

令和5年度第4回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

日 時	令和5年12月15日(金) 午前10時00分～午前11時30分
場 所	堺市役所本館地下1階会議室A
出 席 者	委員：齋藤委員、加瀬委員、滝本委員、金岡委員、梅田委員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：0名
案 件 等	1 令和5年度堺市学校給食安全衛生運営会議のまとめ及び次年度にむけて 2 その他
資 料	1 本会議のまとめおよび次年度にむけて 2 令和5年度調理場実地確認結果
会 議 内 容	
事務局	<p>&lt;開会&gt;</p> <p>1 <u>令和5年度堺市学校給食安全衛生運営会議のまとめ及び次年度にむけて</u></p> <p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p>
加瀬委員	<p>&lt;各委員の意見&gt;</p> <p>2校とも管理等が非常によくできた調理場で、1校は築年数も古いと聞いているが、丁寧に使われているという印象です。食中毒も増えているので些細な事もしっかりと注意いただくことで予防にも繋がると思います。</p>
滝本委員	<p>些細な事もすぐに対応いただき、ありがとうございます。上部の高さのあるところは確かに掃除がしにくいかと思いますが、情報共有し、掃除をしていただきたいと思います。</p>
梅田委員	<p>調理場を見学するような機会をいただきありがとうございます。貴重な体験になったと思います。</p> <p>先日、岩手県で小麦粉にカビが生えていた事案があったが、防げないものなのでしょうか。</p>
齋藤座長	<p>水分含有量が少ないものはしっかりと管理すればカビは生えにくい</p>

	<p>が、水分含有量が多いものは微生物が繁殖しやすくカビも生えやすいため、保健所としてもしっかりと管理する必要性を指摘しています。家庭でも小麦粉をシンク下に置いていることがあります。長期間置くとカビは生えてしまいます。</p> <p>食品保管庫は、湿気が多い場合があるので、カビが生えやすく、日頃の管理が大事です。乾物などは、注意が行き届かず賞味期限切れ等の問題が出てきます。そこで、HACCP（ハサップ）の衛生管理が大切であると各保健所は言っています。不適切な衛生管理の積み重ねが事故に繋がるので、注意が必要です。</p>
<p>金岡委員</p>	<p>2校とも、使用器具等の色分けができていないということは、他校でも同じ事例があるかと思えます。調理委託業者向けの研修においても、改めて情報共有・徹底していただければと思います。</p>
<p>斎藤座長</p>	<p>堺市としては、事故が起きないためのルールが大事だと思います。人はしっかりと注意していても、調理器具の汚染で事故が起きるケースがあります。今年はノロウイルス食中毒が増えています。事故が起きないために、しっかりとルールを徹底するよう指示する必要があると思います。</p> <p>基本的な事ですが、現場では基礎をしっかりと理解してもらって取り組んでいただきたいと思えます。1校目では、二重扉の意味が分かっておらず、開けっ放しにしていると、網戸を付けたとしても虫が入ってきます。</p> <p>何のために調理器具の色分けをしているのか、誰が見ても間違えないように色分けをしているのです。ルールを徹底しないと事故が起きる可能性が高まりますので、より一層気を引き締める必要があります。</p> <p>コロナ禍明けで食中毒の発生件数も増えています。日頃から基本的事項を意識していると思えますが、毎日の事ですので、間違いないよう簡単なルール化を行うことが大切だと思います。食品衛生上、しっかりとルールが守られているか、気を引き締めて取組を進めていただければと思います。</p>
<p>滝本委員</p>	<p>食中毒発生件数が増加しているとのことですが、どのくらい増加しているのでしょうか。</p>
<p>斎藤座長</p>	<p>正確な統計値はまだ出ていないですが、前年度同時期に比べ2～3割は</p>

