

会 議 録

会議名	令和3年度第1回八戸市学校給食審議会	日時	令和3年7月20日（火） 13:00～
次第	1 開会 2 委嘱状交付 3 教育長挨拶 4 組織会 (1) 正副会長選任 (2) 会長挨拶 5 案件 (1) 令和3年度学校給食事業の概要について 6 閉会	場所	八戸市庁本館3階 議会第一委員会室
概 要			
進 行	<p>本日は、ご多用の中、ご出席くださいますようお願いいたします。</p> <p>定刻となりましたので、只今から、令和3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>なお、委員全17名のうち13名（後に1名遅れて出席）にご出席いただいておりますので、本日の会議は、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、まず、このたび委員を引き受けていただきました皆様に、委嘱状の交付を行います。</p> <p>教育長が委嘱状を持って委員の皆様在所に参りますので、その場でお受け取りください。</p> <p style="text-align: center;">（委嘱状交付）</p>		
進 行	<p>では、今回、初めての顔合わせとなる方もいらっしゃると思います。</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	<p>どうもありがとうございました。</p> <p>それでは、事務局の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	<p>それでは、教育長より、ご挨拶申し上げます。</p>		

教育長

皆さん、こんにちは。大変暑い猛暑の中、また、ご多用の中をご出席いただきましてありがとうございました。

昨日の夜のNHKのニュースをご覧になったと思いますけれども、八戸の高校の熱中症の生徒たちが運ばれたというのが出たので、少しびっくりしました。また、今日の新聞等にも掲載されております。

何年か前に白山台の中学校の子どもたちが、体育祭の予行のときだったと思います。総勢三十何人運ばれまして、後から消防長のところにお礼のためにちょっとお邪魔したことがありました。

本当に尋常でない暑さ、ついこないだまでちょっと寒いくらいでしたけれども、本日のお昼、教育長名で緊急の熱中症対策というんですか、それを発出いたしました。その心は何かと言うと、明日ご承知のように、1学期の終業式で、先生方の手を子どもたちが離れる訳ですけれども、学校の手を離れたとは言いながら、いろいろなところでスポーツ大会とかいろいろなことがありますけれども、先生方の目も届かなくなりますので、親御さんや関係の責任の方々、十分に見届けをしていただきたいという思いもありまして。子どもたちの暑さを感じる感覚と私どもが感じるのはちょっと違うような気がします。いつ、何時、どういう事態が発生してもおかしくないぐらいの暑さだなど。皆さんもこれまでいろいろな経験があるのでしょうかけれども、1年ごとに猛暑になっている。

残念ながら、エアコンの設置が今年の秋の10月頃から、初年度は23校ですか、その設置が始まって、できるのが今年末か遅ければ1月、実際に使えるのは来年の7月頃からは使えます。そのあとは少し急ピッチで進めて、3年以内には約990台ぐらい、普通教室あるいは職員室、校長室にも設置予定です。教育庁もまさかここまで暑くなるとは想像だにしない。いち早く保健室には設置をして、体調の悪い子どもたちには万全をと思ったのですが、既にそういうレベルの段階でなくて、普通教室にいても体調を崩す者が出てくるだろう、そんな感じがしています。そういう大変暑い中、ご出席をくださりましてありがとうございました。

また、本審議会の委員をお引き受けいただきまして、厚く御礼申し上げます。

委員の皆様方には、これから、学校給食の充実に向けて、お力添えを賜りますよう、お願い申し上げます。

さて、近年の社会環境や生活様式の急激な変化、子どもたちにも様々な影響を及ぼし、とりわけ、ご承知のように食習慣の乱れ、偏った食事等の食に関する問題が今日的な課題として取り沙汰されております。

昨年度は新型コロナウイルス感染予防のための市内一斉臨時休業を実施したことで、子どもたちにも給食を提供できない時期が長期に渡ることになり、保護者にも随分ご負担をお掛けしたと思っております。

