

平成25年度 第2回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

- 1 日 時 平成25年11月6日(水) 午後0時00分から午後2時00分
- 2 場 所 磐田市役所 西庁舎 3階 303会議室
- 3 出席者 委員：11名
事務局：12名
教育委員会事務局長、教育総務課長、学校給食管理室長
こども課幼保支援室主査、学校給食センター4名、学校栄養職員1名
学校給食管理室3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 給食試食

1. 委員11名の出席により、会議成立

2. 会長あいさつ

それでは皆さん、改めましてこんにちは。今日は、平日のお昼時のお忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。

磐田中部小学校で給食の試食をしていただきました。これまで学校給食運営委員会は、いつも学校給食センターで試食をしてまいりました。実は、単独調理場で試食をしたいと私が要望をしておいて、教育委員会にはご無理を申しました。やはり、匂いがあって、そこで作っている人の顔が見えて、できたての給食を食べるといことがどんなものなのかと思ったものですから、今日は単独調理場で試食をお願いしました。その時に、校長先生が6年間の給食の中で嫌いなものが無くなっていくという話を伺いました。私は、若い時、身体に石ができた時に、お医者さんが牛乳はできやすいという一言で、20代半ばから一切牛乳を飲まなくなりましたから、年に一度のこの時だけ牛乳を飲みます。栄養士さんに残った場合はどうするのかと、遠回しに聞きましたが、残しませんと聞きましたので最後まで飲みました。今日の内容に入っていきますが、いつものように必ず皆さんに一度は発言していただく予定です。給食の実施日数については学校の先生方、給食費についてはPTAのみなさん、栄養摂取や喫食状況については学校医の先生や栄養関係の方々をお願いしようと思っています。どうぞよろしくお願いします。

3. 議題

議案第1号

平成26年度磐田市立幼稚園、小学校及び中学校の給食実施日数について

(事務局説明)

議案第1号について、ご説明いたします。学校給食の実施日数につきましては、磐田市学校給食条例施行規則第3条において「磐田市教育委員会は、学校給食を幼稚園にあっては年間90日以上を教育日の昼食時に、小学校及び中学校にあっては年間180日以上を授業日の昼食時に実施するものとする。」と規定されており、これに基づいて給食実施日数を決めています。

小中学校におきましては、合併時は旧市町村ごとに大きく違っていました。平成18年度から全ての学校で「年間180日」に統一しており、平成26年度も引き続き180日で実施していきたいと考えております。

次に幼稚園でございますが、26年度より変更してまいります。3歳児については、磐田・福

田・豊岡地区と、竜洋・豊田地区では給食開始時期が違いため、磐田・福田・豊岡地区が122日で25年度に比べ8日増、竜洋・豊田地区が142日、2日減とするものです。また、4・5歳児につきましては、基本的に磐田・福田地区が週4日、竜洋・豊田・豊岡地区が週5日実施しており、磐田・福田地区が147日で2日増、竜洋・豊田・豊岡地区が152日、2日減です。回数が違っている要因は、幼稚園教育に対する合併前の各自治体の考え方の違いから実施回数が大きく異なっていたため、3歳児では最大71日、4・5歳児で44日、合併後において、同じサービスの提供をするべく調整をしてきました。23年度から25年度まで変更せずにきましたが、26年度において議案の回数に変更したいと考えています。なお、最終的には、3歳児が140回、4・5歳児が150回程度となるよう計画しています。

以上です。よろしくお願いいたします。

質疑応答等

< 委員 >

幼稚園の給食検討委員会がありまして、各地区から代表が出席して話しをしました。4・5歳児が150回、3歳児が140回でどうだろうかということになりました。一度に増やしたり、減らしたりしてしまうと、地域を活かし、お弁当を持っての園外活動や、お母さんたちが給食を期待しているので、少しずつ増やしたり減らしたりして、弾力性を持たせて統一しようということになりました。

< 委員 >

学校の登校日数は、校長の裁量で各校若干違ってきます。そして、給食日数が決まっているので、学校としては、給食にしたい日をお弁当にしないとならない日があります。給食日数を統一しないといけない理由はありますか。

