

令和元年度 第1回神戸市学校給食委員会 議事要旨

1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年8月28日(水) 9:00 ~ 10:30
- (2) 開催場所 神戸市役所本庁舎3号館3階大会議室
- (3) 出席者 植村委員、西村委員、増田委員、野間委員、前川委員、篠原委員、清水委員、山本委員、荒牧委員、楠原校長

2. 議事

- (1) 令和元年度 神戸市学校給食の概要
- (2) 食育の推進及び学校給食の取り組み
- (3) 小学校・特別支援学校給食の現状と課題
- (4) 中学校給食の現状と課題
- (5) 検討に関する項目(案)の確認
- (6) 今後のスケジュール(案)

3. 議事要旨

今回は、食育の推進及び学校給食の取り組みについて現状と課題等を報告し、西村委員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、会議冒頭に委員長として指名

議事1 令和元年度 神戸市学校給食の概要

議事2 食育の推進及び学校給食の取り組み

→(資料3)令和元年度 神戸市学校給食の概要・(資料4)食育の推進及び学校給食の取り組みについて事務局より説明。

→主な質疑は次のとおり。

・広報関係で、多様にやっていたらいいというのによくわかったが、広報において誰もがやるSNS等は活用しているのか。

(事務局)レシピ本等を公募する際は、広報課と連携し、ツイッターやフェイスブックであげていたりとか、そういったところで少しずつではあるが、利用を始めている。

議事3 小学校・特別支援学校給食の現状と課題

議事4 中学校給食の現状と課題

→(資料5)小学校・特別支援学校給食の現状と課題・(資料6)中学校給食の現状と課題について事務局から説明。

→主な質疑・意見は以下のとおり

- ・本当に日頃からおいしい給食を作っていただけて感謝しかない。私も小学校の給食試食会で実際に給食を食べて、ほんとにこんなおいしいものを子供達が食べられて、うれしい限りだと本当に感謝している。献立表もすごくわかりやすく作っていただけて、いつも冷蔵庫に貼って、使わせていただいている。現状と課題の説明の中で、消費税率の引き上げに伴って、学校給食は軽減税率の対象とされているため、基本的には増税分は保護者への転嫁はないと書かれているが、そのあとに、その他のコストによって食材に影響がでるかもしれない。というところを受けて、当面の方向としては値上げはないという認識でも大丈夫か。

(事務局) 現時点で値上げをするしないという方向性を出すのではなく、まさにこの場でそういったことを議論していきたいと思っている。現状としては、小学校・特別支援学校の給食については平成 29 年度に給食費の改定を行って、ある程度充実した内容はできているかという認識ではあるが、結論ありきではなくお話いただければと思う。

- ・平成 30 年度の学校給食の文科省の摂取基準と比較し、平成 30 年度の実績がカルシウムと鉄で基準を下回っている。カルシウムは 350mg 摂取しなければならないところが 320g、鉄に関しては 3mg のところが 2.4mg。これぐらいのお子さんで 1 日の推奨摂取量が、カルシウムであれば 600~700mg、鉄であれば 6~8mg。これは家庭でとる分を考えたいうでの文科省の基準値を下回っている。そういう中で、エネルギーにおいても 640 から基準が変わって 650 になるところが、30 年度の実績でいうと 644。かなりかつかつの部分で、栄養量が決められている。そんな中で今後も消費税等のコストに係る部分で値上げも考えていけないといけないところ、余裕のない状態で、栄養面においても下回っているという状態でコストと栄養面が定められているという部分において、もう少し値段的な部分で余裕を持って献立を考えられるような状況にしたほうがいいと思うが、どうか。

(事務局) 平成 30 年度の実績だが、基準は平成 30 年 8 月に改正されたので、実際エネルギー量等を上げているのは今年度からである。一応エネルギー量に関しては、今年度は 650kcal を目途にしており、4 月から 11 月に関しては 650kcal になるようにさせていただいている。カルシウムや鉄に関しては、おっしゃるとおり基準を下回ってはいるが、ここは給食費を上げたら単純に基準を満たせるということではなくて、献立の中でバランスをみて工夫をしていく中で、必ずしも金額を上げて食材を豪華にしたからといって、カルシウムやマグネシウムとか鉄とかが上がるものではないので、そこはご理解いただきたいと思っている。ただ、献立のところで文科省摂取基準というのは目標にさせていただかないといけないというのは、我々も責任をもってさせていただかないといけないところなので、そこはしっかりとご意見として踏まえて、今後も頑張っていきたいと思っている。

