

令和5年度第3回丸亀市学校給食センター運営委員会会議録概要	
日 時	令和5年11月9日(木) 18時00分～19時10分
場 所	丸亀市市民交流活動センター マルタス 2階 ROOM4
出席者	(委員) 次田一代 吉永美加 宮武知子 西原弘子 森本雄次 11名 横田由美子 白川幸子 岡崎明子 岩根誠 尾崎由紀子 十河沙也加 (事務局) 窪田教育部長 吉野総務課長 6名 小松所長 浮田次長 松川総括担当長 栗岡
欠席者	1名 高井真治
傍聴者	0名
審議事項および審議の概要および会議のてん末	
議 事	1 開会 2 委員長あいさつ 3 部長あいさつ 4 議事 (1)今後の米飯及びパン給食について 5 その他 ・学校給食費の給食単価について ・有機食材を用いた給食について ・シェフ給食について 6 閉会
配布資料	資料1 今後の米飯及びパン給食について 参考資料 学校給食費の給食単価について
発言者	意 見 概 要
事務局	皆様にはお忙しい中、ご出席をいただきまして誠にありがとうございます。本日、司会をさせていただきます学校給食センターの小松です。よろしくお願いたします。 ご案内の方では第3回ということになっておりますが、このメンバーでは第2回目ということになりますので、その点ご了承頂けたらと思います。 それではただ今から令和5年度第3回丸亀市学校給食センター運営委員会を開催いたします。 本日の会議の出席状況ですが、委員12名中、11名のご出席となりました。よって、丸亀市学校給食センター条例施行規則第8条第2項の規定より、委員の過半数の出席がございますことから、本日の会議が有効に成立することをご報告いたします。 それでは、委員長からご挨拶をお願いいたします。
委員長	【 委員長あいさつ 】
事務局	ありがとうございました。続きまして窪田教育部長からご挨拶を申し上げ

ます。

部長

【 部長あいさつ 】

事務局

会議に入ります前に資料の確認をさせていただきます。会議次第、名簿、資料 1「今後の米飯及びパン給食について」、参考資料「学校給食費の給食単価について」、以上ご用意しておりますが、大丈夫でしょうか。

本会議は同規則第 8 条第 1 項により、委員長が議長となりますので、これからの会議の進行につきましては、次田委員長にお願いいたします。

なお、ご発言の際には、会議録作成のためお手数ですが、マイクでのご発言をお願いいたします。

委員長

それでは、本日の会議の議題に入ります。

まず、議題 第 1 号の「今後の米飯及びパン給食について」を議題といたします。事務局より説明をお願いします。

事務局

【資料 1 今後の米飯及びパン給食について 説明】

委員長

ありがとうございました。事務局から説明がありましたが、この件についてご意見ご質問がございましたら、挙手のうえ発言をお願いします。

委員

中学校の令和 3 年と 5 年度の分析の結果ですが、示された数値の大小から、それらが統計的に多い・少ないと言ってよいかどうかは疑問です。

それと、このアンケートだけでは難しいですけれど、中学生でご飯を増やしてほしいというのが大幅に増えた理由について、何か考えられることがありましたら教えていただけたらと思います。

事務局

実は、この資料の中にもあるのですが、中学生に関しては、アンケートの中に、「現在、学校給食センターでは和食文化の継承を目的として、ご飯の回数を 1 回増やしています」という説明を入れました。小学生に関しては、まだそこまでの理解は難しいと考えアンケートの中に説明を入れていません。中学生でご飯を増やしてほしいのポイントが上昇したのは、これが要因の一つの可能性はあるかと思っています。

委員

アンケートの結果、どのような意見が出ているとか、さまざまな分析の中で、先生方や養護教諭の先生方、給食センターの方が、様々な食育指導をされていると思います。給食は必要なカロリー量を提供しているわけですから、それが多過ぎるから残すと言う事の影響など、子どもたちにも理解するよう指導していただきたい。あと、もう一つの細かいのですが、嫌いなものにゴーヤがありますが、小学生にこれを出さないといけないのかなとか、思います。絶対的に嫌いな子どもが多いと思うので、無理をしてまで出す必要もないのかなと個人的に思います。

それと 1 回お米を増やすのであれば、それをカレーにするのも一つの手かなと思いました。

委員 給食センターでは米飯給食を増やしていきたい、この 3.5 回にしたいということでしょうか。前回の話では、まだそこまではできないというお話だったと思いますが、いつぐらいをめどに 3.5 回になるのでしょうか。

事務局 給食センターとしては米飯給食を推進していきたいとは思ってはいますが、いつからかはまだ決まってはいません。この会で皆さんの意見を伺ったうえで、それから進めていきたいと考えています。

委員 うちの子は中学生ですが、ご飯を食べる前に減らしているのが、残すことがないようです。このアンケートでは給食を残すという項目がありますが、学校によって違うのでしょうか。提供する給食の量を配膳のときに最初から減らしておくところが最近多いような気がします。早く食べた子たちがおかわりして完食させるようです。

