

教育民生委員会 意見交換会及び現地視察実施状況

1. 日 時

平成30年3月23日 午後1時～

2. 開催場所

(現地視察) 白峰学校給食共同調理場, 東部小学校給食調理場
(意見交換会) 東部小学校1F会議室

3. 出席議員

茨委員長, 東原副委員長, 若谷委員, 出田委員, 松成委員,
東山委員

4. 対象団体

坂出市立東部小学校
公益財団法人 坂出市学校給食会
学校給食調理業務委託業者

香川教育総務課長同行

5. 実施内容

茨委員長の挨拶の後, 意見交換を行った。

意見交換は, 事前に相手方に送付していた調査事項に基づき進行し, 下記のような意見が出された。

①給食調理場の現状と労働環境について

両給食調理場における共通の現場の声として, 空調設備がないため夏場は非常に暑く, 労働環境はよくないという意見があった。

揚げ物機はあるが焼き物機はなく, 献立のレパートリーが少ないため, 調理機器の充実を図ってほしい。

冷蔵庫等古いものが多く, 錆が出ており, 異物混入の恐れがある。

東部小学校の調理場は建築後相当の年数を経過しており, 床のタイルが剥がれ水はけが悪く, カビの原因になっている。壁も, 特に冬場は結露がひどく, 黒カビが発生する。手洗い場所が少ない, 狭い。また, 小さい上に温水対応になっていないため, 香川県からも指導されているが, 肘まで洗うということさえも困難である。また, 冬場は, お湯を使いしっかりと洗うことが難しい。

昨年委託された調理員は, 初めて調理場を見た時, 「古い。」「こんなとこ

ろ見たことがない。」、「やっていけるのか心配になった。」などの印象を持ったそうである。

②給食の現状について

白米は委託しているので、炊き込みご飯等のメニューが組めない。(高松市は委託と自飯を併用している。丸亀市は炊飯ラインを持っている。)

アレルギー問題について、前月に次月のメニュー(給食日より、配膳表等)を保護者に渡し、「これは食べられない。」、「この日は弁当にする。」など家庭独自で対応していただいているが、牛乳なしの給食費は設定しているもののその他は設定していないので、給食を食べなくても給食費はもらっている。

食器類はどんな物を使用しているかの問いに対しては、全国的に見ても坂出市は良質なものを使っているとの回答があった。

地産地消は、予算もあり県の目標値35%には届いていないが、月によって違うが25%から33%になっている。

好き嫌い等による残渣の量については、各担任教諭の努力によりほとんど出していない。生徒も最初から自分の食べられる量を取るようになっている。昔は、パンなど食べ残ったり、休んだ生徒には近所に住む生徒が持って行っていたりしていたが、今ではどんな物でも持ち帰りはさせていない。

パンと麺類の組み合わせのメニューがあり、子供にはどうなのかとの問いに対し、麺を入れる食器が小さく必要な量の麺が取れないため、パンで補っているが、最近中学校で袋麺が可能となったので、中学生の場合は併用していないとのことであった。

③今後の課題と所感

子どもの食の安全を第一に考えると、設備と調理員の労働環境は改善が急がれる。予算の関係から、分かっているのに直せないという現状を変えるためにも、予算編成の段階から議会が関わり、どうしても必要な予算のチェックが必要である。

共同給食センターの一本化に対しては、メリットとして、食材の一括購入が可能となるため、搬入口の混雑解消やコストの面からも無駄が少なくなり、コストの削減が、そのまま給食費に反映されることも考えられる。市内各校の給食による不平等感がなくなる。デメリットとしては、センターからの距離により配送の時間差ができ、温かいものの提供が難しくなることが考えられる。

最後に委員長より、今回の意見交換会で得られた意見は、今後検討していきたいとの挨拶があり、意見交換会を終了した。