

令和元年度 第2回神戸市学校給食委員会

小学校・特別支援学校給食部会 議事要旨

1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年9月27日(金) 13:00 ~ 14:30
- (2) 開催場所 神戸市総合教育センター 703号室
- (3) 出席者 植村委員、西村委員、小林委員、増田委員、前川委員、篠原委員、河地委員、荒牧委員、山本委員

2. 議事

- (1) 小学校・特別支援学校における給食を通じた食育の推進
- (2) 令和元年度における学校給食情報発信事業について
- (3) 学校給食の内容の充実
- (4) 文科省・学校給食摂取基準について
- (5) 消費税率の改定等の影響について
- (6) 特別支援学校の給食について

3. 議事要旨

今回は第1回の委員会で報告し、意見をいただいた小学校・特別支援学校の給食についての課題等の詳細について小学校・特別支援学校給食部会に報告し、植村部会長の進行により各委員に意見をいただいた。

※植村委員は「神戸市学校給食委員会実施要綱」に基づき、会議冒頭に部会長として指名

議事1 小学校・特別支援学校における給食を通じた食育の推進

議事2 令和元年度における学校給食情報発信事業について

議事3 学校給食の内容の充実

議事4 文科省・学校給食摂取基準について

→(資料3)小学校・特別支援学校における給食を通じた食育の推進・(資料4)令和元年度における学校給食情報発信事業について・(資料5)学校給食の内容の充実・(資料6)文科省・学校給食摂取基準についてについて事務局より説明。

→主な質疑・意見は次のとおり。

- ・全小学校、特別支援学校において、「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定して、食育を組織的・計画的に推進していくということだが、PDCAサイクルは誰がチェックするのか。例えば資料3の全体計画例の★印が大事だということで、その下に食育推進の評価というのがあるが、この項目それぞれができていくかどうかというのを誰がどう評価するのか。

(事務局)食に関する指導の全体計画のPDCAサイクルに関しては、全体計画の例で図示させていただ

いているが、★印の上に食育推進組織ということで、委員長が校長先生で、副委員長が教頭先生や副校長先生で、委員が栄養教諭や主幹教諭の先生であったり、そういった方に組織いただいております、小学校内とか、特別支援学校内で計画いただいて、その計画していただいた内容を、年間を通じて見ていただいているという状況である。

- ・給食レシピ本が出るとのことだが、発行部数 3,000 部、学校図書館へ1部ずつ提供とのことだが、リアルに考えると、少ないのではないかなと思う。例えば各学年1部ずつで6部とか用意しないと、足りないのではないかなと思う。形式的に揃えたというアリバイづくりのために配布するというのならいいけど、実態として本気で使うならお金がかかっても複数用意したほうが学校の先生方は読みやすいんじゃないかなと思う。

(事務局) おっしゃるとおり、大規模校だとくに少ないということでご指摘はいただいているが、やはりお金の問題がある。今回本当にいいものをつくろうと思って、出版社のほうに話を聞きにいったりして見積もりを貰ったが、やはり当初の予算では中々収めるのが難しいという状況となり、この発行部数でなんとかやってほしいということになった。ただ、重版になった場合は、売り上げの一部は市の収入となるように調整しているので、沢山本を購入いただき、その売り上げを学校に還元できればと思っている。

- ・日本人の食事摂取基準だが、からだの大きい子を目安に推奨量を決めているという事は、普通に考えたら、高めになってしまうということになる。高めであっても問題はないのか。

