

第4回学校給食あり方検討会議事録

第4回学校給食あり方検討会	
日 時	平成30年11月26日(月)14:00 ~ 15:30
場 所	職員会館2階会議室
出席者	長崎市PTA連合会 濱添会長、林田副会長、梅元食育委員長、原顧問 教育委員会 小原委員、坂本委員、吉松委員 学校教育関係者 小林高城台小学校校長、田中淵中学校校長、喜多戸町小学校栄養教諭、 高西南長崎小学校栄養教諭、白川矢上小学校給食主任 事務局 橋田教育長、山田学校教育部長、田畑健康教育課長、岳尾学校給食係長、 岩崎主任、高稲指導主事、東主事
内 容	①第3回検討会の議事録の確認について ②食物アレルギーへの他都市の対応状況について ③単Pへの説明会における質疑応答について ④要求水準書に盛り込む内容について ⑤その他
事務局	<p>本日は4回目の学校給食あり方検討会ということで、一言ご挨拶申し上げます。</p> <p>前回から、具体的に要求水準書の中身について詳しい議論をいただいております。ありがとうございます。今日もぜひ忌憚のない意見をいただきまして、よりよい学校給食のあり方にもっていければと思っておりますのでよろしく願いいたします。簡単ではありますが、よろしく願いいたします。</p>
事務局	<p>資料の確認をさせていただきます。</p> <p>レジュメ 「第3回学校給食あり方検討会の議事録」 「県内各給食センターにおける食物アレルギー対応に関する調査」 「(仮称)三重学校給食センターにおける食物アレルギー対応について【案】」 「学校給食センターの整備に関する説明会における質疑応答」 資料2「要求水準書に盛り込む内容について」 「平成30年度学校給食試食アンケート」 を配布しております。</p> <p>それでは、次第により議事を進行させていただきます。</p> <p>まず、「第3回検討会の議事録の確認について」ですが、この議事録を皆様にご確認いただいたうえで、近日中に長崎市のホームページに掲載したいと考えております。</p>

<p>事務局</p>	<p>この議事録について、何か修正した方が良い部分や削除した方がよい部分などがございましたら、11月28日水曜日までに事務局までご連絡ください。</p> <p>この場で何か修正などありませんか。</p> <p>なければ、議事録の確認については以上といたします。また何かお気づきの点がありましたら、あさつてまでに事務局までご連絡をお願いします。</p> <p>次第2)食物アレルギーへの他都市の対応状況について</p> <p>○県内各給食センターにおける食物アレルギー対応に関する調査</p> <p>本資料は、1年ほど前に「PTA連合会と教育委員による協議会」において一度出したものですが、今回、現在の食数や対応者数を再確認し、対応食容器等について追記しております。諫早市の西部と東部の各給食センター、佐世保市給食センター、大村市の小学校給食センターと中学校給食センターについて聞き取りを行いました。大村市中学校給食センターは、平成30年9月からスタートしております。大村市中学校給食センターは、3,154食で1献立となっています。</p> <p>専用室の広さですが、諫早西部は少し狭く10㎡、諫早東部、佐世保、大村小学校センターはほぼ同じで25㎡ほど、大村市中学校給食センターは19㎡です。専用室の調理員数は基本2人で、大村市は卵のみの対応のためか1~2人となっています。</p> <p>現在の対応者数などですが、諫早西部で54人、諫早東部60人、佐世保65人で、大村は卵のみなので小学校18人、中学校6人となっています。各給食センター、対応者数の上限を決めておりますが、対応者数が増えて上限に近づいている状況です。</p> <p>次に、除去対応食品の種類です。</p> <p>諫早西部と東部は「卵、乳、ナッツ類、イカ、えび、たこ、かに、魚」で、長崎市の対応アレルギー以外としては魚に対応されています。給食で使用しない食品は、「そば、ピーナッツ」です。</p> <p>佐世保は「卵、乳、ナッツ類、えび、かに、さば、くるみ、カシューナッツ、ごま、アーモンド」で、長崎市の対応アレルギーと比較すると「さば、ごま」が多く「いか、たこ」がないです。給食で使用しない食品は、「ピーナッツ、そば、キウイ」です。</p> <p>大村は卵のみの対応で、給食で使用しない食品は「そば」です。大村は卵のみのため、「卵とかに」など複数のアレルギーがある児童生徒は対応対象外となるということです。</p> <p>対応内容ですが、全ての給食センターで、除去食と代替食まで提供しています。</p> <p>その他についてですが、諫早では、1つの料理に複数の原因食物がある場合は、全てを除いた料理を1つ作ることであります。</p> <p>アレルギー対応を進める上での問題点等ですが、諫早、佐世保とも、「事務処理が多い」、「書類作成や確認のための人員不足」、「対応人数が増えており今後が心配」という意見がありました。</p> <p>大村においては、「対応アレルギーを増やすことができるかの検討」ということです。大村では、今の給食センターができる前の4つの共同調理場では、除去食対応できておらず一部弁当持参等の対応でした。給食センター建設時は色々なアレルギーに対応する予定でしたが、ちょうど調布市での死亡事故が発生し、安全で確実な運用をということで「卵」のみになったと聞いております。</p> <p>対応食の容器等についてですが、諫早(西部・東部)は3種類[(ステンレス保温ボトル・小容器(角形)・小容器(丸型))です。洗浄後に消毒保管し共用しています。主菜については、配膳用食器をつけて配送しています。これは、教室で、保温ボトルから食器に移し替える際、一般給食の食器と明確に区</p>
------------	---

