

会 議 録

審議会等名	平成 28 年度 第2回三条市学校給食運営委員会																																						
公開の別	全部公開																																						
開催日時	平成 29 年2月 23 日(木) 午後2時～午後3時 30 分																																						
開催場所	三条市役所 栄庁舎 3階 大会議室	傍聴者の有無	有																																				
出席者	<p>委員 14 人</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">山田(喜)委員(裏館小学校長)</td> <td style="width: 33%;">山田(勝)委員(大面小学校長)</td> <td style="width: 33%;">青木委員(第二中校長)</td> </tr> <tr> <td>石井委員(月岡小学校長)</td> <td>渡邊委員(上林小学校長)</td> <td>黒田委員(飯田小学校長)</td> </tr> <tr> <td>坪井委員(三条小PTA)</td> <td>宮内委員(井栗小PTA)</td> <td>今井委員(西鱒田小PTA)</td> </tr> <tr> <td>羽賀委員(大崎小PTA)</td> <td>丸山委員(須頃小PTA)</td> <td>石月委員(森町小PTA)</td> </tr> <tr> <td>館委員(大島中PTA)</td> <td>捧委員(三条市監査委員)</td> <td></td> </tr> </table> <p>事務局 19 人</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">長谷川教育長</td> <td style="width: 33%;">久住教育部長</td> <td style="width: 33%;">渋谷教育総務課課長補佐</td> </tr> <tr> <td>島岡一ノ木戸小学校長</td> <td>坂井共同調理場長</td> <td>大谷教育総務課庶務係長</td> </tr> <tr> <td>前田教育総務課兼務栄養士</td> <td>澤口教育総務課兼務栄養士</td> <td>沖田栄養教諭(一ノ木戸小)</td> </tr> <tr> <td>山本栄養教諭(嵐南小)</td> <td>関谷栄養教諭(下田)</td> <td>三科栄養士(井栗)</td> </tr> <tr> <td>小川栄養教諭(嵐南)</td> <td>外山栄養士(嵐南)</td> <td>金子栄養主査(裏館)</td> </tr> <tr> <td>宮路栄養職員(栄)</td> <td>大原一般任用主事(教育総務課)</td> <td>相田職員(教育総務課)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>外山職員(教育総務課)</td> </tr> </table>			山田(喜)委員(裏館小学校長)	山田(勝)委員(大面小学校長)	青木委員(第二中校長)	石井委員(月岡小学校長)	渡邊委員(上林小学校長)	黒田委員(飯田小学校長)	坪井委員(三条小PTA)	宮内委員(井栗小PTA)	今井委員(西鱒田小PTA)	羽賀委員(大崎小PTA)	丸山委員(須頃小PTA)	石月委員(森町小PTA)	館委員(大島中PTA)	捧委員(三条市監査委員)		長谷川教育長	久住教育部長	渋谷教育総務課課長補佐	島岡一ノ木戸小学校長	坂井共同調理場長	大谷教育総務課庶務係長	前田教育総務課兼務栄養士	澤口教育総務課兼務栄養士	沖田栄養教諭(一ノ木戸小)	山本栄養教諭(嵐南小)	関谷栄養教諭(下田)	三科栄養士(井栗)	小川栄養教諭(嵐南)	外山栄養士(嵐南)	金子栄養主査(裏館)	宮路栄養職員(栄)	大原一般任用主事(教育総務課)	相田職員(教育総務課)			外山職員(教育総務課)
山田(喜)委員(裏館小学校長)	山田(勝)委員(大面小学校長)	青木委員(第二中校長)																																					
石井委員(月岡小学校長)	渡邊委員(上林小学校長)	黒田委員(飯田小学校長)																																					
坪井委員(三条小PTA)	宮内委員(井栗小PTA)	今井委員(西鱒田小PTA)																																					
羽賀委員(大崎小PTA)	丸山委員(須頃小PTA)	石月委員(森町小PTA)																																					
館委員(大島中PTA)	捧委員(三条市監査委員)																																						
長谷川教育長	久住教育部長	渋谷教育総務課課長補佐																																					
島岡一ノ木戸小学校長	坂井共同調理場長	大谷教育総務課庶務係長																																					
前田教育総務課兼務栄養士	澤口教育総務課兼務栄養士	沖田栄養教諭(一ノ木戸小)																																					
山本栄養教諭(嵐南小)	関谷栄養教諭(下田)	三科栄養士(井栗)																																					
小川栄養教諭(嵐南)	外山栄養士(嵐南)	金子栄養主査(裏館)																																					
宮路栄養職員(栄)	大原一般任用主事(教育総務課)	相田職員(教育総務課)																																					
		外山職員(教育総務課)																																					
議題等	<p>報 告 (1) 平成 28 年度(第1・2学期)三条市学校給食調理場給食費会計収入支出状況について</p> <p>議 題 (1) 平成 29 年度三条市学校給食調理場給食費会計収入支出予算案の承認について</p> <p>その他 (1) 学校給食調理業務の民間委託について (2) 学校給食残量調査結果の報告について</p>																																						
発言内容等	<p>報告 (1) 平成 28 年度(第1・2学期)三条市学校給食調理場給食費会計収入支出状況について</p> <p style="padding-left: 40px;">質疑に入るが、質疑なく、質疑終結</p> <p>議題 (1) 平成 29 年度三条市学校給食調理場給食費会計収入支出予算案の承認について</p> <p>今井委員 学校給食米は、調理場で炊飯している認識だったが、業者への炊飯委託もあるのでしょうか。</p> <p>坂井場長 小中一体校は調理場で炊飯していますが、共同調理場は業者に炊飯委託しています。</p> <p>石井委員 主食費が増加しているが、毎年変動があるものなのでしょうか。</p> <p>坂井場長 米代は、倉庫に保管するための料金も含まれています。その部分が値上りをしたため今回、</p>																																						

