

令和4年度第1回小田原市学校給食費検討委員会 議事録

日 時 令和4年10月20日(木) 午後3時15分～4時25分

場 所 小田原市役所 3階 全員協議会室

出席者 岩田真由美委員長、中村眞樹子副委員長、小田中大直委員、久保寺佳香委員
藤崎奈津子委員、小川新治委員、飯島里美委員、植村智子委員
柳下教育長
(事務局) 飯田教育部長、栢沼教育部副部長、内田学校安全課長、田代副課長、
田邊給食係長、山崎給食係長、甕主査、中根主事、隅田主事

議題

- (1) 委員長及び副委員長の選出について
- (2) 諮問
- (3) 学校給食の概要について
- (4) 令和5年度以降の学校給食費の1食単価について
- (5) 栄養士へのアンケートについて

議事概要

1 開会

2 委員の委嘱

(1) 委嘱状交付

各委員へ委嘱状を交付(卓上配布)

任期: 令和4年10月20日から令和5年3月31日まで

(2) 柳下教育長挨拶

教育長の柳下です。本日はお忙しいなか、小田原市学校給食費検討委員会にご出席いただきとともに、委員への就任にご承諾いただき、ありがとうございます。また、皆様には日頃より学校給食の運営にご協力をいただいておりますことに、厚くお礼を申し上げます。只今、卓上配布だが、委嘱状を交付させていただいた。当委員会は、「小田原市学校給食費等に関する条例」に基づき設置され、給食費に関する市長からの諮問に応じて、概ね3年毎に開催している。今回の当委員会では、市長からの諮問を受け、昨今の急激な材料価格の高騰を踏まえ、「令和5年度以降の学校給食材料費の1食単価」及び地場産物の利用拡大等を含む学校給食の諸課題について、調査審議し、市長に答申をしていた

だく。本市では、学校や共同調理場の学校栄養職員が、児童生徒に必要な栄養価や季節感を考慮する等、献立を工夫しながら給食を提供している。

しかしながら、昨今の物価高騰は給食物資にも影響を及ぼし、現在のところ、材料費の価格高騰分については、国の交付金を財源に市で補填をしている、現行の給食費では栄養価を満たした給食の提供が厳しいと言わざるを得ない状況である。

また、学校給食材料費の1食単価を決定するにあたっては、給食の質や量を考えることはもちろんのこと、地場産物を取り入れた給食や3品献立の給食を提供することなどの取り組みも勘案する必要がある。これ踏まえ、それぞれのお立場から、活発なご意見をいただきたい。最後に、皆様におかれましては、大変お忙しい中、会議にご出席いただくこととなりますが、安全・安心な給食の提供に向けて引き続きのご協力をお願い申し上げます。

3 議題

(1) 委員長及び副委員長の選出について

岩田真由美委員が委員長に、中村眞樹子委員が副委員長に選出された。

(2) 諮問

柳下教育長より、岩田委員長に諮問書が交付された。

(3) 学校給食の概要について

岩田委員長：

説明を求める。

田代副課長：

まず、最初に今後の進め方について説明をする。

本日は、本市の学校給食の概要について及び諮問事項の「令和5年度以降の学校給食材料費の1食単価について」等、諸課題について調査審議いただく。そして、第2回で給食現場の栄養士からのアンケート結果を参考に答申への意見をいただく。その意見をもとに答申案を作り、第3回までに確認、修正を繰り返し、第3回で市長に答申する。

このような流れで委員会を進めていただきたく願います。

それでは、「ア 小田原市の学校給食について」及び「イ 県内各市の学校給食の現状について」を一括して説明する。

資料は、事前に送付しているので、主な点を説明する。

資料1「学校給食」の3ページ。小学校25校、中学校11校、幼稚園1園において完全給食を提供しており、小学校25校のうち20校は単独調理校方式、小学校5校、中学校11校、幼稚園1園は共同調理場方式で給食を実施している。

4ページの給食内容について、主食、牛乳、主菜・副菜であるおかずで構成されており、主食は、パン及び麺が週1回、ご飯が週3回であり、おかずは、加熱調理した2品が基本である。野菜、魚、肉は原則として国産品を使用し、地産地消を推進している。

