

第4回小中学校給食運営委員会

日時： 令和元年11月19日（火）午後5時30分～

会場： 中央公民館 1階研修室1・2

開会（事務局）齋藤主査

皆様、お疲れ様です。定刻過ぎておりますので、ただいまより令和元年度第4回北広島市小学校給食運営委員会、北広島市中学校給食運営委員会を開催いたします。

本日は、お配りしております議案書に沿って進めてまいります。委員の皆様より多くのご意見をいただきたいと考えておりますので、よろしくをお願いいたします。

それでは、次第に沿いまして教育部長より一言ご挨拶を申し上げます。

【 教育部長あいさつ 】 千葉教育部長

こんばんは。大変お忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。

前回は来年度からの給食費改定という事で、こちらで試算いたしました給食費の改定案についてご理解をいただいたところでございます。

その後11月5日の教育委員会会議において令和2年度からの給食費改定案として決定したところでございます。

今後、パブリックコメントを経て、来年度の令和2年度の予算化に向けて作業を進めていくことになるという形になる予定でございます。

また、本日はこれまでも説明してまいりましたが、現在基本設計を策定中であり、防災食育センターで小学校の給食センターとなります。新たな給食調理場で使用します、子どもさん達が使う食器について、当委員会の皆さまに最終的なご意見をいただき、基本設計へ反映させたいと思います。

近頃大変寒くなってきております。実は昨日、インフルエンザ。西の里小学校の方で学級閉鎖という事で、今年度初めてインフルエンザの学級閉鎖が発生したところであります。

これからますます寒くなる時期でございますので、委員の皆さまにお

かれましては、体調管理を万全にされて、引き続きご活躍されることをご期待申し上げます。開会にあたりまして、教育委員会のご挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

(事務局) 齋藤主査

本日は小学校・中学校合同開催となっております。

本日の議長につきましては中学校給食運営委員会の委員長であります、西の里中学校 高松校長先生にお願いしたいと思っております。

それでは、高松校長先生、よろしくお願いいたします。

(高松委員長)

皆さんこんばんは。

今ご紹介いただきました、西の里中学校の高松です。

本日の進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず始めに会議の成立について事務局より報告を求めます。

【 会議の成立について 】

(事務局) 齋藤主査

本日は、小学校給食運営委員10人、中学校給食運営委員10人が出席されておりますので、北広島市学校給食センター等設置条例施行規則第3条第4項の規定により、会議は成立することをご報告いたします。

また、本日の運営委員会につきましては、北広島市情報公開条例第20条に基づき原則公開とさせていただきたいと考えております。以上です。

(高松委員長)

ただ今、事務局の報告により会議は成立いたしましたので会議を進めてまいります。

（高松委員長）

それでは会議次第の4、議案に入ります。

「議案第1号 新たな小学校給食調理場施設における食器について」事務局からお願いします。

（事務局）岡参事

それでは議案第1号 新たな小学校給食調理場施設における食器について、ご説明を申し上げます。

現在、策定中の実施計画（基本設計）では、新たな小学校給食調理場施設（仮称 防災食育センター）における食器については、引き続きPEN樹脂製食器（ポリエチレンナフタレート）の使用を行い、安全安心で魅力ある学校給食の提供を行うこととしております。

本日は、防災食育センターにおいて使用を想定しております、食器・食缶等をいくつか持参させていただきました。

委員の皆さまに直接、見て、触れていただくと共に、これまでご協議いただいた部分も含めまして、本日は皆さまからご意見を賜りたくお願い申し上げます。

まず、概要をご説明申し上げます。

新たな防災食育センターでは、炊飯を自前で実施いたします。炊きあげた暖かいご飯を提供することによって、より家庭に近い環境の整備を図ります。

炊飯は現在、外部委託において対応しておりますが、今後は「ご飯食缶」と「ご飯用のお椀」についても、新施設において洗浄・保管を行います。

「トレイ」についても、より一層の衛生面の向上を図るため、新施設において洗浄・保管を行います。

また、より家庭に近い環境の整備・食育の推進の観点から、参考資料2をご覧ください。カレーライスの写真がございしますが、メニューに応じた食器の使用。

そして食材同士が混在しない美味しい給食を提供できるよう、副食用の「お皿を1枚から2枚」にするなど、新たな取組に着手したいと考えております。

現在、道内の学校給食では磁器製食器、樹脂製食器が主に使用されているところであります。

本市におきましては、磁器製食器の特徴や意義を踏まえつつ、「トラック配送時等で生じる食器の破損、これに伴う異物の混入」

調理の現場を見ますと「調理員や配膳員の重量的な負担」「破損した食器を起因とした労働災害の事案」洗浄中に手を切ったりですとか、腰を痛めたりなど、労働災害の部分なども含め総合的に勘案しまして、引き続きPEN樹脂製食器（ポリエチレンナフタレート）の使用を行い、安全安心の学校給食の提供に取り組むものであります。

