

第四回摂津市デリバリー方式選択制中学校給食検討委員会

開催日時 平成26年2月19日（水） 午前 9時30分開会

午前11時15分閉会

開催場所 摂津市役所 本館3階 301会議室

出席者 敷本 悟 委員
尾崎 美穂 委員
筒井 豊 委員
竹田 浩昭 委員
岡部 寿子 委員
西村 ゆり子 委員
濱西 加代子 委員

事務局 総務課長 岩見 賢一郎
保健給食係長 森崎 孝弘
保健給食係主事 寺嶋 和
保健給食係栄養士 川村 佳菜

事務局

それでは、定刻となりましたので第4回摂津市デリバリー方式選択制中学校給食検討委員会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、本日もご多忙の中、ご出席いただき有難うございます。なお、味舌小学校PTA副会長の吉田委員におかれましては、本日欠席となっておりますので、宜しく願いいたします。また、別途意見書をいただいております。

なお、本日の検討委員会ですが、おおむね午前11時を目途として終了とさせていただきますので、ご協力よろしく願いいたします。それでは、委員長に進行をお願いいたします。

委員長

それでは、次第に沿って進めてまいります。議事(1)「事務局準備・検討状況」について、事務局より説明をお願いします。

事務局

(説明省略)

資料1、2を利用して、事務局準備・検討状況について説明

委員長

次に、議事(2)「ランチボックス等消耗品について」ですが、事務局より説明をお願いします。

事務局

(説明省略)

資料3、4を利用して、ランチボックス等消耗品について説明

委員長

事務局より、ランチボックス、いわゆるお弁当箱等の容器についての検討項目がいくつか提示されました。委員の皆様から意見を伺いたいと思います。まずは、副食の容器の仕様、仕切りについてはいかがでしょうか。

西村委員

どんな献立を立てるのかにもよりますが、例えば、資料3に記載がある3つ仕切りのように、仕切りが少なくても同じ領域に2種類入れることができます。4つ仕切りでは領域が小さいので、仕切りをまたいで具材を入れることはできません。あくまで資料4の写真は1例ですが、3つ仕切りのところにみかんが入っていて少なく感じますが、みかんが入っているところにひじきの煮物を入れて、みかんを揚げ物の横に添えることはできるので、色々考えると3つ仕切りの方が献立を立てるのも、配膳するのも使いやすいと思いま

す。

筒井委員

西村委員の話を聞くと、3つ仕切りの方がいいのかなと思いました。

尾崎委員

保温性のマグカップには汁物が主に入りますが、汁物以外の具材が入ることもあると思います。小学校の給食でも主食、大おかず、小おかずの3種類で、中学校給食には汁物があり、汁物容器に味噌汁や具材が入っていれば、それがおかずになります。メインのおかずがしっかりしていれば、3つ仕切りでいいのではないかと思います。

委員長

では、各容器の色はいかがでしょうか。

筒井委員

他市で採用されている色など教えてもらえれば有難いのですが。

事務局

他市で使用されていた物の記憶が曖昧ではありますが、茨木市は茶色で、寝屋川市がオレンジ色であったと思います。肌色や薄い色は、色が移りやすいので、濃い色の方が良いという意見は他市から聞いています。資料4のサンプルの写真では様々な色のおかずを入れましたが、献立によってはどうしても茶色系が多くなってしまうことがあります。そういった時に、調理業者からは容器の色が明るい写真の見栄えが全然違うという意見もありました。また、委員の皆様の中に、資料4のサンプルの写真と同じ弁当箱と、汁物容器を配置させていただきましたので、ご参考にしてください。

尾崎委員

資料4の写真だけで見ると、赤やオレンジの方がおいしそうに見える、食欲が沸くように感じます。濃い茶色は豪華には見えますが、大人向けのよう気がします。見た目の部分も入れると、オレンジなどの方が若者向けの印象があります。

西村委員

中に入るおかずで若干見た目は変わってくると思いますが、おかず以外の部分で言うと、色が沈着することや、傷が目立つことで、どんなおかずが入っていても見栄えが悪くなってしまいます。薄めの色は止めた方がいいと思うので、ピンク色などのこどもたちが好

