

## 平成 29 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 29 年 11 月 8 日(水) 午前 11 時 50 分から午後 2 時 15 分
- 2 場 所 磐田中部小学校  
磐田市役所西庁舎 3 階 304・305 会議室
- 3 出席者 委 員：10 名（1 名試食のみ）  
事務局：10 名（教育長外 9 名）
- 4 傍聴者 なし
- 5 給食試食・視察 午前 11 時 50 分～午後 0 時 45 分

### 6 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。

また、先ほどは給食の試食及び視察をしていただき、ありがとうございました。

それでは、ただ今から「平成 29 年度第 2 回学校給食運営委員会」を開催いたします。

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 9 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、会に先立ち、教育長よりあいさつを申し上げます。

#### <教育長>

みなさん、こんにちは、先程は給食の試食をしていただきありがとうございます。1 年生の給食の様子を見ていただきましたが、あれだけの人数に昼、食事を与えるということがどういうことか、みなさん各ご家庭で経験されお分かりだと思いますが、それぞれの食習慣が子どもたちにあります。例えば、3 クラス目では、一人一人、桜えび入りかき揚げを半分に切って分け、食べられたらおかわりをしてくださいと言って子どもたちに与えていました。あれだけの個性を持った子どもたちに規則正しく給食を食べさせるのは、幼稚園からの熱心な教育のうえに成り立ち、ようやくあそこまでになっています。特に今日 1 年生を見ていただいたということは、すごく意味のあることだと思います。子どもたちが食事をしている姿を見ながら、普通に誰でもできるかなというところと決してそうではなく、子どもたちは一人一人全部違いますので、教員にとって給食の時間はまさにある意味戦争です。今日はそういう状況を見ていただいたのかなと思います。子どもたちは平和に給食を食べていましたので、担任の先生がきちんと指導をされているなど感じました。

二つ目ですが、食習慣の違いについて話をしたいと思います。我が家も食の傾向が世代によって全然違ってきます。ポテトチップスを好んで食べる子どもと、わたしたち世代の味覚と、おじいちゃんおばあちゃんの世代の味覚と全然違ってきます。

本来、味の感覚というのは、舌の上の味蕾という感覚器官によりますが、それは 10 歳までに育つそうです。味の感覚の違いが今大きく出ていると思います。その中で、給食

の果たす役割というのはものすごく大きいと思っています。今日のうどんの汁のだしは、鰹の厚削りでとっています。鰹だしの風味を感じることができたと思います。だしの味を感じ取ることでできる子どもを、その子どもたちが、だしの味を日本の伝統として受け継いでいく必要があるのではないかと思います。食習慣の変化と、そういう中でも、日本が本来持つ味の本質を伝えていくことが必要だと改めて感じました。

それに伴い今、人間力向上プログラムということで、学校教育課が中心となって、だしをとってみそ汁を作る勉強を、小学校3校で実践します。今度11月14日に、豊岡南小学校で行われます。「和食処なかや」の深田さんと鰹節の専門家の方が焼津から来ていただき、だしのとり方を教わり、小学校1年生では握り飯とみそ汁を作ります。これは日本の食文化の基本形だと思います。このように実践しているところでもあります。

そんな中でも主軸になるのは、今日見ていただいた給食、子どもたち約1万7千食の給食をいかに作り、いかに子どもたちに提供するかという内容になるのではと思います。

学校給食課がいろいろ工夫しながら実践を積んでいるところであると感じます。

本日は、そんな中、新たに変えたところがありますので、ご討議いただいて、より良い方向を作っていけたらと思っております。本日はありがとうございます。よろしくお願いたします。

#### <事務局>

続きまして、会長からあいさつをお願いいたします。

#### <会 長>

先程は、私も久しぶりに小学校の給食の試食をさせていただきました。30年位前にPTAをやっている頃に小学校で試食をしたご縁もありますし、議員になってからもセンターや単独校を含めて試食させていただきました。どんどんおいしくなっているなと感じました。栄養バランスを考えて、作ることにこだわりを持ちながら、地産地消を活かして作っているなと感じました。教育長の話にもありましたが、まさしく学校給食は教育の一環だと思いました。そういう意味では教育と同時に子どもたちの体を支える、家庭では十分できない点を学校で補ってもらい、本来の姿ではないかもしれませんが、ここに学校給食の持っているいろいろな役割があると思います。