< 事務局 >

考え方はいろいろあるかと思いますが、磐田市の場合はセンター式、自校式と混在していますので、やることは可能かなと思いますが、18年度から市内統一でという方向で統一しています。特に決まりはありませんが、みなさまにご協力いただいております。

< 副会長 >

小学校では、203日の授業日があります。給食の提供日と差がありますが、学校行事の関係や始業式、学期末などを考えると一番多い学年で3日ほどお弁当を用意して授業を行う形をとっております。この3日が多いのか少ないのかということ、明確に答えることができませんが、例えば183日増やすといいのかということ、そうでもなくて実際には180日で適切な学校運営ができているのかなと思いますし、保護者の方からはできれば給食をとというご意見もあるかもしれませんが、おうちの方にお弁当を作ってもらって食べるという機会は、運動会や遠足時の様子を見るとそれもいいと思います。通常の授業でありながら、お弁当をお願いしていますが、現状ではこれでよいと思います。

< 会長 >

質問を終わらせていただきます。

本件は、承認することにご異議ございませんか？

異議なしと認めます。議案第1号を承認することに決定しました。

議案第2号

平成26年度磐田市立幼稚園、小学校及び中学校の給食費について

(事務局説明)

議案第2号について、ご説明いたします。今回、給食費に関しては、改訂を計画しております。

給食費については、平成21年度に改定し5年が経過しております。食材の調達においては、献立の工夫や食材料の共同購入などでなるべく安価で、かつ、安全な食材の確保をしてきたところですが、本年1月より学校給食実施基準が改正され、摂取量の基準が変わったこと、さらに、消費税が8%に改正されることを勘案して見直しを行い、今回、改訂をお願いしたいと考えております。また、給食費は、合併前の市町村においてそれぞれの考えに基づいて決められておりましたので、かなりの差がありました。幼稚園で最大66円、小学校で83円、中学校で45円です。平成21年の見直しでは、急激な変更ができなかったことから、一部で不均衡が残ってしまっている状態ですので、これを是正する必要があります。

改定の要点ですが、学校給食実施基準の変更により、主食料が変わりました。米10g、小麦5g減少しています。これは、給食費としては減少要因です。

次に、副食の基準単価ですが、平成24年4月から25年3月分の単独調理場における副食材料費1gあたり単価を算出し、国の標準食品構成表を元に小学生1人あたりの摂取量を掛け合わせて市における基準単価を算出しました。なお、中学生分については小学生の量の1.2倍としていることから、単価も1.2を乗じて算出しています。

物価上昇率につきましては、今回の改定価格が5年程度継続することを勘案して、平成22年度を基準とした平成25年9月の静岡県消費者物価指数0.4%増を5倍した2%とさせていただきます。

主食のうち、米飯の提供形態が地区により異なっておりますので、主食の価格は違っています。大原・豊田学校給食センター管内は、センター炊飯、磐田・竜洋地区の幼稚園・小学校と竜洋中学校は業者に委託する委託炊飯、豊岡センター管内は自宅から米飯を持参する米飯持参の方式をとっておりますのでそれぞれ単価が違ってまいります。

最後に消費税ですが、1食単価に8%を乗じた額で算出しております。牛乳の価格は小中学校とも21年度から25年度までの上昇率2.8%を適用し、4.68円増額の45.68円とさせていただきます。これらを合計したものが、新単価になります。

なお、実際の給食費は、月ごとに納めていただくことから、この1食単価に実施日数をかけ、実施月数で割った金額の10円未満を切り上げて決めさせていただきます。

次に、幼稚園についてですが、平成27年4月より、「子ども・子育て支援法」が施行され、幼稚園と保育園、それぞれの機能が付加された「幼保連携型こども園」へ移行される見込みになっています。幼稚園における給食費は現在の保育園と同様に、保育料に含めて保護者から徴収されることが見込まれていますので、26年度においては改定を見送り、27年度から保育料の見直しと共に改定することとしております。したがって、今回、給食費の変更はございません。ただし、議案1号で説明しましたように、実施日数が変わることから給食費月額が変わってまいります。

