

令和2年度

第2回みどり市笠懸地区学校給食提供方式

検討委員会 記録

9月30日（水）



# 第2回みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会記録

令和2年9月30日（水曜日）

## 会議日程

令和2年9月30日（水曜日）午後2時00分開会

- ・大間々学校給食センター 視察
- ・議題
  - 1 保護者等の意見の整理について
  - 2 学校給食提供方式評価表について
  - 3 みどり市学校給食提供方式の比較について
    - (1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食
    - (2) 安全安心な給食の提供
    - (3) 食物アレルギーへの対応
    - (4) 食育の推進
    - (5) 地産地消の推進
    - (6) 災害時の対応
  - 4 給食提供方式の概算費用の比較について
  - 5 その他
- ・その他

## 出席委員（10人）

委員長	堤 洋 樹	副委員長	後 藤 昌 宏
委員	小 沼 和 彦	委員	阿 藤 恵 子
委員	大 澤 孝 志	委員	金 子 浩 章
委員	須 永 麻 子	委員	橋 場 基
委員	森 田 峯 治	委員	吉 田 努

## 欠席委員（2人）

委員	神 戸 美 恵 子	委員	田 村 孝 裕
----	-----------	----	---------

## 傍聴（5人）

みどり市民3名、桐生タイムス社、上毛新聞社

## 説明のため出席した者

教育部長	星 野 和 弘	教育総務課長	金 高 吉 宏
教育総務課長補佐	黒 澤 寿 一	大間々学校給食センター所長	持 箸 圭 二
新設校準備係長			
大間々学校給食センター主査	小 倉 敦 史		

---

## 事務局職員出席者

教育総務課長補佐	正 田 一 仁	総務係主査	小 林 洋 行
----------	---------	-------	---------

◎開会・開議

午後2時00分開会・開議

---

◎大間々学校給食センター 視察

[大間々学校給食センター職員 説明]

---

◎事務連絡

[教育総務課長 事務連絡]

---

◎発言の訂正

○委員：前回の発言の中で、センターから各学校までの配送時間が20分と発言をしてしまったが、実際は調理をした後を始点として、そこからセンターからの移動時間、学校から配食される全ての時間が2時間ということである。訂正させていただきます。

---

◎諸般の報告

○委員長：諸般の報告です。本日は神戸委員、田村委員が欠席ということでご報告を受けております。

それから、第1回検討委員会の中で会議を公開することになっております。各新聞記者及び一般の傍聴を許可いたします。

以上で、諸般の報告を終わります。傍聴される方は、入室をお願いします。

[傍聴者 入室]

○委員長：それでは、次第に従いまして議事を進めさせていただきます。

---

◎議題

1 保護者等の意見の整理について

○委員長：それでは、議題の1、保護者等の意見の整理について、事務局より説明をお願いいたします。

[教育総務課職員 説明]

○委員長：ありがとうございました。ただいま、事務局より説明がありました。

これに対して、何かご意見等があればお願いいたします。

[少し間あり]

○委員長：よろしいですか。

[「はい」の声あり]

○委員長：保護者のご意見もとても参考になりますが、私が少し気になったのは、給食はお子さんが食べるものなので、本当はお子さんの意見も聞きたいと感じました。

他に、」ご意見等もないようですので、1 保護者等の意見の整理については、終了させていただきます。

---

## 2 みどり市学校給食提供方式の比較について

### (1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食

○委員長：続きまして、2 みどり市学校給食提供方式の比較についてです。こちらは、6つの項目に分かれております。ボリュームがかなりありますので、ある程度まとめて進めたと思います。まずは、(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食について、事務局より説明をお願いいたします。

〔大間々学校給食センター職員 説明〕

○委員長：ありがとうございます。それでは、(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食について、何かご意見等があればお願いいたします。

