

平成29年度第4回江別市学校給食用食器検討委員会議事録

日 時	平成29年9月28日(木) 15時00分～15時47分
場 所	江別市立学校給食センター 研修会議室
出席委員	泉山委員長、服部副委員長、福士委員、長谷川委員、東川委員、鈴木(律)委員、三好委員、鈴木(正)委員、西委員、東委員、菅沼委員(11名)
欠席委員	遠藤委員(1名)
事務局	渡部教育部長、萬教育部次長、鈴木給食センター長、森山業務係長、福井業務係主任(5名)
傍聴者	2名
会議次第	1 開会 2 部長挨拶 3 説明・報告事項 (1) 京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について (2) 竹箸の製造状況について 4 協議事項 (1) 平成31年度以降の箸の選定について 5 閉会
配布資料	・別紙資料 京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について

▼会議内容

【資料確認】

○給食センター長

本日、お手元にお配りしました資料は、・次第、・江別市学校給食用食器検討委員会委員名簿、・次第、・江別市学校給食用食器検討委員会委員名簿、・別紙資料 京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等についてとなっております。

不足等ございましたら、事務局にお申し出ください。

(不足等なし)

○給食センター長

本日は、遠藤委員が所用により終了次第到着するとの連絡がありました。鈴木委員からは連絡はありませんが、到着しておりません。現在のところ、全委員12人中、10人の委員のご出席をいただいております。過半数となっておりますことから、本会議が成立しておりますことをご報告いたします。

それでは、ただいまより、平成29年度 第4回 江別市学校給食用食器検討委員会を開会いたします。

開会にあたりまして、渡部教育部長より挨拶を申し上げます。

【教育部長挨拶】

○渡部教育部長

皆さん、こんにちは。

この学校給食用食器検討委員会も回数を経ること4回目の会議となります。最初の会議の段階から、非常に中身の濃い協議をしていただきまして、事務局でも箸の見本を用意させていただいて、前回もかなり具体的な議論が煮詰まってきたかと思えます。間もなく江別市の箸の選定の骨子についても、一定の方向性がまとまるのではないかと期待いたしまして、本日の会議をよろしくお願ひしたいと思えます。昨今、学校給食もいろいろ異物混入などの問題もございしますが、幸いながら江別市では大きな事故に至っておりません。これもひとえに皆様方の多方面のご尽力のおかげだと思えますので、感謝申し上げたいと思えます。本日も引き続き、協議のほどよろしくお願ひ申し上げます。

○給食センター

渡部部長、ありがとうございました。

【開会】

続きまして、議事に入る前に、江別市学校給食用食器検討委員会の公開につきましてご説明いたします。市では、江別市情報公開条例第20条の規定により、市民の市政への参画を促進するとともに、公正で透明な市政を推進するために、審議会等は支障のない限り公開を原則としており、この委員会でも傍聴を認めております。

また、会議の議事概要として、発言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、ご了承いただきたいと思えます。

本日は、2人の傍聴希望者が待機しております。入場いただいて、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。

(委員 了)

(傍聴者入室)

○給食センター長

それでは、次第の3、説明・報告事項に入りたいと思えます。

これ以降の議事の進行につきましては、泉山委員長、よろしくお願ひいたします。

○委員長

それでは進めてまいりたいと思えます。

冒頭部長からもお話がありましたが、今新聞やテレビでも食の安全について残食や異物混入、O157などが取りざたされていますが、江別市では、幸いなことに給食センターの方々に取り組んでいただいている、大事に至っていないということで、まずもって私の立場で言うのもおかしいのですがお礼申し上げます。ありがとうございます。

平成26年度から現在学校で使用している、「耐熱PET箸」が、平成31年度に更新時期を迎えることから、更新後の箸の選定についての食器検討委員会も今日で4回目となります。

第1回の情報提供を踏まえて、第2回、第3回と審議を行い、それぞれの委員の質問事項等に対する膨大な資料を事務局が準備し、それを読み込んでいただいて、協議も4回目ということになります。

