

令和6年度第4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7年3月5日（水） 午後3時から午後4時30分
- 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＞
足立委員（会長）、齋藤委員、作本委員、仙田委員、箕浦委員、夕永委員
＜事務局＞ 学校給食課
伊藤課長、野口課長補佐、藤岡課長補佐、堀部係長、山下栄養教諭、伊藤学校栄養主任
- 4 会議次第
 - （1）開会
 - （2）会長あいさつ
 - （3）議事
 - ア 令和7年度事業計画について
 - イ 令和7年度学校給食費について
 - ウ その他
 - （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）

ただいまより、令和6年度第4回米子市学校給食運営委員会を開催いたします。開催に先立ちまして、定足数の確認を行います。米子市立学校給食共同調理場条例施行規則第6条第3項によりますと、本委員会の定足数につきましては、委員の過半数の出席が必要となっております。本日は、委員総数11名に対し、6名の出席がございますので、本委員会は成立していることを報告いたします。それでは、お手元の資料の日程に従いまして米子市学校給食運営委員会の足立会長様にご挨拶をお願いいたします。

議長（足立会長）

こんにちは、皆さん雨が降ってきて寒い今週です。今年は冬らしい冬で、小学校のスキー教室も数年ぶりに延期も中止もなく、何の心配もなく実施することができました。そして給食の方も日々工夫していただいて、美味しい給食をいただかせていただいております。子どもたちも先日の焼肉の日は、朝からわくわくしておりました。そしてしっかり食べていました。美味しくいただきました。献立表を見て、すごくわくわくするネーミングがあったりとか、本当に子どもたちが楽しむことができる給食に

なって、ありがたいなと思っています。今日は第4回ということで、来年度の計画と給食費について皆さんのご意見を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した。そういたしますと、本運営委員会におきましては、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、会長が議長を兼ねることになっておりますので、ここからの議事につきましては、足立会長にお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

議長（足立会長）

それでは、次第に従いまして、（3）議事の「（ア）令和7年度事業計画について」事務局から説明をお願いします。

事務局（藤岡課長補佐）

そういたしますと、（3）議事の「（ア）令和7年度事業計画について」につきまして、資料の「令和7年度事業計画（案）」に基づき、説明させていただきます。

（資料 「令和7年度事業計画について（案）」を説明）

議長（足立会長）

ただ今、事務局から（3）議事の「（ア）令和7年度事業計画について」について、説明がありましたが、何かご質問、ご意見はございますか。

箕浦委員

給食費の未納のことがありましたが、未納がたくさんありますか。口座引き落としになってなくなったという感じがしていました。

事務局（伊藤課長）

現年度は、ほぼないです。徴収率で99.数パーセントですけれども、100パーセントでないところではあります。

事務局（野口課長補佐）

それから過年度分と言いまして、昔からの滞納分が残っている分もあります。

議長（足立会長）

ありがとうございます。未納に関してはよろしいですか。その他ご質問ご意見ございませんでしょうか。

箕浦委員

事前にアンケートの結果を送っていただいたので、それも読みましたが、ご飯の残飯が多くて、ご飯の量自体を減らしてもらったらどうか、という意見が何件か載っていたような気がしています。栄養とかのこともあると思うのですが、全体的なことを考え、最初から提供自体を減らすことは、やっぱり栄養的に良くないのでしょうか。先生とかの意見も米の値段も上がり米が不足しているときに残ることが申し訳ないとの意見があったので。

事務局（山下栄養教諭）

8月末に取ったアンケートですけれども、やはり毎年お米のことについてたくさんご意見をいただいています。お米不足ということもありますし、あともう一つ子どもたちの実態として主食を以前ほどたくさん食べるということではなく、おかずなどをたくさ

ん食べる傾向もありますので、その点から少し主食の調整ということを行いました。例えば、ご飯だけでエネルギーで取るのではなく、おかずの方のエネルギーを上げて、そして必要な栄養素をとりながら、主食の割合を調整していくということを今実施しているところです。半年間検証を行いまして、残量も落ち着いてきました。

