

令和6年度第1回米子市学校給食運営委員会議事録概要

- 1 開催日時 令和6年5月14日（火） 15:00～16:20
- 2 開催場所 米子市立学校給食センター 2階 会議室
- 3 出席者
＜米子市学校給食運営委員会委員＞
足立委員（会長）、林原委員（副会長）、齋藤委員、作本委員、梁川委員、佐伯委員、
夕永委員
＜事務局＞
学校給食課 伊藤課長、野口課長補佐、堀部係長、山下栄養教諭
- 4 会議次第
 - (1) 開会
 - (2) 委員自己紹介
 - (3) 会長互選
 - (4) 会長あいさつ
 - (5) 議事
 - ア 令和5年度事業報告について
 - イ その他
学校給食における食育の推進について
 - (6) その他
 - (7) 閉会
- 5 議事の概要
(注：委員自己紹介、会長互選、会長あいさつ及び事務局の資料説明は省略しています。
また、発言は要約しています。)

議長（足立会長）

日程に従いまして、議事の第1号 令和5年度事業報告について、事務局からの説明をお願いいたします。

事務局（野口課長補佐）

令和5年度事業報告について説明させていただきます。事前にお配りしておりました資料の方をご覧ください。

[議事第1号 令和5年度事業報告について説明を行う]

議長（足立会長）

ただ今、議事第1号につきまして、事務局から説明がありました。何かご質問等がございますか。

梁川委員

米子保健所の梁川です。議事第1号の4 衛生管理の徹底に（2）学校給食用食材の定期検査とあります。これは、ずっと長い間されており、検査項目も変わっていないかと思いますが、検査結果が陽性になったことは過去にありましたか。もし、あった場合は、どういう対応をとられるのかを聞かせていただけたらと思います。

議長（足立会長）

この質問に関連して、何かありますでしょうか。ないようでしたら、事務局の方からよろしいでしょうか。

事務局（堀部係長）

食材検査は、以前は、学校給食衛生管理基準で実施が義務づけられており、また、実施機関も県から指定されておりましたので、鳥取県保健事業団さんの方で検査をしてもらっていました。義務化されていない現在も、引き続き、保健事業団さんで検査をしております。

今、資料がないので、何年にというところが確実ではないのですが、5、6年程前に、食肉の方からサルモネラ菌、黄色ブドウ球菌等が出たという事例がございます。この場合には、給食を提供した後、結果がわかりましたので、その食材を納入していただいている業者さんの方へ、結果を伝え、注意喚起をしてということをしております。以上です。

梁川委員

食材、特にと畜場では、生きた牛が、物を食べたり、糞をしったりしている中、たくさんの菌が存在します。特にこの0-157は、大体、牛の7%に存在し、牛自体には悪さをしない菌で、牛にいても特に問題はありません。サルモネラ菌だとか、ブドウ球菌にしても、家畜であれば当然持っています。我々の体、特に手はブドウ球菌だらけです。このままおにぎりを握って、半日おいて食べれば、多分、我々に食中毒が起こる可能性があります。我々人間は、生きていく中で菌といつも一緒に生きています。無菌的な環境は、実験場の中では可能ですが、無菌的に牛を解体することはとても困難なことです。肉の表面は、たくさんの菌で汚染されています。それを処理する職人さんは、包丁は、1頭ずつ、消毒しながら切って処理をされていますが、その汚染している表面を切って、皮を剥いていったりする中で、菌を全て除去するのは100%無理だと私は思っています。

その中で、このような食材の検査をし、結果をフィードバックすることは、その食肉センターの職員さんや、そこからブロックになったものを取り扱う肉屋さん、そこから学校給食用に細かくスライスされる方など、関わっている人たちの衛生状態を確認する、一つの指標だと僕はそう思っています。

この長い歴史の中で、学校給食だけでなく保育園さんなどで、食材検査をされている中で、食肉が陽性というのは、あんまり見聞きしたことがありません。我々が食肉センターから直接、肉を取って検査するとまず出るので、実際の使用前の検査では出ない。もちろん、肉の表面が汚染されていたとしても、病気じゃないかぎり中はほぼ無菌です。学校給食や保育園さんにはいい状態のものが回ってきているのだなと思ったものですから質問させていただきました。情報、ありがとうございました。

