

**令和2年度  
第2回 学校給食運営委員会資料**

**燕市教育委員会**

## (1) 新型コロナウイルス感染症に関する対応について

### 1 9月18日、燕西小学校の臨時休校による給食中止に関する対応について

#### (1) 食材

使用予定であった銀鮭切身は、フードバンクにいがた県央三条センターに寄付し、福祉目的に活用しました。

その他の食材については、日持ちするものは繰り越し、野菜等は他の学校に多く配食しました。

#### (2) 保護者負担の給食費について

急な給食中止でしたが、保護者の負担軽減のため、回数調整の対象（給食費をいただかない）とします。

銀鮭切身の代金については、市から給食センターに補助金が支払われる予定です。

### 2 給食センターにおける感染防止について

- ・調理作業中はマスクの着用や換気により職員間で感染する可能性は低いと考えられます。感染しやすいと考えられる昼食時は部屋を班分けし、さらに飛沫防止用のパーテーションを設置し、職員同士が密にならないようにしています。
- ・職員は、毎日健康観察記録を付け、検温も実施しています。
- ・「新潟県新型コロナお知らせシステム」に給食センターを登録し、来所者にQRコードの読み込みを呼びかけています。

### 3 国産農畜水産物を活用した学校給食提供事業への申し込みについて

感染症の拡大に伴って需要が減少した食材の消費拡大のため、農林水産省・県による学校給食への食材提供が実施されました。燕市では、佐渡産ブリとにいがた和牛の無償提供を受けています。にいがた和牛は2月にも提供を受ける予定です。

佐渡産ブリ： 11月にぶりカツを実施（計6,425個）

にいがた和牛： 9月にビーフカレーを実施（計192.2kg）

12月にいも煮汁を実施（計197.2kg）



## (2) 事業報告

### 1 トマみそカレー豚丼の動画を公開

平成 30 年に料理研究家の村山瑛子先生と開発したトマみそカレー豚丼のレシピ動画を YouTube で公開し、給食&食育だより 7 月号で周知しました。

(1 月 12 日現在 視聴 331 回)



### 2 減塩愛ディア献立を実施中

今後も月に一回実施予定です。給食時の放送などで、子どもたちに紹介しています。

【12月の献立】

17日  
げんえんあい こんだて ひ  
「減塩愛ディア献立」の日

わふうポテトサラダ  
ぎんざけのしおやき

プチプチ けんまいごはん  
めかぶのみそしる

プチプチ食感で、塩気はなくてもまぜごはん気分

ポテトサラダにかつお節を入れ、うま味を足しておいしく減塩

### 3 農林水産省Webマガジン「aff(あふ)」に掲載

日本全国の給食メニューの中からその土地で親しまれている郷土料理や食材を取り入れたものを紹介する「ふるさと給食自慢」で「鶏肉のレモン和え」を紹介していただきました。



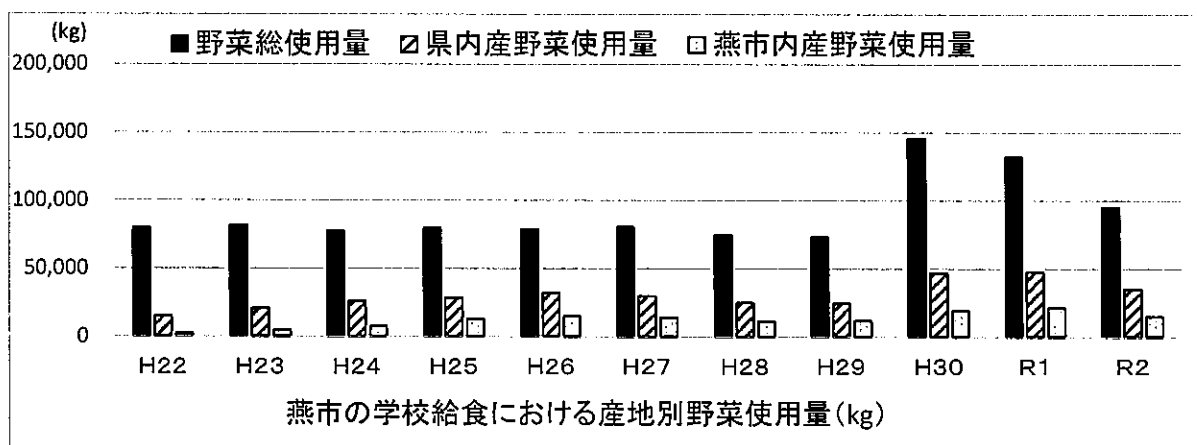
### (3) 学校給食における地産地消の状況

〔産地別野菜使用量〕

単位(kg)

