

## 平成28年度第6回国立市立学校給食センター運営審議会 記録（要約）

日 時	平成29年6月22日（木）午後2時から午後4時まで
場 所	国立市学校第一給食センター会議室
出席委員	17名
欠席委員	1名
傍 聴	1名
事務局	4名（吉野所長、佐藤主査、山本栄養士、後藤主任）
議 題	(1) 事業報告について（資料1） (2) 平成28年度学校給食費決算報告について（資料2） (3) 平成28年度事業総括について（資料3） (4) その他

【会長】 定刻となりましたので、これより平成28年度第6回国立市立学校給食センター運営審議会を開始いたします。会に先立ちまして、今年度4月1日付で給食センター長の人事異動がありましたので、自己紹介をしていただきたいと思ひます。

【所長】 本年4月1日より、前任本多の後任で給食センター所長となりました吉野と申します。よろしくお願ひいたします。

【会長】 よろしくお願ひいたします。

なお、副会長の栗田委員は30分ほど遅れるとの連絡がありました。会は進めさせていただきたいと思ひます。

それではお手元の資料をご確認ください。

平成28年度第6回国立市立学校給食センター運営審議会次第、事業報告関係が、資料1-1から資料1-5まで。平成28年度学校給食費決算報告書が資料2、平成28年度事業総括が資料3となっています。

よろしいでしょうか。

それではお手元の次第に沿って、会を進行させていただきます。

(1) 事業報告について、を議題とします。事務局から説明をお願いいたします。

【所長】 それでは、事業報告について報告いたします。資料1-1をご覧ください。

平成29年2月23日の第5回運営審議会以降、本日6月22日までの4カ月分の事業報告をいたします。主なものですが、3月2日多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会があり、多摩市のエコプラザ多摩で開催され、栄養士が出席しました。

3月22日に小学校、23日に中学校の3学期の給食が終了しました。

4月10日から新年度の小・中学校給食を開始しています。

4月27日の第三中学校、3年4組とA組と教職員様用の給食で、きなこ揚げパンがきなこなしの揚げパンになってしまいました。原因はパンにきなこをまぶす作業に不慣れな職員が担当したため、配分を誤りまぶす順番が最後となる第三中学校の3年4組、A組及び教職員の方のパンにきなこが足りなくなり、砂糖のみまぶす結果となってしまったものです。

5月15日、同じく第三中学校のA組の給食で、キャロットポタージュの1食当たりの配食量が少なくなっていました。これは、内容量を食缶の重さを考慮せず計量したことが原因で、1人分が通常よりも少量となってしまったものでした。

両件とも、生徒、保護者様及び教職員の皆様には大変ご迷惑をおかけしたことを深くおわび申し上げます。今後はこのようなミスが起こらないよう、全体の配分量や計測に十分留意し、適正な配食量になるよう細心の注意を払って調理をするよう、調理員全員に指示を徹底いたしました。

5月12日、多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会の総会及び場長会が、羽村市生涯学習センターで開催され、所長が出席し情報交換を行いました。

5月19日、同協議会の給食運営管理研究部会が、武蔵野市の武蔵野スイングホールで開催され、事務主査が出席しました。

6月2日、多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会が稲城市で開催され、栄養士が出席しました。

6月19日、学校給食費決算について監査委員に監査をしていただきました

ので、後ほど監査の報告をしていただきます。

最後に、本日第6回の運営審議会という経過です。

以上、主なものについて報告いたしました。

**【会長】** 平成29年2月23日から6月22日までの事業報告を事務局から説明いただきました。これに関しまして、何かご質問ご意見等ございましたらお願いいたします。篠原委員。

**【篠原委員】** 三中のきなこ揚げパンとキャロットポターージュのことですが、最初のきなこ揚げパンは不慣れな職員の方が行ったということが原因だったようですが、キャロットポターージュもやはり不慣れな方がまた担当したのか、もしそうだとしたら、そこをフォローするような仕組みがなかったのかというのがひとつ疑問です。

また、配食量が少なくなってしまったということなので、給食費はどうなるのかお答えをお願いします。

**【所長】** 4月27日のきなこ揚げパンですが、パンに絡める作業が今回初めての職員が担当したということでした。キャロットポターージュですが、これは別の職員で、計量に関してあまり経験のない職員が行ったということです。

この件に関して、きなこ揚げパンの絡める作業工程とキャロットポターージュの配食の計量に関しては、作業工程が全く別なので性質は違うかと思えます。

どちらも再発防止ということで、きなこ揚げパンに関しては1食当たりのつける配分量は計算すればはつきり出てくるので、今までは経験値でやっていた部分をきちっとしたやり方をして、1人当たりのきなこや砂糖の分量が均一になるよう徹底した次第です。キャロットポターージュに関しては、計量の方法を再確認をしてきっちりと計量できる形に、徹底してやるように申し伝えた次第です。

配食量が少なくなってしまったことに関して給食費の話がありましたが、全く配食できなかったというわけではないので、また、教職員の皆様方に配分量を調整していただき、ある程度の配食ができたということで、返金は現時点では考えておりません。

**【竹内委員】** 4月27日の件ですが、きなこ揚げパンのきなこの分量は足りたけれども、まぶし方で最初のほうに多目についてしまったということなの

か質問します。

2つ目は、5月15日のキャロットポタージュの配食量が少なくなったということに関して、缶の重さを忘れて計量したので、缶の重さの分だけスープが少なかったということだと思いののですが、なぜこれが三中のA組だけなのか。同じやり方でやれば全部になるはずですが、途中で気づいたのか、気づかなかったのか等々。どうしてここだけなのか、実は全部足りなかったのではないかという懸念があります。

