

令和3年度 第1回 国立市立学校給食センター運営審議会だより

運営審議会 会長:黒田 宏一

記録担当:二中 三中

印刷担当:四小 吉野

第1回 国立市立学校給食センター運営審議会

日 時:令和3年7月27日(火) 午後2時から午後3時

場 所:国立市立学校第一給食センター 大会議室

出 席:雨宮教育長、委員15名(欠席2名)、事務局4名(土方所長、宮本事務主査、久保栄養士主査、古川教育施設担当兼資産活用担当課長)、欠席(青木調理主査)

議 題:①令和3年度役員選出について

②令和3年度国立市立学校給食センター運営審議会の年間予定について

③令和3年度学校給食センターの事業計画等について(くにたちの学校給食)

※資料等は市のウェブサイトをご参照ください。→ → → → → → → →



開会挨拶(土方所長)

挨拶(雨宮教育長)

令和5年度2学期開設に向けて、新学校給食センターの整備事業が本格化します。新たなセンターはPFIという民間の力を借りる手法を取り入れますが、今まで実現できなかったアレルギー対応食の提供、食育機能の向上、手作り給食の充実など、市が求めた水準が可能となります。事業者から独自の提案もなされています。

給食業務の根幹である献立の作成、物資の選定、食材の発注、調理の指示などは、今までどおり市が実施主体として担っていくこととなります。

PFIを導入したということによって、質が落ちた、あるいはおいしくなくなったということが決してないように、皆様方のお力添えをいただきながら、国立市の学校給食の向上に努めてまいりますので、どうぞよろしく願います。

1 令和3年度役員選出について【資料1】

会長、副会長、監査の立候補がなかったため、慣例に従い、以下のように承認された。

- 会長:黒田委員
- 副会長:匂坂委員
- 監査:後藤委員 中井委員

2 令和3年度国立市立学校給食センターの事業計画等について【資料2】

任期は令和3年7月から令和4年6月とし、会議は令和3年7月、9月、11月、令和4年1月(視察研修)、2月、6月の6回が予定されている。審議内容は以下のとおりである。

- 給食費収支について
- 食育の推進について
- 学校給食費の改定について
- 視察の実施について
- その他、学校給食運営関連事項について

例年、先進の共同調理場などの視察を実施しており、昨年度は埼玉県戸田市立学校給食センターの視察を予定していたが、コロナ禍により中止となった。令和3年度の具体的な視察先は未定である。

収支状況の報告、事業計画、事業報告、決算報告は毎年必須である。事業計画については、11月の運営審議会で翌年度の事業計画の素案を提示、2月の教育委員会定例会で報告、2月の運営審議会で最終的な結果を報告という流れである。

3 令和3年度学校給食センターの事業計画等について(くにたちの学校給食)【資料3】

i. 令和3年度事業計画

(1) 食の安全安心 — 良好、安全な食材の調達

基本的に国内産原料、国内生産のものを使用し、地場野菜の取入れも推進する。

(2) 食の安全安心 — 放射能への対応

日々センター内に設置してある放射能測定器で測定し、測定結果をホームページにアップするとともに、外部機関へ詳細な検査を委託していく。放射能物質が検出されたため産地変更などの措置を行った場合は文書にて全校配付、検出限界値未満の場合はホームページや市報により随時周知する。

(3) 食の安全安心の確保 — 食物アレルギーへの対応

学校と連携を図り、保護者に対してアレルギー物質の包含や含有量が把握できる資料の提供に努める。

(4) 食育の推進 — 食に関する理解の促進

食による健康管理などを記した献立メモの内容の充実を図り、食に関する理解の推進に努める。

(5) 食育の推進 — 学校との連携

栄養や給食に係る食育授業の実施や残菜集計データの提供に努める。

(6) 円滑な運営管理の実施 — 各種委員会の運営

運営審議会、献立作成委員会、物資納入登録業者選定委員会、給食主任会を開催する。さらに労働安全に関わる衛生委員会も毎月開催する。

(7) 円滑な運営管理の実施 — 施設設備の維持、改善

令和2年度は配送車である天然ガス自動車のガス容器交換、第一給食センターのボイラー修繕などを実施した。令和3年度は大規模な修繕の予定はないが、給食の提供に支障が生じないように施設の維持、改善に努める。

