第６回倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会　議事録

１　日時　平成３１年４月１８日（木）１３時３０分から１５時３０分まで

２　場所　倉敷中央学校給食共同調理場　会議室

３　出席者

（１）委員　佐藤委員長，金田副委員長，小山委員，古畑委員，永瀬通子委員，月本委員，廣瀬委員，三原委員

（２）事務局　川原教育次長，渡邊学校教育部長，三宅学校教育部副参事，妹尾保健体育課長主幹，中桐主幹，佐藤係長，福高主任，田中主任

４　琴浦西小学校ＰＴＡからの教育長あての要望書の受取を報告した。

５　議事録

議事

（１）倉敷市学校給食調理場整備方針（案）について

　　ア　方針の趣旨

　　　委員長「それでは，議事に入らせていただきますが，議事の一番上，倉敷市学校給食調理場整備方針（案）についてですが，事務局からメール等で案が事前に届いていたと思いますので，皆さん見ていただいていると思います。それを前提にしまして前回と同様に案をプロジェクターで投影したものを見ながら，皆さんの御意見をお聞きしながらその場で修正をしていきたいと思います。本日が最後の委員会となりますので，最後に整備方針の案をとる形で承認をいただくということになりますので，よろしくお願いします。それでは，大項目ごとに区切って行きたいと思います。大項目１の方針の趣旨から事務局で読んでいただきます。はいそれではお願いします。」

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「学校給食施設整備の趣旨について読んでいただきましたが，何か追加・訂正等ございますでしょうか。」

　　　委員「『ところが』というところですが，ここの前に上に書いてあるような学校給食，安心で安全なおいしい学校給食を目指して倉敷も取り組んできたという一文を入れて，だけどこういうところに問題があるというようにと倉敷市のことを一文入れていただけないか。『ところが』が唐突な感じがする。実際に安全安心で美味しい学校給食の提供に向けて努力して下さっていると思うので。例えば，『倉敷市でも子供たちの心身ともに健全な成長のために安心で安全なおいしい学校給食の提供を行ってきている。』など」

　　　委員長「逆に言えば『ところが』のところをその上の学校給食法で示している７つの項目を実現するべく倉敷市は当然努力してきたが，現状では問題を抱えた施設がでてきています。ということですか。」

　　　委員「それを満たすべく努力をしているが，こういうところができていないというように入れてほしい。今，先生が言ってくださった方が良いかも。」

　　　委員長「それではそういう追加文を前段に入れていただくという事でよろしいですか。」

　　　事務局「できれば本日が最後の委員会なので，この場で文言を言っていただいて皆さんで確認してほしい。」

　　　委員「『ところが』ではなくて，『しかしながら』がいいと思う。」

　　　委員長「そうですね。『しかしながら』だと前にあげている７項目の部分を踏まえてという理解になるので。では先生そういう形でよろしいでしょうか。」

　　　委員「はい。」

　　　委員長「他にはいかがでしょうか。」

　　　委員「今の３行目のところですが，『行ってきました』というところを『行ってきた』がよいと思う。」

　　　事務局「事務局からですが，最後から２段落目『本委員会』の２行上ですが，『過酷な状況となっている状況』とダブっているので，『過酷になっている状況を』に変更してもよろしいでしょうか。」

　　　委員長「はい。」

　　　委員「今の件について，『安全面に配慮した整備と運用を進めることは』とあり，終わりが『必要である』と終わっているので，ちょっと合っていないような気がするので，安全面に配慮した整備と運用を進めるといることは，もともとはこういうことに繋がると書いてあったのが，文末だけ変わったので，うまく言葉があっていないので，直せたらと思う。」

　　　委員長「そうすると例えば安全面に配慮した整備と運用を進めることは衛生管理の面だけでなく，職場環境の改善にも寄与することになる。のですかね。」

　　　委員「職場環境の前に『過酷な』という言葉を入れたらどうか。」

　　　委員長「ただ，『過酷な』を入れると全てが過酷なイメージがするので。ちょっと強烈すぎるかなという感じがしないでもないが。例えば，『過酷な』をとって『職場環境のより一層の改善にも寄与することになる。』という形はどうでしょうか。」

