

令和6年度第3回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

日 時	令和6年9月3日(火) 午前10時00分～午前11時20分
場 所	堺市役所本館地下会議室A
出 席 者	委員：加瀬委員、金岡委員、河井委員、中野委員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：0名
案 件 等	1 全員喫食制中学校給食モデル校（大泉中学校）での検証結果について（報告） 2 学校給食を活用した食育の現状について 3 その他（これまでの議論の振り返り等）
資 料	1 全員喫食制中学校給食モデル校（大泉中学校）での検証結果について（報告） 2 学校給食を活用した食育の推進 3 汚染区域での食品開封および納品方法について（二重包装） 4 放射能検査の事前事後検査について
会 議 内 容	
事務局	<p>&lt;開会&gt;</p> <p><u>1 全員喫食制中学校給食モデル校（大泉中学校）での検証結果について（報告）</u></p> <p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p>
中野委員	生徒の意見で、量が多い少ないなどの意見はありますか。
事務局	昨年度実際に給食を開始して1か月後にアンケートを実施しましたが、子どもたちには久しぶりに食べて嬉しいという意見が多く、量については、ちょうどよかったが32名、やや多かったが21名、多かったが14名となっています。多かったという意見については、1年生において、今まで小学校で食べていた給食の量よりも若干増えますので、そういう意見がありました。またやや少ないが4名となっています。
中野委員	ボリューム的には問題ないということですね。写真に写すと、少なく見えたので、量に満足しているのか気になったのですが、アンケートの結果を見ると量は問題ないということですね。

事務局	他でも、写真では、少なく見えるというご意見をいただいておりますが、実際は、量も栄養価も計算して適正量を提供しています。
河井委員	画像で映して食育の話をされていることを初めて知りました。すごく良いことだと思います。給食を食べるときは、今も一方向を向いて食べているのでしょうか。
事務局	現在も、前を向いて食べている状況です。コロナ対策を考慮する必要がなくなったため、向かい合って食べることも問題ないのですが、様子を見ながら検討していく、という状況になっています。 また、交流給食という形でランチルームを活用して、向かい合って食べる日も設けています。
河井委員	給食というのは、ただ食べるだけではなく、コミュニケーションの場でもあるので、そういう活用ができるなら良いと思います。
加瀬座長	動画は給食を食べている間ずっと流しているのですか。
事務局	月に1回、毎月19日の食育の日に合わせて、19日前後の日に、給食を食べ始める時間に動画を流し始めます。10分以内くらいで終わる動画ですので、食べながら見るという形で進めていただいております。
金岡委員	動画は、教育委員会の方で作成されていますか。
事務局	中学校の栄養教諭が中心になって作成しています。
金岡委員	中学校の栄養教諭は何名おられますか。
事務局	現在7名です。
金岡委員	栄養教諭が増える予定はありますか。
事務局	増やしたいとは考えています。今は選択制給食のため、定数内の配置ではございません。国に対し、栄養教諭の加配を要望して、昨年度まで6名でしたが、今年度7名になっています。来年度も5月1日時点で全員喫食制給食が開始されていないので、義務標準法の定数に当てはま

	<p>らず、来年度も加配になるのですが、食育を進めていきたいので、栄養教諭の加配は要望していきたいと考えています。</p>
金岡委員	<p>月 1 回でも動画を流すことで、食育については随分違うと思います。一番大きな中学校は何人でしょうか。</p>
事務局	<p>1000 人くらいの学校が数校あります。</p>
金岡委員	<p>大泉中学校は小規模ですが、大規模校となるといろいろな面が違ってくると思います。</p> <p>アレルギーチェックは誰が担当されるのでしょうか。栄養教諭がいる場合は、栄養教諭が担当すると思いますが、それ以外の学校は、学校で決めてもらう形でしょうか。</p>
事務局	<p>各学校で食物アレルギーの対応委員会を作って、その中で対応を決めていただくという形になっています。栄養教諭がいる学校といない学校がありますので、給食主任など 1 人だけが担当というわけではなく、学校全体でアレルギー対応については考えてください、と研修で伝えていきます。</p>
金岡委員	<p>チェックする人、配膳する人、何段階でもチェックしないといけない部分が出てくるので、アレルギー対応は特に注意していただきたいと思います。</p>
加瀬座長	<p>大規模校がスムーズにいくかどうか大きな課題になると思います。</p> <p>以前、大泉中学校の様子を教室に入って見せていただきましたが、先生が 3 人くらい付いている体制でした。しかし、大規模校となると、そのような体制を取ることは難しいのではないかと思いますので、大規模校でもスムーズに移行できるというのが重要だと思います。全員喫食制給食開始の時期は、6 月 1 日に全ての学校で開始になるのでしょうか。</p>
事務局	<p>堺市には 43 校中学校があり、全校 6 月 1 日に開始になります。</p>
加瀬座長	<p>開始時期を少しずつずらすわけではないということですね。それまでに試行をされるということですか。大規模校だと、きちんと配膳されるのかなど不安が残るので、給食センターから配送されて、配膳室に子どもたちが来て、教室に持って帰るというようなパターンだと思うんで</p>

