

平成 30 年度 第 4 回 国立市立学校給食センター運営審議会だより

運営審議会会長:小林理人
記録担当:二小 三小
印刷担当:

第 4 回 国立市立学校給食センター運営審議会

日 時 平成 31 年 1 月 23 日 (水) 午前 8 時 50 分から午後 2 時 00 分まで
場 所 東大和市学校給食センター
出席 委員 11 名、欠席委員 7 名、傍聴 0 名
事務局 5 名 (吉野所長、外立主査、青木主査、久保栄養士、山本栄養士)
議 題 東大和市学校給食センター見学

東大和市学校給食センター見学の目的(前回議事より)

- ・東大和市給食センターへの見学意図。
→距離的にも近く設備などの内容、規模、建設時期も近い為、建替えを予定している国立市立学校給食センターの更新計画の参考としたい。
- ・東大和市給食センター開設から、1年半ぐらい経過。運用してみて良かった点や逆にもっとこうしたら良かったといった話があれば具体例として聞く。

東大和市学校給食センターの特徴

- ・東大和市学校給食センターパンフレットより抜粋。

エアシャワー



非汚染作業区域に入る前に、白衣や帽子についているホコリや毛髪などを落とすため、一人ずつエアシャワーを浴びてから入室します。

真空冷却機



加熱後の食品を短時間で5～7℃まで冷やします。これにより、細菌の発生を抑えます。

衛生管理 (手前: 上処理室 奥: 下処理室)



床色は、非汚染作業区域をピンク、汚染作業区域をグリーンとすることにより明確な区域分けを行っています。

また、下処理室からは、人は移動しません。窓を透って食材のみが移動します。

太陽光発電パネル



屋上に太陽光パネルを設置し、発電した電力を施設内で有効活用しています。災害などの停電時には、施設内直結のコンセントから、発電した電力の使用が可能となります。

菌は 20 度から 50 度がふえやすい。急げきに温度を下げる事で菌の発生をおさえることができるんだね。



災害のことも考えて、給食センターを設計したんだね。

個々食器

年齢に応じた食事量を確保するため、6 種類の個々食器を使用しています。

また、小学校一年生の食器には、初めての給食に慣れ親しんでもらうため、東大和市観光キャラクター「うまべえ」のイラストを入れています。

災害時の炊き出し対応

電気、ガス、水道などライフラインが停止しても、自家発電設備、プロパンガス釜、受水槽の水を使用して、温かいごはんや汁物を調理することができます。



複層階の給食センター

限られた敷地を有効活用するため、2階に調理室を設け、複層階の給食センターとしました。

東大和市学校給食センターへの QA

1. 採用された整備方式及び、調理・配膳業務の民間委託という事業形態にされた理由は？

(回答)設備方式について…公設方式、PFI 方式、民設民営方式の各方式のメリット・デメリット(民間事業のノウハウ活用、国交付金の活用可否、都栄養士派遣の有無、導入までに要する時間、施設が市の財産になるか否か等)を比較し、**公設方式を採用**。また、民間事業者の創意工夫や豊富なノウハウを活用することで質の高い公共サービスを期待し、調理・配膳業務の民間委託を選択した。

2. 開設から1年半以上経過して、良い点と悪い点について。

良い点

- ・ドライシステムの採用やエアシャワー等の整備充実による**衛生面の向上**。
- ・調理配膳業務委託事業者からの提案や最新の調理機器導入に伴う**味や食感などの向上、新メニューの提供**。
- ・施設内の見学窓や体験用煮炊き調理釜を活用した、市立小学校の**社会科見学受け入れの実施**。