学校が再開した現在は、手洗いの徹底やあるいはまた密にならない、そういった配慮をしながら感染予防対策を徹底し、子どもたちが楽しみにしております給食の時間がよ

	<p>り安全安心なものとなるよう取り組んでいるところでございます。</p> <p>さらには、県産食材をふんだんに取り入れた給食の提供や学校に栄養教諭や学校栄養職員を派遣し、食についての指導を行うなど子どもたちが健全な食生活を送るための判断力や望ましい食習慣を身に付けられるよう、これまで以上に力を注いでいるところであります。</p> <p>本日は、今年度の事業説明が主な案件となりますので、委員の皆様には学校給食の一層の充実に向け、それぞれのお立場から忌憚のないご意見をお願い申し上げますとともに、引き続き学校給食の運営にご理解とご協力を賜りますよう、高い席からではありませんが、お願い申し上げます、ご挨拶といたします。どうぞ今日はよろしく願いいたします。</p>
進 行	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、これより組織会に入らせていただきます。</p> <p>本市学校給食審議会規則第4条により、新たに委員の任命が行われた後の最初に招集すべき会長の職務は、八戸市教育委員会教育長が行うことになっておりますので、まずは、教育長を議長に、議事を進行して参ります。</p> <p>それでは、教育長、議長席へお願いいたします。</p>
教育長	<p>それでは、会長が決まるまでの間、暫時、私が議長を務めて進めて参ります。着座にて進行させていただきます。</p> <p>それでは、本市学校給食審議会規則第3条第2項によりますと、会長及び副会長は、委員の互選によって定めるということになっておりますが、どなたか、ご推薦をいただけないでしょうか。</p>
●●委員	<p>会長には今までのご経験から、高橋委員をご推薦したいと思っております。よろしく願いします。</p>
教育長	<p>ありがとうございました。只今の意見につきまして、高橋委員さんがご推薦挙がりましたけれども、委員の皆様いかがでしょうか。</p>
委員一同	<p>異議なし。</p>
教育長	<p>「異議なし。」の声がございましたので、会長を高橋委員にお願いをいたします。続きまして、副会長2名につきまして、いかがでしょうか。</p>
●●委員	<p>中学校長会からの推薦委員でございます、米田委員を推薦いたします。よろしく願いいたします。</p>
教育長	<p>ありがとうございました。只今、1名ご推薦がありました。あと1名、どなたかござ</p>

	<p>いませんでしょうか。</p>
●●委員	<p>私は、父母と教師の会からの推薦委員であります、小澤委員を推薦したいと思います。</p>
教育長	<p>ありがとうございました。只今、米田委員、小澤委員の2名の推薦がございましたが、委員の皆様いかがでしょうか。</p>
委員一同	<p>異議なし。</p>
教育長	<p>ありがとうございました。「異議なし。」の声がありましたので、副会長は、米田委員と小澤委員をお願いいたします。</p> <p>これで、私の役割を終えさせていただきます。ありがとうございました。</p>
進 行	<p>ありがとうございました。</p> <p>ここで、教育長は公務の都合により退席させていただきます。</p>
教育長	<p>皆さん、よろしく願いいたします。</p>
進 行	<p>それでは、新しく選任されました高橋会長、米田副会長は、前の席をお願いいたします。</p> <p>高橋会長からご挨拶をお願いいたします。</p>
会 長	<p>一言、ご挨拶申し上げます。</p> <p>ただ今、会長に選任されました、高橋でございます。</p> <p>委員の皆様のご協力をいただきながら、これから2年間、会長の職に努めてまいりたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>また、今回新たに委員に就任されました皆様におかれましては、今後、私たちと一緒に、学校給食事業の運営に関する重要事項について、審議していくこととなります。</p> <p>委員の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っていますので、よろしくお願い致します。</p>
進 行	<p>ありがとうございました。</p> <p>只今から、会議に入ります。</p> <p>なお、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。</p> <p>それでは、会長、会議の進行をよろしくお願いいたします。</p>