〔少し間あり〕

○委員：センター方式で、できあがったものを各学校へ配送する場合、給食配膳時刻から見ても1時間くらい早く配送しているのは、何か理由があるのか。

自校方式の場合、つくった後、30分くらいで食べられるような状況であるが、もう少しつくる時間を遅くしても、間に合うのではないかと感じた。

○事務局：大間々学校給食センターは、最大3,000食をつくる能力があるが、調理した後もお昼前には次の日の準備があるなど、多くの作業がある中でスケジュールを組み合わせ、かつ2時間以内の給食を納めるようなスケジュールとなるように今の調理員の人員やトラック3台で運用している。

例えば、トラックの台数や調理員をふやすとか、施設をもっと大きくするなどすれば可能かもしれないが、一般的なセンターの運用でいくと、給食まで2時間以内になるようなスケジュールを組んでおり、今のような時間になっている。

○委員：いろいろ比較しているが、基本的にセンター方式であっても自校方式であっても、食事の内容自体は変わらない。資料のサラダはセンターのほうが美味しそうに見えるが、自校方式でも同じように設備があれば同じものになるのではないか。

○委員長：現状で、こういう差が出ていることだけである。

○委員：実際は、献立とか内容に違いがあるわけではない。

○委員長：お話をいただいて比較をされていますが、特にここの部分是一緒だということで、次に移ってよろしいですか。

〔「はい」の声あり〕

○委員長：では、次に移りたいと思います。

---

### (2) 安全安心な給食の提供

### (3) 食物アレルギーへの対応

○委員長：続いて、(2) 安全安心な給食の提供と(3) 食物アレルギーへの対応について、関連する案件ということで一緒に説明いただきたいと思います。事務局より説明をお願いいたします。

〔大間々学校給食センター職員 説明〕

○委員長：ありがとうございました。それでは、(2) 安全安心な給食の提供と(3) 食物アレルギーへの対応について、何かご意見等があればお願いいたします。

〔少し間あり〕

○委員：まず安全のところ、異物混入防止ということでは、食材からの異物混入、もしくは調理中の異物混入、調理中の外から入ってくる虫などの異物混入も考えられる。

自校方式を新しくする場合でも、今の狭い調理場面積のままで外から虫が入ってこないように二重扉にすると考えると、調理スペースが狭くなってしまう。

異物混入防止をする場合、二重扉にすれば調理場全体の面積が狭くなってしまい、真空冷却器等の設備を設置する場所もなくなる。また、必要な数だけシンクが置けないため、アレルギー食を含む食材があっても、シンクや釜の使い分けができないため、洗っては使うということを繰り返すしかない。このような調理場の環境では、安全性を確保するためには異物混入だけに限らず、ハサップの面でも難しいと印象を受ける。

学校の敷地を使うなどして調理場の面積を大きく広げることができれば理想に近い調理場ができると思うが、例えばそこで30㎡程度広げられたとしてもたいした違いはないので、面積が狭いことで考えられる危険の回避は難しいと思う。

アレルギーのところでは気になったのは、大間々学校給食センターでつくったアレルギー食を各学校に配送することは決して悪い考え方ではないと感じている。ただ、配送にあたっては完全に蓋をした状態で違う児童に配食するような誤配が絶対にならないような対策をしないといけない。

その他気になったのは、食器。食缶は分けて持っていくが、食器に関しては児童専用のものを用意するのか、それとも一般の児童と同じ食器を使うのが問題になってくる。一般の児童と同じ食器を使うのであれば、例えば、前日に卵料理が出て、万が一洗い残しがあった場合、洗い残した食器がアレルギーの児童に行くことも想定すると、食器は専用のものを用意したほうが良いのかを考えなくてはならない。そうすると、食器と配送の容器を一般児童専用とアレルギー児童専用で完全に仕分けて持って行くことがセンターでそこまでの運用ができるのかということがあるので、いろいろなことを細かく精査していかないと、事故というのは起こるのかなと思った。

