

平成23年度 第1回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

日 時 平成23年8月24日(水) 午後7時00分から午後8時30分

場 所 磐田市役所西庁舎 3階302・303会議室

出席者 委 員：14名
事務局：13名
教育長、教育委員会事務局長、教育総務課長、学校給食管理室長
学校給食センター4名 学校給食管理室管理係5名

傍聴者 なし

1. 委嘱状及び辞令書交付

今回、選出されたすべての委員に教育委員会より交付
任期は平成25年5月31日までの2年間

2. 教育長あいさつ

こんばんは まだまだ暑い日が続いています。本日は、お忙しい中、また、夜分にも関わらず、ご出席をいただき本当にありがとうございます。日頃から、学校教育活動及び学校給食についてご理解とご協力をいただきまして誠にありがとうございます。また、ただいまは新しく委員になられた15人の皆様に委嘱状及び辞令書を交付させていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

この学校給食運営委員会は、年に3回ありますが、今年度は2回を諸般の事情により夜の会合とさせていただきたいと存じますので、ご理解をお願いしたいと思います。

昨年度は、9月から豊田学校給食センター調理洗浄部門が民間委託となりました。あと少して1年になるところです。また、大原学校給食センターは、後ほど報告があると思いますが、この9月から民間委託は、2期目に入ります。そして、来年度は、豊岡学校給食センターが同様に9月から民間委託となっていく予定であります。

ご存知のように学校給食は費用としての保護者の皆さんの負担は、食材料にかかるのみであります。こうした中で食材料をなるべく地産地消の考えで、購入しているのが現状です。現在の学校給食で力を入れているところは、もちろん食材の安全性であります。地元の食材、県内産といった順で購入するとともに、学校給食会が推奨する安全な食材を使用しています。また、お米は、県内産を使用しています。

現在、報道で伝えられています牛肉に関してですが、磐田市の学校給食において、どのようになっているかについては、事務局から説明いたします。放射能のセシウムが規定以上入っている稲わらを食べた牛の牛肉は、市内の学校給食に入ってきていないことを確認しています。のちほどまた、説明させていただきます。

また、今後の課題となっていることは、給食を自校方式で行なっている単独校が15校ありますが、施設が老朽化していることでもあります。今後は、このことを踏まえて、将来的なことも考えていかなければならない状況でございます。これからの説明や報告の他にも委員の皆様から、ご質問やご意見があると存じます。どうぞ忌憚のないご発言をお願いいたします。以上であいさつとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

3. 運営委員会会長選任

互選により、会長として鈴木喜文委員、副会長として鈴木啓之委員を選出しました。

4．会長あいさつ

皆さんの自己紹介のあいさつを聞きましたところ、PTA代表の皆様も、この場に集って、言われてすぐの方でもそれぞれの思いのあいさつをされておりましたので、ぜひ、これから議題に入りまして質疑になりましたら、どしどし意見、質問等をしていただきたいと思いますし、なければ、私の方からどんどん指名させていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

5．事務局から学校給食の概要説明（室長）

学校給食は、明治22年に山形県で始まったとされていますが、その時代、時代で役割が大きく違っていました。明治の頃は貧困児童の救済の意味合いが大きかったとのこと。その後、昭和21年に国の通達で教育の一環として位置付けられ、昭和29年には「学校給食法」が施行され、昭和33年には学習指導要綱に「学校行事等」として位置付けられています。

その頃は、児童・生徒の栄養の確保が主眼になっていたと思われませんが、現在においては、心身の健全な発達のため栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導ツールとして活用することや、食習慣と食に関する実践力の醸成や地場産品を使うことにより地域の文化や伝統に対する理解や関心を深めることなども求められています。

