

平成25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25年7月10日(水) 午後7時00分から午後9時00分

場 所 磐田市役所西庁舎 3階303会議室

出席者 委 員：12名(別紙のとおり)
事務局：12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3名、学校栄養職員2名、学校給食管理室管理係3名

傍聴者 なし

1. 委嘱状及び辞令書交付

今回、選出された新規の委員
任期は平成27年5月31日までの2年間

(事務局の自己紹介)

2. 教育長あいさつ

こんばんは。本日は、お忙しい中、また、夜分にも関わらず、ご出席をいただきありがとうございます。日頃から、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、ただいま委員となられました12名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。よろしく願い申し上げます。猛暑が続いておりまして、給食を作る職員は、頭から目だけ出しているくらいに白衣等しっかり着て作業をしています。これから一週間位が一番厳しいと思います。それでも子どもたちが「おいしい。」と言ってくれるのは、暑い中で仕事をしている職員の励みになっていると思っています。あと数日が、一年で一番大変な時だと思っています。

25年9月からの磐田市立豊田学校給食センターの調理・洗浄業務委託業者選定を行い、株式会社東洋食品に決まりました。継続ということになり、委託期間は2年間となっております。いつも申し上げておりますが、民間委託となっても県費学校栄養職員は、給食センターに配置されています。県費学校栄養職員は給食の献立を作成するとともになるべく地産地消の考えで食材を購入してまいります。

さて、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ございます。そして、栄養価が高くバランスのよい給食を目指しています。食材については市内産そして県内産といった順で購入しています。静岡県の学校給食会が提供する安全な食材を使用していることもお伝えします。また、お米については県内産を以前から使用しています。

なお、放射性物質の検査も昨年度5月から実施し、現在も続けています。委託業者に当日の食材を回収、検査してもらい、給食の前には結果がわかるという対応をしていますので、基準値を超えた場合は、ストップもできます。

今後の課題となっていることは、給食を自校方式で行っている単独校が15校ありますが、施設が老朽化していることであります。今年度から、将来的なことも考えはじめた状況でございます。この他にも委員の皆様から、ご質問やご意見等があると存じます。どうぞご忌憚のない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、副会長として山内信之委員を選出しました。

4. 会長あいさつ

それでは、改めましてこんばんは。実は、この学校給食運営委員会は、学校給食センター運営委員会の時代も含めまして、一市三町一村から合併して8年間、議会からは2名の委員が出席しておりました。そのうちの一名が会長の職に就くことでやってまいりましたが、8年間のうち、私は、一期目の後半2年と2期目の後半2年をこの学校給食運営委員会の委員となりました。昨年度までの2年間、この運営委員会の会長をやっておりましたので今年度は、この役に就くことは絶対に無いと思っていましたが、本年度もやることになりました。議員生活の半分以上、この運営委員会をやることになりました。なお、これまでの2年間、会長を務める間、私は毎回の会合で、出席していただいている委員のみならずには必ず一回は発言していただくということにしておりました。従いまして、急に振りますと、迷惑になりますので、学校給食の概要については、幼稚園、小学校、中学校を代表していただいている先生方、学校給食費については、PTAを代表していただいている皆様方、栄養摂取等については、栄養士、学校医、薬剤師、西部健康福祉センターの課長さんに指名をさせていただきたいと思います。それ以外にも、どしどし手を挙げていただけて結構ですので、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

磐田市の学校給食の概要について説明いたします。その前に学校給食の歴史について簡単にご紹介させていただきます。

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。130年近い歴史があると思います。その時代、その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、福祉的な意味合いが非常に強かったとのこと。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」という法律が施行されております。昭和33年には学習指導要綱に「学校行事等」として正式に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に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、いわゆる食育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を深めるといった多岐にわたったことが求められています。

これらの考え方は、先ほど申し上げた学校給食法をはじめとする各種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。旧磐田市の幼小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。合計で56施設、17,955人の対象者数となっています。なお、この数字は5月1日現在のものです。

次の「3. 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給食センターで、最新の設備を持ち、最大5,000食の能力と、アレルギー対応のための専用施設を持つ施設です。

「４．委託の状況」ですが、磐田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います。３センターと１校について委託をしております。豊田学校給食センターの委託業者の再選定につきましては、先ほど教育長からお話ししたとおりです。

学校給食費と年間実施回数の表です。区分が細かくてわかりにくいかと思いますが、子どもの成長に合わせて提供する内容が変わりますので給食費・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、学校給食費は保護者が負担すると決められています。表の数字は保護者が負担する額です。

