

令和3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4年3月18日(金) 午後3時~4時15分
- ・会 場 中部学校給食センター研修室
- ・出席委員 中山勲会長、小島育乃副会長、石田昌史副会長、磯貝隆啓委員、高杉陽子委員、仲安寛元委員、大崎康之委員、進士芳和委員、太向純子委員
久保田由美子委員
- ・事務局 濱田教育長、中野教育部長、村田学校教育課長、天野学校給食課長、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10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(教育長)

みなさん、こんにちは。お忙しい中ご参加いただきありがとうございます。天気も悪く昨日まで暖かさがうそのように寒い日となってしまいましたが、皆様もコロナだけでなく風邪のほうにも、健康には留意していただきたいと思います。コロナの話をしたいと思います。子供達が給食を取る際に手洗だけでなく感染対策のため様々な努力をしております。例えば黙食、前向いてなど行いながら喫食しています。以前のように班で向か合って談笑しながら給食をとれたらいいなと思います。子供達のためには早くコロナが収まってくれることを願うばかりです。二月議会がありまして一般質問で給食が少し取り上げられました。給食のお代わりのことがある議員から出ました。コロナ禍でおかわりを禁止している、そのためおかわりができないからお腹をすかせている子供がいると話題になりました。給食はご存じのように栄養士がカロリー計算をして子供たちの成長に必要な量は手当しております。おかわりしなくても必要な栄養素、エネルギーが取れているはずですが、私が学校現場にいる時におかわりする子、もっと食べたいと言う子が当然いました。でも気をつけなければいけないことは、おかわりできないからお腹が空いたというロジックは少し無理があるかと思います。実はお腹がすいたという心の裏をしっかりとみていかなければいけません。例えば家庭で十分とれていない子やまたはおかわりを繰り返す過食傾向の子がいます。給食でおかわりができないから、足りないからということだけでなく、その裏を見ていかなければいけないかと思います。そのような学校だよりを作って先生方には子供たちの観察を丁寧にしていただきたいをお願いをしたいと思っております。これからも子供たちの様子には細心の注意を払って楽しいそして安心安全な給食ができたらいいいなと思います。今日の案件は今年度の事

業報告と来年度の事業計画がございます。給食費のこと、そのほか報告もございますが、ぜひ皆さんの活発なご意見をいただき、来年度のより良い給食が実施できたらいいなと思います。お願いすることばかりですが、よろしくおねがいたします。ありがとうございました。

3. 事業報告

(1) 令和3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3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3年度事業の主だったものを載せてあります。詳細は改めてご覧いただくとして、保護者様や学校の先生がたにもご参加いただく物資選定会や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、オリンピックということで、それにちなんだ料理を提供しております。また、昨年度同様に、1月の学校給食週間では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。簡単ではございますが、以上でございます。

続いて2ページをご覧ください。令和3年度学校給食残食率について報告します。令和3年度1月末までの小学校の残食率平均は、6.70%、中学校は5.43%、小中併せた平均が、6.24%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年度1月末までの島田産の品目割合は、39.62%、重量割合は、24.58%となります。

令和2年度と比べて、品目割合については増加しています。重量については減少となっております。次に、次のページと皆さんのところに別添えで配布した詳細の資料がございますので、詳細については後でご覧下さい。

次に5ページをご覧ください。学校給食啓発事業ですが、今年度も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ありましたが、可能な範囲で実施した普及啓発事業については、学校給食市民試食会を6月に南部学校給食センターで29名の参加、11月に中部学校給食センターで実施し30名の参加がありました。

