

令和4年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会

令和5年2月22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5年2月22日（水）午後2時から午後3時10分まで

出席委員：山上委員、天野委員、石田委員、田中委員、熊井委員、金城委員、森川委員、田村委員、古屋委員、平井委員、久保委員、松浦委員、内藤委員（13名）

事務局：土方給食センター所長、宮本主査、久保主査

【山上会長】 皆さん、こんにちは。まだちょっとそろってないようなんですけども、定刻となりましたので、これより令和4年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会を開催いたします。

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、まず市立学校食育リーダー代表の高寺委員はお休みの連絡をいただいています。あとは第五小学校の保護者代表である村上委員、それから学校医代表の七条委員、学識経験者で日本獣医生命学科大学の小澤委員から欠席の連絡をいただいております。

それでは、まず資料の確認をしたいと思います。

事務局よりお願いいたします。

【事務局】 それでは、議事に先立ちまして、資料の御確認をお願いいたします。事前にメールで送付いたし、今日御用意してございます運営審議会次第、資料1-1の令和4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および産地について、資料2として令和4年度学校給食費収支状況、資料3で令和5年度事業計画となります。あと、本日、机上配付にて自席表を配付してございます。過不足等ございますでしょうか。ありがとうございます。

以上です。

【山上会長】 ありがとうございます。

それでは、議題に入らせていただきます。

まず、議題1、事業報告について。それでは、(1)の事業報告についてを議題とします。

事務局から報告をお願いいたします。

【事務局】 それでは、事業報告につきまして御説明いたします。資料番号1-1を御覧ください。

まず、11月18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、御説明させていただきます。

最初に、異物混入に関する3件の事件に関して御報告いたします。

11月24日、第二小学校5年2組の給食で、「鯖の味噌焼き」を納めたバットの中から髪の毛が発見されました。当方で確認いたしましたが、髪の毛がどの段階で混入したのかの特定には至りませんでした。しかしながら、混入経路につきましては、納品時、調理、配膳過程などのどの段階で混入したかは、確定ではないのですが、サワラをスチームコンベクションオープンで焼いてバットに配食した際に混入した等の可能性も考えられます。調理員には、給食食材に髪の毛が混入しないよう髪の毛を全て覆うような調理用のキャップをかぶり、長い髪の場合は束ねるよう指導しておりましたが、今回の事件により、調理場に入場する前に再度の綿密なチェックを徹底するように指導いたしました。

次に、12月6日、第四小学校3年1組の給食で、「ほうとううどん」に一斗缶の蓋が混入してしまいました。当方で異物について確認いたしましたところ、「ほうとううどん」に使用した調味料、これはしょうゆでございますが、この容器の蓋であることが判明いたしました。調理場内で使用する容器の蓋などは、その所在を常に確認することを徹底しておりましたが、担当者の異物混入に対する注意が欠如しておりました。当該職員には厳重注意を行い、またほかの職員にもいま一度安全な給食について考え、高い意識を持って調理に当たるよう指示いたしました。

最後に、12月14日、第三中学校2年4組へ提供いたしました給食のうち、「春雨スープ」にビニール片が混入してしまいました。当方で異物を確認したところ、「春雨スープ」を調理する際に使用した極細かまぼこの包装袋であることが判明いたしました。センター内で調理する際に開封した切れ端が料理に混ざってしまったものと思われます。これは再三申し上げてございますが、袋を開封して使用する際、使用する食材等がある場合には開封時注意などの声かけを実施し、全てを切り離さず一部残すように指導しており、また万が一切れ端が出た場合には、もう一片と突き合わせる等の作業を指示しているところでございますが、このような事態となってしまいました。

今御説明した3件のうち、特に2件目、3件目の事件については、調理員の重大な過失であるとの認識から、事態を重く受け止め、事故発覚直後に調理担当者全員に、学校給食の信

頼性を著しく損なう事案であり、作業方法や意識を根本的に見直すなど再発防止をするよう指導いたしました。また、あわせて、新たな手法として、私から口頭で注意・指導するのではなく、強い自覚を持たせる意味で、調理員同士のみで原因を確認し、調理員自ら再発防止策などを話し合わせ、ルール決めするよういたしました。去る第3回運営審議会において、異物混入事件については、いろいろな御意見をいただいているにもかかわらず事件が連続してしまい、誠に申し訳ございませんでした。

日にちを遡りまして12月1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、お知らせを全校配布の形で送付してございます。これは11月30日、外部機関による検査の結果、マイタケ新潟県産に微量の放射性物質が検出されました。また、年が明けて2月3日にも、同様のお知らせを全校配布の形で送付してございます。これについては2月2日、外部機関による検査の結果、レンコン茨城県産に微量の放射性物質が検出されました。どちらも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、従前に倣い、保護者様宛ての文書を送付いたしましたものでございます。具体的な測定などにつきましては、後ほど御説明いたします。

12月6日に、第一小学校の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。当日は窓越しより調理場内を見学し、あわ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1日の業務内容等を説明し、質疑応答を行いました。

9日に、多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会給食運営管理研究部会が昭島市で開催され、国立市から事務主査1名と栄養士主査1名が出席いたしました。