次に、資料2「令和4年度小田原市立小・中学校等給食材料費について」審議いただく1食単価が給食費にどのように影響するかを説明する。

学校給食費は、「1 学校給食費算出方法」にあるように、学校給食材料費1食単価に年間給食実施回数をかけて算出した年間の金額を、小中学校は8月を除く11か月、幼稚園は4月、8月を除く10か月で割り、月額を設定している。

「2 令和4年度の学校給食材料費の1食単価について」は、4月から6月分に関しては、小学校257円、中学校307円、幼稚園230円である。1食単価は、直近では、平成26年4月に消費税が5%から8%への増税を契機に、将来の消費税10%を見込したうえで、平成27年度に一律400円を値上げして、それ以降改定なく現在に至っている。

しかし、昨今の急激な物価高騰により従来からの1食単価では質・量ともに満たした給食の提供が困難となったため、本年6月市議会にて、材料費の価格高騰分・価格上昇見込み分に国の交付金を補填する補正予算の議決をいただき、現在は(2)の表の1食単価で給食を提供している。

当委員会は、地場産物の利用拡大等も踏まえ、諮問事項「令和5年度以降の学校給食材料費の1食単価について」を調査審議し答申することが今回の目的であり、後程、審議いただくものである。

次に、「イ 県内各市の学校給食の現状について」を、資料3-①「県内各市の学校給食の現状について 総括表」を参照して説明する。

① 「学校給食実施状況」の1食単価は、本市小学校は、先程の国の交付金を補填する前の257円については、県内平均の260円に近く、補填後の275円も、その下のカッコ書きの県内最高額302.39円とその右側の最低額259.15円の間で県内のほぼ平均的な額となっている。

中学校も同様に、国の交付金を補填する前307円については、県内平均307円と同額、補填後の332円は、その下のカッコ書きの県内最高額347円とその右側の最低額289.15円の間で県内ではほぼ平均的な額となっている。

このことは、資料3-②及び資料3-③からも読み取れるのでご覧願いたい。

② 「給食費の値上げ予定」に移り、「値上げ予定 ある」の1市は茅ヶ崎市で令和5年4月に向けて準備中だが、まだ、値上げ幅も未定とのことである。9市が「値上げ予定なし」で、それらの主な理由は、「安い材料や調理方法の工夫で給食の質・量が確保できているため」が3市、「国の交付金を活用見込みのため」が3市、「令和2年度、3年度に値上げして間もないため」が2市、「理由なし」が1市で、検討中は、藤沢市、大和市、本市の3市である。

③ 「給食について」の「給食の提供品数」は、「主食・主菜・副菜2品」いわゆる3品献立が7市、「主食・主菜・副菜」の2品献立が5市、現状の小田原市はここになる。「主食・主菜・副菜1または2品」が4市等である。

資料3-③もこの区分の順に並べてあるが、この区分と1食単価の関係を表にしたものが

資料3-②である。

概ねの傾向は、表の左の区分で一番上の「主食・主菜・副菜2品」の3品献立7市の1食単価が最も高く、小学校の国交付金補填前の1食単価Aの平均が265.9円、その次に「主食・主菜・副菜1又は2品」の4市の1食単価平均が263.3円、その次に「主食・主菜・副菜」の本市を含む5市の249円となっており、提供品数が多いほど1食単価も高くなる傾向にある。

また、本市小学校の国交付金補填前の1食単価Aの網掛け部分の257円だが、副菜を1つ増やし7市と同じ「主食・主菜・副菜2品」の3品献立を実施しようとする、7市の平均277.5円に近づけて1食単価を20円程度引き上げる必要があることが見てとれる。

中学校も同様で、国交付金補填前の1食単価Dの網掛け部分の307円を、副菜をもう1品増やすと、実施7市の平均322.7円に近づけて1食単価を15円程度引き上げる必要があることが見てとれる。

資料3-①に戻り、③給食についての「地場産物の活用」、「脱プラスチックストローの検討」、「パンの個包装」については、各市の概ねの傾向をまとめており、詳細については資料3-③を参照していただきたい。

