平成２８年度第２回米子市学校給食運営委員会議事録概要

１　開催日時　　平成２８年７月１１日（月）９：４５～１２：００

２　開催場所　　米子市立第二学校給食センター（米子市流通町１５８番地２１）

３　出席者（敬称略）

〈米子市学校給食運営委員会委員〉

川上委員(会長)、佐伯委員(副会長)、松田委員、堀口委員、神坂委員、黒見委員、住田委員、山根委員、角委員、藤原委員

〈事務局〉

学校給食課　松浦課長、関山施設長、野村学校栄養主任

４　会議の次第

（１）開会

（２）会長あいさつ

（３）議事

ア 調理業務の検証

① 米子市立第二学校給食センター調理場の見学

② 学校給食の衛生管理について

イ 学校給食アンケートについて

ウ 給食試食

（４）その他

（５）閉会

５　議事の概要

（注：事務局の議案説明は省略しています。また、発言は要約しています。）

事務局（松浦課長）：　それでは、これより議事に進みたいと思います。

始めにちょうど調理が進んでいるところですので、調理場の施設見学を先に行いたいと思います。一階の見学ホールに移動したいと思いますので、よろしくお願いいたします。

［ 一階の見学ホールから調理状況を見学 ］

事務局（松浦課長）：　そういたしますと、この後は、川上会長に議長を務めていただきまして、議事の進行をお願いいたしたいと思います。

議長（川上会長）：　それでは、次第に従いまして、３の議事の（１）調理業務の検証のアの米子市立第二学校給食センター調理場の見学は終わりましたので、イの学校給食の衛生管理について、事務局から説明をお願いします。

事務局（関山施設長）：　そういたしますと、画面を用意いたしましたので、簡単にセンターの概要について絵を見てもらいながら、説明していきたいと思います。

［ 米子市立第二学校給食センターの概要について説明 ］

議長（川上会長）：　ありがとうございました。
事務局（松浦課長）：　続いて栄養士の方が衛生管理についてご説明いたします。
事務局（野村学校栄養主任）：　私の方からは、調理作業における衛生管理についてお話をしたいと思います。

［ 学校給食における衛生管理について説明 ］

議長（川上会長）：　ありがとうございました。
　大変ご丁寧に説明していただきましたが、何かご質問がありましたら、お願いいたします。
事務局（松浦課長）：　質問の間に、先程説明に出ておりました動線図ですとか、具体的な書類を少し見ていただきたいと思います。順番に回していただければと思います。
藤原委員：　エコキュートでお湯を沸かして貯めておられるのですけど、そのお湯は、手洗いとかに使って、調理には使っていないのですね。
議長（川上会長）：　エコキュートのお湯につきましてはどうでしょうか。エコキュートのお湯は手洗いとかに使っておられるのと違いますか。
事務局（野村学校栄養主任）：　お湯は水道水を使うようにしています。
議長（川上会長）：　よろしいですか。徹底した衛生管理が行われているなと思いながら聞いていたのですが、他に何かありませんでしょうか。今ファイルが回っていますけれども、今日見られたことですとか、先程の説明ですとか、何かお気付きの点とかありましたら、ご質問をお願いいたします。
佐伯委員：　本年度給食が始まってから昨日までの期間で、一度も何か混入したとか、そういったことはなかったのですか。
事務局（松浦課長）：　異物混入では、調理場で見付かるものと学校で見付かるものがあります。学校で見付かったものが、全くなかった訳ではなく、ビニール片、髪の毛、虫といったものは、学校の方から時々報告をいただいております。
　また、プラスチックという連絡がありますが、よく見ると鶏の骨ということが割と多いように感じます。
　給食に影響がでるような、いわゆる危険で子どもたちに食べさせられないということで、給食を止めるということまでには至ったものはありません。
佐伯委員：　ビニールが出るということですが、その時に使っていた手袋とかを点検し直したりはするのですか。
事務局（松浦課長）：　ビニールというのは食材に入っているもの、調理場などで使用する手袋の切れ端などがあります。
　今日見ていただきましたとおり、混入した時に分かりやすくするため、青い手袋を使用したり、調理中に何度か手袋の破れがないかを点検したり、手袋を残したりもしています。
　今学期一回、青の手袋みたいなものが出たということがございましたが、ビニール片と使用していた手袋の破れの形が一致しましたので、調理場で見逃したということが分かりました。
　その時は、業者の方には、再発防止について指導し、他の調理場にも同じように情報提供し、再度徹底していただくようにしております。
議長（川上会長）：　その他、ありませんでしょうか。

