

## 令和2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2年(2020年)8月19日(水)15時30分～17時00分

開催場所 横須賀市役所 3階 302会議室

出席者

(委員)

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
栗田小学校校長	金子 美夕貴	汐入小学校学校給食調理員	河合 泉
公郷小学校教諭	川上 倫世	逸見小学校栄養教諭	黒田 真由美
田浦中学校保護者	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)

学校教育部長	米持 正伸	学校給食担当課長	坂本 克昭
保健体育課主査	望月 由美子	保健体育課主査	木村 生子
保健体育課係長	森 雅敬	保健体育課主任	佐野 史彦

欠席者

(委員)

大津中学校保護者	赤羽根丈行	鴨居小学校教諭	東 健志
----------	-------	---------	------

---

### 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10名出席
- ・傍聴者数の報告 傍聴者なし

### 2 あいさつ

【学校教育部長】

みなさま、こんにちは。学校教育部長の米持です。

本日は、お忙しいなか、そして残暑の厳しいなか、お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

本審議会は、横須賀市給食条例で設置が決められており、私ども教育委員会からの諮問により、学校給食の運営に関する重要な事項についてご審議をいただき、教育委員会の附属機関となっております。

本審議会では、小学校等の給食について、原材料費の価格高騰に伴う、栄養価の不足の是正についてご審議いただき、平成30年度から、月額500円の給食費の値上げが妥当であると、答申いただきました。

昨年の審議会では、給食費改定後の栄養価の状況について、検証していただきました。

今回は、昨年に引き続き、小学校給食における栄養価の検証とともに、来年8月下旬からの開始を予定しています、中学校の完全給食実施に向けた給食費の設定につきまして、ご審議いただきたいと考えています。

中学校の給食費につきましては、新たな価格設定となるため、栄養バランスや他市の設定価格、物価上昇などを考慮しながらの検討となります。

本審議会には、学識経験者や保護者のみなさま、学校関係者など、多方面からご出席いただいておりますので、みなさまの豊富で幅広い見識から、忌憚のないご意見をいただければと思っております。

### 3 委員紹介

名簿のとおり

### 4 諮問

米持学校教育部長から鈴木委員長へ諮問

### 5 議題

#### 【事務局】

それでは、給食費の議題に入る前に、中学校の完全給食実施に向けた取り組みの進捗状況をご説明いたします。

資料1「中学校完全給食実施に向けた取り組みの進捗状況について」をご覧ください。

中学校完全給食の実施にあたっては、旧平作小学校に給食センターを整備することとなっており、令和元年、「ジーエスエフグループ」と契約し、現在建設工事を進めているところです。

資料に、鳥瞰図として施設のイメージ図を掲載しました。ここから市内中学校全23校の給食を調理し、配送します。

資料の裏面をご覧ください。スケジュールについて、当初、今年7月から本体工事に着手する予定でしたが、新型コロナウイルスの影響により設計期間が延び、8月1日、本体工事に着手したところです。

次に、中学校校舎の工事について、令和元年度から2年度にかけて、各中学校に昇降機・荷受室等の整備を行っています。

令和元年度に11校の工事を終え、現在、残りの12校について工事を行っており、令和3年3月に完了する予定です。

最後に、給食指導等についてですが、現在、「給食時間マニュアル（中学校版）」の作成を進めており、来月以降、保健体育課職員が、各中学校を訪問し、先生方に具体的な運用について説明する予定で準備を進めています。

以上で、資料1の説明を終わります。

## （1）小学校給食費について

### 【事務局】

議題の（1）小学校給食費について、ご説明いたします。

資料2「小学校・中学校給食費について」の1ページをご覧ください。物資価格について、平成28年度と令和元年度を比較したものです。物資により、増減の差はありますが、全体として、大きな変化はみられませんでした。

2ページ、3ページは、平成26年度から令和元年度の提供栄養価です。青は横須賀市で提供した平均、黒の点線は文部科学省の基準、赤は神奈川県平均です。文部科学省の学校給食摂取基準が平成30年8月1日に変更され、本市では令和元年度から新基準に基づき献立作成しています。県の平均は、現時点で平成31年度分の報告がありませんので、30年度分と同数とし、点線で示してあります。

鉄、食物繊維は国の基準には達していませんが、県の平均と同等以上を提供しています。食塩は摂りすぎが課題となるため、減塩に取り組んでいますが、急激なうす味は残量に繋がる恐れがあるため、段階的にすすめています。

