

令和4年度 第1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4年7月28日（木） 14時30分～15時50分

2. 場所

西部学校給食センター 2階 研修室

3. 出席委員

宝本正樹委員、木村かおる委員、中村千織委員、今宿琢司委員、野口友美委員、山本有花委員、植西由樹子委員、森川めぐみ委員、小林靖英委員、宇田勝弘委員、村田喜代美委員、石橋智子委員

4. 欠席委員

鶴山幸喜委員、隠岐良達委員、今村陽一委員、今枝加奈子委員、長嶋房代委員

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 前田課長、小崎課長補佐

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、角田栄養教諭

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、吉田栄養教諭

6. 事務局

教育委員会事務局教育総務課 田原課長、清水課長補佐、河部主査

7. 傍聴人

無し

8. 会議内容

(1) 開会（司会：教育総務課 田原課長）

黙祷

市民憲章唱和

(2) あいさつ（教育委員会事務局 松本次長）

(3) 自己紹介

運営委員会について

（説明 事務局）

(4) 運営委員長・副委員長の選出【資料 P1～P7】

規則第7条に基づく

・委員長 木村かおる委員

・副委員長 植西由樹子委員

(5) 議事

議長（木村委員長）による進行

①議長・副議長あいさつ（木村委員長、植西副委員長）

②会議の公表について

（説明 事務局）

甲賀市附属機関の会議の公開等に関する指針の運用に基づく
一同承認

③各学校給食センターの概要について【資料 P8～10】

（説明 事務局）

概要について

- ・各学校給食センター、配食数、配食先、主食、副食、地場産物の使用、職員数、業務委託、給食献立等

東部学校給食センター設備改修計画について

- ・建築後 16 年が経過しているため、施設の劣化が進んでいる。昨年の給食センター修繕費合計約 700 万円のうち、ほとんどが東部学校給食センターの修繕。
- ・安全安心な給食を確実に提供するため、設備の更新、改修を計画している。
- ・令和 5 年度から令和 7 年度にかけて、調理場、炊飯室、洗浄室など、各部屋に備え付けている調理用の炊飯器や洗浄機などの厨房機器の更新を行う。
- ・改修費は約 5 億 6 千万円。
- ・現在は厨房機器の更新をするための業者選定中。
- ・今年度中に改修の計画を立て、来年度以降において厨房機器の更新に伴う機械設備である、ボイラー、蒸気配管、給排水、空調設備などの改修も段階的に行う。

質問・意見等は、特に無し

④給食献立について【資料 P11～P12】

（説明 学校給食センター 栄養教諭）

- ・学校給食は、心身ともに健康な体を作ってほしいという願いを持って作っている。
- ・献立は、学校給食摂取基準を基に栄養管理をしている。多様な食品を組み合わせるよう配慮し、旬の食材を使用して季節感を出すようにしている。
- ・主食のごはんは、甲賀市産コシヒカリを使用している。
- ・主食のパンと麺は、今年度から滋賀県産 100% の小麦粉から作られたものを使用している。
- ・牛乳は、滋賀県産を使用している。
- ・7 月 1 日の「びわ湖の日」には琵琶湖でとれた小鮎を使い、琵琶湖の恵みを味わう機会とした。この日はカレー味であったが、甲賀市産のお茶を使ってお茶揚げにしたこともある。
- ・7 月 5 日は「全国味めぐり」で栃木県にまつわる献立。毎月ひとつの都道府県にスポットをあて、その土地の郷土料理や特産物を味わう給食にしている。B

