

平成 27 年度 大阪市学校給食運営会議 会議録要旨

○学校調理方式による中学校給食について（１）

（田中委員）

親子方式の給食実施について親校から子校への給食の搬送時間はどのくらいかかるのか。

（黒野担当課長）

近隣の学校を組み合わせるため、配送時間は 10 分以内で可能であると思う。親校での積み込みや子校での積み下ろしや配膳室までの運搬を含めても 30 分以内で可能であると考えている。

（田中委員）

現在のモデル実施校では、保温食缶を使用しているのか。

（黒野担当課長）

今、現在デリバリー方式についても温かいものは、保温食缶を使用している。親子方式についても同じような形で実施していきたい。

（田中委員）

30 分で何度ぐらい下がるのか。

（黒野担当課長）

食缶に入っている量にもよるが、半分以上入った形であれば 80℃程度で提供しても 10℃も下がらない状況でいけると思う。

（田中委員）

安全の 65℃は超えていると考えていいのか。

（黒野担当課長）

65℃は超えているということ。

（黒川幹事）

親子方式は生徒たちにとって、温かい給食を日々食べることができ、小学校と同じ給食が食べられ、かつ、量も調整できるということで素晴らしいと思う。

食物アレルギー対応について小学校では、今日の献立でどの児童が何を食べられないか等を毎朝確認して、担任・給食主任・調理室で情報を共有している。親子方式の場合、校内だけではなく、中学校とも情報を共有しなければならぬため、中学校から小学校へのアレルギー情報の伝達ミス等のリスクが上がらないような仕組みにしていってほしい。

（黒野担当課長）

アレルギー対応は小学校と同じ対応になりますので、小学校と中学校ともに十分連携でき、漏れのないような仕組みをつくってほしい。

○アレルギー対応食材について

(黒川幹事)

卵を使っていないマヨネーズなど、アレルギーフリーの給食のユニバーサルデザイン的なものの使用も大事だと思う。

(黒野担当課長)

現在も食物アレルギー対応サポート月間等において一部使用しており、誰もが食べられる食材をできる限り使用するよう取り組んでいる。引き続き研究していきたい。

○学校調理方式による中学校給食について（２）

(仁平委員)

現在のデリバリー方式では主食は米飯のみだが、親子方式での給食実施時は中学校でもパンが提供されるのか。

(丸尾担当部長)

親子方式での給食は、増量等はするものの基本的には小学校と同じ献立となるため、米飯の日は米飯、パンの日はパンを提供することとなる。

○学校給食における衛生管理について

(田中委員)

検便検査を月２回実施されているが、検査項目は何か。陽性になる人もいると思うが、どのような対応を行っているのか。

(高岡担当係長)

検査項目は、Ｏ－１５７、サルモネラ菌、赤痢の３項目である。

まれに検査により陽性であることが判明する場合があるが、その時はすぐに学校へ連絡し、当該者が調理室へ入ることを禁止するように指示している。

(田中委員)

民間での給食で出血性大腸菌だけではなく、下痢原性大腸菌をチェックするところもチラホラでてきている。年に１回くらい下痢原性のものが出るがあるので、年に１回くらい検査したらいいのではないかと思う。

○アレルギー報告について

(田中委員)

アレルギーに関するヒヤリハット等の報告はあるか。その報告書は無記名なのか。

(高岡担当係長)

報告書自体は校長名で出してもらっているが、内容は無記名である。

(田中委員)

ヒヤリハットの報告書は無記名が基本であり、名前を出すことになると報告が激減するため、今後も無記名で行ってほしい。

○小学校給食の栄養摂取量について

(田中委員)

栄養に関して、例年不足している鉄分ですが、摂取量がわずかに増量しており十分かなと思う。今後も少しでも数値を上げられるように引き続き努力してもらいたい。

○アレルギーに関する提出書類について

(柴山幹事)

アレルギー個別対応の申請は毎年医師からの診断が必要だが、診断書の費用がかかる。家庭によっては診断料を捻出するのが苦しいこともあるので、正式な書類が出てこないこともある。

(丸尾担当部長)

確かに、費用がかかる、わざわざ受診しなければならない、という意見は聞いている。ただ、給食の実施側としては、何かあれば命に関わることとなるので、ここの部分は理解していただきたい。