3つ目は、配食量は何%少なくなったのかというのは、一応把握しておいたほうが良いと思うので、教えてください。

**【所長】** きなこ揚げパンに関しては、きなこそのものが全体量として少なくなったというよりは、頭から配食していった、第三中学校の3年生、A組が一番最後でしたので、その段階できなこが足りなくなってしまったという結果でした。

キャロットポタージュは、なぜ三中A組だったのかということに関しては、通常のクラスは大きな食缶ですが、A組は生徒の人数が少ないので小さく特殊な食缶を使用していて、食缶の重さに関しての配慮が足らず、そのような計測をしてしまったということでした。

配分量に関しては、結果的に最初に食缶に入っていた量だけではなく、各教職員室のものを回していただいたということがあり、結果的には七、八割の配食はできたのではないかと考えております。

**【会長】** 加納委員。

**【加納委員】** この2件に関し三中の委員として質問とお願いをさせていただきたいことがあります。

このミスに関して、センターから三中へ、ミスがありましたという便りなどは配布されたのでしょうか。もしなされていなかった場合、生徒や教職員の方々がセンターに不信を抱くことにつながりかねません。私は便りが配布されたか存じませんので、今の事業報告で知った次第です。ですので、このようなミスがあった場合、報告の徹底というのを、きちんとしていただけたらと思います。

**【所長】** 4月27日と5月15日ですが、両方とも該当の生徒及び保護者の皆様宛てに謝罪文をお配りいたしました。献立の内容についてのお詫びと、

大変ご迷惑をおかけしましたということ、経緯と再発防止の方法を所長名で出させていただいております。

大変ご迷惑をおかけしまして、申しわけございませんでした。

**【会長】** 三中A組については、保護者会がこの後ありましたので、副校長のからも話をしています。今後気をつけてもらえばいいということでした。その後、順調に給食は進んでおります。私は三中の校長ですので、皆さんにご報告をしておきます。

**【唐澤委員】** ミスのことについて、私は5年間審議委員をしているのですが、事業報告の中にこういったミスが立て続けに載ったということは初めてだと思っています。去年、醤油のふたが入ってしまったという話などちらほらあったような気はするのですが、こんな短期間のうちに、割と軽微ではありますが、きちんと管理できていなかったと思われるミスが続くということ自体に、少し不安を覚えました。それは、今まではなかったものがここへ来て急に頻発したとしたら、何らかの原因があるのかどうか。そういうところが保護者としてはやはり気になります。これがもしアレルギーに関わることだった場合にはどうなるのかということも、不安に思います。

今までの事業報告で、小さなことに関しては載せていなかったものを、載せることにしたという可能性も考えられます。そうではなく、今までなかったものが頻発しているのか、どちらでしょうか。教えてください。あと、今後の対策を教えてください。

**【所長】** 今回の資料は私が作っています。事業報告については、やはりこういったことを載せるべきという話もあったので、私の判断で載せさせていただいた次第です。

かつて、命には別状がない程度の内容に関して、載せていたかどうかということですが、醤油のフタの件に関しては、いろいろと皆様のお耳にも入っていたことなので載せたと思いますが、それ以外のことに関しては載せていなかった可能性もあります。どこまで載せていたのかというのは、私はまだ押さえ切れていないところですが、今回に関しては私が載せたほうが良いという判断で載せさせていただいた次第です。

これだけ頻繁に、軽微とはいえミスが起こっているのです、その際にどうい

状況だったのか、なぜこういうことが起こってしまったのかを知るとい  
と、再発防止に関して、やはりダブルチェックは絶対に必要だと思っ  
ています。第一センターも第二センターも、毎日朝礼をやっています。  
そこで、必ず作業をする際には必ずサポートをもう一人つけて、計  
量に関しては、風袋と中身を均等に配食しなければならないもの  
に関しては、必ずダブルチェックを徹底してくださいと、日々申し  
上げています。

結局は、調理員一人一人がどれほど真剣に仕事に取り組むのか  
というところにかかってきますが、私としては、そのような形で徹  
底し、対策をしているところでは、

**【唐澤委員】** 今のお話ですと、新しいセンター長の判断で、今  
までは載っていなかったレベルのものが載ったのかなと思いま  
した。それは知ることができるとい意味でありがたいと思いま  
す。一度載るとこのミスに質問が行ってしまうのですが、審議  
会の場でも小さなミスも知らせてくれるという姿勢は誠実だ  
と私は思いましたので、今後ともお願いしたいと思いま  
した。

あと、ダブルチェックも今後ともお願いしたいと思いま  
した。

**【会長】** 高須委員。

**【高須委員】** 去年あったのはアレルギー源に関して、ごま油  
がスープに入ったという気がしたのですが、こちらは本当にも  
っと切実に、アレルギーの方がいるので、そこら辺の改善は、  
今のところどうなっていますか。

**【所長】** アレルギー食は、この施設は老朽化していて対応  
ができないので、アレルギーのお子さんに関しては国立市のマ  
ニュアルがあり、それに沿った形で行っています。基本的には  
保護者から給食センターに、お子さんにアレルギーがあるとい  
うことを言っていただき、その連絡を受けて給食センターから  
必要に応じて資料を配付する流れで行っています。

第一給食センターでは栄養士を1人増員して、アレルギーに  
関し栄養士が遺漏なく対応できる形で行っています。新入生  
ないし新1年生にアレルギーの通知を配付し、保護者の方は  
給食センターに電話等で相談をよせていただき、それでア  
レルギー対応者一覧を学校に送付して、学校でその内容を加  
筆、訂正した後戻していただき、給食日誌や個人カルテ等の  
資料を、学校や生徒、保護者に送付し、注意を喚起するとい  
う流れです。こちらも国立市のマニュアルに沿

った形で、遺漏ないようにやっています。

【高須委員】 私が申したのは、未然にわかったので連絡がついて事故もなかったのですが、こういうことは栄養士を増やしたことでそれを防いでいるとして捉えてよろしいですか。わかりました。

