

## 学校給食・食農教育推進本部第4回会議 会議概要

- 日 時 令和7年12月25日（木） 午前10時00分から午前11時30分まで  
○ 場 所 鶴岡市役所 6階大会議室  
○ 出 席 者 別紙委員名簿のとおり（委員10名中8名出席）  
出席委員 風間成彦委員、小野愛美委員、海藤道子委員、五十嵐裕佳委員、武田三喜子委員、池原扇委員、小口広太委員、太下義之委員  
欠席委員 渡部賢委員、須田剛史委員  
○ 傍 聴 者 5名  
○ 協議題等 報告 これまでの主な意見と取組の方向  
協議 (1) 新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化  
(2) 学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数

### 報告

- 教育部長 資料1について説明

- 各委員 質問、意見は特になし

### 協議

- 給食センター所長 (1) 資料2、(2) 資料3を一括して説明

### ○委員

- ・米飯の内製化は、ぜひ進めていただきたい。
- ・米飯の内製化が実現した際は、これまで技術面や設備の面で対応できなかったご飯メニューも実現できるとよいと考える。
- ・給食センター全体の配置のあり方については、全体的な再編の考え方が示されており、非常に論理的に整理された資料で、納得できる内容であると受け止めている。
- ・p 12 配送時間のシミュレーションについて、「給食開始まで120分」という基準は、給食の衛生管理基準上、喫食まで概ね2時間以内に努めるという努力義務的な位置づけであると理解している。
- ・考え方として、これを基準に用いること自体は妥当であるが、実際の運用において、数分程度超過した事例が年に何回か生じたことを過度に問題視するような、過剰に厳格な管理になることについて懸念している。時間厳守を過度に重視したあまり、鉄道事故につながった例もある。実際の運用にあたっては、より柔軟な考え方を持って対応していくことも必要だと考える。

### ○教育長（副本部長）

- ・2時間喫食について、事務局の考え方はどうか。

### ○給食センター所長

- ・学校給食衛生基準で努力義務と定められているので、新しいセンターでも、基本的な目安としてその基準を目指し、整備に努めて参りたい。

### ○委員

- ・p 4 の新しいセンター像は、食農教育の全てを体現している。特に「子どもたちの給食へ

の主体的な関わり」を、食農教育の柱として位置付けると良いと思う。可能であれば、自分たちで育てた米を、ブレンドせずに食する形を検討していただきたい。

- ・センターの配置については、センター統合後も児童生徒数の減少・地域の高齢化が見込まれるので、福祉施設への供給や配食など、地域の食を守る拠点として、グランドデザイン的な視点も必要かと感じた。
- ・p 13 「地産地消への影響」について、統合後も各センターでの取組みが継続できるよう、新規就農者の参入や育成など、地域の農業との連携による供給体制づくりを望みたい。

### ○委員

- ・内製化によって、自分たちが育てたおいしい米を子どもたちが給食として十分に味わい、楽しめることは非常に意義があると考えている。
- ・米づくりに取組んでいる学校で、それを給食に生かせれば大変素晴らしい。
- ・地産地消グループとしても、生産者の高齢化を懸念している。若い世代の参入を促す取組について、地産地消の関係者間で引き続き議論し、努力していく必要があると考えている。

### ○委員

- ・内製化は大変よいので、藤島センターでも内製化できればと思う。
- ・小学校での交流給食で豆ごはんをいただいたが、冷たく残念であった。また別の機会ではワカメご飯で、配膳のタイミングで混ぜたが、炊き立てでないため大変であった。
- ・食育の観点から、年1回程度でも教室でご飯を炊く体験を実践していただきたい。炊飯の過程が見え、香りを感じられる体験は、食への理解を深める上で大変意義深いものである。
- ・藤島での話だが、地産地消率が低下していることについて、会員の減少や重量野菜の不足が課題として挙げられたが、特に果物では県外産の割合が多く残念であった。合併を生かして櫛引地域から供給するなどできればと思う。

### ○教育長（副本部長）

- ・ご飯の温度については、通常は、子どもたちのご飯は保温材が施されたバットで届くので温かい。内容量や盛り付けのタイミングなど、他にも条件が重なったのではないか。

### ○委員

#### ▶ 学校給食のご飯について

- ・家の炊飯器を基準にして比べてしまうと、米の農家が学校給食を試食した際など、がっかりしたという声が聞かれるが、容器も進化しており、ある程度温かい状態で食べられている。
- ・ワカメなどの乾燥具材については、冬場は混ざりにくいとの指摘があることは承知している。限られた予算で、白飯ばかりにならないように、セルフで混ぜる方式を探ることで経費を抑える工夫をするなど、献立全体で調整している。炊飯が内製化されれば、こうした点も含め、メニューの幅を広げることが可能になると考えている。

