

第1回中野市学校給食センター運営委員会会議録 要旨

開催日時 令和元年9月27日(金) 午後4時00分から5時30分
開催場所 中野市北部学校給食センター 2階会議室

出席者

(委員)

竹節幸子委員、村島康秋委員、神田久仁玲委員、竹内洋子委員、丸山大輔委員、池田幸江委員、依田隆生委員、有賀泰司委員、北山和夫委員、西澤富美子委員、武田美穂委員

(事務局 市教育委員会)

小嶋教育長、花岡教育次長、徳竹所長、江澤栄養教諭、丸山栄養教諭、小林栄養教諭、中原栄養士、玉木調理技師

遅刻者 渡邊雅子委員

欠席者 高橋栄養教諭、春原主任主事

会議内容

- 1 開 会 花岡教育次長(会長が決まるまでの間、進行)
(資格審査報告) 委員12名中、出席者11名
(運営委員会条例第5条第2項の規定により、出席委員が過半数を上回っているため、運営委員会が成立)
任期満了に伴い、新たに委員を委嘱(任命)
- 2 あいさつ 小嶋教育長
- 3 自己紹介 (委員、事務局)
- 4 会長の互選、職務代理者の指名について
会長の互選
(運営委員会条例第4条第1項の規定により、委員が互選する)
会長：花岡教育次長より、委員に案を問う。
委員より、慣例に従って実行してよいのではないかと発言があり、他委員より異議が無かったため中野平中学校長の有

賀委員を選出

職務代理者の指名

(運営委員会条例第4条第3項の規定により、会長が指名)

職務代理者：日野小学校長の依田委員を会長が選出(指名)

(以降、議事進行は会長が行う)

5 報告事項

(1) 平成30年度 学校給食センターの概要及び運営状況について

(P2 資料2)

徳竹所長：(資料に基づき説明)

・南部、北部、豊田の3センターの概要の説明(H30.4.1現在)

調理場方式：3センター共にドライ方式を採用している

給食人員：南部 約1,900人、北部 約1,600人、豊田 約300人

給食日数：約200日ほどの提供

米飯、パン給食：米飯は週3回、パンは週2回

給食費：3センター同額 小低学年247円、小高学年268円、
中学校309円

アレルギー対応：完全除去が鉄則だが、除去だけでなく代替食
を提供している

その他：生野菜をサラダとして提供している

[(1)について質疑)]

意見なし

(2) 学校給食の紹介 (P3 資料3-1)

徳竹所長：(資料に基づき説明)

- ・学校給食法に基づく7つの目標
- ・学校給食を食育に活用するために
- ・中野市の給食の紹介

(学校給食における食育 P4 資料3-2)

- ・時期に合わせて行事食や郷土食、子どもたちの希望献立を取り入れている
- ・給食センターだよりは毎日学校へ配り、その日の献立や旬の食材の紹

- 介、行事食の意味など色々な事を発信している
- ・学校との情報交換のため、連絡帳を交換している
その日に気付いた事等を学校で書いてもらい、それに対して栄養教諭が返事を書いている
 - ・試食会・施設見学は、子ども達がいつも食べている給食が、どんな場所
でどんな人がどのように作っているか、実際に見てもらい
保護者の方にも見てもらい、状況等を周知している
 - ・食の指導ということで、栄養教諭が学校を訪問して指導している。また、調理員も学校へ行き子ども達と給食を共にして話を聞いたりしている
 - ・地元の方々に協力を頂き、四季に合わせて地元野菜の地産地消に努めている
 - ・食物アレルギーの児童については、教育委員会、給食センター、保護者、学校と面談をおこない事故のないように努めている

(平成 30 年度中野市産主要農産物使用量 P 5 資料 3-3)

- ・米は 100%だが、紫米については市内産が無く 99.95%になっている
- ・野菜は市内産を使える場合は 100%お願いしているが、中野市でつくっていないもの、時期がずれてしまっているものは市外産になってしまうので 42%程になってしまう
- ・菌茸類は市内産使用率は 100%

