

令和6年度 丹波市学校給食献立作成検討委員会 会議要旨録

■開 会 令和6年10月2日(水) 午前11時30分

■閉 会 令和6年10月2日(水) 午後13時00分

■会 場 柏原・氷上学校給食センター 2階会議室

■出席者 小学校代表 長井 博史 委員
中学校代表 小澤 文信 委員
PTA代表 由良 敬子 委員
施設長代表 高野 和典 委員
栄養教諭等 荻野 圭織 委員
栄養教諭等 黒木 明信 委員
栄養教諭等 奥山 恵桃 委員
栄養教諭等 藤井 晃子 委員
栄養教諭等 山内真理子 委員
栄養教諭等 池田 花琳 委員

■欠席者 PTA代表 篠倉 達也 委員
PTA代表 岸本 琢司 委員
調理員代表 山内 素子 委員

〔事務局〕 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 安平 良一
教育総務課 主幹 吉岡めぐみ

次第 1 開会

(足立課長)

皆さんこんにちは。

それでは定刻となりましたので、ただいまから令和6年度丹波市学校給食献立作成検討委員会を開催させていただきますと思います。

本日、司会を務めさせていただきます教育総務課の足立です。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、この会議につきましては、公開させていただいております。傍聴人の方をはじめ、報道機関の入室を許可しておりますので、報道機関による写真撮影が行われる場合につきましては、ご了承くださいますようお願いいたします。現在のところ、報道機関については来られていません。

また、本会議の会議録を作成するに当たりまして、録音及び写真撮影をさせていただきますので、あわせてご了承くださいますようよろしくお願いいたします。

本日、山南地域 PTA 代表の篠倉委員、氷上地域 PTA 代表の岸本委員、青垣学校給食センターの山内委員につきましてはご都合により欠席の連絡をいただいております。

次第 2 自己紹介

(足立課長)

続きまして2番目の自己紹介に入らせていただきます。

それぞれ自己紹介をいただきたいと思いますので、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 3 正副委員長選出

(足立課長) 続きまして3番の正副委員長選出に入らせていただきたいと思います。
献立作成検討委員会設置要綱第5条によりまして、正副委員長を選出した
と思いますが、どのように決めさせていただいたらよろしいでしょうか。

(委 員) 事務局一任

(足立課長) 事務局一任という声をいただきましたが、よろしいでしょうか。

(委 員) 異議なし。

(足立課長) それでは事務局の方から、委員長に長井校長、副委員長に小澤教頭にお願
いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

次第 4 あいさつ

(足立課長) それではご挨拶からお願いします。

(委 員 長) 失礼いたします。力足りませんが、この会が有意義な時間になりますよう
に努めてまいりたいと思いますので、ご協力をよろしくお願いします。

次第 5 議事

(委 員 長) それでは私の方で進めていきたいと思います。議事に入ります。
1、2番は関連していますので、併せて説明を事務局の方からしてもらい
ます。よろしくお願いします。

(事 務 局) 私からは、(1)丹波市の学校給食についてご説明させていただきます。
お手元の資料1をご覧ください。
学校給食について、学校給食は教育の一環として位置付けられており、単
に栄養補給としてだけではなく、食に関する知識を学ぶ役割を持ち、子ども
たちがみんなで準備や片付けをしたり、栄養バランスのとれた食事をしたり
する中で、望ましい食習慣や社会性を養う時間にもなります。心身ともに健
やかに成長できるよう、学校給食には、学校給食法において、次の7つの目
標が定められております。
学校給食の7つの目標の1つ目は、適切な栄養の摂取による健康の保持増
進を図ること。
2つ目は、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生
活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3つ目は、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協働の精神を養うこ
と。
4つ目は、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということにつ
いての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与す
る態度を養うこと。
5つ目は、食生活は食に関わる人々の様々な活動に支えられていることにつ
いての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6つ目は、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深め
ること。
7つ目は、食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くことで
す。以上、7つの目標に沿って、丹波市は学校給食を提供しております。
次は、丹波市の学校給食事業についてです。
丹波市では、丹波市を大きく3つのエリアに分けて3つの学校給食センタ

一から、市内の小学校は 20 校、中学校 6 校、特別支援学校 1 校に学校給食を提供しております。こちらの図は、令和 6 年 4 月 1 日現在の丹波市の学校給食施設の配置状況と配食校です。

