

視察先での質疑応答(概要)
～小倉小学校～

Q.	宇治市の学校給食に関して食中毒が出たことはありますか。
A.	事務局が把握している限りで、宇治市で食中毒が発生したという話は聞いたことがないです。
Q.	現状、宇治市の中でドライシステムがまだ導入されていない学校もあるということで、宇治市の方向としては安全・安心な、アレルギーも含めて、中学校給食以外に小学校給食もまだ考えていかなければならないという部分はあると思いますがいかがでしょうか。
A.	小学校給食の安全・安心というのはもちろん第一に考えています。ドライシステムが今般、主流になってきておりますが多額の費用も要することから、順次改修の際どうしていくのかと言うのは毎回検討させていただいている現状です。
Q.	施設を建てるのに、新設したのか、既存施設を利用されたのでしょうか。また、工事期間や金額を教えてくださいと思います。
A.	小倉小学校はドライシステムを入れて、約3億程度かかっているのではないかと思います。別の場所に新しい給食室を立てて、古い給食室は取り壊す形をとっています。
Q.	宇治市の中学校給食についても給食室を新しく建てる、小倉小学校のようなドライシステムになっていくのですか。
A.	今後、給食室を作ることがあれば安全衛生も考えてドライシステムの運用となってきており、文科省からもドライシステムしか補助金がいただけないということもありますので今度新しくする際はドライの運用となります。
Q.	この小倉小学校のように、直営で入れたドライシステムになる場合と、別の学校のように民間が入る場合と学校によって違うのでしょうか。
A.	自校方式にしようと思えば、黄檗中学校を除く9校に新しく給食室を整備し、その分の人員が必要になります。その人員を直営で行うのか、また現在小学校が民間でやっている委託は14校ありますが、そちらと同じような形にするのかというのは、いろいろな状況も確かめながら、検討する必要があります。
Q.	校外学習等の様々な場面で食事をするときもかなり細かいところまでアレルギー対応に取り組んでいるということ考えたときに、40食程度の除去食等を作られるうえで、どの程度プラスの時間がかかるのでしょうか。
A.	実際給食で除去食を作っているのは30名ほどです。毎日の作業工程の中で、除去食の方というのを1名決めて途中から除去食に専属して作ってもらっています。小倉小学校は除去食を作るスペースもありますので、他の食材が混入する可能性のない安全な環境で作れています。オープンについても除去食用のオープンがございます。また、今日は白ご飯を炊いていますが、白ご飯を炊く炊飯器などの設備もついています。ただ人数が多いことと、毎日保護者からの要望や連絡などに臨機応変にできる点では、自校方式は連絡もスムーズかと思えます。作る過程と最終チェックが一番気を使うところだと思います。
Q.	麺はどのようなものを使っているのですか。
A.	1食分が5つ程入った冷凍の麺がよくスーパー等で販売されていると思いますが、あれと同じようなものです。

Q.	笠取小や笠取第二小へ行く便には保温食缶や保冷食缶があるということですか。
A.	あります。ご飯もしっかりと密閉されています。
Q.	食数が少ない28人とか30人の学校は、それを何クラス分かに分けているのですか。もしくは1つですか。
A.	笠取小や笠取第二小それぞれ1つです。
Q.	統一献立をお願いしているので困られるという話も聞かれましたが、やはり統一献立にしたほうがメリットは多いのですか。
A.	(統一献立により)1カ月にしたら一緒のものを食べているのですが、一番始めの献立で何か問題があった場合、次のブロックの人にこうして気をつけたほうがいいよという連絡ができるので、それは良いと思います。行事献立に関しては全部一緒です。
Q.	ブロックによって変えているのですか。
A.	宇治市内で食中毒やO157が出たら、食材などが全部廃棄になってしまうことからブロック分けされるようになりました。現在は、3つのブロックに分かれています。

視察先での質疑応答(概要)

