

「第1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①】事務局説明

事務局 ア)のスケジュール及びイ)の資料説明をさせていただきます。

まず、本委員会の大まかなスケジュールをご説明させていただきます。

本日、第1回目の委員会では、本委員会設置の趣旨についての確認と、市が平成30年3月にお示ししている「三次市学校給食調理場再編基本計画(案)」を主な資料として、またその他の資料も参考に、意見交換を行っていただきたいと思っております。

第2回以降のスケジュールですが、第2回・第3回委員会は、学校給食調理場の現地視察を計画しております。いずれも、11月中で行いたいと考えております。

日程については、後ほど、ご説明させていただきます。

12月中には、第4回委員会を開催し、視察を踏まえ頂戴した意見を反映させたもので、「学校給食調理場整備の基本計画」のたたき台としての案を作成し、ご提示します。

最終的な修正やご意見をいただき、1月中旬を目途にして、第5回委員会を開催し、最終案の確定をしていきたい、と、このようなスケジュールで進めていく予定としております。

次に、資料についてご説明させていただきます。

本委員会の資料として、ファイルにしてご用意させていただいております。ファイルを開いていただくと、一番はじめに、資料一覧があるかと思います。

この資料一覧の番号順に、資料番号の見出しを付けて、ファイリングしておりますので、ご覧いただければと思います。

それでは、各資料について、概要を説明させていただきたいと思っております。

まず、資料1をご覧ください。

こちらは、「三次市学校給食調理場再編基本計画(案)」でございます。先ほど申しましたように、市が作成し、平成30年3月にお示した、こちらの資料を基にして、検討を進めていただければと思います。

市が提案した再編(案)としては、旧市内の各調理場を1箇所に統廃合し、老朽化や衛生管理の課題、中学校のデリバリー給食の課題を解消する形で、整備していきたいというものです。

25ページ以降の資料編に、各調理場の施設概要の一覧やデリバリー給食に関するアンケート結果を掲載しております。

次に、資料一覧の2と3です。

学校給食は、国の示す基準に則って調理・提供されることとされています。

資料2は、「学校給食衛生管理基準」、それから、資料3の「学校給食における食物アレルギー対応指針(抜粋)」,いずれも、文部科学省が示したものでございます。説明を先に進めさせていただくため、この場で読み上げませんが、このような国が示す基準などの、基準や指針に則って、学校給食調理場は運営されることとなっています。

続きまして、資料4をご覧ください。

公共施設の維持管理に係る三次市の方針がございまして。こちらの資料はダイジェスト版ですが、この「公共施設総合管理計画」に示される方針に基づいて、公共施設が維持管理されていくこととなります。

続いて、資料5をご覧ください。

学校児童生徒数の推移を平成30年度から令和6年度まで推計した資料でございまして。この資料は、平成30年度時点で、その年以降を推計したものでございまして。本年度、令和元年度をご覧ください。

令和元年度は、小学校児童の合計が2,669人、中学校生徒の合計が1,323人と推計されております。

それから、表の一番右が令和6年度の推計です。

令和6年度では、小学校児童2,275人(394人減)、中学校生徒1,310人(23人減)に減少するであろうと推計されております。

(小中学校児童生徒あわせて、407人の減が見込まれます。)

児童生徒の減少も含め、三次市全体の人口の減少は、先ほど見ていただいた資料4の「三次市公共施設総合管理計画」における考え方の基本ベースとなっております。また、市の再編(案)における調理場整備で、新調理場で提供しようとする対象の児童生徒数は、ピンク色の網掛けがしてあります。その合計数が、表の外が一番下に同じピンク色の網掛けがしてある数となります。

対象となる児童生徒の合計は、令和年度の3,052人です。

これが、令和6年度では対象児童生徒数が2,845人と、5年間で207人の減と見込まれております。

次に、資料6をご覧ください。

「平成30年度栄養教諭・学校栄養職員による「食に関する指導」集計表」は、昨年度、平成30年度の実績を資料にさせていただいたものです。いわゆる、「食育」について、栄養教諭、学校栄養職員が取り組んだ実績となります。

