

## 第4回江別市学校給食の在り方検討委員会 議事録（要点筆記）

1 日 時 令和6年12月12日（木） 午後6時30分から午後8時30分まで

2 場 所 江別市立学校給食センター 2階研修会議室

3 出席者 委員長 小林 道  
副委員長 佐藤 倫夫  
委員 速水 浩子  
委員 荒川 義人  
委員 香川 友理  
委員 高田 興介  
委員 松本 麻美  
委員 海保 富江  
コープフーズ株式会社 専務取締役 山田 英之  
コープフーズ株式会社 栄養士 竹ノ内 美香

4 事務局 教育部次長 新山 千穂  
給食センター長 三浦 洋  
対雁調理場長 井上 滋  
センター調理場長 西 聖一  
業務係長 八木橋 源  
業務係主査 新田 雅樹  
栄養教諭 西濱 多恵子

5 傍聴者 13名

|                      | 内 容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事務局<br>(三浦<br>センター長) | <p>ただ今から、第４回江別市学校給食の在り方検討委員会を開催いたします。</p> <p>本日は、お忙しい中、ご出席いただきましてありがとうございます。</p> <p>当委員会は、設置要綱第６条第３項において、委員の半数以上の出席をもって成立することとなっております。現時点で、８名全員の出席がありますので、委員会が成立しておりますことをご報告いたします。</p> <p>それでは、次第にそって、進めさせていただきます。</p> <p>まずは、次第の２「委員長挨拶」について、小林委員長からご挨拶を頂戴したいと思います。よろしくお願いします。</p>                                                                                                                                                                                                |
| 小林委員長                | <p>【小林委員長挨拶】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 事務局<br>(三浦<br>センター長) | <p>ありがとうございました。</p> <p>これ以降の議事進行につきましては、委員長に交代させていただきます。小林委員長、よろしくお願いいたします。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 小林委員長                | <p>それでは、次第の３ 議題に入ります。</p> <p>「民間施設で調理された給食の試食」について、事務局から説明願います。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 事務局<br>(新田主査)        | <p>それでは、試食会を進めてまいります。</p> <p>本日は、委員の皆様のほか、２０名程度の市民の方や、市の調理員で試食を行います。試食のあと、会場のレイアウト変更を行い、試食提供者への質疑を行います。</p> <p>その際、会場設営が完了するまでは、待機いただきます。</p> <p>なお、委員会として実施しているため、質疑のときは、傍聴者の方は、質疑を行えないこととしておりますので、ご留意願います。</p> <p>本日の給食提供をお願いしたのは、コープフーズ株式会社です。</p> <p>道内において、民間事業者デリバリー方式での給食提供事例があること。急遽の試食会実施に対応可能であること。以上の理由から、選定いたしました。</p> <p>誤解のないようお伝えしますと、民間事業者デリバリー方式を導入するとなった場合でも、今回試食いただくものが、そのまま提供されるというわけではございません。</p> <p>あくまで民間施設で調理された給食の質が、どのようなものかご確認いただくため、開催しているものになります。</p> |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>事務局<br/>(新田主査)</p> | <p>このあと、給食配送車を見学した後、配膳の流れになります。<br/>         こういった方法で、配送、配膳されているかをご確認いただければと思います。配膳を受けた方から、冷めないうちにご試食ください。<br/>         それではまず、配送車をご確認いただきます。<br/>         コープフーズでは、配送に加温庫というものを使用しており、温かい料理は、65℃以上を保持して温かい状態で、冷たい料理は、10℃以下を保持して冷たい状態で、配送されるそうです。</p> <p>【配送車、加温庫見学】</p> <p>【試食会】(献立) ご飯、きのこ豚汁、ほっけ海苔塩唐揚げ、<br/>         ほうれん草と白菜の和え物、かぼちゃ蒸しパン</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>事務局<br/>(新田主査)</p> | <p>本日は、牛乳は付いていませんが、給食として提供される場合には、牛乳も付いて提供されることになります。</p> <p>本日参加された市民の方々へ、現在江別市が行っている学校給食の在り方検討について、お知らせいたします。</p> <p>江別市の給食センターは、施設の老朽化と人手不足という課題を抱えています。江別市には、センター調理場と対雁調理場の2つの調理場があり、対雁調理場については、築50年を迎えています。</p> <p>この課題を踏まえて、今後どのような形で給食提供を続けていくことが良いかを、在り方検討委員会を設置して、議論を行っています。</p> <p>11月に開催した第3回の検討委員会では、様々な給食提供方法の5つの案を、比較検討していった結果、3つの案に絞ったという段階です。</p> <p>今後、更に議論を深めていくためには、民間施設で調理された給食に対する情報が不足していたため、今回の試食会を開催し、味や衛生面などを、試食や質疑を行うことで確かめることとしています。</p> <p>試食が終わられた方は、アンケートにご協力ください。<br/>         アンケートは、前方に設置されている回収箱に入れていただきます。<br/>         この後、在り方検討委員会として、本日試食用の給食を提供いただいた民間事業者に対する質疑を行います。<br/>         ご興味のある方は、傍聴いただくこともできます。</p> |
