

## 平成 27 年度第 5 回学校給食共同調理場運営委員会会議録

1. 開催日時 平成 28 年 3 月 17 日 (木)  
開会 ; 午後 2 時 30 分 閉会 ; 午後 4 時 10 分
2. 場 所 白井市役所 3 階第会議室
3. 出席者 運営委員 (9 名)  
委 員 : 萩倉委員長、八木委員、滝澤委員、亀川委員、山崎委員、七海委員、  
小泉委員、永長委員、廣田委員  
事務局 : 米山教育長、田代部長、中島所長、金井副主幹、板橋主査、高山栄養士、  
大村栄養教諭、柴田栄養教諭  
欠席者 : 須藤委員 (JA 西印旛農協直販部長)、川島委員 (日本大学生産工学部教授)  
青龍委員 (学校薬剤師)、山田委員 (第三小 PTA 会長)、  
小田委員 (池の上小教頭)
4. 傍 聴 者 1 名 (定員 5 名)
5. 議 題 新調理場整備に向けた検討事項について  
(1) 食物アレルギー対応食について  
(2) 食育への取り組みについて  
(3) 献立数について  
(4) 特別給食について
6. 配布資料 1 新調理場整備に向けた検討事項  
2 主な検討事項の補助資料 (別添資料 1)  
3 アレルギーアンケート集計結果 (別添資料 2)
7. 議 事 以下のとおり

事務局	定刻となりましたので、平成 27 年度第 5 回学校給食共同調理場運営委員会を開催する。 はじめに、白井市教育委員会 米山教育長よりあいさつをお願いします。
教育長	米山教育長あいさつ 年度末のお忙しい中、本年度第 5 回目の学校給食共同調理場運営委員会に出席いただきありがとうございます。 現在、アドバイザー事業者の支援を受けながら、新センターの整備内容についての事務を着実に進めております。 また、この 3 月議会においては、学校給食共同調理場用地取得の契約案件について、上程しております。 本日は、新センターの整備に向けた検討項目となり、アレルギー対応食、食育への取り組み、献立数、特別給食について、直接子どもたちに関わってくる内容について、委員の皆さんの意見を踏まえたうえでより良い給食セン

事務局	<p>ターを整備していきたいと考えておりますので、よろしくご審議のほどお願いいたします。</p> <p>最後に皆様方のご健康と今後ますますのご活躍を祈念いたしましてあいさつとさせていただきます。</p> <p>欠席委員の報告</p> <p>会議については、白井市審議会等の会議の公開に関する指針に基づき、公開としてよろしいか。</p> <p>(承認)</p> <p>本日の傍聴人は、1名となります。</p> <p>会議録作成のため、録音の了承。</p> <p>会議資料の確認。</p> <p>以降の議事進行について、管理規則第3条の規定により委員長にお願いしたい。</p>
委員長	<p>規則の規定により議長を務める。</p> <p>これより議事に入る。</p> <p>議題 新調理場整備に向けた検討事項について4つの議題がありますが、最初に(1)食物アレルギー対応食について事務局から説明願う。</p>
事務局	<p>説明の概要は次のとおり</p> <p>新しい調理場の中で、児童生徒の給食に関することについては、本運営委員会に諮ることとしています。前回の運営委員会、「新共同調理場整備に向けた検討事項」の中で、食物アレルギー、食育、献立数、特別給食について他市の例をとりながら、説明させていただいた。</p> <p>本日は、この4点について、決定していかななくてはいけないため、教育委員会の考えをまとめ、事務局案として作成しました。委員の皆さんの意見をいただければと思います。</p> <p>この議題4点については、事業の実施を充実することはいいことですが、一方費用がかかることを念頭にいれ、この辺のバランスをどうとるかについて、栄養士と意見を交換しながら共同調理場の担うべき役割について提案させていただいた。</p> <p>平成28年2月にアレルギーアンケートを共同調理場で配食しているすべての小中学校の保護者を対象に行った。</p> <p>集計結果は別添資料2のとおりである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・回収率 62.47%</li> <li>・回答率 5.91%</li> </ul> <p>(323人の保護者から回答があり、アレルギーのある子の保護者やアレルギーはないが意見だけいただいた保護者の方もいる。)</p>

アンケートの内容は、

【問1】「現在、学校で除去している食材はありますか」

【回答】「ある」183人

除去している食材は271個

内食品衛生法で食品表示が義務付けられている「特定原材料」の7品目（卵、乳、小麦、えび、そば、かに、落花生）の除去は153個となり、全体の65%。である。

【問2】「学校給食で食材を除去しているのは、医師の指示ですか」

【回答】「医師の指示」91人、「保護者の判断」94人

【問3】「医師の指示のもと、アレルギー対応食の提供を希望しますか」

【回答】「希望する」47人

【問4】「医師の指示のもとアレルギー対応の給食で対応してほしい食材は何ですか」

【回答】61人の保護者から回答があり、卵、乳の他49品目の食材に対し対応してほしいと回答があった。特定原材料の7品目（乳、卵、小麦、えび、そば、かに、落花生）では47人が医師の診断書のもとアレルギー対応食の提供を希望していることがわかる。