「食育」は、「給食」だけで進めていくものではありません。

児童生徒の成長、家庭生活のあり方や生き方について、教科指導はもとより、教育におけるあらゆる場面をとらえて取り組む、幅広く、そして深い分野であります。

「食育」を推進するためには、栄養教諭・学校栄養職員の質の向上も求められることとなります。

次に、資料 7 ですが、「平成 30 年度三次市学校給食調理場地場産物活用率（米無）」とあります。

三次市内で収穫された野菜と果物が、学校給食調理場でどれだけ使用されたか、使用された食材数の割合をお示ししております。

お米、肉、魚は含んでおりません。

なお、お米に限定した場合、三次産の活用率は、100%です。お米は全て三次市内で収穫されたものを使用しています。

続いて、資料 8 をご覧ください。

冒頭の教育次長のあいさつの中にもありましたが、昨年度は、保護者説明会を年間 6 回開催させていただきました。

その開催状況と、保護者の方からいただいたご意見やアンケート結果を取り纏めたものでございます。

資料 9 は、本年、令和元年 5 月 1 日現在の調理場の職員数や、学校給食施設等の状況でございます。

施設については、資料 1 の再編（案）とも併せてご覧いただくこととなりますが、衛生管理基準に示されるドライシステムであること、それから、耐震基準のそのどちらの基準も上回っていないのが、三次共同調理場、川地小学校、十日市小学校の単独調理場でございます。

この 3 施設を含む、旧三次市内の調理場を更新しようというのが市の再編（案）となっております。

最後に、資料 10 をご覧ください。

三次市としましては、資料 1 の「三次市学校給食調理場再編基本計画（案）」を提案させていただいておりますが、これとは別に、その他のご意見をいただいております。この資料 10 でお示しさせていただいております。

以上、資料の概要を説明させていただきました。

この他にも、検討していただく中で必要な資料については、本委員会の中でご意見をいただければと思います。どうぞよろしく申し上げます。

【議事②】意見交換

委員 委員会において、あまりに課題や考えることがたくさんあると思う。進め方というのは意見を出す中で、これはどうか、あれはどうかという話で進められるのか、それとも、7つの調理場の構想において話を進めるのか漠然としているので、考え方進め方を聞かせください。

事務局 基本計画案 12P をご覧ください。

市内説明会開催をしまいりまして、いろいろな意見の中で“老朽化施設を早く解

消していただきたい”というところでは共通意見であったと思います。

今回検討していただく内容は、再編計画案 10P、旧三次市小学校と旧三次市のデリバリー給食している中学校 5 校を新しい施設にしたいというところで、事務局の案としては、1 箇所をしたいということを案で示させていただいています。学校給食調理場の整備にあたって、1 箇所で良いのか複数箇所が良いのかを検討していただきたい。

資料の「三次市学校給食調理場整備計画策定委員会設置要綱」第 2 条にこの委員会で検討していただきたい内容を示しております。

(1)規模に関する事項；1 箇所が良いか、それ以外が良いか

(2)建設予定候補地に関する事項；仮に 1 箇所だったら何処が良いか、2 箇所だったら何処と何処が良いか

(3)アレルギー対応に関する事項；新たに作る調理場でアレルギー対応をどこまでしていくのが良いか

(4)食育に関する事項；食材の地産地消を含めて食育に関する事項

(5)多機能化に関する事項；・防災の機能を持たせる・食育に関する施設の整備などについて検討していただきたい。

委員 ここで求められていることは、今説明されたことに対して疑問点を出せば良いのですか？

私の思いは、(1)～(6)項についてこの委員で協議、ある程度の方向性をという思いだったので、あまりにたくさんを一度にというのは無理と思ったので、今日も残り 45 分でどのような形に納めていかれるのかなと思ったので聞いてみました。