議長（足立会長）

ありがとうございました。勉強になりました。

その他、何かご意見とか、ご質問とかありませんでしょうか。はい、お願いします。

夕永委員

4ページの7番の食物アレルギー対応について、詳しく教えていただけたらと思います。食物アレルギーの対応は、鶏卵と乳を対応されているということは、資料を見させてもらうとわかるのですが、小麦のアレルギーをお持ちのお子さんは、まだ、多分小学生でもおられると思うんですけど、給食での対応はされずに、持参とかですか。

議長（足立会長）

アレルギーについて、他に質問、関連して質問はありますか。

ないようでしたら、事務局の方からお願いします。

事務局（山下栄養教諭）

食物アレルギーについては、米子市の学校給食の規模を考慮して、確実に安全に対応できるラインを設けています。それが、現時点では鶏卵と乳までと考えています。鶏卵と乳は、たくさんの加工品に使われていますので、その点からも鶏卵と乳を取り組んでいるところです。

年々、アレルギーをお持ちの児童生徒さんの増加だけでなく、アレルギーの対象となる食品も多様化してしまっていて、全てを安全に対応して提供するのは難しい現状にあります。その中で情報提供という形をとらせていただいています。給食で使用している食品の全ての材料を明記して、それを保護者の方に見ていただいて、その中で、対応食の鶏卵と乳以外のものでも食べられないものがある場合は、おうちの方が学校と相談して対応食を持っていく。小麦でしたら、例えば、小麦を除去した料理を持ってくる。そして給食時間にそれを食べるというような対応で、学校の中で対応していただいています。

ただ、それでもできるだけ、みんなが食べれるものということで、例えば、カレールーとかは小麦を使っていないカレールーを使用したりとか、コンソメとか、また出汁系のものなどをアレルギーフリーのものにしたりとか、できるだけそのようなものを使用して、たくさんの児童生徒が食べれるものが増えるようにしています。

また、1日の献立の主食、主菜、副菜の中で、全てが食べられないということがないように、例えば、大豆でしたら、一つの料理は大豆を使用し、あとの二品には大豆製品を使用しないなど、できるだけ食品のかぶりがないよう、12人の栄養士が知恵を絞って献立を立てるということで対応させていただいています。

夕永委員

ありがとうございました。

それで、5ページにメニューが載っていたと思いますが、すごく美味しそうで、この中にABCマカロニスープとかありますが、マカロニなので、小麦を使用されていると思うのですが、こういった場合、小麦アレルギーの子は、スープを持参されるのですか。

事務局（山下栄養教諭）

はい、おうちから持参されます。

それで、いかにも対応食というかたちではなく、目立たないかたちでおうちから持参したいという家庭には、給食の給食日誌というか、レシピというか、何を何グラム使ってますよっていうものもお配りして、例えばABCマカロニ以外の物が似ているものを代わりに入れたスープを持ってこられているご家庭もあります。

ガイナレ給食の日は、ガイナレの選手の思い出の給食ということで事前に選手にアンケートをとったところ、このスープが挙がってきました。ですので、小麦のABCマカロニを使ったのですが、普段の給食では、できるだけ米粉のマカロニとかを使うようにしています。

夕永委員

あるのですか、米粉のマカロニが。

事務局（山下栄養教諭）

あるんです。米粉なのでモチモチしてます。良いのか悪いのか、食べる頃にすごく膨らんでしまって、本当に。そして、やっぱり米なので食べる頃には硬くなってしまいますけど、それでも、たくさん子ども達が食べれる方がいいなということで、米粉を使ったマカロニなども使用しています。