(事務局) 微量栄養素についてすこし補足説明させていただくと、同じ3、4年生でも体格の大きい子と小さい子がいて必要とする量は異なるが、平均ではなく、その一番体格の大きな子に照準を合わせて、提供するようにしなさいということである。専門的に言うと、必要量が正規分布をとると、平均値より標準偏差の2倍分高く目標を設定すると全体の97%の人にとって十分な量になるのでそれを目指すのが「推奨量」と。この「平均値」と「推奨量」の割合を計算すると、栄養素によって異なるが1.2倍とか1.4倍だったりする。この「推奨量」を満たしていればクラスの中で体格の大きい子でもほぼほぼ大丈夫ですということである。ただ、小学校給食の場合、全員同じ量ではなく、いただきますの後に、残しにくる子、おかわりをする子がいるので、ある程度個人差はカバーできているかもしれない。多すぎて困ることはないかのご質問に関しては、その心配はない。厳密に言うとビタミンAだけが過剰症があるので、耐容上限量というのが設定されているが、これはあくまでサプリメントで際限なく摂った場合のことで、普通の食べ物で摂っている場合にはからだに害はない。ということで、超えてる分に関しては全然からだに害がないということになる。これらの栄養素が全てちょうど範囲内に出来たらいいが、この摂取基準は、からだに必要な量を考えており、食べ物で摂れるかどうかを考慮しているものではない。なので、この栄養素を合わせたら他が合わないという、難しい状況の中で、なんとか折り合いをつけて、決めているところである。

- ・摂取基準と実績の表で、例えばカルシウムは基準が350mgで、実績が318mgになっているがその下のマグネシウムは基準が50に対して実績が85になっている。上は少なめだけど、下は多めで、それぞれ差が上はマイナス32、下はプラス35になっている。その時に、増えていい悪いではなく、比率というか、カルシウムはマイナス32だから、母数から見たら高々10%程減っているという評価になる。その下のマグネシウムは35増えており、母数が85ぶんの35だと40%ぐらいあがっていて、すごいがんばっている。私は素人なので分からないが、もし保護者や子供達が見たときに、専門家の方々は

分かるけど、保護者の方々は分からないと思う。もうちょっと子供目線というか、五段階評価、ABC評価など、◎とか、公式の資料はこれでいいが、子供達に食育について教えるとか、保護者の方に説明するときには◎なんでこれでいいですとか、△なので、もう少しがんばりますとか、そういう表記にしたほうが分かりやすいんじゃないかなと思う。

(事務局) 評価だが、推奨量がとれていれば◎である。推奨量が取れなかった時に次にどうするかというと、少なくとも推定平均必要量は満たしなさいと。したがって資料の表のカルシウムなどは1.2倍の隣に83%と書かせていただいたが、つまり推奨量の83%とってれば推定平均必要量は満たされているので、△だと思っていただければいい。これを満たしていなかったら、×になる。というのが、○△×の評価になる。同様に、鉄、ビタミンAに関しては、もともと算定係数が1.4倍なので、推奨量の71%が推定平均必要量レベルということで、71%が、△と×との境目かなと思う。こういう評価で私たちは栄養価をみている。

- ・摂取基準の話で、カロリーの650というこの値は、めちゃくちゃ動く子と普通に動く子の間でとっていると思うが、説明の中で今の食生活ではご飯やパンを食べなくなったという話もあったが、栄養価も補えて、さらにご飯やパンも食べてもらえるという対策にはどうしたらいいか。

(事務局) 実は昭和58年から60年代くらいの日本人の食事状態が非常に理想的で、その頃各国から日本型の食生活はすばらしいと絶賛を受けていたが、日本人は主食という概念があり、そこにおかずを各国の色々な料理を組み合わせると。欧米では、パンはそんなに食べずおかずばかり食べる。そこがよかったというところだが、残念ながら現在では段々欧米化してきており、ご飯をあんまり食べなくなった。パンについてもしかりである。懸命な抵抗として、ご飯が多すぎて残るパンが大きすぎて残ると言われながらやはりこれが理想に近いんだといいながら私達は提供している。ただ、これ以上ご飯やパンを増やそうとしても、残食が増えるのは目に見えており、勿体無い話なので、まず学校でも現状の量が食べきれたよ、というところをクリアしないといけない。私たちも悩んでいるところである。まずは、学校で無理にとは言わないが、全部食べてねというところから始めていきたいと思っている。