〔(2) についての質疑〕

委員：食育の実践のところで、連絡帳の交換と活用とありますが、連絡帳を交換して何か活用できた事を教えて頂きたい。内容が交換日記みたいな事しかイメージできなくて。アンケート調査とか食事調査とかは何となく解るんですが、その辺を教えて頂いてもいいですか。

事務局：色々な事を、担任の先生だったり給食の担当の先生等にお書き頂いているのですが、今日の給食がどうだったとかこの頃何年生のクラスが残食が多くなっているとか、今回の給食はどういう所が良かった悪かったなど子ども達が食べて、どんな感想をもったとかそういう事をお書き頂いたりしています。

委員：頻繁にやっているのですか。

事務局：毎日やってます。学校の先生にはご苦劳かもしれませんが、学校での出来事など毎日お書きいただいています。調理員もそれをしっかりと

確認して何かあれば改善するようにしています。

委員：毎日となるとしんどくないですか。

事務局：毎日やることによって、子ども達の変化が確認できます。給食センターとして発見したり気付かされたりすることもあります。

委員：定期的なアンケートよりも連絡帳の方が細かい事が伝わってくるので、確認しやすいってことですか。

事務局：そうですね。

委員：現場の方からお話しさせていただきます。今日ですが、さんまの甘露煮の作り方が書いてあったのですが、朝からさんまを煮てその中に酢を入れると骨まで食べられると、そんな言葉がありました。それを読みながら今回は職員室で連絡帳を書いたのですが、骨まで食べられた、おいしかったとそんなような事をお伝えするって事なんですね。それを書いた後なのですが、子ども達の教室での様子を担任の先生がローテーションで書いてくれるのですが、今日は口頭でお話を聞きました。実は、さんまの骨があるのを食べたことが無いので私は食べられませんという子もいたという話を学級の方から聞かせて頂きました。骨を食べた事が無い子もいるのだと感じました。学校の方でも子ども達の様子が聞ける。給食センターでの苦労もわかって給食がまた楽しくなるかなと思います。私の学校ではランチレターを放送で流しています。

委員：南宮中学校でも放送委員がお昼の放送でランチレターを読んでもらって、それを聞きながら給食を食べています。

委員：いつも心を込めて給食を作って頂いてありがとうございます。一点は3ページの給食の紹介のところで、2番目の中野市産のコシヒカリを使っておられるんですが、これは中にJAが入っているのかどうか。あと、上から4番目のきのこ類は全部、JAになっていると思うのですが、玉ねぎ、じゃが芋、人参等の野菜なんですけれども、これは中野市の出荷者の会やふるさとファームからの納入となっているのですが、野菜類の価格についての設定の方法を教えてください。

事務局：コシヒカリでございますが、JAを通して納入頂いています。野菜についてですが、基本的には中野市のものを使うという事で中野の農協の高齢者生きがいがづくりの中のひとつで、給食に参加して中野市の子ども達に安全な野菜を提供したいという気持ちで、学校給食出荷者の会というグループを使っています。基本的にはそちらの野

菜を使わせて頂いて、時期や天候などにより適宜、業者にお願いをしています。豊田地域につきましては、出荷者の会も利用させて頂いていますが、ふるさとファームという地元で子ども達に自分達の作った野菜を提供したいというグループがいるので、作って頂いた野菜等を提供して頂いています。単価につきましては、毎年初めにJAの方から各野菜の単価を提供して頂いて、落札という形で、ふるさとファームについても同様に単価を決めさせて頂いてます。急な発注については、出来るだけ給食という事を理解して頂いた中で提供していただいています。

委員：野菜とか出来るだけ地元産を使って頂けて、非常に有り難い事ですが、給食費の関係もあると思いますが、今までのように地元産をこれからも使ってもらえるよう努力して頂きたい。

(3) 豊田学校給食センターの廃止に伴う北部学校給食センターとの統合について (P 1 1 資料4)

徳竹所長：(資料に基づき説明)

