

平成 29 年度 第 1 回 磐田市立学校給食運営委員会 会議録

- 1 日 時 平成 29 年 7 月 6 日(木) 午後 7 時 00 分から午後 8 時 45 分
- 2 場 所 磐田市役所西庁舎 3 階 301.302 会議室
- 3 出席者 委 員：12 名
事務局：11 名
教育長、教育部長、学校給食課長、学校給食課課長補佐、大原学校給食センター長、豊岡学校給食センター長、豊田学校給食センター、幼稚園保育園課長、学校給食課
- 4 傍聴者 なし

5 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。定刻になりましたので、ただ今から平成 29 年度第 1 回学校給食運営委員会を開会いたします。どうぞ、よろしく願いいたします。

まず、はじめに、新規の委員の方々もいらっしゃいますので、私から学校給食運営委員会について、概要を説明させていただきます。

磐田市学校給食条例では、「学校給食の適正かつ円滑な運営を図るため、運営委員会を置き、学校給食の運営に関する必要な事項について調査審議する」と規定されております。具体的には、給食回数や給食費の額、納入業者の指定などの協議をお願いしております。委員の定数は 15 人以内とし、学識経験を有する者、学校医及び学校薬剤師の代表者、PTA の代表者、所轄保健所の職員、校長及び園長の代表者、その他教育委員会が必要と認める者、となっております。現在 12 名の方々に委員をお願いしています。

なお、委員の任期は、平成 29 年 6 月 1 日から平成 31 年 5 月 31 日までの 2 年で、役職の交代や人事異動等があった場合の後任の方の任期は、前任者の残任期間となっております。

- (1) 委嘱状及び辞令書交付
12 名へ交付
任期は平成 31 年 5 月 31 日まで

(出席委員の紹介)

- (2) 教育長あいさつ

みなさんこんばんは。本日は、大変お忙しい中、ご出席いただきまして、本当にありがとうございます。大変暑い日が続きますが、給食調理現場も学校給食課も大変運営に力を入れて業務に取り組んでいるところでございます。

さて、平成 29 年 5 月 1 日現在、1 日に作っている給食は、17,526 人分になります。委員の皆さんの中には、ご自宅の食事を作っている方も数多くいらっしゃいま

すので、本当に大きな事業であるご理解いただけていると思いますが、その基本的な枠組みの軸となっているのが学校給食課でございます。

今年度から、学校給食管理室から学校給食課へ変更になりました。その意味は、重要性を考えてとのことでございます。基本的な枠組みが大きなポイントになると思っているところでございます。

まず、一つ目として、食生活の変化、社会環境の変化を考えたいと思います。これはどういうことかといいますと、私にも大学生の息子が3人おりました。現在は、全員就職して、しっかりと働いておりますが、大学生の食事はどういう食事だったかと振り返ってみますと、ポテトチップスとコココーラでしたが、働き始めると元の食生活に戻る。それは給食で培った一つの栄養習慣であります。

そして2点目は、小学校、中学校での食習慣が、今の日本人の健康状態を作っているということが考えられます。食に起因する健康問題、例えば、ある中学1年生の不登校の子の話です。その子は家で食事のままならなかったのですが、学校に来て、パンの切れ端を少し食べるくらいでした。でも、学校に来て、少しずつ食べられるようになって、最終的には、高校進学までしています。不登校と食生活、これも大きな問題かなと思います。

あと、各家庭で抱える問題があります。ある家庭では、兄弟が4人いまして、ある時、3日間、お母さんがその家に帰ってこなかった。その間の4人の食生活はどうだったかという、すべて店屋物。それか、コンビニで買ってきたものを弟や妹に分け与えていると、そういう生活をしていたということがございます。

