令和５年度　第１回丹波市学校給食運営協議会　会議要旨録

■開　会　　令和５年６月 28 日（水）　午後７時 30 分
■閉　会　　令和５年６月 28 日（水）　午後９時 00 分
■会　場　　氷上住民センター　大会議室

■出席者	有識者	足立　幸広 委員（会　長）
	小学校長代表	八尾　滋樹 委員（副会長）
	公募委員	石塚　和彦 委員
	ＰＴＡ代表	古山　和也 委員
	ＰＴＡ代表	浅葉めぐみ 委員
	ＰＴＡ代表	瀬田　寿美 委員
	ＰＴＡ代表	太田　隆弘 委員
	ＰＴＡ代表	杉山　美鈴 委員
	ＰＴＡ代表	加藤　教夫 委員
	学校医代表	三浦　博幸 委員
	中学校長代表	井本　健吾 委員
	行政機関職員	田 村　猛 委員
	施設長代表	高野　和典 委員
	栄養教諭代表	藤井　晃子 委員
	有識者	前田　孝子 委員
	有識者	婦木　克則 委員
	有識者	森口　茂 委員
〔事務局〕	教育長	片山　則昭
	教育部長	足立　勲
	教育部次長兼学校教育課長	池内　晃二
	教育総務課長	足立　安司
	教育総務課副課長兼学校給食係長	塩見　良一
	教育総務課主幹	坂 東　守
	教育総務課主幹	吉岡めぐみ

次第　１　開　会

（足立課長）　ただいまから、令和５年度の第１回丹波市学校給食運営協議会を開催させていただきます。

本日の司会進行を務めさせていただきます、丹波市教育委員会教育総務課の足立といいます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の資料につきまして、本来郵送させていただくとご案内をさせていただいておりましたが、本日机上配付となりましたことは大変申し訳ございません。お詫びを申し上げます。

さて、この会議につきましては、公開とさせていただいております。傍聴人をはじめ、報道機関の入室を許可しております。報道機関の方がまだ来られていませんが、来られた場合、写真撮影が行われる場合がありますので、ご了承をいただきます。よろしくお願いします。

また、今回の会議録を作成するに当たりまして、録音、並びに写真撮影をさせていただきます。ご了承いただきますよう、よろしくお願いをいたします。

本協議会は、学校給食の適正かつ円滑な運営を目的に、丹波市学校給食センター設置条例第５条の規定に基づき設置されている協議会でございます。委員の皆様には、令和５年４月から令和７年３月までの２年間の任期

の期間中、学校給食事業についてご協議いただくこととなりますので、お世話になりますが、よろしくお願いいたします。

次第 2　委嘱書交付

（足立課長）　それでは続きまして、２番目の委嘱書の交付に入らせていただきます。

教育長から委嘱書を交付させていただきます。代表で公募委員の石塚和彦様、交付をさせていただきますので、前によろしくお願いいたします。

なお、本来であれば、お 1 人ずつ委嘱書を交付させていただくところでございますが、時間の関係上、代表の石塚様以外の方につきましては、机上にて配布させていただきます。ご了承いただきますようよろしくお願いします。

（教育長より委嘱書交付）

次第 3　あいさつ

（片山教育長）　本日は平日のお忙しい中、お仕事が終わってからだと思いますが、ご多忙の中、この学校給食運営協議会にご出席いただきまして、本当にありがとうございます。

日頃は丹波市の教育にご支援、ご協力をいただいておりますこと、この場をお借りいたしまして、心より感謝申し上げます。

さて、学校現場におきましては、令和２年の新型コロナウイルス感染拡大以降、子どもたちの生活や教育環境が非常に大きく変化してきました。様々な制約がある中、保護者をはじめ、学校関係者の皆様にご協力をいただきながら、新たな学びのあり方を実践し教育活動を継続することができ、今年になってからは自然学校、修学旅行、トライやるウィークなど徐々に活動の幅を広げてきているところでございます。

５月８日には、新型コロナウイルス感染症が５類に移行され、今後の教育活動も活発となることから、児童生徒にとりまして学校生活が最大限に充実したものになるよう、引き続き関係者が一丸となって、取り組んで参りたいと思っております。

また、昨年度の委員の皆様にご協力をいただきまして策定いたしました第３次丹波市学校給食運営基本計画に基づきまして、今後さらなる学校給食の充実に向け、取組を進めて参りたいと思っております。

また、丹波市では３月 31 日に、オーガニックビレッジ宣言を行いました。未来の子どもたちに引き継ぐ教育も視野に入れながら、農業の教育や、食育にも、もっと力を入れて参りたいと考えております。

最後になりましたが、今回新たにご就任いただきました 17 名の委員の皆様には、令和５年度、令和６年度の２年間の任期の間、学校給食運営に係る様々な事項につきまして、それぞれの立場で積極的、なお活発なご意見をちょうだいしたいと存じておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

簡単ですが挨拶にかえさせていただきますよろしくお願いいたします。

次第 4　自己紹介

（足立課長）　続きまして、次第４の自己紹介でございます。

次第の次の頁です。委員名簿の順に、よろしくお願いいたします。

（委　員　自己紹介）

（事務局　自己紹介）

次第　5　正副会長選出

（足立課長）　それでは５番目の正副会長の選出の方に移らせていただきます。

本協議会の会長及び副会長につきましては、学校給食センター設置条例施行規則の第６条に、運営協議会に会長 1 人及び副会長 1 人を置き、委員の互選により、これを定めるとなっているところでございますが、どのように決めさせていただければよろしいでしょうか。

（事務局一任の声）

（足立課長）　事務局一任という声をいただきましたが、事務局から示させていただいてもよろしいでしょうか。

（異議なしの声）

（足立課長）　ありがとうございます。

それでは、会長に足立幸広委員、副会長に八尾滋樹委員にお願いいいたしたく、提案させていただきますが、いかがでしょうか。

（異議なしの声）

（足立課長）　ありがとうございます。

それでは会長に足立幸広委員、副会長は八尾滋樹委員にお願いしたいと思います。足立会長、八尾副会長は正面の会長、副会長の席に移動をお願いします。

それでは、就任のご挨拶をお願いいたします。

（足立会長）　改めまして皆さんこんばんは。大変ご苦労さまでございます。ご挨拶させていただきます。

片山教育長のご挨拶にもありましたが、学校の方は、あと 20 日ぐらいで 1 学期も終わりになります。中学校は、期末テストがもう終わった学校と、これからある学校とがあり、明後日から市の総合体育大会が行われる予定になっていて、1 学期が終わりかけたところです。

