

令和6年度 第1回三木市学校給食審議会 議事録

1 開催日時 令和6年7月11日（木） 19時～20時30分

2 開催場所 三木市役所 5階大会議室

3 出席者

会長	水野	千恵
副会長	河原	正則
委員	松谷	真利
委員	中西	千津江
委員	大塚	康生
委員	西末路	雅恵

欠席者

委員	高橋	美野
----	----	----

(事務局)

教育長	大北	由美
教育総務部 部長	森田	眞規
教育施設課 課長	荒田	知宏
教育施設課 課長補佐	谷田	麗奈
教育施設課 給食係主査	塙田	邦美

4 傍聴者の人数 2人

5 議事

学校給食に関する課題について

- ・米飯給食の回数の見直しについて
- ・市内産野菜の使用促進について
- ・農薬や化学肥料等をできるだけ使わない食材の選定について

6 主な発言の要旨

[資料P1～5により事務局説明]

(委員長)

事務局の説明に対する疑問や質問、現段階での感想でもよいので、何かございませんでしょうか。学校給食への理解を深める意見の交換ができればと思います。

(委員)

基本的なことですが、単独調理場と共同調理場と何が違うのですか。

(事務局)

中学校は共同調理場で作った給食を車で配送する共同調理場方式で、平田小学校等は小学校の給食室で調理し、そのまま提供する単独調理場方式です。

(委員長)

共同調理場方式は給食センター方式と同じです。

(委員)

共同調理場方式は、6箇所もあるのですか。

(事務局)

はい、三木市の場合、共同調理場といつても小学校の給食室で作り、近くの中学校に運んでいます。

(委員長)

隣同士にある小・中学校の共同調理場で、どちらかというと単独調理場に近い状態です。共同調理場といつても他の市町に比べたら遠くまで配送というよりも、すぐ近くの配送ですね。

(事務局)

基本は小学校と中学校の隣り合わせの2校分を調理しています。大きい共同調理場は、吉川共同調理場で5校分を調理しています。

(委員)

今後、調理場を集約する計画があるのでしょうか。施設もある一定の期間がきたら更新しないといけないと思うのですが、そんなビジョンはあるのでしょうか。

(事務局)

今のところ、計画はありませんが、小中一貫も将来的にはあろうかと思います。

様子を見ながらまとめていける所はまとめていき、今そのまま継続する所もあると思います。

(委員)

給食は栄養が考えられており、通学している間は、きちんと給食を食べられていたが、夏休み期間中に食べられない状況になる子どもが、三木市でもいることを把握されていますか。また、何か支援されていますか。

(事務局)

学校給食としての支援は、ありません。今、子ども食堂が各地区で実施されていますので、ご利用いただき、バランスの良い食事を摂っていただきたいと思います。

(委員)

米飯回数の見直しに関することで、夏場のパンは食べにくいと友だち同士で言っています。ご飯が食べやすいと言っていますので、この議事の米飯回数の見直しとして、夏場だけでもご飯にならないですか。

(委員長)

夏場のパンは食べにくいですね。ご飯は自分で量を加減できますが、パンは男女とも同じ量を配られるから、中学生の女子から見ると多いですね。パンの種類は年間を通して同じパンですか。

(委員)

基本は普通のコッペパンです。月に1回は黒糖を混ぜたり、味のついたパンにしています。

今年度、兵庫県産小麦粉に変わってから、パンがしっとりしておいしいなと思います。確かに夏場のパンは、パサパサしていて、口の中の水分を取られるような感じはありました。今年はそのような感じはなくて、私はおいしいと思いましたが、パンの大きさは個人差があり食べられる量が違うので、食べるものが結構大変な子もいるかもしれません。

しかし、献立をたてる側からしますとご飯は和洋中、何でも合いますが、パンにあう献立は限られてしまいます。献立の幅を広げるためにも、栄養教諭の立場からすると、1週間にパンとご飯が何日かずつ出てくるのは一番良い回数だと思います。夏場のパンは食べにくいという気持ちは分かります。

(委員)

夏場だけでもどうにかならないかと子どもも思っています。

(委員長)

麺の時にはパンがつくのですか。

(委員)

麺の種類にもよります。うどんの時にはご飯、スペゲッティや焼そばの時はパンがつきます。パンの中に挟んで食べたりする子どももいます。

(委員)

うどんの時のご飯ですが、低学年では重圧に感じるようです。

(委員)

