

令和2年度 第2回島田市立学校給食センター運営委員会会議録

- ・日 時 令和3年3月16日(火) 午後3時~4時30分
- ・会 場 中部学校給食センター研修室
- ・出席委員 岩ヶ谷耕司会長、小島育乃副会長、石田昌史副会長、原喜恵子委員、本杉直文委員、水野剛委員、園田博人委員、八木克典委員、澤崎貴将委員
近江泰久委員
佐野聖乃委員、矢入陽子委員
- ・事務局 中野教育部長、鈴木学校教育課長、高橋学校給食課長、野末主任栄養士、村松主査、家田係長

(議事内容)

1. 開会(司会)

司会より、委員14人中12人出席しているため、島田市立学校給食センター運営委員会の会議の成立を報告する。

2. 挨拶(教育部長)

みなさん、こんにちは。教育部長の中野です。今日は教育長が別の会議に出席しておりますのでこちらに出席できないこととなりました。年度末のお忙しいなか出席いただきましてありがとうございます。5月の学校臨時休業から給食の食材の対応、調理員、夏季休業の短縮で、猛暑のなかでの給食提供など例年になく対応を迫られまして、また学校再開後も児童生徒も楽しみながら給食を食べることが、おかわりとかも制限されるということになりました。その結果、残食量も増加するということになりました。牛乳パックも本来なら洗浄リサイクルにまわすのですが、感染防止のため6月は洗浄をやめゴミとして廃棄することとしました。新型コロナは感染拡大はまだまだ油断を許さない状況でございます。あとアレルギー対策についても、今年度より南部学校給食センターで除去食の提供を開始しました。問題なく実施できているとのことで、今後も命にかかわることですので、引き続き慎重な対応を行っていきたいと考えています。本日は令和2年度の実績報告と令和3年度の事業計画について御審議いただきます。課題については、積極的に皆様からご意見をいただければと思います。それでは簡単ですが、開会のあいさつとさせていただきます。

3. 事業報告

(1) 令和元年度学校給食事業の実施状況について事務局より説明

事務局

「令和2年度学校給食事業の実施状況について、ご説明いたします。資料1ページを

ご覧ください。令和2年度事業の主だったものを載せてあります。物資選定会、献立会議等は定期的に行っております。今年度につきましては、新型コロナウイルス感染防止のため学校が臨時休業となりまして給食開始が5月25日からとなりました。学校給食が臨時休業中、調理員はマスク・雑巾等の製作を行い、学校等に寄付いたしました。また夏休みが短縮されたことに伴い、学校給食を8月7日まで提供いたしました。訂正をお願いします。8月の5番目の静岡県学校給食共同調理場運営協議会臨時総会となっておりますが、協議会の後に中西支部と付け加えてください。中西とは、中部と西部の中西となります。当市が会長市であるため、今年度はこれらの事業を行っております。9月になりまして、中部学校給食センターの備蓄食品を購入いたしました。緊急対応のため備蓄してありましたレトルトカレーの更新を行いました。10月から11月にかけて就学時健康診断時に各学校に出向き食物アレルギー対応の説明を行いました。11月には市民試食会を実施しました。12月からは食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者と学校と三者で面談し、それが2月26日まで実施しました。1月の学校給食週間では、例年実施している生産者訪問は行えなかったのですが、商工会議所からの依頼を受け、「島田さくらめし」の提供を行いました。その際には、島田産醤油を商工会議所よりご寄付いただいております。3月には、この運営委員会と19日食物アレルギー対応検討委員会を行います。以上でございます。

令和2年度学校給食残食率について報告します。令和2年度1月末までの小学校の残食率平均は、7.18%、中学校は5.55%、小中あわせた平均が、6.59%となっています。

次に3ページをご覧ください。島田市学校給食における地産地消の推移について報告します。令和3年1月末までの島田産の品目割合は、38.78%、重量割合は、39.64%となります。

令和元年度と比べて、品目割合については少し増加傾向です。次の4ページに詳細が載っています。令和元年度に比べて、島田産の品目としてはアスパラガス、枝豆、はなびらだけが増加しました。詳細はご覧ください。

次の5ページをご覧ください。今年度はコロナウイルス感染拡大の影響を受け、実施を取りやめたものが多くなりました。そのため、実施した普及啓発事業については、学校給食市民試食会のみ11月に中部給食センターで実施し、24人の参加がありました。

次に、食物アレルギー対応食の報告をします。令和2年度からは、平成31年度に改訂された学校給食食物アレルギー対応マニュアルに沿って開始しました。また、南部学校給食センターでの除去食の提供も開始しました。

