

令和元年度 第2回神戸市学校給食委員会 中学校給食部会

議事要旨

1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年9月27日(金) 10:00 ~ 11:30
- (2) 開催場所 神戸市総合教育センター7階703号室
- (3) 出席者 植村委員、西村委員、小林委員、野間委員、白井委員、清水委員、山本委員、荒牧委員

2. 議事

- (1) 中学校給食に関するアンケート結果の報告について
- (2) 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について

3. 議事要旨

今回は、6月に実施した中学校給食に関するアンケートの結果およびその分析・考察について報告し、西村部会長の進行により各委員に意見をいただいた。

※西村委員は「神戸市学校給食委員会実施要綱」に基づき、会議冒頭に部会長として指名

議事1 中学校給食に関するアンケート結果の報告について

議事2 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について

→(資料3) 中学校給食に関するアンケート結果報告書・(資料4) 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について事務局より説明。

→主な質疑は次のとおり。

- ・給食の量の問題が出ていたが、小学校給食では量の対応をしているのか。中学生も3年間で一気に成長する時期だが、小学生も1年生と6年生では圧倒的に違う。小学校給食では、量のことは問題になっていないのか、どういう風に対応しているのかまず教えていただきたい。
(事務局) 小学校給食は食缶方式で提供しているため、量の調整が可能である。また、主食についても低学年・中学年・高学年で量を変えて提供している。
- ・アレルギーに関する意見の中で、「月単位の申し込みのため、アレルギーにかかる食物がある時に困る」という意見があるが、アレルギーの原因となる食材を出さないことや代替品を出すなど、個別に対応するという事はできないのか。
(事務局) 牛乳については、申請のうえアレルギーの生徒には提供していない。食材は一つのランチボックスの中に全て入っているため、アレルギーの原因になるものがあれば、全て食べられない。

- ・子どもたちの「おいしくない」という意見について、「温かくない」から「おいしくない」のか、それとも味付けの問題なのか、嫌いなものが入っているから嫌なのか、どう考えればよいのか。

(事務局) いろんな要素が複合的にあると思う。給食の中にはいろんな食材がある。ハンバーグがあっても、横に野菜や苦手なものがある。個別の自由意見の中には、パプリカが嫌、酢の物が嫌など個別の食材に対する意見も多い。給食は多様な食材を使ってバランス良く作っているが、おいしいものがあったとしても、1つ嫌いなものがあれば、全体がおいしくないという意見になっているケースもあると考えている。もちろん「温かくないから」も理由の一つであるし、「小学校の時と違う」というのも要因としてあると考えており、小学校では全員が給食だったが、給食を食べている生徒が3割台まで減ったという状況の中、教室の雰囲気も影響していると考えられる。中学生の嗜好の感じ方なども含めて、複合的な要素となって、結果、「おいしくない」という意見になっていると考えている。また、家庭弁当と給食の二択になっている現状であり、苦手なものを抜くことができる家庭弁当と比べて相対的に「おいしくない」という意見が多数になっていることも考えられる。

- ・「冷たい」、「温かい」に関して、家庭から持ってくる弁当と給食で出すランチボックスで温度差はあるのか。衛生の観点からは、温度は低くするのが原則だが、必要以上に冷たくしていることはないか。もし必要以上に冷たくしているのであれば、できるだけ温かくするような検討が可能かどうかを考えてみたい。家庭弁当も冷たいが、おいしく食べている。そうするとランチボックスはそれ以上に冷たいのではないかということになる。安全面も含めて検討する価値があるのではないか。

(事務局) 温度管理については、厚生労働省の「大量調理マニュアル」など、いろいろな指針があるので、それを遵守するのが大前提となる。配膳室が提供前の最後の保管場所だが、配膳室の室温は1年中、25℃の設定にしており、副食は10℃の冷蔵庫で保管、主食は湿温蔵庫で75℃・湿度90%の設定で保管している。ただし、生徒が取りにくるまでに、まず副食を先に冷蔵庫から出して配膳台に並べるよう配膳員に指示をしており、それから、ご飯を湿温蔵庫から取り出すようにしている。その間30分ほどかかるので、実測をした結果、生徒が食べる時には、おかずは室温に馴染んで15℃くらい、ご飯については65℃くらいだった。安全を確保しながらも、15℃程度の「冷たい」という感じではない状態で食べてもらえているのではないかと思っている。

