

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	令和元年度第2回みよし市学校給食センター運営委員会		
開 催 日 時	令和2年2月21日（金）午後2時から午後3時まで		
開 催 場 所	みよし市立学校給食センター 2階会議室		
出 席 者	委員長 板倉広幸 委員 平川哲也 天野智加子 吉田豊子 末次志麻 寺道三紀子 岡田愛未 西野吉栄 寺野美紀 山田文菜 井東慎一 前田 彰 竹谷真由美 事務局 今瀬教育長 渋田学校給食センター所長 近藤栄養教諭 松永主査 鈴木主査		
次 回 開 催 予 定 日	令和2年7月		
問 合 せ 先	みよし市立学校給食センター（担当者名 松永・鈴木） みよし市三好町笠松46番地1 電話番号：0561-32-0100 ファックス番号：0561-34-0199 メールアドレス：kyushoku@city.aichi-miyoshi.lg.jp		
下 欄 に 掲 載 す る も の	・ <u>議事録全文</u> ・ 議事録要約	要約した理由	
審 議 経 過	別紙のとおり		

令和元年度第2回みよし市学校給食センター運営委員会 会議録

日 時 令和2年2月21日（水）午後2時から午後3時まで

場 所 みよし市立学校給食センター 2階会議室

【事務局（洪田学校給食センター所長）】

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。ただ今より「令和元年度第2回みよし市学校給食センター運営委員会」を開会いたします。

初めに礼の交換をします。皆様ご起立ください。

（全員起立） 一同 礼

お願いします。ご着席ください。

なお、本日、学校医大澤委員、緑丘小学校菅田委員、北中学校池本委員、南中学校山田委員、小学校PTA連絡協議会代表徳田委員、5名のご欠席のご連絡をいただいています。従いまして、本日の委員会にご出席いただいた委員の皆様の人数は、13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項に規定します定足数の過半数を超えていますので、本委員会は成立しましたことをご報告いたします。

また、本日の会議は公開となっておりますが、傍聴の申し出はありませんでしたので、報告いたします。

はじめに、教育委員会を代表しまして、今瀬教育長がご挨拶を申し上げます。

【今瀬教育長】

こんにちは。教育長の今瀬と申します。皆様、学年末の本当にお忙しい中、運営委員会にお集まりいただきありがとうございます。日ごろは、給食センターの事業に学校現場、保護者等の立場からご支援ご協力をいただきお礼申し上げます。

子どもたちがいちばん大好きな時間が給食の時間であろうと思っています。そのため、栄養士あるいは先生方のご意見を伺いながら、常においしい給食を目指しています。残菜も減ってきたかと思っています。それから、物価高騰の折、給食費を据え置いてきた中で、工夫をしながら献立を作成していますが、学校現場でも、先生方の働きかけで子どもたちが楽しく給食を食べていることをお礼申し上げます。

さて、この時期はインフルエンザが流行りますが、今年度は22クラスとつになく多い学級閉鎖があります。給食センターとしては、そのような場合、閉鎖となったクラスから給食費は徴収しておりませんのでご安心ください。

また、ノロウイルスについても注意を払うわけですが、今年は新型コロナウイルスが発生しており、市として対策を考えているところですが、まずは、健康管理に十分気をつけるということで、子どもたちに働きかけていただければ有難く思います。よろしく願いいたします。

令和2年度の事業ですが、市制施行10周年ということで、5月にみよし市産の柿を使ったゼリーをお祝い給食として実施する予定です。また、ご心配をいただいていた給食センターの工事ですが、業者が決まり、この夏は無事に実施できる予定です。10日間ほどお弁当のご協力をいただきたいと思います。工事が完了すれば、改善された施設の中でよりおいしい給食ができると思っています。

本委員会につきましては、様々な取組みについて審議いただくこと、給食費を今後どうしていくべきか、近隣の動向を踏まえて、ご意見をいただき、市で検討させていただくこととなりますので、忌憚のないご意見をいただければと思います。本日はよろしくお願いいたします。