会 長	<p>それでは、只今から、会議に入ります。</p> <p>それでは、案件(1)「令和3年度学校給食事業の概要」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、「令和3年度 八戸市学校給食事業の概要について」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>まず、1の給食について、(1)給食の目的でございます。学校給食は、単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、教育の一環として、学校給食法に基づき実施しております。</p> <p>学校給食により、栄養のバランスのとれた食事を子どもたちに提供し、日々の健康増進、体力の向上を図り、さらには、学校給食を生きた教材として活用することにより、食文化について関心を深め、食事の自己管理能力を養うとともに、感謝の気持ちを培うなど、食育の推進を図るものでございます。</p> <p>次に(2)給食の内容でございますが、八戸市で実施している給食は、米飯又はパン・麺の主食のほか、おかず及び牛乳による完全給食でございます。主食については、米飯が週3.5回、パンが週0.5回、麺が週1回で実施しております。パンの週0.5回というのは、おおむね2週間に1度というペースで提供しているということでございます。</p> <p>次に、食材についてでございますが、資料のとおり、米飯については八戸産の「まっしぐら」、牛乳は県産乳を使用するなど、地産地消の観点から、なるべく地元の食材を使用するように努めております。</p> <p>また、学校給食用物資の調達については、野菜や肉、一般物資は毎月契約しており、米飯やパン、牛乳については、年間契約、味噌、醤油、麺類、調味料等については、半期契約としております。</p> <p>次のページにまいりまして、(3)食物アレルギー対応食の提供でございます。</p> <p>平成29年度に新設しました専用調理室を設けた西地区給食センターにおきまして、通常の給食から卵、乳を除去した献立で調理・配送を行っており、現在の市内の提供人数は34名となっております。少しずつアレルギー対応食の提供食数が増えているというような状況でございます。</p> <p>次に(4)非常食の備蓄でございます。</p> <p>これは給食センターにおいて、停電や機械の故障など、何らかの不測の事態が発生し、急遽、給食の提供ができない状況になった場合に備えて、代替給食として、レトルトのカレーを備蓄しているものでございます。</p> <p>なお、幸いに年間の中で給食提供ができない不測の事態が発生しなかった場合には、年に1回、3月11日の前後に防災教育の一環として実施日を定め提供し、在庫とならないように工夫しております。</p> <p>次に下の部分ですが、給食提供までの流れでございます。</p> <p>給食提供には、約6か月前から献立案の作成に取り掛かり、各給食センターの栄養士</p>

同士での意見交換、学校の給食主任やPTA等保護者を交えた献立検討会議を経て、1か月半ほど前に献立を決定しております。

その後、決定した献立の給食食材を入札し、注文した食材を各給食センターで調理後に各学校に配送し、児童・生徒の下に給食が提供される仕組みとなっております。

なお、各給食センターからは、温食とおかず、食器類を各学校に配送しており、牛乳やごはん、パン、麺類、一部のデザートなどは、給食センターを経ずに、学校に直接届けてもらっています。

次のページにまいりまして、2の学校給食における食育についてご説明いたします。

(1)の献立につきましては、なるべく和食や郷土色、行事食の取り入れ、地場産物の取り入れ、献立名、使用食品とその働き、県産品の使用状況、食に関する話題を掲載した「献立のお知らせ」や給食時間を活用した学校内での校内放送指導資料「伝言板」の配付などをおこなっております。

なお、この献立のお知らせと伝言板につきましては、別紙として添付しておりますので、併せてご覧ください。

次に、食育の取り組みといたしまして、手づくり弁当の日でございます。この手づくり弁当の日につきましては、表にありますとおり、各学校において、様々な工夫をしながら、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、春と秋の年2回実施しております。

