

豊明市立学校給食センター運営委員会 会議録

「平成27年度第1回」

平成27年6月23日(火)午後3時30分第1回学校給食センター運営委員会は中央調理場会議室に招集された。

1 応召委員は、次のとおりである。

委員：木村 吉男	委員：斎藤 将佳	委員：市野 光信
委員：野々山美津子	委員：立石 隆彦	委員：成田 艶子
委員：山本 裕	委員：青木 昭憲	委員：若井 美紀
委員：中西 真奈美	委員：久保田 陽子	委員：杉浦 陽子
委員：横山 光恵	委員：天野 教子	委員：太田 満
委員：大畷 雄二		

2 出席委員は、次のとおりである。

委員：木村 吉男	委員：斎藤 将佳	委員：市野 光信
委員：野々山美津子	委員：成田 艶子	委員：山本 裕
委員：青木 昭憲	委員：若井 美紀	委員：中西 真奈美
委員：久保田 陽子	委員：杉浦 陽子	委員：天野 教子
委員：太田 満	委員：大畷 雄二	

3 欠席委員は、次のとおりである。

委員：立石 隆彦 委員：横山 光恵

4 会議事件説明のため出席を求めたものは次のとおりである

教育部長：加藤 賢司 学校教育課長：堀井 浩二

5 本会の事務に従事した者は次のとおりである

学校給食センター所長：石川 広

栄養調理場担当係長：平野 恭子 中央調理場事務：安藤 裕子

栄養士：深尾 直美 角野 純子 今村 光

6 本会事件は、次のとおりである。

議題

- (1) 平成26年度事業報告について
- (2) 平成27年度事業実施について
- (3) その他

事務局：会議について豊明市立学校給食センター運営委員会の公開に関する傍聴者について、「本市ホームページ」に掲載したところ、傍聴希望者はありません。

豊明市立学校給食センター運営委員会規則第7条第2項に基づき、過半数以上のご出席をいただいておりますので、本会議は成立します。

開会宣言 午後3時30分第1回学校給食センター運営委員会の開会を宣言。

## 1. 教育長挨拶

(挨拶要旨)

今朝の新聞に、デング熱対策についての記事が掲載されていました。昨年、代々木公園などで感染した蚊の生息が確認され、日本において感染患者が出て世間を騒がしました。そんな暑い季節になり、食品の劣化なども起こりやすく、給食も気をつけなければならない時期になりました。職員のみなさんには十分注意して調理に取り組んでいただきますよう、お願いいたします。

## 2. 委員紹介

(新委員委嘱状交付)

代表して斎藤将佳委員に教育長から交付されたのち、委員一人ずつ自己紹介。小中学校長代表として木村吉男様を会長に、小中学校PTA連絡協議会会長の斉藤将佳様を副会長に賛成多数により任命

## 3. 会長挨拶

(挨拶要旨)

豊明市の給食は本当においしいです。日々あたりはずれがなく、期待を裏切りません。これは日々の給食センター職員のみなさんの不断的努力のたまものであると思います。中央・栄両調理場と施設は古いですが、それにもかかわらず素晴らしい給食を提供してくださっています。このことは、料理というのは道具や施設ではなく、つくる人の思いと腕で決まるということを、はっきりと私たちに教えてくれていると思います。職員そして子どもたちは給食センターの職員のみなさまに感謝をしております。

## 4. 議事

(会長より議事進行)

議題(1) 平成26年度事業報告について

- 1) 事務局より資料「平成26年度事業報告」により説明
- 2) 栄養指導実施報告及び安全衛生に関する取組食育指導の説明

議題(2) 平成27年度事業実施について

事務局より資料「豊明の学校給食」により説明

- 1) 給食センターの概要
- 2) 平成27年度学校給食の基本方針
- 3) 平成27年度学校給食実施計画・事業計画

議題(1)(2)について

委員より 放射能測定について、毎日検査し安全を確認してから食材を使用しているのだと思いますが、測定検査のときと、食材として使うときのタイミングはどのようになっていますか。

事務局より 豊明市では、東日本17都県の農産物を検査しております。野菜は原則食材として使用する日の前日朝10時に納品されます。中には当日の朝納品されることもあります。ほとんどの野菜は前日ですので、納品された日に毎日検査を行っております。最近豊明市に納入している野菜の業者が水曜日に市場が休みのため、まとめ買いをしていることがわかったので、献立表を見ながら幅広く検査をしております。