	<p>増加しています。厚生労働省のHPでも統計値は確認できますが、先日発生した八戸市の駅弁メーカーによる食中毒事件でも分かるように、全国から患者情報を集約し分析するのに非常に時間がかかります。</p>
<p>滝本委員</p>	<p>食中毒発生件数が2～3割増加しているとのことですが、すべてが衛生上の課題があったという訳ではないですよね。</p>
<p>斎藤座長</p>	<p>エビデンスがある話ではないですが、コロナ禍で仕事が減り、人員が削減されました。その後コロナ禍明けで仕事が増え、人員が足りていない中でのオーバーワークになっている現状もあるかと思います。</p>
<p>滝本委員</p>	<p>人間の免疫ではなく、人手不足による衛生管理の問題により全国的に食中毒発生件数が2～3割も増加しているのですね。</p>
<p>斎藤座長</p>	<p>そうとも言えると思います。免疫の問題というよりも、ヒトとモノが一気に動くようになり、オーバーワークに繋がったと思います。</p>
<p>滝本委員</p>	<p>慣れると元に戻るとは思いますか。</p>
<p>斎藤座長</p>	<p>現場での作業が効率良くできるような対策が取れば、食中毒発生件数も減ると思います。</p> <p>今年のように気温が高いと、細菌性食中毒も増加します。</p> <p>石川県の流しそうめん食中毒事件では、カンピロバクターが検出され、湧き水を介して一気に感染が広がりました。和歌山県でも0-157によりお年寄りが亡くなっています。</p> <p>過去20年間の件数は厚生労働省が公開しているが、明らかに前年度よりも増えているのは確かです。食品を取り扱う皆さんには、しっかりとルールに沿って取り組んでいただきたいと思います。</p> <p>水道の鉄さびについては、早く改善して欲しい問題です。気を付けるべきは、鉄さびが出ているということは、有機物があるので塩素がなくなってしまう。毎日、水の使用前に塩素濃度は測ってもらっていると思いますが、今後も、水の使用前に塩素濃度の測定を行ってください。あまりに鉄さびが多いと鉄分が多くなるため、長いスパンで見ると何かしら影響が出てくる可能性もあるので早く改善して欲しいと思います。</p>

滝本委員	鉄さびは長い期間発生しているのですか。
事務局	夏休みなど長期休み明けに発生することが多いです。毎日鉄さびが大量に発生している訳ではありません。調理中に異物が混入しない対策として念のために蛇口に不織布の袋を付けています。
斎藤座長	塩素がないということは水が腐る可能性があるということです。流しそうめん事件でも同様ですが、地下水を使ったものだから発生したので、水道水であれば発生を防げた可能性もあります。
金岡委員	塩素濃度は毎日計測していますか。
事務局	はい。
金岡委員	今後の中学校給食について、大泉学園で視察した際にも意見させていただきましたが、一度盛り付けたものを食缶に戻すのは食育上もあまり良くないかと思えます。中学校給食では配膳対応など、中学校への指導・助言が大変な仕事になるかと思えますが、現場が理解しやすいよう指導・助言をしていただければと思います。
事務局	今回の取組として実施した、大泉学園での学校給食の試食や中学校給食の様子を視察いただいた際の感想などお聞かせいただければと思います。
加瀬委員	<p>良い機会を設けていただき、ありがとうございます。</p> <p>先ほど斎藤座長が発言された人手不足の件ですが、秋からインフルエンザ等の感染症が流行しています。コロナ禍を経験したことで、大人でも体調が悪ければ休みますが、そうした場合の手当ができていますのかどうかです。違う人が急に入ったときに対応できるのか。大手企業・中小企業関係なく、考える必要があるかと思えます。</p> <p>子どもの間でも咽頭結膜炎・熱や溶連菌も増加しており、急な学級閉鎖もあり対応に苦慮されるかと思えます。本来なら秋は感染症が少ない時期ですが、学級閉鎖をしないといけないほど増えているのが実態で、感染症の増加や人手不足、体調不良時には休むということが当たり前になってきたことを踏まえ、対応しないといけないと考えています。</p>