【事務局（渋田学校給食センター所長）】

ありがとうございました。なお、教育長は公務のため、ここで退席とさせていただきます。

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いたします。

【板倉委員長】

三吉小学校の板倉です。よろしくお願いいたします。

それでは、次第に沿って進めてまいります。「議事1 令和元年度学校給食業務実施状況について」事務局から説明をお願いします。

【事務局（鈴木主査）】

学校給食センターの鈴木と申します。本日はよろしくお願いいたします。

「令和元年度学校給食業務実施状況について」説明させていただきます。前回の会議で、今年度の事業計画についてお伝えしました。2月も終わりに近づき、1年間事業を実施してまいりましたので、そのご報告です。

資料に沿って説明します。まず、学校給食の運営に関する事業です。

(1)調理場内の衛生管理です。学校給食の調理業務は、文部科学省の学校給食衛生管理基準に基づき進めることとなっています。①から④は、食器や食材の検査です。細菌数の検査や調理場の使用方法、器具の取扱いが適正かどうかの点検等を行いました。残り3月に予定しているものもありますが、①から④は、愛知県学校給食会のご協力をいただき行いました。⑤は、学校薬剤師の先生に年3回調理場を見ていただき、衛生管理の状況が適正かどうかご指導をいただきました。

いずれも結果は良好で、適正な衛生管理を行い給食の調理ができていることの確認をとっています。

(2)職員の衛生管理です。毎月の腸内細菌検査と、ノロウイルスの流行期におきまし

ては、月 1 回ノロウイルスの検査を職員全員に行っており、適正な体調で調理または事務にあたっていることの確認をとっています。

次に、給食センターの維持管理、施設、設備関係の事業です。

先ほど教育長の挨拶にもありました、ご心配をお掛けしていました調理場の 3 期工事ですが、今年度に契約を締結、業者が決定しました。①が工事本体の契約で、契約金額は 71,300,000 円、入江建設株式会社が施工します。今年度に契約して、資材などの調達のため準備期間を設け、実際の工事は、令和 2 年度の夏休みに実施します。工事の内容は、調理場の天井の耐震化と空調設備の改善で、今回で残り 3 分の 1 の工事を行い、全ての工事が完了する予定です。②は工事監理業務委託の契約です。

(2) 備品購入です。今年度は、パススルー冷蔵庫といって、壁面に埋め込んである形の冷蔵庫ですが、この冷蔵庫の更新と、各学校、各園に給食を運ぶ銀色のコンテナを古いものから順次更新しており、5 台購入しました。

次に、給食配送の事業です。給食を各小中学校、各園に配送する業務を民間の業者に委託しています。5 年間の契約で実施しており、今年度は契約が切り替わる年でした。まず、4～8 月分は、前の契約で、希望運輸株式会社に委託しました。改めて入札を行い、希望運輸が落札して、9 月以降も引き続き希望運輸が配送を行っています。今年度 9 月から令和 6 年度 8 月末までの契約となります。業務内容は、前回と変わらないのですが、人件費や燃料費が高騰していることから、前回の契約より高い金額での契約となりました。

次に、給食調理等委託事業です。みよし市給食協会に給食の調理全般の業務を委託して行っています。契約金額ですが、基本的には、給食の 1 食当たりの材料費×1 年間の食数が契約金額になります。食数は予定ですので、実際に食べた食数で 3 月に精算する形になります。

表 2 ですが、台風で急遽給食が中止になった場合、インフルエンザの学級閉鎖で給食が中止になった場合、食材のキャンセルが間に合うものはよいのですが、やはり前日となるとキャンセルがきかないものが発生してきてしまいます。そういった食材については、市が材料費を負担することとしています。今年度に関しましては、台風では、教育委員会が早めに中止決定をしましたので、キャンセル不可の食材は発生しませんでした。学級閉鎖は、数が多く、1 2 月約 6 万、1 月約 4 万、2 月も引き続き学級閉鎖がありますが、市が負担しています。

次のページに進み、給食協会の補助事業です。先ほどの調理等委託は、食材料費のみになりますので、その他協会の運営に必要な人件費、事務費等は、補助金として市から協会へ補助しています。こちらは、年度末に精算を行います。

