

3. 学校給食が安全に提供されることを求めて

- (1) 給食センター建て替えに伴う外部の民間給食会社への委託により、給食の遅れや、食器の洗浄不備、異物混入などの事態への対応について
- (2) 給食会社への委託内容で、学校給食衛生管理基準と富田林市の作業マニュアルは適用されているのか、富田林市の調理委託をこなすため調理員の増員や設備拡充など実施されたか
- (3) 食中毒やアレルギー事故を発生させないために、第1給食センターでの調理数を増やすとともに、中学校の給食施設を活用することも必要。今後、トラブルが発生した場合、抜本的な検討が必要だと考えるが見解を
- (5) 給食センターの建て替え設計にあたり、学校関係者・保護者・作業現場や栄養士などからの意見の聞き取りはどのようにされたのか、8月に行われた府の公聴会の内容

【答弁】

(1) 「給食センター建て替えに伴う外部の民間給食会社への委託により、給食の遅れや、食器の洗浄不備、異物混入などの事態への対応について」でございますが、

給食の遅配につきましては、特に9月開始当初に大幅な遅れが生じ、9月が6回、10月に2回、11月に1回発生いたしました。その都度委託業者へ改善の申し入れを行い、協議を重ねた結果、調理後の食缶への配缶方法を変更することにより、ほぼ改善されました。

食器の汚れについては、小皿に葉っぱが付着していたことなどがあり、9月に2件、10月に2件発生し、11月には0件、食缶の洗浄不備では食缶の蓋に前日のカレーやポタージュが付着しているなどの事象が、9月に3件、10月2件発生し、11月には0件となりました。発見時に状況を委託業者へ伝え、改善の申し入れを行い、委託業者から原因と対策について報告を受けています。委託業者では作業要員の増員や新しいスプーン洗浄機の導入、洗浄作業時の注意喚起及び洗浄後のチェックの徹底を行うとの回答を示しており、改善はされております。

異物混入につきましては、ビニール片やプラスチック片の混入などが9月に4件、10月4件、11月7件発生しており、食器の洗浄不備と同様に、発見時に現物を委託業者へ提示し、原因の究明や防止対策について改善の申し入れを行い、原因と対策について報告を受けています。委託業者からは、調理作業において、目視による原材料のチェックや衛生管理のさらなる徹底を図ると回答があり、さらに担当課としましても、学校の協力も得て、配膳時に目視による確認を行う事で、子どもたちに安全な給食が届くよう努めているところです。

また、本市指定外食材の使用につきましては、委託当初にスパゲティ調理の際一度だけ使用されたことがあります。即時に使用は認められないことを、嚴重

に申し入れを行っており、以後は使用されておられません。

食器などの不足については、9月が18回、10月が5回、11月に10回あり、依然、改善されておられませんので、引き続き申し入れを行い、改善を求めてまいります。

ご提案いただいております、保護者への状況周知についてでございますが、給食は、子どもたちの食に係る重要なことであると認識しており、現在、委託業者と協議をし、年内に改善内容や今後の方針とともにお知らせし、ご理解を得る方向で進めているところでございます。

続きまして、(2)「給食会社への委託内容で、学校給食衛生管理基準と富田林市の作業マニュアルは適用されているのか、富田林市の調理委託をこなすため調理員の増員や設備拡充など実施されたかについて」でございますが、

委託業者は厚生労働省が定める大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守すべき施設で、HACCPの認定を受けており、保健所の立入検査も合格しておりますが、委託を受けて学校給食を調理する以上は、文部科学省が定める学校給食衛生管理基準および本市のマニュアルを遵守するよう努めていただく必要があると考えております。しかしながら、調理後2時間以内の喫食に努めることやドライシステムの適切な運用などについて完全には順守されていない点もあり、引き続き指導してまいります。また、増員や設備拡充につきましては、調理委託をこなすために、開始当初に15人の増員を行っており、食缶・食器保管室の増設や食器洗浄機の購入なども行っております。なお、委託業者からは洗浄能力等増強のため、さらに作業員の増員を予定し、衛生面の向上を図っていくと聞いております。

続きまして(3)「食中毒やアレルギー事故を発生させないために、第1給食センターでの調理数を増やすとともに、中学校の給食施設を活用することも必要。今後、トラブルが発生した場合、抜本的な検討が必要だと考えるが見解をについて」でございますが、

委託業者による給食供給について、開始当初から課題が発生し、これまでも業者には、再三改善の申し入れを行い徐々に改善されてきているところもございますが、課題も残っており、現在その対策について委託業者などと調整を行っているところでございます。

その中で、給食の遅配や衛生管理面での課題の解消に向けた更なる取り組みと致しまして、業者がよりきめ細かな対応ができるように、調理業務に余裕を持たせる方向で、委託業者の調理数を減らす検討を進めているところでございます。

具体には、第1給食センターでは、現在一日に約3,600食の給食を調理していますが、これまで週1回米飯の炊飯委託している業者へ、第一学校給食センターおよび外部調理委託業者で炊飯している週2回の米飯を委託するなど、調理業務の見直しなど工夫することで、後約600食程度の調理が出来ることが確認されましたことから、委託業者の製造食数を減らし、その分の調理を第1給食セ

ンターで行うこととするものです。

教育委員会としましては、引き続き委託業者への業務チェックや指導を行い、安全で安心な給食を提供するよう取り組んでまいります。今後、万が一委託業者において重大な課題が発生した場合を想定しますと、第一学校給食センターでの調理能力につきましても限界があり、中学校給食施設を利用するに当たっては様々な課題もありますが、その可能性も含めまして、新たな給食の提供方法について更に検討しておかねばならないと考えておりますので、ご理解を賜りますようお願いいたします。

最後に（５）「給食センターの建て替え設計にあたり、学校関係者・保護者・作業現場や栄養士などからの意見の聞き取りはどのようにされたのか、８月に行われた府の公聴会の内容について」でございますが、

給食センターの建て替えに当たっては、教育委員会・関係市長部局・小学校教職員代表・小学校給食会会長・学校給食株式会社代表者などの委員からなる学校給食センター建替えに伴う検討会議や学校給食課職員・学校給食株式会社職員・調理員・栄養士を含む事前協議部会で協議を重ねて参りました。平成２６年９月には、広く保護者や市民の方々からご意見を頂戴するためのパブリックコメントを実施しております。更には、医師会代表・校長会代表・ＰＴＡ代表・給食主任会代表などの委員からなる学校給食センター運営委員会に諮問しており、これまで様々なご意見をいただいております。

これらのご意見を基に、平成２７年７月に「富田林市新学校給食センター整備基本計画」を策定し、その内容を基に設計を行いました。

また、大阪府の公聴会ですが、建築基準法の規定に基づき利害関係を有する方の出席を求め、公開による意見の聴取を行うもので、大阪府主催により近隣住民の方々を主な対象者として開催されました。公聴会では参加者の方々から「藤沢台は緑が多い住宅地であるため、緑地を確保してほしい」、「新施設において、試食や食育の場などで地域住民に利用させてほしい」「食育での一般利用を考えているということであるが、衛生面での安全性はどうなっているのか」などのご意見をいただいております。

教育委員会としまして、今後も子どもたちのために、より安全・安心で栄養バランスのとれた給食の提供に努めて参りますので、ご理解をよろしくお願いいたします。