| <p>小林委員長</p>          | <p>これで、試食会を終了といたします。参加された市民の方々につきましても、ありがとうございました。それでは続いて、試食提供業者への質疑となりますが、会場設営のため、委員会を休憩といたします。</p> <p>【午後7時20分試食会終了】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                      |                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <p>【午後 7 時 3 0 分委員会再開】</p>                                                                                                                                                                          |
| 小林委員長                | <p>それでは、委員会を再開します。</p> <p>議事に入る前に、江別市学校給食の在り方検討委員会の公開について、事務局から説明をお願いいたします。</p>                                                                                                                     |
| 事務局<br>(三浦<br>センター長) | <p>当市では、審議会等の会議は、支障のない限り公開を原則としており、この会議でも傍聴を認めております。</p> <p>また、会議の議事の概要として、発言の内容を発言者の氏名とともに市のホームページ等で公開いたしますので、ご了承願います。</p> <p>なお、本日、傍聴者がいらっしゃいますので、入室いただいて、これ以降の議事を傍聴いただこうと考えておりますが、よろしいでしょうか。</p> |
|                      | <p>【承認】</p>                                                                                                                                                                                         |
| 事務局<br>(三浦<br>センター長) | <p>それでは、傍聴者の方に入室していただきます。</p>                                                                                                                                                                       |
|                      | <p>【傍聴者入室】</p>                                                                                                                                                                                      |
| 小林委員長                | <p>傍聴者の方に申し上げます。</p> <p>この後、委員会において、民間事業者に対する質疑を行います。傍聴者の方からの質疑は行えませんので、ご了承ください。</p> <p>委員会の開催中は、静穏に傍聴することとし、拍手その他の方法により賛成、反対の意向を表明するような行為は、ご遠慮いただいておりますので、ご協力の程をよろしくお願いいたします。</p>                  |
| 小林委員長                | <p>それでは次第の 3 「議題」のうち、「試食提供業者への質疑応答」に入ります。</p> <p>事務局からございますか。</p>                                                                                                                                   |
| 事務局<br>(新田主査)        | <p>質疑に入る前に、誤解のないよう、改めてお伝えいたします。</p> <p>民間事業者デリバリー方式を導入するとなった場合でも、今回、給食提供いただいたコープフーズ株式会社ありきとなるわけではございません。とはいいまして、民間事業者として、給食提供する際にどうしているのかという観点で、いろいろと質疑していただき、ご確認していただければと思います。以上です。</p>            |

|            |                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 小林委員長      | <p>質疑の前に、委員の皆様へ、本日の試食について感想をお聞きしたいと思いますが、いかがでしたでしょうか。</p>                                                                                                                                                                                    |
| 佐藤<br>副委員長 | <p>大変美味しかったです。特に魚が美味しかったです。</p> <p>江別市の場合、ご飯がお弁当箱に入っていますが、お椀に盛る形だったのが良かったです。温かいことも良かったです。</p>                                                                                                                                                |
