

令和7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8年2月12日（木） 16時00分～17時15分

2. 場所

あいこうか市民ホール練習室3

3. 出席委員

村地昭彦委員、玉野宏委員、今村昌代委員、吉永舞委員、片岡直子委員、福西勇人委員、村田喜代美委員、小川由佳委員、松本英里子委員

4. 欠席委員

津川智子委員、松原峰生委員、今村陽一委員、今枝加奈子委員、川嶋春菜委員、谷内真紀子委員、石橋智子委員、満田絵里加委員

5. 関係者

教育委員会 立岡教育長

教育委員会事務局 前田次長

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 徳地栄養教諭

こども政策部保育幼稚園課 尾崎管理栄養士、和泉管理栄養士

6. 事務局

教育委員会事務局教育総務課

望月課長補佐、岡田学校給食係長、木下主査

7. 傍聴人

なし

8. 会議内容

(1) 開会（司会：教育総務課 前田次長）

市民憲章唱和

(2) あいさつ（教育委員会 立岡教育長）

(3) 議事

議長（村地委員長）による進行

(1) 学校での食指導の取り組みについて【資料1-1～資料1-5】

（説明 学校給食センター栄養教諭）

・教科等による食に関する指導について

各学校の計画等により指導している。1年「好き嫌いしないで何でもたべよう」では紙芝居と当日の給食を教材として、食べ物は働きより3つのグループ分けができることを学び、バランスよく食べる重要性を指導している。宿題用のプリン

トを活用し、家庭とつながる食育にも取り組んでいる。5年生家庭科「食べ物に含まれる栄養素とその働き 五大栄養素」では、給食の食材を5大栄養素にわけ給食が栄養バランスよく考えられていることを学ぶ。今後の状況に合わせて、給食献立を生きた教材として指導の工夫をしていきたい。

- ・給食時間における食に関する指導について

毎日の給食の献立のポイント、狙いについて給食献立一口メモというものを作成し、それを各校で給食委員会の児童生徒が放送する形で活用している。

1月24日から30日までの間の学校給食週間には特別献立を実施している。

各家庭への食育啓発について、19日は食育の日として「ふるさと献立」を実施。ふるさと甲賀市のおいしい食材をたくさん取り入れた献立を実施している。児童生徒へは、放送や動画で紹介をしているが、保護者へ広く知ってもらうために、給食の裏面に今月のふるさと食材として、給食レシピを掲載している。今年度は6月の食育だよりで、QRコードを掲載し、LINE登録を呼びかけた。毎月19日には、登録者へ一斉配信で給食レシピが配信される。19日は、ふるさと献立、その日に使う地場産品の紹介、生産者へのメッセージを伝えるなど、滋賀県や甲賀市の食材に関心を持って食べてもらえるように指導している。

質問・意見等は特に無し

(2) 小学校における給食費無償化の実施について【資料2】

(説明 事務局)

- ・令和7年12月19日付、文部科学省から令和8年度から小学校の給食については、市町村が児童に給食を提供するために要する食材について、国が定める基準額をもとに算出した額を都道府県を通じて市町村に交付することについて通知があった。このことを受け、甲賀市では令和8年度から無償化を実施する予定。

令和8年度から小学校児童の保護者から給食費、小学校児童1人当たり3,500円を徴収しないこととなる。

国と滋賀県から甲賀市に対し、基準額5,200円が月額児童1人当たりの在籍児童数の数を乗じた額が交付される。甲賀市における令和8年度の小学校児童1人当たりに要する月額食材費、賄材料費は、5,200円程度となる見込み。基準額は、令和5年度の実施調査における基準額に、近年の物価動向を加味した設定となっている。今後の基準額は、国において毎年調査を実施し、無償化の実施状況や物価動向等を踏まえ適切な額が制定される見込みとなっている。制度詳細については、現在国県において検討中。中学校生徒の保護者からは、令和8年度以降も引き続き徴収月額4,000円とする。中学校無償化の実施時期は未定。市独自の無償化は行わず、国の施策に合わせて実施する予定となっている。