	<p>すが、その辺りのシミュレーションや方法、トレーニングというのはされるのでしょうか。</p>
事務局	<p>今年度4月から6月にまず教職員向けの研修をさせていただいて、このようにしたらスムーズに行くという内容も含めて研修をさせていただきました。また、この夏休みを挟んだ7月から9月には、各学校に対し、食器食缶等の貸し出しを行い、給食の運搬や配膳が順調にできるように各学校でシミュレーションをしているところです。給食開始が来年度の6月からですので、最終的な配送や配膳のシミュレーションは、来年度の4月から5月に行い、決定する流れとなっています。段階を踏んで進めています。</p>
事務局	<p>先程質問のあった生徒数ですが、一番大きな学校ですが、生徒数が950人程度になります。</p>
加瀬座長	<p>1学年300人くらいということですね。何クラスくらいになりますか。</p>
事務局	<p>一番大きな学校で31クラスとなります。1学年8クラスから9クラスになります。</p>
加瀬座長	<p>生徒が配膳室に取りに行くと、配膳するまでどれくらいの時間がかかると想定していますか。</p>
事務局	<p>今、各学校で動線等を確認しながらスムーズに取りに行くと配膳するまでのシミュレーションを今年度かけて行っているところです。先日この2学期から神戸市さんが、先行して何校か全員喫食制中学校給食を始められたということで、その中で一部トラブルが初日から発生したと新聞報道がありましたが、堺市ではそのようなことが起こらないように、来年度の4月と5月も含めこの期間にトラブルが起きないように予め検証を進め、万全の体制で臨みたいと思っております。子どもたちは小学校6年間の経験があるため、スムーズにできるのですが、教職員の先生方は全く経験がないため、不安が大きいようです。大泉中学校でも全員喫食制給食が始まった時、子ども達はスムーズにできていたので、ブランクがあっても感覚はすぐに戻っているようでした。配膳も準備に15分くらい取っていますが、一番問題だったのは、エプロンを着用し、給食を取りに行くまでの時間でし</p>

	<p>た。取りに行くとなんとなく帰ってくるのですが、取りに行くまでに時間がかかってしまう学年もありました。そういうところを何分までに取りに行くなどを教員の方に声掛けしていただいて、スムーズに取りに行くようになりました。その後は配膳まで問題なく行われています。ただ、学校の方で、配膳経路をどのようにするか、この7月から9月の間で必ず学校で打ち合わせをしてください、給食時間を設定してください、配膳経路を決めてください、それを9月末に教育委員会に提出してください、と義務化して、学校内で校内研修していただくような働きかけをしています。モデル校での試行実施の話も含めて伝えさせていただいており、万全な体制でできるように準備しております。中学校の先生方が、校区の小学校に給食の配膳の様子を見に行かれて、教職員が不安な部分について、実際にどのような動きで給食が行われているか見学も行っていきます。場合によっては、全教職員で行っている学校もあると聞いていますので、教職員側の不安の解消に今は努めているところです。</p>
金岡委員	<p>配送ですが、給食センターから各学校へは1校1台で行くのでしょうか。</p>
事務局	<p>クラス数によって異なりますが、複数校回る予定です。</p>
金岡委員	<p>委託を受けている給食センターの業者さんのトラックが配送するということでしょうか。</p>
事務局	<p>PFIで運営しますので、事業者がそれぞれのトラックを用意し、配送します。</p>
金岡委員	<p>配送されたコンテナが転倒するということが、いまだに起こっているということを聞いています。本当に怖いのですが、なぜかストッパーをかけずにコンテナを置いて、例えばパワーゲートから降ろすときにストッパーをかけていなかったのが、コンテナが落ちてしまいました。一番怖かったのが、配膳室の吹き抜け部分にコンテナ3台がストッパーをかけずに置いていて、雨風の強い日だったので、風が吹いたときに1台が動いて玉突きになって、3台目がすごい勢いで校庭に落ちてひっくり返るなど、日々事故が起きていました。なぜか起きる日は続けて何か所も起き、一番困るのが、子どもたちが給食を食べられない状態になる場合。食器が使用できない状態も心配なのですが、中</p>

