令和7年度 第1回学校給食用物資選定懇談会 議事録概要

- 1 **日時** 令和7年7月29日（火）午後3時から午後4時30分まで
- 2 **場所** 学校給食センター 会議室
- 3 **議題**
 - (1) 学校給食用物資選定懇談会について
 - (2) 令和7年度下半期（10月～3月）使用物資について
 - ア 学校給食用物資について
 - イ 一般物資について
 - ウ 選択制物資について
 - エ 新規物資について
 - (3) その他
- 4 **出席者** 釧持ゆか校長、藤原克彦校長、生田目匠保護者の代表、高橋恵子保護者の代表、瀧口春美学校栄養職員、石川春奈学校栄養職員、中村舞衣学校栄養職員、鈴木淳子栄養教諭、飯島里美栄養教諭、戸谷瑞紀学校栄養職員
- 5 **事務局** 吉澤保健給食課長、田邊給食係長、増田給食係長
- 6 **議事概要**
 - (1) **開会**
 - ア 保健給食課長挨拶
 - イ 会議の公開について
事務局より小田原市学校給食用物資戦隊懇談会設置要綱 第4条によりこの会議は公開になることを説明。（傍聴者なし）
 - (2) **議題**
 - (1) 学校給食用物資選定懇談会について
事務局より学校給食費の公会計化に伴い、学校給食用物資については、小田原市で選定することとなった。この会は、学校給食用物資の選定にあたって給食関係者から意見を聴取するために設置するものであると説明。
 - (2) 令和7年度下半期（10月～3月）使用物資について
 - ア 学校給食用物資について
物資資料の資料1 学校給食用物資について、事務局から説明、質問なし。

イ 一般物資について

資料2 令和7年度下半期一般物資一覧について事務局から説明、質問なし。

ウ 選択制物資について

資料3 令和7年度下半期選択制物資について、事務局から説明、質問なし。

エ 新規物資について

新規物資について事前に栄養教諭及び学校栄養職員から希望を募り、それらの物資について各ブロックから希望理由について説明を受けた。業者からの新規登録物資用の必要書類を審査し、資料4に一覧、資料5に詳細を示し、新規登録を考えていると説明。

その後、新規物資①HOBOTAMA（スクランブル）、新規物資⑤Fe アセロラゼリー、⑥にらまんじゅうについて、試食を実施。

○各ブロックからの希望理由についての説明○

【第2ブロック石川栄養士】

第2ブロックでは、新規物資①HOBOTAMA（スクランブル）を希望した。理由は、植物由来の原料でアレルギーのお子さんでも安心して食べることができるためである。新規物資②無添加お茶漬けサラサラ（塩昆布）を希望した理由は、3品目などに使用する簡単な味付けのバリエーションを増やしたいため希望した。使用方法はキャベツの塩もみ、センターで和え物などの味付けとして活用できる。新規物資③④ナンプラーは、食に加えることで本格的味わいとなり、味付けのバリエーションを増やしたいため希望した。使用方法は、ガパオライスなどの味付けとして活用ができる。

【第4ブロック鈴木栄養教諭】

第4ブロックでは、新規物資⑤Fe アセロラゼリーは、常温で保存が効くため希望した。現在、常温で保管できるゼリーが1品のみで、単価が115円ぐらいのものしかない。他のものについては当日納品という形を取っている。今の時代や台風など色々なことを踏まえると、当日納品では希望の時間には届かないことがある。そうすると、調理作業に支障が出てくるが変更も出来ないため、これらを解消したいと思い探した。また鉄分が強化されている。鉄分は普通の食事ではなかなか取りにくいいため、そこもプラスになると思う。難点は、注文が160個以上でないといけないところがある。1番小さな学校はクリアされないが、常温で長期保存が可能のため、何か月か後にプラスアルファで使用するしかないと考えている。

