

様式第3号(第9条関係)

会議結果

次の附属機関等の会議を下記のとおり開催した。

附 属 機 関 等 の 名 称	みよし市学校給食センター運営委員会
開 催 日 時	平成31年2月13日(水) 午後2時から午後3時00分まで
開 催 場 所	みよし市立学校給食センター 2階会議室
出 座 者	<p>委員長 板倉広幸 委員 平川哲也 茂木学 天野智加子 吉田豊子 末次志麻 寺道三紀子 大野愛未 小林育美 市岡佐也奈 下野彩花 梶原晴美 金田佳子(代理) 合田康司 田中美帆 大澤正彦 事務局 教育長 給食センター所長 近藤栄養教諭 磯谷主任主査 (計16名) 傍聴者 0名 欠席者 2名(加藤智嗣委員 池本直子委員)</p>
次回開催予定日	平成31年8月
問 合 せ 先	みよし市立学校給食センター 電話番号 0561-32-0100 ファックス番号 0561-34-0199 <u>メールアドレスkyushoku@city.aichi-miyoshi.lg.jp</u>
下欄に掲載するもの	・議事録全文
審 議 経 過	<p>(内容) (協議事項) 1 平成31年度学校給食献立について説明 2 平成30年度31年度学校給食センター施設管理について 説明 3 その他 給食費について</p> <p>教育長あいさつ 衣浦東部保健所講話 学校医講話</p>

平成30年度みよし市学校給食センター運営委員会 会議録

渋田所長	<p>本日は、ご多用の中ご出席いただきありがとうございます。定刻になりましたので、ただいまより「平成30年度 みよし市学校給食センター運営委員会」を開会します。</p> <p>なお小中学校PTA代表加藤様、北中学校給食主任池本様から欠席の連絡をいただいている。また、衣浦東部保健所食品安全課前田課長の代理で、金田佳子様にご出席いただいている。</p> <p>本日の委員会にご出席いただいた委員の人数は、16名です。これはみよし市立学校給食センター管理規則第9条第2項の定足数の規定の過半数を超えており、本委員会は成立したことをご報告いたします。また、本日の会議は公開ですが、傍聴の申し込みはありませんでした。</p> <p>本日教育長は別の公務が終わり次第あいさつさせていただきます。</p> <p>協議に入ります前に、「規則」第8条第2項の規定に基づき、委員の皆様の互選により、委員長及び副委員長の選出をお願いいたします。どなたかご意見はございませんでしょうか。ご意見がないようですので事務局からの提案をさせていただきます。委員長に三吉小学校長「板倉委員」、副委員長に北部小学校教頭「平川委員」を提案させていただきますが、いかがでしょうか。</p>
各委員	異議なし
渋田所長	ありがとうございます。それでは、委員長を三吉小学校長板倉委員に、副委員長を北部小学校教頭 平川委員にお願いします。板倉委員長、一言ご挨拶をお願いします。
委員長	より良い給食のために皆さんに審議していただきたいと思いますのでご協力お願いします。
渋田所長	ありがとうございました。それでは、はじめに委員の皆様の自己紹介をお願いします。次第の次のページに委員名簿がございます。名簿順に自己紹介をお願いします。 (自己紹介) ありがとうございました。委員の皆さんには、規則第6条にあります学校給食に関する事項、給食費に関する事項、給食センターの施設及びその管理に関する事項などを審議していただくこととなります。よろしくお願いいたします。それでは、ここからは、規則第8条第3項の規定により、板倉委員長に進行をお願いします。
委員長	それでは、協議事項に沿って進めていきます。協議事項 1