対象品目は、卵、乳製品、エビ、カニ、イカ、タコ、そば、ピーナッツの8品目の除去でおかずのみ提供しました。

対象者ですが、中部給食センターで36人、南部給食センターで20人に提供をしました。

詳細は資料をご覧くださいと思います。
以上でおわります。

続きまして、島田市学校給食費の徴収状況についてご説明いたします。令和3年2月28日現在で記させていただいております。1 現年度学校給食費徴収状況の推移の R2 年度をご覧ください。調定額 362,754,043 円、収入済額が 359,063,867 円、収入未済が 3,690,176 円、収納率が 98.98%となっております。学校給食費は各学校にて徴収していただいております。調定額というのは納めるべき給食費の額、収入額というのは、市のほうに入っているお金となります。収入未済が多いのは、学校の会計には入っておりますが、事務手続き中のため市のほうにはまだ収納されていない状況のためでございます。未納世帯数につきましては、54 件となっておりますが、こちらのほうも 2 月 28 日現在で市のほうで把握しているものになりますので、この後未納世帯数はどんどん減っていくものと思います。収納率につきましては最終的には 99%になると思います。続きまして過年度につきましては、最初に申し訳ございません。訂正をお願いします。31 年度決算の当初未納世帯数ですが、25 件と表記してございますが、24 件でございます。お詫び申し上げます。令和 2 年度につきましては調定額 928,634 円、収入済額 297,541 円、収入未済が 631,033 円、収納率が 32.04%です。第一回運営委員会でお話しましたが、このうち 54 万円は、市外転出などにより連絡がとれないお宅などの徴収困難なものが残ってしまっている状況でございます。残りは、現在まだ在学中のため続けて督促してまいります。

続いて、島田市学校給食の放射能測定結果についてです。放射能測定は東日本大震災において放射能物質が農作物に影響を与えたことにより、平成 24 年度から学校給食で使用する食材の安心を確認するために行っております。また島田市のホームページに公表し、保護者等への不安を払拭することを目的に実施しております。今年度は二回行って結果はすべて不検出でございました。

後程協議事項にてお諮りしますが、今後については、今年度の結果が問題なかったため、終了したいと考えます。

議長

それでは、ここで、委員の皆様からご質問・ご意見はございませんか？

委員

7 ページの学校給食費の徴収について、市外転出して連絡もとれないような徴収困難な案件についていつまで追っていくのか。回収不可能だと思うので、もうあきらめてもいいのではないか。

事務局

ありがとうございます。そのような対応の事務処理をすすめていきたいと思います。

委員

残食率のことですが、コロナの中で大変苦勞されて少しでも減らす努力をいっぱい下さっていることと思います。しかし、おかわりをしないというのが大きなことで、今までみんなで残食をなくしてきたという現状が、ここで個人の力にかかることになったと思います。令和3年度はどうなるだろうか、今年度と同じような状況で、コロナに対する動きが今年度と同じようなかたちですすめられるとなれば、また残食率が高いものになるのかなと思います。そうした時、このままでいいのだろうかと考えてしまいます。できることで何かと考えた時、学校のほうでなんとか配り方を工夫してやることもあるかと思いますが、センターとしても献立を工夫するとか子供たちがあまり好きではない、残食が多くなるものとか分量を減らして調理するとかできるのか教えていただきたいと思っています。

委員（栄養教諭）

年度、給食始まった当初は、慣れない配膳方法で時間をとられ、食べる時間が少なくなってしまうことがあって、残食率を平均にして見るとすごく上がっているような気がします。確かに最初は見たこともないような数字が出てきて、昨年その前の年度までがんばって食育をすすめてきて、残食が近隣の市に比べてすごく少ない状況なので、余計感じると思います。配膳方法にも慣れてきて、私毎日残量を入力していて10月11月位から季節も涼しくなってきた、子供も体が大きくなってきて喫食量が増えてきている、平均で見ると高いので、どうしようと感じることがあるかと、配膳方法も慣れてきて各学校工夫して下さっていて分け切った後に取りにくるとか分け切るということに力を入れて下さっていて、2・3月とか例年くらい今までこれくらいだったかなというところまで下がってきているので、ちょっとまだ今対策をしながらというよりも、各学校で工夫して下さっているところもあって大分少なくなってきておりますので、子供たちがあまり食べない料理を減らした方がいいのではないかとのご意見もありましたが、味付けも日々工夫しながらしておりますので、献立の工夫は今後課題になってくるが、残量が多い感じはしますが大分落ち着いてきていますので、学校と協力してがんばっていききたいと思っています。

