

令和6年度第2回石狩市学校給食センター運営委員会 会議録

【開催日時】 令和6年8月22日(木) 18時00分～19時05分

【会 場】 石狩市学校給食センター会議室

【出席委員】(10名)

若林公一委員長、百々瀬いづみ副委員長、秋田谷順子委員、
池田美保委員、石田しづえ委員、小原江里委員、角田由希委員
金谷聡委員、高橋克典委員、高橋容子委員、

【傍聴者数】 なし

【事務局】(7名)

中西学校教育部長、高石学校給食センター長、
吉田厚田学校給食センター主幹、西山給食担当主査、丸山主任、
齊藤主任、宮原主任管理栄養士、

【会議次第】 別紙のとおり

【会 議 録】

◎開会

○(若林委員長)

皆さん、こんばんは。

この運営委員会の委員長をしております花川小学校の若林です。

どうぞよろしくお願いいたします。

本日は平日の夕方ということで、また、天気の良い中、本委員会にご出席いただきありがとうございます。なるべく短時間で終われば良いなと思っておりますので皆様方のご協力、よろしくお願いいたします。

本日ですが、児玉委員と伊藤委員から欠席するとの連絡がありましたので、ご承知おきください。

それでは、本日の内容ですが「厚田区及び浜益区の学校給食の今後の提供方法について」前回からの継続審議となります。

議事に入る前に、前回同様会議録について確認させていただきます。

会議録の作成方法ですが、会議の発言内容をすべて記録する「全文筆記」方式で作成し、委員長の署名をもって議事録の確定といたします。

そのため、発言する際には、挙手をして、お名前をおっしゃってから発言をお願いしたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

1. 議事

○（若林委員長）

それでは、議事に入らせていただきます。

1. 議事（1）「厚田区及び浜益区の学校給食の今後の提供方法について」、まず①の厚田区及び浜益区で使用予定の食缶性能について、事務局から説明をお願いします。

○（宮原主任管理栄養士）

それでは説明いたします。資料1をご覧ください。

厚田区及び浜益区への給食を提供する際使用する予定の二重食缶と現在厚田学校給食センターで使用しているアルマイト食缶で食缶の性能を比較しました。

内容は水を1ℓずつ入れ、表面温度計により温度測定をしました。併せてメーカーによる二重食缶の性能試験結果も載せております。これは10ℓの食缶に豚汁8ℓを入れて芯温を計測しております。結果は、2時間後の温度変化は、二重食缶で24.9度下がり、アルマイト食缶で40.3度下がりました。4時間後の温度変化は、二重食缶で初期温度から37.4度下がり、アルマイト食缶で48.4度下がりました。

青い点線のメーカー試験の方は、88.1度から開始し、2時間後75.9度まで下がり12.2度下がる結果となっております。グラフで見ても解るとおり、二重食缶の青色の線は緩やかに下降していますが、アルマイト食缶のオレンジ色の線は室温に近いところまで一気に下降し、その後は室温に近づく形を取っており、二重食缶の方がアルマイト食缶よりも保温効果が高く、2時間後でも高めの温度帯を保っていることがうかがえます。

○（若林委員長）

ただ今、前回石田委員から質問がありました食缶の性能について、宮原主任管理栄養士から資料1に基づいて説明がありました。今の説明に対しまして、質問ほか意見ありましたら出していただきたいですが、いかがでしょうか。

○（宮原主任管理栄養士）

すみません。お手元の資料1ですが、標記が一部間違っているところがありまして、調査方法と書かれたところの上から4行目に緑色の線と記載されていますが、正しくは青色の点線となりますので訂正をお願いいたします。大変失礼しました。

○（若林委員長）

今、事務局から訂正のありました調査方法の4行目※印のところ、緑色の線とある

のを青色の点線と修正がありましたので変更確認をよろしくお願いします。

○（金谷委員）

この二重食缶のほうがアルマイト食缶よりも保温性に優れていることは分かりましたが、それにしても実際ある程度温度が下がってしまうということは避けられないと思います。例えば、食缶が学校に着いた時点で再度温め直すことはできますか。

○（宮原主任管理栄養士）

加熱調理をし終わった後なので、学校でまた温めるとなると1回何かにあけて温める形になります。その調理・作業は学校では難しいところではあります。

○（金谷委員）

わかりました。今考えているのは二重食缶でお届けして、そのまま食べていただくことを考えている訳ですね。

○（若林委員長）

他、質問・意見ありませんか。

○（石田委員）

今後やってみたときに外気温とかの影響が出てくる可能性、冬場温度が下がるとか等あるかもしれないので、定期的に声を聞くとか、温度が適温で保てるかというところには目を向けて欲しいという思いがあります。よろしくお願いします。

