

令和6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6年（2024年）9月24日（火）15時45分～17時00分

開催場所 横須賀市役所本庁舎3号館3階 302会議室

出席者

（委員）

池上中学校栄養教諭	加藤 勝大	夏島小学校保護者	加藤 真紀
追浜中学校保護者	強力 陽	神奈川県立保健福祉大学教授	鈴木 志保子
鷹取小学校総括教諭	鈴木 理恵	野比東小学校栄養教諭	都甲 さゆり
長浦小学校学校給食調理員	中村 光代	大津中学校校長	堀江 宏保
大津小学校学校給食調理員	前田 佐和子	根岸小学校校長	三浦 匡
保健所生活衛生課長	依田 隆治		

（事務局）

教育長	新倉 聡	学校教育部長	坂下 裕一
学校食育課長	高橋 大	学校食育課主査	中川 雄介
学校食育課主査	秋山 知子	学校食育課主査	鎌田 勉
学校食育課担当	佐藤 航太郎		

欠席者

（委員）

田浦中学校教諭	西川 美樹
---------	-------

1 開会

【事務局】（学校食育課 中川）

開会の前に、事務局から、会議の資料、会議録の取扱いなどについてご説明します。

事前にお知らせしましたとおり、学校給食運営審議会は公開の会議となります。また、資料及び会議録は、後日ホームページにて公開いたします。

はじめに、本日の配布資料について、確認させていただきます。

～配布資料確認～

資料については以上です。不足の資料がありましたら、お知らせください。

それでは、横須賀市学校給食運営審議会令和6年度第1回会議を開会いたします。

議事に入る前に、本日の定足数について、ご報告いたします。

【資料2】「横須賀市学校給食運営審議会施行規則」をご覧ください。

第4条に「審議会は、委員の半数以上の出席がなければ、会議を開くことができない。」とあります。

本日は、12名の委員のうち11名の委員にご出席いただいておりますので、会議は成立いたします。

次に、傍聴者数をご報告いたします。本日の傍聴者数は1名です。

2 あいさつ

【事務局】(学校食育課 中川)

では、「次第2 あいさつ」です。

新倉教育長から、ごあいさつ申し上げます。

【新倉教育長】

本日はお集まりいただきありがとうございます。

私は、本審議会に立ち上げのときから携わっており、平成30年に横須賀市の給食を公会計化するにあたり、委員の皆様からの答申をいただき、給食費の金額について決定いたしました。

令和3年、中学校給食開始にあたっての審議の際は、小学校の給食費については現状維持となりましたが、令和4年度あたりから、物価高騰の影響が大きくなってきたところ です。

令和3年の審議の際は、給食費の額は近隣市町村との比較ではなく、子どもたちに適正な栄養価を提供できる価格にするのご意見をいただきました。

今回も同じ形でお願いしたいと思いますが、他市等では給食費の無償化という動きもあります。

給食費の無償化を進めることは、その財源措置も課題ですが、無償化すると、支出できる額が先に決定してしまうため、金額の範囲内でしか給食を提供することができなくなることから、無償化は、ある意味頭打ちが怖い制度と言えます。

無条件に給食費の無償化をすると、当然予算の範囲内で実施する必要があるため、価格高騰により必要な栄養価を満たした給食を提供することができず、子どもたちの食生活の質が低下してしまいます。

これに対抗するためには、子どもたちにとって必要な栄養価を確保するための給食費の適正金額を定めなければならないと考えています。

これまで提供してきた献立や、子どもたちにとっておいしい給食を何種類か挙げて、それぞれの金額を見た中で平均的な金額が出せるのであれば、その金額を一定水準にすることで、栄養価を満たした給食を提供できると考えています。

ぜひ、どのような給食を提供したら良いかご審議いただき、給食費の金額について暫定的な額を答申していただきたいと思います。

答申をいただいた後、直ちに金額や上昇分の負担について、市長と協議させていただきたいと考えています。そして、来年4月から、おいしい給食を子どもたちに提供できればと思っております。

