

令和7年度第1回国立市学校給食運営審議会議事録

1. 日時 令和7年7月24日（木）午後2時から午後3時25分まで
2. 会場 くにたち食育推進・給食ステーション会議室
3. 出席者 **【委員】**
小畑委員、山浦委員、藤田委員、上野委員、田中委員、市田委員、中山委員、藤村委員、宿利委員、中島委員、笠井委員、二俣委員、木曾委員、里道委員、鎌田委員、堀端委員（16名）
【市・事務局】
雨宮教育長（冒頭の挨拶のみ）、伊形食育推進・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、乾調理責任者
4. 欠席者 栗原委員、青木委員
5. 傍聴者 3名
6. 配付資料
 - (1) 令和7年度役員選出について
 - (2) 令和7年度国立市学校給食運営審議会の年間予定について
 - (3) 令和7年度食育推進・給食ステーション事業計画等について（くにたちの学校給食）
7. 内容
 - (1) 教育長挨拶
 - (2) 議 題
 - ①令和7年度役員選出について
事務局の説明により、下記のとおり役員を選出した
会長：小畑委員 副会長：藤村委員 監査員：栗原委員、木曾委員
 - ②令和7年度国立市学校給食運営審議会の年間予定について
事務局から配布資料に基づき、説明を行った。
事務局より9月の次回審議会にて視察先の検討を行うことを提案し、了承された。
 - ③令和7年度食育推進・給食ステーション事業計画等について（くにたちの学校給食）
事務局から配布資料に基づき、説明を行った。

【質疑応答要旨】

- 事業計画について、これまで継続していることと、新たに取り組むことの違いが読み取れない。これまでやってきたことをより改善しているポイントもあるし、新しい取り組みもあるということでは理解したが、そこは区別して書いた方がいいのではないかと。特に新しい取り組みは、今

年度初めて行うことなので、注力して確認したいため、書き方を見直してほしい。（三小市田委員）

- 資料は新旧併記した形になっている。新しい取り組みとしては、学校の授業の中に栄養士が入って話をすることや、調理師専門学校とのコラボ給食の実施が想定されるがそこまで事業として固まっていない部分があり、明確に区別して表記ができなかった。これまで継続実施しているものとして、市の他部署、例えば高齢者支援課と行うフレイル予防講座や図書館と行うブックメニューなどのイベントもありながら、あくまで給食運営を主体に審議会や各種委員会の運営を軸として行っていく。記載については検討させてほしい。（事務局 A/I ～令和8年度事業計画案作成時）
- 学校給食摂取基準について、ナトリウムではなく食塩相当量だと思うので訂正してほしい。その上で、新しい取り組みとしてバイキング給食が記載されているが具体的な企画があるのか。また、継続事業としては苦手を克服する献立作成があるが具体的にはどうか。（堀端委員）
- 給食ならではの苦手を克服する献立について、子供の苦手なものの傾向は把握しており、その苦手な食材と好きな食材を組み合わせを試みたり、味つけや野菜の切り方を工夫したりして、食の体験につながられるよう職員は日々研究している。また、バイキング給食については、当市が共同調理場方式ということもあり、自校方式で行うバイキング給食をそのまま実施することは難しいと考えている。ただし、例えば2種類のデザートからどちらかを選ぶなど、ということが将来的にできて、皆様に喜んでいただけるのであれば、取り組んでいきたい。（事務局）
- 残菜率の話について情報提供したい。資料では平成30年から令和になってだんだんと増えているが、私が他市の残菜率の分析を行っていて、コロナが明けても元の喫食に戻っておらず、残菜が若干増加傾向にある。つまり、残菜の増加は国立市だけの特徴ではないと思われる。ただ、国立市の残菜率が若干高めなことと牛乳の残量についても気になるので、今後市と協力し分析していければと思っている。とはいえ国立市の給食自体の評価は非常に高いので、決して内容が悪くてみんなが残しているということではないのかなとアンケート結果を見ると思う。また、給食費について、令和6年度は赤字にならなかったが、限られた予算の中で献立を立てざるを得ない状況で、出したい献立が出せているのか、なかなか難しいのか、例えばデザートの手数が減るなどしわ寄せがあるのか聞きたい。（堀端委員）
- 各自治体で一般的に課題となるのが、給食費、公会計化、建物の建て替えの3つ。その内、給食費については当市は令和7年度から改定し、上げ幅もかなり大きくしたので、今すぐに再改定し