各学校の取組としましては、表にありますとおり、小学校においては、「学級内で手づくり弁当の日へどのように関わったか発表し、次は何をしてみたいか等、意欲、発見につなげた。」であるとか、「コロナ禍のため向かい合っただけの会食はできなかったが、広いスペースに一人ひとりシートを敷いて同じ方向を向いて食べ、楽しい雰囲気を楽しんだクラスがあった。」であったり、「お弁当を作ってくれた家族にお礼のカードを書いてお弁当バッグに入れさせ、感謝の気持ちを伝えるように指導した。」というものがありました。

中学校においては、「食育通信につくりやすい一品料理を5品程のせ、ぜひ手作りしようと、生徒の弁当づくりの参加励行を呼びかけた。」。また、「楽しく安全に食べられるよう座席の配慮をし、人間関係を構築する機会とした。」。また、「お弁当を作ってくれた家族へ感謝のメッセージを書き、一部食育だよりで紹介する予定。」であるとか様々な取組が各学校なされているようでございます。

次に(3)学校での活動でございます。これにつきましては、通常は給食センターで勤務している栄養教諭・学校栄養職員による、食育に関する授業を希望する小・中学校において、令和2年度は41校、延べで約253時間の食育授業を行っているところでございます。

また、学校給食・食育活動見学会の開催や保護者等を対象とした学校給食試食会なども行っているところです。

次のページにまいりまして、3各学校における給食時の新型コロナウイルス対策・工夫についてでございます。

コロナ以前の小・中学校におきましては、一般的に給食時にはグループを作りまして、友達同士で会話をしながら給食時間を楽しんでいたわけですが、現在の給食における各学校での新型コロナウイルス対策・工夫等を聞き取ったところ、現在は、手洗いや換気を徹底するほか、グループは作らずに前を向いたままで会話を控えて、給食を食べているとのことでした。

一日も早く、以前のように児童生徒が楽しみながら給食を食べられる状況になることを願っております。

次に4の主な行事でございます。

(1)として、こちらの学校給食審議会を本日を含めまして年2回の開催を予定しております。

(2)として、学校給食主任研修会を去る5月20日に福祉公民館において開催しております。

(3)として、学校給食・食育活動見学会を11月25日に中沢中学校で予定しております。

(4)として給食センター見学会及び学校給食試食会を11月28日に西地区給食センターで予定しております。

(5)として、平成29年度から5年間、今年度までの契約で各給食センターでの調理業務を民間委託しておりますが、来年度以降の業務委託に向けて、公募型プロポーザルを実施する予定としております。

最後に、5、当市における給食提供状況でございます。給食提供人数は、表のとおり現在、八戸市内の小・中学校を対象に約1万8千食余りとなっており、少子化の影響により、ここ数年は、約1%程度の減が続いている状況でございます。

給食費でございますが、一食あたりの給食材料費は小学校で260円、中学校で315円となっており、年間の給食日数は概ね190日となっております。

なお、保護者よりご負担していただいている給食費は、給食の食材料費のみに使用しております。この他に当然給食実施に必要な設備費であるとか人件費、電気代ですとか、燃料費ですとか、そういったものは全て市の方で負担しております。

以上で、令和3年度学校給食事業の概要についての説明を終わります。よろしくお願いいたします。

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

給食事業の概要の方は分かりました。

今現在、給食を作るための施設という部分では、北センターにおきましても、また、東センターにおきましても老朽化が大きく進んでいるというふうにお伺いしております。また、現状をお伺いいたしますと、結構傷んでいる部分も多く見受けられます。そういう部分につきましては、教育委員会さんとしてはどのように今後考えられているのかという部分も一言お願いをしたいと思います。

