

## 令和5年度 第2回吹田市学校給食運営会議 開催結果

### 1 開催日時

令和6年2月19日(月) 午後3時00分～午後4時15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	青山台小学校長	(学校長代表)
委員	古江台小学校長	(学校長代表)
〃	千里たけみ小学校栄養教諭	(栄養教諭代表)
〃	吹田市PTA協議会副会長	(保護者代表)
〃	吹田市PTA協議会書記	(保護者代表)
〃	学校教育部保健給食室長	(教育委員会代表)
〃	学校教育部保健給食室主幹指導主事	(教育委員会代表)

### 4 議題

- (1) 小学校給食の現状と課題について
- (2) 食育の取組について
  - ・児童応募献立
  - ・給食週間
  - ・国立循環器病研究センターとの共同研究について
- (3) 食物アレルギーの対応について
- (4) 牛乳パックの取組について
- (5) その他

### 5 議事概要

別紙のとおり

## 令和5年度 第2回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。議事進行については委員長にお願いする。

○委員長 小学校給食の現状と課題について、事務局に説明を求める。

○事務局 小学校給食の現状と課題について説明する。現在本市では自校調理 21 校、調理委託 15 校で給食を提供している。給食費については令和元年以来5年ぶりに給食費を改定したが、依然として物価高騰は続いており、来年度以降の給食費について意見をいただきたい。

資料1-1「消費者物価指数」を見ていただきたい。消費者物価指数とは毎月総務省が公表している数値であり、前月や前年など、過去のある地点を基準としてどの程度商品の価格が変化したのかを表したものである。表は令和2年を基準値 100 と設定し、その増減を表したものとなっている。具体例を挙げると、令和2年では1000円で買えた食料品が、令和元年では987円で買うことができたということを表している。食料品は上昇傾向にあり、令和5年のデータでは「生鮮食品」と「生鮮食品以外の食料品」が過去5年で一番高い指数値を記録しており、価格高騰が止まらない状況が続いている。

資料1-2「牛乳費・主食費・副食費の推移」を見ていただきたい。平成27年度から今年度までの給食費の推移や1食単価の内訳などをまとめている。まず、牛乳費を見ると、平成27年度から今年度まで継続して上昇傾向にある。次に主食費については、令和5年度から米飯回数が増加し、パンの回数が減ったため、昨年度より主食費を抑えている。最後に、牛乳費と主食費を除いたのが、おかずかけられる副食費になり、令和5年度の給食費改定と主食費の軽減により、副食費にかかるお金が昨年度よりも多くなった。

ここで、給食費の改定前後の献立内容の比較について、一例を説明する。献立については、常に児童にとって必要な栄養価の確保に務めているが、副食にかかる金額が減少すると、献立内容にも更なる工夫が必要となる。例えば、献立のバランスをとるため、食品ごとの構成率も確認しているが、肉と魚を比較すると、魚の値段は肉に比べて高いため、様々な種類の魚を使用することが困難となり、肉の使用率が高くなる。児童にとっては、肉の方がよく好んで食べるが、魚もしっかり食べてほしいため、味付けや食べ方に工夫しており、給食費改訂前は、魚を使用する献立の出現回数に差はほとんどなかったが、給食費改定後は、使用する種類が多くなり、魚献立のバリエーションが増えた。

また、食物アレルギーの観点から、米粉を使用した献立も多く提供している。カレーライスなどは米粉でとろみをつけたものがほぼ主流となっており、一方で、フライやハンバーグなどの加工品も小麦不使用のものがあるが、小麦使用のものと比較すると、金額的には高くなり、頻繁に給食で使うことが困難な状況であった。しかし、給食費改定前後の比較では、今年度は加工品の7割ほどで小麦不使用のものを使用することができた。変化の一例として紹介したが、見た目や献立数が増減するなど大きな変化ではないものの、その内容は確実に変わっている。今後も今の献立を後