委員：

質疑等なし。

(4) 令和5年度以降の学校給食材料費の1食単価について

岩田委員長：

議題(4)「令和5年度以降の学校給食材料費の1食単価について」説明を求める。

田邊係長：

議題(4)の「令和5年度以降の学校給食材料費の1食単価について」、ア標準献立について、イ地場産物の利用拡大について、ウ3品献立について説明する。

卓上配布した差し替えの資料4を参照いただきたい。

後ほど説明する4脱プラスチックについて等一部訂正がある。

1 標準献立について、学校給食は、文部科学省が示している学校給食実施基準に定められている栄養量である学校給食摂取基準の中学年、3・4年生の基準値を基本に献立を作成している。本市の献立内容は、主食は1週間のうち米飯が3回、パンが1回、麺が1回、おかずは、加熱調理した献立2品が基本となり、煮物・揚げ物・焼物・汁物・炒め物・蒸し物・茹でものと同様な調理方法を組合せ、旬の食材を使用し和食や洋食、中華など変化をつけ、児童生徒が楽しめるよう工夫している。これらを取り入れた1か月分の献立を標準献立としている。

2 地場産物の利用拡大について、本市では、地産地消や食育の推進のため、生産者と消

費者の見える関係性を築き、安心・安全な食材の納品を目指し、市内で生産された野菜類などの青果類、鮮魚類や練り製品などの学校給食への利用拡大を図っている。令和3年度の学校給食における市内産の地場産物使用率は14.3%、市内産を除く県内産食材の使用率は21.1%、神奈川県内産全体の食材使用率は35.4%だった。

3 3品献立について。本市では、大阪府堺市で発生した病原性大腸菌0-157食中毒の事例を受け、平成8年より加熱調理した献立2品が基本となっている。献立の内容は、加熱できる2品の主菜と副菜の組合せが基本となり、出来上がった給食は、中心温度が90℃90秒以上を確保できるよう、衛生管理等に細心の注意を払っている。これらの事を基本とし、本市で決められた食材を使用し、作業工程が複雑にならない副菜のメニューをもう1品を組み合わせたものが、3品献立となる。例えば図の①では、加熱調理した豚肉の梅おろしソースと、粉ふき芋の2品に、煮びたしを加え3品献立にしており、②では、加熱調理したカマスのかば焼きと、みそ汁の2品にキャベツと人参の茹でものを加え3品献立にした。先程も説明したが、作業工程が複雑にならないよう、3品目にできる献立は工夫が必要となる。

山崎係長：

続いて、4 脱プラスチックについて説明する。

脱プラスチックとは、海洋汚染と生態系に与える悪影響を解消する目的で、使い捨てプラスチックの利用を制限しようという動きのことである。学校給食用牛乳はストローを含んだ価格となっており、地元の生産者から神奈川県学校給食会を経由して購入している。

ここで下線部のとおり訂正がある。ア現状 の一つ目・「学乳用ストローは～特定プラスチック製品に分類されました。」とあるが、9月21日、関係当局により、法律の解釈が変わり、特定プラスチック製品に該当しないと判断されたこと神奈川県学校給食会から10月17日に連絡があった。しかし、環境問題の観点から令和5年度から現在の100%プラスチックをバイオプラスチック5%配合した材質への変更は実施される予定である。また、各自治体の裁量で紙ストロー等に変更することも可能だが、仮に、紙ストローを使用すると、資源として再利用することができる。紙ストロー1本単価は、概ね4円～5円である。そのほか、プラスチック製品の利用として、デザート容器やスプーンなどがあるが、紙素材への材質変更が進んでいるので、引き続き、納入業者に協力を求めていく。

5 その他として、令和5年度における学校給食材料費に係る要素について説明する。令和4年度の学乳価格は、1本あたり50.16円だが、ニュース報道にあるように関東地方などの生乳価格は、令和4年11月の出荷分から1ℓに対し10円の値上げとなるため、令和5年度の学乳価格は、200mlで2円程度上昇することが予測される。

