

令和3年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会

令和4年2月24日

会場： 国立市立学校第一給食センター大会議室

日時： 令和4年2月24日（木）午後2時から午後3時00分まで

出席委員：黒田委員、秋山委員、河合委員、匂坂委員、後藤委員、中井委員、吉野委員、
村上委員、播磨委員、久保委員、矢田部委員、矢澤委員、小野委員、小林委員、牛島委員（15名）

事務局：土方給食センター所長、久保主査、宮本主査、古川新学校給食センター開設準備室調整担当、島崎新学校給食センター開設準備室主査

【黒田会長】 皆様、こんにちは。定刻前ではございますが、今日御出席の方々全員そろわれたということですので、始めさせていただきますと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

これより令和3年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会を開始をいたします。

本日はお忙しい中、御出席をいただきまして、ありがとうございます。本日の出欠席の状況ですが、学校医代表の七条委員、学識経験者で東京都多摩立川保健所の垣委員から欠席の連絡をいただいております。また、第五小学校の保護者代表である村上委員から、遅参する旨の連絡もいただいておりますので、御承知おきください。よろしくお願いいたします。

では、まず始めに資料の確認をしたいと思います。事務局よりお願いをいたします。

【事務局】 それでは、議事に先立ちまして資料の確認をお願いいたします。事前に郵送いたしました、運営審議会次第、資料1-1の「令和3年度事業報告」、資料1-2から1-4で、「学校給食食材等の放射性物質の測定検査及び産地について」、資料2として、「令和3年度学校給食費収支状況」、資料3で、「令和4年度事業計画」となります。

最後に、本日、机上配付してございますが、後ほど、その他の議題でご報告いたします、A4横綴りで、表紙に「新学校給食センターの設置概要」と標記されている資料と視察予定でございました稲城市からの質問回答、事前に送付いたしました令和4年度事業計画書の差し替え分、そして席次表、あと第七小学校のPTAの方がお作りになりました、「くにつこ給食」という小さい冊子のほうを皆さんにお配りさせていただいております。過不足等ございますでしょうか。ありがとうございます。

【黒田会長】 ありがとうございました。

それでは、さっそく議題に移りたいと思いますが、本日予定されている議題は3本ございます。もし、その3本の他にその他ということで何かございましたら、また後ほどお声をかけさせていただきますので、御提案いただければと思います。よろしく願いをいたします。

では、(1)の「事業報告について」を議題といたします。事務局から報告をお願いします。

【事務局】 それでは、事業報告につきまして、ご説明いたします。

資料番号1－1を御覧ください。

まず、11月25日の第3回運営審議会から本日までの事業などの主なものについて御説明いたします。

11月25日の第3回運営審議会から本日までの事業等の主なものについてご説明させていただきます。

11月25日に第七小学校の1年生約60名が給食センターに社会科見学に訪れていただきました。

当日は、窓越しより、調理場内を見学し、併せて、給食センターの成り立ちや献立を作成する過程、給食センター職員の一日の業務内容等を説明し、質疑応答を行いました。

また、同日、これまで各方面でご要望が多かった、学校へ通常登校することが困難な生徒の方が所属しております、「旧適応指導教室」、現在の名称は「教育支援室さくら」と申しますが、そちらへ試験的な給食提供を開始いたしました。

26日に多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会管理運営研究部会と、献立研究部会がそれぞれ稲城市と日の出町で開催され、国立市からそれぞれ事務主査と栄養士1名が出席いたしました。

30日に第五小学校の2年生約70名が給食センターに社会科見学に訪れていただきました。

また12月16日に第一小学校の2年生約50名が給食センターに社会科見学に訪れていただきました。

年が明けて、1月12日から給食を開始しております。

26日には2回目になりますが、「教育支援室さくら」への試験的な給食提供を行いました。

28日には、第一中学校3年4組の給食でカニスープに糸状の金属片が混入してしまいました。

給食センターで確認いたしましたが、「金たわし」の破片のようなものではあるのですが、断定するには至りませんでした。

混入経路については、「カニスープ」を調理した際に使用した回転釜について、その調理前に同じ釜で「ビビンバ」の調理をする際に使用しており、その後の洗浄のとき、「金たわし」を使用しておりますので、すすぎ漏れがあった可能性が大いにあると考えてございます。

今後はさらなる衛生管理や衛生意識の向上を図るなど、指導を徹底し、このような異物が起こらないよう細心の注意を払って作業いたします。

3年4組の生徒及び保護者の皆様には、大変ご心配をおかけしたことをお詫びするとともに、重ねて、このようなことがないように注意し、安全で安心な給食の提供に努めてまいりますので、どうかよろしくお願いいたします。

