

第3回白井市学校給食センター運営委員会会議録

○会議日程

令和8年3月13日（金）

白井市学校給食センター2階研修室

1. 開会

2. 報告事項

（1）令和7年度学校給食センターの事業実施状況について

（2）令和7年度第1～第2四半期PFI事業運営業務報告について

3. 議題

（1）令和8年度学校給食センターの運営方針（案）について

4. その他

5. 閉会

○出席委員等

委員	柴倉	良男
委員	倉敷	まりえ
委員	菅沼	紀彦
委員	石田	利恵
委員	米津	慎二
委員	本間	賢一
委員	宗政	隆雄
委員	堀	行伸
委員	西田	倫代
委員	大村	由香
委員	徳光	傭平

○欠席委員等

委員	佐藤	伸平
委員	青龍	良子
委員	吉田	美幸

○出席職員

学校給食センター所長飯田、宇田川主査（栄養士）、落合（栄養士）、松村、仲田

★午後2時00分★ 開 会

○事務局 本日は、お忙しいところ、御出席いただきましてありがとうございます。

定刻となりましたので、ただいまより令和7年度第3回学校給食センター運営委員会を開催いたします。

なお、本日、佐藤委員、青龍委員、吉田委員は、欠席の連絡を受けております。

ここで、白井市教育部山本参事より御挨拶申し上げます。

○山本参事 皆様、改めて、こんにちは。

本日は、大変お忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。また、日頃から学校給食の運営に御協力いただきまして、ありがとうございます。

この運営委員会は、今回で3回目になるわけですが、まず一つ最初に御報告したいのは、物価高ということです。学校給食に影響がないというふうには言えないような状況にはなっております。

そのような中、市としては来年度から、予定ではありますけれども、中学生と第三子について引き続き給食費無償化ということで進めていきたいと思っております。また、小学生についても無償化ということで国の動向を確認しながら進めているところです。これについては、また後ほど説明をさせていただきますと思います。

もう一つ、児童生徒の保護者の方もいらっしゃるのですが、知っている方もいらっしゃるかと思うのですが、12月の末に給食が提供できないというようなことがございました。

具体的には、12月15日、朝、停電がありまして、7校について配食の遅れがありました。

次の日に、また同じようにケーブルの損傷で停電し、その日はパンと牛乳と、それから急遽手配したジャムのみの提供となりました。

その翌日は、工事の復旧に時間がかかりまして、提供が牛乳のみということになりました。

その次の木曜日は、通常に配食できました。ただ、その翌日、金曜日になりますけれども、ここもトラブルがありまして、12校に主食であったピラフが提供できなかったということがありました。

この日は最終日の給食で、子供たちも非常に楽しみにしていたということで、こちらのほうとしても大変申し訳ないところでしたが、そのようなことがございました。

この提供できなかった分については、家庭または子供たちへの補償ということについては、2月の通常献立に、プラス特別メニューを追加することで補償をいたしました。

年明けからは、大きなトラブルもなく給食提供を行うことができております。

今後とも、安定的な給食の提供に努めてまいりたいと思っております。

そのトラブルがあった3日間ですけれども、私もこちらに来て、状況を確認し、その後の判断などしていたわけですが、手前みそになり申し訳ないのですが、私は学校現場にいて30年近く、給食を食べてきた人間ですが、本当に分刻みで調理員の方々皆様動いているんですね。本当に毎日こんなにこやってくれていたのだなということで、私は逆に勉強になったというか、給食センターの実態を知ることができてよかったなというふうに思います。毎日忙しい思いをして、そして、温かい給食を食べさせてくれるというのは、ありがたいことだなというふうに、個人的には感じました。

ただ、私は教育部参事という立場からすると、皆様には御迷惑をおかけして、本当に申し訳なく思っているところでございます。

では、本日の会議において、今年度の給食センターの事業実施の状況のほか、来年度の運営方針についても検討していただきたいと思っております。

今後も児童生徒に安心安全でおいしい給食を提供するため、今後の給食センターの運営に活かしていけるような忌憚のない御意見を頂きますようお願い申し上げ、挨拶と代えさせていただきます。

