

令和5年度 第2回周南市立学校給食センター運営審議会 会 議 録

1日時 令和6年2月15日(木)13時30分～14時30分

2場所 周南市役所2階 交流室1

3出席者 周南市立学校給食センター運営審議会委員 15人

事務局 学校給食課職員 5人

① 開会

【事務局】

本日はご多忙の中、令和5年度 第2回「周南市立学校給食センター運営審議会」にご出席いただき、誠にありがとうございます。

定刻を過ぎましたが、ただ今から運営審議会の会議を開会いたします。

本日、進行役を務めます、学校給食課の末次と申します。

どうぞよろしく願いいたします。

② 学校給食課長あいさつ

【事務局】

会議に先立ちまして、まず学校給食課長の河村がご挨拶を申し上げます。

(学校給食課長 あいさつ)

皆さんこんにちは。学校給食課長の河村でございます。本日はお忙しい中、当運営審議会のご出席をいただきまして誠にありがとうございます。

また、平素から学校給食の運営につきまして、皆様の温かいご支援ご協力をいただきまして心からお礼を申し上げます。

さて、私どもは学校給食の運営にあたり、安心安全を第一に子どもたちに喜んでもらえる給食の提供に努めているところでございます。学校給食は食を通して、子どもたちに感謝の心や、食べ物を大切に作る心などを育てていくとともに、食に対する正しい知識を身に付けていただく教育の大事な一環でございます。こうしたことから、身近な自然の恩恵や人々の勤労や感謝の気持ちを育むよう地元や県内産の野菜類・魚介類を積極的に取り入れ、地産地消の方に力を入れているところでございます。

本日は、議題として学校給食の物資を納めていただく、業者の選考について皆様の方にお諮りします。また、本市の学校給食について、委員の皆さまにご理解を深めていただくように事業概要をご説明します。今年度周南公立大学のほうで、自治体の業務を学ぶという一コマの講座を本課が、担当したものがあります。そのポイントの抜粋をご紹介させていただきますので、よろしく申し上げます。皆様には、忌憚ないご意見をいただきますようお願いいたしますとともに、これからもより良い学校給食事業の推進に努めてまいりますので、皆様にはいろいろとご支援ご協力をいただければと思っております。本日はよろしくようお願いいたします。

【事務局】

最初に、事務局からご報告いたします。

本日の会議は、委員 19 名中 15 名の委員の皆様のご出席をいただいております。

従いまして、本日の会議は、周南市立学校給食センター運営審議会規則第6条第2項の規定に基づき、委員の過半数のご出席をいただいておりますので、成立していますことを報告させていただきます。

それでは、さっそく本日の議事を進めてまいりたいと思いますが、これから先の議事進行は、会議の主宰者となっております板垣会長にお願いしたいと思います。会長どうぞよろしく申し上げます。

以降、会長が議事進行

③ 議題の審議

【会長】

会長の板垣です。それでは、次第に沿って会議を進めていきます。

初めに、3 議題の令和6・7年度周南市立学校給食センター物資納入業者名簿への登録について、事務局から説明してください。

(事務局説明)

【末次】

はい、それでは、議題 「令和6・7年度周南市立学校給食センター物資納入業者名簿の登録について」 ご説明いたします。

周南市では、市内の小中学校において完全給食を実施しております。

小学校27校中学校13校を対象に、1年間で約200万食の給食を提供しておりますが、その食材を納入していただきます指名業者を、登録制にし

ております。

お配りした資料の1ページをご覧くださいませでしょうか。『令和6・7年度周南市立学校給食センター物資納入業者名簿』(案)をお願いいたします。こちらに掲載しております業者が、給食物資の納入を希望している業者です。

本日、皆様から、ご意見ご質問等をいただきまして、ご審議をいただいた後に、最終的にご異議が無いということになれば、(案)をとりまして正式登録とさせていただきます。

指名業者の登録・選定につきましては、資料の19ページ、20ページをご覧くださいませでしょうか。『周南市が発注する学校給食用物資納入業者の登録に関する要綱』を定めておりまして、この要綱に基づきまして手続きを進めて参りました。

