

平成 30 年度 第 2 回 帯広市学校給食センター運営委員会 議事概要

日 時 平成 30 年 10 月 24 日 (水) 10:00~11:31

場 所 帯広市学校給食センター 2 階 研修室

出席者 【委員】萩野委員、萩原委員、鎌田委員、渡邊委員、高橋委員、金尾委員、
谷保委員、松本委員、立川委員、安田委員
【事務局】中野部長、山下企画調整監、稲葉センター長、石田業務担当課長、
泉係長

1 開会

2 部長挨拶

本日は、先月発生した胆振東部地震の際の学校給食センターの対応について、ご案内の議題に追加してご審議いただくことにしている。

地震から約 1 か月半が経過したが、被災地においては地震の爪痕が色濃く残っており、今も被災された方々が避難所生活を続けるなど、大変ご苦勞をされている。教育委員会としては、今回の地震の経験を踏まえて安全・安心な給食を安定的に提供するため、引き続き全職員が一丸となって取り組んでいきたいと考えており、委員の皆様から忌憚のないご意見をいただきたい。

また、本学校給食センターが平成 27 年度にスタートして以降、給食食材の価格高騰が続いている。特に、今年は 6 月、7 月の天候不順により、道内産の野菜が品薄となり価格が高騰した。

こうした中、本市においては、子どもたちに笑顔でおいしく食べてもらえる給食を提供するため、毎日の献立や食材の工夫など、やり繰りに努めているところであるが、厳しい状況が続いている。

本日は、こうした現状についても説明させていただき、委員の皆様からご意見をいただきたいと考えている。

3 議事

(1) 学校給食衛生管理基準に基づく定期検査の結果について

(事務局からの説明要旨)

学校給食における衛生管理体制については、学校給食法に基づいて文部科学省が定めている「学校給食衛生管理基準」の第 4-1-(1)-四において、「校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること」とされており、これまで帯広市学校給食センターでは、学校薬剤師の協力を得て施設や設備などの定期検査を行なってきたが、今年度から、この定期検査の結果

を当運営委員会において報告している。

本日は、10月4日に実施した今年度2回目の定期検査の結果について、資料1に基づき報告する。

第2票では設備について、第3票では食品の検収・保管について、第5票では調理従事者の衛生・健康状態について、それぞれ検査項目を設け、A（良好なもの）、B（普通）、C（改善を要するもの）の3段階で評価していただいた。

検査の結果は、第2票、第3票、第5票とも、すべての項目でA評価であった。（委員からの質問・意見等はなかった。）

（2）胆振東部地震に伴う学校給食センターの対応について

（事務局からの説明要旨）

資料は特に用意していない。口頭で報告する。

9月6日（木）の地震発生当日、午前6時の段階で、仮にその時点で電気が復旧したとしても、炊飯ラインの稼働確認に時間を要すること、食器などの乾燥・殺菌が停電により途中で止まってしまっていることなどから、その日の給食提供はできないことを判断した。

翌9月7日（金）午前5時頃、市の災害対策本部から、炊き出しのために食材提供が可能かどうか打診を受け、停電中であっても一部の給食用食材などを活用し、炊き出し用の豚汁の食材を下処理のうえ、自衛隊に提供することが可能と判断し、同日午前9時頃、災害対策本部から炊き出しの実施決定の連絡を受け、対応した。

同日午後4時15分頃、電気が復旧し、各種設備・機器の点検や食材の納品状況の情報収集に努め、9月9日（日）午後1時頃の時点で、9月11日（火）から学校給食の提供を再開することが可能と判断をした。

ただし、再開当初は、すべての食材を確保できたわけではなく、特に、初日は札幌からの流通が滞り、うどんを確保することができなかったため、白米に切り替えて対応したほか、一部欠品する食材は、アレルギー対応を優先し、別の食材を加えることなく欠品したままで対応した。

