

会 議 録

会議の名称	令和4年度(2022年度)第1回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時	令和4年7月4日(月) 開会 13:30 閉会 15:30		
開催場所	つくば市役所本庁舎2階 会議室204		
事務局(担当課)	教育局健康教育課		
出席者	委員	小森谷 さやか委員、稲葉 恒男委員、會原 亮太委員、横山 治夫委員、太田 英明委員、井砂 利江子委員、宇都宮 彩花里委員、鷹巣 節子委員、栗山 賢司委員、岡野 知樹委員、中野 桂子委員、吉沼 正美委員、野澤 政章委員、新関 清美委員、重光 泉委員、金子 朋子委員、河口 宗央委員、秋元 波委員、加藤 祐望委員	
	その他		
	事務局	教育長 森田 充、教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 久保田 靖彦、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 株木 文男、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、会計年度職員 神生 名央美	
公開・非公開の別	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	2名
非公開の場合はその理由			
議題			
会 議 次 第	1 開会 2 教育長あいさつ 3 自己紹介 4 座長の選出		

5	事務局説明
	(1) つくば市学校給食の在り方懇談会について
	(2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告について
6	意見交換
7	閉会

<審議内容>

1 開会

2 座長の選出 座長に小森谷さやか委員を選出

3 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

4 事務局説明

(1) つくば市学校給食の在り方懇談会について

(事務局説明)

座長：ただいまの説明について委員の皆様から何かご質問はありますでしょうか。ないようなので次にいきます。

(2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告について

(事務局説明)

○座長：ただいまの説明について委員の皆様から何かご質問はございますか。

私から一ついいですか。昨年、自校式給食施設の視察は実現したのですか。

○事務局：はい、事務局です。ありがとうございます。昨年度につきましては、事務局だけですが、ひたち野うしくの学校の自校式施設を見学して参りました。

○座長：はい、わかりました。ありがとうございます。

5 意見交換

○座長：先ほどの事務局説明の中にもありましたように、今年度の本懇談会で

は、学校給食における地産地消推進に関する事、学校給食施設整備に関する事、並びに食育の推進に関する事の三つのテーマについて、内容をより深く掘り下げて意見交換を行っていく予定です。

その具体的な方法や懇談会の進め方について、委員の皆様のご意見を伺いたいと思います。ご意見やご提案のある方は挙手のうえご発言願います。

私から本日の懇談会の進め方について提案がございます。この20名で、いっぺんに意見を言うことは難しいところがあると思いましたが、数人のグループに分けて、グループディスカッションという形をとるのがいいと考えておりますが、いかがでしょうか。

○委員：議事録はどのようなになるのでしょうか。グループごとに記録をとるのでしょうか。

○座長：グループワークの中で出た意見については、ポストイットや模造紙を用意しておりますので、それを議事録代わりとするイメージでいました。逐語録が必要でしたら、録音を取るという点もあります。事務局はいかがでしょうか。

○事務局：グループワークで出た様々な意見については、ある程度グループの中でまとめられるのかなと思いますので、録音するまではよろしいのかなと思います。メモ等があると思いますので、それは記録として残します。あとはグループごとに発表いただき、その発表を議事録に残すという形でよろしいでしょうか。

○委員：記録の取り方は、それでよろしいかと思えます。グループディスカッションとなると、グループごとにあらかじめそのグループで話すテーマが与えられるのでしょうか。それともすべて自由な感じですか。少し難しいかなという印象ですがいかがでしょうか。

○座長：三つのテーマでお話いただくことにはなります。最初は分けたほうがいいかなと考えましたが、切り分けられない部分もあります。そのグループの中で、皆さんの興味のあるテーマに絞ってくださっても構いませんの

で、この三つのテーマで話すということを念頭に置いていただき、お話し
めていただいて、結果的に一つのテーマになってしまっても構いません。

○委員：これは初めての試みですか。昨年度はグループディスカッション形式
はやっていないのでしょうか。

○事務局：今年度初めての試みです。昨年度は1年目ということで、まず給食
をよく知ってもらおうということがありましたので、全体でお話しをして
おりました。

ただ、事務局としても、座長のおっしゃる通り、少人数でグループディ
スカッションをしていただいた方が、様々な意見も出やすいと考えており
ます。

○委員：私は今年度からなのですが、昨年度からの方は、学校給食に関する知
識がおありで、話し合いをされた経緯も踏まえて、知識豊富でいらっしゃる
と思います。ただ、私は予備知識の点でディスカッションに入れるかな
と不安なところがあります。

先日、学校給食センター運営審議会に参加させていただいたので、ある
程度の基本知識はあると思いますが、例えば食育に関して、先ほど食育授
業をされているというお話がありましたが、そういったことも初めて知り
ました。また、市内の学校でどのぐらい授業がされているのかという情報
がわからなかったので、基本的なレクチャーを、短時間でいいのでして
いただいた方がディスカッションしやすいと思いました。

○座長：はい、ありがとうございます。難しいところはあると思いますが、食
育ですとか、センター方式の給食をどうやっているのかという説明を簡単
にさせていただくことはできますか。

○委員：食育について、野菜を納入していただいている農家さんを、JAの担当
者の方から紹介していただいて、小学校や中学校の学級活動やいろんな場
面に来ていただき、子どもたちの前でお話をさせていただいています。育て
方とか、いろんな苦勞をして育てている話をいただく機会があります。

○委員：特定の学校だけ実施しているのか、市内全学校がすべて網羅されているのか、実施状況も教えてくださいませんか。

○委員：農家をしていて給食にも野菜を納めているので、年間数回学校に出前授業という形で出張しています。つくば市が全部で何校あるのか知らないですが、1人で4校ずつぐらいに行っています。出前授業をしているのはおそらく10校ぐらいだと思います。

大体11月のつくば市民の日近辺に出張しています。栄養士さんによって、農家の出前授業を多くやる方もいれば、自分たちで授業をやっている先生たちもおられるようです。僕ら農家が出前で行くのは10校前後で、栄養士さんたちは分担の学校でおそらく年間数回やっているような感じです。

○座長：全くやっていない学校もあるのですか。

○委員：ここ2年間はコロナ禍でありまして、たくさんお呼びしたい思いはありましたが、制約があったのが現状です。

なので、栄養教諭とか栄養士が農家さんのところへ行って、写真や動画を撮って、資料でまとめたものを一昨年度に作りました。各学校で使えるような教材を作成して、それを使った食育ということも行いました。

○事務局：手元に資料がないので、正確な数字はお伝えできませんが、この2年間はコロナの状況もありまして、去年の実績数だと13校程度に対して、JAからご紹介していただいた生産者さんをお呼びして、食育事業をやりました。

流れとしては栄養教諭の先生や学校が企画をして、その依頼を受けて、生産者さんに学校に行っていただくという形をとっております。学校からのご要望であったり、栄養教諭の食育活動の計画の中で行っているような状況です。

○委員：所長ということで知っている情報をお話させていただきます。この2年間は食育指導にあまり行けなかったというお話がありましたが、今年度

から、栄養教諭の先生方が、いろいろと学校を回って、食育指導をやるような形で進めています。

栄養教諭の先生は、全部の学校にいるわけではないです。すこやか給食センターには三名の栄養教諭がおります。大穂学園は筑波のセンターで持っている学校とすこやかセンターで持っている学校の二つに分かれますが、この大穂学園には栄養教諭の先生はおりません。

それぞれの栄養教諭が所属する学園の中は、各学校を回るような形で今計画を立てていると聞いております。ただ、学校の規模等がありますので、全部の学校のクラスを回れる先生もいれば、例えば学園の森義務教育学校は大規模な学校でクラスも相当ありますので、全部を回るということではなく、給食の時間に回るなど、やれる形で食育指導を行っていくと聞いております。

○事務局：今の話さらに補足をさせていただければと思います。栄養教諭の数については、そのセンターや施設で、何食以上で何人という決まりがございます。それをもとに配属となっております。

さきほどお話があったように、自分の配属の学校がありますが、それ以外の学校についても、給食を提供するセンターが同じ学校で、栄養教諭と学校の日程等が合えば伺えることにはなっており、各学校にその旨の通知はさせていただいております。

そして、先ほどお話があったように、様々な動画を作成していただいております。農家の方が訪問できない場合であっても、子どもたちは均一した食育授業や、映像を見ることが可能となっております。

○座長：はい、ありがとうございました。何となくイメージはできたでしょうか。ただ全部の学校、全部の教室をまだ十分に回れている状況ではないというところで、何かできることはあるのかなという印象を持ちました。他に気になっていることなどはありますか。何でもどうぞ。

○委員：グループワークについて、今年取り入れようとしているのは、去年は

何を話していいかわからなくて、僕ら市民委員も選ばれたからには意見を言おうと思って参加しましたが、あまり意見が出ないし、僕はそういう沈黙が怖いので、事務局さんに対してすみをつつくような質問をして、嫌な雰囲気になってしまおうような状況もありました。

それよりは、アイスブレイクみたいな感じで、最初にグループワークをして、何か問題点を出して、それについてみんなで議論しようとして提案してくださっているのかなと思います。僕らも知識はないので、グループ分けして、一人一人ピックアップして話し合うみたいな感じをイメージしているのかなと思います。

○座長：まさしくその通りで、こんな調査をしたいとか、こんな数字を出して欲しいとか、そういったことも含めて、各カテゴリーの方が満遍なく入るようにして、まずはアイスブレイクをしたいというところです。ありがとうございます。

(3グループに分かれてグループワーク)

○座長：では、どんなことを話し合ったかということを発表いただきたいと思っています。

○A グループ：私たちのグループは、施設整備の観点として、自校式給食をテーマとして上げていきたいという話が出ました。進め方としては、牛久市にある自校式施設の見学と、つくば市内のセンターの両方を見学して、実際の目で見て、直接感じてどのようなものかを知りたいという話が出ました。

その他として、この自校式というのは、子どもに関する食育や地産地消など、そういったことも絡めて多くの良い点もありますので、そういったこともつなげて考えていけるテーマではないかという話をしました。以上です。

○座長：はい、ありがとうございます。それではBグループ、お願いします。

○Bグループ：主に食育に関して話をしました。まず、幼稚園では毎日のように食育をしていて、同時に食事のマナーについても教えているそうです。

JAについては、公立の保育所などにも野菜を納品しており、給食センターの100分の1の規模であっても同じ規格の物を納めているそうです。

食生活改善推進員については、親子の栄養授業などさまざまな取り組みをしています。

また、先ほど話に出ましたが、農家も授業をしていて、現場に来てもらう際には、畑や周辺の危険個所の管理、バスをとめる駐車場の管理なども行い、子どもに危険がないように配慮しています。

それから、今は前を向いて黙食をしていて、とても悲しい状況ですが、昔はしゃべりながら楽しく食べていたので、早くそういう状況に戻ってほしいという話もしました。

また、農家としての授業では、農業の楽しさを伝えていますが、大量に廃棄せざるを得ないことなど、現実も話した方がいいのか、迷いながら授業をしています。話した内容は以上です。

○座長：はい、ありがとうございました。それではCグループお願いします。

○Cグループ：話し合いの最初は、昨年度多く意見の挙がった自校式かセンター式かについて、今年度も引き続き議論していきたいという事になりました。昨年度は、それぞれの方が、それぞれの主張を一方的に言って終わったような感じとのことだったので、今年度は何かしら建設的なゴールに向かって、提案をしていけたらいいと思います。

例えば、基本的につくば市はセンター式だけど、1校でもいいから実験的に自校式を取り入れられないか。取り入れるためのハードルや向き合わなければいけない問題は何なのか。お金や人員の問題があると思いますが、何がハードルになっているのか、それを上げていって潰していくことによって、自校式の実現可能性の芽が出てくるのではないかというような建設

的な話をしたいという話が出ました。

あとは地産地消について、言葉のイメージ的に地産地消はとてもいいことという感じで、曖昧な理解でしかないので、どうして地産地消が良いことなのか、地産地消を進めると具体的にどんなメリットがあるのか、JAの方にぜひ力説していただいて、知識を深める必要があるのではないかという話が出ました。

何%ぐらいが具体的に理想的な目標値なのかとか、おそらく現状の数字はあるけど、目標値は決まっていないですね。資料では見つけれなかったのですが、決まっていますか。

○事務局：地産地消のガイドラインというものを令和元年度に設定いたしまして、昨年度に目標値も設定をさせていただいております。品目数で20%を目標ということで、推進しております。資料には記載がなかったもので、申し訳ありませんでした。

○Cグループ：ありがとうございました。ではその20%がどういった根拠で立てられたのか、今後どういうふうに進めてパーセンテージを上げていけばいいのか、その辺の理解を進めていけるともっといいかなと思います。

あと、世の中では値上げや物価上昇で、材料費も上がっており、野菜をつくる肥料も5割ほど上がって、燃料費や光熱費も上がっているので、今年の9月時点で保護者から集めている給食費では、とても収まらないという現状を教えてくださいました。

つくば市の対応として、例えば子育て支援の一環として給食費を全額無償にせずとも、上がる分を市で補助してもらうことはできないかと聞いたところ、すでに市が出す予定で進めているとお聞きし、さらにその財源は国からの補助金だと教えていただきました。国もちゃんとやってくれていると、久しぶりにうれしいことを聞いたので、つくば市は国からの補助金を財源に充てて、今のレベルの給食を維持したまま、9月以降も物価上昇に対応することを市民にも広く知らせていただけるといいと思います。

今後も物価は上がっていく一方だと思いますので、現状の給食費で同じレベルのものが維持できるのか、内容を落とさないといけないのか、そういったことを話し合っていければいいと思います。

つくば市の給食はとてもバラエティ豊かで、ボリュームもあって素晴らしい給食だということで、自治体によってはすごく貧弱な内容の給食を食べているところもあると思いますが、誇れるつくば市の給食を維持するために何が必要なのか、お金のことも絡めて話していきたいと思います。

あと、フードロスを減らすためにどうしたらいいかということで、一番いいのは目の前に出されたものを残さず食べることで、これが一番のフードロスを減らすことだというお話がありました。

スーパーに流通しているものと同じレベルの品質のものを、学校給食部門にも提供していただいているが、規格に満たず、虫が食べていたり、病気になってしまっているものは、給食だからといって出すわけには絶対にかないないので、処分してしまっているとのことでした。

そういうフードロスの問題は、私も初めて聞いたので、ぜひ食育授業でそういったことも、子どもたちに聞かせていただけるといいと思いました。

○座長：はい、ありがとうございます。皆さん各グループの中で、補足とかありますか。大丈夫でしょうか。

お金のことも大事で、それもそのうち調査をしていかななくてはいけないと思っていますが、例えば、先ほど問題提起いただいた、地産地消率はどのぐらいが適切なのかということは本当に難しいと思います。もともと金額ベースでしたが、途中から品目ベースになりました。品目ベースでいいのかというところもあると思います。何か一つ増えたら、品目数が上がるわけなので、品目と金額と両方を見ていければ正しく評価できるのかなとも思います。

そして、食育に関して、農業は楽しいということ子どもたちに体験して欲しくて、その機会を増やせたらすごくいい食育になると私も思いまし

た。

いろいろと繋がっているテーマですので、このあとどんなふうに進めていくのかということですが、自校式とセンター方式と、どういうところにメリットやデメリットがあるのかを、みんなで共有できたらいいと思います。

昨年度はセンターを見に行かれたということですので、次回あたりに自校式給食施設の視察に行けたらいいと思います。そして、センターについては、去年から委員の方は見に行かれたので、今年新しく委員になられた方で企画してもいいのかなという話も出ました。

現場に行けば、その職員さんがメリットをすごくお話して下さると思います。私も知らなかったのですが、JAさんは自校式が増えると配送先が増えるから、大変になるのではと心配されていましたが、東京の自校式の学校で栄養教諭をされている委員さんは、うまく業者さん同士でやりとりしてやっているというお話もしていただきました。

この近くですと牛久市にありますが、牛久市ではどうなのかと、具体的に質問したり、教えてもらったりしたらいいと思いました。行くとしたら、よく受け入れているのが、ひたち野うしく小学校で、自校式の給食施設があるところですか。そこに今度皆さんで見に行くということを提案しますが、事務局はいかがですか。

○事務局：ご提案ありがとうございます。昨年度は、事務局の少人数で行かせていただきました。おそらくこの人数で一つの自校式の学校を見に行くとなると、なかなか難しい場合もあるので、例えばひたち野うしくの小学校と中学校に分かれて行くなどの可能性も考えられます。次回は9月に第2回を予定しておりますが、相手の都合もありますので、調整を進めさせていただきたいと思います。

○座長：進め方としては、その方向でやってみたいと思いますがいかがでしょうか。

○委員：センターの見学も行けますか。

○座長：センターはつくば市にたくさんあり、割と融通が利くと思います。

○事務局：自校式とセンターを1日で見るとは時間的に難しいかと思いますが。

自校式を見ていただいて、別日でまた調整をさせていただくような形になると思います。特にセンターの指定はないということでもよろしいでしょうか。あとはコロナの感染が増えてきておりますので、そのことも勘案しながら、検討していきたいと思います。

○座長：視察に行かれる際は、例えば自校式だとどんな食育ができるのか、先ほどのフードロスについてはどうなのか、自校式とセンターでどんなことが違うのかを整理していただいて、3回目の懇談会の時に共有し合える場をつくれたら、みんなの意識が共有できると思いますので、そのような流れで進めたいと思います。

他にご意見はございますか。こういうところも見の方がいいとか、こんな調査が必要だとか、もしあれば終わってからでも、後日でも構いませんので、事務局の方にどんどん意見を出していただければと思います。

では、本懇談会における案件すべて終了いたしましたので、ここで座長を退任したいと思います。皆様スムーズな議事進行にご協力いただきありがとうございました。

6 閉会

○事務局：以上をもちまして本日の案件はすべて終了いたしましたので、つくば市学校給食のあり方懇談会を閉会いたします。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。

各委員から寄せられたご意見をもとに、次回は9月に2回目の懇談会を開催したいと思いますので、よろしく願いいたします。本日はどうもありがとうございました。

令和4年度（2022年度）第1回
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和4年(2022年)7月4日(月)

午後1時30分から3時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 204会議室

- 1 開会
- 2 教育長あいさつ
- 3 自己紹介
- 4 座長の選出
- 5 事務局説明
 - (1) つくば市学校給食の在り方懇談会について
 - (2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告について
- 6 意見交換
- 7 閉会

つくば市学校給食の在り方懇談会について

1 目的

つくば市教育委員会は、学校給食に係る施設整備・学校給食の課題と方向性について、今後の学校給食の在り方の参考とするため、「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催する。

つくば市教育委員会は、この懇談会での意見を踏まえ、安全で安心な学校給食の提供を最優先に事業に活かしていくことを目的とする。

2 懇談事項

懇談会は、次に掲げる事項について懇談及び意見交換をする。

- (1) 学校給食施設整備及び活用について
- (2) 食育等に関する事
- (3) その他学校給食の在り方を検討するために必要な事項に関する事。

3 懇談会の組織

- (1) 懇談会は、委員 20 名以内で構成する。

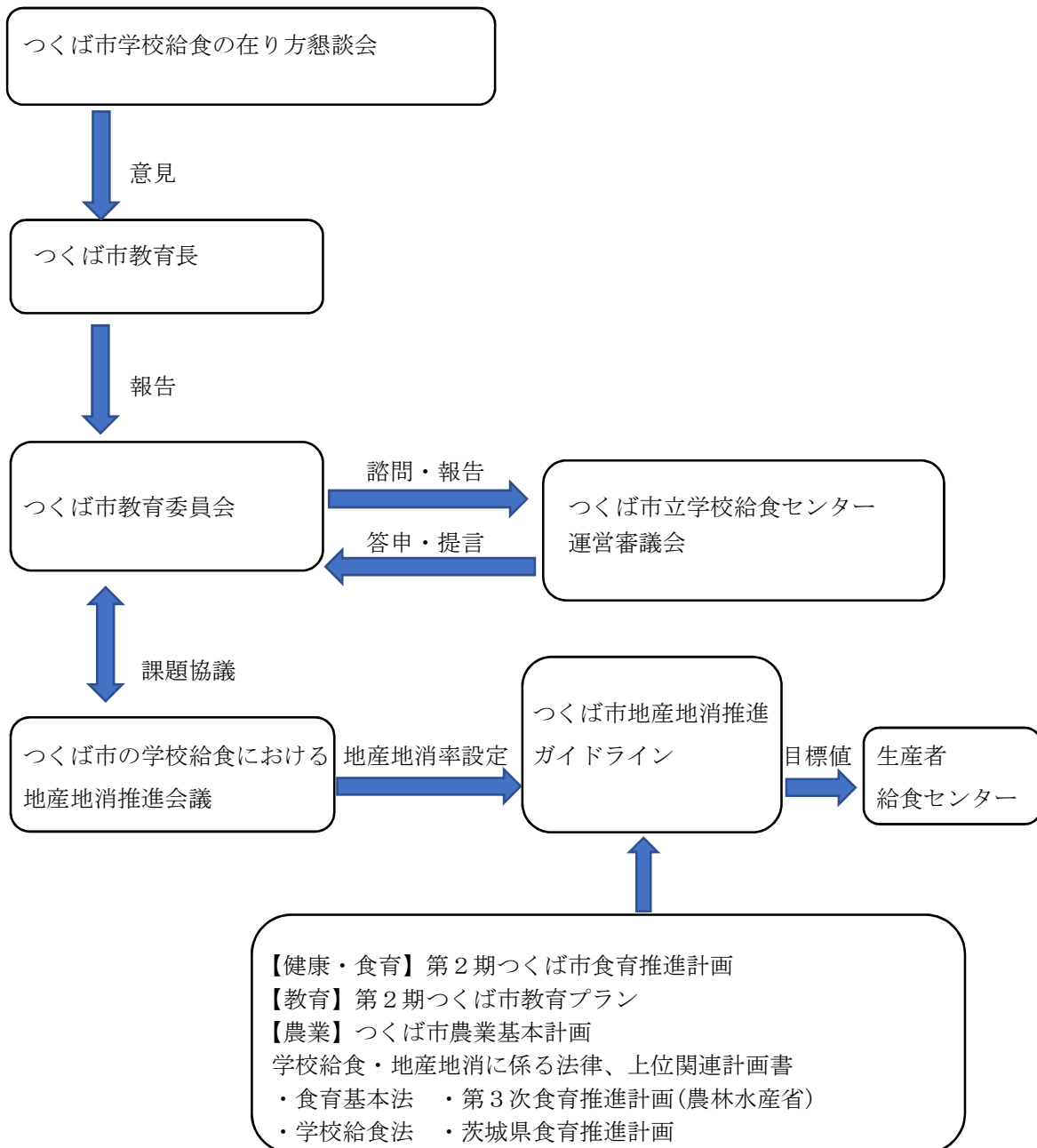
懇談会委員名簿 計 20 名

区 分	所属・役職
市議会議員	つくば市議会
地方行政機関及び公共的団体の役職員	J Aつくば市役職員
	J Aつくば市役職員
	J Aつくば市谷田部役職員
	J Aつくば市谷田部役職員
学識経験者	つくば市栄養士部会部長
	つくば市学校給食会給食主任代表
	つくば市食生活改善推進員協議会会長
学校教育関係者	つくば市校長会会長
	つくば市学校給食会会長
	つくば市幼稚園会会長
学校給食運営に関わる市職員	つくば市教育局長
	つくば市財務部長
	つくば市経済部長

	つくば市給食センター代表所長
市民	つくば市PTA連絡協議会会長
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
	市民公募
	市民公募

