

平成 30 年度 第 3 回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

- 1 日 時 平成 31 年 2 月 6 日(水) 午後 6 時 30 分から午後 7 時 30 分
- 2 場 所 磐田市役所西庁舎 3 階 302・303 会議室
- 3 出席者 委 員：10 名（2 名欠席 2 名遅参）
事務局：10 名
- 4 傍聴者 なし

5 会議概要

<事務局>

本日は、大変お忙しいところをご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

それでは、定刻になりましたので、ただ今から「平成 30 年度第 3 回学校給食運営委員会」を開催いたします。よろしくお願いいたします。

初めに、磐田市立学校給食条例施行規則第 8 条第 2 項におきまして、「運営委員会の会議は、委員の半数以上が出席しなければ、開くことができない」と規定されております。本日は、委員 12 名のうち、現在 8 名の方々にご出席をいただいておりますので、会議は成立していることを報告いたします。

それでは、会長からごあいさつをお願いいたします。

<会 長>

皆さん、こんばんは。今年度、最後の会合となります。みなさんこの場に出席して頂いたことを生かして、いろいろなところで学校給食を発信してもらえたらと思います。最後には皆さんの意見を寄せて頂きたいと思います。よろしくお願いいたします。

<事務局>

ありがとうございました。

条例施行規則第 8 条第 1 項の規定によりまして、会長に議長を務めていただくことになっておりますので、以後の議事の進行をよろしくお願いいたします。

<会 長>

それでは、次第に従いまして議事を進めます。

議案第 5 号 平成 31 年度磐田市学校給食物資納入業者の指定について

<会 長>

次第の 2、議題の（1）、議案第 5 号、「平成 31 年度磐田市学校給食物資納入業者の指定について」事務局の説明を求めます。

<事務局>

それでは、議案第 5 号について説明をさせていただきます。

はじめに、学校給食物資納入業者の指定につきましては、「磐田市学校給食物資購入規則」に則り行っています。

第2条第1項において「学校給食施設において使用する物資を納入しようとする業者は、毎年度、磐田市教育委員会が指定する日までに学校給食物資納入業者指定申請書に必要書類、これは、納税証明書と保健所が行う食品衛生監視票になりますが、これを添えて提出しなければならない。」と規定されており、第2項では「給食物資納入業者の指定は、教育委員会において、適格と判定された業者に学校給食物資納入業者指定書により通知する。」と規定されています。

規則の中で、学校給食物資の納入業者として適格かどうかの判断基準は、第3条で規定しているとおり4点あり、その全てに該当するものとしています。

まず1点目は、市内若しくは近隣市町に営業所又は店舗を有し、給食物資の生産、製造、加工又は販売を行っている者であること。

2点目は、磐田市学校給食条例第2条第2号において「学校給食は磐田市立学校等の園児、児童、生徒、教員その他給食を受ける者に実施される給食をいう。」と規定しており、これに対応可能な販売実績を有している者であること。

3点目は、指定する日時及び場所へ確実に納入し、緊急な需要に即応し得る設備能力を有している者であること。

4点目は、所在する市町の税を完納している者であること。としております。

今回、平成31年度分として、これまで納入実績のあった業者等を中心に、12月3日から1月15日までの期間で募集を行い、その結果、71件の申請がありました。ここで、一点訂正をお願いします。こんにゃく類「株式会社八藤屋食品（やとうやしよくひん）」ですが、先週2月1日（金）にこの会社の代理人弁護士から、平成31年1月31日を以て事業を廃止する旨の通知がなされましたので、削除をお願いします。これにより、申請事業者は70件となります。また、「分類別件数一覧表」につきましても、こんにゃく類を2件から1件に訂正、合計欄も71件から70件に訂正をお願いします。

70件、それぞれの申請者について審査をした結果、いずれの業者も判定基準を満たしており適格と判断されますので、本日、学校給食物資納入業者として指定をさせていただきます。審議をお願いいたします。

なお、平成30年度は当初75件の業者が指定をされており、今回、このうち8件の業者が申請を辞退、八藤屋食品を含む3件が廃業し、新たに6件の業者が申請をしていることから、差し引きで5件の減少となっています。

