

# 令和5年度第2回札幌市学校給食運営委員会 議事録

## I 開催日時

令和5年9月5日（火）13:00～14:30

## II 開催場所

S T V北2条ビル4階 委員会会議室

## III 出席者

### 1 委員 13名

白崎委員、大嶋委員、千歩委員 (札幌市小学校長会3名)

下山委員、伊藤委員 (札幌市中学校長会2名)

松宮委員、運上委員、大塚委員 (札幌市学校給食栄養士会3名)

小笠原委員、八木委員、戸舘委員、中瀬委員 (札幌市P T A協議会4名)

杉村委員 (学識経験者1名)

### 2 事務局 8名

近藤保健給食課長、泉栄養指導担当課長、坂本給食係長、

安達給食制度担当係長、六角給食費事務係長、松本栄養指導担当係長、

鴛海栄養指導担当係長、見澤給食係員

## IV 欠席者

小田委員

## V 開会

委員長から議事に先立ち、諮問の報告及び非公開とする旨の提案

## VI 諮問

例年、教育長より当委員会に対して、翌年度の学校給食費について諮問を受けている内容である旨、委員長より説明

## Ⅶ 議事

### 1 「学校給食における統一基準献立（令和6年度分）」の答申案について

#### 【事務局説明】

- 令和4年12月に教育長から令和6年度分の学校給食における統一基準献立について諮問を受けたことから、当運営委員会内に献立部会を設け、協議いただき、答申案をまとめた。
- 献立作成に当たっての考え方は令和5年度と同様、7項目を基としている。内容については、後ほど説明する。
- 部会での協議にあたり、令和6年度の統一基準献立の1学期分について、これまでの給食費の単価で献立を作成したパターンと物価高騰分を加味し、公費負担額を加えたパターンの二つを作成した。いずれのパターンも食指導や地産地消が実施できるよう工夫はしたが、協議の結果、物価高騰を加味した給食費に基づいている献立が適切と判断された。
- 具体的に配慮する内容として、給食の内容、食材価格の動向、その他統一基準献立に係る事項についてまとめた。

#### (1) 給食の内容

- 札幌市学校給食摂取基準にもとづき栄養管理する。
- 苦手な食材や経験の少ない食材などについても、食べてみたらおいしかった、何度か食べているうちに食べられるようになったという経験を積めるよう、無理やり食べさせるのではなく、経験が積める機会を提供していく。また、仲間と一緒に食べることで食事のマナー等を身につける場となるような献立作成に努める。
- 栄養価が満たされていて、安心・安全に配慮した食材を使用するという従来から取り組んでいる。保護者負担を大きくし過ぎることともなかなかできないので、工夫しながら献立を作成していくこととする。
- 衛生的で安全な食品の選択は、給食会を通して安全で良質な物資を引き続き調達するように努める。
- 衛生的な調理作業は、学校給食施設や設備、人員等に応じたものとする。
- 行事食、郷土料理等、食文化を伝承していくために、例えば、家庭ではなかなか行われなくなった、冬至や十五夜、ご当地メニューや世界の料理など様々な地域の食について学ぶ機会とする。
- 地場産物の活用について、令和3年度の札幌市の学校給食における主な取扱品に占める道産品の割合は78%と高い水準を保っている。米については石狩管内産100%。小麦粉や、牛乳・ヨーグルト・チーズ・バター等についても北海道産を100%使用しており、引き続き、地場産物を活用しながら、給食を生きた教材として食指導を進める。

## (2) 食材価格の動向

- 資料は、令和2年4月と令和5年4月の学校給食食材供給価格及び令和4年4月と令和5年4月の供給価格を比較した表となっている。食材によって上昇率に偏りがあるが、全てにおいて価格は上昇していることが分かる。
- 毎月勤労統計調査によると、物価高騰の影響によって実質賃金が減少している傾向があることから、保護者の負担軽減への配慮も記載している。

## (3) その他統一基準献立に係る事項

- 食材調達等に関する課題や調理作業の負担軽減について言及している。
- 小学校、中学校、学校ごとに行事や食指導の違いがある。部会で決定した献立は、学校ごとの行事や食指導に合わせて献立を追加、変更して予定献立を作成することになるため、全ての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べるということではない。

### 【各委員から】

- 事務局案はおおむね了承を得られたと思っている。
- これだけ物価が高騰しているので、給食費を上げなければということも視野に入れながら考えていく必要がある。
- 毎日の給食をつくるだけでなく、食育という観点から、この月にはこの献立をしたいという要望にも配慮いただき、感謝している。