質問・意見等は、特に無し

(3) 食物アレルギー対応マニュアルの改訂について【資料3】

(説明 事務局)

- ・2月6日に開催して食物アレルギー検討会において、マニュアルの更新内容について協議し、出席者全員の合意を得て、改定案の取りまとめを行った。改定案につ

いては、次の5点について説明を行った。

- 1点目（3ページ）、食事の対応方法の整理をして、修正前は主食の種類ごとに対応方法を記載していたが、今回の改訂では、記載内容を整理し、より簡素で分かりやすい表現に修正。なお対応食の品目については、従来どおりであり内容に変更はなし。
- 2点目（4ページ）、食物アレルギー対応の実施手順のうち、2 基本的な手続きの流れの(1)に該当する箇所。本改定は、申請手続きの明確化を目的として、食物アレルギー対応に係る申請の流れに⑪番を追加。現行①から⑩においては、申請から決定までの流れを示しているが、年度途中で申請内容に変更が生じた場合の手続きについての記載がなかったことから、今回新たに⑪の追記を行った。参考として資料3の一番最後のページに、食物アレルギー対応欠食届を添付している。これまで、年度途中で申請内容に変更が生じた場合には、こちらの様式の提出を運用としていたが、今回のアレルギー検討会において、様式9に添付する書類についても、改めて協議を行い、マニュアルの記載通り整理を行った。具体的には、追加変更の場合は、診断書または管理指導表を添付する。解除の場合は、診断書は不要とし、県の様式である除去解除申請書の写しを添付する。
- 3点目、同様式の左上の表記について、朱書きをしている申請様式の表記統一として、令和8年度からは、市長及び教育長の連名宛で申請いただくため、これに合わせて様式の表記の修正を行う。
- 4点目、（4ページから5ページ）7食物アレルギー対応の実施手順のうち、2 基本的な手続きの流れの（2）番に該当。こちらの改訂については、安全管理はこれまで通り行い、学校と給食センター間の事務手続きだけを簡略化する。これまで、アレルギー対応食申し込み書（総括表）と、アレルギー対応食配食確認表、この2つの書類を毎月学校から給食センターへ提出。しかし、内容に変更がない場合でも毎月提出の必要かの点について、アレルギー対応検討会で協議し、事務負担の軽減を目的に運用の見直しをすることとした。今回の見直しは、書類そのものをなくすものではなく、月初めの4月分はこれまで通り提出、5月分以降は、前月から内容に変更がある場合のみの提出とする。5月分以降は、前月からの内容に変更がある場合に提出と記載。運用としては、4月に学校から提出されたデータをもとに5月以降も給食センター側で総括表、配食確認表を印刷管理を行う。総括表の提出は原則1回とするが、年度途中の新規申し込みや解除の場合も含み、対象者（全対象者）に変更が生じれば、随時その時点の全体の対象者が分かる総括表の提出を必要とした。なお、例外として、学校行事や学級閉鎖の場合で、対象者が減る場合は、提出不要としている。これは変更がなければ、提出を省略できるだけであり、給食の実施や安全管理が簡略化される訳ではない。引き続きアレルギー対応申し込み書（総括表）及びアレルギー対応食配食確認表を用いた給食対応を行う。この運用に伴い、マニュアル19ページ2についても修正。19ページ5、5月分以降は変更がある時に提出。
- 5点目（24ページ、25ページ）マニュアル4ページでも説明し触れているところではあるが、誤配誤食を防ぐ目的で、アレルギー対応を申請されている保護者の皆様に献立表を事前に確認いただき、毎月15日、前月15日までに学校へ提出。今回、アレルギー対応検討会において、この様式の中で削除と示している卵の対応食における欠食状況確認欄については、不要であると判断した。卵の対応食を食べる場合は、アレルギー対応食の申請が提出されていること、食べない場合は、アレルギー対応食確認表の様式に×を記載して提出されていることにより、書類