そういう家庭が抱える問題、貧困の問題もありますけど、学校給食がかなりそういう弱い面も支えているといえます。

それに先ほどからも出ていますけども、アレルギーの問題も重要なことです。鶏卵の除去等は進めてまいりましたが、学校ではものすごい緊張感を持って進めているところなんです。先日もドクターヘリと救急車を呼んだという事例もございました。その子は管理指導表には記載が無いのですが急に発症しました。運動性のアレルギーでアナフィラキシーを起こしました。そういう例においても学校ではとても緊張感をもって行なっています。そういった中で、先ほどの自己紹介の中でも、うちの子は給食を楽しみにしているという話がありましたが、学校給食の大きな役割というのは、1つは基本的な生活習慣の形成、集団で食べることによって基本的な生活習慣を形成する。それと2点目は、社会性を身につける。3つ目は、豊かな人間関係の育成。学校給食の大きな役割としては、その3つがあると思います。

それから最後になりますけども、これから「ミニやごちゃん」についての説明があると思いますが、先日静岡県の移動教育委員会がございました。豊田南小へ行って、小学校1年生の教室で、一緒に給食を食べさせていただきました。その時、校内放送でミニやごちゃんのクイズが流れたのです。これは幼稚園の教育の良さなのかもしれませんが、今までペラペラみんな話していたのに、さっと、そのクイズに反応する。ミニやごちゃんのクイズを使いながら、食育指導を行なう。今、市内の小中学生は13,942人いますが、そういうのを見ると、かなり行き渡っているかと改めて感心したところです。

それから、食材料の安全確保についてですが、かなり地産地消が進んできている。小麦粉の問題についても、パンは昔に比べてもとてもおいしくなりました、それは現地の物は現地で使おうということです。あと、セシウム134.137についても2ヶ月に1回調査を行なっている。それとスマートアグリカルチャーは皆さんご存知でしょうか。そこでいろいろな野菜を作っているわけですが、そういうものも

給食に使えないかということで模索しているわけですが、いろいろな可能性、新たな可能性、それから安定した食材の供給、そういうものを検討しているところでございます。

先ほど竜洋中の校長から、話がありましたように食材には価格の変動があるので、工夫をしながらなんとか乗り越えてきたということでもあります。いろんな面でこの会合が学校の給食の運営に関わる中心となる会議でありますので、いろいろなご意見を出していただく中で進めていけたらと思っております。本日はよろしく願います。

(3) 運営委員会正副会長選任

委員の互選により、会長には根津康広委員、副会長には石橋宏之委員を選出しました。

(4) 会長あいさつ

ただ今、会長を仰せつかりました議会代表の根津康弘と申します。よろしく願います。先ほども申しましたが、二回目となりますが、新たな気持ちで行きたいと思えます。学校給食は言われたとおり、教育の一貫ですので、そういった意味では私たちにも学ぶところはありますし、やはり現場でいろいろとご努力されている方々がいます。やはり子どもたちの健やかな身体作りのためにこの学校給食をより良いものにしていこうと思えますので、まだ皆さん緊張されていると思えますが、だんだんリラックスして自由な意見を言えるような環境を作れたらと思っております。良い会議にしていきたいと思えます。

(5) 事務局から学校給食の概要説明

それでは、「磐田市の学校給食の概要」について説明を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、130年近い歴史があります。以前は児童生徒の栄養の確保が主眼であったと思われませんが、現在では、概要の冒頭にもありますように、教育活動の一環として、児童生徒等に基本的な生活習慣の形成や社会性を身につけさせ、豊かな人間関係の育成を目的として実施しております。

まず、現在の磐田市における学校給食の実施状況ですが、3箇所の学校給食センターと15箇所の学校単独調理場のほか、幼保連携型認定こども園調理場1箇所で、それぞれ実施をしています。

各学校給食センター及び単独調理場等で給食を提供している対象の園や学校については、資料に記載のとおりです。

一番上の表は、こども園・幼稚園・小学校・中学校別の数と対象人数を示したもので、今年度は、5月1日現在、52の学校と園で、合わせて17,526人が対象となっております。

