

令和6年度第3回国立市学校給食運営審議会

会場：くになち食育推進・給食ステーション会議室

日時：令和6年11月21日（木）午後2時から午後3時15分まで

出席者：木曾委員、森田委員、片山委員、宇津野委員、村上委員、末田委員、中島委員、
林委員、二俣委員、川端委員、矢野委員、七条委員、堀端委員（13名）

事務局：土方給食ステーション所長、久保所長補佐、長野主査、岩田主査、津田統括責任者

【宇津野副会長】 それでは、定刻となりましたので、これより令和6年度第3回国立市学校給食運営審議会を開始いたします。

本日は、お忙しい中、御出席をいただきましてありがとうございます。本日は、中村会長が体調不良により御欠席でございますので、副会長である私が司会進行を務めさせていただきます。

では、本日の出欠席の状況ですが、先ほど申し上げましたとおり、校長会代表である中村会長、学校薬剤師代表である里道委員及び学識経験者である伊藤委員より欠席する旨の御連絡を受けております。

それでは、まず、資料の確認をしたいと思います。事務局よりお願いします。

【事務局】 かしこまりました。

それでは、議事に先立ちまして資料の確認をお願いいたします。事前にメールいたしました運営審議会次第、資料1、令和6年度事業報告になります。また、資料2、武蔵野市立学校給食桜堤調理場とされた御案内パンフレット、それと、席次表を机上配付にしております。過不足等ございますでしょうか。

ありがとうございます。以上です。

【宇津野副会長】 それでは、議題1、事業報告についてを議題とします。事務局から報告をお願いいたします。

【事務局】 かしこまりました。

それでは、事業報告につきまして御説明いたします。資料番号1を御覧ください。まず、9月26日の令和6年度第2回運営審議会から本日までの事業等の主なものについて御説明させていただきます。

10月10日から11月1日にかけて、小学校入学を控えた年長の幼児とその家族を対

象とした、小学校給食体験試食会を、入学後に初めて体験する小学校給食について不安を払拭するために、計8回開催いたしました。

献立内容、量、使用食材食器、調理場、作り手など、小学校給食ができるまでを知りながら、栄養士が疑問や不安に丁寧にお答えしたところでございます。

小学校給食体験試食会の開催については、共働き世帯などを勘案し、保護者が比較的休暇を取る可能性がある、各小学校の就学時健診日に併せて、117名の方が参加されました。この体験試食会によって、小学校の給食時間を楽しみにしていただけるとありがたいと思っております。

18日には、「多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会 献立研究部会」による調理研修が豊島区で開催され、国立市から栄養士2名が参加いたしました。

22日には、夕方18時30分から夜にかけて、JA東京みどり農協国立支店の2階会議室において、地元農家の方々、約16名をはじめ、当ステーションの所長、所長補佐、事務主査が3名、国立市から都市農業振興担当の課長及び係長の2名、農業経済センター国立店から2名の参加を得て、学校給食への地場野菜、農産物普及に向けた方策の検討会を行いました。

これは、学校給食における地場野菜の利用率が、令和4年度では18%台でございましたが、翌令和5年度には11%台と大幅に下がり、今や当ステーション単独の努力だけでは使用率向上は限界であり、国立市基本計画の目標値である令和9年度に20%にするのには、現在納入してくださっている「地域自給くにたち」の方々だけでは、メンバーの高齢化に伴い、体力低下や持病をお持ちの方もいて、畑の作付面積を縮小せざるを得ない状況や、近年の世界的な気候変動によるものか、天候不順も重なり、何か新たな策を講じない限り下がり続ける危機感がございます。

そこで、新規に若手、中堅を問わず、市全体の農家の方々を対象として、市長部局と農協の合同によって、令和7年度に向けて、現在、物資選定委員会によって落札された価格の原則最大1割増しという一定の縛りのある食材購入価格を、給食費の無償化も始まることから、いま少し柔軟な考え方で支払った上で、併せて新規に市長部局から補助金を出せないか、農協経済センターを事務局として、農協内に「学校給食食材生産部会」なるものを形成できないかなど、新しい制度をつくるべく検討を始めたものでございます。

11月8日には、当ステーションにおいて庁内栄養連絡会主催による第2回の「フレイル予防講座」を開催いたしました。副題として、合い言葉は「さあ、にぎやかにいただく」と

して、地域包括支援センターの管理栄養士がパワーポイントと紙ベースの資料を使って講話をし、その後、当ステーションの栄養士が食育推進給食ステーションの紹介などを行い、栄養バランスのよい給食を喫食していただきました。当日は30名の参加がございました。この企画も、当ステーションが新たに「市の食育の拠点の一つ」として生まれ変わったことを契機に、他部署などとの連携による市民全体を包含した食育事業などを推進していく一環でございました。

9日には、去年に引き続き、「くにたち市農業まつり」に当ステーションも出店いたしました。

当日は、「みんなの牛乳200ml」を120本、「パスチャライズコーヒー牛乳200ml」を440本、「63℃ 1リットル」を36本用意しておりましたが、開会が10時にも関わらず白牛乳は11時40分頃、コーヒーは12時30分には完売になりました。

思えば、昨年度は「くにたち食育推進・給食ステーション」開設直後ということもあり、認知度アップのために出店いたしましたが、たしか私の記憶では、白牛乳を200本・コーヒーを250本用意した記憶がございます。

毎年、一番売れる焼きそばなどが2日間で350食程度売れていると聞いていたので、正直、土曜日だけの出店では余ると思っておりました。

しかし、栄養士さんが一生懸命売り子に奔走していただいたため、その活躍で思いがけず16時の閉会の1時間前に完売になっておりました。

今回は、健康まちづくり戦略室の「ベジテック」と当ステーションの「低温長時間殺菌牛乳販売」の相乗効果と、市価1本180円の牛乳を1本100円で販売するという、東毛酪農の常務の思い切った判断もあったかもしれません。

