

## 平成29年度第1回 鶴岡市学校給食センター運営委員会

日時：平成29年7月28日（金）午後3時30分～

場所：学校給食センター会議室

1. 開会 （所長補佐）
2. あいさつ （加藤教育長）
3. 委員長、副委員長の選出  
委員長・・・菅原博（あさひ小学校 PTA 会長）  
副委員長・・・渋谷せつ（大泉小学校長）
4. 報告 議長 菅原委員長  
報告第一号 平成28年度鶴岡市学校給食センター運営状況について（資料により説明）  
報告第二号 平成29年度学校給食センターの運営方針について（資料により説明）

委員長 ただいま、事務局より報告がありましたが、平成28年度運営状況につきまして、何かご質問ご意見がございましたら、ご発言お願いしたいと思います。

教育長 所長、羽黒地域は鶴岡のセンターにということと、藤島センターの位置づけについて説明してください。

所長 現在は、当鶴岡センターを含めて全部で5つのセンターで、給食を実施配食しております。その中で藤島については、設置当初である藤島町時代から保育園等への配食ということから学校給食に限った他の4つのセンターとは違っております。

現在は、保育園・幼稚園・障害者の通所施設と計3施設に260食ほど提供しています。そういった関係もありまして運営委員会も独自に開催をしており、藤島地域の関係先の代表の方から参加していただき助言や審議していただいております。本日の資料としては藤島も加えておりますけれども、まずは4つのセンターでの運営委員会にまとめているということです。

委員長 他に、委員の方から何かありますでしょうか。

委員 昨年度、新たに食文化創造都市特別献立ということで各4地域に実施したわけですがけれども、全体的にどのような反応だったのか教えていただければと思います。

もう一つ、献立については、市の統一献立は3割ほどあるということですが、この行事食をみますと各地域それぞれの特色ある行事食があるわけです。こういう行事食の交流と申しますか、例えば鶴岡地域の子供たちは朝日・温海の行事食等を通してまた地域を学ぶということにも広がるのではと思うのですけれども、そのようなことはないのかと思ったものですから教えていただければと思います。

委員長　　今、委員から発言ありました鶴岡市の食文化創造都市特別献立についてと各地域の行事食の交流等についてよろしくお願いします。

所長　　資料の22ページをご覧くださいと思いますが、2月下旬に実施した特別献立給食の記事が荘内日報に掲載しております。詳しくは、後ほどご覧くださいと存じます。

一般家庭でも、なかなか食されていないゴマ豆腐について、この地域としては精進料理としてだけでなく、通年スーパー等でも販売されて食べられているという長い歴史があるわけでありまして。今回はそういったものを素材にして学校給食に提供することで鶴岡の食を知っていただくという一つの狙いでありました。家庭では食べていないだろうという一定の割合を想定はしていましたので児童生徒も初めて食べる子もいるだろうということも初めから考えにあって開発を進めてきたのであります。

結果的には、お菓子の木村屋さんから提供していきました。給食だけでなく製造に携わった企業の方でも、最終的には市販化になっていくこと自体が鶴岡の食を支えることになるものと思っております。他にも鮭の味噌粕漬け焼きもあり、これ自体も風味や保存を効かせてという非常に特徴的なものでもありますけれども、魚の食べ方もおばあちゃんなどいる家庭でないとなかなか伝わっていないのかと思います。

学校の様子などは各センターの栄養教諭・栄養士を中心に具体的に出していただければと思います。2点目の行事食のセンターごとの交流などの部分についてはあつみっこ給食センターより回答願います。

事務局　　ゴマ豆腐についてお答えします。大泉小学校の子供たちの反応についてお話をさせていただきます。大泉小学校では初めて食べるお子さんもいました。「おいしかったよ〜!」という子と「苦手だったよ〜」という子とそれぞれでした。木村屋さんのパッケージ容器からお菓子のように甘い物だと思っている子も多く、餡がしょっぱくてちょっと想像と違ったところもあったのかなと思います。他の学校の声聞いてみても好き嫌いは分かれるようでした。ただ、市販の物と形や見た目は少し違っていますが、こういうものもあるんだよということで一つ体験はできたものと思います。

事務局　　榎引地域の方でもやはり食べたことのない子供たちの反応は様々だったと思いますけれども、体験としてはよかったと思います。ただ、大量生産ということで保存の仕方は冷

