

# 令和7年度 第1回市川市立学校給食検討委員会議録

日時: 令和7年11月10日(月) 12:00~14:00

会場: 市川市立鬼高小学校 会議室

委員出席: 8名

(池口委員 鯨岡委員 渡邊委員 根橋委員 池田委員 荻原委員 清水委員 菅谷委員)

事務局: 市川市教育委員会学校教育部 保健体育課 3名

(坂井課長 佐竹主幹 沖田副主幹 )

## 1 開会行事

- (1) 依頼書交付(坂井保健体育課長)
- (2) 市川市教育委員会 挨拶(池田部長)
- (3) 出席者自己紹介(所属等は名簿参照)
- (4) 鬼高小学校の給食と、本日の給食の説明(松野尾栄養教諭)
- (5) 給食試食

## 2 報告、協議

### 【座長選出】

坂井課長	要項第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。 立候補でも推薦でも構いません。
清水委員	荻原先生がいいと思います
坂井課長	荻原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、荻原委員に座長をお願いいたします。
荻原座長	それでは、議題に入ります。 現状について、事務局より説明をお願いいたします。
佐竹主幹	※会議資料にしたがい報告 学校給食の現状について 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) 調理業務等の現状について (3) 給食費について (4) 調理関係について 2 最近の取組と課題・現状等 (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
荻原座長	それでは、ただ今の学校給食の現状についての説明につきまして、ご質問やご意見がありましたら、よろしくお願いいたします。
根橋委員	給食室の環境について、昨年度もやはり重要な問題としてありましたが、配膳室の環境の改善はされているのでしょうか。
佐竹主幹	昨年度と同じ状況です。配膳室もちろんなのですが、まずは給食室内の環境改善が優先というところでもあります。ただ、根橋委員がいうように、配膳した後、運んだ後のこととなると学校全体の環境を整えていく必要もでてくるというところですね。年々、本当に気温が上がってきているので、今までどおりではいけないという意識で、環境面の整備も考えていきたいと思います。
荻原座長	なるべく環境だけでも早く整えたほうが、食べる側も安心して食べられるし、従事する方も安心して安全に作業できるということもあると思うので、そちらのほうをやっていただきたいと思います。
菅谷委員	うちの学校も給食室の日当たりがよく、令和5年度に部分空調が入ったのですが、7月9月頃はすごく暑く、釜のまわりでなくとも40度近くになるようなこともありました。調理員さんたちの体力的な問題と食中毒、食材の管理が怖いため、できれば早めに給食室のほうも対応していただけると学校としては、助かります。先ほど、お話ししてくださったとおり、子校の中学校の配膳室に関しては、給食室ではないが、給食がすべて入る場所であり、栄養士から、できればそちらのほうも早めに冷房が入ると嬉しいという話は、私も聞いております。ぜひ、早く進めていただけたらと思います。
荻原座長	いかがでしょうか。本校では、夏場は、茹でた野菜を冷やす際、水温自体が高くなっており、冷えないため、そういう副菜をなるべく出さないようしています。約700食分の茹でたものを冷やすための冷蔵庫はないため、そう考えると献立で工夫するしかなく、揚げ物も減らすのですがそれにプラスして、本校では量を減らして、安全に温度を下げられるものを茹でるという形をとっています。20度以下に下げたいのですが、水温が30度近くあると、今の夏場の和え物は注意が必要です。
菅谷委員	真空冷却器等の冷やす機械などがあればよいのですが、市内には3校しかないので、なかなか難しいところです。手作りを心掛けているので、ゼリーとかも手作りしている学校も多いのですが、やはり夏場は冷やす作業がなかなかできなかったり、衛生的なものを茹でたあとに、しまう冷蔵庫がなかったりする学校もあるので、市販のゼリー等を使用せざるを得ないこともあるので、難しいです。この暑い夏に熱中症ゼロ週間ということで、食器を2枚としてくださったので、調理員たちはいくらか作業のほうは良かったと思います。ですが、自分で出来上がった献立を見たときに、少し物足りなく、色味が少ないような状態が多くなったと感じました。池口さん、お子さんのほうは物足りないとか何か話していましたか？