きな可愛らしい色を選ぶのも一つの方法だと思います。また、他のおかずに入れ替わった時に、他の色の容器の方が良いと思うこともあるので、容器の色が関係のない部分を考慮して選ぶのも良いと思います。

尾崎委員 みなさんは弁当箱に蓋をして、中身が見えない状態であればどの弁当を取るでしょうか。

事務局 それでは、実際に弁当箱に蓋をしてみます。

西村委員 綺麗に洗えていないわけではないですが、擦れた汚れや傷が目立ってくると見た目が良くなってしまいます。

竹田委員 中学校給食の経験から言うと、中学生はその日のうちに容器を返さず外に置いたままにしたりするので、汚れにくく傷ついても目立ちにくい色の方が妥当だと思います。今回用意された容器の中では、赤色かオレンジ色が良いと思います。吹田市では、確かピンク色だったと思いますが、汚れや傷が気にもなっていました。

委員長 では、汁物容器についてはいかがでしょうか。汁物の提供はこれまでの検討委員会で提供することは決まっておりましたが、運用面での協議はまだしておりませんでした。委員の皆様いかがでしょうか。

尾崎委員 2種類の汁物容器の蓋は、開け閉めのしやすさに違いはありますか。

事務局 基本的に空気穴が付いているので、ほとんどのメーカーの汁物容器も開け閉めはしやすくなっています。2種類とも開け閉めのしやすさはほぼ変わらないです。

尾崎委員 取手が付いている容器の方が価格の高いのは気になりますが、理想は取手が付いている方が良いと思います。汁物なので、取手がついている方が倒れにくいと思います。こどもによって食べる速さは違いますし、食べ終わったこどもは立ち歩いたりもします。なるべ

くこぼれにくく、持ちやすく、温かいほうが良いです。価格面や重ねられないというのはありますが、こどもの目線だけで考えると取手が付いている方が温かく、食べやすく、倒れにくいと思います。実際に試食会に行かせてもらった時にも、取手があり食べやすいと思いました。周りの容器の温かさも、取手が付いていることで熱さを感じないと思います。見た目も豪華に見えるので、こどもたちも大事に扱うのではないのでしょうか。

竹田委員

課題だと思うのは、流動性マグカップが調理工場を出荷してから、こどもたちの手に渡るまでに温度を保てるのかどうかです。また、資料3にあるとおり蓄熱材や保温コンテナで運搬することで、いかに温かく汁物を提供できるのかということです。一つの値段の差が五倍ほどあるので、通常の容器が適当であると思います。重要なのは、温かさがどこまで保ててこどもたちの口に入るかなので、通常の容器で良いと思いました。

西村委員

通常の容器がお椀に近い形なので味噌汁等は食べやすいと思いますが、試食会の時は、ごはんの上からかけるメニューだったので、取手があったほうがかけやすかったように感じました。また、取手があれば熱くはないと思いますが、容器を直接持った時の外側への熱の伝わり方を確認したいです。熱いようであれば危険なので取手がある方が安全だと思います。

委員長

実際の温度管理について、何か参考になることはありますでしょうか。汁物については、提供するまでに冷めてしまうことを心配するのででしょうか。

事務局

一番に考えることは衛生面で、温度管理がどこまでできるかということです。取手が付いている方が豪華で用途がたくさんあるように思えますが、各生徒に温かい状態で提供できるかが一番大事だと思います。取手がある容器を使用しているのは、大阪府内で1市のみとなっていて、ほとんどが通常容器を使用しているという点もあります。価格面、運用面を含めて各市町村が出した結論だと思っています。

