

第1回 西宮市学校給食審議会 会議録

| | | | |
|------------|---|------------|---|
| 日 時 | 令和元年11月1日(金) 午後3時00分～午後4時30分 | 会 場 | 西宮市役所 江上庁舎 3階会議室 |
| 出 席 委 員 | ○高橋 享子 齊田 浩一 片野 文夫 根岸 直代 松本 祐子 中西 淳子 (◎は会長、○は副会長) | 事務局 職 員 | 大和 一哉 教育次長 奥谷 和久 学校改革推進課長 因幡 成人 学校給食課長 高橋 孝二 学校給食課係長 守屋 貴幸 学校給食課係長 谷岡 健司 学校給食課係長 |
| 欠 席 委 員 | ◎浦上 拓也 | 事務局 | 佐々木 理 学校教育部長 |
| 議 題 | 1. 開 会 2. 議 題 3. その他連絡事項 4. 閉 会 | | |
| 署名委員 | 高橋副会長 | 齊田委員 | 中西委員 |

| | |
|-----|---|
| 事務局 | <p>皆様、こんにちは。定刻になりましたので、ただいまより始めさせていただきます。本日は御多忙の中、御出席いただき誠にありがとうございます。ただいまから、令和元年度の第1回西宮市学校給食審議会を開会いたします。</p> |
| 副会長 | <p>本日は、御都合によりまして、浦上会長が欠席されておりますので、西宮市附属機関条例第3条第3項に基づき、高橋副会長に議事進行をお願いいたします。よろしくお願いいたします。</p> <p>よろしくお願いいたします。それでは、議事を進めていきます。本日は、17時までを予定しておりますので会の進行に御協力をよろしくお願いいたします。</p> <p>まず、議事録署名者を決めさせていただきます。本日の署名者は、中西委員と齊田委員にお願いしたいと思います。</p> |
| 事務局 | <p>それでは、傍聴について事務局の方からお願いいたします。</p> |
| 副会長 | <p>本日の傍聴希望者はございません。</p> |
| 事務局 | <p>それでは、議題（1）委嘱状交付、（2）委員の紹介について事務局からお願いします。</p> |
| 事務局 | <p>この度、10月9日付で委員の交代がございましたので、御紹介させていただきます。西宮市PTA協議会会長の根岸直代様です。なお、委嘱状の交付でございますが、時間の関係上、机の上に置かせていただいておりますので、御了承いただきますようお願いいたします。</p> |
| 副会長 | <p>よろしくお願いいたします。</p> |
| 委員 | <p>よろしくお願いいたします。</p> |
| 副会長 | <p>では、続いて報告事項ア。平成30年度決算につきまして、事務局から説明をお願いいたします。</p> |
| 事務局 | <p>それでは、平成30年度決算について御説明いたします。資料2を御覧ください。3ページにわたって記載しております。上から一般会計歳出予算、これは市の全体の予算でございます。それと教育委員会所管分の歳出予算、それから給食費としまして調理員の人件費と、あと予算事業で三つの事業の決算額を上げさせていただいております。説明につきましては、細かい説明は省略させていただきまして、大幅な増減があったところについて御説明を申し上げたいと思います。</p> <p>まず、予算事業、給食管理運営事業でございます。これは、給食管理の全般にわたる事業になります。給食管理運営事業には、歳入の特定財源がございまして、給食室で不要になった揚げ油を廃油業者に買い取っていただいている学校給食廃油売払収入と、学校給食費基金運用利子の収入が約190万円ございます。</p> <p>歳出ですが、11-06印刷製本費が対29年度で32万9,076円減となっております。主な理由といたしまして、これまで外部委託していた印刷物を庁内印刷に変更したことによるものです。</p> <p>次に、2ページ目を御覧ください。14使用料及び賃借料が対29年度で208万7,899円増となっております。これは、食材調達システム等のハードウェア保守をサーバリース料に含めたことによるものでございます。18備品購入費が対29年度で398万5,470円減となっております。これは、年度により給食備品の更新内容が異なることによる減でございます。25積立金につきましては、対29年度で4,068万5,576円の増となっております。</p> |

ます。これは、29年度の給食費収支差額を積み立てたもので、29年度は28年度の収支差額の積み立てがなかったことによるものでございます。給食管理運営事業につきましては、以上でございます。

続きまして、単位事業の給食物資購入事業です。これは保護者の皆様からいただきました給食費で給食食材を購入する事業でございます。特定財源である歳入の全体が、18億8,959万6,222円となっております。それに対しまして、歳出が合計18億3,852万4,185円となっております。約5,100万円の黒字決算というふうになっております。この黒字決算につきましては、今年の12月補正で、学校給食基金へ積み立てを予定しております。なお、平成31年3月末現在の基金残高は、2億3,460万3,107円となっております。05食糧費が対29年度で4,437万4,048円の減となっている理由につきましては、児童、生徒数の減による食数減及び台風の影響を考慮していた野菜の価格が安定したことによるものでございます。給食物資購入事業については、以上でございます。

続きまして、給食施設設備整備事業でございます。3ページ目を御覧ください。これは、主に老朽化した給食室の工事や備品の更新及び児童急増に対する工事です。この増減につきましては、年度により実施内容が異なるために、その年度によって増減がございます。対29年度で、15工事請負費が3,384万673円増となっております。これは、夏休みに実施いたします給食室の空調整備工事の学校数を2校から4校に増やしたことによるものでございます。18備品購入費が対29年度で703万4,425円減になっている理由につきましては、30年度はドライシステム対応の回転釜の交換がなかったことによるものでございます。給食施設設備整備事業については、以上でございます。

最後に、歳入につきましては、過年度給食費負担金収入といたしまして828万8,476円を回収しております。これにつきましても、今年の12月補正で、学校給食基金へ積み立てを予定しております。

ここで説明員が交代いたしますので、よろしく願いいたします。

事務局

学校給食費の収入状況について、御報告させていただきます。それでは、お手元の資料3の一番上を御覧ください。1. 学校給食費収入状況を御覧ください。表は、千の位未満を四捨五入した記載となっております。表の一番下の計の現年度分の行を御覧ください。平成30年度の学校給食費は、全体で、19億21万6,000円の調定額に対し、18億8,959万6,000円の収入があり、収入未済額は、1,062万円、収納率は99.4%でした。

