

## 令和元年度 第1回 一宮市学校給食審議会 議事要旨

日時：令和2年2月13日(木) 午後2時～

会場：一宮市役所本庁舎 11階 1103会議室

(司会)

本日は5名の方に傍聴いただいています。はじめにお手元の資料を確認します。不足はございませんか。その他にですね。一宮市学校給食を考える会から2月5日付けで、一宮市学校給食審議会にかかわる要望書が提出されておりますので、資料として机上に配布させていただきました。

(特になし)

(事務局)

それでは、次第に従いまして、はじめに教育長よりご挨拶申し上げます。

(教育長)

皆さん、こんにちは。本日は、大変お忙しい中、一宮市学校給食審議会にご出席いただきまして誠にありがとうございます。

早いもので令和元年度もあとひと月あまりとなりましたが、今年度、第一回目となります学校給食審議会を開催させていただきます。どうぞ、よろしく願いいたします。

さて、本日は、次第にもありますように、議題を2つ準備しており、

一つめの議題は、令和元年10月に施行されました消費税率の引き上げに伴う給食食材費の動向についてです。そして、二つめの議題は、新しい共同調理場の整備の進捗状況についてです。

今年度の議題は、ともにご審議いただく内容というよりは、どちらかと言えば報告案件となります。皆さまの貴重な時間を頂戴することとなりますが、学校給食の現状を知っていただくうえで唯一の機会となりますので、ご理解いただきますよう よろしく願いします。

特に、新たな共同調理場の建設に関しましては、現在稼働している共同調理場は既に40年以上経過していますので、早急な更新が望まれるところですが、一足飛びに新しい調理場から給食を提供できるわけではございません。我々としても一日でも早い供用開始を考えるわけですが、行政の手続き上、一つ一つの工程を公明正大に行わなければなりません。

これから、用地の取得、新調理場の設計、建設、そして供用開始へと、一步一步、着実に前進してまいりたいと考えております。

皆さまには、今後 様々な面でのご協力を お願い申し上げまして、はなはだ簡単ではございますが、審議会開催にあたり、あいさつとさせていただきます。

本日はよろしく願いいたします。

(事務局)

これ以降、要綱により議事の進行は会長をお願いいたします。

(会長)

議事に入る前に、副会長でありました石原先生が退任をされておりますので、まず新しい副会長を選出したいというふうに思います。後任は、新たな校長会長が委員になっていただいておりますので、浅野校長会長をお願いしたいというふうに思いますが、いかがでございましょう。

(異論無し)

(会長)

一言ご挨拶をお願いいたします。

(副会長)

本日の審議会が有意義な会になりますようよろしくお願いいたします。

(会長)

それでは初回なので自己紹介をお願いします。

(着席順に委員の自己紹介)

(会長)

それでは議題1「食材費の動向について」について、事務局より説明をお願いします。

(事務局：資料1、参考資料1、参考資料2についての説明)

(会長)

委員の皆様からいろいろご質問おありかと思いますが、ございましたら一つお願いいたします。

ここでちょっと、副会長に司会の交代をさせていただきます。

(副会長)

会長さんから司会を交代します。まず最初の食材費の動向についてですが何かご質問等ありましたら出してください。

(委員)

資料1の一番最後の副食価格の上昇率、4ページの一番下のところ、差額ということで現在250円の給食費が計算すると260円一食につき10円で今この状態でも、もちろん給食は良い物を出すように努力して我々ががんばっていますけども、このまま上昇しつづけると厳しいかなと思いますので1食につき10円ですから1月にするともう少しお金が積みあがってくるので、少し子供たちにとってはお楽しみになりそうなものが1つ2つ減っているのかなというところは、自覚してはいますので、このままずっとは難しいかな、今がんばってはいますので、いずれは少し考えていかなければいけないのかなと思っています。

(副会長)

