

令和7年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会 議事録

開催日時：令和7年7月17日（木）15：00～15：50

開催場所：市役所第2庁舎2階北会議室

出席委員：五十嵐委員、大塚委員、草場委員、桑島委員、斉藤委員、須藤委員、福本委員、寄木委員 以上8名

欠席委員：3名

事務局：教育委員会：山本教育長、斎藤教育部次長

（学校給食共同調理場）稲場場長、小堀副場長、大野専任栄養士、小山主事

会議次第

- 1 開会
- 2 教育長挨拶
- 3 報告事項
 - 第1号 学校給食共同調理場の現況について
 - 第2号 学校給食支援事業について
 - 第3号 学校給食残渣資源化事業について
 - 第4号 とまこまい焼きそばについて
- 4 その他
- 5 閉会

議事録

1 開会	
	開会を宣言
2 教育長挨拶	
	教育長、挨拶
3 報告事項 第1号 学校給食共同調理場の現況について	
稲場場長	－学校給食共同調理場の現況について説明。
須藤会長	アレルギーを持っている生徒さんの数の推移って、どういう傾向があるんですか。やっぱり増えている。
大野専任栄養士	少し増えてきておまして、やっぱり新一年生が多いです。
須藤会長	そうですね。新1年生がやっぱり給食になってくるので、そこから多分保護者さんから申し出があったりっていうことで、なってる人が減るっていうのはそんなにないから、入ってくる生徒さんがどうなってるのかちょっと気になるのと、それと今対応食で卵と乳になってるけれども、今後、例えば他の項目でも増やしていくこ

	とを検討するのかどうか。
稲場場長	今現在では、さらに拡大っていうことは検討する予定はないんですけども…。
須藤会長	新規申請等、例えば他のアレルゲンの申し出の数によって、多分また必要かどうかっていうのは。
稲場場長	そうですね、状況に応じて必要なそれこそ先ほどの検討の中でご意見をいただく可能性があるだろうと思います。
須藤会長	<p>わかりました、それともう一個。共同調理場は第1も第2も新しめになったんですけど、これは各学校に行ったときには配膳室に一時保管ということになると思うんですね。僕たち学校薬剤師の方でも、毎年定期検査で3学期のところでは配膳室の検査をしてるんですが、ちょっと夏場の配膳室は検査してないから何とも言えないんですけども、ここ数年ずっと温暖化が酷くなってきて、配膳室の25度以下にしなきゃいけないんだけど、エアコンとか全くないと、これ自然換気で果たして25度クリアできるのかっていう。</p> <p>構造によっては学校ごとに違うから、その点検の中では窓を開けても構造上換気がしづらい構造ですっていうふうになってきている学校もあったので、配達をした後の、そこからの数十分から数時間だけでも、例えば和え物とかそういったものに関しての悪くなるリスクを考えると、やっぱり空調をきちっとしといたほうが良いんじゃないかなと思うんです。</p>
稲場場長	和え物等で冷やさなければいけないものについては、保冷剤をつけるなどで何とか温度をキープするようなことはやってはいるんですが、施設そのものとなりますと、今は本当に各学校いろんな形状から窓のあるなしですとかあと開けられるかどうかっていう感じもあるんですが、可能な範囲で学校現場さんへの協力もいただきながら、扇風機を置けるところは置いていただくですとか、あと我々もできる範囲で夏場をより軽装で快適な恰好だとか、体を冷やすものを注意してつけていただけるような労働環境を少しでも改善したいなということで、やれる範囲でやってはいるんですが、なかなかエアコンは難しいと。
須藤会長	ついてるところもあればついてないところもあるし、そこで仕事する方々の健康状況もそうですけど児童生徒に提供する食品の安全の確保というところでの温度管理ができれば。
稲場場長	温度管理については、現状牛乳ですとか、それぞれ配膳室で温度を測ってというのは毎日やった上で、問題ない範囲で提供まで繋いでいるところではあるんですが、確かに環境はよろしくないかもしれません。