また、アレルギーの児童については、全員とは言わないが、児童なので、自分と違うものを食べていると、先生が目の届かない場所でいじめに発展することもある。例えば、卵焼きの代わりに肉団子というように見た目が違う代替食は良くない。できるだけ、見た目を合わせて遜色のない代替食であればいじめが起こる可能性がある。

いじめの問題や安全性、児童の個人情報の流出がないような徹底したものを決めていかないとアレルギー対応は難しいと感じている。

○委員：事故のことについてだが、自校方式とセンター方式の大きな違いは、もし何か食中毒があった場合、センターのほうが対象者が多くなる。

○委員長：1回食中毒が起こると大人数に影響を与えるが、逆に自校方式のほうが、個別に食中毒が起きる可能性は高くなる可能性もありますよね。

○委員：設備を同じにつくったとしたら、自校方式とセンター方式の大きな違いは、食中毒になる対象者が少ないか、多いかの違いだけである。

○委員長：例えば、センターで発生した場合は、ある程度区切りがあって、全部に食中毒が発生するのではないと個人的に思っている。

○委員：センターでは、釜毎に全部管理をしていて、容器から何から分けなければいけない。この釜でつくった給食はどこの学校またはどこのクラスに配食すると管理されていて、食中毒が出た場合にその釜を特定できるようになっている。

つい最近、ある街で1,000人近い食中毒があった。それは海苔をつくっていた人が原因でした。加熱するものは調理員も皆さん気にされているので、芯温や冷却とかをやっていれば、それほど大きな食中毒に発展することは考えにくい。そのために加熱をして菌を殺している。

だから、絶対ないとは言えないが、加熱しないで口にするものに関して言うと、やはり食中毒がセンターで発生した場合には影響が大きくなる。それはセンターだから悪いとか自校方式だから良いというわけではなく、たまたまセンターで発生してしまったというだけである。

以前、発生してしまった所では、それ以来、各食材を納品している業者さんを毎年訪問しており、きちんと衛生管理がされているか確認している。徹底して下さいと口では言ってもなかなか業者さんがやってくれない所もあるので、そればかりはセンター方式とか自校方式で発生する規模では違いが出てくるが、発生する有無ではセンター方式と自校方式を比較するものではないと思っている。

○委員長：例えば、パンとか牛乳でも食中毒になれば全員に影響があるが、センター方式とか自校方式とかは関係ない。

○委員：例えば、最初に食中毒が起きた時点では原因が分からず、学校を休む児童が多くなり、最初は風邪だと思っていたがそうではないという事になって、それから原因を調べるのは難しくなるのではないか。

○委員長：先ほど話があったように、釜や容器が分けられていれば後からでも特定はしやすいのではないか。もちろんセンターの給食を食べた児童の全員が食中毒になる可能性がないとも言えないが、きちんと釜毎に管理されているのでそういう事がないようになっていると思う。

○委員：それもセンター方式も自校方式も同じ位のリスクがあると考えているのでしょうか。

○委員長：衛生的な面から見たら、圧倒的にセンターの方が確立は低いのではないかと思っている。

○委員：本来は食を通じて行っているものなので、衛生面で考えれば、自校方式であっても、センターであっても全く同じでなければいけないはずである。

○委員：今の比較というのは、40年の時の差がありウェット方式で良かった時代と今のドライ方

式を比較しているが、本当はその比較ではないということではないか。

○委員：そうである。新しい物同士であれば、同等な物ができるという事である。

○委員：コスト的な問題が大きいのではないか。

○委員長：今の自校方式の継続をセンターレベルに上げるためには当然投資が必要になるので、そこをコストをかけてでもやるかという話はあるかと思う。それについては次回の委員会でご説明があると思う。

○委員長：他の自治体とここのセンターの違いがあれば教えてほしい。

○委員：特徴的なのは、オール電化であること。オール電化は室内の温度が上がらないので、調理管理もし易く、食材が傷みにくいメリットがある。働く環境としてはとてもいい状況である。

