

令和6年度（2024年度）第4回熊本市学校給食運営協議会会議録（要旨）

1 日 時：令和7年（2025年）1月20日（月）午後3時00分から午後5時00分まで

2 場 所：熊本市役所 本庁7階会議室

3 出席委員（敬称略）

秋吉 澄子、河原さおり、廣島 大樹、梅田 隆弘、中山 和臣、星田 正治、古閑 由美、吉村 美奈子、古上 理恵

4 次第

（1）開会

（2）事務局（健康教育課）挨拶

（3）議題

議題1 視察（調理・洗浄）について

議題2 試食等について

議題3 その他

（4）閉会

5 会議録

要旨は次のとおり

会議録（要旨）

議題1 視察（調理・洗浄）について

（議長） 各委員より小学校及び共同調理場の視察における意見をお願いしたい。

（廣島委員） マニュアルに書いてあるような内容には、基本的に守られている方向性は見て取れた。

汚染区域、非汚染区域を行き来の際は、白衣交換のルールがあるが、白衣交換まではされていなかった。整理されており、綺麗な状態で調理されているなという印象だった。

（梅田委員） 小学校の給食施設は、建物自体の老朽化が見て取れた。水がポタポタ漏れていて、ドライ施設なので水掃きをしていると、調理が遅くなると聞いた。衛生管理については、ルールが守られていた。

共同調理場については、機械も新しく、施設自体も大きかったのも、仕事がしやすい環境だと思う。汚染区域、非汚染区域の移動のたびに白衣を変えたり、エプロンを変えたりそれを色で分けたりで対応されていた。

（中山委員） 小学校の施設については、児童数と調理員のバランスは割に合っていたと思う。導線の面から、施設の広さと調理員の数のバランスも良かった。

一方、共同調理場については、最後の配缶や仕分けのところでスタッフがきめ細やかに対応している姿は感動したが、間違いが起こりやすい場面でもあるなど感じた。

（星田委員） 小学校、共同調理場どちらも、施設自体は新しいものではないかもしれないが、清掃がきちんと行き届いており綺麗で衛生的だった。作業の面でも、職員のチームワークがよく、うまく運営されていた。

児童・生徒は非常にいきいきとかつ安全に運搬していたように感じる。

（河原委員） 小学校、共同調理場ともに、調理員の衛生教育が行き届いていた。ものすごく心を込めて作っているのも、そこをもっと広く、皆さんが知ってくれたらいいなと思った。

小学校のほうは水切りだけが床に置かれていた。ドライ運用で、しょっちゅう水切りをする必要があるため、難しいと感じた。すぐ取り出せるようなところに引っ掛けられるものがあるといいと思う。予備の爪ブラシが、毛が抜けており、異物混入につながる恐れがある。ずっとあるものは目に入らなくなるため、外からの人間が見て気づくというのを活用してもらえたら。切り終わった後に実際に刃こぼれの確認をされており、マニュアルどおりに作業されていた。

白衣交換がされていなかった、という意見があったがエプロン交換で対応されていた。ただ、共同調理場では全部着替えられていたので、学校や施設によって違いがあるのだなと思った。

共同調理場では、台車が足りておらず、汚染区域と非汚染区域を行き来しており、せっかく靴や白衣等を変えていても残念なところだった。

(古閑委員) 小学校では、それぞれの作業が変わるごとに、適切な確認の声掛けができていた。ドライ運用にあたって、移動の台車を上手に動かしながら使われていた。

業務責任者の方の指示も多く、分かりやすく、皆動いていた。従来の業務責任者が体調不良で、当日は会社からサポートが配置されていた。欠員があった際は、常時、このような補助があるとうまく回していけるため、他の調理場でもこのように会社からのサポートがあるといいなと思う。

共同調理場では、ドライシステムで検収室、下処理室、洗浄室と分かれています。作業がとてもスムーズで衛生管理もしやすそう。若干工程表との進み具合に差があったが、業務責任者の方が早めに指示を出されていて、遅れないように気を付けていた。

(吉村委員) 小学校は、広く感じ動きやすい施設で、水も落ちておらず、残菜もあまりなく、とても綺麗な使い方をされていた。

共同調理場については、800食と共同調理場としては少なく、広いだけにもったいないなと思った。だが、ごみは落ちてないし、声掛けもしっかりできており行き届いていた。

(古上委員) 小学校については、今年から民間委託だとうまく回っていた。下処理室の掃除用具が直置きになっていたのが気になった。

共同調理場については、大きいので下処理で薬物とジャガイモが同時進行で作業されていた。工程表を見ていると間に合うか心配だったが、最後の方はどうにか間に合っていた。指示する方がベテランの方だったので、そこでうまく回っている印象だった。新人の方もいて、言っていることがまだ理解できずにうまく回らないこともあるとのことだった。

(秋吉委員) 小学校については、給食用のお盆があり、その洗浄があつて大変そう。非汚染作業区域と汚染作業区域の線が消えかけているところがある。残食が少なく、この日がパン給食だったので、パン食が非常に人気だと思った。

共同調理場では、当日野菜が多くなかなか下処理が終わらない様子だった。サラダも、茹でる冷やすを繰り返されておりそれが作業工程を押ししているようだった。調理場自体は広くてとても作業しやすそう。刃こぼれの確認もしっかり

り確認されていた。

(議 長) 何か意見、質問等はないか。

なければ、次の議題2にうつる。

議題2 試食等について

(議 長) 試食について、意見を願います。

(広島委員) レバーだったのですが、懐かしくおいしくいただきました。牛乳パックをそのまま直飲みするようになったとのことで、昔だったらマナーの面で怒られていたので不思議だと思った。

