

平成 31 年度第 1 回学校給食センター運営委員会会議録（概要版）

1. 開催日時 令和元年 10 月 30 日（水） 午後 1 時 30 分から午後 3 時 30 分まで
2. 開催場所 学校給食センター 2 階 研修室
3. 出席者 委員 倉敷委員長、鳥海委員、青龍委員、川越委員、長沼委員、村井委員、
廣田委員、佐々木委員、住母家委員、牛島委員、大村委員
事務局 井上教育長、鈴木参事、平井所長、宇田川、金井
欠席者 芦田委員、佐藤委員、小西委員
4. 傍聴者 なし
5. 委員長及び副委員長の選任について
6. 報告事項
(1) 平成 30 年度学校給食共同調理場運営委員会活動実績について
7. 議題
(1) 平成 31 年度学校給食センターの運営状況について
(2) PFI 事業 維持管理・運營業務状況について
(3) 食物アレルギー対応食について
(4) その他
残食率の向上について
8. 配布資料
報告事項
(1) 平成 30 年度学校給食共同調理場運営委員会活動実績について
議題
(1) 平成 31 年度学校給食センターの運営状況について
(2) 平成 31 年度第 2 四半期 PFI 事業運營業務報告
(3) 小中学校アレルギー実態調査
(4) 白井市学校給食センター残菜率（令和元年 9 月分）
(5) 学校給食センター 年間残菜率集計表（平成 31 年度上半期）
(6) 小中学校保護者試食会アンケート結果
9. 議事 以下のとおり

事務局	<p>本日は、お忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。</p> <p>定刻となりましたので、ただいまより白井市学校給食センター運営委員会を開催いたします。</p> <p>まず初めに、8 月の委嘱日から時間がたってしまいましたので、委嘱状交付式としては割愛させていただきたいのですが、井上教育長から委嘱状をお渡しさせていただきます。</p>
教育長	<p>11 名へ委嘱状の交付。</p>
事務局	<p>なお、本日所用により、芦田茂志様、佐藤正斉様、小西明彦様は欠席の連絡を受けております。</p>

<p>教育長</p>	<p>ここで、白井市教育委員会、井上教育長よりあいさつ申し上げます。</p> <p>改めまして、皆さんこんにちは。</p> <p>本日は、お忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。また、日ごろより教育行政につきまして、多大なるご支援をいただき感謝申し上げます。</p> <p>このたびは、学校給食センター運営委員会の委員をお引き受けいただきましてありがとうございます。公私ともお忙しいことと存じますけれども、本市の学校給食センターの充実を図るため、お力添えを賜りたいとお願い申し上げます。</p> <p>ことし8月に新たに委員を委嘱させていただきましたが、今年度の運営委員の委嘱の動きといたしましては、4月に池の上小学校、廣田校長先生と桜台中学校の住母家校長先生、5月には川越白井第三小学校PTA会長、長沼大山口中学校PTA会長、8月には再任の委嘱に合わせ、とりうみこどもクリニック院長の鳥海委員、市民公募の村井委員、小西委員に新たな委嘱をさせていただき、今年度初めての会議が本日となった次第でございます。</p> <p>新たな学校給食センターでは、運営委員に継続的な審議をお願いするために、今回の委嘱から任期を3年とさせていただきましたので、よろしくお願いいいたします。</p> <p>さて、新学校給食センターが4月に稼働し、約7カ月がたち、9月の給食からは卵及び乳のアレルギー除去食の提供を始めております。同じく9月からは、市内全小中学校の保護者向けに学校給食センターにおいて試食会を月1回実施しており、保護者への理解にも取り組んでいるところでございます。</p> <p>また、小学校3年生の市内めぐり、市民団体などが学校給食センターの見学に来ていただいております。給食に対する理解を深めていただいているところであります。</p> <p>本日、皆さんにも見ていただく学校給食センターの映像、DVDで見ていただくこととなりますけれども、今後、学校給食センターの栄養士が学校に講話に行くときなどを利用し、子供たちに見ていただく機会をつくり、センターに愛着を持っていただきたいと思っております。</p> <p>新学校給食センターでは、これまで大きな事故もなく給食が提供されておりますけれども、運営委員の皆様には、より児童生徒に安全でおいしい給食を提供するために、給食センターの運営に生かしていけるよう、忌憚のないご意見をお願い申し上げます。今日はどうぞよろしくお願いいいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>ありがとうございました。井上教育長は、この後ほかの公務がありますので、ここで退席させていただきます。</p>
<p>教育長</p>	<p>どうぞよろしくお願ひします。</p>
<p>事務局</p>	<p>初めての会議となりますので、ここで委員の皆様にご自己紹介をお願いします。</p>
<p>委員</p>	<p>自己紹介</p>

