

令和 8 年度第 1 回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

|         |                                                                                                                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 日 時     | 令和 8 年 7 月 2 日(木) 午後 2 時 00 分～午後 3 時 30 分                                                                                                                             |
| 場 所     | 堺市役所本館 3 階 第 2 会議室                                                                                                                                                    |
| 出 席 者   | 構成員：金岡座長、河井構成員、佐藤構成員、河合構成員、梶原構成員、弓中構成員<br>事務局：教育委員会事務局職員<br>傍聴者：1 名                                                                                                   |
| 案 件 等   | 1 学校給食の概要および実施状況について<br>2 学校給食費必要額設定の考え方について<br>3 令和 8 年度の活動内容について                                                                                                    |
| 資 料     | 1 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱<br>2 令和 8 年度構成員名簿<br>3 学校給食の概要および実施状況について<br>4 令和 8 年度の学校給食費必要額の設定について<br>5 令和 7 年度実地確認結果および当該結果を踏まえた取組<br>6 令和 8 年度年間計画（案）<br>7 令和 8 年度実地確認票（案） |
| 会 議 内 容 |                                                                                                                                                                       |
| 河井構成員   | <p>&lt;開会&gt;</p> <p><u>&lt;委員の紹介&gt;</u></p> <p><u>1 座長の選出</u></p> <p>金岡構成員でいかがでしょうか。</p>                                                                            |
| 出席構成員   | <了承>                                                                                                                                                                  |
| 金岡座長    | <p>（職務代理の指名）</p> <p>河井構成員を職務代理に指名します。</p>                                                                                                                             |
| 事務局     | <p><u>2 学校給食の概要および実施状況について</u></p> <p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p>                                                                                                            |

|       |                                                                                                                                                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 佐藤構成員 | 学校給食の施設設備等の整備状況について、今後は全校がドライフロアシステムの調理場になっていく方針でしょうか。                                                                                             |
| 事務局   | 現状の堺市の小学校の単独調理場の状況を調査した上で、ドライフロアシステム化を進めていくことになっております。                                                                                             |
| 佐藤構成員 | ドライシステムの調理場のほうが衛生面でいいというところですね。                                                                                                                    |
| 事務局   | その通りです。                                                                                                                                            |
| 佐藤構成員 | 堺市の取組としていいなと思うところとして、万博給食っていうのが去年あったかと思うのですが、今年も実施するのですか。                                                                                          |
| 事務局   | 今年は万博給食と題した献立の実施はしていませんが、世界の料理を取り入れています。                                                                                                           |
| 梶原構成員 | 学校の給食試食会で、数名のお母さんからお声が上がったのですが、ラーメンとパンみたいな炭水化物と炭水化物組み合わせがあるのですがこの場合、ラーメンだけではだめですか。                                                                 |
| 事務局   | 栄養価ももちろん計算した上で提供させていただいています。ラーメンと言いましても、ご家庭で食べるような量の麺が入っている訳ではなく、ラーメンだけでは炭水化物、糖質等の栄養素が足りないために、パンと組み合わせてラーメンを提供しているようになっております。                      |
| 弓中構成員 | 中学校一年生の娘がいるのですが、いつも配膳をする時に、たくさん食べる男の子が先に配膳すると最後の方がなくなってしまうということを聞くので、資料にあるように食器と食缶を四等分してこれぐらい入れるんだよっていう取組がすごくいいなと思いました。それがこどもに伝わっていただければいいなと思いました。 |
| 河合構成員 | 食材の検査のことですけど、0157 を対象にしている理由っていうのは何かあるのですか。腸管出血性大腸菌であれば 0157、026、0111 は、ペロ毒素を産出します。検査法的にもまずはペロ毒素があるかないかを検査し、その後、型を特定します。                           |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事務局   | 平成 8 年の 7 月に 0157 学童集団下痢症が発生し、給食を一時中止しました。平成 8 年の 11 月に給食を再開すると決めた時に、給食を安全に提供するための対策を検討しました。平成 8 年当時は、加熱調理を実施していなかったため、再開時は、すべての献立については加熱調理するということと、0157 を原因として食中毒が起こったというところで、食材に関しては、事前に 0157 の検査をしようというところで決定しました。この時決定したことをこの間引き継いで実施しています。                                                                                |
| 河合構成員 | 保存食の検査で、E. coli 検査をして、食材の検査で大腸菌群を検査するとなっていますが、E. coli 検査は、病原性を持っている大腸菌を疑う検査、糞便汚染の指標です。大腸菌群は衛生管理の指標となるものなので、検査対象の項目を今後変えてもいいのかなと思いました。保存食は大腸菌群を検査し、食材は病原性大腸菌 E. coli を検査にしたら検査の実施する意義が高まるかと思いました。                                                                                                                               |
| 金岡座長  | 専門的なご指摘、ありがとうございます。0157 を調べる時に、他のものと一緒に調べられないとか、こうグループで調べるということは難しいのでしょうか。                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 河合構成員 | 検査の種類や手法が違います                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 河井構成員 | <p>去年も委員をさせていただいていまして、いろいろと現場も入らせていただいて、我々が小学校の時とは違って、食育にすごい力を入れているなということが、すごくわかりました。食を通して海外に興味とか、あるいは自分とこの街の興味が非常に沸くようなことにも、こどもの知識を広げていくにも、すごく良い取組を積極的になさっているので、今年も引き続き、ぜひ取り組んでいただきたいと思います。</p> <p>また、アレルギー対応食品がどんどん増えてきていますので、ナッツ類が増えてくるかなと思われるので、メニューを考えると、使用する食品が少なくなっていくというのは非常に厳しいところはあるのですが、是非頑張って取り組んでいただきたいと思います。</p> |
| 金岡座長  | 先ほど佐藤委員からも出た各学校の現状を見てドライシステムに更新しようということですがけれども、まだ半分ぐらいって思っていてよろしいですかね、5 ヶ年、10 ヶ年等計画は立てていますか。                                                                                                                                                                                                                                   |

