

平成24年度 第1回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

日 時 平成24年7月9日(月) 午後7時00分から午後8時30分

場 所 磐田市役所西庁舎 3階302・303会議室

出席者 委 員：14名

事務局：12名

教育長、教育委員会事務局長、教育総務課長、学校給食管理室長
学校給食センター4名 単独調理場栄養教諭1名 学校給食管理
室管理係3名

傍聴者 なし

1. 委嘱状及び辞令書交付

今回、選出された新規の委員

任期は平成25年5月31日までの1年間

2. 教育長あいさつ

こんばんは。本日は、お忙しい中、また、夜分にも関わらず、ご出席をいただきありがとうございます。日頃から、学校教育活動並びに学校給食についてご理解とご協力をいただきまして誠にありがとうございます。また、ただいま新規に委員となられました9名の皆様に委嘱状及び辞令書を交付させていただきました。継続しての委員の皆様とともによろしくお願いいたします。

この学校給食運営委員会は、年に3回ございますが、そのうち今回のみを夜の会合とさせていただきます。あとの2回は昼間に開催したいと考えております。どうぞご理解を願いたいと思います。

昨年度は、9月から大原学校給食センターの調理洗浄部門が民間委託の2期目に入りました。もう少しで2期目の1年が経過いたします。また、豊岡学校給食センターは、のちほど報告があるかと思いますが、この9月から調理洗浄部門が民間委託となります。そうなりますと、市内の学校給食センターすべてが民間委託となります。民間委託となっても県費学校栄養職員は給食センターに配置されています。県費学校栄養職員は給食の献立を作るとともに食材購入に関しましてもなるべく地産地消の考えで食材を購入してまいります。なお、豊岡地区のご飯持参はこれまでと同様に9月の民間委託のあとも継続して実施する予定です。

さて、現在の学校給食で力を入れているところは、もちろん食材の安全性でございます。そして、栄養価が高くバランスのよい給食を目指しています。食材については地元そして県内産といった順で購入するとともに静岡県の学校給食会が提供する安全な食材を使用しています。また、お米については県内産を以前から使用しています。この5月からは放射性物質の検査も実施しています。子どもたちが、食事をとる前に検査した食材についての結果が出るということから検査を行うことといたしました。のちほど担当から説明があると思います。

今後の課題となっていることは、前にも申し上げていることですが、給食を自校方式で

行っている単独校が15校あるわけですが、施設が老朽化していることであります。今後、将来的なことも考えていかなければならない状況でございます。この他にも委員の皆様から、ご質問やご意見等があると存じます。どうぞ忌憚のないご発言をお願いいたします。以上であいさつとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

3. 運営委員会会長選任

互選により、会長として鈴木喜文委員、副会長として平田忍委員を選出しました。

4. 会長あいさつ

それでは、改めましてこんばんは。お忙しいところありがとうございます。今日はみなさまの中で特にPTAの関係そして、学校の先生のおかれましては年度の役員の交代ということで新しくなられた方もたくさんいらっしゃいます。また、学校医の増井先生、学校薬剤師の倉橋先生には本当にお忙しいところ今日はありがとうございます。昼間ですと、お仕事のある関係でなかなか出られなくて本当に申し訳ないところですが、いつものように見守っていただきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

学校給食運営委員会は先ほど説明もありましたように実は大変な重要な委員会として教育委員会の給食関係のほうからでてくる給食費は、こういう形でいかがでしょうかというのをはいわかりましたって言った瞬間にそれが決定されて進んでいくということになりますので十分みていただきたいと思えますし、特にPTA代表の皆様は、幼小中とまた地域も広い範囲から出ていただいておりますので、先ほど教育長も申しておりましたけれどもどうぞ思ったことを是非、言っていただければと思います。私も昨年から引き続きなものですから昨年は会のたびにどなたでも一度は発言していただくということで、こちらからばんばん指名をさせていただきました。今日も初回ということですが、指名をさせていただきますので、どうぞ発言よろしくお願いいたします。それではみなさんのご協力よろしくお願いいたします。

5. 事務局から学校給食の概要説明(室長)