【事務局】

160個以上の使用に関して業者に確認をしたところ、小さい学校でも同じブロックなどで近い日にちで使用してもらえれば使用は可能ということを確認済み。

【共同調理場ブロック戸谷栄養士】

共同調理場のセンターブロックで、ブロック会議の際に業者が商品紹介で試食して良かった新規物資⑥にらまんじゅうを希望した。形状は現在、県給食会の物資で、鉄カルパオパオという物資があり、学校だとパオズのような名称で出ていると思うが、それと同じような形状をしている。鉄カルパオパオはキャベツと長ネギが大体主材料だが、それにニラが入っている。今の小田原市の給食では、月に2回ほどラーメンが出ているが、ラーメンのおかずは、シューマイや餃子、揚げ春巻き等になる。そこで、バリエーションを増やすために、このにらまんじゅうは、揚げでも焼きでも使えるというところで、希望した。また、他市でも人気がある商品と聞いたので、小田原市でも使用できたら良いと思う。

【事務局】

事務局からは、4点希望。新規物資⑦⑧エッグケアは、今まで使用していたNO.1754.1, 1754.2のノンエッグハーフについて終売となるため、それに代わるもの。タマゴ不使用のマヨネーズタイプで、規格は1kgと305gとなる。各校の規模や使用量に応じて、使い分けて欲しい。⑨有機蒸し大豆水煮、⑩蒸し挽き割りひよこ豆は、有機農産物ということで、それ以外のものと比較すると価格が高めではあるが、小田原市では令和6年3月にオーガニックビレッジ宣言を行い、有機農産物の使用を進めている。すべての食材をオーガニックにすることは難しいが、できるところから・・・ということで、希望する。

○ 栄養教諭・栄養士の代表より、新規物資についての意見

【第4ブロック 鈴木栄養教諭】

①HOBOTAMA（スクランブル）は、大豆アレルギーの子もいるのと、卵の場合は除去食対応ができるということ、卵のアレルギーを克服した後も、体的には食べることができるが、こころ的になかなか受け入れられないというお子さんも実は多い。これらを踏まえ、使用希望があったが、火を加えてもコロコロにならない状況なので、その辺のところを踏まえて、今回は不採用が妥当と考える。

②無添加お茶漬けサラサラ（塩昆布）については、添加物等がないので、これはシンプルに使いやすいのではないかとということで採用したい。

③④ナンプラーは、採用してもいいのかなという意見が出た。ただ、大きさについて、この2つの大きさを入れておく必要はないかと思うので、実際サイズの方で使い切る形を取りたい。（70g）

⑤Fe アセロラゼリーは、常温保管可能であることや鉄分強化ということで、採用を希望する。

⑥にらまんじゅうは、ニラの香りがしっかりとしているし、副菜として使用ができるので、採用したい。

⑦⑧エッグケアは、マヨネーズソテーというものもあったり、ピザトーストに使用したりして使用したい。卵のアレルギーの子どもたちについて、先に入れて混ぜる調味料で除去は出来ないなので、これは採用したい。大きさは、学校の

規模で入れていただきたい。

⑨有機蒸し大豆水煮は、先生方と PTA の方のご意見もいただいた。有機については、体にいいものなので、ぜひ採用したい。サイズが大きかったことは、栄養士の方にもしっかりと伝えたい。

⑩蒸し挽き割りひよこ豆は、鉄分も取れるし、カルシウム、食物繊維も豊富な製品なので、活用させていただきたい。

(3) その他

○栄養教諭及び学校栄養職員からこの場で伝えておきたいことについて

【報徳小 PTA 連絡協議会 生田目氏】

うちは男の子しかいないので、女の子の意見っていうのは聞けていないが、学校の規模とかなのか、子どもも個々によっても食欲とか違うと思うので、参考になるかというのはこの会議で話が逸れるかもしれないが、お聞きしたい点が何点かある。

1点目は、今日出ていたようなアセロラゼリーなどのデザート系がイベントの時しか出ないのはなぜか。それが楽しみだというのがあるらしい。なんでそういう風になっているのか、お金の関係もあるのかもしれないが、可能であれば、デザートがもっと多くなるといいのかな、というところが、うちの子どもからの意見。

2点目は、小学校の規模とか個々にもよると思うが、今、うちの長男は5年生だが、大体がもうみんな足りない、量が足りない、余っている時はじゃんけんという時も、大人数でじゃんけんして、負けて食べられないので、お腹空いたと言って帰ってくることも多い。それもみんなではないとは思いますが、そういう子もいるというところで、量を増やすとか、自分も案が出ないが、そういう意見も子供から出たというところで、お伝えさせていただいた。給食自体はいつも美味しい美味しいと言って本当に食べて帰ってくるので、今後ともおいしい給食をお願いいたします。