今回の震災では、復旧までの間、設備・機器の点検や食材調達に関する情報収集に時間を要したことなど、課題が残った部分がある。

一方で、一部欠品する食材がある中で、アレルギー対応を優先した献立の工夫を行うことができた。

今後は、今回の経験を活かして、迅速に学校給食の提供を再開できるよう、マニュアルの整備を進めていきたい。

（委員からの質問・意見等）

【委員】 学校給食の再開当初、献立が変わったが、自分の子は二枚貝のアレルギーを持っており、帯広市子供安全ネットワークシステムの電子メールで周知するなど、献立が変わることや、変更後の献立内容が分かるようにしてもらえると保護者としては助かる。普段、「給食だより」の献立表

を見て、これは食べることができる、これは食べることができないと保護者が判断しており、その献立が変わってしまうと、アレルギーを持っている子とその保護者は困ると思う。献立が変わることを、何らかの方法で事前に保護者に連絡することを検討してほしい。

【事務局】 アレルギー除去食を提供している乳と卵以外の食品についても、献立を見て食べることができるか、できないかの判断をされているということが分かったので、献立を変更する場合、帯広市子供安全ネットワークシステムの電子メールで情報提供したい。

今回、献立変更にあたり、何か別の食材を追加することはしなかった。すべての保護者に献立変更の情報を伝えることは困難であるため、欠品した食材の代わりに何か別のもの加えることはせず、何も足さずに引くだけで給食を提供する対応をとった。

今回、献立の内容を一部変更して給食を提供すること、また、献立の変更内容については市のホームページに掲載していることを帯広市子供安全ネットワークシステムの電子メールで伝えたいが、さらに工夫していきたい。

【委員】 PTA連合会としても、このような場合には市のホームページを見ればよいと各保護者に伝えていく。

【委員】 今回の地震被害の経験を踏まえ、次に同じようなことが起きたときはどのように対応するのか。

【事務局】 今回の地震被害への対応についていくつかの課題はあるが、具体的な対応についてはまだ議論が進んでいない。もう少し時間をいただきたい。

【委員】 学校給食センターに自家発電設備を整備する考えはあるか。

【事務局】 現在、消火栓を動かすための自家発電設備は備えているが、14,000食の給食を提供する設備・機器を動かすことができる規模の自家発電設備を整備することは、今のところ考えていない。

【事務局】 今回の地震では、学校給食センターに限らずいろいろな課題が出てきている。その一つとして、例えば、避難所となっている学校の一部では、停電によってトイレが使えなくなった。上層階の貯水槽に電力で水を汲み上げてからでないとトイレに水を流すことができない仕組みになっている学校もある。

そうしたことへの対応も含めて、今後、市全体として、それらの課題への対応を考えていかなければならないと考えている。

【委員】 今回の地震で、学校給食センターの施設や設備等が壊れるといった被害はあったのか。

【事務局】 震度4の揺れであったが、施設や設備等に被害はなかった。

(3) 賄材料費の現状について

(事務局からの説明要旨)

賄材料費の現状について、資料2に基づき説明する。

「1 価格高騰の影響」については、平成27年度の学校給食センター稼働時から、主食の米飯を委託から直営に切り替えるとともに、新たに主食に麺類を加えたほか、和え物やサラダなどを1品増やして給食を提供している。1日当たりの決められた予算の中で給食をつくっていることから、主食の食材価格が高騰した分、副食の食材費が圧迫されている。

献立や食材調達の工夫により経費節減を図ってきたが、子どもたちが給食を通して学校生活を豊かにし、食の大切さや食に関わる様々な文化などについて理解を深めるなど、学校給食が有する様々な役割を安定的に維持していくことが厳しくなってきた。

「2 主食材の原料及び牛乳の価格の推移」については、精米、小麦粉、牛乳の平成27年度から平成30年度までの4年間の推移を示している。

精米は、1kg当たり、この4年間で54.00円、19.08%、年平均にすると18.00円、6.36%上昇している。

小麦粉は、平成29年度に一度価格が下がっているが、同じく1kg当たり、4年間で、強力粉で9.72円、5.06%、普通粉で11.88円、7.69%上昇している。

牛乳は、4年間で、1.88円、4.28%上昇している。

次に、「3 主な副食材の価格の推移」であるが、調味料からきのこ類まで、よく使う食材の単価を記載している。

一番上の「しょうゆ」は、1リットル当たり、4年間で54.00円、16.13%、年平均18.00円、5.38%上昇しており、「根昆布」は、4年間で304.20円、28.36%、年平均101.40円、9.45%上昇している。

