

「第2回三次市学校給食調理場整備計画策定委員会」会議記録

【議事】 公開か非公開について

委員長 早速議事に入りたいと思いますが、その前に第1回の委員会終了後、協議内容などについて、事務局に多方面からの問い合わせがありました。

つきましては、本日の委員会について公開で行うか、非公開で行うかお諮りします。三次市においては情報公開条例に基づき、原則公開となっているようですが、公開にあたっては委員会中の

- ・「写真・動画の撮影」のみ
- ・「傍聴」のみ
- ・又は、「その全て」

を許可したり、委員会冒頭の「写真・動画の撮影」のみを許可したりと、色々とあります

しかしながら、「審議、検討又は協議に関する情報」で率直な意見の交換や、意思決定の中立性を損なうおそれがある場合は、非公開とすることもできます。

なお、録音については発言者が特定され、忌憚のない意見交換の妨げとなる可能性があるため、事務局の記録用のみとしております。

本日の委員会の公開・非公開についていかがいたしましょうか。

委員 三次市は基本公開なんですよ。それを非公開にすればまた。

事務局 委員長から今説明いただきましたけれども、皆さん方の中で、意思決定の中立性を損なうような恐れがあるとか、率直な意見交換ができないとか、どんな人が来られるかわかりませんし、マスコミとか入ってきますから、そんな中できちんとした意見交換ができないと判断されれば、それは非公開ということになります。会議自体は個人情報情報を特別扱っているわけではないので、たしかに原則公開の場ではありますけれども皆さん方の意見の交換がしっかりできるかどうかというところをどのように皆さん方がご判断されるかになろうと思いますので、それぞれの立場で考えていただいて公開・非公開かみなさんの中で決めていただければと思います。

委員長 公開の方法も「最初の写真・動画のみ」とか「写真・動画の撮影のみ」とか「傍聴のみ」とかいろいろやり方はあるんですよ。

事務局 冒頭だけ撮影という場合もありますし。委員会が開かれていることがわかるということであれば、冒頭のみということですよ。よく国とかではそう形はよくあり

ますし。

委員 ●ですよね

委員 もうすでに中国新聞さんは写真撮影されていたが、あれはどうなんですか。

事務局 それについては会議では公開か、非公開かが分かりませんよと申しましたが、意見交換というところではないので、それは新聞社の努力の範囲内と判断させていただきました。

委員長 委員会で視察をしたということについては、情報提供はあったのですか。

事務局 委員会が開かれるということは伝えてあります。

委員長 どうでしょう、今意見が出にくいということがあったんですけども

委員 率直な意見を求めたいということであったので、●意見を言わせて●非公開でいいのでは。

委員 その代わり、話したことは全部、こういうことを話しましたよというのをちゃんと、記事を起こして。

事務局 次に確認したいことなんですが、前回会議をされた内容の要旨については、皆さんに確認していただいて、出させていただけようかと思っています。

委員長 それでは、非公開ということで、今からまた、前回の会議の要旨についての説明がありますが、今回もまたそれでよければそれは公開するという形でよろしいでしょうか。話し合った内容についてのこと。

委員 だから、最初の写真撮影も全くなしということでもよろしいでしょうか。

委員 写真撮影はいいんじゃないですか。委員は誰かというのはわかるのですから、意見交換だけの●

委員 写真撮られるぐらいは。

委員 (聞き取り不能)

委員長 では、冒頭の写真撮影はよいということで、会議をしているということ。

委員 次回からではいけないのですか。

委員 今日は、人数が集まっていない。

委員 全員揃うのは難しいのでは。

委員 今回もいいんじゃないですか。

委員 本日のように、来られて写真を撮って帰られるというイメージ。

委員 その対応は、今後の委員会もすべて同じ対応ということでもいいですね。

委員 撮りに来られる方は、大体そういった方になられるんですかね。もし写真だけ撮りに来られるいう、いままで。

事務局 いま中国新聞、ピオネット。あと議員の方々も傍聴はしたいということで多分来ておられるんだと思うんですけども。

委員 (聞き取り不能)

