

令和6年度 第2回市川市立学校給食検討委員会議録

日時：令和7年2月5日（水）15：30～17：00

会場：市川市役所第2庁舎4階会議室

委員出席8名

（柳澤委員 富田委員 大橋委員 根橋委員 黒田委員 河合委員 荻原委員
古賀委員 藤井学校教育部長）

なお黒田委員を座長とする。

事務局 市川市教育委員会学校教育部 保健体育課 5名

（佐竹主幹 沖田副主幹 田中副主幹 森主査 小松主任 ）

1 開会行事

市川市教育委員会 挨拶（藤井学校教育部長）

2 報告・協議

【1. 調理業務委託について（報告）】

佐竹主幹： ※会議資料にしたがい報告

（1）現状について表のとおり。令和6年度・7年度について新規委託はない。

（2）業者選定方法について。3年ごとの指名競争入札。質の低下を防ぐため、最低制限価格制度を導入。評価方法は前期後期2回。過去の資料を確認したところ、明らかな不履行の業者はなかったため、見直した。来年度より、具体的にどのようなことで困っているのか、逆にどこを頑張ってくれているのか、状況報告書により報告とする。栄養士には研修会にて周知済。これをもとにより客観的な判断を委員会ができるようにする。

富田委員： 評価表は今まで通りか。

佐竹主幹： 評価表はなくす。

黒田座長： 評価表はどういう形で残るのか。

小松主任： 2シート目に現在の評価表を添付して確認できるようにしている。できるだけ細やかに把握できるように。

富田委員： プラスな要素も知ることができて良いのでは。

古賀委員： 周知により、栄養士はざわざわしている。評価表に追加ということなのか。

小松主任： 評価表はなくす方向でいる。

古賀委員： 追加だと思っている栄養士が多いため、再度説明した方が良いのでは。また、書き方(文章化)に迷うかもしれない。可視化が苦手な方には慣れるまでは戸惑いがあるのでは。

沖田副主幹： 文章の内容がわからない場合はこちらからも問い合わせをする。

古賀委員： マイナスだけではなくプラスのことも書いてあげるのが良いと思う。

柳澤委員： A、B という評価がなくなると、マイナスなことしか書かなくなるのでは。この用紙は良くない業者を見つけるためのものか。A がなくなるのではないか。

小松主任： 今までは C、D が付いていた点を中心に業者ヒアリングを行っていたが、年に2回なので時間が経ってからのヒアリングとなり、時差が生じることもあった。毎月知る事で、リアルタイムに細やかに把握でき、対応できる。

大橋委員： もっと学校と密にコミュニケーションを取りたいということではないか。評価とヒアリングの行間が知りたいということではないか。

小松主任： その通り。

荻原委員： 評価表が観点になるということか。この表の、この部分が今月こうだった、ということを毎月書くということか。

小松主任： 課題点を見つけたい。

古賀委員： いままでの評価表は主観が出る可能性があった。

小松主任： 評価表では主観が出やすかった。

富田委員： プラスの部分を出してあげて欲しい。

2. 食器について(報告)

佐竹主幹： 第1回で色々なご意見をいただき、進めていく方針であったが、ストップがかかり、一旦保留となった。もう一度食器というものを検討するべきなのではという意見があったため。

富田委員： 値段がネックなのか。

当面は磁器なのか。扱ってくれる会社はあるのか。

佐竹主幹： もう1社あるので当面はそこで対応。いずれは変更を考えているので、次のプレゼン待ち。

古賀委員： 樹脂に対しての抵抗があるのか。

大橋委員： 学校的には樹脂はどうなのか。

荻原委員： 他市は樹脂が多い。市川市はこどもから募ったイラストつけた磁器を使用しているが、高額、重い。樹脂を推してもらいたい。

古賀委員： 割れた時の危険性が高い。磁器食器を洗浄中に割れた食器で調理員がけがをしたこともある。第1回の検討会后2か月くらい見本の樹脂を使用してみたが、ごはんが付かないし軽い。使いやすかった。調理員にも好評。磁器は料理の熱を奪うが、樹脂はそれを感じなかった。

荻原委員： 低学年は(重い磁器食器を)持つのが大変。

古賀委員： いろいろなメニューもこびりつかず樹脂の方が良い。何しろ軽いので現場はこれが良いのではと思う。熱による変形もない。

富田委員： 値段的にはどうなのか。

小松主任： 大きくは変わらない。耐久性を考えると費用対効果は樹脂の方が良い。

大橋委員： 割れた時危険なので、危ない、と伝えて欲しい。自身もこどものころ牛乳瓶でけがをした痕が今も残っている。磁器食器が割れた時のことを先ほど聞いたので心配。

古賀委員： 割れ方によっては広範囲に破片が飛ぶ。

富田委員： こどもの安全を優先にお願いしたい。

3.食育について

佐竹主幹： (1)学校における食育の現状(報告)：今年度千産千消デーを11月設定。取り組みについては表を参照。給食に関する展示は写真参照。

(2)これからの取り組みについて(案)：第4期市川市食育推進計画。「食育の環(わ)を広げよう！～つなぐ・広がるいちかわの食育～」を受けて、今年度、各学校に「和食の良さや郷土の食文化を理解し、継承しようとする児童生徒の育成」を全体計画に明記し、学校教育目標と関連づけて進めていく。