別するため、配膳用のカラー食器を対応食と一緒に配送しているということです。

佐世保は、2種類〔ステンレス保温ボトル・保温食器(真空)〕です。佐世保は、容器に名前ラベルを貼り、個人用として使用しています。

大村(小学校・中学校)は、2種類(ステンレス保温ボトル・小容器)です。洗浄後に消毒保管し共用しています。主菜については、配膳用食器をつけて配送しています。

○(仮称)三重学校給食センターにおける食物アレルギー対応について(案)

前回の会議で、「対応するアレルゲンを増やしてほしい」という御意見、それから「無理に対応するものではない」という両方の御意見がありましたので、今回、検討して案を作りました。具体的なイメージを持っていただいた上で、御意見をお願いしたいと思います。

『1. 給食センターにおける食物アレルギー対応の基本方針』

今の対応マニュアルでは、「現時点では代替食対応は行わない」と記載してありますので、給食センター稼働に合わせてマニュアルも改訂する必要があると考えています。また、栄養教諭からは、「食物アレルギー対応は給食センター稼働と時期をずらす」ことや「除去食のみ対応する」等の御意見がありますが、県内の他給食センターと同様に、除去食と将来的には代替食も提供していきたいと思えます。

『2. 除去対応アレルゲン』

現行と同じ食品です。栄養教諭からは、「大村市と同じで卵だけでよくないか」、「卵・乳など1～2品に絞ること」等の御意見がありますが、今のレベルは守っていきたくて考えています。給食センターができて食物アレルギー専用室ができるのに、今よりも対応内容を低下させることはできません。除去対応アレルゲンについて、安全で確実な対応ができる体制を市として整えていきたいと思えます。

なお、もっと多くのアレルゲンに対応してほしいとの声もありますが、無理はせず、まずは今のレベルからスタートし、運営の状況を見て新たな対応アレルゲンを検討することとしたいと思えます。

『3. 対象校』

今のところ確定していませんが、25校程度の予定です。

『4. 対象者』

給食センターに取り込む学校が決定していない、また、稼働予定の平成33年9月に、対象校にどのようなアレルゲンがある子供がどのくらい在籍しているかも不明のため、全児童生徒数を給食センター食数(8,000食)で割り戻して算出しています。数字は、食物アレルギー実態調査(H30.5.1)をもとにしています。食物アレルギー対応者数173人ですが、除去食を提供する人の数ではありません。全てのアレルゲンを含みますので、「詳細な献立表」配布対象の人数です。

『5. 除去対応アレルゲンの対象者』

給食センターで除去対応することになる想定人数(最大)を出しています。完全弁当対応者を含みますので、実際の対応者はこれより減ります。また、アレルゲンとして「卵」と「乳」を併せ持っている人がいますし、「えび」がアレルゲンの人は「かに」も食べられないということで重複していることがあります。「ピーナッツ」は、「そば」と同様に重篤度の高い食品であるため、使用目的が明確ではない料理には使用しないこととしています。「そば」は、給食で使用しません。

『6. 主な料理の対応人数等』

八宝菜や中華丼などには、アレルゲンの「卵(うずら卵)」と「いか」を使用していますので、対応人数は「卵」69人と「いか」19人の合計88人となります。卵とイカを併せ持っている人もいますので、実際はもっと少ないと思われれます。提供頻度は参考までに記載しています。

