

令和5年度 吹田市学校給食運営会議 開催結果

1 開催日時

令和5年10月18日(水) 午後1時00分～午後2時00分

2 開催場所

吹田さんくす3番館4階 教育委員室

3 出席者

出席委員

委員長	熊野 厚博	(学校長代表：青山台小学校長)
委員	川中 倫世	(学校長代表：古江台小学校長)
〃	柴田 千世	(栄養教諭代表：千里たけみ小学校栄養教諭)
〃	瀬戸 展子	(保護者代表：吹田市PTA協議会副会長)
〃	澤田 佳奈映	(保護者代表：吹田市PTA協議会書記)
〃	小西 正晃	(教育委員会代表：学校教育部保健給食室長)
〃	盛園 直人	(教育委員会代表：学校教育部保健給食室主幹指導主事)

4 議題

- (1) 学校給食運営に係る組織について
- (2) 学校給食の現況報告について
- (3) 食器の材質変更について
- (4) 食育の取り組みについて
- (5) 国立循環器病研究センターとの共同研究について
- (6) 食物アレルギーの対応について
- (7) その他

5 議事概要

別紙のとおり

令和5年度 吹田市学校給食運営会議 議事概要

○事務局 定刻となったので、これより吹田市学校給食運営会議を開会する。本委員会の委員長の選任について、吹田市学校給食運営会議設置要領の第4条に従い委員長を本委員会の議長としたいが、異議はないか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

それでは、議長に議事進行をお願いします。

○議長 学校運営に係る組織について、事務局に説明を求める。

○事務局 吹田市学校給食運営会議の専門部会として、吹田市学校給食献立作成会議、吹田市学校給食用物資選定会議を設置しており、これらについて説明する。

吹田市学校給食献立作成会議は、望ましい学校給食献立の作成を目的として、2ヶ月分の献立について協議を行っている。献立作成を行う栄養教諭が献立会議等を経た献立案について説明し、教職員代表や調理員代表と協議して献立を決定している。教室での児童の様子や配膳方法などを考慮し、児童の嗜好に合わせること、安全面・衛生面に配慮すること、また安心安全な給食提供を行うため、適正な調理工程となっているかなどの協議を行う。

次に吹田市学校給食用物資選定会議について、先の献立作成会議にて決定した献立を元に、吹田市の登録事業者に通知を行い、献立に見合った物資の選定を行うものである。ここでいう物資とは給食に使用する食材のことを指す。公会計化前は栄養教諭と保健給食室の栄養士で選定を行っていたが、先の献立作成会議と同様に、様々な視点において物資を選定するため栄養教諭代表に加えて教職員代表や調理員代表にも委員として参加いただいている。

選定物資は、使用頻度などに応じて年間物資・学期物資・2ヶ月物資に分けている。使用頻度が高く、価格が安定して仕入れることのできる物資を年間物資、ついで学期物資、その月だけ使用するものや価格変動の大きい魚介類などは2ヶ月ごとに選定を行っている。中でも年間物資として契約すると、事業者も安定した供給がある程度見込めるため、価格は一定で安定した物資の調達につながるることができる。そのため、可能な限り年間物資として契約することに努めている。

さらに、物資ごとに形状や容量、産地、添加物など様々な吹田市独自の規格を設けており、その規格に応じた物資であるか確認を行い、規格をクリアした物資のみ選定の対象とし、事業者名や金額を伏せた上で委員が点数評価をしている。おいしさに関する食味評価と見栄え、配合、産地、調理面などに関する見本評価のそれぞれに点数を付け、各委員の総合計点に価格点や前回評価点を踏まえて物資を決定する。

このように吹田市では、良質で美味しい給食物資を確保し、今後も引き続き安心安全な給食の提供に努めていく。

○議長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

(発言なし)

次に、学校給食の現況報告について、事務局に説明を求める。

○事務局 令和5年度の吹田市小学校給食の現況報告について説明する。

吹田市立小学校36校の給食対象人員を2万3,167人と見込み、年間給食回数については196回を予定している。給食費については、今年度から徴収方法を月額制から日額制へと変更し、一食単価は低学年251円、中学年256円、高学年261円である。しかし、今年度については、新型コロナウイルス感染症の長期化に加え、物価高騰が続く中、様々な影響を受けている子育て世帯への家計の負担軽減を図り、生活支援とするための緊急的な経済支援策として、令和5年度の児童の給食費を無償としている。また、給食費の内訳は牛乳代と主食・副食代となっており、給食で提供する食材費にすべて充てられている。