～宇治田原町立学校給食共同調理場～

Q.	茶色の容器の中に色違いで2種類ありますが、何か違うのですか。
A.	ステンレスとテフロン加工がしてあるものです。テフロンのほうがご飯です。保温に茶飯を入れています。 建設当時の流れで、残菜を計量するところがありません。しかし、残菜は把握したいので、今は目分量で、大体食缶のどれぐらいの量が残っているかの検討はできるようにしてもらっています。
Q.	配送車の値段はいくらですか。
A.	約1,000万円です。
Q.	1台で回っているのですか。
A.	現在は1台です。発注してから納品までに半年程かかるそうです。
Q.	食べている様子や配膳の様子について、中学校ではどうでしょうか。
A.	班ごとに手を合わせて食べています。小学校と同じように給食当番を決めて給食をとりに行って配膳するという、小学校と大きな流れの違いはありません。 また、小学校はコンテナ全部がそれぞれの階に行きますが、中学生は3階から配膳室まで取りにきて持って上がります。
Q.	小学校では、授業を終了してから20分程で準備・手洗いをして、25分頃に来て食事をするので、長い休み時間や午後はありますが、中学校にはそういった時間の余裕はあるのでしょうか。
A.	取りに行くのは4時間目が終わってからで、給食が始まる何分か前に配膳室には教務主任と給食主任の先生ができるだけ立つようにしており、それに加えて学年ごとに、4時間目にその日空いている先生が廊下で子供を待ち構える、という流れができています。中学生になるととても手際もよく、配膳でトレイを並べる係、よそう係、全部決まっていて、30人クラスでも五、六分で出来てしまうので、4時間目のチャイムが鳴ってから配膳して、自分の席について、食べ始めるまでが10分前後。「いただきます」の合図で食べ始め、一応15分後にごちそうさまでしたの合図ということで、4時間目の終わりのチャイムが鳴って食べ終わるまでに25分程度です。 昼休みも少し短いかも知れませんが、その後10分～15分とあり、昼休みが終わるまでが40分、予鈴がなって5時間目が5分後に始まりますので、45分の間に以上を一連の流れでやっております。
Q.	配膳の際、給食センターの方が立って、中学生が取りに来ている間は配膳室についているのでしょうか。
A.	給食センターの方は他の学校に行きますので、学校の教員と子供たちと用務員さんとで対応しています。

Q.	アレルギー対応はどうされていますか。
A.	アレルギーは除去していません。 一応文科省から出ているものでいいますと、アレルギー対応としては、詳細な献立での対応もしくは除去食対応もしくは代替対応になっていまして、宇治市さんは除去食対応されています。本施設では詳細な献立での対応になります。 そのため、中学生で卵アレルギーの子がいますが、その子は献立を確認し、卵が出る日は家から1品持ってくるという形を小学校から続けています。
Q.	各学校へ配られたときの配膳室に車を横付けするとのことですが、そのときに、今のこの同じ高さの配膳室があるということですか。
A.	高さは少し低いですが、同じような部屋がございまして、そこに順番にリフトに乗せておろしていきます。
Q.	便によってできる時間を変えているのでしょうか。
A.	そうですね。その時間どおりでき上がるわけではありませんが、早目に順番に詰めていきますので、詰め次第持つて行くという形です。 汁物等では完全に仕上がって、温度も確認してから全部、第1便の学校の分を入れ、コンテナに詰めて、コンテナが出ていっている間に第2便を入れてという形になります。揚げもの等だとずっと連続していますので、配缶しながら揚げてという形になります。全部終了してから全部配缶していくのではなくて、物によっては揚げながら詰めていくというものもあります。
Q.	ここを建てるときの工程というのは、どれぐらいの期間で建てましたか。
A.	設計は、確かほぼ1年です。学校と同じです。学校でも予備設計を先にやりますが、基本は補助があるので、学校は基本1年でやるということがありますから、確かほぼ1年だったと思います。
Q.	中学の栄養教諭の先生は、どこかの小学校に配置されているのでしょうか。
A.	宇治田原小学校の所属になるので、毎日行くのは宇治田原小学校です。他の小学校と中学校に関しては呼ばれたら行きますが、自分から行くときもあります。

