

会 議 概 要

会議の名称	令和6年度弘前市学校給食審議会第1回会議
開催年月日	令和6年10月3日（木）
開始・終了時刻	13時00分 から 14時30分 まで
開催場所	岩木庁舎2階多目的ホール
出席者 （20名）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審議会委員 9名 成田王仁委員（会長） 鈴木勝久委員 中田早樹子委員 工藤愛委員 阿保佳奈子委員 前田峻輔委員 北山育子委員 瓜田正勝委員 立石桃々委員
	・ 事務局 11名 教育部長 ほか
欠席者 （5名）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審議会委員 5名 山口安祈子委員（副会長）、棟方貴文委員、福島龍之委員、飯塚崇行委員、野呂悦子委員
会議概要	<p>1 開会</p> <p>2 教育長挨拶</p> <p>3 組織会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 委員紹介 ・ 会長及び副会長の選任 <p>委員の互選により、会長に弘前地区小学校長会推薦の成田委員、副会長に同団体推薦の山口委員を選出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 会長挨拶 <p>4 議題</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"> ・ 資料に沿って事務局から説明 ・ 委員からの主な意見 <p>(会長)</p> <p>学校給食費の本来の単価はいくらか。</p> <p>(事務局)</p> <p>大雑把になるが、給食の食材だけの経費が約6億円、それ以外の施設の運営などに関する経費が約6億円であり、合わせて2倍の約12億円が給食にかかる経費となっている。学校給食費の本来の単価も約2倍になるとすると、小学校で約640円、中学校で約720円となる。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <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"> ・ 資料に沿って事務局から説明 ・ 委員からの主な意見 </div>

(委員)

全国の食料自給率が平均 40%のところ、本県の食料自給率は120%であり、日本の食料自給率を支えている青森県において、弘前市では米やじゃがいもの地元産使用など地産地消に取り組んでいるのは大変大事なことと考える。

子どもの時に地産地消を体験し学びながら親になることで、食を大事にすることが身についていくと考えている。弘前市では食に対する取り組みが積極的に行われているということに感銘を受けた。

また、規格外品野菜については、自身も子ども食堂に携わる中で規格外品野菜をいただくことがあるが処理が困難であり、例えば曲がっている、一部食べられない箇所がある等の野菜をはじく作業が手作業になるため、作業の内情を知れば困難なことであると理解できる。規格外品野菜の安定供給も課題と思われるが、弘前市では学校給食に尽力していただいております。

(会長)

地産地消や食に関する意識を高めるということで、学校給食は素晴らしいと思っている。

また、長期休暇明けの子どもたちは登校が後ろ向きになるため、長期休暇明けの1週間は、子どもたちが登校に前向きになるように、献立をかなり工夫していると感じている。そういう意味では、学校給食は安全な食を提供することに止まるものではなく、大変奥が深いと思うし、大人にもどんどん伝えていかなければならないと思う。

献立については、季節感だけでなく長期休暇明けのことも配慮しているのか。

(事務局)

配慮している。

(会長)

学校に8時を過ぎないと、どうしても来られないような子に対して、「よく来たね、今日はカレーだよ。」と言うと、「やった。」と喜ばれる。そういった事情を抱えた子どもたちにとっても、給食が楽しみなものであるということをお伝えしたい。

(3) 学校給食の残食について

- ・資料に沿って事務局から説明
- ・委員からの主な意見

(委員)

残食の多い献立、少ない献立などの統計はとっているか。

(事務局)

統計はとっていないが、残食が少ないのはカレーライス、焼きそば等の麺類、副菜が肉や揚げ物などの献立。一方で残食が多いのは、副菜が野菜の和え物や炒め物、魚、そして野菜が多く入った汁物の献立。

(委員)

子どもたちにとって口当たりの良いもの、家庭で食べ慣れている献立が残食の少ない傾向にあるように感じる。しかし、そのような献立を増やせばよい訳でもなく、また青森県の肥満率は全国平均よりも高いため食べ方というのも重要だと考えている。

そのため、子どもたちが献立に興味関心を持って、これが食べたいと思ってもらえるよう、食育の時間のようなものがあればいいと思う。例えば、農家の方が学校に来て野菜の成長の仕方について講話するなど。

大人は自分の経験値に基づき考えようとするけれど、時代も違うので、今の子どもたちだったらどういうものがあるのか、今の子どもたちに寄り添って考えた取り組みがあればいいと思う。

また、子供たちにとって学校給食というものが当たり前になっており、感謝の気持ちが少ないのも残食が減らない原因ではないかと思う。震災の時に給食が停止し、再開した際にパン、乳製品だけの簡単なものでも、給食やクラスみんなで食べることのありがたさを改めて感じたと聞いている。

給食に野菜を使った和え物や炒め物、魚が献立の日に残食が多いと説明を受けたが、物価高騰で魚をなかなか買えないという声も聞かれる。家庭で魚が食べ慣れていないのであれば、給食での味つけや調理方法を工夫してみるのはいかがでしょうか。

