

会 議 概 要

会議の名称	令和4年度弘前市学校給食審議会第1回会議
開催年月日	令和4年8月31日（水）
開始・終了時刻	13時30分 から 14時45分 まで
開催場所	岩木庁舎2階多目的ホール
出席者 （22名）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審議会委員12名 <u>今由香理委員（会長）</u> 山口安祈子委員 葛西孝司委員 三上圭一郎委員 安田祐一委員 山本亘委員 松山沙紀委員 福島龍之委員 佐々木克典委員 <u>中島里美委員（副会長）</u> 瓜田正勝委員 齊藤味幸委員
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事務局10名 学務健康課長 ほか
欠席者 （1名）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審議会委員1名 藤本道志委員
会議概要	<p>1 開会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 教育長挨拶 ・ 出席委員紹介 ・ 会長及び副会長の選任 <p style="padding-left: 40px;">委員の互選により、会長に弘前地区小学校長会推薦の今委員、副会長に柴田学園大学短期大学部推薦の中島委員を選出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 会長挨拶 <p>2 報告</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <p>（1）弘前市の学校給食実施状況について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 意見なし </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <p>（2）学校給食における弘前市の取り組みについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 主な意見 <p>（委員）</p> <p>給食のカロリー、塩分量やタンパク質、炭水化物、脂質のバランスなどは、1回の給食ずつにデータは作成しているのか。</p> <p>（事務局）</p> <p>一般給食で献立作成時の際に、前年度の弘前市の児童生徒の身長、体重から数字を出して、それを目安にして作成している。1ヶ月の平均でその数値を超えるように作成している。</p> <p>（委員）</p> <p>塩分は、今推奨するような一日5gの勘定で1食分作っているのか。</p> </div>

(事務員)

学校給食では塩分について非常に厳しくて、小学生で1食2g未満、中学生で1食2.5g未満を目指しなさいと言われていた。実際のところ弘前市の場合は、頑張って小学校が平均で2.4gである。家庭と給食との味に差が生まれないように配慮しながら少しずつ落とすよう取り組んでいるが、まだ国が推奨する2gは達成できていない状況である。

(委員)

児童生徒から、その辺の取り組みについて不満はでていないものか。

(委員)

若干メニューによって、特に汁物には味が薄いなどの声が上がったりするが、大体美味しく頂いている。

(委員)

職業上、学生に指導したり、献立をたてることもよくある。今の塩分推奨値の2gというのを聞くと、普段献立を立てない方はピンとこないと思うが、定食に付いてくる味噌汁1杯には大体1.5g入っているとされているので、汁入って2.4gにおさめるというのはなかなか大変だと思う。汁付けないで2gにおさめるのは簡単だが、何とか食べられる味噌汁で大体0.7~0.8gぐらい、手を付けると一食1.1gとかはすぐになってしまうので、残りをおかずまわすと考えると、2gのうちの0.9gしか使えないということになる。かなり努力して献立を作られていると感じた。家庭で食べているのは濃いと思うので、多分薄いと言われてしまうとは思う。

(会長)

この中にもあったが、減塩の活動とかを通して思うことは、出汁の味はとても美味しいと感じている。子供のうちから少しずつ教えていかないと、しょっぱいものを好むような大人になってしまうのかなと思う。その点では、やはり給食で味付けを体感させるというところが、大切になっていくと思う。塩分を抑えるのは、調理の面でも大変だが、引き続きご尽力いただければと思う。

3 案件

弘前市の健康都市弘前についての取り組みについて

・主な意見、今日の会議の意見、感想でも可

(委員)

健康都市弘前というのは、食事から取り組んでほしいなという気持ちが十分にある。というのは、東北全般に塩分の摂取が多く、恐らく自分より上の世代というのは、塩分を1日12～13g以上とっていると思う。自分が幼い時もしょっぱかった。今も味付けには気を付けているが、身に付いた味の付け方なので、なかなか変えることができない。そのため、学校と教育で子供の時から味覚を育てていく必要があると思う。悪しき慣習・習慣は子供の時から是正していかないとだめなので、教育委員会また、この給食での役割は大きいものだと思う。

アレルギー対応食は無料ということだが、これは全国的な傾向なのか。逆にアレルギーの方が優遇されているような感じがするし、どんどん軽いアレルギーの方でもそちらに移行してしまうなど、そのような問題はないか。

(事務局)

アレルギーについて、県内の情報になりますが青森市と八戸市では、アレルギー対応食を申し込んだ場合、1食まるごと（ご飯・おかず・汁物）対応食が提供されており、一般食と同じ給食費を払って、一般食の代わりにアレルギー対応食を食べるという体制となっている。それに対して、弘前市では食べられるものは一般食を食べ、アレルギーがあり食べられない物に対してのみ対応食が提供されるという形態をとっている。そのため、児童生徒一人ひとりアレルギー対応食にかかる金額が異なり、個別に算出して請求するのが困難であることから、アレルギー対応食の食材費に関しては、市が負担している。なお、アレルギー対応食を提供している児童生徒も、一般の児童生徒と同じく小学生は260円、中学生は300円の給食費を払っている。