滝本委員	<p>給食は楽しかったです。ありがとうございます。</p> <p>想像以上にご飯が多く、みたらし団子もあり、炭水化物が多かったという印象です。コスト的に難しいと思いますが、育ち盛りの中学生にとっては辛いと思うので、改善できればと思います。</p> <p>みたらし団子は手作りかと思ったが、白玉も餡も鍋で加熱しているだけで、「調理」と言えるのかと少し疑問に思いました。出来合いのものとの違いが分からないといった印象を受けたのは事実ですが、美味しくいただきました。</p>
梅田委員	<p>みたらし団子は印象的で、家でおかずとして食べることはないので、おかずとしては正直物足りないと思いました。デザートして出されるなら、みたらし団子の数を少し減らして、おかずをもう 1 品出していただけると良いなと思いました。</p> <p>また、給食調理場に食材が納品される時間帯も見たいと思いました。</p>
滝本委員	<p>メニュー表から想像するイメージと実際に出される給食の実態が合っていないという印象がありました。実際の給食写真を保護者に見ていただく機会を作ることも大切ではないでしょうか。</p>
金岡委員	<p>美味しくいただき、ありがとうございました。</p> <p>小学校の献立を 1.3 倍にするが故に先ほどのご意見のような状況が生まれるのだと思います。給食センターでは中学校独自の献立を立てられるので改善はされるかと思えます。センター方式で中学校は小学校と別メニューにするのは良いことかと思えます。</p> <p>また、正直な感想としては鮭がもう少し大きい方が良かったと思いましたが、味付けも美味しく、家庭でも作っていただくなど食育にも繋がれば良いなと思いました。</p>
斎藤座長	<p>久しぶりに給食を食べることができて良かったです。</p> <p>子どもたちもおかわりもしていましたし、これからも頑張ってくださいと思います。</p> <p>三原台小学校で指摘させていただいた検取時に原材料の産地が不明だった件について、調査をする際には、どこまで調査範囲を広げることができるのかは、記録が残っているのかによるのです。例えば、4つの県にまたがっていれば、すべての県で止めないといけませんし、食べた人すべてを調査しないといけません。</p>

	<p>過去に発生した「きざみのり」による食中毒の件においても、結局どこへ出ているのか分からず、大阪府内に残っていた「きざみのり」を検査するとノロウイルスが検出されたという事例もありました。ただ単に記録をつけるのではなく、遡れるように記録をつけていかないと意味がありません。次年度に向けてはもう少し意識をもって記録を残していただきたいと思います。</p> <p>本来、検査は仕入れる企業の責任で行うものですが、原材料を仕入れる際は、業者任せではなく一定の調査を行い、仕入れて提供することの責任があることから自主管理が大切です。学校給食は対象が子どもであり一般成人よりもハイリスクなので、しっかりと気をつける・慎重になっていただく方が良いと思います。各保健所では年間を通じて抜き打ち検査もしますが、すべてできる訳ではないので、自主的に検査することが大事なので検討いただければと思います。</p>
事務局	<p>先ほど滝本委員からいただいたみたらし団子についての意見ですが、時間的な制約もある中で大量調理を行う難しさもあります。物資の選定にあたっては、添加物の入っていないものを選定するなど、十分に配慮しています。</p> <p>食材についての検査体制はきちんとしており、周期的なモニタリングも実施しています。</p>
斎藤座長	<p>モニタリング項目は細菌だけでしょうか。</p>
事務局	<p>細菌検査のほか、理化学検査も実施しています。着色料や保存料の使用状況についても定期的に検査しています。</p>
斎藤座長	<p>学校給食では無添加を推奨しているということでしょうか。</p>
事務局	<p>可能な限り不要な添加物を使用していないものを使用するよう心掛けています。</p>
斎藤座長	<p>保存料を使用していないということは、取扱い上、微生物・菌も増えるので、管理をしっかりと行う必要があるので注意が必要です。法律上、添加物の使用が悪いわけではないですし、決められた範囲で使用していれば保存期間も伸びますし問題はありません。</p>