13日、14日の両日で、第五小学校の2年生及びつくし学級約100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。

年が明けまして1月10日に、東京都多摩立川保健所職員の方を講師としてお招きし、給食調理員に対し、学期前の打合せ及び衛生講習会の際に、特に異物混入対策について研修会を行いました。これは先ほどの3件の異物混入とも関連してございますが、第3回の審議会で委員より御提案いただいたことを踏まえているものとなっております。

そして、11日から第3学期の給食を開始しております。

24日から30日にかけて、全国学校給食週間に合わせて、くにたち図書館との絵本を題材にしたコラボ給食を実施いたしました。

2月2日から28日にかけて、小学校給食で2回、中学校給食で4回、エコール辻東京の学生さんが考案したレシピを活用してコラボ給食を実施しております。

3日、多摩地区学校給食共同調理場協議会献立研究部会が当市で開催され、栄養士4名が参加いたしました。

13日には、令和4年4月1日から12月31日分の学校給食費の収支状況について、監査員に監査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。

15日には、多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会給食運営管理研究部会が昭島市で開催され、国立市から事務主査1名が出席いたしました。

最後に、本日第5回の運営審議会という経過でございます。

続きまして、資料番号1-2から1-4でございますが、外部検査機関による放射能測定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1-2の上段の表に、マイタケのセシウム137の濃度が1.6ベクレルとそちらの記載されております。また、資料1-4では、同じく上段の表にレンコンのセシウム137の濃度が2.7ベクレルと記載されております。したがって、食材としての使用を中止いたし、産地変更及び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。

報告につきましては以上でございます。よろしくお願いいたします。

【山上会長】 ありがとうございます。報告が終わりました。御質問や御意見等ありましたらお願いします。

【平井委員】 一中、平井です。教育支援室さくらへの試験的給食提供ということをやっ
ていらっしやると思うんですけど、これいつまでが試験的な感じで、来年度はどういうふう
にされるおつもりなのかという辺りを教えてください。

【事務局】 お答えいたします。実はこれは試験的給食をやっている実施主体は、給食セ
ンターではなくて教育指導支援課になるんですが、そちらのほうで今、支援室長と話を進
めている最中でございます。子供たちの保護者の方たちにアンケートを取ったりして、こ
れからずっとやっていくのか、あるいは来年度は総合教育センターというのができまして、
小学校、中学校は今、教育支援室は場所が違うんですが、今度は同じ場所になるんです。保
健センターのはす向かいなんです、そちらのほうになったらどうなるのかということも含
めまして、今、教育指導支援課の統括指導主事と教育支援室長のほうで話を重ねている。
それに従いまして、うちのほうは応援体制を取っていくという形になるかと思えます。

【山上会長】 よろしいでしょうか。ほかに。どうぞ。

【松浦委員】 三中の松浦です。いつもありがとうございます。

3点あるんですけども、まず1点目は、異物混入のところがすごく気になりまして、先ほど調理員の方々にお話をしてくださったということをお聞きしたんですけども、調理員の方々だけで話し合った原因究明はどのような結果というか、話で、どういうことが原因だという話になったのかというところが一つ気になったところです。

2つ目なんですけど、小学生の2年生が給食センターの見学に来ていて、その趣旨というのは「町たんけん」の一環なのか、食育も含めてなのかというところがちょっと気になって、もし食育も含めてだったら、先日、佐伯さんの野菜とかのお話を伺ったので、例えば農家の方のお話なんかもちょうと入ったりすると、そういうふうにとくさん野菜を僕たちのためにつくってくれているんだなとかいう話もできるのかなと思いました。ただ、「町たんけん」の一環で働く人々みたいな感じだったら、また趣旨が違うと思うので、そこはなくてもいいと思うんですけど、せっかくいいお話をこの前伺ったばかりだったので、そういうのもあったらいいなと思いました。

あと、3つ目はお礼なんですけども、エコール辻東京とのコラボというところが、中2の娘が小食で、給食はあんまりという感じなんですけど、エコール辻とのコラボだってすごくて、その日の給食は朝行って楽しみにしていたので、そこは親としてもうれしいなと思いました。これはお礼です。

すみません。3点です。

【山上会長】 最初の2点に関してよろしいでしょうか。じゃあ、お願いします。

【事務局】 ビニール片を混入してしまったと思われる混入食品も含めての話の中では、業務が忙しくてとても焦ってしまったと。御存じの方もいるかもしれないんですけど、ちょっと大げさに言えば、戦争状態じゃないんですけど、かなり時間に縛られて業務をやっているものですから、そこで焦ってしまったということが原因だということで、ただ、いずれにしてもダブルチェック、人がやるものをまたほかの者が見るようなチェック体制をするように、最終的には話がまとまったということでございます。それ以降、今は起きてないという状況でございます。

2点目の小学2年生の関係なんですけど、これは学校の生活科の授業の一環で行われたものでございまして、うちのほうから地場野菜を栽培している農家の方に見に行くことはできませんかというのはなかなか話ができない。教育課程での話になってしまうので、今おっしゃったようなことができれば一番いいかと思うんですけど、実際のところ、とある小学校で

