

会 議 録

会議名	令和2年度第1回八戸市学校給食審議会	日 時	令和3年2月24日(水) 13:00~
次第	1 開会 2 会長挨拶 3 案件 (1) 新型コロナウイルス感染症拡大防止のための市内小中学校一斉臨時休校に伴う学校給食の対応状況について (2) 令和2年度学校給食の事業報告について 4 閉会	場 所	八戸市庁本館3階 議会第二委員会室
概 要			
進行役	<p>本日は、ご多用の中ご出席くださりましてありがとうございます。</p> <p>定刻となりましたので、只今から、令和2年度、第1回八戸市学校給食審議会を開催いたします。</p> <p>本日は、委員全17名のうち15名にご出席いただいておりますので、本市学校給食審議会規則第4条第2項の開会要件を満たしておりますことを、ご報告申し上げます。</p> <p>それでは、今回が今年度初めての会議でありますので、はじめに、事務局職員を紹介いたします。</p> <p style="text-align: center;">(事務局職員紹介)</p>		
進行役	<p>続きまして、委員の皆様へ、自己紹介をお願いいたします。</p> <p>なお、このたびの異動により、令和2年7月1日より3名の委員が交替となっておりますことをご報告申し上げます。</p> <p>それでは、●●委員から順にお願いいたします。</p> <p style="text-align: center;">(委員自己紹介)</p>		
進行役	<p>ありがとうございました。</p> <p>なお、●●委員と新委員の●●委員は所用により欠席となっております。</p> <p>それでは、高橋会長からご挨拶をお願いいたします。</p>		
会 長	<p>それでは会議に先立ちましてご挨拶申し上げます。皆様には本日給食審議会を招集しましたところ、ご多忙のところお集まりいただきまして誠にありがとうございます。今年度は新型コロナウイルスの影響により、毎年7月に開催している会議の開催は見送りになりましたので、今回が令和2年度第1回の会議となります。今回新たに委員に就任</p>		

	<p>されました皆さん、また引き続き務めておられる皆様におかれましてはそれぞれのお立場から忌憚のないご意見をいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>八戸地区のコロナはだいぶ落ち着いているようですが、まだ油断はできないところで、一日も早いワクチン接種が望まれています。</p> <p>さて、本日は新型コロナウイルス感染症拡大防止のための市内小中学校一斉臨時休業に伴う学校給食の対応状況についてと、令和2年度学校給食の事業報告についてが案件となっております。本日皆様から様々なご意見を賜りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
事務局	<p>ありがとうございました。</p> <p>ここで、傍聴される方へお願いがございます。</p> <p>傍聴人は会議で発言できないことになっておりますので、ご協力をお願いいたします。</p> <p>委員の皆様にお知らせですが、本審議会は公開の会議でありますので、本日の会議録は、後日、市のホームページに掲載されることとなりますので、予めご了承ください。</p> <p>それでは、これより会議に入らせていただきます。</p> <p>ここからは会長に議事の進行をお願いいたします。</p>
会 長	<p>それでは、早速本日の案件に入りたいと思います。</p> <p>案件（１）の「新型コロナウイルス感染症拡大防止のための市内小中学校一斉臨時休業に伴う学校給食の対応状況」について、事務局から説明をお願いします。</p>
事務局	<p>それでは、「新型コロナウイルス感染症拡大防止のための市内小中学校一斉臨時休業に伴う学校給食の対応状況について」ご説明させていただきます。</p> <p>資料１をご覧ください。</p> <p>なお、本日の資料につきましては、昨年11月に委員の皆様へ配布済みの資料を、現状にあわせて内容を一部更新したものになります。</p> <p>内容としては、ほぼ同じものとなりますので、予めご了承ください。</p> <p>はじめに、1の市内小中学校の一斉臨時休業の経過についてご説明いたします。</p> <p>ちょうど1年前になりますが、令和2年2月27日の内閣総理大臣からの休業要請を受けまして、市教育委員会では、翌28日に3月3日から3学期末までの市内小中学校一斉臨時休業を決定いたしました。</p> <p>その後、市内で新たな新型コロナウイルス患者が確認されたことから、4月3日には、始業式翌日の4月8日から17日までの休業を決定しました。</p> <p>更に、4月16日には緊急事態宣言の対象地域が全都道府県に拡大されたことから、4月20日から5月6日までの休業を決定いたしました。</p> <p>その後、連休明けの5月7日ようやく学校再開となり、児童生徒の皆さんにとっては、約2か月ぶりの登校となりました。</p> <p>次に、学校給食の提供についてですが、</p>