次の「3学校給食センターの施設概要」ですが、市内3箇所の学校給食センターについて記載しています。大原学校給食センターは平成20年に開設をし、最大5,000食の調理能力と、アレルギー対応食の専用施設を備えたセンターです。

また、豊田学校給食センターは平成10年に、豊岡学校給食センターは平成11年にそれぞれ開設をし、豊田が3,500食、豊岡が2,500食の調理能力を備えています。

次に、「4委託の状況」ですが、現在、本市では、学校給食の調理・洗浄と配送業務等について、3箇所の学校給食センター及び3小中学校、1こども園において民間

委託を実施しております。

なお、今年9月からは、新たに磐田北小学校の調理・洗浄・配送業務について民間委託を開始するため、4月11日に業者説明会を、5月2日に第一次審査として書類審査を、5月29日に第二次審査としてプレゼンテーション及び質疑応答を行い、本社が東京都で学校給食の受託実績が全国で約111箇所ある株式会社グリーンハウスに委託することを決定しております。

給食費につきましては、記載のとおり学校給食法第11条において「給食に係る施設費や人件費などは市が負担し、食材等の経費は保護者が負担する」と規定されております。

幼稚園を除く全ての小・中学校においては、平成26年度に消費税の引き上げなどに伴い、給食費を改定した以降、現在は表のとおりとなっています。

表の中の小・中学校の給食費の月額、小学校では豊岡地区の3,880円から磐田と竜洋地区の4,420円、中学校では豊岡地区の4,570円から竜洋地区の5,240円と違いがありますが、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、大原と豊田の学校給食センターは、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、豊岡学校給食センターは、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ことによるものです。

給食の実施回数につきましては、小・中学校は全ての地区で180日と統一しています。

また、幼稚園の給食費については、平成27年の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「幼保連携型認定子ども園」への移行等、大きく制度が変わったことなどから、資料に記載のとおり、1号認定である幼稚園児については、3歳児が給食回数140回の月額2,800円、4・5歳児が給食回数150回の月額2,700円で、市内全て統一しています。

一番上の表は「学校給食関係職員数」を示したものです。

表のうち、2段目の栄養職員合わせて15名のうち、学校給食センターの各1名以外は、全て県の職員となっています。

次に、「7地産地消の取り組み」についてですが、本市では、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目的に、学校給食において地産地消を進めています。

平成21年度からJAの協力を得て、市内の生産者に学校給食用の農産物を栽培していただき、給食用の食材として活用しています。

資料に記載のとおり、平成28年度の市内産野菜の使用割合である地産地消率は18.1%と、前年度の18.6%と比較して0.5%の減となりましたが、事業開始前の平成20年度5.6%と比較すると13%近く増加しております。

課題としては、給食数が多い給食センターでは、色や形、大きさなど、一定に揃った野菜が大量に納入できないことに加え、金額が高めであることなどが挙げられます。

次に、「8安全・安心な学校給食提供の取り組み及び将来の学校給食について」ですが、本市では、子どもたちに安全で安心な学校給食を提供するため、各種の取り組みを実施しています。

まず、(1)のとおり、給食に使用する食材につきましては、各センター、単独調理場ともに、概ね2ヶ月に一度、物資委員会を開催し、適正な食材の確保や献立の統一を図っています。

次に、(2)の「給食用食材料の検査」についてですが、全給食施設において選定し

た食材料及び加工品について、学期に1回、2食材を検査機関にて生菌数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌の検査を実施し、結果を調理業務に生かしています。

また、平成24年度からは、給食用食材の放射性物質検査を実施しており、野菜やきのこ類等について、調理前の食材を取り分け、市内の専門業者に委託し、給食提供前に検査を実施しています。