今年度は吹田市が給食費を管理する公会計へと移行した初めての年度となる。そのため、公会計としての前年度予算額の収支は0となっている。なお、前年度までは私会計として吹田市学校給食会が給食費の管理を行っており、参考資料として前年度の学校給食会決算報告書を配付している。

支出の部に記載している賄材料費とは牛乳や野菜などといった給食で提供する食材の費用を指す。この支出に対し、収入の部として教職員の給食費と給食で使用された油を廃油回収業者へ売却することで得る廃食用油売却代、残りを市税で賄っている。

○議長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

(発言なし)

次に食器の材質変更について、事務局に説明を求める。

○事務局 現在給食で使用している食器である強化磁器食器と今回変更を考えているPEN食器をお見せするので確認しながら説明を聞いていただきたい。

小学校給食では、以前はアルマイト食器を使用していたが、食事マナーや食文化を身に付け、食育の観点も踏まえた食事環境の改善・整備を図ることなどを目的として、学校給食に相応しい食器の検討が進められてきた。その中で、強化磁器食器は、割れやすく取扱いに注意が必要ではあるが、一般家庭で使用されている陶磁器と類似しており、家庭に近い環境で給食を喫食できることや口当たりが良く親しみやすいこと、食事マナーの向上につながるができることから平成8年度の試行を経て、平成14年度までに、全校において強化磁器食器を導入した。強化磁器食器の導入により、食器の金属音がなくなることで落ち着いて食べるようになったことや、アルマイト食器と比較すると食器が熱くなりやすく、食器を手にとって食べることになることから全般的に食事のマナーの向上に寄与したものと考えている。一方で試行や導入の当時から、割れやすい、重い、音が大きい等の課題が新たに認識されるようになった。強化磁器食器の破損は児童の配膳時や下膳時、給食調理員の洗浄時に起こりやすく、強化磁器食器が破損し、割れた破片が異物として混入した事例も報告されている。万一児童が口に入れてしまった場合、口の中が傷つくおそれもある極めて危険なものとなる。また、児童が手運びをする場合では児童の負担が大きいことが指摘されており、運搬時に大量に割ってしまった場合、心理的負担を負うことに対するケアが必要との声もある。加えて調理員

の労働負担についても課題があり、職業病として、腱鞘炎、腰痛等につながりうる。労働者を守る観点からも、可能な限り、作業負担の軽減を図る必要があると考えている。

それらを受け、将来にわたり児童に安心・安全で美味しく望ましい給食を提供するため、学校給食関係職員を対象に令和4年7月に食器に係るアンケート調査を行った。アンケート結果からは、強化磁器食器の良い点はあるものの先程述べた課題が浮き彫りになり、強化磁器食器以外の使用の検討が必要であるとの意見結果になった。その後、昨年の学校給食会の企画委員会で学校での試行を行うこと等、令和5年度にかけて検討を進めていくことが決定し、令和5年度2学期より古江台小学校で新食器での試行実施を行うことになった。食器の種類については、慎重に議論を重ね、中核市61市中42市、全国においても50%以上の市町村が導入しているポリエチレンナフタレート製のPEN食器と呼ばれるものを試行導入することとした。

導入試行後1ヶ月を経過したころに教職員を対象にアンケートを実施した。アンケートの結果、食べやすさ・使いやすさについては、強化磁器食器と変わらない感じで受け止められており、強化磁器食器の課題である、割れやすい、重いといった課題は解消されている。また、今後給食で使用する食器については、76%が今回の導入したPEN食器の使用が望ましく、違う食器が望ましいとの割合は、7%ほどであった。