区分	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2 ※12月までの実績
野菜総使用量	79,856	81,726	77,598	79,687	78,905	80,454	74,327	73,159	145,827	132,420	95,238
県内産野菜使用量	14,919	20,499	25,938	28,169	31,928	29,628	24,875	24,484	46,887	47,731	35,135
燕市内産野菜使用量	2,372	4,546	7,502	12,917	15,348	13,908	11,201	11,763	19,102	21,328	14,729

※市内産には市場から購入したものを含む

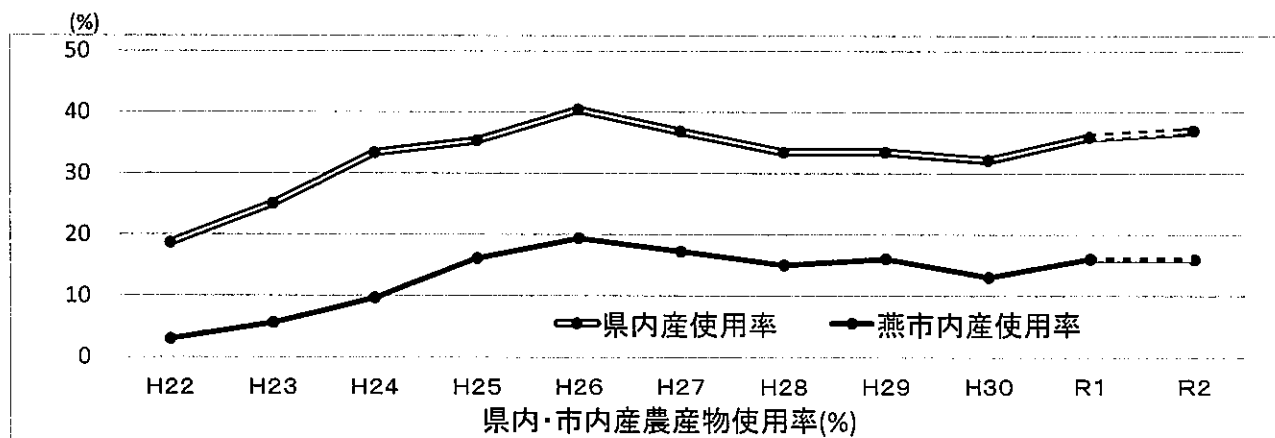


- ・平成30年度に東部学校給食センターが稼働したため、野菜の使用量が増えています。
- ・令和元年度は3月に給食がなかったため、野菜の使用量が減っています。

〔県内・市内産農産物使用率〕

単位(%)

区分	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2 ※12月までの実績
県内産使用率	18.7	25.1	33.4	35.4	40.5	36.9	33.5	33.5	32.2	36.0	37.0
燕市内産使用率	3.0	5.6	9.7	16.2	19.5	17.3	15.1	16.1	13.1	16.1	16.0



生産者の皆さんの高齢化等により、納品に協力くださる方が減っている状況があります。しかしながら、継続して地産地消に取り組んでいく中で、給食センターではどのような種類・品質の野菜を求めているかということが浸透してきており、使用率の維持につながっています。



#### (4) 給食&食育だよりのサイズ変更について

現在、給食&食育だよりの紙のサイズはB4ですが、令和3年度4月号から、A3で発行します。

令和2年度第1回学校給食運営委員会

##### 【意見】

「給食&食育だより」が読みづらいため、リニューアルを要望する。

##### 【回答】

栄養教諭として、保護者や子どもたちに伝えたい情報量が多くなったことが、読みづらい要因の一つとして考えられます。必要な情報を精査し、分かりやすく、見やすい「給食&食育だより」となるよう工夫していきます。

現在：B4	令和3年度4月から：A3
○掲示に場所をとらない。 △文字が小さくなってしまう。	○見やすい文字の大きさと給食だよりを発行することができる。 ○A3の紙は単価契約購入であるため、B4の紙よりも安く購入することができる。 △掲示に場所をとる。