　　　委員「今の段落の中の３行目『満たすよう努力しているものの食中毒が発生する危険性が無いとは言えない状態である』という点が不安を感じてしまう。ここで言いたいのは，設備面で基準が十分満たせていないということを言いたいのなら，食中毒の前に『設備面の基準を十分満たせていないために』とか，そういう言葉を入れていただくとか。保護者の気持ちになって読んだ時にとても不安を感じる。不安を感じるから改善が必要だということを言おうとしているのは分かるが。今現在安心しておいしくいただいているので，健康面の不安をあおらないような形で何か表現できたらいいかなと思う。」

　　　委員「私の感覚だが，逆に設備面基準を十分満たせていないと言われると逆に不安に感じるのではないかと思う。」

　　　委員「食中毒が起きるリスクが高いという話ですね。」

　　　委員「設備面ではなくて，衛生基準を十分満たせていないという方がよいのでは。」

　　　委員長「この問題は設備面では文部科学省が言うところの設備基準は１００％満たしていないけれど，運用面でそれをクリアしているということですよね。」

　　　委員「はい。」

　　　委員「ここに『学校給食衛生管理基準を満たす施設への更新が必要である。』というようにストレートに入れたらどうか。」

　　　委員「基準を十分満たしていない状態だから本委員会はこういうことを提言しますよという話にすればよいのではないか。」

　　　委員長「そうすると，例えば『その多くは１９７０年代に建設されており，施設整備状況は現在でいうところの学校給食衛生管理基準は施設レベルでは十分な状況にないが，運用で基準を満たすべく努力しているということですよね。しかし，長期的な視点で考えれば当然施設整備の面においても管理基準を満たすべく施設整備をしていくことが，喫緊の課題として存在している』という書き方にしたらいいのではないか。運用としてやれる対応可能な状況であるけれどもインフラとしての施設整備がきちんとできればそれに越したことはない。より安全安心な状況を確保できる。この場で全て文章を完璧にしていくのは難しいので，メールで送ってもう一度，委員長・副委員長に回していただいて最終案を皆さんに見ていただいて確認いただいて最終版にするというのが良いと思う。今日ここで全部すると時間が足りないので。」

　　　事務局「今のところはどうしましょうか。」

　　　委員長「趣旨としては衛生管理基準を満たすべく運用で対応している。けれど施設整備面でみると十分対応できていない施設が存在しているということだと思う。インフラとしての施設整備がきちんとできればより安心安全な給食提供に対応できる。というように。今は思いつきで言っているので，もう一度チェックしないといけない。次に何かお気づきの点はありますか。」

　　　委員「老朽化をうたっているので，それが原因で学校給食を提供できないかもしれないという文章は入れなくていいのか。『各設備の老朽化が進行し深刻な状況になっている』で終わっているので，これだけだと印象が弱いので」

　　　委員長「安定的な給食提供が出来なくなる可能性が高くなっている。ということですかね。」

　　　委員「衛生の方は言っているが，老朽化の方は何も言っていないので。」

　　　委員長「確かにこの答申書の中に出てくるデータを見ても築４０年５０年はたくさんあるので，そういったリスクは高くなっているので，入れていただいた方が良いと思う。他にはよろしいでしょうか。それでは次のところを読んでいただけますか。」

　　イ　学校給食調理場の現状と課題について

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「何か御意見ございますでしょうか。これドライシステムの説明に米印がついているが，文章の中のドライシステムにも米印つけてますか。離れたところで出てくると分からないので，出てきたページの下に移していただいた方がいいと思います。ドライシステムという言葉が最初に出てきた時にドライシステムという言葉の後に米印を付けていただくと読む人は分かりやすいと思います。」

