

令和8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8年5月26日(火) 15:00～16:30
- 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)、中尾委員、豊島委員、松田委員、坂井委員、高田委員、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) 会長あいさつ
 - (4) 議事
 - ア 令和7年度事業報告について
 - イ 学校給食用食器の更新について
 - ウ その他
 - (5) その他
 - いきいきこめっこプロジェクトについて
 - (6) 閉会
- 5 議事の概要
(注：委員自己紹介、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7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7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7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。

夕永委員

先ほどの給食調理業務委託事業の検証結果の異物混入のところで、食材を梱包していた袋の切れ端などのビニール片との説明がありました。こちらについて原因は特定されたのですか。

事務局（長谷川課長）

特定できる場合と、特定に至らない場合があります。調理場が5ヶ所ありますので、年間で数件の発生があります。

夕永委員

調理の委託業者から報告があつて、原因を探すのですか。

事務局（山下栄養教諭）

委託業者は、食材の切り方などの作業手順が細かく定められており、作業当日に発生した包装袋や手袋などのごみについても、その日の業務が終了するまで全て保管しています。異物混入が発生した場合には、保管しているごみ袋の中身を全て取り出し、混入した異物と一致するものがないか確認します。それでも原因が特定できないケースもあります。例えば、静電気によってニラなどの食材に異物が付着してしまう可能性も完全には否定できません。給食センター以外で混入した可能性があり、原因が不明な場合には、関係する全ての業者に写真や現物を示して確認を行います。しかし、「自社のものです」と特定できる回答が得られるケースは多くありません。そのため、最終的には原因を特定できないまま処理せざるを得ない場合もありますが、業者においてはこのように徹底した調査と確認を行っていることをご理解いただきたいと思います。

夕永委員

ありがとうございます。よくわかりました。

議長（井田会長）

今、異物混入に関する話題が出ましたが関連して何か、ございますか。

増田委員

以前、納豆への異物混入があり、年度末のスタミナ納豆の提供時だったと思いますが、卒業生が楽しみにしていたスタミナ納豆を提供できなかつたことがありました。その話を聞き、現場では非常に丁寧なチェックが行われていると感じました。異物混入にはさまざまなケースがあると思いますが、5か所の調理場において、委託業者の皆さんが共通認識を持ち、同じ水準で対応できる体制が整っていれば、安心だと思います。

事務局（山下栄養教諭）

同じ業者さんが、納品しますので、5か所の調理場のどこかで出た場合は、すぐに調理員さんのネットワークで連絡をするようにしています。連絡後は、その視点を持って早急にチェックをする体制をとっています。納豆については、製造工程で何キロもの製品をバットの上に少しずつ広げ、目視による点検を行っていました。その際、朝顔の種と思われるものが3粒見つ

かりました。保健所にも問い合わせを行いました。毒性の程度について明確な判断ができず、どの程度摂取すると症状が出るのかも不明な状況でした。そのため、安全性を最優先に考え、危険性が否定できないものは提供できないと判断し、提供を中止しました。これくらい徹底して行っています。

議長（井田会長）

異物混入を防ぐため、限りなくゼロに近づける努力が現場で徹底されていると感じました。ほかにご意見等がありますか。

佐伯委員

食に関する指導の充実の中の（8）わくわく給食センター探検は、今回初めての取組とのことでしたが、もう少し具体的な内容をお聞きしたいです。

事務局（山下栄養教諭）

第二給食センターで、夏休み期間中の給食センターが稼働していない時期を活用し、地域や保護者との連携を深める取り組みとして実施しました。特に、子どもたちに実際に調理場内へ入ってもらい、自分たちが普段食べている給食がどのように作られているのかを見学・体験してもらう機会として企画しました。参加者にはいくつかのグループごとに分かれていただき、大きな鍋を混ぜる体験や、マイナス20度の冷凍庫の中を体験してもらうなど、給食センターならではの設備に触れていただきました。また、服についた埃などを取り除くための「エアシャワー」も体験していただき、強い風が吹く設備に子どもたちも楽しみながら参加していました。これらの体験はクイズラリー形式で実施し、楽しみながら給食づくりについて学べる内容としました。参加した子どもたちからは、「USJより楽しかった」といった感想も寄せられるほど大好評でした。そのため、今年度も引き続き実施し、さらに規模を拡大して開催できればと考えています。当日は、安全面にも十分配慮しながら、交流も深められるよう、各グループに調理員が付き添い、楽しく体験していただきました。

議長（井田会長）

参加できるのは、小学生ですか。

事務局（山下教諭）

「わくわく給食センター探検」は、3年生までが対象です。料理教室は4年生以上ですので、1、2、3年生も体験できるような取組ができないかと考え、今回の企画を実施しました。

