

平成 30 年度 第 1 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 6 月 6 日 (水) 10:03~11:33

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、谷保委員、
松本委員、立川委員、川田委員、秋元委員、耕野委員
【事務局】嶋崎教育長、中野部長、服部センター長、石田副センター長、
泉係長、下森主任

1 開会

2 任命状の交付

嶋崎教育長から、新任の委員に任命状を交付した。

3 教育長挨拶

ただいま、新任委員さんに任命状を交付させていただきました。皆様には、これから 1 年間、学校給食センターの運営に関して、ご意見・ご提言などをいただきたい。

学校給食は、学校給食法に基づき、学校教育の一環として、児童・生徒の健康増進など健康教育、食の提供の見地から実施されてきた。

加えて、近年では、食を取りまく環境が変化中、食の大切さに対する認識や健全な食生活がますます重要視されるようになっており、平成 21 年 4 月に学校給食法が改正され、子どもたちの食習慣や知識を養うために「食育の推進」が学校給食の大きな役割として位置付けられた。

また、学校給食は「生きた教材」とも言われ、様々な教育効果や役割が期待されている。

引き続き、学校給食を通して、学校、さらには家庭とも連携を深めながら、食の安全・安心や地産地消など、幅広く食育の推進に努めていきたいと考えている。

なお、学校給食を取り巻く環境は、現在の売り手市場と言われる雇用情勢の中、調理員の確保や、台風被害など天候不順に起因する地元産野菜の調達の難しさ、さらには、食材価格の高騰などの課題を抱えている。

こうした中、旧学校給食共同調理場から移転・改築され 4 年目を迎えたこの学校給食センターは、調理や配送の習熟度合いの高まりや食材調達の工夫により、安定した運営を行うとともに、家庭教育学級や高校のクッキング部などの協力により、新しいメニューも増やしてきている。

教育委員会としても、これまでと同様、調理過程における衛生管理や安全管理、地場産品を活用したメニューづくりに努めるとともに、子どもたちの健やかな成長に必要な安全・安心で栄養バランスのとれた、質・量ともに充実した給食を日々提供していきたいと考えている。

また、食育や地産地消の視点に立ち、本市の地域特性を活かした魅力ある学校給食を提供できるよう、引き続き意を用いていきたいと考えている。

4 場内見学

石田副センター長の案内により、2階見学コースから調理室内を見学した。

5 議事

(1) 運営委員会副会長の選出について

委員による互選の結果、副会長に萩原委員が選出された。

(2) 運営委員会の役割について

(事務局からの説明要旨)

資料1「帯広市学校給食センター運営委員会の役割等について」をご覧ください。

帯広市学校給食センター運営委員会は、帯広市学校給食センター条例第5条に基づき、教育委員会の附属機関として設置している。

委員の任期は2年である。ただし、任期の途中で委員の変更があった場合は、前任者の残任期間となる。現在の委員の任期は、平成29年6月1日から平成31年5月31日までの2年間である。

例年、会議は3回程度開催しており、今年度も同程度の開催を予定している。

運営委員の役割として学校給食センター条例に規定しているのは、教育委員会の諮問に応じて答申、または、必要な意見を具申いただくことである。

また、給食物資小委員会及び給食献立小委員会を設置し、専門的事項を調査審議していただくことになっている。

今後想定される審議事項としては、①給食施設の管理及び運営、②地元産食材の活用推進、③新メニュー開発など献立の魅力向上といった切り口で、ご意見をいただきたいと考えている。

(委員からの質問・意見等はなかった。)

(3) 学校給食センターの概要について

(4) 平成30年度予算の概要について

(事務局からの説明要旨)

はじめに、学校給食センターの概要について、資料2「おびひろ市の学校給食」に基づいて説明する。

帯広市の学校給食は、昭和19年に明星小学校で副食として味噌汁の提供を開始したことに始まり、以降、昭和39年まで各学校において給食を実施していたが、提供できない学校もあったことから、市内全小・中学校に給食を提供するため、昭和40

年に稲田町に学校給食共同調理場を設置した。その後、昭和 57 年には西 22 条北 2 丁目に移転、平成 27 年 4 月に現在の学校給食センターが南町南 8 線に移転・改築し稼動した。