　　　委員「ドライシステムという言葉が出てこないですね。表の中の『建築』を消せばいいのではないですか。」

　　　委員長「建物の構造はウエットな構造になっているけど，運用でドライにしていたら，ドライ方式なのかドライ運用なのか。方式なら施設がそうなっているようなイメージを持ってしまうが。」

　　　事務局「これはハードとしてドライなのかウエットなのかをあげれば良い表だと思うので，建築をとった上で，ウエット方式とはドライ方式とはという説明を付けるように修正をすることでよろしいでしょうか。」

　　　委員「それと同時に表の上のウエット・ドライ方式の所に米印を付けてください。あと，本番はカラーコピーですか。」

　　　事務局「はいそうです。」

　　　委員「では大丈夫です。」

　　　委員「３ページのところですが，コストの現状のところで，『大規模な調理場の方が安価となっており』の次のところ，望ましいという食数をこの委員会で決めてしまうということは，６００食以上のところはセンターにするということになる。これはあくまでも現状なので，安価となっているだけでとどめておいた方が良いのではないですか。」

　　　委員長「そうですね。そのように訂正していただきます。」

　　　委員「２頁のグラフの中で１９８７年のところが，延床面積０で施設数１となっているがずれているのか。」

　　　事務局「ずれているのだと思う。」

　　　委員「前回話題になったが，真備東中の設備のところは大丈夫か。なぜ３２年３月で新しいのにウエット建築なのかということがあったのだが。」

　　　委員長「最近作ったものはドライを入れるべきではないかということですね。」

　　　委員「なぜウエットのままなのかというと，災害でどうのこうのと。」

　　　事務局「災害で被災して復旧工事なので，元のウエット方式でないと復旧ができないという条件があったためです。」

　　　委員「ただ単に災害復旧でと書いておけばよい。」

　　　委員「富田小も同じだと思う。」

　　　事務局「富田小は火災にあった部分だけで，全面改修ではない。」

　　　委員「でも建築年月日はこの日になるのか。古い方にした方が良いと思うが。」

　　　事務局「富田小は古い年月日に修正する。」

　　　委員「あと，平成３２年は令和にした方がよいと思う。」

　　　委員長「その辺はもう一度チェックしてください。」

　　　委員「６頁のドライシステムの説明が変わるかもしれないが，一番最後の『またドライ使用ドライ運用が』というところはこの字で間違いないのか。」

　　　事務局「おそらく誤字なので修正をする。」

　　　委員長「他にはよろしいでしょうか。それでは次に行ってください。」

　ウ　調理場更新の基本方針について

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「いかがでしょうか。」

　　　委員「洗浄センターやセントラルキッチンを作るというのは，単独校を残す一つの手段である。でいいですね。この間の話で運動場まで広げなければいけないとか，そういう問題があるところでこういった方法を取り入れることによって単独調理場の使えるところは使って行こうという判断でよかったですね。」

　　　委員長「流れとしてはそういう考えだったと思いますが。」

　　　委員「最初の方にあるが，専門用語になると思うが，スチームコンベクションオーブンとか，真空冷却機の説明をしなくても読む人は分かるのか。なぜこれが調理業務に大きく寄与するというのが読む人が分からないのではないか。補足の説明があった方が良いのではないか。」