今日は、いくつかの議題がありますが、それぞれ発言していただいて、より良い運営委員会にさせていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

#### <事務局>

ありがとうございました。

議事の前に1点、事務局よりお願いいたします。皆様のお手元に次第をお配りしてありますが、本日、議題の(3)として、議案第3号を追加させていただいております。皆様に資料をお送りした後に、「学校給食物資納入業者指定申請書」が提出されましたので、本日、追加でご審議をお願いするものです。よろしくお願いたします。

それでは、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、よろしくお願いたします。

#### <会 長>

それでは、次第に従いまして議事を進めます。

## 議案第1号 平成30年度磐田市立小学校・中学校の給食実施日数及び給食費について

### <会 長>

次第の2、議題の(1)、議案第1号、「平成30年度磐田市立小中学校・中学校の給食実施日数及び給食費について」事務局の説明を求めます。

### <事務局>

それでは、議案第1号について説明をさせていただきます。

初めに、給食実施日数について、まず4ページをご覧ください。ページ1番上、1の「関係条例」にありますように「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140日以上を教育の日の昼食時に、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、これに基づき給食の実施日数を決めています。

3ページをご覧ください。小・中学校の給食実施日数につきましては、合併時の平成17年度は、旧市町村ごとでそれぞれ異なっておりましたが、平成18年度からは市内の全ての小・中学校で「年間180日」に統一しており、本年度まで「年間180日」で実施してきました。

しかし、夏休み明け2学期について、これまでは9月からの給食開始としてきましたが、8月末から始業しており、以前より学校から8月の給食実施要望があったことや各学校の運営上の必要性から、平成30年度の給食実施回数を、上限として、小学校は「年間183回」、中学校は「年間182回」に増やしたいと考えております。この回数は上限ですので、学校運営の状況に合わせて、年間180回以上から上限回数までを選択できるものとします。なお、4ページには、平成28年5月1日現在における、県教育委員会の調査による、県内の私立を含む小・中学校の給食の年間実施回数を記載してありますので、参考としていただきたいと思います。続きまして、給食費について説明させていただきます。

初めに、6ページをご覧ください。1の「関係条例」についてですが、学校給食費につきましては、「磐田市学校給食条例」第5条において、「市長は、学校給食費の額について、教育委員会の意見を聴いて、決定するものとする」と規定されており、また、給食費の納入については、第6条において「学校給食費の納入義務者は、保護者、教員その他給食を受ける者とする」とされています。また、第7条においては「学校給食費の納入義務者は、市長の指定する期日までに学校給食費を納入しなければならない」と規定されております。

続いて、5ページをご覧ください。表の中の小中学校の給食費の額についてですが、平成30年度の月額欄をご覧くださいと、小学校では豊岡地区の3,950円から磐田と竜洋地区の4,500円、中学校では、豊岡地区の4,620円から竜洋地区の5,300円と差があります。これは、主食のうち米飯の炊飯形態が異なることによるもので、表の一番右側「炊飯方法」に記載のとおり、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。

また、給食費の月額、1食単価に給食実施日数を掛け、それを実施月数である11ヶ月で割ったものを、10円単位に切り上げて算出しています。平成30年度につきましては先程、給食実施回数のところの説明しましたとおり、小学校は183回、中学校182回で上限月額を算定しており、表の中で平成29年度の小中学校「年間180回」の月額との差

額を示させていただいています。実施月数については、給食実施可能な8月を入れると12ヶ月となりますが、8月の実施日数は少ないためこれまでどおり11ヶ月間で、月額を算定しております。

給食費の1食単価につきましては、平成26年度に改定し、4年が経過しますが、現在の給食費の額で特段の不足等は生じていないことから、30年度につきましても、29年度と同額としたいと考えています。なお、来年度に変更する給食実施回数の検証や消費税率改定の動向、物価の上昇率等も含んだ中で、翌31年度の給食費については検討していきたいと考えております。また、6ページには、平成28年5月1日現在における、県教育委員会の調査による、県内の私立を含む小・中学校の月額の給食費の状況を記載しておりますので、参考としていただきたいと思います。

説明は以上です。よろしく願いいたします。

<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。

<委員>

給食の運営委員の一人として給食の日数を夏休み後の8月も考慮していただき、増やしていただきましたこと感謝申し上げます。ありがとうございます。各学校にアンケートをとった関係でお聞きしますが、私が担当として各学校長に今日をもってこのようになりましたと連絡したほうが良いのか、それとも来週の定例校長会で課長から連絡していただけるのか教えていただきたいと思います。