はい。ありがとうございます。他よろしいですか。主食と牛乳は値上げがされていて副食で何とか抑えてっていう現状があるように資料から見て取れたんですけど。何とか頑張ってください。他よろしかったでしょうか。保護者の皆様方がでしょうか。お子さんから給食の感想等も聞かれていますと思いますが何かご意見等あれば。

(委員) 事務局から説明があったように、令和2年度は給食費の改定は行わず、令和3年度以降に価格の上昇を見ながら、進めていけば良いのかなと思います。

(副会長)

はい。それでは議題(1)食材費の動向については、ご意見も尽きたようですので以上で打ち切りしたいと思います。次いで、(2)の新しい共同調理場の整備の進捗状況について、事務局の方

からご説明をお願いします。

(事務局：資料2、概要書についての説明)

(副会長)

資料の2、平成29年3月に出されました、整備基本構想ですね、平成31年2月に出された整備基本計画、最後に第1共同調理場整備運営計画、たくさんの説明がありましたが、ご質問等をお受けしたいと思います、専門的すぎてよくわからないという部分でも結構ですので、お出しください。

(委員)

平成29年3月の基本構想について改めて確認をさせていただきたいのは、ケース1ケース2単独方式の14校と、もしくは共同調理場で統一するかというところは、これから考えて検討するという事でよかったですか。

(事務局)

最初に、第5章の一番下ですね右側の一番下に書いてございますとおり、全部を統一する方式と現状維持で尾西木曾川地区は単独調理場方式を継続していく方式につきましては、第4章に見ていただいた通り、ランニングコストやイニシャルコストでは明らかに統一した方がお安いというような結果は出ておりますが、まず全てをいっぺんに行うということは、まず出来ないものから、一つ一つということで今の尾西木曾川地区につきましては、現状の調理場の機能を維持していくということを進めていきまして、ここ学校給食審議会等の意見を踏まえまして、引き続き検討していきたい。金銭的な比較検討もこれで一通り済んでおりますが、単純にそれだけでは測れないものもあるというふうなご意見もございますので、こういった審議会の中で皆様のご意見を賜りながら進めていって検討を進めていきたいというふうに考えております。

(委員)

先ほどの給食費にしてもそうなんですけれども、給食費はそのまま据え置くという、審議会では決定したと思うんですけども。そうするとおかずは少なくしても良いと、少なくせざるを得ないという状況ですけど、最近の景気の動向だとかですね保護者の経済状況、そういったところはアンケートとか、また、おかずの量についてのアンケートとか、そういった情報って数字的に出ないのかなと。今日の資料ではそういうものはないと思いますが。何が言いたいかと言うと、おいしさだとか温かさ、量だとか、これにはある程度重きを置いて。ケース1、ケース2のイニシャルコストで9億円が加わるわけですね。9億円大きいかなと思うんですけどね。そういったところで給食費は上げなくても良いのか、金銭感覚というか数字の扱いが難しいなと思うんですね。あとアンケートは実施されていますか。

(事務局)

現在、児童生徒保護者を対象としたアンケートというのは、実際に行われておりませんが、給食の量を減らしているわけじゃございませんので、やっぱり、やはり給食を提供するための栄養の基準というのがございますので、その基準を満たすべくメニュー等で食材を工夫しながら、給食の提供を行っていくということで決して苦しいから減らしてやってるっていうそういうような認識で見ていただくのは、ちょっとそれとはちょっと違うということで詳しくは逆に栄養教諭の方から説明していただいた方が良いかと思っておりますけれども、一応アンケートとしては今はやっておりません。栄養の基準は満たすべくメニューの工夫を行っているというところです。

(副会長)

先ほど委員から質問があった件に関連してですね。副食について現場で深く関わっている栄養教諭のみなさんご意見ありましたらぜひお願いしたいです

(委員)

失礼します。私単独校中学校の方に勤務しております。やはり給食費の方は据え置きで実際の方にはいろいろ物価が上がっておりますので非常に楽ではないですけれども、やはり子供たちにとって給食は栄養価もさておきということで量も大事ですので、調理法を工夫したりですとか、お値打ちな物で、より手間をかけながら、調理を工夫しながら子供たちにとっては、大事な給食を守っていきこうと努力はしております。来年度は頑張りたいと思っておりますので、その後につきましては御検討の方をお願いしたいと思えます。

