

令和4年度 第1回 静岡市立学校給食センター運営協議会 会議録

- 1 日 時 令和4年12月14日（水）午前10時00分から午前11時30分まで
- 2 場 所 西島学校給食センター（静岡市駿河区西島127番地の1）
- 3 出席者 （委員）
桑野稔子委員、望月裕子委員、坂井美文委員、栗田哲也委員、西村賢委員、
西岡利枝委員、芹澤駿治委員、興津歩委員、小林操委員 （9名中9名出席）
（事務局）
朝比奈学校給食課長、曾根田課長補佐、小田主幹
学校給食課職員（柴田、小川、深田、杉山、長島）

4 傍聴人 なし

5 会議内容

報告事項等

- ① 西島学校給食センター紹介（DVD視聴、施設見学）
- ② 令和3年度学校給食センター業務報告について
- ③ わくわく給食の実施状況について
- ④ 清水地区の新しい学校給食センターについて
- ⑤ ホームページ作成の進捗状況

（6）報告事項 「清水地区の新しい学校給食センターについて」

事務局説明（小田）

資料2をご覧ください。わくわく給食は給食が美味しく楽しい時間になるように静岡自慢の静岡の食材を使った特別な給食を提供し給食を通して静岡への愛着と誇りを持つことを目的として令和元年度から始められました。昨年のこの会でも少し伝えさせていただきましたが、今年度のわくわく給食については、いつもの食材に静岡市のブランド食材を加えた特別な給食を提供します。令和4年度については、コロナ禍でも給食が楽しい時間となるように「作る」というような体験を取り入れたメニューを工夫しました。実際にどのようなメニューが出たかということ、7月には静岡県産のツナコロッケを使ってパンに挟んでバーガーを作る体験をしました。ツナコロッケの真ん中に静岡市の給食のキャラクターのしょっかんくんがプリントされたコロッケを提供しました。9月はしずまえのしらすを使ってそれをご飯の上に飾って食べるオリジナルしらす丼を作って食べました。写真の例では、卵や海苔を乗せて食べました。10月は静岡市内産の豚を使って豚丼を作りました。11月については、作る活動とは少し異なりますが、11月1日がお茶の日ということでそれにちなんで和食とお茶で食べるという体験を取り入れました。

この時に桜エビのお茶入りかき揚げが提供されました。12月については、水見色で作られている、するが牛という牛肉を使って牛肉のビビンバのようなものを乗せて食べたり、センターによっては海苔を提供しオリジナル海苔巻きを作って食べてもらっています。1月については、三保サーモンを使ったサーモンフライを出す予定です。こちらの方もバーガーにして食べる予定です。

それでは裏面の方をお願いします。このような提供を行っているのですが、食べるだけではなく静岡市内産食材というものを詳しく知ってもらうことも大きな目的になるので、PRにも力を入れています。わくわく給食の提供に合わせてわくわく給食ニュースというものを出しています。資料の右半分を漫画形式で食材について説明するような資料になっています。子ども達が楽しみながら静岡市の食材について学べるように工夫しております。2点目については、わくわく給食の提供に合わせて校内放送を通して食材についての説明をさせていただいております。こちらの方ですが、栄養教諭が集まり、どのようなことを伝えたらよいか、伝え方、わかりやすい言葉でどの子にも分かるように工夫して伝えています。3点目ですが、食育ニュースということで市内のわくわく給食の喫食の様子を取材してホームページで紹介させていただいております。こちらについては、子どもたちの食べている様子や子どもたちの声を掲載していて広く市民の方々に見て頂ければと考えております。

わくわく給食について昨年から実施直後に各校にお願いしてアンケートをとらせていただいております。10月までの結果を3番の下部に記載させていただきました。

わくわく給食は美味しかったかということにつきましては92%の子どもが美味しかったと言ってきて、自分で作る活動は楽しかったですかという質問では80%の子どもが楽しかったと回答してくれています。こうしたことから、美味しく楽しい時間はある程度実現できているのではと考えています。

こうした背景としてどういったことがあったかということ、今年度については、しらすや豚肉、牛肉といった食材、素材になるものを公費で購入させていただいて、料理については各給食施設で工夫していただく形にさせていただきました。こうしたことで施設の設備が微妙に違いますので、そこにあった調理法を工夫でき、一番美味しく食べていただけるような提供方法が工夫できたと思います。

