

令和元年度第1回 横須賀市学校給食運営審議会 会議録

開催日時 令和元年（2019年）7月24日（水）15時30分～16時45分

開催場所 横須賀市消防庁舎 3階 第2会議室

出席者

（委員）

荻野小学校校長	赤岩 美香	大津中学校保護者	赤羽根丈行
鴨居小学校教諭	東 健志	保健所生活衛生課長	石川 智美
大楠小学校栄養教諭	金井 康子	汐入小学校学校給食調理員	河合 泉
田戸小学校栄養教諭	木村 生子	長浦小学校保護者	桜井 健
神奈川県立保健福祉大学教授	鈴木 志保子	追浜中学校校長	前島 光
田戸小学校学校給食調理員	八木橋 由佳		

（事務局）

学校給食担当課長	坂本 克昭	保健体育課係長	田中 慎一
保健体育課係長	島内 さおり	保健体育課主査	望月 由美子
保健体育課主任	中川 雄介		

欠席者

（委員）

公郷小学校教諭	川上 倫世
---------	-------

1 開会

【事務局】

- ・定足数（委員の半数以上の出席）の確認 12名中11名出席
- ・傍聴者数の報告 傍聴者なし

【学校給食担当課長】

委員の皆様におかれましては、横須賀市学校給食運営審議会の委員の就任について、お引き受けくださり、誠にありがとうございます。この審議会は、学校給食の運営について必要な事項を審議するため、平成29年度に設置したもので、2年任期としておりますので、今回から2期目に入って第1回目の会議となります。

1期目には、給食費の公会計化を実施するにあたり、給食費を設定するため、必要な栄養価などを分析し、検討しました。

2期目となる今後2年につきましては、まず、給食費改定後の提供栄養価の推移などに

ついて検証し、来年度には、再来年から始まる中学校完全給食に向けて、中学校の給食費についての議論を行っていただく予定です。

子どもたちにとって、より良い給食を提供することができるよう、委員の皆様におかれましても、忌憚のないご意見・ご質問をくださいますよう、よろしくお願いいたします。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

2 委員紹介

名簿のとおり

3 議題

(1) 委員長の選出について

- ・鈴木委員を委員の互選により委員長に選出
- ・鈴木委員長が前島委員を委員長職務代理者に指名

(2) 「平成 30 年度学校給食提供栄養価について」

【事務局】

資料「平成 30 年度学校給食提供栄養価について」の 1 ページをご覧ください。

「1 学校給食費の改定について」だが、平成 29 年度横須賀市学校給食運営審議会において、給食費の額について審議いただいた。

事務局から、横須賀市では平成 21 年 4 月に給食費の額を改定してから据え置いている一方で、小学校給食においては、原材料等の価格が上昇し、金額に見合った給食の提供となっており、給食からとれる栄養価は下降傾向にあること、このような厳しい状況でも、少しでも栄養バランスの整った食事を提供するために、食材の種類を変えたり、1 回の食材の使用量や種類を減らしたり、デザート回数を減らすなどの「献立の工夫」で対応していることを報告した。

審議会では、現状の対応も栄養価の維持を考えた場合には限界の状態であること、さらに物価が上昇した際には、現在の学校給食の水準さえ維持できない可能性があることから、現行の給食費では児童への栄養バランスの整った給食の継続的な提供は困難な状況であり、給食費の改定を行うことはやむを得ないとの結論に至り、「給食から摂取できる栄養価を週あるいは月当たり平均して、少なくとも県の平均以上に、できる限り国の基準まで高めるため、給食費を月額で 500 円値上げすることが妥当である」と答申を提出した。これを踏まえ、平成 30 年 4 月から、給食費を改定した。

次に、実際に提供した給食については、「2 学校給食献立の主な変更点」の「(1) 献立作成時に工夫した点」にあるように、学校で調理する主食、副食について、麦の割合や野菜の提供量を増やした。また、不足しがちな鉄、カルシウム、食物繊維等を強化したチ

ーズ、デザート等を取り入れた。献立例にあるように、①はみそ汁の油揚げ、浅漬けのキャベツを増やした。②は献立を変更した。③は献立を変更し、鉄を強化したヨーグルトを追加した。④は米と麦の割合を変更、ホイコーローといそナムルの材料を増やした。⑤はわかめサラダのキャベツを増やし、鉄を強化したゼリーを追加した。

