

- 1 日 時 令和3年1月15日（金）15：30～16：25
- 2 場 所 学校給食センター会議室
- 3 出席状況 出席者8名 欠席者5名 事務局2名
- 4 傍聴者 0名
- 5 次 第

(1) 報告事項

①給食食材の放射能検査結果について

7月から10月分を示す。いずれも不検出。

(質疑応答無し)

②-1 小平市立学校給食センターの建替え事業者の選定結果について

令和元年度において不調となったことから、令和2年度において再度、入札を行い事業者が決定した。

有識者による審査委員会を設置し、事業者を選定した。現委託事業者を含めた学校給食に実績のある事業者を代表企業とする3者からの応募があった。

最終的には学校給食で多数の実績があり、小平市の小学校で最も多く調理業務を受託している(株)東洋食品グループが落札した。

②-2 小平市立学校給食センターの建替え期間中における代替給食について

学校給食センターは開設以来、38年以上が経過し、施設の老朽化が進んでいる。また、古い施設のため、現在の学校給食衛生管理基準に適合した施設・設備にはなっていない。

老朽化への対応、衛生管理の徹底を図るため、新たな学校給食センターの建替えの手続きを進めている。

市内に適した用地がないことから、現在の学校給食センターの用地に新センターを整備する。建設中は代替給食を提供する。

1 代替給食の検討

親子給食、他市の学校給食センターで小平市の給食を調理・配送する、弁当給食等の検討を行ったが、小学校等の献立への影響、施設が調理能力を有していないことから、代替給食の提供方法は弁当給食方式（ランチボックス方式）しかないものと判断した。

2 提供期間

工事期間にあたる、令和3年4月から令和5年1月の1年10か月を予定。

現在の小学5年生から中学2年生までの児童・生徒が該当する。

3 弁当給食方式の概要

(1) 弁当給食方式とは、学校給食専用の弁当容器に詰めた給食を民間の調理工場から各学校に配送する方式。

(2) 現在の給食との比較

①共通点

ア) 給食の根幹となる献立作成及び食材調達は現在の給食と同様に栄養士が行う。

イ) 必要な栄養摂取の確保及び食育の観点からすべての生徒に給食を提供する。

ウ) 1食300円の給食費は変更しない。

エ) ご飯は引き続き、保温箱に入れて、温かいまま提供する。

②相違点

ア) 弁当給食工場の設備の問題で、汁物の提供は無い。

イ) 現在も副食は保温されていないが、配送時間を踏まえ食中毒事故防止のため、20℃まで冷ましてから提供する。

ウ) 個別の弁当箱を配膳するため、食缶方式と比較して配膳時間が短縮される。

(3) 内容

①主食

弁当容器にご飯や混ぜご飯を入れ、1クラス毎の保温箱に入れて提供する。

また、パンを提供する日もある。

②副食（おかず）

仕切りのある弁当箱で提供する。食中毒防止のため20℃まで冷ます。

③飲物、デザート

牛乳、ミルクコーヒー、カップデザート等は従前どおり学校へ直接、配送する。

(4) 弁当給食の事業者

近隣自治体で弁当給食の実績のある事業者と契約する。

4 今後の対応

(1) 保護者への周知

新入生の保護者には、新入生説明会の配付資料にて代替給食の実施を周知する。

在校生保護者にも、新入生と同じ内容のお便りを1月中に配付する。在校生は、これまでのセンター給食からの変更となることから、献立等の具体的な内容が決定した段階で改めて知らせる。

5 その他

アレルギー対応は、これまでと同様に生徒自身による自己除去での対応となる。

また、現センターと同様だが、一つの調理場内で別の献立を並行調理する。

提供する給食の献立に使用していない食材が一部混入する可能性について生徒及び保護者に十分に周知する。

(質疑応答)

・新型コロナウイルスの問題もあるが、工事期間内に建設されるのか。

⇒令和2年3月～6月の緊急事態宣言時における反省を踏まえ、工事期間が遅れないよう各社とも今後の対応策を講じている。

・建替え事業者が講じる新型コロナウイルスへの対応策に対して、市が負担する新たな費用は発生するのか。

⇒基本的には、現在の契約金額の範囲で建替え事業者が対応する。

・代替給食のアレルギー対応について、他市の食材が混入する可能性があるとのことだが、生徒及び保護者に、しっかり情報を伝えてもらいたい。

・代替給食ではトレーは無いのか。

⇒設備の問題でトレーは無い。各中学校と調整した中では、生徒がランチョンマットを持参する案が出ている。

(2) 協議事項

①令和3年度中学校給食実施計画（案）について

令和3年4月から弁当給食方式となることから、提供方式が弁当給食方式であることを前提に策定している。

給食実施期間は令和3年4月8日（木）から令和4年3月24日（木）まで。

年間標準給食回数は各学年とも最低この回数以上食べていただきたい回数を示す。令和2年度より、過去5年の実績の平均回数を年間標準給食回数とするよう変更した。但し、令和2年度は新型コロナウイルス感染予防のため学校が臨時休業となっていたことから、例年と比較し給食回数が極端に少なくなっている。そこで、令和3年度の年間標準給食回数は、令和2年度と同様に、令和元年度までの過去5年間の平均回数を年間標準給食回数とする。

