

運営委員会の会議結果報告

1. 会 議 名	松阪市飯南学校給食センター運営委員会
2. 開 催 日 時	平成 30 年 6 月 21 日 (木) 午前 11 時 00 分～午前 11 時 30 分
3. 開 催 場 所	松阪市立飯南中学校小会議室
4. 出席者氏名	(委 員) ◎ 山下隆久、○ 斎藤秀夫、篠原由紀子、山本哲司、 中瀬鉄夫、橋本英幸、松本実香、森本修司、長谷川里佳、 (給食管理課) 上山孝一 (事務局) 久世 徹、森 真華、中出栄一、村林光美
5. 公開及び非公開	公 開
6. 傍 聴 者 数	0 人
7. 担 当	松阪市教育委員会給食管理課 TEL 0598-61-1155 FAX 0598-28-7312 e-mail kyusyoku.div@city.matsusaka.mie.jp

協議事項

1. 松阪市飯南学校給食センター運営委員会規程について
2. 平成 30 年度飯南学校給食センター運営委員名簿について
3. 平成 30 年度飯南学校給食センター運営委員名簿役員組織(案)について
4. 平成 30 年度飯南学校給食センター運営について
5. その他

議事録

別紙

第1回松阪市飯南学校給食センター運営委員会会議録

日 時 平成30年6月21日（木）午前11時00分～
場 所 松阪市立飯南中学校小会議室

所 長 おはようございます。
本日は、多忙のところお集まり頂き ありがとうございます。
平素は、飯南学校給食センターの円滑な運営にご支援ご協力を賜り誠に
ありがとうございます。只今から、松阪市飯南学校給食センター運営委
員会を開催させていただきます。
それでは、事項書にもとづきまして進めてまいりたいと思います。
まず、委嘱状の交付でございますが、先ほど机にお渡しさせていただきました。
1年間よろしく願います。

所 長 それでは只今から、運営委員会を始めてまいりたいと思います。
まず最初に、給食管理課長(上山孝一)からあいさつを致します。
(課長あいさつ)

所 長 それでは、会議に先立ちまして自己紹介をお願いしたいと思います。
(各自自己紹介)

所 長 それでは、協議事項に入らせていただきます。
まず、事項書(1)松阪市学校給食センター運営委員会規程について及び事
項書(2)の運営委員名簿について説明をさせていただきます。
事務局お願いします。

事務局 1ページの松阪市学校給食センター運営委員会規定の第4条(組織)をごら
ん下さい。そこには、(教育委員会が委嘱して次のいずれかに掲げるもの
で構成する)とあります。
先ほど委嘱させていただきました、通りでございますが、当飯南学校給食
センターでは、
・小学校長2名
・中学校長1名
・小学校保護者代表4名
・中学校保護者代表1名
・その他教育委員会が必要と認めた者)といたしまして、学識経験者2名
を委嘱させていただきました。

お世話になりますが、3ページの別紙委員名簿の通りでございますので、委員の皆様には、1年間よろしくお願い致します。

委員会の任務としましては、第3条にあります(審議事項)について、ご審議頂くこととなりますので、この規程に従いましてよろしくお願い致します。

次に、(3)平成30年度飯南学校給食センター運営委員名簿 役員組織(案)についてでございますが、規程の第5条(役員)に基づきまして、事務局で過去の経緯等を参考にしながら、4ページのとおり役員組織(案)を作成させていただきました。

委員長に飯南中学校校長 山下隆久先生、副委員長に学識経験者の斎藤秀夫さん、書記に粥見小学校PTA副会長の森本修司さん、監事(監査)に柿野小学校校長 中瀬鉄夫先生、粥見小学校PTA副会長の中村麻由さんを選任させていただきました。