- ・今年度をもち、豊田学校給食センターを廃止し北部学校給食センターと統合
- ・平成 29 年に中野市学校給食センターの統合方針を策定
- ・現在は食数が 4 0 0 0 食を欠けるような状況、公共施設の適正等を考慮した中で、南部学校給食センターと北部学校給食センターを合わせ、4 5 0 0 食を提供できるため、2 つの給食センターで運営していく
- ・南部、北部共に、アレルギーの対応調理室をもっているという事も考慮している
- ・小学校も統合されるので、現在北部学校給食センターで使用している設備等を使用し、経費削減の中進めている
- ・現在も食器、コンテナ数の最終確認、配送経路や時間等の総合的な統合シミュレーションを確認している

[(3) についての質疑]

委員：今日初めて統合の事を知ったのですが、何か広報とかでもだいぶ前から出ていたことなののでしょうか。

事務局：統合の方針案ができた時点で、市の広報中野とか放送等でお願いをして市民の方のご意見等も聴取した中で、それを参考にさせて頂きながら実施させて頂きました。

委員：その中で、不安とかそういう声は無かったですか。

事務局：豊田の給食センターは手作りの給食が提供を主にしている中で、大きくなると手作りが出来なくなると心配する声もあったのですが、センターとすれば安全でおいしい給食を提供していけるという中でご理解を頂けたと思っています。豊田の地元の食材等も今後も活用していきたいと思っています。

(4) 南部学校給食センターの調理業務委託について

(P 13 資料5)

徳竹所長：(資料に基づき説明)

- ・4月から南部学校給食センターの調理業務について委託を実施
- ・教育委員会、運営委員会、市議会定例会等で説明し、いろいろな意見をもらった
- ・南部センターの職員のほとんどが現在、岩野商会の職員として調理に従事している。調理員の人員配置は委託前と同人数で対応
- ・保護者からの苦情は、現在給食センターには届いていない
- ・現在は1年間という契約であるが、いろいろな検証を重ねたうえで来年度以降も委託業務は継続していきたい方針
- ・北部学校給食センターについてもアウトソーシングの一環として調整や説明等を行ったうえで、委託の実施を考えている

[(4) についての質疑]

委員：南部の委託についてPTA会長就任の時に他の学校の保護者を含めて、話が急だったということもあってそういった所でご意見も頂いて、私自身は問題がないのであれば、概ね賛成ではあるが、北部を委託する場合なるべく早い時期に周知頂きたいと思います。

委員：岩野商会に1年間契約なのですが、今後も1年間単位で契約をされていくのか。北部学校給食センターの委託の方針ですけれども、この1年間の働いている方の意見や学校の声なども聞きながら、参考にして来年度以降は、南部と北部の給食センター委託のときに意見を生かすような方向で、業者選定をして頂きたい。

事務局：今現在、岩野商会と1年契約させて頂いているのですが、事業の評価等も考慮した中で、岩野商会に限るわけではないのですが、今後も問題が無ければ2年、3年の長期契約にする事によって経費の節減とかに繋がっていくので検討の材料として今後決定していきたい

委員：岩野商会は集団給食とか病院給食とかの給食をやった実績はあるのですか。

事務局：給食業務に関しては初めてであります。

議長より（２）学校給食の紹介の中で説明出来なかったアレルギーの対応についてを議題にあげる

（２）学校給食の紹介（P 6～P 10 資料3-4～3-7）

徳竹所長：（資料に基づき説明）

- ・市で要領を策定している
- ・出来るだけ同じ給食を提供したいので、中野市では保護者等との面談を通して代替え、除去等を決定し提供
- ・主食は代替えが難しいため、家庭より持参
- ・毎年アレルギー調査をし、継続、解除など行う
- ・そば粉、ナッツ類は、症状が重度になる事があるので、現在は中野市では、使用を中止している

栄養教諭：（資料に基づき説明）

- ・給食ではアレルギーの症状を発症する物を除いた汁物、主菜、副菜について提供している
- ・専属の栄養士が配置されているので、アレルギーの対応案を決めて、栄養価を出来るだけ確保できる代替食という事で提供している

委員：アレルギーのある子どもにとってはとても有り難い対応で、保護者の方とも綿密に面談して頂いて、毎月1回ずつやりとりをしながらやっています。対応食があった場合は、センターの方でも細かくチェックをして頂いて、学校の方でも担任もしくは給食担当の職員とで間違いないかチェックして、その子の口にしっかり入るようにしています。

