

令和7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8年1月28日（水） 13時30分から

2 開催場所

岡崎市役所福祉会館6階 大ホール

3 報告

- (1) 学校給食費について
- (2) 食べ残しの低減について

4 その他

- (1) 西部学校給食センターの取組みについて
- (2) 南部学校給食センターのアレルギー除去食対応について
- (3) 献立表の電子化について

5 出席委員

平岩 文子 (岡崎市小中学校現職研修委員会学校給食部会部長・下山小学校長)
伊奈 良晃 (岡崎市小中学校現職研修委員会学校給食部会部長・常磐東小学校長)
瀬尾 智子 (岡崎市医師会理事)
市川 博文 (岡崎歯科医師会副会長)
守谷 みのり (岡崎薬剤師会学校薬剤師部会会長)
片岡 博喜 (岡崎市保健所長)
藤下 仁美 (岡崎市PTA連絡協議会書記)
杉田 巡 (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 宮代 秀雄
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	山本 裕介
岡崎市学校給食協会理事長	神尾 清成
栄養教諭	梅村 綾子
栄養教諭	大矢 美代子
栄養教諭	金丸 裕美
栄養教諭	榊原 由実子

8 議事の要旨

(1) 報告 学校給食費について

(事務局) 事務局より学校給食費について説明。

(委員) 令和6年度の学校給食費についての説明では改定の内訳として栄養価充足分という項目がありましたが、今回の資料にはありません。学校給食費を改定することで、給食がどのように改善されますか。また、主食の単価が上昇しているとのことですが、米の産地の変更等によって仕入れ単価を下げるなどの取組はありますか。

(事務局) 品数を減らさない、おなかが空いたという状況にならないために、肉の種類や部位を変更するなどして、少し安価な食材を使用している現状があります。給食費を改定することで、よりおいしい食材や、魚のような子どもに食経験として食べてもらいたい食材を使うことができます。ふりかけやデザートを提供も増えるのではないかと予想しています。

米については、食育の観点から岡崎市産のものを使うようにしています。

(委員) 国の補助を超過した額は市が負担するということがありますが、今後物価高騰により保護者負担が発生する可能性を考えると、無償化するのではなく、多少の保護者負担をお願いし、デザートを増やすなどの対応をはいかがでしょうか。

(事務局) 本日の資料では令和8年度における方向性を示させていただきました。今後保護者負担が発生する可能性について現時点で見通しは申し上げられませんが、給食の質を落とさないことは課題として肝に銘じます。

(委員) 中学校の給食費も無償化としている自治体もありますが、なぜ岡崎市は小学校のみの無償化ですか。

(事務局) 中学校の無償化は市の財源で行う必要がありますが、現状の市の財源や予算配分の中では対応が難しいと御理解ください。

(委員) 中学校の無償化について、見通しがあれば教えてください。

(事務局) 市全体の予算配分等が不明であり、現時点での見通しは申し上げられません。

(委員) 無償化と言っても保護者の方に負担していただいていた食材料費を公費で負担するということであり、設備や人件費なども公費負担です。そうした意識共有を保護者の方々や子どもたちとすると良いと思います。

(2) 報告 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) 試食会のように、手軽に岡崎市の給食を食べられる機会があると良いと思いました。また、子どもの苦手な食材については調理方法を工夫したり、新しい取組みがあると良いと思います。

(事務局) 給食センターごとに調理設備が異なりますが、調理方法の工夫を検討します。

(委員) 他市に比べて岡崎市の残食率は高いですか。また、食べ残しの低減目標はどのくらいですか。

(事務局) 岡崎市では残食の計量を実測によりかなり厳密に集計しており、数値上の残食率が高く見えますが、実際の残食率は他市と大きく異ならないと思います。食べ残しの低減目標については県への栄養報告における子どもたちのエネルギー摂取量を90%以上とすることで、小学校は90%以上充足できていますが、中学校では80%台の現状です。

(委員) 小学校において、女子が給食の量を減らしてしまうということはあるですか。

(事務局) 高学年になると、量を食べていない女子の割合が増えているように感じます。ダイエットのために減らしていることもあれば、家庭での食が細いとみられる子もいます。

(委員) 盛り切り配膳は大切なことだと思います。次年度の取組みとして担任からの給食時における指導が挙げられていますが、どのような指導がありますか。先生によって指導に対する意識の差もあるので、研修などを通して食に対する意識を高めると良いと思います。

(事務局) 現在も放送用の原稿を提供していますが、クラスがざわざわしていると子どもたちへ伝わりにくい場合もあります。現場の声も伺いながら、電子黒板に写せるものなど、視覚的に伝わるような資料も取り入れていきたいと考えています。

(委員) 給食センターの施設見学で見た紹介用のDVDが分かりやすく、給食が子どもたちの事を思って作られているということが直感的にわかる資料だったので、子どもたちに見てもらえる機会があると子どもたちの意識も変わるので良いと思います。また、学校での給食の時間が短いように感じるので、もう少し時間を取ってあげると残食も減るのではないかと思います。

(事務局) 年間を通して給食の時間を長くするというのはカリキュラムの都合上難しいですが、例えば1週間だけ長く時間を取って食べきる意識を持つ

てもらおうというような取組みを検討します。

(委員)

子どもたちが給食を食べる時間について、単純に食べるのに時間がかかる子もいれば、箸がうまく使えずこぼさずに食べることができない子もいるので、一律の給食指導に難しさを感じています。教職員の多忙化もあります。給食の時間を延ばすと子どもが帰る時間が遅くなることなどの懸念もあり、カリキュラムを変えることは難しいですが、学校現場から教職員に対して、意識を高めようという話はできます。保護者の皆様にも、箸の持ち方やなぜ偏食をしてはいけないかといった家庭での指導をしていただくなど、お互いの協力が大切だと思います。

(委員)

これだけの残食があるんだよということを映像で見てもらおうと、子どもたちの意識も変わると思います。食育において、実際に見てもらおうのは大切なことだと思います。

その他

(事務局)

事務局より以下について説明。

- (1) 西部学校給食センターの取組みについて
- (2) 南部学校給食センターのアレルギー除去食対応について
- (3) 献立表の電子化について

(委員)

献立表の電子化について、残念に思います。子どもと献立表を見ながら給食の話をするなどコミュニケーションを取っていましたが、そうした会話もなくなってしまうと思います。新入生の家庭においては、電子化された献立表しか見ないことになるので、献立表を使ってコミュニケーションを取るという発想自体が無くなってしまうと思います。新入生には紙の献立表を配布したり、児童生徒数に応じてフリーペーパーのように数枚用意したりある程度家庭に配布できると良いと思います。