

平成24年度 第2回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

日 時 平成24年11月7日(水) 午前12時00分から午後2時00分

場 所 磐田市立豊田学校給食センター 2階 会議室

出席者 委 員：12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
こども課幼保支援室長、学校給食センター4名、学校栄養職員1名
学校給食管理室3名

傍聴者 なし

概要

会長あいさつ

それでは皆さん、改めましてこんにちは。今日は、平日のお昼時のお忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。

学校給食運営委員会は、年に一度は学校給食を実際に食べてみようということで、今日は所管のみなさんにご苦労をいただいて給食を食べていただきました。昨年は大原学校給食センターの食事をとっていただきました。今回は麺を体験できて、今年から委員になられた方は学校給食を体験できると思ったら麺かと思った方もいらっしゃるかもしれませんが、今まではずっとご飯だったものですから、今日はいい体験ができたと思っております。今回のご案内をいただいた時に、私から一つ希望を出したのは、委員のみなさん我々も含めて来年委員になる方がいるのかいないのか、ほとんどいないと思いますが、実は磐田市は豊田・豊岡・大原というような学校給食センターでやっているところと、自校式で学校の中に給食室があってやっているところとありますので、できれば一度は自校式の学校の給食室でできたものを教室で生徒さんと一緒に食べられたら、子どもたちがどういう反応でどういう食べ方をするのかというのが見られたらいいかなと勝手な希望をさせてもらいました。

昨日、教育長とご一緒でしたが静岡産業大学で会合があった時に、その方も言っておられましたが、健康と発育になくてはならないもの、それは「食」ですから食がいかに大切かということです。幼稚園、小学校、中学校の生徒さんに磐田は給食を提供しております。その給食を今日は、給食の実施日数や給食費、栄養の摂取量や喫食状況等を当局の方から報告していただきますので、是非その内容を充分聞いていただいて質問や意見等を言っていただきたいと思います。

議案第1号

平成25年度磐田市立幼稚園、小学校及び中学校の給食実施日数について

(事務局説明)

それでは、議案第1号について、ご説明いたします。学校給食の実施日数につきましては、磐田市学校給食条例施行規則第3条において「磐田市教育委員会は、学校給食を幼稚園にあっては年間90日以上を教育日の昼食時に、小学校及び中学校にあっては年間180日以上を授業日の昼食時に実施するものとする。」と規定されており、これに基づいて給食実施日数を決めています。小中学校におきましては、合併時は磐田地区180日、福田地区177日、竜洋地区182日、

豊田地区178日、豊岡地区181日となっていました。平成18年度から全ての学校で「年間180日」に統一しており、平成25年度も引き続き180日で実施していきたいと考えております。

次に幼稚園でございますが、3歳児については、磐田・福田・豊岡地区と、竜洋・豊田地区では給食開始時期が異なるため、磐田・福田・豊岡地区が114日、竜洋・豊田地区が144日で実施しています。また、4・5歳児につきましては、基本的に磐田・福田地区が週4日、竜洋・豊田・豊岡地区が週5日実施しており、磐田・福田地区が145日、竜洋・豊田・豊岡地区が154日で実施しています。これは、幼稚園教育に対する合併前の各自治体の考え方の違いから実施回数が大きく異なっていました。特に3歳児では最大71日の差がありまして、4・5歳児で44日の差がありまして、ほとんど小学校と同じように提供すると、2学期から提供するものとなり大きな差がありました。それを調整した結果、現在このようになっております。合併後の新磐田市として、同じサービスの提供をするべく調整をしているところです。これまで各地区幼稚園の代表の園長による給食検討委員会を開催してきておりまして、その話し合いの結果、現在の回数となっております。25年度に関しては、昨年度に磐田・福田地区で大きな変更をしたことから、あまり急激な変更は幼稚園教育のカリキュラム等に影響があるという意見もございまして、25年度まで同じ回数で実施するよう考えております。ただし、依然として回数には差があることから引き続き所管がかわりまして、こども課と調整を図っていくよう計画しております。