| 小林委員長      | <p>給食を仕事としている立場からしても、適温だったと感じました。</p> <p>お皿に関しても、主菜の皿が分けられていて、献立として提供しやすいと感じました。品数も多いと感じました。今回だけで全ての品質を確認できるわけではありませんが、高品質な給食であると思いました。</p>                                                                                                  |
| 荒川委員       | <p>温かくて、味も工夫されていると思いました。</p> <p>塩分を抑えるために工夫もされているのだろうと感じました。</p> <p>これを、一回だからできるということではなく、継続したときにどうなのかは確認していく必要があると思いました。</p> <p>今日の給食は大変美味しかったです。</p>                                                                                       |
| 速水委員       | <p>私は、小学校の低学年をイメージして食べてみたのですが、食材の大きさは食べやすく、野菜のやわらかさもちょうどよく、子ども達も食べやすいと思いました。</p>                                                                                                                                                             |
| 香川委員       | <p>今日は、外の天気も非常に寒かったですが、その中でも汁物が非常に温かかったです。かぼちゃの蒸しパンも美味しかったです。</p> <p>これであれば、子ども達も楽しんで食べるのではないかと思います。</p>                                                                                                                                     |
| 高田委員       | <p>とても美味しい給食でした。ありがとうございました。</p> <p>味付けに関しても、とても食べやすく、これが江別市の給食として提供されても子ども達は喜んで食べるだろうなと思いました。</p> <p>私の子どもも給食の感想として、魚が美味しく、食べやすいと言っています。今日の給食も魚の唐揚げでしたが、素朴な疑問として、骨はどうやって処理されているのだろうかと思いました。</p> <p>子ども達が食べやすいように下ごしらえされていて、ありがたいと思いました。</p> |
| 松本委員       | <p>すごく美味しかったです。</p> <p>まず、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていて美味</p>                                                                                                                                                                                   |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 海保委員               | <p>しかったです。</p> <p>今日の献立は、奇をてらったものではなく、家庭でお母さんが作るような献立であったため、とても温かみを感じられて良いと思いました。</p> <p>材料の資料がなかったので、詳細に確認することができませんでした。が、味はとても美味しかったです。</p> <p>温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、ひとつのお盆の上で、温度の差があるということは、子どもたちは食欲が増すだろうと思いました。お魚が、各家庭で食卓に上がる機会が減っている中で、提供されることは良いと思います。生臭さを消すような工夫もあって、とても良いと感じました。</p>                                                                                                                                         |
| 小林委員長              | <p>ありがとうございます。それでは、質疑に入ります。</p> <p>質疑がある方は、いらっしゃいますか。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 佐藤<br>副委員長<br>山田専務 | <p>アレルギー対応はどのようになっていますか。</p> <p>現在、当社では学校給食としては、3つの自治体へ提供しています。</p> <p>様似町、愛別町、初山別村で丸3年が経過するところですが、アレルギー対応としては、工場内にアレルギー室を設けまして、専用の調理器具で対応しています。</p> <p>ただ、調味料や重度のアレルギーなど、一部対応できないものもありますが、基本的には28品目に対して、代替食を提供しています。</p> <p>除去だけを希望することは今のところなく、何かしら代替食を提供するというを行っています。</p> <p>クリームシチューのときに、乳のアレルギーの方がいれば、別途野菜スープを作って、一食分のジャーを用意して、対象の児童生徒の名前を記入して提供しています。</p> <p>液体ものでないときにも、対象のお子さんの代替食を専用容器に入れて、一人ひとり分けて、配送に使用する加温庫に乗せています。</p> |