これより、導入を検討しております食器とトレイの方を係員からお渡ししますので、手に取っていただき、ご感想を賜ればと思っております。

よろしくご審議のほど、お願い申し上げます。

（高松委員長）

今食器が回りますので、お願いします。回ってからご質問等頂きます。

（事務局）岡参事

中央部にございます、赤い食缶、こちらは小学校の低学年の子ども達が今、米飯の外部委託の時に使っています食器になります。もうひとつの仕切り皿が、今現在小学校で使っているお皿になります。

（高松委員長）

ただいま事務局より説明がありましたが、そして今、実際に使う食器も見ていただきました。各委員の皆様から ご意見・ご質問ありましたら、お願いしたいと思っております。いかがですか。

議案第1号の後ろに、参考資料ということで、今までも見てるかと思いますが、ここにもあります。それから参考資料ということで、2番に

カレーライスの写真も載っていますが。

どなたかいらっしゃいませんか。

これまでも何回かこの場で食器については説明を受けたりという事をしてきました。

今日はこの運営委員会としての態度を決するという会議になろうかと思えます。誰かいませんか。

(金森委員)

中学校のカレーとパスタの時はもっと皿が大きいものですから、小学校の先生方は小さいんじゃないかなって心配をしているようなんですけど、量的にどんなものなんですか。

(事務局) 岡参事

参考資料2 カレーの写真をご覧頂きたいんですが、実は昨日の昼食のメニューで、実際に②下の方のカレーは僕が食べたんですけど、量的には小学校の高学年用のご飯の量でよそっています。昨日私食べましたけれど、大丈夫でした。

(金森委員)

それがこの皿ですか。

(事務局) 岡参事

はい、全く同じものです。

(金森委員)

ちょっと大きく見えますね。

(高松委員長)

他にいませんか。

(千葉教育部長)

PEN 樹脂にするということで、何か抵抗感ある方はいらっしゃいますか。大丈夫ですか。

(高松委員長)

それについては最後になるかと思いますが、いいですか。

それではなさそうなので、皆様にお諮りしたいと思います。

議案第 1 号「新たな小学校給食調理場施設における食器について」事務局からの提案通り承認されます方は、拍手願います。

【拍手多数あり】

ありがとうございます。それでは、拍手多数、賛成多数ということで、議案第 1 号については、承認されたものとしたします。

(高松委員長)

続きまして、会議次第の 5 「その他」になりますが、事務局からお願いします。

(事務局) 岡参事

続きまして、私の方からその他の報告案件としまして、仮称防災食育センターについての基本設計の策定状況についてご説明をさせていただきます。

別紙のカラー刷りの写真をご覧ください。先程ご説明した部分と若干重なる部分もございます。よろしく願います。

まず 1 番目、米飯についてでございます。こちらの写真は先日私どもが視察をして参りました、倶知安町にございます学校給食センターの炊飯の写真は今掲載させてもらっています。イメージ写真ということでご理解いただければと思います。

まず米飯につきましては、新しい施設内で炊飯を行いまして、ご飯食缶によって配食を行います。現在小学校低学年が使っています、この赤色のお弁当箱、このような形では対応せず、1 年生から 6 年生まで皆ご

飯食缶で温かいご飯をよそうという形で考えております。

施設内で炊いた温かいご飯を提供することで、より家庭に近い環境の整備に努めて参ります。

災害時には3日間、2万4千食の炊き出しを行います。写真にはございませんが、2台のおにぎり成型機、自動でおにぎりを作り上げる成型機を導入しまして、おにぎりを作って、そちらを避難所に配送するというような??を考えております。

2ページ目をご覧ください。食器・トレイ・食缶についてでございます。食器につきましては、食材同士が混在しない美味しい給食を提供できるよう副食用のお皿を2枚にするなど、より家庭に近い環境の整備を図ります。上のほうの写真、食缶の上に仕切り皿が乗っている写真がございます。これが今現在使っているお皿でございます。