今まで、ご飯の量を減らしていましたが、栄養価を考えるとご飯の量を減らせない場合があり、最近はうどんの量を少し減らして、なるべく汁を多く作って提供しています。吉川共同調理場は調理場から30分くらい離れた小学校へ提供しているので、どうしてもうどんが汁を吸ってしまいお碗に並々と汁がないため、若干食べにくいかもしれません。

(委員長)

兵庫県産小麦粉にして、焼き方が変わったのではなく粉を変えただけで、しつとり感が出てよかったです。

普通のうどんが食べられるのはうれしいことですよね。私たちの時代の給食のうどんは、だしをかけるものではなくカレーをかけるようなものが多かったもので、今はいろいろ工夫されておいしく食べられるようになっています。

給食の内容について、少しずつ工夫され、SDGsの観点からだしがらの昆布やかつおぶしを調理されているのですか。

(委員)

おかずの具材として入れ、調理しています。

(委員長)

そのようなことを給食だよりに掲載するといい勉強になりますね。

ジョアは人気ですか。

(委員)

人気があります。

(委員長)

セレクト給食の主菜を星型コロッケやハンバーグは前もってアンケートを取るという形ですか。どちらの方が希望者は多かったのですか。

(事務局)

今回はコロッケです。

(委員長)

これまでハンバーグがあったけれど、日々のコロッケだったからでしょうか。

(委員)

コロッケはあまり出てこないと、星型でかわいらしかったので人気がありました。

(委員長)

そのような日は残菜が減るのででしょうね。

主食の回数については、アンケートでは約66%の保護者が「今までよい」、「ご飯の回数を週4日に増やす」が28%と回答をいただいています。子どもたちも「今までのままでよい」が約半数、どちらかの回数を増やすが約25%でした。

三木市は市内産のお米を使っているので、維持するためにも、このままの回数ということでおろしいでしょうか。

次に、食べ残しについていかがでしょうか。小学生の人数は減っているのに残菜量は増えています。一人当たりの残菜量にすると、一口くらいの12gで、全国平均と比べて三木市の年間量は少な目です。

神戸新聞に載っている吉川中学校では、食べ残しぜロと掲載されていますが、どのような対策をされているのでしょうか。

(副委員長)

吉川中学校は、三木市が中学校給食を始める前から給食があり、親しんでいたのが大きいと思います。

(委員長)

合併する前から吉川は中学校給食があったのですね。

(副委員長)

はい。昔からありました。

(委員)

吉川中学校は吉川共同調理場と同じ敷地内にあり、渡り廊下で行き来ができます。給食時間になると生徒が渡り廊下を通って調理場へ給食を取りにきます。調理場の2階にランチルームがあり、学習に使うこともありますが、ランチルームに上がってきた時には、2階から1階の調理場を見ることができ、また調理員と出会うこともあります。給食を身近に感じる場面が多い環境にあります。

教室では、先生方が熱心に声掛けをしてくださっているので、生徒たちも素直にきいてご飯を山盛りにして食べてくれています。

(委員長)

先週、私の大学の学生が吉川中学校にて栄養教諭の教育実習でお世話になりました、給食時間も見学させていただきました。調理室がすぐ近くにあるのでいい匂いがしてくるのと配食のあと「まだ残っているけれど、食べる人。」と声がかかり、ずらすらと並んで食器に盛って食べているので、すごく良い雰囲気だなと思いました。中学生がおいしそうに食べててくれるのが良いと思いました。

(委員)

雰囲気は大事ですね。

(委員)

3年生の教室に行くと「先生、給食が足りません。」と言われたこともあります。また、急に学級閉鎖になったクラスの分を3年生に入れたこともあります、きれいに食べていました。

(委員長)

自校調理に近い共同調理場であれば、そのクラスに応じた対応ができるのはすごく良いですね。

食品ロスを減らす工夫もされており、人参が皮付きでも食べられることが給食から少しずつ家庭でも紹介されるということも教育の面からも良いことだと思います。

次に、前回の時に審議しました有機農産物の使用を少しずつ増やすということで、早速取り組まれています。第三者機関に認定された有機農産物のキャベツ・レタス・ブロッコリーのうちこの秋にまずは1品から使用する予定で進め

ています。

(委員)

3品を使うということでしょうか。

(事務局)

今のところ使用可能なのがこの3品です。実際は2学期以降に、時期や生産量をみながら献立に取り入れる予定です。

(委員)

学習機会の提供は、学校側から応募し、イオンアグリが小学校に出向いて授業を実施するということですか。

(委員長)