さらに来年度以降の進め方はR7以降の流れ(案)を参照。

市川市としてそれぞれの学校で食育を任せていたところだが、課題等のご意見をいただきたい。

柳澤委員： 自校給食であること自体が食育なのでは。そこをもっとアピールすれば良いのでは。直接調理中の音や香りを感じられるのはとても良いこと。食育推進の委員もやっているが、学校給食は推進計画の点数が他より低い。他市よりも盛んにやっていることが評価に出ていない。自校で強調できるところはもっとないのか。

富田委員： 朝食を食べてこない子どもや夜ごはんがない子どもがいる。心配。家庭に対しての朝ごはんの重要性を伝えていってほしい。給食室でどんなことをやっているのか、もっと子どもや保護者にアピールすれば良いのではないかと思う。

大橋委員： うちの学校では給食室での掲示物が細やか。学校の協力もある。栄養士さんから保護者にも伝えてくれている。小規模だからかもしれないが、余裕がある。各校で栄養士1人なので、期待しすぎるのも良くないが、食育にばらつきがあるのかも。他の学校での取り組みが栄養士さんのプレッシャーにならないように。給食には感謝している。給食室からの香りが良い食育になっているのではないか。

黒田座長： 皆で目標を決めるのも大切だが、それぞれの学校でやっている食育を紹介して、できることを他の学校もやればどうか。

根橋委員： 自校給食が一つの食育であると思う。季節の食材の産地などを伝えることも大切なので、どんどん取り入れて欲しい。郷土料理など。市川の郷土料理は何になるのか。梨やのりか。市川の給食独特のご当地献立があると良い。

富田委員： 給食は大人になっても忘れない、こころに残るものであると良い。

古賀委員： 90周年でいちかわの食材で献立を入れているので集約しても良いの

- では。本校は梨ピューレを使った。
- 富田委員： いちかわの梨は高価。
- 柳澤委員： 保体課の提案にあった月1回の和食の日は決まっているのか。
月1回しか和食を出さないというわけではない。米飯給食なので基本和食は多いと思うので、普段の料理が和食だよ、という食育を。月1回のメニューだけを和食、と取り上げるのではなく。和食と洋食の線引きが難しい。
- 古賀委員： ごはんと味噌汁とハンバーグは(和食と洋食)どちらなのかということになる。
- 富田委員： 献立の頭に和食と書いてはどうか。
- 柳澤委員： 逆に和食の範囲を狭めるのではないか。ハンバーグとごはんと味噌汁はもう和食なのではないか。
- 古賀委員： スペシャル和食の日とかのネーミングはどうか。
- 富田委員： ザ・和食とか。
- 荻原委員： 出汁を味わう日、というのはどうか。今日は鰹節、鯖節を使用している、など。
味の濃いものに慣れているので、汁物などが残ることがある。そこをクローズアップするのはどうか。ききだし授業で出汁を味わうが、それが実際料理になるとどうか、など。
- 柳澤委員： 出汁は和洋中できっちり分かれているので面白いかもしれない。
- 荻原委員： ポトフはチキンブイヨンだったりする。
- 古賀委員： 出汁で味わう和食の日、など。
- 黒田座長： ただの和食の日だと難しいかもしれないので、そうやってクローズアップさせる。
- 古賀委員： どの出汁を使っているかクイズにするのも面白いかもしれない。
本校では魚の残さいが多い。4年生社会科の授業をやっているが、県から水産物のリーフレットをもらえる。千葉県は全国1位の魚が5種類もある。スズキとコノシロを12月に献立に出したら残さい率が減った。いわしのかば焼きなど、おたよりにも載せた。給食時間は(授業を実施した)4年生の教室を重点的に回った。魚は苦手意識がある。
若い栄養士さんにも授業の話をした。私たちベテランがもっと情報提供をしてあげるといいのかも。
- 荻原委員： 栄養士さんたちのできている指導案など、栄養士間で共有できる場所があると良いかもしれない。
- 古賀委員： 定例研では割と共有しているが、そこ止まりかもしれない。給食提供だけで精一杯な人もいると思うので、ベテランが寄り添う必要があるかもしれない。
- 富田委員： YouTube で発信してはどうか。
- 古賀委員： 許可が出ればやるが、色々なフィルターがあるようだ。

富田委員： わたしはいろいろな YouTube をフォローしているが、給食関係のものも多い。

古賀委員： 新入生説明会でブログ見ている人を聞いたら3分の1くらいいた。

大橋委員： 家庭あるあるでは給食と夕食でカレーが被ること。そういう保護者は見ているのでは。

古賀委員： 献立表は良く見ているようだ。発信の方法が分かれば良いと思う。

【まとめ(感想)】

柳澤委員： 食器のことは是非進めていただきたい。

根橋委員： こどもの頃、給食が楽しみだったことを思い出した。より良い給食、大人になっても思い出せる給食であれば良いと思う。

富田委員： 保護者として感謝している。予算のない中ありがたい。

大橋委員： 自分のこどもの健康を色々な人が考えてくれていることに感謝している。

河合委員： ごはんがお皿で出てくることが気になる。犬食いになってしまう。食器が変わる予定でよかったと思っていたので、決定とならず残念。無償化となって管理職が大変。喫食管理など、教頭の業務負担を軽減できればと思う。

荻原委員： 今年度現場に戻り、改めて管理職は栄養士、委託業者、先生の立場を繋ぐ役目だと思っている。広げていきたい。

古賀委員： 貴重な意見を伺えてありがたかった。給食を楽しみにしているこどもが多い。幸せな仕事で誇りに思う。これからも頑張っていきたい。

～閉会～