

令和6年度第2回釜石市学校給食センター運営委員会 開催結果（概要）

- 1 開催日時 令和6年12月3日（火）午後3時から午後3時35分
- 2 開催場所 釜石市学校給食センター二階会議室
- 3 委員出席状況 委員16人中12人出席
 - 1) 出席委員 佐藤一成委員長、金野宏美副委員長、佐守直人委員
八木澤江利子委員、安達史枝委員、小川興隆委員
元持彰範委員、谷藤太郎委員、山崎政仁委員
山路希里穂委員、藤井津佳子委員、伊藤舞子委員
 - 2) 欠席委員 山蔭深思副委員長、金野学委員、岡本善幸委員、畑山身知子委員
- 4 事務局出席者 山根美保子所長、松井英士係長、川崎悠嗣主任、土手裕子主任栄養士
佐々木亜喜子栄養教諭、沢里舞帆栄養教諭
- 5 傍聴者 なし
- 6 議事と結果
 - (1) 献立募集審査 「トマト」を使ったわが家の自慢料理 選定
 - ①応募総数 58件（小学校52件、中学校6件）
 - ②経過
募集要項に基づき学校給食センター職員、調理委託業者の栄養士及び調理師において小学校9作品を選定し、その中から釜石市食生活改善推進員及び母子保健推進員において選定した小学校5作品と中学校1作品について審査し、小中学校ごとに以下のとおり選定した。
 - ③結果
 - ・小学校 最優秀賞 鵜住居小学校6年生「トマトとなすのキーマカレー」
優秀賞 鵜住居小学校6年生「トマトいっぱい！ミートソースペンネ」
鵜住居小学校6年生「トマトのパンナコッタとゼリー」
釜石小学校5年生 「トマトとサバのカレー」
釜石小学校6年生 「トマトときゅうりのさっぱりあえ」
 - ・中学校 優秀賞 甲子中学校3年生 「トマト豚ピザ」
 - (2) 残量調査報告
 - ・内容 ごはんと副菜について実施
 - ・期間 9月から11月

・結果 5回実施

- ・考察 ほとんどの調査回において主食も副菜も中学校の方が残量率が高い結果となった。調査日における欠席者数との因果関係についても確認してみたが、特に大きな因果関係はみられなかった。

副菜については全体的に多い傾向であった。同じ料理でも学級間によって残量に大きな差がみられた。よく食べる児童生徒が多い学級と少食の児童生徒が多い学級とに分かれており、残量率が少ない学級はほぼ同じ学級となっている。

給食時間の様子を見ると、児童生徒が食べきれぬ量を判断し量を調節しながら食べきって達成感を得られるように工夫をしている学級が多くみられ、達成感を得られながら必要な量に近づけていくような働きかけをしていきたい。

ご飯については、副菜よりも少ないが一部の中学校3年生の残量率が3割~4割になっていることが気になった。受験生でもあるため、給食担当の先生や担任の先生とご相談しながら働きかけていきたい。

7 その他

- （質問）米の価格について

8 会議の中での主な質疑・意見等

- 残量調査報告

委員：学校別、一番平均で多いところと少ないところで、大体小学校でも15%ぐらい差がありますし、中学校でも10%以上差あるじゃないですか。何かやっぱりそこは何か体制が違うとか、全体の取り組みが違うとかっていうところまでは調査ってするのはしてらっしゃるんですか。

事務局：学校さん個々の取り組みの違いまでは確認していませんでした。ただ、小規模の学校さんでは欠席人数が多くても残量がゼロになっていたり、先生も働きかけやすいのかなと。大規模の学校さんですと欠席数に関係なく多くなっている学校が見受けられましたので、盛りつけて食べて片付けるまでだけでも大変なのかと思いました。

委員：小学校のCの5回目ですか、あと中学校のC5回目ですか0%となっていますけれど、例えば午前中にイベントがあるとか行事だとかそういったバックグラウンドというのは調査していないですか。

あともう1つ、学校別で全部の学校がスクールバスを使っているわけじゃないと思うんですが、スクールバスを使っているとか徒歩だけの学校とかそう

いった背景なんかは調べていないですか。

事務局：そこまでは把握していません。

委員：ほかの学校だと、スクールバスで登校するような暇が増えたとか、そういう学校もあるようですのでそういったバックグラウンドも調べた方がいいと思います。

事務局：釜石でスクールバスを使えるところが校数的に少なく、なかなかスクールバス利用というところはあるところが少ないです。11月20日に関してなんですけど、まるごと釜石給食の日でした。まるごと釜石給食というところで放送原稿で釜石産の物を使っているよとか、中には取材の入った学校もありますし、そういうところで今年度全校ある日なかなか少なかったんですけど、サクラマスとか出したりしてイベント的な給食にはなっていたので、その辺でも残量がなくなっている学校もありました。