委員長 10P 再編パターンでの 1 調理場方式、7 調理場方式、13 調理場方式について、事務局としては、7 調理場方式が適切と考えておられるのですね。

このことについてご意見をお願いします。

委員 古い施設を全部 1 つにするという話をされたので、現場で働く者としては、君田、三和については、O157 以前の建物なので、耐震はクリアしているかもしれませんが、ウエットなので、もしドライ方式に改修するとなると、排水溝など全部ひっくり返すことになり、建て替えしたほうがあっさりして良いのではと思います。

栄養職員 6 名いるのが 1 つのセンターになると 2 名になります。資料 6 番「食に関する指導時間」栄養教諭だけ見ても平均 31 時間になっていますが、県内では 100 時間を目標にしろと言われていています。去年の県平均は 58 時間です。こういう指導を積極的にしなさいということで、学校にできるだけ呼んでいただくように努めていますけど、自分たち栄養士で、発注・献立・衛生管理もある程度責任を持って

ということになると、呼ばれても全部行くことができなかつたり、忙しそうだから声も掛けられなかつたという先生たちの声もあります。平均値をクリアしていないのが現状です。2名になると、配送校は減っていないのに栄養士だけ減らされてもしんどいです。その上、これ以上に食育のと言われてもかなり難しい。アレルギーについても、14P アレルギーについてもマニュアルに沿ってと言われますが、市町村合併前にやっていた小規模施設の親切的なアレルギー対応をかなり無理してやっているのが現状です。古い施設では、本当に神経を使いながら、こんなものまでという対応をしているのが現状です。大きなセンターにするのであれば、どこかで線を引いてもらわないと、事故を起こす元だなどと思っています。ひどいアレルギーの子の対応など、対応できる子どもと、出来ない子どもがあつてはいけないし、現場で事故を起こしてもいけないし、今だったら学校に行って個別対応ができますけど、大きなセンターになると、よっぽど担任の先生や学校側がしっかり関与してもらわないと、せっかく作ってもその子が食べるまでは、安心できないという点では心配が増えます。三次市では、ずっと組織を作つてどこか納入替えすればくるようなシステムをしてくださいと栄養士会でお願いしていますが、合併前からの其処此処でお願いしていた農家から直接もらうというところが多い。今ジャガイモなど 20 kg 30 kgなのが 10 倍になるものを使おうと思ったら、それなりに形も整えてもらわないと仕事はできない。量も揃えてもらわないと地元の農家だけでは難しい。形や大きさの違うものを作業するというのは本当に大変です。地産地消も組織を作ってもらわないと現場はしんどい。

委員長 7 調理場方式ということでまず意見があつてそれについてのアレルギー対応、地場産品についてご意見でしたけれども。

まず、栄養教諭の食育について市としてどのように対応していくよう考えているのか。

事務局 4,000 食規模でしたら、県では栄養士 2 名が基準です。視察等行かせてもらう中で、他の市で職員を加えていくところを見てきていますので、体制は、市で整備していかなければならないと考えています。

委員長 県職は 2 名ということですが、食育について、市職の栄養士を考えているということですか。

アレルギー対応についてはいかがでしょうか。

三次市のアレルギー対応は、お医者さんの診断を学校に提出され対応を決定されています。献立によっては基本除去食、個別対応とかという対応をしているとい

うことです。

今、各学校で対応はまちまちで、三次市全体で統一的な対応ではないということです。

事務局 アレルギー対応については国の基準を基に三次市独自のマニュアルを作成してH29年度から運用開始しております。その中で完全除去ということで、学校によってはマニュアル通りに必ずしもっていないところもあります。