議長（井田会長）

その他、何かご意見、ご質問はございませんか。

議長（井田会長）

他になければ、議事のア、令和7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。次に議事のイ、学校給食用食器の更新について、事務局からの説明をお願いします。

事務局（堀部係長）

（議事イ及び添付資料により説明）

議長（井田会長）

ただ今、議事のイにつきまして事務局から説明がありましたが、何かご質問等ございますか。

夕永委員

食器の買い替えのタイミングというのは、どのくらいでしょうか。

事務局（堀部係長）

全国的には、食器の管理方法としてリース方式を採用している自治体もあり、その場合は7年程度で更新する例があるようです。一方で、食器自体については10年程度は使用可能と考えられており、平成26年の契約時にも10年保証として契約を行っていました。本来であれば10年を目安に更新したいところでしたが、実際には11年と使用期間が延びている状況です。現在、交換時期を過ぎていますが、今年度更新を行う予定です。

夕永委員

時期が過ぎたので黄色くなっているのですか。

事務局（堀部係長）

食器の色はもともとアイボリーであり、経年により着色されたものではありません。この食器は着色しにくいことが特徴で、メーカーにも確認したところ、10年間は問題なく使用できるとの説明を受けていました。そのため、10年間の使用に十分耐えられると判断し、10年保証の契約を締結したものです。

佐伯委員

全部更新ですか。

事務局（堀部係長）

第二学校給食センターのものを全部更新します。

議長（井田会長）

その他、何かご意見、ご質問はございませんか。

議長（井田会長）

他になければ、議事のイ、学校給食用食器の更新については、これで審議を終わりにしたいと思います。次に、議事のその他について、委員の皆様の方から、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）

そういたしますと、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か。

事務局（長谷川課長）

本日は、新しく委員になられた方もおられますので、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」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、よろしいでしょうか。

各委員

はい。

議長（井田会長）

それでは、山下栄養教諭、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）

ただ今の説明について、何かご意見、ご質問はございませんか。

高田委員

朝食を食べていない子どもがいるとのことですが、その理由について把握されている内容があれば教えてください。

事務局（山下栄養教諭）

学校給食アンケートや授業の中で、子どもたちが朝食を食べない理由を聞いています。課題が明確であれば改善に向けて取り組めるのですが、実際は「朝食を食べる習慣がない」「就寝時間が遅い」「朝食を作る人がいない」といった様々な実態が見られます。また、朝は時間に余裕がないことも大きな要因の一つです。現在、6年生では朝食の大切さについて学習しています。授業の中で、「これからは朝食を食べようと思う。」と話す児童もいます。しかし、授業後の振り返りでは「食べようとは思いますが、自分では作れない」と言う子もいました。このような子ども達の声聞き、朝食の重要性を伝えるだけでなく、実際に朝食を食べられる環境を整える啓発をしていくことも大切だと改めて感じました。そのため、学習後には保護者向けのお便りを配布し、「子どもたちが朝食について学習しました。簡単に食べられるものや、子ども自身が選んで食べられるものを準備していただくと助かります」とお願いしています。こうした働きかけは以前から続けていますが、すぐに改善することは難しいのが現状です。そ

れでも、子どもが「食べよう」と思ったときに食べられる環境を整えていただくことや、子ども自身が簡単な朝食を準備できるようになることが大切だと考えています。今後も家庭と連携しながら、子どもたちが朝食を食べる習慣を身につけられるよう取り組んでいきたいと考えています。

佐伯委員

今、こども園に関わっており、保護者への啓発活動に取り組んでいきたいと考えています。特に、朝食をしっかり摂ることの大切さについて伝えていくことが重要だと思います。朝食は子どもたちの心と体のエネルギー源となり、園での生活や活動を支える基盤となります。そのため、保護者の方々に朝食の重要性を理解していただけるよう、地道に働きかけを続けていく必要があると考えています。

事務局（山下栄養教諭）

現在、保護者への働きかけについて検討していますが、実際には保護者の生活実態に合わせたアプローチが必要だと考えています。そのため、時短を意識した内容や、加工食品を活用した手軽に作れるレシピを紹介し、保護者へ配布しています。もちろん理想的な食事のあり方はありますが、子育てや仕事で忙しいという現実もあります。そのため、理想を伝えるだけでなく、「この方法なら無理なく取り入れられるのではないのでしょうか」といった、実践しやすい提案を行うことも大切だと考えています。今後も保護者の負担軽減に配慮しながら、より良い食習慣の定着につなげていければと思います。