は地場野菜を栽培している農家の方の畑を使ってジャガイモ掘りをして、そのジャガイモが給食に出されたということも過去ありますので、各学校においてやっていただく教育方針に従っていくという形になるかと思えます。

今、エコーのお言葉があったんですけど、私も学生さんともお話をさせていただきました、普通の料理をつくるよりも、例えば学校給食摂取基準が決まっているとか、限られた調理設備、厨房設備の中でやらなくちゃいけないとか、中学校は1,500食、小学校は3,500食、その味付けの関係で、多種多様な年齢がいる中で味付けが難しかったとか、時間も2時間以内でつくらなくちゃいけないとかいうのもあって、結構勉強になり楽しかったですというお話もいただいたので、お子様たちも喜んでいただけたのは本当ありがたいですし、エコーの学生さんにも喜んでいただけたので、こういうことは一過性じゃなくて、継続的に続けていきたいと思っているところでございます。

以上です。

【山上会長】 エコーさんのほう、私も食べて、いつもに増しておいしかったので、いいことは連絡しようということで、すぐに所長さんのほうに電話して、おいしかったよという話をさせていただきました。また、来年も楽しみにできるといいかなと思っています。

ほかに御質問ありますか。お願いします。

【久保委員】 二中の久保です。よろしくお願いします。

幾つかあるんですけども、まず1つは、皆さんがおっしゃっていたように異物の混入についてなんですけれども、幾つかというのは、このうち2つここでお伺いしたいんですけど、1つは、給食センター運営審議会委員にいつ頃から異物が混入されましたというのを御報告して下さるようになったのかなというところですかね。過去の資料を遡りまして、2016年以前というのが見つからなくて、どこかで言うようになったと思うんですけど、今後もこれをお願いしたいということ。

あともう一つは、2016年から遡って、今回で23件起きているんですね。段ボール片が入っていたというのが、これも過去に1回ありまして、丸い一斗缶の蓋が入っていて、2クラスにそれが回ったというのがあったそうなんですよ、過去にも。ということは、これは過去にも1回起きているので、一番多かったのは虫類ということなんですけど、ウェブに載っている資料では虫が一番多くて、虫に関してはそれこそどこで入るか分からないので、センターではあれですけども、2017年1月20日、第八小学校、けんちん汁の中に段ボール製の蓋が入っていたというのがあったんです。これが今回も起きたということな

ので、ここで1回多分話合いをしていると思うから、これは防げた事故なんじゃないかなと思うんです。

2つ目というのは、調理員さん同士でお話合いしていただいたということなんですけど、それがまずいつかということですね。今回、3回起きていて、どの段階、どのタイミングで話合いをしていただいて、ちょっと調理場が忙しくてという結論に達してということなのかということと、それから1月10日に異物混入対策研修というのが行われて、これより以前なのか後なのかということを知りたいということですかね。

【事務局】 まず、異物混入の中で事業報告で御説明しているのは平成28年ですので、多分、私の前任の所長からかなと思っております。

あと、2点目の職員同士で話したということなんですけど、2月14日に、先ほど御説明しました第三中学校の事件がありましたので、ちょっとうろ覚えなんですけど、その後、1週間以内の去年の年末には話合いをさせて、1月10日の研修会に臨んだという形になっております。

【久保委員】 二中の久保です。1月10日の混入対策研修というのは、具体的に何をお話しされましたでしょうか。

【事務局】 多摩立川保健所の方がおられたんですが、特に事件が起きる前のヒヤリハットに関して、三角形のピラミッドがあるかと思うんですが、それに関して御説明をいただきました。それを私たちが聞いて、事件が起きる前のヒヤリハットに関して、何か起きたときには当事者にアンケートみたいな発生報告書を書かせるようにしております。その都度その都度、これに記述させるようにしております。特にフードスライサーに関しては、取扱いが難しく異物も入りやすいので、それに関しても、ヒヤリハットの関係で、何かある前のこういうおそれがあったということをして私たちにほうに、紙に書かせて報告させるように3学期からしております。

以上です。

【山上会長】 以上、よろしいですか。じゃあ、もう1点お願いします。

【久保委員】 二中の久保です。全部で2022年までの間に23件起きていて、そのうちの10件が2022年なんです。今年度というか、今年なんですけど、今回これだけ多かった、ここだけ2桁なんです。ほかは1、2、1、2という形で来ていて、なぜ今年度だけ10回という形になっているのかというのだけ、お心当たりがあれば。

【事務局】 非常に苦慮する質問なんですけど、私たちも含めてですけど、確かにいろいろ

な献立をつくっていく中で、調理員さんが人手不足の中で忙しいというのものもあるかと思えます。

あとは、当然、ふだんやっている仕事ですので、慢心が少しあるのかなという気もしますし、その辺が複合的に重なっての事件の発生が今年度多かったのかなと思っておりますので、先ほども申し上げたんですが、1月に1回仕切り直しして、しっかり意識を高めるようにというお話をさせていただいたので、当然あっちゃいけないことなんですけど、今のところ、3学期に入ってから事件は起きてなかったものですから、これをよしとして、ずっと高い意識のまま来年の1学期終了までいかせるように、私たちとしては口を酸っぱく言っていきたいと思っております。