悪い点

- ・敷地が狭いため、来訪者の靴箱、駐車場、委託の方の事務用ワークスペースや会議室、休憩室の確保が困難。

3. 放射能の対応(放射能測定等)について。

(回答)概ね月 2 回、他部署が消費者庁から貸与された機器による簡易測定を実施している。

4. 人気メニューは？

(回答)カレー、麺類、その他子どもたちに例年人気なのは ABC マカロニスープ。

5. 学校給食を作るうえで、工夫されていることや特徴的なことは？

(回答)手作りメニュー(フライやジャム、ルーを使うもの、ジュレ等)を積極的に取り入れている。その際既存の献立だけでなく、他市のレシピ等を参考にし、新たな献立を取り入れるように意識している。今年度実施した(実施予定を含む)新たな献立としては「グラタン」「手作りショコラケーキ」「チキンアドボ」「手作りメンチカツ」等がある。

6. 新施設開設後、調理員・栄養士をどのように配置しているか？また、学校配膳員はどうか？

(回答)調理員(正規職員)は他部署へ異動。都職の栄養士は、配置基準により 4 名から 3 名に減ったがアレルギー除去食対応等のため、新センター開設直前期から栄養士(市嘱託職員)を 1 名雇用した。学校配膳員(臨時職員)はおおむね継続勤務しており、調理配膳業務委託開始に伴い雇用主が市から調理配膳業務委託事業者に変更となった。

7. 新給食センターになって変わったことは？(味、温度、衛生面、職員の労働環境、職員のメンバー構成、給食費未払い者の状況、保護者とのコミュニケーション(各種委員会など)、残菜量、子どもの反応など。)

(回答)味や温度、衛生面について→問 2 の良い点を参照。職員のメンバー構成→栄養士と事務職は残り、調理員は他部署へ異動。給食費未払い者状況→特筆する変化はなし。保護者とのコミュニケーション→PTA の見学試食会等で徹底した衛生環境や学校給食の味に感心していただくことが多い。残菜量→小学校、中学校ともに減少。子どもの反応→全児童・生徒対象アンケートで、**約 8 割の子どもから給食がおいしい。また、半数の子ども達から旧センターの給食と比較して全体的に良くなった**と回答があった。

8. 異物混入等の問題について、日頃から注意していることは？(新旧施設での相違点など)

(回答)特に生肉・生魚に付着していた異物が過去に多いため、納品後、下処理室で必ず、丁寧にチェックし、また、異物混入が発生してしまった場合は、混入してしまった異物をパート含め調理員全員で確認し、今後の混入防止に努めている。

9. 国立市では、食育の観点から地産地消に取り組むほか、魚介類を除くほとんどの食材が国産である。東大和市では地産地消について、独自の取り組みはあるか？また、地場野菜の使用率は？

(回答)地場野菜のじゃがいもおよび里芋を活用した食育を行う。授業の中で、地場農家さんの名前や畑の場所を紹介したり、畑でとれた根・親芋・葉が付いた里芋を見せたりしている。地場野菜の使用率(数量)は昨年度 7.29%、一昨年度 8.39%。

10. 国立市では低温殺菌牛乳を提供しているが、和食と牛乳が合わないといった意見がある。東大和市ではどうか？

(回答)同じような意見が保護者や議員の試食会で多い。その際には、牛乳は他の食品に比べて、カルシウムを効果的、比較的容易に摂取できる食品であるということから毎日の給食に出しているという説明をしている。

11. 雇用体系について、正規職員、嘱託員、臨時職員で仕事の内容は異なるか。異なっている場合、相互で不平・不満はあるか。また、コストダウンのため、若手を多く採用する方針や、食文化が異なる外国人労働者を受け入れる予定はあるか？

(回答)それぞれの職責に応じた仕事内容のため不平不満はない。正規職員における若手の積極採用及び外国人労働者の受け入れについては、他部署管轄で回答できない。当課で勤務している嘱託職員及び臨時職員については採用に関する要綱等に基づき適切な人材確保に努めている。なお外国人労働者の受け入れ実績はない。

