

平成26年度 第2回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

1 日 時 平成26年11月5日(水) 正午から午後2時10分

2 場 所 磐田市大原学校給食センター 2階 会議室

3 出席者 委員：10名
事務局：15名
教育長、教育部長、教育総務課長、学校給食管理室長、
幼稚園保育園課長補佐、大原学校給食センター長、
豊田学校給食センター長、豊岡学校給食センター長、
学校栄養職員2名、センター栄養士1名、
学校給食管理室4名

4 傍聴者 なし

5 給食試食 正午から午後0時50分

6 概 要

<事務局>

本日は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。また、先ほどは給食の試食をしていただき、ありがとうございました。

それでは、ただ今から平成26年度第2回学校給食運営委員会を開会いたします。どうぞ、よろしくお願いいたします。

まず初めに、磐田市立学校給食条例施行規則第8条第2項におきまして「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10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、会長からごあいさつをお願いいたします。

7 会長あいさつ

それでは皆さん、こんにちは。本日は、公私共に大変お忙しい中、第2回学校給食運営委員会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

早いもので今年も終わりかなという感じがいたしますが、11月に入り朝夕も冷え込みました。夏が終わって秋を通り越し、冬が来たのかなと思われる気候です。このような季節の変わり目には、体調面では是非ご自愛していただくようお願いしたいと思います。

本日の議案は、第1号から第3号及び報告が1件ありますが、進行に際しましてはご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

<事務局>

ありがとうございました。

それでは、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。

8 議 題

(1) 議案第1号

平成27年度磐田市立小学校及び中学校の給食実施日数について

<事務局>

それでは、議案第1号について説明をさせていただきます。

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、幼稚園にあつては年間90日以上を教育日の昼食時に、小学校及び中学校にあつては年間180日以上を授業日の昼食時に実施するものとする」と規定されておりまして、これに基づいて給食の実施日数を決めています。

小・中学校の実施日数につきましては、合併時の平成17年度は磐田地区が180日、福田地区が177日、竜洋地区が182日、豊田地区が178日、豊岡地区が181日とそれぞれ異なっておりましたが、平成18年度からは市内の全ての小・中学校で「年間180日」に統一をしております。平成27年度につきましても、引き続き180日で実施をしていきたいと考えています。

なお、資料に、平成25年5月1日現在の県教育委員会調査による、県内の私立を含む幼・小・中学校の給食の実施状況を記載してありますので、参考としていただきたいと思います。

説明は以上でございます。

よろしく願いをいたします。

(質疑応答)

なし

<会 長>

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

<会 長>

ご異議もないようですので、議案第1号を承認することに決定いたしました。

(2) 議案第2号

平成27年度磐田市立小学校及び中学校の給食費について

<事務局>

それでは、議案第2号について説明をさせていただきます。

まず初めに、7月9日に開催をいたしました第1回の運営委員会でも説明をさせていただきましたが、今年度に、幼稚園を除く全ての小・中学校において給食費を改定させていただいております。

これは、平成21年度に改定をして以来すでに5年が経過していたことに加え、平成25年の1月に学校給食実施基準が改正され、摂取量の基準に変更があったこと、また、消費税率が5%から8%に改正されたこと等に伴いまして、見直しをさせていただいたものでございます。

平成27年度につきましては、皆様もご案内のとおり、現在、国において、平成27年の10月から消費税率を8%から10%に引き上げる旨の検討がなされておりまして、「年内にはその方向性を示す」としてあります。

このため、小・中学校の給食費については、今年度から改定をさせていただいておりますので、平成27年度につきましては、4月から9月までは平成26年度と同額とし、消費税率が引き上げられた場合には、表に記載のとおり、10月からの給食費について、金額を変更させていただくものでございます。

金額の算定方法についてですが、現在の1食当たりの単価は、昨年度に、学校給食実施基準の改正による変更や物価上昇率等を勘案して算出した単価に、消費税率の8%を乗じた額となっていることから、平成27年10月からの単価については、消費税率を乗じる前の1食単価に、消費税率の10%を乗じ、1円未満切り捨てとして算出をいたしました。

