

令和3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4年2月24日(木) 13:30～14:30

場所：西部学校給食センター 2階 研修室

出席委員：

片岡義博委員、武藤真希子委員、分部美香委員、井元恵委員

長嶋房代委員、石橋智子委員

欠席委員：

井用重喜委員、小野綾子委員、嶋田美里委員、廣岡諒一委員、大友一枝委員

鶴山幸喜委員、宇田勝弘委員、隠岐良達委員、今村陽一委員、今枝加奈子委員

村田喜代美委員

関係者：

学校教育課 前田課長、小崎課長補佐

東部学校給食センター 立岡所長、久木元栄養教諭

西部学校給食センター 藤井所長、吉田栄養教諭

事務局：

教育総務課 谷課長、井口課長補佐、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 (教育総務課 課長)

3. 議 事 議長 (片岡委員長) による進行

(1) 学校での食指導の取り組みについて

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)

- ・今年度も昨年と同様、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て実施。
- ・給食時間における食に関する指導は、児童生徒が給食を食べ終わって、マスクをしてから話をしたり、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って指導するなどしている。特に19日は、食育の日として取り組んでいる。
- ・教科等における食に関する指導は、給食献立を生きた教材として取り入れている。例えば、2月21日は雲井小学校6年家庭科、28日は信楽小学校6年家庭科の授業で児童が考えた献立が給食になっている。
- ・今後も状況に合わせて工夫して実施していく。

学校給食週間について

(説明 学校給食センター 栄養教諭)

- ・1月24日から28日までの5日間で、特別献立を実施。
- ・今回のテーマは5つ。「近江しゃもを味わおう」「あゆを味わおう」「人気のメニュー

ーあげパンを味わおう」「滋賀の食文化財を味わおう」「甲南高校考案メニューを味わおう」

- ・市内の4人の栄養教諭が、テーマに沿った5分～8分の動画を作成。給食時間に視聴し、興味関心を持ってそのテーマの給食を食べられるようにした。

～ 給食週間に観た動画のうち、「あゆを味わおう」を視聴 ～

- ・動画を観て、次のような感想があった。「給食の献立に関する詳しい内容のクイズや、生産されている方へのインタビューなどの映像もあり、大変工夫されていてとても楽しい内容になっていた。子どもや先生方にも好評で、魚の紹介は、魚が好きな子にも嫌いな子にも興味深いものだった。近江しゃもの内容も、それぞれ大切な命をいただくという感謝の気持ちが伝わった。毎回かなり工夫されて楽しみだった。」「私たち教師では伝えきれない、食文化や栄養について動画を通して教えてもらい、とてもありがたかった」
- ・今年度も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、滋賀県の事業があった。この事業を活用したことにより、24日の近江しゃも、25日の鮎、27日のアメノイオごはんのびわますのほぐし身が無償で使用できた。給食費だけでは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

(説明 学校給食センター 栄養教諭)

- ・2月22日に忍者の日献立を実施。
- ・メニューは次のとおり。
- ・「黒影ごはん」は、黒影忍者をイメージ。甲南町の古琵琶湖層の粘土質の土壌で育った黒米を使用。ごはんに入れて炊くことで、全体的に薄い紫色のご飯に仕上がる。食べやすいように、ごま塩をつけた。
- ・この日はいつもより一品多いため、飲み残しを減らす目的で、飲みやすく容量の少ない「飲むヨーグルトミニ」にした。
- ・「かんぴょうと鶏肉の大河原あげ」は、「甲賀まるごといただきます」レシピ集から取り入れた。このレシピ集は、スカーレットで料理監修をされた広里貴子先生が、甲賀市の特産物を活用したメニュー開発をされたもの。給食用に少しアレンジしている。かんぴょうにでんぷんをつけて揚げている料理だが、とてもおいしく仕上がった。
- ・「忍忍にんじんのサラダ」は、甲賀市産の忍忍人参をたっぷり使用。ツナとレモン汁で食べやすく味付けした。
- ・「忍ねぎの忍忍焼き」も、「甲賀まるごといただきます」から取り入れたメニュー。牛肉と忍ねぎと特注の手裏剣かまぼこを使って、みそ味のすき焼きをイメージしてアレンジした。ピンクの手裏剣かまぼこは、毎年忍者の日献立で使用している。
- ・「忍茶ゼリー」は、土山茶を使ったゼリー。例年は人参とオレンジのゼリーでとても食べやすかったが、今年は人参をサラダに使用しているので、初めて土山茶を使用したゼリーにした。少し苦味や酸味があり、保育園や低学年の子どもには苦かったようだが、おいしかったという子どももいた。
- ・忍者の日献立は、甲賀市のおいしい魅力をたっぷり詰め込んだメニュー。
- ・この日は、給食を食べながら、忍者や忍者の日献立にまつわる動画を観たので、みなさんにも観ていただきたい。