磐田市の学校給食の概要について説明いたします。その前に学校給食の歴史について簡単にご紹介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ています。その時代、その時代で役割が大きく違っていました。明治の頃は貧困児童の救済の意味合いが大きかったことです。その後、昭和21年に国の通達で教育の一環として位置付けられ、昭和29年には「学校給食法」という法律が施行されています。昭和33年には学習指導要領に「学校行事等」として正式に位置付けられています。

その頃は、戦後ですので児童・生徒の栄養の確保が主眼になっていたと思われませんが、現在においては、心身の健全な発達のため栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導ツール、いわゆる食育として活用することや、食習慣と食に関する実践力の醸成や地場産品を使うことにより地域の文化や伝統に対する理解や関心を深めるという多岐にわたったことが求められています。

これらの考え方は、先ほど申し上げた学校給食法をはじめとする各法律に位置付けられており、この考え方に則って磐田市においても給食事業を展開しております。

まず、磐田市の学校給食の実態ですが、学校給食センター方式、共同調理場方式とも呼ばれますが学校給食センター方式と単独調理場方式が混在しています。旧磐田市の幼稚園・小学校と旧竜洋町の幼小中学校は単独調理場いわゆる給食室を持ち、旧磐田市の中学

校と旧福田、豊田、豊岡の幼小中学校はセンターから提供しています。合併前の状況がそのまま引継がれています。一番上の表は幼小中学校別の学校数と対象人員です。合計で56施設、17,815人の対象者数となっています。

次の「3.調理施設の概要」は3つのセンターの内容です。特に大原学校給食センターは、平成20年に開設した磐田市最大のセンターで、最新の設備を持ち、最大5,000食の能力と、アレルギー対応食の専用施設を持つ最新型の施設です。

「4.委託の状況」ですが、先ほど教育長のお話にもありましたが、磐田市では学校給食の調理・洗浄と配送業務について民間委託化を進めております。3センターと1校について表のとおり委託をしております。豊岡学校給食センターの調理・洗浄業務につきましては現在、直営ですが2学期9月1日から㈱メフォスに委託することが決定いたしました。

学校給食費と年間実施回数の表です。区分が非常に細かくてわかりにくいかと思いますが、子どもの成長に合わせて提供する内容が若干変わりますので給食費・回数ともに違いがあります。また、学校給食法により、給食に係る施設費や人件費などは市が負担することとなり、それ以外の食材等の経費は保護者が負担すると決められています。表の数字は保護者が負担する額です。

表の中の、給食費の月額、小学校では豊岡の3,420円から磐田と竜洋の4,360円、中学校では豊岡の4,260円から竜洋の5,110円とまちまちですが、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す。大原と豊田の給食センターは、炊飯施設があるため自前で調理するセンター炊飯、磐田と竜洋地区の単独調理場は、炊飯施設がないため外部委託する委託炊飯、豊岡給食センターは原則として各家庭から米飯のみを持参する米飯持参とそれによってそれぞれ単価が違っているということです。給食回数につきましては、小中学校は180日で統一しております。幼稚園につきましては、給食の開始時期や1週間当たりの提供数により回数が違っております。

給食関係職員数です。表のうち栄養職員は大原給食センターのアレルギー食対応職員1名を除いて静岡県関係職員で、残りはすべて市の正規職員・嘱託職員・臨時職員となっております。欄外に学校給食管理室職員となっております。

最後に地産地消の取り組みですが、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進めておりまして、学校給食における地産地消を推進しております。特徴的な取り組みとしては、平成21年度からJA農協の協力を得て、市内生産者に学校給食用の農産物を栽培していただき、給食用食材として活用しています。この取り組みは県下でも先進的な事例として評価されています。同じような取り組みをしているところが、だんだん増えてきていると伺っています。この内容は、21年度から23年度にかけて各5校ずつ3年間かけて単独調理場15校すべてで提供できるような形をとってまいりました。また、市内産野菜の使用割合は23年度末で17.4%となっています。前年より2.5%増です。この数字は、開始前の平成20年度と比較しますと11.8%増加しておりまして一割は地場によって市内産野菜の使用が増えたというような成果をあげています。

今後の課題としては、農家からの給食施設への搬入ルートの確立や、提供数の多い給食センターは、なかなか量の確保が難しい部分がございます。給食センターでの使用割合の向上があげられます。