下線部のとおり、この上昇幅が未確定のため、「2円程度上昇」については後程の資料5、6、7の1食単価に反映されていないので、この点を含みおき検討していただきたい。

本市の学校給食用パンの個包装については、新型コロナウイルス感染症対策の一環として、令和2年度から実施している。週1回パンの日があり、個包装にすると1回単価4円かかる。下線部のとおり、こちらは単価4円と確定しているので、後程の資料5、6、7の1食単価に反映されている。

岩田委員長：

次に、小学校及び幼稚園について飯島委員に説明をお願いします。

飯島委員：

小学校の献立について説明する。

本市では25校の小学校のうち20校が単独調理校方式で給食を実施している。

単独調理校は各学校に栄養士が配置され、各学校で毎月の献立作成を行っている。学校独自の献立ではあるが、月に1度の献立研究会にて情報交換をしながら、各学校の良さを活かした献立になるよう努力している。その献立研究会でも給食費についての話題が多く上がるようになった。昨今の物価上昇に伴う価格調整について、様々な情報を共有しながら自校での献立に活かし、対応できるようにと工夫を重ねている。

資料5 小学校の標準献立について、本市の標準献立は先程の資料4の1の説明のとおり、献立は文部科学省から示された学校給食摂取基準の栄養量を目標に作成している。

給食内容については、季節を感じられる旬の食材や地場産物を優先的に取り入れるよう心がけている。資料の献立は10月であり、秋を感じられる食材として、きのこ類やさつまいも、里芋、魚ではサンマやサバなどを使用している。また、ハロウィンの献立としてかぼちゃを使用した献立もある。

今回作成した標準献立は、令和2年度のものなので、サンマを使用しているが、今年度、サンマについては価格が高騰しているだけでなく生育状況も芳しくなく、例年よりもサイズが小さく、供給が不安定といった情報もある。私たち栄養士は価格だけでなくこのような様々な情報を得るためにも各業者との連絡を大切にしている。学校規模等条件は様々であるため、一概に同じ判断はできないが、これらの情報をふまえて本校では今年度のサンマの使用をあきらめ、他の魚に変更した。このような対応ができることも各校独自で栄養士が献立作成している強みでもある。このことは、今回の会議の検討内容とは少し離れるが、本市の特性として申し添えさせていただく。

さて、献立②は前回令和2年度の献立をそのまま使用し、価格のみ令和4年度10月の金額で再計算したものである。その結果、価格にどのくらい変化が見られたかというのが、資料5の1枚目の表であり、1か月の1食平均単価は、令和2年度257円であったものが、274円になっていることが分かる。

実際に何がどのくらい値上がりしたのかを、具体的な数字で示す。毎日の主食を例にすると、小麦粉製品の値上がりが大きく影響している。週1回ずつ、パンと麺の日があり、パ

ンについては小学校中学年 50 g のコッペパンが令和 2 年度 43.8 円が令和 4 年度 47.5 円、上昇率 1.08、ソフト麺 80 g が 47.5 円から 51.2 円となっている。上昇率 1.08。

週 3 回の米飯については、80 g の価格 56.0 円が令和 3 年度 55.5 円、今年度 54.5 円と下がっている。他のほとんどの食品価格が高騰する中で、米飯価格のみ下がっている。

毎日飲む牛乳については、令和 2 年 48.82 円、49.63 円を経て、今年度は 50.16 円である。上昇率 1.02。他にもマカロニ等の小麦粉製品も同じような上昇率であり、年度ははじめだけでなく夏にも同じ割合で価格の上昇をしていること、値上げの頻度も増加していることも、昨今の特徴である。

その他、価格の高騰品の一例として毎日の調理で欠かせない食用油があげられる。炒め物、焼き物等の使用量は多くはないが、揚げ物調理に使用する場合は、学校差もあるが 1 回に一斗缶（16.5 k g）3 缶程度を使用する。3 回再利用をするが揚げ油の価格は給食費に大きく影響している。今回の献立作成の揚げ油は「なたね油」を使用している。なたね油一斗缶の価格は、令和 2 年 5,900 円だったものが現在 8,900 円、上昇率 1.5 となっている。油の種類、原材料の違いによってはさらに高騰しているものもある。