各学校の年間給食予定回数及び予定給食費は、行事や定期試験での給食実施等により学校毎の回数に差が出ている。

給食費は中学校給食は食数に応じて単価方式を採用している。単価は平成26年度に20円値上げした。来年度も引き続き300円を予定している。

給食費の徴収は、ゆうちょ銀行の口座振替としている。引き落としは5,600円を一律に納付し2月時点で給食回数に応じた金額を算定し精算する。2月はほとんどの学年で5,600円以下の金額になる。3月の引き落としは、未納の方を対象に再度引き落とす。

なお、1回10円の引き落とし手数料は、保護者の負担としている。

未納対策は給食費の収入率が平成30年度では99.9%であり学校や保護者に御理解と御協力をいただく中で高い水準の収入率を保っている。今後も学校と連携し、収入率を維持できるよう努める。

献立作成について特徴的な部分を説明する。

アレルギー対応は医師の診断に基づき牛乳及びミルクコーヒーの飲用牛乳の不食者に対して給食費を返金する。平成30年度からはアレルギーを理由に給食が不食となった場合に給食費を返金する対応を始めており令和3年度も継続する。

安全な食材料を使用にこだわる給食について記載している。

衛生管理の徹底から生野菜は出しておらず必ず加熱を行う。サラダも加熱後すみやかに冷却するなどして教室で美味しく食べてもらえるよう工夫する。

地場産農産物や小平市の特産品、行事食などを取り入れながら食育の推進を図っていく。

衛生管理では給食は安全を徹底する。食材の温度管理、調理器具の消毒などの強化を図る。

現在ノロウイルスによる食中毒が問題になっている。ノロウイルスは加熱により死滅することから、食品は、85度で90秒以上加熱することとし、中心温度計による測定を引き続き徹底する。また、調理従事者の腸内細菌検査、ノロウイルス検査、薬剤師会による検査、保健所による衛生管理指導を踏まえ衛生管理の徹底を図る。

食の安全及び食育では使用食材の産地をホームページに公開する。毎日の給食時間の放送原

稿を学校に送り、給食指導に活用を促す。また、給食センターのホームページやメールマガジンを活用し、保護者等への給食のPRを行う。給食委員会の活動に栄養教諭が参加したり、生徒との交流ノートを通じて学校における食育活動を推進する。栄養教諭を中心に食に関する授業への参画を各校に働き掛け実施する。

残食調査は各学期で全ての学校の残食を計量できるよう委託業者と調整を図り、可能な限り生徒の残食傾向を把握する。その結果を学校と共有し残食の減少に向けた食育活動に活用する。

残食調査の結果を踏まえ学校を訪問し生徒に献立や食材についての説明を行い、生徒の声を直接、聞く。保護者を対象に試食会を実施、給食への理解を図る。

また、家庭科の課程に献立を作成する項目がある。家庭科の先生と連携して生徒が考案した献立を実際の給食に採用する。その他、小平特産のブルーベリーや梨のゼリーのラベルデザインを生徒から募集する等、給食を身近に感じてもらえるような企画を実施する。

(質疑応答)

令和3年度中学校給食実施計画(案)について提案の通り承認された。

②給食用食材納入業者の選定について

弁当給食方式では調理事業者の条件として、野菜はカット済みのものを納品する必要があることから、カット野菜の納入業者の追加の登録申請についての承認の御願いするもの。

申請のあった上福岡物産について、立地条件、衛生状況、供給能力等について現地調査を実施した。青果卸業として創業し、昭和40年代から、野菜のカット販売を始めている。今回、小平市が弁当給食を委託する調理事業者に対して、立川市及び八王子市の学校給食の食材を納品しており弁当給食や学校給食食材への理解も深い。大田市場、横浜市場、川越市内の近隣農家、埼玉県内の契約農家から新鮮で良質な野菜を年間契約し欠品することなく安定した野菜の提供を行っている。従業員は140名(パート、アルバイトを含む)365日年中無休で稼働している。冷蔵室 6基、運搬車両 1台 給食センターまで配送時間は約1時間となる。

登録に際し、現地調査を行った結果、加工場の衛生管理状況も良好で、冷蔵庫・冷凍庫等の食品保存設備も十分に設置されており、温度管理も適正に行われていた。

今後の予定として本運営委員会で承認をいただいた後、1月中に契約書を業者に配付し、2月1日付けで契約を交わす予定。

(質疑応答無し)

給食用食材納入業者の選定について提案の通り承認された。

<終了>