

令和5年度青森市学校給食運営懇談会概要

- 1 開催日時 令和5年7月25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
齋藤美鈴 青森市教育委員
八重沢順子 青森市PTA連合会副会長
伊藤 愛 青森市PTA連合会
越田 強 青森市小学校長会会長
今別幸司 青森市中学校長会会長
浅利由美子 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

【給食に要する費用について】事務局説明

- ・令和4年10月から実施した青森市立小中学校の給食費の無償化を令和5年度も継続して実施している。
- ・給食食材料費も値上がりしており、栄養価を確保するために、昨年度よりも1食当たりの金額を超過した形で給食を提供している。8月分から教職員等の給食費を小学校272円、中学校335円に改定する。

【食育について】事務局説明

- ・学校給食課の取組としては、特別活動の時間等に栄養教諭・学校栄養職員を派遣している食に関する指導を実施するとともに、「食育の日」学校給食体験会やおやこ食育セミナーを開催することにより、家庭へ働きかけている。
- ・地産地消の取組では、ご飯は青森市産米まっしぐら100%を使用し、食育月間の6月には県産牛である八甲田牛を使用した給食を提供した。ふるさと産品給食の日には、ほたてのみそ汁等の県産品を多く使用した給食や、せんべい汁等の青森県の郷土料理、しょうがみそおでん等の青森市発祥の料理、希望献立アンケートの結果からポークカレー等の人気メニューを献立に取り入れ食事の楽しさ等を伝えるよう努めている。

【学校での食育への取組について】

- ・青森県の課題である短命県返上に対して、食事、食育の果たす役割はますます大きくなっていると感じている。食育月間の6月には学校だよりで保護者や地域の皆様と実践しながら、地域全体で子ども達のために食育を推

進していきたい。

- ・「勉強ができるようになるためにはどういう栄養をとればいいのか。」「部活動で強くなるにはどうすればいいのか。」といった子供たちの質問に、栄養士が上手に答えてくれて、子ども達も非常に楽しみにしている。
- ・学校独自に「生徒が作るお弁当の日」をずっと前から実施しており、コロナの影響により、文化祭でのPTA 食堂などの手作りのものがなくなったとしても、食育に取り組み続けている。
- ・お昼の放送時に、放送委員の子供が読んでいる給食だよりも耳を傾けながら味わって食べている。給食だよりも活かされており、子ども達が意識して食べているようであった。

【今後の給食に要する経費について】

- ・無償化したものの、物価上昇が続き、5年10年先か不明だがいつか限界がくると思う。個人的には1食100円の自己負担でもいいと思う。
- ・無償化していただいたのは、大変ありがたいし、続けていただきたいが、物価が上昇しているので、自己負担100円位なら承諾するしかない。
- ・無償化が市の財政を圧迫し、これからどうなるのか。市から県へと全県の小、中学校の給食が無償化になれば大変いいと思うが、難しいのかもしれないと感じている。

【家庭での食育の取組について】

- ・「給食だより」を自然に目に入る場所であるトイレに貼り給食の献立と一緒に、「ふるさと産品給食の日」などの記事を読んでいて、親も一食に勉強できている。

【献立の内容について】

- ・ナトリウムが基準を上回っているようなので、改善してほしい。
- ・いきなり塩分量を減らさず、毎回、気づかない程度に塩分を少しずつ減らすよう努めていく。
- ・小学校では、摂取しにくいマグネシウムが給食で摂取できていて、栄養バランスがとれた給食に感謝している。
- ・給食を試食した時、驚くほどおいしかった。
- ・物価高騰により副食にかけられる費用が減っていることは、栄養バランスに影響がでてくるので、少し自己負担があったとしても、しっかり栄養バランスがとれている給食を提供して欲しい。
- ・献立を作成する時は、子ども達が食べたいもの・栄養・費用の3つを考えている。現行予算の範囲内で栄養バランスがとれた給食が提供できるよう

工夫していく。

- ・中学校給食が開始してから、荒れている学校が減ってきたので、栄養バランスと子ども達の精神的な安定に関係があると思っている。

【冷凍パンの紹介】事務局説明

- ・学校給食で使用しているパンは焼きたてを使用しているが、供給業者が減っていき、全校へ提供するのが難しい状況となっている。パンの給食を中止するのではなく、冷凍パンを給食へ取り入れながら、パンの給食を継続していきたい。今でもナン、ピタパンが冷凍であるが、今お渡ししたパンもこれまで提供しているパンと遜色ないと思うため、試験的に2学期から提供してみようと考えている。試食してみたい。
 - ・給食のパンは、バター、卵を使用していない。卵アレルギーの子でも主食が食べられるように配慮している。このように、時代に合わせて食材等も変化しているので、今後も安全安心に給食が出来るように栄養士が時間をかけ選定している。