

令和5年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会 会議録

1. 日時

令和6年2月15日（木） 14時00分～15時15分

2. 場所

西部学校給食センター 2階 研修室

3. 出席委員

木村健二委員、乾斉司委員、堀井洋明委員、今村陽一委員、長嶋房代委員、村田喜代美委員、石橋智子委員、小川由佳委員、石川まりや委員

4. 欠席委員

林浩美委員、前田拓志委員、駒井文恵委員、上分仁委員、三石彩香委員、松原峰生委員、今枝加奈子委員、齊藤千穂委員

5. 関係者

教育委員会事務局 松本次長

教育委員会事務局学校教育課 菰田課長補佐

教育委員会事務局教育総務課東部学校給食センター 森本所長、増山栄養教諭

教育委員会事務局教育総務課西部学校給食センター 藤井所長、徳地栄養教諭

6. 事務局

教育委員会事務局教育総務課 田原課長、熊野学校給食係長、松本主事

7. 傍聴人

1名

8. 会議内容

(1) 開会（司会：教育総務課 田原課長）

市民憲章唱和

(2) あいさつ（教育委員会 松本次長）

(3) 議事

議長（木村委員長）による進行

①学校での食指導の取り組みについて【資料P1～P4】

（説明 学校給食センター 栄養教諭）

学校での食に関する指導について

- ・給食時間や家庭科、学級活動などにおいて、地域の食材や、バランスのよい献立の立て方、好き嫌いをしないで食べること、野菜についてなどを指導している。
- ・給食の献立を教材にするなど、児童生徒にとって身近なことから、自分自身の生活を振り返り、行動につなげることができるよう心がけている。

学校給食週間について

- ・ 1月24日から30日までの5日間で特別献立を実施した。
- ・ 食べるという経験を通して、ふるさとの食べ物や食文化を学ぶことができた。
- ・ 給食時間などに動画を使った指導を実施した。
- ・ 動画（「滋賀の食文化財」「甲賀市産の食材」）の視聴

忍者の日献立について

- ・ 2月22日に特別献立を実施する。
- ・ 甲賀市産の米と黒影米、近江黒どり、お茶、キャベツ、にんじん、忍ねぎ、みそ、滋賀県産の近江牛を使う。

学校給食感想票について

- ・ 児童生徒が給食の味つけや量などについてどのように思っているのかを知り、これからの給食作りや食に関する指導に活かしていくために実施している。
- ・ 各給食センターで毎月2校にお願いをし、何年生が記入するのか、個人で記入するのか、先生が意見を聞き取りまとめるのかなどは、学校の状況に合った方法で取り組んでいただいている。
- ・ これからも、様々な方法で子どもたちの声に耳を傾け、給食作りや食に関する指導に活かしていく。

<質問・意見等>

委員

- ・ 大変努力されて色々な食材を使って給食を作られていると思うが、生徒は1年から6年生までいるため、好き嫌いもあると思う。給食ではどのぐらい残るのか。食べられないもの、嫌いなものは残してもよいという風に変わっていると聞く。

委員

- ・ 中学校です。クラスによって差があり、人によって食べる量も違う。一概には言えないが、ほぼほぼ食べてくれているのではないかと思います。
- ・ 冬は牛乳が残ることが多いので処分が課題になるが、今年は比較的暖かい日が多く、生徒会が飲み残しゼロ運動をしてくれていることもあり、その結果を公表することでクラス対抗戦になっているのでだいぶ残る量も減っている。色々な食材を使っているから、生徒にはできるだけ細かく指導していきたい。

委員

- ・ 小学校です。全体の傾向はわからないが、本校ではご指摘の通り、掃除の時間になっても食べ終わるまで食べているという光景はもうない。
- ・ 自分で食べる量を調節して、食べる前に減らしたり増やしたりする学級指導、給食指導を行っている。それで配膳されたものは残さず食べましょうと。ただ、残すことに対して絶対にダメという指導はしていない。
- ・ 残菜はクラスや個人により様々だが、本校でも子どもたちの委員会活動である給食委員会が牛乳飲み残しゼロであるとか、残さずに食べようと呼びかけはしている。しっかり食べていこう、センターで案分してもらった量なので、全部

