

第3回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成21年11月19日(木) 14:00～16:00

場 所：福岡市教育センター 4階 405会議室

◆ 野課長挨拶

○ 第1回議事録

①～④

※ 第2回振り返り

議題1 パンの持ち帰りについて

P 01～10

議題2 学校給食費の収納状況について(報告)

P 11～12

議題3 平成22年度の学校給食費について

P 13～20

○ 次回スケジュール

○ その他

第1回 福岡市立学校給食運営検討委員会 議事録

1 開催概況

- (1) 日 時：平成21年9月9日（水） 14:00～16:30
- (2) 場 所：福岡市学校給食センター 給食会館 2階会議室
- (3) 出席委員：秀平キヨミ委員長，永野繁一副委員長
松田瑞恵委員，新飼恵子委員，古河満子委員，宗像壽子委員，
増川郁子委員，末吉久則委員，祐成典子委員，井上真理子委員，
川原圭子委員，高山泰徳委員，長谷川弘明委員，大西浩明委員，
野忠雄委員（以上17名）
- (4) 事務局：7名

2 教育長挨拶（代理：健康教育課長）

- ・ 本市では昭和25年に自校調理方式で小学校の完全給食を開始，昭和48年に共同調理場方式で中学校給食を開始し，学校給食提供の歴史は約60年になっている。
- ・ 学校給食は，昨今の学校給食費の滞納問題を契機に，全国的に大きな注目を集めている。本市でも裁判所を通じた法的措置を実施するとともに市会計での給食費運営，いわゆる公会計化を進めてきて，今月（9月）からスタートした。
- ・ 給食食器や給食時間など給食喫食環境に止まらず，献立内容や食育，物資調達，残滓処理に至るまで幅広いソフト面，更には調理場整備のハード面についても，時代の流れや保護者意識の変化等から各種の懸案課題が浮かび上がってきており，保護者や市民の関心は高い。
- ・ 学校給食に関する各種の課題については，従来は教育委員と事務局職員で検討・解決を進めてきたが，今後は保護者・市民と課題を共有し，外部有識者や学校現場等の意見も十分に踏まえて解決の方向性を見い出していきたい。
- ・ 本年度，新たに「給食運営検討委員会」と「給食センター再整備基本構想策定委員会」を設置しているが，本検討委員会においては将来の学校給食のソフト面を中心に審議していくこととしている。
- ・ 委員各位の忌憚のない意見等を伺いながら，福岡市の未来を支える子どもたちに，よりよい学校給食を提供できるよう努めていきたいのでご助力を賜りたい。

3 議事録（要旨）

(1) 議題1：委員長、副委員長の選任等について

ア 委員長、副委員長の選任については、特に委員から選任方法等に関して自発的な提案が無かったため、事務局案が提示され、委員相互の推薦を経て、秀平キヨミ委員が委員長に、永野繁一委員が副委員長に互選された。

（秀平委員長就任挨拶要旨）

- ・ 長く病院給食に関わってきて、給食の重要性については基本的に理解している。
- ・ 昨今の学校給食を取り巻く状況が、大変厳しいものであることは察している。
- ・ 委員各位と意見交換等を進めながら、福岡市の学校給食における課題の解決の手助けになればと考えており、各位の協力をお願いしたい。

（永野副委員長就任挨拶要旨）

- ・ 学校給食に関しては、専門的なことはよく判らないが、PTAから推薦を受け委員に就任した。
- ・ 保護者の立場からの意見を中心に、議論に参加していきたい。

イ 設置要綱第9条に規定する実施の細目について、事務局案が配布資料に基づいて説明され、次の決定事項を除いて議事の公開、議事録の公表等について案のとおり承認された。