【会長】 事業報告に関連したことで、篠原委員。

【篠原委員】 小さなミスでも報告していただけると、やはり安心しますので、ぜひよろしくお願ひしたいと思ひます。ハインリッヒの法則というのを現場の方々は使うと思ひますが、小さなミスの積み重ねで大きな事故につながってしまう、反対に小さなミスを消していけば、大きな事故は防げるという考えがあります。小さなミスも報告をして改善していくということと、報告していただけることで安心しました。信頼関係も築けますので、ぜひともお願ひしたいと思ひます。

以上です。

【会長】 他にございますか。

【所長】 大変失礼いたしました。資料1-2から1-5に関する説明をしておりませんでした。

給食センターでの放射性物質の測定結果についてです。2月から6月21日まで、給食実施日の飲用牛乳と飲用牛乳を除いた小中学校の提供給食に関して測定しましたが、いずれも検出限界値にて不検出との結果でした。

外部検査機関による放射能測定の結果については、2月から5月までは資料のとおりです。また3月から6月分の給食物資の予定産地と地場野菜の使用予定日も、同資料の下に記載してあります。

報告につきまして以上です。

【会長】 資料1-2からの報告をしていただきました。これについて何か。  
唐澤委員。

【唐澤委員】 資料1-5の6月の資料に関して、質問です。同位体研究所による測定結果についてという項目で、ピザ用チーズ、オーストラリア・ニュージーランド産が測定に出されていますが、なぜオーストラリア・ニュージーランド産を放射能検査に出されたのか質問したいです。

それから下の3番、給食物資の産地についての中で、サメの切り身が宮城県

産とあります。宮城県産はかなり危険というか、放射能が検出される可能性の相当高い食材と私は思うのですが、これが出されていません。とても不安です。サメ自体が震災後に何度も放射能が検出されたことがある魚なので、まして宮城県産なので、これは絶対に出していただきたかったです。今からでは間に合わないのでしょうか。今後こういうことがあれば、必ず出していただきたいです。

それに関連して、同位体に出す食材はどなたがどういう判断で決めているのか、あわせてお伺いしたいです。今まではセンター長の経験則だったり、栄養士の経験則、厚労省や過去の資料とか、保護者が危ないと言ったものに関して栄養士が判断して出していると同っていたのですが、新しくセンター長が来られてからの体制についてはいかがでしょうか。お聞かせください。

【会長】 3点です。

【所長】 ピザ用チーズはなぜオーストラリア・ニュージーランド産を出したのかということと、サメの切り身は宮城県で危ないのではないかということ、それから同位体研究所に出している検体の決定を、どのような形でなされているかという3点ですが、栄養士が食材を選んで決定をしていることに関しては、今までから現在まで変わりありません。

なぜオーストラリア・ニュージーランド産のピザ用チーズなのか、サメの切り身に関しても、今、栄養士に確認をしているところです。

今日この資料は予定表という形で、食材と産地については「予定」という文字を入れています。検査をした結果、微妙ながらも放射性物質が検出された場合には、産地を変えるとか、食材そのものを取りやめるといった対応をとっており、また食材も業者によっては直前で入らないということもあるので、あくまでも予定という形で載せることになっております。

サメの切り身が今回食材で使われるかどうかは栄養士から説明させていただきたいと思います。

【栄養士】 ピザ用チーズですが、乳製品については国内を限定しているわけではなく、オーストラリアやニュージーランドのものを今までも使っていました。この産地でなぜ放射能の検査をするかということ、以前から放射能の検査については、干しシイタケや乳製品など検査をしていて、その中で、ピザ用



チーズを含めた乳製品は国内、国外にかかわらず検査をしていたので、引き続き確認しています。

サメについてですが、中学校で使う食材で、現在中学校の栄養士に確認中です。献立や産地の選び方などわかり次第報告します。

放射能の外部検査の品目は、物資選定委員会の後、栄養士または事務職員で産地の確認をし、以前調べたところからの歳月と、その時の情報で選んでいます。また、以前数値が出ているものについては、同じ産地であれば、必ず検査の対象に入れています。

【会長】 2点目については、中学校の栄養士が今調べているので、少しお時間を取らせていただきたいと思いますと思いますが、よろしいでしょうか。

3点のうちの2点については、今の回答ということになります。

ほかに。加納委員。

【加納委員】 その他のところで質問させていただこうと思っていたのですが、今月の献立に関して、夏野菜カレーが主食だった日で、2日間同じ献立の日がありました。今まで同じ献立が月に2回というのを見たことがなかったかと思うので、その理由を教えてください。

あと三中の保護者からの意見で、体育祭の代休があった日の翌日、給食が出ないという便りは出ていたのですが、弁当を忘れた生徒がかなりいて、先生方が対応されたと聞きました。センターがこの日をどうして休みにしているのか保護者から質問がありましたので、ご回答いただけるとありがたいです。

【会長】 2つ目について。それは体育祭が雨で中止になった時の予備日になっているのです。それで学校から前もって給食センターに給食を止めてもらっています。そういう事情です。

【栄養士】 こちらから2日間続けて同じメニューの提供はあり得ません。メニューは2日間同じでも、同じ学校が2日間同じ給食を食べることがないよう、各学校の給食実施日になっていたと思います。

給食の提供日ですが、センターでは学校からの希望の日に提供する形になっているので、学校の行事に合わせて提供をしています。

【会長】 唐澤委員。

【唐澤委員】 先ほどの質問の続きですが、6月分の産地についてはこれか

らの測定ではないかという話がありましたが、6月の表の上、5月に測定に出しているものは、あくまでも6月に使う予定のものを、前倒しで測定しているという理解を、私はしていたのですが、合っていますか。

なので、宮城県のサメの切り身は5月の段階で測定に出ていてほしかったのですが、出なかったのはなぜですかというのが先ほどの質問でした。それは中学校の栄養士の管轄ということなのですか。

