

平成30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30年7月17日(火) 午後3時30分から午後4時40分まで

2 会場 柏崎市役所教育分館3階 第3会議室

3 運営委員

学校給食共同調理場運営委員

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)

駒野 峰子(瑞穂中PTA副会長)

田邊 正樹(半田小PTA会長)

雫川 孝志(鯖石小PTA会長)

村山 良一(東中学校PTA会長)

丸山 高央(新道小PTA会長)

永瀬 吉彦(柏崎保健所長)

藤田 庸子(新潟県栄養士会)

【欠席者：斎喜 和彦・雫川 孝志】

委員10名のうち過半数出席により成立

4 事務局

教育総務課 5名

清水 教育総務課長(兼学校給食共同調理場長)

学校給食係 松崎係長 品田主任 田村主事 湯本非常勤

共同調理場栄養士 12名 ※()は調理場名

高野(中央) 徳井(中央) 近藤(南部) 長束(西部) 遠山(鯖石) 今井(中央第2)

近藤(北部) 井比(北部) 星(北条) 神林(高柳) 阿部(枇杷島) 米山(西山)

4 報告・協議事項

(1) 平成29年度学校給食会計決算報告について

(2) 平成30年度学校給食共同調理場の運営について

① 平成30年度学校給食調理場の概要について

② 平成30年度学校給食関係予算及び主な事業等について

③ 平成30年度学校給食費及び共同調理場予算について

④ 学校給食物資納入業者について

(3) その他

① 平成31年度からの米山小学校配送計画について

② 各調理場の目標及び計画について

【委員からの質疑に対し、事務局が回答】

- Q 平成29年度給食会計における未収金とは、いわゆる未納給食費のことか。
また、柏崎市における給食費未納はどの程度あるのか。
- A 未収金とは、会計年度より過去の未納給食費を回収したものである。
柏崎市の未納状況は全国的にみて非常に少なく、給食会計及び給食運営に影響を与えるには至ってはいない。
- Q 給食が提供されてからの異物混入発生時の、原因究明、保護者への文書発送などの対応を聞きたい。
- A 調理場から教育委員会に報告をする過程で、調理場が食材納入業者に異物の確認をする。内容により業者が検査機関で原因を調査する。
教育委員会で行う検査及び文書発送については、緊急事態の場合に対応することになっているが、近年そのようなケースはない。
- Q 調理場民間委託をしている中で、献立作成及び発注の業務区分について聞きたい。
- A 献立作成及び発注については、調理場勤務の栄養士が行っている。なお栄養士は、県で採用している栄養教諭または学校栄養職員である。
- Q 給食の残食量について聞きたい。
- A 献立の内容、気温などで大きく変わる。暑い日はご飯の残食が多く、多い日は1人あたり40gほどの残食がでる。
- Q 柏崎市では共同調理場化を推進しているようだが、共同調理場のメリットデメリットを聞きたい。
- A メリットは、維持管理経費の削減、事務効率化、会計が大きくなることで幅のあるメニューが提供できる。一方デメリットとしては、配送になるため調理から喫食まで時間がかかる。
- Q 共同化のデメリットとして感染症発生時に被害が大きくなると思うが、他市では単独化を進めているところがある状況を踏まえてどう考えているのか。
- A まず、柏崎市では共同調理場のなかでも基本的には学校ごとに調理しており、調理場受配校全体に被害が広がる可能性は低い。
単独、共同の推進に関しては、それぞれ市町村の規模や学校配置の状況が関わっており、どちらかが絶対に良いということはない。

【各協議内容について審議を受け、すべて承認】

【共同調理場栄養士から平成30年度の取組を説明】

(中央調理場)

郷土の汁めぐりを昨年度に引き続き行っていく。栄養の日を設定し、栄養素を学ぶ取組みをする。

(南部調理場)

朝食問題、歯が悪いといった地域的な問題に取り組む。歯に良いメニュー、朝食メニューを給食便りに掲載し保護者に向けて紹介する。全クラスTT実施、

(西部調理場)

成長期に応じた給食指導の充実を図る。小学校低学年は食べ物への興味、中学年は食事の大切さ、高学年は地場産野菜、中学生はスポーツや脳への関連を取り上げ、食に対する興味を持たせながら指導にあたる。

(鯖石調理場)

鯖石すこやか健康宣言を掲げて食育にあたる。本に登場するメニューを給食で提供していく。読書を推進し、ゲーム、スマートフォンなどの使用を減らすことが狙い。

(中央第2調理場)

郷土料理を月に一品以上提供する。

(北部調理場)

受配校全クラスに対して食育指導を行う。給食委員会と連携し残食ゼロへの取組みをしていく。

(北条調理場)

地域雑誌「さなぶり」からメニューをピックアップし給食提供する。地場野菜つららなす使用するなどして地域密着の給食を目指す。

(高柳調理場)

小規模ならではの強みを活かし、手作り給食を心がける。地場野菜を使用することで、食べ物に対する感謝を学ぶ。

(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。

(西山調理場)

今年度から開設した共同調理場であるため、まずは確実に安心安全な給食を提供することを心がけ、栄養士、調理員ともに土台作りに励んでいく。