以上です。

質疑応答等

<委員>

この件では特によさそうです。

<委員>

自校方式の老朽化は、だいたいどれくらいですか。

<事務局>

大変難しいところですけど、学校施設につきましては、昭和40年代、30年代後半位から建設が始まって残っている施設がございます。給食施設につきましてもそういったものが一部残っています。やはり、50年代くらいのものが非常に多いものですから、既に30年、40年と年数が経っている施設がございます。いろいろな食に関する農薬の問題とか大腸菌O157の問題とかそういったものを受けて衛生管理基準が国にあるんですが、厳しく厳しくなっています。ただ、施設がそれに追いつかない状況がございます。中の備品を変えたりして対応しています。そういった面も老朽化とあわせて施設の制度上、古くなったことが実態としてあります。

<委員>

大原学校給食センターと豊田学校給食センターの調理職員が民間委託となって、何か課題とかありますか。うまくいってますか。

<事務局>

大原学校給食センター、その前には竜洋東小学校が合併まえから民間委託をしているわけですが、それはちょっと例外的なものです。給食センターでは大原学校給食センターから始まって調理洗浄業務を委託しています。スタート時点では若干の問題があったことは事実ですが、それ以降は基本的には問題というものは発生しておりませんし、今までも大きな問題もなく学校給食を提供できていると判断しています。それから、ここに記載してある企業はどれも日本全国でいわゆる給食業界では大手さんになっておりますので、当然大手さんなりのノウハウがございまして、我々の考えより進んでいたりとか、社員教育でありますとか、そういったものに関しては我々は、決して手を抜いている訳ではないですが、やはり民間の力で進んでいるなというところもございまして、今のところは、大きな問題はないと考えています。市町によりましては、食材の調達からすべて委託をしているところがありまして、ちょっと疑問、大丈夫かなと思うところはありますが、磐田市の考え方としては、会長の話でもありましたが、いわゆる心臓部分は市ですと握ったままやっていくので、今のところこういう方式で進めていくのは問題が無かろうかなと思っています。

<委員>

単独調理場が老朽化してきた場合、センターがだんだん増えていくでしょうか。

<事務局>

基本的には、平成17年度にこの問題につきまして委員会をたちあげて議論をしていたいただきましたが、その結論でもセンター化すべし、センター化も仕方ないという意見も含めましてやはりセンター化という方向で意見が集約されておりますので、行革の考え方、職員の定数減といういろいろな考え方もしていきますと施設の老朽化も含めて考えますと新しいセンターを建てるという方向で市としては考えています。

<委員>

昭和29年学校給食法が施行されてから、やはりこの磐田地域も学校給食が始まり、私自身が学校給食に出会ったのは昭和30年代でございました。前にもちょっとお話ししたことがあるわけですが、当時の学校給食はコッパンと脱脂粉乳それに地元の野菜がついたものですが、何とおいしいものかと感じたところでございます。最近、食文化が非常に発達しました。昨年も1、2度食べたわけですが我が家の食卓よりもよっぽどいいものがあるなと感じたところでございます。その中で逆に心配ごとにも非常に多い。主食の米や小麦は県の学校給食会が調査している、牛乳は日本牛乳協会が調査していると思います。先ほど教育長のご挨拶の中にもありましたが、やはり今一番心配なのは、放射性セシウムの問題かと思うんですが、これは5月からやっていることと思うんですが、野菜やきのこ、きめ細かく濃度を測定しているということで管理室のみなさんにはご苦労かけていると思うわけです。ありがたく思っています。実は、自校方式、実際に調理している方に声をかけてみました。でてくる言葉が多くの子どもたちのために安全安心な給食を作らなければいけないと先にでました。これは本当に頭が下がる思いでした。そういう意味でわたしたち委員もしっかりと学校給食の実態をみながら、今後も進めていきたいなと思っています。

6. 議題

(1) 報告第1号

平成23年度学校給食費決算及び平成24年度学校給食費予算について

(事務局説明)