山根委員：　よろしいでしょうか。

今見させてもらっている日常点検票の作業前の学校給食従事者の手袋使用者のところで、けが等、手あれ等と書いてあるのですけど、結構、けが等のところにたくさん名前が載っているのですけど、これは手袋を使用して調理をするので、特に何も問題はないのですか。

事務局（野村学校栄養主任）：　けがの程度にもよるのですけれど、手あれ程度だったら、手袋をして作業される場合もありますし、すごく深い傷があったりした場合は、休んでもらったりということもあります。程度を見て判断するということです。調理作業なども配慮して、和え物や配缶というような特に衛生的に注意が必要なところには作業してもらわないということにしています。

山根委員：　基本的にここに名前が載っている方は、問題なく作業されているということですか。

事務局（野村学校栄養主任）：　はい、そうです。

山根委員：　もし、それで、バツだった方は、携われていないということですか。

事務局（野村学校栄養主任）：　はい、そうです。

事務局（松浦課長）：　時々、手袋した人としない人がいるのはなぜですか、という質問があるのですけど、手あれとかある人は手袋をしてもらうということでいいですよね。

事務局（野村学校栄養主任）：　はい。

佐伯委員：　分担している人が、急にお休みになるとか、体調不良になった場合はどうするのですか。このお名前というのは、その日に決めるのですか、前日に決めるのですか。

事務局（野村学校栄養主任）：　前もって決まっていて、打ち合わせをしていますが、やはり家庭の事情等で急に休まなければいけなくなることもありますので、その時は調理業務責任者が、調理作業を見ながら割り振りをしています。

佐伯委員：　いろんな作業を順繰りに回していますか。それとも、もうこの人はこれという固定ですか。

事務局（野村学校栄養主任）：　ローテーションしています。

住田委員：　質問ではなくて、お願いということで、この第二学校給食センターは、全県でもトップレベル、トップといってもいいぐらいの施設で、いろんな管理の方は最高ですので、是非、食品製造工程の方でも、いろんなリスクだとか、微生物だとか、食中毒だとか、異物混入だとかを、あらかじめこういった段階ではこういった可能性があるなという分析をしておくＨＡＣＣＰシステムを取り入れていただけたらと思います。

今いろいろな企業が取り入れられておられまして、給食の方ではまだ取られるというところは県内でもないですけども、今、調理業務を受託されている東洋食品さんが、すごく前向きで、給食施設にＨＡＣＣＰを取ろうとされていると担当の方から聞いております。

普通の工場であれば、ルーティーンワークで同じ商品を作っていくので分析がしやすいのですが、給食の場合は毎日献立が変わってくるので、なかなか難しいとは思うのですが、鳥取県ＨＡＣＣＰ適合施設認定制度というのをやっていますので、是非、煮物だとか、焼物だとか、そういった単位で、第一号で認定を取っていただくように、東洋食品さんと米子市さんとで連携して向かっていただけたら、ありがたいなという、お願いでございます。

何かありましたら、私どもの方、全面的に協力させていただきます。

そういった話というのは、何か聞いておられますか。

事務局（松浦課長）：　学校給食の衛生管理基準がＨＡＣＣＰの考え方、概念に基づく基準ということで、こういった書類がたくさん用意されて、事前に注意すべき点というのもあるのですが、先程委員さんの方からありました県の認定制度の取得に向けて、業者の方で一昨年か、昨年あたりから、県の方と協議をさせてもらっております。

ただ、先程も出ましたように、製造工程だとこの商品についてということで、管理点が明確になるのですけども、学校給食は献立が毎日変わるということで、県の方も初めてということで、すり合わせに時間がかかっていると聞いております。

住田委員：　米子市さんも、業者さんも、すごく前向きでして、本当に全県でもトップクラスです。そういった中で、是非、県の認定を取っていただくように、よろしくお願いいたします。

事務局（松浦課長）：　施設ごとということですので、一度に全部は大変です。まず、ここで取って、それをモデルにそれぞれの施設に合ったような形で、順次やっていただきたいと考えておりますので、よろしくお願いをいたします。

