

令和6年度第1回岡崎市学校給食センター運営委員会 会議録

1 開催日時

令和7年2月4日（火） 13時00分から

2 開催場所

岡崎市役所福祉会館2階 202号室

3 議題

食べ残しの低減について

4 報告

- (1) 学校給食費の改定について
- (2) 西部学校給食センターの供用開始について

5 出席委員

中立 香	(岡崎市小中学校現職研修委員会学校給食部会部長・本宿小学校長)
伊豫田 守	(岡崎市小中学校現職研修委員会学校給食部会部長・連尺小学校長)
小野 隆義	(岡崎市小中学校現職研修委員会学校給食部会部長・岩津中学校長)
稲垣 ちえみ	(岡崎市PTA連絡協議会書記)
早川 佳吾	(岡崎市PTA連絡協議会会計)
天野 維斗子	(公募)
田中 杏葉	(公募)

6 傍聴者

0名

7 説明のために出席した職員

教育政策課長	鈴木 浩文
教育政策課副課長	渋谷 文彦
学校給食センター所長	酒井 啓滋
学校給食センター所長代理	川合 弘晃
教育政策課給食施策係係長	尾崎 諭
教育政策課給食施策係主査	林 裕美
教育政策課給食施策係主事	瀬川 翼
栄養教諭	大矢 美代子
栄養教諭	山本 弘子
栄養教諭	金丸 裕美

8 議事の要旨

議題 食べ残しの低減について

(事務局) 事務局より食べ残しの低減について説明。

(委員) 苦手なメニューについてアンケート調査を行い、そのメニューを食べたいと思うポスターを作って掲示するとありますが、今までのアンケートによって作られたポスターやデータはありますか。

(事務局) 令和5年度に各学校の給食主任の先生に対し、食べ残しを減らすために学校で取り組んでいることについてアンケート調査したところ、そのような意見があったので取り上げました。どのようなポスターが作成されたのかなど、具体的な内容については把握していません。

(委員) 岡崎市内の学校で食べ残しを減らすために行っている取り組みを色々な学校で共有できると良いと思いました。

(委員) インフルエンザ等で欠席者が多い場合、子どもの数が少ないときがあると思いますが、残食率を出すときは、欠席者のことは考慮されていますか。

(事務局) 現在の計り方は欠席者のことを考慮しておらず、詳細に区別していないので、インフルエンザやコロナウイルスが流行していると残食率が高くなる可能性はあります。

(委員長) 今日の給食にふりかけが出たが、ふりかけが出ることでご飯の食べ残しが軽減できているので、ふりかけの追加やカレー風味の献立提供はありがたいと思います。また、残食を減らすためにおかわりするときは子どもたちが食べやすいようにおにぎりを作る先生の話聞いたことがありますし、過去私も作った気がします。給食の時間内に食べ方の工夫をすることで食が進むように現場でも心がけていますが、時間が限られているので、他校の取り組みであった給食の時間を5分延長することなど、アンケートでの好事例を小中学校の給食主任や学校の先生に伝えていきたいと思いました。

(委員) 家族に食べ残しについて聞いてみましたが、コロナウイルスの蔓延と給食の食べ残しのつながりが分かりませんでした。コロナウイルスが蔓延する前は、おにぎりを作ったり、担任裁量で教室に塩を置いておくことがあったので、お米が食べやすい状況だったと思いますが、コロナウイルスによってそういったことが出来なくなりおかわりしづらくなったのではないかという話はしましたが、それ以外に理由があれば教えてください。

(事務局) コロナウイルスの蔓延により残食率が増加した理由について、まずは先ほども説明したように、欠席者分も含まれているため、残食率が高く

なったことが考えられます。また、おかわりのルールが変わり自由に増やすことができなくなったことやコロナウイルスや猛暑により活動量が落ち食欲も落ちたことも考えられます。コロナウイルスが5類になったことで、おかわりのルールが見直され、おにぎり作りを再開した学校もあると聞いていますが、残食率が減らないため、減らすためにはどのように取り組んでいけばよいか検討しています。