　　　委員長「あるいは，専門的な用語は巻末に説明を付けておけば，分かりやすい。」

　　　事務局「スチームコンベクションオーブンや真空冷却機を後ろに載せるとして，どういうものかとは説明できるが，負担軽減にどうつながるのかまで説明が必要か。」

　　　委員「そこまで必要はいらないが，これがこういうものだというのがわからないので。」

　　　事務局「スチームコンベクションオーブンというのはこういうものですというのは，説明できると思う。それでよろしいですか。」

　　　委員「和え物調理の時にスチームコンベクションオーブンや真空冷却機を使うとボイルや水で冷却するのに比べて、二次汚染のリスクを抑えられるのです。」

　　　委員「和え物だけではない。多機能調理機であることも強調したいですね。」

　　　委員「そういうことが調理業務の負担軽減につながる一つの例だと思う。」

　　　事務局「それは分かるが，巻末にそこまで説明が必要か。説明がかなり長くなる。」

　　　委員「単純に機器の説明だけすれば良い。和え物だけにスチームコンベクションオーブンを使うわけではなく。焼、煮、蒸、炒め等ができるのです。」

　　　委員「私達は分かるが一般の人には分かりづらい。」

　　　事務局「能力の説明をして，その中にも調理業務の負担軽減に大きく寄与するものと書いているので，それで分って頂けると思うが。」

　　　委員「スチームコンベクションというのはこういうものだという説明があれば，一般の方にも分かりやすい。」

　　　委員「家庭でもスチーム機能がついたオーブンというのはいくらでもあります。」

　　　委員長「この答申だが，基本的に教育長に答申するわけで，すべての市民に答申するわけではないので，細かく細かく説明をやってもきりがないので，専門の立場の方が分かる説明で答申をしておいて，それを実行していく中で，教育委員会のホームページの中で質問があったものについて答えていくという形でもいいのかな。全部入れるのは大変なことになるので。」

　　　委員「簡単な説明があればいいのではないか。」

　　　委員「多分一般の方はこれが何か分からない。一般の方が読まれないのならばなくてもいい。」

　　　委員長「基本的には教育長に答申して，この答申に基づいて整備方針とかを議会で説明するのだと思うが。ただ，ホームページに載せるんですよね。そうすれば一般の方も見られるので，答申そのものの中では簡単な説明である程度分かればいいけど，ホームページの中で説明が必要なものは別途入れたらいいのでは。脚注が下に記されているので，これに関与する方はわかっていただけると思う。よろしいでしょうか。それでは続いて次お願いします。」

　　エ　倉敷市学校給食調理場の整備方針

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「一番肝になるところだと思いますので，ご質問・ご意見等いただけたらと思います。」

　　　委員「括弧１のところの温度湿度のところで，『完全にコントロールされた』の『完全』はとった方がよい。」

　　　委員長「完全というと何をもって完全かという事になりかねない。」

　　　委員「括弧４の『築年数が新しい』という文言はできれば消してもらいたい。古いのは全部アウトということで取られてしまう。『自校方式調理場の整備について』だけではだめだろうか。」

　　　委員「今対象となってない調理場のことをいっているのかと思ったが」

　　　事務局「ドライ方式の調理場が対象になると思う。ドライ方式のという代わりに築年数が比較的新しいという表現にしている。」

　　　委員「括弧３のところで，以前望ましい食数の記載があった部分を削除したが，あれから良く考えてみたら，私は食数を敢えて入れたのは大きな調理場を作らないようにするための歯止めだと思っている。今日もここの調理場を午前中見せてもらったが，やはり2時間喫食を無理なくやれるのは３０００，４０００食である。その歯止めをしておかないといけない。今は共通理解が出来ていても，また担当者が変わってくると大きな調理場を作りましょうという事になった時に，１万食以上は作らないほうが良い。望ましい食数は残しておいた方が良いと思う。」

　　　事務局「前の議論の食数を取る前は括弧２の代替調理可能な共同調理場の設置のところで，まずはの後に４０００食ないし５０００食規模のというのが入っていた。」

　　　委員「その数字が果たして。」

　　　委員「この調理場も４０００食で３本献立にしてあるのも、２時間喫食になるように考えたからで、大規模になるほど加工品、冷凍品を使わざるを得なくなる。これからの調理場が大規模にならないよう歯止めの意味で敢えて書いておいた方がよいのではないかと考える。」

　　　委員「その数字が低くなるということにはならず，できる上限が４０００食だと。」

　　　委員「そうしないと食事内容が充実した生きた教材をつくる調理場はできないという意味だ。」

　　　委員「できるだけ私達は集約するにしても小さな調理場を希望しているわけで。４０００食という数字がでたらそこに揃っていくという懸念が残る。」

　　　委員「この委員会の議論の流れの中ではお金がないからどうしても共同調理場方式は否定できないし，なるべく食数が少ない方がよい。そこで，共同調理場というなら，なるべく配送も無理なくできる小規模がよい。倉敷はそのくらいの規模が上限と考えて欲しいという思いである。」

