

令和元年度第1回学校給食センター運営委員会 会議録

開催日時 令和元年7月18日(木)
午後2時00分 開会 午後3時10分 閉会

開催場所 八千代市学校給食センター
西八千代調理場 2階 研修会議室

議 題 (1) 委員長及び副委員長の選出について
(2) 平成30年度事業報告について
(3) 令和元年度事業計画について

出席者名 出席委員(11名)
井關委員, 越川委員, 宮内委員, 川瀬委員, 鬼倉委員,
千葉委員, 磯部委員, 鈴木委員, 河野委員, 清水委員,
山内委員

事務局(9名)
教 育 長 小林 伸夫
保 健 体 育 課 加藤課長, 恩田副主幹, 中嶋主査
学校給食センター 松井所長
西八千代調理場 坂田場長, 中里栄養教諭, 高橋主任主事
村 上 調 理 場 千々和栄養士

公開又は非公開の別 公開

傍聴人定員及び傍聴人数 傍聴人数 0名(定員5名)

1 開会

2 教育長挨拶

3 委員及び事務局職員紹介

4 会議の公開に関する説明及び資料確認

高橋主任主事

議事に入らせていただく前に, 事務局より, 委員の皆さまにお伝えいたしま

す。

この会議は、八千代市審議会等の会議の公開に関する要領に基づき、会議を公開させていただくとともに、会議録作成のため、会議の状況を録音させていただきますので、ご了承願います。

それでは、ここで本日配付させていただいております資料等の確認をさせていただきますと存じます。

会議次第、平成30年度事業報告・令和元年度事業計画、運営委員会規則、委員名簿、席次表及び6月の献立表となっております。献立表は前回の会議後に委員の方からご要望がありましたので、今回配付させていただいております。資料の配付漏れ等ございませんか。

5 議題

(1) 委員長及び副委員長選出について

高橋主任主事

それでは、ここで議事に入っていただくところですが、委員改選に伴い、八千代市学校給食センター運営委員会規則第7条の規定により、会議を総括する委員長が不在の状況となっております。したがって、委員長が選出されるまでの間、事務局より松井学校給食センター所長が仮議長を務めさせていただきますと存じますが、よろしいでしょうか。

委員一同

< 異議無し >

仮議長

委員長が選出されるまでの間、仮議長を務めさせていただきます学校給食センター所長の松井です。よろしく申し上げます。

それでは、議事に入ります。議題1は、「委員長及び副委員長の選出について」であり、八千代市学校給食センター運営委員会規則第6条の規定では、委員の互選により定めることとなっておりますが、どなたか立候補、又はご推薦等ございますでしょうか。

鈴木委員

前委員長も校長先生でありました。職務上、校長先生は学校給食の現状に精通されていらっしゃると思っておりますので、校長先生のうち、給食提供食数の多い西八千代調理場の給食受配校であります高津小学校の校長でいらっしゃる越川委員さんが適任ではないかと思っております。

仮議長

ただ今、「越川委員を推薦します」とのご発言がありました。他にございませんか。

他に自薦、他薦等はないようですので、越川委員をお願いしたいと思います。

が、越川委員、お引き受けいただけますか。

越川委員

それではご指名を受けましたので、お引き受けいたします。

仮議長

ありがとうございます。それでは、委員長が選出されましたので、これで私の仮議長としての務めを終わらせていただきます。議事の進行にご協力を賜りましてありがとうございました。

越川委員長

皆様、改めましてこんにちは。高津小学校長の越川と申します。今年度の4月に着任いたしました。この後の議事の進行を務めさせていただきますが、皆様の御協力の程よろしくお願いします。

それでは、早速議事に入らせていただきたいと思います。

議題1に係る副委員長の選出から議事を始めさせていただきます。

副委員長につきましては、私の方から推薦させていただきたいと存じますが、よろしいでしょうか。

委員一同

< 委員了承 >

越川委員長

副委員長につきましては、校長先生でいらっしゃるということから、学校給食の現状に精通されていると存じますので、多方面において委員長である私の補佐をお願いできるものとの思いから、村上調理場の給食受配校であります勝田台小学校の校長でいらっしゃる宮内委員をお願いしたいと存じますが、皆さまいかがでしょうか。

委員一同

< 異議無し >

越川委員長

宮内委員、お引き受けいただけますか。

宮内委員

委員長からの推薦で、委員の皆さまも同意とのことですので、お引き受けいたします。

越川委員長

それでは、副委員長は宮内委員に決定させていただきます。宮内委員、一言ご挨拶をお願いします。

宮内委員

はい。ただいまご紹介いただきました勝田台小学校の宮内と申します。どうぞよろしく願いいたします。私もこの4月に着任しました。実は他市の方から八千代市に着任しまして、事情等をあまり詳しくない所もございますが、皆

様にいろいろご協力いただきながら進めていければと思いますのでどうぞよろしくお願いいたします。

越川委員長

ありがとうございました。

それでは、副委員長も選出されましたことから、議題1は終了とさせていただきます、議題2「平成30年度事業報告について」に移らせていただきます。

議題2「平成30年度事業報告」について、事務局の説明を求めます。

(2) 平成30年度事業報告について

坂田場長

それでは、平成30年度の事業報告をさせていただきます。①番の事業実績でございます。平成30年度の事業実績の概要ですが、給食につきましては、1学期は4月10日から7月18日まで67日実施いたしました。