2ページ、「(2) 添物の提供回数の比較」については、緑色が29年度、オレンジ色が30年度となるが、30年度の提供回数が多くなっている。

「3 学校給食提供栄養価」については、栄養素別の平成25年度から30年度の比較である。各表、点線が文部科学省の基準値、赤い線が神奈川県の実績提供量、青い線が横須賀市の提供量である。神奈川県の実績30年度の値は報告前のため、平成29年度の値を点線で表示している。食物繊維は国の基準に達していないが、県の平均と同等であり、その他の栄養素は、国の基準を満たした。

【鈴木委員長】

栄養価が高くなったことは分かった。国の基準を上回り、県の平均も上回るという当初の予定も概ねクリアできたと言える。

県平均については、29年度の結果との比較になっているが、30年度に横須賀の結果が上がることによって、県全体の平均も上がる可能性があるため、横須賀と同じくらいの数値になる項目もあるかもしれない。

委員の皆様からも資料の結果のほか、子どもたちの様子、食べ方、調理員の作業量、献立の工夫など資料の数値だけでは見えない部分に関することも含め感想や意見をいただきたい。

【金井委員】

献立作成に関してだが、素材としては、いままで使っていなかった切干大根や大豆などを増やしており、それによって食物繊維や鉄を補うような形になっている。麦も増やすとやかなり苦しいところでは鉄強化のデザート類を加えることによって、献立の工夫をしている。

【木村委員】

まず、平成30年度に入る前に、献立作成時の基準の取り扱い方が甘かったと反省し、一日ごとの上限・下限を設けた。それから、月平均の上限・下限も設けた。十分に摂れていない食物繊維や鉄分、カルシウムの下限値を一日ごとにクリアし、月平均もクリアしてと決めていった。摂りすぎの感がある脂質や食塩などはなるべく上限をオーバーしないようにと決めた。その結果、今までのレシピではクリアできないことが分かったので、もう一度レシピの一つ一つを見直してすべて担保できるような料理を作っていこうということで、一つ一つの素材を見直し、切干大根や豆類などの登場頻度が非常に多くなった。

また、切干大根や豆をそのまま出しても子どもには受け入れられないと思ったので、大豆ミート、大豆フレーク、クラッシュ大豆などひき肉と混ぜて味が分からなくなるような素材を投入することやごはんの中に寒天を炊き込んでみるなどの試みもした。

やはりそうかという印象ではあるが、デザート類に栄養価を頼る部分が正直多い。プレーン発酵乳という鉄分強化の発酵乳を月1回付けると、かなり鉄分の平均値が上がった。デザートはとても人気があるが、何も強化されていないものの頻度は下がった。

それから、栄養価に縛りが出てきてしまったので、頻度が高いメニューとそうではないメニューの差が大きくなり、同じような内容の繰り返しになってしまっているのが、今後の課題と思っている。

教室の先生や子どもからは、「最近豆が増えたね」と言われたりするので、「そう、食物繊維と鉄分のため」と答えるなどしている。

【河合委員】

昨年度まで城北小学校にいたが、食数が600食程度で市内では中規模から少し大きめの学校であると思う。今年は、汐入小学校にいるが児童数が非常に少ない。

昨年度は、とにかくデザートが多く付くようになったという印象を調理員も持っている。頻度が多かったため、デザートが返ってくる時のごみの分別や給食室内にごみを保管することが結構大変だった印象はある。デザートは個付けのものなので、容器包装プラスチックのごみが大量に返ってくるので、細かい部分ではあるが、ビニール袋が足りなくなるなど、予想外の影響もあった。献立にゼリー（鉄）やゼリー（Ca）と書いてあり、栄養価について取り組みを進めていることは非常によく分かっていたので、困るということではなく、単純に作業として、意外とそういう部分で手間がかかっていた。

献立については、豆を増やしたいということは分かっていたが、例えばフライの粉に大豆を細かく砕いて混ぜる場合などは、粉がベタベタになる、パン粉がびしょびしょになっていく、揚がらない、剥がれるなど、作る側としては苦勞したが、他の製品で代替していただいたりしてから、よりからっと揚がるようになった。豆自体が見えない形で子どもの口の中に入っていき状況も感じることもできたので、そういう使い方は調理員も助かった。残食が多いと残念なので、栄養価を考えて作った給食なのできちんと食べてもらえたという事は作っている側としてはありがたかった。

