

令和6年度 第1回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

1 日 時 令和6年7月16日(火) 午後7時から午後8時まで

2 場 所 磐田市役所西庁舎 3階 302・303 会議室

3 出席者 委 員：12名中9名
事務局：11名

4 傍聴者 なし

5 概 要

<事務局>

本日は、大変お忙しいところをご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

それでは、定刻になりましたので、ただ今から「令和6年度第1回磐田市立学校給食運営委員会」を開会いたします。

今回、役職の交代や人事異動等がありまして6名の方が新たにご参加いただいています。恐れ入りますが、委嘱状及び辞令書は机上に配布させていただきましたのでよろしくお願いします。なお、後任の方の任期は、前任者の残任期間である令和7年6月30日となっています。

次に、新任委員の方々がいらっしゃいますので、「学校給食運営委員会」について、概要を説明させていただきます。

「磐田市学校給食条例」では、学校給食の適正かつ円滑な運営を図るため、運営委員会を置き「学校給食の運営に関する必要な事項について調査審議する」と規定されています。具体的には、「給食回数」や「給食費の額」「納入業者の指定」などの協議をしていただき、現在、12名の方々に委員をお願いしています。

2 教育部長あいさつ

<事務局>

それでは、磐田市教育委員会 教育部長からご挨拶申し上げます。

<部 長>

皆さんこんばんは。夜の会議ということで、ご多忙中、ご参加頂きましてありがとうございます。私は、4月から教育部長を担っております、よろしくお願いいたします。

学校給食においては、地産地消であるとか、食育、そして今の物価高、そういう中で、様々な調整を経て、安全で豊かな給食を提供するという大きな課題があります。それにつきまして皆様方の見識、そして様々なご意見を頂戴する中で、少しでもいい環境にしていきたいという思いでおりますので、ぜひとも忌憚のないご意見を願います。

3. 会長あいさつ

<事務局>

それでは、磐田市立学校給食運営委員会 会長からごあいさつをいただきたいと思います。

<会 長>

自分が子供の頃、ボチボチ給食が始まる頃だったのかなと思いました。やはり子供の頃は給食も本当に楽しみで楽しみでしょうがないということで、今でも子供さんにすれば、給食は楽しみではないかと思っております。

子供さんたちに楽しんで頂けるように、大人が少しでもこのように集まっていきたい、課題などを解決していき、今まで以上に、給食を子供さんたちに食べていただきたいということを話し合う委員会だと思いますので、1年間ですが、ぜひ皆さんいろいろな意見を出していただく委員会にしたいと思っておりますのでよろしくお願いします。

4. 委員自己紹介

※各委員自己紹介

<事務局>

それでは、磐田市学校給食条例施行規則 第8条第2項において、「運営委員会の会議は、委員の半数以上が出席しなければ、開くことができない」と規定されております。

本日は、委員12名のうち9名の方々にご出席をいただいておりますので、会議は成立していることを報告いたします。

それでは、ここからは、条例施行規則第8条第1項の規定によりまして、会長に議長を務めていただくことになっておりますので、よろしくお願いいたします。

5 学校給食の概要説明

<会 長>

それでは、議長を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

次第に従いまして、議事を進めます。

次第5「学校給食の概要説明」について、事務局の説明をお願いいたします。

<事務局>

それでは、資料の1ページから7ページ、「磐田市の学校給食の概要」について説明させていただきます。

学校給食は、明治22年に山形県で始まったとされ、130年を超える歴史があります。以前は児童生徒の栄養確保が主眼であったようですが、現在では、概要の冒頭にもありますように、「教育活動の一環」として、児童生徒等に基本的な生活習慣の形成や社会性を身につけさせ、豊かな人間関係の育成を目的として実施しております。

まず、現在の磐田市における「学校給食の実施状況」ですが、1ページから3ページにかけて記載のとおり、3箇所の学校給食センターと1箇所の共同調理場、15箇所の学校単独調理場のほか、認定こども園調理場4箇所で、それぞれ実施をしています。