休校に伴い、学校給食の提供も停止としましたので、市教育委員会では、休校決定の都度、学校給食用食材の納入業者へ連絡し、納入のキャンセルをお願いいたしました。

続いて、食材納入業者への損失補償についてですが、

学校給食用の食材につきましては、提供日の前月には納入業者と売買契約を締結した上で、前の週に各学校における食数を取りまとめ、発注数を確定しておりますので、この度の急遽のキャンセルにより、納入業者が大量の在庫を抱えることになりました。

これらキャンセルした食材のうち、賞味期限が間近で、納入業者において他への転売ができなかったものについて買い取り、廃棄処分いたしました。

また、令和2年3月の休校につきましては、国からの要請による全国一斉の休校でありましたので、学校給食の安定的な供給を図る観点から、国において「学校臨時休業対策費補助金」の制度が創設されました。

補助金の対象として、やむを得ず買取りした費用、及び、牛乳、パン及び米飯の損失補償に係る費用等が示されましたので、これらについて、各業者と協議を行った上で、補償金の支払いを行いました。

さらに、当補助金の2次募集の案内がありましたので、牛乳、パン及び米飯以外の納入業者におきましても、補償金の支払希望業者と個別に協議を行い、先日、補償金の支払いを終えたところであります。

なお、補助金の対象とならなかった4月、5月分のキャンセル食材につきましては、6月以降の給食の献立を調整し、すべて学校給食の中で使用することができました。

次に、学校給食への県産品の提供についてご説明いたします。

新型コロナウイルス感染防止のための飲食店の営業自粛等により、牛肉等の高級食材の消費が落ち込み、生産者のダメージとなっていることから、国の事業により農林水産物の販売促進の一環として、県産食材の学校給食への無償提供が行われました。

当市においても、この事業を活用し、青森県産の牛肉や鶏肉、ホタテ貝を給食の献立に取り入れ、順次提供しているところです。

中でも、牛肉につきましては、八戸産の「毬姫牛」を使用したハヤシライスやすき焼きを提供し、新聞やテレビでも取り上げていただいたところであり、子どもたちが地元ブランド牛の存在を知り、味わう機会となりました。

なお、学校給食では、これまでも地元産の食材を多く取り入れ、地産地消に取り組んできたところではありますが、地元産の食材は大量の数量を確保することが難しく、さらに入札により安価なものを購入せざるを得ない中では、今回のような高価な食材は、なかなか使用するのが困難な状況であります。