ここまでが、今年度の事業の実施状況になります。

次に、令和 2 年度学校給食業務について、主立ったもの、例年と異なるものを抜粋しました。

まず、調理場の3期工事です。契約は今年度で、実際の工期が令和2年7月11日から8月31日までとなります。夏休み期間から前倒しをしないと日数的に工事を終わらせることが難しく、大変申し訳ないのですが、給食を止めさせていただく期間が発生します。まず、夏休み前の7月13日から20日までです。夏休み後ですが、工事は8月31日に引き渡しですが、そこから調理場の清掃など再開に向けた準備期間をいただくため、9月1日から4日まで、合計10日間を給食中止期間とさせていただく予定です。校長先生には校長会議でお知らせをさせていただいたところですが、年度が明けましたら、保護者の皆様へ学校のご協力をいただきお知らせの文書を配布させていただく予定です。ご迷惑をおかけしますが、よろしくお願いいたします。

(2)備品購入です。給食管理システムの更新ですが、給食センターで食材の見積、発注、栄養量の管理、給食の食数などを全て管理しているシステムです。現在使っているシステムが新しいウィンドウズに対応しない、後継のシステムも出ないということで、更新せざるを得ない状況となり、予算計上しました。2点目の連続揚げ物機ですが、調理場で給食の揚げ物を揚げる厨房機器です。建設当時からずっと使っているものですが、型が古く、すでにメーカーでは部品の供給が行われていません。故障した場合に修理ができないことから、買い替えざるを得ないということで、予算計上させていただきました。

(3)市制施行10周年記念給食です。今年みよし市が市制施行10周年ということで、5月に記念給食として、1回、みよし市産の富有柿を使ったゼリーを提供します。5月は運動会などがありますが、できるだけ学校行事がない日に設定していく予定です。よろしくお願いいたします。

【板倉委員長】

ただいま、事務局から「令和元年度学校給食業務実施状況について」の説明がありました。ご意見やご質問がある方は、挙手の上ご発言をお願いいたします。いかがでしょうか。

【板倉委員長】

よろしいでしょうか。

では、意見がないようですので、続いて、「議事2 令和2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。

【事務局（近藤栄養教諭）】

栄養教諭の近藤です。よろしくお願いいたします。

資料4ページ、5ページをご覧ください。令和2年度の学校給食献立年間計画ですが、重点目標を2点考えています。1点目は、学校給食は、適切な栄養を提供するというこ

とです。第3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年と小学5年対象で、平成30年度の現状値25.1%でした。目標値は、80%となっています。食事のときに野菜を食べる習慣を身につけさせたいと思います。給食でも、積極的に野菜を多く使った献立を実施していきたいと考えています。

2点目は、学校給食は、生きた教材であることです。総合的な学習、生活科、家庭科、いろいろな教科で、給食からも学ぶことができる献立内容とするということです。献立の情報を献立表や配膳表に載せていきたいと考えています。

令和2年度は、市制10周年のお祝い献立、また、オリンピックの開催国ですので、これにちなんだ献立を実施し、意図をしっかりと伝えていく予定です。詳細については、この後の献立作成検討会議で説明させていただきたいと思います。以上です。

【板倉委員長】

ただいま、「令和2年度学校給食献立について」の説明がありました。ご意見ご質問のある方は、挙手の上ご発言をお願いいたします。

私から質問をよろしいでしょうか。柿ピューレとはどのようなものでしょうか。

【事務局（近藤栄養教諭）】

生の柿は、給食で出しています。柿でゼリーを作るには、柿を一度ペースト状にして冷凍して、そのペーストで作っていきます。今考えているのは、予定ではありますが、そのペーストをカレーに入れることです。実は、みよし市の給食のカレーにはりんごのピューレが入っているのですが、代わりに柿ピューレを入れられたらと考えています。隠し味ですが、みよし産のものを取り入れることができればと思います。柿も表年と裏年とありますが、生のまま使ったり、加工したものを使ったり、ゼリーにしたり、色々な形で出せばという思いで計画しました。

【板倉委員長】

いわゆる隠し味で使うということですね。

リクエスト献立に職員とありますが、今まで子どもたちのリクエスト献立を実施してきましたが、職員の希望でやってみようということでしょうか。

【事務局（近藤栄養教諭）】

学校給食は、児童生徒の体力向上と健康増進を目標にしています。子どもたちは給食を楽しみに食べてくれています。子どもたちのリクエスト献立は、給食主任の先生にお骨をお折りいただき、実施しました。その中で、先生のリクエストはどうだろうというお声をお聞きしました。先生方にご協力をいただくことにはなりますが、先生方のリクエストを献立に反映することで、児童生徒と先生の食についての会話のきっかけ、また、

