

平成 27 年度 第 1 回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

- 1 日 時 平成 27 年 7 月 8 日(水) 午後 7 時 00 分から午後 8 時 40 分
- 2 場 所 磐田市役所西庁舎 3 階 303 会議室
- 3 出席者 委 員：12 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、
学校給食センター長 3 名、栄養教諭 2 名、幼稚園保育園課 2 名、
学校給食管理室 4 名

4 傍聴者 なし

5 概 要

- (1) 委嘱状及び辞令書交付
全委員へ交付
任期は平成 29 年 5 月 31 日まで

(出席者の自己紹介)

(2) 教育長あいさつ

みなさん、こんばんは。大変足元が悪い中ですが、本日は参加いただきまして、ありがとうございます。そして、新たに委員の職を受けていただきまして、本当にありがとうございます。最近、給食に関して大きな興味関心、話題が提供されることが多くなってきたと思います。そのような中で、基本に戻らないといけないと思っていることは、食育基本法が平成 17 年 7 月に制定されました。その中で、食育の定義は、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけて、食育の推進における基本的な方向性が示されたわけです。やはり食育は全ての基本であると思います。そこが、国全体でもう一度明確にされたということが大きいと思います。そういう中で、10 年、磐田市がどのような進展をしてきたかということです。私は 36 年間給食を食べ続けてきました。その間、16 年間給食を食べなかった時期がありましたが、本日の資料の中で、一番魅力を感じるのが、「磐田市食に関する全体計画」、この最後のページにありますように、指導に関する教科との関連、食文化を知る献立、それから地産地消との関わりもこの中に含まれています。前のページに行きますと、献立表があります。この献立表は、献立表だなと思うだけかも知れませんが、実はこれを見る子ども達の目はキラキラ輝いています。それと、私もこの献立表の作成を勉強したこともあります。それから釜割表も昔、計算をさせていただきました。その中で感じることは、この十年間で給食そのものが進化したということです。その中でも、給食管理室や栄養士の方々、または自校給食をやられているいろいろなの方々、それから地域の農作物を供給していただいているの方々、そういうの方々の中で、給食が 10 年間、本当にいろいろな苦勞をしながら進化してきたなと思います。特に私自身が進化したなと思うのは、パンの味です。これはやはり大きく変わりました。現在は、国内産の小麦を全て使っ

ています。今までは外国から小麦を輸入していたわけですけど、それからお米もそうですね。県内産のお米を全て使っている。地産地消の取り組みが出来てきているなと思います。これは関係する皆様方の力があって、ここまで給食が進化してきたのだと私自身も思います。やはりおいしいですよ。私は36年間、給食と一緒に生活をさせていただきましたが、子どもたちと一緒に給食を楽しみにしているところです。そういう中で、平成17年度の学校給食運営委員会の中で話し合われた大きな内容は一体何かというと、給食の業務委託、それからセンター化についても実は十年前に話し合われています。業務委託すると、行政の手から離れて心配じゃないかというお話もありましたが、その業務委託の話も後で少し出るとは思いますが、全て計画は市の職員が行っていますので、全てが離れていってしまうということではないのです。それから働く人も外に任せると、磐田市の雇用がなされないんじゃないかという意見がありましたが、業者選定の資格条件の(9)として、そこには地元の人を採用を条件付けています。そういういろいろな配慮の中で、磐田市の給食があるのだと思います。

単独調理場が15箇所、センターが3箇所ありますが、大変頑張ってくれていると思います。また、いろいろな面で審議していただくことになると思いますが、まだ、いろいろな方向性を模索している状態です。現在、小中一貫教育を行っていますが、新聞にも出ている小中一体校構想、学府一体校構想と呼んでいます。学校の再構成、学府を中心とした学校の運営を模索しているところでございます。したがって、センター化等、これから検討していただく可能性があるということでもあります。おいしくて安全な給食というものが磐田市の礎になりますようお願いをしまして、挨拶とさせていただきます。

