

## 平成 29 年度 第 3 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 3 月 5 日（月） 10:00～11:35

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、嶋委員、渡邊委員、高橋委員、得能委員、谷保委員、  
立川委員、川田委員、安田委員、耕野委員  
【事務局】中野部長、服部センター長、石田副センター長、泉係長

### 1 開会

### 2 部長挨拶

平成 27 年 4 月に稼動したこの学校給食センターは、3 年目となる今年度、この間、大きなトラブルもなく、概ね順調な運営のもと、給食を提供してきた。

今年度は、本州での天候不順、端境期となる冬場を迎え、今回のような大雪の影響により、野菜の価格高騰が続いている。

そうした中、学校給食用に野菜を提供いただける新たな地元の生産者を開拓するなど、学校給食の提供に支障がないよう努めているところである。

本日の運営委員会では、「平成 30 年度予算の概要」のほか、「学校給食週間の取り組み」、「学校給食食材の放射性物質の測定」について報告し、ご意見をいただきたい。

また、給食物資小委員会、給食献立小委員会において、それぞれ議題を設け、ご協議いただく予定になっている。

### 3 議事

#### (1) 平成 30 年度予算の概要について

(事務局からの説明要旨)

学校給食センターの平成 30 年度予算の概要について説明する。

平成 30 年度予算案は、3 月 1 日開会の定例市議会に提案したところである。

資料 1「平成 30 年度 学校給食センター予算概要」の 1 枚目は、学校給食センターの予算全体をまとめたものと、事務事業ごとの内訳を記載している。

学校給食センターには、4 つの事務事業がある。一つ目は、給食センターを管理・運営するための「学校給食センター管理運営業務」、二つ目は、安全・安心な学校給食を提供するための「学校給食業務」、三つ目は、食に関する正しい理解を促進するための「食育推進事業」、四つ目は、地元産食材の活用を推進するための「学校給食地元産食材活用推進事業」である。

歳出予算の総額は 11 億 2,938 万 2,000 円で、内訳としては、②の「学校給食業務費」が約 56%を、次いで、①の「学校給食センター管理費」が約 43%を占めている。

次に、歳入予算の総額は、6 億 4,713 万 3,000 円で、その 99%以上が学校給食費

収入である。

次に、4つの事務事業ごとの予算について、それぞれ主な増減を説明する。

はじめに、①の「学校給食センター管理運営業務」は、歳入は740万9,000円であり、前年度比3,000円の増となっている。過年度分の給食費収入の増加が主な要因となっている。

次に、歳出は、報酬が前年度比19万5,000円の減、共済費が5万3,000円の増、賃金が141万9,000円の増となっている。増額の主な要因は、各学校に配置している給食費収納事務員や配膳業務員など嘱託職員の報酬単価や、給食センターの調理員など臨時職員の賃金単価をベースアップすることによるものである。

次に、消耗品費は、洗剤など衛生消耗品の減などにより、31万2,000円の減額、燃料費は、都市ガスの単価減などにより、106万4,000円の減額となっている。

光熱水費は、電気料金の基本料金単価が下がることによる減のほか、上下水道の使用水量の減により、合わせて94万9,000円の減額となる。

手数料は、放射性物質濃度測定装置の点検の減などにより、15万8,000円の減額となる。なお、放射性物質濃度測定装置は、平成29年度に点検を実施したことから、平成30年度は点検を必要としない。

次に、委託料は、厨房機器の定期保守が134万8,000円の増となるが、学校給食配送業務が495万5,000円の減となることなどにより、合わせて336万3,000円の減額となる。

これら歳出の合計は4億8,726万4,000円となり、前年度比478万5,000円の減額となっている。

次に、②の「学校給食業務」は、保護者からお支払いいただく現年度分の給食費収入が歳入となり、学校給食に使用する食材、賄材料の購入費用が歳出となり、歳入と歳出は同額となる。提供食数が増となる見込みにより、前年度比100万6,000円の増額となっている。