(ア) 傍聴の手続きについては、教育委員会議規則に準じる。

(イ) 議事録署名人については、委員長、副委員長及び増川委員の3名とする。

(ウ) 議事録への委員名の表出については行わない。

(2) 議題2：パンの持ち帰りについて

ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった。

イ 説明に対して次のとおり質問が出された。

（意見等については次回に審議することとなった。）

(ア) 教育委員会として持ち帰りを禁止していることが、何故市議会で問題視されているのか。

（これに対して事務局から「食べ物を粗末にすることに繋がり食育上・教育上も問題であるという考えから議論されている」と説明があった。）

(イ) 残滓について重量が報道されるケースもあるが理解が難しいので、割合での表現が好ましい。何故重量ベースでの話がなされるのか。

（これに対して事務局から「焼却経費の話もあり、重量が計算の根拠となる」と説明があった。）

(ウ) 小学校のみ禁止の通知を出したとのことだが、中学校はどのような状況であったのか。

（これに対して事務局から「中学校は給食センターから配送・回収する方式であり、持ち帰り禁止が徹底していたため通知の必要がなかった」と説明があった。）

(3) 議題3：PEN食器の安全性について

- ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった。
- イ 民間の分析センターに委託した調査結果「分析・試験報告書」の原本が事務局から回覧され、出席委員全員が配布資料上の報告書写しが間違いないことを確認した。
- ウ 説明等に対し、次の質問が出された。
 - (ア) PEN食器の安全性の確認は、福岡市ではどのようにしていく予定か。
(これに対して事務局から「毎年定期的に検査を行っていく予定としている」と説明があった。)

(4) 議題4：小学校給食への特別食制度の導入について

- ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった
- イ 説明に対して次の意見等が出された。
 - (ア) 特別食一覧表にアレルギー児童生徒への説明が必要である。
(これに対して事務局から「学校長に対して通知文を出して注意を促すこととする」と説明があった。)

(5) 議題5：食育推進計画について

- ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった。
- イ 説明に対し次の意見等が出された。
 - (ア) 中学校給食食器の改善が必要である。
(これに対して事務局から「現状の給食センターでは対応が難しく、再整備に併せて検討を進めたい」と説明があった。)
 - (イ) 小学校給食の喫食時間確保も必要であるため、時間を要している準備について委託等の検討をしては如何か。
 - (ウ) 小学校における給食時間10分延長の事例と効果について報告があった。

(6) 議題6：残滓のリサイクルについて

- ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった。
- イ 民間の残滓リサイクル工場で加工された、家畜飼料の原料の実物が事務局から回覧された。
- ウ 残滓リサイクルの開始に関する学校現場への周知文書案及び中学校給食受所に掲示する説明書「給食の後始末」の改訂案が事務局から追加配布された。
- エ 説明等に対し次の意見等が出された。
 - (ア) 未開封の牛乳についてもリサイクルの対象とするべき。
(これに対して事務局から「引き続きの検討課題とし、10月からのリサイクルの対象からは外している」と説明があった。)
 - (イ) 小学校における残滓減少に向けた取り組み事例が報告された。

(7) 議題7：給食リーフレットの改訂について

- ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった。
- イ 小学校版及び中学校版のリーフレット現物が、事務局から追加配布された。

(8) 議題8：喫食時間の確保について

- ア 配布資料に基づいて事務局から説明があった。
- イ 説明等に対し次の意見等が出された。
 - (ア) 中学校における給食時間の5分延長に関して事例の報告があり、特に新中1生について延長必要性の指摘が従来からPTAからなされていたことも延長決定の判断材料になったことの紹介があった。
 - (イ) 中学校の時制が厳しい中、給食時間延長を実施した各中学校の具体的な工夫の周知が重要である。
 - (ウ) 給食時間を延長したことの結果として、一部の学校では残滓率が改善しているが、全ての学校で残滓率が改善していわけではないようだ。ただ延長するのではなく、どのようにして給食時間を過ごすのかという視点も重要である。
 - (エ) 子どもたちへの十分な給食喫食時間の確保は、全市統一としてもよいくらい重要な問題であり各学校長の判断で決めるべきではない。校長は色々な事情があろうがもっとリーダーシップを発揮して、喫食時間の確保に積極的に取り組むべき。

4 その他

(1) 次回の会議日程

委員長から、10月27日（火）14:00からの開催とすることの提案がなされ、提案どおりの日程が決定された。

議題1 パンの持ち帰りについて

パンの持ち帰り禁止の問題について

1. 経緯

パンの持ち帰りについては、平成8年に発生した0157の食中毒事件後、平成9年に文部科学省が作成した『学校給食衛生管理の基準』に基づきパンの残食の持ち帰りは禁止している。