事務局	<p>今、●●委員からお話があったように、一昨年にですね、北給食センターが概ね 40 年を経過している。それから、東センターの方も 30 年を経過し、老朽化も進んでいるということで、その 2 つを統合した形での新給食センターの整備計画の方を作ったところでございます。その上で、候補地の方を令和元年度様々探していたところで、ある程度の候補地は絞り込み作業をやっているところであったんですけども、昨年ですね、まさにコロナのこういった状況がございまして、昨年度は、中長期的な課題は、マンパワーの関係もありまして、一旦ストップをして、目の前の学校給食以外も含めてですね、コロナに関係することに集中して、昨年度からほぼ 1 年間、1 年と数か月ですね、現状においても選定作業の方を一旦中止している状況でございました。今、コロナの方もだいぶ落ち着いてまいりましたので、また改めまして候補地の選定作業であるとか、新しい給食センターの施設整備に向けて動き出す状況でございますので、そこにつきましては、皆様方に報告できるような状況ができましたら、改めてお示ししたいと思いますので、よろしく願いいたします。</p> <p>それから、各施設の様々な困難、故障だとか、そういった中で各給食センターの所長がしっかりと衛生管理から施設管理をやっていただいているというふうを受け止めておりますので、何とか通常の給食には支障がないように日々努力していると思っております。</p> <p>すいません、それぞれのセンター長から、現場の状況をちょっと教えていただければ。</p>
北センター	<p>●●委員がおっしゃったように、当施設は昭和 54 年建築となっております、40 年を経過いたしました。中には更新して、ボイラーは更新したりはしておりますが、それでも 20 年経っているというところで、動力源についてもやはり老朽化というのは給食施設としては非常にダメージが大きいところでございますが、日々メンテナンスしながら、絶えず給食業務には影響ないように様々な技術の方々を動員しまして維持しているということでございます。内部の調理場につきましても、老朽化の影響が否めないところがございまして、衛生管理には十分注意しまして、アルコール消毒、場合によっては次亜塩素酸ナトリウムの消毒等を使いまして、また、学校薬剤師会のご協力を得まして、ご指摘いただきながら、衛生管理に十分努めていきたいと思っております。この点、リーダーが申し上げたとおり早く新しい施設が欲しいところでございますが、日々維持して、毎日の子どもたちの給食は維持していきたいと思っております。以上でございます。</p>
東センター	<p>東センターの方はですね、北センターよりは少し新しい、約 30 年経過ということでございます。こまごました配管からの蒸気漏れとか、そういったものはちらほらとあるんですけども、そういったものは早急に発見し次第修繕して、できるだけ翌日の調理に影響の及ばないように対処しているところでございます。そういった配管の漏れなんかがございますと調理に使う大きい釜と言いますか、鍋と言いますか、蒸気釜というものなんですが、それが 1 個使えなくなると調理作業の方も手順を組み替えたりということが発生してくる場合があるのですが、それも栄養士さんたちと委託の調理員の皆さんの</p>

ご協力のもとで日々の給食の提供に支障のないように職員も頑張っている次第でございます。あと、だんだんですね、大きい設備、ボイラーですとか排水処理施設ですとか、あるいは電源関係ですとか、様々そろそろ本来であれば更新の時期がくるのかなというものもございますが、新センターという話もございますので、更新するのか応急修繕で対処するのかという期限、あと何年このセンターを維持するのかという兼ね合いの中で、予算の兼ね合いもございますので、その中で応急的な修繕に留めるのか、あるいは大きな更新にするのかということを考えながら運用していく次第でございます。今のところ、大きな事故なく進めてきておりますので、今後ともそういうふうに頑張っていければなと思っております。以上でございます。

●●委員 35年以上経ちますとどうしても、水道管がですね。食の命は水でございます。特に、40年前といいますのは、八戸市は結構公共機関を建てるときにですね、予算を絞ったという歴史背景もあると聞いておまして、どうしても塩ビ管を使わず、ガス管をそのまま水道管に使っていたということがありますので、どうしても錆が腐ってというふうなことがありますので、そういう部分でやっぱり40年以上経ちますと水道の配管みんな取り換えとなるとすごいお金がかかる。騙し騙し使いながらという雰囲気かとは思いますが、早急に新しいセンターを何とか作って、西給食センターのような素晴らしいものを作っていく方向で、早急にご検討をいただきたいというふうに考えます。別に今のところがそんなに悪いということではないんですが、だんだんと傷みがひどく感じられる部分がありますので、お聞きをいたしました。よろしく願います。

