

第 2 回 大町市学校給食あり方検討委員会議事録

日時：平成 23 年 2 月 10 日（木）

午前 10 時 00 分から午後 2 時 30 分まで

場所：大町市立大町西小学校

大町市立仁科台中学校

大町市立八坂小学校

出席者：大町市学校給食あり方検討委員会委員 11 名

1) 大町市立大町西小学校 給食棟

事務局：おはようございます。これから西小学校の給食施設の視察を行います。本日は、委員 11 名全員参加です。それでは、西小の栄養士から説明をいただき、その後意見交換、質疑応答をお願いします。給食の調理中で調理室には入れませんので、外からの見学をお願いします。

それでは、給食の概要について西小の栄養士から説明をお願いします。

西小の栄養士：資料の 1 ページ目が本日の献立です。通常の食数は、536 食で、本日は、5 年 2 組の試食会となっていますので、382 食です。ご飯は、委託炊飯で麦ごはんを用意しています。おかずは、レバーを使用したものと青菜のカラシ和え、お汁、フルーツというメニューです。

献立表の中段に納入業者名、その右側にアレルギー児童に関するメモになっています。調理員は、食材を洗う所から気をつけて作業を行っています。アレルギー食の最終的な調理は、私が行っています。アレルギー児童の氏名は消してありますが、今年は、重症な児童は 1 名で対応が楽でしたが、昨年までは、重いアレルギーの子供が 3 名いて、非常に大変でした。アレルギーの子どもの食べられない食材には、×印をしてあります。それと、アレルギー児童には、一度使用した油が使えないので、新しい専用の油を使用するようにしています。

資料の 2 ページ目は、調理員の作業工程表です。4 人の調理員で協力して作業を行っています。勤務は、正職は 7 時 30 分頃から検収作業を行い、臨職は 8 時 20 分から 7 時間勤務です。検収、下処理を行い、調理に入りますが、作りながら中心温度を測り、記録を取っています。仕上げは 12 時頃で、12 時 25 分から給食となります。

次の資料は、作業導線図で、食材の流れが記載されているものです。昨年、床を修繕してもらい、また、シンクも増やしてもらったので、作業導線がスムーズになり調理員も仕事がしやすくなり、大変助かっています。

次の検収票は、食材が入ってきたときの納品時間、温度、産地、賞味期限を記録してあるものです。この時期は難しいのですが、できる限り地場野菜を使用するようにしています。

今日のメニューについては以上です。何かご質問があれば、お願いします。

事務局：施設についての説明をお願いします。

西小の栄養士：食材は、こちらから入って調理場に流れてきますが、ここから見えるものでは、お

釜が4つあります。お汁を作ったり、生野菜が使えないので、野菜を茹でて冷やして和えたりしています。炒め物や、煮物などにも使用して、4つの釜は毎日使用しています。右側の機械は、スチームコンビオーブンで、蒸したり焼いたり使用するものです。大変便利なものであります。その奥が、揚げ物に使用するフライヤーです。他には、使用した食器等を洗う洗浄機と洗ったものを熱消毒して保管する保管庫があります。中の施設については、以上です。

事務局：子供たちがどのように給食を運ぶのかについて、説明をお願いします。

西小の栄養士：子供たちは、入口から入ってきて、業者が直接搬入した牛乳やごはん、パンをこちらから持っていきます。こちらは、両側から出し入れできるようになっています。調理室で調理したものは、棚にクラスごとに置かれて、そこから持っていきます。おかずは、できるだけ時間ぎりぎりに出して、温かいものを提供できるようにしています。

奥の食材の搬入口と下処理室については、直接ご覧ください。

事務局：本日は、3ヶ所の給食施設を視察しますので、それぞれの施設をご覧ください、比較していただきたいと思います。施設をご覧くださいましたら、会議室に移動をお願いします。

2) 大町市立大町西小学校 会議室

事務局：それでは、アレルギー等の状況について、西小の栄養士から説明をお願いします。

西小の栄養士：資料に氏名等の個人情報がありましたので、消して配布してあります。今年は、重症の子供は1名で、昨年までは3名おりました。資料は、その時に対応をまとめたものと、21年度の食物アレルギー調査結果と献立表です。

昨年場合は、Aさん、Bさん、Cさんについて、除去食が必要な食品、主な代替え食品ということで対応を行ってきました。詳細については、資料をご覧くださいと思います。調理員は、全校の給食調理に携わっており、アレルギーの対応までは手が回らない状況でした。アレルギー食については、途中まで調理員さんが行い、後は、私が調理を行ってきました。

アレルギー対応までの手順としては、新年度になってからでは遅いので、旧年度中に来入児を含めて調査を行い、その中でアレルギー対応を希望されるお子さんに対しては、必ず診断書を出していただき、対応をしております。

給食室で除去した給食を、教室で他の子供達と一緒に食べますので、担任だけでなく他の先生もアレルギーの子供の状況を知っていなければなりません。なので、校内に対応委員会を設置し、全職員が周知できるようにしています。教育委員会にもその中に入ってください、条件整備をして、最終的には校長先生が決定して対応しています。アレルギーの子供の保護者には、学校に来ていただき打ち合わせをして、詳細について相談させていただいております。

