

会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第6回）
開催日時	令和6年12月18日（水）午後2時から
開催場所	田無第二庁舎3階会議室
出席者	（委員）小此木会長・鈴木副会長・新出委員・村松委員・外岡委員・鈴木（悠）委員・松原委員・湯澤委員・竹之内委員・永野委員・石川委員・鈴木（千）委員 （欠席）近藤委員・戸栗委員 （事務局）山崎保健給食係長・福井
議題等	<議題> 1. 開会 2. 学校給食における異物混入について 3. 中学校の給食調理方式について 4. その他
会議資料の名称	資料1 学校給食における異物混入について 資料2 中学校の給食方式について
記録方法	☐ 全文記録 ☒ 発言者の発言内容ごとの要点記録 ☐ 会議内容の要点記録
会議内容	
開会 ○会長 開会する。 ※ 委員定数14名、出席委員12名で過半数に達しているため、本審議会の成立を確認 ※ 傍聴の申し出無し 議題2 学校給食における異物混入について ○事務局 ・10月に明保中学校と碧山小学校で発生した異物混入事故について説明。 ○委員 ・明保中学校の事故について「給食調理業務受託事業者に対して安全管理の徹底を強く指示する」とあるが、給食調理機器は市のものだと思う。定期検査はしているのか。 ○事務局 ・夏と冬に年2回行っている。主に動作の確認がメインで刃の点検はしていなかった。次年度からは刃物の状態まで点検するように仕様を変えて対応する。 ○会長 ・使用する前に点検をするのではないか。 ○事務局 ・社内のルールで使用前後に点検をするようになっているが、徹底されていなかった。ルール遵守の徹底も指示している。 ○委員 ・点検すべきものが点検されていなかったとのことだが、指示がなかったのか、指示はあった	

が調理員レベルでは実施されなかったのか、調理員を管轄する栄養士のチェックがなかったのか、確認はできているのか。

- ・安全点検が終了するまで、調理員が手切りで対応したとのことだが、扱う素材によっての調理員の労務量がかなり増えるので、手の故障という労働災害が心配に感じた。

○委員

- ・野菜を切らなくて済むもやしに材料を変更したり、ハンバーグの玉ねぎをみじん切りにできなかったのも、冷凍のみじん切りのソテーに切り替えたり、調理員が早く出勤してもらって間に合うようにしたり、すごく苦労した。
- ・調理員も実際、手首を痛めながら作業にあたっていた。

議題 3 中学校の給食調理方式について

○事務局

- ・田無第三中学校の建替えを令和10年に予定している。現在、中学校の給食方式として、ひばりが丘中学校のみ自校式、その他の中学校では親子給食方式をとっている。過去の給食運営審議会の方針では、親子給食を続けていくという意見をいただいているが、今回の田無第三中学校の建替えにおいて、どのような給食方式が良いかご意見をいただきたい。また、今後の西東京市全体の給食に関するご意見を伺いたい。

○委員

- ・親子給食を実施しているのだが、当初建てられたときは小学校のみの給食を調理する設定で建てられた調理室になっている。親子給食を開始するにあたり、ワゴン置き場が増設されたが、床面積としてはさほど増えていない中で、真空冷却機や消毒保管庫が増えたことによって、作業スペースがとても狭い。汚染区域と非汚染区域の部屋を分けて作業しなければならない。食材の通り道が重ならないように、時間をずらして調理しているが、中学校分を早めに調理するというのもあるので、調理が終わってから食べるまでの時間を2時間以内に収めなければならない。
- ・夏も暑い中で、調理員も熱中症対策をしながら調理していただいているので、毎年心配に思っている。空調を設置する動きもみられるが、実際には空調が設置されていない中で、キャパを超えた食数を調理しているので余裕がない。時間にも追われている中で、無理が生じて事故に繋がるのでないか。このようなことも異物混入に繋がった原因としてゼロではないと思っている。1校でもきちんと整備された給食室の新設して欲しいというのが、栄養士としての思いである。

○委員

- ・自校式で新しい給食室なので、調理時間を充分に使って、衛生面・安全面に気を付けることができる。細かい確認にも時間を使えるので、安心して給食提供ができる点が自校式のメリットだと感じている。
- ・現在、自校式はひばりが丘中学校だけなので、他の学校だとアレルギー対応の除去食の提供ができていない。ひばりが丘中学校は除去食提供ができるので、アレルギーのある生徒が家庭弁当を持ってくることはほとんどなく給食が食べられる。それが目的というわけではないが、学区外からのアレルギー対応をしてもらえるとということで、ひばりが丘中学校に来るといふ生徒もいるような感じ、アレルギー対応の人数も多くなっている現状。このまま自校式がひばりが丘中学校だけで、アレルギー対応者がどんどん増えていくなると、アレルギー対応が難しくなってくるのではと心配している。

○委員

- ・現場の調理員の余裕のなさは話に聞いている。議題1の異物混入事故も、中学校を切り終えた後、小学校分も急いで切らなければならない状況だったので、しなければならない報告や確認を怠ってしまったようにも思える。
- ・親校が学校閉鎖でも子校分の給食を作っているのも、自校式にすれば学校の状況に合わせた調理場の運営もできるように思っている。

○委員

- ・親子給食間の小中学校それぞれに子どもが通っている。お昼に兄弟で別々のものを食べて帰ってくると夜ご飯に何を出せば良いか困るというのが正直なところある。給食の献立を聞いて夜ご飯の献立を考えるので、二人が同じものを食べてくるという良さが親子給食にはあるように思っている。