**【栄養士】** 心配であれば検査すべきでしたし、検査をしていなかったということは、検査をする必要がないと判断したと思われま

す。検査をするからには、使用日に間に合うように出しているの

で、検査をする場合にはその結果が出るまでの日程を含めて、間に合うように出しています。  
**【唐澤委員】** 今後、一人の栄養士の判断頼みでは、放射能の検査に何を出すかということについても、その判断基準は誰が決めるかということについても、センター長が一番に責任を持っていただき、ここの産地のこういった品目は必ず出すべきだということを、知っておいていただきたいと思います。例えば、今回このサメの切り身は、この中で一番危ないと思います。

中学校の栄養士が判断しなかったので出なかったということでは困ると思うので、今後こういった品目を必ず出さなければならないのかということに関しては、栄養士、センター長も含め、皆さんで共有していただきたいと思います。よろしくお願

いします。  
**【所長】** センターでは栄養士間でも情報共有を行っています。今後も徹底して、私も入った形で出す品目を決めていく形で指導していきたいと思

います。  
**【会長】** よろしいでしょうか。

それでは次に進みたいと思います。議題2、平成28年度学校給食費決算報告について、事務局から報告をお願いします。

**【所長】** それでは、お手元の平成28年度学校給食費決算報告書をごらんください。

1 ページ目、平成28年度学校給食費収支状況を中心に説明いたします。

収入の部ですが、区分の1番目、給食費は調定額2億2,412万938円に対し、収入額は2億1,414万5,901円、未収入額897万9,170円で、収納率は95.55%です。なお不能欠損額については、99万5,867円で

ございます。

給食費の内訳です。平成28年度の現年度給食費は、調定額が2億1,449万2,413円に対し、収入額は2億1,325万3,482円、未収入額は1億2,358,931円で、収納率は99.42%です。

平成27年度以前の過年度給食費は、調定額が962万8,525円に対し、不能欠損額が99万5,867円、収入額89万2,419円、未収入額774万2,399円で、収納率は9.27%です。

2番目の区分、前年度繰越金ですが、1,670万9,900円、最後の雑入が預金利息と廃油売却収入で、9万6,587円、この内訳は、利息が487円、廃油代が9万6,100円となっています。

収入額の合計は、2億3,095万2,388円です。

次に下段左の支出ですが、区分1番目の主食購入代が3,032万3,174円、副食購入代1億3,372万2,232円、牛乳購入代4,383万3,365円、調味料購入代957万853円で、合計額は2億1,744万9,624円です。

右側の表ですが、収入合計から支出合計を差し引いた残額は1,350万2,764円になりますが、この残額を平成29年度に繰り越すものです。

続いて2ページをご覧ください。2ページ以降については1ページで説明した内容の補足資料となっています。2ページ、3ページについては、1ページで説明した現年度給食費の収入における調定額、収入額、未収入額、支出額をそれぞれ小中学校別、月別で示しています。2ページが小学校で、3ページが中学校です。さらに喫食者数を右の欄に添えております。

続いて4ページをお開きください。1ページで説明した物資購入代の支出に係る、小学校における月別内訳を示したもので、さらに主食と副食について再分類しています。小学校における物資代金については、下から3行目の一番右の欄、1億4,387万4,589円です。

続いて5ページも同様に、中学校における物資代金の月別内訳を示しています。

中学校における物資代金は、下から2行目の一番右、7,357万5,035円で、小中学校合計ですと、その下の2億1,744万9,624円です。

続いて6ページです。1ページで説明した過年度給食費の収入と、不能欠損額の対象年度を示したものです。不能欠損については、収入がなく10年を超えたものは、表上の平成18年度分の66万4,066円が該当します。さらに市外転出5年を超えたものということで、平成19年度から平成23年度分を加えた99万5,867円になります。

収入合計額の内訳としては、小学校分が52万8,364円で、中学校が36万4,055円、収納率は9.27%です。

続いて7ページです。不能欠損処分について説明した文書となります。この資料にありますように、平成18年度から27年度までの給食費の未納額は271件、873万6,106円です。これは過年度の不能欠損額と未収入額を足したものです。

これまでも文書や電話による催告、個別徴収等を行ってきておりますが、連絡が取れないなど、徴収自体が困難な状況です。これらの給食費未納者に対しては、平成2年の国立市立学校給食センター運営審議会の審議の結果から、納入がなく10年を超えたもの、及び5年を超えて市外に転出したものについては不能欠損処分を行うということで確認されています。この確認に基づき、31件、99万5,867円を不能欠損処分といたしました。

続いて8ページです。過年度給食費未納額を小中学校及び年度別に示したものです。上段が人数で下段が金額です。

続いて9ページです。不能欠損の対象者ということで、左側の表が10年を経過した者、右側が5年経過で市外に転出した者の一覧です。10年経過者は22名、5年経過で市外に転出した者は9名となっています。なお名前については英字に置きかえております。同じ英字のハイフオン1、2とあるのは兄弟関係を示しているものです。

続いて10ページです。平成28年度給食費未納額内訳で、小中学校ごとの世帯数、人数、月数、未納額を整理したものです。世帯としては55世帯、人数は60名、307カ月相当分の123万8,931円が未納額です。

続いて11ページです。それぞれの項目における前年度との比較の資料です。

まず調定ですが、合計額は、平成27年度と比べて270万2,494円減の2億4,092万7,425円です。

収入ですが、合計額は平成27年度と比べて242万5,013円減の2億3,095万2,388円です。なお、現年度給食費収納率は99.42%で、平成27年度より0.17%減少しました。

過年度給食費収納率は9.27%で、平成27年度より9.72ポイント減少しました。

未収入ですが、合計額は平成27年度と比べ64万9,355円減の897万9,170円です。

次に支出ですが、平成27年度と比べ78万2,143円増の2億1,744万9,624円です。

最後に合計ですが、差引残高は平成27年度より320万7,136円減の1,350万2,764円です。

このように、以前の審議会で指摘を受けた繰越金に関しては、徐々に減っている状況です。適正額は1,000万円前後であろうという指摘を受けているので、引き続き努力していきたいと思えます。

