

令和元年度 第2回神戸市学校給食委員会

小学校・特別支援学校給食部会 議事要旨

1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年9月27日(金) 13:00 ~ 14:30
- (2) 開催場所 神戸市総合教育センター 703号室
- (3) 出席者 植村委員、西村委員、小林委員、増田委員、前川委員、篠原委員、河地委員、荒牧委員、山本委員

2. 議事

- (1) 小学校・特別支援学校における給食を通じた食育の推進
- (2) 令和元年度における学校給食情報発信事業について
- (3) 学校給食の内容の充実
- (4) 文科省・学校給食摂取基準について
- (5) 消費税率の改定等の影響について
- (6) 特別支援学校の給食について

3. 議事要旨

今回は第1回の委員会で報告し、意見をいただいた小学校・特別支援学校の給食についての課題等の詳細について小学校・特別支援学校給食部会に報告し、植村部会長の進行により各委員に意見をいただいた。

※植村委員は「神戸市学校給食委員会実施要綱」に基づき、会議冒頭に部会長として指名

議事1 小学校・特別支援学校における給食を通じた食育の推進

議事2 令和元年度における学校給食情報発信事業について

議事3 学校給食の内容の充実

議事4 文科省・学校給食摂取基準について

→(資料3)小学校・特別支援学校における給食を通じた食育の推進・(資料4)令和元年度における学校給食情報発信事業について・(資料5)学校給食の内容の充実・(資料6)文科省・学校給食摂取基準についてについて事務局より説明。

→主な質疑・意見は次のとおり。

・全小学校、特別支援学校において、「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定して、食育を組織的・計画的に推進していくということだが、PDCAサイクルは誰がチェックするのか。例えば資料3の全体計画例の★印が大事だということで、その下に食育推進の評価というのがあるが、この項目それぞれができていくかどうかというのを誰がどう評価するのか。

(事務局)食に関する指導の全体計画のPDCAサイクルに関しては、全体計画の例で図示させていただ

いているが、★印の上に食育推進組織ということで、委員長が校長先生で、副委員長が教頭先生や副校長先生で、委員が栄養教諭や主幹教諭の先生であったり、そういった方に組織いただいております、小学校内とか、特別支援学校内で計画いただいて、その計画していただいた内容を、年間を通じて見ていただいているという状況である。

- ・給食レシピ本が出るとのことだが、発行部数 3,000 部、学校図書館へ1部ずつ提供とのことだが、リアルに考えると、少ないのではないかなと思う。例えば各学年1部ずつで6部とか用意しないと、足りないのではないかなと思う。形式的に揃えたというアリバイづくりのために配布するというのならいいけど、実態として本気で使うならお金がかかっても複数用意したほうが学校の先生方は読みやすいんじゃないかなと思う。

(事務局) おっしゃるとおり、大規模校だとくに少ないということでご指摘はいただいているが、やはりお金の問題がある。今回本当にいいものをつくろうと思って、出版社のほうに話を聞きにいったりして見積もりを貰ったが、やはり当初の予算では中々収めるのが難しいという状況となり、この発行部数でなんとかやってほしいということになった。ただ、重版になった場合は、売り上げの一部は市の収入となるように調整しているので、沢山本を購入いただき、その売り上げを学校に還元できればと思っている。

- ・日本人の食事摂取基準だが、からだの大きい子を目安に推奨量を決めているという事は、普通に考えたら、高めになってしまうということになる。高めであっても問題はないのか。

(事務局) 微量栄養素についてすこし補足説明させていただくと、同じ3、4年生でも体格の大きい子と小さい子がいて必要とする量は異なるが、平均ではなく、その一番体格の大きな子に照準を合わせて、提供するようにしなさいということである。専門的に言うと、必要量が正規分布をとると、平均値より標準偏差の2倍分高く目標を設定すると全体の97%の人にとって十分な量になるのでそれを目指すのが「推奨量」と。この「平均値」と「推奨量」の割合を計算すると、栄養素によって異なるが1.2倍とか1.4倍だったりする。この「推奨量」を満たしていればクラスの中で体格の大きい子でもほぼほぼ大丈夫ですということである。ただ、小学校給食の場合、全員同じ量ではなく、いただきますの後に、残しにくる子、おかわりをする子がいるので、ある程度個人差はカバーできているかもしれない。多すぎて困ることはないかのご質問に関しては、その心配はない。厳密に言うとビタミンAだけが過剰症があるので、耐容上限量というのが設定されているが、これはあくまでサプリメントで際限なく摂った場合のことで、普通の食べ物で摂っている場合にはからだに害はない。ということで、超えてる分に関しては全然からだに害がないということになる。これらの栄養素が全てちょうど範囲内に出来たらいいが、この摂取基準は、からだに必要な量を考えており、食べ物で摂れるかどうかを考慮しているものではない。なので、この栄養素を合わせたら他が合わないという、難しい状況の中で、なんとか折り合いをつけて、決めているところである。