給食費の月額、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によってそれぞれ単価が違っているということです。給食回数につきましては、小中学校は１８０日で統一しております。幼稚園につきましては、給食の開始時期や１週間当たりの提供数により回数が違っております。

給食関係職員数です。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、残りはすべて市の正規職員・嘱託職員・臨時職員となっております。

次に地産地消の取り組みですが、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・安心で生産者の顔が見える食材の活用などを進めておりまして、学校給食における地産地消を進めております。特徴的な取り組みとしては、平成２１年度からＪＡ農協の協力を得て、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。平成２１年度から平成２３年度にかけて各５校ずつ対応して、現在では単独調理場１５校すべてで提供しています。また、市内産野菜の使用割合は、重要品目ですが平成２４年度末で１６．５％となっています。この事業の開始前の平成２０年度と比較しますと、約１１％利用が伸びています。先ほど教育長からお米の話がありましたが、すべて磐田産を使用しています。

今後の課題としては、農家からの給食施設への搬入ルートの方策が難しいことや、提供数の多い給食センターは、なかなか量の確保が難しい部分がございますが、なるべく市内、県西部、県内産という順番でなるべく産地が近いところから調達するというかたちで考えています。

最後に安全安心な学校給食の取り組みと今後の給食提供についてです。市では、安全で子どもたちが安心して食べられる給食の提供のため、各種の取り組みをしております。給食に使用する食材については、物資委員会を開催し、最適な食材の確保や献立の統一を図っております。また、昨年度から給食用の食材の放射性物質検査を実施しております。野菜・きのこについて、各施設月１回、調理前の食材を取り分けておき、市内専門業者に委託して給食提供前に検査をして、その結果を教育委員会にもらっています。もちろん、学校にも報告をしていますし、ホームページでも掲載しております。昨年度は、延べ１７１日間、１５４７品目の検査を実施しましたが、放射性物質が検出されたことはありませんでした。この検査につきましては、今年度も同じように実施いたしております。

食物アレルギーに関しましての対応ですが、専用施設を持っております大原学校給食センターはすでに実施しておりますが、それに加え昨年９月から一部の学校について、汁物における鶏卵の除去を開始しました。

最後ですが、現在の給食の提供の違いなどの課題を解決するため、センターから給食を提供している受配校の再編や施設の更新、さらに今後の学校給食を計画的に行っていく指針となるよう学校給食基本構想を今年度策定することとしております。なお、この事業を

進めていく中で、本委員会の保護者の代表のみなさまにも少しお話しを伺うことを考えております。今後、詳細が決まりましたら改めてご連絡をさせていただきますので、その際にはご協力をお願いします。

以上です。

質疑応答等

<委員>

年少さんが、各地区によって給食の開始時期が違うということで、以前は豊田の幼稚園にいまして、5月から給食開始です。旧磐田の自校式につきましては、6月の中旬くらいから開始です。その間に5月中旬からお弁当持ちという段階を経て給食に変わります。

豊田の幼稚園の時は、5月から給食ということで、3歳児を受け持ったことがあります。25名が1クラスにいて大変でした。保護者は、給食を望んでいらっしゃるのには現実かなと思います。給食無しの日があると、「お弁当だよ、大変だよ」という声を聞いたりします。反面、子どもの発達等を考えると3歳児で5月からだと難しいかなと思います。どちらとも言えない状況で課題かなと思います。実際に子どもを保育していると5月からだと現場では大変です。

<事務局>

合併時に旧市町村間で考え方も全く違っていまして、100日程度のところから180日に近いところまでありまして、4月から3歳児もあつたりして非常に差が大きかったです。少しずつ合わせてきましたが、まだ完全には統一とはなっておりません。こども課が所管しておりますが、これについては、継続して園長先生にお集まりいただいて、今後どうしていくのかと検討していただいております。わたしどもとしても、良い方向にできるような形になっていけばよいと思っています。

