

令和7年度 第2回市川市立学校給食検討委員会議録

日時: 令和8年2月6日(金) 14:30~15:30

会場: 第2庁舎 2階第3会議室

委員出席: 7名

(鯨岡委員 大橋委員 根橋委員 荻原委員 清水委員 菅谷委員 池田学校教育部長)

事務局: 市川市教育委員会学校教育部 保健体育課 4名

(坂井課長 佐竹主幹 沖田副主幹 田中副主幹)

1 開会行事

(1) 市川市教育委員会 挨拶(池田部長)

2 報告、協議

| | |
|------|---|
| 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 | 議題1 調理業務委託について(報告) (1) 学校給食調理等業務委託の現状について 平成12年度に開始した 調理場委託状況 小学校 34校 中学校 7校 義務教育学校 1校 合計 42校(92.7%) (全調理場数 小学校 37校 中・特別支援学校 8校 義務教育学校 1校 合計 46校) 直営校: 須和田の丘支援学校、妙典小、宮田小、南行徳小 4校 (2) 業者選定方法 3年ごとの指名競争入札により調理業者を決定している。現在、市川市では19 業者が受託しており、業者の質の低下を防ぐために平成23年度より最低制限価 格制度を導入している。 指名要件については、年度ごとに見直しをしている。 (3) 確認方法 R6年度までは、前期と後期の年2回、「調理業務受託業者判定表」によって評価 を行ってきたが、令和7年度より各校から「調理業務等報告書」を毎月提出いた だき、保健体育課で内容を確認し、場合によっては詳細確認の上、個別に対応して いる。 昨年度、説明させていただいた。年2回の評価の詳細が伝わりにくかった。また、評 価根拠の偏りが見られた。 |

| | |
|------|---|
| | <p>(報告書の内容一部紹介)</p> <p>事故の種類により、判断が難しかったものも報告していただき、保健体育課で事故となるか検討している。その他、良かった例も報告していただいている。より平等な目で見、指名要件等の判断材料に活用している。</p> |
| 池田部長 | 管理職も見ているか。 |
| 菅谷委員 | 校長には見てもらっていない。ただし、大きな事故は校長も確認している。 |
| 佐竹主幹 | <p>(4)調理業務等報告書 見本</p> <p>議題2 食育について(報告・協議)</p> <p>(1)学校における食育の現状</p> <p>①今年度の千産千消デー(11月)の市川市内の取組について</p> <p>目標値90%以上、指導12回以上</p> <p>令和5年度から令和8年度は減っているが、県の目標よりは上回っている。</p> <p>②給食に関する展示について(報告)</p> <p>1月21日(水)~2月3日(火)</p> <p>市川市生涯学習センター1階 水の広場に、給食に関する展示を行った。</p> <p>(2)市川市の食育への取組について</p> <p>市川市教育委員会指導指針として、「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」を掲げ、月に1回「和食の日」を設けている。</p> <p>今後の計画</p> <p>令和8年度の内容に加え</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の意識調査 ・和食文化推進リーダー研修会の周知、参加人数の把握 <p>検討中</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食育ツールの作成(各校で共有できるツールの検討) ・和食献立の調理実習(栄養士研修会) ・和食育モデル事業、モデル校の計画 <p>令和9年度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご当地メニューの作成(例:長野県の「キムタクごはん」など) |
| 菅谷委員 | 今年度、二中ブロックでは千産千消メニューを共通で実施した。折角ならば市川の産物を使ったものがよい。 |
| 佐竹主幹 | <p>今年度、各校における取組の紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・委員会活動 ・郷土料理を取り入れた給食の一例紹介 |

