

# 平成 26 年度第 2 回石狩市学校給食センター運営委員会 会議録

作成：石狩市学校給食センター

【開催日時】 平成 27 年 1 月 26 日(月)午後 6 時 30 分～7 時 44 分

【会 場】 石狩市役所 5 階第 1 委員会室

【出席委員】 (敬称略) 荒川義人、森久美子、村田まり子、獅子原恵、栞原裕之、早坂伊佐雄、小條智英美、青山波留樹、高橋たい子、松浦宣仁、森 正彦、今野順子、三上正一、中村武史、三島照子、藤山敏子

【傍聴者数】 3 名

【事務局】 百井宏己生涯学習部長、成田和幸学校給食センター長、熊谷隆介厚田学校給食センター長、近藤和磨給食担当主査、川畑昌博厚田学校給食センター給食担当主査、新井田栄治給食担当主任、黒河あおい食育推進アドバイザー

【会議次第】

開会

- 1 部長あいさつ
- 2 議事
  - (1) 議事録署名委員の指名
  - (2) 新センター基本設計について
  - (3) 学校給食費収納事務取扱について

3 その他

閉会

【会 議 録】

○ (近藤主査) それではただ今から「平成 26 年度第 2 回石狩市学校給食センター運営委員会」を開会致します。資料に記載の会議次第に従って進めさせていただきます。初めに生涯学習部長の百井より一言御挨拶を申し上げます。

○ (百井部長) 皆様大変お忙しい中、この時期にお集まりをいただきまし

て本当にありがとうございます。半年前、去年の6月にこの会議を設けさせて頂きまして、それまで基本的な考え方を整理してパブリックコメント、市民の方の御意見を頂戴しました。そういったことを踏まえまして、具体的にどのように進めるのかというようなお話させて頂いたところです。そこから半年掛けましてその基本的な考え方のもとに現実に近付ける作業、すなわち基本設計を進めて参りました。経過はこの後に御報告を申しあげますが、その設計の基本的な部分が概ね見えてきましたので、年度内にそれを更に具体的なものに進めて行くために、本日皆様のご意見を頂きたいと考えてございます。限られた時間でございますけれども、より良い施設になるように皆様のご意見を頂戴したいと思います。簡単ですがご挨拶とさせていただきます。今日はどうぞよろしくお願いいたします。

○（近藤主査）現在、委員の過半数が出席されておりますので、石狩市学校給食センター条例施行規則第5条第1項の規定に基づき、本日の委員会が成立していることを御報告申し上げます。

それでは、この後の議事進行につきましては青山委員長にお願いいたします。

○（青山委員長）皆さんこんばんは。それでは、会議次第に従って進めて参ります。お忙しい方ばかりだということもあり、円滑な議事進行に努めたいと思いますので、皆様のご協力をお願い申し上げます。

それでは議事（1）の「議事録署名委員の指名」をいたします。

小條 智英美 委員、お願いできますか。

○（小條 委員）はい。

○（青山委員長）それでは議事録署名委員を「こじょう ちえみ」委員にお願いいたします。

次に、「(2) 新センター基本設計について」、事務局から説明をお願いします。

○(成田センター長) はい、給食センター成田と申します。よろしくお願ひ致します。座ったまま説明をさせていただきます。「学校給食センターの整備について」でございますが、このことにつきましてこれまでの今年度の取り組み状況を報告させていただきます。本年度平成26年度は、整備の具体的検討に位置付けているところでありまして、それに従い事務手続きを進めて参りました。具体的には建設に向けての各種課題を分野別検討会として、各部門別に開催し、庁内関係各課及び市内外の各種関係団体企業等と協議を進めてまいりました。それらの成果を設計に反映させていこうとしたものでございます。設計に関わる予算については平成26年第2回定例会において可決され、その後8月12日付けで北海道建築設計監理株式会社と契約締結し基本設計作成に着手したところでございます。それ以降、設計事務所、市の建築担当とともに施設の機械設備や空調設備、厨房機器、熱源の選択など多岐にわたって調査研究を重ね、基本設計を練り上げてきたところでございます。また、時期を並行して都市計画審議会におきまして、候補地の用途変更手続きにつきましてもご審議を賜り、無事9月30日付で準工業地域への用途変更が決定されたところでございます。それではお手元の配布資料につきましてご説明させていただきます。資料の1です、給食センターの概要でございます。所在地は石狩市北7条1丁目、敷地面積が10,947㎡で、この用途地域がこのたび準工業地域に用途変更したところでございます。それから建物の概要ですけれども、構造は鉄筋コンクリート造、規模は地上2階建てで、面積が、1階が2,939㎡、2階が79㎡、合計3,018㎡でございます。資料の下には建物の位置図が示してあります。市民図書館の裏手、この学校給食センターの右手に

は茨戸川があります。敷地の下にはサスイシリの森がございます。建物の駐車場を挟んで手前の方には体験農園と称しまして、こちら市民との協働で体験農園の管理を行いまして、ここでの作物なども食育の授業などに生かしていきたいと考えております。続きまして資料2ページ目になりますが、カラーで見取図を示してあります。こちらのまず1階面積が2,938.85㎡で2階面積78.2㎡、これは図面の左下を見ていただきますと分かる通り、2階は空調機械室のみでございます。これだけが2階ですから事実上ほぼ平屋建て、給食センター業務はすべてこの1階部分で事業を行うこととなります。色分けしてあります主にピンクのゾーンが汚染区域と称しておりまして、水色の部分は非汚染区域、それから右下のグリーンのところは、一般の外来の者と我々一般事務職員などが出入りする場所、このように管理区域を明確に仕切って衛生に留意した施設となっております。調理員の作業としてはまずグリーンのエリアの玄関から調理員が入って、ベージュ色の更衣室で部屋着に着替え、それから黄色のエリアに調理員用の会議室などがありますけども、そこから作業をするときにはまたベージュの更衣室の方で更に白衣などに着替えて、ブルーの調理エリアに入ったりする調理員と、それから右上のベージュの方は食材搬入の方のエリアですから、こちらにはまたこちらの担当の調理員が行くこととなります。食材等の流れとしては右手のベージュのところは搬入口からそれぞれ食材を搬入するのですが、上から見ていただきますと、コメの保管から始まって加工食品ですとか肉・魚類、それから豆腐・蒟蒻、野菜という風にエリアを分けてあります。荷受けの方も加工食品と肉・魚などの荷受け室とそれから下の野菜の方の荷受け室が分かれてあります。で、こちらで食材搬入して下処理室で下処理をして、この色を分けてありますので、調理員は、人間は移動しないで食材だけが窓から

