

平成 30 年度 第 2 回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

平成 31 年 2 月 21 日(木) 13:30～:14:35
甲賀市役所教育委員会室

出席委員:

青木秀樹委員、木村明美委員、坂本普美子委員、中島智晴委員、辻村由衣委員、嶋村清志委員、宇田勝弘委員、隠岐良達委員、清水美由希委員、村田喜代美委員

欠席委員:

吉岡秀明委員、森地論理子委員、山田鋼平委員、山元俊行委員、古倉みのり委員、野崎昭彦委員、石橋智子委員

関係者:

教育委員会 玉木部長
学校教育課 岩脇課長補佐
水口学校給食センター 井口所長、徳地栄養教諭
東部学校給食センター 久木元栄養教諭

事務局:

教育総務課 松本次長、山本係長、西川主査

傍聴人:

なし

1. 開 会(司会:教育総務課 係長)
市民憲章唱和

2. あいさつ(教育部長)

3. 議 事 議長(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【P8～10】(説明 学校給食センター 栄養教諭)

- ・資料に基づいて説明
- ・DVD視聴(学校給食週間、忍者の日特別献立)

委員長:

ただいまの学校の食に関する指導の状況や給食時間の指導の内容、具体的な DVD を視聴していただきましたが、ご質問やご意見があればお願いします。食に関する指導について小学校ではどうですか。

委員:

今年、本校で近畿の家庭科の研究大会がありました。6年生が献立を考え、その献立を東部学校給食センターの献立に採用してもらいました。献立を考えるときに、始めから給食センターに取り

入れてもらえるとなると、いろんなことを考えたり、交流をしながらできました。給食の献立表に「希望ヶ丘小の6年生が考えた献立です」と紹介していただいたが、このような取り組みをすることで、子どもたちも栄養のことや献立や給食に関心が高まったと感じます。

委員長：

献立に希望ヶ丘小学校の児童の献立と書いてあったので、食べるほうも意識していいアイデアだと思いながら食べていました。他に何かありませんか

甲賀中学校では、1年生の授業でカルシウムの授業をしてもらいました。専門の立場から詳しく、どんなものにカルシウムがどのように含まれているかとか、どのような働きがあるかとか、丁寧に話をさせていただき、生徒同士グループで話し合う場面もありました。日ごろ牛乳があまり好きではない子どももいるが、牛乳が一番カルシウムの吸収がよいということから、牛乳を飲まないといけないという声も授業のあと聞こえてきました。課題としては、教育課程のどこに入れるか。中学校の場合は、1年生の1学期に家庭科で栄養素の授業があるんですが、うまくそのあたりに組み込んでいただけると無理なくできるかと思います。今回は特設していただいたが、そのあたり相談しながらお願いしたいと思います。さきほど市内のどの学校でも同じような指導ができれば、という話でしたが今後どのように計画的にやっていかれるお話はありますか。

学校給食センター 栄養教諭：

なるべく周知をし、学校から声をかけてもらえるようにしていきたいです。

委員長：

大変ありがたいと思います。では先ほどのDVDなどはいかかでしょうか。初めて見られた方も多いいと思いますが、委員いかがでしょうか。

委員：

ボランティアで小学校の読み聞かせに行っているが、だいたいこの時期には食べ物のことが書いている本を持っていくが、子どもたちは給食の話をあまりしないようですね。指導されている学校はされているが、していない学校はしていないように思いました。すばらしい取り組みをされているので、子どもたちの心に響くものがあるかは知りませんが、同じようにどの学校も行っていたらありがたいと思います。

委員長：

ただいま滋賀の食文化財と言うことで滋賀県の食べ物を説明いただいたが、案外知らないこともたくさんあり、こんな食べ物があるんだとか、こんな言われがあるんだな、など勉強になることがたくさんありました。明日はまた忍者の献立を楽しみにしています。他に何かご質問やご意見ございませんか。

委員：

学校とまったく縁がないので、今日の給食が何かとか分からないし、すばらしい指導や取り組みをされているが、それが一般のものには見えてきません。以前でしたら有線放送で今日の献立の紹介もありましたよね。今はそれもなくて、学校の近くに住んでいるので時折聞こえてくることはあるんですが、一般の者はまったく分からない状態ですね。

委員長：

そのあたりのPRは特にないのでしょうか。

学校給食センター 栄養教諭：

有線放送で以前献立の紹介をしていただいていた時期もあったが、あいコムに切り替わった時点でしょうか、そのときからなくなってしまったということもあるので、みなさんにPRできるような取り組みも考えていけたらと思っています。

委員長：

そうですね。給食週間の取り組みだけでも広報誌に載せていただくと、よい取り組みをされているので。あいコムになって、献立も給食センターによって違うので一斉放送もできないんですね。他、いかがでしょうか。そうしましたら、(2)学校給食費についてに入らせていただきます。事務局よりお願いします。

(2)学校給食費について【P7】 (説明 教育総務課 山本係長)