尾崎委員	<p>温度的には、通常用の汁物容器を直接持っても支障はないですか。</p>
事務局	<p>他市の試食会で、通常の汁物容器が出てきた時には特別熱いということはありませんでした。</p>
事務局	<p>配送するまでの温度管理ですが、寝屋川市が全員喫食で通常容器で運用されている中で、配送が大体1時間程度で基本的に温度は保たれています。教育委員会でも温度の検証はされたそうですが、味噌汁を作り1時間コンテナに入れて温度計測をすると、70℃以上が確認されたと聞いています。実際選択制で温度管理が保てるかどうかは運用していく中で、検証が必ず必要だと思いますが、温度管理はできているという事例も聞いています。</p>
西村委員	<p>資料3の一番下に記載されている調理業者ヒアリング内容で、4点とも通常の汁物容器にも、流動性マグカップにも共通して言えることなのではないでしょうか。</p>
事務局	<p>調理業者からは様々な意見があり、汁物容器の蓋の穴から漏れるという業者もいれば、他市に運用されている中で漏れることがあるか尋ねても、漏れることはないと言われたこともありました。業者によって意見に違いがあるので、運用していきながら検証していくしかないと思います。匂いや着色については、容器の種類に関係なくあるようで、手で配膳するというのも、業者のノウハウだと思います。業者によって色々な技術があるので、資料3については様々な意見が出てきているといった紹介になります。</p>
委員長	<p>保温という点では、通常容器でも蓄熱材等でカバーができるということですね。実際使用するとなるとどちらが良いでしょうか。</p>
岡部委員	<p>生徒が弁当箱等の持ち運びをするということで、どれが安定しているかというところではご意見が色々あると思いますが、容器と容器がきっちりおさまる物で運べば、多少ぶつかったところで汁物がこぼれることは少ないと思います。流動性マグカップは高価なので、もし破損することも考えれば、通常の容器の方が良いと思います。</p>

尾崎委員 マグカップに限らずお弁当箱等の容器が破損した場合はどうなるのでしょうか。

事務局 学校内の消耗品、備品と同じような考え方でいいと思います。

尾崎委員 自分の家から持参する弁当箱は大事に扱いますが、学校の備品のような形でお弁当箱を提供すれば、粗末に扱うことが多いと思います。最初にしっかりと伝えておかないと潰れたり割れたりすることもあるかもしれません。実際他市の学校ではどうなのでしょう。

事務局 中学校給食で使用するお弁当箱がかなり強い素材でできており、耐久性が基本的に通常使えば5年から10年くらいと言われていきます。色素沈着や細かい傷等が出てきたら取り換えていくので、無茶なことをしなければ破損等はしにくいので、破損する時は無茶なことをされたということになると思います。

濱西委員 容器を破損した場合、学校の消耗品となれば、学校として他にも子どもが使用する机や掃除用具等必要な物があるので、学校が負担するとなると通常の容器が良いと思います。

委員長 温度管理は大事だと思います。蓄熱材等で対応が可能と先ほど言われていましたが、うまくいかない状況が出てきた場合、何か考えておくようにすることはありますか。

事務局 運用する際には、業者に必ず仕様書に検証することも併せて明記する予定です。運用しながら温度の検証をしていき、保っているか保っていないかの確認は業者も市教委もすることは必要だと思います。

委員長 それではランチボックスの仕様について、仕切り数は3つ仕切りとし、色はオレンジを基本の考えとします。汁物容器の仕様及び運用については、今までの意見を参考にして、蓄熱材等を用いて最大限の温度管理をしながら、通常の汁物容器とし、温度管理については今後検証を行っていくことでよろしいでしょうか。