(副会長)

アンケートなんかを各学校でやってみえるということはないですか単独校では。

(委員)

センターの方は献立作成委員会という会がありまして、その代表の先生方の学校では、味と量と嗜好調査を毎月やっております。ただし全校ではないので、抽出校でやっている形になります。

(副会長)

委員さんよろしかったでしょうか。

(委員)

はい。ありがとうございます。栄養教諭の皆様方にはですね。より工夫していただいているということでカロリーそして栄養も含めて、十分に喜んでもらえるようなものを提供していただいているということがよく分かりました。ありがとうございました。

(副会長)

その他ご意見やご質問等ありましたらお願いします。

(委員)

うちの子なんですけれども、牛乳がいつも多いと言うんですね。飲みきれない。180、150ぐらいなのかな。

(委員)

200ですね。

(委員)

小さいパックにならないのかなと思った。栄養的には200取らないと駄目なのかなとちょっと思いました。牛乳好きじゃないので、好きな子はやっぱ200欲しいのかなとか。栄養のことを考えて作ってみえると思うんですけど。その辺のところをちょっと考えていただけるとありがたいなと思いました。

(委員)

今の話に関連づけて牛乳1日で7本ぐらい飲むとか、家ではまったく飲まないんですね、給食で本当にお世話になっているんだなと気持ちと、牛乳をいらない子がいるみたいで、1人の子からいただいて、うちの子もそうだったんですけど、牛乳好きで。だからやっぱ牛乳が嫌いな子すごくいるんだなと感じたので、今のちょっと量が少なくなったら、これぐらいなら飲めるわっていう子が増えるかもしれないです。残ってしまうのはすごくもったいないです。すごく飲む子が男の子は特に、そういうのがあると子供から聞いてますので。どうなんでしょうかと思いました。

(副会長)

ありがとうございます。

もう少し時間取りますので、今の共同調理場の進捗状況報告についてご質問ご意見ありませんか。

(委員)

すみません、議題1に戻ってしまって失礼しました。2の方ですね。平成31年2月の整備運営計画の4ページの平面図ですね。平面図は、まだ(案)という段階であって決定ではないかとは思いますが、アレルギー対応食調理室についてなんですけど、今回すばらしい進め方をされているなということを感じました。その中でこの配置図の中で煮炊き調理室、和え物調理室の間でアレルギー対応食調理室が今のところあると思うんですけれども。何か間違ってますね。アレルギーの物が入ったり、そういった懸念があるのかと思いますがいかがでしょうか。

(事務局)

いわゆるアレルギー7品目と特定原材料と言われているもの7品目および、それに準ずる物ということで20品目があります。そういったものをアレルギーとして考えておきまして、アレルギー対応食につきましては、当面は一番アレルギーの反応の多いものから順次対応していきたいというふうに思っております。またアレルギー対応食の調理室に入ってくる物ですね、アレルギーをアレルゲンを使用していない状態のものを入れていきまして、その後ですね、煮炊き調理室ではアレルゲンの食材を入れていくというような形になりますので、一旦は例えば卵が入るとするとですね、卵のない汁を作っておいて、それをアレルギー対応室の方に入れてアレルギー対応食は、それぞれの状態で違うものになっていくというような形になるんですけれども、その他の一般的なお子さんについては、その状態からさらに卵を入れてコンテナプールの方に移動していくという形になりますので。コンタミネーションという言い方をしたりコンタミっていう言い方もありますけれどもそういったことを十分注意をしながら、アレルギーのアレルゲンの物質が、アレルギー調理室の方の中に入って行って誤ってアレルゲンのものを食べてしまわないような、注意の方をさせていただきながら給食の方を提供していきたい。また、そういったアレルギー対応食につきましては個食で対応していきたいと思っておりますので、今の食缶で、皆さん対応してますけれども、今後につきましてはこういったものが一般的には、個人の名前を書いた食器に、いわゆる蓋を開けて学校にそれぞれ1人ずつ提供していくという形になりますので、誤っておかわりって言って違うものを口に付けなければ基本的には混ざらないような対応を考えていきたいというふうに思います。