しかし、パンの持ち帰りを認めている学校があるなど徹底できていなかったことから、平成20年4月15日、改めて持ち帰りの禁止について全小学校に通知した。

現在、小学校、中学校共にパンの家庭への持ち帰りは、禁止している。

2. 禁止の理由

(1) 『学校給食衛生管理基準』の中でパン等の残食については、衛生上持ち帰りは禁止することが望ましいと示されている。

(2) 福岡県学校給食会との契約の中で品質保証期間は、当日喫食時までとなっている。

(3) パンの持ち帰り時、持ち帰り後の衛生的取扱いの確認できない。

(4) 年間70件以上の異物混入（年回提供数約1千万個）の報告があり、中には、樹脂片、木片の様な自宅で食べた時に安全の確保が難しいものもある。また、持ち帰り後にいたずらで釘を混入した事例もある。（疑い1件）

3. 他都市の状況

政令市 17政令市すべてが、禁止又は禁止が望ましいとしている。

福岡県 約1100校の公立小中学校の内、6校で持ち帰らせているが、他は禁止している。

（平成20年6月調査）

4. 保護者へのアンケート結果

(1) 教委が実施したアンケート（平成20年12月～21年1月に実施）

パンの持ち帰り禁止に、賛成45%、反対50%、その他5%

【アンケートの中で多かった意見】

- ・未開封のパンは持ち帰っても良いのではないか。
- ・自己責任、家庭の責任で持ち帰っても良いのではないか。
- ・給食時間に完食して欲しい。
- ・残菜は、リサイクルして欲しい。
- ・パンの種類、大きさについて検討して欲しい。

(2) 早良区PTAが実施したアンケート（平成21年1月～2月に実施）

パンの持ち帰り禁止に、賛成22%、反対66%、その他12%

※持ち帰り肯定意見

- ・食べられるか判断するのも食育ではないか。
- ・食べ残しは、リサイクルすべきである。
- ・自己責任で持ち帰ればよい。
- ・持ち帰ったパンは、焼き直すなどして美味しく食べていた。

5. 議会での意見（抜粋）

○ 多くの人が飢餓に苦しんでいる世界の現状を子どもたちに教える一方で、給食の食べられるパンや牛乳を毎日廃棄させる。この矛盾の中で、果たして子どもたちは食べ物の大切さ、他者への思いやりの気持ちを学ぶことができるのか。

- 全世界で、飢えに苦しんでいる人たちが大勢いる。そんな中、食べられるパンや牛乳を毎日廃棄することは、してはいけないことだ。
- パンを持ち帰らせたい、持ち帰らせてもよいという家庭は、自己責任なのだから許可すべきではないか。
- 持ち帰ったパンについて、衛生面について心配されるが、食べられるものか否かを判断する力も大事なことで、家庭の責任でもある。
- 自分たちの食べ物を毎日つくっている人たちへの感謝の気持ちを持つように指導している中、子どもたちにどう説明したらよいかわからないという声がある。
- 食育推進事業を行う一方で、パンの持ち帰りを禁止するのは矛盾している。
- 世界的にトウモロコシ等の高騰で食糧が投機対象となり、食糧危機を招いている状況がある。日本においても自給率の向上が喫緊の課題となり、命の糧である食べ物の確保がますます厳しい状況となりつつある。このような中、教育現場でパンの持ち帰りを禁止して廃棄処分することはとんでもない話だ。
- 子ども達の目の前で食べられるパンや牛乳を廃棄処分すること自体、本当に食育と言えるのか。
- 袋を開封していないパンは持ち帰り可能にするとか、保護者の判断に任せるとかの選択肢はないのか。
- 食べられるのか否かを判断する力を養うことも大事な教育ではないか。そのことは、人が生きていく力と直結している。
- ビニールに入ったままの手つかずのパンを捨ててしまう現状を見せるのは、教育的な効果として疑問である。食べ物を大切にすることの教育という面で見直すべきだ。

