

令和2年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

日時：令和3年3月11日(木) 13:30～14:40

場所：西部学校給食センター 2階 研修室

出席委員：

宮治喜代司委員、渡邊磨樹委員、森田元貴委員、洞有希委員、緩利由佳委員
宇田勝弘委員、長嶋房代委員、村田喜代美委員、石橋智子委員

欠席委員：

大杉真由美委員、高濱隆志委員、中井美香委員、大友一枝委員、鶴山幸喜委員
隠岐良達委員、今村陽一委員、野崎昭彦委員

関係者：

教育委員会 西村教育長
学校教育課 中島課長補佐
東部学校給食センター 井口所長、増山栄養教諭
西部学校給食センター 藤井所長、吉田栄養教諭、徳地栄養教諭

事務局：

教育総務課 谷課長、山本係長、河部主事

傍聴人：なし

1. 開 会 (司会：事務局)
市民憲章唱和
2. あいさつ (西村教育長)
3. 議 事 議長 (宮治委員長) による進行

(1) 令和2年度の学校給食について

- ・学校での食指導の取り組みについて
(説明 学校給食センター 栄養教諭)

今年度は新型コロナウイルス感染症の感染を防止するため、学校と相談しながら工夫し実施している。児童が給食を食べ終わって、マスクをしてから話をするようにしたり放送室から各学級へテレビ放送をしたり、専門的な立場で関わる場面を絞り指導するなどした。今後も状況に合わせ工夫して実施する。

- ・学校給食週間について【資料1】
(説明 学校給食センター 栄養教諭)

1月25日から29日までの5日間で特別献立を実施した。今年度は新型コロナウイルス感染症対策により価格、出荷量に影響が生じている食材の消費拡大を目的とした滋賀県の事業を活用した。この事業により26日のびわます、27日の近江しゃも、29日の近江牛を無償で提供していただくことができた。給食費だけではなかなか使用できない食材をたくさん使用することができ、食べるという経験を通してふるさとの食材や食文化を学ぶことができた。

- ・忍者の日献立について【資料2】

(説明 学校給食センター 栄養教諭)

2月22日に特別献立を実施した。この日の献立にも県の事業を活用し、提供いただいた近江牛を使って甲賀流忍者鍋を調理した。甲賀市産の野菜や手裏剣の「ちらしかまぼこ」、甲賀市のみそを使い、おいしくできあがった。

・献立に関するアンケートについて【資料3】

(説明 学校給食センター 栄養教諭)

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、これからの給食づくりに活かしていくために実施した。

給食センターが知りたい献立のポイントや、それ以外にも自由に感想を記入することとした。また、何年生が記入するのか、個人で記入するのか、担任の先生がクラスの意見を聞きとりまとめて記入するなど、学校の状況に応じた方法で取り組んでいただくこととした。

給食は、子どもたちの嗜好だけでなく、栄養や健康、食文化の継承などを重視して作っている。おいしいという評価が多かったことや、18日のコメントのように苦手と思う献立も挑戦して食べている姿勢などから、ご家庭や学校などで取り組んできた食育の成果を感じることができうれしく思った。

これからも、様々な方法で子どもたちの声に耳を傾け、給食に活かしていきたい。

・地産地消の取り組みについて【資料4】

(説明 学校給食センター 所長)

栄養バランスに優れ、調和のとれた給食を安全・安心に提供することにより、子どもたちが豊かな心と健やかな体を育むことを目的として給食を提供している。

学校給食では、季節や行事に合わせた献立を取り入れており、食文化に関心を持つよう給食を提供している。毎月19日の食育の日の献立は「ふるさと献立」として地元の食材を使用して知識を高めるようにしている。

基本的に給食費は材料費であるが、令和2年度は農業を推進している部署と連携し、地産地消の取り組みとして予算を2千万円計上し、地元産食材をこれまで以上に積極的に使うようにしている。