【山上会長】 よろしいでしょうか。

【久保委員】 はい。ありがとうございます。もし忙しいということであれば、人手を増やすなども考えていってください。ありがとうございました。

【山上会長】 それでは、ほかの御質問。どうぞ。

【熊井委員】 三小の熊井です。よろしくお願いします。

異物混入が非常に多い年というふうに伺ったんですけども、具体的には目視確認ということをしていくと伺いましたが、あと1つ、声に出して目視確認で、電車の点検とかも声出し確認というのがあるので、そういう習慣をつけていくと効果があるという情報がありましたので、もしされてないようでしたらひとつ検討してみてください。

以上です。

【山上会長】 ありがとうございました。具体的な提案でした。

【事務局】 特に声出し確認あるいは指さし確認、これは非常に大切だと思っておりますので、今の御意見を参考にさせていただきましてやっていきたいと思っております。

【山上会長】 よろしいですか。ほかに御質問。じゃあ、どうぞ。

【石田委員】 一小の石田です。よろしくお願いします。

先ほど異物混入になってしまう前のヒヤリハットで気づいたことを全て報告させるようにしていると伺ったんですけども、報告を受けたヒヤリハットが今のところどのぐらいあるのかというのと、それに対して、報告を受けた側としては、何か対策をその時点で考えたり打ったりされているのかどうか伺ってもよろしいでしょうか。

【事務局】 現在、3学期になってからインシデント等のヒヤリハット発生報告書は14枚いただいております。そこには原因と、あと自分で考える対策というものを書かせまして、

その対策を徹底するよというこで使用する形を取っております。よろしいですか。

【石田委員】 ありがとうございます。でも、その原因と対策については、本人だけじゃなくて周りとしても確認をして、対策がしっかりと理にかなったものかどうかというところも確認をしていただいたほうがよろしいかと思っておりますので、そちらはよろしく願いいたします。

【事務局】 分かった段階で、昼の打合せ、朝の打合せのときに情報共有はさせていただいておるんですが、再度しっかりとやっていきたいと思っております。

【石田委員】 ありがとうございます。

【山上会長】 ほかにございますか。じゃ、お願いします。

【熊井委員】 三小の熊井です。今、ヒヤリハットの記録を残しているというふうに伺ったんですけども、その内容というのはどのような傾向があるかというのが分かっていたら、教えていただくとありがたいです。あと、自分で考える対策というのは、どのような内容が上がっているのかということも教えていただけますでしょうか。

【事務局】 とにかくいっぱいあるので、1つだけ取り上げさせていただきますと、ハンサーというものがあるかと思うんですが、ハンサーってフードスライサーのことですけども、それでニンジン千切りにしたときに刃のねじが一部混入していたという事件があったそうでございます。これは当然、事前に気がついたんですが、ねじが緩んでいるなんて考えずに、つけるときに確認をしないで取り付けてしまったと。洗うときは刃を違う人が洗ってくれたので、見るのがなく終わらせたということが原因でございました。対策として、つけるとき、洗うときに確認する、大丈夫だろうとは思わないということを徹底するというこで、対策をその方は書いていらっしゃるというのがありました。

あと、近いところだと、ワカメサラダにかまぼこの塊が混入したということがありました。事前にほぐさないまま釜に投入してしまったためということが原因でございました。冷却した後、配食の際にほぐせばよいと考えていたのが間違っていたということでございます。対策としては、開封した後に丁寧に1枚ずつほぐすことを徹底するというこを挙げさせていただいております。

このようなことが14枚ほどあるということなんです。

【石田委員】 ありがとうございます。ちなみにこちらでも自分で考える対策なんですけれども、それについては、朝、作業開始前に点検とか、作業終了後に点検する項目に加えたりとかはされていますでしょうか。

【事務局】 全部の厨房というのは私も認識がないんですが、例えば今お話したフードスライサーなんかは、始業前の点検とか、当然、最後洗浄しますので、洗浄した後の点検は行っているということは認識しております。

【石田委員】 ありがとうございます。誰がやっても同じように点検をして、始まりと終わりに確認ができるというところだけでも、チェック体制によって異物混入が防げるところもあると思いますので、またこういった取組をされて、チェック項目とか、ヒヤリハットの事案が多いところについては、改善策を考えていかれるといいのかなと思いました。ありがとうございました。

【山上会長】 ありがとうございました。ほかにございますか。お願いします。

【内藤委員】 多摩立川保健所の内藤です。今日は異物混入の話が多かったので、実は今年1月にうちの保健所の職員が講習に行かせていただいて、結構ベテランの係長を派遣したので、内容としては厳しい内容だったんじゃないかなと思っています。

まず、今回こういった異物混入をしっかりとこういったPTAの皆さんの中で報告されるのは、国立市さん、素晴らしいと思います。私、保健所で6市持っていて、国立市はそのうちの一つなんですけど、ここまで公表されているところはあんまりないんじゃないかなという意味では、しっかりリスク分析されているんじゃないかななんて思っています。

あと、異物混入が今年は多かったとことで、非常に懸念される部分だと思うんです。一般的に衛生管理を考えると、当然、給食で我々がまずやらなきゃいけないのは、食中毒を起こしちゃいけないと。加熱しっかりしているかとか、そこら辺のチェックというのは必ずして、必ず記録を取って、後で検証できるようにするみたいな形を取っているんですが、当然そこにリスクとして考えると、異物をリスクの一つとして捉えます。