来年度には、重症の子供が入学するので、教育委員会に相談しながら、校内でどこまで対応できるか打ち合わせを行う予定です。前年度までに、ここまでの打ち合わせを行い、4月の職員会で報告し、全職員で共通理解を持つようにしております。

それと、いつでも救急車の対応ができるように、対応マニュアルを作成しています。今まで、救急車をお願いするような事態はなかったのですが、ショック症状を起こした場合に、命に係る

事態となりますので、保険室でも緊急薬を用意しており、全校で対応するようにしております。具体的な取り組み内容については、資料をご覧ください。

今まであった事例では、教室で間違えて食べてしまったことがありました。それからは、献立表で食材の確認を徹底させ、担任と本人でしっかり確認し、その子供の机の上に給食を置くなどして、ミスがないように対応しています。子供にとっては、みんなと同じものを食べることが嬉しいことなので、高学年になってからは、全部給食室で配食するのではなく、少しずつ教室でも配食するように、家庭や担任と連絡を取りながら対応しております。

保護者との連絡については、月に2回学校に来てもらい、使用食材の確認等を行っています。例えば、トマトがだめな場合は、トマトを除去することは簡単ですが、調味料の中にトマトを使ったものがあります。業者に聞いてもわからない場合があり、その場合はメーカーにまで問い合わせをしており、準備段階からの対応に非常に手間がかかります。今は、対応に慣れてきましたが、新しい食材を使用する場合は、大変でした。また、家庭とは、毎日交換ノートを行っており、2重3重に確認しております。

給食には、除去食だけでなく代替え食も作りますが、デザートなどのどうしても作れないものについては、保護者と相談して家庭で作ってきてもらっています。

一昨年、食べてはいけないものを食べてしまったことがありました。そうすると、保護者との信頼関係が壊れ、その後のケアが非常に大変でした。保護者に学校に来ていただき、十分に説明をし、また、学校内でも何度も会議を行い、安全な給食を提供するために改善を重ねてまいりました。

アレルギーの対応については、県教委に聞いても、学校でできる範囲で対応をとの回答ですが、子供や保護者の希望で給食を望まれているので、可能な範囲で対応をすることとしています。

アレルギー対応のために、いろいろと予算措置をしてもらわなければならない部分がありますが、食材関係としては、教育委員会から保温庫を購入してもらいました。3年生の重症の子供は、除去食を続けて、症状が大分改善され、食べられる食材も増えてきました。学校ではそのように改善のお手伝いをするというので、しっかり除去すれば治っていく、いつまでも続くのではないということです。

教室を見てみると、明らかに食物アレルギーがありそうな子供がいますが、家で医者に行くのを拒んだり、だめな食材は残させるという家庭がありますが、子供のことを考えるのであれば、早いうちに診断を受け対応することが大切だと思います。アレルギーの人数が増えて対応が大変な場合には、午前中の調理中だけでも人員を配置していただければ、学校としては大変助かると思います。

アレルギーに関しては、以上であります。

事務局：アレルギーに関してだけでなく、給食関係全般について、ご質問をお願いします。

委員長：給食費については、原則PTAですね。アレルギーの場合には、除去や代替えなどで非常に手間がかかる訳ですが、その部分についての負担はいただくのですか。

西小の栄養士：本校に関しては、特別に負担はしていただいてないです。

委員長：市とかが負担するということですか。

西小の栄養士：除去食や代替え食に対しては、特別に徴収したり補助を受けたりということはないです。

事務局：西小では、栄養士が1名と正職1名、臨職が3名の調理員が4名体制ですが、このことに関して人的な配置や食数に対してはどうですか。

西小の栄養士：大町市は米飯も委託炊飯ですし、一概に他市町村との比較はできませんが、児童数が減ってきていますので、その分手をかけた給食を提供できる状態です。人数が少ないところでは、冷凍食品などを使用していますが、西小では理想の献立が実施できる人数だと思います。提供している給食は、ほとんど手作りです。年によってアレルギーのお子さんが増えてくると、対応が難しくなると思います。

委員長：本日の視察の前に、事務局から給食に関する点検票をいただいたのですが、このマニュアルに書いてあることを見ると、差がある部分があります。例えば、作業導線の部分で、検収室で検収して汚染区域に入りますが、床の色を変えて対応しています。その辺のことはどうですか。廃棄物の搬出の導線は、どうなっているのですか。廃棄物は、調理室の中を通過して出すようになっているのですか。それと、自動洗浄機で洗ったものをそこで消毒するのですか。

西小の栄養士：食器類は、子ども達が取り出すところに入れます。

委員長：作業導線については、どうですか。

西小の栄養士：施設面のことがありますので、マニュアル通りとはなっていません。廃棄物は、調理室を通過して出すようになっています。検収室から下処理室、下処理室から料理室というような区切りで、本当は人が行き来してはいけないことになっていますが、床の色分けで対応しています。これから考えていかなければならない部分だと思います。