食べるのが良いのだよという呼びかけもしている。

事務局

- ・給食センターでは、食べ残しを少なくする対策の中で各学校からの意見をできるだけ今後の献立会議に活かす取り組みをしている。
- ・学校を抜粋して食べ残しの調査をし、どういうものの食べ残しが多いのか傾向をつかみ、今後どうしていくのかということの次の献立会議の時に活かしている。
- ・食べ残しをいかに少なくするかについては、学校現場での努力に頼らなければならないところが大きいと感じている。

事務局

- ・基本的には東部と同じで、大食缶に残って返ってくる分については、どのくらい残るのか毎日調査している。
- ・好き嫌いが多少関係してくるので、アンケートを活かしながらできるだけ食べてもらえるように、食材、味付け等を工夫している。
- ・牛乳は、やはり冬場は飲み残しが多いので味や物を変えている。例えば牛乳を飲むヨーグルトや飲むヨーグルトミニに替えたり、コーヒー味のミルクを使用して牛乳に味を足せるような取り組みをしたりしている。
- ・どれぐらいの量が残るのか見ながら、できるだけ食べていただけるような工夫をしている。これで対策ができていくかというところも難しいところもあるが、日々努力している。

委員

- ・色々工夫していただき、ありがたい。

②食物アレルギーに関する取り組みについて【資料P5～P6】

(説明 事務局)

食物アレルギー対応検討会について

- ・学校長や養護教諭、栄養教諭、給食センター長も参加している。
- ・関係機関と調整、連携を密にし、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定するため設置している。
- ・本年度は2回開催した。
- ・1回目は令和5年8月4日に実施。今年度の食物アレルギー対応状況を報告し、保護者交流会の対象者や学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの更新内容について協議した。
- ・2回目は令和5年11月27日に実施。保護者交流会の結果報告、学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの更新にかかる最終確認、令和6年度の対応についての協議をした。

食物アレルギーのある児童生徒にかかる保護者交流会について

- ・令和5年9月26日に9名の保護者の方にご参加いただき、栄養教諭や調理担当者、養護教諭等も同席して3年ぶりに保護者交流会を実施した。

- ・学校給食における食物アレルギー対応について事務局が説明し、保護者の方と質疑応答や意見交換を行った。

学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの更新について

- ・食物アレルギー対応検討会で更新内容を協議後、各校に意見照会し、再度同検討会で確認後に令和5年12月に改訂した。
- ・主な改訂点は、副食に乳を用いないことをマニュアル上に明記したこと。内容が重複する様式の統合をし、事務改善を図ったこと。要望として受け付けていたパン等の持出について、食物アレルギー負荷試験に限り申請書での受付に変更したこと。

卵料理の提供について

- ・鳥インフルエンザ等の影響による卵不足のため入手困難だったが、業者の供給体制が整ったため、令和6年1月から給食での提供を再開している。それにともない卵料理の対応食である、豚肉と玉ねぎの炒め物の提供を再開した。

令和6年度の対応について

- ・4月は新入学生の入学、クラス担任の変更などがあるため、安全を最優先に給食開始後2週間はパン・麺・ナンは提供せず、ごはんのみとする。
- ・4月は卵の提供をしない。

<質問・意見等>

委員

- ・保護者交流会で、どんなご意見があったか教えて欲しい。

事務局

- ・小麦アレルギーについて、副食の小麦はどうしてまだ対応できないのかという質問をいただいた。
- ・副食で小麦を使用しているものが多く、小麦の使用を無しにすると献立の幅が減ってしまうため、完全な対応は難しい。給食センターとしても今まで小麦を使っていたフライを米粉のものに変えたりして、少しずつ取り組みを進めている。業者に対しても小麦を使わない商品を探していると甲賀市の姿勢を示している。
- ・物資の持ち帰りがなぜできるようになったのかという質問もあった。10年程前から要望があり、そういう声を聞くことが多くなった。アレルギーがあっても負荷試験をして喫食できる方に対してはパンを食べていただけるように、主治医の指示と保護者の責任のもとで持ち帰れるようマニュアル改訂をした。
- ・アレルギーではないが牛乳がダメな方、例えばお腹が痛くなるような方が診断書なしでも（牛乳を）止められることを知らなかったのもう少しわかりやすく案内してもらえたらありがたいというご意見をいただいた。