短い期間ですが、より良い答申をいただければと思いますのでよろしくお願いします。

3 委員紹介

【事務局】（学校食育課 中川）

続きまして、「次第3 委員紹介」です。

本日の会議は、新しい任期になってはじめての開催となりますので、委員の皆様にご紹介をしていただきたいと思います。

順番は、名簿に記載のとおり50音順にお願いいたします。お名前と役職で構いません。

なお、田浦中学校、西川委員は本日ご欠席です。

～委員自己紹介～

4 委員長選出

【事務局】（学校食育課 中川）

次に、「次第4 委員長選出」です。

【資料2】横須賀市学校給食運営審議会規則をご覧ください。

第3条に「審議会に委員長を置き、委員が互選する。委員長は、会務を総理し、会議の議長となる。委員長に事故があるときは、あらかじめ委員長が指名した委員がその職務を代理する。」とあります。

委員長の選出について、事務局から提案がございます。

今年度の主な議題は適切な給食費についてです。

そのため、平成30年度の小学校の給食費改定、令和3年度の中学校の給食費改定について審議した際にも委員長を務めていただいた、県立保健福祉大学の鈴木教授にお願いしたいと存じますが、委員の皆様いかがでしょうか。

～異議なし～

では、鈴木委員に委員長をお願いしたいと思います。

鈴木委員長から、ごあいさつをお願いします。

【鈴木委員長】

皆様に承認いただきました委員長の鈴木です。

どうぞよろしくお願いいたします。

【事務局】（学校食育課 中川）

次に、委員長職務代理者についてです。委員長からご指名いただきたいと思います。

【鈴木委員長】

前回改定時と同様に中学校長会からの推薦で委員に選出されている大津中学校の堀江校長にお願いしたいと思いますが皆様いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

～異議なし～

では堀江委員にお願いいたします。

5 諮問

【事務局】（学校食育課 中川）

では、「次第5 諮問」です。

新倉教育長から、諮問いたします。

委員の皆様のお手元にも、【別添資料】として諮問文をお配りしております。

新倉教育長よろしく申し上げます。

【新倉教育長】

～諮問文読み上げ～

【事務局】（学校食育課 中川）

教育長はここで退席させていただきます。

6 議題

【事務局】（学校食育課 中川）

では、「次第6 議題」に入るにあたり、事務局から、審議会の進め方や給食費の設定についての考え方についてご説明します。

【事務局】（学校食育課 高橋）

本審議会は、給食費の適切な額について諮問を受けていますので、委員の皆様で一定の方向性を共有した上で、答申を出す必要があると考えています。

今回の会議で、適切な額まで結論を出すのは難しいと思います。今回は、委員間で、給食費改定の必要性について一定の意思統一まで図っていただければと考えています。

今回ともう1回、状況に応じてさらに3回目の会議を行う可能性もあるかと考えています。なお、本審議会で諮問されているのは、「適切な給食費の金額」についてです。

子どもたちがおいしく食べることができる献立を提供できるような適切な給食費の金額についてご審議いただき、教育委員会に答申として提出していただきます。

その後、答申を受け取った教育委員会で、改めて検討を行い、総合教育会議等で保護者の負担や改定時期について、市長と協議していきます。

【事務局】（学校食育課 中川）

この運営審議会は「横須賀市学校給食運営審議会規則第3条第2項」の規定に基づき、鈴木委員長が議長となりますので、以後の進行は議長よりお願いいたします。

【議長】（鈴木委員長）

それでは、議題に入ります。

（１）現在の給食費と決算状況について、（２）給食食材料費について、の２点が挙げられていますが、関連する事柄ですので（１）（２）合わせて協議にしたいと思います。まず、事務局から説明していただき、ご質問の後、意見交換を行いたいと思います。始めに、事務局から説明をお願いします。

【事務局】（学校食育課 中川）

（１）【資料３】「現在の給食費と決算状況について」をご覧ください。

「１ 現在の給食費」については、資料に記載のとおり、小学校は月額 4500 円、中学校は月額 5400 円など、表に記載の額としております。

次に「２ 決算（見込み）額について」ですが、近年の給食食材料費の支出状況について記載しました。

令和４年度及び５年度の給食食材料費については、物価高騰対策として新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を充当し、支出しました。