次に、職員及び調理等従業員は、センター長以下 127 名の体制となっている。

次に、給食の献立は、文部科学省の学校給食摂取基準を参考に栄養のバランスや多様な食品構成を考え、バラエティに富んだ献立内容となるよう工夫している。

また、学校給食で使用する食材は、できるだけ地場産のものを使用するよう取り組んでおり、しょう油や味噌、豆腐などは十勝産大豆 100%のもの、パンと麺類は帯広産小麦 100%のものを使用しているほか、ハムやソーセージ類は無添加のものを使用している。

次に、主食については、1 週間のうち米飯が 3 回、パンが 1 回、麺類が 1 回となっており、ご飯は、北海道産「ななつぼし」のイエスクリーン米を使用している。

次に、食物アレルギーへの対応については、現在、3 つのパターンの対応を行っている。

1 つ目は、アレルギー情報の提供である。食物アレルギーを持つ児童・生徒の状況に応じて、アレルギー及び数量の情報を各家庭にお知らせしている。平成 30 年 5 月末現在の情報提供者は、101 名である。

2 つ目は、代替飲料の提供である。牛乳アレルギーを持つ児童・生徒への代替飲料として、麦茶を提供している。平成 30 年 5 月末現在の提供者は、50 名である。

3 つ目は、乳・卵の除去食の提供である。この対応は、平成 27 年度から稼動した現在の学校給食センターにアレルギー調理室を整備したことより開始した対応である。平成 30 年 5 月末現在の提供者は、49 名である。

次に、特別給食の実施については、ふるさと給食、姉妹都市交流給食、バイキング給食を実施している。

ふるさと給食は、十勝・帯広の農畜産物を多く取り入れた給食を提供することで、児童・生徒の地場産物への理解を深め、郷土を大切にすることを目的に、昭和 58 年度から実施している。

姉妹都市交流給食は、毎年 1 月 24 日の学校給食記念日に合わせて、地元の食材と姉妹都市の大分市、徳島市、松崎町の特産品を使った特別献立の給食を提供することにより、帯広市との違いなどを学ぶことを目的に、平成 7 年度から実施している。

バイキング給食は、望ましい食習慣を養うため、自らの健康を考え、多くの食品の中から適切に選択する能力を育み、健康維持の基礎を養うことを目的に、小学校 6 年生を対象に、平成 6 年度から実施している。

次に、給食費は、学校給食に係る賄材料費を保護者に負担していただいている。

年間給食基準日数を 190 日とし、1 食当たりの単価は、小学校 230 円、中学校 285 円、へき地保育所 116 円としている。

納入方法は、現金納付、口座振替、児童手当からの委任払いがある。

次に、平成 28 年度の食材の導入状況は、米、パン、麺は、いずれも公益財団法人

北海道学校給食会から購入しており、製造業者は、パンが帯広市の(有)林製パン工場、麺が札幌市の国岡製麺(株)である。

牛乳は、よつ葉乳業(株)から購入している。

副食材料は、37社から購入しており、このうち市内が24社、十勝管内が6社、十勝管外が7社となっている。

野菜類は、市内産と十勝管内産を合わせた地元産野菜の使用率は、平成28年度で48.3%となっている。

次に、給食の残さ処理については、食べ残した給食は、各学校から学校給食センターに返却された後、水分を切り、野菜くずなど調理残さと合わせて養豚業者に処分を委託している。平成28年度の年間残量は245,900kg、1日平均残量は1,223kgとなっている。

次に、平成30年度予算の概要について、資料3「平成30年度学校給食センター予算概要」に基づいて説明する。

資料3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。1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」、2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」、3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」、4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たが、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 円の減額となっている。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 資料 3「平成 30 年度学校給食センター予算概要」1 枚目の事務事業②「学校給食業務」の歳入予算で、現年度分学校給食費収入のうち、中学校分 2 億 3,988 万 5,000 円は、前年度に比べて 481 万 9,000 円の減額となっているが、減額となった理由は何か。