池口委員	特に大丈夫でした。いつも美味しくいただいているようです。
菅谷委員	自分の学校は中学校なので、一品少ないかなというような時もありましたし、献立作成も少し難しいと感じました。
荻原座長	小学校は、丼ものみたいに、お皿を減らすため、ごはんに何かをかけてみることで食欲は減るのですが、食べられるという感じでした。食材が減るわけではないから、一つのお皿のボリュームが出るという感じです。丼ものの献立が増えました。
渡辺委員	決まりごととして20度まで下げるとか、それを守るためには、栄養士の先生方のご苦労しかないのかなと思ひまして、私自身も大学内で給食は作りますので、200食という少量ですけれども、調理する際に温度を下げるのがいかに大変か学生達も苦労していました。栄養士の先生方のご苦労や負担が、少しでも共有されることによって、軽減されるということもあるのかと思いますので、今みたいに菅谷先生が代表でお話しいただいています、そういう声が全体に広まるようなことが、必要なのかなというところが、お金をかけない方法としては、一番なのかなと共有をいかにしていくかということを感じております。
荻原座長	献立表に記載があるだけで、保護者はご理解いただけるような感じでした。それに対して学校側へのクレームとかご質問等はなかったです。期間がもしかしたら、長くなる可能性はあるかと考えますが。
佐竹主幹	前後2週間で設定をしたところですが、今年は10月に入ってから暑く、期間の見直しも念頭に置かなければと思います。想定外すぎたので、今年の暑さは。
荻原座長	エアコンも教室のほう、効かない感じでした。それも大変でした。 その他ありますでしょうか。
鯨岡委員	今年度より、夏休み前後2週間程度の食器は2枚にするというときの献立は、各校で栄養士の先生方が苦労されて、作成していると考えます。それはどこかで共有されることになっていますか。例えば、各校で取り組みをしたら、情報共有みたいなことをされているのですか。
佐竹主幹	いえ、特にはないのですが、各校の献立を各校の先生方達も見ることができます。どういったものを使って、どんな組み合わせにするかというのは、それぞれのネットワークでお互いに見ることはできます。
鯨岡委員	2週間というのは、期間が長くなるかもという想定が、これから直接、やりとりされる仕組みになっていくといいのかなと思ひました。いつも2枚というのは、寂しく感じてしまうこともあるのかなと思ひます。それぞれの見た感じも含めてですけれども、良いところは自分自身で見えるようにしていく、という仕組みがあるといいかなというふうに思ひました。
池口委員	夏がすごく暑くて、料理を冷やすのが大変ということをお聞きしましたが、牛乳も温かくなることはありますか。
荻原座長	牛乳は、配送されてからずっと牛乳用の冷蔵庫に、ぎりぎりまで入れられていま

	す。数えて出す直前まで入っている形です。
池口委員	今の親子方式でも同じでしょうか。
荻原座長	子校でも牛乳の保冷庫がありますので、ぎりぎりまで牛乳は、冷蔵庫の中にあります。
菅谷委員	子校にも牛乳の保冷庫があって、子ども達に本当に手渡すギリギリまで冷蔵庫に入っているの、安心してください。
池口委員	親子で決められたら、この先も親子なののでしょうか。
佐竹主幹	原則はそうです。食数と距離で決めているので、基本的には変わらないです。ただ、例えば、どちらかが、爆発的に増えるとか、そういったことがもし今後起こるようであれば、考える必要はあるのかということなのです。
池口委員	うちは爽風学園で、今月、共通献立をこの日に出しますと献立表にあったのですが、東国分中学校は百合台小学校との親子であるため、百合台小学校と爽風学園と同じ献立になるのかと、不思議な感じです。稲越小も曾谷小も近いのに、少し遠い百合台小から運んでいるので、気になっていました。
荻原座長	続きまして、市川市における食育の現状についての説明をお願いします。
佐竹主幹	3 学校における食に関する指導(食育)について (1)食に関する指導の全体計画について (2)朝食の喫食状況について (3)和食育に関わる意識調査について (4)「生きた教材」学校給食での食育について (5)地産地消について
荻原座長	それでは、ただ今のことについて、食育ではこれからどんなことをしていけばよいのか。また、和食の日は残食が多くなっているというようなことも含めまして、ご質問やご意見等、たくさん検討していただけたらと思います。いかがでしょうか。
渡邊委員	和食が世界遺産になった際にすごく話題になり、いろいろなところで和食を食べることの素晴らしさがマスコミなどに取り上げられたが、これだけ年数が経過し、和食が世界遺産というのを忘れてしまう方も多いのではないかと思います。やはり子どもたちに和食の良さというか、世界から認められているものだというようなところは、一度、告知していくというところは改めて、大切さというのは感じています。地産地消もそうですけれど、土地でとれたものをその土地でということでは、郷土料理にもつながります。そういうところの情報発信が先生方の給食だよりとか、子ども達に特に目に触れる給食での機会があったらよいと感じます。和食の時に残食が多いというのは、何が原因で残食が多いのだろうということが現場サイドで、先生方は何か感じているのでしょうか。いかがでしょうか。
菅谷委員	和食となると、魚のメニューが多くなります。魚をフライや、から揚げ、竜田揚げとか揚げるとよく食べるのですが、和食という感じの「さんまの丸干し」とか、焼きも

