

平成30年度第1回 鶴岡市学校給食センター運営委員会

日時：平成30年7月18日（水）午後3時～

場所：学校給食センター会議室

1. 開会（所長補佐）

2. あいさつ（加藤教育長）

3. 委員長、副委員長の選出

委員長・・・五十嵐泰彦（朝暘第四小学校PTA会長）

副委員長・・・後藤克人（大泉小学校長）

4. 報告〔議長 五十嵐委員長〕

報告第一号 平成29年度鶴岡市学校給食センター運営状況について（資料により説明）

報告第二号 平成30年度学校給食センターの運営方針について（資料により説明）

委員長 ただいま、事務局より報告がありましたが、平成29年度運営状況につきまして、何かご質問ご意見がございましたら、ご発言お願いしたいと思います。

委員 最近食品ロスが、話題になっております。学校給食センター残菜の状況など分かれば教えてください。

所長 データは手元にありませんが、鶴岡センターの状況になりますが年間通して一人当たり10g～14、5gの数値ですが、全体的に残菜があるというよりは、クラスの状況やインフルエンザや風邪などそのような状況があります。2月については年間の中では少し多めだったという感じです。月で見ると1月については意外と少ない状況です。鶴岡以外のセンターでも学年やクラスによって残菜なしと1kg2kgという状況にあるようです。学校の状況などについては学年やクラスの性格といいますか、食の細い子がいれば、どうしても残りがちではありますし、こちらとして残菜を把握はしていますが、クラスの状況はなかなか把握しきれない部分があります。私も学校訪問をした際、一緒に給食を食べることもありますが、配膳の仕方であなめに盛ってあげたり、あるいは食べられる子には多めに盛ってあげることで残菜がないという形もありますので、一概に食の細い子がいるから全部残るというわけではないんですが、クラス単位学年単位で資料は持ち合わせておりますので、それぞれの地域、学校で活用していきたいのであれば資料的なものもご紹介していきたいと思います。

委員長 先ほどの資料3ページにもありますが、特別献立を見るとこんなにあるのだと改めて感心しました。特に温海地域はここに書ききれないくらいあって、これを見ると月何回か行事食があるとそのくらいのペースなのかなと見ていました。ちょっと目先が変わると子供たちも喜んで食べたり、普段口にしないようなものを出てきてみんなで食べるとおいしく食べるということもあるかもしれませんし、この特別献立の工夫されているところは素晴らしいなと個人的に思います。他には何かありますか。

委員 感想になります。委員長もおっしゃったように、本当に学校の行事や日本の四季折々の行事に合わせた献立を工夫して下さってありがとうございます。子供たちは給食を楽しみにしております。しかも地元の物をたくさん使って下さって本当に子供たちが故郷を感じるうえで大事なことだとおもいます。もう一つは、家庭の食生活が、できあいの物を食べる家庭が増えているのですが、やはり日本の伝統的な食文化を子供たちに感じさせるのは給食が大事な一役を担っているのではないかなと思います。これからもどうぞよろしくお願いします。最後に、異物混入等新聞で見かけますが、本当にそうはならないように安全衛生と事故防止に努めていらっしゃるとう説明を聞いて感心いたしました。これからもどうぞよろしく願いいたします。

教育長 特別献立の中で、田の神上げや山の神の献立の紹介をしていただけますか。

事務局 山の神は、温海地域で昔から献立に入っていたものなのですが、つるおかおうち御前にも献立が載っております。これからも伝えていきたい献立ということで、尾頭付きの魚と山菜ともちが入ったお汁や赤カブなどが、山の神の献立というものになっています。山の神と田の神は同じ神様で、季節により、山から降りたり、山へ戻ったりと献立もだいたい似ているものになります。

