

宇治市中学校給食検討委員会会議録（第3回 概要）

第 3 回			
出席者	委員	坂本 裕子（京都華頂大学 教授） 藤井 宣夫（北小倉小学校 校長） 田中 康（東宇治中学校 校長） 中村 彩子（南宇治中学校育友会 会長） 大西 利奈（西大久保小学校 栄養教諭） 西本 真里（槇島小学校 栄養教諭） 長谷川 良（木幡中学校 教務主任）	日 時
			2018年10月15日(月) 10：15～15：30
	事務局	宇治市教育委員会 伊賀部長、山本副部長、市橋センター長、吉田 学校教育課長 兼久保健給食係長、大西主任、 宮山主任、中井栄養士	場 所
			小倉小学校 宇治田原町学校給食共 同調理場
欠席者	委員	野田 遊（同志社大学 教授） 丹羽 寛美（大久保小学校育友会 会長）	
議題	-		
協議資料	-		
1.開会			
事務局	<p>： 只今から第3回「宇治市中学校給食検討委員会」の視察を実施させていただきます。本日は視察ということで大変お忙しい中、お時間をいただきますが、よろしくお願いたします。 本日の資料の確認及びスケジュールの説明</p> <p>《小倉小学校へ移動後、給食室を視察、栄養教諭及び調理員との懇談。》</p>		
2.小倉小学校給食室視察、給食担当者との意見交換及び給食の試食			
栄養教諭	<p>： 小倉小学校では、約800食で、調理師さん、正職の方が4名と3人のアルバイト、嘱託さんの直営方式で給食を作ってもらっています。宇治市は統一献立、共同購入ということで、献立委員会や、物資選定委員会という組織的な中で給食を行っています。給食室は今見てもらったとおりですが、平成28年2月に完全ドライシステムで、二次汚染による食中毒が問題視されている中、床がぬれることによる跳ね水の食中毒危険性が完全になくなりましたし、汚染、非汚染を部屋単位で区切っていますので、衛生的にもとてもいい給食室となり本当にありがたいと思っています。</p> <p>また、機械の中でも、真空冷却機というものが2機入りまして、普通の給食室だと、サラダは湯がいて水で冷まして絞って和え物にするということですが、湯がいてそのままざるに入れ、真空冷却機に入れると、こちらが指定した温度に下がり、水気もしっかり絞られて出てきます。味が断然よくなったと子供たちの間でもすごく評判がいいです。そして、デザート、和え物専用冷蔵庫の中に保管しておくということで、この一連の作業がドライシステムの給食室によって、完璧に衛生管理の整ったものになりました。</p> <p>また、作っているところが身近で見られたり、作っている人との交流、給食週間や交流給食等を入れて直接お話を聞けたり、そういったことができます。</p> <p>アレルギー対応ですが、うちには40名ほどのアレルギーの子がいます。</p> <p>特に、小倉小にいて課題と思う点で、統一献立ということで宇治市は20校で給食をつくっているんですが、施設面や調理師さんの数などによって、各校で条件が様々あります。献立委員会の中でどう献立を決めるかという中で、1校でも条件に合わないと実施できないので、条件の一番厳しい学校に合わせた献立となっている点が、学校によって施設や条件面で違う部分で、特に先ほどお伝えした真空冷却機という素晴らしい機械が設置されている学校が3校しかなく、一番条件の厳しい学校に給食を合わせるという意味で残念な部分もあります。</p> <p>もう一つ栄養士の立場から言いますと、センターなどでは小学校1年生と中学校3年生の子が同じメニューを食べて、量だけが変わっているところも多いように聞いています。これから中学校給食をする上では、メニューについても中学生と小学生で少し変化</p>		

をつけたほうが良いのではと思います。

坂本委員長：いろいろまとまったお話をいただき、ありがとうございます。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。

事務局：把握している中で、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。

坂本委員長：安全・安心をどう担保していくかというのが一番大切だと思います。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。

事務局：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。

委員：施設を建てるのに、一から建てられたのか、既存の施設を利用されたのか、工事期間やお金を教えてもらえたらと思います。

事務局：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。

委員：宇治市の中学校給食についても、給食室を新しく立てると、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。

事務局：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。

坂本委員長：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。

事務局：今この場で将来どうなるかを明言できるわけではないですが、もちろん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造れば、その分人員が必要になってきます。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。

委員：中学校でも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を考えてときに、対応するのはものすごく難しくなってくる部分もあるのかなと思います。対応が細かいほど、当然調理等にかかる時間も増えてくると思ったので、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か、気になるところです。

栄養教諭：アレルギーの子供は40名ですが、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られています。

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が、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。

坂本委員長：アレルギー対応については。

委員：中学生くらいになればアレルギーは自分でわかっていると思います。なので、多分小学校の対応よりはもう少し楽になるかとは思いますが、年間200人ずつ児童生徒が減ってきているという話も聞きますし、将来的に今何かつくりましようといっても、子供が減るのにどうなのかとは思いますが、親としてはすぐに給食を始めてほしいとは思いますが、将来的なところを考えて、ポイントで何かつくっていったほうがお金はかからないのかなとかも思ったりします。ただ、自校方式がとても良いというのは、今日見てわかりました。