|       |                                                                                                                                                                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事務局   | 今年度、全小学校の調理場の状況を調査することになっておりまして、調査結果を踏まえて、教育委員会で調理場のあり方とかいったところを検討していきたいと思っています。                                                                                              |
| 金岡座長  | 去年は、万博給食を通じて、世界の食を食べられるという経験ができたと思います。地域別に選んでいただいて、その中から国を選んでいただいていたと思うのですが、万博が終わったとはいえ、我々は万博の遺産を引き継いで、世界との接点を受け継いでいこうということなので、万博給食とうたわなくてもいいかと思うのですが、ぜひ続けていただければありがたいなと思います。 |
| 事務局   | 万博給食とはうたいませんが、世界の料理、世界の食文化は引き続き実施します。                                                                                                                                         |
|       | <p><u>3 学校給食費必要額設定の考え方について</u></p> <p><u>&lt;資料に基づく説明&gt;</u></p>                                                                                                             |
| 金岡座長  | 今のご説明に関しまして、ご意見いかがでしょうか。                                                                                                                                                      |
| 梶原構成員 | 中学校の給食費は、小学生と比べたら高いので、今年度は無償化で大変助かりました。今後も無償化をしていただけるのでしょうか。これは一年限りなののでしょうか。                                                                                                  |
| 事務局   | 給食費の無償化に関しましては、中学校は今のところは今年度限りということです。来年度は、予算要求の時に検討していく形になります。                                                                                                               |
| 佐藤構成員 | 小学校のほうの無償化は多分、国の交付金からでていると思うのですが、これは引き続きできるということですか？                                                                                                                          |
| 事務局   | 小学校は恒久的です。                                                                                                                                                                    |
| 佐藤構成員 | 物価上昇というのも、グラフを見るまでもなく買い物に行けばすぐわかりますし、何もかも上がっている状況なので、今回小学校は全部恒久的無償化、これは非常に嬉しいです。中学生は今年度限りということ                                                                                |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>で来年どうなるかわからないので、仮に無償化でなくなり、保護者の負担が必要になってきますということになった時には、説明や算出方法、こういう物価上昇の指数等々を加味して保護者負担額を決めていますということを、周知徹底していただくのがいいのかなと思いました。</p>                                                                                                                                          |
| 梶原構成員 | <p>本当になにを買うのも高いので、その中でこうやっていろいろ考えてやったださっているのがわかります、感謝します。</p>                                                                                                                                                                                                                  |
| 河合構成員 | <p>大変物価高で苦勞して予算を検討しながら、児童の給食を守ってあげようというのはわかります。例えば堺市で作っているお野菜とか、お米とかを活用して安く手に入れるとか、近隣の農家さんと契約するとか、ご検討いただいてもいいのかなと思います。</p> <p>どちらが高いか分かりませんが、安くなるのであればそういうことも検討されていいのかなと思います。</p>                                                                                              |
| 事務局   | <p>今ご意見いただいた件なのですが、堺市産の農産物の活用は農家さんとかと協力していただいて、取り入れていっているのですが、堺市のこどもの人数の給食分の量となると、結構な量が必要になってくる中で、大量に作っているというところがなく、なかなか難しいというところもあります。使えるものはもちろん地元のものをというところで、堺の日献立ということも紹介させていただいています。ただ、堺産の農産物は取り入れているというところではあるのですが、大量に取り入れて、大量に安くっていうところまでは、なかなか繋がらないというところにはなっております。</p> |
| 金岡座長  | <p>大都市の一番つらいところですね。お米は、ちょっとは安くなってきているのでしょうか？</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| 事務局   | <p>もともと堺市産の方が高い値段でしたが、他府県のものの価格がすごく上がりました。それに比べると堺市産の方が少しでも安くはなっていますが、作っている量が限られています。その中から学校給食の方に提供頂けるものを調整はしていますが、集めるのが難しい状況です。中学校給食も始まりましたので、堺市の学校給食で必要な量もすごく増えておりますので、そのあたりが難しいです。</p>                                                                                      |
|       | <p><u>4 令和8年度の活動内容について</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                 |

