

令和5年 6月22日

大河原町議会議長 岡崎 隆 殿

文教厚生常任委員会

委員長 佐藤 巖

所 管 事 務 調 査 報 告 書

本委員会は、調査中の案件について下記のとおり調査を終了したので、大河原町議会会議規則第76条の規定により報告いたします。

記

1. 開催の日時 令和5年 6月21日(水)
11時00分から14時00分
2. 開催の場所 町給食センター及び金ヶ瀬中学校
3. 出欠委員の氏名 佐藤 巖 大沼 常次 秋山 昇 山崎 剛
出席委員 丸山 勝利 中村 淳 佐藤 暁史

欠席委員 なし
4. 説明のため出席した者の職氏名 教育総務課長 櫻田 尚
同 専門監 小野寺 淳一
給食センター所長 村上 久美
同 主事 相原 菜々美
同 栄養教諭 片山 小百合
5. 議会事務局の出席職員の職氏名 議会事務局長 齋 修
同 局長補佐 伊藤 みどり
同 主事 佐藤 邦彦
6. 所管事務の調査事項
(1) 町児童生徒に供されている学校給食の試食及び給食センターの業務内容について
(2) 金ヶ瀬中学校における給食の現状視察

7. 調査の内容

(1) 大河原町学校給食センターの運営状況

① 施設維持管理

A 本施設は令和元年8月に開業。事業費は2,892,358千円(15年間)

調理、配送業務は(株)メフォスを代表委託事業者として、一日平均2,150食(アレルギー対応食3食)を作っている。

調理システムはドライ方式※1、熱源はベストミックス方式※2を採用している。

※1 細菌の繁殖を防止するため、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムのこと。

※2 調理に要する熱源を電気、ガスをコントロールすることによってエネルギーコストを削減させるとともに環境負荷を低減させることを目的にするもの。

B 事業者との契約方法はDBO※3方式を執っている。

※3 設計、建設と運営・維持管理を民間事業者に一括委託する方式のこと。

駐車台数は33台分(障がい者用区分1台)

② 給食センターと委託事業者との管理・維持管理会議は年7回開催され、給食業務に関わる事故や衛生基準等の違反もなく安定提供されている。

(2) 給食の提供

① 調理部門 調理員 22名 配送従業員 4名(配送車両2台)

② 提供食 (本年度予定) 町内3小学校年間175回

中学校は176回(3年生は164回)

年間 378,000食

③ 給食の残量については、コロナ渦において残量調査は中止していたが、令和3年度の3学期から再開した。1日当たりの残量は平均100kg程度ある。

また、残菜の処理については、以前は養豚のえさとして提供していたが、豚コレラの発生により、現在ではクリーンセンターでの焼却処分を行っている。

(3) 給食への地場産野菜、果物等の仕入れ

① 現在、7件の農家から10品目を仕入している。また、ブルーベリーの摘み取り体験や柴田農林高校のリンゴを提供した。

② 毎週木曜日に使用する食材1品目について、放射能測定検査を実施しており、全て不検出の結果を得ている。

(4) 食育活動について

① 学校と連携して給食時間に栄養教諭2名が訪問指導や学年に応じた食育授業を実施している。

(5) 給食費の徴収について

① 給食費 1食単価 小学生 285円 中学生 330円

教職員 小 305円 中 350円

年間給食費総額(賄材料費) 118,348,000円

② 今年度も、年度途中で食材費の高騰により当初予算では不足するため補正予算を要求し議会において認められ、保護者の負担はなくなった。

(6) 給食センター主要調理設備

・前室：殺菌された白衣やシューズに着替えて厨房に入る準備を行う。

① 食材下処理関係

- ・野菜下処理室：野菜や果物を洗浄。
- ・割卵室：卵の下処理を行う専用の部屋。他食材との交差汚染を防ぐ。
- ・魚肉類下処理室：肉や魚の下処理を行う。

② 調理室関係

- ・煮炊き調理室：回転窯が6台あり、煮物や炒め物、汁物を調理。
- ・焼物・揚物・蒸し物調理室：最新機器により、焼物・揚物・蒸し物等を調理。
- ・和え物室：和え物、果物の調理を行う。
- ・アレルギー調理室：アレルギーが混入しないための専用調理室。

○試食した給食の献立

ミルクパン 牛乳 チキンナゲット ジュリエンヌスープ ポークチャップ

8 調査上の意見、質疑等

◇ 中学校での給食の光景

1. 2年生はグループ(班)での給食を食べていたが、3年生は通常の授業の位置での給食をとっていたのが印象的だった。

◇ カロリー的には基準に沿った分量なのだろうが、育ち盛りで、放課後に部活動を控えた中学生にとって、果たして十分な量なのだろうか。

9 まとめ

- (1) 残菜処理方法について当初は角田市の養豚業者に飼料として提供していたが、豚コレラの発生により令和2年度からはクリーンセンターで廃棄処分している。この現状について、豚コレラの状況にもよるが元の廃棄方法に戻すなどといった別の解決策がないのか。これについての考えを出していきたい。
- (2) 地場産品の納入業者の詳細について説明いただいた上で、今後の給食の導入等に活かすことができないかを検討していきたい。

10 その他

(1) 今後の文教厚生常任委員会の活動について

原案のとおり大筋で承認された。ただし、日程を決めるにあたっては、早めに連絡することを要請された。