給食食材料費に対する臨時交付金の充当額は表に記載のとおりです。

なお、令和６年度は、交付金充当ではなく、７年度についても、現時点で交付金等の見込みはありません。

裏面をご覧ください。【参考】として過去の給食費改定について記載しました。

小学校は平成 30 年度、中学校は完全給食を開始した令和 3 年度に改定した給食費で運営が続けている状況です。

「現在の給食費と決算状況について」の説明は以上です。

【事務局】（学校食育課 秋山）

続いて（２）給食食材料費についてご説明いたします。【資料４】をご覧ください。

学校給食で使用する食材は、保護者等から徴収する給食費により賄っています。

給食費の月額価格や決算の見込み額につきましては、先程ご説明させていただきました。

たので、ここではもう少し詳細に物価高騰の状況をご説明させていただきます。

表紙 1 ページをご覧ください。

まずは、毎日の給食で提供されている牛乳についてです。

牛乳は 1 本 200ml の紙パックに入ったものを使用しておりますが、これはどのメーカーのものでもよいというわけではなく、国が定めた学乳制度のもとで、学校給食用牛乳を提供することになっています。

本市でも神奈川県学校給食会を通じて、学校給食用牛乳を購入しています。

中程のグラフは、現行の給食費に移行した平成 30 年度からの牛乳価格の推移を表したものです。

令和 4 年度からの急激な価格上昇のため、平成 30 年度と令和 6 年度を比べると、牛乳 1 本当たり、税込みで 10 円以上、値上がりしている状況です。

2 ページから 3 ページをご覧ください。

ここでは、子ども達に人気のある「揚げじゃがいものそぼろ煮」と「いそあえ」を含む献立をサンプルとして、現行の給食費の改定年度である平成 30 年度、令和 3 年度、令和 6 年度に、分量や組合せ等を変えずに提供した場合、いくらになるか、という仮定のシミュレーションを掲載しました。

ちなみに、この部分につきましては、シミュレーションのためグラフの令和 6 年度にある 1 食 384.58 円や 353.85 円で現在給食を提供しているということではありません。

また、学校給食は、食育や栄養バランス、健やかな身体の発達等、様々な要素を目的としているため、人気メニューだけで作成することはありませんので、ご理解ください。

まず、2 ページの「①揚げじゃがいものそぼろ煮」を含む献立についてです。サンプル献立の内容を「黒パン、牛乳、揚げじゃがいものそぼろ煮、塩ナムル、ブドウゼリー」としました。

棒グラフでは、牛乳、揚げじゃがいものそぼろ煮、その他と 3 ブロックに分けて表しましたが、部分的な食材だけでなく、全体的に価格が上昇している状況です。

次に 3 ページの「②いそあえ」を含む献立についてです。

サンプル献立の内容を「ごはん、牛乳、豚肉のしょうが炒め、いそあえ、ブドウゼリー」としました。

こちらも棒グラフでは、牛乳、いそあえ、その他と 3 ブロックに分けて表しており、やはり全体的に値上がりしている状況となっています。

3 ページの（2）から裏面 4 ページにかけては、給食人気メニューであり、かつ家庭でも親しまれているカレーライスについて、同様の比較を行ったものです。

学校給食で提供しているカレーは、キーマカレーやベースターズ青星寮カレーなど様々なカレーがありますが、ここでは、家庭のカレーライスに一番近いもので比較をしています。

基本的に横須賀市の学校給食では、市販のルーを使用せず、ルーも全て手作りです。

今回は具を豚肉、にんじん、じゃがいも、玉ねぎとして、4ページの上半分に、ご飯とルーに分けて棒グラフで価格の推移を掲載しています。

カレーライスでも、先程の「揚げじゃがいものそばろ煮」や「いそあえ」を含む献立と同じような結果となっています。

4ページ②のカレーライスは、一般的な家庭のカレーライス1皿の価格ということで、帝国データバンクが、総務省の「小売物価統計調査」等を基に、生鮮食品などの価格変動を加味し発表したデータで、いわゆる「カレーライス物価」と呼ばれているものです。