ただ、あまりにも好評になると、「農業まつり」の一つの目玉になりそうで、学校給食や食育の観点から、アピール度や認知度が上がりありがたいことではございますが、反面、来年度以降も経常的に、否応なく出ざるを得ない状況になってしまう可能性があり、「出店するのが、もはや義務や使命」のような雰囲気になるのは、私たちとしては、正直、若干不安を感じているところでございます。

15日には、「多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会の場長会」が、私がこの連絡協議会の会長を仰せつかっているところもあり、当ステーションにて開催されました。

なお、この資料には記載してございませんが、去る19日に急遽の学級閉鎖がございまして、「廃棄せざるを得ない食材」「冷蔵の鯖の切り身・40g・30切れ・期限が19日」が

出ましたので、フードパントリーに提供してございます。

最後に、本日、第3回の運営審議会という経過でございます。

以上、主なものについて報告をさせていただきました。報告については、以上でございます。

【宇津野副会長】 報告が終わりました。御意見や御質問がありましたらお願いします。よろしいでしょうか。

【堀端委員】 御報告ありがとうございます。幾つか御質問したいのは、まず、上から行くと、10月5日のところに献立作成委員会というのが開催されていて、書面式ということにはなっているんですが、8月、9月の献立の意見・感想というところでどんな意見があったのかなとか、そういうのがもしお答えしていただけるとありがたいかなというのが1点目です。

それから、10月10日から始まった体験試食会で、今回、117名の参加ということで、昨年より増加しているなというふうに私は記憶をしているんですが、これが8回ということなので、1回当たり十四、五名、割り算すると。就学健診は、多分、全員来ていると思うんで、私がちょっと分からないのは、本来国立市の就学前健診を受けている人が何人ぐらいで、要する117人というのは、何%ぐらいの人がここへ参加してくださっているのか。それが高いのか、もう少しやっぱり、去年よりはずっと数字が上がっているんだけど、もっと上げていくべき事象なのかというのがちょっと判断がつかなかったんで教えていただければと思います。お願いします。

【事務局】 栄養士、久保です。

分かる範囲でお答えしますが、まずは、8、9月分の献立意見なんですが、ちょっと毎回多く出るお話としては、給食への感謝の言葉をいただくと同時に、やっぱりお魚が食べにくいとか、御飯よりパンが好まれるとか、あと、そうですね、硬いものが食べにくいとか、そういう意見が毎月多く出ています。

次に、カムカムキッチン体験試食会の件なんですが、新1年生の数は、すみません、今、手元がないので把握していません。ただ、この場所の関係で1回当たりの申込みを30人までとしています。今回、全部で8回あったんですが、一番少ないところで4名、1回で4名の参加、一番多い回でたしか38名あったと思います。その回によってばらつきがありました。施設的には30名、40名が限界かなと思っています。

【事務局】 ちょっと補足でさせていただければと思うんですけど、献立作成委員会、小

学校1年生の子から中学3年生まで、アンケートを各委員の方にとっていただいて、それを発表していただいております。

特に小学生に関しては、やはり6歳から12歳までという年の差があるので、特に、味つけについては、しょっぱいとか、甘いとか、辛いとか、濃いとかという御意見は、その学年ごとに違ったり、個人、千差万別ですので、いただいております。

ただ、概ね「美味しいし、いつも完食しています」というようなお言葉、ありがたいお言葉のほうが多くいただいております。

ただ、そういうマイノリティーでも、こういうふうに改善したほうがいいんじゃないかというのは栄養士さんも胸に刻んでおりますので、日々向上に努めております。

11月の献立も、一つ一つ丁寧に、こういうことでこういうふうな献立にしましたというのは御説明して、納得されており、逆に、これをもっと、ここでの話じゃなくて、もっと広げたほうがいいんじゃないかという御意見も、以前、いただいたこともございます。

カムカムキッチンになって、人数が多くなったという部分も、今、仰ったように、去年、実はすごく少なかったんですね。最初の年は多かったんですけど、70名ぐらいだったんですけど、去年たしか20何名ぐらいだったんですね。

ですので、去年ですが、認証保育所とか認可保育園とか認定こども園とかの施設に関わる長の方、あるいは、関係者の方をお招きして、実際にここで施設見学、試食をしていただいて、もしいいと感じたら、ぜひ来年もやるので、その対象の方にお勧めしてくださいというお話をさせていただきました。

そのこともあって、配付物を配ったんですけど、追加でまた欲しいというところがありましたので、今後、また今回、やっていた中ではよかったよという、また、そういううわさが口コミで流れればまた増えていくのかなというような、多分、私としては、これは成長に向かっていくしかないのかなというような事業ですし、これについて、かなりいわゆる理事者というか、市長や副市長や教育長も意義のある事業であるというのはおっしゃっていて、本当、直前まで、今、ちょうど議会だったのですが、初日の市長の「行政報告」にまで、載っけようかというところまで話が行ったのですが、議会の初日と最後の体験給食の日が同じ日だったので、重なっちゃったものですからそれはやめたのですが、そこまで認知度が上がっていて、新1年生が、いきなり給食が始まって混乱が起きないようにということで、保護者の方も御安心されていますし、それによって当ステーションの栄養士への信頼感もかなり増したというのは、功績として、残っているのかなとは思ってはおります。

以上です。

【宇津野副会長】 そのほかにはいかがでしょうか。

二小、森田委員、お願いします。

【森田委員】 すみません、二小の森田です。

10月の22日の検討会、地場野菜の検討会の、ごめんなさい、検討内容を簡潔でいいのもう一度、教えていただきたいのと、あとは、若手の方とか、JAの方とか、市の方とかが来られたと思うんですけど、どのような反応だったか、前向きだったかなども含めて教えてほしいです。

【事務局】 まず、この会が開かれるに当たって、かなりいろいろ調整が必要でした。

まず、今、既存で入れていただいている「地域自給くにたち」のメンバーの方々に、新たな制度を来年度つくっていきたいということで、それを御理解いただいて、なおかつ、そういう新しい制度ができて部会ができたなら、そこにも御参加いただきたいということの御説明を私が個人宅を廻ってさせていただいて、皆さんから御了承いただいた上で、御存じのとおりに私も農協の正会員であり、生産緑地を保有する農家ですので、私の周りの仲間たちが、特に、主導的立場の人間が4人ほどおりまして、その方たちと話をしながら検討会をやっていこうということになりました。