	<p>『7. 組み合わせ例』</p> <p>給食センターでは2献立となりますので、各アレルギーの対応人数は半数としています。</p> <p>A献立(中華丼、シューマイ、もやしのナムル)では「卵・いか」がアレルギーなので、88人の半分で44人に対応します。</p> <p>B献立(クリーム煮、ほうれん草のソテー、みかん)では「牛乳」がアレルギーなので、28人の半分で14人に対応します。</p> <p>使用する容器は、ステンレス保温ボトル58個となります。</p> <p>本日の2つの資料は、来週(12/4)の栄養教諭等が全員集まる会議でも配布／説明することとしています。給食センターの食物アレルギー対応についてイメージを持ってもらい、色々と御意見をいただきながら詳細について検討していくこととしております。</p>
事務局	<p>今までで何かご意見はございませんか。</p>
委員	<p>栄養教諭から、「大村市と同じで卵だけでよくないか」、「卵・乳など1～2品に絞ること」等の意見があったということだが、何人ぐらいからそのような意見が出たのか。</p>
事務局	<p>要求水準書に対する意見を募った中にそのような意見があった。人数まではわからない。</p>
委員	<p>栄養教諭の中でそういう意見が多いのであれば聞き捨てならないと思う。県内各給食センターの調査でも、事務処理が多い、人員不足といった意見が出ている。</p>
委員	<p>学校単位では対応するアレルギーの種類に限られるが、母数が大きくなれば対応するアレルギーの数が増える。アレルギーの数が増えれば仕事が煩雑になるのは間違いない。そういう不安が大きいので、最初は数を少なくしたらどうですか？と栄養教諭たちに聞けば、もちろんそれがいいという意見が多くなるのは間違いない。アレルギーの対応は失敗ができないので、みんな不安に思っていると思う。</p>
委員	<p>例えば、「牛乳」と「乳」は対応する食品が変わってくる。「牛乳」は「乳」の一部。対応する数を減らすために「牛乳」としているかもしれないが、対応してもらおう側からすれば中途半端。まず普通の給食を提供することが前提にあって、そのうえでアレルギー対応をしなければいけない。はじめからたくさんのアレルギーに対応するのは、ちょっと厳しいかなと思う。給食はきちんと提供できて当たり前なので、まずはそこがあって、なおかつアレルギー対応もできるという形で、順を追った形でお願いしたい。</p>
委員	<p>例えば卵だけに対応するとなった場合、他のアレルギーの子供は給食を食べるのか。</p>
委員	<p>食べない、弁当を持参する。</p>
委員	<p>ということは、先生がチェックをするという仕事の量は変わらない？</p>
委員	<p>チェックする量は変わらないが、献立を考えるのが、大変になる。卵のみ対応であれば卵のみに気を付ければいいが、種類が増えると、組み合わせの問題も出て来る。</p>

第4回学校給食あり方検討会議事録

委員	スタッフが増えれば解決できる？
委員	専任の職員は必須。ただし、その人がこの173人を把握できるのかは不安。他都市の対応者数上限をみても、長崎市はオーバーしている。かなりハードルは高い。1人専任がいたとしても、対応できるか不安が大きい。
委員	予想と比べて人数が多すぎる、毎月保護者とやり取りをしてチェックしたものを、工程表や分量表に落とし込んでいる。その作業をこの人数分できるのかどうか想像がつかない。
委員	1年で一回りすれば子供は同じなので、新一年生が入ってくるというのはあるが、少し楽になったりはしないのか。
委員	新しい人が入ってくると、確認作業が毎年入ってくるので、新一年生が入ってくる前に、アレルギーの調査をして、病院で診断書をもらってきてもらって、担当が決まった段階で面談をして、それをとりまとめていかなければいけない。
事務局	転入生や、新規発症など、年度途中での追加も多いというのは、諫早東部センターで聞いた。
委員	マンパワーがあればできるのか。専門職員を2人、3人と増やせばできるのか。
委員	人プラス、システムを構築しなければ対応できない。今のやり方で言うと、それぞれの学校で栄養士がしているようなチェックシステムを構築しながら、それだけでは出来ないで、人もいるという形になる。
委員	人が増えれば作業は少しは楽になると思うが、人が増えれば情報を共有するのが大変になる。今は1人で11人を担当しているが、これが20人になればパンクするだろうと思う。しかも、除去食を作らない状態で。対応者の人数が増えたうえに、アレルギーの種類も増えるとなると、毎日の確認作業も膨大になると思う。
委員	ヒヤリハットの事例があった。加工品の原材料を保護者が見ていなくて、その原材料の中にアレルギーがあった。例えば、全部データ化して検索をかけるようなシステムがあれば。
事務局	県が開発した食物アレルギー対応システムというものがあって、その日の献立の食材すべてにチェックがかかって、関係のアレルギーすべてに印がつくという形のものがある。お金もかかるので来年度からの導入はできていないが、センター稼働の際にはこのシステムを入れないと難しいと思っているので、導入を検討したいと思っている。
事務局	基本方針というところから立ち返れば、まず、センター化するという前に長崎市では検討委員会を作って食物アレルギー対応マニュアルを作っている。そのときの除去対応アレルギーがこの品目。それがベ

