

令和6年度第1回木津川市立学校給食センター運営委員会会議録(会議要旨)

日 時 令和6年10月30日(水)午前10時00分～午前11時25分

場 所 木津川市役所 北別館 2階会議室

出 席 者 運営委員 33名(遅刻3名)

(教育委員会) 竹本教育長、平井教育部長、東村学校教育課長、事務局5人

1 開 会

2 あいさつ

教育長 あいさつ

【資格審査】

(事務局)

・運営委員会規則第6条第3項「運営委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。」と規定されており、46名中30名の出席があり会議が成立していることを報告。

3 会長選出

・運営委員会の役員は慣例により学校毎の輪番制となっており、令和6年度の役員を、資料に基づき、会長から監事それぞれに就任いただくことを報告。

4 議長選出

・運営委員会規則第6条第2項により木津川台小学校栗津会長が就任。

5 議 事

(1) 令和5年度学校給食会計の決算報告について

事務局から学校給食会計決算書の内容について報告。

監査委員から会計処理は適正に処理をされていると報告。

【質疑】

なし

【採決】

賛成全員により、令和5年度学校給食会計決算は承認される。

(2) 令和5年度木津川市立学校給食センター事業報告について

事務局から学校給食センター事業について報告

【質疑】

あり(別添参照)

【採決】

賛成全員により、令和5年度木津川市立学校給食センター事業報告は承認される。

(3) その他

- ・事務局から、令和7年度から廃止になる「学校給食用牛乳の飲み口シールの廃止等について」を報告。
- ・給食全般の質疑

【質疑】

あり(別添参照)

6 閉 会

(別添) 【質疑応答】

議事(2) 令和5年度木津川市立学校給食センター事業報告について

(委員) 栄養摂取基準について

恭仁小学校の試食会に参加した。私の子どものころに比べて、炭水化物の割合が増えていると感じた。数十年前と比べて基準自体が変更になっているのか。

(事務局) 学校給食の栄養摂取基準について、数年に1度の変更が全国的にかけられ、確実にその時の子供たちの状況に合わせて、全国の平均的な給食摂取基準になっているので、それに応じて基準は変更されていると思う。炭水化物の量に関しては、基本的には50%から60%を給食の喫食の中で摂る基準である。給食の栄養は1か月単位で、栄養のバランスを見ている。ある日の献立を見れば、炭水化物が上限の60%の日もあれば、下限の50%の日もある。恭仁小学校の試食会の献立が炭水化物が多めだったのではないかと思う。

(委員) 給食の目的にある健康の維持、もしくは子供たちの成長期ということを加味すると、基準自体が炭水化物をとって、タンパク質が少ないのでないのではないか、という懸念を感じる。今後、見直しを提案してもいいのかと。

(事務局) 成長期の子どもたちにおいては、「体を動かすエネルギー源」として「炭水化物」の十分な摂取が重要である。「炭水化物」が不足すると、本来「体を作るもと」として利用されるはずのタンパク質がエネルギー源として利用されてしまうため、本来の健康的なからだ作りに支障が出る恐れがある。このことから、成長期の子どもにおいては、炭水化物の量が多いように見えるかもしれない。

(委員) 残菜率について

残菜率の部分について、大体7.3%が多いのかを判断できない。給食センター、学校がどのように分析されているのか。

(事務局) この資料では平均値を出している。その日の給食によって多い少ないあり、そういう中での数値で、過去3年間7%台で推移している。給食センターとして、多いとは思っていない。

議事(3)その他(給食全般の質疑応答)

(委員) 給食費未納について

給食費未納は、運営委員会を始めたころから話題になっていた。学校間格差もあるという印象を持った。平成25年から現在まで見てみると、平成26年あたりを境に、第二学校給食センターの受配校では減ってきており、第一学校給食センターの受配校は、年々増えてきている。理由がわかっているのか。また、国

政も自治体も、給食費の保護者負担をなくす動きは、以前と比べて強くなっている。例えば、家計的に厳しい家庭だとか、減免措置の制度を活用していただけるような配慮は。

(事務局) 学校で保護者への収納の協力依頼も含めて、徴収努力をしている。できる限り、未納額ゼロに近づけるように進めていければと思っている。また、保護者負担をなくす給食費の無償化が一部の自治体で取り組まれている。全国統一的にやるべきところが財政力のある自治体が行う状況になっているが、国の政策でやるべきであると考えている。今後の補助金について、物価の上昇、また賃金の上昇という面で財源の確保を市全体として総合的に考えていく必要がある。給食費の未納が増えているという状況は一部苦しい世帯があるというところも推測される。これについては、就学援助費という制度がある。学校で声掛け、丁寧に制度の方につなげるよう案内をしていただいていると思っている。制度については、広報等で、積極的にPRし、経済的に苦しい世帯には、支援が届くようにしていきたい。

