

## 令和4年度第2回米子市学校給食運営委員会議事録概要

- 1 開催日時 令和4年11月2日(水) 午前9時30分から午前11時50分まで
- 2 開催場所 米子市立学校給食センター 会議室
- 3 出席者  
＜米子市学校給食運営委員会委員＞  
内田委員(会長)、林原委員(副会長)、織奥委員、山根委員、松本委員、藤田委員、  
梁川委員、土井委員、佐伯委員、増田委員  
＜事務局＞  
学校給食課 伊藤課長、野口課長補佐、堀部係長、三宅栄養教諭、原学校栄養主任
- 4 会議次第
  - (1) 開会
  - (2) 会長あいさつ
  - (3) 議事
    - ア 調理業務の検証
      - ① 米子市立学校給食センター調理場の見学
      - ② 学校給食の衛生管理について
    - イ いきいきこめっこプロジェクトについて
    - ウ 給食試食
  - (4) その他
  - (5) 閉会
- 5 議事の概要  
(注：事務局の説明は省略しています。また、発言は要約しています。)

### 事務局(伊藤課長)

それでは、これより議事を進行いたします。

初めに、現在、1階の調理場で給食を作っておりますので、まず、調理作業の様子を見学通路からご覧いただきまして、その後で、この会議室にお戻りいただき、学校給食の衛生管理について、ご説明させていただきたいと思っております。

そういたしますと、早速ですけれども、委員の皆様は1階の見学通路の方に移動をお願いいたします。

[一階の見学通路から調理作業を見学した。原学校栄養主任の説明を受けながら、各委員が各々事務局職員と質疑応答を行った。]

### 事務局（伊藤課長）

皆様、お疲れ様でした。いろいろ貴重な意見をいただき、忌憚のないご意見もありがとうございました。

そういたしますと、この後は、米子市立学校給食共同調理場条例施行規則第6条第1項によりまして、内田会長に議長を務めていただきまして、議事の進行をお願いいたします。

### 議長（内田会長）

それでは、式次第に従いまして、進行したいと思います。ご協力をお願いいたします。

まず、3の議事でございます。（1）調理業務の検証ということで、今、見学を終えております。そうしますと、次に、イの学校給食の衛生管理について、事務局から説明をお願いいたします。

### 事務局（原学校栄養主任）

それでは、衛生管理、給食管理について、今日はお話をさせていただきたいと思います。学校給食センターの学校栄養主任の原の方からご説明させていただきたいと思います。

[ 学校給食の取り組み ～衛生管理・給食管理について～ 説明した。]

### 議長（内田会長）

丁寧な説明ありがとうございました。ただ今の説明につきまして、何かご意見、ご質問等ありましたら、よろしくをお願いいたします。

### 織奥委員

野菜を3層シンクで洗って、その後、熱で処理されているようですが、栄養価は変わらないのですか。

### 事務局（原学校栄養主任）

どうしても、ビタミンとかは、熱とか、水とかには出てしまいます。

### 織奥委員

そんなに大きくは変わらないのですか。

### 事務局（原学校栄養主任）

食材にもよるのですが、ビタミンが壊れにくいものもあれば、どうしても出やすいものともあります。だから、単純に栄養価だけで言うと、最初に想定したものよりかは減ってしまうという欠点があります。ただ、茹でるとボリュームが小さくなるので、量を食べやすくなるという利点はあるのですが、単純に栄養価だけをみると減ってしまうということになります。

### 織奥委員

ありがとうございます。

### 議長（内田会長）

他にはございませんでしょうか。

### 佐伯委員

アレルギー対応を今どれくらいの食数していらっしゃるのか教えてほしいです。

### 事務局（原学校栄養主任）

こちらのセンターだけで言いますと、11校、約4,000人に給食を配送していますが、そのうち卵の対応をしている方が30名程度、乳の方が10名程度はおります。

**佐伯委員**

そうすると合わせても40人ぐらいですね。

**事務局（原学校栄養主任）**

はい、40人ぐらいです。

**佐伯委員**

米子市全体の対応人数は分かりますか。

**事務局（野口課長補佐）**

乳と卵を合わせて米子市全体で130人台だったと思います。

**佐伯委員**

全体でね。分かりました。それは、やっぱり増加傾向ですか。

**事務局（原学校栄養主任）**

増加傾向です。

**佐伯委員**

アレルギー対応が始まってから、何かちょっと混ざってしまったみたいなことは、今まで1回もないのですか。

**事務局（三宅栄養教諭）**

調理段階で混ざったことは一度もないです。

**佐伯委員**

ありがとうございました。

**議長（内田会長）**

他にはございませんでしょうか。

**事務局（伊藤課長）**

先ほどのスライドの説明に、時々出てきました紙のチェック票をあちらのテーブルの隅の方に帳簿に綴ったものを置いております。この後、給食の試食をしていただく時間帯がありますので、その時にでもご覧いただければと思います。よろしく願いいたします。