委員

- ・小麦粉より米粉の方が費用はかかるのか。

栄養教諭

- ・（米粉の方が）費用はかかる。

③学校給食向上のための取り組みについて【資料P7】

(説明 事務局)

地産地消推進の取り組みについて

- ・今年度初めての取り組みで市内産のフルーツとして11月にメロンを提供し、3月にいちごを提供予定。
- ・今後もより多くの品目を取り入れられるよう努める。

物価高騰対策について

- ・当初予算で物価高騰対策として2,000万円計上していたが、見込み以上に物資の高騰があったため、12月に1,400万円を追加で計上し、保護者負担を増やすことなく給食を提供している。

情報発信について

- ・毎月1回市の公式LINEとFacebookで地産地消の取り組みを発信している。HPには旬の地元産食材を活用した給食レシピを公開している。
- ・2月の広報誌に「甲賀市学校給食のひみつ」というタイトルで給食の取り組みを掲載した。

質問・意見等は、特に無し。

④運営委員会構成員の見直しについて【資料P8】

(説明 事務局)

- ・甲賀市学校給食センター条例で1号から6号の中から委員を委嘱・任命している。
- ・今年度については、2号委員として幼稚園のPTAの方も来てくださっていたが、令和6年度より給食を提供している幼稚園がこども園となるため、2号委員の対象者がいなくなる。
- ・対象園の意見を反映するため、5号委員「教育委員会が指名する職員」として給食提供園の園長を指名することにしたい。

質問・意見等は、特に無し。

⑤その他

<意見交換>

事務局

- ・去年まで学校現場にいた。給食は子どもたちも楽しみにしている。食べ残しの件については学校でも取り組んでいく。今後もおいしい給食をよろしくお願いします。

委員

- ・保育園・幼稚園の園児等に給食センターより給食をいただいている。物価高騰

の中、大変工夫いただきながら給食を配送いただいている。

- ・園児にとっても、様々な食材に触れることが出来、食育という観点からも大変おいしくいただきながら色々な体験できている。
- ・低年齢児に対する色々なお願いにも現在対応いただき大変ありがたい。

委員

- ・信楽中学校では給食委員の子どもがお昼の一口メモを読んでいる。今日の給食のゼリーフライも話題になった。
- ・子どもたちにとって給食の一番人気はあげパンと唐揚げ。その日は子どもたちも絶対に午前中は帰らないぐらいでせめて唐揚げは食べてから、という気持ちを持っている。学校給食に助けてもらっている。

委員

- ・食物アレルギーをお持ちのお子さんが大変多くいる。先ほどのメロンや今まで食べていなかったものが急にすると、ちょっと食べてみようかなと思って食べてアレルギーが出てしまうということもある。安全面に配慮していただきながらおいしい給食を提供してもらえたらと思う。

委員

- ・校医の立場として、アレルギー対策など本当に大変なご苦勞の中やっただいてありがたい。
- ・アレルギーの除去はセンターの方でしているのか、学校でしているのか。

事務局

- ・アレルギーの対応については、小麦アレルギーや卵アレルギー等色々ある。基本的には医師の診断に基づき、どういうアレルギーがあるのか確定をしていただいた中で卵の代わりに豚肉と玉ねぎの炒め物、パン・麺にはご飯を対応食として用意している。
- ・対応食を食べられる方については、申し込みをしていただいている。どうしても食べられない方については減額という形で食べないということも出てくる。
- ・保護者からの聞き取り等を通して学校の教諭や栄養教諭とどの部分でアレルギー対応ができるかを相談し、申請をされた中で対応している。

