

会 議 録

会 議 の 名 称	令和6年度 吉川市立学校給食センター運営委員会	
開 催 日 時	令和7年2月19日(水)	13時00分から14時15分まで
開 催 場 所	吉川市学校給食センター多目的会議室	
出席委員氏名	(学 校 長) 吉川小学校 窪田和彦 南中学校長 野辺茂樹 (P T A会長) 吉川小学校P T A会長 濱友也 旭小学校P T A会長 桑原飛鳥 中央中学校P T A会長 益子麻千子 (市議会議員) こども教育常任委員 岩崎小百合 (学識経験者) 流通経済大学教授 坂野喜隆	
欠席委員氏名	(学識経験者) 学校医 秋本憲一	
事務局・担当課 職 員 氏 名	教育総務課長 大瀧和寛、 給食センター 所長 澁谷菜七子、栄養士 北原真希、主事 守屋愛加	
会 議 次 第	1 開 会 2 委嘱書交付 3 あいさつ 大瀧課長 4 委員紹介・職員紹介 5 議 題 (1) 令和6年度学校給食実施報告について ・学校給食実施報告 ・食物アレルギー対応食の実施状況 ・学校給食アンケート集計結果 (2) 令和7年度学校給食計画について (3) その他 6 閉会	
会 議 の 公 開 又は非公開の別 ■公開 □非公開		
傍 聴 者 の 数	なし	
会議資料の名称	・令和6年度吉川市立学校給食センター運営委員会名簿 ・令和6年度学校給食実施報告 資料1 ・食物アレルギー対応食の実施状況 資料2 ・令和6年度学校給食アンケート集計結果 資料3 ・令和7年度給食計画 資料4 ・食材価格高騰による給食費の公費負担について 資料5 ・主要食材の価格変動	
会 議 録 の 作 成 方 法	<input type="checkbox"/> 録音テープを使用した全文記録 <input checked="" type="checkbox"/> 録音テープを使用した要点記録 <input type="checkbox"/> 要点記録	

会議録署名委員	岩崎小百合委員、桑原飛鳥委員
その他の事項	なし
議事内容（発言者、発言内容、経過、決定事項等）	
澁谷所長	<p>1 開会</p> <p>2 委嘱書交付</p> <p>3 あいさつ 大瀧課長あいさつ</p> <p>4 委員紹介・職員紹介</p> <p>○会長・副会長選出 互選（事務局提案）により、会長は窪田委員、副会長は濱委員に決定</p> <p>5 議事 (1)令和6年度学校給食実施報告について 【関係資料】 資料1 令和6年度学校給食実施報告 (事務局から説明)</p>
澁谷所長	(質疑応答)
岩崎委員	「吉川産にんじんのゼリー」のにんじんは吉川産であることが説明で分かった。「小松菜ようかん」の小松菜も100%吉川産であるか。
北原栄養士	小松菜も100%吉川産である。
坂野委員	天候不順、価格高騰の影響を受けている中、吉川市の学校給食に関わる皆様によって、子ども達の食が守られていることにお礼を申し上げたい。
北原栄養士	<p>【関係資料】 資料2 食物アレルギー対応食の実施状況 (事務局から説明)</p>

<p>守屋主事</p>	<p>【関係資料】</p> <p>資料3 令和6年度給食アンケート集計結果 (事務局から説明)</p>
<p>坂野委員</p>	<p>(質疑応答)</p> <p>味に対する評価として、「とてもおいしい」「おいしい」が9割を超えるということは、吉川市の給食の評価が非常に高いということが言えるが、例えば何がどのようにおいしいのかまで分かるようなアンケートにしていけることができれば、市民への説明にも活かされる調査結果になると考える。</p>
<p>濱副会長</p>	<p>量についての意見だが、先ほど、中学生の献立の試食をしたが、量が少ないと感じる生徒がいるのではと思った。しかし、アンケート結果は「やや多い」「多い」が一定程度あることが分かった。また「よく残す」児童生徒が少しずつ増えているところから、食品ロスをなくしていく対策を講じているか伺う。</p>
<p>北原栄養士</p>	<p>現在、ご飯の量、おかずの量を学年ごとに差を設けている。汁物、炒め物については4パターンの量の違いで、コロケのように1個の大きさを変えることができるおかずは、大きさを変えて食べることができる量で提供している。量に対する評価と残菜量については、配膳の仕方によって読み取れる内容に違いが出ている。盛り切って配膳することを行っているか、食べる時間の確保ができていのかどうか等の違いで残菜や、量の感覚が変わってくると見受けられる。学校ごとの状況が異なるため、各学校の様子を見ていきたいと考えている。</p>
<p>濱副会長</p>	<p>残菜の量は例年どのようになっているか。</p>
<p>北原栄養士</p>	<p>今年度から残菜の量り方が変わった。昨年度までご飯の残菜を含まなかったが、今年度からご飯を含めた全ての残菜をまとめて量っているため、今後比較できるデータをつくることができるようになる。</p>
<p>桑原委員</p>	<p>旭小学校は、残菜率がワースト1位であった。給食委員会の児童が、栄養教諭の指導の下、残菜についての問題を話し合い、自ら残菜量を量り校内に結果を貼り出すことで、児童全員が日々残菜量を確認できるような取り組みを始めた。その結果、現在5か月連続で市内小中学校で一番残菜率が低くなっている。どの学校においても、このような取り組みができれば残菜量も減っていくのではと考える。</p>
<p>坂野委員</p>	<p>ある自治体で、貧困家庭へ残った給食を提供する事例があるが、吉川市では行っているか。</p>