### 【議長】（鈴木委員長）

ありがとうございます。しっかり確認・評価をしていただきたいところなので、給食時間中の子どもたちの様子や、献立で工夫していることなど、皆さんからお話を伺いたいと思う。

### 【金井委員】

現在、栄養価に関しては、1日ごとの上限下限というものを設定して、月平均をとる形で管理している。今までの献立レシピに加え、カルシウムがとれるように、脱脂粉乳、鉄もそうだが、大豆や切干大根などをたくさん使って栄養素を賄うようにがんばっている。減塩については、献立班で工夫しているが、急激に下げることは難しいので、お味噌汁は具よって味噌の量を変えたり、味噌を減らした分、出汁の量を変えるなどして工夫している。出汁を増やすと価格に反映してしまうので、色々試しながら進めている。

残食に関しては、毎日調理員が計っている。市では年2回残量調査していて、例年6月と11月だが、今年度は7月に1回目を終えた。今年度は、新型コロナウイルスの影響で、6月22日からワンプレート給食で開始した。一概に言えないが、概ね子どもたちはがんば

って食べてくれている。

#### 【黒田委員】

子どもたちの教室の様子については、野菜の提供量が全体として増えていることや、主食をしっかり食べるということで、ご飯の量が増えており、一食当たりの食べる量は今までより増えている。担任が、子どもたちに合わせて無理がないように指導してくれている。子どもからは、豆が増えたとか野菜が増えたという声を聞くが、徐々に慣れてきている。食物繊維を摂るために干びょうや切干を使っているが、味噌汁に入れた時に、初めて食べる児童がいて、これは何と質問されたことがあり、野菜の仲間だと教えてあげたり、子どもたちが食べられるように声掛けをしている。低学年でも、担任が細かく指導しているので、子どもたちは少しずつ献立に慣れてきている。会議資料を見て、給食費が上がってから栄養価はクリアできていることに安心したが、これを継続していかなければならないと思った。

#### 【八木橋委員】

干びょうと切干大根が確かに増えたと思う。サラダにも入っていて、最初は作る方も戸惑ったり、そのまま茹でて入ってしまうと薄味になるので、絞ったりとか、今までとは手間が変わった。子どもはとてもよく食べている。今年に限っては、学校が始まって、ワンプレートではよく食べたが、基準献立に戻ると残量が去年に比べて増えたと感じる。

#### 【河合委員】

本当に切干大根と干びょうは増えたと思う。切干大根は、汐入小では、食数が少ないので、余った分を保管している間に色が変わって茶色くなってしまう。今後も、栄養価のためには使わなければならないので、納入量で工夫できればよい。ただ、干びょうは、職員から、みそ汁に紙が入っているとされたので、よくないなと思い、よく煮たり、早めに戻すなど、今までより量が多いので、工夫は調理室でしないといけない。6月から初めて1年生が食べているが、家であまり食べないので、お豆を見ながら泣くと担任から聞いた。そのため、豆を小さくできないかとか、よく煮てみようとか、私たちが試行錯誤しながら取り組んでいる。子どもにとっては、渋い味のものが増えているが、サラダに入ると食べやすいとか、ご飯に入り込むと切干大根は臭みがないなど、色々な経験になっている。乾物が多いので、口に残って嫌だと思われないように調理の方で手間をかけてがんばりたい。ご飯には、粉の寒天と麦が入って、どうしても色合いがグレー系になってしまうので、おかずに入れられないか基準献立物資検討協議会で検討してもらっているが、栄養価がこれだけ目に見えて上がっていて、調理員としては、これからも目立たないような工夫をしていきたい。

#### 【鈴木委員長】

食物繊維やカルシウム、鉄などの摂取量については、家庭での摂取が少ないので給食に乗せざるを得ない。また、給食と同じように食物繊維を3食入れているとしたら、子どものお腹が緩くなっているという苦情が来てもおかしくないが、苦情がないということは、家庭でどれだけ食物繊維が足りないかということがよく分かる。家庭での摂取が少ないので、給食に入れないと毎日の排便につながらない。本当は、栄養価だけでなく美味しさにこだわりたい。美味しくて見栄えもあって食欲は湧くのだと教えたいが、それに代えがたい状況が世の中で起きている。

#### 【前島委員】

今話を聞いていて、来年は中学校でもこういうことが起きるなと感じた。食育指導によって見えてくる家庭、子どもの状況、子どもにとって学習できる環境があるなと感じた。ところで、ワンプレートから基準献立になって残食が増えた理由はどう思われるか。