委員

- ・センターの方で細かい対応をしているのか、そうではなく食事のメニューの内容でアレルギーがある児童生徒はお弁当を持ってきたりするのか。

事務局

- ・事前にご希望の方に成分表などの資料提供をし、献立を1回ずつ見ていただき保護者のご判断で、欠食なりを申請していただく。

委員

- ・保護者さんが食べるか食べないか決めているということで良いか。アレルギーが多い食べ物は別メニューを作っているか。

事務局

- ・今、対応しているのは、卵については食べられない方が多いので「豚肉と玉ねぎの炒め物」を作っている。パン・麺・ナンについては白ご飯を対応食として出している。その他は今後検討する部分はあるが、バラエティーに富んだ献立も成長に必要な部分もあるので、全てのアレルギーに対応した対応食を出すのは難しい。

委員

- ・卵についてはセンターで対応しているということで良いか。

事務局

- ・申請に基づいて対応している。

委員

- ・わかりました。

委員

- ・(対応食は) 別の容器で来るのでそれを生徒が取りに来る。

委員

- ・卵のアレルギーなら初めから分けて作ってもらえるなら卵は外しましょうと書きやすい。対応をセンターでどこまでしているのかわかるとそれに応じてこれは除去しましょうと書きやすい。元々センターで対応しているものがあれば教えてほしかった。

委員

- ・細かいところは保護者との年度当初の面談から始まり、毎月の面談、何重にもチェックしている。

委員

- ・センターで卵あり、卵なしなどというメニューがどのくらいあるのかを知りたかった。

委員

- ・給食の献立自体は栄養士が作られていると思うが、材料の仕入れは前月などに1ヶ月分まとめてされるのか。
- ・4、5年前にコロナが始まる前の3月、学校が休みになり、食材がどんどん余って、フードバンクにたまってきた。飲食店をやっているが、それをなんとか使ってどこかに回してもらえないかということで、加工し、弁当などにして学校などに配達していた。1、2週間で終わるのかと思っていたら4月になっても学校がないのにどんどん食材だけ入ってくる。6月の初めぐらいまで学校が休みだったので続いた。食材の仕入れを途中で止めるなど、小回りのきく対応が出来ないのか。

事務局

- ・コロナの関係で令和2年4月5月は休校になった。
- ・食材は前月の15日頃にまとめて発注する。4月分なら3月15日から20日

位に発注する。

- ・学校が休校になったのが3月のちょうどそのタイミングの時だった。食品納入業者については当然断れるものはキャンセルしたが、国の方針としてキャンセルできないものは納品いただき、できるだけ食品が無駄にならないようにとの連絡があった。断れない部分についてはフードバンクに取りに来ていただき、活用いただいた。

委員

- ・給食そのものではないが、配送にかかわり色々ご配慮いただいている。内貴橋の工事により、貴生川方面の生徒達が以前通っていた細い道が通れなくなり、全校生徒が正門から登下校している。学校行事等で一斉下校の際には回収車が入れない状況になることがあった。
- ・下校時間が早いときは事前に連絡し、回収時間を配慮いただくことで何とか事故を防ぐことができています。橋の工事が来年度も続くと聞いているので、もうしばらく対応いただくことになる。よろしくお願いします。

委員

- ・本校では現在1クラス学級閉鎖をしている。
- ・朝、登校者をお確かめて明日からの学級閉鎖を決めることがある。うちだけでも5クラス目。センターには急に連絡を入れることになり迷惑をかけている。
- ・広報紙で給食費が全国平均より千円近く安いことを知った。色々ところで充当いただき、日々の努力やたくさんの方々の手を経て給食が成り立っていることが分かった。できるだけ残さないように、先生達に指導してもらおう。

委員

- ・アレルギーに対して、食品の選び方や食指導をされている栄養教諭の先生方には本当に頭の下がる思いでありがたい。
- ・最近ノロウイルスが流行っている。委託業者には委託業者のマニュアルがあると思うが、市との話し合いなどは随時されているか。

