

令和元年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

日時：令和2年2月20日(木) 13:30～14:42

場所：甲賀市役所 別館2階 会議室203

出席委員：

立岡秀寿委員、北村哲也委員、山田美弥子委員、大森薫委員、奥村千穂委員、
田中恵美委員、武田和子委員、今井真希子委員、
宇田勝弘委員、隠岐良達委員、長嶋房代委員、村田喜代美委員、石橋智子委員

欠席委員：

荒木勇雄委員、山元俊行委員、古倉みのり委員、野崎昭彦委員

関係者：

教育委員会 山下教育長
水口学校給食センター 井口所長、徳地栄養教諭
東部学校給食センター 吉田栄養教諭
信楽学校給食センター 増山栄養教諭

事務局：

教育総務課 伴課長、山本係長、岡村主査、河部主事

傍聴人：なし

1. 開 会 (司会：事務局)

市民憲章唱和

2. あいさつ (山下教育長)

3. 議 事 議長 (北村委員長) による進行

(1) 学校での食指導の取り組みについて【資料1】

(説明 学校給食センター 栄養教諭)

資料に基づいて説明

- 2月献立表、食育だより、食育だより号外、月別給食目標・献立計画、
栄養教諭が関わる食に関する指導
- ・学校給食週間中の特別献立の紹介
- ・月別給食目標・献立計画に沿って栄養教諭による給食時間の指導巡回
- ・学年に応じた食育の推進

(2) (仮称) 甲賀市西部学校給食センターについて【資料2】

(説明 学校給食センター 所長)

- ・施設管理運営…プロポーザルで現在と同一受託業者に引き続き決定
- ・今後のスケジュール
- ・敷地内の配置 (平面図・写真を参照しながら)
各部屋の作業内容・器具等の説明

(3) 学校給食におけるアレルギー対応について【資料3】

(説明 事務局)

- ・現在、アレルギーのある児童生徒にはアレルギー物質のある献立を除去して提供。食べられない副食・主食分の給食費は欠食届を事前に提出していただいたうえで返金。
- ・次年度からは東部・西部学校給食センターどちらにもアレルギー対応調理室を整備し令和2年6月からアレルギー対応食を提供開始予定。状況を見ながら、一番安全な方法を考えているため、段階をふみ、対応食の提供を計画。

[令和2年度] 主食：パン・麺 → 「白ごはん」の提供
副食：卵 → 「ウインナー」の提供

[(1) ~ (3) の質問・意見等]

委員：

小学校の校長会から出てきた意見をいくつかお知らせしたいと思います。議事1番から3番まであって、1回ずつ発言していくと何度も発言しないといけないので、申し訳ないですがまとめてお話しさせていただきたいと思います。よろしくをお願いします。

まず給食については、食文化であるとか食習慣であるとかを子どもたちにつけていくといううえでも、ただメニューが工夫されている栄養価があるということだけでなく、そのあたりも本当に良く考えられていて学校の方は有難いなと思っていますし、給食週間の取り組みについてもDVDを使った丁寧な説明をしていただいた後に食べる給食というのは本当に今まで以上に栄養になるという感じで受けさせていただいています。それから毎日のお昼の放送の時に今日の献立の説明があります。非常にいいなと思っています。今日食べるものがこういうものだということだけでなく、それに対して説明もいただいて大変有難いと思っています。

また議事2番の中でいくつか心配事があり、今後のことをお聞かせいただきたいのですが、西部学校給食センターについて、今までとりわけ信楽から出ている話では、やはり多羅尾や朝宮であるとか今までは信楽町長野から運ばれていたのですが、今度は国道307号を通して遠距離輸送になるので時間通り行けるのか心配あるとのこと。業者さん達は慣れてくださっていると思いますので、その辺りの心配を払拭していただけたら有難いと思います。

それから議事3番のアレルギーですが、これについては小さい学校でも8品目・10品目に対して10人近くの子どもたちに配慮をしています。1か月前から成分表をいただき、それを見ながらどれがアレルギーに該当するかということを管理職含めて4~5人の教員が1人ずつ、まず紙で確認をします。その後、確認したものを皆が突き合わせて、どの食材が誰に該当するのかの再確認を行い、保護者に返して保護者がそれに対してどう考えているかと突き合わせるようなことを毎月しています。当日も当然、アレルギー児童の皿には別の容器・カードがあり、除去や食べられないこと等を確認のうえ、一人ずつ配膳、あるいは管理職が毎日その子の所に見に行くようにしています。除去食を対応してくださるのは非常に有難いと思う反面、来年度は卵であるとか数少ない中スタートで、理想として増えていくと有難いですが、その事が栄養教諭さんたちは本当に大変だろうなとこちらも考えています。