・資料に基づいて説明

委員長：

滋賀県内の給食費の状況を見せていただいても甲賀市が一番安いということですね。給食費が一番安くて値上げを唯一していないということで、いろんな食材も値上がりする中、この値段では厳しいと言うことです。確かに私も毎日食べさせていただいておりますが、デザートは以前に比べると減った感じがします。この場でどうするかと決めるのではなく、皆様方のご意見を聞かせていただく場ということですね。

事務局：

はい。

委員長：

そういうことですので、ご質問、ご意見をお願いします。保護者のお立場でいかがでしょうか。

委員：

中学校のほうが高いのは量が多いからですね。

事務局：

そうです。

委員：

引き続き据え置きのみでしていただけるとありがたいです。

委員長：

一食の値段を教えてください。

事務局：

小学校が200円、中学校が240円です。

委員：

一生懸命給食を作られて、それが残飯になるのはどれくらいですか。ある程度残って、それは捨てられるんですね。

事務局：

給食センターの方からは、そんなに多くないと聞いています。ただ、メニューによって、たとえば魚など、骨のまわりに身が残っていたり、食べ方の問題もあったり、好き嫌いのあるものは残りやすいと聞いています。

委員：

できるだけ残飯の残らないようなメニューにさせていただけるのが一番いいのかなと思います。そうすると給食費も上げなくていけるのかなと思いますが、10月から消費税が10%になる可能性が高いので、そうするとまた考えていかないといけないかと思いますが。

事務局：

食材には反映されないとしても、それ以外のものの物価が上がってきますので、どうしても負担をお願いしないといけない時がくるかもしれません。

委員長：

現状維持だったら、食材をより安いものに変えたりだとか、デザート回数を減らしたりだとか、パンが小さくなる等、量が減るということはありますか？時々中学生にはこれでは足りないと思うときがあります。放課後部活をしたらおなかがすくだろうと思うときがありますが、そのあたりはどうでしょうか。

学校給食センター 栄養教諭：

以前と比べて牛肉などお肉を使う料理が大分減っています。

委員長：

そうですね、出ないです。

学校給食センター 栄養教諭：

貴重な牛肉になっているところはありますし、そのあたりでは量は減っています。

委員長：

そのあたりが栄養的にはどうなのかなあと。育ち盛りの子どもたちなので、お肉も食べさせてあげたいですね。保護者の立場から、委員いかがでしょうか。

委員：

今のところ、小学校で食べている給食でおなかがすくとか足りなかったと言うのは聞いていないので、大丈夫なんですけど、今の話を聞いていると、中学校に上がって体育や部活となったときに放課後まで持つのかなと。基本的に栄養は足りるようになっているのでしょうか。

学校給食センター 栄養教諭:

毎日が基準に達しているかと言うと厳しいのですが、一ヶ月トータルで見て基準に達するように献立を立てています。おなかが減ると言うのは最低ラインですし、他市のほうではより充実した給食をと言うことで取り組まれているところがあるので、何を大事にするかというところなんですけれども。

委員長:

カロリーの的には一ヶ月トータルなんですわね。

学校給食センター 栄養教諭:

はい。いろんな栄養素を含め一ヶ月トータルでは基準に達するように考えていますが、なかなか厳しいところもあります。

委員長:

日によって、例えばバレンタインデーの日は子どもの好きそうな豪華なメニューでしたし、その反動が他の日にきたりということはありますよね。

学校給食センター 栄養教諭:

そうですね。

委員長:

毎日と言うわけにはいきませんしね。

委員:

初めてこれを見て、守山市と甲賀市の小学校で800円の違いがあるのは結構大きな違いだなあと思います。ほとんどの市も食材にかかっていると言うことですね。

事務局:

はい。

委員長:

極端に言えば、守山市は食材代が甲賀市に比べて高くなっているということですね。

学校給食センター 栄養教諭:

守山市は自校給食なので、配送代も食材に多少乗っていると思います。一括調理でなく各学校にその分を納品し、そこで作られているので、そういうものもあるかと思います。

委員長:

委員いかがでしょうか。お医者様の立場から栄養のことなど。

委員:

詳細は分からないので突然振られてもなかなか難しいですけど、食の安全ということを考えると、アレルギー対応の必要も非常に多いですし、手間賃はのってこずに食材だけといっても実際に上がるのはやむを得ないかなと思っていたんですけど。栄養面は私より栄養士さんのほうがきちっとされていると思うので。

委員長：

値上げしたときに心配なのは滞納なんですが、前回は給食費の滞納も出ましたが、値上げすると給食費の滞納も出るかもしれないですね。

事務局：

どうしても単価が上がるので、お1人滞納する方が増えると金額が増えてくると思います。ただそれについては徴収の強化をさせていただくと、やはり材料費として収めてくださいというのはご理解いただかないといけないと思っています。

委員長：

委員長さん、まだ幼稚園だと思いますが、同じ給食を食べていらっしゃるかと思いますが。

委員：

ちょっとメニューが違いますね。量も少なくて、うちの子は特に食べないのですが、これだけ？と言う量しか食べてこないの。小学校や中学校になったときの量がどれくらいか全く分からないのですが、ただ1食200円で作れているのが逆にすごいと思います。自分ももともと甲賀市で暮らしていたので、3,500円くらいで食べていたと思うんですけど、私のときは中学校でも量も足りていたし、あれを240円で作っていたのはすごいなと思いました。考えて作られていたんでしょうし、今だとアレルギーの対応もすごく大変だと思うので、すごいなしかないんですけど、頑張ってください。