級グルメの時もある。4月は神奈川県、5月は新潟県、6月は奈良県であった。

- ・7月7日は、「行事食」で「七夕献立」。楽しく食べてもらえるように、天の川に見立てた魚そうめん、星の形をしたかまぼこやオクラ、にんじん、フライにした。

学校から「今日の献立をずいぶん前から楽しみにしていた子がたくさんいた」「楽しく食べられた」とコメントをいただいた。

行事食としては他に、ひなまつり、子どもの日などがある。

- ・「ファイバーくんの日」は、腸をきれいにして健康な体を作ることを目的に、食物繊維が多く含まれる食材を使用している。7月6日では、枝豆、しめじ、とうもろこし、じゃがいもなどを使った。
- ・「カルちゃんの日」は、丈夫な骨や歯を育てるのを目的に、カルシウムがたっぷり含まれる食材を使用。7月8日は、牛乳、大豆、いわし、小松菜を使った。
- ・「かみかみ献立」は、よく噛むことを意識した献立。昔に比べると噛む回数が減ってきているが、噛むということは、顎を鍛えたり頭に刺激を与えて働きをよくしたりするなど、良いことがある。7月11日は、いかやこんにゃく等噛み応えのある食材を使った。
- ・「鉄ちゃんの日」は、鉄を多く含んでいる食材を使った献立である。日本人の3分の2が、鉄分不足といわれている。疲れやすい、朝起きにくいなどの症状は、鉄分が不足していることが原因である。7月14日では、いわし、赤こんにゃくを使った。
- ・「食育の日」は毎月19日前後に設定し、「ふるさと献立」として甲賀市や滋賀県の食材、郷土料理を取り入れている。ふるさとの食を味わうことで、ふるさとの食文化を知ったり、地元の生産者さんや食べ物に感謝する心を育てることをねらいとしている。7月19日では、甲賀市産の米、滋賀県産の牛乳、甲賀市産のお茶、たまねぎ、杉谷とうがらしを使っている。
また、食育の日に使う味噌は甲賀市産の大豆と米を使用し、梅干しは甲賀市でとれた梅を使用して地域の方が作ってくださっている。
- ・給食は、限られた給食費のなかで良質なものを、安全な食品を厳選して使用している。
- ・生活習慣病を子どもの頃から予防するために塩分基準が低くなっており、薄味を心がけている。そのため給食では、煮干しだし、かつおだし、昆布だしなどの和食のだしを生かして作っている。だしをとっている調理室は、とてもよいだしのおいがしている。
- ・毎日の給食献立が生きた教材となるよう、おいしい給食づくりに努めている。

<質問・意見等>

委員長

PTA代表の委員さんに出席いただいている。献立について、家でお子さんとお話ししていることがあれば、教えていただきたい。

委員

献立を見ていると色々な工夫がされていて楽しく食べているようで、七夕の時

には星のメンチカツが出たということを知っている。ごはんの日はお弁当箱が必要だったが、西部学校給食センターができてからその必要がなくなり、洗い物が減ってうれしい。

給食の量は計算されていると思うが、6年生の女子はそうでもないが、男子には量が少し足りないという話を聞いた。子どもにもよるがコロナ対策でおかわりをしにくい状況もあると思う。

委員

日々工夫されたメニューで給食を作っていただき感謝している。

委員

給食で麻婆豆腐がおいしいということと、最近スパゲッティがないということを知っている。

委員

パンがあまり好きではないので、ごはんの日が多いといいなと言っている。でも、揚げパンは好きなので、その日は楽しみにしている。

男の子は少し量が足りない子もいると知っている。いっぱい食べたいが、余りがなくおかわりができなかったと言っている。

夏休みになって学校給食のありがたさを楽しみ感じている。

委員

この給食費では申し訳ないと思うくらいおかわりをしている。小学校3年生の男子は、パンは腹持ちがあまりよくないのか、学校が終わる前からお腹を空かせているので、若干量が足りないようだ。

献立に工夫を凝らしていただき感謝している。

委員

給食を食べに学校に行っているというぐらい給食が大好き。特にソフト麺が大好きで、ソフト麺が出た日はどのような食べ方をしたか話をしてくれる。

私自身が甲賀市で育ったので、昔から給食で出ていたものは懐かしいと思う。年に1回くらい授業参観のときに給食をいただいているが、このおいしい給食を何時から作っていただいているかと思うと、それだけで感謝の気持ちでいっぱいになる。