今回素晴らしいなと思ったのが、ヒヤリハットを含めてちゃんと情報を収集すると。まず、これはすごく重要で、そうすることで調理工程のどこら辺で異物混入が起きやすいのかというのがだんだん見える化してくると思うんです。そうすると、異物って、それこそ幾らでも混入経路ってあるんですけど、ここの施設ではここが起きやすいよねというポイントが分かってくると、そこを重点的にチェックすれば、異物混入事故をゼロにするってなかなか難しいんですけど、かなり減らせるんじゃないか、抑止できるんじゃないかと考えています。

なので、今回、事務局の方から、今回の異物混入事件を含めていろんな取組がなされているというのは非常にいいことだと思いますので、ぜひデータをたくさん収集して、また効果的な対策につなげていただければと思っています。

また、来年度もうちの職員の講習が必要であれば、いつでも声をかけていただければと思います。

以上です。

【山上会長】 ありがとうございます。あとはよろしいでしょうか。じゃあ。

【石田委員】 一小の石田です。新しい給食センターになると、調理を担当する業者が替わると思うので、今収集されているようなヒヤリハットを、担当が替わられてからも見える形にできるように、このような場で情報として提供していただけるような仕組みは徹底して考えていただければと思います。

すみません。それだけお伝えしたくて。

【事務局】 この運営審議会に、2学期以降、調理とか配膳とかは委託になるんですが、その統括責任者相当の方に私たちみたいな事務局として参加していただこうと思っておりますので、その場でその方にお聞きになったり御報告したりとか、あるいはこういうヒヤリハットも当然、私たち以上に厳しいと思いますので、やっていただけると思いますので、情報提供は継続するという形になろうかと思えます。

【山上会長】 よろしいですか。あとほかは。どうぞ。

【古屋委員】 八小の古屋です。よろしくお願ひします。

異物とは違うんですけど、学校給食の放射性物質の測定検査についてなんですけれども、この基準が国とかほかの生協とかよりもかなり低い値で変えているということはずっと続けていらっしゃるんですが、保護者の方とかお子さんとかは気になる方もいらっしゃるかと思うんですけど、個人的には気にならないというか、閾値が低過ぎて測定とかも大変なんじゃないかなと思っていて、前のときも言ったんですけど、これをいつまで続けていくとか、周りの市とか給食センターとかの様子を伺って、やめていくみたいなことは考えてないんですかね。

【事務局】 難しいですね。確かに種々いろいろな御意見がありまして、ぜひやってほしいという方の御意見もあれば、今おっしゃったように全然基準値に達してないじゃないかということで、給食に出す、出さないというような判断をする値じゃないだろうと言う方もいらっしゃいます。

ただ、例えば隣の市の府中さんもまだこのようなケースはやっていらっしゃる。基準値は違うかもしれないんですけど。うちのほうは今年になって、給食センターで毎日それまでは測っていたんですが、それは始めて以降10年ぐらい1回も検出限界値を超えたことはな

かったので、やめさせていただきました。

今やっているのは、外部機関による詳細な検査のみとなっております。これをどうするかという部分はあるんですが、例えばうちのほうでも環境保全課で外の地上30センチの測定濃度を検査するとかいうのも、今年になってやめている状態でございます。

今のところ、給食センターはこれだけは続けているという形なんですけど、ただ、まず第一歩として給食センターで毎日測るのはやめたということで、これに関してもうちょっと慎重な議論が必要だろうというのが、教育委員会の統一した見解でございます。

放射性物質半減期、何十年とかかりますので、東日本大震災以降10年以上経過しているわけですが、半減期はまだまだ先の話なので、どこまで続けるかというのはあるんですが、そういう御議論をやる方向で、あるいはやめる方向でというのは、成熟していったら、またそのとき判断するという形になるんですが、今のところはやめるような見解は庁内では示されていないという状態でございます。

【山上会長】 続いてよろしいですか。ほかにもございますか。よろしいですか。

それでは、議題のほう進めさせていただきます。

続きまして、議題(2)学校給食費収支状況ということで、続いていきます。それでは、(2)学校給食費収支状況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。

【事務局】 それでは、令和4年4月1日から令和4年12月31日までの学校給食の収支状況につきまして御説明いたします。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1億9,184万6,418円に対しまして、収入額が1億8,154万1,387円、未収入額が1,030万5,031円で、収納率といたしましては94.63%でございます。

内訳でございますが、現年度給食費、令和4年度給食費につきましては、調定額が1億8,342万8,997円に対しまして収入額1億8,124万9,024円、未収入額217万9,973円、収納率が98.81%でございます。過年度給食費、令和3年度以前の調定額につきましては、841万7,421円に対しまして収入額は29万2,363円、未収入額は812万5,058円、収納率は3.47%でございます。

その下、前年度繰越金、雑入、今年度新規の補助金は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、5万3,421円のうち廃油代が5万3,320円、利息が101円でございます。また、補助金につきましては、国の地方創生臨時交付金を活