栄養教諭：（資料に基づき説明）

- ・3センターではここにあるような食育の現状という事で、各栄養教諭、栄養職員でこのように進めている。細かいことは、資料をご覧ください

6 会議事項 令和元年度 事業概要について

（１）各センターの取り組みについて

（P 14～P 20 資料6-1～6-4）

徳竹所長：(資料に基づき説明)

- ・給食人員は昨年度と比べ、約60人前後の減
- ・南部学校給食センターが委託になり、委託先職員数が明記してある
現在は、責任者2名になり20名で実施

栄養教諭：(資料に基づき説明)

- ・給食献立年間計画は3つのセンターの年間計画が載っている
- ・年間計画に沿って献立を作成したり、月目標・指導内容については給食だよりやランチレター等で子ども達に伝わるように扱っている
- ・食育だよりが2枚ついている。今回はカラーになってしまったが家庭に配布する時はモノクロ印刷で配布している。市内3センター統一で作成し、全家庭に配布している。6月は食育月間に関する事8月は今年度の取り組みとして、畑の見学を載せている

〔(1) についての質疑〕

委員：14ページの資料の6-1についてですが、今度、北部と豊田小中学校が一緒になるわけですが、給食提供可能食数は北部センターが2000食ですので、豊田は単純に280人とすると1860ぐらいでギリギリの状態だと思います。小学校について南部に回すとかの考えはありますか。

事務局：現在は特に学校等の給食センターの配置換えというのは、考えておりません。北部センターも当初は2000食近いものでスタートしておりますので、供給は可能かと考えております。

(2) 非常時用備蓄食品を取り入れた学校給食の提供について

(P21 資料6-5)

徳竹所長：(資料に基づき説明)

- ・給食センター等が給食の提供が出来ない場合を想定し、備蓄食品として昨年度末、レトルトのカレーを備蓄した
- ・初めての経験という事で、この機会に学校で通常の給食に火を通さなくても食べられるヒートレスカレーを提供
- ・実際の非常時にこのヒートレスカレーを提供するので、体験を兼ねて各センター日程は異なるが、10月中に実施予定

〔(2) についての質疑〕

委員：アレルギーの対応の子がいるのですが、そのお子さんにも

OKな献立なのですか。もしかしたら非常時の時にアレルギー対応食ではないのをやってしまう事もありうるので、このような事はすごくいいことだと思っていますが、アレルギー対応はいかがなのでしょう。

事務局：ヒートレスカレーについては基本的なアレルゲンについては、対応出来るものを購入しております。一部、トマトとか対応できないものですからその対象者については、現時点では別のシチューを用意する予定です。

事務局：トマトアレルギーの子が加熱しても食べられないということですので、今回はレトルトシチューを出すことにしました。これについては、ご家庭と連絡をとらせて頂いています。

(3) 米飯の回数の見直しについて

徳竹所長：説明

- ・県から塩分について指導されていて、来年度よりパンの回数について見直しを検討

栄養教諭：説明

- ・現在中野市は主食回数でパンを週2回実施
- ・6月の学校給食の1食あたりの食塩相当量を平均すると、小学校・中学校共にパンの献立がごはんの献立より、平均1gの食塩を多く摂っていた
- ・これを改善したいと思い、来年度より米飯の回数を1回増やし週4回にしたい
- ・米飯給食を増やすことにより、無形文化遺産に登録された和食の大切さを、学校給食から発信していきたい
- ・地域でも減らそう塩分・増やそう野菜という事で、地元の新鮮な野菜を取り入れておいしい給食を提供していきたい

[(3) についての質疑]

委員：週5日給食ですよね。パンが1回という事ですね。まあ、学校の先生方、校長先生もいらっしゃいますけど現場の声を聞きながら決定した訳ではありませんよね。したいということなのでこれから決めるんですね。校長先生方中心にしながら子ども達の様子を探って頂いてでいいと思うんですけども。早急にやって頂ければ嬉しく思います。