実は私、昨年度もこの会の会長をさせていただいておりまして、片山教育長のご挨拶にもありましたように後程、説明がありますけれども、今年からの５年間の、学校給食運営基本計画の第３次案の取りまとめという作業がありまして、通常２回のところ、会議を５回して、なかなか大変でした。保護者の皆さんにアンケートを取ったり、パブリックコメントを募集したり、それについての意見交換をしたり、何とか取りまとめて、答申をしたというところです。これから５年間は、これに沿って運営されていくということになっております。

さておき、私は兵庫県教育委員会の食育実践推進に係る有識者会議っていうところの委員をしていて、県の会議も行くのですが、そこへ行きますと、県の農林水産部流通戦略課から県産品を使用するように言われます。丹波市は後からまた説明もありますけれども、県産品の使用は多いのかというとそうでもないし、丹波市産もそんなにも多くないというような現状があります。県の方は結構力を入れて、県産品を使用するように言われます。学校給食アドバイザー派遣事業を始めますので、利用してくださいと言われていました。いろいろな問題もあり、ご意見もあるかと思いますが、本協議会では、今年度から生産者の代表の方も入ってもらっておりますので、そのあたりのご意見を伺いたいと思っております。

あと、食育関係で言いますと、大分食育というのが、学校の中で進んできて、小、中学校ではいずみ会と一緒に行ったり、栄養教諭の先生が授業されたりしています。

しかし、小、中、高等学校の学校間の連携はどうなっているのか、ブツブツと切れているのではないかと言われています。せっかくこれだけやっているのにその成果が継続できていないのではないかということがあり、高校でも進めるというようなことがありまして、２年前から研究指定校により、取組が進められているというようなことです。

そういう中で、限られた時間、年間２回の会議でありますが、いろいろとご意見を出していただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

（八尾副会長）　皆様こんばんは。

副会長に仰せつかった上久下小学校の八尾と申します。

私はこの会は初めてのことで、これから皆様方と一緒に、取組を進めていきたいと思っております。第３次の学校給食運営基本計画に基づいて、会長と共々、皆様とともに、丹波市の学校給食の運営について協議を進めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

ありがとうございました。

（足立課長）　それでは次の協議報告事項からは、会長さんの方で進めていただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

次第　６　協議事項

（足立会長）　それでは次第の６番、協議報告事項に入ります。

（１）市内学校給食センターについてから（４）学校給食センターの整備状況についてまでは、関連しておりますので、一括して、事務局から説明をお願いします。

（塩見副課長）　改めまして教育総務課副課長兼学校給食係長の塩見でございます。

それではお手元の資料に基づきまして説明させていただきます。

まず、資料１頁をご覧ください。

市内の学校給食センターは３つございまして、柏原・氷上学校給食センター、春日学校給食センター、青垣学校給食センターそれぞれの令和５年度の配食する学校数と、1 日の配食数を記載させていただいております。ページ下は現在の学校給食費でございます。小学校が 245 円、中学校は 275 円として、毎月 27 日に振替にて納付いただいている状況でございます。

続けて２頁目の資料２をご覧ください。

令和４年度の学校給食事業決算について記載しております。この中で令和４年度の歳入のうち、国庫金がございますが、これは国のコロナ対策として、物価上昇により、学校給食食材の高騰で、本来であれば、給食費を値上げすべき差額について、保護者負担を軽減するため、間接的に補助するという目的で財源として充当しているものでございます。

また、歳出決算額では、令和２年以降から増加をしておりますが、施設の厨房機器や老朽化した施設など、計画的に実施しているものでございます。

次に、センターごとの事業費として記載しております。原油価格の高騰によりまして、光熱水費は増加しております。施設清掃委託料は大幅に減少しておりますが、これにつきましては、柏原・氷上学校給食センターの天井管理システムというのがございまして、そちらの点検と清掃について当初の設

置業者だけでなく、近隣の清掃業者も含めて入札を行った結果、委託料が軽減できたという結果となっております。
　また、柏原・氷上の厨房機器の額が大きくなっておりますが、これについては計画による更新によるものでございます。
　続いて３頁目をご覧ください。
　学校給食費の収納状況についてでございます。令和４年度の収納率は、令和３年度と同水準の結果となっております。令和４年度、現年の未納額分は、令和４年度の滞納繰越未納額に加算をされて、次の令和５年度の滞納繰越調定額になっていきます。この滞納繰越分を見ますと、令和３年度と比較して、令和４年度の収納率は低下をしておりますが、累積の未納額としては前年と比較しますと約１割ほどは減少しているという状況でございます。
　また、給食費のうち、昨年 12 月から３月までは全額を免除といたしましたが、収納率は低下しております。これにつきましてはコロナ禍による世帯の収入減が大きく影響しているのではないかと推測をしております。
　次に、法的措置について説明させていただきます。給食費の納付につきましては、各ご家庭それぞれに事情があるということから、納付相談や各種制度の案内などをしながら、保護者負担の公平公正を維持するため、適切に債権管理を行うために法的措置という手段が必要であるということで行っているものでございます。こちらの表では３月 17 日に、対象者 23 名に法的措置決定通知を行った後に全額納付が４件、分納相談８件となっています。残る 11 件について、８件の支払督促を行い、残る３件については通常訴訟の準備を行っているところでございます。ご覧いただきますとおり、これまで高額の滞納者を含み、分納誓約を行っておりまして、同一の支払義務者の新たな未納分について、対応するケースが多いという状況でして、そういったことが要因と考えられると思われます。
　次に４頁、資料３をご覧ください。
　令和５年度の事業について記載しております。各センターの主な事業としまして、柏原・氷上学校給食センターの厨房機器の更新第３期目が 3300 万円。これについては次の５頁の整備計画に基づくものでございます。
　次に、柏原・氷上の蒸気源蓄熱モジュール更新修繕が 2604 万 8000 円ということで、この内容については加熱調理に使用します蒸気を、電気で作り出すものでございまして、蓄熱モジュールの老朽化に伴う絶縁不良によりまして、これら８機すべてを更新するものでございます。これにつきましても、整備計画に基づくものでございます。
　その次の春日については、樹脂製食器購入が 531 万 360 円ということで、これまで行ってきました令和４年度の柏原・氷上学校給食センターの配食校と青垣の配食校のそれぞれの導入に引き続きまして、今年度、春日学校給食センターの配食校についても、導入を行うものでございます。今年度の導入で市内すべての学校給食で、PEN 樹脂製食器へ更新が完了とするものでございます。春日の食器カゴ購入と青垣の食品庫空調新設工事については近く入札を予定しております。今年度で導入が完了する給食用の食器につきましては、これまで使用しておりました強化磁器製食器と比較しまして、PEN 樹脂製食器は軽く割れにくい材質でして、児童・生徒の負担軽減や安全性から全国的にも、広く導入が進んでいるものでございます。
　次に、５頁をご覧ください。
　資料４でございます。学校給食センターの整備状況でございます。各学校給食センターの厨房機器や設備は、学校給食が安定的に提供できるよう、第３次丹波市学校給食運営基本計画に基づいて、計画的に更新を進めております。
　以上、簡単でございますが説明とさせていただきます。