パススルーでこのブルーの方のエリアに移ります。ブルーの方のエリアではブルーの調理員が、例えば揚げ物、焼き物ですとか、それから釜調理ですとか、和え物ですとかそういった調理業務を行って、左側の配送準備のエリアに出来上がった給食を移動させて、配送準備のところから各学校にコンテナで出荷する形になっております。午後に給食を食べ終わった後、学校から食缶が回収されますが、それは左側のピンクの洗浄エリアの所で各学校から戻ってきた物を受け取って洗浄する、そして消毒保管して翌日に備えるというような流れになっております。それから右下の方にグリーンのところの中に展示ホールの隣に食育室がありますが、こちらでは主に食育事業などを展開しようと考えているところでございます。基本設計の成果として当初の私どもの想定よりかなり大幅に面積は縮小しておりますけれども、これでも教育委員会が石狩市学校給食センターの整備についてお示しした新センターにおける事業展開に係る必要最低限の機能は確保されているところでございます。従いまして食育に係る施設面積も縮小されておりますが、食育センターの機能を果たすために周辺の「りんくる」などと連携して食育推進事業を展開していこうと考えているものでございます。なお今後の予定としては、今年の3月中に実施設計を確定しまして、新年度に入りましてから6月議会などで補正予算を計上して、7月から9月に契約事務をして10月に着工するという流れになっております。そして1年かけて来年の秋に建物が完成、そして平成29年4月からはこの新センターでの給食の提供を開始するというような大きな予定となっております。

以上で新給食センター建設に係る経過報告とさせていただきます。よろしく申し上げます。

○（青山委員長）ただ今、事務局から説明がありました。これについて、

何か御質問・御意見ございましたらお願いいたします。

はい、高橋委員。

○（高橋委員）説明の中で面積縮小というお話があって私もそう理解したのですが、最終的には何食ぐらい、新センターで提供出来る計算で設計されていますか。

○（青山委員長）どうぞ、事務局。

○（成田センター長）食数などは当初の予定と変わりませんので、約5,500食規模で設計してあります。先程、縮小と申し上げたのは主に食育センターなどが、私どもの当初のプランでは2階に配置を考えておりました。それらが様々な条件がありまして面積を縮めております。調理場のエリアについては、給食調理を果たすためには譲れない面積でありますので、5,500食を提供できる規模のものとなっております。

○（青山委員長）よろしいですか。

○（高橋委員）アレルギー対策とかアレルギーの配食とかについては考えて無いのでしょうか。

○（成田センター長）このブルーのエリアの一番下の方に和え物室の下にアレルギー食調理室というのがございます。これも私ども当初は食材搬入から給食の配送まで完全に分離した独立した流れの独自のプランを考えていたのですが、諸々の制約からこういった一般の調理エリアの中に調理室を配置することになりましたが、こうすることによって食材搬入は一般の食材と一緒に搬入して、調理の段階で行き先が分けられると、一般調理とアレルギー給食の方に分けられるのですが、これらも石狩教育局など上部団体に確認した結果、この配置設計でも安全管理を果たすうえでは問題ないということで、このような配置となっております。

○（青山委員長）よろしいですか。

○（高橋委員）質問の答えは分かりました。

○（青山委員長）その他ご質問ご意見等ありましたらお願いします。はいどうぞ。今野委員さん。

○（今野委員）今野と申します。新しい給食センターには炊飯室っていうのが設けられているのですが、今までは平山製パンに、ご飯とかパンを委託していましたが、これからは給食センターで炊くっていう方向で考えられているのでしょうか。

○（青山委員長）事務局、どうぞ。

○（成田センター長）今までは、平山製菓さんに、パン・米飯を外注していましたが、これからの新しいセンターでの給食業務を展開するに当たって、石狩市の考え方として、温かい米飯を提供して給食をより良いものにしたいという思いがあったものですから、そこから自家炊飯に切り替えるということにしております。「パン」につきましては従前通り外注を続けさせて頂き、米飯については、（新センターで）自炊し、温食缶で各教室に配る考えでおります。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。

○（今野委員）もう一つ質問があります。ということは米飯の入れ物が変わるっていうことなのですか。今まではお弁当みたいな感じなでしたが、大きい入れ物に入って学校に来て、学級で取り分ける形になるわけですか。

○（成田センター長）そうですね。今までは一個一個、個別の弁当箱だったのですが、これからは教室にひとつの温食缶ご飯、保温のジャーにご飯を入れて、それを教室で一人一人の茶碗に余所って食べるという形になると考えております。

○（今野委員）それは、一長一短があると思うのですよね、学校によって  
は。

○（青山委員長）給食時間が少し長くなるというか、準備の時間が長くなる  
ということのようですね。

○（今野委員）いろいろ考えなければならないですね。

○（成田センター長）そうですね。その辺については各学校現場の皆さん  
と色々これからお話をさせて頂きたいと思っておりますが、その自家  
炊飯に切り替えた考え方のひとつとして、今までの給食はどんな体格の  
違う子どもにもひとつの食缶で、同じ量のご飯だったのですが、これから  
は同じクラスの中でもある程度体格に応じた分量を食べて頂くという、  
そんな考えを導入したいと思っております。そのことが給食に対する満  
足度も充実しますでしょうし、理想とされる栄養供給もできますでしょ  
うし、また食べ残しなどの減少などにもつながるのではないかと考えて  
いるところでございます。

○（青山委員長）その他、はいどうぞ。

○（三島委員）縮小された理由は何なのですか。

○（成田センター長）正直に申しましてやはり財源ですね。諸々建築資材  
も高騰していますし、工事に係る人件費も高騰しているような状況です。  
そういったことで市としても財源が非常に厳しいものですから、（施設規  
模を）何とか圧縮できないかということで、かなり努力した結果です。

○（三島委員）わかりました。

○（青山委員長）よろしいですか。その他ご質問、どうぞ。森委員

○（森正彦委員）直接施設と関係ないかもしれないのですが、給食センタ  
ーがひとつになることで栄養教諭の数も減るのではないかという風に考  
えられますが、食育指導が後退しないように栄養教諭の減少については

何とか手立てを講じてほしいと思っておりますのでよろしくお願ひします。

○（青山委員長）事務局どうぞ。

○（成田センター長）今現在、石狩市内は第1センターに栄養士2人、第2センターに2人、それから厚田センターに1人、合計5人が配置されておりますが、これが仮にひとつのセンターになりますと、国の人数基準に従いまして、この新センターに2人しか栄養士が配置されない事になります。ですから今まで第1第2併せて4人いたものが2人になってしまう、更に言いますと、もし厚田センターも一緒に統合するとなると、5人いたものが2人になってしまうというのが文科省の人数配置基準になっております。そこで私達としては、所管としてはそこを補うために石狩の市費で栄養士などを採用して当面補うことを希望しておりますけども、なかなかそれも簡単には、約束できないことだと考えております。

○（青山委員長）この件よろしいですか。

○（早坂委員）すいません。

○（青山委員長）どうぞ。

○（早坂委員）厚田の給食センターの事ですが、新センターが出来たらら廃止するということですか。

○（青山委員長）事務局、どうぞ。

○（成田センター長）私達としては、やはり厚田もまだ残って色々給食センター事業を展開していきたいと思っておりますが、一応、長い目で考えたときのために、この5,500食規模は、厚田・浜益も含めての給食を提供する能力がある。ということです。

○（青山委員長）いいですか。どうぞ。

○（早坂委員）夏場はそれでいいかもしれませんが、冬はどうするので

すか。例えば浜益なんか冬吹雪いていたら2時間から3時間もかかるかも知れませんが、例えば汁物とかそういうやつだったら冷めるじゃないでしょうか。それを運べるのですか。