(2) つくば市学校給食の在り方懇談会の事務局は、つくば市教育局健康教育課で行う。

4 本懇談会の位置づけ



5 スケジュール（予定）

日時/場所	件名	内容（案）
令和4年7月4日（月） 13：30～15：30 庁舎204会議室	第1回	自己紹介 事務局説明 ・本懇談会について ・R3活動報告について 意見交換 ・今後の進め方について ・テーマの設定
令和4年9月7日（水） 9：30～11：30 庁舎防災会議室	第2回	意見交換 ・設定テーマについて ・事例収集の提案等
令和4年11月10日（木） 9：30～11：30 庁舎203会議室	第3回	意見交換 ・設定テーマについて ・事例収集の提案等
令和5年1月13日（金） 9：30～11：30 庁舎防災会議室	第4回	意見交換 ・設定テーマについて ・事例収集の提案等
令和5年3月9日（木） 9：30～11：30 庁舎防災会議室	第5回	総括

令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告書

1 活動目的・背景

従来、つくば市における学校給食運営上の重要事項については、教育委員会の附属機関である「つくば市立学校給食センター運営審議会」で審議を行ってきた。

しかし、学校給食の基本的な在り方について、自由な意見を聴取、交換する場がなかった。

そのため、本懇談会は、学校給食に係る施設整備や学校給食の課題と方向性について、今後のつくば市の学校給食の基本的な在り方を検討する際の参考とするため、懇談及び意見交換を行うことを目的としている。

2 懇談会構成員

区分	所属・役職	委員氏名
市議会議員	つくば市議会	木村 清隆
地方行政機関及び公共的団体の役職員	J Aつくば市営農部長	根本 俊明
	J Aつくば市谷田部営農部長	横山 治夫
学識経験者	つくば市栄養士部会部長	吉田 佳代子
	つくば市学校給食会給食主任代表	井坂 薫
	つくば市食生活改善推進員協議会会長	森田 佳子
学校教育関係者	つくば市校長会会長	岡野 光浩
	つくば市学校給食会会長	玉田 晴美
	つくば市幼稚園会会長	藤 照子
学校給食運営に関わる市職員	つくば市教育局長	吉沼 正美
	つくば市財務部長	中島 弘志
	つくば市経済部長	野澤 政章
	つくば市給食センター代表所長	石塚 英樹
市民	つくば市PTA連絡協議会会長又は会長が指名する者	猪野 研一
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)	金子 朋子
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)	金田一 裕穂
	市民公募	秋元 波
	市民公募	河口 宗央
	市民公募	中右 皓暁

3 活動内容

(1) 第1回

令和3年9月24日（木）14：00～16：00 庁舎 201 会議室

自己紹介

事務局説明

- ・本懇談会について
- ・つくば市学校給食の現状と課題

意見交換

(2) 第2回

令和3年11月5日（金）13：30～15：30 庁舎 201 会議室

事務局説明

- ・つくば市の給食費について
- ・給食センター整備事業の経緯

意見交換

- ・理想の給食について

(3) 第3回

令和3年12月24日（金）9：00～11：15 ほがらか給食センター谷田部研修室

施設見学

意見交換

試食

(4) 第4回

令和4年1月28日（金）10：00～12：00 庁舎 204 会議室

事務局説明

- ・学校給食調理場報告について
- ・令和3年度学給食の在り方懇談会活動報告（案）について

意見交換

(5) 第5回

令和4年3月16日（水）10：00～12：00 庁舎防災会議室

事務局説明

- ・令和3年度学給食の在り方懇談会活動報告（案）について

意見交換

4 委員からの意見

(1) 地産地消の推進について

- ・食数に対応できる生産者が少ないため、生産者との連携を強化して、納入の仕組みを検討していくべきである。
- ・栄養士と生産者、そしてその間に入る農協関係者と、つくば市の健康教育課が密に連携することによって、関係性を築いていくことが重要である。
- ・なぜ地産地消を推進しなければならないのか、という目的の明確化が必要

である。

- ・学校給食で地産地消を推進することは、地域教育の一環であり、地元への愛着を育むことを目的として推進していくべきである。
- ・すべてを市内産で賄うためには、価格、生産量等課題があるため、継続して検討していくべきである。
- ・新しい就農者と学校給食への食材提供という事業モデルがうまくかみ合うことによって、農業振興と地産地消が、共に良い方向へ進むよう、つくば市のサポートが期待される。
- ・入札制度が、地場産物の納入を阻んでいると考える。地産地消率向上のためには、地産地消枠を設けるなどの、新たな取り組みが必要である。
- ・給食食材を納入している農業従事者との、意見交換の場を設けるとよい。
- ・地産地消の号令だけが先行しているが、実際は推進されるどころか後退しているのが現状である。
- ・経済性の観点だけでは地産地消の推進は難しいため、食農教育や生産地見学などを通して相互理解を深めていくことが重要である。

(2) 施設整備について

- ・センター方式、自校方式ともに、メリット・デメリットがあることから、今後も比較しながら検討し、施設整備を進めていくべきである。
- ・自校方式で、つくば市産食材のみを使用した給食の提供というモデルを示す試みがあれば面白いと思う。
- ・自校方式の給食施設整備が望まれる。
- ・施設整備に活用する財源を給食の内容に活用する方法もあったのではないかと疑問に思う。
- ・自校方式よりセンター方式のほうが、児童生徒数の増減に対して柔軟に対応できると考える。
- ・自校方式は配送時間が不要なため、調理時間を長く確保することができ、加工品の使用量を減らし添加物が少なく温かい食事が提供できる。健康面、美味しさの面から自校方式の給食を強く望む。まずは、1校、2校で始めて欲しい。
- ・新センター建設に関する周知が足りないと感じる。
- ・大規模センター方式か自校方式かの二択ではなく、小規模なセンターについても選択肢に含め、検討していくべきである。
- ・自校方式の方が、各校の実状に応じたアレルギー食の対応、児童生徒の年齢・発達段階に合わせた味つけ（味の濃さ）や調理方法、校内で栽培した野菜を取り入れる、リクエスト給食や誕生日給食、季節行事に応じた給食の提供など、子どもの参加を可能にし、かつきめ細やかな給食運営をおこ

なうことができる。

- ・公共施設の整備費については、将来大人になる子どもたちが負担していくことになる。自校方式の給食施設を整備した場合、将来児童生徒数が減ったときに、整備費が無駄になってしまう。将来税金を納める身として（※発言委員年齢 17 歳）、お金が無駄にならない方法にしてほしい。

(3) 食育等について

- ・和食の積極的な活用を望む。
- ・パンの日のボリュームが少ないため、献立について検討してほしい。
- ・つくば市の給食は加工品が多いと感じるので、使用を控えるべきだと思う。
- ・地元の生産者とのつながりの強化、食育の充実、フードロスの削減、子どもたちの健康の推進等を図ることが、理想的な給食につながる。
- ・子供達には、つくば市に愛着を持ってほしいと強く思っている。体験型給食及び食育の推進が望ましい。
- ・みんなで食べる学校給食（食物アレルギーや宗教等の理由で、普段給食を食べることができない児童生徒も食べられる食材を使用した給食）の取組みが素晴らしく、事業の拡大が望まれる。
- ・パンと麺が同日に提供されることがあるので、同日提供をしないよう改善が望まれる。
- ・給食の食べ残しの量等を、子どもたちに伝えることによって、食べ残し削減を図る食育が必要である。
- ・保護者一般に向けた給食 PR により、学校給食への理解を深めることが望まれる。

5 成果

令和 3 年度は、5 回の懇談会を開催し、広く意見を聴取することができた。その中でも、第 3 回懇談会については、つくばほがらか給食センター谷田部で開催し、意見交換の前後に施設見学や、給食試食の時間を設けることで、懇談会構成員の学校給食への理解を深めることができた。

公募により選考された市民構成員については、市内小学校に在学する児童の保護者、市内で農業を営んでいらっしゃる生産者の方、市内でパンを製造、販売し、日々食と向き合っている方、2 年前までつくば市の学校給食を食べていた高校生等、様々な分野で御活躍の方々にお集まりいただき、幅広い意見を提出いただいた。

さらに、従来、担当課とは各々接点がありながらも一堂に会することのなかった、生産者、学識経験者、学校教育関係者並びに庁内関係部署職員が参集することで、多面的に懇談することができた。

また、懇談会での意見を参考とし、教育局が実施した情報発信の強化や、地産地消推進のための農協及び生産者との意見交換、自校式給食施設視察等の実現は、本懇談会の大きな成果とすることができる。

6 所見

テーマを限定することなく開始した本懇談会であったが、回を重ねる中で、学校給食における地産地消推進に関する事、学校給食施設整備に関する事並びに食育の推進に関する事の概ね3つに、論点が絞られた。

学校給食に求められる在り方について交わされた意見については、今後の学校給食運営の参考としていくとともに、こうした自由な意見を交換する場を通して、上述の3つの論点をより深く話し合っていくことが重要である。

7 今後の予定

本懇談会の開催期間は、令和3年9月1日からおおむね2年間であるため、令和4年度も適時に懇談会を開催し、今年度意見交換された内容を掘り下げていく予定である。

市民構成員の任期は、令和3年度末までであるが、再任を妨げない規定となっているため、各構成員の意向に基づき、継続して出席いただける方については、引き続き出席を依頼する。欠員となった場合は、再度公募の上選考を実施する。

つくば市学校給食の在り方懇談会開催要項

(開催)

第1条 今後のつくば市の学校給食の基本的な在り方を検討するため、学校給食に係る施設整備や学校給食の課題と方向性について、つくば市学校給食の在り方懇談会（以下「懇談会」という。）を開催する。

(懇談事項)

第2条 懇談会は、次の各号に掲げる事項について懇談及び意見交換をする。

- (1) 学校給食施設整備及び活用に関すること
- (2) 食育等に関すること
- (3) その他学校給食の在り方を検討するために必要な事項に関すること。

(構成)

第3条 懇談会は、次に掲げる者のうちから教育委員会が選任した者20人以内をもって構成する。

- (1) 市議会議員
- (2) 地方行政機関及び公共的団体の役職員
- (3) 学識経験を有する者
- (4) 学校教育関係者
- (5) 学校給食運営に関わる市職員
- (6) 市民から公募した者
- (7) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会が必要と認める者

(開催期間)

第4条 懇談会は、令和3年9月1日からおおむね2年間開催する。

(座長)

第5条 懇談会に座長を置く。

- 2 座長は、構成員の互選により定める。

(庶務)

第6条 懇談会の庶務は、教育局健康教育課において処理する。

附 則

この要項は、令和3年4月23日から施行する。

つくば市学校給食の在り方懇談会名簿

(開催期間：令和3年9月1日からおおむね2年間)

	選任種別	委員氏名	役職等
1	市議会議員	小森谷 さやか	つくば市議会
2	地方行政機関及び公共的団体の役職員	稲葉 恒男	JAつくば市学校給食部会部会長
3		會原 亮太	JAつくば市役職員
4		横山 治夫	JAつくば市谷田部役職員
5		太田 英明	JAつくば市谷田部役職員
6	学識経験者	井砂 利江子	つくば市学校給食会栄養士部会部長
7		宇都宮 彩花里	つくば市学校給食会給食主任代表(荖崎第三小学校)
8		鷹巣 節子	つくば市食生活改善推進員協議会会長
9	学校教育関係者	栗山 賢司	つくば市校長会会長(春日学園義務教育学校)
10		岡野 知樹	つくば市学校給食会会長(荖崎第三小学校)
11		中野 桂子	つくば市幼稚園長会会長(竹園西幼稚園)
12	学校給食運営に関わる市職員	吉沼 正美	つくば市教育局長
13		中島 弘志	つくば市財務部長
14		野澤 政章	つくば市経済部長
15		新関 清美	つくば市給食センター代表所長
16	市民	重光 泉	つくば市PTA連絡協議会会長又は会長が指名した者
17		金子 朋子	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
18		河口 宗央	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
19		秋元 波	市民公募
20		加藤 祐望	市民公募

会 議 録

会議の名称		令和4年度(2022年度)第2回つくば市学校給食の在り方懇談会	
開催日時		令和4年9月8日(木) 開会9:30 閉会11:30	
開催場所		つくばすこやか給食センター豊里、 豊里交流センター2階視聴覚室	
事務局(担当課)		教育局健康教育課	
出席者	委員	小森谷 さやか委員、稲葉 恒男委員、會原 亮太委員、 横山 治夫委員、太田 英明委員、井砂 利江子委員、 鷹巣 節子委員、岡野 知樹委員、吉沼 正美委員、 中島 弘志委員、野澤 政章委員、新関 清美委員、 重光 泉委員、金子 朋子委員、河口 宗央委員、 加藤 祐望委員	
	その他		
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 久保田 靖彦、 健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 株木 文男、 係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、 管理栄養士 小野 ひとみ、会計年度職員 神生 名央美	
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数 1名
非公開の場合はその理由			
議題			
会 議 次	1 開会 2 施設見学 3 意見交換		

<審議内容>

1 開会

2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

3 意見交換

○座長：本日の懇談会会場は給食調理現場である給食センターです。実際に施設を訪れて感じたこと等あれば、ぜひ共有いただきたいと思いますが、ご意見のある方、お願いいたします。

○委員：給食の温度を調べてきましたので、お話したいと思います。9月5日の記録を見ると、一番遠い葛城小学校について、出発の時の温度は、さつまいが汁が71度です。このときの時間は10時24分です。そして、10時53分に学校に到着したときの温度が69度です。きむたくきんぴらについては、出発時が70度で、到着時は59.3度です。

続いて、最後の便に近い今鹿島小について、出発時コーンスープが69度で、時間は11時8分です。到着が11時16分で、温度は同じ69度です。それからりっちゃんサラダの出発時が14度で、到着時が12度です。以上です。

○座長：はい、ありがとうございます。一番遠い学校が葛城小というふうにお話いただきましたか。

○委員：一番遠い学校は葛城小で、距離は10キロです。時間的には、20分ぐらいかかっています。

○座長：わかりました。ありがとうございます。まずこの点について、ご質問はありますか。

○委員：本日は貴重な機会を設定していただき、また丁寧なご説明をいただき

ましてありがとうございました。

温度管理について、質問させていただきましたが、今お聞きしたところ、一番遠いところでも汁物の温度が2度しか下がっていないということで、温かくおいしい給食を提供するということに配慮していただいております、感銘を受けました。このように温度が保たれるというのは、トラックが保冷車だというお話がありましたが、容器の工夫によっても温度が保たれるようになっているのですか。何か仕組みがわかれば教えていただきたいなと思います。

○委員：汁物の食缶については、中が二重になっています。魔法びんタイプではなく、側面と底が二重になっているタイプです。サラダはそういった形になっていないバット（箱）のタイプなので、温度については下がり具合が早いです。

○座長：喫食するタイミングで温度は測るのでしょうか。

○委員：学校への到着時には測ることになっていますが、クラスで食べる時にはおそらく測っていないと思います。

○委員：バットや食缶が届いたときは、温度を測ることになっていますが、エレベーターで上げてクラスに届いたときに測るということはしていません。

○座長：はい、わかりました。食べるときにはどうなのかと気になったので、お伺いしました。ありがとうございました。他に、ご質問でもご意見でも、ぜひお願いいたします。

○委員：お話を聞いていて何点か気になったことがあったので、質問をさせていただきます。まず一つ目ですが、2つの幼稚園にも小中学校と一緒に給食を作られているということですが、今日のお月見スープに関しては、危ないので白玉を入れていないというお話がありました。味つけについては、小中学生と同じということでしょうか。塩分量など考えられていると思

いますが、幼稚園と小学生で違いはありますか。

もう一つの質問についてですが、刃がかけたことがあって、その時の大根かにんじんを提供しなかったというお話がありました。その後刃は見つかったとのことですが、その時使わなかった野菜はどうしたのでしょうか。以上2点について、教えていただきたいと思います。

○委員：塩分摂取量について、小学生は学校給食摂取基準において2.0グラム未満となっています。幼稚園については、特別支援学校の幼稚部での給食提供基準があり、これを準用する形で、塩分については1.5グラム未満で、提供をしております。あと、幼稚園は先に味つけもします。辛いものについては、辛さの一番弱いものを提供しています。

○委員：小中学生は、あとから味付けですか。

○委員：そうです。辛みの一番弱いものを最初に作っておいて、幼稚園にはそのまま提供するという形になっています。

それから、スライサーの刃がかけた時の対応について、使わなかった食材は、全部廃棄をしています。なぜ廃棄するかというと、消毒した手ではありますが、刃を探すのにカゴの中で搜索作業をしておりますので、刃が見つかって取り除いたとしても、廃棄は行います。あと時間的に間に合わないということもあります。

○委員：ありがとうございます。あと二つほど質問をさせていただきます。下処理のところで、3・4回洗うとおっしゃっていましたが、水だけで洗うのか、それとも洗剤のようなものを入れて野菜を洗ったりしているのか教えてください。

あと、食器が帰ってきたときに、機械でお皿などを洗っているということでしたが、今日出ていた麻婆豆腐とかカレーなどの油物の場合、何かチェックをされているのかということをお聞きください。

○委員：野菜を3回洗うという話をしましたが、流水だけで洗っています。シ

ンクは4層シンクで、それぞれ独立したシンクが4つ繋がっているような形で、1回洗った後に隣の層でまた洗って、最後にもう1回洗っています。

それから食器の洗浄についてですが、学校から帰ってきた食器は、アルミ製のカゴに1クラス分の40枚程度が収まっています。そのカゴごと機械で洗うようになっています。家庭用の食器洗浄機は水流で洗う形になっておりますが、構造的にはそれと同じです。洗いが1回、温水でのすすぎが3回の4工程で洗っています。そして、出てきた食器については、目視により1枚1枚確認をしております。

実は、過去にはその目視確認はやっていませんでしたが、違うセンターで洗い残しがあったという事例がありまして、それ以降は、1枚1枚すべてチェックをすることになっています。チェック後の食器については、コンテナに入れて、消毒保管庫というところで次の日まで保管しています。消毒の方は、90度で90分消毒するようになっています。

○座長：はい、ありがとうございます。消毒薬を使うわけではなくて、90度で90分消毒するということですね。はい、他にございますか。

○委員：今日の献立で、幼稚園には白玉がないということで、多分喉につかえることがあると思いますが、やはり小さい子は駄目でしょうか。こども食堂をやっているのですが、そういうことも考えてやらないようにはしていますが、今日みたいなお月見の日にはやってあげたい思いもありまして、お聞きしたいと思います。

○委員：学校給食では、団子状のものや巨峰などの丸い形状のものは喉に詰まることがあり、事故も実際に起きておりますので、出さないようにしております。今年4月から、幼稚園の3歳児への提供が一部始まっておりますので、健康教育課や栄養士部会でも話し合っ、危険なものや注意すべきものは出さないような献立作成をしております。

○座長：残念ですけど、どうしても事故のことを考えると難しいということで

すね。

○委員：本日はありがとうございました。アレルギー対応について何点かお伺いさせていただきます。食物アレルギー除去食は乳と卵を提供しているということですが、それぞれ何名ほど対応しているのか教えてください。

二つ目に、専用の容器で提供しているということですが、一人一人配膳をした状態で、各学校に届けているのか、それとも配膳は各学校にお任せをしているのか、配膳方法についても詳しくお伺いしたいです。

○委員：すこやかでは、乳卵除去食を20名に提供しています。それから食器については、お弁当箱のようなもので、1人分ずつ入れて、箱に入れて、コンテナに載せます。学校に受け取る際のチェックリストがあり、それを食べるお子さんのところにそのまま届けて、食べたかどうかを確認をするようになっています。そして、そのチェックリストがセンターに戻ってくるようになっています。

○座長：他にはございますか。

○委員：今日一通り見学させていただき、これだけ衛生管理や温度管理をしっかりとされていたことと、私たち保護者としてもそうですが、やはり子どもたち自身が毎日食べている給食がどうやって作られているのか、食べた後どのように処理されて循環しているのかということも大変興味深く思いました。

社会科見学のようなものは、以前はやられていたとお聞きしていますが、今はコロナもあり、中止になっているのでしょうか。もう3年目になりますので、社会科見学ができないまま卒業していく子どもたちも出てきてしまいそうなので、ぜひ小学生のうち一度必ず見てもらったほうが良い施設だと強く思いましたので、ぜひまた再開をしていただきたいと思います。今後のご予定について、もし今の時点でわかることがありましたら教えてください。

○委員：施設の見学につきましては、確かにコロナの前には実施をしております。コロナ禍になってからは、見学会、試食会等にご遠慮願っている状況です。

すこやかセンターにつきましては、今日も会議室への立ち入りをご遠慮願いました。調理員と配送員の専用の食堂があるのですが、そこが過密になってしまいますので、場所を分けてお昼を食べていただいています。そういうこともあって、見学会等をご遠慮願っているところです。

ただ今日のように、廊下から見るような形については、今後検討はしていきたいと思います。それから、センターには食べる場所がないので、交流センターの調理室に給食を持って行っていただいて、家庭教育学級をやりたいという話をいただいております。秋頃にそういった予定が1件入っております。

○委員：ありがとうございます。つくば市としては、市内の全小学生が小学校在校中に、社会科見学で給食センターを訪れるということは、今のところカリキュラムの中には入っていないということですか。

○事務局：はい、ありがとうございます。今のところそういうカリキュラムはございません。それぞれの学校単位やクラス単位で、今までも見学いただいていたと伺っております。

○委員：ありがとうございます。もう1件、別件なのですがよろしいでしょうか。私の知り合いの方で、谷田部の給食センターの近くにある果樹研究所に勤めていらっしゃる方がいます。果樹研究所なので、年間を通していろんな果物を研究用に栽培して、かなりの収穫量があります。

以前までだと、研究で余った旬のおいしい果物を、働いている職員が持って帰ることができたそうですが、いろんな事情で持って帰ることができなくなって、その結果全部廃棄になっているということを知りました。廃棄はかなりの量だと思います。

どうせ廃棄になってしまうのだったら、フードバンクや学校給食でもし使えるなら、寄付という形で、子どもたちに提供するとかできないかなと思います。すごくおいしい果物がごみとして廃棄されてしまっているの、すごくもったいないと思います。つくば市として、できることはないかなと思い、ちょうど今日この機会がありましたので、ご相談できればと思いました。

○事務局：はい、ありがとうございます。おいしい果物がたくさん廃棄されているということで本当に心苦しいかと思えます。学校給食の納品については、献立がすべて決まっておりますので、急にこれを入れてくださいということは大変難しいと考えております。

なぜなら、自分で除去するお子様もいて、献立を見て食べるかどうかを決めています。給食センターによっては、献立が大体3ヶ月前から決まってきた、1ヶ月前には保護者の皆様に配付をしています。

あとは、質と量もあります。果樹研究所で作っているものなので、質は間違いはないと思っておりますが、学校給食は大量に必要なので、一部の学校だけということなかなか難しいと思います。物によっては数百キロ納品いただくようになりますので、それを前日納品や提供する当日の朝に納品をいただくことなど、そういったものがすべてクリアできれば、取り入れることも考えていけるのかなと思っております。

あと、委員さんの中にこども食堂を行っている方もいらっしゃるの、ぜひそういったネットワークをご紹介いただいて、広めていただいてもいいのかなと思っております。

○委員：学校給食はいろんな面でハードルが高そうなので、もしこども食堂さんで引き取っていただけるものがありそうでしたら、ご相談させていただきます。

○座長：他にございますか。

○委員：私は納入する立場なのですが、先ほど変質して駄目だったものがあつたとお聞きしましたが、その対処の流れをお聞きしたいです。私の場合ですと、収穫したらすぐ予冷をかけています。野菜は、重ねると熱が出てしまつて変質するので、すぐ予冷をかけて出荷できる形にして、農協の予冷施設に入れて、そういう状態にならないように納品しようとは思っています。トラブルがあつたときの流れをお聞きしたいと思いますので、よろしくをお願いします。