各学校給食センター、共同調理場及び単独調理場等で給食を提供している対象の園や学校については、資料に記載のとおりです。

3ページの中段、2の表は、こども園・幼稚園・小学校・中学校別の数と対象人数を示したもので、今年度は、5月1日現在、50の学校と園で、合わせて1万5,471人が対象となっています。

次の「3 学校給食センターの施設概要」ですが、市内3箇所の学校給食センターについて記載しています。大原学校給食センターは平成20年に開設をし、最大5,000食の調理能力と、アレルギー対応食の専用施設を備えています。また、豊田学校給食

センターは平成 10 年、豊岡学校給食センターは平成 11 年に開設をし、豊田が 3,500 食、豊岡が 2,500 食の調理能力を備えています。参考に、ながふじ学府共同調理場は、1,700 食の調理能力があり、大原センターと同様のアレルギー対応食の専用施設を備えています。

続きまして、4 ページをご覧ください。「4 の委託の状況」ですが、現在、本市では、学校給食の調理・洗浄、配送業務等について、3 箇所の学校給食センター、1 箇所の共同調理場及び 8 小中学校、4 こども園において民間委託を実施しております。

なお、お手元の資料は令和 6 年 5 月 1 日現在の、委託の状況ですが、今年の 8 月 1 日から田原小学校で民間委託が開始となり、事業者は株式会社ジーエスエフに委託する方向で手続き中です。

また、民間委託の契約期間は 5 年を原則としておりまして、この度、富士見小学校におきまして、8 月 1 日からシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社に変更予定で現在手続きを進めています。

続きまして、5 ページの表は「学校給食費と給食回数」を示したものです。給食費につきましては、記載のとおり「学校給食法」において「給食に係る施設費や人件費などは市が負担し、食材等の経費は保護者が負担する」と規定されております。

幼稚園・こども園を除く全ての小・中学校においては、小学校は「年間 180～183 回」、中学校は「年間 180～182 回」の範囲で学校の運営状況に合わせ選択できるものとしています。

(2)の表中の小・中学校の給食費の月額につきましても、給食回数を選択できることに伴い、各地区「年間 180 回」から上限回数までの月額を表示してあります。

また、月額の欄をご覧くださいと、小学校は、磐田と竜洋地区で 5,160 円～5,210 円、福田、豊田、豊岡地区の 4,780 円～4,830 円と違いがありますが、これは、主食のうち、米飯の実施形態が異なることによるもので、3 学校給食センター、ながふじ学府共同調理場、竜洋中学校は、炊飯施設があるため自前で調理する「自前炊飯」、磐田と竜洋地区の小学校単独調理場は、炊飯施設がないため外部委託する「委託炊飯」となっているため金額が異なっているものです。

幼稚園・こども園の給食費については、3 歳児が給食回数 165 回の月額 3,000 円、4・5 歳児が給食回数 170 回の月額 3,090 円と、市内全て統一しています。

6 ページをご覧ください。この表は「学校給食関係職員数」を示したものです。

次に、7 の「地産地消の取り組み」についてですが、本市では、食育の一環として、地場産品を積極的に活用すること、及び安全・安心で、生産者の顔が見える食材の活用などを目的に、学校給食において地産地消を進めています。

J A 遠州中央など関係機関と連携し、市内の生産者が栽培した青梗菜、白葱、キャベツ、パプリカなどの学校給食用農産物の納入や、市内産の海老芋を使ったコロッケやいちごを加工したジャム、お茶を使用した磐田茶プリンなどを給食用の食材として活用するなどしています。

そのほか、学区内にて栽培された新鮮な野菜を直接農家から仕入れるなどの取り組みをはじめ、地産地消の更なる推進に努めています。

令和 5 年度の地産地消率は 24.0%と、前年度の 22.8%と比較して 1.2 ポイントの増となりました。なお、地産地消率は、6 月のふるさと給食週間及び 1 月の全国学校給食週間における使用食材の品目数をベースに算定しています。

