

題 名	平成 29 年度第 2 回あま市立学校給食センター運営委員会議事録
日 時	平成 30 年 2 月 21 日(水)午後 1 時 30 分～
開 催 場 所	あま市役所本庁舎 3 階 特別会議室
出席委員	(教育長職務代理者) 堀江 徹二郎 (教育委員会委員) 佐藤 明美 (秋竹小学校長) 賀島 美恵子 (美和東小学校長) 横江 由美 (甚目寺西小学校長) 恒川 則明 (七宝北中学校長) 中野 義彦 (美和中中学校長) 石村 眞一郎 (甚目寺南中学校長) 石垣 勇治 (秋竹小 PTA 会長) 後藤 辰実 (美和東小 PTA 会長) 山田 美里 (美和中 PTA 会長) 柏子見 秀敏 (甚目寺南中 PTA 会長) 山下 一成 (保育園士長) 菱田 洋子
欠席委員	(七宝北中 PTA 会長) 戸谷 彰 (甚目寺西小 PTA 会長) 西川 昇吾
事務局	(教 育 長) 松永 裕和 (教 育 部 長) 木村 元彦 (学校給食センター課長) 河竹 雅義 (学校給食センター課主幹兼甚目寺学校給食センター所長) 後藤 好和 (七宝学校給食センター所長) 山田 恵里子 (美和学校給食センター係長) 深見 恵子 (七宝学校給食センター栄養教諭) 兼子 睦子 (美和学校給食センター栄養教諭) 辻 麻里 (甚目寺学校給食センター栄養教諭) 増田 志津恵
傍 聴 人	なし
議 題	1. 平成 30 年度学校給食用物資納入業者の指定について 2. 平成 30 年度小中学校・保育園給食日数について
報 告	1. 平成 29 年度食に関する指導の取組について 2. 平成 29 年度献立内容について 3. 平成 29 年度衛生管理について 4. 平成 29 年度保育園給食・食育について 5. その他
会議資料	会議資料 ・資料 1～資料 8

議題

1. 平成 30 年度学校給食用物資納入業者の指定について

事務局説明

新規納入業者は 2 者、辞退納入業者は 4 者であり、平成 30 年度納入業者は 31 者で進めていくと説明

<主な質疑応答>

(委員)

海部東農業協同組合について衛生管理採点に点数がないが、その理由は。

(事務局)

農協については、各店舗で保管していないので、衛生監視採点は必要ではない。

2. 平成 30 年度小中学校・保育園給食日数について

事務局説明

平成 30 年度より小中学校とも 2 期制となり年間給食日数が小学校 1 年生 188 日、2 年から 4 年生まで 192 日、5 年生 189 日、6 年生 190 日、中学校 1 年生 193 日、2 年生 187 日、3 年生 177 日となる等説明。

<主な質疑応答>

(委員)

小中学校が 2 期制に移行することに伴い、資料 2 について夏休み等の長期休暇の表示方法が解りにくいので来年度から検討してはどうか。

(事務局)

検討します。

報告

1. 平成 29 年度食に関する指導の取組について

事務局説明

<主な質疑応答>

(委員)

資料の一部に見にくい箇所があるので検討してください。

(事務局)

改善していく。

(委員)

給食だよりに掲載されているレシピを参考にしている。

子どもたちがおいしいと言っていた料理や私たちの知らない知識があり、保護者からも好評なので今後も続けてもらいたい。

(委員)

親子料理教室について、今後開催回数を増やす対応はあるか。

(事務局)

親子料理教室は夏休み期間を利用し、栄養教諭等が講師となり開催している。

栄養教諭等の研修や会場の都合もあり、増やすことが難しい状況である。

(委員)

冬休み期間は、クリスマス料理やお正月料理など、インパクトも強いので、実施できると効果的なものになると思う。

(事務局)

冬期はノロウイルスやインフルエンザなど感染の流行時期でもある。会場の利用状況等、今後開催時期も含めて検討したい。

2. 平成29年度献立内容について

事務局説明

<主な質疑応答>

(委員)