	<p>のとか、今日の「さんが焼き」みたいな魚のものになると、ちょっと苦手な子が多いです。</p>
渡辺委員	<p>「さんが焼き」は、やはり苦みがおいしいなとは思いますが、子どもは苦手なのかと思います。</p>
菅谷委員	<p>ねぎやみそを入れたりして、臭みを消すようにしているのですが、今日の「さんが焼き」のように見た目でダメな子もいます。食わず嫌いのように、家でもあまり食べていないものはどうしても手をつけません。今回、中学校でも「さんが焼き」を出してみたのですが、13%も残食がありました。手をつけていない子は、全然手をつけません。食べてもちょっとだけかじるような残り方もあります。和食の日は、出汁を味わってもらおうと思い、薄味に心掛けています。そうすると、汁物とか和え物も残りがちになります。</p>
渡辺委員	<p>味が濃い地域の方の場合は、ご家庭でも味が濃いものが好まれていて、食材の素材の味とかになると、より敬遠される方が多くなるのかなと思います。でも、洋風な味でごまかしたら、郷土料理ではなくなるので、そこは難しい。何か良い案があればというように思います。</p>
菅谷委員	<p>和食の日に限らず、給食は塩分量が決まっているので、規定に定めようとすると、意外と子どもたちにはそれでも薄味だと思います。できるだけ、メニューによって、この料理は味が濃いから、他の料理は薄めにというように、バランスよくなるようにしています。しっかり味がついてしまって、少し味が濃いと残りは少ないという感じがします。和食の日のアピールも栄養士も今、悩んでいて、学校によっては差がある感じがするので、教育委員会の保健体育課さんのほうで、全校に向けての文章を考えていただけると、どの学校でも隔たりなくアピールし、学校の保護者の方へ献立表とか子どもたちにもできるのではないかと考えているので、ぜひお願いしたいと思います。</p>
渡辺委員	<p>レシピ紹介のようながあると、子どもがおいしく食べたものが家庭で、作られることができ、料理の幅が広がっていくと思います。</p>
池口委員	<p>お母さん方とか、子どもが学校で給食を食べているから、栄養はとれているとよく聞くのですが、一食分をちゃんと食べてとれる栄養。量を少なくしたり、残したりしたら、その分の栄養はとれていないということ。栄養士さんは、残りが多い献立については子どもから直接、意見をもらう場とかあるのでしょうか。</p>
菅谷委員	<p>私は給食の時間に教室まわっている際に、量が少なかった生徒に対して、声掛けしています。他にもアンケートを実施している栄養士もいます。献立の残菜と、子どもたちの嗜好はいろいろなところで聞きながらやっている学校が多いと思います。おいしくできたと思っていたのに残ってしまうと、調理員さんたちともおいしくできたのになぜだろうということも多くあります。子どもに聞けない時は、担任の先生にも聞いて、次の時には、味や量を変えています。</p>

