

令和元年度 第1回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

日時：令和元年8月1日(木) 13:30～15:02

場所：甲賀市役所 4階 教育委員会室

出席委員：

北村哲也委員、山田美弥子委員、大森薫委員、武田和子委員、今井真希子委員、
宇田勝弘委員、隠岐良達委員、長嶋房代委員、村田喜代美委員、石橋智子委員

欠席委員：

立岡秀寿委員、奥村千穂委員、田中恵美委員、荒木勇雄委員、山元俊行委員、
古倉みのり委員、野崎昭彦委員

関係者：

教育委員会 山下教育長、平尾部長
学校教育課 福井課長、中島課長補佐
水口学校給食センター 井口所長、徳地栄養教諭
東部学校給食センター 吉田栄養教諭、久木元栄養教諭
信楽学校給食センター 増山栄養教諭

事務局：

教育総務課 伴課長、山本係長、岡村主査

傍聴人：なし

1. 開 会 (司会：事務局)
市民憲章唱和
2. 運営委員会委員委嘱状交付
3. あいさつ (山下教育長、平尾部長)
4. 自己紹介
5. 運営委員長・副委員長の選出【P3～7】
規則第7条に基づく
・委員長 北村哲也委員
・副委員長 大森薫委員
6. 議 事 議長 (北村委員長) による進行
議長・副議長あいさつ (北村委員長、大森副委員長)

(1) 各学校給食センターの概要について【P8～10】
(説明 学校給食センター 所長)
各学校給食センターの現在の配食数、配食先、主食、副食、地場産物の使用、職員数、
業務委託等

～ 質問・意見等なし ～

(2) (仮称) 甲賀市西部学校給食センターの概要について【P11～15】

(説明 学校給食センター 所長)

- ・事業概要…敷地の所在地、面積、鉄骨造2階建て

調理能力：6,500食

厨房方式は床が濡れない衛生管理が行き届いたドライシステムを採用

- ・敷地内の配置(配置図・平面図を参照しながら)

【1階】作業区域を分けて衛生的な調理作業を行う。

準備区域：作業に入る前に服を着替える、洗浄する区域

汚染作業区域：土がついている物等、下処理を丁寧に行う区域

非汚染作業区域：調理を行う区域

アレルギー対応食調理室・炊飯室を設置

【2階】見学など来られた場合も想定

見学窓：2階から調理場を見学することができる。

食育展示コーナー：水口学校給食センターで実際に使用していた釜等の展示を考えている。

- ・工事等のスケジュール

進捗状況…現在、約23.5%

令和2年2月20日完成予定

～ 質問・意見等 ～

委員：

このような新しい施設を造り、例えば災害時などに食料の備蓄や炊き出し機能を作る等の運用の予定、もしくはそれに向けての訓練等は検討しているのか。

学校給食センター所長：

災害時の米飯を提供する予定で現在考えている。炊飯室があり、貯米庫に約1週間分の米を保管できるため、それを炊き出し等に使えるよう準備を進めている。

委員：

アレルギー対応について、何種類、どのようなものに対応か決まっているのか。

事務局：

アレルギー対応検討会を昨年度から行っており、(仮称)甲賀市西部学校給食センターでアレルギー対応調理室を準備しているのに合わせて、甲賀市東部学校給食センターでも増改築を行い、アレルギー対応できるような調理室を用意している。

検討会ではセンターも新しくなり、調理に慣れていないこともあるため、最初は安全を最優先し、除々にアレルギー対応品目を増やしていく方向で考えている。まずは一番アレルギーの多い卵から始め、主食のパン・麺に代えて米飯を提供していこうと考えている。

