

平成 28 年度 大阪市学校給食運営会議 会議録

○ アレルギー事故報告について

(田中委員)

アレルギー事故のヒヤリハットを集めて、事故防止に努めているとのことだが、インシデントレポートは記入者が分からないようにするのが基本である。それは守られているのか。

(金岡担当係長)

食物アレルギー事故は管理職から報告が入ることになっており、報告には学年・組、氏名が入っているが、ヒヤリハット集として事例を発表する際は個人の特定はできないようにしている。

○ デリバリー方式について

(井川幹事)

中学校ではデリバリー方式の学校は来年度から選択制になる。12 月の入札が不調に終わったと聞いており、方向性だけが決まっている状況である。

デリバリー方式は平成 31 年 1 学期までで終了するため、事業者にとっては採算がとれないと考えられるが、積極的に入札に参加するのか。

(民部担当課長)

事業が終了することが決まっている中で、実施してくれる事業者がいるかについて、昨年 8 月に広く市場調査を行った。設備投資のこともあり、新規参入希望の声はなかったが、現受託事業者からは事業が継続する限りは給食を担っていきたいという声をもらった。

しかし、事業が短期間で終了する中では、現受託事業者においても全員喫食分の給食の提供は難しいと言われている。よって、栄養バランスのとれた弁当をご持参できる家庭にはご協力いただくということで方針を変えさせてもらった。

昨年 12 月の入札では、金額面において不調になったが、引き続き、価格面の検討を行ったうえで再度入札手続きを行っており、価格面だけではなく、技術面や衛生面も含めて外部委員が審査する総合評価方式により 2 月 10 日には業者決定できていると考えている。

○ 食物アレルギー個別対応について

(札幌幹事)

食物アレルギーの個別対応が年々増えてきている。栄養教諭がいない学校でも、給食主任や教頭がいるが、給食主任が学級を担任している場合、保護者への電話連絡等を教頭が行わなければならないなどの実情がある。学校給食を運営するにあたり、計画的でもいいので、もう少し栄養教諭の配置を進めてもらいたい。

(民部担当課長)

栄養教諭は文部科学省の基準において児童生徒数により配置されており、親子方式への移行に伴い何人かは増えていくとは思いますが、1校1名配置は難しい。

アレルギーの個別対応については、保護者との連絡だけでなく、実際に食べる際に児童・生徒が食べていいものかどうかを担当に理解しておいてもらわないといけない。教頭の負担についても認識しているが、学校全体での対応をお願いする。

○ 学校給食調理業務の民間委託について

(札幌幹事)

給食調理業務について民間委託事業者によって差があると聞いている。入札の基準を厳正に規定してほしい。

(民部担当課長)

民間委託の事業者については、全て同じ仕様で契約しており、民間委託と言っても、食材も大阪市が購入したものを使用し、調理室も大阪市の施設を使用している。

また、学校ごとに責任者・副責任者等を配置することになっており、大量調理の経験を有している人材や栄養士の資格を有している人材等を配置するようになっている。異物混入や調理ミスがあれば、責任者を通じてきっちり指導してレベルを上げるようにしている。

○ 親子方式について

(井川幹事)

親子方式に移行した学校は、子どもたちには温かい給食が食べられるということで好評ではあるが、親子方式の中学校の事務手続きが非常に煩雑になっている。

小学校と中学校の連携が必要であるため、栄養教諭に兼務発令する等、処遇を明確にし、中学校も掛け持ちするなどの考え方はできないか。

中学校では給食の係がなく、給食主任もいない。実務を担当する者に対して、研修ないし説明を行っていかないと事務手続きにせよ、アレルギー個別対応にしる、円滑な事務手続きと安全安心な給食提供ができない。

(民部担当課長)

移行する学校については経験がないということで学校説明会を開催し、学校から参加いただき、親子方式の状況やアレルギー個別対応について説明している。

(長吉幹事)

アレルギーの個別対応等について中学校の校長が不安がっているという話を聞く。

説明会をするという話はあったが、学校として何を準備すればいいのかなど、分からないことも多い。親校・子校で栄養教諭を1名配置してもらえれば、中学校の指導にも入ってもらえていいと思う。

(民部担当課長)

移行については、アレルギーの個別対応だけではなく、必要物品の購入をしてもらうこともあるため、丁寧に説明していく。栄養教諭の配置については担当が違うが、意見は担当部署に伝えたい。

(丸尾)

委員の皆さまから、過渡期である学校調理方式の体制やその間のデリバリー方式の運営についてご意見をいただいた。

給食を運営していくにあたって、栄養面や献立面について努力しているところであり、アレルギーの個別対応も含め、安全・安心も大きな柱としてとらえている。

小学校に関しては、学校の中に調理室があり、日々指導をしている。ただし、デリバリー方式については工場で調理しているため、当然、指導はしているものの、毎日そこに行くところまではできない。

