平成２７年度

第２回　鶴岡市学校給食センター運営委員会

開催日時：平成２８年２月２４日（水）午後３時～

場　　所：鶴岡市学校給食センター会議室

１．開会（所長補佐）

２．教育長挨拶（難波教育長）

３．報告説明

　報告第１号　平成２７年度鶴岡市学校給食センター運営状況について（中間報告）（資料により説明）

　報告第２号　平成２８年度学校給食の額について　（資料により説明）

４．協議

　議　第１号　平成２８年度鶴岡市学校給食センター運営方針について　（資料により説明）

**委 員 長**　 平成２８年度鶴岡市学校給食センターの運営方針につきまして、皆さんからご意見を頂戴したいと思います。

**委　　員** 　４番目の安全な食材の確保と、安全衛生管理の徹底というところで、（３）に食材納入業者への訪問とありますが、こちらのほうに食材を納入している業者はいくつぐらいあるのでしょうか。

**所　　長**　鶴岡のセンターだけで４６程の業者がありますが、数年かけて訪問しております。今回の訪問については二日間午前午後にいくつかの業者を回らせていただいて、実際の加工施設の視察であったり、状況を伺ったりしているところでございます。それから全ての納入業者を招いての衛生管理研修会ということで、今年度は庄内保健所から講師に来ていただきまして、異物混入に対する業者としての対応について、お話しをいただいたところです。

**委　　員**　ありがとうございます。このセンターに勤めていらっしゃる皆さんは、安全衛生について十分徹底されていると思います。業者についてはこちらのセンターから距離があったり、色々しますので、安全衛生面で同じ意識と言いますか、足並みをそろえていくのは難しいと思いますが、ぜひそちらの方に力を入れていただければと思いお聞きしました。

**委 員 長**　ありがとうございます。つい先日、問題・ニュースになりました廃棄食品の流用についてはやっぱり保護者の中にも意識としてはあると思います。そういうところからの視点で納入業者がどういう管理をしているか心配だったと思いますので、そういうことはないとは思いますが、引き続き業者に対する衛生指導をよろしくお願いします。他にございませんでしょうか。

**副委員長**　初めの来年度の給食内容の充実についての（３）に新たに食文化創造都市特別献立給食を実施するということですが、先ほど教育長の話にもありましたように食文化創造都市に認められたということで、イタリアの食科大学の学生が給食センターを見学し、その後本校に来てくださいました。子供達は交流が持てて、特に６年生は英語が喋れると本当に喜んでおりました。本校ではそういうこともあり食文化創造都市については理解が深まったと思いますが、他の学校ではまだまだ意識が低いのではと思いましたので、この案（食文化創造都市特別献立給食）は非常に良いと思って見させていただきました。

**所　　長**　各学校、児童・生徒へのＰＲということでは今年度いくつかの学校の先生方も、食文化創造都市のバッチをしていますが、この赤いシンボルマークを拡大して、教室や全体集会で紹介をされたという話を聞いています。先だっては渡前小の校長先生が、この中に３２くらいのシンボルにされた食べ物・名所があるが、これをクイズ形式にして、「これは何」と質問しながら鶴岡には豊かな食材、名所があるんだということで児童の理解を深めたということでした。これをパワーポイントにして学校教育課等にでも預けることによって広く使っていただけるのではないかという話を先日伺ったところでした。より児童・生徒については「給食だより」などを通じてＰＲをしていきたいと思いますし、献立については、より地元の中小企業の食品加工業者と一緒になって開発していくという一つの狙いもあります。現時点ではもう複数回、献立の検討会議をしながら具体的には生産者や加工業者と一緒になって取り組んでいきたいと思います。今の所、２学期、３学期あたりに提供できればと見込んでいる所であります。ぜひ楽しみにしていただければと思います。

**委 員 長**　ありがとうございます。その他、ございますでしょうか。

**委　　員**その他のところになりますが、給食費の未納の件ですけれども、幸い私が勤めた現在のところも前のところも未納がなく大変ありがたかったのですが、実際、児童手当の支給に合わせた納付相談を行うことで未納全体は減ってきているのか教えていただけるとありがたいです。

**事 務 局**　児童手当を現金支給で対応するようになってからは全体の未納額は減る傾向にあります。前回の児童手当支給後の数字ですけれども、鶴岡地域の数字になりますが、学校数としては１１校、３，５６１，６３６円の未納となっています。こちらの方は平成１０年からの未納の累積ということになりますが、以前は５００万円を超すような数字となっていましたが、だいぶ数字としては減ってきております。

**委 員 長**　ありがとうございます。よろしいでしょうか。

**委　　員**　了解しました。

**委 員 長**　他に何かございますでしょうか。一件、私からいいでしょうか。平成２８年度が最終目標年度だという鶴岡産の野菜の使用率を５０％にするというところですが、２７年度は３９％です。鶴岡、藤島、櫛引、朝日、温海を一つ一つ見ていくと、目立つのが櫛引地域です。櫛引地域の鶴岡産野菜の使用率が極端に低い理由があれば教えていただきたいと思います。