使用頻度の高い食材、値上げ幅が大きかった食材について話をした。標準献立は、基本は加熱調理 2 品だが、「食育の視点」を重視し 3 品献立の日も取り込んだ。ただし、今回給食費の検討資料として提示はしたが、価格の面だけに限らず、現状の施設や人数配置での作業面・衛生面等において改善や工夫をする必要も多々あり、確実な実現に向けては、まだいくつかの課題もある。

そして、3 品献立とともに、地域の特色を活かして地場産物を取り入れた献立の例を 5 の③④に示した。地場産物を積極的に活用することのメリットとして、顔の見える生産者との連絡が密に取ること、また旬の新鮮でおいしいものを安い価格での使用ができることがあげられる。しかし、この地場産品にも価格高騰の影響がみえて、青果類においては気候の変動によって価格が左右される一番の食材であることは承知していたが、今年度は玉ねぎの価格高騰にも悩まされた。かながわブランドでもある下中たまねぎを毎年多く活用しているが、毎日大量に使う玉ねぎの価格の上昇によって献立予定価格を大幅に超える悩ましい要因になってしまったこともあった。

資料 5 の③④の平均価格を参照いただきたい。③は、②と比べて 1 食単価 274 円が 278 円に、④は 279 円になっている。3 品献立を組み込んでいるので標準献立の②よりも価格が上がることは想定内の結果ではある。③では月 1 回、④は月 2 回、3 品献立の日を追加している。地場産物の活用については、②の標準献立の食材の 13 品を地場産品に置き換えた。献立名から大きく変更した例としては、10 月 2 日の炒り煮のメインの食材を大根から里芋に変更、24 日の魚の種類を冷凍品のきびなごから小田原産かます棒への変更等である。地場産物を給食に活用することは、子どもたちや保護者、地域の方々へ地元小田原の良さを伝えることができる絶好の機会である。食育の視点においても、学校給食を生きた教材として積極的に活用していけることが理想である。

地場産品について、さらに付け加えると、気候に左右されやすい青果や鮮魚だけでなく、かまぼこ、さつま揚げ、なるとなどの加工品である練り製品も上昇率 1.07～1.17 で値上がりしているのも現状である。食材の価格に左右されずに献立に取り入れられることができるとありがたい。今回は、食育推進のため 3 品献立の追加、地場産物の利用拡大などの視点で献立を試算した。価格上昇の現況もふまえて、参照いただきたい。なお、幼稚園の標準献立も小学校の献立に準じている。

岩田委員長：

次に、中学校について植村委員に説明をお願いします。

植村委員：

本市は、20 校の単独調理校以外に、学校給食センターと 3 つの共同調理場で給食を作っている。学校給食センターは、中学校 8 校、橘学校給食共同調理場は、中学校 1 校・小学校 2 校・幼稚園 1 園、豊川学校給食共同調理場は、小学校 1 校・中学校 1 校、国府津学校給食共同調理場は、中学校 1 校・小学校 2 校の給食を作っている。

学校給食センターは栄養士が 3 人、3 つの共同調理場は、各場ごとに 2 人栄養士が勤務しており、単独調理校と同様、各場ごとに毎月の献立を作成している。それぞれ調理場独自の献立ではあるが、月に 1 度の献立研究会で情報交換しながら、より良い献立になるよう努力している。これらの共同調理場も、献立研究会の中で、給食費についての話題があがることが多くなった。物価上昇の中で、必要な栄養価も摂取しなければならないなどの課題もあるが、工夫をしながら研究を重ねている。

中学校も小学校と同様、前回令和 2 年度の給食費検討委員会で作成した献立を標準献立として使用している。さらに、地場産物の利用拡大と 3 品献立という視点で標準献立に手を加えたものを用意した。

資料 6 の中学校の資料を参照いただきたい。

中学校給食も、文部科学省から示された学校給食摂取基準の栄養量を目標に作成している。小学校の標準献立では、中学生の栄養量を満たすことが困難なため、デザートをつけることにより調整をしている。資料 6 - ② の概況表だが、2 日のみかんをプリンに、11 日のマスケットゼリーをココアムースに変更している。

② の標準献立は、前回令和 2 年度の献立をそのまま使用し、価格のみ令和 4 年度 10 月の金額で再計算したものである。その結果価格に、どのくらいの変化が見られたかというのが、資料 6 の 1 枚目の表になる。令和 2 年度 307 円であったものが、令和 4 年度は 340 円になっていることが分かる。値上がりの詳細については、小学校と同様のため省略する。