	平成31年度学校給食献立について事務局から説明をお願いします。
近藤栄養教諭	<p>資料1・2ページをご覧ください。31年度学校給食献立年間計画は、重点目標を3点考えました。1点目は、学校給食は、適切な栄養を提供することです。第2次みよし市食育推進計画の中で、『朝食に野菜を食べている人』の割合が、中学2年・小学5年対象で、平成25年の現状値は、28.9%でした。平成30年の目標値は、80%でした。平成31年度に第3次みよし市食育推進計画で30年度の現状値も示されると思います。食事の時に野菜を食べる習慣を身につけることができるこどもを育てたいと思います。給食でも積極的に野菜を多く使用した献立を実施して行きたいと考えています。</p> <p>2点目は、学校給食が生きた教材であること。総合的な学習、生活科や家庭科などいろいろな教科の中で、給食から学べることができる献立内容にする。そして、献立の情報を献立表や配膳表に載せていいきたいと考えています。今年度は、みよし市産のなし・柿・切干だいこんを使用することができました。31年度も引き続き使用する予定です。</p> <p>3点目は、29年度から実施の「人気献立」や「リクエスト献立」について引き続き実施することです。「こんなのが食べたい」「もう一度あの給食出してほしいな。」いろいろなご意見をいただきます。その意見をまとめて、毎月19日の食育の日に「人気献立」としたり、各学校から「リクエスト献立」をいただき紹介して実施します。リクエスト献立は、学校での活動として取り組んでいただきとてもありがとうございます。すでに2回目の学校の取り組みに入っています。</p> <p>この3点をふまえて、「わくわく・ときどきする給食」・「自分たちの考えた給食」・「学校の教材となる給食」・「安全安心な給食」献立表をみるのがたのしみだな。と期待してもらえるよう取り組む予定でいます。ご協力をお願いします。</p>
委員長	ただいま、1 平成31年度学校給食献立についての説明がありました。質疑のある方は、挙手の上ご発言をお願いします。
	意見なし
委員長	意見がないようですので、続いて、協議事項 2 平成30年度31年度学校給食センター施設管理について 事務局から説明をお願いします。
渋田所長	3ページをご覧ください。平成30年度給食センター施設管理について (1) 場内の衛生管理ですが、学校給食の設備、給食用食材や調理後の出来上がり給食の検査を実施するものです。①食材、給食検査 ②調理場内衛生検査 ③食器、給食調理器具検査は公益財団法人愛知県学校給食会に依頼し検査しま

す。食材・給食検査は年2回、11月26日と2月25日に実施し、11月に実施しました検査では、大腸菌等の細菌は陰性、残留農薬などは検出せずの結果でした。調理場内検査は、2月7日に、調理場内の、釜の蛇口の取っ手や食材を乗せる台車、調理員が調理場に入る時に行う手洗い後の手形スタンプなど20項目を、一般細菌や黄色ブドウ球菌などの汚染度の検査をおこないました。食器、給食調理器具検査は、細菌数及び大腸菌群、でんぷんや脂肪の残留物の検査で、洗浄消毒が衛生的に良好な状態であるか検査を3月4日の予定で実施します。④は、学校薬剤師のご協力を得て、調理場内の衛生管理定期検査を6月29日、11月14日に実施し、3回目を2月21日に実施します。

(2) 職員の衛生管理は、市職員、栄養教諭、小中学校業務員、配膳員の腸内細菌検査を月2回、ノウイルス抗原抗体簡易検査は、ノロウイルスの流行時期にあたる10月から3月に月に1回検査を行うものです。実施済みの検査結果は陰性です。

(3) 給食センター維持管理 ①屋上防水改修工事です。夏休みを現場工期として、施設の老朽化による雨漏りや壁面の防水工事を実施しました。②調理場天井耐震化等改修(3期)工事は、入札を行いましたが、不調となり、夏休みを現場工期として実施することが不可能と判断し、工事することが出来ませんでした。この工事については、31年度に実施できるよう予算化しております。

