

平成30年度第3回米子市学校給食運営委員会議事録概要

1 開催日時 平成31年2月19日(火) 15:00～16:30

2 開催場所 米子市立学校給食センター会議室(米子市大谷町28番地8)

3 出席者(敬称略)

[米子市学校給食運営委員会委員]

雑賀委員(会長)、佐伯委員(副会長)、松田委員、中上委員、坂井委員、藤原委員、
後藤田委員、河本委員、山根委員、中山委員、増田委員

[事務局] 学校給食課

山中課長、野口課長補佐、堀部主幹、山下栄養教諭

4 会議次第

(1) 開会

(2) 会長あいさつ

(3) 議事

ア 平成31年度事業計画について

イ その他

(4) その他

(5) 閉会

5 議事の概要

(注:会長あいさつ及び事務局の資料説明は省略しています。また、発言は要約しています。)

議長(雑賀会長)

それでは、次第に従いまして、3議事の(1)平成31年度事業計画につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

事務局(野口課長補佐)

そういたしますと、平成31年度事業計画について説明させていただきます。事前にお配りしております資料をご覧ください。

[平成31年度事業計画について説明を行う]

引き続きまして、事業計画でも触れましたが、主食の提供量の変更につきまして、その詳細を山下栄養教諭の方から説明いたします。

事務局(山下栄養教諭)

[主食の提供量の変更について説明を行う]

議長（雑賀会長）

それでは、平成31年度事業計画及び主食の提供量の変更についての説明がありましたけれども、何かご意見やご質問はありませんでしょうか。

佐伯委員

今回初めて4市よっての差が分かったのですが、それぞれの市の栄養職員さんとか、栄養教諭の方の考えで、こんなふうになっているのですか。

事務局（山下栄養教諭）

それぞれ、身体とか成長とかが違いますので、それを基にされていると思います。例えば、私は以前、別の市町村にいた時には、主食は倉吉と同じ量でした。その分、他のおかずの配缶量は、例えば、副菜、野菜とかは、米子市は45gが基準なのですが、65gぐらい出していました。そのぐらい食べるころは、副菜とかで調節をして、文科省の基準の820kcalプラス市町村の子ども達の成長具合にあわせて、その市町村なりの目標値を定めているというようなかたちになります。

佐伯委員

アンケートの記述のところでも、どちらかという、副菜が少なく、主食の方が多い、多すぎるというようなことがたくさん載っています。今お聞きしていても、主菜をちょっと抑えて副菜を多くする方が、今の子ども達の生活の様式に合っているのではないかなという気がしました。

31年度の取組には賛成ですが、中2、中3の子ども達のご飯は、100gでいくのですよね。鳥取市も100gですか。

事務局（山下栄養教諭）

そうです。実際、副菜を増やし、ご飯を減らして、それで食べるのかというと、また問題なんです。今でも副菜は5%ぐらい残食がありますので、残食があるところを増やして、更に残食を増やすかというよりは、まずは、段階的にさせていただきたいと思います。まずは新1年生の様子をみる、子ども達の好みに合う副菜を研究するなど献立作成を工夫する、それと並行して食育をすすめる、そうした上でしっかり食べるようになったら、少しずつ配缶を増やしていくというようなことを、2年目はさせていただけたらと思います。

例えば、千草和えとか、ゆかり和えとか、よく食べて、行列ができるような献立があります。その献立の時は、今までのように一定に45gとかではなくて、もう少し増やしてみるとか、苦手な献立は食べきれないように少し減らしてみるとか、配缶を平均で、バランスをとっていくというようなことも取り組んでみたいと思います。そして、副菜や、汁物を食べきれん力がついてきたら、おっしゃられるように、副食全体の量を見直すなど、今の子ども達の実態をみながら調整していくことが大事なのではないかと思っています。

佐伯委員

中学1年生で様子を見るということですが、3年生なんかは100gあってもちよいいのですか。どうなのですか。

事務局（山下栄養教諭）

先生方、どうですか。

藤原委員

残菜が多いというのが、すべてを物語っています。アンケートを見ても、やっぱり、多いとか、時間がないというのが、一番多くなっています。

で、おもしろいなあと思ったのが、教員は残菜の多い理由を、好き嫌いだというふうに言っています。僕もそう思います。だけど、子どもに聞くと、好き嫌いという訳ではないと言う。一体、本当はどっちなのだろう。そこはちょっとつかみかねているところです。