委員	異議なし
委員長	それでは、次の議事に移りたいと思います。議事（3）「主食（ごはん）量の調整について」ですが、事務局より説明をお願いします。
事務局	（説明省略） 資料5を利用して、主食（ごはん）量の調整について説明
委員長	事務局より説明が終わりました。主食量の調整ですが、まず選択制として調整を行うのか、行わないのか。次に行うならば、増減の両方に対応するかそれともどちらか一方にするか、委員の皆様の意見を頂戴したいと思います。
竹田委員	今までも何度か、検討委員会の中で言わせてもらいましたが、増減は難しいとの意見は以前吹田市の中学校にいた時からありました。その豊津中学校でも、当初はごはんの量が男の子には少なく、女の子には多いという意見も生徒から出てきました。そういった時に、当時は生徒同士でごはんをあげたりするということがありました。いくら友達同士とはいえ男女間であれば抵抗があるのでは、との意見もいただきましたが、実際普通にごはんをあげたりということにはされていません。吹田市では、そういった対応をしていた体験がありました。
西村委員	主食量の調整は難しい問題だと思いますが、エネルギーの基準でいうと、極端に量に差があると基準を超えてしまう可能性があります。ただし、基準はあくまで平均値をとったものなので、体格や活動量が違うので、基準を超えていても摂りすぎだとは言いきれません。量に差をつけるのであれば、配膳室で盛りつける場合は、配膳室で調理に近いことをすることになるので、業者からの納入の段階で、量の違いが見てわかるように大きさに違いをつけるしかないと思います。
尾崎委員	何人かの保護者に聞いたのですが、理想は、250、200、180 グラムのように選べるようにし、250 グラムを超える場合は自宅から持

参するのが一番だと思います。また、食育として食べ物を残すというのがすごく気になるので、女の子であつたり男の子でもあまり食べないこどももいると思います。上手にあげたり、コミュニケーションを取れるこどもはいいですが、できないこどももいると思うので、選べるようにするのが理想です。ただ、予約数を早く把握する必要があると、保護者はだいぶ前から予約する必要があり、利用数がかなり減ると思います。お弁当の内容は、学校の給食なので、栄養面の心配はしていませんが、保護者の関心は、予約期限や予約方法にあります。ごはんの量を選べるようにして、予約期限が3週間前、1ヶ月前になると、利用者が結局減ってしまうと思います。せつかく中学校給食をやっていくのであれば、ごはんの量の調整よりは予約の期限を優先した方が良くと思います。

中学校給食を実施している他市の保護者に話を聞いた時に、お弁当を頼んだことが無いとの意見がありました。自分のこどもが一度も頼んだことがない理由としては、配膳室まで取りに行くのに他学年がいたり、時間ももったいないということや、女の子は頼みづらいのではないかということです。男の子の比率の方がどこの学校でもすごく多いのであれば、量の調整はなしで250グラムにしたらいと思います。ごはんを残すことは良くないので、担任の先生がたくさん食べる男の子にあげるよう声掛けをして、こどもが動いたりすれば、クラスの雰囲気も良くなるのではないかなと思います。

筒井委員

小学校であれば、全員喫食なので教室の中での調節は可能ですが、実際選択制でごはんの量を調整すると、対応してもらえ業者が複数いるのかと、予約期限にも影響が出てくるのが気になりました。

委員長

今意見をいただいたように、運用面をきっちり考えると大事な問題だと思います。実施する場合は、学校の方でも声掛けも必要になると思います。主食を残すか残さないかの意見も出ましたが、教育面からは岡部委員どうでしょうか。

岡部委員

ごはんを残すということは避けるべきだと思いますし、食育でも環境教育の面でも、生徒への指導も含めて基本的な量は食べてもらうか、最初にクラスで分けてから自分の適量を食べるようにしてほ

しいと思います。仮に足りないという時は、自宅からおにぎりやパンを持参などして対応をしていただけたらと思います。

何種類から量を選べるとなると、予約期限が早くなるとことになるのであれば、一定の量でスタートするのがいいと思います。

委員長

今日欠席されている吉田委員から、意見をいただいております。

ごはんが少ない場合は、家からおにぎり等を持たせれば良いと思います。理由としては、増量することで、支払額が変わってしまうのではないかとのことでした。逆にごはんを減らしたい生徒のために量の選択ができた方が、少食の生徒には助かると思います。といった意見もありました。

議事（3）について、まとめさせていただきます。

主食量については、色々と意見をいただきましたとおり、中学生という個人差のある世代であることを考えると、調整の必要性は大いにあると思います。また、調整については、増減の2種類がありますが、食育の観点から残飯に対する意識を重要視したいと考えます。増やすことについては家庭から補っていただき、減量調整の開始時期の予測がたたないの、一定期間経過したのちに減量調整について、決定することによってよろしいでしょうか。

