

令和5年度第3回多摩市立学校給食センター運営委員会
意向確認書の取りまとめ結果について

令和5年12月8日

意向確認書提出13名（委員の過半数の回答があったため会議は成立）

【審議事項①】 令和5年度第3回多摩市立学校給食センター運営委員会要点会議録（案）について

承認13名	否認0名	意見・質問	特になし
-------	------	-------	------

【検討事項①】 新しい学校給食センターに求められる役割や機能について

検討項目	委員意見
資料2の3、7ページ 「新しい学校給食センターはどんな施設 になってほしいか?」「学校給食を調理提供しながら、それ以外にどんなことをやってほしいか?できるか?」「平時の学校給食センターが果たす役割等」について	<ul style="list-style-type: none"> 資料を拝見し、ここまで様々なご検討がなされてきたことをあらためて感じました。 学童クラブでニーズがあるかもしれないとのことで、献立や調理の仕方等の変更が少なく、資料に記載されていた課題が解決するのであれば、利用する方にとってはありがたいのではと思いました。今すぐにはなくてもそのような提供の可能性も想定することで、少子化の中でも新しくなる給食センターの機能を多くの人に継続して届けられるのではと感じました。 現実的かどうか分かりませんが、今後提供数が減っていく可能性を考えると、例えば調理食数はあまり減らさず、余剰分をレトルトパウチや冷凍のおかずとして販売するなどはどうでしょうか。給食にかかる支出も工夫しながらであることを伺いましたので、労力を増やし過ぎずに何か収入になることがあれば良いかもしれないですし、安心安全な給食がおかずとして購入出来たら助かる家庭もあるのではと感じました。 過日の委員会で、通常の給食提供も本当に多くのお仕事の上に成り立っていると感じましたので、学校給食センターで働いている方々のご意見ももう少し知りたいと思いました（「学校給食センターからの意見・見解」の欄は拝見いたしました。もし「学校給食を調理提供しながら、やっていきたいこと」のお声が集まっているようでしたら、それも伺いたいと感じました）。 資料2の3ページ目にある4つの方向性のうち、「4. 地域に開かれた施設・学びの提供」について、親子クッキングや料理教室に使用できる調理室があると、児童・生徒、保護者、地域住民の方がより様々な形で利用できる施設となるように思いました（事例としては、八王子市の学校給食センターが料理教室を実施しているようです）。 栄養教諭の先生と協力し、食育の推進・栄養・調理にも興味を持たせられるような活動。

資料2の3、7ページ

「新しい学校給食センターはどんな施設 になってほしいか?」「学校給食を調理提供しながら、それ以外にどんなことをやってほしいか?できるか?」「平時の学校給食センターが果たす役割等」について

- 安全な給食の提供を最優先させるべきであると考えます。そのためには、HACCPを取り入れ、作業区域、作業動線に配慮した施設の建設が望ましいと考えます。
- 食物アレルギー対応食を調理提供できる施設を検討中と記載されていますが、アレルギーの混入による事故事例が後を絶ちません。対応食を提供するには、施設設備を充実させるだけではなく、実際にアレルギーの混入が発生していないか、かなりの頻度でモニタリングしていく必要があるのではないかと考えます。
- いろいろ盛りだくさんに、あれもこれもと夢を盛り込みにしがちだが、最も重要な機能である「学校給食の適切な提供能力」に絞って、その他についてはあくまでも余力の活用という点から整備すべきであると考えます。本来の機能にふさわしく設定された予算の規模以上の機能を付け加えようとする、結局は使えない、使いにくい施設になる危険性がある。将来の展望と夢だけではなく、少子化もある現実を見据えたい。
- 食物アレルギー対応食を作っていたきたい。
- ハンバーグやデザートなどを手作りしていただくと児童も味わって食べる。美味しい給食が残量を減らすことにつながり食品ロスも減ると思う。
- 小中別メニューはよいと思う。
- 生徒の様子を見ていると、魚料理の時に残食が多くなっています。特に骨が多めのものだとさらに残っています。まずは味わってもらうために骨の処理などがされているものが増えればと思います。また魚でも味付けの濃いものは比較的人気なので、今でも美味しいですがさらに味付けの工夫をしていただければと思います。
- 児童が「美味しい」と言いながら給食を食べられるように健康と味を両立させることができる施設になってほしい。
- IT技術を活用して異物混入件数を減少させる。
- 生徒たちの見学や体験の契機を増やし、給食に対する理解を深め、残食量を低減させる。
- 一般の方もランチで利用できるとよいと思う。しかし、場所や駐車場の問題が出てきそう。来やすい場所に給食 café を作るのはどうでしょう。
- 平時でも災害時でも子どもから大人（高齢者）まで食の提供ができる施設。
- 調理提供において、希望者には取りに来てもらい、引き渡し（テイクアウト形式）⇒民間企業の仲介あり
- 地域住民の交流の場（ランチミーティングの場）。
- 食育事業の場。
- 新しくきれいな施設になってほしい。

