

給食センター 運営審議会だより

令和4（2022）年 9月 5日

運営審議会会長：山上 真哉

記録担当：一中・二中

配布担当：各校委員

令和4(2022)年度 第1回 国立市立学校給食センター運営審議会

日 時 令和4年7月21日(木) 午後2時～午後3時30分

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13名

事務局 5名(土方給食センター所長、青木主査、宮本主査、久保主査、
島崎新学校給食センター開設準備室調整担当課長)※敬称略

- 議 題 (1) 令和4年度役員選出について[資料1]
(2) 国立市立学校給食センター運営審議会年間予定[資料2]
(3) 令和4年度学校給食センターの事業計画等について[資料3]
(4) その他

- 報告事項 (1) 「(仮称)国立市立学校給食センター」食育ビジョン(素案)
(2) 国立市立学校給食センター整備運営事業計画の進捗状況について



議事録及び資料は
市のwebサイトで

▶事務局 土方給食センター所長より開会挨拶

日頃より学校給食事業に対しまして特段の御理解、御協力を賜り深く御礼申し上げます。
令和4年度の当審議会最初の会議となります。1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

▶委嘱状交付

国立市教育委員会教育長 雨宮和人 教育長より各委員に委嘱状が交付された。

▶国立市教育委員会教育長 雨宮和人 教育長より（抜粋）

（7月現在）去年頃よりなるべく通常の学校教育活動をと各校にお願いしている。学校教育活動は学校だけでなく保護者の皆様、あるいは児童生徒の皆さんの理解、協力があってできていることに改めて感謝申し上げたい。引き続き運営審議会委員の皆様のお力添えをいただきながら、国立の学校給食の向上に努めてまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

① 令和5年2学期から稼働予定の新学校給食センターについて

現状難しかったアレルギー対応食の提供、手作り給食の充実、食育機能の向上などが実現できそう。子供たちにも親しんでもらえる施設を目指し、愛称を決めさせていただいた。
PFI事業で民間の力を活用することに御不安を感じる方もいらっしゃると思うが、献立作成、物資の選定、食材の発注、調理の指示は今後も市主体で行うので御安心いただきたい。

② 物価高騰の影響を受けた学校給食の食材費について

文科省から「物価高騰にともなう学校給食等に関する負担軽減」の通達があった。補助金の一部、約1年分1,000万円超を給食の食材料費として国立市で賄うことで保護者の皆様方の負担を増やすことなく、給食提供できることになった。

議題(1) 令和4年度役員選出について

役員選出までセンター長が議事進行を行った [資料1]

▶会長1名、副会長1名、監査員2名を選出

過半数出席のため議事に入る。事務局から資料に基づき会長、副会長及び監査員について説明。国立市立学校給食センター運営審議会規則第4条第2項の規定に基づき委員の互選により役員の選出を行った。立候補がないため審議の結果、慣例に従い選出し、次のように決定した。

会 長：山上委員

副会長：田中委員(国立第二小学校)

監査員：金城委員(国立第四小学校)、村上委員(国立第五小学校)

議題(2) 令和4年度年間予定

センター長より年間予定の説明 [資料2]

主な予定のうち、収支状況の報告、事業計画、事業報告、決算報告などについては必須との説明があった。令和5年1月開催の第4回審議会 視察研修場所は今後選定の予定。

▶令和4年 国立市立学校給食センター運営審議会の年間予定について (案)

いずれも午後2時より開始

第1回 7月21日(木)※本審議会

第2回 9月22日(木)

第3回 11月18日(金)

令和5年

第4回 1月26日(木)

第5回 2月22日(水)

第6回 6月22日(木)

これまでのおもな審議内容

① 給食費収支について

② 食育の推進について

③ 学校給食費の改定について

④ 視察の実施について

⑤ その他、学校給食運営関連事項について

議題(3) 令和4年度学校給食センターの事業計画等について

くにたちの学校給食 [資料3]

事業計画を含めた国立市の学校給食全般の説明があった。

議題(4) その他

給食センター内で実施している放射性物質測定終了について

平成23年9月より国立市では、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の影響を把握するため空間及び食品の放射性測定事業を実施。測定値が基準値を超過したことは一度もない。一定の役割を終えたとして庁内全体で令和4年6月末日終了が合意された。

給食センターでも平成24年から給食センター内で独自に放射性物質測定機器を購入して10年間毎食検査してきたが、基準値・検出限界値を超えた検出が一度もない実績と、費用及び事務負担が大きいことを考慮し、第2学期より測定を終了する旨御理解のほどお願いしたい。外部機関による精密測定検査は今後も継続。

【委員からの主な質問や意見】

質問1 センター内での負担と検出値について具体的な説明をお願いしたい

具体的な負担とは、検体1kg分というのは給食何食分にあたるか、作業量はどのくらいか？その日の給食に放射性物質が入っていないと証明されないのが不安である。

回答1 検査1回2～3食分、牛乳5本分だが10年間1回も基準値超えはなし

外部機関の精密測定検査では年に数回程度の微量検出がある。重要な事業と認識し

ており、今後も継続する。センターの検査では中学校、小学校で量は異なるが2～3食分が検体の1kg相当。ミキサーにかけてペースト状にする作業を2回、小学校分、中学校分、牛乳5本使って実施している。基準値には、一般的に厳しいと言われている消費生活協同組合等では10～20Bqと定めるところが多い。給食センターではこの10年、2～3Bq未満である。これが急に10Bqまで上がることはないとみている。