献立名も小麦のアレルギーの児童生徒が間違えないように、米粉マカロニのスープとか、わかりやすいネーミングにするなどして工夫をしています。

夕永委員

はい。わかりました。ありがとうございました。

議長（足立会長）

ありがとうございます。

その他、何かご質問とか、ご意見とかありませんでしょうか。はい、お願いします。

佐伯委員

2ページの食に関する指導の充実というところで、栄養教諭等の授業への参画とか、調理員による学校訪問とかというのがあって、先程の説明の中では、これまで実施してきた回数ぐらいは実施できるようになったとおっしゃったので、すごく回数的には多いなあと、私としては思ったのですが、米子市の小学校、中学校、全学校に大体、何回程度行かれるのか、それは学校によって偏りがあるのか、そういうような実情が知りたいなと思いました。

議長（足立会長）

よろしいでしょうか。では、よろしくお願いします。

事務局（山下栄養教諭）

すいません。確認をさせていただいてもよろしいですか。コロナ禍でも栄養教諭、学校栄養職員は給食時間の指導を行っていったので、コロナが5類に下がったことで実施回数が戻ってきた、生産者さんとか、調理員さんが行かれた回数や、訪問学校のバランスということでしょうか。

佐伯委員

両方合わせて考えています。やはり、学校の教職員だけではなく、食に関していろいろ携わっている方の指導というのがあることによって、子ども達が食べることにに関して、より何か実感が違うのかなと思うのですよ。授業の参加が249回、それから委託業者の調理員さんが94回されていて、回数的には結構あるなと思ったので、これが学校による偏りが無いかとか、あるいはその学校からの要望によって違ってくるのか、その辺の実態が知りたいと思っています。

事務局（山下栄養教諭）

栄養教諭、学校栄養職員の給食時間の学校訪問に関しては、各クラスに年間3回、決まった内容で指導をしています。授業については、学校によって確かに差があると思います。栄養教諭が配置されてる校区は比較的多いですし、小規模の学校の方が授業のスケジュールなどが調整しやすいのか、実施回数が多い傾向にあります。

試食会については、コロナが5類に下がったのが、年度中の5月ということもあって、去年は様子を見ておられたのか、あまり急激には増えなかったように思います。今年度は、今の時点でコロナが流行する前に実施されていた学校から、どんどん依頼がきていますので、また市内の他の学校も増えてくるのではないかと考えています。

佐伯委員

わかりました。ありがとうございます

議長（足立会長）

ありがとうございました。その他、ご意見はないですか。

林原委員

私は、まず一つ目は、感謝をさせていただきたいと考えております。

トライアスリート給食が始まる頃に、以前送っていただいた、鉄人の方の動画を毎年使って、玄関のところにあるモニターにエンドレスで流していますが、子どもたちはそれをよく見ています。韓国との交流給食の時は、いただいた東草市の綺麗な女性が名所を回る動画を同じように流しており、子ども達はとても喜んで見ています。

本当にそういう点では、早めにデータをいただくと、取組に合わせて動画を繰り返し流させてもらうことができ、子ども達の意識も高まって、今日はあの給食か、とか言いながら、食べてくれていますので、とても嬉しく思っています。

それから、もう一つは、食育が本当に大切だと思ったのは、昨年、比較的うちの学校は、残食が少ない方なのですが、実は3年生が総体が終わった後、ダイエットを始める生徒が増えました。特に男の子に糖質ダイエットをする生徒が増えまして、ご飯が山ほど残っていました。体調を崩して保健室に行く子や、早退する子が増えてきたので、学年主任や養護教諭、他の教員も一緒に力を入れて、ご飯がどんなに大事かということ、何度も繰り返し指導しました。

そしたら、ダイエットしていた子たちも食べるようになって、1日に残るご飯の量が、本当に減ったわけです。そうすると、不思議なことに学力診断テストの平均点がぐんぐんぐんと伸びてきました。食べるようになると、こんなに違うのだなと、去年、すごく実感しました。

今年もうちの学校の子はよく食べています。いつもありがとうございます。以上です。

議長（足立会長）

はい、ありがとうございます。学校給食に関する感想をいただきました。

その他、ご意見とか、ご質問とか、今みたいな感想でもよろしいので、ないでしょうか。

夕永委員

よろしいでしょうか。

米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果の2ページの異物混入等の防止についてのところで、異物の混入についての説明をいただいたのですが、その中で、食材を梱包していた袋の切れ端などのビニール片の混入という事例があったようですが、どういう対策をされていたのか、されるようになったのか、聞かせてもらいたいと思います。