#### 【金井委員】

難しいところだが、学校によって去年よりもよく食べているという学校もある。給食時間が長くなって、話さないで、前向きで落ち着いて食べるので、残量が少なくなった学校もある。かと思うと、プレートが小さいので、うまく食器に盛り切れなかったり、一度プレートに盛ったものは戻せないで、うまく盛れずに残るところもあった。残量が多くなったところもあるが、少なくなったところもあって、全体的な平均がどうか分からない。暑い中で、作るほうも大変だが、食べるほうも大変なのかもしれない。

#### 【前島委員】

給食費が上がって、栄養価も上がっていることは分かったが、残食してしまうと意味がないと思う。いかに食べてもらうかが大事で、子どもの血と肉となって、給食費を上げた甲斐があったなと思えるような工夫が必要。例えば、ワンプレートの方が食べやすいなら、ワンプレートにしたり、環境とかによって変わるなら、環境を変えたり、給食時間を延ばしたりすることも考えられる。昨今インスタ映えという言葉があるとおり、子どもたちは、彩りも含め五感を使って食べていると感じる。子どもも親も満足できるように、皆さんの意見を聞きながら、創意工夫して中学校給食を実施していきたい。

#### 【事務局】

ワンプレートのことで補足ですが、学校再開後、当初10日間は、配膳の過程での感染防止のため、1品少ないワンプレートとしました。ぎりぎり栄養価を保っていましたが、最低限の栄養価なので、量が少なく、実際のいつもの量に戻って量が多いと感じたかもしれま

せん。

#### 【金子委員】

4月に6年ぶりに学校現場へ戻り、6月22日から久しぶりに給食をいただき、初めて食べるメニューがあるなど毎日美味しく食べている。ちょうど今日、本校は兼務校の栄養教諭が来てくれる日で、机上に残量の調査が置いてあったが、本校は、去年よりも残量が少なくよく食べている学校だと書かれていた。学校が再開し、給食が始まった最初の頃、教室で様子を見ていたが、机をつけてグループで食べていないので、教室によっては食器の音しか聞こえないくらい静かに集中して食べていた。ワンプレートは配食しやすかったし、量的にも食べやすかったのかなと。通常献立に戻っても、本校の児童はとてもよく食べている。

#### 【川上委員】

ここ3年ぐらい、自分は級外という立場なので、教室で子どもたちと食べる機会は少ないが、新型コロナウイルス感染対策のため、配食の時間は、子どもたちに手洗いの確認をしたり、通る場所を制限したり緊張感がある。1年生の教室で様子を見たときは、ワンプレートの量が1年生にとってはちょうどよいと思った。一品少ないので、いつもならもっと残るのに、6月については珍しく残らないなと思った。通常の給食に戻った時もしっかり食べていたので、ワンプレートの時に食べ切ることができたことが自信になっているのではないと思う。ただ、ワンプレートでは、5、6年生は足りないと言っていた。公郷小では、手洗いの時間を確保したり、密を避けるために掃除をなくしたりして、給食時間を十分とっている。時間のゆとりがあるので、よく食べられている。昨今、掃除の教育的価値の見直しなども出てきているので、日課表の見直しも必要だと感じている。

#### 【石川委員】

食の安全・安心という観点で自分は出席させていただいているが、栄養価の部分では、給食費を上げたことによって、大切な栄養価が上がっている。また、皆さんが、子どもたちに美味しく食べてもらうために工夫していると感じている。前島委員が仰ったとおり、せっかく栄養価がクリアしても食べてもらわないと意味がない。昔のように、家庭でお母さんが子どものために時間をかけてご飯を作ることが難しくなっている。前の会議で出たかもしれないが、給食通信などで、家庭にも栄養補給の必要性を発信できたらいいなと感じた。

#### 【桜井委員】

まず初めに、コロナ禍で学校に携わる方々、子どもたちのために尽力していただき心から感謝申し上げたい。私が委員を始めた頃は、横須賀市の給食の栄養価が低いと感じていたが、500円値上げしてこんなにも栄養価が戻ると感じていなかったのが保護者として良か