【事務局】 学校給食費は、先ほど説明したとおり、給食に係る原材料費だけを保護者に負担していただいている。

学校給食費収入の予算計上にあたっては、毎年度の児童・生徒数を推計した上で、その人数に応じた予算を計上している。

近年の傾向としては、少子化により、児童・生徒数は、毎年度、少しずつ減少している状況にあり、人数に応じて積算する学校給食費収入も、

微減の傾向が続いている。

ただし、平成 30 年度の小学校については、若干、児童数が増加している。

【委員】 資料 3 で、①「学校給食センター管理運営業務」の歳出予算のうち、学校給食配送業務に係る委託料は、前年度比 495 万 5,000 円の減となっているが、どのようにして予算を削減することができたのか教えてほしい。

【事務局】 学校給食の配送業務は、市内都市部を東と西の 2 地区に分け、農村部 1 地区と合わせて計 3 地区に分けて委託契約を締結している。

昨年度までの委託契約は、現学校給食センターが稼働を開始した平成 27 年度から平成 29 年度までの 3 年間の債務負担行為について市議会の議決を経て、契約期間を 3 年間とする契約を締結していた。この契約は、平成 30 年 3 月 31 日をもって契約期間が終了した。

今回、平成 30 年 4 月からの新たな契約を行うにあたり、施設の運営が安定してきたことから、契約期間をこれまでの 3 年から 5 年にのばすことにした。契約期間をのばすことにより、事業者としては、設備の更新や、車両や人員の配置の見通しが立ちやすくなることから、単年度当たりの契約額が前年度と比べて低くなる額で入札いただけたと認識している。

(5) 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、「学校給食衛生管理基準」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。」とされている。

これまで帯広市学校給食センターでは、帯広学校薬剤師会の協力を得て施設などの定期検査を行ってきたが、十勝教育局等と協議の上、定期検査の結果を公の機関に報告し検証していただく必要があるとの判断から、今回から、当運営委員会において定期検査の結果を報告させていただくことにした。

検査結果の詳細については、配付した資料 4「学校給食施設等定期検査票」に基づき、栄養士から説明させていただく。

学校給食における衛生管理体制の検証としては、学校給食衛生管理基準に基づき、学校薬剤師の協力を得て、施設については年 1 回、そのほかについては年 3 回の定期検査を行っている。

配付した資料 4 に基づき、検査結果の内容を説明する。

第 1 票では施設について、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 4 票では調理過程について、第 5 票では調理従事者の衛生・健康状態について、第 7 票では衛生管理体制について検査項目を設け、A（良好なもの）、B（普通）、C（不良・改善を要するもの）の 3 段階で評価されている。

検査結果としては、第 1 票については、建物の構造や日常点検等すべての項目で A 評価をいただいている。

次に、第 2 票では、調理機器の保管状況や設備の温度管理等すべての項目で A 評価をいただいている。

次に、第 3 票では、食品の検収や保管、保存食等すべての項目で A 評価をいただいている。

次に、第 4 票では、調理過程での二次汚染の防止や食品の温度管理等の項目については A 評価となっているが、「配送・配食」の検査項目のうち、「46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。」の検査項目については、学校給食センターから各学校に対して周知を行っており、各学校では行っていただいているが、定期検査の時点において、検査場所である学校給食センターにおいては確認することができないため、B 評価となっている。

次に、第 5 票では、調理従事者の衛生状態や健康状態の管理等すべての項目で A 評価をいただいている。

次に、第 7 票では、衛生管理体制について概ね A 評価となっており、「4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。」の検査項目については、今回から、当学校給食センター運営委員会において定期検査の内容を協議させていただくことにより、当学校給食センター運営委員会が「学校保健委員会等の組織」を兼ねる位置付けであることを認めていただき、A 評価をいただいている。

（委員からの質問・意見等）

【委員】 3 段階の評価で、B の「普通」というのはどのような評価なのか。

【事務局】 このような施設を建てていただき、衛生管理には徹底して取り組んでおり、基本的には、衛生管理については、すべて A 評価をいただくのが筋であると認識している。

一方、学校給食の提供方式には、大きく 2 つの方式がある。一つは、各学校で調理から配食まで完結する自校方式と、もう一つは、帯広市学校給食センターのようなセンター方式である。センター方式の場合、センターから各学校に給食を配送し、各学校で校長以下、配膳業務員等が各クラスに配膳し子ども達に食べていただく流れとなる。

