

別府市学校給食・食育推進等検討委員会

第1回 議事録概要版

- 日 時 令和2年1月10日(金) 9:30~11:00
- 場 所 別府市役所5階 大会議室
- 出席委員 福谷委員 高松委員 藤澤委員 亀川委員 寺岡委員 河野委員
大塚委員 湊委員 大鶴委員 9名
- 事務局 寺岡教育長 稲尾教育部長 末田教育部次長 花木スポーツ健康課長
古本 加藤 豊田 相良 宇野 山田
- 会次第
 1. 開会
 2. 委嘱状交付
 3. 教育長挨拶
 4. 委員自己紹介
 5. 事務局紹介
 6. 委員長・副委員長選出
 7. 協議
 - (1) 学校給食・食育推進等検討委員会の役割について
 - (2) 学校給食衛生管理基準について
 - (3) 魅力あふれる別府の給食について
 8. その他
 - (1) 学校給食シンポジウムについて
 - (2) 第2回検討委員会について
- 検討会資料 別紙1 安心安全でおいしい給食への取組
別紙2 学校給食・食育推進等検討委員会について
別紙3 別府市新学校給食共同調理場整備基本計画とは
別紙4 あり方検討委員会意見・要望等について
別紙5 学校給食衛生管理基準
- 配布資料 資料1 別府市学校給食施設のあり方検討委員会意見書
資料2 別府市学校給食施設の設備運営にかかる基本方針
資料3 平成30年度食育推進施策(食育白書)[概要]
資料4 学校給食における衛生管理基準について
別府市学校給食・食育推進等検討委員会設置要綱
- 協議内容

(1) 学校給食・食育推進等検討委員会の役割について

【事務局】別紙1、別紙2、別紙3について説明。

【委員長】

本委員会は設置要綱にもあるとおり、より一層の食育の推進を検討することが目的となっているため、委員の皆様には忌憚のない意見をお願いしたい。

(2) 学校給食衛生管理基準について

【事務局】

別紙5について説明。別府市においては、自校方式はドライシステムではないため、ドライ運用としている。

【委員長】

学校給食衛生管理基準と HACCP の概念については、あり方検討委員会の中でも随分議論してきた。この考え方が学校給食の衛生管理の基本となっていることを理解したうえで、議論していただきたい。

【委員】

衛生管理基準はとても厳しい基準である。厚生労働省のマニュアルで、学校給食は大変厳しい基準を適用することになっている。特に平成8年のO-157の食中毒以来大変厳しくなっており、子どもたちに安全安心なものを提供することが、いかに大変かを HACCP の内容を含め理解してもらえたらと思う。

【委員】

なによりも安全安心な給食の提供が根底にあると思っている。別府市の給食で食中毒は起きていないが、何らかの対応が必要な時は市の関係者や給食センター職員が対応している。アレルギーに関しては、献立表が非常に丁寧に作成されているため、どの生徒がどのアレルギー食材に気を付けるべきか、毎朝の打合せで職員が献立とアレルギーのある生徒を確認して、給食を提供している。

【委員長】

現場の先生方の話をこの委員会で話してもらい、安全安心な給食運営に誰もが納得してもらいたい。また、委員以外で給食に関して意見のある方々、理解をしたいと思っている方々に納得してもらえる委員会の進め方になればと思っている。実際に子育て中の委員もいるので、毎日の生活の中で給食をどのように考えていけばよいのか積極的に意見をいただきたい。

(3) 魅力あふれる別府の給食について

【委員長】

別府市新学校給食に対する夢や希望、要望、ご意見などを自由にいただきたい。

【委員】

今回の衛生管理基準というテーマは、給食センターの現状を踏まえると、あり方検討会の際に最も重点的に議論されたところである。HACCP の概念が非常に望まれており、子どもたちの安心安全な給食について考えていきたい。

【委員】

自分の子どもが幼稚園の頃から長く給食にはお世話になった。給食試食会に年 1 回参加させてもらい、調理師や栄養士の子どもに美味しい給食を食べてほしいという思いが込められた献立や、給食を親子のコミュニケーションに利用してほしいという取組に、有難みを感じている。別府市から調理場一元化の方針が示された際に、保護者の方々から疑問の声も出たが、実際に給食試食会で調理工程を見たり衛生管理状況を確認する機会ができれば、子どもたちのことを真剣に考えてくれて、手早く調理ができている共同調理場の良さも知ることができ、単独調理場だけが絶対よいと言えないのではないかと考えたこともある。笑顔で作ったご飯は美味しいよねと思いながら調理をされており、普段聞くことができない大変さなど、現場の声を聞かせてもらいたいと思った。