なお、これまで放射性物質が検出されたことは一度も無く、検査結果については、検査当日に市のホームページに掲載し公表しています。

次に、(3)の「学校給食関係職員の健康管理」についてですが、調理員だけでなく、栄養士、配送員、用務員など給食に携わる全ての職員について、月2回の保菌検査を実施するとともに、昨今、その感染が話題に上ることが多いノロウイルス菌についても、発症多発時期である11月から2月に2回検査を実施し、感染症の早期発見に努めています。また、調理員については、調理に入る前の健康チェックを毎日欠かさず実施し、日常生活においても、生の二枚貝は食べないなど、自己の健康管理を徹底しています。

次に、(4)の「食物アレルギー除去食の実施」についてですが、本市では、平成20年の11月から、大原学校給食センターにおいて食物アレルギー除去食の提供を開始し、記載にありますように順次拡大をしております。

昨年度は、嘱託の栄養士を新規採用し、9月から豊田と豊岡学校給食センターにおいても鶏卵の除去を開始するとともに、本課においても、昨年、今年とアレルギー対応に係る栄養士を採用し、今年9月からは、うずら卵の除去を予定するなど、更なる充実を図っています。今後は、幼稚園におけるアレルギー対応の実施に向け、さらに検討しております。

続きまして、大原学校給食センターの状況につきまして、センター長より説明させていただきます。

大原学校給食センターの概要についてご説明させていただきます。

平成20年7月に大原学校給食センターとして新設いたしました。同年9月から給食の提供を開始しまして、現在、9年目です。

現在の配食校は磐田地区の中学校5校、福田地区の中学1校、小学校2校の8校で約4,000食を提供しております。

食物アレルギーを持つ児童・生徒に対応するため、専用の調理室を設置しています。

7月現在、食物アレルギーの対応食を希望する児童生徒が32名です。小学9人、中学が23人です。年々アレルギー食材の種類が多くなる傾向があり、国が定める27品目以外の食材21品目にも対応しています。

7月には14日間給食がありますが、全部で55食の対応食を行なっています。1日平均3.9食、10日が今月最多で11食です。

献立の食材についてアレルギー食材かどうかチェックするわけですが、表示義務がある27品目はチェックしやすいのですが、それ以外は表示義務が無い為、加工食品などはより詳しい成分表を取り寄せてチェックしています。とても大変な作業です。

学校給食センターは単独校の調理室と違って学校に併設されていませんので、実際に給食を食べている子供たちの反応がどうだったのか直ぐには伝わってこないため、栄養士はとても気になるようです。

センターでは栄養士が学校の給食時間に訪問して給食指導をしたり、毎日の給食の時間の放送資料を提供したり、学校とセンターの連絡用の給食ノートの全てに目をおして、コメントを書き込んでいます。

6月の放送資料で納品業者の八百屋の話題を載せたことがありました。80歳になる高齢の方ですが、納品時には20キログラムもある食材の籠を持ち上げています。八百屋さん曰く、子どもの頃からバランスの良い食事をちゃんと取っているから、丈夫な体になって今でも仕事が続けられている。と食事の大切さを説明してくれました。

その1週間後、給食ノートに放送資料に載せた八百屋さんについて、「生徒が感心して日記にも書いてきました。給食の作り側の話が聞けてよかった」などのコメントを記載してくれた先生がいて、それを見た栄養士が「話しをしっかりと聞いてくれていてよかった」と大変喜んでいました。

今のセンターの献立は3センター共通になっています。大原センターでは毎月、第2・第4木曜日は麺の日で、今日はどうどんでした。今日は麺が2日予定されていますが、統一献立では麺の案が1日しかなかったため、献立をアレンジして出すことにしました。

それで今日はきつねうどんということで、油揚げを乗せて食べるように変更したのですが、油揚げを使うのは初めてのことであったため、油揚げを何処から調達するのか、調理方法はどのようなのかなどいろいろ苦労したようです。今日は栄養士が7時くらいから出勤して調理を見守りました。

