

平成30年度 第1回 長野市学校給食センター等運営審議会 議事要点

期 日：平成30年7月13日（金）

開会時刻：午前10時

閉会時刻：午前11時30分

会 場：長野市第四学校給食センター（大字村山）

出席者：38名（委員19名、事務局21名）

1 開 会

2 あいさつ

3 自己紹介

4 審議会の位置づけについて

5 会長あいさつ

6 説明事項

（1）長野市の学校給食の概要について

＜資料1＞

（2）第二学校給食センター 食に関する指導と給食管理の実践

＜資料2＞

（3）学校給食センターでのアレルギー対応食について

＜資料3＞

（4）質疑応答（事前質問）

委員質問	地産地消の推進について、今後更に多岐にわたる食材で増える事を望むが、献立を県産の旬を見据えて作る、県産確保の独自ルート等、どのような方法で取り組んでいるか、又、今後行っていきたいことを教えてほしい。
事務局回答	栄養士は、視察や研修会で県内産の食材の旬の時期を把握しており、旬の食材を使った献立の作成に努力している。納入業者には、旬の時期にはできるだけ県内産の食材の納入を依頼している。 各学校給食共同調理場では、地元業者や直売所、農家との直接対話や調整が可能なため、連携をしながら旬の農産物を把握し、積極的に

	給食に取り入れている。また、地域独自の食材活用のため、調理の仕方を地元の方に教わりながら給食に取り入れるよう検討している。 今後、更なる市内産の食材の活用のための取組として、例えばその日に使用する玉ねぎ200kgのうち50kgは市内産として別の業者から購入するなど、食材の一部を市内産とするよう検討している。
委 員 質 問	食べ物に関して、身体に入るものなので、安価よりも安全を重視してほしいと願うところだが、現在仕入れの際に優先されている事柄はどんなことか。また、仕入れ業者に要望している事はあるか。
事務局回答	納入業者へは、生産、流通過程で食材の衛生管理等を要求し、安さより安全面を重視して仕入れを行っている。農産物は地産地消の点からできるだけ市内産、市内産がないときは県内産を優先して納入するように努めている。 生鮮食材は日本国内産とし、必要に応じ納入予定の食材を取り寄せ、鮮度や品質等を確認している。加工食品は化学調味料、防腐剤、着色剤等の無添加、低添加のものを優先する、大豆は遺伝子組み換えでないものを選ぶなど、商品企画書や製造工程表等を取り寄せ、確認しながら購入している。
委 員 質 問	地元産の形が整わないという理由ではね出されてしまう野菜を、学校給食で使えないか。食育の観点からも有意義だと思うが、オートメーション化の大型給食センターで、どの程度まで可能か。
事務局回答	給食センターでは球根皮むき機、連続揚げ物機などの省力化機器は使用しているが、下処理や配食は人手で行っているため、完全オートメーション化とはいえない。 大量に使用する野菜が、すべて泥付きや小さい物だと皮むきや根取りなどの下処理に手間がかかり、調理が間に合わなくなるため、ある程度形が整っていることが必要となる。 学校給食共同調理場は、地元農家から仕入れる野菜には形が整わない野菜はあるが、食数が少ないため特に問題なく使用している。 しかし、可能な範囲内ではねだしの野菜の使用を検討するため、センター調理員とどのくらいの量であれば下処理可能か調整しており、はねだし野菜の購入ルートの構築も含めて検討している。 また、昨今のセンターでの取組として、近隣の社会福祉法人と連携を行っている。今月、近隣の社会福祉法人からじゃがいもを購入することができるようになった。これは、2年ほど前に、野菜を栽培して販売をしたいが、給食センターでの使用が可能かとの相談があり、社会福祉法人では2年かけて圃場整備を行い、購入したものである。今後も、更に施設との連携を検討していきたい。
委 員 質 問	2011年の原発事故以降、保護者の声を受け、給食食材の産地を公表している自治体も多いが、大きなコストがかかる事ではないので、長

	野市でもぜひ行ってほしい。
事務局回答	昨年度も同様のご質問をいただき、「使用食材の件数が非常に多く公開はしていないが、個別にお問い合わせをいただければお教えしている」とお答えした。 長野市の学校給食の食材については国内産を、それも地産地消の点から、できるだけ市内産、市内産がないときは県内産を優先して購入するように努めている。 県外産の食材は、県教育委員会による給食用食材の放射性物質検査を行っており、これまでの検査結果ではすべて不検出となっていることから、安全な食材で調理できているものと考えている。 給食は、毎日違う献立で使用する食材も大変多いため、長野市では個別にお問い合わせをいただければお答えしてまいりたいと考えているため、ご理解をお願いしたい。
委員質問	放射性物質汚染の問題は今だけでなく、次世代まで向き合っていかなければならない問題である。国は事故後に、食品の放射性物質の基準値を大きく引き上げてしまったが、国の基準値内であればよいというのは、本当に子どもたちにとってよいのかは疑問である。子どもたちに与える物としては、事故の影響を限りなく受けていない物が相応しい。 現在行っている検査の、検出下限値を更に下げる事は可能か。 国や自治体の検査結果の他、市民測定所や民間の検出下限値の非常に低い測定結果、情報として目を通してしているか。 汚染が検出されやすい食材、産地の傾向を把握しているか。また、それを献立作り、仕入れ、調理方法に生かしているか。
事務局回答	各給食施設では県教育委員会による月1回の食材放射性物質検査を実施しており、一般食材の基準値が100 bq/kgであるのに対し、長野県は、30分以内にセシウム134・137、それぞれ12.5 bq/kg以下であれば不検出としている。 食品に関しては、放射性物質汚染のある食材は市場に流通しないと認識している。 これまでの検査で、汚染が検出されたという結果が見受けられないこと、長野県が下限値を一般食材の基準値よりも厳しく設定していることから、給食で使用する食材については安全に使用できているものと考えている。万が一検出された場合は給食では絶対に使用はしない。