

令和6年度 第1回市川市立学校給食検討委員会議録

日時：令和6年10月23日（水）12：00～14：00

会場：市川市立菅野小学校 会議室

委員出席7名

（大橋委員 柳澤委員 渡邊委員 根橋委員 黒田委員 荻原委員 河合委員 古賀委員）

事務局 市川市教育委員会学校教育部 保健体育課 6名

（清水課長 佐竹主幹 沖田副主幹 田中副主幹 小松主任 石田主任技師）

1 開会行事

- （1）依頼書交付（清水課長）
- （2）市川市教育委員会 挨拶（清水課長）
- （3）出席者自己紹介（所属等は名簿参照）
- （4）菅野小学校の給食と、本日の給食の説明（梅村栄養教諭）
- （5）事務局自己紹介
- （6）給食試食

2 報告・協議

【座長選出】

清水課長： 要綱第5条にあるように、出席者の中から互選された座長が進行するものとなっております。

つきましては、立候補かどなたかの推薦、何かご意見ございましたらお願いいたします。

荻原委員： 黒田先生がいいと思います。

清水課長： 黒田委員を座長に推薦のご意見をいただきました。よろしいでしょうか。

（全員同意）

ご異議ないようですので、黒田委員に座長をお願いいたします。

黒田座長： それでは、早速議題に入ります。

現状について、事務局から説明をお願いいたします。

【市川市の学校給食の現状について（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

（1）市川市の給食実施状況の概要

- ①市川市の学校給食のあゆみ
- ②調理業務委託の現状
- ③給食費について
- ④調理関係について

【最近の取組と課題・現状等（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

(1) 無償化について

(2) 給食室の環境について

(3) 給食米の産地について

(4) アレルギーガイドラインの改訂について

【市川市の食に関する指導について（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

(1) 食に関する全体計画について

(2) 地産地消について

【第4次千葉県食育推進計画について（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

【第4次市川市食育推進計画について（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

【食に関する指導の手引きについて（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

黒田座長： 以上の報告につきまして、質問、意見ございましたら、お願いします。

柳澤委員： アレルギー対応で全く給食を食べないというのは、何人、何割くらいいるのか。

佐竹主幹： 確認する。

古賀委員： 空調について、とてもありがたく思っているが、あくまでスポットなので、過酷な状況が続いている。栄養士会で室温の調査を小規模だけが行った。7月に室温が38度になることについては何とかしていただきたい。

佐竹主幹： 全体空調をつけても室温は劇的には下がらない。理由としては排気がうまくできていないという問題もある。釜の熱風が排気されるシステムを構築しないとやっていかなければならないところだと考えてはいるが、順番に1つずつという形になっている。

古賀委員： 新井小は全体空調が設置されているため快適にできている。命にかかわることなので長期的な視点で考えていただけると。

黒田座長： 全体空調がつけられた、という文書に見えるため、文章を考えた方がいいのでは。

渡邊委員： 室温が39度だと衛生面でも危険がある。市として、温度が高いのであれば食材の事故の防止策を考えなければならない。

古賀委員： 真空冷却機もないため、人の面、衛生面、両方危険がある。

渡邊委員： 排気をどこまでするべきかという部分が難しい。換気扇をきちんとかけた方がエアコンが効くということもある。温度の下がり具合は換気扇があるとないとでは大きく変わる。給食室は蒸気がすごいいため循環が重要。

古賀委員： 本校のような（全体）空調が入るとよかった。

荻原委員： 暑い中の給食室稼働の問題も考えた方がいいのでは。子どもたちの余剰時数を多くしすぎないように文科から通知がある。給食は提供を数日早めに終わらせて、余剰を伸ばすことで、教師の職務改善にもつながる。

暑い時期に5、6時間目に学校生活があるのは、教室にエアコンはついていても、特に上の階は効かない。時間を短く集中して行う方が子どもの学びの面からもいいのかもしれない。給食稼働日の費用・期間、無償化になっているので給食を止めるのも難しい。給食の提供期間自体をコンパクトにするということも考えられる。何が今の学校で衛生面や人材面等にとってよいのかを考える。