また、7月27日に夏休み学校給食センター施設見学会を実施し親子で19組42名の参加がありました。

また、生産者の学校訪問ができなかった為、生産の様子を収めたDVDを3本作製したため、食育の授業にて栄養教諭に使用していただきました。

次に、6 ページをご覧ください。食物アレルギー対応食の実施報告になります。
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46人、南部給食セン
ターで21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、7 ページ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
4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につ
きましては、2月分までの状況でございますので、収納率は96.24%ですが、最終的に
は、収納率は99.9%まであがると思われます。2.過年度分学校給食費徴収状況につ
きまして、令和3年度につきましては調定額774,362円、収入済額183,920円、収入未済が
590,442円、収納率が23.75%です。3月末までにはもう少し徴収できる予定で、決算
見込みとして収納率25%を見込んでいます。以上でございます。

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

3 ページの島田産農産物の重量の割合が昨年度の報告に比べて減っていますが、これは
お米の量が減っていますか。

事務局

その通りです。令和2年度島田産のお米が不作で、7月くらいまでしか島田産のお米が
入らず、その後は静岡県産のものを使用し、1月からは新米でまた島田産のものを使用
しております。

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4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4年度学校給食事業計画について

資料は8 ページをご覧ください。①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すとともに学校給食の充実及び学校における児童生徒への食育指導に努めます。

②具体的な取組みの方法ですが、アとして安全安心な学校給食の提供するため、国が定める学校給食衛生管理基準に基づき調理業務等の衛生管理を徹底していきます。

イとして年間一校あたり 183 回実施する学校給食をはじめ、様々な教育活動等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。ウとしまして、食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同様に給食を安全においしく食べられるようアレルギー対応食を提供します。詳細は後程説明いたします。エとして、四つ目は、国の第4次食育推進基本計画や第3次島田市食育推進計画等を踏まえ、次に掲げる数値目標の達成を目指します。島田市産農産物の使用割合を金額ベースで 56.2%、重量ベースで 40%以上を、給食残食率 4%以下を目指していきます。

オとして、地産地消推進事業は、現在の水準を維持しつつ安全安心な食材の確保や生産者の顔の見える学校給食の提供を行っていきます。カとして学校給食センターの調理用備品等の更新を計画的に進めます。キとして職員の資質の向上に関する事業について、学校給食事業に関連する法令や基準を研修する機会を設け、技能や知識の習得を図ります。クとして学校給食費の未納について、各学校と連携して、適切な納付の相談・指導を行い、未納の解消に努めます。ケとして、市の行政経営戦略行動計画に基づき、学校給食への民間活力の導入を図り、学校給食センターにおける運営の合理化を推進します。詳細につきましては、10 ページ以降の資料に基づき説明させていただきます。

続いて、令和4年度学校給食実施計画、10 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、集計したものととなります。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。金谷小学校が 182 日となっておりますが、1月の調査時に1校だけ希望されましたが、1校のみでセンターを稼働させるのが難しく別日の実施をお願いしたため1日少なくなっておりますが、先週報告いただきまして10月が1日増えて合計 183 日の実施の予定をいただいております。センターとしては、両センターともに 194 日稼働予定です。

続きまして 11 ページをご覧ください。令和4年度学校給食献立年間計画についてご説明します。各月目標に沿って、季節や行事に即した献立を作成していきます。また、地場産物や旬の食材を多く活用し、郷土料理等も織り交ぜながら、児童生徒の作成献立も取り入れていきます。

次に 12 ページをご覧ください。令和4年度の給食時間における年間指導計画について、ですが、左側が、学校で指導いただく内容となります。それに加えて、右側部分になりますが、学校給食センターで、給食時間における年間計画をたてて栄養教諭が食に関する