増加率が一番大きいのは、冷凍野菜の「ダイスポテト」の4年間で47.44%上昇となっている。

逆に、肉類などは値下がりしており、「豚上肉」で、1kg当たり、4年間で114.92円、14.03%、年平均38.31円、4.68%下がっている。

下げ幅が1番大きいのは、きのこ類の「なめこ水煮」であり、4年間で31.85%下落となっている。

最後に、一番下の行になるが、副食材の単純な単価の増減率だけを見ると、4年間で平均6.57%、年平均2.19%の増となっている。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 学校給食の原材料価格は全体として上がっている状況で、主食の原材料価格の値上り分を副食で何とかバランスを取っているということか。

【事務局】 1食当たりの給食費として小学校は230円、中学校は285円を保護者の皆様に負担いただいているが、量を減らすことができない主食の原材料価格が上がっている分、副食に回せる予算が圧迫されている。

【委員】 精米の価格は、平成26年度以前からずっと値上りしているのか。

【事務局】 過去の学校給食費の改定では、引き下げ改定は一度もない。物価は、これまで少しずつ上がってきた。

【事務局】 今の学校給食センターを整備する際に、帯広市教育委員会は平成 23 年 2 月に「新たな学校給食調理場基本構想」を策定しており、この基本構想では、「帯広市の学校給食の基本理念」として、「帯広市の学校給食には、豊かな地場産食材を最大限に活用し、地域ぐるみで連携しながら、安全・安心でおいしい学校給食を提供することが、特に求められています。将来を担う子どもたちが、食事を通じて、食や地域の産業、文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができるよう、温もりが感じられ魅力ある学校給食づくりをすすめます。」としている。

本日の中野部長の挨拶の中であったとおり、子どもたちに笑顔でおいしく食べてもらえるよう、毎日の献立や食材を工夫し給食を提供していきたいと考えている。

資料 2 で、副食分の食材費が圧迫されていること、献立や食材調達の工夫により経費削減を図ってきたことを説明したが、具体的な節約の方法について、もう少し説明したい。

主食だけでなく副食も含めた食材の価格が上がっているため、献立作成の際は、安い食材の割合を多くして対応している。サラダに入れるキュウリの価格が高いときには、別の安いキャベツや大根、ニンジンの量を増やして対応したり、品質の高い S P F 豚肉は使わずに、価格の安い普通の豚肉に代えて対応している。

食材発注時の価格が献立作成時に比べて上がっていれば、汁物の具材を少し減らすといった対応もしている。文部科学省が定めている学校給食摂取基準に影響のない範囲で、長ネギや油揚げの使用量を減らして調整している。

次に、地産地消の推進についてであるが、これにはコストの軽減という面と、逆にコストがかかるという両面がある。

地元の収穫期には供給量が豊富で、地元から調達した方が安くなる。本市の学校給食では、通常、J A を通じて一定のまとまった量の野菜を確保しなければならず、地元の生産者から細々集めるのは難しいが、地元の農家さんで保冷庫を持っており、ある程度安定的に供給していただける農家さんを探しながら、少しでも安い食材を探す努力をしている。

逆に、資料 2 の冷凍野菜の中にある「むき枝豆」は中札内産を使用しているが、ブランド化されてきたということもあって価格は上がっているが、予算の範囲内でこうした品質の高い枝豆も給食で使用している。

また、安全・安心にかかわることだが、給食食材の調達先は、まず市内産を優先し、市内産を確保できない場合、次に十勝管内、道内、道外の順で調達しており、少しでも安全・安心な食材を確保するようにして

いる。10年ほど前になるが、産地偽装や事故米の混入といった食の安全が脅かされる事件があった。遠くでつくられた食材よりも、目の前で生産された食材を使いたいということで、地元産の食材を優先的に使用している。

それから、平成7年度から、姉妹都市の特産品を使った特別献立の姉妹都市交流給食を実施しており、大分市、徳島市、松崎町から直接食材を取り寄せるわけではないが、それぞれの姉妹都市で食されている料理を提供するというので、どうしても費用がかかるところがある。平成7年度から続けてきて所期の目的は達成できたと考えられること、また、メニューのマンネリ化もあり、今年度は、姉妹都市交流給食の廃止も検討している。