2月14日に「学校給食食材等の放射性物質の測定検査及び産地について(お知らせ)」を全小学校配布の形で送付してございます。

これは2月6日外部機関による検査の結果、「カットさつま芋」(茨城県産)に微量の放射性物質が検出されました。

給食食材として御提供する前の検査ですので、学校給食食材として使用することはございませんでしたが、従前に習い、保護者様宛の文書を送付いたしましたものでございます。

具体的な測定濃度につきましては、後ほどご説明いたします。

以上、主なものについて御報告させていただきました。

続きまして、資料番号1-2から1-4でございますが、給食センターでの放射性物質の測定結果については、11月から1月までの給食実施日の飲用牛乳、飲用牛乳を除いた小中学校の提供給食を測定し、いずれも検出限界値にて不検出との結果でございました。

外部検査機関による放射性物質測定の結果につきましては、資料のとおりでございます。先ほど申し上げました資料1-4の上段の表に「カットさつま芋」のセシウム137の濃度が1.4ベクレルと記載されております。農林水産省が設定する食品に関するセシウム137の基準値には遠く及ばないところであり、人体に影響が出るものではございませんが、国立市では品目によって、0.7から1.0ベクレルを下限値として、より精度を高くして測定しております。したがって、食材としての使用を中止いたし、2月16日に提供

予定でございました「フライドスイートポテト」を「ポンカン」に献立変更をしたところでございます。

最後に12月から2月使用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に記載してございます。

報告については以上でございます。

【黒田会長】 報告が終わりました。御質問や御意見がありましたらお願いいたします。
久保委員お願いいたします。

【久保委員】 国立七小の久保です。よろしくお願いします。

資料番号1-4の上の2のところで、株式会社同位体研究所による放射性物質の測定結果についての、この冷凍カットさつま芋茨城県産の2月6日のセシウムの値に関してなんですけど、国立市の基準の1.0を、1.4ということで、0.4超えてたということで今回使用を中止したということなんですけど、我々保護者としては限りなくゼロに近いほうがありがたくは思ってますし、これまでずっと平成23年くらいからでしょうか、機材を導入していただいて、決して安くはない機材を導入していただいて、検査をしていただいてという経過もあって、非常にありがたく、今まで検査してもらっているところはありがたく思うんですけども、実際この0.4超えている、あと国立市の基準に関してもそうなんですけれども、これが高いのか低いのか、実際問題、一般的な基準と比べて高いのか低いのか、一応農林水産省が設定する基準というのが下に記載していただいているんですけど、実際運用として、これが適であるかどうかということがまず一つと、あとは、これずっと私も気になってたんですけど、令和元年の9月24日の運営審議会で、東京都多摩立川保健所のサトウ委員さんがおっしゃってるんですけど、放射性物質に関して、やはりここでも食材を使わないという意見に対して御質問がありまして、国の基準値以下であっても使わないという判断はあってもいいかもしれないんですけど、風評を助長しているのではないかとこの方は提示されていまして、この辺を事務局長さんが、今後検討させていただきたいと思いますと回答されているんですけど、その後検討した結果みたいなものがもしあれば教えていただきたいなというところです。2点です。

【黒田会長】 ありがとうございます。では、事務局よりお願いいたします。

【事務局】 放射能の関係でございますけど、私も実際のところ、今回1.4ということで、この微量のものをどうするのかというのは、ここずっと考えていたところではございました。

ちなみに、過去の実績としまして、皆様にご報告して、産地の変更とか、使用を中止したもののというのがございまして、令和元年度ですと、「さつま芋」（千葉県産）、これ1.9だったんですね、ベクレルで。あと「生むき栗」、これ愛媛です、1.7。「生なめこ」、長野です、2.4、「乱切りさつま芋」、千葉県です、2.3、令和2年度になりますと、「舞茸」（群馬県産）、3.1、「舞茸」（新潟県産）、1.4、「れんこん」（茨城県産）、2.5と、一番高いので「舞茸」が3.1というのがあるんですが、あとは、2.いくつとか、1.いくつというものになってます。