逆にどう思われますか。子どもが残す理由って。

事務局（山下栄養教諭）

そうですね、私は、中学校を担当していないので実際に、中学生の実態を見ている訳ではないのですが、数字だけを見ると、食べる時は本当によく食べています。多分、いろんな行事とかもあつたりとかして食べる時間がない時とかもあるとは思いますが、そんな時でも好きな献立の時はよく食べています。ですが、ほとんどの日の残食が多く、実際はやっぱり食べられていません。その原因は、いろんな事情があると思います。時間がなかつたり、家庭の食環境というのも大きく影響していると思います。中学校給食が始まって4年目ということもあり、食育がまだ浸透していないということもあると思います。

給食というのは、同じメニューを、家ではあまり出ないものでも、みんなで食べるということで、食体験を増やすという貴重な体験の場所です。苦手なものだから、残食が多いから出さないということはしたくないと思っています。好きな野菜の料理の時は、少し多めに作って、野菜を食べる習慣つける。苦手なもの、ひじきであつたり、切干大根であつたり、豆だつたりとかすると、極端に残ってきますが、そのような料理の時は少しでも食べようと声をかけながら、配缶も少し少なめにして食べさせる。味付け、調理方法も栄養士の専門性を生かして、子ども達が食べるアレンジを工夫する。食べさせる習慣を育てながら、それとともに、食育のなかで、なぜ食べなければならないのかということ指導する。それを続けていくことによって、変わってくるのではないかと考えています。

どちらかというと、今までの米子市の献立は、子ども達が好む野菜の料理の出ている頻度が多く、ブロッコリンぶとか、ゆかり和えとか、千草和えとか、毎月レギュラーのように出ています。もちろん、その献立の時は残食が少ないですが、しかし、苦手な野菜の料理も不思議と食べ慣れてくると、前回、同じ献立を出した時よりも食べています。ということ踏まえると、食べ慣れていないということも残食の原因だと思っています。

このように、子ども達の実態をみながら取り組んでいく、その途中段階として主食の調整に取り組ませていただきたいなあという思いです。

中山委員

子ども達が残す理由には、時間がないとか、落ち着きがないとか、ゆっくり食べるとか、学校行事がおしてきてとか、食べにくいとかあると思います。

ほんとに素材が、郷土料理ならその素材の形が分かり、味が分かり、これは何を食べているのだっていって、落ち着いた中で食べられるといいのですが、メニューを見たり、子どもから聞いたりすると、すごく変わった材料、変わった名前、これはいったい何の素材なのかというものがあると思います。低学年だったらいいかもしれないんですけど、意外と、大根なら大根、じゃがいもならじゃがいもで、あんまり奇をてらったことをするのではなく、味もほんとにシンプルで、バターと塩でじゃがいもとか。お家でもそうだと思いますので。

やっぱり、さっき、言われたように同じものを出すと、その味に慣れてきて、食べるのが当たり前というか、あまりメニューのバラエティーというよりも、素材を活かして、地産、地の物をというふうな方に、歩んでいただきたいというのがあります。

事務局（山下栄養教諭）

はい、実は今年度から出汁の量を変えています。素材を大事にしたい、子ども達の味覚を育てたいという想いで、より食材のおいしさができるように、出汁の量やその取り方、実の切り方と入れるタイミングを変えています。

それとともに、子ども達が楽しめるメニューも入れています。特に1月は多かったと思うのですが、基本的には、給食で、日本の食文化を子ども達に教えてあげたいと思っています。ですが、和食の献立と洋食の献立と残食が倍半分違う時がありまして、やっぱり和食に慣れていないのかなあと思います。

一週間5日のうち和食3日、洋食が2日というのが理想だと思っはいますが、実態が追いついていないのが現状です。あと1、2年ぐらいかけて、和食中心の献立になるよう計画的に進めさせていただきたいと思っています。私も和食を大事にしたい、素材を生かした料理を食べさせたい思いは同じですので、ご意見をいただきながら、実態をみながら、取り組ませていただきたいと思っています。

議長（雑賀会長）

その他、いかがでしょうか。

河本委員

いいですか。今、事業計画を説明いただいて、事業計画についてどうこうというタイミングですよね。せっかく、30年度にされたことに対する子どもや先生方の意見がアンケートでまとめてあって、そこにもいろんなものがちりばめられているように思います。できたらアンケートの取扱いを先にしてもらってから、事業計画が、いいとか、悪いとかというふうになるといいなあと思います。

