

## 平成25年度 第3回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

1 日 時 平成26年2月5日(水) 午後7時00分から午後8時30分

2 場 所 磐田市役所 本庁舎 4階 大会議室

3 出席者 委員：11名  
事務局：11名  
教育委員会事務局長、教育総務課長、学校給食管理室長  
学校給食センター長3名 栄養教諭2名 学校給食管理室3名

4 傍聴者 なし

### 5 概 要

1. 委員11名の出席により、会議成立

#### 2. 会長あいさつ

それでは、皆さんあらためましてこんばんは。平日の夜にもかかわらず、また寒いなか、ご参集いただきまして誠にありがとうございます。お年寄りとお話しをすると、これが冬の本来の姿だと言われますが、2、3日くらい前までは暖かだったので非常に寒さを感じています。毎朝、登校を見守っている小学校でも先週くらいまでは、インフルエンザの子どもさんがいましたが、今週は復帰して元気に登校している姿を見ていました。校長先生もピークを越えたような感じがすると言っておられました。今日のこの寒さですので、みなさんはもとより、子どもさんも風邪を引かないようにご注意をいただければと思います。先ほど事務局からもありましたが、今日が第3回目の磐田市立学校給食運営委員会ということで、今年度これが最後となります。任期は2年間ですが、PTAの方々も来年度の方々と交代になると思います。また、先生方も異動があったりすると交代があるかもしれません。

いつも議題等をわけてみなさんから発言をさせていただいておりますが、今日は1つの議案と1つの報告について、それぞれ当局から説明をさせていただいたあと、質疑応答をさせていただきます。終わりましたら、最後にみなさんにそれぞれこの1年間、この学校給食の運営委員会のメンバーとして参加されましたので、給食等についての質問やご意見、ご要望でも1人ずつ述べていただきたいと思います。すべて終わった後、PTAのみなさんや先生方が心配をされた浜松市のノロウイルスの件や、昨年11月にありましたアレルギーの件について事務局から報告をさせていただきます。参考にいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

#### 3. 議題

##### 議案第3号

平成26年度磐田市学校給食物資納入業者の指定について

(事務局説明)

それでは、議案第3号について、ご説明いたします。

学校給食物資納入業者の指定につきましては、磐田市学校給食物資購入規則に則って行っています。第2条第1項において「学校給食施設において使用する物資を納入しようとする業者は、毎年度、磐田市教育委員会が指定する日までに学校給食物資納入業者指定申請書に必要な書類(納税証明書、食品衛生監視票)を添えて提出しなければならない。」と規定され、第2項では「給食物資納入業者の指定は、教育委員会において、適格と判定された業者に学校給食物資納入業者指定書により通知する。」と規定されています。

適格かどうかの判定基準は、第3条に掲げていますが、4点あり、全てに該当する者としています。

1点目は、市内若しくは近隣市町に営業所又は店舗を有し、給食物資の生産、製造、加工又は販売を行っている者であること。

2点目は、学校給食に対応可能な販売実績を有している者であること。なお、条例第2条第2号とありますのは、磐田市学校給食条例で規定している学校給食のことです。

3点目は、指定する日時及び場所へ確実に納入し、緊急な需要に対応し得る設備能力を有している者であること。

4点目は、所在する市町の税を完納している者。となっています。

今回、平成26年度分として、これまで納入実績のあった業者等を中心に、12月2日から1月10日までの期間で募集しました。その結果、76件の申請がありました。それぞれの申請者について審査した結果、全ての業者が判定基準を満たしており、適格であると判断されますので学校給食物資納入業者として指定したいものであります。

なお、申請件数ですが、平成25年度は84件の業者が指定されておりますが、9件の業者が申請を取りやめ、新たに1件の業者が申請をしており、差し引き8件の減少となっております。

辞退者についてですが、4番目三国屋豆腐店は廃業予定のため、そのほかは取り扱い物資の変更や、配達手段などの理由から辞退となったもの、また、申請期間を過ぎても申請がなかったなどが主な理由です。

新たな業者についてですが、株式会社オーナー商会は、磐田市加茂にある会社で、乳製品やデザートを取り扱っており、過去に指定業者だったもので、再申請となっています。

以上です。よろしくお願いいたします。

質疑応答等

なし

<会長>

質問を終わらせていただきます。

本件は、承認することにご異議ございませんか？

異議なしと認めます。議案第3号を承認することに決定しました。

報告第4号

平成25年4月から平成26年1月までの栄養摂取状況及び喫食状況について

(事務局説明)

報告第4号 平成25年4月から平成26年1月までの栄養摂取状況及び喫食状況について報告します。

幼小中学校のエネルギーと11の栄養素の充足率につきましては、概ね100%を満たしています。平成25年1月に学校給食実施基準の一部改正で、9月から主食のご飯の量で調整しています。26年4月からは、主食のパンの量を調整、9月には再度ご飯の量の微調整を行う予定です。25年度も残り2ヶ月を切りましたが、毎日の喫食状況を確認しながら、この時期は、特に風邪予防や身体づくりのための食材を取り入れ、引き続き、栄養士訪問や昼の放送での食育指導を行なっていきます。献立の工夫、苦手な食材でも食べることができるよう給食全般の環境整備と献立、調理の両面から、食育を進めていきたいと思っております。