次に、平成29年度以前の滞納分です。今、見ていただいた現年度分のすぐ下に記載しております、滞納繰越分の行を御覧ください。平成30年度における滞納繰越額3,638万3,000円に対し、828万8,000円の収入となりました。弁護士委託による滞納整理を行ったこともあり、昨年度よりも約100万円強の増収となっております。しかしながら、平成24年以前から29年度分の平成31年度への滞納繰越額は、不納欠損を差し引き、合計で2,396万9,609円となっております。この不納欠損につきましては、平成25年度の公会計化の際に、給食会より引き継いだ平成24年度以前の債権で、これまで繰り返し、催告を行い、回収してまいりましたが、時効期間である2年をすでに経過しており、これ以上の回収が見込めないことから、西宮市債権の管理に関する条例に基づき、不納欠損といたしました。滞

| | |
|-----------|--|
| | <p>納整理につきましては、督促状の納付期限を過ぎた早い段階から、電話による啓発及び、納付指導に着手することで、滞納額増の防止に努める他、確実にお支払いいただくために、児童手当てによる支払方法の案内につきましても、より効果的な時期を検討し実施するなど、未収金の回収に努めております。</p> <p>続きまして、平成30年度西宮市学校給食費基金運用状況ですが、資料の下の部分であります。2. 学校給食費基金運用状況のとおりとなっております。平成30年度末の基金残高は、2億3,460万3,107円となりました。以上で資料3の説明を終わります。</p> |
| 副会長 | <p>ただいまの御説明について、御質問、御意見はございませんでしょうか。いかがでしょうか。数字が大きいのでピンとこないかもしれませんが、御質問、御意見ございませんでしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>私の方から事務局の方に質問です。滞納繰越分につきましては、電話とか色々な手段で呼びかけていただいているんですけど、効果は上がっているというふうに考えてよろしいですね。昨年より100万円ほど収入が上がったということですので。いかがでしょうか。</p> |
| | <p>滞納整理につきましては、溜まってしまうと払いにくくなりますので、ダム理論といいますか、溜めない段階で声掛けするというのが滞納整理の大きなポイントかと考えております。そのため、早い段階で電話をすることによって、溜まるまでに「わかりました、払います。」と一言いただけるように取り組んでおります。また、昨年度から弁護士委託ということで、市から連絡を行っても反応がないといいますか、電話に出てくれないとか文書についてもなかなか返答いただけないとかいうことに関しましては、弁護士名での文書通知や電話を行っております。電話でお話できた際は、まずは払っていただかないといけないというお話と、本当にお困りであるというのであれば、就学奨励制度であったり、生活保護の制度であったり、制度の紹介を行うことで丁寧な滞納整理、取り立てみたいなものではなくて、給食が保護者からの給食費で支えられているということを説明し、御理解いただけるよう説明しております。その効果が出てきたのかなと考えております。以上でございます。</p> |
| 副会長 委員 | <p>ありがとうございます。本当に努力の成果だと思います。その他ございますでしょうか。弁護士さんに頼んでいるというその弁護士の費用というのは、給食費の中から賄われているのか、それとも市の何かで賄っているのか。</p> |
| 事務局 | <p>弁護士費用につきましては、市のお金で出しております。といいますのは、給食費につきましては学校給食法の中で使える用途が限られております。食材にかかる経費というようなところで書かれておりますので、そこの中から出すというのはできませんので、市のお金で委託しまして、一定回収できたときは、成功報酬をお支払いしています。回収できた給食費は、全額基金に積む形になっています。以上でございます。</p> |
| 副会長 | <p>はい、よろしいでしょうか。その他ございませんでしょうか。</p> <p>では、もう1件、私の方から。最近天候が非常に不順で西宮はどうかわかりませんが、突然学校が休校になって、給食もいらなくなったということがあるかと思うんですが、そういう場合の材料のストップというんですか、「材料、今日はいりません」という、そういうことで業者さんも泣くかと思うんですが、その辺りはどういうふうに対応されていらっしゃるのでしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>この後の議題である、備蓄食のところで説明いたしますが、基本的に業者の発注というのが、</p> |

| | |
|-----|--|
| | <p>締め切りが給食実施日の3日前になり、数量の確定をしていますので、そこまでに台風の接近が予測され、学校自体が休校になるというようなことがあれば、あらかじめ発注を止めておくというようなことも判断できますが、朝、大雨洪水警報が出たとかいうようなこともあります。西宮市であれば、午前7時の時点で警報が出ているということが給食中止の条件になりますので、微妙なときは午前7時まで、ご飯であれば炊くのを待っていただくことを業者へお願いしています。パンについては朝3時頃から仕込みが始まりますので対応できませんが、野菜なんかはできる限り業者にキャンセルをお願いしまして、できる限り支出を圧縮しております。</p> |
| 副会長 | <p>ありがとうございます。はい、それでは、よろしいでしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>では、続いて、議事（4）その他について事務局から説明をお願いします。</p> |
| 事務局 | <p>それでは、お手元の資料4の上段をご覧ください。給食費収納月変更に伴う納入額決定通知書の取扱いにつきまして、御説明をさせていただきます。</p> |
| | <p>現在、給食費の納入額決定通知書につきましては、夏休み及び、春休みの長期休暇中を除き、学校から児童、生徒を通じ、保護者へお配りしております。夏休み及び、春休みの長期休暇中につきましては、教育委員会から、児童、生徒の自宅へ郵送しており、年間、約560万円の経費を要しております。これらの経費につきましては、議会からも見直しの指摘を受けていることから、今一度、固定経費の見直しを図り、効率的な給食管理運営を行うため、給食費の収納月を変更することといたしました。変更後の運用といたしましては、下段に記載してありますように、8月に行っている自宅への郵送を廃止し、6月喫食分を7月収納分納入額決定通知書、7月と9月喫食分を10月収納分納入額決定通知書とし、学校から児童生徒を通じ、保護者へお配りすることといたします。なお、保護者へのお知らせにつきましては、本年度2月にお配りする納入額決定通知書の封書の中に、同封いたします。以上です。</p> |
| 副会長 | <p>ただいまの御説明について、御質問、御意見はございませんでしょうか。いかがでしょうか。</p> |
| 委員 | <p>保護者様の代表者の方はいかがですか。大丈夫でしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>そうしましたら、560万円がまるまる浮く形になるってということですかね。</p> |
| 事務局 | <p>春休みと夏休みで560万円となっていますので、1回分だけ、夏休みの分だけです。春休みはクラス替えがあり、学校での仕分けが煩雑になるため郵送させていただきます。</p> |
| 副会長 | <p>その他、御意見、御質問ございませんでしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>それでは、他に事務局の方からございますでしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>はい、それでは、平成30年度の学校給食における食物アレルギーにかかる誤食及び誤配件数について御説明させていただきます。資料5を御覧ください。平成30年度に発生いたしました誤食および誤配件数につきましては、小学校で10件、中学校で6件の計16件となっております。このうち、12件がアレルギー献立チェック表では食べられないとなっていました。</p> |
| 事務局 | <p>が、チェック表の確認漏れにより誤配膳されたもの、2件が違う日の献立で確認をしてしまったことによるもの、その他2件は、除去食に通常献立分を継ぎ足したものと保護者がアレルギー献立チェック表の記入の際に該当のアレルゲンが含まれていることを見落とししたことにより学校も気付かなかったものとなっております。また、全体16件のうち、1件についてはエピペンを使用しております。</p> |
| 事務局 | <p>誤配・誤食が起こった際は直接学校への訪問等をいたしまして、状況を詳しく聞き改善策を</p> |