住田委員：　一品、一品目だとか、煮物だとか、焼物だとか、そういったキーワードでまずは取りやすいものから向かっていただいてもいいと思います。

議長（川上会長）：　よりレベルの高いところに向けて努力していただいており、ありがたいことだなと思っております。よろしくお願いいたします。

その他、ご意見などはございませんでしょうか、

堀口委員：　アレルギーですけど、全市対応ですか。

事務局（松浦課長）：　全市同じ対応をさせてもらっております。

堀口委員：　増えていっているのですか。

事務局（松浦課長）：　人数は、年々増えております。

堀口委員：　増えていくのは何となく分かるのですが、これは歳とともに改善もするのですか。

事務局（松浦課長）：　今、対応していますのが、鶏卵と乳です。この２品目については比較的小さい子どもさん、早い段階で発症というか、現われて、歳を重ねるごとに比較的良くなる傾向があると言われていますが、対応人数は減ってはないです。食べられるようになりましたという報告を受けて、その方は減るのですけれども、今まで対応を希望されていなかった方が、希望するといったこともあります。

それと新一年生が、年々多くなってきています。これは、対象の子が増えたというのもあるのかもしれないのですが、対応食を食べさせたいという保護者の方も増えていると思います。

今現在、米子市で２つの品目でアレルギー対応が８８名、昨年７３名だったというところでは、年々増えてきています。

堀口委員：　給食費は同じですか。

事務局（松浦課長）：　同じにさせてもらっています。

堀口委員：　手がかかりますよね。

事務局（松浦課長）：　いわゆる人件費の部分は市の負担ですので、コスト的には食材というところになるのですけれど、ここについては同じ対応をしようということで、当初から給食費は同じということで対応させてもらっております。

議長（川上会長）：　アレルギーは、本当に学校の方も対応が、どんどん人が増えております。特に新入学の際は、ある子どもはこれがダメということをかなり徹底して、何度もチェックしております。

その他、何か先程の説明を聞かれまして、ご質問、ご意見はありませんでしょうか。

では、このあたりで、ご質問、ご意見はよろしいでしょうか。

各委員　：　はい。

議長（川上会長）：　いろいろとご意見、ご質問ありがとうございました。

そうしましたら、次の議題の（２）学校給食のアンケートについて事務局から説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

事務局（松浦課長）：　そういたしますと、お配りしています資料の６ページを見ていただけたらと思います。

［ 学校給食のアンケートについて説明 ］

議長（川上会長）：　それでは、今説明していただきましたが、平成２０年からほぼ同じ内容ということですが、ここにありますアンケートでよろしいでしょうか。

事務局（松浦課長）：　特にご意見がないようでしたら、例年通り今年もこれで調査させていただけたらと思いますが、いかがでしょうか。

堀口委員：　アンケートの項目は、例年通りでいいと思うのですが、昨年まで子どもと先生方は、どういう傾向だったのですか。

事務局（松浦課長）：　中学校給食が開始となり、２７年度に初めて全中学校での実施となったアンケート結果については、新しい委員さんにも第一回目運営委員会の時にお配りさせていただいていると思います。

例年だいたい同じなのですけれども、残す理由について、時間がないですとか、量が多いですとか、こういったところを特に注目して見ております。

それと朝食について、食べる、食べないがありますけれども、朝食を食べない子は、パーセンテージは、ほんとに僅かなのですけれども、毎日少しでも食べてほしいということがありますので、栄養士が学校訪問をした時に、朝食はこういう意義があるので食べましょうとか、そういったお話に使わせていただけたらと思っております。