事務局	<p>続きまして、次第3の委員長及び副委員長の選任についてなのですが、学校給食センター管理規則により、委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選により定めることとなっています。委員長と副委員長の選任について、どなたか立候補される方、またはご推薦いただきたいのですが、いかがでしょうか。</p>
委員	<p>事務局から何か案はありますか。</p>
事務局	<p>事務局からの案といたしましては、運営委員会の委員を長くされている倉敷さんに委員長を、青龍さんも長くお願いしているので、青龍さんに副委員長をお願いしたいと思っているのですけれども、いかがでしょうか。賛成の方は拍手をお願いいたします。</p> <p style="text-align: center;">〔賛成者拍手〕</p>
事務局	<p>ありがとうございます。それでは、倉敷さんを委員長に、青龍さんを副委員長に決定したいと思います。これからよろしく願いいたします。</p> <p>それではここで、まず初めに、学校給食センター紹介のDVDを見ていただきたいと思います。</p> <p style="text-align: center;">〔DVD視聴〕</p>
事務局	<p>それでは、倉敷委員長、席の移動をお願いいたします。</p> <p>これより議事に入りたいと思います。きょうの会議内容は、委員名を伏せさせていただき、後日公開させていただくこととなりますので、あらかじめご了解いただきたいと思います。</p> <p>次に、資料の確認をお願いします。</p> <p>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ので、倉敷委員長、よろしく願いしたいと思います。</p>
委員長	<p>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。</p> <p>なお、発言の場合は、挙手をしていただいて指名を受けてからの発言ということで、よろしく願いいたします。</p> <p>早速ですが、報告事項1、平成30年度学校給食共同調理場運営委員会活動実績について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>活動実績なのですが、去年は年3回開催しています。</p> <p>第1回目は、平成30年6月20日開催、9名の出席でした。報告事項として、新たな学校給食共同調理場の建替事業について、平成29年度の運営委員会の活動実績について報告させていただきました。</p> <p>議題といたしまして、平成30年度の運営委員会の活動予定（案）について、それから学校給食共同調理場の運営について、予算の概要や給食費の納付状況について説明</p>

	<p>させていただきます。また、学校給食における食物アレルギー対応食の手引きについてということで、こちら素案をたたき台として示させていただきます。</p> <p>第2回目は、11月7日、7名の出席。浦安市の千鳥学校給食センターへ視察させていただきました。</p> <p>翌年、平成31年3月6日、10名の出席。第3回目を開いています。</p> <p>報告事項として、平成31年度の学校給食実施予定について報告しています。例年ですと、189回というのが給食提供日だったのですけれども、今年度は5月と10月に即位の関係で祝日があったために、187日で実施予定として報告させていただきます。</p> <p>次に、議題といたしましては、平成31年度の学校給食センターの運営方針について、あと消費税法改正に伴いましての学校給食費についてということでも議題で上げさせてもらっています。こちらのほうは、今までどおり据え置きということで、増税後の物価変動に伴っても注視をしていきながら、今後給食費の改定を検討していくということで決まっています。</p> <p>そのほか、ご飯の日の給食回数について、学校給食共同調理場の建替事業についてということで、こちらの施設を見学させていただきます。</p> <p>以上になります。</p>
<p>委員長</p>	<p>ただいま事務局から説明のありました平成30年度学校給食共同調理場運営委員会活動実績について、何かご質問、ご意見ありましたらお願いいたします。</p> <p>ございませんか。特にないようなので、引き続き議題へ移らせていただきます。</p> <p>議題1、平成31年度学校給食センターの運営状況について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>2ページをごらんください。事業内容なのですが、給食の時間に栄養士が教室を巡回し、食育・栄養指導を行っています。また、小学校1年生にとりもろこしの皮むき体験や農家の方においしいとりもろこしをどうやってつくるのかといったような話をしています。</p> <p>次に、給食食材の放射線量の測定検査を年間通して78回行っています。</p> <p>次、1学期なのですがすけれども、給食開始は4月11日から開始しています。給食終了は7月18日です。</p> <p>給食施設の巡回指導として、7月11日に保健所のほうから巡回指導をしています。指導事項といたしましては、栄養管理関係や衛生管理関係の帳票の確認をしてもらっています。</p> <p>指導の結果といたしましては、残菜の多いメニューが見受けられるため、予定していた栄養量が適正に摂取されるよう、関係者との連携等を通じて残菜量の軽減を図ること、学校給食実施基準に比べ食塩相当量が高いので、献立内容の改善を努めることと指導されています。</p> <p>次に、食品衛生検査なのですがすけれども、こちらのほうは1学期、2学期、3学期と1回ずつ年3回行っています。食品衛生検査というのは、できあがった給食や食材、</p>

