

令和6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6年7月11日（木） 19時00分～20時20分

2 開催場所

久留米市役所本庁舎3階 308会議室

3 出席者

（委員）

安倍会長、野中副会長、梅木委員、廣重委員、中野委員、横田委員、
吉田委員、中村委員、郡委員

（事務局）

重石教育部長、平田教育部次長、猪飼部補佐

深田学校保健課長、馬場学校給食共同調理場所長 ほか4名

4 傍聴者 1名

5 会議録

【諮問】

教育委員会より審議会へ諮問

【副会長の選任】

野中委員を選任

【議題】

(1) 久留米市の学校給食の現状について

事務局より説明

（質疑応答・意見）

○会長 特色ある献立は、どういう頻度で、提供しているか。

○委員 特色ある献立のかみかみ献立、和食の日の献立は、大体月1回。久留米市の料理は、年に1,2回程度。郡山市の料理は、昨年度1回実施している。

○会長 物価高騰により特色ある献立の回数に影響があるか。

○委員 回数に影響が出ないように献立の工夫をしている。

○委員 現在、国からの臨時交付金で（給食費を）支援しているが、次年度以降の支援は、いつごろ決定するのか。

- 事務局 国の臨時交付金が決定するのは、年度末になると思われる。引き続き、国の動向を注視していく。
- 委員 令和7年度の給食費の支援は決定しているが、令和8年度以降については、また見直しがあるという考え方でよいのか。
- 事務局 令和5年度の料金改定分については、令和7年度は半額の支援を考えているが、今後についてはまだ不明。
- 委員 この審議会では、給食費の支援や保護者負担ではなく、食材価格の高騰を踏まえて、給食費をどの程度に増やすべきか、検討するということによいか。
- 事務局 栄養素や魅力ある献立など子どもたちにとってふさわしい給食のあり方について、まず審議していただきたい。次に、給食費の改定が必要であるならば、保護者負担額も含めて審議していただきたい。
- 会長 食材価格の高騰により、栄養摂取量の充足や地場産品の積極的な活用が厳しい状況になっているのか。
- 委員 栄養摂取量の充足は、中学校ではかなり厳しい現状にある。食べ盛りなので、今は最低のラインを守りながら、質より量を重視して、安全な食材で、価格を見ながら量を調整し、献立を工夫している。
- 次に、国産品については、徐々に外国産のものを使わざるを得ない状況になってきている。ただし、久留米市は多くの地場産物があるので、多く活用するようにしている。
- 会長 保護者からみて、給食に関する子どもたちの様子はどうか。
- 委員 給食を食べるのが遅くて、いつも量を減らしてもらっているようだが、家では食べられないものでも、学校の給食だと食べられるようである。カレーは、家よりも学校のカレーが一番おいしいと楽しみにしている。地場産や行事食なども楽しみにしている。
- 委員 中学生だが、登校前に献立表を見て、帰ってから給食についての報告がある。給食のことを毎日よく話す。給食を楽しみにしている。
- 委員 地場産の野菜の話があった。JA 青年部で毎年久留米市の小中学校に向けてじゃがいもを作っているが、今年は天候不良等により不作だった。ほかにも様々な品目の野菜を生産しているので、もっと青年部と学校給食が繋がって、より安心安全なものを安価で提供できればいいと思うが、学校給食では規格や納品のタイミングなどがネックになっている。今後、そういった課題が解決していけばいいと思う。
- 委員 じゃがいもは、市場価格より安価であった。苦労して納入してもらって、本当にありがたいが、期間が短いのが残念。来年もぜひお願いしたい。
- 委員 令和5年度改定後は、栄養素の充足や量の増加、献立の充実などが図

られているが、現在は、食材の量の減少などがある。改定した直後はよかったが、今年になって急激に悪くなったのか。

○事務局 令和5年度当初はよかったが、徐々に厳しくなっている。

○委員 この1年で極端に状況が変わっているということは、今回は1年後、2年後まで考えないと厳しいということか。

○事務局 食材価格や物価の上昇などは、次回以降詳細を説明したい。物価の上昇が続くことは間違いないと思うので、厳しくなっていくと思う。

○会長 生魚など食材価格が高騰しており、献立を考えるのに苦慮していないか。

○委員 子どもたちには、様々な食体験とか食経験、いろいろな食品や料理を知るということを、学校給食を通して学んでほしいが、この1年は、給食費の金額内で

1年の給食を提供することを重視している。しかし、そこを重視すると、似たような献立、似たような組み合わせが多くなってしまう。

○会長 献立の工夫について、食材が安価なものに偏ってしまいがちなので、栄養状況が難しいのか。

○事務局 例えば小松菜をもやしにしたり、牛肉を鶏肉にしたりすることによって、鉄が足りなくなるなど不足する栄養素が出てくる。

○会長 子どもたちの成長に大切なタンパク質、カルシウム、鉄あたりが影響を受けていると感じる。

○委員 栄養状況のグラフは、令和5年度の状況か。

○事務局 そのとおり。

○委員 栄養素が不足しているのは、物価高騰の影響があるのか。

○事務局 令和4年度に給食費の改定を検討して、令和5年度に改定したが、物価高騰の影響がある。

○委員 この1年間で、充足率が下がっているという実感があるか。

○委員 ある。

○委員 もともと充足率が低いところから、さらに極端に下がっているのであれば、子どもたちの成長にも影響があるのではないかと心配になる。

○委員 極端ではなく、徐々に減っているが、献立の工夫で、努力している。中学生でいえば、エネルギー、タンパク質、カルシウム、鉄という部分が、徐々に減っているという現状である。小学校も、エネルギーやタンパク質など栄養素にもよっては、厳しくなっている。価格上昇により、魚なども少し小さくして、少し価格を抑えるようなことをしているので、充足しているとは言えない。

○会長 学校によって残食率に差があるか。

○委員 小学校は学校規模や食数に関わらず、多い学校もあれば少ない学校もある。

○事務局 残食率の差は学校規模等によるものではないので、どうやって残食率を減らすのかは課題だと考えている。

○委員 給食指導の状況について、子どもの成長や食べ方に合わせて、先に量の調整をしたりしていると聞くが、中学校でも同様の対応になっているのか。

○委員 中学校でも同様。先に減らしたい子が減らした後、量を多くしたい子どもがおかわりをする、それでも残る場合は、学級担任が声掛けなど細やかな給食指導をしている学校が多い。

○委員 小学校でも量の調整や、初めから少な目、普通、多めについて、子どもたちがその日に食べられる量で選ぶなど工夫をしている。

○委員 学級担任はもちろん、栄養教諭も毎日できる範囲で、給食指導を行っている。自校式ではない中学校においても、給食センターや学校給食のこと、残さず食べてほしいという思いを伝えに、学校訪問をしている。学級担任と栄養教諭・栄養士が連携しながら、残食ゼロに向けた食に関する指導に取り組んでいる。

(2) その他

(質疑応答なし)