

平成 22 年度 石狩市学校給食センター運営委員会会議録

開催日時：平成 23 年 1 月 31 日（月）

開催時間：15 時 00 分～

会 場：石狩市役所 4 階 402 会議室

出席委員：東川、佐藤、能登、松岡、高橋

二俣、浅野、石黒、加賀谷

佐藤（千）、新木、三上、浅野（み）

清水、堀、

傍聴者：なし

会議次第

1. 教育長挨拶
2. 委員紹介
3. 委員長、副委員長の選任
4. 委員長挨拶
5. 報告

平成 23 年度学校給食センターの取り組み

- (1) 学校給食費の収納率向上
 - (2) 平成 23 年度予算（予定額）
 - (3) 給食費改定後の変化と今後の学校給食
 - (4) 家庭・学校・地域と連携した食育の推進
 - (5) 安全・安心な学校給食の提供
6. その他

開 会

- センター長挨拶
- 教育長挨拶
- 委員長に二俣花川南小学校長、副委員長に石黒浜益小学校長を選任
- 二俣委員長挨拶

報 告

（委員長）： それでは、報告事項であります平成 23 年度学校給食センターの取り組みについて（１）の学校給食の収納率向上についてと（２）の平成 23 年度予算について事務局から報告願います。

(センター長): 1ページの学校給食費の収納率向上と平成23年度予算について報告

(委員長): ただ今の報告について、何かご意見等はございませんか。

(委員): 滞納繰越金の不納欠損について、欠損に計上する基準はどのようになっているか。回収不能が確定した債権というのは当然不納ということではあるが、滞納が何年間続いたら自動的に欠損に入れるのか？

(センター長): 給食費の時効は2年となっております。今回計上している滞繰分については会計上落ちるだけで債権としては残る。今回計上しているのは生活保護を受けている方を計上しており今後増える可能性もあります。

(委員): 21年度と22年度の収納率の見込みの比較について、21年度の調定額と収納額について教えて頂きたい。

(センター長): 平成21年度の収納状況(額・率)について説明する。

(委員): 強制執行の申立てを23年度から実施でいいのか。22年度はやっていないのか。

(センター長): やっておりません。

(委員長): なければ、次に(3)の給食費改定後の変化と今後の学校給食について事務局から報告願います。

(栄養教諭): 1ページから4ページの給食費改定後の変化と今後の学校給食について報告。

(委員長): ただ今の報告について、何かご意見等はございませんか。(議長)

(委員): 改定前と改定後の比較の話の中で、残食が減っている。(教育長の話の中で)具体的に主食の残量が減っているということが書かれていますが、具体的に言うと、主食、主菜、副菜の残数、残食数、改定前と改定後でどのようになっているのかバックデータを示して頂きたい。

(栄養教諭): 小学校の第1センターの残食結果から申し上げます。
給食センターの主食については委託になっておりますので、私のいる花川北中学校以外の主食の残量の数値は出ておりませんので、主食については花川北中学

校の数値だけを発表します。

小学校の第1センターの主菜、副菜ですが、主菜は改定前はおおよそ20～21%です。8月からの値上げ後も殆ど変わらず小学校の場合20～18%の間を行き来しています。(今のは汁物ですね)

主菜の揚げ物とか蒸し物ですが、小学校は値上げ前は16%の残量が値上げ後は平均して13%くらいになっています。

副菜の野菜のおかずは、値上げ前が約25%です。8月からの値上げ後は24%であまり変わっておりません。

第2センターは、汁物は値上げ前約27%の残食でした。改定後の24%位に減ってきております。主菜の揚げ物、蒸し物ですが改定前が16%位で改定後は11%です。副菜、野菜を中心としたおかずですが、値上げ前は26%の残食です。値上げ後が22%となっております。

主食は、花川北中のデータですが、パン、麺、ご飯全てあわすと、値上げ前は12%の残食です。値上げ後は添加物をつけたことが殆どつけていないということもありまして7%台に減っています。 以上です。