|       |                                                                                                                                                            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p><u>＜資料に基づく説明＞</u></p>                                                                                                                                   |
| 金岡座長  | <p>それでは、全体に対してご意見・感想ありますでしょうか。</p>                                                                                                                         |
| 佐藤構成員 | <p>このチェックリストは小学校調理場用とセンター用って作られていますけど、中身は一緒ですか？</p>                                                                                                        |
| 事務局   | <p>ほぼ同じような内容になっているのですが、小学校給食と違って、中学校、センターのほうが区分けがされていたりとか、ちょっとシステムの違うものがありますので、そういったところに合わせて小学校をもとにセンター用を少しだけ変えています。</p>                                   |
| 佐藤構成員 | <p>給食センターって昨年に見学させていただきまして、色分けであったり、区分けを色々されていたりと思うのですが、そういう意味では小学校の給食のところとは様式が違います。注意するポイントとかも、ちょっと変わってくるのかなと思いました。給食センター用にアップデートしていただいてもいいのかなと思いました。</p> |
| 金岡座長  | <p>見比べるとパンラックがないんですね。</p>                                                                                                                                  |
| 事務局   | <p>はい。棚みたいになっている部分もあるので、ご確認いただいたらいいのかなというところです。</p>                                                                                                        |
| 金岡座長  | <p>換気扇と網戸がないので、そこも抜いてあるっていう。設備上の違いっていうところが大きいですね。</p>                                                                                                      |
| 事務局   | <p>そのとおりです。</p>                                                                                                                                            |
| 金岡座長  | <p>今度は給食センターの中へ入れていただけるんですか？</p>                                                                                                                           |
| 事務局   | <p>はい、この中に入ってくださいます。</p>                                                                                                                                   |
| 金岡座長  | <p>PTAの方はご覧になった方もあるかもしれないですけども、すごい設備です。</p>                                                                                                                |

|      |                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 金岡座長 | <p>特に他にご意見ご質問はございませんでしょうか？ありがとうございます。</p> <p>これ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１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>                             |