主食量を一律にせず献立に合わせて調整し、栄養バランスを取りながら、実態に合わせた主食量を提供することで、残量も減ってきた、と手応えを感じていますので、来年度また引き続き検証いただき、学校給食アンケートで感想をお聞きしながら検証を続けていくのか、或いは新しい展開をしていくのか、考えさせていただけたらと思っています。

議長（足立会長）

調整していただいてありがとうございます。小学校一年生は初めから少し減らしているのですね。それからだんだん増やしていただいているのですね。

事務局（山下栄養教諭）

主食を調整した分、例えば同じ炭水化物を摂るための芋類を多く使ったり、春雨とかの麺類をスープに入れてみたりとか、同じ栄養素を別の食品で補っていますので、栄養バランスは安心していただけたらと思います。

議長（足立会長）

たくさん考えていただいてありがとうございます。その他いかがですか。

仙田委員

食品ロス削減月間とかフレイル予防月間とか具体的にはどういった計画になるのですか。

議長（足立会長）

それでは、食品ロス削減月間とフレイル予防月間について事務局お願いします。

事務局（山下栄養教諭）

食品ロス削減月間ですが、世界的に食品ロス削減に取り組む10月に合わせて米子市クリーン推進課が食品ロス削減のため、10月30日に「30・10食べきり運動」に取り組まれています。それに合わせて学校給食でも食品ロスについて考えるような取り組みをしてはどうかということで、昨年度から「食品ロス削減献立」に取り組んでいます。具体的には、大豆から豆腐を作るときにおからが出ます。おからと豆腐と一緒に献立に使うことで、その日の食品ロスを減らすことにつなげたりとか、学校でも、この日は食品ロスが少なくなるよう、残食を減らすように啓発したりとか、調理の方でも、実際の食品ロス削減には繋がりませんが、人参の皮とかを薄くむいてみたりとか、それぞれの立場で、食品ロス削減にむけてできることを考えてみようとして取り組んでいます。

フレイルについては2月がフレイル予防月間です。米子市のフレイル対策推進課がフレイル予防に効果的な食べ物を使った「フレ飯プロジェクト」に取り組んでおられますので、その料理を紹介していただき、給食で出すことによってフレイルについての認知度が少し上がったり、家でフレイル予防給食の話題をしてもらうことで、フレイルを意識するきっかけづくりになることを目的に今年度実施しました。

議長（足立会長）

ありがとうございます。フレイルとか、食品ロスとか、献立に合わせて給食の放送用の原稿を送ってくださるので、学校の現場でも給食を食べる前に必ず給食委員会が

今日の給食の意図を放送してくれるので、給食委員会も学校とかと一緒に1週間は残菜を減らしましょうみたいな感じで取り組んだり、学校現場と連携を図りながら行っています。

事務局（山下栄養教諭）

何か取組を行うときは、毎回ポスターを作るようにしてまして、教室に掲示していただいたりしています。また、毎月、給食だよりも出していますが、それとは別に取組を特集した時は、号外でお便りを作らせていただいて、学校や家庭で話題にしてもらえるように全家庭に配っています。

議長（足立会長）

ありがとうございます。その他何か。

作本委員

少し前に自分の学校でもあったのですが、急遽連休明けとかに多くの生徒が休んだりすると数とか量とか何か変わったりするのですか。

事務局（伊藤課長）

給食の食数は実際に昼食が提供される4日前に締め切りになりますので、急遽当日休まれても量は減らないということになっています。そういうときには、登校されている生徒さんが食べられる分は食べて、でも全部食べきるのは難しいので残りは残念ながら残菜にはなります。

作本委員

インフルエンザとかで何日間か登校出来ないとかで、4日前までにわかっている場合は、学校側が連絡するのですか。

事務局（伊藤課長）

保護者の方から学校にそのような届け出があれば学校から連絡が来るといことになりますが、実際インフルエンザで学級閉鎖とかになると学校の判断になりますので、1学級とか1学年とか閉鎖して、給食を配送しないような止め方もできるのですが、なかなか1人ずつだと保護者の方も昼食を止めようとか、子供さんの看病してるのに学校に出さなければとか、そこまではなかなか思い至らないのかなど。そのうちに元気になって登校していくということが実情なのかもしれません。