<副会長>

「ミニやご」については、後から説明があるかと思いますが、わたしの学校には栄養教諭・学校栄養職員はいませんので、学期に1回、他から栄養士さんが来てくれて、1年生の子どもたちにもわかりやすい形でこの「ミニやご」に合わせながら給食の栄養のことについて説明をしてくれます。2年生は1年生の時に1回受けただけですが、その先生が見えたと「ミニやごの先生だ。」と迎えて非常に子どもたちにも親しまれています。給食については、1年生は入ったばかりの段階では、幼稚園でも給食を食べてきていますが、なかなか食べる時間や好き嫌い等もあって1年生の給食指導は担任も苦労するところです。一学期も終わる最近の状況では、時間内に給食を食べられるようにもなりましたし、あまり食べたことが無かったものについても少しずつ食べられるようになっていきます。学校として一つ心配することは、最近食物アレルギーに関してのことです。報道でも誤食事故があったということの中で、うちの学校では事前に生活管理指導表を通して申請をしていただいて調理員を交えて保護者と面談をして対応をとることにしています。卵除去というケースばかりではなくて、里芋なんかのお子さんがあると、その副食は全部取り除かないといけないという状況等もでてきています。アレルギー対応について、今後、たくさんの方がでてくるのだろうと思うので、基本的な考え方をお聞かせ願えたらと思います。

<事務局>

アレルギーに関してですが、磐田市にとりましても非常に大きな課題です。先ほど申し

あげましたとおり、大原学校給食センターは専用施設、専用コーナー、区切られた空間があり、いわゆるコンタミネーション、成分だけが入っても発症してしまうので、全く隔離した状態で調理をするとういうことで、アレルギー対応をしています。18の施設が磐田市内にありまして、すべてにそのような施設がありませんので、逆に言うと大原センターにしかありません。今、できるものはなかなか難しい。アレルギーにつきましては、牛乳や卵、甲殻類、ナッツ類等いろいろなアレルギーがあって、それぞれの対応を細かく決めていかなければならないので、学校の先生方、栄養士、我々と協議した中でやっていかなければならない。今のところ、そういった施設が整わない中では、できることから始めようと昨年の9月から一部の学校で鶏卵の汁物の除去を進めています。これをどのように進めていくかを検討しているわけですが、先生のお話しにもありましたが、アレルギー事故が大きく報道されています。誤食によって取り返しのつかないことになりかねませんので、基本的にわたしどもとしましては、慎重に進めていきたいと考えております。しかし、できることは進めていきたいと考えています。将来的には、なかなか一朝一夕にはいきませんが、市内同じような対応をとれるようにしていかなければならないと考えております。

<委員>

給食に伴う業務が非常にたくさん学校の中でもあります。用務員さんは、給食の対応でものすごい時間をとられます。片付けとか準備とかですね。担任も時間内に適切に配る、先ほどのアレルギーの話しになるのですが、個々に目を配らなければならない、そういう業務があって給食は本当にありがたいですが、学校にとっても運営が大きな負担が現実的にあります。アレルギーの話しがでていましたが、これだけいろいろな考え方の人がいて、いろいろな子どもたちの状況があると、すべて対応することは実際には非常に困難をきたすと思います。先日、アジアから18名の留学生がうちの学校に来ました。宗教上の理由から、豚肉は駄目、牛肉は駄目、どうしているかといいますと食べられないので、他のものを自分で持ってくるかしています。ただ、個に合わせていくには限界があります。学校にとって給食は非常にありがたいことですが、業務が多忙化しています。いまの子どもたちの食生活について、夏休みのことを生徒に聞くと、好きな時に好きなものを好きなだけ食べる。食べたくないものは、食べない、そういう家庭も結構増えている。給食で残食を減らすとか、野菜を食べさせるとか苦労していると聞きます。豊岡地区は、月水金に自宅からご飯を持ってきます。それを聞くとみなさんいいかなと思うのですが、豊岡地区の子どもは、みんな痩せています。女の子なんかご飯を本当に少ししか持ってきていません。米飯持参は、良いところもあるし、課題もあります。

<事務局>

先ほどお話しがありました担任の先生の空き時間とか用務員さんの業務ですが、当然保菌検査をした上でのことですが、特にセンター方式の部分ですと牛乳が納品されるところから始まって、実情8時半からセンターへもどす時間までかかるということで、今の状況をよりよくするように課題として捉えております。

<事務局>

米飯持参ですが、県内でも旧豊岡村でしか行っていません。非常に特殊なやり方だと思います。食べられる量だけ持ってくる傾向が強いので、給食の場合は米飯も含めてカロリーや栄養等の計算もしていますので、特に女子の場合は少ないと聞いておりますので、課題になるのだらうと思います。

6. 議題

(1) 報告第1号

平成24年度学校給食費決算及び平成25年度学校給食費予算について

(事務局説明)

平成24年度学校給食費決算について説明させていただきます。

上段の表が歳入いわゆる収入ですが、これは保護者からの学校給食費保護者負担金で、内容は、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。

歳入合計欄をご覧ください。調定額B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す。788,854,843円となっております。実際に収入された収入済額Cが787,955,039円ですので、差引き未納額Dは899,804円となります。未納率は0.114%となっております。

