

令和4年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会 議事録

開催日時：令和4年8月4日（木）15：00～15：40

開催場所：市役所第2庁舎2階南会議室

出席委員：阿部委員、斎藤委員、柴田委員、須藤委員、山岸委員、山本委員 以上6名

欠席委員：5名

事務局：教育委員会 福原教育長

教育部 山口部長、斎藤部次長

学校給食共同調理場 杉本場長、小堀副場長、田中主査

会議次第

- 1 開会
- 2 委嘱状交付
- 3 教育長挨拶
- 4 自己紹介
- 5 会長及び副会長選出
- 6 報告事項
 - 第1号 学校給食共同調理場の現況について
 - 第2号 学校給食食物アレルギー対応の拡大について
 - 第3号 学校給食食材費高騰対策事業について
- 7 その他
- 8 閉会

議事録

1 開会	
	場長、開会を宣言
2 委嘱状交付	
	教育長、各委員に委嘱状を交付
3 教育長挨拶	
	教育長、挨拶
4 自己紹介	
	各委員・事務局各職員、自己紹介
5 会長及び副会長選出	
	会長として須藤委員、副会長として柴田委員を選出（全委員同意）
6 報告事項 第1号 学校給食共同調理場の現況について	
場長	－学校給食共同調理場の現況について説明－

<p>須藤会長</p>	<p>では、ただいまの報告について、ご質問、ご意見等はございませんでしょうか。よろしいですか。</p> <p>私から一ついいですか。この4ページから6ページまでのところで、これ、例えば試食会、アンケート調査って、これ、これは保護者からのアンケート調査ですか。</p>
<p>場 長</p>	<p>試食会といたしまして、小学校の保護者の皆様を対象に各学校で毎年、皆様、1回ずつなんですけど、試食会というのを行わせていただいております。ただ、新型コロナウイルスの関係で、ここ2年ほど試食会は中止とさせていただきます。ただ、保護者の皆様に来ていただいて、試食会していただいたときに、そこでアンケート調査をいただいております。その貴重な意見といたしまして、献立の作成などには反映させていただきます。ただ、ちょっとここ2年ほど試食会のほうはできていないというところになってございます。</p>
<p>須藤会長</p>	<p>あと、もう1点、第2給食センターができたことで、副菜とかそういったものが増えたりとかして、児童生徒からの反響というか、実際食べるの、生徒さんなんで、実際食べてる生徒さんの満足度とか、そういったものの吸い上げとかというのを過去にしてたりするんだろうか。与える側がきっとこれでいいよねという、何ていうのかな、こっちサイドのよかれと思ってやっただけ、実際に食べてる生徒さん方は変わったことで満足度がどのぐらい上がってるのか、それともほぼ変わらないのか。量的に満足できてるのか。デザートとかも、こっちはこれがと出してるけど、そこら辺の実際食べてる側の生の声というのがどうなのか、どう変化があったのかというところはちょっと気になるころではあります。</p> <p>それと、私が小学校のときにはここまで安全に関して見てなかったからだと思うんですけど、僕、給食食べてるときに異物が入ったことあるんですよ、おかげで。そんなことがもしあったとしたら、そういうのは逐一報告上がるのか、それとも給食のその場で、あ、そんなの出しなさい、食べなくていいからで、そこで済んじゃってるのか。子供の何か硬いの入ったけど何か分かんないとかというのあったりとか、実際、現場ではそれがあっても、上まで情報が来てるのか来てないのか、そういうシステムがあるのかないのか、そういうところはちょっと気になるころなんです。</p>
<p>場 長</p>	<p>まず最初、子供たちの意見というか、食べてどうだということでもございますけども、正直申しまして、全校、毎年アンケート調査というのは、実は子供に対してはできてないような状況でございます。ただ、市内で献立を作成を行います栄養教諭という者が5名ございます。その5人なんですけど、市内の各小学校のほうに、各小学校に配属をされているというところがございます。苫小牧でいきますと、拓勇小学校、美園小学校、大成小、泉野小、錦</p>