退させることなく、さらにより良い給食が提供できるように、取り組んでいきたい。

しかしながら、今後も牛乳や食材の価格については、更なる上昇が予想されている。そのため、現在と同程度の水準の給食を提供することが十分に可能な状況であるとまでは言えず、保護者への負担となりうる給食費の改定は慎重な検討が必要であり、少なくとも学期ごとに改定が必要かどうか検討を進めていかなければいけないと考えている。

○委員長 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、食育の取組について、事務局に説明を求める。

○事務局 食育の取組について説明する。まず、児童応募献立「こんな給食あったらいいな」の取組について、実際に3学期の給食に取り入れる献立を6年生の児童から募集するというもので、平成15年から実施している。3学期に取り入れる献立であることから、冬に食べて美味しい野菜を使った献立とし、アレルギーに配慮した献立についても募集した。今年度の取組は、7月にエントリーシートを配布し、夏休みの宿題と共に6年生の児童が献立を考えた。提出されたエントリーシートについては8月始業式後に各校で応募数が1割になるよう一次選考し、それを8月31日に小学校栄養教諭と教育委員会栄養士で書類審査を行った。書類審査では7献立に絞り、実際の使用食材と調味料の量などを確認し、9月14日に試作を行い、味の確認や食材や調味料の微調整を行った。取組の結果が、資料に記載している7献立である。応募総数は3084数で市内の6年生の約87%にあたる。児童には献立名以外に「工夫したこと」「材料」「作り方」「出来上がりイメージ図」を記入してエントリーをしてもらっている。中には子供らしく、イメージがしやすい献立名を考えている児童もいれば、「マカロニをトポポギにすることで、小麦アレルギーの人も食べることができる」、「家にある材料でできてカルシウムが摂れる」、「具材の大きさを同じにして子供向けに豆板醤を少なめに」といったアレルギーへの配慮、栄養価、調理のしやすさ等を工夫している児童もいた。これまで学んだ食に関する様々なことをイメージしながら取り入れていることがわかり、食材に関心を持ち、食を知るという食育の成果のひとつであると考えている。

続いて、給食週間の取組について説明する。毎年1月24日から1月30日までを全国学校給食週間として位置付けられている。この背景には、我が国における学校給食は、明治22年に始まって以来、各地に広がっていったが、戦争の影響などによって中断された。戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、昭和21年6月にLARA（アジア救済公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開された。同じ年の12月24日に、東京都内の小学校でLARAからの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来この日を学校給食感謝の日と決めました。さらに、昭和25年度からは、学校給食による教育効果を促進する観点から、12月24日は冬季休業と重なることから、その1ヶ月先の1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」と定めたことが始まりである。

本市では、1月24日を含む月曜日からの1週間を給食週間として定め、各校では給食に関してさらに深めるような様々な取組を行っている。ある学校では給食週間を機に給食の歴史を壁に掲示したり、教育委員会からは1月の「きゅうしょくだより」の中に、生産者・配送・献立作成・調理な

ど、様々な方面での関わりによって、給食の提供につながっていることを記載している。

ここからは資料・パワーポイントを用いて各校での取組の一部を紹介したい。資料記載の学校では、食品ロスについての掲示や、「給食室の1日」の掲示などを通じて、普段は目にすることができないところを知ってもらい、作り手のことや食べた後のことも考える機会を作っている。