本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 ありがとうございます。

山本参事におかれましては、この後、所用により退席させていただきます。

○山本参事 申し訳ございません。よろしくお願いいたします。

○事務局 これより議事に入りたいと思います。

本日の会議は、白井市附属機関の会議の公開に関する指針に基づき、公開とさせていただきます。

また、会議内容は、ＩＣレコーダーにて録音させていただきます。

会議録につきましては、発言内容が分かるように作成させていただき、委員の氏名を伏せて、後日市のホームページで公開させていただくことになります。あらかじめ御了解いただきたいと思います。

本日の傍聴人は１名となります。

次に、資料の確認をお願いいたします。

この後の議事進行につきましては、白井市学校給食センター管理規則により、委員長が務めることになっております。倉敷委員長、お願いいたします。

○委員長 それでは、学校給食センター管理規則により、議長を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

それでは、お手元の次第に沿いまして進めてまいります。

初めをお願いしたいのですが、発言の際には、まず、お名前を先に言っていただいた後で御意見を言っていただくと大変助かります。よろしくお願いいたします。

それでは初めに、報告事項１、令和７年度学校給食センターの事業実施状況について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局 報告事項１、令和７年度学校給食センターの事業実施状況について説明させていただきます。

資料１を御覧ください。

１番目、学校別給食提供数について。こちらは令和８年２月２日現在を記載しております。現在、学校給食センターでは、市内の小学校９校、中学校５校に給食提供をしております。食数としましては、小中学校合計で５，３４５食、卵、乳を除去したアレルギー食は２０食、牛乳のみの停止が５７食、牛乳のみの提供が８食、お弁当持参が２名となっております。

また、給食センターの職員などを含めたセンター全体での給食提供食数としましては、約５，４０１食を提供しております。

○事務局 続きまして、２番です。給食と食に関するアンケートの結果について、別紙１を見ながら御説明させていただきます。

市内の小学校５年生、中学校１年生を対象に、給食と食に関するアンケートを実施しました。

アンケートの内容としましては、御覧のとおりなのですが、給食は好きですか、給食は残さず食べますか、給食で白井市産や千葉県産の農産物が使われていることを知っていますか、苦手な食べ物はありますかなどについての質問をしました。

給食は好きですかの問いでは、全体の約９割の児童生徒が、はいと回答し、その理由としては、おいしいから、友達と食べることができて楽しいから、お腹がすいているからの順となっております。昨年度の調査に比べて５％増えておりました。

また、いいえと回答した小学生が１０．４％、中学生は７．２％でした。理由としては、嫌いなも

のが出るから、おいしくないからの順となっており、次は、小学生は量が多いから、中学生は時間が足りないからとなっていました。

小学生に比べて中学生のほうが3.2ポイント多く、給食が好きと回答してくれています。

給食は残さず食べますかの問いでは、残さず食べると回答した小学生は52.2%、中学生は62.1%でした。時々残す、いつも残すを合わせた割合では、小学生で全体の5割弱、中学生で4割弱となります。給食を残す理由としては、嫌いなものが出るから、時間が足りないから、量が多いからの順となっています。

給食では、食育の観点から、様々な食品を食べる経験を増やしたり、成長期に必要な栄養の確保、そしてバランスの良い食事を基本に考え、学校教育の一環として給食のほうを提供しております。

続きまして、3番目、給食の食べ残しについてです。

給食センターでは、給食の食べ残し量を毎日、学校で計量しております。学校により若干残菜率に違いがありますが、平均で小学校18.4%、中学校が10.4%の残菜率となります。昨年度に比べて大体同じ割合となっています。