以上です。よろしくお願いいたします。

質疑応答等

<委員>

私は、磐田地区にほとんどおりまして、合併の前から徐々に3歳児の食事の回数が増えております。無理なく進めるという観点でいくことと、4、5歳児についてはよく金曜日は園外保育にお弁当を持って外へ行って地域の自然に触れながら、お弁当を食べて帰ってくるような教育課程が組まれています。そういうことが、この回数の差に表れているかなと思います。私としては、多いところはお弁当の良さをわかってきている地区もありますし、保護者との関連性もありますので徐々に歩み寄って何年後くらいに一緒になったらいいなと、計画を立てて進めたらいいのではないかと園長会でも話が出ています。3歳児も慣れてくるのが年々少しずつ早くなっている傾向もありますので、検討しながら回数が統一していけたらいいのではないかと現場側からでは思っています。

<事務局>

お話しいただいたようにそれぞれの園長先生の考えがありますし、園外保育が実施しやすいところと、町中ですとあまりできないということもあり、いわゆる義務教育ではないので色々な考え方がある中で、ある程度の統一は必要かなと今まで進めてきました。今後は、時間はかかるかもしれませんが、少しずつ合わせていくように考えています。

<事務局>

今までの経緯とかございますけれど、今後は幼稚園、保育園を統合した国で言われてます認定こども園の形が本市においても必要になってくるかなと思います。そういうことも踏まえながら無理のない範囲、現場に影響がない範囲で調整をかけていきたいので、また提案をさせ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。

<副会長>

結論は、180日がいいと思います。中学校の授業日数は年間で平均202、3日です。そのうち180日は給食があるということで、給食の無い日は22、3日です。半日で帰る日もありますし、中学校は年間でお弁当を持って来る日は15日前後です。

< 委員 >

私は福田地区ですが145日で週4日です。幼稚園だと子どもも親のお弁当をすごく楽しみにしてくれているところもありますし、親も可愛く作れるのが幼稚園の時期だけだなと思うので、金曜日はお弁当だと嬉しいのでこの日数でちょうどいいかなと思います。

< 委員 >

大藤小学校なので磐田地区ですが、だいたい月に2、3回お弁当を持たせる日があって、子どももやっぱり小学校に入っても自分の好きなものをお弁当に入れてもらえるので、2、3日のお弁当の日も楽しみになるので、この180日は良い日数だなと思います。

< 委員 >

豊田中学校ですが、日数は比べてみたことはなかったので、180日といわれればこういうことなのかなと思います。今日、何十年ぶりかで給食をいただきました。パッと見て容器から綺麗だという印象がありまして、学校給食は変わったものだなと印象を受けました。日数に関しましては、正直なところこんなものかなというのが正直な印象です。

議案第1号は承認されました。

議案第2号

平成25年度磐田市立幼稚園、小学校及び中学校の給食費について

(事務局説明)

それでは、議案第2号について、ご説明いたします。

議案第1号と同様、給食費についても今年度と変更ありません。現在の金額は、平成21年度に見直しをした金額で、幼稚園の1食単価が、磐田・竜洋地区が239円、福田・豊田地区が215円、豊岡地区が201円となっております。小学校では磐田・竜洋地区が266円、福田・豊田地区が233円、豊岡地区が209円です。中学では磐田・福田・豊田が293円、竜洋地区が312円、豊岡地区が260円です。1食単価の違いは、主食である米飯の提供の違いによるもので、幼稚園・小学校については福田、豊田地区がセンター炊飯、磐田地区と竜洋地区が委託炊飯、豊岡地区が米飯持参となっており、中学校では磐田・福田・豊田地区がセンター炊飯、竜洋地区が委託炊飯、豊岡地区が弁当持参となっていることによる違いです。また、給食費の月額額は、1食単価に給食実施日数を掛け、実施月数で割ったものを10円単位に切り上げたものです。

以上で説明を終わります。よろしく申し上げます。

質疑応答等

< 委員 >

栄養バランスなどいろいろ考えていただいていることを考えると、安くしていただいているなと思います。

< 委員 >

私も同じように栄養バランスを考えて小学生が300円以下で給食をいただけるというのは、本当にありがたいことだなと思います。適切だと思います。

< 委員 >

岩田小学校は、センターではなく自校の給食室なので単価も一緒なんじゃないかな。家でお弁当を作ってあげるより栄養価もありますし、いいと思います。

< 委員 >

みなさんが言われるように低価格で栄養面も考えていただいているということで、非常に給食はありがたいと思っています。ただ、今の説明でもいろいろなやり方があって価格もいろいろ違うので日数もそうですが、同じ磐田市なのでやり方が違って金額は一緒だと、献立も違う場合があるかも知れないですが、同じ磐田市の中で給食をとっているわけですから金額がばらばらというのは何となく不自然かなという気がしますので、すぐに変えられるものではないですが、磐田市全体で統一するような形に今後進んでいってくれるとありがたいなと思います。