【酒匂中 PTA 連絡協議会 高橋氏】

うちの子は女の子なのですが、すごくよく食べる。女の子でもおかわりをするようだが、他のお友達を見ると、先に減らしていいよと先生は言うようだ。でも、やはりこれだけの量を食べなさい、これだけの量が必要ですよという風に出されているものなので、それを食べるべきだなと私は思う。でも、逆に男子は、足りないけど女子が多いぐらいという風に、やっぱりそのあたりはどれぐらいの量とか、その学年によって変えていると思うので、減らさないで食べられるようになれば良いと常々思っている。

【第1ブロック 瀧口栄養士】

うちの学校はとても小さく全校 130 人ぐらいしかない。いつもみんな子どもたちは給食も楽しみにしてくれている。PTA の方がおっしゃったように、やはり食

べる子もいれば、本当に食べない子もいるというのは現実である。1年生はやっぱり食べ慣れていないと、絶対に手をつけないも児童も結構多いので、それを上手に食べてもらうのはなかなか難しい。一応声かけながら少しずつ食べていき、そこで成長していくというのは、見ていて私もすごく嬉しい。保護者の方にも食べていただく機会は、一生に一度しかないので、試食会に参加していただいて、子供たちの様子、どれだけの量を食べる、味はどうか、量がどうかということを実感していただきたいと思う。これから保護者の方にもどうやって参加してもらえるかということも発信しているこちらの立場としても、上手に発信して皆さんに参加していただきたいなと思っている。

【第2ブロック 石川栄養士】

物価が高騰する中でいただいている給食費の中で、お子さんたちに喜んでもらえる献立作成に苦労している。私は、毎日給食の時間になると、子どもたちの給食時間に全クラスを回るが、その際に、自分が頭を悩ませて立てた献立を子供たちがどんな反応して食べてくれるのかなというのを見るのが毎日の楽しみになっている。最近、巡回の際に、食べてみたい給食のメニューを聞いて、新しいメニューなどを考えて給食に取り入れるようにしている。初めての献立に毎回子供たちがどんな反応するか、とてもドキドキするが、自分たちが出した意見、子供たちから何気なく得た意見を給食で実現すると、とても喜んでくれてもらえるのがとても嬉しい。今回も色々な新規物資が挙げだったので、物価高騰する中で悩むが、活用して子どもたちに喜んでもらえるような献立作成をこれからも続けていきたい。

【第3ブロック 中村栄養士】

今年度は3品目の献立に予算がついたってということで、3品献立、ご飯と主食と副菜と汁物のような形で、月2回、これは実施することができている。予算が少し増えたことで、今までは魚の単価が高いので、月に大体2回くらいしか使えなかったのが、今年度は月3回とか、魚を使用するような回数が増えている。3品献立は、見た目にも美味しそうなので、子どもたちも喜んでくれている。ただ、一方で、食缶や食器が増えることによって、特に低学年では、配膳に時間がかかることも見受けられるので、級外の先生などの職員がサポートに入って配膳を手伝って行っている。そこと協力し、サポートしながら、3品献立を子供たちも楽しんで食べられるようにしていきたいなと思っている。

【第4ブロック 鈴木栄養教諭】

今回のこのような場はとても貴重で、立場が違う皆さんから学校給食について色々話をさせていただけることに感謝したい。親御さんや、職員、学校の教員の方たちが子どもたちにそれを還元してく、私たちの思いを伝えてくれる言葉って本当にありがたいとの3品目の話が出たが、小田原の献立は、昔、食中毒を2年続けて出したという経緯が実はあって、そこからかなり厳しく衛生的な部分を強化した。そこから本当に2度と子どもたちに辛い思いをさせないという強い意思