前回の委員会では、道内の300食以上の調理場まで範囲を広げた「道内共同調理場における箸の材質調査結果一覧」を新たに事務局からお配りしました。また、木質製箸3種類と樹脂製箸5種類のサンプルを用意して、実際の手触りや重さ、使い心地、豆をつまんでいただいたりしながら、匂いなども感じていただけたと思います。

本日は新たな資料として、「京華木箸を使用している共同調理場の洗浄、消毒方法等の結果について」の資料を配付しており、さらに、竹箸の製造状況についても事務局から説明がありますので、それらの説明を受けたうえで、箸の選定について審議に入っていきます。これまで事務局から様々な資料が出され、委員会では時間を掛けて議論を重ねてきました。出席されている委員の方々には、資料を持ち帰って、読み込んでいただいていると思います。そういったことを踏まえると、本委員会も4回目となり、そろそろ箸の選定について機が熟しつつあるかと思うので、本日は、平成31年度の更新後の箸の選定について結論を出す方向で考えていますので、委員のみなさんもそのような心づもりで積極的な参加をお願いしたいと思います。

それでは、次第3、「(1)京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について」から「(2)竹箸の製造状況について」までを事務局から一括して、説明願います。

【説明・報告事項】

(1)京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について

○給食センター長

(1)の「京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について」をご説明いたします。

前回の食器検討委員会において、鈴木委員から「京華木箸を使用している共同調理場における洗浄消毒方法等について」質問がありましたので、北見市、幕別町、芽室町の1,000食以上の調理を行っている共同調理場の洗浄消毒方法等の調査結果についてご説明いたします。

別紙資料「京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について」をご覧ください。

こちらは、北見市、幕別町、芽室町の箸の洗浄、消毒方法等になります。

1. は、1市2町の洗浄、消毒方法となっております。まず(1)の北見市ですが、学校から回収された箸は箸カゴごと、洗剤を入れたシンクに1~2時間浸し洗浄した後に、食器洗浄機で洗浄します。次に、他の食器類とともにコンテナに詰め込み、消毒保管庫において、85℃の熱風を60分吹き付けて殺菌して保管します。補足の説明としましては、熱風による劣化等はそれほど見られていないということでもあります。

次に(2)の幕別町ですが、湯をためたシンクに箸の入ったカゴごと浸して洗浄し、他の食器と一緒に食器洗浄機で洗浄します。最後に、消毒保管庫に入れて、90℃の熱風を45分吹き付けて殺菌し保管します。

次に(3)の芽室町は、湯をためたシンクの中で、箸をケースから取り出し、ザルに入れて洗浄します。次に、箸をケースに戻して、食器洗浄機で再度洗浄し、最後に、消毒保管庫に入れて、80℃以上の熱風を120分吹き付けて殺菌し保管します。

1市2町の洗浄、消毒方法については、以上のとおりです。洗浄消毒の方法は、概ね江別市と同様の扱いとなっておりますが、特記事項の(1)に記載のとおり、食器洗浄機での洗浄では、箸に付着した米飯の糊が取れないため、1市2町のいずれにおいても、食器洗浄機で洗浄する前に、お湯に浸して洗浄を行う必要があるということでした。江別市では、食器洗浄機で洗浄する前には、特にお湯に浸し洗浄することはしていません。

また、北見市、幕別町、芽室町の共同調理場いずれにおきましても、熱風等の消毒によるフェ

ノール樹脂の溶出等の懸念については、特に勘案していないということでありました。

(2) 竹箸の製造状況について

次に、(2)の「竹箸の製造状況について」ご説明いたします。

国産竹箸を製造している小関工芸の所在地である大分県日田市と、竹箸の材料の産地である大分県日田・玖珠(くす)地方と福岡県朝倉地方が、今年7月の九州北部豪雨による被害が最も甚大な地域のひとつであったことから、竹箸の製造状況について、国産竹箸の業界を通して、取次販売業者に確認いたしました。

