

令和6年度 第2回吹田市学校給食運営会議

1 開催日時

令和7年3月7日(金) 午後2時00分～午後3時30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	山田第二小学校長	(学校長代表)
委員	吹田第六小学校長	(学校長代表)
//	山田第三小学校栄養教諭	(栄養教諭代表)
//	吹田市PTA協議会書記	(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) 物資の選定について

(3) 給食の取組について

- ・有機野菜
- ・地産地消
- ・うずら卵の使用

(4) 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

(5) 牛乳パックの取組について

- ・牛乳パックのリサイクル事業について
- ・ストローレスパックへの切替状況について

(6) その他

5 議事概要

別紙のとおり

令和6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 20 校、調理委託 16 校で給食を提供している。給食費については、昨年度に改定したが、依然として物価上昇は続いており、来年度以降の適正な給食費についての検討が必要であると考えている。

資料 1-1 の「消費者物価指数」をご覧いただきたい。消費者物価指数とは毎月総務省が公表している数値で、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になる。具体例を挙げると、令和2年では 1,000 円で買えた食料品が、令和6年では同じものを購入するためには 1,178 円必要であることを表している。表のとおり、食料品は上昇傾向にあり、令和6年のデータでは「生鮮食品」及び「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、今後も引き続き価格が上昇する状況が予想される。

次に資料 1-2「牛乳費・主食費・副食費の推移」をご覧いただきたい。令和2年度から令和6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。令和6年度のみ4月時点と12月時点の2か月分を記載しているが、これについては、令和5年度までは4月時点の契約単価をもとに牛乳・主食・副食費を算出しているが、令和6年度に関しては年度内に精米の単価が急激に上昇したため、最新の契約単価をもとに給食費の内訳を算出したものである。

牛乳費をご覧いただくと、令和2年度から令和6年度まで継続して上昇傾向にあり、令和7年度に関しても引き続き上昇することが予想される。

次に主食費について、令和5年度から米飯回数が増加し、パンの回数が減少したため、一時的に主食費を抑えることができた。しかし、令和6年度は精米費の上昇により対前年比で約 1.5 倍となっている。

最後に、おかず類を総称した副食費についてだが、これは1食単価から牛乳費と主食費を除いた金額となる。牛乳費と主食費が昨年度よりも上昇した結果、副食費に充てる金額についても昨年度に比べて、約 12%減少した。

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努めているところだが、副食に充てる金額が減少すると、使用する食材の種類や献立のバリエーションも減ってしまうこととなる。今後も給食の内容を後退させることなく、より良いものが提供できるように取り組んでいくためにも、適正な給食費についての検討が必要であると考えている。

令和7年度の給食費についてだが、国からの重点支援地方交付金の活用が見込まれることから、4月から9月までの児童の給食費を半年間無償とするように現在調整している。また、現在の給食

費では、栄養価を維持した献立作成が困難な状況であることから、栄養価や給食の質を維持していくために、国からの交付金を活用して、年間を通じて食材費の値上がり分を公費で補助することを予定している。金額は低学年用を 15 円、中学年用を 16 円、高学年用を 17 円分補助する予定であり、無償化が終了した令和 7 年 10 月以降の給食費については令和 6 年度と同額に据え置くよう予定している。ただし、今後は、給食費改定の検討が必要になると考えている。

なお、教職員の給食費負担額については、令和 7 年度からは食材費の値上がり分を加えた金額となり、低学年用が 266 円、中学年用が 272 円、高学年用が 278 円となる予定である。

○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、物資の選定について、事務局に説明を求める。

○事務局 物資の選定について説明する。

第 1 回の会議でも説明したが、給食で使用する食材の選定については、この吹田市学校給食運営会議の専門部会である吹田市学校給食用物資選定会議という会議の中で選定している。今回はこの会議内における給食用物資の選定方法について詳しく説明する。

選定物資については、使用頻度や価格変動に応じて、契約期間の区分を設けており、年間物資、学期物資、2 ヶ月物資、月物資がある。

年間を通じて価格変動が少なく、使用頻度が高い物資を年間物資とし、1 年に 1 回、前年度の 2 月ごろに選定している。令和 7 年度分については令和 7 年 2 月 13 日に実施した。資料記載のとおり、年間物資に該当する物資の数が一番多くなっており、今年度は 140 個の物資を年間物資として選定した。年間物資として契約すると一定の価格で安定して供給できるという利点があるため、できるだけ年間契約ができるように努めている。

