

## 会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第2回）
開催日時	平成24年1月17日（火曜日）午後2時から午後4時
開催場所	保谷庁舎3階 第2会議室
出席者	委員：有澤会長・宍戸副会長・宇野委員・中村委員・田中委員・林委員・小谷野委員・織茂委員・井上委員・牧野委員・杉原委員・加藤（智）委員・池谷委員・皆川委員 欠席：新出委員・加藤（真）委員・山本学校運営課長 事務局：池澤特命担当部長・矢澤課長補佐・近藤主査・原主事
議題	1 中学校完全給食第2期校開始に向けた第1期校の課題と反省 2 その他
会議資料の名称	1 中学校給食アンケート集計結果 2 西東京市立中学校給食調理親子組み合わせ一覧 3 中学校給食実施に係る課題
記録方法	<input type="checkbox"/> 全文記録 <input type="checkbox"/> 発言者の発言内容ごとの要点記録 <input checked="" type="checkbox"/> 会議内容の要点記録
会議内容	
<p>池澤特命担当部長より挨拶</p> <p>議題1 中学校完全給食第2期校開始に向けた第1期校の課題と反省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事務局より資料1中学校給食アンケート集計結果について説明</li> <li>・事務局より資料2西東京市立中学校給食調理親子組み合わせ一覧について説明</li> <li>・事務局より資料3中学校給食実施に係る課題について説明</li> </ul> <p>第1期目の学校の中学校完全給食を開始するにあたり、中学校給食開始準備検討委員会を設け、小学校の代表、中学校の代表、校長先生、副校長先生、給食主任及び栄養士をメンバーとして問題点の検証を行った。最終報告書の中であがっている主な7点について説明する。</p> <p>1. 器の選定について 親子給食ではトラックでの配送となるため、使用する食器の検証を行った。小学校では強化磁器食器を使用しているが、配送時に破損する恐れもありアルマイト食器等も視野に入れて検討した。しかし、中学校においても小学校と同様の質を求め、強化磁器食器で提供することとし、整備を行った。第1期校において若干の破損はあるが、第2期校についても強化磁器食器を使用することで整備を進めている。</p> <p>2. 缶、バット等について 保温性の高さ、配送に耐えうる密閉性の高さ等を考慮し選定を行った。アンケートの結果からも、保温性については良好な結果が得られていると考える。大きな問題もなく、第2期校についても同形状の食缶、バット等を使用することで整備を進めている。</p> <p>3. 給食コンテナについて</p>	

小学校で調理した給食を中学校の各教室の前まで運ぶためのコンテナである。サイズ、形状、取っ手の位置、重量、棚の位置等を考慮し設計を行った。大きな問題はなく、第2期校についても同形状のコンテナを使用することで整備を進めている。

#### 4. 配送車両（トラック）について

学校敷地への出入りの問題や給食コンテナの積載台数に応じたトラックの大きさ等の検証を行った。通学路を通行すること、道路幅も狭く配送の経路も限られてくることから、車両の大きさは必要最低限度のものとした。また、小・中学校の敷地内において、樹木の伐採等が必要な箇所について検証し、対応を図った。第2期校についても問題点を検証し、現在、対応を図っている。

#### 5. (学校内の) 搬出、搬入経路について

小学校の給食室からコンテナの出し入れがスムーズに行えるか、また、中学校内でコンテナがスムーズに教室の前まで搬送できるか等の検証を行った。必要に応じて学校内の段差の解消や急勾配の解消を行っている。

#### 6. 給食コンテナの保管場所について

整備にあたり給食室の増築をしていないため、学校の状況に応じ、給食室内の間仕切りを変更して拡大する等、保管場所の確保に努めている。

#### 7. 配送経路、交通規制等について

大型配送トラックの交通規制等の把握、一方通行の道路の把握及び主要幹線道路を通る場合の配送所要時間の検証等を行い、最短で効率的に確実に運べる配送経路の確保、また万が一配送経路が道路工事等にかかった場合の代替配送経路の確保に努めてきた。現在のところ大きな問題は起きていない。

