

令和6年度第2回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

日 時	令和6年8月8(木) 午後3時00分～午後4時15分
場 所	堺市役所本館地下1階 多目的室
出 席 者	委員：加瀬委員、金岡委員、河井委員、中野委員、前菌委員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：0名
案 件 等	1 令和7年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定について
資 料	1 令和7年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定について 2 令和6年度堺市献立年間計画 3 「令和7年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定について」に対する有田委員の意見
会 議 内 容	
事務局	<p>&lt;開会&gt;</p> <p>1 <u>令和7年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定について</u></p> <p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p>
加瀬座長	資料1スライド11の「日本の伝統的な『和食料理』を積極的に取り入れ」とは、具体的にはどういったものを想定していますか。
事務局	「一汁二菜」を基本とするバランスの良い、健康的な給食を提供したいと考えています。
加瀬座長	「食に関する正しい知識」についてはいかがでしょうか。
事務局	昨今、子どもたちの食において選択肢が増えているなか、和食は栄養バランスが整えられており、和食の良さ・知識を理解してもらうことが大切だと考えています。また、季節の食べ物や地域でとれる食材など、給食を通じて子どもたちの食に関する知識を増やしていきたいと考えています。
加瀬座長	献立を見れば分かるようになっているのでしょうか。

事務局	給食の献立や使用食材の紹介などについて、子どもたちに伝えたいことをまとめた資料を教室の大型モニターで表示し、給食を通して、食に関する知識を増やしていく取組を行っております。
金岡委員	生涯に渡って健康的な生活を送ることができるように、また食品を選択する力を養うためにも様々な工夫をいただいているかと思えます。栄養価としての差はないかと思えますが、地場産野菜を活用する一番の目的はどういったものでしょうか。
事務局	堺市の農業の特徴やよく取れる野菜、生産者の苦勞なども知ってもらい、生産者への感謝の気持ちをもってもらいたいと考えています。また、生産者との顔が見える関係を大事にしたいという思いがあります。
中野委員	献立方針（案）は適当だと思います。 地場産米と地場産野菜の使用で約1円ずつ必要だと説明がありました。地場産物であれば輸送費も抑えられるので、安くなるのではないかと疑問を持つ方もおられると思いますが、いかがでしょうか。
事務局	実態としては、小規模生産でされていることもあり、大量に生産できる農地が少ないなかでも取り組んでおられます。地域によっては地場産物の方が安いところもありますが、流通量が少ない堺市では地場産物を使用する方が高くなるというのが実情です。
前菌委員	和食献立では魚が多いイメージがあるが、魚が多くなる訳ではないのでしょうか。
事務局	食事の欧米化が進んでいる中で、学校給食を通じて、和食献立に魚を取り入れ、知ってほしいという思いがあります。今よりは頻度が増えることにはなりますが、物価も上昇している中ですので、とても増えたという印象にはならないと思います。
加瀬座長	資料2の献立年間計画を見てもよく分からないが、鶏肉・豚肉・魚など各月でどのくらい使用されているのかが分かるような工夫があれば良いかもしれませんね。
河井委員	資料1スライド13、安心安全の担保としての「事前検査（0157、ヒスタミン検査）」の費用が約4円とありますが、他市でも同様の検査をし

	<p>ているのでしょうか。</p>
事務局	<p>0157 検査は堺市独自のものだと考えていますが、ヒスタミンは一度生成されると加熱してもなくならないということから、事前にヒスタミン検査をしている市は他にもあると聞いています。</p>
河井委員	<p>ヒスタミンの食中毒は「イワシのつみれ」などでも過去に発生した事例があり、食材の温度管理が最も大事で、納品時にはすでにヒスタミンが増加している可能性があるため、ヒスタミン検査はかなり有効だと思います。</p> <p>また、0157 が牛肉等に付着しているのは当たり前で、どのように取り扱うのが大事です。</p> <p>食材の二重包装については、「加工品」までも二重包装する必要があるのかは少し疑問ではあります。金額が上がるのであれば、「生」と「加工品」とでの区別も必要ではないかと思えます。</p>
金岡委員	<p>資料1 スライド14、「アレルギーフリーの食材活用」については主にどういったものがあるのでしょうか。</p>
事務局	<p>小麦アレルギーの方への対応として、アレルギーフリーのカレールーやハヤシルウなどの活用を想定しています。</p>
金岡委員	<p>同じものを食べられることは子どもにとっても嬉しいと思います。</p> <p>ただ、食物アレルギーを有する児童や保護者が「給食で食べられるから、他のところでも同じように食べられる」と誤解しないように、その点について、当該児童へ教育するなど、気をつけていただきたいと思えます。</p>
事務局	<p>「食物アレルギーのある人でもアレルギーフリーのルーなど、こういったものであれば食べられる」と当該児童だけでなくまわりの児童にも正しく理解してもらうことも食育の一つかと思えます。正しく理解が進むよう取り組みます。</p>
河井委員	<p>栄養価を考慮すると、C案が良いと思いますが、二重包装のように必要以上に経費がかかるのであれば、対象を限定し、納入価格を下げる工夫などができれば良いのかなと思えます。また、それぞれの取組には目的があるかと思えます。昨今の物価高騰もあり、給食費が上がるのは一</p>