議長（井田会長）

本校区、湊山中学校区全体で年3回、基本的な生活習慣の定着に向けた取組を行っています。その中で、朝食の重要性は毎回のテーマとして取り上げられており、アンケート結果の報告と併せて、朝食の大切さについて保護者へ情報発信を行っています。今回のお話を伺い、そうした取組に食育の視点を組み合わせて発信することで、さらに効果的な啓発につながるのではないかと感じました。一方で、こうした取組は一度で成果が出るものではないため、朝食の重要性について繰り返し伝え、保護者へ継続的に働きかけていくことが大切だと考えています。地道ではありますが、今後も継続して発信を続けていきたいと思っています。その他ありませんでしょうか。

夕永委員

私は、食育は離乳期から始まるものだと考えています。乳幼児期に味覚が形成され、食べることへの関心を育みながら成長していくことが大切だと思います。学校給食では、小学校と中学校の連携が比較的取りやすいと思いますが、保育園との連携についてはどのように取り組まれているのかお伺いします。

事務局（山下栄養教諭）

米子市では年に2回、健康対策課やフレイル対策推進課、子ども支援に関わる各課の担当者が集まり、情報交換や協議を行っています。対象は思春期の子どもだけでなく、幼児や成人、高齢者なども含まれており、それぞれのライフステージにおける現状や課題について話し合う

機会となっています。その中で、市全体の取組や連携方法について、より効果的な取組につながるよう検討しています。例えば、給食課で作成しているお便りを保育園で掲示していただくことや、フレイル予防に関する資料を給食課に提供していただけないかなど、関係部署との連携を深めています。また、保育園とは「給食メニュー」を活用して連携を図っています。保育園で提供しているメニューを学校給食でも取り入れることで、「これ、保育園のときに食べたことがある」と子どもたちが親しみを持てるよう工夫しています。さらに、給食を通した食育だけでなく、「食品ロス削減」につながるメニューについて協働で検討するなど、保育園と学校、行政が連携しながら取り組みを進めています。

保育園との連携の中で得た情報を活用した取組も行っています。例えば、保育園では骨まで食べられる魚を提供することから、4月の新一年生が学校給食にまだ慣れていない時期には、小学校でも骨まで食べられる魚を取り入れています。また、保育園では給食時間に牛乳を飲む習慣がないため、小学校に入学してから苦労するケースがあります。そこで、保育園のおやつの時間などを活用し、「小学校では牛乳が出るので少しずつ慣れておきましょう」と声をかけながら飲む量を増やす練習していただく取り組みも行っています。

議長（井田会長）

そうしますと就学前の段階から保育園と小学校が連携し、子どもたちの成長を支えるための食育についても取り組んでいるというお話がありました。その他いかがでしょうか。

中尾委員

学校の給食とか食育の取り組み、こめっこ献立など栄養士の先生方の工夫など、せっかく良いことをやっているのに保護者にあまり伝わってないと思います。保護者の中には献立表とかをあまり見ていない人も多くて、成果とか先生の頑張りが知られていないのは、もったいないと思う。もっと保護者に伝わるように発信の仕方を工夫したり、家庭でも参加できるような仕組みを作ったりして、保護者も巻き込みながら進めたいと思ったら良いと思います。

事務局（山下栄養教諭）

保護者との連携の1つとして給食試食会があります。これまで、毎年実施している学校もありますが、現在は実施方法や継続の是非について見直しの意見が出ています。特に教職員の負担が大きいことから、実施を取りやめたいという声も一部で聞かれています。コロナ禍以前は、小学校23校中18～19校程度で試食会が実施されていましたが、現在は7校程度まで減少しています。この背景には、実施方法や運営体制の変化が影響していると考えられます。しかし、給食に関して、保護者との連携は重要であり、試食会は大事なツールです。試食会をきっかけに保護者の関心や理解を高めることができるというメリットもあります。実際に参加した保護者からは「機会があれば参加したい」という前向きな声も多く、子どもたちの食に対する関心を高めることにもつながっています。しかし、教職員の負担が大きいことから、学校現場では試食会にむけての調整が難しい状況があります。そのため、給食が通常通り実施されている日程の中で、可能な範囲で協力しながら実施している学校もあるようです。例えば対象学年やクラスを限定した小規模な実施や、年に数回の実施計画など、負担を分散する工夫が行われています。一方で実施回数や方法については学校ごとの事情が異なるため、柔軟な対応が必要です。また、保護者側の都合により参加が難しい場合もあるため、場合によっては、試食会実施だけ