議長（雑賀会長）

分かりました。どうでしょうか、事務局の方。

事務局（山中課長）

実は、今年度から運営委員会の回数を1回減らした関係で、委員の皆様の方に直接アンケートの結果を送らせていただいております。

学校給食課の方では、その内容を検討いたしまして、先ほど説明させていただいたように主食の量を変えたりとか、中学校では特に時間が少ないというご意見が多くありましたので、来年度から汁を入れるお玉をひと回り大きくして、早く給食が提供できるようにするとか、少しずつですが、アンケートの中から拾って、対策を立てさせていただいているところです。

アンケートの説明につきましても、順番が逆になりましたけども、準備をしておりますので、ここで報告させていただいてよろしいでしょうか。アンケートの結果につきまして、プロジェクターを使用して説明いたしますので、聞いていただければと思います。よろしくお願いたします。

事務局（山下栄養教諭）

それでは、今年度に取り組みました事業の報告と、なぜその事業に取り組んだのかという経緯、その結果としてアンケートをいただいておりますので、そちらの一連の流れを知っていただいてからご意見をいただくと、より充実した話合いができるのではないかと思いますので、パワーポイントを準備させていただきました。こちらを見ながら説明させていただきたいと思っています。

[いきいき こめっこ プロジェクト及び平成30年度学校給食アンケートの結果について説明を行う]

議長（雑賀会長）

それでは、31年度の事業計画と合わせて30年度を取組、そして、アンケートの結果について報告をいただきましたけれども、ただいまの説明も踏まえて、何かご意見、ご質問等はありませんでしょうか。

河本委員

アンケートについていくらか質問というよりは、指摘になるかと思いますが、まず、その前段で、今年度いろんな取組をされ、いろいろな工夫、改善がされているのには、非常に敬意を払いたいと思います。その前提に立った上で聞いていただけたらと思います。

今後の更なる工夫ということで、問1の学校給食は好きですかの、特に中学生男子の嫌いが、昨年も同じような数字で、今年も10%というような数字で、ここに何かのメスを入れない限りは、おそらく中学生の数字はあまり動かないのではないかなと思います。

それから、問6の給食を残す理由で、去年は嫌いなものがあるのが1位でしたけど、今年は量が多いというのが、小学生も中学生も出てきています。それにはいろんなチャレンジがあると思うのですが、いろいろ試行しながら、適量により近づけた方がいいのかなと思います。

それから、問7で、これもまた中学生の男子なのですが、パンが嫌い、おいしくないという、これは何が原因なのか。これだけ数字が非常に大きく飛び出しています。

それから、地産地消ということで、私も米子にずっと住んでいますけど、これらのたくさんのが米子の産物か、知っているかと言われると、ちょっと万歳ですね。そういう意味でいうと、啓発をされた上でも、それが、一部には伝わりかけていますが、より多くには伝わるとい状況には、まだなっていないであろうと思います。

去年から職場が福生西小に変わったのですが、子ども達が昼に放送で、今日の給食は何々が使われていますみたいなことしゃべっています。正直言って中学生はそんなことを確かしなかったか、あるいは私がいた学校がしていなかったのか。となると、配膳室のところに置いてあるだけでは、極一部の者にしか目が触れなくて、それでは広報の範囲が、ターゲットがまだまだ少ないなあと考えています。

それから、味付けについて、その時々献立で、大人はこの献立ならこんな味だろうなあと食べて食べたら、実は違っている。薄いかかですね。そのことを考えると、一日のほぼ目安の塩分量があると思いますけど、できれば数日とか、一週間単位で塩分量を調節して、この献立だったらこれくらいの味付けは、平均よりも多いかもしれませんけども、というような工夫をされた方がいいのではないかなと思いました。

あと、考察の中で、あれ、これはというのが、13ページの味付けのことで、先程もおっしゃいましたが、4年目を迎えて中学生の口が味に慣れてきたというよりも、それは逆じゃないかなと思います。献立とかでいろいろな工夫される中で、食べた中学生が、まあ、大体、こんなもんだなあと数が増えたと考察すべきではないのかなと思いました。

