

## 第2回東久留米市学校給食運営協議会について（報告）

開催日時	令和元年 11月15日（金）午後3時00分～午後4時30分
会場	市役所7階701会議室
出席者	協議会委員：29人（欠席3名、代理出席0名） 事務局：教育部学務課保健給食係
傍聴者	1名

### 【議事内容】

#### 1 学務課長挨拶

過日7月25日（木）、2年ぶりに「学校給食栄養展」を開催させていただきました。当日は、多くの市民の皆様方にご来場いただきまして、学校給食の普段は見えない部分を知っていただき、またテーマでもあります「食はたのしみ」をお伝えすることができたのではないかと考えております。それから、会の開催にあたりましては、多くの関係者の方々にご尽力いただきました。あらためて感謝申し上げます。ありがとうございました。当日の様子については、本日の会の中であらためてご報告いたします。

次いで、当市でも平成20年に「東久留米市食育推進づくりの基本方針」を策定して以降、学校では給食を通じた「食育」に取り組んでおりますが、その一環として、平成26年度から地場産の農作物を取り入れた統一献立の給食を提供する日を設けており、本年度も「くるめ産給食の日」として、11月28日（木）に実施する予定としております。こちらも本日の会の中でご説明させていただきます。

#### 2 学校給食栄養展の報告

##### （小・中学校栄養士）

- ・7月25日に開催された学校給食栄養展の概要について報告。
- ・「食べてみよう！学校給食」をテーマとし、試食コーナーや食育体験コーナー、東久留米市の学校給食の歴史、現在の給食の紹介・展示等を行った。
- ・来場者に記入いただいたアンケートでは、試食コーナーや給食の歴史について良かったとの回答が多かった。簡単に作れそうで参考になった、懐かしさと今の給食が見れてとても良かった、給食の話を子どもたちから聞いているので、試食出来てお願いがなくなった、などの感想があった。

※ 質問・意見等なし

### 3 東久留米市小学校給食調理業務委託推進計画の見直しについて

小学校給食の調理業務につきましては、「給食の安心・安全」をテーマに掲げ、「アレルギー対策」、「食中毒対策」、「安定した調理体制の維持」といった課題に対応するため、平成27年3月に「東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画」を策定しております。

この計画の進捗ですが、平成29年度からは第五小学校の調理業務を委託し、第五小学校・南町小学校であった親子給食を、第九小学校・南町小学校の組み合わせに組み替えております。

また、平成31年度から本村小学校・第三小学校の親子給食の委託化を予定しておりましたが、市全体の財政状況に鑑み、引き続き検討することとし、計画の修正をしております。

一方、平成31年第1回市議会定例会での議決を経て、令和2年3月末日をもって下里小学校を閉校することが決定しております。また、児童推計についても状況の変化があるところがございます。

このように、下里小学校の閉校後には、単独の調理校が6校、親子給食の調理校（親校）が3校、親子給食の受取校（子校）が3校となることや、将来の児童推計などの、計画策定後の状況変化を踏まえ、親子給食の組み合わせについて見直し、10月上旬には学校を通じて皆さまにもお知らせさせていただきました。

内容につきましては、お配りしました資料の裏面にございますとおり、令和4年度から第十小学校（親校）と第七小学校（子校）、本村小学校（親校）と第一小学校（子校）、小山小学校（親校）と第三小学校（子校）の組み合わせとなるよう組み替えを行い、本村小学校の調理業務を令和4年度から委託するものでございます。

このような組み替えや調理業務の委託を行うことで、将来にわたり安定的な調理体制を確立し、子どもたちに安心して安全な給食を提供していくための体制を整備してまいりたいと考えております。

※ 質問・意見等なし

## 4 くるめ産給食の日の実施について

---

### (小・中学校栄養士)

---

- ・くるめ産給食の日では、地場産農産物をふんだんに使用した共通の給食を食べることで、東久留米産農産物の多様性を知り、味わい、郷土愛を育むイベントとして平成26年から毎年行っています。
- ・学校給食における地場産農産物は平成28年度の実績で、小中学校合わせて約16トン、26品目使用しました。
- ・昨年度のくるめ産給食日の取り組みの紹介。
- ・柳久保小麦についての説明。
- ・今年度は11月28日に実施予定です。第六小学校に市長等が訪問予定です。献立は、くるめスパゲッティ、旬野菜サラダ、柳久保小麦を使用したりんごとさつま芋のケーキ、牛乳です。

