

## 令和5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5年12月4日（月）午後3時から午後3時52分
- 2 開催場所 釜石市学校給食センター二階会議室
- 3 委員出席状況 委員16人中14人出席
  - 1) 出席委員 佐藤一成委員長、山蔭深思副委員長、金野宏美副委員長、  
佐守直人委員、八木澤江利子委員、八木稔和委員、外館悌委員、  
小川興隆委員、谷藤太郎委員、千葉悟委員、畑山身知子委員、  
山路希里穂委員、藤井津佳子委員、伊藤舞子委員
  - 2) 欠席委員 小澤伸之助委員、遠藤由佳委員
- 4 事務局出席者 山根美保子所長、松井英士係長、佐々木慧主事、土手裕子主任栄養士、
- 5 傍聴者 なし
- 6 議事と結果

(1) 献立募集審査 「なす」を使ったわが家の自慢料理 選定

①応募総数 79件（小学校76件、中学校3件）

②経過

募集要項に基づき学校給食センター職員、調理委託業者の栄養士及び調理師において小学校11作品を選定し、その中から釜石市食生活改善推進員及び母子保健推進員において選定した小学校6作品と中学校の応募3作品について審査し、小中学校ごとに以下のとおり選定した。

③結果

- ・小学校 最優秀賞 鵜住居小学校5年生  
「なすとぶた肉のくるくるかくに風」  
優秀賞 釜石小学校6年生「ナスの蒲焼」  
鵜住居小学校5年生「なすぎらいも食べれる！トマトスープ」  
鵜住居小学校6年生「パリッパリッ夏バテ予防ナス春巻き」  
鵜住居小学校6年生「なすのミートグラタン」  
鵜住居小学校6年生「レンジで簡単なすのつなあえ」
- ・中学校 最優秀賞 甲子中学校3年生「甘酢だれのゴロゴロなすバーグ」  
優秀賞 釜石中学校1年生「プロテイン増強！ピリ辛なす」

## (2) 残量調査報告

- ・内容 ごはんと副菜について実施
- ・期間 7月から11月
- ・結果 5回実施
- ・考察 ほとんどの調査回において中学校の方が残量率が高い傾向にあった。今年度は、調査日における欠席者数との因果関係にも着目してみたが、特に大きな因果関係はみられなかった。

同じ料理でも学校間や学級間によって残量率に大きな差がみられた。欠席者なしにもかかわらず、残量率が50%を越える学級もあり返却時における食缶の様子から、配膳時の盛り残し分がそのまま残菜となっていると推測される学級もあった、食缶に配食された量を均等に配膳した量が本来食べてほしい一人当たりの配食量となる。各学級で盛り残し分を減らすことが残量率を減少させる一助になるものと考えられる。

ご飯は調査を重ねるごとに残量率が減少傾向になっていくが、副菜は児童生徒の嗜好によって残量率が変動すると推測される。家庭の食事においても、さまざまな食材や料理を積極的に取り入れてもらえるよう今後も給食センターだより等を通して伝えていきたい。学校に配布している放送原稿には、食の重要性や食品ロス等、毎日の献立のねらいについて記載しているので、給食時間等での積極的な活用をお願いしたい。

## 7 その他

### ○給食費の金額について 情報提供

事務局：給食の食材費は、原則給食費の徴収金、給食費としていただいているお金を充てている。現行の給食費は平成26年度から小学校が282円、中学校が322円となっている。平成26年度から今までの間に食材費の価格が上昇している。牛乳が10.54円、昨年から今年で5.39円、コッペパンは8.02円、昨年から今年で1.61円の上昇となっている。牛乳とコッペパンの合計では、平成26年度と比べて18.56円、昨年度から7円の上昇となっている。

さらに今年の8月24日の献立をもとに、今年と昨年の食材費の差額を出したところ、9.33円ほぼ10円近くとなっている。これらの現状を踏まえ、もし仮に10円程度の値上げを行う場合、給食費は1食単価小学校で292円、中学校で332円となる。給食費の徴収金額は運営委員会に諮った上で、教育委員会が

決定することになっている。今回は現状について情報提供をさせていただき、値上げ等についてご意見をいただければと思う。

## 8 会議の中での主な質疑・意見等

### ○給食費の金額について

委員：給食の食材費が牛乳とコッペパン併せて 8.56 円上がっていると。10 円だけの値上げでいいのか。もし例えば 20 円上げたとしたら、ジャムとかデザートは今よりも提供できるか知りたい。なぜなら、黒パンやちょっと変わったパンの時はすごく残量が少ない。普通のコッペパンだと残量が多いがジャムがつくと残量が減る。値上げするのであれば、子どもたちがおいしく楽しく食べられるように。以前の昔の給食はデザートもあったしジャムもあったので、その辺を教えてほしいし考えてもらえたらと思う。