委員

大津小学校です。学校の給食現場ですが、再開食後は今のお話のとおりおかわりなしでやっていました。今現在はもとの配膳方法に戻っています。一番心配されたのがトンブとかおしゃもじの使いまわしでしたが、まず分け切ってその後減らす、その後もっと

食べれる子は増やすと教師の手によって行っております。ですので、安全性をもってやっています。もっと食べたい子は増やす。小食の子は一口二口は必ず食すると、給食指導がほとんどもののように戻りつつありますので、段々数字に表れてくるのかなと思っています。静岡県産の様々な美味しい食材の提供があって今年は特にバラエティに富んだ美味しい給食がいただけたと感謝しております。ありがとうございます。

委員

初倉中学校ですが、休校明けのスタートには感染防止のため神経を使いました。そのため本校でも最初足りなくなっちゃうと困るので、余裕をもって配り、食缶に残るとその後更に配ると、とにかく配りきるという指導をしていました。今年度の5月から給食スタートから感染を避けるため配ってから再度配るということはしませんでした。10月ころまで続け、そのため本校では8%位まで残食率がありました。給食担当と話すうち段々と子供たちが感染に対する予防として手を洗うとか消毒するとか生活習慣として身につけてきた。マスクをつける、食べる時はマスクをはずすとか身につけてきたので、前のやり方に戻してもいいのではないかと、食缶に余ったのは食べる子に配りきるということをやったりしました。そうしたらやっぱりその後効果がでてその月は5%台、その次が3%台、その次が2%台ときちんと前のやり方をしていくと、成果が残食率としてでてきた。年間で平均してしまうと、増えているのですが、中学校でも対応してきているので、今後ここまでの残食率にはならないのではないかと思います。もう少し様子を見てもいいのかなと思います。今給食センターでも献立工夫して下さっていて子供たちが楽しみになる給食を出して下さっているの、そうした効果もあるのかなと思います。

議長

配膳の方法というのは、学校ごとに決まっているのか市内統一でやっているのか。

委員

基本的には、決まった人がトングを触るとかは市内統一であったかと。はじめた当初はバラバラで、段々と慣れてきて、一定のルールを守って、各学校でできるできないがあって、広くスペースがあって分け切ったあとに子供が取りにくることができれば均等に分けれるけど、スペースがない学校は今までどおり、わけたものを取っていくと、分ける量が難しく最後なくなると困るので、分ける量が少なくなって最後に残ったのを分けるとか先生が責任をもってやってくださっているのかなと。

一定のルールは共通しているのかなと思うが、各学校によって環境とかスペースとかあって。複数の人が触らない、手をしっかり洗うとかマスクを取ったら一言も話さないとかは基本的には行われていると思います。

議長

コロナ禍で減っている学校があるかと思いますが、この学校はやり方を工夫しているとかあるのですか。

委員（栄養教諭）

こういう中でも、昨年度より減っている学校もあって、子供たち自身が残量が多いのに問題意識があって、これでいいのかと思って、取り組んでくれて残量が少なくなって。子供たち自身が食べるようになってくれてうれしいです。

なかなか私たち今までみたいに学校訪問して様子を見ることができなかつたので、食育の面で力を入れづらかつたのですが、来年度様子を見にいけたらいいなと思っていますが、学校によっては、残食率が下がっているところもあって、コロナ禍のなかでも学校が工夫したり、子供たち自身の意識が上がって減っている学校もあります。

教育部長

1月12日の中西支部の栄養教諭研修会があって、そこでの話なのですが、弁当の日を設けてその日は自分でお弁当を作ってくるというのがあって、そうすることで、給食の残食がなくなる、子供たちが残せなくなるという話がありました。いろんなご家庭の事情がありますので、各学校ではできるかどうかはわかりませんが、弁当の日を設けて取り組んでいる学校があるとのことでしたので、ご紹介をさせていただきました。

議長

それではよろしいでしょうか。

はい、では4の協議事項「令和3年度学校給食事業計画について」事務局より説明をお願いします。

事務局

(1)令和3年度学校給食事業計画について

資料は9ページをご覧ください。一つ目の基本方針ですが、学校給食センターの衛生管理の徹底と施設設備の適切な維持管理により安全安心な学校給食の提供に目指していきます。これが大きな柱となってきます。二つ目は児童生徒への食育指導に努めます。大きな柱の一つになります。