(梅田委員) ひさしぶりにたべて、懐かしかった。れんこんサラダのれんこんは固すぎず、丁度よく食べやすかった。

(中山委員) 牛乳に関しては今年からで、特に小学1年生は体にこぼすだろうという意見があった。そのため、職員にはゆっくり飲ませるように伝えていた。

生野菜が提供できないことの大変さを感じた。ボイルして冷やす工程により、食感や味は野菜によって旨味、特徴が出なかったりの難しさがあると思う。だが、総じておいしかった。

また、ダブルポテトサラダと丸パンという炭水化物どうして、一緒に食べると牛乳が足りないなと感じた。

中学校と小学校の切り方の違いで、ダブルポテトサラダのポテトの大きさも小学校だったら大きいよなと思うサイズだったが、中学校だからだなと感じた。

(星田委員) 現在値上がりでかなり苦労されているだろうなと感じたが、基本的に小学校も調理場も両方ともおいしかった。両校とも、残菜が少なかった。

(河原委員) 小学校で黒糖パンが出たが、すごく久々に出たとのことで、食パンより高いのかなと思った。レバーとさつま芋の和え物もおいしく、レバーの苦手そうな子供も美味しく食べられるなと思った。さつま芋が、すごく小さく切っているのに形大きさが統一されており、すごい技術だと思った。

共同調理場でも、ハヤシライスに牛肉が使われておりかなり久々に使ったと聞いた。お金の話を聞くと心が痛むところではある。れんこんサラダもシャキシャキで美味しかった。本当においしい給食を作るためにものすごく手間暇かけてもらっていると感じた。

(古閑委員) 年間で、栄養教諭・学校栄養職員が集まり、標準献立というものの作成してい

る。塩分量の基準値が若干下がっており、いかに減塩で美味しく食べられるかを様々な工夫を取っている。パンの日はご飯の日に比べ薄味でもおいしく食べることができるので、パン給食にしては少しおかずの味が濃ゆいと感じた。

さつま芋の切り方についても、指示書では1.5cm角できるようになっていたが、やや大小があった。ボイル時間も書いてあったが、担当1人で火のとおり具合を確認をしていたので、業務責任者と二人で行うなどした方が、大きさがまばらな時はむらなく安全な提供ができると思う。

(吉村委員) ボイルキャベツの冷まし方について、タライの水を変えずにオーバーフローさせていたので、一度タライの水を変えた方が冷ます時間も短くなり良いと思った。

(古上委員) 大根サラダの大根は、茹ですぎると柔らかくなり、でも温度を上げる必要があつてタイミングが難しいが、歯ごたえもよく仕上がっていて美味しかった。れんこんサラダのれんこんも、とても綺麗で、水にさらすなどの下処理の部分でしっかりされていることが分かった。とても美味しかった。

(秋吉委員) うずらの卵のシチューが優しい味で美味しかった。ラッキースターという星形の人参を一クラスに当たりという感じで1つ入れるという楽しみの工夫もあつた。チリコンカンは、給食ならではの、スパイシーな香りで美味しかった。調理の段階での工夫、チリコンカンのピーマンの色を残すために後に入れるや、れんこんが白く仕上がるように、沸騰したお湯に入れるなどが見られた。

(議長) 何か意見、質問等はないか。

(秋吉委員) 小学校でみそカツやきしめんが出ていたのは、名古屋の日のようなものだろうか。

(中山委員) そう。味めぐりの名古屋としてみそカツやきしめんが出されている。

(廣島委員) 視察に行った小学校の給食室の天井と壁の間の廻り縁の塗膜がひび割れてはがれ落ちそうなところが見受けられた。補修の跡も見受けられたが、天井なのでそれが落ちて異物混入につながりかねないと思った。

(事務局) 我々が随時検査に行くこともできず、現場からの報告があつたときに対応しているのが現状。また、古い調理場も多いので気を付けていくべき。実際に事故報告で、塗膜のようなものが混入していた例がある。現場の方の負担にならないようなチェックの方法を考える。

(吉村委員) 自校の給食室設備にはなるが、回転釜の上に囲うように透明な防煙板のようなものがあり、その真下に和え物を冷ますところがあり、蒸気がそこで結露し

て水滴が落ちてくる。

- (河原委員) そういった設備がついている施設は多いと思う。ただ、天井から露が落ちるのは、非常に良くない。そのようなことは、現場の方にしか分からないので、声を上げていただけたら。
- (吉村委員) 取り外すことは可能か。
- (川原委員) 消防法等もあるので、それと照らし合わせていく必要がある。
- (星田委員) 学校の意見を吸い上げるような機関はあるのか。
- (事務局) 基本は随時連絡という形となっている。
- (河原委員) 食品保健課が一つの学校に6年に1度回っていて、その際に衛生点検を行うが、その報告は健康教育課に連絡している。ただ、全体的に施設も古く指摘も多いため、修繕等が追い付かないのが現状かと思われる。
- (事務局) 月に一度、全校対象に給食管理班主催の給食連絡会があるので、そこで呼びかけをする。また、予算の都合もあるため優先順位を設けながら修繕を行いたい。

議題3 その他について

- (事務局) 議題3「その他について」事務局より説明。
- (事務局) 「評価用資料の内容」について説明。
「評価報告に向けた今後のスケジュール」について説明。
- (議長) 本日予定していた議事については以上である。
これをもって、第4回学校給食運営協議会を終了する。