

令和3年度第1回 鶴岡市学校給食センター運営委員会

日時：令和3年7月28日（水）午後3時～

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 （布川教育長）
3. 委嘱状交付（補充委員）
4. 報告 （議長 奥田副委員長）

報告第1号：令和2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）

議長：ただいま、事務局より、報告第1号の説明がありました但何かご質問ご意見等ございませんでしょうか。

議長：給食費の過年度未納額について質問です。回収の努力はされているようですが、結構な額の未納額となっているようです。過年度分ですので、勿論卒業して給食を食べていないご家庭もあるわけですが、そのような方にも毎年のように督促はしているのでしょうか。

所長：かなりの年数が経っているというような事情もありまして、所在が分からない方も中にはいらっしゃると思いますので、その様な方以外は、お知らせをしながら、督促を行っているところです。近年は、児童手当の現金納付に合わせて相談を行うことが主流にはなっておりますが、督促については引き続き行ってまいります。

議長：他に、質問・ご意見がないようですので、報告第2号の説明をお願いします。

報告第2号：令和3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：食物アレルギーについてお聞きします。ナッツ類がアレルゲンになる食物アレルギーの児童がいるかと思ひます。本校にもおりますが、アーモンドがよく食材として使用されています。本校の児童はアーモンドが対象ではなかったたので問題はないのですが、アーモンドの使用はナッツ類がアレルゲンのアレルギー児童への対応として、大丈夫なのかどうか。現状を教えていただければと思ひます。

栄養士：給食の食材の中でアレルギーとなる物は、今お話があったナッツ類以外にも多種多様なアレルギーを持つ子供たちがいて、すべてに対応するというのは大変難しいことなのですが、ナッツは症状が出やすい食材の一つですので、極端に沢山だすということにはしていません。アレルギーとなる全ての食材を排除するというのではなく、食べられる児童も沢山ありますので、その辺りも加味しながら、回数を検討した上で提供しています。アーモンド類だけでなく、食材に入れるとかなり沢山の児童に影響が出てしまうような食材もありますので、日々そのようなことを検討し献立を立てさせていただいているところです。

委員：アーモンドを使用する場合、食べられない子は取り除くというような対応になるわけですね。

栄養士：他の材料に関しても、お知らせをして、食べないという形でやって頂いております。

委員：初めて参加させて頂いたので、一つ一つが勉強になります。学校にいと、耳に入ってくる情報とか言葉もあるので、こうやって改めて説明を聞かせて頂くと、「なるほどな」という事が沢山ありましたので、勉強して学校に持ち帰って広められる所は広めて行きたいなと思います。

委員：アレルギーについては、本校でも何名か対象児童がいるのですが、栄養士さんと面談等をして適宜に対応して頂いて、大きな事故もなく過ぎております。大変有難く思っております。あと様々な献立についても、地産地消であるとか、鶴岡の良さや地域の良さをそれぞれ活かした献立となっていて、子供達にも郷土のよさとか、朝日なら朝日のよさを感じられる献立が非常に多いので、大変楽しみにしているところです。

委員：牛乳がいろいろあって、前日納入ということになり様々な対策をして頂いて大変有難いのですが、前日納品は本校の他にも沢山あるわけでしょうか。特に温海地域など。

所長：前日納品は温海地域と豊浦地域のみとなっております。県の方には当日納品についてお願いや陳情を行いましたが、当日納品とするためには新たな車の手配が必要となることや増額となった費用負担が県全体の牛乳単価に及ぶこともあり、ご不便をお掛けしていますけれども前日納品へのご理解をお願いいたします。また、牛乳保管庫への温度センサー設置につきましてもご協力をお願いいたします。

委員：すごく画期的なシステムを付けて頂いて、何かあった時には対応出来るというのはあるのですが、結局メールを貰ったとしても、対応については連絡を入れるしかないわけですね。

所長：そうなります。

委員：わかりました。まずは色々な対策を取って頂きまして有難うございます。今後ともよろしく願います。

委員：資料の4ページに異物混入対策であったり、17ページには衛生管理対策ということで記載をいただいております。私の方の庄内保健所生活衛生課では、毎年管内の食品栄養施設とか給食施設等に対し、監視指導計画というものを作りまして、その計画に基づいて立ち入り検査をさせていただいております。鶴岡市学校給食センターにつきましても、年1回ほどお邪魔をして指導しているところではありますが限られた時間の中で全ての工程を細かく、例えば調理業務中にジャストタイミングで入ることは、物理的にもなかなか難しいということも片やあります。こちらの給食センターも昨年度異物混入対応マニュアルを改訂したりとか、あとは食品衛生法改正となりまして、この6月から全ての食品施設にHACCAP（ハサップ）を義務化したということもございます。そのようなことでもありますので、異物対策に限らず自主衛生管理の徹底といいますが、具体的には大量調理施設衛生管理マニュアルを順守して頂くという事になりますけれども、その徹底を改めてお願いしたいと思っております。