今回、新たに申請がありましたのは、名簿の中段に記載されていますが、総合食品卸業 株式会社 新光さん、1業者のみでありました。新光さんにつきましては、要綱第5条第1号に定める書類審査及び第2号に定める実地調査を学校給食課において行いました。この結果、第2条の登録業者選定基準を満たしており、立地条件・経営状況・信用状況・衛生状況・供給能力等について問題はございませんでした。

なお、現地確認をした調査内容については資料2ページ3ページにお示

ししておりますのでご参照いただければと存じます。

また、補足をいたしますと、(株)新光さん以外の 26 業者は既存の登録業者でありまして、過去に現地調査を実施しておりまして、今回は再度の（登録）申請になりますことから、書類審査やヒアリングを実施しまして選定基準をクリアしていることを確認しております。

以上で説明を終わります。

【会 長】

ただ今の説明で、ご質問・ご意見等はございませんか。

（沈黙）

私から一つ説明してもよろしいですか。資料の 2 ページの経営・信用等の状況のところ、環境保健所の食品衛生監視票が上位であるか みなレ点がいっているんだけど、下から 2 番目のは黒塗りになっているのはなぜでしょうか。

【事務局】

ご質問のありました、食品衛生監視票につきまして、食品衛生監視票が必要なものはですね、製造業者になりますので、新光さんは卸業者ということで、この範囲に入らないということで、食品衛生監視票は必要ないということなので、黒く塗りつぶしてあります。

【会長】

はい、よくわかりました、ありがとうございました。

他にどなたかご意見ご質問等はありませんか。

それでは、事務局（案）のとおり、登録業者を決定することに異議はございませんか？異議なしでよろしいでしょうか。では異議なしでということ
で。

それでは、議題の 令和6・7年度周南市立学校給食センター物資納入業者
名簿への登録について は事務局（案）のとおり決定させていただきます。

次に、4の報告に移らせていただきます。周南市の学校給食について (1)
から (3) まで事務局の方で説明してください。

事務局説明

末次

4の報告をさせていただきます。

【周南市の学校給食について】

先ず「(1)学校給食費の改定について」、説明いたします。資料4ページを御覧
ください。

先ず「1 学校給食費の改定について」でございます。ここには改定の背景や経
緯を記載しております。

昨年7月10日に開催されました本審議会で皆様に、県内の学校給食費の状
況や、消費者物価指数の高騰などのご説明を申し上げた上でご審議をいただき

ました。この結果、資料の下段に枠で掲載しておりますとおり、改定が妥当である旨の答申をいただきました。

その後、学校給食課におきましては、市議会教育福祉委員会で説明を行い、さらには「学校給食費に関する要綱」の改正案を作成し、市長の決裁を経て正式改定へと至った次第でございます。

なお、本審議会の皆様からは、「学校給食費の無償化について」国・県の動向を注視し検討するようにとの付帯意見をいただいております。

この度の金額改定は、来る4月1日からの適用となりますが、引き続き、国・県の動向や、物価変動等に注意を向けながら、適時必要に応じて、皆様方にご意見を賜りたいと考えておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

以上で学校給食費に関する報告を終わります。

次に「(2)学校給食の運営概要について」報告をさせていただきます。

資料は5ページをご覧くださいませでしょうか。こちらは、令和4年度の実績をもとに、学校給食課が何をしたのか。費用は、いくらかかったのかを端的に項目出しでお示しております。

まず、1 学校給食管理運営事業です。一覧表でお示しておりますとおり、本市には6か所の学校給食センターがございまして、各センターを運営し、小学校27校、中学校13校を対象に、1日当たり約1万1千食の給食を調理・配送いたしました。