### 【委員長から】

- 統一基準献立における答申案については、この内容で決定するというところでよろしいか。

### 【各委員から】

異議なし

## 2 令和6年度学校給食費について

### 【事務局説明】

- 会議冒頭で委員長から説明があったが、令和6年度の学校給食費について、教育長から諮問を受けている。当委員会で協議・検討し、答申をまとめることとなる。
- 令和5年度の学校給食費は、実際に保護者から徴収している額から、さらに食材費価格高騰分を公費負担している。
- 学年ごとに異なるが、令和5年度の公費負担額は、年間7千円から8千円程度となる。実際に保護者の方から徴収している額を合わせた金額を基に実際の給食を作っている。

- 学校給食費のこれまでの推移を見ると、年々、値上げしているように見られるが、令和2年度以降については、学校給食費を据え置きしている。
- 令和4年度と令和5年度については、食材費の価格高騰分、物価上昇分を公費で一部補填しており、保護者の負担額は変わらずに給食内容はこれまでを維持して実施している。
- 統一基準献立で実施するメニューの内容が決まれば、物価の上下はあるが、その献立1食分をつくるために必要な食材の購入費用と給食費の単価がある程度決まる。
- 令和6年度も公費負担が継続されるかどうかについては、現状ではまだ不透明な状況。現在実施している給食の献立と同等の給食を実施する場合には、献立の1食単価、小学校309円、中学校370円という基準で食材を調達することになる。
- 令和6年度の学校給食費について取りまとめると、献立の内容については、これまでどおりの栄養バランスや量などをしっかり保った給食内容とするために、必要な金額を準備する必要がある。
- 賃金や物価の説明を受けて、保護者の負担軽減には引き続き配慮が必要ではないか、また、給食運営に当たっては、食材費の公費負担を今後も継続するなどの対応を図る必要があるのではないかと考えている。

#### 【委員意見・質疑応答】

委員	（給食を）準備をしても無駄になっている部分もあるのではないか。その部分が見えないと予算が正しいか見えづらい。お金をかけても捨てているものがあつたら考え方を変えなければならぬのでは。
事務局	<p>残食率の統計を毎年取っている。令和4年度の調査結果では、残食率は6%となっている。</p> <p>残食は、その日のメニューにもよって異なり、4時間目の授業時間が押して、食べる時間が確保できなかつたり、午前中の調理実習の影響で食べきれなかった場合もある。</p> <p>盛り付けの工夫や食べる時間を長くとれるよう、配食時間を短くする等の工夫をしている。残食率0%はなかなか難しいが、引き続き指導・取り組みを行う。</p>

### 3 その他

#### 【事務局から】

- 開催時期について

第3回委員会は9月下旬10月上旬の開催を予定しており、別途、案内をお送りする予定である旨を事務局から連絡。

#### 【委員長から】

- これまで2回の運営委員会を終えて、各委員の皆様の所感や栄養士会など各団体の協議状況、学校の給食の状況などを、情報共有することができればと思う。

#### 【各委員から】

- 札幌市の給食はとてもおいしい。今、心配なのは、物価、食材費が上がっているということ。それでよくこの給食費の状況を維持しているなど思っている。大多数の保護者の方たちは、札幌市の給食は頑張っているなど思っているのではないか。
- 残食率の話があったが、学校給食として食育を頑張っていて、かなり工夫されているのだろうと思う。札幌市の給食は本当に工夫されていて、いいかなと思う。
- コロナ禍のときに、休校のときにお昼が困るという話があった。給食があるとありがたい。そのありがたいものに、保護者の関心が行くようにしても良いのではないか。保護者に負担を掛けすぎないようにというのは良くわかるが、このご時世、330円で昼食は取れないのでは。
- 食べ残しの話があったが、食べ残しをなくす取り組みはとても大事だと考えている。札幌市ではフードリサイクルという事業を行っており、子どもたちと一緒に食べ残しを見に行っている。子供たちは見て驚いているが、まずは知ってもらおうということで大切な教材にもなっている。食べ物の大切さ、体のためなど、食育も頑張らなければと改めて感じた。

#### 【委員長から】

- 子どもが安心して学校に来て、十二分に栄養価を取って、心身ともに健康に成長していけるような環境を整えるのが私たちそれぞれの立場での仕事だと思う。栄養教諭の方々も私たちと一緒に授業をつくってくださっている。子どもたちをしっかりと支えていければと思う。これからもどうぞよろしく願います。

本日の第2回学校給食運営委員会につきましては、以上で閉会とさせていただきます。

## Ⅷ 閉会