| | |
|-----------|--|
| | <p>含めた指導を行っております。今後も誤食及び誤配防止に向けて、各種会議や研修等でのアレルギーマニュアルの運用の徹底を行ってまいります。</p> <p>次に、昨年度第1回の審議会の際に紹介させていただいた児童、生徒が自分自身でチェックするための指導資料を参考資料として2枚目、3枚目に添付させていただきました。小学校、中学校別になっていますが、いずれも自分自身何が食べられないのかを理解することを目的として、登校前の確認から給食開始時の確認までの流れを説明する資料となっております。さらに、3枚目の中学校生徒用では市販されているおやつなどの食品表示例をつけ、自分が食べられないものを選択でき、万が一、誤配膳が起こったときも自分自身で誤食を防ぐ力をつけるための資料となっております。誤食・誤配については以上です。</p> |
| 副会長 | <p>ありがとうございます。ただいまの御説明について、御質問、御意見はございますでしょうか。いかがでしょうか。</p> |
| 委員 事務局 | <p>エピペンの件ですが、どんな状況だったのでしょうか。</p> <p>はい、御説明させていただきます。資料の表の中でエピペンの使用例は下から2番目の事例となっております。原因は、アレルギーチェック表の確認漏れで、その後の状況ですが、鼻水、呼吸苦の症状が発現して、2つ以上の症状が出た場合はエピペンを打つように病院から指示を受けていたため、養護教諭の先生がエピペンを打ちました。その後、救急車を要請して病院で処置をして症状は治まりました。以上です。</p> |
| 副会長 | <p>これはすいません。中学校ですか、小学校ですか。</p> |
| 事務局 | <p>中学校です。</p> |
| 副会長 | <p>その他ございませんでしょうか、アレルギーに関しまして。</p> |
| 委員 | <p>はい。</p> |
| 副会長 | <p>どうぞ。</p> |
| 委員 | <p>要望の方で、栄養教諭がいたらいいなあというところで、あのP協の方から要望をいつも出しているんですけど、この件で栄養教諭がいたら助かるなあっていう感じなんですかね。一応アレルギー対策で栄養教諭がいたらいいなあというところでいつも出しているんです。で、栄養教諭がもし全校配置になったらこういうのがなくなるっていう感じで、なくなるまではいなくてもちょっと減るといような症例になっているんですか。</p> |
| 副会長 | <p>どうぞ、事務局からお願いします。</p> |
| 事務局 | <p>アレルギーの対応として栄養教諭が重要な役割を担っているということにかわりはございませんが、栄養教諭がいるからといってアレルギー事故がなくなるわけではございません。といいますのは、西宮市の給食時のアレルギー対応は、システムを利用した帳票によって、食べる食べないの判断をしていただく。その帳票に基づき、配膳時に誤って配膳しないということと、配膳後についても、必ず「いただきます」前に誤配膳がないかチェックをすることで、万が一誤配膳が起こったとしても誤食を防ぐというような仕組みを取っております。ただ、今回、事故のほとんどは「いただきます」前のチェックを行っていなかったということにつきまますので、そこの部分をしっかりとやっていただくということで教育委員会からも事案があった際は、学校へ訪問し指導を行っております。もちろん栄養教諭が配置されることでアレルギー対応の相談というのはできると思いますが、アレルギー事故がなくなるということには直接</p> |

| | |
|-----|--|
| 委員 | <p>つながるということではございません。</p> <p>例えば、朝の朝礼で確認をしますっていうのが抜けてましたというのが書いてあったんですけど、もし栄養教諭がいたらその確認を毎朝、栄養教諭がきっちりするっていうのが他の教員が忙しくても必ずできるというようなスタートが切れるっていうことになるのかと思ったりっていうところです。</p> |
| 事務局 | <p>今日、委員の中に栄養教諭がいますので、御自身の学校でどう対応されているのか、もしお聞かせいただけるのであれば事務局よりの説明よりわかりやすいのかなと思いますけど。</p> |
| 副会長 | <p>いかがでしょうか。</p> |
| 委員 | <p>はい、アレルギーチェック表の方が以前は一律のものだったんですが、今は個別にこの子に対してはどういうアレルギーを持ってるとかという形で登録するような形になってるんです。ですので、その子その子に応じたチェック表が出されますので、それは配置校であっても配置校でなくても同じような形である本人の方に手渡されます。で、保護者の方に見ていただいて、回収して、学校の中で点検をしてというような体制を組んでるんですが、やはり栄養教諭が配置される学校は児童、生徒数の多い学校が多いですので、本校などでも20人以上のチェック表を交換している生徒がいます。で、その子たちのそれぞれの今日は代替食を持ってくるとか、これを食べないとかいうようなことを毎朝、職員朝礼で確認することはほとんど無理ですので、チェック表をきちんと作成して、点検をして、学級の方に保管してもらって、それを毎日見るというようなシステム作りですとか、毎月、毎月それを同じように行うということはできるんですけども、毎日どんな場合によっても連絡というのはちょっと不可能に近いですので、そういう状況です。</p> <p>チェックシートを確実に仕上げるというところです。集めただけではやっぱり保護者の記入漏れですとかあるいはこちらのチェック漏れですとかというようなことが起こるんですけど、それは、栄養教諭とか学校によったら養護教諭さんが点検に加わってくださったり、管理職、担任というふうに4人から5人のもので最終的に点検をして学級に掲示するところまでもっていくんですが、その時点でのまず誤りをできるだけなくすようにということは栄養教諭がいる方がよりできると思うんですけども、いない学校については養護の先生が中心になってくださったりとかいうような形で仕事を分けてしていますので、やはり自分の仕事を持ちながらそちらもするということで煩雑な中で誤りとかいうようなことが起こる率はまあ多少高いんじゃないかなということ。</p> |
| 委員 | <p>すみません。ありがとうございます。</p> |
| 副会長 | <p>私の方からもお聞きしたいんですけども、ほとんどが現場でのヒヤリハットだと思うんですが、これは教室の中でのヒヤリハットになるわけですね。ということは、子供たちが帰るときに、アレルギーの子供だけのトレイが別にあるとかそういうわけではないんですね。西宮では。</p> |
| 委員 | <p>学校の方でそれぞれ子供の手元というんですか、テーブルに届く方法は学校ごとに工夫されていると思うんですが、本校の場合は配膳場所を1つ違う場所を用意してあります。教室の方にまず食器が運ばれると思うんですが、その食器を色の違うものに、例えば除去食があるときとかそういうときは、お椀が違うもの、お皿が違うものを入れておいて、色の違うものが入っ</p> |