	定仕方がないと考えます。
事務局	二重包装にすることで納入価格が上がる訳ではなく、取扱業者が多くはなく納入物資の選択肢が狭まると聞いています。二重包装が必要なものを改めて検討することで、納入物資の選択肢を増やし、競争性を高めることで納入価格の低下に繋がるかもしれないと考えています。
中野委員	栄養価において、A案・B案・C案ともにビタミンCが横ばいなのはどういったことでしょうか。
事務局	ビタミンCは加熱すると失われやすいという特徴があります。堺市では全ての献立において加熱調理することとしており、野菜や果物を生のまま提供していません。ビタミンCを給食で充足するのは難しい状況ではありますが、使用する食材の工夫などによりビタミンCを補えるようにも考えたいと思います。
金岡委員	意外と家庭の食事ではビタミンCが足りていることが多いのですが、鉄分や食物繊維、カルシウムが足りていないことが多いのが実態です。
中野委員	給食費についてはC案で良いのではと思います。
加瀬座長	本日欠席されている有田委員から事前にご意見いただいています。 給食費について、個人的に価格が安ければ、良いとは思っていない。ものには値段がかかると考えている。 華美なものは必要ないが、子どもにとって、必要な栄養と量のとれる給食費が必要だと考えている。 前回給食費を改定されたのは令和元年10月とお聞きした。そこから、消費者物価指数を見ても、食料は15%以上上昇している状況なので、公認会計士として、お金の携わってる職として、今回示されている給食費の額は妥当だと考えている。
前薮委員	4人兄弟や6人兄弟のご家庭もあります。兄弟が多い家庭ほど家計としては厳しいので、あいだをとってB案が妥当ではないかと思っています。
加瀬座長	学校給食にかかる経費（設備費、人件費、光熱水費、物価高騰支援費など）について、市から10円補助が出るならC案でも良いのではないかなど様々な意見があるかと思っています。

事務局	<p>本日は、物価高騰支援を加味した保護者負担額といったことではなく、献立方針や栄養面とそれを実現するために必要となる学校給食費額についての意見を頂戴したいと考えています。</p>
金岡委員	<p>栄養面から考えるとC案になりますね。</p>
加瀬座長	<p>子どもの発育にとって相応しいのはC案ではないでしょうか。 学校給食費の必要額については、削減できるところは削減する努力をしていることを説明するなどすれば、保護者の理解も得られるのではないのでしょうか。 ところで、事前検査の0157検査は0157の検査ししないのでしょうか。</p>
事務局	<p>事前検査としては0157検査のみです。もちろん肉だけではなく、物資選定委員会で決定された物資規格で指定されている食材(ゼリー等)も検査対象としています。また、0157が陰性であることを公的機関等で確認されたものだけを納品してもらっています。</p>
加瀬座長	<p>資料1スライド14において、「和食献立の推進」として一汁二菜、魚料理の回数増等を行うためには約5円が必要とありますが、これは食育推進のためにかかる費用という理解でよろしいでしょうか。</p>
事務局	<p>食育推進の観点はもちろんですが、文部科学省により示されている学校給食の摂取基準を踏まえても、子どもたちには栄養価の取れたバランスの整った食事をとって欲しいと考えています。</p>
加瀬座長	<p>堺市として食育を推進するために5円が必要といったことをしっかりと示せばより分かりやすいのではないかと思います。 また、地場産物の範囲はどこまでなのでしょう。例えば、泉佐野市の玉ねぎなどは地場産物に含まれるのですか。</p>
事務局	<p>地場産物にもいろいろな考えがあるかと思いますが、本市ではあくまでも堺市内で生産されたものを対象としています。</p>
加瀬座長	<p>会議全体の意見としては、小学校・中学校ともにC案が妥当ではないかと思っています。</p>

	<p>それでは、全体に対してご意見・感想はありますでしょうか。</p>
河井委員	<p>学校給食に求める役割など、必要経費などは理解できたと思います。その中でも、少しでも保護者の費用負担削減に向けて工夫すべき点はあるかと思いますが、悩ましい状況も理解できます。ただ、座長もおっしゃるように説明の仕方もう少し工夫された方が良いのではないかと思います。</p>
前菌委員	<p>資料1スライド5「■加熱調理の徹底」について、確認だけではなく記録もしているのであれば、その旨を追記していただければと思います。</p>
中野委員	<p>少し説明不足な点などもあるかと思いますので、語弊や誤解がないような資料となるようお願いできればと思います。</p>
金岡委員	<p>根拠と説明を詳しくすれば、保護者の方にも納得いただける内容になるかと思います。来年度から始まる全員喫食制の中学校給食にとっても、生徒にとってより良いものにしていただければと思います。</p>
加瀬座長	<p>では、本日の各委員の意見を踏まえ、市の方で決定いただくようお願いいたします。以上で本日の議題はすべて終了しました。 事務局に進行をお願いします。</p>
事務局	<p>これで第2回堺市学校給食安全衛生運営会議を終了いたします。</p> <p>&lt;閉会&gt;</p>