草場委員	<p>すいません。ふさわしい質問かわからないんですけど、先ほど副食で和え物とか出るようになったというので、残食を減らしていく方向でっていうことをおっしゃっていたんですけども、和え物等がでてからの残食の変化っていうのは、何かあるんでしょうか。</p>
稲場場長	<p>これまでなかなか個別の、例えば主食がどれくらい残っていて、温食がどれくらいっていうのが、学校から戻していただく際に、全部一つの食缶に全部まとめて捨ててもらっていたので、なかなか個別に数量を測るっていうのが、年に1回この1週間をとある学校さんにご協力をいただいてっていうぐらいしかちょっとできていなかったんです。今年に入ってから連休明けぐらいから5月ぐらいからですね、今おっしゃられたように個別の残食量を何とか量れるようにそれぞれの食缶、和え物は和え物の食缶に残ったのを戻していただいて、センターに戻ってきたときに重さはわかるように測ってっていうことでやり始めたというところではあります。</p> <p>そのメニューにも多分よるとは思うんですけども、よく言われるのは和食のメニューの日はちょっと全体的に残食が多い傾向がどうしても強いですというのが悩みの種でして、かといって、みんなが好むようなものばかり出すわけにもいかない中でいかに食育の観点と、言うまでもなくご存知だと思っんですけど、そういうところでいろいろ日々試行錯誤しながら、今年は特にやっぱり残食を何とか減らせる段階にできればというところがございます。</p>
3 報告事項 第2号 学校給食支援事業について	
稲場場長	<p>－学校給食支援事業について説明。質疑なし。－</p>
3 報告事項 第3号 学校給食残渣資源化事業について	
稲場場長	<p>－学校給食残渣資源化事業について説明－</p>
福本委員	<p>ちょっと直接じゃないんですけども、例えば食べ残しはその原因とかそういうのは調査とかしているんでしょうか？</p>
稲場場長	<p>調査という意味ではないですが、昨年給食費見直しの際に保護者の方にアンケートを行いました。お子さんから話を聞いた上で給食に対するいろいろ考え方をいただいた中で、やはり味付けがちょっと薄いというようなお答えもあつたりですとか、あとは先ほども言いました和食だとか献立によってはどうしてもお子さんがあまり好んで食べないものもあつたりするというものもありましたと。</p> <p>あとお子さんによってはちょっとそもそも分量がちょっと多くて食べきれないですとか、食べる時間も本当はもう少し長く給食時間が取ればもう少し食べれるんじゃないかですとか、様々な要因といたしますか、要素があるところです。</p>

福本委員	それをやっぱりどういうふう到现场に生かしていくかっていうのも必要になってくるとは思うんですけども。
須藤会長	食育も含めてですよね。結局のところ生徒さんの食の好みとかっていうのは、もう家庭ですっと培われてきたものがあるからそこから普段食べたことない、食べ慣れてないものが出るとちょっと食べれない。ただ、それがいいかどうかはちょっと別で、別に家庭のことを悪く言うつもりはないけれども、そもそもは親御さんの子供が生まれる前からその親御さんの教育っていうかそういったところから自分たちには好き嫌いがあっても子供たちがしっかりとしたものを食べていってもらえるような、何かそういうアナウンスが今後も若い人たちにできれば変わってくるかなという風に感じます。ちなみに年間残渣量が令和6年度は440キロでしたが、どうでした。大幅に増えていると問題かなと思ってるんですけど。
稲場場長	令和5年度以前が正確に全てを把握していないんですが、やはり概ね80tからプラスアルファぐらいの残渣量は年間でありましたので、目に見えて減ってるということじゃないと。
須藤会長	これに関して厳密にやるんだったら、なんか生徒1人当たりによって判断していくとあれなんですけども、その年によって児童生徒の数がすごく変わったりするので、自然と変わっちゃいますよね。他いかがでしょうか？
斉藤委員	給食センターの見学の話があったんですけど、年間にどれぐらいの学校が来られているのかと、あと今現在学校で給食の時間、準備は含めずに食べる時間っていうのはどれぐらいなのか教えていただけますか。
稲場場長	まずセンター見学の校数ですね。その年によって若干上下するんですが、学校や保育園もちょっと合わせますと第1第2で、6校・7校ぐらいですね。多分距離的なものもあるかと思うんですが、それぐらいで大体推移をしております。
斉藤委員	全学年さん来られるとかそういったものは。何年生の3年生だけっていうふうに来られるんですか。
稲場場長	そうですね、毎年同じ学年ですね、3年生4年生。学校によってだと思んですけど、同じ学年が毎年来るような形です。
斉藤委員	直接見ることで、どういうふうになってるのかなというのは少し理解していただけると残渣が減るのに繋がるかなとかかなと思ったので、受け入れる範囲があるんであればまた増えていくと。
稲場場長	給食の食べる時間ですね。そうですねこれもまちまちだとは思いますが、準備と片付けを食べる時間全部合わせると、小学校で大体40分か45分ぐらいかと思いま