## (5) 吉田中学校の学校給食に混入した異物について

燕市報道資料

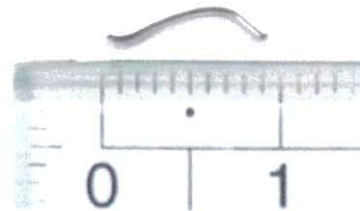


令和2年9月29日

### 燕市立吉田中学校の給食に混入した針金状の異物について

燕市立吉田中学校において、西部学校給食センターが配食した給食に異物が混入する事故が発生しましたので、報告いたします。

- |        |                         |
|--------|-------------------------|
| 1 発生日時 | 令和2年9月28日(月) 給食時 12:55頃 |
| 2 発生場所 | 燕市立吉田中学校(西部学校給食センター受配校) |
| 3 混入異物 | 約1cmの針金状の金属片            |



- 4 発見状況 9月28日12:55頃、生徒が「沢煮汁」を喫食中に異物が混入していることに気づき、教諭に報告しました。生徒は口には入れておらず、怪我等はありません。

その後、吉田中学校の他の学級及び西部学校給食センターが配食した全ての学校に確認したところ、ほかに異物混入の報告はありませんでした。

- 5 今後の対応 現在、異物の特定、混入経路及び混入に至った原因について調査中です。昨日中に、西部学校給食センター受配校(当日給食を提供しなかった吉田南小学校を除く)の保護者へ学校を通じてメールで報告いたしました。

西部学校給食センターへは、安全安心な給食提供に向けて、より一層慎重に作業を進めていくよう指導いたしました。

本件についてのお問い合わせ先  
教育委員会 学校教育課：太田  
電話：0256-77-8212(直通)

## 吉田中学校の学校給食に混入した異物について

9月28日(月)に燕市立吉田中学校において、学校給食の「沢煮汁」に異物が混入していた事故(9月29日既報)につき、専門の検査機関に依頼していた異物の特定等の調査結果について、報告いたします。

### 1. 異物の特定について

異物は、調査の結果、「SUS304に代表されるような、オーステナイト系ステンレスと考えられた。」と報告されました。

### 2. 異物の混入経路について

#### 1) 検査機関の報告

「沢煮汁」の調理で使用した「すくい網」については、事故当日、事故発生前後に目視で点検を行い、異常は発見できませんでしたが、網の部分の形状が異物と類似した針金状であったことから、比較材として異物とともに、検査のため専門の検査機関へ提出しました。検査機関からは、10月5日(月)に「異物と比較材の網部分では、材質・太さに高い類似性がみられた一方で、異物からそれ以上の特徴的な情報を得ることが困難であったことから、異物が比較材に由来するか、断定には至らなかった。」との報告がありました。

#### 2) 三条保健所の立入検査

10月5日(月)の三条保健所の立入検査においても、事故当日の調理工程や調理器具の確認を行い、「すくい網の可能性が高いと考えられるが、異物の混入経路の特定には至りませんでした。」との報告をいただきました。

### 3. 事故後の対応

#### 1) すくい網の変更

西部学校給食センターでは、異物混入が発生した翌日から、すくい網などの針金状の調理器具の使用を中止し、すくい網は編み込みのないパンチング加工した網に入れ替えました。

#### 2) 目視点検の強化

すくい網をはじめ、保管庫で収納している調理器具については、これまで保管庫から出し入れする際や使用前後、使用中の目視点検を5回実施していました。さらに事故後は、使用中の点検回数を増やし、6回以上実施するようにしました。また、保管庫から出し入れする際には、異常の有無を複数人で点検するよう変更しました。

本件についてのお問い合わせ先  
教育委員会 学校教育課：太田  
電話：0256-77-8212(直通)

