

令和6年度第3回千歳市学校給食センター運営審議会 開催結果概要

<日 時>

令和6年11月12日(火) 15時30分～16時20分

<場 所>

第2庁舎会議室5・6

<参加者>

(委員：10名中8名出席)

高橋委員、徳田委員、奥山委員、丹波委員、小倉委員、今野委員、秦委員、吉村委員

(事務局)

松崎教育部長、中島教育部次長、高岸センター長、安積業務係長、伊藤主査、畠山主事、
岡部栄養教諭

【開催結果】

1 開会

2 委嘱状交付

3 教育長挨拶

4 委員・事務局紹介

5 委員長、副委員長の選任

事務局一任の声があった事から、事務局案に基づき、高橋委員長(校長会推薦)、南雲副委員長(市PTA連合会推薦)が選出された。

6 委員長挨拶

7 議事

報告第1号「新学校給食センター整備基本計画(案)」について資料に基づき報告。報告済みとなった。

○ [質疑・感想等]

(審議会委員)

- ・調理エリアの汚染・非汚染作業区域や諸室の構成は、どこかの厨房企業の意見を参考に作成したものか、それとも一般的なものか。現在のセンターは諸室が分かれていないのか。

(事務局)

- ・現在の給食センターの調理エリアは1フロアとなっている。新センターでは、国の定めている学校給食衛生管理基準で各諸室を壁で仕切り独立させることとされているため、計画も基準に沿った計画としており、新しい給食センターの標準的な諸室となっている。

(審議会委員)

- ・いつもおいしい給食をありがとうございます。息子が中学2年生なので、新センターの給食を食べることはできないが、新センターになることで献立がどのように変わるのか楽しみにしている。

(事務局)

- ・現在のセンターでは冷たい献立が出せていない。新センターでは、夏場にフルーツポンチなどの冷たい献立が提供できるようになることや、加熱したものを急速冷却することで和え物などを提供できるようになる。また現在は焼き物を提供できていないが、新センターではスチームコンベクションオーブンを導入することで切り身の魚を焼いて提供したり、色々な味のバリエーションを増やして提供できる。
- ・岩見沢で起こった食中毒がきっかけで焼き物の調理については厳しく取り扱うこととなっている。現在はハンバーグなども湯せんしたものを提供しているが、焼くことで焦げの風味等も食育として味わっていただけないのではないかと考えている。

(審議会委員)

- ・改築の場合、1年以上の給食停止期間が生じるため、その間学校に通う子供たちは給食を食べられず、保護者はお弁当を用意しなければならない。新築プランの空白期間が生じないということは大事な観点で、重要な取り組みであると感じた。

(事務局)

- ・周辺に7,000~8,000食を一度に提供できる業者がないため、給食停止期間中は各家庭にご負担をかけてしまうこととなり、弁当を用意できない家庭もあれば、どこかで買ったものを持参する家庭もあると思われるため、教育委員会としては給食センターを新築して児童生徒においしい給食を提供したいと考えている。

(審議会)

- ・委員になって7年目となり、やっと新しい給食センターができると思ったが、それでも4年5年先のことなので実際に見られるかはわからないけれど、見学したいとも思っている。

(事務局)

- ・事業費は建設だけで約50億円、15年の運営費を合わせると約122億円の大きな事業となるため、議会からの理解を得ながら、児童生徒のためにできるだけ早く新しい給食センターを整備できるよう教育委員会としては進めていきたい。

(審議会委員)

- ・資料を見て、焼き物が蒸し物状態であることなどを知り、調理方法などが限られていて、そうせざるを得ない理由を知ることができた。味については転入してきた保護者や先生から聞く話もあるが、設備に課題があるということがわかって良かった。

(事務局)

- ・千歳の給食は調理方法が限られていて、どうしても全体的に茶色い色合いになってしまう。新センターでは、和え物を提供できるようになることで彩りも良くなり、夏場に冷たい献立が提供できるようになることや、バリエーションが増えることで評価も変わってくるのではないかと考えている。

(審議会委員)

- ・箸をつけてほしいという要望を伝えるように PTA から言われていたが、今回の計画を見ると箸がつくと記載されていたため、良い報告ができる。疑問として、小中で献立が分かれているのはなぜかという点と、新センターでは献立が小中で統一されるのかお聞きしたい。

(事務局)

- ・千歳市では 8,000~9,000 食分の給食を作っているが、食材を一度に納入することは非常に難しく、下処理なども時間がかかることから小中で献立を分けている。新センターになってもそこは変わらず、小中で分けての提供となる。ただし、日をずらして組み合わせているので、月単位で見ると概ね同じ献立となっている。

(審議会委員)

- ・校長として毎日検食を行っているが、非常においしいと感じており、数年前の千歳と比べてもおいしくなったと思っている。子ども達は小学校で給食を食べ、大人になってもふるさとの味をずっと覚えていると思うので、おいしさは食育としても重要と考えている。初任の頃に置戸町の給食で食べたカレーがおいしくとても感動したのを覚えているが、千歳のカレーもそれを超えるくらいおいしかった。今後道内一を目指して頑張してほしい。

(事務局)

- ・カレーについても栄養教諭の努力があり、第 2 航空団とコラボしたカレーを提供するなど工夫をしている。今後も工夫を続け、子どもたちに喜ばれるメニューを提供していきたい。
- ・コラボカレーの内容としては、第 2 航空団のカレーレシピをいただいて、地元のうみ豚や大豆ミートなどの食材を取り入れて提供した。

8 その他

○今後の運営審議会の開催について

(事務局)

- ・今年度すでに学校給食費の見直しの関係で 2 回ほど審議会を開催している。今回は 3 回目の開催であり、本来は学校給食センターの適正な運営について審議していくもので、今年度は通常と比べるとイレギュラーとなっている。来年度以降は定例的に 7 月と 2 月を目途に開催したいと考えており、内容としては主に学校給食の現状と取り組みの内容、新センターの進捗状況について報告していきたい。皆さんからの意見をお聞きした上で、教育委員会や議会へ報告していきたいと考えている。

9 閉会