齋藤委員

届を出してもしすぐ止まらないので、受理されてから何日後かに止められる。再開するときもまた出さなくてはいけないので大変です。

議長（足立会長）

給食を止めようと思ったら、止めるのに中3日必要なので、入院とかであらかじめ決まっている場合は学校側も相談するのですが、復活させるのにも中3日かかりますし、食材の準備があるので明日からお止めてくださいということができないです。

事務局（伊藤課長）

食材の発注があるので、調理はしなくても食材は入ってくるので、食材費はいただかなくては、いけないです。

作本委員

1名2名ならまだしも、学級閉鎖とかになれば食材も結構な量が残ってしまいますよね。

議長（足立会長）

急遽の場合は前日の10時までに連絡すれば。

事務局（伊藤課長）

インフルエンザとかですと、前日の休み具合とかで予測ができるので、学校から連絡して止めたりとか、あとは納入業者の方々には大変お世話になっていて、普通なら止められないようなものでも、止めて次に使うのに回してもらったりすることもありますので、インフルエンザの学級閉鎖なんかの場合は給食費はとりませんが、丸々それが赤字ということもなく納入業者の皆さんのご協力もあってやっております。

議長（足立会長）

ありがとうございます。その他いかがでしょうか。そういたしますと、ただ今、いただいたご意見などを参考にさせていただいて、令和7年度も学校給食をさらにより良いものしていただくようお願いいたしまして、審議を終わりにさせていただきたいと思います。次に、（3）議事の「（イ）令和7年度 学校給食費」について、事務局から説明をお願いします。

事務局（野口課長補佐）

そういたしますと、令和7年度 学校給食費について、説明させていただきます。

（令和7年度学校給食費について説明）

議長（足立会長）

ただいま（3）議事の（イ）令和7年度学校食事について事務局から説明がありました。何かご質問等ございますでしょうか。前回の委員会で3月分の値上げの話もしているので、イメージがしやすかったと思いました。それでは、特に質問がないようですので、令和7年度の学校給食費につきまして、小学校は315円、中学校は367円に値上げするという事で決定させていただいてよろしいでしょうか。ありがとうございます。なお、3月議会での令和7年度当初予算案の可決という条件はありますが、値上げ後も保護者の皆様にご負担していただく金額は、値上げ前の小学校は280円、中学校は330円とされるとの説明もありました。ただ、給食費につきましては、教職員などの児童生徒以外は値上げした金額となるということで、ご確認させてください。よろしいでしょうか。そういたしますと、次に（3）議事の（ウ）その他については事務局から何かありますか。

事務局（伊藤課長）

事務局の方で用意したものは特にはございません。

議長（足立会長）

次に（4）その他についてですが。

事務局（伊藤課長）

いきいきこめっこプロジェクトにつきまして、今年度の事業報告と令和7年度の新たな展開などにつきまして、山下栄養教諭の方からパワーポイントを使ってご報告をさせていただきたいと思います。

議長（足立会長）

皆様よろしいでしょうか。では山下栄養教諭よろしくお願いいいたします。

事務局（山下栄養教諭）

令和6年度いきいきこめっこプロジェクトの報告、令和7年度の新たな展開と今年

度の学校給食アンケート等について報告を行いました。

議長（足立会長）

ありがとうございました。何かご意見、ご質問、感想とかありませんか。

夕永委員

三点ありますがよろしいでしょうか。一つはサバカレーです。私は保育園に勤めていますが、フレイル予防が目的の献立ではないのですが、年末年始の年明けは、業者さんがお休みなので調達できる食材でサバカレーをしたのですが、同じように食べてくれなくて、カレーというイメージで食べたら魚だったので、みんなびっくりしてしまって。年間を通していろいろな企画をされて、子どもたちが家庭で食べたことがない献立、国際的なものとかをたくさん取り入れられていると思いますが、食べたことがない味に対する子どもの反応はどうでしょうか。私のところは幼児期なので、本当に食べたことがない方が多いですけど、小学生とか中学生になると期待感とか興味とか、残食については、食べなれたものと比べてどうなのでしょう。

