

第3回西条市学校給食運営検討委員会 会議録

○場所 西条図書館会議室

1 開会及び閉会

開会 令和元年8月8日(木) 午後2時57分

閉会 同 日 午後4時34分

2 出席及び欠席

出席者 委員10名(2名欠席)
事務局5名 合計15名

○支援業務事業者

復建調査設計(株)松山支店 担当者2名

3 次第

(1) 委員長挨拶

(2) 第2回議事録承認

(3) 議題

1. 西条市の学校給食運営・施設整備の検討

(1) 市内調理場の現状について

(2) 施設整備の方向性について

(3) その他について

2. その他

・今後のスケジュールについて

4 傍聴 3名(一般、マスコミ)

5 協議の内容(要旨)

1. 西条市の学校給食運営・施設整備の検討

(1) 市内調理場の現状について(事務局より説明)

《質疑》

委員長 ・ただ今の説明について何か質問はないか。

(特に質問なし)

- 委員長 ・ここからの進行は副委員長のゆだねることとする。副委員長お願いします。
- 副委員長 ・調理場の見学についての意見をいただきたい。見られていない委員さんも、現場はどうなっているのか、などそれぞれのお立場から幅広いご意見をいただきたい。
- 委員 ・明らかに新しい神拝小学校の方がいいと感じた。大町小学校の給食室での栄養教諭の話から、砂埃が入ってきたり、網戸が閉まらなかったりなど老朽化が激しく、このままでは厳しいと感じた。
- 委員 ・神拝小学校では、ドライ方式を採用しており清潔感があつた。大町小学校では、老朽化が激しいことが確認できた。しかし、作業スペースや調理器具等はきれいに洗浄されていた。建物自体が古く、通路や休憩室も狭かった。
- 副委員長 ・大町小では老朽化が激しいという意見をいただいた。その他に意見はないか。
- 委員 ・神拝小学校建設時に検討会に参加した。当時、ドライ式の採用や施設・設備について、先進地視察を参考にして要望したが、採用されなかった部分もあった。新しい神拝小学校でも、空調関係や設備面で残念なところはある。また、大規模校にしては配膳室が狭いことや給食室が校舎から遠く低学年は運搬に大変であると思う。このようなところも考慮して、今後の施設整備に活かせばいいと思う。
- 副委員長 ・見学に行かれていない委員さんにも意見を伺いたい。
- 委員 ・見学に入っていないが、資料を見ると神拝小学校と大町小学校で比較すると、食数の差は150食程度であるが、面積は2.5倍ほど違う。ドライ方式にすると施設が大きくなるが、大町小学校での調理は大丈夫なのか疑問に思う。
- 委員 ・新しくドライ式の神拝小でも、配膳室の外部との遮断、大勢の人数での配膳で衛生的なリスクがあると感じた。大町小では、自校、センターという前にこの施設の状態を今すぐ何とかしなければならない。今後給食のあり方を検討していくが、子供たちに安全なものを提供するため、時間的な余裕はないと感じた。

委員 ・ウエット式からドライ式に変えていくことで衛生面が向上する。また、施設面だけでなくさまざまな点についても検討を行う必要があると思う。

委員 ・神拝小学校でドライ方式に改修したのはモデル的に行ったのか。

事務局 ・平成 17 年当時神拝小学校では、児童数が増加し旧施設で対応できなくなったため建て替えを実施。その際にウエット式からドライ式の施設に改築した。

委員 ・大町小学校の作業動線を見ると、複雑になっており、調理員さんは相当工夫されていると思う。作業導線についても、分かりやすく作業しやすい状況にしなければいけない。

副委員長 ・別の視点から意見をいただいた。その他に意見はないか。

委員 ・施設面の充実だけではいけない。そこで作業をする人の問題も大切である。また子供たちのためには、食育についても大事である。建物だけでなく、その他の問題についても検討が必要である。

副委員長 ・人の問題についてもご意見をいただいた。

委員長 ・2つの施設を比較したときに、大町小の老朽化が顕著である。ドライ式の導入が必要であると感じた。

副委員長 ・施設的环境が劣悪の中、(調理員が)頑張っていると感じた。

(2) 施設整備の方向性について(事務局による説明)