(3) 運営委員会会長選任

委員の互選により、会長には高田正人委員、副会長には中村和久委員を選出しました。

(4) 会長あいさつ

私が会長を務めさせていただきます。微力ですが、よろしくお願いいたします。

資料の「学校給食の概要」に書いてありましたが、学校給食は教育活動の一環として、児童生徒の基本的な生活習慣の形成、豊かな人間関係の育成を図るということでそのとおりだと思っております。先程教育長も言われたように、食育は大事だということで、みなさんはいろいろな立場から参加されておりますので、ぜひ、様々な意見を言っていただきまして、学校給食運営委員会の運営がスムーズに進むよう、また、充実するように、ご協力をお願いします。

(5) 事務局から学校給食の概要説明

それでは、資料の2ページから6ページ、「磐田市の学校給食の概要」について説明をさせていただきます。

まず、現在の磐田市における「学校給食の実施状況」でございますが、2ページと3ページに記載のとおり、3箇所の学校給食センターと15箇所の学校単独調理場のほか、今年度から、幼保連携型認定こども園調理場1箇所で、それぞれ実施をしています。

各学校給食センター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は、資料に記載のとおりでございます。

次に、4ページをご覧ください。

一番上の表は、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、52の学校と園で、合わせて17,683人となっています。

次の3「調理施設の概要」ですが、これは3箇所の学校給食センターについて記載したものです。

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たセンターでございます。

また、豊田学校給食センターは平成10年に、豊岡学校給食センターは平成11年にそれぞれ開設して、豊田が3,500食、豊岡が2,500食の調理能力を備えています。

次に、4の「委託の状況」についてですが、先程も教育長から説明がございましたが、本市では、学校給食の調理・洗浄と配送業務等について、表に記載のとおり、3センター及び1小学校、1こども園において民間委託を実施しております。

なお、豊田と豊岡学校給食センターの調理・洗浄業務につきましては、本年7月31日をもって委託期間が満了することから、次期委託業者を選定するため、6月に豊田と豊岡で第一次審査として書類審査を、また、7月1日には、第二次審査としてプレゼンテーションを行い、その結果、いずれも現在委託している業者に引き続き委託することとなりました。

続きまして、5ページをご覧ください。この表は「学校給食費と年間の実施回数」を示したものでございます。

給食費につきましては、「学校給食法第11条」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」と規定されています。

本市の給食費についてですが、平成26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、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%に引き上げられたことなどにより、見直しをさせていただいたものでございます。

なお、幼稚園の給食費については、平成26年度は据え置きといたしましたが、これは、27年の4月より「子ども・子育て支援法」が施行され、幼稚園と保育園、それぞれの機能が付加された「幼保連携型認定子ども園」への移行等、大きく制度が変わる見込みであったことなどから、26年度においては改定を見送り、27年度から、資料に記載のとおり、1号認定である幼稚園児につきましては、3歳児が給食回数140回の月額2,800円、4歳児が給食回数150回の月額2,700円で、市内全て統一をいたしました。

表の中の小・中学校の給食費の月額額は、小学校では豊岡地区の3,880円から磐田と竜洋地区の4,420円、中学校では豊岡地区の4,570円から竜洋地区の5,240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、大原と豊田の学校給食センターは、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」、豊岡学校給食センターは、原則として各家庭から米飯のみを持参する「米飯持参」と、それぞれ異なっていることによるものです。

なお、給食の実施回数につきましては、小・中学校は全ての地区で180日と統一しています。

続きまして、6ページをご覧ください。一番上の表は「学校給食関係職員数」を示したものでございます。

表のうち、2段目の栄養職員合わせて14名のうち、大原学校給食センターの1名と豊岡学校給食センターの1名以外は県の職員となっています。

次に、7の「地産地消の取り組み」についてですが、先程も会長からお話がありましたが、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。

その取り組みとしては、平成21年度からJAの協力を得て、市内の生産者に学校給食用の農産物を栽培していただき、給食用の食材として活用しており、21年度から23年度にかけて、各年度5校ずつ対応し、現在は単独調理場15校全てで提供しています。