○委員：先ほどお話した事例としては、玉ねぎを前日納品してもらい、それを確認した時に、一部異臭がしており、ちょっと腐っていたように思いました。見た目では問題なかったですが、業者さんの方に連絡させていただいて、38キロほど返品交換をしていただきました。

当日に使う野菜ですと、チェックした後に規格・臭い・品質に問題があつた場合は、正直その野菜は入れないという措置をとっています。非常に残念ですが、例えばそのときに使う大根が傷んでいたということになると、その大根を入れなくて調理するというようなことが、1年間のうちに数回ございます。

○委員：基本的に納品していただいた野菜は冷蔵をかけている状態ですが、配送になりますと、農協には冷蔵車が存在しないので、なるべく時間をかけずに、冷蔵庫から取り出したものをそのままトラックで納品させていただいている状況です。なので、配達する際には、冷蔵庫から出てしまうことと、納品時に順番待ちをすることがありますので、陽が当たらないように待つなどの工夫はしています。すべてが冷えているかと言われてしまうと、配達の時間のタイミングなどで冷えていない部分が一部あつたりはします。

○座長：ありがとうございます。センターに配達後は冷蔵庫に入れているのでしょうか。

○委員：肉と野菜の冷蔵庫は別になっておりまして、それぞれ冷蔵庫に保管しています。当日使う野菜は下処理にそのまま流れますが、保管するものについては冷蔵庫に入れてあります。

○座長：そういうふうに、異臭がするなどして、どうしても使えなかった野菜もあると思います。その場合は、返品・交換をしてもらったりすると思いますが、納入したけれども、使わないでそのまま廃棄されているものもあるという噂を聞きます。そのようなことはあるのでしょうか。

○委員：例えばじゃがいもは、1日100キロぐらいを当日納品してもらっていますが、外から見ても中が黒いとかわからず、皮むき器をかけて多少黒いものはあった状況でした。ただ、一部でしたので、切って黒いところを抜いたりもして、2、3キロ使えないものがあったということをご連絡差し上げて、すぐ対応していただいて、現物を見ていただいたり、改善策をJAさんの方でしていただいている状況ではあります。

センターとしてはたくさんの地場産物を使いたいので、農家さんといろいろ調整をしていただいて、地場産物を使えるようにしていただいています。感謝しています。

○委員：先ほど座長からあった、野菜を使わずに廃棄というのは、給食を作っているときにはないと思っております。コロナで学級閉鎖や休校になってしまった時には、野菜を翌日に使うわけにはいきませんので、廃棄ということもあり得ます。明日から夏休み明けで学校が始まるという時に、急遽始まりませんという連絡が来たときに、給食は前から発注していて、前日には野菜がセンターに届いていますので、そういった場合には使えないということが現実的にあります。

○座長：はい、ありがとうございます。コロナの時は大変だったと思います。今じゃがいものお話をしていただきましたけれど、どうしてもそういうことが出てきてしまうものだと思いますが、除去して使ってもらったという

のはよかったなと思います。ただ、時間も厳しいでしょうから、そこまでやられていないということもあると想像いたします。他にはいかがでしょうか。

○委員：先ほどのお話で、JAさんは冷蔵車がないので、常温でセンターに持ってくるとのことでしたが、そんな時間がかかる場所ではないと思いますし、スーパーで買ってもそういうものがあるかと思いますが、品質的には問題ないのでしょうか。

○委員：ずっと冷蔵をかけておけば、劣化はもちろん少ないとは思いますが、店頭で並べたらその時は常温にさらされます。僕は農家なので、一番よく知っているのですが、やっぱり畑で食べるのが一番おいしいです。よっぽど痛むとか、見た目ですら明らかにおかしくなっちゃうとかは論外ですけど、どんどん劣化はしていくものです。冷蔵はそれを遅らせるためのものだけです。

○委員：補足させてもらいますと、野菜は1個1個バラバラになっていると熱は持たないですが、30センチぐらい重ねると熱が出てしまいます。あと、ダンボールを密閉して常温に置くと、プラス5度ぐらいになると私たちは感じています。なので、配達の間は30分ぐらいかなとは思っています。

○委員：基本的に配達をする前に、近くの農協の施設の冷蔵庫に入れさせていただいておりますので、冷蔵庫から出して30分もかかっていないです。夏場でしたら、車の冷房を強くかけて、なるべく温度が上がらないようにするとか、スピーディーに納品させていただいているというのが現状です。

○座長：はい、よろしいでしょうか。それでは、そろそろ時間も押して参りましたので、次に参りたいと思います。

前回のグループディスカッションを踏まえて、いくつかお話を伺いたいと思います。議事録によりますと、三つのグループに共通するキーワードとして地産地消、食育、フードロスといったテーマで取り上げていくとな

っています。

これらのテーマについて、食材を学校給食へ納入されている委員の方々に、現場での課題、それから実情についてぜひご教示いただきたいと思えます。

まずトップバッターとして、JA つくば市の給食センターに納入する野菜の規格、それから価格について、実情やご意見をお聞かせいただければと思います。

○委員：規格につきましては、つくば市さんで決められた規格を基準に納品させていただきます。値段につきましては、入札が1ヶ月前にあります。1ヶ月後の値段は誰もわからないので、市況をみて予想を立てたり、生産者さんとお話をして進めているような状況です。

課題について、よくB品の話が出ますが、以前もお話しさせていただいた通り、B品だけねらうということができません。生産者さんはA品を作っているんですけど、B品は作っていません。A品を作る過程で出たものが、B品や規格外になるので、それだけを納品して、安くしてくださいというのは困難かなと思っています。

また、子どもたちにそれを食べさせているのかと思われぬように、病気や虫食いのものをはじかせていただいて、なるべくいいものを納品させていただきます。

○座長：今のB品の話について、理解が及んでいないのですが、B品を納品してくれという要望がJAさんの方にあったということですか。

○委員：よくこのあり方懇談会とかでも、A品B品の話になりやすく、それで価格を下げたり、フードロスにも繋がるということで、お話をされるということがあります。

○座長：はい、ありがとうございます。次に進みます。つくば市谷田部様のお話もお伺いしたいと思います。日々、給食センターに野菜を納入する中で

の課題等をお願いいたします。

○委員：納入に関しては、各センターで融通をきかして納品させてもらっている部分もあるので、こちらも助かっているところもあります。

ただ、規格に関しましては、やはり農家から直接集めているので、規格を一律そろえるということが不可能です。他の一般の八百屋さんが、納品するのは、見た目や大きさがそろっていることが当たり前ですが、うちはどうしても大中小が出てきます。ただそれも含めて受け取ってもらっているので、すごく助かっています。

あと、フードロスに関しましては、うちとしてのフードロスと、給食センターさん側のフードロスの考え方が違うと思っています。献立は決まっているので、今この野菜が余っているから使ってくれというのは、どうしても無理なことなので、協議していくしかないのかなというのはあります。

○座長：規格を一律そろえる難しさは、想像するしかないのですが、例えばニンジンだったら、中サイズでそろえてほしいとか、何センチまでのものという感じで要望が来るのですか。規格何センチみたいなものもあるけれども、そこは融通がきいているという現状ということで理解してよろしいでしょうか。

○委員：うちの農家さんは、その部会がパルシステムと契約をしている農家さんです。こちらは、サイズというよりはすべてグラムで出荷を行っています。

ニンジンにしてみれば、例えば一本 80 グラムから 150 グラムまでと、一本 300 グラムから 500 グラムまでの大きさをそろえて、給食センターには納めています。ニンジンの場合ですと、機械で切るときに大と小がまざってしまうと、皮をむいている際、大きいニンジンをむき終わるまでに小さい人参がなくなってしまうというお話も聞いております。

ただ、大きさをそろえるとなると、やはり難しいところもあります。極

力納品する際は小さいもの、大きいもので納品するようにはしています。

○座長：はい、ありがとうございます。この件について何かありますか。

○委員：センターでは、契約の際に規格や大きさを決めて納めていただいています。ニンジンと玉ねぎとじゃがいもは球根皮むき器というものを使いますが、小さいものだとなくなってしまう。納品の際には、お手数ですが小さいものと大きいものをコンテナに分けてもらっている状況です。

○座長：はい、ありがとうございました。現場で、それぞれ工夫して、対応されているということだと理解しました。では次に、実際に野菜を生産されておられる方にもお話を伺いたいと思います。

○委員：私たち JA つくば市の納入する農家は、50 ぐらいが集まっている組織です。そのほとんどが直売所主体にやっています。直売所のデータの中で、20%から 25%ぐらいの売れ残りが出ていて、非常に困っています。

私の対処法としては、計画生産、それから実際にやってみて、考察しながらそれを繰り返して経験を積んでいく中で、ロスが5%よりも少なくはしています。そういう技術的な対応方法がありますが、農家のプロ以外の人も入っていて、技術的に未熟な人もいるので、全体的にいうと20%のフードロスが出ていることについては、まだ手つかずの問題となっています。

それから、地産地消率の向上という点では、入札制度が非常にネックになっています。特に今は経験のない気象ということ、気象庁が言っています。私たち農家は経験を分析しながら作っていますが、経験がない気象だと、どんなに熟練した人でも駄目だということは、私たちの中で話しています。それで1ヶ月先というのは非常にきついと思っています。

ただ、健康教育課の栄養士さんの会議を年に何回かやってもらっていて、生産者の私達もそこに出席することによって、栄養士さん達と私たちの課題を共有することができるので、ある程度伝わって、対処もしてもらっている、それが非常にいいことだと思っています。

○委員：地場産がなかなか伸びないという問題は、去年1年間も話していて、ちょっと言い過ぎたと反省していますが、議論を盛り上げるために、あえてあんな感じでしゃべっていました。

JA 谷田部さんは、生協出しの方が多くて、しかも皆さん結構後継者がおられます。規模的にも大きくて、まだまだ元気な農家がたくさんおられるので、首都圏生協の方で余ったものを、給食の方に出したりすることも可能だと思います。

JA つくば市の方は、数年の市場の値段が安いので、直売出しに経営の形を変えてきました。

規模は比較的小さくて少量多品目の農家が、つくば市はものすごい早くから発展していました。東京にも近いし、つくば市内のみずほ村市場とか、全国的に有名な直売所がありますし、規模的には小さいけど、いろいろ作って、スーパーとか直売所とかちょこちょこ出すというのが発展してきました。

それに反して、給食の方はセンター方式で、どんどん大規模なセンターになっていて、納入量が多いです。少量の注文だったらいいものをそろえられますが、大量の注文ですと、規模にあまり見合っていない場合は、無理して出さなければいけないので、規格も甘くなるし、商品のチェックも若干甘くなってしまいます。規模の不均衡というか、大規模化するセンターに対して、農家は直売出しに適用してきたという事があります。

じゃがいもが黒いという話がありましたが、配送ロスだけじゃなくて、畑の段階で黒いものが入ってしまうこともあって、それは農家熟練の農家でもわからないです。

あと、後継者不足で、熟練の農家さんは引退していくし、逆に新規就農者だと言って、若手は入ってきていますが、元気はあるけど技術はあまりないので、なかなか給食出しは難しいです。

直売の値段と、給食に出す入札にかけた値段では、倍ぐらいの値段の差があるので、たくさんはけて袋詰めする手間もないのはいいのですが、価格的に直売に入れた方が儲けが多いという農家が多い結果、今みたいな状況になってきていると思います。それはお互い商売なので難しい面はあると思います。

僕は子どもが今小学生と中学生でお世話になっているので、何とか給食の方に出したいと思っています。あとはそれぞれ経営の優先順位の問題なので、どうなっていくのかというのは、JA つくば市の給食部会の方でも、不安に思っているところではあります。

○座長：貴重なお話ありがとうございました。やはり 8,000 食とか 1 万 2,000 食とか、センターが大規模化しているというのは、一つ大きな課題があると思います。率直なご意見ありがとうございました。

では続いて、経済部長から地産地消の推進とか連携についてお話をお願いいたします。

○委員：地産地消という言葉自体は、確か 1980 年代に農水省が出してきた言葉だと思います。地域で生産された農産物、これを地域で消費するというようなことで、農業関係者と消費者結びつけるということが一つの定義になっているものでございます。

それぞれ、一般の栽培と流通の方と、メリットとデメリットがあります。生産者側としての地産地消のメリットとしては、消費者の顔が見えて関係が作りやすいということで、地域の消費者ニーズを把握でき、効率的な生産につなげることができるということが一つあります。

また、流通経路の経費節減によって収益性の向上が期待できます。市場とか仲卸とか小売店など、通常の流通でかかってくるものがかからなくて済むというようなことがあります。

それから、生産者が価格や出荷量を定めることが可能になってきます。

それと少量販売や規格外品の販売なども可能になります。

さらに、地域内への出荷によって運搬の距離が縮減されますので、CO2の削減に繋がり、環境負荷の軽減が図られるといったことがメリットになるかと思えます。

消費者側のメリットもございます。身近な場所から新鮮な野菜を買うことができます。そして、生産状況等を確認できる可能性があり、商品の横に顔写真があったり、いろんなポップが書いてあったり、場合によっては住所を尋ねて、生産の現場を見るようなこともできます。

そうすると、安心感が得られたり、生産者との交流が生まれたり、食との親近感を得ることができて、食育の機会も出てくるというようなことがメリットになるかと思えます。

一方で、デメリットもございます。商品としてのパッケージングですとか、売れ残りの回収とか、そういったものを生産者が行うことになりますので、作物生産以外の作業負担が増えていくというようなこともございます。

先ほど他の委員さんからもございましたが、直売所での売れ残りが20から25%あって、そのコストがかさんで食品ロスが発生するというようなことがあります。

それから、学校給食での使用というのは、一定量のもので一定のサイズをそろえる必要があり、安定生産が求められることになりますので、その辺が一つデメリットになってくるのかなと思えます。

市でも地産地消をいろいろと推進しております。給食も含めてですが、地元のレストランとかでも活用していただけるように、Farm to Table という形で推進をしております。現在市内のレストラン150店舗以上で、一部でも使っていただけるように市でも推進をしているところでございます。

○座長：はい、ありがとうございました。ちょっと時間が過ぎてしまっていますが、どうしても質問したい方はいますか。大丈夫でしょうか。今日は見学や、生産者の方、JAの方、それから最後に職員の方からもお話がありました。今日の懇談はここまでとなりますが、全体を通して何かご意見等あれば、最後にお伺いしたいと思います。いかがでしょうか。

たくさんご意見がありましたので、また整理して、議事録でまとめて、皆様にはご報告したいと思います。

では、最後に次回の懇談会についてです。次回の懇談会は、自校式給食施設の視察を予定しております。一応、牛久市さんにはお願いはしているところですが、コロナ禍であるということで、調整が難しいようなお話も聞いてはいます。これも決定次第、皆様にお伝えしたいと思います。もしかしたら、Zoomですとかそういったオンラインでの開催になるかもしれないということもございます。

いずれにいたしましても、自校式給食への事前質問を、皆様にご用意いただきたいと思います。ここで募るのが良いのか、それとも事務局にメールとか文書でいただくのが良いのか、いかがでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。よろしかったら9月26日までに、事務局である健康教育課の方にメールやFAXなどでご意見いただくような形でいかがでしょうか。

○座長：その方がよろしいかなと思います。今日のセンターでのメリットやデメリットをじっくり踏まえて、自校式ではどうなのかというところで、ぜひ関連の質問をメールなどで、担当課にお届けいただければと思います。

それでは、本懇談会における案件はすべて終了いたしましたので、ここで座長を退任いたします。スムーズな懇談の進行にご協力いただきありがとうございました。

○事務局：小森谷座長、誠にありがとうございました。以上をもちまして、本

日の懇談はすべて終了いたしました。つくば市学校給食のあり方懇談会を閉会いたします。

本日は皆様貴重なご意見をいただきまして、誠にありがとうございます。委員各位からのご意見につきましては、次回 11 月に 3 回目の懇談会を開催したいと思いますので、意見を基に、また行っていきたいと思っております。それでは、本日はどうもありがとうございました。

令和4年度（2022年度）第2回
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和4年（2022年）9月8日（木）

午前9時30分から11時30分まで

場所：つくばすこやか給食センター豊里

豊里交流センター

- 1 開会
- 2 施設見学
- 4 意見交換
- 5 閉会

会 議 録

会議の名称	令和4年度(2022年度)第1回つくば市立学校給食センター運営審議会		
開催日時	令和4年6月24日(金) 開会 13:30 閉会 15:00		
開催場所	つくば市役所2階 会議室203		
事務局(担当課)	教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆委員(会長)、栗山 賢司委員(副会長)、 中野 真粧美委員、小倉 正徳委員、舟久保 せいこ委員、 千葉 瑞恵委員、野田 秀平委員、稲澤 保行委員、 重光 泉委員、田中 雄輝委員、井砂 利江子委員、 宇都宮 彩花里委員、中野 桂子委員、鷹巣 節子委員	
	その他		
	事務局	教育長 森田 充、教育局長 吉沼 正美、教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 久保田 靖彦、健康教育課長 柳町優子、課長補佐 株木 文男、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、筑波学校給食センター所長 杉山 一彦、荃崎学校給食センター所長 石塚英樹、つくばすこやか給食センター豊里所長 新関 清美、つくばほがらか給食センター谷田部所長 岡野 智	
公開・非公開の別	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	0名
非公開の場合はその理由			
議題	(1) 令和3年度つくば市学校給食運営に係る主要事業について (2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告		

	<p>について</p> <p>(3) 学校給食食材の放射性物質測定について</p> <p>(4) その他</p>
会 議 次 第	<p>1 開会</p> <p>2 教育長あいさつ</p> <p>3 委嘱状交付</p> <p>4 会長及び副会長の選出</p> <p>5 自己紹介</p> <p>6 議題</p> <p>7 閉会</p>

<p><審議内容></p> <p>1 開会 会議の成立</p> <p>2 会長・副会長の選任 会長に木村清隆委員、副会長に栗山賢司委員を選出</p> <p>3 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明</p> <p>4 議事</p> <p>(1) 令和3年度つくば市学校給食運営に係る主要事業について</p> <p>○会長：議題（1）の令和3年度つくば市学校給食運営に係る主要事業について事務局の方から説明をお願いいたします。</p> <p>【事務局説明】</p> <p>○会長：ただいまの説明に対して、各委員の皆様方からご質問、またご意見等ございましたらお願いします。</p> <p>○委員：給食センター管理運営の中の(3)に、昨年度の休校や学級閉鎖時の給</p>

食提供について、臨機応変に対応することができたという内容ですが、具体的にどのように臨機応変に対応されたのか、教えていただけますでしょうか。

昨年も一昨年もそうでしたが、県知事からの要請ということで、臨時休校やオンライン授業になるという連絡がかなり直前に来たかと思います。

保護者として心配していたのは、こんなに直前に言われて、手配していた食材とか納入業者さんたちどうなるのだろうか、食材の廃棄ロスはないのだろうかということをお心配していました。実際にどういうロスが出たのか、もしくは出なかったのか、納入しないことになった分のもともと業者さんにお支払いすることになっていた料金は払われなかったのか、どのように処理されたのかということを知りたいと思います。

あと給食配送業務でもそれに関わるのですが、変更契約を締結し円滑に業務を履行することができたというのは、もともと、配送回数に応じて料金が発生していたところを、配送回数が少なくなるからその分料金を支払わなかったという契約になったのか、費用の面でどのような対応をされたのかということを知りたいと思います。

○事務局：はい、事務局です。ありがとうございます。まず臨機応変についてですが、おっしゃる通り本当に急な休校で対応が迫られたことは多々ございました。すぐに給食センターの所長に教育委員会から連絡をして、まず止められる食材は止めました。牛乳など次の日に回せるものも一部ございますので、間に合わないものは、学校の冷蔵庫等に置いていただいて、次の分を伸ばしてもらいなどの対応をいたしました。ただ、キャンセルがきかないものもございます。そういったものについては、業者さんにお金を払わなかったということはございません。その分については、お支払いをしています。

そして、一部の加工品とか果物とか、衛生上納品して問題がないものに

については、保育園や市内の社会福祉施設など、関連部署と協議をして、こちらの方に活用したこともございます。

あと、配送業者の契約について、配送しなかった分の燃料費については減額をいたしました。給食の回数は少なくなっており、それは調理委託も同じですが、休校中に調理場の掃除や、研修の場を設けていただきました。また、どういった研修をしたのか、資料等を提出をいただいた上で、勤務と見なされる分は、適正に回数を評価して、できない部分については減額をしております。

○委員：ありがとうございます。コロナも収束はしてきているとは思いますが、今後も急なオンライン要請などがないとも限らないので、このノウハウを踏まえて、もし今後も同じようなケースが発生した場合には、昨年度のような対応を今後もしていただけるということによろしいですか。

○事務局：委員のおっしゃる通りで、コロナ禍になって3年目となりますので、これまでのノウハウを生かしながら、さらに何ができるかということを確認しながら進めて参りたいと思っております。

○委員：ありがとうございます。もう1件質問です。最後の桜給食センターの建設事業について、こちらは現在運用されている四つの給食センターとは別に、純増という形での給食センターですか。

○事務局：はい、事務局です。ありがとうございます。今は四つの給食センターがございます。桜の学校給食センターが、令和7年の4月に供用開始となっております。今の四つの給食センターの内、荃崎学校給食センターについて、当初の整備方針上は、桜が供用開始となった場合に廃止とさせていただきます。

ただ、計画発表後に様々なご意見がありました。今の建物自体は老朽化が著しいので、建物自体は廃止となりますが、今後荃崎地区の給食施設について、様々なご意見を伺いつつ、人口の急増などもさらに確認しながら、

検討を続けていくということになっております。

○委員：ありがとうございます。

○会長：はい、その他ございますでしょうか。

○委員：2ページの(4)のところで、つくば市産の野菜購入の割合が前年度より若干減っていますが、その要因などありますか。

○事務局：はい、事務局です。ありがとうございます。おっしゃる通り減っていますが、こちらは新型コロナウイルスの影響で、休校や学級閉鎖が相次ぎ、キャンセル等もありましたので、減ってしまったような形となっております。

○委員：生産者の提供が減ったというわけではなく、給食が減ったから数値が減ったということですかね。わかりました、ありがとうございます。

○会長：今の件で私も質問ですが、金額とかカロリーベースとか重量ベースであれば、全体量が減ったから数値が減ったということは理解できます。ただ、割合のパーセントですから、比例されるのかなと思われそうですがいかがですか。

○事務局：季節的なものもあるとは思いますが、つくば市産の野菜ですと、どうしても冬に多いこともありまして、休校の時期とのタイミングなどもあるかと思えます。あくまでも品目数のパーセンテージとなっていますので、おっしゃる通り重量数とかだと変わってくる場合はあるのかなと思えます。

○会長：はい、ありがとうございます。その他ございますでしょうか。

○委員：給食費の徴収が100%じゃなかったように先ほどお伺いしたのですが、未納の分はどのようになさっているのでしょうか。

○事務局：給食費の徴収につきましては、こちらに移行したということで、学校の方が徴収するのもなかなか難しいかなという部分もございました。納期限から過ぎた場合には、一度督促状ということで、納付書を再度お送り

しております。そのあと、さらに納付が確認できなかった方には、催告ということで、学校を通して直接通知をお渡しいただくような形をとっており、なるべくお支払いの機会を多くしているような状態です。