委員長：廃棄物を外に出すのは、扉か何かがあるのですか。検収室まで運ぶのですか。

西小の栄養士：残食等の廃棄物は、下処理室の奥に出す扉があります。検収室まで戻ることにはないです。調理室の中は通ります。マニュアルでいくと、洗浄機のところに扉が必要になっていますが、施設的に難しい状況です。

事務局：出入り口を作るということになると、大規模な施設改修となってしまいますので、即対応ということは困難です。マニュアルも見直しがされ、そのとおりの施設改修ができれば良いのですが、財政的にも難しい状況です。導線等の施設に関する部分については、栄養士の先生とも協議して、対応できるものについては、改善していきたいと思います。

委員長：外に出す部分についてはどうですか。

事務局：本日の資料の作業導線図の左下に、ゴミと書いてある部分が出す場所です。実際に、この部分から出すように扉があります。

委員長：調理室の中を通らないようにしないといけないのではないのですか。

委員：途中に出し入れ口をつければ、解決すると思います。ただ、給排水や機械等がどうなるかということですね。廃物処理は、調理中には行ってないと思います。子供たちの残食の処理をどうするのか、という問題だと思います。調理中は、廃物運搬の作業はないのですが、理想を言えば、

途中には、出入り口があればと思います。他の新しい施設は、その様になっていますが、古い施設をどのように対応するのか考える必要があります。

委員長：配膳は、戸棚ですか。

西小の栄養士：釜で作ったものならば、釜のそばで盛りつけをして出しています。カウンターに出す前に配膳を行います。

委員長：特別に配膳をする部屋は、最高に清潔でなければならないということですが。

西小の栄養士：配膳をする部屋はありません。作った場所のそばで配膳しています。

委員：アレルギーの対応ですが、調理員が通常の子供たちの給食を作りながら並行して対応しているのですか。間に合わない部分については、栄養士の先生が対応しているのですか。

西小の栄養士：調理員には、作業工程の中で、できるところまでやってもらってます。

委員：いただいた表の子供の対応をするのに、通常の給食調理の時間のほかに、どのくらいの時間がかかるのですか。

西小の栄養士：ここに出ている子供の対応を全部しているのではなく、そばなどは給食には出さないようにしています。アレルギーの食材を全部給食から除外すると、非常に貧しい給食になるので、工夫して対応しています。時間的にどのくらいということはいえません。

委員：平均的には、どうですか。

西小の栄養士：下処理が終わって、11時くらいから火を使いますので、その時間帯から、場合によってはもっと早くから対応しています。

委員：11時から12時くらいまでの1時間ということですか。

西小の栄養士：メニューとよって異なります。今年は、一人なので大分助かりました。

委員：昨年は、重篤が3名いたそうですが、そうすると、それなりに時間がかかったということですか。

西小の栄養士：そうです。

委員：基本的には、給食費の中で賄うということですが、対応食は、通常の給食費では不足ということですね。

西小の栄養士：除去したものの代替えは、違う費の食材を利用したりして、うまく使い回しをして対応しています。

委員：平均するとちょっと上くらいですか。

西小の栄養士：保存食もありますから。

委員：アレルギー対応についても保存食が必要となるので、アレルギーの子供の数だけ保存食も必要となる。

西小の栄養士：3人が同じものなら1つで他は必要ありませんが、保存食は取っています。

委員：アレルギーの対応については、西小の栄養士さんに本当にご苦労いただいていることと思います。非常に大変な作業です。一人のお子さんにどのくらいの時間をかけるかということは、正確にはいえませんが、アレルギーの対応が一人ひとり違うので。そこを問題なく、やがては子供が普通の食事になるようにとの思いで対応していて、そのことも大変だなと思います。アレルギー

一の子供が増えると、一人ひとりに対応して導線も考え、また、調理員の理解も得なければならぬ。そして、栄養士の先生がいない場合の対応はどうするのか、ということも計画しなければならない。対応するためには、調理員の代替えが必要だと思っております。その対応策についても、この委員会で方向性を出せればと考えています。このような対応が、自校給食がいかに大事なのかということに繋がってまいります。今後の指導面にも関係してくることですので、そのことについても協議していただきたいと思っております。

自校の良さは、手作りで、センター給食では、冷凍を使えばよいのですが、大町で実施している自校給食の良さを再度見直していただき、それぞれの条件整備をしていただき、それに加えて問題点があれば整理していくことが必要だと思っております。施設を見せていただいて、教育委員会でも随分理解していただき、床も改修されてよかったと思っております。私がいた時分には、予算の関係で一部しか改修できなかったのが、全面的に行われてうれしかったです。アレルギー対応では、西小の栄養士さんが事務をやりながら作っているのですか。教育委員会から保温庫やシンクを入れていただき、その点も改善されていると感じました。

事務局：次に、地産地消と食育について、西小の考え方、対応等をお願いします。

西小の栄養士：地産地消については、個人的にもできるだけ地元の物を使う様にしています。これまで、農協からも協力してやっていたのですが、農協ができないということで、調理員から地元の情報を伺って、休みを使って産地巡りをして、生産者を訪ねて直接納入してもらえ人を探し、品物がある限りは使うようにしています。子どもたちも新鮮なものを食べるということで、安心して、身近な人が作ってくれた食材で、大変喜んでおります。市全体からすると、まだ、一つになっていません。発注も学校ごとですし、会計も別です。しかしながら、これからも地産地消に取り組んでいきたいと思っております。