委員

異議なし

委員長

続いて、議事（4）「給食物資発注及び選定基準について」事務局より説明をお願いいたします。

事務局

（説明省略）

資料6、7を利用して、給食物資発注及び選定基準について説明

委員長

事務局より議事（4）給食物資発注及び選定基準について、説明がありました。この点については、調理業者との契約の際に必要な不可欠な仕様です。また、市の給食食材に対する考え方に大きく影響する部分です。その一方で予約期限などの運用面とも密接に関わるため、適切なラインが求められます。以上の点を踏まえて、委員の皆様から意見を求めたいと思います。

西村委員

資料7の4番は、食材の安心安全の確保が給食の最大の条件なので、予約期限の融通はきくと思いますが、給食としては適切ではないです。1番も、全て指示できれば安全で理想的で良いと思いますが、予約期限がすごく早くなり、予約もしにくくなってしまいます。食材の安心安全が確保できるのが譲れない最大の条件で、物資の発注や選定に市がどこまで関わって、どこを業者に任せるかが重要になります。書類だけできっちり確認できたらい部分と、書類だけでなくもう一步踏み込んで、確認すべきものもあるのではないかと思います。2番、3番では、2番の方が一部を市できっちり管理できるので、安心安全のためには良いと思います。

尾崎委員

2番になるとどれくらいの予約期限になるのでしょうか。

事務局

調理業者に伺ったのですが、2番の場合は最低10日前には予約の確定数が欲しいといった答えでした。3番の場合は幅があり、市が指定する規格によって、予約期限は直前から10日の間と考えていただければと思います。厳しくすればするほど、給食物資として特殊なものになります。業者としては、物資のロスを減らすことを考えれば10日前には予約の確定数が必要になるのだと思います。

西村委員

茨木市はこの中では、何番の方式になるのか参考までに教えていただけませんか。

事務局

3番で、国産などの指定はされています。

竹田委員

吹田市の中学校を離れ4年経ちますが、現在の吹田市は、以前にも増して調理業者との連絡、食材の調達についてもさらに強化していると聞きました。調理業者は八尾市にあるのですが、日々調整の連絡など取れる関係になっているようです。理想は吹田市のような2番です。吹田市では、現在も予約期限は早く、当日の注文・変更はできません。本市としてはまず3番から始めて、食材の安全性を確保できる調理業者を選定するやり方にしてはどうでしょうか。

委員長

一度意見を整理させていただきます。対応方法が4つあるのですが、1番については全員喫食でない以上は困難だという意見がありました。4番については市の指定なしで、予約期限を柔軟に対応可能ではありますが、給食である以上は食の安全に対する配慮に欠けているのではないかと思います。2番、3番について意見をいただきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

筒井委員

竹田委員は3番と言われまして、それも良いとは思いますが、給食の安心安全を考えて、2番から始めて3番を意識するような摂津市独自のやり方を考えたらいいと思います。

尾崎委員

デリバリー選択制の給食が始まらないとわからないと思うのですが、せっかく始めるので、ある程度数を確保しないと、段々と給食を続けていくのも苦しくなってくると思います。みんなに食べてもらえるのであればそれに越したことはないのですが、摂津市と他市では違うと思いますが、1週間前に予約を締め切ったとして、どれくらいの人数が予約するかの想定はしていますか。

事務局

予測自体は本当に難しいもので、他市で最近多くされているのが、入学説明会の際に試食会を併せて行うことです。早い段階で、入学説明会では試食会をすると伝えて、予約を募るかたちで、試食会を実施します。保護者の方に食べていただいて、この給食だったら今後予約するかどうかのアンケートをとって予測値を出すといった市町村はあります。本市も他市と似たことは検討したいと考えています。

尾崎委員

予約期限が早くなると、予約数が少なくなりすぎて給食が成立しなくなると思います。安全性を大前提に、予約期限を2、3日前にしてすごく予約数が増えるのであれば、一番いいのではないのでしょうか。給食を食べてもらうことから始めないと、注文は少なく安全性がすごく高くても、それ以上進まないと思うんです。みんなが選んで、みんなが食べておいしいと思い、保護者も楽になり、こどもも喜ぶといった発想から、保護者は注文すると思います。2番、3番どちらがいいか選べませんが、予約数を確保することは大事だと