	<p>岡小ということで、ある程度地域ごとに5人が分かれて行っているところがございます。栄養教諭なのですが、毎日お昼、学校に戻りまして、各教室に必ず入ります。子供たちの今日の食べ方具合、1年生から6年生まで学年ございますので、それはどの辺で食べてるというのを、必ず集まりまして、結構いろいろとこういうことで味がちょっと濃そうだったとかというようなところをやらせていただいて、栄養教諭なりに一生懸命、その辺は工夫をしているところがございますが、会長おっしゃるとおり、ちょっと直接子供と話というのはなかなか聞けてないものですから、その辺り、今後どうするか、またそういう機会を設けなきゃならないんじゃないかなというふうに考えてございます。</p> <p>それと、異物のほうでございますけど、今日ちょうど校長先生方もいらっしゃってるんですが、実は3年前、異物混入マニュアルというものを作成させていただきました。その中では、髪の毛の1本とか、危険物か危険物でないかの判断もあります。今は髪の毛1本出ても必ずセンター側に報告いただけるという体制になってございます。その中で、髪などの、確かに入って気持ちいいものではないですが、危険物でないものはその部分を取って食べていただく、また、温食であれば別のものを配膳していただいて、食べていただいてございます。それが金属だとか危険物になった場合には、もうそこはすぐ止めていただくというところで、その際は、先日、危険物ではなかったんですが、ジンギスカン提供するときちょっとビニールが混入いたしまして、それで提供できないというところで、各学校にカレーライスとかシチューとかの非常食を出ささせていただいてございます。先日は、ちょっと申し訳ないんですが、そのジンギスカンを止めて、非常食のカレーを食べていただいたという事例となっておりますので、今学校現場とセンターの中では、必ずその連絡調整は一応できているという状況でございます。</p>
<p>斉藤委員</p>	<p>実際にゼリー類のデザートから副菜に替わったのですが、実際の提供の栄養価で変化の出ているものももしご存じでしたら教えていただきたい。生徒たちの実際の声は聞こえていないという、聞かれていないと思うのですが、残食の調査について、例えば戻ってきたもので、一まとめになって戻ってくるのでしょうか。この中で割と副菜が多いとか、そういう何か情報ももしありましたら教えていただけますか。副菜なので、ビタミン類とか食物繊維が少しアップしたのではないかと想像はできますが。</p>
<p>場 長</p>	<p>ゼリーよりはやはり副菜としてあえ物とか、ヨーグルトあえとか出すんですけど、食物繊維とかはすごく数値が出しやすくなりました。</p> <p>ただ、必要栄養素の100%に近づけるのがなかなか難しいという話はしておりまして、その辺り、まだまだちょっと種類が少ないものから、今後ちょっとどういうものが、子供たちの喫食の具合を加味しながら少しず</p>

	<p>つ、今新商品というか、新献立を増やしていくような状況でございます。</p> <p>あと、残食について、実際ちょっとここ2年ほどできてないですが、毎年秋に、全校やるわけにいかないの、1つの学校の1年生から6年生までの月曜から金曜を、我々職員が学校まで赴きまして、通常は残ったものって温食缶に全て一括で入れて返してもらうんですが、クラスの中で全て袋分けして、それでセンターに戻してもらおうと。センターで、そこで今日はご飯幾ら残ったとか温食が残ったというのを今量ってございます。これは今年の9月に、ようやく今予定しておりまして、それを見ながらどういうメニューがちょっと残食が多いなというような目安にはしているところでございます。</p>
6 報告事項	第2号 学校給食食物アレルギー対応の拡大について
	－学校給食食物アレルギー対応の拡大について説明。質疑なし。－
6 報告事項	第3号 学校給食食材費高騰対策事業について
	－学校給食食材費高騰対策事業について説明。質疑なし。－
7 その他	
	質問、意見等はなかった。
8 閉会	
	場長、閉会を宣言