

令和5年度第4回米子市保育所等給食運営委員会会議概要

1 開催日時 令和6年3月26日(火)午後2時30分～午後3時15分

2 開催場所 米子市シルバー人材センター 2階会議室

3 出席者 (敬称略)

[米子市保育所等給食運営委員会委員]

齋木委員、新宮委員、松永委員、松本委員、田中委員、川島委員、堀部委員
(欠席者：梁川委員、野内委員、吉元委員)

[事務局]

枡本担当課長補佐

4 会議の次第

1) 開会

2) 議事

(1) 令和5年度下半期保育所等給食調理等委託業務評価について

(2) 保育所等給食調理等業務実施状況について

3) その他

4) 閉会

5 議事の概要

(注 資料説明は省略してあります。また、発言は要約してあります。)

事務局 「資料1、2」を説明

委員 A 淀江どんぐりこども園は事故が多い。絶対に改善できる事故である。再度、事故「0」になるように園長会でも話をしてほしい。委託業者と園、こども施設課が同じ目的に向かってやらないと達成できない。各園、心の統一をしてもらいたい。ただ、事故が「0」になれば、いいのではなくて、それに向かって努力することで、よりよい保育に結び付くと思っている。今回のようなお菓子の誤提供の事故は、アレルギーの誤提供につながる。園長先生方には検食でしっかり確認してもらいたい。

委員長 茶碗に赤いものが付いていた、コップにシミのようなものがついていた事故については、洗浄が十分にできていなかった。淀江どんぐりこども園だけが、自動食器洗浄機を使用している。使い方にあるのか、性能にあるのかわからないが、こども施設課の観点からは、それらが一つの原因かもしれないと分析している。

委員 A 淀江どんぐり園のホワイトボードの位置について、消しカスが異物混入になる可能性もあるとのことで、移動するべきと言ったが、その後どうか。

事務局 壁側の影響がない場所へ移動している。

委員 A 消しカスが粉になるが、調理室に設置するのをやめてはどうか。

事務局 ホワイトボードは各園にあり、前日に次の日のメニューを大きく、わかりやすく書いている。

委員 B 手書きでなくて、何か大きくわかるようなものがあればよい。

事務局 他の園の場所は確認したが、壁付けや、落ちても影響のない場所に設置してあった。前日に記入し、調理終了後まではかまわない。

委員 A マニュアルに準じてしていると思うが、やはり提供前の食器のチェックは大事である。

- 委員 A 以前、肉業者の事故が多かったが、今回は同じ業者か。
- 事務局 別の業者である。鶏肉の骨について、肉に入りこんだ骨は、納品業者、検品時でも発見は難しい。小さい骨がついていることがよくあり、検品時に除去してもらっている。今回、大きいサイズだったため、事故報告した。
- 委員 A サイズが大きい。検品で見つけてもらえない。
- 委員 C 骨を見つけるのは難しい。骨がないようにと業者にも伝えているが、骨はついている。触って確認するしかない。ラップに関しても、スプーンなどぐるぐる巻きにしてあると、取りにくい。いつか事故につながる。
- 委員長 ラップに関しては、1社だけが、青いラップを使用している。検証もされ、何回かに1回は欠片が出るとのこと。ラップが青いため、見つかったのか、透明のラップで見つかりにくかったのか、よくわからないが、気をつけるしかない。3社になってそれぞれのやり方でしていただいて、分かった事例である。
- 委員 A 切り方がよくない。切り方を直してもらいたい。
- 委員長 こういった事故も情報共有しながら、来年度に活かすようにしていきたい。
- 委員長 その他の議題 何かあるか。ないようなので、委員から一言ずついただきたい。
- 委員 C 仕事で調理の業務に携わっているが、保育園の給食室の様子を見ることができなくて、委員になって視察に参加して自分も勉強することができた。
- 委員 D 4月から3社になって、責任者もこれまでの経験を頼りにやってきたが、やり方の食い違いや、上手に提供できなかったこともあった。責任者だけで集まって話し合ってみてはどうかという提案をした。情報共有することが大事だと感じた。
- 委員 A また3社に戻ってどうなるかと思っていたが、少し残念だったと感じた。今回、視察が再開したが、やはり視察は大事だと思った。給食、食育も含めて、保育であり、これまでの保育に対しての思いを調理員にも伝えて、調理員も応えようとしている。米子の給食は一番だと思っている。毎日、一生懸命、安心安全な給食のためにやっていることを多くの保護者に知っていただきたいと思っている。
- 委員 B 今日、卒園児達が給食室に今までおいしい給食を作ってくれてありがとうと言っていた。やはり保育園は給食の先生と密接。食育の指導はしていかないといけない。全責任は園長にある。また、頑張っていきたい。
- 委員 E 業者は引き続き同じ業者で安心してお任せできた。何か新しいことを始めると事故があったりすることもあるが、反省を活かして、来年度にステップアップしていい形につながっていったらよい。次年度はアレルギー対応の園児が入園することになっている。もう一度、気を引き締めて、調理員と確認しながらやっていく。
- 事務局 すごく丁寧にチェックをしていただいている。チェックが丁寧なので、事故報告に上がってきている。今後も続けてほしい。
- 委員 F 各園の施設点検を実施した。各園、整理整頓され衛生的に保っていただいている。調理も丁寧にされていた。改善が必要なところは都度伝えており、改善していただいている。今年度は、衛生的なところを専門的に見てもらおうと、保健所の立ち入り検査に同行させていただき、勉強することができた。来年度も引き続きこの取組は続けていく。安心安全な給食の提供に努める。
- 委員長 今年度の給食業務につきましては、業者が3社になるということで、準備を進めてき

た。コロナ明けや人材不足により、人が揃わないという不安をかかえながら、直前まで業者とやりとりして、4月を迎えた。その分、事故がないように、事務局の方も細心の注意を払いながらやってきた。色々な事故報告はあったが、園児に影響がある重大な案件の事故がなかったというのが、一番幸いだったと感じている。細かな事故が次の更なる事故につながることもあるので、引き続き点検は必要と思っている。単なる給食施設だけでなく、食育の関わり、園の保育士と連携しながら食事の対応、アレルギー対応されている様子を伺って、頼もしく思った。ぜひ、保護の方にもこういった取組を伝えていけるような取り組みを今後できたらと感じている。

委員長 議事はこれで終了。

閉会