委員長

子どもたちは給食を本当に楽しみにしている。教師も夏休みになり給食がなくなって困っている。給食には「今日の献立は〇〇県のもの」というような一口コメントがあり、それを子どもたちがお昼の放送で言うので、ここまで丁寧にしていただいていることに感謝している。

⑤食物アレルギーの対応について【資料 P13～14】

(説明 事務局)

- ・甲賀市では令和2年7月からアレルギー対応食を開始している。

- ・保護者に使用食材のわかる献立表を事前に配布し、給食を食べないのか、対応食を食べるのか、申請をしていただく。
- ・例えば卵アレルギーの対応食は、豚肉と玉ねぎの炒め物を提供している。また、パン、麺、ナンの対応食は、ごはんを提供している。
- ・対応食を食べない場合は、家から弁当を持参してもらっている。
- ・アレルギー対応の申請者は、卵 62 名、パン 21 名、麺 10 名、ナンが 8 名で、重複する人もいるが合計で 76 名。昨年度は 75 名だったので、人数として変わりはない。
- ・西部学校給食センターには、建築当初からアレルギー対応食専用の調理室がある。東部学校給食センターについては、改修工事を行い対応している。
- ・アレルギー対応食の食器は通常の食器と色が異なり、視覚的にもわかりやすくなっている。
- ・対応食は専用の容器に入れて配送され、専用の食器に移し替えて食べることを想定しているが、食器は使用せずに専用の容器のまま食べている子どももいる。

<質問・意見等>

委員

卵の対応食を専用の調理室で作って提供しているということだが、とてもおいしいので全員に食べさせてあげたいと思う。対応食以外の献立には豚肉と卵の炒め物は出てこないが、全員には提供できない理由があるのか。それとも、そもそも全員に提供をするという考えがなかったのか、どちらか。

栄養教諭

少し量を変えて、通常食として提供をしたこともある。

卵を使わない対応食が卵の料理よりもおいしくないということを印象づけないために、おいしいものを提供しようと努めた結果と考える。また、コンタミについても考慮したことで、このメニューとなった。

委員長

この対応食はとてもおいしいので、他の子どもたちも食べられたら喜ぶという気はする。対応食を食べる子どもへの配慮や意図を理解できた。

委員

献立表の下に「ソフト麺、中華麺、近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造している」という記載がある。給食センターにはアレルギー専門の調理室があるが、外注先の製造工場でも、混ざらないように管理はしっかりされているのか。

栄養教諭

委託先は 2 件あるが、1 件はそばを扱わない業者。もう 1 件は給食以外にも業務をされているのでそばの扱いはあるが、製造場所や機械を完全に分けて離れて製造されている。コンタミを表記するという事になっているので献立表にも記

載をしているが、混ざることはないという認識で提供している。

委員長

アレルギーについては、対象の子には「これを食べたらダメ」「お皿にも触らないで」と声かけをしている。誤って食べてしまうことがないように、命に関わることなので学校でもきっちり管理している。給食センターから細かい成分表をいただき、2度、3度チェックをしており、今後も続けていきたいと思う。

⑥給食費について【資料 P15】

(説明 事務局)

- ・給食費は、学校給食法に基づき、材料費は保護者に負担をしていただいている。それ以外の学校給食の実施に必要な施設、設備及び人件費は、学校の設置者である市が負担している。
- ・令和3年度の材料費の決算見込み額は、3億4,111万817円。
- ・甲賀市の給食費は、合併以前は町によって異なり、甲南町と甲賀町で最大200円の差があった。しかし合併を期に、園1,800円、小学校3,500円、中学校4,000円で統一され、価格据え置きで現在に至る。
- ・県下で最も低い価格だが、栄養教諭が工夫を凝らし、バランスのとれた給食を提供できるよう取り組んでいる。
- ・よりよい給食を提供できるよう、また、物価高騰による食材費の高騰などの問題に対応するため、給食費とは別に、材料費を市が負担する予算を計上している。それについては、議事の5つ目の「学校給食向上のための取り組みについて」で詳しく説明する。