	<p>学校には予備の食器は置かれるのでしょうか。食器もすべて給食センターで洗浄ですよ。</p>
事務局	<p>給食センターで洗浄になっています。午前中の給食センターから各学校への配送については食缶の便と食器の便とを別便とする予定です。</p>
金岡委員	<p>食器がないときは、給食センターから別便で運んでもらう予定ですよ。コンテナが倒れるなどのトラブルが一番怖いと思います。一度も生徒さんがケガをされていないのが奇跡だと思うんですが、業者さんへは、その辺りの指導を徹底していただいて、気を付けていただけたらと思います。</p>
加瀬座長	<p>そのような事例があるのでしたら、事例を共有していただき、そうならないように十分気を付けていただきたいと思います。</p>
	<p><u>2 学校給食を活用した食育の現状について</u></p>
事務局	<p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p>
加瀬座長	<p>新米は2月頃にしか出てこないのでしょうか。</p>
事務局	<p>新米が収穫されて、検査などをしてからの使用となります。実際に給食として堺市産米の新米を食べることができるのは2月頃からです。他の地域のものにはなりますが、12月頃から新米を使用しています。</p>
金岡委員	<p>地場産、より生産者を近く感じてもらえるような、こういった動画はどんどん進めていただきたいと思います。また、万博が来年開催されます。万博給食を行うということですが、万博が終わっても世界のいろいろな文化を知るといことは、これから日本にますます多くの外国の方々を訪れ、一緒に仕事をするとも増えていきますので、続けていただけたらと思います。</p>
中野委員	<p>良い取り組みだと思います。</p>
加瀬座長	<p>カレンダーは、栄養教諭さんが基本的には意見を出して作られるのでしょうか。</p>

事務局	そのとおりです。
加瀬座長	カレンダーは毎日変わるということですか。
事務局	日替わりです。
加瀬座長	なかなか大変だと思いますが、こういうものがあるとわかりやすいですね。
金岡委員	できれば、保護者の方にも知っていただけたらと思います。ホームページにも載せていますか。
事務局	学校によりますが、実際の給食の写真とカレンダーをホームページに載せていただいています。
加瀬座長	ご家庭にも給食の献立表は送りますよね。その中には入っていないのでしょうか。
事務局	献立表は配布しています。献立表の中にもその月の行事食のことや、万博給食の取り組みのことなどは載せて、家庭にも周知しています。
河井委員	すごくいろいろなアイデアを出しながら取り組みをされているので、非常に良いことだと思います。特にいろいろな国の食文化を知ることが、これからいろいろな外国の方が訪れる中で、いろいろな国のことを知るという意味でも良い取り組みだと思います。
加瀬座長	外国の食事を紹介するというのは難しいですよ。香辛料などが合う合わないなどもありますので、外国で食べているものと全く同じものは出せないとは思いますが、給食なので食べられるものを、外国ではこのような感じを出していますという形で提供することになると思います。その辺りはかなり工夫がいると思いますので、頑張ってください。
中野委員	多国籍の料理ですが、私の子がマレーシアに行った際、お子さんによって食べられるもの、食べられないものの差が大きかったようです。食育というか、私の子には小学校3年生の頃からキムチなど辛いものを食べさせていました。マレーシアは、辛いものが多いそうですが、