この結果を受け、教育委員会事務局としては、今後学校単位で年次的に入れ替えを進めていきたいと考えている。

○議長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

○委員 保護者の方にはもう一度しっかり触れていただきたい。吹田市では過去に給食センターで各校の給食を調理しており、私は10年間ほどそこで働いていた。それが今の吹田市のように自校調理方式となったことをきっかけに、何年かかけて少しずつ強化磁器食器に変わっていった背景がある。千里たけみ小学校も三階まで運ぶ際には、リフトがないため、児童が2人1組で持って上がる必要がある。確かに「ガチャガチャ」と音が鳴り、重いので落としたり割れる可能性があるが、実際触れてみて食器としての質感や重み、口に触れたときの感覚は大切である。そのことから給食が食育の材料であるならば、強化磁器食器の使用は適切であるということで今まで使用されていた。食器の材質について検討するにあたり、強化磁器食器の問題点が挙げられ、変更することが望ましいという意見があることは十分承知しているが、児童が使ったら絶対安全である食器が望ましいか、質感や重みを重視するかには個人差があるためもう一度ぜひ触れてみていただきたい。たくさんの食器を扱うため、作業中に割れたりすることがあるが、食器を落としたり割れてしまうということも勉強でき、今までずっと強化磁器食器を使用してきたことは決して無駄ではなかったと思っている。PEN食器が選ばれたということにはそれなりの理由がしっかりとあり、アンケートをとったうえで変更するため、時代の流れであると当然承知しているが、ぜひお伝えしたいと思った。

○委員 実際に触れてみると、現在家庭で使用している食器はPEN食器から強化磁器食器に変えたところであり、吹田市の政策と逆行していることを素直に感じた。様々な意見があることからそれぞれの食器に良し悪しがあることが分かったが、一番大事なことは子供自身が食育として給食を楽

しんでもらえたらと思う。今回給食の一部の工程を変更するという動きをしているが次回別の部分を変えるということをするのであれば、ぜひ今回のようにアンケートをとり、現場の意見を参考にしながら検討していただきたい。

○委員 子供が年少、小1、小3といるが、小学校に入ってから強化磁器食器を使うことが増えた。学校給食で使用する食器をPEN食器に変えたとしても1日2食は最低家で食事をするので強化磁器食器に触れる機会がなくなるわけではない。小学校の場合は家庭とは違い、大人の目が行き届きにくいので危険度が高くなると思っている。食育として重みのある食器を使用することもいいかもしれないが、食器を運ぶときに階段しかない学校のことなどを考えれば安全性を選ぶ方がいいのではないかと思う。

また、アンケートの回答について、「間違えて配食をしてしまうと、わかりにくい」に対する改善点を考えてほしい。子供たちが一目見て理解し、円滑な配膳ができるように工夫してほしい。

○事務局 色々な意見を反映させていきたい。今回は教職員を対象としたアンケートであるが児童がどう受け止めたかということも大切だと考えている。また、実際の食器は色を変えており、わかりやすくしている。

給食を通して食育を推進していくことはすごく大切であると思うので、強化磁器食器とはまた違う形で食育を伝えていきたい。

○委員 私の子供が保育園の時は、黙食を意識せずに、向き合ってしゃべりながらPEN食器のような材質のものでご飯を食べる環境であった。小学校へ入学してからは強化磁器食器で黙食をしていたため、箸やフォーク、スプーンがお皿にあたり、「かつかつ」という音が響き、1年生の保護者や児童からはお皿の音だけが響く給食が耐え難いという意見があった。その時の環境や年次によって感じ方が違うと思うのでアンケートのような生の声は、今後も大切にしていきたい。

○議長 事務局からの説明について、ほかに質問等はないか。

(発言なし)

次に、食育の取り組みについて、事務局に説明を求める。

○事務局 食育に関しては、「吹田市食育推進計画」に基づき各校で様々な取り組みを行っている。保健給食室は平成24年度より食育を推進する担当課となっており、学校給食を活用した食育に関わる事業として、現在「児童応募献立」と「食育月間～食育のすすめ～絵画・キャッチフレーズ」の2つの事業を行っている。

「児童応募献立～こんな給食あったらいいな！～」は平成15年から実施している事業で、児童が考えた給食を、実際のメニューとして給食で提供している。市内全小学校36校の6年生を対象にしてレシピを募っているが、夏休みの宿題に採用している学校が多く、提出率は約8割～9割となっている。夏休み明けに各校で一次選考を行い、吹田市全体の栄養教諭が集まって9月中に二次選考と試作を行い、採用献立を決定する。その後10月頃から始まる3学期の献立作成に、毎月2～3品

ずつ組み込まれ、1月・2月・3月の給食に登場する。好評であればそれ以降の給食でも度々登場することがある。応募に際して材料や作り方を考え、実際に家庭で作って写真を撮影したり、絵を描いたり、PRのコメントなどを考えることで、学校給食を通して、食について考える・作る・食べるという一連の食育に取り組むことができる事業なのではと考えている。

続いて、6月の食育月間に行っているのが食育キャッチフレーズと絵画の募集である。各校から集められたキャッチフレーズを保健給食室内で選考し、最優秀賞・優秀賞・入賞の児童に表彰状を渡し、ホームページに掲載している。毎年応募数は1万点以上あるが、職員がひとつひとつに目を通して選考している。

