

# 令和8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8年7月28日（火）午後3時から午後4時15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8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** 山口清子校長、鈴木一彦校長、山室光由保護者の代表、星野純一保護者の代表、安藤洋美学校栄養職員、山崎千沙都学校栄養職員、塚本瑛美学校栄養職員、花里美加栄養教諭、高橋里奈学校栄養職員、椎木美帆学校栄養職員

5 **事務局** 石井保健給食課副課長、田邊給食係長、中田給食係長、増田給食係長

## 6 **議事概要**

### （1）開会

ア 保健給食課副課長挨拶

### （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8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。

イ 一般物資について

資料2 令和8年度下半期一般物資一覧について事務局から説明。

【白山中山室保護者の代表】3 ページ資料2 一覧表のその他とは何か。

【事務局】 3 ページ一覧表下のその他の内訳のとおり。

【豊川小星野保護者の代表】 この見積りは、いつの時期に取ったものか。上半期のものはいつか。

【事務局】 今回の見積りは、7月上旬に業者から聴取したもの。上半期の物資は、2月末にこの会議が開催されるため、1月下旬あたりに聴取している。

#### ウ 選択制物資について

資料3 令和8年度下半期選択制物資について、事務局から説明。

#### 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栄養士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、新規物資について栄養士が検討、業者から提供のあった物資について、試食を実施。

#### ○ 新規物資希望理由についての説明○

##### 【共同調理場ブロック椎木学校栄養職員】

使用希望は特に学校給食センターとなる。食数が多いので、1袋の規格が小さいとたくさん使用するので、何袋も開けないといけないため、主に規格大きいものの希望を出した。

1つ目の小麦粉は、1回に25kgほど使用している。県給食会の10kgの物資が終売になったため、1キロの袋を開封するのは負担がかかるため、希望した。ルウの作成や天ぷらなどの衣付けに使用予定。

2つ目の練りゴマは、1回6キロぐらい使用している。現在選定物資にある120gは使用本数が多く、封を開けるのに負担がかかるため希望した。担々麺や和え物、冷菜のドレッシングなどに使用する予定。

3つ目のすりゴマは、1回の使用量が6kg程度で、現在選定物資にある55gは容量が小さいため、粒ごまを粉砕して使用しているが、作業負担があるため希望した。炒めもの胡麻和えなどの冷菜に使用する予定。

4つ目の枝豆については、現在、国産のものと外国産のものが入っているが、国産のものが少し前まで休売をしていたため、外国産のものを使用した際、現在選定されているものは、質が悪くなく、黒い点がついているものが多かったことで、検品に時間を要したことと、色も全体的に薄く黄色い感じだった。今回希望した物資を見た時に、国産の色に近いと、1粒1粒が大きいと感じたので、品質が良いと思ったので希望した。

5つ目のさや付も3品目として使用できるかなと思い、希望した。

#### ○ 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 花里栄養教諭】

新規物資②ねりごまは、担々麺など使用でき、献立の幅が広がる。共同調理場と同じチューブ型が使い勝手が良いので、入れていただきたい。

新規物資③すりごまは、単独校にはサイズが大きいが、現在の選定物資は 15 g の小さいものしかないので、大きな学校では必要となると思う。

新規物資⑤むき枝豆は、今使用しているものよりも粒がとて大きく、色鮮やかに感じる。使用時は、主に色塗りという形で使用するため、色が鮮やかで目立つ大きさは、とても使いやすいと思う。

新規物資④さや付き枝豆も茹で物として使用しており、日によって 3 品献立があるので、そのように使えと、給食センターなどでは切らなくても良いので、作業効率が上がり献立の幅が広がり、良いと感じた。

### (3) その他

○物資選定懇談会、給食についてのご意見

#### 【城南中 山口校長】

この会議に、初めて出させていただき、給食を提供していく上で、こんな風に皆さんにお力をいただいていたんだなということが本当にわかり、大変だなと思っている。

中学校なので、とにかく安心安全だが、ボリュームとか、そういったところはお願いをしたいのと、おぼんにご飯にどんぶりともう 1 つ、というところで、ちょっと寂しいかなと、申し訳ないが感じることもあるので、生徒たちはおいしく元気にいただいているが、そのあたりも、財政的にも厳しいところもあると思うが、工夫をしていただけるとありがたい。

スイーツ等は、献立を見て、これを楽しみに来る生徒もいるため、そこについては本当にまた時々、緩急のある献立だとありがたいと思う。

#### 【富水小 鈴木校長】

お疲れ様です。資料を一生懸命読みとろうかと思っている中で質問です。

今回、この新規物資の中のどれを選定しようかというのは、これから選定するという意味で良いか。→【事務局】良い。

また、新規物資の価格設定について質問したい。例えば「すりごま」の場合、単独調理場向けは 1,070 円、共同調理場向けは 720 円となっている。先ほど「最安値のものを採用する」との説明があったのであれば、単独調理場向けも 720 円でよいのではないかと感じた。