次に、8 の「安全・安心な学校給食提供の取り組み」についてですが、本市では、子どもたちに安全で安心な学校給食を提供するため、各種の取り組みを実施しています。

まず、(1)に記載のとおり、給食に使用する食材につきましては、各センター、単独調理場ともに、概ね2ヶ月に一度「物資委員会」を開催し、適正な食材の確保や献立の統一を図っています。校長や保護者の代表の方にも委員として審査にご参加いただき、物資選定や業者指定等をより充実させていく予定であります。

次に、(2)の「給食用食材料の検査」についてですが、全給食施設において選定した食材料及び加工品について、年2回、2食材を検査機関にて生菌(せいきん)数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌の検査を実施します。また、ヒスタミン検査を1施設について実施し、結果を調理業務に生かしています。

次に、7ページ、(3)の「学校給食関係職員の健康管理」についてですが、調理員だけでなく、栄養士、用務員など給食に携わる全ての職員について、月2回の保菌検査を実施するとともに、ノロウイルス菌についても、発症多発時期である10月から3月の間に月1回検査を実施し、感染症の早期発見に努めています。また、調理員については、調理に入る前の健康チェックを毎日欠かさず実施し、日常生活においても、自己の健康管理を徹底しています。

次に、7ページの(4)の「食物アレルギー対応食の実施」についてですが、本市では、平成20年11月から大原学校給食センター、令和3年4月からながふじ学府共同調理場において、除去食または代替食などのアレルギー対応食の提供を行っています。また、単独調理場及び豊田・豊岡学校給食センター、幼稚園・こども園においても「鶏卵及びうずら卵の除去」を行っています。

アレルギー対応につきましては、対応の流れや基本方針を示した「磐田市アレルギー対応の手引き」に基づき、市として統一した対応を進めているところです。

なお、アレルギー対応の手引きは、平成30年4月に策定をし、令和5年7月に更新しました。

次に、(5)の「異物混入の防止」ですが、異物は食材料製造に由来するものが殆どですが、調理段階で混入する場合があります。

このため、野菜の洗浄強化や厨房機材の調理開始前点検など未然に防止する取り組みや、発生した場合の対応などを示した「異物混入対応マニュアル」に基づき、統一した対応を進めています。

私からの説明は以上です。よろしくお願いいたします。

<会 長>

説明ありがとうございました。ただ今の説明につきまして、ご質問・ご意見等ありましたらよろしくお願いいたします。

<委 員>

ご説明ありがとうございました。5ページの給食費のところですが、(2)番に書いてある表の「月額」と書いてあるのは、保護者に負担する金額ですよね。先ほど説明していただいた、磐田・竜洋地区と福田・豊田・豊岡の小学校で給食費の違いがあるのは、同じページ冒頭で説明していただいた「学校設置者の負担とする範疇と保護者の負担とする範疇」とで言えば、前者の方ではないかと思いますが。子供や家庭が受ける、サービスといえますか給食の内容は同じなのになぜ違うのでしょうかという単純な質問です。

<事務局>

先ほどの説明の中にもあったかもしれませんが、炊飯方式が違うというところで、セ

ンターや共同調理場には炊飯設備がありますので、お米を買って、炊いたご飯を提供しています。単独調理場の旧磐田と竜洋の学校には炊飯設備がないものですから、炊いたお米をパン屋さんから買うような形になります。そうすると、どうしても差がありますので、今は、その分は保護者の方をお願いしている状況になっております。

〈委 員〉

それは学校設置者が負担すべき範疇じゃないですか。

〈事務局〉

ご意見ありがとうございます。中学校が現在、一つの単価に統一できたのは、豊岡学校給食センターで給食設備を整えたことによるものです。それまでは、他の学校と同じように委託炊飯をしまして、炊飯設備を入れたことによって、統一できたという実例があります。

小学校の方もどのようにすると給食費を統一できるかというところを検討しているところですが、給食の調理場の大きさですとか、様々な理由がありまして、全て整えることができていないものですから、今は保護者の方をお願いをしているところです。なるべく早いうちにはそこを統一できるように考えていきたいと思っています。