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は、789,425,711円を支出いたしました。延べ食数は3,001,558食、対象人員は17,894人でした。

平成25年度学校給食費予算です。対象園対象校は変更ありません。2の歳入、3の歳出ですが、対象人数を18,009人と見込み、予算額820,752,000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取り扱っております。

以上です。

質疑応答

<委員>

問題無いと思います。

<委員>

未納額の899,804円、未納率0.114%は、他の市町村と比べて少ないのか多いのかを聞きたい。

<事務局>

全体的に磐田市は保護者のご理解もございまして、もちろん学校の徴収努力によるものもありますが非常に安定してしまっていて、近隣と比べますと、未納率は少ないという状況です。

<委員>

90万円近いと単純に多いかなと思ったのですが。

<事務局>

もともと8億円近くありますので、そのうちの0.11%となると金額が90万程度となりますが、率としては非常に低い数字になっています。

<委員>

アレルギーで、話題になった事故ですが、おかわりの時にアレルギーを含んでいるものを子どもに担任が渡してしまったと記憶しているのですが、給食センターとか給食関係の作る人がいて、運ぶ人がいて、直接手渡す人がいて、すべてが連絡が取れていないところといった事故がおこると思いますが、そのあたりはどうかかと思いました。もう一つは、

私はいま企業の1,000人近い社員食堂で働いています。この間、食中毒注意報がでていて、ピリピリした雰囲気で行っていましたが、そういった点では学校給食ではどのようにしているか聞かせてほしい。

<事務局>

調布市の事故については、新聞報道や調布市が出しました事故報告書がありますが、おかわりをするということはある程度、日常的に行われていたようです。磐田市内でもおかわりをしていますが、アレルギーを持った子どもに対しては専用の容器で、その子に必ずいくようにやっております。おかわりは絶対駄目ですよというルールでやっておりますので、おかわりをさせたことについて、われわれは少し疑問があります。たまたま悪いことが重なって教員もアレルギーの内容を、ちぢみの中にチーズが入っていたということで目に見えていなかったですが、成分をしっかりチェックしていなかった。お母さんも「これは、食べてはいいです。」というものの中に子どもに渡していた。しかも、子どももそういう状態を発症したのも初めてだった。エピペンという薬をもっていました。子どもは、打たないでくれと言って、打つのが10分遅れた。いろいろな悪い条件が重なって結果的には残念なことになりました。それを受けて国からもいろいろな指針もでていますし、われわれも細心の注意を払っています。

食中毒に関しましては、細心の注意を払っておりますので、学校給食を作る上では、文科省が作り出した学校給食衛生管理基準という非常に厳しい基準があります。例えば温度管理でも、75、85で一分以上加熱するだとか、できあがったものだけ計るのではなく、その途中でも計り温度管理をしっかりやっています。また、仮に調理をする職員に下痢とかの症状があれば作業をさせないということ徹底しておこなっていますので、特に0157から非常に厳しくなっていますが、更に厳しくしてやっておりますのでご理解いただきたいと思います。

<委員>

問題無いと思います。

<委員>

未納額は、市が負担しているのですか。

<事務局>

かたちのうえでは、市が一時負担をしています。他の保護者の方の負担になっていることはありません。当然、これは徴収すべき金額ですので、まず第一段階としては、学校で年度が替わっても徴収努力をしていただいています。実際かなり減っています。それでも払っていただけない方もいらっしゃいますのでそういった方につきましては、学校とわれわれ教育委員会とヒアリングを行いまして、給食費だけではなく校納金としてどのようにするかということを検討しています。学校では非常に徴収が難しいものにつきましては直接、教育委員会が保護者と接触をして徴収をしています。さらに悪質なものに関しては債権回収対策室に依頼をして徴収をしています。ただ、100%になるかということ、そうはいかないのが現状ですが、徴収努力はしています。

報告第1号は了承されました。

(2) 報告第2号

平成25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)

恐れ入りますが、会長欄に会長のお名前をお願いします。それでは、平成25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説明させていただきます。

平成25年4月から6月までの栄養摂取状況です。学校給食の食事内容につきましては、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年度に学校給食法の改正で摂取基準に一部変更がありました。その後の実態を踏まえ今回見直し、基準値の一部変更ということで、平成25年4月1日施行という形になりました。今回の改正は、学校給食の栄養価が1週間程度の期間で充足できるように、個々の健康や実態、地域の実情などにも配慮し、弾力的に運用することを強調しています。磐田市では、栄養教諭、学校栄養職員がこれに関して見直し中ですので、今回の摂取基準値は、従来の値と比較してあります。