次に、③の「食育推進事業」は、歳入には、年3回の実施を予定している親子料理教室の参加者からの参加費として2万1,000円を計上している。

歳出は、その8割以上が、各家庭に配付している「給食だより」と「食育通信」の発行にかかる費用であり、歳出の合計は216万円となり、前年度比13万5,000円の増額となっている。

次に、④の「学校給食地元産食材活用推進事業」は、報酬を10万2,000円減額しているが、この報酬は、学校給食センター運営委員会の開催に伴う委員報酬である。平成29年度は、①の「学校給食センター管理運営業務」で3回、④の「学校給食地元産食材活用推進事業」で1回、合わせて4回開催分の報酬予算を計上しているが、ここ数年の開催実績は年3回であることから、平成30年度予算では、実績に合わせて3回分を計上している。

そのほかの科目と合わせた歳出の合計は25万5,000円となり、前年度比21万5,000円の減額となっている。

①から④までの 4 つの事務事業を合わせた合計額については、歳入の合計額は 6 億 4,713 万 3,000 円で、前年度比 100 万 9,000 円の増額、歳出の合計額は 11 億 2,938 万 2,000 円で、前年度比 385 万 9,000 円の減額、歳出から歳入を差し引いた一般財源は 4 億 8,224 万 9,000 円で、前年度比 486 万 8,000 円の減額となる。

(委員からの質問・意見等)

**【委員】** 資料 1 の事務事業①「学校給食センター管理運営業務」の歳入のうち、698 万 7,000 円を計上している学校給食費収入（過年度分）がどのようなものか説明してほしい。

**【事務局】** 学校給食費のうち現年度分は、各学校で集めていただいたものを学校給食センターに納めていただくことになっている。収納率は、毎年度 99% 弱で推移している。

未納の給食費については、2 年目以降、学校給食センターで直接集めている。

近年の傾向として、支払いのしやすさということから、児童手当から天引きさせていただく手続きも取ることができるようになっており、その件数は増加している。そうした中、年間の給食費のうち、納付期限を 2 月と 3 月としている 9 回目と最後の 10 回目の給食費については、翌年度の 6 月に支給される児童手当から天引きさせていただくことにしており、この天引き分は当該年度内の収入とはならず、現年度分ではなく過年度分の収入となる。児童手当からの天引きとする件数の増加に伴い、現年度分の収入にはならず過年度分の収入となってしまう額が増加する傾向にある。

学校給食センターでも、担当職員 1 名と嘱託職員である給食費徴収指導員 3 名を配置し、公平性の観点から、過年度分の給食費について、納付督促や集金を行い納めていただいている側面もある。

**【委員】** 事務事業①「学校給食センター管理運営業務」の歳出のうち、ベースアップにより前年度比 141 万 9,000 円の増額となる給食センターの調理員など臨時職員の賃金について、労働力不足と言われている中、平均していくらぐらい賃金をアップするのか。

**【事務局】** 臨時職員の調理員の今年度の賃金単価は日額 7,680 円であるのに対し、平成 30 年度は日額 7,730 円、日額で 50 円の単価アップとする予算案となっている。

**【委員】** 事務事業②「学校給食業務」の歳入のうち、6 億 3,970 万 3,000 円を計上している学校給食費収入（現年度分）が前年度比 100 万 6,000 円の増額となっているが、児童・生徒数は減少しているのではないかと思っており、その中で現年度分の学校給食費収入が増えるのは、どのような要因なのか。

【事務局】 予算上の児童・生徒数の推計だが、小学校は、平成 29 年度の 8,791 人に対し平成 30 年度は 8,920 人と、前年度比 129 人の増加と推計している。