○会長：1点だけすみません。今の給食費の徴収率が97.39%でございますけれども、対象者が24,904名ということでの徴収率でございます。冒頭教育長からご説明いただいた25,500食に対して約600食対象が減っているわけでございます。これは多分県立並木中等教育学校の方に供給している部分が、引かれていると思っています。

その点と、もしそうであれば、そちらに供給している分は100%徴収しているかどうかも含めてお願いいたします。

○事務局：はい、事務局です。まず、並木中等の方は100%となっております。あと、冒頭の教育長のご挨拶の件数については、今年度の食数であり、1年でかなり対象者が増えているということでございます。

○委員：先ほどの未納分について関連した質問です。公式ではないですが聞いたことがありますして、未納の方に対しては、児童手当から相殺しているという噂を聞きましたが、実際に行われているのでしょうか。

○事務局：はい、ありがとうございます。確かに児童手当からの引き落としは可能となっております。ただし、保護者の方から申出書をいただいた場合のみです。なるべく未納防ぐという観点からも、今後もそういったご紹介をしていきたいと考えております。

○委員：そうしますと未納の方に対して、児童手当から差し引く方法があるというお知らせは、督促の後の段階になってからなののでしょうか。

○事務局：全保護者に対して、給食費請求の前に通知を差し上げています。ただ、1度だけですので、今後も折を見て、より周知をしていくのも必要なのかなと検討しております。

○委員：ありがとうございます。

○会長：その他ございますでしょうか。

○委員：配送校の組みかえについてですが、どこのセンターがどの地域とか、そういうことを具体的に教えていただけるといいかなと思います。

私は並木小学校の校医をしていて、いつも給食を食べるのですが、今回ほがらか給食センター変わったそうです。そしたらすごく美味しくなりました。

○事務局：はい、ありがとうございます。各給食センターからの配送校ですが、近隣の学校というのがメインとなって参ります。調理してから、20分以内にお届けできる範囲、10キロ前後になるのかなと思います。あと食数も関係して参りますので、そういったものも勘案しながら、配送校を決定していくような形となっております。

○会長：先ほど、給食が急遽中止になった時に食材を様々なところに提供するというお話でしたが、食改の方で何か使えることとか、ご提案があったらばお聞かせできますか。

○委員：今思いつくことはないです。

○会長：食生活改善推進委員の皆様はいろんな活動をされていると伺っておりますので、また、今後そういった時には何か相談していただいて有効に活用していただければなと思います。

その他ございますでしょうか。そうしましたら最後にその他の時間も作りたいと思いますので、気がついた点がございましたら、その時にご発言いただければと思っております。よろしく願いいたします。

(2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告について

○会長：続いて議題(2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告書について事務局からのご説明をお願いいたします。

【事務局説明】

○会長：はい、ありがとうございました。ご意見、ご質問がありましたらお願いいたします。

○委員：先ほど荃崎給食センターは、残しておいてというようなことをおっしゃっていたと思いますが、施設設備について自校方式がいいという意見がたくさんあるみたいで、その中で小規模センターについても選択肢を含め、検討していくべきであるというふうな意見があります。それを踏まえて荃崎給食センターを残していくという考え方なのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。ありがとうございます。荃崎の給食センターの今後というのは、まだ検討段階でもございます。ただ、こういったご意見もあるということで、参考にしながら今後どうしていくべきかを検討する必要はあると思っております。

そもそもセンターの計画がございまして、そこからの整備方針となっております。そこには、自校式や小規模な給食施設ということは記載がされておられません。整備方針との整合性や今後の児童生徒の総数、あとは給食への思いなど、様々なことがございますので、参考にしながら検討していく必要があると考えております。

○委員：ありがとうございました。

○委員：それにつきまして補足というか、昨年荃崎地区の中学校2校と小学校3校のPTAの保護者と、高野議員と、皆川議員も含めて話し合いをしました。

温かい給食の提供とかを考えると自校式の方がいいのではないかと意見もありました。牛久市が完全自校式なのでリサーチをさせてもらい、自校式のいい部分もありましたが、人の確保など別の問題もあり、つくば市は大きいので、トータルするとセンター方式の方がいいのではないかと、

荃崎地区で話し合った中では結果的にそういう意見になりました。

給食センター愛が強い人も結構おりますので、そういった部分も含めて、市長にセンター方式の方がいいのではないかとご提案をさせていただきましたという経緯がありました。

○会長：はい、ありがとうございます。その他ございますか。

実は、記載の通り、在り方懇談会に私も参加させていただきました、座長を務めさせていただきました。資料の1ページの構成員を見ていただきますと、学校給食運営に関わる市の職員の方々と、市民の公募で手を挙げていただいた方々ですが、市の職員の方々のというのが教育局長、財務部長、経済部長です。大体の会議は担当課長や係長が来るのですが、それぞれのトップが出席される懇談会は、私も長年やっていますが、今までなかったという気がします。

そういった方の中で、市民公募の方々もすごく幅広く、忌憚のない発言をしていただいたことが、直接判断や決定権持っている方々に届いたのはすごく効果があったのかなというふうにも感じるところであります。

特に市民公募の方々は、自営業のパン屋さんや、海外の経験のある方、さらには高校生が参加されておりました。ちょっと前まで給食を食べていて、おなかがすく時があるとか、一番体で感じているうちに発言したいんだという思いの中で参加いただきました。

すごく良い形で、本当に忌憚のない意見交換ができて、本当は参加いただいた方々に懇談会の報告をしていただきたいということでお願いしていましたが、平日のこの時間でなかなか参加できないということで残念です。

少し構成員が変わるようですが、今年度も続いていきますので、参考にさせていただきながら、諮問機関としてのこの運営審議会を前に進めていければなと思っております。

○委員：今年度こちらのあり方懇談会の方にも参加させていただく予定です。

今回の運営審議会とあり方懇談会、二つの給食関連の会があります。立ち位置というか、懇談会については意見を広く集める場で、意思決定もしくは市の方針に関する決定は審議会で行われる、その際にはあり方懇談会で話された内容が元になっているという感じで、連携とか関係性について再度認識しておきたいなと思いますので、ご説明いただければと思います。

○会長：答申を受けて審議するのはこの会議でございますので、あくまで在り方懇談会はより自由闊達に意見をというところですが、事務局で補足説明をお願いいたします。

○事務局：今木村会長のおっしゃったようなお話ですが、あり方懇談会は意見をいただく場ということになります。最終的には、そういった意見をまとめていきたいと思っております。

こちらの運営審議会は、市の施策を審議いただく場となっております。ですから、諮問機関ということになります。あり方懇談会のご意見を参考にしながら、こちらで諮問をさせていただくという形となります。

○委員：そうしますと、昨年度こちらに記載していただいている様々なご意見については、昨年度のうちに審議会ですべて審議をされたということですか。

○事務局：あり方懇談会の意見を審議したということではなくて、あり方懇談会の意見を参考にして、私どもがこの運営審議会にかける案件を検討しました。案件をそのまま審議会に諮問するわけではございません。

○委員：そうしますと、例えば先ほども挙げたように、センター式にするのか自校式にするのかということについて、あり方懇談会で様々なご意見が出たようですが、これについて、市として、審議会として、今後どういう方向性で話をしていく方針みたいなものが何かでき上がっているのでしょうか。

○事務局：あり方懇談会では、確かに自校式が良いという意見も出ています。

ただ一方で、次世代に財政負担を強いる施設はどうだという意見も出ております。なので、その辺は慎重に意見をまとめていく必要があると思っております。

例えば自校式が良いという意見にまともでも、それをもとに今後私たちが給食施設をどう整備するのか、もし1個作るとしても、それを今後どう計画していくのか、幅広く長いビジョンを検討しないといけませんので、参考ということで、検討を続けていくしかないのかなと考えております。

○委員：そうしますと、あり方懇談会でいろんな意見を吸い上げ、その意見に基づいて審議会で話をして、その結果こういう方針になりましたという懇談会に対する回答やフィードバックなど、そういうフローにはなっていないですか。一方的に意見を吸い上げる委員会という位置付けですか。

参加した委員の人たちは、私たちが出した意見に対して、回答は期待されていないということですね。

○事務局：意見の種類にもよるかと思います。例えば施設の建設などは、その場ですぐ決まるお話ではないと思います。今すでに建設を進めているものもございますので、そういったものも踏まえて、長いビジョンでどうしていくのかということを検討していくものだと思います。

ただ、あり方懇談会で出た意見で、例えば給食のPRが足りないのではないかという意見も出ておりましたので、そういったものはすぐに私どもの方でいろいろ検討しまして、こういったことはできましたという報告もさせていただいております。その内容によって、すぐ着手できるものと、いろいろな場で検討しなければいけない課題もございます。

特に整備方針等では、こちらの諮問機関だけではなく、さらにそれを教育委員会や議会など、様々な場でご審議いただきますので、それは物によって変わってくるのかなとは考えております。

○委員：一般公募で来ている方がいらっしゃるの、その方たちが参加してよかった、意見を言ってよかったと思えるように、何かしらの報告を、年度の終わりであったり、翌年度引き継いでくれた方に対して、もしくは広報つくばであったり、市民に報告の場があると、もっと私も意見を言いたいという人が出てくるきっかけになるかなと思いました。

○事務局：様々なご意見をいただいておりますが、まだまとめの段階になっていない状況ですので、その辺も踏まえながら、進めていきたいと思っております。もちろん昨年度やっていただいた委員の方には、今年度の状況もお知らせはしていきたいと考えております。貴重なご意見ありがとうございます。

○委員：ぜひよろしく願いいたします。ありがとうございます。

○委員：アレルギー対策について、子どもたちの命に関わることで、毎日ご苦労様です。私は4月からこども食堂を大曾根小学校を対象に立ち上げました。アレルギーのお子さんは、どのように扱ったらいいのかなと心配しています。アレルギーの方は保護者に来ていただいて、使う調味料とか材料を全部見せて、一緒についてもらって食べてもらうようにしています。学校はそのようなことはできないでしょうから、どのようにしているのでしょうか。

○委員：アレルギーの子どもに関しましては、学校生活管理表というものがありまして、給食開始前に保護者と学校と給食センターの職員で、事前に打ち合わせをしております。そして、毎月の給食の献立表、そしていろいろな材料等すべて、保護者の方にも見ていただきまして、食べてはいけないものをきちんとチェックしております。そして除去食の方も、そういった対応で、アレルギーにきちんと対応できるように整えています。

○委員：ありがとうございました。この前はカレーでしたが、お母さんが大丈夫だということで、ずっとついていてもらって、一緒に食べていただきま

した。いつもおいしいということで、喜んでいただきました。

- 会長：確認ですが、今大曾根小はアレルギー対応の給食になっていますか。
- 事務局：大曾根小学校はすこやか給食センターから配送されておりますので、アレルギー対応をしております。
- 会長：以前は豊里からではなかったですね。
- 事務局：はい、そうですね。今四つの給食センターがありますが、現状として、筑波学校給食センターと荃崎学校給食センターについては、アレルギーの除去が対応できていない状況となっております。
- 会長：今お話のありました2ヶ所は除去食ができないということで、お弁当を持ってきていただかないといけないということですね。以前、確か大曾根小の保護者から要望がありまして、私が議会で質問したときに、対応できないというお話でしたが、改善されてよかったと思っております。
- 委員：今のアレルギー非対応の二つのセンターについて、すこやかとほがらかは対応されているということですが、非対応である理由は何か特別な事情があるのでしょうか。
- うちの子どもたちはすこやかから配送される給食で、アレルギーの対応もしていただいて、毎年お手紙でちゃんとチェックを年度ごとにしていただいて、大変助かっているお子さんやご家族が多いと思います。この非対応のところのお子さんたちはお弁当ということで、うちも対応してくれるといいなと思っていらっしゃるご家庭も多いかと思いますが、何か理由があれば教えてください。
- 事務局：ほがらかとすこやかについては、新しい施設なのでそういった対応ができています。古い施設を改修するという点については、場所やスペースの問題など、様々な問題で難しい部分があり、対応できていないのが現実でございます。

アレルギーについては、学校で全く対応できないわけではなくて、アレ

ルギーの対応はできていますが、乳と卵の除去食が提供ができないということですが、

○委員：今後も、除去食対応ができるように設備を変更するとか、そういった予定は特にないということですね。

○事務局：今度できる桜の給食センターについては、除去食の対応ができます。そして、荃崎は建物の老朽化でなくなりますので、そうすると令和7年の4月現在ですと、四つのセンターの内筑波だけが除去食ができないこととなります。

私たちも、他のセンターから筑波管内に移送できないかなどいろいろ検討はしましたが、給食の献立が違ってしまって、アレルギーのチェックのリスクも増えるので、なかなか難しいところでもあります。そういったことができるのが一番いいのは十分承知はしていますが、今後の課題にもなっていくと考えております。

○委員：荃崎は老朽化ということで、桜に移るタイミングで除去食対応となると理解しました。筑波学校給食センターも老朽化という意味では荃崎と同じぐらいの建設年度でしょうか。今後建て替えとか新しいセンターに移行する予定とかも今の時点ではないのですか。

○事務局：筑波の給食センターが平成16年に建設された施設です。給食センターは大体40年ぐらいが、施設自体の大規模改修や寿命と言われております。荃崎はもう40年を経過しておりますので、かなり古い設備となっておりますが、筑波はまだそこまで古いということではないので、様々な検討が必要なかなとは考えております。

○委員：つくばに四つある給食センターの中で、令和7年以降1ヶ所だけが除去食未対応というのは違和感を感じるので、つくば市として全体的にどの地域に住む子であっても同じサービスが受けられるように、すべきではないかと思えます。筑波学校給食センターについて、建て替えはしないにし

ても、除去食を対応できるようなセンターにするような計画を組み込んでいただけないでしょうか。

○事務局：私たちも同じ思いです。決して筑波だけがいいとは思っておりません。学校給食ですので、すべてのお子様に、安全で安心な給食を毎日届けたいというのが大前提でございます。ただ筑波でアレルギー対応となりますと、特別な給食室をさらに設けるという設備計画を立てる形となります。様々な建設計画がございますので、そういったものも検討しながら進めていく必要がございますので、今すぐ立てましょうということはなかなか難しいです。ただ、必要と考えておりますので、続けて検討はしていきたいと考えております。

○委員：ありがとうございます。引き続きよろしく願いいたします。

(3) 学校給食食材の放射性物質測定について

○会長：3 学校給食食材の放射性物質測定について、事務局の方から説明をお願いいたします。

【事務局説明】

○会長：ただいまの説明に対して、委員の皆様からご意見またはご質問はございますでしょうか。

他の市の実態を見ても検査をすでに終了しているところもあるようです。安全については今後も徹底していただくということです。

ただ、私的には、資料の4番に産地・加工地とありますが、地産地消としてつくば市の産業のためということも大切でございますが、場合によっては福島を中心として被災地の復興にも経済的に協力したり、つくばは漁

業をやりませんからお魚を買う代わりにつくばの米も買ってくださいとか、そういったことをしながら何らかの協力できることをすべきかなと思います。そういった時には心配事もあるかと思いますが、検査をしっかりとしながら、いい方向にいければなというふうに思っております。何か皆様の方でご意見等ございますでしょうか。

- 委員：もう10年も経っていますし、他の市の状況もありますし、妥当な判断かなと思います。今後も何らかの形で、安全性を確保できるような給食をお願いできればと思います。よろしく願いいたします。

(4) その他

- 会長：それでは、議題4のその他について、事務局でございましたらお願いいたします。

- 事務局：事務局からは、ご説明した3件の案件以外に特に報告すべきことございませんので、皆様から何かございましたら、ぜひこの機会にお願いしたいと思っております。

- 委員：今回この会に参加するにあたって、保護者や子どもたちにも給食について、いろいろな意見を私なりに伺いました。特に、子どもたちは、とても給食がおいしいという意見が多くて、そういった面では給食に対して、安心感が我々保護者もありました。

今回、この議題に一つもありませんでしたが、子どもたちが実際の給食に対して課題として思っているのが給食時間です。食べる時間が短過ぎるということです。

子どもたちが実際に小学校で給食を食べている時間を測りました。時間は45分ありますが、実際に食べている時間は12分です。低学年になればなるほど、準備も片付けも時間がかかるので、12分を切ってしまう。12分

は大人でも結構しんどい時間です。生物学的に食べるということは非常に重要なので、一生懸命産地についてとか安全性とかもすごく大切ですけど、やはりそもそも食べる時間がないというのは本末転倒かなと思います。

以前より校長先生にもご相談はしていますが、学校運営に対して、我々保護者が強く言うのは、学校に預けてお願いしている部分もあり、当然言えませんので、ぜひこういった場で検討していただければいいかなと思いました。

○会長：はい、ありがとうございます。ぜひ子どもたちのことですから、学校の方にも発言していただいてよろしいかなと思います。私も PTA 会長をやっている時も忌憚なくいろいろお話しをさせていただいておりました。

○委員：歯のためには 30 回噛みましょうとよく皆さんに教えています。30 回は噛んでいられないという人が多いですが、私は 30 回噛みます。30 回噛んで食べるのはすごく体にもよさそうですし、皆さんにもお願いしているところです。

○委員：昔は 50 回噛みみたいなことを言っていたと思います。やっぱりよく噛んで食べることによって、神経系が整いますし、それに歯の周りの歯肉とか、骨の状態も刺激を受けて口腔内そのものは良い状態にはなると思います。そのことによって、体全体が健康になっていくというのはあると思います。

だから、さっきびっくりしたんですけど、12分というのはあまりにも少ないと思いました。学校運営からいくとすごく難しいのかもしれませんが、少しずつ長くやっていただけるとお子さんたちにもいいかなというふうに感じました。

○会長：今黙食ということで、食べる時間に会話をしないとのことですが、コロナが終わったときには、楽しい時間でもあろうかと思しますので、医師の立場で何かあればお願いいたします。

○委員：ただいまのご意見に対して、やはり私も時間は大切だと思います。今、市の方では一生懸命医療費削減のために健康診断を青年以降の方に進めているようですが、すでにその時点では、生活習慣がもう身についていますから、子どもに教育するのが一番だと思います。それには、やはりゆっくりよく噛んで、時間をかけて食べなさいということをやっつけていかないと、成人以降の肥満に繋がると思いますので、ぜひそれはお時間をとっていただくのが大事かなと思います。以上です。

○会長：ありがとうございます。さらには三師会の立場で、薬物乱用とか、いろんな形で子どもたちにも指導にお力添え、ご尽力いただいておりますけれども、薬剤師の先生の立場から何かご発言いただけたらと思います。

○委員：今の12分というのは、聞いて本当に驚きました。早食いはよくないというふうにずっと言い続けているのが普通かと思いますので、基本はよく噛んでゆっくり食べるということだと思います。この時間については、せめて25分から30分確保できるような形でないと、食べたいのに食べられなかったというお子さんも出てくるのではないかと思います。小さいころに早く食べる癖がついていると、ある程度年をとって自分で好きなように食べられる環境になったときにも、昔のことはどうしても出てしまうと思いますので、先ほどおっしゃったように、いろんなことを吟味してとてもいい会だと思いますが、時間の確保というのは大きな課題なのではないかと思います。

○会長：今、大人を中心に、何となくサプリメントを飲めばそれで健康になったとか、ドリンク材で元気だとか、そういった人もいますが、本来の食材を噛んで食べて、地元野菜を地産地消するとか、そういうイメージだと思われませんが、サプリメントとそういった部分においての、給食に対する薬剤師会の中で話題があればお聞かせいただけたらと思います。

○委員：サプリメントがこれだけ普及していると、皆さん何か一つぐらいはサ

プリメントを取ったことがある方が多いかと思います。サプリメントというのは、それを取ればいいということではなくて、皆さんご存知の通り、食事が基本で、食事不足しているものを、補おうとか、自分が取れないようなものを何とかサプリメントで補うということです。

サプリメントがあるから大丈夫だという考え方が増えてきてしまったのですが、何でも自然のものから取るのが一番で、同じビタミンでも、ビタミン剤から取ればいいということではなくて、いろいろな食材を毎日とることが大事です。

そこはやはり周知していくことが大事なのかなと思います。1日量が足りていればそれでOKという考え方はいけないというのはあるかと思うので、私もそういう機会があるときにはなるべくお伝えするようにはしております。

○会長：ありがとうございます。ぜひ学校で、子どもたちに献立表を送る時に、そういったコメントもしていただきながら、それを見る保護者、親世代がより意識が高まるような形にしないと、いずれ高齢者になったときに大きな影響にならないようにと思うところでございます。

○委員：給食そのもののことでなくて、食べる時間のことについて、お話がありましたので、ぜひ発言させていただきたいのですが、コロナ禍になる以前は、給食の時間になるとテーブルをくっつけて、向かい合わせで食べていて、楽しい時間であったと思います。コロナ禍になってからは、黙食で前を向いて、給食時間に学校に行くと、シーンとして異様な光景です。実際見ていただけるとわかると思います。

それで、放送の内容を、学校の方でも楽しくなるように工夫をしていただいて、楽しいお話とか音楽をかけていただいたりとか、そういうことはしていただいています。私が小学生の間にまたみんなで机をくっつけて食べられる日が来るのかな、あれが楽しかったなと子どもが言っているの

を聞いて、胸が痛くなってしまいました。下の子は、公立幼稚園だったので、その公立の幼稚園も給食でしたが、その時は壁に向かって、自分の机がそれぞれ割り当てられて、パーテーションが横にあって、ぼっち飯というのを幼稚園のときから強いられていました。子どもの情緒形成ですとか、発達の面でかなり問題があるのではないかなとは思いつつも、感染を防ぐためということで、何もそこは口出しできずにいたのですが、もうこれだけ収束してきているということは、副作用の面も考えて、なるべく早く子どもたちがまた楽しい給食の時間を取り戻せるように、ご考慮いただけたらありがたいかなと思います。給食についてはすごくありがたいと思っていますが、食べる時間がもっと楽しくなるように、なれたらいいなと思っています。

○会長：ありがとうございます。

○委員：子どもにメニューを聞いたら、時々民族食みたいな物が出て、あれがすごい楽しみだと言っていました。増やすことはできなくても、いろいろなメニューの幅みたいなものを考えていただくといいのかなと思います。

あと先ほど味の話もありましたが、給食センターが変わって、今までとちょっと味が変わって最初びっくりしたみたいな話も、中学生の娘が言っていました。あまり均質でも面白くないのですが、それなりに質が一定になるように各センターさんで、調整していただくといいと思いました。ただ、独自色みたいなものはどんどん出していただくのはすごくいいと思います。

○会長：時間も限られていますが、全般通した中で、特にコロナに関して、別な立場でも大変なご尽力や大変な取り組みをされたと思いますが、保健所長の立場で何かご意見いただきましたらお願いいたします。

○委員：コロナ対策につきましては、関係各機関また子どもたちを含めまして、皆さんの大変なご協力で、何とか日本は諸外国に比べて大分被害的なもの

が少ないというような評価が得られております。

先ほどご意見がありました、正常化に近づけていくということも必要なわけでございます。首相からもそういうような発言が出ておりますし、おそらく今後1年以内の間に、いろんなものが緩和されていくというふうには私自身も期待しております。

先ほど机をくっつけて、楽しく食べるという話がありましたが、私もそういう思いは当然ありますので、そういうことを体験させてあげたいというふうに私も心から思っております。

皆さんがコロナウイルスに2回3回かかるとか、ワクチンを3回4回打って行って、強固な免疫が形づくられれば、いわゆる普通の風邪と同じようなものになっていくかと思えます。