先ほどお話も出しましたが、厚生労働省や東京都、あるいは農林水産省が設定する食品に関するセシウム137の基準値では、一般食品は100ベクレル、乳幼児の食品が50ベクレル、牛乳が50ベクレルとなっています。ですので、今お話ししました1.4とか2.5とか3.1というのは非常に少ない数値でございます。じゃあこの国が認めている100ベクレルという基準は何なのかというと、実際に国のほうのホームページを確認しますと、この100ベクレルでも自然界に存在する放射性カリウムの年間線量と比べて非常に数値を設定しているとのことでした。だいたい一人あたりの年間線量日本人の平均は、約1.5ミリシーベルト、これはシーベルトです、ミリシーベルトとなります。仮に、100ベクレル、先ほどは1.4とかお話ししたんですけど、100ベクレルの放射性セシウム137が検出された飲食物を、あり得ないんですけど1キログラム食べた場合の人体の影響ということなんですが、これ計算式がありまして、シーベルトとベクレルを換算する係数を加えますと、だいたい100ベクレルを1キロとなると、0.0013ミリシーベルトという形になります。かなり少ない量になります。逆に、これを例えば、今回検出された、冷凍カットさつま芋、これ1.4ベクレルだったんですが、これは予定発注量が145キログラムでした。これを小学校3,500食で割ると、一人あたり41グラムという形になります。この41グラムを実効線量係数、先ほど言いましたミリシーベルトをベクレルに換算するものにしますと、0.000087462ミリシーベルトという形になります。かなり少ない量になるかと思います。ちなみに、先ほど言いましたけど、国は100ベクレルと、一般食品は見てるんですが、ちょっと私のほうで調べますと、結構放射性物質の検出に力を入れている生協系のところを調べてみたんですが、生活クラブですと、10ベクレル、東都生協も10ベクレル、コープデリ連合会も10ベクレル、日本生協連は20ベクレルと、一般食品が、という形になっているので、かなりうちのほうは桁が違う数字になっているという部分が実際あるのかなと思ひまして、これについては、これを鑑みな

がら皆様がこれから検討して、もうちょっと実際に、実効性のある数値を下限としてやっていきたいなというふうに思っているところでございます。以上です。

【黒田会長】 ありがとうございます。よろしいでしょうか。久保委員お願いいたします。

【久保委員】 国立七小の久保です。よろしくお願いします。

実際例えば、今説明をいただいて、非常に国立市は桁が違うということで、安全性が確保されているなという印象でありがたく思うんですけども、今回はこのカットさつま芋を別の食材に変えたということで、現場として、例えばセンターで働く皆様だとかっていうのは、混乱したりとか大変だったというところがあったりしますでしょうか。

【事務局】 実際にですね、2月に提供した食材になるんですが、その検査結果出たのが結構直前だったものですから、急遽献立変更、当然、献立を作るには、栄養士が栄養のバランス、エネルギー何キロカロリーかっていうのも全て計算して作っているんですが、それが全て御破算になってしまうというか、とりあえず何か出さなくちゃいけないという形になってしまうので、選ぶという形になります。当然、事前に調理員さんとか配膳員さんにも給食予定表を配って、こういうのが出ますって話をしていますので、それが全く段取りが変わってくるということもあって、その労力は結構かかるかなとは思っているところではございます。

【黒田会長】 よろしいですか。では続きまして……。久保委員どうぞ。

【久保委員】 七小の久保です。よろしくお願いします。

実際に負担があるということなんですけれども、現状として、例えばこの生協さんの数字ですとかに引き上げるじゃないけどというところというのは、実際そうならいいなみたいなものってありますか、正直なところ。

【事務局】 正直申し上げまして、生協さんが持ってる一番厳しいのが先ほど言いましたけど、10ベクレルなんですね。この半分でもいいかなと思っております。5ベクレルということですか。こちらにしてやっていくというのもいいかと思ひまして、なおかつ、もう一つ大変なことがあります、年間、外部機関に出している放射性物質を調べる検体なんですけど、年間110検体出しております。今、もうかなり福島原発、随分時間は経ったんですけど、この110検体を是が非でも出さなくちゃいけないというような形になってまして、非常に栄養士の方もその労力はかなりのものになってございます。先ほどもご説明しましたように、出ているものというのは結局のところ、根菜系とか、あるいは海

産物が多いんですね。これから当然外部機関の検査はやっていく、これはもう絶対やっていきますので、ただ、110検体を是が非でもやるというよりは、特にこれは気になるというものは栄養士がピックアップしてますので、柔軟にそこはやらなくてもいいのかなと思っているところがありまして、その2つ、ベクレル数をコープさんを参考に半分程度にしていくということと、あと柔軟に110検体是が非でもじゃなくて、そうやっていくということを事務局、私としては、そういうふうにやっていきたいなというふうに思っているところでございます。

