

令和 5 年度第 2 回多摩市立学校給食センター運営委員会要点会議録

【日 時】 令和 5 年 9 月 2 8 日 (木)

午後 3 時 3 0 分～午後 5 時 1 0 分

【場 所】 多摩市役所 第二庁舎 1 階 会議室

【出 席】 1 0 名 (欠席 3 名)

【傍聴人】 なし

配布資料：会議次第、第 1 回運営委員会要点会議録（案）、令和 4 年度多摩市立学校給食センター給食費会計決算書（案）、令和 4 年度多摩市立学校給食センター給食費会計決算に係る参考資料、令和 5 年度多摩市立学校給食センター給食費会計補正予算書（案）、令和 5 年度多摩市立学校給食センター給食費会計補正予算に係る参考資料、令和 5 年度 1 学期分残量調査の結果について、学校給食センター建替えに向けた今後の取り組みについて、学校給食試食会の実施について

1 議事

(1) 第 1 回運営委員会要点会議録（案）の確認について

訂正や質問等なし（確定）

(2) 令和 4 年度多摩市立学校給食センター給食費会計決算書（案）について

8 月 2 3 日に監査委員 2 名による「令和 4 年度多摩市立学校給食センター給食費会計の決算監査」を実施した。決算書及び帳簿・帳票類、その他の書類等を監査した結果、収支状況及び会計処理手続きについては適正に執行されていた旨、監査委員より報告があった。

事務局より「令和 4 年度多摩市立学校給食センター給食費会計決算書（案）」及び「令和 4 年度多摩市立学校給食センター給食費会計決算に係る参考資料」の内容について説明があった。

【委 員】 ≪異議なし≫

【会 長】 当委員会として承認し、決算書が確定した。

(3) 令和 5 年度多摩市立学校給食センター給食費会計補正予算書（案）について

事務局より「令和 5 年度多摩市立学校給食センター給食費会計補正予算書（案）」及び「令和 5 年度多摩市立学校給食センター給食費会計補正予算に係る参考資料」に基づき説明があった。

令和 4 年度から 5 年度への繰越金 20,648,219 円を繰越金へ、物価高騰に対応するための国からの臨時交付金を財源とした公費負担分 3,277.3 万円を諸収入に組み入れた。公費負担分の算出方法は、当初予算の主食、牛乳、副菜のそれぞれの割合に応じて再計算した。

【委 員】 ≪異議なし≫

【会 長】 当委員会として承認し、補正予算書が確定した。

(4) 学校給食の概要（給食ができるまでの流れ）について

事務局より、モニター画面（動画含む）を使用しながら、詳しく説明をした。

質問等なし

(5) 令和5年度1学期分残量調査の結果について

事務局より残量調査データと牛乳停止状況について説明した。

【委員】 牛乳の摂取の話で、食育の話をして4校でした結果、残量が減ったとのこと。その4校は選ばれし4校で、全部の学校では実施しないのか。

【事務局】 現在、栄養教諭が瓜生小学校に在籍しており、依頼を受けた学校で食育の話を行っている。

【委員】 全部の学校から依頼があれば、全部の学校に行くのか。

【事務局】 栄養教諭が日程・時間を調整しながら実施できる範囲で行う。

【委員】 給食時間が伸びた学校が何校かあったと聞いた。前回の時間が短いという話から時間が伸びたと思うが、大松台小学校は断トツで短かったが伸びたのか。カリキュラム上、給食の時間を長くするのは難しいのか。

【委員】 小学校においてはトータル40～45分のところが多い。本校では成り立っている状況である。給食の後に掃除や昼休みをとったりするので、大松台小学校では下校時間等も考えての時間で35分を組んでいるのだと思う。その中で給食の支度から食べるまでの時間がとれているのであれば良いと思う。

(6) 学校給食センター建替えに向けた今後の取り組みについて

事務局より配布資料に基づき説明があった。

建て替えに向けて、新しい学校給食センターがどのような姿になって欲しいか、今は事務局だけで内々に進めているが、たたき台を提示し運営委員会や教育委員会、さらに議会や広く市民の方からご要望やご意見をいただいて、さらなる肉付けをしていきたい。そのため、この運営委員会の場で意見を交わしていきたいので、次回以降、新しい給食センターの役割や機能などについてお考えを聞かせていただきたい。ぜひ、ご理解とご協力をお願いしたい。

【委員】 「趣旨」に事後保全対応件数が多いとあるが、事後保全対応とは何か。

【事務局】 具体的には調理所の設備機器や調理機器の修繕で、部品等の破損により交換をするが、機器が古いものなので、交換部品がないと言われることも多い。そのような場合は、代替品になるものを探して交換する。本来は、壊れてからの修理ではなく、事前に壊れる前に直すのが当然だが、今の限られた予算の中では、予防保全が難しい状況にある。給食は止められませんので、直ぐにお金を使って、お金が無ければ財政当局に我々が掛け合ってお金を集めて対応している。