(委員): 4ページの評価は、北中のデータの評価ということでよろしいですね。
全市的な評価という事ではなく

(栄養教諭): 計ってはいないが、それぞれの栄養教諭が減っているという数値ではないがつける(記録)と明らかに食べるということで記載させてもらった。

(委員): PFCバランスですが、現行のバランスがどうなっていて理想とする15:20～25:60に近づけたいということかをお聞きしたい。

(栄養教諭): 揚げ物などが多くなって、大量調理ということでFの脂肪の部分が少し30%近くになってしまう時もあるので、出来るだけそこを下げるために主食の部分を増量するということを今後考えていかなければならないと思っている。

(委員): 主食の部分で12%残食があるということですが、麺、パン、ご飯の中でどれが一番残すか。

(栄養教諭): その時のおかずによりますが、以前はパンが多かったが最近パンがかなり減ってきています。ご飯のおかずにかけて食べるものとか、マーボー豆腐、カレーの時は殆どからからになるが、和食で魚におひたしという時は主食が残るというのは現実です。

(委 員) : パンの中にショートニング (植物性油脂) はあまり入れていないのですか。
だからパサパサするのですか。

(栄養教諭) : 卵を代わりにイーストも使わずに卵で醗酵させている。硬くなるのが早いとい
うことはあります。

(委 員) : マーガリンは入れないでバターで対応しているということですか。

(栄養教諭) : パンはマーガリンです。

(委 員) : 中学校の養護の先生と交流することがあるが、特にパンの残しが多いという
のは やはり食べたときにパサパサ感があってという話をされていたんですけ
れども それならば ショートニングとかバターとかマーガリンが少ないのか
なと思っていたんですけれども、マーガリンが入っているというんでしたらそ
う変わらないかなあと思うのですが

(栄養教諭) : 量的には少ないのですけれども、パンも学校給食のうちは札幌基準で作って
いるので、全道だいたい同じ配分になっておりますので

(委 員) : もったいないですよ、北海道の小麦を使ってパンを

(栄養教諭) : 基本的にはパンも主食と考えるので、あまり甘みのものを中に入れないで、
本当はジャムとかもつけないで パンそのものを味わって欲しいと思うんです
けれども、短い時間の間に主食であるパンをなんとか食べてもらうという方向
で、何らかの形で添加物を付けたりとか、時には喜ぶメロンパンにしたり、チ
ョコチップパンにしたりということをやっています

(委 員) : 副食のところで せっかく給食費を上げて今まで使えなかったほうれん草を使
えるようになったというお話だったんですけれども、今の残菜量を聞くとあまり
野菜のところは残菜が極端に減ったとは感じられないのですが
やはりこれは、調理方法や味付けだとかそういうことなんでしょうか？下がっ
ていないというのは

(栄養教諭) : 自分の学校の事で申し訳ないんですけれども、中学生の残食が多いといわれて
いる中で、自分の学校の分だけは量っているんですけれども 確実に減っている
なという現実のある中でパーセントにするとごくわずかな数字ですけれども、減っ

ていってるなと自分の中では感覚でありましたので、もちろん嗜好調査もして味付けに関してはこれから少し考慮していきたいな、とは思っているんですけど、ただどちらかというとやはり濃い味付けを好みますのでその部分やはり塩分のことを考えると、やはりすべて子供たちの好きな味とはいかない部分もあります。

(委 員) : 子供の嫌いな料理全国調査というのがあるんですけども、その中で、魚と野菜が嫌いなんですね。それで生活習慣病予防に非常に大切な食品なんですけれども、現実的には嫌いな食品になっております。これはやはり対処法としては教室、食育授業の中でも大切だと、家庭でもそういう食材をできるだけ使っていただくという方向でいく必要があるかなと思います。

(委 員) : 個別に食べ方を考慮できるような個別に対応できる献立作成とは議題はどのような状況になっているのでしょうか？

(栄養教諭) : 残す残さないという部分の事なんですけれども、基準のものを出すんですけども、同じ例えば中学校 2 年生でも身長 130 センチの子供もいれば、180 センチの子供もいる、その中でももちろん給食指導は担任の先生がやられているんですけども、自分の体格に合わせた適量がわかるような食育指導をしていけたらなと献立をたてながらということ考えております。