このように、大きく 2 つの給食提供方式がある中、検査員の方がなかなか検査できない項目がある。今回、私どもが「B（普通）」と評価された検査項目もそうだが、検査ができなかったり、栄養教諭の配置など、国の制度として全校には配置されていないという特殊要因の部分もあり、

食育や、学校現場における体制については、今の制度中では、どうしてもA評価にはならない検査項目もあると実感している。

【委員】 第7票「学校給食における衛生管理体制定期検査票」の衛生管理体制に関する検査項目の6番目「校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。」に対する検査員の評価は「B（普通）」となっているが、「普通」と言われてもわからない。どのような状況なのか。

【事務局】 「校長等」となっているが、給食提供の責務や衛生管理については、校長よりも学校給食センターの責任の方が大きいと考える。

帯広市では、昭和の時代から、随時、学校施設を建設してきているが、衛生管理体制については、それぞれの時代ごとに求められるものが変わってきている。例えば、去年はノロウイルス、それ以前にはO-157への感染・発症者が拡大したが、その対応として求められるものは、そのときそのときの必要性に応じて変わってきている部分もある。

学校の配膳室においては、従前は問題がなかったが、今は、配膳室には手洗い場を設けなさいとか、水回りなど、すぐには解決できないような話も近年出てきている。

衛生面に関しては、私どもが随時学校と接触しながら、この学校給食センターの移転・改築にあわせてさまざまな改修をしてきているが、国からの要望になかなか追いつかないという現状もあると考えている。

【委員】 何か問題を抱えたまま走っているということではないと理解してよいのか。

【事務局】 そのとおり。Cの「改善を要するもの」と評価された項目はなく、学校給食の提供ということでは、現状で対応できていると認識している。

【委員】 この学校給食衛生管理基準に基づく定期検査というのは、どのくらいの頻度で行われるのか。

【事務局】 施設について年1回、設備等については年3回、帯広学校薬剤師会にお願いし、今は松本先生に来ていただいて検査を実施している。

【委員】 この定期検査以外にも、帯広市学校給食センターについては、帯広保健所が年2回、立入検査を実施している。

(6) その他

(委員からの質問・意見等)

【委員】 電力の購入については北海道電力以外の新電力から購入していると思うが、先ほど説明があった資料3「平成30年度学校給食センター予算概要」で、事務事業①「学校給食センター管理運営業務」の光熱水費の前年度対比の増減理由として、電気基本料単価の減により91万6,000円の減額、電気料賦課金の増により73万9,000円の増額と記載されている。

平成 30 年度の電気料予算は対前年度比で若干の減額としているようだが、そのように積算した根拠は、やはり新電力の導入によるものなのか。

【事務局】 市の公共施設への新電力の導入は、今年で 3 年目となる。

学校給食センターは、一般的な施設とは異なる工場のような施設であり、こうした施設に新電力の導入がどの程度効果があるのかという課題もあったが、現在は、3 年連続で新電力と契約しており、平成 30 年度は北海道ガス株式会社から電力を購入しており、金額的にもかなりの成果をあげている。

また、先ほど、平成 30 年度の燃料費予算が対前年度比で減額となっていることを説明したが、燃料としている天然ガス（都市ガス）は、数年ほど前から若干コストが下がっており、天然ガスの単価減も、ある程度の成果につながっている。

【委員】 先ほどの場内見学のときに説明されていたことを、改めて確認したい。

米が炊き上がってご飯になると重さは約 2.2 倍になると説明があったが、児童・生徒 1 人あたりのご飯の配食量を確認したい。

【事務局】 ご飯の配食量は、小学生が 150g、中学生が 220g である。

【委員】 パンと麺類も、小学校低学年、中学年、高学年、中学生といった区分により、配食量は異なるのか。

【事務局】 パンは、小学生と中学生で大きさが異なり、小麦粉の重量で規定している。小学生は 50g、中学生は 80g である。

麺は、小学校 1 年生から 3 年生、小学校 4 年生から 6 年生、中学生で重量が異なり、小麦粉の重量ではなく、麺の状態の重量で規定している。麺の種類には、ラーメン、うどん、焼きそば、細麺パスタ、ソフトパスタがあり、それぞれ含有する油等の量が異なるため、麺の種類によって配食量が異なる。ラーメンの場合、小学校 1 年生から 3 年生は 150g、小学校 4 年生から 6 年生は 190g、中学生は 240g である。