これまでの上半期一般物資一覧を見ても同様のケースが多く見られる。配送方法や納入条件の違いによって価格差が生じているのであれば理解できるが、このような価格設定となっている理由について確認したい。

選定物資について意見を求められても、栄養士にとっては判断が難しい面があると感じる。栄養士はアレルギー対応や異物混入対策、さらに支援員や児童生徒の喫食状況への対応など、多くの業務を担っている。

そのような中で、新規物資の選定にあたり、どのような視点で評価しているのかを知りたい。

先ほど国府津共同調理場の先生から、「内容量が多い商品は調理作業の負担軽減につながる」という意見があり、それは非常によく理解できた。

また、「献立の幅が広がる」という説明を聞き、それは給食の充実につながる良い視点だと感じた。さらに、「塩分が強すぎない商品がよい」といった意見もあり、そのような観点で判断していることがわかった。

今回、栄養士の皆さんが集まって意見交換をされているが、どのような基準で「良い」「使いやすい」と評価しているのかを知りたい。判断基準が共有されることで、こちらも選定の考え方を理解しやすくなるのではないかと感じた。

#### 【事務局】

価格の件ですが、ご質問があった内容としては、練りゴマ共同調理場と単独校と値段が違うという件、名というのは名給という業者だが、そこは、単独校、共同調理場とも 1720 円で見積書を挙げてきた。千という業者が、千年屋という業者だが、共同調理場のみしか配送しない業者で、単独校には納品をしないため、このような記載になった。

#### 【富水小 鈴木校長】

次回、千年屋に 1380 円で売って欲しいという交渉があつて良いということか。

#### 【事務局】

単独校に配送はしない業者なので、交渉はない。分量的な問題や、配送の関係だと思う。そういう意味で、全ての物資において、千年屋は共同調理場のみの配送になっているため、全体に取り扱っている物資数が少ないが、今回に関しては差が出てしまった。

もう 1 件の選定物資についての質問については、確かに校長先生方に、判断していただくことは難しいが、栄養士がこのように給食に使用する物資を選んでいるという様子を確認していただきたいという意味があつてこの会があるので、給食の物資について、うやむやに、ただなんでも安いからとか選んでいるのではないということも含め、違った立場の方に見ていただきたいという意味があり見ていただいた。

#### 【富水小 鈴木校長】

(今の話を受けて)新規物資の資料を見て、自分たちは、判断材料が値段だとか、栄養分析だけなのかなと思ったが、他に、細菌が入っているかどうかなどを調べたうえで設定されているということがよくわかり、安心した。

#### 【酒匂小 花里栄養教諭】

栄養士が今、どんなことを話しているか、ということで基準として見ているものが、実際調理場に持って帰った時に使い勝手がいいのかどうかということがまず 1 つ。今、ねりごまについては、びんよりチューブの方が私は使い勝手が良いと判断したが、チューブは開けて異物がないか確認をして、そのままボールに入れることができる。びんの場合は、端っこをきれい搔き出さないと全部が使えないので、もったいないので、チューブの方が良いかなとみんなで相談した。

枝豆は、彩りとして使っていくが、例えば、炊き込みご飯に枝豆を入れることがあるが、小さいと埋もれていってしまう、彩りも黄色っぽいとあんまりはつきり目立たないというところで、緑が強いものの方が、給食として出来上がった時

の見栄えがきれいだと思う。そういうことを考えているのと、実際こうやって試食をしてくださという風にいただいたものについては、給食で1日に摂取可能な塩分の量が2グラムとなっている。これが栄養士としては厳しい問題がある。特にパンの日は、パンにも塩分が含まれているという中で、おかずを提供していかなければならない。なので、今チーズを食べてみて、塩分が普段のものより抑えられているが、味がそれほどはっきりしない味ではないのと、割としょっぱいものが今控えてきている子たちも多いので、しょっぱ過ぎないというのもとても良いかなと感じており、そのようなものを見ている。タルトなどは、本当にお楽しみの時にくらいしか使えないのが現状だが、季節によっていろいろなものを出している。夏だったらブルーベリー、秋だったらリンゴ、バレンタインデーのあたりはガトーショコラがいいかな、3月になったら6年生が好きなものを出してあげよう、ということで、本校では工夫をしている。その中で、デザート類については、アレルギーができるだけ含まれていないもの、デザートは月に2回しか使えないので、みんなが食べられるようなものであるといいのかなと考えている栄養士が多いと思う。