視察先での質疑応答(概要)
～伊丹市立中学校給食センター～

Q.	1釜1回の調理だけで1,300人分ですか。
A.	料理にもよりますが、今日のようなハヤシライスは満杯に入れてしまうとまぜにくくなるので、大体今日だと6釜分を使って調理しています。 スチームコンベクションオープンで、3台あります。生のものはこの真ん中から出てスチコンに入る。焼き上がったものは逆側の扉から出るような仕組みになっています。
Q.	スチームコンベクションオープンで調理された食材も(ベルトコンベアで)流れていますか。
A.	スチコンで調理された食材は流れないです。パススルーのようになっています。1釜だけ見える釜が災害時用にも使える釜になっていて、下にローラーがついて外にも持ち運びできるようなものになっています。先ほど見ていただいた釜は蒸気釜ですが、これに関してはガスの釜になっていまして、外に持ち出してガスを繋げればこれで調理ができます。
Q.	蒸気で釜は温度調整をしにくいのですか。
A.	温度調整も蒸気量で、こういったバルブがあり、バルブを引くと蒸気をたくさん入れて温度を上げることができます。利点としては焦げにくいこと、温度がすぐに上がりやすいこと、ガスだと火が当たっているところだけが熱が強いですが、蒸気釜は均一に熱が通るので大変便利で、調理もしやすいです
Q.	容量はどれくらいですか。
A.	今日入っている分は320リットルくらいです。1人分が240ccくらいです。
Q.	小学校は自校方式ですか。
A.	小学校も小学校給食センターから配送しています。
Q.	可動式の釜はどこかで使われていたことはありますか。
A.	去年の冬に実際に外に運んで調理をしたことがあります。ただ、ガスをつなぐ技術者が必要で、その免許を持った方でないとできないため、給食センターだけで屋外使用できるということではありません。
Q.	この施設で何人くらい働いているのですか。
A.	50人くらいです。ここは東洋食品にお世話になっておりますが、50人のうち4人配送の方がいらっしゃるので、正規採用の人は15人くらいです。あとはパートさんが30人です。
Q.	そのパートさんは別に調理師の免許を持っていないでも良いのですか。
A.	そうですね。確認作業というのをしてもらっているので、受け取ったものの中に異物がないかというのを見てもらっています。
Q.	例えば衛生上、異物が入ってしまう等の事態を防止するために何かされていますか。
A.	下処理に入る前はエアシャワーでほこりを取ります。また、白衣を着た後にローラーを2人1組でかけてもらって、衣服についているほこりを除去してから入ってもらっています。
Q.	6,000食ベースの給食センターで8,000食までは対応できますか。
A.	メニューにもよります。今日のようなメニューだと5,000食で6釜使っているの、1釜分を1,300と考えれば8,000程度の対応はできますが、そうすると調理員の数などにも

	関わってきます。
Q.	アレルギー対応は先ほどのように米粉で作ること以外にも、何か注意すべきことがありますか。
A.	本来ここは卵しかアレルギーの除去対応をしないということになっているので、今まであった例だと、バターを使ったカレーのルーを出しても特に問題はありませんが、食べられる子が減ってしまうということで、同じように例えば石狩汁なども、本当ならバターを入れますが、入れないで作れるものは献立を立てるときに除去しています。 また、アレルギーの専用の部屋があります。卵を除去する子はその部屋で調理したものを提供しています。
Q.	学校で残ったものはどうしていますか。残飯はここに返ってきますか。残菜量は学校ごとに把握していますか。
A.	センターに戻ってきます。残食も毎日かかっています。また主菜、主食、副菜、汁物、食缶ごとに残食量は調査しています。
Q.	このメニューのときにはあまり食べていない、という場合はメニューを変えるなどしていますか。
A.	そうですね。
Q.	残食は和食と洋食どちらが多いですか。
A.	洋食です。
Q.	大体1食当たり800キロカロリーくらいですか。
A.	そうですね。夏に衛生の基準が変わって830キロカロリーとなりましたが、月の平均で伊丹市では800キロカロリーを切らないように献立を立てて、日々の変動があるので、1日だと700は切らないように考えています。
Q.	会計は学校ごとですか。徴収についてはいかがですか。
A.	市で292円というのが1食で、それはみんな一律292円です。徴収は、公会計になっているので市が管理しています。
Q.	調理委託等のプロポーザルについて、選定された企業は業務委託ですか。指定管理者という感じでしたでしょうか。
A.	委託という形になります。中学校給食に係る調理委託等の業務ということで、プロポーザル方式で委託期間は3年間になります。
Q.	3年後に委託業者が変わる可能性も出てくるということですか。
A.	出てきます。最初は29年6月から、当初、6月からという形になっていましたが、実際は4月から契約をしております。一応、来年度で満了という形になりますので、来年の2月の議会でまた債務負担行為をさせていただきまして、また3年間の募集を夏休み期間中に実施します。