| | |
|------------|---|
| <p>副会長</p> | <p>ていたときは、本人が取りに来て配膳されたものを持っていくというような形でできるだけ誤食がないようには。</p> <p>なさってらっしゃるわけですね。誤配ですね。年間を通しての食数から考えると16件というのは比較的注意されているんだらうという気がするんですけども、1件でも何かあって、そして、その子供が食べてしまって救急車で運ばれてたり、あるいは命にかかわったということがあればもう非常に重要な問題ですので、ヒヤリハットをいかになくすかということにもう少し学校側と事務局側と、それから栄養教諭の先生方とで、完璧はないかもしれないですけど、できるだけ人の力で補うということで努力していただければというふうに思います。本当に軽く済んだという、ほとんどがそういう感じで、症状出なかったとか助かっているという気がするんですけども、一つ間違えれば命にかかわる疾病ですので、お願いしたいと思います。</p> <p>その他、委員の方からありますでしょうか。よろしいでしょうか。はい、それでは他に事務局の方からございますでしょうか。</p> |
| <p>事務局</p> | <p>それでは、平成30年度の学校給食異物混入件数について、御説明いたします。資料6を御覧ください。表1には食材に起因すると考えられる異物混入の件数を、表2には調理中などに混入したと考えられる事案の件数をお示ししております。食材に起因すると考えられるものにつきましては、パンへの混入が18件と一番多くなっております。原因といたしましては、従業員の意識を含めた衛生管理の徹底ができていなかったことによるものでございます。次に、調理中などに混入したと考えられるものについては、ビニール片の混入が10件と一番多くなっています。原因としましては、はさみを使用し食材を開封する際、二度切りすることで誤ってビニールの切れ端が混入したことなどによるものです。</p> <p>次に、異物混入があった場合の対応につきましては、担任から管理職、栄養教諭、給食室へ報告がなされ、当日中に当課に一報が入ることとなっております。報告を受けた際は、まず、健康被害の有無と児童、生徒への対応状況を確認いたしまして、調理中と考えられるものは調理員や栄養教諭などに対して徹底調査を指示いたします。また、当課の栄養士が学校を訪問するなどして、異物混入防止対策マニュアルの徹底を指導しております。食材起因と考えられる場合は、異物を当課へ送っていただき、当課から食材業者に異物の特定や原因調査を指示しております。後日、食材業者から調査の結果及び改善策などを記載した報告を受けまして、再発することのないよう改善策の履行を促すなどの指導を行っております。また、夏休みの期間を利用し、異物混入があった業者の工場視察も行っており、昨年度は1社の視察を実施しました。</p> <p>児童、生徒と保護者への対応につきましては、まず、学校が児童、生徒に謝罪と原因の説明をし、状況によりましては電話や家庭訪問により保護者へ謝罪、原因などの説明を行っております。今後につきましても、異物混入防止対策マニュアルの順守、業者指導、調理員などへの研修による啓発を徹底しまして、安全安心の給食実施に努めてまいります。異物混入につきましては以上でございます。</p> |
| <p>副会長</p> | <p>ありがとうございます。ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見はございますでしょうか。いかがでしょうか。</p> <p>よろしいでしょうか、私の方から。この30年度は食材によるものが28件と調理中のものが29件ですが、これは例年に比べて多いんでしょうか。少ないんでしょうか。</p> |

| | |
|-----|---|
| 事務局 | <p>29年度はですね、食材に起因するものは26件、調理中に混入したと考えられるものが44件ということで、調理中の方については少なくなっております。</p> |
| 副会長 | <p>少なくなっていますね。少しは改善されているというふうに理解すればよろしいですか。</p> |
| 事務局 | <p>はい。</p> |
| 副会長 | <p>御意見ございませんでしょうか。先生方も給食を食べてらっしゃると思いますが、何か御質問ございませんでしょうか。</p> |
| | <p>業者さんによる混入っていうのは例年どおりなんですけども、やっぱり件数の多い業者については御検討されるとか、何かそういうことも今後お考えいただければと思います。やはり食は安心安全が一番ですので。いつも何かの混入があるようなメーカーさんというのはどこか恒常的なトラブルが会社の中であるかもしれませんので、そのあたり御検討いただきたいというふうに思います。それから調理中の混入なんですけど、まあ去年が44件、30年度が29件少しずつ成果が、少なくなっているということで良くなっているかと思うんですが、たわしとかそういう厨房で使う道具のかけらっていうんですか、そういうものは、今のたわしの種類もすごく良くなっています、抜けないものとか、それからたわしを使わないといけないとかは、これは栄養教諭の先生方も関連するかと思うんですが、給食関連の道具は質が上がってきています。給食展だとか全国の大量調理のそういう展示会とかありますので、またそういう機会がありましたら御覧いただいて、改善に臨んでいただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。</p> |
| 事務局 | <p>調理中の異物混入について、少しお話がありましたので、私の方から不足説明といたしますか、たわしにつきましては、今、言われるように昔ながらの亀の子たわしというようなものではなくて、編み込みがワイヤーなんかがしっかりと編んだようなたわしなんかも使っております。いい商品があるということがあれば、栄養士が集まる会議で商品を紹介しております。あと、たわしについては消耗品となりますので、御家庭であればもうちょっと使おうかというようなことになるのですが、給食室については、それはもうやめてくださいと、一定期間過ぎたら新品と交換してくださいというようなことは言っております。ただ、ざるなどをたわしで洗ったときに網の目のところに挟まって抜けたとかいうようなことが、翌朝同じざるを使用するとき使用前、使用後の点検はやっているのですが、そういうの見落とししたことで料理に入ってしまったであるとか、ビニール片なんかも一度切りでよく切れるはさみで切るように指導しているところですが、場合によって、はさみの切れが悪くてどうしても1回で切れずに2回切ったことにより、その破片が入ってしまったとかそういうことが非常に件数の中で多くなっておりますので、今一度、調理場につきましては、再度、わかっているところをもう一度教育委員会の方から言わせていただいて、徹底するよう指導は行っております。</p> |
| 副会長 | <p>よろしく願いしたいと思います。その他、委員の方から御質問、御意見ございませんでしょうか。はい、それでは他に事務局の方からございますでしょうか。</p> |
| 事務局 | <p>失礼します。本日は令和2年4月に開校いたします西宮市立総合教育センター附属西宮浜義務教育学校につきまして、開校に至る経緯と新設校の概要を簡単に御説明させていただきたいと思っております。</p> <p>開校から20年にわたり、市の小中一貫教育におけるパイオニアとしてやってきたこの西宮</p> |

浜小、中学校ですけれども、昨今の児童、生徒の著しい減少によりまして、適正規模の維持、こちらが喫緊の課題ということになっております。将来的に、このまま少人数化が、さらには単学級化が進んでしまうと一般的には統廃合の検討というのが必要となってまいります、一つは人工島という特殊な地理的条件、これを鑑みた場合に地域のよりどころとなるべき、その西宮浜の両校を統廃合の対象とするということは極めて困難であると考えました。

そこで、小学校において新学習指導要領が本格実施となります令和2年4月に、これまで両校が培ってきた小中一貫教育を土台とし、さらに魅力ある学校づくりを進め、小中一貫校、すなわち義務教育学校を設置し、指導の連続性を活かした質の高い教育活動、これの創造を目指すことになったということでございます。

お手元にお配りしておりますこちらのチラシでございますが、この10月27日の就学説明会の際に配布をさせていただきました新設校の特色や就学までの流れについて、まとめたものとなっております。こちらの表にございますように、この学校のいくつかある特徴の中で、もっとも大きな部分の一つとしまして、学年段階の区切り、こちらを4-3-2という形にさせていただくと、こちらにそれを示すものを持ってきましたけれども、これまでは小学校の6年間と中学校の3年間でいわゆる6-3制というような形で義務教育は進められてきた経緯がございますが、この度、この小中を一貫校にするということは、9年間ひとつながりになるわけですが、ただし、小学校1年生で初めてこの義務教育学校に入られるお子さんと中3でもう義務教育学校を終えようとしているお子さんとが一つの校舎で生活するということになる、当然ですけれども同じようにいっしょに生活っていうのは難しいわけで、それを3つのいわゆる小学校でいうとこの学団にあたるようなところでですね。3つの括りに分けて指導をしていくという形を取りました。特にこの中でポイントになるのは意図的にこの小中にまたがる区切りを設けております。つまり5年生、6年生と中1にあたる7年生、ここをひとかたまりとさせていただいている。このことにより、発達段階の早期化への対応ですとか、中1ギャップの緩和、また、小中教員の協同した教育活動の強化、このようなものを見込んでおります。この4-3-2制を導入するにあたりましては、5年生、6年生を現在の小学校の校舎ではなく、中学校の校舎で生活させるということを考えておまして、その際の給食の実施につきましては、学校給食課さんや栄養教諭さんにお知恵を借りながらこれまで検討を繰り返してきたところがございます。そのあたりにつきましては、引き続き、説明をよろしくお願ひします。