(委員) 食べ残しの多い献立の改善点としてラタトゥイユに入っているズッキーニやパプリカなど珍しい食材が料理に入っていると残る傾向があるとありました。例えば、ピーマンなど苦手な食材を油で炒めると苦みがまろやかになり、食べやすくなると思います。野菜を素揚げして調理に加えると手間がかかり大変だと思いますが、子どもたちが苦手な食材が入っているときはそういった工夫や元々の提供量を減らし、別の献立で栄養価を補うなどといった考え方もあると思います。

(事務局) 苦手なものと動物性たんぱくを一緒にすることで子どもたちは苦手なものを食べる傾向にあるため、そのような料理を提供する機会を増やしたいと考えています。しかし、調理機器や調理時間が限られている中で素揚げをしてから調理に加えるといった工程が難しい状況なので、調理の手順を考え、提供できるときは工夫を加えていきたいです。

(委員) 学校給食の基本的な考え方で日本型食生活、和食を推進するとありましたが知りませんでした。献立ごとの残食率を見ると和食は明らかに残食が多く、20%を超えるものもあります。作ったものの5分の1が余るということは大きな問題だと思います。和食が余ることが分かっているならば、量を減らして、栄養価を違う部分で補う必要もあると思います。年を取れば和食も良いと思いますが、子どもは洋食へ流れてしまうのではないかと思います。学校給食の基本的な考え方である和食を推進することを重視するならば、小学校の残食についてはある程度目をつぶる必要があるのではないのでしょうか。小学校と中学校が別々の献立であれば良いかもしれませんが、同じ献立しか提供できない状況なので、例えば小学校の残食率の多い献立の量を減らして、違う献立の量を増やすなど、細かい工夫ができればと思いますが難しいと思います。まずは先ほどの説明にもあった献立の改善点にある工夫を地道に積み重ねていくしかないのかなと思います。子どもが給食を食べるように学級の雰囲気作りも大切だと思います。本校では、学級ごとに完食を目指し完食できたときにはカードに○をつけることをしていますが、基本的には子どもが食べたいと思える給食にする必要があると思いますし、残食を減らすために提供量の調整もできればと思います。

(事務局) ご指摘のとおり残食率の高い献立は和食が多く、残食率の低い献立は洋食が多く、リクエストランチについても洋食が多い状況です。例えば

関東煮の残食率が小学校 22.59%・中学校 13.53%であり、食べ続けることで食べられるようになってきているのではないかと考えています。今後学年ごとの残食率の分析を行い、学年が上がるにつれて残食率が減るのであれば、提供していく意味はあると思いますし、残食率が減らない献立については工夫や改善が必要になると考えています。小学校と中学校で献立によって量を替えるとかそういった取り組みは難しいと考えています。基本的には愛知県教育委員会が決めている献立の考え方の方針に沿って給食は提供したいと考えています。

報告 学校給食費の改定について

(事務局) 事務局より学校給食費の改定について説明。

(委員) 給食費の値上げは致し方ないことだと思います。過去の給食費の改定について教えてください。

(事務局) 本市の学校給食費は平成 21 年から 14 年間据え置きしており、令和 5 年に改定いたしました。令和 6 年に保護者負担が改定されたことで、実質的な給食費の改定は 15 年ぶりになります。

(委員長) 他市町と比較して、長い間学校給食費の改定がなかったと記憶しています。

(委員) 令和 5 年までの保護者負担と比較して今回の改定で 1 日あたり 70 円上がっていますが、家計で考えると 70 円のみで抑えることは難しいと思います。この金額ですべての食材費が賄えるのか、一部市からの補助があるのか教えてください。

(事務局) 保護者負担の給食費のみですべての食材を賄うのは難しいので、一部市で補填や補正予算を確保するなどの対応をしています。

(委員) 半額ぐらい市が払っていますか。

(事務局) そこまではしていません。限られた予算の中で献立を作成し、収まらない部分について補填をしている状況です。

(委員) おいしい給食を提供するために値上げは致し方ないと思いますが、今年度値上げして、来年度も値上げするのはインパクトがあると思います。昨年と同じ質問をしたと思いますが、今回の値上げによってどの程度給食費の改定を行わずに済むのかという見通しはありますか。

