

## 平成 27 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 27 年 11 月 10 日（火） 正午から午後 2 時 10 分
- 2 場 所 磐田市大原学校給食センター 2 階 会議室
- 3 出席者 委 員：12 名（1 名遅参）  
事務局：14 名  
教育長、教育部長、教育総務課長、学校給食管理室長、  
幼稚園保育園課長、大原学校給食センター長、  
豊田学校給食センター長、豊岡学校給食センター長、  
栄養教諭 1 名、学校栄養職員 1 名、  
学校給食管理室 4 名
- 4 傍聴者 なし
- 5 給食試食 正午から午後 0 時 45 分

### 6 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 27 年度第 2 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 11 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、会長からごあいさつをお願いいたします。

### 7 会長あいさつ

皆さん、こんにちは。お忙しい中、ご出席いただきまして、ありがとうございます。先程は、ただ給食を試食するのではなく、会話をしながらの試食となりましたが、とても良いことだと思いました。それに、離乳食の話や母乳の話等、私が常識だと思っていたことでも実は常識ではなかったということもありまして、本当に良い勉強をさせていただきました。

本日は、議案が 2 件、報告が 1 件です。時間が許せば、日頃、皆さんが思っていることを発言していただければと思っています。

なお、最近の新聞に、給食のことやアレルギーのことが載っていました。皆さんのところにコピーを配布させていただきましたので、参考にいただければと思います。

先日、NHK のラジオで子どもの貧困というテーマがあり、朝食を摂らなかつたり、朝食を摂ってもバナナ 1 本だけだったりという子もいるという内容でした。先程は、それも親の考え方だというご意見もございました。

先日、静岡文化芸術大学の熊倉先生のお話を聞いて、自分は「和食は素晴らしい」と言っている割に何も知らなかったので、こういう話をもっとたくさんの人にも聞いてもらいたいと思いました。

本日は、倉橋委員が遅参、中島委員、中村委員が早退です。よろしくお願いします。

<事務局>

ありがとうございました。

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、よろしくお願いいたします。

8 議 題

(1) 議案第1号

平成28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

<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。

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、幼稚園にあつては年間140日以上を教育日の昼食時に、小学校及び中学校にあつては年間180日以上を授業日の昼食時に実施するものとする」と規定されておりまして、これに基づいて給食の実施日数を決めています。

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年度は磐田地区が180日、福田地区が177日、竜洋地区が182日、豊田地区が178日、豊岡地区が181日と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日に統一をしております。平成28年度につきましても、引き続き180日で実施をしていきたいと考えています。

なお、資料に、平成26年5月1日現在の県教育委員会の調査による、県内の私立を含む小・中学校の給食の実施状況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。

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」とされており、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」とそれぞれ規定をされております。

学校給食費の額については、7月8日に開催をいたしました第1回の運営委員会でも説明をさせていただきましたが、平成26年度に全ての小・中学校において金額を改定させていただきました。これは、平成21年度に改定をして以来5年が経過していたことに加え、平成25年の1月に、学校給食実施基準が改正され、摂取量の基準に変更があったこと、また、消費税率が5%から8%に改正されたこと等によりまして、見直しをさせていただきましたのでございます。

小・中学校の給食費の額についてですが、月額で申しますと、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円とまちまちですが、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、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。

なお、給食費の月額、1食単価に給食実施日数の180日を掛け、それを実施月数である11ヵ月で割ったものを、10円単位に切り上げて算出しています。

この給食費につきましては、平成26年度に改定してから2年が経過をいたしますが、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、平成28年度につきましても、27年度と同額とさせていただきます。

なお、皆様もご案内のとおり、現在、国において、平成29年の4月から消費税率を8%から10%に引き上げる旨の検討がなされておりますが、対象品目や還付方法等々について協議が継続しておりますので、今後の動向を注視しながら、平成28年度において、翌29年度の給食費について検討をしていく考えてございます。

また、資料には、平成26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ありますので、参考としていただきたいと思っております。

説明は以上でございます。よろしくお願いをいたします。

(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、承認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、議案第1号を承認することに決定いたしました。

(2) 議案第2号

平成28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

<事務局>

「幼稚園、認定こども園」となっておりますが、認定こども園の中の幼稚園部のお子さんが該当となっております。保育園部のお子さんにつきましては、保育園部での徴収となります。給食の実施日数、給食費につきましては、平成27年度と同じ日数、同じ金額でお願いしたいと考えております。