こうしたやり繰りを行ってきているところである。

【事務局】 資料2で示したとおり、主食、副食とも、年々、原料価格が上がってきているのが実態であり、食材価格の高騰は、結果として、どうしても給食の献立、中身に影響を与えるため、今説明したような工夫を行ってきている。

本日は、委員の皆様から、こうした食材価格の高騰によって給食の献立が影響を受けている現状を踏まえ、給食が単にカロリーを満たすためだけのものではなく、食文化や地産地消といったことを子どもたちに教えるものでもあること、また、給食を通じて学校生活を豊かにするという目的もあることから、そうした観点からも意見をいただきたい。

【委員】 各委員の給食に対する思いも出していただけたら、今後につながると思う。

【委員】 ある程度、限界にきている気がする。

工夫を重ねることにより、メニューの中身を変え続けていけば、そのメニューが元々持っているよいものがなくなってしまう気がする。

生産者の立場としても、これ以上価格を叩かれるのであれば「売らない」となってしまうのも困る。

後は、政治に頼るか、給食費を上げるしかないと思う。給食の中身を守るのであれば、給食費を上げるしかないのではないか。

子どもたちには栄養のあるものを食べてもらいたい、おいしいものを食べてもらいたい。小さいときからおいしいものを食べていないと、大人になってもおいしいものが分るようにはならないので、給食の味をしっかり守ってほしいと思う。

今より食材の価格が安かった3年前、4年前は、給食費は余っていたのか。

【事務局】 余っていたということはない。

【委員】 毎年度、保護者から集まった給食費は使い切ってしまうということか。

【事務局】 そのとおり。

【委員】 価格が高くなったキュウリを大根に代えるといった工夫をしながら、予算の範囲内で給食を提供するということか。

【事務局】 予算の範囲内で足が出ないよう工夫しながら、経費を節減している。

【委員】 学校給食センターの努力は理解するが、PTAの代表として聞きたい。まず、これまでの給食費の推移を教えてください。

次に、給食の提供にかかる経費の財源内訳について、保護者が負担している給食費と行政の負担額の割合の推移についても教えてください。給食センターで働いている調理員等の人件費も当然上がっていると思うので、そうした費用も考慮しなければならないと思う。

【事務局】 初めに、保護者負担の給食費と行政の負担についてお答えする。学校給食費は、給食をつくるために必要な食材購入にかかる費用のみを給食費として保護者に全額を負担していただいている。一方、食材費以外の調理員の人件費や、電気、ガス、上下水道料金など学校給食センターの管理運営にかかる経費は、すべて行政が一般財源で負担している。食材購入費については、全額を保護者からいただいている給食費のみで賄っており、行政の負担は一切ない。

この経費負担の区分は学校給食法第 11 条の規定に基づいたものであり、学校給食の実施に必要な施設・設備に関する経費と運営に要する経費は学校の設置者である行政の負担、それ以外の経費である食材購入に要する経費は保護者の負担とすることが規定されている。

次に、給食費の推移であるが、現在の給食費の 1 食当たりの単価は、小学校が 230 円、中学校が 285 円である。この現在の給食費は、平成 26 年 4 月に改定されたものであり、改定理由は、消費税率が 5% から 8% に改定されたことに伴うものであり、それ以前の給食費の額に消費税率の改定分を上乗せしたものである。

それ以前の給食費の改定は、平成 21 年 4 月からの改定であり、小学校が 224 円、中学校が 278 円に改定された。改定理由は、食材価格の上昇である。当時は、食材価格が急騰していた時期であり、産地偽装や事故米混入事件の発生などにより、食の安全・安心が脅かされていた時期でもあった。

その前の改定は、平成 9 年 4 月からの改定であり、小学校が 195 円、中学校が 246 円に改定された。改定理由は、消費税率が 3% から 5% に改定されたことに伴うものであった。