小関工芸は、3人の職人が大分県日田・玖珠(くす)地方と福岡県朝倉地方の竹を使い、手作業で曲がりが生じにくいように非常に手間を掛けて製造していることもあり、月100膳ほどの製造が限界であるとのこと。このことから、1万膳を超える学校給食用の箸の製造納品は困難であるとのことであり、材料の竹につきましても、九州北部豪雨の少なからぬ影響を受けているとのことでもあります。

○委員長

ただ今事務局から、「京華木箸の1,000食以上の共同調理場における洗浄、消毒方法等について」と、「竹箸の製造状況について」報告がありました。

京華木箸は、米飯の糊が取れないために、事前に洗浄しなければならないということですね。

もうひとつは、竹箸は1ヶ月100膳ほどの製造が現在であると、大量製造がなかなか難しいということでした。江別市ではどのくらい使うのでしょうか。

○給食センター長

食数自体は、およそ9,600程度ですが、予備の箸も入れて、12,000~15,000膳程度が必要となります。

○委員長

事務局からの説明を受けて、質問やご意見はありますか。

○三好委員

調理場長の立場として発言させていただくと、京華木の箸については、こちらの資料に載っている3か所の共同調理場では、箸を事前に湯洗いするというをやっていますが、江別の調理場では、事前に湯洗いすることは、現実的には不可能ということになります。万が一、箸にご飯の糊がついたままで学校に出してしまいますと、異物混入ということになってしまいますし、衛生的にも極めて心配ということになります。ということでやはり、調理場長の立場としては、賛成できないと思います。

事前に湯洗いをするとすると、作業人員もそうですし、作業スペースの問題もありますので、今の状態では難しいです。食数も江別市の元野幌給食センターでは、約6,000食を調理していますが、1~2時間お湯に浸すということも、現実的には無理な話となります。

○委員長

異物混入の危険性もあるということですね。

○鈴木(正)委員

対雁調理場も食数は少ないのですが、調理場の規模もこちらのセンター調理場に比べると小さいことから、洗浄のスペースも大変狭いのです。センター調理場でもスペースが取れないという話がありましたが、対雁調理場も同じようにスペースを取ることが難しいと同時に、人間的にも、

食数が少ないということもあり、調理員の人数も少ないですので、それだけの人員を割くというのも難しい状況ですので、対雁調理場でも京華木箸を使用するという事は、非常に困難であると考えています。

○委員長

センター調理場、対雁調理場と2か所の調理場がありますが、調理場の実態を踏まえて、設備上スペース、人員を含めて難しいということでした。

2点目の説明の竹箸ですが、これは、昨今の事情で供給が難しいということなので、候補から外してよろしいですね。

意見がないようですので、竹箸は外します。

他にご意見や質問事項はありませんか。

【審議事項】

(1) 平成31年度以降の箸の選定について

○委員長

冒頭にも言いましたが、本日中に決定するという事も含みながら、審議に入りたいと思います。

前回の委員会の時と同様に、本日も各種箸のサンプルを準備していますので、前回欠席された委員さんもいますし、再度ご覧になりたいという方もいると思いますので、手に取って見ていただきたいと思います。

(委員は各自箸のサンプルを手に取り確認)

○委員長

安心安全な箸をとということでこれまで審議を重ねてきました。これまで箸の素材等について審議を行ってきましたが、決まった箸を市で用意するのではなく、児童生徒自身が自宅から箸を持参する方がいいのではないかと委員さんがもしいるのであれば、話が変わりますのでいかがでしょうか。今も自宅から箸を持参しても良いということになっていますが、これからは箸は食器と同様、給食センターで用意するという方向でよろしいでしょうか。

(委員 了)

