

第4回江別市学校給食の在り方検討委員会
「民間事業者への質疑応答一覧」及び「アンケート結果」

「民間事業者への質疑応答一覧」

1	アレルギー対応はどのようになっているか。
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。 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。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。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。	
2	江別市規模になった場合でも28品目のアレルギー対応は可能か。
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おります。 現在、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るため、ノウハウを活用していく。	
3	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うが、自治体と企業の連携はどのように行っているか。
診断書等をもとに対応をしています。 当社の栄養士が保護者と面談など連絡をとり、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。	
4	作り手と現場の情報交換はどのように行っているか。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るか。
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。 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しますので、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。	
5	食材の調達についても、現場の声は反映されるか
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。 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います。	
6	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るが、地元の野菜を使用することは可能か。
可能であると考えています。 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。 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。	
7	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はあるか。
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。配送のロジサービスも江別市内に建物があります。 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	

いと言えます。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。	
8	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か。全てカット野菜か。
キノコ類やハウレン草など、一部でカット野菜を使用しています。	
9	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て、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が、強みになっていたりするのか。
石狩工場にカット野菜の製造ラインがあり、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。	
10	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だが、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か。
(江別市) 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。	
11	設備的には、本日試食を提供されたコープの方が優れていることになるのか。
(江別市) 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。 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。	
12	加温庫のような設備は、江別市のような食数でも揃えられるのか。
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、その計算で割り返していき必要数を揃えていくことになります。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。	
13	本日の試食給食は、どちらから配送されているか。
苫小牧工場からです。2時間少々はかかります。 本日は、調理後3時間程度のを試食していただいたことになります。	
14	もし仮に江別市で実施する場合、工場はどちらからになるか。
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。 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。 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。どこでなければならない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。	
15	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か。
年々採用が難しくなっている現状はあります。 その中でも、社内の人事部で、あらゆる手段、あらゆるチャンネルを使用して採用を行っています。 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。	

	石狩工場で120名程度、江別工場で30名程度働いています。 江別市内には、寮もあって住んでもらっています。 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。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。
16	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、単価設定はどのようにされているのか。 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。 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が、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。
17	栄養教諭との連携はどうなるか。 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ます。 今年から石狩工場に対応していますが、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。
18	添加物について、江別市としても、食品の選定基準に沿って、調達を行っているが、コープでは、どのような設定、調達を行っているか。 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。 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。 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いますが、それほど徹底しています。
19	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いたが、その辺りの情報があるか。 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、翌年には道内7つの全工場に自家発電を設置しました。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。 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。
20	江別市としても、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か。 仕入れに関しては、問題なく活用できるかと思っています。 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ため、ぎりぎりで提供していたりします。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。	
21	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と多種多様すぎるため、今は、無理をしないように対応することとしている。28品目に対応できるとのことだが、28品目が入っていない誰しも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か。 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。 システム導入前は、栄養士がパニッ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、大変な手間がかかっている、栄養士の机の上がFAXだらけという状況でした。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ました。 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。 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。
22	学校と保護者とのやり取りは、全て栄養士が行っているのか。 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。
23	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る。 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る。 それらも自治体の意向に沿う形になると思います。 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。

「アンケート結果」

試食会に参加したきっかけ・理由
○従来の江別市の学校給食しか知らなかったのでのどのようなデリバリー給食があるか興味があったため。 ○江別市の給食を民間に変えることも考えていると聞いて不安に思っていました。 知人から試食会があると聞き参加しました。この会があまり周知されていないのが気にかかります。 ○子どもたちがふだん食べている給食とどのようにちがうのか知りたかったので参加させて頂きました。 ○久しぶりに給食を食べたかった。子供の頃にしか食べることが出来ない給食はとっても貴重。子供たちも大好きだし、親にとっても大変助かる大事な食事、カロリー、栄養管理もされていてとっても素晴らしいです。 ○学校で調理する方式が一番良いと思うので、民間調理でどんなものができるのか知りたくて。 ○親子で江別の給食を安心して食べてきました。どう変わるにしても、何も知らないうちに変わるのではなく、少しでも知りたいと思い参加することにしました。 ○今年になり、自身が学校保健に携わることになり、学校給食に興味を持ちました。 30年以上前に江別市の給食を食べて育ち、なつかしい思いもありました。 ○給食についても、給食センターについても、以前より興味があり、市で、このような機会があるのなら、ぜひ、と思い参加しました。 ○あり方検討会にも参加してデリバリー方式を知り、内容を知るため参加した。 ○子どもたちが、江別市の学校給食を食べているから。 自分自身が保育園の給食の調理員であり、学校給食のメニューや味に興味があったから。 ○友達に誘われて。給食を食べてみたかった。 ○在り方検討委員会を傍聴してきたので。 ○江別市の学校給食の今後が気になるので。 ○江別市の学校給食が民間施設による提供に変わるかもしれないという話を聞いていたので、給食センターとの違いはあるのか。(量、金額、温度、ボリューム、材料等)食べてみたいと思い、参加しました。 ○民間事業者が提供する給食がどんなものか興味がありました。
ご意見、ご感想
○わたしのきゅう食では、おいしいにおいはいないけど、あじはおいしいけど、ここのきゅう食は、おいしいし、あじもとてもおいしかったです。 ○おいしいからいつもこのきゅう食のようにおいしい食べ物を出してください。 ○これまでの学校給食もとても美味しくて安心だと思っていたが、今回のようなデリバリー式も十分に安心安全を感じた。 ○作る人達の願いや想いが民間で保たれるか不安があります。食という生きていく根幹が、軽視されている印象を持ちました。食事はおいしかったです。魚はとても残念です。パサパサで、ほっけの良さが全くなって、これを子どもが食べるのかと思うと悲しくなりました。温度管理の方法は、すごく良いと思いました。 ○栄養士さんや調理員さんも民間委託になってしまうのが気になりました。食の指導なども滞ってしまうのではないのでしょうか？給食はとてもおいしく頂きました。ありがとうございました。 ○ご飯がボックスじゃなくてカップになったのがいいと思った。一人一人食べる量が違うので、自分の食べたい量だけ食べることができ、フードロスが減らすことができると思う。 しっかり栄養バランスもとれていて良かった。ごちそうさまでした。 ○個人的には民間委託してもいいのではないかと思います。時代の変化と共に対応していくことも必要かと。

