

平成 28 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 28 年 12 月 21 日 (水) 10 : 00 ~ 12 : 15
場 所 帯広市学校給食センター 研修室
出席者 【委 員】・近藤委員・武田委員・野村委員・通山委員・福士委員・高橋委員
・立川委員・川田委員・山崎委員・秋元委員・耕野委員
【事務局】中野部長・服部センター長・山名副センター長・石田主幹

1. 開 会

2. 部長挨拶

学校給食センターが稼働して 2 年目も 9 ヶ月が過ぎたが、今年度は大きなトラブルは発生していない。また、夏場の長雨や台風 10 号の影響により昨年度と同時期の野菜の使用量が 10% 程度減少している。本日は、前回開催できなかった小委員会での協議もお願いしたい。

3. 議事

(1) 地場産野菜活用の推移について

(事務局からの説明要旨)

野菜全体の使用量は、平成 27 年度 181,858kg に対し平成 28 年度は 165,587kg で、1 割程度少なくなっている。地場(市内・管内)産野菜の使用量は、平成 27 年度 100,211kg に対し平成 28 年度は 86,012kg で 1.5 割程度減少している。地場産野菜の導入率は平成 27 年度 11 月末現在で 55.10%、平成 28 年度の同時期で 51.94% と 3 ポイント程度低下している。学校給食食材の調達は、市内・管内・道内・道外の順に調達しているが、今年度は天候不良や台風の影響により、地場産野菜の調達が困難な状況になっている。今後も地元 J A などと連携し、地場産野菜の導入に努めていく。

(2) 施設見学者の状況について

(事務局からの説明要旨)

平成 28 年度の学校関係の見学者は、ほとんどが小学 1 年生だが、一部小学 2 年生、4 年生も含めて延 25 校 47 クラス 1,414 人、一般の方の見学のみ見学者は 10 団体 124 人となっている。試食については、学校関係が参観日等を利用しての試食数が延 166 校 244 クラス 3,290 人、センターでの見学を伴う試食が 43 団体 771 人となっている。一般見学者をひと月あたりに換算すると 111.9 人、学校での試食数はひと月あたり 411.3 人、センターの試食数はひと月あたり 96.4 人となっており、平成 27 年度のそれぞれのひと月あたりの人数と比較すると減少傾向にある。

(委員からの質問・意見等)

- 【委員】冷凍野菜の道外産については、輸入野菜も入っているのか。
- 【事務局】輸入野菜も含まれている。
- 【委員】センターで試食した人にアンケートはとっているのか。
- 【事務局】アンケートの協力はお願いしているが、公表はしていない。
- 【事務局】アンケート結果については、ほとんどの方から好評をいただいている。集計結果については、次回の運営委員会で報告できるようにしたい。
- 【委員】平成27年度と平成28年度の見学者数を比較してどのような分析をしているのか。
- 【事務局】平成27年に比べると平成28年度の総数は増えているが、ひと月あたりに換算すると減少している。
- 【事務局】昨年度は試食の提供を2学期から開始している。今後も積極的に提供していくが、落ち着いてきていると分析している。
- 【委員】親の意見として、災害があったのに地元の野菜を活用する努力をしていることを子供たちにも周知する機会を設けてほしい。
- 【委員】学校現場で取り組んでいきたい。

4. 小委員会審議

◆ 物資小委員会概要【議題：食材の高騰における対応について】

食材の高騰における対応について事務局から説明をした後、委員から意見等を伺った。

- 【事務局】・平成27年度と平成28年度の野菜の購入単価を比較すると、玉ネギ、ニンジン、長ネギ、大根、ハウレン草など、特に9月以降大幅に値上がりしている。
- ・その原因としては、春からの天候不良や7～8月にかけての長雨のほか、相次ぐ台風による被害により、作物の生育や収穫量に大きく影響したことによる。
 - ・帯広市給食センターの対応としては、品薄となり使用量の確保が難しくなった生のハウレン草を国内産の冷凍ハウレン草に切り替えたり、加工工場に協力をいただき、冷凍のニンジンやスイートコーンなどの使用量を確保するなどしてきた。
 - ・これまでも、地元農業者が児童生徒のために安価で安全な野菜を提供しており、今年度も例年並みの価格で提供してくれている。
 - ・高騰している食材費を念頭におきながら、限られた経費の中で、児童生徒に少しでも満足してもらえるよう献立作りに取り組んでいる。
- 【委員】ファミリーレストランなどでは、契約栽培をしているが、給食も地元農家との契約栽培なのか。
- 【事務局】契約栽培ということではないが、子どもたちのためにということで、収益は度外視して協力いただいている農家もいる。
- 【委員】市内でも玉ネギを作っている農家が増えているようだが、給食では使っていないのか。
- 【事務局】十勝の野菜はブランドとなっているので、地元に出回らないこともある。また、地元のものを使うとした場合、価格面で対応できない事もある。
- 【委員】今の状況が来春まで続くのか。