辞退した8件ですが、高齢により配送が困難、配送手立てが困難で物資納入業務に見合わない、見積合わせに対応出来ないなどが主な理由でした。

今回新たに申請がありましたのは、青果物類の6件で、いずれも地産地消の推進のため、市が働きかけて登録申請となった事業者です。

このうち、「小城寿子（こじょうとしこ）」及び「アグレスノーヴァ」は、第1回の運営委員会で、また、「橙香園（とうこうえん）」及び「林 ちえ子」は第2回の運営委員会の中で、平成30年度追加ということで、詳細を説明させていただいております。

「マルヒ製茶」及び「宮ファーム」につきましても、後程、議案第6号で追加のご審議をいただく事業者です。

「マルヒ製茶」は、磐田茶を使用した抹茶パウダーを加工製造、「宮ファーム」は、新規就農者として野菜や果物の生産を行っており、2者ともに学校給食課が農林水産課

と連携し、給食用として物資の納入を依頼した経緯のもと、今回申請された事業者で、学校給食への納入は初めてですが、学校給食に対応可能な販売実績もあり、搬送を確実に手行手段を有し、市税の完納証明も確認しております。また、生産施設や圃場を農林水産課とともに実地調査し、衛生管理の点でも問題が無いことを確認しております。

説明は以上です。よろしくお願いいたします。

<事務局>

ただ今の説明につきまして、ご質問・ご意見等ありましたらお願いします。

<会 長>

ご質問等も無いようですので、打ち切ります。本件を承認することにご異議ございませんか。

【異議なし】

<会 長>

ご異議もないようですので、議案第5号を承認することに決定いたしました。

議案第6号 平成30年度磐田市学校給食物資納入業者の追加指定について

<会 長>

次に(2)、議案第6号「平成30年度磐田市学校給食物資納入業者の追加指定について」を議題とします。事務局の説明を求めます。

<事務局>

それでは、議案第6号について説明をさせていただきます。

今年度内に納入可能な食材料がある2事業者から追加の指定申請がありましたので、ご審議の上、ご承認をいただきたいものです。

「マルヒ製茶」、「宮ファーム」とともに、先程、31年度の指定申請事業者として説明をさせていただきましたとおりです。

「マルヒ製茶」につきまして、「1月23日静岡新聞」の記事が掲載されました。先月21日から25日の「学校給食週間」の期間中に、市内全児童生徒に給食の中で提供した「お茶 水ようかん」を業者が市と協力して製造する際、抹茶パウダーを提供販売した事業者です。

「宮ファーム」は、学区である磐田北小の3月の献立の中で、生産している多種の野菜を納入し、児童に地元の新鮮な野菜を食してもらう予定でおります。

説明は以上です。よろしくお願いいたします。

<会 長>

ただ今の説明につきまして、ご質問・ご意見がありましたらお願いします。

<会 長>

ご質問等もないようですので、打ち切ります。本件を承認することにご異議ございませんか。

【異議なし】

<会 長>

ご異議もないようですので、議案第6号を承認することに決定いたしました。

報告第4号 平成30年4月から平成31年1月までの栄養摂取状況及び喫食状況について

<会 長>

次に、(3)報告第4号「平成30年4月から平成31年1月までの栄養摂取状況及び喫食状況について」を議題とします。事務局の説明を求めます。

<事務局>

平成30年4月から平成31年1月までの栄養摂取状況及び喫食状況について報告します。幼稚園、小学校、中学校のエネルギー、たんぱく質等11項目の栄養素は、中学校のカルシウムが若干低めですが、概ね基準値に近い値となっています。規定の金額の中で苦慮しながら、食材を代えたり、分量の調整をしながら基準値に近づけるよう献立を作成しているところです。

1月～3月は、一年の中で一番給食の食べも良く、体も大きくなる時期です。インフルエンザや風邪で体調を崩すケースが多いため、風邪予防や身体づくりのための食材を取り入れ、栄養士訪問や昼の放送での食育指導を行っています。引き続き、苦手な食材でも食べることができるよう、献立の工夫、調理の工夫をしていきたいと思えます。