○（青山委員長）どうぞ。

○（成田センター長）給食はまず大前提として、作ってから2時間以内に食べさせるという制約がありますので、それまでに配送しなければなりません。ご質問の冬などは間に合わないのではないかとのご心配もあるかと思えます。実際、石狩、厚田、浜益の間というのは意外と冬、厚田浜益間というのは割と冬も運行できるのですが、意外と石狩河口橋などが早くに通行止めになってしまうという事が実際ありますので、そういった通行止めなどで給食が運べないような事態になった時のために、やはり各学校に非常用給食などの配置が必要かとは考えています。

○（早坂委員）すいません。

○（青山委員長）どうぞ。

非常用の食糧っていうかね、それは例えば何日もそういう風に通行止めになった場合に、それだけ備蓄してあるのですか。

○（成田センター長）いえ、一応は1食分といいますか、そういった分しか用意できないと思いますので、実際過去に何日も通行止めとか、何日も学校閉鎖とかいう事態がいままでなかったものですから、まだそこまでシビアな想定はしていない状況です。

○（早坂委員）すいません。

○（青山委員長）どうぞ。

○（早坂委員）通行止めについては何回もありましたよ。実際に一昨年は何度も通行止めになって。そういう場合どうするのですか。

○（成田センター長）そのための備蓄を、対応を考えたいと思います。

- （早坂委員）それは各学校に対してですか。
- （成田センター長）そうですね。もしそうなった場合のためにはその必要がありますね。
- （青山委員長）どうぞ。
- （百井生涯学習部長）新センターでは、厚田センターの食数は許容範囲であるというだけで、新センターができたなら厚田センターをやめるって決めている訳ではありません。ご承知の方も多いと思うのですが、今厚田区全体の学校を、今後どのようにしたら良いかという検討を具体的に進めていますので、また一方で厚田区の施設を、学校教育施設だけではなく厚田全体の施設をどうするかというようなことも住民の方々が検討されているところであります。それらの中で給食センターも今後どうあるべきかという事をご検討いただくものと考えております。それでちょっと個々の話になるのですが、例えば旧石狩から厚田に給食が運べないということになると、食材も運べないのです。ですから厚田センターを継続するにしても今ご心配あった食材の備蓄とか、交通事情に対する対応っていうのは具体的に考えておかなければならないと思っております。
- （青山委員長）どうぞ。
- （早坂委員）それは分かるのですが、もし、そういう風になった場合に、（厚田・浜益方面に向かって）こちらの花川とか石狩の本町ぐらいまでは行くかもしれませんが、そうなったらやっぱり厚田や浜益の子ども方が非常に不びんじゃないかなって私は思うのですよね。やっぱりそういうことももう少し考えていただいて、対応をしていただきたいなと思うのです。それで私色々とPTA関係とかも花川在住の人達からも聞いていますけども、給食があんまり美味しくないっていうことを非常に聞いているのです。厚田は非常においしいです。みんなそうやって子ども方も

親も喜んでいるのですが、どうしてそこら辺が、味が違うのかなっていうのを感じるのですけど。

○（青山委員長）事務局、お願いします。

○（成田センター長）大量調理と調理室の規模の違いですよね。厚田センターでは日々300食位ですか。方や第1センター第2センターでは2,500食とか3,000食とかやっているものですから、大きな釜で作るものですから、その辺で微妙な味のさじ加減の差が出るのかなっていうのはありますけども、ただ決して最近それほど第1第2の味がまずいとかっていう、そういう声はあまり聞こえませんが。

○（早坂委員）そうですか。

○（黒河アドバイザー）ちょっといいですか。同じ大量調理ではあるのですが、第1センター第2センターは2,500食、3,000食を一遍に作るために、申し訳ないのですが機械で野菜を切ったりしています。厚田のセンターは300食で、手切りのものであれば、あとやはり手を掛けられる分と、それと主食であるお米がやはり、自家炊飯ということは混ぜご飯もできる、温かいご飯も食べられるという部分で、1食の中で主食が美味しいことがやはり美味しさを感じることの大きな部分と、やはり温食作っていてもきちんと手を掛けられるという部分での違いがあるのかなと思っています。

○（栗原委員）よろしいですか。私がよく聞く噂はあれですよね、第1と第2の違いですよね。厚田と第1第2の違いじゃなくて、第1と第2の違いなのですよね、よく皆さんが言うのは。うちのエリア、双葉小と北中なのですが、双葉と北中は給食センターが違いますよね。よく聞くのは中学に上がると（給食が）まずくなるっていうのは聞きますよね。小学校の時には美味しかったのだけど、中学に上がると給食がまずくなったって

うお話は保護者の方々からよく聞かれる話ですので、今の話とは若干違うかなっていう気がするのですが。

○（黒河アドバイザー）はい、第1センターと第2センター、小学校用の給食と、第2センターは中学校、花川南小学校は入っていますが、中学校分給食を作っています。小学校と中学校でおのずと必要な、摂らなければいけない、いや栄養素がすべてではないのですが、例えばカルシウム、鉄分などを、小学生よりも多く作った献立を作らなくてはならない。おのずと和食が多くなってしまふ、煮物も多くなってしまふ、和え物も多くなってしまふという部分で、傾向的にやはり中学校に来た時に今まで食べていた給食とは違うという部分を耳にしたこともあります。その部分の違いもあるのかなっていう風に思います。

○（栗原委員）はい、よろしいですか。おっしゃりたいことはすごく分かるのですが。僕もそう思うのですが、本質的な事を考えれば、どんなに栄養を取らせようと思ってもまずけりゃ食わないから結局栄養補給にならないですよね。本質的な部分ってそこにあると思うのですよ。子どもたちは「うまい」「まずい」でしか判断しないですから。大人と違って。やはり今のやつがダメとは言いませんので、これからも是非味の改善にご精進いただければ非常に保護者としてもありがたい限りです。

○（青山委員長）色んな意見出されておりますけれども、その他ご質問ご意見ありませんか。どうぞ。

○（三上委員）先程の炊飯室の使用法、面白い方法だなと思ったのですが、それによって今まではご飯は直送ですよね。で、その分時間をかけて他の副食作れたわけですよね。今回そういう風なことを全部やるとすれば今までの例えば職員の数とか、それから給食費に及ぼす原材料の関係とか比べるとどういう風な変化が、というか例えば、こっちにした方

が例えば平山さんから来るより安くなるということとかね、これをやるともっとちょっと上がりますとか、例えばこうやると人員がちょっとどうしても増やさないとなくなるとか、そういうような諸条件についてはどうということなのかをお聞きしたいなと思うのですけども。