	主食費の増加がありました。なお、来年度の米代は、JAにいがた南蒲と協議していきます。
石井委員	子どもの人数が減少している中で副食材料費は減額し、米の販売代金が値上がりしたことで主食費は増額した。高価な米を買うために、おかずである副食材料費を抑えなくてはならない。そのため毎日同じような安価な食材で給食を作らなくてはならない。単純に考えると、給食の質が低下してしまったと考えられるのではないのでしょうか。
坂井場長	安全安心な給食を提供できるよう、米の質と価格について、JAにいがた南蒲と今後も協議していきます。
山田会長	しばらくして発言がございませんので、「平成29年度三条市学校給食調理場給食費会計収入支出予算案」につきましては、原案のとおり承認することに御異議ございませんでしょうか。御異議なければ、拍手で御賛同をお願いいたします。
	<拍手で承認>
	その他 (1) 学校給食調理業務の民間委託について
今井委員	1ページの基本的な考え方で、給食の質を低下させることなくとあるが、具体的にどのような検証をしたのでしょうか。
坂井場長	日々の調理業務で出た問題点については、栄養士からその都度報告を受け、委託業者へ指導をしています。また、学期に1回委託業者との会議を設け実情把握に努めています。
黒田委員	学校側としては、子どもたちに安全な給食を提供したいと考えています。その中で、食物アレルギーを持つ子どもが複数います。民間委託になることで、安全性はどのように確保されるのでしょうか。
坂井場長	アレルギー対応給食は、市のマニュアルに基づき実施しています。日々の調理業務の中で、調理場栄養士がマニュアルに沿って委託調理員へ指示し、作業を行っています。
渡邊委員	民間委託の応募資格について、オーシャンシステムは今回の4調理場に応募できるのでしょうか。
坂井場長	応募資格要件を満たせば可能ですので、オーシャンシステムも応募資格があります。
渡邊委員	仮に一社独占となったとき、県外では応募業者が無く給食が提供できない状況になったというニュースを聞いたことがある。今の経済情勢が5年先を見通せる状況ではないと言われている。万が一でもそういったことが起きないようにお願いしたい。
渋谷補佐	業者選考について、慎重に審査していきたいと思います。
石井委員	最近の給食は、汁の味が違うだけで具材はいつも同じ様に感じる。給食を食べる側の声を聴いてほしいと思います。
坂井場長	献立の作成、食材の発注については、調理場栄養士が行っており、日々変化のある献立で提供しています。
坪井委員	和食だけでは飽きるという子どもたちからの意見もある。オリンピックがあれば、それにちなんだ献立を取り入れてほしい。一年間和食だけでは、子どもたちに楽しみがない。献立に洋食や