**議長（内田会長）**

はい、ありがとうございます。その他いかがでしょうか。

**梁川委員**

こういう食品を扱う設備に付き物であるゴキブリの話なんですが、ストレートにお聞きしますが、出ますか。

**事務局（原学校栄養主任）**

ゴキブリは、あちらに害虫点検票もお持ちしておりますが、ゴキブリはほとんど出ないです。どちらかというコバエとかクモですね。そういう小さな虫は調理場の中でも見付かる時はあります。

**梁川委員**

ありがとうございます。

**土井委員**

以前、パンの供給と申しますか、米子市内の業者だけではなかなか対応出来ない状況なので、東部の方からという話があったと思うのですが、それを今も続けておられて、何か支障とかありますか。

**事務局（伊藤課長）**

お願いして長くなるので、特段にそのことによって、不都合というのは現状としては、生じておりません。

**土井委員**

今後はまた近隣でということがあるのですか。

**事務局（伊藤課長）**

近隣で学校給食に出せる程の量のパンを、しかも当日とかに焼くので、それを出来る業者さんというのは、今はなかなかないのが現状です。

**土井委員**

やっぱりないですか。遠くから来るから、何か支障があるということもないのですか。

**事務局（伊藤課長）**

今のところはあります。東部の方の業者さんもたくさん食数を作っていらっしゃる方なんですけど、食数を増やしても大丈夫というぐらいの構えで言うので、今のところは大丈夫です。

**土井委員**

ありがとうございます。

**議長（内田会長）**

他にはいかがでしょうか。

**議長（内田会長）**

パン食というのは、県下の給食では、こういうのがオーソドックスなのですか。

**事務局（伊藤課長）**

近隣だと、境港市はパンがなくて、基本的には米飯。地元の、境港市の農家さんが作っておられるお米を直接仕入れて、自分のところで炊飯しておられます。

**土井委員**

給食センターで作っておられるのですか。

**事務局（伊藤課長）**

そうです。炊飯しておられます。他のところは、パンもあり米飯もありというかたちだと思います。ただ、そのパンの業者さんというのが、地元にある業者さんで賄えるところは、そこでやっておられたりということはありません。

**議長（内田会長）**

やっぱりパンは週1回ぐらいですか。

**事務局（伊藤課長）**

そこまでは把握しておりません。ただ、米飯の方の比率が多いです。今やっぱり、大分前からそうなんですけど、日本食というか、お米を食べようという運動が日本全国にありますので。

**林原委員**

残さいの話になってくるんですけど、比較的本校は少ない方だと思っておりますが、それでもパンの日になると結構な量を戻しに来るクラスがあります。記録を確認してみても、ご飯はそこそこ食べていますが、パンが毎週多いというのがあります。将来的に全部ご飯になるという可能性はないのですか。

### 事務局（伊藤課長）

こればかりは言いようがないのですが、今、現状としてパンの業者さんに炊飯もお願いしているということがあります。それでパンがなくなると、じゃあ、そのパン屋さんが炊飯する意味が果たしてあるのかみたいなところもあったり、地元業者さんとの関係もあったりで、将来的にどうなるかというのは、まだ方針は決まっていないところではあります。

米子市は割りとパンの残さいが米飯に比べると多いんですけど、県内はちょっと分からないんですが、別の都道府県とかに聞くと、パンの日の残食が圧倒的に少ないところもあったりします。その辺は、メニューとか、味とか、あとそこに住んでいるお子さん方の食生活だとかというのが影響しているのかなあとは思いますが。