で、2品でしっかりとした栄養は取れている、だけど制限をされるというようなポリシーで進めてきたが、そこから長い年月が経ったので、本当に3品目のメニューができるようになっていって良かったなと思っている。地場産の活用ということもいつも小田原の給食はしてが、小田原は地域的に海も山も川もあって、平地な田んぼがあって、何でも取れるところなので、他地区の栄養士と話をしていると、献立を立てるのにいいな、羨ましいな、という風に言われるところである。そこを子どもたちにどう落とし込みながら食育推進をしていくのかということも踏まえ、教員だけではなく、みんなで協力してくださっているが、うちの学校の場合はそれが授業に波及している部分もある。今、総合という授業で、その地産地消のことを調べながら、その地場産物を使ったメニューを献立でやってもらいたいとか、こんなメニューがあるからって他の学校の子どもたちにもアピールするとあって、毎年新しいメニューを子どもたちが作っている。去年は、「栢山の誇り二宮尊徳炊き込みご飯」というのを考案した。かまぼこが入っていて、かまぼこを使って、下中玉ねぎ使って、そういうネーミングをつけることによって、自分の学校の給食をととても誇りに思っている、栢山を誇りに思っている子どもたちが見えることがすごく嬉しい。コロナ禍も開けて、給食時間にグループにして、おしゃべりをしながら食べる機会が増えた。先ほどもお話があった量が少ないとか、ちょっと苦手なものは食べられなかった子どもたちが、なんか食べようかなとか、食べたらいいな、など、食に対する思いがちょっと強まってくれるんじゃないかなという風に、今年になってからそう思っているの、その部分も含めて、今後子供たちが喜んでもらえるように頑張っていきたいと思っている。

【第5ブロック 飯島栄養教諭】

先ほどイベントの日のデザートのことという話があったが、小田原市は各学校に栄養士がいて、それぞれの学校で献立を立てている。主食の回数など最低限決められたことはあるが、例えば同じ献立でも学校によって味や組み合わせを変えて、自分の学校の色を出しながら献立を立てているが、給食については、同じ保護者の方から預かった給食費で公会計化しているので、公会計化になった時に学校間で、そこまで基本線はあるが、そんなあってはいけないということで、実はデザートに関しては、月に2回という、制限があった。公会計化の前は自分の学校の中で預かってやっていたので、自分の学校だけの会計だったが、そこで1回、足並みを揃えた関係があった。また、昨年度は急に物価の高騰で、年度の初めだけではなく、途中でも上がってしまって、大変苦労した。特に苦しいと感じる年だったので、デザートを使い方が、月2回の縛りがあり貴重であったので、どうせつけるなら、行事的なところ、イベントに合わせてつけたいというような、部分があったのかなと思う。今年度、また市の負担が増えて、給食費の単価は上がったので、職員の方の給食費はそのまま上がってしまって大変申し訳ないが、献立を立てる側にしてみれば、今年度は、気持ちは楽な感じになっている。先ほども話題が出たように、3品献立というのを入れておきまして、そういうことで、食のバラエティ、見た目の高さや心の豊かさみたいなものが増えてきている。せっかく小田原に住んでいながら、小田原の食材を使ったものは、先ほど中

村先生も話していたが、やはり魚が高かったので、使いたかった、伝えたかった、こういうものを、子どもにいっぱい食べて欲しいと思うものが、予算の関係で無理だと思うことで、献立に上手に入れられない部分が昨年度あったので、今年度は、そういうものを活かしながらやっていきたい。市の水産海浜課や農政課や観光課からも補助金いただいて、かますやサバフグ、梅干しの献立なども昨年度から色々取り入れているので、もっとそういうものも積極的に使っていきたい。小田原っ子とて言いながら、なかなかそういうものを食べられてない子どもたちも多いので、食の経験を給食で味わうことによって、給食で食べたけど美味しかったよということ、家庭にそれを返すことによって、小田原っ子の良さ、小田原の食材の良さを伝えていって欲しいなということは思っているの、給食指導の先生方も声をかけていただきながら、全職員で、給食の良さ、小田原の良さを伝えていけるように私たちも頑張っていきたい。量についても、私たちも机上で計算しても春夏秋冬によって野菜の食材のその水分量も違ってくるので、出来上がったもの、こんなによく手をかけてきても、こんなに小さくなってしまったというような驚きもあるので、やっぱりそこは子供たちが実際に食べているところを毎日見ながら、もうちょっと組み合わせこうした方がいいかな、このものだったらこの食器には盛りにくいだろうな、このトングだと掴みにくいだろうなというようなそんなことも見ながら、やっぱり子供たちが1番食べやすく、美味しく食べられるものを日々研究していきたいなと思う。食器の種類が3種類しかないの、一時 SNS で話題になったこれポッチみたいなのがあったが、食器の大きさがあるので、家ならこの食器がこのメニューだったら小さい方によそるだろうと思うが、給食だと残っている食器、これしかないの、見た目のその印象っていうのも選べないところである。そういうところも踏まえながら、3品献立を上手に入れながら、食材を上手に使いながら、見た目も満足感が得られるような給食の提供もしていくのも1つの勉強だなと、今回、SNS 騒動を思いながらも、色々な視点で給食を考えていかなければいけないなと改めて勉強させられた。今日の貴重な交流の場で色々な立場の方のお話をお聞きして、普段、子供たちの声だけで満足しないといけないなという風に思ったので、また勉強させていただきたいと思うので、ぜひ色々な声をお聞かせいただけるとありがたい。

