

令和4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5年3月9日（木） 14時00分～15時50分

2. 場所

甲賀市役所別館1階会議室

3. 出席委員

宝本正樹委員、木村かおる委員、中村千織委員、野口友美委員、山本有花委員、小林靖英委員、宇田勝弘委員、隠岐良達委員、村田喜代美委員、石橋智子委員、長嶋房代委員

4. 欠席委員

鶴山幸喜委員、今村陽一委員、今枝加奈子委員、今宿琢司委員、植西由樹子委員、森川めぐみ委員

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 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、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

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（教育委員会事務局 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（説明：栄養教諭）〈P1～P8〉

- ・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。
- ・教科等における食に関する指導で、各学年、給食献立を生きた教材として活用し指導を工夫している。

- ・「すききらいしないでなんでもたべよう」では、当日の食材を働きにより赤、黄、みどりの仲間に分けて、食事の重要性を指導している。ワークシートを作成し、家庭とつながる食育にも取り組んだ。今後も工夫して実施していく。
- ・19日は、食育の日として取り組んでいる。

～動画視聴～（甲賀市産を味わおう）

- ・学校給食週間においては、1月24日から30日までの5日間で特別献立を実施した。
栄養教諭がテーマにそった5分前後の動画を作成し、給食時間に小中全校児童生徒に視聴してもらった。
今年度は、学校給食での湖魚食材活用推進の取組に対する支援により、学校給食週間の献立に使用した、「ほんもろこのつくだ煮」を1/2県補助金を活用し提供できた。
- ・忍者の日の献立について
2月22日に特別献立を実施した。
動画を作成し、小中学校で給食時に視聴してもらった。

～動画視聴～（忍者の日の給食について）

- ・献立に関するアンケートについての説明
児童生徒が毎日の給食について、どう感じたり思ったりしているのか、児童生徒の嗜好や現状を知り、これからの給食づくりに活かしていくために実施している。
- ・学校で1枚、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取りまとめて記入する等、学校の状況に応じた方法で取り組んでいる。
- ・これからも、様々な方法で子どもたちの声に耳を傾けながら献立に活かしていきたい。

〈質問・意見等〉

委員

献立の感想は全部の学校でとっているのか。

栄養教諭

順番に全部の学校にまわるようにしている。

委員

苦手なものを克服できたというような事例はあるか。

事務局

少しは克服できたような事例を聞いている。

委員長

家では食べないような献立もあり、大変ありがたいと思う。

② 食物アレルギーに関する取り組みについて（説明：事務局）（P9～P10）

- ・令和2年7月からアレルギー対応食の提供を始めた。
アレルギーの対応食として、パン、麺に対して白ご飯、卵食の、厚焼き玉子とオムレツに対して、豚肉と玉ねぎの炒め物を代替食として提供している。併せて蕎麦、落花生を使わないこととし、令和3年度からは、エビ、カニも使わないことで対応している。
- ・1月12日にアレルギー対応検討会を開催し、児童生徒のアレルギーに対する情報交換今後のアレルギー対応に関する意見交換を行った。令和5年度の対応として、新たに乳を副食の材料として使用しない方向で検討した。
- ・乳は従来から使用していなかった食材だが今回改めて明言することで、より安心して乳アレルギーの方にも食していただけたら考える。
- ・アレルギーの相談対応に関し、前回の給食センター運営委員会で、学校でアレルギーの面談をするときに栄養教諭の立ち会いして欲しいという話があった。すべてに対応させていただくことは好ましいが、現状ではすべてに対応することは難しいことから、学校から要望があれば立ち合いする。
- ・乳にアレルギーをお持ちの保護者から徐々に乳のアレルギーがなくなってきたので、学校のパンでも負荷試験をしたいとの相談があったが、現状ではパンを入手するすべがない。
このことから、あくまで臨時的な措置ではあるが、医者の指導かつ保護者の責任を条件に持ち出しを可能とする対応をしたい。

〈質問・意見等〉

委員

運用にあたって、いろいろな問題が出てくるだろうと思われるので、学校現場の声を聞き、見直しに柔軟に対応いただければと思う。

事務局

学校現場の声を聞かせていただき、検討したい。

- ・牛乳欠食については、アレルギーやアレルギーではないが飲むと気分が悪くなるとか、おなかが痛くなるとかいった場合に欠食を認めている。
- ・欠食の許可は、原則として医師の診断書又は理由書を必要としており、制度としては、あくまでアレルギーをはじめとする体調面を理由として、食べないことを認めているもの。牛乳アレルギーではなく思想的、ベジタリアンとかヴィーガンなど、世界的にもこういう考え方も広まってきており、そういった場合についても対応できないかというような市民さんからの声をいただいたので、皆さんのご意見を聞かせていた

