

令和8年度第1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8年7月17日(金) 午後2時55分から午後4時10分
- 2 開催場所 釜石市学校給食センター 2階会議室
- 3 委員出席状況 委員16人中14人出席(うち8人委任出席)
 - (1) 出席委員 伊藤郁子委員、鈴木慎委員、高橋美友紀委員、佐々木一成委員、中村明彦委員、佐藤康伸委員
 - (2) 委任出席委員 高橋秀彰委員、瀬戸由里香委員、木村正樹委員、藤原央委員、大瀬優輝委員、小澤喜久子委員、阿部理沙委員、小笠原真萌委員
 - (3) 欠席委員 佐野仁彦委員、富澤莉沙子委員、
- 4 事務局出席者 松下隆一所長、松井英士係長、川崎悠嗣主査、土手裕子主任栄養士、佐々木亜喜子栄養教諭、沢里舞帆栄養教諭
- 5 傍聴者 なし
- 6 議 事
 - (1) 施設運営等について
今年度の施設運営、事業計画について説明
 - (2) 試食会の開催について
今年度から市民向け試食会を給食センター主催で実施し、学校給食への理解促進を図ることを説明
 - (3) 令和7年度学校給食費徴収金収納状況について
令和7年度の学校給食費徴収金の収納状況(収納率100%)を報告
過年度未納金は債権整理を進め、未納債権は1件のみとなったことを説明
 - (4) 残量調査について
2学期に調査実施日をメールで事前にお知らせする形で6回実施する予定であることを説明
- 7 その他
食器具の返し方について(事務局)
箸の破損やスプーンの変形、不適切な返却が増えていることを説明
食器・食具を大切に扱い、適切な方法で返却するよう学校での指導を依頼

8 主な質疑・意見等

(1) 施設運営等について

【委員】

給食提供の最低食数はどの程度か。小学校のみ又は中学校のみの場合でも提供可能なのか。

【事務局】

調理設備の都合上、概ね700食以上が必要。小学校のみ、中学校のみでも提供可能だが、大規模校が休業するなどして700食を下回る場合は提供が難しくなる。

【委員】

夏休み明けの中学校だけの期間も給食提供は可能か。

【事務局】

教職員や委託業者分を含めて700食程度を確保できる場合は提供可能である。

【委員】

防災給食は意義があるが、非常食そのものを給食として提供するより、防災学習と関連付けた実施方法も検討してはどうか。

【事務局】

救給カレーは備蓄品の有効活用も兼ねているが、副菜を組み合わせで給食として提供している。

【事務局】

防災給食の実施方法については今後の参考意見として検討する。

(2) 試食会の開催について

【委員】

市民向け試食会は給食センターで実施することが前提か。

【事務局】

給食センターで実施し、市役所からマイクロバスで送迎する予定である。

【委員】

学校で行うPTA向け試食会への対応は可能か。

【事務局】

従来どおり申し込みがあれば実施可能である。今回の市民向け試食会はそれとは別事業である。

【事務局】

小学校では実施例が多いが、中学校では少ないため、積極的な活用をお願いしたい。事前相談により柔軟な対応が可能である。

【委員】

自校での試食会は保護者から好評であり、給食への理解促進につながっている。

(3) 令和7年度学校給食費徴収金収納状況について

【委 員】

現在は教職員分等のみ徴収対象となるのか。また、時効制度はどのようなになっているのか。

【事務局】

徴収対象は教職員及び特別支援学校高等部生徒等である。時効は現在5年である。

【事務局】

未納者には訪問や催告を継続して実施した。過年度分の徴収困難な案件については不納欠損処理を行った。

(4) 残量調査について

【委 員】

残量調査によって残食は減少しているのか。また、調査の目的は何か。

【事務局】

大きな改善は見られていないが、苦手食材の残量状況を把握し、翌年度の献立改善や食育指導の参考としている。

【事務局】

残量だけでなく栄養バランスも重視している。調査結果は味付けや調理方法、指導内容の改善に活用している。

【委 員】

分析結果や改善内容も示してもらえれば学校での指導にさらに活用できる。

【委 員】

調査結果が献立改善にどう反映されたかを示すことで、調査の意義がより明確になるのではないかと。

【事務局】

そのような意見があったということで参考としたい。

【委 員】

給食は全体的に美味しいが、コッペパンの食感に改善の余地があるのではないかと。

【事務局】

コッペパンについては以前から意見を受けており、シチューとの組み合わせや具材を挟むなど献立面で工夫している。パンの回数や製造方法には制約がある。

【委 員】

地元業者のパンであるだけに、子どもたちに良い印象を持ってもらえるよう改善を望む。

【委 員】

パンの回数やサイズ、献立との組み合わせなど総合的な改善を検討してほしい。

【委員】

スープや献立との組み合わせを工夫することで食べやすさ向上につながるのではないかと。

【事務局】

様々な意見として受け止め、今後の参考としたい。

(5) 食器具の返し方について

【委員】

食器を大切に扱うことも食育の一環であり、学校でも指導を徹底したい。

【委員】

返却方法も含め、学校側の責任として適切に指導していきたい。