事務局 市民の方もいらっしゃったので、そうするに誰が入って来られるかっていうのは極端な話わかりません。

事務局 ●とか下っ端とかどういった形で入られるかわからんです、写真撮られるのは。

委員 何もしゃべれない。

委員 議員さん (聞き取り不能)

委員 (聞き取り不能)

委員 さっきの人すべてが写真撮りに来られるということですね。

委員長 写真も、報道関係の方だけではなくて、個人的に来られている方も OK ということになるわけですかね。

委員 何に使われるのか意図もはっきりしないのに写真撮られるのも。

委員 最近、SMS とかブログをされている方がいらっしゃって自由に発言されているので何に使われるか。

委員 マスコミだけということ。

委員 個人にしたらまた拡散される。止められないですよ。

委員 「今日こんながありました」というのが新聞にでるんでしょうから（聞き取り不能）

委員長 それでは、マスコミは今日いらしているのは中国新聞さんなのですけども、その方による冒頭の写真撮影だけ許可するというのでよろしいですか。

【〇〇委員 4 時までということなので先に意見】

委員 野菜を提供しだしてから、13 年か 14 年かになり、初めて中に入らせてもらいました。生産者の立場から見たが、心の中ではじゃがいもの大きさも揃わないし、いろんな野菜も虫食いもあるし、生産者に合わせて受け入れてくださればいいのにと感じていました。今日の視察で設備とか人的なことを見て、お互いに譲らないといけないうのがよくわかりました。【中断、写真撮影】

施設については、法令が定められる前にできた建物はいけないところがいっぱいあるというのはよく理解できました。これを給食の保護者が全部聞いてくださればいいのにと感じました。これは大変なことだなというのはよくわかりました。

【議事①】資料説明

事務局 それでは、本日お配りした資料についてご説明いたします。

まず、「資料 11」をご覧ください。

「資料 11」は第 1 回の委員会でお配りした「資料 10」に対する本市の見解について記述しております。

本市の基本スタンスは、上段の四角で囲んでおります事を基本としておりますので、その考え方に立った見解となっております。

まず、1の「旧市内を4ブロック程度に分割し、各ブロック1施設を整備する。」というご意見に対してですが、同じ食数を提供するにしても、施設が増えればイニシャルコスト（初期費用）が増えます。また、1箇所と複数箇所では、維持管理経費を含むランニングコストにも開きが出てくることが想定されます。

2の「三次・十日市・八次の3つの中学校分に提供可能な施設（1箇所）を整備し、他の調理場は、順次建て替える。」というご意見については、3校分の食数に加え、他の調理場整備期間の2,000食を提供する規模の建設ということでありますから、将来的に提供するであろう食数以上の施設を建築することになり、適正な施設規模とは言えないと考えております。

3の「既存の調理場が現在有る場所に、施設を整備する。」というご意見については、各場所により条件は異なりますが、現在の衛生管理基準に適合した施設の建築となりますと、その建築する面積が確保できないところも多くあるほか、現在の三次・十日市・八次の調理場の一部については、都市計画法で定める住居専用地域となっており、共同調理場は工場とみなされるため、建築基準法の制限（用途制限）もあり、現状においては建設ができません。

また、先程も述べましたが、施設数が増えればトータルコストも増えるなどのデメリットが大きく現実的でないと考えます。

4の「既存の調理場を残す。」というご意見については、施設の老朽化及び、衛生管理基準を満たしていない施設も有り、安全安心な給食の提供が担保できません。

5の「将来的に、4,000食が提供できる規模の施設を整備する。」及び6の「全市で1箇所に再編すべきである。」というご意見ですが、現在の再編基本計画（案）にも記載しております4,000食規模の施設建設となりますが、第1回の委員会でお配りした資料5をご覧くださいますと、現在の人口推計のうえでは、令和6年時点で小学生の数が2,275人、中学生の数が1,310人、教職員の数が約430人で合計4,015人となり、将来的に全市内の小中学校の児童生徒及び、教職員の給食が提供可能な施設となると考えます。