○（若林委員長）

事務局、よろしいですか。今意見として出ましたので。

○（高石センター長）

今いただいたご意見の部分で、美味しさの面、温かさを感じながら食べられる面と、あとは衛生面という観点があると思います。現行でお金をたくさんかけて学校での再調理、また、菌の死ぬ温度帯まで一気に上げて冷ますとか、そこまでやる機能は現状としては厳しいものがあります。現状の中で二重食缶を使いましてなるべく温度変化の少ない中で菌の発生する温度帯になるべくしない、その時間帯を長くするというのが現在の全国で概ねと言っていいかわからないですけど学校給食の現状でもあります。宮原の方から説明したように私どもも安全性というものを第一に考えた中で運用しておりますが、石狩市全域という対応で、厚田区及び浜益区だけ特別にお金をかけてやれるという現状ではないという認識も含めまして、現状の対応で進めていきたいと考えております。

○（若林委員長）

よろしいでしょうか。他にありませんか。

なければ、続いて②「厚田区及び浜益区の学校給食の今後の提供方法について」、説明会等の実施報告を、事務局お願いいたします。

○（西山主査）

説明させていただきます。

まず、「厚田区及び浜益区の学校給食の今後の提供方法について」、説明会等の実施報告について、私からご報告させていただきます。

両区におきまして、それぞれ実際に現地での説明会を2回ずつ開催いたしました。また、厚田区及び浜益区の児童・生徒の皆さまに石狩市学校給食センターで調理した給食を提供するとともに、保護者や学校運営協議会委員などの関係者を対象とした試食会というのも1回ずつ行いました。これらの説明会等とアンケート等の実施報告については、事前にお送りしております別冊の資料2になります。すでにお目通しをいただいているかと思いますが、資料の見方等の説明をさせていただきます。

資料2の表紙をご覧ください。こちらの報告書では、「1. 実施状況について」、「2. 説明会等で頂いた意見等について」、「3. アンケート等について」の3つの項目について記載しております。1ページ目をご覧ください。こちら「1. 実施状況について」、地域への説明会等をいつ、どのような内容で何回実施したかを報告しています。

はじめに、6/18と6/20の両区の地域協議会にて、今回の諮問の内容説明と、今後、保護者等を対象とした説明会を実施する旨を報告しました。

次に、地域の保護者等への説明会を実施しました。

1回目は夜6時から厚田区、浜益区でそれぞれ実施しました。対象者数、参加者数は記載のとおりです。2回目は昼11時過ぎから厚田区、浜益区でそれぞれ実施しました。対象者数、参加者数は記載のとおりです。3回目とありますが、両区それぞれ2回の説明会に出席されなかった方からも広くご意見をいただきたく、依頼文を送付しました。対象者数と回答数は記載のとおりです。

次に、給食・試食会ですが、石狩センターで調理した給食を実際に厚田区、浜益区の児童生徒に喫食してもらう取り組みを行いました。7/16に厚田学園、7/23に浜益小学校及び浜益中学校で実施し、併せて保護者等への試食会も行いました。試食会の参加者は厚田学園では5名、浜益小中ではコロナウイルス感染症の影響で児童の欠席が増え、保護者も参加できず、2名の参加にとどまりました。資料に記載はありませんが、このことから8/27に改めてコミュニティセンターきらりにおいて試食会を開催します。

地域協議会、保護者等の説明会、給食試食会のいただいた意見やアンケートにつきましては、次の項目でご説明します。

2ページから11ページにかけて記載しておりますが、左から2行目で、意見や質問等の内容によって、カテゴリーに分けています。3行目がその要旨、4行目が意見

や質問等に対する、市教委の回答及び方向性、右端の5行目が厚田区、浜益区の別となっておりますが、※印は、先程の3回目として、説明会に来られなかった方からのアンケートの中で、特に意見等に相当するものとなります。