次は1月の献立表と喫食状況について報告します。今回は3センターと単独調理場である富士見小学校、竜洋中学校です。毎年1月は、全国の学校で、全国学校給食週間を設け、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を高め、学校給食の充実と発展のために、行事などを通して、取り組む期間を一週間設けています。この週は地場産物を知り、味わい、そして郷土を再確認し、学校給食に感謝することを目的として給食を提供しています。今年度、磐田市では1月21日(月)から1月25日(金)の1週間を学校給食週間とし、市内の小中学校に周知し、給食主任、給食委員会が中心となり、様々な取り組みをしました。学校給食週間で実施されたものとして、食に関するクイズ、地場産物マップを掲示したり、当日使用した地元野菜を展示したりして特産物の紹介をしました。実際に、給食で使用した磐田市産の食材は、P14 大原センター「えびいも、チンゲンサイ、大根、キャベツ、根深葱、タアサイ」、P15 豊田センター「赤・黄色パプリカ、根深葱、タアサイ、白菜、葉葱、大根、キャベツ、メロン、紅心甘藷、ほうれん草」、P17 豊岡センター「ほうれん草、人参、大根、里芋、パプリカ」、P19 富士見小「タアサイ、キャベツ、根深葱、ケール、チンゲンサイ、大根、ほうれん草」、P21 竜洋中「根深葱、キャベツ、タアサイ、白菜、ケール、チンゲンサイ、大根」などです。

また、ジャンボ給食カルタ(8つ切画用紙)を作り、昼休みに学年ごとに希望者で楽しんだ等、様々な活動や、児童生徒が栄養士や調理員への感謝の言葉を伝えたりしました。

このような、学校行事により、給食従事者は、これからも頑張ろうという気持ちになります。

また、今年度初めての試みとして、給食週間の中で、地元のお茶に親しんでもらおうと「しっぺいお茶水ようかん」を市内小中学校の児童生徒に学校給食で1万7千個提供しました。

このデザートは、市内産のお茶を使用した水ようかんで、磐田市のお茶生産農家「マルヒ製茶」、企業、磐田市が協同で製造したものです。

お茶の鮮やかな緑色と程よい甘さが、子どもにも食べやすい味に仕上がっており、パッケージには、「茶葉を持ったしっぺい」が描かれ、親しみやすくなっています。

お茶生産農家である鈴木さんが一部の学校でお茶について話をしてくれ、子どもたちから「お茶はいくらするの？」など、質問を受けていました。低学年ほど、「苦い～」の感想があり、中学生は「美味しい」などの感想がありました。水ようかんを知らない児童、食べたことがない味、苦い味に慣れていないなど、今回提供したことで、子どもの反応がいろいろ見られました。今年6月のふるさと給食週間でも提供していく予定です。

献立と喫食状況は、幼稚園や学校と給食室との連絡ノートから抜粋した学校からの意見・感想が掲載されています。全体として、寒い冬には体が温まる汁物、ラーメンなどは人気がありました。

主に印象に残る感想を紹介します。

大原センター17日のラーメンは、特に中学ではとても人気があった感想が伺えます。煮卵も新メニューで提供しましたが、中学では好評だったようです。

18日のまめまめみそ豆は、人気もあったのですが、ネーミングが好評だったようで、献立名が出てこない児童生徒もいる中で、印象ある献立名で覚えてもらえることも、大切であるなど感じます。

豊岡センターの15日、鯛のカリカリフライは幼稚園でもカリカリしている食感が好評だったようです。

最後に1点報告があります。

学校給食実施基準の一部改正について報告します。

文科省から学校給食実施基準が一部改正され、平成30年8月1日から新基準が示されました。これは、児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであり、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情に配慮して、弾力的に運用するものであります。

大きな変更点はどの年齢層も、塩分の基準が0.5g下がりました。0.5g下げるとは敏感な子どもの味覚にはすぐに分かる位、味に変化があります。薄味にすることで、残食とも関係するため、献立、調理の工夫などをしていく必要性があります。

子どもの時の味覚は、大人への味覚の基本ともなるため、子どもの時期から薄味にすることで、生活習慣病予防のためにも献立、調理の工夫をしながら、味覚の基本も育てていきたいと考えています。

