

令和7年度第1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5月29日（木） 15:00～16:20
- 2 開催場所 米子市立学校給食センター 2階 会議室
- 3 出席者
＜米子市学校給食運営委員会委員＞
井田委員（会長）、吉田委員（副会長）、山崎委員、金折委員、小林委員、井東委員、
船田委員、梁川委員、仙田委員、佐伯委員、増田委員、夕永委員
＜事務局＞
学校給食課 長谷川課長、藤岡課長補佐、堀部係長、山下栄養教諭
- 4 会議次第
 - (1) 開会
 - (2) 委員自己紹介
 - (3) 会長互選
 - (4) 会長あいさつ
 - (5) 議事
 - ア 令和6年度事業報告について
 - イ その他
 - (6) その他
 - いきいきこめっこプロジェクトについて
 - (7) 閉会
- 5 議事の概要
(注：委員自己紹介、会長互選、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（井田会長）

日程に従いまして、議事のア 令和6年度事業報告について、事務局からの説明をお願いいたします。

事務局（藤岡課長補佐）

令和6年度事業報告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した資料の方をご覧ください。

〔議事 ア 令和6年度事業報告について説明を行う〕

議長（井田会長）

ただ今、議事のアにつきまして、事務局から説明がありましたが、何かご質問等がござい

ますか。

仙田委員

食物アレルギーの対応についてですが、昨年度にアレルギーのある生徒に対してアレルギー食物を提供しそうになったとか、してしまったという事案は、なかったでしょうか。

議長（井田会長）

関連して何かありませんか。それでは今のご意見につきまして事務局お願いします。

事務局（山下教諭）

食物アレルギー対応については学校給食課では鶏卵と乳の対応食を提供しています。対応食については、事故はありませんでした。鶏卵と乳以外の食物アレルギー対応については、各学校で把握されていますが、事故については現時点では把握しておりません。

議長（井田会長）

その他ありませんでしょうか。

佐伯委員

5 ページに食品ロスの削減献立の提供というのがあり、良いことだと思っています。そのことについて何か食べる前とか事前に子供たちにそういうことに関する啓発をしていると思いますが、子供たちに献立を考えて応募してもらうというのがあり、毎年応募件数も多くなってきた、関心が高まっていると思いますが、その募集で出てきた中に、食品ロスに関わるようなものが入っているのかどうか、そのあたりをお聞きしたいと思いました。

事務局（山下教諭）

年々献立の応募件数も増えています。注目すべきところは内容もすごく充実していて、先ほどおっしゃられた食品ロス削減をテーマにした献立も増えてきました。食品ロスだけではなく、郷土料理であったりとか、外国の料理であったりとか、外国の料理を米子市の食材で工夫した料理とか、すごくレベルがあがっています。

佐伯委員

ありがとうございます。

議長（井田会長）

その他ありませんでしょうか。

梁川委員

異物混入ですが、給食センターではあつてはならないことだと思いますし、過去にいろいろな事例があったり、全国的なニュースになったこともありました。保健所の指導権限で給食センターの委託先の業者には指導を入れることができます。しかし、異物混入は作っている場所だけで入るものではなく、給食が学校に運ばれて、児童、生徒さんたちが給食を配膳する教室でも可能

性があります。そういうところまで私達も気をつけてくださいとは言っても、学校までは声が届かないということがあります。給食が運ばれた先では、責任の所在云々にも結びつくとは思いますが、何か子供たちが食べるところまで全体を見れるような仕組みがあればいいなと思います。米子市がそれを改善すると他の市町村も改善されるので、保健所としても助かる部分も多々ありますので、それを含めて子供たちの口に入るまでの安全の担保ができるようになればいいなと思いました。

議長（井田会長）

ありがとうございます。子供が安全に食べるというところで言いますと、やはり学校現場を預かっている者としては確かに言われることはそうですし、現在は学校で校長の管理のもと安全対策をしているところですが、そこまでのところで、米子市としてどうかというご意見ですね。