これらの考え方は、学校給食法をはじめとする各法律に位置付けられており、この考え方に則って磐田市においても給食事業を展開しております。

まず、磐田市の学校給食の実態ですが、学校給食センター方式と単独調理場方式が混在しています。旧磐田市の幼稚園・小学校と旧竜洋町の幼・小・中学校は単独調理場いわゆる給食室を持ち、旧磐田市の中学校と旧福田、豊田、豊岡の幼・小・中学校はセンターから提供しています。学校及び幼稚園数と対象人員は、合計で56施設、17,198人となっています。次の調理施設の概要は、3つのセンターの内容です。特に大原学校給食センターは、平成20年に開設した磐田市最大のセンターで、最新の設備を持ち、最大5,000食の能力と、アレルギー対応食の専用施設を持つ施設です。

委託の状況ですが、市では学校給食の調理・洗浄と配送業務について民間委託をしており、3センターと1校について委託をしております。なお、現在、直営となっている豊岡学校給食センターの調理・洗浄業務につきましても24年度に民間委託化を考えております。

学校給食費と年間実施回数ですが、子どもの成長に合わせて提供する内容が変わってまいりますので給食費・回数ともに違いがあります。また、学校給食法により、給食に係る施設費や人件費などは市が負担することとなり、それ以外の食材等の経費は保護者が負担することとなっています。

給食費の月額は、小学校では豊岡の3,420円から磐田と竜洋の4,360円、中学校では豊岡の4,260円から竜洋の5,110円とまちまちですが、これは主食のうち米飯の実施形態が異なることによるものです。大原と豊田の給食センターは、炊飯施設があるため自前で調理するセンター炊飯、磐田と竜洋地区の単独調理場は、炊飯施設がないため外部委託する委託炊飯、豊岡給食センターは原則として各家庭から米飯のみを持参する米飯持参とそれぞれ異なっているためです。

給食関係職員数ですが、栄養職員は大原給食センターのアレルギー食対応職員1名を除いて静岡県関係職員で、残りは市の正規職員・嘱託職員・臨時職員となっております。給食管理室職員も含めると99人の体制となっております。

最後に地産地消の取組みですが、市では食育の一環として地場産品を積極的に活用すること及び安全・安心で生産者の顔の見える食材の活用などのため、学校給食における地産地消を進めております。特徴的な取組みとしては、平成21年度からJAの協力を得て、市内生産者に学校給食用の農産物を栽培していただき、給食用食材として活用しています。この取組みは県下でも先進的な事例として評価されています。21年度から23年度にかけて各5校ずつ始めており、今年度、単独校15校すべてで実施することになります。

なお、福島原発事故に伴う放射能汚染に関してですが、給食食材料といっても一般に流通され

ている食材やその加工品であり、市場に出回っているものと変わりありません。市場に流通しているものは安全であるという観点で使用しています。したがって、特定の地域のものを排除するなどの取扱いはしておりません。また、先ほど申し上げた地産地消の考え方から、市内・近隣自治体・県内・県外の順で優先的に調達しております。

最近、福島県や宮城県産などの牛肉について給食での使用が問題となっておりますが、1学期に使用された牛肉の個体識別番号を全て調査しましたところ、汚染された牛肉の使用は確認できませんでした。なお、この汚染のなかった情報については、8月11日に各学校・給食センターに文書にて連絡いたしました。

牛肉使用の実態としては、もともと給食での牛肉の使用量は少ないのですが、各学校・センターによって使用回数が違ってきます。東部小が4回で、その他は、1～3回です。なお、田原小・豊岡給食センターでは使用しませんでした。メニューとしてはシチュー・ビビンバ・チンジャオロースなどでいずれも他の食材と混合で使っており、1回当たりの使用量は中学生で26～39g、小学生で5～30g、幼稚園児で5～24gとなっております。検査の方法は、農林水産省などから発表された情報と独立法人家畜改良センターがWEB上で提供している検索システムにより確認しています。