令和5年6月と令和6年6月のカレーライス1皿の価格の推移が発表されておりましたので、参考として掲載いたしました。

ルーは市販のカレールーを使用し、具は輸入牛肉、にんじん、じゃがいも、玉ねぎです。1年で30円の値上がりとなっています。

ここ数年、「物価高騰」という言葉を耳にする機会が多くなりました。

学校給食では、令和4年度と令和5年度につきましては、国の物価高騰対策として実施された臨時交付金を充当するとともに、献立内容等も工夫し、何とか乗り切ることができましたが、現行の給食費について見直しが必要な時期となっております。

以上で説明を終わります。

【議長】（鈴木委員長）

事務局の説明に関して、ご質問はありますか。

【資料3】では、令和4年度、5年度は交付金により、給食費を改定せずに給食を提供できたということがわかります。

【資料4】では、物価高騰を給食費の観点と、一般論の両方を見て、給食だけが物価高騰しているわけではなく、全体的に物価高騰をしていることがわかります。

ご質問がないようですので、意見交換にはいります。

初めに、献立を作成する立場から、小学校栄養教諭の都甲委員をお願いします。

【都甲委員】

物価高騰の影響で、献立作成が非常に厳しい状況です。

栄養がとれて安価な食材を使用することが多くなってしまい、今までの献立と同じメニュー名でも、使用している食材が違うものもあります。

価格の高い野菜は使うことができないので、例えば、きゅうりや長ねぎは献立から外すなど、価格の高い野菜は献立作成から外しています。

さらに、以前は魚を週に一回の頻度で使っていたのですが、今は月一回しか使えない状況です。種類も、鯖、カジキ、鮭、ししゃも、しいら、メルルーサ、ホキなどを使うことができたのですが、今は、鰯しか使えません。

給食は、子どもたちに色々な食材や献立を経験させるなど、様々なことを伝えるうえで教科書になると思っています。色々なものを使って献立を立てたいという思いはありますが、価格ありきのため、予算内に抑えなければならず、難しいというのが現状です。

栄養価を満たす工夫も必要で、例えば、井ものを週2回程度出したり、ひき肉と一緒に大豆ミートを使用したりしています。

また、野菜は最低70g使いたいのですが、70g限界まで野菜の量を落とし、安価なもやしを多くして、玉ねぎの量を減らしたりしています。

エネルギーを満たすことも難しい状況です。例えば、豚肉の生姜炒めにトックを入れる、サラダに春雨を入れる、から揚げに甘酢だれをかける、とんかつはタレかつにする等エネルギーをどう出すか考えて献立を立てています。デザート等も出すことができればよいのですが、付けられる状況ではありません。

残食率が高く、食べにくい献立になってしまい、悲しみを感じます。

栄養士として、子どもたちに自信を持って出せる献立を立てられない状況です。

【議長】（鈴木委員長）

中学校栄養教諭、加藤委員お願いします。

【加藤（勝）委員】

私は、中学校給食が開始したときから献立作成をしています。開始当初の令和3年9月と比較して、献立を作成するのに苦労しています。

毎日使用しているキャベツ、にんじん、大根などの価格が高騰しており、価格面で小学校と同じように苦戦しています。

中学校給食は、給食センターでの大量調理となるため、フライ類は冷凍食品を使い、タレ等を工夫して子どもたちに提供していますが、加工食品の価格も高騰しており、安く栄養があるものを頻繁に使用せざるを得ないので、献立の種類も減っています。

また、中学校は主食、主菜、副菜が和えものと汁もので4品出すことができますが、高価な魚を使用せずに鶏肉やひき肉を使ったり、4品を諦めて井ものを出したりするなど、品数を減らさざるを得ない状況です。さらに、エネルギーを確保するために、汁物に白玉もちやワンタン等を多く使っています。

価格が高くても、献立を工夫することが栄養教諭の仕事ですが、工夫するだけでは解決できない状況に陥っていると感じます。この先さらに価格が上がると、今までの給食が提供できなくなってしまうと思います。