事務局	<p>中学校給食の献立についてご意見いただきありがとうございます。</p> <p>大泉学園の視察日は、中秋の名月ということで、みたらし団子を知ってもらいたいという食育の観点からも献立作成をしています。当日は、中学校で実際に使用する食器を使用し、試食いただきました。本来であれば、みたらし団子の代わりに野菜の煮物などもあれば、鮭もあり、味噌汁もあり完璧な献立になろうかと思えます。しかし、限られた調理場の設備・調理時間の中で調理する必要があります。旬のもの、行事食等を子どもたちに伝え、季節を感じてもらおうという食育の観点も大事だと考えています。いただいた意見も参考にしながら今後の献立作成に取り組んでまいります。</p>
斎藤座長	<p>では、今後の対応について、事務局から説明をお願いします。</p>
事務局	<p>今回いただいたご意見については、今回の対象校 2 校及び調理委託業者へ早急に報告し、改善を依頼します。改善状況については、令和 6 年 2 月頃に書面にて報告させていただきます。今回の調理場実地確認の結果につきましては、他の学校でも同様の事例がないよう全小学校・支援学校及び全調理業務委託業者へ通知いたします。また、12 月末に調理業務委託業者への説明会も予定していますので、その際に説明させていただきます。</p> <p><u>2 その他</u></p> <p><u>&lt;学校給食用牛乳のストローレス対応について&gt;</u></p>
事務局	<p>環境の取組の一環として、学校給食での脱プラスチックストローの動きが拡大している状況です。</p> <p>大阪府は 2025 年の大阪・関西万博の開催をひかえる中、プラスチック製ストローの使用をゼロとすることを目標に取組を推進しています。</p> <p>大阪府の取組を踏まえ、本市に牛乳を供給している事業者から、今般、従来の飲用牛乳の容器の仕様を変更し、開封するためのミシン目を追加し、令和 6 年度からストローレス対応容器で牛乳の供給を開始する旨の連絡がありました。</p> <p>容器の開封には、ある程度、指の力が必要で、スムーズに開封、飲用するにはコツが要り、開封中にこぼれるリスクが高いものとなっています。この形態の容器でストローレス対応の取組事例がなく、全国でも初</p>

	<p>めてです。</p> <p>子どもたちが混乱なく開封できるのか、牛乳パックの開封が難しいと考えられる低学年、支援学級、特別支援学校の子どもたちへの対応はどうするのか、牛乳パック直飲みに抵抗のある子どもや保護者への対応など、様々な課題や懸念事項があります。</p> <p>現在、一部の学校にご協力をいただき開封の試行を実施しております。試行の結果も踏まえ、今後の本市の対応を検討していきたいと考えております。</p>
滝本委員	手で開封するのですね。
梅田委員	ミシン目で切って開封するのではなく、シールを剥がして開封するといった対応はできないのでしょうか。
事務局	事業者から形状の変更は難しいと聞いております。
梅田委員	低学年は難しいだろうし、こぼしてしまうと思います。こぼした後の掃除の手間などもあり、先生方も大変だろうと想像します。
滝本委員	牛乳瓶に戻すのはいかがでしょうか。
金岡委員	現在、牛乳瓶用の洗浄機が製造されていないという問題もあり難しいですね。
加瀬委員	プラスチックストロー廃止は学校給食での方針でしょうか。
事務局	<p>プラスチックストロー廃止は、SDGs の観点から大阪府だけではなく全国的に、学校給食も含めて取組が進められています。</p> <p>また、2025 年の大阪・関西万博も控えていることから、プラスチックストロー廃止が進められています。</p>
加瀬委員	プラスチックストロー廃止にどの程度効果があるのか疑問です。SDGs 実現のためにできる取組は他にもあるかと思いますが、大阪府の方針に堺市も合わせるということですね。
滝本委員	食育の観点からも行儀が悪い印象を受けてしまいます。牛乳パックで