そのような中、今回の県産品の無償提供を活用し、子どもたちに喜んでもらうことができましたので、コロナ禍での唯一よかったことなのかなと思っております。

以上で、説明を終わります。

会 長

只今の説明について、ご意見、ご質問はございませんか。

委 員	3月キャンセル分について質問ですが、学校給食用物資納入業者（米飯を除く）とありますが、牛乳、パン、米飯の方たちの対応はどうかさったのでしょうか。
事務局	順番として、最初に国の方から主食であるパン、米飯と牛乳についてはこうしなさいと示され、そちらを先に動かしました。それ以外を後からやりました。
会 長	続きまして、案件（2）「令和2年度 学校給食の事業報告」について、事務局からお願いします。
事務局	<p>それでは、「令和2年度 学校給食の事業報告について」ご説明させていただきます。資料をご覧ください。</p> <p>こちらの資料につきましても、配布済みの資料と重複しておりますので、今年度、特に変更等のありました、主なもののみご説明いたします。</p> <p>資料1ページ目と2ページ目につきましては、令和2年度の学校給食の概要となっておりますが、配布済みの資料と同じ内容でございますので、説明は、省略させていただきます。</p> <p>資料3ページにまいりまして、4の（2）手づくり弁当の日でございます。</p> <p>手作り弁当の日につきましては、食の大切さを見直し、親子のふれあいや家族の絆を深め、家庭における教育力の向上を図ることをねらいとして、今年度も春と秋の年2回の実施を予定しておりました。</p> <p>しかし、今年度は新型コロナウイルスの影響により3月から4月にかけて約2か月間の休校が続き、児童生徒の昼食の用意などが保護者の負担となっていたこと及び休校分の授業時間の確保が急務となっておりますので、今年度は実施を見送ったところであります。</p> <p>次に、5の（2）、学校給食・食育活動見学会でございます。</p> <p>この見学会は、食育において学校給食が果たす役割を再認識するとともに、食育に関する情報交換を通じ、食育指導の充実を図るため、市学校給食会が主体となって開催しているものです。</p> <p>今年度は、新型コロナウイルス感染防止のため、案内先を限定し、例年より少人数での見学会となりましたが、当審議会委員の皆様をはじめ40人の方々にご参加いただき、9月28日に町畑小学校において開催されました。</p> <p>見学会では、「新型コロナウイルス感染防止に留意した学校給食のあり方」を主題に、町畑小学校における今年度の取組が紹介されました。</p> <p>例をあげますと、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人数が多い学年は2組にわかれ、別の教室で給食をとっていること。 ・食事中はマスクを外し、マスクケースに収納していること。 ・給食後の片付けも密にならないよう、上学年と下学年で運搬と歯磨きの順番をかえていること。

	<p>・水道の蛇口にレバーを設置していること。</p> <p>など、他の学校でも参考となるような事例発表となりました。</p> <p>次のページにまいりまして、(3)給食センター見学会・学校給食試食会についてご説明いたします。</p> <p>こちらにつきましても、新型コロナウイルス感染対策として、例年より募集人数を絞る形で西地区給食センターにおいて開催しました。</p> <p>また、例年ですと参加者の多くが60代70代の高齢の方々でありましたが、今年度は感染対策のため送迎バスを使用せず、自家用車での来所としたこともあり、30代40代の参加者が増えておりました。</p> <p>資料に感想の主なものを載せていますが、見学の際にも熱心に質問されている方が多く見られ、給食及び給食センターへの関心の高さが感じられました。</p> <p>最後に、旧南郷地区給食センターの売却についてご説明いたします。</p> <p>旧南郷地区給食センターにつきましては、平成28年3月末をもって閉所しておりましたが、竣工から約50年を経過した建物であり活用するには耐震化等の課題があり、また、取り壊すにも多額の費用を要することから、これまで最低限度の維持管理をしながら売却方法等を模索して参りました。</p> <p>このたび、測量や登記等の事務手続きを経て、8月28日に公売公告を行い、9月14日に民間事業者へ売却することができました。</p> <p>こちらについては地ビール工場に改装され、今年春の初出荷に向け準備中と伺っております。</p> <p>説明は以上となります。</p>
会 長	只今の説明について、ご意見、ご質問はございませんか。
委 員	今は給食の時間は静かに黙食という感じになっているのですか。
事務局	今現在、昨年度までは通常学校においては給食の時間は、5人6人で班になって会話しながら楽しく食べていたのですが、今年度においては文部科学省からの指針等を踏まえまして、基本的には学校教室と同じようにまっすぐ前を見て、食べる時だけマスクを外して黙食という形で実施している状況でございます。一日も早く給食の時間が楽しくなるようにと思っているのですが、現状はその様な状況になっております。
●●委員	昨年度の会議で●●委員の方からセンターでの調理にあたる方の手洗いはどうなっているのかという質問がございました。それに対する返答が書面か何かできていますか。確かそのとき3つのセンター長の方から返答があったのは「把握していない」ということで、そこまで終わっていたと思います。私の意見では、●●委員の質問は、どちらかという現場の調理にあたる方が手洗いしていないわけではないと思うのです。ただ、問題があるとすると、それをセンター長の3方がその時点で把握していなかった。1年