（足立会長）　ありがとうございました。
（１）から（４）まで説明が終わりました。何かご質問はございますか。

（委　員）　お尋ねしたいのですが、３頁の給食費の収納状況のところで、法的措置とか、大変私もびっくりするのですが、それぞれの事情というのがあるかと思うのですが、実際、経済的に困窮されて支払うことができない方もいらっしゃるのではないかと思うのですが、そういった場合は免除制度はあるのですか。

（塩見副課長）　準要保護と言うのですが、所得が少なく、世帯で非常に支払いが難しいとか、そういう状況にある方につきましては、認定を行った後になりますが、給食の２分の１を援助するという形での措置をしております。
さらに、令和４年度につきましては、去年の 7 月から３月までの間は、コロナの交付金の関係で、負担いただく２分の 1 そのものについても、市で免除しまして、準要保護の世帯の方については全額免除で対応させていただいております。

（足立会長）　他にご質問はございませんか。ご意見でも感想でもあれば、出していただけたらと思いますがいかがでしょうか。
それではまた後程思いつかれたら、出していただければと思いますので、続きまして（５）地場野菜の使用状況について説明をお願いいたします。

（塩見副課長）　それでは次に、６頁の資料５をご覧ください。
地場産野菜の使用状況について、主要品目であります 15 品目の使用率を示しております。学校給食に用います、米飯用の精米や味噌につきましてはすでに市内 100%となっておりまして、この表の中には含んでおりません。今後 15 品目を中心に地場産率を向上させていくために地元生産者の皆様の協力を得ながら、取り組みを進めていきたいと考えております。
表の見方としましては、品目ごとに全体の数量、その下にはその内数としまして丹波市以外の兵庫県産、それから丹波市産というように３段階で表示をしております。右側にはそれぞれの使用率をパーセンテージで表しております。令和４年度全体で見ますと丹波市産率は 25.4%の結果となっております。以上です。

（足立会長）　はい、ありがとうございました。
地場産の使用状況について、ご説明がありましたけれども、こちらについていかがでしょうか。目標は何%でしたか。

（塩見副課長）　目標は 30%としております。

（足立会長）　主要 15 品目の丹波市産の使用割合は 30%を目標にしているということで、ただ、合計が 25.4%になっていると言うのが現状です。それぞれの品目ごとにありますので、67.9%のものもあれば、2.8%というふうなこともあるのですけれども、今年度から加わってもらっています委員さんいかがですか。

（委　員）　毎年、この数字をいただきながら、どうしたら向上できるのかなということの話し合いを行っておりますが、できればここ５年ぐらいの経緯を話していただけるとありがたいと思います。
年によっては悪い時があったり、台風が来たり、さまざまなことがございます。

また、生産者の高齢化っていうこともありますので、最近はちょっと苦戦しているところもございますが、生産者の皆さんが、子どもたちに丹波市産の美味しくてより安全なものを食べさせてあげたいというそういう熱い思いを持って励んでおります。数字には表れないのですが、そういう思いも伝えていただいたら嬉しく思います。

もし資料の追加ができるのであれば、直近５年間でどういう傾向なのかということは掴んでおられると思いますので、教えていただければありがたいと思います。

（足立会長）　ありがとうございました。

５年間の実績ということですので、また、次回、それは提示していただければと思いますが、大丈夫ですね。

（塩見副課長）　そうしましたら、分かりやすく整理させていただきまして、次回の会議でお示しさせていただきたいと思います。

（委　　員）　学校給食の地元農産物の活用ということで、公表していただくことは私も良いと思いますし、地元の農家の方にもご協力ができるという点は良いと思います。

例えば、白菜が丹波市産は 70%と大変たくさんご利用されているようですが、実際に食べている生徒が、この白菜は地元産ということを分かって食べているのかどうか、また、他の地域の白菜とこの丹波市産の白菜については、どういったところに特徴があるのか、どこが良いのかなど、そういったアピ―ルも食育の一環ではないかと思います。これも、食育に関係しているのではないかと思いますので、生徒に対する周知というのはどうなっているのですか。

（足立会長）　藤井先生いかがですか。

（藤井委員）　先ほどご質問のあった、白菜などを使った時に、子どもがそれを分かって食べているのかということに対しては、給食の時間に、各学校の給食委員会の子どもや放送委員会の子どもが、今日のすき焼きの白菜はこの地域の誰々さんの作られたものですということを伝えています。給食センターから原稿を提供して、読んでくれているので、それを聞いて、感謝して食べてくれればとの思いで、子どもたちに伝えるようにしています。