委員：全部同じメニューなんですよ。

事務局：そうです。

委員長：各学校にこの結果が来た時に、また学校の中で、いろいろと考えていく資料とするということですかね。

委員：次回、残量調査する時にカレーの日ならご飯の量とかカレーの量がどれくらい減るのかなというのを調査していただきたいです。カレーの日だと結構子ども達も楽しみにしていて、比較のごはん多めにして盛ってもいいという子ども達もいるんです。なので、比較材料としてカレーの日だとどれくらい市内全体で違うのかと気になるので、もしよろしければお願いします。

事務局：カレーの日だと返す時にご飯とカレー混ぜてカレーの方に返ってきてしまうので、ご飯だけ調べるというのが難しくそのためにカレーの時、残量調査はやっていないんです。私達としても見てカレーの日、残量少ないなとか、ご飯もよく食べられているというのは把握しているんですが、カレーついたご飯が入ってきたり、カレーの食缶の中に残したものが入ってきたり、ご飯とルーの分け方ができていないので、カレーの日は残量調査は難しくなっていました。見た目は何キロとか、何パーセントは出ないですが、確かにカレーの日は残量は少ないと感じています。あとは、ひじきの煮物や切干の大根の煮物は残量は少ないところは見えていますが、フレンチサラダ等が多いところは目に見えてくるところで、意外と子ども達ってコーンが好きかと思うと逆に多かったです。

て、昔はこれが好きと言われていたものが必ずしも好きではないというものがあつたり、難しいと感じています。

委員：ちなみにパンの時はどうですか。

事務局：パンの時は確かに残量は多いです。学校さんからもパン食の残量が多くて困っていると言われていたが、パンの回数を減らす方向にもっていけばとは思うが、パン屋さんとの共存というところからも難しいと感じています。ただシチューだと食べていたり組み合わせによるのかと思いますが、どうしても洋食になるので組み合わせのサラダになってしまうので、副菜の残量が多くなっているというところは見うけられると思います。

○その他

委員：夏ぐらいに米不足があつて、米の金額が上がっているが大丈夫ですか。

事務局：米が皆さんもご存じの通り、上がっています。金額的に言いますと、10キロで昨年より1500円ほど上がっています。市内産の物も幾らか入っていますので、そちらの方は何とかご協力いただいて、少しは値段は抑えてもらっているのですが、何とか12月、あと何回か1月も1回ぐらいは出せるかと思っています。ただ、どうしても今の給食費ではやはり、賄いきれないというのが現状です。今度12月の議会がありまして、足りない分は市の方で補填をしてもらうという形で、予算要求をしているところです。承認していただいて、何とか今年度は、その形で進めていきたいと思っております。

来年の10月までが現在の価格でいくということになって、また、来年の10月以降、新米になると金額が変わってくるんですけども、また上がるのかなというところと、あとは米以外にも牛乳、小麦の関係でパンですね。どちらも牛乳に関しても毎年上がってます。来年度も、上がるだろうという風に見込まれます。何回か、委員の皆さんにも給食費の値上げについてご意見をいろいろいただいていたところですけども、その価格の方が、それに追いつかないといえますか、もうそれ以上になってしまっているところがあるので、私どもの方でも市内部の方と相談をしていきながらと思っておりました。

いろいろと今、第3子の無償化というところで進めているところですが、いろんな他の市町村では、すべて無償、全額をとという市町村もありますけれども、議会の方では、そういった質問もたくさん出ているところが現実でして、ただどうしてもそれに関しましては、やはり予算というものが伴いますので、その

辺はいろいろと相談をしながら思っていました。その値上げにつきまして、皆様からいろいろご意見をいただいていたのですが、今回まだ皆さんの方にお示しできるほどのものができあがっていないので、引き続きいろいろと検討して進めていきたいと思えます。まず、本年度につきましては、今の給食費の方で進めさせていただきたいと予算を要求しておりますので、何とかそちらを獲得できるようにやっているというのが現状です。