コロナウイルスのウイルスの凶悪性といいますか、破壊力的にはインフルエンザウイルスよりも大分低いものでございますから、何回か経験する内に、いわゆる普通の風邪というふうになっていくことが間違いないというふうに考えられます。これは、政府とか県とか、保健所の公式見解ではないですが、まずそういうことになると思えますので、今しばらく我慢していただきたいと思えます。

後は教室の中で距離を取れば、しゃべっても大丈夫です。距離を2メートルぐらい取って、それで換気が十分な環境だったら、マスクを外してしゃべってもそれほど危険はないです。

だから、流行が落ち着いている地域では、そういったことをやっていくということもできるかもしれません。ただ教室が狭いから、ちょっと難しいところもあるかもしれません。入れ替え制とか半分ずつ給食を食べるとかは無理ですよね。いろいろと工夫をしていただいて、元の生活、正しい給食に戻ればいいのかと思います。

あと、資料の3について、NaI シンチレーションというのが正しい用語

ですが、フォントが間違っていてI（アイ）が1（エル）になっていると思いますので、公開する場合は訂正をしておいてください。以上です。

○会長：はい、ありがとうございました。訂正の方はお願いいたします。

本当に皆さんにご意見をいただきありがとうございました。また、今後ともこういった形で審議会を進め、そして市長への何らかの答申もしながら、それをもとに執行部等が判断し、さらに議会の方で予算を含めて議決、また前に進むような形の大切な審議会の位置付けかと思っておりますので、どうぞ今後ともよろしくお願いいたします。

全般的な総括みたいな形で、教育長または局長にお言葉と思いつつも、もし何かありましたら、ぜひお願いいたします。

○教育長：皆さま本当に貴重なご意見をありがとうございました。私たちも早く子どもたちに、楽しい給食、楽しい学校生活を送らせたいというふうに思っております。この前も議会でそういうお話があり、できるだけ検討していきますということを話しております。今後検討できるところ、改善できるところは、迅速にやっていきたいと思っております。

また給食時間につきましては、なかなか難しいところもあります。小学校では50分、中学校は45分、この中ですべてを終わらせるという基準が示されております。小学校の場合、準備を15分で行えば食べる時間が25分確保できますが、準備が15分でできてないのかなと思っております。

今度学校と相談をしながら、準備をできるだけ速やかにできるような方法を考えていかなければいけないと、私も感じておりました。現場をよく見ていただいてのご意見ということで、本当にうれしく、ありがたく思っております。

委員の皆様には、これからも課題等ありましたら、私たちの方に意見をいただければ、できるだけ改善していきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思っております。本日は本当にありがとうございました。

○会長：ありがとうございました。それでは、本会議における審議、また予定したものについてはすべて終了いたしました。ここで議長を退任させていただきます。スムーズな議事進行、皆様方にご意見いただいたこと、本当にありがとうございました。

5 閉会

○事務局：はい、木村会長ありがとうございました。以上をもちまして、本日の案件はすべて終了いたしましたので、つくば市立学校給食センター運営審議会を閉会いたします。

本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。委員から寄せられましたご意見は、今後学校給食に役立たせていただきます。本日はお疲れ様でした。

会 議 録

会議の名称		令和4年度(2022年度)第3回つくば市学校給食の在り方懇談会	
開催日時		令和4年11月16日(木) 開会 10:00 閉会 12:00	
開催場所		つくば市役所2階職員研修室	
事務局(担当課)		教育局健康教育課	
出席者	委員	小森谷 さやか委員、稲葉 恒男委員、會原 亮太委員、井砂 利江子委員、鷹巣 節子委員、吉沼 正美委員、中島 弘志委員、新関 清美委員、秋元 波委員、加藤 祐望委員	
	その他		
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 久保田 靖彦、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 株木 文男、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、会計年度職員 神生 名央美	
公開・非公開の別		<input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input checked="" type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数 1名
非公開の場合はその理由		情報公開条例第5条第5号(事務事業情報)に該当する情報を取り扱うため。	
議題			
会議次第	1 開会		
	2 Zoomによる自校式給食施設の紹介及び説明		
	3 質疑応答		
	4 事例発表		
	5 その他		
	6 閉会		

<審議内容>

- 1 開会
- 2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明
- 3 自校式給食施設の紹介及び説明
- 4 事例発表

(委員による発表)

○座長：価格や契約について教えていただいてもよろしいでしょうか。

○委員：価格につきましては、業者から来た値段をそのまま使います。例えばお肉屋さんや八百屋さんなど、使用量が多いものについては必ず2つ以上の業者と契約をしております。値段を比べて、余りにも突出しているときは、理由を聞くことがあります。

(情報公開条例第5条第5号により非公開)

○座長：公会計と私会計について少し解説いただいてもいいですか。

○事務局：公会計というのは、自治体の歳入歳出予算に組み入れて、自治体の方で執行していくものです。私会計というのは、自治体の予算には組み入れず、学校独自でお金のやりくりをするというものと言われていました。

予算の透明性を図り適正な執行を図るという観点から、公会計化して、なおかつ給食費の徴収も自治体が行うべきだと、文科省から通知が来ている状況です。

つくば市は、市の歳入歳出予算に組み入れて、教育局の方で、給食費の徴収も行っているような状況です。そこが現在自治体によって様々だということがわかりました。

○座長：■■■■状況はご存知ですか。

○事務局：■■■■公会計化されているかと思います。

○座長：割合としては公会計が多いですか。

○事務局：文科省から通知が来ているので、準備段階の自治体を含めると、お

そらくそうだと思います。

- 委員：給食費には自治体からの予算は入っていないということですか。
- 委員：例えば委託業者給料の支払いですとか、光熱費などは自治体が支払っています。あとは今食材の値上がりがすごい勢いで進んでおりますので、その補助という形で、お米を自治体から支援していただいています。
- 委員：材料費については、基本的にはご家庭から集まった給食費を基本にして運営しているということですか。
- 委員：はい、おっしゃる通りです。食材費に関しては、保護者から集めたもののみでまわしております。
- 委員：具体的に給食費はいくらですか。
- 委員：東京都全体とつくば市を比べると変わらなかったかなと思います。
(情報公開条例第5条第5号により非公開)

- 事務局：自治体によって、同じ給食であってもこんなに違いがあるのだと感じました。また、同じ自校式であっても、自治体によって違いがあるのだと興味深く拝見させていただきました。ありがとうございました。

つくば市は自校式がなくセンターですが、先ほどのポストなどは、より身近に感じられるという部分において参考になりました。学校の生徒さんからおいしかったとお手紙をもらったり、保護者の方から子どもがとてもおいしって言っていたというとても励みになるメールはいただいています。ポストとか身近に置けるものなどは真似ができるのかなと思っています。

あと、動画についても、栄養教諭の先生たちもたくさん作っていただいています。先ほどの資料などを参考にしながら、つくば市ならではのものも考えていけるのかなと思いました。

先ほどの私会計のことで少し聞きたいのですが、未納対策というのも学校で行っているのでしょうか。

(情報公開条例第5条第5号により非公開)

○事務局：今、食材費がかなり高騰していると思います。そういう中で、給食費の値上げや自治体によっては無償化なども行っていると思いますが、個人のお考えでかまいませんので、どのようなお考えをお持ちでしょうか。

○委員：保護者の方にはおそらく納得はいただけると思いますが、食材の高騰がいつまで続くかわからない中で、いつからいくら値上げしようとするのは、かなり時間がかかることだと思います。給食費を値上げするというよりは、自治体に頼ってしまいますが、補助金ですとか、お米などの物資補助をしていただけるといいのかなと個人的には思っております。

○座長：アレルギー対応についてもお伺いしていいですか。センター式だとエリアを分けて、すごく厳密に調理をしているイメージでしたが、エリアについては、牛久市も分けていない感じでした。

豆腐を入れる前にすくったり、バターを入れる前に取るという形でやっていましたが、どんなふうにやっていらっしゃいますか。

○委員：本校は古い給食施設なので、アレルギー専用の調理室は残念ながらないです。調理室の中のスペース一角を、アレルギー対応スペースとしています。

専用の調理員さんがいて、例えば卵アレルギーのお子さんの給食を提供するときには、一切他の調理には携わらないというような取り組みをしております。本校も同じように代替食を作るというよりは、卵スープにおいて卵アレルギーのお子さんがいたら、卵を入れる直前にのぞくという対応をしております。

除去が難しいお子さんにつきましてはお弁当ですが、お弁当は保護者の負担も大きいですし、子どもたちにもあまりそういう思いをさせたくないなので、お弁当対応がないように献立作成の配慮をしています。

○座長：その子に合わせて抜くものが変わっていくというイメージでいいです

か。この子は2種類抜いてこの子は1種類みたいな感じですか。

○委員：例えば、卵と牛乳アレルギーのお子さんがそれぞれいて、調理に卵も牛乳も使うとなると、どちらの子がどれかわからなくなってしまう可能性がありますので、両方を除去した同じものを提供するようにしています。それはおそらくどこの自治体も同じかなと思います。

○座長：つくば市だとどうやっていますか。

○委員：アレルギー対応に関して、新しい2つのセンターは、専用のアレルギー室があって、そこで乳と卵を除去した除去食の対応ができています。

古い2つのセンターは専用の部屋がないので、除去食対応はなく、自己除去になります。

○座長：つくば市も乳と卵の除去食は対応しているということですね。調理する場所は、別のエリアでないといけないのでしょうか。まざってしまうということで、専用のアレルギー調理室があるとのことですが、牛久市さんとかももう少し軽くやっている感じがします。スペースの一角でも対応は可能だということでは理解していいのでしょうか。

○委員：本来は専用のお部屋があった方がもちろんいいです。施設が古かったり、学校のスペースが狭くて確保できないとなると、厳重な注意をして作業工程なども調理員さんと考えてやっています。

命に関わることですので、例えば卵があったら、絶対に卵に触れさせないような配慮は最大限していて、決して軽い思いはこの学校もされてはいないと思います。

○座長：分かりました。他に質問ある方はいらっしゃいますか。

○委員：栄養教諭の方に来てもらって食育授業をしており、パプリカについての授業などを行っています。旬というものを子どもたちが分かっていないと思い、最初にうちで作った野菜を10品種ぐらい持って行って、旬を当ててもらおうクイズから入るようにしていましたが、途中から変更しました。

やはり旬のものが一番経済的にもリーズナブルだし、それから栄養的にも倍ぐらい違ってきます。

今、農業の現場は付加価値で儲かる農業をやっているのですが、旬のものを作ると儲かりません。ですから、反対の方向にいらっていると反省しています。

子どもたちにしっかりと旬をわかってもらい、それからその作物の背景にある歴史や物語、そしてどう作っているのかなど、そういうところまで考えてもらおうと、農業の現場の方でも地球の環境にやさしい経営になるのかと感じました。どうもありがとうございました。

○委員：農家様の詳しい事情ですとか背景について、私も勉強不足なところがありますので、先ほどもお伝えしました通り農家さんのところに訪問しまして、お話を伺い、それを子どもたちや保護者に伝えるということから継続していきたいと思っております。ありがとうございます。

○委員：残食率が非常に少なくて、本当に子どもたちが大好きだということがひしひしと伝わってきました。270食調理されていて、仮に100%の残食率というのは270食分残るということですか。その1%というのはどういうことなのか教えてください。

あと、測り方について、全クラスの残渣を集めて測るのか、そこを教えてください。

○委員：ありがとうございます。残食率の計算方法ですが、まず残った量は残った量でまとめて測ります。基になる量は提供した量ですので、ご飯1人分150グラム×270人などを分母として割っています。100人いて1人丸々残したら1%という形で計算をしております。

測り方については、本校の場合、戻ってきた食缶をクラスごとにまず私が状況を見ます。目視でクラスの喫食状況を確認した後、クラスごとの残渣はさすがに測らないのですが、調理員さんがご飯は全校分で何グラム、

汁物で全校分何グラムというふうに測って、記録を取っております。

○委員：提供前にも図られているということですか。

○委員：スープなど釜に入っているものは、なかなか測るのが難しいです。レシピからおよそ何 kg 提供したという量がわかりますので、完璧な量ではないですが、おおよその量がわかるので、それを全体量としています。

○座長：それではお時間も近づいていきましたので、どうしてもということがなければ、これで質疑を終わりたいと思います。

今日はお休みの方が多いので、このスライドや資料をお休みになられた方にもお配りいただきたいと思います。次回から、つくば市はどうしていくのかということの本題に入っていきますので、やり方を含めてどういうふうに進めていくのかを考えていきますが、前回見た給食センターのことや、今回の自校式の実態みたいなものを忘れないで、よく整理しながらお帰りいただけたらなと思います。

では、今日はこれですべて終了いたしましたので、座長を退任いたします。皆様ありがとうございました。

5 閉会

○事務局：ありがとうございました。以上をもちまして本日のつくば市学校給食在り方懇談会を閉会いたします。次回は1月に4回目の懇談会を予定しております。本日はどうもありがとうございました。

令和4年度（2022年度）第3回
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第


日時：令和4年(2022年)11月16日（水）

午前10時から正午まで

場所：つくば市役所2階職員研修室


- 1 開会
- 2 Zoomによる自校式給食施設の紹介及び説明
- 3 質疑応答
- 4 事例発表
自校式給食に係る事例発表
- 5 その他
- 6 閉会

自校式学校給食について




本日の流れ

- 自己紹介
- 本校の紹介
- 自校式給食とは
- 自校式給食のよいところ
- 食育の紹介（地産地消について含）
- 質疑応答




自己紹介



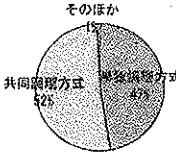
自校式給食とは…?

- 学校内の調理場を利用して給食を作る。
- 栄養士、栄養教諭が各学校に在籍し、各学校で献立を作成する。



全国の実態（小学校）

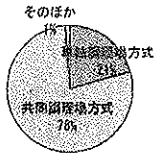
完全給食実施校のうち
 単独調理場方式は47.2%
 共同調理場方式は52.0%
 （そのほか0.8%）
 ※H30年度実施



方式	割合
単独調理場方式	47.2%
共同調理場方式	52.0%
その他	0.8%

茨城県の実態（小学校）

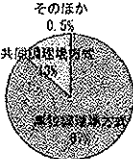
完全給食実施校のうち
 単独調理場方式は20.6%
 共同調理場方式は78.1%
 （そのほか1.3%）
 ※H30年度実施



方式	割合
単独調理場方式	20.6%
共同調理場方式	78.1%
その他	1.3%

東京都の実態（小学校）


完全給食実施校のうち
 単独調理場方式は86.7%
 共同調理場方式は13.2%
 （そのほか0.1%）
 ※H30年度実施



方式	割合
単独調理場方式	86.7%
共同調理場方式	13.2%
その他	0.1%

全国の実態（中学校）

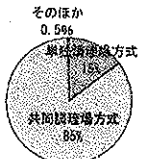
完全給食実施校のうち
 単独調理場方式は25.5%
 共同調理場方式は62.4%
 （そのほか12.1%）
 ※H30年度実施



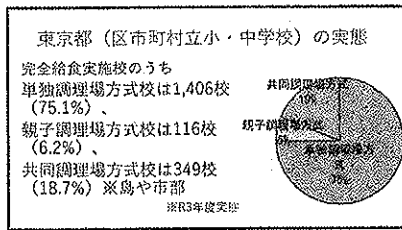
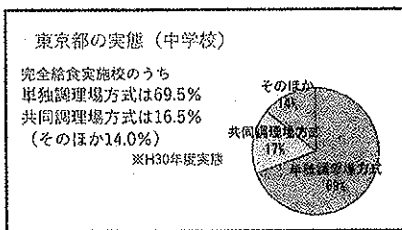
方式	割合
単独調理場方式	25.5%
共同調理場方式	62.4%
その他	12.1%

茨城県の実態（中学校）

完全給食実施校のうち
 単独調理場方式は14.7%
 共同調理場方式は84.8%
 （そのほか0.5%）
 ※H30年度実施



方式	割合
単独調理場方式	14.7%
共同調理場方式	84.8%
その他	0.5%



給食費について

東京都平均	つくば市
小学校低学年 236.3円	小学校低学年 240円
小学校中学年 253.6円	小学校中学年 250円
小学校高学年 270.7円	小学校高学年 270円
中学校 311.7円	中学校 270円

それほど変わらない...

○ 児童数 225名(全9学級)
○ 教職員 約45名

- 幼稚園が併設されている

～給食室の概要～

- 食数 約270食
- 調理員 6名(外部委託)
- 栄養教諭 1名

～献立について～

- ご飯 週3～4回
- パン 週1～2回
- 麺 月2～3回

○ 各校の栄養士・栄養教諭が区の基準に沿って作成。
○ 筋目の頭～半ばに献立が決まる。

食料用冷蔵庫

下処理

- 調理機 1台
- 冷蔵庫 1台
- 冷凍庫 1台
- 電子レンジ 1台

※ 調理機はなし

自校式の悪い点

- ▲ お金がかかる。(?) (施設面、雇用...)
- ▲ 在籍する栄養士や調理員によって差が生じる。
- ▲ 衛生管理、食物アレルギー対応、異物混入について個別管理の徹底が必要になる。
(自治体ごとのマニュアル作成でリスクを減らすことができる)

自校式の良い点

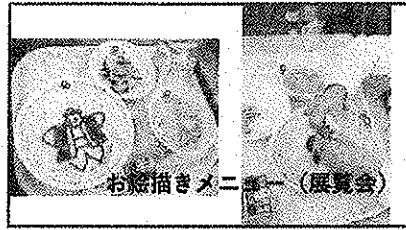
- 各校の実態に応じた給食提供(栄養価、学校行事、形食)
- 食数が少ないため、調理に手前をかけることができる。
- 温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で提供。
- 食物アレルギーについて細かい対応ができる。
- 子供たちとの距離が近い(栄養教諭、調理員)一食育!
- 雇用が生まれる(調理員は地域の人、栄養士は全国から!)
- 給食のにおい!→食欲UP!
- 急な休校や学級閉鎖に細かく対応できる。
- おいしい ○ 地域の人材を活用

各校の実態に応じた給食提供

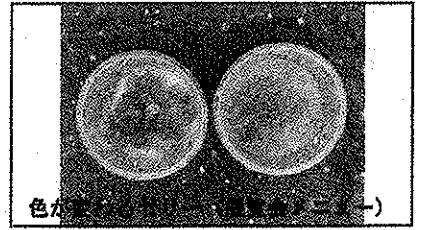
- 各校の児童の身長・体重・運動量から適量を算出。
- 午後に研究授業や出張...
⇒ 配膳しやすい、子供たちがすぐ食べ終わるメニューに。
- 学校行事(運動会、展覧会、子供祭り等)に合わせたメニュー提供。



運動会
⇒スポーツ館で献立



お絵描きメニュー（展覧会）



色が鮮やかなメニュー（展覧会）



校内のお祭りに合わせて給食も♪



校内のお祭りに合わせて給食も♪

手間をかけた調理

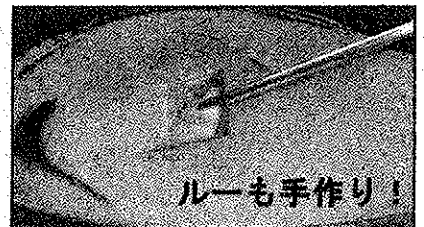
- だしは削り節や昆布、スープは鶏ガラから。
- ルーも手作り。ドレッシングも手作り。
- 野菜は手切り。機械は使わない。
- 冷凍品やレトルトは使わず手作りが基本！
- カレーなどの辛さを学年で調整。



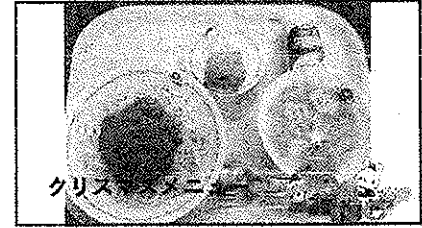
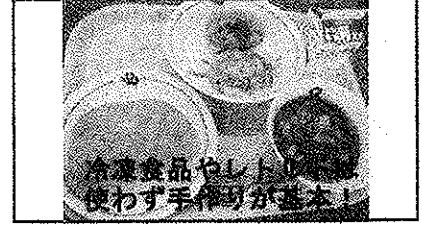
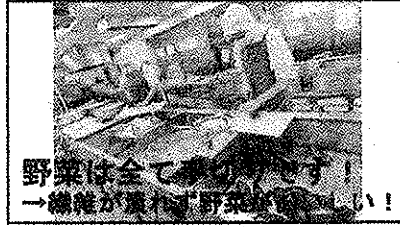
だしは料理で使います



スープも手作り




ルーも手作り！



細かいアレルギー対応が可能

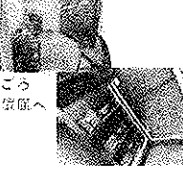
- 225名中10名(4.4%)が食物アレルギー対応対象。
※ 自己除去や給食で出ないものは対象外。
- 鶏卵、牛乳、アーモンド、魚卵、いか、たこ、えび、さば、いわし、さんま、とうもろこし、など…
- 食物アレルギー以外の対応も(消化管疾患等)



遮温での提供

- 調理終了11:45ごろ
→各階の配膳室へ12:05ごろ
☆冷たいものは各階の冷室へ
- 給食開始12:15

調理終了時 92度
⇒給食開始 76度 ⇒暖かい給食♡



子供たちとの距離が近い


- 子供の実態に応じた指導。
- 継続した指導が可能。
- 調理員さんの名前と顔が一致している。
(身近な存在)

⇒残食がほとんどない！！

残食

1%未満!

メニューに関わらず、残食はほとんどありません!
⇒給食・食育が身近にある成果!





- ひよこご飯
- ささなの茶碗蒸しあげ
- 大根の漬物
- 小松菜と卵のこ



学びのある給食

食育の基本は
毎日の給食!