最後のページが、6月19日に行いました監査の報告書を添付してあります。

報告につきましては、以上で。よろしくご審議のほどお願いいたします。

**【会長】** 決算報告が終わりました。ご質問等がある場合は、この後、監査委員の監査報告を受けてから、お伺いいたします。

それでは、三小の竹内委員、四小の樋原委員、よろしくお願いいたします。

**【竹内委員】** 監査報告をいたします。監査報告書をごらんください。

監査は、6月19日月曜日午前10時半ごろから、第一給食センター会議室で行いました。監査の内容は、平成28年度の学校給食費の収支書類と証拠書類を監査したもので、監査の結果、平成28年度学校給食費収支状況について、帳簿及び預金通帳等を照合した結果、適正に処理されていることを認めます。

平成29年6月19日、国立市立学校給食センター運営審議会の監査員、竹内幹

**【樋原委員】** 同じく樋原多美子

**【会長】** 監査員の方には、大変お忙しい中、帳簿等監査をしていただき、ありがとうございました。

それではご質問、ご意見等お伺いしたいと思います。

福田委員。

【福田委員】 11ページの給食費の前年度対比表で、未収入の現年度給食費が、適用のところの前年度比40.87ポイント増になっています。これは何か大きな理由があるのでしょうか。

【所長】 未収入額の現年度給食費が前年度比で40.87%増えたということですが、平成27年度は集中的に徴収をしていた経過があります。残業を結構やっており、午後8時、9時以降にお宅に伺って徴収をしていた経緯があります。そのぐらいの時間ですとお宅にいますので、そのぐらいの時間まで残業した後に、最後に徴収をしていたことで、未収入の部分はかなり減った年でした。

平成28年度に関しては残業がかなり問題になっており、残業時間を減らすということで、我々も対応したということがあり、6時、7時ぐらいまで残業した後に徴収しに行っても、なかなかお宅にいない方が多かったということと、平成27年度に徴収できやすい方は一通り回ってしまったということがありました。それで、なかなか会えない方が残ってしまい、未収入額が増えてしまったという経緯です。

【会長】 ほかに、決算報告に関することでありますか。

特にないようですので、以上で決算報告につきましては終了させていただきます。

それでは議題(3)、平成28年度事業総括についてを議題とします。事務局から説明をお願いします。

【所長】 給食センターの平成28年度事業総括について説明いたします。資料3をご覧ください。

大きな1番、食の安全安心の確保です。(1)にあるように、良好で安全な食材の調達を目指し、生鮮食品については、基本的に国内生産のもので産地が明らかかなものを使用しました。この件に関しては、先ほどもご指摘を受けたところですが、特に魚介類に関しては今までも国内産のものをという話があり、水揚げに関しては外国でしかできないものもありますが、加工に関しては必ず国内の工場ということを義務づけており、それしか入れないという経緯があります。

また地場野菜の取り入れも推進しました。平成28年度は17,842kg、野

菜全体使用量の15.13%となっています。NPO法人地域自給くにとちと毎月の食材について、何が供給できるか相談した上で供給量を決めているところですが、年により作付状況等に変動があつて、農家の件数も限られていることもありますが、今後も引き続き推進していきたいと考えております。

(2) 放射能への対応です。引き続き、外部機関による放射能検査の実施、また給食センターに設置してある放射能測定器による独自の放射能検査の実施を行ったところです。併せて、食材の予定産地、放射能測定の結果を保護者等に通知、公表しているところです。

(3) 給食の充実では、旬の食材を使用して、季節を感じる給食の提供に努めたところです。また米飯給食の拡大に努め、週3回以上の実施を目指しました。平成28年度については、小学校が週3.25回、中学校は週3.39回で、いずれも目標は達成しました。

(4) 食物アレルギーへの対応です。献立内容の詳細資料、これは給食日誌やカルテのことですが、食材の成分関係資料の提供に努めてまいりました。また、食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校、保護者との情報共有を初めとした連携体制を図っているところです。

裏面に移りまして、(5) 衛生管理の徹底です。

引き続き、職員に対する衛生講習会の実施、職員の細菌検査を実施しました。

次に、大きな2番の食育の推進です。食に関する理解の促進については、食材の献立メモを情報提供として出しています。また学校との連携としては、食育関連授業も、牛乳飲用の習慣定着につながる取り組みとして、日本乳業協会より講師を派遣し、平成28年度は6校で出前授業を行いました。

次に大きな3番、円滑な運営管理の実施です。給食費徴収事務については、引き続き未納入の給食費が多くなならないよう、徴収の徹底を図ってきたところです。

(2) 各種委員会の運営では、運営審議会やその他委員の皆様にご意見をいただき、各種委員会及び給食センターの適正かつ円滑な運営に努めたところです。

(3) 安全管理の徹底について、引き続き給食の提供に支障が生じないよう、安全管理の徹底を図るべく努めてきたところです。

(4) 施設設備の維持、改善です。施設整備の維持、改善に努めると同時に、老朽化した給食センターの施設整備については、給食センター更新計画に関する検討部会にて検討を行い、平成28年11月に国立市立学校給食センター整備基本計画を策定しました。

大きな4番、平成29年度の課題としては、施設建替えに向けて、用地取得等、引き続き進めてまいります。また再整備までの間、給食の提供に支障が生じないように、施設の維持と管理に取り組んでまいります。

説明につきましては以上です。

**【会長】** 平成28年度総括についての説明が終わりました。これに関しまして、ご質問、ご意見がございましたらお願いいたします。

篠原委員。

**【篠原委員】** 2つあります。まず1ページ目、1の(3)給食の充実の、④児童及び生徒が喜ぶ給食の提供はもちろんのこと、苦手な食材の克服や給食ならではの献立にも努めました、とありますが、具体的に苦手な食材の克服、給食ならではの献立というのはどういうものか教えてください。