次に、価格変動があり、使用頻度が高い物資を学期物資としている。これは肉類や小麦、油類などが該当する。

次に、価格変動があり、使用頻度も比較的少ない物資を 2 ヶ月物資としている。月によって変動はあるが、大体前々月下旬ごろに実施しており、デザートや魚類などが該当する。

最後に、旬や季節によって価格変動が大きい青果類については、月物資としている。給食でも、ゴーヤやカブといった旬の野菜を使用している。選定月が早すぎると、事業者側が正確な価格が出せないといった事情や、猛暑や長雨など天候により価格に大きく影響を及ぼすといった理由のため、青果類に関しては月ごとに選定をしている。

次に、選定の流れについて説明する。開催頻度は異なるが、年間物資・学期物資・月物資については、同じような流れで選定を行っている。まず吹田市の登録事業者への開催の通知を行い、物資に関する配合表や規格書、細菌検査証などの提出を求める。また、規格については、物資ごとに吹田市独自に定めている。例えば、チャンポン麺であれば「17cm カット、卵不使用、製造 6 ヶ月以内」といったように、容量や大きさ、アレルゲンの有無、製造期限などについて規格を定めている。事業者から提出された書類をもとに、規格に応じた物資であるか、提出書類はすべてそろっているか、を選定会議の開催前に確認している。併せて価格評価についても事前に保健給食室で確認を行い、

価格が突出して高額のものとは選定外とし、規格及び価格が基準をクリアした物資のみ選定の対象としている。

当日は、学校長、栄養教諭、調理員で構成される選定会議によって選定を行っている。選定会議当日には、見本評価と食味評価を、1人当たり5点満点で点数評価を行っている。価格のみで評価するもの、価格及び見本評価で評価するもの、価格・見本及び食味評価で評価するものの3つの選定方法を設けている。

見本評価については、見た目だけでなく、アレルギー物質の有無や、産地の詳細、添加物がどれだけ含まれているかなどといったことについても評価の対象となる。また、調理員も選定委員として入っているので、魚であれば煮崩れしやすくないか、加工品であれば揚げ時間や、扱いやすさの点で安全に調理し提供できるか、といった調理面での観点からも評価をしている。

食味評価については、どれがおいしいかという評価をつけているが、物資によっては食感や味の濃さ、脂の乗りなど物資によって大きく異なるものもあるので、あくまでも児童が食べることを想定して評価している。

また、見本評価と食味評価については、合計点が4割以下のものは、合計点が一番高かったとしても選定不可としている。

前回評価を反映することは少ないが、前回使用時に規格に反するものを学校に納品したり、配送時に支障があったりした場合などに減点している。

直近に行った令和7年度分の選定結果を例として紹介したい。今回、白玉団子の提案があったが、事前の価格評価において、A業者の提案価格がB業者と比較して大幅に高かったため、A業者を選定外とした。

次に、当日の選定において、B業者が見本評価と食味評価のどちらにおいても25点満点中4割を満たしていないため、B業者についても選定外となった。点数が低かった理由としては、B業者の物資はやわらかくて溶けやすかったという声が上がっていた。

このように評価の結果、事業者が決まらないということがある。その際には契約期間の区分を変更したり、事業者へ価格交渉を行ったり、他の物資を提案してもらえないかなどの検討を行っている。提案された物資については、どんなものでも採用されるわけではなく、様々な観点から検討を行い、安心で安定してより質の良い物資の調達に努めている。

引き続き、児童にとっておいしいことはもちろんのこと、良質な給食の提供に努めていく。

○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、給食の取組について、事務局に説明を求める。

○事務局 給食の取組について、説明する。

本市では、学校給食で使用される野菜の一部に有機野菜を使用している。使用してる野菜の種類としては、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、小松菜、サツマイモなどが挙げられる。有機野菜は常に納品できるわけではないので、献立や納品方法や使用量などを事業者とやりとりしながら提供することになる。本市の小学校給食は1日に約2万3000食を提供しており、使用する食材の量が多い

