

平成26年度 第1回燕市学校給食運営委員会 会議録（要旨）

日 時：平成26年7月4日（金） 16時00分から16時45分

場 所：燕市役所301会議室

出席委員：燕東小委員、燕南小委員、燕北小委員、小池小委員、大関小委員、
小中川小委員、粟生津小委員、吉田小委員、吉田北小委員、分水小委員、
分水北小委員、島上小委員、燕北中委員、小池中委員、吉田中委員、
分水中委員、学校薬剤師、アレルギーオブザーバー

欠席委員：燕西幼稚園委員

事務局：教育長、学校教育課長、栄養教諭、学校栄養職員、㈱味彩燕、給食係

1、開会あいさつ 上原教育長

教育長の上原でございます。今日は、お忙しい中、委員の皆様からお集まりいただき、感謝申し上げます。学校給食運営委員会は、ご存じの通り、学校給食の円滑かつ効果的な運営に関する事項を審議する会です。

私、昨年赴任いたしましてから、各学校や給食センターで給食を試食させて頂きまして、燕の給食は非常にレベルが高いなと感じております。これも、適切なお提言を頂きます委員の皆様のお陰だと実感しております。

燕市は、合併前から給食費の値上げをずっと行っておらず、様々な検討を加えた結果、委員の皆様方のご助言もあり、昨年春から給食費の値上げをさせて頂きました。今年度4月からは消費税が8%になりましたが、消費税の影響があっても、質の良い給食が提供できているのではないかと感じています。

さて、今年度建設を進めております燕市西部学校給食センターが、今月末に粟生津地内に完成する見込みです。さらには、東部学校給食センターも設計に向けて準備を着々と進めております。給食センターの設備の切り替えという大きな変動の時期を迎えていますが、皆様方のご意見をしっかりと頂きながら進めてまいりたいと思っております。

また、6月議会の一般質問では、食物アレルギーの対応についてのご質問を頂戴しました。もちろん児童・生徒の命を第一に考えて取り組んでいるところであります。もし不安を感じたり、また情報の提供がまだまだ不足していることがあれば、それは速やかに解消したいと考えております。今後とも、情報発信をしっかりと行っていき、新しい給食センターでどこまで対応できるのかについて、鋭意対応を考え整備しているところであります。いずれにしましても、今年度第1回目となります本日の会議で、委員の皆様方から燕市の給食をより良いものにするために積極的にご意見を頂戴し、実り多い会になるようお願い申し上げます。

2、委員長の選任 委員長（燕北小学校委員）

3、議事進行

(1) 平成 25 年度学校給食会計決算報告 決算書のとおり

地区	会計別	決算額（円）	予算額との比較
燕地区	小学校給食会計	121,905,698	3,580,202(減)
	中学校給食会計	84,947,698	2,914,902(減)
吉田地区	小学校給食会計	72,272,473	921,473(増)
	中学校給食会計	43,565,463	3,246,737(減)
分水地区	小学校給食会計	41,443,251	853,751(増)
	中学校給食会計	22,506,284	2,446,176(減)

地区	区分	延べ食数	平均給食回数
燕地区	小学校	449,158 食	187 回
	中学校	265,194 食	184 回
吉田地区	小学校	260,134 食	187 回
	中学校	132,290 食	180 回
分水地区	小学校	152,232 食	188 回
	中学校	70,285 食	186 回

25 年度は、インフルエンザが時期的に集中し、学級閉鎖が多数ありました。また、ノロウイルスによる感染は時期を問わずに発生するようになり、より一層の注意が必要であると感じました。

(2) 会計監査報告

- ・ 吉田地区の報告 吉田中学校 PTA 会長
- ・ 分水地区の報告 分水小学校 PTA 会長
- ・ 燕地区については、各学校の決算報告を資料として添付

(3) 平成 25 年度事業報告及び平成 26 年度事業計画の説明

[平成 25 年度事業報告]

① 燕市「食物アレルギー対応マニュアル」の作成

完成したものを 3 月に各学校に配布いたしました。

燕市における食物アレルギー対応については、平成 23 年度から養護教諭部会と栄養士部会と連携して取り組んで参りました。この配布に先行しまして、食物アレルギー調査を 1 月に実施し、結果は本日の資料としてお配りしています。アレルギー