幼稚園の給食の日数及び給食費につきましては、旧市町村によりまして、金額及び日数が設定されており、統一されていないまま、合併を迎えましたので、段階的に統一をしていく必要があるだろうということで、当初は、28年度には全園統一したいということで進めてきました。しかし、平成27年度から国で新たに子ども子育て支援法というのが施行され、新制度によって動いてまいりました。その制度に合わせて1年前倒しして、全園統一していこうということになりましたので、金額・日数は統一されております。新制度が新たにスタートしたことによって、それまで給食費については消費税が課税されておりましたが、非課税にするということで、全国的に法に基づいて見直されてくるということもありましたので、金額も非課税で統一しております。今年度、保護者から特に大きな問題や課題などはいただいておりませんので、来年度につきましても、実施日数は3歳児が140日、4歳・5歳が150日、給食費は3歳児が2,800円、4・5歳児が2,700円、今年度と同じということで実施していきたいと考えております。よろしく

お願いします。

(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、承認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、議案第2号を承認することに決定いたしました。

(3)報告第3号

平成27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>

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。

上の表は平成27年4月～9月までの磐田市の学校給食の栄養摂取状況です。この表の縦軸の区分は、エネルギー、たんぱく質、脂質など11の栄養素を示し、横軸は幼稚園、小学校、中学校ごとに示してあります。それぞれ、平均値と充足率を示しました。充足率では、エネルギーとそれぞれの栄養素は概ね100%を満たしています。塩分は基準値未満になるようにしているところです。

中学校のカルシウムが不足していますが、幼稚園、小学校、中学校の献立が統一しているためです。不足しないように配慮していますが、まだまだ不十分です。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、調整をしていきたいと思えます。

また、鉄も小学校が若干充足率を満たしていません。鉄は摂取しにくい栄養素であり、食品の組み合わせや献立作成の上で苦慮するところですが、引き続き献立検討会で、鉄を多く含む食品を使用して残菜にならないような献立を検討し、喫食状況を見ながら充足するよう配慮し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。献立上では栄養素の充足率を満たしていても、子どもが食べないことで必要な栄養素が摂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。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、前回の運営委員会で松本栄養教諭が紹介した「ミニやごちゃん」を憶えていらしゃいますでしょうか。「ミニやごちゃん」を伝えることができるように、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。

市では文部科学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、給食が「体をつくる大切な一食」として、提供できるように努めていきたいと思えます。

続いて、10月1日から10月7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。

大原、豊田、豊岡の3センター、単独調理場では磐田中部小、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、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、例えば、ごぼう、大根、こんにゃく、いか、えびや家庭であまり提供されない食材、例えば、豊岡センターの10月5日の献立のなめこは好き嫌いが分かります。また、他の献立ではサラダ、ソテー、和え物などが多い傾向にあります。

果物は種がないぶどうなど食べやすいものが好まれます。しかし、夏みかんなどは、皮を剥くことがめんどろである、剥き方が分からない、酸味が苦手などの理由から残菜が多い事もあります。

よく食べる献立は食べやすいカレーやカレーうどんですが、ナッツ、ごぼう、煮干を揚げて甘辛くした料理のナッツごぼうは、噛みにくくても調理法により好まれます。

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、学校と連絡を密に取り、給食の様子を確認し、次回の献立作成に活かしていきます。

それでは、学校給食の様子や栄養士の業務などを紹介させていただきます。

#### < 学校栄養職員 >

給食時間の学校の様子と、栄養士としてどのようなことを行っているかということの説明させていただきたいと思えます。

まずは、学校の給食時間の様子です。4月から比べて、食がかなり良くなってきました。その理由としては、平均で身長が2・3センチくらい高くなっていることと、6・7月は暑さもあったので食欲がなかったが、最近は涼しくなって、食欲も出てきたということが考えられます。当校では、配膳した後、自分で食べきれぬ量を調整してから食べ始めていますので、減らす子がいたり、増やす子がいたりしますが、全く食べないことが無いように、嫌いなものを少しでも食べられるようにしていきたいと気を付けています。中には、嫌いなものを食べられるようになった子もいるという話も聞いています。嫌いな物には全く手を付けない子や偏食の子、家庭での食事がどうなっているのか心配される子もいるのが現状です。また、給食が無い日に子ども達が持ってきているお弁当を見ると、これで量が足りるのかと心配される先生もいらっしゃいます。

