

第3回東久留米市学校給食運営協議会について（報告）

開催日時	令和2年 1月24日（金）午後3時00分～午後4時30分
会場	市役所7階701会議室
出席者	協議会委員：28人（欠席4名、代理出席0名） 事務局：教育部学務課保健給食係
傍聴者	1名

【議事内容】

1 学務課長挨拶

令和元年度第3回学校給食運営協議会を開会いたします。

インフルエンザの全国的な流行が本格的になっているところです。本市でも昨年ほどではありませんが、昨日までに小学校でのべ15学級、中学校でのべ3学級で学級閉鎖が行われたところです。学級閉鎖になりますと、数日間は学校への登校ができなくなりますが、その場合の給食費については小、中学校で取り扱いが異なります。

小学校では、学級閉鎖を決定した日から数えて2日目からが返金の対象日となり、返金対象日の日数に単価をかけた金額を返金します。

中学校では、学級閉鎖を決定した日の翌日以降、食材を返品できた分について返金することとしており、返品できた食材費に相当する金額分を、予約システムへ返金しています。

学級閉鎖は、感染症がまん延することを予防するために、学校保健安全法で定められた措置ですので、その点ご理解いただきまして、この際の給食費の取り扱いについてもご了承いただければと思います。

2 学校給食の提供方式について

（小・中学校栄養士）

（1）調理方式について

① 単独調理方式（自校方式）

学校内の敷地に調理場があり、その学校分の給食のみを調理するもの。

（第一小、第二小、第五小、第七小、小山小）

② 共同調理場方式

複数の学校の給食を一括で調理し、給食時間までに配送するもの。

(中学校給食)

③ 親子調理方式

調理場を持つ学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行い、給食時間までに配送するもの。調理場を持つ学校を調理校、持たない学校を受取校と呼ぶ。

(調理校 - 受取校：第九小 - 南町小、第十小 - 下里小、神宝小 - 第六小、本村小 - 第三小)

(2) 現在までと今後の調理方式について

① 現在まで

小学校では昭和38年から単独調理方式により給食を開始。昭和61年から段階的に親子調理方式を導入し、昭和63年にその頃児童数の多かった第一小と第七小以外の学校で、親子調理方式体制が整った。その後、閉校や親子調理方式の組み替えを経て現在に至っている。

中学校では平成17年から共同調理方式による、弁当併用スクールランチを導入した。

② 今後について

小学校給食において、本年3月で下里小が閉校になることや、児童数の今後の推移を考慮し、令和4年度から親子調理方式の組み替えを計画している。

令和四年度からは以下のような調理方式体制となる。

- ・単独調理方式（自校方式）

(第二小、第五小)

- ・親子調理方式

(調理校 - 受取校：第九小 - 南町小、第十小 - 第七小、小山小 - 第三小、神宝小 - 第六小、本村小 - 第一小)

(3) 調理方式を踏まえたより良い給食運営を目指して

市内の小中学校では以下のような取り組みを行っている。

- ・食育の授業に調理員が参加する。
- ・生活科の学習の一環として調理校の見学や栄養士・調理員からの話を聞く機会を設けている。
- ・校内で育てた野菜を調理場まで届け、給食で提供する。
- ・調理校・受取校を問わず、さやむき、皮むき体験などを積極的に行っている。
- ・中学校給食も小学校給食同様、栄養士が給食時間に学校を訪問し教室で給食指導を行っている。

- ・小学校給食では、受取校にも栄養士を配置することで、アレルギー対応児童の除去食が確実に調理・盛り付け・提供されているか確認し、安全な給食の提供に努めている。

今後も、各調理方式を踏まえた、より良い給食運営を目指し、安心・安全・おいしい給食を全ての学校で提供できるよう努めてまいります。

※ 質問・意見等なし

3 調理業務委託業者 東洋食品より 会社紹介および学校給食の取り組みについて

(株式会社 東洋食品)

①株式会社 東洋食品について

学校給食受託調理を専門に行っている会社で、関東地方の自校式の小中学校では、現在190校を受託している。(1日約100,000食) 東久留米市では第七小学校、第九小学校―南町小学校の3校を受託している。

第七小学校は平成22年4月より受託、第九小学校は平成23年4月より受託している。

②給食調理について

「安全で美味しい給食」という目標のもと、安全のために以下のことを守っている。

- ・納品時に温度、産地、品質等のチェック
- ・異物混入を防ぐため洗浄と目視点検に注力
- ・規定温度までの加熱調理
- ・加熱後の温度計測と記録
- ・衛生手袋の着用
- ・専用エプロンの着用と食材による使い分け
- ・調理従事者の健康管理の徹底
- ・作業場所と作業時間を考慮した調理