給食センターでは、残菜を減らす取組として、給食栄養指導の実施や調理の工夫、新メニューの開発をしています。

また、地産地消の取組として、白井市産の農産物を給食食材で積極的に使い、生産者と子供たちの交流の場を設けるなど、学校と連携を図りながら取り組んでおります。

そして、ICTを活用し給食センターでの調理作業の様子を動画にまとめ、子供たちに伝えることで喫食を促しています。

続きまして、4番です。食物アレルギー実態調査の結果について、別紙2を御覧いただきながら説明します。

市内小学校、中学校14校の食物アレルギーの実態調査を実施しています。食物アレルギーについて、食材別アレルゲンの調査を毎年実施しておりまして、食物アレルギーを持つ小学生は251名、中学生は127名、合計378名で、全体の1割弱ほどの児童生徒が何らかの食物アレルギーを持っていることが分かりました。

食材別アレルギーの調査では、小中ともに卵のアレルゲンを持つ児童生徒が最も多く、次いで小学生では落花生、クルミ、イクラ、キウイフルーツ、エビ、中学生ではキウイフルーツ、エビ、クルミ、乳製品、落花生、カニの順となっています。

エビペンや薬を所持している小学生は延べ39名、中学生は20名でした。

食物アレルギー等により給食を停止している児童生徒は2名、飲用牛乳を停止している児童生徒は57名となります。

また、学校給食を提供する中で、給食を配膳する際に、該当する食品を除去するなどの対応をしながら給食を食べている児童生徒は129名となります。

なお、給食センターでは、アレルゲン配合表にて食物アレルゲンを表示しており、現在は、特定原材料の卵、乳、小麦、エビ、カニ、ソバ、落花生、クルミの8品目に大豆を加えた9品目の表示をしております。今年度の調査で、クルミをアレルゲンに持つ児童生徒は、小中合わせて55名おりまして、増加傾向にありました。以上です。

○委員長 ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明について、御意見、御質問等がございましたら挙手をお願いします。ありませんか。

○委員 今、残菜率のパーセンテージが示されていたかと思うのですけれども、学校現場のほうとしては、今年度、非常にインフルエンザ等の臨時休校にせざるを得ない状況が結構あったと思うのですね。それらの増加によって、残菜の増加等につながるようなことというのはあったのだろうかということを確認したいのですけれども。

○事務局 今の御質問なのですが、給食センターのほうでは、各学校の欠席者の人数とかが把握できないので、それは残菜率と直結してしまうことはあります。

そのため、残菜が多いと、お休みが多かったのかなとかという、想像でしかないのですけれども、ということはありません。

○委員長 それは、例えば突然、学級閉鎖になりましたとか、そういった場合、そのクラスの分を残菜にそっくりそのまま含まれてしまう。

○事務局 そうですね。当日の朝、学級閉鎖ですと連絡があれば、時間にもよるのですが、そのクラスの給食を当然出さないということはできるのですが、ただ、食材はもう来てしまっている、調理もしてしまっているの、ほかの学級とか、ほかの学校に全部分配するような形で対応しています。できるだけ無駄にならない方法で。

○委員 その分だけ量が増えるということですね。1人の量が。その分が、いつもよりも量がちょっと多い。

○事務局 そうですね。1クラスとかぐらいだったら、30人とか35人ぐらいの量を5,400人に分けるので、大した量ではない。1クラスとかであれば。

○委員 ただ、これまでの傾向ですと、小学校から、そのうち中学校でも学級閉鎖ですということが結構多い。あそこもここも学級閉鎖というのが結構頻繁に、この1月、2月はありました。

○事務局 14校をセンターから給食提供しているので、必ず1月の末から2月は、たくさんの学校から連絡があって、こちらのほうでも一覧票がの画面がいっぱいになるぐらい、多くの学校の色々なクラスが学級閉鎖という連絡がたくさんありました。それも残菜率につながってしまう元にはなってしまう。

○委員長 例えばインフルエンザとかが流行する前の月で切って、一旦残菜率出したら、大分数字って変わってくるのでしょうか。

○事務局 ただ、本当に毎月コンスタントに計量しているので、多いところは学級閉鎖が多かったというコメントが残っていれば、こちらとしては、お休みが多かったのだなというところで把握ができるかなと。