それから、おっしゃる通り、丹波市の野菜の良さとかを伝えるために、その給食の時の放送で、その野菜の特長を伝えるような原稿を考えたり、ここにも出席していただきますけど、生産者の方に、給食センターの栄養教諭がインタビューに行かせてもらって、ビデオ等で取材をさせてもらったりしてそれを学校で食育の時に、子どもに紹介して、生産者の方の思いを直接、子どもたちに伝えるように、食育の方でも少しずつ取り組んでいるところです。

（委　　員）　よく分かりました。ありがとうございます。

（足立会長）　ちょっと補足しますと、小・中学校の給食の時間の放送で、今日はカレーだったのですが、使用した野菜を全部言っていました。

もう一つは、各家庭に配布する給食だよりに写真を入れて、生産者の方を紹介しています。これらは、給食センターの栄養教諭で作っています。この点は、かなり力を入れてやっていると思います。

（田村委員）　私は農林振興課というところで、今回から参画いただいている学校給食農産物生産者組織連絡協議会、その事務局を持たせていただいています。
これまで、この目標の 30％に到達した年度もあれば、下回った年もありましたが、これが恒常的に 30％水準をクリアできる環境に、ここ数年はなかなかなっていません。検証など、これまでは、生産者側の組織、それと、給食センター側の教育委員会の連携っていうのがいまいちきっちり出来ていなかったというような印象を受けました。
昨年の計画策定に至る時から私もこの協議会に参加をさせていただいている中で、教育委員会の担当が、教育総務課と農林振興課で昨年度から、いかにして、30％を水準に生かすような取組が出来ないかなということで、内部的な討議を、今年度の４月か５月にさせていただいています。
今年、まだ事務レベルの打ち合わせになっていますけども、具体的な取り組みとして、生産者等、教育、給食現場、いわゆる教育委員会との意見交換会をし、それぞれの担当課も同席をしたり、生産者の高齢化になっているということもありましたので、新規の生産者の発掘について、関わって行きたいなと思ったり、これまでにない取組をしていきたいなということで、それぞれが抱える課題や生産者側から見るハードルといいますか、検品、納品の比較はちょっと厳しいなというようなところや、また逆に、給食センターだったら、生産者に対しては、安定した農産物の供給量が揃わないとか、それぞれの課題であったり、思いを十分に協議して、譲れるところは譲り、譲歩するところはするという場が、少しでも持っていけたら、少しずつそういう数字的な上昇にも繋がるよう、申し上げますけども、行政として、教育委員会と農林部局で協議を積極的に進めていきたいと思っています。以上です。

（足立会長）　農林振興課長からいろいろお話がありました。
先ほど委員さんの方からご発言いただいたのですが、いかがですか。

（委　　員）　私も地場産、丹波市産を支援していくと思うところですが、野菜というのはほぼ同時生産、同時野菜が多いと思うのですね。ハウスで生産されているのはあまりない。量が少ないものは、やはり取れる時期は決まってくると思いますので、できればその辺の、使用の調整をしていただければ、地場産はもう少し増えていくのではないかと思います。

（足立会長）　生産者の立場から、そういう特徴があると思うのですが、いかがですか。

（高野施設長）　柏原・氷上学校給食センターの高野です。
今、委員さんの方からは、旬の野菜をよく使用して欲しいとの、要望なのですが、それを考慮して栄養教諭ができるだけその旬の物を使うような、献立を検討して、作成されているのですが、その野菜ばっかり食べるわけにいかないので、どうしても全部渡したいと言われても、全部使えないという現状もあるということなのです。以上です。

（足立会長）　ありがとうございました。
藤井先生、何かありますか。

（藤井委員）　今、言われたように、出来るだけ旬の物を取り入れるようにしています。作られる時期が一緒なので、同じ時期に玉ねぎやじゃがいもをたくさんの生産者の方々が出したいと言ってくださるのですけど、全てを使えないというのは確かに、あるのかなと思っています。
センターにもよりますが、青垣では生産者の方と、直接、この時期にこれが採れるという話をしたりする期間があまりなくて、先ほど言われたように

この意見交換の場を今年設けたいと言われていたので、私たち献立を立てる側と、生産者の方が一緒にお話をすれば、旬の物をいつ取り入れるなど、参考になるのかなと思って聞いていました。その会議があれば意見交換したいなと思いました。

（足立会長）　なかなか進んで把握しきれているとも言い切れないということですよね。

（藤井委員）　そうですね。

（足立会長）　柏原・氷上は会議があるのですね。

（高野委員）　会議は基本的に毎月、地場の生産者の方と調整会議をしていて、その時に翌月の使用量について協議してもらうのですけど、その他のところで、こういう野菜がたくさんあるので、使って欲しいとかいうような意見交換はさせていただいています。

（足立会長）　どのセンターもやっているわけではないということです。

（高野委員）　多分、３センターのうち毎月やっているのは、柏原・氷上だけだと思います。

（足立会長）　春日と青垣も毎月するかどうかは別としても、そういう機会を持つとか、栄養教諭も６人おられますが、市内産の生産状況についてすべて把握できているかというと、大体のところは分かっても微妙なところは分からない。それでしたら、実態を把握してから、献立という話もできる可能性はあるということですよね。

それではよろしいでしょうか。また後程、出していただけたらと思いますので次にいきます。

（６）の食物アレルギーの対応について、お願いします。

（塩見副課長）　それでは次に７頁の資料をご覧ください。

食物アレルギーについての対応についての記載でございます。

近年食物アレルギーを有する児童生徒が増加する中、より安全な学校給食を提供するため、文部科学省が示します食物アレルギー対応指針に基づきまして、丹波市学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの策定をしております。

本日お手元にもお配りをしておりまして、最新版としましては令和５年４月改定で公表をしております。

この中で、この大きく改定がされたのが、令和３年の２月でございまして、10 頁を見ていただきたいのですけれども、そもそもその学校給食に使用する食材の内、アレルギーの原因となる落花生、そば、生卵、キウイフルーツ、びわ、くるみにつきましては使用しないということに改定をしました。

それらのアレルギーを持つ児童生徒の申請自体がなくなった状況でございまして、この表で示している通り申請数の方は減少しているということです。特にこの令和２年から３年にかけて、減少しているのはこの傾向があるということだと思います。以上です。

