

会議の開催結果について

- 1 会議名 令和5年度第4回上尾市学校給食運営委員会
- 2 会議日時 令和6年2月9日（金） 午後1時30分～午後2時50分
- 3 開催場所 上尾市役所 7階大会議室
- 4 会議の議題
 - (1) 令和5年度2学期末 小中学校給食運営状況及び給食費未納状況等について
 - (2) 令和5年献立・物資・指導専門委員会運営活動報告及び令和6年度運営活動方針について
 - (3) 令和6年度小中学校給食実施計画表（案）について
 - (4) 令和6年度小中学校給食費（案）について
 - (5) 上尾市学校給食施設基本計画（素案）について
 - (6) その他
- 5 公開・非公開の別 公開
- 6 非公開の理由 ー
- 7 傍聴者数 4人
- 8 問い合わせ先
（担当課）
学校教育部 学校保健課
（電話 775-9683）
学校教育部 中学校給食共同調理場
（電話 777-1552）

会 議 録

会議の名称	令和5年度第4回上尾市学校給食運営委員会	
開催日時	令和6年2月9日（金） 午後1時30分～午後2時50分	
開催場所	上尾市役所 7階大会議室	
議長(委員長・会長)氏名	熊坂 由美子	
出席者(委員)氏名	萩谷 健、大澤 聡、新井 裕美、村上 未貴、野村 菜美、湯浅 裕利子、三枝 由希子、今村 惠一郎、高橋 直子、今井 真美、豊田 健介、福島 禎子、松原 直樹	
欠席者(委員)氏名	黒木 康文、酒井 一昭、清水 典子、宮田 純生、勝 雄一、島村 章吾	
事務局	学校保健課 佐藤課長 長島主幹、永島主事、花里主事、深澤主事 中学校給食共同調理場 小林所長、棚澤副主幹	
会 議 事 項	1 議 題	2 会議結果
	(1) 令和5年度2学期末 小中学校給食運営状況及び給食費未納状況等について (2) 令和5年度献立・物資・指導専門委員会運営活動報告及び令和6年度運営活動方針について (3) 令和6年度小中学校給食実施計画表(案)について (4) 令和6年度小中学校給食費(案)について (5) 上尾市学校給食施設基本計画(素案)について	承認 承認 承認 承認 継続協議
議事の経過	別紙のとおり	傍聴者数 4名
会議資料	別添	
議事の内容・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。 令和 6年 3月 29日 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: right;"> 議長(委員長・会長)の署名 議長に代わる者の署名 (議長が欠けたときのみ) </div> <div style="text-align: center;"> <div style="font-size: 1.2em; margin-bottom: 5px;">熊坂 由美子</div> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> </div> </div>		

議事の経過

発言者	議題・発言内容・決定事項等
熊坂会長	1 会長挨拶
熊坂会長	2 議事 (1) <u>令和5年度2学期末 小中学校給食運営状況及び給食費未納状況等について</u> [事務局より会議資料に基づき説明] (2) <u>令和5年献立・物資・指導専門委員会運営活動報告及び令和6年度運営活動方針について</u> [事務局より会議資料に基づき説明] (3) <u>令和6年度小中学校給食実施計画表(案)について</u> [事務局より会議資料に基づき説明] (4) <u>令和6年度小中学校給食費(案)について</u> [事務局より会議資料に基づき説明]
村上委員	<主な質疑・意見> 教職員等の給食費に関わる令和6年度の1食単価について、小学校は令和5年8月以降と同額の300円に対して、中学校は350円から360円に上がっている理由は何か。
事務局	小中学校とも、令和5年4月時点での1食単価に令和5年度から6年度にかけての民間調査機関による物価上昇率の見込み値を参考に算出している。その結果、小学校は約293円から約297円に上昇したが、円単位を切り上げているため、300円のまま変更がなかったのに対して、中学校は約348円から約353円に上昇したことにより、350円から360円に上がったものである。
事務局	(5) <u>上尾市学校給食施設基本計画(素案)について</u> [事務局より以下のように説明] 上尾市学校給食施設基本計画(素案)については、意思形成過程であることから、本委員会終了後に回収をさせていただきよう、ご理解、ご協力願いたい。 本計画では、全体を5章に分け、基本方針の実現と既存の課題を改善できる提供方法の検証を行う。主な章立てに関しては、骨子案でお示したとおり。ただし、第2章に関しては、骨子案には記載していなかつ

たが、給食提供を考えるうえで、児童生徒の「おいしさ」についての検討が必要であることから「児童生徒の給食の嗜好分析」を追加した。全体の構成としては、第1、2章で上尾市の給食提供を取り巻く環境や、課題、児童生徒の嗜好分析を行い、おいしさを含めた現状の整理を行っている。第3章では、基本方針の実現に必要な施設・設備等を記載している。第4章では、第3章の整備項目を備えた給食施設の運営にかかるコストや給食調理員数と既存課題への改善有無のシミュレーションを行っている。第5章ではシミュレーション結果をまとめ、定数評価、定性評価の観点から本計画の目的である、基本方針の実現と既存課題の改善を図ることのできる提供方法を分析結果として示す。

