

苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会議事録

平成25年8月28日（水）

市役所第2庁舎1階会議室

事務局 学校給食共同調理場規則第7条第4項に基づき、本日の会議が成立している事を報告します。

* 金森敏和会長が審議会委員を退任されたため、残りの任期の会長・副会長選出を行い、会長に藤島委員、副会長に木村委員を選出した。

以下、会長が議長となって議事進行を務める。

藤島会長 それでは、次第4の報告事項に入ります。

第1号 学校給食共同調理場の現況について、事務局から説明をお願いします。

事務局 《 事務局説明 》

藤島会長 ただ今の報告に対しまして、ご質問・ご意見がございましたらお願いいたします。

木村副会長 補足になりますが、私ども学校薬剤師会で調理場の衛生検査・自己点検のお手伝いを今年度から行っています。具体的な検査を多くしていきたいと考えています。消毒保管庫の温度がどうなっているか、試薬を使って食器に残渣が残っていないかなど、目に見えるもの・数値の出ることをやっていきたいと思っています。衛生管理ができていくかということへの協力をしていきたいと考えています。

それから、第2調理場はまだ施設的に完全なドライシステムではないので、湿度がどうなっているのかということが少し気になっています。24時間測ることができる湿度計を設置して、現場の方が実感できるような検査をしたいと考えています。

藤島会長 お伺いしますが、これまでは1日や夜間の湿度測定ということをされていたのですか。

木村副会長 衛生基準にはないのですが、なるべくドライな環境で運営していただきたいということです。夜間だけではありませんが、湿度と細菌の関係がありますので。

藤島会長 ありがとうございます。その他にご質問・ご意見ございませんか。

津嶋委員 苫小牧市の栄養基準量ということでカルシウムや塩などが書かれているのですが、献立表ではエネルギーとたんぱく質と脂質のみの記載になっています。栄養基準量に掲げられていることは毎回の給食の目標値なのですか。

事務局 目標値です。1日の1/3ということでこの数字を設定しています。

津嶋委員 毎回の献立でこれは必ずクリアされているのですか。

事務局 少しカルシウムと鉄分が少なめかと思います。努力はしていますが、なかなか難しいです

藤島会長 他にございませんか。

続きまして、第2号 第1学校給食共同調理場の運営状況について、事務局から説明をお願いします。

事務局 《 事務局説明 》

藤島会長 ただ今の報告に関しましてご意見・ご質問はございませんか。

第1給食センターの調理部門を民間委託にしたということと、衛生管理などはドライシステムになったことも含めて徹底されているとの報告でした。

ご専門の保健所の志賀委員はお気づきの点などございますか。

志賀委員 保健所の方では、学校給食施設に毎年点検に入らせていただいております。今年は6月に第1センターと第2センターに入らせていただきました。第1センターは特段問題はありませんでした。第2センターは古い建物ですから、報告によりますと内壁の塗装の剥がれや配管カバーの破損といったことが見られました。これらは直ぐに食中毒に結びつく訳ではないのですが、給食の中に異物として混入する可能性も否定出来ないので、速やかに修繕していただけるよう指導させていただきました。予算措置等いろいろと手続きもある

とは思いますが、ご検討をお願いいたします。

藤島会長 津嶋委員は、お子様の感想などいかがですか。どちらのセンターになりますか。

津嶋委員 うちの子供は第2給食センターにお世話になっております。下の子供が食物アレルギーになりまして、代替食を持たせるようにしています。少し早めに献立表や詳しい成分表をいただいて、全部チェックしています。卵が入っている日は同じような物を作って学校に持たせています。

藤島会長 他にございませんでしょうか。
続きまして、第3号 学校給食費の改正について、事務局から説明をお願いします。

事務局 《 事務局説明 》

藤島会長 ただ今の報告に関しまして何かご意見・ご質問はございませんでしょうか。値上げをした要因というものは、子供さんや保護者・学校からの給食に対する献立の評判が良くなかったということだったのででしょうか。

事務局 1学期の試食会のアンケート結果を集計している最中ですが、例えばデザートやふりかけ・果物の増やしてほしいという要望がこれまでの1/3程度になりました。量やその他の意見につきましても半減となっています。全てがそうとは限りませんが、今回給食費を上げたことによって、要望はある程度減ったのかなと事務局としては思っております。