（足立会長）　ありがとうございました。

食物アレルギーの対応について説明が終わりましたが、この件に関していかがでしょうか。

度々で申し訳ないのですが、藤井先生、現在は完全除去だということです

ね。献立作成のことで何か補足等あれば、お願いします。

（藤井委員）　完全除去になっているのと、できるだけ多くの子に安心して食べてもらうために、アレルゲンをできるだけ使っていない食材を選ぶようにしていて、例えば、揚げ物だったら、多分、家庭なら卵、小麦粉、牛乳も衣に入っているのですが、今、米粉のフライと言いまして、小麦粉、牛乳と卵とかそういうものを使っていない魚のフライがあります。米粉で衣を作ったもので、卵、乳、小麦のアレルギーの子も食べられるような、加工食品をできるだけ選んで多くの子が食べるような食材選びをして献立作成に努めています。

（足立会長）　デザートでも何かありましたね。

（藤井委員）　６月には、もものタルトが出ました。
乳、卵、小麦抜きで、豆乳で生地を作ったタルトで、多くの子が食べられるデザートを選ぶようにしています。

（足立会長）　ありがとうございました。いかがでしょうか。
ご意見を受けて、何かございませんか。
それでは、また後程、出していただけたらと思いますので、７番、第３次学校給食運営基本計画について、説明をお願いします。

（塩見副課長）　続きまして８頁の資料７をご覧ください。
学校給食の運営に関する基本的な事項を定める、学校給食運営基本計画について、昨年度の本協議会におきまして、平成 30 年度から令和５年度までの、計画でありました第２次を検証いたしまして、令和５年度から令和９年度までの５年間の計画として、第３次学校給食運営基本計画を策定しております。
今回の第２次から第３次の改定に修正になった部分については、お手元の資料のように、朱書きにて示させていただいております。この中でもその食育については、これまで課題ということで位置付けをしていたものから、実際の具体的な取り組みへということで、位置付けを大きく修正をしております。
学校給食のあり方についていろんなご意見をいただく際には、令和５年度以降、向こう５年間の丹波市学校給食事業の運営の指針として、この計画をお目通しいただければと思います。

（足立会長）　ありがとうございました。
第３次学校給食運営基本計画についての説明でした。
８頁にありますように、昨年までの第２次計画から大幅に構成を変えたということと、食育の取り扱いが増えているという、特に学校給食における環境教育というか、ＳＤＧｓと言われている中で、そういう取組も踏み込んだ内容になっているところが、顕著なところかなというところです。
全部読んでいただいているわけではありませんので、出しにくいかもしれませんが、何かご意見がありましたら、お願いいたします。質問も結構ですが、いかがでしょうか。計画について何かと言われてもそれは、急な質問で意見なりは出しにくいと思いますがどうでしょうか。

（意見なし）

これで予定しておりました協議事項報告事項については終了しましたが、時間がまだ少しあります。せっかくの機会ですので、給食全体について感

想、ご意見をいただけたらと思いますので、恐縮ですが、PTA の代表の方いかがでしょうか。

（委　　員）　子どもたちのためにいろいろ給食を考えていただいていて、本当に感謝しています。

子どもたち毎朝、「今日の給食は何？」と表を見て、聞いて、スプーンの確認をしています。「今日はカレー」と伝えると、スプーンを用意します。ちょっと苦手なものがあっても、みんなで一緒に食べるので、食べることができています。

本当に給食に助けてもらっている感じです。家ではなかなか食べさせられないようなものを考えてもらっているので、感謝しています。あと、学校で、野菜を育てているのがすごくいいなと思います。苦手な野菜を自分が育ててそれなら、食べられるようになったとか、そういう学校での取り組みもありがたいと思います。育てた野菜も学校の給食に入っているのですか。持って帰るのですか。

（足立会長）　どうですか。

（藤井委員）　コロナ禍の間は調理実習で自分たちが育てた野菜は使わず、多分持って帰られていたことが多いと思います。今年度から調理実習も再開されている学校が多く、学校にもよりますが、調理実習をされていると思います。

それを給食に使うことはなかなか難しいです。

過去に、前山小学校ではたくさん玉ねぎを作られて、それを春日のセンターで使われることがありましたが、学校の生活科とかで、少しずつ育てられているのは、学校で調理されたり、持って帰ったりされているのではないかと思います。

（八尾副会長）　小学校の生活科では１年生、２年生は、プチトマト等はその場で「ぱくっ」と食べています。給食の時にそれを出すことはなくて授業の中で味をみようという感じで、自分で育てたものを自分で味わう、そんな活動をしています。

（足立会長）　平成 21 年から 22 年かけて行った、教育振興基本計画で一番最初に作ったときに、取組内容がありまして、その時に学校、園で栽培した野菜、サツマイモだと思うのですが、給食の食材を作るという取組を、授業計画の中に挙げていて、実際に実施したということはありました。全然ないという訳ではありませんが、過去にあったかもです。

よろしいでしょうか。

（委　　員）　おいしい給食を作っていただきありがとうございます。とても給食を楽しみにしています。

金曜日ですかね、パンに挟むメニューになっているのですが、楽しみにしていたり、家ではなかなかナンを出すことがないので楽しみにしていたり、魚が好きな子どもは今日は魚だったと喜んで話してくれます。

時々、献立表の後ろに載っているのを見て、子どもからリクエストされるのですが、やっぱり家で作ると違います。やっぱり給食の方が美味しいと、子どもは言います。給食を楽しく食べさせていただいています。

（足立会長）　はい、ありがとうございました。続いてお願いします。

（委　　員）　いつも美味しい給食をたくさん作っていただいてありがとうございます。
私自身が子どもの時は、青垣出身なので、給食に縁がなかったですので子どもたちが、保育園から通じて、給食に触れていることに大変違和感がありますが、大変ありがたいと感じています。
私は青垣町出身なので、お弁当を持って行って、冬場の味噌汁給食があり、保護者が作りに出た時代でした。子ども達は、毎日の給食を楽しみにしています。本当にたくさん食べます。自分の前に出されたものは全て食べるという風潮があるので、大きくなっています。
なかなか家では野菜を食べてくれなかったりするのですけども、献立表が出ているので、たくさんの数の野菜やバラエティーに富んだメニューが書いてあるので、とてもじゃないですけど、それが夕食では、難しいと実感しています。
今日、話を聞かせてもらった中で、地元のお野菜や食材をたくさん使うのは家では難しいです。使えるように地元の生産者の方とか、いろんな関係の方が、協力されて取り組まれていることもよく分かりました。ありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。