(4)給食調理等業務委託について これは、みよし市給食協会への給食調理の業務を委託するもので、主な業務内容としてア学校給食の物資の選定及び調達に関する業務です。栄養教諭が考えた献立から使用する材料が決まり、実施献立の2か月前に、納入業者審査委員会を開催します。主な審査要素は、価格・形状・味・生産地・アレルギー物質などから決定します。柿やなし、切り干し大根はみよし産を指定したり、その他農産物では愛知県産をできる限り使用するなど地産地消を推進しています。2つ目イの、学校給食の物資の検収業務及び検収に付随する業務ですが、先ほどのアで決定し、発注した食材が、基本的に野菜等は前日、肉や加工品等は当日の朝に納品されます。納入された食材が、選定どおりの物資であるか、品名、数量、納品時間、製造業者、製造年月日、生産地、消費期限、温度、箱・袋の汚れ・破れ、異物混入、など検査し、異常の無い物資を受け入れします。3つ目ウの学校給食の調理及びこれらに付随する業務は、検収し受け入れた食材を、洗う、切る、煮る・蒸す・揚げる・あえるなど調理し、出来上がったものを釜などからクラスごとの分量を食缶やバットに配缶します。調理は、保育園、小学校、中学校の順に作っていきます。小学校、中学校ともセンターから遠い学校順に調理し出来上がり配達されます。午後は、各保育園や小中学校から食器や食缶などが戻ってきます。洗浄し消毒保管します。90度以上の蒸気熱で70分以上をかけて殺菌消毒し、翌朝までそのままの状態で保管します。

次に②委託費についてです。委託費単価に年間の総食数を乗じて得た金額と臨時対応分を加えて算出したものが委託料合計です。委託費単価は給食の食材料の購入費です。これは本来なら給食費の単価と同額となります。現在保護者にご負担していただいている給食費は平成24年に改正されたもので、消費税5%を内税として設定された金額です。今まで引き続きご負担いただいているが、現在の消費税率は8%ですので、委託費は消費税率8%としての単価を設定しています。市負担の欄は、消費税が8%に改正された際、保護者がご負担している給食費は据え置きしていますので、その差の3%分を市が負担しているものです。台風等臨時対応分は、給食を作った後に、暴風警報が発令されて下校となり、給食が提供できなかつた場合や、インフルエンザで急に学級閉鎖になって、その食材がキャンセルできなかつたときなど、児童生徒は給食を食べていませんが、費用は発生しますので、全額市が負担するものです。

今年度、4月から1月までの市費臨時対応分の実績としては、9月4日は台風21号接近により給食中止分です。近年、台風接近の可能性が高いときは、早めに給食中止を決定させていただいているため、食材のキャンセルも可能な物資が多いのですが、今年は、生揚げなどキャンセルできなかつたものです。10月15日の野菜など県給食会へ放射性物質測定を依頼した費用です。群馬県産キャベツ・茨城産きゅうり・長野県産はくさい・群馬県産糸こんにゃくを測定し、結果は「検出せず」でした。愛知県産の野菜を購入していますが、旬の時期でないときは、群馬県や長野県産の野菜も使用することになり検査しています。12月と1月は、インフルエンザによる学級閉鎖が決定され給食中止となつことにより、キャンセルできない食材の費用です。学級閉鎖の連絡は、給食センターへ連絡をしていただいた翌日から数日間のため、数で発注するもの、例えばフライ物やシュウマイなどが発生します。

3 平成31年度学校給食センター施設管理について、(1)給食センター維持管理としては、①調理場天井耐震化等改修(3期)工事は、先ほどの30年度の工事でもご説明したので、入札が不調となり30年度に実施できなかつたため行う工事です。工事区域を3つに分け平成28年度、29年度と実施し、最後の工事です。工事場所は、洗浄室で、夏休み期間を現場工期としていますが、工期の確保のため、夏休み前の7月16日(火)から19日(金)まで給食を中止させていただく予定とされています。②備品購入は、経年劣化したパススルー冷蔵庫1台を更新します。(2)給食調理業務委託についてですが、こちらも30年度の委託業務と同様に、みよし市給食協会への給食調理の業務を委託するものです。委託単価は、消費税率が10月から改正され10%になる予定ですので、2種類の単価となっています。4月から9月までは、小学校247円、中学校278円で、10月から3月は、小学校252円、中学校283円とし、給食費との差額は市が負担します。台風による給食中止