閉鎖のクラスは給食を出していないので、ダイレクトに残菜率には反映しないのですけれども、学級閉鎖はしていないけれども、お休みが多いとかということまでは、毎日、クラスの把握はできないので、クラスによっては、お休みが多い部分は、残菜率に反映してしまっている。

○委員長 もう少し正確な数字が知りたいなと思ったら、上手にどれぐらいの人数が欠席しているとかいう情報が、うまく学校から伝わるようなシステム取れないですかね。

○事務局 欠席者が今日何人であるということは、市内14校の全クラスから聞き取りをしないと分からない状況なので、そこまではなかなか出ないところです。

○委員長 分かりました。

このアンケートを子供たちに取った中で、給食で野菜を使った好きな料理を教えてくださいとかいうのは、選択肢があったわけではなく、子供たちが記述式で書いているのですか。

○事務局 そうですね。

○委員長 集計、相当大変でしたよね。記述式の集計は、本当に大変なのです。私も前にやったことがあるのですけれども。本当にお疲れさまでしたという感じで。それをここまでまとめるのも、なかなかすばらしいなと思います。記述式だと、本当にみんなばらばらですからね、書いてくることが。

○事務局 名前、メニュー名もいろいろ、納豆和えのことを言っているのだろうなと思いながら、確認すると違う名前だったりとか、そういうこともありました。

○委員長 本当にすごく時間かかるのですよ、この集計。ありがとうございます。

○委員 アンケートを見ていて、出だしの給食は好きですかというところで、はいが90%近くあるというのは、すばらしいなというふうに思います。

そして、いいえと答えた回答が10%前後で、その中で、おいしくないから、これ好きなものを三つまで選べるということ、ここで30と書いてあるけれども、全体にしたら、きっとおいしくないと答えている子は3%もいかないのかなと思うので、ほぼ子供たちは好き嫌いにかかわらず、おいしくないと思っている子供たちが少ないのかな。

これ、おいしいかおいしくないかのアンケートは取っていないから分からないのですけれども、ほとんど食事については、味については満足しているのだなというところは、私も食べていて実感をしていますし。この新しいセンターになる前の白井市の給食も食べていますし、自分は佐倉市の自校給食も食べていましたし、桜台の自校給食も食べていたので、食べることも大好きなので、味については非常に興味関心高いのですが、とてもおいしく頂けているので、このアンケートの回答に出てくる数値については、うんとうなずけるところかと思っています。ありがとうございます。

○委員 先ほどの食べ残しのところで、結局、最後データが集まらないみたいな話になったと思うのですけれども、毎日吸い上げるのではなくて、1年に1回だけ、これ学校の校長先生にお聞きしたほうがいいのかもしれないけれども、年間の学校のトータルの生徒さんの休みの日数というのは出せるのでしょうか。それが出せれば、年間の提供食数から休んだ数を引いて、さっき委員長がおっしゃったように、年間の正確なデータというのは出せるのではないかと思ったのですけれども。それは、できればですけれども。

○委員長 欠席者分を計算すればいいということですよ。

○委員 そうです。それは、毎日となると、すごく大変だなと思うのですけれども、年間1回だけというのだったらいいのかなと思って、校長先生に聞いてみたいと思ったのですけれども。

○委員長 いかがですか、校長先生方。

○委員 数を出すのは、毎月取っていますので、できると思うのです。ただ、学校としては、出してくれと言われれば、それは出せるというところで。

あとは、欠席ということ、欠席数ということだけが独り歩きするのは怖いなという。給食に限った話であればよいのですけれども、それを今度、例えば公表しますとかというふうになってくると、年間でこんなに休みが出ていてと、そちらのほうの話が独り歩きするとしたら、それは心配かなというところは、学校現場としてはあります。

○委員 出せますけれども、それが本当に給食センターが必要な数字なのかどうかというのが問題だと思うのですね。それで本当に残菜率って分かってくるものか。それはきっと毎日必要なのですよね。毎日取ることが重要となると、年間1回でという話ではないのではと思いますよね。