以上です。よろしく申し上げます。

質疑応答等

< 委員 >

特にありません。

< 委員 >

私は、小中学校に子どもがいますが、小学校は1ヶ月4,000円前後、中学校も5,000円前後で、おいしい給食をいただけるので、問題とするところはないです。

< 委員 >

私は、幼稚園と小学校の子どもがいますが、家庭では今年のように気象が安定していないと、青物野菜を手に入れるのに、安いところを探していますので食材集めに苦労されているのではな

いかと思います。この値段で変わらずやっけていただいてありがたいと思います。

<会 長>

質問を終わらせていただきます。

本件は、承認することにご異議ございませんか？

異議なしと認めます。議案第2号を承認することに決定しました。

報告第3号

平成25年4月から9月までの栄養摂取状況及び喫食状況について

(事務局説明)

報告第3号は栄養士の早澤より説明いたします。

<事務局>

前回、1回目の運営委員会で学校給食実施基準の一部改正を受け、検討中であることをお伝えしましたが、検討結果、9月から段階的に新基準へ移行し進めることにしました。栄養素のエネルギーから食物繊維の全体では、概ね100%を満たしています。子どもたちにおいしい給食が提供できるよう、今後も献立作成等で、栄養価や食品構成の充実は、もちろんの事、調理する側の調理工程、作業手順の安全や調理時間等の確認も行っています。

給食の量については、9月より段階的に移行という形をとって調整しています。基準値の数字は理想的な目標値から、現状を踏まえた現実的な数字に改正されています。給食関係者や子どもたちが混乱しないよう現在は、主食の量を少し減らす形で調整、それに伴いそれぞれの栄養価が下がるところを、微調整し一食ごとに基準値を満たすように整えています。

幼、小、中学生では、味覚形成の発達途中ということや、食習慣、食経験の違いもあり、苦手な食材や料理がどうしても出てきます。献立作成上、残食を考慮すれば、たとえ数字上では完璧であっても、口に入らなければ、身にならないという思いと、逆に、苦手でも、登場させることによって、食生活の振り返りや過不足の気づき、食経験不足を補う、栄養を摂取する、という家庭でやるべきところを給食が一部担うということも必要であるという思いがあります。それには多少の残菜もやむを得ないと見るか難しいところです。毎日の給食だからこそ、期待も大きく効果もあります。いずれにしましても、献立作成、調理法の工夫、努力で少しでも、おいしい給食を提供し、食育も実践できるよう今後も研鑽していきたいと思えます。

また、子どもは食の知識も豊富でなく、理解したことを行動に移すことは難しいので、喫食状況を確認しつつ、栄養士訪問や昼の放送での呼びかけ、栄養指導を行いながら調整していきます。

次に、喫食状況についてですが、残菜率の高い献立については、量・味、組み合わせが適切であったかなどその原因についても検討し、次の献立作成等に生かしています。残食からわかることとしては、献立が子どもの苦手とする味が、特に酸味、苦味であることや、よく噛まなければ呑み込めないような食材や家庭であまり登場しない食材、10月7日から10月11日の献立では、サラダ、和え物などの残菜が多い傾向にあります。口に入るまでが提供する側の役割であるため、生の声を真摯に受け止め、食べる側への十分な配慮や全体のバランスの最終確認をしていきたいと思えます。

今年は10月に入っても、暑い日が続く例年よりも残菜が目立ちます。その日の天候、行事などで食べる時間が短いなどと理由はさまざまですが、今後も引き続き、連絡ノート等で学校と連絡を密にとり給食の様子を確認し、次回の献立作成に生かしていきたいと思えます。

本日は、磐田中部小学校栄養士と大原学校給食センターの栄養士が出席しておりますので、日々の給食での様子や子どもたちの様子をお伝えしたいと思います。

<事務局>

大原学校給食センターでの様子をお話しします。全体的に野菜のおかずが残菜として残ることが多いと感じています。和え物や煮物などあまり食べ馴れないものや、噛みごたえがあるものが

