

豊明市立学校給食センター運営委員会 会議録

「平成26年度第2回」

平成27年2月24日(金)午後3時30分第2回学校給食センター運営委員会は中央調理場会議室に招集された。

1 応召委員は、次のとおりである。

委員：雨森 唯行	委員：星子 恭士	委員：市野 光信
委員：木村 吉男	委員：野田 一裕	委員：福井 信夫
委員：松澤 克美	委員：大塚 康雄	委員：杉山 恵理
委員：中西 真奈美	委員：岡本 律子	委員：杉浦 陽子
委員：横山 光恵	委員：森 智美	委員：太田 満
委員：橋爪 直規		

2 出席委員は、次のとおりである。

委員：雨森 唯行	委員：星子 恭士	委員：市野 光信
委員：木村 吉男	委員：野田 一裕	委員：福井 信夫
委員：松澤 克美	委員：大塚 康雄	委員：杉山 恵理
委員：中西 真奈美	委員：岡本 律子	委員：杉浦 陽子
委員：横山 光恵	委員：森 智美	委員：太田 満
委員：橋爪 直規		

3 会議事件説明のため出席を求めたものは次のとおりである

教育部長：加藤 賢司 学校教育課長：下廣 信秀

4 本会の事務に従事した者は次のとおりである

学校給食センター所長：石川 広

栄養調理場担当係長：平野 恭子 中央調理場事務：安藤 裕子

栄養士：深尾 直美 山田 武 角野 純子

5 本会事件は、次のとおりである。

議題

- (1) 平成26年度事業報告について
- (2) 平成27年度事業実施計画等(案)について
- (3) その他

事務局：会議について豊明市立学校給食センター運営委員会の公開に関する傍聴者について、「本市ホームページ」に掲載したところ、傍聴希望者はありません。

豊明市立学校給食センター運営委員会規則第7条第2項に基づき、過半数以上のご出席をいただいておりますので、本会議は成立します。

開会宣言 午後3時30分第2回学校給食センター運営委員会の開会を宣言。

1. 教育長挨拶

(挨拶要旨)

今年は学校でインフルエンザが流行しまして、学級閉鎖が多かったです。2月6日を最後に今のところ小中学校併せて16クラスの学級閉鎖がありました。学級閉鎖になると、その分の給食もお休みになります。台風以外での給食の休止が大変多い年となりました。

2. 会長挨拶

(挨拶要旨)

今年は学級閉鎖にもよく対応していただき、感謝しております。ノロウイルスや食物アレルギーへの対応等も非常によくやってくさっています。今年は世間では異物混入事件やテロなど騒がれております。給食はテロの対象になってもおかしくないのではないかと思います。細かいところに気を遣っていただき、安全安心な給食を提供していただき、ありがとうございます。

3. 議事

(会長より議事進行)

議題(1)平成26年度事業報告について

- 1) 事務局より資料「平成26年度事業報告」により説明
- 2) 平成26年度安全衛生に関する取組の説明

議題(2)平成27年度事業実施計画等(案)について

事務局より資料「平成27年度事業実施計画等(案)」により説明

- 1) 平成27年度学校給食実施計画表(案)
- 2) 安全・安心でおいしく栄養バランスを考慮した献立作成
- 3) 食に関する指導
- 4) 学校・家庭・地域との連携(食育の推進)

議題(1)(2)について

委員より ノロウイルス検査の時期は12月24日となっておりますが、もっと有効な時期に行ったほうがよいのではないかと。

事務局より もし調理員に発症者が出た場合に2~3日間ほど給食の提供を中止しなければならない事態になるため、2学期と3学期の間に検査を行うことで学校等の現場での混乱が起きないようにと、校長会にてこの時期に行うことが決まりました。本来なら流行時期は毎月一度検査を行いたいですが、ノロウイルス検査は義務ではなく推奨の検査であり、予算が計上されていないため年1回の給食従事者全員の検査と家族等に発症者が出た場合に行う臨時の検査のみとなっております。今後も年々回数を増やせるように、市に予算要求をしていきたいと思っております。