また、これは前から申し上げていますが、麺です。ソフト麺が月1回、ラーメン・うどんがつきます。給食はご飯を食べる容器とお味噌汁を飲む容器の同じ大きさの容器があります。そこへ汁を入れて麺はパックになって届きます。子どもたちは麺を出して容器に入れるのですが、ここにはもうおかずが入っているわけで、その上に大きな麺を入れると溢れますし、かき混ぜることもできないため、子どもたちに切らせます。麺を2つや4つに

切るとかしてスープの方へ入れて食べます。食べるとスープは無くなりますね、無くなった薄いところにまた次の麺を入れて食べます。小学校1年生からしているわけですが、1年生はこぼしまくっていますし、最初に申しあげました食文化であるとか食を豊かにしていこうという中で他の食材はとても工夫していただいているのに、どうして麺だけ、家で麺をちぎって食べるのかという、どうしてこれだけは変わらないのかということは何度も申しあげています。ただ容器をもう少し大きくして一緒に麺を入れて汁を掛けるとすればいいだけの話だと思えるので、その辺の事も西部学校給食センターができる時にお話ししてきたのですが…。容器も月に1回くらいなら勿体無いので使い回しをされるといいかな、全員分必要ないのではないかなと思います。麺というものの食文化・食習慣について考えていただきたいと思います。最後ですが、給食で偏食が治っている子どもたち、給食で家庭の栄養の偏りを補っている子どもたち沢山います。本当に有難いと思っているうえでお願いをしたいと思っております。よろしくお願ひします。

委員長：

ありがとうございました。現場の先生のアレルギー対応の事も、子どもたちの命に関わることで本当に生々しい話で私も共感しながら頷きながら聞いておりました。もし何か今のお話の中で事務局の方で伝えることが出来ることがあれば、何からでも結構ですのでお知らせいただければ有難いです。

学校給食センター 栄養教諭：

ソフト麺に関してはずっと立岡委員が仰っていただいていますので知っておりますし、給食センターでも考えておりましたが、大きなお椀にすると今の洗浄機では通らず、現状では無理だということです。私たちも大きいお椀だったらいいなと思っておりますが、洗浄機から変えて行くとなると…。食器は考えてはいます。

委員：

検討はいただいているということでは有難いです。

学校給食センター 栄養教諭：

カレー皿で少し大きなお皿ですけど、どんぶり茶碗ではないのですが麺は入れて汁は掛けられます。

委員長：

ありがとうございます。検討いただいていたということです。中学生くらいになると上手にビニール袋の中で適量取りながら、あまりたくさん浸けて食べすぎると後で汁が無くなるぞと段々慣れてきますが小学校低学年では本当に大変なことだと思います。

(4) 給食費について【資料4】

(説明 事務局)

- ・平成16年10月(合併時)以降、給食費の改定を行っておらず、献立や使用する食材を工夫して食材購入費を抑える調整を行ってきたが、物価の上昇等で困難になってきており、今後、議会や保護者への説明を行ったうえで、令和2年度課題として検討していかないといけない時期に来ている。
- ・本来、給食の食材費は保護者負担となるが、令和2年度については地産地消の観点から、何らかの予算措置のうえ、給食の充実を図る検討を進めている。

委員：

質問させていただいてよろしいですか。この会議はずっと何年も前から出席しており、給食費の件は「安いですよ、安いですよ」、「値上げしますよ、値上げしますよ」と言いながら、ずっとそのまま進展全く無いようですが、誰がとりまとめて値上げする方向で検討されるのか決まっていらないのですか。ずっと同じ話を聞かされている気がするのですけど。

事務局：

給食費については教育委員会の方で検討を進めますが、十分な説明が今までできていないので来年度に向けての説明を皆様に行い、改定に向けて実際に動き出したいということで今回ご説明させていただきました。

