

第1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24年9月26日（水）午前11時から午後1時30分まで

場 所：福岡市立西花畑小学校

出席者：検証委員会委員10名（2名欠席，2名代理出席）

西花畑小学校栄養教諭1名

教育委員会事務局1名

1 調理作業等視察

給食室前の廊下から一富士フードサービス株式会社の調理作業等を視察した。

2 会議

（1）委嘱状交付

各委員へ委嘱状を交付した。

（2）委員自己紹介

名簿に従い各委員が自己紹介を行った。

（3）委員長・副委員長選出

検証委員会設置要綱第5条に基づき，委員の互選により，委員長に松下委員，副委員長に佐藤委員がそれぞれ選出された。

（4）検証の進め方について

事務局より会議資料P1～6「小学校給食調理業務委託試行にかかる検証について（案）」に基づき説明を行った後，以下のとおり質疑応答及び意見交換を行った。

（委員） 資料1ページについて，「3. 検証の視点・方法・実施主体」の表における検証の視点の欄で，「①衛生管理」の「食材料の検収・保管等は適切に行われているか。」の「検収」と「保管等」の間に「取扱い」を追加してほしい。

（委員長） 文言の追加について事務局で検討していただきたい。

（事務局） 了解。

（委員） ドライ運用とはどういうものか。

（委員） 調理作業中なるべく床を濡らさないようにして，湿度が上がらないよう衛生的に管理すること。以前は調理台が汚れた場合は水で洗い流していたが，

最近は洗い流さず拭き取り消毒を行うようにしている。

(委員) 新設の小学校はドライシステムで施設そのものが濡れないような設備になっているが、既存の小学校は設備的には水を流すウェットシステムになっており、それを調理員の運用面の努力で、できる限りドライにしていこうというのが文部科学省の基準にも定められており、市直営の給食室でもほとんどがドライ運用を行っている。

(委員) 食品衛生関係者による衛生検査は、現在、2～3年に1回保健所により行われている検査を検証期間中に行うという事務局案だが、これは現場の緊張感を保つためにも必要だと考える。

栄養教諭等と調理業務員による衛生検査については、回数を増やすことによりかなり負担が増える。単なる負担増にならないよう、毎回確認する必要のない項目は外す等、検査内容の検討をしていただきたい。

(委員長) 事務局で検討していただき、先ほどの文言の追加と合わせて、次回の会議でご報告いただきたい。

(委員) 児童へのアンケートについて、対象を4、5、6年としているのは理由があるか。

(事務局) 試行校の校長と協議する中で、アンケートにしっかり答えてくれるのは高学年であろうということで、事務局案とさせていただいた。

(委員) アンケートの選択肢の配置について、例えば会議資料P4の児童用アンケートの間1では、選択肢「4 とても楽しみ」が右端になっているが、普通は良い趣旨のものは左端に配置されている気がする。

(事務局) アンケートの選択肢の配置については、良い趣旨のものが左端になるように変更する。

(委員) 試行校と他の学校との比較ができなければ児童用アンケートは資料的価値がないのではと思う。そうであれば、児童用アンケートは参考に見ていただき、子どもたちが給食全体に満足しているかという角度で使っていただくことが良いと考える。

職員は前と比べてどうかということに答えられると思うが、児童には難しいと思う。

検証の進め方については、事務局案（会議資料P 1～6）を了承した。

以下の2点については、事務局で検討したうえ、次回検証委員会において報告・説明することとした。

- ・資料1 ページ「3. 検証の視点・方法・実施主体」における検証の視点の「①衛生管理」の「食材料の検収・保管等は適切に行われているか。」に「取扱い」を追加すること。
- ・資料1 ページ「3. 検証の視点・方法・実施主体」における検証方法の「栄養教諭等・調理業務員による衛生検査」の検査内容。

(5) 西花畑小学校における給食実施状況について

西花畑小学校の森校長より、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。

- ・委託による大きな変化や問題はなく、給食運営については順調である。
- ・調理従事者の様子については、9月の初めは右往左往していた。学校給食経験者が1名のみで、パートは初めての方ばかりだった。研修は受けられていたが、実地訓練がされていなかった。それでも時間に遅れることはなかった。栄養教諭の細かい指導の成果だと思う。
- ・味付けが自分は薄いと感じたが、濃いと感じる人もいた。混ぜ方にばらつきがあったからだと思われる。
- ・カレールーが、初めは完全に溶けていなかった。不慣れが原因だと思われる。次回はそういうことはなかったので、慣れにより上手く運用できるようになったと感じている。
- ・一富士の従業員として、西花畑小の保護者が雇用されたことは想定外だった。市の職員の場合、校区内に居住する人は配置しない。また、特別支援教育の支援員についても、校区内の方には遠慮してもらっている。本格実施の際は検討する必要があるのではないか。
- ・衛生検査について、施設面でいつも「×」が付く項目がある。今後、委託業者からは食中毒予防や衛生管理の面から改善の要望が出されると思われるが、学校予算で改善するとなると印刷消耗品費や教材費を削るしかない。施設・設備の改善については、本格実施までに学校が介在しないで済むようなシステムを検討してもらえるとありがたい。
- ・子供たちとの関わりについては、今までとの比較は難しいが、これから、給食週間での提案、食育でも協力してもらおう体制づくりを進めていきたい。