続きまして、学校給食におけるアレルギー対応についてです。

丹波市では、学校給食における食物アレルギー対応マニュアル（令和 3 年 2 月改定）により、アレルギー対応を実施し、より安全で安心なおいしい学校給食を提供しています。最新版としまして、令和 6 年 4 月の竹田小学校と前山小学校の統合に伴い、学校名の修正を加えたものを令和 6 年 4 月改定でただいま運行しております。机上に置かせていただいているのが、最新版です。最新版でホームページにも掲載している分です。

アレルギー対応食の実施にあたっては、まず、医師の診断書をもとに、保護者との面談を実施し、児童、生徒の普段の生活状況や食物アレルギー症状などを十分に把握させていただいた上で、対応を決定しております。

また、対応食については、毎月、学校給食に使用する食品や調味料を記載した細かい献立表を、保護者の方に配付させてもらい、保護者が児童、生徒が食べられない献立や食品を確認したものを、担任の先生に提出する手続きを経て、保護者との共通の認識と判断により実施しております。

緑色の部分がアレルギー対応申請人数で、青い折れ線グラフが児童、生徒数になっています。年々、食物アレルギーを有する児童、生徒は増加傾向にあるのですが、ただ、令和 3 年度に 20 人程度減少していますのは、対応マニュアルの見直しのためです。先ほども申しましたが、令和 3 年の 2 月に改訂されて、令和 3 年度 4 月から、キウイフルーツ、びわ、くるみを学校給食で使用しないことが追記されたため、今までそれらがアレルギーだった子が申請対象にならなかったことが要因だと考えています。以上、丹波市の学校給食についてです。

（委員長） 続きまして、（2）学校給食の献立作成について説明をお願いします。

（委員） 栄養教諭からは、令和 6 年度丹波市学校給食年間計画（ねらい）と丹波市の学校給食の資料を出しています。

（委員） 令和 6 年度丹波市学校給食年間計画（ねらい）について私から説明させていただきます。

丹波市では、この計画に沿って月ごとに計画を持って献立を作成しています。

実際、具体的な年間計画を一部紹介していきます。

4 月は新学期を迎え、新しい先生や友だちと学級作りや給食の約束への理解を深める時期であることを配慮しています。具体的には、週初めの月曜日に登校意欲を高めるため、カレーライスやデザートといった人気メニューを取り入れるなど、できるだけ食べやすく、子どもたちが学校に行きたくなるようなメニューを取り入れています。

5 月の献立例で示しているのは、5 月後半に旬を迎えるえんどう豆を使ったえんどうご飯を取り入れた献立です。児童・生徒がえんどう豆のさや剥き体験をする機会を作るなど、体験活動を取り入れた食育を推進しています。

6 月の献立例で示しているのは、沖縄の味として実施している、じゅうしという豚肉と細切り昆布を使った沖縄県の混ぜご飯と沖縄県特産物のもずくとパイナップルを使った献立です。中学校 3 年生は沖縄に修学旅行に行くので、給食でも沖縄の食文化を学べる機会としています。

7 月の献立例で示しているのは、献立にきゅうり、なす、ズッキーニ、ピーマン、冬瓜などの野菜をたくさん使って、野菜からも水分補給ができるような献立としています。7 月の献立例には、七夕にちなんで、そうめんのば

ちを天の川に見立てたばち汁や七夕ゼリーを取り入れた献立になっています。

2学期が始まる9月は残暑が厳しい中、体育祭や運動会練習等で食欲が低下することを考慮して、ご飯が食べやすいように、鶏肉のチリソースや麻婆豆腐などピリ辛の味付けの料理を取り入れています。また、冷凍みかんなど冷たいデザートをつけて、食欲が高まる献立を実施しています。

10月頃の秋になると、実りの秋を迎え、旬のさつまいもや丹波栗、丹波の黒枝豆を取り入れて、丹波の豊かな食材を子どもたちに伝えます。新米が回る時期でもありますので、ご飯を中心にした和食の良さを伝える献立を実施します。

11月は1日から市内でぜんざいフェアが始まることに併せて実施している丹波大納言小豆を使ったぜんざいです。市の農林振興課と連携して、小豆を提供してもらっています。

12月は、子どもたちがとても楽しみにしているクリスマス献立です。もみの木のハンバーグやクリスマスケーキを取り入れた献立です。クリスマスケーキは3年前から、卵、乳、小麦が入っていない物で、できるだけ多くの子が食べられるものを選ぶようにしています。