デザートセレクトを実施しているが、メインのおかずのセレクトというものはあるか。

(事務局)

現在は行っておりません。

給食センターでは、現在の食数分の給食を学校衛生管理基準に基づいて提供しているが、さらに副食を増やすことは難しい。

(委員)

今年の冬は野菜の高騰が話題になり、給食センターでも苦労されていると思うが、12月はほうれん草が不作のため使用できなかったとあるが、他の野菜でもそのようなことがあったのか。

(事務局)

学期で契約している愛知県学校給食会の冷凍のものを使用することもある。

どこの地域でも食材は、旬のものを使用したい、子供たちに食べさせたいという思いがあるので需要が高まり、供給が追いつかないことがある。

(委員)

児童生徒が献立表を見て、今日の郷土料理は何県のものかという言葉も聞かれるので続けてもらえたらありがたい。

(事務局)

郷土料理は昨年度より実施しているもので児童生徒に日本各地の郷土料理を知ってほしいという思いから毎月1回取り入れている。今後も実施していく。

(委員)

6月、11月、翌1月の愛知県の郷土料理はどのような献立か。

(事務局)

6月は「愛知バーグのあんかけ」で、愛知県産の野菜やお肉を使用したハンバーグ、「愛知野菜の青菜和え」、「具だくさん味噌汁」、「お米のタルト」お米のタルトのお米に愛知県産を使用しています。11月は「つくね」、「味噌おでん」、愛知県産の小松菜を使用した「小松菜のおひたし」、1月に関しては、15ページにあります全国学校給食週間の1週間をとおして、愛知県の食材や郷土料理を中心に献立を作成しました。

3. 平成29年度衛生管理について

事務局説明

<主な質疑応答>

(委員)

一宮保健所の衛生管理指導を受けているとあるが、津島ではないのか。

(事務局)

一宮保健所が衛生管理指導の管轄になる。

補足として、学校衛生管理基準の改訂により、来年度からノロウイルス検査を実施する。

(委員)

ノロウイルス検査の方法はどのようなものか。

(事務局)

検便検査によるもので従来の検査項目である赤痢菌、サルモネラ菌、O157に加え、10月から3月までの期間、ノロウイルス検査を実施する。

4. 平成29年度保育園給食・食育について

事務局説明

<主な質疑応答>

質疑なし

5. その他

事務局説明

新学校給食センターについて報告します。

平成29年7月にあま市新学校給食センター整備事業の応募者による事業提案に関するプレゼンテーションとあま市新学校給食センター整備事業プロポーザル審査委員会から応募者への事業提案に関する質疑等を実施し、受託候補者にTSUCHIYAグループ、代表企業TSUCHIYA(株)名古屋支社。構成企業としまして、(株)石本建築事務所名古屋オフィス、(株)朝本組が選定されました。

受託候補者より示された新給食センターの鳥瞰図を資料として付けさせていただきました。あくまでも事業提案のイメージ図です。

新学校給食センターの運営方式を検討するに当たり、学識経験者、教育委員会の代表、学校関係者の代表など様々な関係者の方を委員として、あま市新学校給食センター運営検討委員会を立ち上げ、市の学校給食事業に対するご意見や要望等を伺うとともに、新センターでの課題や対応策を議論いただき、どのような方式が望ましいかを検討いただきまして、検討委員会では市の運営方式として、民間委託が望ましい方式であるとのご意見をいただきました。

本事業が食育推進の拠点として、将来のあま市を担う子供たちの心身の健全な発達に資するよう目指してまいります。

<主な質疑応答>

(委員)

アレルギー対応食の提供について、民間委託の方が対応しやすいのか。

(事務局)

事業者の募集要件にアレルギー対応食の提供経験があることを条件にすることで、平成31年9月からのアレルギー対応が可能であると考えている。

【閉会時刻：午後2時45分】