(委 員) : それは何か基準のようなものは作られるのですか？マニュアルみたいな難しくないですか？

(栄養教諭) : 一気にということではないのなんですけれども、何年かはかかっていくとは思っているんですけども

(委 員) : 実現すれば非常にいいと思うのなんですけれども、ただ子供って成長いろいろだから（食事摂取基準）をどのように使っていくのかと思って例えば同じ 180 センチの子供でも、部活に入っている子といない子という違いが出てきますよね？そうすると、かなり複雑なんじゃないかと思って

(栄養教諭) : 私は北中にいって 4 年半になるのなんですけれども、日々個別のデータが積み重なっていく中で、年間の身長・体重の変わり目と年に数回の食指導の中部活の関係とかで、大変なことなのなんですけれどもそれぞれの個別データとかね合わせた給食をリンクさせたものを目指していきたいという意味だったんですけど

(委 員) : 実際こういうものですよ、ということを現場に下ろすと 現場で指導するのは担任ですよ。担任がそうしたら、それを見てお前はこうだよ、あなたはこういう献立だよと振り分けていくのは、タイミングなのですか？それとも何か個別管理が出来るのですか？

(栄養教諭) : 個別回答を実際に今作っている最中で、何らかの形でそれを個別指導の中で出来ていったらいいなという意味だったのですけれども 壮大な理想なんですけれども、そういう風に集団給食といえども出来ていったらなというのが市内の栄養教諭の間で話していることなのでもうけれども

(委 員) : 今の話を前提とすると、栄養教諭の配置が複数校に一人ではなくて、各校に一人配置じゃないと現実には難しいんじゃないでしょうか？
市内の十数校全部に栄養教諭を配置してもらわないと、もしそうやるのであればですよ。だから、そう進むのであれば是非そういう風にして欲しい。中途半端にやらないで欲しい。

(委 員) : ご飯ありますよね？ 今ご飯ってひとつひとつお弁当箱みたいなものに入っているじゃないですか。今の話を聞いていたらそれこそ体格、小さい子もいれば大きい子もいるそしたら、ご飯の食べる量ってそれぞれ違うじゃないですか。みんな同じ量だけ与えると、食べない子と食べる子っていると思うんだけど、大きいものに 子供たちが汁物を入れるっていうみたいに ご飯もっていうふうには出来ないのですか？

(栄養教諭) : 今の給食センターの機能ではちょっと無理ですね。

(委 員) : 今、地産地消とかって一生懸命考えているのに、たまにうちの子とかは時間がなくて食べられなかったって言うんですけども、せっかくおいしいものを考えて作っているのに時間がなくて食べきれないとかっていうのは 先生方の話の中には出てこないのですか？

(栄養教諭) : 学校配置になるまでは、外から行って訪問して給食指導していたので、そのときは 本当にどうしてこんなに時間が少ないんだろうって思っていました。現実には学校配置になって 朝から部活までの時間を考えたときに、そこを 5 分延ばしてくれっていうことがとても出来ない、その中で担任、副担任の先生方が自分たちの食べるのを後回しにして 1 分でも長く食べさせる努力を現場ではしています。

(委 員): 時間が足りなくなるっていうのは、なぜ時間が足りなくなるのですか？

(委 員): 授業とか配膳とか

その時の献立にもよるし、それで時間がおしてしまったって事もあるし、学校としてもじっくりゆっくり食べさせたいなと早く準備させたり色んなことで努力はしているのですけれども、時間はかなり厳しいスケジュールの中で十分取れていないということはいえますけど その中でやってもらうしかないという現実というのが一日の流れの中であるという