	<p>経ってその辺の報告があるのかどうかというのが気になっていました。そのまま質問して終わりというものどうかと。</p>
事務局	<p>すみません、きちんとした形でご報告できなくて申し訳ございません。まず今●●委員が仰ったとおり、手洗いに関して言えば、衛生管理基準に則って、細かいことをいえば、何秒間どこを洗って、次は爪ブラシを使ってというようなことについては、各センター長を含めて受託している調理員の手洗い方法については確認してございますので、それについてはまた、きちんと確認をしてご報告したいと思います。その上で、私が各センター長に前回質問を受けて聞いている範囲で言えば、ある部分調理員についてはそもそもサルモネラとか腸炎ビブリオとかいろいろな食中毒菌を防止するためにかなり厳重なマニュアルに沿って手洗いをしておりますので、新型コロナウイルスに伴って大きく何かを手洗いに関して変えたというよりは、更に気を付けて今までどおりしっかりやっってくださいというふう形でしっかりやっておりますので、今ご指摘のあった部分については、きちんと確認をして書面の準備をしておきたいと思います。申し訳ございませんでした。</p>
●●委員	<p>1年経ってもまだきちんとした確認はしていないということですか。</p>
事務局	<p>申し訳ありません。</p>
●●委員	<p>しっかりお願いします。あと、委員の方からマスクに関する質問があったと思いますが、1年も経っているのに充足しているとは思いますが、そのあたりも報告をお願いします。</p>
事務局	<p>昨年ご質問のありましたマスク等それから、その他の衛生管理用品等につきましては、その後すぐに備品の在庫状況であるとか、あの当時、一時期、マスクは今はあるけれども、先の見通しが立たないという状況も刻々あったわけではございます。けれども、結果として受注業者の方も手を尽くして喫緊の課題になる前にきちんとマスク等そういった物についても問題なく衛生管理を供給できるような体制ができた。ただ、ご指摘があったところで、一時的に当時の2月3月あたりには本当に入ってこない時期があつて、まだ在庫はあるのだけれども、とりあえず文科省の基準に基づいて、今まではマスクを完全に使い捨ててやっていたのですけれども、そうではなくて、中にガーゼを入れて、外側は3日なり4日なりは再利用してもいいですよ、という基準に基づいてです。ただし、中に一旦ガーゼなどのフィルターを入れて何とか1か月でも2か月でも伸ばすっていうところまで追い詰められたところは確かにございました。</p>
●●委員	<p>少し前に茨城の銚田市の方で、給食にプラスチック片が続けて入っていたという記事を読んだのですけれど、八戸市の場合、西センターはまだ新しいから調理器具も新しい</p>

	<p>かと思うのですが、北、東は年数も経っていますし、その辺の調理器具の劣化状態はどうなっているのかなと思って記事を読んでいたのです。</p> <p>事務局 今ご指摘あったように西センターは平成 29 年に完成しまして比較的新しい状況。それから北、東センターについては築 40 年、築 30 年。今葛西委員からお話があった、例えば、スライサー。要はみじん切りする刃の欠片だとか、直接切る包丁の欠片だとか、そういった物に関しては、実態としましては、消耗品的にそれぞれの対応年数、例えば 2 年に 1 回だとか 3 年に 1 回部品交換しているところ。そういう意味からすると、西だから、新しいから大丈夫だということではなくて、消耗品系の部品なので、まず一つはきちんと、包丁にしても、スライサーの刃にしても、毎回調理したときに全部刃が欠けていないかどうかを毎日調べるようにはしています。その上で、先ほど言った消耗品の部品については、適宜交換の年数に応じて替えているので、実際そろそろ替えてほしいということで適宜替えていますので、そういう意味からすると古い北、東だから危険性が増すということではないのということをご理解いただきたい。どちらかという大きいボイラーのお湯が故障して出ないとかそういう部分が北、東は実はリスクがありまして。消耗品的な物については安全性が一番なので、きちんとやっているということでご理解いただきたいと思います。あとセンター長の方から補足あればお願いします。</p>
西センター	<p>西センターの方から若干補足させていただきます。今事務局からお話あったとおりでございます。我々現場職員と致しましてはそういったふうな部分については、細心の注意を払いまして子どもたちに安全安心な給食を毎日届けるように努めているところでございますので、今日いただきましたご意見をまた更に持ち帰りまして現場の方に徹底させたいと思いますのでよろしく願いいたします。</p>
●●委員	<p>単純なことなのですが、4 ページにあります感想の部分です。一番最後に、りんごの一切れずつ包んであったりということでもちょっと感じたのですが、前に見学に行ったときにりんごを真空パックで皮をむいたものが提供されておりましたよね。今県の方で進めているのが輪切りのりんごを皮ごと食べると身体にもいいので輪切りにしていろいろな食べ方がありますよっていうのを県の方で推奨しているわけですが、そういうことに関しては、やっぱり青森県のりんごの栄養分を残さずに全部食べられて、そういうふうなことを給食センターで何かお考えはないのでしょうか。皮をむいて食べさせているというのがその時に違和感があったのですけれど</p>
事務局	<p>実は元々私も含めて昔の学校給食を食べられている方は、30 年前は皮つきで 2 分の 1 に切ったものがバットに入ってでてきておりました。当時、子どもたちはそのまま半分に切って、洗ったものをそのまま皮ごと食べておりました。今の学校給食衛生管理基準に基づきますと、そもそも今ここでこの中にある一切れずつ包んであったりということが、結局この 10 年 20 年で学校給食の衛生管理基準がかなり厳しくなっているところで</p>