	<p>ミニトマトなどを定期的に検査機関に委託して、一般生菌数や大腸菌群、黄色ブドウ球菌などの検査を行っています。</p> <p>2学期なのですけれども、9月3日から給食を開始しています。また、9月から食物アレルギー食の提供を開始しています。今のところ提供数は、小学生9名に提供しています。</p> <p>3学期、給食運営委員会2回目を2月頃を開催する予定でして、こちらのほうは追って連絡させていただきたいと思います。</p> <p>次に、3ページをお願いいたします。</p> <p>学校給食センターの試食会・施設見学状況になります。4月から10月目までに市内小中学校保護者説明会など6件の団体が試食会を実施し、市民大学卒業生など11件の団体が施設見学に見えています。試食会につきましては、今後も毎月1回保護者説明会を行っていく予定です。</p> <p>小学校・中学校の給食提供数なのですが、10月18日のものになります。小学校で3,922食、中学校で2,013食、合計5,935食。アレルギー食のほうは、小学校のみで9食提供しているような形になります。</p> <p>あと、従業員数なのですが、調理員40名で給食をつくっています。内訳として、社員13名、パート28名となります。また、配膳員が31名、配送員が7名、事務、清掃パートがそれぞれ1名、合計80名になります。</p>
委員長	<p>ただいま説明がありました平成31年度学校給食センターの運営状況について、ご質問等ありましたらお願いいたします。</p>
委員	<p>事業内容の4月から7月のところで、佐倉保健所から、食塩相当量が高いということで、これは私、結構給食を毎日子供につくって持たせているときに、やはり思っていたことで、献立表を見ていて9月は18日のうち13日が食塩相当量が超えている状況があるかなと思うのです。</p> <p>うちの子は小麦アレルギーがあるので、基本的にコンソメを使ったものはほぼ持たせることになるのですけれども、他市に比べると、白井はかなりコンソメを使っているメニューが多いなという印象を持っています。この指導を受けて、食塩相当量が高い理由というのは、中で検討していただいた結果がもしあれば、少し教えていただけるとうれしいなと思うのですけれども、いかがですか。</p>
事務局	<p>食塩相当量が高いということで、来年に向けては、パンのほうが塩分が多いので、今ご飯を月水金の2週間で6回出しているのですけれども、それを2週間で7回に変えるという方向で動いています。</p> <p>また、栄養士も食塩相当量が高いという指示は受けているので、日々減らすような努力はしており、だしをきかせた汁物や煮物を作ることで減塩に取り組んだりしています。</p>
委員	<p>ありがとうございます。ぜひコンソメのほうも見ていただけるとうれしいなと思います。</p>

<p>委員長</p>	<p>ます。</p> <p>ほかに何かございますか。それでは、次に移らせていただきます。</p> <p>議題2、PFI事業維持管理・運営業務状況について、説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>PFI事業というのは、ご存じの方が多いと思うのですが、維持管理業務またはこのセンターの調理業務、配送業務、そういったものを民間事業者でつくる株式会社白井学校給食サービスと15年4カ月で契約をして、それを委託しているものがございます。</p> <p>平成31年度第2四半期、7月から9月までについての報告が上がってきましたので、そちらのほうで運営委員会での報告となります。</p> <p>総括報告としましては、学校給食が教育の一環であることを踏まえ、安全で衛生的な給食を提供することを第一の目標とし、「より豊かで安全な学校給食の実現」を目指して各企業と連携をとりながら業務を遂行したということです。</p> <p>実施業務は、給食業務、教育研修、衛生管理業務となります。</p> <p>運営業務の実施状況としましては、運営業務履行状況として、給食提供数が、7月が7万4,544食、アレルギー食はなしです。8月は提供なし。9月は、基本食が10万1,134食、9月から始まったアレルギー食は196食となります。</p> <p>その他、運営業務としましては、検収補助業務、調理業務、運搬・回収及び配送車両維持管理業務、洗浄・給食エリア等の清掃業務、残滓及び廃棄物前処理業務。</p> <p>運営業務の次に、年間スケジュールに基づく教育・研修等の実施ということで、教育研修の実施につきましては、調理講習、異物混入防止研修、食中毒・感染症予防研修、調理機器取扱講習を実施したということです。</p> <p>衛生管理業務といたしましては、一般衛生管理マニュアル、HACCP対応マニュアル等に従い、施設設備の点検や従業員の健康管理、給食調理の工程チェック等衛生管理を実施した。また、食中毒のメカニズム、事例研究等を実施し、従業員の衛生管理意識の向上に努めた。</p> <p>維持管理・運営協議会の開催としては、月1回、市と維持管理会社と連携強化を図るため、運営業務について協議及び進捗状況の報告を実施しているところでございます。</p> <p>これにつきまして、PFI事業者白井学校給食サービスからの報告となります。</p> <p>以上です。</p>
<p>委員長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、これに関してご意見、ご質問等ありましたらお願いいたします。</p> <p>大丈夫ですか。よろしいですか。</p> <p>それでは、議題2については終了いたしまして、次に移らせていただきます。</p> <p>議題3、食物アレルギー対応食について、説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>9月から卵、乳の除去の給食が始まりまして、4校で9名の対応をしています。ま</p>

	<p>だ2か月ですが、除去食の対応は、事故等もなく順調に対応しています。今後1年間は、この卵・乳のアレルギー除去食の対応を続けていきたいと考えております。</p> <p>お配りしました資料の中に、学校給食における食物アレルギー対応の手引、別の冊子があるのですが、そちらは、昨年の12月に策定したのですが、今回、内容のほうに訂正がありましたので、来年に向けての改訂をさせていただきましたので、新しい手引を皆さんにお渡ししたところです。内容も、食物アレルギー対応の手順などが書かれております。</p> <p>資料に戻っていただきまして、6ページ、7ページの令和元年度小中学校のアレルギー実態調査のまとめになります。左側6ページのところが小学校、7ページのところが中学校なのですが、これは子どもたちのアレルギーの実態調査をして、どのような食物アレルギーがどの位いるのかということとを毎年調査を各学校にさせていただいて、今年度のまとめをしました。上から、卵から始まってカニまでが特定原材料7品目の表示が義務づけられているものになります。アワビから下のゼラチンまでが特定原材料に準ずるものとして、表示が推奨されているものの20品目となっております。</p> <p>やはり卵、乳が一番多く、続いて落花生、エビ、カニが多い結果となり、毎年の調査で大体このような結果になっております。</p> <p>下のほうを見ていただきますと、エピペンとか薬を所持しているお子さんの人数、給食をアレルギーの関係で停止している子どもの人数、給食は食べているけれども牛乳のみを停止している子どもの人数、さまざまなアレルギーがあるお子さんがいらっしゃって、学校給食を提供する中で、クラスの配膳の際に該当食品の除去などの対応をしているお子さんの人数等の集計をさせていただいています。</p> <p>配付した資料の中の緑色の献立表を見ていただくと、卵・乳除去食の献立表になっております。</p> <p>以上です。</p>
委員長	<p>ありがとうございます。ご質問等ございますでしょうか。</p>
	<p>私のほうから質問していいですか。集計が相当、この実態調査大変だったんじゃないかと思うのですけれども、これは学校の中で集計されたのですか。</p>
事務局	<p>各学校養護の先生に各学校の集計をお願いし提出していただき、それをまとめたものになっています。</p>
委員	<p>4月に健康調査があり、そのときに出して、給食が始まる前にそれを全職員に配布し、研修を行い、事故が起きないように対応しています。</p>
委員長	<p>ここまでしていただいてありがたいですね。</p>
委員	<p>事務局の方に質問なのですけれども、4番の飲用牛乳のみを停止している人数というところで、それぞれ小中学校、放射能等の理由により停止というのは、具体的にど</p>