1月の献立は、お正月の行事食です。お雑煮、田作り、紅白なますなどの新年の行事食を取り入れて、その由来を伝えています。おせち料理はどうですかと、子どもたちに聞くと、「家ではお正月に出たけど苦手だ」「家ではおせち料理を食べなかった」ということです。子ども達は好きではないかもしれませんが、給食を通じて日本の伝統的な食文化を伝えていきたいと考えています。

2月は節分の日を前後に実施している節分献立です。日本の行事食についても給食から学んで欲しいと考えて取り入れています。

3月は、丹波大納言小豆を使った赤飯を卒業祝い献立として実施しています。昔からお祝いの席で食べられる赤飯を給食でも炊いて、小学校6年生や中学校3年生の卒業をお祝いしています。お祝いの時に食べられる伝統的な食文化を伝えるとともに、丹波の豊かな食文化への関心を促す機会にしたいと思っています。

栄養教諭はこの年間計画に基づいて、丹波市の子どもたちの健やかな成長を願って、ふるさとを愛する心を育むために、地元の食材を取り入れながら、給食が楽しみとなるような魅力あるおいしい給食作りに励んでいきたいと考えています。

(委員長)

続いて、丹波市の学校給食をご覧ください。丹波市の学校給食について、私からお話しさせていただきます。表面の1、2を中心にお話しします。

まず初めに、1、学校給食の栄養についてお話しします。

給食は文部科学省が作成した学校給食摂取基準を基に、1日に必要な栄養の約3分の1を取ることを目標としています。そのうち不足しがちなカルシウムを補うために、カルシウムは1日に必要な量の半分、取りすぎの傾向にある食塩については、薄味を習慣化し、高血圧など生活習慣病を予防するため、1日の目標量の約3分の1未満となるようになっています。具体的な学校給食摂取基準は裏面に記載しています。

この中で、エネルギーとタンパク質については、毎月配布している学校給食予定献立表に1食分を書いています。

次に、献立の内容についてお話しします。資料には、令和5年2月に実施した節分献立の写真を載せています。

主食はご飯を中心としています。丹波市産コシヒカリを給食センターで炊いています。白ご飯だけでなく、週に1回程度、炊き込みご飯や混ぜご飯も取り入れています。変わりご飯の中でも子どもたちに人気があるのはキムチ

ご飯です。作り方は市のホームページにも掲載しておりますので、またご覧ください。

牛乳は、小学生も中学生も毎日 200ml のひかみ牛乳が 1 本付いています。

おかずは、子どもたちの食体験を広げ、味覚の発達に役立つよう、多様な食材を使用しています。味覚は 10 歳頃に完成すると言われ、そのためには色々な素材の味を体験することが大切だと言われています。味覚の発達が著しい時期に、子どもたちの好む甘い味の食べ物や味付けの濃い食べ物だけでなく、柑橘類などの酸っぱい味や、ゴーヤやピーマンなどの苦みのある食べ物など、多様な食材を使用することで、色々な味を体験し、食体験を広げ、味わう楽しさを感じて欲しいと思います。

また、地元の農産物や旬の食材も積極的に取り入れ、季節感のある献立作りを心がけています。

その他にもアレルギーに配慮した献立作りを心がけています。

例えば、加工食品を選ぶ際には、乳・卵・小麦などのアレルゲンが入っていないものを選んだり、小麦アレルギーに配慮し、小麦粉の代わりに米粉を使用して、アレルギーのある児童・生徒も安心して食べられる献立になるよう心がけています。

次に、丹波市の特色のある献立内容を紹介します。

最初は、旬の味献立です。10 月でしたら、今日の秋野菜カレーにも入っているサツマイモやきのこ、10 月中旬に予定している黒豆の枝豆など、その時期に特に美味しくなる食材や、その時期にしか採れない食材を味わえる献立を展開しています。旬の物は味が濃く、栄養も豊富に含まれていることも伝えていきます。

2 つ目は、兵庫（丹波）の味献立です。兵庫県は南北が海に接しているので、海の幸も山の幸も美味しい食べ物がたくさんあります。日本海で捕れるハタハタや淡路島の玉ネギなど兵庫県の特産物、また、黒大豆、栗、丹波大納言小豆といった丹波市の特産物を食べて、ふるさとを愛する心を育ててほしいと思います。