(3) 給食について【P16～20】（説明 東部学校給食センター 栄養教諭）
（説明 事務局）

学校給食について

- ・職員一同、衛生安全に十分配慮し、愛情たっぷりのおいしい給食を作っている。
- ・児童生徒が心身ともに健康な体を作ってほしいという願いを持って、以下の点に配慮しながら献立作成をしている。
- ・献立が食育の生きた教材として活用できるように、一食分を考えている。
- ・主食(ごはん、パン、麺)の日が決まっているので、それに合うおかず(主菜、副菜、汁物)を考えている。
- ・学校給食摂取基準を確保するようにしている。
- ・旬の食品を使用して季節感を出すようにしている
- ・地場産物として甲賀市産の味噌や野菜等を積極的に取り入れている。特に毎月19日の食育の日にはふるさと献立として、びわ湖の魚など、滋賀県や甲賀市の食材を多く取り入れた献立を作っている。
- ・ふるさとの献立や全国の郷土料理など、いわゆるおふくろの味を取り入れている。
- ・こどもの日、七夕など行事食を取り入れる。(9月は重陽の節句、十五夜の献立等)
- ・児童生徒の嗜好を考慮している。
- ・生活習慣病を子どもの頃から予防するため、薄味を心がけている。学校給食摂取基準の改訂で塩分の基準が定められたため、特に気をつけている。
- ・月一回は必ずカミカミ献立(あごを鍛える)、鉄ちゃんの日(貧血を防ぐ)、カルちゃんの日(カルシウムたっぷりで骨を作る・丈夫にする)、ファイバー君の日(豊富な食物繊維摂取)を実施している。
- ・限られた給食費の中で、良質かつ安全な食品を厳選している。
- ・色合いを考えている。

アレルギーの対応について

- ・給食を作るにあたり、少しでも多くの児童・生徒ができるだけ同じ給食を食べられるように物資選定時には、卵や乳の含まれていない食品を選んだり、小麦ではなく米粉を使うなどして給食を作っている。児童・生徒が楽しみにしているデザートについても同様に工夫をしている。
- ・魚の魚卵有無等、アレルギー混入の可能性がある場合は、保護者に知らせている。
- ・主菜、副菜、汁物と3品とも食べられないことのないように、組み合わせを考えている。
- ・コミュニケーションカードの意見を取り入れて、おいしい給食を作るように努めている。

アレルギーの状況について

- ・食物アレルギーを持つ児童生徒数：275名
保育園 103名、小学校 139名、中学校 33名
うち、アドレナリン自己注射(エピペン)携帯人数：69名(全体の0.8%)
- ・令和2年4月(仮称)甲賀市西部学校給食センター操業に合わせ、アレルギー対応食を実施予定
- ・調理を行う給食センター、実際に児童生徒に渡す学校と話し合った結果、急に大量なアレルギー対応食の調理をするのは安全性に欠けるため、卵のみの除去食もしくは代替食の対応から始めたいと考えている。
- ・牛乳はこれまでと同様、停止・減額を継続予定

～ 質問・意見等 ～

委員長：

塩分控えめなどの説明があったが、できるだけ子どもたちが「食べておいしい。」と感じる工夫をしてもらえると嬉しい。今年、鮎が給食に出た時は香りがして過去食べた中で一番おいしかった。そんな感動をもらえる給食をまたお願いしたい。

(4) 給食費について【P21～22】（説明 事務局）

給食費の負担について

- ・材料費は、保護者負担、その他経費は市
- ・合併以来、園 1,800 円、小学校 3,500 円、中学校 4,000 円で統一

給食費の滞納状況

- ・平成 30 年度給食費は、345,163,250 円のうち 344,333,377 円が収納され、99.76%の収納率、滞納額は、829,873 円
- ・過年度の滞納額は、16,781,220 円
- ・滞納対策について、督促状の発送ほか、教育総務課による滞納者宅の訪問で納付を促している。また、保護者本人の同意を得て、児童手当から給食費に充てる制度も活用している。

(5) その他【P23～26】（説明 事務局）

第 3 期甲賀市教育振興基本計画について

今年度 4 月から 5 年間、この計画を基に給食センターの運営を進めていく。

主な取り組み…①安心・安全な学校給食の提供

②食育の推進

③食物アレルギー対応

～ 意見交換等 ～

○児童生徒の夏休み前後の体重増減について

委員：

給食センターのこととは少しずれるが、学校で夏休みの前後で子どもの体重チェックといったものはないのか。貧困家庭で夏休み期間中に飢えている子どものニュース等もあり、福祉の担当部署と情報共有しておけば、子どもの成育状況・家庭事情を知るひとつの材料になるかと思ったので。

委員：

中学校は 1 学期・2 学期・3 学期の初めに身体測定、小学校は毎月体重測定をしている。夏休み明け、昔なら中学 3 年生女子は部活が終われば、体重増量傾向であったが、今の子は食べることも気にしているのか、夏休み明け、1 キロ以内の減量で大きな変化ではないが全体的に体重減量傾向にある。たまにものすごく減っている子たちについては教育相談にかけたりしていた。