具体的な取組みの方法ですが、一つ目は安全安心な学校給食の提供するという一方で、国が定める学校給食衛生管理基準に基づき衛生管理を徹底していきます。

二つ目は年間概ね197回学校給食を提供しています。こうした教育活動を通じて、食育を計画的に進めるとともに保護者や市民等への啓発を行います。具体的には7つ書いてありますが、一つ目が栄養教諭による授業の展開、二つ目が児童生徒による献立作り、

三つ目が食材選定の月一回行っている物資選定会への学校の先生方や保護者代表の参加をお願いしております。4つ目が調理員の学校訪問の実施、今年度は島一中で魚のさばき方を行っております。来年度についても継続して行いたいと思います。啓発については6月と11月に、市民試食会を中部と南部のセンターそれぞれで行っております。家庭教育学級でも給食の試食を行っております。

三つ目が、これも大きな事業ですが、食物アレルギーの対応ですが、除去品目を8品目に拡大しアレルギー対応食を提供しています。令和2年度につきましては、アレルギー一食対応システム、帳票類を作成いたしました。これについては、令和3年度も確実な運用をしていきます。また南部学校給食センター管内でもアレルギー対応を開始しました。引き続き安定した提供を目指します。

四つ目は、国の食育推進基本計画に基づいて、地元農産物の使用割合を品目・重量とも40%以上を目指し、給食残食率4%以下を目指していきます。

また、地産地消推進事業につきましては、向上に向けて献立の検討や学校においては校内放送や掲示物による地場産物の紹介、生産者の紹介等行います。

三つ目が今年度行えなかった生産者の学校訪問により農業や栽培方法の学習機会の創出を図ります。

6つ目が南部学校給食センターの改修と機器更新です。平成27年度より令和3年度までの7ヶ年計画に基づいて整備をしまいましたが、その最終年度として整備してまいります。

8つ目が学校給食費の未納対策として学校と連携を深めながら納付、未納の解消に努めます。

9つ目、給食センターにおいても民間活力の導入を図り運営の合理化を推進します。

以上が来年度の事業計画となります。

続いて、令和3年度学校給食実施計画、11ページとなります。各学校より実施の予定をいただきまして、こちらがその集計となります。1月にいただいたものなので、各学校の予定については、割り振りが変更となったところもあります。センターとしては、中部学校給食センターが197日、南部学校給食センターが195日稼働予定です。

続きまして12ページをご覧ください。令和3年度学校給食献立年間計画についてご説明します。各月目標を持って献立を作成していきます。4月の目標として、春の味覚を味わおう、ポイントとして、新入生は給食に慣れていないので、給食活動や全体量に配慮し、春を感じさせる献立ということで実施していきます。入学・進級祝いの献立があります。また、おしまちゃんランチと称して、毎月一回、島田の地場産物を使った料理と具だくさん島田汁を提供します。地場産物は、年間を通して、お茶、しいたけ、葉ねぎ、小松菜を活用し、その他季節に応じて活用していきます。更には、旬の食材も活

用していきます。4月ですと、たけのこご飯、若竹汁です。それから、全国の郷土料理も月一回、紹介し、児童生徒が考えた献立も月一回取り入れていきます。

次に13ページをご覧ください。令和3年度 給食時間における年間指導計画について、説明します。最初に、給食の決まりや食事のマナーを身につけ、楽しい食事をしようという年間目標があります。さらには、4月ですと、給食の準備や後片付けを協力して行おうとポイントをもっています。学年別指導内容、これは、給食時間に、担任の先生に指導していただく内容になります。それに加えて、学校給食センターで、給食時間における年間計画をたて栄養教諭が細かく補助していくという計画をもっております。

14ページをご覧ください。

令和3年度の学校給食普及事業になります。

来年度は、親子料理教室は2会場で、学校給食市民試食会は6月11月に実施予定です。ふるさと給食週間試食会として、市長及び市関係者の試食会を6月15日に島田第5小学校と六合中学校で開催します。また、生産者訪問もふるさと給食週間と学校給食週間に実施予定です。

夏休みに学校給食センター見学会も開催予定です。

16ページをご覧ください。食物アレルギー対応食の実施についてお話をさせていただきます。

対象者は、卵、乳、エビ、かに、イカ、たこ、そば、ピーナッツの8品目のアレルギーを有している児童生徒で、8品目以外のアレルギーを有していても除去食の対象者となります。