もう1点は、2ページ目、3の(1)で、未納入給食費が発生しないよう給食費徴収の徹底を図りましたとありますが、先程の説明にあった残業がなかなかできない中で、どのようなことを、「徹底」できているのか教えてください。

**【所長】** 1点目の(3)の④に関しては栄養士から説明いたします。

**【栄養士】** 苦手な食材への取り組みですが、食べさせたい食材として豆や小魚、海草がありますが、豆についてはペーストのものを使い、具体的には白インゲン豆のペーストを使ってホワイトシチューのように出してみたり、大豆については刻んだものを使い、ミートソースに入れたりドライカレーに入れたりと見えないようにして、豆感を無くすようにしています。海草については、量をたくさん出してしまうと黒い食材は残りがちなので、少量を色々な料理に入れたり等の工夫をしています。

ピーマンなども本来であれば緑色を残したいのですが、よく炒め込んで見えなくなってしまうような肉料理なども出しています。

**【所長】** 2点目の質問ですが、未納の方には生活が苦しい方もいるので、電話や訪問時に、就学援助のお知らせを渡す対応などを行っています。調査権が



ないので立ち入った質問等ができませんが、あくまでもこちらから、就学援助等受けられますが、どういたしましょうかという形で話しをしています。

生活保護、児童扶養手当の受給者の方に関しては、そちらから給食費を払っていただく形になっています。

残業が少なくなっている中で、収納を上げていくのはなかなか困難なことです。平成27年度に集中的に払っていただく努力をしたものですから、かなり収納率は上がっており、平成28年度に関しても下がりはしたのですが、ここ10年では平成27年度に次ぐ第2位の収納率になっています。収納率そのものとしてはそれほど悪い数字ではないと思っているのですが、やはり公平性の観点から、極力未納者を減らしていく努力をしなければいけないと思っています。

**【篠原委員】** 未納者の方はやはり生活が苦しいということがあるので、徴収することも大切ですが、そういった苦しさをなくしてあげるという観点から、給食費の未納というのがきっかけになり、福祉と連携していただきたいと思います。

**【会長】** ほかに、総括について。高須委員。

**【高須委員】** 米飯の給食の拡大に努めていられると思うのですが、この前視察した学校で、残菜では何が一番目立つか聞いたら、御飯と野菜とお聞きしました。これは、米飯を拡大したために残菜が増えているということと関係ありますか。

**【栄養士】** 米飯が増えたから、米飯の日の残りが多いとは言い切れないと思います。そのときの気候や献立にもよります。ただ、お米は重いので、食べにくい料理については残菜の量にも響いてくるので、組み合わせによっては残菜量にかかわることもあります。米飯が増えたから残菜の量が一気に増えたということにはなっていないと思います。

**【所長】** あと魚料理とか、小骨が入っているようなフライとか、そういったものは残菜が多いというところもありますが、栄養士としては少しでも栄養価の高い、バランスのいい食事を摂らせようと思いい努力しています。子供が喜ぶものを出してあげたいというのもあるのですが、それだとバランスの問題があり、成長期に妨げになるというところで、ちょっと食べにくい物も出してい

る関係で、場合によっては残菜が増えてしまうこともあります。

**【会長】** ほかにございますか。

なければ最後の議題のその他ですが、初めに、先ほど保留にしていた中学校のサメの切り身について回答をお願いします。

**【栄養士】** 中学校の栄養士が不在のため、調べた中で回答します。

サメについては昨年11月に、広島県の郷土料理から始まっています。広島県ではワニ料理が有名で、ワニとはサメのことを指しています。11月のサメのレモン風味揚げで宮城県のサメを使っていますが、この時は検査に出しています。不検出ということで、提供しました。

その後、1月にサメのゴマフライ、宮城県産、3月にサメのバジル焼き、こちらも宮城県産、続いて今回の6月のゴマフライも宮城県産の予定で、検査については最初の11月の献立以降出していません。同じ産地のものが入っているので、時期を見計らってということで検査予定されなかったと思います。

物資の選定委員会が終わった後、産地の確認を野菜も含め栄養士が契約になった物資のチェックを行っています。野菜については共通のものなので、それぞれ多くのチェックが入り、検査も複数回、同じ産地のものでもやっていますが、サメについてはこれだけの回数使用しているにもかかわらず、検査が大分前になってしまったのが反省点です。

**【所長】** 先程指摘があったように、放射能の検査に関しては栄養士と事務職でコンセンサスを持ち、マニュアルをつくり、この品目に関しては必ずやるというような形で、考えていきたいと思っています。

**【唐澤委員】** 私も毎月目を通してはいるつもりだったのですが、サメがそんなに使われていたことに気づいていませんでした。やはりサメは個体差なので、毎回やっていただきたいと思います。野菜は土壌なので、地方の土壌は大体一定だと思うので、出なかったらしばらくということは考えられると思うのですが、サメは生体濃縮もあるし個体差なので、どの辺の海を泳いでいたかということによっては、前月出なかったら今月も出ないとは言えないと思います。

もし希望を言えるのならサメはやめてほしいのですが、サメを献立で使うのであれば、毎回やっていただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

**【栄養士】** 献立作成委員会等でもサメを使う理由を聞かれていました。サ

メを選ぶ理由としては安価で食べやすく、そして最初に使った時の残菜の結果なども含めて、使いやすいというところだったようです。

こちらの意見については、中学校の栄養士に申し送りしまして、考えていきたいと思います。

【会長】 竹内委員。

【竹内委員】 サメは6月27日火曜日に中学校の献立に出るのですね。これを今から検査はできないのですか。

【栄養士】 給食センターの測定器では間に合います。外部の検査となると品物を取り寄せて、検査に出して、結果を待って使用というには、少し時間が足りないように思います。

【会長】 唐澤委員。

【唐澤委員】 今、給食センターの測定器ならばできるということでしたが、前日とか前々日のタイミングとしてできるのか、当日になってしまうのでしょうか。

【栄養士】 この会議後、品物の手配をします。用意でき次第機械はセンターにあるのですぐに検査できます。使用日前には結果が出せます。センターの検査機の結果でよろしいでしょうか。