平成23年度学校給食費決算及び平成24年度学校給食費予算についてを説明させていただきます。はじめに平成23年度学校給食費決算について説明いたします。

上段の表が歳入いわゆる収入ですが、これは保護者からの学校給食費保護者負担金で、いわゆる学校給食費です。各センターと単独調理場に分けて記載してあります。

歳入合計欄をご覧ください。調定額Bというのは、保護者から徴収する学校給食費として決定した金額です。790,605,335円となっております。実際に収入された収入済額Cが789,610,178円ですので、差引き未納額Dは995,157円となります。未納となった率は0.126%となっております。記載はありませんが23年度以前の未納額が、2,192,269円ありますので、合計しますと3,187,426円が給食費の未納となっております。ちなみに昨年に比べ、76,277円減少しています。

次に歳出ですが、これは給食材料費でございます。歳出合計の支出済額は、790,634,048円を支出いたしました。延べ食数は3,011,924食、対象人員は17,887人でした。以上が決算の関係です。

平成24年度学校給食費予算です。対象人数は最大現の数字を採っていますので18,138人、延べ食数は3,154,946食と見込んで、歳入、歳出ともに予算額824,833,000円を計上いたしました。

なお、学校給食費は歳入、歳出とも市の一般会計を通して行っております。

以上です。

質疑応答

<委員>

23年度の給食費のところ豊岡学校給食センター分が未納額ゼロとありました。これは23年度単年度でゼロで、前年度分までの分があるのかなのかというのが一つと、もう一つは、他のところは未納があるわけですので豊岡だけゼロというのは何か特別な徴収方法等があるのかどうか教えてください。

<事務局>

豊岡学校給食センターは17年合併当時から1件の未納もありません。理由としましては、対象人数が少ないことももちろんですが、米飯持参であるということで給食費が若干他と比べまして少し低いこと、それから地域のご理解もあること、学校ももちろん協力体制を組んでいる、市内どこの幼稚園、小学校、中学校も徴収に関しましては非常に徴収努力をしていただいております、現在の結果となっております。今のところ問題が出てる様子もありませんので順調に入っていて1件の未納もないというところです。どこに大きな原因があるかっていうのは、ここであるってところが少し明確にお話できませんが、もともと徴収体制としては整っているというふうには思っています。

報告第1号は了承されました。

(2) 報告第2号

平成24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

(事務局説明)

それでは、平成24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説明させていただきます。平成24年4月から6月までの栄養摂取状況です。学校給食の食事内容につきましては、文部科学省の学校給食法第4条に定められています。学校給食実施基準は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を基本としております。21年度に学校給食法が改正され、生活習慣病予防の観点から、高蛋白、高脂質にならないように栄養素の蛋白質とビタミンAの摂取量が減ってきています。蛋白質は改正前より4g程度減っていますし、許容範囲も示されるようになりました。また、ビタミンAについても同様に範囲が示されています。学校給食は、この基準値を基に献立作成を行っています。

4月から6月までの磐田市の学校給食の栄養摂取状況についてご覧ください。表は縦軸にエネルギー、蛋白質など11の栄養素を示してあります。幼稚園、小学校、中学校別です。幼小中に示した数字は平均値と充足率です。この充足率は、概ね100%を満たしているわけですが、食物繊維のところをみますと幼小中100%を下回っているということ、また中学生の鉄が85%となっていますので、この4月から6月の反省として今後の献立作成時にそれらを踏まえて検討していきたいと思っています。この食物繊維ですが、野菜・海藻・豆類・果物などに多く含まれているわけですが、これは比較的子供達が苦手とする食品となります。例えば豆類でみますと平成21年度から摂取量このあたりがちょっと変わったところで豆類がかなり登場するようになり給食で出るようになり繰り返し給食に登場することによって苦手な食材だったわけですが、豆料理に馴れつつあるということもありますので、今後も地域の豊富な食材をたっぷり使用し、給食を提供できるように見守っていききたいなと思っております。学校給食実施基準の改正で、肉、魚、卵などの大きさがサイズが一回り小さくなっています。そういった小さくするなどして調整しているわけですが、それによってエネルギーであったり、鉄も同時に減ってしまいますので中学生の鉄を確保することは、とっても難しいところです。食品の組み合わせや献立作成時にかなり苦慮しているところですが、今後このあたりも数字をしっかりと摂っていききたいなと献立作成に取り入れていきたいと思っております。ビタミン類の摂取が全般的に多いわけですが、ビタミンAについては範囲が設けられていましてその範囲内なので問題は無いと思っております。また、ビタミンB1、B2、ビタミンCは水溶性ビタミンであるので多くとっても排泄されてしまうということで、食品で摂る分には、多くなっても心配ないと言われているところです。