（足立会長）　ありがとうございました。続けてお願いします。

（委　　員）　すいません。普段、給食のことで、あんまり触れ合うことがなかったので、今日、いろいろと資料を見せてもらったり話を聞いたりする中で、管理面、材料の調達、資金等、大変な苦労があり成り立っているということが分かりました。
僕が小学校、中学校の頃は給食はなかったのですが、今の子どもたちは、給食を楽しんでいます。家庭の方でもお弁当を作らなくていいという、家事を減らしてもらっているというところで、すごい取り組みをしてもらっている、ありがたいことだと思っております。
そのような中、僕は知らないだけなのかもしれないのですけども、例えばその子どもが給食に対してどう思っているのかというアンケートや感謝の気持ちとか、例えば、人気のメニューベストテンのような、子どもがどう思っているのかという、思いを吸い取れるような機会があるのですか。そういった思いを吸い取った場合は、例えば、給食センターの方、生産者の方に届けられているのかなというところが、何かそういったことの思いがうまいこと伝わったら、例えば、頑張って野菜を作ろうとか、今回、ベストナンバーワンのメニューを作ろうとか、そういう楽しい部分も出るのかなというところが一つと、あともう一つ思ったのは大変苦労されている、その現場を子どもたちが見る機会はあるのかな、ということです。
例えば、給食センターで苦労されていること、衛生面で気をつけていることがあると思うのですが、工夫、行動されていることを子どもに見せてやって、それで初めて、給食が出来るということが分かることで、給食の価値や子どもの勉強になるのかなと、思いました。子どもたちのその現場を見せらたらなということを感じました。
ただ、知らないだけで、そういう取り組みをされているかもしれません。

（足立会長）　ありがとうございます。
今、何点かご質問があったのですけれども、食べている子どもたちがどのよう思っているのか、そしてその思いを吸い上げることはしているのか、人気メニューはどうしているのか。子どもや保護者の意見を、生産者に届けることはされているか。
３つぐらいかなと思いますが、藤井先生いかがですか。

（藤井委員）　子どもの思いを、献立に反映させる機会ですけど、毎日、給食ノートがあり感想を書いてもらっています。給食と一緒に各学校にまわしていて、子どもたちの感想を書いてもらうようにしています。

献立の中に誕生日献立っていう子どものリクエストを取り入れた誕生日お祝いするという献立があります。リクエストの多いメニューは、その次の誕生日献立として取り入れるようにしています。

また、市内全体で取っているアンケートとしては、中学校３年生の２学期ぐらいに、卒業までにもう一度食べたいメニューという内容のアンケートを取って、それを卒業までに取り入れるような取り組みをしています。

それから、生産者の方に思いを伝える機会は、これも学校によるかもしれないのでが、生産者の方の思いを、食育で子どもたちに紹介した時に、生産者の方にお手紙を書いて、生産者の方にお渡しすることはあります。

それから、給食センターの作る様子を見る機会は、現場の先生からも、昼ご飯としてポンと出てくるけど、調理現場を見せてやって欲しいという声がすごくたくさん出ています。今は学校に、タブレットや電子黒板が各教室にあるので、給食センターで作る様子の動画を撮って、食育の時間に、このように作っているよ、こんなふうに衛生面に気をつけていると、いうことを伝えるようにしています。

（足立会長）　追加ですけども、先生の話を聞く機会が私は少しあるんですけれども、栄養教諭からは積極的に PR されないのですが、実は新学期の４月は人気メニューにしてあります。月曜日も緊張感がある中で、給食をとても楽しみにして学校に来てもらえるようなメニューにしてあります。あんまりそういうことはご存知なくて、そういう苦労は調べないで、いろいろ批判は言われるのです。実は大変工夫がしてあります。栄養教諭は当たり前でそういうこと言われないのですけど、実はそういうことです。

そのような話をしたら、じゃあ、３月は不人気メニューですかと、言われるのですが、そういう問題ではありません。そういう工夫をされているということです。

給食試食会をされている学校もあって、市島中学校はずっと前にされたのですけども、他にもあるかもしれません。

平成 30 年に柏原・氷上の給食センターで見学会と試食がありました。すごい倍率で抽選したということがありました。今は出来るかどうかは分かりませんが賑わっていました。追加ですみません。

それでは次の委員、お願いします。

（委　　員）　今回初めてこのような会に参加させていただいて、それぞれの立場の方がたくさん、考えてくださって、給食というものが成り立っているのだというふうに、感じました。

実は市島地域代表で来ているのですが、それを地域に持ち帰って、保護者や子どもたちにも伝えていこうかなと思います。

旬の物という話があったのですけども、旬のものをたくさんっていうお話も、最もな意見です。毎日、どのような野菜を取り入れてくださっているのか、献立表を見て感じている次第でございます。

あと、献立作成の方も、世界のメニューも入っていて、子どもたちは、とても楽しみにしたり、美味しかったっていう意見を、たくさん聞いております。

これからも、続けていっていただければ、ありがたいと思います。

（足立会長）　ありがとうございました。次の委員、お願いします。

（委　　員）　　小学校の PTA 会長ですけども、この給食の運営委員会やってくれませんかと言われた時に、私は飲食店と丹波市の野菜を大阪に売るという事業を大阪でしているので、仕事だと思って、させていただきました。

今日、聞かせていただいたその旬の野菜っていうのはすごく、トレンドワードだと思いました。うちは一応日曜日の夕方に大体、来週の献立のメニューが届きます。それを考えて料理人と一緒に来週の献立をどうするか考えます。それこそ旬なものが見つかれば、コストも安いですし、おいしい野菜がたくさん採れる状況なのですけど、1 週間、雨が降ると来週の献立では減るので、そうなるとやっぱり安定供給はできないので違うもので補っていくことになります。多分、作られる方は同じことをずっと繰り返していくことになっていると思います。