【黒田会長】 ありがとうございます。それでは続きまして、矢澤委員お願いいたします。

【矢澤委員】 国立一中の矢澤です。よろしくお願いします。

110検体を常にずっと検査するということにこだわりはなくてもいいかなとは思いますが、やっぱりどこの産地で、品目が割と明確になってきていると思うので、それを狙って計っていただけるということはとても安心につながるのだと思うんですけれども、基準値を上げるということに関しては不安を感じる方が増えるんじゃないかなと思うので、できればこのままの基準値を保っていただいて、手間だとは思っては重々承知の上なんですけれども、出たものに関しては使用しないで変えていただけたらというのは保護者の一意見だとは思いますが、お願いするところではあります。子供が食べるものなので、より安全なものを提供していただけるとありがたいというのはあります。同位体研究所の手間とか費用も、すごく高いことも承知してますので、予算の問題とかもあるかとは思いますが、子供が食べるものはより安全にというのをお願いしていきたいところであります。

【黒田会長】 ありがとうございます。何か回答を求めるということではないでよろしいですかね。御意見ということで承っておきたいと思います。

他に御質問や御意見等ございますでしょうか。

矢田部委員お願いいたします。

【矢田部委員】 八小の矢田部です。

ちょっと気になったことがあって、先ほど異物混入のことなんですけど、金属片って結構、髪の毛とかと違って危ないほうだと思うんですけど、こういう異物混入って頻度的に、そんなめったにないことだと思うんですけど、それこそ一年に1回くらいある、もっと何年に、4、5年に1回、どれくらいのあれなのかなと気になったので、もし何かあればと

思いまして。お願いします。

【黒田会長】 事務局お願いいたします。

【事務局】 物にもよると思います。結局原因が特定できないものが結構多いものですから、それこそ髪の毛とかもありますし、でも髪の毛って給食センターで入ったのか、配膳中に入ったのか、子供たちが配食中に入ったのかってわからないものですから、そういう部分での異物混入というのは、年に数件ほどあります。明らかに給食センターに起因するものじゃないかと思われる、断定できないんですけど、というものは年に1回か2回くらいあるんですかね、小学校中学校によっても違うと思うんですけど、あとは、納入する業者が、異物が、ご飯粒の中に異物が入ってるとかっていうのは、ちゃんと精米機やってくれるらしいんですけど、そのときはその報告書、顛末書を書いてもらって、各学校のほうにはお配りしているということで、どこまで範囲を求めるかという部分なんですけど、毛とかまで調べてしまうと、中学校ってほとんどないんですけど、小学校のほうだと年間毛とかまで入ると数件ほど、4、5件ほどはあってしまうときもあるかなとは思っております。その都度、調理員とかには細心の注意を払うように説明はして指導しているところではありますが、髪の毛も帽子もかぶって、フルフェイスで、髪の毛出ないようにしころのついたやつでやってるんですけど、それでも入ってしまうっていうのは防ぎようがない部分でもあるんですけど、実際どこで入ったのかわからないので、あまり強くは言えないところではあるんですけど、そういうことは実際にあるというところではございます。

【矢田部委員】 ありがとうございます。

【黒田会長】 矢澤委員どうぞ。

【矢澤委員】 一中の矢澤です。

たまたまこのカニスープ、異物入ってたのうちの娘なんですけど、9年間で初めてではあります。たまたまこのカニスープがちょっと苦手だったみたいで、すごく少なくしてもらってたから見えてわかったということみたいで、長さは5ミリくらいだった。娘の話ですと、髪の毛はしょっちゅう割と入ってるらしいんですけど、それはでも配食の段階で子供たちがしてるものですから、多分それもあるんじゃないのかなと。この前センターのほう見させていただきましても、本当に何も出てないくらいの状態でされてたので、多分髪の毛に関しては子供たちじゃないかなというふうには思います。うちの娘の話なんですけど、髪の毛はもう何だってわかってるから特に報告もしないと言っていて、ただその金属片に関しては、これはちょっと言わなきゃだめかなと思ったんで言ったという話で、

報告がいったと思うんです。それを受けて、そばにいてそれを見てた子は、やっぱりスープ食べるのやめようと言って食べなかったということがあるので、やっぱりそれが頻度があると、食べないで残しちゃうっていう子も出てくるのかなって。生の声を初めて聞いたので、今まで紙面上で見て、あ、そうなんだとか思ってたくらいだったので、リアルに体験すると。でも、お話聞くと、それはしょうがないんじゃない、人が洗ってるものだからねっていう話はして、別にそれから本人が給食が怖いとか言うことは一切ありませんですが、そういうことがありました。