これまでいただいた意見等についての市教委の総括的な見解となりますが、両区とも、明確に反対である旨の意見等はほぼなく、人手不足の状況を、地域の方は生活の中で感じているのでは、と考えています。説明会への出席人数は多くありませんでしたが、今後について不安に思う部分など、しっかりご意見等を頂けたものと感じており、その多くは、配送にかかるもの、悪天候による配送不能時の備蓄食にかかるものでした。出席が多くなかった点は、人手不足の状況を仕方ないと捉えているか、不安な要素に対応していく方向性を示していることへのご理解も一定程度頂いたのでは、と感じています。今後、備蓄食の在り方などについては、学校、保護者や地域と、引き続き検討を重ねて行きます。以上が総括的な見解です。

次に、12ページをご覧ください。「3. アンケート等について」です。

12ページから13ページにかけて、2回の保護者等向け説明会で配布したアンケートの集計結果です。

13ページから15ページにかけて、2回の説明会に参加されなかった方についても、広くご意見をいただきたいと考え、説明会アンケートに準じる形で依頼を送付した集計結果です。

次は給食・試食会でのアンケート結果になります。

16ページから19ページにかけては、7/16に石狩センターで調理した給食を、厚田学園の児童生徒に喫食していただいた際のアンケート結果です。この日は冷やしラーメンと春巻、茄子のピリ辛炒めの提供となりました。

20ページは、7/16に同じく厚田区で、保護者等を対象に試食会を実施した際のアンケート集計結果です。

21ページから24ページにかけて、7/23に石狩センターで調理した給食を、浜益小学校、浜益中学校で児童生徒に喫食していただいた際のアンケート結果です。この日は冷やしうどんと竹輪磯辺揚げ、豚肉と根菜の甘辛炒めの提供となりました。

25ページは、7/23に同じく浜益区で、保護者等を対象に試食会を実施した際のアンケート結果です。

アンケート等についての市教委の総括的な見解となりますが、まず、保護者等向けの「説明会で行ったアンケート」と「説明会に出席されなかった方からの意見等」についての見解となりますが、まず、アレルギー対応については、好意的に受け止められているようです。献立関連では、地産地消や子どもが好むものを食べさせて欲しいなどの意見がありました。不安に思う点は、配送と、悪天候による配送不能時の備蓄食について多く見受けられました。今後、備蓄食の在り方などについては、学校、保護者や地域と、引き続き検討を重ねて行きます。

次に、児童生徒向けの給食アンケートについての見解となりますが、ほとんどの児童生徒が、いつもの給食が厚田センターで作られていることを知っていました。給食

の味、食器や自由意見についても概ね好評だったと受け止めていますが、食器が重たいなど、慣れない給食環境への意見もありました。

次に、保護者向けの試食会アンケートについての見解となりますが、近年のコロナ禍もあり、なかなか学校給食に触れる機会がない中、実際の給食を喫食し楽しんで頂き、また、味付けや栄養面への配慮などの点も評価いただいていると感じています。食器については、概ね好評な意見をいただいています。献立にかかわる部分などについても、引き続き、美味しさ、安全性、地産地消も配慮した献立作りへの参考としていきます。以上が総括的な見解となります。

以上で、資料の説明を終わります。

○（若林委員長）

ありがとうございます。今、事務局から話のあった見解の部分は紙ベースで無いのですか。

○（高石センター長）

既に報告として送付もしていますので、追加の資料としてただいま印刷してお持ちします。

○（若林委員長）

ありがとうございます。先に、事務局の方から地域説明会、あと実際に子どもたちだったり保護者の方に給食試食会をしてもらったり、アンケートを取った結果が資料2としてまとめられて説明された訳なんですけど、それについてご質問から受け付けたいと思います。質問はありますか。

○（高石センター長）

すみません。事前に皆さんお目通しをいただいているのでの説明となってしまうので、印刷のお時間をいただきましたので、資料をじっくり見ていただいても大丈夫です。よろしくお願いいたします。

○（若林委員長）

今、事務局から話もありましたので、資料を見ながら何か気になる点、確認しておきたい点がありましたら、遠慮なくいただければと思います。

○（金谷委員）

一つよろしいでしょうか。今回7月に試食会ということで、季節性もあって冷たいラーメン、うどんの提供になったと思いますが、温かい麺の場合はスープと麺は別々に配送されるのでしょうか。

○（宮原主任管理栄養士）

まず麺は、石狩センターの場合は直接学校へ麺業者から送られる形になっております。麺は個包装で送られております。スープは石狩センターで作っておりますので、食缶に入れて学校へ他のおかずと一緒に配送される形となります。

○（金谷委員）

例えば厚田区、浜益区まで配送したとしても麺がのびてしまう心配が無いというのは分かりましたが、今回、試食会の目的の一つが適温のまま食べれるかというところもあったと思うので、冷たいものではなく温かいもので試食していただいた方が確認としては適切だったのではと思いました。涼しい時期に温かいメニューでの試食会は予定されていますか。