る指導を行っていきます、その計画となっております。

次ページの栄養管理につきましては、久保田栄養教諭よりご説明いたします。

学校給食は栄養バランスのとれた安心安全な給食の提供をとおして食に関する指導を行うということで、学校給食法のなかでも学校給食摂取基準に則ることが求められています。文部科学省の学校給食摂取基準が昨年令和3年2月12日の告示により改正がされました。それを受けまして島田市の子供達の状況に合わせた学校給食摂取基準を新たに定めるものでございます。こちらの表の数値部に下線を引いたところが現行の基準から変更したところとなります。エネルギーについては中学2年生が現行では820カロリーだったのですが、この直近5年間、平成28年から令和2年の島田市の体格データから算出しまして830カロリーとエネルギー量がアップしました。他の下線部の項目については、文部科学省の基準が変更となったため、それを適用しました。表中のナトリウム以降は島田市独自の算出が困難であります。というのも家庭での状況、おやつの摂取状況などを踏まえて学校給食の摂取基準を設定する必要がありますので、独自の算出が難しいことから、文部科学省の基準をそのまま適用させていただきました。小学校4年の鉄が3mg、中学2年4.5mgと、成長期に多く取らせたい、ビタミンCの摂取を多く取らせたいと数値の変更がありました。それから主食の提供量と実施回数について分析した結果、中学生のエネルギー摂取量が少ないことがわかりました。そこで米飯時の使用量を一律100gで提供していましたが、活動量の多い中学2年、中学3年の一学期まで特に部活がある期間となりますが、米飯を増量することといたします。併せて米飯実施割合をこれまでは6割程度としていましたが、それを7割程度と増やして平均エネルギー量を増加していきたいという変更となります。よろしくお願ひします。

14ページをご覧ください。

令和4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日に実施予定です。

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23日に島田第三小学校と初倉南小学校で開催します。また、ふるさと給食週間と学校給食週間では生産者紹介DVDなど活用しながら実施していきます。

夏休みに学校給食センター見学会も夏休み期間に実施予定です。

続いて、16・17ページをご覧ください。令和4年度からの学校給食食物アレルギー対応の変更について、島田市学校給食食物アレルギー検討委員会で承認されましたので、報告いたします。

1つ目、除去食対応アレルギーの変更についてです。

①そば、ピーナッツ、いくら、キウイフルーツは学校給食では提供しません。

②8品目のアレルギー『鶏卵、乳、えび、かに、いか、たこ、そば、ピーナッツ』の対応食を6品目のアレルギー『鶏卵・乳・えび・かに・いか・たこ』に変更とする。

理由としては、文部科学省の学校給食における食物アレルギー対応指針に、使用する頻度を検討する必要がある食物として、そば・ピーナッツがあげられており、学校給食での提供を極力減らすよう記載されています。そのため、今までも、そばは給食には提供せず、ピーナッツについても、1年に1回提供するかしないかでした。また、他食材については記載のとおりです。そのため、学校給食で、そば、ピーナッツ、いくら、キウイフルーツ4品目を提供しないと決めることで、学校及び保護者も、学校給食ではこの4品目の管理が必要なくなります。また、そば・ピーナッツが提供されないのので、除去食からも除外されるため、6品目の除去食提供と変更になります。

2つ目。完全除去に対する部分的解除について。

学校給食では、食物アレルギーのある児童生徒は、アレルギーのある食材に対しては、完全除去対応を実施していただいています。しかし、今回は、例外として認めることにしました。

①生卵アレルギーについて

マヨネーズ・ドレッシング・デザート等十分に加熱されていない卵加工品は食べられるが、生卵のみ食べられない児童生徒は、現在の完全除去対応では、全ての給食が食べられない状態です。そのため、学校給食では、生卵は提供していない為、医師の診断・指示により、生卵以外の卵料理が食べられるならば、学校給食で卵料理をすべて食べられることとします。

②乳アレルギーについてです。乳アレルギーの児童生徒は、パン・シチュー等の乳の入ったおかず、飲用牛乳など、乳が入っているすべての料理が食べることができません。しかし、パンや乳を含む料理・デザートなどは食べられるが、飲用牛乳のみ飲めない児童生徒がいるため、医師の診断・指示に基づき、飲用牛乳飲みの中止を認めることとしました。

3つ目。島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会についてです。除去食の提供の審査については、島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会でも実施していましたが、今後は学校給食課及び給食センターで除去食の提供を審査し決定するように、要綱の変更をしました。検討委員会は、マニュアルの変更などを検討することもあるため、存続していきます。