会 長 その他、ご意見、ご質問はございませんか。

●●委員 3つ、4つちょっとお話ししたいことがございます。私の子どもも昨年度中学校を卒業して上の学校に進学しました。9年間学校での様子を見ていたんですが、給食のときですね、温食なりおかずなりを全部ひっくり返すというのが9年間の中で何回かございました。そのときは他の教室からちょっとずつわけてもらって対応したというふうに聞いています。そういったことがあったというのは、教育委員会なりセンターの方へ報告が上がるものかどうか。また、そういうことがあった場合、あるのを想定しての普段何か対策をされているのか。例えば、量をちょっと増やすとか、というのがお聞きしたいです。まずこれが1点。

2点目です。ある教員の先生からですね、前任校での給食が美味しかったという話を聞いたことがあります。センターによって何か味付けに違いがあるのかどうか。あとは、そういったことがないようにすり合わせをするための研修のようなことをしているのかどうか。主任研修会というのがあるようなんですけど、そういった場でそういうことがあるのかどうか。また、そういう給食の味に対して、児童なり教員なりへのアンケートのようなものが定期的に行われているのか、というのが知りたいです。

3つ目です。前回の会議のときに委員の方から話が出ましたが、りんごの切り方、輪

切りにするなり皮をむかずにという話が出ましたが、それに関して何か委員会さんの方で話し合われて進展があるかどうかをお聞きしたいです。

あと、同じ会議において、夏場の温食について、今日みたいな暑い日に熱々の温食だとちょっと子どもたちの食欲も落ちるのではないかという質問をしました。それに対しての話し合った内容をお聞きしたいです。

あとですね、小学校の方には冷房がまだ入っていないということなのですが、センターの方も老朽化しているということで、冷暖房の設備があるのかというのをお聞きしたいです。調理室というのはかなり熱くなるというふうに想像できますので、調理員さんの健康のために何かそういう対策がされているのかというのが知りたいです。

あとは、補足というか質問ではないのですが、給食を運搬しているトラック、市内であちこちでよくお見かけしますが、運転手さんの運転のマナーが凄くいいように感じます。どうぞセンター長の皆様、現場に戻りましたら、ドライバーさんにそういう話があったというので、これからも運転マナーに気を付けてお仕事に励んでくださいというのを伝えていただきたいです。

あと、最後になりますが、前々回の会議のときに質問した現場での手洗いについて、**●●委員**からの質問ですけれども、それに対する詳細な報告が昨年度末に送られてきました。凄く現場での対応がしっかりしているというのが感じられましたので、これからも続けていただきたいなと思います。私からは以上です。

事務局

まず、配膳のときにひっくり返したりするということについて。基本的に、予備を一応、各学校に概ね2食ないし3食分、学校の規模に応じてなんですけれども、そういったことが生じてもいいように。あともう1つ、実は、ひっくり返す以外も含めて、やはり、例えばコロケが潰れてたとか、やっぱりあるので、取り替えるとかですね、そういったことも含めて、概ね2食ないし3食分の予備を職員室の方に用意はしております。

それから、教員さんのおそらく異動で、あるA中学校からB中学校に行って、今の給食はこれが美味しいんだけど、前はこれが美味しかったというふうなお話かと思うんですが、おそらく。

●●委員

もっとざっくりばらんに言いますと、この学校の給食は美味しくないという話であって。すいません、私が食べての感想ではないんですけど。

事務局

まず、今の八戸市の学校給食は、西地区給食センター、北地区給食センター、東地区給食センター、3つに分かれているんですけども、大きく分けるとさらに、西センターで作っているAとBの献立というものと、東と北センターでそれぞれ献立は共通で、それぞれ作っているものがございます。先ほど**●●委員**からもお話があったように、設備の関係で、まず1つは西センターだけで作れるもの、それから東センター、北センター、いい意味では個性というか、悪い意味ではバラつきというか、そういったものが多少ありますので。実は、先ほどちょっと説明の中であった献立検討会議というところで、学