なお、表の下に記載をしてありますとおり、仮に消費税率の改正が据え置かれた場合には、平成27年10月以降の変更は行わず、今年度と同額とさせていただきます。

説明は以上でございます。
よろしく願いをいたします。

(質疑応答)
なし

< 会 長 >

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

< 会 長 >

ご異議もないようですので、議案第 2 号を承認することに決定いたしました。

(3) 議案第 3 号

平成 27 年度磐田市立幼稚園の給食実施日数及び給食費について

< 事務局 >

それでは、資料は本日配布をさせていただきましたものとなりますので、よろしく願いいたします。

皆様のお手元にお配りしました「なるほどBOOK すくすくジャパン!」をご覧ください。

まず、本来であればこの場に幼稚園の給食回数及び料金についてご提示差し上げて、ご審議をいただくところでございますが、今朝も市長及び副市長を含めた協議をしております、現段階では決まっていないのが現状でございます。つきましては、この資料を基にどのような状況になっているのかをご説明申し上げて、ご審議いただければと思います。よろしく願いします。

それでは表題の磐田市立幼稚園、また議題にはありませんが、来年度から認定こども園というものがスタートしてまいります。認定こども園の「1号子ども」というのは現在の幼稚園児を指します。「1号子ども」についての給食の実施回数及び給食費について、現状をご報告申し上げます。

新聞等でご承知おきかも知れませんが、平成 27 年 4 月から全国で「子ども・子育て支援新制度」というものが施行される予定です。この制度改正は、幼稚園・保育園の両方の機能を兼ね備えた「認定こども園」を進めるもの、また、現在の幼稚園には保育園の機能を、保育園には幼稚園の機能を追加し、それに伴い各施設に払う給付や保育料の改定等が大幅に行なわれるというものです。

本市の認定こども園化はどうかということですが、新制度に合わせて、実は東名高速道路から北は広瀬保育園という保育園 1 園しかありませんので、豊岡北幼稚園と大藤幼稚園を認定こども園化しまして、保育園の機能を追加してまいりたいと思います。また、この福田の地におきましては、津波対策といたしまして取り組んでおります、仮称「福田幼保園」、名称が「福田こども園」ということで決定しましたが、平成 27 年 4 月に開園をする予定です。また、私立幼稚園であります龍の子幼稚園も認定こども園になっていくという形で、準備を進めているという現状です。

そして、ここからが本題になるのですが、新制度の保育料につきまして、今まで幼稚園保育料というのは月額 5,000 円で一定額でした。しかし、これからは保護者の収入に応じた応能負担ということになります。収入が少ない方は安く、そして、ある程度ご負担を頂かなければならない家庭につきましては、それなりの金額をいただく形になってくると想定しています。

また、私立幼稚園というのは、現在は各施設で各々単価を決めて徴収いただいておりますが、その保育料も市の方で決定して、統一した単価で徴収していくこととなります。

そして最後に給食との関係ですが、実は認定こども園というものは同じクラスの中に保育園児と幼稚園児が入っていきます。保育園がどういう仕組みになっているかということ、保育園には応能負担といって収入によって保育料の階層が分かれるのですが、実は給食費が含まれてい

ます。現在の幼稚園は給食費を全く別に徴収しておりますので、同じクラスに幼稚園児と保育園児が混在したときに、そして収入に応じて応能負担になったときに、果たしていくらに設定すべきなのか、また給食費を含んだ保育料として考えるべきなのか、そういう根本から様々な議論を進めているところでございます。

つきましては、今後できるだけ早い時期に保育料の案をお示しして、議会の承認をいただいくという形になるわけですが、大変申し訳ございませんが、本日11月5日付では、ある程度の金額・回数をお示しできない状況でございますので、以上をもって報告に代えさせていただきます。よろしくお願いいたします。