○委員：ここのセンターは、フライヤーの油をしまっておく油庫があるが、油を入れるのも出すのも自動で床下を通っているなど最高の設備が整っている。給食センターは大きい市町村であればいくつかあるがだいたい市町村1つくらいしかないので、管理しやすく設備が整っている場合が多い。

自校方式は、学校の数だけたくさんあるので管理が行き届かず設備が比較的古いままの所が多い。そのため、新しい所と古い所の差はかなりある。

○委員長 新しい所のほうが圧倒的に進んでいる。ありがとうございます。他に、ございますか。

[少し間あり]

○委員長：ご意見等もないようですので、(2) 安全安心な給食の提供、(3) 食物アレルギーへの対応については、終了させていただきます。

---

#### (4) 食育の推進

#### (5) 地産地消の推進

#### (6) 災害時の対応

○委員長：続いて、(4) 食育の推進、(5) 地産地消の推進、(6) 災害時の対応について、事務局より説明をお願いいたします。

[大間々学校給食センター職員 説明]

○委員長：ありがとうございました。ただいま、事務局より説明がありました。

これに対して、何かご意見等があればお願いいたします。

○委員長：食育、GIGA スクール、地産地消は施設の話ではないが、災害時については、1カ所に集中しているとそこがダウンした場合は全体に影響を与えるということで考えれば、分散しておく方が良くいかもしれない。

○委員長：自校方式の野菜は毎回調整されて発注しているのが大変だと思うので、例えば農家に直接、ある一定の量と金額で契約のような事はできないのでしょうか。

○事務局 そういったシステムが一番良いとは思いますが、やはり野菜は気候により、採れる量や金額も

変動があるので、先々の事を約束してしまうと、業者さんのほうも不利になってしまう場合があるので、現状ではこのような形で運用している。

○委員長：他に、何かございますか。

○委員：災害時の対応で、必要になってくるは熱源と水の2点だと思うが、受水槽の水がない時やガスが使える状況になれば、炊き出しに対応できない。今は炊き出しの場所の設定はできているがその先ができていない。新しい自校方式でもセンターであっても明確な計画を立てた方が市民の皆さんにアピールになると思う。

○委員長：もしかしたら緊急時に学校で炊き出しをする必要がないかもしれない、他の防災公園を設置していくほうがいいかもしれないなど、全体の災害の緊急時対応をどうすれば良いかという話の中で、学校の位置づけや他の所の位置づけなどを決める必要があるので、ここだけで決めるのは難しいと思う。

○委員：先ほどでた野菜の件だが、最近の取引は2か月など先の所まで値決めした取引がふえてきているので、学校給食等の価格の変動はあるが、そういった契約は段々とできるような状況になってきている。そのほうが安定しているのではないかと思う。

契約ということで決めると、納入するほうは必ず責任を持って納めなければならないとなると、お金の問題ではなく、品物で必ず量を納めるという事が大前提となる。

○事務局：ありがとうございます。今お聞きしたことも含めて、今後改めて検討したいと思う。

○委員長：問題は衛生面や施設のことをどうするかということになるので、次回費用の話も含めてさせていただければと思う。

○委員：今回の会議というのは、センターをつくるか自校方式にするかという選択の会議ですよ。どちらにしても、設備を同じにすれば、同じ形で運用できるということですよ。

○委員長：簡単にいうと、今立派な施設があるのにコストをかけてやるのか、という事です。給食の無償化という話があり、さらに給食にお金をかけるのかということの中で、提供方式についてどう考えるかという事です。

○委員：既に給食無料化になっているが、どちらの方式にするかで無料化に影響があるという事でしょうか。

○委員長：それも一つの要因になるかもしれないというだけです。各学校にある自校方式の設備が完璧に揃えば、どちらでも良いという話になるが、それが出来るかということになります。

○委員：自校方式にするとセンター方式に比べて、設備が壊れた時や人件費などにコストがかかり、今まで無料化になっていた所が有料になるという影響が出てくるという事なのではないでしょうか。