委員より 栄養教諭・学校栄養職員のTTによる授業について、要望があった

- 学校において実施したというが、これによる学校間の格差はありますでしょうか。やっている学校とやっていない学校があるというようなことはありますか。
- 事務局より 学校間よりも学年間において差があるかと思われます。食に関することを結びつけた授業を行いやすい5, 6年生や中学生の家庭科、生活科や保健の授業などで活用していただいているのが現状です。定められたカリキュラムがあるため、学年差が出てしまうことは承知しております。
- 委員より 中学校のバラエティランチについて、「健康によい望ましい食生活を学ぶ機会」とあるが、たくさん食事を用意していただき、おかわりをしておなかいっぱいになっている現状は、健康によいということにあてはまらないのではないのでしょうか。事前にメニューの選択をさせて必要なだけの食事を用意していただくセレクトランチのほうが良いかと思います。バイキングだと後に取りに行った子が好きなものを取れないということも起こるため、バラエティランチの実施方法を考えていただきたい。
- 事務局より バラエティランチは毎年事前に学校に実施の希望をきいて行っており、もう15, 6年ほど伝統的に続いている行事食です。子どもたちが期待をしているということもあり、なかなか伝統のラインを崩せないところではありますが、子どもたちや先生方のご意見を聞いて、少しずつ変えていくことも必要かと思われます。また中学校と小学校ではやり方に違いがあり、中学校は時間が限られた中での実施なので順番に取るかたちになっておりますが、小学校はまわる順番を変えて好きなものがある程度はとれるような工夫をしております。いろいろなやり方がありますが、来年度もご希望していただけるようでしたら、実施の学校とご相談させていただけたらと思います。
- 会長より それぞれの目的があるわけでありますが、その目的に応じて、学校が相談をかけることによりバラエティランチをより充実したものにしていけるのではないかと思います。
- 委員より ドライ運用の推進を図ったとありますが、どれぐらい推進が図られていますか。
- 事務局より ウェット運用の施設を、保健所よりドライ運用をするように指導を受け、なるべく水を下に流さないような運用をしております。毎学期ごとに職員に衛生管理の指導の研修を行い、ドライ運用の推進を図っております。
- 委員より インフルエンザによる学級閉鎖で給食を食べなかった分は給食費が徴収されませんが、その分の材料費の負担はどうされていますか。
- 事務局より 材料をキャンセルできるものはそのように手配しますが、材料の発注の締切が原則2日前ですので、キャンセルできなかった分は市の公費

で負担しております。今年度は現時点で1700食ほど提供できなかったため、約17万円市の公費から賄っております。

- 委員より 来年度の献立目標「バランスよく食べよう」ですが、これ以外に献立に変化はありますか。
- 事務局より これまでもカルシウムや食物繊維などを目標に掲げていた年も、表には出していませんが根底にバランスよくという目標はありました。来年度あえて「バランスよく食べよう」という大きなテーマにしたのは給食においておかずよりも主食を大量に残している現状があり、主食もおかずもバランスよく食べないと偏ってしまうということを強調するためです。
- 委員より バラエティランチは好きなものをもって食べるので、バランスよくという目標とは少し違うように思うのですが、たくさん食べてしまうのではないですか。
- 事務局より バラエティランチはお楽しみ給食という面がありまして、ケーキなども出ますので、すべて食べるとかなり高カロリーになります。資料を配布して自分の選んだメニューがどれだけのカロリーになるのかを自分で計算し、このような食事を毎日摂るとカロリーが高すぎるので気をつけましょうということを伝えているのが現状です。
- 会長より 主食・主菜・副菜・デザートそれぞれのなかから好きなものを選ぶので、主食ばかり主菜ばかり食べるというような偏り方はあまりないかと思います。
- 委員より 献立目標の話の中で、「日本型食生活」を積極的に取り入れるとありますが、数年前に献立に出たさんまの塩焼きのような骨のある魚の献立は、今も取り入れているのか、来年度も取り入れるのか教えてください。
- 事務局より さんまの塩焼きは、さんまをぶつ切りにして調理場で焼いておりましたが、どうしても生臭くて大量調理ではうまく焼けないのでここ数年実施しておりません。近年は加圧処理して骨ごと食べられる魚等を提供しております。骨がある魚は、学校での給食指導も大変なため、給食主任の先生方とも相談して、献立に取り入れられたらと思います。
- 委員より 無理に骨のある魚を使わなくても今の技術によって骨ごと食べられる魚があるならそれを活用し、魚の摂取量が増えるのは良いことだと思いますが、その一方で、本来の日本型の食事に少しでも近い献立を出していただけたらと希望しております。学校の給食指導や給食センターの調理も大変かと思いますが、よろしく願いいたします。
- 委員より アレルギー説明会において、運動誘発性のアナフィラキシーについて触れられますか。
- 事務局より アレルギー説明会では、食物アレルギーを持っているお子さんの保護者に、献立表からはわからない加工品等の細かい材料や配合率などについて