- ・ご飯を完食に近づけていく、というのは教員の学級経営に非常に大きく影響するもので、食べなさいといって食べれるものではないし、無理強いするものではない。無理強いすると来なくなる子もいる。やはり食べる雰囲気になっていく、楽しい給食時間だという、雰囲気のいいクラスはやっぱり食べる。これは明らかである。
- ・教員の資質関係なくして主食を食べる量が増えるというのは、例えばふりかけがあると、ご飯が進む。パンであれば、米粉パンであったりとか、ジャムであったりとかがあると、通常するときより食べているという風を感じる。
- ・ご飯に関してはふりかけ、佃煮は大きい。塩分のとりすぎかもしれないが、あれがあるとば一つと食べてしまう。児童は上手に食べている。
- ・炊き込みご飯や混ぜご飯とかはどれぐらいの頻度であるのか。小さい頃、わかめご飯とかがよく出て、おいしいなと思ったので、そういうのだったら栄養価もとれて子供達も喜んでたくさん食べてくれるのかなと思う。

(事務局) 厳密な炊き込みご飯というのは、赤飯と玄米入りご飯ぐらいである。パン業者さんにご飯を炊いて持って来てもらっている関係で、具入りのものは衛生管理上難しいので、赤飯とか玄米ご飯と

かシンプルなものに限定される。給食室でたこ飯の具とかを炊いて、それで白ご飯と教室で混ぜてもらっているのが、神戸式の混ぜご飯となっている。炊き込みご飯でいえば去年は8回ほど提供させていただいている。ふりかけ等は月に1、2回提供させていただいている。

- ・おそらく今後副食にかかる経費というのを抑えていかないといけない状況に陥ると思うが、副食を抑えて、量がさがるといことは、おかずがなかったら主食を食べないっていう状況に子供達は陥るんじゃないかと思う。おかずが少ないから、ご飯もあまると。子供はどうしてもおいしいものを先に食べてしまう。おかずがなくなってしまつてご飯が食べれなくなって、ご飯が残る。それで余計に子供達がとるカロリーが減る。しかもご飯はあまる。そうなったときに、これ以上もし給食費の値上げをしないとなると、おかずの量は変わらない、もしくは減るのか。それは大丈夫か。

(事務局) 食材については同じ栄養価で単価の高いものと安いものがある。肉でいくと、牛肉が高く鶏肉は安いということがある。なので、何を一番大事にするかということにもよるかと思うが、与えられた経費の中でやりなさいと言われた場合は、単価の安いものでタンパク質、栄養価がとれるようなものをまず探そうとする。それが度を過ぎてしまうと、栄養価は満たされるけれど、子供達の満足は得られないということになるので、どのへんのところまでが栄養士の力量でカバー出来るのか、それとも、どのあたりで子供たちの満足のために、値段を上げていただくお願いをするべきかっていうのは考えていかないといけないと思う。ただ例えば、食材の値段があがったから、すぐにおかずが減る、ということではない。努力はしていく。ただ、限界がどこかであることはあるので、そのときにはまたご相談させていただく。

- ・令和元年の実績として各給食に含まれるエネルギーからビタミンミネラルまでの栄養素の入っている量が書かれているが、その中で鉄分が2.3という数字があり、鉄分は基準を満たしにくいという話があったが、私も気になってるところである。何年か前だが、食品成分表というのが改訂されて、その時に今までひじきというのは鉄分が非常に入っているというように皆が認知をしていたのが、それは鉄鍋で炊いているからその鉄分がうつって、鉄分が多い食材だというのがあって、ステンレスの鍋で炊くと、多かったはずの鉄分がすごく減ったというのがニュースになった。神戸市の小学校給食をつくる際に、炊いているお鍋が例えば鉄鍋であれば、もしかしたら2.3gではなくて、もっともっと鉄分がとれている可能性があるんじゃないかなと思っていて、私もこれから調査をしたいと思っている。その辺りもし把握していたら教えてほしい。

(事務局) 副食を調理している回転釜は鉄製である。ご飯がはいっている釜は鉄ではなかったように思うが、確認はとれていない。ただ、副食を調理している回転釜が鉄なので大丈夫かというところはなかなか自分達でだから大丈夫だとは言いきれないところがある。計算上はやはり食品成分表を基に計算するしかないので、実測してみたいがやったことはない。

- ・学校給食のレシピ本が出るということで、これは何年か前に芦屋市が給食の本を作って発売したものと同じような感じで広めていくことを検討しているのか。

(事務局) 芦屋市もレシピ本を出していて、同じ市のレシピ本だが、芦屋市とはまた違う観点も含めて出していきたいと考えている。我々は東京事務所も持っているので、神戸市内にとどまらず、東京とかに行つてプロモーションしたりとか、そういった全国展開も考えている。