ビニール片は透明ですし、付着してしまえば、なかなか目につかなく、わかりにくくて、口に入ったときに初めてわかるということもあります。あれだけ気をつけていたのにということがあろうと思うんですけど、どういった対策されているのか、教えてもらえたらと思います。

議長（足立会長）

では、お願いします。

事務局（山下栄養教諭）

ビニール片は、おっしゃられたように透明ですし、袋を開けて後に、静電気で再び食材にくっついてしまうということもあり、残念ながら、今回、目視で見つけることが徹底できませんでした。

対策の一つとしては、まず、袋の切り方をマニュアル化されて徹底されています。実際、納入された袋から、どの開け方が一番作業しやすく、そくて破れが少ないかというのを検証されていて、その開け方をマニュアル化して、そして写真などで見える化して、調理場内にこのパターンはどのように切る、このパターンはどのように切るという画像をラミネートにして貼られています。

そして、切った後は、開けた枚数を数えられ、空き袋の切れ端が料理に入っていないかを確実に確認されます。そして、もし、袋の切れ端が給食から見つかった場合も確認できるように、給食が終わるまでゴミを保管しておいて、何かあったときに備えておられます。特に、私が感心したのは、調理場内の作業エリアの中で、調理工程ごとにゴミを捨てる場所を細かく決めておられまして、異物がでた場合、後から確認しやすいように徹底されているところです。どの人が、いつ、どの調理に携わった時点でこの異物が出たのか、原因を究明しやすい体制を整えておられます。

他にも、作業中の手袋が破れて料理に入るのを防ぐために、作業が変わるごとに複数でお互いの手袋をチェックされたり、髪の毛が入らないように時間を決めて、ブザーを鳴らして、二人でお互いの髪の毛が出ていないかをチェックをされたりと、とにかく、異物防止対策を徹底されています。

異物対応マニュアルを作る、調理中にマニュアルが徹底されるような体制を整える、そして、もし異物が出た場合も原因を究明できるようにしておく。特にこの三点が、異物混入を防いでおられる大きなポイントだと思います。

夕永委員

ありがとうございました。

事務局（山下栄養教諭）

他にも、ブロッコリーの虫対策は、本当にすごいです。ブロッコリーのつぼみのところは虫がもぐりこんでしまって、見つけにくいので本当に大変なんです。1回の給食に600kgくらい使うんですね。それを一房一房切って、流水で3回洗うんですけど、3回洗う前にも一房一房見て、3回洗った後にまた一房一房をこうやって見て、本当に一房、一房見られるんです。それでも、茹でたら、奥の方に眠ってた芋虫が出てきます。

調理員さんのそんな様子を見る度に、異物が出たとき、学校現場で、調理員さんが一生懸命見ても出てしまう可能性があるんだよというようなことを伝えることも、異物対策と同時にしていけないといけないと思っています。

夕永委員

わかりました。ありがとうございました。

議長（足立会長）

ありがとうございました。すごくそれぞれの場所で工夫してもらっていて、ありがたいなということがよくわかりました。

その他、何かありますでしょうか。よろしいですか。

では、他になければ、議事の第1号 令和5年度事業報告については、これで審議を終わりにしたいと思います。

次に、議事のその他について、委員の皆様の方から何かございますか。
ないようでしたら、事務局の方から何かございますか。

事務局（伊藤課長）

特に議事として、その他はございません。

本日は、大変貴重なご意見をありがとうございました。熱心にご審議いただき、大変こちらも勉強になりました。

議長（足立会長）

ありがとうございました。

そういたしますと、他に議事はないようですので、その他、事務局から連絡等ありますか。

事務局（伊藤課長）

今回は、新しく委員になられた方もおられますので、学校給食における令和6年度の取組について、山下栄養教諭の方からご報告をさせていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

議長（足立会長）

では、皆様よろしいでしょうか。

各委員

はい。

議長（足立会長）

では、報告の方、よろしく願いいたします。

事務局（山下栄養教諭）

[今年度の学校給食における食育の推進について説明を行う]

