

令和元年度 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：令和元年11月25日（月） 10：00～11：45

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、清水委員、立川委員、田中委員、西山委員、
原田委員、松本（奈）委員、横尾委員

■ 事務局 7名

池原教育長、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 教育長挨拶

3 議事

（1）平成30年度決算の概要について

（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

（3）令和元年度学校給食嗜好調査について

（4）教育基本計画（原案・給食関係部分）について

○事務局より議題（1）～（4）について、資料1～4-1に基づき、説明を行った。
（委員からの質問・意見等なし）

（5）給食費改定の検討に着手する際の判断基準について

○事務局より議題（5）について、資料5-1～5-4に基づき、説明を行った。
（委員からの質問・意見等）

【委員】客観的な資料を示してもらったので、PTAとしては説明しやすいし、わかりやすいと思う。ただ、伝え方が難しい。そこそこやった中で仕方ないという空気づくりが必要と思う。

善意でいただいている野菜もあると聞いているがどうなのか。

【事務局】経営を度外視してまで提供していただいていることはない。例えば、ふるさと給食の食材を提供いただく団体の方で予算を持って取り組んでいただくことがある。

【委員】生産者と保護者の距離が近くなるような取り組みをしてほしい。

食育の面から保護者にPR・周知してほしい。

【事務局】毎年、小学校1年生が施設見学に来る。見学コースに生産者の顔写真を掲示し

たり、給食だよりの裏面に今月の野菜を提供してくれる生産者の紹介もしている。

【委員】給食センターの常日頃の努力を伝えてほしい。

【事務局】給食は、毎日提供されて当たり前と思われているが、その裏にはいろいろな協力のもと行われている。給食メニューだけでなく、生産者の情報も伝えていきたい。

【委員】値上げを検討する際には、努力に努力を重ね、最後の手法として唐突感の無いようにしてほしい。

【事務局】今日の内容を1月の建設文教委員会に報告し、意見を伺う予定である。

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、それぞれ議題ごとに論議を行った。

◆ 給食物資小委員会【議題：米の調達と地場産野菜の導入率について】

○Yes クリーン米が、11月29日から本年産の新米に切り替わるが、今年の作柄は悪くないものの、他に高値で調達する業者が出てきたため、北海道学校給食会では半年分しか確保できないことと、地場産野菜の導入率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】食育通信11月号で現在使用している、ななつぼしの普通米が11月中旬から下旬に本年産のYes クリーン米に切り替わることを周知した。普通米で特に問題はなく、今後はYes クリーン米を基本としながら、入荷できない時期は普通米に切り替えるという形で考えている。

【委員】Yes クリーン米の使用は市が判断するのか。

【事務局】各市町村で判断し、翌年度の需要を学校給食会が集約して調達する。近隣町でもYes クリーン米を使用している町が多いが、切り替えは周知していない。

【事務局】第六期帯広市総合計画において、今まで成果指標として用いてきた給食における地場産野菜の導入率のグラフである。目標値は平成31年度に70%を掲げている。目標達成のためには、収穫端境期における地場産野菜の調達がネックであり、貯蔵庫や保冷庫を持つ一定規模の規模の生産者でないと端境期に供給できず、難しいことがわかった。導入率を伸ばすために、地場産野菜を使用した冷凍野菜も有効であり、現在、帯広十勝産のダイスカットされたじゃがいもを使用しているが、それ以外に価格的に調達可能な冷凍野菜が開発されていない。

【委員】給食費における保護者の負担割合は決まっているのか。

【事務局】学校給食法により、食材費のみ保護者の負担であり、調理に要する光熱水費や調理員の人件費など、食材費以外は自治体の負担である。

【委員】地場産農産物の価格は高いのか。

【事務局】一般的に収穫期には価格は下がるが、長いもや枝豆はブランド化されており高い傾向にある。

◆ 給食献立小委員会【議題：嗜好調査結果について】

○嗜好調査結果が集計されたが、学校や家庭での児童・生徒の意見を聞かせてほしい。また、保護者からの「子供たちがキャベツの梅和えが大好きで、家でも作ってほしいと言われたのでレシピを教えてほしい」という給食センターに寄せられたメールを事務局から紹介し、委員からの意見を伺った。

【委員】今年度帯広市に赴任したが、帯広の給食はとてもおいしいと感じている。

家で食べたことのないメニューが苦手な子もいるが、いろいろな食材を食べるいい機会であり、家庭での食事の参考にもなる。

肉じゃがが1番人気だが、生姜焼きが好きな子も多い。野菜や魚より肉が好きの子が多いと思う。

【委員】和え物が提供されるようになって子どもたちにとって、とても良かったと思う。

「キャベツの梅和え」を好きだという子が多い。

「川西カレー」の牛肉をもう少し厚切りにしてほしい。

【委員】新メニューが出た分、無くなるメニューもあるのか。

【事務局】嗜好調査結果を参考に、無くしているメニューもある。

【委員】新メニューを出すとき、児童生徒からネーミングの募集をしてはどうか。

【委員】NEW 豚汁は、違和感なく食べることができた。

【委員】イベントで牛乳入りの肉じゃがを提供したことがあるが、評判は良かった。牛乳を使用することで「コクが出る」等の説明があればいいと思う。

【委員】カレー風味の豚汁はどうか。

【委員】小学校の試食会に行ったことがあるが、盛り付けが少なめで食缶に残っていた。

【委員】ラーメン提供時の和え物の味付けが少し濃いような気がする。

5 小委員会報告

○ 給食物資小委員会

【委員長】2点について説明を受けて議論した。「Yes クリーン米について」は今週から本年産の新米を提供するが、来年3月頃から普通米になるということ「地場産野菜導入率」については70%を目標に仕入れており、貯蔵庫を持っている新たな生産者の開拓や冷凍野菜の品種拡大が必要とのこと。また、給食費の使い道などについても意見があった。

○ 給食献立小委員会

【委員長】嗜好調査結果に基づき議論した。子どもたちは野菜や魚より肉の方が人気があるようだ。献立を工夫して新メニューを提供してもらっている。残食が出ないような盛り付けが必要なのではないか。献立のネーミングを子どもたちから募集してはどうか。家庭で作ったことのないメニューはとても参考になる等の意見であった。

6 その他

事務局より、次回の開催は3月上旬を予定していることを連絡。

【委員】アレルギーの情報提供を受けている保護者から、とても助かっているという話を聞いた。その方は、ずっとその資料を残しているのに、何年何月の物かわかるように日付を入れてほしいとのことだった。

【事務局】そのように対応する。

6 閉会（11：45）