先生方にも、給食をより楽しみに、ほっとした時間となる取り組みをしようと考え、どのようになっていくかは未定ですが、実施できればと計画しています。ご協力をよろしくお願いいたします。

【寺道委員】

オリンピック献立は、どのようなものになりますか。

【事務局（近藤栄養教諭）】

東京の郷土料理や、ギリシャの料理などを考えています。愛知万博のときにも外国の献立を実施しましたが、香辛料が強く匂いが気になるということがありましたので、試作をして、文化を伝えつつ、給食の味にあったものを作っていこうと考えています。国の食文化という視点で考えています。

【板倉委員長】

続いていかがでしょうか。

では、ご意見もないようですので、次に移りたいと思います。「議事3 学校給食費について」事務局から説明をお願いします。

【事務局（鈴木主査）】

資料6、7ページになります。

この運営委員会は、学校給食の重要事項について審議していただく場ですが、その中で、学校給食費についてという項目があります。今日は、大きく分けて2点の内容についてご意見を伺いたいと思います。まず、小中学校の給食費について、もう1点は、小中学校以外の給食費についてです。給食センターの職員と、センターに見学でいらした方が給食を試食する機会があるのですが、その給食費についてです。

まず、小中学校の給食費です。本日の委員会において、委員の皆様、各お立場からのご意見を伺いたいということがひとつ、そして、今後の給食費について、審議をいただき、運営委員会としての方向性を定めていただくところまで進めていただければと思っています。

前回と重なる内容もありますが、まず、現状について説明させていただきます。資料の最初の表です。現在、保護者からいただいている給食費は、小学校240円、中学校270円です。平成24年度に金額の改定をして、今年度まで引き続き同じ金額です。つまり、食材の購入にあてることができる金額は平成24年度から変わっていないという状況です。

給食は、主食、牛乳、おかずからなっています。主食と牛乳の価格ですが、こちらは市で決められるものではなく、価格は、平成24年度から上昇傾向です。資料6ページ

最下部の「食材費割合の推移」表をご覧ください。平成24年度、小学校の白飯は、51.12円、牛乳44.24円、これを右へ、令和元年度まで見ていただくと、白飯はそれほど変わらず51.67円ですが、牛乳は上がり49.80円です。中学校も同様の状況です。

食材にあてることができる金額は変わっていないが、主食と牛乳の価格が上がっているので、給食費内で給食を作るためには、おかずにあてる分を減らすということになっていきます。

おかずの材料費についても、物価が上昇傾向にあります。7ページの表です。ものによりけりですが、平成24年度に比較して、主な物資の価格は上がってきている状況があります。この間に消費税の増税が2回ありましたので、物資が市場に出るまでの人件費や輸送費の上昇により物価が上がっている面もあると推測します。

現在、給食費内に収めるためにどのような対応をしているかですが、まず、栄養価が同じであれば、より安い食材を選択します。学校給食は、文部科学省告示で1食当たり摂るべき栄養価が定められていますので、それは守っていかなくてはけません。栄養価を満たすことができる食材の中で、できる限り安いものを選ぶ対応をとっています。また、あまりにも高価な食材は、使用を止めて安いもので代用しています。もうひとつの対応が、規格を下げるという方法です。例えば、加工品のコロッケであれば、本来60gを使用したいけれども、価格が張るのでワンサイズ下のものにするという対応です。給食費内で栄養価を満たせるよう、栄養教諭に遣り繰りしていただいています。

まとめると、材料費にあてることができる金額は平成24年度から変わっていないけれども、主食、牛乳の価格が上がっている分、おかずに使える金額は減っている、ただ、おかずの材料費も上がってきているので、その中で、安い食材を選ぶ、規格を下げる対応をとっているという現状になります。栄養教諭に遣り繰りをしていただいて、現在、給食の栄養価が足りていないということはありません。

現状に対して、どのような問題があるのか、今後出てくるのかという話をします。

まず、現在の問題点は、どうしても価格優先になってしまいますので、使える食材のバリエーションが狭くなる。安い食材を選ばざるを得ないので、幅が狭くなるということがあります。

将来的に懸念される問題点については、このまま物価が上がり続けると、まず、値が張るもの、旬の食材で高めのものや、できるだけ地元の食材を使おうと思ったときに、地場産物はやはり一般的な食材より値が張るのですが、それらが使いづらくなっていくことが考えられます。2点目に、このまま物価が上がり続けると、子どもたちが楽しく給食を食べるためのデザートなど、子どもたちが楽しみにするものを出すことが金銭的に厳しくなっていくのではないかと懸念があります。