また、各給食センターにおきましても、市内産の野菜を積極的に取り入れるなど、地産地消を進めています。

なお、資料に記載のとおり、平成26年度の市内産野菜の使用割合である地産地消率は18.1%と、前年度の14.6%と比較して3.5%の増となっております。事業開始前の平成20年度と比較すると12.5%増加しているなど、これまでで最も高い率となっています。

最後になりますが、8の「安全・安心な学校給食提供の取り組み及び将来の学校給食について」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、給食に使用する食材につきましては「物資委員会」を開催し、最適な食材の確保や献立の統一を図っています。

次に、(2)の「給食用食材の放射性物質検査」についてですが、本市では、平成24年度から各給食施設において給食用食材の放射性物質検査を実施しており、野菜やきのこと類等について、調理前の食材を取り分け、市内の専門業者に委託し、給食提供前に検査を実施しています。

なお、平成26年度は、延べ151施設で934品目の検査を実施いたしました。放射性物質が検出されたことは一度もありませんでした。また、検査結果につきましては、検査当日に市のホームページに掲載し、公表をしております。

次に、(3)の「食物アレルギー除去食の実施」についてですが、本市では、平成20年の11月から、大原学校給食センターにおいて食物アレルギー除去食の提供を開始し、24年の9月からは、栄養士が在籍する単独調理場においても、鶏卵の汁物の除去を始め、25年の9月からは、汁物に加え、鶏卵の煮物の除去を実施してまいりました。

さらに、26年9月からは、栄養士が在籍しない単独調理場においても、鶏卵の汁物の除去を開始するなど拡大をしましてまいりました。今後もさらに拡大に向け検討してまいります。

説明は以上でございます。よろしくお願いたします。

6 議 題

(1) 報告第1号

平成26年度学校給食費決算及び平成27年度学校給食費関係予算について

(事務局説明)

それでは、資料の7ページ、報告第1号について説明させていただきます。

なお、誠に恐れ入りますが、右下の「会長名」が空白となっておりますので、会長

の横に「高田正人」様のお名前をご記入いただきますようお願いいたします。

それでは、8ページをご覧ください。「平成26年度学校給食費決算」について説明いたします。

上段の表が歳入ですが、これは保護者が負担している「学校給食費保護者負担金」、いわゆる学校給食費で、各センターと単独調理場に分けて記載をしております。

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、810,529,737円、このうち実際に収入された「収入済額C」が89,467,355円で、「未納額D」は1,062,382円となり、未納率は0.131%、収納率で申しますと99.869%となっています。

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ですが810,772,353円を支出し、延べ食数は3,014,632食、対象人数は17,904人でした。

なお、歳入の「調定額B」の合計額810,529,737円と、歳出の「支出済額」の合計額810,772,353円とは、歳出の方が242,616円多くなっておりませんが、これは、放射性物質検査に係る食材料費分で、市が負担をしているものでございます。

次に、資料の9ページ「平成27年度給食費関係予算」をご覧ください。

平成27年度の予算についてですが、26年度までは、幼稚園に係る給食費や食材料費についても、学校給食の中に含んでそれぞれ予算計上をしていしましたが、先ほど幼稚園の給食費に係る説明の中で、本年4月から「子ども・子育て支援法」が施行されたことに伴い、幼稚園に係る給食費を全市で統一した旨説明をさせていただきましたが、この制度の施行に合わせ、平成27年度から、小・中学校に係る予算と幼稚園に係る予算を分け、それぞれ計上することといたしました。

まず、1の「学校給食」についてですが、3箇所の学校給食センター、及び15箇所の単独調理場における、小学校と中学校、合わせて32校に係る予算として、歳入の学校給食費保護者負担金、及び歳出の食材料費を、ともに783,765,000円計上いたしました。

