

令和4年度第2回小平市立学校給食共同調理場運営委員会 議事要録

1 日 時 令和4年11月22日(火) 15:30~16:20

2 場 所 小平市中央公民館 講座室2

3 出席状況 出席者:10名 欠席者:3名 事務局:3名

4 傍聴者 なし

5 次 第

1 委員長挨拶

2 議 題

(1) 協議事項

なし

(2) 報告事項

① 令和4年度小平市表彰(自治協力・功労表彰)について

(表彰状) 小平市医師会 大場 邦弘 先生

(感謝状) 小平市薬剤師会 塩野 光重 先生

② 中学校給食食育キャラクターの選定について

・夏休みに各校の生徒に食育キャラクターデザインを募集したところ、9名の生徒から応募があった。

・審査の結果、小平第五中学校生徒のデザインを食育キャラクターに選定した。

③ 令和4年度1学期残食調査の結果について

・今年度1学期は6月6日からの5日間で4校において実施し、今回の残食率平均16.4%となり、昨年度より増加した。

・残食率がおおかった要因としては、麺とおかずの残食率が高かった。

うどんを一人当たり250g提供しており、生徒によってはその量が多いものと捉えている。また、麺のつけつゆの重さも残食に含まれてしまっていることも影響している。

・おかずに関しては、6月10日が、魚の和食献立で、副菜にインゲンやナスがあったが、魚や野菜の多い日は相変わらず残食が多い傾向にある。

④ 新学校給食センターの開設準備状況について

別紙 施設の現況及び開業までのスケジュールを説明。

|             |   |
|-------------|---|
| 令和4年11月30日  | 施設完成(引き渡し)  |
| 令和4年12月上旬~  | 運営事業者による食器・備品等整理                                  |
| 令和4年12月中旬   | 市職員の事務室移転<br>教職員等の施設内覧                            |
| 令和4年12月下旬から | 各学校における配膳説明会(30~40分程度)<br>配膳室備品更新(配膳ワゴン・保冷庫・流し台等) |
| 令和5年1月5日    | 開所式(市長・教育長・事業者代表等)                                |
| 令和5年1月10日から | 調理テスト・調理配送リハーサル                                   |
| 令和5年1月31日   | 弁当給食終了  |
| 令和5年2月1日    | 新学校給食センターより給食提供を開始                                |

(意見・質疑応答)

・残食は、お弁当形式なので配る段階で調整ができない以上、残るのは仕方ない。今後、旧センターのときの残食調査との比較ということで検討いただきたい。

・新しい配膳ワゴン等の説明会は手短に行ってほしい。

・アレルギー対応ということで学校でも大変なことになるかと思うが、担任レベルまでどうやって浸透させていくかということは、結構骨が折れる。その辺、一緒に考えていただきたい。

・アレルギーの対応については、実際にアレルギー対応を行っている他の自治体を参考にするのも一つの方法だと思うので、お願いしたい。

・今後の新センター時における献立内容は決まっているのか。

⇒先週、献立作成委員会という別の会議があり、2月分、3月分の献立について簡単に紹介させていただいている。センターと調理事業者の間ではそれをどうやって調理していくかという、細かな調整を12月から始める。

・新センターの見学はできるのか。

⇒こちらの委員会については、次回の委員会を2月に開催するときに新センターでやりたい。各校保護者の方の試食会については、来年度からを予定している。

・衛生面について特に気を使っているところはどこか。

⇒検収室入り口のプラットフォームにエアカーテンを設置している。また、センター内の気圧と外の気圧が若干違っており、中から外に風が流れるように設計されている。

各作業部屋がしっかりと区切られており、肉と野菜が交差するような動線にはなっていない形になっている。

・アレルギー対応食について、複数校分調理していると、ある生徒のアレルギー対応食が他の学校に行ってしまうというようなことは起こりえないか。

⇒AコースとBコースとで、アレルギーが入っている献立は、AかBかのどちらかにしか使用しないようにしようと思っている。そのため、一日にアレルギー対応する学校は4校になる。アレルギー対応食は個別の容器に入れて、それを入れ物にセットして、そこに学校名とクラス・お名前を所定の様式に書いて、配送コンテナに載せる。

センター・配送・配膳・教室といった各ポイントで大人がチェックして、誤配食を防ぐ流れにしたいと考えており、そういったマニュアル作りに取り組んでいる。

・残食調査の時期は、運動会練習時期で食欲は上がっていないかもしれない。食べる時間も少なくなる。

・12月9日に保健所として新センターの衛生管理の計画について営業許可が取れるかどうかという立入検査をする予定。

食中毒が万が一発生すると、施設の運営がしばらくできなくなるので、発生しないことがまず大事だが、代替給食の手段についても考えておいた方がよい。

(第3回運営委員会開催予定)

令和5年2月21日(火) 12:30～ 新学校給食センター会議室

施設内の様子 (R4.11.22)

1



外観

2



プラットフォーム(1階)

3



検収室(1階)

4



野菜下処理室(1階)

5



煮炊き調理室(1階)

6



煮炊き調理室(1階)



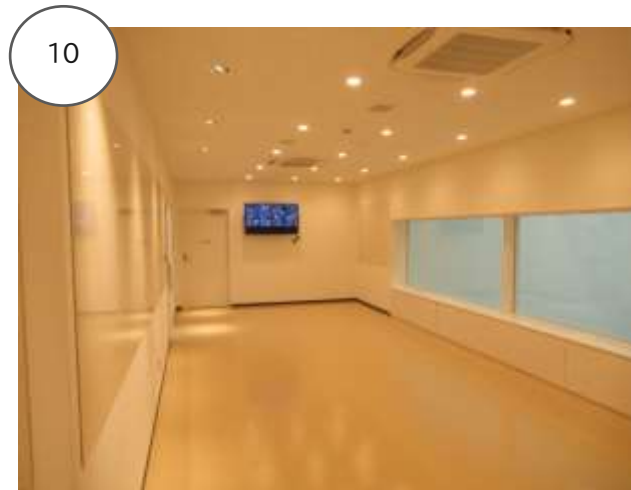
アレルギー調理室(1階)



和え物調理室(1階)



揚げ焼き室(1階)



展示・見学ホール(2階)



炊飯ライン(2階)



配送・回収口(1階)