

平成29年度 小学校給食・食育推進委員会 議事要旨

1. 推進委員会の概要

- (1) 開催日時 平成30年3月28日(水) 10:00 ~ 11:30
- (2) 開催場所 神戸市総合教育センター601号室
- (3) 出席者 西村、池田、佐久間、辻本、グスマン、浜口、光田、宮地、谷、矢野、大谷、
馳川、横山、徳岡各委員、矢坂、河地各オブザーバー

2. 議題

- (1) 小学校における学校給食及び食育の推進
- (2) 平成29年度の学校給食の状況
- (3) 意見交換

3. 議事要旨

今回は、小学校給食における食育推進及び学校給食の取り組みについて現状を報告し、大谷座長の進行により各委員に意見をいただいた。

議題1 小学校における学校給食及び食育の推進

→(資料3)平成29年度神戸市小学校給食の概要・(資料4)小学校における食育推進及び学校給食の取り組みについて事務局より説明。

→主な質問は次のとおり。

- ・(公財)神戸市スポーツ教育協会が解散して、(一財)神戸市学校給食会に移管されるということか。
(事務局)スポーツ教育協会はスポーツ事業と、給食の食材の調達を行っているが、食材の調達の専門機関を作り、強化するためにその部門を独立させて新たな団体を設立する。
- ・アレルギー対応について、色々な対応をされていて感心するが、お弁当を持ってくる児童はほとんどいない。代替食で補えているのか。
(事務局)卵アレルギーに関しては除去食対応をしているが、その他にも色々種類があるため、その他のアレルギーがある児童についてはお弁当を持ってきてもらっている。

議題2 平成29年度の学校給食の状況

→(資料5)平成29年度の学校給食の実施状況・(資料6)食材価格等の推移について事務局から説明。

→主な意見は以下のとおり

- ・文部科学省の学校給食摂取基準があるが、これに対して神戸の子供は体が大きいということでそれに合わせた「神戸基準」のようなものを作るのは難しいのか。やはり法律で決められているのか。

(事務局) 文部科学省の学校給食摂取基準はあくまで目安で、全国の子供達でこれだけ摂取すべきというのを平均したものであり、地域ごとの状況に合わせて参考にしてくださいというような言い方をしている。そこで神戸で基準を作ろうと思えば、神戸の子供達の状況は地域によっても異なり、どれが実際正しいものかというのを算出するのはなかなか難しいところがあるため、文部科学省の基準を参考にし、時々状況に応じた対応ができればと考えている。

議題3. 意見交換

- ・まず教育委員会の方にありがとうと伝えたい。本当に良い会議であると思う。昨年度から検討を行い、給食費が改定されたと思うが、保護者の方で異論はほとんどなくて素晴らしい結果になっていると思う。260円で足りるのか、300円ぐらいでもいいのではという声もあった。色々な学校に行って子供達と話す機会もあるが、「デザートや外国の料理が増えた」等の喜びの声がほとんどで、それが一番いいことだと思っている。平成30年度の給食はより良いものになるように、いい方向に向かっていると思う。質問で、保護者や子供達から見たら今回の給食費改定は大成功だが、一方で材料の種類やデザートが増えることで現場の調理士の方にとっては仕事の負担が増えた等の問題は生じたのか。また、他にどんな問題があったか。

(事務局) 現場の方では3品献立が増えたことで、限られた設備で調理しなければならないことから動線が交差しないようにするなど工程を工夫しなければならなくなったことが挙げられる。しかし、調理士も作業が大変にはなったが子供を喜ばせるために一丸となって頑張っている。今年度は夏休みに「親子 de 食育」を開催し親子で試食会を経験する機会を設けたが、そこでも調理士が主導になって取り組んだ。動線の問題についても以前からできていたことであるので、事前にしっかりと打ち合わせをした上で、工夫をしている。また、給食費の値上げに反対されている方もわずかだがいらっしゃる。資料5の保護者の声についても、好評なものだけを抜き出しているのではなく、試食会でのアンケートに記入していただいた意見を全て記載しているが、プラスの意見が多くなっている。そのため、給食費が高いと感じている方も中にはいらっしゃるが、概ね満足していただいていると考えている。