7. これまでの取り組みの結果

パンの持ち帰り禁止の徹底によりパンの残量の多さを再認識されたことから、食べ残しが減るように以下の取り組みを進めた。

(1) 残量調査の結果（平成20年度）

小学校で給食時間の指導方法を工夫した結果、パンの残量が20年6月が15.5%であったのに対し21年2月は8.5%と減少した。

(2) 1学期のパンサイズの変更

平成21年度1学期に入学間もない小学1年生や、パンのサイズが大きくなる小学3、5年生、中学生のパンを1学期の間10g（小麦粉量）小さくしたところ、減量した以上に食べ残しの全体量が小学校は16%から7%、中学校は25%から12%と半減した。

(3) 残菜の有効利用

給食センターに集まる中学校及び特支校の食べ残しのパンを家畜飼料の原料にリサイクルする。
(平成21年10月から実施予定)

(4) パンの形状

喫食量を調整できるように2個づけとしたり、容易に2分割できる形状にする等、検討したが、価格が2倍程度となり、保護者負担が増えることから実施は厳しい。

(5) 品質保証期間の延長

福岡県学校給食会から『品質保証期間の延伸は困難』との回答があった。(平成21年7月9日)

(6) 品質保証期間の記載

福岡県学校給食会から『パンの袋への品質保証期間の記載は難しい』との回答があった。

(平成21年7月9日)

(7) 「給食時間の延長」(中学校)

給食時間を35分以上確保した学校が平成20年度の9校から平成21年度は31校に増えた。

8. 引き続き検討するもの

「給食時間中の食指導の充実」については、引き続き検討を続ける。

9. 参考資料

(1) 本市におけるパンに関する苦情の状況（20年度）

※学校給食で1年間に提供されるパンの数：約1,000万個

項目		件数	
異物混入	こげ	2	56
	昆虫	7	
	毛髪	10	
	繊維	5	
	前製品材料	6	
	油脂・生地	5	
	樹脂	7	
	木片	2	
	その他	12	
焼き上がり不良		1	1
容器包装不良		12	12
その他		5	5
計		74	74

(2) 異物混入などに対する学校での対応

児童生徒の安全を第一に対応する

①金属製の異物や異味，異臭を確認したら速やかに給食を中断する

◎緊急の場合は

■応急手当，安全確保

■救急車などの手配，保護者に連絡

■異物が混入した現状のまま現物を確保

②学級担任は速やかに校長に報告する

（学校医，保健主事からの指導，助言）

③校長は状況に応じて注意の喚起若しくは給食の中断

④教育委員会に報告，協議

⑤安全が確認された場合→給食再開

⑥安全が確認されない場合→給食中止

⑦児童生徒，保護者への対応

(3) 全国的な異物混入事件

21.02.02 金沢市内小学校 給食パンにつまようじ混入

18.08.17 札幌市内小学校 酢酸カーミン溶液，睡眠誘導剤

18.03.20 釧路市内小学校 コンパスの針

17.04.11 都立小学校 釘

17.06.23 都立小学校 注射針

16.04.27 栃木県小学校 画鋸

16.04.23 栃木県小学校 縫い針

(4) 学校給食用パン品質経時変化試験結果表（（財）福岡県学校給食会）・・・別紙1

(5) 分析結果一覧・・・別紙2

学校給食用パン品質経時変化試験結果表

1. 細菌試験結果

① コッペパン

	温度	条件等	一般細菌数結果	
			サンプル A	サンプル B
未開封品	25°C	製造日当日	< 300	< 300
		給食当日 午後0時	< 300	< 300
		〃 午後5時	< 300	< 300
	35°C	〃 午後5時	< 300	< 300
開封品	25°C	〃 開封2時間半後	< 300	8.7×10^2
		〃 開封5時間後	< 300	4.2×10^2
	35°C	〃 開封2時間半後	< 300	< 300
		〃 開封5時間後	< 300	1.1×10^3

② 食パン

	温度条件	条件等	一般細菌数結果	
			サンプル A	サンプル B
未開封品	25°C	製造日当日	< 300	< 300
		給食当日 午後0時	< 300	< 300
		〃 午後5時	< 300	< 300
	35°C	〃 午後5時	< 300	< 300
開封品	25°C	〃 開封後2時間半経過	< 300	3.1×10^3
		〃 開封後5時間経過	4.6×10^2	5.0×10^2
	35°C	〃 開封後2時間半経過	1.0×10^3	< 300
		〃 開封後5時間経過	3.6×10^2	5.6×10^3

