

令和4年度青森市学校給食運営懇談会概要

- 1 開催日時 令和4年7月26日(火曜日) 18:00～19:00
- 2 開催場所 青森市教育研修センター 4階 第2研修室
- 3 出席者 工藤裕司 青森市教育委員会教育長
土岐志麻 青森市教育委員
高坂修 青森市PTA連合会会長
奈良岡典子 青森市PTA連合会事務局次長
柴田一宏 青森市小学校長会会長
會津完治 青森市中学校長会会長
鳴海祐子 青森県学校栄養士協議会
小野正貴 青森市教育委員会事務局教育部長(全8名)
- 4 主な意見

【給食費の無償化について】

- ・令和4年10月から青森市立小中学校に在籍している児童生徒1万8千数名の給食が、予算案が可決となれば10月1日以降無償化となり、令和5年度以降も継続して無償化していくこととしている。
- ・小中学校を対象に完全に無償化に踏み切れば、中核市の中では青森市が初となる。
- ・令和4年度当初予算学校給食の運営に要する経費約20.8億円のうち給食食材費に対する53%の約10億円が無償化となる。

【基準を満たしていない栄養価、給食費の値上げについて】

- ・令和4年度青森市学校給食摂取基準に対して、エネルギー、タンパク質の充足率が100%を満たさず、食物繊維も少ないようだ。小中学生で、毎日便秘薬を飲んでいる子もいて、健康にも悪いと思っていた。食物繊維の摂取にはお金のかかり、なかなか取れない栄養だとも思うので、栄養価を充足するために、値上げを考えて欲しい。
- ・充足率が100%を満たしていない理由は、計算の基にしている成分表の基準が改訂となり、同じ量であっても、エネルギーの値が小さくなったことによるもの。
- ・食物繊維の令和4年度7月までの平均値が、充足していない理由は、青森県のごほう等の根菜類の地産地消を含めて、冬場に多く使用しているため、である。秋、冬までを計算すれば、例年同様に食物繊維が充足される。
- ・このまま物価上昇が続けば、値上げを考えていかなければならないと思うが、現時点では、工夫をしながら取り組む。

【青森市学校給食摂取基準の運用について】

- ・青森市学校給食摂取基準は、身長から計算されたエネルギーということだが、小学校・中学校平均の身長なのか。
- ・学校給食の摂取基準は、文部科学省が全国一律に定めて「地域の実情等に十分考慮して、弾力的に運用するように」と定めている。青森市は、他市と比べて肥満の割合が多いことから、文部科学省の基準をそのまま使用せずに、市内すべての児童生徒の身長から学年毎に必要なエネルギーを計算し、これを基に青森市学校給食摂取基準とし令和元年度から運用している。

【給食費の値上げについて】

- ・PTAでは、給食費が無償化したことで、成長期の子供たちを十分に満たす栄養価、質、量が提供されるのかを懸念している。
- ・公金10億円の予算が、年金のマクロスライドのように物価にあわせて増えるのか、それともあくまで10億の中で運用しなければいけないのかを心配している。
- ・ぜひ、子供たちに今提供していただいているものを維持出来る状態で、この制度を運用して欲しい。
- ・今後の物価高騰状況を見ながら、給食費の値上げを考えていくことになると思う。

【麦ご飯について】

- ・ご飯の提供回数が、昔よりも増えているように思う。ご飯を3食のうち1食も食べない子供もいるようなので、ご飯の提供回数はこのままで、麦ご飯の回数を増やせるのか。
- ・青森市では、ご飯、パン、麺、この3つの主食の形態で年間提供し、6月から9月までは、食中毒予防と米飯給食の推進の観点から、夏場は麺を提供せず、麺に代わりご飯を提供している。
- ・麦ご飯については、食物繊維が多いため、麦ごはんの回数を増やしたいが、麦を混入する分ちょっと高くなり、パサついて食べにくくなるため、子供たちが食べやすいように、カレーやハッシュドビーフ等ご飯にかけるメニューの時に麦ごはんを提供している。献立検討会議でも同様の意見をいただいているため、麦ごはんは月に2回程度カレー、ハッシュドビーフやビビンバの時に出すようにして、子供たちが食べやすい献立で提供している。