- ①安全で安心な学校給食の提供
- ②栄養バランスのとれたおいしい給食の提供
- ③食育・地産地消など推進できる施設・体制
- ④働く人の環境に配慮した施設づくり
- ⑤将来にわたり安定かつ効率的な供給体制

出来るだけ早く施設整備、給食体制の見直しを行いたいと考えているので、ご協力いただきたい。

副委員長 ・説明のあった5項目について委員の皆様から幅広い意見をいただき、意見書にとりまとめていきたい。事務局はメモをお願いします。

まず初めに、①安全で安心な学校給食の提供について、意見をいただきたい。

委員 ・食中毒を出さない。ということを1番に掲げて日々調理に臨んでいる。

委員 ・しっかりした調理器具・設備の導入を行ってもらいたい。

委員 ・現場の声（調理員、栄養士）を聞いて進めてほしい。

委員 ・①番の安全で安心な給食の提供というのは、②番以降と並列に並べるのはおかしい。①番を実現するために②番以降が関係するのではないか。①番は学校給食を実施する上での大きな目標ではないか。

副委員長 ・ただ今の意見を受けて、②③④⑤について意見をいただきたい。

委員 ・栄養バランスについては、県配置の栄養士がバラエティー豊かな献立表を作成し、それをもとに調理員が給食を作っている。西条市のいいところは、地元の野菜を使った手作りの給食である。コロッケやハンバーグについても、加工品を使用していない場合が多い。また、子どもたちが考えた献立を栄養士がアレンジして給食で出している。このような西条市給食は、栄養バランスやおいしさ、また食育や地産地消にもつながっていると思う。西条市の給食の良さを残していったほしい。

副委員長 ・①番から⑤番は関連しているようであるので、これからはすべての項目について意見をいただきたい。

委員 ・学校教育の現場で多動性の子供が増加している。その原因の1つが食品添加物ではないかということが指摘されている。市販のハンバーガーなどはだんだん、塩分、油分、糖分が多くなる傾向である。学校給食では、そのようなものに頼ることなく、食としてすごく魅力的であり、すごく大切であると考えている。

委員 ・いりこや鰹節でだしを取り調理しており、ほんだしは使用していない。また、具材の切り方も工夫しているなど、細かなところも注意して調理している。

委員 ・効率化を考えるとセントラルキッチンのような仕組みもあるが、先ほど意見のあった西条市のこだわりのような部分は大切にしていたきたい。

委員 ・食育についても大切であるが、西条市の現状を見ると、施設の老朽化が一番の問題である。早急に建替えや改修をしなければならないと思う。いくら調理に気を付けていても施設面での食中毒や異物混入の危険性は高くなる。そのうえで、栄養バランスや地産地消についても、取り組んでいくべきである。

副委員長 ・施設面について早急な対応は必要との意見である。施設面について、意見をいただきたい。

委員 ・ウェット式ではカビなどが心配である。施設面については、ドライ式の導入が必要であると思う。

事務局 ・建替えする場合は必ずドライ式の施設となる。西条市の自校式の学校では、面積が広くなる分建替えは難しい。市内で5カ所くらいが可能かどうかである。

管理部長 ・建て替えをする場合は、衛生基準の問題からドライしかない。

委員 ・学校としても食中毒は問題であり、ドライ式の導入をお願いしたい。資料で西条東中がドライになっているが。

事務局 ・印刷ミスで西条東中はウェット式である。訂正いただきたい。

副委員長 ・全部の施設の建替えには、多額の費用が必要である。個人的な意見ではあるが、ある程度の集約化は必要でないかと考える。理由は2つで、1つ目は金銭面、そして近々の課題であるということ。2つ目はそれぞれの給食室の管理が各学校であり、運営及び維持管理に問題がある。働く人の環境にも限界が来ているのではないかと。この点について、意見を聞かせていただきたい。