市として、文科省で定められた基準をもとに児童生徒の健康診断等のデータも参考にしたり、地域性も踏まえながら弾力的に学校給食摂取基準を運用していきたいと考えています。地産地消を進めどういった食品をどれだけとったらいいかという食品構成のバランスをとりながら、そして一日三回のうちの一食分の栄養価を整えるということで子供たちの高蛋白質であったりとか高脂肪食嗜好を助長しないように給食でも肉の摂り方、摂取量に注意して日本人全体が不足しているわけですが、特に家庭でも不足しがちなカルシウムこれを小魚であったりとか海藻類こういったところで十分に補うということ、さらに食物繊維や食文化維持のために麦や芋、豆や種実、野菜、きのこや海藻、果物、あらゆるものを使用していくわけになります。学校給食に求められているものが大変多くてかなりハードルが高いわけですが今後も栄養教諭、学校栄養職員が連携してスキルアップを図りながらできるところから一つずつ対応していきたいなと思います。4月からの幼稚園についてですが、園児が家庭から幼稚園という集団生活に入っていくことで、これに慣れて給食にも慣れて自分で食べるということにやっぱり時間がかかります。小学生の場合もそうですが、学年が上がるごとに量も少しずつ増えていきますので、少しの量でもかなりの時間を要することがあります。そういった量であったり慣れということ調整が概ねひと月くらい必要になります。それを環境の変化に順応するための期間とみて、そのあとは学校と給食室、センターとの連絡ノートや残食等の量を調べたりして調整し最終的に適正量が食べられるように見守って今後いきたいと思います。最近、かなり暑いわけですが、暑くなるとやっぱり大人もそうですがかなり食が落ちていきます。湿度のある日、気温が高い日にあわせて献立をたてるわけですが、それにあわせて多少味の調節を給食室の方でもしたりしています。2学期に入れば気候も良くなってきますし、給食の食べがよくなっていきますので、1学期にちょっと量的に加減していたところ、苦手なものも少しずつ量を増やしていきたいと思います。あと、給食時間に栄養士が年間を通じてクラスごとに入って様子を見て給食指導をしております。給食時間にもその日の献立にあわせた放送を流しています。好き嫌いなく食べることの大切さなどを繰り返し繰り返し子どもたちに伝えていきたいと思います。

次に平成24年度磐田市学校給食献立年間計画についてです。磐田市は、栄養教諭と学校栄養職員あわせて13名おり年間計画に則って進めています。今年度の目標は「生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送ることができるよう、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付ける」です。目標は昨年度と同じです。ただ、努力点ですが食育の観点からの二点を今年度は挙げております。献立作成は、栄養教諭、学校栄養職員が計画表に沿って行います。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、また行事食を取り入れて献立作成をしています。献立、メニューについては、特別なものではなく、また、家庭で使えるように、食の指導にそのまま活用できるように心がけています。行事食や日本の味めぐり（郷土料理）なども毎月献立に盛り込んでいます。24年度は、食育の観点から学校給食を生きた教材として活用出来るよう教科と関連づけ、学校の中で連携が取れるようにしました。また、6月の食育月間には、「ふるさと給食週間」を設定し、各学校でさまざまな取り組みを行いました。また同じように1月の全国学校給食週間でも磐田市の特産物を積極的に取り組む予定です。

次に給食の献立についてです。7月の給食予定献立表になります。学校給食を作っている施設は18施設あります。そのうち先ほど室長の方から話がありましたが、旧の磐田地区と竜洋地区が単独調理場（自校方式）で15校。そして福田と磐田の中学校が入りませんが豊田、豊岡はセンター方式で、あわせて18施設になります。このうち単独調理場15校は、一つの基本献立を作成し、それぞれの学校の主食にあわせて、献立の組み替えをする形をとっています。月間にしますと15校はほぼ同じ献立が登場することになります。