【黒田会長】 ありがとうございます。その他、御質問御意見等ございますでしょうか。よろしいですか。

では、特にここまででないようですので、次に移りたいと思います。

それでは、(2)の「学校給食費の収支状況について」を議題といたします。事務局よりお願いいたします。

【事務局】 それでは、令和3年4月1日から令和3年12月31日までの学校給食費収支状況につきまして、御説明させていただきます。お手元の資料2の1ページを御覧ください。

収入の欄でございますが、給食費は調定額1億9,132万2,082円に対しまして、収入額が1億8,004万3,782円、未収入額が1,127万8,300円で収納率といたしましては、94.11%でございます。内訳でございますが、現年度給食費令和3年度給食費につきましては、調定額が1億8,256万5,899円に対しまして、収入額1億7,984万4,775円、未収入額272万1,124円、収納率が98.51%でございます。過年度給食費令和2年度以前の調定額につきましては、875万6,183円に対しまして、収入額は19万9,007円、未収入額は855万7,176円、収納率は2.27%でございます。

その下、前年度繰越金、雑入は廃油売却収入等で御覧の金額となっております。ちなみに、雑入の内訳でございますが、4万7,547円のうち、廃油代が4万7,430円、利息が117円でございます。

合計は、調定額2億146万1,365円、収入額1億9,018万3,065円、未収入額1,127万8,300円でございます。

下段の左側の支出でございます。主食購入代、副食購入代、牛乳購入代、調味料購入代となっております。合計額は1億8,426万457円でございます。

右側の表でございます。収入額合計から支出合計を差し引いた１２月３１日現在の現在残高といたしまして、５９２万２,６０８円でございます。

続きまして、２ページを御覧ください。２ページ以降につきましては、１ページで御説明しました補足の詳細資料でございます。１ページで説明しております現年度給食費の収入における調定額、収入額、未収入額等について、小学校分を月別に示したもので、さらに喫食者数を添えたものでございます。小学校については、合計で調定額１億２,３９３万８,６０６円に対しまして、収入額が１億２,２４５万２,２８２円、未収入額が１４７万６,３２４円、支出額１億２,３７８万２,５０１円、喫食者数がのべ５０万３,６８４人でございます。

３ページは同様に中学校における状況で、合計欄を御覧ください。調定額５,８６２万７,２９３円に対しまして、収入額が５,７３９万２,４９３円、未収入額が１２３万４,８００円、支出額が６,０４７万７,９５６円で、喫食者数は２０万５,５５２人でございます。最後の行は、小中学校の合計でございます。

続きまして、４ページでございます。物資の購入代金の支出にかかる、小学校における物資ごとの月別内訳を示しております。さらに、主食と副食につきましては、細かく分類したものでございます。小学校における物資代金合計は１億２,３７８万２,５０１円となります。

続きまして、５ページでございます。同様に中学校における物資代金の内訳を示しております。中学校における物資代金合計は６,０４７万７,９５６円で、小中合計では、１億８,４２６万４５７円でございます。

続きまして、６ページでございます。６ページは１ページで御説明いたしました、過年度給食費の収入における調定額、収入額等の年度別内訳でございます。１２月３１日現在の収入といたしましては、小学校分が４万２６３円、中学校分が１５万８,７４４円、収納率は２.２７％でございます。

次のページにつきましては、２月１７日に行っていただきました監査の報告書を添付してございます。

学校給食費収支状況につきましては以上でございます。

【黒田会長】 ありがとうございました。説明が終わりました。御質問等がある場合は、監査委員と監査報告を受けてから伺います。

それでは、第二小学校の後藤委員と、第三小学校の中井委員、どうぞよろしく願います。

たします。

【中井委員】 第三小学校の中井です。それでは、監査報告をいたします。監査報告書を御覧ください。

監査は2月17日木曜日、午前10時頃から第一給食センター会議室で行いました。監査の内容は令和3年度2学期の学校給食費の収支書類と証拠書類を監査したもので、監査の結果はここにありますとおり、令和3年4月1日から令和3年12月31日までの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。令和4年2月24日、国立市立学校給食センター運営審議会監査委員後藤、監査委員中井、以上です。

【黒田会長】 監査委員のお二人には大変お忙しい中、帳簿や関係書類について監査をしていただき、大変ありがとうございました。

それでは、御質問や御意見がありましたら、お願いいたします。

吉野委員お願いいたします。

【吉野委員】 四小の吉野です。

4ページと5ページの月別の支出値の中で、中学校も小学校もその他物資が4分の1ほど占めてるなと思ってるんですけども、その他物資って具体的にはどのようなものになるか教えてください。