| | |
|------|---|
| | <p>6月に千葉県の郷土料理、月1回各地の郷土料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県内の味噌屋さんを講師に招き、味噌作りの実施 ・「和食の日」出汁のとり方の資料掲示 ・各クラスへ給食メモの配付 <p>取組事例を見ていただき、今後の方向性について、ご意見、ご感想、ご提案をいただきたい。</p> |
| 清水委員 | 令和8年度に実施を検討している和食育のツールについて、具体的にはどのようなことを考えているか。 |
| 佐竹主幹 | 例えば 動画、パワーポイントなど、各校で食育ができるような教材を考えている。忙しい中、授業準備の大変なところをサポートできるのではないかと。先生方がもっと授業に対してフットワーク軽くできるようなものがあるとよい。 |
| 大橋 | 自身の子どもが通っている小学校では、給食時間の放送で、保健給食委員が給食の内容と栄養素の働き、栄養に関することを伝えてくれている。子どもが家に帰ってきて、給食の放送内容を伝えてくれる。給食にまつわるクイズなども工夫してくれている。他の学校の給食を食べることはないので、試食会や中学校ブロックで試食会など交換ができるとよい。他にも郷土料理、ミラノオリンピック応援献立など世の中の出来事に関連した献立など、いろいろな学校で創意工夫されている。 |
| 根橋委員 | 日本は行事と食を関連付けているので、子どもに教えていくことは食育として大切。栄養士同士の交換会などはあるか。 |
| 菅谷委員 | ある。異動時に前任者の献立を参考にすることも多い。給食時間に放送で給食メモを読んでいる学校は多いと思う。いつも聞いていると内容も覚えている |
| 大橋委員 | 放送で、給食に入っている食材を伝えられると、細かく刻んでその食材だとわからないよう工夫してくれているものが、子どもたちにわかってしまう悪い点もある。ただし食べられたことで、帰宅してから「食べられた」と報告してくれる。 |
| 鯨岡委員 | 食育ツールについて。市として食育ツールを使う日に何か共通で「食育デー」など取り組むか。どのタイミングで使うのか、ツールを使う時期も示せると良いのでは。 |
| 荻原座長 | 学年ごと、日にちなど具体的にあると良いのではないかと。学校給食会で給食週間中に全校で「市川の海苔」を使う日がある。ツールは初年度なのでその日に合わせて作るのはいかがでしょうか。 |
| 鯨岡委員 | そういうイベントに合わせたものがあると、初年度は活用しやすいのではないかと。 |
| 菅谷委員 | もし、市内統一ならば、学校によって行事が重なると難しい場合もあるが、取組しやすい。日にちを限定というよりは、せめて何月に使う等あると使いやすいのではないかと。 |

| | |
|------|---|
| 荻原座長 | 地場産物の割合の令和8年度目標値が90%とあるが、難しいのでは。使おうとしているができないという現状もあるのでは。 |
| 佐竹主幹 | 80%台の学校もあるが、90%に近い学校もあった。 こういう食材が千葉県産などわかると献立に入れやすいと思う。 |
| 池田部長 | 今日の給食は千葉県産のものを使っている、など食材の紹介をしていくと良い。 |
| 鯨岡委員 | 委託化の中、これだけ千産千消が実施されているのはすごいこと。 |
| 菅谷委員 | 指導回数が少ないのは、カウントした月の給食実施回数が昨年よりも少なかったこともあるのではないか。 千産千消デーに関する指導のみのカウントなので少ない。行事食についてなどは日々伝えている。 |
| 荻原座長 | 牛乳は毎日千葉県産。米も(3月、9月以外は)千葉県産。給食を実施した回数分、地場産物の回数も多くなるのでは。 |
| 根橋委員 | この地場産物の調査は、どのような調査方法なのか。 |
| 荻原座長 | 11月の1日だけを千産千消デーとし、その日の地場産物の割合を報告している。指導回数は11月のひと月分として報告している。 |
| 菅谷委員 | 他市にいた時、千葉県産で揃えることも可能だった。 |
| 池田部長 | 子どもの食育の視点としてそれでいいのか。数値よりも、日々の給食の中で、3~4割入れるようにして、校内放送で伝えた方が子どもにとっては良いのではないか。せっかくの取組がもったいない。 |
| 荻原座長 | 旬の食材は千葉県のものも多いのでは？ |
| 池田部長 | 千葉県産の食材紹介を毎日していけばいいのではないか。 |
| 池田部長 | 学校HPなど、どの学校もやれば、市川市内に広がるのではないか。 |
| 荻原座長 | 他にはいかががかでしょうか。 |
| 清水委員 | 今日の給食は6年生リクエスト献立で、みそラーメン、ジャンボ餃子など、和食ではなかった。先生たちの出身地の料理を提供して、子どもの関心を持たせるという取組も良いと思う。 月に一回、和食の日は、日にちが決まっているのか。 |
| 佐竹主幹 | 日にちは決まっていない。 学校の予定で決めている。 |
| 鯨岡委員 | 実際の実施状況はどうなのか。 |
| 佐竹主幹 | 献立表に和食の日を掲載したり、教室にも手紙で伝えたりなど、各校で実施している。 |
| 荻原座長 | 出汁のうまみに子どもが気づけるようにすることが大事。 もっとアピールできると良い。 |