ただし、残ってきた給食を見るのは、教室の先生よりも誰よりも調理員だと思うが、組み合わせによっては、明らかに多く返ってくることがあった。子どもが、和食が苦手なことは知っているが、ごはんの量に対しておかずの量が少ないと、いくら頑張ってもごはんを食べられないといったことがある。今の子どもの食べ方として、おかずとごはんをうまく順番に食べるにしても、ごはんに何かかけて食べる、ごはんを食べるには少しおかずが多い、唐揚げと白いごはんの組み合わせでは進まないなどといったことがある。唐揚げは、子どもたちは大好きだが、白いごはんを炊いて、野菜と一緒に食べる場合、思いのほか白

いごはんが残ってしまったりする。好きな献立と思われるものでも組み合わせによっては残さず食べることへのハードルが高い印象がある。

和食の取り組みが広がることは良いことだと思っている。学校で、これまで豆が嫌いだった子が、おいしかったと言ってくれたりもする。家では中々口にしなくても給食で口にすることで経験値として慣れていくこともあるだろうし、周りが食べているからということもあるだろうし、それが給食の良さだと思う。

【八木橋委員】

作業面で気になったのが、添物提供回数が増えたため、その作業に人がとられてしまうことがある。さらに、野菜などの量が増えていると、切りものに入る人がいなくなってしまう。そうすると時間が押して行って、調理時間が短くなり、慌ててしまうこともあった。そういう点は、自分たちも工夫しなければいけないと思った。

それから、デザート回数の増えたことで子どものお楽しみ感が減るのか、残ってくるデザートもあり、そういう時はやはり残念に思った。

【鈴木委員長】

デザートはどのくらいの頻度で出ていることになるのか。

【事務局】

月に2回で、デザート1回、ヨーグルト1回程度である。

【鈴木委員長】

そのくらいでもお楽しみ感は下がってしまうものか。

【河合委員】

デザートについては2回程度だが、チーズやタルトが付くこともあるので、概ね週に1回程度付いているイメージである。

それから、主食の量が増えたのに合わせて、麦も増えた。名前も麦ごはんになっている。麦は栄養価が高いから仕方ないとは思いますが、委託のごはんが週に1回あるのだが、その時子どもに「白いごはんが来た」と言われることがある。学校で炊いたごはんは黒とは言わないが、真っ白ではなく、ただでさえ鉄釜で炊くので、見た目がどうしても真っ白くならない中で、麦の多さを感じる。

【鈴木委員長】

おいしくないということではなくて、見た目としてということか。

【河合委員】

見た目に関しての話である。

【鈴木委員長】

麦に関して、子どもたちはどのように思っているのか。

【河合委員】

1年生が、「黒い粒のあるごはんが入っていた」と給食室に言ってきたことがあって、これは麦でこのようなものであると説明した。家では麦を入れて炊かないので、分からないのだと思う。そのため、実物を見せて、これが麦が入っているごはんだというような話を栄養士がしている。ぱさつきを減らすためにもち米を入れていただくなど、白いごはんをおいしく食べる取り組みはしていただいている。

【鈴木委員長】

麦にすると、かさや提供量は増えるのか。

【金井委員】

重さとしては、全体量は増えない。

【鈴木委員】

そうすると盛り方はほぼ同じになるか。

【木村委員】

ほぼ同じだと思う。

【河合委員】

子どもたちはあまり家で見ないため、よく質問に来る。しかし、それが学校給食で出るごはんというイメージで、子どもたちが嫌がっているというわけではない。炊いてみると麦が多いなとは思いますが。

【鈴木委員長】

保護者の方には、子どもが家でどのように給食について話していたかなどを教えていただければと思う。

【桜井委員】

皆さんの話を聞いていて、本当に色々工夫されていると感じた。前回の会議に参加した

時に、横須賀市の給食の提供栄養価が低いことに驚き、500円程度の値上げでどの程度カバーできるのかという印象を持っていたが、切干大根など和食で栄養価がこれだけ改善されていることに大変驚いている。色々苦労されていて、アイデアを出していただいていることを実感している。これだけ麦が多いことなどは今日初めて知ったが、子どももおいしく食べているようであり、問題ないと思う。悪い印象の話はしていなかった。

【鈴木委員長】

確かに、美味しくなければ、そのように話すとは思う。

【桜井委員】

苦手なものもあるとは思いますが、給食で豆を衣にしたり、味を変えてハンバーグにしたりなど、豆類はやはり大事であり、そういう取り組みも成長を助けているのだろうと感じた。