委員 給食は子どもに必要なエネルギーを計算して出しているのが、最初から減らすということは恐らくないかなとは思いますが。

委員 給食センターで残菜量を学校ごとに調べていて、毎月学校にお渡ししています。また、給食の時間に栄養教諭が学校訪問に行きます。給食のルールは学校・クラスごとに色々できて、クラスによっては全て最初に注ぎ分けるところもあります。どうしても小食とか、食欲がわかないという場合には、先生も工夫されているようです。「いただきます」の前だったら調整していいよとか、残りをとっていいよとか、クラスの実態に合わせた指導をされていると思います。

委員長 小学校ではどのようにされていますか。

委員 本校の児童が、配膳の時に既に減らしている子が、このアンケートで「残している」あるいは「残していない」のどちらで答えたかは申し訳ございませんが把握できていません。

ただ、私はちょっと嫌いなものが以前より減っているのかな、嫌いなものという認識が若干和らいでいるのかなという気がします。例えば 2 年生がそら豆の皮むき体験をして明後日に給食でいただいた時には、そら豆をたくさん食べました。ほかの学年は残菜が非常に多かったです。

だから、小学生がどこまで「残す」とか「残さない」とか、意識してアンケートに向かい合っているかについては、私の方でも充分把握できず申し訳ございません。よろしくお願いします。

委員長 幼稚園はいかがでしょうか。

委員

幼児期には、食べるのが楽しい、感謝を感じてとか心情的なところを育むという側面が前提として大きくあります。なので、最初に減らすことについては、量が多いとそれをプレッシャーに感じて、なかなか食べられる量が進まないこともあるので、自分で決めて少し減らしてやってみるってところから始めています。けれども、本当に3歳児で新しく集団生活に入って、4歳児、5歳児と過ごしているうちに、だんだん食べる量も増えていってしまし、アンケートをとったうえでクラスとして量を増やすなど担任と相談しながら増やしていっています。

委員

給食のメニューで好きなものが、小学生と中学生と一緒になんだなと思いました。でも、わけぎあえは中学校だけのメニューじゃないのに、小学生は選ばないのだなあっていうのが興味深いです。

うちではわけぎあえとかつくったことないですし、ゴーヤも子どもが嫌いだから出しません。そういう意味で給食だったら家では避けているものが食べられるので、実際に食べてみて好き・嫌いの経験になるのかなと思います。それが毎週出たら嫌ですけど、個人的には、たまにこのように家では出さない食材に出会わせてくれる給食は非常にありがたいと思っています。

委員長

小児生活習慣病との関係から養護の先生から何かございますか。

委員

小児生活習慣病というのがありますが、結局給食は食べられる子がたくさん食べて大きくなっていくけれど、食べられない子はやっぱり食べないまま痩せているというのが現実かなと感じます。やはりそれに引っかかる子は給食で2回も3回もおかわりする。保護者からカロリー制限しているのでおかわりをやめさせてくださいというケースもありますが、食べたいという子をとめるのは難しいです。保健室では、一番目立つところに給食のメニューを貼っていますが、楽しみにしている子がいる反面、食べられない子にとっては、とても苦痛の時間になっているようで、今日は欲しいものがないので保健室で食べてもいいですかと言う場面もあります。でも、それを避けていくのは先のことを考えるとだめだと考えますので、目の前にあるものは感謝して一口でも食べなさいっていう姿勢で学校は指導していかなければいけないと感じています。

委員

この委員会では、幼稚園から中学校の関係者がいらっしゃいますが、一説では幼児期の食習慣が影響して、そこから太ってくると言われています。実際にその肥満なお子さんは、先ほど先生が言われたように、なかなか食を制限するのは小学校・中学校になってきたら難しいと言われています。それが全てではないと思いますが、今話を聞く中で、私は小児生活習慣病健診を行っていますが、なかなか成果が出ないのはその部分があるのかなと思いました。

委員

今回は今後の米飯及びパン給食についてということですがけれども、いろいろな問題が解決できるような話題を提供していただいております。

最初の説明からずっと悩んでいた点があります。3 ページの下の方にある物価高騰でパンの値段が上がっている、それよりはお米の方が値段は変わらないのでおかずを充実させるためにご飯の回数を増やしてもいいですかということでした。この辺りは子どもたちに伝えるべきなのかどうか、私は個人的には中学生ぐらいだったらそれを言うべきだと思います。中学生だっただけで大人になりますから、理解してもらう必要もあるのかなと思います。いかがでしょうか。

委員

中学生にはそういうことも伝えてもいいのかなと個人的には思います。

委員

小学校ですが、本校では4年生でSDGsについて総合的な学習でします。その中で、子どもたちが自分達にでも持続可能な社会づくりというところで何ができるか考えたときに、フードロスの問題を取り上げて、給食も家庭での食事も含めて、そのロスがまさにあって、だから自分たちに与えられたものをしっかり食べなければいけない、それから貧困で食べられない国の方々もいることも考えています。各学校学年によってそれぞれの総合的な学習の狙いはありますが、こういうところにも触れるだろうと思います。