なお、年間の稼働日数は約190日で、これに要した費用が約6億3千8百万円
でございました。

次に、2学校給食センターの解体事業です。これは令和2年度に新たに新南陽
学校給食センターを整備したことに伴い、旧徳山西学校給食センター及び旧新
南陽学校給食センターを廃止いたしました。この廃止をした旧学校給食センター
の解体を年次的に実施いたしまして、令和4年度には旧新南陽学校給食センタ
ーの解体を行いまして、これに要した費用が約5千150万円でございます。

次に3学校給食費一般事業費ですが、

これは学校給食センターの衛生管理やアレルギー食への対応、各センター間の
調整などの給食運営に係る諸事務でございます。令和4年度においては特に給
食用の冷蔵庫をメンテナンス付きのリース契約により導入しまして各小中学校に
配備いたしました。これに要した費用は約935万円でございます。

以上が学校給食の運営概要です。

【事務局】

続いて石井主査

3番目なんですけれども、学校給食センターの運営について、ただいま文章や言
葉で説明してまいりましたが、周南公立大学で昨年11月に「自治体の業務を学
ぶ」という講座において、3・4年生を対象に学校給食課と学校給食センターの業
務について講義をしてまいりましたので、ポイントについて抜粋して説明・紹介さ
せていただきたいと思います。

周南市の学校給食についてということで、今日はこの3点について主にご紹介させて頂きたいと思います。

委員さんの中にはもうすでにご存じの方もいらっしゃると思うんですけど、しばらくお付き合いください。

今日の内容は1つ目が、安心・安全な給食提供のための取り組みについて、2つ目がアレルギー対応食について、3つ目が残渣についてです。これは「ざんさ」と読むのですけれども、残渣は、調理の過程で出た廃棄物と児童・生徒の食べ残しを合わせたものです。

まず、一つ目の安心安全な給食についてというところでは、学校給食課や学校給食センターでは、安心安全な給食を提供するために、いろいろな取り組みをしています。

まずはその取り組みの一部についてご紹介します。

一つ目の衛生管理の徹底というところなのですが、調理従事者は毎日健康チェックをして、記録を残しています。紙に健康状態などを記入して記録を残しています。

また、定期的な健康診断や調理場に食中毒の菌が持ち込まれることがないように月に1回以上の検便を行っています。

また、調理場に入る前には髪の毛などの混入がないように、全身にコロコロロー

ラーをかけて調理場に入室しています。また、周南市の給食で扱う食材は基本的に当日の朝納品されます。朝、食材を受け取る際に、適切な温度で配送されてきたか。というのを確認するために食材の温度を計ったり、食材の状態が良好か、目視や臭覚での確認を毎日しています。注文した通りの量が納品されているのかということも確認します。調理後、ただちに提供される食品以外の食品については、食中毒菌の増殖を抑制するために10度以下または65度以上で管理することが必要であるという決まりがあるので、温度を保つため速やかに冷蔵庫に入れて、調理で使う直前に冷蔵庫から取り出しています。

(写真を掲示)こちらはお米が入っている袋なんですけども、以前は白い袋に入れて納品されていましたが、お米を同じ白い色だと袋の切れ端などが混入したときに異物として見つけることが難しくなるため、最近はこのような黄色い袋に入っています。

次に、危機対応能力の強化というところなんですけど、厚生労働省では、食中毒を防ぐために大量調理施設衛生管理マニュアルというものを示していて、食材の温度管理や、調理場内の状況、たとえばシンクの構造、これが3シンクと言って1・2・3槽に分かれているんですけどこういう構造や、汚染区域・非汚染区域の区分など、様々な決まりがあり、それに従って調理をしています。こちらの右側の写真は、冷凍の千切りごぼうなんですけれども、千切りの加工された状態で納品されてくる食材についても異物が含まれていないか、隅々までみてチェックをしています。こちらは大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいたチェックを行っているところです。こちらは85度以上で90秒加熱。それから温度も一箇所だけ計るのではなくて、3か所を計り記録をするという決まりがあるのでそれに従って