18ページをご覧ください。来年度の食物アレルギー対応食の実施になります。

先ほどのマニュアルの変更を受けて、来年度からの対象者は、卵、乳、エビ、かに、イカ、たこの6品目のアレルギーを有している児童生徒になります。

今年度の12～3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 51 名実施しました。来年度の提供人数は、中部管内で 32 人、南部管内で 11 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の 5 月 6 日から除去食の提供を実施予定しております。

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？

教育長

鉄とビタミン C と食物繊維の現在の数値を知りたい。地産地消で生産者訪問が今年度の実績と来年度の計画を教えてください。

栄養教諭

鉄については、4 mg から 4.5 mg になりました。

ビタミン C が小学校は 20 mg から 25 mg、中学 2 年が 30 mg から 35 mg とそれぞれ 5 mg 増加しております。食物繊維につきましては、現行が小学校 5.0 g であったが 4.5 g と基準が下がりました。中学校が 6.5 g が 7 g に上がった変更となります。

事務局

地産地消ですが、今までとおりに生産者訪問ができるようでしたら、20 回前後を予定しておりますが、コロナの状況が変わらなければ DVD を活用して栄養教諭と相談しながら指導にあたっていきたいと思えます。

教育長

14 ページに 15 校程度と記載されているが、複数行く学校もあるということですか。

事務局

その通りです。

栄養教諭

コロナの状況が今までと同じで、黙食が続いていた場合、給食時間の訪問を見合わせている。昼の放送も音楽だけにしているところで、DVD を見せるということが可能かどうか、映像見るとお話ししてしまうことがあり、生産者訪問ができないから DVD を見せることができるかどうか。

教育長

学校現場と相談して感染状況見ながらやるということですね。

委員

給食の残食率の目標が4%以下ということで、残食率とは比重でしょうか。
今年度、小学校の平均が6.7%、平均が6.24%で、2%以上も減らさなければならない。
確か前回もおかわりができないことが上がった原因ではないかとのことで、今もコロナ
対応で黙食でとなると、どのような方法で目標値に近づけていくのか具体的な方法があ
れば教えていただきたい。

栄養教諭

残食率の計量の仕方は子供に提供したもの全てから測っておりますので、水分も込みで
やっております。重量で測り戻ってきたものを重量で測ります。残食のほうですが、こ
の1年学校とやりとりをする中で、そういう状況では苦しいなあと思うことがたびたび
ありました。例えば9月エアコンをつけてもいいよと言いつつ、窓をあけて、暑い中で
の給食で、それも残食率が上がった原因ではないかと、1月になってコロナに関する欠
席者が増えて、1割位欠席者がいる学校もありました。残食を減らしている学校はでき
る限り職員がおかわりできるように子供たちのところに持っていくなどして残量を減
らしている学校もあります。情報を共有して取り組んでいくことが一番だと思えます。
4月に給食主任者会がありますので、情報を共有していければいいかと思っております。

委員

残食率の目標値がどうしてあるのか。おいしい食事を子供達に提供する、それがなるべく
ニーズにあっているのかを図る目標値なのか、そうすると今のコロナ禍では目的が違
ってくるのか。

栄養教諭

目標は目標としておいておくのは大事かと思えます。全国で調査した時に平均が5%位
でしたので、5%、4%の目標を持つことが大事なことだと思えます。

教育長

学校教育課長であった時、給食の残量が大きく話題になりました。女の子同士で沢山盛
らないことがあり、中学校の女子の摂取量が少なく、冬インフルエンザの時も多い
のですが、それを除いても残量が多い学校は10%を超す学校がありました。成長のため
に良くないということで、2つのことをやりました。1つは分け切り方式、食缶にあ
るものを全部分け切って、体の大きさで残す子がいても仕方ないこととして、そうし
たら残量がすごく減りました。もう一つが食べきりメニューの設定、各学校で「今日
はミニトマトだけは食べちゃおう」と決めて好き嫌いを解消するような取組みをしま
した。