委員：毎日1年生と一緒に給食を食べているのですけれども7月の最後の方にお魚のフライが出たと思ったのですが、1年生のお魚の量としてはちょっと多いかなと思えました。やはりその日いつもなかなか食べられない子供達が生懸命食べていたのですけれど、1年生と私たち大人のお魚の大きさが同じだったので、もしも可能であれば1・2年生用と3年生からのものと少し大きさが違うと、食べられない人も全部を食べることができるとかと思っております。どうしても数物だと1個全部食べられなくて、半分は食べようということで半分にして、残りの半分を更に食べられる人が食べて残菜を無くす方法で毎日給食の時間を過ごしているのですけれども、もし可能であれば、そのところをお願いできればなと思っております。

栄養士：小学校・中学校は栄養基準が違って、2パターンの献立を考えて、グラム数なども考慮して献立を決めているところです。小学校を低学年・中学年・高学年というように分けて献立を立てることは可能ですが、朝8時半から調理を始め、調理時間が2時間位で配送の時間まで作るとなると、色々な物を沢山作るということがなかなか出来ません。その中でグラム数を分けて揚げ物をしたり焼物をしたりするのも、かなり手が掛かる作業ですので、学年で分けることは難しいように思います。食数の少ない時とか可能な場合には、そのように対応が出来るよう考えていけたらなと思っております。貴重なご意見としてお聞きさせていただきます。

委員：色々な工夫をしていただいて、毎日献立を作成したり調理したりして頂いていることを日々感じながら食べていますので、これからも子供達に残さないで食べるように、こちらの方でも指導していきたいと思います。

委員：日々中学校で配膳活動をしている中で、生徒達は毎日メニューを見て楽しみにしていたり、「いただきます」を通して感謝の気持ちを表したりしています。私が担当するクラスは残すことも全くありませんし、日々笑顔が見られる時間です。メニューの中で魚の種類や色々な野菜の産地を知る学習にもなりますし、ちょっと前になりますけど、プリンと思ったら胡麻豆腐だったとか、胡麻豆腐を食べたことがない生徒がいたり、給食の中で新しい地域の良さを知る機会にもなっています。給食委員長も毎日生き生きとメニューと給食一口メモを読み上げて楽しそうにしていますし、給食を通して生活学習に向かう活力にもなっていると日々感じているところです。

委員：私は温海地域なのですが、温海地域はおじいさん、おばあさんと一緒に住んでいる家が多いのですが、やはり核家族が徐々に多くなってきている中で、地元の食文化、「田の神上げ」ですとか「大黒様」、こういったものを給食で取り上げていただくのは良いと感じています。また、モルドバのホストタウンということで、モルドバの料理を給食の新しいメニューに取り入れて頂いたりもしております。私達が小学生の時に初めて給食で出会った料理に結構ショックを受けた記憶もあるので、そのような経験を生徒皆で味わうのは良い事だと思います。今回も鹿児島島の料理ですとか、様々な料理を給食に取り入れて下さるといってお話をお聞き出来たので、そういった刺激をまた子供達に与えて頂ける事をととても嬉しく思います。これからも大変だと思いますけれども、宜しくお願いいたします。

委員：子供達に安全安心、そして工夫して給食を提供して頂いているという事が今回参加して分かりました。先ほど魚の量の話でご意見ありましたけれども、私も小学校で1年生から6年生の給食の量というのは、それぞれ同じ量なのかどうなのか。子供から「今日給食いっぱいだった」という話を聞いたりもしたので、給食の量がどの位なのかお聞きしたいと思います。

栄養士：先程出てきたお魚、個数物や数物と言いますが、1個付くものに関しては、小学校のグラム数と中学校のグラム数が違うという形にしています。ただ唐揚げとか小さい物で付く時は、何個ずつとかに分けて付けることもできます。それ以外の、量で、お玉で盛ったりとかする野菜サラダとか、量で測るようなものに関しては、低学年と中学年と高学年と、あと中学校を別にして、人数分で提供しているところです。ご飯もそうですが、量の調整が出来る物は、学年・人数により量を調整させていただいているところです。

委員：私自身、農業をしまして、地産地消の推進をして頂いてとても嬉しく思います。
子供達が食べると思うと生産する意欲にもなりますので、これからも引き続き推進して
いただけたらと思いますので宜しくお願いします。

議長：他に質問等がないようですので、4の報告について終わりたいと思います。

5. その他

なし

(閉 会)