

令和4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：令和5年2月22日（水）10：00～11：30

場 所：帯広市学校給食センター 2階 研修室

■ 出席委員 9名（名簿順）

和田会長、森田副会長、坂本委員、米澤委員、佐藤委員、梅木委員、河瀬委員、清水委員、耕野委員

■ 事務局 5名

学校教育部（中小原室長）

学校給食センター（稲葉センター長、石田主幹、古井係長、佐藤主任）

■ 傍聴者等 1名

報道関係者（十勝毎日新聞社）

■ 議事要旨

1 開会

委員14名中9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項の規定により会議が成立している旨を報告。

2 挨拶

中小原 学校教育部 学校教育室長

3 議案

（1）令和3年度決算の概要について

○事務局より資料1に基づき説明を行った。

【質疑応答・意見等】特になし

（2）学校給食衛生管理基準に基づく定期検査結果について

○事務局より資料2に基づき、説明を行った。

【質疑応答・意見等】特になし

（3）学校給食嗜好調査について

○事務局より資料3に基づき、説明を行った。

【質疑応答・意見等】

・得点割合の年次変化の小学校と中学校での違いはあるか。

- ⇒小学校と中学校で順位が異なる場合はある。
- ・傾向として給食が好きな割合が増加しており素晴らしい。今後も様々な取組を多くの人に発信することが必要と考える。
 - ⇒今年度から「おいしい給食プロジェクト」に取り組んでおり、更なる給食のイメージアップを図っていききたい。
- ・地場産野菜などをこども達が親しみを持って食べられるよう、更なる献立の工夫をお願いしたい。
 - ⇒地場産食材の魅力を給食だよりや食育通信等で伝える取組を進めていきたい。

(4) 令和4年度9月補正予算について

○事務局より資料4に基づき、説明を行った。

【質疑応答・意見等】特になし

(5) 令和5年度予算(案)の概要について

○事務局より資料5-1、5-2に基づき、説明を行った。

【質疑応答・意見等】

- ・センターに勤務する職員の給食費が児童生徒の給食費より少ない理由はなにか。
 - ⇒職員には牛乳を提供していないため、児童生徒より給食費が少なくなっている。

(6) 学校給食センターにおける運営手法の調査・研究について

○事務局より資料6に基づき、説明を行った。

【質疑応答・意見等】特になし

(7) その他

○事務局より資料10に基づき、「帯広市学校給食カレンダー」について説明を行った。

【質疑応答・意見等】

- ・カレンダーに期待すること、懸念されることがあれば教えて欲しい。
 - ⇒給食カレンダーの提供により、保護者に手軽に情報提供が可能となったほか、周知効果も期待出来ると考えている。当初はデータの受け渡しなど業務への負担が懸念されたが、市ホームページからのデータ転用によるカレンダー更新など現時点での新たな負担は生じていない。
- ・過去の給食のレシピや取組なども本カレンダーで周知してみてもどうか。
 - ⇒メニュー以外にもレシピや生産者の紹介も行なっており、今後も給食への理解促進に繋がることを期待できる。

4 小委員会

(1) 事務局より説明

○事務局より小委員会の設置理由について資料9による説明を行うとともに、小委員会の委員構成について資料7による説明を行った。

また、給食物資小委員会においては「食材価格の高騰について」、給食献立小委員会では「献立の魅力向上について」を協議事項として議論いただくことについて説明を行った。

(2) 給食物資小委員会の概要

事務局より「食材価格の高騰について」をテーマに、学校給食における食材価格の高騰の状況や献立における様々な工夫などについて説明を行った。

【主な意見等】

- ・管内や道内など広域連携により食材調達を通じて、価格低下に繋げることができないか。
- ・価格の上昇が続く中でも、地産地消の取り組みは継続してほしい。安い外国産よりも地元産の食材を大切にしたい。
- ・十勝管内でも近年漁獲量が増えているイワシについて、加工業者と連携してすり身などで提供することはできないか。
- ・牛乳消費拡大の一環で、牛乳を使用する献立の提供回数を増やすことはできないか。
- ・食材価格の高騰については、当面の間給食費値上げではなく、行政による支援の継続をお願いしたい。

(3) 給食献立小委員会の概要

事務局より「献立の魅力向上について」をテーマに、献立をリニューアルし、11月に提供したふるさと給食の話題提供を行った

【主な意見等】

- ・11月のふるさと給食は満寿屋パンと連携したパンの提供もあり、高級感があった。
- ・「みんな大好きわかめごはん」などは、ネーミングにも工夫があり子ども達も給食が楽しみになるような取組だと感じた。
- ・人気献立は味がしっかりしているものが多い。
- ・ミルメークなど子どもたちの思い出になる給食は甘いものなのではないか。例えばカボチャやイモを使って甘い献立を提供するものよと思う。
- ・野菜や豆などはこどもが好む味つけにするなど、一工夫あると苦手な子ども達も食べられるのでは。鬼除け汁のように大豆を細かくすることで食べられるものもある。

5 その他

事務局より、以下の事項について説明を行った。

○次回の運営委員会は6月の開催を予定。

6 閉会 (11:30)