2. 品質試験結果

	条件等	品質試験結果			
		サンプル A		サンプル B	
コッペパン	給食当日 午後0時	79.1点	合格	79.8点	合格
	〃 開封後2時間半経過	76.2点	合格	77.2点	合格
	〃 開封後5時間経過	74.0点	不合格	74.9点	不合格
食パン	給食当日 午後0時	80.0点	合格	81.2点	合格
	〃 開封後2時間半経過	76.9点	合格	78.5点	合格
	〃 開封後5時間経過	74.8点	不合格	76.5点	合格

※福岡県学校給食用パン品質規格基準は75.1点以上である。

3. 水分試験結果

	条件等	水分試験結果
コッペパン	給食当日 午後0時	31.8%
	〃 開封後5時間経過	29.9%
食パン	給食当日 午後0時	30.2%
	〃 開封後5時間経過	27.1%

分析試験成績書一覽

製品	状態	納入日					1日後					2日後					
		一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌	一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌	一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌	一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌
食パン	未開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	4.0X10 ³ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	4.5X10 ³ /g	陰性/0.1g	20/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	7.5X10 ³ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	7.4X10 ³ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	一部接触	4.4X10 ² /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	5.6X10 ⁴ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	6.6X10 ⁵ /g	陰性/0.1g	7.7X10 ³ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	全体接触	4.8X10 ² /g	陰性/0.1g	60g	陰性/0.1g	2.2X10 ⁵ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	2.0X10 ⁷ /g	陰性/0.1g	6.4X10 ³ /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	未開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
コックパン	開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	一部接触	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	3.4X10 ² /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	全体接触	4.2X10 ² /g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	1.0X10 ³ /g	陰性/0.1g	10/g	陰性/0.1g	1.6X10 ⁴ /g	陰性/0.1g	60g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	未開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g

「パンの持ち帰りさせた場合の事故については、保護者の自己責任」という意見に対する市の見解

児童生徒への①口頭での指導、②文書による指導、③保護者からの念書を徴取した場合の事故発生時の責任について法制課に照会した。

・本市法制課の見解（平成21年10月28日協議）

事故が発生した場合、口頭による指導、文書による指導を行ったからといって市の責任が回避できるものではない。また、念書を徴取しても損害賠償を一律放棄させるものではない。

※ 食中毒等の事故が発生した場合、以下の責任を問われるおそれがある。

① 品質を保証できないと予見できたにも拘わらず止めなかった責任

② 児童生徒に取扱いについて十分な指導をせず事故を発生させた責任

（子どもは食べて良いか判断がつかない）

※念書の徴取については、公序良俗に反すると判断される場合もある。

参考1. パンに関するクレーム処理

現在のクレームは、学校で発見されたものであり製造工場が原因となるものが主である。また、本市がパンの持ち帰りを認めた場合、持ち帰り後の保管方法等が原因となることも考えられ原因の究明が困難になると予測される。

参考2. 県教委の状況

県教育委員会は、昨年調査を行いパンを持ち帰らせている学校に基準の遵守の指導を行った。現在もその姿勢は変わらない。

パン「ちぎって食べて」給食異物混入 金沢の小中学校 教諭ら注意促す

金沢市泉野小で4日に、三共フーズ(白山市)製造の給食パンから針金状の異物が見つかった問題で、金沢市内の小中学校では5日、市教委からの通知を受け、各学級の担当教諭らが児童生徒にパンをちぎって食べるよう、あらためて注意を促した。