放射能をはじめ、食品に関する状況が日々変化する中で対応に苦慮することもあります。今後も、安全な食材の確保に努めてまいります。

以上です。

質疑応答等

< 委員 >

今の説明でよくわかりました。

< 委員 >

学校給食費について、どうしてかなというところがありましたが、詳しく説明してくれたのでよくわかりました。

6. 議題

(1) 報告第1号

平成22年度学校給食費決算及び平成23年度学校給食費予算について

(事務局説明)

平成22年度学校給食費決算について説明いたします。

歳入ですが、これは保護者からの学校給食費保護者負担金で、いわゆる学校給食費です。各センターと単独調理場に分けて記載してあります。

歳入の調定額というのは、保護者から徴収する学校給食費として決定した金額で、延べ食数3,003,903食分790,415,607円、実際に収入された収入済額が789,314,065円ですので、未納額は1,101,542円となります。未納となった率は0.139%となっております。過年度分の未納額が、2,162,161円ありますので、合計しますと3,263,703円が給食費の未納となっております。ちなみに昨年に比べ、739,854円減少しています。

次に歳出ですが、これは給食材料費でございます。歳出合計の支出済額です790,452,072円を支出いたしました。

平成23年度学校給食費予算ですが、対象人数を18,206人、延べ食数を3,167,137食と見込んで、歳入、歳出ともに予算額823,316,000円を計上いたしました。

なお、学校給食費は歳入、歳出とも市の一般会計を通して行っております。

以上です。

質疑応答

< 委員 >

予算に関して、平成23年度と平成22年度に給食センターで人数が増えたり、減ったりしていますが、説明をお願いします。

< 事務局 >

対象人数に関しましては、食べる人数の見込みを想定しております。それに単価をかけて算出しております。若干、多いだろうと思いますが、決算のときには、例えば、学校行事、修学旅行があったりとか、給食数は実際には減ってまいりますので、予算を立てる段階におきましては、満額で計算しておりますのでこのような状況になっています。

< 委員 >

給食費は、月額いくら一食いくらという額が出て、実際にはいろいろな事情の中で未納が生じています。例えば、磐田市全体で22年度ですと100万円ほどが未納となっています。本来なら100万円食材料にかけたいが実際に95万円しか入っていないので95万円で給食を作ることになるのか、実際には、どういう形で作っているのでしょうか？

< 事務局 >

歳入、歳出として、入ったものに対してそのまま出て行くという流れになっておりますので、別々に予算を持っておりまして、例えば未納が100万円あるが、100万円分減った分で食材料を用意して使うということではなく、未納者分も含めて皆様方が献立に支障のないように、調理できるように食材料が購入できるように、すべての予算を確保しています。例えば、未納になった場合につきましては、未納を翌年に繰り越しまして、またそこにお金が入ってきます。それぞれ予算は、入ってくるものと出て行くものが別々に管理されていますので、入らなかった方々のものにつきましては、確保されていないということではなく、安心して召しあがっていただくよう予算を確保しています。

学校も徴収努力をしていただいております。入ったものについては、すべて一般会計に入っています。食材につきましては、予算どおりに遣っていただくことになっています。足りない分については、一般財源として確保しております。

< 事務局 >

すべて平等に市の方で買ってしまいます。あとからお金をいただくので、未納があっても各学校等で徴収して、立替払いを全部しています。

< 事務局 >

100万円は、100万円の物を買って、あとから支払いの方は融通しておいて、お金をちゃんと入れておくということですね。

< 委員 >

熱海市が集まらない分があるので、その分給食をやめたらということが新聞に出ていたので、磐田市ではどういう形でしているのかと思ひまして。

< 会長 >

今年度の8億円は初めから磐田市で用意をしています。一年間の給食は、賄ってしまう。途中で未納者が多すぎて「先生、きょうはおかづがないんですけど、未納者が多すぎてこうなりました。」ということではありません。ということですね。

<事務局>

はい、そうです。

報告第1号は了承されました。

(2) 報告第2号

平成23年度学校給食摂取基準、栄養摂取状況及び献立年間計画について

(事務局説明)