ったと思っている。切干大根が増えたことも聞いて、切干大根には、そんなにパワーがあるということも初めて知った。家庭での摂取が少ないというのは、耳が痛いことだが、学校で保護者に配るプリントなどで、この栄養価が低いとダイレクトに言っても構わないのではないか。遠慮なく、家庭で食べてくださいとプッシュしてよいと思う。娘が今年田浦中に入学したが、昨日から学校が始まり、部活もやって疲れて帰ってくる。これから中学校給食が始まるということで、栄養価の問題もあるし、給食の大切さもあらためて分かった。いつもこの審議会では話を聞くと驚くが、食物繊維が不足していて、3食食べるとお腹が緩くなるなど知らなかったもので、とても勉強になる。夏休み中に、中1の娘に食事が一番何が好きかと聞いたら、ハンバーグなどではなく、米と塩と梅干しだと言っていて、びっくりした。小学校時代からお米は食べていたが、梅干しは中学校になって好きになったようだ。以前、鈴木委員長がお米はとても大事と言っていたことを思い出した。中学校給食が始まると色々苦勞もあると思うが、娘に聞くと昼食時間が短くて15分から20分で食べているとのことなので、保護者としては食育も含めて楽しく給食がしっかり食べられればと願っている。

【議長】（鈴木委員長）

諮問のうちの一つ、小学校給食費の改定の可否については、改定前と比べて栄養価が高まっており、残食の問題はあるが、栄養教諭の先生を中心に解決していただくこととして、今回の小学校給食費の改定については必要なしということによろしいか。

<異議なし>

【議長】（鈴木委員長）

この議題に関しては、改定なしと決めたいと思う。

## （2）中学校給食費について

【事務局】

次に、（2）中学校給食費について、ご説明いたします。資料2「小学校・中学校給食費について」の4ページ目をご覧ください。まず、現在の給食費の確認でございますが、

中学校給食については、現在はミルク給食として、年額7,700円を年2回に分けて徴収をしております。

次に小学校給食については、月額4,500円を8月を除く11か月徴収しております。

なお、小学校、特別支援学校の給食費については、平成30年度の給食費の公会計化の際、給食から摂取する栄養価を、少なくとも県平均以上にしつつ、できる限り国の基準まで高めるという考えに基づき、月額500円の値上げ改定をしました。

中学校の給食費の設定についても、同じように国の基準及び県平均を踏まえつつ、栄養バランスの整った給食を継続的に提供できる設定としたいと考えています。

なお、中学校の場合、1・2年生と3年生とでは、卒業や高校入試等の都合により給食提供回数が異なるため、中学校校長会と協議をした結果、1・2年生は年間180回、3年生は年間163回の提供を想定することといたしました。

#### 【事務局】

次に、中学校完全給食の「想定献立」及び「栄養価」について、ご説明いたします。

資料2「小学校・中学校給食費について」の5ページをご覧ください。

先ほどの説明どおり、中学校給食においても、国の基準を満たし、必要な栄養を提供すること、また、食べ慣れているメニューとなるよう小学校の給食を基本としています。

想定献立の平均栄養価は、カルシウム、マグネシウム、食物繊維が国の基準を満たしていませんが、県の平均以上となっています。

食塩につきましては、中学校給食においても段階的に減塩をしていく予定です。

この想定献立の予定平均価格は、1食328円でした。

#### 【事務局】

次に、「3 物価変動による給食費への影響」についてご説明いたします。資料2の7ページの①消費者物価指数の動向をご覧ください。

給食の主な食材である「穀類」「生鮮魚介」「肉類」「乳卵類」「生鮮野菜」「油脂・調味料」の6品目について、総務省統計局が公表している消費者物価指数の動向を分析したところ、直近3年間の変動率は、平均すると0.7パーセントと、ほぼ物価変動はありませんでした。一方、5年間というスパンで分析すると、3.3パーセントの上昇となりました。

②1食単価予想につきましては、令和3年度について、前ページの栄養価を満たす食材を想定した単価は328円となりました。328円に、①の物価変動率を3年後と5年後をそれぞれシミュレーションしたところ、3年後の令和5年度は330円、5年後には339円まで上昇しました。

そのため、「③給食費案」のとおり給食費を提案させていただきました。まず、1食単価については、3年間は据え置けると考えられる330円とし、1・2年生は、年間給食費を単価330円かける180回の59,400円として、8月を除く4月から3月の11か月で割って、ひと月5,400円といたしました。

そして、3年生については、回数が1・2年生より少ない163回であるため、単価330円かける163回の年間約54,000円について、3年生は3月の喫食は少ないと見込まれるため、8月と3月を除く、4月から2月の10か月の分割支払いとし、1・2年生と同じ月5,400円としたいと考えております。