最後に7の「衛生管理基準を満たしていない施設は活用すべきでない。」というご意見については、本市においても早期に解決を図りたいと考えております。

つづいて「資料12」をご覧ください、4,000食の提供を想定した規模別の初期費用（イニシャルコスト）の比較表となります。

面積・金額は標準的（一般）な数値となります。具体的な数値ではございませんので、参考程度にお考え下さい。

まず①には、その施設の調理可能食数、②は1施設当たりの施設の必要敷地面積、③は1施設当たりの建築面積、④には4,000食提供するための施設数、⑤は1箇所当たりの整備費、そして⑥に4,000食提供する施設を整備するために必要な額を記載しています。

同じ 4,000 食を提供するにしても、施設数が増えると建設に必要な建設費用だけでなく、敷地面積が大きく違うことが、お分かりいただけだと思います。

また、いずれのような調理場の整備を行うにしても、多額の建設費用が必要となるため、建設用地については市有地を有効活用していきたいと考えています。

続いて「資料 13」をご覧ください。

ハザードマップを添付しております。

本日添付していますのは、再編基本計画（案）で検討している旨記載しております酒屋地区のものです。参考資料として添付しておりますので、酒屋地区を適地として決定しているものではございません。

この資料でご確認いただきたいのは、ハザードマップには洪水時の浸水想定区域（例として三次駅あたりの薄水色部分）や、土砂災害警戒区域及び特別警戒区域（黄色及び赤色の部分）が示されていることです。

調理場を建設するにあたり、浸水や土砂災害が想定されていない区域に建設し、防災機能を持たせ、大規模災害発生時などに対応できる施設としたいと考えます。

長くなりましたが、以上で資料の説明を終わります。

【議事②】意見交換

委員 調理場の施設というのは、2階建てというのはダメなものですか。

事務局 2階建てはダメということはないです。敷地面積がかなり必要だと言われているかなと思うんですけども、建物以外に、配送のトラックヤードなど、かなりの面積が必要になってきます。配送校がどれくらいになるかで違ってくるんですけど、トラックや配送車もいるってことになってくると、どうしても建物以上のかなり広い敷地面積が必要になってくるように思います。参考として、ほかの施設では、1階は全て調理場で、2階が食育学習ができる場や、調理員さんの控室というのがあります。1,000食 2,000食 4,000食など、いずれにしましても、控室や更衣室が必要になってくると思います。そういうことで面積をとっている施設が多いと思います。

委員 保護者説明会の中で、アレルギー対応について今やっていることを継続してやるという返答されると聞いているのですが、「過度な対応はしない」という回答したように資料の中には書いてあります。この資料につけられている保護者説明会の時の内容が本当なんかだと疑問に思いました。吉舎・三良坂調理場が統合した時は、三良坂にいた栄養士もそのまま吉舎に行って 2 名体制で去年はやっていました。この 4 月から栄養職員が一人になっています。栄養士としての仕事もとても大変なのに、指導に行くところが増えて、栄養教諭としては指導に行けていないという

現実があるということを知っていただきたいです。地産地消、もこれまでと遜色なく使用できていると書いてあるが、交替で三良坂と吉舎を使っているので「遜色ない」ということばの表現は、どうなのか、栄養教諭は両方の生産者と連携しないといけないので、本当に忙しくて、今年はしんどい思いをしている現実があるということを知っていただきたいと思います。

今のところに建て替えられない理由として、居住地域だということがありましたけど、他市の特例で学校の中に建てられるのではないですか。庄原市東城町は、学校の敷地の中に建ててますけれど、あそこも多分居住地域ではないかと思うんですが、そういう特例っていうのが何か規模によって違いがあるのかな疑問があるのでお伺いしたいです。三次の場合、大きな川が3つあって3つの川が、この間の千曲川みたいな氾濫を起こすことも可能性として考えられます。そうなった場合に、例えば、酒屋に建てたとして、酒屋から大きな川を渡って向こう岸に給食を提供することができるのでしょうか。単純に考えても3つに川があったら3箇所建てるとというのが、防災機能としてはいいのではないのでしょうか。お金のことは別として、本当に防災のことを考えて、1つが潰れてもカバーできるというようなことを考えたら、大きな川を跨いで3箇所くらいがいいのではないかなという私の意見です。あちこちしましてすみません。