渡邊委員： 大学の体育館もエアコンがないので、7月から10月は講義中心にし体育（実技）は入れない。給食運営、学びの両面から仕組みを変えていくしかない。エアコンが入るのが一番。

大橋委員： 保護者の意見からすると、給食の日が少なくなる、そこに重きを置く家庭は厳しくなる。例えば熱を使わなくて提供できるようなものでのぐなども。今、詳しい説明とともに聞いているのでそういったこともあるなと思いながら聞けるが、説明なくこういった状況になると保護者の側からの不満は出るかもしれない。お弁当を作るのもネグレクト気味の家庭ではハードルも高いと思うので、そういった家庭の子どもたちにとっては給食がライフラインになっている。給食を作っている方々の命を守る必要もあるが、そういった家庭への影響も危惧する。

梅村栄養教諭： 配膳室も暑い。配膳室10分から15分（食材を）置いておくことも不安。

古賀委員： 親子校での勤務経験もあるが、子校の配膳室にもエアコンない。子校は配膳員さん朝10時前から給食終わりまで3、4時間いることになる。置き去りになりやすいが、子校の配膳室の環境改善をお願いしたい。

河合委員： 配膳室には確かに何も無い。配膳員さんからは何も聞いていないが、当校は校舎の作りで午前中は日差しが直撃しないからか？

古賀委員： よほどのことがない限り、文句は言わないのではないかと。こちらから声をかけないと言わないことが多いので心配。

大橋委員： 知り合いで給食室で働いている方々は、こうなってくれたら、という希望はあるけれど、市を動かすことだから、学校に対して言っても市を動かすことはできないと思っている。

古賀委員： 言えない雰囲気があるのかなと感じることもある。チーフが気を使っている。栄養士として圧をかけているわけではないが、企業さん側からすると、（学校・市は）委託料をいただいているお客様なので、言うものではないという雰囲気がある気がする。その辺が気になってい

る。何かあったら言ってください、と言っているが、なかなか言っていない。

大橋委員： チーフが聞いてくれてそこで止まる。栄養士の立場も考えて発言を控えてくれているのだと思う。

古賀委員： 遠慮せずに言ってほしい。

黒田座長： 配膳室で倒れそうだったなど一番近くにいる栄養士さんに伝えてくれれば、そこから市にも伝わる。

【強化磁器食器について（協議）】

黒田座長： では、次の議題。

佐竹主幹： 強化磁器食器について（協議）

従来、アルマイト食器から、平成11年より強化磁器食器の導入が始まりました。19年度には全校に大皿、小皿、お椀、3種類の強化磁器食器とトレイ、箸が導入されている。食育と食環境の観点から家庭で使用しているものに近いということや、温かみというところで効果があるが、破損率でみると年間10%程度。現状としては破損したものを補充しているというところでいっぱい。新しい食器を随時入れ替えるというところまでは至っていない現状。

今回、検討ということになった理由として、現在使用している食器製造会社が今年度自己破産し、これまでと同様での供給がかなり難しいという現状になった。本当に急なことで、いろいろと検討してきた。以前、樹脂製食器の導入について検討した際には、質感の低下などの面から強化磁器を維持すべきとのご意見が大半でしたが、今回このような状況の中、今後安定した給食提供というところに重きを置いた時に、早急に対応すべきと考えている。

本日はABS食器とPEN食器の2種類持参した。メリットとしては軽いというところ、また破損しにくいということがある。課題について対応が可能になると考えるが、大きな変更になるため、委員の皆様で手に取っていただき、様々な面からお考え、ご意見いただけたらありがたい。