さらには、今は、どうにか遣り繰りをしていただいています、栄養価を満たすこと自体が厳しくなる状態になることが懸念されます。

別の視点からの話になります。給食費は、平成24年度から変わっていませんが、そ

の後、消費税の増税が8%、10%と2回ありました。増税分、消費税5%を超える分については、市が補填して食材を購入しています。6ページの上から2つ目の「現在の食材料費の負担割合」の表です。食材料費の税抜本体の部分と消費税5%分を保護者に負担していただき、残りの3%ないし軽減税率対象外の場合5%を市が負担しているという構成です。

給食費の現状、問題点、将来的な懸念事項を総合して、市としては、値上げはやむを得ないと考えています。ただ、本日この場で、説明を聞いて感じられたこと、小中学校の現場、保護者のお立場等からのご意見やご提案、ご質問をいただければと思っています。以上です。

【板倉委員長】

ただいま、「学校給食費について」の説明がありました。ご意見等のある方は、挙手の上ご発言をお願いいたします。いかがでしょうか。

市としては、値上げをしたいというのが本音かと思うのですけれども、実際に栄養価の面で、近藤先生いかがですか。

【事務局（近藤栄養教諭）】

たとえば、『えびと高野豆腐の旨煮』という献立で、えびがたくさん入っている和風の煮物になっているのですが、最近は『えび』がなくなって、『高野豆腐の旨煮』で、代わりにちくわなどが入っています。それはそれでおいしいのですが……。えびもいかも漁獲量が減り、物価が高騰していて、えびが全く使えない現状で献立を変えなくては いけません。今は、えびが入らないことが当たり前の献立になっていますが、本来はそうではないということです。

また、保育園、小学校、中学校と、揚げ物などの規格を上げていきたいのですが、価格の都合で中学校を大きくできず、小中が同じグラムになっていることもあります。けれど、栄養価は確保しなくては いけない。愛知県にも栄養価を報告するので、みよし市だけ栄養が摂れていないということになっては いけないので、遣り繰りは難しいと感じています。

また、今年のように暖冬ですと野菜の高騰はないのですが、通常はお正月前から野菜が高くなってきます。今後どうなるかはわかりませんが、必死で遣り繰りをしている状態です。

【板倉委員長】

実際に子どもたちと給食を食べ、給食費について保護者の方と徴収などのやり取りをする学校としては、吉田先生いかがですか。

【吉田委員】

給食費の未納もありますので、できることならこのままでと思います。ただ、子どもたちはデザートを楽しみにしていて、デザートがつくと、他のものも食べるということもあります。難しいところですね。

【板倉委員長】

学校現場としては、格差、子どもたちの貧困の問題から、給食費自体は極力低ければ低いほうがいいという声があるのだけれども、子どもたちが楽しみにしているものがなくなってくるとさみしいというところですね。子どもたちの給食への思いが低くなってしまう可能性もある。

ご家庭のお立場で、井東さん、いかがですか。

【井東委員】

現実問題で、もう今、頑張って遣り繰りして、それが破綻してしまうということなら、誰のためにという子供たちが喜ぶために、また栄養を満たすために、それはそれで仕方ないのかなと思います。もちろん、上がらないための努力は必要になってきますが、そこがどうしようもないというラインになっているのなら、見直す必要もありなのかなというのが私の考えです。

【板倉委員長】

ありがとうございます。

他にご意見などある方は、ご発言をと思います。

（事務局に対して）皆さんのお話を伺って、いかがでしょうか。

【事務局（浜田学校給食センター所長）】

市としましては、消費税が5%から8%に改正された際、給食費内で収めようとする食材を買う原価が減ってしまうということを回避するために、少しでも市で負担できればということで、現在消費税3%分だけは市で負担している現状です。このまま続いていっても、結局、原価自体は一緒なものですから、市の立場で申しますと、購入する際、物資を選ぶ際に、安いもので購入してくのは当然ですが、外国産より国産、国産より東海圏、さらに愛知県産、できればみよし産のものを使いたいというところで行くと、非常に苦慮しているところではあります。近藤先生が仰ったように、規格を下げるとか、行事献立など、例えば3月の卒業お祝いの献立の出世魚であったりですとか、そういったものを使いたくても使えないときがあったり、または、どうにか使えるよう他を無理して使ったりですとか、工夫をしていますが、やはりぎりぎりのところまできているかなという現状があります。