<会 長>

ありがとうございます。ただ今、幼稚園の給食実施回数案や給食費の問題につきまして、事務局からお話しいただきましたが、皆様方で質問がありましたらお出しただければと思います。よろしくお願いいたします。

<事務局>

今回、議案ということで上げさせていただいておりますが、結果的には、この時点では日数にしても金額にしてもお示しできないということですので、次回運営委員会の時には、正式に決定してそれに基づいた予算付けをしていきますので、その時に説明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。

<会 長>

ただいま、事務局から、現段階では決定事項ではないものですから、次回に、今お話しの内容につきまして報告をさせていただくということですので、委員の皆様方ご理解をお願いしたいと思います。

<会 長>

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

<会 長>

ご異議もないようですので、議案第3号を承認することに決定いたしました。

(4) 報告第3号

平成26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>

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。

磐田市では、平成25年9月からご飯、パン等で量の調節や食材料の使用量で調節するという対応をとっています。国で示す学校給食の栄養価が、一週間程度の期間で充足できるよう、個々の健康や実態、地域の実情に配慮して、弾力的に運用するよう努めています。そこから、児童生徒の成長を見ながら、評価を重ね基準値が正しいかを検証し、地域性も考慮した中で、献立作成や使用食材の選択、使用量等を決定していきます。

上の表は、平成26年4月から9月までの磐田市学校給食の栄養摂取状況です。下の表は摂取基準値になります。この表の縦軸に、エネルギー、たんぱく質、脂質など11項目の栄養素、それを、幼稚園・小学校・中学校ごと、平均値と充足率で示してあります。充足率では、エネルギーは100%を下回っていますが、その他の栄養価は概ね100%を満たしています。

幼稚園、小学校、中学校と統一献立のため、中学生のカルシウムが不足しやすく、特に配慮しているところですが、まだまだ不十分です。引き続き、量の調節や献立の工夫をしながら、調整をしていきます。ビタミン類の摂取については、全体的に100%を上回っています。ビタミンAについては範囲内なので問題はなく、ビタミンB1、B2、Cは水溶性ビタミンであるため、多くとっても体外に排泄されてしまい、心配はないと思われます。今後も食品構成のバランスをとりながら栄養価を整え、見守っていきたいと思います。

磐田市としては、文部科学省で定めた基準を基に、児童・生徒の健康診断等のデータも参考

にし、「体をつくる大事な一食」として、安全でおいしい給食を提供できるよう努めていきたいと思ひます。

幼稚園児・小学生・中学生では、味覚形成の発達途中ということや、食習慣、食経験の違いがあります。苦手な食材や料理がどうしても出てきます。食べられない子もかなりいます。献立作成上、残食を考慮すれば、たとえ数字上では完璧であっても、口に入らなければ身にならないという思いがあります。逆に、苦手でも給食に登場させることによって、食生活の振り返りや過不足の気づき、食経験不足を補う、栄養を摂取する、という家庭でやるべきところを給食が一部担うということも必要であるという思いもあります。それには多少の残菜もやむを得ないと見るか難しいところです。毎日の給食だからこそ、期待も大きく効果もあります。いずれにしても、献立作成、調理法の工夫、努力で少しでもおいしい給食を提供し、食育も実践できるよう研鑽していきたいと思ひます。

また、子どもは食の知識も豊富でなく、理解したことを行動に移すことはなかなか難しいので、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、栄養指導を充実し調整していきたいと思ひます。

次に、大原、豊田、豊岡の3センターの10月1日から10月8日の喫食状況です。単独調理場では、中学校分を掲載しました。この説明の後に、資料に掲載した施設の学校栄養職員も2名同席していますので、現場の声を少しお伝えしたいと思ひます。ここでは、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。