それでは、各章の主旨を説明する。

第1章では、令和4年度に策定した上尾市学校給食基本方針で整理した現状と課題についてまとめている。施設面では、小中学校ともに、施設の老朽化が著しく、国の定める衛生管理基準の適合が不十分である。運営面では、小学校における給食調理員の人手不足が慢性化しており、中学校においては、調理後2時間以内での喫食が達成できていないところもある。どの課題も安全安心な給食提供を行ううえで、早急な対応が必要となるもので、給食施設更新の目的は、基本方針の実現と既存課題の解決である。

第2章では、令和4年度に児童生徒に対して実施した学校給食に関するアンケート結果から、児童生徒が好む・嫌う要素を分析しまとめている。

第3章では、既存の課題改善や基本方針の実現に必要な施設・設備の整備項目について、現状を踏まえて導入の必要性を示している。主に、児童生徒の安全安心な給食提供や給食調理員の職場環境改善のため、衛生管理基準の適合や空調設備の導入を早急に行う必要があること、また、基本方針の方針4であるアレルギー対応を促進するため、調理室とは別にアレルギー対策室を設置する旨を記載している。

第4章では、プランシミュレーションを行う。コストや運営に必要な給食調理員数の試算を行うための数値を使い、第3章の整備項目を踏まえた5つの給食提供プランについて検証を行っている。

第5章では、4章で行った5つのプランのシミュレーション結果を一覧でまとめ、定数評価と定性評価の2つの観点で分析を行っている。分析結果としては、コスト・調理人員の観点から、検証No4センター方式（1カ所）に最も優位性があった。しかし、本計画の目的である既存課題の調理後2時間以内での喫食の改善がなされない。基本方針を実現し、すべての既存の課題改善が行えるのが、検証No3センター方式（3カ所）となった。

〈主な質疑・意見〉

福島委員

親子方式とはどのようなものか。

事務局	<p>親子方式とは、自校方式とセンター方式の間とイメージしていただく とわかりやすい。具体的に説明すると、ある学校にその学校の食数より 多く調理が可能な給食施設を設置し、他の学校数校に配食する小さなセ ンターである。</p>
湯浅委員	<p>小学校、中学校の給食を、市内3センターで作るということとなると、 献立作成方針が現在とは変わることになる。献立を作成する栄養士とし ては、どうやっていくのか気になる。どちらが良いのかはわからないが、 現状では、食材の納入業者が少なくなっており、センターの規模が大き くなれば品物がそろわない、逆に小さいと配送が時間に間に合わないこ とも考えられる。こうしたことも検討にいられていただきたい。</p> <p>また、現在、栄養教諭の配置は、中学校には2名、小学校には10校 くらいに配置されているが、センターにすることで人数が確実に減る。 その点も、検討にいられていただきたい。</p>
事務局	<p>まず、この計画の素案で、センターを3カ所とすることが決定するわ けではないということをご理解いただきたい。今回は、検証した結果 をお示しし、今後、まさに委員が言われたようなことについて検討して いきたいと考えている。</p> <p>今、現場におられる先生方から、給食施設が大きくなることによるメ リット・デメリットをお聞かせいただきたい。また、食材業者の観点や、 物資運営やメニュー作り、アレルギー対応という点からも、より詳細な 意見交換をしたいと考えている。食育を担う栄養教諭の配置について は、配置基準からすると委員の言うとおりであるが、加配ができないの かどうか検討してく予定である。しかし、この計画の中では直接取り 扱うものではないことを、ご了承いただきたい。</p>
野村委員	<p>現在小学校の自校方式で栄養士をしている立場で、自校給食の良さを みなさんにお伝えしたい。</p> <p>まず、できたての給食を提供できている点が良い。センター給食では、 配送の時間も考慮して前もって仕上げなければならない。現在、食缶の 性能が上がって温度はそれほど下がらないとしても、時間がたてばたつ ほど、揚げ物の食感とか、野菜の彩りとか落ちていくもの。もちろん、 センターの給食も美味しいが、いまのレベルは出せないのではないかと 思う。</p> <p>食育指導については、中学校もグループで食育指導を行っているが、 現在、小学校では、県費栄養士が13人、市費栄養士が9人、全校に栄 養士が配置されており、子供を直接見て実態に応じた食育ができるこ とが良い点である。例えば、給食の時間にお箸の持ち方が上手でなかった 場合、お箸を持ってクラスを回ったり、授業時間を確保して授業を行っ たり、これは必要だなと思ったことがスピーディに指導できる。その日 に使う食材を見せると、子供たちは残さず食べようという意識が高ま る。</p> <p>三つ目としては、食育活動において、献立変更が柔軟に行える。学校 ファームで児童が育てた野菜を使った給食にする、家庭科の授業で児童 が作った献立を実施することもできる。</p>