市が募集をして、応募した学校に行きます。応募件数は少なかったですか。

(事務局)

別所小学校だけでした。

(委員長)

小学校の残菜はいかがですか。

(委員)

私は残菜のデータを見たことがあるのですが、自由が丘小学校は単独調理場になり、すぐ隣で調理しているので、残食は少ない学校だと認識しています。

給食指導計画では、できるだけ配りきって残食を減らすように各学級で取り組むというねらいがあります。クラスによっては、配食時に多い量と少ない量で選ばせたり、配食してから少ない人は足したり、多ければ戻したりと、担任によっていろいろな工夫をしています。

欠席が多い日は食べ残しが多くなることは仕方ないと思いますし、昨年、我が校ではインフルエンザの学級閉鎖で20学級ありました。小学校は食べさせて帰らせますので丸々残ることはないですが、そういう日は当然欠席者も多いので、その時の残菜が多いと思いました。

担任の指導によっても大分違いがあると思います。完食を目指す思いが熱い担任もいれば、楽しく食べることを優先させたいという願いを持った担任もあります。小学校では統一性を持ちにくいところがあり、また、最近は完食を強く勧めると精神的に負担になり学校に行きたくないというようなことも多少はある

ります。昔は、強めに指導しており、私もこだわったこともありましたが、当時と同じようにはしにくい時代だと思います。

(委員長)

最近は、食べることを無理強いしないと言われていますね。

(委員)

喜んで食べる子どもはたくさんいます。残っていれば、どんどん食べる子が多いです。

(委員長)

アレルギー対応の人数も増えており、ひどい子はアナフィラキシーまで発症し事故につながりますので、対応はかなり大変だと思います。

今までの審議をふまえて学校給食に関する課題について、答申に向けて審議を進めます。

1つ目は米飯回数の見直しについてです。説明にあったとおり米飯が週3.5回、パンは週1.5回、保護者アンケートより66%の方、児童生徒の50%が今までよいと結果なので、現状のままの回数での継続ということでおろしいでしょうか。

2つ目に市内産野菜の使用促進について、昨年度の農業振興課から話を聞き、1品でも多く使用してほしいという意見がありました。

令和5年度の市内産の使用率が30.5%、平成30年度が20.9%と約1.5倍近くになり、少しずつ増えてきています。急には増やすのは難しいと思います。

(委員)

具体的にどれぐらい増やすか数字で表すのは難しいのですが、市内産の野菜を使うことについては調理員も理解しているので、増やせる機会があれば、どんどん増やしていけたら良いと思います。

(委員長)

今後も少しずつ増やすとは、どのようにして使用促進を続けますか。

(事務局)

市としては、生産団体との会議で、栽培強化する野菜や使用時期等を調整しながら、少しでも市内産の野菜が使えるように協議をしています。その中で1つでも種類や量が増えるよう今後も調整していきたいと思います。

(委員長)

今後も市で生産団体と調整をしながら使用促進を進めてください。

3つ目は農薬や化学肥料ができるだけ使わない食材の選定について、今年度は県が補助して有機JASの認定がある有機農産物を2学期に使用できるということです。

有機農産物を環境教育の一環として給食に使用し、今後も継続していくということでおよろしいでしょうか。

また、有機農産物ですが、有機JAS認定を受けていなくても、基準をひょうご安心ブランド等、兵庫県のいろいろな基準（食品衛生法）が遵守されていて兵庫県下の事業所で生産され、また生産履歴を開示する整備があり、残留農薬が国の基準の2分の1であるか等の認証をされたものまで広げて使用するのか、広げずに有機JAS認定の中で1品ずつ増やしていくのか。みなさまの考えはいかがですか。

(委員)

ある保護者の方が将来、三木市に提供できる無農薬の野菜を栽培されていますが、JAS認定を受けるとなると条件は厳しいものなのでしょうか。JAS認定ではなく、もう少し基準を下げてひょうご安心ブランド等を可能にして、生産者の思いも組み入れていただけたらと思います。

もしJAS認定を取得した場合は、どのように取り扱っていただけるのでしょうか。使用できる流れはどうなりますか。

(事務局)

今の段階での回答は難しいですが、現状では個人の生産者から農産物を仕入れることはしておりません。その手法が可能なのか、対応について考えます。三木市で作られていれば、地産地消にもプラスになりますので、促進については今後の検討課題だと思います。

(事務局)

市内で、作られている方がおられるのですか。

(委員)