#### 【白山中山室保護者の代表】

一般物資の一覧表を見て、1900品目以上か、これを最初に決められたのは、すごく大変なんだろうな、1個1個試食とかされたのかな、また、今、足りない分を声を聞いて、新規っていうので増えている。今後もまた増えるのかもしれないし、逆に減っていくのかもしれないねっていうのが感じがした。はい。この一覧表にまとめるのがすごく大変だったんだろうなというご苦労がすごくわかった。決めたのは、センターの方と事務局の方と栄養士の方が集まって、選定したって感じか。食品に関して、値段で、とりあえず値段で見積もりを取って、で、サンプルで試食をして決めたという感じか。

#### 【事務局】

先ほども事務局からの説明、選定の基準と説明があったが、アレルギーや衛生面、そのあたりをまず十分配慮した食材であること、その上で、栄養士が給食でどのようなものを使いたいかというところで、食材を選びどのぐらいの価格で入れられるのかという見積もりを業者から出してもらい、そこから選んでいった、その積み重ねが今ここにある。新規物資は試食はしているが、1回選定されたものについては、価格が非常に高くなったりと、中身がこう大きく変わったりとか、そういうことがない限りは、見積もりの金額を出していただいて、継続的に使われていると思っていただいて良い。

#### 【白山中山室保護者の代表】

あと、この納品している業者の選定についても手を挙げてもらい、この商品にして、安いところ、安いこの価格で出せますよという。13業者に絞ったということか。今後も増える可能性はあるのか。

#### 【事務局】

業者については、一般物資だけではないが、給食に食材を納品していただく業者の方に業者登録をしてもらっている。栄養士が使いたい物資が、ここに今登録をさ

れている物、業者の中でなければ使える業者で、新たに登録という形で増えていくと思う。

【白山中山室保護者の代表】

ポケモンのチーズは、味は美味しいと思うが、このパッケージがどうなのかな、と思う。ありがとうございます。

【豊川小星野保護者の代表】

本日はありがとうございました。私もガトーショコラを試食し、パッケージに書いてあるが、材料が大豆だったり米粉だったりというところを実際試食して感じた。下半期に出るということで、楽しみにしている。そういった中で、改めてになるが、2点確認をしたい。

1点目が全体で、一般物資、選択物資と新規という説明があつたが、例えば資料4の新規は、NO.1907 さや付き枝豆（台湾産）の外国産食材を取り扱う場合の安全性、最終的には児童の口の中に入ることになるが、そういった安全性は、見積もりした業者に信頼信用をされているのか、それとも市の保健給食課が何かしらの取り決めがあるのか、伺いたい。

【事務局】

業者から資料いただいており、この枝豆の場合、メーカー名東洋水産と書いてあるが、そこ経由で外国の資料が届いているので、製造工場の、日本で言えば保健所の点検のような書類をいただいているので、それで判断をしている。

本来、国産のものを今まで入れていたが、近年の物価高騰が甚だしく、同じものでも値段が安いものを探した上で、このような冷凍食品が外国のものっていう形でいくつか入ってきたっていう経緯がある。

【豊川小星野保護者の代表】

ここ数年の話ですね。物価高が始まる前と比較すると、外国産の食材と扱うのはやっぱり増えているのか。

【事務局】

先ほど椎木栄養士からも話があつたが、前々回ぐらいのこの会議で、同じむき枝豆を選定したが、確かベトナム産で、外国の製品の基準の方が日本と比較すると緩い部分があり、中の製品が黒いものがたくさんあり、それを避けるのが大変という現場の声があつた。そのため、業者に問い合わせたところ、外国では全体の10%くらいは、痛んだものが入っていても問題ないという規格で通過をしてくているので、選定した当初は、そこまでの基準は確認できなかったため、実際使用してみてそのような声があつた。国産もまだあり、確かにきれいなので国産を使っているが、価格が倍かそれ以上のなので、検討し、再び新しいものが希望として上がってきた。

【豊川小星野保護者の代表】

専門的な知識がなくて申し訳ないが、外国産のものを小田原市内に取り入れた、取り入れ前後とかに保健所とかの基準なりをクリアしたものが、選定されているのか。

【事務局】

基本はそういうことである。また使用開始したところで、栄養士の声で、また同様な声が上がったら、考えないといけないと思うが、一応経緯としてはそんな形で入っている。

【豊川小 星野保護者の代表】

2点目は、今回この会議に初めて参加、出席させていただいているが、それにあたり、前年度の市のホームページで学校給食用物資選定懇談会の資料と確認としていたが、この第1回目の資料について、市のホームページ掲載する時期とかタイミングはいつぐらいになるか。