泉野小のこの日の給食は米飯。同市内では小中42校がパン給食で、このうち34校で三共フーズ製造のパンが提供された。

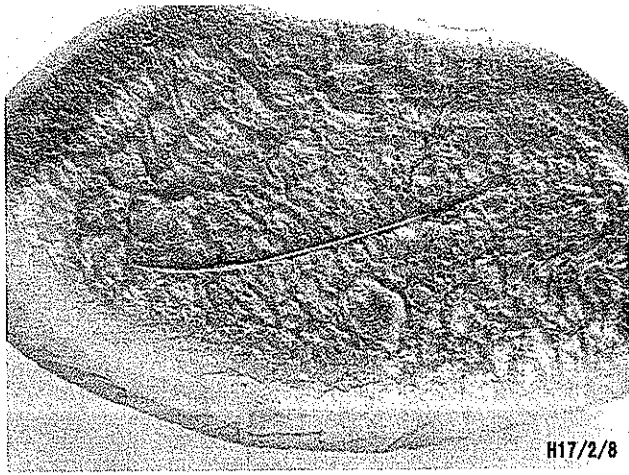
同社のパンを納入している中央小では、担当教諭が児童らに泉野小で異物の混入があったことを説明し、パンの食べ方について丁寧に説明した。児童らは不安な表情を浮かべ、指示を守って、パンを細かくちぎるなどして口に入れた。

児童の間からは「またパン給食が中止されたら嫌だ」などの声が聞かれた。

白山市鹿島町の三共フーズ工場では5日、山下正幸社長が「安全管理は万全で、工場での針金混入はない。引き続き、安全なパンを製造してほしい」と訓示した。同社は同日、通常通り納入先の小中学校に給食パンを出荷した。

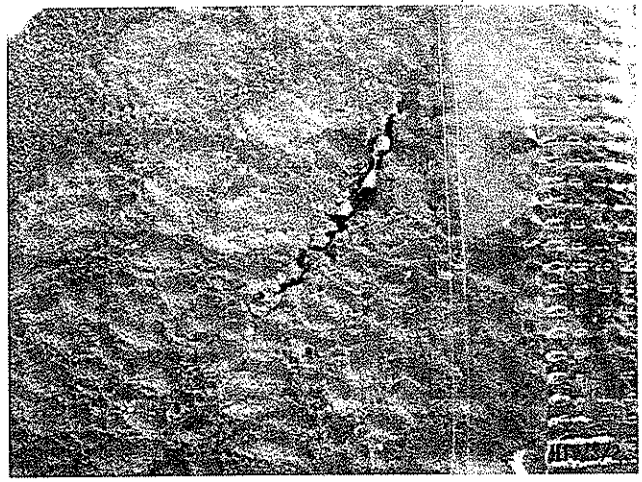


パン「ちぎって食べて」金沢の小中学校教諭ら注意促す

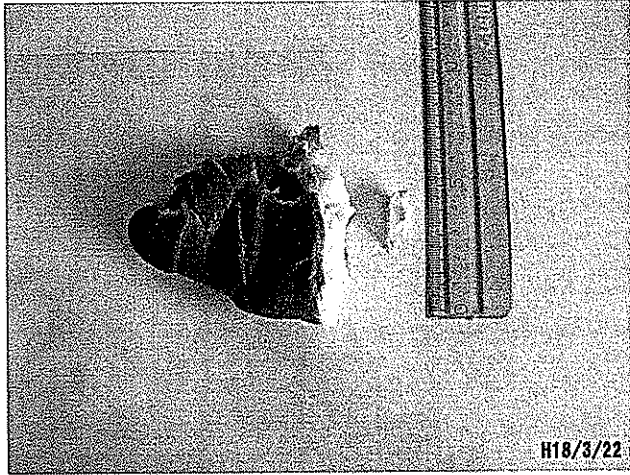


H17/2/8

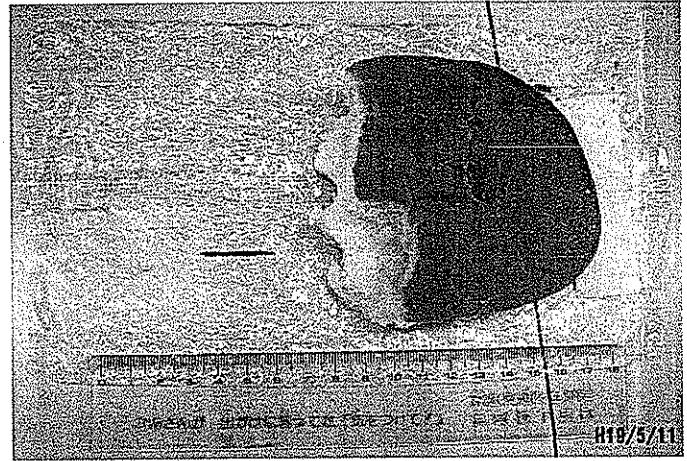
↑ブラシの毛 (学校で発見) ↓樹脂片 (学校で発見)