(委員)

医師の診断の元、生活管理指導表を使って判断しているのか。児童の食の好き嫌いということで対応はしていないと思うが、不公平というようなことはないことをちゃんと示しているのか。基準はちゃんとあるのか。

(事務局)

申請には、医師の診断を受け、生活管理指導表を添付することを要件としている。その後、生活管理指導表も参考にしながら、保護者と面談を行っている。好き嫌いなどでの提供はしていない。

(委員)

学校薬剤師は、環境衛生の検査をしている。去年、一昨年と相馬の分室で指摘したが、今年東部に行って、壁や床に亀裂がたくさんあった。これは環境衛生上大丈夫なのか気になった。その亀裂は掃除が出来ているのか、セメントやテープで補強するなど、何か対策が必要ではないかと思う。蛇口も手で回すものなので衛生上良くない。現場の声と合わせて対処してほしい。

手洗いは、東部は肘までしっかり洗える構図。西部は何か横にして洗える構図。相馬は肘まで洗うとダラダラと周りに飛び散ってしまう構図である。コロナで、肘まで洗わないといけないというが、洗えない洗い場とはどういう事か。設備の事なので、一気には対応出来ないと思うが、改善してほしい。亀裂は特にお願いしたい。

(委員)

今日のニュースで、五所川原市で給食センターがストップして、給食が提供できないということがあった。弘前市ではその様なことがないように引き続きよろしくお願いしたい。

(委員)

今回初めて会議に参加して、給食センターの方々は、大変苦勞して献立を考えてくれているというのを実感した。これからも児童生徒に美味しい給食をお願いしたい。

(委員)

健康都市弘前の取り組みの中で、常盤野小中学校の規格外農産物を使用した給食の事だが、我々JAなので、農作物を扱っていることから食材の提供ということで昨年相談があったが、規格外野菜の量や取り扱っている品目にも限りあるということで、給食センターの要望に応えられなかった。今回の常盤野小中学校みたいに数が少ない学校であれば、直売所などでも提供が可能だと思う。食材提供という分野で今後も関わっていければと思うので、何かあればご相談いただきたい。

1食あたり小学校260円、中学校で300円ということだが、近隣の学校と比べてどうなのか分からないので教えてほしい。

(事務局)

現在小学校260円、中学校300円だが、県内で見ると真ん中くらいの給食費になっている。正確な金額ではないが、高いところだと中学校330円くらい、安いところだと280円くらいと記憶している。

(委員)

一母親として子供たちから給食の話を聞くが、一年生の時は、保育園の時より少ないと言っていた。娘は背が大きく、みんなと同じ量だと足りないのが当たり前だが、今回の話を聞いて量を増やすというのは、やはり難しいことだと分かった。子供たちからは、給食を美味しく食べていると聞いており、苦手な魚介類も家では食べないことが多いが、給食では食べていると言っていた。出来ればもっと出してほしいなと思う。

(委員)

中学校1～3年生の食の指導の授業を作ってみた感想として、生徒の発達段階に踏まえた授業内容で、例えば1年生だと「スポーツと食事について考えよう」という部分では、まだ知識がついていないところもあって、中体連前や試合前なのにあまり食べれていなかったなどということも言っており、とても身になる時間だった。授業に関して、個人的な意見だが、自分のいる学校では、学年によって食べる食べないの差が激しく、3年生がたくさん残す学年である。小学校2年生の食の指導では、「好き嫌いせず感謝して食べよう」という内容もあり、残飯について話すこともあるというが、残している現状を中学校でも大きく取り上げて貰えると、伸び盛りだし、もう少し食べようかなという気持ちになるのではないかと思う。コロナ禍になって、女子の体重が大きく増える子もいれば、あまり身長に対して増えていない子もいると感じている。中学生の体型に関する感情は難しいところもあるが、食育という意味で、残食を減らすという面を押し出して貰えると助かる。

(委員)

献立を一所懸命考え、ご苦労されて給食提供されているのだなと実感しました。自分は小学校の教員だが、毎日見ている最近気になるのは、残食。このご時世、教育の方も難しくなっているところもある。少し前なら強く指導できたところもあるが、最近は無理をして食べさせてはいけない。あくまでも楽しくなくなってしまうと、食べられなくなってしまうこともある。子供達には、SDGsの学習も進めており、

食べ物を大切にしようよということは子供たちの頭にも入っているが、ぜひ子供たちに、栄養の摂取も大切だが、食べることを楽しむ、という契機になるような給食を考えて欲しい。市の政策として出ているのであれば、子供たちが弘前の給食を自慢できるような給食だと嬉しい。弘前市学校給食主任会では、10月に各校の給食支援の先生方を集めて、現場での指導や悩んでいることについて意見を出してもらおう研修会を予定している。そこで実際に市内の先生方の意見をたくさん出して頂いて、我々からもお伝えできればなと思っている。