坂本委員長：身近にあって本当にいいと思いました。どうですか先生のところの学校の児童は。

委員：今日見させていただいてありがとうございました。私も自校にはいつもかかわっているので、栄養教諭がおっしゃってくれたようなことで、今から給食センターの比較という

感じではないですが、メリットとしては、皆さん感じておられるように子供との距離が近いですし、アレルギーに関しては担任の先生とか保護者との距離もものすごく近いので、その点では大きなメリットかなと思っています。また午後にセンターのほうを見させていただいたときに、その辺りもどのようなカバーをしているのか、こんな工夫がされているのか、というところを見ていきたいなと思いました。

<給食喫食の準備>

小倉小、槇島小、三室戸小からの調理員紹介、喫食、懇談。

調理員：私の所属する小学校の給食室はこことは違い、施設的に不備なところはあるものの、それでも工夫しながら水をなるべく落とさないように、極力水を使わずに消毒して、みんなの努力でしっかりと安全で安心な給食を作っています。

調理員：（自分の）小学校は570食ほどですが、（配送する山間部の）笠取小学校が28食、笠取第二小学校が30食、日によっては若干誤差があるんですが、合わせて630食を調理しています。

笠取小へは少し早い時間にどうしても出さなければいけないということで、何とか普通のスープやシチューは冷めにくいので、やはり困るのが、うどんとかスパゲッティの麺類で、釜がぎりぎりの状態でやっている中、スパゲッティとかうどんに関してはどうしても伸びてしまうので、また笠取の分に関してだけ釜も別に工面して、そこで大きい釜に、笠取の分だけになります、別ゆでして出しています。

事務局：麺はどのようなものを使っているのですか。

調理員：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。

委員：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。

調理員：あります。ご飯もしっかりと密閉されています。先生に聞くと、意外と温かいようです。

委員：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。

調理員：1つです。笠取小、笠取第二小それぞれ1つ分です。

委員：なるほど。親子で実施したときに中学校何クラスなどたくさんあったときの差が大きくなってしまふ。

調理員：そうです。なので、調理し出す時間というのは全然違うような状態でやっていかないと、物の流れとか人の流れとか、動きも全部変わってくるので、ちょっと考えなければならぬなと。

事務局：他市町村の親子とかにすると、例えば中学校別につくってから一緒につくり始めるとか、2回転の方式をとっているところもあります。

坂本委員長：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。

調理員：行事献立に関しては全部一緒ですが、ブロックによって変えています。

坂本委員長：ブロックによって変えているのですか。

調理員：宇治市内で食中毒やO157が出たら、全部が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。

調理員：3つのブロックに分かれています。

調理員：1カ月で見れば同じ献立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、次のブロックの時に気をつける点等の連絡ができるので、それは良いと思います。

3. 宇治田原町学校給食共同調理場視察

宇治田原町 学校給食共同調理場の所長より、配付資料に基づき流れを説明。

所長：会議室より、センターを見学。

坂本委員長：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。

栄養教諭：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。建設当時の流れで、残菜を計量するところがありません。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。

《一階にて、回収車見学後、会議室にて栄養教諭より説明を受ける。》

栄養教諭：ここで作っている給食は約850食になりまして、1園2小1中に配送しています。献

立は全部共通献立で、よく聞かれるんですが、切り方等は全部統一でやっています。ただ、味つけも統一にしていますが、辛いものを幼稚園の子に食べさせるわけにはいかないので、麻婆豆腐やカレーライスの中には、幼稚園・低学年用、高学年用、中学生用で辛さを3段階で変えています。子供たちからすると、境目のところで学年が進むと、ああ、お兄ちゃん、お姉ちゃんになるな、といった楽しみも少し持っているみたいです。配缶の量に関しては、それぞれ摂取基準に基づいて、中学何年生はどれだけ配缶しますよというものを算出しています。それに基づいて配缶していただくという感じになっています。

食物アレルギー対応マニュアルもありますが、実際、除去食対応というのはしておりませんで、詳細な献立による対応としております。

宇治田原町 配送車の値段はいくらですか。

所長 :

宇治田原町 約1,000万円です。

課長補佐 :

坂本委員長 : 1台で回っているのですか。

宇治田原町 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。

所長 :

委員 : 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。

宇治田原町 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

課長補佐 : 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。

栄養教諭 : 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。

委員 : 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。どういう流れで給食をして、次の授業に入られているのでしょうか。

宇治田原町 取りに行くのは4時間目が終わってからで、給食が始まる何分前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、配膳でトレーを並べる係、よそう係、全部決まっています。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。

坂本委員長 : 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。

宇治田原町 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などで

課長補佐 : 対応しています。

坂本委員長 : アレルギー食のところ先生が来るということですか。

栄養教諭 : アレルギーは除去していません。

坂本委員長 : 宇治市の小学校のアレルギー対応は除去食でしています。

栄養教諭 : 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ね。うちは詳細な献立での対応になります。

委員 : 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。

宇治田原町 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

所長 : おろしていきます。

委員 : 便によってできる時間を変えているのでしょうか。

宇治田原町 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

所 長 : きますので、詰め次第持って行くという形です。

栄 養 教 諭 : 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。

事 務 局 : 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。

宇 治 田 原 町 設 計 課 長 補 佐 : 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、ほぼ1年だったと思います。

坂 本 委 員 長 : 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。

栄 養 教 諭 : 私は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、なかなか呼んでもらえないので、自分から行くときもあります。