事務局

それでは給食について、私の方から御説明いたします。西宮浜義務教育学校の給食につきましては、5、6年生が中学校校舎で学習できる環境であることを大前提とし、昨年度より検討を行ってまいりました。検討するにあたりましては、小、中それぞれ1名の栄養教諭にも専門職の立場から、献立内容や栄養価をはじめとする様々な御意見をいただき、より望ましい給食となるよう検討いたしました。

5、6年生の給食対応につきましては、実施方法として大きく4つの方法が想定されます。1つ目は、小学校の給食室で調理したものを中学校校舎へ運搬するものです。2つ目は、5、6年生が小学校校舎へ移動し喫食するものです。この2つについては、小学校の献立内容のままで対応ができないか考えたものです。課題といたしましては、給食運搬時に雨の日もありますので、濡れずに教室まで運んでいく動線が確保できるのかであるとか、小学校校舎へ移動し

喫食する方法については、移動時間を含め十分な給食時間が確保できるのかといった課題がありました。3つ目は、5、6年生だけが中学校献立の量を調整し喫食するというものです。こちらにつきましては、必要な栄養価を満たせるのか、見た目は大丈夫なのか、給食費の扱いはどうするのかといった課題がありました。4つ目は、その他の方法としまして、一貫校独自の献立を作成するというものです。こちらにつきましては、他の自治体が行っている小学校の献立に中学校はもう1品追加するというものです。ただ、開校までに献立作成、調理実習の他、給食施設の改修が間に合うのかという課題がありました。

1つ目、2つ目、4つ目につきましては、費用面、作業面、運用面で大きな課題があり、来年4月開校までに到底間に合わないこともあり、現実的な3つ目の、5、6年生だけ中学校献立の量を調整し喫食する方法につきましては、課題整理を行いました。まず、給食費についてですが、現在、小学校の1食あたりの給食費は250円となっております。これは、3、4年生の量を基準としており、5、6年生は1.15倍の量を喫食しております。ですので、実質287.5円の食材経費を要しておることとなります。一方、中学校1食あたりの給食費は、297円となっております、こちらは1、2、3年生とも量は同一となっております。例えば、5、6年生の献立について、中学校献立の量を0.85倍で調整を行った場合の給食費は、252.4円となりまして、小学校1食あたりの給食費を多少上回りますが、現状はそれ以上の食材経費を要していることから、1食あたりの小学校給食費250円のみで問題はないと考えております。量を調整した場合の栄養価につきましては、文部科学省が示しました学校給食摂取基準の月当たりの充足率を満たしております。また、見た目につきましても、この後、御覧いただきますが、ぱっと見ただけでは区別がつかないほど、見た目の問題はございません。これらのことから、5、6年生の給食につきましては、中学校献立の量を調整した給食で実施することといたしまして、現在、システム改修をはじめとする、運用面の課題等について整理を行っております。説明は以上でございます。

【プロジェクターで写真を投影】

中学校の給食と高学年の給食ということで左側の高学年というのが5、6年生の量を調整した献立となっております。この写真につきましては、今日、御参加いただいております中西栄養教諭が2週間ほどずっと料理の調整をしていただいて、したらどんな量になるのかというのをわかりやすくするために、大変忙しい中やっていただいた写真となります。この今、写真に写っております献立がパン、牛乳、ポケットチーズ、ペンのミートソース、チキンスープということで、パンの量については、実際の来年度以降は、パンのサイズもちょっとだけ小さくなります。今回、中学校の献立でやりましたのでパンだけは同じパンを使用しておりますが、少しだけ小さくなります。何g小さくなるのかな、高学年と中学校の差は。

小麦粉の量で10gです。

10gの差ぐらいでパンの大きさが変わります。ですからここで調整しているのはチキンスープとペンのミートソースですね。牛乳と個付けのものについては、同じものを使用しておりますので、どうでしょう、見た目感じ高学年、中学生のというのがなければ、一瞬どっちがどっちというのがたぶんわからないぐらいなんかなというふうになっております。

じゃあ次の写真を、このときが、ご飯、牛乳、麻婆厚揚げ、スーミータンという献立となっ

事務局
事務局

| | |
|-----------|--|
| 委員 事務局 | <p>ております。ごはんの量は若干減らしていただいたんですね。減らしています。</p> <p>ご飯の量もちょうと減らしているということと、スープとおかずの量はちょっと減っておりますが、これについてもあまり、あまりというかわからないというぐらいになっております。はい、次の写真で、これは、パン、牛乳、鶏肉のチリソース、ビーフンスープということになっております。調整しているのは、おかずの部分だけになっております。はい、次をお願いします。ご飯、牛乳、さんまの筒煮、れんこんのきんぴら、みそ汁になっております。続いて、これは、牛飯、牛乳、コロッケ、フレンチサラダということで、炊き込みご飯のときは、どうしても回転釜を使って調理しますので、ちょっとスープとか釜数が足りないということでおかずとご飯を含めた、炊き込みご飯というような提供にさせていただいております。続きまして、パン、牛乳、これは写真ではわかりませんが、兵庫県産の小麦を使ったパンを入れております。牛乳とポークビーンズとミックスフルーツということでおかずとデザートに分を若干調整させていただいております。次、くろパンですね、ちょうどこのときは給食が一日、行事でとんでいると思います。くろパンと牛乳、焼きそば、みかんという献立です。これは焼きそばを調整しているということになります。次が、ご飯、牛乳、鯨のたつた揚げ、ごまあえ、豆乳入りみそ汁という献立です。で、次、このときはポークカレーライス、牛乳、キャベツの甘酢づけという献立です。カレーについても、見た目もわからない感じになっております。次、このときはツナマヨサンドということで、パン、スライスパンとスライスチーズとサラダと牛乳とビーフンスープとなっております。じゃあ、最後ですね。最後が、ご飯、牛乳、肉じゃが、じゃこアーモンドという献立となっております。量を調整した例として高学年の方を0.85倍で量を調整して配食したときのイメージみたいな写真を用意させていただきました。このことにつきましても、ほとんど見た目も変わらないということと文科省の示しております栄養摂取基準を満たしているということからこの方法で来年の4月以降は実施していくということで調整を図っているということでございます。以上でございます。</p> |
| 副会長 | <p>それでは、ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見がございましたらお願いしたいと思えます。いかがでしょうか。</p> |
| 委員 | <p>魚の切り身とか、たぶん中学校と小学校でグラム数が違っていたりとかいう個別配分っていいんですかね。それは中学校のままですか。</p> |
| 事務局 | <p>いわゆるお魚とかポークウインナー、コロッケとかいうのはあの小、中学校で大きさの差は設けているのですが、ただ、それを同じ調理室で2種類の大きさのコロッケを揚げていってとか2種類の大きさの魚を煮込んでいけるとなると調理の対応できないということで、その部分は中学校と同じ大きさのものを。ですから、汁物等で調整させていただくということになります。</p> |
| 副会長 | <p>その他、御質問ございませんでしょうか。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。今、見せていただいたのを見ますとほとんど変わらないというか、ご飯の量にしたらどれくらいの差ですか、20gか30gぐらい。</p> |
| 委員 | <p>中学校で1食220g、できあがり量なんですけど、220g量っているんですけども小学校は200gですかね、たぶん15%、195から200gぐらいで量ったと思うので、ほんの一口か二口みたいな感じだと思いましたが、そのときは。</p> |