僕は丹波市に来て、出先でおばあさんから白菜を持って帰りと言われて車に３個積んで家に帰ったら玄関に勝手に白菜が置いてある。誰がこんなに白菜を食べられるのかな、というようなことになるのです。
そんなに旬の野菜が求められているのかなということも正直あります。それでしたら、何が当たるのかな、ということを考えています。

柏原のお店で、厄神祭の時にヤンニョムチキンっていう韓国のメニューがすごく流行っていて、ヤンニョムチキンを出したら、並んだのがほとんど小学生でした。子どもから、「ヤンニョムチキンって何なの」と聞かれるのですけど、気にもせずに買うのや君たちと思いました。

トレンドワードっていうのが多分、子どもたちの中で小学生でもあると思うのです。そのメニューを面白半分で作っていただけると、今日、こんなの食べたよとか、子どもに言われると、僕らも興味をそそられます。親子でのそういう給食とか、学校での生活の一つの話題として、何か新鮮なトレンドというのもを少し入れていただければ、急に流行っている物が入ってくると、子どもたちは、無茶苦茶わくわくします。チーズハッドグとか何かあると、すごく喜んで学校に来てくれるのではないかと思います。

旬の野菜がありふれてたくさん採れたものを地産地消していく方が絶対に良いと思います。旬の野菜を食べていけるような環境というのはいいと思うのですけど、興味が出てくるようなものを、家庭からも出していきたいなと思っていますので、またこんなメニューを作ってくださいっていうかもですが、よろしくお願いします。

（足立会長）　　ありがとうございました。

ご要望も出たようですけどね。出来るかどうか検討していただいて、ご期待に添えるようにしていただけたらと思います。

続きというわけではないのですけど、いかがですか。

（委　　員）　　地場率ですか、30％。安定供給は必ず必要と思います。野菜は出来たり出来なかったりという不安定があって、そうすると、その量を、もっと前から考えてもらうのでは、ちょっとその傾向が追いつかない。そうすると今度どこへしわ寄せがいくのですか。

出来なかったら、世間一般では値上がりしますから、その分は生産者にいくのか。その辺の調整はどのようになっているのですか。どのように予算があり、どのようにされているかなと思いました。

（足立会長）　　ありがとうございました。

（藤井委員）　　献立作成は２ヶ月前ぐらいに作成していて、市内統一献立となっています。曜日が違うところを入れ替えているのですけど、どの地域でも同じメニューを、日が変わって食べるように考えているところです。

今はもう２学期始めのメニューは決まっています。1 ヶ月前に食材の競争見積があります。地元の生産者の方にも、来月にこの野菜はありますかというお尋ねをします。それと同時に、地元の物だけでは賄えないので、登録のある業者さんに、競争見積を依頼して、一番安いところから購入するという方法を取っています。

（委　　員）　高騰したときはいかがされるのですか。

（藤井委員）　一応メニューを立てた段階、その 1 ヶ月前の段階で、アレルギーの子がいるので、事前に献立表を渡して、このメニューで食べる物があるか、食べられない物があるかいうことをお知らせしているので、競争見積の結果、多少、こちらが思っている値段と違う場合もあるのですが、その時の献立通りで行い、その翌月以降で調整しています。予算に合うように、1 年間の給食費に合うように調整しています。

（足立会長）　メニューは決めないとアレルギー対応があります。予定しているメニューの食材が天候の関係で、高くなるということがあった時にどう対応するのかっていう話だと思うのですが。

（高野委員）　柏原・氷上学校給食センター高野です。

今おっしゃった通りで、その月は、予算が出ても 1 年間で一応基本的には給食費でその材料費を賄うという基本的な考え方で進めております。すべての食材が高騰しておりまして、給食費は据え置きというようなところで、当然、赤字の形で推移しています。

それで、その分は市の方で補正予算にて負担いただいて、今は何とか運営している状況です。以上です。

（足立会長）　ありがとうございました。

だから、保護者負担は食材費ということですね。中学校の場合は、1 食 275 円です。実際には 1 食 500 円ぐらいですか。保護者負担は中学校が 275 円なのですが、それでは出来るわけではないので、大体幾らですか。

（足立部長）　光熱水費や全部入れて、人件費も含めて、1 食作るのに、700 円以上はかかっています。

（足立会長）　材料費等を加えて負担いただいている。

今、無償化を考えるのはなかなか厳しくて、国費の補助を受けてですね。無償化のことなど、いろいろと話は出ているのですが、なかなかどうなのかなと思います。その議論は計画を立てた時にもありましたけど、そう簡単ではないと議会答弁をされていました。

他に何かありますか。

（委　　員）　先ほどの野菜の値段とか、そういうのもあるのですが、私ども生産者の方は、どういうふうにしているかと言いますと、先ほど言われたように、2 ヶ月前に月の献立が出てきて、それによって誰が出せる、出せないっていうのを生産者の方で当たっていくわけです。中旬ぐらいまでにその返事をして、無理な場合は、業者、という形になっています。例えば、カレーだと 1 回に使う量がじゃがいもで 100 キロ、200 キロっていう場合、それだけのものを出すということになりますので、自分ところの生産量、それから、じゃがいもでしたら、その規格のものをそれだけ揃えて出さないと、しかもその日に間に合うようにしなくてはならない。そういうことを、それぞれの生産者で