〈委 員〉

すいません。炊飯委託ではなくて、自前で炊けるよう推進していくのはいいと思いますが、多分すぐに実現しないではないですか。別に、コストのかからない調達を進めてくださいと要望しているのではなくて、給食を用意する側の都合で、調達方法が違いますということを保護者や子供たちは全く関係ないのに、なぜ値段が違うのはおかしいのではないですかと言っています。

〈事務局〉

ご意見ありがとうございます。重々承知はしていますが、現在すぐにそこが整えられないので、申し訳ないですが、しばらくお待ち頂きたいなと思っていますところ。

〈委 員〉

はい。わかりました。

〈会 長〉

ほかにありますか。ご質問等も終わりましたのでありましたので打ち切ります。

6 議 題

報告第1号 令和5年度学校給食費等決算及び令和6年度学校給食費等予算について

〈会 長〉

次に、次第の6 議題に移ります。

次に、報告第1号「令和5年度学校給食費等決算及び令和6年度学校給食費等予算について」を議題とします。事務局の説明を求めます。

〈事務局〉

それでは、資料の9ページをご覧ください。

報告第1号について説明させていただきます。

先に、学校給食分を説明した後、幼稚園給食分を幼稚園保育園課から説明いたします。資料の11ページをご覧ください。まず「令和5年度学校給食費決算」について説明いたします。

1の学校給食、(1)歳入ですが、これは保護者、教職員等が負担している「学校給食費負担金」となります。

「調定額B」は、保護者等から徴収する「学校給食費」として決定した金額で、7億1,281万7,086円、このうち実際に収入された「収入済額C」は7億1,257万7,781円、

「未納額D」は23万9,305円となり、収納率は99.97%で、前年度とほぼ同率でありました。未納額は、学校を中心として粘り強く徴収を行い、就学援助制度や児童手当からの充当等も活用しながら、収納向上に努めています。

次に、(2)の歳出、「給食材料費」ですが、小、中学校分の合計支出済額は、8億2,027万9,570円で、延べ食数は255万1,874食、対象人数は1万4,456人でした。

なお、歳入の「調定額B」の合計額と、歳出の「支出済額」の合計額とを比較すると、歳出の方が、約1億7,462万円、多くなっておりますが、これは、新型コロナウイルス感染症の長期にわたる影響により、物価高騰の保護者負担を軽減するため、国の交付金を活用し給食費に充当したことや、保存食用食材料に係る食材料分を市が負担していることによるものです。

続きまして、12ページ「令和6年度給食費関係予算」をご覧ください。

1の「学校給食」ですが、3箇所の学校給食センター、1箇所の共同調理場及び15箇所の単独調理場における、小・中学校合わせて32校に係る予算であり、歳入の「学校給食費負担金」は、8億1,370万9,000千円、歳出の食材料費は8億1,820万9,000円を計上しました。

なお、歳入と歳出と差異、450万円は保存食用食材料費です。

以上「学校給食」について、説明させていただきました。

<事務局>

続いて幼稚園給食について説明させていただきます。11ページをお願いします。資料2の幼稚園給食の(1)歳入ですが、調定額Bの保護者から徴収する給食費として決定した額が、4,204万7,452円で、実際に収入された収入済額Cは4,203万8,362円、未納額9,090円でした。未納額の内訳は、2園2名分で園児3か月分の給食費となります。

次に、(2)歳出、食材料費ですが、支出済額は7,635万7,308円で、延べ食数は19万2,680食、対象人数は1,029人です。

(1)の歳入には、磐田なかよしこども園の給食費負担額も計上されているため、対する歳出として、磐田なかよしこども園の自園調理分の食材費を計上しております。

続きまして、令和6年度予算について12ページをお願いします。2の幼稚園給食です。2か所の学校給食センター、1か所の共同調理場及び8か所の小学校単独調理、また4か所の保育園、単独調理場を合わせて18園に係る予算として、歳入の幼稚園給食費負担金を5,010万4,000円、歳出の食材料費を6,414万3,000円計上しております。説明は以上です。よろしくお願いいたします。