校側さんから様々現場のご意見等出された中で、味付けがもう少し濃い方がいいとか薄い方がいいとか、パスタを出してほしいとか様々ご意見は出されているところでございます。味のすり合わせみたいなものは、もう少し塩分をなるべく減らすようにということで文部科学省から様々言われていて、かなり薄くはしているんですけども、そうすると、正直な話、やはり味付け的にはもう少し濃い方が美味しいかなというところで、ギリギリのところを出汁を強くしたり、工夫をしながらすり合わせをしながらやっているところでございます。

それから、あとアンケートですね、教育委員会が全部の学校にというようなアンケートは、現状では承知していないんですけども、各学校さんにおいて、給食委員会による、例えばこれが好きだとか、こうこう思うというふうなアンケートは時々、わざわざ出してくださいと言ってる訳ではないんですけども、学校現場との情報交換の中で、例えば、実は、意外と鯖の味噌煮が人気だとか、これはやっぱり豆が入った云々がどうしても苦手だとか、そういうアンケートを基にした要望、希望というものは取り入れるようにはしております。

あとは、先日の、りんごの件でございます。あれにつきましては、すいません、私も実は現場で給食を食べていないことで認識不足で後から確認しましたら、今、学校給食会で出されているりんごについては、皮付きのりんごでございました。皮が付いたままのりんごをカットして、包装して出しているというところでございましたので、ご報告申し上げます。

それから、センターの調理室の冷房状況についてでございますが、平成 29 年度に新築しました西センターは、調理室も含めまして全て冷房、空調が完備されている状況でございます。それから、先ほど老朽化を指摘されました北センターと東センターにつきましては、調理室については冷房が入っておりませんので、ご心配していただいているように、かなり夏場は暑い状況です。休憩室ですとか、事務室等については、以前はついていなかったんですけども、ここ数年で冷房を増築して、休憩の際には冷房が入るよというのを、これも実は最近取り付けたものでございます。ただ、調理室に後付けで冷房をということになりますと莫大な費用がかかるもので、なかなかそこには至っていないというような状況でございます。

夏場の温食、餡かけの件。先ほど言った献立検討会議という給食を出す際に学校現場とPTAさん、栄養士も入った場面で、この場で出た、こういうお話がありましたよということで提案させていただいて、なるべくそういったものがないように配慮という形でお話はさせていただいております。以上でございます。センターの方から現場の状況をお願いします。

東センター

数量の細かいところはうろ覚えで恐縮なんですけど、温食をひっくり返したというケースなんですけれども、各センターで予備を多少は持っていますので、学校さん経由で早急にご連絡いただければ、車を出してお届けするということではできると思います。ただ、ご連絡が遅くなりますと、皆さん食べ終わった頃に温食だけ届くというケースもござい