その他、各学校でも1月の食育週間などでさまざまな取り組みを行っている。保健給食室では今後も学校と連携を取りながら、児童・生徒が1年生から9年間という長い時間をかけて毎日口にする給食を身近な生きた教材として継続的に活用していく方法はないか今後も検討していきたい。

○議長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

(発言なし)

次に、国立循環器病研究センターとの共同研究について、事務局に説明を求める。

○事務局 このプロジェクト「かるしお大作戦」は国立循環器病研究センターと吹田市健康まちづくり室・保健給食室がかかわる共同研究で、「学校給食を活用した子供の適切な食塩摂取に向けた食育」としたものである。学校給食の実施にあたっては、学校給食摂取基準で決められた栄養価を満たすように献立作成を行っている。この中で食塩相当量は、近年の栄養調査などのデータより、一日の食塩摂取量が学童期から過剰に摂取しているとの報告があり、これを受けて令和2年度に学校給食摂取基準の食塩相当量が一食当たり2.5g未満から2.0g未満引き下げられた。摂取基準を順守するため、単純に数字だけ合わせた献立を作成するのではなく、美味しさを損なわないように段階的に減塩ができるような工夫を行っていた。この共同研究は、おいしさを追求しながら学校給食を通じて減塩が意識できるような取り組みを児童から親世代を見据えて実施することで、継続的な減塩を目指すことが可能となり、吹田市で取り組んでいる、生活習慣病の予防と健康寿命の延伸を図ることができることを目的として期待している。このことから、国立循環器病研究センターでは従来から少ない塩分でも旨味を引き出し減塩できる「かるしお献立」の研究をされていたため、この手法を学校給食にも取り入れていくというものである。

学校給食においては、主に献立の研究・開発・アレンジや給食を通じた児童への食育部分での取り組みとなり、ここから得られる評価と課題が、吹田市の食生活改善を促すための食育プログラムの開発につながるものとなる。献立の研究開発については、国立循環器病研究センターの調理師・栄養士や本市の栄養教諭の協力のもと、試作を重ね提供している。昨年度1月から提供を開始しているが、かるしお手法を使った献立を一日単位で提供するのではなく、ひと月に3～7献立が提供されている。さらに、実際の提供時には取組み動画の投影や、「給食のおしらせ」を活用して減塩の取り組みを紹介することによって児童への啓発も行っており、さらに5・6年生や教職員・調理員を対象に味の評価や調理工程などを聞き取るアンケートを実施して、その評価も検証している。

次に、令和5年度1学期の提供結果として、児童と教職員対象に実施したアンケートの味の評価

部分を記載している。児童に関しては、詳細に聞き取るため7段階評価にしている。表は全体の平均を棒グラフで、評価の振れ幅を棒線で示している。また、アレンジメニューの評価だけではなく、アレンジ前の献立の好みも調査しており、それぞれの項目で上段がアレンジ前、下段がアレンジ後の献立の評価となっている。例えばBやGの献立は上段・下段とも平均値と振れ幅どちらの評価にも差異が見られず、評価も高かったとみている。反対にDやFは、上段・下段とも平均値も振れ幅の評価も低く、アレンジの如何にかかわらず、児童の好みに合わなかった味付けであったことが伺える。Eの切干大根と大豆のトマト煮に関しては、上段が高評価であるのに比べ、下段の評価が低く、今回の提供献立の評価が低かったことがわかる。教職員の評価に関しては、真ん中の数字がないように6段階評価で聞いているが、児童の評価と大きく異なるものはなかった。栄養教諭に対してはこれに加えて調理工程の面からの評価も行っており、味と調理面と総合的に判断し検証ができるようにしている。評価が低かったものや残菜率が高かったものはもちろん、より児童の好みに合う味付けになるよう、減塩しつつも調味料や調理工程・食材の見直しなども行ないながら、提供後も再考している。

取り組みは現在も継続しているが、減塩の手法や美味しいと感じる塩分率の考え方など、今回の共同研究を通じて学ぶところもあり、アレンジ献立以外の献立を再考する際にも参考にしている。また、児童にも「かるしお」や「減塩」などの言葉がキャッチフレーズとして意識されている学校もあり、食育の取り組みである食育キャッチフレーズでも、減塩に関する応募があったので、児童にも理解してもらえよう取り組みを引き続き行っていきたい。