　　　委員「５０００食を上限とした共同調理場とした方が良いのでは。歯止めを付けたいというなら上限にすれば良いと思う。」

　　　委員「５０００食というのがあり得るのか。この検討委員会が始まった時に３０００食がベストだろうという話があったが。」

　　　委員「５０００食と言っているのは、中学校は小学校の２割増しになるからである」

　　　委員「『上限規模の』がいいのでは。」

　　　委員「そうですね。それぐらいの規模にしなさいということでね。」

　　　委員長「規模を入れるなら，５０００食規模を上限にするというようにした方がよい。」

　　　委員「これなら２０００食でもokですし，上が５０００食だと決まっているだけである。」

　　　委員「今ここで括弧２は老朽化したところが壊れた時に対応できる代替調理場としてのものだから，集約化の所に入っていないといけない。」

　　　委員「そうですね。これは括弧３に入れた方がいいですね。」

　　　委員長「代替調理としてやる共同調理場であれば，状況によって５０００食を超えなければいけないケースも出てくるわけで，通常の共同調理場については５０００食を上限とするということにして。しかも代替調理可能な共同調理場の設置というのは倉敷の給食調理場が築４０年５０年がたくさんあるという状況を考えるとこれは重要な対応策として入れておかなければならないので，緊急時対応としての共同調理場の話でそこは５０００食を上限にしてしまうとなかなか対応が難しいという気がしますが。こちらは緊急事態だから５０年近くになって壊れるところがたくさん出てくれば早急に対応しなければならないということになると，速やかに対応できるという共同調理場が必要だとしておいて，通常の意味での共同調理場については５０００食を上限とするに分けたらどうでしょうか。」

　　　委員「集約化の時の規模として５０００食が上限ということで。あくまでも上限ですから。」

　　　事務局「メリットも多いの後ろに『集約を図るのであれば，規模としては４０００食から５０００食程度を上限とすることが望ましい』という言い方でよろしいでしょうか。」

　　　委員「望ましいとしておけば，この数にしてくださいという事ではないので。実際に作る時には検討をしていただけたらと思う。」

　　　委員「５０００食にしておいていいのではないですか。上限だから。」

　　　委員「望ましいということなら４０００食にしておきましょう。」

　　　委員「ここは１献立が４０００食なので，５０００食は大きい気がする。」

　　　委員長「だから，４０００食程度を上限にすることが望ましい。ということにすれば幅が対応できるので。よろしいですかこれで。それでは次のセクションをお願いします。」

　　オ　これからの食育推進について

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「この辺り，先生御意見ございますか。よろしいですか。はい。委員何か御意見ございますか。よろしいですか。私は学校給食を何のためにやっているのかというと食育だと思う。ここのところはすごく大切な考え方なので，関係されている方に御意見いただけたらと思いますが。将来的に単独校だけでやっていけない学校が出て来たときにはここに書いてあるように，栄養に関わる先生方が基本的な考え方を提案し，それを実現するにあたっては学校長がリーダーシップをとってスムーズに運用していかなければならないが，それが一つの学校だけではできないので，複数校で協力してやっていかなければならないとなってくると思う。そうなると学校長間の協力関係がないとうまく機能しないと思うので，実際そうなった時には教育委員会からもアドバイスいただくとか，この中になかなか書けないが教育委員会にはそういった意識を持っておいていただきたい。」

委員「ここに含まれていると思っているが，集約化された時にそれぞれの学校に栄養職員がいなくなった時に，今行っている食育の状態が変わってくるというのはあると思う。もちろん，学校長を中心に担任も一緒に皆でやっていくべきものというのは分かるが，やはり中心になる栄養職員が共同調理場の先生が来てくださって，食育も進めているが，さらにそれをどうやったら手厚くできるのか，自校給食との差をどうやって埋めるのかというあたりは，新しいやり方も考えていただきたいなと思います。」