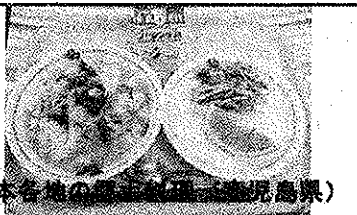
行事食(端午の節句)



行事食(端午の節句)



冬至「運盛り献立」



日本各地の郷土料理(鹿児島県)



日本各地の郷土料理（沖縄県）

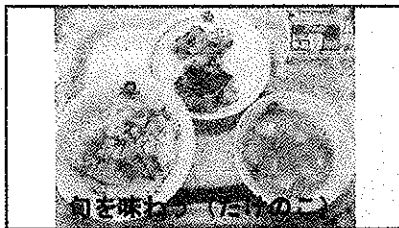


長野県の料理

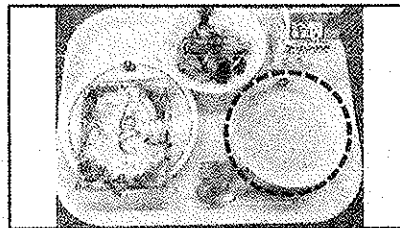
→5年生の様々な給食移動教室に合わせて提供。



世界の料理（タイ）



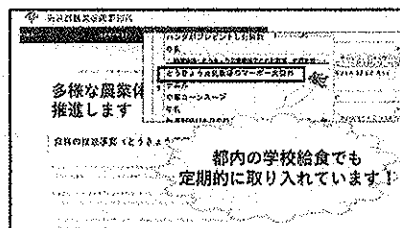
旬を味わおう（福岡県）



万葉の旬を味わおう



とっきよっ元気農産

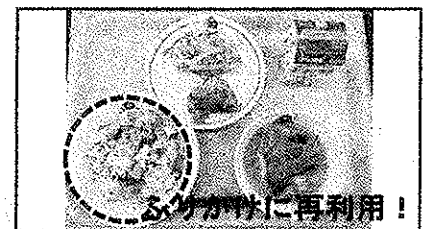
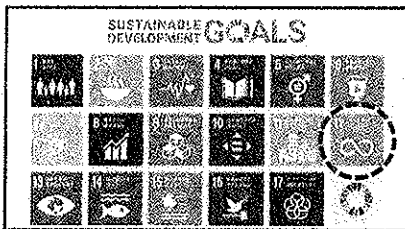


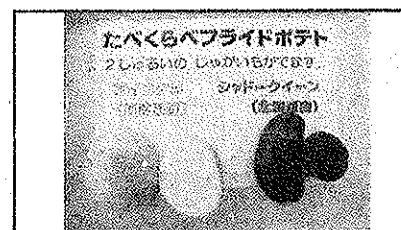
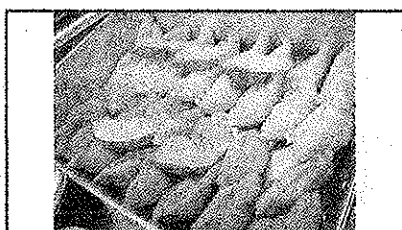
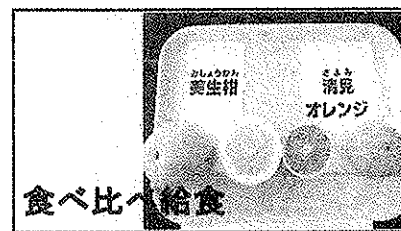
多様な農産物
推進します

都内の学校給食でも
定期的に取り入れています！

東京都の地産地消について


- 業者が月の中ごろに翌月の農作物について通知。
- 月末に発注し、各校へ納品。(月1～2回程度)
- 日付や数量など大きな制限はないが、事前予約が必要なものも。(大蔵大根)
- 地域によって小松菜などは直接農家と契約。
- 子供たちへ必ず、都内産であることを伝える。







食べ比べの成果



- 品種名を覚えた。
(品種名で果物などを呼ぶ児童が増えた)
- 味わって食べることを意識付けできた。
- 食べた感想を書く児童が増えた。

きゅうりしよくゲスト

- 調理員との交流を目的
→ 記事を出し、双方向性を大切にする。

きゅうりしよくつへ おてがみ 17/11/19


先生へ

わたしはまえ、100のアムベリー
とらきうのアムベリーをた
べくらべしてみました。ぜん
きう食でもたけそううれしいです。

毎日の給食に「ねらい」をもたせる！


給食も学びの時間！

→ 給食がおいしくなければ
説得力はない！



こんな取組をしています！

- 実物の活用
- 給食メモ（もぐもぐ通信）の配布
- 給食時間の指導（動画）
- 食に関する授業
- 掲示物
- 家庭との連携



実物展示

朝、玄関に展示。

- ・ 登校後、教室に入る前に手を洗う習慣がある。
- ・ 全員に給食の宣伝ができる。
- ・ 分散登校のため密になりにくい。

児童がむいた野菜を給食に

会 議 録

会議の名称		令和4年度(2022年度)第4回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時		令和5年1月13日(金) 開会9:30 閉会11:30		
開催場所		つくば市役所2階防災会議室2・3		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	小森谷 さやか委員、稲葉 恒男委員、横山 治夫委員、 太田 英明委員、井砂 利江子委員、鷹巣 節子委員、 栗山 賢司委員、岡野 知樹委員、吉沼 正美委員、 中島 弘志委員、野澤 政章委員、新関 清美委員、 重光 泉委員、金子 朋子委員、加藤 祐望委員		
	その他			
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 久保田 靖彦、健康 教育課長 柳町 優子、課長補佐 株木 文男、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、管 理栄養士 増渕 美咲、会計年度職員 神生 名央美		
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	1名
非公開の場合はその理由				
議題				
会 議 次 第	1	開会		
	2	意見交換		
	3	閉会		

<審議内容>

- 1 開会
- 2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明
- 3 意見交換

【センターと自校式のメリットとデメリットについて、3グループに分かれてグループディスカッション】

○座長：それでは各グループ発表をお願いいたします。

○A グループ：まず、センターのメリットとデメリットについて、お話しします。

センターのメリットに関しては、統一献立ですので、一斉に同じ食育を展開することができるという意見が出ました。あと施設面においては、部屋が分かれていますので、衛生管理の徹底ができるという意見が複数出ました。ほかに、人口の増減の対応が可能という意見もありました。

異物混入の対応については、学校の先生によると、給食センターに電話したら、すぐに調べてもらい、結果がわかたらすぐ連絡をいただいているという状況なので、スムーズな対応が取れているという意見が出ました。

続いてデメリットについてです。地産地消に関しては、大量購入のため、少し活用しにくいという意見が出ました。あとメニューに制限があるということで、大量調理は時間の都合上、どうしても冷凍食品の使用や、加工食品に少し頼るところもあります。

また、配送時間に合わせて早めに作らざるをえないところと、配送のコストがかかるというところがあります。

食育の面では、子供たちが調理場の現場を見られないので、感謝の心の部分が少し劣るかなというところではあります。

続いて自校式のメリットとデメリットについては発表します。まずデメリットから施設コスト面、食育面、地産地消面の三つに分けてお話をしま

す。

まず施設コスト面ですが、各校に給食施設を作るので設備にお金がかかります。また、学校に作るということで、衛生管理は大丈夫なのか、ねずみや虫等は大丈夫なのかという心配が上がりました。またコスト面で、調理員や栄養士をそれぞれ確保する必要があるので、そういうところにもコストがかかるというデメリットがあります。

食育面についてですが、各校に栄養士と調理員が在籍するという一方で、それによる格差が生じるというデメリットが心配されます。あとは、学校に栄養士が不在の場合は、調理員などが発注を行うので負担が大きくなるというデメリットもあります。

地産地消については、材料費単価が少し割高になるであろうという意見も出ました。

続いて、自校式のメリットです。まず食育面だと、子どもたちにとって給食が身近な存在になるので、食育が進めやすいことと、それに伴って残食も少なくなり、食品ロスも少なくなるのではないかとというメリットが挙げられました。

地産地消の面では、規模が小さくなるので、農家の方に納入していただきやすくなることと、学校で育てた野菜も取り入れることができるのではないかとということも上がりました。

あと、その他の面ですと、手間を掛けた調理が可能なことや、適温で提供ができること、急な休校や学級閉鎖に対応ができること、細かいアレルギー対応が可能になることなどが意見として出ました。

アレルギーについては細かい対応が可能になるであろうという一方で、各校で行うために、各現場の調理員や栄養士のスキルがなければ、事故に繋がるのではないかとという意見も出ました。

OB グループ：センターのメリットとしては、安全安心ということで、きめ細

かなアレルギー対応ができることや、衛生管理が徹底しやすいというような意見がありました。あとは、一括で整備しているので、学校間の格差が生じないことも意見が出ました。

それから納品運搬関係では、入札方式で食材が安く調達をできることや、食材の搬入が1ヶ所なので、納品がしやすいという意見も出ました。

センターのデメリットとして、配送の関係では、1ヶ所で作って各校に配るので、手間やコストがかかるとともに、調理を終えてから時間がかかるので、冷めてしまうのではないかという意見が出ました。

さきほど自校式に比べてセンターは味が落ちるという意見がありましたが、センターの人間としてお話をさせてもらおうと、自校は手で調理する一方で、センターは大量のため機械を使って野菜を切ったりします。切り方が違い、そういったところで味に差ができると思います。あとは大量になるので、冷凍食品などを使わなければならないこともあります。

イメージとして、センターの給食は美味しくない、自校の給食はおいしいということがあると思います。ただ、実際に食べてみると、意外と差はないという意見がありました。

自校式のメリットについては、地元の食材がしっかり使えることや、身近なところで作っているので、子どもたちが給食を身近に感じられることなどが出ました。あとは、食べ残しの状況をしっかり目で見て把握ができるので、それを献立に反映できることなどがメリットとして出ました。

また配送がなく、温かいものをそのまま食べることができるという意見もありました。

自校式のデメリットとしては、各校に給食室の設備や場所が必要だという意見が出ました。あとは、数が少ないので、食材入札が成立せず業者の言い値になってしまうのではないかという意見もありました。

納品関係について、センターとは逆になりますが、納品する場所が多く

なるので、業者が同じ時間帯に各校持ってきてもらう対応ができるのかという意見が出ました。あとは、児童生徒が急に増加していった時に、自校式の場合には対応できないのではないかと意見がありました。

さきほど自校式のメリットの中で、食べ残しの把握がしっかりできるというお話がありました。センターだと、一つの食缶の中にクラスで食べ残したものを全部まとめて入れるので、1日の献立でしか食べ残しの量が把握できないということがあります。ただ、量としては把握しているので、食べ残しが少ない献立は、しっかりと把握はしている状況です。

○C グループ：まずセンター式のメリットですが、1ヶ所にまとまっているので、設備だけでなく、栄養士や調理員などの人件費も、コスト面で優れているという意見がありました。あとは、衛生管理やアレルギー対応の徹底がしやすい点が大きなメリットだと思います。

それからつくば市独自の事情ですが、生徒がこれだけ増えているという状況の中でも、食数の増減にある程度対応しやすいというメリットがあります。

食材については、多くがJA経由で納入されていますので、食材の安全性が担保されているという点が大きなメリットだと思います。

一方でセンター式のデメリットとしては、各校への配送コストがかかることと、センター建設時に初期投資費用として莫大な費用がかかることです。

次に自校式のメリットについて、できたての温かい食事が提供できることと、学校ごとの個別の個性を出すことができ、細かい対応も可能というところがあります。あとは、少量納品をしているような農家であっても対応ができるので、地産地消の促進になるという点です。

自校式のデメリットとしましては、各学校に設備や人員を配置しなければいけないということで、個別にコストがかかってきてしまうという点、

それから食数の増加対応が難しい点があります。

あとは現在センターに納品されている JA さんは、配送箇所が少ないからこそ対応できているのであって、例えば市内全校自校式になった場合には、とても納品できるようなキャパシティーがありませんので、その場合には自校式への納入が難しくなってくるというデメリットがあるという話をしました。

○座長：はい、ありがとうございました。それぞれ挙げていただいた事柄が本当にセンターのメリットなのか、自校式のメリットなのかを、検討することが大事だと私は思っています。

センターのメリットから、食育・地産地消・コスト・その他に分けて、1 つずつ確認していきたいと思います。

食育に関して、同じ食育を一斉に進めることができるとありますが、異論のある方や質問のある方はいらっしゃいますか。

同じ食を一度に何千食と提供しますので、差のない食育を提供することができるということは、センターの食育のメリットだということよろしいですか。はい、わかりました。

次に地産地消についてですが、意見はありませんでした。例えば JA が地場産物を納入しているという意味では、地産地消は進んでいるというふうにも言えますが、おそらく今回皆さんがイメージしている地産地消は、もう少し小さい単位での生産者をイメージされたから、このような結果になったのかなと思います。これもよろしいでしょうか。

続いて、コスト面について、食材が一括納入で安くできるということがすごく多かったです。それから人件費についても、各校に配置するより安く済んで、人の管理もしやすいとあります。それから、入札により安価な食材を選定できること、施設の建設コストや維持費も少なくて済むとあります。

これについても、異論のある方や質問のある方はいらっしゃらないですか。では次に行きます。

その他では、まずアレルギーについてです。どちらがアレルギーにきめ細やかに対応できるのか、意見が分かれるところかと思います。

この点について、例えば乳と卵の除去だったら、センターでも自校式でもやっていました。これが持っているアレルギーの子が少ないものになったときに、どっちが対応できるのかということが、きめ細やかなアレルギー対応だと思いました。ご意見のある方はいらっしゃいますか。

○委員：品目の数で言うと、自校式の方が対応しやすいと思います。一方で自校式の学校によっては、アレルギー専用の部屋がなかったり、調理員の人員も限られているので、その日はアレルギーの調理だけをするという人がなかなか確保できなかつたりするので、安全面としてはセンターの方が適しているのかもしれない。

自校式だと、保護者と一人一人面談をして、この子はこういう対応をすると確認ができて、対応できないということはほとんどないと思います。なので、品目が多くできるのは自校式、より安全にできるのはセンターだと思います。

○座長：それに対して意見のある方はいらっしゃいますか。

○委員：アレルギーのきめ細やかな部分に関して補足しますと、センター方式でも、全てのアレルギーのお子さんの親御さんと、健康教育課やセンターの栄養士、学校職員などで面談を行い、アレルギーの把握をしています。乳と卵に関しては除去食の対応できており、他のアレルギーだと自己除去のような流れになります。

○座長：ちゃんと聞き取りをして、把握しているということですね。

○委員：センターだと、例えば小麦粉とか卵に限って対応されているという話だと思いますが、自校式だと、魚や野菜のアレルギーを持った子の対応も

できるので、より品目の対応の幅が増えます。

○座長：つくばのセンターでは、乳と卵だけですか。

○委員：卵と乳の除去食です。

○座長：それ以外にも広げられる可能性があるのが自校式だということですね。
ありがとうございます。

あと、衛生管理が行き届いているのはどちらでしょうか。自校式だと古いイメージもありますが、それも整備の仕方だとは思いますが、今新しく施設をつくったら、どちらもレベルは変わらないように想像しますが、その点に関してご意見はありますか。

○委員：新しい施設で考えれば、自校でもセンターでも同じだと思います。しかし、人の配置を考えると、センターは集中的に人が入って管理するので、人によっての差が出ないというところはあると思います。自校だと配置される人の差によって、維持管理面や調理面に差が出やすいと思います。

○座長：人の能力の差が出やすいのが自校式だということですか。

○委員：規模が小さくなると、そこに配置される人の数が少なくなるので差が出やすいということです。

○座長：これについてご意見がある方はいらっしゃいますか。

○委員：センターでも自校式でも、お金さえかければ、同じレベルの衛生管理ができると思いますが、より少ないコストで大量の食数を提供するために、必要なレベルの衛生管理面を保つという意味では、センターの方が優れているということだと思います。自校式でも可能だとは思いますが、その分自校式の数だけのお金がかかってくると思います。

○座長：要するにセンターはコストに優れていて、自校式は人の差が出る場合があるということですね。ありがとうございます。

それから、食数の増減に対応しやすいのがセンターだということですが、これも本当にそうでしょうか。自校式だと対応しにくいのか、これについて

ご意見がある方はいらっしゃいますか。

これはつくば市ならではの問題です。今はどんどん増えていますが、将来的には減っていく推計も出ています。減っていった場合はどちらが対応しやすいのか、私にはわかりませんが、いかがでしょうか。

○委員：自校式の場合、最初に作った給食室の大きさによると思います。そこがキャパシティーを超えてしまった時には、対応は非常に難しくなると思います。それは敷地の問題も含めて、改築や増築をしていくとなると、コストもかかるし、増築している間は給食を作れないのではないかと、いろいろな問題が出てくると思います。

○座長：ありがとうございます。センター方式の方が、融通がきく食数が多いということですね。

○事務局：あとは配送校を変えることもできます。配送時間の範囲内で配送校を変えることで、増減には対応しやすいのかなとは思っています。

○座長：わかりました。食数の増減に対応しやすいのはセンターの方が優れているという結論で大丈夫でしょうか。

続いて、食材搬入の管理がしやすいとあります。コストが少なくて済むだけではなくて、管理もしやすいとのことですが、もう少し説明いただける方はいらっしゃいますか。

○委員：食品を時間内に配達するというのであれば、センターの方が限られているところに納品できるというメリットがあります。

○座長：あちこち行くよりも楽だということですね。ありがとうございます。

あと、JAを通してあるので食材の安全性が担保されていることについてはいかがでしょうか。

○委員：こちらのグループで出た意見ですが、JAを通して検品されていることや、異物混入があったときにどの生産者の物かトレースが可能になっているので、そういった意味で食材の安全性が保たれているというふう書き

ました。

自校式の場合は、JA を通さなくても、個人の農家さんが直接納品することも可能なので、チェックがない状態で納品されてしまいます。そのチェックを学校ごとにやるのか、やらないで受け入れるのかという意味では、JA のチェックが間に入っている方が安全性は高いという観点での意見です。

○座長：チェックを JA がやってくれるのか、学校側でチェックするのかということですかね。

○委員：センターに野菜を納品しているのは、JA だけではなくて、八百屋や農家もあります。健康教育課と契約を結んだ業者から納品します。その際、規格の決まりなどは契約時に取り交わしていますので、それに見合ったものを納品してもらうことになっています。

○座長：JA を通さなくてもいいということですね。JA を通さない場合は、品質のチェックはどこがしていますか。

○委員：センターに納品された時に栄養士が検品をして、古いものや傷が多いものは返品対応をしています。

○座長：品質のチェックを JA にお願いできるのか、センターの栄養士さんたちがやるのか、それを自校式でやる場合にはそれぞれでやるので大変になるというお話なのかと思いました。ご意見のある方はいますか。

○委員：自校式のお話をさせていただくと、JA からいただくこともありますし、八百屋などの業者からも納品いただきますが、必ずその業者には、規格や事前チェックしたものを納品するように契約をしています。納品していただいた際には、調理員や栄養士がどこの学校でもチェックをしていると思います。自校式とセンターでどちらが安全な食材を納品できるかということには、あまり差はないと思います。

○座長：私もそのように思っていました。JA の割合はセンターだとどのくらい

ですか。ほとんど JA ですか。

○委員：品目によると思いますが、野菜全体でいうと2割とか3割ぐらいのイメージだと思います。

○座長：半分以下ぐらいですか。そうなると、チェックはいずれにせよセンターの栄養士が対応するという事なので、自校式であろうとあまり変わりはないように思えます。品質はどちらが保てるかという点ですが、いかがでしょうか。

○委員：どちらも納品受けた際に検品をしているので、同じだと思います。

○座長：では、これは外したいと思います。それから全児童が同じ給食費で同じものが食べられるとあります。給食費は市内一緒なので、同じ食育という意味なのかなと思いました。これに対して、何かある方はいらっしゃいますか。よろしいですか。

続いて、異物混入の際の対応について、センターにメリットがあるとあります。

○委員：例えば学校現場で髪の毛が入っていた時に、センターにお知らせすると、所長さんみずから電話をいただいて、すぐに対応していただき、夕方には結果の報告をいただいております。そういうことで、異物混入の際の対応は、センターの方がよろしいのではないかと思います。自校式でもできなくはないかと思いますが、最低限の職員が時間との勝負で、洗い物や次の日の準備をしています。何かアクシデントがあった時に、臨時的な対応をするという面では、センターの方が安心かなと思って、意見を書かせていただきました。

○座長：はい、わかりました。これに対してご意見のある方はいらっしゃいますか。

○委員：異物混入があった際、自校式でも対応ができないわけではなく栄養士が管理職に報告をし、調理委託業者のマネージャーに相談をしています。

自校式だからといって人員がないというよりは、相談できる相手が各校にいると思うので、対応は可能かと思います。

○座長：おっしゃる通り両方対応はできると思いますが、その対応がよりセンターの方が安心なイメージがあるということでしょうか。ただ、自校式でも対応はしっかりできるというお話もいただきました。他にご意見のある方はいらっしゃいますか。これについては、宿題にして外しておきます。

時間がなくなってきましたが、こういう話し合いが大事だと思います。こういったことを次回も続けてやりたいです。あと1回しかないですが、そこで提言をまとめる必要があります。

私のイメージでは、次回の前半にこの続きをやり、そのあと1年を振り返って、つくば市の給食のあり方はこうあるといいということ、それぞれ言っていただき、提言をまとめたいと思います。そして、まとめた最後の案は、メールベースでの確認になるかなと思います。

私のイメージではそのように思っていますが、いいアイデアがあったらぜひください。

本当は、もう1回増やしたいとお願ひしていましたが、皆様もお忙しいでしょうし、難しいところもあります。何かご意見はございますか。

○委員：確認ですが、この懇談会は決定を出す場でしたか。

○事務局：決定の場ではなく、あくまでご意見を聞く場という意味での懇談会と位置付けています。

○委員：そうすると、皆さんの意見を出すのはいいと思いますが、統一見解を出すことは違うと思いますが、いかがでしょうか。

○座長：なかなか統一見解まで持っていくのは大変だと思います。その話し合いをもう1回したかったのですが、時間もないということになると、こんな方向性でやってもらいたいというような、この懇談会としてのまとめはできれば出したいです。それぞれの各委員の意見はあるので、一致でき

なかったらそれぞれの意見で終わってしまうと思います。合意できる部分があればそこまで出せたらいいと考えていますが、いかがでしょうか。

○委員：過去4回を通じて感じているのは、議論の中心として、センターがいか自校式がいかという対立構造の中で、つくば市はどの方向に持っていくべきかという印象を受けています。

ただ、現実的にはこれだけ大規模に給食センターが稼動していて、自校式が1校もない状況です。今回センターと自校式のメリットとデメリットをそれぞれこれだけ出したので、現実的な方向としては、給食センターのデメリットとして挙げられるものを、どうしたら一つ一つ消していけるか、自校式のメリットとして挙げられているものをどうやったらセンターに取り入れていけるのかという話し合いをしていった方が、建設的な議論ができるのではないかと考えております。

一方で自校式がいいと思っている方もいらっしゃいます。その方たちのご意見もある程度反映させるために、メインとしてはセンター式でやっていくけども、実験的に自校式の学校をやっていくというような提言をまとめつつ、センターをよりよく運営していくためにはどうしたらいいかと考えた方がよいと思いました。

○座長：対立構造に感じてしまったら、進め方が悪くて申し訳なかったですが、おっしゃる通り現実的につくば市はもう1つ給食センターを作ります。今から一斉に自校式にすることは無理な話です。

おっしゃったように、センターでもできる自校式のよさをどう取り入れていくのかという話を、本当はじっくりしたいです。あとはコストの話もあり、調査なども皆さんとやりたかったですが、それにはあと1年かかってしまうということもあります。あと1回となると終わってしまうかもしれないですが、本当にイメージしているのは、今おっしゃっていただいたような形です。

○事務局：提言書ということでお話をいただいておりますが、今回懇談会ですので、提言書というよりは意見書という形で、頂戴できればと思っております。よろしくお願いいたします。

○座長：はい、わかりました。ここは何かを決める場ではないことは、最初からお話をしていますが、その分自由に意見を出していきたいと思っております。次回続きからになります。また皆様ぜひご参加いただきますようお願いいたします。

4 閉会

○事務局：ありがとうございました。それでは以上をもちまして本日の案件はすべて終了いたしましたので、つくば市学校給食のあり方懇談会を閉会いたします。本日は貴重なご意見を誠にありがとうございました。次回は3月9日を予定しております。それでは本日はどうもありがとうございました。

令和4年度（2022年度）第4回
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和5年（2023年）1月13日（金）

午前9時30分から11時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 防災会議室

- 1 開会
- 2 意見交換
- 3 閉会

会 議 録

会議の名称		令和4年度(2022年度)第5回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時		令和5年3月9日(木) 開会9:30 閉会11:30		
開催場所		つくば市役所2階防災会議室2・3		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	小森谷 さやか委員、井砂 利江子委員、鷹巣 節子委員、栗山 賢司委員、吉沼 正美委員、中島 弘志委員、野澤 政章委員、新関 清美委員、金子 朋子委員、河口 宗央委員、秋元 波委員、加藤 祐望委員		
	その他			
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 久保田 靖彦、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 株木 文男、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、会計年度職員 神生 名央美		
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	1名
非公開の場合はその理由				
議題				
会 議 次 第	1 開会			
	2 意見交換			
	(1) センター方式給食と自校方式給食の比較検討			
	(2) 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会総括			
	3 閉会			