フードロス的なところは、中学生でも小学生でも自分たちに何ができるだろうっていうところで、取りつきやすい課題であって、そういうことから、費用のことについても耳に入っても、なるほどねって理解できる子どもたちになっていくのかなと思います。

委員長

いろいろな方面からご意見を出していただきまして、ありがとうございます。

それでは議題 第 1 号の「今後の米飯及びパン給食について」、開始時期は別として、委員会として月 2 回に増やすという方向でよろしいでしょうか。

そうしましたら、今後月 2 回に増やして行くということで承認されました。

委員

私もそれで賛成なのですが、一点だけ。パン食を増やしてほしいという子どもたちもいますから、その子どもたちにどう耳を傾けて増やしていくかということに関して、そういった子どもたちもサポートできるようなことも、何か食育の中で考えていただきたいと思います。

事務局

ありがとうございます。先ほど幼稚園の先生から、まず食べることに對して、楽しんで食べるような段階もあるということで、そちらの方も大切だと思いました。

パンが好きな子どもたちへのフォローも考慮しつつ、月に 2 回に増やすということで、承認いただいたということでもよろしいでしょうか。

次田委員長、ありがとうございました。

事務局	<p>それでは、次、議題第4の「その他」ですが、事務局から何かありますか。</p> <p>(参考資料) 学校給食費の給食単価について</p> <p><b>【事務局説明】</b></p> <p>今回、現状を知っていただき、どのように感じられたかご意見をお伺いしたいと考えています。費用の差額が、市が不足を補填して質は確保しています。</p>
委員	<p>市では給食費の無償化を進めているわけですが、こういう現状があるということをしちんと保護者の方にはアナウンスして、無償化されているからといってなんでもできるというわけではない、苦勞しているということも理解してもらい必要があると思います。</p>
事務局	<p>その他の2点目ですが、昨年度に引き続いて12月8日に有機食材を使った献立を提供させていただきます。今回の献立は煮込みおでんです。前回は大根と人参でしたが、今回新たにジャガイモの加えて提供させていただきたいと思いますので報告をさせていただきます。</p>
委員	<p>その他の3点目ですが、2月16日にシェフ給食というのを企画しています。中央学校給食センターで、調理を委託している株式会社メフォスのイベントといたしまして、提携しているシェフのご協力をいただいて、給食のメニューの発案に加え、実際に調理の指導いただけるというような内容となっております。シェフの指導の下、美味しい給食を作ることを目的としております。そこで、今回のテーマとしましては、子どもたちが苦手と感じている魚を美味しく食べていただけるように、シェフから技術を教わりたいと思っております。</p> <p>シェフに考えていただいたメニューを提供するのは、今のところ1回だけですが、教えていただいた技術をもとに、今後の給食の調理技術を上げていきたいと思っておりますので、よろしく願いできたらと思います。</p>
事務局	<p>有機食材を使った給食は、昨年4年度から12月8日の有機の日に合わせて、実施していると事業です。これについては、これからも毎年継続していきたいと給食センターとして思っております。今度の2月のシェフ給食でも地元の食材を使う際に、有機の食材を使って提供できないか、今栄養教諭の先生にも考えていただいているところがございますので、そのことをご報告させていただきます。今後も有機食材を用いた給食は、年2回は継続して行きたいと考えておりますので、よろしく願いしたいと思います。</p>
事務局	<p>そして、私の方から1点情報提供です。パンについてですが、昨年12月と1月に香川県産パン用の小麦として開発された「はるみずき」という品種を、2回限定で県給食会が提供しました。この時は「はるみずき」を8割、さぬき</p>

の夢を 2 割ブレンドして、県内産の小麦で作ったパンとして提供しました。今年、11 月に「はるみずき」を 100%使用したパンを提供しています。これは、県給食会と J A が協力して作ったということです。パンの価格は多分かなり高いはずですが、その差額は県給食会が補填し、通常のパンと同じ契約内で提供していただいています。先ほどの件にも若干関係しますが、パン給食についての検討していく際に、県が取り組んでいるパンでの地産地消とのバランスも考慮していきたいと思います。ご家庭でも、県産小麦が使われていると話題になればと思います。よろしくお願いいたしますと思います。

委員

うちの子は、献立表を見るのが凄く好きで、この「はるみずき」も見えています、凄いなって話をしました。

献立表に香川県産・丸亀市産の食材について載っていますが、できましたら国内産の食材というのでも載せて頂けたら、そのほか外国産と分かるのでありがたいと思います。

委員

献立表に国内産の食材であるということ載せるスペースがとれるかどうか、情報が多くなりますので、可能かどうか検討させていただきたいと思います。

事務局

貴重なご意見ありがとうございます。

その他ご意見はございますか。今回の全体通してでも結構ですが。

ご意見が無いようでしたら、これをもちまして運営委員会を終了させていただきます。本日はどうもありがとうございました。

【閉会】