【唐澤委員】 3ベクレルぐらいの加減値でしたよね。そうであればやっていただく意味はあると思うので、お願いします。

【会長】 サメの切り身の関連はこれで一回終わりにしたいと思います。

それでは、その他ということで、サメのこと以外のご質問ということでよろしいですね。堀江委員。

【堀江委員】 前回の審議会から大分期間が空いておりますが、その間に給食センター整備計画は何か動きはなかったのでしょうか。

【所長】 計画に関して、条件整備として要件を満たす土地を探している状況に関しては変わっていません。用地規模や用途地域を勘案した土地の調査や、用地取得手法、購入か、定期借地等の賃借ということになりますが、庁内の連携している部署の協力を得ながら検討している最中です。

【会長】 ほかに。篠原委員。

【篠原委員】 前回の審議会の時に、白玉だんごを喉に詰まらせたことを挙

げさせてもらい、国立市の小中学校の教員の救命救急講習会でハイムリック法について申し入れるように検討するという答えだったのですが、その後どうなったか教えてください。

【会長】 救命救急については4月にAEDの講習会とエピペンの講習会をセットにして体育館でやっています。その時点ではもう既に計画は組まれていたということもあり、今年度については実施はありませんでした。

こういう事案があったということの話をしましたが、具体的にそれをどうやって研修に持っていくかという議論はなされていません。

【篠原委員】 立川市と小平市で食中毒があったことについてお伺いしたいのですが、前回食中毒について、国立市は今まで食中毒事故を出したことがないということで、徹底して防止に対して取り組んでもらえるというお話だったのですが、その後、国立市でも小学校の給食で同じ業者の海苔を使っていたということがわかったのですが、もしかしたら国立市でも食中毒が起きていたかもしれない、給食センターが一生懸命やっても、その業者の海苔を使っていたらなっていたかもしれないということで、その後対策などがあったのか知りたいのですが。

小平市と立川市では、既に再発防止に向けてということで情報公開していて、共通して今回対策として加わっているのが、「(1) 原材料、原産地及び加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換えを証する書類のほか、下記項目については書式を統一して提出させる。①製造工程表：特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録 ②微生物検査結果：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの ③製品の納入工程図 ア) 製造元から共同調理場に納入されるまでの工程 イ) 特に、製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの。(2) 加工場における従業員の衛生管理状況を確認する。①従業員の検便実施状況 ②従業員への衛生研修の実施状況」。立川市では、「製造工程で加熱した食材であっても、今回の刻みのりのように調理工程以外で非加熱として使用する場合、納入事業者に対し、(1) 及び(2)に加え、新たに食材料の「ノロウイルス非感染検査証明書」を提出させる」というものがあります。

小平市でも独自のものを出したりしているのですが、国立市でも検討された

のでしょうか。

【会長】 前年度の3学期、立川市と小平市で刻みのりが原因で食中毒が出たということですが。これについて何か。

【所長】 これに対しては、製品規格書、これは原材料を書いているものなのですが、それと原産地、加工地及び加工工場が記載されたもの。製品規格書の中には成分分析も含まれております。非遺伝子組みかえをしていないということを証する書類は国立市での基準で、物資納入の基準書の中に遺伝子組みかえを極力抑えたものという記述で、それを納入するとなっています。それから製造工程表は、加熱殺菌の方法あるいは温度、時間の記録をしたもの。これは加工食品を入れる際の安全確認の方法として、業者に提出してもらっているものです。

立川市、小平市では、事件後にこのような形でやっていきたいという提言書が出されていて、なかなか厳しいところですが業者でも独自に取り組んでいるところもあり、国立市でも同じような事件が起こるのは避けなければいけないので、出入りしている業者の従業員の細菌検査結果を出していただいております。

一つ課題としては、立川市で業者にこれからお願いする、あるいはお願いしつつある資料と同じことをやれるかどうかというところですが、やはり国立市独自というよりも、東京都ないし国も考えていくべきことということもあり、国立市だけではなかなか難しい部分もあるかと思えます。提出された資料のチェックをする余裕というのが、なかなかないというのも実情です。

立川市で実施予定の微生物検査やノロウイルスの検査ですが、陽性の結果が出たときには、既に喫食している可能性もあろうかというところもあって、我々の方では、そういったものを出してもらうことに関しては、検査の時間が結構かかるので結果が出たときにはもう既に遅しということもあるかと思ひまして、ちょっと疑問を持っているところです。

我々は、今持っている老朽化した建物で、今まで50年近く食中毒を一度も出してこなかったという実績もあるので、これをさらに、手洗い、中心までの完全なる加熱ということを職員に再徹底して、衛生講習会等も実施しています。そこでノロウイルス等、食中毒の原因菌となるものの勉強会も独自にやってい

ます。立川保健所にも協力を願ひまして、衛生講習会をやっています。

事故が起きないように、これからも徹底していきたいと思っています。

【会長】 未然防止策ということで、立川保健所から補足をお願いします。

【福田委員】 2月に起きた立川市の給食事件が非常に大きな問題となり、一つの動きとして国の方で「大量調理施設衛生管理マニュアル」の見直しを行いました。一つは調理従事者の健康管理の見直しが行われ、先週確定して、市の教育委員会を通じて、通知がされるので、それを受けて市でいろいろ検討されると思います。

立川市の問題、立川保健所が対応しまして、色々な協力もあり無事解決することができました。周辺の市にも注意喚起といいますか、情報提供しなくてはいけないということで、学校の夏休みを利用し、講習会、勉強会を企画しています。

【会長】 七条委員。

【七条委員】 少し誤解があると思うのですが、ノロウイルスの感染は急性胃腸炎を疑ったとき、迅速検査をする施設もあれば、できない施設もあるのですが、迅速検査の感度ですね。例えばノロウイルスの検査をして陰性だったとしても、それが偽陰性で実は感染能力があるということもあります。陽性になればはっきりと言えるのですが、検査をして陰性だったら、大丈夫ですよと言っても、実はそうではなかったということがあります。