	中華料理を取り入れるなど、味の変化がある給食を提供するよう工夫をしてほしい。
前田栄養士	和食だけではなく、中華や洋食の献立を提供しています。保護者や現場からも子どもたちが楽しみに思う給食を提供してほしいと要望がありますので、手巻き寿司など、子どもたちが自分で作って楽しめる献立、地域で昔から食べられている献立を取り入れたり、市内の調理場栄養士と相談し、実施していきたいと考えています。給食だよりを見た子どもたちに、給食が楽しみとなるような献立を提供できるよう、今後も検討していきます。
	その他 (2) 学校給食残量調査結果の報告について
宮内委員	前回のメニューと同じ気がします、残量調査のときは、毎回このメニューでしょうか。
澤口栄養士	今年度は、昨年度と変わらない献立にしました。メニューが大きく変わると残量も変わるので、変化を見るということで同じ献立にしました。毎回同じ献立だと、この献立の残量しか分からないので、来年度は献立も検討していきます。
坪井委員	3、4ページの残量調査結果を見たとき、三条小学校3、4年生の牛乳残食率が0パーセントとなっていることに違和感がある。子どもに聞くと、残量調査だから全部飲んだという話で、この調査の日だけ0パーセントだったのか、他の日はどうなのか分からないと思いました。 全体を見たときに12パーセントや飯田小学校が35パーセントになっています。この理由は、把握していますか。
澤口栄養士	学校や調理場職員の話でも、残量調査の日は子どもたちが頑張ってしまうので、普段の状況を完全に把握しているかと言われると難しいところです。 また、飯田小学校の残量が高いことですが、欠席者が多かったと聞いております。
坂井場長	下田中学校でインフルエンザによる学級閉鎖があり、下田中学校区にある飯田小学校では、子どもたちの体調を考慮したと聞いております。
坪井委員	欠席者がいたときは、飲まないのではなく欠席なので残量の数値に入れるのは間違いではないでしょうか。この数値によって残量が一気に上がってしまいます。
坂井場長	欠席者は、残量調査の数値には入っていません。
館委員	残量調査は、事前に通知しているのか。
澤口栄養士	事前通知しています。
館委員	先ほどの話の中で、残量調査の日は、子どもたちが頑張ってしまう正確な残量は測れないのではないかと。抜き打ちで調査してはどうでしょうか。
前田栄養士	事前通知の調査でグラフの推移を見ており、同じ献立、実施方法をとっていました。今年から抜き打ちでしますと、条件が変わり、推移が分からなくなってしまいます。しかし、子どもたちが残量調査の日は、頑張ってしまうという傾向がありますので、今後の実施方法について検討していきたいと考えています。 日々の残量は、調理場で毎日確認していますが、このメニューだと残量が多いという実態は、把握しています。
羽賀委員	残量調査がある日は、よく食べる子どもたちが他のクラスまで残量を減らすお手伝いに行くという話を聞き、調査の意味がないと思います。抜き打ちで数値化しないと意味がないと思いま

	<p>す。</p> <p>また、嵐南調理場はオーシャンシステムに委託されています。子どもは直営と委託、両方の給食を食べています。どう変わったか子どもに聞くと、味噌汁のじゃが芋が粉っぽくておいしくないとっています。食材費を安くするために冷凍のじゃが芋を使っているのか、質が落ちていると感じます。もう少し子どもたちがわくわくするような和食のおいしい給食を作ってほしいです。味付けの勉強をもっとしてほしいです。</p>
前田栄養士	<p>味噌汁の野菜で冷凍じゃが芋は、使用していません。</p> <p>野菜の仕入れは三条市で行っており、地場の新鮮な野菜を使用しています。じゃが芋が粉っぽい原因は、冷凍を使用しているからではありません。味付けの研究は、今後も行っていくます。</p>
石井委員	<p>飯田小学校で残食率が高かったのは、欠席者が多かったからではないでしょうか。突出してこの残食率は考えづらいです。他の残食率が高い学校でも欠席者が多いため残食率が高かったのではないのでしょうか。この辺をもう一度確認してほしいです。欠席者分を残量としていいのか、残量調査の在り方も、もう一度検討してほしいです。</p>
坂井場長	<p>欠席者分を残量に入れているかどうかは、再度確認します。また、残量調査の方法も、再度検討していきます。</p>
渡邊委員	<p>1ページの推移グラフですが、年々下がっていて良いと思いますが、最終的な目標はゼロでしょうか。給食でゼロは有り得るのでしょうか。目標値や適正值があると学校は子どもたちへ指導しやすいと思います。</p>
澤口栄養士	<p>目標ですが、献立を評価する際に5パーセント以下であれば概ね良いという内容が文献にありました。なお、全国的に給食の残量は10パーセント程度です。</p>
渡邊委員	<p>5パーセント以下であれば、学校の食育指導は良いという捉えで良いでしょうか。</p>
前田栄養士	<p>残食率がゼロになると足りない人がいる可能性があるかと大量調理では考えています。5パーセント以下を目指していきたいと考えています。</p>
今井委員	<p>7ページの課題のところ、野菜中心の副食の残食率は依然として高く、野菜を苦手とする児童生徒が多いとあります。結果として高くなっている気がします。味覚は、離乳食期から小学校在学中までに形成されます。そのときに保護者や子どもたちにきちんとした指導がないので、どういう味付けが良いという部分が押さえられて来ない。成長した小学生、中学生は、野菜は要らないという風になっているのではないのでしょうか。野菜が苦手だから味付けや調理方法をどうしたら良いかというより、野菜の味覚を習得するときに食の指導をすることが大切なのではないかと思います。</p>
前田栄養士	<p>保育所でも和食や素材を活かした味付けを大切にしています。保育所の給食も学校給食同様に食材の味がしっかり分かる薄味で、和食の回数を多く提供しています。保育所でも給食を良いお手本とし、保護者にも今の時期が味覚が形成される時期だという話や、野菜をしっかりと食べられるようにという話をしています。今後もこのような働きかけを行っていきたくと考えています。</p>
坂井場長	<p>前回の学校給食運営委員会の今井委員、坪井委員からの御提案に対して進捗状況を事務局の方でお答えします。</p> <p>今井委員質問の給食費がどの食材に幾ら使われているのか、児童の成長のための栄養を</p>