青森県は全国平均と比べて健康寿命と平均寿命の格差がとても大きいので、子どもたちが生涯にわたって健康を維持していくために、学校給食でなぜ野菜がでるのかということ教えるような、講演のようなものがあるといいと感じている。

(事務局)

現在、食育指導で食への感謝の気持ちを持ってもらうための指導をしている。また、各校において、食と運動の重要性についての独自の取組を行っている。当課としても今日の意見を参考に改善に向けて検討していく。

(委員)

学生の調査によると、家庭での食事が焼きそばなどのワンプレートであることが多く、各家庭においてもすごく努力しているとはいえ、バランスの取れた食事を出せる家庭が少ない結果となっている。そのため、バランスの取れた食事を自分の目で見、食べる経験というのが学校給食だけであると実感しており、残食率を下げたためだとしても、主食、主菜、副菜、牛乳、デザートという献立形式は残食率を下げるために絶対に崩したくないと思っている。

この残食の問題は以前も提起されており、先生方も声掛けなど様々な努力をしているが、なかなか改善されない。

そこでどこにポイントを置いて指導するかということだが、例えばコンビニのおにぎりが1個あたり約100グラムで120円～130円なので、これを図にあらわして、学校で残されたご飯の量に換算すると何個分、何円分と視覚で訴える。それに今お米が不足しているから、残食が皆さんにとって、または日本にとって、とてももったいないことであるという指導をしていくことも有効的であると考えた。更に、その学校の残食を食缶に残った状態で写真に撮って、こんなに皆さんは残しているけれど、世界では飢餓人口が増加しているし、特に亡くなっている子どもも多いという大変な時代なのだから、世界に目を向けた指導も必要なのではないかと思う。

ただ、給食によってバランスのとれた食事を見る、食べるという経験だけを変えたくない、今日、学校給食の試食をして、改めて実感した。児童生徒にとって苦手なさやいんげんを、ツナの旨みとコクで上手く仕上げ、野菜も食べやすいように柔らかく調理し、みそ汁も薄口に感じる人はいたかもしれないが野菜の出汁や油揚げで上手に仕上げている。

残食の実績はなかなか減らないのは分かるが、この献立の形式や内容は続けて欲しい。

(会長)

給食は細部まで考えられていて、素晴らしいと思う。食生活の乱れが言われている中で、給食は最後の砦だと思う。ご意見ありがとうございました。

(委員)

昨日、東部学校給食センターに伺った際、残食の量を見させていただいたが、大量のごみ袋があってこれが現実なのだと感じた。

自分が学校給食を食べていたのは30年ほど前であったが、当時でもカレーや焼きそばは残さなかったし、お代わりに行列ができるくら

いであった。しかし野菜や魚が残るのは自分の時代もそうであったので、いつの時代も変わらないものだなと思った。

世界にはご飯を満足に食べられない子どもが多くいるので、そういうことも教えながら、今の日本の小学生が学校給食を満足に食べられることに感謝しながら食べてくれれば良いと感じた。

(会長)

委員が残食の量を実際に見てびっくりされたということは、視覚に訴えることは大変効果的かもしれない。

(委員)

学校給食の試食は美味しかったが、いんげんとツナのごまドレッシング和えを、小学1年生が見て食べようという気になるのかと感じた。いんげん自体が家庭ではほぼ出ないと思われるので、給食に取り入れるのは栄養価があっているが、小学1年生と小学6年生、中学生で献立に対する感覚も違うと思う。

今日、献立を初めてじっくり見て、31日間、ほぼ同じものが出ないように考えられているのに、給食が残されるのは辛いと思った。残食のことだけ考えれば、月に1回しか出ないカレーを31日間出すといいのかという気になるが、栄養のことを考えれば、そういうわけにもいかないのだろう。小学1年生はやはり見た目に興味を持ってくれない子もいるため、もう少し好きなものを入れれば残食が減ると思う。

(委員)

学校給食とは違うが、学校が休校した際に弁当を配布したところ、保護者から、共働きで手をかけられない中で大変ありがたい旨の手紙を頂いたことがある。普段食べている学校給食がいかにもありがたいことかということ、保護者の方にも今一度確認してもらいたい。

また、普段献立表を紙で配布していると思うが、献立や作り方をSNS等で発信してはどうか。献立の調理の仕方を紹介して、おうちで時間がある時にお子さんと一緒に作ってほしいとお願いすれば、そこから子どもが食に興味を持ち、親子での体験につながる。長期休みの宿題で、おうちの人にお弁当を作ってみよう等の宿題があるため、子どももどういう風に作るのかがわかれば、そこから食に興味を持ってくれるのではないかと。

そのほかにも、各家庭での調理の工夫の仕方などの意見を集めることも良いと思う。

(委員)

資料を見ると、毎年度6月にご飯の残食が多いように見えるが原因が分かるか。

(会長)

残食の量は平均値ではないため、学校給食の実施日数が多い月は残食の量も多くなるという見方で良いのか。

(事務局)

そのとおりである。

(委員)