| 小林委員長              | <p>今の対応について、追加でお聞きしたいと思います。</p> <p>28品目の対応は素晴らしいと思うのですが、今請け負っている自治体は食数が少ないかと思いますが、江別市規模になった場合でも対応は可能なのでしょうか。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 山田専務               | <p>もし請け負うとなった場合には、28品目対応を前提に提供したいと思っています。我々は2012年から幼稚園給食を提供しており、こちらは、加温庫の仕組みで提供しているのではなく、お弁当形式で提</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|       |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>供しています。道内にある5つの工場を使用して、65園の幼稚園に対して1日約3000食のお弁当を作っています。そこでアレルギーの代替を実施したのがスタートになります。食べる対象は、児童生徒ではなく幼稚園生ではありますが、そのノウハウを今請け負っている給食にも活用しています。</p>                                                                                        |
| 小林委員長 | <p>アレルギーを持っている子どもの情報は、学校生活管理指導表で確認していると思いますが、自治体と企業の連携はどのように行っていますか。自治体側に栄養士や管理者がいるのでしょうか。</p>                                                                                                                                         |
| 山田専務  | <p>診断書等をもとに対応をしています。医師からの診断書だと、全ての情報が載ってきてしまうため、当社の栄養士が保護者と面談など連絡を取り、家で食べているものを確認したり、アレルギー対応が必要なものを確認するなど行い、アレルギー対応の内容を決めています。</p>                                                                                                     |
| 荒川委員  | <p>今のアレルギー対応にも共通しますが、作り手と現場の情報交換はどのように行っていますか。例えば、献立作成の役割分担など、現場にいる栄養教諭の声がどう反映されていますか。</p>                                                                                                                                             |
| 山田専務  | <p>現在実施している3自治体は、今まで学校給食を実施していなかったところであり、栄養教諭がいる環境ではなく、実績がないのが正直なところです。</p> <p>ただ、考え方は一緒だと思っており、栄養教諭の考え方があるかと思っていますので、当社の栄養士が、その情報を得て反映させていくことになります。アレルギーの代替食については、当社の栄養士が、盛り付けた内容が合っているか、必ずチェックすることを徹底していますので、その経験が活かしてくるものと思います。</p> |
| 荒川委員  | <p>食材の調達についても一緒でしょうか。現場の声は反映されますか。</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 山田専務  | <p>栄養教諭のご意見をいただき、擦り合わせながら、自治体と栄養教諭の考えを実現させていく流れになります。</p> <p>どうしてもうまくいかないところがある場合には、協議していくことになるかと思っています。</p>                                                                                                                           |
| 速水委員  | <p>コープだと、たくさん食材があって、カットされている野菜があっさりしますが、地元の野菜を使用することは可能なのでしょうか。</p>                                                                                                                                                                    |
| 山田専務  | <p>可能であると考えています。</p>                                                                                                                                                                                                                   |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 山田専務  | <p>先ほども申し上げましたが、もともと学校給食を実施していないところに提供していますので、もともと地元産野菜を活用するという考えがありませんでした。江別市のように現在学校給食を実施している自治体では、既に、給食に地元産の野菜を活用するという考えがあると思いますので、そこは取り入れていきたいと考えています。コープとしては決まった形がなく、これでないといけないというものはありません。</p> <p>数千食提供の実績はありませんが、その食材を活用するためにはどうしたら良いか、現地の職員の配置をどうするかなど、自治体と協議して形を決めていければ良いかと考えています。</p> |
| 高田委員  | <p>先ほど事務局からも、選択のひとつとして今回試食を行ったということでしたが、コープは誰もが知る企業ですので、安心して食べることができますし、工場や配送の仕組みが整っていて、効率的に提供できるかと思いました。</p> <p>コープだと、江別市民も安心して任せられるとは思いますが、あえて質問させていただきますと、江別市のような立地や、数千食という規模の食数提供について、コープという立場でもいいですし、民間事業者としての立場でも良いですが、私たちが気づかないようなお考え等がありますでしょうか。</p>                                    |
