

第4回 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 議事要旨

日 時：平成25年2月28日（火）午前11時から午後1時20分まで

場 所：福岡市立香椎下原小学校

出席者：検証委員会委員9名（5名欠席）

香椎下原小学校 校長1名，栄養教諭1名

教育委員会事務局2名

傍聴人：1名

1 調理作業等確認

給食室前の廊下から学校法人 中村学園 中村学園事業部の調理作業等を確認した。

また、献立・物資・調理関係者の委員については、午前9時から給食室内で調理作業等を確認した。

2 会議

(1) 検証結果中間報告書について

事務局より以下の3点について説明を行った後、質疑応答及び意見交換を行った。

①「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果中間報告書」について、素案及び会議資料1～5ページに基づき、前回の会議からの修正点等を説明。

②「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果中間報告書（概要版）」について、素案に基づき説明。

③中間報告書の公表方法等について、会議資料6ページに基づき説明。

(委 員) 中間報告書の概要版については、全体版に合わせて修正が入るとのことだが、ページ数は今回の素案のままと考えて良いか。

(事務局) 特にご意見がなければ、お示ししている素案のページ数と構成で、全体版に合わせて文言等の修正を行いたいと考えている。

(委 員) 検証委員会は、来年度にあと2回開催し、最終報告を取りまとめることになるが、その際も概要版を作成するのか。

(事務局) 最終報告書についても概要版を作成したいと考えている。

(委 員) 概要版は、どういう使い方をするのか。

(事務局) 中間報告について保護者や市民等へ説明する際に使いたいと考えている。全体版はページ数が多いので、概要版を使ってポイントを説明する。

また、試行校の保護者へ結果をご報告したいと考えているが、全体版では読んでいただくことは難しいので、概要版を配布する。

- (委員) 素案36ページの児童アンケート結果のコメントについて、「食器がよくぬれている」というものがあるが、食器を洗浄した後の乾燥は、どのように行われているか。
- (委員) 食器は乾燥機で乾燥させるので、乾燥機から出した時は濡れていないはずである。考えられるのは、ご飯をつぐ時にしゃもじに水をつけるために皿に水を入れるが、その水がついたりしているのではないか。
- (委員) 乾燥機に食器を入れる段階で、食器同士がぴったり張り付いたりすると、完全に乾燥できない場合があるという話を聞いたことがある。
- (委員) 以前は乾燥機の乾燥時間の設定が短いということもあった。乾燥できない状況が続く場合は、乾燥時間の設定を長く変更することもあった。また、乾燥機へ食器を立てて入れるが、それが倒れた場合に水が残ってしまうということもあるので、水を切って倒れないように立てて入れることが大事だと思う。
- (委員) アンケート結果のコメントについては、一人だけのコメントでも特徴的なものを挙げていると理解して良いか。「食器の枚数の間違いが多い」というコメントがあるが、こういうことがいつも起きていては大変である。また、給食室への数変更の連絡漏れ等、給食室だけの責任ではない可能性もある。現場ではめったにないことである。
- (事務局) コメントは数に関係なく特徴的なものを挙げている。「食器がよくぬれている」や「食器の枚数の間違いが多い」のコメントは1回目のアンケートで出されたもので、そのようなコメントは2回目では見られなかった。
- (委員) 食器の数には細心の注意を払っている。教室では全ての食器につき分けるので、食器の数により給食が足りなかったり余ったりすることがないように、毎朝確認している。
- (委員) 素案15ページの保護者による試食・アンケート調査について、直営校でアンケート調査を実施することはないか。
- (委員) 委託試行校以外で実施しているところはない。
- (委員) 委託試行校と直営校で比較できれば良いと思った。最終報告の段階で、可能であれば検討していただきたい。
- (事務局) 検討する。
- (委員長) 他にご意見がなければ、中間報告書の内容についてはこれで確定させていただき、最終的な細かい部分の修正等があった場合は、委員長及び副委員長にお任せいただいてよろしいか。(出席委員からの異議なく了承)

また、事務局より、前回の会議において質問のあった2つの事項について、以下のとおり確認した結果を報告した。

- ①アンケートの結果に影響を与えたと考えられる他の要素の有無について、試行校に確認したところ、以下の回答があった。
 - 1)初物に弱い、時間に余裕がない、リフトの操作がうまくいかない、食器の数を間違えるなどの失敗や、出来上がりがうまくいかなかった日の直後にアンケートをとった場合、影響があるようだ。
 - 2)アンケートをとった日の献立にもよるのではないか。
 - 3)試行開始当初に水切りがあまり味が薄いことがあったなど、1度でも出来上がりが悪いことがあると、そのイメージがとれないようだ。
- ②事業者の研修について、子供と接する、人を育てるという観点から衛生面や調理技術だけでなく人権などの研修を独自に実施しているかについては、事業者に確認したところ、両事業者ともに実施していないとのことだった。