| | |
|------------|--|
| 副会長 委員 | そんなに食べるんですか。220gのご飯。 中学生は、はい。 |
| 副会長 | けっこうなボリュームですね。あ、そうですか。びっくりしました。私らは150gなんですよ、だいたい大人は1食。すごいですね。中学生はそれぐらい入りますよね。はい、ありがとうございます。 |
| 事務局 副会長 | 0.85倍したら187gぐらい。190gですね。 が、5、6年生。成長期ですね。はい、ありがとうございます。何かその他よろしいですか。折角の機会ですので、何もございませんでしょうか。 |
| 委員 | あの興味はありますということで、違うことを取り入れるということで、小学校、中学校の枠がなくなって、4、3、2っていうのもちょっと新しくて興味はあります。 |
| 副会長 委員 | そうですね。給食だけではなくて教育施設でも楽しみです。 栄養教諭の立場としまして、現在、小規模の学校になっていますので、今、現在、西宮浜の小学校にも中学校にも栄養教諭が配置されていないんです。新しい学校の体系になったときにやはり中学校で小学校の5、6年生の生徒の分まで提供するとなるとやっぱり85%といってもこれは85%、これはそのままというのとか色々あたりもしますので、給食室の調理員さんと協力しながら栄養教諭も配置していただきたいなと思っているところなんです、その辺の状況はどうなっているのかなということをお聞きしたいのと是非要望をしていただきたいなと思ってます。 |
| 委員 事務局 | 何人以上という枠に一貫校になったら入るんですか。 栄養教諭の配置につきましては、さきほど少し説明があったかもしれませんが、550人以上のところには1名配置というふうになっております。このことにつきましては、学校給食課としても、栄養教諭については、全校配置していただきたいという要望は保護者の皆様、学校現場の皆様と意見は同じでございます。給食を運営する立場からいうと栄養教諭は配置していただきたいということで教育委員会内の組織にも我々からもお願いしているところです。実際にどうなっていくかということで義務教育学校についても新たなそういうような枠ができるのかどうか教育職員課には確認させていただいたのですが、義務教育学校になったからといって、新たに何か1名つくとかという考えは今の基準にはなく、同じ基準で550人以上の児童、生徒数に配置となるということでお伺いしております。 |
| 委員 | 募集で全部埋まったら550人は超えないという感じですか。私、ちゃんと人数の把握をしてないんですけど。 |
| 事務局 | 人数の方が小学校約300人で、中学校約200人で、合わせて500人位の感じですか。一つは人数が550人という基準ラインの話が出ていましたけれども、他の学校の給食と事情がかなり違っているというのがありますので、その辺も十分ご配慮いただきながら次年度の人員の配置については考えていただきたいということは学校給食課にあわせてお願いしているところでございます。 |
| 副会長 | はい、ぜひ。やや複雑な子供たちの成長に合わせてそのようにされていますので、作られる方にしては大変複雑ではありますので、ぜひ栄養教諭の配置というのをお願いしたいと思います。 |

| | |
|-----------|--|
| 事務局 | <p>その他、よろしいでしょうか。それでは他に事務局からありますでしょうか。</p> <p>それでは、備蓄食について御説明いたします。資料7を御覧ください。給食実施につきましては、現在、警報発表が予想される場合、食材発注の締め切り期限である給食実施2日前の10時30分までに2日後の給食の実施について判断しております。本市では、警報発表による給食中止を午前7時現在、暴風警報、大雨洪水警報のいずれか一方が発表されている場合としておりますため、その時点で警報が発表されているかを様々な情報をもとに予想する必要があります。給食中止を判断した結果、警報が発表された場合は食品ロス削減につながりますが、発表されなかった場合は、昼までの授業やお弁当持参といった対応も必要となります。反対に給食実施を判断した結果、警報が発表された場合は、食品ロスが生じてしまうこととなります。このことから、これまでも備蓄食について検討を行ってまいりました。検討課題といたしまして、保管場所、備蓄食内容、調理作業面、価格の課題を整理する必要がございました。保管場所につきましては、学校では保管できない学校もあるため、配送センターでの保管を考えております。配送センターとは、給食食材を学校ごとに仕分けし、効率的に納品するために食材業者へ納品を指定している冷凍冷蔵庫が備わった施設のことです。</p> <p>備蓄食の内容については、栄養価、価格、調理作業面を考慮し、今年5月の10連休明けに食品ロス削減の観点から実施いたしましたレトルトカレーを考えております。</p> <p>実施方法といたしましては、台風の接近が予想される場合において、2日後の給食献立を備蓄食献立に変更するというものでございます。</p> <p>備蓄食献立に変更した場合は、警報発表により給食が実施されなかった場合も食品ロスを最小限に抑えることができる他、備蓄食材も次回へ繰り越しをすることが可能となります。実施に向けた詳細につきましては、今後も学校現場と調整していくこととなりますが、可能な限り早い段階で導入できるよう努めてまいります。備蓄食については以上でございます。</p> |
| 副会長 | <p>ありがとうございます。ただいまの説明につきまして、御質問、御意見ございましたらお願いしたいと思います。いかがでしょうか。備蓄食。災害の想定はいつもしておかなければいけない、全国的にこういう状況は予想されますので重要なことかと思えます。</p> |
| 委員 事務局 | <p>備蓄食はカレーに固定するということですね。</p> <p>備蓄食導入が運用面で確実な運用ができるようになれば、備蓄食の内容につきましても、他のものがあるかどうかについては現状も業者に確認しているところです。場合によっては、ビーフシチューのようなものもできる可能性があるとは思いますが。備蓄できるもので、給食として考える必要がありますので、その場だけをしのぐためというよりも給食献立として備蓄の食品を活用して行っていくというようなこともありますので、日持ちするものというのは他にもありますが、災害のときに置いているようなもので乾パンであるとかは想定されますが、給食として使うのにどうかというような観点もふまえながら継続して検討していく必要があると考えております。実施初年度につきましてレトルトカレーということで考えております。以上でございます。</p> |
| 副会長 | <p>ただいまの御説明につきまして、いかがでしょうか。御質問、御意見いかがでしょうか。はい、お願いします。</p> |
| 委員 | <p>何度も申し訳ありません。あの1回分だけとかどういう感じなんですかね。例えば、そうい</p> |