窪田会長	給食を持ち帰るような事は行っていない。
北原栄養士	給食は調理後 2 時間以内の喫食が食中毒を発生させない基準となっている。コロナ禍においては、学級学校閉鎖が重なった時に使い切れなかった賞味期限内の食材を地域食堂へ提供し活用していただいたことがあった。
澁谷所長	(2)令和7年度学校給食計画について 【関係資料】 資料 4 令和 7 年度学校給食計画 (事務局から説明)
岩崎委員	(質疑応答) 米飯に関して 100%吉川産コシヒカリを使用しているが、米価格の高騰で何か変わることがあるか。
北原栄養士	11 月時点では、吉川市が使う吉川産コシヒカリは 1 年分確保できていると、埼玉県学校給食会に確認できている。
桑原委員	各クラスで行う食育の取り組みとして、残菜に関する実態等も教えていってはどうか。
岩崎委員	さいたま市では、給食の時間に食育の一環として、農業者が児童生徒と一緒に喫食し交流している。このような取り組みを吉川市では計画しているか。
澁谷所長	現時点では具体的な計画はしていないが、例えば、子どもたちが考えた献立で吉川産食材を使った日に生産者との交流する機会を設けることができれば良いのでは。それが子どもたちの食への興味や残菜への取り組みにもつながり、また、このような交流により給食への新しいヒントが得られると良いと考える。
岩崎委員	さいたま市の事例では、給食において子どもたちと交流したことにより生産者のモチベーションアップにもつながったと聞いた。吉川市でもぜひ取り組んでほしい。
坂野委員	なまずの総合学習は、食育の取り組みとしてとても良いものだと考える。

岩崎委員	来年度に向けて、吉川産食材を使った新しい加工品の提供はあるか。
北原栄養士	実現に向けて現在新しく計画中のメニューがある。また、吉川産の小松菜やにんじんのペーストを使った手作りのケーキは、子どもが考案したメニューで年1回は提供していくようにしている。
桑原委員	保護者もそのようなメニューを食べることができる機会はないか。
大瀧課長	現在、市民対象に見学や試食を行っている。食育の一環として保護者への提供機会についても今後考えていきたい。
桑原委員	吉川市で完全無農薬野菜の給食提供をするためにはどのようにしていけば良いと考えるか。
大瀧課長	課題は、全ての給食食材を提供できる生産者がいるかどうか。市としては、地場産食材を中心に使用していきたい。今年度は有機野菜の玉ねぎを納入していただき使用することができた。今後、新規の生産者にも学校給食に携わっていただけるように、市内生産者と連携しながら地場産の無農薬や有機、その他さまざまな食材を使ってきたと考えている。
桑原委員	給食は家庭においての会話につながっていたり、給食食材のために就農者が増えるなど良い影響を与えられる。今後も発展することを期待している。
岩崎委員	学校給食センターの見学を保護者に向けて実施しているか。また全ての児童生徒にセンターの見学をしてほしいと考えるが、現状と計画はどのようになっているか。
澁谷所長	年に一度「給食フェスタ」を実施し、子どもや保護者に調理場まで入る機会を設けている。また、PTAや民生委員など地域の皆様に見学や試食に来ていただいている。現在、全ての児童生徒がセンターの見学をすることはできていないが、できる範囲で実施していければ良い経験を子どもたちに提供できると考えている。
岩崎委員	給食は学校教育の一環であるため、子どもたちには近くで見て感じることにより給食のありがたさを体感してほしいと考える。

<p>澁谷所長</p> <p>岩崎委員</p> <p>北原栄養士</p> <p>坂野委員</p> <p>澁谷所長</p>	<p>(3)その他</p> <p>【関係資料】</p> <p>資料5 食材価格高騰による給食費の公費負担について 主要食材の価格変動</p> <p>(事務局から説明)</p> <p>(質疑応答)</p> <p>食材価格が高騰する中、質の確保はどのように取り組んでいるか。</p> <p>栄養価の充足はきちんと行っている。価格を抑えるために手作りのものを増やすなど、色々な味を子どもたちに提供できるように工夫している。地場産野菜は鮮度がよく、おいしく、価格も抑えて提供いただけているため、積極的に使用している。廃棄となる残菜についての対策は、学年ごとに食べきれる適正な量を提供する工夫をしている。</p> <p>学校給食に関わる全ての人の努力で吉川市の学校給食が守られていることを委員の皆様と実感することができた。これからもよろしく願いしたい。</p> <p>6 閉会</p>
--	--

以上、会議の内容に相違ないことを証するため、ここに署名する。

令和7年2月21日

署名委員 岩崎 小百合 自署

署名委員 桑原 飛鳥 自署