| | |
|------|--|
| | <p>本校では5年生が毎年、出汁の授業を実施しているが、今年は企業に来てもらい鰹節に特化した授業を実施し、だし削りを体験した。</p> <p>給食でも毎日のように出汁を使っている。</p> |
| 大橋委員 | <p>給食では出汁にこだわりがあった。</p> <p>家でも顆粒だしを使うと、出汁を取ってほしいと言われる。</p> <p>授業で可視化できるのはいいが、1～2年生は味でわかると良い。</p> |
| 根橋委員 | <p>地方によって使う調味料の違いや、乾物の戻し方の違い、出汁もいりこなど。</p> <p>郷土料理が食べられていないこともある。</p> <p>千葉のものに限らず、甘い味であれば、それはこういう地方のだからだとか、関西風のうどんだから色が薄いなど、説明すると良い。麺は地域によって違うのでわかりやすいのではないか。</p> <p>その上で、食べなれている千葉のもののおいしさを感じられれば良い。</p> <p>違いを知ることも食育の一部。</p> |
| 荻原座長 | <p>最後に、出席者のご感想、また今後の方向性など。</p> |
| 鯨岡委員 | <p>今年度から参加した。学校の給食は大事だという認識はあったが、会議に参加できて良かった。それぞれの思いが子どもたちに伝わっていくと良いと思う。</p> <p>今後、和食育、モデル校設置に注力していけると良いのではないかな。</p> |
| 大橋委員 | <p>参加2年目。せっかく和食について進めるならば、和食に合わせた食器も検討していただきたい。ごはんをお皿で食べるより、お茶碗で食べられると良い。一市民の意見、家庭でのことが話せて良かった。</p> |
| 根橋委員 | <p>食器のことは、どうなっているのか気になっていた。食べる食器も「和」に特化したものになると良い。食器がなぜその形なのか、持って食べるのかなどの食育も、ぜひ進めていただきたい。</p> <p>和食が世界遺産になったのは、受け継いでほしいという意味合いがあると思う。市川の取組が日本に広がってほしい。</p> |
| 菅谷委員 | <p>栄養士として、すぐに取り組んでいけること、例えばメモで知らせるなどはすぐに実践したい。</p> <p>和食育は難しさも感じている。普段の給食はごはん献立が多いので、子どもが好きな献立として挙がるものは、麺やパンの献立が多い。</p> <p>献立作成の工夫など、和食に興味に向くように働きかけていきたい。</p> |
| 池田部長 | <p>子どもは大人が考えている以上に敏感。子どもたちがイメージしている和食の良さ、イメージなどの実態を踏まえて、課題を検討していくと方向性が見えるのではないかな。</p> |
| 清水委員 | <p>3年生で市内の学習がある。梨、海苔漉き体験を実施した。体験があると強い。</p> <p>児童による海苔、梨の発表もあり、それに合わせて給食でも海苔の佃煮が出る。</p> <p>和食育ツールの作成に期待している。</p> |

| | |
|------|---------------------|
| 荻原座長 | いろいろご意見ありがとうございました。 |
| | 閉会 |