

令和3年度第2回釜石市学校給食センター運営委員会 開催結果（概要）

- 1 開催日時 令和3年11月19日（金）午後3時から午後4時8分
- 2 開催場所 釜石市学校給食センター二階会議室
- 3 出席委員 12人
及川美香子委員、鈴木崇委員、堀村克利委員、柏舘秀一委員、金野宏美委員、小笠原慎二委員、鈴木繁委員、齋藤健委員、内舘菜穂子委員、佐々木恵委員、小澤喜久子委員、藤井津佳子委員

- 4 欠席委員 4人
蛸島茂雄委員、柏崎りえ委員、高橋佳暉委員、須藤寛人委員

- 5 事務局 5人
山根美保子所長、佐々木慧主事、土手裕子主任栄養士、菅原良枝栄養教諭
平野沙紀栄養教諭

- 6 傍聴者 なし

- 7 議事

- (1) 献立募集審査 「ぼくのわたしのおすすめ汁もの」 選定

- ①応募総数 81件（小学校48件、中学校33件）

- ②経過

募集要項に基づき給食センター職員、調理委託業者の栄養士及び調理師において応募総数の約1/4を選定し、その中から釜石市食生活改善推進員協議会及び母子保健推進員において選定した小学校13件、中学校8件について審査し、小中学校毎に以下のとおり作品を選定した。

- ③結果

- ・小学校 最優秀賞 釜石小学校6年生「おかずにもなるさばかんみそ汁」
優秀賞 釜石小学校6年生「ピリから親子スープ」
釜石小学校6年生「みどりの野菜ミルクスープ」
甲子小学校5年生「かむほどおいしい野菜スープ」
鶴住居小学校2年生「ちゃんぽん風野菜スープ」
- ・中学校 最優秀賞 釜石中学校2年生
「かんたん主食！栄養たっぷりトマトスープ」
優秀賞 釜石中学校2年生「コーンスープ」
釜石中学校2年生「コンソメチーズスープ」

- (2) 残量調査途中経過 報告

- ・内容 児童生徒が苦手とする野菜類や豆類を使用した副菜について実施
- ・期間 6月から12月
- ・結果 10月までの調査

- ・考察 中学校の方が残量率が高い結果となった。

豆類は、食べ慣れている大豆や枝豆以外の豆類について、苦手意識がある児童生徒が多かった。レーズンを使用した料理では、甘みのある味付けよりシンプルな味付けのサラダが好まれる傾向にあった。海藻を使用した料理では、使用する食品や味付けが類似していても残量率に差が生じた。

献立の組み合わせ等によっても残量率に影響が出るのではないか。

児童生徒の嗜好を考慮しながら、調理方法や味付け等さらに検討していく。

(3) その他

○教職員の学校給食徴収方法について 了承

- ・令和4年度の対応については、試食扱い職員のみ個別に請求（口座振替）

8 主な質疑・意見等

○残量調査報告

意見：家庭との連携が大事になってくると思う。

意見：明らかに少ないところは具体的な取り組みをしていると思うが、共有できないものか。育ちざかりなので食べてもらいたい思いもあるので、協力できるところはしていってもらえればありがたいと思う。

意見：残量調査だけに目が行くと学級で減らさなければならないということで、食べる子が食べるとなると肥満指導に関わってくるので、その兼ね合いもあり難しいと思っている。

意見：給食センターで計算してくれた食べさせたい量を、みんなに均等に毎回配ると。

子どもたちも食べ残しは申し訳ないと思っていると思う。だから食べきれる量でよそってもらおうと思うので、それよりは全体になくなった方がいいと思う。

意見：オレンジの残が多く切り方を工夫してもらい、中学校に限り切り方を変えてもらったら画期的に減った。学校でこうしたらいいのではないかとこのところを一緒に工夫してやっていけば改善できる部分もある。

意見：朝食にシリアルだけ食べてくるような子が増えているので、給食の役割は年々大きいと思っている。残すのではなく、食べるのが健康に繋がるということを追求して、何とか食べる子たちに育ってほしい。その辺は給食センターなどと協力してやっていけばいいと感じた。

○その他

質問：魚は骨を取る時間が低学年はかなりかかるので、ボイル等を出していただくと学校としてはやりやすい。喉に引っかけないとか安全面でもそれがいいと思う。また、食器カゴを持ち運ぶ時に食べた後の汁が廊下にこぼれる。拭かせると時間がかかるので、何かいい手があれば教えてほしい。

回答：以前のセンターでは、食器カゴが大きめということもあり中にお盆を敷いて返してもらっていたが、新センターではそれが合わないのでそのままの状態でもらっている。

我々で判断しかねる部分もあるので、調理員にも確認してお答えする。

魚の件は、骨付きの切り身を納入してもらっているのは市内の業者で、地産地消の部分も考えて切り身については市内の業者を使っている。

今、使ってるのは鮭と鯖と秋刀魚。

確かにボイルパックというか加圧処理されているものは、骨まで食べられるもので非常に便利で、学校も食べさせやすいし骨も引っかけないということはわかるが、市内で作られたものを給食で使うことによって、子どもたちが地域の理解を深めることにも繋がると思うし、また今の子たちは本当に便利なものが溢れている。家庭でも、もしかしたら買ってきてボイルすれば食べられるものが増えてきていると思う。そういう子たちが、自分で魚の骨を取ることを覚えないうち大人になった時に、果たして大丈夫かなというのがあり、やはり学校給食で、時々自分で骨を取るという力もつけさせていきたいと思い、提供している。

意見：地産地消はよくわかる。賛成だが、安全面を考えた時にどうなのかと、骨を取ることを学校ではなく家庭で教えるということで、初めて学校も機能するというふうに考えると連携という考え方もできなくはないと思いつつ、何かいい手はないかと思っている。

回答：魚の骨のとり方、箸の持ち方、マナーにしる本来であれば家庭で躰けていく部分だと思う。ただいろいろな家庭がある中で難しくなっているということで、共通で同じものを提供できるのが学校給食で、学校にどうしてもウェイトが大きくなっているところはあるが、家庭でも協力して取り組むのはそのとおりでと思う。保育所の栄養士と交流する機会もあり、年長については自分で骨が取れるようにとか箸の持ち方とか、小学校入学までのところでもう少し慣れさせるという情報交換をしているところなので、この連携がもっとうまくいけばある程度自分で骨が取れたり箸を持てたりした状態で入学してもらえればと思っている。

今後も連携を強めていきたい。

意見：家庭で直すべきことかもしれないが、そういう現状にないのが実情なので、学校からもお便り等で投げかけもできると思うので、いろいろ取り組んでいければと思う。

質問：書類の公印はなしでもいいのではないかな。

回答：公印をついたものが正式な書類として受け止めていた。来年度始めるときは、精査して改善できるところは改善していきたい。

質問：給食費の徴収方法は、令和4年度は今年度と同様ということか。

回答：試食扱いの先生については、個別に口座振替の手続きをしていただきその口座から引き落としを行う。それ以外の先生はこれまでと同様。

質問：ほかの職員も一斉にできないのか。

回答：令和4年度については試食扱いの先生のみでの対応で、ゆくゆくは全員口座振替とか納付書に切り替えていきたいと思っているので、お時間をいただきたい。