池口委員	給食室の調理員さんと距離が近いと、残菜も減るのか。この人達が作ってくれているのか、と言う気持ちがあるだけでちょっと食べてみようかなと言うことに繋がったり、交流とかもしていけたら良いと思います。
菅谷委員	ワゴンルームで子どもたちに今日は食べてねとか声掛けをしてくれる調理員さんもあります。時間の無い中での交流は難しいとは思いますが、心がけてみます。
清水委員	この時期になると、読書週間と合わせ、お話し給食をやっています。うちの学校では、今年のテーマは万博で、色々な外国の本を読もうということがあり、給食とコラボして、外国の料理を出しました。イタリアはナポリタン。ものすごく特別なものが出るのではないけれど、意識させ、その国の料理を提供していて、そこが面白いと思いました。今日は和食ですというような日もあり、関連させて取り組むことが良かったです。ランチタイム便りというのがあり、今日の給食の解説みたいなのを給食時につけてくれ、お昼の校内放送で読み上げています。この前、栄養士と話していたのですが、ジンギスカン風炒めのような料理がでて、うちの学校には北海道出身の先生がいますと紹介していたが、実名でだして、何先生のふるさとの料理ですというようにすると、より関心を持つのではないかと感じました。
池口委員	千葉県のものとか和食とかそういう何かもとになるものがあると、栄養士さんは献立を作成しやすくなりますか。今月は東北地方、来月は南の地方の料理とか献立作成時に、参考にしていますか。
菅谷委員	献立は和食、洋食、パンのメニュー、麺類メニューがある中で、いろいろなところの郷土料理などを、レパートリーを増やすために参考にしています。
池口委員	栄養士の先生方は、全国の料理を食べ歩くなど、料理の参考にしていますか。
菅谷委員	いろいろなことを知らないといけないと思い、勉強しています。外食すると、材料や味付けが気になり、栄養士は日々、研究しています。新しいメニューを出す際には、家で試作してから、学校で実際に提供するようにしているが、給食だと量が多いので、野菜の水分が多くでて、味付けが変わってくるので、難しいです。各校の栄養士は、そのあたり努力しているかと思います。子どもたちがおいしいと食べてくれると嬉しいです。
池口委員	自分の子どももおかわりして食べてくれると嬉しい。
荻原座長	本校でもそうですが、だいたい給食をよく食べているお子さんは、体調不良者がでるような時期でも、元気であることが多いです。ぜひ、健康のためにも給食を食べてほしいですね。その他いかがでしょうか。
根橋委員	体験型の食育について、資料に書いている野菜の栽培以外にも、他にも何か行っていることがありますか。味覚の五味の勉強などは？
菅谷委員	5年生の家庭科で「だしの飲み比べ」とか「五味について」勉強をしている学校があります。先ほど、和食育のほうでもありましたが、まず、5年生でおみそ汁を作る前に、にぼしの頭とお腹をとってだしをとる授業があります。給食ともっと連携して取

	<p>り組めたらよいのかと思います。児童生徒の意識調査で、5, 6年生のだしと郷土料理の数値が大きくなっているのは、家庭科の授業で実施しているのが影響あるのかもしれませんが。家庭科だけでなく、もう少し給食のほうの「だし」を意識した取り組みができればよいのかと考えます。中学校では、なかなか「だし」のことを取り組める機会が少ないので、給食のほうでももう少し考えられたら良いかと思います。</p>
根橋委員	<p>出汁いりのもの、出汁なしのものを味わってみるとか、おいしくなるってこういうことかという経験ができるとういと思います。給食の時に、出汁なしのものに、出汁を入れるというものができるとわかりやすいかと思いました。経験をとおして、自分で確認できるのも大事だと思います。</p>
菅谷委員	<p>どうしても、大人数で食べる給食だと難しいですが、できると良いですね。</p>
根橋委員	<p>昔、食育を勉強していた当時のノートを見ていたら、面白いことが書いてありました。</p> <p>五感で確かめる(見る・嗅ぐ・味わう・聞く・触る)。視覚で、コップにただの水と炭酸水を入れて並べ、どちらが甘いと思いますか。実際に飲んでみると炭酸水のほうは少し酸味があります。見た目と味わいが違うのだと確かめることができます。聴覚のほうで、調理の音を色々流してみても、これは何を作っている音だろうかと咀嚼音で何を食べているのか確かめることができます。音と一緒に楽しむ食事というものもあります。嗅覚では、未熟のバナナと完熟のバナナの匂いでは、どちらが美味しそうに感じるのかと、触覚では、アボカドの未熟と完熟を手で触ってみて、硬さの違いを確かめます。温度が違えば味も違うということで、りんごジュースとりんごのシャーベットでは味が違う、というものを体験させるのもあります。こういう試みと給食で何か取組ができればよいなと思いました。</p> <p>味覚のほうでも、4つのゼリーで、オレンジジュースのみのゼリーとグレープフルーツの果汁のみのゼリーとお湯で柔らかく煮た人参と塩砂糖をいれミキサーにかけたものとコーヒーに砂糖入れたものとなしのを食べ比べ、甘さ、酸味、塩味というのを体験させるというのもあります。食育として、授業で取り入れたらよいのかと思いました。</p>
荻原座長	<p>一度に五感は無理でも、例えば、今日は「かみかみメニュー」で噛み応えと味を確認しましょうと絞って取り組めたらよいと思います。</p>
根橋委員	<p>興味を持ってもらうのが大事だと思います。</p>
清水委員	<p>すこやか検診で味覚について、取組をしているかと思いますが今年度も行っていますか。</p>
課長	<p>希望制ですが、行っています。</p>
清水委員	<p>保健体育課として、歯医者さんと協力して取り組んでいることがあり、噛むことと味覚検査で薄い砂糖水と薄い塩水を味比べして、どう違うのかということを調べてフィードバックしています。</p>