	<p>ースにある。長崎市としては、国からできるだけ安全にという方向性も出されたけれども、今回のPTAからの意見や、現在各学校で行っている説明会の中で、アレルギーに対しての保護者の思いが非常に強いというのは改めて実感している。無理もできないができるだけ答えたいという中で、今、長崎市としてこの基本線として立てたこの品目については、何とか実現させたいという思いがある。現状実現しているところもあるが、やはり施設の問題や人手の問題で出来てないところがあるから、今回センター化するにあたって実現したいという思いがあるというのがまず基本線。それにあたってクリアにするべき課題があって、システムがないと稼働できないと思う。個人情報の問題などいくつかクリアしなければいけない問題もある。ぜひ、システムを導入して、これまで弁当だったのが除去食、進んで行って代替食まで持っていきたいという思いがある。しかし、実際に運用するにあたっては現場の意見も大事にしなければいけないし、無理はできないというところもあるが、要求水準書なので、これを可能にするために、人員がどうあるべきなのか、施設はどうあるべきなのかという提案を受けるといものにしていきたい。そういうところで、この(案)を見ていただければと思う。</p>
委員	<p>人員の配置に関することの責任はPFIの業者になるのか。それとも行政側なのか。</p>
事務局	<p>基本的には要求水準書の中でうちが示して、これだけは最低限確保しなさいよ、ということクリアしてもらわなければいけない。ただし、設置者は長崎市教育委員会になるので最終的な責任は長崎市が負うことになる。</p>
委員	<p>最初に、非常に高い要求を出しておいて、それから交渉になっていく。会社の経営者としてはそういう感覚がある。こっちの予算が100円だったとして、向こうが80円の内容を考えていたとする。であれば、まず120円の内容を提示して、交渉で100円に収めるという感覚である。</p>
事務局	<p>例えば業務委託の場合、きちんと積算をしなければいけない。したがって、たとえばこちらの積算で5,000万円だったものを4,500万円でお願するということとはできない。行政としては、積算をした以上はそれに見合う分の費用を負担するという形になる。</p>
事務局	<p>今、単Pのところを説明会で回っているが、アレルギーについては、保護者の方は切実な思いがあるようで、質問が多い。長崎市としては6種類についてはやりたいと思っていると説明する中で、今、自分のところは、もっと細かく対応してもらっていますという意見もある。その時は、センターになったら対応できなくなりますと謝ったところだが、アレルギーのある保護者の方は、同じものを食べさせたいという思いはあると思う。どこをどういう風にすれば6種類のアレルゲンに対応できるのか、例えばセンターの方にたくさん人がいればいいのか、献立作成の方にプロのような人がいれば大丈夫だとか、急には無理だと思うが、そういうところを教えていただきたい。</p>
委員	<p>思いつきだが。栄養士なので、献立を立てるといのがまず基本の仕事なので献立は自分たちが立てたいと思っている。そこに別の人というのではない。献立を立てるときにアレルゲンの制限がかかると非常に厳しくなる。したがって、献立はある程度自由に立てられるということを前提にして、それから先の、この人がアレルギー対象で、こういう連絡体制が必要ですよ、というアレルギー対応の部分を、センターの職員で対応していただけたら、栄養士がアレルギー対応をしなくてよくなれば、自分たちも食育に各</p>

第4回学校給食あり方検討会議事録

	<p>学校に出かけられるようになる。保護者との連絡調整、学校との連絡調整を、専門の職員で対応していただければ大分違う。</p>
委員	<p>そういう風に、チェックソフトだとか、人のシステムだとか、流れとかが明確になるとわかりやすい。</p>
委員	<p>献立をたてる時に、施設に余裕がないと、対応できないというのがある。献立を立てる時に、アレルギーに配慮をする、その時に、例えば和え物と果物を一緒に和え物室で扱えるのか、といった、施設における作業のことも考えながら献立を組み合わせるので、給食室に余裕がなければ献立に幅をもたせられない。食数が多くなり、受け持ちの学校が25校ぐらいを想定していて、給食がある学校ない学校が日々変動する。日々の食数の調整、釜割などもしていかなければならない。栄養士にどこまでやらせるのか、しっかり検討しておかなければ、食数が増えるとそこまではできないと思う。</p>
事務局	<p>1階の床面積だが、諫早西部 2,399 m<sup>2</sup>、諫早東部 2,638 m<sup>2</sup>、佐世保 2,613 m<sup>2</sup>、大村 3,364 m<sup>2</sup>、そして長崎は 2,885 m<sup>2</sup>。この前佐世保の給食センターに視察に行ってもらったと思うが、佐世保よりも200 m<sup>2</sup>ほど広い。ただし、敷地面積は狭い。佐世保の食数は 7,500 食。床面積は少し広がっている。</p>
委員	<p>佐世保は除去食と代替食をⅠ型、Ⅱ型で小中で分けているが、同時に作っているのか。</p>
事務局	<p>佐世保市のⅠ型というのは単独校や合併した小さい共同調理場のこと。専用室がないので除去食対応までしかできないということで区別をしている。Ⅱ型は中学校、大型の給食センターということで除去食、代替食までの対応ができる。</p>
委員	<p>除去食、将来的には代替食を提供したいということだが、アレルギー対応の専用室の中ではどちらかの1食だけを作るというイメージになるのか。</p>
事務局	<p>1日に2献立を作るので、対応食を2種類作ることあると思う。えびとうずら卵を抜いた除去食と牛乳を抜いた除去食、あるいは、アーモンドの代わりにコーンを入れた代替食を作る傍らでいか抜きちやんぽんを作るなど2種類同時進行で作るときもあると思う。</p>
委員	<p>そうすると、専用室はある程度広さが必要？</p>
事務局	<p>そうなる。</p>
事務局	<p>専用室の広さについて。他都市の広さを見ていただくとわかると思うが、だいたい食数の1%という計算をしている。したがって、8,000 食規模であれば 80 人ぐらいの規模で計画されている。長崎市の場合はアレルギー対応を充実させたいということから導入可能性調査の際には約2%、150 食で費用計算をしてもらっている。今回のアドバイザー契約でも同じ内容を求めたいと考えている。</p>
委員	<p>栄養教諭と教育委員会の今の設備、要求水準書に関わる部分については、ワーキングを立ち上げるなりコミュニケーションをしていただいて、スケジュール的にも厳しい状態なので、今聞かせていただいて</p>