藤島会長 小学校の校長先生の岡部委員に伺いますが、先生方や子供たちの給食の評判はいかがですか。

岡部委員 今年の4月に転任してきましたが、少なくとも前にいた所よりもおいしいと感じています。以前も苫小牧で勤務したことがあったのですが、その頃と比べても良くなっていると思います。子供の意見ではなく自分の意見ですが、実感としてあります。

藤島会長 中委員、何かございますか。

中委員 今のことではなく、アレルギー食のことですが、第1給食センターにはアレルギー食調理室がありまして、第2給食センターには特にこのような施設がないとのことですが、第1と第2では対応に違いがあるのでしょうか。

事務局 アレルギー対応につきましては、牛乳を麦茶に変えること以外、センターとしては行っていません。各ご家庭での対応をお願いしております。第1センターのアレルギー調理室というものは、建設の時にスペースを確保しておくということで、調理器具などは実際には入っておりません。第1センターを建てた時の方針としましては、第2センターを改築する時までの方針を示すということにいたしております。

アレルギーの対応につきましては、後ほど説明の準備をしております。

藤島会長 アレルギーのことにつきましては、また後ほど説明があるとのこと。他にございませんでしょうか。収納率はどのようになっていますか。

事務局 23年度は96.27%で24年度は96.04%になっておりまして、0.23%減少した状況です。

今年、25年度に嘱託職員が専属で配属になりました。収納対策だけに専念する職員です。今年については4月からの状況を見る限りにおいては、少し上がっているような情勢です。

藤島会長 よろしくお願いいたします。他にございませんでしょうか。それでは、次に移らせていただきます。次第の5その他ですが、事務局から何かございますか。

事務局 《 アレルギー対応について説明 》

藤島会長 ただ今の説明につきまして、ご質問などございますか。

木村副会長 先程の説明にもありました調布市の事故に関しまして、学校薬剤会の動きとしましては、養護教諭と一緒に活動しようとしているのですが、エピペンの使い方をまず先生方にアナウンスしたいと考えています。マニュアルなど

を準備しておくことや、保護者と主治医との関係がどのようになっているかなど複雑なことがたくさんあることはわかっていますが、薬剤師としましては、エピペンとはどういうものなのか、ということ先生方に知っていただきたいのです。

藤島会長 エピペンはどのようなものですか。

木村副会長 ショックを防ぐといいますか、そのような自己注射があります。
その子も持っていたのですが、先生たちも誰も悪くないといえますか頑張っていたのですが、保護者への連絡を取っていて結局間に合わなかったという事実があった事故でした。先生も認識していたのですが、なるべく多く機会を設けてお互いに話し合っただけの方が良いと思います。11月に養護教諭会とも話し合いますが、そうやって少しずつやっていくことしかないと思っています。

薬剤師の立場としましては、最終的に間違っただけでアレルギーが起きてしまっても防げることはしっかり防ぐべきではないか、間違いは起きるのだけれども起こさないためにどうしていくか、という考え方も必要ではないかと提案していきたいです。

田中委員 今回のアレルギーに関してですが、今対応している牛乳から麦茶という点で栄養の面から見て、かなり不十分だと思います。カルシウムが足りなくなるのでその点の対応が気になります。

事務局 特に対応はしていません。保健所の方がいらした時に牛乳に代わる栄養価のものを付けるべきではないかということをおっしゃいました。ただ、給食の方で加えて出すことが今はできないです。

藤島会長 アレルギーに関しては設備の対応だけでなく他の問題もあるのですね。他にございますか。

津嶋委員 全体として何のアレルギーが一番多いのでしょうか。

事務局 419名の報告を頂いて、そのうち卵が216名、牛乳が85名でこれらが多い食材です。その他小麦、肉、魚介類、ナッツなどがあります。卵の中でも生はダメでも焼いたものは大丈夫という方もいますので、給食で出して

いる実際のメニューでの卵アレルギーについては216名中94名となっております。

津嶋委員 全部のアレルギーに対応することはすごく難しいと思います。一つ一つのアレルギーに対して調理器具を共通に使用しないということは、これだけの人数がいるので酷だと思います。