でなく、別の形での連携を検討することも必要です。今後は、学校、保護者、地域と連携しながら、負担が偏らず継続できる方法を検討していくことが重要だと考えます。また、PTA 役員への負担が集中しないよう、当番制や分担制を取り入れることも一つの方法です。このように、従来のやり方にこだわらず、継続可能で負担の少ない形を検討していくことが望まれます。各学校には栄養教諭、学校栄養職員が配置されていますので、ご相談いただければと思います。

議長（井田会長）

情報発信の方法とか、また検討していただければと思います。

夕永委員

献立とか、食育だよりがスクリレで自治体からのお便りに入ってきているのですが、たくさんのお知らせの中に紛れてしまっているのが、学校から送られた方が、見る機会が多くなると思います。自治体からのお便りに入ってしまうと見る人が少ないと思います。

事務局（長谷川課長）

教育委員会のなかでもいろいろあったのですが、学校から配信していただくのが学校現場の負担とかありまして、それで教育委員会からの配信になりました。

中尾委員

多分献立表とかが、自治体の方に入っているということを知らない保護者さんも多いと思います。スクリレに関しては学校から登録するように言われたくらいで、説明もほとんどありませんでした。

事務局（山下栄養教諭）

食物アレルギーのある児童のご家庭では、献立表を確認しながら対象食品を把握している場合もあると聞いています。もしそのご家庭が、自治体から送られていることをご存じなかったらと思うと心配ですね。

豊島委員

給食の「好きなメニューランキング」は、残食が少ない献立の参考になるので良い取り組みだと思います。一方で、「ワーストランキング」のようなものがあると、「なぜ人気がないのか」という点について子どもたちも興味を持つようです。実際、子ども同士では「このメニューは苦手だよ」といった話題の方が盛り上がることもあります。そのため、不人気な献立の理由を分析し、改善することで、さらに残食を減らせるのではないかと意見もあります。

事務局（山下栄養教諭）

ただ、苦手な献立をランキング形式で公表することについては慎重に考える必要があると思います。子どもたちは苦味や酸味のある食べ物を苦手とする傾向がありますが、苦手な味でも挑戦し、食べようとする態度を育てることも食育の大切な役割の一つです。また、今は食べられなくても、様々な経験を重ねることで、将来食べられるようになる可能性があります。そのため、ワーストランキングを公表すると、「みんなが苦手だから残しても仕方ない」という先入観を与えてしまうのではと心配です。アンケートとして意見を把握することは有効ですが、

「おいしくないもの」といった印象を与えることにもつながりかねません。また、不人気だからといって栄養バランスに課題があるわけではなく、成長期の子どもたちに必要な栄養のバランスを整えて提供しています。そのため先入観によって、苦手な食べ物に挑戦する機会が失われることを懸念しています。

豊島委員

食べられなければ栄養も摂れず、結果的には提供しないのと同じになってしまうという考え方もあるでしょう。家庭でも同じような悩みがあります。保護者は栄養バランスを考えながら食事を作っていますが、子どもにはそれぞれ苦手な食べ物があります。誰しも子どもの頃に「これだけは苦手だった」という経験があるのではないのでしょうか。実際に、ある生徒からは「野菜を茹でただけのようなメニューは少し食べにくい」という声もありました。「マヨネーズなどで少し味付けがあれば食べやすいのに」という意見もありますが、栄養バランスのこともあり難しいかもしれませんね。

事務局（山下栄養教諭）

栄養のバランスを大切にしながら、子どもたちが食べやすい工夫を取り入れることが、残食減にもつながるのではないかと考えます。今後も栄養士全員で研究を重ねながら、より良い給食の提供に努めていきたいと考えますので、今後もよろしくお願いします。

議長（井田会長）

この会議をきっかけに、単品のおかずなどについても、さらに一工夫を加えた取り組みができればと考えています。その内容については、また別の機会に発信していただき、それが広がっていくことで、市内全体への展開にもつながるのではないかと思います。その他ありませんでしょうか。ないようでしたら、最後に事務局から何か連絡事項などはありますでしょうか。

事務局（長谷川課長）

本日は、慎重にご審議いただき、また貴重なご意見ありがとうございました。今回、一番活発に皆さんのご意見をいただいたような気がしております。本当に課題がいろいろありますが参考にさせていただいて、取り組んでいきたいと思っております。

学校給食運営委員会は、令和8年度は本日を含め3回の開催を予定しております。次回の運営委員会は、11月頃に調理場の施設検証を兼ねた見学と、給食の試食をお願いしたいと考えております。次回の日程、開催場所等が決まりましたらご連絡いたしますので、よろしくお願いします。

議長（井田会長）

そういたしますと、これで令和8年度 第1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。