事務局 必要なのは、子どもたちの安全確保が一番にあります。それに基づいて対応していくのですが、原因食物の完全除去対応を原則としていることと併せて、調理場の施設や人員等考えて無理な対応は行わないというようにしていきたいと思っています。過度に複雑な対応も一部されている学校があると把握しています。ではすぐ、“今年から止めますよ”というのもなかなか難しいところもあると聞いています。徐々に人員等鑑みながら、過度に複雑な対応は行わないように、無理な対応を行うことがかえって子どもの安全を脅かすことになってはいけないので、これから保護者とも協議する中で進めていかなければならないと思っています。

委員 合併前の市町村の調理場が、やっていたことを続けてやっている状況なので、主要品目、アレルギー以外のことも続けてやっているところもあります。過度にならないようにといわれましたが、教育委員会からは、各調理場に任せると言われています。

今までやっていたことを止めるわけにもいかず、除去が基本と言われますが、特にメインディッシュが魚の場合の対応に苦心しています。副菜の場合は、基本除去食の対応をしますけど、除去が基本と言いながら代替食の対応をしています。弁当を持ってきていた子も、年度替わりには対応しますので、新規採用の栄養士が配属になって慣れないところで、新しい子、アレルギー対応しなくてはいけないということもあったりして今年に入って現場で負担になっている。

教育委員会の方でラインを引いてもらえませんかと言ったら、其処其処の運営委員会でやりなさいと指導がありました。運営委員会は、場長さんは校長先生ですから、今までしていたことを3月限りでやめます4月からお弁当をお願いしますとなかなか言いにくい。現場の栄養士、調理員は、複雑な対応がないかどうかピリピリしながら気分を使ってやっています。

わかめやジャガイモもダメなど、使えない食材が多くなっています。混乱している職場もあります。きちんと線を引かれるのであれば、教育委員会としての“三次市はこういうふうにします”と言ってもらわないと、保護者の方も旧町ではやってきているのに何でやってもらえないのかということになったらおかしい。

アレルギーについては、いろいろ疑問があります。

大きな施設になって、きれいな施設を作って専用の部屋を作ってもまちまちな対応をしておくと、学校に行った時に栄養士が現場にほとんどいないわけです。来たものを学校側が細かい対応をして子どもが間違いなく食べられるような流れにしておかないと事故の元なので心配です。

委員長 食育の推進についても三次市として、今は、其処此処の調理場で対応しているところを、大きな調理場を建てるということで、基本的に三次市全体児童生徒が同じように食育を受けて、同じようなアレルギー対応を受けるとというのが大事なことでと思いますのでよろしくをお願いします。

【廿日市市大野の事例】大野東中学校、大野学校給食センターに行くことがあります。そこは昨年9月から稼働しております。廿日市の大きな廿日市給食センターは8,000食くらいです。大野の給食センターは2,500食くらいですけども、廿日市給食センターは県栄養士が3名おりまして、大野の給食センター県費が2名おります。廿日市市の基本精神は、同じような食育ができるようにということです。小学校3年生、小学校4年生、中学生1年生が施設見学をしています。アレルギー対応においても2,500食のうち80名分を、今は対応しています。調理場もアレルギー専用のコーナーを作っています。大野では1から全部アレルギーのことは調理場の中で対応しています。きちんとした方針を持つことが必要を思います。地場産物についても大野では、廿日市給食センターとはなるべく違ったものを出すようにしています。学校給食の担当者を付けていただいたと聞いています。

委員 既存の中でやっている地元のみなさんは、がんばって自分の所の調理場に届けたいということもあるので、新しいところができただけでバツサリというわけにもいかないということもある。

一様にすぐということも難しいというか、判断をしていかなければいけない。地産地消で地元のを地元の子どもたちへということは大切なことだと思います。できるところをできるようにという考え方の中で判断をしていくべきだと思います。

委員 100%地場産は難しい。一部分であっても地産地消のものを入れられるような体制づくりが必要。常に使うものは、農家さんに年間計画を示し、話し合っ、しっかり三次市も地場産を使ってほしい。