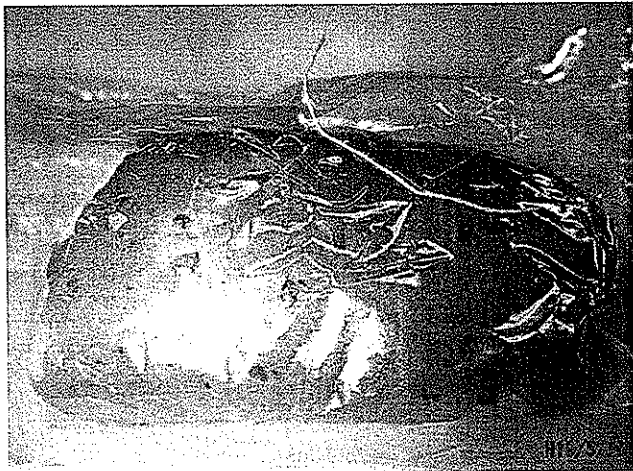
↑電気コード (学校で発見) ↓木片 (学校で発見)



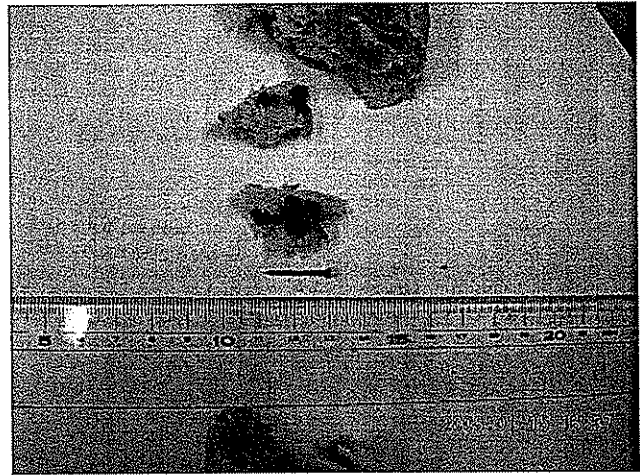
H18/3/22



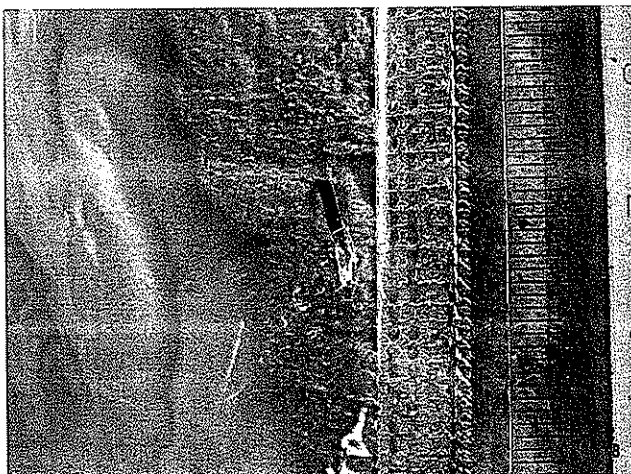
H19/5/11



↑糸 (学校で発見) ↓木片 (学校で発見)



↑くぎ (自宅で見)