加瀬座長	<p>私の子は、比較的、他の子よりも辛いものを食べることができたそうです。</p> <p>辛いものや熱いものも慣れという部分もあるので、癖のある野菜なども大人になれば美味しくなるというのと同じで、そういったところも中学生くらいになればわかってもらえたら、嫌いなものもチャレンジしようかなと思ってもらえればと思いました。</p> <p>食育というのは、何でも食べることができるようになる、好き嫌いをなくすことだと思います。ただ、無理やり食べさせると次から食べなくなるので、無理やりではなく工夫して、何でも食べられるようになるのが一番かだと思います。学校給食では、いろいろ味付けなどを工夫していただきたい。</p>
事務局	<p>給食だったら食べてくれたという話もよく聞きます。家庭では食べないものも集団で楽しみながら食べるということで、食べることができるようになるということを考えると、給食ではいろいろな食材を使うようにしていますので、その辺りも好き嫌いをなくすというところに通じるところがあるかもしれないと思います。</p>
加瀬座長	<p>最近食品ロスが話題になっていますが、分量などもあらかじめ決めているので、給食では食品ロスというのはほとんど出ないのでしょうか。</p>
事務局	<p>給食では、食べる前に量を調整するなどの工夫がされていて、自分が食べる量を配膳して食べるということで、食品ロスを減らすことにつながっていると思います。</p>
金岡委員	<p>中学校は全部配送になりますが、大阪市であったのが、中学校でも調理場のあるところと、小学校から運ばれてくるところで、全然喫食率が違うようです。調理場があるところは給食を残さないのですが、運ばれてくるところは給食への文句ばかりが出るんですね。その大きな違いが、調理場があるところは調理員さんとの距離感、この人が作ってくれている、常に挨拶をしたりするなど、作ってくれている人の顔が見えるのが大きいのではないかと思います。今は教育もいろいろしているので、それほど喫食率に差がなくなっているとは聞いています。堺市は給食センターという調理員さんの顔が見えないところから届くんですが、それを顔が見えるように、例えば調理員さんが動画に</p>



事務局	<p>登場していただくとか、そういう工夫をしていただいて、その距離感はずいぶん縮めていただけると、食品ロスも減るのではないかと思います。学校給食は食缶に残っていたら、食べられる子に分けますので、ロスが出にくいと思いますが。</p> <p>ICT を活用して調理員さん達と通信できるようなことを給食センターの事業者から提案してもらっています。そういうことも行っていきたいと思います。</p>
加瀬座長	<p>作っている人が出てきて説明してもらうのは、良いアイデアだと思います。</p>
	<p><u>3 その他（これまでの議論の振り返り等）</u></p>
加瀬座長	<p>前回までの議論で、献立、給食必要額について議論させていただいたと思いますが、栄養の面では C 案がいろんなものが食べられるということで、C 案がいいのではないかとということでしたが、それに伴う給食に必要な額ですが、中学校の場合は 360 円、小学校では 300 円、それをもって必要額という認識は、ズレはないのではないかと思います。これまでの議論を振り返って、先に積み残しているところを事務局から説明していただいて、その後、委員の皆さんの意見をいただきたいと思います。</p>
事務局	<p>前回までの議論の中で、衛生的な安全の担保について、見直しなどの意見をいただいていたと思います。このことを踏まえて、事務局として、二重包装と放射性物質検査についての 2 点を説明させていただきます。</p> <p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p>
加瀬座長	<p>二重包装と放射性物質検査の件を見直したことで、食材費がそれほど安くなるわけではないという話だと思いますが、あまり必要と思えないことを今後やっていく必要はないということだと思います。</p>
河井委員	<p>二重包装については、見直すことはすごく良いことで、今までおそらく過剰にやっていたことだと思うので、それはリスクを分けて、包装の考え方を改めて、汚染区域でまず汚染されるものを全部排除してから、非汚染区域に持っていくことで、衛生的に担保できると思います。やはり手間がかかってしまうというところで、納入業者が偏って</p>