### 林原委員

そうかもしれませんね。

### 佐伯委員

今の話と関連して、米子市はパンが残るのが多くて、例えば鳥取市だったらそうでもないということですか。

### 事務局（伊藤課長）

鳥取市の残さい、他の市町村の具体的なものというのは確認したことはありません。申し訳ございません。

### 佐伯委員

運んで来ることによって、作り上げた時間から食べるまでの時間が経過していて、ちょっとパサパサになっているというようなことは関係ないのですか。

### 事務局（伊藤課長）

そういうこともあるのかもしれません。味的に気に入らないというか、あまり進まないということもあるかもしれません。子ども達の給食アンケートなどでみると、アンケートなので主観で書いていますから、パンがおいしくないとか書いているお子さんもいれば、パンがおいしいから全部パンにしてほしいというお子さんもおられるので、なかなか一律にこれが原因ですとも言い難いのですが、米子市はパンの残さいが多いというのはだいたいの傾向としてはあると思います。

### 佐伯委員

以前は、作られるパン屋さんによって、おいしいとか、おいしくないとか、いろいろありました。それで、ある特定のところはたくさん残るとか、よく食べるとかあったんですけど、今は、作っておられるのは同じところですね。

### 事務局（伊藤課長）

いや、違うところもあります。今、三ヶ所あります。

### 佐伯委員

そうですね。どこも同じように残りますか。

### 事務局（三宅栄養教諭）

やっぱり、差はあります。当日のパンが届くところは残さいが低い傾向にあります。

### 佐伯委員

その辺が関係していると思います。だから、パンが悪いという訳でもないんじゃないかなあと思ったりします。それから、この頃のパンは、すごく市販のものが、おいしくて、油とか、砂糖とか使っています。ですが、給食のパンは主食ということで、味が抑えてあると

いうことを前からずっとお聞きしています。それはよく分かります。ただ、今、校長先生がおっしゃったようにたくさん残るようだったら、ちょっとは改善していかないといけないと思います。もしパンを続けるんだったら。その辺は栄養士さんを含めて相談していただいて、一日のカロリーとして完結するものとしてせっかく提供しているのに、たくさん残るんだったら、ちょっと補完しないといけないようになりますので。その辺のところは、また考えていただけたらうれしいです。

#### **事務局（三宅栄養教諭）**

以前は輸入小麦を使ってパンを作っていたんですけども、国産小麦になった時に、やはり国産小麦はコッペパンに向いていないということがありました。で、その時に残さいがものすごく増えたんですけども、栄養士もちょっと改良を加えて、大山こむぎになったタイミングで、砂糖の添加をちょっと増やしたりだとか、ちょっとした工夫はしてもらってはいます。ですけど、やはり市販の方が甘くて美味しいというところはあるので、なかなかすごく変わるという程ではなく、栄養士もどういうふうに工夫していったらいいのかなあというのは、毎回、献立作成会の時にも話が出ていますし、悩んでいるところです。

#### **佐伯委員**

一時、米粉パンが出た時も、すごい人気がある時もありましたけど、また難しいという話も出てきたりしました。今は大山こむぎになって、地産地消ですごくいい取組だなあと思っています。週1回ですけども、何かしら、練り込みパンになったら食べるのですかね。

#### **事務局（三宅栄養教諭）**

練り込みパンになっても変わらない時もあれば、黒糖パンはよく食べるのかなあと思っているので、その回数を増やしたりとか工夫はしているんですけども、なかなかパンが出た日にすごくよく食べるという結果には、まだ至っていないというところです。

#### **佐伯委員**

前日に作ったパンも出るところがあるんですよね。そこはやっぱり固くなるというか、パサパサになるんでしょうね。分かりました。よろしくお願いします。

#### **増田委員**

パン屋さんが炊くご飯というのは、米子市内で賄えているということですか。ご飯の時は米子市内のパン屋さんで炊けているのですか。

#### **事務局（伊藤課長）**

東部からパンを運んでくださるパン屋さんはパンだけで、炊飯だけをしてくださる業者さんは別にいます。東部の方で焼いてくださるパン屋さんは亀井堂というところなんですけど、亀井堂さんはご飯は炊かなくて、ご飯は米子市内の別のご飯業者さん、米吾さんというところなんですけど、そこで炊いていただいております。木村屋さんと中西さんとか米子市内のパン屋さんで炊飯もやってくださるところは、炊飯もやっておられるという感じです。