続いての学校は、多目的室一部屋を使って壁面すべてに掲示があった。掲示されているクイズには難易度が示されており、10級から1級までの設定がある。この学校では期間中の1時間はクラス単位で多目的室の掲示物で学習を行っている。振り返りシートも準備されており、掲示物を見るグループと、その待ち時間に一定時間でどれだけ豆がつかめるかを競う豆つかみや、食育のすごろくやパズルなどをして学習している。10級はブラックボックスの中には野菜が入っており、9級は給食室の1日を学ぶことができる。7級は献立の原料があみだくじでわかり、6級は大豆の変化を学ぶというものである。次に、4級は給食の片づけについて、正しい片づけ方を学び、3級は使っている食材だけを見て、その献立を当てるというものであった。2級は野菜の様々な切り方について掲載しており、1級は果物を英語で答えるものであった。これらはすべて答えが隠れており、読むだけで学ぶのではなく、正解を知るにはめくって確認することが必要になる。問題を触って感じてみるなど様々な感覚を使って学びを深めるものであった。また、学年で見るところを特定してしまうのではなく、わからないところでも興味を持って見ることができるため、理解が深まるのではないかと思った。

次の学校は、児童が紙芝居をしている風景である。給食週間では、給食委員の児童が中心となっていて行っているところもあり、低学年に対して紙芝居を行ったり、給食の片づけ方を給食委員の児童がビデオ撮影やナレーションも行うなどの取組があった。あとは、給食の歴史を掲示し、実際のサンプルを並べていたり、どの部分を食べているのかといったクイズを掲示していた。こういった掲示を実際にすることで、その授業を受けていない児童でも知ることができる貴重な取組であると考えている。以上が給食週間の取組の一例だが、これらの紹介は保健給食室のホームページでも紹介できればと準備している。

次に、国立循環器病研究センターとの共同研究について説明する。前回、献立に関する取組やアンケートの結果などを報告したが、今回は食育にも焦点を合わせた報告をしたいと思っている。

塩分を控えるだけでなく、美味しさを引き出す手法などを用いて、かつ旨味を残した給食の提供を目指している。しかし、子供への働きかけとして、味を知ることのほかに経験した味とリンクさせて知識を深めて理解してもらうことも必要となる。また、家庭への働きかけとしては食育講座や講演会などを実施することで保護者にも理解を深めてもらい、家庭での食事作りにも活かしてもらおうとしている。

ここで具体的な取組を説明していきたい。献立研究・開発部分に関しては、来年度1学期に提供される予定のものを合わせると、国循がアレンジした既存のレシピは15種類、国循独自のレシピ提案からアレンジして取り入れたものは8種類、アレンジ手法を取り入れて吹田市独自でアレンジしたレシピは4種類になる。既存のレシピをアレンジしたものの一例だが、ポークビーンズは白みそを追加して「コクと旨味と甘味」を追加した手法、イタリアンスープは、ニンニクなどの香味野菜を追加し、肉や野菜をしっかり炒めて旨味を出したり、作り方にもひと工夫しており、保健給食室のホームページでも紹介をしている。

次に、児童に対しての働きかけについては、日めくりカレンダーで毎日のおしらせを作り、全校で活用している。こちらは一例だが、アレンジメニュー提供時にはアレンジにちなんだ内容や、塩分に関するクイズなどで児童への理解を深めるような取組を行っている。同じ献立が何回も出てくることもあるが、同じことでも言いまわしを変えてみたりしている。スライドに示している一例を見ると、3つある記事のうち2つはどのようにして塩分を減らすことができたのかを記載しており、残りの1つはクイズ形式にすることで児童の興味をひきやすくしている。内容はマヨネーズと醤油とでどちらが塩分が高いかを出題している。これらをきっかけに各家庭で醤油のかけすぎに気を付けるような親子の会話が生まれたらと思っている。

最後にかかるしおの取組を開始した当初に作成し、各校で投影した動画を見ていただきたい。児童が持っているタブレットにアイコンを配信していつでも見ることができるようにしている。身近な給食を活用した取組を動画で配信し、理解を深めるためのツールとして今後も活用していきたいと考えている。あわせて、予定献立表にはコラムとして減塩に関する情報を家庭向けに記載しており、過去の予定献立表は保健給食室のホームページに掲載している。

(動画視聴)

動画は以上である。取組を開始して2年余り、献立の提供が始まって約1年になる。共同研究はあと1年だが、この考え方や意識が継続するように取り組んでいきたいと考えている。