**所　　長**　鶴岡、他のセンターにおいても農協が生産者の窓口となっており、営農指導も重要なカギとなっています。藤島、櫛引、朝日、温海についてはたがわ農協の管轄であります。給食センターというのは、どこも同じ時間帯で納入していただいて午前中の早い時間に作っていくという一つのシステムの関係もあり、農協がすべてのセンターに同様に届けられないという物理的なものがまず一つあります。それから生産者グループが生産している品目やその量ということもあります。櫛引は早くから「あぐり」で地場産の農産物を販売をしてきたという大きな実績があり、どうしてもそちらが主力となって給食へ十分な量をお約束できないということもございます。そういったこともあって、各センターに、品目ごとに差異はあるんですが基本的に２６年度と比較すると伸びている状況にあります。２８年度の目標値５０％というのは簡単な数字ではないわけですが、じゃがいも、キャベツ、ニンジン、大根など、主要であり重量のあるものが結果的に大きく数字を動かしていくこともあります。玉葱については、まだまだ産地としては少量ですが、市の農政サイド、農協も含めて生産拡大に向けて着手をしようということですので、少し長い目で、次の計画の中ではある程度いい数字を示していけるのではないかと思います。櫛引の事情をということでしたのでご説明申し上げました。

**委 員 長**　ありがとうございました。どうしても数字が出てしまうと理由が気になったもので質問させていただきました。内容はよくわかりました。ありがとうございます。

他に何かございますでしょうか。なければこちらの件につきましては協議事項ということになりますので、皆様の承認を取りたいと思います。第１号平成２８年度鶴岡市学校給食センター運営方針について（案）ご承認頂けるかたは挙手をお願いいたします。みなさん賛成ということで承認とさせていただきたいと思います。どうもありがとうございます。

以上をもちまして５．その他ということになっておりますが、何かございますでしょうか。なければ私の任を解かさせていただきたいと思います。任期２年務めさせていただきありがとうございました。私の報告として一件、バイキング給食ではないのですが、昼時学校を訪問した際に校長先生にお誘いを受け、食パン、白身魚フライ、スープに牛乳など子供たちが食べている給食を一緒にいただくことができました。来年度は卒業となりますので、来年度こそバイキング給食を食べてみたいなということで閉めさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

**事 務 局**　その他につきまして、皆様の方から何かございましたらお話ししていただきたいと思いますがいかがでしょうか。

**委　　員**庄内保健所生活衛生課長の髙橋でございます。この運営委員会に参加させていただきありがたく思っております。食の安全安心の庄内地域を担当しているものですから、報告協議事項の４ページに書いてあります運営状況、協議事項の運営方針については特に意義のあるものだと思います。また、大変参考になり、しっかり取り組んでいることに敬意を表したいと思います。

委員から話がありました食品納入業者の安全衛生管理については検収、特に受け入れ検査をしっかりしていただきたいと思います。受け入れ検査は非常に大事で、それでいい加減なものを納入させないということを指導していただきたい、いつも緊張感を持つことは非常に大事で、それが納入業者を育てることになります。そして一旦納入したからにはその食材が原因として起こる食中毒はあくまでも給食施設が原因ということになります。調理・加工したということで給食施設が責任を問われることを認識しながら、受け入れ検査をさらに徹底していただければと思います。

私の方から２点ほどお願いがございます。ノロウィルスの検便検査は非常に高額で腸管出血性大腸菌検査の１０倍以上の価格で、なかなか実施するのが難しいのは承知しております。それは厚生労働省でも課題として考えているところでございます。そのうえで、ご存じかもしれませんが県内でノロウィルス注意報が出ており、今年に入って置賜地区で３件、最上地区で１件食中毒が発生しておりますけれども、幸いにして庄内地区では発生しておりませんけれども、山形県衛生研究所で週一回発行している感染症動向調査の胃腸炎の患者の動向を見ますと、決して庄内が低くない状況にあります。ということはいつ調理者が感染するかわからないという状況でもあります。このような状況の中で、しっかり手洗い等の衛生管理で対応している結果食中毒が発生していないということですので、なお十分注意していただければと思います。お持ちかと思いますけども食品衛生協会から「ノロウィルスから守る」という本が出ております。ここに書いてある国立衛生研究所の野田先生と丸山先生は第一人者ということで、ノロウィルスに関する解説、予防のための細かい点についてもよく読んで防止していただけたらありがたいと言うのが１点目のお願いであります。

２点目ですけれども、昨年四月に県の食の安全と衛生管理に関する条例を改正しました。みなさんＨＡＣＣＰ方式をご存じかと思いますけども、その衛生管理を取り入れるというのも可能となっております。対象となるのは、食品の製造業と給食施設も対象ということで厚生労働省の方針でもありますが、全国一斉に開始しました。今のところ、うちの管内で６施設、その中に民間の給食施設も入っております。ＨＡＣＣＰということで、いろいろ難しいのではないかと思われがちですが、異物混入・食中毒等を防止するために「危害」ということを分析した上で排除する、除去するための作業のポイントをきちんと管理していこうという方式であります。それで、もし発生した場合の原因究明が非常にしやすくなります。この条例の改正ですが、施設の設備は対象としておりません。あくまでもやり方・工程が対象となっております。うちの保健所からＨＡＣＣＰ方式についてきちんとやっていると認められれば県のホームページに公開することにもなっております。県の食品衛生課のホームページを見てもらえれば公表しているところもあるかと思います。今後学校給食についても当然対象となっておりますので、他の地域でも申請し、公開するところが出てくるかもしれません。来年からというのはなかなか難しいかもしれませんが、いろいろと検討をしていただいて、将来的にそういう方式でやるということ、より安心・安全に向けて取り組んでいただけたらありがたいなというのが二点目の私からのお願いであります。以上です。

**事 務 局**　他に皆さんから何かございますでしょうか。なければこれをもちまして第二回の運営委員会を閉会いたします。お忙しい中、出席していただきありがとうございました。

（閉　会）

終了　１６：１５