

令和5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5年7月13日（木）15：00～15：40

開催場所：市役所第2庁舎2階南会議室

出席委員：阿部委員、斎藤委員、柴田(知)委員、柴田(み)委員、須藤委員、山岸委員、山本委員 以上7名

欠席委員：6名

事務局：教育委員会 教育部 園田部長、斎藤部次長
学校給食共同調理場 稲場場長、小堀副場長、田中主査、大野専任栄養士、板東栄養士

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 「リクエスト給食」に係るアンケート結果について
- 4 その他
- 5 閉会

議事録

1 開会	
	場長、開会を宣言
2 教育長挨拶	
	部長が代理で挨拶
3 報告事項 第1号 学校給食共同調理場の現況について	
場長	ー学校給食共同調理場の現況について説明ー
須藤会長	では、ただいまの報告について、ご質問、ご意見等はございませんでしょうか。
斎藤委員	2020年からコロナの対応でいろいろされてきたと思うんですけども、献立や給食の運営、それから、先ほど児童生徒さんの黙食のお話がありましたけれども、何か児童生徒の変化などがありましたら、教えていただきたいと思います。
場長	先日、先ほど申し上げた作文コンクールの部会の中で、ある学校の校長先生が、やっぱりなかなかマスクをもう外してもいいよと・・・、この3年間でお子様も黙食がしみついてしまっているというところがあって、なかなか

	<p>か、じゃあ、昔のように四角いグループになって食べるというのも、一斉にやるのは難しい状況だというようなお話もありました。当然ご家庭によっても、やっぱりマスクするよというところもあれば、そうじゃないところもあったり、学年によってもやっぱり、なかなか一律に戻すのは難しいというようなお声は、複数の学校の先生のほうからもいただいているところでございます。</p>
<p>柴田(知)委員</p>	<p>これは前、給食献立委員会で言ったんですけども、努力目標というか、今後できる範囲でということ聞いてもらいたいんですが、6ページの(4)の各種調査の中に残食量調査というものがありまして、ぜひとも、献立によってやっぱり残食量が違うので、ゼロゴミ運動とかを宣言している苦小牧ですから、そういった食品ロスというか、残食を減らす取組を苦小牧はこうしているんだぞと言えるような取組を、ちょっと考えていただいて、やはりメニュー、このメニューのときにはこのような残食量が出てしまう、もちろん献立委員会でも話は出たんですが、カレーライスのご飯が全然余らない、もう空になるぐらい食べる、そういう日もあれば、和食系で、まさしく子供が手をつけないだろうなというのは大量に余っているというような現実があるので、例えばそこを、残食量を調査したときに、これはすごく残っちゃうよねというのは、栄養価もあるので、残食量を基本に全部減らすというわけじゃなくて、その食べる分の何割かはやっぱりプラスしてはほしいんですが、そういった残食量に見合った出し方というか、量を検討していただければいいかなというふうにずっと思っていて、本当にやっぱりもったいないというのが、率直な気持ちがあって、献立によって、子供たちは、その辺の指導も、好き嫌いなくたくさん食べなさいという指導もプラスして、双方向で取組をしていければ、すごく食に対しても、大げさに言うと、給食から市民の方に対してもそういう取組みたいな運動ができればすごくいいかなと思っていて、あくまでお願いなので、綿密にというか、残食量調査をやって、こうやりましたとなると、すごく多忙な、働き方改革に反するようなことを私は給食を担っている方々に言っているような気もするんです。そういったことで、今後、そういったことができればなということで、これは意見です。</p>
<p>場 長</p>	<p>今お話しいただいたところで、実は昨年度から今年度にかけて、やはり残食が多い。特に中学校のご飯、白米が残る、メニューにもよると思うんですけど、結構残っているという声もありまして、今年度に入ってから、中学校さんにもちょっと出向いて、どれぐらい残っているのかという調査を行いました。</p> <p>結構1クラスで、かなりの量が残っているのがありまして、今カレーライスについては、学校現場のお声もあって、そんなに残らないということなの</p>

	<p>で、今のご飯の量をキープする方向で考えているんですが、中学校についてのご飯は10グラム減らす方向で、我々事務局としては考えていて、給食会のほうでもその方向で問題ないんじゃないかと、それはSDGsじゃないんですが、食品ロスの問題もあって、当然栄養価はちゃんと守った中で、物すごく余っているところ、中学校のご飯に限っては白米の状態でも10グラム減らすという形で、今2学期から、そういうふうにしようということで今準備を進めております。</p> <p>当然、それ以外のメニューによっても、お子さんの今の食の好みだったり、ご家庭での食生活にもよって味つけが薄い、しょっぱいとかいろいろあるので、一律で残っているから、そこを減らそうということには当然ならないんですけども、必要な栄養素を確保した上で食品ロスを減らす、当然、単純に残っているのを減らすんじゃなくて、残さないように食べてもらうという、食育のそういう指導というものも並行してやれたらと思いますが、今後もそういう学校現場のお声を聞きながら、いわゆるロスを減らせるような取組というのもご協力いただきながらやっていければと思っております。</p>
部長	<p>補足させてください。今、場長さんからお話があったとおり、白米につきましては10グラムを減らすということなんですけど、苫小牧市では1日というか、1食当たりで120グラムを出しています。それで文科とか、あとは近隣の調査結果を見てみると、大体100グラム基準になっていまして、今回は、今場長がおっしゃってましたとおり、やっぱり特に中学生の女子の・・・残す量が多いということで、10グラムを減にして、少しちょっと様子を見るというような形にさせていただいております。</p> <p>なるべく私どものほうとしましても、給食の残渣というのが問題になってまして、この残渣については、基本的に焼却処分・・・で対応することになっているんですけども、やはり今この時代、それがロスになるということはずいものですから、できるだけそういうことがないような形で進めさせていただきたいと思って、このような対応をさせていただいております。</p>
3 報告事項 第2号 学校給食支援事業について	
	－学校給食支援事業について説明。質疑なし。－
3 報告事項 第3号 「リクエスト給食」に係るアンケート結果について	
	－「リクエスト給食」に係るアンケート結果について－
須藤会長	では、ただいまの報告について、ご質問、ご意見等はございませんでしょうか。
斉藤委員	質問というか、教えていただきたいんですけど、このごはんの日の開拓井のイメージが全くできないんですけど、どんなメニューかをぜひ教えていただけますか。食材と味つけみたいなのを教えていただければ、イメージできると思いますが。

栄養士	開拓井なんですけれども、ひき肉とひじき、あとコーンをいためたもので、甘辛い味つけにして、それをしょうゆとか、砂糖とかを入れて、少し煮込んだものになりますためものという形で給食では提供してはまして、ご飯にのせて食べるものです。
斉藤委員	ひじきが入っているところが、ただ、肉を使ったというのではなくて、食物繊維とか、子供たちがなかなか食べない海藻類が入っているところがいいなと思いました。
柴田(知)委員	小学生のほうも、多分こういう順位というか、おおむね近いんじゃないかなというふうに見させてもらいました。私だったら、クリームスパゲッティよりミートスパゲッティかなというのが一部あるんですけども、年を取ってくると、クリームのほうがちょっと……。ごめんなさい、余計なことを言いました。そういうことで、すごく品目別に出ているので、すごく興味の湧くアンケートにさせていただいてありがとうございます。
4 その他	
	質問、意見等はなかった。
5 閉会	
	場長、閉会を宣言