学校給食で地元産の食材を使用するには、必要な量を確保することや、天候による不調などの課題があるが、できる限り地元の食材を使用に努めている。

・食物アレルギー対応について【資料5】

(説明 教育総務課 係長)

当初開始予定は令和2年6月であったが、新型コロナウイルス感染症対策による学校休業により、新年度の学校給食の開始が6月からとなったため、食物アレルギー対応食の提供は7月から提供することとなった。

8月26日に東部学校給食センターで、8月28日に西部学校給食センターで保護者交流会を実施し、保護者からの意見を伺った。

10月に関係者による会議で次年度のアレルギー対応を検討した。

すでに来年度の申請も始まっており、今後も安全に提供できるように進めていきたいと考えている。

～ 質問・意見等 ～

委員

青パパイヤを初めて給食で使用するについて。

地元の食材を使うことは良いことだが、全く今まで給食で出したことのない食材を給食で使用する事になり、子どもたちも全く食べたことのない子どもが多いと思う。

以前、給食で季節ものであり珍しいからと枇杷（びわ）を出されたことがあった。その時も枇杷（びわ）を食べたことのない子どもが多く、アレルギー反応が出た子があった。その子は枇杷（びわ）を食べたことがないため、アレルギーがあるとわからず食べてしまった。

青パパイヤも十分配慮していただいていると思うが、細心の注意を払って提供していただけたらと思う。

所長

新しくメニューに使うため、青パパイヤの主な産地と聞いている鹿児島県の奄美大島等や、千葉県や茨城県で姉妹提携により青パパイヤを使用している学校、給食センターがあると聞き状況を問い合わせた。

食物アレルギーの状況については、食物アレルギーはでていないということであり、それを踏まえたうえで提供をすることとした。ただ、おっしゃっていただいた通り、可能性はゼロではないので注意しながら使用していきたいと考えている。

委員

3月に使うとおっしゃったが、パパイヤは3月に採れるのか。

所長

青パパイヤの生産は終了しているが、冷凍保存されており解凍して使用する。

委員

栄養についてはきっちり計算されていると思うが、塩分についても計算されているのか。

高齢の方を診察することが多く、高血圧の方に塩分摂取量を落としてくださいと言っても、ご高齢になってからは意外と塩分を落とせない。小さい時からの味付けに慣れており、同じかそれ以上の塩分を求めることが多い。

食育と言われている中で、給食での塩分はどのくらいなのか、塩分計算をして成人換算で1日何グラムというような味付けなのか教えてほしい。

栄養教諭

栄養計算は日報があり毎日計算している。ただ、タンパク質、脂質、エネルギーなど多くの項目があり、毎日必ず基準に合っているわけではなく、1か月まとめた時にその基準に合うようにしている。

委員

タンパク質や脂質等は計算されていると思うので、塩分について教えてほしい。

栄養教諭

塩分に関しても昨年基準が変わり減っている。一般的に健康志向になっており基準も変わった。給食でも、味噌の塩分量を1人8グラムから7.5グラムに4月から変更した。パンの塩分も減っている。全体的には薄味に計算はしているが、ふるさと献立の時は、味噌や梅干を使用するのでどうしても塩分が高い日はある。

委員

私は幼稚園の保護者ですが、アレルギーの減額申請について、小学校中学校と資料にあるが、小学校中学校以外にも給食の提供を受けているが、このような減額申請はあるのか。

事務局

教育総務課では、小学校と中学校の給食費を取り扱っている。保育園、幼稚園の給食費は徴収については担当課ではないのではっきりと回答できない。

委員

アレルギー対応食は、小学校、中学校についてはあるが幼稚園にはどういう形であるのか。

事務局

アレルギー対応食は今のところ、小学校中学校に提供している。

委員

自分の子どもは、給食は食べているようだが家では野菜を残しがちで、どうしても好き嫌いがある。学校の給食で残ったものは、何がどれくらいなのか給食センターで把握しているのか。