- ・よく小学校の思い出を友人と語ったり、学生と話をしている絶対話題になるのが、給食のことだと思う。世代を越えても、私のときはこれがでたとかいう話になるので、今行事食の伝承っていうのが非

常に難しくなっているが、小学校の給食だと記憶に残っているので、そこで行事食をたくさん出していただくことができると、子供が次大人になって、次の子供に教えるときに、ああ給食に出たなという事で思いがどんどんつながっていくんじゃないかなと思う。予算の面とか色々あると思うが、行事食を今まで以上に増やしていくというのは現実的に可能なのか。

(事務局) 毎月行事食、あるいは行事にちなんだデザート等を入れるようにしている。食材についても地産地消を目指そうとすると、神戸でこの時期にとれる野菜を使うということを献立で工夫したうえで、市場と調整しながら、この日にはこの野菜を卸してくださいと調整しながらしているところである。

- ・食材調達の今の状況を少しお話しすると、目の前にその課題がというところではないが、危惧しているところは、中国がたくさん食べるようになったので、えびとかがほとんどいいところどりされている。また業者の話ではアフリカが食べるようになってきたと。給食では一日10万食確保しなくてはならないので、少し中長期的な観点から、そのあたりを注視していく必要があるのではないかなと思う。アフリカが食べだしたら、日本の業者が手に入らなくなっていくというのが少し先には可能性はあるのではないかと。ただ、総合商社等が必死に獲得にいつているので、大丈夫かなとは思っているが、ただ、そういう危機感が専門業者の間、大量に仕入れている業者の間ではすでに問題になっているところを、我々もしっかりと意識しておかないと、当面のことだけ考えていては難しいのかなというところである。また地産地消ということで力を入れてきているが、政令指定都市の中では神戸市はトップクラス、それも神戸市の農業職の方が従来から教育委員会等とタイアップされて、学校給食の地産地消を進める協議会的なネットワーク組織を早い段階で作ってこられて、神戸給食畑推進事業という、農業生産者さんの中に、給食の食材を作ってあげるといのかた達で野菜を作っていて、それも神戸市の農業職の方を中心につくられて、その方達から提供いただいている、いもたまにんじん。いもたまにんじんというのは、神戸市が使っている野菜の量の65%がじゃがいも・たまねぎ・にんじんで給食が出来ているが、その部分を作っていただいているという形ですときている。ただ、それが始まったのが平成20年と聞いているが、ここにきて高齢化が非常に進んでいる。

我々も次の手立てってものを考えているところだが、例えば最近農水省等が進めているスマート農業という、高度環境制御型というのをして全てを自動化してというような農業であるとか、それから特別支援学校の児童生徒が増えている中で、将来特別支援学校を出た人達が働く手立てということで、また片方で農水省が農福連携事業というので力を入れているのでそういうところの空気もみながら、総合的になにか食材の不足を補っていく方策を考えていかないといけないという時代にきているのかなと思う。それは今すぐということではなくて、中長期的にそういうことを考えているところである。

- ・子供はあまり目新しいものだと、びっくりする。大人は喜ぶが、子供は定番の焼きそばだとか、人気メニューというのがあって、それがでてくると食は進む。新メニューはものによっては、びっくりする。「あ、なすびが出てきた」とか、不人気メニューもやっぱりあって、その辺は子供からするとありがたいような、若干困るようなところは正直ある。ただ、我々も長年給食を食べ続けているが、一時お豆ばかりのときがあり、そのときはなんでもお豆だった。いろんなお豆がでてきて、これだけ種類が豆ってあるんだなって。そのときはさすがに苦しかったが、それが最近はずごくレシピを工夫されて、しかもいろんな意味を込めてされてるので、本当に質はあがっているなと思う。ただ、子供サ