○（若林委員長）

事務局、お願いします。

○（高石センター長）

温度の部分も含めて、特に冬季の試食会は考えておりません。前回の運営委員会の資料にも記載しておりますが、現状として、児童・生徒の喫食時間の概ね1時間半から2時間前に調理が完了しており、そこから配送して実際喫食するという流れになります。この流れの中で厚田区、浜益区もセットされますので、実際今石狩のエリアの中で食べられている給食と温度的にはそれほど変わらないはずですが、盛り量の違いがありまして、大きい食缶の中に少量ですとかの場合については、現在まだ小さい食缶がありませんので、今回の試食会も石狩センターの大きめの食缶を使って行いましたので、この部分の検証はまだできませんし、スケジュール的にも厳しいと思います。物理的な話で、小さい食缶であればより温度変化も少なくなると考えております。あと、なぜ冷たい麺を提供したかという点と現在厚田センターでは揚げ物の調理が難しいこと、冷たい麺ができないというのが性格がありますので、そこに地域の方にもわかっていただきたいという思いでセッティングした面もあります。

○（金谷委員）

理解しましたが、実際配送するときにはフィットした小さめの食缶での配送となることですね。

○（高石センター長）

そのように予定しております。

○（金谷委員）

今のところ温かいものの試食会は検討していないとのことですが、やるべきと思い

ますので要望としてお伝えしておきます。

○（若林委員長）

事務局、今要望の方ありましたが。

○（高石センター長）

今回試食会を行った中で当然冷たい麺は出したんですが、バランスを取るうえで必ず揚げ物とセットになることが多く、今回浜益区では竹輪磯辺揚げ、厚田区では春巻きがセットで出てまして、そこが石狩センターでやっている試食会と温度、出来上がってから食べるまでの時間がほぼ同じ形ということをつけ加えさせていただきます。

○（若林委員長）

寒い時期の試食会の件はいかがですか。

○（高石センター長）

実際問題食べていただくことに対しては、可能であれば勿論やりたいという思いはありますが、令和7年4月に向けた今の動きとセットでそれを要件とした形というのはスケジュール的にも厳しいかなと考えております。

○（金谷委員）

令和7年4月スタートの前までに、温かいものの試食会でオーケーだったのでやりましょうというタイムスケジュールでは難しいことは理解しましたが、今後正式に給食の提供が始まって、特に冬季間温度の問題というか冷めて美味しくないという声が出てきたときには何らかの対策は検討していただけるのでしょうか。

○（高石センター長）

石狩エリアで現在やってる出来上がった時間と食べるまでの時間は変わらないです。そこに対して特段厚田区、浜益区のみ別途対応するという部分は考えていないところです。

○（金谷委員）

時間が変わらないとおっしゃってますけど、運ぶ量自体も冬季間配送していく時間も違います。石狩市内が問題無いから厚田区、浜益区も問題ないというのは必ずしもイコールではないと懸念しています。実際に問題無ければいいのですが、そこは注意深く観察して、必要があれば検討していただきたいと要望します。

○（若林委員長）

事務局、もし何かあればよろしいですか。

○（高石センター長）

温度変化につきましては旧石狩市域の学校でも特認校ですとか小さめの学校もありますので、同様に見ていきたいと思います。

○（若林委員長）

金谷委員。よろしいですか。

○（金谷委員）

はい。

○（若林委員長）

他に質問のある方、いらっしゃいませんか。

○（高橋（容）委員）

資料1で豚汁での試験結果がありますが、子どもが食するときの豚汁という適温はどれくらいですか。熱すぎても配り難しいですね。

○（宮原主任管理栄養士）

豚汁ではありませんが、実際今回試食会で厚田学園に持って行ったときの炒めものは結構熱くて、そのままよそって食べるには子どもによっては熱いとなるお子さんもいたかなと思ったことも正直ありました。

○（高橋（容）委員）

豚汁だったら6時間後とか4時間後とか書いてありますけど、体温のイメージしかなかったから、食するときの温度って冷たい熱いつてありますけど丁度良さのイメージってあるのかなと思ったんですけど。