用して、昨今の物価高騰に伴う対策として、学校給食に関して保護者の負担を増やすことなく、質量を維持するために交付されたものとなっております。

合計は、調定額2億744万4,632円、収入額1億9,713万9,601円、未収入額1,030万5,031円でございます。

下段の左側の支出でございますが、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1億8,455万6,101円でございます。

右側の表でございます。収入合計から支出合計を差し引いた12月31日現在の残高といたしましては、1,258万3,500円でございます。

続きまして、2ページ以降につきましては、1ページで御説明いたしました補足の詳細資料でございます。

2ページは、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。

3ページは、同様に中学校における状況でございます。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係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。

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。

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12万6,881円、中学校分が16万5,482円、収納率は3.47%でございます。

最後のページにつきましては、2月13日に行っていただきました監査報告書を添付しております。

学校給食費収支状況につきましては、以上でございます。よろしく願いいたします。

【山上会長】 ありがとうございます。説明が終わりました。御質問等がある場合は、監査員の監査報告を受けてからお伺いいたします。

それでは、第四小学校の金城委員、よろしく願いいたします。

【金城委員】 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13日月曜日午前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4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4年4月1日から令和4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5年2月13日、国立市立学校給食センター運営協議会監査員、村上まどか、金城知枝。

以上です。

【山上会長】 ありがとうございます。監査員の方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ありがとうございました。

それでは、御質問または御意見等ありましたらお願いします。よろしいでしょうか。

それでは、特になければ、次にまた進んでいきたいと思えます。

それでは、議題（3）令和5年度事業計画について。それでは、（3）令和5年度事業計画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。

【事務局】 それでは、給食センターの令和5年度事業計画につきまして、端的に昨年度から加筆など修正した部分を御説明いたします。

まず、大きな1番の食の安全安心の確保では、（3）給食の充実につきましてでございます。

⑤では、先ほどの事業報告でも御説明いたしましたが、去る1月24日からの全国学校給食週間に伴い、くにたち図書館との連携で、図書館職員から紹介された絵本を題材にした給食を1週間日替わりで提供いたしました。

また、今月はエコール辻東京の学生さんたちが考案したり献立レシピをもとに、学生さん、市の栄養士、調理員との間で話し合いを重ね、小学校2回、中学校4回提供してございます。引き続き、市内のレストランやシェフ、調理関連学校、図書館などとコラボ給食を企画してまいります。

⑧第2学期からくにたち食育推進・給食ステーションが稼働するに当たり、個別食器や保温性が高い食缶の使用・アレルギー対応食の実施・手作り給食の充実・地場野菜のより積極的な活用を進めてまいります。

（4）食物アレルギーへの対応につきましては、先ほど御説明した第2学期からのアレルギー

ギー対応食の提供が始まることに伴い、現在、児童・生徒はもとより、保護者の方々に混乱を招かず、御不安を与えないよう万全の準備を期すため、校長先生をはじめとするアレルギー一対応食に関連する学校関係者や庁内職員による協議体の立ち上げを進めております。

大きな2番の食育の推進関連では、(1)食に関する理解の促進の中で、黒ポチの1つ目で、「くにたちの学校給食 食育ビジョン」に基づき、特に各部署と連携した食育推進に係る各種事業の積極的実施をしております。また、黒ポチの2つ目では、今御説明した内容と関連いたしますが、学校をはじめ地域への「出向き・出歩く・身近に感じていただける」、そんな栄養士集団を確立すべく準備を進めてまいります。

裏面を御覧ください。(2)試食会では、黒ポチ1つ目で、これは第1学期のみとなりますが、過去55年間において、現在の給食センターで給食を喫食された方への「思い出給食試食会」を企画してまいりたいと考えてございます。

最後の項目として(3)学校との連携において、黒ポチ2つ目で、各学校が行う「現給食センター及びくにたち食育推進・給食ステーションの見学及び栄養士・調理員などによる講話」を積極的に受け入れていきたいと考えてございます。

御説明は以上となります。よろしくお願いたします。

【山上会長】 説明が終わりました。今の御説明の中で御質問や御意見がございましたら、お願いたします。じゃあ、お願いたします。

【久保委員】 二中の久保です。よろしくお願いたします。

令和5年度事業計画、大きな1の(3)給食の充実の⑤なんですけど、こちらに関しては今でもやってくさっているんで、今後引き続きやっていただけるというのは大変ありがたく思います。

それから⑧なんですけれども、アレルギー対応食の実施とあるんですけど、これは(4)に当たってくるのかと思うんですけど、2学期以降、乳、卵を除去したアレルギー対応食の提供ということですね。今、具体的にメニューがある程度分かっていたらお願いたしますということと、あと地場野菜のより積極的な活用というのは、目標値が大体どのくらいなのかなというのが分かれば教えていただきというのが2つ目です。

もう一つが、大きな2番、食育の推進関連(1)の中黒のところなんですけども、『くにたちの学校給食 食育ビジョン』に基づき、特に各部署と連携した」とあるんですけど、どこら辺の部署を想定していらっしゃるのかなというところですね。

