

令和2年度 第5回 給食センター 運営審議会だより

令和3年 6月

運営審議会会長：小林 理人

作成担当：四小・五小・六小・七小

印刷担当：久保 麻理

令和2年度 第5回 国立市立学校給食センター運営審議会

日 時 2021年2月25日（木） 午後2時～午後3時

場 所 国立市立学校第一給食センター2F大会議室

委 員 出席13名、欠席委員5名、傍聴1名

事務局 4名（土方所長、宮本事務主査、山本栄養士主査、青木調理主査）

議 題 (1) 令和2年度事業報告 [資料1-1]

放射性物質測定検査 [資料1-2] [資料1-3] [資料1-4]

(2) 令和2年度学校給食費収支状況 [資料2]

(3) 令和3年度事業計画 [資料3]

(4) その他

※ 議事録及び資料は市の公式サイトをご覧ください。



前回会議以降（11/26～2/25）の主な出来事を報告

議題（1）令和2年度事業報告

令和2年度事業報告 [資料1-1]

11/30 「学校給食食材等の放射性物質の測定検査および産地について（お知らせ）」を全校配布。
使用予定の食材に微量の放射性物質が検出されたため。詳細は次項。

12/11 東京都教育庁主催の学校給食研修が文京区で開催、国立市から1名の栄養士が受講。

1/12 昨年より牛乳業者（東毛酪農）の機械トラブルによりビンから紙パック牛乳への変更を余儀なくされていたが、ビン牛乳の提供を再開することができた。

1/13 第五小学校で七草団子汁に全長2mm程度の虫が混入した。納品、調理、教室での配食を含む配膳過程等のどの段階で混入したかは不明。カップに付着した可能性もあるので指導を徹底する。細心の注意を払って安全で安心な給食の提供に努めていく。

▶牛乳・給食の放射性物質測定検査

放射能と産地 [資料1-2]（12月分）[資料1-3]（1月分）[資料1-4]（2月分）

・センターによる11～1月の給食・牛乳測定の結果、不検出（検出限界値未満）

・外部機関による食材測定の結果、まいたけにセシウム137を検出（1.4Bq/kg）

国の基準値（一般食品100Bq/kg、乳児用食品50Bq/kg）以下ではあるが国立市では、品目によって0.7～1.00Bq/kgを下限値としているため、使用を中止して産地変更した。

議題（2）令和2年度学校給食費収支状況について

▶令和2年4月1日～12月31日までの学校給食費の収支状況を報告

令和2年度学校給食費収支状況 [資料2] より一部抜粋。※詳細は市のホームページの資料をご覧ください。

収入

(単位：円)

区分	調定額	不能欠損額	収入額	未収入額	摘要
給食費	166,163,577	0	155,228,643	10,934,934	93.419%
現年度給食費	157,079,607	0	154,308,648	2,770,959	98.236%
過年度給食費	9,083,970	0	919,995	8,163,975	※10.128%
前年度繰越金	9493794	0	9493794	0	
雑入	35,106	0	35,106	0	廃油売却収入 等
合計	175,692,477	0	164,757,543	10,934,934	

支出

(単位：円)

※ 令和元年以前

区分	支出額	摘要
主食購入代	22,398,365	内訳は資料 2 参照
副食購入代	94,753,124	〃
牛乳購入代	31,931,429	〃
調味料購入代	5,127,974	〃
合計	154,210,892	

合計

(単位：円)

収入合計	164,757,543
支出合計	154,210,892
差引残額	10,546,651

▶会計監査報告

- ・2月18日（木）10:00より第一給食センター会議室において監査実施。
- ・令和2年度2学期の学校給食費の収支書類と証拠書類を監査し、帳簿及び預金通帳等を照合した結果、適正に処理されていることを認める。