事務局 地場産品の活用は、課題と思っている。出したいという農家の方の思いをいかに受

けて調理場に届けるかという、集荷の仕組みをどうしたらいいのかなという思いはあります。このようにしたら集荷がしやすいとか、ここに集まったものを使ったらどうかとかをJAの方、生産者の方に是非伺いたい。

委員 これがいいというやり方はないと思いますが、提供をしておられる方たちを1つのグループにしてその中の調整を最終的にJAの方にさせていただくのがよいのではないかと思う。

集める箇所を現在産直市に出すような形をされていますので、その中に組み込んでいただいて各地域で給食用の食材として出していく。

大きさが違う食材を料理する方はお困りだということは聞いていますので、その調整は農家の方自身のグループの中で調整していくような形でないと、受け手も大変な労力です。地元の方も農家だし、保護者の方も顔を知っている。大きくなっていく、民営化されると、やり取りが非常に難しくなるので、集荷はある程度集めていただいてそこからまとめて提供するという形をとった方がいいのではないかと、そうすると生産計画が立てやすい。個々の農家も大量に生産しているところもあるので調整できるだろうと思います。

そういう形が市としては一番いいのではないかと思います。

委員長 次に施設についてです。

委員 既存の施設を残すということだったのですが、君田、三和にしても不良・改良もかなり多い。すべて新しい所から提供されるものはきちっとしたものが出てくるけど、まだ改良も間に合わない所というのはリスクを抱えたままやられるので、子どもには平等にきちっとした安全性の高いかたちでやっていただければ最高だと思います。

将来的には、小さいところを残していけるのかという、集中化していこうということを経営的に10年後20年後を考えておられるのなら、それだけの規模を現時点でも確保しておかないと、建物なのか敷地なのかそれを含めたものを検討したらいいのではないかと思います。

事務局 将来を見越した建物、面積を確保という意見ありがとうございます。

考えていきたいと思っています。

資料に児童生徒数をつけております。旧町村の子どもの減が顕著に現れてきています。施設の今残すようにしている施設も老朽化してきますので、その時新しい調理場でこの規模を持っているという考え方は大事だろうと思います。ただ、今は使えるわけなので、使えるうちは使っていきたい。

大規模な修繕はしなくて傷んだ時に、大きな調理場から運べるような方法を考えております。いつそうなるはかわからないが、カバーできるようなものを考えていきます。

今日のご意見を今後参考にしていきたいと思っております。

委員長 次に、特にアレルギーに関しまして何かありますか。

委員 アレルギーについては、大変だと思います。私の子どもにはアレルギーはないですが、周りの保護者さんにはアレルギーを持っているという子の保護者もおられます。弁当対応も大変というところを考えると、みんなで同じ場で同じものを食べてもらいたいというのは親としてはある。そこをどうやって作っていくのかということ、課題として捉えていただくとありがたいと思います。

委員 保育所の方では、診断書を提出するから対応してほしいということがあります。自分の子はアレルギーといってもそこまでではないが、かなりひどいのであれば、先生も大変なんだろうなということはあるので弁当に切り替えていくのも有りなのではないかと思っております。

委員 アレルギー対応のことについてもそうですが、個人的な意見は言えますが、代表としての意見となると責任が重たいです。いろんな中学校区で説明されてきたことは聞いています。実際、アレルギーを持っている子どもさんをもつ保護者の方もどうなるのか心配しておられます。説明会に出た出席率と意見の資料がありますが、求めたもののその後どうなったのかという保護者もおられる。個人としての意見は言えると思っております。

スケジュール的に、学校に持って帰って検討して、次はどうなるのかなということがあります。

事務局 1月までに委員会としての意見をまとめていただきたいと思います。

委員 すべてを決めてしまうということですか。

事務局 決めるというか、いろいろなところからご意見を出していただくよう考えています。

委員 時間が短いのではないかと心配しています。

委員長 委員会が1月までということでは何かの形にしていくわけですけれども、PTA保

護者の皆さんの意見をまとめる時間がないということですか。

委員 説明会されたですよ。

私は行ってないですけども、いろいろ保護者の方は、行かれていろんなこと言われてどうなんですか、こうなんですかと聞かれたと思います。それに対して市としてどうされたのか。