< 委員 >

豊岡地区は、先ほどお話しがあったように、ご飯は家庭から持参で持って行きます。私は、豊岡に嫁いでびっくりしたんですけど、その日の体調によってご飯の量を変えられるということもありますし、個々によって大食の子と小食の子と決められた量をみんな同じだけ食べられるかというとなかなかそれも難しいというところがあって、残飯が出てしまうことを考えると今豊岡で行っている家から持っていく方式は、私はとてもいいことだと思っています。そして、なおかつ給食費が安くあがるのでいいなと豊岡ならではのほのぼののしていいかなと思います。もし、他の地区でも実際にできるのであればやってみたらどうかという感じはします。

< 委員 >

私が子どもの頃は、食が細くて5時間目6時間目まで給食を食べていたのですが、大人になったら全く逆になってしまって今はいくらでも食べられますが、今思うと例えば同じ給食を食べて、残してしまう子もいたり、足りないという子もいまして、残食がいくらあるかわからないですが、残食があるともったいない話だなと、何とか食べられる子で残食なしを実現していただいて、まあそういった努力もしていただいていると思いますが、そういった気持ちも資料を見ると思います。

< 事務局 >

単価の統一というお話を今いただきまして、私どもとしても本来それは理想だと思っています。先ほどいった豊岡地区のようなご飯を自分で負担している場合は、やはり徴収できませんので、そういった二つの種類があるのはどうしようもないかなと思います。委託とセンターで本来センター炊飯式に学校でご飯を炊いて調達できるのがよるしいのですが、みなさんご存じのように学校施設が大変古いですし、給食施設も本当に充分なものになっていない。それを改築して、増築してといった形に対応できていないという状態の中では、現在の施設で行っていくのは現時点では、ちょっと難しいかなと。たくさんかかっている方の分をかかっていない方に賦課することもできませんので、給食費に関してはご存じのとおり全て保護者の方が負担するという決まりになっておりますので、かかった分をお支払いいただくというのが原則かなと思っております。現時点では、この方式で考えていくことが合理的ではないかと思っておりますが、施設の整備を進めて価格の統一も視野にいれていかなければいけないと思っております。それから、残食のことが出ましたが現在、残食は非常に少ないです。

< 事務局 >

毎年10月に調べているのですが、平成23年度は3.9%でした。

< 委員 >

それは、重さですか。

< 事務局 >

重量です。

<事務局>

この数字は多い方ではないです。非常に少ない。それは、いわゆる献立で工夫したり食べなければいけない食材があるわけですが、そういうものも工夫してなるべく食べていただけるようにしているということで残食率の低さが確保出来ていると考えています。もちろん、これをゼロに近づけるのが一番よろしいのかと思います。そういった形で進めていきたいと思っています。

<事務局>

本日みなさまが293円ご負担いただいて召し上がっていただいたものですが、牛乳が税込で46円01銭、うどんが45円83銭、これはうどん100g小麦粉を使った場合です。副食は、201円16銭という割合の中で提供させていただきました。うどんと牛乳は基本的に値段が決まっております。その中で副食をどのように献立を立てるかというところで栄養士がカロリー計算をいたしまして、みなさまに提供していくということで本日の献立を紹介させていただきました。

<会長>

米飯持参の件がありましたが、私も最初にそれを知った時に非常に面白い試みだなと思ってですね、仕事上教育長にお伺いしました。教育委員会の方でも今、それは考えてますが、急にこれを市内全部ということになりますとなかなか難しいこともあってですね、とって年一回やってみるかみたいなどころもなかなかあれですが、そのへん確か私が議会で取り上げた時には市内の普及は考えていないということでしたけども、米飯持参についてどうですか。