1学期には、小中学生のための食育講座『やっちず キッチン フォア キッズ』を実施いたしました。

『やっちず キッチン フォア キッズ』は、2回実施しております。1回目は、7月25日に高校生による「小中学生のための食育講座」として、2回目は、8月23日に「市内のカレー飲食店による調理講習会」として実施しました。

2学期は、9月4日から12月19日まで実施し、10月1日は台風の影響により、1回給食が中止になりまして72日実施いたしました。

3学期は、1月8日から3月19日まで49日実施し、平成30年度における給食実施日数は、計188日となっております。

なお、1年間を通して実施した主な事業としましては、給食食材の放射性物質検査、試食会、栄養教諭・学校栄養職員の学校訪問となります。

2ページをご覧ください。「②給食年間実施回数」でございます。当初は、年間189回を予定しておりましたが、台風の影響により10月に給食を1回中止しましたので、調理場の稼働回数は188回となっております。月別の実施回数につきましては、お手元の資料に記載のとおりとなっております。

なお、学校毎の実施回数につきましては、卒業式や運動会の振替休日など、各校の行事によって異なっております。

続きまして、③各調理場の担当小中学校及び食数をご覧ください。西八千代調理場では、小中学校合わせて18校、村上調理場では11校に給食を提供しております。平成30年度における1日平均食数は、西八千代調理場で9,731食、村上調理場で4,361食。両調理場合わせて14,092食となっております。

続きまして3ページをご覧ください。④残菜についてでございます。西八千代調理場と村上調理場の平均としましては、小学校が14.3%、中学校が

12.7%，全体で 13.5%でございました。残菜を減らす取り組みとしましては、栄養士が栄養バランスを考慮しながら、子ども達の嗜好に合わせた献立の工夫を行うとともに、学校訪問や試食会を通して児童・生徒及び保護者の方に残菜の様子をお知らせし、食べることの大切さをお話しております。また、学校においても残菜を減らす取り組みをしていただいております。

なお、これら学校から出る残菜につきましては、平成 27 年度までは、市の清掃センターで焼却処分をしておりましたが、平成 28 年度より業者に委託しまして、養豚の飼料（エサ）や堆肥へのリサイクル処理を実施しております。

続きまして、⑤地産地消事業についてをご覧ください。

八千代市産の食材の使用状況でございますが、お米は年間をとおして八千代市産コシヒカリを使用しております。にんじんは、全体数量の 12.8%，梨は 100%，キウイフルーツは 82.5%，長ねぎは 3.5%八千代市産を使用いたしました。

続きまして、⑥給食食材の放射性物質検査結果をご覧ください。こちらは、委託業者の一般財団法人千葉県環境財団と、八千代市消費生活センターで実施していただいた検査の結果となっております。検査する食材は、使用頻度や産地の変化に応じて納入することの多い食材を 1 回の検査で 5 検体選んでおります。検査回数は 2 つの検査を併せて 44 回、延べ 220 の検体を検査しました。結果については、全て不検出でございました。

続きまして、⑦腸内検査実施結果をご覧ください。株式会社エムビックライフ環境分析センターに委託し実施いたしました。回数は 24 回で全て陰性となっております。

続きまして 4 ページをご覧ください。⑧給食従事者衛生講習会でございます。衛生管理基準にのっとり毎年実施しております。講師は習志野健康福祉センターの食品機動監視課の方をむかえ「学校給食従事者の基本的な衛生管理」と題してお話しをしていただき食中毒防止等の衛生管理について学びました。

続きまして、⑨給食施設巡回指導でございます。健康増進法や食品衛生法に定められており、習志野健康福祉センターによって感染症や食中毒の発生防止、適切な栄養管理の確保を目的に実施されました。主な指摘事項ですが、床や塗装の剥がれ、壁のひび割れがございました。指摘事項につきましては、既に修繕をいたしました。

続きまして、⑩番、食材検査でございます。食品衛生法や千葉県食品衛生監視指導計画に定められており、習志野健康福祉センターから依頼があり 6 月に実施いたしました。結果は全品、陰性となりました。この他にも習志野健康福祉センター主催の給食施設管理者・従事者研修会に参加するとともに、給食委託業者の衛生部衛生指導員も施設及び取扱い状況の巡回指導を実施しており、食品衛生法や学校給食衛生管理基準等に則り八千代市独自の研修会も含め、衛生管理に努めております。

続きまして、5ページをご覧ください。⑩番、栄養教諭・学校栄養職員の学校訪問でございます。栄養教諭及び学校栄養職員が、学校に伺いまして、1学期は喫食状況の参観、2学期は、食に関する指導を行いました。食に関する指導につきましては、給食センターの栄養士だけでなく、単独給食校の栄養士も併せた全員で担当校を決め、実施いたしました。

続きまして、⑪番の試食会の実施状況でございます。西八千代調理場では、10回の試食会を実施いたしました。学校名にアスタリスクがついている学校は、西八千代調理場を会場として、見学を含めた試食会を行ったものとなります。村上調理場では、3回の試食会を実施しました。

続いて、6ページをご覧ください。⑫番、栄養士実習生の受け入れでございます。11月に4名の学生を受け入れました。それぞれに、熱心に指導を受け、実習終了後には、感謝の言葉をお手紙でいただいております。