この中で話をして市の方向としては、こういうのに出ていなかったら何もわからない。“ああ～、するの？”そういうレベルなので、こういうことなのでご理解くださいということであれば、格好はつくのではと思います。

市P連で集まりますが、月1回程度です。

今回も負担を感じてやっているところもあるし、地区によってまちまちだし、極力無駄なことはしたくないという方が増えています。サラリーマンでは、平日は出席は難しい。まず中の体制をしっかりまとめないと。現場は大変です。責任の所在とか、実際やりにくいのではないかと思う。替わられたときに次の人に引き継ぎ、ここまで規模が大きくなってきたら、現場現場で違いがあってはいけない。子どもが減っていくので、遅かれ早かれ統合はしていくかたちにはなるかと思う。もっと煮詰めてないと事故が起きるのではないかなと思う。私の頃はアレルギーのことはなかったんで、みんな同じものを食べていた。今はそういう世の中なので、そういうことをしっかりしておかないと、気になる人がおられるのではないかと。そこらあたりを話して統一的な対応にと言われるのが、何で私にくるの、みたいなことをおっしゃられているのだと思う。

委員 生産者の立場から言うとよくわかります。

初めてこういうところに呼ばれて、こういうことになっているのか、今初めてこういう数字を見たようなことで、かえって一緒にやっている生産者と話もできないし、田幸だけではなくてほかの生産者とも話合っておかないと“あんたが言って決めたんじゃけ”と言われては困る。意見は意見ですけど、決めるときには少しはいろいろなところの意見も聞いてほしい。

委員 (聞き取り不能)

委員 個人的にはこの案もいいと思うんですけど、より多くの生産者の意見も聞いてほしい。

集めてくるのが仕事なのかもわかりませんが、その時間がない。

委員 すべてを反映するのは難しいが、どこかで折り合いをつけてやらないといけない

だろうけど、きっちり説明だけは市としてきちんとしておかないと。

委員 農家の主婦ですから、よそのほうによう言いませんので。もしか●人があれば教育委員会のほうで●農家のほうに。

委員長 (聞き取り不能)

今まで●三次市●市としてきちんとした方針を●まとめて示して●みんなから●時間がないということですから。

議会に慣れて●知らない。

(聞き取り不能)

意見を聞いたのを返してもらっていない。

塩町学区で●

市のほうはまとめて、こういう意見いただいたけど反対はなかったそれを広く保護者の方に話していない。

●生産者の方●

持って帰られる●難しいけれどもどこか広報●ご意見あれば●窓口を開いておけば (聞き取り不能)

委員 ●は3回から2回●した。今回が最終。

委員 ●その場があるかなと思った。

委員 負担がある●も負担になる。

委員 そういった場がないとなれば、難しいと思います。

委員 (聞き取り不能)

委員 聞いてない 知らないと。

委員 ●市の方々は毎月1回●会があるので (聞き取り不能)

アレルギーのほうは、年間●小学校22校あります。2×22●小学校44●大きい学校もっとあります。それを栄養士養護教諭校長保護者●2名の栄養士でやらないといけないというのもあるので。

アレルギー●産地●放射能に関して (聞き取り不能)

委員 この委員会そのものが、非常に大きな検討事項を抱えていて、皆さんそれぞれ今後どうなっていくのか見えていないので、非常に不安な気持ちになられています。今後ここで出た意見というものはどうなっていくのか教えていただきたい。