【黒田会長】 では、事務局のほうお願いいたします。

【事務局】 多分ですね、お味噌とか醤油とかの調味料系がほぼほぼだとは思いますが。あと若干、個包装になったデザート系というものも入っているかと思います。

【吉野委員】 わかりました。ありがとうございます。

【黒田会長】 ありがとうございました。他に御質問や御意見ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

では、特にないようですので、次の議題に移らせていただきたいと思います。

(3)の「令和4年度事業計画について」を議題といたします。事務局から説明をお願いします。

【事務局】 それでは、給食センターの令和4年度事業計画につきまして、端的に、昨年度から加筆した部分の御説明となりますが、よろしくお願いいたします。

まず、大きな1番の「食の安全安心の確保」では、(3)「給食の充実」について、でございます。

⑤では、今年度につきましても、来月ですね、3月に「エコール 辻 東京」とのコラボ給食による「お祝いクッキー」の提供を予定してございますが、引き続き市内のレストランやシェフ、調理関連学校などとコラボ給食を企画してまいります。

⑥これも毎年度、第2学期にアンケートを実施し、第3学期に給食提供してございますが、卒業する児童生徒にアンケートを取り、その結果を踏まえてリクエスト献立の実施をしております。卒業生には、学校給食に対して、良い思い出づくりの中、それぞれの道に巣立っていただければと存じます。

⑦では、より一層季節や記念日などにちなんだ行事食を積極的に活用してまいります。

大きな2番の「食育の推進」では、(1)「食に関する理解の促進」の中で黒ポチの1つ目で、令和5年度第2学期開設の新学校給食センターを鑑み、国立市独自の「(仮称)学校給食センターにおける食育ビジョン」の策定をしております。

また、黒ポチの3つ目では来年度は本格的に地域の広範囲な農家の方と連携し、SDGsの概念を念頭に、地産地消の推進及び残滓のたい肥化による循環型社会への貢献をする道筋を作っております。

そしてこの項目で最後になりますが、黒ポチの4つ目、広く市民の方全体に給食センターを認知していただくことを目的として、元来の学校保護者にとらわれず、就学前の幼児や保護者を始め老若男女問わず、全世代に向けた試食会の積極的な慫慂をしております。

裏面を御覧ください。最後の項目として、(2)「学校との連携」においては、黒ポチ2つ目で、各学校が行う、給食センター見学及びセンター職員による講話の積極的な受け入れをしたいと考えております。

これは、現在の給食センターを児童生徒に見学していただく機会は実質最後の年度となるので、記憶に残してほしいという部分からでございます。

年が明けて1月以降は各学校において、学年閉鎖や学級閉鎖が続発しておりまして、令和4年度はぜひ平常に戻って年度を通してセンター見学を企画していただければと考えてございます。

次に黒ポチの3つ目、「教育支援室さくら」への給食提供でございます。

今年度試行的に既に2回提供し、3月にも1回提供する予定でございますが、令和4年度も引き続き月に1回程度のピンポイント的な実施により提供していく所存でございます。

このような給食提供から一人でも教育支援室に来るようになったり、また学校に復帰できるお子様がいれば事業効果があったものと考えてございます。

ご説明は以上となります。よろしくお願いいたします。

【黒田会長】 ありがとうございました。説明が終わりました。御質問や御意見がありましたらお願いいたします。

久保委員お願いいたします。

【久保委員】 七小の久保です。よろしくお願いいたします。

後ろの面の（２）「学校との連携」の教育支援室さくらへの給食提供とありますが、今年もう既に２回提供なさっているということで、学生さんというか、児童とか生徒さんの評判ですとか、親御さんからの声とかもし聞かせていただければ、お差し支えない範囲でお願いします。

【黒田会長】 事務局よりお願いいたします。

【事務局】 各給食の後に、子供たちにアンケートを取っていただいております。非常に評判がいいです。また食べたい、給食があるなら来たいというお子さんが、そもそも給食強制じゃないので、給食食べる子ということ募ってやっていますので、来ている子は皆さん食べていただいています。食べていただいて、おいしい、また食べたいという御意見いただいていますので、多分保護者の方もそれまでは教育支援センターは手弁当でしたので、給食が出るということが、ある程度月に１回でもあれば、それを目的にその日は教育支援室行ってみようかなって思う子供もいるかもしれないですし、こういうことで一人でも来てくれるようになれば、いくらお金がかかっても事業効果があったもんだなと思っていますので、子供たちの評判はいいというふうに認識はしております。