それから次の中黒、「学校を始め地域への『出向き・出歩く・身近に感じていただける』

栄養士集団の確立準備」ということなんですけど、一体どういったというか、規模ですかね、どの辺のメンバーを集めて、どんな規模でという形なのかというところを知りたいというか、教えていただければと思います。

【山上会長】 幾つかありましたけれども、まずアレルギーのほうからよろしくお願ひします。

【事務局】 もし答えがとんちんかんであったら、もう1回いただければと思うんですが、今想定しているのは、新しい給食センターはAライン、Bライン、アレルギー対応食という3つのラインがありまして、例えばAラインが小学校、Bラインが中学校、それとアレルギー、そういう認識でいいかと思うんですが、仮にそこでアレルギーの関係の乳、卵を使ってなければ、同じものは使えるのかなと思っております。仮にAラインを採用した給食の中に使っていましたよとなったときには、例えばの話なんですけど、Aラインがプレーンオムレツの日でした、Bラインは焼き魚でしたとなりましたら、当然Bラインの焼き魚を採用すればいいわけなので、それでそこを代替食みたいな形でお出しするということを想定しているというメニューで、アレルギー対応食独自で毎日違うメニューをお出しすることはないかなと思っております。

あと、地場野菜の関係に関しましては、今、積極的に若手農家の方とお話合いを進めております。私ごとで恐縮ですけど、私も実は農家なものですから、地元の若手の農家さんいっぱい知っておりまして、私でしかできないような仕事だと思っていますので、その方たちと今、良好に話を進めておりまして、近いうちにうちの栄養士さんと会っていただいて、例えば栄養士さんから見て、こんな野菜をつくっていただけたらこんなメニューができるという提案をいただいたり、逆に若手農家からは、こんな野菜をつくってみたいんだけど、それに合ったようなメニュー考えてくれないと言われるかもしれないし、そういうのがあって、信頼関係を生み育てていければなと思って、それが開設に合わせてというふうにお願ひしております。今、大体地場野菜は18%ぐらいなんですけど、気持ちとしては30%台に持っていきたいなというぐらいのつもりでおります。

あと、ほかの部署との関連はどういうところですかというお話なんですけど、例えば農業振興担当は当然なんですけど、ごみ減量課がやっています、ごみは出ないような使い切りレシピとか、あとは子育て支援課がやっている、例えば離乳食講習会とか、1歳6か月健診とか、3歳児健診のときの栄養医療相談とか、あるいは高齢者支援課がやっているオーラルフレイルの関係、そういうところとやっていければと思っているんですが、私は現実的には2学

期が始まってすぐできないと思っています。栄養士の皆さん、多分、調理場に入るのは無理なんじゃないか、混在すると思っていますので、ちょっと長い目で見ていただければと思っています。

あとは栄養士をどういうふうにするかという規模のお話だったんですが、これ私の思いですので、確定とは言いませんけど、今現状、栄養士さんって本当は、私の気持ちとしては専ら栄養士業務に専念してもらいたいところなんですけど、今、調理員さん、配膳員さんを合わせると、会計年度任用職員さん70名ほどいます、ここには。その方たちの労務管理も、大変恐縮なんですけど、強いちゃっている状態なんです。それが令和5年の2学期からは委託されるということで、それがなくなるという形になります。その分ちょっと手が空くというわけじゃないんですけど、余裕が出る感じになるんですけど、そこでどうなるか、減らすのかという話じゃなくて、私は逆に人を増やして、先ほど申しましたように学校をはじめ地域に出向いて御訪問させていただいて、栄養士の話聞いたというのをやっていきたいと思っているんです。

とかくほかの市もそうなんですけど、国立市も、恐縮なんですけど、保健師さんってよく目立つんですよ。保健師の集団というのは。栄養士さんって決して人前に出るような感じじゃなかったものですから、私はここに来て、栄養士さんって本当に一生懸命働いていただいて、真面目な方が多いものですから、その方たちに陽の目を見てもらいたいという気持ちの中で、私の妄想も含まれていますが、人を増やしていこうと思っていますし、実際に各学校に栄養士さんが行って講話したときには、その日の残菜率、その学校は非常に減りました。やっぱりそういうのも食育の観点からもいいことなので、人を増やしていこうというふうに思っております。

以上です。

【山上会長】 ありがとうございます。今日も地場野菜の給食で、大きな里芋1個分ぐらいのコロッケが今日は出て、あとはおつゆの中に野菜がいっぱいという、とてもおいしい給食でした。

ほかにございますか。

【久保委員】 すごく展望が持てる話で、保護者としては期待でいっぱいなので、ぜひ妄想を実現していただきたいと思います。本当に期待しています。ありがとうございます。

すみません、あと1点なんですけど、3、円滑な運営管理の実施の(4)なんですけど、施設設備の維持、改善に「老朽化した調理設備類の確実な維持と管理」とあるんですけど、

前もお伺いしたんですけど、大分老朽化が進んでいて、本当ごまかしごまかしやっているということで、それからボイラーでしたっけ、電気設備が壊れちゃってすごい大変だったという話もお伺いしていて、先ほどの異物混入事件ですごく忙しかったという話なんですけど、設備が壊れたがゆえにメニューが土壇場で変わったとか、設備が壊れたがゆえに、これは調理に使えるなくて別のものを持ち出してきたとか、修理に時間が取られて忙しかったとか、実際にはそういった事例というのは年間どのくらいありますでしょうか。