【委員】

調理の状況が見えるか見えないかで、一般的に小学校の給食はおいしい、中学はおいしくないと言われるが、中学に上がった子は、中学校給食もおいしいと言っている。中学でも給食試食会はあるが、メニューが少し寂しいと感じた。栄養や一日のカロリーは十分なのだが、見た目が寂しく、あと 1 品あればよいと感じた。中学の場合はおかず用の食器が 1 つしかなく、共同調理場から 1 品しか出ないことを後で知った。ただその時の汁物は具沢山で栄養管理が徹底されている印象は受けた。おそらく他の保護者も給食について知らないことが多く、もし新しい共同調理場になって 2 献立などの情報が入れれば共同調理場への見方も変わるのではないと思う。おいしい、おいしくないは個人の観点であり、私はおいしくないとは思わなかった。小学校はすぐ近くで調理している人の顔が見え、子どもに合わせた献立にしてくれることがある。ワールドカップの時には多国籍料理を提供してくれるなど、個別の取組は小学校ではできると思う。ただ、生徒数が少ないから可能なことであって大人数になるとできないのが現状だと思う。共同調理場でもそのような対応ができるのであれば取り入れてほしいと思うし、調理師が学校に出向いて給食についての講義をするなどができれば共同調理場の見方が変わると思う。

【委員長】

自校方式からセンター方式に移行することで乗り越えなければならないテーマは、き

め細かさ、調理の様子が見える、においが届くなど、自校方式で可能なことをセンター方式でいかに工夫して対応するかと言える。

【委員】

私は共同調理場での給食しか経験しておらず、それが当たり前だった。配送車で給食が届いた時のわくわく感や、社会科見学の共同調理場で大きな鍋やしゃもじを見たときの驚きがあり、どのように給食が作られているかを知った。給食のにおいがしなくても、配送車の音を聞いたり、給食が届いていることを想像することで、楽しく給食室に行っていた思い出がある。今は単独調理場というありがたい環境が当たり前になっているが、子どもたちは単独調理場も共同調理場も大きな違いは感じなくなってくるのではないかと。

【委員】

給食を作る側として携わって 30 数年なので別府市の給食しか知らないが、黒板に今日のメニューを書いていると子どもたちがやってきて「今日のメニューは何？どんな味がするの？」と楽しみにしている。私の顔を見ると「今日の給食は何？」と尋ねてくるが、センター方式になると調理をする姿が見せられなくなる。私は子どもたちと直に携わっているので、それぞれの子の味の好みがわかってくる。給食が片付く頃に子どもたちがやってきて「今日は〇〇が食べられなかった、シイタケは苦手」など話ができたり、教室では食育ができたり、自校方式のメリットを感じ、ありがたい環境で仕事をさせていただいている。センター方式となるとそのようなことが直接できない。栄養士の立場として、子どもの一生涯を見据えたときに、私に何ができるかを常に考えているので、できるだけ子どもたちに直に携わっていきたくて考えている。衛生管理に関して、調理員は各調理工程で何度も手洗いとアルコール消毒をし、清潔に作業を行っている。自分たちで考えて行動し、限られた調理時間の中、どれだけ衛生的に美味しい給食を提供できるかを常に念頭に置いて頑張っている。

【委員】

これほど手洗いをするのかと驚かれると思う。作業が変わるごとに手洗いをし、異物が入っていないかなど確認しながら大変な作業をしている。だが、給食の後に子どもたちから「先生、美味しかったよ、また作ってね」という声を聞くと、そのような大変な作業のことは全て忘れられ、明日も頑張ろう、子どもたちのために美味しい給食を作ろうという気持ちで調理をしている。共同調理場にも勤めたことがあり、普段は子どもたちの声を聞けなくなるが、単独調理場と同じような味付けの工夫などができればと思っている。

【委員】

生徒は毎日の献立をよく知っている。中学校は共同調理場のため、給食のにおいがしたり調理員と接する機会はあまりない。不登校の生徒が校長室で給食を食べることがあり、その子が、給食が温かくて美味しいと言っている。また、不登校の生徒の家に献立表を持

って行き、どの日に来るか聞くと、この日がいいと返事があって校長室で一緒に食べるなど、授業に参加できない生徒でも給食を食べに学校に来ることがある。子どもたちは給食を意識していることを実感する。

【委員長】

大人と子どもは関心事が違う。大人の方がもう少し改めないといけないこともある。

【委員】

44年間の勤務では小学校及び中学校の単独調理場、今の別府市にあるような昔ながらの調理場、新しい設備の共同調理場と様々に経験した。単独調理場から新設の共同調理場に転任したときに、どこか遠くの工場のようなところから給食が届いているという感覚を持たれると困ると思い、いかに給食を作る側が生徒に近づけるかを考えて献立を作成した。また、地産のものを使うときに、子どもたちにどう伝えていくかを工夫して考えていった。新設の調理場になった時に調理設備が一新され、スチームコンベクションオーブン、蒸す、焼く、揚げる、煮る、炒めるなどの窯や室がそれぞれ分かれており、献立のバリエーションが広がったと思う。単独調理場では難しいことが共同調理場で可能になったと思う。品数は共同調理場になったことで3品増えることになった。

【委員長】

意見をありがとうございました。実際にどのような過程を経て給食が作られているのかスライドやDVD等を活用して共有できればいいと思った。現場の方で提供できる資料があれば、どこかの機会で見ることができればと思うが、いかがか。

【委員】

そのような資料があり、観ることができるとありがたい。

(4) 第2回検討委員会について

【事務局】

第2回検討委員会の議題について説明。

【委員】

委員会は5回あり、今回は衛生基準だったが、全体的にテーマが混在している印象なので、分かりやすく整理した方よいと思う。

【事務局】

焦点を絞って、議論が拡散しないように整理する。