

## 令和5年度第1回 久留米市学校給食運営審議会 会議録

### 1 開催日時

令和5年8月28日（月）19時00分～20時20分

### 2 開催場所

久留米市庁舎3階 301会議室

### 3 出席者

（委員）

安倍会長、東野副会長、梅木委員、廣重委員、檜枝委員、大津委員、  
田中委員、中村委員、郡委員

（事務局）

重石教育部長、平田教育部次長、小野学校保健課長、  
馬場学校給食共同調理場主幹、ほか4名

### 4 傍聴者

2名

### 5 議題

- (1) 本市の学校給食の概要  
事務局からの説明。

#### 【質疑応答】

○委員

加工物資の衛生面に関するチェック機能を教えてほしい。

○事務局

検収作業を行い、検収表に記録している。衛生管理マニュアル11ページに検収項目の記載がある。

○委員

学校給食会でアレルギーのチェックをしているか。

○事務局

学校給食会で年2回チェックしている。

○委員

地産地消の%は久留米市産のみか、福岡県産を含むか。

○事務局

久留米市産のみ。

○委員

残食の原因を調査したことがあるか。

○事務局

2, 3年前、栄養教諭等研究会で調べたところ、「苦手なものが入っている」「量が多い」などが理由に挙がっている。家庭であまり食べない噛み応えがあるものも食べ残しが多いので、給食だよりを通じて家庭でも食べていただくようお願いしている。

○委員

栄養士と学級担任との連携について教えてほしい。

○委員

家庭科の授業では、生徒にミネストローネの具材を久留米市産の野菜を使って考えさせ、実際に給食として出すように取り組んでいる。授業を通して、地産地消を考え、できるだけ給食を残さず食べるように指導している。

○委員

調理の工夫として、調理研究会での試作をし、献立の反省をし、意見を取り入れ、献立をつくる。好きなものを取り入れた献立をつくる。

○委員

保護者の方から給食だよりについて教えてほしい。

○委員

自分の子どもが小学生のときは給食のサバの味噌煮が一番おいしいと言っていたので、給食だよりに作り方が載ったとき作ってみた。久留米市の野菜についても給食だよりもっと載せたらいい。旬の食材として、今であればオクラの食べ方を載せ、先生も配るときに内容を伝えて、家庭でも話をすれば、見応えがもっと出てくると思う。

○委員

給食だよりに地場産のことが載っているのが役に立っている。親が給食について知る機会は試食会に限られるので、重要視してほしい。残食の問題に関しても、家庭での指導が行き届かないとどれだけ周りから計画しても解決できない。専門の方からの意見をいただいて、保護者に発信し、各家庭で考えてもらいたい。

○委員

今年給食費が改定され、ボリュームも上がった。給食の時間は生徒が放送を通じて献立について考える機会をつくっている。給食のメニューをQRコードで読み込めることができれば、夏休みに家で親と作って食べてみるようなのもいいのではないか。

○委員

残食を減らすため、最後まで食べているとその子の昼休みが少なくなるというジレンマがある。そもそも給食時間が短いという課題もある。量が多いと感じる子は、はじめから減らすなどして、全体で残食0を目指している。

○委員

残食の%は学校全体なので個人がきちんと食べられているのかの指標にならないと思う。こういう機会をいただいたので、そういうところも少しずつ何か解決できる

ようなきっかけが作れる場になったらいいと思う。

○委員

給食時間は楽しい時間でないといけないので、好き嫌いがある子どもにとって苦痛の時間にならないように、知恵を出し合えたらいいと思う。

(2) 給食費について

事務局からの説明。

### 【質疑応答】

○委員

今年度、給食費について、国の交付金を活用して子育て世帯への支援をしているが、物価高騰が続き、令和6年度に同様の交付金があるとしたら、2分の1としている支援は変わる可能性があるか。

○事務局

国の交付金の情報を待つことにはなるが、現時点では来年度は2分の1を支援することに決まっている。

○委員

給食の内容が変わって残食率が減っている報告もあったが、現場はどうか。

○委員

給食時間にクラスを回ると残食はかなり減っている。1学期で350キロ減った。給食のでき方、ねらいや栄養など子どもたちに伝えていくことで残食を減らすことにつながると思う。

○委員

物価が上がっているので給食費が上がることはしかたない。きちんと考えられているものから残食が出るのは残念。子どもたちが食べている様子を見たいと思う。いろいろな取り組みがされていること、それでも残食があることなど保護者の一人一人にも伝える方法があったらいいなと思う。

○委員

給食費が上がって味が良くなったのはよかったこと。あとは残食が今後の課題。また、栄養士の先生が献立を考える際に自由度が高くなることも大事なことと思う。

○委員

コロナ禍のしゃべらずに食べる3年間があったので、今年久しぶりに班で食べるようになって雰囲気も楽しくなったことが残食の減少につながっているのかもしれない。

○委員

給食費が改定され地場産率はどのように変わったか。

○事務局

改定前は、中学校の給食費が周辺自治体に比べて安かったため、地場産物を取り入

れることが難しかった。改定後は、積極的に取り入れることができている。

(3) その他

事務局からの説明。

【質疑応答】

○委員

P F I 方式について、具体的に、市と民間との役割分担を説明ください。

○事務局

施設の設計・建設、維持管理、配送、調理業務については民間業者に委託している。献立を立てること、センターから各学校に配送する事務処理について、センターの職員や栄養士が行う。

○委員

和食を取り入れるのはどれくらいの割合か。

○委員

給食センターでは週に3回程度が和食になる。あとは、週に1回、ご飯に合わせた洋食の献立、それとパンの日も基本は洋食になる。

○委員

小学校でも同じ。和食の日というものを毎月取り組んでいる。

○委員

和食の献立を出す日は子供たちに何か伝えているか。

○委員

給食献立カレンダー作成しているので、掲示や放送で、和食の良さ、組み合わせ、旬、彩りなどを伝えている。

7. その他

○委員

農家はたくさん野菜を捨てている。出荷経費がかかること規格が合わないことなどの理由がある。そういう野菜を年に何回かだけでも使うと、安く購入できると思うし、地産地消につながると思う。