

1 日 時 令和2年2月27日(木) 15:30~16:15

2 場 所 学校給食センター会議室

3 出席状況 出席者10名 欠席者3名 事務局4名

4 傍聴者 0名

5 次 第

(1) 報告事項

①給食食材の放射能検査結果について

11月から1月分を示す。いずれも不検出。

(質疑応答無し)

②小平第五中学校における異物混入事故について

令和2年1月14日(火)の給食「肉団子と白菜のスープ」の中に、異物が混入していた。

調査の結果、異物は肉団子に使用した割卵の異物をチェックするために、金ザルで濾していたところ劣化した金ザルの一部が混入したものと推察される。再発防止策として、金ザルは割卵及び醤油等の調味料を濾す工程において使用していたことから、割卵を液卵に変更し、濾す工程を中止した。また、調味料を濾す工程については、代替品(ステンレス製・アルミ製のザル)を購入し、対応している。その他、調理場内における同類の機器等の使用について再確認を行い、異物混入の危険性がある機器については代替品との交換を進めている。

(質疑応答)

・金ザルの更新頻度は。

▶通常の金ザルは、数年に1回は更新している。本件の卵用の金ザルは他の食品に卵が混入しないよう別に管理されていたことから、更新から漏れてしまった。購入してから5年以上は経過しているものと思われる。

・調味料を濾す理由は。

▶卵の殻やその他の異物混入を防止するための工程である。

(2) 協議事項

①令和2年度中学校給食実施計画(案)について

給食実施期間は、令和2年4月8日(水)から令和3年3月24日(水)までを予定。

3年間標準給食回数は、各学年とも最低この回数以上食べていただきたいという数字が示してある。令和2年度より、過去5年の実績の平均回数を年間標準給食回数に変更した。

4 各学校の年間給食予定回数及び予定給食費は行事や定期試験での給食実施等の学校ごとの運営の状況により回数に差が出ている。5 給食費は中学校給食は食数に応じて単価方式を採用し、300円を予定している。

(2) 給食費の徴収は、ゆうちょ銀行の口座振替で納入する。引き落とし5,600円を一律に納付、2月時点で、給食回数に応じた金額を算定し、精算する。1回10円の引き落とし手数料は、保護者の方の負担となる。(4) 未納対策、給食費の収入率は平成30年度99.9%となる。

献立作成は（２）のアレルギーへの対応は医師の診断に基づき、牛乳及びミルクコーヒーの飲用牛乳の不食者に対して給食費を返金する。平成30年度からはアレルギーを理由に給食が不食となった場合に給食費を返金する対応を始めている。（３）安全な食材料を使用し、手作りにこだわる給食について記載した。（４）給食では衛生管理を徹底することから、生野菜は出していない。サラダも加熱後すみやかに冷却するなど工夫する。（５）～（７）は、地場産農産物や小平市の特産品、行事食などを取り入れながら食育の推進を図っている。

８ 衛生管理、安全を徹底。食材の温度管理、調理器具の消毒などの強化を図る。（３）食品は85度で90秒以上加熱し中心温度計による測定を徹底する。また、腸内細菌検査、ノロウイルス検査、薬剤師会による検査、保健所による衛生管理指導を踏まえ衛生管理の徹底を図る。９ 食の安全及び食育、（１）（２）では使用食材の産地及び放射能検査結果をホームページに公開する。（３）（４）毎日の給食時間の放送原稿を学校に送る。給食センターのホームページやメールマガジンを活用し、保護者等への給食のPRを行う。給食委員会の活動に栄養教諭が参加したり、生徒との交流ノートを通じて学校における食育活動を推進する。また、栄養教諭を中心に食に関する授業への参画を各校に働き掛け実施する。（６）残食調査、各学期で全ての学校の残食を計量する。クラス別、学年別、学校別の詳細な計量を細かく把握する。結果について学校と共有し食育活動に活かす。（７）残食調査の結果を踏まえ、残食の多いクラスの給食時間に訪問し、献立や食材の説明を行い生徒の声を直接聞いて回る。（８）夏休み実施している施設見学ツアーや保護者や大学生、市内農家さんなどを対象に試食会を実施、給食への理解を図る。また、2年生の家庭科の課程に献立を作成する項目があるので、家庭科の先生と連携して、生徒が考案した献立を実際の給食に採用する。その他、小平特産のブルーベリーや梨のゼリーのラベルデザインを生徒から募集する等、給食を身近に感じてもらえるような企画を実施する。10 その他は事務手続きの項目なので説明を省略する。

（質疑応答無し）

②給食用食材納入業者の選定について

令和元年12月6日～令和2年1月9日まで受け付け。継続を希望する業者が29社、継続を希望しない業者が1社、新規業者は1社。継続を希望する29社は前回の登録時から、業務は良好に遂行、各保健所の発行する衛生監視票からも衛生状況は良好との結果が出ていることから、今後の納入についても特に問題はないものと判断した。次に、新規1社は、立地条件、衛生状況、供給能力等について、学校給食センターで現地調査を実施した。東京ヤクルト販売株式会社で創業は1957年、昨年、新たに調布営業所が設置。これまでも東京都学校給食会を通じて乳製飲料等を都内の学校及び給食センターに納品している。東京都学校給食会を通じた契約では購入できる品目が限定されることから、今後は幅広い品目を購入できるよう小平市と直接契約する。現地調査を行った結果、冷蔵庫、冷凍庫等の食品保存設備も十分に設置され、温度管理も適正であった。今後の予定は、本運営委員会で承認後、3月中に契約書を業者に交付し、4月1日付けで学校給食センターと各業者とで契約を交わす予定。

（質疑応答無し）

<終了>