

平成 22 年度 第 1 回浦安市学校給食センター運営委員会会議の要旨

1. 開催日時 平成 22 年 7 月 9 日 (金) 午後 2 時 ~ 午後 3 時 30 分
2. 開催場所 浦安市千鳥学校給食センター 2 階会議室
3. 出席者
 - (委 員) 小山副会長、森委員、進藤委員、田附委員、雑賀委員、花田委員、指田委員、渡邊委員、中谷委員、山崎委員、増永委員
 - (事務局) 黒田教育長、細田教育総務部長、長野教育総務部次長、大塚副主査 (保健体育安全課)、木村所長 (東野給食センター)、吉田所長 (千鳥給食センター)、前田副主幹、春田主任主事、小林栄養士、宇都木栄養士、伊藤栄養士、

委嘱状の交付

森委員、花田委員、山崎委員、増永委員に対して、教育長より委嘱状が交付された。

開会のことば (司会者)

ただ今より、平成 22 年度第 1 回浦安市学校給食センター運営委員会を開会します。

各委員の自己紹介及び事務局の紹介

4. 会議次第

- (1) 学校給食センター運営委員会会長の選任について
- (2) 学校給食センターの概要について
- (3) その他

次第(1) 学校給食センター運営委員会会長の選任について

推薦により、北部小学校校長、森 淳 氏が互選された。

次第(2) 給食センターの概要について

事務局より、学校給食センター事務概要に基づき、給食センターの運営内容について説明を行なった。

千鳥学校給食センターの、調理状況をまとめたDVDの鑑賞。

質疑は特になし。

次第(3) その他

平成 21 年度学校給食の提供に伴う異物混入の報告について事務局より、平成 21 年度中の異物混入についての報告を行なった。報告内容については次のとおり。

事務局：平成 21 年度の学校給食における異物混入は 16 件あった。

内容については、虫が 9 件で 56.2%、ビニール片 2 件で 12.5%、プラスチック片が 3 件で 18.8%、糸が 2 件で 12.5%だった。区分としては、業者の加工中に混入したもの 2 件、食材に起因したもの 9 件、調理場で混入したもの 4 件、混入経路が特定できないものが 1 件だった。

野菜、果物類は、原則国内産を購入している。野菜は、当日納品となるが、低農薬野菜が多く納入されている。そのようなことから野菜は 3 回から 4 回水洗いしている。しかしながらブロッコリーの奥や、枝豆やインゲンなどは、豆の中に入っていたものが茹で上がった後に出てきたり、菜の花なども、花らいの中に入っていることもあり、現状として全てを取りきることは難しい状況である。

参考として、給食センターでは、21 年度は 1 日 16,000 食、年間にすると 2,795,000 食を提供している。

22 年度については、4 月から給食が始まっているが、いくつかの異物混入の報告を受けている。4 月に金属片、6 月にはゴム片の異物混入があった。

金属片については、ひじきの煮物から発見されたもので、大きさが 5mm。重さが 0.04g で、検査機関で調査したら、「鉄」ということが判明した。当日学校に行き校長、教頭、担任に状況調査をするともに、現物を持ち帰り調査したが、調理機器の破損や溶接部分の剥離はなかった。加工中に混入した可能性もあることから、ひじきの納入業者を通じて 2 度にわたってメーカーに調査依頼をしたが、10 数回にわたるテストでも金属探知機が反応したということで、混入経路は不明であった。その旨保護者に通知をしたが、保護者より、食品の工程表の各プロセスにおけるチェック体制が不明であるとの指摘を受け、ヒジキの煮物に入っている食材である、ひじき、こんにゃく、さつま揚げ、味付乾燥豆、の作業工程の調査を行い、学校長同席の上、当日のセンターの作業工程表、作業動線表、納入時検収表及び使用している食材ごとに、その生産工程、各工程ごとの検査方法を説明した。保護者より 99%調理場で混入したものではないと思う。加工中に混入した可能性が高い、各業者のチェック体制が不十分であり指導して欲しい旨の要望がだされた。

また、6 月末に食缶を開けた際、ゴム片(3cm 程度)があったということで、学校から持ち帰って調査をしたところ、使い捨て手袋の中指部分が切れて食缶の蓋をしている際混入したものである。加熱調理したものは、安全衛生上、必ず手袋を着した対応としており、その 1 部が切れて混入したものである。今後については、透明な使い捨て手袋から、より目立つように、色のついた使い捨て手袋に変更し、調理員が手袋を外す際、破損がないか互いに確認しあうなど、手袋の取り扱いに対する意識を高め、再発防止努める。

緊急対応マニュアルの作成について

現在、緊急対応マニュアルを作成している。内容は、食中毒の疑いがある場合の基本的対応、検食時に異常があった場合の基本的対応、調理関係者の検体検査で陽性反応があった場合の基本的対応等について検討している。

質疑は特になし

千鳥給食センターの食器の変更について

食器の変更については、検討を重ねてきたが、従来使用していたものより、強度があり、軽くて、リサイクルのできる食器に2学期より変更していきたい。

小学校が18校あるため、費用的な問題や環境の問題もあるため、まずは、第2調理場6,000食分の変更を行なっていきたい。対象学校は、日の出小学校、日の出南小学校、高洲小学校、高洲北小学校、明海小学校、明海南小学校、富岡小学校、入船北小学校、東野小学校の9校を予定している。第1調理場は、今後の状況を見ながら順次変更して行きたい。

アレルギー対応事業について

千鳥学校給食センターでは、アレルギー対応事業として、(卵、乳、卵・乳除去)を実施している。この事業は、平成19年1月から、アレルギー対応食を希望する保護者に対して実施している。

現在のアレルギー対応児童の数は、第1調理場が、16名(卵が11名、乳が1名、卵・乳が4名)、第2調理場は、20名(卵が9名、乳が10名、卵・乳が1名)で、合計で36名となっている。

また、アレルギー食対象児童は、平成19年が15名、20年度が23名、21年度が30名、22年度が36名と年々増加している。アレルギー対応食数は、第1調理場が70食、第2調理場が70食、合わせて140食分の提供が可能となっている。

今後予定されている、第3調理場の中学校分のアレルギー対応については、主食7品目(卵、乳、海老、蟹、落花生、小麦)を、副食は、6品目(卵、乳、海老、蟹、落花生、)に対して1メニューで対応することとしている。

委員：食器は、具体的にどう変わったのか。

事務局：材質は、強化磁器で現在と同じであるが、軽くて強くてリサイクルができる食器に変更する。実際、椀の厚みは薄くなり20g程軽くなっている。

委員：現在の食器の破損状況は

事務局：全体の20%くらいあるという報告を受けている。

その他質疑はなし。

閉会のことば(司会者)

これをもちまして平成22年度第1回浦安市学校給食センター運営委員会を終了します。

傍聴人 なし