(委 員 長): それでは、(4)の家庭・学校・地域と連携した食育の推進について事務局から報告願います。

(栄養教諭) : 1 ページの家庭・学校・地域と連携した食育の推進について報告

(委 員 長): ただ今の報告について、何かご意見等はございませんか。

(委 員): 先ほどもありましたように、給食の時間のことですが、いろいろな部分で難しいと言うことを 私たちも給食の試食会をしたときに、子供たちと一緒にの時間帯で、給食を受け取って、配膳して、食べるという作業をするのですが、本当に食べる時間がとても短いんですね。これだけちゃんと栄養を考えて作られたものを、本当にこの時間内で食べられないっていうのはとても残念だなと思うんですが、この推進事業の中の、食物を大切にするとか、食事のマナーというと、今の給食時間の中ではとても難しいのではないかと感じていて、時間を長くするのは難しいとおっしゃるんですけども、こういう要素が含まれているのであれば、時間の事っていうのは今後検討していく必要があるのではないかなと思います。

(委 員): あとは 学校サイドじゃないですか。

学校が時間に追われているから、給食時間を短くしているのだよっていう観点じゃないですよ。色んな今までの歴史的なことを踏まえて、この程度の時間が妥当であろうと、子供の健康にもよいだろうということであって、あとは個体の差でしょうね。子供たちの実態の差というか。平均的な子に合わせるっていうのがいいのじゃないでしょうかね、そういう時間的なことはね。

(委 員): 嗜好調査は児童に対してするのですか？

(栄養教諭) : 嗜好調査は児童生徒への実施です。栄養教諭は 6 名しかおりませんので、残菜を見ればわかるのですけれども、毎日の残菜のほかに子供たちの細かい嗜好の部分ということで調査したいなと思っております。

(委員長) : 次に、(5) の安全・安心な学校給食の提供について事務局報告をお願いします。

(センター長) : 1 ページの安全・安心な学校給食の提供について報告

(委員長) : ただ今の報告について、何かご意見等はございませんか。

(委員) : 老朽化しているので、修繕とか建て替えとか考えていらっしゃるのか、または、建物を建てるのは難しいから どこかへ委託をしてやっていこうと考えていらっしゃるのかそのところをお伺いしたい。

(センター長) : 平成 23 年度の予算の段階で基本施設の老朽化の状況を専門家に見ていただきました。その中でそれぞれの施設を修繕なり新たに立てるといってこれくらいかかるというお話もございますし、どこかに委託という部分も府県あたりでは行われているので そういう部分も含めて検討したいという風に考えております。

(委員) : 財政的に大変だっていうのはわかるんですけれども、子供たちの将来とか、安心安全というのを考えていけば、民営化というか委託ではなくて石狩市がしっかりと管理・運営が出来るような状況のもとで給食が作られていくっていうのが凄く大事なことだと思うのですよね。その線を出るだけまげないでやっていただきたいなと思っております。

(部長) : 今センター長から話していただきましたとおり、第一、第二ともに老朽化しているのと、厚田給食センター等で 3 箇所運営しておりますけれども、一番今回で大量に作っているところが一番老朽化しているというのが現状です。この中にあって、子供への食の安全・安心の提供が一番根本にあるというのは我々も思っているところでございます。実際現段階においても、調理そのものは民間への委託という形で公務サービスの方で作って頂いているわけですが、今後もし施設もですね、違うところで作るとなればその今おっしゃったような安全・安心をどうやって確保できるのかというのが最大のテーマなのだろうと思ひまして、これも併せて検討して参りますけれども、当委員会なんかでもご検討いただくことになろうかと思ひます。今 早急にと言うわけではないですよ、

今後そういった方向性についても議論が出てくるということでございます。例えばですね、H A C C PですとかI S Oの 9000 シリーズとか、こういったものでもって確保できるかとかそういったことも含めてご検討を今後ともお願いしていくことになるかと思いますのでひとつよろしくお願いいたします。