○（青山委員長）事務局お願いします。

○（成田センター長）給食センター、新しいセンターになってですね、安全管理がいままでの第1センター第2センターと比べますと、2、30年の差があるものですから、今現在の安全管理基準に合致するために非常に仕切りが細かく分けられております。そうするとそれだけ調理作業員も各仕切りに配置が必要になってくるんですよね。そういったことで調理員の数が増えるという要素もあるのですけども、そこは新しい調理機械を使って効率化を図るなどして、プラスマイナス余り（人員増減の）変化はないところですね。で、自家炊飯も始めるのでここにも人工としては1人工プラスになるのですけど全体の調理員の中で回した中で、今現在の第1第2センターの人数合計とプラスマイナスさほど違いはないということになります。自家炊飯と平山製菓のパンとの外部委託の違いはですね、やはり外部委託しているということは、その業者にも一定程度の利益はありますので、その利益分を抜いた、我々は利益抜きの単価食材を調達して自分たちで炊飯したりするので、若干の利益分は浮くかなと思うのですけども、それも今度は逆に、平山製菓は独自にトラックで配送していたのですけども、その分をうちの方で配送するボリュームが増えますので、うちの配送トラックがそれらの要因から1台2台増えることになりますから、つまるところそれほど劇的な差は出ないという考えであります。

○（青山委員長）質問された方よろしいですか。

○（三上委員）人間的・財源的にはそうなのですが要するに今までの過程が1過程増えるわけですよ。さっき味の話もしていましたが、要するに今までは全調理員が作れたという過程の時間があったわけですよ。その時間がそのままの時間であれば人数増やして炊飯もやっているというようなことになってくると、人数の関係とかですね、給食全体の出来上がる時間帯というのがいままでとどのように変わってくるかとか、逆に、今まで以上に配送する時間が遅くなったりするとちょっと学校の方も困るのじゃないかなと、この辺のところはちょっと知りたかったわけです。

○（成田センター長）配送時間については今までと変わらない時間中で配送するようにします。当然その先程の2時間以内の制約ですとか、それから各学校においても検食をしてもらうとかしますので、そういった配送プランなどは今までと変わらないというか、今までから遅れることがないように考えています。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。その他ご質問、はい、どうぞ。

○（三島委員）私としては炊飯室があって、ここで調理されたご飯が子どもたちに行くのがすごく、給食時間の関係もありますかも知れないですけど、担当する先生たちは大変かもしれないけれど、この形がすごくいいと思います。よかったと思っています。平山のご飯はどうしても缶に入ってくるのでまずいのですよね。そういうのを考えるとすごく良かったなと思います。それともう一つ、厚田浜益の子どもたちのことを考えると、是非厚田の給食センターをなくさないで、学校の統合も一緒に考えながら給食センターの存続も考えて、是非厚田学校給食センターを無くさないようにしていただきたいと思います。

○（青山委員長）というご意見ですがよろしいですか。

○（成田センター長）貴重なご意見として承ります。

○（青山委員長）はいどうぞ。

○（荒川委員）今回の新しいセンターの目玉は食育の部分でその部屋とホールですか、これをどうリンクさせて運営していくかということだと思わうんですけども、残念ながら施設的にはちょっと縮小になったと。今後です、このホールと部屋をどのように活用していくのかとか、それからその必要な設備がちゃんと整えられるのかとかですね、どういう運営をしていくかっていうところの見通しだけでもお話聞かせていただければと思いますね。

○（成田センター長）はい。今までの給食センターなどでは2階の窓から調理場を見下ろして、こういった中で調理をしているのだという風景を見学者に見せたりするのですが、このセンターは平屋なものですから調理場を見下ろすことはできません。そこで食育室のところに切り替えスイッチというかモニター画面を用意して各調理エリア各調理室そのものを各部屋のモニターカメラを配置して見て頂いて、そういったことをもって見学の用を果たしたいと思っておりますし、この食育室は概ね40人程度が入る教室程度の広さなのですが、そこで各学校、1年間です、各各学校でスケジュールを組んで、各学校単位とかクラス単位で見学に来ていただいて、こちらで学校給食について関心を持ってもらうような食育を展開するというものを計画的に作っていきたいと思っておりますし、それから食育でも主に健康増進の方としては食を通じての健康維持などにも貢献したいと考えておりますから、既存の近くにある「総合保健福祉センターりんくる」がありますが、そちらなどで児童生徒以外に保護者なども健康相談などがあつた場合に、食事を通じた健康実践プランなどは「りんくる」と連携して食育室で対象市民などに指導していき

たいと考えております。まあ、そういった意味でハードウェア的には非常に制約があるのですが、その辺をソフト面での知恵を絞って充実した運用をしていきたいと考えているところでございます。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。

○（荒川委員）往々にして場所だけ確保してアリの的に終わってしまうという危険性があるので、実質的にやっぱり効率を上げるような形の運用がやはり一番大事だと、ソフト面がすごく大事だと思いますので期待したいと思います。

○（青山委員長）それでは中村委員さん。

○（中村委員）今の食育に関連してなんですけども、うちの子どもたちも大体学校終わりつつあるのですが、親としては、子どもが普段どのようなものを食べているのかなっていう給食ですよ。非常に興味あるところなので、是非このせっかく狭いながらも食育室っていうものができて展示ホールもあるわけですから、例えば給食を実費頂いて行けば、もちろん事前に申し込まなきゃならないと思うんですけど、子どもたちが食べている給食と同じものを市民が食べられるようなそういったプランも考えていただければと、で、どういう食材を使っているのかっていう部分を展示ホール等で知らしめることができるような、色々な工夫できると思いますので、狭いながらも食育室と展示ホールをうまく利用、活用して行っていただければなと考えています。

○（成田センター長）先程の説明で漏れましたけども、従前から給食試食会というのはありましたれけども、第1第2センターとも試食会の場所が無いものですから、センターに来ていただいて試食するという対応は今まで出来ませんでした。今回新センターの食育室でそのPTAの皆様ですとか様々な方々にお越しいただいて試食していただくという事業は、

これからは今まで以上にやりやすくなりますので、それはやっていきたいと思っております。

○（青山委員長）よく学校でも親が来て食べるということもありますよね。これを併せてセンターでも出来るようになるのですね。

○（成田センター長）今まではよく学校の教室で、ちょうど1クラス給食がないところで試食会やっているというようなパターンはあったのですが、これからはそういった学校の部屋を使用することなく新センターでは試食会を日常的に展開することができると思います。

○（青山委員長）中村委員さん、よろしいですか。

○（中村委員）良いです。

○（青山委員長）その他、はい。

○（藤山委員）先程、美味しい美味しくないの件、私達も子どもがもう大きくなってまるっきりそういった話もいま初めて聞きましたし、石狩の給食は美味しいとずっと思っていましたけど、そういう意見が出ていまびっくりしたのですが、でも事前に先程、小学生と中学生の栄養の内容がちよっと違うのですよって和食の話とかをアドバイザーがなさいましたよね。やっぱりそれも食育なんですよ。だから事前に子どもたちにももっともっと広げて行って欲しいし、その（栄養価が）大事だなんていうことが分かると、今日今まで食べなかったものもちょっと食べてみるかなとか、そういう話をもっともっと、分かるともうちょっとあれかなと思って。だからこの私も食育室ができるって言うことで、すごく期待しているのですよ。だから何ていうか子どもが小さい時には、そういうことに関心持ったのですが、いざ子どもが大きくなってこういうところ（運営委員会）に出てきてるけど、ほんとに学校の給食ははっきり言ってまるっきり分からないのですよ。だからやっぱり給食、先に立派なもの建てちゃって、