続いて、⑬番の西八千代調理場における見学等の状況でございます。小中学生が校外学習として、4校見学にまいりました。児童生徒対象の調理講習会の『やっちず キッチン フォア キッズ』は、さきほども触れましたとおり、2回実施しました。人数は参加した児童生徒、保護者、高校生を合わせた人数となります。PTA等の主催の試食会は、5回開催されました。その他、教職員の研修や会議、バンコク都議団の視察の受け入れをいたしました。

最後に、⑭番の西八千代調理場における食物アレルギー対応食の実施状況でございます。小学校11校51名、中学校4校5名、合計15校56名に対応食を提供いたしました。対応別では、卵除去は、小学校13校36名、中学校2校2名、乳除去は、小学校4校7名、中学校1校1名、卵と乳の除去は、小学校6校8名、中学校2校2名となっております。

以上で平成30年度事業報告についての説明を終わります。

越川委員長

ただ今の説明に対しまして、ご質問等ございますか。

< 質問等求める者無し >

越川委員長

無いようですので、議題3に移らせていただきます。

議題3「令和元年度事業計画」について、事務局の説明を求めます。

(3) 令和元年度事業計画について

坂田場長

それでは、令和元年度事業計画についてご説明させていただきます。

資料の 7 ページをご覧ください。

「①令和元年度事業実績と事業予定」ですが、本日までの実績と今後の予定となっております。

令和元年度におきましても、放射性物質検査や栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問、市民見学、校外学習の受け入れ等については、例年どおり実施いたしております。

続きまして「②給食実施予定」でございます。各学校の実施回数については、卒業式や運動会の振替休日など、行事によって回数が異なってきますが、調理場の稼働日数としては、188 回を予定しております。

続きまして、8 ページをご覧ください。「③各調理場の担当小中学校及び食数」ですが、各調理場の担当校は昨年度と同様でございます。西八千代調理場が、小学校 11 校、中学校 7 校。村上調理場が小学校 7 校、中学校 4 校です。食数は、4～6 月までの実績の平均となりますが、西八千代調理場は 9,756 食、村上調理場は 4,172 食、合計 13,928 食となっております。

続きまして、「④残菜について」でございます。資料にお示ししているのは、4 月から 6 月までの平均となります。西八千代調理場、村上調理場合わせて、小学校 15.1%、中学校 11.6%、全体で 13.4%となっております。

続きまして、9 ページをご覧ください。「⑤地産地消事業」ですが、米、人参、梨、キウイフルーツ、長ねぎについて、記載の時季に八千代市産の使用を予定しております。

続きまして、「⑥給食食材の放射性物質検査結果」でございます。消費生活センターで、毎月 1 回につき 3 検体の検査を実施します。結果につきましては、全て不検出となっております。

続きまして、「⑦腸内検査実施結果」でございます。6 月 30 日の時点で 6 回実施し全て陰性でございました。

続きまして、「⑧給食施設巡回指導」でございます。5 月に行われ今後に通じられる結果を確認し必要に応じて対応を図ります。

続きまして、10 ページをご覧ください。「⑨食材検査」でございます。西八千代調理場では 5 月 30 日、31 日の食材、村上調理場では 6 月 3 日の食材の検査を受けました。結果は全品陰性でした。

続きまして、「⑩栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問」ですが、昨年度同様、29 校で 1 学期と 2 学期にそれぞれ実施する予定でございます。

続きまして、「⑪試食会」でございます。今年度も昨年度と同様に実施する予定です。資料にお示しさせていただいているものは、今年度の 6 月 30 日までの実施状況でございます。西八千代調理場の受配校で 3 校、この内 2 校は、西八千代調理場を会場として、見学を含めた試食会を実施しました。村上調理場は、2 校で実施しております。

続きまして、「⑫職場体験」でございますが、職場体験は随時、学校からの依頼に沿って実施しておりまして、今年度も同様に実施してまいります。高津中学校から依頼があり5月14日に2名の生徒を受け入れております。

続きまして、資料の11ページをご覧ください。「⑬小中学生の見学」でございます。6月30日時点で大和田中学校34名、南高津小学校の47名の見学を受入れしました。

続きまして、「⑭食物アレルギー対応食実施状況」でございます。今年度も引き続き、卵、乳に対するアレルギーへの対応を図ってまいります。資料にお示しさせていただいているものは、今年度の6月末時点での実施状況でありまして、小学校は11校で48名、中学校5校で12名、計16校で60名にアレルギー対応食を提供しております。対応別では、卵除去は、小学校11校で33名、中学校4校で8名、乳除去は、小学校3校で6名、中学校2校で2名、卵と乳の除去は、小学校7校で9名、中学校2校で2名となっております。

以上で令和元年度事業計画の説明を終わらせていただきます。

越川委員長

ただ今の説明に対しまして、ご質問等ございますか。

清水委員

清水と申します。P11の⑬小中学生の見学（校外学習）というところなのですが、こちらの方は学校の方からの依頼で実施されているのでしょうか。あと、実施されている中学校、小学校のよろしければ学年を教えてくださいと思います。よろしくお願いします。

越川委員長

事務局お願いします。

坂田場長

今のご質問ですが、受け入れは学校からの依頼に基づくものであります。依頼がありまして学校の担当の先生と打ち合わせをして当日を迎えます。大和田中学校は1年1組、南高津小学校は3年生でした。