委員長：

中学校は学期ごと 4 月、9 月、1 月ぐらいに測定、小学校は毎月測定なので、変化は見つかるかと思われる。

○保育園・幼稚園のスプーン使用について

委員：

献立がカレーの時、小学校・中学校には給食センターからスプーンはついてくるのか。保育園・幼稚園ではスプーンがついてこないでカレーをお箸で食べている。それは予算上の問題なのか。

事務局：

小学校・中学校には主食・副食とそれに必要となってくる食器等を給食センターから届けている。保育園・幼稚園は自園炊飯のため、保育幼稚園課ではどうしているのか。

委員：

小さいお子さんには保育園のスプーンで対応しているが、大きいお子さんには保育園・幼稚園でも使い方に慣れてもらうため、基本、各家庭から持参されたお箸を使ってもらっている。保育園のスプーンがどれだけあるか確認し、カレー等の献立時には大きいお子さんにも使ってもらえるよう検討する。

委員：

保育園のスプーンでは数が足りておらず、全員に行き渡らない。スプーンを持たせるとそれで食べてしまう子がいるため、教育上、お箸がメインとは考えている。子ども達もお箸が上手に使えるよう一生懸命取り組んでいるが個人差もあり、お箸でカレーというのは食べるのが難しいと思う。保護者も毎日献立表を確認して今日はカレーだからとスプーンを持たせる余裕がなく、お箸だけを持参させている。

事務局：

献立がカレーの時、各学校給食センターで保育園・幼稚園のスプーン対応はどうしているか。

学校給食センター栄養教諭：

(水口・東部) 保育園・幼稚園へも小学校・中学校と同様、スプーンを届けている。
(信楽) 保育園・幼稚園分のスプーンはないため届けていない。

委員：

信楽地域の保育園・幼稚園だけスプーンがない状況がわかったため、対応を保育幼稚園課内で協議し、その結果を連絡させてもらう。

== 協議結果 =====

・令和元年9月から信楽地域の保育園・幼稚園でスプーンを用意

=====

○栄養指導等について

委員：

私はボランティアであちこち子どもによく出会うが、「栄養士の先生は知らない。」というような発言を聞く。栄養教諭の所属校とそうでない学校で指導に差があるのか。

また三重県のあるスーパーで「あ、うちの子、今日給食はなんだっけ」という立て看板があり、食品売り場の前に献立が貼ってあるのを見かけた。保護者が買い物される参考にもなるし、学校給食をもっと広く知ってもらえるアイデアの一つではないかと思った。

委員長：

栄養教諭がどのくらい所属校以外に行かれているか、情報共有をお願いしたい。

学校給食センター栄養教諭：

個人によりそれぞれで、自分の所属校には行きやすい部分もあるが、管内の小中学校を含め、必ず年1回は行くようになっている。ただし、特定の学年や家庭科の授業時だけ等全学年となると難しい状況である。栄養教諭は献立を作る管理・栄養指導という2つの仕事があり、出来る範囲で各学校を回っている。

また、さきほどのご意見のように、各学校だけでなく、スーパーや地域にも学校給食を広く知ってもらえるよう努力していきたいと思っている。

委員長：

中学校へも毎年、栄養教諭が必ず家庭科の授業とタイアップして一つの学年を回り、授業へ入ってもらっている。栄養教諭が来校するのは年に数回なので顔までは覚えられないかも知れないが、子どもたちの給食準備や食べている様子、片付け等を見に来てもらっており、全く何もしていないことはなく、精一杯されていると感じている。

委員：

「給食週間にこんなビデオを作りましたよ。」とあったが、「自分たちが作った。」と自己満足にならないように、活用してもらえたらと常に思っている。

委員長：

ビデオが結構、子どもと中学校の先生に好評で、魚の食べ方を知らないのに、ビデオで観て「あ〜こうやって食べるんだ」と教室が盛り上がり、いい効果がある。自己満足にならないよう子どもたち向けに工夫がされているので、学校教育でできることはさせてもらっている。

【委員長からその他意見交換をよびかけられるがなし】

委員長：

ありがとうございました。皆様のご協力のおかげで議事の全て終わることが出来ましたので、ここで、議長と副議長は退任させていただきたいと思っております。どうもありがとうございました。

7. 閉 会

あいさつ（教育総務課 伴課長）

15:02 終了