○委員長 ただ、推測はしやすくなりますよね、ある程度。これ欠席がこれくらいだから、これだけ残菜率が去年よりも上がっているのは、そのせいなのかなとか、その程度の推測ならできますよね。

○委員 目的が何なのかというところだと、多分、学校長の皆さんがおっしゃっているのは、そこだと思うのですけれども、毎日欲しいのは、そのメニューが問題だったのかどうなのかが知りたいということだと思うのですね。それだけが知りたいのか、トータルで、例えば18.4とか10.4というのは、あまりに多いので、思うか思わないか分からないのですけれども、これは欠席者を除いたときに、例えばトータルで7%になりましたとなったときに、その7%を減らす取組ができるためのいろいろICTを活用するといろいろあるのですけれども、そういったところの取組に活かしたいということであれば、意味はあるのかなというふうには思ったのですよね。

確かににおっしゃられると、学校さんのほうもそういうリスクがあるとおっしゃっておられましたので、そこは、なかなか協力は難しいのかなという感じはしました。

○事務局 残菜率と数字で出てしまうと、給食がおいしくないのではないかというふうに思われてしまうところもあると思うのですが、いろいろな要因があって、お休みが多いだったりとか、子供の体調がすぐれないとかということもあるだろうし、苦手なものが出ると、一口は頑張るけれども、それ以上は食べられないとか、いろいろな要因があるので。

私たちも一生懸命作って提供しているので、できるだけ食べてほしいという思いはあるので、それなら量を減らすのかどうかというところなのだと思いますけれども、なかなかそれは難しいこともある。あくまで参考の目安の数字というか、参考までの数字として捉えていただけるといいかなと思います。

こちらも残菜が多いと、味付けにもう少し工夫が必要ではないかとか、調理のほうでも、野菜の切り方だったり、何か工夫がもう少し必要ではないかかと思うところはあるのですが、できるだけ子供たちに必要な栄養と捉えてもらって、食べてもらいたいという思いもある。一所懸命作っているので、できるだけ食べてもらいたいという思いがあります。

残菜率も独り歩きしないで、あくまで参考までにしていただけたらいいかなと思います。

○委員長 今年というか今年度に関しては、大分インフルエンザが早い時期から始まって、長く流行していたということもありますので、その辺のところをこの残菜率の下の方にでも、ちらっと書いておくと、毎年毎年そういう残菜率、今年はこれで、これがあつたから残菜率が高かったとか、そういう推測もできるし、次の年にまた活かしていけるのかなとも思いますので、書き留めておくことは大事だと思うのですよね。

○委員長 ほかに何かありますか。

○委員 残菜率なのだと思いますけれども、給食でメニュー、品数が出ると思うのですけれども、その一つの品に対してのものですか、それとも合計なのですか。学校で出た、合算した数字なのですか。

○事務局 全部トータルしたものの割合になります。

○委員 量りに乗せているというか、何か集計しているのでしょうか。

○事務局 集計は、料理ごとには量ってはいるのですが、最終的にトータルで出しています。

○委員 ここには出ていないのですけれども、要は個々のメニューの残菜率というかが分かっている

と。

○事務局 はい。

○委員 それなら、先程の切り方が悪かったとか、味つけが悪かったというのは分かったのですけれども、合算していたら何が悪いのかということが分からなのではないかと思い心配しましたが、わかりました、大丈夫です。個々で量って、トータルでやっているとわかりました。

○事務局 こちらに写真があるのですけれども、曜日ごとに残菜率も量って、データとして残しています。

○委員 分かりました。

○委員長 ほかにありますか。

○委員 残菜を減らす取組として、新メニューの開発というふうにありますけれども、ちなみに、どんなメニューを今回は新メニューとして出されたのか教えていただきたいなど。