## (6) 令和2年度 燕市学校給食残量調査

### 1 目的

子どもたちの学校給食における喫食状況を把握し、学校給食を充実させる資料とする。

### 2 実施日

東部学校給食センター：令和2年11月9日（月）、10日（火）

西部学校給食センター：令和2年11月10日（火）、11日（水）

### 3 調査対象

小学3・4年生、中学2年生の全クラス（燕中等教育学校2年生を含む）

※学校給食栄養報告（週報）の対象学年に合わせ、毎年度同じ学年を対象に実施

### 4 調査献立

1日目	2日目
ごはん	さつまいもごはん
わかめのみそ汁	ゆば入りすまし汁
豆とかぼちゃのコロッケ	さばの照り焼き
れんこんきんぴら	のり酢和え
牛乳	牛乳

【参考：令和元年度の調査献立】

①ごはん、厚揚げの味噌汁、とろあじの塩焼き、れんこんきんぴら、牛乳

②ごはん、あさり入りコンソメスープ、ハンバーグデミソース、白いんげんのポテトサラダ、牛乳

### 5 調査結果

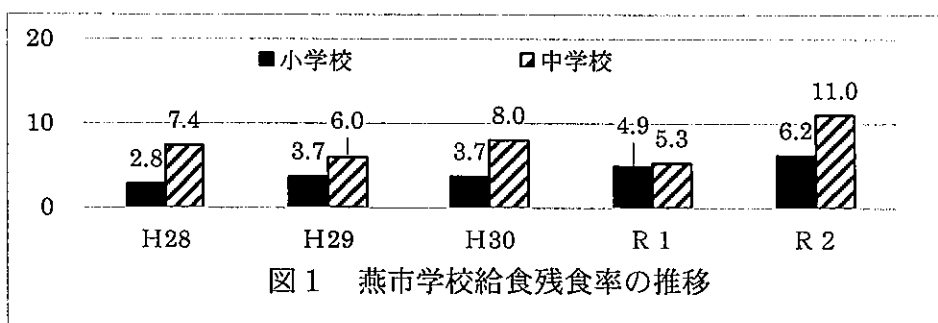
#### (1) 全体の残食率

【令和2年度 残食率】

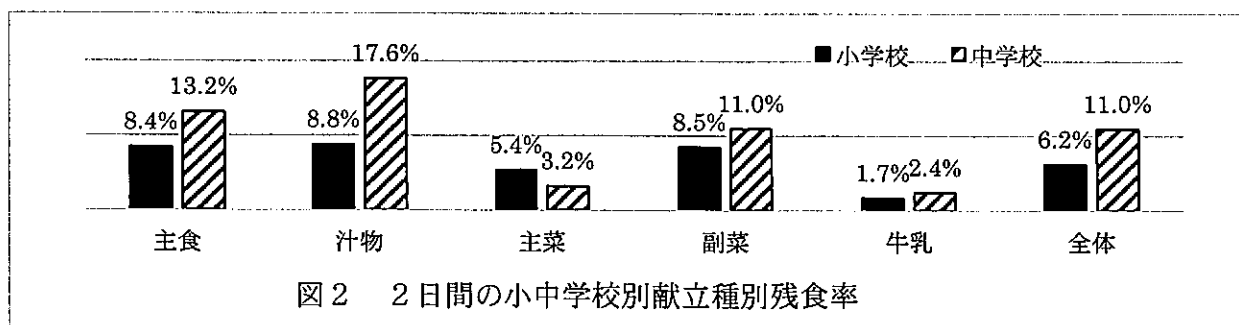
	1日目	2日目	2日間平均
小学生	6.4%	5.9%	6.2%
中学生	11.5%	10.5%	11.0%

平成28年度からの平均残食率の推移

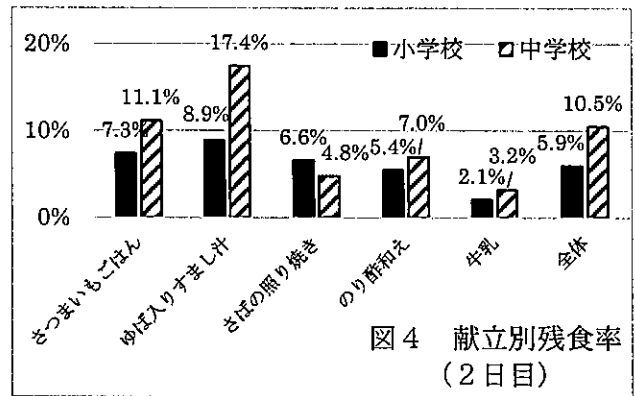
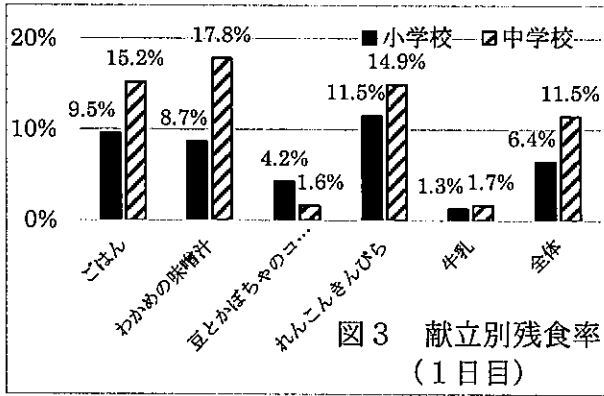
	H28	H29	H30	R1	R2
小学校	2.8%	3.7%	3.7%	4.9%	6.2%
中学校	7.4%	6.0%	8.0%	5.3%	11.0%