- ・中学校給食については、主食・牛乳の価格の上昇に伴い、副食の単価が落ちているとのことだが、実態としては牛乳を残している生徒が多いという話を聞く。飲み残しの牛乳を捨ててしまうのは非常にもったいないと感じており、牛乳(56円)の費用を副食に使用してはどうか。おかずを充実させる方が子どもたちが少しでも喜ぶのではないかと考えている。アンケートにも、牛乳の希望についての設問があるので、結果がまとまったら、みせていただきたい。また、ご飯を食べるにあたって、おかずであれば好き嫌いが分かれるが、汁物やふりかけは必要ではないかと思う。献立内容のバランスをどうしていくのか、検討が必要だと思う。

(事務局) 牛乳については、ご指摘のとおり、給食費全体 300 円のうち、56 円を牛乳が占めている。学校によっては、日に何十本というような飲み残しがあるというようなことも報告を受けており、飲み

残した牛乳については全て廃棄となっている。牛乳分の費用をおかずに充実させてられないかというご意見をいただいたが、成長期の中学生にとって牛乳に含まれるカルシウムは非常に重要であり、牛乳を飲んでいただくことが一番望ましいと考えている。今年度実施したアンケートでは、給食の牛乳を残さず飲んでいるか、残している理由は何か、どうすればもっと給食の牛乳を飲みたいと思うかという設問の構成としており牛乳の飲用の実態把握を行うとともに、牛乳の飲用を進めていくための設問も設けている。一方で、一日の生徒の食ということを考えると、朝食、昼食、夕食とある中で、学校給食はそのうちの1回の食事であるため、家庭での状況として、家で牛乳を飲んでいますかという設問も設けている。さらに、給食で牛乳をつけるかつけないかを選択できればどうしますか、という設問も用意している。中学校給食が開始される前は、ミルク給食を実施しており、家庭弁当の生徒が牛乳を注文することができたが、現在は家庭弁当の生徒は牛乳を注文することができない。家庭弁当の生徒も牛乳を注文したいという希望も聞いているので、希望の実態を把握しながら、先ほど委員から指摘いただいた点についても、検討課題の一つとして考えていきたい。また、ご質問をいただいた汁物やふりかけについても、年々、回数が減ってきているが、ご指摘のように、給食を食べやすくするということが非常に重要と考えているので、提供回数の増ということも、給食の魅力化の一つとして考えていきたい。

- ・中学校給食の喫食率というのが非常に大きな課題となっているが、喫食率向上のためには小学校6年生向けの中学校給食試食体験などは非常に有効であると考えている。平成30年度は65校で実施ということで、学校現場との調整も必要になってくるとは思うが、やはり早い段階で中学校給食がおいしいということを理解していただくことが、一番、直接的に効果があると思うので、引き続き調整しながら、できるだけ多くの学校で実施できれば良いと思う。
- ・小学校・特別支援学校については給食内容及び給食費に関する基本方針に基づき、再度検証を行う必要があるという課題が出されているが、特別支援学校は小学校の中学年のエネルギー量と給食費で、小学部中学部高等部に属する全ての児童達においしい給食を提供していただいている。実際、特別支援のニーズが高まって中学部高等部に入学する生徒も増えている。実際本校も割合でいうと、児童生徒がこれだけいたら、小学部の児童達は全体の3割から4割で動いているので、この課題を見直すのは、今の特別支援学校の現状にもとてもよいと思うので、検討していただきたい。
- ・中学校給食については、どの学校でも1月末から2月の初めにかけて、新入生向けの入学説明会をやっており、説明会では、「原則は全員喫食ですよ、全員食べてください」と給食の利用を呼びかけている。栄養価も非常に高く、1食300円で毎日これだけの食材を使い、色々と特色のある献立を考えていただいている。保護者にも、これだけのお弁当は家庭では作れないし、新鮮なものを使って、添加物もなく、冷凍食品もないし、本当にありがたいことだと説明している。私の中学校では、試食会の案内を小学校6年生の保護者にも配布し、中学校で試食してもらう機会を設けている。大人が食べると、味も良く、栄養バランスも良いし、このレベルのものを毎日、母親が作るのは大変ということになるが、子ども達が毎日食べていると、ご飯は温かいが、おかずが冷たいと感じてしまったり、冷たいとどうしても硬くなったりする。食材の調理方法についても、例えば、細かく刻んでいるものは、おはしで食べにくくて、面倒くさくて食べなくなるということもあるようである。また、保護者からは、お金を払うシステムが面倒だと聞く。例えば、残高不足で次の月の提供ができないということがあり、残高不足の通知をメールで行うよう改善をしているが、やはり忘れてしまって、家庭弁当を持