事務局（山下栄養教諭）

最初に「いきいきこめっこプロジェクト」の取り組みを始めたときは、手作りの料理を出したら、児童生徒達は少し抵抗感があるようでした。しかし調理員さんの技術で最大限に活かして、美味しく提供することを繰り返しました。最初は苦手だった子ども達も、少しずつ食の経験を重ねることで、食べれるようになってきたと感じています。最大限美味しいものを出すのはもちろんですが、場の雰囲気作りであったりとかも大事ですし、苦手なものに対して取り組む姿勢は、食事だけではなく他に通ずると思います。このようなことを踏まえながら学校の先生方と連携して、無理強いせずに、ちょっとずつでも挑戦してみようということ進めています。

給食で苦手なものを食べないと、ずっとその食べ物を食べなくなる傾向があります。その結果、将来いろいろなものが食べられなくなってしまうので、学校給食の中で、「少しずつでも食べる」ということを繰り返していくのが大事だと思います。サバカレーは、学校給食としては少し改善しないといけないと思っています。フレイル対策推進課の方と相談して、ちょっとお肉を混ぜたりとか、見た目に抵抗感を感じる方が多かったようですので、彩りなど工夫していこうと思います。食品ロス削減献立とフレイル予防献立は、公立の保育園も同じメニューを出していますので、また改善したらそちらの方からも他の保育園に広がっていくといいかなと思います。

夕永委員

残食量の計量を教えていただきたくて。汁物は水分も一緒に計量ですか。

事務局（山下栄養教諭）

固形量です。

夕永委員

朝食のお話で、なかなか改善しなくてというお話がありましたが、幼少期からの家庭環境が一番根本にあるのではないかと考えていて、保護者の意識が大事だと思います。朝早く起きて朝食を食べさすという意識が、保護者にあまりないように思います。

事務局（山下栄養教諭）

それぞれの課に栄養士さんがおられますので、朝食の大切さを保育園の保護者さん

や3歳時健診の時に発信されています。小学校に入学してからは試食会や、自分で朝食を整えていく方法も学習の中で伝えていきますので、ご家庭でも、子ども達と楽しみながら無理なく朝食に取り組んでもらえればと思います。よろしくお願いします。

議長（足立会長）

ありがとうございました。行政が関わる3歳児健診とか基本的に全員来ると思います。発信する一番のチャンスな場所だと思います。講演会とかでは来て欲しい人、聞いて欲しい人がなかなか来ないので、全員が揃う3歳児健診などは、良い機会だと思います。学校は就学時健診とか入学説明会で話をしています。みんなで頑張って朝食は100パーセントにしたいですね。ほかに何かご意見、ご質問がありますか。

議長（足立会長）

こめっこプロジェクトはメニュー名も面白いし、見た目も楽しいし、初めて食べる食材でも食べやすいなと思います。特に1年生とかは初めは豆が苦手な子どもが多いのですが、結構豆が出ます。汁物の中にひよこ豆とか何とか豆とか何種類もの豆が入っていて、これ何豆だよとか言いながら食べることで、子どもたちも楽しくいただきました。いろいろなプロジェクトがあるなかサバドライカレーですけど、残食の少ない我が校もあの日だけは、多くなってしまいました。来年度もフレイル予防献立があるのであれば、フレイル献立の中の他の献立もありかなと思いました。それと地産地消について小学校5年生は知らないということのようですが、学校現場で用語として教えてないと思いました。給食の献立には必ず人参が出るよね。あれって米子のものだよねとか。牛乳も白バラだよねとか。米も米子のものを使っているよね。知っているけどそれが地産地消という言葉には繋がっていないと思います。用語はやはり大事だと思います。教員が一言言うか言わないかの違いだと思うので、学校現場としては、そこは連携していかなくてはと思いました。最後に事務局から何か連絡事項などありますか。

事務局（伊藤課長）

次回の学校給食運営委員会は5月の開催を考えております。令和6年度の事業報告をさせていただく予定にしております。ただ委員の皆様は任期は2年ということになっておりまして、今月末で一旦終了ということになります。このメンバーでの運営委員会は本日が最後ということになります。皆さん本当に2年間お世話になりました。ありがとうございました。事務局の方からは以上になります。

議長（足立会長）

今回で令和6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、スムーズに会議が進行できましたことにお礼を申し上げます。

ご協力ありがとうございました。

以上をもちまして、令和6年度第4回米子市学校給食運営委員会を終了いたします。

事務局（全員）

本日はありがとうございました。