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すことにしています。残食から分かることは、子どもの苦手とする味が、特に酸味や苦味であることや、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、例えば、煮干やごぼう等があります。学校訪問をした際にも、ごぼうを見て食べ物と感じ取っていない子どももいました。10月1日から10月8日の献立では、各学校の行事や天候も大きく関係しますが、汁物、サラダ、和え物などの残菜が多い傾向にあります。給食は作って終わりではありませんので、食べて、片付けまでが提供する側の業務です。生の声を真摯に受け止め、改善に努め、食べる側への十分な配慮や全体のバランスの最終確認をしていきたいと思ひます。

今後も引き続き、連絡ノート等で給食室と学校・幼稚園との連絡を密に取り、給食の様子を確認し、次の献立作成に生かしていきたいと思ひます。

それでは、現場の声を伝えたいと思ひます。

< 学校栄養職員 >

当センターでは、地産地消をできるだけ進めています。が、数量的な面で苦労しています。例えば味噌汁に少量入れる葉ねぎですが、一人当たり約3gです。小さい学校では全体で3kgもあれば十分ですが、当センターでは17.5kgにもなります。そうするとそれだけの量をまとめて市内産で納入していただけるか、17.5kgを定期的に納入していただけるかが難しいところです。やはりセンターということで、通常の商品ならば数量がまとまることで値段も安くできるのですが、逆に少量ずつ出ている商品は手に入らなくなるということもあります。センターでは調理をする時間が短いです。調理委託業者が朝7時30分頃から作業をしていますが、それでも10時30分までに目途がつかないと配送に間に合いません。時間との勝負ですので、その時間内にどれだけ生の野菜を処理できるかになります。例えば昨日のタアサイは1人8gですが、センターでは49kg処理しなければなりません。できるだけ地場産のもの、なければ県内産・国内産ということで進めています。

今、減農薬の野菜が増えてきます。農薬を減らして下さっているのですが、逆に虫がいるようになります。大きいものならば取り除けますが、卵からかえったばかりの1mmから2mmのものを見つけ出すことができず、子どもさんの目に触れて「虫がいました」との報告を受けることもあります。子どもさんにはいやな思いをさせたと思うのですが、難しいと感じています。野菜を全て交換していただけるとは限らないものですから、八百屋さんや農

家さんにとっても葉物系の野菜は難しいと思います。

また、当センターでも試食会等で「ミニやご」の話しをさせていただいておりますが、初めて、親が「ミニやご」を知っている、という世代になりました。栄養士の在籍校にかかわらず、小学校1年生の頃から「ミニやご」を知っている状況になっています。これからも地道にクラス訪問をしていきたいと思ひます。

アレルギー対応については、対応食が増加してきています。複雑化してきていると感じています。アレルギーというと卵や牛乳というイメージですが、今では花粉症も関係してきて、中学生になって発症した果物のアレルギーも出てきており、取り組みが難しいと感じています。総数も増えていますが、複雑化していることも感じています。

<学校栄養職員>

中学校ではちょうど秋頃から体つきがしっかりとしてきて、食べる量が増えます。特に1・2年生の食べる量が増えます。1年生は4月当初小学校との量の違いに戸惑い、配膳に15分から20分くらい時間がかかっていました。しかし、次第に配膳にも慣れて10分程度で配膳し終えるようになりました。初めの頃は全員分配膳し終えても、余ったり、逆に足らなかつたりして困っている様子が見られました。一方で3年生は夏の大会が終わった後なので、食べる量が少し減ってきていると感じています。それから、当校では7月までアルミパックの米飯を提供していましたが、9月から飯缶に変わりました。そのことで主食の量を個々に調節できるようになりましたので、ご飯の残菜が少なくなりました。喫食状況報告をご覧くださいますと、10月3日を除いてほぼ0%であることが分かります。10月3日は体力テストがあつて全校生徒が1,000mを走つたことや、暑かつた日ということもあつて残菜の多さが目立っていました。