○事務局 2月のメニューですと、例えばニンジンとツナのサラダをパンに挟んで、セルフサンドで、サンドイッチにして食べようというメニューが新メニューだったりとか。あと、ほかの市町村とかと情報交換しながら、例えば印西市のメニューなどを取り入れたりとか、あとは、栄養士同士で開発したりとかしています。

○委員 何でお聞きしたかというのと、どれもおいしかったからです。

以上です。

○事務局 9月より、センターのほうに桜台小中学校も移行したと思うのですがけれども、新メニューとして桜台でもなじみがあって、子供たちに人気のあるメニューもここで取り扱っています。実際に給食のメニューにも登場させていただきました。桜台の子たちも懐かしく食べられる、今までセンターで食べていた給食の児童さんも、新しいメニューとして食べてもらえるというところで、一緒に切磋琢磨しながら新メニュー開発をさせてもらっています。

○委員長 ありがとうございます。ほかにありますか。

なければ、次に行きます。

それでは、続きまして、報告事項2、令和7年度第1四半期から第2四半期PFI事業運営業務報告について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 それでは、報告事項2、令和7年度第1四半期から第2四半期PFI事業運営業務報告について報告いたします。資料の2を御覧ください。

学校給食センターについては、PFI事業として、学校給食センターの建設工事を含む施設整備、開業準備、建物の維持管理、給食の調理業務を含んだ運営業務について、事業者、令和16年7月末までの契約を締結し、運営を行っています。

資料の中の主なものについて御説明させていただきます。

まず、事業者の運営業務としましては、給食業務として、給食で使用する食材の検収業務、調理、洗浄、給食の運搬及び回収、残滓及び廃棄物処理、配送車両の維持管理などを行っています。そのほか教育研修や衛生管理業務を行っています。

続いて、運営業務の実施状況ですが、従業員については、令和8年2月現在、各学校の配膳員を含め99名、給食の実施日数については、令和7年4月から9月までで86日、給食提供数については、基本食で41万2,473食、アレルギー除去食は1,586食を提供しております。

次に、事業者に支払う委託料についてですが、維持管理や運営業務に係る固定料金と、食数により変動する変動料金で構成されており、四半期ごとに支払いを行っています。

令和7年度につきましては、9月までの第2四半期までで固定料金と変動料金の合計が7,695万7,795円となっております。

市と事業者においては、毎月1回、運営業務について維持管理運営協議会を開催し、業務の進捗状況や課題、問題点などの協議を行っています。

報告事項については以上となります。

○委員長 ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明について、御意見、御質問等がございましたら挙手をお願いします。特にないでしょうか。なければ、次に行きたいと思います。

よろしいですか。

次、行きます。

次に、議題1、令和8年度学校給食センターの運営方針（案）について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 議題1、令和8年度学校給食センターの運営方針（案）について説明させていただきます。資料3を御覧ください。

令和8年度における学校給食の提供数及び給食費について。令和8年度の給食回数ですが、小学校、中学校ともに187回を予定しております。給食費については、食材費の高騰が続いている中、学校給食の量や質を確保するため、令和8年度4月に改定を行う予定で、改定後の額は、小学生が月額5,500円、中学生が月額6,500円となります。

値上げの額は、小学生500円、中学生600円の予定です。

保護者の給食費負担額については、中学生は引き続き無償化、小学生については、国の施策により無償化として進めていますが、基準額を超えた300円については公費負担とし、保護者の負担軽減のため無償化として調整しているところです。

この保護者の負担軽減につきましては、現在開催しております3月議会にて承認を得た後、保護者の方にお知らせをしていく予定です。

議題1の報告は以上です。

○委員長 ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明について、御意見、御質問ございましたら挙手をお願いします。

○委員 数字の確認で申し訳ないのですがけれども、小学校が無償化で市が300円負担で、残りが国が負担ということですよね。

○事務局 はい。5,200円を国が負担します。

○委員 分かりました。

○委員長 ほかにありますか。よろしいでしょうか。

なければ、次に行きます。

次、その他について、事務局から何かありますか。

○事務局 特にありません。

○委員長 皆様、何かその他御意見、御質問ありますでしょうか。

○委員 さきほど私、話を引っ込めたかもしれないのですけれども、異物混入の報告のところに、第1四半期で結構異物混入があつて、それはどういったものがあつて、要は問題というのは解決されているのですか。