調理をしているとことです。こちらは冷たい和え物なんですけれども生のものは給食では出さない。和え物は、75度以上に1分間加熱した後、急速に10度付近に冷却する。ここでも温度を計っています。

他にも安全な食材の確保のために毎年抜き打ちで食材の検査をしています。こちらが新聞記事の抜粋なんですけれども、記憶にある方もいらっしゃるかもしれませんが、2014年に市内業者がブラジル産の鶏肉を山口県産・宮崎県産と納品書に表記して納品。産地偽装ということでそのまま納入業者は逮捕されました。そのことをうけて、周南市では、検査機関に肉類の産地を確認する検査をしてもらっています。また、野菜などに残留農薬があったり細菌がついていたりしても安全とは言えないので、残留農薬がないか、食材に細菌はついていないかという検査も課しています。また、食材を発注するときにも鮮度や品質 隅々までチェックしています。また、アレルギーで牛乳やパンが食べられない場合は、該当の児童生徒の方は牛乳やパンをストップしたり希望者には乳・卵を除いたアレルギー対応食の提供といったこともしています。

このアレルギー対応食についてなんですけれども、アレルギーの中でも食物アレルギーはすぐにアレルギー反応が現れるものが多く、アナフィラキシーショックを起こすこともあります。周南市では、食物アレルギーの上位の2つの卵と乳を除いた給食、除去食を提供しています。保護者の方から除去食の申請が出されましたら、医師の診断を基に保護者の方、担任の先生、養護教諭、校長先生、給食センターの所長、栄養教諭、学校給食課みんな揃って面談をします。面談で、アレルギーの程度や給食当番ができるか、配膳方法、食べる場所、受け渡し方法や緊急時の対応など細かいところまで確認します。

学校・センター・給食課それぞれアレルギーの原因物質がアレルギーをもつ児童生徒が摂取することがないように役割を果たしています。学校給食課では給食を使用する加工品全ての原材料をデータにしています。そのデータを栄養教諭が確認し、献立に使用する際に原材料配合表を作成し、学校や食物アレルギーをもった児童生徒の方の保護者様にお渡しをしています。保護者の方は献立表や原材料配合表でアレルゲンを確認し、学校へ連絡し、工夫し、事故が起きないようにしています。

次は、実際に除去食を作っているところの動画を見てもらおうと思います。

除去食は調理途中のおかずから乳または卵を入れる前に除去専用のなべに取り分けて調理をしています。それからご覧いただくのはシチューをつくるところです。

(動画)

材料です。これが専用のなべにルーを入れる前に取り分けている様子です。専用のお部屋で除去食をつくります。一人一人専用の容器に配缶していきます。そこから除去食ではない鍋にルーを入れます。

ちょっと早送りではあったのですが、こんなふうにして除去食が作られているところをみていただきました。

次に防災食についてお話したいと思います。周南市では東日本大震災を契機として子どもたちに防災意識を高めることを目的に3月に防災給食を実施しています。災害時、被災者が食べ物がないことの不安の状況を救ったのが、炊き出し

であったことから、防災給食では炊き出しをイメージした豚汁を献立に取り入れています。防災給食は全センターで行っております。

【会 長】

ただ今の説明を聞いて、何かご質問・ご意見等はございますか。

質 疑 ・ 意 見 等

他に質疑等はございませんか。

以上で、議題及び報告について終了します。

次に、5 その他、ということで何かありますでしょうか。

事務局の方で何かありますか。

事務局(事務連絡をいたします。) 松田

以上で本日の予定は全て終了いたしました。

これで議長の役を終えさせていただきます。

ご協力ありがとうございました。

会長から事務局へ進行交代

④ 閉 会

【事務局】

本日は、熱心なご審議、ありがとうございました。板垣会長、お疲れ様でした。以上で令和5年度第2回「周南市立学校給食センター運営審議会」を終了いたします。皆様ありがとうございました。