それから、単独校の良さとして、食べている人の様子を毎日自分の目で確かめられることがあります。栄養士が在籍していることで、生徒や先生と調理員とのパイプ役になれると感じています。先生方から、「おいしかった」とか「こういうメニューを子ども達は好むよ」などと教えていただいたり、「あの献立はどうやって作るの」と聞かれることもあります。先日は、生徒集会で給食委員の生徒達と「給食ができるまで」というテーマで発表しました。給食室内の様子は栄養士が撮影して、台詞は生徒が作成しました。給食室の中の様子を知らなかつた人が、意外に多くて好評でした。また、栄養士のいない単独校に訪問させていただくことがあるのですが、その時に担任の先生から、例えば「お盆が時々濡れていて困っているが誰に言つたら良いかわからない」という声があり、こういうときに栄養士がいれば、教室と調理員をつなぐパイプ役になれると思ひました。調理員にも生徒が「おいしかったよ」と言っていた事もすぐに伝えられるので、仕事の励みにもなると思ひます。また、授業をする上でも毎日顔を合せているので実態把握がしやすく、授業後の変化も見ることができると感じています。これからも小さな変化に気付きながら、その都度伝えていきたいと感じています。

<事務局>

我々給食関係者は、十分な衛生管理のもと、栄養バランスの取れた魅力あるおいしい給食の提供をしていきます。学校給食が、生きた教材としてもさらに活用されるよう、学校給食を見直し、愛される給食を目指していきたく思ひます。

以上で報告を終わります。

(質疑応答)

<会長>

好き嫌いや残食・残菜も時にはあるというお話しを伺いましたが、これがごく自然の様子かと思ひますが、やはり育つた環境であるとか家庭における問題など、様々な要因があると思ひます。極端な場合にはほとんど食べられない、または好き嫌いがはっきりしている場合、栄養士の先生・担任の先生からは、体力面の消耗もあると思ひますので、生徒・児童・保護者の方に対して、啓蒙活動はどのようになさつているのか、分かる範囲で結構ですので、教えていただければと思ひます。

<事務局>

好き嫌いも含めて食事の大切さについては、月1回「食育だより」というものを出しています。「GOGOミニやご」という名前で、「ミニやご」をキャラクターとしたお便りですが、好き嫌いだけでなく、マナーや地産地消のことを子ども向けや保護者向けにコメントをつけて出しています。毎日流れている給食の放送でも、例えば「ほうれんそうを食べると風邪がひきにくくなる」という事を、栄養素だけでなく子どもに分かりやすくお知らせしています。好き嫌いは誰にもあります。しかし、絶対にそれを食べないと死んでしまう訳ではないです。けれども、「食べると更に良いことがあるよ」と、少しでも食べると褒めてあげるようにしています。本当に食べない子どもはいます。学校や幼稚園に入っても急に食べられる訳でなく、離乳期からがスタートだと思えます。子どもが生まれてから離乳食を食べ、いろんな食材を時期に応じて食べていくことを子どもにも保護者にもお知らせしていく、子どもが何を食べていけば良いか選ぶ能力を持ち合わせていかなければならない、同じものばかりを食べていてもいけないということで、食育・食指導の授業の中でもお話しさせていただいています。家庭科や保健体育及び学級活動等の中で、栄養教諭・学校栄養職員がそれぞれ学校で授業をさせていただいておりますので、授業から食にもつなげています。ちょっとしたところから子どもたちも今までは食べられなかったけど食べられるようになるきっかけ作りをさせていただいていますが、まだまだ力不足かも知れません。

<学校栄養職員>

「ミニやご」については、ようやく保護者まで行き届きはじめましたので、その保護者の子育ての中で、「ミニやご」を基本としてバランスの取れた食事で、家庭でも育てていって欲しいと思っています。したがって、息の長い仕事をしていかなければならないと感じています。私たちは、授業の料理のページで、子どもたちに話しをしています。ビタミンA・ビタミンCと言っても子どもたちは言葉では知っていますが、行動に移そうとしたときに自分たちが行動できるのは何かと言ったら、とりあえず料理を選んで食べたり、野菜を切って調理してみるということになると思います。

