

令和8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8年8月20日（木） 16時00分～17時05分

2. 場所

あいこうか市民ホール練習室3

3. 出席委員

近藤秀幸委員、北條浩章委員、中尾恭仁子委員、藤本ゆかり委員、伊東めぐみ委員、今村陽一委員、阪田和子委員、村田喜代美委員、石橋智子委員、満田絵里加委員、松本英里子委員、奥村和代委員

4. 欠席委員

田村美妃委員、谷村祐紀委員、松原峰生委員、今枝加奈子委員、川嶋春菜委員

5. 事務局

教育委員会 立岡教育長

教育委員会事務局教育総務課東部学校給食センター 谷所長、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 杉本所長、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

教育委員会事務局学校教育課 山本真由美課長補佐

教育委員会事務局学校教育課 松岡課長、望月課長補佐、木下学務給食係長、松田主事

6. 傍聴人

なし

7. 会議内容

- (1) 開会（司会：学校教育課 松岡課長）
市民憲章唱和

- (2) あいさつ（教育委員会 立岡教育長）

- (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～P6】
規則第7条に基づく
・委員長 近藤秀幸委員
・副委員長 中尾恭仁子委員

- (5) 議事
議長（近藤委員長）による進行

① 議長・副議長あいさつ（近藤委員長、中尾副委員長）

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 9】

（説明 事務局）

概要について

- ・各学校給食センター、所管地域、供用開始、配食数、配食先、職員数、業務委託等について説明。

質問・意見等は、特に無し

④ 東部学校給食センター改修工事の完了について【資料P】

（説明 事務局）

- ・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た。
- ・厨房機器の更新については、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った。
- ・建築物の改修については、令和5年度に修繕に伴う設計業務を実施、令和6年度から令和7年度にかけて、ボイラ、蒸気配管、給排水配管などの建築改修工事を実施し完了した。
- ・今後も給食の安全提供体制を維持するため、維持修繕に努める。

質問・意見等は、特に無し

⑤ 給食献立について【資料P 11～P 12】

（説明 事務局）

- ・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、びわ湖でとれた湖魚を使用したお茶揚げを提供し、びわこの恵みを味わう機会とした。
- ・2日の鉄ちゃんの日鉄、6日のファイバーちゃんの日食物繊維、13日のカルちゃんの日カルシウムをテーマとしている。
- ・7日の「七夕献立」等、行事食も大切にしている。
- ・10日の「全国味めぐり」は、様々な地域の郷土料理や食材を味わう機会として取り入れ、7月は大分県であった。
- ・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。
- ・給食では地産地消の取り組みを行っており、甲賀市産の米や茶、野菜などを使っている。
- ・7月に使った甲賀市産の野菜は、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、にんにく、青ねぎ、ピーマン。みそは、甲賀市産の大豆と米を使い地域の方が作ってくださっ

ている。

- ・これからもおいしく楽しく食べられて、教材となる給食になるよう努める。

質問・意見等は、特に無し

⑥ 食物アレルギーの対応について【資料P 1 3～P 1 4】

(説明 事務局)