○（宮原主任管理栄養士）

何度の温度帯が適温かというのは押さえていません。

○（高橋（容）委員）

押さえていないんですね。そうですか。

○（高石センター長）

法律等で、この温度で提供してくださいとかはありません。学校給食の法体系の中では衛生面で、この温度帯にならないようにというのはありますが、美味しさというのは人それぞれありますし、温度の感じ方も個々で違っており、逆に高齢者施設等ですと熱過ぎてもダメですとか、小さい子もそうですが一概には言えないところではあ

ります。

○（高橋（容）委員）

わかりました。

○（若林委員長）

高橋委員、よろしいですか。

○（高橋（容）委員）

大丈夫です。

○（若林委員長）

他、質問ありませんか。なければ、意見等でも構いません。いかがでしょうか。

○（角田委員）

厚田学園の試食会に出席しましたが、保護者の意見と子どもの意見では全然違い、捉え方も違うなと思いました。保護者で試食しているときには、普段見ていなかったものでこんな量食べているんだとか、春巻きに関してはサクサクした感じで保護者には好評でしたけど、子どものアンケートでは固かったと書いてあるのを見てそうなんだと思いました。慣れない冷たい麺だったので、汁をどのくらいかければいいのかわからないというので、みんなドバツとかけていてしょっぱかったと聞きました。食器も慣れていなかったの、準備に時間がかかったというのを聞きました。使い慣れるとその辺は大丈夫だと思いました。扱い方がわからないだけであって、子どもたちはみんな美味しいと言って食べてました。

○（若林委員長）

ありがとうございます。他、どうでしょうか。なるべく全員声を出して欲しいというのがありますが、無理にこちらからというのはなるべくしたくないので、感想でも構いませので一人一言いただければ幸いです。いかがでしょうか。

○（石田委員）

藤女子大学の石田です。アンケートで強化磁器の食器は使い慣れていないというところで、これまでメラミンの食器を使っていると強化磁器に抵抗があるのがわかりました。強化磁器の食器を使えるのは凄く良いのかなと思いました。この時点で強化磁器を使えることは、すごくメリットになると感じました。

○（若林委員長）

ありがとうございます。他、いかがでしょうか。強化磁器の食器について話しがあ

りましたが、子どもたちにとっては初めて使う子はずっしりと感じる、浜益に限らずですが最初小学校で導入されたときには、自分も重いと感じましたし、低学年は食器籠を上げるのに中々大変でしたが、慣れると自由に使えて衛生面でも安心して食べられるというメリットもありますので。浜益区、厚田区の子どもたちにとっては最初びっくり面食らったのもあると思いますが、石田委員が言われたように磁器のメリットもありますのでご理解いただければと思います。他、いかがですか。

○（小原委員）

意見等を読ませていただいて、前向きに進めていい話だと思います。老朽化ですとか人手不足を今後も補えるとは思いません。美味しいとかよりも安全に栄養を摂れるところが大きいと思ひまして、なので私は前向きに進めていいのかなと思ひました。

○（若林委員長）

ありがとうございます。前向きに進めて構わないとの意見をいただいております。他、どうですか。感想等でも構いませんので。

○（池田委員）

お聞きしたいのですが、液体で食缶内の温度変化を調べてますが、ごはんのような固体の場合の温度変化はどのように違いますか。

○（若林委員長）

事務局、よろしいですか。

○（宮原主任管理栄養士）

液体での調査ですので、ご飯での結果は手元にありません。メーカーから提示されているのもご飯ではなく豚汁で行った結果しかなく、それに合わせた形で液体での調査を行なっていました。

○（池田委員）

何か違いはありますか。基本的に。

○（宮原主任管理栄養士）

細かい温度変化を見るには、データが無いのでお答えできません。二重食缶の場合温かいものは温度変化が少ないままでいくはずなので、ご飯とかも100度近い温度帯から入れ込んでいるので、そこからの温度変化はそれほど大きくないと推測できます。

○（池田委員）

試食会が冷たい麺でしたので、先ほど金谷委員がお話されているときにご飯だった場合どうなのかと思ったのでお聞きしました。

○（高石センター長）

補足的にですが、宮原主任管理栄養士が言ったとおり数値的なものは持ち合わせておりませんが、単純にいうと表面積とその周りにある空気量によりますので、基本的に表面積が大きいほど冷却はし易くなるのは当然のこととなります。数値は持ち合わせておりませんので推測の域でしかないという発言になってしまいますが、水よりは少し落ちるのかなと思います。