<事務局>

来週の定例校長会、15日（水）にあります。そこで給食実施回数の改定について資料を出しまして説明する予定ですので、その時に全ての校長にお知らせします。

<委員>

中学校として、回数の上限と下限を設定いただき弾力的に使えるのは非常にありがたく画期的だと喜んでるところです。ひとつだけ質問ですが、5ページにある金額の中学校の金額は、182日計算です。上限下限でということは、竜洋中学校が181日となった場合、この金額は変わってくるのか、計算してみると、ここから320円を引くと月あたり30円位減り月額が5,270円位になりますが、このように変わるということでしょうか、学校ごとに変わるということでしょうか。

<事務局>

先ほど説明させていただいたように、5ページの表につきましては、小学校については183日、中学校については182日で計算してありますので、実際180日の学校もあれば、1日プラス、2日プラスというところも出てきますので、それはまた同じような計算をしまして、180日の場合、181日の場合と分けて通知したいと思います。

実際の決定については、経費も増える関係で予算要求してあります。予算が認められたらという条件付ではありますが、1月中旬には内示がありますので、その時に増える経費について認めていただければ、そこで通知したいと思います。

<会長>

ご質問等も終わったようですので、打ち切ります。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1号を承認することに決定いたしました。

議案第2号 平成30年度磐田市立幼稚園・認定こども園の給食実施日数及び給食費について

<会 長>

次に(2)、議案第2号「平成30年度磐田市立幼稚園・認定こども園の給食実施日数及び給食費について」を議題とします。事務局の説明を求めます。

<事務局>

議案第2号について説明させていただきます。

先ほど議案第1号の説明にありましたとおり、磐田市学校給食条例施行規則の中にあります、「幼稚園にあつては年間140日以上を教育日の昼食時に給食を実施する」に基づきまして、29年度と変わらず140日、30年度も実施します。

3歳児につきましては140日ですが、4、5歳児につきましては、4月から給食の提供をしますので、150日を30年度も実施します。給食費につきましても、単価に、3歳児ですと140日、4、5歳児については150日を掛けて、実施月数10ヶ月、11ヶ月で割り、月2,700円、2,800円という金額で29年度と変わりありません。説明は以上です。

<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2号を承認することに決定いたしました。

議案第3号 平成29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(3)、議案第3号「平成29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、報告第3号について説明させていただきます。

学校給食物資納入業者の指定につきましては、お手元に配付した「磐田市学校給食物資購入規則」に則り行っており、今年度の指定につきましては、今年2月に開催しました「平成28年度第3回運営委員会」において、すでに審議され承認いただいているところですが、この度、磐田市中泉に本社を置きます「株式会社スマートアグリカルチャー磐田」より指定申請がありましたので、ご審議の上、ご承認いただきたいものです。

物資の購入につきましては、「購入規則」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な書類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。

適格かどうかの判断基準は、第3条で規定しているとおおり4点あり、その全てに該当するものとしています。今回、新規申請の「株式会社スマートアグリカルチャー磐田」につきましては、磐田市が新たなビジネスモデルの創造、農業改革と位置づけ、共に取り組んできた事業実施会社であり、東名高速豊田インターに近い東原及び高見丘に栽培圃場を有し、野菜類の生産・販売を行っています。

昨年4月に開業したばかりで、学校給食への納入はこれからですが、学校給食課をはじめ、単独調理場及び3学校給食センターの栄養士が、ケールやほうれん草、パプリカなど、給食で扱うことが出来そうな野菜の実物を見て、品質を確認しているほか、学校給食に対応可能な販売実績もあり、搬送を確実にを行う手段を有しています。また、市税の完納証明も確認しております。来年1月から献立に導入したいとの栄養士の要望を受け、地産池消の推進の意味からも、まずは、磐田市産で初めて扱う「ケール」「パプリカ」について、学校給食に取り入れたいと考えますので、よろしく願います。

<会 長>

ただ今の議案につきまして、ご質問・ご意見等ありましたら願います。

<委 員>

追加の説明になりますが、私、専門が理科でありまして、先日、磐田市内の理科の教員数十名と一緒にスマートアグリカルチャー磐田の施設の見学に行って参りました。磐田市が全国で2番目に日当たりが良いという条件を活かしまして、広い敷地の中、衛生面で非常に気を遣っておりまして、収穫量も非常に多く素晴らしい工場でありましたことを報告いたします

