

## 第6回 東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会

### < 報告 >

- 1 日時 平成22年2月1日(月)午後2時～4時
- 2 場所 第二学校給食センター 会議室
- 3 出席者 7名
- 4 欠席者 2名
- 5 事務局 4名
- 6 傍聴者 1名
- 7 内容 (当日配布資料は別紙のとおり)

- 1 諮問 (2) 新しい給食センターの運営について

ア. 新しい給食センターで使用する食器のあり方について (第5回専門部会つづき)

- ・ 食器の点数やサイズについて事務局から配布資料に基づき説明を行った後、審議を行い、下記のとおりそろえることが望ましいとなった

	名称	用途の例	直径	数(点)
1	深皿	主菜、主菜と副菜	199ミリ	8,000
2	椀型ボール(大)	中学生 汁物	135ミリ	3,000
3	椀型ボール(小)	小・中学生 飯、小学生 汁物	129ミリ	13,000
4	小皿	副菜、果物、サラダ	130ミリ	8,000
5	カレー皿	中学生 カレー、スパゲッティ	219ミリ	3,000
6	丼	中学生 うどん、丼	179ミリ	3,000

※3. 椀型ボール(小)の数13,000点は、飯用(小学生5,000+中学生3,000)と汁物用(小学生5,000)の合計である

※この中から、献立に合わせて一日2、3点を使用する

※その他、食器を乗せるトレーが人数分必要である

現在使用中の箸等			
	材質	小学校サイズ	中学校サイズ
箸	樺材に樹脂を注入	195ミリ	210ミリ
スプーン	ステンレス	150ミリ	180ミリ
フォーク	ステンレス	150ミリ	150ミリ

※箸・スプーン・フォークは現在のものを引き続き使用するが、中学校のフォークは現在より大きくするのが望ましい

イ. 新しい給食センターにおける食育の充実について

- ・ 第4回までに出された意見を元に、事務局からの他自治体の事例紹介の後、審議を行った
- ・ 現在実施している試食会・食育授業を中心に、給食センター施設見学を加

えて充実させていくことが望ましいとなった

## 2 東大和市学校給食計画（案）最終報告について

- ・ 全6回の専門部会の審議を運営委員会に対して報告するために、部会長作成のシートに基づいて検討した
- ・ 文言の詳細については部会長に一任することとなった
- ・ 今後のスケジュール
  - 2月18日 第4回運営委員会において報告
  - 2月26日 教育委員会にて最終答申として提出

## 8 主な意見（要旨）

### 1 諮問（2）新しい給食センターの運営について

#### ア. 新しい給食センターで使用する食器のあり方について

##### 点数・サイズについて

- ・ 丼は、直径165ミリだとやや小さいのではないかと。栄養摂取量が確保できず結局今までのようにうどんとおにぎりを同時に出す献立になってしまいかねない → 一段階大きいサイズ（直径179ミリ）とする
- ・ 6点準備し、献立によって一日3点程度使用する。この案だと近隣他市より多くなる。種類の多い方が食器に制約されずに幅広い献立を作成することができる
- ・ 食品の品質管理または確実な検収を行うという学校給食衛生管理基準の規定及び作業の都合上、おおむね2,500食から3,000食程度で献立を別にする必要がある。全小中学校最大8,000食を新しい給食センター1ヶ所で調理する場合は、小学校分2,500食×2献立、中学校分3,000食1献立の計3献立となる。献立内容と食器の使い分けを工夫すると献立にふさわしい食器を使用し、一つの料理の中で年齢に応じた食事量を提供することが可能になる
- ・ 食器の他、食器を乗せるトレーも必要になる
- ・ 箸・スプーン・フォークは現在のものを引き続き使用するが、中学校のフォークは現在より大きくするのが望ましい

現在使用中の箸等			
	材 質	小学校サイズ	中学校サイズ
箸	樺材に樹脂を注入	195 ミリ	210 ミリ
スプーン	ステンレス	150 ミリ	180 ミリ
フォーク	ステンレス	150 ミリ	150 ミリ

- ・ ただし最終的には、年齢に応じた食事量・栄養バランス等について栄養士・調理員等現場の職員が充分検証したうえで決定することが望ましい

#### イ. 新しい給食センターにおける食育の充実について

##### 試食会について（保護者代表6名全員が参加経験を持つ）

- ・ 参加して学年に応じた食事量など、初めて知ったことが多くあった

- 参加して食器の問題やメニューの組み合わせの問題など、学校給食の課題に気づいた
- 給食センターでの試食会は、施設・機器や調理している様子を見学できるため給食について理解を深めることができる（第一給食センターは見学できる施設となっていないため、第二給食センターのみで施設見学・試食会を受け入れている）
- 学校での試食会は、子どもの配膳の様子を参観でき、校内放送による給食紹介を聞くことができる。レシピの紹介をしてもらったこともある
- 子どもの給食の環境をよくするため、多くの保護者に、試食会に参加してもらいたい。給食センターから積極的な呼びかけをして欲しい