○（若林委員長）

池田委員、よろしいですか。他、どうですか。

○（秋田谷委員）

感想になりますが、今回アンケート結果が届いて読ませていただきました。まず、この件に関しては賛成、反対とかいつてる段階ではないんだろうなと思って、令和7年4月から石狩の学校給食センターのものを運ぶことになるんだろうとアンケート結果を見てました。その中で、子どもと大人の意見が全然違うなというのは感じていて、食器面に関しては慣れていないだろうから仕方ない部分もあるんですけど、子どもってきつとすぐ慣れるんだと思います。食べ物に関しては、低学年の方が慣れていないものを食べることの抵抗が強いのかなって思うんですけど、それもきつと慣れると思います。中学生の方が、美味しかった、感動したと書いてあるのでいいんじゃないかと思って、前向きな目で見てました。

○（若林委員長）

ありがとうございました。他、どうですか。

○（高石センター長）

今、お手元に追加資料で紙1枚配付しましたが、説明会等でいただいた意見とアンケート等の総括的見解ということで、先ほど西山主査の方から説明させていただいた件になります。私、全説明会と試食会に出向いて様子等を見させていただいていますが、皆さん感じたように食器の面、特に片付けがですね委員長もおっしゃられましたけども、食器の籠に入れて片付けないと洗浄機に入らないので、それが重たいと子どもたちが悪い印象を受けたり、食べ物については、食べたことの無い麺の袋の破り方も含めて、いろいろな経験があったのかなと思います。大人の方につきましては、試食につきましても概ね楽しみながら、昔はこうだったけど今はこうなんだと中々学校給食に触れる機会がなかったものですから好評な意見をいただいたところです。実際

の今後の厚田センターの方向性について、地域協議会も含めてご説明させていただいた中では、概ね否定的な意見は無く、備蓄食などの不安な点をいかに解消していくかというところ、強く意見としていただいてまして、私どもも勿論それを意識しながらやっておりますので、この運営委員会の協議とは並行になりますけれども、その点も検討を一緒にやっていきたいと地域の中でお話させていただいておりますし、今後も続けていきたいと思っています。

○（若林委員長）

今、事務局から紙ベースで届きました見解を元に報告がありました。今の見解についてでもよろしいですし、意見としてお話ししたい方がいらっしゃいましたらお願いします。

○（百々瀬委員）

まず、資料を取りまとめていただいたこと、色々な情報を集めていただき、ありがとうございます。拝見させていただいた結果、やはり否定的なものが無く、問題が無いという方向であるというふうに理解して、であれば採用を取り入れていく方向で問題無いなと思って読ませていただきました。温度のことですが、個人的なというか色々なデータからのお話で言うと、汁がとろみのついたものならさらに冷め難いというのがあるので、今回はとろみの無い汁でやっているの、やった上でこの結果というのは汁の面ではよかったなと思うことと、一番温度が下がって味に変化しやすいのは塩分があるものだと思うんですね。その中でご飯って温度が多少下がったとしてもそんなに美味しさがあまり変わらない食材という意味では、一番わかりやすい冷めてはいけないもの、より冷めると美味しくなくなってしまうこの汁で測定したというのは、色々なものを調べられれば一番いいんでしょうけど、一つ調べるものとしては割といいサンプルだったのではないかと思いますので、この結果が良ければご飯とその他はあまり問題が無いというふうに理解して大丈夫じゃないかなと個人的には思います。

○（若林委員長）

ありがとうございます。ほか、どうですか。よろしいでしょうか。

それでは、前回、本日と2回の運営委員会で諮問について協議しましたが、諮問に対していつまでに答申をすればいいのか、事務局、もう一度確認してもよろしいですか。

○（高石センター長）

先ほども発言させていただきましたが、この方向性に対しまして、特に反対の意見は無く、説明会等でも保護者等には概ねご理解をいただいているものと感じています。この方向性をとった場合に見えてくる先ほど言った備蓄食などの不安な点ですと

か、あと出たのがバイキング給食をどうするとかいう点もありました。ここも引き続き保護者、学校、地域と話を進めていきたいと思っています。今言った点につきましては、答申に必要な要件ではなく並行して解決、または認識を共有していく点だと思っています。

後ほど日程調整させていただきたいのですが、9月中下旬あたりに第3回の運営委員会を想定しておりまして、そこで答申をいただきたいと考えております。答申に向けては今回報告書に入っていない事項が3点ございまして、それを加えて審議していただいたうえで答申に向けて進んでいきたいと考えております。その3点というのは、締切日を過ぎて届いたアンケート等すべからく声を拾いたいという観点です。あと、8月27日に実施する浜益区の試食会での声やアンケート。最後は今日の運営委員会で報告した内容と同じ報告を両区の地域協議会、保護者等へ行っておりますので、それに対して出てきた新たな意見等。この3点を加えて次回審議いただき、答申に向けて動きたいと考えております。