<審議内容>

1 開会

2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

3 意見交換

(1) センター方式給食と自校方式給食の比較検討

○座長：前回に引き続き、給食センターと自校式給食施設の比較表について、検討しながら完成させていきたいと思います。まず給食センターのデメリットから確認していきます。

前回皆さんに書いていただいた意見をまとめて、「そう言える」というところに表示しております。これが「そう言える」のか、「そう言えない」のか、「どちらとも言えない」のか確認をしていきます。

給食センターのデメリットとして、児童生徒が調理現場を見ることができないとあります。食育の視点から出た意見だったと思いますが、これは「そう言える」で大丈夫ですか。

○委員：できないという言い回しになっていますが、できないというわけではなくて、見るには給食センターまで出向かななくてはいけないということだと思います。実際すこやかセンターでは2階から視察できるようになっています。

○座長：ありがとうございます。他にご意見はございますか。

○委員：直接見ることについては、センターに出向かなければいけないですが、今は ICT 等も各学校で活用されていますので、そういったものを活用すれば、日常的に子どもたちがセンターの中の様子を見ることは可能なのかなと思いました。

○座長：はい、ありがとうございます。この意見は、身近でないということと言いたかったのかなと想像しています。先日牛久の自校式給食施設を見学した時も、ICTを活用して見せてくれたわけですが、それをやる人がい

ないとできないので、その辺を総括してまとめるとしたら、なにかいいアイデアがある方はいらっしゃいますか。調理現場が身近でないので、直接見る機会が少ないという感じでしょうか。

○委員：気軽に見ることができないということではないですか。

○座長：ありがとうございます。では、気軽に見ることができないということでもよろしいですか。では次に行きます。

地産地消の視点で、大量納品に対応できる農家しか食品を納品しづらいとありますが、これは「そう言える」で大丈夫でしょうか。

○委員：これに関しては、事実だと思います。ただ、JAなどのように組織的に小さい農家を取りまとめることが可能であり、きちんとしたルートを確保できれば、可能になるかと思います。

○座長：この意見の下にも似たような意見で、大量購入のため地場産物を活用しづらいとあります。これはまとめた方がいいですか。大量納品に対応できる農家もしくはJAを通すなどのケース以外は納入しづらいとされた方が正確でしょうか。

○委員：以前にもお話しましたが、つくば市の農家は今、大規模法人か、新規就農の個人農家かの二極化が進んでいます。私たちは作り方にこだわって、有機農産物や環境保全型などに取り組んでいます。片や大規模法人の方は、外食産業と結びついて、契約で食材を出荷しています。

大体この二極化が進んでいますが、対応できる農家はつくば市にもいます。ただ、金銭的メリットがないと難しく、安定して契約できる外食産業に流れてしまいます。給食は入札だから、落札できるかどうか分からないです。農産物は貯蔵がきかず、できた時に一括で流さないといけないから、入札で毎回切られる給食は怖くて対応できないというのが、大規模法人の本音です。

公平性を保つためには、どうしても入札が必要だと思いますが、大規模

法人が給食に参入できないのは、その1点だと思います。

一方で小規模農家だと、給食センターの物量はなかなか対応しづらいです。JAが取りまとめて給食部会が始まった当初は、個人農家でも生産量を増やして給食に出すという意気込みの農家がたくさんいました。

ただ、豊作の年は入札で全然落ちないということなどを何回か経験した結果、リスク分散していろいろな作物をこまめに作って、スーパーや直売所など出した方がいいとなっていて、JAに登録している農家も正直減っているのが現状です。

○座長：小規模農家では大量納品に対応できないということで、「そう言える」ということでよろしいですか。それから今入札のお話がありましたが、大規模法人と外食産業は、入札ではなく、どういう価格の取り決めでやっていらっしゃるのですか。

○委員：契約栽培といっても、市場の価格から完全に分離されて、ずっと同じ金額で買い取ってくれるわけではないです。農産物はできた時に、はかなければいけないので、価格的には下げられがちです。農家はそういう経験をずっとしてきています。せっかくたくさんできたのに、安く買い叩かれてしまうというような歴史です。

その中で、お互いに中間点を探るように契約栽培というのができてきました。市況がすごく上がったときは、給食センターが欲しくても農産物が来ない。逆に、市場が安い時は給食の入札がかかるけど、市場の値段の方が安いから落札できないというようなことがあります。

それでも農家の方がどんどん規模を大きくして、外食産業と対等に交渉できるぐらいの力をつけた上で、ようやくお互いにメリットのある契約を結んでいるという形になっています。信頼関係というか、お互いなくてはならない存在になるぐらいの規模になればできることです。

○座長：大量購入のため地場産物を活用しづらいというところは、先ほど私が

言ったニュアンスに近いのかなと思います。小規模農家では大量納入に対応できず、そのリスクを取りづらいということでしょうか。

○委員：給食センターの方も、野菜が安い年は野菜を安く購入できて、残った分のお金で鶏の胸肉をもも肉に変えられるというような話を栄養士さんから聞いたことがあります。野菜が安い年は、別の部分にお金を振り分けられて、より豪華できると思いますが、農家と契約にして、市況がどんなに安くてもこの値段で買い取るという価格設定にすると、栄養士さんにとってもリスクは高まると思います。

○座長：入札以外のやり方がないのかというお話をされているのかなと思いますが、例えば他の自治体ではどのようにやられているのでしょうか。

○委員：入札ではないですが、いくつかパターンがあります。例えば春とか夏の種まきの段階で、冬に使う大根をこの学校は何キロ使うと契約して。その時に値段も決めています。春の時点で注文して、その注文を受けて農家さんが栽培をするので、無駄も出にくいです。

もう一つが、他の地区でもよくあることだと思いますが、各学校子ども1人当たり何グラムをこの日に使ってくださいと指定されていて、栄養士がその量で作れる献立を立てることもあります。事前に使用量がわかっており、その時も確か価格は指定をされていたと思います。

年に何十回もあるわけではなく、無理のない回数なので、給食全体の質の低下や、予算管理が大変というレベルではないです。

あとは、今の学校がすごく小規模なので、農家さんを直接お伺いして、やりとりをしたりすることもあります。

○座長：地産地消を上げるために、他の自治体でもある一定のレベルを保つため、価格は個別で交渉しているところもあるようです。

○委員：これに関しては完全に規模の問題で、自分の経営を揺るがすぐらいの作付量で、これが全部売れないとつぶれてしまうぐらいのリスクを取れる

かという、入札に対してはできないです。2割ぐらいの生産量の分を回すのであれば、できることがたくさんあると思います。

一昨年か昨年に日本農業新聞に載った論説があって、学校給食に地場産物を導入しようという取り組みは全国で増えているけど、ほとんどの例は農家側がコスト面を泣くことによって成り立っているというものでした。農家が、この分は教育のために安く役立ててくれという感じで、社会のための投資だということが書いてありました。

そういうふうに農家が折れて成り立っている場合が多いですが、お互いに経済的なメリットがあるような形で取り組む自治体が増えていかないと、長続きしないのではないかという論説がありました。

僕は小規模農家ですが、なぜ学校給食にこれだけ興味があり、取り組みたいかという、自分の子どもたちが学校に通っている年齢だということと、一応大学で農業について学んでおり、農業高校の資格とかもあって、教育に興味があります。

だからそこは他の農家さんとは若干気持ちが違うというか、多少損しても僕は流してもいいと思っています。ただ、それはちょっと異常なことであり、通常は生活のために農業をやっているんで、その点で折れることは難しいです。

実際に学校の子どもたちの前で、時間を取っていただいて自分がやっていることなどを話していると、子どもたちの反応や先生たちとの交流などが、経済性だけではなく、給食に野菜を出すということが、将来的に自分の経営にもきっとメリットがあると投資としてとらえる農家が増えれば、多少安くても野菜を流したいとか、仕事を休んででも食育に取り組みたいということが増えてくると思います。

そういう機会を増やせば、長い目で見て、学校給食に出したいということもあるし、使いたいという栄養士さんも増えて、お互いに多少損しても

やっていくという流れができるのではないかと思っははいましたが、なかなか現状を見ると難しいです。

○座長：ありがとうございます。入札についてはセンターと自校式の関係とは別の部分なので、この表には入れませんが、後で意見の時にそういうお話も言っていただけたらと思います。

小規模農家が大量の需要に対応することが難しいということあれば、「そう言える」ということでよろしいでしょうか。では次に行きます。

給食センターは配送費用がかかることがデメリットだとありますが、いかがでしょうか。大丈夫であれば次にいきます。

センター整備時に多額の建設費がかかるとありますが、これも大丈夫ですか。

次に、配送時間が必要であり出来立ての給食を提供することができないとあります。これもよろしいですか。

次に大量調理のためメニューに制限があるとありますが、これもよろしいですか。

次に食中毒が発生した場合、複数の学校に被害が及ぶとあります。よろしいですか。

次に、学校ごとやメニューごとの残菜量がわからないとあります。いかがでしょうか。

○委員：センターでの残菜量については、クラスで食缶に入れて戻ってきたものを測っているので、メニューごとでは計れないです。その日の給食で出したものが、一緒にまざって返ってくるので、クラスごとの残菜量しかわからないです。

○座長：学校ごとだったらわかりますか。

○委員：学校ごとはわかります。クラスごとに計っているので、集計を足していけばわかります。

○座長：学校ごとという文言は外した方がいいですか。

○委員：そうですね、メニューごとの残菜量がわからないという方がいいと思います。

○座長：要はこのおかずの人气がなかったということがわからないということですか。

○委員：量ではわからないので、クラスを回って見て判断していかないといけないです。

○座長：クラスごとの残菜量は記録していますか。

○委員：毎日記録しています。それをデータ化して、献立をたてる際の参考にしています。

○座長：では「学校ごとの」という言葉を削除して、メニューごとの残菜量がわからないとします。

次に小回りが利きにくいとあります。行事や休校の時の対応について小回りが利きにくいというような話だったと思いますが、これについてはいかがですか。

○委員：学校行事への対応がしにくいということではなくて、学校行事などの急な変更に対応しにくいということだと思います。あらかじめ決まっている年間行事には対応しています。

○座長：ありがとうございます。

○委員：配送時間が必要という意見に関して、調理時間が短時間となり、加工品を使用する必要があるという点はいかがでしょう。

○座長：この出来立ての提供ができないという話とは別の話かなとは思いますが、配送時間を考える必要があるから、調理時間が短くなって、加工品を使わざるをえないケースがあるということですね。では、出来立ての提供ができないという意見とは別に、今の意見を追加しましょう。

○委員：確認させていただきたいのですが、配送時間に合わせて調理時間が短

くなるのかということと、調理時間が短くなることで加工品を使うというよりは、食材の納品などの関係ではないかと思いますが、いかがでしょうか。

○委員：例えば自校式だと、手づくりのハンバーグなどができますが、センターは食数が多いので加工品を使わざるをえない献立になります。

○座長：時間だけではなくて、大量調理というところも大きいということですね。

○委員：加工品について、どちらかといえばメニューに制限があるという意見に近いかと思います。大量調理なので、手づくりメニューの使用には限界があり、加工品を使わざるをえないということだと思います。

○座長：メニューに制限ができるという意見に追加しましょう。

では、続いて自校式のメリットに行きます。まず、児童生徒が給食を身近に感じる可以做到とあります。

これはいろいろな意味があると思います。物理的に身近ということと、匂いを感じる可以做到ことなど、そういうことも含めての身近だということだと思いますが、いかがでしょうか。「そう言える」で大丈夫ですか。次に行きます。

栄養教諭の個性が出しやすく、食育が進めやすいとあります。デメリットのところ、栄養士や調理員の能力によって学校間に差が出る可能性があると思いますが、メリットとしては個性が出やすいということでしょうか。これは「そう言える」として大丈夫でしょうか。では次に行きます。

学校独自の献立や手間をかけた調理が可能とあります。センター式のデメリットと対になるところですが、よろしいでしょうか。次に行きます。

児童生徒が育てた野菜を給食に使用することができるとあります。これは実際にやっていることですね。次にいきます。

メニューと残菜量の比較ができるため、改善点を検討でき、フードロス

削減を図ることができると思います。これも実際にやっていることでしたね。

○委員：センターと比べると、残菜量も明確に見ることができるので、よりできるということかと思います。

○座長：センターではできないというわけではなくて、比較してよりできるということですね。

それから学校行事と連携したメニューを作りやすいという意見があります。これはセンターでもできますか。

○委員：センターでも、学校行事に連携した献立はやっていますが、行事が集中した時に、うちのセンターは3ブロックなので、同じ日に行事メニューを出せるかということ、難しいことがあります。そういうわけで、その月の中で日にちを分けて提供していますので、ピンポイントで行事食を出すことに関しては、センターだと出しづらいということがあります。

○座長：これもセンターでは作れないという意味ではなくて、より作りやすいという意味ですので、このままの表現でいいのかなと思います。

○委員：学校独自の献立や手間をかけた調理が可能という意見について、加工品の量を少なく抑えられるので、添加物の少ない食品の提供が可能になると思います。

○座長：そういう文言も入れたいですね。

○委員：確認ですが、給食センターで使用している加工品は、食品添加物が多いものなのかという疑問がありますが、いかがですか。

○委員：添加物がなるべく少ないものにするという観点で、加工品を選定しています。

○座長：例えば先ほどのハンバーグの話でいうと、添加物が少ないものを選んだとしてもいろいろなものが入っています。保存性を上げるために、白い粉は何種類か入っています。それを実際に手でこねることができれば、そ

ういうものは使わなくていいので、加工品を使わなくて済めば添加物は圧倒的に少なくなります。

○委員：うちの子はアレルギーがあるので、よくメニュー表を見ていますが、先ほどおっしゃった加水分解物は卵の方が駄目です。よく給食にシチューが出ますが、シチューの素が使われていて、それにはたくさん添加物が入っていると思います。手づくりすれば添加物がないですけど、シチューの素やカレーのルーなどには、たくさん添加物が入っているかと思います。

○座長：ありがとうございます。では学校独自の献立や手間をかけた調理が可能であり、加工品の使用を抑えられるため、添加物の使用も少なくできるという感じでよろしいでしょうか。

○委員：意見は反映できていますが、分けて書いた方がよりわかりやすいのかなと思います。

○座長：ありがとうございます。では分けて書きましょう。

○委員：栄養教諭の個性が出しやすく食育が進めやすいという意見についてよろしいですか。

以前自校式の学校の報告をしてくださった時に、いろいろな柑橘類をだして、柑橘類の名前と味と食感を覚えていったというお話や、レタスとキャベツが一緒になっていたような子も、区別ができるようになったという話があったと思います。

もちろん栄養教諭さんの創意工夫の結果ではありますが、現状の書き方だと、栄養教諭のための食育みたいにとれてしまうので、児童生徒にとってどんな食育が必要なのかという観点で食育が進めやすいということを、前面に出した方がいいのではないかなと思いました。

○委員：児童生徒の実態に応じた食育が進めやすいという認識で合っていますか。

○座長：いいですね。レタスとキャベツがわからないという実態に応じて、取

り組みがしやすいということですね。

続いて、少量生産の地元生産者からの納入も可能なため、地産地消が進みやすいとあります。これはセンターと対になるところですがこのままで大丈夫ですか。

次の配送費用はかからないのは、その通りですね。

そして、できたての給食を提供することができるということもそのままですね。

続いて、学校独自の個別のアレルギー対応ができることも大丈夫でしょうか。

次の調理に手間をかけることができるという意見については、先ほどの意見と重複するので、これは削除しましょう。

次に、行事や休校等、学校の都合に応じた給食提供が可能とありますが、これは急な変更でなければセンターもできるということですが、自校式は急な変更でも可能という意味で入ってきますか。急な変更でも大丈夫であれば、急な変更という文言を追加しましょう。

あとは各校に人員を配置するため雇用が生まれるとあります。人員の確保が大変ということを、いい意味で書くところというふうになりますね。メリットは以上ですが、気になるところはありますか。

○委員：学校独自の献立を作ることが可能という項目があると思いますが、行事と連携したメニューや児童生徒が考案したメニューも作ってもらえることがあるので、給食づくり自体に、子どもが関わる場面ができてくると思います。実際に牛久市でも、自分のクラスのメニューが採用されたというお話を伺っています。

○座長：児童生徒自身が、献立作りなど直接給食づくりに参加できるというようなことですね。

○委員：児童生徒が考えた献立のお話がでてきましたが、センターでやってい

ないというわけではなく、頻度は少ないですが、実際私たちのセンターでも、食育授業でみんなが作った献立の中から、この献立を採用して提供するというをやっています。

自校式だと食べる人と作る学校が一对一になっていますが、センターの場合は一对多数の学校ということになりますから、頻度の問題だけだと思います。

○座長：給食の直接参加がしやすいぐらいにしておきますか。でも、そういうことをやっていたのですね。センターでもできるということであれば、もっと広がるといいと思いました。そういう取り組みは最近ですか。コロナの前からですか。

○委員：おそらく前からやっていたと思います。ただコロナ渦の2年間ぐらいは、学校訪問などをストップしていたことがあり、やりづらかったという状況はあると思います。

○委員：どこの学校の何年何組の献立というのは、確かにありました。他にも、直接子どもからの声で実施したのかはわかりませんが、海外のグローバルなメニューなども提供されているかと思います。

○委員：国語の教科書に出てくるりっちゃんサラダだったと思いますが、つい先日うちの娘が、また今年も食べたと言っていて、すごい印象に残っているみたいでした。

あとオーガニック給食デーについても、有機農産物を多く使った献立を1回やっていただきました。

先ほど加工品とか添加物の話がありましたが、農産物に関しても有機農産物がいいということはあるですか。野菜もいろいろなものがあって、農薬や化学肥料を一切使わないものや、なるべく減らしたものなどありますが、コストの面で言えばすごい大きくなってきていると思います。

○委員：私自身の意見としては、野菜も有機であれば言うことはないと思いま

すが、コスト面などを考えると、なかなか難しいと思います。自分の優先順位としては、給食にそこまでは求めていません。

私の中の地場という範囲は、つくば市だけでなく北関東とか関東ぐらいであり、その辺りで生産されているものを多く使えたら、車の排気ガスの排出を減らせることにも繋がると思っています。

何が何でも有機ということは、それは家庭でやっていくことかなと考えています。

○委員：先ほどの添加物や加工品の量も、おそらくコストや衛生面など、そういったことも考慮して、使っている面もすごく多いと思います。

オーガニックもいろいろなレベルがあって、有機 JAS という国が定めた法律に則った生産の仕方で作られたものが有機農産物とされています。

要するに農薬化学肥料は使っていませんということですが、現実に合わせて使っている農薬もいくつか挙げられています。

あと堆肥も、ホームセンターで売っている鶏糞などでもいいとされていて、その鶏糞には大量の抗生物質や、えさ由来のものも大量に入っていますが、それを使っても有機 JAS は通ります。

つくば市にも大規模有機農家があって、ふしちゃんファームというメディアでも取り上げられているような農家があります。青梗菜とか薬物を作っています。その人は給食部会の役員もやってくださっていて、給食に今一番野菜を出してくださっている人です。

その有機農産物がどういうふうになられているかというと、ハウスを大量に建てて、ハウスの周りには防虫ネットをして、物理的に虫が入らない環境の中で農産物を作るわけです。確かに農薬はいらないし、化学肥料も薬物であれば堆肥でも十分対応できるので作りやすいです。

ただ、ガソリンの使用量で言ったら、ネットなども全部工業製品ですし、人手も使うので、有機農産物は農薬をまくよりも地球に環境負荷を本当に

与えていないのか、そういうことまで考えていくと、非常に難しい問題です。

このオーガニックデーについて、個人的には有機農家を前面に押し立てて、地場産物を使ってくださいという運動するのはすごくありがたいと思いますが、逆に農家からすると、じゃあオーガニックデー以外で使っている農産物は危ないのかということを出す人もいます。そういうふうにとらえてしまう親もいるわけです。

だから食育はすごく難しいといつも思っています。いつも悩んでいます。イベントはすごく大事で、子どもたちの印象には間違いなく残っています。本当にありがとうございます。

○座長：おっしゃる通り、オーガニックとは何かというところの意識はこれですごくつくと思います。オーガニックにもいろいろあるというところまで、子どもたちが調べることができたら、なおいいとも思います。

オーガニック野菜について、この懇談会での意見としては今まで出てはいなかったと思いますが、市や県で動きがあるようですので、皆さんで注視して、またお話する機会があったらいいと思います。

そしたら、自校式のメリットとしては以上で大丈夫でしょうか。

では自校式のデメリットに行きたいと思います。

最初にすべて読み上げていきます。

栄養士・調理員の能力によって、学校間に差が生じる可能性がある。

配送先が多い場合、業者が納品することができない。

施設の整備費や維持管理費のコスト負担が大きい。

食材購入費が割高になる。

人件費のコスト負担が大きい。

学校間で内容に差が生じる。

各校に人員を配置する必要があり、人員確保が困難。

学校内に給食室整備のための場所が必要。

児童生徒数の増加に対応しづらい。

衛生管理やアレルギー対応について個別管理の徹底が必要となる。

栄養士や調理員 1 人当たりの業務量が多くなる。

購入数量が少ないため入札が成立しない。

この中で気になるところがありましたらお願いします。

○委員：1 点目のところが先ほどから気にはなっているのですが、給食ではなく、例えば算数の授業をするときに、教員間で差が生じますよね。教員免許を取っているという前提などのもとに実施されているので、デメリットとしてこういうことが上がってくることに違和感があります。前回欠席してしまったので背景がわかりませんが、どういうことだったのでしょうか。

○座長：グループワークをして、それぞれポストイットに書いたものをまとめてただけなので、1 人の意見かもしれないし、複数あった意見はまとめて書いてあります。

ただ、確かに言う通りですね。こういう差が生じないように、勉強会や研修会を、各学校の栄養教諭や調理員の間でやっていけばいいという手段もあります。

○委員：この件に関しまして補足をさせていただきますと、例えば算数や国語の教科は、年間にこれだけの時数をやらなければいけない、指導要領があるのでこういう内容を勉強しなければいけないというカリキュラムが組まれています。

残念ながら食育に関しては、年間この時間勉強しなければいけない、この項目は絶対子どもに何年生で伝えなければいけないという決まりが、国では定められていません。

すごく食育をやる栄養士もいるし、残念ながら 1 年間で 1 回も食育をや

らないという栄養士もゼロではないです。私の意見としては、そういう意味で書かせていただきました。

調理員の中には、もちろんベテランの方もいるし、今年度初めて調理に携わったという方もいらっしゃいます。やはり調理員の経験にもよるのかなと思いました。

○委員：今のお話を伺ったうえであれば、食育に関して、栄養士によって学校間に差が生じる可能性があるとは思いますが、調理員がベテランかどうかということは、ここであげた方がいいことなのでしょうか。給食センターだとそれは生じないのでしょうか。食育という面で、0回の方と、月に何回もやる方がいらっしゃるということは納得しました。

○委員：センター方式がどうかはわかりませんが、調理員さんによって、シチューやカレーの味が、同じレシピでも全然違います。どの学校にどのような調理員がいらっしゃるかによっても、差が生じてしまうのかなと感じています。

○委員：食育は栄養士1人がやるものではないとされていて、校長先生がトップに立って、いろいろな先生が関わって、学校全体で子どもたちにやっていくものかと思います。このまま字を読んでも、差が生じるというのはちょっと違うのかなと思いました。