今お聞きして卵が一番多いということでしたが、うちの子は加熱していてもダメで給食のパンもダメです。すべて自分の家で作ったものを持たせないと食べられないのです。市販の食パンには卵が入っていませんが、給食で出てくる食パンには必ず卵が入っています。ナンが出た時に食べられるかどうかという状態です。給食で出るという話を聞いて、毎週家で焼いて対応しています。

うちのように対応する親と対応しない親がいます。クラスの中に何人も食物アレルギーの子がいますが、同じ食物アレルギーでも親が対応する子としない子の間でかなりの差が出てしまっています。親が対応しない子は食べないです。その日に出る給食のメニューで、おかずにもパンにも入っていた時は牛乳しか飲めない子が出てしまっています。そうすると栄養的にも偏りますし、お腹を空かせて帰ることになります。

個別の対応は難しいと思いますが、何らかの形で対応をお願いします。自分の子供が食べられるものを用意することは親の責任だと思いますが、家庭の力が落ちていきますので。お母さん方の話を聞いていてもかわいそうだと思います。

藤島会長 先ほども話に出ましたが、起きるという前提の考え方、間違いなく起きるという考え方が必要だと。

木村副会長 本当に難しいと思います。排除しようとするとなんも食べられない、という極論になってしまいます。食べるべき部分・側面がありますので、厄介なことがあります。努力していかなければと思っています。

藤島会長 委員の皆様にご多岐にわたるご知恵をお借りできればと思います。全体を通して何かございますか。

津嶋委員 様々な品数を用意して頂いてとても感謝しております。子供の健康の一番の責任者は親だというのは間違いのないことだと思います。親が子供を管理す

ることは間違いのないことだと思います。

ただ、親たちの中で給食完璧説ということが非常に根強いのです。お母さんたちの言い訳・逃げ道になっているのですが、給食で全て揃っているから大丈夫、朝食は小さいカップのヨーグルト1個だけとか菓子パンだけでも学校で給食を食べているから栄養素はバッチリだ、と言うお母さん達が1人2人ではないのです。ボランティアで子供たちと触れ合う機会が多いのですが、「今日はヨーグルト1個だけだった」とか「牛乳だけだった」という声がよく聞こえてきます。保護者にアンケートを取ると数値としては模範解答が集まるとは思いますが、実情として聞こえてくることは、なんと恐ろしいことだと思ってしまうのです。

苫小牧市の栄養基準は1日の1/3を目標としているということでしたが、きちんと揃えることは大変なことだと思います。成長期の子供たちには鉄や亜鉛が非常に必要になります。特にスポーツをしている子は足りなければ貧血になってしまいますので。ただ、吸収が難しい栄養素なので、加工品などと一緒にとると吸収が阻害されてしまうなど、食べたものがそのまま栄養になることは難しいと思います。

給食だけで全部賄ってくださいということは無理なことだと思います。そのことを親に知らしめて欲しいのです。献立表を見ますと、エネルギー・たんぱく質・脂肪は毎掲載っているのですが、他の栄養素は載っていないので、1日の中でどのくらい補っているのかが分からないのです。カルシウムが少し不足しがちであるということでしたので、献立表にそのことを書いていただければ、今日のメニューでは少し足りないので晩ご飯で補なおうか、というふうに対応できますので。

給食は完璧だと頭から信じ込んでいる親がかなり多くいますので、その辺を教えていただきたい、ということをお前の審議会でもお願いしましたが、1年たってもまだ対応して頂いていないので。持ち帰って検討するということでしたので、どのようにになりましたでしょうか。

教育長

給食の栄養が1日の1/3だということが家庭で分かっている方もおられますし、分かっていない方も多いいということですので、周知をすることが大切だと思います。

栄養だよりなどに載せるのか、別の方法によるのか、早めに対応したいと思います。

津嶋委員

学校内でも栄養だよりを出していますので、全体に出すことが難しいのな

らば学校単位でも動きたいと考えています。

教育長 校長会でもそういう話をしたり文書を配ったりすることもできますので動いて頂いても構いません。全体に知らせることを考えたいと思います。

藤島会長 皆様もいい方法を考えていただきたいと思います。
他にございませんようですので、これで閉会いたします。