職場としては女性が多く男性は隅に追いやられていますが、明るく働きやすい職場だと思います。日々の体調管理、食材、設備の衛生管理に気をつけ、さらに小中学校からの声をしっかり受け止めて、安全、安心でおいしい給食提供に努めたいと考えています。

簡単ではありますが概要説明を終わります。

<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。

<委 員>

私は前任校が城山中学校だったので、その時のセンターの対応について追加説明をさせていただきます。

子ども達は本当に敏感で、給食に少しでもいつもと違うものが入っているとすぐに教師に伝えます。パン等も、少しでも緑のものが見えたりすると、これはカビではないかとかと言ってきます。それでセンター長に渡すと、すぐに対応してくれて、これは〇〇です。とすぐに確認して返事をくれます。本当に迅速な対応を取ってくださいます。例えば、パンなんかは、ちょうど同じ日に作ったパンがほうれん草入りのパンで、若干残っていたものが給食に入ってしまった。一生懸命洗ってはくれるのですが、十分に落ちきれていなかったと。ただ、身体に悪いものは絶対はない。センター長には、月に2回くらい来ていただいたものですから、安全面には本当に気をつけてやっているということは伝えておきたいです。

<委 員>

1点目、説明の中にあった学校給食関係職員の健康管理についてです。検査日が金曜日で、結果が出るのが夕方です。そして、校長に連絡が来るのは、19時くらいになります。もう少し早い時間に結果がわかるようになりませんか。あと、陽性になった場合には、土曜日に学校の鍵を開けてもらって、消毒させてもらおうと言われたが、金曜日の夜に言われて、翌日に対応するのが大変なのでどうにかなりませんか。

2点目、給食の回数ですが、年間180日となっていますが、施行規則には年間180日以上となっている。教務主任をしている時に、給食の日数を合わせるのはとても難しいと感じた。180日ぴったりではなく、180日以上にしてもらえると助かります。

3点目、質問ではありませんが、昨年9月からメフォスさんに調理委託しているが、今年度から栄養士と一緒にメフォスの調理員の人にも教室まで行ってもらい、子ども達が給食を食べているところを見てもらっている。そうすることで、調理員も喜んでくれますし、自分たちが作った給食を子ども達がおいしく食べている姿を見ることはとても大切なと思います。

4点目、給食施設がたくさんありますが、防災への対応については何か話が出ていますか。

<事務局>

1点目の健康管理についてですが、陽性になった場合、消毒は土日が入った方がいいと考えます。平日に対応するようになると、給食が中止になります。感染者が出て月曜から正常に対応できるようにするために金曜日に検査をしているので、これはそのままお願いしたいと思います。また、現在委託している検査機関以外に医療機関でも検査はしてもらえますが、朝検査をしても結果が出るのは17時ごろになってしまうので、ご理解いただきたいと思います。

2点目については後ほど回答します。

<部長>

防災についてですが、防災計画では学校の給食施設を使うということにはなっていません。なぜかというと、ライフラインがストップすると全く使えなくなります。基本的には地域の炊き出しや救援物資でしのいで、その後は復旧状況や食材の調達状況、人手等がうまく機能してきたと判断したなら、そして、学校給食施設を使った方がいいと判断できたなら開放するという事は有り得ます。

また、メフォスや東洋食品といった全国的に展開している企業では、東日本大震災の時にも、全国のネットワークを使って給水や物資の調達などについて、受託している市町村に貢献したという実績があります。そのため、行政だけでなく、民間ともコラボレーションしていくことも大切だと思います。

<会長>

ご質問等も終わったようですので、打ち切ります。

6 議題

(1) 報告第1号

平成28年度学校給食費決算及び平成29年度学校給食費予算について

(事務局説明)