献立もできちゃって、いざ食べたら美味しくないとか、建てる前に、いまこうなっているんですよ、だからこの季節の野菜使ってますとかそういうことを事前に、私、委員やっていてまるっきり分からないのですよ。だから、出来ちゃってから、そういう問題が出てきたときに、もっとあの時にしっかり味わっておけばよかったとか、もっと話を聞いたかったかなと、後から後悔してもいけないなと思っていまちょっとお聞きしたのですけど、まるっきり給食に触れることがなくなっちゃうのですよね、子どもが大きくなると私達って。だから食べてみたいなって気はします。今の現状どうなんだろうって。まるっきり分からないですからね、話聞いても。そのところどうなのでしょう。

○（青山委員長）はい、どうぞ。

○（成田センター長）それは新センターを建てる建てないにかかわらず日頃から我々給食センターが努めなくてはならない使命だと思うのですけど今現在は各学校の給食だよりっていうか、学校の児童生徒向けには出しているのですよね。ですけど、それ、いまおっしゃいましたように、お子さんが卒業してしまうと縁が切れてしまうというようなことがありますので、石狩市もこれから食育推進計画を策定して食育を推進していかなきゃならないという宿題もあるのですけどそれらと絡めて、これからは給食センターから学校給食はこのようなものを提供しておりますとか、それに絡めて食育などを展開していきたいし、して行かなくちゃいけませんので、それらは宿題として非常に重く受け止めているところでございます。そのためには先程より栄養教諭の配置の数の問題も出てくるのですが新センターになったら（人員的に）半分に減ってしまいますので、大変なことなのですが、これからはやはりその、栄養教諭は各学校に向いて行って、食に関する授業を充実していくというような目標を持つ

てやっていかななくちゃならないですし、足りない分を市費の栄養士を雇って給食センター業務を、栄養教諭留守を預かるじゃないですけども、そういった栄養教諭と市費栄養士の仕事の役割分担ですとか、そういったものを効率良く出していかななくちゃならないなと思っています。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。

○（三島委員）すいません。今のことについてなのですけど、子どもが小学校、中学校行かなくなったら分からないっていう話なのですけど、石狩市にちょっとした団体があって、1年に1回は学校給食を食べる会をやっているので、広報いしかりに載りますので是非利用して下さいということと、あと、学校給食ってなかなか広報に載らないですね。情報発信していませんよね。是非広報いしかり毎月出ているので、学校給食センターの方から、新しくなったら、食材のこととか、センターのこととか、食育のこととか、少しでもいいから広報いしかりに情報を載せるように考えていただけませんか。

○（成田センター長）宿題として受け止めております。

○（三島委員）宿題はちゃんとやってください。

○（青山委員長）よろしく願いいたします。その他ご意見、はい、どうぞ。

○（森久美子委員）私は札幌在住なのですけども、みなさんのご意見を聞いていて、大変それぞれのお立場から貴重な意見をおっしゃっていることで、札幌のような大都市にはない地域の意識の高さを感じて大変勉強になります。ありがとうございます。ただ、自分が二人の子どもたちを育てて、給食のパターンが幾つかその学校が変わったことによってあって、親子式のセンター方式、それから自校方式がありましてですね、そのたびに子どもは勝手に美味しくなったとかまずくなったとか言っていました。

それも含めてまあ、ちょっときれいごとに聞こえるかも知れませんが、子どもにとっては社会勉強であると。で、今日の議論の中で一番ちょっと疑問に思うことは、市の方からは当然予算の問題がありまして（施設規模が）思ったように出来ない部分などの説明もありましたけれども、ストレートにはお金の問題で出来ないということをおっしゃりにくい状況にあるというのは、それも含めて社会勉強としてお聞きしましたけれども、それは今、日本の全体的に起こる問題だと思うのですね。ただ今回の自家炊飯式になることに対する評価をもう少し高く持って、現場の先生たちは確かにそう時間にとられて苦勞が増えるというのはすごくわかる気がするのですけれども、給食の基本は同じ釜の飯を食べるという精神的な繋がりってというのが一番大事なことで、食育にも繋がっていることなので、その部分を評価したところから始めないとダメなのじゃないかなと、みなさんの意見の中で伺いました。三島さんがご提案されたように、私は札幌市のことしか今は例に出せませんが、札幌市の広報に給食の試食会の案内が出ることはないです。そういう風にみなさんが、ないというのではないでいいと言っているのじゃなくて、子どもがいま学校に行っていて、その学校のお便り以外の情報というのがほとんどの方が持てないので、お子さんが小さい人でも大人になった人でも、自分の地域の子どもたちがどんな食生活をして、どんな風に教育の一部として何を与えられているかを知ろうとする大人であることはとても大切なことなので、いいご提案だなと思って聞きました。そういうことを言える関係がある石狩市は、逆に言えば札幌市から見たら非常にうらやましいし、みなさんの意識の高さに敬意を表したいと思いました。前回の会議に出られなかったのが総論みたいな言い方になりましたけれども、意見として、質問の答えを欲しいような意見ではないのですけれども述べさせていた

いただきました。ありがとうございます。

○（青山委員長）貴重な意見を頂きました。ありがとうございました。その他、はいどうぞ。

○（松浦委員）先程センター長の言っていた部分に関わるのですが、この数少ない栄養教諭を配置していただいている双葉小学校です。5名から2名になるということで、本校の栄養教諭の仕事の内容を聞いてみますと、学校での食育、それも本校だけではなく、他校にわたっております。更にはセンターに行つての食材の発注・調理・衛生管理・栄養管理とさまざまな仕事で、忙しい時には土日を返上で、更には勤務時間も超過してと、そういうようなことも聞いております。で、5名から2名になるということで、各校への食育も含めて本当に可能なのかどうなのかと、そのあたりも心配です。先程センター長の市費で栄養士を採用するというようなお話があったのですが、それはまだ不確定な部分もあるということで、お願いですけれども是非、このように新しいセンターでは、各エリアに分かれていて、それぞれに人がいると、必要だと、そういうようなことも出てきていますし、やはり人員は必要なのではないかとということで、そういったあたりも要望したいと、出来れば、と思います。

○（青山委員長）というご意見ですが、難しいことなのでしょうね。はい、どうぞ。

○（百井生涯学習部長）物事を進めるためには人の力は非常に大きいことを我々も痛感しています。栄養教諭の制度の目的は大変素晴らしいことだと思っているのですが、残念ながら実態に合っていないところが非常に大きいです。センター方式ですと配置人数が不利となります。これは、制度ができたときから課題を抱えていまして、これは北海道の教育関係の組織から国に対しても強く要望はしているところなのですが、要望

しても現実にならなければどうするのかというところがありますから、要望と併せてセンター長が申しあげましたように、これはやはり大きな費用を投じて、市が負担して前に進めなければならないのではないかと、いうことを今考えているところです。これは市長部局からの要望っていうのも意識し石狩市総体で課題解決に向けて大いに検討していきたいと思っております。現実、栄養教諭の先生の個人の努力に今非常に委ねられているところが多いのです。それは許されるべきでないと思っておりますので、十分に考えて行きたいと思っております。