その他、第1期の状況を踏まえ、スプーンとフォークの形状、大きさの見直し、エプロンの形状について見直しを図り、第2期校の整備を進めている。

食器の破損率について、強化磁器食器は経年劣化があるため1年目より2年目、2年目より3年目と破損率は上がっていく。その状況次第で別の食器に変えるということは事務局として考えているか。

⇒ 経年劣化による破損率の上昇は想定している。小学校において時代の流れの中でアルマイト食器から強化磁器食器に移行してきた経緯を考えると、強化磁器食器の使用を継続していきたいと考える。

⇒ 今後、強化磁器食器に代わり、さらに良いものが出てくる可能性もある。予算に関わる問題なので即それに変更というわけにはいかないが、劣化等状況が変化していく中で検討の余地はある。

第1回審議会の中で、配送トラックの出入りの際の安全性の問題が指摘されていたが、事務局より説明願いたい。

⇒ 配送業務委託の仕様書において、安全確認の徹底について盛り込んでいる。また、打ち合わせの際にも安全確認の徹底について再度確認を行っている。車の仕様について、後方確認のためのバックアイモニターを搭載したものとしている。配送体制は、ドライバー1名と配送要員1名の2名体制を義務付けている。学校毎に異なる危険箇所については、車から降りて安全確認を行うよう指示している。樹木等で死角が生じる場合は、伐採等で可能な限り対応していきたいと考えている。

⇒ 契約にあたり、再度安全に対する確認と指導をお願いする。また、学校より安全上の問題点が上がった際は、速やかな対応を事務局にはお願いしたい。

・資料1中学校給食アンケート集計結果について

1. 設問1「給食が始まってよかったですか」について、「よくない」と答えた生徒の理由から、第2期の中学校給食開始に向けた課題を検討したい。

「弁当のほうが良かった」という回答が複数あるが、中学校給食があくまで希望制である旨が十分に周知できていなかったのでは。

⇒ 中学校給食は家庭弁当との選択制をとっており、どちらを選択するかを申込書に記載するため、選択制であることが理解できていないとは考えにくい。今回のアンケートは全生徒に回答してもらっているため、家庭弁当を選択している生徒がこのような回答をしている可能性もある。

「食べる時間が短い」という回答がある。実状はどうか。

⇒ 時間割は各学校で決定する。給食の場合、配る時間、後片付けの時間がかかるうえ、皆が揃うまで待つ必要がある。学校、クラスによって差異があるが、弁当と比べると確実に昼休みの時間は短くなっている。4時間目の授業が長引いたり、実技教科だと遅くなる。後片付けの時間を含めるとほとんど昼休みがないのが現状である。

また、中学校は幾つかの小学校から生徒が集まっているため、今までの配膳方法が異なり、慣れるまで時間がかかったことも考えられる。4時間目終了後速やかに準備するよう指導を続けることで少しでも時間短縮に繋がるのではないか。

家庭弁当持参の生徒も給食当番を行うのか。

⇒ ある中学校の現状としては、全員給食、家庭弁当に関わらず、配膳、片付け、給食当番など全て均等に行っている。ただし、学校によって家庭弁当の生徒に給食当番をさせるかどうかは異なる。

2. 設問2「給食を申し込んでいますか」及び設問3「給食を申し込まない理由」について、申し込んでいないと答えた生徒の理由から、第2期の中学校給食開始に向けた課題があれば伺いたい。

理由の中に「カレーがおいしくなかったから」とあるが、第1期の小学校栄養士の話では、小学校のカレーは給食直前まで煮込むことができるが中学校分は早い段階で火を止めなければ給食時間に間に合わないため、時間的に40分程度の差が出てしまう。煮込み時間が結果的に料理の味に反映されるため、カレーやシチュー等は難しい、とのことであった。