トレイにつきましては、現状のものよりも軽量化を図るとともに、より一層の衛生面の向上を図るために新しい施設において洗浄・保管を行い、各学校に配送を行います。

食缶につきましても、災害時の炊き出しにおいても使用を致します。避難所への配送を行うということから、保温性が高く配送トラックへの積み込みの際、重ね合わせをしやすい食缶を選定し、今真ん中に置かせていただきます。四角い形の食缶を今選定しています。

続いて3ページ目でございます。

コンテナについては、炊飯の実施に伴う「ご飯食缶」と「お椀」、施設での洗浄・保管を行う「トレイ」、食育の推進の観点から枚数を増やした「お皿」などを収納するため、コンテナ及び配膳台のサイズが大きくなります。

また、コンテナの台数についても増える想定をしております。

コンテナにつきましては、先月小学校さんに出向きまして、現状の確認をさせていただきました。ご協力いただきまして、ありがとうございます。

最後、4ページご覧ください。配送についてでございます。

配送については、現在3台のトラックで配送を行っておりますが、新しい施設では台数を増やしまして5台で配送を行うことを想定しており

ます。

災害時にも本車両を活用し、最大33か所の避難所に食料（炊き出しのおにぎりですとかお味噌汁・備蓄食料など）を配送するという形で今、基本設計を進めているところでございます。

駆け足の説明になりましたが、報告案件としては、以上でございます。よろしく願いいたします。

（高松委員長）

ありがとうございます。

ただいま事務局より防災食育センターに係る基本設計の部分、状況を説明していただきました。ご意見・ご質問等ないでしょうか。

（設楽委員）

何点か質問をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

報告案件の1ページの米飯についてのところで、災害時には3日間2万4千食の炊き出しを行うことなんです。全部言っているんですか。（岡参事：はいどうぞ。）

3日間しかやらないのかっていう単純なことです。それと、このおにぎり成型機は災害用なのか、それとも通常の学校給食でも転用、使用することを考えているのかっていう事もお聞きします。

3つ目に、4ページの配送についてなんですけれど、トラックを2台増やすという事で、それは災害時のための備えとして増やすのか、という事であります。もし、災害時に避難所に送るとしたときに、学校がもし稼動してる場合もある訳ですよ。全くの大災害で学校が避難所になる所もありますけれども、部分的な事でいったときに、学校が何校か残ってあるけど、避難所もあるよとかっていう。そういう場合には、学校給食をやりながら避難の対応をするのか。想定してないかもしれないけど、その辺ちょっとお聞きしたい。

（高松委員長）

はい、事務局お願いいたします。

(事務局) 岡参事

まず1番目のご質問でございます、2万4千食という部分です。こちらは1日8千食。8千人の部分を3日間という事で2万4千となっております。この8千人というのは、北海道の方で指定した災害時における被害の最大人数、北広島市における最大人数というのが8千人でございます。この数字は北広島市は8千ですけれども、例えば当別町さんは何千ですとか、千歳は何千というふうに、北海道から示された数字でございます。これを災害発生時から3日間行うという形でございます。

3日しか行わないという捉え方もあろうかと思いますが、まずは災害発生時の3日間。一番大事な3日間について確実に食料を提供するという考えに基づいているものでございます。

2つ目のおにぎり成型機ですが、こちらは委員がおっしゃったように平常時の活用も想定しております。例えば防災の日ですとか、東日本大震災の発生した日などにこの機械を使って、学校給食として炊き出しのおにぎりを提供するという事も今想定はしてございます。その時に使う食材などについても、学校給食に合致したような、お味噌汁とかも出していますから、そういう所も考えているところでございます。

それと配送用のトラックでございます。こちらについては、先程の話にも触れてしまいましたが、お皿の数が増える。ご飯の食缶が増える、それからトレイも今現在は小学校さんのほうで預かりという形で洗浄・保管していただいていますけれども、こちらも全て新しいセンターのほうで洗浄・保管するという事で、コンテナ自体の数が1.5倍から2倍程度になります。ざっくりばらんに申し上げまして、現在の3台ではこのコンテナを収納することが出来ないという部分であり、そういう事を踏まえて今現在のところ算定した結果、5台になるというような形です。