清水委員

中学校は学年全体ではなく、クラス単位で見学に来られたという事でしょうか。

坂田場長

はい。

清水委員

ありがとうございます。

越川委員長

他にございませんか。

鈴木委員

大和田南小学校の職員です。1年生の担任をしております。

(会議資料の内容と) 廃プラの処理について、2点お願いがあります。

残食についてです。年度末に残食について報告していただいているので学校の職員が(子どもたちへ) 話をするのにとっても役に立っています。難しいとは思いますが、出来れば年度内にいただけると、今年指導した職員が振り返ることができるなどいつも思いながら、また、新しい職員に話をするのも良いと思っていますが、現時点で一学期分が出ているのであれば、簡単に報告していただくと、2学期また頑張ろうっていう、自分のクラスで頑張ろうって気持ちになるので一つお願いします。

それから、廃プラに関してですが、片付けの仕方が変わり、配られてくるものも変わって、1つストローがとても切りにくくなって、1年生があれ(ストローの包装袋)を切るのがすごく大変になりました。以前は簡単にストローを袋から取り出せましたが、大人でも袋がちぎれしまいます。そうすると「できるだけごみを減らしたい」、「学校の中で廃プラを減らしたい」、1つにまとめたいて考えているのですが、散らかってしまうということが起きています。何か検討いただければと思います。キュッと縮めて分離しないようにして、子ども達と飲んでいたりするのですが、なかなかそれが難しいという状況です。

それから、デザートについて、業者さんから納入される品目について毎月連絡をいただいているところで、これも感謝申し上げます。その時に、もし可能であれば、プラスチック容器で届くのか、紙容器なのか、紙とプラスチックのものなのかについて、当日に見れば分かるのですが、職員が(配膳の時間に教室の)子どもに付けなかつたりする場合もあつたりするので、事前に分かればこれは紙とプラに分けるんだよということが月の初めに職員に連絡ができるので、それもお願い出来ればと思います。

ちょっと中身のご提示とズレてしまって申し訳ないです。ついでに、もう1つ、とても難しいことだと思いますが1年生が牛乳パック容器を潰すのがとても大変で、無理な子たちは私たちが後で潰している状態です。容器に線が入っていてスッと潰せたらいいなと思いますので業者さんをお願いしていただければと思います。以上です。

越川委員長

事務局お願いします。

松井所長

現場の率直なご意見ありがとうございます。私どもの方としましても、廃棄物の関係につきまして、牛乳パックについては今まで牛乳業者さんの方に回収していただいておりますが、今年度の方から市自前で処理することになりました。

これは八千代市だけが特別そうしている訳ではないです。と言いますのも、

廃棄物の処理に関する、少し長くなりますので、法律と、法令と申し上げさせていただきますけれども、法令が制定されておりました学校というのはご家庭とは違って「事業者」という位置付けになっております。そういったしますと事業者はご家庭とはまた違った厳しい排出基準という規制がかかっている訳であります。それで今までは牛乳業者さんに回収していただいていた物も、これは学校が事業者の責任において適正に処理しなければならない。というような形の中ですので、先ほど教育長のご挨拶にもありましたが、「ESD」ということですね。環境に配慮した事業の継続ということの中の一部になるのだと思うのですが、そういう意味で、今年度から学校の方に廃プラスチック、つまりゴミというのは2種類に分けられることとなります。一般廃棄物、そして産業廃棄物ということになるのですが、では何がそれに該当するのかということ、簡単なことでありまして、法令の中で、産業廃棄物というものはこういうものですよ、というようなことが明確に位置付けられています。それ以外のものを一般廃棄物とされておりまして、今ご説明いただきました、ストロー、又はデザート類容器はプラスチックということになりますと、こちらは「廃プラスチック類」という産業廃棄物になります。一般廃棄物と混合して排出すると非常に厳しいお叱りを受けると。それを誰が運んでいるのかというと市から収集運搬を委託された事業者が運んでいる訳でありまして、運搬事業者は非常に厳しい指導を受けてしまいます。そういう風になってきますと。それを迎えていってそれがどこから排出されるのかという形になった時に学校ということだと、これは非常に申し訳ないというかですね、あり得ないということになってきますので、学校の方に要領等をお配りして適切に排出してくださいとお願いしている訳であります。

また、デザート類容器の関係ですが、こちらについては紙の容器以外は使用しないように栄養士の方へ指示しておりますので、プラスチックの容器でデザートが提供されることは無いはずですが、1つ1つ確認しているわけでは無いですが昨年度の末から、栄養士にそのようにお願いしております。

デザートを食べるためには、どうしてもスプーンが必要になりますが、納品業者の中には、段ボールの中にデザートと一緒にスプーンも梱包されて納品されてしまう場合もあります。それを納品業者の方で開けていただいて、スプーンが入っているか確認し、取り除いてということは難しいので、なるべく付けないでほしいと伝えてあります。それは、デザートを出す時には学校給食センターの方でスプーンを配膳しますので、スプーンは付けないでほしいということをお納品業者へお願いしております。しかし、段ボールとかの中に製品として梱包されてしまっているというものを抜いてくれという訳にはいきませんので、そういうもの以外は、付けないで下さいとお願いをして、栄養士へもデザートが出る日にはスプーンを食器として必ず付けてもらいたいというようなお願い

