

令和6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7年1月30日（木）10：30～11：30

場 所：帯広市学校給食センター 2階 研修室

■ 出席委員 12名（名簿順）

坂本会長、坂田副会長、村上委員、中野委員、大橋委員、小原委員、猪子委員、佐々木委員、鈴木委員、土田委員、清水委員、三宅委員

■ 事務局 7名

学校教育部（服部部長、中小原室長）

学校給食センター（藤原センター長、舩川主幹、水野係長、下森主任、平井主任補）

■ 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12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

服部 学校教育部長

（所用により中小原学校教育室長が代読）

3 議案

（1）令和5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】

◎委員

- ・資料2－6、第7票7番「校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか」がB評価となっているが、指摘内容や対策を伺いたい。

(事務局)

- ・帯広市内に小中学校が 39 校あり、栄養教諭は 6 名配置されており、所属している学校のみではなく、近隣の学校でも授業や指導を行っている。
- ・配置校と近隣の学校で指導内容等に差はないが、どうしても物理的に意思疎通の頻度に差がでてしまう点について指摘があったもの。
- ・栄養教諭の配置基準の見直しについて、道や国へ要望を出している。

(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】

◎委員

- ・給食が苦手な理由について「苦手な食べ物があるから」以外の理由が、半数以上を占めているが、その点について伺いたい。

(事務局)

- ・喫食する環境づくりについては、授業時間との兼ね合いも含めて学校で検討いただいている。
- ・給食が苦手な児童・生徒に対して、我々が出来る対応としては、献立や味の調理方法の工夫により、より良い給食を提供する事なので、当調査を踏まえて可能な限り改善していきたいと考えている。

(4) その他

○事務局より資料 4 に基づき、「袋麺の提供再開」について説明を行った。

【質疑応答・意見等】

◎委員

- ・給食以外も含めて、同じ製麺会社から、麺が変色していた事例はあるか。
- ・改善内容に「検品をより徹底して実施」とあるが、抜き打ちで現地確認する考えはあるか。

(事務局)

- ・給食以外での事例の報告は受けていない。
- ・保健所等で定期的に検査があるため、現地での確認を行う事は考えていない。その分当センターでの納品時の検品を徹底したい。

◎委員

- ・改善内容に「HACCP による衛生管理をより徹底」とあるが、以前は HACCP 規格を採用していたか。

(事務局)

- ・今回の改善から採用している。

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 5 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 6 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】

- ・令和6年度に実施した給食費改定について
食材価格高騰もあり止むを得ないという意見が多く、周囲から否定的な意見を聞いた事は無い。
- ・食材価格の高騰について
円安や輸送コスト（人件費、燃料費）の上昇等により、価格が落ち着く見通しは無い。
生鮮品の価格は変動があり、給食センターでは毎月契約している。価格の上昇を見越した献立の工夫を行っている。
- ・今後の給食の在り方
帯広・十勝の地場産品を使用しているのが、帯広の給食の特色である。
今は分からなくても大人になった時や、十勝から離れた時に、育った街の良さを知る事が出来ると考えられる。
地場産品の使用継続には相応のコストが必要となるが、可能な限りこの取り組みは継続して欲しい。
子供たちに、帯広や十勝の素晴らしさを知ってもらおうPRも行なって欲しい。

(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、話題提供を行った

【主な意見等】

- ・子供がいる人、自身の知人に子供がいる人、学校の先生等を通して聞いた、子供が抱えている給食のイメージは「美味しい」「量も多い」等ポジティブな物が多い。
- ・物価が高騰している中、現在の価格で、栄養が豊富な物が提供されている。
- ・嗜好調査の結果をみると、「あんかけ」や「豆」が苦手な子供が多い。
- ・調査の時期に食べたメニューがピックアップされやすい傾向にあると、考えられる。
- ・給食だよりの栄養の説明は、中学生は「黄、赤、緑」ではなく、栄養素を表示した方が良い。
- ・子供だけでなく、親にも給食の良さをPRした方が良い。
- ・試食会や市P連の活動を通して給食を知ってもらうことで、より良い献立の作成に繋がる意見が出てくると考えられる。

5 閉会 (11:50)