【共同調理場ブロック戸谷栄養士】

私は、単独校の方たちと違って、今、共同調理場は小田原市に3つあるが橋調理場では、幼稚園と小学校2校と中学校1校の給食を作っている。量も幼稚園生から中学校まで、変えている。今までは学校訪問が年に1回だったが、昨年度から年に5回訪問させていただいている。子どもたちを見ていると、年齢が上がっていくにつれて、個の量の差、そのクラスの中での1人1人の量の差が大きくなってくると感じている。中学生は、部活、運動部に入っている子だと、運動量が多くなりたくさん食べているが、自分の量を知って欲しいというのは思うが、小学生は、食べきって完食できたという嬉しさ、その成功体験が小学生にはあった方がいいと思っている。小学生は個々によって、先生が見極めて、配膳の仕方などを工夫してくださっているのかなと感じている。共同調

理場で、学校何校も持っているが、リクエスト給食、3月の時には、最終学年にリクエストなどで、その時に好きなデザートなどを取り入れられるように、みんなで相談しながらやっている。共同調理場では、統一献立をやっていて、豊川、国府津、橘共同調理場で同じ献立を使って給食を実施している。今までは各場で検討していたが、統一献立にすることで、自分と調理員だけではなく、事前に他の栄養士とも話し合いながら、この料理はこうやった方がいいんじゃないかとか、各場によって調理設備や食器も違うので、そういうことも相談しながら、4月からやっている。その問題点なども今出てきたので、今後は3場で子どもたちに満足できるような献立を、各場のリクエストなども取り入れながら献立を実施していきたいなと思っている。

【山王小 鈿持校長】

栄養士の先生方には安全を徹底していただいて、栄養考えて、本当に美味しい給食をいつも提供していただいているなと思っている。本校も野菜たっぷり、素材の味を大事にした、子供たちが食べてくれるような給食を提供していただいていると思う。ブロック等1校だけではなく、栄養士同士で献立を見合いながら、さらに研究を深めていくというところも大変よくやっていただいている。校長の仕事として検食というものがある。給食の30分前、子どもたちが食べ始める前に、校長ができた給食を食べるところで、ちゃんと見えているかとか、味はどうかとか、心配事はないかというところ、今年度、例えばご飯がちょっと酢の味がしたなど、そういうことがあったり、アジフライを食べた時に、大きい骨が入っていたりしたことがあったので、そういう時にはすぐにクラスに連絡して、例えば骨があるからね、気を付けて食べてくださいというところ、栄養士とも連携しながら、安全安心に、また食べ方も上手に食べられるようにというところで連携を取っている。栄養士の仕事は、本当に、献立を作って、発注をしてという、本当に細かい仕事が山のようにあり、私のところに回ってくる決済資料が、献立を持ってくるだけではなくて、それに対しての発注であったり、業務や手順であったり、ものすごい量の作成文章が回ってくるので、栄養士は、一人職で本当によくやってくれているなと感じている。また、食育の授業も5、6年生の家庭科で、例えば栄養素のことについて授業してくださったり、1年生はそら豆の皮剥きをしたりとか、2年生はとうもろこしの皮むきをして、それを給食にも出していくってというような、それぞれの学年で食育を行いながら、子どもたちが少しでも食に興味を持ってもらえるような、そんな取り組みもやっていただいているのはありがたいと思っている。子どもたちがよく食べてくれる給食を作ってくれているが、1年生は家の味と学校の味が違うみたいで、本当に食べない。金曜日にお手伝いに1年生の教室に行っているが、これはお家の味と違う、お野菜がいっぱいで、ナスは嫌い、大根は嫌い、じゃこが嫌いとか、本当にうちで何食べているんだろうと思うところもあるが、栄養士がまた給食の時間に来て、これちょっと1口食べてみない？と、みんなに声をかけて、少しでも子どもたちが、親しめるようにやっている姿を見て、1年かけた中で2年生ぐらいになると食べ始める。そういう意味では、1年間、学校給食に味が慣れてきたのか、