それでは、報告第1号について説明させていただきます。

まず、「平成28年度学校給食費決算」について説明いたします。

1の学校給食、「(1)歳入」ですが、これは保護者が負担している学校給食費保護者負担金、いわゆる学校給食費です。

調定額B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、728,505,992

円、このうち実際に収入された収入済額Cは728,252,877円、未納額Dは253,115円となり、収納率は99.97%で、前年度より0.06%上昇しています。

次に、「(2)歳出」、給食材料費ですが、センターと単独調理場の合計支出済額は、合計729,487,399円で、延べ食数は2,651,512食、対象人数は15,252人でした。

なお、歳入の調定額Bの合計額728,505,992円と、歳出の支出済額の合計額729,487,399円とを比較すると、歳出の方が981,407円多くなっておりませんが、これは、放射性物質検査に係る食材料分を市が負担していること等によるものです。

次に、2の幼稚園給食の「(1)歳入」ですが、調定額Bの保護者から徴収する給食費として決定した額は74,238,163円で、このうち実際に収入された収入済額Cは74,235,463円、未納額Dは2,700円となり、収納率は99.99%で、前年度より0.01%減少しています。

次に「(2)歳出」、給食材料費ですが、支出済額は75,906,071円で、延べ食数は369,030食、対象人数は2,440人となっています。

なお、福田子ども園に係る食材料費につきましては、別途、給食業務委託料の中に含まれ支出しております。

次に、10ページの「平成29年度給食費関係予算」をご覧ください。

まず、1の「学校給食」ですが、3箇所の学校給食センター及び15箇所の単独調理場における、小・中学校合わせて32校に係る予算として、歳入の「学校給食費保護者負担金」及び歳出の「食材料費」ともに783,249,000円を計上しました。

次に、2の「幼稚園給食」ですが、2箇所の学校給食センター及び11箇所の単独調理場、また、福田子ども園における、子ども園と幼稚園合わせて20園に係る予算として、歳入の「幼稚園給食保護者負担金」を78,107,000円、歳出の「食材料費」を85,312,000円計上しています。

なお、福田子ども園に係る食材料費につきましては、別途、給食業務委託料57,329,640円に含み、計上しております。

説明は以上です。 よろしくお願いいたします。

(質疑応答)

なし

<会 長>

ご質問等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。

<万 場>

異議なし

<会 長>

ご異議もないようですので、報告第1号を了承することに決定しました。

(2) 報告第2号

平成29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)

報告第2号につきましては、学校給食課栄養士より説明をさせていただきます。

平成29年度学校給食摂取基準、4月から6月の栄養摂取状況及び献立年間計画に

ついて説明します。

学校給食の食事内容の基準は、学校給食法の学校給食実施基準に定めた「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を基本としています。国で示す考え方は、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、個々の健康や実態、地域の実情に配慮して、弾力的に運用することを強調しています。そのため、児童生徒の成長をみながら、評価を重ね基準値を基に、献立作成や使用食材の選択、使用量等を決めて給食を提供していきたいと考えています。

次の表はステージごとに幼稚園、小学校、中学校の平成29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の平均と基準値を並べて示してあります。

縦軸は、エネルギー、たんぱく質、脂質など11の栄養素を示しています。どの栄養素も概ね基準値に近い値となっていますが、毎年4月から5月は給食に慣れるための調整期間とし、食べやすい献立にしたり、全体量を調整する等の配慮をしたりしていますので、例年、この時期はエネルギーが基準値を下回っています。一年の給食の中で、年度始めの4月と3月では、体の大きさも変わりますので、成長に合わせた提供をしています。

カルシウムは幼稚園、小学校、中学校の献立が統一しているため、中学校のカルシウムについては、若干基準値を下回っています。ただ、学校給食の基準値は1日に必要な50%が示されていますが、今後献立の工夫をしながら、基準値に近づくように引き続き調整していきたいと思えます。

鉄は摂取することが難しい栄養素ですが幼稚園は基準値を上回っています。小学校・中学校が若干下回っていますが、食品の組み合わせや献立作成で引き続き基準値に近づくよう配慮していきたいと思えます。