事務局	<p>ういったことなのでしょうか。</p> <p>アレルギーではなくて、例えば放射能が気になるからとか、食物アレルギーではないけれどもお腹がゴロゴロするとか、飲むと気分が悪くなるとか、そういった理由があります。</p>
委員長	<p>放射能が気になる方がいらっしゃるのですね。</p> <p>そうですね。少ないと思いますがいると思います。</p> <p>以前からこの項目を使っているのですが、ここに数字が入っていますけれども、実際に放射能を気にしているかどうかというのは、また別なところですよ。</p> <p>追加説明でよろしいですか。</p> <p>9月から卵、乳のアレルギーの除去を始めて約2か月が経ちまして、今宇田川のほうから説明があったように、大きな事故等もなく提供している状態です。やはりアレルギーの除去食の提供なので間違いがあってはいけないということで、卵、乳から始めまして、先ほど言ったように、1年間位、来年の9月位まではこのまま卵・乳の除去でいきたいと思っているのですが、今後、卵、乳だけやればいいのかということでもなく、何かしら必要があれば対応はしていきたいと思っておりますので、来年、就学時健診があるときにアレルギーの説明をしますので、その時までこのアレルギーの卵、乳を今後どうしていくのかご相談をさせていただきたいと思っておりますので、このような資料をもとに、各委員さんにおいてはご検討をいただき、また次回の会議等でお話をしていただければと思います。</p> <p>実際に、もしこれに何かのアレルギーを足して除去しようということになると、令和3年の4月からの対応になるかなとは思っておりますけれども、そのようなことを考えておりますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。</p> <p>先ほどのPFIの調理関係のほうとも話はさせていただいて、今の給食センターのアレルギー除去食の調理室については、ちょっと手狭であるということで、子どもに対して、この子はこういう除去だから、これを除去しようとか、子ども毎に調理をするのはちょっと難しいということです。1献立のメニューしかできないということをお事業者から話をいただいております。例えば今、卵、乳の除去をしていますが、卵、乳の除去とエビ、カニの除去、2種類を作るのではなく、卵、乳除去、エビ、カニ除去の1種類を作って提供するということになるのではないかと考えております。次回に向けて皆さんのお考え等をお聞かせいただければと思いますので、よろしくご検討のほうお願ひしたいと思ひます。</p>
委員長	<p>次回までの宿題が出ました。皆さん、よろしくお願ひいたします。</p> <p>それでは、ほかになれば次に移りたいと思ひますが、よろしいでしょうか。</p>
委員	<p>まだ2か月ほどということですが、この2か月でエピペンとか薬を使用したことはありますか。</p>

事務局	<p>給食がもとでのエピペン使用というのは聞いておりません。特に事故等も聞いておりません。</p>
委員	<p>次回までの宿題ということで、ご検討いただきたい点がもう既に1点あって、お伝えしたいなと思うのですが、</p> <p>パンの日に、小麦アレルギーなので、毎回おにぎりをつくって持っていかせてはいるのですが、卵、乳の除去食献立表を見ると、例えば3日のパンキンパンの日は御飯がありますし、5日のミルクパンの日も御飯を代替食として提供していますので、ぜひパンの主食の部分だけでも一緒に提供をすることは、すぐには難しいと思うのですが、一緒に小麦アレルギーの子にもパンのかわりに御飯という代替案をご検討いただきたいというところがあります。</p> <p>私、給食運営委員会を引き受けるにあたって、平成28年と29年の議事録を全部読んできたのですが、そのときに一度、栄養成分は違うのだけれども、やはり持ってくるのは大変なので白米で提供できないかという発言があって、検討しませんでしたと書いてあるなというのを読んできたのですが、その後検討されたけれども、却下になったのだなと今思っているところなのですが、ぜひその案をまた浮上させていただいて、今回、卵、乳のアレルギー除去の部分で、パンのかわりに御飯を出している日もありますので、そのときには小麦の子にも御飯を出していただけるというご配慮を一度ご検討いただけたらうれしいなというところを意見としてお伝えしたいと思います。</p>
事務局	<p>確認なのですが、主食がパンの日に主食を御飯にかえるだけでもいいからということですか。</p>
委員	<p>そうです。いつもおにぎりを持たせているので。</p>
事務局	<p>ご飯の提供方法については、小麦を除去していないので、その調理室で小麦が混ざらないように御飯を炊くという業務になってくると思うので、それができるかどうかを含めてご検討させていただきます。</p>
委員長	<p>では、次に移らせていただいてよろしいでしょうか。</p> <p>次に、その他の残食率の向上について、説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>資料の8ページ、9ページをご覧くださいと思います。</p> <p>現在の学校給食センターの9月分の残菜の状況が、8ページになります。</p> <p>小中学校の合計で、御飯は今年度からこの給食センターで炊いていますので、汁物・麺類、主菜、副菜というところを見ていただきますと、残菜率として19.3%、主菜が13.4%、副菜が25.4%と高い数字になっております。前の給食センターで14%ぐらいだったので、汁物・麺類については19%まで上がっておりますし、副菜についても25%まで上がっているという状況です。御飯につきましては、センターがこ</p>

