

第4回下野市南河内地区学校給食検討委員会 会議事録

- 1 日 時 平成30年10月25日(木) 午後3時00分～午後3時45分
- 2 場 所 国分寺学校給食センター2階会議室
- 3 出席委員 委員長 石嶋和夫
委 員 本田泰斗・齋藤好子・高山信夫・齋藤仁志・谷田部二三子
渡邊欣宥・宍戸恵美・柴瑞穂・上野保久
- 4 欠席委員 日下田英彦・伊藤誉
- 5 出席職員 教育次長 坪山仁
教育総務課長 小谷野雅美
教育総務課 古橋栄一・高山倫宏
教育総務課教育施設整備室 荻原孝裕
学校教育課長 海老原忠
学校教育課 岡本直美
- 5 傍聴人 な し
- 6 議 題
 - (1) 前回会議録の承認
 - (2) 南河内地区学校給食運営方式について
 - (3) 答申書作成について
 - (4) その他

石嶋委員長	<p>それでは、議事の進行を務めさせていただきます。</p> <p>議題（１）「前回会議録の承認」について、皆様にお諮りしたいと思います。何か修正・ご質問等ございますか。事務局から訂正がありましたらお願いします。</p>
高山副主幹 石嶋委員長	<p>文言訂正２か所の説明</p> <p>その他、皆様から何かございませんか。（特になし）</p> <p>それではこの内容でご承認ということでよろしいですか。（全員承認）</p> <p>会議録は承認されました。なお、会議録はホームページにも掲載させていただきますので、ご了承願います。</p>
高山副主幹	<p>続いて、議題（２）「南河内地区学校給食運営方式について」事務局から説明をお願いします。</p> <p>資料の説明の前に、前回の第３回検討委員会の中で、懸案・保留となっていた部分がありましたので、まず、その部分についてご報告させていただきます。４つの運営方式案〔「①自校方式」「②センター方式」「③親子方式」「④自校＋親子方式」〕の比較をした前回の資料の中の、車の配送経費に関する記述の部分で、各運営方式の割合がおかしいのではないかとご指摘がありましたので、改めて確認しました。その結果、「④自校＋親子方式」で配送員１名分の経費が余計に計上されており、実際には経費が少し安くなります。そのため、もともと配送費用を含めた「運営・維持管理経費」が４方式案の中で最も安かった「④自校＋親子方式」の経費は更に安くなることとなります。</p>
石嶋委員長	<p>続きまして、本日お配りした資料の説明をさせていただきます。</p> <p>以下、資料１に基づき、前回検討委員会で出された主な意見について説明を行う。</p> <p>今回は前回の意見を踏まえて、意見をとりまとめていきます。随時、意見を出してもらいながら方向性を決めていきたいと思えます。まず、本日欠席となっている日下田副委員長から、事前に意見を伺っておりますので、報告をお願いします。</p>
高山副主幹	<p>前回議事録案を郵送した際に、今回の検討委員会に欠席する場合には意見書の提出をお願いする旨通知させていただきました。本日、日下田副委員長が公務の都合で欠席するというので、事前に意見書をお預かりしておりますので、読み上げたいと思えます。「前回お話ししたとおり、④自校＋親子方式を強く推します。なぜならメリットが多くあるからです。よろしく願います。」以上です。</p>
石嶋委員長	<p>ありがとうございました。続きまして各委員のご意見を伺いたいと思えます。まず、専門的な立場から栄養士の宍戸委員・柴委員のご意見をいただいてもよろしいでしょうか。</p>
宍戸委員	<p>私としては、「④自校＋親子方式」が一番いいと思えます。その理由としては、栄養士が直接、給食管理に携われるからです。「①自校方式」が一番理想だとは思いますが、安全面や栄養士配置の面から考えると、やはり「④自校＋親子方式」がいいと思えます。</p>