をしてきているところでもあります。

それからストローの関係ですけれども、ストローが入っているビニールのことでしょうか。

鈴木委員

ちぎれたビニール片と中身（ストロー）が別れてしまうと、教室のごみが大変増えることと、結局教室の産業廃棄物でない方にごみが入ってしまうのは困ります。ESDの観点で、できるだけ分別することを子どもたちと考えながらやっているところなので、そうするとやりやすいところは、廃プラは廃プラでひとまとまりになっている方が良いので今まではみんな工夫してストローは袋が取れないような飲み方を工夫している学校が多いと思うのです。

磯部委員

最近ストローの袋が変わりました。中学生でも苦労します。1週間、10日くらい前から変わりました。

鈴木委員

1本ずつバラバラになってしまいます。材質が変わって。

磯部委員

材質が良くなりました。

恩田副主幹

抜かなくても真ん中でキュってやって、バラバラにごみにならないようにできたのですけれども材質が変わって、そのやり方が難しくなったようです。

松井所長

確認をして、もし善処策等ありましたら学校さんの方にご通知させていただきたいと思います。あと残滓率の話がありましたので、そちらの方につきましては検討させていただいて、私たちも学校の方にご協力いただきたいなと思っておりますので、どうぞご協力の方よろしくお願いいたします。

鈴木委員

ちなみに昨日のタルトの袋も紙でしたでしょうか。

タルトはデザートで、その容器はプラスチックだと思ったので、ストローと一緒に廃プラとして処理したのですが、でも、全部デザートは紙容器でしたら、昨日のデザートも紙で良かったのかなとふと思ったのですが。

松井所長

基本的にはデザート類は紙製ものを徹底してお願いしたいという話をしてあるので、それ以外のものは私どもの認識としては出ないのではないかなと認識しているのですが、徹底不足のところもありましたら改善していきたいと思えます。

越川委員長

他にございますでしょうか。

磯部委員

勝田台中学校の磯部といいます。小学校1年生が非常に苦勞しているところを、中学生も苦勞しております。いろいろお話しを伺って法律というところもあるので、もし可能なら、給食センターでどうにかできることではないとは思いますが、プラスチックのごみ1ヶ月間ためて、月に1回しか回収に来ないのですけれども、ストローがこの天候なのでまだいいのですけれども、非常にカビが生えて悪臭がするというような話が配膳員さんからありました。

できれば週に1回、それが叶わなければ月に2回でも回収に来ていただけるとありがたいなという要望を言わせていただければと思います。

松井所長

お話しにつきましては、配膳員さんとの連絡ノート等で伺っております。基本的に学校から排出される廃プラスチックのみを収集するという形になりますと、今、全公共施設を回っている中に学校を含めているわけでありまして、非常に難しい問題なのですが、今ご要望いただいた中で、来年度の実施方法について今総体的に、もう一度いろんなお話しを伺った中で、枠組みを修正していきましょうということをして内部で検討しておりますので、またその形の中で検討結果が出ましたら、この委員会で、適切な形の中でご報告させていただきたいと思っておりますので、どうぞご理解の程よろしく申し上げます。

鬼倉委員

今お話を聞いていますと、私は、給食の現物を見ていないのですけれども世の中ではストローは、紙のストローになってきていると思うのですけれども、そもそもそういう議論は、紙のストローにしてしまえば全て解決すると思います。今後のことも考えたら、世の中は紙のストローになっていくはずなので、どこかのタイミングで学校給食もそういったものに切り替わる必要があると思うのですけれども、そういう議論、そういうお話しとかは何かあるのでしょうか。今後は何か予定されているのでしょうか。

越川委員長

事務局お願いします。

松井所長

認識としましては、G20で廃プラスチックの議題が取り上げられて、近年、今年度に入ってからユニクロさんも包装袋を9月から紙の包装袋に変えるとかですね、いろんな企業の中で努力とか目標とか日々新聞に掲載されているというような状況で、今、鬼倉委員がおっしゃったようにスターバックスなんかもそうですし、すかいらくもそうでしたかね。また、プラスチック製のものは植物性由来の成分のものに変えていくというお話も伺っております。

学校給食の牛乳につきましては、私どもが選定した事業者さんというわけではありません。これはひとつの枠組みがあって千葉県内の方でこの地域につ

いてはここというような受配を受ける。料金につきましても千葉県内であれば同一の料金という形になっているわけであります。

いろいろお話しがある中で、ご要望というようなことは差し上げることが出来ると思います。

千葉県の学校給食センター長の集まりもございまして、そういうようなものの中でもお願いできないか提起していきたいと思っております。

事業者さんの方にも今私たちがお伝えして改善を図っていければと思っております。

越川委員長

他にございませんでしょうか。

川瀬委員

村上北小学校 PTA 会長の川瀬です。よろしく申し上げます。

先ほどの牛乳の話なのですけれども、飲み残しの牛乳を流しちゃいけないというのは、それは学校が事業者だから、排水処理しなければ流してはダメよってことなのですか。

でも、ただし、週に2回しか回収してもらえないので飲み残しがあるとかなりちょっと汚いというか、異臭がするのですよね。それを村上北小は小さい学校だから置き場所がないので下駄箱の近くに置いているんですよ。この季節なのであまり芳しいものではないので、言ってることは分かるのですけれども、現実と伴っていないので、そこの整合性はどうかお考えですか。