イドからみるとなかなかその辺がすぐにはつながらないので、上手に工夫していかないといけないかなと思う。

議事5 消費税率の改定等の影響について

→(資料7)消費税率の改定等の影響についてについて事務局から説明。

→主な質疑・意見は以下のとおり

- ・食材調達について、誤解のないように説明するが、例えば牛肉スライス1kgが2,028円という値段になっている。これを保護者の方が見たら安物の肉を食べさせているのかと思われてしまいそうだが、これは10万食買っているのだから、この値段になっているという事で、普通600円、700円ぐらいのものが、ここぐらいの値段まで安くなっているという風にみていただけたらいいと思う。
- ・野菜は軽減税率が適用されて税率は8%のままということだが、例えば1束100円のほうれんそうは、経費の上昇により絶対スーパーに並ぶ時点で100円のままじゃいられないと思う。その辺の危機感についてどう考えているか。

(事務局) たしかにそれはある。ただスーパーの中でいえば、高くなっていたり、そのままのものがあつたりする。我々は旬のものも大事にさせていただいているが、旬のものは安くなつたりする。あとは実際高くなると思うが、それがどれだけ高くなるかというのは不明確である。例えば100円が、消費税だったらそれが8%から10%になるというのは確実に分かるが、その配送費とか加工賃が、実際のものにどれだけ影響するかというのが全く見えてこないという状況である。もちろん注視はしているが、そのあたりが、どれぐらい高くなるかで給食費への影響の差がでてくるので、そのあたりを見定める必要があると考えている。

議事6 特別支援学校の給食について

→(資料8)特別支援学校の給食についてについて事務局から説明。

→主な意見は以下のとおり

- ・特別支援学校では本来小学校で提供していただいている給食を中学部、高等部にも提供いただいております。本当にこれがあるおかげで、保護者の負担もなくて、高等部から入学してくる生徒も多いが給食はあるんでしょうかと必ず質問をいただく。保護者にとっては非常に課題の大きいというか、非常に期待しているものである。あわせて、特別支援学校は圧倒的に知的障害の子供達が全国的に多くなっている。一方で、肢体不自由の子供達と知的障害の子供達が共に学ぶ大きな学校が神戸市内に三つあるが、現状から申し上げると、肢体不自由の子供達はこの規定の量はあまり必要のないお子さん達である。摂食という指導はするが、中には医療的ケアという行為で給食を全部食べられないため、支援学校では二次調理をしていただいで、初期食、中期食、後期食というような形態も含めて食べやすいように調理していただいている。一方、知的の子供達はよく食べることができる。

この同じ値段で提供していただいているということは本当に感謝はしているが、いつまでもこれではいけないのかなと、正直思っている。知的障害がこれからどんどん増えていくことや、特に高等部の生徒が増えていく現状は歯止めがかかっていないので、そう考えると、1食あたりの経費負担というのは、子供達にあったものにしていくのもやむをえないかなと我々も考えているので、その辺も含めて検討いただければと思う。ただ、支援学校にくるお子さんの保護者の方々は地域の子供達と同じものを食べさせたいという非常に願いがあって、支援学校での給食を非常に強く願われている。それを中学部高等部まで提供していただいで、本当に大きなウエイトを占めているので、給食の提供だけは続

けていただきたいと考えているが、その分なにかこちらの方でも工夫しなくてはいけないものに関しては、方向性を出していただく必要があるのかなと思う。

- ・給食は単に栄養価を確保しているということではなくて、食べる行為によって摂食指導ということで、言語コミュニケーション、認知能力もあがる。単に食べるということではなく、本当に教育効果の高いものだとご理解いただければと思う。

→議事全体を通しての意見は以下のとおり

- ・第1回の委員会でご意見いただいていた、給食費の改定については、事務局より説明のあった摂取基準を分析すると、現在一定基準を満たした給食提供が出来ていることや、消費税率の改定に伴う食材価格への影響については、不確定要素が多い中この問題を審議するのはいささか早急なことかと思う。また、特別支援学校の給食についてはご意見もいただいたが、福祉的な観点もあるため、慎重に取り扱っていくことにしていただきたいという次第である。この経過を総会に報告させてもらい、給食費の改定等については引き続き検討していくということにさせていただきたい。

以上

令和元年度 第2回神戸市学校給食委員会 中学校給食部会

議事要旨

1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年9月27日(金) 10:00 ~ 11:30
- (2) 開催場所 神戸市総合教育センター7階703号室
- (3) 出席者 植村委員、西村委員、小林委員、野間委員、白井委員、清水委員、山本委員、荒牧委員