③ は、② の標準献立に地場産物を 13 品入れ替え、3 品献立を 1 回追加したら 343 円となった。資料 6 - ③ 概況表を参照いただきたい。四角く囲ってある食材が地場産物に入れ替えたものである。この時期の地場産物は、小松菜や葉葱、里芋があるので、もやしや枝

豆、いんげんを小松菜に、長葱を葉葱に、大根や玉葱を里芋に入れ替えた。また、3品献立は15日に汁物のつみれ汁を追加した。つみれ汁の具にも、地場産物の地魚ハンバーグを入れた。

④は、③の献立に3品献立をさらに1回追加したところ、345円となった。

資料6-④の中の概況表を参照いただきたい。3日にボイルウィンナーを追加した。地場産物の入れ替えをしたところ、枝豆やいんげんなどの冷凍食品を小松菜に入れ替えると金額は下がったが、長葱と葉葱の入れ替えや、大根、玉葱と里芋の入れ替えをしたことにより、金額が上がった。給食センターでは、作業工程上、冷凍食品を使用する頻度も多いが、できる範囲で地場産物を取り入れていきたい。

岩田委員長：

質問、意見等はいかがか。

小川委員：

脱プラスチックについて質問する。

資料には1食あたりに費用が加算されていくよう書かれているが、今回の議論では給食費を抑えるということだが、脱プラスチックというのは今回ここで議論しなくてはならないのか。プラスチックが含まれていることにより子どもの健康を害するので脱プラスチックを検討するというような理由であれば分かるが、そうではなく、例えば環境のためと考えた時に、環境と経済のどちらを優先するのかという観点が抜けているように見受けられた。

週1回のパンの個包装は、コスト4円/個かかっているが、給食の献立を見ると配膳方法や諸々考えれば、そこまでの個包装の必要性があるのか。これに関しても給食費を値上げするというの中では議論をしていかなければと思う。見解を教えてください。

山崎係長：

まず、脱プラスチックの健康に関すること、経済に関わる観点という部分について回答する。今回は、材料費にどれだけの影響を与えるかという課題の整理をする際に、脱プラスチックということが出ている。そのため、健康と給食とプラスチックというのが重なるかどうかということについては改めさせていただきたい。

また、パンの個包装については、令和2年度にコロナの感染が拡大した際に開始した。コロナが収束に向かうようであれば、これについても考えなければいけない。現時点では、給食費の材料費に含まれているということを説明した。

飯田部長：

補足するが、コストをかけてまで給食の脱プラスチックを進めるべきなのかどうか、ある

いは個包装にしても、パンの日は、週に1回なので4円とすると単価にならずと1円となり、そういう積み上げまでする必要はあるのかということについて、皆さんの意見を聞いていきたい。市がこうすべきだということではなく、給食の食材の納入としてどうした方が良いと皆さんがお考えになるのか、そういったところも伺いたいという趣旨である。

小川委員：

パンの個包装については、個人的な意見でいうと、例えば配膳するとき子どもたちが食缶からそれぞれ配膳していると思うが、パンも同様に個包装でなければトングを使用し皿に配膳していると考えられる。そのため、他のおかずや食材と同様の扱いでよいのではないかと考える。

脱プラスチックに関しては、小田原市のごみ収集所がプラスチックもきちんと処理できるような施設になっているのであれば、そこまで環境に配慮する必要があるのかと考えたので、コメントをした。

岩田委員長：

このことについて、追加で意見をいただいた方がよいか。

飯田部長：

第2回検討委員会までに委員あてにアンケートを企画させていただき、そこでご意見をもらえればと思う。

岩田委員長：

その方向で進めてください。その他のことについてご意見はいかがか。

藤崎委員：

主食について、ごはんが週3回、パンが週1回、麺が週1回ということだが、物価高騰の中でこの回数は維持していかなければならないものなのか。例えば、パンの価格が高いのであれば、週に1回ではなく月に1回、2回でもよいと思う。価格に合わせながら主食を変更してもよいのではないのか。