次に、2の「幼稚園給食」についてですが、2箇所の学校給食センター、及び11箇所の単独調理場、また、福田こども園における、こども園と幼稚園、合わせて20園に係る予算として、歳入の幼稚園給食保護者負担金を77,927,000円、歳出の食材料費を79,827,000円計上しています。

なお、福田こども園に係る食材料費につきましては、別途、給食業務委託料59,302,000円に含み、計上しております。

説明は以上でございます。よろしく願いいたします。

(質疑応答)

なし

<会長>

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。

<万場>

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。

(2) 報告第2号

平成27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、資料の10ページをご覧ください。なお、報告第1号同様、右下の会長の横に「高田正人様」のお名前をご記入いただきますようお願いいたします。

それでは、11ページをお開きください。なお、報告第2号は、学校給食管理室栄養士より説明をさせていただきます。

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。11ページをご覧ください。下の表が基準です。この学校給食摂取基準は平成21年度に一部改正、更に25年1月に、実態を踏まえた見直しがありました。それを受け、当市では、25年9月からご飯、パンなどで量の調節や食材料の使用量で調節し、新基準値に近づけていきます。国で示す考え方は、学校給食の栄養価が1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、弾力的に運用することを強調しています。そのため、児童生徒の成長を見ながら、評価を重ね基準値を基に献立作成や使用食材の選択、使用量等を決めて給食を提供していきたいと考えています。

上の表は、平成27年4月～6月までの磐田市の学校給食の栄養摂取状況です。この表の縦軸の区分は、エネルギー、たんぱく質、脂質など11の栄養素を示し、横軸は幼稚園、小学校、中学校ごとに示してあります。それぞれ、平均値と充足率を示しました。充足率では、エネルギーとそれぞれの栄養素は概ね100%を満たしています。毎年4月～5月は給食に慣れるための調整期間とし全体量を調整する等、食べやすい献立にする配慮をしていますので、例年、この時期はエネルギーが100%を下回っています。一年の給食の中で、年度始めの4月と3月では体の大きさも変わりますので、成長に合わせた提供をしています。塩分は基準値未満になるようにしているところです。日本では食塩摂取量が依然として高値を維持している現状です。幼少期から青年期に薄味に慣れさせる必要があるとの認識で、引き続き献立作成をしていく必要があります。しかし、日本の食文化に重要な位置を占める、味噌、醤油の使用を否定するものではなく、全体として現在の給与量よりわずかに減少することに努めることが求められています。そのためには出汁を効かす、酸味を利用するなど日本の食文化である特性も利用しています。カルシウムは幼稚園、小学校、中学校の献立が統一しているため、中学校のカルシウムについては、若干ですが充足率を満たしていません。学校給食の基準値は1日に必要な50%が示されていますが、今後献立の工夫をしながら調整をしていきたいと思えます。また鉄も小学校が若干充足率を満たしていません。給食の県平均では75～80%であり、不足とはいえども当市の充足率は県よりは上回っています。鉄は摂取しにくい栄養素であり、食品の組み合わせや献立作成の上で苦慮するところですが、引き続き充足するよう配慮していきたいと思えます。ビタミン類の摂取については全体的に多いわけですが、ビタミンAについては範囲内なので問題はありません。ビタミンB1、B2、Cは水溶性ビタミンであるため、多く摂っても排泄されてしまい、食品で摂る分には多くなっても心配はありません。食物繊維は摂取しにくい栄養素ですが、生活習慣病予防のためにも必要な栄養素です。充足率は幼稚園・小学校・中学校ともに充足率を満たしています。野菜や海藻・豆類・果物などに多く含まれるため、これからも地元の食材を豊富に取り入れたい野菜への関心を高めるような食育指導を行うよう努めています。この充足率は目安であり、ひとりひとりのエネルギーや栄養素の必要量には個人差があります。個々の成長が順調に成長していればよいと考えています。引き続き地産池消を取り入れ、食品構成のバラ