当市では、平成31年4月から新基準に合わせた対応を実施していく予定です。

以上で、報告を終わります。

<会 長>

ただ今の報告につきまして、ご質問・ご意見等がありましたらお願いします。

<委 員>

さまざまな工夫をして取り組まれていることがよく分かりました。中学生のカルシウム摂取が基準に達するのはなかなか厳しいのかなと思いますが、何か工夫して取り組まれていることがありましたら教えていただきたいです。

<事務局>

限られた給食費の中での提供となりますので、金額の面と、牛乳などを増やすことによって、たんぱく質、脂肪が増えてしまうため、必要摂取量についても考慮しながら調整するよう今後も取り組んでいきたいと思っております。

<委 員>

ありがとうございます。90%達成を目指そうなど何か目標値などはありますか。

<事務局>

できれば、450 という数字には近づけたいと思っています。

<会 長>

ご質問等も終わったようですので、打ち切ります。本件は、了承することにご異議ございませんか。

【異議なし】

<会 長>

ご異議もないようですので、報告第4号を了承することに決定いたしました。

議題の審議につきましては、以上で終了しました。ご協力ありがとうございました。それでは、進行を事務局へお返しします。

<事務局>

ただ今は、2件の議案、1件の報告について、ご協議・ご意見をいただき、ありがとうございました。

それでは次に、【その他】について事務局から説明をさせていただきますので、よろしく願いいたします。

<事務局>

それでは、その他として「学校給食における地産地消の推進」についてご報告させていただきます。

地産地消の取り組みについては、これまでの運営委員会の中でもお伝えしてきたところですが、昨年度から農林水産課と連携しながら、学区内で収穫された新鮮な野菜や果物を直接農家から購入する取り組みを進めてきています。

市の農業経営者育成制度を活用し、研修を通じて栽培技術と経営のノウハウを学んだ若手生産者や、地域農業を担う個人生産者と市の担当者が直接話をして、その時期に収穫できる農産物を学校給食食材として納入してもらっています。現在、9校で11人の生産者に関わっていただいています。

お手元にお配りした「1月23日付静岡新聞」の「磐田の農産物 給食に続々」の記事

をご覧ください。

竜洋西小に白ネギを納入している「林ちえ子」さんと、竜洋中にキャベツを納入している「アグレスノーヴァ 花積義人」さんの学校訪問の様子が紹介されました。

この取り組みは、給食への地産地消の推進、地域農業振興の推進のほかに、生産者に学校へ出向いてもらい、農業の魅力を伝えたり、子どもたちからの質問に答えるといった食育推進にもつながっています。

竜洋西小では、林さんが1年生の教室を訪れ、児童からは「どうして白ネギは白いの？」「緑のネギと白いネギはどちらがおいしいの？」といった質問が多く出ていました。

記事にもありますように、市ではこの取組の対象校を広げるとともに、今後も給食を通じた地産地消と食育の推進を進めていきたいと考えています。

説明は以上です。よろしくお願いいたします。

<事務局>

ただいまの、説明について、ご質問等ございませんか。

【意見なし】

※審査の結果、議案第5号、議案6号、報告第4号は承認された。以上、議事終了。

※議事終了後、今回が今年度最後の委員会となるため、学校給食に関する感想や意見をいただいた。

<教育長あいさつ>

いろいろなご意見ありがとうございます。

子どもたちの様子につきましては、インフルエンザが流行し猛威を振るっています。現在でも学級閉鎖のクラスがあります。早く収まって元気に給食をいっぱい食べてほしいと思います。

給食は地域の皆さんのお力で成り立っていると感じています。白ねぎの生産者の「手をかけて育てたのでおいしく食べてね」という、生産者の今までの努力や思いは、子どもたちに伝わると思っています。子どもたちの味覚は10歳までに育つので、その味覚を育てることが大切であると思います。現在、料理人、かつお節、醤油の生産者が、市内の学校でおにぎりのみそ汁作りの指導をしてくださっています。だしを取ることを、かつお節のおいしさなど、わたしも学んでいます。

みなさん、大変お世話になりました。ありがとうございました。

<事務局>

それでは、以上をもちまして、本日の運営委員会を終了いたします。1年間、誠にありがとうございました。