農協の経済センターのほうも、以前は結構後ろ向きと言ったらおかしいのですが、あまり協力的でなかったんですけど、さすがにメンバーがメンバー、こちらが言っているので、協力せざるを得ない状況にはなってきたと思います。

案内状も、ふだん、農協って、各地区とか各班に回覧板が回ってくるのですね。

こういうことがありますよみたいな回覧板が回ってくるんですけど、私の体験上、回覧板が回ってきたら、ほぼ読まずに次の家に回しているという状況だったんですね。

それを私、知っていたので、今回は市長部局のほうから個人宅のほうに直接郵送で個別に郵送、こういうことをやりますというのをお送りしました。

多分、170通程度送っているかと思います。どのくらい来るかといったら16名だったんですけど、ただ、16名の方には、今日、聞いた話を、皆さんに広めていってくださいよという話をさせていただいたところです。

話の内容としましては、検討会の目的で、学校給食の使用率の低下が起きているよというお話をさせていただいたという部分と、あと、この検討会で国立市の食育の推進を図っていくよというのが国立市の市長部局の第三次農業振興計画に載っていますので、そのお話

をさせていただいたという部分と、あと、今、皆さんが持っている販路はございますが、給食も新たな販路になりますよ、決して薄利多売のようなことにはならないですよというお話をさせていただいたという部分がございます。

あと、まだ検討段階ですけど、農家さんのほうのことで考えられる、学校給食を納入することによって考えられるメリットとして、例えば市場に出すときは段ボールが必要ですよね。段ボールに詰めて出すわけですけど、その段ボール代が要らなくなりますよという、段ボールもばかにならないです、高いので。段ボールじゃなくて、使い回しできる籠に入れてきてくれればいいですよというお話とか、あるいは、段ボールに入れるということは、10センチでも段ボールよりも大きかったらそれはもう規格外になってしまって売り物にならないんですけど、うちはある程度大きくても、大きい分には歓迎されますので、大量調理でするので、その辺でも、本来は市場に出せないものも出せる、ある程度のものでしたら出せるようになりますよというお話とか、あと、学校給食で提供していることが地域の方に分かれれば、ここの畑で作っているものは学校給食に提供しているほど安心安全なものなんだなという証拠といったらなんですけど、というのも得られますよというお話とか、あと、直売所とかで売っている場合は、売れ残りって必ず起こるんですけど、給食はもう全部買取りですから、売れ残るということがないですよというお話をさせていただいたところでございます。

当然、学校側でも、考えられる効果としては、新鮮で安心安全な食材を食べられるとか、地元農家さんへの感謝の気持ちから、好き嫌いが減ったり、食品ロスにつながったりとか、いろいろ考えられることがありますよというお話をさせていただいたところです。

やはり皆さん、学校給食は野菜などの価格が安いと思っていらっしゃる方が、農家が結構やっぱり潜在意識の中で多いですね。

実はそうでないですよというお話をさせていただいたのと、あと、先ほどちょっと申し上げましたけど、検討中ですけど、新たに野菜自体の価格だけじゃなくて、それに基づいて、市長部局のほうから奨励金みたいな形で金銭を助成するというような制度をつくっていきたいというお話をさせていただいたところでございます。

あと、要は、事務局としては、農協のほうでいろいろな雑多なこともやっていただいているというお話を農協の事務職員もしていただいたところで、うちのセンター、ステーションと、市長部局である都市農業振興担当と農協の経済センターと三位一体となってやっていきたいという、あくまでも検討の1回目なんで、やるということではないですよ。

検討している1回目ということで御認識をいただければと思います。

もし仮にこれが、令和7年度が始まったとしても、劇的に、伸び率がアップするとは全く思っておりません。

最初は本当にごく少ない方から始めてもいいと思っています。それがだんだん、「案外いいじゃん」という口コミが広まれば、2年後、3年後を目指していけばいいのかなというふうに思っておりますので、あまり最初から過度な期待は私もしていませんし、皆様もしてほしくないとは思っておりますので、よろしくお願いいたします。

以上です。

【森田委員】 ありがとうございます、細かく分かりました。プラスの検討会に転じたということで、二、三年後とは言わず、期待しています。よろしくお願いいたします。

【宇津野副会長】 そのほかはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

では、次に移ります。それでは、(2)の視察研修についてを議題とします。事務局から説明をお願いいたします。

【事務局】 それでは、視察先として、今回、事務局のほうから御提案させていただきます武蔵野市立学校給食桜堤調理場につきまして御説明いたします。本日、机上配付のパンフレットを御覧ください。

まず、視察場所として選びました武蔵野市立学校給食桜堤調理場は、先月、第二小学校保護者代表、森田委員より、令和3年度に稼働を始めたばかりの調理場ございまして、学校給食や食育について国立と似たような考え方を持っているようで、参考になるのではないかと御意見をいただきまして、一度、視察してみたいという御希望でございました。

実は、この武蔵野市立学校給食桜堤調理場は、私や栄養士も会議などで、複数回行ったことがございますが、施設内の一般市民用のホールや窓越しにずっと続いている廊下などの雰囲気は、さすが財政力のある武蔵野市という感じで、センスのよさを感じます。

武蔵野市の給食は、地場野菜の使用率についても、都市部に位置しているにも関わらず20%を超えております。また、市の公式Y o u T u b eでも給食に関するものが4本あり、そのほか、大学の准教授や特定の企業法人、日本人の映画監督からの取材もいただいていると聞き及んでおります。

特に、外国人の方が数年前に作成したY o u T u b e動画は、再生回数が、ちょっとこの前、確認したんですけど、700万回を超えておりまして、現在も全国的に注目されている施設でございます。

私が、「武蔵野市給食・食育振興財団」の事務局長に、試食も含めて視察をお願いしたところ、快く受けてくださいました。ちなみに、試食代はお一人370円となりますが、集金については、後日、第4回の開催通知と共に詳細を御案内いたします。