○委員

- ・試算表の親子給食部分は、中学校を子校とした場合の試算なのか。

○事務局

- ・田無第三中学校を自校式とした場合、田無第三中学校を親子方式で子校にした場合の試算を提示している。

○委員

- ・そもそもなぜ親子なのか。中学校が後から給食実施することになったので、小学校を増設してなんとか中学校分も対応できるようにしたように感じている。今後の生徒数増加や世の中の動きに合わせれば、自校式が望ましいように思いつつ、コストを考えたときに、市全体の優先度として給食が高いのかと言われるとそうでもないように感じている。長期的には集中した1か所にすることも考えた上で、直近の田無第三中学校に関しては、従来通り親子方式が良いのではと思っている。

○委員

- ・最終的には、どこかしら、市内産の野菜を集めて下ごしらえをする場所があったら良いと思っている。調理員の働く環境は事故防止のことも考えると、きちんと整えるべきだと思うので、資料で提示されている自校式か親子方式の2択だったら、自校式が望ましい。

○委員

- ・自校式の課題が予算に関係するところがメインであるのに対し、親子式の課題はさまざま面で考えられるが、どれも自校式にすることによって補える。親子のまま小学校の給食室を拡大するような選択肢はあるのか。

○事務局

- ・小学校の給食室を増築拡大するというのは厳しい。学校の土地や運動場も考慮しなければならない。また、古い学校が多いので、給食室を増築しても本体が建替えとなってしまうかどうかという問題を考えると難しい。空調の設置等、環境改善であれば可能であると考えている。

○委員

- ・親の小学校の建替え情報も資料として必要に思う。

○委員

- ・三中を親校にして中学校同士で親子給食を実施するのはどうか。

○事務局

- ・中学校を親校にして、小学校を子校にする議論も昔されていた。中学校同士の親子方式だと、一人一人の食べる量が多くなるので、小学校との親子関係より、調理する量が多くなってしまうので今よりも調理員の業務量が増加する。中学校を親校、小学校を子校とすると、給食室を全く使わないのはもったいないという意見が過去にはあったと記憶している。

○委員

- ・施設の修繕や機器の交換もすぐには難しい状況である。

○委員

- ・予算の問題が解決するのであれば、理想は自校式。自校式にすることでアレルギーの子どもにも給食を提供できるので、保護者が家庭弁当を準備する手間が省け、負担が減る。調理員の働く環境も整えられるという点は自校式のメリットである。

○委員

- ・災害が起きたときに田無第三中学校を拠点にできるといったこともある。教員も人手不足で、おそらく調理員も同じような状況だと思う。小学校の給食室で設備が整っていない中で中学校分も調理するとなると、相当な苦労があると思うので、離職が激しくなってくるのではないかと。余裕のないところで事故が起きてしまうというのは防がなければならない。
- ・給食を目的として学校に来ている生徒もいる。自校の方がより子どものニーズに合わせた給食を提供できるので、子どもたちに学校に行きたいと思ってもらえる材料になるのではないかと。「子どもど真ん中」のためにも、自校式であれば、子どもたちに還元できるのではないかと。

○委員

- ・栄養管理という点では、学校給食の目的は、子どもたちの健康のための栄養バランスのとれた食事の提供と食育というところだと思う。子どもたちの健康状態を考えた時に、近年の状況を見ていると、バランスの良い食事をとっている子どもたちは減っている。特に女子は低体重の問題がある。日本では低体重の若年女性が増えていて、低体重の女性からは低出生体重児の子どもが生まれやすいことが分かっている。身体及び精神的にも発達に障害が出やすい、生活習慣病になりやすいといった結果も出ている。健康な体を作るためにも、子どものうちから、栄養バランスがとれている給食で、1日3食のうち1食でも補っていくべきである。
- ・経費面で見ると、親子給食の方が良いと思われるが、数字だけ見ても評価しづらい。運搬や調理委託料は今後上がるように思う。調理員が集まらないので、質の良い人材を集めるのにものすごく苦労していると思う。人件費を上げざるをえないので、委託料も上がるだろう。また、今の小学校は古い基準で建てられた施設で調理しているので、温度的にも不適切な状態。環境整備を進める意味でコストも明確にしたい。
- ・災害時、地域に拠点となる大量調理ができる場所が必要である。家庭科実習室も考えられるが、地域住民を賄う大量調理は難しい。以上の点から自校式が望ましいと考える。

○副会長

- ・資料からはコスト面が親子給食の特に優れた点といえる。市全体で財政を見直し、学校給食にかけられるコストを十分考慮した上で、最終的には自校を目指していくべきだと思う。

議題4 その他

○委員

- ・狭山市では、企業から無償提供があり、給食でフライドチキンが提供されたと報道を見た。西東京市は基準があるので導入されることはないかと思うが、当該企業側も今後他の自治体に普及していきたいというようなことを言っていたので、心配に思った。行政側の意向を伺いたい。

○委員

- ・から揚げも鶏肉を購入し、調理室内で下味をつけて衣をつけて揚げている。出来合いのものを揚げるような調理は西東京市では行っていない。

○委員

- ・市のお祭りで提供するなら良いと思うが、食育の面として給食で提供するものではないと思う。

○委員

- ・栄養基準・衛生基準が満たしていれば問題ないと思う。

- ・国産の肉ではないと思うので、納入基準を確認する必要がある。

○委員

- ・1企業受け入れてしまうと、他の企業も同じような提案をしてきて、給食からどんどんかけ離れてしまう恐れがある。

○委員

- ・大半の人はあまり気にしないのではないか。

○事務局

- ・納入基準を満たしているかどうかいうだけでなく、食育の面等、各校の栄養士とも議論が必要。

閉会

○事務局

- ・次回は2月開催予定。令和7年2月13日（木曜日）に開催します。

○会長 本日の会議を散会する。