ノロウイルスは、おう吐物や下痢している便、また、それが乾燥した後も空气中に舞うとかなり感染能力があります。だから業者の衛生管理をしっかりしていただくことと、迅速検査ではなかなかわからないので、PCRという方法でやるのですが、それは保健所に行って、それから保健所からオーダーするので、我々開業医レベルでノロウイルスを確定するということは、実はできないのです。

ノロウイルスの場合、集団発生がとともあります。ノロウイルスを防ぐにはまず手洗い、あと、食べる児童もきちんと給食の前には手洗いを徹底することが大事と思いますが。絶対に防げるかということ、なかなか難しいのではないかなというのが正直な感想です。

【会長】 今のお二人の話で、やはりうがい、手洗い、この励行しかないの

かなと思います。これは校内の子どもたちにも、徹底させていきたいと思っています。

【篠原委員】 食中毒が起きた場合のことですが、国立で万が一起きてしまった時のこととかは確認できているのでしょうか。今回、例えば給食費とか医療費に関しても、学校の保険が使われたとか、実際は業者の保険でまかなわれたとか、そういう報告が上がっているのですが、そういったことも、もし実際に起きた時迅速に対応できるような体制にはなっているのでしょうか。

【所長】 その辺に関しては、恐らく立川市と同じように、まずは教育委員会で対応という形になるかと思っています。最終的にあの事件は損害賠償の話になったと思います。よって、業者が最終的にはどうするのかというところになるかと思いますが、休業補償の問題もあるので、損害賠償という話になっていくと思います。

立川市は今回、こういう大規模な食中毒事件が起こったときの内容、その経緯を非常に事細かに分析していて、場長会や教育委員会を通じて、その辺は各市も学んでいかなければならないと思っていますが、現時点でこういう形でやろうというような確たるものはまだ決まっていません。

【会長】 七条委員。

【七条委員】 結局、食中毒かどうかというのは吐いたり下痢をして医療機関に行った時、診る医師が常に食中毒を念頭に置いておかないと難しいと思います。例えば別の医療機関で同じ学校等の子供の患者が立て続けに来れば、怪しいと考える。各医療機関が情報を共有していることと、学校、教育機関と密にコンタクトをとる。それから、食中毒を疑ったら保健所に報告する。保健所に報告が上がった時、保健所と医療機関、教育機関がきちんと情報共有して対応していかないと、なかなか難しいという感じがあります。ただ、食中毒というのは基本的に学校で起きればかなり大勢の人が出るということで疑っていかないと、なかなか診断も難しいかもしれないです。

【会長】 短期的な対応、中長期的な対応ということになるかと思いますが、立川市も市長の謝罪会見があった記憶があります。教育委員会だけでなく、市全部上げて対応をされたのではないかと思います。

今の話しにあったように、関係機関との連携はとにかく必須になることでは

ないかと。学校は常にそう思っています。

【福田委員】 関係機関との連携は非常に大きなポイントです。まさに立川市の学校給食の事件で、多摩立川保健所は管内でどうやってそのネットワークをつくっていくのか、連携するのかというのは大きな課題で、これから十分整理していこうと考えているところです。

東京都のやり方としては、「ひまわり」というネットワークシステムが24時間つながっていて、ここはコールセンターのようになっているのですが、ここで受ければ、それが管内であれば多摩立川保健所に連絡が入るようになっていきます。

今回の立川市の学校給食事件も、金曜日の11時50分に、私のところにひまわりから連絡が入り、疑わしいということで職員が集まって、1時から2時には調査を開始しています。

そういったものをいかに周知していくか、個別に地域の事情に合わせて体制整備をするかというのが課題だと認識しておりますので、今後、国立市とも連携して進めていきたいと考えています。

【七条委員】 ひまわりは、24時間365日コールセンターをやっているのですか。

【福田委員】 やっています。

【七条委員】 医療機関の紹介だけだと思っていたのですが、そういう機能も持っているのですか。

【福田委員】 もちろん医療関係をいろいろ扱っていますので、病院を紹介してほしいということであれば病院の案内もしますが、食中毒が疑わしいとか、学校給食に関して食中毒の疑いがあるなどの場合には、管内の保健所に回ってきて、このエリアであれば、私の携帯にかかってくる形になります。

【七条委員】 では、保健所に連絡するよりもひまわりのコールセンターにかけたほうが、スムーズに行くということですか。

【福田委員】 保健所は、時間外は留守番電話のテープになってしまいます。時間外で食中毒の疑いがあるのであれば、ひまわりにかけていただければと思います。

【会長】 こういう情報を、この会の中でも皆さんご存じないということで



すから、どう周知していくかというのも課題かもしれないです。

今、その他の議事で立川、小平の食中毒の話をしていますが、よろしければこれについてはここで打ち切りにさせていただきます。

その他ということでもしあれば、ご質問、ご意見を伺いますが、よろしいでしょうか。

**【栄養士】** サメの手配の報告をします。納入業者である星野商店から、本日中に手配ができたので、3kg用意しました。1kgについてはこちらの検体用で、明日測定をします。2kgについては本日中に宅配便を通して、明日着で同位体研究所に送ります。明日着で急いで検査をしてもらう約束がとれたので、結果が出るのをお待ちいただければと思います。

**【会長】** 27日の献立に。

**【栄養士】** はい。間に合うように。

**【会長】** 先ほどの話にちょっと戻りますが、それについてしっかりと放射能チェックをしていただけるということでもありますので、ご安心いただければと思います。

それでは、議題の4、その他についてもこれで終わらせていただきます。

今回が最後の会議ということになります。これをもちまして、平成28年度第6回給食センター運営審議会を終了いたします。1年間、大変お疲れさまでした。ありがとうございました。

— 了 —