それにしても、なぜ豆が苦手なのかと思う。

【鈴木委員長】

豆が苦手な児童は多いと思う。

嫌いな児童は豆が入っていると分かったら、ほんの少し入っていても食べない児童もいる。そういう児童の場合には、毎日が憂鬱になるかもしれない。

他の保護者の間で、500円上がったことについて不満の声はなかったか。

【桜井委員】

それは全くなかった。事前にPTAの運営委員会で、横須賀市の給食の提供栄養価について周りの保護者にも伝えてほしいということと話していたが、特に500円上がったことに対して不満の声があったということは、長浦小学校では聞いていない。

上がるというときには質問は出たが、こういう状態で物価も上がっているし、横須賀市の栄養価が低いということを伝えたところ、理解はしていただいたかと思う。もちろん、不満に思う方もいるかもしれないが、表立っての意見としてはなかった。

【鈴木委員長】

給食費が上がったが何も変わらないというような不満を言っている人もいないか。

【桜井委員】

保護者も上がった当時は不満があったかもしれないが、500円でこれだけ改善した状況を説明すれば、あらためて納得するのではないかと思う。

【鈴木委員長】

中学校保護者ではあるが、赤羽根委員からもお話しを伺いたい。

【赤羽根委員】

子どもは中学2年生だが、給食費改定の議論をした当時は小学校6年生であった。給食が嫌いということはなかったし、大塚台小学校でも給食費を上げることは栄養価を保つためにはやむを得ないという話もしたので、それに対して反対という話はなかった。

ここまでの話で少し気になったのは、子どもの好き嫌いについて、やはり豆が嫌いなのか。

【鈴木委員長】

豆が嫌いなことについては、色々な理由があると思う。子どもは匂いに敏感であるし、舌も大人より感度が高いので、豆の匂いが嫌いという子もいれば、かさかさの皮が嫌いな子もいる。食べ慣れていないものは食べない、家を出されないものは手をつけないなどといったこともあると思う。

以前は、食べさせてみた結果、おいしいと気付くこともあったが、今は先生の指導としてそれが難しい。食べず嫌いのままになる可能性も高いので、1年生から嫌と言っていたら、ずっと嫌いなままということも多い。

【赤羽根委員】

和食が苦手という話も気になった。多くの家庭でも和食離れの状況があり、また、ファストフードがたくさんあるので、そちらに行ってしまうのが残念な思いもある。

食べ残しがあると、皆さんでまた検討して、味を変えたり、形を変えたりすると思うが、保護者が値上げと結びつけるのは子どもが「まずい」と言った、「今日も給食残した」と言ったなどが関わってくると思う。1年生から6年生まで体力差も当然あるので一概に言えない部分もあると思うし、大変心苦しいお願いではあるが、さらにまた努力していただきたい。おいしい給食をご提供いただきたい。

最近、学校で給食を食べさせていただく機会があったが、おいしくいただいた。

【桜井委員】

唐揚げでごはんが余るということを知って驚いた。

【鈴木委員長】

今の子どもの食べ方は、唐揚げ一口に対して、ごはんを一口しか食べない。唐揚げの味を少し残しつつ、ごはんを2口食べないと給食のごはんは食べることができない。鶏肉

とごはんを同等の量に設定しない限り、ごはんを食べることができない。以前は、ふりかけなど出てきた記憶がなかった。

【桜井委員】

私が小学校5年生くらいのときにごはん給食が始まったが、当時はふりかけはなかったと思う。

【鈴木委員長】

おかずを食べたらごはんを2口でも3口でも食べるというのが日本固有の食文化だったが、それが今は等量になってしまっているのが、ごはんが残る。それを防止するために、ふりかけや他に味のついているものを出さないとごはんを食べることが成り立たない状況である。

【赤羽根委員】

外食に行くと唐揚げにマヨネーズがついていたり、調味料がテーブルに置いてあったりする。そういう味付けがないと子どもはごはんを食べることができないということか。

【鈴木委員長】

家庭や外食の際は、おそらく、肉類のおかずが山のように出てくると思う。私も給食を食べるときには、もう1枚肉が欲しいと思うくらい、ごはんの量に対しての肉の量はご家庭で食べるのとは比にならないくらい少ない。家庭で牛乳一本でも、一杯でも、あとは、朝と夜に必ず乳製品をつけていただければ、学校での給食の牛乳を少なくして、その分肉を増やすことなどもありうるが、データ上は、牛乳を飲まない家庭が多いので、毎日昼に牛乳を飲ませてあげないと、カルシウムの摂取量がもっと下がってしまう。