田邊係長：

主食は、神奈川県学校給食会と契約をして、各主食の委託業者が納品をしている。その委託業者の中で請け負える量というのがあるので、小田原でごはんを週4回にしたいといった時に、そのごはんを納品している業者が他の市町村との調整が必要になるのでなかなか難しい。現在のごはん3回、パン1回、麺1回が、県内でも委託業者の力量を考えて一番良い割合になっている。このような意見があったので、神奈川県学校給食会と

の調整は将来的にはしていきたいと思うが、業者との兼ね合いもあることを承知おきいただきたい。

岩田委員長：

他に質問、意見等はいかがか。

委員：

特になし。

(5) 栄養士へのアンケートについて

岩田委員長：

議題（5）栄養士へのアンケートについて説明を求める。

田邊係長：

議題（5）の「栄養士へのアンケートについて」説明する。

資料8を参照いただきたい。令和5年度以降の給食材料費の1食単価について方向性を決める参考資料とするため、各学校及び共同調理場の栄養士が回答するアンケートである。内容は、現在の食材料の物価高騰が令和4年度の学校給食の献立作成に、どのような影響を与えているのか実際の様子を尋ねるものである。国の交付金を補填する前の4月及び5月分の献立作成についてと国の交付金補填後の10月及び11月の献立作成について、例えば、栄養価については文部科学省が定める基準値を満たしているのかどうか、制約なく献立作成ができたのか、物価高騰前と同様な献立内容とするため様々な工夫をしたか、また、地場産物の活用や3品献立は、実施できるか等について、学校栄養士全員から回答をもらうものである。

岩田委員長：

質問、意見等はいかがか。

飯田部長：

資料8のアンケート裏面の（6）では、令和5年度以降の材料費小学校275円、中学校332円、幼稚園248円があたかも決定しているような表記になっているが、材料費をどうするのかについてはこの委員会で最終的に決定をしていくことになる。この資料の単価は、市で補填後のものであり、この金額のままでよいかという表現に改めるので承知おきいただきたい。

また、飯島委員から3品献立は調理場ごとに難しさもある発言もあったので、それぞれの栄養士が担当している学校で3品献立を取り入れる場合にどのような課題があるのか、

それらもアンケートの項目として追加する。

岩田委員長：

変更があるようなので、それを受けて何か質疑はいかがか。

小川委員：

アンケートの中で、(6)の項目であれば、1食あたりこの金額でよいかと聞くのではなく、1食あたりどれくらいであればできるということを聞いた方が、子どもたちのおなかも満足できるアンケートになるのではないか。それをベースに栄養士の意見を聞いたうえで、その金額との乖離をどう見ていくかというのを議論していった方が良いのではないかと思いコメントした。

飯田部長：

一番の課題が、1食単価に食数をかけて11か月で割って最終的に給食費になる。要は負担が可能なのかどうかということである。給食内容のレベルを高くし、また材料費を高くするとはいくらでもできると思うが、負担との兼ね合いが出てきてしまうことが非常に難しい。まずは負担が可能なのか、可能ではない、難しいのであればあとどれくらい上乗せが必要なのか、そのような形での設問ができたかと考えている。

小川委員：

子どもたちの栄養等を考え、栄養士からの意見も聞いたうえで、取り掛かってもらえるとうありがたい。

岩田委員長：

その他はよろしいか。

それでは(5)の栄養士へのアンケートについては、事務局から説明があったとおり、給食調理場の栄養士にアンケートを取り、その結果を含めて第2回の会議でさらに検討を進める形でよろしいか。

委員：

異議なし。

岩田委員長：

全体を通して意見等いかがか。

委員：

質疑なし。

(6) その他

岩田委員長：

議題(6) その他として、委員からいかがか。

委員：

発言なし。

岩田委員長：

特になしということで事務局から今後の予定をお願いする。

事務局：

次回以降の会議日程について確認した。

第2回小田原市学校給食費検討委員会

11月30日(水) 13時15分～

小田原市役所 601会議室

第3回小田原市学校給食費検討委員会

12月22日(木) 15時15分～

小田原市生涯学習センターけやき 第3会議室

4 閉会