この2つによりかなり残食を減らすことができました。その時に4%位まで下がった学校が多かったため、目標もそれ位と決めた経緯があります。最近ではコロナで子供達が自由におかわりをするということがなくなり、トングなどをいろんな子供が触ることが感染対策上望ましくないと避けてる学校もあります。一部の学校では先生が食缶に残っているものを分けているところがありますが、子供たちが自由に食缶からあるものをおかわりするというのを止めており、残量が多くなっているのではないかと思います。

委員

小学校の平均が中学校の平均より高いが、これは好き嫌いの問題が残っているのか。残食率もそうだが、小学校中学校の傾向は近隣も似たようなものなのか。

栄養教諭

小学校の中で1年生は残量が多いが、最初の指導の仕方によりどんどん少なくなっていく。指導の仕方により給食時間のリズムができて減ってきます。

委員

残食率が少ないクラスというのは、一度分けてから、多い子は少し減らし、担任が食べられる子に分けていくと残食率がかなり低くなります。現在はコロナ禍でそういうのは控えているところがあります。

教育長

学校風土というものもあります。以前川根中学校にいましたが、残食は極端に少ないです。皆徹底して食べてくれます。インフルエンザで学級閉鎖が1クラスあってもその分食べてしまいます。そういう風土があります。

委員

給食の配膳ですが、全部配ってしまうのではなくて、食缶に残っているものがあるのですか。食缶のものを全て均等に分け切るのではなくて、多い子も少ない子もいるのですね。

栄養教諭

例えば、配膳台が狭いと、流れ作業でとっていくとなると、給食当番は最後の子供まであるようにわけないといけないので、最初少なくわけていきます。結果、最後に残ってしまった。だけどおかわりできないということは生じてしまいます。学校によっては、全て最初に分け切ってしまうスペースがある配膳台をもっていると、全部分け切ることができる。環境によってできるかどうかがあります。

委員

大津小学校ですが、残食率については、後半大分残す量が減り子供たちはがんばったと給食担当から報告を受けております。がんばりメニューというのがあり、これについては「皆食べちゃおう」との呼びかけが給食委員会からありますのでそういった取組みの効果もあります。お代わりについては担当がしており、1年2年3年の給食の配膳には支援員と級外がつくようにしています。食べられない子には最初少し戻して食べられる子が増やしてもらったりやり方をしております。1年2年は全て食べてしまいますが、3年生から徐々に少し減らし気味となり、4年5年6年と持ち直して、よく食べます。指導のやり方が一つかと感想を持っています。上手に分ける子もいるし、均等に分けるつもりが大分余っちゃったという子もいますが、基本的には食べちゃおうという気持ちでいますが、残ってしまうことがあります。お野菜をこの頃すごく好きな子が増えてきてお代わりしたい子がいっぱいいるなど印象を持っております。

議長

その他ご質問・ご意見はございませんか？

ないようですので、「令和4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4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4年度島田市学校給食費についてお諮りいたします。19ページになります。

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ヶ月徴収で令和3年度と変更のないまま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？

委員

給食費が今年度と同額ということで、保護者としては助かりますが、今のウクライナ情勢の影響などにより、食料品が値上がりするのではないかと、実際たまねぎなども高くなっており、来年度この額のまま大丈夫ですか。食材費として徴収しているのがこの

274 円であると思いますが、その他市が給食費として拠出している費用はどのくらいありますか。

事務局

食材が値上っているとのことですが、実際、今油等が上がっております。今後小麦などの値上げの話もございましていろいろな食材の値上げが想定されております。献立を栄養教諭がたてる時には、毎月価格も艦みしております。その価格が一食あたりの金額になるよう調整してたてております。来年度も上がってきても、献立を工夫しながら学校給食費でまかなえるよう対応していきたいと思っております。