【桜井委員】

肉についている、しょうゆやタレでごはんを食べる。

【鈴木委員長】

前は、タレをつけただけでごはんを食べることもあったが、そういう食べさせ方も家庭で教えない。家ではごはん1膳の半分しか食べてない子どもはたくさんいる。家庭によってはおかずがメインで、ごはんは少なくても良い、低糖質の方が良いというような大人の間違った栄養学で考えている場合も多い。学校でごはんを食べてほしいと思っても、指導が難しいこともあり、あまり強く言えず、残食になってくる。また、もし、クラスの半分以上の児童がごはんを少な目に食べていたら、他の子どもたちもその方が良いのだとなってしまうので、根本を見直す必要がある。

【桜井委員】

家庭がやはり大事であるということになる。

【鈴木委員長】

カレーライスのようなワンプレートのごはんも多くなってきているので、ごはんとともに別にあるものを食べる方法も教えないといけない時代になってきた。家でもお皿を変えずに一つのお皿に全部載せて提供する家庭も増えている。

学校で分けて提供しても、ごはんを持ちながら食べることを家で行っていないのでできない。スプーンが欲しいと言ってくるなど、食べ方の変化を感じる。

【赤羽根委員】

麦についてだが、白米と麦を一緒に炊くと、麦の方が固くなるのか。

【木村委員】

米と同じ比重であるため、そのようなことはない。昔の麦は、全部上に浮き上がって炊き上がったが、最近の麦は中に満遍なく混ざる。ただし、真ん中に線が入っていたり、全体的にやはり茶色っぽくなるので、白くは炊き上がらない。

【金井委員】

混ぜごはんにするとわからないが、白いごはんにすると麦は目立つ。米粒の大きさになっているので、押し麦とは違うので分かりにくいと思う。

【鈴木委員】

そもそも分からないようにしようと思わない方が良い。麦ごはんだと分かった方が本当は良い。

白いごはんもあり、麦入りのごはんもあり、頻度が前と比べて多くなったということで良いか。

【河合委員】

学校の中で炊くものに関しては、赤飯や寿司など以外は麦が入っているのではないかと
思う。

【木村委員】

中華おこわも入れていない。

【金井委員】

ピラフなどにも麦が入っている。

【鈴木委員】

運動部の寮で栄養のために朝昼晩の3食提供される中で、全て麦ごはんや玄米になったことがあった。選手からは1食でも白米にならないかという話が出た。給食は麦ごはんだと認識させてしまえば良いかもしれないが。

次に先生方にもお話を伺いたい。

【赤岩委員】

今年度、他市から横須賀市に異動してきたので前年度との比較については分からないが、横須賀市の給食は大変おいしいと思いながら毎日いただいている。このデータを見ると、29年度と30年度の1年間でかなり努力されたのだなと思った。

先ほどから豆のことが話題になっているが、私は、横須賀市の豆を使った給食で、豆とトマトと鶏肉と一緒に煮込んだイタリアンの煮込み料理が出た時に大変おいしくて感激した。昔と違って、色々な味付けなどで工夫していただいているので、とても食べやすく、おいしくいただけるようになっていないかと思う。

私は、麦ごはんが出るときがうれしくらいである。毎回手紙もつけていただいて、麦ごはんの栄養のことを書いてあったりするのですが、子どもたちにはそういうことを1年生から6年生までのどの段階でしっかり理解できるようになるかということはあるが、麦ごはんには栄養があるということをメッセージとして伝えていただくと、頭で食べるというかしっかり考えて食べることができるようになっていくと思うので、非常に良いことだと思っている。

それから、デザートが多いと思っていたが、今日の資料を見てこういう理由だったのかと分かった。タルトやゼリーもよく出るので、1年間でこれだけの違いが出る工夫を見て納得した。

【東委員】

現場で10年以上、子どもたちと給食を食べているが、最近は、やはり添物が増えたことを感じるが、現在担任しているのは2年生なので実感がないようで、子どもたちからそういった声は聞いていない。自分個人としては給食が大好きなのでとてもうれしい。

以前、1期目のときに給食費を上げる際に、栄養価や添物が圧倒的に少なく、横須賀ではこれだけしかないという状況の資料をいただき、鴨居小学校で保護者に提供した。その際は500円という金額が少し高いのではないかという意見が少し出たが、今ではそのような話が出ていない。自分にも小学生の子供が二人おり、二人分の値上げは大きいですが、栄養価の改善や添物の回数について家庭でも話をしている。