議長（足立会長）

山下栄養教諭、ありがとうございました。とても楽しかったです。

今の説明について、何かご意見やご要望とかがありますでしょうか。はい、夕永委員どうぞ。

夕永委員

山下先生、すごく楽しかったです。わかりやすく聞かせてもらって。アンケート結果のところにあつたのですが、うちは子ども4人が学校給食のお世話になっていて、給食が好きどころか、大好きなんです。4人とも本当に大好きで、アンケートの中の中2のは、うちの子の一票が多分入っていると思います。

いつも夕食の時は、給食の話題から入るぐらいで、今日の給食美味しかったとか、何が美味しかったとか、すごく盛り上がっています。そんな4人兄弟なのですが、4月に1人が高校生になって、給食のありがたみをすごく感じています。中学校を卒業して1ヶ月経ちましたけども、毎日、給食が食べたいと言っています。特に、温かいものを食べさせてもらえたことが、すごく本当にありがたく思っていて、スープ持っていこうかなって思うぐらいです。すごくありがたく食べさせてもらっていました。

今、山下先生がいろいろお話をしてくださった中で、やっぱり9年間かけて確実に、ちょんぼし食育を積み重ねていただき、本当にそういうありがたさというか、食べられることを本当に感謝しながら育っていたのだなと思って、本当にありがとうございます。

事務局（山下栄養教諭）

学校で子ども達の様子をみていると、コロナの影響を大きく受けたのは、幼児や低学年の児童たちではないかと思っています。私の考えですが、多分、外食もできず、食事中、話すことも制限され、食事の楽しさということも感じるができなかったのではと。コロナの流行以前と比べると、食べる量がすごく減ったと思いますし、あと、いろんな味や料理に対して食べてみようとか挑戦する児童も減ったように感じます。これから、楽しいと感じてもらえる食育を続けながら、以前と同じようにいろんな体験活動を経験するなかで、心と身体が成長したときに、食べてみようと思えるようになってくれればと思っています。焦らず、9年間、食に関する知識や経験を積み重ねて、9年後、義務教育から社会に出たときに実践力が育ってくれていけばいいなと思っています。先ほどの高校生のお子さんの話がすごく嬉しかったです。ありがとうございます。

夕永委員

栄養価も満たされているという安心感が給食には常にあったみたいで、その心配もお弁当で頑張らないといけない、私の難しい課題です。ありがとうございます。引き続き、お願いします。

議長（足立会長）

その他、ご意見、ご質問はございますか。はい、作本委員、お願いします。

作本委員

うちの子もすごく給食が食べたくて学校行っている程で、給食がなかったら多分行っていないのではないかとというぐらい給食が好きです。今、4年生なのですが、3年生の時は、給食を全員分ある程度配膳されて、食べられない子はいただきますをしてから減らすという方式で、それを1回食べて、全部食べ終わった子から、おかわりができるという方式でした。それが、4年生になり先生が変わったら、半分しか減らしたら駄目ということになって、結局、その子は全部食べられないから残さいになってしまい、すごくもったいないと毎日言っています。

多分、先生の考え方なのでしょうけど、うちの子は食べられるのに、残さいがもったいないと言っています。そのへんがどうなと思っています。

事務局（山下栄養教諭）

難しいところですね。私は今、60クラス近く担当していますが、同じ学校でも、クラスによっていろんな指導をされています。多分、子どもたちの状況を見て、どのやり方がこの子たちに合うのかなと、日々、様子を見ながら、いろいろな方法で試しておられると思います。

例えば、すごく減らす子がいたので、心配されて、半分は頑張ろうね、と取り組んでくださっているのではないかと思います。みんなが食べるようになったら、また、もとに戻るかもしれないですし、そのクラスの中で、先生が何を大事にしたいのか、きっと先生の思いがあると思うので、もう少し様子をみられたらどうでしょうか。

作本委員

私も、きっとそうだろうと子どもにも伝えたら、本人が先生に聞いてみたようです。結局、変わらなかったようです。食べる量が少ない子もいるから仕方がないって。おかわりしたいので、他のクラスとかからはもらえないのかなとか言っています。