議長（雑賀会長）

ありがとうございました。その他、どうでしょうか。

坂井委員

すごく、分かりやすいプレゼンで、ありがとうございます。取組がよく分かりました。

先程出ていた中で、子ども達が作った献立が、応募数も増えて、良かった取組だと思えますけども、逆に分かりにくいメニューというのもあります。子ども達もネーミングも1つの評価のポイントだと考えて、すごくひねっているのが、現場サイドとしては、それも子ども達の工夫だと捉えています。

放送の時に、今日の献立はどこの小学校のだれとだれが考えてくれた献立ですという紹介があり、該当の学校ではすごく盛り上がるのだらうなあとと思います。それも、いい取組だと思います。

ですが、さっき、おっしゃった学校のホームページから給食課のところにリンクできる場所があり、そこをクリックするとその献立を作った子どもさんの名前が載っています。今のパワーポイントでは子どもさんの名前は消してありました。学校でホームページを作る時は、なるべく個人名を載せないようにしているので、そこにアクセスした時に個人名が載っていていいのかなあというのは、ちょっとひっかかる場所です。学校の中だけだと、名前を紹介していただくのは、とてもありがたいことなのですが、そこら辺の配慮を少ししていただくといいかと思います。

事務局（山中課長）

ホームページに名前を載せさせていただいたお子さんにつきましては、保護者の方に確認をとれた方だけ載せております。また、広報誌についても、了解していただいた方だけ、名前はもちろんですけど、写真についても載せております。保護者にすべて確認をさせていただいております。

坂井委員

個々に対応してくださっているんですね。

事務局（山中課長）

はい、そうです。

議長（雑賀会長）

その他、いかがでしょうか。

中山委員

先程と重なるのですが、情報発信されるのはいいと思います。ホームページでおすすめのメニューとかもいいと思うのですが、あまりごちゃごちゃし過ぎずに、月に1回いきいきこめっこデーに焦点をあてるのであれば、それをうまく利用していただければと思います。家でも定番のメニューがあって、今日はお誕生日だから、このメニュー。だから、おいしくて、たくさん食べるというのがあります。毎日、いろんなメニューがあり過ぎると、ありがたみが薄れてしまいます。

給食は、学ぶ場ですけども、楽しく食べるということもあって、普通というか、穏やかに、落ち着いて食べるということも大切ではないかと思えます。

それで、その定番の中から募集したもので、この週間はこの児童さんの作った、それが子どもの意見であり、食べたいものであったりというのを、逆に活かしていくということが、子ども発信のメニューかもしれないとは思ったりもします。

やっぱり、学ぶ、何が大切か学ぶことは、小学校では栄養のことなどを放送していますが、とてもいいことだと思うのですが、毎日パーティーのようにならない方がいいのかな

あとと思います。今年は、デザートが増えたのかなあとって楽しみにしていますけれども。

事務局（山下栄養教諭）

少し補足させていただいてもよろしいでしょうか。本年度、嬉しいことに、すごく応募数が増えてしまいました。そのため、採用献立が増えてしまいました。おっしゃられるように、スペシャル感がなくなってしまい、逆に毎日が同じような献立になってしまい、給食でふるさとを学んでほしいというこちらのねらいが伝わりにくかったという反省はあります。

例えば、2ヶ月ぐらいに分けるとか、採用献立を減らすとか、考えていかなければならないと思っています。今年度の反省を、来年度に活かしていきたいと思っていますので、ご理解いただけたらと思っています。

献立の名前もおっしゃられるように、子ども達が一生懸命ネーミングを考えてくれ、例えば、ふるさとの産物がたくさん入った味噌汁のことを、「ふるたく味噌汁」という献立名を考えてくれたのですが、言葉だけ聞くと伝わりにくく、私は所属校で、教室を回って、説明をしたりしました。中学校は特に忙しいですし、その意図が伝わらなければ、一方的な思いばかりになってしまいます。このことも来年度見直していかなければならないと思っています。

とにかく、献立表に入らないぐらいすごく長いです。先生方、献立名をシンプルにするには、どうしたらいいのでしょうか。子ども達もこのような傾向の名前が、多分採用されると思っているみたいで、年々グレードアップして献立表に入らなくなってしまっています。いいアイデアがあったら教えていただきたいと思っています。

