

平成29年度第1回学校給食共同調理場運営委員会 会議概要

1 日時 平成29年7月18日(火) 午後3時30分から午後5時00分まで

2 会場 柏崎市役所 本館4階大会議室

3 出席者

学校給食共同調理場運営委員 9名

斎喜和彦【会長】(田尻小校長)

太平敏夫【副会長】(北条中校長)

近藤隆司(剣野小校長)

大島智美(第一中PTA副会長)

俵木千恵(枇杷島小PTA副会長)

熊耳江利子(比角小PTA副会長)

竹内夕紀(鯨波小PTA副会長)

矢代浩(高柳小PTA会長)

今井恵(新潟県栄養士会)

欠席者：永瀬吉彦(柏崎保健所所長)

【互選により会長及び副会長を決定】

教育総務課 5名

伊部教育総務課長(兼学校給食共同調理場長)

学校給食係 平田係長 品田主任 田村主事 湯本非常勤

栄養教諭・学校栄養職員 12名 ※()は調理場名

高野(中央) 徳井(中央) 厚東(南部) 田川(西部) 遠山(鯖石) 今井(中央第2)

近藤(北部) 池田(北部) 星(北条) 神林(高柳) 近藤(枇杷島) 田崎(内郷小)

4 議事

(1) 平成28年度学校給食会計決算報告について

(2) 平成29年度学校給食共同調理場の運営について

① 平成29年度学校給食調理場の概要について

② 平成29年度学校給食関係予算及び主な事業等について

③ 平成29年度学校給食費について

④ 学校給食物資納入業者について

(3) その他

【委員からの質疑に対し、学校給食係が回答】

Q 平成28年度給食会計における未収金、雑入とはそれぞれ何か。

A 未収金とは、前年度会計内で回収できなかった給食費を回収したもの。雑入とは、給食費以外からの収入で、今回は調理ミスなどによる委託先からの食材弁償分がこれに当たる。

Q 栄養士配置数が1人と2人の違いは何か基準があるのか。

A 児童・生徒の食数1,500食を基準としている。現在柏崎市の共同調理場ではいずれも満たしていないが、中央調理場、北部調理場は「食の指導に関する実践共同調理場」に指定されているため基準に1人追加配置となり、2人体制となっている。

Q 衛生管理は委託先に全て任せているのか。

A 調理現場での衛生管理は任せている。管理を任せられる委託先を選んでおり、委託先には定期的に研修を実施してもらっている。なお、衛生管理は、学校給食衛生管理基準及び市の衛生管理マニュアルに基づいて実施している。

Q 委員として施設見学はできるのか。

A 中央調理場は、会議室から見学できる構造になっているので、機会があれば見てもらいたい。調理場内への入室に際しては、衛生管理上腸内細菌検査が必要になるため、その他調理場は事務室までとなってしまう。

Q 異物混入時のマニュアルを簡単に説明してほしい。

A 学校で異物が発生した場合、一度給食を停止し、校長の確認後、異物の除去により食べることが可能な場合は続行する。危険な場合は、教育委員会に連絡をもらい判断する。また、調理場で発生し、除去しきれない際は一部献立変更などで対応する。いずれも、献立変更の際は変更理由等を文書にし、保護者宛てに配布する。

Q ノロウイルス等の感染疑いへの対応を説明してほしい。

A 調理従事者本人及び家族に感染の疑いがある場合、高感度検便検査により陰性が確認されるまで出勤停止とする。また、調理従事者本人に症状があり、検査結果が陽性の場合、調理場職員全員の検査を行い、陰性が確認された従事者のみで調理業務を行っている。

Q 食物アレルギー対応での自己除去とは何か。

A 保護者、学校、栄養職員で面談をした上で対象者を決める。給食での対応は、食物アレルギーに対応した配膳ではなく、対象者本人が提供された給食の中からアレルギーの原因となる食物を取り除いて喫食することである。

【各協議内容について審議を受け、すべて承認】

【栄養士から平成29年度の取組を説明】

（中央調理場）

減塩運動と地域を知る取組を継続して行っていく。

他の受配校の生徒や愛菜館から見学に来ている。見学しやすい施設になっているので、多くの方に見ていただきたい。

（南部調理場）

成長期に必要なカルシウム、歯の予防と肥満対応を考えた食生活の指導を行っている。関連した講演会やカルシウムアップメニューなども実施し、効果を期待している。

（西部調理場）

正しい姿勢、箸の持ち方などマナーの指導を強化。給食時に栄養士が児童と一緒に正しい食べ方を給食で体験するよう意識している。水分の取り方の指導では、汗の蒸発の様子を、カラーセロファンを用いて示す等工夫している。

（鯖石調理場）

保護者からの要望で、給食だよりでレシピを掲載。保護者の給食への興味が伺える。栄養指導が一方通行にならないように担任を通して保護者と連携を図る。

（中央第2調理場）

47都道府県の料理を月に数回取り上げて献立を作成。「見て、知って、食べて、学べる給食」に取り組んでいる。

（北部調理場）

給食委員会と連携し、受配校には残量ゼロの食べ切りチャレンジを実施。マナー強化週間の取組

（北条調理場）

コミュニティセンターのレシピ集から献立に取り入れる。食育だよりを定期的に発行している。小・中学校行き来のしやすさを最大限に活用

（高柳調理場）

食数が少ないからこそできる手作り給食の提供。データ集計をもとに、望ましい生活習慣を目指していく。

（枇杷島調理場）

和食の良さや地場産野菜への理解を深めるため、毎月1回 WASHOKU 給食を実施。また、受配校の行事に給食を合わせるよう工夫している。

（西山地区）

30年度からの共同調理場化へ向け、スムーズに移行できるよう準備している。食事のマナー、箸の持ち方、姿勢等の給食指導に力を入れている。