だき、内部でそれについての調査、研究を進めていく。

〈質問・意見等〉

委員

今の回答ではないのですが、市民さんの思想信念の自由とありますので、それを拒むことはできないのは、その部分を切り取ると実際あるが、これは牛乳だけでの問題ではなくなってしまう。

そうすると、ヴィーガンであれば動物性のものを食べられない、食べないとか、そういうことになってしまうので、どこまで線引きをするというのはなかなか難しいと思う。牛乳に対する考え方の違いだとは思う。ここで牛乳を欠食した場合に減額とかになると、お金の部分と関わってくる部分なので、この部分については、かなり議論は必要だと思う。総合的にとるなら牛乳だけとはならないので、やっぱり難しいと思う。パンを食べないなら、そこを減額してもらえるのかという部分になってくるので、牛乳だけ減額というのは、なかなか難しい問題ではないかなとは思う。

委員

給食は、コスト面でも結構ぎりぎりで行っている事業ですし、ある程度サイズが大きいほどコストを落とせるという部分はある。「私はこれやめます、減額してください」とやり出すと、どうしても給食事業自体立ち行かなくなる可能性が出てくる。

そう考えると、全体の利益を考えたら、アレルギー以外を認め出したら、対応する手間も増えるし全体のコストも上がってしまう、全体を維持すること自体が難しくなってしまうふうになると、そこは申し訳ないけど、皆さんの協力で成り立っているものだから、協力してもらいたい。「全部費用をいただきます」という考えでやってかないと維持がだんだん難しくなっていく。

事務局

選択制にしたらどうかとかという意見もある。

委員

個人的な意見からいうと、やればやるほどコストが上がるので、基本的には外れてもらうか、協力してもらうかの2択だと思います。

委員

欠食を認めるにあたっての医師の診断書と理由書の違いは。

事務局

様式の違いで、診断書も理由書も医師に記入してもらうのは同じ。

栄養教諭

給食に、なぜ牛乳をつけているということだが、基本的には栄養摂取基準が決まっております、その中でカルシウムの摂取が1日の半分は給食で摂取することが決まっていることから、カルシウムの多いものを取る献立を考える必要がある。カルシウムが多いと言われる食材として小松菜やひじき、お豆腐などがあるのが、かなりの量を使わないと必要な量を摂取できない。そのため、牛乳を入れその摂取基準を満たしている。牛乳を飲めない人があるので、その代替りの食品も説明をしながら、使用している。しっかりカルシウムを摂

って丈夫な体をつくって欲しいことから、牛乳を提供している。

③ 学校給食向上のための取り組みについて（説明：事務局）（P11～P14）

- ・学校給食向上のための取り組みについて地場産物の利用は、第3次健康こうか21計画において地場産物の利用を増進していくと記載されており、お米に関してはすべて甲賀市産コシヒカリを使用している。
- ・地産地消については、前回の給食センター運営委員会でもご説明させていただいたが、保護者の皆さんからいただいている給食費とは別に公費を投入して、地場産物の購入を推進している。
- ・令和2年度と3年度においては2,000万円を、令和4年度については3,000万円の公費を投入し、地場産物を購入している。
- ・令和4年度については、1月末現在の使用率で、令和元年度17%であったものが、34.4%となり、ほぼ倍増している。
- ・今後の地産地消の推進にかかる取り組みは、さらに進めていこうと考えており、農業振興課とも連携し、甲賀市産のイチゴやメロンの提供を検討している。
- ・さらにはオーガニック給食の導入で、有機米の試験的導入を検討したい。
- ・有機野菜の導入については、土づくりから始めないといけないなど課題もあり、すぐに全部導入することは困難であり、まずはオーガニックに近い自然由来のものを試験的に導入できたらと考えている。
- ・この3,000万円とは別に品質向上分として1,000万円を計上し、肉料理に牛肉を取り入れメニューに幅を持たせたり、牛乳は飲み残しが多いので、飲むヨーグルトの回数を増やしたり、ミルメークを使用したりしている。
- ・また、普通の塩ではなく、ミネラル塩を使用したり、パンにジャム、ご飯にふりかけをつけたり、混ぜご飯などの回数を増やして食べ残しを減らす工夫をしている。
- ・加えて物価高騰対策ということで今年度に関しては、6月補正予算で物価の高騰が続く食材費の増加分を公費負担として2,000万円を計上した。令和5年度も同様に考えている。
- ・情報発信については、あいコム甲賀で「みんな大好きこだわり給食レシピ紹介」というコーナーを設け11月から放送している。
- ・広報「こうか」1月号では給食特集ということで4ページに渡り、本市給食施策を掲載した。