	<p>しまうということもあるかもしれないですし、そういう意味でも非常に良いことだと思います。</p> <p>放射性物質の検査についても、国の方で、ガイドラインでしっかり管理されていますし、野生の食材が出ているくらいで、例えば原木のきのこであるなど、そういうのも一定出ているところはあるようですが、人が栽培して管理しているものについては、放射性物質は一切出ていません。今までは安心のためにやっていた部分が非常に多かったのではないかと思うんですが、大阪府の方でも食品衛生部局も食品衛生監視計画というのを毎年行っていますが、今年度から放射性物質は止めています。一定管理されて、コントロールできているという認識で、市場に出ているものは安全ということで取り組んでいけば良いのではと思います。やっているだけで不安というのはつきまとうので、やっていないことでしっかり管理されている考え方もあるので、なかなか一度やったものをやめるとするのは非常に行政としては難しいところはあるんですが、こういう科学的な知見というか根拠が出ている話なので、これは非常に大賛成です。</p>
<p>金岡委員</p>	<p>河井委員のおっしゃるとおりで、国の方でこれだけ管理されていますので、これで良いと思います。</p>
<p>中野委員</p>	<p>コスト面が気になりますね。先程のふりかけですが、ふりかけ自体が包装されているのに、さらに包装して、トリプル包装になっているという話ですよ。二重目はもともと商品として包装されているパッケージで、それをさらに包装しているというのは、過剰ではないかという話になってくるので、コスト面が少しでも少なくなることによって、それが少しでも栄養やボリュームに反映されれば良いのではと思います。</p> <p>また放射能検査については、適宜対応していただいているということを知っていますので、良いと思います。</p>
<p>加瀬座長</p>	<p>それだけ業者さんが納入しやすくなるというのは、相対的に他のところで力を入れられるということが可能になるという気がしますので、これは進めていただければ良いと思います。</p> <p>最後に、これまで議論してきた中で、給食費そのものと給食に必要な額が違うということ、他のPTAの方々は、なんとなくはわかっておられるでしょうか。</p>

中野委員	<p>堺市 PTA としましては、先週会議があったので、こういったことを議論していますという報告をさせていただいたのですが、やはり負担ばかり気になる人もいれば、栄養ばかり気にする人も当然います。先程の二重包装の件の時にもお伝えしましたが、それが少しでも給食の中身に還元できるのか、負担に還元できるのかというところですが、本当に人によってボリュームや栄養や負担など議論がいろいろあるので、PTA としてそれを一つに絞るとするのは、不可能だと思いますが、かなり敏感に反応している話にはなります。精一杯やっただいていると思いますので、それを伝えていき、理解をしてもらうことかなと思います。あと、時代の変化によって、それにスムーズに対応していくように心がけてもらっているというところは、報告しないといけないと思っています。</p>
加瀬座長	<p>給食費自体は、絶対かかるということは決まっていますので、あとは家庭の負担であったり、国の対応であったり、ということになると思います。皆さんに必要な額ということと、負担すべきところと、いわゆる国からの援助というところが、わかりやすく伝わっていればいいなと思います。</p> <p>先ほどお話があったように、人によって感じ方は違うので、単に高くなると感じる方もおられるかもしれませんね。他の市との比較を気にされる方や引っ越してきた方など、堺市はどうなのってことになるかもしれませんね。</p>
河井委員	<p>無駄なことは止めていけばいいでしょうし、必要なことや新しいこと、例えば食育の動画も然りでしょうし、我々の時代は、食育の知識もなかった時代なので、非常に恵まれているというか、そういった想いを聞いていて思ったところもあるんですが、栄養バランスの取れた食事をいかに美味しく子どもたちに提供できるかを第一の目的にしていますから、お金のことが絡むと非常に悩ましいところもあるんですが、そこは堺市の財政事情もありながらの話でしょうから、一生懸命やっているところをアピールしていきながら理解していただくしかないのかなと思いますので、ぜひ頑張ってくださいと思います。</p>
金岡委員	<p>安全面・衛生面さらに美味しく食べるということの大切さを伝えていただいていると思います。PTA の代表の方が来ていただいているというのは、すごく大事なことで、ここで議論していることをぜひお伝えいただいて、なかなか皆が同じ意見にはならないと思うんです</p>

加瀬座長	<p>が、こういうことを検討していますということをご理解いただければ、良いのではないかと思います。</p> <p>以上で本日の議題はすべて終了しました。 事務局に進行をお願いします。</p>
事務局	<p>これで第3回堺市学校給食安全衛生運営会議を終了いたします。</p> <p>&lt;閉会&gt;</p>