- ・このことは、生徒や保護者たちは知っているのか。

(事務局) 試食会などの場では説明をしている。

- ・中学生くらいであれば、実際の給食がこういった流れで提供されているということも理解できると思うので、雑菌が繁殖しやすい温度は何度くらいかなど、中学生の学びに繋がるかもしれない。中学生には丁寧に説明して、納得してもらったうえで、家庭弁当もいいけど、給食もいいと思ってくれる方が望ましい。噂や評判に影響されているが、それが本当にそうなのか、それとも加工された評判なのかかわからないが、そういう説明責任を果たしていく必要はあるのではないか。
- ・温度の話でいうと、子どもたちはなぜ冷たいのかということは知っている。生徒から頻繁に聞かれるので、都度、「安心安全のために決められた温度でしか提供できない」と教えている。確かに、ご飯がすごく温かいため、その分、おかずがとても冷たく感じることはあるが、生徒の心理として、「冷たいから」、「おいしくないから」給食を食べないのではなく、本当は「家庭弁当が良いから」ではな

いかと思う。中学生はモラルが育ってきており、「苦手なものを食べたくない」、「好きなものが食べたい」という理由は言いにくい、「冷たい」、「おいしくない」は理由として言いやすい、「先輩からの評判」というのも、子ども同士の集団心理が影響している部分もあるのではないかと。

- ・家庭弁当は彩りも良く、おいしそうに見える。給食はそれと勝負しなければいけない。給食の強みとしては、給食でないと食べられないものを付けることだと思う。だから、「デザートを増やしてほしい」という意見が多い。家庭弁当が15℃程度としても、15℃でもおいしいおかずが入っている。給食でも15℃でもおいしいと感じる献立をもっと増やした方が良いのではないかと。衛生管理上、15℃でしか食べられないということもあるが、冷やしたらすごくおいしさが減ってしまうような献立は思い切ってやめてしまった方がよい。また、彩りについて、緑の野菜などが、調理して時間を置くと、どうしても茶色っぽくなる。一方、家庭弁当では、赤いプチトマトや緑のブロッコリー、から揚げやハンバーグ、おにぎりなどが入っているのを生徒は見てしまう。栄養士の方々が一生懸命に工夫して献立を作っているのは、すごく伝わっており、家で食べないようなものが沢山入っているが、生徒にしてみると、苦手なものが入っていることが「おいしくない」という表現になってしまう。デザートや献立の工夫などでなんとかならないのか。
- ・給食を食べている生徒が肩身の狭い思いをしていることはないと思う。今時の中学生の中にそんなことを言う生徒はいないし、そのような発言があると分かれば、それははじめとしてすぐに指導する。
- ・校長先生は、毎日、給食の温度やメニューなどを知っているが、給食委員会の場で試食会などをすると、アンケートの意見と実態を照らし合わせられるのではないかと。
- ・分析・考察についての資料を読んだが、いずれの項目も最後に「検討する必要がある」と締め括られている。これはどこの機関で検討することになるのか。また、方針として、例えば「ランチボックスのリニューアルを行うことが必要である」ということで、オレンジ色から色を変えるということを決まっているのか、それとも今から考えるのかということをお教えしてほしい。

(事務局) 今回のアンケート結果がまとめ、それを教育委員会事務局で受け止めて、現在、有識者会議の場などで議論しているところであるため、各項目については「検討する必要がある」という表現に留めている。まずは、各項目について横断的に見て分析をし、できるだけアンケート結果や利用者の意向に沿った形で「おいしい給食」を提供したいと考えており、「検討していきたい」という表現にしている。検討のスケジュールについては、10～11月に第3・4回の部会及び総会を開催して、一定の方向性を有識者会議で議論いただき、それを受けて、教育委員会として早期に結論を出したい。スケジュール感については、来年の新生生の利用登録手続きがあり、来年度の利用率向上のための方向性を打ち出すには、年内に方向性を出す必要がある。ランチボックスについては、リニューアルを行うことで方針が決まっており、神戸市として今年度の予算を確保している。リニューアルに向けて、現在、デザイン案を決定し、製作事業者の入札をかけているところである。入札業者が決まり次第、なるべく早くリニューアルを行いたいと考えている。この有識者会議で、中学校給食に関して全てを議論していくというのではなく、例えばランチボックスのように既に事業が進んでいるものもある。申込方法についても日単位が良いのではないかとという意見もいただいているが、システム改修などの課題もある。学校給食委員会の中でご意見を幅広くいただき、優先順位をつけて、できる・できない

