

3. 安全、安心な給食の提供のために。

- ①本市が提供している給食の安全性について、どのような認識を持っているのか。
- ②「富田林市小学校給食調理等業務」の委託仕様書に記載されている内容は、遵守されているのか。
- ③給食に関するトラブルの発生状況について。
※問題は解決したのか。
※なぜ、命に関わる重大な問題が起きているにも関わらず、市民への周知や謝罪がなされていないのか。
- ④食材にかかる費用について。
※無駄は発生していないのか。
- ⑤学校給食の調理委託数を変更することで、どのような影響が出るのか。
※メリットとデメリットについて。(デメリットに対する対応も。)
- ⑥情報の共有体制について。

【答弁】

①から⑥につきまして順次お答えいたします。

①本市が提供している給食の安全性について、どのような認識を持っているのか。につきまして、

安全な給食とは、子どもにとって健康被害を及ぼさない食物からなる給食であって、その安全な給食によって、子どもたちが、給食を食べる楽しさを得ることが安心な給食であると考えております。

安全性については、安全な食材を使用し、HACCPの認証を受けた施設や、保健所などによる衛生検査に合格した施設において、厚生労働省や文部科学省が定める衛生管理基準などや関係法令の遵守のもと調理されることによって担保されたと考えております。

そのために、教育委員会としましては、給食調理場の衛生管理状況、施設・設備・調理作業などが適切に行われているかどうかを把握し、問題がある場合には改善を申し入れ、より安全な給食になるように努めております。

次に、②富田林市小学校給食調理等業務の委託仕様書に記載されている内容は、遵守されているのか。につきまして、

衛生管理基準等の遵守につきまして、ドライシステムについては、調理状況によって濡れている状態があったと栄養士から報告を受けておりますことから、改善の申し入れを行っております。

2時間以内喫食に努めることについては、遵守されていないと報告を受けており、目標時間にできるだけ近づけるように申し入れを行っております。

前日処理につきましては、当時の栄養士も含めた事前の打ち合わせの中で、野菜や果物の洗浄及び下処理について内諾しておりますが、今後については、栄養士とも相談しながら、再度協議を行ってまいります。

仕様書に規定する「別に定める報告書類」のうち、一部は作成されておりますが、提出の遅れているものや業務完了報告書などの作成されていないものについては、作成及び期限までに提出するよう指導してまいります。なお、作成されている書類のうち、提出されたものについては、本市給食センターで栄養士及び学

校給食課管理職がチェックを行い、委託業者で保管しなければならない書類については、業者の書類保管場所でチェックしてまいります。

次に、③給食に関するトラブルの発生状況について。

※問題は解決したのか。

※なぜ、命に関わる重大な問題が起きているにも関わらず、市民への周知や謝罪がなされていないのか。につきまして、

委託業者調理分のトラブルの発生状況につきましては、12時10分以降の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、仕切り皿に菜っ葉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、食缶の蓋の内側に、アレルギー事故につながる恐れのある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、アレルギー事故につながる恐れのあるものであり、委託当初にスパゲティ調理の際一度だけ使用されたため、即時に使用は認められないことを、厳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。

食器の不足については、9月が14回、10月が3回、11月に6回あり、学級によっておかずの過不足が生じたものについては、9月が4回、10月が2回、11月に4回あり、依然、改善されておられませんので、改善に向けて引き続き申し入れを行っております。

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、ご指摘の、保護者への状況周知について、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、④食材にかかる費用について。

※無駄は発生していないのか。につきまして、

給食の食材は、保護者の方からいただいた給食費により賄っておりますが、消費税が5%から8%に引き上げられた際でも、給食費を据え置きさせていただいていることもあり、運用上厳しい状況となっておりますが、栄養価を落とさないよう献立を工夫するなどして対応いたしております。

台風などにより、休校になった場合には、給食も中止となりますが、休校の決定は午前7時時点であり、その時には、給食の食材のほとんどは、既に納入されておりますが、返品できるものは返品し、後日に使用できるものなど調整ができるものは、少しでも活用し節約に努めております。

続きまして、⑤学校給食の調理委託数を変更することで、どのような影響が出るのか。

※メリットとデメリットについて。(デメリットに対する対応も。)につきますして、

この度の調理委託数の変更理由としましては、9月からの外部調理委託業者での洗浄不足・異物混入、遅配などのトラブルが続いたことにより、改善方法について業者と協議する中で、受託の際には委託食数を適切にこなせる見込みであったが、作業員不足などにより作業量がこなせないということが原因のひとつであると申し出がありました。

そこで、本市としましては第一給食センターの食数の見直しを行い、委託食数を減らして業者の負担を減らすことの可能性を検討することとしました。

食数の見直しに当たっては、現在週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、調理業務の見直しを行うことにより、第一学校給食センターでの調理数を増やし、外部調理委託業者で委託している調理食数を減少させることができる判断し、このたびの調理数変更案を進めることといたしました。

メリットとしましては、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軽くなり、今よりきめ細かな対応ができ、より安全な給食の提供が期待されます。

その反面、デメリットとしましては、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。しかし、食器・食缶等の保管に留意し、栄養士と調理を受託しております富田林学校給食株式会社が連携して調理作業に注意を払う中で、トラブルの防止に努めてまいります。

また、配缶・配送等での効率化を図り、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図ってまいりたいと考えております。

続きまして、⑥情報の共有体制について。につきますして、

洗浄不足・異物混入などのトラブルが発生した場合には、随時、栄養士または学校給食課管理職から委託業者や納品業者等に連絡を入れ、指導等を行い、報告書の提出を求め、それを受けた後、速やかに当該の学校に報告書を渡すことにより学校との情報の共有を図っているところでございます。

しかしながら、学校内で簡単に対処した事案で、後日情報はいってくるものもあり、対応が遅れることもあります。

いずれにしても、学校給食課といたしましては、課題の早期発見と早期対応が求められることから、給食調理現場はもとより専門的知見を有する栄養士、学校給食に携わる職員間については文書回覧による情報交換、また、学校、教育指導室とは校長会を通じて情報共有を図り、連携を密にしてより安全・安心な給食の提供に向けて取り組みを進めてまいりたいと考えております。

以上でお答えとさせていただきます