| 山田専務  | <p>江別市ですと、コープさっぽろの江別工場が、豆腐やラーメンを作る工場として、２０１５年に開業しています。</p> <p>配送のロジサービスも江別市内に建物があります。</p> <p>江別市という立地条件、土地柄について、コープさっぽろという組織で考えた時に、配送や人員の面で工面しやすいと言えます。</p> <p>食材についても工場から持って来やすい場所ですし、組織として動きやすい土地と認識しています。</p>                                                                                |
| 高田委員  | <p>移動距離を考えた時に、現在の事例では、毎日２時間かけて配送している状況もお伺いできましたし、毎日遠いところに運ぶことはすごく労力のいることだと思います。</p> <p>配送と言えば、市内の工場から市内の学校へ運ぶくらいだと思っていたので、せいぜい隣町くらいが限界かと思っていました。</p> <p>建物についても、維持管理していくことは一企業として、とても大変なことかと思っています。</p> <p>そういったところを解決できる業者であれば、江別市民の皆さんも安心できると思います。</p>                                        |
| 小林委員長 | <p>衛生面で質問いたします。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|               |                                                                                                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 小林委員長         | 野菜や魚の下処理は、加熱等を行う調理場では行わないということでしょうか。全てカット野菜になるのでしょうか。                                                       |
| 竹ノ内<br>栄養士    | キノコ類やホウレン草など、一部でカット野菜を使用しています。                                                                              |
| 小林委員長         | 原材料の全てを現地で処理するよりは、一部カット野菜などを使用し、下処理を極力少なくすることは、衛生面でも有利だと思うのですが、強みになっていたりするのでしょうか。                           |
| 山田専務          | 石狩工場にカット野菜の製造ラインがありまして、全道の店舗に卸しています。そういったカット野菜は店舗でも賞味期限3日としており、同じものを調達して使用するとした場合でも、製造日の翌日には使い切ることになると思います。 |
| 小林委員長         | 大量調理マニュアルに則って、65度以上などの温度管理が守られているようですが、現在の江別市の学校給食では、どのような対応になっているのでしょうか。                                   |
| 西濱<br>栄養教諭    | 冷たいサラダなどは、保冷剤を入れて温度を保つようにしています。汁物などの温かいものは、二重食缶に入れて提供しています。学校に配送された時点での温度も熱すぎず適温になるようにしています。                |
| 小林委員長         | 設備的には、本日試食を提供していただいたコープさんの方が優れていることになりませんか。                                                                 |
| 事務局<br>(新田主査) | 先ほど見学した加温庫という仕組みは、今の江別市の給食提供にはない仕組みです。<br>二重食缶等に入れて、冷めにくい形で配送は行っていますが、そこにも限界はあるというのが現状です。                   |
| 小林委員長         | 配送時間が短いので、その点が問題になることはないということですね。設備面で差があるのか確認させていただきました。                                                    |
| 荒川委員          | そういった設備は、江別市のような食数でも揃えられるものですか。                                                                             |
| 山田専務          | 加温庫の仕組みについてですが、食数というよりは1台に6クラス分入るものになっています。例えば100クラスあったとした場合、16～17台必要で、トラック1台で3台乗せられるため、その計算で割り             |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 山田専務                 | <p>返していき必要数を揃えていくことになります。</p> <p>コープさっぽろでは、全道規模で宅配サービスや、個人宅に夕食を届けるサービスを行っているため、多くのドライバーを抱えています。配送要員が多くいる組織であるため、大型のトラックで運ぶより、トラック台数が必要となった場合でも、対応はできると考えています。</p>                                                                                                                                       |