皆様には、当日、お集まりいただきましたら、午前中で調理風景が見ることができることから、まずは現状の当食育推進・給食ステーションを、短時間とはなりますが見学していただき、その後、武蔵野市に向かい、武蔵野市側の御案内役に食育係長の栄養士の方がいらっしゃいますので、視察及び試食をしていただきながら忌憚のない御質問などをしていただき、今後の国立市における当ステーションの運営につきまして、御意見や御要望をお寄せいただければと存じます。

スケジュール感といたしましては、午前9時頃お集まりいただき、国立市の調理場を視察していただき、その後、バスにて10時から10時半頃の到着を目途に、武蔵野市立学校給食桜堤調理場に向かい、施設の説明、見学、質疑応答をした後、試食をし、12時前後に武蔵野市を出発いたしまして、国立市に到着いたしましたら昼過ぎに解散ということで考えてございます。

御説明は以上となります。よろしくお願いいたします。

【宇津野副会長】 それでは、御質問、御意見がありましたらお願いいたします。

特にございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、年が明けた1月23日木曜日の午前中をめどに、武蔵野市市立学校給食桜堤調理場を視察することに決定いたします。

最後に、(3)番、その他ですが、委員の皆様から何かございますでしょうか。三小、片山委員、お願いします。

【片山委員】 三小の片山です。先週、三小の配膳、給食風景を少し見学してきましたので、そこで気づいたことを何点か皆さんと共有させていただきたいと思います。

まず、見学に行く前に、子供から牛乳瓶が配膳時にたまに落として割れるという話を年に何回か聞いていたので、どんな様子で配膳していて、どんな状況で割れるのかなというのをまず聞きたいなと思って行ってきました。

まず、各フロアから廊下を通過して教室に入るときに、台車で子供たちが押して教室に入る曲がるところで、非常に鋭角で曲がるので、牛乳を籠で2段に積んでいるんですけど、その2段目が落ちてしまうということが原因で割れるというのがまず一つと、低学年の場合だと、教室の中までは入ったけど、2段から1段に移すときとか、一人で運んでしまっ

滑って割れてしまうということがあるというのをお聞きしました。

国立市が瓶牛乳を採用しているというところで、すごく売りにしているというのは聞いていたところなんですけど、私自身がなぜ瓶牛乳を国立が採用しているのかという理由をちゃんと把握していないので、後でお聞きしたいなと思うんですけども、瓶牛乳が割れてしまうというところで、ガラスが飛び散ったり、あと、牛乳が飛ぶことで、乳アレルギーの子供が危険かもしれないというところを気にされている先生がいらっしゃいました。

6年生の教室でも、瓶のほうは紙パックより重いということで、何で瓶なのということを言っている児童もいまして、6年生の児童が国立市の市議会を見学した際に、紙パックじゃ駄目なのかという話を直接議会で言った子供がいるというのを聞きまして、ちょっと私も瓶がなぜ国立で採用しているのかという正確な情報を持っていなかったもので、ちょっと分からないというふうに言ったんですけど、ちょっとそここのところ、なぜ瓶がいいのかというところを教えてください。

それから、お米がすごく残るという話を聞きました。私が見学に行った日はラーメンだったので、とてもどの学年も食べがよかったです。ほとんど残りはなくて、食缶もほぼきれいになる感じで、どこのクラスもラーメンのスープが入っている食缶はほぼ、担任の先生が斜めにして最後の一滴までよそう感じで、とてもきれいに食べていたと思います。

ある先生に言われたんですけど、メニューのことなんですけど、混ぜ御飯とか、ピラフとか、そういうメニューが特にお米の中でも残るという話を聞きまして、エビピラフが出たときのお話なんですけど、すみません、ストレートにそのままお伝えすると、もう本当に白米の上のエビが乗っているだけみたいな感じになっていて、すごく残しが特に多かったということで、栄養士さんの方が塩分とか計算されているんだろうなというのを想像しているんですけど、あの味つけはあれでいいんですかというか、もうちょっと塩分があれば、もうちょっと食べがいいんじゃないですかという声を聞いてきました。

それから、人気のメニューというのを聞いてきて、ハウレンソウアイスだとか、チキン、イカ、丼物、サラダ、それから、ドレッシングの中でもタマネギドレッシングが特にみんなが好きですということを聞いています。

人気のないメニューというのが、今申し上げたちょっと味が薄いピラフ。それから、ニンジンスープが出た日があったそうなんですけど、色がピンクというか、薄オレンジというか、ちょっともう見た目で駄目っていうお子さんがすごく多くて、食べたらすごくおいしいのに、見た目でちょっともう食べられないという子供が多いという話を聞いてきました。

それから、今の三小の話とは別なんですけれども、保護者審議委員で審議会だよりを毎回作っているんですけれども、有識者の先生のほうに渡っていないというのを前回お聞きしまして、審議会だより、保護者で毎回の審議会に出席をして、ぜひ保護者にこれは知ってもらいたいという内容を、トピックを選んで、読みやすいように工夫して頑張っているんです。ぜひ有識者の先生のお手元にも渡るようにしていただけたらいいかなと思っています。

以上です。

【宇津野副会長】 ありがとうございます。

事務局からお願いします。

【事務局】 まず、瓶牛乳の関係なのですが、かなり昔をたどると、瓶牛乳の導入の経過というのは、平成17年、それまで、ずっと瓶牛乳だったのですが、納品していた瓶牛乳業者が撤退してしまって、今後、新たな瓶牛乳納品業者を探し、紙パックにするか、しないかというのが平成16年、平成17年の頃にそういうことがありました。

当時、平成16年に保護者の方にアンケートとか、説明会なども3回ほど実施しているんですけど、紙パックにするかと。瓶牛乳をやるとしたら新に会社を探さなくちゃいけないということで、あと、当然、紙パックよりも値段は多少高くなるという部分も含めて、アンケートの中で、紙パックにするか、あるいは、給食費が若干上がったとしても瓶牛乳を継続するかというようなアンケートを取ったということがございました。