【委員】 資料 2「おびひろ市の学校給食」8 ページの「給食の残さ処理」（平成 28 年度実績）で、年間残量 245,900kg、1 日平均残量 1,223kg となっているが、量が多すぎて見当がつかない。日頃、栄養満点のおいしい給食を出していただいているにもかかわらず、これだけの量の食べ残しが出ており、これが現実なんだと思った。

子どもが中学校のときの担任の先生が、「小食な子が多く、夕方、部活動もあるのに、部活動が終わるまで体がもつのか心配だ。」と言っていたことがあった。子どもが好きなものばかり作るのもよくないし、私は子どもに「苦手なものでも、きちんと食べてきて。」と言っているが、これだけ食べ残しが多いのは、食材がもったいないし、少しでも子ども達にたくさん食べてもらえるような給食メニューを考えてくださっているのかどうか聞きたい。

【事務局】 給食残さの 1 日平均残量 1,223kg という数字は、調理の下処理段階で発生する野菜の皮などの調理残さも含めた数字であるが、それでも常時 1 日に 1t 程度の食べ残しが発生していると考えている。

国でも食品ロス削減の取組みを行っており、学校給食センターとしても手を打っていかねばならないと考えている。

一方、苦手なメニューに挙げられる酢の物や和え物なども、小さなうちから食べる癖をつけていくことも食育として非常に重要と考えている。子ども達に酢の物、和え物、サラダといった食品に慣れてもらい早い段階で食べられるようにするために食育を進めながら、少しでも給食残さをなくすことにも取り組むため、現在、調整をさせていただいている。

【委員】 「肉じゃが」は、学校給食のメニューの中で子ども達に大人気のメニューであり、数年前には、人気メニューのレシピとして各家庭にも配付され、家で 3 回ほど作ってみたが、子ども達には、「給食の味と違う。」と言われて、うまく作ることができなかった経験がある。

中学校を卒業した上の子からも、「給食が食べたい。」と言われることがあり、学校給食の人気メニューを作ってみたいと考えている。人気メニューのレシピをまた出してほしい。

【事務局】 「肉じゃが」のレシピは、市のホームページに掲載している。また、過去には、「給食だより」と一緒に家庭に配付している「食育通信」にも、何度か掲載したことがある。

「レシピどおりに作っても、給食の味を再現することができない。」という声を聞くこともある。じゃが芋を一度素揚げするなど、給食と同じ作り方で作っているにもかかわらず給食と同じ味にならないとすれば、使っているじゃが芋の甘さの違いによるものだと思う。学校給食センターでは、十勝産のじゃが芋で、熟成されてすごく甘くなったじゃが芋を使っている。

家庭で、市販されているじゃが芋を使って給食と同じ作り方で作ると、甘みが足りないと感じると思う。一昨年のじゃが芋の不作の影響で、昨年度は地場産のじゃが芋を調達しにくくなり、「肉じゃが」の提供回数が少なくなってしまったときには、じゃが芋の甘みが足りなかったため、調味料をいつものレシピとは変えて提供したこともあった。家庭で作るときは、少し甘めに味付けすることを意識するとよいと思う。

また、「肉じゃが」以外のメニューについても、学校給食嗜好調査を行い人気のあるメニューがわかってきているので、そうしたメニューのレシピも市のホームページに掲載していきたい。

【委員】 学校給食では、何カロリーを目安に給食を提供しているのか。

【事務局】 文部科学省が定めている「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に基づき、小学校中学年は 640 キロカロリー前後、中学生は 820

キロカロリー前後となる献立で給食を提供している。

その日の献立によって摂取基準に対する増減はあるが、すべての献立が摂取基準に対してマイナス 5%からプラス 10%の増減範囲内のカロリーを確保している。

なお、「給食だより」には、その月の 1 食当たりの平均のカロリーを記載している。

【委員】 資料 2「おびひろ市の学校給食」8 ページの「(4) 給食の残さ処理」についてだが、先ほどの説明では、食べ残した給食は、各学校から学校給食センターに返却された後、水分を切り、野菜くずなど調理残さと合わせて養豚業者に処分を委託しているとのことだった。