～ 動画視聴 ～

献立に関するアンケートについて

(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、給食作りに活かしていくために実施。
- ・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のかなどは、学校の状況に応じた方法で記入。
- ・給食は、子どもたちの嗜好だけでなく、栄養や健康、地域の産物の使用や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、苦手と思う献立も挑戦して食べている姿勢などから、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ている。
- ・フルーツが食べたいという声があり、りんごやフルーツミックスをつけるなど要望を取り入れて喜んでもらえる献立にしている。
- ・これからも、様々な方法で子どもたちの声に耳を傾け、給食に活かしていきたい。
- ・先日、給食について保護者から電話があった。内容は、「いつも人参をあまり食べない子どもが、給食にあった人参入りのおかずをおかわりしたと言っている。どんなメニューだったか教えてほしい」ということだった。このような電話をいただき、とてもうれしかった。

全国学校給食甲子園について

(説明 学校給食センター 栄養教諭)

- ・昨年8月に全国学校給食甲子園があり、全国から1355校・施設から応募があった。その中で、滋賀県代表に選出された。
- ・応募した理由は、地域のものを大切に育てている地元の方々や、委託業者や職員等関係者のみなさんの頑張る姿を、甲賀市の給食としてアピールしたいと思ったため。
- ・献立は次のとおり。
- ・「ごはん」は、甲賀市産コシヒカリ。
- ・「牛乳」は、滋賀県産牛乳。
- ・「ほんもろこのお茶あげ」は、びわ湖で採れたほんもろこに、地場産物の土山茶で味付けをした。
- ・「とりのじゅんじゅん」は、滋賀県の特産物の赤こんにゃく、丁子麩を使った郷土食。じゅんじゅんとは、滋賀県に伝わるすき焼きの一種で、食材を煮込む音が「じゅんじゅん」と聞こえたので、この名がついたとされている。これには、甲賀市産の忍ねぎ、人参、白菜などの野菜を使っている。
- ・「水口かんぴょうのあえもの」は、甲賀市の伝統野菜の水口かんぴょうを使い、だしかつおでおいしいだしをとり、干しいたけを入れることにより、相乗効果のある旨味を出して和え物にした。
- ・「甲南町の梅干し」は、甲南町で育った梅から作られている。地元の方々が、梅と赤しそと塩だけで手作りされている、美味しい梅干し。
- ・この献立は、12月17日の食育の日に市内の小中学校に提供した。

～ 質問・意見等 ～

委員長

小学校では、子どもたちが喜んで給食を食べている。今説明があったような工夫や映

像により、給食に関心を示している。飲み残しをなくすために冬場は飲むヨーグルトが提供され、飲み残しが減ってきている。また、忍者の日献立にあった、かんぴょうと鶏肉の大河原あげは、とてもおいしかった。

委員

小学生の子どもが、とにかく揚げパンが好きで、毎回楽しみにしている。おいしいのでもう少し大きいほうがいいと言っている。6年生になると給食の量を少なく感じているようだ。欠席者がたくさんいるとおかずが余るため、その分を食べて満腹になるが、そうでないとお腹が満たされないと言っていた。

委員

中学生の子どもが、鮎が給食に出た日は、食べ方の動画が流れる前に骨ごと食べ終わっていたと言っていた。骨ごと食べられたなら、それでいいと話した。また、忍者の日献立では、忍忍にんじんのサラダで味付けに使用されていたレモンが、とてもすっぱかったと言っていた。ウイナーなど個数が決まっているもので、献立表に書いてある個数がない日があったということや、パンがぱさぱさしているので喉を通らないということも言っていた。中学生なので家であまり話すことはないが、それでも「給食はおいしい」という話をするので、給食を楽しみにしていると思う。