食育については、はま先生の後を受け継いで、子供達も食べるだけでなく、そこに知識を加えるように、先生と一緒に、全クラスで授業を行い、それと、試食会も希望があるクラスすべてに対応しています。そのような取り組みの中で、給食について理解していただき、食育についても考えていただくようにしております。子供達も授業をすると、自分が何を食べなければいけないのかとか、食べ物と健康の関係とか学ぶことができ、それが給食をしっかり食べることに繋がってきますので、食育は大事な教育であると思っております。

事務局：それでは、西小での視察はこれで終了ということで、次に、仁科台で視察を行います。

本日は、西小の栄養士さんありがとうございました。

3) 大町市立仁科台中学校 給食棟

事務局：仁科台中学校に視察については、あり方検討委員会の委員が栄養士でありますので、説明をお願いします。

仁科台の栄養士：この施設は、昨年に建てられ大町市内で一番新しい施設です。毎日、540食ぐらい作っています。アレルギーを持っている生徒は30人ぐらいですが、日々対応しているのは3人程度です。中学生ぐらいになると、自己判断で食べないでいることができるので、保護者に

連絡を取って、確認し、希望される生徒に対して、除去食をメインに対応しています。主菜がどうしても食べられない場合には、代替え食を提供しています。

施設については、西小と同じで釜が4つあり、釜の手前がフライヤーです。その左がスチームコンベクションです。それとプラスチックで、これは野菜を冷やしたりするものです。生徒は、学年・クラス別に配膳されたものを持っていき、冷たいおかずについては、冷蔵庫から持っていきます。食器、牛乳はこちらに入っています。こちらが主に調理をする部屋になります。あと検収室と下処理室は、奥になりますので中には入れませんが、外から自由にご覧ください。

4) 大町市立仁科台中学校 多目的室

事務局：それでは、仁科台の栄養士から説明をお願いします。

仁科台の栄養士：今回の資料は、PTAの試食会に使用したもので、また、それを加工したものを食育の授業で使用しました。給食ができる過程がわかると思いますので、資料を見ながらお願いします。

今日の献立は、麦ごはんと千草蒸し、ほうれん草のナムル、田舎汁、いよかん、牛乳です。献立を作成する際に気をつけているポイントは、1番から7番目で、特に配慮が必要なアレルギーの対応については、献立の右側の調理方法の欄に、アレルギー対応について書いてあります。千草蒸しの卵がダメな生徒には、ひき肉を丸めて肉団子にして、野菜類であんかけを作って、肉団子の野菜あんかけとして提供しています。ほうれん草のナムルには、カニフレークが入りますが、それがダメな生徒には除去で対応し、果物の柑橘系がダメな生徒には、バナナに変えるなどの代替え食で対応しています。このような形で献立を考えており、できるだけ調理員に負担をかけないように、主となる献立を変化させて使えるようにしています。それと、できるだけ地場産のものを使いたいので、予算の中で可能な限り対応しています。

最初にやることは、献立の確認です。毎日、翌日の献立について、給食職員でミーティングをします。その時に、お配りしてある作業工程表と導線図で、調理員と一緒に、誰が何の料理を作るのか。誰がアレルギーの対応をするのか。どのように作業をするのか。何時から何をするのか。ということについて確認をします。このように、前の日に調理員と一緒に導線図を作りあげます。

調理員は、必ず毎日、調理する前に体調の確認をします。体温を測り、下痢や手などの傷の確認を行います。もし、自分の体調が悪ければ、無理をせずに休んだりしてもらいます。

給食の身支度については、工程表に色分けしてありますが、緑の部分は汚染区域で、汚い作業をする所。そこは、検収室や下処理室で、泥のついた野菜などを持ち込みます。青に色訳してある部分では、衛生的な作業をしているところです。靴やエプロンもそれに併せて、色別で区別しています。当然、調理する前には爪ブラシを使って手をしっかり洗っています。

使用する水については、毎日、5分間蛇口を開き、消毒の状態を確認します。水が塩素消毒されているかについても、作業前と作業後に薬剤で検査しています。

給食室は主に、検収室、下処理室、調理室、洗浄室の4つの部屋に分かれています。検収室は、食材の検収をする場所で、資料に検収票をつけてありますのでご覧ください。検収票に則って、

発注量や品温、産地、メーカー等の確認を行います。次に、野菜の皮をむいたり、保存食をとったりの作業を行います。納品された品物が腐っていたりして、使えないものは、返品して代わりに物を持ってきてもらいます。

給食で使用する食材は、すべて 50 g ずつ取って保存しておきます。業者が納品した土のついたままの物を 50 g 取り、給食が出来上がったものも 50 g 取って、-20 °C 以下で冷蔵し、2 週間保存します。