たり、給食の質が下がるということは想定していない。（事務局）

- 残飯について、日本の給食はご飯がメインであるにもかかわらず、牛乳を合わせていることが最大の問題ではないかと長年思っている。学校給食は、これだけの牛乳をこの業者から買わなければいけないというような決まりがあるのか。また、ご飯の途中の水分として牛乳を飲むことは、味の観点でいうと全く合わないと思うがどうか。（四小中山委員）
- 牛乳をこの業者からこれだけ買わなければいけないという決まりはない。ただ、一食の給食の中で目安とされるカルシウム量を牛乳以外で摂取するという事は非常に難しい。また、食事と牛乳が合わないという意見は保護者からは多くいただくが、子供たちからはあまりなかった。しかし、近年は時代が変わってきて、牛乳の残菜率が増えてきた状況ではある。（事務局）
- 若干補足すると、学校給食の摂取基準のカルシウム量というのは、日本人が1日に取るべき量の50%にのぼる。それは、国が行う国民健康栄養調査や様々な文献を基に、日本人がどれだけ栄養を摂取すればいいのかという基準に基づいていて、成長期の子供たちの一般的な食事の中でカルシウム摂取量は足りていない状況が続いている。例えばカロリーは1日3食の平均として給食では33%を摂取するような基準となっているが、カルシウムは骨の成長、将来の骨粗鬆症の予防も含めて給食で50%を取らせようとしている。この数値はやはり牛乳でなければ正直難しい。毎日魚を丸ごと食べるわけにもいかない。今の学校給食は戦後のアメリカの救援物資のパン食から始まっている。そこから食料自給率を上げていくことで米飯給食にスライドしてきた。地域によって週5回米飯だったり、国立市のようにパンや麺類もあるようなところもある。ある地方自治体では、毎日週5回お米の給食で、やはり牛乳がいないのではということで、やめたことがあった。しかし、結果的にはカルシウムが摂りきれないということで、牛乳提供を戻した事例もある。（堀端委員）
- 最近の乳和食というものについてはどうか。（四小中山委員）
- 献立の中には飲用牛乳以外にも調理の中でカルシウムを補うために牛乳、乳製品を積極的に入れてはいるが、やはり200mlの牛乳には及ばない。例えば、味噌汁に豆乳を入れたとしても1人当たり30g程度で、牛乳200ml相当のカルシウムを調理の中に入れることは非常に難しい。（事務局）
- うちの子も牛乳をあまり飲まないが、牛乳を出しても結局飲まれないのでは意味がない。飲まない原因は把握できていないのか。牛乳がご飯に合わないのはわかるので、もう少し給食にパ

ンを増やすなどの対策はあり得るのか。（三小市田委員）

- 牛乳を飲まない理由について、決定打はないが、まず1つ保護者の方とお話した中で、今子供たちは水筒を持ってきているので、水分をそこに頼っているのではないかということ。あとはそもそも家庭に牛乳がない家がパラパラある。最後に、学校の給食時間を見ていて、中学生は給食時間に水筒を飲みに行く姿がなかったが、小学生はしょっちゅう水筒を飲んでいて、その辺が数字として出てきているのでは。この1学期について、中学生の牛乳残菜率は1桁で、一方、小学生は多いときだと20%の月もあった。（事務局）
- 今の分析は、大変参考になった。昼食時、喉が渇いていないため牛乳を飲まないのであれば、昼食前は水分をあまり取らないようにすればよいが、熱中症対策上、水筒を飲まないようにとも言えないと思うので、対策は簡単ではないなと感じた。（三小市田委員）

（3）その他

事務局からホームページへの名簿掲載確認と提出書類の案内を行った。

※審議会議事終了後、食育推進・給食ステーションの調理場内の見学・説明を行った。

以上