12～2月の間に保護者・学校・給食センターの3者が入ったアレルギー面談を進めてきました。面談の実施人数は78名実施しました。このあと、3月19日にアレルギー対応検討委員会を経て認定となりますが、現在の除去食申請人数は、中部で46人、南部で22人となっています。新規の児童生徒については、ゴールデンウィーク明けから除去食の提供を実施していきます。

議長

それでは、ここで、委員の皆様からご質問・ご意見はございませんか？

ないようですので、「令和3年度学校給食事業計画について」事務局案のとおりとすることにご異議ございませんか。

ご異議なしということで、事務局案のとおり、承認することに決定いたしました。

続きまして、(2) 令和3年度学校給食費の額について事務局より説明をお願いします。

事務局

令和3年度島田市学校給食費についてお諮りいたします。

令和2年度は、小学校 一食 274円 月額 4,558円で11ヶ月徴収しております。

中学校は一食 327円 月額 5,440円で11ヶ月徴収しております。令和2年度は平成31年度より給食費を値上げさせていただきました。

令和3年度につきましては令和2年度と同額の小学校一食274円、4558円11ヶ月徴収、中学校一食327円、月額5,440円11ヶ月徴収でいきたいと思っております。

よろしくおねがいします。

議長

それでは、ここで、委員の皆様からご質問・ご意見はございませんか？

ないようですので、「令和3年度学校給食費の額について」事務局案のとおりとすることにご異議ございませんか。

ご異議なしということで、事務局案のとおり、承認することに決定いたしました。

続きまして、(3) 学校給食食材放射能検査の終了について事務局より説明をお願いします。

事務局

学校給食食材放射能検査の終了についてお諮りいたします。

昨年度の運営委員会で、放射能検査については、今年度の結果が問題なければ令和2年度をもって終了すると決めていただきました。先ほど申し上げましたが、今年度の検査結果は不検出であり、問題はございませんでした。東日本大震災から10年を経て、今までの検査結果で、安全性に問題がある食材が納品されていないこと及び出荷段階での検査により厚生労働省の定める基準値を超える食品は出荷制限等の措置が取られていることから、食材の安全性が確認されており、来年度からの検査は昨年度の運営委員会で決定したとおり実施しないということによりよろしいかご意見をいただきたいと思っております。今後の放射能物質に係る情勢が変化した場合は再度、検査等の実施を検討いたします。

皆様のご意見をおねがいします。

議長

それでは、ここで、委員の皆様からご質問・ご意見はございませんか？

ないようですので、「学校給食食材放射能検査の終了について」事務局案のとおりとすることにご異議ございませんか。

ご異議なしということで、事務局案のとおり、承認することに決定いたしました。

続きまして、(4) 令和3年度の学校給食主食（米飯・パン）納入について事務局より説明をお願いします。

事務局

資料 20 ページをご覧ください。これにつきましては、議題というより現状報告となります。最後にご意見をいただきたいと思えます。現状については主食、米飯・パン・めん
の納入については、県内のほとんどの市町 94%では公益財団法人静岡県学校給食会
と契約し、学校給食会が契約する事業者から各市町に納入されています。学校給食会は一
県に一つある団体です。めんは市内業者の北中学校の横にあるおはる食品より納入され
ています。米飯・パンは同じ業者が作って納入しています。中部と南部の給食センタ
ーでは給食会が地域指定した別々の事業者が納品しています。めんについては、中部南
部とも給食会から脱退した市内業者おはる食品と契約しております。今回、検討した経
緯ですけど、静岡県教育委員会から学校給食ガイドラインが出されています。その中で
競争性をもった業者選定がなされていないことを問題提起されています。今回そうした
経緯を受けて入札を検討しました。競争性のある業者選定の検討ということでこれまで
の既存の事業者とそれ以外の新たな事業者を候補とした競争性のある選定を検討しま
した。結果としては、まずパンですが、学校給食用のパンは学年ごとに分量が違うこと
や各学校へ学級ごとの数量で箱詰めし配送する必要があるなど、対応できる事業者は限
られ、学校給食会の事業者しか製造・納品できないことが実情でした。そのため競争性
をもった選定ができない状況でありました。そのため引き続き給食会と契約を継続する
こととなりました。ただ、米飯については学校給食会以外の新たな事業者が対応できる
ことを確認できたため、競争性をもった選定を行おうと試みました。しかしながら、学
校給食会からは米飯・パンの製造、納入はセットとしたい、米飯だけが学校給食会以外
の事業者となった場合は、工場の効率的な運営のため、パンのみの納入はできなくなる
との連絡を受けました。これを受け、検討しましたが、引き続き令和3年度の給食にパ
ンは必要であるとして、今回の米飯の競争入札は取りやめるかの判断となりました。今
回は、パンの有無を判断するには時間的に厳しかったことから、米飯の価格競争入札実
施は困難であるとし、引き続き給食会と契約することとなりました。今後、令和4年度
以降についてですが、パンについては学校給食会以外の事業者があれば、米飯と同様パ
ンについても競争性をもった選定が可能となります。逆に言うとパンについて他の業者
が見つからなければ今まで同様給食会と契約していくしかない状況です。今後の学校給
食の献立上パンの必要性について委員の皆様のご意見をいただきたいと思えます。パン
の種類としては、食パン、ロールパン、バーガーパン、背割りパン、メロンパン、お茶
パン、ナンと種類が豊富となっています。