子どもたちには、小学校、中学校の9年間で様々な献立を経験してもらいたいのですが、季節を感じる、地元の特産物を知る、食文化を知る等生きた教材としての献立を立てることが厳しい状況です。

中学校給食が始まって4年目になり、より良い給食にしていきたいのですが、アップ

デートすることができず、現状維持も困難で悔しい思いをしています。

【議長】（鈴木委員長）

価格が高騰しているなかで、食材のやりくりで栄養価は落とさないよう努力しているものの、大変難しい状況だというお話でした。

次に、本日は、小、中学校の先生方もご参加いただいています。

まず、堀江委員からお願いします。

【堀江委員】

工夫して献立を立てていただき、本当にありがとうございます。

牛乳以外の飲料を使うことはできるのでしょうか。現在、牛乳と飲むヨーグルトの2種類を使用されていますが、牛乳の価格を抑えたい、ということがあると思いますので、まずは、飲み物から変えられないかと感じました。

【議長】（鈴木委員長）

エビデンスとして、給食で牛乳を飲まない場合、1日のカルシウム摂取量が不足し、子どもたちの良好な発育、発達が著しく落ちることがわかっています。

ある市が、牛乳の使用をやめようとしたとき、家庭で牛乳を飲ませないと良好な発育にならないため、牛乳券を出すことになり、その経費を追加するかと議論になりました。しかし、保護者が牛乳を買うかわからず、結果的に学校で牛乳を出すことになったと聞いています。

栄養士の観点からすると、牛乳の分のカルシウムを補うには、肉等他の食材を多く使う必要があるため、これまで以上に適正な価格で献立を立てられなくなります。

【堀江委員】

小魚などを使用してみてもいいのでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

小魚でカルシウムをとるためには、相当な量を食べる必要があり、また、見た目ですぐ手な子どもも多く、食べないこともあります。

【加藤（真）委員】

栄養のバランス等、栄養士の先生が考えられていると思いますので、牛乳をやめるのは好ましくないと思います。

保護者は、毎日給食を食べているわけではないので、献立のバランスや味等、先生が毎日食べている給食についての印象を伺いたいです。

【堀江委員】

ご飯と牛乳の相性は良くないと感じています。

【議長】（鈴木委員長）

ご飯と牛乳の相性についてはよく話題になりますが、家庭でカルシウムを摂取できていないため、牛乳を給食で提供することは、子どもたちの良好な発育のために必要であると考えます。

【加藤（真）委員】

保護者としては、牛乳は給食で提供してほしいです。

【堀江委員】

私も牛乳を提供した方が良いとは思いますが、価格を抑えるのであれば、ジュース等も使用していくと金額が安くなるのでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

ジュースは、他の食材である程度カルシウムが見込めるときに出るかもしれませんが、牛乳よりも価格が高いため、難しいと思います。

神奈川県学校給食会が大量購入することで牛乳は安くなっていますが、ジュースの場合、市で直接購入することになり牛乳よりも高くなると思います。

【加藤（真）委員】

子どもたちの目線で、献立の印象や、同じ献立が増えているといったことに対して、子どもたちがどう感じているかということについて伺いたいです。

【堀江委員】

中学校では献立について、それほど気になりません。

【議長】（鈴木委員長）

三浦委員はいかがでしょうか。

【三浦委員】

すぐには気付きませんが、お話を聞くと、確かに白玉等、かさ増しのための食材が多くなっている印象があります。

厳しい状況の中で献立のやりくりをいただいているということ、本当に苦勞されていると思います。現状では、小学校給食についても遜色はありません。

【議長】（鈴木委員長）

三浦委員は同じような献立を食べているという印象はありますか。

【三浦委員】

同じような献立を食べているとは思いますが、先ほどのご発言にあった丼ものは、確かに増えていると思います。

【議長】（鈴木委員長）

鈴木委員はいかがでしょうか。

【鈴木委員】

プルーン発酵乳やデザートが減った、同じような献立が多い、夏の暑い時期は汁ものがほしいといった意見を子どもたちから聞いています。

また、他校の先生との意見交換のなかで、ある学校は、3割の子どもたちが朝食を食べないため、給食が大切だという話がありました。

栄養士の先生が考えて献立を立ててくださっているので感謝したいとの話でした。

【議長】（鈴木委員長）

次に、保護者の方から、加藤委員お願いします。

【加藤（真）委員】

保護者としては、栄養士の先生が考えたような献立は家庭でも出すことは難しく、給食を頼りにしているところもあり、とても有難いと思っています。

現状の話を聞き、とても大変だということ、限界だということがわかりました。今後を考えると、小学校 4,500 円、中学校 5,400 円の給食費が何%上がるのか、実際の金額はいくらになるかということについて保護者がどう思うのか、その一点だと思います。