さらに遡ると、物価高騰に伴う保護者の給食費負担を軽減するため、市が一般財源を投入し、1 食当たり 6 円を助成する制度を実施していた時期もある。

【委員】 先ほどの事務局からの説明について再確認したい。姉妹都市交流給食

は、費用がかかり、マンネリ化もしているのでは、やめてしまうということか。

【事務局】 姉妹都市交流給食は、文部科学省が全国学校給食週間と定めている毎年1月24日から1月30日までの間で実施してきたが、やめる方向で考えている。

【委員】 先生にとってはマンネリ化していると感じたとしても、児童・生徒には、小学校入学から中学校卒業までの9年間のどこかの時期に限定してもよいので、姉妹都市交流給食を経験させてあげたい。

【事務局】 今のご意見も踏まえて、検討していきたい。

【事務局】 食材価格の高騰により給食費が厳しい状況の中で何か見直しをすれば、姉妹都市交流給食も見直しの検討項目に入ってくるということで今話をさせてもらったということであり、今すぐにやめるということで皆様にお知らせしたというつもりではない。先ほども話したとおり、学校給食の役割として、食文化や行事食といったことを児童・生徒に知ってもらうことも大事なことであり、そうしたことも踏まえて考えていきたい。

【委員】 そうした細かいところまで考えなければならないほど、給食費のやり繰りが大変だということなのか。食材価格高騰の影響は、すべてのことを見直さなければ予算の範囲内で給食を提供することができないほどだということなのか。

【事務局】 工夫次第ではあるが、やはり、決められた給食費の中で給食を提供するために、やれるところから経費を節減していかなければならない。どこを削るのかということはあるが、主食の原料価格が上がった分は、副食の食材にかかる経費を削らなければならない。支障のない範囲で削る努力を続けてきてはいるが、それも少しずつ厳しくなっている。

【委員】 給食費に占める主食と副食、それぞれの食材購入経費の割合を教えてください。例えば、給食費に占める主食の割合が大きい中で主食の食材価格が上がっているのであれば、給食費全体に及ぼす影響も大きくなる。現状を理解するための材料として、主食と副食の経費割合を教えてください。

【事務局】 給食を構成する主食、牛乳、副食の経費割合について、小学校を例に、平成27年度と平成30年度を比較して説明する。いずれの年度も1食当たりの給食費は230円である。主食は、週5日のうち米飯が3回、パンが1回、麺が1回の割合で提供しており、これを平均すると、平成27年度は、主食が40.69円、牛乳が43.90円、副食が145.41円の内訳であった。平成30年度は、主食が44.16円、牛乳が45.78円、副食が140.06円の内訳となる。先ほど、主食が副食を圧迫していると説明したが、牛乳の価格も上がっており、この間、主食と牛乳を合わせて5.35円上がった。

ており、その分、副食にかかる食材購入費を削って対応している。

【委員】 姉妹都市交流給食の話に戻るが、本市では大分市、徳島市、松崎町の特産品を使った学校給食を提供しているが、逆に、姉妹都市の3市町でも、十勝・帯広の特産品を使った給食を提供していただいているのか。

【事務局】 確認はしていない。

【委員】 相互に実施することによってこそ、姉妹都市交流につながる。調べておいてほしい。姉妹都市の3市町で姉妹都市交流給食を実施していないのであれば、帯広市の取組みを紹介し、ぜひ3市町でも実施してほしいとお願いすることが帯広のPRにもなると思う。

【委員】 他都市の学校給食費の額を把握しているのか。

【事務局】 最新の額を把握しているが、昨年度、他都市が調査した結果では、帯広市の小学校の1食当たりの給食費230円というのは、道内35市中、安い方から4番目である。最も高い都市は282円、最も安い都市は227円である。

帯広市の中学校の1食当たりの給食費285円というのは、道内35市中、安い方から9番目である。最も高い都市は350円、最も安い都市は268円である。

なお、札幌市、旭川市、釧路市、北見市、小樽市は、本年度、平成30年4月から給食費を値上げしている。

【委員】 帯広市の学校給食費は道内他都市と比較して安めであるとの説明であったが、給食費が高めの都市でも、保護者からの給食費のみで賄われているのか。

保護者としては、給食費を値上げしないことによって給食の内容が低下してしまうよりは、給食費が多少値上げされても子どもたちにおいしいものを食べさせてあげたいという気持ちだと思うが、できれば、保護者にとって負担増となる給食費の値上げをせずに子どもたちにおいしい給食を食べさせたいというのが保護者の希望だと思う。