委員 ・各学校の給食室の運営は各学校にお任せなのか。何か基準はあるのか。

事務局 ・献立については市内統一の献立を配布している。また、衛生基準については、文部科学省の「学校給食衛生基準」に沿った形で衛生管理

に努めていただいている。給食会計や給食室の施設設備については、学校施設であり各学校に任せている。修繕等については、学校からの要請により給食係で対応している。

委員 ・建替えする場合はすべてドライ式になるとのことであるが、現存のウェット式の施設の使用期限とかはあるのか。

管 理 部 長 ・使用期限はないが、施設の老朽化によりリスクは高い状況である。現在のウェット式施設は既存不適格のようなものであり、早急に整備計画を策定して対応していきたい。

委員 ・20年後には30%ぐらい児童・生徒数が減少する予想が出ている。小さな施設が多くなり、どうなるのか。

副 委 員 長 ・給食センターでの給食について、冷たい、おいしくないと聞くがこの点はどうか。

支 援 事 業 者 ・他の委員会ではあまり聞いたことがなく、自校式からセンター式への移行する場合、イメージが先行していることもある。食缶や配送方法も進化しており、冷たい給食になることはない。配送時間を短くすることで美味しさについても確保できる。

副 委 員 長 ・さまざまな意見をいただいた。施設整備の方向性（5項目）について、ご意見があればいただきたい。

委員 ・①番に食物アレルギー対策についても、明記していただきたい。施設を検討する段階でぜひ考えてもらいたい。

委員 ・③番の食育の体制は理解できるが、地産地消の施設についてはわからない。どのようなこと意味しているのか。

副 委 員 長 ・他市の事例で地産地消についての先進事例はあるか。

事務局 ・東温市ではセンター方式で給食を実施しているが、県内1位の地産地消率である。市内の生産者から、食材を納入できる人員体制や仕組みづくりができています。

支 援 事 ・給食センターでは、食育面で見学通路や調理員との触れ合いを実施

業者 しているところもある。

委員 ・③番については、食育や地産地消における体制についてはイメージできるが、地産地消の推進できる施設、どういう意味であるか。

委員 ・施設と体制の文言について整理が必要である。方向性（柱）については、分かりやすく簡潔に整理していただきたい。

副委員長 ・方向性の柱について、簡潔にまとめていただきたいと思います。また、地産地消における施設については、次回までの宿題として事務局で検討いただくこととする。

委員 ・出来るだけ早くではなく、期限を決めて施設整備に取り組むべきである。検討委員会なので決定は難しいが要望する。

委員 ・センター給食についてであるが、大規模な給食センターではどうしても出来上がりの時間や配送距離が長くなる。温度については、食缶等で対応できるが、どうしても配送が長くなると品質が落ちてくる。また、大規模な調理場になると手作り給食もできなくなる。集約をするにあたっては、配送時間についても配慮いただきたい。

委員 ・⑤番の供給体制について、食材の物流なのか、それとも、施設の体制なのかイメージしにくい。このあたりを示していただき何がベストであるかを見ていくことが大切ではないか。

副委員長 ・ありがとうございます。事務局に先ほどの意見を踏まえてお願いであるが、今回は、先進地の事例やうまくいっている事例など、資料を提供していただきたい。検討するにあたってイメージがしやすくなると思う。

5項目については、さまざまな意見をいただき大筋で方向性はご了解いただいたと思います。今後事務局で文言の整理や調整をしていただきたいと思います。また、自校式、センター式について、それぞれ意見をいただけたと考えています。今後これらの意見を答申書にまとめて、今後の給食体制のあり方に反映していただきますよう要望したいと思います。ありがとうございます。

(3) その他について

・欠席委員からの意見（事務局より）

2. 今後のスケジュールについて（事務局による説明）

- ・ 先進地視察の実施について（9月から10月初旬）
県内の給食施設見学、給食試食など
- ・ 第4回以降の検討会の実施について
- ・ 意見の集約について（答申）

委員長 ・ 先進地視察については、事務局で委員さんの都合等勘案して調整してください。

委員長 ・ 以上で本日の議題は終了する。ご協力ありがとうございました。