※ 質問・意見等なし

## 5 学校給食についての懇談

---

小学校、中学校に分かれての懇談

### ●小学校

#### 【保護者委員より地場野菜についての感想・意見】

- ・周辺に畑が多く、地場野菜は普段から利用している。
- ・新鮮で安価なため、近隣の無人販売を利用している。
- ・スーパーなどの地場野菜は高いと感じる。
- ・給食で地場野菜を使うことは地産地消を伝えるために良いと思う。今後も続けてほしい。

(調理員) 地場野菜は、形が不揃いで泥や虫がついていることも多い。給食では野菜は3回洗うことが決まりだが、汚れ具合によっては洗う回数を増やして対応している。また、農家によっては野菜の規格が違う。

(栄養士) 地場野菜を給食に取り入れることで地産地消を子供たちに伝えることができる。価格も八百屋から購入するより安価なことも多いため、積極的に利用したいが、食数が多いと野菜の量がそろわないことも多い。

## ●中学校

### 【保護者委員より給食についての質問持ち寄り】

・子供たちからの意見として、汁物が欲しい、ご飯の量が多いまたは少ない、麺が食べにくい、牛乳なし・主食だけ・おかずだけで予約が出来ないかなどの声が上がっています。

(事務局) 完全給食として提供しているため、主食だけ等の注文は対応していない。

(栄養士) ご飯については、おかわりご飯を各クラスに用意しているので、利用してもらいたい。給食としての栄養価(学校給食摂取基準)は、牛乳抜きでは満たせないことや、成長期に不可欠なカルシウムの供給源としても大事なもので、飲むようにしてもらいたい。麺は容器が小さく食べにくいので、容器に移す際には半分ずつにするなど生徒が工夫して食べています。

(事務局) ご飯の量については、体格差などもあるが皆同じ量を食べてもらっているのが現状。量の調節が出来るとしたらどうか?

(各委員)・食べる時間によると思う。

- ・女子生徒は量を食べられないので良いと思う。
- ・食べたい人が注文をするので、量は気にならない。選べたらいいとは思う。
- ・食品ロスにもなるし、部活動の前にお菓子の様なものを食べるよりも、昼ご飯をしっかり食べさせたい。
- ・自分の子(女子)はスポーツをやっているし時間もない。周りの意見でも時間がないと聞くが、男子なら大丈夫だと思う。

### 【保護者委員より地場野菜についての感想・意見】

- ・直売所やJAはよく利用している。
- ・新鮮、味が濃い、価格が安価だが、欲しいものが揃っていないこともある。
- ・スーパーでも地場産野菜を買うことがあり、家でも家族に東久留米産であることを言っている。
- ・無人販売だと、時間帯によって残っていない。
- ・採れたての野菜を食べさせたい。給食でも使ってもらいたい。

(調理委託業者) 味はいいが、虫が多くついていることがある。使用に関しては栄養士と相談しながら工夫している。

(栄養士) 地場産野菜は新鮮で味も良く積極的に使っている。市内中学校2年生の職場体験でも、地場農家さんの畑に行き、色々と学んでもらっている。反面、調理をするときには、虫や泥が多いこともあり、通常3回のところ6回洗ったりしてもらっているが、新鮮で味もいいので、調整しながら使用している。

## 5 その他

---

### 東くるめの野菜レシピ Part 1 2について

---

- ・東くるめの野菜レシピは、平成21年度より発行している。  
健康課、障害福祉課、子育て支援課、学務課の四課の栄養士で取り組んでいる「野菜の摂取量を増やす」「朝食の欠食を減らす」取り組みの一環として、「東くるめの野菜レシピ Part 1 2」を作成した。  
11月、12月の小・中学校の給食にこのレシピの料理を取り入れ、それらを各家庭の朝食に取り入れていただくよう野菜レシピを配布する。  
市内の店舗や庭先販売所にも野菜レシピを置き、地場産野菜を積極的に取り入れ、市民の野菜摂取量を増やすことを目指している。

### 協議会の開催について

---

- ・第3回は1月24日（金）に開催予定。
- ・代理出席の場合はあらかじめ学務課に連絡してほしい。