質問・意見等は、特に無し

⑦学校給食向上のための取り組みについて【資料 P16～P17】

(説明 事務局)

質の向上について

- ・先ほど給食費のところの説明したが、基本的に負担いただいている給食費がそのまま材料費になるというのが大原則。給食費については合併時から据え置きとなっている。県内で最も低い価格。
- ・令和3年度から給食の質の向上を目的として、1,000万円を市の一般財源から材料費に投入している。
- ・例えば、豚肉や鶏肉を牛肉に変更したり、食塩をミネラル塩に変更している。
- ・また、牛乳の飲み残しを減らすために、牛乳の中に入れるココアをつけたり、月に何回か牛乳ではなく飲むヨーグルトを提供した。

地産地消について

- ・第3次健康こうか21計画で、次代を担う子どもや若い世代に、学校給食を通

じて食文化の警鐘を意識した食育を進めるとしている。

- ・また、地元の農産物を消費することは新鮮な食材が食べられるだけでなく、地域経済の活性化や地域愛につながるのと観点から、地産地消を通して食を大切に作る心を育むとともに、食品ロスの少ない食生活を実践することにもつながるよう取り組みを進めることとしている。
- ・地場産物の利用を推進するため産業経済部と連携し、令和2年度から一般財源の投入をしている。令和2年度、3年度はそれぞれ2,000万円を予算計上し、本年度は3,000万円に増額してさらに地元材の使用を進めている。
- ・令和3年度の賄材料費決算見込み額は3億4,111万817円だが、ここには質の向上の1,000万円が含まれている。地産地消の2,000万円は、この決算見込み額には含まれていない。
- ・令和4年度は3,000万円に増額しているので、より積極的に地元産野菜を使用する。
- ・令和3年度の地産地消率は、令和2年度より増えている。
- ・使用率が下がっているものもあるが、使用量は増えている。
- ・天候や時期に左右されることがあるが、できるかぎり地元産のものを使用している。
- ・お米は100%甲賀市産コシヒカリ。
- ・味噌などの加工品を含む甲賀市産の野菜の使用率は、総重量で令和2年度で20.3%、令和3年度は28.5%。令和4年度は30%を超えるようにしたい。

材料費高騰に伴う補填について

- ・世界的な原油価格高騰や材料費の高騰により、給食の材料費も高騰している。
- ・これらの高騰分を補填するため、6月補正予算において、学校給食費で2,000万円、保育園の給食費で500万円、合計2,500万円を計上した。

質問・意見等は特になし

(6) その他（意見交換等）

事務局

今回の資料にはないが、毎年2月22日の忍者の日給食に、観光企画推進課で予算が100万円計上されている。

委員長

忍者給食はとても豪華なので、機会があれば保護者の方も食べていただくとありがたいと思う。

委員

学校の給食が楽しいということがよくわかった。コロナ禍なので黙食をするように言わせていただいているが、楽しく食べていただければと思う。

保健所の立場から気にかけていただきたいことは、食中毒の防止。衛生についてはより注意をしていただきたい。8月は食品衛生の強化月間。腸管性出血大腸菌、O-157に代表されるものが現在滋賀県でたくさん出ている。食中毒注意

報も出されているので、気をつけていただきたい。

給食での異物混入がニュースになることがある。東部学校給食センターは古いということだが、建物が古くなると、設備が原因で異物混入が発生することがある。例えばザルが欠けたということなど。また、調理員さんの手袋が破れたものや食材の袋の切れ端が混入したということを知るので、より注意していただきたい。

最後に、給食センターが何らかの事情で操業停止した場合の、バックアップについても考えていただきたい。

委員

安全安心な給食というのは一言で言うと簡単でいい言葉だが、もう少し具体的にどのようなことなのか、教えていただきたい。

事務局

まずは異物混入について、最善の注意を払っている。異物混入が起こってからでは遅いので、そうならないように、東部学校給食センターの設備の更新をしていく予定。また、バックアップについては、万一給食が作れない状況になった場合は、西部学校給食センターにレトルトカレーを備蓄しているので、それを配る予定。