- ・私は献立原案立案委員会のメンバーとして、給食費改定時の教育委員会の方針のもと、献立作成をしてきた。やはり条件としては厳しいものではあったが、これまでの我慢していくような作成ではなく、子供達のために充実した献立を作っていくという観点で、私たちにとっても充実した献立作成の時間が持てたのではないかと考えている。特に、牛肉・豚肉・鶏肉の使用頻度を同じぐらいにできたことがよかったと思う。これからは更なる充実に向けて新メニューや外国料理の開発を考えていきたいと思う。子供達も29年度は新メニューが増えたと喜んでくれているので、来年度はもっと頑張りたいと思う。
- ・本当にこの数年皆さんご尽力いただいたことを感謝している。資料を見ていると平成26年度から28年度にかけての給食内容の落ち込みが激しいなと思った。私の長男は現在中学1年生なので残念だが、低学年の3年間は充実したものを食べていたのだとわかった。現在5年生、2年生の娘、息子は献立表を見て次の月を楽しみにして帰ってくるが増え、「今日こんなもの食べたよ」とか、「意外とほうれん草パンおいしい」と言うので、子供が好きじゃないものをすごく上手に調理していただいているのだと感じる。保護者の中でも昨年は「お肉減っているよね」という意見をよく聞

いたが、今年度は「お肉すごく増えて、子供たちもすごく喜んで帰ってくるね」といった意見が増えている。これが今年度だけでなくこれからもずっと続いていけばいいと思うし、こういった会に私たちも参加して充実したものにしていければと思う。

- ・私は30数年給食にお世話になっており、その変遷のようなものも見てきている。例えば、今の2～4年生あたりは、アイスクリームが給食に出ることを知らなかったが、1年生にとっては出ることが当たり前になっている。また、先生方も同じようにずっと給食を食べているわけだが、年々中身が貧弱になっていたなという実感を持っているようだ。私は献立作成委員会で3年間お世話になっているが、去年は一食233円に抑えなくてはならないことから献立作成に大変苦労されていると思った。給食費を改定したことで、給食がどう変わったのか、何が食べられるのかというところが保護者や子供にとって重要なことであり、それを検証するのがこの会の主旨の重要な一つである。この点において、子供達や先生方も今年の給食は本当によくなったと感じている。一食260円が高いかどうかと言ったら、色々な基準はあるが、栄養のある安全安心なものがその金額で食べられるなら、私自身の実感としては、本当に安いと感じている。色々なデータはあると思うが、実感として、今年度の給食はよくなったなというのが、私自身も子供達も感じているところである。
- ・PTAの皆様にも聞いても、今年の給食はよくなったという意見は多い。しかし、これからインフレが進んでいった場合、またふりかけやジャム、デザートを提供回数が減っていくのではないかと気がなる。例えば地元産、国内産ではなく、外国産を使うといったような対応は難しいのか。