委員：

何回も聞いているので。何年も前から。

事務局：

保護者の方にも十分な説明を今年度させていただけていなかったもので、令和2年度はこちらで地産地消に取り組むということで予算措置を組み、議会に提案させていただきました。

委員：

給食費は15年前から変わってないということですがけれども、物価としては15年前から現在までどれくらい上がってますか。

事務局：

物価としてどれくらい上がっているかという資料は今持っておりませんが、皆さんご存じのように消費税につきましても、平成9年5%だったものが平成26年には8%になって昨年10月から10%、食べ物については軽減税率が今のところかかっているということもありますが、消費税分を見られていないというのが現状です。

委員：

消費税も大部上がりましたので、やっぱり給食費も値上げしないと僕らは思いますけれども、はい。

事務局：

ありがとうございます。そう仰っていただけると、今まで栄養教諭にも献立作成に苦勞をかけている現状ですので、保護者の方にはご負担いただくことになってしまうのですが、そういう形で進めて行きたいとこちらは思っています。保護者の方から色々ご意見はあるかと思いますが、ご理解いただきたいと思います。

委員：

今までできなかったのは保護者が反対していたからですか。

事務局：

保護者が反対ということでは無いですが、やはり全く異論がないわけでも無いですので、その辺りでまた滞納が増えるのではないかと、給食費の無償化という話もある中で、

中々踏み切れなかったというのが現状です。

委員長：

給食費は値上げして行くということで検討を具体的に次年度進めるというようなご意見かと感じ取りましたが、他どうでしょう。

委員：

値上げのタイミングですね。消費税が10%に上がった時点で、その時に値上げできたら結構皆さん同意もいただけたのかなと思いますけど。これは僕だけの意見かも知れませんが。

事務局：

平成26年の8%になった時は上がってなくて、今の10%になった時は軽減税率等もあり、食材等については上がってない分もあって、そこへ10月の保育料無償化等、そのタイミングでは…。例年10月の時に新年度の入学説明会をしますし、その時に急に話が出てきていたのでは…。来年度は早い内からその説明をさせてもらってとは思っています。ありがとうございます。

(5) その他

[意見交換等]

○残食について

委員：

教育総務課で調査をされています残骸の件ですが、毎日のように例えば牛乳やパンが大量に余ることがあります。小さな規模の学校でしたら食缶の中に飲まないものを皆空けて返したり、パンについてもビニール袋に食べ残しも含めて持ち帰らせていません。まして教員が持って帰るわけにもいきませんので処分しています。少量でしたらいいですが、大量になる学校があり例えば3桁になる牛乳を処分となると対応できませんし、100を返すという作業自体が大変だと考えています。子どもから見える所で牛乳・パンを大量処分するというのは、先程の食指導に関わっても好ましくないかと思います。牛乳は1週間くらいの賞味期限がありますし、パンについても子ども食堂等で活用されないかと学校でも何らかの方法があればと考えています。また5年生が行くフローティングスクールでは牛乳1本流したら、汚染がないようにするにはどれだけの水が必要かと勉強しています。それなのに大量の牛乳を流すことはできません。そういったことも含め、何とか業者が回収していただいて子どもに見えないところで処分していただくことをご検討いただければと思います。

事務局：

残食の事でご相談させていただきたいのですが、文部科学省から通知が出ておりまして、学校給食衛生管理基準に基づいて児童生徒へ持ち帰りは原則禁止することが望ましいということで、当日提供した給食についてはその日の内に処分して翌日に持ち越してはいけないと書かれてあり、牛乳やパンを処分している現状です。パンについては食缶に入れて返していただいている所もあり、それは学校給食センターの他の生ごみ等と共に業者に回収され堆肥化に繋がっています。必要数を聞かせいただいたうえで発注・納品をしている中で、食べ物を大切にするとか、食べ物を残さず食べるとかそのあたりの食育の部分で何とか子どもさんに食べていただく事は…。給食センターとしては味付けのパンにしてみたり僅かですが彩りよく献立で考えてみたりして提供させていただいています。何とか飲んで