○（若林委員長）

今、事務局から話ありました本日の協議の中で報告を受けました地域説明会の様子、保護者、地域、子どもたちからの意見、今後追加で3点あるということも含めて次回継続審議し、その中で答申という形でまとめていきたいと考えております。

そのような形でよろしいでしょうか。

○（各委員）

～「異議なし」～の声

○（若林委員長）

ありがとうございます。それでは、次回3回目答申に向けての協議ということで継続審議したいと思います。

2. その他

○（若林委員長）

それでは、次第の2その他に入りたいと思います。

委員の皆さま、また事務局の方から何か意見ありませんか。

○（金谷委員）

今回の厚田区、浜益区の件とは違いますが、自分の子どもも含めた児童たちに給食に対する声を聞いて来たのですが、3点ありますので委員の皆さんに共有させていただきたいのですが、まず一つが箸なんですよ。今小学校1年生から4年生までが

同じ短めの箸を使っていて、5・6年生が長めの箸を使っているとのことだったんですけど、4年生のときに、特にラーメン等の汁物を食べるときに箸が短すぎて手がベトベトになって嫌だったという声が出てましたので、子どもの体格差もあると思いますが、もし可能であれば4・5・6年生は長めの箸に変えてあげたりしたら快適に食べれるのかなと思ったのが1点目です。あとの2点は、好き嫌いでわがままの部類に入るのかと思いますが、ひとつは人参のかまぼこというのがあるらしいのですが、それがとにかく不人気で、いつも競っておかわりする男子たちも誰もおかわりに手を挙げないくらいなので見直してほしいとの意見が出てました。最後の1点は、冷凍みかんが美味しいけど小さいと。大きくなったり増えたりしないのかという声がありました。以上です。

○（若林委員長）

ありがとうございます。金谷委員からお話ありましたが、事務局、いかがですか。

○（宮原主任管理栄養士）

この3点、私からお答えいたします。まず箸については4年生も短いというのであれば長い箸に変えることについて検討の余地はあると思います。ただ現在の在庫確認と在庫が無い場合の予算化が必要となりますので、意見を交わしながら打診していきたいと思います。2点目の人参かまぼこについてアンケートをした訳ではありませんが、嫌いだという話は聞こえてきています。ただ、センターでは2年前の2022年9月を最後に今は出しておりませんので、ご意見を参考にしながら献立を作っていきたいところです。3点目の冷凍みかんが小さいとの意見ですけれども、栄養価のこともあり小学生と中学生で規格を変えたりとかもあります。あとはなりものでその年の出来により今回は小さめしか揃えなかったとかもあります。小さいというのは、今年言われてましたか、それとも去年ですか、いつもですか。

○（金谷委員）

いつのものに対して言ったのかはわからないんですが。

○（宮原主任管理栄養士）

今年については、昨年みかんが不作だったため小さいものしか用意できず、なりとかにも左右されることもあると思います。以上です、大丈夫でしょうか。

○（金谷委員）

ありがとうございます。

○（中西学校教育部長）

私からも、一言よろしいでしょうか。

○（若林委員長）

どうぞ。

○（中西学校教育部長）

給食の話については、ゴールが無いというか終わりが無いと思います。来年4月にどうなっているかという議論を今していますけど、決してそれがゴールではありません。常に改善し、進化させて喜んでもらうというスタンスで進めていくという気持ちでおりますので、そこだけご理解いただければと思います。よろしくお願いします。

○（若林委員長）

他、いかがでしょうか。

○（秋田谷委員）

金谷委員の話を聞いて、私も言うことがあったと思い出しました。嗜好の問題ではないと思いますが、給食でよくピリ辛とか辛いものを出されると思いますが、これは好き嫌いのレベルじゃなくて得意、不得意があると思うんです。

うちの場合、上の子は辛いのが苦手で下の子は別に平気という姉妹なんですけど、ピリ辛が出たときに上の子に食べれたと聞いたら、お代わりしたいから頑張って食べたと言うんですけど結構辛いと言ってPTAで役員会のときにその話をしたら、先生方も今日のスープは結構辛かったよとか、大人でも辛いついていうものがあったりするので、中学校と小学校で辛さを変えたりとかはできないですか。できないのであれば、いろんな味を変えて楽しいのはいいと思いますが、辛さはあまり必要ではないというのをアンケートのキムチをやめてくださいというのを見て思い出しました。