議長

それでは、ここで、委員の皆様からご意見をお願いします。

委員

先ほどから食物アレルギーの話がありましたが、パンを食べれないアレルギーの子供はどのくらいの割合でいますか？

事務局

パンを食べれない子というのは、小麦アレルギーと乳アレルギーの子となります。10人位かと思います。ただ、お弁当の子もいるので、その部分は把握していないので、もう少し多いかと思いますが、20人はいかないかと思います。

委員

パンのアレルギーの子もいますので、等しく平等にいくためにも、案としてパンの提供をやめるとありますが、私自身としてはそういうのもありかと思います。

委員（栄養教諭）

中部学校給食センターでは、A献立 B献立を二つ献立があります。A献立が6校、B献立が12校作っています。今日はB献立の12校でパンが提供されましたが、学校から3件の異物混入が報告されました。中部学校給食センターと南部学校給食センターのパンご飯の業者は違いますが、中部学校給食センターの業者が異物混入等が多く、特にパンに多く、パンは一週間に平均して1.5回ありますが、異物混入がない時もなくご飯の時も異物混入がありまして、校長先生方には子供が食べる30分前にその給食が大丈夫かとの検食をしていただいているのですが、その特記事項にご飯がすごくべちょべちょで水っぽいと記入されています。私たちが何度も何度も改善できないか業者をお願いしている状況でして、私自身もべちょべちょとした水分量が多いご飯を食べるのがつらいなあとと思う状況でございますが、改善を求めているのですが、改善されない状況でございます。学校等に行くと保護者の要望を聞いたりすることがあるが、たまに聞く意見としては、今は共働きの家庭が多く朝はパンだというご家庭もあり、お昼くらいはご飯にしてほしいという意見をききます。今の業者であればパンをなくしてもいいかなと。要望ですけど、パンがなくても違う業者さんで競争性をもって決めていただければと思います。

委員

パンをなくすというのは極端かなと。今日パンだと喜んでいる子供もいる。毎日給食ご

飯だよというのは楽しみがないのかなと。学校給食会は間に入っているということですか。納入業者がいて、そこが取りまとめているのですね。

事務局

本来は給食会とは県下くまなく僻地・山間地にも給食が届くように調整する役です。この辺は業者としては困ってないという実情ですけど、仕組みとして静岡にある事務所の給食会と契約して、また、給食会はいろんな業者と契約する仕組みとなっています。

委員

パンだけ作っているという業者があるはず、コメだけやっているところも。そこを給食会が取りまとめればいいと思うのですが。

事務局

私たちもパン屋を探しました。ところが、大手になると、敷島パン、ヤマザキパンなどは、島田市の 8000 食は端数で、大企業からみたら、その程度で対応できない。30g、40g、50g と個数が幾ついくつ、さらにクラス分けとかコスパ的にあわないと。初倉に味の素ベーカリーがありますが、冷凍生地だけ出してて、焼けばいいのですが、焼くことはできないので難しい。小規模では配送トラックも持っていない、また人員の確保しなければならない。きめ細かな学校ごとの配送ができない、パンについては今お願いしている業者しかできないということが実情でございます。

委員

限られたところしかできないということですよ。ただ、先ほどの話を聞いているとご飯べちょべちょ、パンに異物混入など怠慢すぎるのではないかと。普通に市販されているパンではありえないですよ。