については1人が何種類ものアレルギーを持っていることがありますので、合計数は延べ人数となっておりますが、全体でかなりの数に上っていることが集計表からご覧いただけます。今後、学校給食運営委員会でも食物アレルギー対応についてご意見をお聞かせ頂きたいと思っております。

② 給食用スプーンの購入

昨年につき、給食用品の入れ替え計画に基づき、学校給食用スプーンを購入しました。これは、平成23年度から地元の企業と共同開発を進めて進めて参りました製品で、昨年7月12日（ナイフの日）から導入しています。導入における記念事業として、学校給食では「スプーンの献立の日」と題して、1週間をスプーンを使った献立で実施致しました。また、コラボレーション事業として、燕三条地場産業振興センター内にあるレストランメッセピアで、燕市の学校給食と同じメニューをレストラン用にアレンジして提供して頂くというご協力をいただきましたが、お陰様で毎日大盛況だったという事をご報告させていただきます。

③ 「燕産の野菜を使ったアイディアレシピ」を募集

この事業は、3年連続で実施いたしております。燕市食育推進計画を策定する時に、子どもたちの実態調査を行いましたところ、燕市の子どもたちは野菜の摂り方が少ないという調査結果がありましたので、何とか子どもたちに地元の野菜に目を向けさせ、朝食を欠食しないで野菜を食べてくれるような働きかけはできないものかと考え、啓発事業として行いました。結果、子どもたちから様々なアイディアを頂き、給食メニューとして提供致しました。私達では考えつかないような、子どもたちの新鮮な発想から生み出されるレシピには、私達も刺激を受けました。今年度は給食センターの立ち上げという大事業がありますので、お休みをさせて頂きたいと思っております。また再開したいと思っておりますので、各学校にはご協力いただきたいと思っております。

④ 学校給食用食材の放射性物質検査の実施

給食用食材について、放射性物質検査を実施致しました。月1回、1回2品目ということで、検査結果については燕市のホームページで公開しました。

⑤ 学校給食栄養量調査及び給食残量調査の実施

各学校で給食の残食調査を実施し、国の栄養量調査と連携して指導を行っております。残量調査の結果は、市のホームページに公開しております。日本型食生活の中でも子ども達が苦手とする献立をあえて選んでいますので、なかなか残食ゼロとはいきませんが、毎年同じ学年の調査を継続することで、中学生に成長した際の追跡調査としても活用できます。調査により、日本型食生活や昔ながらの食生活が苦手だということが分かったり、食べ慣れることで食べられるようになることが分かると、私達の今後の献立作成に反映させることができます。今後も継続して実施したいと思っております。

⑥ 給食施設の衛生検査及び給食食材の細菌検査の実施

給食施設の衛生検査を行い、不備のある箇所については改修を、改善の必要がある作業は見直しを行っています。学校給食施設の衛生状態を管理するため、施設内各所の細菌検査及び給食食材や手指、調理器具についても同様に細菌検査を実施して、衛生的な作業をするために研修を行いました。

⑦ 「食育だより」の発行

市の各学校と連携して、1年に2回「食育だより」を発行しています。各学校がどのように「食育」に取り組んでいるかについて、各号でご紹介し、市のホームページでもご覧になれます。

⑧ 調理従事員研修の実施

学校給食センターでは、職員の資質向上のために毎年職員研修会を実施しています。今年度は、新しい学校給食センターができるということで、作業マニュアルの作成に取り組み、基本案が3月に完成しました。新センターの新しい環境の中で、作業の再検討を行い、更に改善していきたいと考えています。

[平成26年度事業計画]

新センターでの調理作業マニュアルの充実を図り、今後対応を進めていかなければならない食物アレルギー対応について、職員研修が必要になると思っています。

また、アレルギーを持つ児童・生徒・保護者との情報交換や交流がますます必要となってくると思いますし、子どもたちの実態調査もますます必要になってくると思っています。こちらも、夏休み前から一歩ずつ進めていきたいと思っていますので、各学校に調査等届きましたらご協力をお願い致します。

給食食材の地産地消にも一層取り組んでいきたいと思っています。味彩燕さんには今年度から燕地区の地元野菜のデータをとって頂けることになりましたので、ご協力に感謝したいと思います。新しい情報については、随時、市のホームページで公開していきたいと思っています。

