

令和5年度 第2回学校給食用物資選定懇談会 議事録概要

1 **日時** 令和6年2月7日（水）午後3時から午後4時まで

2 **場所** 生涯学習センターけやき 第2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6年度上半期（4月～9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** 井上智子校長、綾部敏信校長、村上文彦保護者の代表、中村舞衣学校栄養職員、石井恭子学校栄養職員、桐山袈遥学校栄養職員、五代真由栄養教諭、大林夢空学校栄養職員、石川春奈学校栄養職員

5 **欠席者** 鈴木和宏保護者の代表

6 **事務局** 竹井保健給食課長、菊川給食係長、田邊給食係長、増田給食係長

7 **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。

（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6年度上半期(4月～9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6年度上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6年度上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。

【第5ブロック大林栄養士】

第5ブロックでは、NO.507 すりごま、NO.662 粉末バジル、NO.1755 ラー油を新規物資として希望した。理由は、減塩を給食でやっていく中で、風味の強いものを使用することにより、塩分を抑えながら子供たちに健康な食事を提供できるということで挙げた。現在、普通のごま、いりごま、練りごまはあるが、すりごまなら炒め物などでより献立の幅が広がり、子供たちにも行き渡りやすくなるという理由で希望した。粉末バジルは、比較的食べ慣れているハーブということで、鶏肉や魚に漬け込んで焼くなど、より味の幅が広がるということ、またラー油も味のアクセントとして使いたいと思い希望した。

【第2ブロック石井栄養士】

第2ブロックでは、NO.791.1 梅干し(減塩)、NO.1463 無塩バターを希望した。梅干しについては現在、1kgしか取扱いがなく、小規模校では使い切れないう理由で希望した。バターについては、現在、有塩のものしかなく、ケーキなどを作る際に無塩の方が適しているため、希望した。

【事務局】

事務局からは NO.1005.8 かますフィレ、NO.1005.9 ヤマトカマス開き、NO.1010.5 サバフグフィレ、NO.1501.1 山形県産ふじりんごゼリー、NO.1511 国産伊予柑ゼリー、NO.1527.1 国産ぶどうゼリー(果汁50%)を提案した。今年度市内で獲れたサバを使用する予定だったが、数量が確保できなかったため、業者から提案があった。ヤマトカマス開きは1枚60gで大きいので、低学年用にかますフィレ30gを提案してもらった。サバフグについては、3月に観光課の「美食の町おだわら」という事業の一環として、市内全小学校で使用するになっている。すでに県給食会物資として登録されているが、昨年小田原で大量に捕獲されたサバフグをより安価で納品可能と業者と調整出来たため、

提案した。3種類のゼリーについては、国産果汁を使用し、果汁が50%以上であり、素材の味が濃厚だったこと、カルシウムや鉄が強化されていること、すでに選定されている物資よりも安価だったこと、環境に配慮した容器であることなどを理由に提案した。

山形県産ふじりんごゼリー、国産ぶどうゼリーについて試食を実施。

(3) その他

【保護者代表 村上委員】

いつも子供たちのためにおいしい給食を作っていただき、ありがとうございます。小学校3年の息子も毎日給食を楽しみに登校している。この会議の主旨とは違ってしまいが、教えていただきたいのが、以前川崎市であった納入業者の産地偽装について、小田原でのチェック体制は、どうなっているのか。

【事務局】

肉の産地については、業者が産地証明を必ず持っていて、希望すればいつでも確認が出来ることになっている。納品書にも記入してもらっているので、産地偽装はないと判断している。

【保護者代表 村上委員】

何故外国産がだめなのか、理由はわからないが、基準を超えていないからだめなのか。外国産が危険なわけではないと思うが。

【事務局】

小田原市の学校給食では、青果類や肉類は、国産ということで業者をお願いしているので、外国産を納品することはない。

【保護者代表 村上委員】

これからも物資が値上げすると思うので、業者にしわ寄せがいくと不正も出てくる可能性があるので、給食費は市の公費でやってもらえればと市P連でも話し合っていきたい。

○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

<第1ブロック 中村学校栄養職員>

献立作成について、どこの学校も同じだと思うが、物価高騰によりかなり献立作成が難しいと感じることが多くなった。調味料の価格を見比べて調整したり、肉の部位を変更したりして、切り詰めながら日々献立作成している。その中でも必要な栄養価が満たせるように味付けや調理法に変化をつけている。給食は食育教材でもあるので、行事食や旬の食材を取り入れている。5月以降、コロナが5類になったこともあり、給食中の会話も戻り、本来の楽しい給食時間が戻ってきたと感じている。コロナ禍で中止となっていた給食試食会を4年ぶりに開催することが出来た。保護者に給食について知ってもらい、理解していただく機会を持つことが出来たので、今後も学校と家庭音情報共有を大切にしていきたい。

<第2ブロック 石井学校栄養職員>

本校では、5月から新型コロナウイルスが5類に移行したことを受け、後期から

対面給食をおこなっている。1～3年生は初めてで、他学年も久しぶりの対面給食なので、担任の先生に食事のマナーについての指導をお願いしたり、わかりやすい掲示物を作成したりして、マナーについての再確認をした。子供たちが楽しく会話している様子が見られたり、栄養士が直接クラスで子供たちの生の声を聴く機会が増えたりしたことが良かった。栄養価を満たしていても子どもたちに食べてもらえないと意味がないので、生の声を受けながら献立作成に活かしていきたい。物価高騰により、希望通りの献立作成が難しいことも多いが、納入業者とこまめに連絡を取り合いながら、新鮮な旬の食材を取り入れるなど、これからも工夫していきたい。