参するケースもあると聞く。他にも、月毎でしか申し込みができないため、例えば、日単位や1週間単位の申し込みができれば、もう少し食べる機会が増えるのではないかと保護者から聞いている。本当に色んな工夫をしていただいております、例えば、中学生のアイデアメニューの募集などは学校としてはとてもアピールがしやすい。去年、私の学校の生徒が考案したメニューが実際に給食の献立として採用されたが、その時は、「3年生の誰々さんのメニューが今度2月の何日に献立として食べられるから、みんな給食食べてね」と、全校集会で生徒全員にアピールした。色んな手を尽くして頑張っているが、それでも家庭弁当の持参も可能となると、個人ごとに必要な量であるとか、おかずの中身も好きなものを食べられるということもあって、保護者も家庭の中で、「給食はすごくいいから、給食を食べなさい」と子どもに言いにくい。子どもの意見に負けてしまうということが一番大きな課題であると思っている。先ほど議論のあった牛乳の費用をおかずの充実に戻せるのであれば、温かいメニューであるレトルトの回数なども増やすことができるかもしれないと思う。

- ・小学校給食では、子供達は給食をすごく楽しみにしており、漢字は覚えていなくても献立はちゃんと覚えてくるというような子供も多い。一年生では歯が抜けているので、カミカミビーンズとか小魚だと、噛みにくいので時間がかかるということは、それはしょうがないことだと思う。でも、口の中に長いこと入れて、ごっくんというのを上手に1年かけたらできるようにだんだんくなっていく。長い目でみて小学校の場合は楽しい、とにかく食べることは楽しいなって、美味しいなってというのがとても大事な一番の要素だと思う。食べることが嫌だったり、おうちの中でもなかなか食べることに、こういう栄養があってこうだって、昔のように色々な話をしながらというのはどんどん減ってきているような世の中なので、せめて学校で、食べることは楽しいこと、美味しいことというのを小さいうちにしっかりあじあわすということも大事なのかなと思う。

幸せなことに、小学校は美味しく、温かく、デザートもついていて、わくわくするような給食の献立を作っていただいているので、中学校でそこでぱっと切れてしまうというのが一番の大きな、喫食率が30%台というのにもちょっと驚きだが、そのあたりかなと。やっぱり親御さんも手続きの煩雑さというのをたしかにおっしゃっていた。ぽんっと振り込んだら、そのまま勝手に落ちていく小学校のシステムから、親御さんも一々気にしないとだめだし、子ども達も、同じ流れでやっぱり美味しくて温かくてというのを、準備が整わないまま、ぱーんと中学校の給食がいきなりきたという。小学校から見ていると、結局お弁当みたいになるのね、という印象だった。やっぱりおいしいということがまず第一。たくさん食べて、楽しんで食べるという流れからいうと、牛乳をそんなに飲み残してなんか小学校ではありえない。もちろん苦手な子は、無理やり飲ませるようなご時世ではない。ちょっとずつ食べられるだけ、それは自分でちゃんと処理をするというのが原則。中学校でもセンター給食みたいに温かいものをどこかでそのまま分けずに作って食缶で運び、中学校で小学校の給食当番のような形で配膳するとかすれば、6年生の流れのままあまり変わらずにすっといけるのではないかなと思う。小さい入れ物にするから余計に冷めるのではないかなと、単純にそんなふうにする。お金のかかることだからどのラインまでできるのかはわからないが、せっかく神戸市は地産地消もそうだし行事も、ワールドワイドにいろんな食材を小学校で味わっているところがあるので、是非その流れを断ち切らない方法を工夫していただきたい。基本中学校卒業までは全員喫食でいいと思う。それが叶うような流れを切に願う。特に、楽しんで食べてほしい。

- ・小学校給食は、本当に子供達は喜んで食べている。特にデザート等について。アイスクリームのとき

なんてどれだけ人気があるか。そうか、今日はアイスクリームの日だったなとあらためて自分で気づくような感じである。

小学校もただ食べるだけじゃなくて、昔の例えばイメージでいくと、皆前向いて黙々と食べているというのではなくて、グループにして子供達が話をする時間を作ったりしながら、でも時間は守ってこうねとか。あるいは給食クイズを出したりとか。食に対する関心のでるクイズを子供達の活動の中で提供したりして過ごしているので、子供達は給食に関しては満足している。特に、給食費も上がって内容も充実したので、今の状況をそのまま工夫して維持してもらえれば有難い。

