

平成 25 年度 第 2 回帯広市学校給食共同調理場運営委員会 議事概要

日 時 平成 25 年 11 月 15 日 (金) 11 : 00 ~ 12 : 30

場 所 帯広市学校給食共同調理場 会議室

出席者 【委 員】 濱口委員・無江委員・戸ノ崎委員・瀬尾委員・保前委員・南委員・
立川委員・川田委員・岡本委員・秋元委員

【事務局】 橋場学校指導部長・和田建設担当企画監・村木建設主幹・石田副主幹
牧田栄養教諭

1. 開 会

2. 学校指導担当部長挨拶

本日の運営委員会は、学校給食共同調理場の取り組みの柱の一つである食育についての今年度の新たな取り組みについて審議していただきたい。報告事項として、食育フェスティバル、消費税増税に伴う学校給食費の対応等について報告させていただく。

更に、小委員会に分かれて、食材調達と献立についても議論していただきたい。

3. 議事

(1) 学校給食の取り組みについて

(事務局からの説明要旨)

- ・ 食育の取り組みについて、今年度の特徴的なものとして、特に食育指導専門員を配置するとともに帯広らしい食育プログラムなどを行っている。
- ・ 帯広市学校給食新キャラクターについて、市内全小中学生を対象に募集し、小学校 551 点、中学校 67 点の合計 618 点の応募があり、現在決定に向けた作業中である。アレンジを加え、今年度中に披露できるよう進めていく。
- ・ 今年度の新たな取り組みとして、調理員による給食指導を行った。

(委員からの主な意見・質疑)

【委 員】 新キャラクターはどのように活用するのか。

【事務局】 食器のデザインとして使用するほか、着ぐるみの予算がつけば食育フェスティバル等の行事にも参加し周知していきたい。

【委員】食育指導専門員は、ずっと配置されていくのか。

【事務局】平成 26 年度は増員せず、平成 27 年度にもう一人増員し食育の充実をはかっていく予定。

【委員】食育指導の成果として、残渣の量が減ったなどの効果はあるのか。

【事務局】食育指導の成果として、残渣の集計は行っていない。

4. 報告

(1) 食育フェスティバルの開催について

(事務局からの説明要旨)

第 7 回食育フェスティバルを 11 月 30 日（土）10:30～13:30 までとかちプラザで開催される。学校給食としても無料試食会やパネル展示等により、市民に対して広く学校給食の周知に努めていきたい。

(委員からの主な意見・質疑)

【委員】7 回目とは知らなかった。どういう周知をしているのか。

【事務局】今年度については、11 月の給食だよりに記載のほか、新聞折込での全戸配布等を予定している。

【委員】例年何人くらい来ているのか。

【事務局】ブースに来た人の数を数えてはいないが、試食を出した数の把握はしている。昨年度は 200 人強の試食数。

【委員】消費者協会とも連携したらいいと思う。

【委員】こういうイベントは小学校の低学年であれば、親と一緒に来ると思うので、親に周知したらいいと思う。

【委員】試食のメニューを選んだ理由は。

【事務局】どちらも今年度の新メニューということで選んだ。ふるさとの日での市民試食会で「十勝ポトフ」を提供したがとても好評だった。

(2) 消費税増税に伴う学校給食費の対応について

【事務局】今回の消費税増税に伴う対応としては、学校給食費と上下水道料金の値上げとなっている。給食費については、平成 21 年度の改訂時と同じように諮問ではなく報告という形にさせていただいた。

【委員】引き上げすることに異論はない。食育はどんどん進んでいっているが、租税関係について子供に指導したらいいのではないか。

【事務局】教科にからめて指導できるか検討していきたい。

5. 小委員会審議

(給食物資小委員会の意見)

【委員】煮込みラーメンは賛否両論あるようだが、今後は個包装の方向を持っているのか。

【事務局】煮込みだと麺がのびているとの指摘もあり、新調理場では個包装の形で提供することを検討している。

【委員】地元の製麺業者で対応は難しいのか。

【事務局】個別に製麺業者と相談しているが、施設規模や蕎麦の製造ラインとの分離など設備の面での課題などがあり、条件が整っていない状況にある。市内又は管内の業者からの調達を目指しているが、札幌の業者とも相談は行なっているところ。

【委員】農産物の規格外品の活用について農協などと検討してはどうか。

【委員】形の悪いものなどを消費者が求めていないものが規格外品となっている。このため流通のしくみも出来ていない。学校給食でも使用するなど仕組みを作っていくことが大切。

【委員】現在、管内のチーズ工房が連携して十勝フレッシュというチーズを商品化している。これを管内の調理場が連携して給食に活用できないか。商品化に向けて消費側の要望も挙げていくことが必要。また、製造者側から食べ方などを提案していく必要もある。

【委員】食品偽造の問題が出ているので、学校給食で偽造があった場合の対応についても検討すべき。

(給食献立小委員会の意見)

【委員】新調理場のセンターか自校かの議論にも参加させてもらっていた。親としては自校方式を希望していた。

【委員】新調理場でどんなメニューが出るのか、とても興味がある。新メニューをアピールしたらいいと思う。

【委員】子供の意見が大事だと思う。人気のないメニューをどうしていくか、子供には豆が不人気。メニューに生かしてほしい。

【委員】食育通信で人気メニューのレシピを載せてもらっているのは、とてもありがたい。逆の考え方として、人気のないメニュー、残渣の多いメニューのレシピを載せて、「何故か人気がありません。ご家庭でも試してください」というような

のもおもしろいのでは。(親にも食べてもらう)

- 【委員】手作りメニューを出すため等にお金をかけてほしい。
- 【委員】子供(小学生)と先生では評価が違う。昔ながらのカレーは先生にはちょっと物足りなかったが、子供には大人気だった。温野菜がでた時は画期的だった。最近も新メニューが多く出てきて、調理場が努力してくれているのがよくわかる。
- 【委員】新メニューの試食会を開き、味見をして意見を聞く場を設けたらいいのでは。新調理場のテスト調理も味見してもらったらいいと思う。
- 【事務局】先進地視察として、7月10日～12日にかけて栄養士2人で東京都府中市、千葉県浦安市、10月30・31日に調理員2人が山梨県南アルプス市、埼玉県本庄市に視察研修に行ってきた。