議題（3）令和3年度事業計画

▶令和3年度事業計画について事務局より説明

令和3年度給食センター主要施策〔資料3〕より一部抜粋

1 食の安全安心の確保

(1) 良好、安全な食材の調達

食材の調達は食品衛生法の諸規制に適合したものを使用する。基本的に国内産とし食品添加物、遺伝子組換え、農薬の使用を控えたものを使用、地場野菜の取り入れを推進する。

(2) 放射能への対応

提供給食の給食センターでの日次測定と検査機関での測定を継続。調理における丁寧な洗浄を励行し、適切な栄養摂取、給食ならではの献立に配慮する。

(3) 給食の充実

学校給食への理解度のさらなる深化に向け民間事業者と連携し、新たな献立作り等を模索。

(4) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーや食中毒事故を防ぐため、保護者様に対し資料提供等で衛生管理の徹底を図る。

2 食育の推進

食に関する理解の促進のため献立メモを継続実施する。令和2年度では新型コロナウイルスの影響で実施できなかったが、令和3年度は可能な限り出前授業を実施し食育を推進。

3 円滑な運営管理の実施

引き続き給食費徴収を徹底する。給食費会計は収支状況を見ながら、適正な収支運営に努める。各種委員会の円滑な運営と衛生委員会活動を中心に安全管理を徹底する。

議題（4）その他

▶視察研修・新給食センターに関する意見交換

事前送付資料：質問事項（回答）

委員より提案：新型コロナウイルス防止で中止となった視察研修や新センターに関する意見交換（次ページ）

【委員からの主な質問や意見】

戸田市立学校給食センターにおける現状について

Q1. 質問1の回答に「オール電化のためメンテナンス費用がかかり、想定よりも高額～」とあるが国立市ではどうするのか？

A1. 国立市はオール電化ではない。インフラ設備は現在の給食センターとほぼ同じ認識でいただければ。

意見 （質問3に関して）国立市は保護者の参加が徹底されていると思った。

事務局 国立市は献立作成委員会などがあり、そのようなお言葉をいただけると非常にありがたいと思う。

意見 （質問4に関して）稼働してみて必要なかった設備や機械についての回答がある。国立市でも有用と考えるので新センターの事業者が決まったらお伝えしてはいかがか。

事務局 ここでいただいたご意見を念頭に入れながら、業者と話し合っていければと思う。

アレルギー対応食について

Q1. 質問1の回答に「除去食は小中どちらかにして同日にしない」とあるが、なぜか？

A1. 国立市では小・中学校の献立が異なるため当てはまらない。事故を未然に防ぐためにまずは乳と卵の除去食を完全にマスターする。代替食はスキルを得てからと考えている。

栄養士との連携について

Q1. 質問1の回答に「当日の市栄養士と委託会社との役割分担～」とあるが、新センターの場合もこの流れと考えてよいか？

A1. 大まかな当日の流れはおおむねこの通り。下打合せをまず行ったのち、全体説明となる。

調理・配送の民間委託について

Q1. 質問2の回答に「民間委託のデメリットに費用面」とあり大変驚愕している。我々素人は民間委託したら費用面でこそコストダウンが見込めると考えるが戸田市の真意は？

A1. まず手法が異なるため戸田市に聞かないと真意や詳細は不明。国立市が目指す形は、コストの増加部分をFPCで賄うことなので想定外の出費はないと考える。現状、消耗品費や施設等修繕費は国立市負担だが、新センターでは会社負担となる。

▶新学校給食センター整備事業方針について 市教育施設課 担当課長より報告

新給食センター整備運営事業に関する入札・提案書等提出の日程変更について〔教育施設担当より当日配布〕一部抜粋

- ・新型コロナウイルス感染症の緊急事態宣言が1月に発出、延長もされるであろうという見込みだったため、提案書等の提出期限を延長した。5社6社がグループで提案を行う際、打ち合わせができないなどの事情を考慮した。国立市によりよい提案をしてもらうための措置。
- ・令和5年2学期新センター開業というところは変えずにやっていけると見込んでいる。事務局側で作業を短縮してこれに対応する。