【板倉委員長】

実際に、ない袖は……という部分もありますが、給食は、子どもたちにいちばん身近な食育の場であって、やはり、近藤先生が仰ったように食の豊かさ、色々なものを食してもらいたい。みよし市は、献立がバラエティに富んでいて、私は他市で長年教員をやってきて、こんなことを言っては申し訳ないのですが、比較すると、みよし市の給食は本当にバラエティに富んでいて色々なものを食することができる実感しています。そういった良さを持続していくために、給食費の検討をということもあるかもしれません。本日この場で改定を決定するということではないと思いますが……。

【事務局（鈴木主査）】

給食費内で栄養価を満たす献立というだけならともかくとして、食育の視点で、バラエティに富んだ献立、旬のものを取り入れる、地場産物を取り入れる、子どもたちが楽しく給食を食べるためのデザートなどを取り入れるという視点を含めていくと、正直、金銭的にぎりぎりというところが現状です。

本日は、運営委員会としての方向性を定めていただくところまで進めていただければと思っています。

【板倉委員長】

この運営委員会では、どのような方向性であるという意見を決めていけるとよいかなと思います。この観点で、ご意見いかがでしょうか。

自分が皆さんのご意見を聞いている限りでは、ぎりぎりのところであるなら、値上げも致し方ないというところがあるかと思います。ただ、子どもたちの家庭環境は様々です。値上げが、1食では数十円でも、それが月単位20食となると家庭の負担となります。これを踏まえても、子どもたちに食について教え伝えていく上では、運営委員会としては、多少の値上げは致し方ないという皆さんのご意思を受け取りましたが、いかがでしょうか。

それでは、運営委員会の意見としては、値上げの方向性で、値段については、今後事務局とも精査していただければと思います。

【事務局（鈴木主査）】

わかりました。次回の会議にて、精査していきたいと思います。

それでは、2点目の小中学校以外の給食費についてです。

対象は、まず給食センターの職員ですが、給食に従事する者は給食の喫食が認められており、その日の給食の状態の確認や、万が一トラブルがあった際にすぐ対応できるよう喫食しています。そして、給食センターでは、一定の基準のもと施設見学を受け入れ

ており、見学者は見学日の給食を試食できます。

いずれも、小学校の高学年の量を喫食して、1食あたり300円を徴収しています。小学校の給食費は240円です。300円は、現在の給食センター建設当初から引き続きの金額ですが、積算根拠としては、実績からの算出で、1食当たりの光熱水費が約25円、人件費が約125円、材料費240円、合計すると約390円となります。県内の他市町では、児童生徒と同額の徴収であり、近隣とバランスをとって切捨て300円という形です。給食費との差額の60円については、給食センターの光熱水費に充当しています。

長年この金額ではあるのですが、この金額について、ご意見ご質問がありましたら、この場で伺いたいと思います。よろしくお願いします。

【板倉委員長】

みよし市と関わっていない人が見学に来て、300円なのでしょうか。

【事務局（鈴木主査）】

見学の受入れ基準において、市民の方、市の行政や教育に関わっている方のみの受入れとしています。一律300円をいただいています。

【平川委員】

見学は、年にどれくらいありますか。

【事務局（鈴木主査）】

年によりますが、年間で100人から200人程度です。

【事務局（渋田学校給食センター所長）】

年によってまちまちですが、最も多いのは、小学校のPTAで希望者を募られて、食の理解のためにお越しいただく方々です。センター主催で、年1回の市民公募見学会も実施しています。試食の最大人数は、1回当たり20人としています。

【事務局（鈴木主査）】

今年度は、7～8回の見学がありました。

【板倉委員長】

みよし市に全く関係ないところから見学に来ることはないということですね。みよし市在住の方がみよし市の施設にということで、300円という金額ですが、いかがでしょうか。

【平川委員】

今回、議題に出るということは、300円では高いというご意見があったということでしょうか。

【事務局（渋田学校給食センター所長）】

高いというお声をいただいたことはありません。市において、証明書の発行手数料や施設の使用料などの公共料金を4年に1度見直す機会を設けています。給食費についても、300円という金額が適正かどうか、そのつど検討していくべきということがあり、運営委員会でご意見を伺えればと思っています。