ため、できる範囲で使用している。

続いて、有機野菜についてだが、有機野菜とは、化学的に合成された肥料や農薬を使用せず、遺伝子組み換え技術も利用しない栽培方法で育てられた野菜のことである。資料の写真は12月に実際に使用した野菜を載せている。小松菜、玉ねぎ、レンコン、しょうが、サツマイモ、にんじんを12月で使用している。

続いて、有機野菜を使用した給食の提供について説明する。毎年12月8日は有機農業の日、オーガニックデイとなっている。有機農業推進法が2006年12月8日に成立したことを記念して、2016年に制定された。今回は有機農業の日になんで、有機野菜をいつもより多く使用した給食を、令和6年12月8日は日曜日だったため、12月9日の月曜日に提供した。12月9日提供の給食献立は、ご飯、牛乳、味噌汁、厚揚げのオイスター炒めであり、使用した有機野菜は、小松菜、玉ねぎ、にんじんの三種類になる。ご飯は吹田市米を使用しており、味噌汁ににんじんを使用し、厚揚げのオイスター炒めに小松菜、玉ねぎ、にんじんを使用した。

説明した内容はホームページにも詳細を記載しており、資料記載のQRコードからも確認することができる。

○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)

次に給食の取組について、事務局に説明を求める。

○事務局 実際に小学校給食で行っている地産地消の取組を4つ紹介する。

1つ目が、地場産の野菜の導入についてである。地場産野菜の導入については、平成20年度から続けている取組である。吹田市には大規模な農地がなく、36校約2万3000食分の野菜を納品できる農家がない。そのため、現在では36校すべてではなく、一部の学校で地場産の野菜を導入している。導入当初は、農家の方々と農産物の種類や数量サイズや納品の方法などについて打合せを重ねた。調理時間が限られた大量調理という場で使用する食材になるため、サイズの小さいものや、傷の多いものはできるだけ避け、給食とはどういったものかを説明した上でお願いをした。農家の方の中には、配送先をなるべく自宅に近い学校のみにしたいという意見もあったが、児童に地元の新鮮な野菜を食べてもらうためにも、できるだけ多くの学校に納品していただけるようお願いしている。直近では、6月に2回、5校の学校で玉ねぎを導入した。納品の流れについては、5月ごろに農家に、野菜の収穫状況を伺い、その状況をもとに納品日や納品量を相談し、決定次第納品予定の学校へ通知を行っている。その際には、本市の地産地消の取組を周知する意味を込めて、該当の5校だけではなく、36校すべてに通知を行っている。一般的な野菜の納品については、当日の朝6時から8時の調理員が不在の時間に納品しているが、地場産の野菜については、学校や児童との触れ合いが期待できることから、前日の午後3時から午後4時の手渡し納品としている。農家自身で納品を行っていただくことが多く、調理員とも顔を合わせることで野菜をより一層美味しく作ろう、学校で周知しようと感じてくれるのではないかと考えている。

提供献立の例を一部紹介する。6月に提供した献立では、カレーピラフと米粉クリームシチューに地場産の玉ねぎを使用した。地場産の玉ねぎを提供した時の米粉クリームシチューの残食率の平

均を比較していきたい。米粉クリームシチューは7月にも提供があったが、その時と比較して、6月の地場産野菜を使用した米粉クリームシチューについては0.6%残食率が減少している。6月と7月では提供時期も異なり、同じ献立の組み合わせで比較したわけではないため、一概には比べられないが、地場産の野菜を使用しているということや、その啓発の影響は少なからずこの残食率の低下に影響しているのではないかと考えている。また、児童からも今日の玉ねぎは甘くて美味しかったなどの感想があり、地場産の野菜は毎年学校でも好評をいただいている。

