

# 会 議 録

学校給食センター

会議の名称	富士見市学校給食センター運営委員会
開催日時	令和6年7月31日（水）午後3時00分～午後4時00分
開催場所	学校給食センター研修室
出席者	石井 勝博氏（諏訪小学校長）他11人 出欠席状況、別紙のとおり
会議次第	1 開 会 2 あいさつ 3 委嘱状交付 4 運営委員及び給食センター職員自己紹介 5 運営委員会役員の選出 6 議 題 （1）報告事項 ①学校給食用物資の納入業者登録について ②令和5年度学校給食栄養状況について ③学校給食センター調理業務等の委託及び学校給食費の公会計化について ④異物混入防止マニュアルの改訂について 7 閉 会

## 会 議 内 容

### 1 開会

江口所長

### 2 あいさつ

磯谷教育部長

### 3 委嘱状交付

磯谷教育部長より、運営委員代表として與那覇 大地委員へ委嘱状を交付。

### 4 運営委員及び給食センター職員自己紹介

### 5 運営委員会役員の選出

運営委員長に與那覇 大地委員、副委員長に石井勝博委員が選出され、承認された。

### 6 議題

#### (1) 報告事項

##### ①学校給食用物資納入業者登録について

事務局より資料に基づき説明。

質 疑：なし

##### ②令和5年度学校給食栄養状況報告について

事務局より資料に基づき説明。

委 員：資料を見るとビタミンCが基準量より不足しているようだが、何故なのか。

事務局：ビタミンCの豊富な生のフルーツは基本的には給食では提供しておらず、冷凍ミカンのみ提供であること、また、葉物野菜についても処理に人員が必要なことから多くの種類をメニューに取り入れることが難しく、ご指摘のとおりビタミンCが基準値よりも少なくなってしまう状況にある。

委 員：ビタミンが豊富な食材としてサツマイモを多く取り入れるのはどうか。

事務局：調理人員等の関係もあり、さつまいもについてはカットされたものを使用している。カットの加工賃で価格が高めになってしまうため、状況を見ながら取り入れていきたい。

委員：食材の処理に人員が必要ということだが、今後給食センターが建て替えられた場合、対応できる食数等はどうなるのか。また給食センターの建て替えについて詳しい話が聞こえてこないが、どのような方向になっているのか。

事務局：給食センターの建て替えについては現在検討中である。建て替えを実施する場合、アレルギー食への対応等で人員は増えることが想定される。調理体制等についても、効率化を図れるような設計をしていきたいと考えている。

③学校給食センター調理業務等の委託及び学校給食費の公会計化について  
事務局より資料に基づき説明。

質疑：なし

④異物混入防止マニュアルの改訂について  
事務局より資料に基づき説明。

質疑：なし

## (2) その他

①今年度行う事業について

事務局より説明。

直近の予定としては、8月1日に親子クッキング教室を開催する。また、10月23日にセルビア給食、10月26日にふるさと祭りで揚げパンの販売を予定している。11月には西武ライオンズの若獅子カレーを給食で提供予定である。1月ごろには、女子栄養大学とのコラボメニュー給食の提供を予定している。コラボメニュー給食は、毎年、給食センターに実習に来る大学生に学んだことを反映してもらいながら献立を考えてもらっている。

委員：市のPTA連合会で給食の試食をしたいという話が出ている。土曜日には試食に来ることは可能か。

事務局：試食への対応は給食の提供日のみであるため、土曜日は実施していない。コロナの関係で受入れを中止している時期もあったが、現在は平日であれば対応可能である。

委員：コロナ前は学校でPTAの試食を実施していた。今年度の実施について校長と相談し検討している。セルビア給食の試食も可能なのか。

事務局：事前の申込みをしてもらえればセルビア給食も試食可能である。また、学校で食べるスペースを確保してもらえれば、試食分を追加で届けるこ

とも可能である。

## ②所沢市で試行している牛乳ストローレス化について

事務局より説明。

所沢市では学校給食でストローレス牛乳を提供している。パックが開けやすくなっており、ストローを使わずに直接口を付けて飲んでいるようだ。ストローを使わないことでプラスチックごみの量が減り、環境にも配慮した取組みであると認識している。富士見市のおいても学校現場での意見等を伺いながら、導入について検討していきたいと考えている。

委員：パックから直接飲むというのは、いわゆるラップ飲みということか。

事務局：そのとおりである。

委員：まずはストロー使用との選択制にして、徐々にストローを減らしていくのが良いのではないか。

委員：残菜のうち、牛乳はどれくらいの量が残っているのか。

事務局：残菜は全体としてのキロ数を計量している。水分を抜いた状態で計量しているため、牛乳やスープの分は含まれていない。通常は牛乳のみの残量の記録は取っていないが、年に何回かスポットで調査を実施している。

委員：夏は牛乳がぬるくなってしまうと思うが、冷たいままで提供する工夫があるのか。

事務局：牛乳は各学校に納品後、牛乳用冷蔵庫で保管している。それを給食仕分員がクラス毎の数に分けているので、ぬるくなるような状況は改善されているのではないか。

## 4 閉会

江口所長