

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7月29日（火）午後3時30分～午後4時30分
開催場所	学校給食センター研修室
出席者	野村 佐智夫氏（鶴瀬小学校長）他8人 出欠席状況、別紙のとおり
会議次第	1 開 会 2 あいさつ 3 委嘱状交付 4 運営委員及び給食センター職員自己紹介 5 運営委員会役員の選出 6 議 題 （1）協議事項 ・学校給食費について （2）報告事項 ・令和6年度学校給食栄養状況報告について （3）その他 ・令和7年度の実施予定事業について 7 閉 会

会 議 内 容

1 開会

中嶋所長

2 あいさつ

山口教育長

3 委嘱状交付

山口教育長より、運営委員代表として小嶋友邦委員へ委嘱状を交付。

4 運営委員及び給食センター職員自己紹介

5 運営委員会役員の選出

運営委員長に小嶋友邦委員、副委員長に野村佐智夫委員が選出され、承認された。

6 議題

(1) 協議事項

・学校給食費について

事務局より資料に基づき説明。

委 員：様々なものが値上がりしているので、給食費に関しても金額を改定する流れになることは仕方ないと思う。また、自分の子どもが食べるものについて保護者が負担することは当然であると個人的には思っている。一方で、近隣では無償化している自治体もあり、保護者としては今後に期待してしまう部分もある。国や県などで無償化に関する動きはあるのか。一旦は金額を改定するとしても、今後の見通し等を併せて示すことができれば理解も得やすいのではないかと。

事務局：給食費の無償化に関しては、現時点では国や県からは何も示されていない状況である。今後、国からの交付金等があれば活用し、できる限り保護者の負担を減らすことができるよう努力したいと考えている。

委 員：約20%の値上げで済んでいるのがすごいことだと感じた。お米など、数年前の倍以上の金額になっているものもあるように思う。家庭での食費等を考えると、どんなものも20%以上あがっているように感じる。

事務局：メニューの工夫や食材選定など、栄養士の努力によって副食費を抑えているが、それも限界に近い。今回お示しした改定後の給食費をそのまま

保護者にご負担いただくかは国からの交付金等を活用できるかによっても変わってくるが、国の方針等も未定であるため現段階ではお示しすることが難しい。活用できるものは活用し、努力はしていきたいと考えている。しかしながら、給食の提供を維持していくためには給食費を上げるを得ないということで、ご理解をいただければと思う。

委員：隣の市が無償化している、というような状況は人口流出等にも繋がっていくのではないかな。

事務局：すぐに人口流出等につながるものではないと考えている。近隣で給食費が無償化している自治体では、基金の取り崩しや既存事業の見直し等を実施し、多額の予算を何とか確保しているといった話も聞いている。本市では無償化に大きい予算が必要となるため、それだけの予算を毎年確保することは難しい状況である。

委員：1食300円という非常に安い金額で給食を提供していただいているという気持ちはある。今年から高校生になった子どもは給食がなくなり、毎日のお弁当作りも大変で、給食のありがたみを感じている。給食費が上がるのは保護者としては少し厳しい部分もあるが、実情として安い金額で提供していただいているということもわかるので、そのあたりをどのように保護者へ説明していくのか。

事務局：今後、市PTA連合会への説明等を実施した後、最終的には全ての保護者へ通知をさせていただく予定である。現状をお伝えし、ご理解を求めていきたいと考えている。

委員：給食費が上がることは仕方がないことだと思う。今後も食材の価格が上昇していくのであればそれを踏まえて予算も考えていくことになると思うが、食材費の話と学校給食センターの建て替えの話は全く別という理解で良いのか。センターの建て替えを検討することによりそちらに予算が取られてしまい、食材費に予算が回せないといった事態が起こることは無いのか。

事務局：給食センターの建て替えが必要な状況にはなっている。ただし、給食センターを建て替えるから給食費を上げる、ということはない。給食費はあくまでも食材に対しての費用を保護者の皆さんに負担していただいているものである。

委員：全体の予算の中で何を優先するかはあるが、給食センターに関する予算が割けないからといって給食費に上乗せされることは無いという理解で良いか。

事務局：そのとおりである。

委員長：学校給食費について、現時点でのご承認をいただいてよろしいか。
→賛成多数により承認。

(2) 報告事項

- ・令和6年度学校給食栄養状況報告について

事務局より資料に基づき説明。

委員：基準量よりも不足している栄養素があるということだったが、他市町も同様の状況にあるのか。

事務局：具体的な数字までは確認できていないが、近隣市町の栄養士からは同様の栄養素が不足しがちであると聞いている。栄養素を補うための食材やメニューなど、栄養士同士でも情報交換をしながら献立に取り入れている。

委員：食材費の予算が足りないために、栄養素が不足しているわけではないのか。

事務局：不足しがちな栄養素は例年同じような傾向となっており、食材費が足りないために栄養素が不足しているわけではない。今後も使用する食材を工夫することで、不足しがちな栄養素を補っていきたいと考えている。

委員：昨年度も、不足している栄養素を補うために補食をもう一品追加することはできないのかといった意見が出ていたが、給食センターの設備面や調理時間等を考えると品数を増やすことは難しいという話だった。また、設備や時間の都合上、小中学校で統一したメニューを提供することが難しいという話もあった。小学校の主菜が焼き物の日は中学校の主菜は揚げ物とするなどメニューを調整しながら提供していることから、どうしても栄養素に過不足が出てしまうと聞いている。