現段階では、検討中ですが、参考までに新基準で大きく変わった点を申し上げますと、栄養素のエネルギー、食物繊維の摂取量が下がりました。逆にたんぱく質、ビタミンAの摂取量が上がったところです。今回の改正の考え方として、エネルギーでは従来同様、一日の必要量の33%ですが、身体活動レベルが減ったことを勘案、算定して減っています。食物繊維は実際の問題として家庭でも、給食でも基準値を満たすことが、かなり困難であったことから、実現の可能性を含め、やや低めに設定されました。たんぱく質は、推奨量を上回る十分な量を日常的に摂っているという実態から、実際に近づいた基準値になりました。ビタミンAはカロテンとレチノールの二つに分かれた中の給食で使用する緑黄色野菜などに多く含まれるカロテンの過剰障害は認められてないことから、たんぱく質同様、実際に近づけた基準値に収まりました。磐田市としては、改正後の基準値に変更する方向で検討、主食の一部を9月から試行という形をとりますので、変更の部分を先にお伝えしました。

平成25年4月から6月までの磐田市の学校給食の栄養摂取状況についてご覧ください。表は縦軸にエネルギー、蛋白質など11の栄養素を示してあります。幼稚園、小学校、中学校別です。幼小中に左に示した数字は平均値、右が充足率です。この充足率は、概ね100%を満たしているわけですが、食物繊維のところをみますと幼小中100%を下回っています。食物繊維は、野菜・海藻・豆類・果物などに多く含まれ、子どもたちが苦手とする食品ですが、地元の食材をふんだんに取り入れ野菜への関心を高めるよう努めています。豆類では、平成21年度から繰り返し給食に登場することで、以前は苦手な食材でしたが、現在は豆料理に慣れ残菜も減っており良い傾向です。今後も地域の豊富な食材を使用し、見守っていきたいと思います。また、ビタミン類の摂取が全般的に多いわけですが、ビタミンAについては範囲が設けられていましてその範囲内なので問題は無く、ビタミンB1、B2、ビタミンCは水溶性ビタミンであるので多くとっても排泄されてしまい、食品で摂る分には、多くなっても心配ないということです。いずれも新基準と比較するとほぼ100%充足率ですので問題はないと思います。

市として、文科省で定めた基準をもとに児童生徒の健康診断等のデータも参考にし、地域性も踏まえながら弾力的に運用していきたいと考えています。

学校給食は、引続き地産地消を取り入れ、食品構成のバランスをとりながら、栄養価を整える。そして、子供たちの高蛋白質、高脂肪食嗜好を助長しないように給食でも肉の摂り方、摂取量に注意して、特に家庭でも不足しがちなカルシウム、海藻類を十分に補う、そして、食物繊維や食文化維持のために麦や芋、豆や種実、野菜、きのこや海藻、果物を使用するなど学校給食が果たす役割が大きいところです。「体を作る大事な一食」として、

安全でおいしく提供できるよう努めていきたいと思ひます。

4月から6月の幼稚園の給食についてですが、園児が幼稚園という集団生活に慣れ、給食に慣れて自分で食ふことや量が増えることなど学習に少し時間がかかります。小学生の場合も給食の量が少し増えて、調整が4月から9月までの間は必要な期間でもあります。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、その後も学校やクラスとの連絡ノートや残食等の確認をしながら調整し規定量が食ふことができるようにしていきたいと思ひます。今週のように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食べやすくしたりしてできる限りのことをしています。2学期に入れば気候も良くなり、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少しずつ量を増やしていきます。また、給食時間にクラスごと栄養士が訪問し給食指導をしたり、お昼の放送を通じて、好き嫌いなく食ふことの大切さなどを繰り返し子どもたちに伝えていきたいと思ひます。

次に平成25年度磐田市学校給食献立年間計画についてです。磐田市は、栄養教諭と学校栄養職員あわせて13名おり年間計画に沿って進めています。今年度の目標は「生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送ることができるよう、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付けよう」です。献立作成は、栄養教諭、学校栄養職員が計画表に沿って作成します。6月の献立作成の目標「静岡の地場産物を味わおう」「歯を大切にしよう」です。そして、食文化を知る献立として旬の食材、地場産物、行事食を献立に盛り込んであります。そして、教科との関連ですが、教科で学ぶ学習のところもあわせて、「この時こう習ったんだよね。」と話ができるよう生きた教材として指導できるよう給食の献立作成を行っています。そして、毎月、指導内容を食育だより「GOGOミニやご」を利用してお知らせしています。6月は食育について、職員向けと小、中学生用に作成しました。6月は「ふるさと給食週間」が6月17日から6月21日までありました。小中学校33校すべてで地元の食材を使ってさまざまな取り組みを行いました。