市の負担につきましては、保護者の皆様からいただいているのは、賄材料費、口にするもののみ集めております。その他センターに関わる費用や光熱水費などは市で負担しております。大体一食あたり 550 円位かかっております。その内 274 円、327 円を保護者様からいただいております、それを食材費に充てております。

委員

油や食材の価格上がってきて、それを調整ができればいいのですが、それ以上に賄きれない負担があった場合、カロリー数を減らすとかもできないと思うのでどういう調整があるのか。国内産、県内産などの比重も変わってくるのではないかと思います。

事務局

具体的に申しますと、デザート回数を減らしたり、今、月に3回か4回出しておりますが、それを減らす、またはやしなどの安い食材を活用するなど、栄養教諭が工夫していきます。

教育長

子供達が楽しく給食を食べていただくように、栄養教諭が工夫した献立をたてるとご理解ください。どうしても値上げしなければならないということもあるかもしれませんが、年度途中の値上げは基本的にはしておりません。この運営委員会にて協議していただきますが、臨時の運営委員会を開いて給食費の値上げについて審議していただき承認してもらったうえで、次年度より上げる対応をしております。世界的な状況から今後いろいろなものが上がってくる可能性があります。エネルギーも上がりますが、これは市が負担しており子供達には直接影響はありませんが、エネルギーが上がれば輸送費も上がり、小麦などの値段も上がってきます。栄養教諭が物価の動向を見ながら子供達に食材をどう使うのがいいのか考えながら調整をしますが、調整ができなくなった時には臨時の運営委員会を開いて値上げについて協議してもらわなければならないかもしれません。

委員

一食あたり 550 円程度との話であったが、これは食材だけでしょうか。

事務局

設備費用や経費などのものになります。

委員

人件費や施設設備費等は市で負担ということですね。食材費は保護者の負担ということで、今後、値上がりがあるとしてもある程度はこの辺りで押さえておいて、市の方が負担ということは考えられるのでしょうか。

事務局

教育長が申し上げたとおり、年度途中の給食費の改定はあり得ないので、どれだけがんばれるかとの話になります。

栄養教諭

今年度についても、値上がりがあり、どう給食費を賄うかとの検討を皆で行いました。その中の一つとして、3月に卒業の献立として赤飯を例年提供しているのですが、赤飯は非常に値が張る割に子供達には人気がない献立で、文化を伝えていきたいという思いもありながら頭を悩ませておりました。農協の進士委員にも相談して地元産の黒米を炊きこんだご飯を代用にしたところ、子供達に非常に好評で、赤飯よりも食べやすいとの意見をいただきました。地元産のものを見直したりして食材を検討するなかで対応をできる限りしていきたいと考えております。

委員

工夫されて一定のところ収まればいいと思うのですが、結果的に子供達にいくのでそういう予算措置があればと思いますが。ここでの話ではないかと思いますが。

学校給食課長

児童生徒の楽しみとなる豊かな学校給食の水準を来年度見定めて対応していきたいと思えます。

学校教育課長

学校給食費の徴収状況について最終的には 99.9%になるとのことでしたが、100%にならないのは未納のご家庭があると理解しましたが、人数的には何人くらいか。

事務局

学校で、特に学校の事務さんが、良くがんばってくれていまして、段々と収納率が上がってきております。去年は過年度当初が 11 世帯で、現年度未納は 6、7 世帯でした。現年度については、5 月末まで収納ができるので、残る未納は例年 10 世帯程度です。

学校教育課長

その部分は次の年に払われるのか。最終的には 100%になりますか。

事務局

ほぼ 100%になります。

委員

給食費の未納について、児童手当から返済するということはありませんか。

事務局

保護者の方から申出を受けて児童手当からいただくことはあります。

議長

ないようですので、「令和 4 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 5 報告事項 (1) 令和 3 年度南部学校給食センターの機器更新、工事について事務局より説明をお願いします。