出せる、出せないという返事をするわけで、それを取りまとめて、センターの方と話をしています。
　また、主要 15 品目っていうこの表は、生産者と給食センターの方で、ずっと前に作ったもので、この 15 品目が一応給食の中でよく使われます。しかも地元のものが出しやすいというものでこの 15 品を決めています。その時の主要 15 品目の値段の決め方は、この地域の一番高いところの平均をとっていますので、生産者としても出しやすい、こういう値段設定にしています。
　そうかと言って他よりも、ものすごく高いからといったら、決してそうではなく、1 年間ぐらいとってみると、それが市場より高い時もあるのですけど、逆に安い時もあり、そういうことを我々も納得の上に、出しているということでございます。
　例えば、大雪で白菜を出さなくてはならないけど、市場で売ったら大変高いけど、予約をしているから、出荷するということもあるわけです。だから 1 メートルぐらい掘って出した時は、生産者のいろいろな思いがあります。そのような中で、給食は、回っているのだということです。
　ですから先ほど PTA の方から、ここに来て初めてこう聞いたというお話がありましたけど、おそらくそういうことをご存知ない方が非常に多いかなと思っています。給食に皆さん関心があるのだと思うのですが、どうやってこの現場が回っていて、どんな思いがあり、この給食が届けられているのかということを、是非、子どもさんも、親御さん、市民の人にも是非知ってもらいたいなと思っています。
　最近、丹波篠山市が注目されている。丹波篠山はすごく進んでいるということをよく言われるのですが、実は丹波市の方が進んでいます。もう何十年も前からこれをやっているのです。
　昔、私がこれを作った後、篠山にも丹波市はこうしていますと講演に行きました。県下でもいろんなところで講演させていただきました。南あわじから山崎から県下いろんなとこで、丹波市はこのようにしていますと、講演をさせていただきました。実は丹波市は、早くからこれに取り組んでいる。できるだけ多くの人に、まずは知ってもらいたいと思います。
　その中で、給食を食べられて、そこに食育であったり、感謝の心であったりします。我々は生産者として活動をしているわけです。
　ありがとうございました。

（足立会長）　貴重なご意見と言いますか、昨年度までは委員に入ってもらっていませんでしたから、そういう中で、どうなのかと推測みたいなところで、素人考えに終わってしまった部分もあるのですけれども、根拠を示して、現場の声を生で聞かせていただいて、とてもよい機会になったと思いました。
　現場の方で、校長先生いかがですか。

（井本委員）　中学校ですが、班で楽しく給食を食べていた。コロナ禍により黙食ということで、一方向を向いて食べていましたが、徐々に戻ってきています。
　それから、食器が陶器から PEN 樹脂製に変わりまして、低学年の児童にとったら、運びやすくなったのではないかと思います。私も大変給食が大好きで、現役の時は同じような形で食べていたのですけど、こういう立場になってやはりいろんな方に、お世話になっているので、生徒にはしっかり感謝の意を込めて食べるように言っています。
　中学校の場合は給食委員会というのがありますので、先ほどもあったように、毎回の給食で生産者の名前や給食センターへのノートも活用させていただいています。
　今後ともお世話になりますが、よろしくお願いします。以上です。

（足立会長）　　時間がきていますので、そろそろ協議を終了させていただきたいと思うのですが、言い残したことがあるとか、この際発言したいとかは大丈夫でしょうか。

兵庫県の場合は食生活改善推進っていうのがあり、対象というのが、いずみ会という名前で呼ばれているのですけれども、市内のすべての中学校で２年生がいずみ会さんと一緒に調理実習をして、丹波市産の小豆を使った赤飯やサンマを開いておろして蒲焼にして、さらに、地元産野菜の味噌汁のメニューで、その時に、地場産の話をしてもらったり、食育の勉強をしながら調理実習をしたりします。10 年ぐらい前からやり始めて、市内全部しています。５年生ぐらいから味噌汁を作っています。地域に根差し地域と連携して、食育の取り組みを進めています。

丹波篠山市が給食甲子園で優勝したことがあるのですが、出し方が上手で、芦屋市は市内レストランのシェフに県内産の野菜レシピでやってもらって、そして、レシピ集があり映画にもなったのですが、見せ方が上手なので良いように見えるのですが、そんなにすごくないということです。

私、文科省の委員もして東京にも行ったりしたことあるのですが、兵庫県の食育は全国的には進んでいまして、栄養教諭数は全国で３番目に多いのです。東京都は区に 1 人しかいません。世田谷区は人口 100 万人で栄養教諭は１人ですから。そういう点で言うと兵庫県は、文科省の調査官の人も、先進地ですよね、と言われます。僕は丹波市の栄養教諭もそれはしますよと大分 PR をしました。決して遜色はないところだと思っています。

すいません、いろいろと言いましたけれども、いろいろ貴重なご意見たくさん出していただきましてありがとうございました。

また、PTA の皆さんはそれぞれの地域に帰られましたら、情報交換なりしていただけたら、ありがたく思います。

次第 7　その他

（足立会長）　　それではその他、7 番のその他のところに移ります。

次回開催日はいかがですか。例年でしたら２月頃ですが、事務局から提案ありますか。

（塩見副課長）　　ご希望をお聞きして、ご提案をお願いしたいと思います。

（足立会長）　　それでは２月 15 日（木）ということで、一旦設定させていただきたいと思うのですが、何か特段の行事等ありましたら、変更もありますが、いかがですか。

高等学校の推薦入試の日らしいですけれども、夜間ですので、一応、一旦令和６年２月 15 日（木）の午後 7 時 30 分からこの場所でということで予定させていただきます。また文書でご案内をいたします。

次は、資料の事前配付がされると思いますので、よろしくお願いします。

では、閉会に移ります。八尾副会長からご挨拶があります。

（八尾副会長）　　それでは失礼します。

本当に短時間でしたけど、中身のある深い話し合いができたかなというふうに思います。

私自身も、この会を初めてのことで、PTA の親御さんもたくさん声があったわけで、実際の給食はどうやって作られているのか、それぞれの立場のお声、現場の声、生産者の声、調理現場の声、生々しい声を聞いて本当に、一食一食に込められた思いを今ここで、共通理解できているのは、ありがたいなという思いを持ちました。

途中にもありましたけど、1 人でも多くの子どもたち、児童・生徒、親御

さんそして市民の方々に知ってもらって、より丹波市の学校給食を充実させていき、よりよい学校給食ができたらなと思います。

そのためのこの運営協議会だと思いますので、第２回は、先ほど来年２月ということで予定され、来年のことなので、鬼が笑うかもしれませんが、それまでに、是非、給食の方をご堪能いただいて、意見を持っていただいて、次回の会議では、またそれぞれの立場で集まっていただけたらと思いまして、私の方の最後の挨拶といたします。

それではこれをもちまして、令和５年度第 1 回学校給食運営協議会を閉会いたします。

ありがとうございました。

お気をつけてお帰りください。