| 小林委員長                | <p>本日の試食給食は、どちらから配送されていますか。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 山田専務                 | <p>苫小牧工場からです。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 小林委員長                | <p>結構かかりますよね。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 山田専務                 | <p>2時間少々はかかります。</p> <p>会場に到着したのは、1時間前位になるので、調理後3時間程度のを本日は試食していただいたことになります。</p>                                                                                                                                                                                                                          |
| 事務局<br>(三浦<br>センター長) | <p>事務局からも質問させていただきます。</p> <p>もし仮に江別市で実施する場合、工場はどちらからになりますか。</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| 山田専務                 | <p>これからの協議になりますが、いろいろなパターンが考えられます。</p> <p>自治体が所有されている既存の施設を使用することも考えられますし、新たに工場を建てることも考えられます。</p> <p>新設するとなれば、江別市内に豆腐等を作っている工場があり、周辺の空いた土地に建てるということもできるかもしれませんが、豆腐等の原料を使うとなった場合でも対応しやすくなると思いますが、社内で検討している話ではないので、現時点ではなんとも言えません。</p> <p>どこでなければならぬというものはありませんが、建てるとなった場合には、江別市近郊よりは、江別市内になろうかと思います。</p> |
| 事務局<br>(三浦<br>センター長) | <p>江別市の地元産野菜を活用となった場合、地元の農家さんからの納品などを考えると、場所が非常に大事になってきますので、確認させていただきました。</p>                                                                                                                                                                                                                           |
| 小林委員長                | <p>この在り方検討委員会の検討課題のひとつに、人手不足があります。</p> <p>地方の給食では、人手不足が非常に問題になっていますが、調理員の採用の面ではどのような対応をされているのでしょうか。</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 山田専務                 | <p>年々採用が難しくなっている現状はあります。</p> <p>その中でも、コープさっぽろとしては、人事部で、あらゆる手段、あ</p>                                                                                                                                                                                                                                     |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 山田専務  | <p>らゆるチャンネルを使用して採用を行っています。</p> <p>大量生産の工場では、年々製造量が増えていますが、技能実習生を活用しており、給食系の工場というよりは、店舗向けのひとつの製品を大量に作るラインに配置しています。</p> <p>石狩工場で120名程度、江別工場で30名程度働いています。</p> <p>江別市内には、寮もあって住んでもらっています。</p> <p>ただ、給食などの日替わり献立をつくる調理場というよりは、大量調理の現場に技能実習生を配置する人事になるのではと考えています。</p> <p>そういった人の回し、やり繰りができるのもコープさっぽろの強みと考えています。</p> |
| 高田委員  | <p>給食費について、物価が上がっている中で、民間事業者ならではの手法や、既存の施設や人材を活用して単価を下げるということがあると思いますが、その中でも利益は出さないとはいえないと思いますし、それらを含めて、単価設定はどのようにされているのでしょうか。</p>                                                                                                                                                                            |
| 山田専務  | <p>最近であれば、お米が大きく高騰した事例はありますが、コープさっぽろは現在年商3000億円程度あり、1500億円～2000億円程度の仕入れがあります。油や醤油にしても、店舗で販売するものと一緒に大量に仕入れることで、スケールメリットを活かして、安く調達できるようになると思います。</p> <p>それでも、この野菜は地元産のものを使用したいという要望はあるかと思いますので、それを取り入れるならこのくらいの単価になるということは、協議して決めていくことになると思います。</p>                                                             |
| 高田委員  | <p>江別市では、5名の栄養教諭が配置されていて、献立を作成してくださっているので、そういったところで密接に連携を取ることができれば、お互いに良い関係を築いていくことができるかなと思いました。</p>                                                                                                                                                                                                          |