	<p>ますので、なかなかそういったご連絡も学校側さんの判断でいただかないケースもあるのかなと思っております。以上でございます。</p>
会 長	<p>その他、ご質問は。</p>
●●委員	<p>献立の件だったんですけれども、本当に子どもたちの栄養バランスを考えて、もの凄く手間が掛かっているなというのを本当感じております。素晴らしいなと思っております。実はですね、私の個人的なことなんですけれども、娘が大の魚嫌いなんです。食卓に刺身、焼き魚とかですね、鯖、鰯、そういう青物の魚ですね、もう一切手を付けない。それから始まって鮭も食べなくなっちゃったんです。で、給食の残菜率というか、お肉のメニューと魚のメニューと比較したときにどちらの方が残菜率、そういうのが多いのか教えていただければなと思います。魚嫌いの子もたちが凄く増えているというのも聞いていたので。昔は、私たち小さい頃、騙されてですね、鰯のハンバーグみたいな形で、ハンバーグ、やった一つ食べさせられたんですけれども、本当に魚嫌いが増えているみたいなので、ちょっとお聞きしたいなど。</p>
北センター	<p>感想で申し訳ございません。特に数値で残している訳じゃないのですが、残食でやっぱり目に付くのは、魚よりも実は、野菜類ですとか和え物とか、そういった調理ものとかが結構、全国的なものでもあるようなんですけれども、そういったものが結構多い感じになっておりまして、魚で残るといって、実は、北センターと東の場合はですね、鮭の場合は、焼くという作業ができませんもので、やっぱりボイルしたものがいくものですから、食感がちょっと、やっぱりそういったところで、鮭のいい食感が出ないというところで、これが残るといってはよくございます。それ以外で、鯖の味噌煮というのは実は人気メニューで、ちょうどこうタレみたいなのをご飯と食べて、献立検討会議でも先生方からは、これはご飯も非常に進むという感想をいただいております。そういうまちまちなところはございますが、調理方法による限界とですね、魚については、結構残食として目立つところが意外とないところでございます。恐れ入ります。</p>
●●委員	<p>びっくりしました。野菜の方が残って。ありがとうございます。</p>
会 長	<p>もう時間もそろそろ終わりですけど、ご意見ありますか。</p>
●●委員	<p>アレルギーのところ、卵と乳製品になってるんですけど、それ以外のアレルギーがあるっていう子が出た場合はどういう仕組みに。うちの子は、アレルギーがほかにあるんですけど、中学校2年生で発症しているので、あとちょっとってことで、中学生と思って自分で管理して、給食メニューを見て、違うものをそのときは用意して持って行ってるんですけど、1年生の時点で出た場合は9年間になるので、そういった子が出た場合はどのように対応しているんですか。</p>

事務局	<p>まず、新入学に入るときに管理指導票というものを出していただいております。お医者さんから診断していただいて、正式にどういアレルギーで学校生活の中でどうい気を付けなければならないか。給食だけに限らずですね。大事なものである、そこでまず確認をいたします。アレルギーが、</p> <p>概ねよく主要 28 品目とはよく言うんですけれども、さらに、それ以外にもたくさんある訳でございます。まず、現状はこの資料にあるとおり、そばと落花生とカニとイクラについては、通常の給食からも除いています。それに加えて、今言った管理指導票の中で、卵と乳については、アレルギーの方が比較的多いので、その方を対象に、さらにそれを追加したということでアレルギー対応食を出しております。その上で、例えば、先ほどのりんごの話、りんごですとか桃ですとかそういったもの、細かく、あといくりに限らず魚卵とかですね、えびとかも結構多いんですけども、基本的には、保護者さんときちんとお話した上で、まずどの程度の、ちょっとでも触れただけでも呼吸困難が起きるレベルなのか。つまり、激しいアナフィラキシー症状等が出るのであれば、これはもう基本的には、お弁当での対応ということになります。ただし、先ほど言った、取り除けば大丈夫というようなのであれば、それはアレルギーが全て細かく載った資料等をお渡しして、学校と保護者、保護者さんが毎日チェックをして、今日はこれだから、これは今日は食べないでおこうね、っていうのを丁寧にやるというふうな。個別個別に詳細な資料をお渡しして、取り除く。それは食べない、というようなことをそれぞれでやっているというような状況でございます。</p>
●●委員	<p>じゃあ、やっぱり、それぞれで。</p>
事務局	<p>はい。以上でございます。</p>
会 長	<p>活発なご意見ありがとうございました。</p> <p>これをもちまして、審議会を終わりたいと思います。</p> <p>皆さん、ご協力ありがとうございました。</p>
進 行	<p>以上で令和 3 年度、第 1 回学校給食審議会を終了いたします。</p> <p>お疲れ様でした。</p>