委員長：

他、いかがでしょうか。できるだけ現状維持を保っていただきたいですけど、子どもたちの栄養のためにはある程度いたし方ないと思うところもありますし、給食センターのご苦勞は非常によく分かりますので、結論は出ませんがまたよろしくお願ひします。それでは次の議題に活かさせていただきます。(3) (仮称) 甲賀市西部学校給食センター建設に関する進捗状況について、よろしくお願ひいたします。

(3) (仮称) 甲賀市西部学校給食センター建設に関する進捗状況について【P8】 (説明 学校給食センター 所長)

・資料に基づいて説明

委員長：

完成予定が2020年ですね。

学校給食センター 所長：

はい。1学期から給食が提供できるように、1月末に完成する予定です。

委員長：

このことについてご意見やご質問はございませんでしょうか。

委員：

アレルギー対応は、新しくアレルギー対応の食事をセンターでしていただくことになるのでしょうか。

事務局:

冒頭、部長からアレルギーの対応の部屋を設けますとお話させていただきました。今のところ給食はアレルギーを持つ子どもさんには欠食という形で対応させてもらっていますが、これを機にアレルギー対応に臨んでいくこととなります。具体的にいうと食材が混ざらないように独立した調理スペースを設けます。別に専用の調理室を作るとというのがアレルギー対応室の基本的な形です。今稼動しております東部にも同様の施設を設け、対応していきます

ただ、アレルギー対応の給食の提供は設備ができたからすぐできるというものではございませんので、どういう形でやっていくかと言うのは、各給食センターの栄養士さんにご議論いただいているところです。まずは除去食から始め、代替食も検討いただいているところであります。給食センターでは全体で10,000食近い給食を作っていますので、そういう点では、たくさん作るのでコスト的なメリットはありますが、逆にロットが大きい分、個々の子どもに対応するのは非常に難しいと言えます。先ほど守山市さんの例もありましたが、学校で給食を作るなら直接子どもたちの姿が見えますが、一番大事なのが、そういった状況のお子さんにはしっかり届くか、そこの仕分けができるのか、保護者の方と学校の先生方との連携、配膳方法、受け渡し、配送、そういったマンパワーというソフト面が非常に大きく、そこをきっちり確立しないと安全な提供は難しいと思いますので、そこはしっかりと議論をさせてもらい、学校の先生方とも連携を取りながら、提供ができる体制をつくっていきたいと思っています。

委員長:

東部給食センターにもアレルギー対応室ができるけれど、西部と同じ時期に対応ができるんですね。

事務局:

時期は合わせて、東部も来年度中に改築を予定しております。

委員長:

実際に、具体的にどうなるのはこれからということですね。

事務局:

アレルギー対応給食提供に係るハード的な設備をまず整えます。

委員:

平成32年4月から給食センター稼動ですが、32年4月からアレルギー給食の対応がすぐできるというわけではないのですか。

事務局:

そこに合わせるようにしたいと思っています。いろんなアレルギーがありますので、一番多い卵のようなものからまずは始め、アレルギーを持つ子は複数のアレルギーを持っている子もいますので、そこを急には難しいと思っています。

委員長:

他いかがでしょうか。ご質問ご意見ございましたらお願いします。もう一度全体を通してみていただいて、感想でも結構ですのでお願いします。委員さんいかがでしょうか。

委員：

DVDを見せていただいたんですけど、食育、ふるさとの食文化を知ることは非常に大切なことだと思います。忍者給食などにこだわるとコストは上がるかも知れませんが、引き続き継続していただいて食育を進めてほしいし、後段のアレルギーの話もありましたが、あわせてアレルギー対応など安全安心な給食の提供に努めていただきたいと思います。

委員長：

ありがとうございました、委員どうでしょうか。

委員：

DVDを見せていただいて、工夫されているところがたくさんありました。保育園でも食育指導に回っている園はあるんですが、対象年齢が5歳よりも下のお子さんなので、15分から20分程度で収まる内容で、紙芝居だったりパネルシアターを使ってお話をさせてもらうんですが、なかなかここまでの機材を使って作成するのは大変だっただろう、すばらしい取り組みをされているなど、同じ職業として感心して見させていただきました。給食費のほうは上げざるを得ないのではないかと個人的には思います。民間の企業、病院でもお仕事をしてきましたが、安かろう悪かろうではないですが、ある程度お金を払った上で購入に当てるといのは社会通念上どこでもそうかなと思うところもありますし、安心な給食の提供のためにはある程度のお金がかかってくるのも当然なのかなとも思います。

委員長：

全体を通してよろしいでしょうか。皆様のご協力のおかげで、すべての議事を終了することができました。ありがとうございました。これで議長の職を終えさせていただきます。

7. 閉 会 あいさつ(教育総務課 係長)

14:35 終了