

会 議 録

会議の名称	平成25年度所沢市立学校給食センター運営委員会
開催日	平成25年7月19日(金) 午前10時~正午
開催場所	所沢市立第1学校給食センター 会議室
出席者の氏名	柳下高明・岩淵賢一・片寄かおり・吉川恭子・粕谷治彦・赤嶺哲也・ 松坂由香・笠木みどり・菊池義信・橋本千恵子・手嶋栄子・ 田中紀久子・鈴木真澄・藤野良介
欠席者の氏名	田中和貴・島田高志・柳内仁・須田雅美
説明者の職・氏名	
議 題	(1) 平成24年度 学校給食センター運営概要について 学校給食センター実施状況 施設・設備、食育指導、地場産野菜使用状況 学校給食費決算報告 (2) 平成25年度 学校給食センターの運営について 学校給食運営計画 年間給食計画 学校給食用物資規格及び納入指定業者 (3) 学校給食センターの実践発表 (4) その他
会議資料	次 第 平成25年度所沢市立学校給食センター運営委員会資料 学校給食衛生管理マニュアル(平成25年度版) 所沢市物資規格書(平成25年度版)
担当部課名	保健給食課：04-2998-9249 第1学校給食センター：04-2949-3740 第3学校給食センター：04-2942-2972 教育長 内藤隆行 学校教育部 部長 川音孝夫 保健給食課 課長 師岡 林・副主幹 阿部美和子 主査 杉本恵美・栄養士 田中ゆり子 第1学校給食センター 所長 二上清治・栄養教諭 小林洋介 調理員 山田雅士 第3学校給食センター 所長 市川元広・主査 鹿島陽志美

発言者	審議の内容（審議経過・決定事項等）
<p>鈴木委員</p> <p>保健給食課 杉本主査</p>	<p>（１）平成２４年度学校給食センター運営概要について 平成２４年度学校給食センター実施状況 保健給食課主査 承認 平成２４年度施設・設備、給食指導、地場産野菜使用状況 保健給食課主査説明 承認 平成２４年度学校給食費決算報告 第１・３学校給食センター所長説明 承認</p> <p>質疑内容 第１学校給食センターの中学校の決算報告書には、中学校の試食会の金額が記載されているのに、食育指導の実績に中学校の試食会が１校もないのは、なぜでしょうか？</p> <p>試食会は、栄養士が試食会に出席した場合を指導実績としている。栄養士は、学校より派遣依頼があった場合に試食会等で、講演を行なっているので、試食会を行なった中学校から、栄養士の派遣依頼がなかったため、食育指導に実績が記載されていない。</p>
<p>赤嶺委員</p> <p>保健給食課 杉本主査</p> <p>笠木委員</p> <p>橋本委員</p>	<p>（２）平成２５年度学校給食センターの運営について 学校給食運営計画 保健給食課長 承認 年間給食計画 第１学校給食センター栄養教諭 承認 学校給食用物資規格及び納入指定業者 第３学校給食センター主査 承認</p> <p>質疑内容 所沢市学校給食用物資納入指定業者一覧表の中に衛生監視点があるが、青果物取扱業者等に衛生監視点が空欄になっているのはなぜか？ 衛生監視点については、保健所で行なっていることなので、本日出席の保健所職員の笠木委員さんより、詳しい説明をしていただきたい。 衛生監視は、食品衛生法の保健所の営業許可のあるところが対象で、あり、営業許可を対象としない乾物、調味料や野菜等を取り扱う業者は、衛生監視の対象ではない。教育委員会独自で監視点をつけてもよいのではないか。</p> <p>資料「物資規格書」の食品の中で、大腸菌群が陰性であることの証明書の提出を求めている食品があるが、規格には求めている食品でも、食品衛生上では、大腸菌群の検査を必要としている食品が他にもあるので、定期的に提出してもらった方がよい。</p> <p>学校の食育を進める上では、単独調理校の方が職員も子どもも食育に対する意識が高くなる。給食センターでは、食育指導研修会等を深めて、各校に対して食育指導していく必要性を感じる。</p>

<p>橋本委員</p> <p>保健給食課 杉本主査</p> <p>議長 吉川委員</p> <p>田中委員</p> <p>保健給食課 杉本主査</p> <p>柳下委員</p>	<p>文部科学省で「早寝、早起き、朝ごはん」を推奨しているが、効果は上がっているのか？</p> <p>朝食の欠食率は、低くなっており効果は上がっているが、朝食内容がとぼしくなっているので、朝食内容について、どう指導していくかが今後の課題である。</p> <p>食育指導については、学校現場ではどのようにされていますか？</p> <p>子どもたち野菜不足が心配である。給食指導で教室を回って配れば食べるが、そのままにすると、おかわりはしないで残菜になってしまう。</p> <p>熱中症対策として、毎日牛乳の他に狭山茶も出してほしい。また、お茶は、冬場にも風邪予防に効果もある。</p> <p>低学年は、歯が抜け変わる時期でもあるので、硬い物の献立や切り方等を考慮してほしい。給食時間も長くしてほしい。</p> <p>給食指導時に手洗い指導など、衛生指導にも気遣ってほしい。冬場インフルエンザの流行時には、給食時間の机の配置等にも考慮してほしい。</p> <p>給食時に、お茶と牛乳を出すことは、コスト面でも子どもたちの摂取量の面でも無理である。給食は、給食時間以外に出すことはできない。</p> <p>献立は、硬いもの柔らかいものも考慮しながら、固さにも変化をつけて立てている。低学年でも固いものも一生懸命かんで食べている。</p> <p>学校でも、衛生指導はしっかりしているが、さらに今後も衛生指導には力をいれていきたい。1年生については、4時間目も使いながら、給食時間を長くするように考慮している。</p> <p>風邪の流行してくるクラスでは、机の配置等も考慮して給食指導を行っている。</p> <p>(3) 学校給食センターの実践発表 「3つのSYOKUで技術向上」 発表者 第1学校給食センター 調理員 山田雅士 発表者補助 " 栄養教諭 小林洋介</p> <p style="text-align: right;">以上</p>
--	--