(委員)

付け足しなんですけれども、この図面で見るとちょっとわかりづらいんですけども。今の衛生管理上、部屋はみんな孤立した部屋なので、食品しか動かない仕様になって、アレルギー室

も一つの部屋になっているので小麦粉が飛んで入るだとか、そういう心配はない状態になると思います。

(副会長)

ありがとうございました。他に何かご意見ご質問等がありますか。

(委員)

旧尾西木曾川地区は、そのまま単独のまま行くという計画ですかね。老朽化が進んでいるところに共同調理場も単独調理場も入っているので、共同の方は新しいものを建設という話で検討されてるんですけど、単独の方は老朽化が進んでいるのに修繕の方向でしか考えてないとなると親としては、やっぱり安心安全なところで、共同は新しくなる方向、修繕のままで大丈夫なのかってところはすごく疑問に思いましたけど。

(副会長)

尾西木曾川地区の単独校の施設等についての御心配だと意見がありました。将来的な構想がもしあれば、教えていただければと思います。

(事務局)

今の基本構想に書いてある部分につきましては、全てのを同時進行でやっていくっていうことは、今出来ないような状態にありますので老朽化をしているものをずっとほかっておくということではありませんので、こういったものも含めまして今後対応を検討していきながら進めていきたいというふうに思っております。ただ単独調理場の方もですね老朽化を更新していく際にはやはり、様々に問題が出てきますので、他の市町でいきますと、単独調理場を更新するに当たって、学期の間ずっと給食を提供を止めるっていう市町もありますし、様々な方法が検討をしなくてはいけないなということも思っております。これをうまく調理場の機能を維持しながら、進めていくための方向っていうのもですね、検討をこの場でなるんですけども、審議会の中で、こちらの方で案を提供しながら進んでいきたいというふうに考えておりますので宜しく願いしたいと思います。

(副会長)

今後、この審議会の中で提案をしていただいて検討していただくという事ですね。

他よろしいですか。貴重なご意見ありがとうございました。

とりあえず(2)の新しい共同調理場の整備の進捗状況についての議論は、打ち切りたいと思います。

(3)その他について何かありますでしょうか。

(事務局)

事務局として(3)その他につきましては、特にございません。

(副会長)

事務局からは特に議題はないということですが、何か委員の皆様からご意見あれば伺っておきたいと思います。よろしいですか。

それでは、全ての議題を終了しますので、ここで司会の方を事務局の方にお返ししたいと思います。

委員の皆さんご協力ありがとうございました。

(事務局)

それでは3の今後の予定についてご説明をさせていただきたいと思います。今年度の給食審議会につきましては、今回で最後ということで、今年度の予定はございませんのでよろしくお願いたします。議題1の方にありました食材費の動向につきましては、先ほど申し上げました通り年度当初にはある程度の方向性が出てまいりますので、そちらの方を協議しながら、改定の必要性の検討を重ねていきたいというふうに考えております。改定の必要がございましたら、今後、給食審議会の方での金額をいかにしていくかということにつきまして、ご協議をいただきたいというふうに考えております。もう一点新しい共同調理場につきましては先ほど申し上げました通り事業認定申請を来年度の夏ぐらいまでに進めていきたいというふうに考えております。

行政庁であります、愛知県の方に申請することになるんですけども、県の方と協議しながら、申請書類の方ですね整理を順次検討していきたいということで考えておりますのでよろしくお願いたします。以上です。

(事務局)

今のことについて何かご質問ありますでしょうか。

はい。それでは皆さん、長い間ありがとうございました。これをもちまして、学校給食審議会を終了いたします。本日は、貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。

以上