表の3番目ですが、資料や放送により、食材のよさについて知ることができましたかということをお聞きしました、昨年度は、資料はわかりやすいですかという聞き方をしていましたが、昨年度に比べて数値が落ちてしまいとても残念に感じています。これについては、ただ学校に資料を送るのではなく、学校給食課の方で見やすいところに掲示をお願いすること等、注目をしてもらうために学校給食課の方からもう一つ働きかけを学校にしていく必要があると考えております。今後改善をしていきます。ちなみに、3番に星を書かせて頂いており、その下に初めて知ったことや感心したことと書かせていただいておりますが、これは生徒に記述式で回答して頂いた設問になります。例えば、ツナが出た献立の日では「ツナを一番静岡が多く作っていることに驚いた」しらすが出た献立の日では「しらすは小さいけれど栄養がいっぱいあることがわかった」等読んでいて嬉しくなるような記述がたくさんありました。

給食を通して色々な興味関心が広がったり、これまで知らなかった静岡の食の豊かさに気付いたりして食という視点から静岡の良さを見つめなおしてもらいそこから誇りや愛着に繋げていけるように今後も提供とPRの両輪で頑張っていきたいと考えております。

私の方からの報告は以上となります。

事務局説明（曾根田）

清水の給食の提供方式については先ほど少し説明させていただきましたが、小学校については単独調理場ということで学校の調理場で作っています。中学校については11校ですが東部学校給食センターから配食されています。単独調理場も30年40年たつて中々修繕に手がついていない、東部学校給食センターについては建設から50年以上立っていて、かなり丁寧に使っています。

平成18年に清水区の給食の提供方式をセンター方式に統一しようという方針になっています。

ただ、中々給食センターを建設するまとまった土地が見つからなかったのですが、ようやく今年になってまとまった土地が見つかりました。そこに安全安心、美味しい給食が提供できる給食センターを建設する予定です。

資料3をご覧くださいませでしょうか。左の方にオレンジ色で丸がついていて、そこに畑総・非農用地と記載された船越小学校の先に今場所を確保しまして調査等に入っていく予定となっております。

裏面をご覧くださいと、左側の図が現在の配食状況で、右側が先程示した場所に給食センターができた想定配食状況の図になります。現在、両河学校給食センターから飯田東小学校に配食していますが、かなり距離が長いのでそういったところを改善していけたらと考えております。

私からの報告は以上となります。

事務局説明（深田）

資料4をご覧ください。表紙におりますキャラクターが静岡市の学校給食キャラクターのしょっかんくんといいます。平成31年に市内の小中学校児童生徒約1900人の公募から生まれました。各校の献立やリーフレット等で活躍しています。

前年度に学校給食課では、大きい目標として健全な身体を育み多様な食文化に触れながら静岡の食のすばらしさを伝えられることとしました。

食を通して静岡市への誇りと愛着を感じて基本的な食生活を身につけてもらえるように、今回はウェブサイト開設を通して様々な角度から給食に関わる食材や食育についての情報発信をしていきます。

その中で特に学校給食センターでは安心安全美味しいといったところをアピールできたらと思います。

昨年度の学校給食センター運営協議会でも委員さんから「DVDが良かった」「生産者や調理員との距離を埋めるような広報を」等の意見を頂きました。今年度の学校給食ウェブサイトの開設に動けるようになりまして、ウェブサイトの作成をしております。

今現在のウェブサイトの構成としてトップページにお知らせ、献立、各種おたより、みんなの給食レシピ、しょっかんくんの旅と題した情報発信のページ、静岡の給食についてのページ、安全安心のためというような構成となっております。先ほどの意見にありましたDVDや調理過程が見られるように、安全安心のためというページで分割しながら掲載していく予定です。また、「生産者や調理員との距離を埋めることを意識して、生産者、調理員、栄養士のインタビュー形式の動画を掲載する予定です。給食を作っている人の思いを伝えられたらと考えております。しょっかんくん広場では、食に関するクイズや学校教育の現場でも食教育のコンテンツとして利用できるようなページにしたいと考えております。こういった形でウェブサイトの作成を進めており今年度末までには完成する予定です。