	<p>食品郡別の金額で現してみたらどうか。という御意見から、給食費をできるだけ栄養素と照らし合わせて算出しようと試みましたが、1つの食材イコール1つの栄養素ではないこと、炭水化物、たんぱく質、脂質以外のビタミン、ミネラルは、量にすると極微量のため、金額に換算できない等、栄養を金額で表すことが難しいと判断しました。</p> <p>しかしながら、給食費が、どのような食品にどれくらいの金額が使われているのかを保護者から理解をいただくことは、より良い給食運営に必要なことと考え、2月の給食だよりに給食費の内訳を掲載させていただきました。今後も給食費を大切に使い、栄養満点の給食を提供していきたいと思っております。</p> <p>坪井委員質門の牛乳が嫌いな子でも飲めるような工夫を考えていただけないか。という御意見から、全調理場で2学期から3学期まで月1回程度ミルメークを提供させていただいております。粉末タイプで提供しており、児童生徒から飲みやすいとの声をいただいております。また、栄養士からは、牛乳の残量が減った、回数を重ねるごとにミルメークに戸惑う子どもが減ったと報告がありました。</p>
今井委員	<p>スーパーで食材を買うとき値段だけ見て買いますが、このようにどのくらいの栄養をこのくらいの金額で賄っているという観点で掲載していただきありがとうございます。他の部分も、このようなイメージを持って伝えていただければ保護者も理解しやすいと思います。</p>
坪井委員	<p>ドリンクタイムは、今後も継続していくのでしょうか。</p> <p>子どもは、未だに牛乳を一気に飲むことが苦手で、ドリンクタイムが始まってからは朝の牛乳を飲む量が減っています。牛乳ではなくヨーグルトが飲みたいと言い、牛乳嫌いになっている気がします。子どもは、給食と一緒に牛乳を飲みたいと言っています。現場の意見は、どのくらい把握しているのでしょうか。</p>
坂井場長	<p>学校ではドリンクタイムが定着しており、給食と牛乳を切離すことに違和感がなくなってきたとの声がありますので、当分の間続けていきたいと思っています。</p>
坪井委員	<p>今回残量調査で、ドリンクタイムを導入する前と後の残量比較ができるのかと思っていたのですが、そのような資料がない。また、ドリンクタイムは成功しているのでしょうか。牛乳を残す子どもはいないということでしょうか。前回の会議は、ドリンクタイム導入前に比べて、導入後牛乳の残量が増え、副食の残量が減ったという結果だったと思いますが。</p>
坂井場長	<p>牛乳の残量は、ドリンクタイム導入前と後では大きな変化はありませんでした。</p>
石井委員	<p>月岡小学校では、ドリンクタイムは給食を食べた後に行っています。子どもたちと給食を食べる中で、全ての子が給食を食べ終わってから牛乳を飲んでいきます。ドリンクタイムが定着していると感じます。ただ、暑い日には、先に牛乳を飲んでからご飯を食べている子どももいます。それをダメとは言えません。いつ何を飲み、どのように食べるかということも大切な能力だと思います。ドリンクタイムという区切りはありますが、臨機応変な対応をしています。</p> <p>ミルメークについてですが、牛乳が飲みやすくなったのですが、紙パックを開けるのに特に低学年は苦戦し、こぼしている子が多く見られます。粉ではなく、液体のものもあると思います。その辺も考慮していただけたらと思います。</p>
坂井場長	<p>ドリンクタイムは給食時間と切離していますが、その時間は学校の実態に合わせて設定させていただいております。</p> <p>ミルメークについては、検討していきたいと思っています。</p>
前田栄養士	<p>ミルメーク導入前に、調理場栄養士と検討させていただきました。価格はさほど変わりません。液体チューブタイプは、満杯の牛乳パックにストロー穴から液体を入れると、混ぜられずこぼし</p>

	<p>てしまうおそれがありますが、今回このような意見が出ましたので、液体のミルメークについても検討していきたいと思えます。</p>
--	---