中学校は、平成 29 年度の 4,519 人に対し平成 30 年度は 4,430 人と、前年度比 89 人の減少と推計している。

平成 30 年度の小学校と中学校をあわせた現年度分の学校給食費収入は、前年度比 81 万 7,950 円の増額と推計している。

また、児童・生徒のほかに、学校における生活介助員や特別支援教育補助員、職員室の事務補助など、その他職員も給食提供の人数に含まれており、平成 30 年度の児童・生徒と関係職員を合わせた給食提供者数は前年度に比べて増加すると推計している。

## (2) 学校給食週間の取り組みについて

(事務局からの説明要旨)

資料 2「平成 29 年度 学校給食週間・姉妹都市交流給食の実施要領」に基づいて説明する。

学校給食週間は、戦争により中断していた学校給食が、昭和 21 年 12 月に再開したことを記念して始まり、現在は、学校給食の意義や役割について児童・生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実を図ることを目的としており、この期間には、全国の多くの自治体でイベント給食や各種行事が実施されている。

帯広市では、平成 8 年から姉妹都市交流給食として位置付け、地元の食材と姉妹都市の特産品を使用した特別献立による給食を提供している。

今年度は、開拓姉妹都市である静岡県松崎町の特産物を使った給食を提供した。

提供期間は、平成 30 年 1 月 24 日から 1 月 30 日までで、献立の内容は、資料 2 の 2 ページ目の献立表のとおりである。

主な取組みの 1 つ目としては、給食指導資料を作成した。「給食だより」増刊号を作成し、学校給食週間の趣旨、松崎町の紹介、メニューのレシピを掲載して配付したほか、松崎町の紹介 DVD を全小中学校に配付した。

2 つ目の取組みは、市民試食会の開催である。1 月 24 日に開催したもので、定員 32 名で募集したところ、多くの応募があり、定員を拡大し 35 名に参加いただいた。

3 つ目の取組は、教育長・教育委員と小学 1・2 年生との交流給食会の実施である。1 月 30 日に帯広小学校で実施しており、当初は 1 年生及び 2 年生との交流給食会の予定であったが、インフルエンザの影響により 1 年生は実施できなくなり、2 年生のみとの交流給食会となった。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 今年度の姉妹都市交流給食は 1 月 24 日から 30 日までの期間で松崎町の特産品を使用した特別献立の給食を提供したと説明があったが、松崎

町以外の姉妹都市である大分市と徳島市の特産品を使用した給食も提供する予定はあるのか。

【事務局】 平成 8 年度以降、3 つの姉妹都市を 1 年に 1 市町ずつ取り上げており、今年度は松崎町、平成 28 年度は徳島市、平成 27 年度は大分市を取り上げた。

### (3) 学校給食食材の放射性物質の測定について

(事務局からの説明要旨)

資料 3「放射性物質測定集計」に基づいて説明する。

資料 3 の 1 枚目は、本市において平成 24 年 7 月以降に放射性物質測定を実施した食材について集計したものである。資料 3 の 2 枚目は、「食品中における放射性物質の測定実施要領（改定案）」ということで、案を提示させていただくものである。

本市においては、福島原発事故を機に、放射性物質測定のため検査機器を購入し、国が検査対象としている 1 都 16 県で生産された野菜、果物、肉類及び国内産の魚介類について測定を行ってきた。測定数は、この 5 年間で 1,800 件近くに及び、全ての検査結果において国が指定している放射性セシウムなどの基準値を下回り、目標を達成してきたところである。

次に、今回検討いただく、資料 3 の 2 枚目の「食品中における放射性物質の測定実施要領（改定案）」だが、改定内容は、大きく 2 点ある。

1 点目は、「9. 測定実施日」である。

これまで放射性物質の測定については、国が指定した地域で生産された野菜・果物・肉類及び魚介類（国内産）について、給食調理の前日に測定を実施してきているが、本市では根菜や葉物野菜などを 1 日に 100kg 前後、1 か月単位では 1t 前後購入しており、地場産の食材を購入できない時期においては、それぞれの地域の旬の時期に市場を通じて農協などから大量購入している。