○委員長：それについて、この委員会として提言するのは別途検討させて頂きたいと思います。

○委員：センターを作るか自校方式にするか、コストの部分だけで考えるのは私は違うと思っています。もちろん市ではコストで考える部分は大きい要因だと思う。今の自校方式の給食室が狭いという中で、今のセンターと同じ指針をどこまで持ってこれるのが大きな要因だと思います。

例えば、自校方式でやると、どうしてもスペースが狭いので、3層シンクが1列しか入らないというのが現状で、下処理室と上処理室を分けることもできず、入口に何とかギリギリ1枚扉を付けたというように作り直している自校方式が現状だと思います。それで本当に安全性が守れるのか、学校のほうで使えるスペースをふやせるのであれば、センターと同じとまでは言えないが、より近い物が建てられるということであれば良いが、給食室のスペースを広げることは現実問題として難しい。それを踏まえてお金のことだけでなく、皆で考えるのがこの会だと思っています。

センターと自校方式の違いを聞いて、自校方式のほうが良いから自校方式でいこうという判断であれば、それに見合ったスペースをそれだけ広げなくては行けないのか、どんな事をやらなければいけないのかというのは、お金を含めての話だけであって、お金だけのことでこの会を開いている訳ではないと思います。

○委員長：もちろんお金のことだけではなく、他のことも重要であると議論の中で提示して、最終的には委員会として、どちらかの方向でいこうという提案をしていきたいです。

○委員：笠懸西小学校ができるためにこの会議を開いているわけなので、その趣旨の説明を事務局からして頂けますか。

○事務局：現在、建設を進める笠懸西小学校の給食提供方式についてですが、笠懸地区は自校方式、大間々地区はセンター方式というみどり市の現状があり、新設校ではどちらの方式で提供していくかということが最初にございました。

いろいろな視点から提供方式の比較をし、事務局としては新設校にはセンターから配送させて頂きたいという考えを示させていただきましたが、自校方式の検討という意見があり、自校方式かセンター方式を決定することについては、笠懸地区学校給食提供方式検討委員会の中で笠懸地区全体の方向性を決めていきたいということで今回この会議を開かせていただきました。

○委員長：総合的に比較しながら最終的に決められれば良いと思います。

○委員：今比較しているのは、40年位前につくられた施設と今の給食センターの比較ですが、本来比較ではないですね。

○委員長：おっしゃる通りです。この件を整理するためには時間がかかり、今対応できる範囲で比較して今後どうするか考えていかななくてはならない。

○委員：センター方式になれば、早く移行できるということですか。

○委員長：それも一つの考えです。色々な視点があるので、この委員会のメンバーで総合的な判断をしていきたいと思っています。

他に、ご意見ございますか。

[少し間あり]

○委員長：大分、時間も経過しており、限られた時間の中で意見交換を行っておりますので、次の議題3 給食提供方式の概算費用の比較についてになります。次回の第3回での委員会で議題とし、意見交換を行いたいと思いますが、よろしいでしょうか。

〔「はい」の声あり〕

○委員長：では、全体を通して何かご意見等あればお願いします。

〔少し間あり〕

---

#### 4 その他

○委員長：続きまして、4 その他に入ります。次回の会議の日程調整をしたいと思います。  
事務局より説明をお願いいたします。

〔教育総務課長 説明〕

○委員長：ありがとうございました。ただいま、事務局より次回委員会の日程が示されました。  
これに対して、何かご意見等があればお願いいたします。

〔「はい」の声あり〕

○委員長：ご意見等もないようですので、次回の会議は、令和2年10月29日（木）、午後12時から開催したいと思います。事務局より、開催通知を郵送いたしますので、ご参加のほどよろしく  
お願いいたします。



#### ◎閉 会

○委員長：以上で、本日の委員会の審議は全て終了いたしました。これをもって、第2回みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会を閉会といたします。大変お疲れさまでした。

午後4時4分閉会