○委員長

整理しますと、樹脂製が現在使用している耐熱PET箸、アミハード箸他5種類、木質製が3種類ありますが、竹箸は先ほど説明があったとおり、供給が難しいということでした。京華木箸については、給食センターの調理部門の担当者から、糊が付着して食器洗浄機にかける前に、事前に洗浄を行うということがスペースの問題等から難しいという話がありました。そういったことも踏まえて、補足意見等がありますか。

○鈴木(正)委員

ビリアンは札幌市で試行した上で使用に至らなかったという話でしたが、そういったこともあって、使用するのはいかがでしょうかという気がします。札幌市で選定されなかったという理由が、ささくれであったということですが、洗浄した上で、中途半端にささくれがついた状態で学校に行ってしまう、それが給食に入ってしまうと、それは異物になってしまいます。そうすると、衛生上

の問題も出てきますし、道内の300食以上の共同調理場の使用実績も白糠町のみということもありますので、あえて江別で使用する必要があるの难道うかと思えます。

○委員長

ビリアン箸については、前回も札幌市で使用に至らなかった経緯、ボルネオが産地であり、材木のまま運ばれてくる、さらに安全データシートもないという話がありました。また、京華木箸は、接着剤として使用されているフェノール樹脂の安全データシートが非公開であるということも含めて審議しました。

○服部委員

江別の給食は安全でおいしいと言われていています。食器も同じように安全であることが当たり前であると感じてきたのですが、木質製の箸の方が安全であると結び付けがちだったなど、この会議に出席して勉強になりました。消去法ではないのですが、樹脂製の箸の中で、最も安全な箸を選ぶということが落としどころというか着地点であるのかなと考えていました。個人的には導入実績のある耐熱PET箸ですとか強化PBT箸は、実績も考えると、安心感があるというのが正直なところですよ。

○委員長

現在使用している耐熱PET箸が約4年間問題や事故がなかったということは、これは積み重ねの中で安心安全のひとつの証拠ではあるわけですよ。

○福士委員

先ほど説明があったとおり、京華木の場合だと、給食センターの調理員さんや服部委員も言ってきましたが、安心安全という部分では、今までの実績ではないが、この4年間子どもたちに事故だとかなかったの、それらを勘案して、樹脂製の現在使用している耐熱PET箸であるとかといった実績の箸を使っていくことがいいのかなと思いました。

○長谷川委員

私も第1回から参加してまして、私にも小学校に子どもがいるのですが、6年間使用することになると、最初は竹箸だとか自然なものがいいのではないかなと思っていたのですが、協議を重ねていくうちに、引いて考えて見ると、今まで使用していて問題がなかったというのであれば、今のままでよいのではないかなと思いました。

○東委員

先ほども出ていましたとおり、京華木箸については、ごはんのでんぷん質が付着して落ちづらいと、異物という話がありましたが、異物のほかに懸念されるのが食中毒です。でんぷん質が残っていると、そこが食中毒の栄養源となり、食中毒になる確率が高くなり、食中毒が起きると、給食センターの規模も大きいので、被害も大きくなるだろうということが心配です。

京華木箸の接着剤に使われているフェノール樹脂については、前回もお話ししましたが、シックハウス症候群といった環境ホルモン等の原因物質になるということから、成分表を見ますと、フェノール樹脂が25～30%入っていますので問題であると感じています。

○委員長

そうなりますと、東委員は、樹脂製の箸の中ではどれが良いと思われませんか。

○東委員

樹脂製の箸を見ますと、いろいろな成分が使われていますが、安全データシートが公開されているものもありますので、そちらの方を選定することがベターであると個人的には思っています。具体的に言うとアミハードが良いのではと思います。使用している市町村の数も多く実績もありますので。

○東川委員

竹箸としか考えていなかったのですが、供給できないというのが残念なのですが、安全データシートがあるもので選定し、それと同時に自宅から持参してもよいということをきちんと発信していただきたいと思います。現物を見たときに使いやすさが微妙に違っていましたので、子どもの使いやすさということも考慮した方がいいと思いますが、まずは安全性ですね。