<事務局>

この会社から説明を聞く中で、配送の手筈が不安材料でありましたが、目処が立ったということで、今回申請書の提出という経緯になりました。

<会 長>

ほかにご意見、ご質問もないようですので、打ち切ります。本件は、承認することにご異議ございませんか。

【異議なし】

<会 長>

ご異議もないようですので、議案第3号を了承することに決定しました。

報告第3号 平成29年度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

<会 長>

次に、(3)報告第3号「平成29年度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」を議題とします。事務局の説明を求めます。

<事務局>

学校給食摂取基準、栄養摂取状況及び喫食状況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りの学校給食摂取基準を基本としています。9ページからご覧ください。

10ページの表は、幼稚園・小学校・中学校ごとに平成29年4月～9月までの磐田市の学校給食の栄養摂取状況を平均値と基準値で示しました。

中学校のカルシウムは統一献立のため、若干、基準値を満たしていませんが、エネルギーとそれぞれの栄養素は概ね基準値に近い値もしくは、基準値を上回っています。鉄分、食物繊維もなかなかとりにくい栄養素ではありますが、献立の工夫をして引き続き、成長期に必要な栄養素を満たすことができるように努めていきたいと思えます。特に幼稚園、小学校は味覚形成の発達途中であり、中学校も含め、食習慣、食経験の違いにより給食の食べる状況が個々に違います。献立上では基準値を満たしていても子どもが食べないことで必要な栄養素がとれないということもあります。また、家庭では食べなくても給食では食べることができることもあります。

体をつくる必要な栄養をとるために年齢に応じた適量を食べることができるよう毎日の給食の中で、バランスよく何でもしっかり食べることを伝えるように、引き続き、栄養士訪問や昼の放送での呼びかけ等を通して食育指導を充実させていきます。

11から15ページをご覧ください。10月2日から10月6日の喫食状況です。5日間の献立と残菜率、学校から給食室への意見、感想等の紹介になります。16から25ページは各施設の献立表になります。大原、豊田、豊岡の3センター、単独調理場では中部小、竜洋中の状況を掲載しました。

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、次の献立作成等に活かしています。残食から分かることは、献立の中で子どもの苦手とする味が、特に酸味、苦味であることや、よく噛まなければ飲み込めないような食材や家庭であまり提供されない食材などが多い傾向にあります。

施設ごとにみていくと、3日(大原)、5日(豊岡)ツナなど意外なものも好き嫌いが分かれるようです。2日(豊田)魚の骨を気にする子が多いが、やわらかければ食べるようです。また、給食で和食や旬の味(秋)を感じて食べている様子が伺えます。

大原：2日「今日の給食は日本って感じだなあー。」、豊田：4日「15夜を給食で分かる。」5日「さんま好評。」豊岡：4日さつまいも「甘い!」、中部小：3日「栗で盛り上がる。」6日「毎日秋の味、ありがとうございます」

また、5日(大原)のみかんをきっかけに甘いもの、酸っぱいものどちらが好きかで盛り上がるなど楽しい給食にもなっているようです。

子どもが食べるまでが提供する側の役割であるため、常に食べる状況を把握し、改善

に努め、食べる側への十分な配慮や全体のバランスの確認をしていきたいと思えます。

今後も引き続き、学校と連絡を密にとり、給食の様子を確認し、次の献立作成に活かしていきます。

新たなアレルギー拡大の取り組みを報告します。現在大原学校給食センターではアレルギー対応食の提供、単独調理場、豊田・豊岡センターでは鶏卵の汁物、煮物、炒め物の除去食の対応をしていましたが、新たに今年9月からは単独調理場、豊田・豊岡センターでは鶏卵に加えてうずら卵も調理段階で除去が可能な献立は対応を開始しました。これまで順調に進んでいますことを報告させていただきます。