委員長 今回は施設設備を見せていただいたこととか、事務局の方からハザードマップを用いた建設適地の説明など、調理場の建設そのものに関わる部分を中心だったかと思います。今言われた居住地域について、規模によって許可が出るものなのかどうかということと、それから、防災を考える場合には3箇所いるんじゃないかというご意見が1つ今ありました。今回はまず、施設設備とか調理場建設そのものに関わるのがまず第一で、アレルギー対応や食育については、どのような体制をつくっていくかという、次の議題になってくるかと思います。

事務局 先ほどありましたのは東城ですね。

委員 東城の調理場が小学校の敷地の中に建てて今3年目～4年目になりますけれども、確か居住地域じゃないかなと、はっきり聞いたわけではないですけれども。

事務局 東城小学校ですね。わかりました。確認してみます。

委員長 他に調理場の建設に関して、または事務局の説明に関して何かご意見等ありましたらお願いします。

委員 三次と川地が何年度に造られて、どれくらい使用されているのか。今●の中でもお聞きしたのですが三次が40年？

委員 資料が付いてますよ。昭和53年が三次で、昭和56年3月が川地です。最新版●

委員 3年あとにできているんですね。

事務局 【資料掲載箇所の説明】

委員 ですから、かなりどちらとも古いんですね。

委員 三次市内で一番新しいのが甲奴。

委員 布野ですね。

委員 改めて見せていただいて危険性を孕んでいるというか●必要 ●ではないかと改めて見させていただきました。

委員 あまり最近中に入って見学できないので。

委員長 そうですよ。検便とかの関係で。

委員 今までもそんなに入ることはなかったんですが、見させてもらったのは数少ないのかどうか●孕んでいる●保護者の方も見られたときにやっぱり感じられることはあると思いますが、検便とかあるのでやっぱりお伝えするというか。川地は、赤いラインで入っちゃいけないところとか、青い線とかで区切ってあるけどやっぱり区切ってあるだけでした。

委員長 あれは非汚染区域と汚染区域の違いを示しています。

委員 でも線で仕切ってるんですよ、線1本。敷居か何か。

委員長 基本的にですね、この資料2 【学校給食衛生管理基準の説明】

で、今日見せていただいたのはどちらも、部屋単位での区分は全くない状況。

基本的には汚染区域から非汚染区域に行く時には、調理員さんは靴を履き替えるとかエプロンを外し換えるとかということをして作業に移らないといけないんで

すけれども、やっぱり線だけでしたらね、気を付けるといってもなかなかどうでしょう、そのへんのところ作業については。

委員 部屋があったら。

委員 今回建て替えをした方がいいという旧市内の施設は、どこもワンフロアで、部屋に分かれているところは無く、今日見たところと同じ状況です。非汚染区域・汚染区域ということを常に意識しながら、履物を変えたり、着替えたりしてどの調理場もやっている。

委員 部屋が分かっていたら、部屋の入り口がそれぞれにあるのでそこに靴が置いて、そこに行ったらそこ専用の靴や服を着用して入ることができます。今日視察したところだと、午前中はもちろん長靴を履いて仕事しませんが、歩くところは全部一緒です。午前中は？メイトという短い靴を履いて、午後は同じフロアを歩くんですよ。で、靴を履き替えてやっても歩くところは一緒なので、仕切り部屋ごとに分かれているところはもう長靴で調理室の中を歩くことは全くない。それで、部屋は逆走はできなくなってます。だからもう靴が跨ぐことは絶対にない、というような状態です。

委員長 手洗い施設も今はちゃんと肘まで洗えるような大きな施設が必要なんですけれども、視察したところは、小っちゃい手先しか洗えない。爪ブラシもちゃんと掛けてあったりもしましたけれども、無いところもありました。汚染区域から非汚染区域に行くところに手洗い施設っていうのが必要なんですけれども、それが無いからわざわざまた手洗いに行ってしまうという動線ができてしまって、今のような線は引いていても全く区別がつかない、同じ靴で歩いてしまうのと同じ状況になってるなあと私は見させてもらったのですけれども。