資料のアンケート結果は先生方からの意見だと思うので、残食する実際に食べている子どもたちに、給食を残す理由を聞いてみてはどうか。

自分としては、本日給食を試食して、非常に美味しくいただいた。

家庭においても、魚等の残食が多い傾向のある献立の際に、まぜご飯やワカメご飯などを組み合わせて、ご飯だけでも多く食べられるようにしてはどうか。給食の献立を見ていると、魚の日は白いご飯が多いと見受けられるので、ご飯単体だけでも残らないような工夫を試みるのも良いと思う。

献立を見ると、1日たりともかぶっている日がないので、作成に当たって非常にご苦労されていると感じる。素人意見ではあるけれど、参考にしてもらって、違う視点で取り組みながら、これからも頑張ってもらいたい。

(委員)

自分が小・中学生の際に感じたことは、小学生の時は完食できたが、中学生に上がったとたん、完食できないことが多くなった。小学校から中学校にかけて一気に給食の量を増やすのではなく、体の成長に合わせて量を増やしていくことも方法の一つではないかと思う。

(会長)

中学校に上がるとご飯は何グラム増えるのか。

(事務局)

25グラム。

(会長)

今のご意見のように、段階的に量を増やすことも、新しい視点だと思う。

(委員)

学生に聞いてみると、ふりかけなど、ご飯になにかをかけて食べる食生活をしてきている人が多く、中にはご飯だけ食べるのは学校給食を除けば初めてという人もいた。私たちの年代ではおかず、ご飯、汁物を食べる三角食べを教えられてきたが、今の子どもたちは、多分先におかずを食べて、おかずが苦手だったらおかずを食べず、ご飯も食べない。そのため残食が多いという流れに繋がっているのではないか。

少し古いデータだが、全国の残食率は6.9%だった。これに対し弘前市が多いのかどうかは分からないが、学校ではこういう風にご飯が残されている、ということ保護者にプリントで渡すなど、全市民を巻き込んだ運動にしていくのはどうか。

(事務局)

ご飯の献立の時の残食率については毎日調べており、カレーやハイライスは1桁だが、それ以外は2桁が多い。ご飯の提供を減らした状態で1桁になっている。

(委員)

献立のお知らせを見ると、献立以外のトピックスにもイラストが入っていたり、家に持ち帰ってから家族と話せるように工夫がなされていると感じる。

自分の学級では、献立を渡すときに子どもたちと一緒に見たり、お昼の放送でその日の献立の食材が紹介されているときには、子どもたちに放送をきちんと聞くように指導するほか、ご飯に集中して食べるように指導している。

楽しい雰囲気の中で、いろんな食材を食べられるようになればいい。自分のクラスは空っぽになるように食べ切ろうという雰囲気が伝わってくる。肥満という課題はあるが、残食対策は継続していくしかないと思う。

(委員)

ある学年に聞いたことだが、残食の量は学年や学級により差があり、量が足りなくなる学年・学級もあれば、欠席が多いなどの理由で

残食が多い学年・学級もある。また、ある学級では嫌いな食べ物を残しているのにお代わりをしてよいのかということも問題になった。

学級によって、課題になることは違うと思う。野菜が残る学級があれば、ご飯が残る学級もある。児童・生徒自身が、どうしたら残食が減るのかについて考えられるような指導や授業があれば、自分のこととしてとらえられるようになるのではないかと思った。

(会長)

子供たちが自分ごととしてとらえて、それをどう解決するか。不透明な未来をこれからどう切り開くかというのが、まさに今求められている新学習指導要領での学校の新しい目標であるが、当たり前のようできて、なかなか実施できていないと思った。

(委員)

給食時間が短いという話題があったと思うが、それに対し学校で何か動きがあったか。

(事務局)

給食時間を長くすることで前後の授業時間に影響が出るため、学校へのアンケートでは、例えば体育の授業の後は給食の準備時間を長く設けて給食時間を確保するなど、工夫していることが分かった。極端に給食時間が短いということはなかった。

(会長)

小学校の場合、1時間の授業を45分単位で進めており、給食指導の時間も45分確保している。給食の準備、後始末、歯磨きなどの時間を含め、45分で十分確保できていると思う。

小学1年生などの低学年の初期は、45分でも不足するというところで、4時間目の授業中から準備するなど工夫しており、給食を食べる時間は教職員がかなり配慮しているところである。

(会長)

自分が学級担任をしていた頃は、給食を毎日完食させるようにいろいろ考えて、作戦を組んでいた。例えば魚が苦手な子には、魚に口を付ける前に何等分にもして、食べられそうな量は食べてもらって、残りは食べられる子に分けるなどである。

ほかには、なるべく先生として配膳に入り、最初からある程度量を調整していた。給食は、給食センターでカロリーなどが計算されているものなので、教職員が適正に盛り付けをする必要があると思う。

給食の盛り付けを見に行くと、子どもたちが勝手に盛り付けて、教職員が指導していない場合もある。配膳の仕方や残食の管理の方法に関して、教職員の共通理解を広げていく必要があるように思う。

学校給食センターで行っている食の指導など児童・生徒に向けた食の教育と、教職員の配膳や残食の管理の仕方などの方法の共有、この両輪を進めていく必要があると思うので、事務局は校長会などで発信して欲しい。

5 閉会