○事務局 調理中に髪の毛が入った場合などがあります。さらにセンターで入ってしまったのか、その前後で混入したのかわからない場合もあるので、プラスチックの破片が入っていた場合は、納入事業者のほうの可能性もあるので、事業者のほうへも確認します。どこから混入したのかというのを特定し、同じようなことが起こらないように周知していき、再発防止に取り組んでいるところです。

○委員長 そのプラスチック片は、結局どこから出たのか分かったのですか。

○事務局 その時は、プラスチックだと思っていたら、鶏肉の骨でした。透明な肉の骨が薄くなったものでした。

○委員長 肉についていた骨ってことですか。

○事務局 肉の骨が残っていて、異物的な形で出てきてしまいました。

○委員長 お肉屋さんのほうで、加工する途中で入ってしまったということですかね。

○事務局 骨が取り除けきれなかったため残ってしまい、配食されたことがありました。

○委員 そうというのは、契約的には原料メーカーで取り除くべきというものを仕入れている。要は給食センターでそういう選別とかというのはされない、製造工程においてという感じですか。

○事務局 そうです。ただ、納品業者がお肉を納品したものをセンターの調理スタッフ等が異物確認は必ずしております。

それでも、細くなってしまうているお肉なので、全部が全部、確認できずまれに入る場合があるのですね。確認はしているのですけれども、調理をしてしまって、結局学校のほうに行ってしまったという結果となりました。

それも、恐らく肉なのだろうなというところで、絶対に肉だという感じではなく、肉なのかなというところだったので、お肉屋さんにも伝えて、こういったことが今後はないようにと言っているところです。調理現場では、調理しながら、異物があるものがあるかもしれないという目線で見ながら、調理もして確認しているところではあります。

○委員 全部調べているわけじゃないということですか。

○事務局 全部調べているのですけれども、例外的に混入する場合がまれにあるというものになります。

○委員 一応、全部原料を調べていらっしゃる。

○事務局 はい。異物確認は肉の全部をするのですが、多いときで300kgぐらいあるお肉を見たりするので、見てはいるけれども取り切れなかった部分もあったのかなというふうです。

○委員 分かりました。

○委員長 今回は、お肉についていた骨らしきものだったということですが、怖いのは、機械の老朽化とかで、機械の部品関係が落ちて入ってしまうとか、それが一番怖いので。まだ、ここの給食センター新しいほうですが、ほかの例えば業者さんのほうの機械という可能性もあるので、年数がたてば、どこかしらで出てくることがあるので、それは検品のときに十分気をつけていただきたいなと思います。

あとは、髪の毛とかは、ガムテープで取ったり、風で取ったりとか、できる限りのことをして入らないような工夫をお願いしたいと思います。

○委員　ちなみに、H A C C P 対応のマニュアルがあるということは、C C P 管理で異物検査の機械が入っているということなのですか。近隣のところはX線とか。

○事務局　検査の機械はないですね。維持管理でその都度、調理をする過程で、機器を使用している場合はチェックをして、記録を残してというところはやっています。

○委員　C C P 管理のC C P に当たるものというのは、加熱とか、そういう温度管理関係ですか。

○事務局　そうです。

○委員　分かりました。

○委員長　ほかに何かありますか。皆さん、よろしいですか。

私からいいでしょうか。

先ほど、山本参事から御説明があったのですけれども、給食が12月に停電で提供できなかった日があったということなのですが、私、実は給食センターをつくるに当たって、業者の選定から関わっていたものですから、気になっているのですけれども、ここの給食センターを立ち上げたときに、ここは災害時に炊き出しもできますよということだったのですね。それはどこに行ってしまったのだろう。災害時に炊き出しもできるくらいの施設なのに、なぜパンと牛乳ぐらいしか出せなかったのだろうと思っているのですけれども、その辺の非常時の電源の確保とか、そういったものはどういうふうになっていますか。