○学校給食調理業務の民間委託について

(田中委員)

厚生労働省等では病院の給食調理業務委託を行う大きな原因として、より専門的な業者、より専門家に任せるといった部分が一番の要因であり、コストの問題ではないと言っているが、学校での給食調理業務委託はどういった要因で行われているのか。

(宇野担当課長代理)

平成20年度に有識者等を集めて「中学校給食ありかた検討会議」を開き、全国的に見て大阪市の中学生の朝の欠食が多い状況について、政策を決定してから実施までに給食室等大がかりな整備をすることなく、すみやかに栄養状況を改善することができる民間業者によるデリバリー方式での中学校給食を実施することとなった。

(田中委員)

アレルギー対応にしてもそうだが、専門性の高い医療機関での給食調理受託経験があるかなどの条件をつける考えはないか。

(丸尾担当部長)

ノウハウを持っている事業者を選定できるように一定条件はつけている。また、医療機関での受託経験は条件につけていないが、現時点でもアレルギー対応について本市の指針に基づき、事業者に対応してもらっている。

ただ、今後は親子方式への移行を進めていくので、こういった観点も必要という部分があれば検討していきたい。

○学校給食・食育フェア開催報告について

(柴山幹事)

学校給食・食育フェアは平成28年度も開催するのか。栄養教諭や給食調理員だけではなく一般の教諭も協力していた。良い試みであったと思うが、学期末の忙しい時期であったため、今後は開催時期を考えてほしい。

(丸尾担当部長)

平成28年度の開催については検討中である。今年度この形で初めて開催し、非常に効果は高かった。都合により12月の開催となり、忙しい時期と重なってしまったが、今後開催する場合には学校の負担もなるべく少なくなるように検討したい。

○学校調理方式による中学校給食について（３）

（橋本幹事）

親子方式での給食の中学校でのアレルギー対応について、学校間でのやり取りは教頭を介さずにＳＫＩＰ（学校のポータルサイト）を活用して専用回線で直接伝えられないか。

（丸尾担当部長）

担当部署に確認しており大幅な改修になるかもしれないが検討していきたい。

（黒川幹事）

複数の職員でチェックできたら良いと思う。アレルギー対応については献立でかなり対応してもらっており、学校でも対応のノウハウを積み重ねている。

（丸尾担当部長）

親子方式の給食実施校から食物アレルギーがあっても周りと同じ献立の給食を食べられて嬉しいという声があると聞いている。今後も考えていきたい。

（橋本幹事）

大規模中学校へ提供するために小学校２校から運ぶこともあるのか。

その場合、業者の調理の仕方によって同じ献立でも味が変わるのは困る。

（丸尾担当部長）

２つの小学校から１つの中学校へ搬送する方式は今年の２学期からモデル校で始める予定であり、しっかり検証していくが、同じクラス内で別々の小学校から給食が配膳されることはないようにする。

（橋本幹事）

親子方式の給食実施時に中学校の牛乳容器は瓶になるのか。

（丸尾担当部長）

牛乳容器は瓶になる。

（小林委員）

生徒にどうにかして牛乳を飲んでもらいたい。冬は寒いので、冷たい牛乳は残すことが多くパックだとそのまま残されてしまう。瓶になれば改善されるか。

（丸尾担当部長）

親子方式の給食になれば、温かい給食が食べられるため、牛乳の残食も減る。また、瓶だと中身が見えるので指導もしやすくなると思われる。

（小林委員）

学校調理方式の中学校給食の成果はどういうものがあるか。

（丸尾担当部長）

１番は残食の減少である。小学校で親しんできたメニューが出ることもあり、デリバリー方式では３割あった残食が５％にまで減った。副食だけではなく

牛乳の残食も減っている。食物アレルギーの個別対応もできるので、みんなと同じものが食べられると好評である。

(村上担当課長代理)

今宮中学校は小中一貫校で平成27年度4月から学校調理方式による給食を実施しており、開始当初は主食、副食の残食率が4～6%だったが、2学期になると給食についての会話も増え、教師からの声かけもあり副食の残食率が1.4%までに減少した。