- ・アレルギー対応については、東部、西部、両給食センターにアレルギー調理室を整備し、令和2年7月から対応を開始している。
- ・対応方法は、①保護者に、使用食材の分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の確認をしていただき、必要な場合は申請をしてもらっている。②保護者から申請があった場合は、毎日の献立表を確認し、担任教諭の指導のもと、食べられない献立を除いて配食している。また、保護者からの申請によって、給食の提供を停止した場合は、お弁当を持参いただいている。
- ・令和8年7月末時点のアレルギー対応食申請者数について示している。現在対応食を提供している食材は4つ、「卵」「パン」「麺」「ナン」。まず「卵」については、対応食として、「豚肉と玉ねぎの炒め物」の提供をしている。人数は、小・中学校を合わせて75名、前年度から6名の減となる。
- ・「パン、麺、ナン」については、対応食として「白ご飯」を提供。人数は小中学校合わせてそれぞれ24名、6名、9名。前年度からパンは3名の増、麺は1名の減、ナンは±0名となっている。
- ・全体としては、実人数で90名、前年度から1名減となり、全体人数は、年々微増の傾向にありましたが、今年は横ばいとなっている。
- ・対応食の例として、「卵」の対応食が下の写真になり、左が通常の献立の「厚焼き卵」。この時の対応食が、右の「豚肉と玉ねぎの炒め物」になる。右側の対応食の食器は「緑色」になっている。その下に対応食の食器について示しており、基本の食器は「白色」対応食の食器を「緑色」に変えることで視覚的にも区別しやすくしている。
- ・これまでのアレルギー対応の履歴について（14ページ）令和2年7月から対応を開始し、令和3年度にはアレルギー対応品目を当初3品目であったところに2品目を追加し、令和5年度にさらに7品目追加、また、マニュアルを改定した。昨年7年度にマニュアルの一部を改正し、現在に至っている。
- ・現在のアレルギー対応品目について整理すると、令和2年度、副食の卵について、前のページで説明したとおり、対応食を提供。そのほか「そば、落花生」に対応、令和3年度に「エビ、カニ」を追加、令和5年度に「乳、キウイフルーツ、松茸、カシューナッツ、アワビ、いくら、くるみ」を追加し、これらについては、給食の食材として使用していません。ただし、乳については飲み物として提供している。
- ・※印の部分で1点訂正をお願いします。特定原材料を8品目としているが今年4月1日に法改正があり、特定原材料に新たにカシューナッツが追加され9品目目になっている。申し訳ありません、特定原材料9品目目と訂正します。
- ・食品表示基準で義務付けられている特定原材料での9品目目のうち、小麦だけが未対応となっているが、例えば米粉のフライに変えるなどして工夫いた

だいている。

質問・意見等は、特に無し

⑦ 給食費について【資料P 1 5】

(説明 事務局)

- ・学校給食法に基づき、食材費は原則として保護者の負担とされており、それ以外の学校給食の実施に必要な施設整備費や人件費等については学校設置者である市が負担している。
- ・小学校の給食費については、国による「学校給食費の抜本的な負担軽減を受け、令和8年4月から小学校児童の学校給食費の自己負担をなくし、保護者から徴取しないこととした。
- ・令和7年度の賄材料費の決算額は、3億9,960万8,874円となっている。
- ・その下の「甲賀市給食費年度別状況表」を示している。甲賀市の給食費は、市町村合併前は旧町ごとに異なっており、甲南町と甲賀町では最大200円の差があったが、合併を機に、園1,800円、小学校3,500円、中学校4,000円に統一した。
- ・園と中学校の金額は据え置き、小学校については、令和8年度より保護者負担を無くしており、表中の5,200円は国・県による交付金から充てられる額となる。
- ・近年、全国的に物価高騰が続いている状況ではあるが、子育て世帯の負担軽減のため、これまで給食費の増額は行わず、高騰分を公費で負担しており、引き続き安全・安心な学校給食の安定的な提供に努める。

質問・意見等は、特に無し

⑧ 学校給食向上のための取り組みについて【資料P 1 6～P 1 8】

(説明 事務局)

- ・学校給食は、安全・安心で栄養バランスのとれた質の高い給食を安定的に、子どもたちへ提供し続けることが最も重要なことと考えている。
- ・令和2年度から給食の品質向上を目的に市費を投入し、多彩な食材の導入を進め充実した給食の提供に努めている。
- ・子どもたちへ栄養バランスのとれた質の高い給食を提供するために、学校給食事業において、令和8年度当初予算では、保護者負担の給食費とは別に、質の維持向上を図るための予算として、22,858千円、物価高騰対応分として1,962千円、合計24,820千円の予算を計上し保護者負担軽減を図りながら、質と量を確保している。
- ・そんな中、次の3点を基本的な考え方として取り組みを進めている。
- ・まず①番、やっぱり料理は素材から！給食食材自体の質をあげよう！の取組事例として、海水のみを原料とした自然塩の使用、県の補助事業を活用し、全国学校給食週間や忍者給食の日に近江牛を使用、琵琶湖のめぐみの食文化を継承していくために琵琶湖でとれた湖魚を使用、旬の食材や甲賀市産食材の積極的な使用などがあげられる。