凍してしまうことや形や食感などは、家庭で食べるものや作るものとはちょっと違っていたので少し伝えづらい部分もありました。ただ、初めて食べたという子供たちもいましたのでデザートと間違える子もいてデザートだと思って食べるとかなりのギャップがあつて美味しくないというか、食べたことがないので受け入れられない子供たちも半分くらいいました。特に大きい子の方が食べたことがないとこれ以上手を付けられないようで、小さい子はそれなりにこんなものかなと言って食べてくれる子もいましたけれども、もうちょっと続けていけたら理解もあるのかなと思いました。

事務局 温海では‘べろべろ餅’という特色ある食べ物がありまして、昨年度の給食週間の時に朝日のセンターで各地域の郷土食を取り入れたいということで温海地域にある‘べろべろ餅’を提供しました。各地域の行事食や特産品を給食に取り入れることで地域の食文化を学ぶ機会になったかと思います。温海に限らず鶴岡市全体の行事食についても考えていきたいと思っております。

委員 ありがとうございます。

教育長 私も、ゴマ豆腐の試作品を何回か試食させていただきました。見た目はカップにゴマ豆腐が入って上にキャラメルのような餡がのっていて、プリンかなと子供は間違いそうな感じですが。先ほど説明にもありましたように、一回で何千食と作るもので冷凍しないと当日ではなかなか製造は難しいということで解凍具合も何回か食べて改善していただきましたし、味や風味も様々改善いただいて今回提供したものになったということでした。まだ改善の余地はあると私は思いますので、今後工夫も重ねていきたいと思っております。

委員長 ありがとうございます。他に委員の方から何かありますでしょうか。

委員 温海地域の場合、行事食ということで7月まで“入学おめでとう・こどもの日・囃む献立・七夕”とあるのですが、先日変わっているなと思って周りの先生方に聞いたら、鼠ヶ関小遠泳応援献立だと聞いたのですがそういうものもあるのでしょうか。また、これも今月になってからですが、姉妹都市交流の関係で鹿児島島の鶏飯が出ていたと思います。それらも特別献立ということで掲載しても良いのではないかと思います。最後にもう一点ですが、これは次の議題にも係ってくるのですが、安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底ということで異物混入について、昨年度のデータ等ありましたら、何件くらいだったとか、どんなものがあつたのか、対応はどうかなど教えていただければと思っております。

事務局 今回の件について、鶏飯については鶴岡市統一献立会議で話があつたので全地域で実施することになったので統一献立という形で実施する予定です。鼠ヶ関小学校の遠泳大会迄

援献立についてですが、前まで温海地域は1つの中学校と5つの小学校だったのが、昨年  
から2つの小学校になり、今まで年に6回あった希望献立が年に3回へ減ってしまいまし  
て、今年度給食主任の先生方と話し合いをして、希望献立は今まで通り1回ずつの年3回  
として、その他に「〇〇応援献立」などの特別献立を計画しています。

所長 異物混入については、割合的な数字は持ち合わせていませんが、こういったものとい  
うことで是非知っていただきたいなと思っています。異物混入の場合、危険を伴うような金  
属的なものと非危険な異物である髪の毛や食材に付いている虫や藁や農業資材などが、特  
に野菜などでは下処理する上で見つけていくことになります。どのセンターにおいても作  
業に入る前に自らの髪の毛や衣服に付着したのから落ちないように徹底はしております  
が、どうしてもそういったものが入っていく例がいくつかあります。それは給食に限らず  
ご飯・パンなどについては委託している関係で直接学校に届いていますけれども、それら  
にも同様入らないよう対策はしておりますが現状としては混入していることもあります。

それから、原材料由来のものという場合があります。具体的には、最近多いのは、炊飯  
をしていて表面にあぶくや、釜の淵にたまった糠状のものが固まったものが盛られた状態  
で届いたという連絡も受けました。豆腐については、揚げカスなどの黒い物などがありま  
す。また化学反応的なものもあり、卵に含まれている硫化成分と言いますか温度の変化に  
よりゆで卵の黄身の部分が緑に変わりそれが異物として報告されることもあります。それ  
から、イカと里芋の煮物にプラスチック片のようなものが入ったという報告も。実際はイ  
カの中身でありましたが。いずれにしても安心・安全に子供たちから食べていただくため  
には更に徹底してやっていかなければならないと思っております。