委員 今11月で部屋の中はそんなに暑いとも思わなかったのですが、夏とかクーラーで対応十分なのですか。

委員 クーラーは、前は私、十日市にいたんですがクーラーがなかったんです。40℃でした。40℃のデジタル温度計を写真に撮って、教育委員会に「こんなに暑いですよ」って送ったことがあるんですけど、そののちクーラーをつけてくださった。

委員長 そりゃあもう温度と湿度は凄いですよ、クーラーがない時代は。

委員 カビの発生が6月辺りは大変。

委員長 だから今はドライ運用というのを、水を流さずに、昔はこう水を流して掃除してたんですけど、作業するのにも水をこぼさないようにっていうことでしたけれども、今もドライ運用に努めていらっしゃるんですけど、はっきり言ってこう調理台にしても全然、ここ水今はドライ運用のものでしたら水が落ちないようにここに淵があるんですよ。全くそういうものはないですよ。

委員 後から買ってもらったものは何個かありますけれども、元々のはこんな感じで水が落ちるように。

委員長 だからそれを水が落ちないようにするってのは大変なご苦労だと思う。

委員 野菜なんかを切った後ザルにあげておくんですけど、野菜の汁が出てきますよね。それを落とさないために、下にパン箱の蓋みたいなのを置かないといけない。

委員長 ^{たらい} 盥を置いたりね。

委員 昔のことを思うとそのザルだけ洗ってれば済んだが、ザルの下に置いているそのパン箱も洗わなきゃいけない。それも1個だけではないですよ。それぞれのザルにぜんぶそのザルの下に作って、洗う作業もものすごい。そんなに直接関わらないけど出ている器具があるんですよ。それにすごく手間がかかって、午前中の片付けがなかなか済まない。今日なんか川地を見た後にすみません、三次では水をいっぱい落としてますけど、●ってことになって●ほんとにその大きな器具を水槽だけで洗おうと思ったら結構しんどいですね。大きい十日市なんかは大きな食缶も通るような洗浄機があるんですけど、うちの場合、食器しか通らるので、そういった器具は全部水槽の中で洗って、3回2回すすいで台車の上にのせて、保管庫の中に入れてってスイッチを入れて乾かしてそういう状態です。ドライのシステム、元々の●システムということを思ったら、ドライ運用をしているところはものすごい余分な器具が必要になる。片付けも。

委員 ザルの下に敷くものも、十日市だったら25枚くらいあるのがすべて湿っているんで片付けるのが。午前はドライ運用というか水を落とさないように作業しますが、午後片付けになると●なので、今日みたいに水だらけになるんですけど、次の日に調理のために●うつらないようにして●乾いているようにして●気をつけて

います。

委員長 今カビのことをおっしゃってましたけれども、そういう作業でしたら、きれいに水を落としてはいるけれども湿気そのもの湿度そのものは高いので、その間にもし何か菌がそこにあったとしたら、それが非常に増えやすい状況にはなりますよね。

委員 ●作ってくださる方の苦勞，大変だろうなという改めて感謝したい。食中毒が起っていないのに感謝したい。

委員 初めて見させていただいて、特にはじめのように、完全にくっついて土がついたものが入ってくる、そのすぐ隣に給食を提供するものがあるわけでしょう。あれ見たら調理員さん相当やっぱり気を使ってやっておられるんじゃないか。だから調理員さんの努力でやっているような施設じゃやっぱりもったいないのではないかという、新しく施設，統合してやるんじゃないかと、とにかくできるだけ早く衛生面のきっちりした調理施設を作っていく必要があるのではないかとつくづく感じました。

委員 中のみなさんのご苦勞かなり大変な仕事というのは実感で分かりました。今日いちばん三次市の中で統合していく施設で古いところというところを見せていただいたのだと思うんです。ドライとウェットという言葉を使っていたが、どういう違いがあるんだろうか？ウェットというのは意味として、一生懸命洗っておられたというのを指すと思いました。こういうのが老朽化で、この先は更新していかないといけないという感じは受けました。参考にするなら新しいドライっていうのと比較してみたい。水を掛けて洗わなければいけない部分と、ドライというのはどの程度のことなのかないうのを参考にさせてもらったら比較できるのかなと思います。見させてもらった視察については、昭和50年台の施設なんで、今、委員が言われたように、やはりこの先においてそれを継続していくのは難しいものがあるんだろうなというのは素人ながらに感覚でわかりました。