柴委員	<p>栄養士が他の学校の給食管理を兼務することを考えると、「④自校＋親子方式」がいいと思います。ただ、小学校と中学校では味付けが違うので、親子方式の運営の仕方がどのようになるのか想像できていません。</p>
渡邊委員	<p>前回の資料をいただいた時点で、「④自校＋親子方式」が一番いいと思いました。理由としては、食育も大切ですが、これからの運営を見て、経費の面を考えると、やはり「④自校＋親子方式」がいいと思います。</p>
谷田部委員	<p>私もアレルギーや食中毒のことを考えると、調理するところに栄養士がいる「④自校＋親子方式」が一番いいと思います。また、施設のコスト面においても優れていると思います。</p> <p>先ほどの柴委員がおっしゃっていた「小学校と中学校で味が違う」ということがどういうことなのか教えていただければと思います。</p>
柴委員	<p>小学校と中学校とでは料理の辛さなどが違ってきます。また、栄養価も違ってきます。</p>
宍戸委員	<p>給食センターでは小学校と中学校の両方の給食を作っています。カレーなどはそれぞれ別の釜で調理しています。栄養価については、中学校だけ別なものを追加して調整しています。</p>
齋藤（仁）委員	<p>私も、運営費や整備費が一番安い「④自校＋親子方式」がいいと思います。また、デメリットで「親子方式の学校では学校行事に合わせた給食が提供できない」とありますが、本当にできないのでしょうか。工夫しだいで可能にならないのでしょうか。</p>
宍戸委員	<p>特定の学校だけ、土曜日に給食提供するようなケースは対応できません。しかし、給食センターは現在、小学校と中学校の両方を行っているので、卒業祝い献立は2回やります。中学校の卒業祝いのときは、小学校には中学校のお兄さんお姉さんの卒業祝いとして出し、小学校の卒業祝いのときは逆にしています。そのように考えるとやりくりはできるのですが、「①自校方式」に比べると難しくなります。</p>
高山委員	<p>私は「①自校方式」がいいと思います。給食を作っているときの調理の匂いを見学生が楽しみにしているということと、自分の学校で献立が作れるからです。</p>
齋藤（好）委員	<p>「①自校方式」はいいことですが、子どもが少なくなってきた場合、その少数の子どものためだけに給食室の整備にお金をかけるということを考えると、「④自校＋親子方式」がいいと思います。</p> <p>先日、大学の先生にアレルギーの話聞く機会がありました。栄養士のいない学校では、アレルギーの子どもは自分の家から弁当を持ってきますが、栄養士のいる学校では、アレルギー食で対応してくれるので、他の子どもたちとともに給食を食べることができるというお話しだったので、「④自校＋親子方式」はそのような環境を作ることができるので素晴らしいことだと思います。</p>
本田委員	<p>私は学校薬剤師として、年に3回の給食室検査と年1回の細菌検査に携わっています。安全面や衛生面から言わせていただければ、栄養士が学校にいるというのは大きいです。細菌検査をする際に、細菌の培養が確認されるな</p>

	<p>ど好ましくない結果が出たとしても、衛生面に明るい栄養士がいて対応していただけるのはありがたいです。コスト面から見ても、「④自校+親子方式」が一番妥当であると思います。</p>
上野委員	<p>私も「④自校+親子方式」がいいと考えます。ひとつは栄養士が配置されるということであり、専門家が配置されると安全安心が高まるからです。もう一つは、継続的な面で、経費が少ないからです。ただ、食育の観点から顔が見える給食ができないというのが気がかりだったのですが、「食育は先生方のやり方次第で十分に行える」という意見を聴いて、やはり「④自校+親子方式」がいいと思いました。</p>
石嶋委員長	<p>ありがとうございました。皆様の意見を伺いますと、「④自校+親子方式」が多いようですので、当委員会としては、この「④自校+親子方式」に決定してよろしいでしょうか。(全員承認)</p> <p>それでは、「④自校+親子方式」に決定したいと思います。</p> <p>続きまして、議題(3)「答申書作成について」事務局より説明をお願いします。</p>
古橋課長補佐 石嶋委員長	<p>今後の答申書の作成の流れについて説明を行う。</p> <p>ありがとうございました。他に質問はありますか。もしくは答申書作成にあたり配慮してほしいことなどはありますか。</p>
高山委員	<p>前回の検討委員会の際に、調理員の技術に関する話がありましたが、技術向上のための研修実施についてこちらから業者へお願いすることはできないでしょうか。</p>
石嶋委員長 高山副主幹	<p>業者選定の時点で研修を依頼することは可能ですか。</p> <p>市では業務委託の入札をする際に「研修をすること」という項目を仕様書内に設けていますので、業者内では、夏休みや冬休みに研修会を実施しています。また、市においても、調理員を対象とした研修を実施しています。今年度は全員ではありませんが、市内小中学校・給食センターから数名ずつ参加してもらい、新規メニューの開発ということで、調理と併せて、献立の作成や調理までのスケジュール作りの研修を行いました。</p>
渡邊委員	<p>給食を食べる児童生徒・先生から意見をもらって、直接、業者に伝えてみてもいいのではないのでしょうか。</p>
石嶋委員長	<p>谷田部委員は日頃、学校で給食を食べていますが、味について不満を感じることはありましたか。</p>
谷田部委員	<p>いつもおいしくいただいていますので、いままで不満を感じたことはありませんでした。もし、そのようなことがあれば、紙面ではなく、栄養士に直接伝えます。</p>
石嶋委員長 穴戸委員	<p>栄養士は、調理員にそのようなことを話しやすいですか。</p> <p>はい。直接、調理員に伝えることはできます。</p>
小谷野課長	<p>市でも3年に一度、委託業者の入札を行い、業者選定を行っていますので、そのときの入札の仕様書に技術向上に関する内容を盛り込めるようにしたいと思います。また、仕様書作成の際には栄養士とも十分協議していきます。</p>
齋藤(仁)委員	<p>調理業務は、市内の小中学校全部を、まとめてひとつの業者に委託してい</p>

