会 議 録

学校給食センター

会議の名称	富士見市学校給食センター運営委員会
開催日時	令和7年3月12日（水）午後3時00分～午後4時00分
開催場所	学校給食センター研修室
出席者	石井 勝博氏（諏訪小学校長）他7人
会議次第	1 開 会 2 あいさつ 3 議 題 （1）報告事項 ①令和6年度 学校給食センターの主な取り組みについて ②令和7年度 学校給食センターの主な取り組み予定について 4 閉 会

会 議 内 容

1 開会

江口所長

2 あいさつ

磯谷教育部長

4 議題

（1）報告事項

①令和6年度 学校給食センターの主な取り組みについて

事務局：新規事業の1つ目として、食育動画を作成した。児童生徒への食育推進のため、学校給食がどのように作られているかを動画にし、各学校にDVD教材として配付した。併せて令和7年1月に市の公式YouTubeチャンネルで本動画を公開したところ、令和7年3月7日時点では、13万8千回の視聴があった。2つ目として、学校給食センターの熱源であるボイラーのうち2号機ボイラーについて更新を実施した。3つ目として、学校給食費の未納者に対し催告を実施した。納入状況を踏まえつつ、今後も定期的に実施をしていく予定である。

②令和7年度 学校給食センターの主な取り組み予定について

事務局：今年度までの継続事業の効果検証をしつつ、新たな取り組みも予定している。なお、令和7年度の事業についてはあくまで予定であり、現在開会中

の3月議会で予算が承認された後に実施が確定する内容であることにご留意いただきたい。

まず設備関係としては、夏休みに排水処理施設の電気系の設備の更新工事の実施を予定している。同じく夏休みに、老朽化している蒸気管の工事を実施予定である。次に老朽化している学校給食センターの建替えについて、様々な方策を検討する必要がある、埼玉県内で稼働中の給食施設等の視察等情報収集を行いつつ、計画的に進めて検討していく。進捗があれば、運営委員の皆さんにもご報告をさせていただく。また給食の放射能含有検査について、東日本大震災以降10年間以上実施してきたが、開始以来一度も検出されなかった状況を踏まえ、令和6年度をもって終了する予定である。

委員：放射能検査について、今後また原発の関係等で問題が発生した際には再開するという認識で良いか。

事務局：そのように考えている。

委員：今後の要望という意味で伝えたいが、富士見市では先割れスプーンを使っている。近隣市町を見ても先割れスプーンを使用しているところは少ないのではないか。食育の観点からも箸の使用について検討していただきたい。次に、中学校3年生の最後の給食でお楽しみにというケーキの提供があったが、近隣などはもっと大きなものが出ているように思う。また、特別支援学級では学年をまたいで一緒に給食を食べている。ケーキを食べられる3年生と、食べられない1・2年生が同じ教室にいるが、食べられないことに泣いてしまった子がいた。特性として理解が難しいこともあるので、少し余裕を持って数を決めていただくなど、なかなか難しいことではあると思うが、今後配慮していただけると嬉しい。

事務局：箸の使用については、給食時に使用する箸箱セットを各自で購入していただいている自治体もあると聞いている。先割れスプーンから箸への変更となると既設の洗浄設備の関係などもあるため、今後の課題として検討させていただきたい。特別支援学級への配慮については、学校現場にも確認させていただければと考える。また、ケーキについては近隣市町がどのようなものを提供しているかはわからないが、恐らく他の自治体では実施していないこととしてホタテの提供を実施した。補助金を活用して実施したところだが、質の良いホタテを仕入れることができた。令和5年度にも一度、北海道の森町からのホタテの無償提供に手を挙げて、ホタテを提供することができた。なかなか給食では提供できない食材についても補助金等を活用しながら努力しているので、ご了承いただければと思う。

委員：ホタテカレーではホタテが入った子と、入らなかった子とが出てしまった。カレーと別にトッピングとしてホタテをいくつか乗せる形になると全員

が平等に食べられると思った。

事務局：一つひとつのホタテで提供する形にできれば良かったのだが、センターの設備等の関係もあり、カレーの具材としての提供となった。行き届かなかったお子さんも居たというのは申し訳なかった。今後同様のメニューを提供する際には方法等も検討していきたい。

委員：学校応援団として活動しているが、先日、校長先生と給食をご一緒する機会があった。その際、先割れスプーンが出て、もちろん先割れスプーンを使用することになった背景や理由は当然あると思うが、そのうえで日本の食の伝統やルールを伝える意味では箸を使うことが大切ではないか、という話になった。また保護者として、校長先生がケーキの話など学校現場の声をきちんと拾い上げて、ここで共有していただいているのがとてもありがたいと思った。まずは体の栄養、子どもたちの栄養を守るということで、給食の予算が限られている中で必要な栄養をどう確保するかというところが重要だが、ケーキは心の栄養の部分だと思う。そのバランスをどうやって取っていくかというところも大切なことだと感じる。

委員：子どもから、給食のご飯が多すぎて必ず余るという話を聞いた。汁物なども意外と余っていると言っていた。米の価格が上がっているということもあるので、どのクラスでも余っているようであれば少し量を減らすことをしても良いのではないか。また、子どもの個人の感想ではあるが、みかんジュースが酸っぱくて飲めないと言っていたので、低学年には飲みづらいのかもしれない。

委員：残菜は学年やクラスによってもばらつきがある。足りないよりは、多少余ってしまっても仕方ないようにも思う。

委員：教員によっては残菜が少なくなるよう、声かけなどでうまく調整している場合もある。

委員：私の学校は昨年よりも残菜が減っている。小学校低学年は、全員均一に盛り付けてから食べられない人は減らすという形や、最初の盛る量を少なめにしてお代わりできる人が食べるという形を取っているところもある。

委員：家庭でも、上の子どもは何でもよく食べるが、下の子どもは好き嫌いがはっきりしている。コロナ禍で家での食事が長かったことも影響しているのかもしれない。また2～3年経てば少しずつ戻っていくのではないかなとも思う。

事務局：学校によっては、量が足りないという声をいただくこともあるため、調整できるところはしていきたい。

委員：給食は色々な食材に触れることができるので、教員も食育として働きかけをしている。普段は休みがちな子が、給食のメニューを見て学校に来ることもある。

事務局：食育については、栄養教諭が学校での取り組みを進めている。地元の農家から購入したカブを給食に使用するなど、地産地消にも取り組んでいる。

委員：給食で使用する食器や食缶について、子どもたちだけでも扱いやすいものに変えてもらいたい。準備に時間がかかったり、片付けの際も低学年だとスプーン通しにスプーンを入れることが一人ではできなかつたりする。落としてもこぼれにくい食缶だとなお良い。配膳がスムーズに進めば食べる時間も確保することができるので、残菜が減ることにも繋がると思う。

事務局：給食センターで使用している洗浄機に対応する食缶を使用しているが、より使いやすいものがあるかは検討していきたい。

委員：給食ができるまでを紹介した動画の配信は大変有用だと感じた。

委員：低学年の子は、給食の時間が短く食べることが難しいと聞いた。食べたけれど時間が足りない、という子もいるかもしれない。

委員：給食の時間も教育の時間ととらえれば、もう少し時間を長くしても良いのではないか。

5 閉会

江口所長