委員：今この話を聞きまして、今週のNHKの番組で塩分の話をしている番組がありました。減塩は大変必要だという話でパンの中にはやわらかくするために塩がいっぱい入るなんて話もありまして。で、減塩するのは大事だなと思いました。パンの方を1回減らすという事なんですけれども、子ども達はパンよりもご飯が好きなんですよね。なので1回増やしていただくというのは有り難いなあと思いながら、米飯の方が小麦粉よりも高いのかなあというような所もあったりして。そこら辺の所は資料7番の中にもお話頂くとするんですけども、私の学校ではパンよりも米飯の方が好きだなというところはあります。

7 その他 学校給食費の現状について (資料7)

徳竹所長：(資料に基づき説明)

- ・平成26年度の時に税が変わり、税額相当分を上げさせていただいた後は給食費の改定をしていない
- ・来年度からではないが、今後、より詳細な検証等収集の中で、給食費の値上げに向けて、相談、協議をさせて頂く機会をもっていきたい

栄養教諭：(資料に基づき説明)

- ・学校給食費の運用状況は、26年度に改定して5年経っているが、主食費・牛乳単価がそれぞれ上昇しており、おかずの支出割合が減少している状況
- ・現在の主食の回数と牛乳1日1回で5回を1週間を計算して5で割ると差額が7.59円あった。それを価格上昇分を加味した支出割合を比較すると、おかずにかける割合が2.5%ほどダウンしている
- ・それぞれのセンターで工夫しながら給食を提供している事は、今回伝えたい

[7についての質疑]

委員：給食費の方でも出てきたんですけど、米飯になると59.24でパンになると51.41なんです。約7~8円の差があるわけなんですけど、その分また米飯になるとだいぶアップというかしなくてはならないと思うんですね。そういうところも考えて頂いて。食品関係は10%にならないとは言ってるんですけど、難しい時ですので、PTAさんも学校と先生の方もそうですけど協力して、給食センター側の考え方を説明していかないと理解が得られない

んじゃないかと思ったんです。

議長：「全体を通して意見を頂きたい」

委員：北信保健所の方では毎年センターの方に行かせて頂きまして、衛生管理の状況を確認させて頂いています。中野市さんは生野菜の提供をされているという事で、提供にあたっては専用の部屋を設けて衛生管理のもと、食品の取り扱いをされているという事で特に心配は無いかと思うんですけども、引き続き、しっかり消毒をして頂いて提供して頂くようお願いいたします。

委員：非常にご苦労頂いているんだなあ、今日初めて出席させて頂いて認識いたしました。子どもさんのところに食育も含めて、非常にいい方向に運営できるんだなあと確認させて頂いたことは非常に有り難い。今後も、ご苦労ですけど運営して頂いて、私も微力ながら協力させて頂きたいと思います。

委員：昨日飯山庁舎の方で、手袋しても雑菌はなかなか消えないという話を聞いてきました。給食センターも何か出始めると、大勢になっちゃうのでそのところ、よく手洗いしたりしてもらって、衛生面ね、新しい給食センターになったからいいとは思うんですけど。

委員：パン1回にするという事ですが、食パンなのかコッペパンなのか順番で交互になっていくんでしょうかね。それと、食パンについてるジャムの種類ですが、家庭ではバターかいちごジャムをよく食べると思うのですが、給食で初めてブルーベリージャムが出されて抵抗があって食べられない子もいると思います。うちの子もそうでしたが、先生が工夫して食べられるよう挑戦してくれましたがたぶん食べられなかったようで、それが今も続いています。何か違うジャムに変えられるって事は出来ないんですか。

事務局：そんなにジャムを出す回数は多くないんですけど、月に1回あるかないかくらいで。毎回、同じジャムを出す事はまず無いですね。みかんとかいちごとか。

委員：うちの子ども達も全員給食にお世話になっています。給食で育っ

たといっても過言ではありませんけど、おいしい給食を提供して
頂いてありがとうございます。よろしくお願いします。

(以降、質疑なし)

7 その他（事務局より）

玉木調理技師：（口座振替、マイナンバー登録の用紙提出依頼）

8 閉 会 午後5時30分