	<p>も、そのレベルの話なんだと、逆に不安になった。栄養教諭もたくさんいて、自分たちの雇用や配置もどうなっていくのか、不安だと思う。その辺は保護者からも声が出ているのが現状。この場で話すのではなく、ワーキングを立ち上げた方がいいのでは。</p> <p>また、食育委員会でアンケートを取ったので、今日の会議に間に合うように持ってきた。やはり、アレルギーに対する期待と、新しい設備に対する期待の声が結構あった。今の、アレルギー専用室や調理員、栄養教諭の配置の話など、とても重要である。</p>
<p>委員</p>	<p>要求水準書においては、食物アレルギー対応食のところに対応するアレルゲンとして指定がされている。150人に対応できる専用室を作り、人員配置もうまくいって、栄養教諭の制限が緩和されて、もうまく対応できるようになったとして、将来、もう少しアレルゲン対応の枠を広げられるのではないかと期待もある。そういう要望は保護者から上がり続けると思う。しかし、要求水準書でこれだけ制限されていると、事業者に対してこれ以上要望することは無理なのかなというところがある。例えば、「長崎市のアレルギー対応の基本方針に沿う」というような文言であれば、長崎市の方針にアレルゲンが一つ追加されたときに、ここにも追加されるということにはならないのか。</p>
<p>事務局</p>	<p>PFI方式で15年で建設から運営までをお願いするという中で要求水準書ということになる。要求水準書なので、これは必ずクリアしてくださいという内容となる。それに応じて業者が手を挙げるということになるので、その内容が変わるとなると15年間の契約をどうするのかという事になってくる。基本はカチッと固まって契約をするというのが原則だろうと思っている。まったくできないという事ではないが、そこは研究させてほしい。</p> <p>文部省の衛生管理基準が15年の中で変わるという要素はある。その時にどう対応するかということが出て来るので、想定しながら詰めていく。</p>
<p>委員</p>	<p>諫早市は魚に対応しているが、長崎市では魚には対応しないとのことだが、やはりこれは難しいのか。</p>
<p>事務局</p>	<p>長崎市では給食での魚の使用率が多い。かまぼこ含むので、魚に対応するとすると、対応の幅が広がってしまうので、厳しいと思っている。諫早市もがんばってやられているが、魚の切り身だけでも週に1～2回、そしてかまぼこも入ってくるので、諫早は魚でかなり大変なのではないか。</p> <p>佐世保市は、魚はサバだけだが、ゴマが入っている。ゴマ油も対象になるので、ゴマの対応も厳しいと思っている。</p>
<p>委員</p>	<p>資料の中で、諫早東部の課題等のところに、「アレルゲンによっては、対応が段階的」とあるが、この意味がわかれば教えてほしい。</p>
<p>事務局</p>	<p>ここは確認したが、完全除去ではない。長崎市では今年度から完全除去ということで、例えば卵が入っているものはすべて提供しないという形にしているが、諫早市は、このぐらいの卵なら提供するといった柔軟な対応をしているので、ここではそういう意味で言っている。</p>
<p>委員</p>	<p>余談かもしれないが、テレビを見ていたら、ひとりの男の子が15のアレルギーを持っていて、今3つに減っている。いろいろ努力されたい。そういうことがあるんだと思った。成長とも関係あるのかもしれない</p>



<p>委員</p>	<p>い。</p> <p>アレルギーも体調に左右される。うちの子も魚のアレルギーだが、疲れているときには食べさせないとか。食べる時もある。人間なので、ゼロか百かではない。</p>
<p>事務局</p>	<p>原則論になるが、アレルギー対応というのは全ての子供たちに対して対応しなければいけないし、今もしているが、除去食をどれだけできるかとか、代替食がどれだけできるかというところが具体的な話になってくる。除去食ができない学校はその代わりに弁当を持ってくるという対応は全ての子供に対して行なっている。医師の診断書はないが、体調によって変わるといったところは聞きながらやっている。だから学校は大変である。アレルギー対応は全員に対して行なうというのは、今までもこれからも変わらないということは理解していただければ。</p>
<p>委員</p>	<p>この一覧表の中で、諫早の東部以外は全部、アレルゲン対応が難しいとか、対応アレルゲンを増やすことができるかの検討とか、対応人数が増えているとか、そういうところに問題意識をもっておられる。長崎市はここまでやる、ここまでしかやらないではなくて、今後、対応枠が広がっていくということも計画を進めていただければと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>大村の「調布市で死亡事故が発生し、安全で確実な運用をということで卵のみとなった。」とあるが、説明していただければ。</p>
<p>事務局</p>	<p>大村市では今の大きい給食センターができる前は4つの共同調理場で給食を作っていたが、そこでは除去食対応をしていなかった。センターを建設するにあたって何に対応するか検討したが、ちょうどそのころ、東京都調布市で乳アレルギーのお子さんが給食で乳が入った料理を食べてしまい、アナフィラキシーショックを起こして死亡するという事故が起こった。それがちょうど重なって、複雑な対応は危険だということで卵だけというシンプルな内容にして確実に対応していこうということになったと聞いている。</p>
<p>事務局</p>	<p>それでは、このアレルギー対応の案については今後栄養教諭と話を詰めながら、要求水準書の中に盛り込んでいきたいと考えている。要求水準書の案ができれば、この会で諮らせていただきたい。</p> <p>次第3)単Pへの説明会における質疑応答について</p>
<p>事務局</p>	<p>「学校給食センターの整備に関する説明会における質疑応答」の資料に、いろんな地区に出向いて説明会を開催した中で出てきた質疑応答をまとめています。資料には6か所ありますが、まだ資料にまとめきれていないところが1ヶ所あります。</p> <p>だいたい出た内容は今までとあまり変わりませんが、例えば、アレルギー食はどこまで対応できるか、提供時間の変更に対応できるか、雪の日の配送は大丈夫なのかというのは、どこの説明会に行っても聞かれる内容でした。その中で、これは会議録なのであまり具体的に書いていませんが、3ページの上から2番目の質問は、雪の日について、今までも業者に聞いたり、職員が実際にチェーンをつけて走ったりしたという説明をしましたが、今から冬に向かうということもあって、雪の日にトラックで走ってもらうとか、そういう意味での検証をしたいということです。</p>