委員長「それは考えないといけないと思います。」

委員「現在，中学校の多くは共同調理場ですし，小学校も共同調理場のところもあって，そこも食育をセンターの栄養士さんの巡回を受けながら進めていますが，小学校は自校が多くて，それぞれの学校の栄養職員の方に手厚く食育を進めていただいている。特に小学校の段階で食育について丁寧に発達段階に応じて指導するのはとても大事なことなので，今後小学校の方の集約化が進んで行った時に，今ないシステムを何か考えてより充実させていただきたいと願いがあります。」

委員長「その他に授業科目を教える先生も食育を教えてなくもいいという考えではなくて，基本的には教育に関わっているので，それもちゃんと考えていただくようなシステムとして学校長が運営していただくという考え方がいるので，そういう考え方をきちんと教育長なり栄養教諭以外の先生方にも伝えていくということが，教育委員会も含めて努力が継続的に必要かなと思っております。それがなかなか答申の中には書きにくいですが，教育委員会では代々つないで行ってほしい。この辺り先生全国を見ておられるので。」

委員「栄養教諭は、資料の提供とかチームティーチングで担任の先生と一緒に専門性を発揮した指導をする事であり，食育をするのは教員です。それが基本なので，今先生がおっしゃったような問題が出てくることに対しては、倉敷市は改めて食育をどうするのか議論されると思う。ここまで書いておけば良いのではないか。」

委員長「もちろんそうです。これについてはここまでで良いと思う。その次になった時に教育委員会としてちゃんと認識しておいてほしいと思って発言したまでである。」

委員「以前申し上げたが，各学校にいる倉敷市の栄養教諭・学校栄養職員が学校にいるからやれるということをまとめた資料を出すことが大切である。これくらいの時間を使って、こんなことをやっているということが具体に出せれば，今までのように配置することになっていくはず。データで説明しないと説得力がない。」

事務局「先生おっしゃるように，基本的に給食指導は学級担任が行うものです。給食の時間は給食指導の時間となっておりまして，授業時間と同じ，小学校では４５分，中学校では３５分が配当されております。ですが，倉敷市は望まれた環境であったので，学校に１名栄養教諭・学校栄養職員がいる環境が続いていたので，どちらかというと担任が栄養教諭等に頼る部分が多かったのではないかと思うが，本来の形ではないと思っているので，学級担任や学校の中での分担に再度目を向け頂いて，栄養教諭等の専門的な知識や経験を助けとしていただいて，さらに一段倉敷市の食育を高いところに進めていきたいと考えております。」

　　　委員長「書き込めていない部分ですが，大変大事な部分ですので，少なくともこの委員会では共有していただいて，教育委員会の中でも共有していただくということで，今後の給食施設の整備の中でもずっと申し送りで伝えていただければと思う。他にはよろしいでしょうか。あとは資料だけだからいいですね。」

　　カ　資料

　　　事務局「学校給食衛生管理基準をそのまま９・１０・１１ページの頭まで載せており，そのあと，関係する法令を一覧で挙げており，この委員のメンバーの皆さんの一覧を付けて，最後に会議の概要を一覧にして方針案の締めくくりとしてまとめさせていただいております。」

　　　委員「関連する法令のところに現在の指導要領の改定を入れておいた方がよい。」

　　　委員長「事務局の方から資料についての説明はよろしいですね。」

　　　事務局「はい。」

　　　委員長「皆さんの方からもこれを資料に載せておいた方がよいというものがありますか。ないようですので，資料についてはこれで了解ということにさせていただきます。本日で確定ということですが，委員長・副委員長で目を通さないといけない所がございましたが，もう一度皆さんにメールで確認がいるのか，委員長副委員長で訂正させていただいたもので良しとしていただけるのか。よろしいでしょうか。では，委員長副委員長で訂正をしたものでこの委員会で最終確定したものとさせていただきます。最終的には教育長に答申させていただくということにさせていただきます。他の部分については今日直したもので手を加えるつもりは全くありませんので，皆さんの意見は反映していると思います。それではそのような対応にさせていただきます。それで，最後，委員長・副委員長で訂正する部分を訂正しまして最終案として４月２６日に私から教育長に答申をさせていただくということになりますので，御報告をいたします。以上をもちまして予定をしていた議題についてはすべて終了ということになりますが，委員の皆さんからご提案がありますか。」