次に、参考に、他市町村の状況ですが、まず「参考資料1 神奈川県内市町村の学校給

食費の状況【完全給食】(公立)」をご覧ください。給食費の公会計化の導入市町村と、私会計の市町村に分けて掲載させていただいております。こちらの数値は、神奈川県が調査公表している数値で、中学校については、例えば、川崎市のように、1・2年生と3年生で月額が異なる市町村や、相模原市のように、デリバリー方式とセンター方式を併用している市町村などは、それぞれの給食費の平均値をとっている場合もありますので、実際の徴収額と異なる市町村もあります。

1食平均単価の項目で比較をさせていただきますと、藤沢市はデリバリー方式ではありますが、事務局案である単価 330 円となっております。他の市町村については、独自の補助制度のある町もあるなど、比較的金額の低い市町村が多いですが、口頭で確認したところでは、300 円を切る市町村では、物価上昇により、栄養価の維持を考えると厳しい状況で、数年内の値上げも想定しているところもありました。

次に、参考資料2「平成31年～令和2年に中学校給食費の改定をして、1食単価300円以上となった市区町村」の表になります。現在の物価水準を踏まえた改定を行っている参考となると考え、添付させていただきました。方式は様々ではありますが、近隣では藤沢市、あるいは渋谷区、中野区なども、物価上昇を理由に今年度改定をしています。

事務局からの説明は以上となります。

#### 【鈴木委員】

今回ご意見いただき、もう一度事務局で考えてもらって、次回の時に決定となる。事務局からの提案について何かご意見等あれば、順次うかがっていききたい。

#### 【金井委員】

今回は、1万食にわたる共同調理場ということで、今まで小学校で手作りしていたものについて加工品を使うこともあるので、単価は上がるかなと思う。想定献立を見ても、やはり栄養価を出すためには、この金額が妥当ではないかと思う。あまり、1年、2年で栄養が摂れない状況は良くないと思うので、3年間やっていけるというところで想定されるのが良いと思う。

#### 【鈴木委員】

栄養関係者ではない方は、小学校と中学校でどれだけ差があるのかご理解いただけないと思う。事務局の望月さん。小学校を1だとすると、中学校給食は何倍ぐらいエネルギー、栄養価が必要かお話いただきたい。

#### 【事務局】

小学校は6学年ですが、小・中・高学年の3つに分けていて、献立作成は中学年で立てています。給食費も中学年の260円が目安で、中学年から比べると、中学生はエネルギー

で 1.2 倍～1.3 倍の間ぐらいです。1.2 倍より少し多め、1.3 倍より低いぐらいの量の変化です。ただ、あくまでエネルギーの比較で、他の栄養価では若干異なります。

#### 【黒田委員】

私も 1 食単価 330 円が妥当ではないかと考える。想定献立を見ても、小学校の今の横須賀の給食メニューを基本で考えていて、提供量、摂取量とも増えていて妥当だと思っている。県内の中学校の状況を見ても 300 円前後が多いかなと思う。今後の物価の上昇率は分からないが、最初に低い給食費を設定すると、今後さらに栄養が摂れなくなる可能性があるなので、これぐらいが妥当だと思う。

#### 【河合委員】

私は、中学校に関してはセンター方式なので、作る立場でないが、小学校で栄養価を十分に考えて作られていた給食を、同じように中学校の生徒にも足りる量で提供すること考えると、自分の子どもが今中学校にいてと考えて、この金額であれば保護者としてはお得というに変だが、この金額でこれだけ食べられるなら妥当だと考える。

親御さんも、お子さんが小学校で給食を食べていたことの安心感を持っているので、その献立に対して、この金額であれば妥当ではないか。ただ、今までミルク給食なので、金額だけ見ると上がる印象はあるが、内容をご理解いただければ納得してもらえと思う。

#### 【八木橋委員】

河合委員と同じ意見です。

#### 【前島委員】

中学校はセンター方式の給食作成で、今の小学校は自校で作っているなので、今の小学校の給食が中学校には、そのまま当てはまらないと思う。保護者の期待が小学校給食のイメージだとすると、中学校給食の金額だけを見てがっかりしないようにしないといけない。小学校は月額 4,500 円なのに中学校で 5,400 円に値上がりした割に、子どもが美味しくないと言っているなどとならないように。保護者は、栄養に詳しい方ばかりではないので、多様な意見に対して回答を持たないといけない。栄養だけでは突破できないこともあると感じる。金額はいろいろな角度から決めたので、1 食単価 330 円は妥当だと思うが、小学校との差を感じると印象が変わるので、今後検討が必要だと思う。