次は、カムカム献立です。ししゃもやれんこん、ごぼうなど、良く噛まないと食べられない料理を取り入れた献立です。良く噛んで食べることで、肥満を防いだり、消化を助けたりする効果があることを伝えていきます。

次は、行事食です。端午の節句やお正月、節分、桃の節句など、日本の伝統的な行事や食文化を知る献立となっています。

次は、コツコツ献立です。成長期である小・中学生の時期に、丈夫な骨や歯を作るのに役立つカルシウムやビタミン B などが多い乳製品や小魚、海藻類などを取り入れた献立になっています。

次は、世界の味献立です。インドの味としてナン、韓国の味としてビビンバ、ロシアの味としてボルシチなど、異文化を知り、国際理解につなげる献立です。

次は、まめまめ献立です。生活習慣病予防など、大豆製品を取り入れた献立となっています。

次は、月に 1 回実施しているお誕生日献立です。カレー、キムチご飯、唐揚げなど、子どもたちからのリクエストが多い料理を取り入れた献立となっています。

最後は、食育の日献立です。毎月 19 日の食育の日前後に取り入れている和食の献立です。写真は、ご飯に味噌汁、鯖の塩焼き、卵の花のメニューです。栄養バランスが優れた和食の良さを子どもたちに伝承したいと思います。

このように給食を食べて、子どもたちが普段食べない食べ物、旬や食文化、健康に良い食事の取り方を学ぶことができるように献立を工夫しています。裏面をご覧ください。

3、地元農産物等の活用です。地元農産物の活用については、献立の説明などで紹介してきたのでここでは省略しますが、割合として昨年度は全体の2割程度でした。丹波市の豊かな自然の恵みや食文化を知り、地域への愛着や感謝の心につなげるため、丹波市の農産物を積極的に使用しています。

4、給食センターの衛生管理です。安全で安心できる学校給食作りというのが給食センターの何より大切な目標で、そのための衛生管理を日々行っています。手洗いの徹底、エプロン・器具の使い分け、出来上がった料理の温度確認、出来上がり時間の調整などを行い、安全、安心な給食作りに努めています。以上です。

(委員長) 丁寧に説明いただきありがとうございました。
それでは、説明が終わりましたので、まずご質問等あれば、お伝えいただけたらと思います。いかがでしょうか。
ご意見も含めて出していただけたらと思いますが、いかがですか。
今、丁寧に説明がありましたが、PTAの方は、保護者の立場から要望等いかがですか。

(委員) 私は、給食があった地域で育っているので、苦手な物が出た記憶がありますが、親の立場になると、ねらいがある中で、たくさん取り入れられた献立になっていることが分かりました。
子どもたちにとって、もっと有難みが分かるようにするには、どのようにすれば良いのか感じています。
丹波栗や大納言小豆は高級食材ですが、それを理解してくれて美味しくいただければと思います。そのような高級食材を当たり前食べているのですが、皆さんのお陰で食べることが出来るということを学校の授業に取り入れてもらえればと思いました。

(委員長) ありがとうございます。
小学校でしたら、給食の前に給食委員会が生産者の方の名前を紹介しています。
何か補足があればしていただいてもよろしいか。
中学校はいかがですか。

(副委員長) 中学校も放送はしています。

(委員) 子どもの会話から、放送があることは知っていますが、多分聞き流しています。きっと、放送で周知していると思うのですが、今日のような献立についての授業があればと思います。
例えば、「おばあちゃんの里」に行くと、丹波栗が販売してあり、高価な物だということが分かります。給食に出されると、高級品を食べているということが分かります。学校の授業で1回でも良いので、給食について学べる機会があれば意識が変わるのではないかと思います。

(委員長) 給食指導では、その辺りは触れられているのですか。

(委員) 私もいろいろな学校を回るのでありますが、おっしゃる通り、丹波の特産物など有難いものが丹波にはたくさんあります。全国的に有名な黒豆や小豆など、苦手な子も多く、全ての子に伝えたいのですが、うまく伝わり切れません。