事務局（山下栄養教諭）

コロナの時は、感染対策として、給食時間に他のクラスに行かないことを徹底されていたと思いますが、今は、コロナ以前に戻りつつあるようです。実際、子どもたちによって、食べるクラスと食べる量が少ないクラスがあるのも現状です。また落ち着いてきたら、きっといろんな方法が試されるのではないのでしょうか。

あと、私が担当しているクラスのなかには、食べる量が極端に少ない児童が多くいます。本当に、スプーン一杯分しか、食べられない子たちがいます。そこで食べようと思っても負担感しか生まれないので、先生方は声をかけるだけでなく、いろんな方法を工夫されています。その手間と愛情を考えると本当に頭が下がります。

あるクラスでは、小盛り、中盛り、大盛りという配膳段階があつて、給食当番に言うんです、僕は、小盛で、私は中盛でと。そのクラスが目指しているのは、とにかく自分が言った量は、食べきることを大事にされています。

次に、そのクラスに行ってみたら、なんと、小盛りにしていた子が中盛りにしていたんです。多分、小盛りを食べきれるようになった達成感が、食べる意欲につながって、中盛りに進化していったのかなと思います。とてもニコニコニコと、すごく楽しそうに食べているのを見て、完食しよう、残さず食べよう、という指導ではなく、達成感を感じさせて、楽しい、嬉しいと思える給食時間を作って、子ども達の食べる量を増やすことにつながられた担任の先生の力は、本当に素晴らしいなと思いましたし、私も楽しい食育をしていこうと改めて思いました。

作本委員

ありがとうございます。

議長（足立会長）

ありがとうございます。

その他、ありますでしょうか。

齋藤委員

うちにも子どもが4人いて、上の子は大学4年生なんですけど、その子が中1のときから中学校の学校給食が始まった年だったので、ずっと給食でお弁当じゃなかったのが、すごくありがたかったです。高校に上がった時に、うちの子は、それぞれ自分でお弁当を作って行かせていますので、学校給食のありがたみはすごく感じているようです。

でも、3番目の子は、今、まだ、中学生なのですが、好き嫌いもあつて食べられないものが多いです。

事務局（山下栄養教諭）

コーンが苦手と言われていましたね。

齋藤委員

アレルギーもあるのでコーンが食べられなくて。だから、コーンがちょっと入っていると全部食べられないんです。上の子とか、2番目の子は今大学1年なのですが、食べられるありがたみを感じていて、食べないと駄目だよと、兄弟間でディスカッションというか、話し合いをしながら、みんなで食育ができてるのは、すごくありがたいなと思っています。

一番上のお姉ちゃんは、それこそ、管理栄養士の資格を取りたいと言っています。小学校からの食育指導がすごく良かったみたいで、自分もそういう仕事に携わりたいと言って、今、勉強させてもらっています。食育をしてもらって本当に良かったなあという感想です。

事務局（山下栄養教諭）

ありがとうございます。本当に。頑張ります。

議長（足立会長）

栄養士の先生方が各学級に入ってきてくださって、細やかに子ども達に今日の献立とか、いろんなことを指導してくださるので、子ども達もそれを楽しみにしていますし、うちの学校は本当に残さいが少ない学校でよく食べています。食べるのが大好きな子どもたちが多くて。

ただ、それでも、先程も話に出ていた朝食摂取率が100%じゃないのです。朝食はすごく大事なもののなのですが、朝食を食べてないので、給食がもう本当に大事という子たちもいます。学校としても、朝食をしっかり食べようという啓発をどうしていったらいいのかなど。今後、PTAの方とも相談しながら、朝食を食べることと睡眠をきちんと取ることを取り組んでいかないといけないなと思っています。

子どもたちも、5、6年生になってくると、調理実習も始まって自分たちで朝食を作れるようになるので、中学生ぐらいになったら、朝食を自分で作って食べるという方向の自立に向けて、子どもたちを育てていかないといけないなと思っているところです。