下処理室には、3 つのシンクがあり、野菜を洗ったり、ハンバーグの形を整えたり等の作業をします。調理室で行う主なことは、野菜を切ることです。大量の野菜を切るので、スライサーを使用しています。サツマイモやサトイモについては、手で切っています。切るものによって、まな板や包丁を色分けして使用しています。

給食の調理機械としては、揚げ物をするフライヤー、煮物や炒め物、汁物を作るときの回転釜、スチームコンベクションは、焼き物や野菜を蒸すときに使用しています。野菜は、カートごと蒸して、ブラストチラーで冷却します。蒸しあがった 80 °C の野菜を 8 分ぐらいで、10 °C 以下になるので、作業効率が非常に上がります。ブラストチラーは、市内に仁科台しかないのも、そのことがこの給食施設の特徴になっています。衛生面でも非常に良い状態です。他の学校は、釜でゆでてから水道水で冷やしていると思います。去年の夏は、非常に厚かったので、汁を回転釜で作って、ブラストチラーで冷やして、冷やしうどんなども給食で出し、生徒も非常に喜びました。もう一台あるスチームコンベクションは、主に、肉や魚の焼き物で使用しています。

ブラストチラーの窓側にアレルギー対応のための IH 調理器が置いてあります。アレルギー対応をする場合は、こちらで調理をしています。

次は、中心温度を測って、火が通っているかどうかの確認をしているところです。上の写真は、コロッケの中心温度を測っているところで、下の写真は、ハンバーグを作っているところです。作ったものは、バットや食缶にクラスごとに分け、さきほどの棚に配膳をします。

給食室の中に入れなかったのも、試食会の資料を使って説明させていただきました。

アレルギー対応については、西小と同様で、医者診断に基づいて対応しています。来年度に、アレルギーの重篤な生徒が入学する予定でいますので、説明会のときに保護者にアンケート調査を行い、アレルギー対応が必要だという保護者には、その時に診断書の提出をお願いしています。診断書の提出があった時点で、保護者と対応について相談させていただき、対応を決定します。今年のアレルギーの重篤な生徒に関しては、保護者との信頼関係を作りたかったので、学校に来ていただいて話し合いの場を設けました。現在は、家庭との献立のやり取りで対応しており、必ず献立を事前に渡して対応の確認をしてもらい、保護者の確認をいただいて給食を提供しています。いろんな食材を使うので、使用できるかわからない場合は、保護者に直接電話させていただき、使用の確認をしており、家庭から何かを持ってきてもらわないようにと考えております。今まで一度も家庭から持ってきてもらったことはありません。デザート関係で、卵や牛乳が使えない生徒がいるのですが、業者で卵や乳製品を使用していないものを提供いただいたり、業者をお願いして作ってもらったりしています。以上です。

事務局：何かご質問があればお願いします。

委員：施設の面で、食品庫からの導線が入っていないので、どのように調理室に入るのか教えてください。

仁科台の栄養士：導線図に書いてなくて申し訳ありません。この日の物は、検収室から下処理室に入るものが多くて、調味料に関しては、食品庫の横に扉があって、そこから渡すようになっています。食品庫から調理室に行くということではなくて、窓越しに渡すようになっています。

委員：この図では、直線になりますね。手洗いの横から出し入れをするということですか。

仁科台の栄養士：そうです。

事務局：仁科台は、食数が多いですが、栄養士 1 名、調理員は、正職 2 名、臨時が 3 名の 5 名体制で、そここのところはどうですか。

仁科台の栄養士：足りていると思います。今後、アレルギーの生徒が増えてくると、対応がぎりぎりになるかなというところですね。現在は、アレルギー対応が 2 ~ 3 人で、宗教上の理由で豚肉が食べられない生徒についても、アレルギーと同様の対応をしています。豚肉を使用する場合は、鶏肉に変えたりとか、汁にウィンナーが入っている場合には除去したりの対応をしています。今の状況では、職員数は十分足りています。

事務局：地産地消と食育については、どうですか。

仁科台の栄養士：地産地消については、「かたくり」から、この時期ならこれが安いとか、こんなものがあるとかの情報をいただき、仕入れを行っています。できる限り地元産の物を使うようにしています。

食育については、授業で話をしています。授業で食育教育に取り組んだり、生徒が配膳を取りに来るのですが、その時に、身支度の様子や献立、旬の食材についての話をしたりしています。

昼の放送で、食材や下膳の仕方についての話をしています。そんな状況です。

委員長：残食についてはどうですか。

仁科台の栄養士：残食は、ほとんどありません。多いときでも 3 kg か 4 kg で、少ない時は 0 kg です。0 と 5 のつく日は、給食委員会で残食 0 の日として、給食委員も頑張ってお手伝いしています。今年も、残食 0 の目標日数を決めているのですが、達成できると思います。

委員長：残食が出た場合の導線は、どうなっていますか。

仁科台の栄養士：洗浄室から出すようになっています。出してすぐのところにゴミ庫があります。

委員長：このマニュアルは、ずいぶん無理なことを書いてあると思いませんか。実施が難しいことが書いてある。

仁科台の栄養士：できる限りの範囲で対応をしています。

委員長：水道水の残留塩素については、毎日検査していますか。

仁科台の栄養士：毎日検査し、記録しています。

委員長：厚生省の基準だと貯めてある水に対して検査を行うようになっていますが、これでは水道水についても行うということでしょう。1 回水をためると水道水でなくなるので、検査するのも理解できるのですが。作業の前後で検査を行うのですか。