増田委員

決めればいいじゃないですか。何文字以内だとか。

事務局（山下栄養教諭）

ちょっと、やってみましょうか。

でも、いいのもありまして、なかよし煮込みでしたでしょうか。ふるさとと鳥取県の食べ物、米子市と鳥取県の食べ物を入れることで、米子市も鳥取県もなかよしの人が増えてほしい、みたいな私たちが思いもしないような壮大な、思いを込めているようなメニューとかもあったりします。それはそれで残してあげたいような気もします。私は今年、初めて取り組みましたので、子ども達の想いと実態、そこの兼ね合いが難しいなあと感じていました。

増田委員

私も中山さんの意見に賛成です。それと、せっかく、出汁の量を増やしたとか工夫をされているようなので、思い切って、ご飯に味噌汁に焼魚に和え物、千草和えなど人気のあるもの。先程のパワーポイントに出ていましたよね、朝食食べていますかというところの後ろの背景に。朝食の焼魚とご飯と、という理想的な朝食の形でしたけど、あんな朝食を今食べている子がどれだけいるかと言ったら、ほんとに少ないと思います。そういうのを昼ご飯で、こういうものだよと試験的に、試しにやってみてもいいのではないかなあとと思います。せっかく出汁もよくとっているとおっしゃっていたので、味噌汁なんか出汁の味だけでも十分塩分を控えてできるでしょうし、ちょっと試しに思い切ったメニューを入れてもいいのではないかなあと思いました。

それと、アンケートを見ると、魚がおいしくないとか、生臭いとか書いてあったのですが、魚は冷凍のとかあるのですか。

事務局（山下栄養教諭）

魚は境港の業者さんから切ったものを一時加工で冷凍してもらって、給食センターで味付けたり、焼いたりとかしています。

増田委員

冷凍期間があると、そこで油が焼けたりとかして、どうしても味が、生のものを調理するのと味が違う、差が出たりすることもあると思います。その辺の品質管理もしっかりしてもらえれば、魚の味、けっこう小学生も味覚が敏感だったりもするし、油焼けとかの味の違いかも、魚もおいしいと思ってもらえるのではないかなあという機会を作ってもらうのも大事だと思うので、ちょっと大胆なメニューがあってもいいのではないかと思います。

あともう一点いいですか。このアンケートの中で、牛乳、飲み物のところで、けっこう、牛乳が飲みづらいとか、出さないでほしいとか、そういう意見もありました。増やしてほしいものですが、牛乳を飲むとそれだけでもカロリーが多いし、そこでまたご飯を食べてとなると、カロリーで満腹に、牛乳飲むだけで満腹感を感じる子もいると思います。

カルシウムのこととか、栄養のこととかを考えると、外せないものかもしれないのですが、またこれも試験的に、今日は牛乳なしで味噌汁とか、お茶を持ってきてくださいとか、そういうことができれば、アンケートも変わって、子ども達の反応も変わってくるのではないかなあと思いました。

事務局（山下栄養教諭）

魚については、焼き方を工夫しました。言われたとおり、一時冷凍したものを使用すると、ちょっと冷凍臭が残ったりしますので、解凍方法だったり、焼き方だったり業者さんと、調理員さんと研究をしまして、11月ぐらいから焼き方を変えています。

そうすると、ここの給食センターだけですけれども、残食率が2、3%下がりました。以前は魚の皮が、すごく残っていたのですが、皮がおいしいと言って、食べる子が増えたりしています。

ただ、魚が苦手な子は、味付けよりもとにかく骨がすごく苦手で、骨があるだけで残してしまう子が多いと感じています。ですが、せっかく境港が近いですし、魚を何とかおいしく、食べてもらう工夫を引き続きしながら、魚料理をもっと献立に入れたいと思っています。

それと、和食の献立はしています。日本の食文化の基本ですので、和食は子ども達に伝えていきたいと思っています。本当は毎日でも出したいくらいです。しかし、家庭での食生活が追い付いていないと思われます。和食を出すと残食がすごく増えます。ですから今年度は、月曜日の和食は残食が多くなる傾向がありましたので、月曜日ではなく、一週間のスケジュールの中で子ども達が比較的、学校のリズムに慣れた頃の水曜日にてみたりとか、魚料理に合わせる副食を子ども達がよく食べる千草和えにてみたりとか。魚をしっかり食べてほしいという日は、汁が多めの味噌汁と好きな千草和えにてみたりとか、献立の組み合わせを工夫して和食を出しました。