理由の「値段が高いから」について、1食分の単価は決して高くないのだが、中学校給食は1学期分をまとめて学期開始前に支払う必要があることから、高いと感じているのではないか。

給食の量について、教育上の指導はあるか。

⇒ ある中学校の場合、あるクラスでは配膳係が全て配膳を行い、残りの生徒は席に座っている。そのため全ての量を均等に配膳している。基本的には全ての料理をよそう、という形式をとっている。

⇒ 給食は1人分の量を計算して調理され、給食費も均等にいただいているため、1人1人決まった分量を食べるのが基本だと思うが、地球環境を考えると残菜はなくす方向で

考える必要があると思う。配膳時の量を生徒に合わせて調整し、クラス全体の中で残菜をなくす、といったような取り組みを行ってもよいのでは。また、肉と魚を比べると、家庭では圧倒的に肉を多く食べていると思うので、給食では、あえて魚を多く使用するなど工夫している。そういった部分をアピールし、生徒が慣れていけば、意見としてあがっている色々な部分が解消されるのでは、と考える。

⇒ 残菜については小学校栄養士と中学校栄養士が連絡を取り合い、残った原因を分析し情報交換を行う事で、次の献立に生かしている。また、栄養士と給食主任の連携の中で食育の指導をさらに進めていただくとともに、校長、副校長から担任の先生に対して、食育の観点から給食指導を行うよう、より指導を徹底していただきたい。

3. 設問4「給食はおいしいですか」について、「そうは思わない」と答えた生徒の理由から意見や課題があれば伺いたい。

「味付けが薄い」については、給食は飲食店での食事、市販されているものと異なり、意識的に塩分量を抑えている。

「スープが薬品の味がする時があるから」、「変な味や臭いがする」について、原因の1つとして、密閉された食缶等に約1時間半程置かれており、香りが中に充満しているため、特に魚系が入っているときに多いが、蓋を開けた時に臭いが気になる場合がある。薬品は使用していない。

「おいしくない」と265人が回答しているが、第1期3校のうち1校にそのような偏りがあれば問題だと思う。状況によっては今後の業者選定等の参考になるのではないか。

⇒ 「おいしくない」と答えた子の学校毎の内訳を確認し、必要があれば改善を図っていくこととする。

中学校給食開始前に、梅雨の時期の食中毒、夏の時期の腐食といった懸念があったと思うが、現状はどうか。

⇒ 食中毒等の問題は小学校、中学校共に皆無である。

⇒ 食中毒等については現場の調理員がかなり衛生面に気を配ってくれている。今年の夏は特に暑く、調理員の方には大変なご苦労があったと聞いている。

また、給食室内にエアコンが設置されている学校がほとんどないため、夏場は高温多湿の中で食材に気を遣いながら作業を行っている。より安全な給食を提供するため教育委員会で改善を図っていただきたいと考える。

4. 設問5「給食の内容について」

(1) 量はどうですか」について

給食開始当初に、小学校から上がったばかりの中学1年生と中学3年生では、食べる量の差がかなりあると伺った。「ちょうど良い」以外の「多い」と「少ない」に数字的な差があまりないことを考えると、その1年生と3年生の差がここに表れているのではないかと思う。

⇒ 学年、男女差、個人差等により違ってくる。小学校でも高学年になると女の子はダイエットを気にして、あまり食べたがらない。中学校では、もっと顕著になるが、給食は生徒の自由にして良いものではないため、生徒へ指導していく必要がある。

「(2) 温度はどうですか」の「適温でない」について

中学校給食は保温性の高い二重食缶を使用しているため、献立によっては小学校よりも温かく提供できることがある。配膳に時間がかかると、食べる際に冷めている、ということも考えられる。

⇒ ある中学校の場合、各教室に運ばれて食缶を開けるまでは熱々の状態であるが、クラスに40人近い生徒がおり、配り終わるまでに15分程度かかってしまうため、家庭での食事のようにはいかないとのこと。