思うので、気軽に注文できる環境を整えてほしいと思います。安全性を重視し、予約期限を10日前までとしてスタートした時に予約数が全然なければ、臨機応変に予約期限を短くしてもらい、短くしたことによって予約数が増えることがあれば、安全性を考えながらその方向で進めていただくのが理想です。クラスで一人しか頼んでいなかったら頼みづらくなるので、クラスみんなが利用するのが理想だと思います。

委員長

食の安全を優先することは大前提にあると思います。同様に運用面の利便性も、今の意見でありましたとおり、考えていかないといけない判断の難しいところです。事務局はどうでしょうか。

事務局

食の安全からいうと、2番の方が一部の食材の味見もできますので安心感があります。その代り、通常の食材よりも値段も上がりますので、調理業者にとっては食材全体のコントロールを考えると大変になることもあると思います。逆にそれを仕様書に謳ってしまうと、入札の際に本当はいい業者なのに一步退いてしまうこともありえます。また、当然予約期限は早まります。3番の方式に関しては、一定の安全性は確保できますが、味の点については工夫が必要になってくるかもしれません。その代り、食材全体のコントロールが調理業者にとってはやりやすいのと、予約期限にも柔軟に対応できるようにはなります。正直難しい問題ではあります。

尾崎委員

同じ摂津市でも地域性はあるのでしょうか。例えば、第1中学校から第5中学校まであって、第1中学校はすごく注文をするけど、第2中学校はあまり注文をしないなど、そういう予想はできないのでしょうか。

事務局

他市でも間違いなく高低差はあります。理由は、周辺の環境と購買部やコンビニのありなしで変わってきます。他市でも学校によって注文数に差があります。

尾崎委員

話がずれているかもしれないんですが、中学校給食の注文数が少ないことがずっと続くと、給食はなくなってしまうんですか。

事務局	<p>中学校給食を始めてみて、途中でアンケートなどを取りながら改善、工夫をして継続していくことがこの事業の基本姿勢だと思います。</p>
尾崎委員	<p>みんながたくさん注文をして給食が良くなるのであれば、実際に保護者に対して試食会を実施したり、PTAで学校給食の良さを伝える活動もできると思います。注文数が増えて良くなる、おいしくなるのであれば、色々な活動もしたらいいと思います。</p>
竹田委員	<p>実際吹田市の中学校でも、魚がメインの日は注文数が少なかったです。いかに食べてもらうかを、栄養士の方は日々勝負していました。注文数が少ないメニューをどうすれば食べてもらえるかの工夫を栄養士と調理業者とが一緒に考えていました。</p>
委員長	<p>なかなか判断に困るのですが、食の安全も大事ですし、利便性も大事です。一度2番で運用を試みて、また3番を含んで調整していき、摂津市独自のやり方を考えるということはどうでしょうか。</p>
委員	<p>異議なし</p>
事務局	<p>2番をベースに考えると、一部年間契約の物資等もあり、毎月選定する物資以外もあると思います。年間で固定のメーカーが決まれば、その物資に関しては、予約期限に対する影響が減ったりするので、工夫をしながら、2番の運用の中で調理業者とその都度調整を繰り返すことが最初のやり方だと思います。3番も同様に運用の中で調理業者と調整が必要になっていきます。</p> <p>2番の中で調整していくというのは可能だと思います。また、仕様書への明記はさせていただきます。</p>
委員長	<p>今日は吉田委員が欠席なのですが、吉田委員も予約期限について保護者の立場から述べられておりますので、重ねて宜しくお願いたします。</p> <p>大変申し訳ないのですが、時間をオーバーしております。まだ議事(5)もありますが、次回に回させていただくということで、お願いたします。</p>

では、事務局議事（6）についてお願いいたします。

事務局

(説明省略)

- ・ 第5回検討委員会議題、日程について

委員長

本日はこれにて終了とさせていただきます。