魚料理、酢の物や胡麻和え、旬の食材を入れた味噌汁の理想的な和食の組み合わせを出したいとは思っているのですが、子ども達が酢の物などの和食の野菜料理が特に苦手ということもあって、まだ実態が追い付いていません。このように組み合わせで食べてもらうということも、また今後、取り組んでいきたいとは思っています。

増田委員

炊き込みご飯の時に汁物がついて、ちょっと安心しました。炊き込みご飯とデザートが定番だったみたいなので、どうしても事情があったみたいなので。汁物があると落ち着くので良かったと思います。子どもからの、子どもの気持ちからの、広がりというのを期待しています。

事務局（山中課長）

炊き込みご飯と汁の両方を一度に給食センターで作ることが、なかなか物理的に難しいというところがございます、今回はパン業者さんなどの、お米を炊いてくださる業者さんにいろいろと協力をいただいて試行的にやってみたものです。好評だったということでしたら、来年も続けていけたらなあと思っております。

佐伯委員

すごく熱心に取り組んでいただいて、すぐには成果として表れなくても、継続することによって、目に見えて変わってくるのではないかと期待しています。

それで、提案があったように、中学1年生に関しては、ちょっと減らしていただいて、その分で副菜が食べられるようになれば、2年生、3年生をどういうふうに変化させるのか考えていただきたいので、上半期の結果でどれぐらいの推移が見られるのかということ、また教えていただければ、その次のステップに進んでいくことができるのではないかなあと、今お話をお聞きしながら思いました。また、是非よろしくお願ひします。

議長（雑賀会長）

その他、よろしいでしょうか。

藤原委員

先程のプレゼンを聞きながら、残量を減らすことだけが目的じゃなくて、食文化であるとか、子ども達に伝えていかなければならないものを大事にしていきたいと、僕自身もすごく勉強になりました。

それから、先程の皆さん方の意見を聞きながら、特に奇をてらったものをするだけじゃなくて、スタンダードなものというのを聞きながら思ったのですが、中学1年生は入学しますと体験学習で施設の方に泊まりに行くのですが、バイキングのところがあると食べるものを自由に取るのですが、ほんとにびっくりします。いろんな物を取る子ももちろんいますけど、単品とか、一種類、二種類のをてんこ盛りにして食べているという、それが彼らの普通だったりもしています。

それから、朝食もかなりたくさんパーセンテージの子が食べているようにデータでは見えますけど、うちの学校で独自にやったアンケートからすると、食べているけども単品だったり、菓子パンだったりとか、その程度の朝食しか食べていない子ですとか、夕食も家に帰っても両親は勤めが遅かったりすると、自分達だけで電子レンジでチンして食べるだとか、なかなかスタンダードな、僕らが想像するような食生活してない子どもが、たくさんいると思うと、スタンダードを大事にしてほしいという意見がありましたけど、確かにそうだなあという気がしました。

中山委員

先程、河本委員が言われたように、好き嫌いという回答は、中学2年生に、小学5年生にお父さん好き、お母さん好きと聞くと、格好つけて嫌いと言うのと同じように、こうやって好き嫌いって聞くから、嫌いと答えているのかもしれない。

学校給食が好きの中には、友達と食べる全体的な給食が好きなのか、給食のメニューが好きなのかというの、全部のことが含まれているので、これは、今後とも、あまり気にするというよりも、それ以下の質問の味付けがどうですかとか、量がどうですかとか、そちらの方は変わってくるかもしれないですけど、好きというのはあまり変わらない、今後もあまり変わってこないのかなあと感じたりします。

議長（雑賀会長）

ありがとうございます。その他、よろしいでしょうか。

予定では、31年度事業計画の後の議題といたしますか、説明というかたちでアンケートでしたけれども、今日素晴らしいプレゼンをされて分かりやすかったですし、実態からどんな取組をされたかということがよく分かったので、もし3回に回数を減らされるのであれば、今日のように本年度の取組とか、アンケートから見えてきたことを踏まえて、31年度の事業計画という流れでもらうと、分かりやすくなるのかなと思いました。

ほんとに委員さんからたくさんよい意見をいただきましたし、アンケート結果から児童生徒や教職員のいろいろな思いとか、声が出てきたと思います。すぐに実現できるところやなかなかちょっと難しいかなあというところもあるのですが、今年度の取組が非常に素晴らしく、熱心に取り組まれていますので、また来年以降も継続して、子ども達の給食の残菜が減るとか、あるいはアンケート結果としてプラスの面が増えるように、給食センターの方ばかりでなくて、学校や地域、家庭、それから行政も含めて、より良い給食になるように考えて取り組んでいただけたらなあと思います。