10月7日の残菜の量を見ていただくと分かりますが、春雨サラダがあります。すっぱいものは基本的に子どもさんが嫌がる味です。それは、だんだん食べる体験をして獲得していく味です。幼稚園では16.2%も残ってしまってショックですが、中学校では給食時間が35分と短くてあわただしい中でも残菜は6.4%に減っています。給食でだんだん食べる体験を積むということは、とても大事だと思っています。10月1日の献立では「秋の吹き寄せ」があります。これは和風の煮物です。家で食べ慣れていないこともあり、残菜は多いですが、中学生になるとしっかり食べてくれています。幼稚園での残菜は多いですが、だからといって出さないのではなく、体験を積ませていきたいと考えています。試食会の際に保護者の方にも、「できるだけ色々なものを食べる体験を積ませてあげてください。」と話しています。嫌いなものが好きになるのはなかなか難しいと思います。

<副会長>

各学校では、食育の年間計画を立てています。子どもの成長に合わせて計画が立てられており、各学校の授業や給食時間で学級担任と栄養教諭・栄養士さんと一緒になって動いてくれています。子どもたちは食の大切さを年齢を重ねる毎に実感していくことで、好き嫌いも無く食べられるようになるのかなと思っています。しかし、小学校によっては好き嫌いのある子が多いです。少しでもと思うのですが、なかなか食べられないですし、無理に食べさせないで欲しいという保護者の方の希望もあつたりしますので、給食時間内で終わらせるために無理強いをしないようにはしています。ただ、バランスよく食べるということも必要なので、学校保健委員会等で栄養教諭・栄養士さんに来ていただき、保護者の方に実際に調理実習をしてもらったりお話しをしてもらっています。学校給食は本当に栄養も考えられていますし、量も適切ですし、そのうえ献立を見ていただくと行事食も取り入れています。各家庭ではやらなくなったような季節に合った行事食をうまく取り入れてくださっていて、それが子どもたちの勉強にもな

るなと思っています。

<委員>

幼稚園の給食で、りんごや梨等の果物が皮付きで出てくるのですが、家庭で子どもの弁当用に飾り切り等に入れる際は、やはり農薬等の心配があるので重曹で洗ったりしている方もいると思います。給食で皮付きが出ているのは、時間的な問題なのか、栄養的な問題なのか試食会の際に疑問に思ったので、教えてください。

<学校栄養職員>

当センターを例にお話ししますと、時間内でむききれないということもありますが、今の国内産のりんご等の果物については、農薬はそれほど気にする必要性は無いのかなと思います。農家の方も減農薬等でとても気を使って作ってくださっています。りんごについては、まだ皮付きでもよいとは思いますが、なしについては皮もざらざらしていて、昔はありましたが、今は皮を食べないと思います。でも季節のものなので少しでも味わってみたいということもあり、年に1回くらいは出したいです。芯を取るだけでも相当に時間を取ってしまいます。昨日りんごを提供しましたが、ぎりぎりで配送時間に間に合いました。

<会長>

先程、副会長もおっしゃいましたが、学校には保健委員会という組織の中で栄養士の先生をはじめ担任の先生、できれば管理職に来ていただいて、食の大切さを学ぶ機会も大事ではないかなと感じております。子どもさんはもちろん、保護者の皆様方にもそういうことを踏まえる中で参観会やPTA総会等の機会を捉えて、今後展開していただければ大変ありがたいと思っています。

<会長>

それでは、ご質問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。

<会長>

ご異議もないようですので、報告第3号を了承することに決定いたしました。

<会長>

議題の審議につきましては、以上で終了しました。進行に際しまして皆様方のご理解・ご協力をいただきましてありがとうございました。

審議の結果、議案第1, 2, 3号承認、報告第3号は了承されました。

以上、議事終了しました。