他都市でも、保護者が負担する給食費だけで賄われているのか。

【事務局】 先ほど説明したとおり、給食の食材にかかる経費は保護者に負担していただくというのは、学校給食法の定めに基づいたものである。全国の自治体でも、基本的には保護者負担とされていると認識している。ただし、各自治体それぞれの考え方があり、ご承知のことと思うが、学校給食の無償化を実施している自治体もあれば、食材購入にかかる経費の一部に一般財源を投入している自治体もあると思うが、学校給食の基本的な枠組みは、食材購入にかかる経費は保護者に負担していただくことになっており、本市もそのようになっている。

【委員】 自分の参考資料を見ると、学校給食費が高い自治体は大都市に多いように思う。想像ではあるが、大都市では運営費がすごくかかってしまう

ために全体に反映されて給食費が高くなるのではないか。食材費と運営費の二つに分けたときに、食材費は、給食費が高い自治体も安い自治体もあまり変わらないのではないか。各自治体の食材購入費を把握しているか。

【事務局】 各自治体の食材購入費は把握していないが、その食材購入費を反映した額が各自治体で定めている給食費であると認識している。

【委員】 大都市では人件費や運送費が高く、それが反映されることによって給食費が高いのかと思っていた。

【事務局】 大都市ということ言えば、今年 4 月の新聞報道によると、小学校の給食費は、札幌市が 265 円、旭川市が 272 円となっている。

【事務局】 各自治体の人件費や運送費などが高いか安いかわかる部分は、給食費には反映されない。給食費は、あくまでも各自治体の食材購入費のみをもとに決められている。

【事務局】 道内自治体の学校給食費無償化の状況だが、道内 35 市の中では、学校給食費を無償化している市はない。町村で無償化しているところがある。

【事務局】 学校給食費を改定するかどうか話題になっているが、本日の議題の趣旨は、学校給食の食材の価格が高騰していること、また、そのことが子どもたちに提供している学校給食にどのような影響を与えているかということについてご意見をいただきながら、学校給食がどうあるべきなのか委員の皆様と意見交換できればというのが、本日の趣旨である。

【委員】 帯広市よりも学校給食費が安い自治体もあるということなので、そうした自治体がどのように食材を調達しているのか情報を収集し、参考にするとよいと思う。

【事務局】 他都市の状況について、情報収集していきたい。

(4) その他

(特になし)

4 小委員会

委員からの動議により、給食物資小委員会と給食献立小委員会を合同で開催した。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 9月27日に、北海道全調理師会帯広支部の主催により「第21回美味とから大収穫祭」が開催された。その中のイベントの一つとして、帯広市教育委員会の共催により開催された『「学校給食～新たなメニューの思い出づくり」意見交換会』において、学校給食のメニューとして2つのメニューが提案された。そのメニューを紹介してほしい。

【事務局】 『「学校給食～新たなメニューの思い出づくり」意見交換会』には、この学校給食センター運営委員会委員の高橋委員と秋元委員、学校給食セ

ンターからは、私、センター長の稲葉と栄養教諭の宇都宮が参加した。パネルディスカッションを行った後に、北海道全調理師会帯広支部から、学校給食のメニューとして2つのメニューを提案いただいた。一つは「いろいろ豆のピラフ」、もう一つは「鶏じゃが〜トマト・カレー風味〜」というメニューである。この提案を受けて学校給食センター内で検討した結果、12月頃に学校給食のメニューとして提供する予定で準備を進めている。

【委員】 私は給食献立小委員会に所属しており、もう一つの小委員会である給食物資小委員会ではどのようなことが話し合われているのかあまり分からない。今日は、両小委員会の合同開催ということでよい機会なので、各小委員会でどのような話をされているのか聞かせていただきたい。

【事務局】 前回、平成30年6月6日開催の運営委員会の際は、時間の都合により小委員会は開催しなかった。直近では、平成30年3月5日開催の運営委員会の際に両小委員会を開催しているので、その際の両小委員会で取り上げた話題について説明する。