- 民間調理で運ぶ時間が長くなると心配。食育が少なくなるのではと心配。安心安全の給食になるのか心配。
- 汁物の具材の大きさが丁度良く、低学年でも食べやすいです。お魚、お野菜のやわらかさも、かみやすく大変良いです。メニューに合った温度であり、子供たちも喜ぶと思います。特に温かい汁は、心もあたたまります。
- 魚はオイリーな感じがした。量は多いか、ちょうどいいくらい。汁は味がうすい。野菜は冷たすぎる感じ。御飯の温度はちょうどよかった。
- 美味しく、温かく、見ため等も含め、今の給食と変わらないと感じました。ただ、壁に地場産野菜のはり紙があり、これは、なくなるのかとさみしく感じます。学校給食は腹を満たすだけではないと思います。食べること、給食便りを見ることで、江別でとれる食物を知り、美味しさを知り、大人になると、それが誇りになります。江別を知る教育的意味も、給食にはあると思います。江別の人が江別のものを使って、江別の子どもの身体も心も育てていく。そういった意味で市内センターでの給食調理がこの先も続けば良いと思います。江別の子は江別で育てたい。
- デリバリー(民間業者)に委託する場合、アレルギーの対応のレベルは現在同様に維持されるのでしょうか。極少量、又は湯気一つにも配慮される物理的環境を保障されなければ、不安です。
- 地産地消が大切な観点だと思います。人手不足の解決として働く人が集まってくる条件づくりを考えてもらいたい。公的な給食だからこそできるのでは。
- 小学校4年生の娘がいますが、給食にゴミが入っているとイヤがっています。おそらく、児童が配膳したり、教室のほこりのせいだと思いますが、フタ付きの容器にするなど、出来るだけ、衛生的に頂けるようにしてほしいと思います。ご飯がカチカチだとも、言っています…
- センターでの給食提供が安心安全面で一番と考えています。民間委託するとしても安心安全の提供や地産地消の面など誰がどのようにどれ位の間隔でチェックするのか等細かい取り決めが必要と考えています。
- 白菜とほうれん草の和え物が少し濃い気がしました。お味噌汁はだしが効いていて、とてもおいしかったです。
- バランスよく献立されて良かったかと思います。子供たちは、給食が少ないと言ってるのでもう少し量があると良いです。温度は、温かくて良く、おいしかった。
- 魚が揚げものだった上にご飯の他に蒸しパンがついていたので、多く感じました。
- 温かい物は、とても温かく、カボチャの蒸しパン?(冷たい物)は冷たく、とても美味しく感じました。作り手が民間に変わったとしても、市が責任持って食材の提供、献立作成、また、作る際のきちんとしたマニュアルを提示するのであれば衛生・安全が保たれるのであれば、何の心配もないのではないかと思います。
- 想像以上においしかったです。
- 昭和 37 年から始まった給食が外的要因で提共できない時はあったが、長きに渡って事故を起さず提共できたのは直営だからだと考えます。中で働いている人は、誇りと責任を持って働いていると思います。民間の介入は、本当に細かいところまで決めないと、かえって煩雑なると思います。
- 子供達が毎日食べる学校給食は維持できるように、給食費が委託する事によって高くないように。子供達は、今もおいしい給食を楽しみにしていると思います。
- ごはんの量は多かったので、減らしてもらって丁度良かったです。豚汁がとても温かかったです。
- 野菜の洗浄は今までと変わりなくしてもらえるのか。(薬品使う心配) 民間になったとたん給食費の値上げがやむをえない事を理由に上げ幅が大きくなっていくのではと心配です。添加物、アミノ酸などについて、今までの給食と同程度くらいで提供してもらえるのか。企業の自主基準でなく、お肉、お魚、野菜など産地の表示はされるのか。調味にレトルト使われる事あるのかなど、調味料・油へのこだわりはどの程度なのか。江別の給食がよいので継続してもらえたらと願います。