	【まとめ(感想)】
荻原座長	最後に参加された方からご意見やご感想をお願いします。
池口委員	給食のこと、栄養士さんと話すことがなかったので、本日は色々な話を聞けてすごく勉強になりました。私も家で和食を作らなくなっているので、子どもと一緒に作って家でも体験させてみたいです。
鯨岡委員	ご家庭での食事が子どもの成長へとつながっているというのを日々、感じています。大学生で、ご家庭での食事が料理の技術も含めてですが、食への興味にすごく影響していて、管理栄養士を目指している学生であっても知らないことがたくさんあって、小学校で習ってこなかったのかというような、そういう話をよく聞きます。児童生徒たちに食育、和食というキーワードで今、活動されているところですけども、子ども達へ向けた食育活動というのが、将来につながるということをすごく感じます。本日、意義のある議論ができてよかったと感じています。今後もどのような協力ができるかわかりませんが、しっかりと取り組んでいきたいです。
渡辺委員	<p>出汁入りのみそが多いので、学生の中には出汁のとり方も知らず、お水からみそ汁をつくるという事が当たり前になっている現実もあります。そういう学生が増えるということは、日々、いかに私たち栄養に携わっている者達が発信していくことが大切か、を改めて感じました。</p> <p>シビックロータリークラブの朝食選手権について、毎年、興味をもって参加してくれる子どもたちがいますが、そういったバックアップも今年もできたらなと感じています。朝食の喫食率については、違う見方をすると、小学校1年生の9%の子たちが毎日朝食を食べていないということ、特に低学年であれば、毎日朝食を食べる子100%が理想なのかなと思います。朝食選手権のチラシを掲示することも大切な啓蒙活動の一つであるのかと感じています。</p>
根橋委員	昨年度に引き続きの参加ですが、毎年違う課題が挙げられていることを感じました。栄養士さんもこれだけ物価高になっていて、大変だと思われます。環境を整えていただけるとよいと思います。また、子どもの頃の食体験が非常に大切だと感じました。私自身も子どもの頃、なんでも作って(手作り)もらっていたという記憶があり、食への興味が大人になっても続いています。子どもの頃の食体験が大切だと思われるので、いかに大人が作っていけるかということが大切。先生方には頑張ってもらいたいと思います。
菅谷委員	本日のみなさんからのいただいたご意見を大切に頑張っていきたいです。給食が1食の基本の食事となるようにしています。子ども達へ先生方からの声掛けも大切と考えています。これからも給食の取り組みを頑張っていきたいです。
清水委員	給食費の値上げについて、対応していただけて、とてもありがたいと感じています。よりよい給食提供ができるとよいと思います。
池田部長	貴重なご意見を伺えまして、ありがとうございました。令和6年度から和食のことに

	<p>取り組んできているが、課題もあることがわかりました。ただ、和食は世界遺産であるということは、とても大きな強みです。そういう子どもたちが育っていくとよいと感じました。いただいたご意見については、教育委員会として一つ一つ取り組んでいきたいと思います。</p>
荻原座長	<p>子ども達は、味覚が育つ時期であるので、このような取り組みはいかに大切かということがわかりました。本校では、栄養士が家庭科の授業で、献立作りに取り組んでいて、それに選ばれた献立を実際の給食で提供しています。先日、給食委員会の子どもが考えたのが、魚料理と出汁の入っている野菜たっぷりの豚汁でした。旬の食材も使っていました。それを考えると苦手な子はいるとしても、私たちが取り組んでいることも伝わってきているのかと感じています。</p>
	<p>閉会</p>