仁科台の栄養士：大変ですが、マニュアルに沿って実施しています。

委員：試食会は、どのように実施していますか。

仁科台の栄養士：PTA の試食会では、試食を希望された保護者に、給食や食育、朝食を食べることの大切さについて話をさせていただき、その後で、給食を食べてもらっています。今年度は、多くの保護者に参加いただいて、試食の際の食器が不足するということもありました。試食会は、通常は、20 名程度の参加だと聞いていたんですが、40 名以上の参加があり、保護者の方の食育に関する関心が高いと感じました。非常にありがたかったです。

委員：実施した場所は、どこですか。

仁科台の栄養士：ここです。ランチルームという名称でよいんですか。

事務局：この部屋は、正式には多目的室で、PTA や生徒会などの会議やランチルーム、学年会などの多目的に使える部屋となっています。

委員：それでは、生徒はこの部屋で食べたことはないのですか。

仁科台の栄養士：今まではありませんが、来年度の計画では、2 クラスずつ交流給食として使用する予定になっています。

委員：仁科台は大きな学校で、1 年 1 組から給食室までの距離が長いですね。

仁科台の栄養士：そうですね、生徒も大変だとは思いますが。

委員：そういう点では、給食の時間は足りていますか。

仁科台の栄養士：時間内には給食はおわっていますが、下膳の時間が遅かったりということはありません。クラスによって違うので、一概には言えない状況です。下膳に来なくて、私がクラスに見に行くと教室におきっぱなしになっていることはありました。

委員：ここは、ランチルームと聞いていたので、ここで給食ができれば。

仁科台の栄養士：来年は、活用できたらと考えています。

委員長：保存食は、 -20°C で 2 週間保存することになっていますが、何の効果があると思いますか。

仁科台の栄養士：食中毒がおきた場合に、原因を追究するためだと思います。

委員長：通常、食品衛生の関係では、検食といって、 10°C 程度で 3 日ほど取っておいて検査します。 -20°C で 2 週間冷凍すると、どうやって使うのですか。使ったことはありますか。

仁科台の栄養士：使ったことはありません。食品検査委には、冷凍してないものを月に 1 回出して検査しています。

委員長：意味があるのですかね。

仁科台の栄養士：基準に沿って対応をしているのですが。

委員長：教育委員会の方で確認していただけますか。

事務局：規定でそのようになっているので、根拠はあると思いますが、調べて報告いたします。

委員：設計の際の給食の食数は、何食だったのですか。

事務局：食数については、明確ではありませんが、ひとクラス 40 人として、1 学年 5 クラス、3 学年で 15 クラス、それに特別支援のクラスと教職員数ということで設計がされています。

委員：ブラストチラーとスチームコンベクションオーブンの相互関係が良くできていると感じました。以前に相談を受けた時に、ブラストチラーを提案した経過があり、そのことを教育委員会も考えてくれたと思えました。ブラストチラーは、温度管理が難しいと思います。和えものを調理して、即冷蔵庫に入れることができるように導線も考えられております。ブラストチラーを導入した事により、これまでお湯を沸かし、加熱していたものをここでスムーズに処理できるということで、手順的にも衛生的にも、また、食感もよくなっていると感じました。コンベクションを加熱するものと、ブラストチラーにいくものと、通常で使用するように焼いたり、蒸したりする、2つ設置されていることが、機能効率の向上になっていると感じました。

それと、残食がないということにびっくりしました。かつては、中学校では残食が多くて、先生方も大変苦労しておりましたと聞いておりました。施設も変わったことで、調理方法も変わって、給食もおいしいのではないかと思います。思春期の子ども達に、食事を提供することは、大事なことなので、残食がないということは、それだけ栄養士の先生のご苦労があり、施設面でも効率が良いのではないかと感じています。

それと、導線が直線になっていて、汚染区域と非汚染区域とがはっきり区別されており、また、床は床暖房で施設的にも素晴らしいと思います。

仁科台の栄養士：残食0ということでは、子ども達に喜んでもらわなければ、そのような結果にならないので、その部分を意識して献立を作っています。自分では栄養が整った献立だと思っても、子どもに食べてもらえなければ意味がないので、その点も注意を払ってやっています。ただ、子どもの好きな献立だけではいけないとも思います。バランスを取れるように給食を提供しています。子どもの好きなものが一品あれば、それにつられて食べてしまうということもあるので、そのことも考えながら献立を立てています。

事務局：仁科台での懇談は、以上といたします。次に、給食試食となります。

5) 大町市立八坂小学校 会議室

事務局：この八坂共同調理場は、栄養士は県から派遣されており、調理については会社と委託契約をして給食を作っています。では、八坂共同調理場の栄養士さんの方から説明をお願いします。

八坂共同調理場の栄養士：献立は、今日の献立です。丸印をしてあるところがアレルギー対応で、注意する部分です。今日は、麦ごはんとけんちん汁、焼き魚、マロニーサラダです。