そして、大原、豊田、豊岡の3センターはそれぞれセンターごとに献立を作成しています。資料は、7月の献立表を掲載しましたが、年間計画の7月の計画に沿って作成しています。独自に献立作成をしている3センター、それから単独校15校が同じ形をとっていますけれども単独校の小中学校分をここに載せています。本日、大原学校給食センターの学校栄養職員、磐田北小学校栄養教諭がおりますので学校での給食の様子を少し説明させていただきます。

<事務局>

大原学校給食センターの栄養士です。よろしくお願ひします。学校給食について何でもいいよということなので、単独校とセンターの違い、こうゆうふう違うんだとか私が身を以て感じたことをお話ししたいと思ひます。私は今年度磐田中部小学校単独校から大原給食センター給食センターのほうに異動になりました。センターは今まで働いたことがなかったもので、どんな感じだろうかと不安だったんですが実際行って見て、ご飯をセンターで炊いているのでいろいろな混ぜご飯ができるのはいいなと思ひました。子どもたちは白いご飯だと食べにくい日がありますが、混ぜご飯だとよく食べてくれるなと感じています。あとは、焼きもの機があるのでいろいろな焼きもの、単独校は焼きもの機が無いのでなかなか難しい料理、鶏肉の照り焼きとか魚のいろいろな焼きものができるのでとてもうれしいです。これからいろいろな私も勉強をして子供たちに喜ばれるような献立にしていければいいなと思ひます。冷めてしまうかなと心配していたのですが、保温食缶を用意して頂いているので温かいまま子どもたちに提供できているかなと思ひます。しかし、子どもたちと離れているぶん給食室内に施設がないぶん匂いは子どもたちに調理中は届けることができないので、それはちょっと寂しいなと思ひます。そこでセンターとしては、なるべく学校に行って子どもたちの様子を見せて頂いて子どもたちと関わって子どもたちに給食を好きになってほしいし、給食を見本にしたいなと思ってもらえるようにこれからも関わりをもっていききたいと思ひます。よろしくお願ひします。

<事務局>

磐田北小学校栄養教諭です。よろしくお願ひします。単独校ということではやはり毎日子どもたちが食べている様子や感想を聞けることがすごく大きな違いかなと思ひます。私は今、1・2年生にミニやごちゃんというあだ名をつけて呼んで頂いているんですが、栄養バランスよく食べようねって言うてもなかなか子どもたちには難しいところがあります。磐田市として「GO!GO!ミニやご」という食のお便りを発行していますが、ミが味噌汁で、ニが肉、やが野菜、ごがご飯でそれをちゃんと揃えて食べようっていうのがメニューに載っている怪獣の名前です。呼びやすいっていうのもありますが、5・6年生にも栄養バランスって聞くとミニやごちゃんが揃っていることっていうぐらい磐田市がどうゆうふうで栄養バランスをとったらいいっていうのでこの指導をずっと続けていってとても子どもたちにも馴染みやすい言葉にもなっているので、低学年の時からミニやごちゃんが揃って食べているかなっていう指導をしていくことで、子どもたちにも栄養バランスを理解してもらいやすいなと毎日まわっていて思っています。献立年間計画にもあるように旬の食材を取り入れたり、磐田産の食材を、JAさんだけでなく八百屋さんもなるべく磐田産をお願いしたり、県内産の野菜を入れてきてもらっているんで、それを放送とかで紹介することで市内や県内のおいしい食材を子どもたちに広められているなと思ひます。あとは給食室が学校内にあるということでかつおのあつ削りからだしをコトコトととっているんですが、40分から1時間位かけてだしをとって汁とか作っているんで、運動場に向かう子どもたちが、中学年棟の1階に給食室があるので「今日はなんだろう」という楽

しみな声が給食室まで届いていて、やはり先生方にも言われるんですけど香りがすごく食欲をそそるねっていうふうに朝から言われているので、単独校の調理場の良さはそういうところに感じます。

(事務局)

最後になりますが、年間計画表の食育の指導内容「食育だより」になります。食育だより「GO!GO!ミニやご」7月号では夏バテ予防について職員向けと小学生、中学生用にふりがなをふる違いはありますが、作成し食育を進めています。このように、学校給食は、年間計画に則って「磐田の子どもたちのために」安全で栄養バランスのとれた豊かな食事の提供に努めています。