これは食べられる、美味しいなっていうことを子どもたちもわかって、学年が上がっていき、よく食べてくるなというような状況になる。本当に栄養士の先生がいつも本当に色々なところにアンテナを張りながら、とにかく安心安全に、給食提供できるようにという心がわかっているんで、安心してやっていただきたい。

【酒匂中 藤原校長】

本日はどうもありがとうございました。栄養士の方、メニューを作るにあたり、資料を見ても、この資料の中から材料を選んでという、大変な仕事をされているんだなというのは、その一端を知れて本当に自分自身良かったと思うし、本当に色々なメニューが、ちょうど廊下のところを前に見た時、まだ食べたことのない給食のメニューがあるので、かき揚げ丼も美味しそうだなと、少し期待している。今まで中学校は、ワンプレートのところ盛るっていう形で必要量があるが盛り切れず、2杯目を食べないと盛り切れなかったところがあつたが、今ちょうどお椀とか食器が全部別になってから、本当に子どもたちの食べる量が多くなったような気がしている。食器の持ち運びは、当然数が増えて大変になった部分があり、導入最初の時にちょっと混乱した様子があつたが、この何か月で慣れてきて、給食時の配膳も子どもたちスムーズになった。そこは小学校でしっかりと経験を積んできたという部分があると思うが、すぐに適応してくれた。ただ、1年生については中学校入学ですぐということもあり、ボランティアを頼んだりとかしながら、多くの目で見ながらという形でやっている。今、3品っていう風なこともあつたので、本当にこれからもより良い給食について本当にお願いしますというところと、先ほど少し話していたが、中学校の部活動、今ちょうど日が長いので、朝早くから遅くまでという形になると、学校の中で食べる唯一の食は給食っていうことになるため、やはりそのボリュームというところについては、かなりやっぱり食べる子が多いのかなと思うので、ぜひとも、その範囲の中での、工夫ということにはなるかと思うが、よろしく願いいたします。私が検食するところにあたっては、問題なく安心している。これも繰り返しになるが、栄養士の方も本当にメニューを細かく考えてくださっているのと、あと、調理員さん、本当に大変な思いをしてという部分あるかと思うが、特に調理員さん頑張ってくださいっているんだなというのは、毎日検食しながら実感している。これからもぜひよろしく願いいたします。

【事務局】

ありがとうございました。皆様から色々なご意見いただいて、大変参考になった。事務局の方でも参考にさせていただく。栄養士の先生方には、決められた金額の中で色々工夫をしていただいて、献立を考えていただいて、大変感謝している。栄養士の先生からの話にもあつたとおり、保護者負担はこれまで上がっていないが、物価高騰分につきましては市の負担の方で負担をして、栄養バランスや見た目の方も、今年度、3品献立の回数を増やして、見た目にも楽しめる給食ということで市の方でも考えている。また、今回新しく入った有機の食材についても、昨年度、農政課の方から、自校炊飯をしている学校が小田原市2校あるが、片浦小学校と曾我小学校で、オーガニック有機、減農薬、有機まではいかないが、通

常の栽培方法よりも農薬とか化学肥料をちょっと抑えた栽培方法をした米を使って、2月から1ヶ月くらい提供できたが、やはり普通のお米と比べて価格が高いため、そこは農政課で負担をしていただいて、給食の費用の方は負担がかからないようにした。今年度もおそらく同じような対応を自校炊飯についてはやっているとと思っているので、お話をさせていただいた。

令和7年度の下半期の一般物資、選択性物資、新規物資については、皆様からの意見を参考にして、事務局で決定する。決定したものについて、8月中に各学校と栄養教諭及び学校栄養職員に価格表の方を送付する予定。

令和7年度物資選定懇談会、第2回目は令和8年2月5日（木）、会場は学校給食センターで開催予定。

7 閉会