

## 令和2年度第1回米子市学校給食運営委員会議事概要

1 開催（集計）日 令和2年4月30日（木）

2 開催（集計）場所 米子市立学校給食センター 2階 会議室

3 開催（集計）方法

令和2年度第1回米子市学校給食運営委員会は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、会議は行わず、書面（議事は書面表決にて決議）により開催した。

委員に議案書を事前配布の上、議案に対する承認の可否を表明した承認書を4月30日（木）必着で提出いただき、同日、事務局職員が承認書の確認、集計作業を行った。

4 出席者（承認書提出者）

＜米子市学校給食運営委員会委員（承認書提出委員）＞

住田委員（会長）、本池委員、森川委員、廣江委員、内田委員、勝本委員、長尾委員、土井委員、佐伯委員、堀尾委員、増田委員

＜事務局＞

学校給食課 山中課長、野口課長補佐、山下栄養教諭、景山学校栄養主任

5 議案

第1号 令和元年度事業報告について

第2号 令和2年度学校給食費について

6 結果

第1号 令和元年度事業報告について

委員全員の承認をもって、原案が承認された。 委員総数11名（承認11名）

第2号 令和2年度学校給食費について

委員全員の承認をもって、原案が承認された。 委員総数11名（承認11名）

7 その他（承認書に記載のあった議案に対する委員の意見等）

・給食用食材から黄色ブドウ球菌が検出されたということだが、今回の指導を受けて納入業者さんはどのような対応を講じられたのか。給食センターで加熱調理されて提供される食材と思うが、このような食材も入ってくる可能性もあるということで、より一層、衛生管理を徹底していただければと思う。

⇒ 食材の納入業者は、製造工程での手袋着用の徹底、業務用扇風機の増台などにより衛生管理、製品管理の徹底を図った。令和元年10月28日に実施した再検査結果は陰性であった。

調理業者に対して、加熱調理する食品は中心部まで十分に加熱するなど調理業務を適正に行うよう改めて指導した。

・給食に出された「大山こむぎのコッペパン」がもちりして美味しかったと子ども達から聞いた。予算として厳しいところはあると思うが、パンの小麦を外国産から国産、県内産に変えることは、自給率、輸送費用、環境負担、農薬などの安全性、味わいなどが改善されていくポイントになると思う。これを機に国産県産小麦の使用率を上げていって欲しい。

⇒ 令和2年度から国産小麦を使ったコッペパンを提供している。月に1度は大山こむぎを使用したコッペパンも提供することとしている。

・年度末、年度始めと臨時休業が続き、児童生徒が給食時間を過ごすことがない。4月当初は席を離し、静かに食べたことと思う。同じ物を一緒に食べて楽しい時間を過ごせることの幸せを改めて感じている。