次に給食の献立についてです。献立は、特別なものではなくて、そのまま家庭で使えるようにしています。25年度は食育の観点から学校給食を生きた教材として活用でき、教科と関連して学校の中で連携がとれるように「食に関する全体計画」に組みいれました。この平成25年度磐田市食に関する全体計画は、栄養教諭の働きかけにより、各学校の給食主任が中心となり、それぞれの学校で計画書を作成するというこゝで、各学校で食育活動が一步前進しました。これは教科書が新しくなりましたので、全部の教科を栄養教諭、学校栄養職員が、給食で使う食材が授業のこの時期にこういった食材を使いお話しをつなぐことができたらいいねと考えて作ったものです。これを給食の年間計画と合体させました。学校教育課を通して学校へ通知し、この年間計画に沿って食育を進めているところでは、

次に給食予定献立表です。予定献立表年間計画に沿って作成しています。学校給食を作っている施設のうち旧の磐田地区と竜洋地区の単独調理場が15校。大原、豊田、豊岡の3地区はセンター方式で、あわせて18施設です。このうち単独調理場15校は、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、献立の組み替えをする形をとっています。月間にしますと、15校はほぼ同じ献立が登場するかたちになります。大原、豊田、豊岡の3センターも今年度から可能なところから、統一献立をスタートしました。

本日は、学校給食センターの栄養士と小学校の栄養士が出席しておりますので学校でのセンターでの給食の様子を紹介していただきます。

<事務局>

本校では、ふるさと給食週間がありましたので地場産物を多く使用しました。地元の八

百屋さんになるべく県内産、市内産を納品してもらうようお願いしました。1週間で平均43.9%の地場産物を使用することができました。次に、アレルギーについてですが本校では、管理指導表を提出している児童が10名います。その中で、卵の除去の対応をしている児童が1名含まれています。卵の除去をする児童に関しましては、学校で用意をしますが、学校では対応できないアレルギーを持っている児童については、保護者と面談をしています。この日は代替りのものを家から持ってくるとか、この日はこれを食べさせないというやりとりができるように連絡ノートに書いていただき学校へ出していただいています。代替りのものを持ってきた時は、クラスの方に持っていくと何かあっては困るので、職員室で預かるようにしています。暑くなってきて保冷剤等なければ傷みますので職員室にある冷蔵庫でアレルギーの児童の専用スペースを作って、保管しています。間違えて渡してはいけないので、名札を作り、本人が給食時間に職員室に取りにきて、私が受け渡しをするようにしています。管理指導表は、4月に提出していただいています。途中でアレルギーがでてくる児童もいます。先日、一人増えまして、面談をして今後のことを検討しているところです。今までは大丈夫だった児童が、ちょっとかゆいということで、病院で検査をしてもらったら数値がでたので管理指導表を提出する児童もいます。家で食べたことがなくて、給食で初めて食べてアレルギーがでるといふこともありますので、その辺は気を付けていきたいと思ひます。

給食指導についてですが、本校ではミニやごちゃんを使い、各クラスを回っています。お人形を作りまして、それを持ってクラスに行っています。絵で説明するよりも人形の方が低学年には受けがよく、「今日は、ミニやごちゃんはどうしているの。」とか声をかけてきてくれます。今、話しをしているのはミニやごちゃんの名前の秘密と食事のマナーです。担任から会議の中で食事のマナーについて1年生から何回もお話しをしてもらった方が身に付くという提案をいただきました。1年生から6年生まですべてのクラスに食事のマナーということで、食事中にはこんなことはしてはいけないんだよといくつか話しをしています。子どもたちは素直なので、給食を食べながらお話しをしますが、「ひじについて食べてはいけないよ。」と言った瞬間に、ひじについていた子どもが姿勢をもどす姿が見られたり、「お腹と机の間はどれくらいあけるのかな。」と言うと、こぶし一個分ですが、6年生もこぶしをお腹につけて「こんだけだよ。」という姿を見ることができるので、指導をしていて、わかってきているのだなということがよくわかります。単独調理場の良さは、温かいものが提供できるということです。食べる時間の2時間以上前にならないように作ることはもちろんですが、冬は寒いので早く作ってしまうと冷めてしまうので、なるべく釜のところで温めておいて配膳に間に合うぎりぎりの時間まで待って配膳をして温かい給食を提供しています。調理員さんたちと子どもたちの距離が近いので先生や子どもたちから「おいしかったよ。」という声も届きます。いつもおいしく作っていますがより作る時に意欲が上がったり、子どもたちのために頑張るって作ろうということにより一層おいしい給食を作る秘訣になっているのではないかと思ひます。