2. 議事

- (1) 中学校給食に関するアンケート結果の報告について
- (2) 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について

3. 議事要旨

今回は、6月に実施した中学校給食に関するアンケートの結果およびその分析・考察について報告し、西村部会長の進行により各委員に意見をいただいた。

※西村委員は「神戸市学校給食委員会実施要綱」に基づき、会議冒頭に部会長として指名

議事1 中学校給食に関するアンケート結果の報告について

議事2 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について

→(資料3) 中学校給食に関するアンケート結果報告書・(資料4) 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について事務局より説明。

→主な質疑は次のとおり。

- ・給食の量の問題が出ていたが、小学校給食では量の対応をしているのか。中学生も3年間で一気に成長する時期だが、小学生も1年生と6年生では圧倒的に違う。小学校給食では、量のことは問題になっていないのか、どういう風に対応しているのかまず教えていただきたい。
(事務局) 小学校給食は食缶方式で提供しているため、量の調整が可能である。また、主食についても低学年・中学年・高学年で量を変えて提供している。
- ・アレルギーに関する意見の中で、「月単位の申し込みのため、アレルギーにかかる食物がある時に困る」という意見があるが、アレルギーの原因となる食材を出さないことや代替品を出すなど、個別に対応するという事はできないのか。
(事務局) 牛乳については、申請のうえアレルギーの生徒には提供していない。食材は一つのランチボックスの中に全て入っているため、アレルギーの原因になるものがあれば、全て食べられない。

- ・子どもたちの「おいしくない」という意見について、「温かくない」から「おいしくない」のか、それとも味付けの問題なのか、嫌いなものが入っているから嫌なのか、どう考えればよいのか。

(事務局) いろんな要素が複合的にあると思う。給食の中にはいろんな食材がある。ハンバーグがあっても、横に野菜や苦手なものがある。個別の自由意見の中には、パプリカが嫌、酢の物が嫌など個別の食材に対する意見も多い。給食は多様な食材を使ってバランス良く作っているが、おいしいものがあったとしても、1つ嫌いなものがあれば、全体がおいしくないという意見になっているケースもあると考えている。もちろん「温かくないから」も理由の一つであるし、「小学校の時と違う」というのも要因としてあると考えており、小学校では全員が給食だったが、給食を食べている生徒が3割台まで減ったという状況の中、教室の雰囲気も影響していると考えられる。中学生の嗜好の感じ方なども含めて、複合的な要素となって、結果、「おいしくない」という意見になっていると考えている。また、家庭弁当と給食の二択になっている現状であり、苦手なものを抜くことができる家庭弁当と比べて相対的に「おいしくない」という意見が多数になっていることも考えられる。

- ・「冷たい」、「温かい」に関して、家庭から持ってくる弁当と給食で出すランチボックスで温度差はあるのか。衛生の観点からは、温度は低くするのが原則だが、必要以上に冷たくしていることはないか。もし必要以上に冷たくしているのであれば、できるだけ温かくするような検討が可能かどうかを考えてみたい。家庭弁当も冷たいが、おいしく食べている。そうするとランチボックスはそれ以上に冷たいのではないかということになる。安全面も含めて検討する価値があるのではないか。

(事務局) 温度管理については、厚生労働省の「大量調理マニュアル」など、いろいろな指針があるので、それを遵守するのが大前提となる。配膳室が提供前の最後の保管場所だが、配膳室の室温は1年中、25℃の設定にしており、副食は10℃の冷蔵庫で保管、主食は湿温蔵庫で75℃・湿度90%の設定で保管している。ただし、生徒が取りにくるまでに、まず副食を先に冷蔵庫から出して配膳台に並べるよう配膳員に指示をしており、それから、ご飯を湿温蔵庫から取り出すようにしている。その間30分ほどかかるので、実測をした結果、生徒が食べる時には、おかずは室温に馴染んで15℃くらい、ご飯については65℃くらいだった。安全を確保しながらも、15℃程度の「冷たい」という感じではない状態で食べてもらえているのではないかと思っている。