(事務局) 以前のやり方としては、少し給食費を高めめに設定して、基本の牛乳・主食・副食の金額は固定でデザート類や添加物の量で調整をしていたためデザート等の提供回数がどんどん減ってしまっていた。平成19年度から10年間、給食費を改定しようとするが食材費が改善されるなどでなかなか改定のタイミングが無く、改定まで10年かかってしまったという状況がある。昨年度の議論の中で、子供達には去年は食べられたけど今年は食べられなかったなどということなく毎年同じ内容の給食を食べさせてあげたいという意見をいただいたので、3年ごとに給食費の見直しをすることを方針にしている。これは絶対に改定をしないとイケないということではなく、食材の実勢価格等の状況が今の給食費に合っていないければ見直しをしようということであり、今回は1～2年ごとの定期的な検証であるが、3年経過したときまた改めて見直しをしたいと考えている。また、外国産の食材の使用については、何が何でも外国産は使わないとこだわっているわけではないが、地産地消ということで市内産、県内産、国内産、それが無理なら外国産の順番で優先して使用している。昨年度はグリーンピース、ブロッコリー等を外国産の物を使用した実績がある。やはり近くの食材の方が新鮮で同じ価格ではいいものが確保できるということがある。他都市ではオーギービーフが安定して美味しいということで使われているところもある。しかし、給食の安全という点で、自分たちで食材の安全を確認できるということは維持していきたいと考えており、地産地消の観点からも価格を考慮して国内産で賄えるのであれば優先的に国内産を使用したいというのは教育委員会の方針としているところだ。

- ・価格については消費税の値上げ等も影響してくるかと思う。外国産の使用や、国内産の食材についても意見は様々ある。色々なご意見をいただく中で、検討し、改善していければと思う。
- ・特別支援学校に通う児童については、本来地域の学校に通いたいという思いがあり、特に給食につ

いては地域の学校と同じものを食べたいという強い願いがあり、神戸市では、小学校と同じ形で提供していただいている。知的障害の子供については小学校と同じ給食を提供していただいているが、肢体不自由の子供については初期・中期・後期食という形で、普通食であっても、普通の給食よりも細かく刻んだ食材を使っていただいている。そのため、知的障害と肢体不自由の併置校においては一度に5形態の調理をしていただいております、本当にきめ細やかな対応をしていただいている。特に肢体不自由の子供に関しては、いわゆる経管栄養、経鼻、胃ろう、腸ろうという形でペースト状にしたものを1時間程度でシリンジ等を使って注入するという形で食べている子供もたくさんいる。それでも無理な方に関してはお弁当という形で、既製品を持ってきていただいている。それでもやはり地域の学校と同じものを食べさせたいという強い思いを持たれている保護者はいる。こうした最重度の子供も含めて、地域の学校と同じものを食べられるという環境を作っていただいているのは、私が知っている限り神戸市ほどきめ細やかな対応をしていただいているのを他に知らない。また、高等部の子供に対しても同じように提供していただいているということについても、本当に感謝している。ただ、地域の学校に通う障害を持つ児童にとって、給食がネックになっている場合があるのも事実である。小学校では二次調理という対応はできないので親御さんが学校に来てお弁当を食べさせているという実態がある。そういった場合には「特別支援学校ではこういう対応ができますよ」という紹介はしている。食べるということは単に食べるだけでなく、生きる力をつけているということなので、引き続き、特別支援学校における給食についても同様に応援していきたいと考えている。

- ・私の子供は高校生だが、特別支援学校なのでまだ給食にお世話になっている。PTAで2月に給食の試食をさせていただいた。セルフドッグと、確かシチューだったと思うが、ウインナーも切りやすいように鶏肉ミンチで作られていて、キャベツもカレーの風味で、食べやすいように工夫していただいていると思った。みなさんもおいしいと言って食べられていた。今日来るにあたって周りのお母さんから給食どう？と聞いてきたが、「ご飯の給食が今は週3回で、どうしても朝にパンを食べることが多く、朝昼パンを食べることになってしまうことになるので、ご飯を増やしてほしい」という意見や、「牛乳がご飯に合わない。牛乳にご飯にひじきという組み合わせはどうなのか」という意見もあった。また、3品献立について、私の妹が他府県で給食の調理士をしていて、その県では3品が当たり前で、4品の時もあり、本当に大変で首から下は節々が痛いと言っている。そこではその学校単独でメニューを考えているそうで、メニューを見せてもらったが本当にバラエティに富んでいてこれだけの調理をするのは本当に大変だろうと思った。神戸市においてもこれだけ人数が多い中で3品献立を作るのにご苦労をされていると思う。これだけの給食を維持していただいていることに感謝しなければならないなと思った。
- ・私は子供達と直接かかわっているので、今年一年本当に楽しい時間を過ごすことができた。デザート等で喜ぶのはもちろんだが、給食室前の給食のサンプルを見ながらチーズがついているだけで「チーズがついてる！」と喜び、職員の会話も増え、学校全体が盛り上がっていた。新メニューについても毎年入れているが、今まで使ったことのないメニューが登場して子供たちが「食べたことない。おいしい。」と言ってそこからまた会話が弾んでいた。子供達は食べたことのないものが多いので、色々な食材を食べさせてあげたいと思っているが、今年は本当に色々な食材を使えたと思う。杏仁豆腐は豆腐だと思っていたり、わらびもちの食感が好きだ苦手だ等、色々な食材に親しめたと思