一定の食数までは異物混入等も少ないが、同じ事業者であっても、一定の食数を超えると負荷がかかり、異物混入の発生具合が変わってくる。

保護者からの冷たさの指摘やおいしさも大事であるが、子どもたちが食べることを考えると、安全性の問題も大きいという意見をもらっている。

また、食育を指導していく中では、おいしさや安心・安全が確保できないと指導が難しいと学校からも言われている。

平成 29 年度 4 月からのデリバリー方式の事業者選定については、安全性に重きをおいて設定するという事で、食数に一定の上限を設けた。先ほど課長から申し上げたとおり、新規事業者の参入の声もない中で、安心・安全な給食を実施するために選択制とした。

学校調理方式も過渡期であり、事務作業等に慣れるまでに時間がかかることや栄養教諭の配置の問題があることは認識もしている。すぐにとはいかないがベストな形にもっていきけるように取り組んでいく。

○ 親子方式について (2)

(小林委員)

保護者として、中学校給食を実施するにあたっては、いろいろな手法を検証したうえでということをお願いしてきた。

結局、デリバリー方式での給食が導入されて、保護者として冷たい給食ではなく、食べ慣れた給食を食べられる学校調理方式をお願いしてきた経緯がある。

親子方式に移行するスピード感について教えてほしい。

(民部担当課長)

平成 31 年 2 学期までに移行するのが市長の強い意向である。

当初案では、2 小 1 中で計画しているところが多かったが、実際に今年度 2 小 1 中を実施する中で、中学校から連絡の必要がある場合、二つの小学校にそれぞれ連絡しないとい

けないであるとか、出来上がってから食べるまでの時間の関係で、それぞれの学校からトラックで運搬しないといけないため、中学校には時間差で2台のトラックが来ることとなり、中学校に業務の負荷がかかるなど、基本的には1小1中のほうがいいということになった。

計画については、全部の学校の児童・生徒数を調べ、かつ、0歳児までの人数も分かっているもので、直近だけのことではなく、将来の児童生徒数を踏まえ、小学校の調理能力を調べたうえで、小・中学校で親校と子校を組み合わせている。

親校となる小学校は、給食設備をそのままですぐに実施可能な学校、給食室の設備を少し改修すれば実施できる学校、大規模な改修が必要な学校とがあり、すぐに親子方式に移行できる組み合わせの学校から順次移行している。

しかし、小学校の給食室の改修では対応できない場合は、中学校に給食室を建てていかざるを得ず、何校かの中学校には給食室を建てることになる。それでも、どうにもならない場合は2小1中で実施せざるを得ないと考えている。

(小林委員)

できるだけ早く全員喫食へ戻れるようにお願いします。保護者としてはおいしい給食を提供してほしいという願いがあるので学校調理方式で実現させてもらいたい。

中学校の食器は変わったのか。子どもの学校ではご飯をお椀に盛るようになってから食べる量が減ったと聞いている。

(民部担当課長)

学校調理方式では中学校も小学校と同じ食器を使っている。中学生には、カロリー等を確保するため基本的に小学校の1.3倍の量を提供しているため、例えばカレー等を中学生の量を盛るとあふれてしまうなどの指摘も学校から受けており、課題として認識している。何が問題かという食器を入れるかごは40人分が入るようになっており、食器の洗浄後、かごに食器を入れて食器消毒保管庫で保管しないとイケない。食器消毒保管庫の大きさもかごに合わせて決まっており、小学校で保管場所を確保できないという状況があるため、難しい。食器を今後どうするかは、研究しているところである。

○ 給食施設・設備について

(小林委員)

平成9年度にドライ校が導入され、20年経つが73校しか進んでいない。

(高岡担当係長)

給食室の建替えは相当の経費がかかるため、老朽化改築や収容対策などの校舎建替えのタイミングを捉えて進めている状況である。

(民部担当課長)

現在のウェットシステムの調理室も調理時は床を濡らさないドライ運用をしている。

(小林委員)

デリバリー方式の事業者はドライシステムか。

(丸尾担当部長)

必ずしもドライシステムではないが、ドライ運用をしている。

○給食・食育フェアについて

(小林委員)

今年度の食育フェアの報告はないのか。

(民部担当課長)

昨年 11 月 26 日に咲くやこの花中高一貫校で行い、約 700 名の参加をいただいた。来年度以降の実施については現在検討中である。

○ 親子方式について (3)

(米倉幹事)

親子方式になると給食調理員の負担が大きくなる。負担に見合うだけの給食調理員を配置されたい。

○ 民間委託について

(米倉幹事)

民間委託の方向性について聞きたい。

(民部担当課長)

現在、給食調理員の新規採用は行っていないため、退職して業務を担う者が減った部分を民間事業者に委託するかたちで実施している。

○ デリバリー方式について (3)

(藤田委員)

選択制となった場合の発注方法はどうなるのか。

(民部担当課長)

原則は 1 ヶ月単位で考えている。発注方法については検討中である。

○ 食物アレルギー個別対応について (2)

(札幌幹事)

新入生が入学したばかりの 4 月は、できるだけ安全に給食を実施したい。献立にアレルギー個別対応への配慮はあるのか。

(金岡担当係長)

基本的に 4 月はアレルギーの除去食対応は行わず、食材についてもアレルゲンをできるだけ避けるとともに、児童が食べやすく、親しみやすい献立を提供している。