(委 員) : 今のところで言うと、委託だとか老朽化建て直したとか言う議論は、いつごろから始まる予定なのでしょうか？

(部 長) : 今回の予算要求は修繕関係は一応当分の間行うのですけれども抜本的に施設自体の老朽化著しいとは認識しておりますので、来年度からこういった検討というのを行っていきたいと思っております。その中に先ほど言った建て替えとか委託とかいろんなパターンをまずは検討を行っていくということになります。その検討というか内部の検討の材料を都度こういった協議会に出してご意見をいただきながら進めていきたいと考えております。実際その建て替えにしても委託にしてもかなり多額の金額が発生しますし、今、市の方の総合計画だとか実施計画の中にそういったものは一切出ておりませんので、直近のことということではありませんけれども、やはり検討は早めに始めないとなかなか早急に出来ることではないので次年度から行っていきたいと考えております。

(委 員 長) : それでは、全体を通して何かお話足りないようなことがありましたら

(委 員) : 小学校の献立と中学校の献立っていうのは日にちが違えども同じようなメニューが載っていたりするのですよね。小学校のメニューを見るとちょっと楽しみだなーって思うメニューが載っていたりするのですが、中学校の方にいくと、イタリアンサラダと書いてあるものと、ヘルシーサラダと書いてあるもの材料を見れば中身はほぼ同じような材料だったりするのですよね。海草が付いてるとか、あとドレッシングを自分でかけるようになっているといった様なメニューの作り方になっていますよね。

(栄養教諭) : 中身は全く 同じものもありますが、海草サラダにはきゅうりと海草とこんにゃくが入ってます。イタリアンサラダは三色の赤・黄・緑なのでキャベツ、きゅうり、ウインナーとチーズが入っています。

(委 員) : 子供たちからの話を聞くと、今日はこれが出るんだっていう、もしビビンバだったらビビンバ、頭の中で思い描くビビンバと出るビビンバが全然違うと。要は凄い切り刻まれた野菜にあんかけなのかただの汁物なのかかわからないよう

な物が出てきたりっていう、本当だったら、体育の次に楽しみなのが給食っていう学校の日の中でのことが、あんまり楽しみじゃないっていう感じの話を聞くんですね。小学校の時と同じメニューのものを食べても、味が全然違うと 美味しくもないっていう、これはセンターごとの作り方の違いなのでしょう

(栄養教諭) : 成長期段階を追ってということで、中に入れる材料も、小学校と中学校では摂らないといけない栄養素っていうのがちょうど成長期を追って格段に違ってくるっていうのがありまして、香辛料関係とかもですね、極端ではないのですけれども、中学生になってきたときにそれらの味も知っておいて欲しいなっていう部分もあって

(委員) : それは、私たち大人が考える理想の給食であって、子供たちがじゃあ 私たち大人が考えてこれは体にいいから食べなさいって言われても、はい、わかりましたっていうことで 子供たちが美味しく食べられるかって言ったらそうじゃなかったりする部分っていうのは、それが 残菜に繋がったり食べないで捨てて、牛乳とパンだけでおなかを満たして帰ってくるのでは、栄養を考えてても意味がないですね。食べて欲しくて作っているのに、食べてもらえないっていう そういった部分をもうちょっとなんか給食の楽しい時間に来るような配慮を私たち大人は考えなくちゃいけないのじゃないのかなっていうことをずっと思ってきたんですね。もちろん、栄養面っていうのが大事だっていうのは母親の一人として十分理解できます。でも、友達が牛乳を飲まないから、今日は5本飲んできたよ。もう一人は7本飲んでたよっていうそういう話を聞いたりすると、本当に給食で栄養のことを、使っている素材のことだけを気にしているだけでいいのかなっていう、そういうのが私にはクエスチョンマークがついて仕方ないのですよね。

「なめこ梅和え」って聞いても嬉しくないですし、「いわしおろし煮」って聞いても嬉しくないですっていう、そういうなんかもう少し、地産地消もそうですけど、子供たちが「わー給食の時間だ」って言えるような何かもうちょっと考える余地があるのじゃないかなっていう風に、献立毎月みるのですけど、思っていないのです。