それから、保護者等にも非常に好評である。だいたい年1回保護者代表に給食試食会を行っているが、最近は学校評議委員の方々にも給食を食べていただいて、子供が給食を食べている様子を見てもらったりすると、「ああ私達の時代と違いますね。」「すごく給食って進んでますね。」「いろいろもいいですね。』と言われるのも最近でできたように思う。

ただ、中学校へのつなぎということを見ると、これはなかなか難しいのかなと思う。65校が（中学校給食体験に）今協力をしているが、中々増えてこないのは、若干ざくつとした言い方だが、ちょっと小学校の負担があるというふうに聞いている。それを乗り越えて是非協力しようというのを考えているが、ちょうど卒業前のすごく大変なその他の行事あるいは手続き等の中ですとか、あるいは担当にとっては元々初めてすることで普段の給食とは違う形になるので、少しその辺でなかなか協力しづらい部分がある。それでも協力しようということで、今は3分の1以上の学校がやっているが、もう少し負担感を下げてくださいと、協力できるのかなと思う。でも本質的には中学校給食の魅力を上げていただければと思う。

- ・中学校と小学校とでは基本的に条件が違っており、中学校の場合は、やはりデリバリー方式は非常に効率的な調理方式と思うが、小学校の場合は各校でかなり条件が違うと思う。したがって各校に合わせたシステムを作っていかなければならない。例えば、デリバリー方式あるいは共同調理場方式だったら、新調理方式としてクックチルが代表的であり、そういった新しい方式の検討も必要と考える。小学校と中学校とは若干違うけれども、あまり同じということではなくて条件が違うということに基づいて、調理方式のあり方を考えていただいたら、安全・安心で、かつ安くおいしい給食に近づけるのではないかなと思う。

- ・中学校給食のスタート時点では、デリバリー方式で温かい汁物がつくというのが一つの売りだったと思う。回数がかなり減ってしまっているが、その理由を聞かせてほしい。

（事務局）平成26年度から中学校給食が開始したが、平成27年度は汁物を年間31回提供している。それが昨年度は計4回であり、11月から2月の4ヶ月の間、月1回だけ提供している。この理由としては、平成29年2月から全82校での実施となり、食数が増加したことに伴い、まずは安定的に提供することが先決であるということで、実施回数を下げたというような経緯がある。ただ、汁物の有無でご飯の食べやすさや全体的な魅力というところでも、それをセットで出すか出さないかというところでもかなり影響があるところなので、汁物の提供回数については、魅力化の一つの大きな要素と考えている。今の提供回数が限界という訳ではなくて、提供回数の増に向けて調整したいと考えている。

- ・先日、新潟県で燕産業の洋食器のカトラリーを見てきたが、ある企業に訪問した際、伊勢神宮の式年遷宮のときに毎晩、奉納するものを作ったとか、洋食器のセットを全部木箱に入れながら、お皿も全部揃えたという話を聞いた。とても興味深かったのは、そういったカトラリーが新潟のおいしい食材

とコラボして出していた点である。場合によっては陶器や県域を越えて有田のものを持って来たりして提供しており、情報や歴史、文化を次々と発信しているのが面白いと思った。機能性食品というのがあるので、ガストロノミーみたいなものも出してきて、それでもってまた観光客向けに発信していき、回りまわって、結局は地域のところに循環されてくる。これからのやり方でいうと、食器だけではダメで、食器に関わるテーブルの上に並んだもの全てでストーリーを作っていくという考え方が必要ではないか。おそらく給食も食材だけの問題ではなく、今回、中学校給食はランチボックスを変えるそうだが、ランチボックスに込められた話題性も含めて、テーブルの上にどんなものを作り、子どもたちにいかに楽しい時間をシェアしてあげる機会を作ってあげられるかということが根本的には大事であると思う。そこに健康の問題や安全・安心の問題もある。とにかく神戸の給食は面白い、いいよねって言うていただく、それでそういう楽しい時間が子どもたちの思い出になるようなそういう形になっていけば、もっともっとまちが活性化すると思うので、是非、多くの様々な立場の方々に多面的な意見を交わしてもらって、この学校給食委員会での議論を進めていきたい。

以上