食べにくいのかなと思いました。これは、結果をみて今後に活かしていきたいと思います。次に、献立の工夫として子どもたちが好きなもの、食べやすいものと身体のために食べてほしいものを組み合わせると好きなものと、少し苦手なものを組み合わせると食べられるように工夫をしていきたいです。

<事務局>

子どもたちの様子を見ていますと、やはり野菜の苦手な子が目立ちます。時間内に食べ終われない子は、配膳室に食器を持ってきますが、全く手をつけていないのではと思われる子もいます。個人差があると感じています。給食のメニューとして、苦手なものでも食べてもらえるように味付けや献立の組み合わせでも好きなものと苦手なものを組み合わせたいものにしていきます。また、先生の声かけでも子どもたちが食べることもありますので、いろいろ工夫をして給食を提供していきたいと考えています。

<事務局>

われわれ給食関係者がめざすところは、学校給食が十分な衛生管理のもと、安全・安心、そして、栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食の提供です。そして、学校給食が生きた教材として、さらに活用されるよう学校給食を充実させていきたいと思っています。

質疑応答等

<委員>

栄養素のことを考えながら決められた給食費の中で給食を作っていることは、本当に頭が下がる思いです。小学校、中学校で食べた給食は大人になってもいつまでも話題に上るような記憶に残るものだと思います。おいしいものもそうですが、苦手なものも克服したり、さまざまなものを体験して、子どもたちが楽しく給食を食べていくことができればいいのかなと思いました。

<委員>

幼稚園、小学校、中学校では献立は全く同じものですか。

<事務局>

同じです。ただ、形であったりやわらかさであったりは、大原学校給食センターではお釜を別々に作りますので、違う形態でできますが献立は同じです。

<委員>

ナトリウム、食塩のことですが、中学校では3.2gで摂取基準では3未満、小学校では2.3g摂取基準では2.5未満ということは、単純に量が多くなるから増えるということではないですか。

<事務局>

そのとおりです。

<委員>

中学校だけ味付けが濃いということではないのですか。

<事務局>

はい、ありません。

< 委員 >

今日は、薬剤師の立場と母親の立場で給食を試食させていただきました。私は神奈川で育ったので、小学校6年間しか給食がありませんでした。幼稚園、中学校はもちろんお弁当を持って登校していました。磐田の場合は、幼稚園から中学校を卒業するまで給食を提供してくれると、自宅で朝晩料理をしてもお昼に栄養のあるものを食べてくるからいいかなと思いながら作ったりもしていました。小中学校は、子どもが成長する時期でもあります。私の子どもは、成長ホルモンが不足していたので、小さい時から食事が思うようにとれていませんでした。自分が薬剤師なのに全く気付かずに、ただ背の伸びが遅いなということで先生に相談をして、こういうことがわかりました。成長ホルモンを入れてあげると食欲が増して、私のそばに来て「お腹すいた。」と言うようになったので、子どもの身体の成長期には、とても給食が大切で助かっているなと思いました。家で作ると、どうしても味に変化がないのですが、お酢を使って工夫をしたり、塩分摂取量も抑えられていると感じました。

< 委員 >

今、栄養士さんのお話を聞いて思いましたのは、私たちは事業所給食に入っていますが、大手企業の事業所給食にも同じ問題があります。野菜摂取の問題では、大人になっても野菜が食べられない、残食の中でも目に付くのは野菜であります。これは、日本中どこでも野菜摂取が基準値に満たないという問題を抱えています。学校給食の中だけで、どうやって野菜を食べさせようかと先生たちが努力をしていただいています、親世代が食べていないということが、一つの大きな問題かなと改めて話しを聞いてみて思いました。野菜摂取の問題を家族ぐるみで考えていかなければ学校現場の中だけでは、いけないなと思いますし、なかなかもう一つのハードルを越えることができないのかなと思いましたので、協力していきたいです。

審議の結果、議案第1, 2号承認、報告第3号は了承されました。

以上 議事終了