今年度の新事業としては、昨年度からヤクルトスワローズが取り持つ縁で沖縄県浦添市、愛媛県松山市、宮崎県西都市と燕市の4市の年野球チームが野球を通して交流が始まりましたが、今年度、燕市で夏休みに少年野球大会が開催されることになりました。

スワローズカップについて、給食の方でも応援をしたいと考え、各市の郷土料理を紹介しています。6月は沖縄県の浦添市のメニューということで、沖縄らしい献立を紹介させて頂きました。7月は松山市の献立紹介を考えています。宮崎については、9月に予定しています。是非楽しみにして頂きたいと思っています。このように、子どもたちが交流するということで、給食だけに関わらずいろんな交流がさらに広がっていけばいいなと考えています。

今回、給食だよりの8月号では、燕市西部学校給食センターの完成を取り上げさせて

いただきますので、是非ご覧ください。

〔委員の意見等〕

委員長 ただいまの事業報告及び事業計画につきまして、ご質問をお願いします。

委員 私、今年度から燕勤務ですが、先程から燕らしい洋食器ですとか、いろんな部分で食の改善に努めていることについてよく理解ができました。いくつか質問したいことがあります、時間も無いので一つに絞って質問します。

それは、地区の違いがあっても、同じように給食の質が保たれているかという事です。ホームページを見ますと「統一献立によって小中学生全員に同じ給食が提供されています。」と書かれています。実際には、分水・吉田地区そして味彩燕さんが旧燕市内ということでやっていますので、献立は同じでも、その中身は微妙に違うわけですね。それは仕方の無いことだと思いますが、できるだけ同じような質の給食が実施できるように、今後も努力して頂きたいと思います。

事務局 平成 21 年度以前は、各地区がそれぞれ独自の内容で学校給食を実施していました。市町合併以降、市全体で同じ給食を実施してほしいという要望があり、平成 21 年の 2 学期から吉田と分水で、11 月からは燕地区についても統一献立の試行を始め、完全に統一献立が実施されたのは平成 22 年ということになります。統一献立を実施するにあたっては、市内の給食施設の栄養士がすべて集まり、毎月献立会議を開催しています。同時に、給食で使用する物資についても、共同購入のための物資見積会議を開き、全地域が同じように給食を実施できるように調整しています。

ただ、施設の設備の違いによって作業が多少違い、「焼き物・蒸し物機があるがスチコンがない」とか、「スチコンはあるが焼き物機がない」など、全く同じ調理ができるわけではありませんが、3 地区の給食内容にそれほど大きな差は無いと思っています。味彩燕さんも、作業場の増築や設備の拡充を続けてきていますので、どこかの地区だけが特別に質が劣るなどということは無いと思っています。

給食だよりも市のホームページに掲載していますので、ご覧いただければ 3 地区とも変わりのない給食が実施されていることがお分かり頂けると思います。

今後、東部学校給食センターも建設しますので、アレルギー食の対応も含めて、同じような環境で給食が続けられるようにしていきたいと思っています。

委員長 今回の説明でご理解いただけたでしょうか？

委員 はい。

委員長 他にございませんか。

委員 ……

委員長 他に無いようですので、以上で議事を終了したいと思います。
委員の皆様のご協力により、無事に進行することができました。ありがとうございます。
進行役を事務局にお返しいたします。

事務局 ご協力ありがとうございました。
今年度の委員会開催につきましては、年内に2回開催を予定しています。
第2回については、後日ご案内を差し上げますので、その際はご協力をお願い致します。

(3) 閉会あいさつ 村山主幹

本日は、ご多用の中、本当にありがとうございました。進行役を務めて頂きました委員長さんにも感謝いたします。

私は、給食が脱脂粉乳の時代から牛乳を楽しみにしている一人です。給食の時間が楽しみで楽しみで仕方が無かった記憶があります。

最近、新聞では糸魚川の学校給食会計の不正とかアレルギー対応のまずさとか、三条市の牛乳問題とか、本当に多くの給食問題が取り上げられています。その分、課題も多いと思いますが、皆様のご協力の一つひとつの課題をクリアし、そして私のように給食が楽しいという子どもが増えますよう、ご協力をよろしくお願い致します。

本日は本当にありがとうございました。