- ・このことは、生徒や保護者たちは知っているのか。

(事務局) 試食会などの場では説明をしている。

- ・中学生くらいであれば、実際の給食がこういった流れで提供されているということも理解できると思うので、雑菌が繁殖しやすい温度は何度くらいかなど、中学生の学びに繋がるかもしれない。中学生には丁寧に説明して、納得してもらったうえで、家庭弁当もいいけど、給食もいいと思ってくれる方が望ましい。噂や評判に影響されているが、それが本当にそうなのか、それとも加工された評判なのかかわからないが、そういう説明責任を果たしていく必要はあるのではないか。
- ・温度の話でいうと、子どもたちはなぜ冷たいのかということは知っている。生徒から頻繁に聞かれるので、都度、「安心安全のために決められた温度でしか提供できない」と教えている。確かに、ご飯がすごく温かいため、その分、おかずがとても冷たく感じることはあるが、生徒の心理として、「冷たいから」、「おいしくないから」給食を食べないのではなく、本当は「家庭弁当が良いから」ではな

いかと思う。中学生はモラルが育ってきており、「苦手なものを食べたくない」、「好きなものが食べたい」という理由は言いにくい、「冷たい」、「おいしくない」は理由として言いやすい、「先輩からの評判」というのも、子ども同士の集団心理が影響している部分もあるのではないかと。

- 家庭弁当は彩りも良く、おいしそうに見える。給食はそれと勝負しなければいけない。給食の強みとしては、給食でないと食べられないものを付けることだと思う。だから、「デザートを増やしてほしい」という意見が多い。家庭弁当が15℃程度としても、15℃でもおいしいおかずが入っている。給食でも15℃でもおいしいと感じる献立をもっと増やした方が良いのではないかと。衛生管理上、15℃でしか食べられないということもあるが、冷やしたらすごくおいしさが減ってしまうような献立は思い切ってやめてしまった方がよい。また、彩りについて、緑の野菜などが、調理して時間を置くと、どうしても茶色っぽくなる。一方、家庭弁当では、赤いプチトマトや緑のブロッコリー、から揚げやハンバーグ、おにぎりなどが入っているのを生徒は見てしまう。栄養士の方々が一生懸命に工夫して献立を作っているのは、すごく伝わっており、家で食べないようなものが沢山入っているが、生徒にしてみると、苦手なものが入っていることが「おいしくない」という表現になってしまう。デザートや献立の工夫などでなんとかならないのか。
- 給食を食べている生徒が肩身の狭い思いをしていることはないと思う。今時の中学生の中にそんなことを言う生徒はいないし、そのような発言があると分かれば、それははじめとしてすぐに指導する。
- 校長先生は、毎日、給食の温度やメニューなどを知っているが、給食委員会の場で試食会などをすると、アンケートの意見と実態を照らし合わせられるのではないかと。
- 分析・考察についての資料を読んだが、いずれの項目も最後に「検討する必要がある」と締め括られている。これはどこの機関で検討することになるのか。また、方針として、例えば「ランチボックスのリニューアルを行うことが必要である」ということで、オレンジ色から色を変えるということを決まっているのか、それとも今から考えるのかということをお願い。

(事務局) 今回のアンケート結果がまとめ、それを教育委員会事務局で受け止めて、現在、有識者会議の場などで議論しているところであるため、各項目については「検討する必要がある」という表現に留めている。まずは、各項目について横断的に見て分析をし、できるだけアンケート結果や利用者の意向に沿った形で「おいしい給食」を提供したいと考えており、「検討していきたい」という表現にしている。検討のスケジュールについては、10～11月に第3・4回の部会及び総会を開催して、一定の方向性を有識者会議で議論いただき、それを受けて、教育委員会として早期に結論を出したい。スケジュール感については、来年の新生生の利用登録手続きがあり、来年度の利用率向上のための方向性を打ち出すには、年内に方向性を出す必要がある。ランチボックスについては、リニューアルを行うことで方針が決まっており、神戸市として今年度の予算を確保している。リニューアルに向けて、現在、デザイン案を決定し、製作事業者の入札をかけているところである。入札業者が決まり次第、なるべく早くリニューアルを行いたいと考えている。この有識者会議で、中学校給食に関して全てを議論していくというのではなく、例えばランチボックスのように既に事業が進んでいるものもある。申込方法についても日単位が良いのではないかと意見もいただいているが、システム改修などの課題もある。学校給食委員会の中でご意見を幅広くいただき、優先順位をつけて、できる・できない

