

議 事 録

会議等の名称	第1回東部地区小学校給食センター 建設検討委員会	開催日時	令和6年7月8日（月） 午後7時00分 ～ 午後8時40分
		場 所	中央公民館 学習室5
主催者(事務局)	教育委員会事務局 教育課 学校施設係	司会者	事務局
出席者	（敬称略） 【委員】小林佑次、佐藤公美、白石隆宏、岡部春希、龍野正和、鹿取ちか、田中章子 正村千香、荻原理子、五十嵐英美、柳沢幸子、竹村洋子、白井 哲、佐橋真意、依田昌弘 【東御市教育長】山口千春 【事務局】深井芳信、土屋岳史、小宮山真二、小林靖宗、内村友香		
欠席者	【委員】森澤隼門、宮下 聡、西澤正浩		
議 題	（議題） (1) 東部地区小学校給食室の現状 (2) 目指す施設整備計画 (3) 北御牧学校給食センター視察について		
決定事項 （要点を箇条書き）	・役員の選任 委員長：龍野正和（田中小学校長） 副委員長：正村千香（栄養教諭代表） ・当委員会としては、給食センター化を目指しよりよい施設となるよう話し合っていく。 ・当委員会としては、給食センター建設予定地は田中小学校周辺でよい。		

討議内容及び 経過	(発言者名)	(発言内容)
	事務局	この会議については公開で行われますのでご了承ください。
		また、委員の皆様の氏名についても公表することによいか。
	委員全員	了承
		1 開 会
	事務局	開会・進行
		2 教育長あいさつ
	教育長	あいさつ
	事務局	東部地区小学校給食センター建設検討委員会設置要綱（資料P11）について、
		設置の目的等を資料に基づき説明。
		3 委員紹介
	委員及び事務局全員	委員自己紹介
		4 役員の選任
	事務局	役員についてですが、設置要綱第5条のとおり、委員長は委員の互選によ
		り選出し、副委員長は委員長の指名となります。委員長について、どなたが
		よろしいか意見はあるか。
	委員	学校の代表であり、現在検討されている建設予定地が田中小学校周辺と
		いうことなので、田中小学校長の龍野校長がよいと思う。
	事務局	ただいま龍野校長がよいとの意見をいただきましたがいかがか。
		それでは、龍野校長に委員をお願いするということによいか。
	委員全員	了承（龍野委員は委員長席へ移動）
	事務局	続いて副委員長ですが、龍野委員長指名をお願いします。
	委員長	それでは、栄養教諭代表の正村委員を副委員長に指名します。
		（正村委員は副委員長席へ移動）
		5 会議事項
	委員長	（1）東部地区小学校給食室の現状について、事務局説明をお願いします。
	事務局	（1）東部地区小学校給食室の現状と（2）目指す施設整備計画は、関連が
		ありますので併せて説明します。
		（1）東部地区小学校給食室の現状と（2）目指す施設整備計画について、
		資料に基づき説明（資料P2～10）
	委員長	事務局から説明がありましたが、まずは質問はあるか。
	委員	資料P5にある必要面積は、北御牧のセンターを参考にしたのか。
	事務局	北御牧学校給食センターの提供数1名当たりの面積を算出して、各校
		の提供数に乗じて算出している。
	委員	床構造について、ドライ方式、ウェット方式の違いはなにか。

討議内容及び 経過	事務局	ウェット方式とは床が濡れることを前提とした構造で、ドライ方式は
		濡れずに乾いていることを前提とした構造です。。雑菌は、湿ったところ
		を好み増殖するため、現在ではウェット方式の給食室でも極力床を濡らさ
		ないよう調理するドライ運用で行っている。
	委員長	続いて、ご意見はあるか。
	委員	建設予定地が田中小学校周辺とのことだが、通学路になっているため
		安全面に配慮してほしい。
	事務局	通学路を配送トラックが運行しますが、通学路とは分離することで安全
		を確保する計画です。
	委員	子どもは体験したことは忘れないと聞いたことがある。現在、自分達で
		育てたイモを給食室で調理して食べる。センターになっても、食育として
		そういったことは続けてほしい。
	委員	残菜についての説明があったが、滋野小学校は多いと感じた。
	委員	保育園では、給食センター化のことを知らない人が多い。保育園でも
		説明会が開催されるようだが、保育園に対しても情報発信してほしい。
	事務局	保育園でも説明会を開催し、情報についてもHP等で公表させていただく。
	委員	調理員として、現在子どもの近いところで調理できることがうれしく、
		センター化して見えなくなることはさびしいが、センター化になっても
		子どもたちに喜ばれる給食を提供したい。
	委員	先日、滋野小学校の調理を視察したが、ハンバーグも一つ一つ手作り
		し、野菜もしゃきしゃきになるような努力がされていた。資料の残菜量
		をみて、自分たちがやってきたことは間違っていなかったと感じた。
	委員	栄養教諭として自分も給食センターを経験し、それぞれのメリットと
		デメリットは理解している。衛生管理基準を満たしていない施設で、安全
		な給食ができていることは、調理員の努力で賄われていると思う。
		細菌は、湿ったところで増大し、事故があるたびに様々な制限が増えて
		そのたびに調理員の努力で工夫して対応してきているのだと思う。
		アレルギー対応室がない施設で、アレルギー対応を行うことは難しい。
		この場で出た意見を、どうしたら実現できるかを考えていきたい。
	委員	栄養職員だったが、衛生管理基準を満たしていない施設で調理することは、
		本当に調理員の努力で何とかなっているのだと思う。衛生管理基準を満たし、
		より安全な給食を作してほしい。
		食育においては、給食センターでできることを考えていけばよいと思う。
		アレルギー対応についても、作る人、子どもに直接かかわる先生との連携
		が必要だと思うので、コミュニケーションをとって安全に取り組んでほしい。
	委員	設計について、参考としている施設はあるのか。