アンケートの内容は以上です。

他市の事例から、教育委員会としては、アレルギー調理室をどのようにしていくかについて考えた内容となる。

アレルギーの対象品目は、食物アレルギーを引き起こす食品のうち、対象者が多く、重篤な症状を引き起こす食品衛生法で食品表示が義務付けられている「特定原材料」の7品目とする。

対象食数は、保護者アンケート結果において、「医師の指示のもと、アレルギー対応給食の提供を希望する」と回答のあった人数も47人であることから、この人数に対応できる提供食数は、最大50食とする。

提供する給食は、食物アレルギー対応については、安全性及び費用対効果から除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は、栄養価が不足することが考えられるため可能な限り代替食を提供することを検討する。

例えば、卵アレルギーの場合は、卵を除去する。パン（小麦）の場合はご飯を提供することとなる。

アレルギー対応食の実施は、安全性を第一に考えており、共同調理場供用開始後夏休み明けの9月以降にアレルギー食を開始することとしたい。共同調理場の給食業務が順調に進んでいることが確認できた後、卵・乳の除去食

	<p>1 献立から実施し、準備が整い次第徐々に拡大していきたい。</p> <p>アレルギー対応食の提供を行う児童生徒の把握及び具体的な除去品目の決定等の対応方法については、随時市が行うこととします。</p> <p>まずは卵、乳の1 献立から実施し、体制が整ってきたら卵、乳、卵と乳の3 献立の提供を将来的には実施していきたい。また、アレルギー相談に訪れる保護者のために、相談室を設置したい。</p>
委員長	<p>ありがとうございました。事務局からの説明が終わったので、意見質問等発言をお願いしたい。</p> <p>1 学期はアレルギーのお子さんはどうするのですか。</p>
事務局	<p>これまでどおり児童生徒がアレルゲンを除去しながら食べるか、重篤な子は弁当持参となる。</p>
教育長	<p>エピペン持参の子は何人いるのか。</p>
事務局	<p>桜台小・中を除き16名となっている。</p>
委員	<p>ショックを起こした場合、シャツやズボンの上から注射し、ワンショットで処理ができ、緊急時対応が早い。</p>
委員	<p>できあがった給食を運搬し、アレルギーのある子に給食が届くまでいろいろなことを配慮しなくてはいけない。学校も含め安全管理を整えていく必要があるためアレルギー対応食の食数が多ければいいものではない。</p>
委員長	<p>情報を共有し名前を取り違えたりしてはならない。</p> <p>最大食を決めないとアレルギー対応食を作る別室（スペース）や調理器具が決まってこない訳である。白井市の児童生徒数は何人ですか。</p>
事務局	<p>平成28年2月現在、桜台小・中を除き5,467人です。</p>
委員長	<p>児童生徒数5,467人に対しアレルギー提供数50食分で約1%ですね。</p> <p>他にご意見、ご質問ありませんか。</p> <p>アレルギー対応食については、最大50食対応とし、卵、乳の除去1 献立からアレルギー対応食をスタートすることとしてよろしいか。</p>
委員	<p>（承認）</p>
委員長	<p>次に「食育の取り組みについて」説明願う。</p>

事務局	<p>説明の概要は次のとおり</p> <p>学校教育法に基づいて、共同調理場が担う役割を重視し、栄養士を活用して食育を実施することを前提に整備を行いたい。</p> <p>研修室又は会議室を設けます。児童・生徒、保護者等の施設見学に対応するため、40人程度の研修室（会議室）を設けたい。</p> <p>見学通路は、全ての行程が同時に運用されていないことから、一部調理の行程が見学できるようにしたい。また、調理工程については、見学通路にパネルを展示する他、DVDなどで全行程がわかるようにしていきたい。</p> <p>華美にならない程度に調理器具等の展示コーナーを設置したい。</p>
委員長	<p>ありがとうございました。何か意見ご質問等ありますか。</p>
委員	<p>40人程度の見学できる研修室となっていますが、既に研修室を使って何をするのか企画はあるのですか。</p>
事務局	<p>小学3年生の授業に「町探検 白井のまちを知る」があり、図書館や本庁舎、議場の見学を行っている。</p> <p>現在、給食の時間に栄養士が各学校をまわり食育指導を行っているが、この町探検の際、給食センターに寄って、施設を見学し、給食を食べながら食育指導を行いたい。また保護者（PTA）を対象にした試食会など食育活動を行っていきたい。</p> <p>子どもたちは40人学級なので、40人程度の研修室を設けたいと考えている。</p>
委員	<p>別添資料1の5ページ 白井市の基本計画の中に、「共同調理場を食育指導における中心的な役割を果たす施設として位置づけ、・・・」という表現がありますが、食育は学校全体で行っているのですから、ここまで求める必要があるのか。</p>
教育長	<p>食育は、学習指導要領を基に、教員が教えることとなっている。</p> <p>共同調理場で教えられるのは、学校給食に伴う食育で、給食をメインとした食育については栄養教諭が行うことができるということを理解いただきたい。</p>
委員長	<p>次に「献立数について」事務局から説明願う。</p>
事務局	<p>献立数については、別添資料7ページをご覧ください。</p> <p>次の理由から一献立としたいと考えている。</p> <p>①作業の安全性の確保が図れる。</p> <p>2献立と比較すると、1献立の場合は、作業が単純なため、人的ミスが少な</p>