③社員教育

教育として以下のことを実施している。

- ・月一回の本社スタッフの巡回訪問
- ・調理指導員によるOJTでの技術指導
- ・衛生部員(元保健所職員)による衛生指導

- ・月一回の責任者会議と営業所内での講習
- ・職位ごとの本社座学研修
- ・年一回の学校給食サービス協会の衛生講習会

※ 質問・意見等なし

4 学校給食についての懇談

小学校、中学校に分かれての懇談

●小学校

【給食試食会についての感想・意見】

- ・(味は)おいしかった。単独校なので栄養士ともよくコミュニケーションがとれた。令和4年度から受取校になるので味等少し不安がある。
- ・味がよく、他の参加保護者にも好評だった。
- ・受取校だが、給食が温かくて味もよく、(前出の方の話を聞いて)調理校と変わらないと思う。
- ・ジャンボ餃子が本当に大きくて、おいしかった。作り方も教えてもらった。
- ・トビウオのハンバーグだったが、家庭では作れないもの。栄養バランスも考えられていていいと思う。受取校になる不安があるが、(前出の)受取校だが給食が温かくて味もよく、調理校と変わらないと思う、というお話を聞いて安心した。
- ・お好み(焼き風)ナンやフォーといったメニューに驚いた。
子供の味覚は給食で育つ。給食に感謝している。
- ・試食会には参加していないが、ガラからスープやだしをとるなど手間をかけていると聞いている。今後試食会に参加したい。
- ・3年前に試食会に参加した。薄味と思っていたが出汁が効いていてとてもおいしかった。他の参加保護者にも好評だった。
- ・受取校になった初めは賛否あったが今は安心している。
- ・パンもボリュームがありおいしく、スープも具沢山で他の参加保護者にも好評だった。

【給食における減塩等についての感想・意見・各校での工夫】

※ 質問・意見等なし

【給食における減塩等について 各校での工夫】

(栄養士・調理員)

- ・丁寧にとった出汁を使用している。
- ・酢や香味野菜の香りを効果的に使用している。
- ・ナッツ類を使用し香り効果的に使用している。
- ・栄養士の立案した献立に忠実に調理している。

【その他】

- ・米の収穫の食育がなくなってしまったと聞く。またやってほしい。
- ・家では食べないレバーだが、子供が（給食の）レバーのかりんあげがおいしいと言っている。（このように）食べにくい（よく苦手とされるもの）を食べやすく工夫して出してくれてありがたい。
- ・ピーマンなど子供が苦手なものを工夫してくれるとありがたい。
- ・中学に行くと弁当になり、少し残念。（小学校のような）給食は出せないか？（事務局）様々な課題があり、現状では難しい。
- ・中学校も給食についてもっと知る機会があったらいいと思う。

●中学校

【保護者委員より給食についての質問持ち寄り】

※ 質問・意見等なし

【献立を作る際に気をつけていること、献立によって調理を工夫している点】

（栄養士）昨年度、学校給食摂取基準が一部改訂され、献立作成をする上で特に意識している点は塩分量で、少しずつ減らし、その分出汁や辛味、酸味などで味の調整をしたり、献立の組み合わせでメリハリをつけたりしている。

（受託事業者）混ぜご飯の時はご飯に塩分があるのでおかずを薄味にするよう意識している。また、塩分を減らした分砂糖も一緒に減らすことで味のバランスが良くなるので、こちらから提案させていただいたりしている。

【給食についての意見、家庭で気をつけていることなど】

・家では塩を計って料理しないし、だしの素なども使っていてあまり気にしていない。運動をしている女子生徒なので、貧血にならないようにとか、筋肉量を減らさないように気をつけているが、体型も気にしているようなので食事量を減らすことは考えなくて良いと言っている。

・基準改正されたことは知らなかった。給食だけきちんとしていてもだめだと思う。お正月にお菓子をすごく食べていてこれでいいのかと思った。

・試食会に参加した。副菜のサラダは薄味だったが、メインはしっかり味がついていた。家ではメインの味が薄いと調味料をかけてしまうのでメインはしっかり味にしている。牛乳を飲むと5時間目におなかが痛くなることがある。家ではあまり飲んでいない。カルシウムの補給ができていないか心配。

・基準改正知らなかった。子供は薄味だと食べない。基準改正や味付けについてなど、こういう場に来ると知ることができるが、親にも発信してはどうか。給食時間が短いなどもあるが、出たものを食べ切れる工夫が必要。情報発信してもらおうと親も献立を考えなければと思える。

(栄養士) 基準改正後、何度か給食だよりなどでのお知らせや、教室訪問で生徒に指導をしていて今後も継続していく。

・基準改正知らなかった。家には年配者がいるので薄味にしているが、薄いと醤油などをかけてしまう。

・給食だけで栄養を摂るのは難しいと思うので、家でも夕食には旬の野菜を多く摂るようにしている。塩分のことはあまり考えていない。お腹を空かせて帰ってくると、スナック菓子などを食べている。補食におにぎりなどを出そうとしても食べたがらない。小学校で牛乳が瓶からパックに変わってぬるくておいしくないと言っている。もともと牛乳が得意ではないので家でも飲ませるのに苦労している。ココアなど飲んでいる。

(副校長) 教員は味が薄いと言っている人もいる。家で食べている味と比較して、味が薄いとか濃いとかの基準が決まる。給食だよりなどで発信し双方で取り組んで行ったほうが良いと思う。

5 その他

次年度に向けて

【次回とりあげてほしいテーマ等】

※ 要望・意見等なし