食育で回る時に、生産者の声を届けて、地産地消の良さを伝えています。
(委員) 小学生の丹波三宝の授業で伝えた後は、意識して食べてくれています。伝

えると意識して食べてくれるので、私たちも、もっと取り組めていければと思います。

(委員長) ありがとうございました。
それでは試食もありますので、その後、意見交換したいと思いますので、協議の方は以上で終わらせていただいてもよろしいですか。

(事務局) では、給食をセッティングするお時間をいただきたいと思います。

次第 6 学校給食試食

(委員長) 試食に移ります。そうしましたら今日のメニューにつきまして、栄養教諭から一言説明させていただきます。

(委員) 本日の献立が書いてある資料をご覧ください。
本日の献立は、秋野菜カレー（有機農法で作られたごはん）、牛乳、ひじきサラダです。

ご飯は、年に何回か有機農法で作られたご飯を使っています。また後で、詳しく説明させていただきます。

ここに記載している分量が小学校3、4年生の分量です。

実際に食べていただくのは中学校の分量で、小学生3、4年生の量を基準1として、中学校の分量は1.25倍になっています。小学校3、4年生の場合、1食あたり、今日の給食は、エネルギーが648kcal、タンパク質が23.3gになっています。主食やおかずは、先ほど説明させていただいた通りです。

今日の献立のねらいとしては、子どもたちにとっても人気のあるカレーに、サツマイモやしめじといった旬食材を入れて、秋野菜カレーとしています。和え物の方は、ミネラルや食物繊維が豊富なひじきを使ったひじきサラダになっています。ハムやチーズを入れることで食べやすい味付けになっています。

今日の給食の中で、丹波市産地場野菜はカレーの中のサツマイモ、しょうが、にんにくを使っています。以上です。

(事務局) 補足で有機米について説明させていただきます。

学校給食の中では、有機農法で作られたごはんと表現をしている理由は、その主食のところにも書いています通り、有機JAS認証を得たお米と、これから有機JASの認証を受けるために2年間の認証待ちの期間にも作っているお米があり、それを転換中の有機米と表現します。そちらも両方とも同じ品質で作られていますので、JAさんとしては同じ有機米という扱いです。そのお米を学校給食で使っているのも、全てが100%の有機JAS米ではないということです。

ただ、品質については同じお米であるということで認識いただきたいと思います。そのような理由で、有機JAS認証米（転換中有機JAS米を含む）と表現をさせていただいております。

それと、丹波市での有機農業について、少しお時間をいただいて話したいと思います。

この丹波市で有機米を提供する理由となっているのは、旧市島町で有機農業という言葉が使われ始めたのが全国に先駆けて1970年代で、日本で有機農業という言葉が生まれたのとはほぼ同じ時代です。有機農業の技術と普及について、地元の農家さんと消費者が一緒になって考える、市島有機農業研究会というのを発足され、長年にわたって全国の有機農業活動をリードする団体の1つとして活躍をされてきました。そのような取組の結果から、今の時代

になっても、丹波市の市島地域が有機農業の聖地と言われるようなこともあります。近年では、令和5年3月に、丹波市オーガニックビレッジ宣言をしています。

それから、学校給食の方針の基となっております第3次丹波市学校給食運営基本計画にも、有機の里の丹波市として、環境に配慮した農業の取組や有機農業の歴史について、子どもたちに学びを得るという目的のために、給食を通じて有機農法で作られたごはんを提供しているという流れになっております。

実績としては、令和4年から有機米の提供に着手しており、令和4年度が2日間で、令和5年度が6日間、令和6年度につきましては20日間提供を予定しております。今日はそのうちの日とさせていただけたらと思います。以上でございます。

(委員長) では、皆さん手を合わせてください。いただきます。

(委員長) 給食も終わられたようですがいかがですか。
意見交換を短時間でしていただけたらと思います。何かございませんか。
有機とは、農薬を使っていないということですか。

(事務局) 有機は農薬不使用、決められた範囲内の肥料を使用しています。

(委員長) そろそろ、閉会に移らせてもらってもよろしいか。

(委員) わたしは、海の幸が苦手なので、磯の匂いが残った感じがありました。塩分の調整が難しい中で、上手く臭みがとってあると感じました。

(委員長) ありがとうございます。
では、閉会に移らせてもらいます。

次第 7 閉会

(副委員長) 本日はお忙しい中、献立作成検討委員会にお越しいただきまして、ありがとうございました。

給食に関しては、日々、ご尽力を賜り、ありがとうございます。

今後も、衛生面やアレルギー対応、コストの面など、様々な対応があると思います。

皆様におかれましては、安全・安心な学校給食の提供にお世話になりますが、今後もよろしくお願いします。

ありがとうございます。