作業の流れは、朝に野菜とかの食材が届き、検収後に調理に入ります。地元から人参や大根、ホウレンソウが入ってきます。今日だけは、農協にお願いしましたが、普段は、地元の野菜を使っています。牛乳は、コンテナ車の運転手に取りに行ってもらいます。米は、JAにお願いしてこの地域の米を使っています。豆腐は栗林豆腐店から、肉類は直販のものです。JAは配達してもらえますが、他の食材は、運転手に取りに行ってもらっています。

調理の流れは右側に書いてありますが、2人でやっているのが大変だと思います。同じような食数の美麻では、調理員が3人で調理をしています。ここは、2人なのでとっても感謝しています。アレルギー対応では、私も調理していますが、私がいなときは調理員さんをお願いしてい

て、私もそうですが、子供達も感謝しています。

今日は、ハプニングがあって、電気が落ちてしまいました。それで、魚が焼けないのではないかと心配しました。ご飯が炊けた後だったのですが、中学に先に給食を出すので、中学と連絡をとったりして、非常に大変でした。次の資料は、導線図、検収票になります。

事務局：今日は、西小と仁科台を視察した後に、八坂共同調理場に来ました。八坂共同調理場では、小中学校の給食を作り、中学校に配達しているのですが、これまで視察したところと違う形態の給食調理場です。調理員についても、委託契約で行っています。質問をお願いします。

委員：運転手さんは、どういう方ですか。

調理員：委託している大信東の運転手です。

事務局：調理委託と別に、食材の運搬をしているということです。

委員：委託であっても地元の人を採用するとかになっているのですか。

八坂共同調理場の栄養士：地元の方です。

事務局：先ほど栄養士から話があったのですが、美麻と同じ食数で、美麻は委託ではなく臨時職員が2.5名配置になっています。八坂は、2人ですが人についてはどうですか。

調理員：2人ということでやっていますが、手のかかる献立のときは、半日だけもう一人調理員が来ます。

事務局：それでは、献立に応じて、手がかかる場合には、応援で1名が来てもらえるということですね。

調理員：来てもらえない時もあります。その場合は、早出をして対応しています。午後の洗浄も洗浄機がないので、2人で全部手洗いをしています。2時に食器が帰ってきて、終わるのが5時か5時半になります。油ものがある場合は、6時半を過ぎます。

委員：今までの学校では、米飯は委託炊飯ですが、こちらは自飯ですか。

八坂共同調理場の栄養士：そうです。

委員：炊飯を含めて2人で調理するということは、大変だと思います。1週間のうち米飯はどのくらいですか。

八坂共同調理場の栄養士：麺とパンの回数が減ったので、3日のときと4日のときがあります。週で3.5日です。

調理員：パンと麺は、一緒に来るので、こちらで学年に分ける作業もやっています。

委員：炊飯作業も行って、給食を3品か、果物も入れると4品作るということですね。それを一人でという場面もあるのですか。

調理員：はい。リンゴは芯を取るので、手間のかかる時は応援をお願いします。

委員長：作業図を見せていただくと、器具のレイアウトが作業台、2つのシンクのこちら側はどうなっているのですか。

調理員：こちらは、汚染区域になっているので、午前中は使いません。

委員長：洗浄機が隅にあって、使えていますか。

調理員：食器を洗うだけの小さい洗浄機です。

委員長：作業台の下に持って行けるのですか。

調理員：見てもらわないとわからないのですが、大きな学校の洗浄機とは違って、簡易式のもので
す。

委員長：そうするとシンクと作業台とは別物ですね。

調理員：そうです。汚染区域なので、午前中は入らない部分です。

委員：場合によっては一人で作っているとなると、重篤なアレルギーの児童生徒はいないのですか。

八坂共同調理場の栄養士：乳製品と卵と長芋がだめな子供がいます。

委員：そうすると、今後、他に重篤な子供が出てくると、状況的に難しくなるというか、除去食や
代替食を作ることは。

調理員：会社としては、アレルギー食は先生にお願いするということになってはいますが、先生がい
ないときは、私たちが作っています。

委員：今日は、牛乳とハムですが、除去食ということですか。

八坂共同調理場の栄養士：ハムは、アレルギー用のハムを使用しています。牛乳の子供には、豆乳
とお茶を出しました。

委員：調理員の体調が悪い時は、交替の人が組織で決まっていますということですか。

調理員：代替の人が一人決まっていますので、急に朝になってお願いしたこともあります。

八坂共同調理場の栄養士：一人なので、来てもらえない時もあります。

調理員：会社の栄養士が応援に入ることもあります。

委員：そうすると、急遽来た方とアレルギー対応の打ち合わせということには、ならないですね。

八坂共同調理場の栄養士：朝来られた時点でやっています。

事務局：八坂共同調理場以外は、市が雇用した調理員ですが、八坂は市が委託した会社から調理員
さんが配置されています。

委員：使っている食材は、八坂産が多いのですか。

八坂共同調理場の栄養士：そうです。ミニトマトや玉ねぎ、ナス、ピーマンなどで、夏はほとんど
地元の物を使っています。今の時期も人参やホウレンソウなど、地元のものを使っています。