<p>資料2の5ページ 「機能や区域、学校給食以外に考えられる付加機能」について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターに必要な機能と区域については、資料2の5ページに記載されている内容に異議ありません。記載の通り、調理従事者が安全で衛生的に作業できる環境や作業効率の良い動線を確認するためには、調理機器や什器等の配置も重要になってくると思います。 ・資料2の5ページ目と7ページ目の学校給食の提供以外の付加機能については、夏休み期間中の学童クラブ（学童保育）への昼食提供は一定数の需要は見込まれるかと思います。保護者のお弁当作りの負担軽減、栄養面、衛生面（夏季は食中毒が心配）を考慮すると、学校給食センターで調理された昼食は子どもおよび保護者にとってメリットがあると考えます。 ・見守りを兼ねた、弁当配送（可能であれば高齢者宅も含め）。 ・食中毒発生時など、非常時の代替食を保管・提供する機能を備えてはいかがでしょうか。 ・衛生管理や食についての健康意識の促進などができる機能。 ・近隣企業や住民が昼食などで活用できる施設。 ・オリジナル商品の開発、販売を行い収益を上げて地域の雇用を増やす。 ・公園があってもよいと思う（一般の方が足を運べる場所に）。 ・防災センター的な役割（食料提供）。 ・高齢者への食の提供（弁当形式、団地在住の高齢者など）。 ・会議室等を利用して食育事業（食育セミナーを小中・青年・中高年・高齢者などライフステージに合わせて）（学校給食のイメージアップのための試食会（昔ながらの給食、人気メニュー））。 ・公民館、福祉施設等への一括配送による給食提供。 ・地域住民の交流の場。 ・学校給食が作ればよいのではないか。
<p>資料2の6ページ 「災害時の対応や防災に対するセンターが果たす役割等」について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・備蓄や給水、炊き出しの機能などを考えていただいていることは、大変ありがたいと感じました。 ・防災備蓄倉庫（防災備蓄品）を学校給食センターの一カ所に集約する場合は、リスク管理についても検討が必要かと思いました（例えば、万が一、防災備蓄倉庫が倒壊した場合、備蓄品全てが使用不可とならないかなど）。 ・防災の観点から、備蓄倉庫なども具備すべきではないかと考えますが、それにより調理スペースなどが縮小され、本来業務に支障が出るのであれば、本末転倒ではないかと思います。 ・給食センター、防災関係、知事部局との協議が必要であろう。 ・災害時の食事や食材を提供するセンター機能は大事である。新給食センター敷地内に救援物資倉庫が設置されればよいが、スペース的に難しいのであれば、近くの土地に確保するのがよいと思う。 ・避難所としての役割や食べ物の提供をすることができるとよいと思う。 ・災害時に避難市民を受け入れられる施設。 ・太陽光発電などGDGSに取り組み環境にやさしい施設。 ・災害時に大活躍できると思う。災害時にホットステーションになると心強い。 ・給食センターが、災害時に安定的に食事を提供できる場であることを周知させる。

	<ul style="list-style-type: none"> ・多摩市の防災情報に給食センターからできること（食料情報）を掲載する。 ・質問となりますが、賞味期限が近づいた備蓄食品は現在どのように扱われているのかご教示いただけますと幸いです。 ⇒(事務局回答)賞味期限が近い備蓄食品は、自主防災組織や社会福祉協議会等に配布をしております。
<p>その他のご意見</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・建替え後の学校給食センターが、平時の学校給食の調理・提供のみではなく、児童・生徒、保護者、地域住民の方が幅広く利用できる施設になることを願っております。 ・高齢者への給食提供はよい案だと思うが、介護保険課のコメントを読むと、刻み食や流動食など個別対応が必要であり、給食の配食は難しいと思った。例えば、健康な高齢者向けであってもどこに提供？となった場合、場所の選定も考えなくてはならない。基本が学校給食なので、広げすぎるのもどうかと思う。 ・「米粉パン」の給食だよりを昼の放送で活用しました。給食を食べながら、話を聞けたので生徒たちも関心を持てたようです。定期的に出していただくと残食を減らすきっかけになるかと思います。 ・子ども達が笑顔になれる給食を提供できる施設にしてほしい。 ・炊き出しができるとういと思う。

【検討事項②】 第4回運営委員会の開催日程の調整

《確定》 日時：令和6年1月30日（火）15：30～

場所：多摩市役所 第二庁舎1階会議室