小谷野課長 齋藤（好）委員	<p>るのですか。</p> <p>委託している業者は、学校単位で違います。</p> <p>栃木県は塩分が多く味付けが濃いので、給食において、味は薄めの方がいいと思います。</p>
柴委員	<p>薄味にしておけば、次第に慣れてくるので、小学生のうちから慣れさせておくのはいいことだと思います。</p>
渡邊委員	<p>私は、塩分が足りなくて熱中症になることがあるという話を聞いたことがあるので、その場合は塩分を摂取してもよろしいのですか。</p>
齋藤（好）委員	<p>熱中症になりやすい時期は状況に応じて摂取することは問題ないと思います。しかし、年間を通して味の濃いものを食べていると、その濃さに慣れてしまうので、子供のうちから薄味に慣れさせておいた方がいいと思います。</p>
高山委員 柴委員	<p>給食における塩分の摂取量は決まっていますか。</p> <p>はい、決まっています。一食あたり、小学生は2グラム、中学生は2.5グラムです。</p>
高山委員 齋藤（仁）委員	<p>大人が一食7～8グラムと聞いていたので、それに比べると少ないですね。</p> <p>「下野市は健康のために給食は塩分控えめで薄味にします」という内容で保護者に周知するという方法もあると思います。</p>
谷田部委員	<p>学校では、小学校1年生の保護者を対象とした試食会を行っており、「家庭の味に比べて薄味ではあるがおいしいです」という感想をいただきます。この試食会で、改めて自分の家庭の味付けについて考えてくれる方も多いです。試食会では栄養士からのお話しなどもあり、受け入れやすい場になっていると思います。</p>
石嶋委員長	<p>確かに、そのような試食会があると1年生の保護者が味付けについて、一番考えることができるかもしれませんね。私は、学校訪問で子どもたちと一緒に給食を食べたときに、下野市の給食の残量の少なさに驚かされました。これは先生が丁寧に対応しているからなのだと思います。</p> <p>それでは、次の議題（4）「その他」に入ります。事務局から何かございますか。</p>
高山副主幹	<p>次回、第5回委員会の日程について説明を行う。</p> <p>（次回は平成31年1月10日 木曜日 午後3時から）</p>
石嶋委員長	<p>確認しますが、答申書の原案は委員全員に会議前に郵送するということがよろしいでしょうか。</p>
古橋課長補佐	<p>はい。そのうえでご意見をいただいて、5回目の会議の際にはそれを反映させて皆さんに検討していただきたいと思います。</p>
石嶋委員長 高山副主幹	<p>各委員の意見は5回目の会議の際にお出しすればよろしいですか。</p> <p>郵送した原案に修正等がありましたら、第5回の検討委員会の前に文書で意見を出していただきまして、ある程度形にしたものを次回の委員会の資料として検討いただきたいと思います。</p>
石嶋委員長	<p>それでは、本日の議題を終了いたします。</p>