| | |
|-----------|---|
| 事務局 | <p>う災害があるときが何回も続いたりするときに1回分は備蓄食で保管はあるんだけど、次の回はないとか、何を区切りに補充していくのかなど。ちょっとそれを、すいません。</p> <p>はい、運用面のところですが、レトルトカレーにつきましては、発注してから納品まで1ヶ月半を要します。それはなぜかといいますと、カレーを作っている会社の同じ工場のラインで作ることになるのですが、保存食のカレー以外にも別の種類のカレーを作っています。学校給食で備蓄するカレーについては、特定原材料が7品目、それに準ずるもの20品目、計27品目を使用しないカレーを考えております。といいますのは、やはり少しでも多くの児童、生徒が食べられるということも合わせて考える必要があるということで、そういうカレーを使用しようと考えております。ですので、工場も毎回作るとなると、製造ラインの中でコンタミネーションとか色々な問題がありますので、月の中で決めた日にその備蓄用のカレーを作ることになりますので、1ヶ月半かかるということではなっております。備蓄する数ですけども、2回分、3回分備蓄することは可能ですが、ただ、備蓄したとしても消費期限がありますので、年度内に、災害が来なかった場合は通常献立として使用していくということも合わせて考えないと、期限が来たので、備蓄食材は処分させていただきますということにはなりませんので、ですから、台風の多い時期と考えられるところですね。ですから、ここ20年ぐらいの間で調べてみますと台風が来た一番遅い時期が10月末ですね、11月に過去1回あったかどうかというようなどになりますので、5月ぐらいから10月末ぐらいまでを備蓄食の保管期間といたしまして、そこでもし使わなかった場合は、その後の通常献立の中で献立として入れていきまして、食品ロスの食育を行っていくであるとか、防災的なことを兼ねて学校の方で何かそういう給食を使用するときのお話をさせていただくとか、何か食を通して食を大事なことを伝えるっていうのは学校給食の持っているところの大きな一つでもありますので、そういうようなことをふまえながら活用していくということを考えております。以上でございます。</p> |
| 副会長 委員 | <p>はい、よろしいでしょうか。その他、御質問。はい、お願いします。</p> <p>前回、10連休の後にレトルトカレーとアルファ化米を使った給食が実施されたときの写真なんですけど、初めてのことということもあり、こんな様子だったよということを生徒にも知らせたくて写真を撮ったんです。そのときの様子なんです。まず、お米っていうのが普通見た感じ同じような袋で来るんですけども、本校の場合だったら1釜で1学年炊けるので、こういうお湯をはった釜が3つ必要だということ、それは普段のカレーライスするときもいっしょなんですけども、普段のカレーライスときはご飯は委託業者から来るんですけど、学校でお米を炊くとすると、こういうお釜を使って、レトルトカレーの方は3kg入りの袋がかなりの数来てました。60とか70とかそれぐらいの数が出ていたと思うんですけど、それを一度、容器に移し替えて、釜に移し替えて温めて出すというような、こういう流れで給食室の方では行いました。調理作業のしやすさ、しにくさ、普段の調理から比べて給食室ではどんな様子だろうとか、あるいは生徒の食べる様子、ひょっとして普段の食べるカレーよりおいしいと言われてたらどうしようかとそういう色々なことを心配しました。そうしましたら、やっぱりあの給食室の方では慣れない作業だったので、たくさんのレトルトパックを開けて、それを釜に移してというような、その前に一番大変だったのは配送業者さんがそれだけの量の物資を運んでくるということが一番大変だったと思います。本来だったら学校でお水を入れる、お水までが全てパックの</p> |

中に入っていますので、その分の重さのものをすべてその日の朝、届けないといけないので、相当、重労働だったと思います。

実際食べた子供の感想は普段のカレーの方がおいしいと、よかったなと思いました。ただ、アレルギーを持った子で、バターを使っているがために給食のカレーを食べられない子がいるんですが、その子たちが食べれたんです。そういう面では、ほぼ全校に近い形の子が同じものを食べれたという意味では、意味はあったかと思います。ただ、給食の方がおいしいとは言ってもらえました。そのような形でした。これは実施の様子です。またよかったら御覧ください。

ここから質問に移ってもよろしいでしょうか。給食中止に伴う資料の5番辺りで連日というのが、これで見ますと7月5日、6日が西日本豪雨で連日になって給食止まっているんです。その次に、9月4日、5日、6日もここは3日止まっていることになるんです。そうなった場合のときに1日目はこういう形で実施して、2日目、3日目はまた違う形でというふうなことを考えておられるのかということですか、例えば、さきほど台風の過ぎ去った時期を10月末で判断した場合にその年度内で使わなかったレトルトカレーを消費するとなると年明けの1月、2月、3月の内に消費してしまわないと3年生が在籍中に消費できなくなると思うんですが、そのころになりますと月に1回のカレーライス、ハヤシライスのときに使うとなれば、2月、3月になると3年生がもう最後のカレーライスとかいうあたりにこれがこないかなという心配がとてもあります。最後に食べたカレーがレトルトカレーだったという思い出に変わらないかなということで、使わなかった場合のその実施方法についても、今後、検討していただけたらなというようなことを思います。

はい、お願いします。

備蓄食の使用の詳細につきましては、さきほども説明させていただきましたが、今後も学校現場と調整していく、その辺の調整がいるということは把握しております。ですので、どの時期に使うのが一番いいのかどうかということと、もちろん中学校卒業するまでに使うというようなことも考えておりますので、一番いいようなところで、ただ、献立案としましては、学校給食の献立案は半年前くらいにはもうどんどんできていってございまして、できた献立案に対しまして、物資評価委員会で、食材を選定しております。ですから、選んだあとに、その日の献立はこれに替えるということにすると業者としましては、納品しようと用意していた食材を使ってもらえないということになりますので、ですから、10月末で一旦、備蓄という考えは終わらしまして、そこから11月になったらすぐに1、2、3月の献立の物資評価委員会がありますので、そこまでにどこの月の献立で1、2、3月のどこで使うかを栄養教諭の中で一番いいところを組んでいただくというような相談をさせていただくことで、万が一、食材がそのことで無駄にしないというのは、このあと、4月までにしっかりと調整していくということで考えております。ただ、連続して続く警報、災害時につきましては、現状のところは1食分を備蓄することとさせていただいて、使ったあとは時期がまだ10月末までであれば、もう一度、再度補充するというような形を考えております。ですから、連続した場合は、中止の可能性の高いところを備蓄食に替えさせていただいて、他の日は通常献立とするのか、続くようであれば、給食を中止というようなことも視野に入れながら判断していく必要があると考えております。