- ・次に②番、給食楽しみ給食時間の質をあげよう！取組事例として、ふるさと献立、鉄ちゃんの日、かみかみちゃんの日など趣旨に合わせた献立やデザートを追加。
- ・井ぶり、ホットドックなど自分で具財を挟んだり、ごはんのうえに乗せたりして「自分でつくる」を体験。
- ・献立には毎日違った狙いがあり、その日の献立について栄養教諭のみなさんの思いが詰まった給食献立一口メモを給食時間に放送するなどがあげられる。
- ・最後に③番、おいしく食べて栄養をしっかりとろう！取組事例として、令和7年度から液体コーヒーなどの牛乳用調味料や飲むヨーグルトの提供回数を増加夏場は特に暑いのでふりかけを提供し、ごはんの残食を減らす取組もしている。また子どもたちもパンに具財を挟むだけでは飽きてしまうので、ジャムを提供するなどして、「楽しくおいしい給食」を提供できるように工夫を凝らしている。
- ・続いて14ページの「地産地消の推進」について
- ・「第4次健康こうか21計画」では、次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としています。また、地元の農産物を地元で消費することは、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との観点から地産地消を通して食を大切にす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組を進めることとしている。
- ・地場産物の利用を増加するため、収穫時期や収穫量、市場の動向を農業関係者と情報共有し、献立を作成している。この地産地消の取組や食育活動が評価され、令和7年度には滋賀県教育長表彰を受賞した。
- ・「地場産物の使用率」について
- ・主食である米については当初から100%甲賀市産を使用。次にグラフ1は、味噌などの加工品を一部含んでいるが、主に甲賀市産野菜の使用率を示している。なお先ほどの100%使用率の米については含まない数字になっている。
- ・甲賀市産野菜の使用率は、令和2年度から令和5年度にかけて上昇し、令和6年度から令和7年度にかけて下降し、令和7年度実績としては20.9%という結果となった。下降の原因としては、農家の減少や天候不良による供給不足に加え、令和6年度から令和7年度にかけての食材価格の高騰が挙げられる。特に主食である米は、グラフ1には含まないが、米の価格上昇幅が大きく予算範囲内で栄養のバランスを満たし、必要な食材を確保するため、やむを得ず地場産物の使用率が低下した。
- ・今年度については、物価高騰が続く中ではあるが、必要な予算を講じ、減少してしまった地場産物の使用を増やすように調整している。
- ・一方ですべて甲賀市産を使用している食材も多数あり、18ページ上部、※1に示している令和7年度にトマトが新たに100%となった。
- ・次のグラフ2は、100%使用率以外の使用率が高い主な甲賀市産野菜を示しており、令和7年度実績としては、新たに白ねぎを使用した。他の食材は中でもキュウリやナス、にんにくは大幅に使用率を増やした。
- ・最後になるが昨今の物価高騰により、給食事業に対する予算は厳しい状況にあり、適切なタイミングでの情報収集や献立の工夫、地域内流通の仕組みづくりの検討等により、限られた資源を最大限に活かし、子どもたちが「地元で採れたもの」を味わう経験をすることで、自然の恵みや生産者の方への感謝の気持