○**委員長** 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

○**委員** 子供を巻き込んだ食育の取組が非常に素晴らしいと思っている。小学生のうちに友達や先生と一緒に吹田市独自の施策で食育に触れられていることに、吹田市の小学校に通わせていてよかったなと思った。

資料の中にあつたイタリアンスープについて、去年の給食試食会で実際にいただいたが、すごくおいしかった。ただ、高学年用の食器を使って食べたのだが、食器が割と大きく、量が多い印象があつた。以前、学校の先生からは、自校は残食率が少し高いという話を聞いたが、給食を提供する量が多く、食べ切ることが難しいということが残食率につながっているのではと思った。

○**事務局** 献立によっては残菜が多くなっているものがある。そういった場合には、提供する量が多かつたのか、あるいは児童に合った味付けができていなかったのか、あるいは献立の組合せが原因なのかを検証しながら多角的な視点で調査をしている。

○**委員** 残食率が高い献立だからといって、登場頻度を減らすわけではなく、色々な視点を持って分析し、改善しているということか。

○**事務局** そのとおりである。

○委員 かるしおについて前回も紹介いただき、それをきっかけに興味を持つようになり、給食の献立を見るようになった。この各校の取組について、もっと広く周知することができればと思った。実際にクイズなどを紹介してもらい、私もやってみたいと思ったが、こういった取組をしているということを保健給食室のホームページ以外の方法も駆使して、広めていければと思う。いつも配信しているさくら連絡網は、給食の献立がすごく見やすくなっており、夕食を作る際に給食の献立を参考にすることがあるが、おそらく学校側や保護者側は保健給食室ホームページに行く機会が少ないのではないかと考えている。なので、保護者も児童も給食に興味を持った時に情報を取りに行きやすい工夫があればと感じた。

また、児童向けの動画を見せていただいたが、前半は子供たちに向けて発信していると思ったが途中から内容が難しくなっていたので児童は途中からわからなくなってしまうのではないかと感じた。

○事務局 本日お見せした動画は高学年の児童に向けての内容である。本日は時間の都合上、紹介できないが、低学年用の3分ほどの動画もある。

○委員長 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 令和4年3月に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」が改定されたことを受け、本市の「小学校給食食物アレルギー対応の手引」についても改定内容を反映し、2024年度からの運用開始に向けて準備を進めている。改定のポイントは大きく二つあり、一つは食物アレルギー対応の解除方法についてである。もう一つは食物アレルギー等に関する確認書の内容の見直しであり、特に自己除去に関することについて変更を行っている。

まず、食物アレルギー対応の解除方法の変更について説明する。文部科学省が令和2年3月に出している「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年の3月に改定された。この中にアレルギーの解除方法や、使用する様式が初めて明記されることとなった。本市では、アレルギーの解除の際にはアレルギー等の情報を記入する学校生活管理指導表という書類を主治医に記入してもらい、学校へ提出することとしていたが、当ガイドラインでは解除の際には主治医が記入する学校生活管理指導表の提出は不要であるということが示され、申請書を保護者が記入し学校へ提出することとなった。そのことにより、喫食するかどうかの二者択一、段階的な対応はしない、安全性を最優先に考えるといった学校給食の対応として求められる内容を保護者が把握した上で、解除の判断が正しくできるのかという懸念があった。しかし今回の改定を受け、すぐに対応に踏み切った理由は、吹田市として解除の際に活用していた学校生活管理指導表の位置付けが挙げられる。食物アレルギーに関する学校生活管理指導表の位置付けとしては、学校生活における配慮事項等を主治医から校医宛に依頼するものである。アレルギーの解除に関しては、配慮を依頼す

