平成 25 年度

第3回 富士市学校給食検討委員会の報告

日時：平成 26 年 2 月 4 日（火）１５：００～
場所：市庁舎 8 階 第２会議室
文責：小櫛　和子

協議事項

１．視察の反省（今年度は、予算がなくて「地場産品度入協議会」と合同になった）

（感想）

給食主任：　丹那牛乳を視察して、最新の衛生管理で、たくさんの生乳が入って来て、仕分け加工されてたくさんの場所にいくことに驚いた。
杉本さんの野菜は、杉本さんのポリシーもすごいが、ピーマンやナスが、生で食べてもこんなにおいしいかとあらためて感動した。身近で手に入らないのが残念。
生産者の顔がみえ、作っている人の思いが子ども達に伝えられるといいと思った。

給食主任：　給食で何気なく飲んでいた牛乳だが、新鮮で栄養管理も素晴らしく興味深かった。
エコファーマーの野菜を生で食べ、果物のように美味しかった。
生産者の熱意を子どもに伝えたい。

栄養士：　毎回、この視察で新しいことを見せていただき有り難い。
毎日扱っている牛乳の生産ラインのことを、給食試食会の時、保護者に話したら、「聞けて良かった」との感想を頂いた。伝えていくことの大切さを感じた。
富士市以外にも、子どもに食べて欲しいと思っている農家がいることがわかった。

栄養士：　以前、清水乳業も視察したが、両社とも衛生管理がしっかりしていた。
野菜は、農家の方が誇りを持って作っていいることが伝わった。そんな野菜を子ども達が食べることが出来ていいことと思った。

栄養士：　牛乳は、何重もの工程で管理され、安全性に納得した。
農家の野菜の流通が、三島市は 3 通りあるそうだが、市によって事情があるようだ。
富士市のやり方のいいところも気付いた。

調理員：　丹那牛乳は中に入れなかったが、写真とお話を聞いて衛生管理など安心した。

調理員：　丹那牛乳の衛生管理はしっかりしていることを確認できた。できればどの牛から搾乳されているかをみたかった。
パプリカがきれいなのにびっくりした。三島の野菜は、価格は高いが質がいいと思った。

調理員：　丹那牛乳では、中に入る前にコロコロで衣服のごみをとってからエアシャワーにはいっていた。私たちは、エアシャワーだけなので、ひと手間丁寧だと感じた。

生で食べてもおいしい色々な野菜があるが、給食では加熱しなければならず残念だ。
わが校では、キウイの芦川さんの出前授業を行った。大地塾の野菜も使っている。

調理員：　丹那牛乳では、今まで１日五万本だった給食用牛乳が、今年度から富士・富士宮などが増えて１日十万本に増えたそうだが、衛生管理や３ヶ月に一度の放射能検査も行っていると聞き安心した。
三島の自信を持って作っていいる農家をみて、富士でももっと、そういう農家が欲しいと思った。

保護者：　私は以前から低温殺菌牛乳に関心があり、家庭では低温殺菌牛乳を使っている。
遊びに来た子ども達は、この牛乳を喜んで飲んでいく。学校給食でも取り入れて欲しいが、価格的に無理なのだろうか?
生産者の顔がみえると、その料理の美味しさが増すと思う。

小櫛：　牛乳メーカーは、以前、清水乳業も見学させていただきましたが、どこも、とても厳密な衛生管理で行われているようです。学校給食もそうですが、食関連は、細心の注意を求められ、とても大変だと思います。その中で企業は、経済活動で生き残っていかなければなりません。
皆さんのご意見の中で、農家の出前授業の件がいくつか出ましたが、来年度は、とりあえず９人の農家を、校長会を通じて紹介させていただきました。

校長：　丹那牛乳も杉本さんも、生産者としてのプライドの高さを感じました。そして、そこに至るまでの努力（努力があってこそ、現在があるということ）を、子ども達に学んで欲しいと感じました。
身近の生産者、企業にも協力していただいて、もっと子ども達に、生産現場に触れるチャンスをつくっていきたい。
学校給食と地場産業をつなげて、地場産品を使うことによって地元の農家も元気になって欲しい。