- 委員より 放射能の一般食材の基準値が100ベクレル/kgと定められていますが、市で独自の基準値がありますか。もしあったら、基準値を超えたときはどうするか決まっているのでしょうか。
- 事務局より 国は基準値を100ベクレルと定めておりますが、豊明市では、100ベクレル/kg以上の放射性物質が検出されたら外部検査機関に委託し、より精度の高い検査機器で再検査を行うことを内規で定めております。
- 委員より 給食費の滞納について、現状や対応等をお聞かせください。
- 事務局より 26年度は給食費の滞納額が小中学校合わせて児童・生徒60人分、計116万6千円ありました。全体の徴収額2億6717万円からすると全体の0.45%に過ぎないですが、金額としては大きな額となっております。平成17年度より始まりまして滞納額は260万円程に上ります。ここ2～3年の間に急激に増えております。滞納額が増えている原因としまして、以前は中学校での滞納はありませんでしたが、小学校で滞納されている方が中学校に上がっても納めていただけない状況ケースが増えております。納めていないまま中学校を卒業されたしまう方もたくさんいらっしゃいます。卒業や転出等で学校を去ってしまわれた方の滞納については給食センターが対応し、在学の方については学校が対応している状況ですが、学校の先生方もなかなか思うように集金ができず、大変な状況であるとお聞きしております。教育委員会で今後この滞納についての問題をどのようにしていくべきか検討をしているところであります。
- 委員より 給食費について消費税も上がり、また安全な食材を確保するとなるとどうしても値段が高くなると思うのですが、そのあたりを大変工夫されておいしい給食を提供して下さっていると思います。しかし高学年の先生から今日の献立内容は少しさびしいねとの声をたびたび聞き、今の給食費でやりくりをしていくのは厳しいのではないかという意見があるのですがいかがでしょうか。
- 事務局より 消費税増税に伴い、円安の影響等、増税分以外の食材の値上げがあり、なかなか厳しい状況です。平成12年度より給食費は据置きです。社会状況を考えるとそろそろ給食費の値上げを検討すべき時期ではないかと思われまます。値上げを検討する際は、この運営委員会で諮らせていただきますのでよろしくお願い致します。
- 委員より 給食費を値上げすると未納の方が増える恐れがありますが、その場合滞納者に給食を食べるか、もしくは弁当を持参してもらうかを選択できるようにすることはお考えでしょうか。
- 事務局より お納めいただけない方の見定めが必要だと考えます。生活苦で滞納されているご家庭には市の扶助制度がありますのでそちらを活用してもらうように促しております。納めることが可能であるにもかかわらずご理解をいただけない方は、こちらから給食を提供しないということではできませんので、ご家庭で給食を食べるか否かの選択をしてもらうことも考えるべきかと思えます。教育的配慮が必要な問題となりますので、なかなか難しいところでもあります。

会長より 給食費の滞納問題はこどものせいではなく、保護者の意識の問題です。公的な扶助を必要としない家庭でも、給食費を滞納しているケースは現実に見受けられます。こういった場合には、学校のほうでは、こどものためにという意識を持っていただくように保護者に説得をして納めていただくようお願いしているところでもあります。

全員異議なしにて議題1・2を承認。

## 5. その他

瀬戸保健所環境食品安全課長より

食肉の生食について、6月2日付けで食品衛生法において、豚肉の生食について正式に禁止となりました。牛や鶏の肉については、内臓以外は法律上禁止されていませんが、まったくリスクがないわけではありませんので、できれば食すのは控えていただいたほうが良いかと思われまます。

平成27年度食中毒発生件数が、昨年一年間で愛知県は11件、名古屋市16件であるのに対し、今年は5月末の時点で、愛知県10件、名古屋市7件と非常にハイペースで増えており、患者数もかなり増えております。その要因としまして、ノロウイルスの食中毒が多発しており、今年に入り患者数500名を超えるノロウイルス食中毒が尾張の地域で発生したためであります。月別発生状況では、夏から秋にかけて気温が高い時期には細菌性の食中毒が発生しやすく、冬から春にかけて胃腸かぜなどが流行し、ウイルス性食中毒が発生しやすくなります。その多くはノロウイルスによるものであります。学校給食においてノロウイルスによる食中毒が発生したら大変なことになりますので、十分にご注意いただきたいとお願い申し上げます。

実際の食中毒事例としまして2つお話します。サルモネラ属菌の食中毒事例では、150個の卵を割卵して冷蔵庫で4時間保存し、調理し、半熟のオムレツを弁当のおかずとして提供し、食中毒を発生させてしまいました。割卵した卵が冷蔵庫に入れても、温度が菌の発育が不可能になる温度まで下がらず、菌を増殖させてしまったことが原因でした。次に、セレウス菌食中毒の事例では、前日夜に茹でた麺を冷蔵保管したが、菌の増殖を抑える温度にまで下がらず、当日昼、麺を油で揚げた後ソース、具と絡め、スパゲティ弁当として提供し、食中毒を発生させてしまいました。どちらの事例も共通して、冷蔵庫に保管した時点で安全だと誤解してしまい、実際には食材はよく冷えてはいなかったという点です。特に大量調理を行う給食センターでは十分注意してください。冷蔵庫は冷えたものを入れておくところであり、冷却機ではありません。生物学的危害を分析し、冷却・保存温度を決め、冷却が必要な時は、冷却機や氷水で十分に冷却をしてから冷蔵庫に保管するようにしてください。そして十分加熱をすることも食中毒の防止には大切なことです。

学校薬剤師 太田さんより

最近、溶連菌やヘルパンギーナ、手足口病などお子さんの感染症が流行っています。初期症状は食中毒などの感染症にも似ております。手洗い・うがいをして、予防するよ

う心がけてください。

閉会

16時45分閉会宣言

以上