栄養教諭

各センターで、残菜を集める時にどの学校がどのくらいという集約はしている。大雑把ではあるが。

委員

いろいろ考えて作られた献立であるので、子どもたちが食べてくれれば問題がないが中には残す子どももいると思うので気になった。

所長

何キログラムまでは測れていないが、学校ごとにまとめている。

委員

残った残菜はどうなるのか。

所長

市では、生ごみのたい肥化事業を行っており、給食センターでも同様にたい肥化されるように回収してもらっている。

委員

給食費の値上げがされていない。地産地消の2千万や近江牛の提供を受けたと言われているが、それが無くなっても今の給食費で良いのか。

事務局

給食費は、県内でも低額であるのが現状。今年度については、納付される給食費の他

に地産地消として2千万円、牛肉の提供を受けて給食の提供をした。令和3年度も地産地消の2千万円を予定している。

ただ、コロナ禍の中で、給食費を値上げすることは状況として厳しいのではないかと考えている。

委員

値上げするとなると、その時はいろいろ反響があり大変であると思うが。

委員長

給食費の値上げはされていないが、いろいろ補填はしていただいている。けれども永久にこのままの値段でいけるという話ではないということですね。

教育長

牛乳の残食については、給食センターでは把握しているのか。

所長

把握していない。

委員長

牛乳の残食は多い。冬は特に多い。

事務局

牛乳の残食が減るように工夫したいと考えている。

(2) 令和3年度の学校給食について (説明 教育総務課 課長)

来年度の給食の取り組みとしては大きく3点ある。

1点目は、今年度より取り組んでいるアレルギー対応についてである。

食物アレルギー対応は、昨年度までは、給食欠食という対応だったが、新たにアレルギー対応食を提供している。特定原材料7品目である、卵・そば・乳・落花生・小麦・エビ・カニのうち、主食である小麦（パン）につきまちは白ごはんに、また、副食については、卵の代替食を提供している。

アレルギー対応食の実施は、給食が食物アレルギーのある児童生徒にとっても他の児童生徒にとっても、同じように給食が楽しみとなり、「食の大切さ」「食事の楽しさ」を学ぶ機会となることを目指して実施しているものであり、代替食の提供は現在は卵のみであるが、令和3年度以降は、特定原材料7品目について、段階的にさらなる取り組みを行っていく。

2点目については、地産地消への取り組みである。

本市は学校給食の提供にあたり、滋賀県産、甲賀市産の地元食材の利用を推進している。この取り組みについては、今年度より産業経済部と連携し予算を確保した中で積極的に地元食材を使用している。地元食材の使用に関する課題については、必要量の確保や天候による生産の不調、規格にあった野菜の納品などがある。これらの諸課題については、生産者が納品しやすい体制を整えるなど給食センターと納入業者と生産者が協力し取り組みたいと考えている。

また、地元食材の加工品、例えば地元食材を使用したコロッケやみそ・油揚げ・納豆な

ども積極的に使用していきたいと考えている。

3点目については、米飯回数の増加である。

米飯については、段階的に増やしてきており、令和2年度は月3.5回であったが、令和3年度は月1回増やして3.75回米飯を提供させていただきたいと考えている。

以上、今後の主な3点として、栄養のバランスに優れ、調和のとれた給食を安全・安心に提供することにより、子どもたちが豊かな心と健やかな体を育むよう取り組んでいく。

～ 質問・意見等 ～

委員

2月の献立を見ると、東部学校給食センターの献立には大原小学校の6年生考案のメニューや甲南高校考案メニューが記載されているが、西部学校給食センターにはこういった献立がない。これは、甲賀市ではあるけれど、東部学校給食センターから給食が配送される学校だから、東部学校給食センターの献立にだけ記載があるのか。