▶視察研修先・戸田市学校給食センターへの質問に対する回答

事前送付資料：質問事項（回答）

- ・緊急事態宣言を受け、1月に予定していた戸田市学校給食センターへの視察が中止となった。送付した質問事項に回答があったので一部を次ページに記載する。

次回：第6回 6/24（木）午後2時（予定）第一給食センター2階 大会議室（傍聴可）

質問事項（回答）

※ 一部抜粋して掲載

戸田市立学校給食センターにおける現状について

	質問事項	回答
1	建て替えてから約9年経過していますが、開設当時に苦労した点と問題点、またそれらをどのように改善していったなどをご教示ください。	限られた敷地の中で建設を行うため動線及び設計に苦労したと聞いております。また、オール電化のためメンテナンス費用等につきましては、想定より高額でした。また児童、生徒の人数を把握し、余力を想定した食数を作るよう設計すべきであった部分が問題点です。
2	給食を食べている人の評価はどうですか？（可能であれば建て替え前及び委託前と比較して）	栄養士、調理師の協力により好評をいただいております。建て替え後には埼玉県「学校給食調理コンクール」で3度表彰されており、建て替え前よりもよくなっていると思います。
3	献立作成から給食当日までの手順を教えてください。（誰が誰とどのように）	【3か月前】 原案作成（担当栄養士） 栄養士検討（センター栄養士全員） 調理員検討 【2か月前】 献立会議（各学校給食主任・課長・事務・栄養士） 見積もり（栄養士） 購入委員会（市職員・課長・PTA・担当校長） 【前月20日】 発注（担当栄養士）
4	稼働してみて必要がなかった設備や機械、あればよかったと思われる設備や機械があればご教示ください。	①コンテナ補完庫が今後足りない（児童生徒数増加のため） ②器具洗浄室が規模にあっておらず小さい。 ③ラック等大きなものを洗う場所に仕切りがなく、床が濡れてしまう。 ④主菜を手作りする（唐揚げやフライなど）スペースはあるが、揚げ焼き室のパススルーが一つしかなく手作りの際は揚げ物か焼き物どちらかの調理しかできない。

アレルギー対応食について

1	アレルギー対応食についてご苦労されていること、工夫されていること、注意されていることをご教示ください。	①除去食は焼酎どちらかにして、同日にはしないように献立を立てます。 ②アレルギー室に除去食の材料が運ばれてからアレルゲンになるものを調理室に出します。 ③アレルギー食の担当者と除去する食材を扱う担当者は、工程表に明記します。 ④誤食や渡し忘れを防ぐため、個票を除去食につけて関わる人がチェックするようにしております。
---	---	---

戸田市学校給食センター設備



真空冷却機

おもに和え物用として、90℃から10℃まで約15分で冷却することができます。



連続フライヤー

加熱した食用油の中をベルトコンベヤーで通過することにより揚げていきます。



スチームコンベクションオープン

焼き物、蒸し物を調理します。電気式のため温度、湿度がきめ細かく制御できます。



スチームコンベクションオープンでは、ボタン操作で温度・湿度を管理することができ、調理作業の効率化が図られています。



屋上緑化

北側屋上には、土壌の代わりに古布などのリサイクル素材を用いた屋上緑化「フェルトガーデン戸田」が設けられ、約33㎡の緑地にクリーピングタイムとイワダレソウが交互に植えられています。



太陽光発電システム

南側屋上には、約70㎡の太陽光発電パネルが設けられ、最大10kWの発電能力を有しています。発電された電力は建物内のコンセントや照明等に用いられています。



2階見学通路からの風景

2階には見学用の通路があり、煮炊き調理室の調理風景を見学することができます。また2階会議室からは洗浄室を一望することができます。



納入された食材は、鮮度や品質を確認し、数量や温度を測定して検収されます。納品口は、野菜類と魚肉類とで分けられています。