<事務局>

実際に豊岡の地区は農業の町ということで、ずっと昔からですね、お弁当を持ってくるということをやっていたわけです。そして、お弁当を保管する場所とあっためる保管庫、お弁当を幼稚園の時と小学校と高学年の時に3回買い替えているといった費用がかかることと、お母さん方の手間ですね。豊岡のみなさんはうちパンだけとお米を炊いてつめてくるのは当たり前のこととなっています。そういったところ以外では、じゃあやるよと言った時に、朝はパンに決めているうちは、わざわざご飯を炊いてつめていく。それから、食べる量を自分でお母さんと相談しながら決めていける子はいいのですが中学生位になると、これだけ食べなければならないという量は我々がだしていますが、痩せたい子は少なくしてというなかなか踏み切れないところですが、ご意見を少しいただければありがたいなと思います。

<委員>

妹が豊岡でご飯を持たせていると聞いていましたが、ご飯はうちは朝炊くので持たせてもいいかなと思いますけど、夏の時期とかそのままだと心配ですし、冷たいものを食べるより温かいものを食べられるなら施設があるなら持たせたいと思います。

<委員>

岩田地区も農業地帯なのでそういうこともあればいいなと思いますが、町中の方だと外国人の方もいらっしゃると思うので難しいかと思われまます。

議案第2号は承認されました。

報告第3号

平成24年4月から9月までの栄養摂取状況及び喫食状況について

(事務局説明)

はじめに4月～9月、6ヶ月間の栄養摂取状況について報告します。

学校給食法で示す「学校給食での一人一回当たりの栄養内容の基準」が上の表になります。そして、下の表が磐田市の4月～9月までの栄養摂取状況、幼小中学校の栄養素の平均と充足率を示す表になります。エネルギーから食物繊維までの栄養素全体で見ますと、100%を満たしているものが多いのですが、食物繊維については、幼小中学校が不足、鉄については、中学校が不足しています。その改善策として、献立検討会で、食物繊維や鉄分を多く含む食品の栄養価やその食材を、どの程度使用して仕上げるのか、また、食品構成との確認、さらに料理として実際的か、調理工程、作業上で問題がないかの確認を行い取り入れるよう努めています。また、組み入れたものが、そのまま残菜にならないよう、また、料理のおいしさを提供できるよう調理技術を磨くなど関係職員の研修も実施しています。家庭で登場しにくい食品は、食べず嫌いなど経験不足から摂取不足となっています。180回の給食時間に給食指導を実施していますが、難しさを感じます。

給食の量ですが、春は様子をみての調整期間をもちましたが、4、5月以降、学校生活に慣れたことを確認し、規定量を提供しています。子どもは食の知識が少なく、理解したことを行動に移すことは難しいので、引き続き、喫食状況を確認しつつ、栄養士訪問や昼の放送での呼びかけ、栄養指導を行いながら、調整していきたいと思えます。

次は喫食状況についてです。

10月2日から10月5日の喫食状況です。10月1日は台風の影響で、全校給食無しのため4日間の献立と残菜率、学校から給食室への意見、感想等の紹介になります。ここでは、大原、豊田、豊岡の3センターと単独調理場である東部小、中学校では、竜洋中学校分を掲載しました。3センターの献立については、統一献立ではありませんが、統一献立に向け前向きに検討しています。単独調理場15校は、統一した基本献立を、それぞれの学校の給食回数や主食の曜日に合わせて献立を組み替えた給食の提供になります。

残菜率の高い献立については、量・味、組み合わせが適切であったかなどその原因についても検討し、次の献立作成等に生かしています。残食からわかることとしては、献立が子どもの苦手とする味が、特に酸味、苦味であることや、よく噛まなければ呑み込めないような食材や家庭であまり登場しない食材、10月2日から10月5日の献立では、大豆や昆布などの残菜が多い傾向にあります。1回分として必要量であっても子どもたちから見れば、量が多すぎるとか、組合せがよくないとか、その日の天候、行事などで食べる時間が短いなどと理由はさまざまです。今後も引き続き、連絡ノート等で学校あるいは、先生方と連絡を密にとり給食の様子を確認しながら、残菜の結果、感想・意見等を次回の献立作成に生かしていきたいと思えます。