【献立検討会議について】

- ・ 献立検討会議はどういう方が出席しているのか。
- ・ 栄養士、センター所長、調理担当、外部からは、PTAの方、市場関係者、小・中学校の給食担当の先生方に、献立について、様々なご意見をいただきながら、献立を作成している。

【給食における食育について】

- ・ 食育をする際には、家庭との連携というのが不可欠だと思う。学校ではどのような指導や連携をしているのか。
- ・ 子供たちは給食が大好きで、学区探検や公園探検をして、くたくたになって帰ってくる時、「今日、給食カレーだよ」って言うと凄い元気になって歩く。こんなに給食を楽しみにしている子供たちは、きっと家庭の中でも話題になっていると思う。コロナ過のなかで黙食をしているにも関わらず、子供たちは給食を楽しみにしている。給食時間に三角食べの方法を先生に教えてもらったとか、勉強の時間以上に楽しんでいるようだ、と、参観日に保護者から聞いている。こういうところで、給食を通して家庭との連携が出来ていると思っている。
- ・ 本校では、保健日より食育のことについて、テーマにして保護者の方にお知らせして、連携しており、今はおやつバランスのとれた取り方を実施している。
- ・ 給食費の無償化について、学校現場において、給食事務は非常に大きな仕事の一部であり、大変な業務だったので、給食費の無償化は、教職員の働き方改革の大きな一つの試金石になったと思う、非常にありがたい。
- ・ 夏になり、体調不良で保健室に行く生徒のうちほとんどが、朝ご飯を食べてきていない。朝ご飯の重要性等保健日よりを通じてお知らせしている。
- ・ 就学援助対象になっていない生徒・家庭でも、今、随分給食費を支払うことが大変になってきている。以前よりも各家庭の経済格差が、大きくなっていると感じていたので、無償化になってうれしく思う。
- ・ 学校日より等で、学校と家庭との連携に取り組んでいるようなので、是非学校日より等を推進してもらい、栄養教諭等の努力を書き添えていただきたい。また、そういう職業を選びたいという子供が出てくるかもわからない。とっても素敵なことだと思う。

【給食試食時での感染対策について】

- ・現在実施している感染対策に、「口を閉じて食べる」というのを入れていただければ、飛沫感染が防げるかと思う。

【給食の食べ方について】

- ・給食のおかわりが禁止された。残った給食は廃棄されるのに、なぜおかわりが禁止なのかを子供たちにきちんと説明されていないので、父兄の中でも、どうしてなのかという疑問が広まっていた。先週、夏休み明けからおかわりが出来るようになった。子供たちにおかわりのためのルールを決めさせるようだ。
- ・学校ではみんなに給食が渡ったのを確認して、余ったらおかわりをさせている。出来るだけ軽い食缶で戻そうと、おかわりをしている。男女区別なく、みんなおかわりができているので、おかわり禁止の話聞いて、びっくりした。
- ・いろんなメニューを一生懸命考えて、作っていただいている。子供たちは、給食が大好き。お母さんのよりも給食おいしいと言っている。作っていただいている、考えていただいている先生方のこと、子供たちの体のことを考えると食べ残しを少なくした方がいいと思う。
- ・こういった内容を例にするなどして、もう一回校長会の中で、良い給食の食べ方を校長先生や学校内で、共通理解していただくようお願いする。

【まとめ】

- ・物価が上昇する中で、給食費を維持し、おいしい給食を出すのは難しい状況にはなりつつあるが、現時点では頑張って献立を工夫し、今後もおいしい給食を提供する。
- ・コロナ等の感染対策をきちっとやりつつ、給食の食べ方、おいしく、いっぱい食べられるように取り組む。
- ・無償化に伴って給食の有難みを感じながら、また、栄養教諭、栄養士等作ってくれる人たちへの感謝の気持ちを持たせながら、給食を中核とした食育を進めていく。