事務局

- ・ノロウイルスについては、給食現場の職員も健康管理を第一に担保するため、ノロウイルスに特化した検便を全職員している。
- ・当然通常の検便も月2回している。委託業者の調理師、運転手、外部委託しているパン屋等からも検便結果を常にいただき、初めに食材に触れる職員従業員の管理をすることによって拡大を防ぐという方針を市も持っており、現場としても取り組んでいる。もし、陽性が出た場合には即時対応する。

委員

- ・アレルギーの保護者交流会に9名が参加されたとのことだが、説明会の対象は何人位か。

事務局

- ・対応食を出している方だけではなく、牛乳だけを止めているお子さんも対象にした。300枚くらい案内を用意し、その中で9名のご参加をいただいた。

委員

- ・毎月保護者と学校が面談をされていると思うが、欠食を保護者が申請する申請書やチェック用紙等、保護者とのやり取りがわかるような資料があれば見たい。
- ・メロンとイチゴを提供されるが、〇157の時から生のものを提供することには色々あり、これはどのような配膳を考えているか。

栄養教諭

- ・専門業者に委託し、メロンは洗浄、カットされたものを袋入りしてもらった。苺はヘタをとって洗い2個で袋詰めをしてもらい提供する。

事務局

- ・栄養教諭が考えた献立を時間通り提供するが、8時に食材が納品され、2時間半で約5,000食を提供しなければならない。非常にタイトな時間の中で40名近くの方に調理していただいているが、どうしても時間がかかってしまい、時には遅れてしまうこともある。
- ・連絡はさせていただくが、遅れてしまうこともあるのでご容赦願いたい。
- ・西部給食センターでは調理の状況がかなりの範囲で見学できる。学校は忙しいとは思いますが、生徒さんに見学に来ていただき、給食へのご理解を深めていただければありがたい。

事務局

- ・東部学校給食センターは操業18年でかなり老朽化が進んでいる。給食をいかに安全に安心して数量を提供するかはまず大事。それを担保するために本年度から厨房機器の更新を進めている。
- ・更新作業が進めば、より安全で安心して定まった量の給食をスムーズに提供できる体制が確立できる。
- ・給食を作っている現場の者の一番のやりがいは、毎日の検食簿が各学校から返ってくる。児童生徒からの「おいしかった。」「食べやすかった。」「量もよかった。」というコメントを見たとき、現場では非常に励みになる。それを糧に毎日頑張っている。
- ・厳しい意見も当然あるので、それをいかに反映させるかということを考えて毎日努力をしている。忌憚のないご意見をいただき、よりベストに近いものを皆さんに安全で安心なものを提供できるように今後も務めていく。

委員

- ・検食簿を書く者として頑張って書こうと思う。

栄養教諭

- ・自分も子どもが市内の小学校在るので、自分も子どもも食べている給食ということで献立を立てている。
- ・好きなものだけではなく、色々な食べ物に出会って欲しい。給食の時間は食べて学ぶ、食べ物に出会う時間でもあるので、色々な食材を使っている。
- ・今日は残りそうだなという日もある。今日の埼玉県の『ずいきの芋がらの煮物』『ゼリーフライ』は47都道府県の味めぐりをしているので4年に1回くらいしか出てこない。そういう日は食材の写真を見せたり、説明をしたりする。

これは本当にたまにしか出ない料理だから食べてみてねという放送もする。

- ・食べたことのない食材というのはやはり食べにくいと思う。小学校は特に警戒するし、中学校は中学校で時間がない。給食時間が短い中で、急いで用意して食べないといけない。初めての食材は抵抗があると思うが、ビデオなども使いながら食べてもらえるようにしている。

栄養教諭

- ・子どもたちから「おいしかったよ」という言葉をもらおうと、とてもうれしく、力をもらって仕事をしている。至らない点、もっとこういう風にしていきたい点などもあるので色々と工夫し、知恵を絞ってより良い学校給食の提供をしていきたい。

委員長

ご協力のおかげで議事もすべて終わり、感想やご意見もいただき、ありがとうございました。これで議長の職を解かせていただきます。

(7) 閉会

終了