梁川委員

給食を作って教室に運ばれるところまでで通った廊下はどうか。画鋲が落ちそうになってないとか。既に連携が十分とれていれば、何かあったときに、校長先生にすぐ連絡が入って、すぐ動ける。日ごろからそういうことが身についていると、先生たちも各教室に動く際に画鋲が落ちそうだなとか、そういう目線があれば、画鋲をすぐ取ってもらう。ないものは入らないので。保健所はいつもそういう感覚で見えています。ただ、保健所の我々が日頃学校現場に入っていることではないので、食べるとこまで安全の担保をどうしようかというところですね。

事務局（堀部係長）

先ほどありました異物混入の話ですが、特に保健所の方にも給食施設に出向いていただいたときに、そのクリップは壊れたときにバネが入る可能性があるなど、日頃、気づかないようなところまで指摘をいただいて調理業者の方にも伝えて改善してもらっています。それに合わせて、先ほどありました通り、食の安全と食育というところを考えますと、食の安全の部分でも食育に繋がるところがあるかと思います。学校の方に食べるときの安全というところを伝える機会がなかったのも、今後教職員の方に安全面、また児童、生徒さんにも食べるときに備える安全面というところを伝える機会を作っていけたらと思います。

議長（井田会長）

ありがとうございます

佐伯委員

調理場の方は、見学させていただいたときに、すごく細やかに本当に気をつけていらっしゃるのを学ぶ機会があるので、よくわかりますが、子供たちがどこまで理解しているのか。ここに見学に来た子供さんとか、調理をされる方との交流の中でお話を聞いた子供さんはわかると思いますが、それ以外の子供は普通に食べるものが届けば、これはもう安全なものだっという感覚で食べると思います。自分たちの不注意とか、気づかないところで誤って入ってしまうこともあるから、届いた給食が自分の口に入るまでは、安全に気をつけながら配膳をするとか、隣の机にあるものが、ひょっとしたら飛んでくるかもしれない。学校では、こういうことにも再度啓発することが大事だと思います。作ってくださる方が細やかな気遣いで作っているのだから、それを

運んで食べる準備をして、一緒に仲良く楽しく食べるために、自分たちも気をつけようという感覚を育てることが大事なこともかもしれないと改めて感じ、よろしくお願ひしたいと思いました。

議長（井田会長）

ありがとうございます。その他、よろしいでしょうか

増田委員

2ページの地産地消の表のところですが、県内産の比率が高くて頑張っておられるのが、この表を見てわかりますが、魚介類の外国産が36.8%と、この中で比率が高いなと思いました。その理由は、やはり値段のことになるのでしょうか。一概には言えませんが、やはり外国産ですと冷凍の物が多かったり、そうすると全般的に味が落ちて味付けでカバーしているものもあると思います。やはり食育という意味でも、素材本来の味を味わって欲しいという気持ちがあるので、外国産の比率が減るといいなと思います。

事務局（山下教諭）

魚介類は、こちら県内産を指定しているのですが、現実問題、手に入りません。価格以前にものはありません。入札に出しても応札がない現状があります。米子市は1万3千食分が必要になります。小さい調理場でしたら揃うかもしれませんが、1日1万3千食分確保するのが現実的に難しいです。そこで先ほど言われた冷凍を使っています、すごく調理法、味付けを研究をして魚料理を提供しています。実際、魚料理の残食も減っています。しかし、市から助成をいただいて、地元の境港サーモンを出したときには、「やっぱり、境港サーモンはおいしいな！」と子どもたちが思っていることは分かっています。国内産を出してあげたくても、手に入らない現状と、あと魚料理の残食は減っていることは知っておいていただきたいなと思います。引き続きできるだけ国内産を取り入れていこうと思っています。