	<p>その2つ下の質問については、「資料のQAにはメリットしか書いていない。デメリットも隠さず出してほしい。」とありますが、今は学校でゴマアレルギーの対応をしてもらっているが、センターになると出来なくなりますか？という質問もありましたが、そういうデメリットは確かにあります。したがって、そういうデメリットも書くようにしたいと思っています。</p> <p>他の所からも同じような質問が出ているという事で、チラシとかQAなどを早めにつけて全保護者の方に配布したいと思っております。今日、PTA連合会のアンケートを見ましたが、やはり同じような疑問がこの中にも書いてありまして、まだまだ私たちの説明が足りないのかなと反省しております。これからまた、いろいろ資料を作ってお渡ししたいと思っておりますので、よろしくお願ひします。</p>
委員	<p>先ほど栄養教諭さんがお話になったように、ものすごくきめ細かい対応をしておられる現状で、センター方式になると、デメリットとは言えないかもしれないが、後退する内容が出て来るのかもしれない。</p>
委員	<p>ずっと説明会に行っていたいただいて、いろいろご意見があつて、改善していただきながらやっていたと思うが、各単一学校ごとの説明会となると時間もないので中学校区でやっていたが、今回アンケートをとってわかったのが、中学校区となると、学校によって自校式、子学校、保温食缶など給食の方式が違うので、保護者に温度差がある。方式が違うのであればなおさら丁寧に説明する機会を作らないといけない。自校式の学校の親からすると後退しているというイメージが強く、逆に子学校や保温食缶の学校は「おいしくなるのでお願いします」といった感じになる。だから、対象になっている自校式の学校はもう一回、単一でも説明会をした方がいいのでは。</p>
事務局	<p>実際に説明会で単Pで呼んだら来てくれるのかという質問があつており、いつでも呼んでくださいとお答えした。桜が丘小学校と岩屋中学校区。</p>
委員	<p>去年も同じようなプログラムで試食をしてアンケートをお願いしたが、今回の方が回収率が高かった。ずいぶん関心が高くなっている。今、取り組みについて説明するのはいい時期だし、この機を逃してしまうと我々の言葉が反映できていないじゃないかと言われてしまうので、お願いしたい。</p>
委員	<p>質疑応答の中に大雪の日の対応について書いてあるが、業者は何とかして配送してくれるが、作る人たちが来れない。</p>
事務局	<p>作る人たちについては、豊洋台の給食センター自体が、駐車場がないと考えてもいいぐらいの狭い敷地なので、バスで拾ってもらえるようなシステムを作れないかと考えている。</p>
委員	<p>ある意味、長崎方式というか、長崎オリジナルに近づいていくのだろうなという気がする。山間部であったり、食数が多かったり、アレルギー対応を充実させようとしていたり。他都市の事例もあるかもしれないが、どうしたらできるのかという議論を先生方としていただきたい。</p>
事務局	<p>次第4)要求水準書に盛り込む内容について</p> <p>前回は「2 献立方式」まで協議できたと考えている。それ以外の部分で意見があれば教えていただ</p>