単独調理場と学校給食センターの栄養士が同席しておりますので、単独調理場と給食センターの給食や給食指導の様子について現場の声をお伝えしたいと思えます。

<事務局>

単独調理場ですので普段子供たちといつも接することができますので、ワゴン車を各クラスの前に置きに行きながら、授業で今何をやっているかなと見ながら資料の提供をしたり、1年生には特にミニやごちゃんの操り人形とか魚とかいろいろ作ってありますので、苦手そうな献立の時にできるだけ教室を訪問してお話しをしています。廊下を歩いているとちょっと気にかかる子が食べられない状況にある時はその子とお話しをしたりとかできますので、私はいつも子どもが食べている時間はずっと廊下におります。校長先生が検食をしてくださってから、私が1時半に給食を食べるようにしています。その間、子どもたちの片づけまでずっと見ていられるのは単独校の良さかなと思えます。調理中にも子どもたちの方まで匂いが漂ってまいりますので、家庭科の授業や献立を立てる授業があるんですが、それを立てる時にも子どもたちも匂いをかぎながらこ

れは何が入っている匂いだとかというのを聞いてくれます。今これはニンニクを炒めている匂いっというように教えてあげることができるので、ありがたいことだなと思います。

それから、夏休みに親子で作る学校給食コンクールがありました。私の学校の3年生が参加して静岡の本選へ行くことができました。その子が考えてくれたメニューが「いろいろ芋のグラタン」といってえび芋とさつま芋とじゃが芋のグラタンを考えてくれたんですが、小学校にはオープンを置く場所ありません。使うだけの人数も足りないでそういう献立を立ててくれたのですが、実際に給食に出せないのがちょっと残念だなと思いますので、献立を立てた子と相談をして今度の給食週間の時にグラタンになる前の形で一度実施をしようかと考えています。また、片づけの時には全部の先生方がついて来てくださって、子どもたちが給食の調理の人たちに「ごちそうさまでした。」と言っていきますので、調理員さんたちもこの子たちが食べているとよくわかるし、子どもたちも調理員さんたちが食器を洗っている様子を窓から覗きながら行くので触れ合いがとれていいなと思っています。

<事務局>

私は昨年、単独校からこちらのセンターに異動して来ましたので単独校であるところだなということ、センターであるところだなということを改めて感じながら給食業務をさせていただいています。給食業務の内容の面では時間的な制限が給食センターでは大きいです。単独校の場合でも家庭のように5分、10分前に仕上げて、さあどうぞというわけには500人、600人、1,000人という学校が多いのでなかなかそれも難しいですが、30分、40分位前に配食が出来ますが、給食センターだと2時間半くらい前の配食が多くあります。そこまでの時間を考えた味付けとか調理自身の内容とかいうものになっていくのが多くて、それが残念なことでもあります。それでなおかつおいしく食べられるようにというのを先生方の協力も得て好評を得る献立が多くなっているのではないかなと思います。今、給食時間の働きかけというのは同じような時間帯で同じ回数で学校へ行きましても受け取る学校の方からすると、例えばこのセンターでいいますと6校4園抱えています。単独校は1校1名栄養士が担当していますので1/10のことしかできないというのが回数やボリュームというところです。そこは、効率よくいろいろ考えてやっているところもセンターの良さかなと思います。センターが給食を提供したり、食に関しての指導に関しまして子どもたちのためになるように一人一人のところに届くようにするためには運営委員会のみならず、学校の先生方、保護者のみなさまのご協力が単独校も大切ですが、さらに大切だなと思います。ご支援をお願いします。

<事務局>

われわれ給食関係者がめざすところは、学校給食が十分な衛生管理のもと、安全・安心、そして、栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食の提供です。そして、学校給食が生きた教材として、さらに活用されるよう学校給食を充実させていきたいと思っています。

質疑応答等

<委員>

今、ご報告を聞かせていただいて最後に様子について、単独校とセンターの方にお話ししていただいたんですが、作る人が食べる人の様子を見ることは非常に大切だと思いますので、単独校ではすぐに子どもの顔が見られていいかなと思うところですが、センターは学校訪問とか努力されているなと思います。栄養摂取状況の件ですけれどもご報告がありましたが、100%を満たしていない項目があるということでしたが、以前に比べるとかなり良くなっていると聞いていますので、献立会議などで努力されている結果かなと思います。引き続き改善に向けて努力していただけたらと思います。あと、残食についてですが、このちょうど10月2日の豊田学校給食センターのところの感想では、「涼しくなったのでシチュー類がおいしく感じられる」とコメントがあります。が、次の豊岡学校給食センターでは同じ日なのに「暑いので食が進まない子がいます。」

