

## 平成26年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会記録（要旨）

日 時	平成27年2月19日（木）午後2時00分から午後3時40分
場 所	国立市立学校第一給食センター会議室
出席委員	16名
欠席委員	2名
傍 聴	0名
事務局	6名（本多所長、山崎主査、原田主査、山本栄養士、久保栄養士、後藤主事）
議 題	事業報告について（資料1） 学校給食費収支状況について（資料2） その他（資料3、資料4）

### 1. 事業報告について（資料1）

事務局から資料に基づき、前回の審議会以降本日までの給食センターにおける主な事業と放射性物質の測定等に関する対応を報告した。

#### 【質問・意見等】

- ・2月6日の場長会で、ノロウイルスの健康保菌者の有無についてとあるが、どのような内容であったのか。  
場長会で今冬、ノロウイルスの健康保菌者が出たか否かについて、意見交換があった。
- ・食中毒が出て初めてそういう検査をやっているのか。自主的にやっているようなところはあまりないのか。  
健康保菌者については症状が出てこないこともあり、各市によって対応が違ってくる。

### 2. 学校給食費収支状況について（資料2）

事務局からの資料に基づき、4月1日から12月31日までの学校給食費の収支状況についての報告を行った。併せて監査員から監査の報告があった。審議の結果、学校給食費収支状況については承認された。

#### 【質問・意見等】

- ・喫食者数だが、人数は延べ人数なのか。  
喫食者数は、実際に給食を提供した数である。
- ・平成26年度の最後の監査はいつなのか。  
平成27年5月末時点での決算資料をつくり、6月の運営審議会の前に監査を行い、6月の運営審議会で諮る。
- ・現年分の徴収に力を入れ始めた時期に、実際には未収入額が結構増えているというのは、これは市役所の努力というのとはまた別のいろんな要因があるのかと思うが、それは何か分析しているなら教えてほしい。  
不納欠損として処理する基準で5年と10年の基準というところは変わっていないので、何らかの状況があったのではと考えられるが、具体的な内容については不明である。
- ・1ページの収支状況の表の中で、差引残高が1,735万になっているが、差引残高が増えているの

か。

年度途中では、支払いのタイミングなどにより、残高が途中の段階では数字上は動くので、最終的な結果は年度末で見ないと傾向がわからないということになる。

### 3. その他（資料3、資料4）

事務局からの資料に基づき、平成26年度2学期分学校別残菜率調査と平成27年度事業計画の説明があった。

#### 【質問・意見等】

・残菜率の調査だが、残菜量はどうやって計算、カウントしているのか。

学校から戻ってくる残菜を給食センターで計量し、それを残菜量と捉えている。

・サラダが人気ないようだが、その辺どのように考えているか。

サラダについては、生野菜では出していない。給食センターとしては、野菜の栄養面を考えると人気はないが、野菜は出していく方針であるので、なるべく食べていただきたいと考えている。

・味つけはどうしているか。

ボイルした野菜にドレッシングをかけて食べてもらっている。

・食物アレルギーへの対応だが、ピーナツを使っているか。

ピーナツは出していない。

・学校別の残菜調査だが、学校ごとに違い大きいのが、何故なのか。

（会長）

1点目として、学級担任の指導や学校の指導によって、残菜が多い少ないが違ってくることが考えられる。

2点目として、保護者の方の要望、意見が強い。保護者の方の考えの中で食べられるだけとかこれだけの量とかというように個別に強い要望がある場合は、徹底が難しい。指導の内容も変わってくることもある。

3点目として、朝御飯をなかなか食べてこないとか、朝御飯を抜いてしまっている子供はおかわりが非常に多い。案外残っていないところというのは、特定のお子さんが食べている場合もあるかなと思う。先生が交代したりしたときの子供たちのおしゃべりの雰囲気とかで、残菜の量が変わる。学校の指導としては、残さないようにという指導は行っているが、十分なところではないところもあると思う。

残菜率が多い学校は1年を通して多い傾向にある。補足だが、給食センターとして、なるべく食に対する関心を進めていきたい。

・残菜率調査は定期的に行っているのか。

学期ごとにやっているのだから、継続的にデータとしてはとっている。

・データを分析した結果をどのような形で反映しているのか。

学校には細かいデータを提供して、食育という面で、参考資料として提供している。

給食センターでは喜んで食べていただけるような献立づくりの参考資料として使っている。

・もっと分析と反映をしっかりとすべきではないかと思う。

・五小の保護者給食委員で残菜を減らすためのアンケートを行った。給食の出し方の工夫と、それから栄養士の栄養指導についてはどうか聞きたい。

献立作成委員会で積極的に意見を出していただければ、なるべくそれに応えられるような形でしていきたい。献立メモについてもお知恵をいただいた中で、みんなに浸透するような形でできればと

考えている。出前授業などもなるべく機会を増やしていければというふうには考えている。

・学校ではマヨネーズを出しているのか。

献立に組み合わせながら、いろいろな種類を取り入れている。

・資料41ページので給食の充実で、適切な栄養摂取とあるが、学校給食で出す栄養というのは、何か決まりがあるのか。

国の基準をもとに栄養計算を行っている。

・1日の必要栄養量の中の3分の1をとっているのか。

そうである。

・そうすると家庭によっては、やっぱり栄養摂取が不足する家庭も出てくる可能性はあるのか。

そういう可能性もある。

・デザートについては残す量が少ないが、何か考えはあるか。

デザートの残菜はほぼない。揚げ物については、よく食べてくれる傾向にある。

・(会長)残菜については、各校、各学級によっても状況が違うと思うので、各担任、管理職のほうにもご意見いただければ、学級指導、学校の指導については改善できると思うので、よろしく願いたい。

・食べる子供自身がどこかで選択できるような余地があると食べやすいのかなという気がする。

(会長)1年1回のイベントなら楽しくできるが、恒常的になると、担任の負担が大きいということもある。

・給食センター更新計画だが、将来いつかというのは明確にはできないだろうが、別のところで土地を確保して建て替えるという方針に一応、市としては立ったと見ていいのか。

建て替えをすることは現時点では言っていない。耐震性に問題はなくとも、全体として建物だけでなく、その中の機械設備も老朽化しているので、このまま今のセンターを維持していくというのは現実的な選択肢としては難しいと思う。建て替えは一つの選択肢となる。

・いつごろの時期にこういう形で老朽化の問題に対応しますというのを目に見える形でアナウンスしてほしい。

・情報提供については、興味を持ってもらうような、双方向のような形が少しあり、全然知らなかったということが少しでも減れば給食を取り巻くいろんな問題も少しずつでも減っていくかと思う。

・残菜率が高いのはどういうことなのかなどと思う。先生方がお忙しいというのは、大きいのかなと思う。時間割に何とか手を加えるということができないのか。自校式がほんとう望ましいなと思う。

(会長)自校式ということもあるが、建て替えについても、意見をいただいているということで、生かしていただくような形でよろしくお願いします。時程については、それぞれの学校が工夫していくことになると思う。各学校で聞いていただくことが、一番いいのかなと思う。給食の指導については、学校のほうにも持ち帰る。それから、各学校にもお知らせ、アナウンスしていきたいと思うので、指導の工夫については情報を提供していくので、よろしくお願いします。

#### 4. 閉会挨拶(谷川会長)

今審議会任期中最後の出席となる重松委員より挨拶があった。

以上で本日の議題が全て終わりました。次回は次回6月25日木曜日となりますので、よろしくお願いいたします。これにて第5回給食センター運営審議会を終了いたします。