委員長 子どもたちにはそういうことを説明しながら給食を提供しているのでしょうか。

事務局 はい。

委員長 今のような質問でも結構です。せっかくですので何か質問はありませんか。

委員 希望献立の各センターの状況を見させていただきました。私の場合は鶴岡羽黒地域になりますけども、櫛引地域の特産が食べたいとか、あさひ地域の例えば資料にのっているやまぶどうシャーベットが食べたいとかそういったことが地域ごとにあるのであれば、同じ鶴岡ですからそういったものを取りいれてそれぞれ他の地域の特産を知ることができ、そういったことも取りいれてはどうかなと思いました。毎日おいしい給食をつくっていただいて、私の子供にも「今日はおいしかったか。全部食べたか」と聞くことができますが、

「今日はおいしくて全部食べた」とか「今日はちょっとまずかった」とかそういった話をよく聞きますので、ぜひ考えていただければなと思っております。

委員長 今非常にいい提案だったと思いますが、他の地域ならではのメニューを他の地域に提供してはどうだろうかというようなご提案だったと思いますがいかかでしょう。

所長 たとえばあさひ地域ですとメンチカツといえばカレー風味なわけですが、あさひ地域の子はそれが本当のメンチカツだと思っているようでして、よそで食べたのはこれメンチカツじゃないぞと思うそうです。あさひ地域のメンチカツを楯引でも登場させるという献立もありました。それから温海のべろべろ餅も山に入るときに餅状にして携行食にしたというように言われておまして、べろべろ餅も他の地域で取り込んでみようとして、似たような献立にしたことはあります。2 ページのほうに統一献立検討会ということでその中でできるだけ同じ市にありながら、他の地域の特色のあるものを実施できないかということで議論する場で具体的に試していくということもありますので、よりここでのご意見を参考にしながら進めてまいりたいと思います。

委員長 非常に良い提案で実際にそういうことも始めているということで、これからもその取り組みを続けていっていただきたいと思います。報告1について他にございませんか。

教育長 温海地域ほど特色はないのかもしれませんが、食文化創造都市として地域食だとか伝統食を鶴岡羽黒地域で、もうすこし工夫できるのか、それとも新給食センターにならないと無理なのか、そのあたりはどうでしょうか？

所長 さきほど家庭での食事について、どうしてもできあいのものという件がございました。具体的には行事食である12月9日の大黒様のお歳夜についても家庭でなかなか実施するのが少なくなっている傾向があるかと思えます。あえて給食で取り組むということが大事でありそこは教育の一つだろうということで進めております。これはユネスコ食文化創造都市加盟以前から取り組んでおります。しかし、完全再現というのは給食ではなかなかできません。センター間でも中身は少し違ってきます。教育長は新しい施設を今後にというのもありましたけど、その他にも学校側での受け止め方が、もう一つかなというように思うのです。鶴岡センターでは、現在、大黒様のお歳夜では納豆汁ではありません。ハタハタについては、魚は価格が高めなので、しょうゆ漬の焼物として提供し、なかなか田楽まではできません。さらに、大量調理という数的なものもあります。学校では、納豆汁がやや不人気な面もあったのかもしれませんが、そこを頑張って出してもいいよっていうことを聞かせていただくと、こちらでも検討の材料とさせていただくこともできます。

教育長　なぜ辞めた、なぜ続けたと議論もあるかと思いますが、給食についていろいろ報告を受けて「はい分かりました」だけでなくいろいろな希望など協議を重ねていただいたり、現状を分かっていたいただくためにも、両者間で、質問をどんどんしていただくとかえってこちらでも参考になりますのでよろしく願いいたします。

委員長　教育長さんからそのようなお話がありましたがいかががでしょうか。

それでは報告第二号に進ませていただいて、その中で今のお話と重なる部分もあると思いますので、あとで戻ってこの話の質問があってもよろしいと思いますので、まず報告第二号に移りたいと思います。