河合委員： 温度的に問題はないのか

石田主任技師： 85～90度が推奨だが、耐熱は100度。

荻原委員： 値段は樹脂の方が高いのか？

小松主任： 樹脂の方が少しだけ高い。耐久性という面では、13年とか14年というサイクルを決めて補充できるのではと考えている

石田主任技師： デザイン自体はいろいろ選べたり、オリジナルデザインをしたりできるが、コーティングの仕方、また、持った時の質感が違う。

荻原委員： プリントはどうか？

石田主任技師： 版の分、金額かかると思うが、継続するときにはかからない。

古賀委員： ナイロンスポンジ使えない？今洗浄にナイロンスポンジは使えない。

- 石田主任技師：メラミンスポンジは使えない。
- 小松主任：業者さんがおすすめしているのは木目。温かみがある。プラスチックという感じではない。
- 荻原委員：熱伝導は？
- 石田主任技師：磁器より熱が伝わりにくい。
- 荻原委員：重さは従業員、低学年にはよい。お盆にすべてをのせて、牛乳も、しかも食材ものるので結構重い。
- 古賀委員：ABSの破損率はどうか？
- 小松主任：破損率として出せるほど破損しない。基本的に踏むとか壊そうとしない限り、落とすだけでは割れない。
- 古賀委員：破損しないとなると運用は？今は食器破損率が非常に高く、破損数に合わせた補充をするだけだったが、ABSなどを導入した場合の運用はどうなるのか？
- 石田主任技師：13年サイクルで3、4校ずつ購入を入札で行っていくことを今は考えている。新品の磁器食器の在庫をたくさん持っている学校もあると思うので、その分を回収し、補充に当てていくことで、廃業してしまった分の心配はなくなると考える。
- 古賀委員：入替計画は？保健所からも計画的に入れ替えなさいというような指導を受けているので、そのあたりが改善されるといいと思う。食器を入れた場合、どのように計画的に入れていくのか。傷により提供できないことがないように補充する等の運用計画はどのように考えるか。13年ごとに入れ替えだと、耐久年数を超えての運用で大丈夫なのか？
- 石田主任技師：割れないので、何年持つか資料上出せていない。業者さんとしても(年数の)予想はできない。ただし、10年サイクルで入れ替えて使用できているというデータがあるので、そのくらいもつ、ということは自信を持って言ってくれている。
- 梅村栄養教諭：でんぷん検査反応も出ないのか？
- 小松主任：カトラリーも樹脂製にすると傷がつきにくいと言われている。
- 大橋委員：介護現場で働いているが、こういう食器を使っている。熱いまま渡すと危ない。スプーンが金属だと熱いので、樹脂製の方が飲みやすくなる。
- 荻原委員：以前、樹脂製を検討した際には、汚れが付きやすいといわれていたが、何年経っても汚れが付かないというところであれば、いいのではないかと思う。
- 古賀委員：ご飯茶碗はほしい。米飯給食が週四日ある。和食ばかりではないが、割合は多い。日本型食生活という点では現行の食器(皿にご飯)だと問題があると思う。
- 河合委員：大賛成。皿に盛って食べるのは違和感。

- 荻原委員： 1年生なども（お皿だと）持てない。
- 古賀委員： 子どもからもどうしてお皿にご飯なの？と聞かれていた。
- 柳澤委員： いくつかサイズがあるのか？
- 石田主任技師： はい。
- 河合委員： 今日大きさを決めるわけではないのでしょうか？
- 石田主任技師： 種類はたくさんある。大きさは今後検討する予定で、今日は材質を見ていただきたい。
- 荻原委員： 色が違っていけば、白がごはん、汁物が茶色だと間違えにくい。
- 古賀委員： お椀2つだと間違えるので、はっきりした方が間違えない。
- 梅村栄養教諭： 素敵だった。今までの樹脂食器とはイメージが違った。
- 古賀委員： 実際に給食をよそってみたい。
- 黒田座長： カタログを見るとイメージがつかみやすい。
- 荻原委員： お盆はそのまま黄色で残した方がいい。
- 黒田座長： では、皆さん、ABS樹脂でいいのではないかというご意見。
汁物椀は色を変えてもらって、ご飯は茶碗だとうれしいというご意見でいいか。
(全員同意)