委員

学校給食会の中で、業者を選ぶということはできないのですか。

事務局

学校給食会は県下をみていますが、この志太地区では沢山ないです。藤枝の業者、南部は掛川の業者ですね。

委員

給食センターをまとめた弊害ですよ。金谷小学校の時は、金谷小学校の近くにあるパン屋からきてたよね。まとめると量が多くなって対応できなくなる。

委員

子供の立場になって給食の献立のことだけ考えると、絶対パンはやってほしい。これだけのいろいろな種類のものでできて、うちではできない献立もあって子供たちは楽しみにしてて、うちではできない食の豊かさというのも学校給食ではできて、自分が今給食をいただいてきて思うことは、この給食があるから私は毎日楽しんで生活できている、献立もうちで食べたことがない献立ができて、食が広がっていると実感してきました。子供たちがいろんな種類のを味合わせてあげることが 豊かな食生活を送ることになる大きな要因になるのではないかと思います。システム上会社関係のことですごい大変だということはわかりますが、なんとか継続できるような新しい働きかけをしていただけたらとありがたいと思います。

委員

食育、子供のために考えていくなら、異物混入とか本当に楽しいご飯が食べれるのかなあということが論点になるのかと。各業者どうやって選ぶのかと。コロナの関係で前を向いて食事をしなければならぬ、皆でマスクをとってしゃべれるという環境にはまだまだですけど、食育楽しく食べれる環境というものを中心に考えていけばいいのかと。パンをやめてしまうというのは子供の気持ちになったら毎日ご飯だけというのは、正直どうなのかと思います。パンをなくさない方向で異物混入をなくすための努力というのを、ここ一年では無理と思うので、少し時間をかけながら改善していったらいいと思いました。

議長

それでは、ここで、他にご意見はございませんか。

委員

納入についてのことですが、今年コロナの関係で学校給食の中でチンゲン菜を使っているのですが、食育の授業を毎年やらせていただいているのですが、今年はやれなかったんですけど、違う品目もトマトとかきゅうり等も入りますので、入れていただき農協としても協力させていただきます。

委員

パンやご飯、めん類等多様な食を楽しめる給食が良いというお話があって、できればいろいろあるのがいいと私も思います。給食というのは、子供を学校に来させる魅力もあります。バラエティに富んだ 献立というのがいいと思います。異物混入については、保護者にもどういう風に説明しようかなと、口にするものなので神経を使うところなので、

安全性は基本中の基本なので、業者選定の時には一つのものさしにしてほしいところです。

議長

異物混入はどのくらいあるのですか

委員（栄養教諭）

かなり頻繁にあります。

委員

業者が決まってくるのは、学校給食会が決めてくるのですよね。異物混入があったという事実は業者に伝わるのか学校給食会に伝わるのか。

事務局

その日に業者に連絡し、すぐ来てもらいます。学校から現物を戻してもらって、それを見てもらいます。原因を究明してもらって、再発防止策をとっていただいて、その後に一筆書いてもらいます。

委員

その間に学校給食会は事実を知らないということですか。

事務局

その日に連絡はしないのですが、まとめて、定期的に報告しております。学校給食会が業者を指導する立場ですので、改善するよう指導していきます。なかなか直らないというのが実態です。また、異物の内容ですが、焦げのようなもの、これを異物といえるかどうかはありますが、そうした場合もあります。野菜についていた虫、センターで洗浄するのですが、取り切れなかったものなどあります。

委員

主食の関係ですが、頻繁にあるということは学校給食会もわかっている。異物の混入する原因として、そもそも施設の衛生管理上の問題とかは、学校給食会から説明があるのですか。改善点の説明はありますか。施設関係で改善を行ってもらったとの説明などはありますか。

事務局

まとめてとなりますが、給食会が立入り検査、改善指導などしており、それを私たちが

聞くこととなります。

委員

異物混入の原因をつきとめて改善しているのであれば、本来なら減るはずですよ。それが減っていないということになると学校給食会の指導あるいは原因の究明が不十分でないのかなと思います。その辺を強く求めていくことは可能ですか。

事務局

頻発する場合は教育長名で学校給食会に出しています。強い指導をしてもらうのですが。一時おさまったり、また増えてきたり。ただ毎日のようにあるわけではないです。

委員

学校給食会を通していろんな市町が依頼しているので、その業者が特に多いのか、或いは頻度的には平均的にその位になってしまうのかどうかわかりませんが、話だけ聞くと多いと受け止めてしまうのですが、改善が図られているなら減るのが当たり前なのかなあと思います。その辺を確認していくということが必要なのかと、子供が口にするものですし、異物の混入があると、不安を感じる保護者、現場の職員もそうだし、同じことが繰り返されるなら、業者を少ない業者に変えていただく要望があるのかな。数やキャパの問題などもあり簡単にはいかないと思うのですが、だとしたら、改善がみられるように対応を要求していく必要がある。

