

令和7年度 第2回鶴岡市学校給食センター運営委員会

日時：令和8年3月26日（木）

午後3時30分～

場所：学校給食センター 2階会議室

1. 開会（所長補佐）

2. あいさつ（成澤教育長）

3. 委員長の選出 委員長・・・齋藤 健 委員（羽黒中学校PTA会長） 副委員長・・・風間 成彦 委員（大泉小学校長）

4. 報告（議長 齋藤委員長）

報告第1号：令和7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）
質問・意見なし

報告第2号：令和8年度からの主食について（資料により説明）

報告第3号：令和8年度学校給食費について（資料により説明）
質問・意見なし

5. 協議（議長 齋藤委員長）

議第1号：令和8年度学校給食センターの運営方針（案）について（資料により説明）

委員代理：18ページの感染症の検査について、病原性大腸菌・ノロウイルス以外にも簡易検査できない多くの病原性微生物がいる。検査したから大丈夫ということではなく、調理員においては、検査でわからない病原性微生物を保有している可能性があるという認識を持って衛生管理を個々の人がしっかりやっていただくということが大事。

大塚所長：衛生管理基準に基づいた検便検査を実施しており、調理員は、毎日、健康チェックを行い、下痢の症状があったときはしっかり休暇を取るよう指導している。今後も研修など行いながら、衛生管理に努めてたい。

5. 意見交換（進行：大塚所長）

新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）について（資料により説明）

委員：学校給食食農教育推進本部では、調理のプロや生産者代表、大学教授、保護者の立場から、それぞれの視点での意見がたくさん出されてこれをまとめるのが非常に大変だなと思ったが、今回、現状や将来の見通しなどについて細かなデータが示されて、また、アレルギー対応や安心安全の方針、調理員の熱さ対策についても考慮されて、よくここまでまとめられたと感じた。

委員：センターを集約する中で稼働率が低い温海センターを継続するのは調理から提供するまでの時間を考慮してのことというのが見て取れ、衛生管理の観点にもしっかり配慮して策定されているものと見受けられた。新センターでは炊飯業務内製化するため衛生管理マニュアルの変更なども出てくると思うので、必要な助言をしていければと考えている。

また、調理業務が委託方式になるということだが、これまでも鶴岡センター以外は民間委託であり、その経験を生かして業者の選定することがよいと思う。

大塚所長：すべてのセンターが学校給食衛生管理基準の制定前に建設されているため、施設について基準に適合しない部分がある。新センターでは基準に適合したものとしていく。

委員：市では平成26年に食物アレルギー対応マニュアルを作っていると聞いているが、その後、改訂しているのか。

大塚所長：令和3年度に改定している。

委員：改定されたマニュアルを学校医や関係者がよく知らないので、共有して欲しい。

食物アレルギーの児童生徒の数、エピペンを所有している児童生徒の数、誤食などの情報を教えてもらいたい。

大塚所長：マニュアルは、国が平成24年に策定した学校給食における食物アレルギー対応指針に基づいて作成しており、その後も、食品表示法が改正されたときなどに、改定している。

また、アレルギーを持つ児童生徒は今年度に鶴岡市全体で96名おり、増加の傾向。

5. その他

なし

(閉 会)