

平成29年度第2回 鶴岡市学校給食センター運営委員会

日時：平成30年2月20日（火）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（加藤教育長）

3. 報告 議長 菅原委員長

報告第1号 平成29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2号 平成30年度学校給食費について（資料により説明）

委員長 ただいま、事務局より報告第1号と第2号の説明がありました。何か委員の方からご質問ご意見がございましたら、ご発言をお願いしたいと思います。

委員 報告第2号の給食費の件で、資料19頁で、児童数等の数が平成28年度8,353人で、平成29年度8,188人と人数は減っているのですけれども、食数としては平成29年度のほうが38,000食ほど増えています。これは何か理由があるものでしょうか。

所長 平成28年度は、最終的な実績での1,599,453食ということになります。平成29年度は、対象の児童数等人数は、8,188人ということで前年度より減っております。資料は、平成29年度の年間食数については200食で見込んでおります。過去の実績ベースでは、小学校については最終的には197回とか198回になっております。一方、中学校については193～195回くらいとなっております。このことから、平成29年度の方が延べ食数が多くなっています。

委員長 ありがとうございました。それでは、以上の報告2件については、審議されたということでお報せしたいと思います。

4. 協議 議長 菅原委員長

それでは4の協議の方に入りたいと思います。議第1号平成30年度学校給食センターの運営方針について案の方ご提案お願いしたいと思います。

所長 資料20ページから、私の方から説明してまいります。

運営方針の上の囲みの部分、これについては平成30年度の教育委員会の重点方針、あるいは目標の中から特に学校給食に関する箇所を整理しております。昨年度同様の方針ではありますが、改めて確認して参りたいと思いますが、「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」の基本方針のもとで栄養バランスのとれた安全でおいしい給食の提供により、心身ともに健やかな子どもの成長を育む学校給食づくりに努めることと、学校と家庭とが連携し、食事の大切さや感謝の気持ちなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育成と地域の行事食や郷土食の提供により、食文化創造都市にふさわしい食育・食文化の継承に努めることであります。

大きくこの二つを給食センターとしての方針の柱にして、以下先ほどの報告の内容と基本的には変わっておりませんが、大きなところを説明したいと思います。

先ほど、教育長の挨拶にもありましたけれども、ユネスコ食文化創造都市ネットワーク加盟から3年経過しました。学校給食に関しては、より具現化しわかりやすいというところがあります。これまで同様引き続き、大黒様のお歳夜の献立や、ごま豆腐を献立に取り入れるなど鶴岡の食文化や地域に伝わっているものを取り入れたいと考えております。

また、家庭における食のあり方、各保健委員会でも朝食の欠食を調べ、学校給食だけでなく、家庭の食についての情報や保護者等での研修課題にしていただいている。給食センターとしても様々な形で情報発信してまいりますし、親子料理教室やあるいはホームページ上で給食のレシピも紹介して食育の充実を図っております。

別に配布させていただいております12月の地場産情報の資料ですが、これは温海中学校の給食委員会で発表されています。校内の給食の昼の時間帯ではこれをもとに、さまざまな形で紹介されているものだと思います。このように生産者と学校を結びつけるいい資料や活動になっているのかなと思います。今日は温海中学校の佐藤委員も出席されていますので、後程補足していただければと思います。

安全・安心な学校給食の提供につきましては、国の基準ならびに安全衛生委員会において決められたマニュアル等に沿い提供するものです。来年度より、学校給食の配送について、望ましいあり方にするために、見直し等を図っているところです。さらに、感染防止の観点から、ノロウィルス検査についても回数を増やして対策を講じるもので、アレルギー対応の安全をより図ります。

施設設備については、大型調理機等の計画的な更新を図ります。老朽化したコンテナ洗浄機の更新と同じく老朽化した焼物機・蒸し物機を更新し、2つの機能を併せ持つ連続調理機の更新を整備するもので、アレルギー対応の安全をより図ります。

委員長 ありがとうございました。今説明された中で、温海中学校の事例を補足していただけるでしょうか。

委員 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。さらに、応援献立についても中学総体応援献立ということで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、昨年度から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て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こともしました。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。

委員長 ありがとうございました。何か委員の方からご質問ご意見がございましたら、ご発言をお願いしたいと思います。

委員 食文化創造都市特別献立ということで、昨年度からごま豆腐が提供されました。先の運営委員会でも話がありましたが、今年度当校にも提供されました。おかげさまで、昨年度より美味しくいただけました。併せて、来年度以降も栄養指導や給食センターの施設見学等を継続していただけることに感謝いたします。給食提供の配達の見直しについても、安全安心のためにも大変でしょうがよろしくお願ひいたします。

委員長 ありがとうございました。他に、ご発言をお願いしたいと思います。無いようですので、私の方からですが、米飯のブランド米については、今後も県からの補助等支援が継続し、児童生徒の食育の向上並びに学校給食の経費的な側面からの支援を期待するものです。それでは、協議事項ですので、承認を取りたいと思います。議第1号平成30年度の学校給食センターの運営方針について、承認いただけますでしょうか。

全委員 異議なし。

委員長 議第1号は、承認となりました。審議にご協力ありがとうございました。

5. その他

所長補佐 ありがとうございました。本日、事務局で用意している案件は、以上であります。その他でありますが、何かありますでしょうか？
無いようですので、これをもちまして第2回学校給食センター運営委員会を閉会いたします。

(閉会)

終了 16:00