委員

鮎は川魚なので、臭いと言っていた。これは知り合いが言っていた意見なのだが、小学校低学年の子どもには、牛乳の量が多い。幼稚園からあがったばかりなのにいきなり牛乳の量が増えると、それだけでお腹がいっぱいになってしまい、他のおかずを残してしまう。予算のこと等あるので大変だと思うが、低学年だけ幼稚園と同じ量にしてもらえたらうれしい。中学年と高学年は、現在の量でいい。

事務局

牛乳の量が多いということや、牛乳と汁物があるとそれでお腹がいっぱいになってしまいおかずが食べられないというご意見は、聞かせていただいている。牛乳の残食は以前から問題となっており、飲むヨーグルトを増やすなど工夫をしているが、量についても検討し、改善策を見出していきたい。

事務局

先ほど6年生になると給食が足りなくなる、残りがあつたら食べているという話だったが、牛乳に限らず残食は課題になっているので、たくさん食べてもらえるというのはとてもうれしい。

(2) 地産地消および学校給食向上について

(説明 事務局)

地産地消について

- ・毎月19日を食育の日としており、地元産野菜を使用して地産地消を進めている。
- ・給食の材料費は保護者の皆様に負担していただいているが、令和3年度は農業部局と連携して、地産地消推進のために2,000万円予算計上している。
- ・必要量の確保や天候による生産不良、食材の規格の課題はあるが、できる限り地元産

野菜を使用できるよう考えている。

- ・地元産使用率100%の野菜は次の通り。米飯、味噌、甲南町で作られている梅干し。夏に収穫される杉谷なすびと杉谷とうがらし。忍者の日献立で使用した黒影米、忍ねぎ。とうがん。水口の名産のかんぴょう、土山信楽の名産のお茶。梅酢、塩麴。
- ・主な地元産野菜の使用割合は、次の通り。1月末時点の数値だが高い順に、きゅうり（96.2%）、白菜（87.1%）、ズッキーニ（77.3%）となっている。地元で採れる食材をできる限りそのシーズンで使用するよう心がけている。

学校給食向上について

- ・給食の質を向上させるために、地産地消の2,000万円とは別に、1,000万円予算を計上。
- ・鶏肉や豚肉が中心であった肉料理に、牛肉を取り入れメニューの幅を広げた。
- ・牛乳の飲み残しを減らすため、飲むヨーグルトや牛乳に入れるココアなどの提供を増やした。
- ・塩をミネラル入りに替えて、栄養価が高くなった。
- ・ジャムやふりかけの回数を増やし、食べ残しを減らした。

(3)その他（意見交換等）

栄養教諭

鮎について、自分の所属校でも先ほどの話と同じようなことがあった。鮎の食べ方についての動画を観る前に、「先生これはどう食べるの？骨は食べられるの？」と子どもが担任に聞いてきた。担任が「食べられる！」と答えたら、2年生の8割くらいの子が頭から尾まで丸ごと食べていて感動した。それだけ先生の言葉が大きいということを実感した。しっかり食べられるのか不安だったが、私たちが思っていたよりも食べてくれたという印象がある。

給食は黙食なので、学校によってはビデオを観ながら食べている。これを機に、何本か動画を作成できたらと思う。ビデオは毎日流すものなので、本数が必要となる。実情として、交通安全などの勉強のビデオだけでなくアニメを流すこともあるが、食育という観点からは心苦しいものもあるので、少しでも作成できたらと思う。

栄養教諭

私の所属校でも鮎に関して、一人の子が「頭から食べたら賢くなるらしいで」と言うと、みんなが頭から食べたという話を聞いた。しっぽには化粧塩をしてあったので、その塩でごはんが進み、しっぽまで食べられたということも聞いた。動画で流したように、きれいな骨の出し方をするのは難しかったようだ。骨を外す食べ方もあるのに、骨まで全部食べた子もいたので驚いた。

給食中の動画に関しては、動画を観たことで食材のことがよくわかったという意見をたくさんもらった。所属校では19日の食育の日に、食育の内容の動画を流している。

【委員長からその他意見交換をよびかけられるがなし】

委員長

丁寧に説明していただきありがとうございました。メニューを毎日工夫されているの

で、こちらも楽しんで食べさせていただいております。意見等ありましたら、いつでも
言っていただけるとありがたいです。貴重なご意見ありがとうございました。
ここで議事のすべてを終わらせていただきます。ありがとうございます。

4. 閉 会
あいさつ（教育総務課 課長）

15:30 終了