

平成 25 年度第 3 回千曲市学校給食センター運営委員会会議概要

日 時 平成 26 年 2 月 25 日 (火)

午後 1 時 00 分

場 所 千曲市第 2 学校給食センター

1. 開 会

2. あいさつ 緑川教育部長

小松委員長

3. 会議事項

(1) 平成 25 年度学校給食センター事業中間報告について

(2) 平成 26 年度学校給食実施計画について

委員からだされた質問及び意見	事務局の説明及び回答
<p>・食中毒は出してないが注意が必要。 ノロウイルスの問題は完全防止が難しい。 不健全感染は今発生していない状況で表面上はわからない。人から食品にうつる。 トイレからの感染に注意すること。 生野菜はリスクが高い、酸性水で野菜を洗うことはいいが、安全対策はしっかり行なうこと。</p>	<p>・ノロウイルス対策として、手洗いの徹底および消毒用アルコールからノロウイルス専用の消毒液に変えて使用しています。 センターの職員および家族がおう吐、下痢をした場合は、給食センターに連絡し出勤しない。症状が治まってからノロウイルスの検査を行い、検査結果が陰性になってから出勤している。 生野菜は、第 2 学校給食センターで酸化電位水を使って規程に基づき、野菜の消毒をおこない提供しています。</p>
<p>・給食費の値上げの周知のスケジュールはどなっていますか。</p>	<p>・各家庭へは学校を通じて 2 月下旬に通知し、市報へ 3 月掲載の予定です。</p>
<p>・アレルギー対応食希望者の、家庭、学校および給食センターの三者面談のスケジュールを教えてください。</p>	<p>・3 月上旬に実施する予定です。</p>
<p>・地産地消について、他市では魚等を除いてほとんどの食材を地元産でまかなっていると聞いているが、千曲市の状況を聞かせて欲しい。</p>	<p>・千曲市産で賄えるのは、果樹では、りんご、ぶどう、あんず、洋ナシなどで、野菜はタマネギ (6 月から 10 月までの間) 大豆など、きのこ類はしめじ、えのき、なめこです。できる限り、地元産の食材を使いたいのですが、調理する時間の制約と一度に大量の食材を使用することから、規格の揃っ</p>

	<p>た食材の確保が難しいのが現状です。 毎年、千曲市の学校給食に係る「地産地消」関係者連絡協議会を開催し地産地消の取り組みについて協議しています。</p>
<p>・食文化の観点からすると、ソフトめんを袋からちぎって食べるのはいかがなものか、他市では大きな皿に汁をかけて食べている。 カレーの時、はしで食べているが改善できないか。</p>	<p>・子どもたちにソフトめんを食べるときは、大きな皿で食べさせたいが、食器の消毒保管庫に余裕が無くできない状況です。 カレーのときは、スプーンまたはフォークで食べさせたいが、これも消毒保管庫に余裕が無くできません。</p>
<p>・第1学校給食センターは、改築後対応できるのか。</p>	<p>・できる部分から対応したい。</p>
<p>・デスクコミュニケーションを良くするには、給食についてより多くの保護者にPRしていくことが必要だ。</p>	<p>・給食センターに来ていただき、見て、知っていただくようにしたい。 第2センターでは、市報に一般市民対象に試食会を行なっています。保育園・幼稚園にも声をかけています。</p>
<p>・農協としては、米飯食を週1回増やしていただきありがたかった。 野菜は契約栽培が難しい状況だが、果樹などは提供を続けていきたい。</p>	<p>・米飯食は平成22年8月から週2回から3回に増やしました。 野菜についても、地元産の物を使っていきたいのでご協力をお願いしたい。</p>

#### 4. 閉 会