委員長 ドライシステムとは、基本的に調理をするときに、床に水を落とさない作業でできるものです。お家やレストランは、床に水を落としたりなんかしませんよね。だけど昔の魚屋さんなんかだったりすると水ばあ〜と流したりなんかして切ったりしましたよね。この台を洗うにしても水を流したりして、そうすることで床が濡れるわけですよね。そういう調理の仕方をウェットって言うんです。床に水を落とすことを何でいけないかというと、二次汚染に繋がりがやすいんですよね。水がある

ことで、そこに食中毒の菌となる黴菌^{ほいきん}がそこで繁殖してそれが全体に広まっていて、水があることで、跳ね返りますよね。その跳ね返り水によって、ここに置いてある、切ってある野菜とか、生で食べる野菜といったものが汚染されるとかということで、水を使わないことをしましょうというのがドライの調理なんですよ。

委員 今の今日見たところをドライでしたらいけないんですか。

委員長 ドライにしたくても施設設備上できない、難しいので非常にご苦労されてるんですよ。水を落とさないための。

委員 ●大きなんが入ってましたよね。あれが●にはない。ほとんどがフラットで、わずかあってもほんとに小さい。そこの端にちょっと溜まる場所があって主にそこに水が行くようになる。だから移動台の上で物を切ったりしますよね。さっき言われたように淵がちょっと高くなっているんですよ。その中で作業してその中が濡れても出ていくところに1か所穴があって、その下はもうに水を止められるようになってるんです。水が溜まってくると、その端っこの溜めるところの下に持って行ってそこでジャーって出る感じで、床には落とさなくて台だけで水が済むんです。

三次市内でいえば甲奴にしても布野にしても、今日みたいに全部着替えてもらわなくても、ちゃんと見学通路もあって、ドライ新し所三次市内でですよ。ちゃんとガラス越しに靴も普通につっかけスリッパを履いて見学ができるようないい施設が市内にはある。

委員長 今新しい●については今度3回目の時に下松で、4,000食の調理場を見せていただくことになっていきますので、それ見ていただいたら違いがよりよくわかるかなと思うんですけれども。

委員 こんなこと言ったら叱られるかもしれないんですけども●きれいになるんじゃないかと、感覚的にはね。

委員長 そうなんです。やっぱり食中毒の原因となるのが、水と温度とその菌があることなんですよね。湿度が高いというのは黴菌^{ほいきん}が培養する条件になっているので湿度を落としてということで、文部科学省の方もドライ施設にきなさい、ドライ運用をきなさいと言ってるんです。

委員 掃除としては水を流してきれいにするのはアウトではないですけど、作業をして野菜の水が下に落ちたりとか、器具を洗った時の水が床に落ちたりして留まるといのはアウトなんで、全体が終わった後に、ずっとドライだと埃がするので、それはやっぱり定期的にきれいに洗っている。(委員長 埃も) 水切りもして調理する朝には湿度も下げて水が濡れている状態がないようにするのが今のドライ運用です。掃除はするんです。

委員 (聞き取り不能)

委員 洗わないというわけにはいかないでしょうからね。

委員 器具もほとんど台車に乗っていたりして、移動が可能な機械が多いので、今みたいに固定して水道も床の方から立ち上ったりするようなどころはないんですよ。

委員長 野菜が入ってきて、洗って、切って、それから釜に入れて調理するとか、コンベクションを使うとかいうのにしても、今の施設の中で、無理やり置いているっていう感じなので作業動線がすごく悪いんですよ。だから、すごい調理されるんでも無駄に動かなくてはいけないところが非常に多いんじゃないかなっていうふうに思いました。

委員 空いた所に機械がはめてある、はめるしかなかったところばかりなので、まっすぐ行ったら近いのにそこは通らないとか、汚染するものがあつたりしたらそこを避けて通ったり●遠回り。

委員 毎日、翌日の計画を立てるんですよ。「〇〇さん、後の作業はこうするんですよ」いう段取りをするんです、その時に肉は汚いのでここは通っちゃいけないので、こういうふうに通りますっていう全部動線図を書く。野菜はこうに行ったらここで切る●ここの釜に入るますっていうそれが被らないように。