る事項ではないため、学校生活管理指導表を用いることは本来不適切であるということが示された。また、学校生活管理指導表を書いてもらう上で文書料は無料になったと聞いている。学校に食物アレルギーの申請をしている児童はおそらく専門医に受診しているケースが多いと思うので、今回の大阪府のガイドラインの内容を把握していない医師は少ないとは思いますが、その分保護者が従来通りの受診をして、解除の診断を依頼した場合に断られたり、配慮事項を依頼する文書とは用途が違うために文書料が発生してしまうのではないかとすることを想定した。さらに大阪府に問い合わせたところ、アレルギーの解除をする際に学校生活管理指導表を使用することは不適切であるとの回答があった。そのため、受診した保護者も混乱してしまうことを想定し、早急に本市の手引にも反映をさせた。保護者が最終的に判断をすることから、解除の基準が煩雑になってしまうことを避けるために、除去食の解除についての対応の流れや保護者に必ず確認しておくべき内容などを手引に細かく明記した。まず解除の申出が保護者からあった場合、「食物アレルギー対応解除申請書の提出について」と「食物アレルギー対応解除申請書」の二つを配布し、申請書のみを学校で回収するようにしている。もう一方の案内については申請時の注意事項などや記入例などを記載しており、保護者が申請後でも家庭で保管できるようにしている。また、申請書の回収時には必ず学校と面談を行うこととし、主治医の診断の有無や、家庭での喫食状況について確認を行ってから申請書を受けように取り組んでいる。ただし、申請書を提出したからといってすぐに対応するという事はない。例えば卵アレルギーの児童がうずら卵のみ解除をし、引き続き鶏卵をアレルギー対応とすることや、家庭で1度も対象の食品を食べていないのに解除をするといったような、申請時の注意事項に沿っていないものは対応できないとしている。

次に食物アレルギーに関する確認書についてだが、食物アレルギー対応の状況を把握するために、毎年度、全児童を対象に記入してもらう様式となっている。去年の10月頃に手引の改訂に向け、各小学校からアレルギー対応に関するアンケートを実施した。その結果には、様式に記載している「アレルギーとなる食品を自分で取り除いて給食を食べます」という文言について、本市の「喫食するかどうかの二者択一」の基本にそぐわない対応を助言することになるのではないかと意見をいただいた。このことからアレルギーとなる食品を自分で取り除いて給食を食べるという対応について再考した。「学校や担任の配慮や確認が必要」の欄についてはアレルギーとなる食品を自分で取り除いて給食を食べるという項目を削除したが、「学校や他人の確認は不要」という欄については「アレルギーとなる食品を自分で取り除いて給食を食べます」という項目をあえて残している。これは、現在確認を不要として自己除去をしている人数を保健給食室は把握しておらず、仮にアレルギーとなる食品を自分で取り除いて給食を食べるという対応をすべて廃止すると今までその対応で食べることができた児童や保護者にとっては混乱を招くことも想定されるため、すべてを削除することは時期尚早であると判断した。しかし、保健給食室としては今後の課題として認識しており、引き続き検討していきたいと考えている。

最後に今後のスケジュールについてだが、1月22日に学校に向けた小学校給食食物アレルギー対応の手引に関する説明会を行い、今回説明した2024年度版の手引における改定内容や手引の内容で押さえておきたいポイントについて学校に周知した。この説明内容をもとに、各小学校にて来年度に向けて準備を進めてもらっている。新1年生については、2月にある入学説明会で食物アレルギー等に関する確認書を回収し、給食の対応が必要と申出があった児童については必要書類の提出を

依頼し、随時面談を行っている。在校生については、別紙確認書を3月中旬までに回収し、食物アレルギー対象児童については必要書類の提出を依頼し、申出内容に変更があった場合については保護者に確認を行うこととしている。

来年度については、給食の開始は4月9日から、新1年生については4月15日からとなっているので、それまでに4月の献立内容の確認、情報の共有、学校内での体制づくりを行ってもらい、準備を進めていきたい。