#### 【金子委員】

金額は妥当だと思う。小学校との金額の差はあるが、中学校に入って食べる量が増えることを説明すれば納得されるのではないかな。

### 【川上委員】

小学校教員なので、中学校の保護者がどう思うか想像がつかないが、月額 5,400 円は、小学校教員の給食費とほぼ同じ金額なので、大人はこれぐらい払っていると保護者に伝われば納得いくかもしれない。小学校の高学年ぐらいからどんどん体つき大きくなり、部活動も始まって運動量が多くなるので、栄養価を保つためにこれ以上給食費は下げられないと思う。そして、中学校の先生方には、ぜひ食育をがんばっていただきたい。

### 【石川委員】

しっかり算定されていて、それがきちんと説明できれば、この金額が妥当だと思う。

### 【桜井委員】

川上先生が仰っていたが、学校の先生が、児童よりも給食費を高く払っているということは初めて知って驚いた。中学生の食べる量は大人に近いと説明すれば納得できると思う。想定献立表の上から2番目の、チャーハン、牛乳、春雨スープ…これを 330 円で食べられると考えたら安いと思う。金額としては、330 円は妥当だと思う。ただ、5年後に想定される単価は 339 円なので、保護者には、何年後に物価上昇で給食費が変わる可能性があると事前に説明すると良いと思う。

### 【議長】（鈴木委員長）

総合すると、事務局の提案する給食費については、栄養価を考えると、概ね値段的には妥当という意見だった。後は、教育の問題で、中学校でまずくなったと言われやすい。なぜなら、センター方式の場合、自校で温かい状態で提供していた小学校の給食より、複数の中学校を周ってから届けるので、保温設備を使用するものの、自校で作っている場合と比較すると冷めてしまう。文部科学省基準の塩分摂取量で作ると、冷めた時、ほぼ味がなくなる。冷めた時のために濃く味付けしないといけないため、一時的に美味しくないと言われるかもしれないというのが1つ目の課題。2つ目の課題は、小学校給食から、そのまま移行してくれれば、薄味だと分かっているので、小学校給食と同一だと認識してくれる。しかし、今の中学生は外の味に慣れて、給食の味を忘れてしているので、中学3年生などは、いきなり給食に戻されたときに、こんなに薄味では食べられない、まずいという評価になる可能性が高い。栄養教諭にがんばっていただき、担任を通じて子どもたちを教育するしかない。あなたたちの舌の変化の問題ですと、教育することである程度改善できる。教育スタイルを固めておかないと、残食が増える可能性がある。お弁当の方が良かったなど、様々な苦情が出てきた場合に、保護者側にも弁護していただけるような体制をどれだけ今から作れるかが大事だと思う。栄養教諭が、給食マニュアルを中学生用に作成した時に、まず教諭の賛同を得て、導入したときに起こりうる問題点を解決して、次は保護者にも共有してもらい、生徒にも共有してもらったうえで、来年8月を迎えられるかどうか。どれ

だけ準備をしっかりとできるかで問題を払拭できる。

今回は、給食費の設定は良い、想定される栄養価も良い、後は導入した時の問題点をどうクリアできるかを会議で提示してもらいたい。答申の段階で保護者や教諭の協力の必要性、桜井委員から意見のあった、何年後には、給食費の見直しを検討する必要があると答申に入れられれば、急に値上げ論が出たと言われなくなるだろう。適切なものを適切な値段で提供するという点を入れた答申のたたき台を作っていきたい。その他、後でご意見があれば、Eメールを事務局に送ってほしい。

以上で議事が終わったので、進行を事務局に戻させていただきます。

#### 【事務局】

給食費のところですが、物価変動率は過去に基づいて、上がるだろうと試算しましたが、将来の物価はどうなるか分からないので、審議会では、毎年、小学校と中学校の給食費についてはご審議いただいて、適正かどうか評価していただきたいと考えています。

#### 【事務局】

次回の日程でございますが、はじめに申し上げたとおり、10月頃の開催を予定しております。具体的な日程につきましては、あらためて調整させていただき、ご連絡をさせていただきます。

以上で令和2年度第1回会議を終了いたします。

**閉会**