そうであれば、この部分の表現は、単に「給食の残さの処理」ということだけでなく、食べ残した給食は養豚の飼料として活用されており、資源の循環サイクルが構築されているといった表現にすべきである。

また、このことを食育の場で子ども達に伝えていくとよいと思う。

【委員】 カロリー計算に基づいた献立で提供されている給食を完食している児童・生徒の割合はどの程度なのか。

【事務局】 学校給食センターで各学校の状況をすべて把握しているわけではないが、市内の小・中学校 40 校のうち 5 校に配置している栄養教諭 5 名が各学校の状況を見ている中では、児童・生徒の 7 割から 8 割は給食を残さずに完食していると認識している。

しかし、食べることができない子や食べるのに時間がかかる子もおり、また、毎日 200ml の牛乳も提供しており、昔と違って牛乳をすべて飲む必要はないが、何を食べて何を残すかということもあり、残食量には、波があると認識している。

もう一つには、カレーライスなどの人気メニューのときには、子ども達が十分に食べることができるよう、ご飯の量を多めに配食しているが、逆に、酢の物やサラダなど、苦手な子もいるメニューを出した日には、どうしても残食が多くなる現状にある。残食量については、そのクラス、その学校の状況にもよるし、その日のメニューにもよると認識している。

残食量が多い酢の物や和え物、サラダなどは食品ロスを削減するために減らした方がよいのか、それとも食育が先なのかということが課題であると認識している。

【委員】 最近、テレビで放映されていたが、子ども達が学校給食の中で嫌いなメニューがあるということで、どうしたら食べるようになるか考えた末に採用されたのは、子ども達からのメニュー提案だった。子ども達にグループごとにメニューを提案させて、その中の一つが選ばれた。帯広市のようにセンター方式の場合は難しいのかもしれないが、自分達が考えて作り上げたメニューということであれば、やはり食べ方も違うという

内容の番組だった。

もし、そういうことを検討する機会があれば、参考にしてほしい。

【事務局】 栄養教諭を配置している小・中学校 5 校のうち、稲田小学校と栄小学校では、今、お話があったように、家庭科や総合的な学習の時間を活用して、給食のメニューを提案する取組みをしていただいている。その提案を受けてメニュー化し、実際に給食で提供させていただいた。

また、中学校においては、毎年 10 月に職場体験学習があり、学校給食センターでは 1 回につき 2 名から 3 名の生徒を受け入れており、昨年度は 5 校からおいでいただいた。この職場体験の中では、給食のメニュー開発をしていただいております、中学校コースだけでの提供にとどまるが、生徒が開発したメニューを実際に給食で提供している。

こうした取組みの効果に期待をしているところであり、引き続き、これらの取組みを継続していきたいと考えている。

【委員】 この学校給食センター運営委員会は年 3 回程度開催しているということだが、今日のような机上での論議もよいが、実際に児童・生徒が給食を食べているところを見てみたい。学校給食センターの運営にかかわる者として、子ども達がどんな表情で給食を食べていて、その中でどんな会話をしているのか、できれば見てみたい。機会があったらということですので、検討してほしい。

【事務局】 検討させていただく。

【委員】 小・中学校での給食の時間は、どれくらいの時間を設けているのか。

【委員】 清川小学校の場合は、4 時間目の授業の終了が 12:15 で、掃除が始まるのが 13:00 であり、その間の 45 分間で給食を準備して食べて片付ける時間設定になっている。

【委員】 中学校は、4 時間目の授業の終了が 12:30 で、午後からの 5 時間目の授業が始まるのが 13:10 であり、その間の 40 分間が給食の時間である。給食の時間は、短いと思う。

【委員】 給食を食べる時間はあまりないのかと思っていたが、まあまああることがわかった。

6 小委員会

給食物資小委員会及び給食献立小委員会については、時間の都合により、本日は開催しないこととなった。

7 閉会