「冷たいものはもう少し冷たいほうが良い」とあるが、二重食缶を使用しているため、十分に冷えたものは温度が上がりにくいのが、小学校と比較すると、保冷庫で冷やす時間が短くなるため、二重食缶へ入れても効果が薄いのではないかと。

「熱すぎる時がある」について、スープの場合基本的にはお玉等によそうため、汁がはねたりしない限りは問題ないと思われる。強化磁器食器はアルマイトのように熱が伝わらないため、食器が持てなくなるほど熱くなることはない。

「(3) 味付けはどうか」の「うすい」について

中学校の場合、調理から給食までの時間が長いため、食材の水分と調味料の関係で味が薄まる可能性がある。中学校栄養士と小学校栄養士の連携の中で、徐々に改善されると思われる。

「(4) 献立について」の「工夫して欲しい」について

「揚げパンを出してほしい」については、パンが膨らみ1回に揚げられる量が限られるため、小・中学校分の調理が困難である。「麺類、ラーメンを増やしてほしい」については、麺がのびるという大きな問題があり、栄養士が試行錯誤している。「パンを増やしてほしい」については、食育の観点や国の方針としても米飯を増やすという方向性である。「揚げ物」についても衣付けに時間がかかるため、頻繁に提供できない現状がある。同一献立を基本としているため、中学校で出せないものは小学校でも出せず、頭を悩ませながら栄養士は献立を作成している。

「フルーツ、デザートを増やしてほしい」については、1食分の給食費が決まっている中で、値段の高いフルーツを使用するよりも他の食材に費用を充てて、よりよい献立をつくりたい、という考えが栄養士さんにはあると思う。また、フルーツであれば家庭で皮を剥いて簡単に出すことができるが、給食ではせっかくなさんの人数で調理してもらっているため、手が込んでいて家庭ではなかなか出せないようなものにお金を使いたい、という考えも栄養士さんにはあると思う。

⇒ 手作りのものについては、例えばこれまではカボチャをつぶしてカボチャペーストを作っていたが、中学校分もつくらなければならないため、時間的制約から市販のカボチャペーストに変えたところ味が変わってしまったり、また、カボチャプリンをつくる際には卵とカボチャが分離してしまったり、ということがあった。実際にやってみないと分からない部分が多い。

5. 設問6「食べる時間はどうか」

「短い」については前述設問1のとおり

6. 設問7「残さず食べていますか」

回答理由の「残すことが多い」について

- (1) 主食 「時間が短いから」については前述設問1のとおり
- (2) おかず 嫌いなものでも残さず食べるよう中学校で指導を行う。
- (3) 野菜 残菜量については小学校栄養士と中学校栄養士間で情報交換を行っているので、野菜の残菜が多い場合には改善していく。
- (4) 牛乳 「アレルギーだから」「おなかが痛くなるから」等牛乳については仕方のない部分がある。

7. 設問8「準備や後片付けは協力してやれていますか」

「あまりやれていない」については、中学校の指導の中で改善していく。

8. 設問9「以上の質問のほか給食に対する意見」について、回答の中で今後の課題があれば伺いたい。

これらの回答を参考とし、栄養士や給食主任そして校長会及び副校長会で改善できる課題については改善していく。

・ある中学校の保護者の中で「子供が給食がおいしくないと言っている」とおっしゃっている方々がいる。試食会で食べさせていただいたが、バランスがとれていて、凝った調理でおいしく、家庭でできないような味付けだった。バランスがとれた体によい食事である旨を子供に伝える等、家庭内でも食育がなされればよいと感じた。

⇒ 小学校で給食をいただいた際、和風パスタだと思うが麺が水分を吸ってしまっていた。麺は特に難しいと感じた。

⇒ どうしても麺を出してほしいという声があり、栄養士も不安を抱えながら試行錯誤している。

## 議題2 その他

これまで生徒側から見た課題について意見を出していただいた。次回もよりよい第2期の中学校給食のために他に課題があれば出していただきたい。その後、地場野菜に関する事について検討していくこととする。