(8) 未納給食費の徴収

令和2年度に15年ぶりとなる給食費の改定により保護者に負担増をお願いしていることもあり、公平性の観点からも、未納者に対しての文書催告などの工夫、新たなアプローチも交え、特に現年度の徴収強化に努めた結果、令和2年度決算における現年度、過年度を合わせた収納率は95.79%、前年度比0.62ポイント増となり、過去10年において最も高い水準となった。

(9) 施設整備について

新学校給食センターの建設について、令和5年度2学期からの給食提供開始に向け、整備事業方針に則り、令和2年度はPFI事業者の募集及び評価・選定を進めた。令和3年度はSPC事業者との契約、事業者と協議を重ね基本設計、実施設計を進める。

ii. 学校用給食物資の購入について

(1) 食材の購入についての考え方

食材は、公益財団法人東京都学校給食会、東毛酪農業協同組合及び物資納入登録業者から購入している。

(2) 主な食材の購入

その他おかず等一般食材は、物資納入業者選定委員会の中での入札で決定している。登録業者数は令和3年度当初で32である。

(3) 地場産(市内産)野菜の導入

地場産野菜の導入は、平成16年3月から開始した。令和2年度の地場野菜の供給量は約15,326kgで、全野菜使用量の17.77%となる。国立市の第2次基本計画で20%という数値を目標値として掲げているが、市内の地場野菜の提供農家の数が非常に少ないこと、近年は天候不順により出来不出来があることもあり、一気に増やすことが難しい状況にある。

iii. 納入物資の検査について、病原性大腸菌O-157、細菌等、放射性物質の検査を実施している。令和3年度も引き続き実施予定である。

iv. 衛生管理について、全職員の細菌検査を毎月2回、ノロウイルス検査を毎月1回実施している。令和3年度も引き続き実施予定である。

毎学期初めに、全職員を対象に栄養士による衛生講習を実施している。毎年1学期の給食提供最終日の翌日に東京都多摩立川保健所職員を講師として開催される衛生講習会は、令和3年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点により中止とした。

v. アレルギー等について、希望された保護者に、献立内容におけるアレルギー物質の包含の有無や含量を表示した詳細な資料を提供している。令和3年度も引き続き実施予定である。

vi. 試食会について、令和2年度はコロナ禍による影響を受け試食会の実施回数が激減した。従前は市立小中学校に在籍する児童生徒の保護者を対象にホームページのみで案内していたが、令和3年2月より対象を関係者などに拡大し、保育園、幼稚園に通園していて、将来市立小学校に入学を考えている未就学児やその両親、祖父母などに積極的に誘導することにより、学校給食が広く市民に理解されることを目標としている。市内の保育園、幼稚園に向け、給食センターが身近に感じられるよう、試食会開催を促すチラシのたたき台を作成し、幼保園長会に依頼した。

vii. 給食調理残滓・残飯等(生ごみ)の堆肥化事業について、給食センターでは、食品残滓の有効な再利用を図り、循環型社会の構築を目指し、民間業者へ生ごみの堆肥化を委託している。

現在においても生産された堆肥は必要に応じて学校の花壇等に活用しているが、今後は提供先を市立小中学校等関連施設や教育委員会が認めたものなどに広げ、地域での食品リサイクルの実現に向けて、SDG'sの推進の一翼を担えることを目指す。特に地場野菜生産農家には堆肥の積極的な活用をご検討いただくよう、特段のご理解をお願いする。