質疑応答

<委員>

先ほど夏は食が落ちるということを仰っていたんですが、うちの子も最近ちょっと給食食べれないなっていう時があってどれくらい冬に比べると残りの量とかも多いんでしょうか。

<事務局>

6月の暑くなる時期から夏休み明けの9月位までが残食が一番多い時期です。

<委員>

今、お話を聞いていて献立作成にとてもご苦労されてすごく考えられて作られてるんだなということを初めて知って、今までただ子どもが学校で給食をおいしくいただければいいなというふうに思ってたんですが、本当に子どもにそういう話をしてあげたいなと思いました。

<委員>

献立表は竜洋西小学校だったら、今説明していただいた竜洋北小学校の献立表に近いのかということでしょうか。主食が違うというのは、ご飯とかパンとかにあわせてっていうことなんですか。それと学校給食年間表の中に旬の食材、地場の食材と書いてあるんですけど、必ずこういうものが毎日1個くらいは入っているんでしょうか。

<事務局>

はい、そうです。

<委員>

すごくご苦労されているなと思います。もう1個お願いします。予算が承認されてるので関係ないと思うんですが、旬の食材とか地場の食材を使うと高くなるような気がするんですが、それが地場の食材をたくさん使っているというのが10%くらい増えているって、さっきあったんですけど非常にありがたい話なんだけど値段は高くなっているんですか、それともそういうことはないんでしょうか。

<事務局>

J Aさんで入る野菜は、基本的に価格が安定していて、八百屋さんで磐田産が入った時には八百さんのほうが安いなっていう食材もあればJ Aさんのほうが、すごく安くいれ

ていただいているなと思います。同じ磐田産でもすごく高いってことはなくて、やはり旬のほうが野菜とかも安いです。

<委員>

そうするとそれは食材を決めるのが磐田市の職員さんでやられていると最初に言われてたので安く仕入れる工夫をしてなおかつ、地場のものなどをいれていただいているんですね。ありがとうございます。

<委員>

献立表をみるとアレルギーの表示がありますが、実際にアレルギーで食べているお子さんとかはアレルギー食材を使ったものが今日はあるよといった時は、給食はどうされているのでしょうか。

<事務局>

例として、えびとナッツのアレルギーを持つ子がいるんですが、そのおかずをタッパーに入れてその分だけお皿に分けて食べている状況などがあります。除去食を提供できないので、食べられないおかず一品だけもってきて他のおかずと一緒に食べています。

<委員>

食べられないおかずをもってきているとのことですが、食べないでというかよけて食べているということですか。

<事務局>

ナッツだけを取り除けば食べられるという子も中にはいるので。

<事務局>

アレルギーにつきましては補足ですが、やはり今ちょっとお話しがりましたが、自分で判断して食べないとか少しだけ食べるとかいうことができる子どもから、成分だけでも反応してしまって、いわゆるアナフィラキシーショックっていうことで生命の危険まで陥る可能性もあり、個々によってまるで状況が違います。市といたしましては、アレルギーの対応につきましては、慎重に考えております。現在では、大原学校給食センターは先ほど申し上げましたように専用施設がございますので、現在は19名ほど対応しております。ごく一部中部小学校ですが、対応しております。今年度中に栄養士さんがいる学校で対応していくという方向で進めているところでございます。最終的に、将来的にはセンターでありますとかその他の学校でも進められるとういうかたちで慎重に事故が起こらないように誤食が起きないようにとういうことで進めていく考えでおります。

<委員>

献立ですが私の給食のイメージですと当時は肉だったら骨や血になる、野菜が身体を整えるというざっくりとした説明で理解していたんですが、今こんなに多岐にわたった、例えば教科と関連したり、旬の味を取り入れたり献立というものが本当に給食ってというのは献立を作成するというのが肝心だと思います。こんなにいろんな要素を取り入れて、しかも栄養にまで気を配ってくださってるっていうのが、今回驚いたというのが正直なところなんです。私もJAの端っこにいる人間ですが、食材の流通から考えますとセンターでは何千食作れる機能がありますが、それだけの食材を一度に調達するっていうのは本当に大変な

