

令和 7 年度第 1 回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

日 時	令和 7 年 6 月 2 7 日(金) 午前 1 0 時 0 0 分～午前 1 1 時 3 0 分
場 所	堺市役所本館 3 階 第 2 会議室
出 席 者	構成員：加瀬座長、金岡構成員、河井構成員、佐藤構成員、小山構成員、 菅構成員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：0 名
案 件 等	1 学校給食の概要および実施状況について 2 令和 7 年度の活動内容について 3 その他
資 料	1 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱 2 令和 7 年度委員名簿 3 学校給食の概要および実施状況について 4 令和 8 年度以降の学校給食費の設定について 4-2 (参考) 川崎市 給食費の改定についての資料 5 令和 6 年度の実地確認結果およびそれに基づく取組 6 令和 7 年度年間計画 (案) 7 令和 7 年度実地確認票 (案)
会 議 内 容	
金岡構成員	＜開会＞ ＜委員の紹介＞ <u>1 座長の選出</u> 加瀬構成員でいかがでしょうか。
出席構成員	＜了承＞
加瀬座長	金岡構成員を職務代理に指名します。 <u>2 学校給食の概要および実施状況について</u>
事務局	＜資料に基づく説明＞

加瀬座長	校長先生が検食を行っていますが、過去に検食を行って何か異常が見つかった事例はありますか。
事務局	イワシ団子を食べてピリピリとした異常に気づき、給食を中止したことがありました。
加瀬座長	検食を行うことは重要ということですね。万博給食では世界の料理を提供していますが、時限でなく、ずっとやってもいいのではないかと思います。これは時限なのでしょうか。やはりお金がかかるのでしょうか。
事務局	日頃も世界の料理には取り組んでいます。今年は万博が開催されているため、万博給食をきっかけに、世界の料理だけでなく、食文化を含めて知ってもらうことを目的に実施しております。また、世界の料理を提供しているのは今年からではなく、これまでも行っている取組です。
河井構成員	食物アレルギー対応の完全除去対応を原則として、多段階対応は行わないということについて詳しく教えていただきたいです。
事務局	完全除去というのは例えば牛乳の乳のアレルギーの方が飲用牛乳は飲めないけれども、シチューに入っているくらいの少しの量であれば大丈夫ですとおっしゃって食べられる方がいらっしゃる場合、学校給食では安全が第一であるため、乳製品が入ったものについてはすべて除きます。飲用牛乳はもちろん停止ですし、副食に含まれる牛乳も除去し、除去食ができる時には除去食で提供します。提供するものから乳成分をすべて抜いたものを提供するという考え方が完全除去食という考え方です。
金岡構成員	中学校給食ではセンターで給食を調理し、各中学校に配送しています。中学校の校長先生は検食していますが、給食センターの責任のある方も検食は行っていますか。また、中学校給食の調理は委託業者が行っていますが、給食センターには堺市の職員の方は常駐していますか。
事務局	検食は各中学校の校長先生と事業者の統括責任者等が行っています。本市の職員が常駐しているかについては同じセンター内に本市職員の事務所がありまして、そこに本市の管理栄養士が常駐しております。