アンケートを取った結果、平成16年、17年のときですけど、そのときには、約80%を超える方が、給食費を改定してでも瓶牛乳を継続してほしいという回答結果でございましたので、そのときは給食費を改定して瓶牛乳を継続したというのが平成17年頃のことでございます。

瓶牛乳、では、どういうことがいいのかというと、これはもう本当に人それぞれだと思うんですけど、まず1点として、中身が見える安心感とおいしさというものがあるかと思っております。瓶は味や匂いうつりが無く牛乳に影響することがないため、牛乳本来のおいしさを味わうことができる、また、瓶を透かして中身が見える安心感もおいしさにつながるのではないかなというふうに思っております。

あと、残菜を減らすための指導のしやすさという部分では、瓶は中身が見えるものなので、先生方が、苦手なお子様がいらっしやったら、当然、無理はさせないんですけど、「今日はここまで飲んでみようか」とか、次は「半分まで飲んでみようか」というような、牛乳

が苦手な子にも指導しやすくなるような残菜を減らす効果もあるのかなというふうに思っております。

あと、割れてしまわないよう物の大切さへの理解というところでは、家庭で使う食器の多くは主に陶器やガラスでできているため大切に扱われ、洗って繰り返し使われているかと思えます。

学校給食も同様で、割れてしまうこともある瓶に入った牛乳を丁寧に運び、空き瓶をきちんと戻すことで、子供たちはものの大切さ、扱うことを学ぶのではなかろうかというふうには思っております。

次に、繰り返し使うことでの環境教育というところでは、学校給食用の牛乳パックはごみになりますが、特に今、非常に厳しくて、この紙パック、裂いて洗って乾燥させてごみに出すというのが、今、東京都の学校給食のやり方でございます。

それを、各自治体で、処理の仕方は違うんですけど、実際に子供がやる、それをやらせている市もあれば、給食センターのほうで、かなり高額な金額になるんですが、裂いたり、洗ったり、乾かしたりとかというのを機械と、あと、調理員さんとかでかなりの、2時間、3時間かけてやっているというところも結構ございます。

そういう部分では、牛乳パックはそういうようにごみが出てしまうんですけど、併せて、ストローもごみになるかと思えます。

この瓶牛乳は、大体、牛乳パック5,000個を、国立市の小学生、小中学生の人数は大体5,000名なので、5,000個作るのに、20年から30年の立木(高さ8メートル、幹16センチ)が1本必要になるということも言われております。

学校給食用牛乳瓶は繰り返し30回以上使うことができるというのも、これ、繰り返し使うことで環境教育になるかなと思っております。

あと、3Rの環境型、循環型社会づくりですね。いわゆるリサイクルだけでなく、ごみの発生を減らすリデュースや、何回も繰り返し使うリユースなどが、今、注目されておりますので、その辺の効果にも影響を与えているのかなという部分で、今のところ、瓶牛乳を採用しており、お値段は高いんですけど、有益であると考えており、採用させていただいているというのが現状でございます。

今後、随分、時代も当然変遷して時流に適合していかなくちゃいけないので、やはり瓶よりも、割れてしまって危ないとかという部分もございますので、紙パックのほうがというような御意見もいただくこともあるのも、私も受けておりますので、ここについて、色々なご

意見・ご要望を勘案して、検討しながら、アンケートを取るなど、そういう1つの手段として考えていければなというふうには思っているところではございます。

牛乳についてはこの辺ですかね。

味については、さっきちょっとお話しした献立作成委員会でアンケートを取っていただく中で、本当に千差万別でございます。

薄い、濃いかしょっぱいとかって、本当に千差万別で、特に小学生は3,600人分を一つの釜で同じ味つけで作っているもんですから、なかなか一人一人に、個別に合った味つけというのはできないところではございますが、基本的には、この給食ステーションに移って、旧給食センターにいた職員、市の栄養士、特に給食根幹部分である献立の作成とか、物資の選定とか、選定された物資の納品の検品の確認とか、調理過程を見守るとか、あるいは最終的な味つけというのは、センター時代と変わらず市の栄養士がやっております。

調理員も、二十数名の方が昔の給食センターからこちらのほうへ移ってきていただいております。また、このステーションになって途中で退職された方もいらっしゃるのですが、基本的にはその部分では大幅に、つい最近、大きな変更があったかという部分でいえないのかなとは思っているんですけど、実際、残菜率に関しては、多少、給食センター時代と調べ方が違うのかもしれないんですけど、残菜率がこのステーションになって高くなったというのは、これは事実でございます。

これについては、栄養士さんと私も話すんですけど、なかなか理由が分からないところではあって、さっき言ったように、変わっているつもりもないですし、当然、今おっしゃったように塩分相当量も学校給食の栄養摂取基準で決まっていますので、ある程度は許容して多く入れるときもあるんですけど、できるだけ子供たちが口に合うようにしているんですが、子供たちが本当に好むような、好きそうな食べ物を毎回毎回出すというのも、またそれがちょっと給食の本旨とは違うなというふうに思っております。旬のものや季節のもの、あるいは行事食とか、あるいは逆に苦手なものでも克服できるように工夫して献立を出すというのも給食を提供する責務かなというふうに思っておりますので、その辺がちょっと落としどころが難しいところかなとは思ってはいるところではございます。

【事務局】 栄養士の久保です。

先ほどもお話ししたとおり、御飯のほうが残るのは事実ですし、理解しています。パンや麺のほう子供はよく食べます。ただ、決められた、頂いている給食費が決められているので、お米が高くなったとはいえ、まだまだ麺やパンより御飯のほう手頃に見えるのは事実

です。

あと、混ぜ御飯についてなんですが、これももっと味つけをすればおいしいし、食べるというのも分かっていますが、給食の中でできることをやっています。

ちょっと伺いたいんですが、昨日の中華おこわの感想って何か聞いていますか。

【片山委員】 いえ、聞いていないです。何か特別なメニューだったのでしょうか。

【事務局】 どなたか、聞いている方が。

【末田委員】 私の娘は、昨日の中華おこわ、すごくおいしかったって言っていました。チャーシューもいつもより味がついていたと言っていました。

【片山委員】 三小に娘が通っているんですけども、昨日、ちょっと朝、機嫌が悪くなっちゃったんですけど、今日は夢のメニューだから絶対に給食を食べに行くんだって、珍しくかなり給食にこだわっていて、下の娘、3年生の子が、お友達が考えたメニューが選ばれたって言って、チャーシューが出るんだ、チャーシューが出るんだとずっと言っていました。おいしかったみたいです。