それでは、次第の方で残っております、3議事の（2）その他について事務局から何かありますでしょうか。

河本委員

すいません。今年度の事業計画で、もし可能ならリクエストということをつぶやかせてもらってもよろしいでしょうか。二点あります。

一点は、（3）の食に関する指導の充実で、予算に絡むと思うのですが、保護者を対象とした試食会、講演会だけではなくて、もっと広く保護者に啓発をしてかからないといけないと思います。さっき藤原校長先生がおっしゃった部分です。

親がいろいろな理由で、こういうものをとりあえず置いとくから食べなさいよというような食文化、価値観で育ちながら、学校では、いやそうじゃなくて、いろいろなものをバランスよく食べることが大事だよということを言っていかななくてはいけません。できれば、幼児の段階から、これは給食課なのか、健康対策課などとタイアップしてなのか分かりませんが、時間はかかるとは思いますけど、おそらくそこにメスを入れていかないと、子どものためにはならないと思います。

なので、試食会も確かにいいとは思いますが、もっと小学校や中学校の段階で講演会的な行事を各学校1年に1回とか、2年に1回は入れるとか、極一部の人が給食を試食されるだけではない、何かの取組があってほしいなあというのが一点です。

それから、二点目は、31年度で5年の委託契約が終わるということですが、東洋食品に対して何を思っているわけではないですけど、組織のマンネリというのがおこらないようになってほしい。全国の他市町村でやっぱりいろんなミスが起こっているのも事実です。ただ、競争相手がないと、そういうふうなところが段々意識低下になるかもしれません。米子とい

う場で委託業務を受けていただけるような会社があるのか、ないのかというようなところも、おそらく今年度ポイントを付けて、次の委託業者をどうするかということは、31年度の前半早速かからないといけないことだと思いますので、是非より安全なところが、来年度以降も担保できるような取組をしていただきたいというリクエスト二点です。

議長（雑賀会長）

ありがとうございました。河本委員さんからの二つのリクエストがありましたので、しっかりとまた考えていただけたらと思います。

事務局（山中課長）

はい、分かりました。新しい業者については、契約を来年度中に、31年度中に決定をするように準備をしております。もちろん、今入っている業者さんだけではなく、プロポーザルという方法で業者を選びたいと思っております。また、運営委員会の委員の方々にもご参加いただくようお願いをするようなことにもなると思いますので、今任期が3月末までということになっておりますけれども、次の委員の方にそれも含めてお願いして、一緒に業者選定にかかっていただきたいと思いますと思っております。

また、食に関する指導の方なのですけれども、健康対策課が米子市食育推進計画を今年度作成中です。その中でも、生まれてから亡くなるまで食育はずっと続くものであるということですので、給食だけではなく様々な機会をとらえて保護者の方への啓発を進めていかなければならないと思っております。また、子ども達は、次の段階の親になっていくということも考えながら、いろいろな指導に取り組んでいきたいと思っております。ご意見ありがとうございます。

議長（雑賀会長）

そうしますと、先程も言いましたが、3議事の（2）のその他はよろしいでしょうか。

事務局（山中課長）

その他としては、特にございません。

議長（雑賀会長）

はい、分かりました。

では、最後に、4のその他については、何かありますでしょうか。

事務局（山中課長）

特に用意しておりません。

議長（雑賀会長）

それでは、委員さんの方から他に何かありますでしょうか。

よろしいでしょうか。ないようでしたら、では、事務局から何か連絡がありますでしょうか。

事務局（山中課長）

先程も申しましたけれども、現在、委員を務めていただいている方々は、今年度末が任期末となっておりますので、次の運営委員会は新しい委員の方に入っていただくこととなりますけれども、4月の下旬に開催を予定しております。その中では、31年度の給食費などについて、ご審議していただくことを予定しておりますので、また、引き続きの方もいらっしゃると思いますので、よろしくお願いたします。資料につきましては、事前に送付させていただきますように思っております。

議長（雑賀会長）

それでは、今回で平成30年度の会議が終了するわけですが、皆様のご協力によりまして、毎回、スムーズに会議を進行することができました。ありがとうございました。

以上をもちまして、平成30年度第3回米子市学校給食運営委員会を終了いたします。お疲れ様でした。