また、前回質問のありましたエピペンの所持者は市内で4月時点ではエピペンのみ10人、内服薬+エピペンは26人いることを報告させていただきます。説明は以上です。

<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>

基本的なことをお聞きしますが、10ページの栄養摂取状況、幼稚園、小学校、中学校と基準値がありますが、これは全国的なものとして統一されている基準値なのでしょうか。

<事務局>

この基準値は、文部科学省より学校給食実施基準で示されていますので、全国的なものです。

<委 員>

残菜について、残菜が一番多いのが、豊田学校給食センター10月2日の「ひじきのいために」33.1というのは、作ったうちの33パーセント、3分の1が残っているということでしょうか。3分の1が食べられず残ったということでしょうか。結構な量だと思えますが。

<事務局>

幼稚園の中で考えていくと、3分の1が残ってしまったということになります。

<委 員>

もう1つ気になったのは、豊岡学校給食センターでは、パンの日は完食であるのにご飯の日には必ず残食があることです。これも特徴なのかなと、それも20%残すというのは、なかなかの量だと思えました。

残菜処理についてお聞きしますが、残菜処理は、予算立てして処理しているのでしょうか、どのようになっているのでしょうか。回収しているのでしょうか。

<事務局>

大原学校給食センターでは、ディスポーザーで碎き、すべて生物分解してきれいにして下水へ流します。

<事務局>

豊田学校給食センターでは、生ゴミ処理機がありますので、残菜につきましては、す



べて生ゴミ処理機へ投入し、堆肥にしています。小中学校へ配り、肥料として利用してもらっています。

<事務局>

豊岡学校給食センターでは、残菜を脱水処理して、廃棄処理業者へ出しています。

<部長>

豊田学校給食センターのように、肥料として有効活用できればいいのですが、需要と供給の関係もありますので、現在は、豊田学校給食センターだけで、堆肥にしているという状況でございます。

<委員>

栄養摂取状況のところ、回数については、統一献立のために中学校が少ないという話でした、この表は4月から9月までの値ですが、10月以降の半年については、この影響はどうなのでしょう。

<事務局>

10月以降については、現在は、10月時点のものしかありません。カルシウムについては、毎回話をしていますが、中学校でとる基準値は成長期ですのでかなり高く設定されています。幼稚園から中学校まで統一献立であり、牛乳は100ccか200ccという規格で、たんぱく質を含む食材は他にもあり、とりすぎないようにするためにも、栄養素の調整をしています。幼稚園、小学校の基準値にも合わせなければいけないため、牛乳をもっと増やせばいいかという、幼稚園、小学校ではとりすぎになってしまい、その調整が非常に難しく、栄養士が苦慮しているところでもあります。基準値を満たすよう努めていますが、毎年課題であります。引き続き努力をしているところです。

<委員>

とても苦勞なさっていると思います。成長期であるので少し気になりました。

<会長>

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。

【異議なし】

<会長>

ご異議もないようですので、報告第3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。

<事務局>

ただ今は、3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。協議は終わりましたが、1号議案で給食実施回数が増える可能性があること、それに伴い負担が少し増えるということに対し、小中学校のPTAの代表であ

る委員の皆さん、個人的な意見で構いませんので、ぜひ意見をお聞かせいただければと思います。いかがでしょうか。

<委員>

保護者によってそれぞれだと思いますが、私としては、月額もこの程度ですし、給食回数が増えるのであれば、母親としてはありがたいというのが率直な意見ですので、異議はありません。場合によっては、月額がこの程度の負担でも年間に見るとどうなのかと思うご家庭もあるかもしれないと思いました。

<委員>

わたしも、同じ考えですが、家庭では栄養士のようににはできないので、栄養面では給食を頼りにしているところもありますので、子どもの体のことを考えれば、この金額であれば、個人的には納得できる金額であると思います。

<委員>

これだけの金額で給食を食べさせていただいて、栄養面でも考えていただいているので私は、満足しています。

<事務局>

ありがとうございます。学校給食もいろいろ改善すべきところがあると思います。一年の検証を経て、また次の見直しがあれば検討していきたいと思っています。それでは最後に、【その他】について事務局から説明させていただきます。

<事務局>

それでは、【その他】としまして、豊岡学校給食センターの状況等につきまして、センター長より説明させていただきます。

<事務局>

豊岡学校給食センターは、平成11年4月から業務を開始して早18年を超えた状況にあります。大型機械の耐用年数はほぼ15年と言われる中、昨年度は、スチームコンベクションオープンや野菜を切るスライサーの更新、本年度には、食器洗浄機の更新を行うなど、子供たちへの給食が滞らないよう施設の更新を進めているところですが、まだまだ老朽化した機器も多く、日々メンテナンスを行いながら、給食の提供が行えるよう努力しているところです。