事務局：ジャムやデザートの問題になると、栄養価や子どもたちの体型、肥満傾向があること、給食で糖分を取りすぎるといふ部分では昔と違って糖分が高いものはいけるだけ付かない。カロリーや糖質の関係で、付かないことが多くなっている。給食費は、現状本当に厳しいのでデザート類は行事食の時に月 1 回ぐらいは付けたいが、果物、オレンジになっていることはある。できるだけコストを抑えて行事食の時には行事食らしいデザートを付けたいと思っている。

ただ、釜石市が肥満度が高いことを考えると、糖分が多いジャムやデザートを頻繁に付けるのは今の栄養価にすれば反しているもので、献立の工夫で食べてほしいというところと今の子どもたちはその素材だけで食べないというのも問題かと思う。白飯は食べないがわかめご飯なら食べる、家でも白飯は食べないがふりかけをかければ食べるというような素材そのものを食べられない子どもたちがいる。きちんと三角食べをして咀嚼をしてもらえれば味わいもあり、ご飯だけが極端に残ってくることもないかと考える。

給食費に関して厳しいのは、インフルエンザ等で閉鎖になった時に前はキャンセルできた食材もあったが、今は業者さんも厳しいので、キャンセルが全然できないこと。あと、調味料類は値上げ値上げになっている。そこで算定した 8 月 24 日の去年と今年の比較で 10 円の差額あり、牛乳とパンは合わせると 18 円だが 10 円上げれば何とかというところで 10 円とした。ただ本当に牛乳が高くて、来年 60 円となるとまた厳しくなると思う。

委員：決まりで無理なのかもしれないが、ご飯の日は牛乳いらなとかパン余るんだったら毎日ご飯でいいとか、個人的な感想はある。決まっていると思うが。

事務局：カルシウムの関係で牛乳付けるのは確実なもので、成長期の子どもたちにカルシウムの吸収率が50%近くあり一番いいので魚や野菜で摂るよりは牛乳を飲んでもらえればということで、学校給食も牛乳を付けるとなっている。

パンに関しては、パンを付けると塩分が高いので回数は減らしたい気持ちは持っている。ただ、市内の業者さんがやっているので、お互い共存ということ考えると回数を減らすと業者さんも厳しくなるとの話もあり、回数を減らすことは現実的に難しい状況になっている。

委員：また何か情報が入ったり、あるいは次回の運営委員会で話題になる可能性もあるということか。

事務局：皆さんからご意見等をいただきながら、揉んでいきたいと思っている。

足りないのですぐ上げますということには、もちろんいかないと思う。

無償化のこともあり、釜石市は第3子以降を無償化としている。

国も学校給食に関しては調査を行いその結果を来年度に公表するとしている。

その公表によって、無償化についてどのようにしていくかまた決めていくということで、国で無償化について補助を出すとかそういったところまでまだ

決まっていない。ただ現状として、献立作成は栄養士、栄養教諭とも一生懸命工夫をして予算内で収められるように頑張っているが、現実としてはなかなか厳しい。例えば、本来は国産の物を使いたい、一部外国産の物にしたり、ただそこは安全性を確保されたものを使用している。このようなこともあり、運営委員の皆様には現状をお話しして共通理解をしていただきながら、保護者の立場としても給食費も値上げとなるとやはり大変だと思っているので、皆様から意見をいただきながらこの問題についてはすぐにはということにはならないので、また情報提供等して考えていきたいと思っている。

色々な立場でのご意見をいただければと思っている。

## ○その他

委員：いつも安心安全でおいしい給食を提供していただいております。

アレルギーの食材を持つお子さんへの代替食について、今現在は乳製品と卵についての除去代替食を行っていただいているが、今後その他の食材について対

応を広げていく見通しはあるか。

事務局：今現在、見通しはない。アレルギー室の特調室が1ヶ所しかない。食品のコンタミというか交差を考えると、今のところは2品目が限界となる。

委員：学校にイカと魚のアレルギーの子がいる。乳卵のメニューの時は家庭からおかずを持ってくることにしていたが、先月忘れてしまい主菜なしの給食を食べた。学校としては、代替のメニューの時は前日に保護者さんに確認するという対策はとっている。今お話を聞いて難しい状況は理解したが、皆さんと同じ金額をいただいていることを考えると、その他の食材についても広げるのであればどうなのかと思った。

事務局：代替食を持ってきてもらうというところは考えるというか、広げられるのであればというところもあるが、いろいろなアレルギーの種類がありそれを全部対応するのは難しくなると思う。主菜に魚を使っているパートのところでは魚を使わないようにする配慮はしている。今のところ全部対応していくのは難しい。