	は小中学校それぞれ3日分を想定し市の予算でまかないとします。
委員長	ただいま、2 平成30年度31年度学校給食センター施設管理についての説明がありました。質疑のある方は、挙手の上ご発言をお願いします。
茂木委員	放射性物質の測定を10月に県外の農作物で実施されましたが10月だと県内の野菜がありそうですがなぜ県外の野菜だったのですか。
渋田所長	なるべく県内等の野菜を使用したいですが市場に県内産の少ない時期があるためです。
合田委員	食中毒検査を冬場（11月と2月）に2回実施していますが、どうしてですか？
近藤栄養教諭	今年度については、冬場から多くなるノロウィルス等の食中毒を考慮して実施しました。年度によって夏場にかえて実施も考えていきます。
委員長	他に意見もないようですので、続いて、協議事項 3 その他給食費について事務局から説明をお願いします。
渋田所長	<p>(1)給食費について、本市の給食に関する費用や食材にかかる費用についてご説明させていただきます。学校給食は、学校給食法に定められており、第2条に7つの目標が掲げられています。その中でも、特に①適切な栄養の摂取による健康の保持②日常生活における食事について正しい理解を深める③望ましい食習慣を養う⑥伝統的な食文化についての理解を深めることなどが、献立作成上意識しているところです。また、学校給食費については、第11条に経費の負担として、施設設備や運営に関する費用は設置者の市が負担し、それ以外の経費は保護者負担とあります。従って、給食の食材料費を給食費として保護者にご負担していただいている。(ア) 給食費の推移として、昭和53年から現在までの給食費の推移です。現在の給食費は平成24年度から平成31年度で8年目です。(イ) 給食センターに必要な経費についてですが、平成29年度の実績から、ごはんやパンなどの主食、牛乳、おかずの副食など保護者の方に負担していただく給食費と、給食センターの施設にかかる経費や配達費など市が負担する経費の割合を示したものです。市が負担する経費は53.2%、給食費が46.8%です。次の</p> <p>②給食の内訳では、主食、牛乳、副菜の割合を示したものです。おかずの部分である副菜が小学校240円のうち55.68%、中学校270円のうち58.44%です。主食のごはんやパン、牛乳は単価が決まっています。副菜のおかずの材料費が献立作成において、栄養教諭が献立の組み合わせと使用する食</p>

	<p>材と給食費内でもまかなえるかを、ひと月ごとで考えて、献立が決定されています。ちなみに、今日の給食は、豆乳入りみそ汁、野菜たっぷり丼、さんまのみぞれ煮では、小学校 257.66 円、中学校 288.81 円です。</p> <p>③食材の価格について、平成 24 年度から現在の給食費でまかなっています。消費税前の原価で比較しています。平成 24 年度から現在までの、(ア) では主食、牛乳と副食おかずとの比率を表しています。その下の(イ) では、主な主食の単価の推移です。わずかではありますが、増加している現状です。副食の比率としては、わずかですが、減少しています。副食が大きく減少していないのは、栄養教諭の努力により、給食費でまかなえるような献立を作成しているためです。(ウ) 副食代の価格の推移です。実績が出ている平成 24 年度から平成 29 年度までのもので、原価です。肉類、青果物、加工品とともに、年々値上がりしているものがほとんどです。その結果(エ) 献立への影響について、鶏もも肉使用から鶏むね肉に変更。安価な野菜や旬の野菜を多く使用。加工品で使用できなくなった物資や、規格を下げて使用するなどしているところです。今日のさんまのみぞれ煮でも小中同規格を使用していますが、中学は 50 g で使用したいところであったり、さけの塩焼では、30 g を使用して、40, 50 g は使用できていません。そんな中でも、栄養価を満たし、クリスマスデザートや、卒業お祝いデザートなど子ども達が楽しみにし、季節や行事など給食を通じて体験するような献立作りを栄養教諭が行っています。</p> <p>給食費について、市の役割や、保護者の方に負担していただく給食費の内訳や現状について、ご説明させていただきました。</p>
委員長	ただいま、3 その他 給食費についての説明がありました。質疑のある方は、挙手の上ご発言をお願いします。
委員長	副食の価格が上昇していることや消費税の増税がありますがこれから今後、現在の給食費でやっていけますか。
渋田所長	本市においては、先ほどの委託費でもご説明しましたが、平成 24 年度に給食費を改定し、平成 26 年 4 月に消費税率の改定があり 8 % に変更された際に、消費税分の差額は市で負担する措置を行っていますが、食材を購入する原価分は変わりありません。今後、消費税率が改定され、食材料費にどのような影響が出るかは分かりませんが、給食用物資の価格が高騰することも懸念しています。国が定めた栄養価を充たす給食の提供が出来ない状況になる前に、この運営委員会が給食費について審議する唯一の場でありますので、他市町等の動向も参考にし、審議をしていくこととなります。よろしくお願いします。
委員長	事務局からの説明をききますと、給食費については、今後負担金の検討を進めていくことになります。委員の皆さんも、今