- 【事務局】今年の加工品の量がどこまで持つのかにもよる。
- 【委員】生産者から直接購入するのか。JAを通して購入するのか。個人との取り引きはできないのか。
- 【事務局】配送の関係があつて、JAを通している。
- 【委員】・児童生徒のためにと考えてくれる農家が、もっと増えるといい。
・給食では地元産野菜の活用に努力をしていることがわかった。これらを食育につなげてほしい。食べ残しが減った、挨拶ができるようになった、地元農業への理解が深まったなど、成果が見えると良いのだが。
- 【委員】食育として、価格決定のメカニズムを知らせることも良いのでは。
- 【事務局】栄養教諭制度が始まったばかりなので、少しずつ取り組み、周知していく。
- 【委員】・子どもが親と一緒に買い物に行って、十勝の食材を選ぶようになると良い。
・安全安心な視点から、北海道HACCAPや十勝型GAPの情報などを知らせてはどうか。
- 【委員】・市内の肉を扱う業者何社かは、北海道HACCAPを取得している。
・子ども達のためということをもっと考えるべき。
・JA、ホクレンの全体の取り引きから見ると、給食の使用量は微々たるもの。子ども達のためという英断があればいいのだが。
- 【事務局】野菜について、ホクレンへ要請には行っている。
- 【委員】帯広だけの話ではなく、全道的に教育庁が農政部、ホクレンから食材調達できるようにしても良いのだと思う。

◆ 献立小委員会概要【議題：新メニュー開発の取り組みについて】

- 【事務局】6月に食生活改善推進員のメニューを提供、3月には小学生と南商クッキング部考案メニューの提供を検討している。他にも、9月から11月には「ふるさとの日」11月には「かわにしの日」として、地場産食材に特化した給食を提供している。児童生徒の反応、家庭での反応はどうか。
- 【委員】おかずの種類が増えて趣向を凝らしたメニューが増えており、給食を楽しみにしている子供が増えてきている。毎日が楽しみであり、特にこのメニューがという感じではない。
- 【委員】今の子供は新しいものになかなか手をつけないようだ。今までのメニューの方が手をつけているように感じる。
- 【委員】昨年度は、新センターになり、給食の話題が多かったが、今年度はありがたみが薄れてきているように感じる。
- 【委員】新メニューが増えてとても喜んでいるが、2年目になり、それが当たり前のようになっている。
- 【委員】「かわにしの日」はその日にすべて川西の食材でなくても2日に分けてもよいのでは。
- 【事務局】川西青年部からの要望で実現した取り組みで、提供日に学校で一緒に給食を食べ

るので、一日にまとめている。

- 【委員】給食時間が準備も含めて 30 分位では短いと思う。パンが残る話が出ていたが、時間が足りなくて食べきれないのでは。
- 【事務局】会話をしながらゆっくり食べられるのが一番良いと思う。学校の時間割の中での事なので変更は難しいが、現状での時間帯で工夫できないか考えていきたい。
- 【委員】「かわにしの日」などの取り組みを学校でも給食時間に周知してほしい。
- 【委員】学校でも給食時間に担当が話をしている。
- 【委員】栄養士等は、そういう周知をしていないのか。
- 【事務局】学校に配属されている栄養教諭が、配置校の給食指導時に話をしている。栄養教諭のいない学校については、学校教育指導室に配置している食育指導専門員が話をしている。
- 【委員】メニューに豆が多いという話があるが、災害時等は豆料理ばかりになる可能性があるので、そのような説明をしてみてもどうか。
- 【委員】十勝の食材の話をするのはとても良いと思うが、十勝以外の地域で取れた野菜についても、その産地の説明をするのも食育ではないか。
- 【事務局】そういうことも必要と思う。
- 【委員】味が濃い、薄いという話があるが、味見はしているのか。
- 【事務局】メニューによって、濃い味付け、薄い味付けはある。すべてのメニューの味見をしてから配食している。
- 【委員】小学生考案メニューは、いつ頃出すのか。
- 【事務局】南商業高校クッキング部考案メニューとともに 3 月を予定している。
- 【委員】母親は、平日にセンターや学校で試食する機会があるが、父親にも試食する機会がほしい。
- 【事務局】来年度、学校給食展を学校給食センター単独で開催する予定となっている。土曜日か日曜日の開催となり、試食の提供をすると思うので、その機会を活用してほしい。
- 【委員】パンが残る要因は何か。
- 【委員】時間が短いこともあるが、味がないパンは多く残る傾向にある。
- 【委員】学校では、三角食べの指導はしていないのか。
- 【委員】給食時間に三角食べの指導はしている。また、ある学校では食べ残したパンを職員室に集めて、その量を子どもに見せることによって食べ物の大事さを教えているところもある。
- 【委員】残してしまうのであれば、食べきれる量に変更してはどうか。
- 【委員】減らしてしまうと、現状でも足りないと感じている子どもにはきつと思う。
- 【事務局】いろいろな意見をいただいたので、今後の検討に役立てていきたい。

◆ 小委員会報告

○ 給食物資小委員会

- ・事務局から食材の高騰における対応について説明後、協議。

(協議内容等の詳細については、上記「物資小委員会概要」参照)

○ 給食献立小委員会

- ・事務局から「食生活改善推進員考案メニュー」「かわにしの日」「ふるさとの日」について説明後、新メニューについてについて協議。

(協議内容の詳細等については、上記「献立小委員会概要」参照)

6. 閉会

7. 給食試食