	<p>としから炊飯しているということ。副菜につきましては、和え物とかサラダを小袋のドレッシングを今までつけていたのですけれども、今年から事前にドレッシングなりを和えて給食に提供しているという昨年までとの違いがあります。</p> <p>また、トレーが、今まではくぼみがあって、お皿をくぼみに置けたのですけれども、今のトレーについては平らになっておりまして、汁物だったり茶碗がこぼれる可能性があるのですが、ちょっと丁寧に席に戻ったり、丁寧に配膳したりということで、それについて、給食の時間が5分、10分と押されているのではないかという推測がありまして、残菜率が高くなっているという可能性があります。先ほどの和え物についても、ドレッシングが苦手なので、混ぜないでいただくと食べられるのだけれども、混ぜてしまうと子どもが食べられないというご意見もいただいております。</p> <p>ただ、小袋にすると、給食にかかる経費的には高くなるので、どちらをとるかという話もあるので、そういったことで残菜率が今高くなっている状況なので、こちらとしましても、11月の校長会に出向きまして、残菜率を下げるように学校にいろいろな声かけなどをお願いしたいということで、お話しに行くつもりです。</p> <p>また、先ほどの小袋や、和えた状態でどういった残菜の状況になるのかということを検証していきたいとは思っておりますが、委員の皆様には、他市でいろいろな取り組みをしているところがありまして、鎌ヶ谷市などでは、例えば栄養士の一押し献立を開始し、学校に給食について情報提供を行い活用してもらおうとか、残菜の少ないクラスにお礼の手紙を出す取り組みを実施しているとか、あとは完食したクラスには完食賞を送付するとか、そういうのをやっている市町村もあります。なので、どういった取り組みが残菜率を下げるができるのかということで、委員の皆様から忌憚のないご意見を伺えればと思っております。</p>
委員長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、残食率の向上について、どうしたら残菜が少なくなっていくのか、ご意見をお願いいたします。</p>
委員	<p>先ほど、給食費を抑えるために小袋じゃなくて和えてということで、和えたことによって、残菜率が上がったんじゃないかという話があったと思うのですけれども、こういうことは可能なのですか。例えばポットみたいに学級にドレッシングだけ入れておくと、ドレッシングの要らない子であれば、小袋だったら確かにお金がかかる場所なのですけれども、そうやって配ることが可能であれば、今までどおりになるのかなと思ったのですけれども。</p>
事務局	<p>今のご意見につきましては、それも検討を始めているところです。ドレッシングを入れる食缶はあります。ただ、それをやるには、コンテナに入るのかといった部分の問題があって、現状、今は御飯のときは絶対入らない感じなので、どうやって使っていくかということで今検討を始めたので、もしかすると、1か月か2か月後にそういった提供の仕方をさせていただくかもしれません。それについては、そういった提供によって残菜が減ったのかどうかは検証したいと思います。</p>

委員長	<p>病院で働いているんですが、病院は塩分摂取を気にします。どうしても、とんかつなどはソースをかけ過ぎてしまったりというのをやってほしくない、どうしたらいいかということで、先に味をつけちゃうのです。ソースは一切かけさせない。ソースそのものを患者さんのところに持ち込まないようにしている。ほかのものもそうなのですけれども、ギョーザもタレをつけないで、先に味をつけてしまってタレをつけないで食べられるギョーザをつくるのです。そういう形で何とかして塩分をとらせないような対策はとっています。それもまた、味をつけてしまうというのも一つの手ではないのかなと。あえてドレッシング類を出さないという方法もなきにしもあらずです。参考意見です。</p>
事務局	<p>主菜に関して、ハンバーグだとソースがあるのですけれども、基本的にとんかつやギョーザに醤油やソースはつけていない状況です。和え物については、どうしてもごまダレだったり何らかの野菜をゆでただけのものになってしまうので、和え物として味をつけて提供はしているのですけれども、その辺が、例えばドレッシングを混ぜて配缶して学校に持っていった時点で、少し水っぽくなってしまったりとか、そのドレッシング自体が口に合わないから食べない、ドレッシングがかかっているのが嫌だという子もいるみたいで、それで喫食率が下がっているのかなという判断なのですけれども。</p>
委員長	<p>難しいとは思いますが、何かご意見があればお願いします。</p>
委員	<p>自由記載欄のアンケートみたいなもので子どもたちに、どうして食べられなかったかとか、何か調査したことはありますか。</p>
事務局	<p>5月の時点で一度、自由記載のあるアンケートを子どもたちに選抜して、3年生と5年生と中2の子どもたちにアンケートをとったことはあるのですけれども、まだ5月だったので、子どもたちもどういう状況かわからない中で書いていましたので、その辺のどうして食べなかったかというようなアンケートは、このところはとっていないです。過去もないようなので、何らかの子どもたちのご意見というのは聞いていきたいと思っています。また、栄養指導等に行ったときなども声かけはしていますが、子どもたちは、嫌いだから食べないとひとことで終わるみたいなので、その辺は好き嫌いも増えてきているのかなという感を受けています。</p>
委員	<p>ドレッシングがあったときは、子どもたちがよそった野菜に対して、その小袋の量が多い傾向があるかなという感じがします。でも、中でそういうのを考えている子どもたちって、2人で半分にしたりして。そうすると、返ってくるドレッシングが結構余っていたりするので、そういうことを考えたら、ちょっと味がついているというのはすごくいい取り組みだなど、私は4月のときも思ったのですけれども。こうやって残菜の率が高くなるというのがそこに起因しているかどうかは、子どもたちに生の声というか、聞いてみる必要性もあるかなと思います。ドレッシングを小袋にした</p>