学校給食の栄養内容について

文部科学省の学校給食法第4条に定められています。学校給食実施基準は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を基本としております。21年度に学校給食法が改正され、生活習慣病予防の観点からも配慮し、基準値も多少、変更されました。主に変わった点は、栄養素のたんぱく質とビタミンAの摂取量が減ったことです。たんぱく質は小学校が24gが20g、中学校は32gが28gとなり、範囲(小学生13~28g、中学生19~35g)が示されるようになりました。また、ビタミンAについても範囲が示されるようになりました。学校給食は、この基準値を基に献立作成を行っています。

磐田市の学校給食の栄養摂取状況(4月~6月)についてですが、4月~6月の3ヶ月間の平均とその充足率は、概ね100%を満たしていますが、一部、食物繊維の不足があります。食物繊維は、野菜・海藻・豆類・果物などに多く含まれますが、これらの食品は子供達が苦手とする食品でもあります。ビタミン類の摂取が全体的に多いわけですが、ビタミンAについてはカロチンの摂取過剰は健康上の問題はありませんが、献立作成上好ましくないことから摂取の範囲を設けたところです。また、ビタミンB1, B2, Cは水溶性ビタミンであるため、多くとっても排泄されてしまい、食品でとる分には、多くなっても心配ないと言われていました。

栄養価の数字や、必要とする食品構成を満たし、数字をあわせるという献立作成上の作業はできますが、実際子どもたちの口に入る、喫食できることを想定した中での献立を考え作成しています。頻度や量的にみても、ただ不足するものを多く入れれば良いというわけにはいかないところで献立に組み入れるのがなかなかむずかしいところがあります。

また、幼稚園では、家庭から幼稚園という集団生活に慣れ、給食にも慣れ自分で食べることに少し時間がかかりますし、小学生は給食の量が少し増えて、調整が必要になります。概ね、ひと月くらいを環境の変化に順応するための期間とみていまして、その位時間をかければ、安定し指示通りの量に落ち着いていきます。今年のように6月から暑い日が続きますと、食が落ち残菜も増えたりしますが、その日の気温や湿度等を考慮して、多少味を調節したりしています。例年2学期に入ると少しずつ気候も良くなり、給食の食べがよくなっていきますので、苦手な食品についても献立に取り入れて、少しずつ量を増やしていきたいと思えます。また、給食時間の栄養士訪問やお昼の放送を通じて、すききらいなく食べることの大切さなどを子ども達に引き続き指導していきたいと思えます。

平成23年度磐田市学校給食献立年間計画についてですが、学校給食の献立は栄養教諭、学校栄養職員が作成しています。月ごとの献立作成の目標に基づいて、旬の食材や地場産物、また、行事食を取り入れて献立を作成しています。献立については、特別なものではなく、そのまま家庭で使えるように、また、食の指導にそのまま活用できるように心がけています。今年度は、郷土料理、日本の味めぐりと称し、月一回、一料理を献立に盛り込み、旬の味、地場産物、行事食、郷土料理と食文化を知る献立を取り入れています。

6月の食育月間には、静岡県の事業である「ふるさと給食週間」を各学校で、さまざまな取り組みを行いました。今年度は6月20日から24日に実施し、県内産物を積極的に献立に取り入れました。平成22年度では、県内産の食材数ベースが34%でしたが、平成23年度は、40.5%で6.5ポイント伸びています。また、1月の全国学校給食週間にも磐田市の特産物を積極的に盛り込む予定です。

7月給食予定献立表についてですが、献立は、単独調理場（自校方式）の15校については、1つの基本献立を作成し、それぞれの学校の主食にあわせて、献立の組み替えをしています、月間にしますと同じ献立が登場することになります。大原、豊田、豊岡地区の3センターはそれぞれセンターごとで作成しています。資料には、今回は中部小学校と豊田学校給食センターの7月の予定献立表を掲載しました。