金岡構成員	アレルギー用のカラー盆は試行されて今後どうされるか決まりましたか。
事務局	昨年度一部学校で試行しまして、問題なく導入できることがわかりましたので、今年度から 1 年生から 6 年生まで全学年においてカラー盆を導入しています。
菅構成員	万博給食で各国が豆をよく使っているからかもしれないですが、豆の出てくる回数が多いなというのをこどもから聞き、気になりました。あとは中学校給食の食器が重たいのか全体的に重たいのかわかりませんが、給食の配送の方が怪我をしていると聞き、配送者を 2 人体制にできないのかなと思っています。また、食器籠の持ち手が金網のような感じになっており、手が挟まって怪我をすることも聞いているので、この件も 2 つに分けるなどの対応ができればいいなと思っています。
事務局	金網はおっしゃる通り、持ち手が持ちにくかったので、夏休みに改良してもらって持ちやすくする予定です。お盆が重たい場合は、運ぶ量を分散するなどの運用の工夫で対応できると考えています。そして、万博給食で豆の出る頻度が多い件に関しましては、こども達に万博給食をどのように伝えていったらいいか考えている際に世界各国の料理を調べると、世界各国で豆を使用していることや豆は保存が効くため、持続可能な食ということで世界のいろんな地域で食べられていることを伝えたいということで万博給食に豆を取り入れており、豆が多いとこどもに言われることになったのではないかと考えております。
小山構成員	原則給食を食べてもらおうとおっしゃっていましたが、お弁当か給食か好きな方を選択できるというケースがあると耳にしました。実際そのような対応をされているのでしょうか。
事務局	給食を選択するというような対応はおこなっておりません。食物アレルギー等で給食を喫食できない場合はお弁当対応となります。心情的なことでお弁当を持参したいと保護者の方や学校から相談をされますが、心情的な理由などで事情がある場合は、学校と相談し、対応をしています。
小山構成員	給食の量は学年によって違いますか。

事務局	小学生であれば、1、2年生と3、4年生、5、6年生とで主食やおかずの量が違います。中学生になると必要となるエネルギー量が変わってくるので、こちらも小学生と比べて量を増やしています。
小山構成員	最後にアレルギーの子がいるクラスはクラス全員がお代わりをできないため、アレルギーの子がいるクラスの子がいつもお腹を空かせて帰ってくるという話を聞いたのですが、これは学校の先生の方針でこのように決めているのでしょうか。
事務局	市の方からご説明している内容としては、当該児童の方に対して、除去食や配食しない料理があるなど食物アレルギーの対応がある日に関しましては、おかわりができませんとご説明させていただいております。クラス全員がおかわりできないわけではありません。
佐藤構成員	今回、学校給食のご説明をしていただいて、裏側ではこんなに配慮していただいていることを知ることができました。また、万博給食や姉妹都市に関連した給食等給食を面白くしているなと感じました。 話が変わりますが、ドライ校が39校とおっしゃっていましたが、ドライ校以外のウェット校は制約があり、ドライ校にできないのか、それとも今後ドライ校が増えていくのか教えていただきたいです。
事務局	文科省の方もドライ校を推奨しており、順次ドライ校に整備している最中です。
事務局	<u>3 給食費の考え方について</u>
事務局	<u><資料に基づく説明></u>
加瀬座長	この案件で難しいところは給食費の必要額の設定というのと行政の支援というのは全く別のところなので、そこを混乱して議論するとややこしくなります。そのため、この会では必要額の設定について議論しようと思います。
菅構成員	必要額を上げることは当たり前のことだと思いますし、外食するのにこの金額で食べることはできないので、ありがたいことですね。しかし、無償になることで質はどうなるのかと気になっている保護者の方

	もいらっしゃるので、無償にするのがいいことなのかは、わからないな と思っております。保護者としては、お腹いっぱい食べさせてあげたい ので、負担すればいいのではと思います。そのため、必要な部分を示し て、理解を得て保護者の方に負担いただくことが妥当かなと思ってお ります。
事務局	本市も無償化の段階的な実施を打ち出していますが、国の方でも無償 化の話は進んでいます。その時に一体学校給食のどの部分を無償にす るのかというのは、まさしく今おっしゃられたように質と量等を考慮 するとどんどん必要な額が上がっていきませんが、ではそれを国が全額 補償で補うのか、その辺は自治体としても、すごく今気になっていると ころであります。
菅構成員	もともとこの設定でやりくりできていたが、物価高騰でこのくらい上 がったので差額分出してくださいみたいなことはできるのでしょうか。
事務局	現在、自治体によっても給食の内容にも差がございますし、物価の高い 安いっていうのもあると思うので、どこを基準に国が給食費を見るの かは、国の方でも議論されている状況です。
小山構成員	給食の材料とか、買う場所とか、そういうのは決まっていますか。ま た、安い金額で農協さんに卸した食材を学校の方に回せないのでしょ うか。
事務局	堺市では、学校給食協会ところを通じて、すべての食材を仕入れており ます。堺市規模になりますと、大規模な食材の導入と、それにあたって の安全性の確認、先ほどご説明した検査を行った上で、導入していま す。お米で言いますと、大阪府の学校給食会というところから安定的な 供給、そして銘柄を使用するということで、ずっとまとめて、一年分 を買っています。
佐藤構成員	必要額を上げるにあたって、説明会を開くことやプリントで配るなど、 まずは終始説明をするということが大事だと思います。そのあとは上 げた結果どうだったっていう、アフターフォローと言いますか、実際ど うでしたか、上げてみてどうでしたかっていうところも、なんか聞いて