事務局

20 ページをご覧ください。令和 3 年度南部学校給食センターの機器更新、工事についてです。機器更新については 2 件です。1 件目は南部学校給食センター設備更新事業、契約者は株式会社中松、契約額は 4730 万円です。8 月 23 日に完了しています。内容については昇降式消毒保管機 6 台、こちらは調理器具の乾燥や殺菌、保管をする機器です。カートイン蒸し機が 2 台、こちらはシュウマイ、蒸し野菜、茶碗蒸しなどを作る機械です。消毒保管庫が 4 台、料理道具カゴとかザル、食器を乾燥保管する機械です。粉碎ポンプ流し台・調整タンクが 1 台、野菜の切りくず等を粉碎して脱水機に送る機械です。蒸気回転釜が 1 台、野菜のボイル、和え物を調理する機械です。2 件目が南部学校給食センター検食用冷凍庫・プレート殺菌庫購入事業、契約者は有限会社バックヤード、契約額は 117 万 7 千円、8 月 20 日に終了しています。内容は検食用冷凍庫が 1 台、プレ

ート殺菌庫が1台、こちらはまな板、包丁等を殺菌保管する機械です。続きまして工事が1件です。南部学校給食センター給排水管等取替工事、契約者は株式会社太田、1592万3600円が契約額です。9月17日に完了しております。内容は地下ピット内にある給排水管の取替とボイラー室内にある蒸気管の取替になります。以上です。

議長

それでは、ここで、委員の皆様からご質問・ご意見をいただきます。

特になければ、次の(2)異物混入について進めさせていただきます。事務局より説明をお願いします。

学校給食課長

21ページをご覧ください。昨年10月29日金曜日に相賀小学校の米飯の、委託した業者が直接学校に運ぶものですが、アルミの異物が入っていたとのことで、報道にも情報提供させていただきましたが、ご報告させていただきます。まず3の内容ですけど、3・4年の複式学級教室内で、職員により配膳された米飯の上に、女子児童が異物に気づきました。喫食前であったため、健康被害の報告はありません。なお、この異物以外には特に見つかっておりません。学校給食課で異物を確認したところ、磁石に付かないことから、アルミ金属片ではないかと判断いたしました。計上は長さ約4.5mm、幅約1mm、厚さ約0.5mmのものでございました。調査等の対応ですが、学校給食課が米飯製造事業者に対し異物混入原因について調査した結果、アルミ鋳物炊飯釜の内側上部の角に生じた傷から落ちたアルミ金属片と判明しました。即時に混入の特定とアルミ鋳物炊飯釜の点検・修繕を指示いたしました。また、契約先である公益財団法人静岡県学校給食会と学校給食課が米飯製造工場への査察を実施し、調査及び指導を行いました。5再発防止策でございますが、米飯製造事業者は即日にアルミ鋳物炊飯釜の総点検をし、傷があるものは綺麗に削り落とす修理を実施しました。今後はアルミ鋳物炊飯釜の目視点検と手による触手点検を使用前と使用後に実施することとしました。以上でございます。

議長

委員の皆様、ご意見やご質問をいただきます。ございませんか。

なければ5の報告事項を終わらせていただきます。

それでは、6番、その他事務局よりお願いいたします。

事務局

事務局から一件お願いします。

この会の学校給食センター運営委員会の委員につきまして現在、栄養教諭が2名、委員として出席していただいております。次第の裏に名簿がございますが、教育委員会が必

要と認める者としてお二人に出ていただいておりますが、栄養教諭につきましては献立作成や衛生管理、学校給食を生きた教材として活用する食育を担っていております。今後は、学校給食センター運営側として出席していただきたいと考えます。近隣の状況としましては、藤枝市・焼津市・吉田榛原・川根本町、掛川市・菊川市・牧之原市・静岡市等でも事務局側として全て出席されています。ご意見があればお願いいたします。

議長

このことについてご意見ございませんか。
なければ、来年度よりそのようにお願いいたします。

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。皆様、熱心にご協議いただきありがとうございます。
進行を事務局に戻します。