上で判別可能であるという理由からで、今回の見直しは、欠食状況そのものの確認を辞めるというものではない。引き続き学校と保護者の皆様の間においては、これまで通り、欠食状況の確認を行っていただくようお願いしたい。

委員

このアレルギーにあてはまるかどうかわからないですが、うちの子は対応で排除してもらったり、献立をいただいて、毎月出させていただいて、特にアレルギーは見つからないですが、精神面から不登校ぎみで、パンが食べられなくなって相談させていただきます。お医者さんの判断をいただいて、手続きが長くかかった。一応、欠食という形でしているけれど、用紙にアレルギーしかなく、たぶん精神面からという子もいると思うのですが、書き方とか分からなくて結構悩んだり、今も提出が少し遅れて受診の時にお医者さんに判断いただいたりするのを待っている状態で、そういう方も多分おられると思うので、アレルギーだけではなくて、食べられないというそういう欄も作っていただけたらと思うのですが。

事務局

現状としてはやむを得ない場合に限り、欠食であったり、対応食の対応を認めているような現状があり、基本的にはその場合というのを、これまではアレルギーをお持ちのお子様につきましては、命に関わることで、対応マニュアルを作成して対応してきたけれども、先ほどの意見については、現時点では別途様式を定めるといふところまでは至っていないので、一旦はこちらのアレルギー対応様式をもって対応いただく形をお願いしたいといふところです。

こちらの様式がアレルギー対応のマニュアルに沿ったもので作っておりますので、今いただいたご意見については、今後の対応のご意見としてお預りさせていただきたいと思っております。現時点での見直しといふところについては、これからの検討としていくべき事項かなといふところでご理解いただければと思っております。

委員長

他にご質問ご意見はございませんか。

事務局

マニュアル全体に関わることで、文言修正等軽微な修正については、事務局一任とさせていただきます。

全委員賛同

(4) その他【資料4】

(説明 事務局)

- ・前回の委員会において、異物混入の報告がどのようなものか教えてほしいという意見があり、こちらの報告書において学校の方から異物混入などがあれば、東部学校給食センター、西部給食センターいずれかにFAXを送っていただくことになっている。このFAXが届いたら、給食センターから教育総務課に報告書が届き、給食センターで調理担当者とともに原因及び物質の調査や学校への代替食の配送などを行っていただいている。納入業者が起因の場合は、異物の確認や原因

究明また、再発防止の報告書の提出をもらっている。教育委員会で異物に関して再発防止の報告書の提出などがあれば、部内で決裁をしている。

委員長

- ・その他学校給食全体についての意見や現状の感想など何かあれば意見をお願いします。

委員

- ・東部学校給食センターにお世話になっています。東部給食センターの大食缶の油が多い。油が多いので栄養教諭の先生にも話をさせていただいているけれど、カロリーの関係で油を増やしているとか、うまみだからとか、最後に配送されるためにお鍋の一番底のものをもらっている感じで、具材も結構細かくなってしまったりすることがあるのですが、その関係か分からないのですが、最近の肥満度について、国でもやせよりも肥満の方が増えてきているというような報告があったり、毎年総務課へ報告させていただいている肥満度調査をもらったら分かるのですが、中学校、これは市内の中学校の生徒が増えてきています。油のことでカロリーの取り過ぎというのかどうか分かりませんが、油があることで、食べにくいというふうな声もあって、残食も心配ですので、その辺のことを、ちょうど鶏肉を使っているに浮きやすいかなあとは思っているのですが、今日は持ってこさせて。これが通常なのかまた判断いただきたいのですが、このカロリー、一人当たり分のカロリーを計算されて作ってくださっているのでしょうか、ご検討いただけたらというふうに思います。中学校の生徒はもう給食が大好きですので食べてはいるのですが、食べにくいと言っていたり、今日も揚げパンで先月もあって、3年の男子とかも半分しか食べられないとかで、残しているの、そのあたり教えていただきたいです。