【黒田会長】 ありがとうございました。よろしいでしょうか。その他ございますか。特にないようですので、次に移らせていただきます。

最後に（４）「その他」ですが、委員の皆様から何かありますか。

それでは事務局のほうからよろしくお願いいたします。

【事務局】 今日貴重なお時間を頂戴して、一つ御報告をさせていただきたいと思います。私、教育施設担当課長をしております、フルカワと申します。どうぞよろしくお願いいたします。

お手元にＡ４横の緑色の新学校給食センター設計概要という資料をお配りさせていただいているかと思いますが、こちらを今日は簡単に御報告をさせていただきたいと思っています。

この間の７月に、新しい給食センター、令和５年の２学期に新しい給食センターで作っ

た食事を子供たちに食べてもらうことになるんですが、その新しい給食センターを建てることですか、新しい給食センターで調理をしていただく方々、こういった会社と契約を7月に行っております。今現在新しい給食センターを建てることにあたって、設計内容はだまかにまとまってきましたので、その内容を御報告させていただきたいと思います。新しい給食センターがどういうふうになるのか、こういった取組をしていくかというものについては、以前にも御報告をさせていただいておりますけど、ホームページなんかでもその辺公開しておりますので、気になる方いらっしゃいましたらそちらもまた見ていただければと思います。それではこの資料を説明させていただきます。

1枚おめくりいただきまして、1ページ左側になりますけれども、新しい給食センターの特徴を、細かいもの先ほど申し上げたホームページにありますけれども、簡単に抜粋して載せてあります。1から5番までありますけれども、1番が新しい衛生管理基準への適合ということで、今の給食センターは新しい衛生管理基準に適合してません。なので、より衛生的な施設になるというようなことがこちらに記載しています。2番は食物アレルギー対応食ですね、こちらを提供していきますと。まず最初、乳と卵のアレルギーを、アレルギー除去食ですね、これからスタートをしまして、順次拡大していきたいと思います。間違って混入してしまうとこれは命に関わる事故にもつながってきますので、慎重にやっていきたいというふうに思います。3つ目は食育機能の向上ということで、今も給食作っている様子見れますけれども、より見やすいような形になります。新しい機械がいっぱい入りますので、手作り給食も充実していけるのかなと思ってます。災害に対する備えということで、米の備蓄ですとか、移動式の回転釜ですとか、こういったものを設置していく、こういう予定になっております。

次の2ページ御覧ください。おさらいになりますけれども、給食センターの場所が書いてあります。赤丸になってる建設予定地というところになります。上に日野バイパスが通っていて、建設予定の予定と書いてあるところの道あたりがいずみ大通り、御存知のある方いらっしゃるかもしれませんが、南市民プラザの近くになっています。次のページが実際の給食センターの配置図になってます。下の部分が先ほど申し上げたいずみ大通りというほうの方向で左上の斜めに走っている道路のちょっと奥が日野バイパスになっています。この白い部分が建物になってますけれども、全部2階建てではなくて、階段状になっている、右側に降りるような階段状になっている、上の部分は1階の屋根になってます。なので2階にある部分は階段状の左部分がここは2階になってます。半分くらい2階になる、

こんな建物になってます。

次のページおめくりください。これから順に地下1階2階ということで、簡単に御説明していきます。地下の部分の平面図がこちらになります。左側半分が配管のピットになっていて、右側半分が駐輪場とか駐車場にあたる地下のスペースになります。次のページが1階の平面図になっていますけれども、色でいくつか囲ってありますけれども、この色で囲った部分、それぞれの部屋は後ほど御説明をさせていただきます。食材は左のほうから搬入をされてきて、だんだんに食材が洗われて切られて調理されて加熱されてというので、右側にどんどん移りながら食材が移動して行って、最後黄色のところの展示コーナーのコーナーという辺りに配送車が着いてここから各学校に搬出されていくというこういうような仕組みになっています。これはワンウェイ方式というんですけれども、これも後ほど出てきますので、簡単に御説明します。

2階の部分、次のページになりますけれども、先ほど申し上げた左下半分くらいが2階のスペースになりますけれども、この赤で囲った部分が子供たちが来て試食をしたり、栄養士の話の聞いたり、給食作ってる分を見たりというようなことになります。逆のコの字みたいな形になってますが、飛び出した部分から下を除くと、給食を作ってる様子が見えるような形になってます。左下のほうに赤枠の中に、展示ホールってちょっと字が小さくて見えないんですが、その中に丸いものが置いてありますけど、これ今使っている古い回転釜をそこへ持って行って、その中にスーパーボールとかボールを入れて大きなしゃもじでかき回して、子供たちが実際に給食を作っているのを体験できる、こんなに重いんだとかっていうのを体験できる、そんなコーナーになっています。上の会議室はだいたい100人くらい収容できるようにしていますので、35人学級×3、1学年くらいが一度にお話を聞いたり試食ができるようなそんなスペースになっています。