	<p>きたい。今後この内容に沿って、実際に要求水準書を作成していきたい。</p>
委員	<p>自校式で、学校の中で給食が近づいてくると匂いがしたり音がしたり、直接職員のみなさんとふれあう機会がある学校から、それがなくなるということなので、できれば社会科見学とかでセンターの見学を絡めた教育のプログラムをお願いしたい。佐世保、諫早、大村のセンターを視察したが、子供たちが来るような見学コースになっていない。2クラス分くらい食べられるようなところがあれば、その余裕がこのスペースにはないかもしれないが。佐世保は外からも見学できるようになっている。そういう見学が可能なプランになれば、食育についてもフォローできる。そういう子供たちが学べるようなプランになればありがたい。</p>
事務局	<p>そのあたりは「1 基本方針」の(5)に「見学施設及び研修室の設置」とある。大人だけではなく子供にも見学していただけるような施設を検討していきたいと考えている。福岡市の給食センターは2階部分が回廊型という形になって、すべての施設が上からのぞけるような施設になっている。どういった見学施設がいいのかということも含めて今後検討していきたいと考えている。</p>
事務局	<p>今「のびゆく長崎」という社会科の副読本が3、4年生にあり、焼却場など新しい工場ができたときには盛り込まれる。おそらく給食センターも入ると思う。社会科見学のコースに給食センターが組み込まれて、ただし、子供たちは毎日給食を食べているので試食はいらないと思う。大きな学校は4クラスぐらいあるが、それぐらいの人数が見学できるようなところを考えないとコースにも盛り込めない。そういったところは現場の意見を入れながらやっていかないとけない。</p>
委員	<p>単Pや連合会で試食会をやっているが、保護者は、出汁をちゃんととっていることとか、ホワイトソースも既製品ではなく作っているという事を知らない。それを知って、給食に対して前向きになっている。見ないとわからない。自校式のところはそれがなくなってしまう寂しさと、後退してしまうのではないかという不安もあるので、そういうところを今度の施設ではフォローできるようにした方がよい。</p>
委員	<p>「2 献立方式」の(1)について。「2献立、副食3品」となっている。さっきのアレルギーのところでも出たが、例えば、A献立は炒め物、B献立は和え物、というときに、和え物がA献立もB献立も入った献立は食べられないとなると、アレルギーの対応も難しくなるし、献立を立てるのも難しくなる。和え物、炒め物、揚げ物は両方に入ったとしても作れる施設でお願いしたいというのがある。余裕がある施設というのはそういうことかなと思う。</p>
事務局	<p>諫早は調理機器の能力が半分の 4,000 なので、一方が揚げ物だったら、もう片方は焼きか蒸しかできないとか、和え物室も 4,000 対応なので、もう片方の区は炒め物をするしかないということで、確かに制約はかかっている。</p>
委員	<p>ちょっと大きいですとは言われたが、似たような規模なので、同じ組み合わせで献立が立ち上がるのかというのが不安である。</p>
事務局	<p>そうなると、ちょっとスペースが足りないかもしれない。</p>

委員	揚げ物、焼き物はどうしてもと言われれば仕方ないが、和え物ができないとなると組み合わせが難しくなる。せっかく3品と書いてあるけれども、主食と汁物、炒め物の2品の献立が多くなる。付け合せとして和え物が出て来るので、バリエーションが半減どころではないのではないかと思います。和え物は絶対に確保してほしい。
委員	果物も多分同じラインになってくるので、その部屋が狭いと組み合わせができなくなる。
委員	佐世保はそこが狭かったのではないかと。佐世保の方が「狭かったんですね」と言っていた気がする。
委員	一番最初の案も、多分そんな感じで作っているのではないかという気がする。
事務局	今お出ししている図面では、そういった配置になっている。
委員	そうなるとアレルギー対応さらにハードルが上がる。
委員	デザートと果物とそうじゃないものの割合はどのくらいか。
委員	果物は週1回は入れる形にしている。冷菓とかそういったものは夏場に付ける。お楽しみぐらいなので月1回ぐらいデザートは付く感じだが、和え物は週3回ぐらい入るので、2献立だったとして、週3回だとかぶる日が出て来る。したがって、和え物は2つ出来るような形にしてほしい。
委員	献立の充実というのはセンターの大きな目標というかアピールだと思うので、今の施設で出来ていたものが出来なくなるというのは、おかしいと思う。最低でも和え物は2献立出来るようにお願いしたいと思う。
事務局	可能かどうかはなんとも言えないが、いちおうご意見としていただく。
事務局	調理器具とかも今は性能がよくなっていると思うので、そういうところも相談をしてみたい。
委員	作業するところと、食缶を置くスペース、出来上がった物を置くスペースも場所をとるので、余裕があったら思っても、果物だったり、食缶の出来上がり、今から入れるもの、そういうものを置くスペースでけっこうきちきちになってしまうので、本当に余裕がないと作業ができない。
委員	小さな学校をたくさん取り込んでいるので、クラス数が膨大である。クラス数分は最低でも食缶を広げないといけない。250クラス、半分だとしても130の食缶を広げて配缶をしないとけないということになる。小さな学校はその学校に小さな食缶1個となればいいが、多分、各クラスに配缶をお願いしますということになると思うので、とにかく広げられる場所がないと厳しい。棚を使うとか、何段式のカートを使うとか、高さを利用するしかないのかなとも思う。