その他、ご意見、ご感想等ありますでしょうか。

では、ないようでしたら、山下栄養教諭、ありがとうございました。

では、最後に事務局の方から、何か連絡事項などはありませんでしょうか。

事務局（伊藤課長）

本日はたくさんご意見を聞かせていただきまして、本当にありがとうございました。皆さんからいろいろなお話が聞けましたので大変勉強になりました。山下栄養教諭をはじめ、みんなの力になりました。やる気もりもり湧いてきましたので、今後ともよろしく願いいたします。

この運営委員会ですけれども、今年度は本日を含めまして、3回の開催予定としております。次回の運営委員会は、10月頃、調理場の施設検証を兼ねまして、見学と給食の試食をお願いしたいと思っております。日程、開催場所等が決まりましたら、また改めてご連絡いたしますので、その際にご出席の方をよろしく願いいたします。

それから、あと、もう一点、案件がございます。

最初の事業報告の説明の時に、調理委託業務につきまして、今年度は5年間の委託契約の5年目というお話を担当の方からさせていただいたところです。そのために、今年度は新しく調理委託業者を選定する年になっております。つまり、来年度からの新しい5年間の調理委託業者を決めるということになっております。そのために、米子市学校給食調理業務受託業者選定委員会というのを設置いたしまして、その委員をこちらの運営委員会の中から推薦をいただきたいと思っておりますのお願いでございます。

本件につきましては、一応、審議事項といたしましては、米子市の情報公開条例の第7条に定める非公開情報というのに当たっております。実は、傍聴人は1人もおりませんが、今日の会議は、公開の会議でございまして、現時点では公開の会議ということになっておりますために、今のこの時点からは、非公開での会議ということにさせていただきたいと思っておりますが、いかがでしょうか。

議長（足立会長）

ただ今、事務局からここからの会議は非公開とさせてほしいという発言がありました。委員の皆様にお諮りいたしますが、ここからの会議を非公開として、進めさせていただいてよろしいでしょうか。

各委員

はい。

議長（足立会長）

ありがとうございます。

事務局（伊藤課長）

ありがとうございます。

議長（足立会長）

それでは、ここからの会議は非公開と決定いたします。

事務局（伊藤課長）

はい、そうしますと、米子市の学校給食調理業務は、令和2年度から5年間、今、民間の調理業者と委託契約をしております、今年度で最後でございます。新たな調理業者をその先ほど説明しました選定委員会の方の中で選定することになっております。

その選定委員会の設置要綱によりますと、選定委員会の委員のうち5名をこちらの学校給食運営委員会の委員の方の中から推薦をいただくことになっておりますので、5名の受託者選定委員をこの学校給食運営委員会の中から推薦していただきますようお願いをいたします。

ただし、梁川委員さんは鳥取県の米子保健所生活安全課長でいらっしゃいますので、別枠がありまして、別途、選定委員をお願いする予定になっておりますので、残念ながらこちらの方で推薦していただくことはできません。

後日、会長の方からご推薦をいただきたいと思っておりますけれども、本日、お時間があるようでしたら、ここでご相談いただくということも大丈夫でございます。ちなみに、この選定委員会は、年間4回から5回の開催を考えております。

この度、お諮りいただきたいのは、会長一任でご推薦をいただくようにしてよろしいでしょうか。それとも、今ここで話し合っ、決めていただいた方がよろしいでしょうか。

議長（足立会長）

いかがいたしましょうか。

林原委員

よろしいですか。本日は皆さんからたくさんお話が出て、時間も大分過ぎてきたようですので、会長の方に一任させていただいて、事務局の方と相談していただくというのはどうでしょうか。もし、ご希望があつて、是非とも私を入れてほしいという方がおられましたら、手をあげていただければ、会長の方にお諮りいただきたいと思いますが、どうでしょうか。

議長（足立会長）

今、会長一任という声も聞かせていただきましたが、事務局と相談の上、学校給食運営委員会の皆様の中から後日5名を推薦させていただきたいと思えます。

皆さん、お忙しいと思いますが、推薦させていただいた方には、ご協力をお願いしたいと思いますが、よろしいでしょうか。

各委員

はい。

議長（足立会長）

ありがとうございます。

では、そういたしますと、これで、令和6年度第1回米子市学校運営委員会を終了いたします。

事務局

ありがとうございました。