（２）その他

　　　委員「最初の日程の案ではこの後パブリックコメントを求めるようなことがありましたが。」

　　　事務局「そもそもパブリックコメントを委員会ですると，それに対する回答も委員会で返していただくような形になります。教育委員会としては答申をいただいて，それに基づいた計画案を作ったのちにそれに対するパブリックコメントはいただくことになるが，教育委員会として答申に対するパブリックコメントを教育委員会がするというのは基本的には出来ないと思っています。最初にお配りした資料が分かりにくかったのですね。申し訳ありません。」

　　　委員長「なので，我々の任務としては答申案を教育委員会に答申して終了ということにさせていただきます。」

　　　委員「新調理場が稼働を始めたところです。先生にお願いしたいのですが、校長会等で改めて学校給食の意義、役割等の共通理解を図っていただきたい。例えば，日々各クラスに配られる食缶に入っている量は、子供達が日々健康に生活するためと、待ったなしの成長に必要な栄養素がバランス良く食品を組み合わせて入れてある。家庭の食事で不足している栄養素を補うという役割を果たせるのです。」

　　　委員「共同調理場で作っている給食についてという事ですね。それではこの調理場の栄養士さんを中心ですかね。実際，うちの学校はこちらの調理場からいただいておりまして，私は中学校で３０年以上共同調理場の給食を食べてきて，自校を食べて，それでまた共同調理場を食べているが，非常においしい給食が届いている。子供たちに感想を聞くが『おいしいです』ということでここは前の調理場と違うがそれがまたおいしいといったり，良く考えていただいてたくさん作っていただいているにもかかわらず，非常に質の高いものを届けていただいていると日々感じている。子供たちがどういう反応を示すかという事でドキドキしていたが，非常にうれしく，おいしくいただいているので，ありがとうございます。違うところは自校給食はお豆腐が手切りだったのが，すでに切った状態のものが入っているので，見た目がちょっと違うなというのはあるが，味はそう変わらないし，これから始まったばかりなので毎日子供の感想をかかせてもらって更においしくなることを願って，毎日感謝しながらいただいている。」

　　　委員「今は食品ロスの問題が大きな社会問題となっているが，給食の残菜も食品ロスでたたかれたことがあるので，全部食べてほしいです。」

　　　委員「残量が減るというのは大事なことだと思うので，以前私が共同調理場で感じたのは味のバラつきがあるということは率直に感じていたが，今はいただいていて，とてもおいしいです。」

　　　委員「料理の出来上がり量の計算をして，人数分配缶していることはおそらくご存じないのでは。」

　　　委員「残量も調べていただいているので，それも学校に提供していただいて協力して残量を少なくしていただいて，子供たちの健康づくりにつながったらと思う。学校も思う事や感想を毎日伝えている。そうすると栄養士が毎日コメントを学校に返してくれている。学校の感想を伝えているので，改良しながらやってくれるのではないかと思っている。」

　　　委員「ＰＴＡにもお願いします。頻繁に試食に来ていただいて，関心をもっていただけると頑張れると思う。」

　　　委員長「重要なことだと思う。他にはよろしいですか。それでは，もう一度確認しますが，委員長・副委員長で訂正する前段部分の文言のところの訂正をしたものを最終的な答申案として，私の方から４月２６日に教育長へ答申させていただきます。以上で予定しておりました議題は終了ということになりますが，特に何かこれはという御発言ございますでしょうか。それでは無いようですので，事務局へお返しします。」

（３）閉会