と全く同じ日でもこのように感想が違うのでなかなか同じ献立を立てても残食量は違ってきて難しいなと思いますが、味付けだとか献立の料理の組み合わせだとかというところで出来る限り少なくしていくことを心がけていただけたらいいかなと思います。あと、献立が載っていますが豊岡学校給食センターの10月4日の「鰹のアングレース」という献立がありますが、なかなかどんなものかとみえにくいので給食の献立表に難しい献立が載っていたら、その解説が載っていたらいいかなと思いました。

< 委員 >

私も「鰹のアングレース」は、どのようなものかなと思っていました。残菜率で大原・豊田・豊岡センターで結構、数字が大きいですね。10%とか12%とかあるのは、10月4日の「ビーンズサラダ」は1/3が残ってしまっている。一方、単独校0%か1%が並んでいて、2%がひとつだけでほとんど残菜が無い。これは、センターと単独校の違いはあるかもしれないですが、残菜率が高いのではないかと気になりました。あと、10月3日のところで「一口食べてこれおいしくないという子がいます。食事のマナーを教えています但指導の仕方に悩みます」とやはり子どもさんによってそれぞれ家庭の味付けも違いますし、子どもさんの体調とかあると思うのですが、大勢の中に1人おいしくないと声をあげてしまうと周りの子にも影響が出るかなと思いますので、こういうのをみると学校給食の難しさ、みなさん苦勞されているなとしみじみと伝わってきました。

< 委員 >

子どもたちの保護者に、学校給食についての問い合わせをしましたところ、「日常生活の食生活の献立におけるお手本だよ。」「なかなか家ではそうはいかないけどね。」とだいたい返ってくる答えでした。これだけ各家庭でなかなかお忙しい中で、献立を毎日大変だと思いますが、その分学校で補ってくださっているのはすごいというように言っておりました。子どもたちには、帰りなどに「給食はどうですか。」と聞きますと「うん、おいしかった。」と返ってくる。前に地元の食材をとお話したことがございます。特に福田漁港で捕れるシラスご飯がものすごく人気があったとお話をしたことがありますが、県外のものでも沖縄の食材で非常に人気があったというように聞いております。それは、各学校で特別メニューみたいなことでやっていることだと思いますが、たまにそういうことを入れていただくというのは良いことだと思います。みなさんこの頃テレビをご覧になった方もいらっしゃると思いますが「学校給食が危ない」という題で学校給食のメニューの中にポテトチップスとかこれは学校給食ではないおやつが混じっている学校もある、県外ですがびっくりしました。それに比べて磐田の場合は、きっちりとした内容であることをうれしく思います。一粒のお米の大切さ、昔はよく「ご飯をこぼすと眼がつぶれるよ」と親から言われたものです。食の教育の一貫として幼稚園、小学校、中学校から食材のありがたさを学んでいただければいいなと思います。

< 事務局 >

10月2日と10月4日、5日に残菜が多かった件ですが、栄養士に聞いてきたところ、2日のマカロニサラダにつきましては、味付けをマヨネーズではなくドレッシングにしたということです。子どもさんには、酸っぱい、酸味があったかなと思います。4日のビーンズサラダは豆が大きかった。豆が大きいと子どもは食べないということで工夫をするようにということをお願いしました。5日の甘辛カシューごま煮干しは、煮干しが食べづらいということが残菜が多かったかなと反省しております。

< 会長 >

鰹のアングレースについてはどうですか。

<事務局>

鰹の角切りに片栗粉をまぶして油で揚げます。たれは、ケチャップとワインとソースと少し、砂糖を入れて煮込んで、そこに味のついていないコーンフレークと一緒に混ぜます。

<会長>

豊岡の残菜率だけでみると10月4日の子どもたちの1/3は、パンにブルーベリージャムをつけてスープだけで食べたのかなとそんな感じがします。

報告第3号は了承されました。

以上 議事終了