状況説明を丁寧にして、保護者にご理解いただくことが一番だと思います。

栄養士の先生がいかに工夫して献立を立てていて、この状況で子どもたちの成長を考えると値上げは必要不可欠であるというところで、書面等で説明していくのが良いのではないかと思います。

【議長】（鈴木委員長）

続いて、強力委員お願いします。

【強力委員】

物価の高騰があり、給食費が上がることにに対して仕方がないと理解しています。

私の上の子どもは、中学校給食が始まった世代なのですが、給食と自分たちが作ったお弁当を比べると、給食の方がバランスなど様々なことを考えて作られているので、給食に対してとても感謝しています。

値上げについて反対する理由はないですが、どの程度金額が上がるか、また、給食がライフラインになっている子どもたちに対して、どう対応するかが大切だと思います。

非課税世帯の給食費は援助される制度があると思いますが、対象になるかならないかといった世帯に対してインパクトのある話になると思います。生活が困窮している世帯を全て支援することは難しいかもしれませんが、何かしら暫定措置や、少しでもインパクトを減らす何かがあると、保護者からの理解も得やすいと思います。

財政的に値上げを受け入れられる世帯にとっても、その部分のケアをしているということがわかると、心理的な障害なく賛成できるのではないのでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

ありがとうございます。この審議会では現状から、適切な金額はいくらなのかという議論までを諮問されており、それ以降の対応については、市長と教育委員会が話し合い決めていくということです。

ですが、強力委員の意見は議事録に残し、そのような意見も踏まえたうえで、それぞれの世帯にご理解いただいて給食費を上げるという観点も必要になると思います。

では、次に調理員の中村委員からお願いします。

【中村委員】

栄養士の先生が大変苦勞して献立を立てられていることを、常を感じながら毎日作業していますが、今年の4月以降、同じような食材が毎日のように出てくることを実感しています。

野菜では、もやしや冷凍小松菜が多く使われていて、玉ねぎ、ねぎ類が少なく、例えば、すき焼きに長ねぎが入っていませんでした。

私たちも、限られた食材でおいしく作る努力はしていますが、味を左右する野菜の分量が減るということは、ダイレクトに献立の味に響いてきます。

そこをどう補うか試行錯誤していますが、子どもの舌は正直で、例えば、今年入学した1年生は、今年のメニューを食べているのでそこまで給食を残していないのですが、高学年になると、今まで食べてきたものと献立名は一緒ですが、何か違うということを感じているのか、高学年の方が残食が多いように感じます。

私たちも、子どもたちの体を作る大事な給食を作っていますので、努力はしていますが中々厳しいというのが現状です。

先ほど、魚の話の中で、鰯が一枚という話がありましたが、鰯一枚ではご飯が進まず、結果ご飯の残食量が増えるといった状況になっていると思います。

【議長】（鈴木委員長）

同じく調理員の前田委員をお願いします。

【前田委員】

私は、19年間横須賀市で給食を作っていますが、19年前の子どもたちと、現在の子どもたちの食の嗜好が若干変わってきていると感じながらも、この2年間の食材の価格高騰については、栄養士の先生は本当に苦慮されていると思います。

この1、2年で見なくなった食材があり、例えば、牛肉や生のパセリ等です。

また、生の小松菜、ほうれん草はサラダに入れるととてもおいしいのですが、最近は見かけない状況です。

今日の献立だと、ひき肉に大豆ミートが入っていたり、汁ものに油揚げが入っていたり、大豆製品が多いなどの偏りが出ています。

さらに、横須賀では、走水の海苔がとてもおいしく好評なのですが、いそあえの海苔となる走水の海苔も使用されなくなっています。

最前線で子どもたちの反応を見るにあたり、子どもたちがおいしいと言ってくれることが、私たちの仕事の上でのモチベーションにつながりますので、ぜひおいしい給食をこれからも工夫して作っていききたいと思います。