ビタミン類の摂取については、全体的に多いわけですが上限のある脂溶性のビタミンAについては範囲内なので問題はありません。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、心配はありません。

食物繊維は、摂取しにくい栄養素ですが生活習慣病予防のために必要な栄養素です。中学校は基準値を上回っており、幼稚園・小学校は概ね基準値に近い値です。野菜や海藻・豆類・果物などに多く含まれるため、これからも地元の食材を豊富に取り入れたり野菜への関心を高めるような食育指導を行ったりして努めていきます。

塩分は基準値未満になるようにしているところです。将来の生活習慣病予防のためにも、味覚が形成される乳幼時期からうす味に慣れさせる必要があります。5年ごとに見直される日本人の食事摂取基準ではどの年齢層も改訂ごとに減塩が提唱されています。これは、日本の食文化に重要な食品である味噌、醤油は塩分が多く含まれていることや、加工食品やファーストフード、スナック菓子を食べることで塩分を摂りすぎている傾向にあるためです。学校給食ではしょうゆ、味噌など調味料の使用量を考慮し、だしを効かず、酸味を利用するなどの工夫をして引き続き献立作成をしていきたいと考えています。

この平均は目安であり、ひとりひとりのエネルギーや栄養素の必要量には個人差があります。個々の成長が順調に成長していればよいと考えています。

引き続き地産池消を取り入れ、食品構成のバランスをとりながら栄養価を整え、安全で美味しく、子どもたちにとって給食の時間が楽しみになるよう努力していきたいと思えます。

平成29年度磐田市食に関する全体計画についてです。食育の観点から、「学校給食を生きた教材」として活用できるよう教科と関連づけ、学校の中で連携が取れるよう

に、この計画を作成しました。これを基に、それぞれの学校は計画書を作成し食育を実施しています。

計画の実態(左上)にもあるように、食事内容の質が整っている割合が小6で23.5%、中1で48.3%です。小中学生は大人になるための基本となる体を作る大切な時期です。将来のための基盤となるこの時期は栄養のある食事をしっかり3食とり、健康な体づくりのための支援をしていきたいと思います。食事内容の質についてバランスよく食べるための支援として磐田市では食育推進キャラクターの「ミニやごちゃん」の普及をしています。後ほど、ミニやごちゃんの説明をしたいと思います。

市では幼稚園及び小1から中3まで年齢に応じたテーマを決めて市内栄養士が給食時間や授業などを利用して食育活動をしています。

また、全体計画にもありますように社会性を育むものとして箸の持ち方、食器の並べ方、姿勢などの食事マナーについても給食時間に訪問しているときに支援をしています。

下の表は献立年間計画表になります。献立は、栄養教諭、学校栄養職員がこの計画表に沿って作成します。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。

食育月間の6月はふるさと給食週間として今年度は6月19日から23日の5日間設け、静岡県内、特に磐田市の産物を積極的に取り入れました。例えば、磐田市産で実際に給食週間に使用した食材は小メロン、メロン、油菜心、空心菜、タアサイ、小松菜、青梗菜、玉ねぎ、ズッキーニ、磐田えび芋チーズコロケ、磐田で採れたいちごで作ったいちごジャムなどです。

次は3センター分と単独校(東部小・竜洋中)の6月分の給食献立予定表になります。

資料は6月分となりますので、年間計画の「6月」に沿って作成しています。学校給食を作っている施設は旧磐田地区と竜洋地区の単独調理場(自校方式)が15校、大原、豊田、豊岡の3地区はセンター方式で、合わせて18施設です。単独調理場15校、センター3施設は、それぞれ1つの基本献立を作成し、それぞれ学校の行事、主食等に合わせて、献立の組み替えをしています。

(質疑応答)

