

令和3年度 第2回 長野市学校給食センター等運営審議会 議事概要

期 日：令和4年3月18日（金）

開会時刻：午後2時30分

閉会時刻：午後3時15分

会 場：長野市第四学校給食センター（大字村山）

出席者：委員17名（欠席者6名）、事務局23名

- 1 開 会
- 2 あいさつ
- 3 諮 問
- 4 審 議

(1) 令和4年度給食費について

委 員： 信州新町・中条学校給食共同調理場の主食価格の前年対比について、主食の提供回数は同じであるが数値が異なるのは何故か。

事務局： 米飯・パン・ソフト麺の1週間の内の提供回数は同じであるが、信州新町では炊飯業務を委託しており、中条では調理場で炊飯している。加工賃の有無により前年度対比の数値が異なる。

委 員： 丁寧に算出していただき、ありがたい。

委 員： 物価の高騰を受け、年度途中で給食費を改定する可能性はあるか。

事務局： 給食費の改定については、原則年度途中で改定することはしない。改定する際は、審議会の審議を経て行う。

委 員： 価格面での献立の工夫について、どのようなものがあるか。

また、給食費を上げて給食の質を今より高めるという考えはあるか。

事務局： 入札を行ったり、献立作成時に魚や野菜の種類を変える等の対応を行ったりすることで、価格を抑え、量や質が落ちないようにしている。

委 員： 児童・生徒・保護者の関心が高い給食を、限られた予算の中で工夫をしていただき、据え置きとしていただくことに感謝する。

いつも美味しい給食の提供に感謝している。希望献立や行事にまつわる献立についても、デザート等含め児童の喜ぶものを提供してもらっている。コロナ禍で開催できていないが、給食の試食会を待ち望んでいる保護者もいる。

委員： コロナ禍という経済的な理由もあるが、献立等の工夫により据え置くべきであると考える。

私の認識としては長野市の給食費は全国で最も高く、他の市町村と比較すると、年額で1万円の差がある。

長野市の給食の特徴について調べたところ、エネルギー（カロリー）が高くなく、およそ 600～ 700 キロカロリー。食材については、豆腐をはじめとする大豆類・海藻類の使用頻度が高く、それぞれ月8回程度提供されている。

第一学校給食センターでは、750 キロカロリーを超える献立が月に4回ほど提供された時期があり、その献立にはガトーショコラ・チョコクレープ・メンチカツ等が含まれていた。デザートの見直しが必要であると考える。

価格の動向から、米飯よりパン・ソフト麺の上昇率が高く、給食費の値上がりを抑えるためにも、米飯給食の回数を増やしていくべきではないか。

生活習慣病の予防検診の診断結果では、体重の項目が、高学年になるにつれ全国平均を上回り、学年の約半数が血圧やや高め・コレステロール等脂質異常であった。完全米飯給食を実施した市では肥満の児童・生徒の割合の減少につながったという事例があること、和食は脂肪分が少ないということもあり、生活習慣病予防の観点からも和食を中心とした献立にしていく必要があるのではないか。

また、地元の野菜を使うことで価格を抑えられる場合もあるので、併せて検討していただきたい。

委員： 据え置きはありがたいが、栄養面も考慮していただきたい。今後、現行の給食費では必要な栄養素を摂取できないとなれば、改定も仕方ないのではないか。

【意見の取りまとめ】

「令和4年度給食費は、据え置きとする」との取りまとめがなされ、審議会の答申として決定された。答申書の文案については三井会長に一任された。

(2) その他

委員： 給食でのパンやソフト麺の提供は、国産・県産小麦の消費につながっている。子どもにとって、健康管理の上でも小さいころから多品目の食材を食べ重ねることは大切なことであるために、現在のパン・ソフト麺の提供回数について違和感はない。

委員： 主食について、現在の小麦粉製品の提供回数は多すぎる。小麦の食物アレルギーのある児童・生徒がいること、小麦粉の価格が値上がりしていることから、米飯の主食の回数を増やしていただきたい。

委員： 朝食にパンを食べている家庭も多いことから、あえて給食でパンを食べる必要は無いのではないかと。

委員： デザート・既製品について、原材料等を知りたい場合はどうすればよいか。

事務局： 食物アレルギーのある児童・生徒の保護者等、希望する方に対して、学校を通じて配合材料表をお渡ししている。

会長： パン・ソフト麺の小麦製品の主食の提供回数に関する意見をはじめとした給食に対する委員の意見・要望等については、今後事務局側で検討する事項としていただきたい。

5 御礼のあいさつ

6 閉 会