での情報提供の場としております。献立材料についてわからないことは何でも聞いていただき、それによりお子さんが召し上がれるかどうかを判断していただけたらと考えております。アナフィラキシーでご相談にみえるような方は今のところありません。

委員より 食べて運動するとアナフィラキシーが出て、場合によっては死亡に至るということをアレルギー説明会においても情報提供していただけたらと思います。

事務局より 各学校で養護教諭の先生を中心に子どもたちの生活管理票というものを保管しており、その中に重篤なアレルギーについては医師に書いていただいた書類を学校に提出し、学校で管理することとなっております。アレルギー説明会でも、アナフィラキシーの原因になりそうなものはお話ししておりますが、食べる段階のことについてなので、食べた後のことはお話ししていないのが現状です。

会長より この件については学校のほうで指導していかなければならないということですが。

委員より要望 献立に材料の詳しい記載をしていただきたい。先日加工品のお好み焼きにおきあみが入っており、甲殻類アレルギーの子がえびではないが万が一のことがあるので、養護教諭が該当の子どもへの確認のため奔走した。献立にアレルギー表示が細かくしてあると、該当の子の保護者が献立からすぐ確認できるので、そうしていただきたい。

全員異議なしにて承認。

4. その他

瀬戸保健所環境食品安全課長より

年末から急にノロウイルスによる食中毒の報告が全国から出ております。名古屋市では12月22日からノロウイルス食中毒注意報が出され、2月16日から発症者数が増えたことで警報を出して、手洗いや加熱等のノロウイルス対策の徹底を呼びかけています。愛知県では1月以降、2件のノロウイルス食中毒事件が出ており、全国では2月16日時点で83件報告されています。

この中で例年と異なる事象があります。全国的に客が生ガキを焼いて食べるような形態の居酒屋いわゆる「かき小屋」が流行し、客が十分に加熱せずにカキを食べたことによるノロウイルス食中毒が多発しました。その後は、店のほうがカキを十分に加熱しているか確認し、提供するようになったため、食中毒件数は減りました。

飲食店の調理員が馴染みの客からもらったカキを食べて嘔吐、下痢の食中毒様症状を呈したが、症状が軽減したため、検便による確認もせずに調理に従事したケースなどがあり、カキにはノロウイルスが含まれているということを忘れないように安易に加熱の不十分なものを食べないように気をつけてください。

飲食店を宴会で利用した団体の多くが下痢、吐き気の食中毒様症状があったが、施設の

利用者で他から有症の報告は全くなかったのですが、飲食店の従業員を検査したところ配膳の従業員からノロウイルスが検出されたという事象がありました。

宴会等集団で会食するときは注意してください。

ノロウイルスは検査を月に1回、週に1回やるから防げるというわけではなく、常日頃の体調の確認と管理をきちんと行い、状況を把握しておくことが大事です。もちろん本人だけでなく家族も含めての健康状態を常に把握しておくことが一番大事なことだと考えております。

学校薬剤師より

ノロウイルスなどの感染症は、罹っていても症状がでない人もいて、知らない間に周りにうつしてしまうことがありますので、家族の体調の変化などにも気をつけていただきたいです。中には下痢止めを飲まれる方がいますが、ノロウイルスに効く薬はないので、無理に止めずに体の中の菌を出し切ってください。無理に止めると体に菌がたまってしまうので、水分補給を忘れずにしっかり療養していただくのが一番です。

閉会

16時40分閉会宣言

以上