【事務局】 ありがとうございました。

まず、昨日の献立について簡単に説明させてください。

【事務局】 昨日の献立は、三小の給食委員のほうから提案、企画があった献立を採用しています。三小で、こんな給食が食べたいなという思いを夢の給食として学校で応募して、それで、給食委員がその中からある程度選んで、それをこちら、給食ステーションに提案していただいたものの中から、給食として実現可能なもの、給食の内容としてふさわしいというところで一つの献立を選びました。それについて、三小の中ではとても盛り上がっていて、給食委員が給食のポスターを作ったり、学校内でもとても話題になっていました。

こちらとしても、事前のアピールとして、昨日の給食の前にはその給食を選んだ理由とか、栄養に関する内容を伝える内容のパワーポイントを作りまして、三小のみですが全クラスで見てもらって、給食について知ってもらってからの昨日を迎えたということになっています。

【事務局】 昨日のおこわなんですが、すごいしょうゆをいっぱい使ったんです、全体的に。こんなに使っちゃ駄目だという栄養士と、いや、子供が考えた夢を実現させたいという栄養士と、もういろいろ意見交換して、結果、許せないぐらいしょうゆを使ったんです。なので、分かっているんです、私たちは。さっきいただいたエビピラフがあれば正解なのかと言われると、給食としてはあれでお出ししたい。でも、皆さんがもっとおいしく食べるんだ

ったらこれじゃいけないというのも分かっているところです。ちょっと答えになっているか分かりません。

あとは、堀端先生からもお話を伺いたいです。全国的なことというか、お願いします。

【堀端委員】 味つけのほうを先に言ったほうがいいかな。今のピラフの話が出てきたんですけど、基本的に、具体的な数字を皆さんにお知らせすると、学校給食、ちょっと、低学年は別ですけど、中学年から高学年は1食で2グラムなんですね、食塩が。今、皆さんが、全国平均ですよ、国民健康栄養調査からいくと、8から9グラムぐらい召し上がっているんですね。それはもちろん子供も大人も入れての、今、私、頭に入っている数字ですのであれですけど。

そういう意味では、どうしても、今、学校給食、どこのライフステージも、こういう給食の中で食事を提供する中で、日本人が取っていいよというのは、食塩はどうしても高血圧のあれがあるのでどんどん減らしましょうという世の中の動きがあり、ナトリウム自体は本当にそんなに要らないので、塩で言えば1グラムはいいんですよというのが生理学的な発想なんです。

だけど、今まで日本がやってきた、いわゆる日本の食生活を考えると、味が無いということにはいかない。そんな中で、ちょっと別の次元になりますけど、高齢者施設、例えば老人ホームとか、そういうところは、じゃあ、味つけと、味をつけないと食べない、低栄養になるって、どっちを優先するかというと、高齢者は残念ながらあまり先行きがないので栄養を取ってもらうことが優先なんですね。要するに、味が無いから要らないというよりも、多少味がついていても、味は栄養士としては若干許容できないんだけど、いや、たんぱく取ってもらおうよという方向性が何となくできている。

ところが、学校は、これからの未来がある子供たちなので、そこがそう簡単にはいかない。さっきおっしゃったように、中華おこわどうでしたかというお話をされた中で、多分、栄養士としては許容できない量のしょうゆを使ったんですという表現だったんですけど、基本、御飯に味がつくということは、1食としての食塩が多いんですね。

それと、もう一つは、長年、見ている中でいくと、全体的に外食が増えています。いわゆるファミリーレストランさん、ファーストフードさん、ああいうところでちっちゃい頃から味の濃いのに慣れているので、なかなか薄味で許容することができないように舌がなっているという背景もあります。そういう中で、学校給食の中では、やっぱり未来のある子供たちが生活習慣病にならないようにとか含めて、どうしてもふだん、皆さんが召し上がって

る食事よりはやっぱり薄味になっていると思います。

それは、あと、例えば汁物の、例えばだしと昆布で、例えば京都なんかは料亭さんがたくさんあって、だしの食育というのを料亭の人たちが中心になってやっているんです。村田さんとか、ああいう人たちがやっているような教室があるぐらい、今、そういう、本来の自然のうまみを子供たちが知らない。

もちろん皆さんの御家庭がどうかというわけじゃないけど、やっぱり時間がない、かつおと昆布でだしを取ってというよりは、作る調理の時間を考えればだし入りみそを使ったほうが早いじゃないですか。もちろんそれはそれで、そういう目的もあるから全否定するつもりはないんですけど、そういうふうにしていくと、どうしてもナトリウムが増える。

それと、ここで言うナトリウムという、さっき、一応、2グラムというお話をしているんですけど、2グラムは調味料の2グラムじゃないんです。というのは、例えば塩、しょうゆ、ナトリウムがあるから塩が入っていますよというのはすごい分かりやすいです。みそとか、マヨネーズとか。だけれど、そうじゃない食品にもナトリウムは入っています。例えば卵にもナトリウムってあるんですよ。そこから換算すると、卵だけ食べて、ゆで卵、何もつけずに食べたら塩味なんて全然感じないけれど、数字上はナトリウムに掛け算をして食塩の数字を出すので、その分もどうしても入ってくるので、つらいところに落としどころがあるのかなというふうに思います。