越川委員長

事務局申し上げます。

松井所長

まず、私たちがこの処理に関して一番気にしたのは学習環境の悪化というところですね。臭いというところなんですけど、基本的に今申し上げられた通りに、例えば家庭では流されているのだと思うんですね。そのまま捨てていない。そのまま捨ててしまう人もいるのかもしれないのですけれども、牛乳に限らずなんでも飲まないなど判断したものはそのまま捨てるか、それとも中身は排水として流すということになっていると思います。

基本的にですね、いろいろとお話ししなければならぬことと言いますのは、まず、学校は事業者であり、飲み残し牛乳というのは、イコール廃棄物、廃棄物の中の廃酸という種類になります。廃棄物を下水に流してはいけません。それは事業者の責務として決まっているわけなのです。

ただ、いろいろな関係の中で、例えば処理能力というか、最終的には浄化されて川や海に流れていくわけなんです。浄化設備の関係だとか、許容量の関係だとかいう話はあるのですが、では家庭から流していないのかという流されているわけなんです。ですから、そのへんをどのように考えるのかという話なわけなんですけれども、基本的には、八千代市の方としては、廃棄物を

流さないという方針で考えております。

ただ、量とか勘案して、先ほどもお話しいたしましたが、今はその枠組みでやらせていただいておりますが、いろいろなご意見をいただいております。もう一度考えてみようという中で話は進めておりますので、そちらの方で何とか対応させていただきたいと思っているのですが、牛乳を洗面所等で流すということになりますと、今度は牛乳アレルギーを持つ子どもに対する適切な対応等を考えなければなりません。いろいろな方面から検討させていただいてより良い案をですね、今の形の中で継続させていただくかもしれませんし、それは収集回数を増やせば解決できる問題なのか、いろいろご意見をいただいて検討してもう一度枠組みの方を再考していこうと今検討を続けておりますので、ご理解の程よろしく願いいたします。

越川委員長

他にいかがでしょうか。

清水委員

今の牛乳の飲み残しについてちょっと考えたのが、残飯に混ぜてはいけないのかなというのを思いついたのですが、どうでしょうか。

松井所長

原則論としましては、できないということであります。簡単にご説明しますと、事業者が出したごみを自ら処分しなければならないということなのです。ですから、牛乳事業者さんが例えば学校に牛乳を運びましたということになります。運んで来てくれるんですけども学校の方で商売をしているわけではないのですが、学校は事業者ですので商品として受け取ったものを、残ったら学校が適切に処分しなければならないということになるのです。

例えば（廃棄物収集運搬の）許可を受けていない給食の配送車に載せて給食センターの方に運ぶということは法令に抵触してしまうということになります。細かい話をするとそういうことになってくるわけなんです。ですから、その時々のはこれは廃棄物に該当するのか、それともそうでないのか細く考えていくとそれは監督者というか、権限者が見解を示す。

例えば、牛乳パックであると、パックは紙ですよとか、ストローは廃プラですよ、牛乳は残ってしまえば廃酸ですよとかですね細かくいうと事例は数多に広がってくるわけなんです。

そのような形の中で、まるっと学校で牛乳パックを捨てた場合にどうなのですかという話になると、ほとんどが空パックだからそれは全体として一般廃棄物でよろしいのではないのでしょうか、とか細かくやっていると分別、排出に難しい部分があります。

ただ、牛乳を配缶の残滓の中に入れて返していただくということ自体が非常に難しく、一つは今言ったような法令的な問題もあれば、学校給食センター

に設置されている浄化槽ですね、つまりは排水を浄化して下水に返す、その処理能力の関係もあります。牛乳が大量に残って、大量の牛乳を流すということになると浄化槽の方の装置というかですね、バクテリアが中に入るので、そういうものが死滅してしまっ、役目を果たせなくなって傷んでしまうなどですねいろんなことが考えられますので、その辺についてはちょっと難しいのかなという認識でございます。

川瀬委員

法律上でダメだったら、(牛乳供給)事業者が元々そういう施設を持ってないところ(学校)に、納品するわけですよ。

そもそも無いところに納品してそのような問題が起きるってことは想定できることであって、そうすると法律上言っていることはよく分かるのですけれど、そもそも無いところに売って、(飲み残し等の牛乳が)残ることがわかっている前提でやっているとなると、そこのスタート地点がおかしいじゃないですか。法律を持ち出して言うわけではないですし、なし付けている訳ではないのですけれど、法律でって言うのであれば、そもそもスタート地点がおかしいですよ。

(牛乳供給)事業者から排水処理設備が無いところに対して、(納品することを)認めますよって、やっていますよと、でも(牛乳は)残りますよと。

そうしたら牛乳で合っているのかっていう問題もあって。牛乳ではなくともいい訳ではないですか。例えば学校でお茶を沸かして入れるのであれば、例えばですよ、廃プラの問題なんて関係ないですし、いちいちそんなに無理しなくても良いですし。そもそも牛乳でなければいけない理由って分からないですし。ご飯(の時に)と牛乳は飲まないの。

松井所長

その辺につきましては、確か私も新聞紙面でですね、何日か前にご飯に牛乳は合わないというような形の中で記事が載っていたことを記憶しています。

ただ、そこでも、そのような市町村の中でも、給食の時間には牛乳は出さないけれども、その他の時間に牛乳を出すとか、毎日汁物を提供するだとか、色々工夫がなされているようです。