	<p>ときに結構余ってくるというのが、すごく感じたので、今のほうがいいかなとは思いますが、原因は何か調べないといけないと思います。</p>
<p>委員長</p>	<p>ありがとうございます。栄養指導などの機会に、子どもの声というものを吸い上げていただけたらいいのかなと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>私も以前、給食センターにいたときに、小袋でドレッシングを出してしまっていて、そのときに先生方のほうからは、小袋だと子供たちが開けづらいとかそういう意見があったので、混ざっていると配膳もスムーズに、すぐ食べられるからいいんだけどなという、先生からそういう意見をいただいたことがあったので、新しいセンターになって、最初から混ざっているというのは、子どもたちが食べる時間も少しでも短縮になるのかなという思いはありました。</p> <p>特に4月とかですと、小学校1年生なんかだと、ドレッシングを開けるのにすごく手間取っちゃって、開けられない子どももいるので、そうすると、はさみを使ってはさみが汚れちゃってとか、プッシュして汚れてしまうとか、そういう話もよく聞いていたので、これからどうするかは検討したほうがいいと思うのですけれども、またそれで野菜を和えなければいけないという作業が一つ加わってしまうと、今ただでさえ配膳に時間がかかるというお話もありましたので、そこもよく検討したほうがいいのかなと思います。4月、5月は和えてしまって、後半になったらドレッシングのポットで出すとかそういうことがいいかなと思うのですけれども、4月当初とかは、1年生のことを考えると和えて出してあげるのがいいのかなと思っていました。</p>
<p>委員長</p>	<p>現場の声も聞きながら、子どもたちの声も聞きながら、今後検討していただきたいと思います。</p> <p>ぜひ皆さん、委員の皆さんも、周りの声をいろいろ吸い上げてきてください。会議の前に周りのお母さんたちの声を聞く、子供の声を聞く、どんな声が上がっていたか、せっかくこういう会議の場が持たれているので、ここでぜひそういう声を聞かせていただけたらと思います。よろしくお願いします。</p> <p>ほかに何かありますか。残食率の向上について、以上で終わりたいと思います。</p>
<p>事務局</p>	<p>1点よろしいですか。</p> <p>資料の小中学校保護者試食会アンケート結果の10ページから13ページまで、先ほど平成31年の事業報告でお話しさせていただきましたが、9月から月1回、桜台小中を含めた保護者向けの試食会を実施しております。そのときにアンケートをとらせていただいた結果がこちらになります。</p> <p>実施日が9月21日の金曜日、参加人数が27名で回答が26名です。メニューは御飯、つみれ汁、豆腐ハンバーグ、大豆の磯煮、牛乳。見ていただいたとおり、給食のおいしさで「良い」が69、「まあ良い」が27%、「あまり良くない」が4%。食器について「良い」が88%、「まあ良い」が12%。給食の温度について「良い」が62%、「まあ良い」が30%、「あまり良くない」が8%程度という状況で、自由記載欄は</p>

