

給食センター 運営審議会だより

2022(令和4)年 5 月 日

運営審議会会長：黒田宏一

記録担当：五小、六小

印刷担当：

2021(令和3)年度 第5回

国立市立学校給食センター運営審議会

日時 2022年2月24日(木) 午後2時～午後3時

場所 国立市立学校第一給食センター2F大会議室

委員 出席15名

事務局 5名(土方所長、久保主査、宮本主査、古川、島崎) ※敬称略

議題 (1) 事業報告について [資料1-1~1-4]

(2) 学校給食費の収支状況について(12月31日現在)(資料2)

(3) 令和4年度事業計画について(資料3)

(4) 新しい給食センターの設計の概要について(教育施設担当課長より)

議事録及び資料は
市のウェブページ
をご覧ください。

議題(1) 事業報告について

▶前回会議以降の主な出来事を報告

[資料1-1~1-4] 令和3年度事業報告より

11/25 第七小学校 1年生約60名が給食センターに社会科見学。

→当日は窓越しより、調理場内を見学。給食センターの成り立ちや献立を作成する過程、給食センター職員の一日の業務内容等を説明と質疑応答。

1/28 第一中学校のあるクラスの給食で、カニスープに糸状の金属片が混入。

→給食センターで確認したところ「金たわし」の破片のようなものではあるが断定するには至らず。混入経路については、「カニスープ」を調理した際に使用した回転釜の同じ釜で「ビビンバ」を使用しており、すすぎ漏れがあった可能性が大いにある。

今後はさらなる衛生管理や衛生意識の向上を図り、このような異物混入が起こらないよう細心の注意を払って作業。

2/6 外部機関による検査の結果、「カットさつま芋」(茨城県産)に微量の放射性物質が検出

→給食食材として提供前の検査の為、学校給食食材として使用していない。従前に習い、保護者宛の文書を送付。具体的な測定濃度につきましては、後ほど説明。

▶牛乳・給食の放射能測定結果

→給食センターでの放射性物質の測定結果について。

1 1月から1月までの給食実施日の飲用牛乳、飲用牛乳を除いた小中学校の提供給食を測定し、いずれも検出限界値にて不検出。

外部検査機関による放射性物質測定の結果は、資料のとおり。資料1－4の上段の表に「カットさつま芋」のセシウム137の濃度が1.4ベクレル検出。農林水産省が設定する食品に関するセシウム137の基準値には遠く及ばないところであり、人体に影響が出るものでは無い。国立市では品目によって、0.7から1.0ベクレルを下限値として、より精度を高くして測定。したがって、食材としての使用を中止し、2月16日に提供予定の「フライドスイートポテト」を「ポンカン」に献立変更。

最後に12月から2月使用分の給食物資の予定産地と地場野菜の使用予定日も同資料に記載。報告については以上。

【委員からの主な質問や意見】

Q、放射性物質の測定結果の、冷凍カットさつま芋のセシウムの値に関して。国立市の基準の0.4を超えていたということで今回使用を中止したということだが、実際問題、一般的な基準と比べて高いのか低いのか？

A、厚生労働省や東京都、あるいは農林水産省が設定する食品に関するセシウム137の基準値では、一般食品は100ベクレル、乳幼児の食品が50ベクレル、牛乳が50ベクレルとなっている。これについては、これを鑑みながら皆様がこれから検討して、もうちょっと実際に、実効性のある数値を下限としてやっていきたいなというふうに思っている。

Q、カットさつま芋を別の食材に変えたということで、現場で混乱や大変だったというところはあったか。

A、その検査結果が出たのが結構直前だったので、急遽献立変更、栄養士が栄養のバランス、エネルギー何キロカロリーかを全て計算して作っているのがそれが全て御破算になってしまう。当然、事前に調理員さんとか配膳員さんにも給食予定表を配って、こういうのが出ますと話をしているので、全く段取りが変わってくるということもあり、その労力は結構かかるかなとは思っている。

Q、異物混入について。金属片は結構、髪の毛とかと違って危ないが、こういう異物混入は頻度的に、どれくらいなのか。

A、物にもよる。結局原因が特定できないものが結構多い。給食センターで入ったのか、配膳中に入ったのか、子供たちが配食中に入ったのかってわからない。そういう部分での異物混入というのは、年に数件ほど。明らかに給食センターに起因するものじゃないかと思われる、というものは年に1回か2回くらいあるかどうか。