ことだろうかと正直思います。そういう意味では各学校の給食室でされている小回りが利くっていい面もあるのかなと。先ほど匂いを届けられるっていう確かにそうだなと私も思いましたし、実際作っているところを子どもたちに感じながらいるってというのは、センターには残念ながらできないことだなと思いました。私も森町の教育委員会に頼まれて農家さんから直接調達してちょうど今日も行ったんですが、チンゲン菜を届けました。本当に数としては少ななんですけど、小回りが利いている状況とセンターでたくさん入れる。どれくらいの量かわからないんですけど、もちろん地元のものを集めるというのは大変なことだと気が遠くなるくらいに思いました。ちょうどどうもろこしもって行きましたが、その時の献立にその食材を調達するっていうのは大変なことだなと思っております。

<委員>

給食を拒否している子ども、お弁当をもってきている子どもたちは何人かいるんですか。

<事務局>

正確な数まで把握してませんが、理由はいろいろありますがアレルギーを気にされていってお弁当をもってきている方、放射性物資に関して非常に過敏に反応してお弁当をもってきている方、数件ではございますがするように伺っています。それ自体は特別拒否しているわけでもございませんし、保護者が、なるべく献立と同じようなものを作られて努力されていると伺っています。特にそれ自体は駄目ですというわけではなく好ましいことではないと思いますが、拒否することはしておりません。

<委員>

私は管理栄養士でも母子の方が主なので学校給食のことは、かすかしかわからなかったんですが、摂取基準を満たすために非常に努力しながらなおかつ旬の食材であったりとか、行事のものとかアレルギーとかあらゆる面で気を配ってやってらっしゃるのがよくわかりました。本当に敬服します。自校式のいいところとセンターのいいところ両方あるものですから、どっちとは言えないのですが、センターで本当に管理されて衛生的なものでしかもアレルギーにまで対応できるもの、別の普通の食事をやっているところでアレルギーをできないですね。隔離したところでやってるっていうそういう施設があるってというのは非常に素晴らしいことであるし、さっきの匂いが食欲をそそるっていうのも捨てがたいなところもあります。やっぱりこれからのことを考えると家庭でやっぱり匂いとかは一生懸命努力してそれこそやっていただいて、学校としては衛生的に配慮できるところでやっていってこれだけ配慮されてますので、それでもいいんじゃないかなと思ってます。

<委員>

この栄養の目標の数字を目指していることで努力がよくわかります。食物繊維が足りてないから何とか数字をとっていきたいとおっしゃっていたんですが、でもやっぱりせっかく野菜サラダを2割増ししても結局食べてくれなくて残し、去年も私言ったんですが、口の中に入ってくれないと意味が無いので、やっぱりメニューを工夫したりしているいろいろ試行錯誤してるからこそこの数字が低いんじゃないかと思えます。来年100%にするのではなくて、数字だけを目的にするとやっぱり残しがきつとあると思うので数字は少しずつ上げていくぐらいがいいので、食べてくれる食物繊維やメニューを工夫してくれるといいんじゃないかなと思えます。

<委員>

先ほどアレルギーの話が出ました。実は5月31日に磐周学校保健会、養護の先生が集まる理事会がありまして、そこに参加していた時に報告があったんです。これは公の場で発表があったので、こういった場で言ってもらってもいいと言っていたのでお話しします。保護者の方にはアレルギーがお子さんにありますかっていう入学の時にもらう紙があったにもかかわらず、メロンでアレルギーがでてしまったという報告がありまして、そういった処理に追われて会議に遅くなってしまった養護の先生がいました。結局その場では保健会の会長がそれは防ぎようがないと言っていました。保護者の方もちゃんと書いていてそれにあった食事あるいは給食できっちりと除去しているにもかかわらずでてしまったものについては、防ぎようがないんだから、今後は気をつけてもらうでいいんじゃないかと理事会ではそういう話になりました。たまたまアレルギーの話が出たので報告させていただきました。磐周だったので磐田市だったのか袋井市だったのかどっちの学校か覚えてないんですけどそういった話がありました。

報告第2号は了承されました。

以上、議事終了