・報告第二号についての質問

教育長　メニュー開発の所ですが、漬物加工品、大豆加工品、“すいおう”加工品など具体的にはどんなものなのでしょうか。

所長　すでに赤カブ漬けについては鶴岡以外のセンターではバットに入れて、あるいは袋の状態で教室で分けていただく形で進めています。例えば、佃煮やふりかけなど個包装で配布しているものがあります。漬物もそうであったらどうなのかなということで、それが給食だけでなく一般の観光向けにお試しセットのようになれば、給食を通じて次の段階になればというイメージなのです。給食としては個包装の漬物を伝える、教えるのということです。それからカレーの時ですが、福神漬けではなく、きゅうりやキャベツと合わせてサラダのような付け合せになっているわけですが、福神漬けも地元のものではありません。他県から導入になっているものです。それも地元の漬物屋さんで検討できないかというようなことで、今年検討し年度末までに何らかの試作品を提供したいと考えています。それから、“すいおう”についてであります。すいおうとはサツマイモの種類ですが、“いも”としては美味しくないのですが、茎や葉は栄養価の高い物がたくさん入っております。ポリフェノールやアントシアニンのように、体や目に良いものが含まれております。“すいおう”に関しましては、ソースとして開発を進めています。記載されていませんが、魚についてはすり身やかまぼこに取り組んでいますが、よりどの魚種があうのかということも含めて取り組んでいきます。大豆加工品は、がんもなど汁物の中に地元の大豆100%で作られたもので、検討できないかなと思っております。今まで取り組んできた鮭の味噌粕漬け焼きとごま豆腐は今年度も予定してまして3年間続けることとなります。ごま豆腐もまだ開発中で、若干食べやすくなってはおりますが、すべて完食ということには至っておりませんし、開発している業者さんも工面をしていこうとなっており、日々チャレンジしております。

委員長 味覚は変わりますし、自分も子供の時は食べられなかったものが大人になって美味しく食べられるようになることもあります。大人の感覚でごま豆腐食べてほしい、納豆汁食べてほしいと与えても子供の味覚に合わないということがあるかもしれませんし、少し子供の感覚で子供が喜びそうなアレンジとか食べさせ方もあるかと思います。子供の視点もあるといいかなと思いました。

他にありますか。

委員 子供たちはもちろんですが、我々職員も昼休み近くなると先生方が、今日の献立はなんだと非常に盛り上がっております。今日はあれだ、これだと言いながら楽しみにしています。新メニューに関わっておりますが、今年も献立表に丸印で新しい献立だとか新しい食材という形で非常に工夫していただいております。実は、6月に新しい献立だった日が、田川総体の代休の日に重なってしまい、ちょっと食べられなくて残念だったなと思ったことがありました。そのあたりが、なかなか分からないことがあるのかもしれませんが、みんな食べれるように、例えば給食委員会等で配慮いただければと思います。

委員長 今のようなご要望には応えられる手段がありますか。

所長 いくつか視点はありますかと思いますが、まずは食数の問題があります。中学校が、代休だと分かっている試験的に取り組むとか、あるいは単に把握が漏れていたということがあるかもしれません。今後、二重丸がつく新メニューの時は配慮していこうと思います。

委員長 よろしく申し上げます。他にございませんか。それでは、わたしから一つ質問ですが、三番の地産地消の推進のところで、現在、地産地消推進計画を作っていて地場産の野菜50%の使用率、魚介類は30%の使用率を目標に取り組んでいるということですが、地場産を使おうと思っても食材が確保できないとか、もしくは金額が高くて難しいとか、あるいはそもそも使いたいものをここで栽培していないとか、いろいろな理由なのかもしれませんが、何が一番の理由かを分析するとどういうことなのでしょう。