事務局 私たちが検討していただきたいことは、建設に向けてのことです。どのような給食調理場を作っていくべきかというところのご意見をいただきたい。意向としては、作らないという方向ではなく、もう作っていかないといけない。新しい調理場を作ってはいけないという意見はなかったと思います。ただ自分の所は残してほしい、4つにしてくれ、2つにしてくれとか意見はありましたが、新しい調理場を作っていかなければ、老朽化、耐震、衛生的、デリバリーに関して放っておけないというところの共通認識はいただいたと思います。まず、皆さん方にはそれぞれの立場からどういう調理場を今後建てていくべきなのかというところのご意見をいただきたい。それについて、個々の付け加えられる思いとかあれば、たとえば多機能化にしても見学コースがあったらいいとか、親子がキッチン教室ができるようなところがあって調理員さん、栄養士さんに教えてもらえるようなスペースがほしいとか付加価値的なもののご意見をいただいて、新しい調理場はこんなものが欲しいというものをいただければと思っています。いろいろ意見をいただいたなかで、自分たちが出荷した野菜をこれからも使ってもらいたいという意見もよくありました。では、どうやって集荷したらいいのか、集荷の仕組みできれば安心して出させていただけるようになりますし、今後の運営計画に入れていかなければならないと思っています。様々な意見を伺いながらまずは、新しい調理場をどのようなものを作っていくのかご意見をいただきたいとっていて、意見をまとめたものを次回に出させていただいて、概ねこういう方向ではないでしょうかというところを2回3回、視察なども入れながら話し合いの機会を持たせていただいて、12月1日に向けて具体的な内容を出させていただければと思っています。その案は、事務局のほうで示したいと思っています。思われていることと違ったらまた伺います。

委員 新調理場を1箇所とか数箇所と言われたが、検討の余地はあるのか

事務局 事務局の案としては旧三次市内に1つとっていますが、こうすべきだという意見があれば伺いたいと思いますし、委員の方一人のご意見かもしれませんしそれが総意になるかもしれませんが、この委員会の中で報告をお示しいただければと思っています。

委員 和田小学校は学校が避難所です。もしも災害があった時に運べるのかという心配があります。

(聞き取り不能)

今いろいろ災害が起こっている中で、防災機能があるというのはいいと思う。

委員長 食育のこと、地産地消のこと色々な意見をいただきました。

不安に思っているのは、こういう状況●補足な形ではなくて●次回どのような。

事務局 学校も含めていろんな方の意見を聞く場がもっとあってもいいという話でした。市P連から出ていた意見については、市P連の会長さんを含めて話をさせていただいて、どのようにもっていかうかというところを一緒に考えさせていただければと思います。宿題は宿題として考えさせてください。

委員長 次回の委員会の説明をお願いします。

【議事③】視察について

事務局 次回の日程について、先ほどもご説明させていただきましたが、もう少し詳しい内容説明とお願いをさせていただきます。

次回、第2回委員会は市内給食調理場の現地視察を計画しております。

場所は、三次共同調理場と川地小学校調理場で、日程は、11月8日(金)の午後1時30分からということで計画させていただいております。

この調理場2箇所の視察と、視察後に、三次市民ホールきりり、意見交換を予定しております。

市内の調理場視察については、見学コースが整備されておきませんので、調理場内入る際には、検便を行い、「異常無し」と認められた者しか入れません。

委員の皆さまには大変お手数ですが、本日、検便用の容器をお持ち帰りいただき、10月末までにご提出いただくようお願いいたします。

※提出は、返信用封筒で、検査機関への提出とする旨、説明。

また、第3回委員会では、市外施設の視察ということで、山口県下松市の学校給食共同調理場にまいりたいと思っております。先方との調整により、日程を11月29日(金)とさせていただきます。そちらの施設で調理・提供されている給食の試食も予定しております、この日は、お時間を終日いただくこととなります。

いずれの視察につきましても、日程の詳細は、またあらためてご連絡させていただきます。

お忙しいとは存じますが、どうぞよろしくお願いいたします。