12. 献立表の作成の担当は誰か。材料費が折り合わず採用されなかったメニュー、輸入品で補ったメニュー実績はあるか？あった場合、どの程度の割合(件数)か？

(回答)献立表作成は献立を作成した担当栄養士が行う。都の栄養士3名が交代制で行っている。食材費が高く、収支の状況によって断念した献立は、栗ごはん、筍を使用したメニューがある。また、輸入品で補ったことがある献立は、苺及び、ジャムの苺とブルーベリーや冷凍ホールコーン、その他やむを得ず国産から外国産にしたことはある。

13. 国立市では牛肉は使用していないが、御センターではどうか？

(回答)当市においても牛肉は使用していない。

14. アレルギー対応食について苦勞、工夫されていること、注意されていることは？

苦勞している点

・通常食の調理指示書を加工して、除去食用の指示書の作成が大変。

工夫している点

・蒸発量が多く予定より仕上がり量が少なくなってしまうため、不足が生じないように食材量を調整している。
・年度初めや月初は教員が忙しいため除去食は献立にいけない。

注意している点

・食材の納品～カットまでは、通常と同じ流れを経るため、取り忘れがないように注意している。

15. 異物混入等の問題発生時の発表方法とエスカレーション体制(二次対応)について。

(回答)異物混入した場合、混入場所や原因の特定を行い、校長と話し状況に応じて保護者へ通知文を配布する。二次対応について、納品時に異物が混入していた場合は、納品業者に再発防止策を含めた報告書の提出を求めている。調理場内で異物が混入した場合は、業務内容や使用器具の見直しを行い、再発防止策を講じている。

16. 新施設の機能について長所・短所等。(作業区域の個室化、炊飯室、災害時の炊出し対応、太陽光発電、1・2階の行き来に問題ないか、コンテナのトラック搭載時の特徴点)。

長所

・アレルギー除去食調理室の設置による除去食対応。

・炊飯室設置により、今まで以上にふっくらしたご飯の提供が可能になり、混ぜご飯のバリエーションの増加。
・プロパンガス仕様の煮炊き調理釜設置により、災害時の炊き出し対応が可能になった。
・太陽光発電専用コンセント設置により、災害時のライフライン維持が可能になった。
・コンテナのトラック搭載時はドックにトラック背面が接するため、外気に触れることなく作業が完了でき衛生的。

・食器の保管場所を確保したことによる、個々食器導入の実現。

短所

・特になし。

東大和市学校給食センター説明

■小学、中学合わせて6,200食必要だが、実際は7,200食ほど作っている。職員が給食を食べて安全を確認したものを学校に届ける（フードディフェンス）ため、生徒数よりも多く作っている。

■スポットクーラーを配置しており、職場環境としても働きやすい環境を整えている。

■24時間365日、調理場内をビデオで録画している。

■「カゴごと洗浄機」を取り入れている。食器をかごに入れてローラーに乗せると機械が洗浄する。

■食器は耐熱ABSを使用。強度、耐熱性に優れているが、高価である。

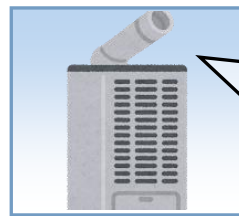
■除去食は、卵、乳、えび、かに、キウイフルーツ、アーモンドの6品目。

完全除去が基本。微量混入の可能性があるので、各生徒に説明して問題ないかは確認している。

■通常の入り口やエレベータでは入りきらない機械を入れるための扉も設計段階から考慮し、取り入れた。



給食センターのスタッフも同じ給食を食べて、安全を確認してからみんなに届けているんだね。



給食を作るために火を使うからとっても暑くなるけど、クーラーがあれば給食センターの人の健康も守られるんだね。



機械が1枚ずつ洗ってくれるから、時間もお金も効率的に使えるんだね。



東大和市のセンターから教わったことを国立市のセンターにも活かしていきたいですね。
新しい給食センターができたなら、社会科見学で最新の機械を見学できるかも!?