○（青山委員長）松浦委員よろしいですか。

○（松浦委員）はい、よろしいです。

○（青山委員長）その他、質問ご意見ありましたらお願いします。はい、どうぞ。

○（高橋委員）まず、5名から2名とかって言う、それはちょっとまだそんなにせかないでください。二つが一つになったらまず4名から2名ということで、厚田のことについては先程みなさんから色々あったので、十分考えていただきたいということ。二つ目、先程部長さんが吹雪になったら厚田にも食材が届かないのだから同じことだという風なお話だったのですが、ちょっと、今の現実はそういうところもあるのかも知れないのですが、ちょっと違う部分もあるのかなと、例えばそういうこと考えられるのであれば最初から主食になるお米だとかそういうのは備蓄しておけばいい話だし、それとあと何ていうのですか、自校で非常食の対応するとなっても、学校に非常食置いて置きましょうって言って、じゃあ学校の調理室でそれを調理して食べさせるのかとかそういうことになるので、ちょっとやっぱりなんかもうちちょっと色々な事を考えて、もっと良くできるところもあると思いますから、なんかその一遍にじゃあ、もう食材は

行かないから厚田は吹雪になったらどっちでも駄目なんだとかそういうのではない風に思っていたきたいというのが一つです。それから自校炊飯の件についても、ずっと前から自校炊飯と言う話が出ていて、それは私も食育の点から考えると、何で厚田の給食は美味しいって言われるのかなって言ったら、やっぱりそこかなと。それは自校炊飯と、その他に、届いて食べる時の温度が温かい、だからその色々なそういうことを考えると分かるのですけども、じゃあ40人の学級でどういう対策をしているのかっていうか、その自校炊飯のお釜に来たものをどういう対策で現場に下ろしていくのかっていうことをね、先生方が負担だから嫌だとかそういうことを言っているのではなくて、色々な例えば食器だとか色々なことも考えていただかないと、非常に給食の準備時間を長くするっていうのも色んな勤務期間や授業時間の配置から、そしたら休み時間とか昼休み時間がなくなるのかなとか問題になるので、その辺もこの給食センターがスタートするまでにね、みんなで考えて行かなくてはいけない問題じゃないかなと思います。

○（青山委員長）今の意見どうですか。

○（百井生涯学習部長）まさに先生のおっしゃったようにこれから具体的に考えて行かなければならないという風に思っています。すべて食材を運べないっていう意味ではないのですが、要するに車が行けないという状況が生じた場合にはセンターを残す残さないどっちにしても何か食材を備蓄するとか、できたものを備蓄するとか、それから学校で何かできるものを作るとかそういった具体策を検討しなければなりませんねっていうことを申し上げたつもりです。先ほどの森久美子先生のご意見では、目的を持ってそれをよしとすれば課題を解決するために色々な事を検討したらよいという意味に捉えましたが、自家炊飯の良さを捉え、それに関わ

る課題は、今後検討できるのではないかと考えております。

○（青山委員長）そうですね。

○（成田センター長）はい。補足で説明させていただきますけれども、給食の食材って余り買い置きできないのですよ。この新しいセンターですら前の日に野菜類を仕入れて、給食の原則は当日調理がもう大原則なものですから、買い置きがなかなかできないものなのです給食というのは。ですからそのために備蓄ができませんので、さきほど申し上げました非常食というのは、給食用非常食という商品が売っておりまして、これは言ってみればドライカレーのような製品なのです。別に加熱しなくても常温のまま食べられるというような、容器を開けるとその中にカレーが入っている、そういったものが給食用の非常食として売っております。それが一定程度栄養価を満たした商品と、それからおおよそのアレルギー対応にもなっていると、ですからよく災害のための乾パンとかそういった物じゃなくて給食用の非常食は別に売っているのです。そういったものしか我々としては非常食としての用意はできないような状況にあります。以上です。

○（青山委員長）はい。

○（中村委員）私勉強不足でよく分からないのですが、学校給食で使う非常用の食事ですか給食ですか、それって法的な制約があって、それ以外は使ったらだめなのですよってというようなことになっているのですかね。その辺ちょっと教えていただきたいのですが。

○（黒河アドバイザー）そういう法的なものはないです。ただ例えばうちの学校給食センターの中で普通に献立を立てるときにこういうものは使わない、例えば添加物の多い物は使わないですとか、そういう基準に合ったものを給食センターで選んで少しでも安全なものを、給食といえども

子どもたちに食べさせたいということで、せばまった中から選ばせていただいているということです。特に法的な制限とかそういうのはないです。

○（青山委員長）よろしいですか。はい。

○（三島委員）すいません、よろしいですか。非常食非常食って先程から言っていますけれど、今までそれ使ったことってあるのですか。

○（黒河アドバイザー）子どもたちにですか。あります。

○（三島委員）年に何回もあるのですか。

○（黒河アドバイザー）あっても1回位ですね。

○（青山委員長）はい、どうぞ。

○（藤山委員）ちょっと不思議なのですけどね。吹雪で来れないとか非常食食べれないってね、それだけ吹雪いたらね、もう集団下校とか、前日もう学校休みとかそういう時代じゃなかったのですか。

○（黒河アドバイザー）時間帯にもよるのですよね。例えば子どもたちがもう学校にいてスクールバスも出せない、安全性が保てない、でもお昼時間の時にたまたま当たったりとか、あと、運ぶときに吹雪いていて間に合わずに給食が届かず、ご存じのように石狩厚田線は本当に瞬時に天気が変わるじゃないですか。せっかく作ったけれども石狩河口橋がストップして運べなかったとか、本当に非常事態、天気だけではなくてその前後も含めてという部分ですね。だから品物が届かなくて作れなかったとかいろいろパターンがありますが、それを食べたというのは1度か2度です。

○（三島委員）それならばなおさら厚田センターをなくさない、非常食を出さないように、まずいというお話、よろしくお願いします。それとさっき炊飯の話なのですが他の市町村では当然、お茶碗でみなさんよそって

食べていると思うのです。それで石狩はどうしてできないのかじゃなくて、やっぱりまずトレーをあれして、子どもたちと先生に負担かからないようにちゃんとしたトレーをやって配食できるような用意をこれからみんな考えて行かなくちゃいけないのかなと思うのですけれど。当然お茶碗は購入しますよね、ラーメンの茶碗も購入しますっていう話、すごい楽しみにしています。

○（青山委員長）というご意見が出されていますけれども、よろしいですか。色んな意見を出されて事務局も大変かなと思いますけども、考えていただければと思います。はい、その他ご質問ご意見、はいどうぞ。

○（栗原委員）すいません。きょうの本題とはかけ離れるのですが、ちなみに新センターができたなら古いセンターはなくしますよね。建物自体は取り壊しするのですか。そういう行き先って決まっているのですか。