<事務局>

大原給食センターに今年4月、異動をしてきました。磐田の単独校、旧の竜洋町の単独校、豊岡学校給食センターにもいました。大原学校給食センターは、やはりいい設備を持っているということが、自分の感想です。スチームコンベクションオープンとかいろいろの機械があり調理に関して、多様な調理ができます。単独校ですと、実際に焼くとか、お魚の上にチーズをのせてオープンで焼くとか、できませんが、センターですと全部含めてできますので、とてもありがたいなと思ひています。幼稚園、小学校、中学校の給食をやらせていただいています。釜が幼稚園用、小学校用、中学校用となっていて、そ

れぞれ幼稚園用の味、例えばカレーだとあんまり辛くない味を作ることができます。中学校ですともう少し辛い味という形で、細かい作業ができます。ただ、8時9時台が勝負の時間で、そのあと配送になりますので、それまでの間に本当に見極めをしないとイケないことがたくさんあります。食材に虫が付いていたとか、そこは時間との勝負で判断していかないとイケないです。本当にたくさんの子もたちの給食を提供しているので、自分としては視野が広がります。先日、幼稚園に訪問をして3歳の子もさんが給食を食べるところを見に行きました。6月だったのでちょうどグリーンアスパラが時期でサラダにしたのですが、口の中には入れることができました。それをもぐもぐ嚙んで飲み込むことができな子もさんがいました。幼稚園の先生が一生懸命、子もたちに食べさせようとしている姿をみせていただきました。かたや中学校では、「さあ、急げ。」と言われた言葉で動きますのでさっと支度して暑さにもめげず、欠席した子も分のうなぎを前にでてきて、じゃんけんで決めていたりとかする場面をみせていただきました。本当にいろいろな子もたちの給食を作らせていただけることは、なかなかない経験だなと思いました。

残念ながら食数が非常に多いので、以前の単独校でしたら葉ねぎにしても磐田市内産のものを3kgお願いすると納品してもらうことができましたが、センターでは最低でも10数kgになります。例えば冬瓜の味噌汁をだしましたが、500kgくらいの冬瓜といいますとなかなか市内産を使いたいなと思ってもそのハードルの高さというのが実感することがたくさんあります。単独校だとあそこのミニトマトなら子もたちは甘くておいしいので食べられるから、苦手だと思っても食べてくれると思っても、センターですと9,000個に近い数字を届けていただかないとイケないので、そういうことができない。できるだけ地元のをいれたいという思いがあるので市内ではなくても県内産で八百屋さんにも揃えてもらったりしています。なかなか100%にはいきませんが、できるだけ近づけていきたいと考えております。

ミニやごがととも浸透しているなと感じました。中学校へ行って、ミニやごちゃんのエプロンをしていると、「あっ、ミニやごちゃんだ。」と言ってきて、みんなわかってきています。それが浸透しているというのは、市内の学校栄養職員が協力して取り組んでいることがわかってきているということが、大原センターからいろいろなところに出向いて感じているところです。

(事務局説明)

最後になりますが、毎月食育の日に配布している「GOGOミニやご」の食育だよりについてです。学校給食は、年間計画に沿って「磐田の子もたちのために」安全で栄養バランスのとれた豊かな食事の提供に努めています。

このミニやごちゃんは、学校給食から誕生しましたが、乳幼児期から高齢期までの全部のライフステージでミニやごで統一して磐田市では進めています。リーフレットを作ったわけですが、家庭訪問した時にも、生活習慣病で保健師、栄養士が訪問した時にも指導することもあり、ミニやごちゃんが活着しているなと思いました。

質疑応答

<委員>

すごく皆さんが力を注いで学校給食をつくっていることがわかりました。以前、私は、集団給食の企業の食堂にいましたので、学校給食を今回勉強させていただくのは初めてです。献立の作成、食材の管理、食材の発注というのは20年以上前ですが、当時大変だったことを思い出しました。20年くらい前の話ですので、あのころと比べますと衛生管理はもちろん格段に厳しくなっていますし、ましてや学校給食となるとアレルギーの対応