平成23年度の学校給食献立年間計画の7月では、献立作成目標を「夏ばてを予防しよう」とし、7月の欄に示される旬の食材や地場産物、行事食では七夕、郷土料理では今月は沖縄料理を紹介するなど、すべて、7月の献立に盛り込んでいます。また、食育だより「GOGOミニやご」では夏の食事について職員向けと小学生、中学生用に作成し、食育をすすめています。このようにすべて、年間計画表に則り、進めています。

「磐田の新鮮素材」の下敷きについては、学校栄養職員が情報提供して、学校教育課、学校給食管理室、学校栄養職員、農林水産課といっしょになって作りしました。ポスターも作りまして、どの学校にも幼稚園、給食室に必ず貼られています。栄養指導の時に今後活用したいと思います。

磐田市食育推進計画を平成19年度に作成し、今、見直しをしていこうというところで、学童期の思春期の中で、小中学校のライフステージのところ、今、どのような進捗状況なのか、昨年度、学校へアンケートをとったところです。学校栄養職員がまとめて、学校教育課と農林水産課と一緒に地産地消を含めてのアンケート結果をまとめて、栄養教諭が中心となってやったもので、平成22年度分として、下敷きを作りしましたので、今後、この会で説明していきたいと思っています。栄養士が、足跡を残したいため、今後に波及したいと思い進めているところです。

質疑応答

<委員>

栄養摂取状況というところで、残菜率が何%と数字が書いてありますが、作っているよりも口の中に入らなければ話にならないので、残飯の話がでましたが給食センターは残飯がどうなっているのか、このメインはこんなに残飯が多いからどうなっているのかフィードバックするような仕組みになっているのですか？

<事務局>

豊田学校給食センターでは、毎日、学校別、料理別に残食調査票がありまして、学校ごとに何キロとか、0の場合もありますが、すべてデータを取っています。これをもとに、料理だけでなく、暑さとかを考慮して調理しています。欠席状況がセンターの場合わからないことや嘔吐の記録があったりして体調が悪くて残す場合もあり、一概には言えませんが、残食は毎日気にしていますし、苦手とする食材の傾向がある程度予測がついているので、どんな食べ具合だったか、量を加減してフィードバックに心がけています。

<委員>

なかなか鉄分の不足については、栄養士の話にもありますが、子どもの苦手とする食品、食物繊維とか豆類があります。昔でしたら私たちは、よく大豆の煮豆などは食べていたんですが、家庭で食べ慣れていなくて食べられないということも言われていますが、栄養士が手を変え、品を変え工夫してやっていることを聞いてありがたいなと思っています。

食育を推進する立場で言いますと、磐田市さんが食育推進計画を見直していることを聞いてありがたいと思っています。

<委員>

献立を見させていただいて、いろいろなところで結構細かい気配りがあり、地場産品のところも油菜心なども取り入れて工夫しているなと思いました。若いお母さんたちにもわかりやすくよいと思います。子どもたちだけでなく、親にもお便りだけでなく知らせてあげたいなと思いま

した。

<委員>

ついこの頃、小学生に給食はおいしいかと聞いたところ、しらすご飯やシラスを入れたメニューがあり、非常に人気がありおいしいと言っていました。子どもは、給食への不満はないようです。数少ない子どもに聞いたので全てではないと思います。もう一つは驚沢だなぁとちょっと思いましたが、脱脂粉乳とかコップの時の私ですが、メロンや時期のフルーツとかが献立にいろいろ入っているので安心しました。これからもそういうものを取り入れてもらいたいと希望があるのでよろしくをお願いします。

<委員>

うちの子は、給食で鰯が苦手で「今日、鰯でる？」と聞きます。実際、先生に聞くと食べているので、先入意識で献立に鰯とでると恐怖を感じているようです。実際に食べれているので、うまく親から説明していきたいと思います。

小さい頃に土曜日に肝油を毎週もらっていたんですが、何の栄養素でどういう意味でもらっていたのですか？

<事務局>

肝油の栄養素は、ビタミンAです。栄養が取れない時代から、飽食を過ぎてしまって選択しなくてはいけない時代になり、過剰に取すぎではいけないわけで、食品で十分補えていることから必要性はないということです。