ありがとうございます。いかがでしょうか。はい、お願いします。

副会長
事務局

副会長

| | |
|-----------|--|
| 委員 事務局 | <p>要するに備蓄食は1食分ということですよ。支払いはどこで給食費に入ってくるのか。</p> <p>給食費につきましては、備蓄食献立に替えた場合、備蓄食として実際に実施された場合は、その月の属する請求のときに請求させていただきます。ただ、警報が出て休校になったとかいうことで備蓄食献立での給食が実施されなかったということであれば、そのときの食数からは減らして請求になりますので、食べていなかった場合は、請求がないということになりますけども、いずれは年の中でどこかで使用させていただくので、その際に請求させていただくと、今まででしたら給食を用意していて、残念にも給食が警報で中止になった場合は、そのときの給食費はいただいております。というのは、食材を購入して調理する準備までしてありますので、そこは申し訳ございませんが、請求させていただいているということになりますので、備蓄食に切り替えることができれば、もし実施されなかった場合は、その日の分については給食費の発生がないというようなことで処理をさせていただくと。</p> |
| 委員 | <p>もう一点、今年、試しでされたときは前もって予告があったので、保護者も子供も前もって今日はこの食材だとわかっている、さっきもありましたが、バターが入っている、入っていないというようなことがあるので、この本当に運用されたときは3日後ぐらいに突然そうなるわけなので、アレルギーチェックとかいうのは、例えば、年度当初に備蓄される給食献立はこうですと提示されて、うちは食べれますとかチェックを前もってしておくのかどうかどのような対応をされていくのか。</p> |
| 事務局 | <p>まず喫緊の校長会で備蓄食についての説明をさせていただきます。予算を伴うこともありますので、当初予算に積んでいきますが、議会での議決をしていただかないとこのことは確定ということにはなりませんので、今はこの方向で調整させていただいているということ、あくまで案でございます。3月に当初予算が決定されるわけですが、そうなりますと4月早々に保護者に文書を出させていただいて通知します。それと今考えておりますのは、もし、こういうふうに切り替えた場合は、学校給食課のホームページで、2日後の給食は備蓄食の献立に変更しますというようなことを載せさせていただくというようなことを一つは考えております。それとアレルギー対応につきましては、システム改修を現在行っておりまして、毎月の献立チェック表の一番初めのところに備蓄食の献立が入って、毎月、保護者の皆様には手間にはなりますけどアレルギー対応を必要としたアレルギーチェック表の学校として運用されている児童、生徒につきましては、毎月チェックをしていただくということになりますので、備蓄食に切り替わった場合もそのときの献立が食べられるかどうかについては、毎月把握できるような仕組みにシステム改修しております。</p> |
| 委員 | <p>毎月のどこかに備蓄食という欄ができるかなど。</p> |
| 事務局 | <p>はい。</p> |
| 委員 | <p>1日からのその横にもう一つ備蓄という欄ができるということですね。</p> |
| 事務局 | <p>毎月載せるのか、4月に1回だけ載せるのかはありますが、4月に1回だけ載せておくと、例えば、備蓄食に切り替えた場合に、学校がチェック表はどこにやったかと探す手間もありますので、保護者には手間にはなりますが、毎月一応載せさせていただいて、それを見ればすぐわかるようにということで考えております。</p> |
| 副会長 | <p>はい、よろしいでしょうか。</p> |

| | |
|-----|---|
| 委員 | 例えば、5月とか早い時期に1回備蓄食を使ってしまいましたということになったら、1ヶ月半の間に次の備蓄食を準備する期間があったら、その年度には2回目、3回目が起こる可能性があるということですか。 |
| 事務局 | 10月末までは備蓄していくという考えのもとに運用していく予定でございますので、早々に使う機会で消費したということであれば、発注をしてもう1回分備蓄、ただ、9月の終わりに使ったのであれば、考えるかもしれないです。 |
| 委員 | ということは、なかなか3日前で判断されるということは非常に勇気がいることだろうなといつも思っていて、来るかもしれないなあと思うけど、判断する課じゃないのでどうされるのかなと毎回思うんですけども、今の感じでいくとその活用できるチャンスは年でいうと2回程度かなというところですかね。 |
| 事務局 | 通常、台風の時期でちょっと本当に来そうだなあというのは年に2回か3回ぐらいになると思いますので、そのときに色々な情報をもとに、市の方では災害対策本部もごございますので、そういうところの台風の予想経路というのもいっしょにあわせて考えながら、7時の時点で西宮市に来るのかどうかということ判断していったら、今まででしたらなかなか止めることが難しいというようなことがありましたので、可能性があるなと思ったときは備蓄食に切り替えようかというような判断が少ししやすくなるかもしれないと思っております。 |
| 副会長 | いかがでしょうか。 新しいことですが、この数年間の状況からみると置いておく必要があるという、個人的なことですが、武庫川女子大学も1回分は全学生分、置いてます。ただ、レトルトカレーとかそういうものではなく、乾パン系です。缶詰に入ったようなそういうものですけど。ただ、期限がありますので、期限の前に学生たちに無料で渡すというふうになっています。 |
| 事務局 | その他よろしいでしょうか。それでは、他に事務局の方からございますでしょうか。 |
| 副会長 | 事務局からは以上でございます。 |
| 委員 | 予定しておりました議事は終了いたしました。委員の皆様、この際、学校給食全体を通して御意見がございましたら、どうぞお願いしたいと思います。はい、いかがでしょうか。 個人的には、息子がすごく給食がおいしいということで食べさせていただいているので、食べれるものがすごく増えたんです。今回の5月のレトルトカレー、すごく学校ではみんなが喜んで食べていたと言ってるので、子供たちはそういう地震とか色々なことが起こって、こういうことになったらその備蓄食を食べるようになるってところの怖さとか不安さとかそういうことも教えていけないのかなと思って、家で「アルファ化米どうやった」って言ったらおいしかったと言うんです。今の子は色々なものを食べて、口が肥えてるのかなあと思いつつ、でも、色々なものを受け入れる柔軟性もあるので、何か私はカレーにして欲しいなあ、ハヤシライスとか他のビーフシチューとかでなくてカレーで十分なのかなと思ったり、でも食べれない子もいるのかなと思ったり悩むところです。私も給食を食べてきたので、今はアレルギーの子が本当にいっぱいいるのでその辺の対応っていうのがすごく難しいなあと感じます。なので、西宮浜小と中の一貫校だけに限らず、栄養教諭っていうのは、絶対に必要なものだと思っております。 |
| 副会長 | はい、ありがとうございます。いかがでしょうか。その他の委員の方よろしいでしょうか。 |

| | |
|--------------------|---|
| <p>事務局 副会長</p> | <p>じゃあ、私の方からもお願いっていうか、今、栄養教諭の話題になりましたけども、栄養教諭の役割というのは、もちろん、アレルギーに関しても、一部そういう役割持っていると思うんですけども、やはり、安心安全なものを子供たちに提供していくということと、そして、食育の展開を、やはり一番大事な小学校から中学校にかけての食育を担っていく人材でもありますので、できれば各学校に配置していただければというふうに思います。色んな経済的な問題もありますけども、栄養教諭の先生方の役割を十分に生かしていただいて配置をお願いしたいと思っております。それから学校給食は、やはりいつも文科省が生きた教材と言っていますように、その中に食育も含めますけども、地産地消、それから地元の産物ですね、そういうものも学習していきますし、また、歴史、伝統食だと和食とかそういうものも学習していきますので、子供たちが成長していく過程で得て欲しい、これからずっと続けてそういうものに対する認識を高めていくという意味でも生きた教材でもありますので、事務局様ならびに学校の先生方、力をあわせてより良いものを作っていただきたいというふうに願っております。</p> <p>はい、それでは終了予定時刻が近づいてきました。ちょっと時間が早いんですけどもその他連絡事項がありましたら、事務局からお願いしたいと思っております。</p> <p>特に事務局からはございません。</p> <p>それでは、これもちまして審議会を終わりたいと思います。皆様、御協力ありがとうございました。</p> <p>(終了)</p> |
|--------------------|---|