- 【委員】 給食を出すことができなくなるということですね。
資料5の4ページの一番下のところで、永山と南野両調理所ともに「施設の適正規模（1食あたりの床面積）」で、現状は半分くらいしかないのか。
- 【事務局】 ここは説明しなかったが、6,000食と書いてあるが、現状は5,500食くらい提供していて、記載の面積より少し広くなる。他の自治体でも古い施設は多摩市とあまり変わらないような状況である。新しい施設に切り替える場合は、学校給食衛生管理基準などをしっかりと確認しないといけない。食物アレルギーの対応も必要になってくる。また防災備蓄倉庫の設置等の災害時の対応も検討する必要がある、施設規模がどんどん広がっていく。そうすると、どこの自治体も同じだが、新しい施設は1食当たり0.5㎡以上が必要になる。はじめは自治体によってずいぶん違うのだろうと思っていたが、このように比べてみるとそんなに違いはないと感じている。
- 【委員】 学校以外の給食提供とは、具体的にどのようなものですか。ほかの都内の所では一般の方も食べに行けるという話を聞くが。
- 【事務局】 事務局でのイメージは未だ薄いもので、ただ学校給食だけを作っていて良いのかという疑問もある。例えば今、八王子市の事例ですが、夏休みの期間中は学校給食の提供は止まっているので、学童クラブに配食している。多摩市も実施できたらいいなというイメージや、食堂のように給食センターに来てもらって食べてもらうというものもある。給食センターの場所が来所しにくいところにあるので、どこかに配食するとか、あるいは食べに来てもらうという可能性については議論が必要。また、地域に開かれたイベントを催したい。武蔵野市では、定期的に給食センターで煮炊きをして地域の方々に振舞っているというようなことを行って、地域住民に大変気を遣っている。多摩市も気を遣わないといけないと話している。それを逆に皆様方から、こうしたらどうかというアイデアをいただきたい。
- 【委員】 私は医療従事者なので、10年後の多摩市は高齢者がすごく増えると思うが、今、お元気な70代80代の方でも、10年後は80代90代になって、介護が必要な方たちが必ず出てくると思う。食事は大事だが、年齢が行くと面倒臭くなってくるし、確実に子どもの数も減って、小中学校合わせて12,000食よりも少なくなってくるだろうなかで、逆に高齢者の方が増えてくるので、そういうところに提供できるような何かがあったらいいと思う。高齢者の方の中には、在宅で大変な方も増えると思うので。
- 【事務局】 以前、介護保険課職員との意見交換で、まさにそういった話をしている。普段、デイサービスで昼食を提供しているが、要介護の方が入浴を目的として昼食も食べていただくという取り組みをしている。そういったところに給食はどうかと聞いてみたら、給食はハイカロリーなので、そのまま高齢者に出すのはちょっときついのではないかと。半分寝たきりの方だとかいらっしゃるので、流動食とか誤嚥につながらない、もう一工夫や手間が必要になってくる。それは学校給食を作りながらできるのか、技術はあるのだろうか、課題がある。
- 【委員】 嚥下の度合いもあると思うが、高齢者のお弁当を見ると、食べられる方たちだったら給食も大丈夫だと思う。高齢の介護のレベルの高い方であれば不可能だと思うが、ち

よっと大変だなというレベルの方ならニーズはあると思う。

【事務局】 貴重なご意見ありがとうございます。そういったご意見を他の皆さんからもいただきたい。今日は長くなってしまったので、次回も継続して聞きたいと思う。

2 その他

(1) 学校給食試食会の実施について

事務局より、試食会の献立について説明。給食を食べていただき、調理所見学もできるので、ぜひ参加してもらえよう伝えた。

米粉パンについて補足です。学校給食では米飯中心の内容で給食を提供しているが、小麦を使ったパンや麺類の献立も定期的に提供している。なぜ米粉を使ったパンが出るのかという点だが、その背景としては国産から国産の食材を使用して食料自給率の向上に繋がるお米の活用が広く求められているようである。今年度は東京都の教育委員会から補助制度が出て、国産品を使った米粉パンを積極的に学校給食で使ってもらおうよう案内があった為、給食センターもこれを活用して米粉の入ったパンを提供することとなった。今回提供する「米粉たっぷりパン」は、100%米粉パンではなく、国産であるお米で作った米粉と繋ぎに入れてある小麦のたんぱく質がはいっている。比率については企業秘密ということで教えてもらえていないが、あとは普通のパン同様に砂糖、脱脂粉乳、イースト菌、食塩などの配合になっている。正式な名前は、「米粉ミックス粉パン」という。価格については、今出しているパンに比べて非常に高く、給食で出しているコッペパンと比べると20～25円くらいの差がある。1食当たりの単価から見ると、ほかの食材に影響を与えてしまう値段である。給食費の1食単価は256～321円の中で通常のコッペパンは54円で給食費に占める割合が21%、米粉パンを使うと79円に跳ね上がって約30%を占めてしまう。今年度は東京都の教育委員会から、通常コッペパン等の購入差額分が補助されるため、今年度の会計予算に関わるため委員の皆さんには事後報告ではあるが、すでに東京都に申請をし補助金活用に使っているのをご理解願う。日程が合えば、ぜひ米粉パンをご賞味いただければと思う。今後の対応ということで、食材費も物価高騰を続けており給食費だけでは難しい状況である。子どもたちに好評でおいしく食べてもらえるように、できるだけやりくりができないかなど、今後各機関に話していきたいと考えている。予算編成の時期でもあるので、今回は東京都の補助が出るが次回以降は今のところ補助はないので、その動向も見ながら判断していきたい。

【委員】 南野調理所までは車でいけるか。

【事務局】 この時間帯であれば大丈夫です。

【委員】 子供たちには、米粉だよという宣伝はしているのか。

【事務局】 米粉だよというのは宣伝していないが、国産ということと、PRは給食だよやメモカレンダーで行っている。

(2) 第3回運営委員会の開催日程について

次回第3回の委員会は、11月24（金）開催に決定