今回、これまでの安全性の実証などから、同じ野菜を継続して購入する場合の検査方法の効率化を図るため、同じ農協などから出荷された食材であるなど同一産地の食材が続く場合、2 日目以降の検査を省略させていただきたいと考えている。

これにより、現在、年間 500 件程度実施している測定作業が半分以下に軽減されるものと考えている。

2 点目は、「5. 測定対象食材」についてである。

これまで、コロッケや練り物などの加工食材については、国が検査対象とした地域では加工事業者が自ら安全性を確認するものとされており、本市においては事業者から検査結果を定期的に徴収するなどし、安全性を確認している。

しかしながら、平成 24 年度の測定導入以来、加工食材についても自主測定を行ってほしいなどの要望もいただいております。その時点では、今後の検討材料とされていたところである。

今回、「同じ野菜を継続して購入する場合の検査方法の効率化」と併せて、地域の

被災地支援団体などと意見交換をさせていただく中で、改めて加工食材の自主測定の要望をいただいたことから、測定対象食材に1都16県で生産または製造された加工食材を加えることにより、より学校給食食材の安全性をPRできればと考えている。

なお、この加工食材を検査する測定件数については、年間50件程度と想定している。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 資料3「放射性物質測定集計」1枚目の地域別検体数集計を見ると、福島県産の検体は少ない。平成28年度は1件のみ。この結果は、購入する野菜等の産地に関して何らかの考えが働いた結果なのか、あるいは、産地に関してはランダムに選定された結果なのか。

【事務局】 平成28年度に1件あった福島県産の検体は、小学校のバイキング給食で提供した梨である。

野菜と果物は主として帯広市川西農業協同組合を通じて調達しており、福島県産以外といった指定は特にしていない。

市内産、十勝管内産、十勝管外産、道外産の順で地場産野菜を優先調達することになっているが、帯広市川西農業協同組合に任せており、同農協が仕入れて納品された結果が、資料3に記載した実績である。

【委員】 測定の結果、使用基準値を超える放射性物質が検出され、給食に使用できなかった食材はあるか。

【事務局】 平成24年7月から放射性物質の測定を実施しているが、これまでに基準値を超えた食材はない。

平成24年7月の測定開始当初には、我々の測定技術が未熟であったこともあり、一般食品の放射性物質基準値である100ベクレル/kgを下回る数値ではあるものの、2ベクレル/kgから4ベクレル/kg程度の数値を検出したことが数回あった。その食材は、基準値内であったため学校給食の食材として使用した。

#### (4) その他

【委員】 今回の大雪の後、学校給食用の食材は順調に入荷しているのか。

【事務局】 3月1日(木)の大雪当日は、小・中学校は午前中で授業を取りやめ、なるべく早く給食を食べさせて児童・生徒を下校させることになり、学校給食センターでは、通常より30分程度早く各学校に給食を提供することができた。

翌日3月2日(金)は、もともとこの日は公立高校の卒業式の日であり、学校給食センターに臨時職員として勤務している調理員の中にも卒業式に出席するために休暇の取得を予定している方が何人かいたため、その他の調理員には、かねてから30分早く出勤してもらい調理作業を行

うよう準備を進めていた。大雪の影響で出勤できない調理員もいたが、調理員に30分早出してもらったこと、また、当日納品の食材も30分程度遅れただけで、何とか各学校の給食時間に間に合うように給食を配送することができた。

3月2日の午後からも、大雪の影響で道東自動車道のほか、日勝、狩勝、三国の各峠も通行止めが続き、本日3月5日（月）に提供する給食の食材のうち、じゃが芋と人参の冷凍食材については、地元産ではあるが冷凍食品製造販売事業者の冷凍貯蔵施設が富良野市にあり、納品を予定していた3月2日（金）の夕方までに納品することができなくなり、本日の朝7時から順次納品してもらおうような対応をとり、何とか学校に迷惑をかけることなく給食を提供できている。