う。ゼリーやデザートについても低学年にとってはどうやって開封するか等の食べ方も学習にもつながったと思う。また、私たちは食育を行ううえで、食文化を支えるという意味では行事食・郷土料理を目の前にしての指導がとても重要で、今年はしっかりとそれらを説明できた。例えば、節分であれば節分豆を見ながら「これは炒り大豆だよ」という話をするが、目の前になければ炒った豆というものを子供達は想像できない。今年はそういったところでしっかり指導ができた場面がたくさんあった。こうべ特産給食というすごく豪華な献立もできたり、こうべ旬菜について学ぶこともできたり、授業で兵庫県の学習をしているのに合わせて兵庫県の郷土料理が出たりして、先生からもありがたかったという意見があった。野菜の値上がり等でこのまま同じような献立を作れるのかなという不安はあるが、これからも色々な食材を使った献立を作れたらなと思っている。

- ・意見というほどではないが感想を4つと、質問を1つさせていただければと思う。

質問だが、献立作成委員会があって、2ヶ月前に献立を完成させるというご説明があったかと思う。食材調達の点から2ヶ月前がいいのか、長年やって来られてそういうルーティンになっているのだと思うが、より効果的・効率的に食材を調達してより有効的に提供していくために事前決定の時期は2ヶ月前が一番いいということなのか、そのあたりを教えていただきたい。

あとは感想になるが、それぞれの担当の方々がそれぞれに苦労・工夫をされていて、そこには敬意を表したいと思う。それを踏まえて全体を見ての話になるが、給食費の値上げをして、色々な提案ができるようになったことはすごくいいことだと思う。それが給食の充実というところに如実に現れていて、保護者や子供達も喜んでいて、そこは、値上げをしてもよかったのだと思う。ただ、文科省の基準値でいうとカルシウムと鉄と食物繊維は神戸市では低くなってしまっている。平成28年から29年で少し上がってきており、このまま上がっていくのかなという期待感はあるが、値上げをした以上はその説明責任があり、単に「物価が上がったから値上げをした」というマイナスの面だけでは納得してもらえない場面があるかもしれない。そこで、「栄養価においても文科省の基準をほぼクリアしている」等のプラスの面についても考えていく必要があるのではないかと思う。ないものねだりを言っているのはよくわかっている。全体のバランスだろうから、個々の項目で全てクリアする必要がないことも理解できる。牛肉の使用割合が増えてきていることもいいことであるし、評価もできる。ただ、栄養価という数字を見てしまうと、その点からは「神戸は低いのか」と思ってしまう。例えば「こういう事情でこうなっており、全体効果としては、神戸の地域性からこうなっている。」というような説明をきちんとしておくことも必要ではないか。

2つ目の感想は、3年ごとに給食費見直しというルールがあるが、3年後に値下げ、値上げ、維持のいずれにするのかを決めるための根拠データというのは今から見つけていく、用意していくことが必要かと思う。もちろん、消費税増税の問題も出てくるであろうし、増税になってからどうこうするのではなく、今から想定しておく方が、見直しを行う際にスムーズにできるであろうし、保護者や子供達、地域の方に対して説明責任を果たせると思う。給食費を改定した直後から、次の見直しのことを考えるのが重要だと思う。