<第3ブロック 桐山学校栄養職員>

コロナが五類に移行した5月より、学年に応じてグループ給食を実施している。給食時間に子どもたちの楽しそうな声が聞こえてきて、本来の楽しく会食をする時間が戻り嬉しい。献立作成については、食材価格の上昇が続いており、今まで通りの献立作成が難しく、組み合わせや食材を変えて、栄養価を保ったまま予算内に収まるよう試行錯誤している。児童からデザートが少ないという声も聞かれるが、うまく調整して、切り方や彩で視覚的にも楽しめるような給食を提供できたらいいと考えている。

<第4ブロック 五代栄養教諭>

他の栄養士が言っていた通り、献立作成には苦戦している。給食週間や6年生に卒業おめでとう献立ということでアンケートを取るが、鯛めしなど値の張る献立がランクインすると厳しい。魚は週1回くらいの頻度で提供したいが、金額の面から考えると厳しく、思うような献立作成が出来ない。業者と連絡をとりながら、旬の地元の食材を安く仕入れてもらえるよう連携をとっていきたい。

<第5ブロック 大林学校栄養職員>

物価高騰の中で、給食はお腹を満たすだけではなく、教材としての活用し、学校給食の目標を達成するという目的があるので、安い食材だけに偏らず、幅広い食材を使うにはどうしたら良いか、苦戦しながら考える1年だった。納入業者に安く地元で即したものを聞きながらおいしく、学びになるものということを心がけながら献立作成している。調理については、児童から生の声を聴く中で、苦手な食材や小さく切りすぎると食べにくいという実態が見えてきたので、給食室でも苦手な食材だからといって小さく切りすぎるのではなく、ある程度掴みやすい形にしたり、煮物も食べやすい大きさに切ったりして、現場の声を反映させている。また、初めて食べるものには抵抗がある様子を感じられたので、食べ慣れているものと掛け合わせながら、なるべく食べやすい味付けにして、幅広い食材と味付けを知ってもらえるような給食作りを今後もしていきたい。

<共同調理場 石川学校栄養職員>

献立作成において、特に不足しがちなカルシウム量に気を付けるようにしてい

る。共同調理場なので、小学校 1 校、中学校 1 校持っているが、小学校の牛乳残量が 1 日平均 15kg（きんたろう牛乳屋約 75 本分）と非常に多くなっている。特に今は冬の寒い時期なので、手付かずの牛乳の残りが非常に多い。しかし成長期の子供たちにとってカルシウムは大切な栄養素なので、今年度はカルシウムをテーマとした授業の実施や給食時間に牛乳についての放送を実施した。献立作成においては、牛乳以外でカルシウムが摂取できるようにクリームシチューやコーンチャウダーなどを入れたり、アレルギー児童にも考慮しカルシウムの多い海藻や大豆製品なども食べやすい形で献立に取り入れたりした。今後も残量減少を目標に学校の先生方と協力しながら給食時間の指導を行い、献立作成においては、引き続きカルシウム摂取量が目標値に近づけるように工夫していきたい。

【中学校校長代表 白鷗中学校 綾部校長】

昨日の校長会で、来年度、職員の給食費がさらに値上がるという話を受けて、この会に参加して感じたことは、児童生徒の給食費については据え置きにして市で補填していただけることは、感謝申し上げたい。この会議で、全品目の約 4 割が値上げになっているという現状を知ったが、現場の教員は知らない。給食という食育を通して、限られた食材から献立を作成する栄養士がいて、調理する人、運ぶ人がいる。教師も生徒がグループで食べるために指導をしている。材料を仕入れるところから生徒が実際に食べるまでに多面的に関わっている人がいるが、その関わっている人同士、お互いに知らないことがたくさんあると感じた。給食に関わる色々な立場の人に、それぞれの立場のことを周知出来れば、もっとお互いの理解が進むのではないかと感じた。栄養士の話聞いて、苦労もよくわかったし、給食を通じて教員も自分は食べさせることだけとか、栄養士や調理員も作ることだけとかではなく、自分事として給食全体を広い視野で捉えられるような取り組みが、今後は必要だと感じた。

【小学校の校長代表の矢作小学校の井上校長】

日頃から給食については、栄養士の工夫と努力は見てわかっているが、改めて有難いと感じている。小田原は食材が豊富なので、曾我小の話もあったが、地場産を取り入れて欲しい。栄養士が給食を教材にと考えてくれていることはとても有難い。新規物資のかますも指定日のみとなっているが、献立を考えている方が考えやすいようにもう少し使える期間を増やしてもらえたら良いと思う。今後も安心して安全な給食をお願いしたい。

【事務局】

令和 6 年度上半期の一般物資、選択制物資、新規物資について頂いた意見を参考にして決定する。3 月には、各学校栄養教諭および学校栄養職員に物資の価格表を送付する予定。次回、令和 6 年度第 1 回物資選定懇談会は、令和 6 年 7 月 30 日（火）に生涯学習センターけやきで予定。