<会 長>

説明ありがとうございました。ただ今の報告につきまして、ご質問・ご意見等ありましたらお願いします。

ご質問等もないようですので、打ち切ります。本件は、了承することにご異議ございませんか。

【異議なし】

<会 長>

ご異議もないようですので、報告第1号を了承することに決定しました。

報告第2号 令和6年度学校給食摂取基準、栄養摂取状況及び献立年間計画について

<会 長>

次に、「報告第2号 令和6年度学校給食摂取基準、栄養摂取状況及び献立年間計画について」を議題とします。事務局の説明を求めます。

<事務局>

令和6年度学校給食摂取基準、4～6月の栄養摂取状況及び食に関する全体計画について13ページからご覧ください。

15ページの表は幼稚園、小学校、中学校の4～6月の磐田市の学校給食栄養摂取状況の平均と基準値を並べて示してあります。縦軸は、エネルギー、たんぱく質、脂質など12の栄養素を示しています。

学校給食の食事内容の基準は、学校給食法の学校給食実施基準に定めた「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を基本としています。

国で示す考え方は「児童生徒の一人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること」となっています。

栄養摂取状況は概ね基準値に近い値となっていますが、特に中学はナトリウム、食塩相当量が基準値を上回っています。残食や熱中症のことも考慮し、若干塩分を多めにしていることもありますが、薄味に慣れるよう引き続き子どもたちの状況をみながら調整をしていきたいと考えています。

磐田市では幼稚園、小学校のエネルギーにおいては1年の成長と残食について考慮し、4月から9月の期間から、10月から3月の期間は規格のない米の量を増やすことで、エネルギーを調整するようにしています。他の栄養素については、国の基準に沿っています。

17ページをご覧ください。これは令和6年度磐田市食に関する全体計画です。食育の観点から、「学校給食を生きた教材」として活用できるよう教科と関連づけ、学校の中で連携が取れるように、この計画を作成しています。これを基に、それぞれの学校は食育を実施しています。

幼稚園及び小1から中3まで年齢に応じたテーマを決めて市内栄養士が給食時間や授業などを利用して食育活動をしています。全体計画にもありますように社会性を育むものとして箸の持ち方、食器の並べ方、姿勢などの食事マナーについても給食時間に支援をしています。

下の表は献立年間計画表です。献立は、栄養教諭、学校栄養職員がこの計画表に沿って作成します。月ごとの献立作成の目標に基づいて、旬の食材や地場産物、日本の味めぐりということで、他県の料理、また、行事食を取り入れて献立を作成しています。献立は、特別なものではなく、そのまま家庭で使えるように、また、食の指導にそのまま活用できるように心がけています。

次に、19ページから22ページは単独調理場の磐田中部小とセンター・共同調理場の豊

田学校給食センターの6月の給食予定献立表です。

単独調理場15校、センター・共同調理場4施設は、それぞれ基本献立を作成し、学校の行事、主食等に合わせて、献立の組み替えをしています。6月は歯と口の健康週間があるため、よく噛んで食べる献立や、地場産物をできるだけ使用したふるさと給食週間の献立を提供しました。

ふるさと給食週間は、学校給食を活用した食育の充実を図るため、地場産物を積極的に活用し、児童生徒が地域の産物や自然、産業等に関する理解を深めるとともに、地元の食文化や伝統料理に親しむための県の事業となります。

今年度、当市では6月17日から21日の5日間設け、静岡県内、特に磐田市の産物を積極的に取り入れた献立を提供しました。磐田産のチンゲンサイ、パプリカ、小松菜、空心菜、磐田産のいちごジャム、えびいもコロケ、磐田産のいわた茶プリンなどを提供しました。いわた茶プリンは卵・乳が含まれていないため、卵乳のアレルギーの子どもでも食べることができ、味も好評のようでした。