当校では、年2回、給食の時間に栄養士がクラスを訪問しています。その時には、食事のマナー、食べる姿勢、お皿の置き方、そういったところを子どもたちに確認してもらい、その後1年生から6年生まで発達段階に応じた食事指導、栄養指導を10分から15分くらいしています。子ども達には、感謝の気持ちを持って食べて欲しいということや、ご飯粒も残さず食べてほしいといったこともお話していきたいと思っておりますが、残念ながらご飯の残りが多く見られます。その原因として、おかずを先に食べてしまうということを感じる場合があります。これからもクラス訪問等、栄養士が参加する時に、そういった話ができるように指導していきたいと考えております。

もう一点ですが、4時間目が終わって、給食時間に入るときは、やはり子ども達も気が緩んで、遊び時間のようにになってしまうこともあるので、給食指導も大切だと感じております。課題はたくさんありますが、継続してやっていくことで、子ども達に伝えていきたいと思えます。

#### <センター栄養士>

センターで実施しているアレルギー対応食についてお話をさせていただきます。現在、小学生 16 名、中学生 15 名、計 31 名のアレルギー対応食を実施しています。対象食品としては、卵、魚卵、非加熱のマヨネーズ、乳製品、ピーナッツ、えび、かに、いか、たこ、あさり、さば、あじ、いわし、まぐろ、かき、ホタテ、くるみ、カシューナッツ、アーモンド、ココナッツ、栗、生のトマト、りんご、もも、さくらんぼ、非加熱のパイナップル、過熱したパイナップル、バナナ、の 28 種類です。1 人の児童生徒が複数のアレルギーを持っている場合もあります。献立によりますが、大原センターでは、現在、アレルギー室の施設設備と作業人数を考慮し、1 日最大 3 品まで、15 人程度を目安に対応食を実施しています。この範囲を超えないよう、アレルギー原因食品の組み合わせに考慮し、献立作成を行っています。

当日の作業の流れとしては、午前 9 時にセンターのアレルギー担当の栄養士と委託側のアレルギー担当の責任者と当日の作業内容の再確認を行います。そして、10 時までの間に委託側の栄養士 2 名が調理を行います。そして、10 時からセンターのアレルギー担当の栄養士と委託側の栄養士 2 名と調理師 1 名、合計 4 名でアレルギー対応の内容、料理がきちんと指示されたものでできているか、ラベルの学校名、クラス、個人名が合っているか 4 重のチェックを行っています。

本日は、卵アレルギーの対象 3 名に対し、鮭のガーリックマヨネーズ焼きの対応食を提供しました。マヨネーズに卵が含まれているので、マヨネーズを除去し、マヨネーズの代わりに菜種油を追加し、鮭のガーリックオイル焼きにしました。こちらが本日、対象者に提供したものと同じものです。また、汁物については、このようなポットに入れて提供しています。熱々のものを届けることができます。対応食を容器に入れて、個人名が書いた袋に入れ、各学校へ配送しています。

大原センターのアレルギー対応の問題点としては、アレルギー対応が必要な児童・生徒の増加、アレルギー原因食品の増加による対象者が増えていることです。今のところ、献立作成の工夫により、対応ができるようにしていますが、このまま増え続けると安全に対応することが難しいのではと思います。

現在、医師に書いていただく、診断書、管理指導表のアレルギーの判断基準が、保護者の方からの聞き取り等を基にした「明らかな既往」、「血液検査」、「負荷試験」の 3 つがあります。3 つのうち、日本学校保健会から出されている「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」では、負荷試験が診断根拠の高い位置づけになるとされています。現在、大原センターで対応させていただいている児童生徒のうち 31 人中 5 人が負荷試験による診断で、あとはその他の診断基準によって管理指導表が出されています。保護者の方のお話を聞いていると小さい時に症状が出て、その後は食べていないという事例もあります。できれば、負荷試験をしていただいて、本当に子どもたちに必要な対応、除去しすぎない対応ができるといいなと思う時があります。

大原センターでは、夏休み前や来年度の管理指導表の提出の時期に、負荷試験について保護者に説明させていただいているのですが、なかなか負荷試験を受けていただくことが進まない状況です。本日、このような機会をいただきましたので、各方面からアレルギー対応について、負荷試験について保護者に広めていただけたらいいなと思っています。

ありがとうございました。

#### <会 長>

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、議案第2号を了承することに決定いたしました。

<会 長>  
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。

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、議事は無事終了しました。