現在、豊岡地区内の中学校1校、小学校2校、幼稚園2園の5校の児童生徒・園児の給食を提供しており、概ね1,260食程度の調理を行っております。

献立の作成や、学校への食育指導、食材の選定・発注などについてはセンター所属の県の栄養士や市の嘱託栄養士が行い、調理・洗浄部門及び配送部門は平成24年9月から民間に委託しております。調理は、株式会社メフォスの職員、パートも含めて17人が調理洗浄を行っております。学校への配送については、遠鉄アシストの職員2名で行っております。

豊岡学校給食センターの特徴としては、概ね月・水・金の週3回は米飯給食ですが、この米飯は、家庭から持ってきていることです。これは旧豊岡村時代から続いていることですが、この米飯給食について少しお話させていただきます。

旧の豊岡村では昭和47年1月に旧の豊岡学校給食センターを建設し、小中学校・幼稚

園に給食を提供することとなりました。

昭和 51 年 2 月の学校給食法施行規則等の一部改正により、制度上米飯給食を取り入れる措置が始まり、豊岡学校給食センターにおいては、昭和 51 年 4 月から持参弁当を始めました。

当時の村長の言葉の中で、親子の愛情を育て、より良い人をつくるためにも給食は教育であるという原点に立ち、家庭からの持参弁当を導入したようであります。また、当時は農業主体の村であったため、米の消費拡大も念頭においていたのかもしれませんが。

当時の保護者からは、「忙しい朝でも、弁当を渡すことで親子の対話が増えた」「子供たちは母親の苦労や心遣いに感謝している」「弁当によって子供の体調が観察できるとともに、ごはんの量を調整できることは大変ありがたい」といった意見があったようです。

その後、週何回かの米飯の日には、家庭から米飯を弁当箱に詰め、学校の保温庫に入れて、給食時には温かい米飯を食べる給食が約 40 年続いております。

次に地産地消についてですが、今年度第 1 回目の運営委員会にて、平成 28 年度の市内産野菜の使用率は 18.1%であったことを報告させていただきました。当豊岡センターにおいては 30.5%であり、平均値を大きく上回る使用率となっております。これには、磐田市内産野菜を取り扱っております「とよおかとれたて元気村」や「JA」から多く野菜を納入していただいていることによるものです。特に「元気村」については、第 3 セクターで運営されており、磐田市とりわけ豊岡地区の農家さんが作った野菜を納品していただいております。子供たちの身近で育った野菜を食べることにより、食育推進につながるものと期待しております。

学校給食ですと一度に大量の野菜を発注するわけですが、なかなか大規模のセンターでは材料がその日に揃わなかったり、小規模校では搬入の面で難しいなどの問題点がありますが、豊岡センターのような中規模のセンターだからこそ達成できるのかと思えます。旬の地元でとれた野菜を地域の子供達に食べてもらうことは重要であると考え、特に地元野菜の納入には、栄養士に無理を聞いてもらい発注しているところです。

生産者も学校給食で使うことを想定しているため、できるだけ農薬の使用を抑えた野菜を納入していただいているため、中には納入段階で虫が多くついているものも時にはありますが、調理業者には、納品の段階でよく見てもらうことで、虫の混入がないよう安心して安全な給食の提供に努めております。

配付した資料ですが、左下に下処理室がありますが、そこのシンクで野菜等の洗浄を行います。野菜については基本的に 3 回洗い、汚れやごみ、虫などを取り除いております。

その上の配置図ですが、食材については、左下の研修室で受取り、下処理室で洗浄し受け渡し口から調理室に運び、大きな鍋やオーブン、フライヤーなどの機械を使って調理を行った後に、搬出プラットホームからコンテナに載せて給食を各学校に配送しております。汚れた物ときれいな食材が交差しないよう、動線を考慮しながら調理を行っているところです。

また、回収したコンテナや食器などについては、洗浄室で食器洗浄機などの機械を使って洗浄し、蒸気を使った消毒乾燥庫で消毒を行ったのち、翌日の給食に備えております。以上簡単ですが、豊岡学校給食センターの概要について説明を終わります。

#### <事務局>

ただ今の説明につきまして、ご質問があればお願いします。

<事務局>

ないようでしたら、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。本日は長時間に渡り誠にありがとうございました。