○菅沼委員

使いやすさというと、今まで使っている箸が使い慣れているので、耐熱PET箸を持った感じでは使いやすいと感じたのですが、さきほどみなさんがおっしゃっていたように、単価の部分もあると思いますが、可能であれば、より安全なものを選んでいただきたいと思います。

○鈴木（律）委員

京華木箸は洗浄の問題があったり、竹箸は供給が難しいとかあって消去法になってしまうのですが、安全データシートがあるからといって必ずしも安全であるとはとらえていません。

プラスチックは、必ず溶け出すものがあったりするので、長年使っていくと色も劣化しますし、とは思いますがデータが非公開のものよりは、公開しているものの方が良いと思います。特に今使っている耐熱PET箸は、抗菌剤が練り込まれていて、今あらゆる環境の中で、除菌、抗菌剤が、子どもたちが化学物質過敏症の原因の一つと言われていています。

そういう意味では、アミハードの方が良いのかなと。安全でデータシートの公開されているパブリック箸は太くて細かいものがはさみにくいのかなと思ったので、子どもたちにはしっかり箸の使い方も覚えてほしいというところでは、アミハード箸になるのかなと感じています。

○西委員

調理場の中で作業をしている立場として、現在使っている耐熱PET箸は、特段洗浄でも問題ないと思っています。安全データシートが非公開のものもあることから考えると、アミハード箸は大きな市町村も使用していますので、個人的にはこちらが良いのかなと思っています。

○三好委員

今使っている耐熱PET箸でも問題はないと思いますが、資料を見ますと自分としては、アミハード箸が奨められるのかなと思います。調理場の作業面から言ってもアミハード箸が良いのかなと思います。

○委員長

アミハード箸も今の設備で耐熱PET箸と同じように洗浄できるということですね。

○鈴木（正）委員

今使っている耐熱PET箸も洗浄をする上では全く支障がありません。ただ、資料を見たときに、アミハード箸は、個別規格も適合していて、安全データシートが100%ではないという声もありましたが、公開されているということもありますし、何よりも他の市町村の実績はすごく重いと思いますので、アミハード箸が望ましいのではないかなと思います。

○委員長

私も養護教諭などの学校の先生方に聞いたり、子どもと一緒に給食を食べたりしていますが、今のままでも問題はないと思っていますが、用意された資料を見て、個別規格に該当している、製品安全データシートがあるから100%安全というわけではありませんが、ひとつの根拠にはなります。そういうことから考えると、現在使用している耐熱PET箸とアミハード箸を比較して、アミハード箸を選定した場合、単価が高くなりますが問題はないのでしょうか。

○給食センター長

委員会で安心安全であるとして判断し選定された場合、アミハード箸は耐熱PET箸より12,000膳で約45万円費用が掛かることとなりますが、安心安全であることが優先されず。

○委員長

本日の審議を整理しますと、全員がマイ箸を自宅から持ってくるということはずに、今までどおり給食センターで用意し提供する。自宅から箸を持参することも可能として、給食センターからその旨を発信するとした上で、皆さんの意見を総合しアミハード箸に決めたいと思いますが、いかがでしょうか。

(委員一同、了)

○委員長

ありがとうございます。

平成31年度から使用する学校給食用箸について、江別市学校給食用食器検討委員会では、合意形成を図った上で、アミハード箸を選定いたします。

これからの流れとしては、どうなるのでしょうか。

○給食センター長

本日の選定結果については、定例教育委員会で報告することになります。

先ほど東川委員から、自宅からの持参についてのご意見がありましたので、自宅からの持参することも可能であるとの文章を出して周知することとしたいと思います。

○委員長

先ほど教育部長が挨拶の中で述べられていましたが、異物混入や食中毒などの事故が起こらないようにするという事を給食センターにお願いして、平成31年度からの箸としてアミハード箸を選定して、委員会を閉会したいと思います。

【閉会】

(15:47 散会)