また、児童への啓発としては、給食のお知らせというものを活用している。本市では、食育の一環として、給食のお知らせという日めくりカレンダーのようなものを作成しており、その内容としては、その日に使用している食材や献立の説明、食べ方、配膳方法、栄養三色のクイズなどを盛り込んでいる。基本的に教室内に掲示されており、「いただきます」の前に日直が読み上げたり、給食委員会の児童が給食中に放送で読み上げたりなど、活用方法については各校様々であるが、いずれの方法にしても、必ずすべての児童に周知できるような形で活用をしている。地産地消の取り組みの際には必ずこの給食のお知らせに内容を盛り込んで児童への周知を行っている。資料記載の給食のお知らせは両方とも地場産野菜を使用した日のものだが、使用した時にはできるだけ農家や畑の様子の写真を入れることで、食材や生産者のことを身近に感じてもらえるような内容にすることを心がけている。

2つ目は吹田市米の使用についてである。毎年12月以降の新米の季節に、吹田市に住む農家の方が作ったお米を吹田市米として提供している。資料では令和5年度の使用回数及び使用量についてまとめているが、この取組は36校すべてにおいて、期間は新米の時期である12月から3月ごろまで行っている。1月に使用回数が増えているのは、1月24日を含む1週間を給食週間としており、その1週間のご飯の提供については、すべて吹田市米を使用しているからである。写真に載せているのは、1月に吹田市米を使用した日に提供した献立である。できるだけ色ご飯やまぜご飯の日ではなく白ご飯の日に吹田市米を提供し、できるだけ味わって食べてもらえるようにしている。地産の米を食べてもらいたいという思いと併せて、お米の味の違いや、しっかり味わって食べるといった面も学んでもらうことができる取組になっていると感じている。

3つ目は「うまい」の使用についてである。これは今年度より新しく始めた取組であるが、この「うまい」というのは、JA北大阪と公立大学法人大阪の共同研究により栽培した玄米のことである。「うまい」には様々な効果があり、生活習慣米として販売されている。また、吹田市に住む農家の方々が一部生産に携わっていることから、本市では地産地消の取組の一つとして今年度より導入した。本市では11月8日のいい歯の日にちなんで、よく噛んで食べる献立を提供している。これまでは玄米を使用していたが、今年度はこの「うまい」を使用した献立を提供した。資料は当日の献立と、炊きあがったときの「うまい」ご飯である。初めての提供であり、聞きなじみのない「うまい」ご飯になかなか手が進んでいない児童もいたが、「このプチプチした食感がうまいという玄米だよ」などと声かけをすることで、徐々に食べ進める様子も見られた。今回のように、新しい食材や季節のものなど、たまにしか出ない食材は、味にかかわらず食べ慣れていないという点で残されがちになっている。色々な食材を給食で取り入れていくと同時に、その食材がどのようなものかを伝えることや、食べる際の声かけといった啓発の面も今後力を入れていく必要があると感じている。「うまい」については、今後はいい歯の日などのよく噛む献立に限らず、定期

的に提供することで地産地消の取組を広げることができたらと考えている。

最後に授業を通した取組を紹介する。本市は吹田くわいという特産品がある。吹田くわいは栽培農家も少なく市場にはほとんど出回ることのない、非常に貴重な野菜となっている。年間で約 120 kgしか収穫できず、2万3000食を提供している小学校給食では、なかなか献立に入れることが難しいという現状となっている。しかし給食に取り入れることができなくても、学校独自の取組として、一部の学校では3年生の総合的な学習の時間を利用して、この吹田くわいに関する授業を行ったりもしている。学校によって授業方法は様々だが、例えば近隣に吹田くわいを栽培している畑がある学校では収穫体験を行ったり、近隣の農家から吹田くわいの苗を提供いただき、学校内で栽培を行い、観察や収穫を行ったりしている学校もある。また、吹田くわいに関する授業や校内での掲示を行い、体験を通して吹田くわいを知ってもらうだけではなく、地域の食文化や伝統野菜を知ってもらい、学んだことを多くの人に伝えてもらえるように働きかけを行っている。授業後のアンケートでも、「吹田の名物を食べることができてうれしかった」「吹田くわいの他の料理も食べたい」など児童からも積極的な感想を聞くことができた。吹田市のイメージキャラクターであるすいたんのおかげで吹田くわいの存在を知っている児童はたくさんいるが、実際に見たことや食べたことがない児童がほとんどであるため、この体験は児童にとっても印象深い貴重な体験になっているのではないかと考えている。以上で地産地消の取組についての説明を終了する。