所長 まずは9ページをご覧ください。前年度のじゃがいもで言えば一番右上、合計30tのじゃがいもを使いました。そのうち使用率で8.7t、約30%にとどまりました。しかし、藤島の場合80%ほど確保ができた。じゃがいもはこの地域でも十分育ちますが、鶴岡でいえば21tのじゃがいもの半分10tくらい確保ができれば50%になります。また、やはり雪国ですので、ハウスの園芸作物には収量に限りがあるので、どうしても100%というのは無理があると思っておりますが、50%か、半分あるいはそれ以上の目標設定を考えていくべきだと思っております。藤島の場合は11ページに納入のシステムということで地産地消の

グループ、あるいは農協、産直めぐり、それぞれ関わって現在使用の割合も高まってはいます。産地の農家の人たちの高齢化とか新しい仲間が増えないと量的なものは増えません。鶴岡のグループもまだできて浅い状況もありますので、今後に期待したいところですが、現実的にはトップブランドの2つ、メロンと枝豆を中心にした農業経営をしております。他の品目では、特に玉ねぎというのはまだまだ難しく、給食センターでは年間のオーダーをお見せしながら農協や農政側とまず使いたい品目が十分入ってこないという部分があります。極端に地元の物が無いとき、地元にあるものだけで給食を作ろうというわけにはいかないと思います。例えば、今の時期ナスはふんだんにありますが、ナスづくしで毎日というわけにはいきませんが、ただ給食側でもうまくとらえて献立にしていける仕組みや天候を読んでいくということも大事な部分ではあるかと思えます。そういった背景と資料を合わせて見ていただければと思います。

委員長 ありがとうございます。他にいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

年二回運営員会を開催するという話で、さきほどの話だと次回の運営委員会では31年度の方針について話し合うことになるのでしょうか。

所長 2月に開催する予定の2回目では給食費の件があります。現在小学生が1食258円、中学生が299円となっておりますが、今後、米価、牛乳、物資の上がり下がりも情報として皆様方に提供しながら値上げせざるを得ないとかそういうこともお諮りする場にもなってくると思えます。

委員長 運営方針についてもお話しされるようですが、この際今の段階で是非来年度こんなことをしてもらえないだろうかというご提案があるといいのかなと思いますがいかがでしょうか。委員さんいかがでしょうか。

委員 うちの子供も大変給食を楽しみにして学校へ通っておりますが、異物混入のニュースを聞きますので、実際にも少しあるようですが大きな事故にならないように、せっかくのおいしい給食でみなさん信頼しておりますので、引き続き力を入れていただきたいと思えます。以上です。

委員長 今、異物混入や食の安全についての要望でした。まだ発言されていない委員は何かありませんか。

委員 先ほど委員からお話しあった通り、子供たちは給食を学校で一番楽しみにしていると思えます。我々も小さい頃は、給食がすごくうれしくて今でも記憶に残っております。ですからそれだけ信頼して給食センターで作ってくれる給食はみなさん期待しておりますので、

アレルギー対応ですとかセンター施設の老朽化と様々あると思いますが、最終的に安心安全で給食を子供たちに提供できるような形にずっと努めていただければと思います。

委員長 他にはございませんか。

なければ最後に私からひとつ要望なのですが、資料 20 ページですが 5 番の施設設備の維持管理の強化で「学校給食発祥の地であり、日本で唯一のユネスコ食文化創造都市である鶴岡市として市民の皆様と対話を重ねながら検討してまいります。」とありますが、これから何かそういった会を立ち上げて意見交換をする場がもしあるとすれば、もしそういった機会が今後求められるようであれば、今後このようなお話があったということ運営委員会では是非お話しいただいて今後の参考にしながら、運営委員会の規則に備えられた給食センターの重要事項について助言し意見を述べるという役割にできるだけ応えたいと思いますので是非よろしく願いいたします。

それでは少し時間がかかってしまいましたがこれで報告の第一号第二号を終わりたいと思います。

5. その他

所長補佐 ありがとうございます。本日、事務局で用意している案件は、以上であります。

その他であります、何かありますでしょうか？

無いようですので、これをもちまして第 1 回学校給食センター運営委員会を閉会いたします。

(閉 会)

終了 16 : 23