やはり牛乳自体がカルシウムを多く含むということで、その横に(カルシウムを多く含む)食材と牛乳の比較が載っていたのですが、比べものにならないほどの違いがあり、理解としましては安価で栄養価、食物構成等、国から示されているもので基準を満たさなければなりません、そういうものに適しているとなると、牛乳になってくるのか。

川瀬委員

別に牛乳をやめてくれと言っている訳では無いので。

そもそも、スタート地点は排水処理設備の無いところにそういうものを納品

して、飲み残すのが分かっているのに、それを学校で処理できないから、腐らしても良いから置いておくよというのは、そもそも話のスタート地点がおかしいですね。

元々そういう設備が無い事業者に対してやるということは、そもそも、それ自体が違法ですよねということを行っているんです。ただ牛乳がどうこうではなく、牛乳をあてにするなどか、私の話はどうでもよくて、そもそもスタート地点が先ほど法律が、と話されていたので、そうしたらそういう話ではないのですかというところのスタート地点に立ち返って下さいよと言っているんです。

それと報告書に対して。異物混入というのはゼロなんですか。虫も、ビニール、金属、プラはゼロなんですか。虫は一匹もないという理解でよろしいですか。

松井所長

異物混入につきましては、全くないわけではないです。

学校に運んだ際、学校の方からご連絡いただくこともあります。例えばちょっと虫が混入していたと。

それは状態を確認させていただいて、学校には今エアコンは入っていないので(窓を)開けてありますし、そういう状態を確認させていただいてですね、状況を確認させていただくとか。

あと、食物の関係で色がとかという話もありますが、そういうときは持ち帰ってきて、状態を確認してご報告させていただいているということもございます。

川瀬委員

でもここには載っていないですね。全く報告がないので、100%絶対大丈夫と言っているようなもので、絶対はないですね。

これって、2020年までにHCCAP取らなくてはいけないのですが、学校給食の方は詳しくはないのですけれど、HCCAPは認証されているでいいですよ。猶予期間は3年位あると思うのですけれども、そこで取るでいいんですか。村上調理場もこの西八千代調理場も、単体でHCCAPを取りますよでいいんですか。

松井所長

そこまでの方針はまだ、示していないのですけれども。

川瀬委員

でも法律で決まっていますよね。HCCAPは全ての事業者は取らなくてはならないって。給食は取らなくて良いのですか。ちょっとお尋ねしているだけなので。

松井所長

ちょっとそこら辺の認識，理解が薄かったのかもしれませんがね。

川瀬委員

例えばこの委員の人で村上調理場を見に行きたいですよと言ったら，入荷記録の確認から CCP（重点管理点）の確認と野菜殺菌の確認というのはできるのですか。委員というのは。できないのですか。

松井所長

すみません。もう一度お伺いしてもよろしいですか。

川瀬委員

村上調理場に私，朝行って今日見学したいですよと言って，入荷時の温度記録しているところから，野菜が入ってきたら野菜殺菌はどのようにやっているのかという記録を見たり，確認はできないのですか。

松井所長

記録を見るということですか。実際に調理場の中に立ち入ることはできないですね。

川瀬委員

何ですか。

松井所長

それは検便結果の確認も必要でありますし。

川瀬委員

毎月出しているのです大丈夫です。毎月会社で出しているのです。

松井所長

それは結果を確認させていただいて。

川瀬委員

大丈夫ですよ。それを出せば中に入って見れるということで大丈夫ですか。あらかじめ，連絡していついつに行きたいですよと。事前に例えば，1 か月後何日の何曜日の何時から何時まで行きたいですよという申込みであればそれは可能ですか。検便の結果を提出すれば良いのですよね。

松井所長

今，現実的に過去にそのようなお申し込みをいただいたことがなかったので。腸内検査の結果をお示ししていただいで，その目的等をお知らせいただければ，現実的にはお断りすることはないのかなと。ただ難しいのは，みなさんにそうしていただくということになりますので。

川瀬委員

いや，皆さんではなくても，希望制にさせていただければ。

松井所長

希望制にした場合，大勢の方からお願いがあった場合について，日々対応するという環境が現実的かどうかというところの問題が生じてくるかなと思う

のですが。

川瀬委員

普段通りに作業していただいてももらえれば、邪魔にならないように見ますので、特に問題はないかと思うのですけれども。特に誰かが付いてくる必要もないですし。温度記録の確認と衛生状況の確認ということをしたいです。それはなぜかと言うと、学校でスライドとか見せてもらうのですけれど、非常に疑問に思うところがあったので、そこを確認したいかなと。恐らく、ここで聞いても机上の空論でしかなく、現場に行ってみた方が早いので、見れる機会があるならば見てみたいなど。

それに対してどうこう言う意味もないですし、現状がどうなのかなというのを確認したいです。もちろん、いろいろやられているのも分かりますし、大変なことも分かっています。

しかし、委託業者さんではないですか。作っているのは。そこが信用できるかという担保がわからないので、見てみたいなどというところがあります。異物混入に対して何も出ていない、先ほど虫がいて状況が、とおっしゃってましたけど、学校で窓開けてるからそこから入ったのではないかと言っているようなものだと私には聞こえたのですが、でもそれって、外部検査に出して陰性か陽性か測ることもできるではないですか。