栄養教諭

東部学校給食センターの2月9日献立の甲南高校考案メニューは「かんぴょうのかみかみあきあげ」で、西部学校給食センターも2月9日の献立は「かんぴょうのかみかみかきあげ」になっている。

献立表には、東部学校給食センターは管轄地域の学校のため大きく記載している。西部学校給食センターでは、献立表の下の欄で案内している。

大原小学校6年生考案の献立は、家庭科で1食分の献立を考えるという授業をされた3月は希望ヶ丘小学校の献立を取り入れているが、管轄の学校であるので、せっかく子どもたちが考えてくれた献立なので東部学校給食センターの献立で取り入れた。

委員

自分の小学生の頃は牛乳にコーヒー味になるものがたまについてきていた。今もこのような飲んでもらうような工夫はしているのか。

栄養教諭

「ミルメーク」のことを言われているのだと思うが、今もつけている時がある。できるだけ飲んでもらうように、液体ココアをつけたり、飲むヨーグルトにつける時もある。

次年度も、飲んでもらえるような方法を考えていきたい。

委員

牛乳の残食が多いということだったので、何か方法があればと思った。

委員

ご飯の日が以前より増えているように思う。自分の子どもの頃はパンが多かった。週5日のうち4日程度がパンだったように思う。パンに普通はマーガリンがついているが、いちごジャムやチョコレートがついてきて味を変えて給食が出ていた。

ご飯になると、味付けの変化がなく、おかずで変化をつけるしかない。

まず、ご飯中心になっているとしたら、どのような理由なのか。

事務局

ご飯の回数が増えている理由については、文部科学省の通知によるもの。まずは週3回実施し、週4回に増加を図るという内容で、週3回の米飯回数を月1回ずつ増やして、来年度は週3回と月3回がご飯になる。

ご飯の回数を増やした理由としては、食物アレルギーがある。パンは小麦と乳の食物アレルギーがある。パンの代わりにアレルギー対応としてご飯の提供をしているが、別の食器になる。ご飯の日は、みんなが同じものを食べることができる。

委員

味に変化がないのではと思った。

事務局

いろいろ工夫はしていただいている。

委員

学校給食の感想票を見て、子どもたちの感想を直接聞けるのは良いと思った。かぼちゃの大きさがちょうど良かったとか、これがちょっと大きかったとか、味付けがどうだったとかいう感想に対して、実際の献立に反映した例があれば教えてほしい。

栄養教諭

献立に関しては、栄養教諭で会議をしている。今年度は新型コロナ感染症対策の関係でできるだけ配膳を簡単にできるような給食にすること重視していたので、サラダなどのドレッシングの味付けは、給食センターで味つけし、学校は配膳するだけにしていた。しかし、味つけをする方がよいのか、一人一食の小さな小袋のドレッシングがついて自分でかけて食べるほうが子どもたちにとって良いのか、どちらが良いと思っているか知るために感想票で聞いた。その結果、小学生高学年、中学生は、味の濃さや薄さを決められるような小袋のほうが良いという意見が多い傾向であったが、小学生の低学年、中学年では、ドレッシングを配ると給食当番の仕事が1つ増えて配膳に時間がかかるため、始めから混ぜてもらった方がいいという意見があった。コロナ禍が落ち着いたら、基本的には給食センターで味つけするが、自分で味を決められる1食ドレッシングも取り入れることを検討している。

野菜の大きさや味付けについては、感想票をコピーして調理員さんにも渡しており、パンプキンポタージュのかぼちゃをどうするかではなく、次に調理する、よく似た献立の時に書いていただいた意見を参考にしている。

委員

これは東部学校給食センターだけなのか。

栄養教諭

西部学校給食センターでも実施している。

委員

米飯給食の時は、基本は白米だと思うが、玄米を使用することはあるのか。

栄養教諭

発芽玄米を入れることがある。

【その他意見なし】

全ての議事を終了、閉会とする。

7. 閉 会

あいさつ（教育総務課 課長）

14:40 終了