【まとめ（感想）】

- 黒田座長： 最後に参加された方からご意見を。
- 大橋委員： 食器に対しての情熱がある。自分が小学生の時も、なぜご飯はお皿なのかと思っていたが、現場の先生方もそう思っていたと思って少し面白かった。皆さんがすごく情熱を持っていろいろな意見をこのように交換しながら考えてくださっていることを保護者の皆さんにも伝えたい。
- 柳澤委員： 1つは年度途中の10月で（小学校）11円値上げは無償化（公会計）だからできるのかと思った。市の予算の中で調整できるのか。（栄養士の）先生方はこの11円があっても苦労はすると思うが、やはりそれでもあれば大きいと思う。
2つ目は、やはり私は強化磁器食器推奨派。強化磁器がいいということではなく、強化磁器ができた時にそれにすることによって教育の面からも、家と同じようなものが使えるのがいいという意味があった。今また、こういう時代背景とともに、いい形で変わっていくのはいい。本学でも強化磁器を学生が使っているが、やはり重い。大学生なので大丈夫だが、やはり食器を運ぶことを考えた時に、調理員さんの腰の痛みなどを考えると、時代ごとにいいものが出てくれば、こういう風に変わっていくものなんだと痛感した。
- 渡邊委員： 貴重な勉強になった。久しぶりに給食というものを見て、自分たちの世代とは本当に変わっているとすごく思った。私は足立区出身だが、足立区の給食は有名な栄養士の先生がいる。やはり、学校給食は学校

に行く楽しみでもあるので、皆さんがこうしていろいろ意見を出されてよくしていたという情熱が伝わってきた。

根橋委員：地球の環境変化にも対応していかないといけないのが一番難しい。病院だと調理室がだいたい地下にあることが多いので暑さの関係が少ない。学校の給食室は（地上）1階にあるので気温が上がる。今後、私が持っている知識で何かできればと思うが、病院がメインだったので。病院では、ソースを持った時も高齢の方とかは握力がないのでどうしても落としてしまう。ご飯茶碗はぜひ検討を。

梅村栄養教諭：お仕事をされている方もたくさんいる中で、これからも給食への期待が高く、役割は大きいと改めて感じた。一生懸命頑張りたい。

古賀委員：ご飯茶碗が導入されそうでうれしく思う。時代変化に対応していかなくてはいけないと思う。不登校のお子さんもいるが、給食は毎日来てくれて給食運ぶ時などに「なにになに？」と話しかけてくれる。そういう子どもたちを繋ぎとめるのが給食の力だと本校校長も言っているが、私自身も感じている。本当に幸せな仕事に就いたと改めて感じているので頑張りたい。

河合委員：検食をしていると、この料理には箸だろうという日にも（食べやすさを考ええて）スプーンが出ていることがある。箸をきちんと使えるようになってほしいと思っている。やはり、ご飯は茶碗でという文化をきちんと学ばせることが大切だと思うので、ご飯茶碗の導入をぜひ進めてほしい。

荻原委員：以前、栄養士さんたちの中で箸の授業をやっていることが分かったので、本校の栄養士さんにもぜひと言って、今年度実施してもらった。いい教材なのでどの学校に行っても市川市では箸の勉強、使い方を教えてもらえるよ、というのが食育のスタートで、段階的に6年生まで行けるといいと感じた。

登校渋りのお子さんで、校長室で「お昼に帰る」「4時間で帰る」と言っているけど、検食を見ているので、「今日の給食は何々だよ」と取えておいしそうに食べると、教室に戻れることもある。給食の素晴らしさを毎日感じている。

黒田座長：今日は皆さんフリーダムに意見していただけた。このように盛り上がる検討委員会はなかなかないと思う。おいしい給食を食べた後の気持ちで楽しく検討員会ができてよかったと思う。

～閉会～