	す。
藤村委員	私が言いたいのは、皮付きのままを一つずつ袋に入れることも可能じゃないかということ。衛生管理基準のことは、前に見学に行った時に説明伺って、わかっています。
事務局	<p>その上でですね、今の学校給食の供給体制が、まさに県も実は絡んでいる青森県学校給食会、県全体の給食食材をそういう県産食材を出している県の学校給食会の方で商品開発をして出しているものが今のりんごを4分の1、ないし8分の1にカットしたものが商品化されて八戸市だけじゃなくて県内の多くの自治体で、つまりそこも含めて委員さんからお話あったような県の農林の方でそれを進めているのであれば、輪切りのりんごの皮付きのものが衛生管理基準に合致したうえで商品開発されればいずれ、逆に十分供給されるものと考えております。</p> <p>(※会議終了後、現在、皮付き個包装のりんごが提供されていることを確認しました。)</p>
柄本委員	私の子どもも小中給食を毎日おいしくいただいております。昨年の夏すごく暑い日に、27,8度までいったときに温食があんかけだったそうなのです。娘の話を知りましたら皆フーフー言いながら頑張って食べたということでしたので、献立の方は栄養教諭の先生の方が考えられていると思うのですが、その季節季節の気候に合ったメニューを考えていただくと子どもたちも元気にたくさん食べられるのじゃないかと思えます。その辺考えていただければと思います。冷たいスープは難しいでしょうかね。衛生面から考えると。
事務局	実は、まさに柄本委員からお話があったような内容は、この会議とは別に、各学校の栄養教諭それからPTAの方を代表に入れた学校給食献立検討会議という、別な献立の意見を聞く会議もございまして、そういった中で確かに保護者の方から同じような夏は出来れば涼しげなものに配慮してほしいとか、最近暑い年が温暖化の影響があるので、冷たいデザートとかも給食の予算の範囲内で出していればいいなとか、いろんなご意見はいただいて、先ほど言った涼しさと暑さの部分をやれる範囲で配慮してくださいというご意見はいただいておりますので、なるべくやっていきたいと思えます。あと、先生からお話あったとおり、冷たい、例えば前議論にでてきた冷やし中華をやったときに、加熱すると衛生管理上すごく問題ないのですけれども、冷たいスープであえ物としてもやしだとか錦糸卵とか冷やし中華に入れると衛生管理上合致するものとしなものがあるというものの部分と栄養士と意見交換もありましたので、どうすれば加工食品当も取り入れながら食中毒にならない形でいいものを出せるか常々考えていきたいと思えます。
会 長	ほかにありませんか。なければ、それでは、これを持ちまして、審議会を終了いたします。皆さん、ご協力ありがとうございました。

進行役	以上で令和2年度 第1回八戸市学校給食審議会を終了いたします。皆様、お疲れ様でした。
-----	--