#### (2) 献立別残食率



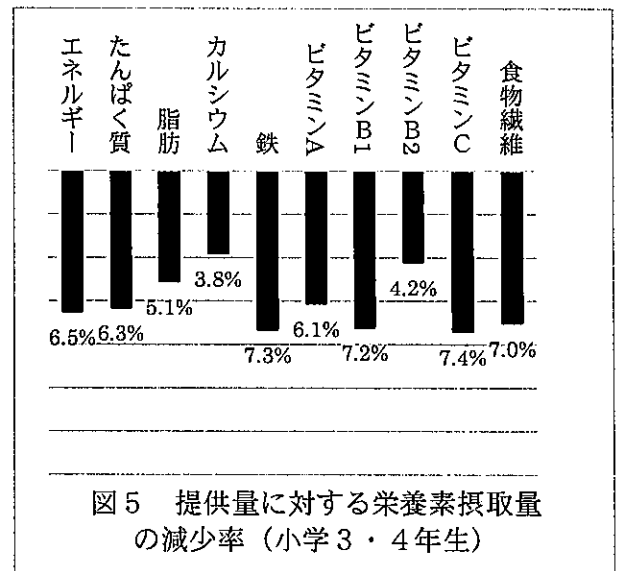




### (3) 提供量に対する栄養素摂取量の減少率

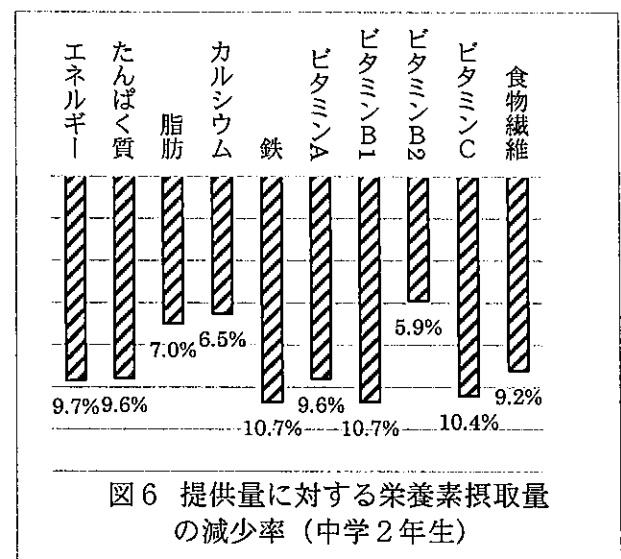
#### ア 小学3・4年生

	摂取基準	提供量	実際の摂取量	減少率
エネルギー kcal	650	666	622	6.5%
たんぱく質 g	26.4	27.9	26.1	6.3%
脂肪 g	18.0	19.6	18.6	5.1%
カルシウム mg	350	342	329	3.8%
鉄 mg	3.0	3.3	3.1	7.3%
ビタミンA μg RE	200	275	258	6.1%
ビタミンB1 mg	0.40	0.41	0.38	7.2%
ビタミンB2 mg	0.40	0.57	0.55	4.2%
ビタミンC mg	20	23	21	7.4%
食物繊維 g	5.0	5.3	4.9	7.0%



#### イ 中学2年生

	摂取基準	提供量	実際の摂取量	減少率
エネルギー kcal	830	798	720	9.7%
たんぱく質 g	34.0	32.8	29.6	9.6%
脂肪 g	23.0	22.4	20.8	7.0%
カルシウム mg	450	365	341	6.5%
鉄 mg	4.0	4.3	3.8	10.7%
ビタミンA μg RE	300	317	286	9.6%
ビタミンB1 mg	0.50	0.49	0.43	10.7%
ビタミンB2 mg	0.60	0.63	0.59	5.9%
ビタミンC mg	30	28	25	10.4%
食物繊維 g	6.5	6.5	5.9	9.2%



## 6 所見

### (1) 献立について

献立は毎年度同じではないため、単純に比較はできないが、小学3・4年生、中学2年生共に昨年よりも残食率が高かった。

献立別では、牛乳や主菜で残食率が低く、汁物や副菜で高いため、野菜を苦手としている児童生徒が多いことがうかがえる。

### (2) 新型コロナウイルス対策に関わる影響について

令和2年7月29日付 燕学第1461号「2学期以降に学校で行う感染症対策について（通知）」において、会食中の会話を控えることや、おかわりなどで多くの児童生徒がおたまやトングを触ることを避けるよう求めている。