【議長】（鈴木委員長）

次に、衛生の観点で参加いただいています依田委員をお願いします。

【依田委員】

栄養の観点から栄養価を落とさないように様々な工夫をされ、栄養士の先生方は苦労されていると感じました。

調理をしている方も、栄養士の先生が工夫しているところを見ながらも、調理している中で残食が多いと現場で感じていると思います。

工夫して給食を作っていただいても、子どもたちが食べなければ栄養価にも結び付かず、同じものばかり食べているというのも、好ましくないと思います。

現状では、やりくりが大変難しい状況ではないかと率直に感じました。

【議長】（鈴木委員長）

私は、平成30年の給食費改定の際からこの審議会に携わっていますが、給食費の改定を検討するには、2つのフェーズがあると考えています。

第1フェーズは、食材料費が高騰しても栄養価を満たさなければならないため、安価な食材を繰り返し使用したり、これまで使用していた食材が使用できなくなったりする、という状況です。

第2フェーズは、物価高騰がさらに進み、栄養価を満たすことが難しくなってくる状況です。この状況で給食を提供するには、品数を少なくせざるを得なくなります。平成30年度の給食費改定は、第2フェーズに入ってから改定した、という状況だったと捉えています。

平成30年度の給食費改定後に小学校に入学した子どもたちが、今6年生や中学生になり、小学校入学の頃の方が給食内容が充実していた世代となり、改めて給食費を改定し、充実していたころに戻しましょうとなっているわけです。

現在の物価高騰を受けて栄養価の維持が難しくなり、さらに物価が高騰するかもしれない、という状況で今回審議会が開催されたのだと考えています。

事務局には、今後を見据えて、第2フェーズに入ってしまう前に、現状よりも前の状態にするためにはいくら必要なのか、次を見据えて物価高騰が続いてもある程度献立内容を維持するためにはいくら必要なのか、その2点に関して次回の審議会で議論できるよう、様々な資料をいただきたいと思います。

そして具体的な金額等、ある程度お示しいただいたうえで、議論できれば良いと考えますが、ご意見ある方はいらっしゃいますか。

【強力委員】

給食費を度々上げるのは好ましくないと思います。可能であれば、数年間の見通しがあるとイメージしやすいと思います。

物価は上がり、子どもは減っているのに、スケールメリットが減っている状況だと思いますが、スケールメリットの減少が金額にどれ程影響するか、期間の見通しと合わせて教えていただきたいです。

【加藤（真）委員】

度々上げるのがどう見えるか、ということもありますが、どの程度長期的な物価高騰を見据えているかも考えた方が良いでしょう。子どもの小中学校の在籍年数は9年間ですが、例えば中学2年生の家庭にとって、3年先を見据えた価格設定と5年先を見据えた価格設定では、印象が異なります。給食費の支払いを負担に感じる家庭にとっては、急に長いスパンを見通した設定をされると、どのタイミングで改定されるのかという点で受け入れられるのかに関わってくると思うので、こうした視点を踏まえたシミュレーションも必要だと思います。

【議長】（鈴木委員長）

近年の物価高騰は、恐らく戦後直後を除けばあまり例がなく、どのようにシミュレーションするかは難しいと思います。今後3年間はこの値段でいきますとした方が保護者も安心すると思いますが、物価高騰が続き、3年間で第2フェーズにいく可能性がある中で、どう考えるかが議論になると思います。

物価高騰の状況により、食材の値段や質を状況に合わせてどの程度にするのか試算しなければならず、その様々なシミュレーションを考えていただきたいです。

最終的に私たちが考えることは、この物価高騰の現状で、令和3年の頃に戻すとしたとき、もしくは、物価高騰が同じようなペースで進んだとき、給食費の妥当な金額や留意する点は何かということです。そのうえで答申をしたいと思います。