(委員)

先日青森市の方で、給食費について無償化を発表されたが、弘前市では今後どのような方向で考えているかについて聞きたい。ヤングケアラーの子供も増えてきており、滞納している家庭の実態もある。

(事務局)

青森市の無償化ということで、正直こちらでも大変驚いているところである。今回、高騰分については市の方で負担するという方向で、現在議会に諮っている。これは国の交付金を活用することで、市の持ち出しなく対応でき、また保護者の方にも負担をかけることなく、対応出来るものである。ただ、これが全体の無償化となると、かなりの財源が必要となり、試算だと約6億円となる。経済的に困っている方については、就学援助や多子家族の補助金などにより給食費について援助をしている。現状としては、無償化はなかなか難しいと考えている。

(委員)

学校の実態から、給食主任のコンプライアンスが非常に困難を極めていて、異動などされた場合に次の引継ぎがスムーズにとれない。そのため、4月の段階で給食センターにも訂正の繰り返しで迷惑をかけていると思う。一番苦慮しているのが給食主任の引継ぎなので、もし給食が学校から離れる手立てがあるのであれば、大変ありがたい。

地産地消の取り組みはとてもいいと思う。今年に関しては水害があった、りんご・嶽きみを優先的に活用してほしい。地元の農家の方を助けていただけるようなメニューを優先的に作っていただけるとありがたい。

中学校の実態ですが、本校は部活動が盛んなこともあり、給食では残食をほとんど見たことがないが、唯一残っているのはパンです。パンを残す理由を聞いたところ、味気ないとか、何かつけるものが欲しいなどの声がある。そこが気になっている。

(委員)

今回の会議で初めて知ったことも沢山あった。学校としては、子供たちへの食育を計画的に進めているところである。併せて各家庭への食育啓発も進めているが、ヒロロなどの外部機関でも食育推進のための催しもあるため、積極的に利用したい。また、校内においては、給食センターの栄養士に来てもらい指導していただくなど、様々なものを活用しながら食育を進めていきたいと考えている。

給食では、少ない予算の中で様々な工夫をしながら提供していると思うが、意外とりんごが出る回数が少ないなと感じていた。特産品であるりんごについて様々な種類を提供することで、こんな種類もあるんだなどという子供達の勉強にも繋がると思うので、色々出して貰えるより良いのかなと思う。

その他、食育の観点や家庭科などの教科との関連となるが、子供たちが考えたリクエストメニューはどうか。思い付きだが、絵で描いた給食のメニューをコンクルールでやってそれが実現したら嬉しいだろうなとか、予算の関係で難しいと思うが様々なことで健康都市弘前にも繋がっていくのではないかなと思う。

(委員)

何年も思っていることだが、現在はセンターから給食が提供されているが、個人的には自校式給食の方がいいのになと思っている。フードロスや規格外野菜の利用などの今年の取り組みは魅力的だなと聞いていたが、センターでやるとなると凄く難しいだろうと思う。大量の数を確保しなければならないことや委託化されているため、実際厨房で作業している方は、委託会社の方。時間から時間までの契約だと思うので結局残業ということも考えられないと思う。規格外野菜は仕込みにも時間がかかるし、規格外野菜がこの位出たので、今日はこの分使ってほしいということも難しいと思うので、どうしたら良いかなと思いつながりながら聞いていた。

例えば、じゃがいもなど保管がきくものに関しては、そういったものを集める場所があって、年に1回でもいいので、規格外野菜の日というのを設定し、フードロスの勉強をしたうえで行うといいのではないかな。実際フードロスで捨てているものに、何億円、何何兆とお金をかけて捨てている。最近食育シンポジウムにコーディネーターで参加したが、環境課でフードロスの話をした際、弘前はとにかく廃棄が多いとのことだった。その中でも弘前で多いのは規格外野菜などの店頭には並ばない野菜の廃棄が多いとのことであった。その時は、そういったものをうまく活用できないかということと話していた。給食の中で今後取り組んでいかなければならないのはSDGsと言われているが、

食品ロスのこととも併せて考えていかなければならない時代だと思う。そのように考えた時、子供たちに教える食育授業の中でも、フードロス話す機会を増やしていき、一通り学んだ段階で、規格外野菜の日ということでカレーを提供するなどが良いと思う。例えば、その日は皮を剥かないにんじんを入れたりするのも良いかもしれない。健康料理などは皮も一緒に食べてごみを出さないということもある。普段から野菜ごみを減らすために皮とかそのまま食べる取り組みをしている給食センターもあるようだが、何か子供たちが自分事のように感じられることが出来れば良いと思う。

4 閉会