○（若林委員長）

事務局、どうですか。

○（宮原主任管理栄養士）

まずピリ辛の味についてですが、中学生と小学生で辛さを変えられないかという部分については、汁物は4釜で作っており、小学生も中学生も盛りつける釜もあるので釜によって味を変えるというのはこの規模では難しいところがあります。ピリ辛の部分では得意、不得意があるとは思いますがこちらアンケートをした訳ではありませんが、給食で提供しているキムチスープについて、確かに辛いとのこと意見もありますが、凄く美味しいとのこと意見を聞いたりもしますので、やめることは難しいのと、給食センターですのでピンポイントに対象を絞って作るメニューではなく、小学校1年生から中学校3年生まで食べますので、低学年に合わせると中学生が物足りなくなり、中学生に合わせると低学年は辛くて食べられないとなるので、バランスをとるのは難しい施設になってくるのかと思います。

○（秋田谷委員）

となると、辛さって必要なのかなって親的には思ってしまうんです。

○（宮原主任管理栄養士）

辛さを味わって欲しいというよりは、石狩のメニューは和食・洋食・中華で提供しているんですけど、家で食べたことがないとか給食じゃないと食べられないようなメニューとかございますので、色々な食の経験をして欲しいということと、毎回同じようなメニューを出していると飽きてしまうこともあるので、そのようなことから色々なメニューを取り入れた結果、辛いものも取り入れつつの和食の味だったりちょっとピリ辛な中華の味だったり、洋食の味だったりというのを子ども達には体験してもらっているところであります。

○（高石センター長）

程よい着地点を目指していきたいと思います。

○（秋田谷委員）

そうですね。私の子どもだけの話ではなく、結構周りに低学年の子どもは特に辛くて食べれなかったみたいという話を聞くので、こういう意見もありましたということで。文句を言っている訳ではございません。

○（百々瀬委員）

発言、よろしいですか。

○（若林委員長）

はい。百々瀬委員、どうぞ。

○（百々瀬委員）

今の辛さのことですが、こないだ激辛の唐辛子の危険というのが話題になったかと思うので、確かに過度な辛さは危険なんですけど、少し利かせることで薄味、塩分を薄くしても辛みや風味があることで美味しく食べられるというものもあるので、子どもたちにもそうなんですけど、保護者の方にとってもこういう料理で、うちの子美味しく食べられるんだ、ということ覚えてもらうことも、大事な給食の目的の一つなので、ただ、辛い物の中でもピリ辛とチョイ辛とかメニューで辛さの度合いも何段階か、あの、低学年と中学生で分けてくださいという意味ではなくて辛い料理の中でもきつとピリ辛とチョイ辛みたいな形のメニューが組み合わさることで、もう少し辛いものの出る頻度が減るというのがあったらいいかなと思うんですけど、まったく止めることで味が単調になってしまったり、あとお料理の方法として、決して難しいことではなくて、同じ食材でも味付けを変えればすごくバリエーションが増えるので家庭料理に

においても、こうやってお野菜食べたらいいんだとかいう学習の一つにはなるかなと思うので、給食センターの役割の一つとしては、色々な料理を出していただきたいというところがあるので、辛いものも時には必要と思います。そのあたり、勿論危険な程の辛さは絶対止めていただきたいことと、同じ辛さでも逆に濃淡のついた、今日は低学年に合った辛さ、今日は中学生向きの辛さみたいな頻度をつけることで、もしかしたら辛さに慣れてもらうのもありますし、辛いものだからこそ薄い味がとても逆に今日は美味しいというのもあるかと思います。そのあたりを給食センターにも逆に期待したいと思うところです。

○（若林委員長）

ありがとうございました。他、ございますか。

○（西山主査）

閉会後に次回の運営委員会の日程を調整させていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

○（若林委員長）

わかりました。それではですね、ちょっと時間、予定よりもオーバーしてしまいましたけれど、皆様方のご協力で何とか終わることができました。

以上をもちまして、令和6年度第2回石狩市学校給食センター運営委員会を閉会いたします。皆さま方、お疲れさまでした。

○（事務局）

ありがとうございました。

上記会議の記録に相違ないことを証するため、ここに署名する。

令和 6 年 9 月 19 日

石狩市学校給食センター運営委員会

委員長

若林 公一