など、すごく大変だと思います。私自身の子どもも磐田の小学校に行っておりまして、学校保健委員会で学校内の親御さんむけの食育のお話しなども以前聴かせていただいて、すごく丁寧に教えていただいたのを覚えております。ただ、最近の親御さんは食生活がかなり乱れています。私自身も痛感していますが、母子事業のお手伝いに行っていますと、おかあさんが朝食を食べていない方が多いですし、バランスがとても悪いです。いま、食育を受けている幼稚園、小学校、中学校の子どもたちが大人になった時にバランスの良い食事、朝食をしっかり摂るという習慣を心がけてもらえるような大人になるためにも、これからの学校給食は期待されているのではないかと思います。

<委員>

本日は学校医の立場からアレルギーに関して、事故の無い対応をお願いしたいと思いません。もう一つ、健康に関しまして、いまは飽食の時代です。豊かな食生活を送っています。肥満の子どもの対応をどうしているのか教えてほしい。

<事務局>

栄養士がいる学校ばかりではありません。学校には養護教諭がおりますので、養護教諭が、まず個別対応をしていくわけですが、そこに栄養士が必要な場合には栄養士もやはり関わります。健康増進課に保健師、栄養士がおりますので、地区で分けた中で栄養士がいる学校、いない学校についても横の連携をとり保健師、栄養士、養護教諭が関わりながら個別指導を行っています。

<委員>

実際、磐田市で何人の食物アレルギーの子どもさんがいるのかということと、エピペンを持っている子どもさんがいるのか、エピペンというお薬は使用期間が非常に短く、作った時から一年くらいで使用期限が切れてしまいます。薬剤師会で話しがでたので状況を教えてほしい。薬剤師会では、エピペンが3本くらいでいるというのは把握できています。ただ、それも1年以内の話なので現場ではどうでしょうか。

<事務局>

食物アレルギーは、概ね30人くらいと把握しています。

<事務局>

食物アレルギーだと全体の0.7%、今年度はまだ集計されていませんが、24年度でいいますと0.7%です。少しずつ割合が上がってきています。昨年度でいいますとエピペンをもっている子どもは5名でした。去年よりも増えていると思います。

<委員>

せっかくあったのに使わなかったということが調布でありましたが、本人が使わないと言ったとか事実がよくわかりませんが、実際使えるような状態なのでしょうか。

<事務局>

学校教育課でエピペンの講習は必要ということで、エピペンを持っている学校を中心に講習を行うこととしています。親御さんと担任だけがわかっている、問題が発生する場合がありますので情報共有していただくようにということで働きかけをしているところです。やはり、小学校5年生のお子さんだったので、ある程度わかっているので「打たないで」

と言った時に学校の先生が打てるかどうかというのは医者ではないので難しい部分があったのだろうという予測できます。結局校長先生の判断で打ったということで、習熟というか慣れている人がいるわけではないはずで、その辺の部分の講習は必要かなと思います。

<事務局>

学校教育課から各学校へは消防と連携して講習会を実施するよう通知しています。一度にはできないので、各学校で計画をしています。すでに講習をやっているところもあります。実際には、打つという行為も練習するというので、いま習得をしているところです。

<委員>

幼稚園ですが、昨日園長会がありまして、エピペンの講習を消防署の方が来てやってくださいました。実は、私の園にピーナッツアレルギーのお子さんがいまして、昨年自宅でアナフィラキシーを起こしてしまって緊急で磐田病院に運ばれました。お父さんから園にエピペンを置いてくれないかと、今年度始まる時に言われました。まだ、職員全員が周知していないのでちょっと待ってくださいということで、9月に消防署の方に来ていただいて、エピペンの講習を受けるようになっていきます。もし、園で打つようであれば職員と保護者とお医者さんと一度話し合いをしないといけないと思っています。

<委員>

学校給食の献立、環境整備についてはよくやっているなと感じているところです。先ほどの学校給食の栄養基準の見直しが4月に行われています。それに伴って今後磐田のほうで見直しをするということですが、食物繊維の問題は食べられないからどうしてもそれに見合ったかたちで減らしていくことがあるわけですが、そもそもミニやごちゃんの中にもある野菜350gの問題というのは、県の課題でもあります。いま、270から280gあり、もう一皿75g、小鉢一個分のお野菜が欲しいねというところです。ぜひ先生も親御さんも含めて野菜摂取というところにも注目しながら学校給食の献立を参考にして、うちのなかでも取り上げてもらえれば、わたしたちもうれしいなと思いました。

報告第2号は了承されました。

以上、議事終了