3つ目の感想は、食育についてだが、色々な面白い事例を見せていただいた。せっかくなので、その優れた事例をもっと広報で紹介すればどうかと思う。「給食だより」だけではなく、外に向けて多様なメディアを通じてもっと発信していった方がいいのではと思う。もう終わりだが、神戸港開港150周年であったり、ラグビーワールドカップが神戸で開催というのものもあるし、東京オリンピッ

クの開催もある。そういったものにちなんで面白い食育につなげていくのであれば、もっと外に向けて発信するために、広報をしていくべきだと思う。

最後の感想だが、この1年の給食はすごくいいことばかりだったと思うが、子供達にトラブルが起こったり、食材が届かなかったりといったことはなかったか。あったとすれば、どんなことがあって、どんな対応をしたのか、少しお話しいただければよかったと思う。もちろん、無かったのならなかったで結構なことで、決まった時間に決まった子供達に确实・安全に提供できていたという評価がバナンスとしてあった方がいいと思う。今日お聞きしたものはよい事例ばかりでひょっとしたらうまくいかなかった事例も1つや2つはあったのかもしれない。そういった場合にどうリスクヘッジするのかというのは考えておいた方がいいのではないかなと思う。

(事務局) 献立の原案を2ヶ月前に献立作成委員会で承認していただいている。その献立に沿って献立を作るといくら費用がかかるのかをスポーツ教育協会の方で算出した上で、学校長の集まりである運営委員会で承認を得ている。それが献立作成委員会と1週間前後した同じ2ヶ月前である。運営委員会で承認を得られたら、そこで初めてスポーツ教育協会の方で安心・安全の基準を満たした登録業者から入札または見積合せという形でできるだけ安く調達するが、それに2ヶ月という期間を要する。小学校給食は83,000食、中学校給食も同じ給食を使っているが、13,000食程度必要である。それだけの大量の食材を確保するためには相当の時間がかかってしまうため、2ヶ月という期間を設けさせていただいている。

- ・給食費を改定したことが献立を作成する側から保護者、子供達まで皆さんを幸せにしているのだなと、本当に驚いている。資料5の中で文科省の学校給食摂取基準との差があるが、あくまでその地域の実情に合わせて利用してくださいということなので、多少基準と異なっても構わないかなと思う。平成28年度の実績と比べてエネルギー、タンパク質が上がっている。タンパク質をあげることはなかなか難しいが、肉や魚、大豆製品が増えていて、本当に献立が豊かになったなと思う。また、ビタミンAについてはお金がかかる葉物野菜が増えたことで上がっており、それがとても良いことだと思う。ビタミンCについても他の野菜や果物が増えたことで上がっており、良いことだと思う。食物繊維について、わかめやひじきのふりかけが使われているが、それをもう少し増やせれば良いと思う。または、予算の面から野菜の使用量を増やすよりも野菜の煮物や炒め物にきのこを入れるなどして食物繊維を増やしてもいいのではと思った。また、その他の資料を見ても行事食やブレッドパン、デザート、3品献立が増えたことで本当に給食が充実していて、直接見てはいないが、子供達の笑顔がとても想像できた。27円でこれだけ変わるのかと感心した。子供の笑顔、子供にとって給食がおいしいということがすごく大事だと思うので、これからもぎりぎりまで給食費を上げないのではなく、3年ごとに見直すことで、今ぐらいの給食を維持していただきたいと思う。それから、資料の給食の写真を見ていると、食材の色や地域の食材を活かしていて、一目見ただけで「おいしそうだな、食べたいな。」と思えて、栄養士の皆さんは本当に努力をされていると感じ、本当に神戸市の給食はいいなと思った。

以上