**【委員】** 学校給食の残食量はどのくらいか。

**【事務局】** 今、国、都道府県、また市町村では、農政部門が中心となって食品ロスの削減に取り組んでいる。

学校給食センターでも、残食を減らすため、いろいろと取り組んでいるが、残食量の計算は難しい部分がある。例えば、汁物の水分、牛乳の飲み残し、パンの残食など確認できないものがあり、一概には言えないが、北海道に提出している調査においては、推計値ではあるが、水分を含めた配食量の約1割あまりを残食量としている。

実際に、食缶に戻されて学校給食センターに戻ってくる量も配食量の9%から10%程度であると認識している。

傾向としては、新しい学校給食センターになり、和え物を提供できるようになったことに伴い、野菜や豆の使用量を増やしており、食育の観点からも食べていただけるよう、学校のご協力のもといろいろと進めてきているが、どうしてもそうしたものが残ってしまっている。

また、毎食、牛乳も提供しているが、小学校低学年の児童にとっては、どうしてもそういうものでお腹がいっぱいになってしまうという部分もあるので、食育の観点と相反する部分もあるが、食育を進めながら、食品ロスを減らせるよう、引き続き努力していきたいと考えている。

**【委員】** 帯広市学校給食センターでは、下処理で出る野菜くずや給食の食べ残しを養豚事業者に回収してもらい、養豚の餌としていると聞いている。給食の残さを与えて育てた豚の肉を学校給食の食材として提供することができれば、食品ロスが食育に結び付くと思う。

**【事務局】** 学校給食センターで毎日発生する下処理で出る野菜くずや給食の食べ残しなど食品残さは、本別町にある小川建設工業株式会社が運営する養豚場に養豚の飼料として引き取ってもらっている。この養豚場では、十勝川温泉のモール温泉水を豚の飲み水として使っており、「モール豚」というブランド豚として、その肉や肉の加工品は十勝川温泉などで提供さ

れている。

帯広市学校給食センターとしても、金額や数量で折り合えば本市の学校給食でも使わせていただき、食品廃棄物を資源として再活用する循環サイクルとして児童・生徒の食育に役立つということで話を進めていきたいと考えているが、コスト面や帯広市学校給食センターで使用する数量を確保できるかといった課題があることから、食育の観点も含めて、今後、検討していきたいと考えている。

【委員】 議事(1)の平成30年度予算の概要のところ、事務事業①の学校給食センター管理運営業務の歳出予算のうち、学校給食配送業務の委託料が前年度に比べて495万5,000円も減額となっている。

今、私の仕事の業界でも配送にかかるコストが非常に上がっている中、この学校給食の配送にかかる委託料は、逆に下がっている。その理由を教えてください。

【事務局】 学校給食配送業務の平成30年度からの新たな委託契約にかかる委託料の積算にあたっては、配送に使用するトラックの購入経費や、運転手不足の中、運転手の人件費も考慮して積算を行ってきたところである。

学校給食配送業務の現在の委託契約の契約期間は、この学校給食センターがオープンした平成27年度から平成29年度までの3年間となっており、市街地2コースと農村地区1コースの計3コースに分けて委託契約を結んでいる。この契約は、本年度平成29年度で契約期間が終了する。

平成30年度からの新たな委託契約の締結にあたっては、現契約の契約期間が3年であるのに対し、オープンから3年を経過し運営が安定したことから、契約期間を平成30年度から平成34年度までの5年間に延ばし、入札を経て契約を締結したところである。

契約期間を3年間から5年間に延ばしたことにより、受託事業者にとっては長期的スパンで車両の購入や運転手の雇用ができるというメリットがあることから、平成30年度からの新たな契約の入札では、単年度当たりの契約額が現契約と比較して低くなる額で入札されたものと認識している。