	<p>後で読んでいただければと思います。</p> <p>10月につきましては、今週の28日の月曜日に実施いたしました。参加人数26名でアンケート回答が24名です。集計だけしましたので口頭でご報告させていただきます。メニューは麦御飯、ポークカレー、シーフードステーキ、グリーンサラダ、シーザーサラダドレッシング、牛乳。このときは小袋で配りました。カレーという人気メニューで、保護者についても多分人気なのだと思うのですが、給食のおいしさは「良い」が83%、「まあ良い」が17%ぐらい。食器について「良い」が96%、「まあ良い」が4%。給食の温度について「良い」が66%、「まあ良い」が33%ぐらいということで、3つの質問について、10月については、「あまり良くない」「良くない」については1つもありませんでした。「まあ良い」から「良い」についても、9月より数字が上がっているような状況になっております。</p> <p>また、11月、12月分について、今日チラシを学校に配送させていただきましたので、保護者でおられる方については、近々学校を通して配布されると思いますので、よろしければお申し込みをいただければと思います。</p> <p>アンケートについても、今後随時とっていきたいと思いますので、保護者の方に給食へのご理解、または造詣を深めていただければと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。</p> <p>私から1ついいでしょうか。本当にその他なのですけれども、毎回毎回、運営委員会で給食費の未納問題というのが出てくるのですけれども、それを多分、今度の2月の会議のときに話し合ったのでは遅いのかなと思って今ここで言わせていただくのですけれども、入学説明会のときに、もっとPTAの立場で説明をしてほしいのです。あくまでも給食費というのは食材費であって、人件費等は含まれていませんというところをもっと強調してお話しただいて、保護者に理解していただきたいのです。</p> <p>学校側から言うのと、保護者側から言うのでは、全く違うと思うのです。立場も違うので。ぜひ同じ目線で、保護者の立場であるPTAからきちんと説明していただきたいので、今日いらしている会長さんお二人には、ぜひ市P連の方に持ち帰っていただいて、各校の会長にこれを必ず伝えていただきたいと思います。</p>
委員長	<p>どれぐらい未納の方っていらっしゃるのですか。</p>
委員	
事務局	<p>いろいろ理由があると思うのですけれども、母子家庭の方などは準要保護という制度の適用になるのですけれども、準要保護認定になる前月分が未納になったりしてしまいます。そうすると、センターもあまり催告できないところがあるので、その辺は難しいです。毎月の給食費の未納のお知らせというのは、学校を通してお子さんに配らせてもらっています。未納のお知らせが届いた後も納付がない場合は、学校給食センターから連絡させてもらったりしています。</p>
委員長	<p>うっかり口座にお金を入れるのを忘れちゃったというのは、よくあると思うのです。一番困るのは、確信犯的にお金もあるのに、何で給食費払わないといけないんだ</p>

	<p>よとあえて払わない方一番困るのです。その辺の理解が得られないというところが長年の課題です。</p> <p>せっかくなので、皆さん、一人一人ご意見を聞きたいので、今日の会議の内容のことでもいいし、ふだんお子さんから聞いている給食のこととかでもいいので、皆さんひと言ずつでも何かお願いいたします。</p>
委員	<p>学校に提出する、第3号様式 学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患）に関して、私も立場上この書類を記載させていただいておりますが、記載についてこうしてほしい等のご意見はございますか。</p>
委員長	<p>これは、どなたにお答えいただくのが一番いいのでしょうか。</p>
委員	<p>せっかくの機会なので色々お伺いできればと思います。</p>
事務局	<p>食物アレルギー対応の手引の第3号様式のところですよね。給食センターというよりは、こちらは学校生活の管理ということで書いていただいておりますので、牛島先生など学校現場の方のお話のほうが早いのかなと思うのですがけれども、給食センターとしては書き方を書いてあるものを見た中で、もっとこうしてほしいとかというところは特にはないです。</p>
委員	<p>食物アレルギー専門の四街道にある下志津病院ですと、入院して検査し、詳しいデータをくださるところもあれば、かかりつけの病院や小児科の病院で、食物アレルギーなので注意してくださいねくらいのレベルで対応がすごくバラバラです。ただ、お医者様の指示で学校は動いているので、これを基に学校は対応させていただいています。親御さんの関心度とか、食物アレルギーに対する家庭によっても温度差がありますので、症状が重いけれども、専門のところに行つての検査はしていないお子様もいらっしゃると思うので、学校としては、どこに行つてくださるかということではできないです。</p> <p>アナフィラキシーがあると、遠足だとか、家庭科の調理実習だとか、給食だけではなくて、宿泊学習とかいろいろなことで対応するときにこの学校生活管理指導表が大元になります。何にアレルギーがあるか、それを除去するというので、宿泊の場合には必ず宿泊先に連絡をとって、宿泊をする期間のメニューの成分表を全部送っていただいて、それを親御さんに渡して、チェックを親御さんにさせていただいて、それで対応しているのです。実際に向こうに行つたときには、出たものを職員と、私もそうですけれども、担任とダブルチェックをして間違いがないか確認します。もしくはそれができないというようであれば、冷凍したものを持たせてくださる親御さんもいるので、それで対応したりしています。「サトウのごはん」を持って行って、それを温めてもらつてご飯をだしたり、これをもとに学校ができることを親御さんの要望をちゃんと聞いて対応しているということなのです。</p> <p>この食物アレルギーに関しては、就学時健康診断のときにアレルギー関係の調査表</p>