	<p>後「給食費改定の検討を行う」ことでよろしいでしょうか。</p> <p>それでは、本日、提出されました協議事項につきましては、全ての審議を終了しました。委員の皆様には、議事進行にご協力いただき、ありがとうございました。これで議長の職を閉じらさせていただきます。</p>
渋田所長	<p>委員の皆様には、慎重なるご審議を頂き、ありがとうございました。ここで教育長が到着いたしましたので主催者として、挨拶をさせていただきます。</p>
教育長	<p>本日はお忙しい中ご出席していただきありがとうございました。給食に関する大きな事故もなく学年末に近づいています。ここ最近はインフルエンザの学級閉鎖の話もでていません。今年度実施できなかった工事は、31年度の夏に予定しています。ご協力お願いします。給食費について、栄養教諭がやりくりしていただいていると思います。値上げすべきかどうか、上げる場合はいくら上げるか等この審議会で審議いただき参考にさせていただき最終的に市で決定していくこととなります。給食費の改訂に関してはこの運営委員会で、保護者、学校、専門家の方々の意見を伺いながら来年度検討していくことになりますのでよろしくお願いします。</p>
渋田所長	<p>本日、委員として衣浦東部保健所職員安全課 課長補佐 金田佳子 様のご出席をいただいている。金田様から講話をいただきたいと思います。</p>
衣浦東部保健所金田委員	<p>ノロウィルスについて、12月にみよし市内の業者で食中毒が発生しました。250食提供し187名の患者の方が発生しました。昔は2枚貝が原因と言われてましたが、従業員の方による原因が増えています。忙しいからと体調不良で出勤するとそれが原因になってしまうこともあるので注意してください。アニサキスは、生の魚を食べるときに出る食中毒で、全国的に増えています。流通が発達し昔はあまり食べなかつた種類のサバ等の刺身を食べる機会がふえたりして発生が増えています。寄生虫で、魚が生きている間は内臓にいます。その魚が死ぬとその筋肉に入ります。自分で釣った魚を食べるときはなるべく早く内臓をとるといい。目でも確認できるのでよく魚の身を確認してください。冷凍や加熱で殺すことができます。</p>
渋田所長	<p>ありがとうございました。本日、学校医の大澤先生にもご出席いただいております。大澤先生からも講話をいただきたいと思います。</p>
学校医大澤委員	<p>細菌には悪いイメージがあります。でも細菌にはいい役割をするものもあります。腸内細菌は500から1000種類、個数では100兆個、重さで1~2kgが体の中にいます。腸内細菌の</p>

	<p>役割なしでは生きていけない。脳や体にも影響を与えていくよう です。あまりきれいすぎる環境にいると種類が減ってしまうので なかなか難しい問題です。</p>
渋田所長	<p>ありがとうございました。今後とも、学校給食の事業に対し まして、ご指導を賜りますようお願いします。 以上をもちまして、「平成30年度みよし市学校給食セン ター運営委員会」を終了させていただきます。 ありがとうございました。</p>