【委員】 子どもが広野小学校に通っている。

市街地の小学校は、毎年6月の第1日曜日に運動会があり、翌日の月曜日は振替休業で給食の提供はない。このため、平成29年6月の小学校Aコースの「給食だより」には6月5日(月)の欄がない。

一方、広野小学校は、6月5日(月)は通常どおりの授業を行っており、この日の給食は、中学校コースのメニューで提供していただいた。

しかし、「給食だより」には、6月5日(月)に広野小学校には給食が提供されることが記載されていなかったため、親としては、給食が出るのかどうか分からず、不安を感じた。



今後、「給食だより」には、こうしたイレギュラーな対応についても記載しておいてほしい。

【事務局】 ご指摘のとおりである。これまでの慣例で、学校とは連携がとれているとの甘えから、丁寧な対応に欠けていた。今後、「給食だより」にどのように記載するか、検討していきたい。

【委員】 カボチャを栽培している地元の農家では、形の悪いものは出荷できずに廃棄している。形の悪いカボチャは相当量発生するが、これを帯広市学校給食センターで受け入れて、食材として使用することはできないか。

【事務局】 帯広市学校給食センターでは、例えば、帯広農業高校の畑で作られたじゃが芋などの形のふぞろいなものを使用したことはあり、食育の観点を含めて対応させていただいている。アスパラガスなどについても、帯広市川西農協の青年部の方々から買わせていただいている。

調理にあたっては、メニューなどいろいろな組合せがあり、手間がかかる部分があるので、いつでも受け入れをするということにはできないが、メニュー等をいろいろ考えながら、ハネ物やふぞろいなものについても買わせていただいている。

しかし、食材として非常に難しいのは、学校給食センターでは給食を提供する当日の午前中に調理を行っており、カボチャを給食提供当日の午前中の 2 時間くらいの中に調理することは、なかなかできていない現状である。カボチャについては、給食の配送に間に合うように当日の午前中 2 時間くらいの中に下処理から調理まで行うのは難しく、どうしても加工品を使わせていただいているのが現状である。

#### 4 小委員会

給食物資小委員会と給食献立小委員会に分かれ、それぞれ課題ごとに論議を行った。

#### 5 小委員会報告

##### (1) 給食物資小委員会

【委員長】 事務局から、参考資料として「平成 29 年度 野菜の産地別導入状況（1 月末現在）」が配付され、その説明を受けた後、この資料に基づき各委員から質問と意見があった。

はじめに、事務局から、野菜の産地別導入状況について、平成 28 年度と平成 29 年度のそれぞれ 1 月末現在の実績について説明があった。

産地の区分を①市内、②十勝管内、③十勝管外、④道外の 4 つに区分しているうち、①市内と②十勝管内で生産された野菜を「地場産」と位置付けており、「地場産野菜の導入率」は、平成 28 年度（1 月末現在）の 51.05%に対し、平成 29 年度（1 月末現在）は 58.56%と、7.51 ポイント高くなっている

と説明があった。

また、北海道では、2月と3月は野菜の端境期であり、道外産の野菜の使用割合が高くなることから、「地場産野菜の導入率」の平成29年度3月末の実績見込みは、1月末現在の実績値より3%程度低くなるが、平成28年度3月末の実績値と比較すると5%程度高くなる見込みであると説明があった。

じゃが芋は、肉じゃがやカレーライスなどに使用する冷凍じゃが芋がほとんどであり、毎年9月頃までは、前年度に収穫されたじゃが芋を冷凍加工したものを学校給食の食材として使用することが多いが、昨年は、長雨や台風の影響により、道内ではじゃが芋の収穫が壊滅的な状況となり、その冷凍加工品も品薄になった。このため、平成29年度は、じゃが芋を使用したメニューを減らしたほか、例年であれば、市内産と十勝管内産をあわせた「地場産」のじゃが芋でほぼ全量を賄っているのに対し、平成29年度は、8月・9月にニュージーランド産の輸入物のじゃが芋を使わざるを得なかった。この輸入物については、配付資料では「道外」の区分で集計しており、じゃが芋の使用量全体に占める割合は23.2%となっており、そのほとんどはニュージーランド産の輸入物であると説明があった。