| 山田専務  | <p>油や醤油など、このくらいの単価で調達できるといった情報も開示することはできるかと思います。</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 小林委員長 | <p>コープにとっては、今まで栄養教諭が配置されていなかった自治体への導入だったかもしれませんが、栄養教諭との連携は、これまでの検討委員会の中でも議論されてきた内容でもありますし、未知数の部分はありますが、コープの姿勢については確認できたかと思います。</p>                                                                                                                                                                            |
| 山田専務  | <p>道教委から、養護学校の校舎建て替えに伴い、3年間だけ給食提供をお願いしたいと依頼を受けている。</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 山田専務             | <p>今年から石狩工場に対応をしています。その学校に配置されている栄養教諭に週に数回、石狩工場に来ていただいて、連携しながら進めています。この事例が、栄養教諭と連携した点では、初事例になります。</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 小林委員長            | <p>やはり栄養教諭と栄養士とで、しっかりやり取りがあれば、共通言語もありますし、うまくいくと感じますね。安心にもつながると思います。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 事務局<br>(新田主査)    | <p>以前、現在の学校給食を試食してもらう場を設けた際に、参加者から質問を受けました。食品に関して、添加物はどうなっているかという内容でした。江別市としても、食品の選定基準に沿って、調達を行っているのですが、コープでは、どのような設定、調達を行っていますか。</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| 山田専務             | <p>コープさっぽろのホームページにも掲載していますが、添加物に関しては、自主基準を設けています。国が定める基準よりも厳しい基準です。それが入っているものは扱わないというポリシーで実施しています。店舗においても、各メーカーから商品を置いてほしいと依頼があったとしても、国の基準ではクリアされているものでも、自主基準にひっかかるものであれば、取り扱わないよう徹底しています。</p> <p>工場においても、原材料に関するカルテを提出してもらって、基準にひっかかる場合には仕入れておりません。</p> <p>他の企業では使えるが、コープだと使えないということはあるかと思っています。それほど徹底しています。</p>                                                   |
| 事務局<br>(三浦センター長) | <p>サウンディング調査を実施した際に、工場を設置した場合の付加価値として、学校給食以外の配食サービス、災害時の避難所への炊き出しなどのご意見をいただきましたが、その辺りの情報がありますか。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 山田専務             | <p>道内に7つの工場があります。</p> <p>胆振東部地震のブラックアウトのときに、道民のために率先して動きたいと考えていたコープが動けなかったことを理事長も気にしており、翌年には全工場に自家発電を設置しました。</p> <p>同様なブラックアウトが起こったとしても、3日間のご飯や電力は確保するようにしています。よって、工場を新設する場合にも同じような体制はとることになると思います。</p> <p>施設の有効利用に関しては、夏休み、冬休みとなれば、学校給食や幼稚園給食が止まりますので、児童館への配食サービスなどに活用することはできると思います。一部高齢者施設からも、厨房に人が集まらないという相談を受けており、給食提供している例がありますので、そういったことでの活用もできるかと思っています。</p> |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>西濱<br/>栄養教諭</p> | <p>献立例を見ましたが、メニューは素晴らしく、多種多様なものが出ていて良いと思いました。２点お伺いします。</p> <p>今、私たちも食材調達で業者とのやり取り、仕入れはありますが、仮にコープが中学校に導入された場合は、小学校給食の方にも、コープの仕入れルートを活用することはできるのでしょうか。</p> <p>アレルギー対応について、全てのアレルギーを対応しようとする多<br/>種多様すぎるため、今は、無理をしないように対応することとしています。２８品目に対応できるとのことでしたが、２８品目が入っていない<br/>誰しものが食べられる給食を提供するのか、それとも、その人に合わせた給食を提供されるのでしょうか。</p>                                         |
| <p>山田専務</p>        | <p>仕入れに関しては、問題なく活用できるかと思います。</p> <p>原材料と言ってもいろいろありますが、一番優位性を出せるのは、自社で作っている製品だと思います。石狩工場、江別工場でも、給食に対しては、しっかりサポートするよう取り組んでいます。本来取るべき利益についても、給食に対して提供する場合は、社会貢献の意味合いも強い<br/>ため、ぎりぎりまで提供していきたく思います。よって、豆腐、揚げ、こんにゃく、しらたきなどは、安く提供できていると思います。北広島市や千歳市に対しても提供を行っていますが、入札においても、優位性を出せるものになっていると思います。</p>                                                                   |