はじめに、給食物資小委員会では、事務局から、野菜の産地別導入状況に関する資料を配付し、地場産野菜の導入状況について話題を提供し、各委員から質問や意見をいただいた。その中では、一昨年の上勝での長雨や台風の影響により、平成29年度には、一部に外国産も使用せざるを得なかった冷凍じゃが芋の使用状況などについて、事務局から説明した。

次に、給食献立小委員会では、1か月ごとの給食メニューを掲載した「給食だより」と新聞報道の資料を配付し、1点目に、平成29年度に小学校8校、中学校5校を抽出して実施した学校給食嗜好調査の結果について、2点目に、オビリースープの試作について、3点目に、学校給食週間に提供した姉妹都市である松崎町の特産物を使ったメニューについて話題を提供し、各委員から質問や意見をいただいた。学校給食嗜好調査の結果に関しては、「梅和え」など酸っぱいメニューは苦手なメニューに挙げられているが、学校給食センターとしては、苦手だからといって給食で提供しないというのではなく、児童・生徒が嫌いだとすると食育の観点から提供していかねばならないものがあると考えていることなどについて、事務局から説明した。

【委員】 最近、うちの息子が給食を食べて初めて、「今日の給食はおいしかった。」と言っていた。そのメニューは、「さばみそ煮」だった。私は、この学校給食センター運営委員会の会議開催前には、毎回、息子に、おいしかったメニュー、嫌いなメニューについて聞くのだが、いつもは「何もない。」としか言わないのに、今回は、家に帰ってきて、「さばみそ煮」がおいしかったと言っていたので、皆さんにお話ししておく。

それから、姉妹都市交流給食についてだが、グローバル化の時代であ

り、国際姉妹都市であるアメリカのスワード市とマディソン市、国際友好都市である中国の朝陽市に関連したメニューを学校給食で提供するのもおもしろいのではないかと思う。これは意見というほどのものではないが、今後、考えていっていただければと思う。

【事務局】 さばについては、みそ煮ではなく切身の価格が今年は高いので、学校給食で提供できない。

【委員】 学校の給食の時間に食べることができなかった牛乳やパンの持ち帰りは、衛生上、禁止しているのか。うちの子が小さかった頃は、給食で食べ残したパンを家に持ち帰ってきていた記憶があるが、いつ頃からか、パンを家に持って帰ってこなくなった。

【事務局】 衛生管理上、持ち帰りはできないことになっている。

【委員】 それは、いつ頃からか。

【事務局】 学校給食の提供を開始した当初から、基本的に、持ち帰りは禁止している。しかし、対応が学校によって異なっていたため、2、3年前に改めて全校に周知させてもらった。それ以降、徹底されるようになった。

【委員】 そうだとすると、家に持ち帰ってこないだけで、実際には、牛乳やパンの食べ残しは、かなりあるのか。

【事務局】 飲み残した牛乳とパンは、各学校で処分していただいている。このため、学校給食センターでは、牛乳とパンの残食量は把握できない。

【委員】 食品ロスの削減によって世界中で多くの貧困者を救えると言われていた中、牛乳やパンなど学校給食の食べ残しはもったいない。衛生面をクリアできるものであれば、子ども食堂に協力するなど、有効活用できればよいといった声も聞く。

【事務局】 本市の学校給食の場合、各学校から給食センターに戻ってくる食べ残しと調理残さをあわせた給食残さの有効活用を図るため、家畜の飼料として活用してもらっている。今後も、情報を集めながら、給食残さの有効活用について考えていきたい。

【委員】 子どもの貧困に関する報道を目にするたびに、PTAとしては心が痛む。何かできることはないかと思っているPTAも多く、関心は高い。

【委員】 給食残さを家畜の飼料として活用していることは、前回までのこの運営委員会で説明されていた。

先ほど説明があったことで再度確認したいのだが、パンの食べ残しは、学校給食センターではなく、各学校で処分しているのか。

【事務局】 そのとおり。牛乳とパンの食べ残しは、各学校で処分していただいている。

【委員】 これまでの運営委員会での説明では、給食の食べ残しは汁物が多いと聞いていたが、牛乳とパンの食べ残しの処分は各学校に任せており、学校給食センターではそれらの処分量は把握していないということであれ