質問2 条件を決めて、いつでも再開できるようにしてほしいが可能か？

たとえば過去のデータから検出値が上がる前兆を予測できないか？

回答2 検出限界値を超えたことがないので傾向はわからないが再開の定義は検討再開する基準を設ける件はたしかに何かあれば必要なので、定義は協議したい。

報告事項(1)「(仮称)国立市立学校給食センター」食育ビジョン(素案)

▶(仮称)国立市立学校給食センター食育ビジョン(素案) 報告

新学校給食センター開設準備室職員を事務局とし、給食センター栄養士が中心となって広く意見や要望を集め、たたき台を作成した。現在、広く市民の皆様にもこの素案をお示しして意見交換会やパブリックコメント等でご意見をうかがっている。(以下質問と回答は抜粋)

質問1 たくさんある郷土料理の中でもルッカ市及び北秋田市を選んだ理由は？

なぜこの2都市なのか、理由があれば聞きたい。

回答1 いずれも国立市の交流都市であるから

お互いの市長同士が相互訪問しているイタリアのルッカ市は交流都市、国立市と北秋田市(秋田県北部の合川町)とは長年にわたる児童交流や相川地区の伝統行事「万灯火(まと火)」を国立の河川敷で実施している友好交流都市であるため、選定した。

質問2 新給食センターの調理員の人数、各種ウイルス検査について

細菌性の便検査やウイルス検査等、衛生管理はどのようにしていくか。

回答2 現センターより人員数増、各種ウイルス検査は要求水準書通り行う

調理員さんの人数は現在より増える見込み。各種検査は継続して行う。

質問3 新給食センターについて意見を吸い上げるところはあるか？

保護者参加型のみんなで作る給食とあるが、具体的なプランがあれば聞きたい。

回答3 新センターでは栄養士さんが学校に出向いてもらうなど考えている

現在は本審議会や献立作成委員会で児童、保護者さんからのご意見も栄養士に届いていて、給食への反映に役立っており継続する。今後は試食会も増やす予定。現在もアンケート等ご意見は調理員も含めて回覧している。子供たちと直接かかわる配膳員さんから届けられる生の声というのは非常に大切である。

質問4 地産地消の推進とあるが不作の際のプランはあるか？

国立野菜の使用量が年々増え、非常にありがたい、反面、不作の場合のリスクが心配。

回答4 CO₂削減、SDGsを視野に循環型社会に貢献する

毎月、調整会議で農家さん同士連携しあって円滑に進んでいるのでリスクは少ない。現在は非常に少ないが、今年度は若手農家の方に声をかけている。新給食センターは今までの厨房機械では難しかった食材も調理可能となるので、提供できる地場野菜も増やせる。国立産なら輸送で生じるCO₂が削減できるので積極的に使いたい。

質問5 手作りの給食とは具体的に何を指すのか？

「手作り」とあるが、何か定義があれば教えていただきたい。

回答5 現在冷凍食品に頼らざるを得ない部分を新センターの調理機器で作れる

コロッケやハンバーグ、餃子や肉だんごは冷凍食品を使用してきたが、設備が整った新給食センターでは作れるようになる。

- 質問6 新センターのアレルギー対応、鶏卵・牛乳・小麦までか？代替食は？
除去食、代替食までやっていただける予定か。今増えているナッツ類については？
- 回答6 ゆくゆくは代替食を提供
ナッツ類の提供は現在もない。お弁当を持参していただいているが、新センターでは、はじめは除去食で、ゆくゆくは代替食へ移行予定。新センターのアレルギー対応は調理員から配送員、配膳員から学級担任、ご本人へという流れが考えられる。

報告事項(2) 国立市立学校給食センター整備運営事業計画の進捗状況について

- 質問1 新センターの浸水対策、時間当たり何ミリの降雨を想定しているか？
これまでかなり審議されてきたが、雨量の具体的な数値は想定しているか？
- 回答1 多摩川の決壊を想定しての数値
万が一、多摩川流域で堤防が決壊した際、高さ1.4mまでは調理場に水が入らないところからさらに50cmの盛土、そこから90cmの基礎高とした。時間当たり何mmの降雨で災害や浸水という基準の数値での想定ではない。
- 要 望 残菜調査をクラス単位で行うことができるとあるが共有可能か？
給食を食べる子供たち本人が残菜の量を知ることが大事だなと考えているので、ぜひ共有をお願いします。
- 事務局 積極的な活用を考えている
残菜は校長先生も含めて先生方にとって有用な情報で、クラスの色々な状況が残菜から見えてくるという部分も副次的にあると聞いている。積極的に活用したい。

▶現 第一給食センターの米の炊きむらについて

「新センターでは現センターと比較して炊きむらのないおいしいごはんが提供できる」とあるが、現センターでは米をどう炊いているのか？との委員の質問に対する事務局の回答は以下の通り。

第一給食センターでは、ひとつの釜で炊けるお米は最大70kg。ひとり当たり140g程度のご飯を提供するため上限ぎりぎりまで炊かざるを得ない状態。現センターの構造上、蒸気の圧力が各回転釜ごとに均等には行かない。圧力がかかり過ぎる釜と、足りない釜が必ずある。時間ごとに絶えず圧力計を見ながら炊く。釜の中心部分のご飯に芯がある状態で提供できないこともあった。ムラなく炊くために、水分がなくなった米を限界まで人力でかき混ぜ、均等に火を通す。女性も行うのでとても大変な作業。それでも圧力が釜から漏れて炊けなくなるのでバケツに水を入れて重石を乗せる。水の量を気候や気温に合わせて調整して釜の蓋に乗せ重石をする。そこまでしても回転釜の縁と中心部では炊きあがりにムラが出るのでスコップみたいな器具でかき混ぜて提供する。釜に触れている一番外側のご飯は固く変色してとても食べられないため提供できない。新センターは大幅によくなる。