ンスを取りながら栄養価を整え、安全でおいしく、子どもたちにとって給食の時間が楽しみになるよう努力していきたいと思えます。

12 ページをご覧ください。平成 27 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、市の栄養士を合わせ 15 名で、この年間計画に沿って進めています。今年度の目標は「子どもたちが、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、健やかな生活を送ることができるようにする」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、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。食育月間の 6 月は「ふるさと給食週間」として 6 月 15 日から 19 日の 5 日間設け、静岡県内の産物を積極的に取り入れました。例えば、ごはん、葉葱、玉葱、青梗菜、磐田えび芋コロツケ、しらすとポテトのホイル焼き、磐田で採りたいちごで作ったいちごジャムなどです。平成 27 年度も引き続き、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「食に関する全体計画」に組み入れました。

23 ページになります。この計画は、栄養教諭や学校栄養職員の働きかけにより各学校の給食主任が中心となり作成し、これを基に、それぞれの学校は計画書を作成し食育を実施しています。左上の実態にもあるように、特に食事のマナーなど例えばお箸の使い方、茶碗を持って食べる等、基本的なマナーは家庭と学校で教えていかないと身につけていかないものです。今後も社会性を育むひとつとして、食事のマナーについて習得するために引き続き支援していきたいと考えています。

次に、13 ページから 22 ページは 6 月分の給食献立予定表になります。3 センター分と単独校の小中学校分です。資料は 6 月分になりますので、予定献立表年間計画の「6 月」に沿って作成しています。学校給食を作っている施設のうち、磐田地区と竜洋地区の単独調理場（自校方式）が 15 校。大原、豊田、豊岡の 3 地区はセンター方式で、合わせて 18 施設ですが、このうち単独調理場の 15 校は、ひとつの基本献立を作成し、それぞれ学校の行事、主食等に合わせて、献立の組み替えをしています。月間にしますと 15 校はほぼ同じ献立を提供することになります。大原、豊田、豊岡の 3 センターは 2 学期から一部の物資について統一したものを使用したり、平成 28 年 3 学期を目途に、基本の献立を基に各センターで活用していくように調整しています。

本日、単独調理場の栄養教諭、学校給食センターの栄養教諭が出席していますので、学校給食の様子や栄養士の業務などを少し紹介させていただきます。

< 栄養教諭 >

私からは、単独調理場の話をさせていただきます。

磐田南小学校は非常に古い施設ではありますが、給食室の換気扇が子どもたちの校舎の方に向かって 3 基回っています。朝、地元の野菜が来て、下処理室で洗ったりしている間に、昆布や鰹節で出汁を取ります。すると、出汁を取ったその香りが、1 年生と 2 年生、4 年生までの教室に、今は暑い季節ですので、窓を開けているものから、ふわりふわりと香りが漂っていきます。カレーとか中華の料理になると、職員室の方までカレーの香りが漂って、4 時間目くらいから食欲を掻き立てるような感じがして、子どもたちも「今日の給食は何かな？」と、ちょうど廊下から中が見える造りになっているのですから、ちょっと覗きながら、子どもたちが給食時間を迎えます。校長先生も検食の時に 30 分前くらいに来るんですが、鰹節から取っているということを知らなかったようで、「実は 1 時間くらいかけて出汁を取っているんですよ」と、