一方で、今の担任クラスでは残食の問題がある。低学年なので、提供量が増えたという理由だけではないかもしれないが、ここ2年ほど担任のクラスで残食が増えている。給食時間マニュアルに沿って上手に指導していかなければいけないところもあるが、先ほど出た麦ごはんや豆も苦手な子どもが多く、食べられない。1個は食べてみたらとか、半分は食べてみたらと薦めながら指導はしている。やはり、家で出ないものを食べないという印象が強く、「これ食べてみない」と聞いても、「食べたことがないから嫌だ」「見たことないから怖い」などの発言が多い。まず、量を半分にして、一度先生が回収するから、食べられるようであれば、戻すというようなやり方で何人か試してみた。その結果、「魚は嫌いだけど、これは食べられます」「豆は嫌いだけどこの豆は食べられます」などの声があれば、またお皿に戻すなどした。一旦気持ちを楽にさせて、食べやすくさせて、1回食べてみると意外においしいとなることがある。それでも食べられない子はあるが、その場合は、食材を育ててくれた人のことや調理員さんがしっかりと作ってくれたこと、食べ残しがゴミになってしまうことなど、食育の指導もしながら、残すことが当たり前ではないということ子どもたちには常に伝え続けている。それにより、少しずつは残食が減ってきているかもしれないが、それでも多い現状がある。

牛乳も家では飲まない家庭が多いようで、個人面談の際に保護者と話をした。「牛乳を飲まないで、学校でも指導するが、家でも取り組んでほしい」と話すが、「家には牛乳がない」「親がコーヒーを飲むときに少し入れるくらい」などという家庭もあった。「一口でも良いから家でも飲んでください」と話し、家庭との連携も重要だと感じている。

【鈴木委員長】

主食を食べないことについて、東委員はどう思うか。

【東委員】

先ほど話があった食べ方という点では、自分の中でも反省がある。唐揚げを食べて、野菜を食べて、ごはんを食べるという子がいて、1個ずつ食べていくパターンがあったので、それは良くない、三角食べてみんなバランス良く食べようという指導をした。その際に、ごはんを食べて、唐揚げ、野菜でごはんを食べてというところまでは指導できたと思うが、ごはん二口で、から揚げという所までは指導できなかったと思った。

【鈴木委員長】

野球部などに指導する際には、唐揚げ一口で、ごはん・ごはん・ごはんなどと教える。今は、それくらい具体的に指導しないと、難しいのかもしれない。

やはり残ってしまうのは、食べ方の問題なのか。設定している量の半分しか食べなければ、学校から帰るころには空腹になってしまうと思うが、そうはならないのか。

【東委員】

それについては、半々という印象を持っている。食べない子どもについて、個人面談で聞いたが、家でおやつやごはんをたくさん食べるという場合と家でも食べないという場合と半々くらいであった。

【鈴木委員長】

特定のもの嫌いな児童にとって、その食材が使われる献立が週に2回あると、5回中2回食べられないことになってしまうので、もう少し頻度を下げることができるようにすべきなど考える余地があるが、主食を食べない場合はそうもいかない。食べ方を、「一口食べたら、ごはん・ごはん」というような徹底したやり方にするなどしないと、ごはんの残食の問題は解決しない。

また、汁物でごはんを食べるということをしない家庭もある。汁物でもごはんを食べられることを教えなくてはならない。

【東委員】

ごはんだけでなく、パンも残ることがある。パンを半分食べられない子も何人かいる。

【鈴木委員長】

ジャムが付いていても食べないということか。

【東委員】

逆にジャムを付けないでほしいという子もいる。

【鈴木委員長】

それも分かる。全部が甘くなってしまうということだと思う。

【東委員】

レーズンパンは特に残ることが多い。

【鈴木委員長】

確かに、レーズンが苦手な人は全く食べない。

【前島委員】

残食についてやはり気になる。提供栄養価が上がっても残してしまったら、栄養が摂れない。そうすると、いつも同じ子が残すのか、メニューによって残すのか、原因を追究することに解決策があるのではないかと思った。それが、唐揚げだからなのかというのも一

つあるし、そうではない部分もあると思う。味なのか、残すときはどういうパターンなのかということ突き詰めていくと、残さないような、残してもその量を減らしていくような方法が見つかるのかなどと感じた。これから中学校でも完全給食を始めるのにあたって、今の意見は参考になると思っている。給食が届いたときに、今日はおかずがこれで、ごはんがこれだから、こういうペース配分で食べなくてはいけないのだとマネジメントしながら食べさせなくてはいけないのだと思うし、そういう指導も必要だろうと感じた。

