

令和元年度 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：令和元年6月13日（木） 10：00～11：50

場 所：帯広市学校給食センター 2階 研修室

■ 出席委員（五十音順） 10名

伊賀委員、梅木委員、金尾委員、佐竹委員、清水委員、立川委員、田中委員、
西山委員、原田委員、横尾委員

■ 事務局 7名

嶋崎教育長、学校教育部（中野部長、山下企画調整監）
学校給食センター（稲葉センター長、石田業務担当課長、三浦係長、下森主任）

■ 傍聴者等 1名

報道関係者

■ 議事要旨

1 開会

委員14名中10名の出席があり、「帯広市学校給食センター条例」第8条第2項の規定により成立している旨を報告。

2 議題

○運営委員会会長及び副会長の選出

会長に伊賀委員、副会長に田中委員が選出された。

○事務局より議題（2）～（5）について、資料1～4に基づき、説明を行った。

（委員からの質問・意見等なし）

○事務局より議題（6）について、資料5に基づき、説明を行った。

（委員からの質問・意見等）

【委員】物価上昇率は、保護者に説明しづらく、5%など、毎年使用するのの説明が大変ではないか。物価上昇率を判断基準に使用する場合のメリット、デメリットを次回提示してほしい。

【事務局】了解した。

【委員】判断基準はあったほうがよいと思う。基準が明確なほうが、保護者に理解されやすいし、市でもしっかり基準をもって運営したほうがよいと思う。

【委員】メリット、デメリットを議論するのはその通りだと思う。物価上昇率は全国指標なので、地域差はあるが、説得力があり保護者に説明はしやすいかもしれない。しかし、物価上昇率の基準となる品目が、現実と乖離しているのではとの議論もあり、保護者は、近辺の価格を基準とした数値を使用したほうが納得されるのではないかと感じる。

【委員】業者は善意の仕入れ、儲け度外視の金額で納入してくれている場合がある。食材の費用の表現方法を工夫したり、発信していったほうが理解されると思う。

【委員】給食費が頻繁に改定されると、保護者としては負担感を感じやすいと思う。基

準を設けることはわかりやすく、情報提供の観点からもよいと思う。物価上昇、近辺の材料費を確認しながら、主食のほかにも、肉類、野菜類など代表的なものを含めた物価上昇率、気候の状況なども含めて検討していったほうがよいと感じた。

3 小委員会審議

○事務局より小委員会について、資料8に基づき説明を行い、小委員会の委員構成について資料6に基づき提案し、了承された。

◆ 物資小委員会概要【議題：Yes!クリーン米について】

○委員長及び副委員長の選出

委員長に伊賀委員、副委員長に耕野委員が選出された。

○昨年度の不作により、今年度 Yes!クリーン米4月上旬から収穫時期まで在庫が底をつき、現在は普通米のななつぼしを使用していることについて、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】「Yes!クリーン」という言葉を意識したことはあるか。

【委員】ない。

【委員】安全なイメージである。

【委員】Yes!クリーン米の価格は高いのか。

【事務局】(資料5により説明) Yes!クリーン米はキロあたり 340.2 円、普通米ななつぼしは 333.7 円である。

【委員】運営委員会に出席して、十勝産、道産の食材がこれほど使用されているのを初めて知った。生産者としても子供たちに食べてもらいたいし、成長してもおいしかったと言ってもらいたい。周囲の母親と地元産の食材が使用されていないと話していた。地域の農協と協力してほしい。

【事務局】十勝管内産の枝豆などはブランド力がついて価格が上がっている。地元産農産物の端境期には冷凍を利用している。今年度の小麦の生育はどうか。

【委員】小麦は穂が早く出てしまい、穂の数が少なくなりそうだ。

【委員】先日の高温で豆の芽が焼けたということを聞いている。たくさん収穫できて、価格が下がればよい。

【委員】規格外で出荷できない大きさのものはたくさんある。

【事務局】皮をむく等の作業工程上、大きさが揃っている必要がある。

【委員】調理する側の手間があることがわかった。

【委員】自分の地元では、地元産がどの程度使用されていたか、あまり発信されていなかったと思う。なるべく地元産を使用することはよいことだと思う。

◆ 献立小委員会概要【議題：チョコチップパンについて】

○委員長及び副委員長の選出

委員長に田中委員、副委員長に立川委員が選出された。

○市民の方より、チョコチップパンのような菓子パンを給食で出すのはどうなのかとの意

見があったことについて、事務局から説明をした後、委員から意見等を伺った。

【委員】そのような意見も理解はできるが、子ども目線では喜んでいと思う。

【事務局】嗜好調査のパンの部門でも、10位以内には入る人気なパンである。

【委員】甘いパンを出すときは、ほかのメニューで砂糖を控える等すれば問題がないのでは。自分の職場でも、パンのバリエーションを増やしてほしい、菓子パンを出してほしいとの意見はある。大人と子どもは異なるが、レーズンパンを出したりしている。人気メニューであれば、回数が多くなければ問題ないと思う。