そういう説明をさせていただいています。あと、磐田市は献立の年間計画に沿って給食の献立を立てているのですが、6月は食育月間ということで、ふるさとのものをたくさん使わせていただきました。4月、5月には、油菜心、6月に入って空芯菜、耳慣れない野菜も使っています。そういうものを子どものところへ持って行くと、子どもたちは、「ほうれん草？」とか「小松菜？」という言葉は出るんですけども、「実はね、真ん中が空洞になっているから、空芯菜って言うんだよ」と言いながら、教室を回っていますが、興味とか関心を持ってもらうように、初めて知った野菜でもおいしく食べてもらうように、少しお昼の時間に回ったりしています。そして、献立の中には、季節や旬を感じるようなものも入れています。入梅の時には、梅を切って給食室の前に飾っておきました。とても良い香りがして、「いい匂いがするね」というような子どもたちの声が直接聞こえて、単独校っていいなと思っているところです。給食の時間に子どもたちに元気よく食べてもらって、そのあと、給食列車で給食室の方に戻ってきます。とても大きい声で、「ごちそうさまでした」と挨拶していく姿を見ると、調理員さんたちと「今日もおいしく食べてもらえたね」と会話をしながら過ごしています。先程教育長よりお話がありましたが、パンの小麦粉が国産100%になり、なにかおいしくなったような感じがしています。子どもに「このパンおいしいよね」と聞いても、「ずっと食べているから分からない」と答えるのですが、私はとてもおいしくなっていると思います。それから、アレルギー対応ですが、磐田市の場合、単独校は卵の液の除去ということで、対応させていただいています。月に1回から2回、スープをほぼ仕上げてしまいまして、あとは卵を入れるだけという段階の時に、先に何人かの分を取り置きまして、保温ポットに入れてあります。専用の食器と担任に確実に食べたかどうかを書いて確認してもらうカードをセットにして、教室まで届けています。担任の先生には、それを食器に移してもらったり、感想があれば書いてもらったりもしています。給食センターにいた時には、年に1回か2回、そういうお子さんのところに行って、様子は見ますが、単独校ですと、毎回見ることができて、安全に提供ができていると思います。アレルギーについては、今年の3月に文科省から食物アレルギーの対応指針というものが出されました。それに合わせて、学校におけるアレルギー対応疾患の資料というDVDも出されています。これで本校では、4月の最初に研修をさせていただきましたが、アレルギーって本当に怖いんだな、対応は大切だなと感じました。現在は卵の液だけで進めていますが、基本方針も含めて文科省の指針にどうしたら近づけていけるのかということは今後、栄養士などの打合せ会などで検討して、少しでも進められたらいいかなと思っているところです。

< 栄養教諭 >

私からは、「給食時間の学校訪問」と「大原学校給食センターのアレルギー対応食」についてお話させていただきます。

給食時間の学校訪問は、給食をお届けしている8校に出向いています。今年度は、全部で、127クラスあるため、1クラス当たり年1回の訪問となります。2人の栄養士が分担して、10分程度話をさせていただいています。

内容は、磐田市の栄養士が打ち合わせ会の中で検討を行い、決定した学年ごとの栄養指導計画に基づいて指導を行っています。中学生には、より関心と知識を高めてもらいたいと考え、その日にお話した内容をまとめたプリントを教室の掲示資料としてお配りしています。参考にご覧いただければと思います。

今日は、小学校1年生で重点的にお話している「ミニやごちゃん」について説明させていただきます。その他の学年でも各学年のお話の前に復習・確認の意味で触れて

います。

皆さん、「ミニやごちゃん」はご存知でしょうか。頷いていらっしゃる方もいますね。カラーの資料があると思うのですが、こちらも含めて見ていただくと分かりやすいと思います。

初めに「ミニやごちゃん」の「ミ」は「みそ汁」の「み」です。みそ汁の仲間にはスープとかシチューがあります。また、実だくさん汁の「み」という意味もあります。具だくさんの汁にすることで塩分を抑えることもできます。次に、「ミニやごちゃん」の「ニ」は「肉」の「に」です。「ミニやごちゃん」は食事ごとにバランスを見る方法なので、「ニ」は肉や魚、卵や豆を使った料理がこの仲間に入ります。昨日は、七夕にちなんだ献立だったのですが、「ニ」は肉が入った星型コロックでした。あと、牛乳も体を作る成分がたくさん入っているので、「ニ」の仲間だよという話をしています。次に、「ミニやごちゃん」の「や」は野菜の「や」です。「や」の仲間には、野菜とか海藻とか、いもをたくさん使った料理が入ります。次に、「ミニやごちゃん」の「ご」ですが、これは、ごはんの「ご」です。ごはんの仲間には、パンとか麺があります。そして、最後に「ミニやごちゃん」の「ちゃん」にも意味がありまして、「ミ」「ニ」「や」「ご」を「ちゃん」と揃えて食べることで、元気で丈夫な体を作ることができるよというお話をしています。あと、もうひとつ、「ちゃん」には意味がありまして、「ミ」「ニ」「や」「ご」の順番に「ちゃん」とお皿を並べると、日本の食事のマナーにあった並べ方になるので、このようにお皿を並べてみようというお話をしています。これで、「ミニやごちゃん」のお話を終わらせていただきます。