答申を出すにあたり、保護者の負担等に関しての意見を踏まえたうえで答申を出す必要があると思います。

平成30年や令和3年の給食費改定の時と異なり、物価高騰について先が見えないところがあるため、次の会議で資料を提供していただき、皆様が納得したら次の議論で審議会を終わります。

しかし、別のシミュレーションがあった方が良いという方向になった場合には3回目の会議を行います。そのように考えていただければと思います。

【堀江委員】

以前に戻すというのは、カロリーを上げるということでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

学校給食における栄養価は、国の摂取基準で決められていて、小学校の低学年、中学年、高学年と中学生にはこれくらいの栄養価を出さなければならないという基準があります。

それに則っているからこそ、栄養価を満たす献立を立てなければならない栄養士の先生が苦しんでいるということです。

先ほど牛乳の話題もありましたが、カルシウムの値も決められており、これを満たすために栄養士の先生方が苦勞されています。

また、カロリーとはエネルギーのことで、エネルギーと栄養価は分けて考えます。

エネルギーと栄養価の両方を賄うために、基準が決められています。

平成30年は、1週間で見たときに、基準に到達できない状況になり給食費の額を上げました。

この改定により献立内容も持ち直すことができましたが、昨今の物価高騰で、令和4年、5年は交付金を受けても難しい状態となり、栄養価を維持するだけで大変だという状況です。

このような背景があり、今回この審議会で議論することになりました。

【強力委員】

先を見越して給食費を上げるとすると、現状の水準を令和3年に戻す場合、先を見据えると少し余裕のある金額になると思いますが、その余裕の部分は給食にどう影響を与えるのでしょうか。

例えば、来年から上がるとしたら、物価が高騰した場合、来年のメニューよりも再来年のメニューは少し劣るということでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

物価が上がって給食費の額が同じであれば、そうなります。

【強力委員】

余裕の部分は使い切るということでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

基本的には使い切ります。食材料費を次年度に回すということはありません。

【強力委員】

そうすると、来年の子どもたちは余裕の分得をすることになるということでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

なるかもしれません。例えば、去年は発酵乳が年間10回出たところ、再来年だと1回しか出ないということになる可能性もあります。

【加藤（真）委員】

余裕の分の幅を広げ過ぎると誤差が出ると思います。

【議長】（鈴木委員長）

それをシミュレーションするということになります。

わかりやすく発酵乳を例に挙げましたが、細かい食材の数が変わることはあると思います。細かな違いでも大量調理なので影響は大きく出ます。

栄養価を守りつつ、色々な食材を食べさせたいということです。

【加藤（真）委員】

好きなものを好きなだけ、思うように調理する、そのようにできるのが理想だと思います。

ますが、物価が高騰していくことでうまくいなくなり、バランスが悪くなるということでしょうか。

【議長】（鈴木委員長）

そのとおりです。

例えば、ある日のメニューでは、野菜をもやしで抑えて、別の日に抑えた分を発酵乳にするといったかたちで献立を1週間、1カ月間で組んでいきます。

これが、子どもたちがおいしいと言えるような、バランス良い献立を立てるということです。

今は給食管理ではなく、給食「経営」管理と言われており、経営の観点を持って献立を立てています。栄養教諭、管理栄養士の仕事は給食経営と言うことになります。

よって、適正価格についてのシミュレーションをみて、次回の審議会で納得すれば審議会を終わります。そうでなければ、別のシミュレーションを用意していただいて、その結果から、皆様と議論を進めていきたいと思います。

皆様が納得できるようなかたちで進めていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

今日の議論はこれで終了し、次回の審議とさせていただきます。

私の進行はここまでですので、進行は事務局にお返しします。

ありがとうございました。

7 その他

【事務局】（学校食育課 中川）

ありがとうございました。

それでは、「7 その他」として、今後の予定についてご説明します。

10月から11月の間に、第2回の会議を開催したいと思いますので、改めて日程を調整し、ご連絡させていただきます。

では、以上をもちまして令和6年度第1回会議を終了いたします。

本日はどうもありがとうございました。

閉会