２．平成26年度の検討課題について

小櫛：　先ほどから、生産現場を知るための農家の出前授業について、大切なことだという発言がいくつかあったと思いますが、農家だけでなく給食の調理員さんも、子ども達とふれる機会があった方がいいと思いますが、現状はどうでしょうか？

校長：　一年生の学校探検の中で、調理室の様子を外から見ることはありました。

調理員：　カウンターのところで引き渡しをする学校では、そこで簡単な会話が出来る。また、エレベーターの引き渡しの係りになった時には、そこで子ども達と話が出来た。
夏に、子ども達を対象に、給食メニューを一緒に作って食べる企画を、毎年６回、市内の学校で順次行っている。

小櫛：　調理現場は忙しいでしょうから、無理のない程度、年に数回でも、交代に子ども達の様子を見に行けるように考えたらどうでしょうか？沼津市では、委託のパート調理員の方も、時々学校の中を回って、子ども達の様子をみる機会があるようです。

保護者：　お昼の放送は、放送係の子ども達が、原稿を読んでいると思いますが、時には、調理員さんの生の声で、「今日の給食、こんなところを頑張って作りました」と、放送してもらうのもいいのではないでしょうか？

校長：　出来るところから、積極的にやっていきたい。

小櫛：　食物アレルギーの件ですが、調理現場で細心の注意をしても、それだけでは十分でないことを、先日のアレルギー学習会で知りました。たとえば、牛乳のアレルギーで、こぼれた牛乳を拭いた台フキンがあります。それを洗っても、その台フキンを触っただけで反応してしまう子どももあるということです。
また、「エピペン」を打つ時の注意を、何処まで周知しているか・・・「エピペン」を発作が起きそうな時、その子の太ももに打つことのリスクより、「エピペン」を打つ介添えをする人が、操作を間違って、うっかり指先に打ってしまうことの危険（命にかかわることもある）の事実を、学校現場がどれだけ認識しているかなどです。

給食主任：　保護者の中にも、アレルギーに対する認識は様々です。認識不足と思えるような方々もかなりいます。少なくても入学時だけでなく、毎年、保護者が、新しい担任と学校長、保健担当、栄養士などと確認作業をしていく必要を感じます。

保護者：　保護者が学校に足を運んで、学校側の理解と協力を求める努力はとても大切だと思います。保護者の中には、やってもらって当然と思っている人もいますが、システムとして、互いに理解しあえる場をつくっていく必要があると思います。

校長：　個人情報など、難しい課題はありますが、最優先にすべきなのは「命を守る」ということです。そのためにどうすればいいか、検討しながら良い方向を見つけていきたいと思います。

３．事務局より

①　来年度は、視察費の予算がとれました。（視察先は、来年度相談します）

②　「献立作成委員会」「物資選定委員会」の設置について

学校給食衛生管理基準（文部科学省告示６４号、平成21年4月施行）により、「献立作成委員会」と「食品選定のための委員会」を設け、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重することが求められました。

今まで、富士市にはそれらの委員会がありませんでした。設置に当たって、構成メンバーを考えるとこの「検討委員会」が、それらの委員会を兼任する事が適当と思い提案させていただきます。ただし、実際には、来年の3回目の検討委員会の時にご意見を頂くことになると思います。（27年度の共同献立のメニューが決まるのがこの時期なので）

意見（小櫛）：検討委員会で、「献立作成委員会」「物資選定委員会」を兼任することは問題ないと思いますが、検討委員は毎年メンバーがかわります。
来年の3回目に提案されても、適切な意見を出すことは難しいと思います。来年度の第1回目に、「献立作成委員会」「物資選定委員会」の趣旨を説明して、今日の資料をあらかじめ配布し、3回目には、平成27年度にむけた資料を事前に送付するようにしていただきたいです。

校長：　「献立作成委員会」「物資選定委員会」の役割をご理解いただき、ご意見を頂くためにも、次年度の委員の方への対応をよろしくお願いいたします。

事務局：　わかりました。そのようにいたします。

議長：　それでは、今年度の「富士市学校給食検討委員会」を終了いたします。皆様、お疲れさまでした。