議題(2)「学校給食費の収支状況について」(12月31日現在)(資料2)

※こちらの資料2の詳細は、国立市ホームページ令和3年度市立学校給食センター運営審議会／国立市ホームページ (city.kunitachi.tokyo.jp) または当日より1ページ掲載のQRコードよりご確認ください。

監査は2月17日木曜日、午前10時頃から第一給食センター会議室にて。

監査の内容は令和3年度2学期の学校給食費の収支書類と証拠書類を監査したもの。

監査の結果は、令和3年4月1日から令和3年12月31日までの学校給食費収支状況について、帳簿及び預金通帳等を照合した結果、適正に処理されていることを認めます。

【委員からの主な質問や意見】

Q、4ページと5ページの月別の支出値の中で、中学校も小学校もその他物資が4分の1占めている「その他物資」は具体的にどのようなものになるか？

A、デザートや冷凍加工品です。個包装のデザートやオムレツやコロケなどが、「その他物資」となります。

議題(3)「令和4年度事業計画について」(資料3)

▶事務局より

「食の安全安心の確保」では、「給食の充実」について。

- ① 今年度について3月に「エコール 辻 東京」とのコラボ給食による「お祝いクッキー」の提供を予定。引き続き市内のレストランやシェフ、調理関連学校などとコラボ給食を企画。
- ② 卒業する児童生徒にアンケートを取り、その結果を踏まえてリクエスト献立の実施。卒業生には、学校給食に対して、良い思い出づくりの中、それぞれの道に巣立って行って欲しい。
- ③ 季節や記念日などにちなんだ行事食を積極的に活用。

「食育の推進」では、「食に関する理解の促進」について

- ① 令和5年度第2学期開設の新学校給食センターを鑑み、国立市独自の「(仮称)学校給食セン

ターにおける食育ビジョン」の策定をしていく。

- ② 来年度は本格的に地域の広範囲な農家の方と連携し、SDGsの概念を念頭に、地産地消の推進及び残滓のたい肥化による循環型社会への貢献をする道筋を作っていく。
- ③ 広く市民の方全体に給食センターを認知していただくことを目的として、元来の学校保護者にとらわれず、就学前の幼児や保護者を始め老若男女問わず、全世代に向けた試食会を予定。

「食育の推進」の「学校との連携」について

- ① 各学校が行う、給食センター見学及びセンター職員による講話の積極的な受け入れを考え中。
現在の給食センターを児童生徒に見学していただく機会は実質最後の年度となるので、記憶に残してほしい。令和4年度はぜひ平常に戻って年度を通してセンター見学を受け入れたい。
- ② 「教育支援室さくら」への給食提供。今年度試行的に既に2回提供し、3月にも1回提供。令和4年度も引き続き月に1回程度のピンポイント的な実施により提供していく。給食提供から一人でも教育支援室に来るようになったり、また学校に復帰できるお子様がいれば事業効果があったものと考えている。以上。

議題（4）その他…新しい給食センターの設計の概要について(教育施設担当課長より)

令和5年の2学期に完成する新しい給食センターについての進捗状況はホームページに公開している。今までより衛生的な施設になる事、そしてアレルギー対応食（初めは乳と卵の除去食）のスタートが出来る施設になる事、食育機能の向上の為、見学しやすい設計になり、全自動の連続炊飯器や揚げ物専用機械等の新しい機械の導入により手作り給食も充実を図り、災害に対する備えも充実させています。

建設予定地は南市民プラザの近くです。建物は全部2階建てではなくて、右側に降りるような階段状になっています。地下の部分は左側半分が配管のピット、右側半分が駐輪場とか駐車場にあたるスペースになります。1階では食材は左のほうから搬入をされてきて、だんだんに食材が洗われて切られて調理されて加熱されてという、右側にどんどん移りながら食材が移動していき、最後に配送車が着いてここから各学校に搬出されていくというような仕組みになっています。これは衛生管理上、食材の逆戻りのない、安全安心な仕組みで「ワンウェイ方式」といいます。また細かく作業の部屋が分かれています。衛生管理をしっかりとてゆく設計になっています。2階には子供たちが来て試食をしたり、栄養士の話の聞いたり、実際に作っているのを見学する場所になります。他には展示ホール、会議室も設置されています。新給食センターは浸水対策や省エネルギー化も図っています。

次回：令和4年6月23日(木)14時～開催予定