

令和元年度 第3回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

- 1 日 時 令和2年2月5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 304・305会議室
- 3 出席者 委 員：11名（1名欠席 1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「令和元年度第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10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。午後6時半という忙しい時間帯にお集まりいただきありがとうございます。職場から直接来られた方もあるのではないのでしょうか。巷では、新型コロナウイルスの話題が持ちきりで、例年なら、学校からインフルエンザの話題が上がってくるのですが、あまり聞こえてこないように思います。昨年私もインフルエンザになってしまったので、その経験から、予防が大事だと聞いておりますので、いろいろな対策を講じているところでございます。
そんな中お集まりいただき、短時間ではございますが、令和元年度第3回運営委員会を始めたいと思います。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 令和2年度磐田市立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、「令和2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。

資料は、2ページから8ページとなります。

はじめに、資料の7ページをご覧ください。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、令和2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、資料の3ページから5ページまでの計69件の申請がありました。

69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。

現在、73件の業者が指定をされておりますが、令和2年度は、このうち5件の業者が申請を辞退、2件が廃業し、新たに3件の業者が申請をしていることから、今年度と比較すると差し引きで4件の減少となっております。

なお、辞退した5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、食品衛生監視票の提出が間に合わ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、3ページ、青果物類の30番から32番で、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、30番の「ひだまりマルシェ」につきましては、後程、議案第6号で追加のご審議をいただく事業者です。

「池田農園」及び「江塚農園」は、各種の野菜生産を行っており、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、搬送を確実に行う手段を有し、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。

<会 長>

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 令和元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「令和元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。

資料は、10ページをご覧ください。

今年度内に納入可能な食材料がある1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。

「ひだまりマルシェ」につきましては、学区である磐田中部小の3月の献立の中で、生産加工している切り干し大根などを納入し、児童に地元の野菜を食してもらう予定であります。

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31年4月から令和2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31年4月から令和2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>

令和元年度4月から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。P11からをご覧ください。P12をご覧ください。この表は令和元年度4月～1月までの栄養摂取状況、幼小中学校の各栄養素の平均とその基準値を示した表です。幼稚園、小学校、中学校のエネルギー、たんぱく質等12項目の栄養素は、中学校のカルシウムが若干低めであること、中学校の塩分が多少多いですが、概ね基準値に近い値となっています

カルシウムについては規定の金額と他の栄養素を考慮しながら基準値に近づけることができるよう引き続き献立を作成していくようにしたいと思います。塩分については残菜も考慮しながら基準値に近づけるよう献立作成を工夫していきたいと思えます。

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に、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東部小学校、竜洋中学校を掲載しました。P13～22が献立表で、P23～27が1月8日～15日までの1週間の喫食状況となります。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20日(月)から1月24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、学校給食の歴史に触れたり、食に関するクイズや紙芝居を作成してクラスで実施したり、完食ビンゴを全校児童に配布し、完食を呼びかけました。また、ジャンボ給食カルタ(8つ切り画用紙)を作成し、昼休みに学年ごとに楽しんだり、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、「えびいも、チンゲンサイ、大根、キャベツ、根深葱、タアサイ、紅心大根、パプリカ、ケール」などです。

一番実施した事例は、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たことです。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。

P23からの献立と喫食状況は、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。

特に印象に残るものは、P23 大原センター14日のコンコンスナックはポテトチップ

ス感覚で食感を楽しめたようでした。よく噛まないといけない献立である切干大根の煮物などとお菓子感覚の献立では同じ噛み応えがあるものでも好き嫌いが分かれる印象です。

市内全体的に紅白なますは家庭で食べていないためなのか、残菜が多かったです。P24 8日豊田センター受配校のあるクラスでは、なますを食べた生徒は4～5人しかいなかったようです。委員の方の中で田作り、なます、きんとん、黒豆など今年度お正月料理を食べた人はいますか。

磐田市第3次食育推進計画では、行事食など食文化に関心をもち普及と継承を推進していく項目があります。

H28に市で実施したアンケートで日本の行事食を食べる回数が年間小中学生で7～8回という結果が出ています。お雑煮、年越しそば、おせち、柏餅、節分豆の順に食べる習慣があるとのことでした。

また、食文化としてP26 東部小の9日七草団子汁は給食をきっかけに七草の話題になり日本の食文化に触れられたようです。

P25 豊岡センターの14日は月1回の委託米飯の日です。そのため、通常、家庭で持参する米飯の量が少ないのか基本量を提供すると多いようです。豊岡の幼稚園も市内統一した通常の米飯は基本量を提供していますが、残菜が多い状況です。必要な栄養をとる大切な時期でもあるため、今後の検討課題です。

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>

ラーメンスープの残菜がゼロのようですが、スープはすべて飲んでいるのですか？

ラーメンは、大人気メニューであることは分かるのですが、塩分の摂りすぎということもあって、ラーメンのスープは、飲まずに残しましょうというのが常識かなと思っていて、残さず食べようという取り組みの中で、スープまで飲むという習慣がついてしまうのはどうかなと思いました。

<事務局>

汁物ですと、塩分を控えるために、具たくさんにするなどの工夫はあると思いますが、学校では、基準値を超えないように、残菜が出ないように、ラーメンスープの塩分も考えた上での塩分量で提供しています。

<委 員>

ラーメンのスープと言っても、どんぶりに入っているのではなく、お椀に入っていて具がたくさんで、スープが少ないです。子どもの意識の中では、つけ麺という感覚で、具たくさん汁を飲んでいるという感じかなと自分では思っています。

<委 員>

ありがとうございます。

<教育長>

経験から言いますと、給食でラーメンを食べるときは、麺をまず半分に分け、半分ず

つお椀に入れて食べます。その位汁は少ないです。学校からの感想で気になったのが、「スープがなかったようで、麺だけ残った生徒がいました」というもので、スープなしで麺だけ食べたようなので、ほかにもそんな意見がないかまた調査をお願いします。

<会 長>

ほかにご意見もないようですので、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。

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

<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。

※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>

3回の運営委員会のご参加ありがとうございます。加えて物資委員会への参加もありがとうございました。あのような仕組みで給食運営されていることを、ご理解いただけたのではないかと思います。前回の運営委員会で、向笠小学校の全校児童と一緒に給食を食べたことは、子どもたちが給食を食べている様子を見ることが出来て、大変嬉しかったと思っています。

学校給食課では、地域の皆様と協力して、地産地消に力を入れています。給食に金属片が入っていたというニュースなどもあります。給食センターでは、機器整備と共に安全安心な給食提供に努めたいと思っております。よく頑張ってくださいと思っています。必ずお話することですが、磐田市の給食は汁のだしをきちんと取っています。かつお節と煮干し、干しいたけ、すべてそこからだしを取って汁物を作っています。アレルギー対応についても、大変な内容がございますが、今出来る範囲の内容については進めてこられたと思っております。安全な給食、美味しい給食をしっかりと提供できるように努力していきたいと思っております。大変貴重な意見を皆様からいただきまして来年度に向けて十分検討していきたいと思っております。

子どもたちを取り巻く環境についてはスマホの話やスナック菓子等いろいろありますが、給食を食べに学校へ来る子も数多く見た経験があります。そんな状況を受け入れながら、各ご家庭にも食の大切さを一緒に考えましょうと常に呼び掛けていきたいと思っておりますので、ご支援いただけるとありがたいと思っております。3回の運営委員会、物資委員会お世話になりました。ありがとうございました。今後もよろしく願いいたします。

<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。お帰りの際は、交通事故等、くれぐれもお気をつけてお帰りくださいますようお願いいたします。

1年間、ご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。