

令和3年度 第1回中野市学校給食センター運営委員会会議録 要旨

開催日時 令和3年10月1日（金） 午後3時30分
開催場所 中野市北部学校給食センター 2階会議室

※新型コロナウイルス感染症対策として、玄関において、委員の手指消毒及び体温測定を行った。また、会場内では、換気扇を回し、適宜ドアの開閉により換気を行った。

出席者

(委員)

熊川舞委員、村島康秋委員、神田久仁玲委員、小林みどり委員、市川大輔委員、古畑知子委員、依田隆生委員、舘林弘毅委員、土屋明子委員、金井きみ代委員

(事務局 市教育委員会)

堀内教育長、小橋教育次長、町田所長、春原主任主事、望月栄養士、江澤栄養教諭、小林栄養教諭、松澤栄養職員、児島栄養職員

欠席者

(委員)

村岡靖子委員、神田宏美委員

会議内容

- 1 開会 小橋教育次長
資格審査報告 委員12名中、出席者10名
(運営委員会条例第5条第2項の規定により、出席委員が過半数を上回っているため、運営委員会が成立)
- 2 あいさつ 堀内教育長
- 3 自己紹介 (委員、事務局)
- 4 会長の互選、職務代理者の指名について
会 長：高社中学校長の舘林委員を選出
職務代理者：日野小学校長の依田委員を会長が指名

5 報告事項

令和2年度の運営状況及び食育の実績について、所長及び栄養教諭が資料に基づいて説明を行った。

(1)令和2年度の学校給食センターの運営状況について

- ①施設概要等について
- ②給食人員数の推移について
- ③事業実施状況について
- ④給食に使用した主要農産物の使用量について
- ⑤食物アレルギー対応食状況の推移について

(2)令和2年度の食育について

● 「5 報告事項」における質疑

委員：学校での食育指導についてですが、コロナの関係で試食会等もなかなかできなかったもので、コロナが落ち着いたら、またやっていただきたいと思います。

会長：ただ今のご意見につきましては、今後の運営の参考にさせていただきようお願いいたします。

6 会議事項

令和3年度における事業計画及び給食献立年間計画について、所長及び栄養教諭が資料に基づいて説明を行った。また、調理業務委託の経過と評価等について説明を行った。

(1)令和3年度の学校給食センターの事業概要について

- ①運営体制について
- ②令和3年度の事業について

(2)令和3年度の給食献立年間計画について

(3)中野市学校給食センター調理業務委託の経過と評価等について

● 「6 会議事項」における質疑

委員：給食費を3割減額したことが、先ほどの説明にあった「令和1、2年度の給食費の未納を100%徴収することができた」ことに繋がったのでしょうか。

所長：給食費の滞納につきましては、3割減額したことが、保護者の方にご理解いただいたことによる効果があったと考えております。なお、歳入における給食費収入は、3割減額したことで減っておりますが、歳出における食材費は減額しておりませんので、今までどおりの給食を提供させていただいております。

委員：給食費の3割減額は、しばらく続くのでしょうか。

次長：市長は、自分の任期中は継続するつもりでおります。

委員：先ほど、給食費を減額しても食材にかけるお金は減らしていないと説明していましたが、小麦や油とかが値上がりして、食材費も上がっていつてると思いますが、今の給食費のままでは厳しいのではないのでしょうか。

次長：現在、湯本市長が子育て支援ということで給食費軽減を実施していることから、今のタイミングで給食費を上げるのは難しいと思っております。ただ、中野市の給食費は、長野県内19市の中で一番低い単価で、栄養士の先生も献立の作成に大変苦勞しているということは、重々認識しております。自治体によっては、給食費を上げずに、自治体が給食費の一部を負担しているところもあると聞いておりますので、検討させて頂きたいと思っております。

会長：他にご意見ご質問等もないようですので、「6 会議事項」については了承ということで宜しいでしょうか。

(委員からは反対の意見はなし)

会長：それでは、了承ということに致します。

7 その他

中野市の学校給食について、所長が資料に基づいて説明を行った。

● 「7その他」についての質疑

委員：私は、長年、学校給食に携わってきた者ですが、今は年相応に健康に気を使っておりまして、カロリーが計算された食事をするというのがすごく大事なことだと思っています。今はコロナ禍で、栄養のある食事がとれない子供もいると思いますが、学校給食はありがたいものだと感じております。そんな中で、食料品の値上がりなどあったりして、ギリギリの給食費で給食を作っている栄養士の先生や調理員の方々には、感謝申し上げます。そこで、栄養士の先生方に聞いてみたいのですが、日々の献立の中で苦労したり工夫したりしているところがありましたら、教えていただけますか。

栄養士：例えば、お肉に関して言いますと、豚肉の部位を落したり、豚肉より安価な鶏肉を使用したりしています。ただ、豚肉から鶏肉に切り替えてしまうと、ビタミンB群をとれる量が少なくなってしまうため、大豆製品を多く使ったりしています。また、ウィンナーも安価なため使用したりしていますが、ウィンナーなどの練り製品は塩分が高いので、献立の塩分計算に苦労したりしています。なお、魚介類については、安価な鮭、サバ、ししゃも、ちくわを使ったりしています。続いて主食についてですが、献立を作成するときには、食品成分表というのを基に、栄養価を計算しますが、これの8回目の改訂が行われたときに、現在の主食の量で一食分の計算をすると、炭水化物からとれるエネルギーがとても落ちてしまいました。今はご飯離れが進んでいますので、炭水化物をとるために単純にご飯の量を増やしても、残食が増えてしまうため、栄養価の充足はできないと思います。そこで、ご飯分の炭水化物を副食からとれるような献立にしたいと思うのですが、副食にかけられるお金は年々減ってきてしまっています。例えば、現在の給食費の単価に改定された平成26年度から令和3年度までの間に、牛乳でおよそ6円、ご飯でおよそ4円高くなっていて、一食における牛乳と主食にかけるお金が10円ほど上がっていますので、その分おかずとして食べられる副食費が削られているのが現状です。これは、主食や牛乳が値上がった分副食費を減らせばいいという話ではなく、成長期にある子ども達には栄養のあるおかずを出さなければいけないので、どうやって副食にかけるお金を捻出しようかなと考えているのが、毎日の課題となっています。

会 長：高社中学校では、SDGs というのを取り組んでいて、給食センターで残食の量を見てきた生徒が、文化祭でそのことを発表したことがありました。そういうこともありまして、今週の生徒の生活ノートには「今日は残食が一切なかった」ということが書いてありました。栄養士の先生方には、おいしい給食を作っていただいておりますので、残食を減らすために、クラスの中で食べられる子が食べたりするなどして、食べ物を大事にしています。小学校はどうか。

委 員：私の学校の話をしていただきますと、3つくらいあります。私の学校には、アレルギー対応が必要な児童がいるのですが、毎日、給食センターの方が、どういう献立で、ここはアレルギーがあるので出さないとか、別の食事を提供するとかしてくれていて、ありがたいと思っています。2点目は、学校の隣りにおじいちゃんが作っている畑がありまして、ネギを植えられているのですが、先日お話ししたときに、「このネギは秋に給食センターに出すんだ」と話していました。こんな身近なところで給食のことを考えてくれている人がいるんだなと思いました。3点目は、中秋の名月のときに季節感が感じられる給食が出まして、多くの家庭では季節感が感じられる食事というのはなかなか出すのが難しいと思いますので、感謝しております。

6 閉 会 午後4時35分