せめて自分の子どもの学校に提供したいということで、別所小学校は人数も少なく、個人的に無農薬の玉ねぎを提供されていました。先日、別所小学校の子どもたちを招いて、校長先生や教頭先生も来ていただき、授業の一環として

無農薬の大豆を畑で植え、その時に無農薬の玉ねぎを提供されたそうです。

(事務局)

給食として提供するために、第三者機関で判断していただくのは食材の安全を確保するものですので、会長が言われましたが、どこまで設定するのかが課題だと思います。

(委員)

コープで売っている野菜、ひょうご安心ブランドという冠がつく野菜、有機JAS等は残留農薬等何が違うのでしょうか。

(事務局)

有機JSAを認定するには3年間かかります。農薬や化学肥料を使わずに育て3年目でやっと有機JAS認定となるので、費用と時間がかかります。

ひょうご安心ブランドは50%農薬を削減すると認証がもらえるので、ハーダルは低いです。今のところ市内で、吉川の黒枝豆で認定をとられているところはありますが、給食で提供できる量は難しいので、なかなかひょうご安心ブランドも浸透していないと思っています。

(委員長)

給食に提供するには、日程通りに量が揃わなければいけません。

もし、何かあった時に認定されたものを使っていなかったからとなっても困りますので、やはり、認定を受けているものを利用する流れになると思います。

(委員)

ひょうご安心ブランドも三木市内で作っておられないということですね。使えるものを少しずつ使うことになると思います。

ひょうご安心ブランドも補助がつくのですか。

(事務局)

今回の県の委託事業では補助対象ではありません。これも今年度限りなのかどうかは分かりません。今後は、農業振興課と相談して有機農産物にどのくらいの補助をするのか今後の課題となります。

(委員)

もちろん税金の中で実施することなので、補助金があれば使う考えがあると思うのですが、子どもたちが安心して食べられる野菜を三木市として、この補助金がなくても三木市の財源の中でどう配分するか、子どもたちにどこまで予

算を考えていただけるかということです。

(委員長)

県産有機農産物学校給食活用促進事業は、三木市だけでなく他市でも手を挙げておられるのでしょうか。

(事務局)

他市については、把握はできていません。

(委員長)

今まで審議したとおり、できるかぎりの市内産野菜そして有機農産物を少しずつ選定して、学校給食をより良いものにするという方針でよろしいでしょうか。

今までお話をいただいた内容の3つの点、学校給食に関する課題について、①米飯回数の見直しですが、米飯回数はこのまま週3・5回を維持する。②市内産野菜の使用促進については、少しずつ促進していく。③農薬や化学肥料等をできるだけ使わない食材の選定について、ある程度第3者機関が認定するものを少しずつ使うことに努めるということで答申しますがよろしいでしょうか。

次回が答申になるので、答申書に具体的に付随する文書につきましては、僭越ではございますが、私と事務局で作成させていただいて、そして皆様からご意見をいただくということでよろしいでしょうか。

本日の議事は以上です。学校給食全般について、疑問や質問はありませんか。審議できるのはこれが最後になるので、何かありましたらお願ひします。

次回は本日の審議で決定したことを審議会として答申を行いたいと思います。

他に事務局から何かありますか。

(事務局)

今後のスケジュールです。会長からの説明もございましたとおり第2回で本審議会としての答申をいただきたいと考えております。次回の開催については、先になりますが、来年2月ぐらいを予定しております。それまでに答申案を委員の皆様にご提示し、その中で意見をいただいて最終の答申とさせていただきます。案につきましては年内を目途にみなさまのお手元に届けたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。

(委員長)

ありがとうございます。本日の議事は終了しました。本日は学校給食の現状を説明していただき、栄養教諭や教育委員会を中心として、給食の献立内容、食材について、子どもたちや保護者への発信についていろいろ工夫をされていました。少しでも、市内産野菜が増え、かつ環境教育を促進するため有機農産物を使用し、未来の子どもたちが「三木市の学校給食はおいしかったな。三木市の学校給食はこのように作られていたのだな」と誇らしいと思ってもらえられるようなものになっていけばと思いました。

本日は長時間にわたりご審議いただきありがとうございました。慣れない司会で申し訳ございませんでした。閉会にあたり、河原副委員長からご挨拶をお願いいたします。

(副委員長)

遅くまでありがとうございました。給食審議会で話をした内容が給食に直に関係してくるなど感じました。今年度はあと1回しかありませんが、色々とご意見をいただき、子どもたちのためにどうぞよろしくお願ひいたします。

本日はどうもありがとうございました。