食べてもらえるようにご指導等を学校へお願いできないかと思っています。

委員長：

特に中学生になりましたらやっぱり人間成長しますし色々と芽生えてきますから志向もはっきりして、食べる物・食べない物とか或いは太らせたくないから食べないで過ごすとか色んなことがある中で、やっぱり食べようという働きかけはしています。私の学校は本当に良く食べている、また牛乳でも「残さず飲みましょう、昨日は30本ありましたから」という放送が入ると次の日は10～15本しか残らないとか、取り組みは一生懸命しています。しかし、前任校の中学校だと食文化だとか違うところが色々あってなかなか働きかけが入らない現実もあります。そして処分するのが学校職員になるので負担感とか精神的な面が非常に大きい。本当にいいのかなと皆思いながらやっているのでもそこを是非分かっていたりしながら、学校や教育委員会だけでなく甲賀市全体のように考えていただけたら、給食って大事だけれど、そこで歪みが出てきたものをどうすれば次に繋がっていくかを考えていただけたら…。教育委員会と学校で今滞ってしまっているのでも、学校給食センター運営委員会でこんな意見があると上層部へ発信してもらえたらと思ったりもします。立岡委員、補足をお願いします。

委員：

中学校程ではないですが、小学校でも勿論残さない指導を。昔のように食べられなかったら掃除の時間も1人で食べてるような状況はもうありませんし、そんなことは決して行いませんが、そういう中でもアレルギー以外については「食べないと」「飲まないといけないよ」と小学校ではまだ指導は入ります。ただ子どもによっては飲むことが苦で学校を休むというそんなお子さんが実際にいます。その辺のさじ加減が本当に難しいです。校長の中でも意見出てますが、牛乳を希望制にしてはどうかと。根本から覆ってしまっていますが、あんまりにも毎日飲まない子にはアレルギー対応とは別にして注文制にしてはどうかという話は出ていましたが、あんまり現実味は無いかなという思いで聞いていました。

委員：

私も以前にいた中学校で、本当に沢山パンが残っていました。学校保健委員会でも保護者の方が仰るのですが、今の世間のパンが美味し過ぎて、給食のパンがあの味でしょ。これなかなか子どもに全部食べろって無理かなと。そしたら給食センターからあれは主食やと思ってご飯の替わりのパンやって思って食べてくださいと言われてましたが、子どもたちの中でパンは本当に美味しい味になってしまっているのです。コッペパンみたいな時はちょっと、甘くて渦巻パンかな、あの時は残らないです。ちょっとの事で子どもたちは食べるので、文科省の基準もあって砂糖の量・小麦粉の量も決まっていると思いますが、美味しく食べられる工夫をしてくださるといいかなと思います。

委員：

小学校の方でも毎日ミルメイト（粉末状の牛乳用調味料）つけたら飲むとかそんな話は出ています。現実的にはできないですが、同じ事かなと思います。

学校給食センター 栄養教諭：

給食のパンは4月から規格がちょっと変わって、今世間にある減塩対策ということで塩が減って砂糖が増えるということで、規格が変わりましたので食べていただけたらと思います。

事務局：

今ミルメイトの話が出ましたが、中学校の大量に残る学校でもやっぱりついていたら飲み残しは減るんですか。

委員長：

減ります。圧倒的に減る。もう嬉しくって、ちょっと入れたり、あとは飲むヨーグルトでも飲む率は圧倒的に変わる。やっぱり甘いものとか味が濃いもの、おかず全般でも規定があるから味付けがあるのも分かるけど、僕たちの頃よりやっぱり子どもたちは味がしっかりしたものに変わってきてるので普段食べ慣れている物と違い過ぎているところがあると思います。僕らなら食べるけど。食べる指導もあるけど食べなくなるなどか、これ面白いなという仕掛けをしていかないと中学生は食べない。大きさやカロリーで食べないということであれば、「食べてね」じゃなくてこちらが能動的に少しパンが小さくなってもいいから味付けなど仕掛けをしていかないと思います。

委員：

給食週間の時に今年はジビエやったと思うのですが本当に鮎ずしとかを給食に取り入れて、やろうという挑戦チャレンジはすごい僕らも応援したいし、小学校としては面白いと思います。今、北村委員長が話されているようなそういう部分、仕掛けと仰いましたがそういった事が少しでもあれば全面的に学校は応援したいと思いますし指導もします。

【委員長からその他意見交換をよびかけられるがなし】

委員長：

ありがとうございました。これで議事は全て終了するということにさせていただきます。では事務局の方よろしくをお願いします。

4. 閉 会

あいさつ（教育総務課 伴課長）

14:42 終了