(2) 香椎下原小学校における給食実施状況について

香椎下原小学校の永淵校長より、同校の給食実施状況について以下のとおり報告を受けた。

- ・給食室の雰囲気は良く、子ども達や先生に対しても、いつも明るく笑顔であいさつされ、元気に丁寧に対応していただいている。
- ・給食週間では、従事者の方と子どもたちが教室で一緒に給食を食べたが、ある教室では、給食の後に子どもたちがお礼の歌を歌い、従事者の方が感激し涙を流されたということもあり、子どもたちとの関係もうまくいっているのではと感じている。
- ・アレルギー対応については、現在のところ不手際はない。
- ・学校行事等により給食時間が変更になる場合も柔軟に対応していただいている。
- ・個人的には、味付けが薄くなったかなと感じることや、野菜に火が通りすぎているのではと感じることもあるが、1学期と同様、市の献立表に基づいて調理されており、子どもたちの様子を見ても、問題はない。

また、同校の野村栄養教諭より、以下のとおり補足の報告を受けた。

- ・従事者の方たちは、チームワークが良く、おいしく作ろうという意識をいつも高く持たれている。
- ・野菜が煮えすぎたりするなど出来上がりが良くないこともあるが、その反省を踏まえ、もっと良いものができるように責任者と相談し、ミーティングを通して一緒に考えながら日々取り組んでおり、回数を重ねるごとに良くなってきていると感じている。

さらに、朝から給食室に入り調理作業等の確認を行った委員から、以下のとおり感想等が出された。

(委員) 今まで、朝から調理作業を見させていただいたのは3校だが、同じ事業者でも、責任者の指示の仕方や、作業の流れが違うのが見えた。学校毎の給食室の造りの違いもあるが、組織としての統一感が必要な部分があり、同じ事業者の中での共通理解や、より良いものにしていくための話し合いや確認の場があると良いと感じた。

(委員) 4校見させていただいたが、まだ給食調理に慣れられていないと感じる部分があった。下処理室で使用済みペットボトルを袋に入れて掛けていたり、足元を見て危なくないのかなと思うことがあり、作業をするにあたっての整理整頓が必要と感じた。整理整頓は衛生管理にもつながる。また、業者間での共通認識が必要で、それができないと学校毎の差も出てくるのではと感じた。

(委員) 鳥飼小と香椎下原小は、同じ業者でも城南区と東区で離れているため、今まで交流がほとんどなかった。鳥飼小の副責任者から、どういう状況か見てきてほしいと言われたが、やはり交流が必要と感じた。今日、朝から給食室に入らせていただき、細かいところで施設・設備の改善が必要な部分が見られた。これらは今に始まったことではなく、従来の衛生検査で指摘すべきことだったのであるが、自分の学校と見比べて分かることもあり、業者の中で足並みを揃えることが必要という課題を感じながら見させてもらった。

(委員) ザルや裁断機のふたなど調理で使ったものが、床から10センチくらいの排水溝上の箆子に置かれていた。前は包丁が同じところに置いてあったので指摘して改善してもらったが、今日は包丁以外のものが置いてあった。使用後のものであっても汚水のはねなどがあるので、床面から高いところに置くなど改善をお願いしたい。

3 給食試食

献立：えびカツレツ，じゃがいもと卵のスープ，りんごゼリー，くるみパン，牛乳

4 配食・給食状況等確認

配膳室における食缶の児童への受け渡し，及び教室における給食状況を確認した。

5 評価

会議，調理作業等確認，試食，配食・給食状況等確認を振り返り，意見交換を行った。

(委員) 中間報告書の3つ目の視点「給食提供」に関して，これまでの検証の中で，初物に弱い，献立によって出来上がりに差があるなどが見られるが，調理作業は火加減により出来上がりの量が変わるなど繊細な部分があり難しい。また，いろいろな種類の献立があり，年に数回しか作らないものもある。安全が一番だが，おいしいものを子どもたちに提供することも大きな目的としてあるので，出来栄えやおいしさについても，引き続き検証をお願いしたい。

(委員) 平成24年9月からの試行なので，直営校に新人が入ってきて，だいぶ慣れてきたという状況と似ていると思う。同じ献立であれば，ある程度大丈夫であろう。初めて調理する献立は，直営校の場合，経験のある調理員が指導できるが，委託校の場合は全員が初めてになる。その点も踏まえて，引き続き検証をお願いしたい。

次回は平成25年5月下旬頃に開催予定。