ば、学校給食センターでの処分量と各学校での処分量をあわせた給食の食べ残しの全体量は、学校給食センターが公表している給食残さの量以上であるかもしれないということだと思う。

先ほど、給食を構成する主食、牛乳、副食の経費割合について、小学校を例に説明があったが、主食が約 20%、牛乳が約 20%、副食が約 60% だったと思う。食材購入費の約 20%を占めている牛乳のうち、飲み残されているものがあるとすれば、何とか有効活用できればよいと思う。

各学校では、牛乳とパンの食べ残しをどのように処分しているのか。

【事務局】 各学校での処分方法は、把握していない。

【事務局】 米飯や副食は、クラスの人数に応じた量を食缶で提供しており、児童・生徒各自の食器に取り分けられた後、食べ残された分は、学校を休んだ児童・生徒の分など各自の食器に取り分けられずに食缶に残っている分とあわせて食缶に戻され、学校給食センターに返送される。学校給食センターでは、こうして各学校から返送された食べ残しと調理残さをあわせて、家畜の飼料として回収してもらっている。

一方、牛乳とパンは、1人分ずつ個別包装したものを各学校の人数を数えて配送しており、人数分以上に余分に配るということはないが、たまたま風邪などにより急に学校を休むことになった児童・生徒の分は減らすことが間に合わないといったものが残食として残るということである。そうして残った牛乳とパンについては、各学校で処分していただいているということであり、数としては、それほど多くの数が残るというものではないと思う。

各学校で牛乳とパンがどの程度残るのか、学校給食センターとしても、常時ではないとしても、残食数の状況を把握しておくことは必要であろうと思う。

【委員】 給食の残食については、自分の口に合わないために食べ残す子もいるだろうが、学校給食は、基本的には児童・生徒の年齢に応じて必要な量を配食していると思う。そうした中で、給食の残食について考えるのにあたり、まず、家庭においてはどうか把握しておくことが必要だと思う。家庭でもよく食事を残す子なのか、家庭でも出された食事を全部食べてくれる子なのか。学校での給食も、その延長にあると思う。

私が子どもの頃は、家庭でつくってくれたご飯をしっかりと食べなさいと言われ、茶碗についたご飯粒を残すと叱られた時代であり、出されたものは全部食べて、食事を残すことはなかった。

今はどうか。家庭で保護者がそうした教育をしているのかどうか。家庭の延長で、学校でも食べないで給食を残すのではないか。まずは、少ない給食費の予算でつくった給食を、子どもたちはどのように考えて食べているのか、各家庭で教えていくのも食育ではないかと思う。

クラス全体で給食を残さないようにする活動に取り組んでみてはどうか。食べる人はおかわりをする、食べることができない人は誰かに食べてもらうということで取り組んでいくのも一つの方法だと思う。学校全体で給食を残さないで食べて食缶を給食センターに戻しましょうという取り組みをしているのか、そういうことも含めて考えてもらいたい。

私は料理をつくる立場なので、料理が残されて戻ってきて残念に思うことも多い。残食を減らす取組みを、家庭、教室、学校を含めてやってほしいと思う。

【委員】 子どもが中学生になったときに、担任の先生がおっしゃっていた話だが、中学生になると、特に女の子は、「太るから」と言って給食を食べない子がすごく多いと、その先生が心配していたのを思い出した。朝は食べてきているとは思いますが、給食を食べずに放課後は部活動をやり、体力が必要なのに大丈夫なのかと心配をされていた。

【事務局】 その年頃のお子さんは、ダイエットが気になるのだと思う。しかし、健康な身体をつくっていく上で、エネルギーや栄養が必要であることを教えていくことは、学校教育の中で食育の大事な要素だと思う。

学校給食センターでは、「食育通信」を毎月発行し各家庭に配付したり、原稿を作成し各学校で校内放送で読んでもらう取組みを行っている。こうした取組みにより、給食をきちんと食べることが大切であることを伝えていかなければならないと考えている。

5 閉会