〈質問・意見等〉

委員

今後の地産地消の推進にかかる取り組みのところで、オーガニック給食と一緒に有機米の導入を検討しているとあるが、オーガニックは値段が高いというイメージがあるが、これに関しては値段的には今と変わらず実施できるのか。オーガニックという響きがいい感じだが世の中では賛否両論があり、何か導入するメリットというか、いわゆる品質が良くなっている今よりもこういう効果があるとかいうのがあれば取り入れるというのもいいと思うが、現状とこう違いがあるのか、そういうものを取り入れるにあたって、今のお米とどれだけの差があるのかと分かって、実施されるのかなとは思っている。

そのコストの部分で、現状と変わらないのであればいいと思うが、また、そういう部分で検討をしていただければと思う。

事務局

オーガニック給食を来年度から全面的に導入すると言うわけではない。まずは試験的に導入を検討するという事。年数回という形で、取り入れていきたいと考えている。

お米の値段については、基本的に現在使用しているお米の約2倍の値段となる。今で一万数千円から2万円ぐらいで、その2倍の3万後半から4万円近くすると聞いている。

当然市としては、給食費の値段は維持したいと思っている。

委員

仮にオーガニックが取り入れられたら、保護者の負担が増える可能性もあるのではないかな。すべてオーガニックにするとと言われると難しいと思う。

事務局

甲賀市の給食の方針として、保護者の皆さんの負担を増やすことなく、質の高い給食をとというのが第一義と考えているので、明言はできないが、オーガニックを本格的に導入するとなれば、今で言う質の向上予算、こういう部分を教育委員会の思いにはなるが、ここを拡大した中で対応するなど考えたい。ただ限りある予算の中でどうするかという部分もあるので、そこは財政部局等との折衝という部分もある。オーガニックをすることによって費用が嵩んで他の給食献立に影響するとなると本末転倒になってしまう部分もあるので、そのあたりの見極めをしながら、また予算の部分についても考えながら進めていくことになるかと思う。

したがってオーガニックにします、だから給食費を上げますというような、そういうストレートな流れにはならないようにしたいと思う。

委員長

このオーガニックのお米の給食は値段が高いということも認識した。今の給食のお米はとっても美味しいので、子どもたちももりもり食べている。味的には十分かなと思うが、またいろいろ工夫、改良をしていただければありがたいなというふうに思う。

事務局

あと滋賀県では環境こだわり米という、使われる農薬がかなり少ない米が栽培されており、本市の給食では100%甲賀市産のコシヒカリの環境こだわり米で国が進めようとしている政策を先取りしているような取り組みにより、既にそういうお米を使っている。

委員

今のオーガニックの関係で、味や地産地消の面でという理由で、環境にこだわっている

という理由でいいと思うが、その紹介の中で食品として農薬が少ないから安全性が高いという理由をあまり出すと、普段食べているものはどうなのかという議論にもなる恐れがある。普段食べているものも全く安全性は問題ないので、より安全性が高いって言うのはどこまで言うのかという思いもある。環境についてではなく食として安全性が高いからオーガニックに変えますよという理由は違和感がある。

事務局

先ほども申し上げたように、滋賀県はすでに農薬が少ないお米を推奨、使用しており、導入目的については整理し検討していきたいと思う。

④ 令和4年度学校給食業務実施状況について（説明 事務局）〈P15〉

- ・第1回の運営委員会でも東部学校給食センターの厨房設備を更新するというお話をさせていただいた。プロポーザル審査により、株式会社中西製作所京都営業所と仮契約を結んだ。これから3月議会に上程し、承認後に本契約し工事に入る。
- ・工事は3か年にわたる。一期工事は、主に熱エネルギーを使うところから行う。
- ・合計5億3,130万円の工事費により、給食調理を行わない、夏休みなどの長期休暇を利用し更新する。

〈質問・意見等〉

委員

随意契約は、見積もりを取ったりされるのか。

事務局

今回のプロポーザル審査は自由競争で、指名入札ではなく予算規模を提示し、この範囲内で提案ということを公告している。

中西製作所は現在も東部学校給食センター、西部学校給食センターにおいて、厨房機器を導入いただいている業者である。

他の業者も、東部学校給食センターの現場に視察も来ておられるが、最終的に提案がなかった。

事務局

プロポーザルと別に皆様ご存知のように一般競争入札、一般競争入札で価格を抑えるというような、極端な言い方をするとそういうことにもなるが、今回プロポーザルの方式としたのは、まずもって学校給食センターは、将来にわたって、安全で、安心で、安定的に学校給食を継続的に提供する必要がある、それが絶対条件で、このことから衛生面や処理能力、作業効率や環境への配慮など総合的に検討を行う必要があることから、いろんなノウハウを持っている先進的な業者から企画を立案してもらい、それを審査し決定をさせていただいている。