さっき久保先生のほうから意見が分かれたってということなんですけれど、米とパンと麺と、はっきり言って、さっき価格のお話もされたんですけど、パンも麺もそのものに食塩が入っているんです。ますます献立、つらいんです、立てるの。パンだと、下手すると、多分、学校給食だと0.5ぐらい入っていたりするのかな。そういうふうになると、どうしても米にいく。だけど、白御飯、今までの学校給食の歴史を見ると、白御飯が上手に食べれない。ちっちゃいときからふりかけで育ってきたりして、味つきだというふうになると、結果的にやっぱり食塩のところと味つけ御飯というところの部分があると思うんで、味つき飯を増やすと、私たちの給食も一食で2グラムという評価をするときと、1週間とか1か月で。そういっても薄い日もあるよね。極端に言えば、和食の日はどうしても高くなって、洋食の日は若干少なくなるという凸凹がある中で、平均値の中では抑えるんですけど、なかなか納まらないところがある。

その中で、多分、さっきの中華おこわは夢の給食ってところのイベント性というようになことを考えると、やっぱり今日はもう基準なしで、もう何を一番最優先するといったら、

子供が喜ぶかだよねというときと、献立によって、いつもそうしたいけど、そうしていったら私たち栄養士、何、仕事しているのみたいな話にもなるので、やっぱり2グラム以下に抑える献立を次のときには出してというようなことの葛藤はあるのがさっきのお返事かなというふうに思います。

ただ、さっき最初の配膳風景という中で、具体的に、例えばエビピラフとニンジンスープのようなものが具体的な意見として上がってきたときに、やっぱり、じゃあ、それはもう1回、多分、持ち帰って、味つけとしてどうだったのかとか、もうちょっと工夫できる余地はないのかなのか、エビピラフはもうやめようなのかということ、私たちは、多分、検討して次の献立を考えています。だから、ニンジンスープも、さっき味はすごいおいしかったけど色がといたら、じゃあ、色を何とかすればそこは解決できるという糸口があると思いますので、ぜひこういうところで、具体的に、さっきアンケートをすると、味つけはどうですかって聞くと、子供たちもそうですし、あれですけど、昨日食べた給食を一番思い出したりとか、午後のアンケートだと今日のお昼に食べたのが一番引っ張っちゃったりしますので、さっき所長がおっしゃったように千差万別なんですという、もちろん個人差もありますけれども、料理そのものの味の評価ではないというところがあるので、ぜひこういう生の声はいただいて、それを持ち帰ってPDCAを回して、お母さん方からもそういう意見を聞いて、栄養士さんは栄養士さんの考え方もこういうところで御説明して、双方が理解しながらより給食の質を上げていくということが大事かなというふうに思います。

以上です。

【宇津野副会長】 ありがとうございます。

【村上委員】 すみません、五小の村上です。

今の話を本当、子供を交えてお母さんたちに本当に聞かせたいなというぐらい、すごい面白く、面白って言い方、変なんですけど、ああ、そうなんだなと思いながら聞かせてもらいました。ありがとうございます。

夢の給食、ぜひ1年間で全部の学校にやってもらいたいんですけども、それは可能なんでしょうか、実現。

【事務局】 御期待には応えたいと思っているんですが、いろんなイベントを抱えている中でどれだけ応えられるかなという不安もあって、三小のイベントについては広くお知らせをあえてしなかったんですね。

ちょっと話が戻るんですけど、事業報告の中で、就学児健診日試食会、こちらにも応募が多

すぎると、結局、拙せんでお断りしなきゃいけなくなってしまうので、あえて広くお知らせしなかったという部分がありますが、皆様の期待には応えたいと思いますので、少しずつ拡大していきたいなと思っています。

【村上委員】 ありがとうございます。うちは五小なので、息子が帰ってきて、今日、夢の給食でさって、何の話をしているのかと思っていました。でも、おこわ、おいしかったって言っていましたけど。

本当に、ただ、うちの息子とかも、味が薄かったというふうによく聞くんですね。それだけしか保護者って聞かないから、センターが変わって味が薄くなった、給食がまずくなったのかって、本当、保護者ってそういうふうに捉えちゃうから、やっぱりその中に2グラムと、ふだんの食事で8グラムぐらい食べているということとか、栄養士さんの葛藤があつての、今回、叶う給食が一食あったということを書けなきゃ駄目ですね。今月の審議会だよりにぜひ載せてお知らせしたいなと思いました。ありがとうございます。

【森田委員】 二小の森田です。今のお話を聞いて本当に感動したんですけど、子供の夢の実現というところと基準と、というので議論されていると思います。ありがたいなと思っています。

今の話につながることはなんですけど、今日、ちょっと提案があつて持ってきたんですが、子供たちから直接意見をもらうみたいなことって、今、何かされているんですかね。献立作成委員会からまとまった意見が来るような感じですか。ちょっと皆さん、何か取組があれば教えていただきたいなと思っていて、ちょっとプラスの労力になっちゃうんですけど。

というのは、今日、多分、議会で可決されていると思うんですけど、こども基本条例ができると思います。4年かけたやつで、今日、制定されるのが決まったと思うんですけど、その中に子供の意思表明権というのがありますね。子供たちの意見を吸い上げて、反映させて、実現していくみたいな、今日、夢の給食出たよみたいなことが、今後、もっと加速するといいなと思っていて、この条例に併せてというか、それを給食ステーションのほうから、例えば子供たちに、全子供たちに1票ずつ票みたいなのを渡して、それを、意見、返す子もいるし、返さない子もいていいと思うんですけど、そういう生の声を直接届けるみたいな、プラスに、意見でもいいし、感想でもいいし、要望でもいいと思うんですけど、お絵かきでもいいと思うんですけど、子供たちから生の意見を吸い上げるような何か取組がなされるといかなと思って、今日、来ました。

【事務局】 まず現状は、実は先ほどお話しした献立作成委員会の委員の方が、これも学

校によって、紙を1枚ずつ配って書いてもらったりとか、あるいは、教室に大きい紙を貼って何月何日は何と書いてあって、上に、その横に意見欄というのがあって、今日、どうだったというのを書き込む方式でやっているところもあれば、千差万別らしいですね。これも、この前の献立作成委員会でも、各校、やり方が違うので、保護者の委員の方の負担も大きいという部分から、ちょっと来年度に向けて検討していきましょうということで、この前、献立作成委員会ときは終わっているんですが、保護者の負担を減らすとか、あるいは給食ステーションのほうで何か主体的にやるとか、あるいは教員のほうで何かやるとか、あるいは何か「フォーム」を使ってとか、いろいろあると思うんですけど、今は子供たちへのアンケートを献立作成委員会からいただくというのが一つ。