ちを育んでももらえるよう、引き続き取り組む。

質問・意見等は、特に無し

⑨ その他
特に無し

<質問・意見等>

委員

- ・限られた予算で、地元のもので種類をこんなにたくさん使っておられるのを今日初めて聞かせていただいて、すごくありがたい。
- ・家でなかなか野菜を好んで食べる、魚を好んで食べる、肉を好んで食べるということは少ないので、親としては給食があつてこそというところがある。家では焼きししゃもやこあゆとかがまだ、子どもにはハードルが高く、なかなか口にすることは少ないと思う。

委員

- ・献立表をしっかりと今日初めて見て、ふだんは子どもが持って帰ってくるだけであったので、食材を考えてもらっているのはすごくありがたいことだなと思っている。

委員

- ・うちの子はそんなに好き嫌いがなくおかわりが今日はできなかったとか、じゃんけん今日は勝ったと、給食に関しては家でそういうふうなことを言っている。

委員

- ・いろいろ配達をする時間も本当にあつて、学校の方ではきちんと届けていただけることが本当にありがたい。検食というので、給食を食べさせてもらって、毎日美味しくいただき、今日も給食を食べられて良かったと思っている。

委員

- ・アレルギーの対応食の所で、資料6の見方があまりよく分かっていないのであるが、表のところの卵、パン、麺、ナンと書いてある。これは例えばパンだったらパンのアレルギーの人が17人いるということか。

委員

- ・人数の意味ということか。

事務局

- ・分かりにくい表になっていて申し訳ありません。
こちらについてはアレルギーの方の数という訳ではなく、アレルギーの方のうち、対応食を希望されている方の数になっている。パンの例えば小学校の17という数字は、小学生のうち、小麦や木の実のアレルギーの子とかが含まれますけれど、その中で、パンを白ご飯にしてくださいという形で対応食

を申し込まれている方の人数になっている。

委員

- ・パンとか麺とかナンではなくて、白ご飯にという人の人数。

事務局

- ・はい。

委員

- ・卵というのは、これは卵を除いてくださいねということ。

事務局

- ・そうです。オムレツと厚焼き卵の2つのみとなっているがこちらに対するものとなる。

委員

- ・例えばパンの方で白ご飯でという人は一応毎日白ご飯が出ているのか。

事務局

- ・そうなる。

委員

- ・それが次のページの令和2年度からの白ご飯の提供というのは、そういうことでパン、麺、とかアレルギーとかのそういう意味での対応で白ご飯を提供していますということか。

事務局

- ・そうです。

委員

- ・例えば白ご飯の回数をもう少し増やしていくというのは、制度上とか予算上とか関係があるかも分からないが、そういうことを考えておられるのかどうか。

事務局

- ・白ご飯でしたらみんなが食べられるという形になるので、そちらの方も検討しているところ。だいたひ白ご飯の回数を増やしたところではあるが、地元のパン屋さんのパンを使っているというところもあり、一定回数をすべてなくすというところまでは、今のところいけていない。

委員

- ・分かりました。逆にベースを白ごはんにしてしまってもよいのかと。いろいろお手間のこととかいろんなこともあると思うが、主食の立ち位置が分からなかったのです。

委員

- ・ いろんなものを食べるという意味もある。
ナンは結構子どもたちは喜んで、麺なども、ラーメンとかにして、喜んで食べたりしている。

委員

- ・ 例えばパンが嫌いやからずっとご飯にしてほしいとか、そういう希望でもよいか。

事務局

- ・ 対応食に関しては、アレルギーのお医者さんの診断書がないと受付ができないということになっている。好き嫌いの的なものではできないという形になっている。

委員

- ・ このパンとか麺とかナンの場合は、対応がこの人は難しいなということに関してということ。

事務局

- ・ そうです。

委員

- ・ 分かりました。

委員長

- ・ 他どうでしょうか。ご意見をいただきありがとうございます。皆様のご協力により議事のすべてを無事終えることができました。これで議長を終えさせていただきます。

(6) 閉会

次回の予定（令和9年2月末頃）

終了