【事務局】 メニューが変わったというのは、私、ここのところ記憶はないんですが、ただ、壊れた事件は毎週のようにあります。ボイラーが壊れました、スチームコンベクションも壊れましたというのは毎日ありまして、第一給食センターと第二給食センターがあるものですから、双方都合をつけながら使うという形で、とにかくすぐ直さなくちゃいけないという部分がありますので、そういう部分ではうちのほうの事務主査はその手配に苦労しているところであります。

いつ壊れてもおかしくない状態が続いておりますので、保守点検をしっかりとやりながらもやっではいるんですけど、壊れてしまうという事実もありますので、あと修理する部品がない、もう製造販売してないということもありますので、とにかくしっかりと点検をしながら、1学期末まで乗り切っていきたいという希望はあります。

【山上会長】 よろしいですか。

【久保委員】 ありがとうございます。皆様方、健康に留意していただいて、よろしくお祈りします。

あと、調理員さんたち、例えば調理中にこれが気になっちゃうとかって、多分あると思うんですよね。何かやって、ちらっとあれがおかしいというのが目に入ってくるとか、そういうことの心配がないかというのは1回どこかで聞ける機会があったら聞いてもらって、そういうところから1回改善していかないと、多分ヒヤリハットも減っていかないんじゃないかと思うので、ぜひよろしく御検討願います。

【事務局】 先ほど申しましたように朝昼と打合せを2回しておりますので、そのときにも機械の具合どうですかみたいな感じで、調子悪いところありませんかということは聞けるかと思っておりますので、それは聞いていきたいと思っております。事前にそれで防げれば一番いいかと思っておりますので、ありがとうございます。

【山上会長】 ほか、ございますか。よろしいでしょうか。

それでは、次に移ります。議題（4）その他ということで、最後に（4）その他ですが、

委員の皆様から何かありますかということですがけれども、よろしく申し上げます。よろしいでしょうか。どんな御意見でも最後は構わないんですけど、よろしいですかね。じゃあ、申し上げます。

【熊井委員】 三小の熊井です。1点だけなんですけれども、以前の会議のときに挙がりました給食の開始時期とか終了時期を学校単位でそろえていただけるとありがたいというふうに御要望したんですけれども、校長会で共有をしてくださったということを知ったんですけれども、また失念のないように、そういう要望があるということをも改めにお伝えいただけるとありがたいです。

年末の12月のタイミングで、学校ごとに給食の終了するタイミングが異なりまして、私もうっかり、また子供に弁当を持たすのを忘れそうになったりということがありましたので、そろえられるとすごく給食の献立表も見やすくなりますし、準備などで確認する保護者もとても分かりやすくなるのかなと思いますので、引き続きお願いしたいと思います。

以上です。

【山上会長】 分かりました。中学校のほうはもうほとんど始まる、それから終わる時期、一緒なんです。小学校は特に低学年、新入生だったりとか、その辺のスタート時期が違うということなんです。高学年とかは大体一緒ですか。

【事務局】 1、2年生は気をつけています。

【山上会長】 今度入る新しい1年生に関しての始まる時期をとにかく早めていただきたいということですね。どっちかという。

【熊井委員】 2つあったかだと思います。1年生の給食は、以前、早めてほしいという意見が挙がってしまっていて、あとそのほかについては大体はそろっているんですけども、例えば三小だと、給食の終わるタイミングがちょっと早かったり遅かったりって、ほかとちょっと違う動きがあるので、すごくその辺が不便に感じているというのはありますので、その辺の調整をしていただけるとありがたいです。

【山上会長】 分かりました。給食の回数は決まっていると思うので、その辺の始まりと終わりの時期をできるだけ気にするよということ、少し校長会のほうで投げかけていきたいです。

ほかにございますか。どうぞ。

【古屋委員】 早めてほしいという話を、1年生、2年生はどうかというお話をさせてもらって、校長会で協議をしていただいて、それを私も自分の学校、八小のほうに伺って、校

長会での話とかがあったんですけど、ぴったり同じにするのは、各学校が決めていることでかなり難しいそうで、ただ、今やっている年度の人が来年の1年生の話を変えていこうみたいなことはあんまり今まで言われたことがなかったから、ちょっと検討する題材にはなりませんでしたみたいな感じで検討はしていただいたかなとは思んですけど、だからといってぴったりみんな4月半ばから始まりますとか、終わりというのにはならなそうな感じでした。

【山上会長】 校長会のほうでも足並みをそろえようという話には至らなくて、ただ、ほかの学校と比べてうちの学校は早いのか遅いのか、そういった確認はお互いし合っていましたので、そこら辺はいい参考になっていくとは思んですけども、学校によって事情がかなり違ってくるので、そこら辺は一律にというのは難しいのかなと思いました。

ほか、よろしいでしょうか。よろしいですかね。

それでは、閉会ということで、終わりのほうに近づいてまいります。よろしいですか。

本日の議題は全て終了いたしました。次回は、令和5年6月22日の木曜日午後2時からとなりますので、よろしくお願いいたします。

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

— 了 —