その他、最後に2つ報告があります。

1つ目は5月22日と24日にジュビロ磐田応援メニューを竜洋北小、向笠小、富士見小、ながふじ学府共同調理場で提供しました。これは、5月25日に行われたジュビロ磐田ホームゲーム小学生一斉観戦に併せて給食でジュビロ磐田を応援しました。

勝利への願いを込めてチキンカツや星型のハンバーグ、星型のマカロニを使用したり、ジュビロカラーをイメージして、青はサイダーゼリー、白は豆乳ゼリーを使用したフルーツゼリーを提供しました。

2つ目は7月9日に昨年の継続事業としてJ A遠州中央から無償提供される温室メロン、ライオンメロンになりますが、59玉を長野小学校・竜洋東小学校・竜洋北小学校の学校給食で提供しました。当日、長野小学校では、給食で提供されるライオンメロンについて知ってもらおうと、生産者が子どもたちへ食育を行い、地元で栽培されている温室メロンについて知識を深めたり、地域農業への関心を高めるきっかけとなりました。

ジュビロ磐田の応援メニューについては、全小学校で一斉観戦が行われますので、来年については、全小・中学校で応援メニューを実施したいと思います。

あわせて、1月にブルーレヴスの応援も中学校2年生が対象で一斉に観戦にいきますが、そちらの方も、応援メニューを提供していきたいと計画しています。報告は以上となります。

<会 長>

ただいまの報告につきまして、ご質問、ご意見等がありましたらお願いします。

<委 員>

ご説明ありがとうございます。献立について要望ですが、うちの小学6年生の子は、あまり給食が好きではないです。理由は、毎日「キノコ」が出るからです。もちろん、好きな献立もたくさんあって、「今日おいしかった」と言ってくれることもあります。子供はちょっとキノコ苦手な子って比較的多いと思います。中学生になれば食べるようになったり、小学校だとあんまりということが結構多いと思います。

献立表を拝見すると、少し多いなという気がします。もちろん栄養バランス、予算などをいろいろ考えてやってくださっているのは分かっていますが、もう少し少なくして、何か子供たちが楽しくなるようにしていただけたらと感じています。

<事務局>

子供たちは、いろいろ好きなものがあれば、苦手なものもあるということで、結構、担任の先生も子供たちの気分をのせながらうまく食べさせてくれたりもします。やはり、

嫌いなものは嫌いということで、強制的に食べるということはないですが、栄養の観点からして、「栄養素を整える」というのはもちろんのことで、食の幅を広げるということで、野菜類、キノコ類、肉類、魚類いろいろ食品のグループを満遍なく取りましょと国の方でも言われています。ですので、キノコにも含まれている栄養素は他の野菜にも含まれていますが、偏りなく、子供たちにいろんな食材を覚えてもらおうということもありまして、今後もキノコを少なくというのはちょっと難しいかもしれませんが、承知はいたしました。

<委 員>

こちらこそすみません。ありがとうございました。

<会 長>

やはり、専門的なことは栄養士さんへ確認をすれば「なるほどな」と思いますが、昨年、給食を食べている時間の学校にお邪魔した時に、今の学校は昔と違って、子どもによっては山盛りにご飯をよそったり、おかわりしたりして自由な給食になっていると感じました。もちろん好き嫌いというのは、それぞれ皆さんも大人になってもあると思いますが、栄養士さんにお任せをして栄養管理をしてもらおうということも大事かと思います。

<委 員>

ライオンメロンが小学校3校に出たということですが、自分の小学校でも食べたいなと思いますが、順番は回ってくるのでしょうか。それともこの3校が特別に出されているのでしょうか。

<事務局>

コロナの時には、国の方から無償でメロンの提供があつて、ほとんどの学校で食べましたが、令和4年にコロナの時の提供が無くなりまして、JAさんがメロンを提供できる個数は限定ですが、「磐田市の子供たちのため」と、プレゼントをしてくれました。順番に提供をしていきたいと考えていますが、個数の許す範囲の中なので、順番にお待ちいただければと思います。よろしくお願いします。