あと、案外と配膳員に言葉が届くんですね。今日の給食、どうだったっていうので、配膳員とは毎日、交換日記しているんですよ。

その交換日記の中に、今日はこういうことを言われましたとかというのが書いてあるんですね。それは本当に子供の生の声を書いてあるので、それをしっかり読んで考えていたり、あるいは、それに対して栄養士のほうからまた配膳員さんのほうにお返事を、子供の書いたものを返したりとかというのはしております。

やはり調理員さんとか配膳員さんとか一生懸命やっているんですけど、子供の生の声をなかなか聞く機会がないので、本当に頑張っているのに報われていないというのは失礼なんですけど、子供たちがおいしかったよと言ってくれる言葉が一番やっぱりうれしいと思うんですけど、なかなか言われる環境がないので残念ではあるんですが、そういう言葉を大事にするのと、あと、去年なんかは、たしか五小さんだけ来なかったのかな。あとは、皆さん、ここで給食を食べていただいたことが1回あったんですね。ふだんは学校の教室で給食を食べるけど、ここで給食の時間を過ごす。ここの場で給食を食べる。その際に、校長先生には、給食の時間を多く取ってくださいというお話をお願いして、ある程度、多く時間を長く取ってもらっているんですね。そうすると、子供たちは本当に談笑しながら、本当に黙々と食べるんじゃなくて、談笑しながら食べて、大体、ほぼ完食です。なくなっています。

最初に、一番最初にやった記憶があるのは、私、今年1月だったか、第六小学校だったんですね。

小菅校長先生の発案だったんですけど、もう子供たちが3日も4日も前からここで給食を食べることをすごい楽しみにしていたらしくて、そのときも大喜びで、ここで給食を食べながら栄養士さんに、例えば栄養士さん7名が皆さんのところを回って、「箸の持ち方」は

こうやるんだよとか、そもそも、当たり前なんですけど、「魚に骨はあるんだよ」とかというお話をしながら、食育を兼ねてという感じで、皆さん、満面の笑みで帰っていただいたんで、そういう意味で、環境というの大きいのかなという気はしています。

別に、これは学校側のせいにはしていないんですけど、そうやって場所が変わることによって完食とか、あるいはこれも私の実際の経験ですけど、栄養士が学校に行って講話をする。例えばビデオで、全教室に流れるようなビデオで講話をしたときがあったんですが。岩田さんがやったの。どこだったっけ。六小だっけ。

【事務局】 六小です。

【事務局】 六小でやったんですけど、やっぱり栄養士さんが行ったとき、偶然ではないと思うんですけど、残菜率減っているんですね。

だから、うちの栄養士さん、仕事に、時間が、もし、ゆとりが取れれば学校訪問したいという気持ちは非常に強いので、ぜひそれを叶えて欲しいし、叶えさせなくちゃいけないというのが、私の仕事だと思っていますので、今後も栄養士さんたちの学校訪問というのは積極的にやっていくように私のほうも頑張っていきたいなとは思ってはおります。

【森田委員】 ありがとうございます。

そうですね、子供たち、テンション上がりそうだなと思いました、栄養士さんとかが来たら。二小もすごい、たしか一番残っていると思うので、2割ぐらい。そういうのも減るように、何とか子供たちの声とかを聞いたらいいかなと思ったので提案してみました。ぜひ栄養士さん、二小にもお願いします。

【堀端委員】 今の残菜の話は、国立に限らず、栄養士が行って、今日の給食の、給食って日々、献立が立ててあるだけじゃなくて、栄養士は必ずそこに何かしらのメッセージ性が入っていますので、そういうことを伝えることによって、その日はやっぱり減るという傾向はありますので、なるべく、せっかく対面でできるので、積極的に伺っていただければというふうに、所長がそれが僕のお仕事ですっておっしゃったんですけど、もう一つはやっぱり各学校の校長先生の御理解がないとなかなか行けないということがありますので、ぜひ委員の方は、栄養士を呼んでもらってくださいというような働きかけも違った方向からしていただけるとありがたいなというふうに思っています。

あと、さっきのアンケートの話なんですけど、今、国立の子供はタブレットはみんな持っているんですよね。そうすると、タブレットでアンケートを取れば、もっとバーッと、今日の給食はどうでした、1問でもいいと思うので、それを、答える、答えないは子供の自由で

もいいと思うんですけど、そういうことを導入すると、すぐに集計の結果も、G o o g l e
なのか、T e a m s なのかちょっと分からないですけど、今すぐパッと出ますので、そうす
るともうちょっと、フリーで答えてもらっていることはちょっと拾うのは時間がかかると
思うんですけど、例えばさっきのエビピラフ、味どうだった？とか、一品一品で、今日、お
いしかった、おいしくなかったとか、好き、嫌いぐらいだったら、子供が答えたいと思う
ときだけ答えてくれてもいいので、そういうふうになんてシステム化すると、もっとたく
さんの日にちの意見が吸い上げられるのかなというふうに思いました。以上です。

【宇津野副会長】 ありがとうございます。

ほかに何かありますでしょうか。

【事務局】 今、本当にいろんな真剣なありがたい御意見、御要望とか御指摘等をいただ
いたので、ちゃんと議事録も録っていますので、再度、ちゃんと読み直して今後の検討材料
の一つにさせていただきますし、決して皆様から御発言いただいたことを無にするような
ことはないので、私が所長でしたら、よろしくお願いします。

【宇津野副会長】 よろしいようでしたら、事務局の方からもよろしいですか。ありが
うございます。

では、閉会です。本日の議題は全て終了いたしました。

重ねての御案内となりますが、次回は令和7年1月23日木曜日に武蔵野市立学校給食
桜堤調理場の視察研修となります。よろしくお願いいたします。

では、これで第3回学校給食運営審議会を終了いたします。どうもありがとうございました。

— 了 —