所 長 皆さんご承認よろしいでしょうか。

委 員 委員一同異議なし。

所 長 ありがとうございます。

異議なしの声、お認め頂きましたので、(案)を削除して下さい。

これより議事は、山下委員長で進めていただきます。

それでは、委員長よろしくお願いいたします。

委員長 委員長を仰せつかりました。

飯南中学校の山下です。よろしくお願い致します。

それでは、私の方で議事を進めてまいりたいと思います。

事項書の(4)平成30年度飯南学校給食センターの運営について議題とします。日ごろ感じて見える事何でも結構ですのでお願いします。

所 長 まず最初に森栄養教諭から、安全安心で美味しい給食につきましてご説明させていただきます。

栄養教諭

(安全で安心 おいしい給食について)

はじめに年間通じて年5回行っている給食献立委員会の場で、学校給食の栄養バランスのことや食育の観点での献立作成については説明をさせていただいています。今の給食は、食べながら毎日ひとつずつ学ぶことで、学校の食育推進を図っています。

(衛生管理面)

検食

校長先生方には、子どもたちが食べる30分前の検食として、異物混入・異臭・

異味・量や味付けなど、最終のチェックを日々、大変お世話になっています。
ありがとうございます。

皆様方の、ご理解とご協力のもと学給食の衛生管理は、かつて平成8年に発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒の事故以来、学校給食独自の衛生管理基準が作られ、平成20年の学校給食法の改正において「学校給食衛生管理基準」が法律上、明確に、位置づけられ、今日の調理現場での実施となっています。

加熱

具体的には、二次汚染防止のため、給食では、生の野菜は出していません。サラダのきゅうりも、せん切りキャベツも全て茹でて冷却して作っています。肉・魚や、炒めのもの等すべての加熱料理は、中心温度計で、85℃以上1分以上を確認しています。

二次汚染防止

汚染を広げないためにエプロンも、生の肉や魚、卵などの汚染度の高いものを扱う時は黄色の専用エプロンを使う、また、調理中は水色、出来上がりの料理を配缶する時は、黄土色等と、色別にエプロンを着用し二次汚染の防止と意識をもつことを心がけています。

異物混入

下処理室という土のついた野菜を洗う専用の部屋で、3回シンクをかえて洗浄し、汚れと、虫を除くようにしています。

調理の初めには、使う調理器具の点検を行い、細心の注意を払って行っています。

作業動線図と工程表

さらに、時間内に確実な調理をするために、毎日、作業動線図と工程表を作成し、その日の調理作業の確認を、事前に準備をして取り組んでいます。

細心の注意を払いながら調理をしている日々です。

給食で使う食材

地産地消の点からも、野菜は、市内のもの、なければ県内のもの、次に国産の順で入れてもらうよう八百屋さんをお願いしています。

肉も牛肉以外は三重県産です。牛肉は価格の問題もあり国産を使っています。大豆や大豆製品も、三重県産を使っています。

また、アレルギー対応の観点から、マヨネーズやハムベーコン竹輪などは卵を含まないものを特注して使用しています。

味付けも子どもたちにとって食べやすく、味付けを心がけています。

毎月1回ちゃちゃもランチを設定し、子どもたちに、地場の特産品を知らせ、より地域のことを知り郷土に愛着が持てる機会にと、指導資料を用意し取り組んでいます。担任の先生方に、ご指導いただいていることと思います。

お世話になっているところです。

成長期の子どもたちにとっての大切な給食であることを心にとめ、センター職員一同、努力してまいりますので今後ともどうぞよろしくお願い致します。

お知らせ

今年の夏休み明け、9月からの食器が変わります。

ご存じのことと思いますが、来年度9月からの宮前調理場との合併が予定されている中での動きで、まず洗浄室の洗浄機が新しくなります。そして今使っている陶器の食器から、樹脂性の食器が変わります。現在は3種類ですが、さらにカレー皿と小皿が用意され合計5種類の食器を使い分けしていくこととなります。よりおいしそうに盛り付けができて、子どもたちにとって食べやすい食事環境が整えられるよう配慮していきたいと思えます。

委員長 委員のみなさんご質問はございませんか。

委員長 無いようですので、これで飯南学校給食センター運営委員会を終わります。
ありがとうございました。