あと調理員の能力によるという点については、センターも同じであり、自校式のデメリットとして残すのは違うのかなと感じました。

○座長：調理員に関してはセンターも同じだというご意見だったと思いますので、そこは削除して大丈夫ですか。

あと栄養士によって食育の差が生じる可能性があるということについては、自校式の方がより可能性があるのか、それとも栄養士だけで食育を進めるものではなく、学校全体で進めていくという点で見れば、自校式でもセンター方式でも変わりはないのではないかというお話かと理解したので

すが、いかがでしょうか。

○委員：確かに学校全体で食育を進めるものではありませんが、自校式は各校に栄養士が1人おり、その方中心に進められることが多いという意味で書かせていただきました。

○座長：そうすると、学校間に生じる可能性があるぐらいであれば、入れておいてもいいとは思いますが。能力という言葉が気になるという意見もありましたが、こういう書き方であればいかがですか。

それか「そう言える」というほどでもなくて、「どちらとも言えない」に入れるのか。ご自身が栄養士だから厳しく自分のことも考えられて、あえて入れてくださった意見だと思います。

○委員：「どちらとも言えない」でよいかと思います。

○座長：可能性があるぐらいであれば「どちらとも言えない」でいいですか。

あと、重なった意味のところがあると思いました。施設の整備費や維持管理費のコスト負担が大きいということと、学校内に給食室整備のための場所が必要とありますが、これは似たようなことを言っていますか。

○委員：場所が必要だということと、お金の問題かと思しますので、意味は違うのかなと思っていました。

○座長：場所が必要だし、維持管理費も必要ということですが、一つにまとめますか。

○委員：物理的に場所がないという場合もありますから、これは一緒になるものではないと思います。コストはコストであり、場所も必要だということだと思います。

○座長：そういうことですか。物理的に作ることができないところもあるという意味ですね。勘違いしていました。

○委員：学校間で内容に差が生じるという意見が、いまいち理解できていないです。例えば学校行事に合わせた献立や、児童生徒に合わせたアレルギー

除去などが今までメリットとして挙げられていたかと思います。

それに対し、学校間で内容に差が生じることがデメリットというのは、
どういう視点なのか、イメージができなかったです。どういったことがデ
メリットなのでしょう。

○委員：普通にメニューの違いかと思っていました。若い調理員や栄養士であ
れば、例えば洋風なものや外国のメニューを取り入れていて、逆にベテラ
ンの方であれば、少し味が薄そうな和食など、自校式は各学校がやります
ので、そういったメニューの内容に差が生じていると捉えました。

○委員：どういう献立の作り方をするかということになると思います。娘がつ
くば市立の保育所に通っていますが、つくば市立の保育所の場合は、共通
の献立があって、それぞれの保育所の給食室で調理されたものを提供して
いただいています。

もちろんそうではない形でやっていらっしゃるところもあり、いろい
ろなやり方ができると思いますが、メニューを共通というやり方もできるの
ではないかと思いました。

○座長：やり方次第だということですね。ざっくりしていて、わからないとこ
ろがありますね。特にご意見がない限りは、これも外していいと思いまし
たが、いかがでしょうか。

○委員：例えばつくば市に自校式が何校かあったとします。すべて給食費は同
じです。ある学校では同じサイクルでつまらないとか、同じ給食費を払っ
ているのにメニューが全然違うなど、そういう差が生じているという意味
なのかととらえておりました。

○座長：そうすると、学校間で献立の内容に差が生じる可能性があるというこ
とですか。でも内容に差が生じてもいいですね。

○委員：実際にそういうクレームを聞いたことがあるのですか。

○委員：直接は聞いたことはないです。今思いついただけです。

○座長：献立の内容が違っていいと思うので、あえてデメリットに上げると
いう根拠がもし皆さんの中になければ、外してもいいですか。

○委員：私は外していいと思います。別の視点から考えてみると、それぞれ子どもたちの実態や思い、願いなどに合わせて、教育活動の中身が違ってくる部分があると思います。それは、それぞれに創意工夫をしていることであって、差が生じているということではないように感じます。

○座長：ありがとうございます。では外すということよろしいですか。次に行きます。

児童生徒数の増加に対応しづらいとあります。児童生徒数が増えていくのは、つくばならではのことですが、センター方式に比べて対応しづらいというのは、その通りですか。

続いて、アレルギー対応や衛生管理、個別管理の徹底が必要となるとあります。これもこのままですか。

次に行きます。業務量が多くなるという意見についてはどうでしょうか。

○委員：これは当てはまらないのではないかと思いました。法律で何食から何食の間は栄養士何名、調理員は何名というふうに決められているので、デメリットとしては当てはまらないと思いました。

○座長：当てはまらないで大丈夫ですかね。

次は数量が少ないため、入札が成立しないという意見ですが、これはいかがでしょうか。

○委員：農家側のメリットとして自校式をとらえている人がいるとなると、それも見間違いかと思えます。

自校式だから、曲がった大根でも買ってくれるとか、穴あきでも調理数が少ないから手間をかけてカットすれば使えるという人もいますが、自校式を作ったとしても、その規模に応じた必要最小限の調理員しか確保できないと思うので、1人当たりの手間は多くなりません。多くなってもい

けないです。忙しいのは変わらないと感ずるので、少量で自校式でも入札はすると思ひます。

○委員：一般的に言うると、入札で行う方法と、金額が小さいものは随意契約する方法があります。金額によって、通常の工事などは分かれているので、それを指しているのかはわからないですが、一定以上の金額にならないから入札ではなくなり、競争が少なくなる一方で、随意契約になると割高な食材の購入になっていくことを想定したのかもしれないです。

○座長：「どちらとも言えない」にしますか。それでは、このような感じですべて整理ができました。もう1回確認したいところはあるですか。

○委員：自校式のメリットのところでは、地場産物が導入しやすいという意見があったと思ひます。1校として考えるとそうかもしれないです。

ただ、例えばつくばの学校が全部自校式になったとして、野菜の必要な量は、センターであっても、自校式であっても、パイは同じだと思ひます。つくばの子どもたち全員に地産地消の野菜を食べさせるとなった時には、使える学校と使えない学校が出てくるので、地産地消の進めやすさは変わらないと思ひています。

○委員：例えばすこやか給食センターは、3レーンに分かれています。1レーンを1つの農家で対応することが厳しいとなった場合、3つの農家が共同して出せばいいとなりますが、何か異物が入った時にさかのぼりづらいので、あくまで1レーン1農家にしてくださいと、かつての話し合いで言われました。

だから、ある程度ロットが小さくなれば、参入農家も増えるだろうという安易な観測で、対応しやすいのではという話があります。

ただ、全部の各学校に個別対応するとなると、当然配送の手間も膨大になります。1つの農家で10校対応するとなると、1校のパイが小さくなったとしても、10校行かなければいけないから、それは本当に現実的ではな

いと思います。

だから、さっきの栄養教諭の考え方によって、各学校に差が出るようになるのだらうと思います。ある学校は地場産の活用にすごい力を入れているけど、ある学校はあんまりそういうことはしてない。

地場産に力を入れられる学校は、お互いに話し合っって農家さんとの関係を築いて、食育も導入して昔から取り組んでいるけど、ある学校は面倒なことは嫌だから、業者さんから取り入れるということになって、学校によるばらつきが出る結果になるのだと思います。

行政的な公平性から見ると、違うかと思いますが、学校間による多様な教育という観点から見たら、つまらなくはない話だなと思います。

○座長：自校式のデメリットのところ、配送先が多い場合業者が納入することができないという意見が、今おっしゃったことだと思います。実際に対応するのは難しいということですね。

それでもいっぺんに自校式が開校するわけではないので、時間をかけていく中でやりようが見つかる場所もあると思います。

一応デメリットとしてこちらを挙げて、メリットとして小規模生産者が対応しやすくなり、地産地消が進みやすくなるのではという意味で意見があったと理解しています。

○委員：全部自校式でやっている自治体もありますが、自校式だから、地産地消が進みやすいかというところと少し違うのかなと思います。

○委員：今のご意見はごもっともだと思います。例えばオーガニックで言うと、全国で0.6%程度だったかだと思います。残りの99.4%はオーガニックではないものなので、ないものを取り合いになるわけです。全体の数を増やさない限り、自校式でもセンター方式でも野菜がないわけです。地産地消も絡んでくると思いますが、まずは増やさないといけないということだと思います。

○座長：もしもこれから自校式の学校が増えていったときに、対応できる農家も増えてくるのではないかと思います。小規模の生産者もやってみようということで、今は対応できてなくても、今後できていくのではないかと思います。今の現実とは違う話ではあると思いますが、意味は通っていると思います。

○委員：少量農家が全部オーガニックというわけではないです。僕も最小限ではありますが、実際に農薬をたくさん使っています。オーガニックの割合は少量農家の中でも一部です。そういう情熱で始める若い人は多いですが、現実には即して農薬を使い出す人がかなり多いです。スーパーとか直売所に出している少量農家が、給食にうまみがあるとなれば、一気に流れてくる可能性は十分にあると思います。なぜなら、絶えずどこに売ればより自分に対するメリットが大きいかということを探りながら、動いているからです。

○座長：ありがとうございます。地産地消が進めやすいというこの言葉で、ご理解いただければと思います。他にご意見ありますか。

○委員：自校式のデメリットで、先ほど話題に出た配送先が多い場合について、一般論としてその通りかと思いますが、つくば市は新しい給食センターの建設が決まっていて、自校式給食室がどんどんできていくという流れではないと思います。1校でやってみることが実現できるかどうかという話かと思うので、つくば市においてという文脈で、今まとめているのかと思いますが、いかがでしょうか。

○座長：つくば市においてという文脈で進めてはいますが、書き方を変えましょうか。配送先が増えた場合、生産農家の納入が大変になってくる可能性があるという感じでしょうか。

○委員：農家以外もあると思うので、業者でいいと思います。

○座長：ありがとうございます。他にございますか。

この表をみんなで精査したのは、共通認識を持ちたいと思ったからです。
例えばコストや食育に関して、いろいろなお話ができたと思います。

(2) 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会総括

これから、今までの5回の懇談会、そして今日のまとめを通して、皆様
に一言ずつご意見をいただきたいと思います。

初めに申し上げました通り、ご意見を言っていただく視点としては二つ
です。

長期的な視点と短期的な視点について、10年後や20年後を見据えてこ
うなったらいいと思うから検討して欲しいこと、それから今すぐにでもで
きることはこんなことがあるのではないかという感じで、ご意見をいただ
きたいと思います。

○委員：この懇談会を通して、センターの栄養士として、いろいろな課題が見
えました。どうしても自校式には勝てない部分があることが明確になりま
したが、自分の努力や子どもたちへの指導の工夫によって、その差は埋ま
ることがたくさんあると思いましたので、献立作成もより力を入れてやっ
ていきたいと思っています。

たくさんの栄養士がいますので、情報共有をしながら展開していくこと
が宿題かと思っています。

農家さんの話やいろいろな立場の方の意見がすごく参考になりました。
2年後に新しいセンターができることを見据えて、アレルギー除去食の展
開や、来年度からナッツ類を使わなくなるなど変わっていることもあるの
で、より多くの子どもたちが、おいしい給食を食べられるようにやってい
きたいと思っています。

○委員：以前お仕事をされている頃に、20数年間、学校給食を食べさせていただ
いておりましたが、このような素晴らしい会議がされていたということ

感謝しております。それから、素晴らしい座長さんのおかげでこのような会議ができていて、とても勉強になりました。ありがとうございました。

○委員：生産者や給食を作る人、働く人など、様々な人たちの努力によって、給食が支えられていると感じました。そういうことを子どもたちが感じられるようになり、感謝を持ちながら食べ物を大切にできるような給食になるといいと思いながら、参加させていただきました。ありがとうございました。

○委員：日頃から思っていますが、給食は安全で安定しているということが基本だと思っています。その上に食育などさまざまなことがあると考えています。

委員として参加するという立ち位置がなかなか難しく、そういう意味で発言の機会が少なかったと反省しています。

この会を通じて一番よかったことは、いろいろな立場の方の意見を聞けたということです。つくば市はセンター方式ですが、自校式のことを考える中で、センターに取り入れられることがないかという観点で、ずっとこの会を見てきました。

センターとしてデメリットと言われてしまうようなことが、メリットに変えられないかと思っていたので、いろいろな部分で参考になりました。本当にありがとうございました。

○委員：委員さんの中には、仕事を休んで来ていただいている方もたくさんいらっしゃいますし、いろいろな意見を聞かせていただいて、参考になりました。ありがとうございました。短期的にはつくば市が自校方式を取り入れることはないと思いますが、将来的な考え方やセンター方式をとりながらも取り入れられることなど、非常に参考になりました。ありがとうございました。

○委員：2年間お世話になりました。2年間で一番印象に残っていることは、

高校生の委員さんがおっしゃっていたことですが、子どもたちが減っていった時に施設が無駄になることがないように、将来に負担を残すようなことはやめて欲しいというような意見がありました。その辺も十分考えながら先を進めないといけないと思います。

食材の提供について、農業は今は過渡期で、後継者が非常に少なくなっています。いかに、作ってくれる方を市内に増やしていくのかという課題があります。

昨今のウクライナ情勢などで小麦が入ってこないなど、食品の物価が高騰しているような状況があります。

食料自給率が38%しかない日本ですが、肥料や飼料まで考えたら、もっと下がってしまう中で、食べ物をどうやって確保するのかということが、実はものすごく大きな問題となっています。

たしか東大の先生がおっしゃっていたのですが、世界でもしも紛争があったときには、日本人も7,000万人ぐらいが餓死するという推計があるようです。

そういうことが現実になるかもしれない状況もあるので、いかに自分たちで作るかということも考え、それに対して消費者側としても理解してサポートしていくことをみんなで考えていくことが、今後必要になってくると思っています。

あとオーガニックについて、国は2050年に25%をオーガニックにするという目標を掲げていますので、市内でもそれに向けた動きをする必要があると思っています。かなりのハードルの高さですが、少なくとも今後増えていくのは確かなので、給食にも取り入れられるよう、その方向を探っていきたいと考えております。

○委員：給食センターを預かる立場として、在り方懇談会に参加させていただきました。

短期的な意見として、センターは自校式に比べてこうだと決めつけのよう
に思われているところがあったと思います。

そういったことに対して、今回の意見の中であったようなセンターのデ
メリットを抑えて、自校式のメリットを取り入れて、子どもたちの給食提
供をよくしていきたいと思います。

それから、地産地消の話もお話させていただきました。センターだと数
が大きくなるので導入しづらいこともあったと思いますが、長期的な視点
で、もう少し導入できる方法がないかと考えていかなければならないと思
っております。

それからもう1点付け加えますと、高校生の委員の方から、施設の建て
替えなども含めて将来的な話がありましたが、センターも将来的には施設
の老朽化や建て替え、調理機器の老朽化などが出てきます。

少しでも負担が少なくなるように、日々の施設管理や維持管理について、
きちんとメンテナンスをして、長期的に少なくなるようにやっていかなけ
ればならないと感じております。

○委員：2年間ありがとうございました。とても有意義な時間だったと、振り
返って思っております。短期的な視点としては、献立表を詳しく見るなど、
保護者がもっと自分たちの子どもたちが食べている給食に関して、興味を
持ってくれたらいいと思います。そのために親同士で話す時など、給食の
話題を出すことなどができたらいいと思っています。

長期的に関して、私の子どもはアレルギーがあるのですが、アレルギー
がありながらもみんなと一緒に給食を食べたいと思っています。

年に1回、アレルギーや宗教の子たちのために、カレーなどを提供して
くださっていますが、毎日一緒に給食を食べたいという思いがあるみたい
です。

給食のメニューを見ると、米粉の使用などがあり、パンで言えばつくば

市産のお米を使った米粉パンの提供などがありますので、そういった取り組みはしていただいていると感じています。

うちの子は小麦アレルギーなので、米粉を使っていただくと食べることができます。今米の自給率がすごく下がっているということですが、巷ではフォーなど普通の小麦ではなく米粉を使った麺もあり、米粉のパンが体に良いということで好んで食べている方もいるので、将来的にはアレルギーの子も一緒に給食をみんなで楽しく食べられるようにできたらいいと考えています。2年間ありがとうございました。

○委員：私も2年間、大変ご迷惑をおかけしたと思いますが、市役所の偉い方や議員の方など、普段会うことがない方とお話ができるということで、最初はこの会を盛り上げたいと思いはしゃぎ過ぎましたが、後半はおとなしく過ごしたつもりです。

いろいろな人が給食のことを考えて、動いてくださっているということが非常によくわかり、すごくありがたいと思っています。

いつも子どもの話を聞いていると、給食の時間が余りにも短くて、おいしいものがあるのに、どうしても食べきれないと言っています。うちの中学生の娘は特に食べるのが遅いので、いつもそれを悔やんでいます。

給食の時間や食育などを充実させるためにも、長く取れたらいいとは思いますが、それが本当に惜しいなといつも思いながら聞いています。これからもまたよろしくお願いします。

○委員：私も2年間出席させていただきました。つくば市に住み、つくば市で勤務していますが、つくば市の市政に関わる場面は、日頃は全くない状況でした。この機会は本当に貴重であり、貴重な機会をいただけたと思っております。

2年通して、ずっと自校式の熱意を伝えてきて、若干視野が狭いと思わ

れる部分もあったかもしれません。

本当に美味しくて、子どものことを大切にされている給食を自分自身が食べてきた経験をしていて、給食の時間が楽しみで学校に通っていました。そして今、自分の子どもが給食を食べていて、おかわりを何回したというような報告をいつも楽しみに聞いている身として、給食愛というか、給食が好きだという思いから、こちらの会に参加しておりました。

いつも自校式の話になると、コスト面のお話になってしまいます。しかし、子どもの口に入るものであり、子どもを作っていくものなので、人が生きていく上で一番大事な食という部分の、3食のうちの1回である給食はとても大切だと思っています。ぜひコストを割いていただきたいと考えて、これまで意見させていただきました。

それから先ほどもありましたが、アレルギーやハラール食の必要がある子ども食べられる給食を提供してもらった時の話を共有したいと思います。

近所に子どもが親しくしているイスラム教の女の子がいて、その子にみんなと同じ給食を食べた時の話を聞いたら、小学校1年生なのですが、「心がふわふわした」と言っていました。

いつもお弁当持って行って、お母さんのお弁当を美味しく食べていると思いますが、彼女にとって、みんなと同じ給食を食べられることは、脚が浮き立つような、そういう経験だったのだと本当に感じました。

難しいことだとは思いますが、頻度を増やすことをご検討いただけたらと思います。

また、当面センター式で実施していくことは変わらないかと思います。私がお願いしたいこととしては、子ども自身が野菜を作るまではしなくても、自分が調理の担い手になるとか、料理をする側になるということは、自分が食べているものへの興味から、一人暮らしした時や、親になったときなどに作っていくという経験に結びつくと思っています。

センター式でもいろいろなことができると思いますので、食への関心を引き出していくような働きかけを、ぜひ今後も続けていっていただきたいと思います。

4月から子どもが小学校に入学するので、私もまた献立を確認しながら、これからも給食に関心を持ち続けていきます。どうぞよろしく願いいたします。ありがとうございました。

○委員：この1年私自身も大変勉強させていただきました。ありがとうございました。

まずつくば市の給食と私が聞いたときに、地場産物がこんなにも豊かで、生産者の方もすごく近い距離にあるつくばが、すごくうらやましいと思いました。

地産地消については、国でも第4次食育推進基本計画で推進をしておりますので、ぜひ今後も続けていっていただきたいと思います。

それと、いろいろな課題がこの会に参加してわかったので、話し合いの機会を設けたりして解決して行って、つくば市で地産地消をより推進して行っていただければいいと思いました。

国で地産地消を推進しているということで、つくば市以外のいろいろな自治体でも、地場産物をどのように給食に取り入れるかと検討がなされているかと思います。ぜひ他自治体の情報等も入れていただいて、つくば市ではどんなやり方がいいのかと今後も検討していただければと思っております。

長期的には、この会でせつかく自校式の良いところをたくさん話し合いましたので、ぜひ1校でもいいので自校式を立てていただけたら、この会の意味もあったのかなと感じました。

それから短期的な視点で言いますと、先ほどもありましたが、保護者の方に給食をもっと知ってもらいたいと思います。オーガニック給食や地産

地消などつくば市はいろいろな取組をされているので、それをもっとアピールしていただければいいと思いました。この1年お世話になりました。ありがとうございました。

○座長：皆さんありがとうございました。本当であれば、皆さんからいただいた感想や意見をまとめていくことともしたかったのですが、まとめ方については、皆さんからいただいた今日のお話や、いろいろなご意見等を参考に、事務局と考えます。

最後はメールベースになると思いますが、報告書に関して気になるところがあれば、どんどんご指摘いただいて、最終的な報告書にまとめたいと思います。最後までよろしく願いいたします。

私は、議長としては1年の間でしたが、2年間参加された皆様も本当にありがとうございました。

私をご存知のように議員で、自校式給食をぜひ取り入れて欲しいという立場での参加だったので、議長として中立にやるのが、すごく難しかったです。私なりに中立にしていた中で、短期的に自校式の良いところをどう取り入れていくのかは、担当課の皆さんも見えたところがあると思います。

それから長期的にですが、つくば市で言えば、最初に老朽化が大変なのが荃崎の給食センターです。その次は10年とか15年後ですが、筑波給食センターをどうしていくのか、廃止にするのか、統合するのかという話があります。

そこで何とか自校式を試してみて、10年や15年ぐらい見て、センター式と自校式と、コストだけでは比較できない何かいいところがあれば、そちらに舵を切っていく道筋が見えればいいと思って進めて参りました。

これについても、どこまで報告書の中に入れられるかわかりません。私が1年通して、この会に参加させていただいて思ってきたことが、そのよ

うなことでした。この場を借りてお話をさせていただきました。

では、時間ですのでこれで終わりたいと思います。本当に皆さんありがとうございました。

○事務局：それでは最後に事務局から一言だけ申し上げます。本日は皆様お忙しいところご参加いただきましてありがとうございます。また、2年にわたりまして委員をやっていただいた皆様、貴重なお時間をいただきまして誠にありがとうございます。感謝いたします。

時には、事務局として耳が痛いお話などもありましたが、皆様の意見を必ず課に持ち帰り、どうしていくべきかをその度に振り返り、課題を見つけ、相談をしてきました。すぐ取り入れられるものは、すぐ取り入れてきたつもりです。

お話にもありましたが、つくば市の学校給食は様々な取り組みをしております。ただ、まだまだアピール不足だと思い知りました。これからも市民の皆様にご理解いただけるような給食の提供をアピールしていきたいと思えます。

そして、給食は食育という部分で、教育的観点がすごく大きなものと認識しております。ただ、それを踏まえた上で、給食の時間は、勉強が苦手な子でも、スポーツが苦手な子でも、友達とほっとできる重要な時間だと思っています。私たちはそういった人生の中の貴重な時間を、何とかしてあげたいという思いはいつでも思っております。

いただいた意見は、短期的、長期的な視点の参考にさせていただきますので、今後ともどうぞよろしく願いいたします。本当にありがとうございました。

それでは令和4年度第5回つくば市学校給食の在り方懇談会を終了させていただきます。長い間ありがとうございました。

令和4年度（2022年度）第5回
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和5年（2023年）3月9日（金）

午前9時30分から11時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 防災会議室

1 開会

2 意見交換

- (1) センター方式給食と自校方式給食の比較検討
- (2) 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会総括

3 閉会