松井所長

状態は私どもの方で持ち帰ってきて、必要であれば事業者さんの方に検査をお願いして、ご報告をいただきそれを学校に報告してはいます。

川瀬委員

必要であればって、1件に対してほとんど必要だと思うのですけれど。だからそれが隠されていて、絶対に安全ですよって何かわからないのでそこが知りたいなど。別に言いふらすとか、誰かに言うとか、糾弾するとかそういう目的ではないので、どの程度入っているのかなということが知りたいです。ただ、それって、先ほどおっしゃっていたような窓を開けているからそこから虫が入った可能性があるよね、食べている子の髪の毛かもしれないよねってなるのではないですか。それって、何かの検査をしたっていきちっと検査して、こういう結果が出ています。それを根拠として、「調理場で入った虫ではありません。ひょっとしたら学校で入ったものかもしれませんよね。」っていうのであればわかるのですけれど、ただ、今の言い方だと、「学校で全部入ったのではないのか」というように私には聞こえたので、そこがちょっと知りたい。異物混入がゼロってありえないので。そこが少し知りたかったのですけれど。

松井所長

説明が不十分で申し訳ございませんでした。

川瀬委員

安全で安心だっていったってそこも公開していただかないと、どの程度リスクがあるのかなって知りたいです。子どもだから言わない場合もあるかもしれないですし、捨てちゃってる可能性もあると思うので、そこが知りたいです。そこで衛生管理がなっていないとか糾弾するつもりは全くないので、ただ知りたいです。

坂田場長

異物混入に関してなんですけれど、昨年度チーズドックの小麦粉で、チーズドックにちょっと色が付いてますよということで学校からご連絡があった件がありました。やはり、業者の方に渡して、メーカーの方で調べていただくような形をとりましてそれは小麦粉のふすまですということで、学校の方にもご報告いたしました。

あとですね、大量調理というところでアスパラの束になっているもの（束ねるために使用しているもの）が少し入ってしまったというところでは、再度除去確認しまして、今後は無いようにということで策を練ったりですとか、昨年度、生揚げのオイスター煮の中の、うずらの卵に殻がついていましたということでも、やはり、それもメーカーの方に連絡をしまして、メーカーより報告を受け、学校の方に報告がありましたということをご連絡しました。

それぞれひとつひとつ、虫に関しても、学校の方からも、どこで入ったか分からないような状況もあるんですね。100%どこ、というのは分からないので、例えばご飯の方に入っていましたということで、学校から連絡がありましたら、ご飯業者の方に、学校からこういうような報告があったので、どこで入ったか分かりませんが、気を付けてくださいということでは、連絡して、その旨また学校の方に、連絡しましたのでとお伝えするようなかたちで昨年度は対応しております。また、今年度も同じような状況で、髪の毛が入っていましたとかございますが、やはりそういうことで、同じような報告ということで、対応をとっております。

川瀬委員

できればこの表に載せていただいて、それって子どもたちが食べるものが安全というところと食品安全というところに、つながるんだと思うんですけど、その報告がないっていうのはやはり、私にとってはすごく気になるので。

坂田場長

はい。次回から記載させていただきます。

川瀬委員

はい。よろしく願いいたします。

越川委員長

他にいかがでしょうか。

< 他に発言を求める者無し >

越川委員長

無いようですので、議題3を終了いたします。

それでは、本日の議題は、以上をもって終了となりましたが、本日の議題の他に、委員の皆様から何かご意見等ございますか。

< 他に発言を求める者無し >

越川委員長

無いようですので、事務局より何か連絡事項等ございますか。

坂田場長

はい。では2点ほどお話させていただきたいと思います。

まず、1点目は今年度も開催されます、令和元年度の『小中学生のための食育講座 やっちずキッチン フォア キッズ』について説明させていただきます。

『やっちずキッチン フォア キッズ』は、今年で6年目となります。今年度は、7月24日(水)に開催いたします。市内小中学校児童生徒41名の参加で開催を予定しております。

今年度も千葉県立八千代高等学校家政科の生徒さんが先生になる調理講習会です。秀明八千代高等学校のクッキングクラブの生徒さんにもご協力をいただいております。市内の小中学校から参加者を募集しましたので、当日、初めて会う子どもたちばかりです。同じ班になった高校生の丁寧な指導の下、班で協力して楽しく調理ができ、毎回好評です。

今回のテーマは2020オリンピック・パラリンピック！世界中の人に伝えたい和食の心！とし、『鮭ときのこのホイル焼き』と『オクラと長芋のねばねば小鉢』『味噌汁』を作ります。

また、給食センターが会場となっているため、給食センター見学も講座に盛り込み実施する予定です。

夏休み中に実施しますので、紹介させていただきました。

続きまして、次回開催日程についてです。次回の開催予定ですが、第2回学校給食センター運営委員会につきましては、2月14日(木)に予定させていただいております。また、一カ月前を目途に委員の皆様には開催通知を送付させていただきますので、あらかじめご了承の程よろしくお願いいたします。

以上になります。

越川委員長

ただ今の事務局の説明に対しまして、何かご質問等ございますか。

鬼倉委員

2月14日は金曜日になっていますけれども。

坂田場長

確認しまして、開催通知等でお知らせいたしたいと思います。申し訳ございませんでした。

越川委員長

他にいかがでしょうか。

< 他に発言を求める者無し >

6 開会

越川委員長

他に無いようですので、これを持ちまして令和元年度第1回八千代市学校給食センター運営委員会を終了いたします。

委員の皆様には、議事の進行にご協力いただきましてありがとうございました。