viii. 学校給食費調べ(令和3年度当初予算)について、一食当り単価は644円程度である。

ix. 学校給食費について、令和2年度学校給食費収支決算額は、差引残額は約1,000万円である。引き続き、収支状況を注視しつつ運営していく。

4 報告事項【資料4】および「新学校給食センター整備事業方針」

i. 建設予定地の所在地は国立市泉1丁目3-6である。

ii. 今後のスケジュール

令和3年度:主に調査・設計業務

令和4年度:主に建設・工事監理業務

令和5(2023)年度2学期:供用開始予定

iii. 整備運営事業における業務分担について、食材の選定、献立の作成、調理の指示等は市の業務となる。調理など、設計、建設も含め、民間事業者に委託する。

iv. 整備運営を行う企業は国立泉学校給食株式会社、SPCを構成する企業の代表企業はシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社である。学識経験者、運営審議会からも委員を選出した委員会において、シダックス大新東ヒューマンサービスグループの総合評価点(技術点+価格点)が650点を超えている(734.38点/配点1000点)ことが確認できたため、同グループを選定した。

v. 新たな学校給食センターでは、ドライシステムの導入、食材や人の導線のワンウェイ化による衛生管理の徹底等、最新の衛生管理基準に準拠するものとする。

vi. 食物アレルギー対応食の提供について、初年度は2品目(卵・乳)の除去食で対応を開始するが、状況に応じ対象品目の拡大と、代替食の提供を進めていく。

vii. 食育機能の向上および手作り給食の充実について、事業者のこれまで培ったノウハウから様々な提案を受け、市が主体的に判断、企画し、実践していく。

viii. 災害に対する備えについて、自家発電装置が設置されることも検討中である。実現すれば、停電中もスチームコンベクションオープンなどで調理をすることが可能となる。

ix. 設計におけるゾーニング、導線計画等の提案について、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に分け、食材の搬入から調理済食品の配送までワンウェイ導線となる配置計画とする。

5 意見・質疑応答

意見:給食とは、安心安全であればいいというものではなく、おいしいもの、生徒児童が喜ぶものであってほしい。例えば、国立市では長年低温殺菌牛乳にこだわってきた。これは滅菌されたロングライフ牛乳より安全という観点では低いがおいしさで選んでいる。食育、手作り給食も含め、安心安全よりも優先されるべきものがあるのではないか。

事務局より:HACCP(食品衛生管理システムの一つで危害分析重要管理点と訳される)による安心安全、食育や手作り給食などについて優先順位はつけておらず、どれも重要であると認識している。給食が、生徒児童にとって学校に来たい理由の一つになってほしいという気持ちで運営している。調理が業務委託になり余裕ができれば、職員を削減するのではなく、食育の推進に積極的に進めることができるようになる。

Q:アレルギー対応食について、品目ごとに全部除去するようなことはなく、生徒児童ひとりひとりに対し、調理法など個別に柔軟な対応が可能であるか。

A:アレルギー対応食は生徒児童専用の容器で渡す予定である。万が一の間違いが事故につながり、命に直結することもあるので、慎重に取り組む。個別の調理法などは検討課題であり、決定次第、周知する。

Q:おいしさや楽しさを評価する基準は設けられているか。

A:食材の発注、献立の作成は市の栄養士が担当する。事業者とは毎月、または年に一回のモニタリングの中で改善要求を伝え、改善されない場合は減額、退出というペナルティが課せられるしくみで運営していく。

Q:新学校給食センターに備えられた防災備蓄庫倉庫について15,000食の米の備蓄が可能施設とあるが、15,000食とした根拠は。

A:1日の必要量5,000食の3日分をローリングしつつ、非常事態には15,000食を活用できるという考え方に基づいている。災害時のハード面については、太陽光発電システムも含め今後検討されるので、決定次第、周知する。

閉会挨拶(黒田会長)

- 次回予定:9月30日(木)午後2時

【資料1】令和3年度役員選出について

【資料2】令和3年度国立市立学校給食センター運営審議会の年間予定について(案)

【資料3】「くにたちの学校給食」(国立市教育委員会 国立市立学校給食センター)

【資料4】「新学校給食センター整備運営事業概要」

【資料】「新学校給食センター整備事業方針」(国立市)