(委員) 第一学校給食センターの受配校と第二学校給食センターの受配校で、未納額が第一学校給食センターの受配校が増えて、第二学校給食センターの受配校は減っているように見受けられる。そのあたりについてはどのように分析されているのか。

(事務局) 絶対的な食数が違うということはあるとは思う。具体的な理由までは、推察することができない。様々な事情があると思うので、具体的な原因まで把握していない。

(委員) 学校給食費は、国が負担すべきとか、そういうことを思っている保護者もいると思う。それを理由に支払いされていない方もあると思う。そのあたりの分析は。

(事務局) 保護者の考え方の中には、学校給食も食育教育の一環ということに対して、なぜ保護者が負担しなければならないのかというような考え方もあると、未納しているという事情があるかもしれない。どのような理由で支払ってないかという分析まではしていない。

(委員) 食器について

給食の食器のこと。本校（第二学校給食センター受配校）の食器は陶器で重い。子どもたちは毎日重い食器を運んでいる。万が一割れたものが給食に入ると危険だ。他校では、軽くて半分の重さの食器を使われている。軽い食器に変えていただきたい。今後の見通しは。

(事務局) 第二学校給食センターの受配校6校に対して、陶器で提供している。従前、加茂給食センターがセンター方式になってから陶器で提供している。それも食育の一環として提供する形で進めてきた。第一学校給食センターは、PEN樹脂製食器というプラスチックで軽くて割れないものとなっている。PEN樹脂製食器に変えるということは、様々な設備も変えていかなければならない。設備投資は、数千万円ぐらいの費用がかかる。変更することは困難な状況である。

(委員) 残菜率について

不登校の児童数生徒数が増えているというニュースで取り上げられている。実際に学校に来れない児童者数が増えているとか、残菜率が学校によってかなり違う。平均は7%で安定しているような感じ。各学校において、不登校の生徒児童の分が率に反映されているか。

(事務局) 給食センターに学校側から長期欠席するという申告があれば給食を止めているが、その申告がなければ給食を提供している。休みの子の分が残菜率に影響していることはあり得る。学校によっては、2%台もあれば、10%台という学校もあるので平均は7%前後を推移している。学校ごとに前年度との比較を見ていただきたい。

【試食会】 11時45分～12時20分

参加人数：19人

配膳員：給食栄養士2人、栄養教諭3人、委託業者業務責任者

献立：別紙

動画の視聴 「 地産地消～木津川市をまるごと味わおう～ 」

質疑・感想

- 委託業者業務責任者から当日の給食の調理ポイントの説明

- 給食センターの業務や調理器具等に関する質疑応答

(1) 朝は何時から働いているか。 ⇒ 6時。 (業務責任者)

(2) 調味料は多いときでどれぐらい使うか。 ⇒ 多い時で6kgか7kgくらい。

(業務責任者)

(3) 味はどのように決めているか。 ⇒ 栄養教諭が決めた調味料の分量をもとに
味見しながら、調整している。 (業務責任者)

(4) スパテラ (鍋をかき混ぜるもの) の重さはどれくらいか。

⇒ 測ったことはないが、2キロくらい。大きな釜を使い、混ぜるのでは
ごく重たく感じる (業務責任者)。

- 給食センターにおける、物資の衛生管理についての説明 (栄養教諭)

- 地元食材を活用した給食についての説明 (栄養教諭)

- 参加者からの感想

(1) 安全面や栄養面を考えて、毎日一生懸命作られていること本当にありがたい。

(2) これからも頑張って、長く働いてください。

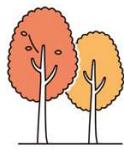
全般：校園長除く委員、25人中14人の参加。昨年も実施したが、今年度は栄養教諭、
給食栄養士等のアイデアを採用し、献立を「おしながき」(別紙参照)として、紙ベースで
配布した。また、配膳の場面で日常の児童、生徒がトレーをもって、並んで配膳される方法
を採用した。一部の委員からは、「当時を振り返ることができ、昔懐かしく感じた。」「子
どもの日常が感じとれた。」などの感想が聞かれた。献立内容、味付け、彩り、分量それぞ
れにおいて好評だった。

本日の給食献立

SDGs献立

- ごはん
- さわらの西京焼き
- 削り節の佃煮
- まるごと野菜のすまし汁
- 牛乳

試食会
期日:令和6年10月30日(水)
第1回 学校給食センター運営委員会に於いて



今日は、SDGs献立第二弾「まるごと献立」です。すまし汁には、皮付きのにんじんと大根が入っています。削り節の佃煮は、すまし汁のだしを取った後のだしがらを使って佃煮にしました。食材を無駄なく、まるごと食べることができる献立です。

このように食べ方を工夫することで、本来なら食べられる部分も捨てすぎてしまうことで発生する「食品ロス」を減らすことができます。野菜のうまみをまるごと味わいましょう。



木津川市立学校給食センター