委員長 よろしいでしょうか。

委員 はい。ありがとうございます。毎食検食がありますのでその辺を今後伝えさせていた  
だきたいと思えます。

委員長 他にございますでしょうか。

委員 この4月から羽黒地域にお世話になり、搬送の容器等工夫いただきまして、温かい給食  
をいただいております。ありがとうございます。報告資料の中で一つ教えていただきたい  
のですが、6ページに給食費の未納対策の実施ということがあります。経済的な格差とい  
うことで学校教育や他の面も含めて教育費等の納入が困難なご家庭も増えているという状  
況をよく耳にするものですから、市全体の未納状況ですとかプライバシーに係わる面もあ  
るのでお伝えいただける範囲で構いませんが、件数や対応など教えていただけますか。

所長 現在、未納については平成10年以降の未納分に督促など送っています。また平成24年度以降の児童手当の支給時に納付相談などをさせてもらっています。ここ数年この面談を通じては年度の未納額はわずかな額になっています。

教育長 委員の発言の最初の方の話の中に、温かいという言葉がありましたけれどそれを保つためにどういう工夫をしていますか。

事務局 西棟で羽黒地域を担当しておりますが、羽黒地域は、遠方ということもありまして保温食缶や保温バットを使用し、温かさを失わないように配慮させていただいております。

教育長 普通だと金属製の一枚のものですがけれども、保温食缶だと二重になっていることで保温性が高まっているということですね。

委員長 ありがとうございます。他にありますか。

なければ私の方からも一つよろしいでしょうか。6ページの「米粉利用推進事業」や「地産地消促進事業」についてですが、昔であればパンや米に分かれていたと思うのですが、今米粉を利用したモチモチしたパンもできていると聞きます。そういったものも給食で出しているのか。出していれば人気や子供たちの反応などはどうか教えて下さい。

事務局 朝日地域を担当しております栄養士です。米粉パンについてですが、年数回の実施をしております。お話の通り、米粉を使うということで小麦を使用したパンよりもモチモチという食感が特徴的です。今市販のパンがとてもやわらかく、甘みもあり、食感が良いというような傾向になっている中、学校給食のパンというのは焼き方や温度など決められた中で作られていて、それについての検査もパン屋さんを対象に年に数回行われているのですが、全体的に硬いという評判があります。ですが、献立や組み合わせの関係もありますが、パンの日は週に1回くらいは実施していて回数が少ないということもあり、ご飯の日よりも楽しみな部分もあるようです。また、おたよりでも献立表に「米粉パン」と記載しアピールしておりますので認知も増えてきているのではないかと考えております。

委員 自分も検食簿に「この料理が美味しかった」とメモを書いたりしているのですが、給食活動というのは中学校としてはテキパキできるかや、食育については校内放送で給食だよりを読み上げたりしていますが、やはり残量の問題なども気になるところであります。本校に限らず残量ということに関しては、センターとしてはどういった見方・とらえ方をしているのか教えていただきたいです。

事務局 栄養教諭です。食数がかなり多いので、残量も集まってくるとそれなりの量にはなりますが心配するほどの残量ではないと思います。センターとしても、現場や給食主任の先生方とも話し合い、食べにくい物などは反省しながら次に活かしていくような形をとっておりますので全体的にはそんなにはない方とっております。

所長 補足いたしますと、三年に一回くらい学校訪問などもさせていただいております。残量がないとみんな等しく食べているかと言われると私たちは分からないのですが、それぞれのクラスで食べさせていただいた時に食べる工夫やクラスでの指導や担当栄養士からの食指導で残菜についても話をさせてもらっています。先ほど、給食だよりの放送ということでもお話しありましたが、それについても委員の方から紹介していただければと思います。

委員 温海中学校で給食を担当しております。ただいま残菜や放送についてありましたけれども、給食委員会の方で食に関心を持っていただきたいということでミニ給食だよりを放送しております。四年目になりますので子供たちも慣れてきて、昨年度末には小学校にも放送を届けようと話になったので、中学生が録音したものを小学校で放送しました。

さらに、先ほどの応援献立についても、中学総体応援献立ということで、県のモンテディオやパスラボ山形とタイアップする企画を活用して、モンテディオが来た時にスポーツと食ということで食育も兼ねた給食を提供しました。また、食べるということに関心をもってもらいたくて給食委員会ではアンケートを実施し、その結果、子供たちは疲労回復やスタミナアップをしたいということだったので、栄養教諭からメニューを組み立てていただいて、直接パスラボの選手から話をしてもらいました。