夕永委員

なかなか国内産のものは取り入れることが難しく、調理工程のことを考えたりすると、やはり学校給食は大量調理なので、そういうところをカバーしようと思ったら外国産を買ってしまうと思いながら聞いていました。

事務局（山下教諭）

外国産の中でも美味しい産地を選ぶようにしています。脂がのっている魚っていうのは寒いところの魚が多いので、そういう魚は比較的に子供たちが好きなので。魚屋さんに今の時期の美味しい魚を聞いたりとかして、情報収集をしています。

議長（井田会長）

ありがとうございます。その他いかがでしょうか。よろしいですか。そうしますとたくさんご意見等いただきましてありがとうございました。他になければ議事のア、令和6年度事業報告については、これで審議を終わりにしたいと思います。続きまして、議事のその他について委員の皆様から何かございますか。ないようでしたら事務局の方から何かございますでしょうか。

事務局（長谷川課長）

事務局が用意した議事につきましては以上でございます。

議長（井田会長）

そうしますと他に議事はないようですので、その他事務局から連絡等ありますでしょうか。

事務局（長谷川課長）

本日は新しく委員になられた方もありますし、平成 30 年度からスタートしておりますいきいきこめっこプロジェクト等について山下栄養教諭からご報告させていただきたいと思いますがよろしいでしょうか。

議長（井田会長）

皆様いかがでしょうか。それでは山下栄養教諭よろしくお願いします。

事務局（山下栄養教諭）

（「いきいきこめっこプロジェクト等」について説明）

議長（井田会長）

ありがとうございました。先ほどの説明について何かご意見ご質問はございますでしょうか。

夕永委員

取り組みの中で白ネギの給食レシピを考えて最終的にはピザを提供するお話があったと思いますが、6 学年あれば味覚の発達とか経験とかがとてもあると思います。また年齢によって食べる年齢と少し苦手になってしまう年齢があると思います。食の経験が全然違うので、100%みんなが食べるという給食を作ることは難しいと思います。結果的に残食も少しあったようですが、先生方が給食メニューを作るのは難しいことが、わかっていただけたことは、いい取り組みだと思いました。栄養士さんが給食を食べてほしいと思う視点と、学校現場で先生が子供たちの食べている様子を見て、教育者として感じる視点は異なることなので、ここがうまく繋がると残食を減らすことができるのではと感じました。

議長（井田会長）

ありがとうございます

増田委員

料理教室ですが、今年は大山おこわということでメニューが決まっているようですが、おこわは蒸すのですか。

事務局（山下栄養教諭）

料理教室は短時間ですし、すぐに炊けるもち米がありますのでまだ検討中ですが、“蒸す”とどちらがいいか講師さんとも打合せをして決めたいと思います。

増田委員

地区で餅つき大会をしたときに、もち米を蒸すことを知らない子が多く、せっかく大山おこわだったらこういう調理法も体験してもらえたらと思い質問しました。

事務局（山下栄養教諭）

大山おこわは本当は秋がよかったのですが、施設が夏休みにしか使えない現状もあり、悩みましたが、郷土料理を体験していただきたく計画しました。調理法については検討したいと思います。

議長（井田会長）

家庭でも蒸すという調理は、なかなかできないと思います。このことを子供たちは知らずに育っていくという可能性が高い調理方法の一つと思います。もし検討できるようでしたらお願いします。その他いかがでしょうか。ないようでしたら最後に事務局から連絡事項等ありますでしょうか。

事務局（長谷川課長）

本日は貴重なご意見、本当にありがとうございました。私も山下教諭のお話を聞きながら、いろいろな気づきをさせていただき、これからの安全安心な学校給食の運営に生かしていきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。また次回学校給食運営委員会の日程につきましては、日程や開催場所などが決まりましたらご連絡させていただきますので、その際はよろしくお願いいたします。

議長（井田会長）

以上で令和7年度第1回米子市学校給食運営委員会を終了します。大変お世話になりました。ありがとうございました。

事務局

ありがとうございました。