次のページ移ります。これは考え方のお話ですけれども、逆戻りのないワンウェイ動線ということで、先ほど申し上げたように、食材は左のほうから入って右のほうに移っていくと。逆戻りがしないような仕組みです。これは何でやるかというと、調理工程、洗ったり焼いたり加熱したりと、だんだん滅菌といいますか、食べられる状態、菌のない状態になってきますけれども、それをまた元の搬入する位置に出来上がったものを戻してしまうと、搬入したところにいる雑菌と交差してしまうので、そういうことがないようにどんどんどんどん衛生管理上、衛生が整っているというか、そういうようなところへ移っていく、そういうような仕組みになっています。今の給食センターは御覧になってわかるように、

大きな体育館のようなところで調理をしていますけれども、今度の給食センターは部屋がすごく細かく分かれている、ここは洗う部屋、ここは物品を受け入れる部屋、ここは切る部屋、ここは焼く部屋というふうに分かれていますので、そういったことで、部屋ごとで区画を取ってさっき言った衛生管理をしっかりしていくというようなそんな仕組みになっています。

次のページからは先ほど言った左から右に順に移っていくような形で部屋を簡単に紹介しています。

次のページ、荷受け室ですけれども、荷受け室の説明がこちらになっています。野菜と、それから魚とか肉っていうのは分けた形で荷受けをしますよというようなことですか、下処理をする部屋、これについてもそれぞれ分かれていますと。そんなような形になります。

次のページに移りますと、今度は炊飯室と揚げ物焼き物蒸し物の部屋です。炊飯は今回回転釜でご飯を炊いてますけれども、専用の、全自動といいますか、連続炊飯器というのが入るようになります。私もこの施設が入ってる給食センター、府中とかいくつか試食をしたことがありますけれども、かなりご飯の炊き具合がよく、おいしく炊けてるなというふうな印象があります。なので、ご飯もおいしくなるんじゃないかなと思います。それから揚げ物の部屋です。こちら今、揚げ物は回転釜で揚げたりしてますけれども、専用の揚げ物機が入って連続で投入して反対側から揚げたものが出ていく、そういう揚げ物の機械が入るようになります。こちらからと揚がるような形になるかなと思います。

次のページがメインになりますけれども、回転釜とかがある部屋ですね。こういったものが入っていく、それから一番下がアレルギー対応室というふうになってますけれども、これも他の部屋、通常食と同じように左から右に流れていくワンウェイの形で調理をしていくような形になります。

次のページが最後ですね。給食が出てくるコンテナ室、それから逆に受け入れる部屋ですね。上の赤い部分が出ていく所で、下の赤い部分が今度は返ってきたものを受け入れる部屋になっています。

次の12ページが2階の部屋になりますけれども、内容は先ほど申し上げたとおりなので、ここは説明は省略します。

最後、給食センターの浸水対策をしますよってことですか、省エネルギー化を図っていますよというようなことをここでは記載をしています。

一番最後のページは断面図とそれから立面図になっていますけれども、今設計がだんだんに固まってきましたと、大枠固まってきましたということで冒頭御説明しましたけれども、平面とか形に関しては今御説明した内容で、今後３月の中頃から着工されていくと思いますけれども、やっていきます。ただ、色についてはまだこれ検討の途中の段階ですので、色は参考程度にということでお考えいただければいいかなと思います。

簡単に駆け足になっちゃいましたけれども、新しい給食センターの設計の概要については以上になります。

【黒田会長】 ありがとうございました。

本日の議題は全て終了をいたしました。次回は令和４年６月２３日の木曜日、午後２時からとなりますので、よろしくお願いをいたします。

では、これで第５回学校給食センター運営審議会を終了いたします。ありがとうございました。

【事務局】 訂正させていただきたいことがあるんですが、先ほど「その他物資」の御説明をしたときに調味料と私言っちゃったんですが、調味料別の にあったものですか、これはデザート、最初に言いました個包装のデザートとか、あと冷凍加工品ですね、オムレットとか、冷凍のコロッケとかというのが「その他物資」に入りますので、訂正させていただきます。

— 了 —