次は喫食状況についてです。今年度磐田市は、1月20日(月)から1月24日(金)の1週間を全国学校給食週間とし実施しました。毎年、小中学校33校に声かけをし、この学校給食週間にさまざまな取り組みをしています。学校給食の意義や役割について理解と関心を高めるために、市内でとれた食材(白菜・大根・油菜心・いちご・お米やお茶、いちごジャムなど)を使用

しました。今年は、農薬の関係で海老芋や海老芋コロツケをこの給食週間には提供できなかったわけですが、地元でとれたものを使用しています。また、栄養士や調理員への感謝の行事があったり、子どもたちが給食室を見学したり、集会や学活で給食に関しての内容をクイズ形式で実施しました。特にこの1週間は地場産物を知り、味わい、そして郷土を再確認する、学校給食に感謝をする週間としています。

3センターと単独調理場の喫食状況です。給食室と園、給食室と学校が毎日、やりとりをしている連絡ノートから抜粋しました。いずれも地域を実感し、おいしく給食をいただいたという感想が多かったように思います。傾向として、野菜の料理、酸味のある料理、味つけなど家庭で食べられないものや何回も噛まなければいけない献立は、残菜が多いと気になるところです。日本の食文化（和食）がユネスコの無形文化財として登録されたことを受け、静岡県でもそれに関する事業が展開されていますので、残菜があるからやめるのではなく、磐田市でも給食で和食のよさを意識して上手に取り入れていきたいと思います。

本日、給食センターの栄養教諭と小学校の栄養教諭から毎日の給食を作る様子や喫食の様子などお話をさせていただきます。

#### <事務局>

今日は、4年生の児童と給食を食べましたが、給食がおいしいという感想や、給食のメニューをおうちの方が作ってくれて、とてもうれしいと話してくれました。子どもたちが作る弁当の日がありますが、給食で人気のメニューのレシピ集を子どもたちに配布しています。また、毎月、「ゴーゴーミニやご」という食育便りにもレシピが掲載されていますが、子どもたちが給食で食べておいしかったよと言って、家庭でも作っていただけるのは、とてもありがたいことだと思います。

磐田市の給食のキャラクターは、ミニやごちゃんという怪獣です。ミニやごちゃんのミは味噌汁、ニは肉、やは野菜、ごはご飯という栄養バランスをちゃんととるといいよという意味です。栄養指導は、今日もミニやごちゃんが揃っているねと始めることが多いです。子どもたちは、私のことをミニやごちゃんと呼んでくれます。親しみやすい名前なので、磐田市の給食のキャラクターとして指導していきたいと思います。

#### <事務局>

学校給食センターに勤務しています。給食センターと学校を行ったり来たりする毎日です。今日は、給食センターで配慮していることなどを紹介しながら給食を作っていますという話をします。給食センターに限らず、給食を作るにあたって、気を使い、気を配って仕事をしています。まず、献立作成ですが、栄養摂取状況の話もありましたが、摂取基準を満たすのはもちろんです。どんな食品をどういう形で使いなさいという見本がありまして、必ずそれに当てはめて検証し、外れないようにしています。食品構成表は、食品郡別に記載されていますが、食品郡別に分かっているだけではなく、食品の数や、季節の食品などを散りばめながら、使用しています。また、彩りや好みの味など気をつけています。このように献立表ができます。そして、献立表は、見易さや楽しさを加味しながら、子どもたちに気持ちをキャッチしてもらえよう作成しています。また、学校の給食時には、給食の放送で、以前から給食のクイズを毎日出しています。楽しみにしてくれている子どもたちがたくさんいますので作りがいのある仕事のひとつとなっています。クイズなども掲示をしています。

献立表は、楽しさだけでなく正確もとても重要な情報です。アレルギーをはじめ、食品名にいたるまで、実際に口に入るものと違わないように、標記したものの以外のもを入れないように厳重に調理スタッフにもきちんと伝え守るよう注意しています。

献立と喫食状況を見ていただくと、残菜が多いものもありますし、少ないものもありますが、少ないと、味が濃い目だなとか感じる場合があります。一般的にちょっと濃いめであると、ご飯の食べもいいです。ですが、残量が多いのを喜んでばかりはいられないので、ご飯を食べるのに

ちょうどいい必要な濃さの味であったり、それがエスカレートしないように配慮しながら、キロ単位で入る調味料ですが、何グラムの単位で微調整をしています。

配慮や気を配らないといけないことはあり、まだまだ不足しているところもありますが、工夫をしているところは、毎日のコミュニケーションです。センターの中では調理の委託業者とのコミュニケーション、学校では校長先生をはじめ、担任の先生、給食主任の先生とのコミュニケーション、教室や廊下をまわりながら、子どもたちとのコミュニケーション、なかなか単独校のように毎日深く広くはできませんし、薄いかもしれません。しかし、できるだけ回数多く、こちらから話しかけて情報をもらうことにより、料理に反映し、残菜率にもつながっていくのかなと思います。

#### <事務局>

私たちが目指すところは、安全な給食を子どもたちに提供すること、そして栄養バランスのとれた給食を「おいしいね」って食べてもらえることや苦手なものでも頑張っって食べられるといったことです。現状では、一生懸命やっていますが、まだまだ完璧だとは言いきれませんが、栄養士、調理員がそれぞれの立場で知識と技術を習得して、現場に活かすことができるようにしていきたいと思います。

#### 質疑応答等

##### <会長>

質問を終わらせていただきます。

本件は、了承することにご異議ございませんか？

異議なしと認めます。報告第4号を了承することに決定しました。

審議の結果、議案第3号承認、報告第4号は了承されました。

以上 議事終了