それから、中学校になると成長期で思春期になってくるので、給食が6年生まであり、中学校1年生でも引き続き給食がある子はまだ良いが、一旦給食がなくなり、弁当になった子が、再び給食になった時に、今までは自分の好きなものを食べられていたのに、今度はそうではないものを食べなくてはいけなくなる、その部分が少し難しいかと思っている。その間をどう埋めていくかも課題と感じているので、意識しながら進めていきたいと考えている。

食べない子の理由の中には、混ざるのが嫌だという子もいる。発達に課題のある子の中にはとにかく混ざることが嫌だという子もいるので、その場合、食べるように指導しても、その子が持っている特性があるので難しい。また、噛むのが嫌で、噛むものは絶対食べられないという子がいて、しかも本人はそれに気が付いていない子もいる。そういうことも中学生になると出てくると思うので、小学校のうちから、なぜ食べないのかについて、わがままではない理由があるかもしれないので、そういった見方もしておいていただくと、アプローチの仕方もあるかと思う。できるだけ栄養が摂れるような努力を中学校としても模索していきたいと思う。

【石川委員】

業務上、直接学校給食の栄養価に関わることは少ないが、給食費改定後の現状をお聞きする中で、子どもたちの発達・発育のために、学校現場の皆さんが大変な努力をされているということを感じた。先ほども話に出てきたが、500円上げただけで、これほど栄養価が上がったことに驚き、皆さんの努力の成果であると感じている。

それから、やはり残食が課題であると思う。食べたことがないから食べられないという子がかなりいるということだったが、自分たちの職場で話をしても、小さい頃から食べたことがないものや、家で出なかったものについては、大人になってからも食べない人がいるようである。そうしたことを考えても、給食を通じた食育というのは非常に大切なことだと感じた。

【鈴木委員長】

給食時間マニュアルを導入したことにより、今の小学生は、盛り付けは自分たちで自由にできるものではないということや、盛られたものはしっかり食べるということに取り組んできているので、これから中学校に入学する子どもたちも、一旦自由になってしまっ

としても、小学校で行っていたやり方に戻すことができると思う。

食べなければ食べないなりの体になる、家で食べたことがないからこそ食べてもらいたいということを大人側の意見だけではなくて子どもにも理解させることが大切である。

それから、オリンピック・パラリンピックに向けて日本の文化を外国人がこれだけ、良いと言って食べていることやチリコンカンが日本のメニューのようになっているが、そもそも日本にはなく、世界には豆を主菜にしている人もいること、それであれば作る家庭がないのは当たり前で、だからこそ食べてみようなど、何か違う仕掛けをした方が良いのかとも思う。

それは栄養教諭・学校栄養職員がどう仕掛けていくかの問題である。栄養価が整ってきたら、今度は仕掛けが大切で、おいしいものだからどう仕掛けて食べてもらうか、子どもたちは、一度導入してその線路を跨げば、ずっと跨いだままになってもらえるので、跨ぐためにどのような仕掛けが良いかを栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、先生方にも協力をいただいて考えた方がよい。低学年では良いが、高学年ではこのキャッチがないと難しいなど、ご意見をいただきながら進めていくのが良いと思う。

提供栄養価の課題はクリアできたが、残食の問題が上がってきたので、今度は残食問題に対応するために、小学校はもう一つ先の、食べてもらえる仕組みづくりに取り組む段階になったといえる。

それから、食に関する指導の手引きが新しくなった。その中で、給食と各教科をどのようにリンクさせて授業ができるかについて、前回よりも極めて具体的に書かれているので、そのような取り組みも行い、イベント的に食べることができることなども方策となると思う。

主食の問題については本腰を入れて取り組むべきである。いくら運動したいと思っても主食を食べる量に比例して競技力は変わってくる。脳や体の機能を考えても、大人の栄養学をそのまま子どもにあてはめることを押しよけていかなければならない。このままでは、今までの粘り強い日本がなくなると危惧しており、そうならないように給食から主食の大切さを伝えていかなければならない。

一口、ごはん・ごはん運動のような形を試すのはどうか。その方法は記憶に残るのか、高校生に3年間で指導したら、皆そのように食べるようになった。唐揚げ一口といったら、練習のない日はごはん・ごはん、練習のある日はごはん・ごはん・ごはん食べるようになった。ごはんの量がお肉の量に比べて3倍というイメージづくりのようなものがないと食べないのではないかと思っている。残しても良いのであれば残す、となるといけないので、イメージづくりをしてはどうか。小学校1・2年生は難しいかもしれないが、小学校3年生くらいからイメージづくりができるのではないか。このごはんだったらおかずはどう配分するといった、おかずを食べたら2口はごはんなどの指導にしてはどうか。