【板倉委員長】

値上げということではなく、金額が妥当かどうかということですね。
今のところご意見はありませんが、妥当ということで捉えてよろしいでしょうか。
では、運営委員会としては、妥当という意見とさせていただきます。

【事務局（渋田学校給食センター所長）】

ありがとうございます。

【板倉委員長】

本日、提出されました3件の案件につきましては、全ての審議を終了しました。皆様には、議事進行にご協力をいただき、ありがとうございました。
これで議長の職を閉じさせていただきます。

【事務局（渋田学校給食センター所長）】

委員の皆様には、慎重なるご審議をいただき、ありがとうございました。
本日、委員として、衣浦東部保健所食品安全課長前田彰様のご出席をいただいています。この機会にご講話をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【前田委員】

衣浦東部保健所の前田と申します。
食中毒、ノロウイルスと感染予防についてお話したいと思います。
まず、食中毒について、家庭でも事業所でも起こり得ますが、ノロウイルスの患者数がいちばん多い状況です。昨年の豊田市や、今年は、衣浦東部保健所管内の安城市でも食中毒が起き、心配なところです。
ノロウイルスは、冬に流行する胃腸風邪を起こすウイルスです。感染力が非常に強い

ため、10個程度のウイルス数でも感染してしまいます。胃腸風邪のため、下痢や嘔吐が繰り返されます。健康な大人であれば、数日で回復しますが、ご老人や病気の方ですと、誤嚥性肺炎や脱水症状を引き起こすことがあります、注意が必要です。

感染は、トイレ等から手に、食品にと移るパターンがあります。また、二枚貝、生ガキなどは、海水を飲み込んで吐き出していますので、その過程で、下水からのウイルスが貝に蓄積され、それを食べて感染というパターンがあります。感染者の便や嘔吐物から感染する場合もあります。

給食の場合は、下痢の場合は、調理業務ができません。家庭でも、下痢便や嘔吐物を処理する場合、手の皸にウイルスが入り込んでしまうため、使い捨てのビニール手袋を活用して気をつけていただきたいと思います。

ノロウイルスは85℃から90℃の加熱が必要です。家庭では中心温度計がありませんので、県のホームページなどの加熱の例を参考にいただき、安全第一で、しっかりと加熱をしていただきたいと思います。

トイレの後は、手を2回洗うことが効果的です。トイレの消毒は、アルコールはインフルエンザ等には効果がありますが、ノロウイルスには効果がないので、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒になります。消毒液の濃度は、通常の消毒と、嘔吐物等の処理で異なります。市販の台所用ハイターなどは、通常6%程度の濃度になりますので、参考としていただき、消毒液を作ってください。家庭では、嘔吐物の処理の際、エプロンのすそや服の袖口にウイルスがつき、その後、食事の調理をして感染が広がることがあります。家庭内が健康な人ばかりであればよいのですが、ご老人や寝たきりの方がいらっしゃる場合は、注意を払っていただきたいと思います。

配布した資料ですが、感染症対策の基本は、手洗いをしっかりすることになります。資料のとおり、ポイントは、石けんを使い、資料のとおり順番にこすり洗いをしていただきたいと思います。6工程あり、5秒ずつ、計30秒くらいかけて洗うと、手についたウイルスなどが泡に浮きますので、泡をしっかりと流し落として、1分くらいかけて洗っていただきたいと思います。

【事務局（浜田学校給食センター所長）】

ありがとうございました。

給食センターでは、トイレ後2回の手洗い、調理場出入りの際も入念な手洗いを徹底していますが、改めて、その大切さを痛感しました。

委員の皆様におかれましては、今後とも学校給食事業に対しまして、ご指導を賜わりますようお願いいたします。

今年度の学校給食センター運営委員会につきましては、今回で終了となります。1年間ご協力をいただきありがとうございました。令和2年度の第1回運営委員会につきましては、改めまして委員の皆様へ通知をさせていただきますので、よろしくお願いいた

します。

以上をもちまして、「令和元年度第2回みよし市学校給食センター運営委員会」を終了いたします。皆様ご起立ください。

(全員起立) 一同 礼
ありがとうございました。

(午後3時終了)