

令和6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6年8月29日（木） 14時00分～15時10分

2. 場所

甲賀市役所3階会議室301

3. 出席委員

中嶋政二委員、桑原章哲委員、前田貴彦委員、大西智子委員、中村雅昭委員、
福山和則委員、今村陽一委員、谷内真紀子委員、村田喜代美委員、石橋智子委員、
小川由佳委員、石川まりや委員、小嶋早希委員

4. 欠席委員

井口寛委員、松原峰生委員、今枝加奈子委員、川嶋春菜委員

5. 関係者

教育委員会事務局 小島次長

教育委員会事務局学校教育課 菰田課長補佐

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、岡野栄養教諭

教育委員会事務局教育総務課西部学校給食センター 吉田栄養教諭

こども政策部保育幼稚園課 和泉管理栄養士、尾崎管理栄養士

6. 事務局

教育委員会事務局教育総務課 望月課長補佐、安岡学校給食係長、岡田主査

7. 傍聴人

なし

8. 会議内容

(1) 開会（司会：教育総務課 望月課長補佐）

市民憲章唱和

(2) あいさつ（教育委員会事務局 小島次長）

(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 桑原章哲委員

・副委員長 前田貴彦委員

(5) 議事

議長（桑原委員長）による進行

①議長・副議長あいさつ（桑原委員長、前田副委員長）

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P 8～P 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

- ・現在 19 年目を迎え、厨房機器をはじめとした設備の経年劣化が見受けられるため、安全・安心な給食を提供するための取り組みを進めている。
- ・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られている厨房機器の更新を行う。受注者は株式会社中西製作所京都営業所、受注額は 531,300 千円。
- ・令和 5 年度は改修に伴う設計業務を実施、令和 6 年度はボイラ、蒸気配管、給排水配管などの建築改修工事を予定している。

質問・意見等は、特に無し。

④給食献立について【資料P 11～P 12】

（説明 学校給食センター 栄養教諭）

- ・学校給食は、学校給食摂取基準を基に栄養管理をしている。
- ・多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮し、旬の食材を使うよう心がけている。
- ・7月1日の「びわこの日献立」には、イサザを使い、びわこの恵みを味わう機会とした。
- ・5日の「七夕献立」等、行事食も大切にしている。
- ・16日は「全国味めぐり」として宮崎県にまつわる献立を実施。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を提供している。4月は熊本県、5月は千葉県、6月は鳥取県にまつわる献立を実施した。
- ・食育の日である19日前後には、「ふるさと献立」を実施しており、甲賀市や滋賀県の食材や郷土料理を取り入れた献立にしている。
- ・給食では、甲賀市産の米や茶、野菜などを使っている。食育の日に使う梅干しやみそは、甲賀市でとれた梅や大豆を使って地域の方が作られたものを年間通して使用している。
- ・不足しがちな栄養素をたくさん含む食材を意識的に使った献立も実施している。
- ・2日の「かみかみちゃんの日」は、いかやこんにやくなどのかみごたえのある

食材を使っている。

- ・4日の「カルちゃんの日」は、カルシウム、8日の「ファイバーちゃんの日」は食物繊維、17日の「鉄ちゃんの日」鉄分をテーマとしている。
- ・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ころから予防するために塩分基準が低い、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、こんぶだしなどの和食のだしを生かして作っている。
- ・今後も毎日の給食献立が生きた教材となるように、おいしい給食づくりに努めていく。

質問・意見等は、特に無し。

⑤食物アレルギーの対応について【資料P13～P14】

(説明 事務局)

- ・保護者に使用食材のわかる献立表を事前に配布し、アレルギー対応が必要かどうか確認、申請してもらっている。
- ・保護者から申請があった場合は、献立表を確認し担任教諭の指導のもと、食べられない献立を除いて配食する。
- ・保護者からの申請により給食を提供停止した場合は、弁当を持参してもらっている。
- ・アレルギー対応食の申請集計は小学校の実人数72名、中学校の実人数14名、計86名。令和5年度は85名であり、アレルギー対応申請が増えている。
- ・卵については、対応食として豚肉と玉ねぎの炒め物を提供しており、小学校、中学校合わせて74名で、前年度より2名増えている。
- ・パン、麺、ナンについては、対応食として白ご飯を提供しており、パンは小学校、中学校合わせて23名で、前年度と同数。麺とナンは小学校、中学校合わせて10名で、前年度より麺が2名、ナンが3名増えている。
- ・令和2年7月から食物アレルギー対応を開始、令和3年度に副食であるえび・かにの2品目を追加。令和5年度に食物アレルギー対応マニュアルを改定し、乳(飲み物としては提供あり)・キウイフルーツ・まつたけ・カシューナッツ・あわび・いくら・くるみの7品目を追加。
- ・マニュアル改定に伴い、申請書の見直しと簡素化を実施。
- ・アレルギー対応食の食器は、基本の食器が白色に対して対応食の食器はグリーンでわかりやすく提供している。

<質問・意見等>

委員

- ・アレルギー対応について、日々保護者に対して学校からアレルギー成分表等の資料を配布しているが、膨大な書類の量である。今後、各学校で保護者連絡ツールの導入が予定されると聞いているが、このシステムを活用して教育委員会等からアレルギー関係の資料を配信することは可能か。

事務局

- ・本システムの仕様では、資料の配信も可能であると学校教育課から聞いている。事務の効率化と保護者負担の軽減も期待されるので、本システムを有効に

活用していきたいと考えているが、具体的な導入のスキームについては、引き続き学校教育課と調整していきたい。

委員長

- ・令和2年度から始まったアレルギー対応食であるが、現場では大きなトラブルもなく移行できたという印象がある。また、アレルギーではないが、牛乳を飲むとお腹が緩くなるため、牛乳を飲み残すというケースが年々増えているような感じはする。