<委員>

給食の時にチャイムが鳴らないので、給食の時間が短くなっているのではないですか？配膳の前の時間が延びて配膳時間を短縮して食べる時間を短縮したりする。食べるのが早い子と遅い子います。センターの場合、何時に配送の車が取りにくるので、この時間に食べきっていないといけな。食器もすべて片付けなくてはいけないということで、遅い子は給食の残りをコップの中に詰められる場合があると聞いています。その子がいやで給食嫌いになってしまう子も中にはいるので、給食の時間を楽しい時間にするように学校側も努力してほしいと思うし、センターの方でもコップに残飯を入れられているので、食べる子の気持ちもセンターで考えてもらいたいなあとと思います。うちの学校は、センターに近いので食器一つくらいなら、あとで持っていてもいいのかなと思います。そういうことをやっているのを聞いたので、それじゃあ、食べる気がしないよとか、せかせかされると嫌いな物とにらめっこしながら、という子もいるのでかわいそうだと思います。給食の時間が苦痛になっている子が何人かいると聞いていますので、学校側とセンターとで考えてほしいなあとと思います。

<事務局>

学校の先生の判断によって指導があるのかと思いますが、私どもが強要しているわけではありません。給食に使用した食器につきましては、一括して集めて洗浄、消毒すべて毎日することになっていますので、一つだけというのは正直申し上げましてむずかしいかと思っています。給食数が多いことから、時間で終わらせるためにどうしても回収の時間が決まってきます。配送のルートもみながらやっていますが、現状としては、そこまではむずかしいかと思っていますので、その点はご理解をお願いしたいと思います。

<委員>

毎日、見慣れている献立表で、夕飯とかぶらないよう見っていますが、学校給食の方がメニューがすごい豊富で気を付けてくださっているのが、今、話を聞いていろいろなことを考えてくださ

っているかよくわかりました。特に、兄は魚が嫌いなので給食で魚を出してください。

< 委員 >

献立年間計画をずっとみていて、地場産品が私の口にはいったことのない、知らない食材を子どもが給食で食べていることはとてもありがたいです。テレビで持病を持った子が、地場産の物や旬の物を毎日食べ、克服したと聞きました。家でもできるだけ出すようしていますが、給食の方が季節の物がたくさん出てありがたいと思います。うちの子は、行事食が好きで、七夕でコロッケが星型だったり、菱形のゼリーが出たりして、親も給食で行事を感じられてよかったと思っています。

< 委員 >

夕食の時、子どもに「給食はどう？」と聞いたところ一番最初に言ったのは、「野菜の切り方が大きいのがある。」と言いました。妻が幼稚園の時間給で勤めていますが、幼稚園の園児に与えるには、先生なので「食べなさいよ」言いますが、みるとかなり大きくて、子どもに食べさせるのは苦しそうだと思うということを聞いて、切り方とかは、年齢によって違いをつけるようなことをしているのかどうか教えてください。

< 事務局 >

豊田学校給食センターですが、幼、小中学校同じ一つの釜で作りますので、包丁で切る作業は時間的に無理なので、スライサーで切ります。切り方とか味付けとか、味覚を育てるのが、一番重要な時期は幼稚園時代と認識しています。大きく切ってしまうと一人分が少ないと一人一個いれないときがあるので、おでんだったら、中学生の場合、大きく切った方が市販のおでんのイメージになるのかと思いますが、大きく切ると幼稚園の子に一人一ついれないようになってしまうので、小さく切っています。自分たちが、試食をしたり、出来上がりをみて、切り方を意識しています。また、次回に反省を生かしています。大きさについては、幼稚園の先生に意見を伺いながら、一人一つが必ずいくような大きさに切るよう心がけています。

報告第2号は了承されました。

以上、議事終了