それを受け、おかわりをしないよう盛りきっている学校では、おかわりをしていた児童生徒がおかわりをできなくなり、盛られた量を食べきれない児童生徒は残していると考えられる。また、個人で量の調節をすることを避けるために最初は少なめに盛りつけるとい学校では、盛り残しが残量になっていると考えられる。

会食中の会話を控えることについては、楽しさが減るであろうと思われる一方で、食事に集中できるという面もある。

### (3) 栄養素摂取量について

提供量に対する栄養素摂取量の減少率は、鉄、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンCで高く、汁物や副菜等の野菜を中心としたおかずの残食率を反映している。一方で、牛乳は飲まれているため、牛乳に多く含まれているビタミンB<sub>2</sub>やカルシウムの減少率は低かった。

### (4) 今後の課題等

不足しやすいカルシウムについては、摂取基準の50パーセントを給食で摂取することが求められており、特に中学校においては、毎日牛乳200ml（カルシウム227mg）を提供していても目標量を満たすのが大変難しい。学校給食用の牛乳には200mlと250mlがあり、本調査結果から中学生には250mlの牛乳を提供しても摂取できるのではないかとと思われるため、今後、学校給食運営委員会とも協議しながら、検討したいと考える。

給食センターでは、児童生徒にとって食べやすく、かつ栄養摂取基準を満たせる給食を提供できるよう今後も献立や調理方法を工夫する。また、今後も給食だよりや給食時間の放送を通じて、児童生徒が食に興味を持てるようにしていきたい。

【参考：カルシウムの摂取基準（推奨量）（mg/日）】

	男性	女性	学校給食摂取基準
6～7歳	600	550	300
8～9歳	650	750	350
10～11歳	700	750	400
12～14歳	1000	800	450

## (7) 魚の骨が喉に刺さることへの対応について

以前から学校給食で提供した魚料理の骨が喉に刺さるということはありませんでしたが、今年度に入って魚の骨が喉に刺さったという報告が多くありました。

料理は「さばのみそ煮」「アジの南蛮漬け」「銀鮭の塩こうじ焼き」などであり、調理方法によらず報告があります。

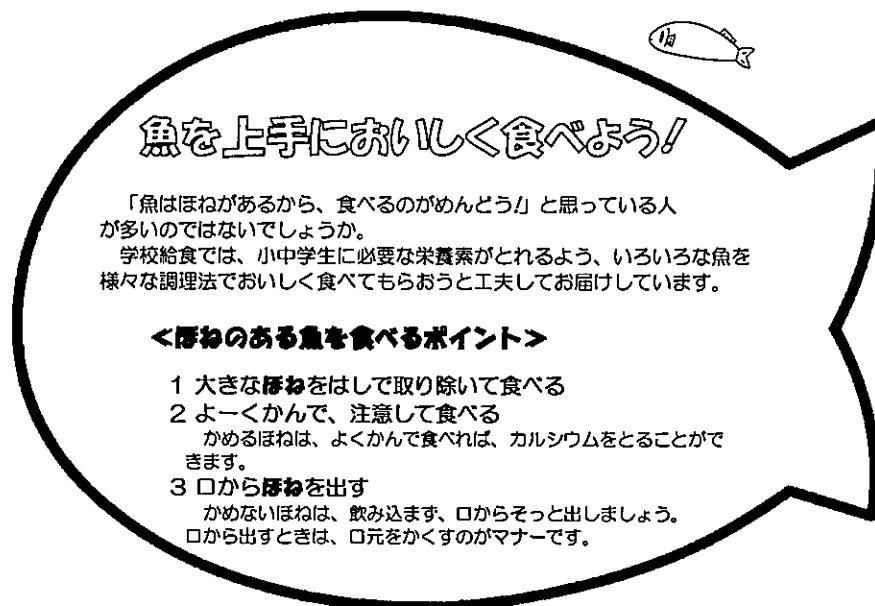
### 【対応】

同様のことを防止するため、学校に対して魚料理喫食時の注意喚起を行い、給食時に校内放送で児童生徒に指導することや、学級での声掛けを依頼しました。

さらに、給食&食育だより 11月号に《ほねのある魚を食べるポイント》を記載し、児童生徒及び保護者に働きかけました。

### 【今後の魚料理の提供について】

食べやすさへの配慮から、揚げ物料理等で骨なしの魚を発注することもあります。学校給食は、魚の食べ方についても学ぶ機会と捉えており、これまでどおり、児童生徒に注意喚起をしながら、骨の付いた魚も提供します。



給食&食育だより 掲載内容