	<p>四つ目としては、自校給食は学校内で作っているため、調理員と会うことができることから、感謝の気持ちを育むことができる。</p> <p>五つ目としては、調理員の立場としても、身近な子供たちのために給食を作っているということが実感でき、目的意識を持ってより意識高く作ってもらえると思う。</p> <p>あとは、食育指導などの効果により子供たちが苦手な食べ物でも食べようという意識が生まれ、残菜を減らすことができる。栄養士の立場としては、感染症の流行期に、欠席児童が増加による配管量の調整についての指示が出しやすい。また、センターの場合、あつてはならないことだが食中毒などの事故が起きたとき、被害の規模が大きくなってしまふことが懸念される。</p>
事務局	<p>ご意見、ありがとうございます。野村委員のご意見はもちろん理解できるが、事務局としては、別の視点でも考えねばならない問題が生じている。すでに、老朽化等で建て替えなければならない給食室があること、昨今の気温上昇により、一刻も早く給食室にエアコンを入れて環境を変えてほしいという声もある。自校式の場合、食中毒が発生するリスクは限定的にはなるが、例えば衛生管理基準に適合していない給食室では、調理員の頑張りによって食中毒を防いでいる現状があり、衛生管理基準を満たしていないことによる事故発生リスクについて、早く解決したいと考えている。自校式で建て替えを行っていった場合、全ての小学校の建て替えが完了するまで長い年数がかかるという問題もある。</p> <p>もちろん、金額や働く人間の問題は大事なことだが、事務局としても、子供や保護者の皆さんがどうとらえているのかを大事にしたい。昨年策定した上尾市学校給食基本方針においても、栄養教諭のみなさんと同じ目標を持っていると考えている。今回のようにご意見をいただけることはとてもありがたく、一緒に、どうしたらよいのか考えていきたい。</p>
大澤委員	<p>調理員が減ることについては記入されている。センター給食になると県から配置される栄養教諭が減ってしまうことは、喫食数による配置基準に基づいて行われていることだが、増える方法についてもシュミレーションを行い、資料に入れられるとよい。</p>
事務局	<p>ご意見ありがとうございます。</p>
今井委員	<p>保健所としても、食中毒の発生を起こさないために、安全・安心な給食提供をお願いしたい。今回の検証の結果、3カ所のセンターという結果が出ているが、今後の検討の中で、「2時間以内の喫食を守る」「加熱の時間、温度の管理を行う」ことについてもしっかり検討してほしい。衛生管理基準をしっかり守ろうと努めていても、全国では食中毒が起きた事例がある。</p> <p>先ほどのご意見にあったセンターで事故起きた場合についてだが、他のセンターから給食を提供することも考えられる。そのような非常時にどのように対応するのかについても、時間等の検証も行い、しっかり検討してほしい。</p>
事務局	<p>ご意見ありがとうございます。</p> <p>よろしければ、PTAのみなさんも、保護者の立場からお感じになられたことをお聞かせいただきたい。</p>

松原委員	<p>自分の立場からすると、予算をかけたり給食費をあげないとならないだろうと感じている。センターをつくるのか、自校式で建て替えるのかというのは、どちらをとっても何かしらの問題があり、完璧な方法はないのだと思う。</p>
福島委員	<p>自分は平方北小から選出されているが、平方地区は小中学校の建て替えとともに、新しい例として親子方式が採用されるのではないかと思った。</p>
事務局	<p>親子方式は平方地区でシュミレーションを行っているが、実は、親子方式の給食施設は親校から子校に配送が必要なため、工場という扱いとなる。その場合、建設できる場所が限定されるため、住宅が多い地域に立ちにくいという性質がある。今回は、参考として平方の例を出している。</p>
湯浅委員	<p>アレルギー対策室の設置というところですが、食物アレルギーがある児童生徒が給食を食べるとなると、どこまでどの程度対応してシュミレーションしているのか。現在は、アレルギー対応食については対応しておらず、アレルギーがある児童生徒には、自宅から食べられるものをお弁当などにして持参してもらっている。</p>
事務局	<p>施設の計画であるため、アレルギー対策を充実させるためには、まず施設を整備する必要があると考えている。現段階では、どこまで実施するか内容は決まっていないが、今後、学校現場も状況を知っている栄養士研究会のみなさんにもご協力いただきながら検討していきたいと考えている。</p>
事務局	<p>このアレルギー対策室の設置の背景についてご説明しておきたい。令和4年12月議会に、市民の方から「子供にアレルギーがあり、給食が食べられない。給食を食べられるようにしてほしい。」という請願の提出があり、議会で採択されたことから、議会も動向を注視している。市としても、今は除去食の対応となっているが、もっと食べられるもの増やすことができるか検討したい。この計画の素案では、方向性を示すものであって、詳細については栄養士研究会のみなさんと協議したうえで検討していく。</p> <p>3 閉会あいさつ</p>