事務局	<p>PFIなので、設計業者、運営業者、設備業者などが一緒に考えて設計していくので、ここに棚が入らないよねといったことはない。効率的にやっていくためにはどうすべきかというのを設計の段階から考えるというのがPFIのいちばんいいところなので、PFIの業者にも長崎市の現状というのを伝えて、そのうえで運営をきちんとできるようにということでやっていきたい。先生方からそういう情報をいただけるとありがたい。一番効率的にやるためにはどうすればいいかというのを考えるのは業者になる。これだけはしてもらわなければならないというのを教えていただければ。</p>
委員	<p>例えば、小さな学校は配膳室を整備するときに、ランチルームみたいなものを整備していただいて、そこに一括して配送すると、そういう部分も少なくなるので、考えていただければと思う。</p>
事務局	<p>配膳室については、各学校全部配膳室がいるということになっているので、夏休みに改修するというところになっている。給食室を配膳室にといまは考えているが、給食室がどうしても無理というところは空き教室を利用させてもらうなど、各学校ごとに調査をしないとけないと思っていた。ランチルームの件もあわせて、学校ごとに相談させてもらいたい。</p>
委員	<p>学校側の設備、ランチルームに空き教室を使おうとか、そういうことは学校によって全く違う。センターを設計しながら、学校をどう改善していくのかを考えていかなければ。</p>
委員	<p>食育のところを見ていて、栄養教諭に食育に携わる余裕がなかなかないと感じている。業者の方で独自に取り組める食育が何かないかと考えて、例えば大阪で視察したところでは、行政の直営だと言っていたが、ラッキーにんじんと言って、ラッキー君という行政のキャラクターがかたどりされたにんじんをちよっとだけ入れる。それが入っていたらラッキーということで子供を喜ばせるということをやっていた。そういった取り組みも、マンパワーでやるところかなと思っていて、そういうところも逆に業者も楽しみながら、子供たちの顔を思い浮かべながら、取り組めることかなと思う。どういう文言を盛り込もうかというのはなかなか思いつかなかったが、そういった、業者主体の食育の可能性も盛り込んでいただければと思う。</p>
事務局	<p>そのあたりの盛り込み方については改めてアドバイザーとも協議をしながら検討していきたい。</p>
委員	<p>説明会で単Pを回っていただいて、特にアレルギーに関して保護者の声が切実だったということがあるが、稲佐小学校で出た声の中に、代替りのものを持たせているが、周りの目を気にして食べないというものがある。中学生は周りを気にする年頃であって、親としては毎日つらい思いをしていると思う。そういうことを少しでも改善していただくためにも、少しでも質のいい給食センターを作っていただきたいというのが、親としての要望である。そのためにも、今回のこの場の持ち方についても、お知らせも遅く、資料の提出も遅かった。そういうところが、100%給食センターを良いものにしようということに向かっているのか、疑問に思う。今回携わる、栄養教諭のみなさんも不安に思っていることがたくさんあるかと思う。給食自体がどうなるかというのもそうだし、自分たちの異動など、そういうことも不安に思っておられる方もいると思う。配送業者が3社あると伺っているが、その業者に33年度からこういうことを始めるという説明はしているのか。給食センターを建設することで関わるいろんなところに気を配っていただいて、子供たちのための給食ではあるが、いろんな人たちが関わってくることでもあるので、慎重に進めていただきたい。また、さっきの和え物の話などは、委員会だけではない。情報を求めてだけでなく、</p>

<p>事務局</p>	<p>一緒に決めていかなければいけない。2人の先生からだけでもいろいろなアイデアが出てきたので、全部の栄養教諭の先生だと、全部取り入れるという話ではないが、先に進むためにも、現場の意見というのは大切だと思うので、そういうところも生かしていただければと思う。</p> <p>いろいろ不手際があったことについてはお詫びする。</p> <p>全く意見を聞いていないわけではなく、いろいろな意見を反映させて作っている。この場の意義は、改めてそれぞれの代表の方からのご意見をいただくというスタンス。全く現場の意見を聞かずに進めているわけではないということは理解していただきたい。要求水準書についても、本来私共が責任をもって固めて業者に出すものだが、その中にぜひご意見を反映させたいということでこの場をもたせていただいている。個別にそれぞれの団体とはやりとりをさせていただいているが、やはり代表が一度に集まって改めて意見を聞く場も大切なのではないかと考えている。今回が要求水準書についての意見を聞く場は最後になるので、それを業者に提示して、業者から届いた最終版を完成版としてお見せして、最終段階そこで盛り込める部分がどこなのか、あとは、それをもって、具体的なものをこちらも待つという立場になる。タイムスケジュールてきにはそういうことになる。だから、今さらといわれれば申し訳ないが、逆に言えば、だからこそ、こうやってご意見をいただきたいと思っている。</p> <p>事前準備が足りなかったことについては申し訳なかったと思っている。</p>
<p>事務局</p>	<p>資料が遅くなって大変申し訳なかった。作成に時間をとってしまった。もっと早く送りたいと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>アンケートを見てわかったのが、自校方式の方がいいと強く言われる方もいる。私もその一人。そういう保護者が多いというのも現実なので、説明をして、反映をしていただければと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>アンケートを見ても中学校の発言はほとんどない。給食の文化というのは、小学校の自校方式の匂いとかがあるというのはわかるが、中学校としては、やはり早くおいしい給食を食べたい。間違いなく給食センターでおいしくなるので、状況の改善を望みたい。</p>
<p>事務局</p>	<p>これをもって、一旦、業者の方に要求水準書を作っていただこうと考えている。そして、年内にもう一度この会を開催させていただいて、出来上がった要求水準書をもう一回見ていただいて、年が明けてから公表するような形をとりたい。今日のお話で、もう少しアレルギー対応についてももう少し詰めなければいけないところがあるみたいなので、そこを詰めて一旦作成させていただく。</p>