

令和元年度第1回豊明市学校給食センター運営委員会 会議録

令和元年7月1日（月）

午後3時30分～4時30分

豊明市役所東館3階 教育委員会室

1 出席委員

弼委員、伏屋委員、下出委員、服部委員、渡辺委員、矢野委員、東委員、中野委員、  
小田委員、北村委員、槇山委員、加藤委員、水野委員

2 欠席委員

福井委員、清水委員

3 伏屋教育長あいさつ

給食を取りまく環境が変わり、学校給食法が10年ほど前に改正され食育をしっかりやっ  
ていくようになったため栄養教諭を学校に配置するようになった。また、食品ロスと残菜問題が  
最近の問題となっているがそういう問題をできるだけ解決していくのも使命ではないかと考  
えている。

最近では、牛乳がパックが変わっていった中、豊明市はビンのまま変更はないが業者  
や牛乳協会が一方的に言うてくることがあり、2年前にも飲み残し牛乳を学校で廃棄してい  
たが突然産業廃棄物となり、300万円ほど処理費が出た。このような問題に対し、この委  
員会でも連携を取り情報交換を密にしてできるだけ早く検討していきたいのでよろしくお願  
いしたい。

4 議題

(1) 平成30年度事業報告について

全員意義なしにて承認

(2) 令和元年度事業実施計画等について

全員異議なしにて承認

委員 実施回数とセンター稼働日数が1日違うのはなぜか

事務局 小学校と中学校の給食日数は同じだが、卒業式の日が違うため、双方の日は給  
食センターは稼働となるためです。

委員 ドライ運用はどういう違いがあるのか

事務局 食中毒菌は水にはねて食材に付着するという事例が多発し、床に水を撒くこと  
自体が危険な行為だということになり、そのため、家庭と同じように床をぬらさ  
ないようにしています。

委員 愛知を食べるということと地元の特産物を活用することの違いは何か

事務局 愛知を食べる学校給食の日は豊明市に限らず愛知県内産の食材を使うことで、  
地元の特産物は豊明産の食材を一品ずつ程度使って作る献立ということです。

委員 残菜の有効活用について

事務局 以前は家畜のえさに再利用をしていましたが、現在は産業廃棄物で処分してい  
ます。野菜くずの一部はウサギ等の餌になっています。

委員 台風等給食の中止などで急にお弁当をよういししなければならないが、パンと牛乳だけでもよいので対応できないか

事務局 非常食等での対応を検討もしていきたいと思います。

### (3) その他

事務局 特になし

水野委員（瀬戸保健所）

豚コレラが愛知県内で瀬戸、田原、西尾で発生しているが、まだ封じ込めることができていない。豚コレラは、人には感染しない。また、豚肉は安全なものが流通しており消費をお願いしたい。

最近の話題で食品中のカフェインについて、カフェインの取りすぎによる中毒症状が出ているので節度をもって消費してほしい。また、妊婦や子供には条件も厳しく気を付けてほしい。

平成30年の愛知県の食中毒発生状況について、4月は寄生虫食中毒が発生し、アニサキスという魚の肉につく寄生虫で魚の肉と一緒に食べて感染する。ほかには青魚によるヒスタミン食中毒で下痢・発疹を起こしたりする。

また、ノロウイルスは12月に発生し、発生件数は少ないが、患者が非常に多くなるので、おう吐物の処理は慎重に行ってほしい。次亜塩素酸を使った消毒が重要になってくる。野外学習での食品の取り扱いにも十分注意してほしい。

加藤薬剤師

薬剤師会の研修会で食物アレルギーの話があった。牛乳アレルギーは牛乳を摂取することで発症するが、牛乳を熱したときの湯気やその湯気が冷えた後地面に落ちたものにもアレルギー物質が含まれているので十分に注意してほしい。