最後になります。災害時の学校給食の部分です。一部分な災害において部分的に被害が出た場合、学校給食を提供するのか、炊き出しを提供するのかという部分があります。災害時の炊き出しについては、基本的にはいずれかしか出来ないというように考えております。この部分が中心をどこらへんに設けるのかっていうのは、私ども危機管理部門のほうでも詰めないといけない部分です。一定の避難所の数、避難者の数を踏

まえて、学校給食を再開させるのか、そのまま炊き出しを行うのか、という部分について判断をしていかなければいけないと思います。以上でございます。

(高松委員長)

よろしいでしょうか。

(設楽委員)

ありがとうございました。

(高松委員長)

他、質問や意見等はないでしょうか。どうぞ。

(金森委員)

これも前回の会議かどこかで言ったと思うのですが、非常用の対応が出来るということでの基本設計なので、おそらく食材をそれだけ、ある程度確保しておけますよという備蓄の部分だとか、それから熱源を確保するために、多様な熱源でやるのか、非常電源になっていくのか。そういうようなものが明らかになっていた方が説得力があるんでないかなという部分があるので、そのあたりはどうなっているのかというのと、先程の話題の、学校か、災害対応か、どちらかしか出来ないというのも、ある程度言葉になっていないと、どっちも出来ると思っていたのにそっちしか対応出来ないの？みたいな話しに後々ならないのではないかという気がちょっとしました。先の話なんで、これからどんどんそれが膨らんでいくのかなと思いつつ、質問させていただきます。以上です。

(高松委員長)

事務局お願いします。

(事務局) 岡参事

ありがとうございます。食料の備蓄につきましては、2万4千食分の

まずお米ですね。こちらのほうは常時備蓄しているという状況になります。あと炊き出しの際にお味噌汁のほうを展示してあります食缶に入れて、各避難所に入りますので、それも2万4千食分常備してございます。

炊き出しにつきましては、おにぎりとお味噌汁という形で想定しておりますので、ご理解いただければなと思っております。

それと、熱源の確保でございます。おにぎりを炊くにあたりましては、基本的にはガスを使用するというをいま想定しております。あとその他、昨年のブラックアウト等も踏まえてですね、停電時に対応出来るように、自家発電装置をこの施設には備えようかと思っています。いま計画を詰めておりますけれども、その熱源をガスにするのか、一般的な重油にするのか、両方を併用していくのか、もしくは電気という部分もあるのか。そういう部分はいま協議をしてございまして、この計画は来年3月中旬を目処に完成させるということでございますので、それまでには当然明確にしていきたいなと思っております。いずれにしても最初に創り上げるときのイニシャルのコスト、ランニングのコスト、災害時の対応のしやすさ、そこらへん全て踏まえた形で進めて参りたいと思っています。

あと3番目、災害時の炊き出しの対応でございます。学校給食がいつの段階で復活できるのか、どのタイミングまでそこらへんを考えるのかということについては、昨年のブラックアウトの時に私どもが今想定している建物と同じような建物が白老町に一件ございます。その時にも白老にも行って話しは伺ってきたんですけど、そのタイミング。復旧する、学校給食を復活させるタイミングというのが、避難所の関係もあって、非常に難しい。というお話も実際聞いて参りました。いずれにしても、一定の目安となる部分については、何らかの形で詰めていかないといけないと思っておりますので、そこらへんについても今後調整等進めて参りたいと考えております。

(高松委員長)

よろしいですか。

(金森委員)

ありがとうございます。

(高松委員長)

他、ないでしょうか。いいでしょうか。

無いようですので、ここでご意見・ご質問を終了いたします。

これについてはまた、次の会とかにですね。(事務局：はい。)

それでは質問意見等終わりましたので、事務局から連絡等はありませんか。

(事務局) 齋藤主査

次回の運営委員会ですが、令和2年2月末頃を予定しております。詳細日程は、近くなりましたら改めてお知らせいたしますので、よろしくをお願いします。以上です。

(高松委員長)

今後の予定について連絡がありました。

そのほか全体を通して、委員の皆さまから何かございますか？

ないようですので、これをもちまして本日の議案、議事はすべて終了した事になります。スムーズに終われたかなと思います。ご協力ありがとうございました。

閉会 (事務局) 齋藤主査

高松委員長、どうもありがとうございました。

皆様のご協力により、本日の議事を全て終了いたしました。

これをもちまして第4回北広島市小学校給食運営委員会、北広島市中学校給食運営委員会を終了させていただきます。

本日は夜分お忙しいところ、お集まりいただきましてありがとうございました。