いつも、うち北中エリアなものですから、第2センターですよねあすこ。あそこって結構遊歩道とかと近くて、やっぱり無人の建物だと落雪の危険だとか、そういうのもあるでしょうし、あそこ長いこと使っているから日々お掃除とかされて清潔には保たれているのでしょうけど、やはり使わなくなれば排水管からなんかハエが湧いてきたりだとか、そういう心配もあるんじゃないかなって気がしているので、その辺跡地利用というのはどうなるんだろうと常々思っていたのですけど。

○（青山委員長）はい、事務局お願いします。

○（成田センター長）今この時点での断言はできないのですが、一応第2センターは翌年度に取り壊す予定にしております。お金の話しなのですが中途半端に古い建物を改修して使う方が高上がりになってしまうものですからそれならいっそ取り壊して更地にして、新たに目的に合致した建物を整備した方がよいというのがうちの建築担当とか財政担当の考え

ですので、おそらく完成した年の翌年度には取り壊しになる方向のほうです。

○（青山委員長）はい、よろしいですか。

○（栗原委員）はい、ありがとうございます。

○（青山委員長）その他ございますか。はい、どうぞ。

○（今野委員）いま色々なご意見を聞いて、栄養士さんのことで、現5名いらっしゃるということで、厚田はそのまま存続するというような形で私は受け止めたのですが、4名の方が国の基準であれば2名ということ、それを百井部長さんの方で市の負担をしなければならないということ、問題解決に向けて努力なさっているということ、私も良かったなって思いながら聞かせていただいたのですが、アレルギーのいま指針、道教委の方からも降りてきていますので、その旨も含めてやはり、栄養教諭が数多くいた方が、食べ物の別な物が混入しないということもありますので、色んな事も含めて、栄養教諭の人数、現行でもほんとに大変だあって、うちの学校にも食育に来て下さっているのですが、夜12時まで仕事していたという事を聞きます、本当に栄養教諭の方の二足のわらじというか、そういうのじゃなくてちゃんとできるような確保をしていただければなと思います。よろしく願いいたします。

○（青山委員長）先程も出されましたけども、答えは同じですか。

○（百井生涯学習部長）厚田センターについては今白紙の状態、今後地域の実情や他の施設をいま住民の方が主体的に考えていらっしゃるころもあります。学校施設だけじゃなく、そういう中で改めて検討していただくことがいいのではないかとということです。今から「存続する方向だ」とも言えませんし、止めるということでもなく今後検討すべきだという風に押さえています。栄養教諭の部分については先程言ったとおり残念

ながら約束はできないです。非常に厳しい状況だとは思いますが、先程申し上げた課題もしっかり受け止めていますので、これは努力を重ねて行きたいと思っております。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。その他、ございますか？

○（委員）ありません。

○（青山委員長）それでは貴重なご意見を頂きました。ありがとうございます。無ければ、次に進みたいと思います。

「（3）学校給食費収納事務取扱について」事務局からお願いします。

○（成田センター長）（資料3 ページです）今まで石狩地区の給食センター事務と合併前は厚田の給食センターがあったものですから、その収納回数とか口座振替、金融機関等が分かれていたのですが、その名残がずっと合併後今日まで続いておりました。これを新年度から事業のシステム統合と言いますか事業の統合を図りまして厚田給食センターエリアも石狩エリアと同じように年11回の支払いに切り替えていただいて、収納業務を統一しようと考えているものでございます。このために、厚田区浜益区の保護者のみなさんには納付回数が12回から11回に変わるのですが、それについてこれからご説明してご理解を頂きたいと考えているところでございます。統合後は全市が同じ扱いになりますので、こちらの③の表記の指定金融機関を利用していただいて、年11回の支払いにさせていただくという提案です。みなさまにご報告でございます。以上です。

○（青山委員長）いま、12回から11回になるというお話がありましたけれども、この点について、ご質問ご意見ございましたらお願いします。はい、どうぞ。

○（早坂委員）現在花川とかは11回でやっているのですね。それで厚田浜益が12回ということですけど、どうして11回にしないといけない理

由があるのですか。

○（成田センター長）厚田センターは300食ですので、色々と新年度始まった時に、新1年生ですとかそういった方々に対する収納業務の対応が間に合ったのですが、石狩エリアの5千食の方の規模の学校の人数が多いものですから、新年度の最初の月に納付引き落としになる手続きが間に合わないのです。それで石狩は従前から年11回払いだったのです。それで言ってみれば厚田センターの方はキメの細かい対応だったのですが、これを今回システム統合することによって石狩側の11回に数を合わせていただきたいなという、これは切にご理解を求める次第でございます。

○（青山委員長）はい、どうぞ。

○（早坂委員）それからですね、今現在厚田は保育園も配食になっているのですけど唯一それが厚田にとって非常によかったことなのですよ。これには保育園のことは全く書いていないのですけど、それはどういう風になるのですか。保育園の場合。

○（成田センター長）保育園の方は保育園を担当する部署は保健福祉部なのですが、そちらの方と連携して対応を整理していきたいと思っております。

○（早坂委員）そしたらこれは全く保育園は別物だということですね。

○（成田センター長）厳密な話しをしますと、保育園のための給食費業務というのは学校給食センターの給食業務システムには入っていないものですから全く別個に現在のシステムは動いているのです。ですから、保育園の方の給食費が今後12回続けることも可能なのかも知れませんが、この辺については保健福祉部の保育所担当と協議を進めて、どちらがいいのかこれから協議していきたいと思っております。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。これからということですね。

その他収納事務取扱についてのご質問ご意見ありませんか。

よろしいでしょうか。以上ですね。その他何かございましたらお願いします。なければ、事務局お願いします。

○(成田センター長) その他ということで本日お配りしましたA4の横書きで「放射性物質に関する食材・流通調査結果」という調べたものをまとめた物をみなさまにお配りしました。これは平成26年12月、先月ですけども、道内の給食センターにアンケート調査をして調べた集計結果でございます。東日本大震災以降、石狩市は標記のとおり17都県にまつわる食材等の使用を制限してきておりました。で、他の町村はどうかというのをまとめたものが、お示しのとおりです。この×印というのが我々使っていないという意味です。千歳市は野菜・食肉について制限を掛けていると、17都県の物は使っていないという表現です。北広島市も野菜・果物・魚介類は使っていないと、それから製造工場の17都県にあるものについて北広島市は福島・茨城・栃木・群馬のみ制限、つまり使っていないという意味でございます。新篠津17都県の野菜を使っていないということですね。で、他の△の自治体は、ワカメですとかイチゴですとか単品、この品目だけが使っていないという表現でございます。このとおり石狩市におきましては生鮮食品については一切17都県の物を使用しておりません。加工食品についても原料や製造過程、流通経路において放射性物質検査を実施し、すべての検査結果が陰性の物に限って使用しております。一方、当該検査を実施してきたこの3年間で検査結果が陽性となった食品がないことから、今後食材の扱い方、あり方の見直しについて、考え方を参考にするためにこのたびこのように道内の自治体にアンケートを実施したところでございます。このアンケートの結果のとおり、道内では石狩市の制限がもっとも厳しいということが判明したところでございます。

