

3. 本市の小学校給食について。

7. 諸問題に対する市の対策について。

- ① 米飯を別の会社に委託に出したとのことだが、おかず等の調理にどのような影響があるのか。おかずの調理を委託している会社の見解と、本市の栄養士の見解、それらを総合しての本市の見解について問う。
- ② 民間会社に調理委託している分の一部を、第一学校給食センターに移すという方法について、懸念されている衛生面でのリスク軽減につながるのか。おかずの調理を委託している会社の見解と、本市の栄養士の見解、それらを総合しての本市の見解について問う。
- ③ 民間会社に調理委託している分の一部を第一学校給食センターに移すことによって、どのようなリスクや問題が発生するのか。

※ 釜の回転、2時間以内喫食、食器や調理器具等の保管方法・保管場所、食材の保管方法・保管場所、提供できる献立への影響等について。

(本市の栄養士の見解、学校給食株式会社の見解、それらを総合しての本市の見解について問う。)

【答弁】

①から③につきまして順次お答えいたします。

①につきまして、委託業者及び栄養士並びに本市の見解としましては、委託業者では米飯とおかず等は、別の場所で調理しており、米飯を別の会社に委託に出しても、おかず等の調理への影響はございませんが、食缶が減ることにより洗浄の負荷が軽減されるものと考えております。

次に、②につきまして、おかずの調理に関しては、栄養士は変わらないという見解をしておりますが、委託業者からは対象調理数が減ること、大幅ではないが調理作業が軽減されると聞いており、教育委員会としましては、食器・食缶等の数量、および配缶量の減少によって、洗浄や調理・配缶での委託業者の負担が減り、今より2時間以内喫食に近づけることや、異物混入の減少が期待されると考えております。

続きまして、③につきまして、第一学校給食センターでの調理食数が増えることで、扱う食器や食缶の増加と調理や配送の負荷が高まります。

本市の栄養士の見解としましては、釜の再使用、2時間以内喫食、食器や調理器具等、食材の保管場所等の衛生面での危惧、また、提供できる献立への影響があるという見解でございますが、実際に調理に当たる学校給食株式会社の見解は、食器・器具等の保管については、米飯調理を外部業者委託されるので米飯食缶スペースが空き、保管に関して支障はない。また、食材の保管についても支障はないという見解です。

また、釜の再使用について、現在12釜あることから、献立内容にもよりますが、1回の使用で対応できるという事です。やむなく2回使用する場合においても洗浄に留意して行うということです。

教育委員会としましては、現状と同様に、食器・食缶等の衛生管理に留意し、栄養士と学校給食株式会社が、連携して調理作業に細心の注意を払う中で、新たなトラブルの防止に努める事ができると考えております。

更には、配缶・配送等でも効率化を図り、2時間以内喫食に努め、子どもたちに安全な給食が届くよう努めてまいります。