#### 栄養士等による食育授業について

- 現在は、栄養士や調理員が各校を訪問し、給食に取り入れている東大和産の野菜について、また給食の作り方について、釜の模型や大きなひしゃく等の調理器具を見せながら紹介している。野菜の紹介を行った日は、食べ残しが減るなどの効果がある
- 環境をテーマとした学習に関連して給食センターに見学に来たクラスがあった。調理工程や給食センターが回収した食べ残し（残菜）から作った堆肥などを紹介した
- 学校では子どもたちの栽培した野菜を使って調理実習を行うことがある。給食センターの栄養士や調理員にも参加してもらってはどうか
- 生活科・家庭科・理科・社会科などさまざまな教科と関連させた内容で授業を行っている。他自治体の事例では、博物館と連携した郷土料理の授業もあり、取組みによっては幅広い授業展開が可能である
- 小学校が中心であるが、要望のある中学校に対しても授業を行っている
- 授業時間の確保の問題もあるため、各校と給食センターとの綿密な調整が必要である

#### 給食センターの施設見学について

- 新しい給食センターには見学コースや、1クラス程度の人数が試食できて学習もできるスペースを設けて欲しい
- 授業の一環として児童・生徒が見学できるとよい
- 第二給食センターでは調理の最終工程の一部が見学可能であるが、大量の食材の下処理から調理、残菜処理までの各作業工程を見学できるとよい

#### その他

- 平成21年度東京都の食育研究指定地区となったことにより、栄養教諭が配置されたが、通常の栄養士業務である給食献立作成を行いながら、食育授業を実施しているため、全校を何度も訪問することは困難である。さらに食育を充実させるには、栄養士数を確保するなど体制を整える必要がある

#### その他、新しい給食センターの運営について

- 新しい給食センター稼働後は、食器の補充・買替や、施設や厨房機器の維持管

理等を計画的に行って欲しい

- 現在の第一・第二学校給食センターは耐震化されていない。新しい給食センターでは災害時に炊き出しを行う等の対応を可能にして欲しい
- 施設の規模が現在より大きくなることから、光熱水費等の経費をなるべく抑えた、効率的な運営を行って欲しい
- 保護者から徴収する給食費は食材費に当てられ、給食センター建設費や運営費とは関連がないと説明を受け納得したが、そのことを知らない保護者も多いと思われる。将来もし給食費を値上げした場合、新給食センター建設のためだと誤解されないよう、その点について十分に説明した方がよい
- 一般的に自校方式の方が給食センター方式より給食費が高い傾向にある。給食センターの方が一括大量仕入れを行うため安くできると考えられる。同じ自治体でも、自校方式と給食センター方式により異なる給食費を徴収しているところもある

## 2 東大和市学校給食計画（案）最終報告について

「ア. 新しい給食センターで使用する食器のあり方について」と「イ. 新しい給食センターにおける食育の充実について」は本日の審議を元に記述をまとめる

「ウ. 新しい給食センターにおけるアレルギー対応のあり方について」

- アレルギーは全品目について対応できるのか。実際には困難なのではないか
- 給食センター方式の他市では、対象者が多い卵・乳に限定して除去食等の対応を行っている事例がある
- 各家庭で親子一緒に該当のアレルゲンを確認することが重要であるから、除去食等他の対応をとった場合も、現行の詳細献立表の配布は続けた方がよい
- アレルギーについて医師の診断書をとった方がよいという話だったが、診断書を毎年提出となると保護者の負担も大きい。また、診断書を提出すれば全て対応してもらえると誤解を招く危険性がある。診断書を出してもアレルギーの内容によっては対応が困難なケースも想定される。先にどの食材についてどの程度対応するか市の方針を決めてから、該当する食材についてのみ診断書を提出してもらう方向にした方がよい
- アレルギーの程度については、成長による変化があるとのことであった。成長により食べられるようになったにも関わらず、保護者判断で特定の食材を食べずにいるのは栄養摂取の面で良くないので、除去食や代替食対応を行う場合は、やはり毎年の診断書提出は必要ではないか