も含めて検討したいと考えている。

- 地元産野菜の利用率は政令指定都市でもトップクラスを堅持しているが、そういったことを保護者の半分が知らなかったというアンケート結果である。神戸市学校給食会では情報発信の強化に昨年度から取り組んでいるが、情報発信が十分でなかった点については反省しており、改善に取り組みたい。
- 神戸ワインの原材料であるシャルドネを使った神戸市学校給食オリジナルメニューである「神戸ぶどうゼリー」を今年 11 月に提供するため、それに合わせて、ぶどうゼリーができたストーリーなどを神戸市学校給食会のHPに掲載を予定している。現在、校正作業をしているところであり、中学生にも是非見てほしいと考えている。
- 情報発信は単にHPでアップすればよいということではなく、文字検索から Instagram などを使ったビジュアルサーチに変わってきている。中学生くらいの保護者も Instagram などは使っていると思う。SNS などうまく活用することを考える必要がある。
- 学校給食のメリットとしては、栄養素のバランスが非常にとれているというのが一番のメリットである。大学の付属中学と食育で連携しており、生徒のお弁当の写真を数日撮影する取り組みを行ったところ、それぞれ工夫された愛情のこもったお弁当だったが、量が中学生の体格に合っていなかった。中学生の女の子は急に成長して体が大きくなる一方で、芸能人を見て痩せたいと思うため、お弁当が小さい傾向にある。中学生の時期はカルシウムが骨にたまって、身長が伸びたり、栄養素をちゃんと摂ることが非常に重要な時期である。神戸市の給食が色々と配慮されていて、すごくメリットのある素晴らしいものであることを情報提供することは重要と思った。
- 喫食率が 30% ぐらいのため、いきなり全校で全員喫食を実施するのは非常に難しいと思う。食育についても、モデル校で実施して、そこから広がってっていく。中学校給食についても、例えば、ある区でモデル的に全校実施をして、全校実施した区とそうでない区で、どういう差が出たのか、データを蓄積した上で、長期的に全市に広げると、根拠もあるのでみんな納得した上で実施できると思う。昭和初期に脱脂粉乳が出てきて、給食が広がった時は、脱脂粉乳を出したモデル校とそうでない学校で体格差に大きく差が出たということがあった。それは、写真で目に見えるほど差があるほど変わったので、全国的に給食が広がったという過去もある。神戸市内でもある区だけで全校実施を行い、昼食を変えるだけでどういった影響が出るのか検証してみてもどうか。
- 現行方式で温かいメニューの提供と言え、汁物の提供かレトルトの提供しかない。アンケートの声にはレトルトの種類を増やしてほしいという声もあるので、クリームシチューやビーフカレーなどの新しい製品を開発中である。11 月以降の寒い時期に、そういった工夫をしながら、温かさの部分には対応すればどうだろうか。
- 集約すると、給食の魅力化で献立内容をどうするのか、収支をどうするか、というところが重要になると考えられる。一方で、消費税も上がり、色んなところの収支のバランスもあると思う。今回のアンケートを基に生徒・保護者が希望する給食を実現するためには、具体的にどれくらいの金額を費やすと充実した給食ができるのか、次回、事務局で簡単なシミュレーションをしてもらい、それを題材に議論できればと思う。
- また、牛乳の問題は、短期的に対応できる部分もまだまだあると思う。牛乳に肯定的な意見と否定的

な意見が拮抗しており、一長一短あるので、どちらがいいのか中々このアンケートの中だけでは判断できないので、もう少し議論をすすめたい。他都市ではどうしているのか、どんな対応をしているのかサンプルになるようなところを調べて根拠として出してもらい、もう少し議論したい。

- 一番の肝である給食のおいしさや温かさ、家庭弁当との差別化など、次回はリアルに数字も出して議論できればというところで、本日の議論を終了したい。