委員：不足している栄養素について、基準量は下回っているが子どもたちの成長に対しては問題ないであろうという量は確保できているということか。

事務局：もちろん、基準量に近いことが望ましいため、栄養士としては極力基準量に近づけられるよう努力しているところである。しかしながら、給食は1日3食のうちの1食であるため、ご家庭でも不足しがちな栄養素を補えるよう、一緒に考えていただけたらありがたいと思っている。

委員：不足しがちな栄養素を踏まえて、家庭ではこういうものを食べましょうといったお知らせなどがあっても良いかもしれない。

事務局：そういったお知らせ等も栄養士と相談して工夫していきたい。

委員：不足しがちな栄養素は家庭でも同じだと思うが、必要な栄養を万遍なく

摂るというのはなかなか難しいと感じる。そういった中で、バランスの良い給食を提供してもらっていることは親としては大変助かっている。不足している栄養素についても、家庭でどんなものを食べたら良いかといったお知らせなどをいただけたらありがたい。また、例えばビタミンCなど不足しがちな栄養素について、家庭で調理する際にどのようにしたら摂りやすいかを教えてもらいたい。

事務局：給食センターで提供するものは全て加熱をしており、生での提供は食中毒防止の観点からしていない。家庭であれば、電子レンジを活用して加熱したり、新鮮なものであれば生で食べたりすることで、栄養素も効果的に摂取することができると考える。先ほどご意見があった、家庭でも不足しがちな栄養素を補えるようなレシピの提供等については、給食センター内で検討していきたい。

委員：ビタミンCを取りやすい食材として意外と知られていないようなものはあるか。

事務局：芋類、葉物野菜等がある。冬になるとほうれん草、小松菜等も出てくる。野菜も果物も価格が上がっている状況があるが、機会があればぜひ家庭でも活用していただき、子どもたちにも食材に含まれる栄養素のことなどもお伝えいただければと考える。

委員：家庭において、甘い炭酸飲料は飲まない、ポテトチップスは手作りで塩分を控えめにするなど意識したところ、子どもの体調面にも変化があったようで、塩分や脂質の影響の大きさを感じている。給食の栄養状況として小・中学校ともに脂質が基準量比110%以上となっているのは気になる部分ではある。なかなか難しいとは思いますが、脂質の量についてはうまく工夫してもらえたらと思う。

(3) その他

- ・令和7年度の実施予定事業について

事務局より説明。

事務局：直近の予定としては、子ども大学で給食に関する講義を実施する。毎年富士見市では「子ども大学☆ふじみ」という、市内の小学4～6年生を対象に、近隣大学や事業所等の協力のもと、日ごろ学校では学べないようなことを体験する、という事業を企画している。今年度、その講義の一つを給食センターが担当することとなった。「私たちが考える最強の給食メニュー」と題し、オリジナルの給食メニューを作成し、それを実際に作って食べてみよう、という講義を実施する。既に7月23日に1コマ目の講義を実施し、班ごとにオリジナルメニューを考えてもらった。

7月30日に、子どもたちが作成したメニューをもとに調理実習を行う。今回子どもたちに作成してもらったメニューは、恐らく冬の時期になるが、今年度中に実際の給食メニューとして提供したいと考えている。

8月1日には親子クッキング教室を開催する。「学校給食の人気メニューを作ろう」ということで、毎年小学3年生以上のお子さんとその保護者を対象に開催している。今年度は、ごはん、ABCスープ、豚肉のマヨごまソテー、富士見サラダ、白玉フルーツポンチを実際に調理し、食べていただく予定である。

9月1日には「救給カレー」を給食で提供する。給食センターのトラブル等で給食が提供できない事態が発生した場合に備え、各学校に3日分の救給カレーを備蓄している。賞味期限が近いものを給食で提供し、実際に食べてもらう予定である。

10月23日には、セルビア給食を提供予定。10月23日が富士見市とシャバツ市の姉妹都市記念日となっており、毎年セルビア料理を給食用にアレンジして提供している。文化・スポーツ振興課に会計年度任用職員としてセルビアの方が勤務していることから、給食センターの栄養士がその方に話を聞きながらメニューの調整を進めている。

10月25日のふるさと祭りでは、今年度も揚げパンの販売を実施したいと考えている。

11月20日には、西武ライオンズの選手寮で出されている「若獅子カレー」を給食で提供する予定。

2月頃には、ときがわ町給食の提供を予定している。ときがわ町と富士見市は、令和6年度に森林整備に関する協定を締結した。森林の保全や地球温暖化対策の推進と、森林を活用した交流事業等を目的としていることから、その一環として、ときがわ町の給食で提供されている、ときがわ町にちなんだ給食を提供したいと考えている。

昨年度より、食育動画の作成し Youtube に公開している。栄養教諭が食育推進の一環として、学校給食ができるまでの工程をまとめた動画を作成し、学校の授業等で活用している。授業で使用している「やきそばができるまで」の動画を1月に、「カレーができるまで」の動画を7月に富士見市の Youtube チャンネルでも公開したところ、これまでにやきそばが約14万回、カレーが約4,700回再生されている。皆さんにもぜひご覧いただきたい。

質 疑：なし

7 閉会
中嶋所長