⑥給食費について【資料P15】

(説明 事務局)

- ・学校給食法に基づき、材料費は原則保護者の負担とされている。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5年度の材料費の決算額は、356,200,217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円の差があったが、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。
- ・文部科学省が実施した学校給食実施状況等調査においても、滋賀県は都道府県別で最も給食費が低く、県下で甲賀市は最低価格だが、栄養教諭が工夫をこらし、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。

<質問・意見等>

委員

- ・近年、原材料費等が高騰しており、約20年間給食費が据え置きされている一方で、給食費の見直しも話題として出てくるかもしれない。今後も適切なタイミングで給食費についての検討もしていただきたい。
- ・給食費の保護者負担について、家庭の事情によって支払いができていない状況もあると思うが、未納額と収入額はどれくらいあるか。

事務局

- ・令和5年度における未納額は、666,480円。保護者負担や教職員負担額を合わせた収入額は、309,770,350円。
- ・未納分については、引き続き滞納訪問や学校の協力も得ながら滞納整理を行い、給食費の徴収に努めたい。

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

- ・保護者に負担いただく学校給食費に上乘せする形で、質の向上と物価高騰に対する取り組みとして5千万円、地産地消に対する取り組みとして3千万円を予算計上している。

- ・質の向上に対する取り組みは令和3年度から実施している。
- ・3点の考え方を基本に取り組んでいる。1つめは給食食材自体の質の向上（自然塩や牛肉の使用）、2つめは給食時間の質をあげる（テーマの趣旨に合わせた賄い材料やデザートを追加するなど）、3つめは栄養をしっかりとる（液体コーヒーなどを提供して残食を減らすなど）。

地産地消の取り組みについて

- ・世代を担う子どもや若い世代へ、学校給食を通じて食文化の継承を意識した食育を進める。
- ・地産地消を通して食を大切に作る心を育み、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。
- ・令和2年度から産業経済部と連携し、2年度3年度でそれぞれ2千万円、令和4年から3千万円を予算化し地元産食材の使用を進め、地産地消を推進している。
- ・米については、もともと100%甲賀市産だった。野菜に関して、甲賀市産は令和2年度が約20%だったが、令和5年度は36.8%と年々増加している。
- ・青ネギ、かぼちゃ、さつまいもなど、100%甲賀市産で賄える農産物も増えている。

<質問・意見>

委員

- ・限られた予算の中でいろいろ考えて運営いただきありがたい。
- ・給食センター全体の運営費と学校給食費の上乗せにより、一人当たりの給食費（賄材料費）がどうなるかを教えていただきたい。

事務局

- ・令和6年度の施設改修等にかかる経費は、約4億5千万円。給食センターの業務委託経費や施設の管理経費の合計は、約4億5千万円。賄材料費は、市の上乗せ分を加えて3億5,260万円、他に地産地消分として農林水産業費で3千万円計上している。給食費の保護者負担分は小学校月3,500円、中学校月4,000円であるが、市の上乗せ分を月割り換算した場合、毎月約980円プラスされるため、小学校は毎月約4,480円、中学校は毎月約4,980円の計算になる。

委員

- ・食物アレルギーになるが、本校にえび・かにアレルギーの児童がいる。この場合、かまぼこも食べられなくなるが、ラーメンの麺が好きであるため、食べたいと言っているが、スープにかまぼこやなるとが入っているため、食べられない。かまぼこ等の食材が入っていないスープを提供するなどの配慮をしていただけるとありがたい。

栄養教諭

- ・今後、検討していきたい。

委員

- ・保育園では、3歳から5歳の子どもたちが給食を食べることをとても楽しみにしている。3歳児は食缶に入ったイサザを見て「どこから採ってきたのか」な

ど素朴な疑問をしたり、ししゃもなどの魚をこれまで頭から食べる経験をしていない子どもが骨まで食べるようになってくるなど、毎日の給食を喜んでいいる。馴染みのない名前の献立メニューが出た時には言葉遊びのように言いながら喜んで食べている。今後ともおいしい給食を提供していただきたい。

(6) その他

事務局からは特に無し

<質問・意見>

委員

- ・ホームページ等を見ていると「給食甲子園」などの企画で、全国各地の学校給食メニューが提供されたりしており、甲賀市の給食センターにおいても時々エントリーして入賞手前まで頑張られたりしているの、また今後の給食メニューを考えていただくのにあたって、子どもや保護者の意見を聞きながらより良い献立づくりに取り組んでいただきたい。

給食センター所長

- ・献立を考えるのにあたって、まず第一に子どもの健全な育ちのために、必要な栄養素を確保しつつ、食べ残しのない給食を食べていただくのが大きな目的でもある。そのために、子どもたち自身が給食を食べてどんな感想を持っているのかを把握するのが大変重要であるため、学校にも定期的に感想をいただいている。
- ・子どもたちは非常に素直な意見を持っているため、次に活かしていくためにも栄養教諭とも情報共有をしている。
- ・また、作る側のモチベーションを上げる意味でも、他の給食センターとの比較も必要であるため、他の学校や給食センター等の情報収集をしながらより良い給食を提供していきたい。

委員長

- ・本校でも、生徒の栄養補給の観点から、なるべく給食を食べて帰る日を確保するようにしている。近年では、始業式の日から給食を提供するなど、提供時期が早まっている一方で、養護教諭の立場では、小学校から情報を引き継いでいるものの、入学して間もない生徒の状況を十分に把握しきれていない中で給食を提供するのが心配であるという声もある。アレルギー対応等で失敗が許されない状況の中で日々対応していただいていることに感謝したい。

<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、議長を解任させていただきます。どうもありがとうございました。

(7) 閉会

次回の予定（令和7年2月末頃）

終了