<委員>

幼稚園にも栄養士さんに来ていただき、食育指導や箸の持ち方の指導をしていただいておりますが、ミニやごちゃんの存在は薄いのが現状です。もちろん私たち現場の職員がやるのも大切だと思っておりますが、市でもミニやごちゃんの普及をしていただけると助かります。

全体計画はとてもわかりやすいのですが、一貫した教育ということを考えると小学校の前に幼稚園を入れてもらえるとありがたいです。

<事務局>

ミニやごちゃんは、確かに幼稚園ではあまり知られていません。幼稚園の子ども達は、食材の名前も知らなかったり、栄養素ごとに赤、黄、緑に分けていますが、それもあまり理解できなかったりということがあります。そのため、幼稚園では、まずは

赤・黄・緑を覚えてもらうようにして、小学生になったらミニやごちゃんを知ってもらおうといった、年齢に応じた食育指導をしてもいいのではないかと考えています。

また、全体計画の件ですが、幼稚園も入れて、一貫した教育を進めていくことは必要と感じますので、幼稚園保育園課と相談しながら今後検討していきます。

<委員>

6月に牛乳の異臭騒ぎについてのニュースがあったのはご存知ですか？いつもは数ヶ所の牧場から集めた牛乳を混ぜて提供していたが、その日はたまたま1ヶ所の牧場から仕入れた牛乳だけで提供したので、風味がいつもと違うということから異臭騒ぎのニュースになりました。磐田市で提供している牛乳は複数の牧場から集めた牛乳を混ぜているのですか。

<事務局>

磐田市は県給食会を通してフクロイ乳業から仕入れていますが、フクロイ乳業へ納入している牧場までは把握しておりません。

<委員>

エピペンをもっている児童は何人いますか。次回の運営委員会の時に教えてください。また、シミュレーションをしていると思いますが、誰が打つのか、どういう動きをするのかを予め決めておいた方がいいと思います。

<委員>

保護者の了解を得て、中には保健室においてある生徒もいます。有事の際には、養護教諭がいる場合には、養護教諭が中心になって対応していきませんが、全職員がエピペンがどこに保管されているのかは把握していて、全職員が対応できるようにしています。また、年1回、各学校ではエピペンの講習会を行い、全職員が正しい打ち方を把握し、とっさの対応ができるようにしています。

<教育長>

最近、アナフィラキシーショックが出た場合、運動したことが原因の時には、ドクターヘリも登場します。その子の場合、聖隷からドクターが3人来て、着いたと同時にエピペンを処方しました。

<委員>

何でもまんべんなく食べさせることと、無理強いはしないというところのジレンマがあると思うが、どのようなスタンスで取り組んでいますか。

<事務局>

学校では嫌いな物を最後まで残って食べさせたり、無理強いしたりといったことはしていません。

食べる前に量を減らし、少しでも良いから食べさせるよう促し、食べたという達成感で自信を持たせる等の対応をしている場合もあります。

<教育長>

無理に食べさせるということはしていません。親と面接して、どのようにしていく

のか親と相談して決めています。

この前、行った小学校では1年生の子が嫌いな牛乳を一番初めに飲むようにしたと言っていました、これもお母さんと相談したのだろうなと感心しました。

<会 長>

それでは、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。

<万 場>

異議なし

<会 長>

ご異議もないようですので、報告第2号を了承することに決定しました。

<事務局>

先ほど保留した質問ですが、合併前は5市町村別々であり、年間180回とは決まっていませんでした。合併したことで180回に統一するようになりました。そして、給食費も統一しようということになりました。180回を5日で割ると36週になりますが、この数字は教育課程と密接に関係していると思います。決められた給食費の中で栄養摂取基準も満たすように、何ヶ月も前から献立を決めていくので、180回を多くしたり少なくしたりはできません。

<会 長>

議題の審議につきましては、以上で終了しました。

審議の結果、報告第1号、報告第2号は了承されました。

以上、議事終了。