委員：食育は、どのようにやっていますか。

八坂共同調理場の栄養士：小学校は、全校がランチルームで給食を食べるので、その時を利用して
指導しています。ランチルームではないときは、講堂でクラスに分かれて食育をやっています。

委員：中学の方はどうですか。

八坂共同調理場の栄養士：中学は、給食便りというか、一口メモということで、2～3日分の献立
や食材についてまとめたものを、放送するように学校にお願いしています。

委員：特に、授業はやっていないのですか。

八坂共同調理場の栄養士：はい。

委員：八坂の共同調理場は、昔から注目の学校だったと思います。というのは、ランチルームがあ
り、全校で座って食べるという食事の環境が大きな家族の様で、そのこと自体が食育の一環であ
ったと思います。それを継承しておりますが、年々、栄養士や調理員への負担が重くなってきて

いると思います。どこの学校もそうですが、施設の衛生面の配慮や対応をしなければならないのですが、配置の問題や施設の老朽化の問題があり、衛生的な管理が難しくなっていると思います。そういう部分で、改善されるところがあればご意見をお願いします。委託で行っている人的な配慮など、それから、施設として素晴らしい食育の環境の中でやってらっしゃいますが、調理室がもう少し改善されれば良いというような意見があれば、施設は、後で見せていただきますが、お願いします。人数が少ないところでやられていますので。

八坂共同調理場の栄養士：お金がかかってしまうのですが、私たちが入っていくところがすぐに下処理室になっているので、業者から届く荷物のところで仕切りがないんです。できればあったほうがいいのではと思います。

委員：残食もほとんどないと聞いております。地域に根差した、地産地消というか、八坂の人たちの気持ちが学校や子供達の食育の面でも、活かされているんだなと思います。

八坂共同調理場の栄養士：調理員も地元の方なので、子供達も顔見知りです。今日は、アジの開きだったのですけれど、みんな骨まで食べてしまって、山留生も地元の子供達を見て、同じように食べていました。

委員：地元の方の気持ちというか、地域に根差した食育、給食となっているのではと思います。

事務局：先ほど、お話がありましたが地産地消ということで、通年通して地元の食材を使っているということですが、地産地消についての考え方についてお願いします。

八坂共同調理場の栄養士：学校の保護者の方にも野菜などを出してもらっていて、非常に助かっています。出していただけるものは、全部使いたいと思って、献立も作っています。今後も、引き続きやっていきたいと思います。うちのおばあちゃんが作ったキュウリだとか、父ちゃんが作った玉ねぎだとか、子供達も安心して給食を食べられています。

事務局：質問がなければ、そろそろ調理室の方を見学させていただいてもよろしいでしょうか。

八坂共同調理場の栄養士：まだ、中学校から戻ってこないなので、後5分ぐらいしたら来ると思うのですが、ランチルームの方から見てもらえればと思います。

事務局：それでは、見学の前に次回の委員会の日程の調整をお願いします。事務局としましては、3月の14日から16日の間であればと思います。いかがでしょうか。

委員：時間は、夜ですか。

事務局：時間帯についても相談させていただきたいと思います。次回からは、会議により検討をお願いしたいと思います。時間帯は、いつがよろしいでしょうか。お仕事や家庭の都合などもあるかと思いますが、午後3時か、3時半ごろから開催はどうでしょうか。

委員長：お勤めなさっている皆さんの都合はどうですか。午後でもよろしいでしょうか。

《3時か4時なら大丈夫との声あり》

事務局：それでは、3時半からということでよろしいでしょうか。会議時間は、長くても2時間を予定しておりますので、よろしいでしょうか。

《異議なし》

事務局：それでは時間は、3時半ということでお願いします。日にちは、14から16日ならどの日でも都合は、大丈夫でしょうか。水曜日は、学校で職員会議がありますので、15日の火曜日ではどうでしょうか。

委員：月か、火にしてもらえるとありがたいです。

委員長：14日の月曜日はいかがでしょう。

事務局：それでは、次回の委員会は3月14日月曜日ということでよろしいでしょうか。

《異議なし》

事務局：開催場所が決まり次第通知いたします。よろしくをお願いします。それでは、給食室の現場に行きたいと思います。

6) 大町市立八坂小学校 共同調理場

《ランチルーム及び八坂共同調理場の視察を実施》

事務局：本日は、西小から始まりまして、仁科台、八坂の共同調理場の視察を実施し、これで本日の委員会を終了したいと思います。次回の委員会は、先ほど決定いただきました通り、3月14日月曜、午後3時半から、場所が決まり次第通知を差し上げますので、よろしくをお願いいたします。それでは、最後に委員長からお願いいたします。

委員長：本日は、ご苦労さまでございました。皆さん熱心に視察いただき、ありがとうございました。質問の中で、事務局に対して厳しい質問や難しい注文もあったりして、大変だったと思います。それはそれで、今後の学校給食に役立つものだと思っております。

次回の委員会では、本日の視察を参考にいただき、検討を深めていきたいと考えております。本日は、ありがとうございました。