次に「大原学校給食センターのアレルギー対応食」についてお話させていただきます。大原学校給食センターでは、現在 29 名のアレルギー対応をしています。アレルギー原因となる食品は、卵、乳、えび、かに、さば、ピーナッツ、アーモンド、りんご、パインなど多岐に渡っています。現在、差し迫っている問題としては、安全に間違いなく、確実に作業を行うことができる許容量を超えてしまう、ギリギリのラインに近づいていることです。理由としては、対象者の増加、対象食品の増加です。現在は、献立作成の段階で、一日 3 品以内、15 人程度までに収まるようにしていますが、これ以上対応人数・対応食品が増えると対応が厳しい状態です。また、アレルギー対応を行っている子どもの中には、「血液検査の結果」や「幼児期の経験」で対応食の希望が出されることがあります。アレルギー対応を行うために参考にしている、文部科学省から出され、各学校にも配布されている、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」には、実際に医師の管理下で原因を食べて調べる「負荷試験」が診断根拠として高い位置づけになると示されています。様々な見解があると思いますが、本当に除去が必要な食品だけを除去することが、子どもの成長によい影響を与えるのではと考えています。これからも教育委員会・学校・保護者・医療機関等と連携し、子どもたちにとって、よりよい対応ができるよう勉強させていただきたいと思っています。ありがとうございました。

<事務局>

学校給食は、年間計画に従い、「磐田の子どもたちのために」安全で栄養バランスの取れた食事の提供、併せて学校給食を食育の教材として活用するための取り組みを今後も進めていきたいと思っています。ありがとうございました。

(質疑応答)

<委員>

食育についてお話を聞かせていただきまして、とても分かりやすく良かったと思

いました。家でも小学生の子からよく「今日は、栄養の先生が来てくれたよ」と聞いたことがあります。中学の資料を見せていただいているのですが、とても分かりやすくていいなと思います。

私は、今日、午後から他市の中学2年生の生活習慣病予防の講座に行ってきました。小学生の講座では血液検査、体重、血圧、そのデータと一緒に見て、クラスに一人ひとり栄養士が行っています。先程の説明では、検査の結果を見ながら、生活習慣病と絡めて、食事や運動のことをどうしていくか指導していくと言っていたのですが、中学生の時はどのようにやったのですか。こういうのがありますよという紹介のために行ってきたのか、中学2年生では貧血の検査もやっていると思うのですが、その検査結果を見ながら、こういうお話をされたのか、それだけ教えていただきたいです。

< 栄養教諭 >

ご質問ありがとうございます。このお話をさせていただいた時間というのが、子どもたちが給食を食べている時間で、給食を食べながら話を聞いてもらうので、10分程度の時間でポイントだけ話して、後は「こちらの資料を見てね」と、興味関心を持ってもらう程度のお話になっています。先程、貧血検査の話がありましたが、6・7月に貧血検査を実施している学校が多いので、その時期に合わせて、給食の時間に訪問させていただいて、資料や自分の結果を見たりして考えてもらうというような指導をしています。貧血検査の結果を見て、指導ができればいいんですが、依頼があれば伺いますが、給食時間に伺う訪問は限られた時間なので、資料を配布し、興味・関心をもってもらうということにしています。

< 会 長 >

ご質問等も他にはないようですので、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。

< 万 場 >

異議なし

< 会 長 >

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。

審議の結果、報告第1号、報告第2号は了承されました。

以上、議事終了