私からの報告は以上とあります。

質疑応答 桑野会長

折角の機会ですので、委員全員の御意見を頂きたいと考えています。興津委員からお願いいたします。

興津委員

美味しい給食をいつもありがとうございます。給食を子どもたちはとても楽しみにしています。先程資料や放送により、食材のよさについて知ることができましたかという質問の分かりやすいと回答した方が昨年度に比べて数値が落ちてしまいとても残念に感じていますとおっしゃっていましたが、給食担当の意識によって違うんだらうなと思いました。チラシが届くと学校内に掲載するのですが、ふと見たら子どもからは見えない高いところに掲載されていたので担当を注意した。ほんのちょっとした意識で変わると思いました。他の学校では玄関先の柱に掲載されていた。分けていただいた先の学校の問題として分けて頂いた資料を活用していかなければと感じました。

小林委員

感想になりますが、清水区の学校給食センターということでは、私も清水区に勤めていて、中学校はほとんどセンター給食ですが、小学校は単独校が多くて単独校ならではの大変さがあると沢山伺っております。台風の復旧作業もかなり苦労したと聞いています。今回新しい給食センター設立に向けて動き出しているという話を聴けて、嬉しい報告だなと思いました。

各学校で年度末に保護者の方からアンケートを取っているのですが、そのアンケートの中で学校の給食がどんなものか知りたいので是非写真を撮ってホームページにあげてくれたら嬉しいです。という意見が今年ありました。小学校の時に保護者向けに給食の案内をしているので知っていると思ったのですが、単独の給食とセンターの給食が清水区の場合は違っているのでセンターの給食について保護者の方からしたら関心があるのだと感じました。引き続き美味しい給食をお願いしたいなと思っています。

栗田委員

本日はありがとうございました。清水区の新しい学校給食センターが出来たら異物混入が減ると良いなと感じました。食材納入業者や調理員委等あらゆるところに目配せしながら運営しなければならないのは大変だと思うがしっかりやっていただければと思います。

西村委員

いつもありがとうございます。今日はセンターの中を見させて頂いて、中が綺麗なことに驚きました。自分の子どもが多く5人いて17年間繋がっていたがその間保護者が給食に関わる事が少なかった。子どもからの情報しか入ってこなかった。その中で子どもが給食についての不平不満を漏らさなかったのは凄いいことだと感じた。今日の話聴いて子どもが不平不満を漏らさなかった理由がわかってよかった。今後も引き続きよろしくお願い致します。

芹澤委員

新しい給食センターに給食調理以外の機能も付けるのがいいのではないかと感じました。学校に行って生徒に農業について話をしたい農家が沢山いるので是非そういった人材の活用も検討していただきたい。

西岡委員

私の子どもが小学生で、小学校の給食の話をよくします。わくわく給食の今回のテーマがみんなで作ろうということで子どもたちにわくわく給食について聞いたところ、半分の子どもは作って食べていたがもう半分の子どもは作らず別々で食べていたと聴きました。学校でのアナウンスが上手くできていないのか、そのまま食べたい子どももいるのかなと感じました。コロナ禍で黙食をしなくてはならなくて、本当はみんなでワイワイ楽しく給食を食べたいがそれが出来ないで少し残念。おかわりについてある学校では、何回も先生がよそうのは大変なので食缶に5分の2以上残っていればおかわり可能で食缶に5分の2以下になるとおかわり出来なくなるところがあるそうです。先生の負担が無いようにまた、生徒の不満にならないように給食を実施出来ればいいなと感じます。

坂井委員

静岡では災害の対策といったら地震の事ばかりだったが、今回台風による水害で清水の多くの学校が断水し給食の提供が一時出来なくなったので今後の対策を考えていく必要があると感じました。

望月委員

清水区の学校給食センターはとてもいいことだと思います。ただ自校給食という長い歴史がある。自校給食からセンター給食に変わるにあたり児童や保護者に丁寧な説明が必要になると思います。新しい給食センターが食育の拠点となることを目指して、それを実現できるような考え方、運用を考えていくべきであると感じました。

桑野会長

ホームページに掲載する給食の献立についてですが、給食で子どもたちがどれだけ栄養素が摂れているか保護者の皆様や子ども達に理解してもらうために、文部科学省の「学校給食摂取基準」を掲載すると良いなと思いました。それがあれば給食ってすごいなと保護者の皆様や子ども達に分かってもらえると思います。

桑野会長

委員の皆様貴重な御意見をありがとうございました。以上で本日の議事を終了いたします。