

令和 6 年度 第 2 回 成田市学校給食センター運営委員会 会議概要

1 開催日時

令和 7 年 1 月 27 日(月)午後 1 時 30 分から午後 2 時 20 分まで

2 開催場所

平成小学校学校給食共同調理場 2 階会議室

3 出席者

1 号委員 葉山委員・渡邊委員

2 号委員 岩館委員・菅谷委員・石川委員・前橋委員

3 号委員 京増委員(委員長)・三橋委員(副委員長)・小田委員

(事務局) 日暮教育長・小川教育部長・福島所長・小川係長・平山副主査
瀬尾栄養教諭

4 議題

(1)学校給食施設整備事業について

(2)その他

①食材納入業者との物資売買協定書の締結及び食材選定の基本事項の策定
について

②アレルギー除去食対応について

5 議事(要旨)

(1)学校給食施設整備事業について

(事務局から説明)

学校給食センター本所の移転再整備の進捗状況について説明した。

今年度の状況として、出入口スロープ設置のための擁壁設置等を行った外構工事(その 1)については、既に工事が完了し、施設本体の工事である建築工事、電気設備工事、機械設備工事や、これらの工事の監理委託、厨房機器及び厨房備品の購入は、令和 8 年 2 月 27 日を期限として、契約を締結した。

今後の予定としては、敷地内の雨水排水設備や駐車場等の設置を行う外構工事(その 2)や、供用開始後に給食調理を行う委託業者の選定、給食開始に必要な備品及び消耗品などを購入し、令和 8 年の 2 学期からの給食開始を予定している。

(質疑応答)

京増委員： 物価高騰や人手不足などによる工期への影響はないか。

事務局： 現在のところ、予定どおり進めている。今後、社会情勢等の影響があれば、受注者と協議しながら進めていく。

(2)その他

①食材納入業者との物資売買協定の締結及び食材選定の基本事項の策定について (事務局から説明)

令和 4 年度から、給食の安全性や質を維持する観点から、食材選定基準の策定について検討を進めてきたが、安全・安心な食材を確実に納入していただくために、食材納入業者との安定的な取引体制も重要であることから、食材納入業者との契約方法の見直しと併せて検討し、次の 3 点に整理したことを説明した。

- ① 物資売買協定書(案)：食材納入業者と市が締結する。見積依頼から発注までの流れ、支払方法といった基本的な取引内容を定める。
- ② 物資規格仕様書(案)：納入時の基本的な遵守事項について定める。
- ③ 食材選定の基本事項(案)：給食の安全性や質を維持するために、栄養士が食材を選定する際に基本とする事項を食材ごとにまとめた。国内産を優先すること、 unnecessary 食品添加物や遺伝子組み換え食品は避けることなども定める。

上記(案)については、令和 7 年度からの運用開始を考えている。

(質疑応答)

京増委員： 1 万人近い子どもたちの食材を確保することは大変だと思うが、予定した献立どおり提供できているか。

事務局： 近年、食材価格の高騰や天候不順などの諸問題はあるが、業者と協議しながら進めており、現時点では食材が手に入らないといったことはない。

京増委員： 外食産業は、米の値段が上がった分、量を減らすということもできるが、給食は栄養価が決まっているためそれはできない。予算がオーバーする分は市で補填しているのか。

事務局： 食材価格、特に米の価格が高騰しているが、各調理場の栄養士が栄養価を維持しながら物価上昇にも対応し、できる限り一食当たりの単価に収めるよう努めている。しかし、賄いきれない部分もあるため、市が補填している。

京増委員： 給食は規模が大きいので、栄養士さんも大変だと思うが、今後も子どもたちのために、よろしくお願いしたいと思う。

①アレルギー除去食対応について

(事務局から説明)

アレルギー除去食の現状と、今後に変更しようとしている次の 2 点について説明。

- ① 給食に「いくら・あわび・そば」は原則として使用しないことを定める。このことから、卵以外に食物アレルギーがある場合でも、その食材が「いくら・あわび・そば」であれば、医師の診断を受けたうえで、除去食の提供を可能とする。
- ② 提供方法について、除去食の提供がある日のみ専用容器を使用、除去食の提供がない日は、通常食での提供とする。

上記の変更については、令和 7 年度からの運用開始を考えている。

(質疑応答)

葉山委員： 給食にいくら、あわび、そばは使用しないということだが、「原則として」という表現が気になる。「原則として」で言い切らない理由は何か。今後、使用しない食材に追加があるのか。使用しない食材は誰が決めるのか。

事務局： 加工された商品の中の成分として入る恐れもゼロではなく、その可能性も踏まえて「原則として」と表現しているが、給食の食材としては 3 品は使用しない。今後、給食に使用しない食材は、栄養士会や学校及び教育委員会と協議しながら決めていく。

葉山委員： 給食に使用しない食材は、学校ごとの対応ではなく、市全体で統一して決めるものなのか。例えば、ある学校の栄養士が自分の学校はピーナッツは出さないと決めたら、その学校の子は医師の診断があれば除去食が可能となるのか。

事務局： 学校ごとの対応は考えていない。あくまでも市として統一して考えていきたい。

葉山委員： 卵以外にもうひとつアレルギーがある子はたくさんいるが、要望があれば、その食材を給食に使用しているかどうかの確認や教育委員会の協議を経て、市全体で使用しない食材に追加するということが有り得

るのか。

事務局： 要望があった時には協議はしたいと考える。

京増委員： 子どもたちのアレルギーの診断はとても難しいと思う。実際の医療現場で、この食材は解除できるという判断基準などがあれば参考に教えていただきたいが、いかがか。

小田委員： アレルギーの診断は非常に難しい。血液検査の結果が良くなっても症状が強い子も多いが、早い時期から受診すれば、卵などは小学校に入学するまでにある程度は食べられるよう治療をしていくので、小学生で完全除去食対応になる子はそう多くはない。ただ、症状が重かったり、治療がなかなかうまく進まなかったりして、微量の卵の混入も難しい子もいる。卵除去食の提供のない学校に通っている子のことを考えると、卵除去食の提供校が増えると良いと感じている。

また、これまでは食物アレルギーといえば、卵、小麦、牛乳が主なアレルゲンだったが、今はナッツ類、特にクルミのアレルギーが増えている。食生活の変化などの影響もあると思うが、その時その時に合わせて対応を考える必要があると思う。ナッツへの対応については、今後の課題として良いと思う。

最後に、乳については、卵よりも小学生になるまで持ち越してしまう子が多いので、市として乳についてどこまで対応できるのか、目指していけるのかについても、相談できたらと思う。

京増委員： 市は、アンケート調査でどのようなアレルギーがある子がいるか把握していると思うので、固定的な対応ではなく、状況に合わせてその都度考えていければ良いと思う。

また、提供方法の変更については、とても良いことだと思う。毎日専用容器で提供するのではなく、できる限りみんなと同じように食べられるよう改善して対応していくとのことで、非常に嬉しく思う。

7 傍聴

傍聴者 0 人