続けてうずら卵の使用について説明する。昨年度末に他自治体で発生した給食時におけるうずら卵の窒息事故は、給食を提供する立場として忘れてはいけな事案であると認識している。昨年度にこの事案を受け、文部科学省より、給食時における安全に配慮した指導のあり方や、窒息への対処方法について留意する旨の通知「学校における窒息事故の防止について」があった。その内容としては、うずら卵の使用そのものを取りやめる内容ではなく、「窒息事故未然防止のポイント」に沿った指導の徹底に努めることとなっていたため、その通知内容をもとに、本市でもより一層、提供方法の検討や食べ方の指導の徹底に努めてきた。資料に示しているのは、給食のお知らせという内容を読み上げる教室内掲示である。この内容の中に、「よく噛んで食べてね」「ゆっくり食べましょう」などの文言を入れて、喫食前に必ず読み上げて指導を徹底することを、改めて学校に周知した。また、年度当初は新一年生が入学してくることから、学校給食に慣れるまでの1学期間はうずら卵の提供を見合わせている。

今後も引き続き、安心安全な給食を提供できるよう努めていく。

○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 児童応募献立と給食週間について続けて説明する。

まず児童応募献立についてだが、「こんな給食あったらいいな」の取組は、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になることから、冬に食べておいしい野菜を使った献立とし、またアレルギーに配慮した献立も募集している。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

として実施した。応募総数は 3,016 通であり、これは市内の 6 年生の 86%にあたる。8 月の始業式の後に、各校の応募数の 1 割になるまで各校で一次選考を行い、その後、小学校の栄養教諭と教育委員会の栄養士で書類選考を行った。

優秀賞は 5 献立、入賞は 14 献立を決定した。優秀賞である献立は、実際の使用食材と調味料などを確認して、9 月 19 日に試作を行い、味の確認や食材及び調味料の微調整を行った。児童には献立名以外に工夫したことや、材料、作り方、でき上がりイメージ図を記入してエントリーをしてもらうこととなっている。子供らしいイメージしやすい献立名を考えてもらったり、「味付けに塩こうじを使用しているのでうま味たっぷりです」、「みんなが好きな豚キムチにトッポギを入れました」、「旬のものを使っています」、「栄養や調味料のことなどを工夫しました」というような PR も入れている。6 年間で学んだ食に関する様々なことをイメージしながら PR に取り入れていることが、選定をする中で非常に感じられ、食材に関心を持ち、食を知るという食育の成果の表れとなっていると考えている。

資料記載の児童応募献立は「さくさく！！ブロッコリーのかきあげ」であるが、これはすでに給食で提供したものである。PR に「ブロッコリーを小さく切っているため、ブロッコリーが苦手な人でも美味しく食べられる」とあるように、食べやすいような工夫も考えられている。児童が書いた材料に「コーン（できれば）」と記載があったので、児童の考えや思いを忠実に再現するように物資の調達も行った。実際にこの献立では、ブロッコリーが小さくカットされていて、うま味を出すお肉などは入っていなかったが、油でしっかり揚げることによって食べやすい献立になっており、コーンも入れることにより、色鮮やかで目で見ても楽しめるような献立となっていた。

次の資料は、塩こうじの米粉豆乳シチューである。味付けに塩こうじを使用した米粉豆乳シチューであるため、乳製品のアレルギーを持っている児童も食べられる献立となっている。米粉豆乳シチューを考えた児童が在籍している小学校の調理員が実際に献立を考えた児童に対し、具材の大きさなどを聞き取り、忠実に再現しようと努力していた。

児童応募献立については、ホームページや令和 7 年 2 月号の市報にも詳しく記載しているので、ご確認いただければと思う。市報同ページには先程説明をした「ういまい」についても記載している。

続いて、給食週間についての報告をしたいと思う。毎年 1 月 24 日から 30 日までが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、次のようなことがある。我が国における学校給食は明治 22 年に始まって以来、各地域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などにより、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、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、アジア救済公認団体から給食用物資の贈呈式が行われたことから、12 月 24 日が学校給食感謝の日と定められた。さらに昭和 25 年度から、学校給食における教育効果を促進する観点から、12 月 24 日は冬期休業と重なるため 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、これが給食週間の始まりである。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ている。学校では給食に関して、さらに理解を深めるような取組を行っているので、その事例を紹介していきたい。また、1 月の給食日よりでは、生産や配送、献立作成、調理などといった様々な働きが関わりあっ