議長（川上会長）：　よろしいでしょうか。

それでは、第３回運営委員会の時に、実施したアンケート結果をお知らせいただくということで、よろしくお願いいたします。

そういたしますと、次に進ませていただきますが、続いて（３）給食試食に移ってもよろしいでしょうか。

事務局（松浦課長）：　はい、そういたしますと、今年のアンケートはこれでやってみてということで、よろしいでしょうか。

各委員　：　はい。

事務局（松浦課長）：　ありがとうございます。

それでは、試食の方に入りたいと思います。

［ 給食を試食しながら、意見交換が行われた。］

議長（川上会長）：　議事の（４）のその他で事務局から何かございませんでしょうか。
事務局（松浦課長）：　まず、委員さんの方で何かございませんでしょうか。
議長（川上会長）：　委員さんの方で何か出していただくことがありましたら、お願いいたします。
藤原委員：　残菜の処理はどうしておられるのですか。
事務局（松浦課長）：　残菜は堆肥化するところが境港市にありまして、そこに運んでもらい堆肥化したものを、弓浜の農家が使われていると聞いております。
角委員：　個人ですか。
事務局（松浦課長）：　堆肥化しているのは、山陰エコさんという業者ですけれども、堆肥そのものは、ねぎ農家さんとか、弓浜の方が使っておられると思います。
住田委員：　山陰エコシステムさんという産業廃棄物の業者さんで、そこで適正に処理、リサイクルしているということです。
黒見委員：　こちらからそれを出す時に、費用がかかるのですか。
事務局（松浦課長）：　運ぶのにも、処理するのにも費用がかかります。
黒見委員：　きれいに食べてもらえれば、その分が、減るのですか。
事務局（松浦課長）：　そうです。
議長（川上会長）：　その他、ありませんか。
角委員　：　アレルギーは卵と牛乳と言っておられましたが、例えば、小麦とかのアレルギーの場合は、対応としてはどうされているのですか。
事務局（松浦課長）：　まず、アレルギーがあるかどうかということを学校の方は調査されます。対応食は二つしかございませんので、アレルギーの資料を毎月事前に保護者の方に学校の方から配っていただいて、この日、食べる、食べないという回答をもらいます。

食べられない時には除く、あるいは給食そのものを止めるということにはなるのですけども、一方では献立の方で、小麦とか、スキムミルク、乳製品も、献立の方で結構アレルギー対応の食材を使っていますので、できるだけ食べられるような献立にしています。

角委員　：　例えば、パンが食べられなかったら、その家庭から何か代わりのものを持ってこられるのですか。
事務局（松浦課長）：　パンを止められるということになりますので、代わりのご飯なり、何か似たようなパンを作られるお母さんもいらっしゃるのですけれども、代わりのものを持ってきてもらうという対応をさせてもらっています。
議長（川上会長）：　一点よろしいでしょうか。

以前いた学校では、今日の給食というコーナーを作って、給食の写真をホームページに載せていたのですが、今の学校は職員がすごく少なく、級外も教室に張り付いており、なかなか出来ません。

アレルギーの保護者の方には、献立表に毎月チェックをしていただいて、やり取りをしているのですが、その保護者の方から、今日の給食を目で確かめたい、子どもの食べた一覧表と写真を見ながらチェックしたいということで、ホームページに毎日給食の写真をアップしてほしいと要望がありました。

学校の方では、ホームページへのアップがなかなか出来ませんので、給食センターの方で一括して掲載していただき、そこにリンクさせていただけると、そこで今日の給食、その日のうちに今日子どもが食べた給食の写真が見られるように

なるので、いいかなと思います。

事務局（松浦課長）：　今すぐ出来ることとして、給食課の方も人的なこともあり、自分のところではホームページにアップせず、お願いをしているというのもありまして、学校給食会の方で毎日アップをしてもらっております。

学校給食会のホームページの毎月の献立というところにリンクを貼ってもらえば、毎日その日の給食の写真がアップされています。一ヶ月分のメニューが載っており、そのメニューの中に写真がアップされています。

議長（川上会長）：　学校給食会の方ですね。

事務局（松浦課長）：　はい。学校からリンクしてもらっても、問題のないページです。

議長（川上会長）：　もう今日も出ているわけですね。

事務局（松浦課長）：　日々更新しております。

議長（川上会長）：　ありがとうございます。

その他、ございませんでしょうか。

事務局（松浦課長）：　他の委員さん、特に他にはございませんでしょうか。

事務局の方も、今日の議事、議題は以上でございます。

次回の運営委員会ですけども、アンケートのまとめをしてご報告させていただきたいと思いますので、１１月に開催したいと考えております。

日程につきましては、また個別に調整させていただきますので、よろしくお願いをいたします。

議長（川上会長）：　そういたしますと、以上をもちまして、平成２８年度第２回米子市学校給食運営委員会を終了いたします。

建設的なご意見をたくさんいただきまして、誠にありがとうございました。