(栄養教諭) : わかりました。先ほど申し上げたように、嗜好調査をこれからしていきたいなと思っていますし、本当に私たち第二センターの方も本当に考慮しながら組み立てている献立ではあるんですけれども、もちろん食べ物って 10 人いたら 10 人が言い訳ではなくて、実際に美味しいって言ってくれる子がいるなかで、

辛かったよって言うってくれる子もいて、そのなかでなんとかその中間できれば少しでも多くの子供たちに食べてもらいたいなっていう思いでは作っているんですけども、今年、嗜好調査もしながら、実態把握もしながら作成していきたいなと思います。

(委 員) : パンについてはセンターの方で焼いてるわけではないのですよね？

(栄養教諭) : 外注です。

(委 員) : 小学校ではメロンパンが出たり、さっき 甘いものは主食としてすぐわないうという風なお話もあったんですが、やっぱり嬉しいと思うんですよね。その中で、中学校になると、ココア角食はありますがメロンパンが出てなかったりっていう

(栄養教諭) : 中学校に関しては、先ほど言った菓子パンの部類に入るメロンパンとチョコチップパンですとか、甘いパンに関しては 卒業前のちょっとお楽しみということで、2 月末とか 3 月には予算の関係もあるので全部ではないんですけど、3 年生卒業にあたって最後好きなパンを出してあげましょうということで、やはり菓子パンと考えると日常の食生活の中ではということで、どうしてもやはり味の無いパンを出してしまうという。やはり中学生の中で主食の部分が食べないとそれまでだと言われてしまえばそれまでなんですけれども、やはり熱量元として部活もありますから、摂ってもらいたいなという気持ちもありまして、ただ、2 月末、3 月に関してはお楽しみ献立ということでメロンパンとチョコチップパンは出しております。

(委 員) : もっと子供たちの声に耳を傾けて頂けたらと思います。

(委 員) : たしかに給食は楽しく食べるということもあるんですけども、食品を選択する能力というか、健康づくりということもあるとおもうんですよね。そこら辺のところはセンターのほうでも普段の栄養教育の中で諮問している理由ですけども、家庭でもそういう食材を買って調理するとかやはり地域との連携が大事じゃないかと私は思います。私はこの委員会のメンバーにさせていただきまして 10 年くらいになります。とにかくびっくりしたことは結局、給食の食べ残しなんですよ。一番少ないところが若葉小学校さんだと思うんですけども、小規模校というのもあって、それで多いところは 30% くらいだったんですよね。食べ残し数を過大にしているところもあったんですけども、この原因は

何だろうかというところですね、疑問に思っていました。

たまたま 2002 年度に全市の小学校 5 年生と中学校 2 年生の実態調査を行ったんですね。そのときいった食べ残しの原因なんですけれども、ひとつは好き嫌いだったんですね。そしてもうひとつは、先ほど言った給食の時間が足りないということだったんです。それで、好き嫌いについては 文部科学省の基準がありましてそれまではずっと子供に喜ばれる嗜好物系の給食だったんですけれども、基準が変わりまして、生活習慣病に対応した食品になったんですね。つまり、子供があまり喜ばない小魚を入れなさいとか、きのこを入れなさいとか、野菜を沢山入れなさいとか、ということになりまして、卵とか肉とかがかなり少なくなったんですね。そういう現状がありまして、食べ残しとかが増えて、選択の幅が減って野菜を食べようとか、そういう食育ですよ、そういうこともありましてだいぶ減りました。

給食時間の問題なんですけれども、これは全道どこへいってもこの問題はあるものです。ある中学校では 10 分間で食べさせるというところで、うちは勝手にやってますというところでストップウォッチで 10 分間ということなんですけれども。給食は午前中のうちの疲れ脳疲労をとるという理由となりますよね。楽しむ部分もあると思うんですけどね、午前中の授業と同じようにかきこむ、入れてしまうというところで。