安全安心ということについては、異物混入を防ぎ、アレルギー対応をし、誰もが安心して食べられるというように考えており、東部学校給食センターの改修についても、安全安心に食べていただけるということを念頭に置いている。

委員

設備の更新だけで安全安心を計るのではなく、委託業者と事務局と栄養教諭で再度研修をしてはどうか。委託業者も長年やっていると油断が生じてくるので、夏休みで保育園の給食しか作らない今こそ、衛生管理について研修をしたらよいと思う。

事務局

委託業者で、夏休みの間に研修を行うことになっている。日々、センターの所長や栄養教諭が、コミュニケーションをとりながら指導もしている。再度、事務局も含めて研修について検討する。

委員

卵の対応食の豚肉と玉ねぎの炒め物について、全員に提供できないかという話があった。それは対応食を提供しているときの献立としてではなく、例えば豚肉と玉ねぎの炒め物と、揚げ物という組み合わせでもいいのか。そうでないと、釜をたくさん使用することになり、調理が間に合わない。

委員

何と合わせるかは、栄養教諭にお任せする。単純においしいので、全員が食べられたらいいと思った。また、全員で対応食を食べることで、学校としても卵アレルギーの子どもが多く大変神経を使っているの、アレルギーの献立の日が少なくなると助かるという思いもある。

委員

安全安心にも関わるが、以前栄養教諭に、異物混入の際のマニュアルを作成し、統一した異物混入報告用紙があるといいという話をした。それは作成したのか。

事務局

作成した。

委員

それならば、資料として添付していただけると、実際どのように報告されているのかよくわかる。

アレルギー食の検食はあるのか。

栄養教諭

ある。

委員

アレルギーの対応について、保護者にアレルギー資料を渡す前の面談について教えてほしい。例えば、生徒管理指導票が提出されて、それを基に学校長、給食センター、教育委員会が一緒になって面談をしているのか。

栄養教諭

学校で面談をしていただいている。そしてその資料を給食センターにいただくことになっている。

委員

食材を提供しているのは給食センターなので、給食センターが話し合いに入らないといけないのではないかと思う。専門的な立場の給食センターと保護者と学校で面談をして、アレルギーについて確認し、献立のアレルギー資料の見方についても説明するほうがいいと思う。

栄養教諭

所属校と声をかけられた学校については、説明をしている。

委員

所属校についてそうしているのであれば、甲賀市内全部そうするほうが、保護者にとっても安心材料の一つになると思うので、そうしてほしい。

栄養教諭

現在保護者と面談をしている学校と協議をして、今後の面談方法について検討していく。

委員

牛乳を飲んでいない子への対応と給食費のことについて教えてほしい。食の勉強をしている方から、牛乳はあまり体によくないということを聞いている。アレ

アレルギーでなくても、そのような理由で牛乳を飲まないことを選べると聞いた。牛乳を飲まない子は、牛乳のお金は給食費から引かれるのか。また、アレルギーの子が対応食や給食の停止の申請をしている場合は、食べない分が引かれるのか、給食費の算出方法を教えてほしい。

事務局

牛乳の欠食については、減額申請が提出されたら小学校の場合は月額 3,500 円が 2,780 円となり、最初から牛乳代を徴収していない。アレルギーまたはアレルギーではないが飲むとお腹がゆるくなる等の理由がある場合に、申請を提出していただいているのが現状。

アレルギーで食べられないおかずがあった場合、例えば副食はお椀のおかずとお皿のおかずが二品で全部で三品あるが、三品全部を食べなかった場合が返金の対象となる。三品全部食べない日を欠食届に記載して提出していただき、学期ごとにまとめて返金している。小学校だと、副食は一食 130 円で計算している。

<委員長からその他意見交換を呼びかけられるが無し>

委員長

皆様のご協力のおかげで議事の全て終わることが出来ましたので、ここで、議長と副議長は退任させていただきたいと思えます。どうもありがとうございました。

(7) 閉会

次回の予定（令和 5 年 2 月末頃）

終了