学校教育課長

以前、異物混入があった時にマスコミに出したこともあるかと思います。食の安全のことだからオープンにしていくべきかと、その後どう改善されたのかを公にしていく必要がある。結果的には良かったということもある。マスコミに出す出さないの基準がありますか。

事務局

マスコミに出す基準は、危険異物、市のマニュアルがありまして、金属、ガラス、化学薬品等健康に被害を及ぼすものになります。2年に1回あるかないかと。そうしたものは速やかに公表しております。

学校教育課長

そこまでのものは今はないということですね。

事務局

健康に被害を及ぼすものではないということです。

委員（栄養教諭）

中部学校給食センターに納めている業者は異物混入が多く、ご飯がべちょべちょで、南部学校給食センターに納めている業者は異物が少なく、ご飯も暖かい状態でいっているということですから、業者によって全然違うということです。

議長

南部に納めている業者にすべてお願いできないのですか。

事務局

南部は 2600 食、こちらが 5500 食、あわせて 8100 食、能力的に無理。南部に納めている業者は掛川市、菊川市、御前崎市かなり手広くやっている中で、無理であるという状況です。

議長

島田市の業者で、キャパは少ないけど、何社か集めて納入してもらおうということはないか。

事務局

例えば、パン、ご飯と。以前調べたことがあります、市内の業者でお弁当を作っている業者がありますが、配送の問題、人員の問題、8000 食という数量がこの点か。

委員

幾つかにわけて 2000 食とかで。

事務局

それほど業者がないですね。

委員

お米がびしゃびしゃだと、食べたくなくなるでしょうし、残食率にもつながっていくのかと。家のお米がびしゃびしゃだったら、水を減らす。データをとっていると思うのですが、少し水を減らすとかして硬さを調節してと、改善されないのですか。

事務局

硬さについては、個々の好みにもよりますが、誰もが感じるベタベタ感であれば、改善されるべきで。校長先生には検食日誌で意見をいただいております。特定の学校ですが、意見をいただいております、業者に2回ほど改善のお願いをいたしました。ただ、あまり改善されていない状況でございます。

委員

水の量を変えればいいのに、なぜそれが出来ないのでしょうか。できない理由を教えてくださいかと思えます。

事務局

粘り強く申し入れしていきます。

委員

そこまで問いただしたほうがいい。なんで出来ないのですかと。年に2回の運営委員会で、状況をのせていくべきではないかと。経過報告を含めて、異物混入も含めて。

委員

口に入るものなので、一般の企業ではもっと掘り下げて徹底的にやられるのですが、そういう状況にならないので、甘んじているのかなと。中学校に通っている娘に今日こういう話をしてきたよ、異物混入があるんだよ、子供にこの話をしてどう思うのかな、えつとなるかなと。厳しい意見になってしまいましたが、親としては学校給食、子供の一番の楽しみである給食がなぜそのようになっているのかと。申し訳なかったです。

議長

この議題についてのまとめとしては。

事務局

食の豊かさや食のバラエティに富んだ給食で、パンについては、必要であるとの意見をいただきました。

議長

引き続き学校給食会のほうにも働きかけていただいて。

事務局

異物の問題もこの検討のきっかけとなっているので、その点はコメの柔らかさのことも

含めて異物の対応をしっかり求めていきたいと思ひます。

部長

給食のシステムが複雑で、給食課としても取り扱いに苦慮しているのが現状です。パンがなければ競争入札を含め業者選定ができるのでパンの必要性を聞かせていただいたのですが、現状はパンの必要性もあるので、異物混入については、引き続き衛生管理は徹底して働きかけていきたいと思ひます。

議長

では、よろしくおねがいします。

続きまして5 報告事項 令和2 年度南部学校給食センターの改修について

事務局

22 ページをご覧ください。こちらは27 年度から進めている7 ヶ年計画の南部学校給食センターの改修や更新事業の6 年目となります。

契約者は株式会社中松、契約額は3,124 万円、今年度夏季休業が短縮したことによって、納品は冬季休業中となりまして完了日が12 月28 日となっております。機器の内容としましては グランドケトル、カレーやみそ汁を調理するものでかき混ぜる機能のついた鍋になります。これが2 台、二つ目がガス回転釜、3 台こちらはきんぴらごぼうやこふきいも、野菜を調理する釜となります。3 つ目が真空冷却機、菌の繁殖防止のために加熱処理した後に冷却する機器となります。調理としてはほうれんそうのごまずあえ、ポテトサラダ等となります。

議長

報告事項についてご意見・ご質問ございませんか。

以上をもちまして予定していた議事を全て終了しました。

進行に御協力ありがとうございました。