この場でも前に議論したことがあると思うんですけれども、結論から言いますと子供に配食、配膳をスムーズにさせる、担任の先生によるところもあると思うんですけれども、すべて子供の協力ですよ。そうすることによって、食べる時間が結構取れることになるんですよ。そういう結果になりましたので、学校教育もそうですし、家庭でも出来るだけ調理の手伝いをしてもらうようにすると、好き嫌いもなくなりますし 配膳、配食頼るところもみんな協力して済んでいくようになると思うんですよ。実際にやっているところもありますので、学校教育だけでなく食育は両方の連携だと思いますので。協力してやっていくのが大事なんじゃないかなと思います。

(委 員) : 23 年度の予算のところで、歳入と歳出があるんですが一般財源の 267,300 千円の中には準要保護世帯の金額も入っていますよね？それで、歳出のところで準要保護世帯が出てくると、合計の中から改めて準要保護世帯の金額が出てっっているような気がするんですけど、管理・運営費っていうか食材とか全部入っちゃってるのでこの出し方っていうのはいつもこうなんですか？

(センター長) : 大雑把にですね、もう少し細かくあれすればいいんですけれども、給食センターの掛かる費用の中で給食費がどのくらい掛かって、その他市が負担するの

はどのくらい掛かるかという部分を、ちょっと乱暴なんですけどザクッと書かせていただいた。

(委 員) : それはわかるんですけど、準要保護世帯の金額って言うのは給食費ですよね？給食費なので、管理・運営費の中に入っていくんじゃないのですか？改めてここで扶助費で出して、歳出合計というところの内訳に書いてしまうと、ここからまた準要保護世帯の金額が出ちゃうのかなっていう風に受け止めてしまったのですが。

歳入の中に、一般財源の中からかえっているのじゃないんですか？

(センター長) : 結局、給食費と同じで 給食費の 281,203 千円っていうのは同時に歳出の方の管理運営費も入っているの、歳入にも歳出にも同時にそれぞれの部分入っていると

わかりました、ちょっと非常に分かりづらいんで改めて整理したのを後ほど送らせていただきます。申し訳ございません。

(委 員 長) : それでは、その他ということで事務局からなにかありますか

(センター長) : 次回運営委員会は、平成 23 年度日程・議題等が決まりましたら速やかにご連絡を申し上げたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

(委 員) : 混入問題で道新に記事出ましたよね？これは 各学校の間で全然そういう状態がわかんないっていうのがあってこういうさまざまな小さいものについてはいいんですけども、こういう大きな問題になっているときには、各学校にもそれを知らせてもらわないと、各学校の保護者もやっぱり不安に思うんで、そういう面で連絡等々をお願いしたいなっていう風に思うんですよ。

例えば、道新に出て、ここの学校でどうだったのって聞かれたときに、何にも知らないですよ？その道新の記事しかね。そうするとやっぱり、答えることが出来ないからってなると 各学校でも こう 不安がねっていうか、こう 危惧されるところがあるんで、そういう大きな問題が出たときにはやっぱりマスコミより遅くなるっていうのは ちょっと変な話なんで、情報交流して頂きたいなっていう風に思うんですけどもね。

(部 長) : それは各学校単位でそういった感じでお持ちでしょうか？実際、今異物混入の報告を受けたらですね、即時それはマスコミに出すという流れになっております。その段階で、当教育委員会の教育委員さんとか局とか様々な関係機関に

報告というのを併せてやっているんですけども、一般の所謂市民の方については報道を通じての情報提供というのを基本スタンスと取り進めています。当該校は当然わかるとしても、当該校以外となりますと全校にそれを一斉に配信するとかいうことになりますので、ちょっとその辺 例えば教頭先生とかですね、教頭会とか校長会とかちょっと意見聞いたうえで判断してよろしいでしょうか？

(委 員) : 全部、様々なもの全部というのではなくて、大きな問題はね、逆に外から入ってくるっていうのはちょっと、学校としては何か変だなっていうところも感じられるんでね、何とかしてもらえればなとちょっと思っています。

(委 員 長) : それでは長々とお話、たくさん貴重な意見ありがとうございます。これで今年度の給食運営委員会を終わりたいと思います。ご協力ありがとうございました。

平成23年3月10日 議事録確定

石狩市学校給食センター運営委員会

委員長 二俣 裕人