栄養教諭の先生方が考えて、横須賀で効果的な取り組みをして、残食も少なくなると良いと思う。

それから、子どもの体温が低い問題は、主食の量が少ないからと考えることもできる。生きるために低温にしてエネルギーを節約モードにしていると考えればわかりやすい。この問題を解決するためにも様々な仕掛けを考えて、子どもの食育にあたっていくことが課題に対する取り組みとして見えてきた。

メニュー上の栄養価だけの問題ではなく、次のステップに行けるようになった。今後、横須賀市の小学校は、次のステップに行くための方策を栄養教諭が中心となって考え、取り組んでいくと良いのではないかと。

作業上、問題があるようであれば、メニューの中に鉄分を入れる方策もある。一つ事例を紹介すると、アメリカやイギリスなどのさまざまな国では、小麦粉に鉄を添加している。それは食事から鉄不足になることが分かっているので、どの世代の人も鉄不足にならないように、小麦の中に鉄を添加している。同様の考え方としてビタミン B 群について、肉の量などが少ない時代に、強化米を入れて、取りにくい栄養素を米の中に入れることで確保していたことが日本でも行われていた。主食を食べてくれないとそれも上手くはいかないが、様々な方法で、子どもたちの栄養価を上げることもできるので、ゼリーに入れているのと同様の考え方で、食事として認められるようであれば、そのような方法もあるという話はしておきたいと思う。

これで議事は終わりとなるが、他に質問や意見があるか。

【桜井委員】

一つ質問だが、赤岩委員は他都市から横須賀市に来られたということだが、率直に 4,500 円という給食費は高く感じたか。

【赤岩委員】

以前は 4,150 円だったので、比較して高いとは思ったが、そもそも 1 カ月 4,500 円で、これだけのものが食べられると思えば、ありがたいことだと思う。私は昔から給食のおかげで 30 数年間栄養をとれて、元気に過ごすことができていると思っている。牛乳も給食がなかったら飲まない生活をしてしまっているだろうと、お昼は必ず牛乳が出るのでそれを飲み、おかげでカルシウムが足りているのかと思っている。

【石川委員】

今は、あまり炭水化物を摂らないというのが常識としてあって、先ほど、子どもは違うと聞くまで分からなかった。例えば、運動部の子などには食べさせているということをもっと保護者にも伝えた方が良いのではないかと。おそらく家庭でもごはんはもう良いからおかずを食べなさいと教育されていることもあるかと思う。

【鈴木委員長】

おかずの方が、栄養価が高いと思っている保護者も多い。

【石川委員】

炭水化物が必要であるということをもう少し保護者にも伝えていかないと、子どもがごはんを食べるということにつながっていかないとと思う。

【鈴木委員長】

栄養教諭の先生方にも、プレゼンができるようになっていただき、中学校給食が始まる前に全校回っていただきたい。また、保護者にも説明していかなければならない。

【石川委員】

給食通信などがあれば、子どもには炭水化物が必要ということを書いてみてはどうか。

【鈴木委員長】

皆さんたんぱく質が必要だという話をする人が多いが、炭水化物の中にもたんぱく質があるので、おかずだけでたんぱく質を摂取しようとするとう過剰摂取になる。たんぱく質の過剰摂取は、肝臓に負担がかかるとともに、パフォーマンスも悪くなる。全体のエネルギーが賄えているかどうか最も重要であり、糖がどうかということよりは、糖と脂質はエネルギー不足にならないようにしっかりとって、たんぱく質は適正量を食べるというやり方をおかないと、子どもは良好な発育にならない。

他に質問がないようなので、議題は終了とし、進行を事務局に戻す。

4 その他

【事務局】

「4 その他」についてである。参考として配布させていただいた「中学校完全給食通信の第2号」については、中学校は教職員全員、小学校には学校ごとに1部配布している。

令和3年の8月下旬から中学校で完全給食を開始するスケジュールを進めており、これは主には学校への周知文書なので、夏休みから昇降機等の工事を開始していること、給食時間の確保、小学校と配膳方法が違うことなどについて整理した内容となっている。

最後に今後の予定についてだが、現時点では今年度の開催は予定していないが、年度内に、皆様に審議していただく給食運営に関する重要な案件が出た場合は開催する可能性がある。その際には委員の皆様にご改めしてお知らせする。

また、来年度については、令和3年度から中学校完全給食が開始することに伴い、給食費の改定についての審議を予定している。

以上で令和元年度第1回会議を終了する。

閉会