今年度は小学校へも拡充し、例えば海苔のパッケージのイラストを考たり、給食委員会を通した取り組みも進めています。また、昨年度は地産地消の取り組みをさせてもらった中で、生産者にお手紙でアンケート調査をし、学校で取りまとめておたよりにして全校に配布するというのもしました。給食を食べに来ていただき生産者を目の前に食べにくいメニューでも残さず食べることを意識して良いきっかけにもなりました。やはり、一番は自分の健康についても好き嫌いで残すのではなく、ここを頑張りたいからこれも食べれるようになりたいなど自分たちで思えるようになってくれたら良いなと考えています。こういった給食委員会の活動を、あつみっこ給食センターさんからはかなり応援いただきながら小学校・中学校共に連携し進めています。

#### ・報告第二号についての報告

委員長 ただいま、事務局より報告がありましたが、平成29年度運営方針につきまして、何かご質問ご意見がございましたら、ご発言お願いしたいと思います。

委員 今所長からもありましたけれども、今年の2月の海苔の件について全国的に影響を及ぼしておりまして、厚労省でも衛生管理マニュアルの改訂を6月に行っております。その中でも、調理従事者の健康診断の頻度や周辺の検査についても改正しておりましてその中で対応いただきたいと考えております。またその重点施策の20ページにも研修会の開催と業者訪問と載っていますが、この点に関しても納品業者さんの衛生管理を受け入れ側も十分に管理するよというところも今回改正された内容ですのでよろしくお願いいたします。

委員 昔であれば、食べられなくて遅くまで残されたりという子もいたのですが、最近の子供たちでも苦手だから食べられなかったり、それともある程度頑張っ食べたらそこまで良いのか。学校での指導の仕方も教えていただきたいです。

委員 私たちの頃は、お昼休みもなくなるくらい食べさせられていましたが、今は子供一人一人の個性に合わせて少しずつ食べていきましょうということで指導しています。そうしていくうちにだんだん食べられるようになっていきますし、食の細い子供もいますのでスタートラインが違うのでちょっとずつというような指導をしています。

委員長 他に、何かありますでしょうか。

委員 先ほど食文化についてユネスコの認定を受けてからゴマ豆腐を提供しているというお話ありましたけれども出羽三山の麓でありますので非常に良い取り組みとと思いました。他にも精進料理は、ゴマ豆腐だけではなくて例えば栃を使った栃餅などもデザート感覚で食べられるのではないかなと思ひながら聞いておりました。あとは、安心安全の給食を毎日子供たちに食べさせてもらってありがたいなと思ひますので引き続きお願いしたいです。

委員長 ありがとうございます。それでは報告第二号の平成29年度の運営方針につきまして委員の方で審議されたということで報告したいと思います。

## 5. その他

所長補佐 その他、委員の皆様から何かございましょうか。

教育長 先ほどのセンターの一本化についても、羽黒地域で実施しているような保温食缶を、使用しての工夫などでもできる限りの対応はしていこうと思ひますし、アレルギー対応についても各町村では丁寧にやっていたが、ここはなかなか施設的にラインに区切りを作ったの部屋を作ることが今の段階でまだできなくて大変申し訳なく思ひているのです。

センターの建て替えに伴いアレルギー対応も十分していきたいとは考えています。全体的に老朽化が進んでいる中ではありますが、施設・設備においてもご意見や要望があればこの場でも出していただきたいと思います。

委員 要望ではありませんが、羽黒がセンターで一本化になるという時に温かいものであるということでいろいろ配慮していただいたのですが、羽黒一小まで届けるのにどれだけ冷めるかとか冬期間の搬送は、大丈夫なのかなど随分検討して対応していただきました。

今現在は、おおむね順調にすすんでいると思われます。ぜひ良い例として、地域性も残しながら引き継いでいければと思います。羽黒にも羽黒なりの献立もありましてそれがなくなったのは寂しいのですが、給食の美味しさは同じくらいかなと思います。

所長補佐 ありがとうございます。他にありませんでしょうか。

ないようですのでこれもちまして第一回の運営委員会を閉会いたします。

(閉 会)

終了16:50