	<p>す。中学校が 30 分ぐらいですかね。そこから最初と最後の準備と片付けを除きますと、小学校が 25 分くらい。多分学校に、学年にも多分よるとは思うんですが。</p>
桑島委員	<p>中学校はですね、15 分から 20 分ぐらい取れてると思いますので、学級数と人数にもよると思います。それによって準備の時間が若干変わるから、最低でも 15 分ぐらいは取れてると思います。大体ですね、中学校だと 10 分ぐらいでほとんど食べ終わっちゃいます。15 分ぐらいかかっていると本当にゆっくり食べるお子さんという感じで、そして大体時間的にはそんなにきつきつではないかなっていう。</p>
斉藤委員	<p>中学校についてはそんなに時間の問題っていうのはおそろくなさそうで、どっちかという小学校の低学年が問題というか、短い。用意するのも多分時間がかかるし、片付けにも時間がかかるので。</p>
大塚委員	<p>小学校も 1・2 年生とかは、4 時間目とか少し早めに終わって準備を早く始めるとかそういう工夫をして食べる時間をできるだけ確保するにはしてるんですけど、特に 1 年生とかは個人差がすごく大きくて、すごく食べるのが遅い子と逆にパッパパッパと食べる子がいて、あまりにも時間をとりすぎると、早く食べ終わった子と騒ぎはじめて落ち着いていられないっていうのもあるので、なかなかそこは難しいところではあるんですよね。早く終わった子となかなか食が進まない子のバランスっていうのが。</p>
須藤会長	<p>僕が小学校のときにも食べるのが長い子が居たんだけど、とは言っても中学校の 10 分ぐらいで食べちゃうとか小学生にも早い子がいるんで。でも、元々ちっちゃい頃はよく噛んで食べましょうって教育してきたようなんですね。そこはよく噛んで食べてねっていう話なのかなって。</p>
斉藤委員	<p>すごく極端に短いっていう感覚ではないという風に私としては受けとめたんですけど、どうでしょう。すごく短くて食べきれないということは多分元々長く時間をかけて食べてる子であって、全体的にすごく短いっていう感覚ではないんだなと。</p>
福本委員	<p>これ先生も一緒に食べてるんですか。</p>
大塚委員	<p>はい。</p>
須藤会長	<p>先生方も見てるわけですよ、状況を。そのずっとその食べてるお子さんってその時間になったらどうなっちゃうんでしょう。もうそこで終わりねってしちゃうっていう感じですか。</p>
大塚委員	<p>そうですね。次、お掃除の時間になっちゃうのでうちなんかの場合は。掃除中に食べさせるわけにもいかないし。</p>
福本委員	<p>私、中国とか海外にいたんですけど、例えば中国だったらゆっくり食べて、そして早く食べるのもあるんですけど、あと昼寝時間っていうのがあるんですよ。大体午後は 2</p>