	<p>を配って、入学説明会の時に回収します。親御さんとの面談をその時に行い、管理職に入ってもらい、親御さんと、小さいころからのアレルギーの症状とか、発作を起こしたとか、そういうことを聞き、学校への要望などをきいたり給食や学校生活についてのこういうことがありますよというのをお知らせして親御さんにも考えていただくという機会です。また入学してから担任が新たに決まるので、そのときにもまた話をするというようなことをしています。</p>
委員長	<p>大変だと思いますけれども、今後ともよろしくお願いします。</p>
委員	<p>特に中身のある話ではないのですが、最近、給食が新しくなってからという気もするのですが、子どもたちが、今日のこれはおいしかったとか、これは余り好きじゃなくてみんな残していたとかという話をよく聞くようになったなどは思いました。またそういうのをセンターのほうで吸い上げるのか、こういう場で私たちが持ち込むのか、そういうことをしていけたらと思います。</p>
委員	<p>娘から聞いた話ですけれども、クラスによって食べる量が全然違うらしくて、今中3の子なのですけれども、中2とかそういうところから、自分のクラスは、みんな女の子女の子もすごくたくさん食べるので足りないといって、違うクラスにもらいに行ったり、先生が気を使って、職員のほうからもらったりとかそういうときもあつたらしいのですけれども。片や全然食べないで、すごくたくさん残るクラスとかもあるみたいで、クラスによって食べる子がいっぱい集まって、みんなでわいわい食べていると、全部きれいに食べちゃうし、食べないような子が集まっているクラスだと、なんとなく食が残ってしまうのかなというのを娘の話を聞いて思いました。残が少なくなったほうがいいのかというのを娘の話を聞いて思いました。残が少なくなったほうがいいのかというのを娘の話を聞いて思いました。残が少なくなったほうがいいのかというのを娘の話を聞いて思いました。</p>
委員	<p>今日は初めてなのにたくさん発言させていただいて、ありがとうございます。アレルギーを持ちながらも、給食はとても大好きで楽しみみたいで、特に1年生になって給食当番というのがすごくうれしいみたいで、アレルギーを持ちながらも担任の先生のご配慮で、おかずを配ったり、牛乳を配ったりやらせていただいているのが非常に楽しみなようで、アレルギーがあるからこそ、毎日献立を見て、毎日給食の話をしているというところもありますので、今回、この委員にならせていただいて、今度はつくる側の気持ちというか、大変さも今、すごくわかりましたので、これからもぜひ参加してお勉強させていただけたらと思います。ありがとうございます。</p>
委員	<p>うちの学校も、盛りつけの用紙がありまして、ちょっと心配なお子さんには全員、おうちの方に、これはだめとか、バツとか全部職員室に張ってあります。最初は、張ってある枚数の多さをすごく感じました。でも、職員が全員見られるようにということで、やってもらっているのだなということも感じています。</p> <p>あと、残菜の量についてですが、私は検食で少し早く食べるのですけれども、おい</p>

	<p>しくいただいて、自分がつくるよりよっぽどおいしいと思いながら食べさせていた いているので、子どもたちのちょっと意識、残さず食べようねという声かけとかで、 職員がそういうふう言うことで改善できるものならと思いました。学校に持ち帰っ て先生方に話したいなと思います。ありがとうございました。</p>
委員	<p>アレルギーの話もいろいろ出ていて、本校は人数も多いので、いろいろな面で気を 使うところがあり、間違うと命にかかわるような状況が思います。先ほど鳥海先生 のお話のように、特に親の理解でもって、しっかりしたものができるように何とかして やっていかなくちゃいけないなどは改めて感じているところです。新しい給食センタ ーになってからは、容器のほうも一新してくれて、非常に気持ちよく毎日給食をいた だけるなど実感しています。きょうはありがとうございました。</p>
委員	<p>今日はどうもありがとうございます。</p> <p>感想なのですけれども、2ページの平成31年度学校給食センターの運営状況につ いての中で、佐倉保健所の方の給食施設巡回指導の指導結果で、①残菜の多いメニュ ーが見受けられるため、予定していた栄養量が適正に摂取されるよう関係者との連携 等を通じて残菜量の軽減を図ること。ということと、先ほどの残菜で子どもの声を聞 くということで、板挟みかなと。これがあるから食べなさいというのと、好き嫌いが あるよねという、先ほどの話じゃないですけれども、まずアレルギーのことについて は配慮しなくちゃいけないし、アレルギーの一手手前で、お腹がゴロゴロするよう なものもあるし、あとは本当に純粹に好き嫌いというのがあって。</p> <p>やっぱり栄養のバランスだとかカロリーだとか一生懸命考えて作っているのを見 ているので、みんなは食べてほしいし、子どもの声も聞くべきだけれども、やはり 専門家が作ったメニューなのでということで、学校として悩ましいよなというのは感 じています。</p>
委員	<p>やっぱり学校現場はいろいろなことがあって、アレルギーという報告というか、ア レルギー体質ですというものがなくても、運動した後に発作が出るお子さんがいたり するのです。なので、食物アレルギーの研修は、4月当初に全職員でして、担任が出 張で出て補欠の先生が入ったときにも、エピペンがどこにあるかというのは、赤いテ ープで誰でもわかる、どういうふうにしたらいいかというのがわかるように、改めて、 毎年やっていますけれども、気を引き締めて、子供たちの健康観察を朝だけではなく て日常的にやって、すぐに対応していきたいというふうに皆さんのお話を聞いて改め て思いました。ありがとうございました。</p>
委員	<p>残菜については、うちの学校でももちろんありますし、本当に全国の栄養士はみん な悩んでいることだとは思うのですけれども、それを子ども嫌いなものだからしよ うがないよねじゃなくて、努力してどんどん少なくしていきたいなとは思っています ので、うちの桜台中で人気のメニューの和え物のドレッシングなんかを情報交換もしつ つ、白井市全体で残菜が減るように努力していきたいと思っていますので、今後ともよろしく</p>

委員長	<p>お願いいたします。</p> <p>皆さん、ぜひ周りの声を聞いていたら、またこの会議の場でどんどん発言してください。以上をもちまして、議題全て終了となりましたので、長時間にわたるご審議ありがとうございました。議長の責務をここで終了させていただきまして、事務局に戻りたいと思います。ご協力ありがとうございました。</p>
事務局	<p>倉敷委員長、ありがとうございました。出席いただきました委員の皆様、ありがとうございました。これで、会議の一切を終了したいと思います。</p>