討議内容及び経過	事務局	先日、栄養教諭と調理主任において、安曇野市中部給食センターを視察
		したが、当市の参考になると考えている。
	委員	給食センターにした場合に、受け入れ先の状態が気になる。配送先に
		冷蔵庫のようなものがないと食材の痛みや冷たくなってしまわないか。
	事務局	基本的には、調理終了から２時間以内に子どもが食べることを計画して
		いる。配送することで、調理終了から食べ始めるまでの時間が延びることは
		事実ですが、保温保冷食缶等によって対応したいと考えている。
	委員	ランニングコストは考えているのか。調理において、どのような作業工程
		となって、どの程度の既製品を使用することになるといったことを考えて
		から設計を行ったほうがよいのではないか。
		また、アレルギーについて、友人に重度のアレルギーの子どもがいるが、
		アレルギーについては、この施設だから安心といったことにはならないと
		思う。
	委員	アレルギー食対応については、単独のアレルギーであれば給食室でも対応
		できますが、複数のアレルギーを持つ場合は、病院食ではないので対応は
		できないと思う。
	委員	現在のアレルギー食対応については、東御市の基準に基づき行われ、
		除去なのかお弁当なのかによって対応しているが、例えば調味料関係にアレ
		ルギーをお持ちの方については、安全面を考慮して提供はできないし、給食
		センターになっても同様の取り扱いだと思う。国の基準においても安全面
		から難しいとされている。
	委員	給食センターになると既製品を多く使うといったイメージを持つ方がいま
		すが、やり方によって給食センターでもきちんと手作りができるので、人員
		体制や設備を考えていけばいいと思う。こういった場で、食育や地産地消
		も含めてどういったことをしてほしいといった要望を出して、みんなででき
		る方法を考えていけばいいと思う。
	委員	現在、給食室では地域のおいしいジャガイモを使って、お芋のめとりから
		調理しコロッケなどを手作りしている。今までどおり地産地消を進めるため
		にも、施設整備や人員体制も考えていけばいいと思う。
	委員	恵方巻の時期になると、調理員さんが一本一本手作りしてくれて子どもた
		ちはとても喜んでいる。また、自校給食だと給食を作ってくれる人と子ども
		たちの距離感が近いと思うが、給食センター化しても定期的に調理員が学校
		に行って子どもたちと話していただければよいなと思う。
	事務局	ランニングコストの質問に関しまして、熱源や設備によって大きく変わる
		ため、試算できていない。現在、基本設計を進めていますが、原則として
		今できていることは継続できることで検討している。アレルギーや食育に

討議内容及び経過		関する意見がでていますが、この委員会ではまさにそういった部分のご意見をいただく場だと考えている。
	委員	温かいものは温かく、冷たいものは冷たくが基本となると思うが、自校方式による調理しているときのにおいは魅力的だとは思う。
		調理するうえで、搬入、保管、下処理、料理、配膳といった動線づくりは力をいれて行ってほしい。
	事務局	衛生管理基準を考えたうえでも動線づくりは重要と考えている。現在、基本設計を進めていますが、来たものが帰ることがないよう一方の動線を考えている。
	委員	現在学校での調理を考えると、老朽化した施設でアレルギー食まで対応しており施設更新のタイミングだと思う。自校方式、給食センターどちらであっても、子どもたちは作ってくれる人のことを考えながら喜んで食べてくれると思うし、食育も工夫次第だと思う。
	委員	現在の給食室では、鶏肉の油を丁寧に取り除いていることに驚いた。その中で調理員と話すと、もっと給食に対する要望や意見がほしいといった声があり、子どもたちのための努力をすごく感じる。自校方式であってもセンターであっても作る調理員が変わらない以上、そこは変わらないと思う。どうしてほしいのか、どうしたらそれができるのか、みんなで考えていけばよいと感じた。
	委員	炊飯形態を見ると、東部地区小学校はすべて委託炊飯になっている。センター方式になった場合、炊飯もそこで行うと考えてよいのか。
	事務局	現在の検討段階では、炊飯も給食センターで行えるよう進めていますが、その部分についてもこの組織においてご意見をいただきながら進めていきたいと考えている。
	委員	自校方式といっていると炊飯も当然自校でやっていると思っている人も多いと思う。センター化によってそれができると思うと、センター化の必要性も出てくると思う。
	委員	地産地消について、ジャガイモや玉ねぎはもっと向上できると思う。生産者と給食を仲介できる中心的なものがあればもっと上がると思う。
	委員長	給食センター化するかどうかは教育委員会が決定することですが、当委員会としても、整備方針は給食センター化としてよいか。合わせて、当委員会で出された意見、これから出される意見を基によりよい給食センター化を目指して話し合いを進めていくことでよいか。
	委員全員	了承
	委員長	(3) 北御牧学校給食センター視察について、事務局説明をお願いします。
	事務局	(3) 北御牧学校給食センター視察について、今後協議を進めていく参考と