【事務局】パンは週に1回であり、メニューにより月に1回出るか出ないかである。ほかには、新1年生に給食の楽しさを感じてもらうためなど、意識的に提供することがある。

【委員】チョコチップパンの時はどのようなメニューと一緒に提供されるのか。

【事務局】コンソメスープに主食がコロケ、サラダという洋食メニューが多い。今回、意見をいただいたときはメニューがシチューであり、普段であればコッペパンであるが、新1年生の給食が始まる週で、子どもが好きそうなメニューを提供した週だったので、気になったのかもしれない。

【委員】楽しみながら食事をすることも、食育の大切な要素である。

【事務局】好きなものばかり出せないが、バリエーションにとんだ献立を栄養士が考え、チョコチップパンはその一部である。

【委員】給食だよりでも、パン給食の説明で、「帯広産の小麦粉を使用したコッペパンやチョコチップパンなど、味を楽しめるように工夫している」と記載されている。ここが一番大事なところで、同じ味ばかりではなく、子どもたちの味覚、楽しみにしていることを含めて、味を楽しむということが食育につながってくるころでは。

【委員】食に対する正しい知識を身に着けるためには、楽しさを経験する必要がある。危険性がある食材の知識も身に着け、自分自身が食を選択できることも食育の大前提である。楽しさを抜きにして、自分たちで判断基準を持てるのかと考えると、楽しさをすることも食育の一つである。

【委員】砂糖の取りすぎなどを気にされるのであれば、組み合わせの中で努力するのはどうか。

【委員】パンを食べなくても栄養価的に問題のない献立の際に提供し、パンはおやつ的な位置づけとするなど、そのような出し方も食育なのでは。

【事務局】プレーンのコッペパンにチョコが入っているだけであり、市販の菓子パンのように甘くない。今後はしっかりと情報提供していかないと、理解していただけない部分があるように感じた。

【委員】チョコチップパンの提供を続けるにしても、表示の仕方、考えを伝えていく必要がある。

【委員】市販の菓子パンとの配合率の比較、甘いだけではない、配合率が低い、などはどうか。

【事務局】最低限の配合率としていることなども説明する必要があるかもしれない。

- 【委員】その方は、実物を見たのか。
- 【事務局】その日の献立を見て、のようである。
- 【委員】すごくチョコチップが入っていると想像されたのかもしれない。
- 【委員】学校で食べているが、そんなに入っていない。
- 【委員】子どもたちから意見が出ているのであれば、やめるなど検討する必要があるが、保護者の基準ですぐやめるとはならないのでは。
- 【委員】食育は、楽しさやワクワク感を感じる、五感の部分の体験が非常に重要だと思う。
- 【事務局】時間もわずかであるが、ほかにご意見などがあればいただきたい。
- 【委員】給食だよりについて、成分が記載されていてバランスを考えて作られているのがわかりやすくてよい。また、サイズもA3版と大きくてよい。裏面に地場産食材も紹介されていて一目でわかり、見やすさ、親しみやすさを感じる。
- 【事務局】旧調理場ではB4版片面印刷だったが、A3版両面印刷へ変更した。それにより、メニューごとにアレルギーを表示できるようになり、食器の並べ方を記載することにより、三角食べを促すこともできるようになった。
- 【委員】十勝の食料自給率の高さなどを紹介することも今後の課題として考えていければ。
- 【事務局】給食だよりと同時に配付する食育通信で発信できるのではと思う。

4 小委員会報告

○ 給食物資小委員会

- 【委員長】Yes!クリーン米が昨年の天候不良により、現在は普通米のななつぼしを使用していること、生産者の目線から食材について話を伺い、貴重な交流となった。今後とも地場産の食材を使用することに期待が寄せられているとの意見であった。

○ 給食献立小委員会

- 【委員長】チョコチップパンについて、多様な価値観があるが、食育の楽しさ、ワクワク感を感じるなど、子どもは喜んでいて楽しみにしている。アンケートでも人気メニューであり、楽しみながら食べることができると回答がある。文字だけではチョコが多く入っていると保護者は感じるかもしれないが、実際の配合率は多くなく、楽しい食事の経験の積み上げが食育につながっていくのではとの意見であり、給食だよりでそのようなことも説明したらよいのではという意見であった。給食だよりについては見やすく、食材がそれぞれのエネルギーで分かれて記載されていてわかりやすい。また、食器などの配置が絵で紹介されており、三角食べができるように工夫がされているとの意見が出された。

5 その他

事務局より、次回の開催は10月を予定していることを連絡。

6 閉会（11：50）