	<p>ある必要があるのかなど、いろいろな制約があるかもしれませんが、改めて考える必要もあろうかと思います。</p> <p>紙ストローではダメなのでしょうか。</p>
事務局	<p>紙ストローは牛乳パックの大きさに入らず、またコスト面や紙ストローのゴミが増えるといったことを考慮しても難しいのが現状です。</p>
斎藤座長	<p>梅田委員の意見もありましたが、低学年では難しいと思われまし、試行を進めていく中で決めていただければと思います。</p>
	<p>本日予定していた案件はすべて終了しましたが、他に何かご意見があればお願いします。</p>
加瀬委員	<p>ふぐが名産品である愛知県の某自治体では、給食にふぐ刺しが提供されると聞いたことがあります。全調理員がふぐの調理免許を持っているそうです。</p> <p>大都市での学校給食とは意味が違いますが、独自に管理をすれば、そういったアイデアもあるということです。20年以上も食中毒が発生していないことは敬意を表しますが、子どもたちに何か特徴のあるものを食べてもらえるような挑戦もできればなお良いと思います。</p>
滝本委員	<p>第1回会議でお話のあった給食費についてはいかがでしょうか。</p>
事務局	<p>給食費の値上げではなく、物価高騰分として1食あたり25円を市で負担しています。1か月あたり18回の給食実施の計算で、月450円の支援となっております。また、今年度の2学期・3学期は無償化しており、保護者の負担はありません。</p>
滝本委員	<p>給食費に占める割合が高い牛乳の必要性など、これまでの当たり前がそのまま良いのかなど、様々な制約があるなかで難しいとは思いますが、抜本的な議論も必要かと思います。</p>
梅田委員	<p>小学校6年生の児童から言われたことですが、パン納品のトラックに色々なパンの写真が貼っており、メロンパンはいつ給食で出るのかなといった期待の声が上がっています。時には、変わったパンなども提供いただければありがたいなと思います。</p>

事務局	<p>来年度からアレルギー対応のルールが変更されると聞いたが、教えていただけますでしょうか。</p> <p>変更点は大きく2点あります。</p> <p>1点目は、令和6年度からは除去食対応を行う食材を市で決定します。これまでは、保護者からアレルギーの申し出があった場合、除去食対応可能な食材を決めることなく、調理場で可能な限り対応してきました。しかし、様々な種類のアレルギーが増加し、アレルギー対応が煩雑になっている現状も踏まえ、今後は、除去食対応を行う食材を市で決定することとします。対応する食材は、特定原材料8品目（アレルギー表示が義務化されている食材）と特定原材料に準ずるものとして20品目（アレルギー表示が努力義務化されている大豆製品やゴマなど）をあわせて28品目です。</p> <p>2点目としては、より安全な給食を提供するためには「完全除去対応」が必要である旨を文部科学省も推奨していることから、本市としても「完全除去対応」とします。</p> <p>具体的には、乳アレルギーの場合、現在は、飲用牛乳だけは飲めない人もいれば、飲用牛乳だけではなくシチューやチーズが入ったものも食べられない人もいます。また、シチューは食べられるがチーズやヨーグルトが入ったものは食べられないなど、同じ乳アレルギーであっても個々によって様々な段階の対応が存在し、対応が多岐に渡るといった現状があります。</p> <p>「完全除去対応」では、乳アレルギーという診断を受けた人には、牛乳・乳製品を全て除いた給食を提供することとなります。</p> <p>大泉学園での給食時間見学の際にもご覧いただいたとおり、献立表の分量通りに配膳されるとは限りませんし、食物アレルギーをもつ子どもは当日の体調によっても症状が左右されるといったことも考慮し、安全第一で給食を提供するという目的での変更となります。</p>
金岡委員	<p>私もアレルギーの研究もしていますので、気になっておりました。</p> <p>本当にアレルギーなのか好き嫌いなのかが分からないといったケースもあり大変かと思いますが、アレルギーと食中毒は絶対にあってはならないので、現場もそういった方針がある方が動きやすいかと思います。来年度は全員喫食制の中学校給食の開始に向けて忙しくなるかと思いますが、よりよいものを作っていただけるよう私たちも協力できればなと思っています。</p>

齋藤座長	アレルギー対応は非常に難しい問題であり、慎重にされた方が良いと思います。エピペンを打つなど、現場も負担が大きくなっています。
金岡委員	アレルギー対応のカレールウなどもありますが、給食で食べられると、外でも食べられると誤認してしまう危険性もあります。子どもが自分自身で守ることを学んでいただくことも大切だと思います。  <その他意見なし>
齋藤座長	以上で、本日の議題は全て終了しました。
事務局	座長、進行ありがとうございました。 以上をもちまして令和5年度第4回堺市学校給食安全衛生運営会議を終了いたします。  <閉会>