これに対し、委員から、じゃが芋の冷凍加工品とは、どのように加工されたものなのか質問があり、事務局から、2つの冷凍加工品について説明があった。1つ目は、士幌町農業協同組合の冷凍加工品で、じゃが芋を洗って、さいの目に切ったものを冷凍したもの。2つ目は、有限会社林屋（エア・ウォーター株式会社のグループ企業）の冷凍加工品で、皮付きのジャガイモを八つ切りにして低温貯蔵し、糖度が増したものをボイルしたものと説明があった。

次に、事務局から、学校給食で使用する野菜は、平成28年度までは帯広市川西農業協同組合が窓口になって一括して納品してくれていたが、平成28年度は台風被害や天候不順により、帯広市川西農業協同組合でも必要な野菜を確保することができなくなったことから、平成29年度から、個人の農家さんからも玉ネギなどの野菜を直接調達するようになったと説明があった。

これに対し、委員から、個人の農家さんと直接取引をする場合、何か条件はあるのか質問があり、事務局から、低温貯蔵施設を持っており、学校給食センターに野菜を1日分ずつ配送・納品してくれることが条件となると説明があった。

また、事務局から、平成29年度1月末現在の地場産野菜の導入率は58.56%であるが、学校給食センターでは70%を目標に取り組んでおり、今後、個人の農家さんの協力もいただいて取り組んでいきたいと説明があった。

次に、米や小麦の値上がりが危惧されており、今後の給食費について検討して行かなければならないと説明があった。

## (2) 給食献立小委員会

【委員長】 はじめに、事務局から、新聞報道資料と「給食だより」が配付され、3点について情報提供があった。1点目は、学校給食嗜好調査の結果について、2点目は、オビリースープの試作について、3点目は、学校給食週間に提供された姉妹都市松崎町の特産物を使ったメニューについて説明を受けた。

これらの情報提供に基づき、委員から、それぞれについて質問と意見があった。

はじめに、学校給食嗜好調査の結果について、学校給食の人気メニューの上位5位までにラーメンが入っていないことが話題となり、事務局から、ラーメンについては、塩・みそ・しょうゆ等の各ラーメンの得票を合計すると、上位5位以内に入ってくると説明があった。

次に、人気メニュー第1位の「肉じゃが」について、レシピは市のホームページでも公開されており家庭で作ってみたが、給食と同じ味にはならないと質問があり、事務局から、じゃが芋を茹でた後、一度冷凍してから油で揚げると、じゃが芋の甘みが増しておいしく仕上がると説明があった。

次に、苦手なメニューとして、例えば、副菜では「梅和え」などが挙げられていることに関し、昔は食材が少なく、食卓に出されたものは食べざるを得なかったが、今はそうではなく、子ども達自身が食べるものを選ぶことができる時代なので、酸っぱいものや苦いものを口にする機会が減っていることが背景にあるのではないかとの意見があった。

次に、カレーライスの日にはフルーツ系の付け合せが多いが、いろいろな工夫もされており、残食も減っていくのではないかとの意見があった。

次に、オビリースープは、鶏がらをベースに香味野菜と一緒に煮込んで取ったブイヨンをもととした洋風のスープで、調理に手間と時間がかかると聞いている。このブイヨンを、好きな汁物の上位に挙げられている「アルファベットスープ」に活用するなど、今後、展開して行ってほしいとの意見があった。

次に、魚には骨があるという当たり前のことについて、学校では、「魚には骨があるので、気をつけて食べましょう」といった注意喚起をしなければならない世の中であるが、それを学ぶことこそが、まさに食育であると思うとの意見があった。

次に、給食メニューの組み合わせを工夫することにより、残食を減らすことができるのではないかとの意見があった。

## 6 閉会