て、給食の提供に繋がっていることもお伝えしている。

ある学校では多目的室を使って壁の全面に食育に関する掲示をしていた。掲示によって、難易度が10級から1級まで設定されており、給食週間の期間中に授業としてクラス単位でクイズを行い、給食を学んでいる。また、壁にかかっている掲示物を見るグループと、中央で待機するグループに分かれており、待機するグループでは、皿に乗せてある豆を1分間に箸で1個ずつ違うお皿へと移すといった豆つかみゲームや、食育のすごろくやパズルなどが準備されていた。10級では、実寸大の昆布の写真を用意し、背比べができるコーナーもあった。また、給食で使っている削り節やだし昆布、干ししいたけ、いりこの4つをそれぞれ袋にいれ、児童が実際に匂いを嗅いで食材を当てるクイズもあった。3級では、緑黄色野菜・淡色野菜の違いを当てるクイズがあった。2級では、食材によって水から茹でた方がいいのか、若しくは沸騰してから入れた方がいいのかといった野菜の茹で方についてのクイズがあり、1級では英語で書かれた調味料の日本語を当てるクイズがあった。これらの問題はすべて、めくったら下に答えが書いており、その場で答え合わせができるものとなっていた。また小学校1年生から6年生まで食事量を比較した掲示物もあり、体格が変わっていくので1年生は少量でもいいが、6年生になったら平均的にこれだけ食べるといった掲示により、自分自身の食事量を知ることで、残食を減らす目的があった。

またある学校では、給食委員が調理員にインタビューをしているところもあった。撮影した動画を給食委員が自分で作成し、それを給食時間中に放映するといった取組や、牛乳パックの捨て方やたたみ方を動画にして一緒に学ぶというようなことをしていた。

そのほかには給食委員が主体で「どちらの料理が好きですか」といったアンケートを集計して掲示している学校もあった。大おかずの部門や小おかずの部門などに分かれており、例えば小おかずの部門では、うずら卵の甘酢煮とミックスゼリーのどちらが好きですかといったアンケートがあったが、意外なことに結果はうずらの卵の方が人気であった。また、大おかずの部門ではカレーが人気であったが、吹田市のカレーはカレーのルーを使わず、玉ねぎを飴色になるまでしっかり煮て、そこからカレー粉やローリエ、クミン、ウスターソース、ケチャップ、リンゴ果汁などを配合しており、一から調理をする分かなり手の込んだメニューとなっていて、そういった点が人気の秘訣なのかもしれないと感じた。

最後に、1月22日の献立も例として紹介したい。この日は吹田市米とおでんが献立となっている。おでんは家で作ると何時間も煮込んだり、1日味を染みこませたりするが、給食調理の場合は時間が限られているため、こんにゃくであれば切断面を広がるよう三角に切断したりといった工夫がされている。このように、吹田市の給食では、調理員が様々な工夫をしながら、児童にたくさん食べてもらえるように提供している。

○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 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。

国立循環器病研究センターとの共同研究として、子供の適切な食塩接種に向けた食育及び小学校

給食での減塩の取組を行っている。今回は取組の背景を改めてお伝えし、学校給食の取組内容及びその成果を主に説明したい。

取組背景については、令和4年度から開始した子供の適切な食塩摂取に向けた食育ということで、国立循環器病研究センターと本市の健康医療部門・学校給食部門のそれぞれの立場を越えた共同研究として実現したものとなっている。この取組は令和4年度から3ヵ年計画であり、今年度が最後の年となっている。目指すところはおいしく減塩した給食の提供であり、給食を活用した食育に焦点を当てている。そのための目標として、1つ目は残食率を5%以下にすること。2つ目は、学校給食の摂取基準には、小学生の1食当たりの食塩相当量が2.0gと示されているので、それ未満を目指していくこと。3点目は、減塩とはどこかで終わりというものではなく、またどこからが始まりというものではないので、成長過程の子供たちに継続的に意識してもらうこと、を目標としている。