○事務局　非常用の電源はあるのですが、全校の食数を賄えるだけの電源というのはいない状況でした。近隣市町村も確認したのですけれども、なかなか皆さん、そこまでの電力を持っていच्छやるところはいなく、当市も同じような状況です。

○委員長　例えば、全部作らなくても、せめてスープだけ、どこかで作れるとか、それくらいできないと、炊き出しもできませんって、うたえないですよ。

○事務局　そこも確認してみたのですが、お湯を沸かしてレトルトを一定数のみ温めるといった、それに値する電力はあったのですけれども、今回のように長期、何日かになってしまうと、なかなか難しいというのが現状でした。

事故の際、事業者とそのような対応について確認したのですが、結果的にはジャムを提供するとか牛乳を提供するというところで、今回はとどまってしまったというのが現状になってしまいました。

○委員長　パンと牛乳だけでは、子供たちお腹もたないですよ。私だってもたないです。かわいそうだったなと思います。

それと、牛乳だけの日というのは、お弁当持ちがあったということですよ。

○事務局　おっしゃるとおりで、この日はお弁当でお願いしますと、教育委員会から通知させていただいて、持ってきていただきました。

○委員長　その日、お弁当を忘れたなんていう子は、いなかったのでしょうか。学校側どうでしたか。

○委員　特に問題はなかったです。

○委員長　よかったです。

○委員　こういうとき、私は保護者側ですけれども、学校側のほうでいろいろ考えてくださって、パンと牛乳とジャムのとき、たしか午前中の授業だけで帰らせていただいたような気がします。

○委員　そうです。

○委員　それで、家に帰ってお菓子を食べ始めていましたけれども、その辺の御配慮がすごくありがたかったなど。

○委員長　前日早めに帰ったので、保護者にも早めに連絡は行っていたのですよね、次の日はお弁当。

○委員　そうですね。お弁当というのも分かっていたので、準備する時間もありましたし、その辺の連絡は、すごく助かりました。

○委員長　今度また、こういった停電とかないこともないと思うので、絶対ないなんて言えないので、たまに、1年に一遍でもいいから、防災訓練ではないけれども、訓練的な意味で何かしたほうがいいのかなと。何かあったときのための動きは、皆さんで確認していただいたほうがいいのかなと思います。それと、白井市のほうとも相談していただいて、本当に災害時はここが要になると思うのですよ。そうしたら、それも見越して、例えば電気が使えなかったらプロパンガスが使えるようにしておくとか、そういうことも考えていかないといけないのかなと思いますので、ぜひ市のほうにも掛け合ってみてください。

ほかに何かありますか。

○委員　この件で、もう一度聞きたいのですけれども、もし機器が壊れてしまって提供できなかった場合に、今回は、さっき説明があった商品が出されたと思うのですけれども、また次あったときも、このような対応ですか。商品を提供できるようなところを何か模索してやっているのか、またパンと牛乳を出すのか、どう考えてやっていますか。

○事務局　今、事業者と打ち合わせているものの中では、レトルトカレーとか、そういったものを一応お出しできるように対応は考えているところです。ただ、今回のように全域となってしまった場合、どうしようかというところはあります。

ただ、アレルギーのお子さんのこともあるので、事前にアレルギーの方は食べられるのかとか、そういった危険性があるため、すぐに対応ということができず、アレルギーフリーのもので探して考えているところです。

○委員　使命感を持って少しでも提供していただいているというのは、よく感じているものですから、今、もちろんその上を行っているのかなと思って聞いてみました。ありがとうございます。

○委員長　ほかにありますか。大丈夫ですか。

なければ、以上で本日予定していた案件は全て終了いたしました。御協力ありがとうございました。

では、事務局にお返しいたします。

○事務局　以上をもちまして、第3回学校給食センター運営委員会を終了いたします。ありがとうございました。

午後3時20分　閉　会