	時から始まるとか、ちょっとゆっくりってしてるんですけど、日本はもうやっぱ1時間でもやってもすぐ授業って感じで、だから眠い子も多いっていうか。その辺はちょっと文化の違いでしょうけど時間はどうなんでしょうね。
須藤会長	その生徒さん自身はどう思ってるんですかね。給食の時間がもうちょっとあった方がいいよっていう声が多いのであれば、5分でも延ばしていただければいいと思うし、全然そういう声なくて特定の人たちだけがもうちょっと欲しいよっていうんだったら、それは今のその時間をどうのって話ではないんだけど、生徒さんからアンケートとって、半数以上がもうちょっとあった方がいいよっていうんだったらそこは見直しの必要があるかなとは感じます。
稲場場長	給食センター的にはなかなか何分ぐらいが適正なのかっていうのは、全体的な問題ですから難しいところで、献立にもやっぱりその学年だったりにもよるので。
教育部次長	学校運営の問題もあるのでそれを延ばせるかどうかは、いろいろ意見を聞きながら進めたいと思います。
福本委員	これ小学校中学校両方一緒のセンターでやってるってことですよ。やっぱり年齢によって食べるものを変えるとかそういうのはないんでしょうか。
稲場場長	献立によってはその分量をちょっと中学校はやはり多くするんですとか、例えば唐揚げを2個じゃなくて3個にするとかですね、その日のエネルギー量などによって変えることはございます。
3 報告事項 第4号 とまこまい焼きそばについて	
小堀副場長	ーとまこまい焼きそばについて説明。
福本委員	ちょっと気になったんですけど、写真の上と下がかなり違うんですよ。これはどういうふうに考えましょう。
小堀副場長	学生が作った苦小牧焼きそばというのは、麺は麺で先に炒めて、炒めた野菜は後で麺の上に乗せる、ほっき節も後からかけるといふ形なんですけれども、学校給食となると、やはりそういう分けて作るっていうのができないので一つの釜に麺も野菜も順番に入れていって、全部混ぜ合わせるっていう形になりますので、ちょっと写真では具があまりないようには見えるんですけども、学校給食の方は混ざり合ってる状態にはなってるので、野菜とかはちょっと見えないんですけども、ちゃんと具は入ってます。
須藤会長	たぶんでも試作品の方が野菜多く入ってますよね、きっと。混ぜ合わせてこんな見えないのはどうなんですかね。
福本委員	それからちょっと申し訳ありません、この苦小牧焼きそばっていうのは初めて聞いたような気がするんですが、一般的にも結構売られているんでしょうか。

小堀副場長	そうですね、総合経済の学生さんたちがいろんなところにお店とかとも掛け合いをして、お店でも結構とまこまい焼きそばとして出してくれているところがあります。
福本委員	個人的な考えで申し訳ないんですけど、例えばそういう一般普及しているいろんなところで作ってどのぐらいで安くできるかとか、例えば給食だけに作るのかそれとも一般の中の一部で作るのかっていうことで値段がかなり変わってくると思うんですけども。
小堀副場長	いろいろお店出していただいているところでも価格はそれぞれ違うと思いますけれど、給食になるとまた栄養面とかいろいろ考えて、同じものには多分ならないと思うんですけども、麺もこだわりがあったりするので、価格面でかなり継続するにはちょっと難しいところがございます。
4 その他	
寄木委員	<p>議事に関する意見ではないのですが、今年は先ほど衛生管理の話ありましたけども、食中毒警報第1号が例年より早い6月19日に発令しています。これまで既に6回発令してまして、現在も来週22日まで発令しております。引き続き衛生管理に留意をお願いしたいと思います。</p> <p>それから保健所では、東胆振圏域の住民の健康作りを推進しています。学校給食は子供たちの健康作りに果たす役割も大きく、適切な栄養管理が子供たちの将来の健康課題の予防に繋がると考えておりますので、物価高騰などで大変だと思いますが、栄養改善に向けた取り組みをご期待申し上げます。</p> <p>最後に苫小牧市さんには、食育の取り組みとして、集団指導を積極的に行っている他、一部の学校で痩せや肥満などの健康上のリスクのある子供への個別指導も実施されていると担当から聞いてまいりました。保護者の方の理解ですとか児童生徒への慎重な配慮も必要ですし、他の業務もありますので、管内でも実施している学校は少ないと聞いていますが、子供たちの健康作りのため、今後もぜひ実施継続をお願いできればと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。</p>
5 閉会	
	閉会を宣言