次に、実際の学校給食の取組内容について、献立開発、給食調理員への啓発、児童への取組がある。

まずは、献立をどのように減塩するかが、学校給食を提供する立場と、国立循環器病研究センターの仕事である病院の治療のために作る食事とで、考え方や調理方法等に違いがあったことから、まずは違いの溝を埋めるため、意見交流や学校現場の見学などを行い、国立循環器病研究センターとの相互理解を深めるところから始めた。具体的には、国立循環器病研究センターに献立内容を提供し、これをアレンジするという流れである。提案されたアレンジメニューの試作を3回ほど行い、内容の協議等を経て献立を作成した。例えば、ちらし寿司もアレンジ献立の一つだが、ちらし寿司の場合は、具とすし飯とでそれぞれ分けて試作を行った。すし飯で3種類、具材で3種類の合計9種類を作り、それぞれを食べ合わせてどれが一番食べやすく美味しくでき上がっているかを確かめながら配合を決めた。最終的に今年度の3月までに提供した数についてであるが、まず、小学校給食からアレンジしたものは14献立ある。次に、国立循環器病研究センターで取組んでいるかるしおレシピを小学校給食に取り入れたものが10献立ある。さらに、そういったアレンジの手法を、国立循環器病研究センターを介さずに本市でアレンジをしたものがいくつかあり、代表的なものとして5献立を示している。令和5年1月から令和7年3月末までで、提供回数としては118回を予定している。また、一例として根菜カレーというかるしおレシピを紹介したい。本市の米粉カレーライスは無塩のチキンブイヨン等を使用するが、国立循環器病研究センターでは和だしを活用したものが多く、だし汁を使ったカレーとして提案いただいたものとなっている。

続いて調理員への啓発についてであるが、献立の調整をどれだけ行ったところで、調理を行う側の知識が伴っていなければ食育に繋がりにくいため、調理員を対象とした研修を、国立循環器病研究センターにいただいた。料理の手法だけではなく、そもそもなぜ減塩が必要であるのかを理解してもらったうえで、普段の給食でも減塩が可能であるという講演をしていただいた。併せて調理員には、調理をするうえで手間がかかる献立もあったので、アレンジ献立が提供されるたびに何か気づきなどがあったかといったアンケートをとり、次のアレンジ献立の参考にしている。

続いて、児童や家庭への取組についてであるが、直接的に児童に働きかけていることとして、日めくりカレンダーのような給食のお知らせというものを作成している。今回、6月にかかるしおレシピを提供したときには、給食のお知らせに「塩分をひかえても、肉やだし汁のうま味でおいしくなる工夫をしている和風の煮物献立です。ごはんとともに、食べるときは、しっかりかんで食べると、

さらにうま味がアップしておいしくなります」と、食べ方の工夫などを併せてお知らせするという
ことも食育の一つであると考え、このような記事を掲載している。また、毎月の給食予定献立表の
裏面に、令和4年9月分から毎月コラムを掲載している。また、児童にアンケートも行っている。
アレンジ献立を初めて提供したときに児童に向けて行ったアンケートでは、アレンジ前後の嗜好も
聞いており、もともと好きなピラフ類はアレンジした後もポイントが高く、一方あまり好まない味
のピクルスは低い値になっている。このアンケートによって、アレンジ献立の評価や、献立自体が
子どもにとって食べやすい献立なのか、今後提供すべきかどうか、というようなことを分析してい
る。また、アンケートの中に、給食のお知らせの内容に関するクイズも入れ、理解を促すといった
取組も行っている。

今回使った減塩手法として、(1)から(4)はもともと国循の手法としてあったものだが、(5)
(6)はアレンジをするための手法として取り入れたものである。例えば、ポークビーンズのアレ
ンジのポイントとしては、塩の使用量を減らしたが、うま味をとことん足し、砂糖の代わりに白み
そを入れて、うま味とこくと甘みを追加し、塩分を多く含まないチキンブイヨンを入れて「うま味」
を追加したものである。国循のアレンジでは砂糖の代わりに「白みそ」を使うことがあるようで、
とてもやさしい味だが深みのある味に仕上がった。しっかりとうま味を入れることで、この献立を
食べた児童からは、食べてもかるしおレシピであることがわからない、というような意見もあった。