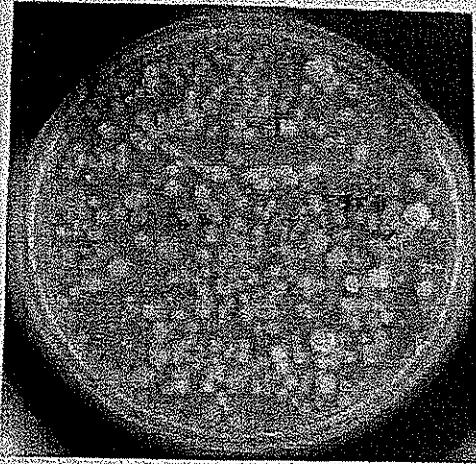


細菌数判定の目安

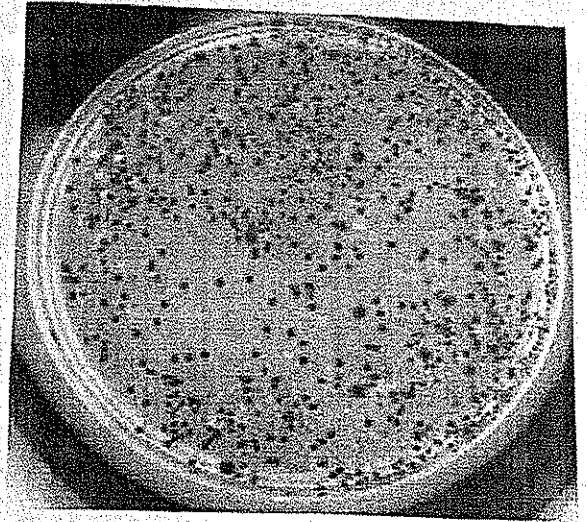
生菌数
(35~37℃で48時間培養)

大腸菌群
(35~37℃で24時間培養)

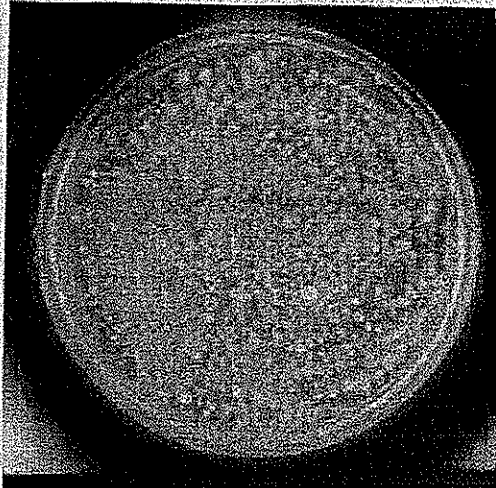
10^5



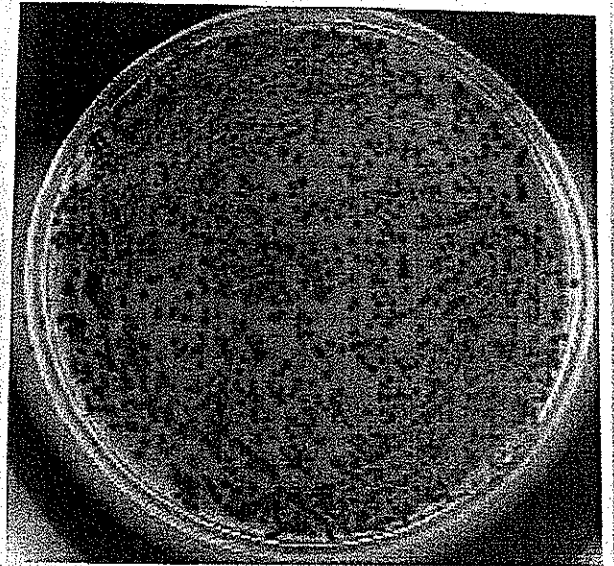
10^5



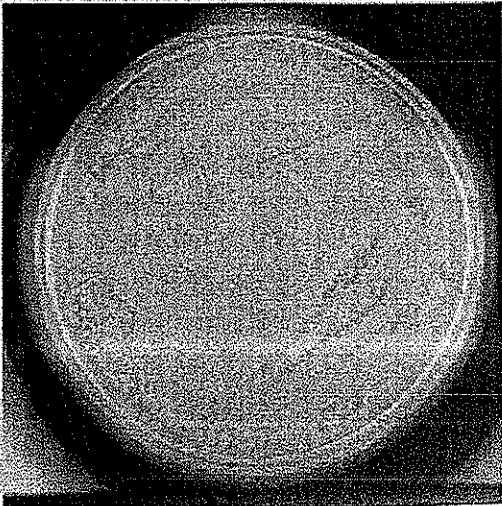
10^6



10^6



$>10^7$



$>10^7$