事務局 交差すると汚染する可能性が高いので。交差しないように考えて動線図を書くんですけど。

委員 それを●打ち合わせをされて実施されています。その書き物も昔に比べて●増えているので、昼の間に打合せをする時間も十分に取らないと、十日市なんか10人くらい調理員さんがいるので、ほんとに役割をきちっと分担してどこをどう通っ

て交差しないようにするなど、それを全部前の日に打合せします。

委員 私がいるのは甲奴調理場なんですけど、ドライなんですけど、ガラス越しに全体が見渡せる部屋があるんですよ。さっきの作業動線を毎日書かれてますけれども、私見てて、まず交わることが全くないです。調理員さんがですね、同じところを通るといようなことはない。それはなぜかというと、ある程度敷地広いからそれが確保できるんですよ。

今日の調理場は非常に狭いですよね。どうしても混線してしまうだろうなと思いますよね。だから本当にさっき言われたように、もうほんとに危険がいっぱいある調理場なので、新しい施設が早急に必要ですよ。

委員 今日実際に見させていただいて、イメージ的には非常にきれいにされている。古いのは古いんですよ。昔自分たちが学校に通っていたころ給食室によう行っていましたがね、土間の打ちっぱなしですよ。そういうのに比べたらまだ、きれいだなっていうのは、実際にはきちっと管理されてやられているのもよくわかったし、でも大変だろうな。衛生管理基準に全然当てはまらんですよ、どう見ても。どちらにしてももう建物自体はダメだっていうのは分かっているわけなんですから、施設を1か所にするかさっきの●っていうのは別にして、話自体は早期に進めていかんといけないんじゃないかというのは感じたんですよ。

【議事③】その他

事務局 私からは、次回第3回の視察の概略を申し上げます。

まず、日時ですが、11月29日金曜日です。

行先は、山口県下松市にあります下松市立小学校給食センターです。

集合場所ですが、みよしまちづくりセンターで、出発時間は、8時30分です。

11時30分から2時間程度視察を行います、その中に給食の喫食が含まれています。

13時30分に出発し、16時30分頃帰着予定です。

給食を喫食するにあたり、255円必要になりますので、お手数をおかけいたしますが、あらかじめご準備のほどよろしくお願いいたします。

なお、今回の視察での検便は不要です。

委員長 今回見せていただいたのは古い調理場で、新しいのが見たいということで、3回目の時は見せていただけるということでも楽しみではあります。4,000食の規模のセンターということなんですけれども、基本的な案としまして4,000食というのを市のほうで考えて案として出していますので、このところにつきまして「資料

12」の説明のところ不足の所がありますよね、ちょっと説明が足りてないというところがなかったですか？大丈夫ですか。

委員 下松に視察に行くのはいいのですが、多分あそこも統合されたのじゃないかと思うんですね。そういうことになれば、地場の農産物をどういうふうに今やっておられるのか、前はどのような形だったのか、それをどういう形で今の形態にされたのか、そのへんを聞き取りしておいていただけると大変ありがたいんですが。

委員長 また行ってからもその説明をしていただけますよね。

事務局 今のところ食育の関係とか、地産地消の問題とか、アレルギー対応も含めて質問を投げかけていますんで、それに沿って「うちはこうしとるよ」という回答を含めた説明をしていただけるようにはなっていると思います。

委員長 防災のこととかもありますかね？

事務局 問合せしている主なところでは、事業的なものとか、事業スケジュールについては事務的なことになってくるんですけども、調理業務は今どういう状態、配送業務はどうか、学校での配膳はどうにされてるか、食材の購入先はどういう線引きをされてるとか、地産地消はどういう形なんですか、食物アレルギーはどういう対応されてるんですかどれくらいの数されてるんですかアレルギーの種類は何々に対応されてるんですかとか、栄養士の全体の配置状況とか主なところそういった質問状を出しています。もし、聞いておきたいなというのがあれば、追加で質問しますので教えていただければと思います。来週までであれば大丈夫と思います。

委員長 何かありましたら、事務局までお願いします。【議事終了】