| <p>竹ノ内<br/>栄養士</p> | <p>アレルギー対応については、現在幼稚園給食では、３０００食程度対応しており、約１割の４００名くらいアレルギー対応の方がいます。札幌工場では、２５０名ほどいる状況です。最初は、紙ベースでのやり取りだったのですが、今はシステムを導入して対応しています。それがないと大人数への対応はできないと思います。</p>                                                                                                                                                                                                        |
| <p>山田専務</p>        | <p>システム導入前は、栄養士がパンクしそうな状況にあり、代替献立の内容を、園にＦＡＸして、受け取った園が保護者に連絡して、保護者が確認したら園に連絡して、園が栄養士にＦＡＸしてと、大変な手間がかか<br/>っていて、栄養士の机の上がＦＡＸだらけという状況でした。</p> <p>何か間違いがあったら危険だと感じ、自社でシステムを開発して導入した経緯があります。</p> <p>今は、代替献立をたてたら、保護者のアプリに情報がとんで、保護者がＯＫを押したら提供される仕組みです。その内容については、園側でも確認できるため、三者で確認できる体制となっています。</p> <p>この仕組みであれば、教育委員会も保護者も確認できる体制になり、確認作業が簡素化され、作り手は作ることに専念できると思います。</p> |

|                          |                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 西濱<br>栄養教諭<br>竹ノ内<br>栄養士 | <p>学校と保護者とのやり取りは、全て栄養士が行っていますか。</p> <p>そのとおりです。診断書についても、システムにアップされていて、確認できるようになっています。</p>                                                                                                        |
| 西濱<br>栄養教諭               | <p>アレルギー対応については、学校に配置されている配膳員にも共有されていて、今の江別市の学校給食では、主食の代替も対応しています。</p> <p>栄養教諭が確認して、配膳員が確認して、学校の先生が確認するという流れがあるので、その辺りがどうなるか気になりました。</p>                                                         |
| 山田専務                     | <p>それらも自治体の意向に沿う形になると思います。</p> <p>コープとして、今まではこういった対応をしてきましたが、決まった形はなく、自治体側が、そのやり方は危険ですとか、変えたいという話があれば、協議しながら作り上げていくことはできると思います。</p>                                                              |
| 竹ノ内<br>栄養士               | <p>道教委依頼の案件については、週一で栄養教諭とアレルギー対応について打ち合わせを行っています。</p>                                                                                                                                            |
| 小林委員長                    | <p>栄養教諭からの非常に良い視点でのご質問だったと思います。</p> <p>貯蔵食品を統一する、大量に一括納品して安くするなど、現場ならではの視点だと思いました。ありがとうございます。</p>                                                                                                |
| 小林委員長                    | <p>それでは、次第3 議題について、終了といたします。</p> <p>次に、4 その他 ですが、委員の皆さんからご発言ございますか。</p> <p>【なし】</p>                                                                                                              |
| 小林委員長                    | <p>事務局からございますか。</p>                                                                                                                                                                              |
| 事務局<br>(新田主査)            | <p>今後のスケジュールについて、ご連絡いたします。</p> <p>既に委員の皆様にお知らせしておりますとおり、12月26日木曜日の15時から、第5回検討委員会を開催いたします。</p> <p>議題といたしましては、第3回検討委員会に引き続き、給食提供案について比較検討していただく予定でございます。</p> <p>ご出席のほどよろしくお願いいたします。事務局からは以上です。</p> |
| 小林委員長                    | <p>それでは、以上で第4回委員会を閉会いたします。</p> <p>本日はありがとうございました。</p>                                                                                                                                            |