

給

食

一般質問

高橋 圭一
(ごまの森にも所属しない議員)



八木駅南 1,100 坪

ければならない事業であった。その結果、就任した当時は、財政上厳しい部分も確かであったが、全く動いていなかったわけではなく、優先順位をつけ動いてきた。新たな三大事業は、今、取り組む必要があり、先送りすることは到底できない。先送りし、負担を残すことはしたくない。その1つの手法として、今回 PFI や PPP 方式を選択した。期間は長くなるがしっかりと取り組んでいきたい。

問 本市では、昭和34年に晩成小学校で給食を開始し、昭和42年には全小・中学校で実施となった。その後、新設小・中学校については創立当初から給食を実施している。平成10年に白檀共同調理場ができ、平成15年から給食の民間委託を始めるなど、本市は先駆的である。平成25年9月号の広報に「給食拝見」とあり、日本の給食が、明治22年から始まったことや、当時の献立などが掲載されている。市長の給食の思い出を聞きたい。

答 脱脂粉乳は、クラスに何人かは飲めない子がおり、小学5・6年生の時に牛乳が出てきたと思う。米飯が出たのは、万博の頃からだと思っ。いろんなものが出てきたので、好き嫌いは全くなくなり、良い経験となった。そして、食事は非常に大切であることを教えてもらった。

問 同じ広報に、平成20年6月「学校給食法」が改正され、「食育基本法」と相まって、学校給食が単なる栄養をとるための食事ではなく、学校教育の一環であるということが明確となり、食育推進の観点を取り入れられたことが載っ

ている。栄養教諭・栄養職員等3名で、献立原案作成をし、そして献立原案検討会を行い、最後に献立編成会議と進められ、食材購入、調理、子どもたちへ、という流れだと思いが、タイムスケジュールを聞きたい。

答 献立の原案作成は、給食提供の3カ月前に作成し、間を置かず同じく3カ月前に献立原案検討会を開催し、その後、2カ月前に献立編成会議を開催している。

問 食材の購入と納品は、各小・中学校、共同調理場に食材が納品され、購入食材の検収、PTAによる食材点検という流れだが、今年2月に大阪鶴見の小学校で、調理員が、アルバイト職員に、給食用の米と塩を持ち帰らせた事件があった。食材の管理体制を聞きたい。

はチェックできる体制である。米飯は、炊飯されたものが納品されるので、そのような事件は起こり得ないと考え

問 子どもが食べる前に、校長先生が検食し、安全確認をしているが、検食により、問題発覚や未然防止につながった事例はあるのか。

答 かつて市内の学校で事故があり、今は校長先生が給食提供の約30分前に検食している。それ以後、事故的なものは起こっていない。

の購入方法の検討や、学校給食費の妥当性や、滞納処分の進め方や、学校給食の献立編成のやり方などを審議している。

問 「檀原の教育」に、衛生指導管理と物資の管理とあり、「すべての原材料及びび食物の一定量を2週間冷凍保存している」おり、物資の供給も2ルートにしていると聞

答 設置当時は、最大で2千食の調理能力があったが、メニューの多様化やアレルギー