#### **増田委員**

パン屋さんがすべて炊いているわけではないんですね。で、パンを遠くから運んでくるという話を聞いたときに、何かそこまでしなくてもいいんじゃないかなあと思いました。一生懸命運んで来ていただいており申し訳ないんですけど、例えば大雪が降ったりとか、台風とかも激しくなっているし、時間までに届けなければいけないということを考えると、業者さんの声もあるんですけど、遠くから運んで来るというのに、一般の保護者として、立場でいくと、そんな大変な思いをしているんだなあというのはある反面、ご飯が炊けるのであれば、

ご飯で毎食続いた方が心も落ち着くんじゃないかなあという気もしたりしています。

わざわざ遠くから運んでくるパンに、すごくもったいないなあというふうに思ったので、もし改善できるのであれば、試しにご飯を1週間続けてみるとか、何かやってみてもいいんじゃないかなあと思いました。

#### 佐伯委員

でも、今さっきおっしゃったのは、パン屋さんにご飯を炊いてもらっているから、ご飯をたくさん炊いてもらって、パンはもういいですというのは、ちょっと難しいではないかという事です。

#### 増田委員

そうですね。それは分かるんですけども、やっぱり、もったいないなあというか、大人の事情で子ども達が遠くから来るパンを食べ続けるというのも、エネルギーのこととかも考えるとどうなのかなあという、そこだけです。確かに業者のことを考えると、業者の立場になったら、ご飯炊くよりパンを焼きたいというのは分かるんですけど、その辺がうまくいけば、何か方法がないのかなあというのが一般の保護者の立場からすると思います。

#### 松本委員

娘と給食の話をするのがたまにはあるんですけど、パンの日は残る量が多いというのは、子どももずっと言っています。中学3年生ですけど、今年から大山こむぎのパンが毎回になり、自分はおいしく食べられるようになったと言っていたので、昨年よりは食べているかなあ、残る量が少ないかなあというのが娘の感想でした。ですので、改善しておられるところはあるのかなあという気はしています。

あと、娘が最近言っていたのは、中学3年生の残さが一番多くなって。部活をしなくなってから圧倒的に男子の食べる量が減っていて、すごくもったいないと思うって。1、2年生の残りは少ないんだけど、3年生の量がものすごいんだよって。だから量を減らしてもらった方がいいと思うって。子ども達もSDGsのことをたくさん学んでいる中で、もったいないと思うんだという話をしていましたので、今度、会議に出るから伝えておくねと言っておきました。

やっぱり、運動量が減って部活をしなくなって、特に県総体とかそういうのが終わってからは、もったいないねと言ってすごくたくさん頑張って食べていた男子たちも食べなくなっているようです。女の子達も、食べていた女の子もやっぱり部活をしない、運動する量が減ると圧倒的に、うちの子もそうなんですけど、やっぱり食べる量は少し減ってはいます。

残したらいけないので、みんなで工夫して食べようと努力はしているみたいですけど、残さいがすごく多いことに罪悪感ではないですけど、そういうところはあるようなので、ちょっとその辺のことについて、もし改善できるのであれば、改善してもらえるといいのかなあ親子で話をしながら思いました。

#### 事務局（三宅栄養教諭）

実は、今年度から、中学3年生と中学1年生は、前半と後半に分けて、配缶量を変えさせてもらっているのですが、3年生の量は減っているはずですが。後半になった10月から。でも確かに3年生の残す量がとても多いので、ご飯の残る量が多いので、どうしたものかなあと思っています。減らしてはいるけど、それよりも食べきれないという感じになっています。

#### 松本委員

全然食べる量が違うと言っていました。

## 佐伯委員

とても参考になる意見ですね。きっと、活動量が変化してくると摂取量も変わるんですね。

## 林原委員

中学校としては、今年度から配缶量を変えるという話を聞いていたので、量を変えるなんて給食センターは大変だなと思いました。ただ、今の学校の現場は、新型感染症の関係で欠席も多かったりとか、この前も新聞に載っていましたが、不登校の生徒も多かったりとか、休みがちの生徒も多かったりとかするので、どうしてもたくさん余ってしまいます。担任は残さいが少なくなるように一生懸命配って回っていますが、今のご時世、無理に食べさせることもできない、食べないと終わらせないよ、なんてことも言えない時代になってきていますので、どうしても残さいが増えてくるのは仕方がないのかなあと感じたりもしております。子ども達は一生懸命食べてはいるのですけど。