○委員長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

○委員 アレルギー源となる食材を自分で取り除いて食べる児童がいると伺ったが実際にそのような児童が大体何人くらいいるのかは把握しているか。

○事務局 保健給食室が個々人の情報を把握しているわけではないが「食物アレルギーに関する確認書」に記載されている内容であるため、各学校で管理し、把握している状態である。

○委員長 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、牛乳パックの取組について、事務局に説明を求める。

○事務局 給食については、主食であるご飯又はパン、副食であるおかず、牛乳が提供される。このうち、牛乳については瓶が主流であったが、生産規模の縮小などにより現在は紙パックの牛乳をプラスチック製のストローで飲む形での提供となっており、環境面・SDGsの観点から課題を多く抱えている状況となっている。そのため、現在本市では、令和4年度より牛乳紙パックのリサイクルの取組を行っており、来年度からストローレスの牛乳紙パックの導入を検討している段階である。本日は、それらの取組を紹介するので、特にストローレスの牛乳紙パックについて導入に向け、ご意見等をいただきたい。

まず、牛乳紙パックのリサイクル事業だが、給食で発生した牛乳紙パックを各校で収集の上、洗浄・開封・乾燥を行い、古紙リサイクル事業者に搬入するまでが一連の業務となり、現在は(一般社団法人)吹田市障がい者の働く場事業団に業務委託している。古紙リサイクル事業者からトイレットペーパー製造業者に販売され、資料の写真にあるように「ただいまロール」として、トイレットペーパーに生まれかわる。なお、今年度は、小学校17校で実施している状況である。ここで、実際の業務の状況についての動画を用意しているので見ていただきたい。

(動画紹介)

今後もこの事業については、市内小・中学校で積極的に取組ができればと思う。

続いて、ストローレスの牛乳紙パックについて説明する。「プラスチック資源循環促進法」が令和4年度に施行され、大阪府でも給食用牛乳パックのストローレス化の方向性が示され、牛乳供給事



業者である協同乳業株式会社よりストローレスパックへの切替えについて申出があり、環境面、SDGsの観点から、令和6年度2学期から全小中学校で「ストローレスパック」の運用を開始する予定としている。現在、大阪府下では7%程度の導入率だが、今後は増えていくことが見込まれ、本市では、直飲み方法での導入となる。こちらを導入するにあたり、今までと全く違う飲み方になるため、児童・生徒への周知、特に給食用の牛乳の飲み方であること、家での飲料紙パックとは違う飲み方になることを、学校を通じて丁寧に説明していきたいと考えている。

○委員長 事務局からの説明について、何か質問等はないか。

○委員 牛乳パックを開けることに関しては教職員の手を借りたり、見本を見せることによって簡単にできると思うが、直接飲む行為に関しては最初苦戦するのかもしれない。ただ、私の家は瓶から牛乳を飲む機会があり、子供はすぐに慣れて飲んでいたので紙パックであってもいずれは慣れて飲むようになると思っている。

○事務局 確かに低学年の児童は最初は苦戦するかもしれないと思っているが教職員の手も借りながら少しずつ慣れてもらえればと思っている。

○委員 食育の観点からしたら牛乳パックから直接口を付けて飲んでほしくはないと思っている。また、プラスチックの削減という観点からストローの使用を廃止するのであれば、給食で使用する食器を磁器食器からPEN食器に変更していく吹田市の取組と真逆のことをしているように感じるので少し残念である。

○委員長 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。

○委員 アレルギーの解除に関する説明についてだが、解除をする際には医師の診断書が必要とのことだが、アレルギーを申請する際には医師の診断書は必要か。

○事務局 申請の際には、医師が記入した「学校生活管理指導表」を提出していただくことになっている。その旨はアレルギー対応が必要な児童の保護者の方にお配りする様式4に記載している。

○委員長 ほかに質問等はないか。

(発言なし)

それでは、以上で本日の議事を終了する。