

平成 30 年度大阪市学校給食運営会議 会議録

○ デリバリー方式による中学校給食の異物混入について

(笹田幹事)

現在わが校ではデリバリー方式による中学校給食を実施しているが、全員喫食の時と選択制になってからと比較すると、異物混入が大きく減っており、良かったと感じている。味も美味しくなったと感じている。選択制となった今も異物混入はあるのか？

(民部課長)

今も異物混入はある。全員喫食の時は 4 事業者から給食を提供していた。野菜についている虫などは、注意していてもなかなか取り除けない。重大な異物混入は減っているが、髪の毛や糸くずなどの、原因が業者で混入したのか、学校で混入したのか、由来が分からないものは現在も発生しており、件数は 0 ではない。しかし、異物の内容については大きく改善されている。

○ 給食のメニュー及び残食について

(大西委員)

学校調理方式とデリバリー方式とでは、同じ給食費を支払っていてもメニューに差があるのか？資料における肉類・魚介類の使用状況を見てみると、特に魚介類の使用量に差があるのはなぜか？

(民部課長)

まず、学校調理方式の給食は、作ってから 2 時間以内の喫食となっている。デリバリー方式の給食は調理委託事業者が調理をしてから 2 時間を超えるため、おかずについては 10℃以下にする必要がある。

献立についてはどちらも教育委員会事務局で作成しているが、調理工程の違いや、そもそも品数の違いがある。学校調理方式は 3 品、デリバリー方式は 4 品であるため、使用する食材の状況が異なってくる。

また、食材の購入についても学校調理方式については大阪市内で購入しているが、14 万 7 千食と大量であり、制限もある。一方デリバリー方式では事業者において食材を購入している。

(大西委員)

残食についてはどうか？

(民部課長)

小学校についてはほぼ 0 である。学校調理方式に移行した中学校 96 校について 1 週間の残食調査を行ったが、7.4%であった。また、デリバリー給食は以前は残食率 30%であったが、生徒へのアンケートを行った結果、現在は減ってい

る。

(大西委員)

残食について、地域性はあるのか？

(民部課長)

あると思う。

(大西委員)

残食0を目指すことが大切であり、地域性があるなら、その学校について工夫等が必要である。

(民部課長)

学校調理方式へ移行している順番にもよると思う。配膳状況や給食時間など、食べてもらうための努力をしていきたい。

(大西委員)

食べる側の状況や時間が影響しているのであれば、給食を食べる雰囲気づくりをしていってもらいたい。

○ 食物アレルギーについて

(松山座長)

現在、食物アレルギーの対応をしている児童生徒は何人くらいいるのか？

また、食物アレルギー個別対応の手引きを改訂したとのことであるが、その改訂の主旨を教えてください。

(民部課長)

学校調理方式で実施している学校の集計だが、今年度2学期現在で、小学生が4,078人、中学生が986人となっている。なお、デリバリー方式は2学期現在123人であるが、選択制であるので、割合として多いか少ないかは判断できない。

また、手引きの改訂の主旨であるが、今までの手引きは食物アレルギーとは、について詳細に記していた。しかし、実際に手引きを使用する学校においては食物アレルギーによる事故を未然に防ぐこと、また事故が起こってしまった時にどのような対応をするかが重要であるため、他都市の手引きも参考にしながら、より教職員が使いやすいように改訂を行った。

(大西委員)

卵などの除去は？弁当持参の児童生徒はいるのか？

(民部課長)

卵は最終段階での除去である。

弁当持参の児童生徒もいるにはいるが、今すぐに人数は分からない。

大量調理であるので、個別に調理するのは難しい。

○ 幹事の小学校、中学校の給食の状況について

(松山座長)

次の2学期で、中学校全校の学校調理方式への移行が完了することである。昨年度もお聞きしたが、これまで移行している学校からはおおむね好評であるとの声があったが、今日出席いただいている各校長先生方に実際の現場の状況をお聞かせいただきたい。

(山本幹事)

まだ本校はデリバリー方式による給食であるが、学校調理方式の中学校からはデリバリー方式の時より美味しくなっていると聞いている。残食も減っているとのことである。

11月に他都市との校長会があったが、大阪の給食について話題になった。食い倒れの街ということもあり、給食にもお金をかけているのではないかととの声があったが、実際の献立を見たときにもう少しお金をかけてもいいのではとの意見があった。約15万人の給食では大変なことではあると思うが、給食を食べってもらうためには大切なことであると感じている。

また、中学校においては小学校のように給食がまだ根付いていないので、食育を進めるための教諭を配置してほしい。また、先送り食材等の事務処理や、給食費の未納対策についても検討しなければいけないという声もあった。

(笹田幹事)

事務処理の手間についてはこちらも聞いている。

配膳にかかる時間については良い、悪いの声は半々である。

(高橋幹事(坪井幹事の代理))

次の4月から学校調理方式の親校になる予定である。

移行する中学校に対しては、やはり食物アレルギーの人数がとても増えているため、対応には気を付けていくべきと考えている。担任でなくとも把握しておくことが重要であり、先生同士の日々の確認が大切である。

(杉本幹事(田中幹事の代理))

進学先の中学校ではない中学校に配送するパターンがあるが、食数や設備の状況もあるだろうが、小学校から中学校に上がっても同じ調理室で作った給食を食べられることが理想である。

食物アレルギーに対しては、本校でもどの先生でも対応できるように事前に情報を共有している。

また、今年度から提供されているおさつパンは好評である。

(松田幹事)

中学校には給食主任がおらず、食物アレルギー対応や給食に関する事務処理について大変であると思うが、食育は、特別な専門知識や資格が無ければできないというものではないと思う。一般の教員でも可能と考える。

また、子どもへどのように食育を伝えていくかが大切であり、授業でも関連さ

せるように取り組んでいる。

食物アレルギーの対応は最終的には管理職対応となるが、移行が完了する平成 31 年度 2 学期からは給食主任を配置してほしい。

我が校はこの 2 学期から学校調理方式の親校になっている。移行当初は給食調理の開始が遅れることが多かったが、今は順調に進められている。

また、子校になる中学校には、移行する際にスムーズにいくよう事前に本校の給食の様子を見に来てもらった。