つきましては、我々としては今後もできる限り当然地場産材を使うのが第1番目、それから地場産品がない場合は道内産品を使っていく、これは今までもそうでしたし、今後もそうなのですけども、このほかに17都県の食材の中でも一部ちょっと使用していきたいなというところを今考えているところでございますので、これについて皆さんからご意見を頂きながら今後の参考にしていきたいと思っております。この右側の産地が17都県の食材の右側に17都県と書いて、17都県に製造工場ですとか流通経路が17都県を通過したものについても石狩市はそれを使っていなかったのです。そういったことが他の自治体では例がないのでこの辺についてはちょっと厳しすぎるのじゃないかと考えているところでございます。これについて皆さんから現時点で何かご感想ご意見などを承りたいと思っております。

○（青山委員長）事務局から説明がありましたけども、この点について何かご質問ご意見ありましたらお願いします。はい、どうぞ。

○（三島委員）17都県のものを使ったら給食センターではいろいろ都合がいいという、今までと同じでは大変だということでしょうか。

○（成田センター長）今までも生鮮食品、特に野菜・果物・食肉・魚介類とかありますでしょ。こういったものは、先ずは地元産、道内産で確保したいと思っておりますし、その点については今までも余り不便はなかったのですけども、もっとも不便なのが流通経路とか製造工場、加工品、香辛料、こういったところにも制限を掛けているのがなかなか我々としては調達に苦労していたというのがこの3年間の悩みどころでした。この辺を他の町村に倣うように制限なくすると、かなり食材調達がしやすくなるかなと考えているところでございます。

○（青山委員長）よろしいですか。

- （三島委員）分かりましたけれど、ちょっとわかりませんというか。
- （中村委員） よろしいですか。
- （青山委員長） はい。
- （中村委員） これはですね、3年経っているようですけども、震災直後はほとんどの市町村は石狩市のように使わないっていうことでやられていたものなのですかね。ちょっと経緯経過が分からないものですから。最初からうちの町だけがね、石狩市だけがこれだけ厳しく制約されていたのか、ちょっとその辺、経緯経過を教えていただければと思ひまして。
- （青山委員長） 事務局お願いします。
- （黒河アドバイザー） この話し合いをこういう結果にしたのは、何度か給食運営委員会の中での話し合いを経て、今一番子どもたちにとって安全な給食をしていくためにはどうしたらいいだろうということで、給食センター側、教育委員会側だけで決めたことではなくて、どんな方法がいいだろうという話し合いを何回かしました。その時はですね、管内で言うと、どうして行っていいのか、やはり話し合いをやっている最中で、例えば野菜だけをやめようとか、札幌市が一番先にこの内容を出したのですけれども、札幌市のように単独校ではなく管内は給食センターが多かったので、お互いに協定しあいながらやったということではなく、それぞれバラバラな状態の中で、この3年で段々基準を緩めてきたという状況になっています。ただ石狩は（制約を緩和しないで）そのまま来てしまったということです。
- （中村委員） 分かりました。
- （青山委員長） よろしいでしょうか。その他、何かございますか。  
事務局からその他ありませんか。
- （成田センター長） この17都県の制限について、我々給食センターで

も引き続き調査研究を進めて行きたいと思っておりますが、何とかこう  
いった加工品ですとか製造工場、流通経路などこちらの方については可  
能でしたら、より食材調達がしやすいという思いでおりますので、もうち  
よっと調査研究させていただきまして、もしかしたら次回の給食センタ  
ー運営委員会などで、またいろいろ報告などさせていただけたらいいか  
なと思っております。

○（中村委員）はい。

○（三島委員）すいません。ちょっと流通経路ってどういうことなのか教  
えてほしいのですけど。

○（成田センター長）どこかで作った商品が17都県の一時借り受け倉庫  
ですとか、港ですとかそういったところを通ったものについても我々は  
駄目だと言っていたのです。その場で生産されたものじゃない物につい  
ても我々は制限かけていたのです。

○（三島委員）そうですか、分かりました。製造工場も同じですね。

○（成田センター長）そうですね。あと、石狩の物は厳しくて、例えば加  
工品などで、加工品の中で原材料とか配合とかがあったりする中で、その  
成分表示の中で、それぞれの原材料の主な産地が日本としか書いていな  
いものも、それも判断つかないので我々としては使っていなかったの  
です。

○（三島委員）是非その路線でやっていただきたいと思うのですけど、で  
きれば。

○（成田センター長）一番私が給食センターに着任してつらかったのが、  
コショウ使えないのですよね。コショウが産地証明を出してくれていな  
いものですから、どこの物を使っているか分からないからということで、  
我々としてはそれ使っていないのです。

○（三島委員）（事務局の説明は）分かるのですけれど、一旦なんかこれ  
がいいかなこれでいいかなっていう感じで行っちゃうと、ずんずん崩れ  
て行くような気がするので、頑張っていたきたいと思います。

○（成田センター長）我々も引き続き調査研究を続けて行きたいと思っ  
ております。

○（青山委員長）はい、どうぞ。

○（高橋委員）放射性物質に関するということなのでちょっと、そういう  
ことの見解でなくて、地元のものを使うとか、北海道のものを使うとか、そ  
れがすごくいいことだと思いますし、これを続けて行く努力をするべき  
だと思うので、この17都府県の物を使いたくないとかそういうことでは  
ない方向から考えて行った方がいいのじゃないかなと思います。それで  
ないと地場産業とかがまた結局、地元のものを使っていたのに他のところ  
から仕入れやすくなったからってなったら、地元の人たちの物が使えな  
くなることになるのかなって言うところちょっと心配なので、そういう観点  
で行ければなと思うのですが、例えばそれだったら給食費がどうのと  
かってなるのであればまた検討していかなくてはいけないのかなって  
いう風に思います。

○（成田センター長）今現在もおかげさまで石狩は食の宝庫ですから、左  
側の野菜・果物・食肉・魚介類については全く不自由はないのです。やは  
り我々としてはこの加工品ですとか香辛料ですとかそういった加工系の  
物が制限強いものですから、こちらについてちょっと不自由を感じて  
いたものです。今まで通りこれからもまずは地場産、地元産、道内産とい  
うことは変わらないです。

○（三島委員）そういう形で作ってきたのは、学校給食センターと今ま  
でのPTAの方とか学校給食運営、この場所でせつかく今まで云十年か

けてここまできたので、なるべくだったら崩さないで頑張っていて下さい。お願いします。

○（青山委員長）よろしいでしょうか。

○（成田センター長）はい。

○（青山委員長）コショウは使っていないのですか。

○（成田センター長）使っていません。

○（青山委員長）私は学校でコショウ掛けますけども。分かりました。その他ございませんか。

○（青山委員長）

なければ長時間本当にありがとうございました。

以上をもちまして、本日の給食センター運営委員会を閉会とさせていただきます。みなさんお疲れ様でした。ありがとうございました。

<午後7時44分 終了>

上記会議の記録に相違ないことを証するため、ここに署名する。

平成27年2月23日

石狩市学校給食センター運営委員会

署名委員 **小條 智英美**