菅構成員	みた取組とかもいいのではないかなと思いました。 いつもプリントで物価高騰により価格が上がりますっていう説明は再々いただくので、上げてみてどうだったかっていう視点はすごいいいなあと思います。
河井構成員	堺市さん側での、説明の仕方を、丁寧にすることで、納得いただくことに尽きるのではないかなという気はするのと、外食したらこんなに安くて栄養価が考えられたものっていうのは食べられないので、そういう部分も合わせて説明内容を変えていくっていうのも一つなのかなと思いました。また、これだけ物価も上がっているんで、ある程度、皆さんも納得してくれるのではないのでしょうか。堺市の議論でも、佐藤構成員のような視点っていうのがなかったので、実際上がってみて、上げてみてどうだったかっていうところっていうのは、重要なかなと思いました。
金岡構成員	やっぱりこれだけものが値上がりしている中で抑えるのは非常に難しいと思います。各学校で、こどもたちに給食についてのアンケートを取って、毎年、こどもたちはこういうふうに給食を評価しているよというのを、保護者さんにフィードバックしていけたらいいと思います。
加瀬構成員	それでは、令和7年度の活動内容について事務局から説明をお願いします。 <u><資料に基づく説明></u>
加瀬構成員	それでは、全体に対してご意見・感想ありますでしょうか。
佐藤構成員	私も小学校四年生と三年生の息子と娘がいて、こういう機会をいただき、資料を拝見し、お話聞かせてもらった中で、いろいろ考えられているのだからっていうのを非常に感じました。そして、こども達に給食のことを聞いてみると、通常の給食はあまり何も感想がなかったのですが、いつもと違った給食がでると話してくれたりするので、いい取組をされているのだなと感じました。また、給食場では水をビャーっと流して、チャチャチャとしているようなイメージでしたが、現在はそのような仕様ではないとお伺いしたので、見てみるのが楽しみだなと思っ

	ております。一年間よろしくお願いします。
小山構成員	知らないことばかりで勉強になったなと思いました。
菅構成員	ざっくばらんに話せる雰囲気がすごくいいなと思いました。PTA なので 当て職でいろんな会議に参加させていただくのですが、座長のおかげ で話しやすい雰囲気でよかったです。ありがとうございました。
河井構成員	給食センターが新たな取組で稼働しており、どのように衛生管理して いるかを見ることが楽しみです。自校調理での良さがありますが、給食 センターでは多分ラインの良いシステムを新システムとして使用して いるのではないかと思います、楽しみにしています。よろしくお願いします。
金岡構成員	私達はどっぷりと学校給食を見てきている人間ですが、保護者さんの 目線から普段我々が気付かないことを教えていただいています。やは り、それが一番大事なことだと思いますので、どんどん意見や質問など をしていただいて、フィードバックしていけるような会であればいい なと思っていますので、どうぞよろしくお願いいたします。
加瀬座長	今年も一年、一緒に見に行きたいと思っておりますので、どうぞ一年よ ろしくお願いします。 これ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。
事務局	これで第1回堺市学校給食安全衛生運営会議を終了いたします。 <閉会>