

令和元年度 第2回燕市学校給食運営委員会会議録（要旨）

日 時：令和2年1月10日（金）午後3時から4時まで

場 所：燕市役所 3階 301会議室

出席委員： 燕東小学校委員、燕南小学校委員、燕北小学校委員、小池小学校委員、
小中川小学校委員、粟生津小学校委員、吉田小学校委員、吉田北小学校委員、
分水北小学委員、分水小学校委員、島上小学校委員、小池中学校委員、
燕北中学校委員、吉田中学校委員、食物アレルギーに識見を有する者、
学校薬剤師

欠席委員： 大関小学校委員、分水中学校委員

委託業者： 株式会社味彩燕、株式会社メフォス

事務局： 教育長、教育次長、教育委員会主幹、学校教育課長、学校教育課課長補佐、
東部学校給食センター栄養主査、西部学校給食センター栄養教諭、学校給食係

1 開会挨拶 遠藤教育長

2 内 容 （進行 学校給食運営委員長）

(1) 平成30年度事業報告

資料に基づき説明した。

① 三ツ星給食プロジェクトの推進

- ・三ツ星給食メニュー「トマみそカレー豚丼」を令和元年度は4回提供
- ・総務文教常任委員や、食生活改善推進委員等を対象とした試食会の開催報告
- ・給食だより夏休み号や広報つばめでのレシピの公開

② 学校における食品ロス削減の取組

- ・「食品ロスについて考えよう！」というテーマで、給食だより夏休み号を発行
- ・10月19日の食育の日に合わせ、健康づくり課が作成した「家庭でできる食品ロス削減」をテーマとした「つばめ食育だより」を市内小中学校に掲示
- ・食べ残しや生ごみをたい肥化する取組

③ 学校給食における地産地消の状況について

- ・産地別野菜使用量と県内・市内産使用率の令和元年度11月までの実績を報告
- ・市内生産者から納入された野菜の種類について報告

(2) 学校給食費の徴収月及び徴収金額の変更について

給食回数が多い時期の食材費の確保を目的として、令和2年度から学校給食費の徴収回数を11回から10回に変更することについて、資料に基づき説明した。

- ・小学校275円、中学校320円の一食単価に変更はない。
- ・これまで、計算上中学校の186食目が一食200円で提供されていたので、中学校で186回以上給食を実施する場合は、120円の負担増となる。
- ・令和2年1月中に、学校を通じて保護者へ文書を配布する。

		変更前 (年間 11 回徴収)	変更後 (年間 10 回徴収)
小学校	月額給食費	一律 4,700 円	月額 5,500 円
	最終月給食費		最終月のみ 2,200 円
中学校	月額給食費	一律 5,400 円	月額 6,100 円
	最終月給食費		最終月のみ 4,620 円

※ 小学校年間 188 回、中学校年間 186 回実施のとき

(3) 令和元年度 燕市学校給食残量調査結果

今年度の残量調査結果について資料に基づいて説明した。

① 調査献立

1 日目	2 日目
ごはん	ごはん
厚揚げのみそ汁	あさり入りコンソメスープ
とろあじの塩焼き	ハンバーグデミソース
れんこんのきんぴら	白いんげんのポテトサラダ
牛乳	牛乳

② 残食率

	1 日目	2 日目	2 日間平均
小学 3, 4 年生	4.9%	5.0%	4.9%
中学 2 年生	6.0%	4.7%	5.3%

4 その他

(学校給食米について報告)

これまで、JA 越後中央から米飯給食の拡大と地産地消の普及のための助成金を、コシヒカリの精米 10kg あたり 500 円受けていたが、その目的がおおむね達成されたことから、今年度末をもって助成金が終了する。

給食費の値上げを避けるため、来年度からは、これまでと同様の燕産コシヒカリと、コシヒカリより安価な燕産こしいぶきを月によって使い分ける予定。それぞれの味の違いを感じてもらいたいと考えている。

【委員の意見等】

委員 子どもが、学校に行く前に給食だよりを見ており、喜んで学校に行く動機付けの一つになっているようだ。三ツ星給食の推進もそうだが、地産地消に資する、栄養価の高い給食の実施について、今後も着実に進めていってほしいと親の立場から思っている。

(残量調査について)

委員 以前は給食だよりに残量調査の予告があり、それは良くないと意見した。給食だよりに書くのをやめても、残量調査の実施を知っている先生が働きかけてしまうことがあるのではないか。この数字は本当の数字と少し違うのではないか。

委員（校長） 当校で残食率が低い理由は、ランチルームで食べているからだと感じている。自分が食べられる量を最初に盛り、その後におかわりタイムというのがあり、自分の学年のおかわりがなくなると、他の学年のところにおかわりに行く。食べられる子が他の学年の分も食べに行くので、それで少なくなっているということが考えられる。

委員（校長） 残食率が高く、ショックを受けている。これは2年生の調査であるが、3年生はしっかり食べている様子があり、学年差があるように思う。

委員（校長） 当校も少ない方だが、学年差が大きいと感じており、たまたま今回は食べる学年だった。3・4年生は隣だが、4年生がすごく食べて、もらいに行く姿も見られる。

事務局 もしかしたら子どもに「残量調査だから頑張って食べてね」と言う学校もあるかもしれないし、担任が一生懸命やって子どもが分かっていないという学校もあるだろう。各学校で対応を統一するように、教育委員会としてお願いしていく。

委員 何のために残量調査をやるのか、職員の皆さんと保護者と子どもたち、全員が共有して、理解をしていくというのが大事である。

食べられない子の分を誰かがカバーするというのではなくて、一人分を食べれば本来は十分。ただ、残量が多い献立ばかりを提供していたのでは、必要なカロリーが取れないので問題だ。

教育長 少なければいいということではないと念頭に置くことと、ファクトフルネス（データを基に世界を正しく見る習慣）を意識しなければいけないということ。生徒数の少ない学校は、極端に有利であり、極端に不利である。今回に関しては、学校間で温度差があった。意義を考えつつ、子どもたちの健康管理につながるような調査にすること、加えて食品ロスも意識した調査になればいい。

事務局 残量調査は、子どもの喫食状況、健康状況を把握するためのものであり、

多い少ないという問題ではない。ただ、給食センターの反省材料にするという意味もあり、色々な面から目的を持ってやっているということは御理解いただきたい。

(次年度の取組への要望)

委員 保護者から給食がおいしいという話をよく聞く。また、子どもが家に帰ってから、今日の給食を家でも作ってと言われるということも聞く。そこで、毎日の給食をホームページ上にアップしてもらえないか。

事務局 市のホームページにアップするに当たって、許可や申請が必要で、その日のものをその日のうちに上げるのは難しいと広報から聞いている。

教育長 県は、県としての SNS を持っているので、即時性の高いメッセージが上げられる。市でブログや SNS が充実していくと、リクエストにお答えできるだろうが、少し時間がかかる。

事務局 多くの学校や単独調理場がやっているというのは承知している。できるかどうかを調査研究する。

委員 私自身アレルギーを持っており、トマみそカレー豚丼もアレルギーに対応しているメニューでありがたい。今でもアレルギーのある子には対応メニューを出していると思うが、そういう情報もあわせてコンテンツとしてやってもらえると、アレルギーをもっている人には非常に有用な情報になる。