次に、取り組みの成果として、初めに目指していた食塩相当量と残食率について、であるが、食
塩相当量はほぼ目標に到達しており、残食量については5%を超えてしまっているが、かるしおア
レンジ献立単体でアレンジ前後と比較すると、アレンジ前は4.5%だったのに対し、アレンジ後は
5.2%となっている。残食量に関しては、かるしお献立以外の要因も考えられることから、整理して
分析していきたいと考えている。おいしくなければ子どもは食べないので、塩分量だけではなく塩
分濃度と残食率の関係を見ることで、今後の献立作成にも活かしていければと考えている。

減塩を意識した給食の提供は今後も継続していきたいと考えており、この3年間で児童の意識変
容も調理従事者の意識の変容も見られたと感じている。

○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 牛乳パックの取組について説明する。

現在、吹田市の小学校給食では、児童等の飲用後の牛乳紙パックは、26校で紙パックの焼却、10
校でリサイクル回収処理を行っている。吹田市では、SDGsの観点からリサイクル回収を推進してい
く予定であり、令和7年度は、およそ18校においてリサイクル回収を実施する予定をしている。
本事業は、福祉団体が牛乳紙パックを回収し、洗浄し、切り開き・乾燥させ、古紙再生業者へ持ち
込みを行っているという事業であるが、令和4年度に、吹田市内の小学校7校で牛乳紙パックのリ
サイクル回収の業者委託を開始し、対象校を広げていけるよう進めているところである。リサイク
ル対象校は、学校規模や学校の場所等によって、業務を委託している福祉団体が回収可能である学
校を選定している。

児童や教職員の対応としては、牛乳紙パックリサイクル回収対象校も、焼却処分をしている学校も同様の対応をしている。重篤な牛乳アレルギー症状を有する児童が在籍するクラスでは、紙パックを折り畳まずそのままの状態でごみ袋に回収し、所定の場所に返却しており、それ以外のクラスでは、飲んだ後の空になった牛乳紙パックを、教室で折り畳んで、牛乳を運ぶケース（クレート）に返却し、クレートに集めたら、配膳室等の所定の場所に返却し、飲み残しがある場合は、配膳室等の所定の場所の所定の容器に飲み残しの牛乳を廃棄し、空になった牛乳紙パックを折り畳んでクレートに返却している。給食調理員の作業としては、配膳室等に、クレートに集められて返却された牛乳紙パックをごみ袋に集めて、別途リサイクル用に設置するダストボックスに集めるという作業である。重篤な牛乳アレルギー症状を有する児童が在籍するクラスから出された、紙パックが折り畳まれず、ごみ袋に入れている分については、焼却処分としている。また、金曜日の給食により排出された牛乳紙パックについては、回収は行わず、焼却処分としている。リサイクル用としてダストボックスに集める牛乳紙パックについては、学校では洗っていないので、土日越すことになり、衛生的に問題があるためである。牛乳紙パックをリサイクルすることで、紙パック約 20 個でトイレトーパー 1 個分となっている。牛乳紙パックリサイクルの、回収から処理までの作業内容は資料に示しているとおりで、中にごみが入っていたり、紙パックが未開封であったり、数日前の紙パックが出されたりなどすると、リサイクルに回せなくなったり、事業者の作業も大変になるため、飲み終わった後の紙パックの処理の仕方については、学校側でも正しく処理するように協力をお願いしている。このように、吹田市では、牛乳紙パックのリサイクル回収の推進に取り組んでいるところである。

次に、ストローレスパックへの切替状況について、環境面・SDGs の観点から、令和 6 年の 2 学期から、吹田市内の全小中学校でストローレスパックの運用を開始した。開始直後は、保護者から何件か問い合わせやマナー面に関するご意見をいただいたが、先生方のご協力のもと、大きな混乱もなく、開始して約半年が経過するが、児童は取扱いにも慣れた様子であると聞いている。

○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 ストローレスパックについては、家庭での様子は特に変わったことはなく、好印象であるようだった。

○委員長 全体を通して、何か質問等はないか。

（発言なし）

それでは、以上で本日の議事を終了する。