も含めて検討したいと考えている。

- 地元産野菜の利用率は政令指定都市でもトップクラスを堅持しているが、そういったことを保護者の半分が知らなかったというアンケート結果である。神戸市学校給食会では情報発信の強化に昨年度から取り組んでいるが、情報発信が十分でなかった点については反省しており、改善に取り組みたい。
- 神戸ワインの原材料であるシャルドネを使った神戸市学校給食オリジナルメニューである「神戸ぶどうゼリー」を今年 11 月に提供するため、それに合わせて、ぶどうゼリーができたストーリーなどを神戸市学校給食会のHPに掲載を予定している。現在、校正作業をしているところであり、中学生にも是非見てほしいと考えている。
- 情報発信は単にHPでアップすればよいということではなく、文字検索から Instagram などを使ったビジュアルサーチに変わってきている。中学生くらいの保護者も Instagram などは使っていると思う。SNS などうまく活用することを考える必要がある。
- 学校給食のメリットとしては、栄養素のバランスが非常にとれているというのが一番のメリットである。大学の附属中学と食育で連携しており、生徒のお弁当の写真を数日撮影する取り組みを行ったところ、それぞれ工夫された愛情のこもったお弁当だったが、量が中学生の体格に合っていなかった。中学生の女の子は急に成長して体が大きくなる一方で、芸能人を見て痩せたいと思うため、お弁当が小さい傾向にある。中学生の時期はカルシウムが骨にたまって、身長が伸びたり、栄養素をちゃんと摂ることが非常に重要な時期である。神戸市の給食が色々と配慮されていて、すごくメリットのある素晴らしいものであることを情報提供することは重要と思った。
- 喫食率が 30% ぐらいのため、いきなり全校で全員喫食を実施するのは非常に難しいと思う。食育についても、モデル校で実施して、そこから広がってっていく。中学校給食についても、例えば、ある区でモデル的に全校実施をして、全校実施した区とそうでない区で、どういう差が出たのか、データを蓄積した上で、長期的に全市に広げると、根拠もあるのでみんな納得した上で実施できると思う。昭和初期に脱脂粉乳が出てきて、給食が広がった時は、脱脂粉乳を出したモデル校とそうでない学校で体格差に大きく差が出たということがあった。それは、写真で目に見えるほど差があるほど変わったので、全国的に給食が広がったという過去もある。神戸市内でもある区だけで全校実施を行い、昼食を変えるだけでどういった影響が出るのか検証してみてもどうか。
- 現行方式で温かいメニューの提供と言え、汁物の提供かレトルトの提供しかない。アンケートの声にはレトルトの種類を増やしてほしいという声もあるので、クリームシチューやビーフカレーなどの新しい製品を開発中である。11 月以降の寒い時期に、そういった工夫をしながら、温かさの部分には対応すればどうだろうか。
- 集約すると、給食の魅力化で献立内容をどうするのか、収支をどうするか、というところが重要になると考えられる。一方で、消費税も上がり、色んなところの収支のバランスもあると思う。今回のアンケートを基に生徒・保護者が希望する給食を実現するためには、具体的にどれくらいの金額を費やすと充実した給食ができるのか、次回、事務局で簡単なシミュレーションをしてもらい、それを題材に議論できればと思う。
- また、牛乳の問題は、短期的に対応できる部分もまだまだあると思う。牛乳に肯定的な意見と否定的

な意見が拮抗しており、一長一短あるので、どちらがいいのか中々このアンケートの中だけでは判断できないので、もう少し議論をすすめたい。他都市ではどうしているのか、どんな対応をしているのかサンプルになるようなところを調べて根拠として出してもらい、もう少し議論したい。

- 一番の肝である給食のおいしさや温かさ、家庭弁当との差別化など、次回はリアルに数字も出して議論できればというところで、本日の議論を終了したい。