(事務局) 今回の値上げ分で来年度は賄えるという計算です。

(委員) 値上げた金額よりも回数の方が印象深く残る気がします。先を見通すのは難しいと思いますが、例えば多めに値上げして、余裕のある期間は質の良いものを提供し、物価高騰に合わせて徐々に質を戻すということではできませんか。

(事務局) 多めに値上げをして献立に反映できることは理想ではありますが、保護者の皆様に負担をお願いするにあたり、物価上昇の経緯や実績を基に説明をする必要があると考えています。

- (委員) 子どもが給食美味しくなったよと言えば、保護者も納得してくれると思います。物価上昇がいつまで続くのか分かりませんが、献立の工夫などで、去年より今年の方が美味しいなという印象を持ってもらえるような取り組みを続けてほしいです。
- (委員) 限られた財源の中で、食育にも繋がるように、人気がないが体に良い食材を使用することや残食率が高くなってしまう献立を提供する必要があると思いますが、そういった食材や献立の提供量を減らし、浮いた金額で人気のある献立の量を増やせば、食べ残しも減り、子どもたちも喜ぶのではないかと思います。
- (事務局) 例えば煮物を減らすとして、代わりに何かを提供する場合、デザートなど高価なものを提供する必要があるため、限られた財源の中で給食の献立を作成するには、バランス良く作成するしかありません。一番良いのは十分な栄養価を摂取できることですが、そのためには十分な予算が必要になります。十分な予算を確保するためには保護者の方に負担いただくことになってしまうので、残食率を減らせるよう委員の意見も参考にしている範囲で対応していきたいです。
- (事務局) 給食管理、栄養管理という面では食品構成というものがあり、1ヶ月でどれくらい食べてくださいということが決められています。それを過不足なく美味しく食べてもらえるようにと考えていますが、教室を回っていると食育をしっかりと行っている学級と力を入れていない学級で残食の差が見受けられますので、給食の時間に指導していくことが大事だなと思っています。献立作成の際にできる限りのことはしますが、食育にも力を入れて子どもたちが給食を食べたいと思える環境を整えていきたいと思っています。
- (委員) 学校の先生によって指導の方法が違うと思っていて、ある先生は、おにぎりを作ったり、苦手なものも食べるように呼びかけています。それは栄養面や環境面にとっても良いことだと思いますが、一方で嫌いなものは残さないと給食センターの職員が気づかないから、美味しくない給食は残してアピールすれば良いと指導している先生がいました。私はどうかなと思いましたが、今回の会議で残食率を基に話し合っている様子を見ると先生が伝えていたことは間違っていないのかなと思いましたが、事務局としてはどう考えていますか。
- (事務局) 子どもの味の感じ方と大人の味の感じ方は違いますが、子どものときに苦手だけれども栄養があって体に良いものだと学習することで、徐々に食べられるようになることもあるので、苦手だから調理した人に対してのアピールとして残すことは子どものためにならないと考えています。残食率の低い献立は洋食・揚げ物・お肉が多く、それらの栄養価を計算するとバランスの悪い数値になります。リクエストランチにおいても

同様に、食の幅が狭まっていると感じています。家庭でもいろいろな種類の食材を食べる機会が減っていることを踏まえると、給食でいろいろな種類の食材を食べる機会や今は苦手でも何回か提供したことにより食べられるようになり、大人になって好きになるといったように段階を踏めると良いと考えています。残したのもったいないという意味ではなくて、体に良いから食べると良いよなど、プラスの面で食育できたら良いと考えているので、そういった考えを担当の先生に広めていきたいです。栄養教諭の人数が少ないので活動に限りがありますが、給食主任会など様々な機会でお伝えしたいと思います。

(委員) 子どもが食べたいと思わない献立や苦手な献立があると思いますが、それをどのように伝えることができますか。子どもたちが無理やり食べて残食が無くなったとしてもそれが決して良いとは限らないので、先ほどあった残食以外で好き嫌いをアピールする方法はありますか。

(事務局) 一部の学校の給食主任が献立作成の会議に出席し、学校の状況を伝える機会があります。もう一つは毎日の残食から、食缶のおかずからフライパットに変える、味付けを子どもに合うように変えるといったことは毎月検討し、行っています。

報告 西部学校給食センターの供用開始について

(事務局) 西部学校給食センターの供用開始について、映像を交えて説明。