	<p>く安全な給食の提供がより確実に実施できると考えている。2献立の場合、アレルギー対応食もそれぞれに対応する必要があることから、1献立と比較して、作業がより複雑になり人的ミスによる誤配等の可能性が高くなる。</p> <p>②おいしい給食の提供ができる。</p> <p>2献立の場合、調理機器等の利用に制限がかかる。例えば・A献立で揚げ物機を利用した場合、B献立では揚げ物機を利用できないなどがあるが、1献立の場合は、調理機器等の利用に制限がないことから、よりバラエティに富んだ調理が可能であり、児童・生徒のメリットが大きい。</p> <p>③コストについての比較</p> <p>7ページに1献立と2献立の場合のコストの比較を示しています。1献では、2献立と比較すると機器の設置スペースが増えることから、施設整備費が約6千万円高くなると見込まれるが、調理委託料では、2献立の方が調理員の人数が多くなるため年間約1千万円、15年間のPFI事業では約1億5千万円程度での減額が見込まれ、トータルでは1献立の方が安価になる。教育委員会としては一献立としていきたい。</p>
委員長	<p>ありがとうございました。</p> <p>二献立の方が設置スペースは小さくて済むが、その代わり人件費はかかる。初期投資は一献立の方がかかるがトータル的には二献立の方が安価になる。子どものことを考え、また初期投資のことを考えるとこれはなかなか悩ましい問題である。皆さん一人一人からご意見をいただきたい。</p>
委員	<p>アレルギー食を50食、食育を行い、更には献立数も検討するという内容で進んでいますが、一番大事なことは事故を起こさないことが原則である。</p> <p>例えば、ここで検討して、二献立とした場合それにならうアレルギー食50食対応、食育対応、二献立対応とした給食を従事する人を確保するかたちで調理場の整備が検討されていくのですか。</p>
委員長	<p>そういうことになります。</p> <p>効率もある程度考えなくてはいけないでしょう。</p>
委員	<p>例えばですが小学校に2つの献立が給食に配られるってことですか。</p>
事務局	<p>通常は小学校、中学校で分けるようになります。</p>
委員	<p>一献立としたラインで作った方が良いと思うが、二献立も魅力だ。</p>
委員	<p>どちらもメリット、デメリットはあるわけで、安いからこっちがいいとはえないが、漠然として一献立の方が良いのかなと思う。</p>

委員	一献立の方がいい。二献立にするメリットはあまり感じない。
委員	8ページの一献立のデメリットとして、食中毒が発生した場合、発生者数の増加する点は気になるが、一献立の方が良いと思う。
委員	一献立で内容充実。
委員	二献立の場合は、設置スペースが少ないことは魅力的だと思うが、子どもたちは、バラエティな方がいいので一献立の方が良い。
委員	親目線からでは、例えば今日の給食メニューで小学校がカレー、中学校が違う献立だった場合、夕飯の献立を考える際困るので一献立が良い。
委員	一献立が合理的。これだけのコストの差が生まれるのかは疑問ではあるが、二献立にする必要はない。
委員長	次に「特別給食について」説明願う。
事務局	別添資料1 9ページをご覧ください。 特別給食については次のことを考慮して、お楽しみ給食、行事食、ふるさと給食、チャレンジ給食の実施を検討したい。食材調達や食材費などの制約があることから、共同調理場で実施できる特別給食に努め、大量調理を行う共同調理場の費用対効果を発揮できるように配慮する。 桜台小・中は自校式なのでバイキング給食、行事給食、ふるさと給食などを実施しているが、共同調理場の場合は大量調理なため、できることを取り組んでいきたい。
委員長	共同調理場は、工場であることを念頭にいれていただき、考えていただきたいと思う。何かご質問はありますか。
教育長	給食費は定額で決まっているが、1年間の給食費の中で特別給食を作るのか、それとも、特別給食分は別に給食費を設定し、インパクトのある給食にするのか。
委員	現在でも十分工夫して給食を作っていたいただいている。可能であれば、今はふるさとが千葉に限定されているので、ちょっと外に目をむけ沖縄料理やカンボジア料理もあったりすると良いのかなと思う。
委員	桜台中は自校なのでできると思いますが、給食が始まったころのメニューを

委員長	<p>献立の中に取り入れて紹介したり、具材やご飯、のりを用意し、おにぎりを作ってみましょうという献立も実際にやっています。</p> <p>他に質問はありますか。</p> <p>以上をもちまして、白井市学校給食共同調理場運営委員会を終了する。</p> <p>慎重なご審議ありがとうございました。</p> <p>閉会</p>
-----	--