<会 長>

そのほかにはどうでしょうか。それでは、質問も終わったようですので打ち切ります。本件は了承することにご異議ございませんか。ありがとうございます。ご異議もないようですので、報告第2号を了承することに決定しました。議題の審議につきましては以上で終了しました。ご協力ありがとうございました。

まだ、若干時間もありますし、そのほかにもご意見があれば事務局の方へお伝えをしていただきたいと思いますと思いますがどうでしょうか。

<委 員>

今年の8月から田原小で業務委託が始まるということで、昨年度にその業者の選定に立会いをさせていただきました。各社いろいろ、子供たちのためにいろんな施策を提案してくれて、結局、ジーエスエフさんになったのですが、もう1社の方からもすごくいい提案がありました。例えば不登校児に対して、給食だけでも食べにおいでと少し時間をずらしてやったださることや、手洗い用の機械で、光を当てると洗えているところ

と洗えていないところが分るとか。

他社が提案してくれましたが、その後の、学校給食課の方々が調整してくださって、ジーエスエフもその施策をやっていただけるということになりました。同業他社がこんなことを提案しているというのは、本当はあんまりフェアではないかもしれませんが、今、田原小は、1番新しく委託が始まるので、いろいろ施策が盛り込まれている状態だと思います。従来から委託をしていた、他の学校、幼稚園についても、例えばそういう情報共有をして、いいものは取り入れていただきたいと思いますがいかがでしょうか。

<事務局>

ご意見ありがとうございます。契約の基本のベースはあるので私たちはそれに基づいて、委託をお願いしていますが、今、お伺いしたように、提案があればこんなのどうですと業者さんと話ができます。学校とも毎年打合せもやっていますので、そういった情報を提供しながら、その学校に合った委託をしていただければいいと思います。

<事務局>

プロポーザルによる業者選定というのは、入札執行のかわりに行うものになりますので、他社の業者さんの仕様書は、置いていってください、そして全部処分するという形になると思います。例えば公式な入札執行であれば、金額で全部決まりますが、内容を精査してよりよい業者、提案内容を決めるというのがプロポーザルですから、そのところは、皆さんにご紹介をさせていただきます。

そのような中で、今も言いましたとおり、こんな取組をやってくれるよというのは学校の情報を吸い上げた中で、次の業者選定のときには、当然若干キャッチボールをさせていただくようになりますから、その業者さんのこの内容をやってくださいということではなくて、こんな取組によって学校や保護者の方から喜ばれているから、そういう提案はいかがですかというようなソフトな内容を御提示する中で取り入れていく。そういう意味で回答させていただきましたので、よろしくお願いします。

<委 員>

はい。承知しました。ありがとうございます。

<会 長>

ほかにはどうでしょうか。

<委 員>

幼稚園の給食ですが、私の子供のクラスでこの間の給食参観に行ったのですが、好き嫌いの多い子は、本当にそのスプーン一口ぐらいしかよそわないとか。逆にすごくたくさん、食べることが出来る子は、たくさん入れてすごく差がありまして、配膳される先生方は大体その基準、これが通常といいますか、適正な量を知ってって配膳されているのか、それとも、その子供の食べる量によって変えてくれるのはありがたいですが、その辺りはどうなっているのかという質問です。

<事務局>

幼稚園の具体的な量の基準はありますが、先生たち全員に周知できているかというと、把握しきれていません。幼稚園児は、本当に差がすごく、いっぱい食べる子もいれば、本当に一口食べて食べることができたこと褒めて育てる、自信をつけていくということもあります。食べる量を知ってもらうということ大切なことですが、その子に合った、量を大

事にしていくということを国でも言っていますので、量を示していくと同時に、個々に応じて、調整していくということは、小学校も同じ形でやっているところです。

<会 長>

議題の審議につきましては、以上で終了しました。ご協力、ありがとうございました。
それでは、進行を事務局へお返します。

※審議の結果、報告第1号、報告第2号は了承された。
以上、議題終了

7 その他

今後の学校給食運営委員会について事務局から説明

※以上をもって委員会は終了