○議長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

○委員 吹田市らしい取り組みであると感じ、給食にここまで考えていることに対し、ありがたく感じている。家庭内での食育もきちんとしなければいけないと思う。

先ほどのアンケートの件について、児童は切干大根やトマト煮自体がそもそも好きではないということが評価が低かったことに関係しているのではないかと思う。かるしおメニューを提供する際に、食材の組み合わせ次第ではなかなか正しい評価をすることは難しいのではないか。

また、給食の献立表をホームページに掲載しているが、「この給食メニューはかるしおメニューだよ」というように児童と教職員でコミュニケーションがとれるようにすれば、将来の体のために減塩という取り組みが必要であることを児童が理解した上でそのメニューを食べることができるのではないか。また、中学年以上の子供であれば「食べてみようかな」と興味をもってもらえるのではないかと考えている。

食育に関するコミュニケーションを教室の中でもとれると、一層子供の理解が進むと思うので検討していただきたい。

○議長 事務局からの説明について、ほかに質問等はないか。

(発言なし)

次に、食物アレルギーの対応について、事務局に説明を求める。

○事務局 食物アレルギーに関する本市の取り組み及び今後の予定について説明する。

本市の小学校給食における「食物アレルギー」の対応は、対象となる児童の安全性を最優先に考え、「小学校給食 食物アレルギー対応の手引き（2023）」版をもとに、各学校で対応している。手引きについては、文部科学省から平成27年3月に出示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」や令和2年3月に出示された「学校のアレルギー疾患に対するガイドライン」の内容を盛り込み、できる限り指針に沿ったものとなるように作成している。文部科学省から出示された対応指針の大要は、手引きの「学校給食における食物アレルギーの大原則」に記載している。手引きの内容については、食物アレルギー対応の考え方・年間スケジュール・校内の情報共有について・保護者面談時の参考情報などを盛り込み、毎年度各校から聞き取りを行った内容も反映させるなど、学校現場に即した活用しやすいものに改訂を行っている。

2023年度の大きな変更点としては、特定原材料8品目のうち、唯一対応していなかった小麦の一部除去食の開始、給食で使用しない品目に「山芋」を追加し、全部で13品目を給食で提供しない品目として定めた。現在は、乳・卵・小麦の一部除去食、ご飯やパンの欠食、副食の欠食、牛乳欠食の対応を実施し、令和5年度5月時点で食物アレルギーの対応を実施している児童総数は408人（乳糖不耐症を含めると488人）となっている。

今後の予定についてだが、来年度にむけて除去食の解除方法について、一部見直しを検討している。現在本市では除去食の解除には、「学校生活管理指導表」を医師が記載して提出することを基本としている。一方で、文部科学省が令和2年3月に出示している「学校のアレルギー疾患に対するガイドライン」に基づき、大阪府教育委員会及び大阪府医師会が出している「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」が令和4年3月に改訂された。この中で除去食解除の申請方法についても示されたため、その方法について検討をしている。

現在、毎年度行っているアレルギー対応に関するアンケートを実施しており、各校アレルギー担当が回答をしている。アンケートの内容としては、現在のマニュアルに分かりにくい点はないか、除去食の解除時にはどういった内容の聞き取りを行っているか等、今後の改訂に向け、現状の把握に努めている。10月20日を締め切りにしており、回収が出来次第アンケート内容をもとに様式等を検討し、マニュアル内に反映していきたいと考えている。それに伴い、手引きの改訂と共に令和6年1月22日には本手引きの説明会を予定しており、学校への周知も含めて準備をすすめていく。

○議長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

○委員 前々任校では600人中たった1人ではあったが、山芋アレルギーの児童がいた。給食でかき揚げなどを作る際にほんの少し山芋を使っており、これが2ヶ月に1回の頻度で実施されていたので心配であったが、今は山芋を使わなくなったので安心している児童が多いのではないかと考えている。

また、小麦粉アレルギーの児童も年々増えてきており、パンの回数が今年から減ったことに加え、小麦の一部除去食が始まったことで、給食を食べられる児童が増えたのではないかと考えている。調理員にとっては気を付けなければならないことが増えているがちょっとでも給食が食べられる児童が増えることはよかったのではないかと思う。

○議長 事務局からの説明について、ほかに質問等はないか。

(発言なし)

最後に、議題(5) その他だが、委員から質問等はないか。

(発言なし)

それでは、以上で本日の議事を終了する。