#### ▶ 委託と内製化のメリット、デメリット

- ・現在炊飯の委託費は、給食費において大きな割合を占めている。
- ・委託方式は、当日の休校などの急な変更に対応しづらい。また、現状では、炊き込みご飯の実施日や献立内容に制限がある。
- ・内製化すれば配達時間に合わせた炊飯や、既製品に頼らない独自の炊き込みご飯の提供が可能となり、献立の自由度が高まると考える。また、当日対応がしやすくなり、急な給食停止時による食品ロスも削減できると思う。内製化すれば、給食費を抑えられるのではないかと思う。

#### ▶ 米飯の内製化について

- ・鶴岡市の米作、給食発祥の地などの背景から、献立でも和食・ご飯を重要視しており、お

にぎり給食や“こめかつ”など、米食推奨の取組を行っている。

- ・現在の子どもたちの様子から、食事の内容や食べ方など、家庭の見本となることも給食の役目と感じている。
- ・現在、食器は3種類だが、種類を増やせば、献立や食べ方にもバリエーションを持たせることができるようになる。
- ・炊飯については、内製化するべきだと考えている。
- ・共同調理場方式でも、子どもたちに身近に感じてもらいたいながら、温かいご飯とご飯の進むおかずを届けることが大切だと考える。

▶ センターの配置について

- ・大規模化した場合、事故や食中毒など万が一の場合の被害が大きくなる。
- ・旧町村単位のセンターでは、少ない食数であるため、地元食材の使用や郷土料理の取り入れが容易だった面があり、統合した場合は難しくなると思われる。
- ・配送エリアについては、適温で届けられることを考慮する必要がある。

○教育長（副本部長）

- ・委員にお聞きしたい。仮に、藤島のセンターで羽黒にも給食を提供する場合、羽黒の地元食材も供給できればと思うが、さんさん畠の会では、羽黒の生産者との繋がりはあるのか。

○委員

- ・羽黒にも知り合いは沢山いるので、ぜひ供給をお願いしたいと思う。

○委員

- ・学校現場としては、業者の米飯設備の故障により不安な思いをしたので、内製化をお願いしたいと思う。
- ・本日の意見をお聞きして、すべてを新センターに盛り込むのではなくて、各学校における教育課程の工夫等からできることがあると感じた。例えば、炊飯は家庭科の授業、食育は総合の授業で行うなど、無理なく取り入れることが可能だと考えられる。
- ・学校田で収穫したお米がブレンドされることの懸念についても、本校では、年1回、自分たちの収穫した米だけで、地元の業者の方に炊飯を依頼している。全校児童と職員140名弱分である。センターの規模で、少量を個別に対応することは煩雑であり、すべてを新センターの機能として求めなくても、現場の工夫で対応できるものもあると思う。

○委員

- ・内製化に関しては、デメリットよりメリットの方が大きい。
- ・庄内では稻作、お米は郷土愛の醸成に直接的に繋がるものだと考えている。米飯の内製化は、食育食農教育の観点では大変よい取組だと思う。
- ・留意点としては、食中毒や故障へのリスク管理、また炊飯した後のお米は非常に重いため、重労働となる人的な負荷や動線などが挙げられるが、すべて事前に対応可能なリスクといえる。
- ・施設統合のデメリットは、地産地消や食育への細やかな取組が減退することなどが懸念されるが、これまでの会議でも生産者の確保やコーディネーターの配置など検討されている。減退と捉えず、鶴岡一丸として地産地消を引き上げられるよう、新たな生産者の掘り起こしや、各センター独自の取組やメニューの継承により食育格差を小さくしていかなければよいのではないか。

○委員

- ・ご飯や給食の温度管理は大変重要であり、保温庫、保冷庫の利用も効果的だと考える。特に冬は寒い地域であるので、配送過程、学校内での温度管理に配慮した整備をしてほしい。

適切な温度管理は、食中毒の予防にも効果的である。

- ・孟宗の乾物や、ドライフルーツなど食材の保存、乾燥・冷凍技術、貯蔵についても検討してはどうか。
- ・米飯の内製化には賛成である。
- ・2月に東京ビックサイトで食の展示会があるのでぜひ行かれてはどうか。
- ・施設配置については、冬場の雪道での配送にも配慮すべきと考える。
- ・食器にも、絵柄や割れる素材など、食育に繋がるようなものが様々あるので、取り入れてはどうか。
- ・施設配置については、コミセンも老朽化しているところがあるので、何かを共有したり、ともに整備したりできれば、災害時の炊き出しなどに効果的ではないか。
- ・定時制の高校生を対象に、一人暮らしするための食育教室として、ごはんの炊き方を指導した。鍋での炊飯は好評であった。