⑤ 甲賀市学校給食センター運営委員会の構成員の変更について（説明 事務局）〈P16〉

- ・給食センター運営委員については甲賀市学校給食センター条例第5条の3に定めるとおり学校校長の代表、PTAの代表、保健所長、校医の代表、教育委員会が指名する職員で、その他教育委員会が適当と認めるものという規定の中から委嘱させていただいている。
- ・より給食現場のことを知っている方に意見を求めるために、養護教諭の代表の方に、給食センター運営委員になっていただきたいと考える。
- ・校医の代表については旧町域で各1名選出していたが、西部学校給食センター管内で1名、東部学校給食センター管内で1名としたい。

〈質問・意見等〉

委員

小中学校のPTA関係者として出席しているが、個人的な意見だが、構成団体であるPTAは任意加入なので、PTAに入っている方も、PTAに入っておられない方もいる。保護者としての総意も必要になる場合もあるかもしれないので全員に意見を求めるかは分からないが、充て職をなくすという意味で、保護者対象の一般公募も検討されてはどうかと思う。

また本日開催の、この時間帯2時から3時までの間は、子どもが帰宅している時間にかぶっている。こうなると会議の出席が、負担になってくるというのが現状ではあると思う。保護者の意見を求めるというのも貴重で、この委員の構成については反対ないが、子どもたちの帰宅時間を避けていただくよう少し考えていただければ、もっと出やすい環境になり、さらには一般の保護者候補でも対応できるのではないかと考えている。

委員長

事務局いかがでしょうか。

事務局

PTAの部分については、この会議だけでなく、いろんな部分で話題になっている部分でもある。充て職という部分についても、PTAの皆様に限らずいろんな部分で負担が増えているのではないかとこの部分も聞いている。

そういう部分については、教育委員会としても、今一度どうあるべきか考えなければいけないと思うので、今後いろんなその他の教育委員会所管の委員の部分も含めて方向性を考えていかなければいけないと思う。検討事項として進めたいと思う。一方、会議の時間帯という部分については、私どもで変えられる部分もあるので、できるだけ皆さんが出ていただきやすい時間帯を考慮し皆さんの声も聞きながら、次回以降も開催させていただきたいと思うので、よろしくお願ひしたい。

委員

PTAの集まりで給食運営委員会に出るという話をさせてもらったら、6年生のお母さんたちが多かったが、本当に給食に6年間お世話になったという声がたくさん多くて、やっぱり先に先生がおっしゃったように、梅干しが食べられなかったとか魚が食べられなかったとかいう子たちが、給食で食べられるようになったとか、初めて食べたという食材があったとか、お腹が空いている時なのでなおさらおいしいと思って食べるのか、いっぱい食べるようになったという意見がたくさん出ていた。

水口地域はお弁当箱があったので、お弁当箱がなくなって洗い物が減ってうれしいとか色んな沢山の声があって、また、行事食やふるさと献立等がすごく多くなって有難いし、初めて食べるものもあるからいいなというのもあって、合っているか分からないが、今年の卒業式とふるさと献立か何かがかぶっていて、食べられないというような話があったので、日の調整をお願いできたらなと思う。

毎日給食費もそのままおいしい給食を出していただいてありがたいと思う。

委員

中学校でも結構好き嫌いがあったが、家では食べないような食材、家では煮たものとかあまりつくったりしないが、学校で食べておいしかったというのを聞くと、家でもつくってみようかなと思ったりする。

栄養教諭

先ほどの中村さんのお話しですが、最後の3月17日は富山県献立ですが、最初は食育の日の献立の日だったが、3月6日に変更させてもらった。

最後に楽しく食べていただけるようにと、ハヤシライスとウインナーとキャベツのコールスローと6年生だけに飲むヨーグルトとイチゴゼリーをつけさせていただいた。

中学校も最後の卒業式の前ですが、喜んでもらえるような、鶏のから揚げとかを入れるなどの工夫をしている。

委員

前に比べて何とかの日というのがすごく増え、工夫もしていただいていると思う。

委員長

それでは、時間が押ししてしまいましたが、大変貴重な意見をたくさんいただきました。またご検討していただきたいと思います。皆様のご協力をいただきまして、議事のすべてを終わりましたので議事を終わらせていただきます。ありがとうございました。

閉会挨拶（田原課長）

終了