また、事務局より会議資料P 7～9「福岡市小学校給食の民間委託の実施状況について」に基づき、試行校における実施状況について報告した。

3 給食試食

献立：いわしの梅煮，肉じゃが，味付けのり，ごはん，牛乳

4 配食・給食状況等視察

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視察した。

5 評価

調理作業等視察，試食，配食・給食状況等視察を振り返り，意見交換を行った。

(委員) 給食時間としては直営校と変わらない。子ども達が嬉しそうにしていた。

(委員) 受け取り時に子どもと関わりを持っているのが良い。笑顔で給食が始められる。

(委員) 受け取り時にもっと積極的に子ども達に声をかけてくださるとよいと感じた。

(委員) 給食を一斉に減らしに行く子供の姿がショックだった。せっかく作ってくださっているのにと感じた。

(委員) 学校全体で見ると完食している。減らす子どもがいる一方，おかわりをする子どもがいる。

(栄養教諭) 残滓量は1学期と変わらない。

調理上の情報共有が直営に比べて薄くなる。直営であれば調理員さんの連絡網で情報が伝わるところを，栄養士がどのように情報を流していくかが課題と感じている。

(委員) 大切な情報を周知徹底する仕組みを委託校の栄養士で検討していかなければならない。

(委員) 試行校の校長連絡会や栄養士連絡会で出てくる課題についても，検証委員会において議論し，克服できるとよい。

次回は11月中旬から下旬に開催予定。

検証委員アンケート結果

(平成24年9月26日第1回検証委員会)

献立：いわしの梅煮，肉じゃが，味付けのり，ごはん，牛乳

アンケート集計

回答	問1：給食の出来上がり 具合はどうでしたか？		問2：給食の味付けはどう でしたか？	
とても良かった：4	9	75.0%	9	75.0%
3	3	25.0%	2	16.7%
2	0	0.0%	1	8.3%
とても悪かった：1	0	0.0%	0	0.0%
合計	12		12	

問3 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。(主なコメント)

- ・大人には味が薄く感じましたが食材の味がとてもよく出ていて子どもにとっては大変バランスの良い味、見栄えでした。
- ・今までと変わりなく運営できていると思います、見栄え、味ともに良いと思います。
- ・給食の仕上がり状態は煮くずれしやすいジャガイモの煮物でしたが、ちょうどよい柔らかさと味の付き方でおいしくいただきました。
- ・煮魚が少し照りが出るような煮方だともっとおいしく感じるのではないかと思います。(塩分的には魚そのものの味が濃かったので味は濃かったです。)
- ・子ども達と配膳室でのやりとり担当調理員さんがとても和やかな笑顔いっぱい給食時間の始まりがより楽しいものを感じているのでは。
- ・衛生面、帽子の改良できませんか？(髪の毛)
- ・調理員の取組みの姿勢は無駄なく熱心に進められている。
- ・給食の完成度は高いと思う。
- ・子どもの反応はこれまでのものと変わらないと思う。
- ・配膳見本のご飯が皿に盛られていたので配膳表どおりのセットの方が良い。(茶碗に盛ること)
- ・調理員さんの動きが良くなっていた。(試食会時との比較)
- ・受渡しの時に立たれているのがよい。慣れてくれば会話も出来てくると思います。
- ・配膳室の立ち会いなど調理員さんの取組み姿勢は非常に良かったと思う。
- ・服装もきっちりしていて良かった。
- ・挨拶も出来ていた。
- ・ホッとするような優しい味でした。
- ・子ども達の給食時間を見学できて良かったです。

- ・調理員さんの声かけが少しおとなしい感じを受けました。
- ・作業はスムーズに動きが出来るようになってきていますね。栄養士の役割や存在はとても重要です。
- ・具材の大きさもちょうど良く味付けもご飯に合うものでとてもおいしかったです。
- ・骨まで食べられる魚を食べる機会が少なくなっていると思うのでこのメニューはとても助かります。
- ・同学年でもクラスにより担任の先生の給食に対する関わり方が違っていた。
- ・調理中の手洗いマニュアルが浸透していないようだった。(水洗い→石けん→洗浄→消毒→乾燥) 時間10～20秒と一定していない。濡れた手指にアルコールスプレー。
- ・イワシの梅煮・・・魚の中心部にイワシ臭さが残っていた。梅味が生かされていなかった。