事務局

- ・お世話になりありがとうございます。基本献立については、児童生徒が必要な栄養素を確保するための献立を考えていただいている時に、たまたま或いは油分が多い給食が出てきた。その部分は他のメニューで総合的に相殺して一日の摂取カロリーを保つということになるのかなと思います。ただ今の話、油分が多いと肥満度も高くなっていくということですが、その辺は栄養教諭の先生にお答えいただいた方がいいのかなと思います。確かに大食缶を開けた時に油が浮いていると現場ではそうなのかなと思うのですが、特に鶏の時ですかね。

委員

- ・鶏の時とか、ミネストローネ、豚汁の時など。

事務局

- ・甲賀市では皮付きのモモ肉を主に使っております。もも肉は肉と皮の間に脂身があります。旨味とともに脂身もありまして、それを使うとミネストローネは、ニンジンとかトマトをたくさん使うのですが、ニンジンとかのカロテンが黄色い色素ですけど、油と混ざりやすくて油を黄色に見せる。だからすごく浮いているように一層見えるのですね。そういう意味でそうなのかなというふうに感じるの

すけれど。ちなみにエネルギーについては、基準でやっているのでも肥満になるようなエネルギーでは全然ないので、食べてもらって完食してもらって全く問題ありません。

委員

ただ見た目ということがあるだけなのか。私も西部から東部の学校へ行った時にそれは感じていますので。

事務局

- ・ 東部と西部で献立が違うというのもありえませんが、栄養教諭の先生が毎月東部と西部で同じメニューを日は違いますが、カロリー計算とか同じものをしていきますので、西部は低いし東部は高いということは、それは断言してないと思います。ただいま先生がおっしゃってくださったように、日によっては油分が多く出てくるようなメニューがありますので、そこはひよっとしたら献立の組み合わせによって見た目は変わるかなと素人目には思いますけど、それが総合的に必要な栄養素を確保する様な形に繋がるものであれば、対応の方法も検討していただく必要があるのかもしれないけれど。

委員

もう一点よろしいですか。これまでご苦労ただいてありがとうございます。学校現場で口にする直前のところの現場の負担が多く困っています。牛乳の残とかパンの残とか。お玉の返却が今までは食缶に入れて返却していましたが、食器にのせて返却するようとか、いろいろ都合があって、そういう依頼がくるのですが、学校現場が給食に関わる時間が取られてしまって困っているのが現状です。来年度からパンが一括でやってきて、それを置いておかれて、ケースは持ち帰られる。そのパンをクラスごとに分けるなどの対応がいりますし、ケースを返却したり、洗ったりとかその学校の中でしないといけないとか、牛乳の残を毎日流したり、お玉の返却で食缶に入れなくて、給食後の廊下が酷い状態になっていて、それを掃除したり大変になってきて何とかして折り合いをつけていただけたらというのが現場の声です。現場が大変になって負担になってくると用務員であったりとか、給食だけに関わっている訳ではないので、何とか学校の負担を減らしていただけたらというのが希望です。

事務局

ありがとうございます。常々いろんな学校の方にご負担をかけているということをご意見でいただいております。まず第1に考えなければいけないのは、児童生徒に安全で安心した給食を提供するための1つのいろんな作業っていうのがありまして、そこで、学校現場にお願いしなければならないこと、また、給食センターで当然やるべきことというのは、一定の線を引かせていただいているのですが、その中で給食センターの業務の中でもやはりスムーズに時間短縮で時間通りに各学校へ運んでいこうとするならば、一定学校にもお願いしなければならない部分があるのは事実です。しかしながらもう少しこの点については、ご意見を聞かせてもらいながら改善ができるものについては、より皆さんの負担が少なくなるように、また給食センターもスムーズに運営が図れるように、その妥協点というのを見出しながら今後も進めていきたいと思

ます。ご理解いただきますようお願いいたします。

委員長

ありがとうございます。他よろしいですか。それではありがとうございました。他にないようですので、これで議事を終了し、議長の職を終えさせていただきます。

9. 閉会

終了