## 議長（内田会長）

他には、皆さん、よろしいでしょうか。

個人的な意見かもしれませんが、実は、家には家庭内で境港の給食を食べている身内がおりまして、その一意見ですけど、米子にいた頃は週に1回金曜日がパンだったけど、境港に行ったらずっとご飯で、逆にパンが恋しいと言っています。そういう意見もあるということと、あと、工夫をされておられるということはすごくよく分かります。この前の黒糖パン、美味しかったですよね。しっとりとしていて、ちょっと甘めで。あの時は、多分、残さいも少なかったんじゃないかなあと想像しています。やっぱり、そういうことなのかなあと思いますので、パンを止めてしまうとか、そういう話の前に、多分努力をされる余地はまだ残っているのではないかなあと思います。逆にパンを楽しみにしている子どももいますので、いろんなことのバランスを考えながら、また、ご検討いただけたらなあというふうに思っておりますので、よろしく願いいたします。

## 事務局（伊藤課長）

ありがとうございます。今後ともどんどん工夫をしていって、将来的にすべてご飯にするのかどうかということも、視野に入れて頑張っていきたいと思います。

## 議長（内田会長）

よろしく願いいたします。

皆さん、よろしいでしょうか。貴重なご意見、本当にありがとうございました。他にないようでしたら、この議題はこれでよろしいでしょうか。

そうしますと、次の給食試食に移ります前に、事務局から報告事項があるそうですので、よろしく願いします。

## 事務局（三宅栄養教諭）

今年度の「いきいき こめっこ プロジェクト」のこれまでのところの報告と先ほど話が出ておりました給食アンケートについて今年度分はまだ集計作業中ですがその途中経過などについて、報告させていただきたいと思います。

[ 「いきいき こめっこ プロジェクト」(今年度の食育推進事業の取組)と現在集計作業を行っている「令和4年度 学校給食アンケート」のまとめ(途中経過)について説明した。]



**議長（内田会長）**

はい、ありがとうございました。

学校給食アンケートの結果というのは、最終的に何かに掲載されるのでしょうか。

**事務局（野口課長補佐）**

12月には完成したものを学校とPTA联合会さんの方に毎年お渡しできるようにしております。また、次回の運営委員会においても、アンケート結果をご紹介できればと思っております。

**議長（内田会長）**

アンケートの途中経過の報告、ありがとうございました。

皆さん、ご質問等はよろしいでしょうか。ないようでしたら次に進ませていただきます。

では、続きまして、「(2) 給食試食」に移らせていただきます。事務局お願いいたします。

**事務局（伊藤課長）**

先に献立の方の説明させていただきます。本日の献立ですが、お配りしております「学校給食試食アンケート」に記載しておりますが、ご飯、牛乳、四川豆腐、春雨の中華サラダ、水餃子でございます。

ご試食されました後には、お手数ですが、アンケートの方をご記入いただきますよう、よろしくをお願いいたします。

そうしますと、給食の準備ができますまで、もう少しお待ちください。

[給食を試食しながら、意見交換が行われた。]

**事務局（伊藤課長）**

そうしますと、そろそろ、皆さん、アンケートはお書きいただけましたでしょうか。

はい、ありがとうございます。

**議長（内田会長）**

では、進行させていただきます。

もう、雰囲気では、その他のところに入っている感じですがけれども、改めまして、3の議題の(3)その他に移っていきます。何かありましたらお願いしたいと思っておりますけれども、いかがでしょうか。

ないようですので、それでは、4のその他ですけれども、事務局から何かございますか。

**事務局（伊藤課長）**

事務局からは特にはありません。

**議長（内田会長）**

ありがとうございます。全体を通してですけれども、最後になりますけど、皆さん方の中から、どうしてもここがというようなことがありましたら、出していただけたらと思います。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

では、事務局から連絡事項はどうでしょうか。

**事務局（伊藤課長）**

そうしますと、次回の運営委員会なんですけれども、年度末、2月の下旬ないしは3月下旬あたりに予定したいと考えております。日程等が決まりましたら、ご連絡を差し上げますので、よろしくをお願いいたします。

**議長（内田会長）**

では、進行にご協力をいただき、ありがとうございました。以上をもちまして、令和4年度第2回目の米子市学校給食運営委員会を終了いたします。皆様、お疲れ様でした。

**事務局（全員）**

本日はありがとうございました。お疲れ様でした。