【事務局】

議事録を確認していただき、終わり次第、掲載予定である。

【大窪小 安藤栄養士】

大窪小は全校150食程度で少ないが、やはりその中にもアレルギーの児童もいて、米でできたスイーツなどは、保護者の方からもすごく助かるというのをつくづく感じている。また、去年に比べて、物価高に伴い、献立の目安の金額も上げてもらったこともあり、去年と比較して、メニューを決める際にすごく幅が広がり、やりやすくなった。

【久野小 山崎栄養士】

ここ数年の物価高で覚悟はしていたが、今回の下半期の物資についても値上がり品目が100を超えているということで、献立の工夫で栄養価を保ちながら子供たちに安全安心な給食を提供していきたいと思う。

先ほど枝豆の件が話に上がっていたが、そこでは価格の面が前面に出ていたが、日本でも異常気象で予定していた野菜が採れなくなった、採れないということも出てきているので、国産の枝豆を使う予定だったけれども、やっぱり天候不順で急遽使えないため、その代わりに、外国産にはなるが外国産のもので使用していこうということも検討としてあるので、選択肢がいくつかあるのはとてもありがたいことだなと思う。

【下府中小 塚本栄養士】

私は、去年まで給食センターにいて、今年度初めて単独校に来て、献立も今年度本格的に始めたが、基本的な部分、栄養価だったり価格だったり、作業工程などを考えながら、献立を作るというのが、すごく今難しく感じている。今年度は特に鯖が高く、7月まで使えなかったが、市からの支援でサバフィーレを使用することができて、すごく有難い。

校内を回っていると、子供たちからいろいろな食べたい献立を聞くので、限られたその物資の中で、色々試行錯誤しながら、子供たちの意見に沿った献立を立てることができればと思う。

【酒匂小 花里栄養教諭】

私も物価高ということで、かなりのところが、今上がってきているという状態の中で、物資がたくさんあることで、1個の種類でも日本産、外国産のものや、同じハムでもアレルギー源が入っているものと入っていないものなどいろんなものが出てくる。卵を使っているものと使っていないものなどがあるので、選択できるということがとても安定的に給食を提供する上では良いと思う。実際予定していて、実はも

う天候不順で取れなくて入りませんでした、となってしまうと、影響が出てくるのは子供たちなので、外国産のものであったとしても使えるというところで選択肢として入っていることはありがたいと思う。

【矢作小 高橋栄養士】

本校でもアレルギーの児童が年々増えている中で、こういった形でアレルギーを考えたものが使われるようになり、家ではこういうの食べられなかったけど、アレルゲン工夫されているので今初めて食べました、という保護者の方からもお声をいただいて、本当にありがとうございます、というお声もいただいている、そういう感謝の声が直接聞けるので、こういった形で新規物資等を増やしていけるのは良い機会だなとすごく身に染みて感じている。子供たちも食べてその場で声を聞いて、こういうのを食べたいというのももちろん聞きますし、そのアレルゲンがある児童は、元々は入っていたから食べられないが、給食ではこうやって工夫されているから食べられるよ、という声も最近よく聞くので、価格が限られている中ではあるが、選択肢を増やしながら考えていければいいと思う。

【国府津共同調理場 椎木栄養士】

今日、新規物資の希望を出させていただき、枝豆に関しては、外国産を今回入れさせてもらったが、国産のものもあるので、この間まで休売していたが、両方使えるので、金額に余裕がある時は、国産を使い、休売になっても質の良い外国産があると、安心だと感じた。

サイズの大きいものを入れさせていただいた件については、一昨年ぐらいに、コチュジャンを大きいものを入れてもらったことがあり、今まで小さい瓶を10何個も掻き出していたのが、1つの瓶で済むというのもすごく助かると調理員も言っていたので、やはり単独校に比べて食数が多い分、共同調理場だと配送の時間に間に合わせて、早めに作らなくてはいけないとなると、調理時間が短くて、単独より凝った献立ができないので、作業を軽減できることはしていきたい。国府津でも、この前トーストパンをやってみたが、そういうのは手がかかるが、調理員に協力してやってもらったら、子供たちがすごく喜んだので、調理員の作業負担をできるだけ軽減しつつ、ちょっとそういう献立もしていけたらいいなと感じている。

【事務局】

皆様、ありがとうございました。それでは、令和8年度下半期一般物資、選択制物資、新規物資についていただきましたご意見を参考にさせていただき、決定をさせていただきます。8月には、各学校と栄養教諭、学校栄養職員の皆様に物資の価格表の方を送付させていただきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。また、令和8年度の物資選定懇談会の第2回目は、令和9年2月4日（木）を予定しております。会場につきましては、こちらと同じ学校給食センターになりますので、よろしくお願いいたします。

## 7 閉会