- ・摂取基準と実績の表で、例えばカルシウムは基準が350mgで、実績が318mgになっているがその下のマグネシウムは基準が50に対して実績が85になっている。上は少なめだけど、下は多めで、それぞれ差が上はマイナス32、下はプラス35になっている。その時に、増えていい悪いではなく、比率というか、カルシウムはマイナス32だから、母数から見たら高々10%程減っているという評価になる。その下のマグネシウムは35増えており、母数が85ぶんの35だと40%ぐらいあがっていて、すごいがんばっている。私は素人なので分からないが、もし保護者や子供達が見たときに、専門家の方々は

分かるけど、保護者の方々は分からないと思う。もうちょっと子供目線というか、五段階評価、ABC評価など、◎とか、公式の資料はこれでいいが、子供達に食育について教えるとか、保護者の方に説明するときには◎なんでこれでいいですとか、△なので、もう少しがんばりますとか、そういう表記にしたほうが分かりやすいんじゃないかなと思う。

(事務局) 評価だが、推奨量がとれていれば◎である。推奨量が取れなかった時に次にどうするかというと、少なくとも推定平均必要量は満たしなさいと。したがって資料の表のカルシウムなどは1.2倍の隣に83%と書かせていただいたが、つまり推奨量の83%とてれば推定平均必要量は満たされているので、△だと思っただけであればいい。これを満たしていなかったら、×になる。というのが、○△×の評価になる。同様に、鉄、ビタミンAに関しては、もともと算定係数が1.4倍なので、推奨量の71%が推定平均必要量レベルということで、71%が、△と×との境目かなと思う。こういう評価で私たちは栄養価をみている。

- ・摂取基準の話で、カロリーの650というこの値は、めちゃくちゃ動く子と普通に動く子の間でとっていると思うが、説明の中で今の食生活ではご飯やパンを食べなくなったという話もあったが、栄養価も補えて、さらにご飯やパンも食べてもらえるという対策にはどうしたらいいか。

(事務局) 実は昭和58年から60年代くらいの日本人の食事状態が非常に理想的で、その頃各国から日本型の食生活はすばらしいと絶賛を受けていたが、日本人は主食という概念があり、そこにおかずを各国の色々な料理を組み合わせると。欧米では、パンはそんなに食べずおかずばかり食べる。そこがよかったというところだが、残念ながら現在では段々欧米化してきており、ご飯をあんまり食べなくなった。パンについてもしかりである。懸命な抵抗として、ご飯が多すぎて残るパンが大きすぎて残ると言われながらやはりこれが理想に近いんだといいながら私達は提供している。ただ、これ以上ご飯やパンを増やそうとしても、残食が増えるのは目に見えており、勿体無い話なので、まず学校でも現状の量が食べきれたよ、というところをクリアしないとイケない。私たちも悩んでいるところである。まずは、学校で無理にとは言わないが、全部食べてねというところから始めていきたいと思っている。

- ・ご飯を完食に近づけていく、というのは教員の学級経営に非常に大きく影響するもので、食べなさいといって食べれるものではないし、無理強いするものではない。無理強いすると来なくなる子もいる。やはり食べる雰囲気になっていく、楽しい給食時間だという、雰囲気のいいクラスはやっぱり食べる。これは明らかである。
- ・教員の資質関係なくして主食を食べる量が増えるというのは、例えばふりかけがあると、ご飯が進む。パンであれば、米粉パンであったりとか、ジャムであったりとかがあると、通常するときより食べているという風を感じる。
- ・ご飯に関してはふりかけ、佃煮は大きい。塩分のとりすぎかもしれないが、あれがあるとば一つと食べてしまう。児童は上手に食べている。
- ・炊き込みご飯や混ぜご飯とかはどれぐらいの頻度であるのか。小さい頃、わかめご飯とかがよく出て、おいしいなと思ったので、そういうのだったら栄養価もとれて子供達も喜んでたくさん食べてくれるのかなと思う。

(事務局) 厳密な炊き込みご飯というのは、赤飯と玄米入りご飯ぐらいである。パン業者さんにご飯を炊いて持って来てもらっている関係で、具入りのものは衛生管理上難しいので、赤飯とか玄米ご飯と

かシンプルなものに限定される。給食室でたこ飯の具とかを炊いて、それで白ご飯と教室で混ぜてもらっているのが、神戸式の混ぜご飯となっている。炊き込みご飯でいえば去年は8回ほど提供させていただいている。ふりかけ等は月に1、2回提供させていただいている。

- ・おそらく今後副食にかかる経費というのを抑えていかないといけない状況に陥ると思うが、副食を抑えて、量がさがるといことは、おかずがなかったら主食を食べないっていう状況に子供達は陥るんじゃないかと思う。おかずが少ないから、ご飯もあまると。子供はどうしてもおいしいものを先に食べてしまう。おかずがなくなってしまつてご飯が食べれなくなって、ご飯が残る。それで余計に子供達がとるカロリーが減る。しかもご飯はあまる。そうなったときに、これ以上もし給食費の値上げをしないとなると、おかずの量は変わらない、もしくは減るのか。それは大丈夫か。

(事務局) 食材については同じ栄養価で単価の高いものと安いものがある。肉でいくと、牛肉が高くて鶏肉は安いということがある。なので、何を一番大事にするかということにもよるかと思うが、与えられた経費の中でやりなさいと言われた場合は、単価の安いものでタンパク質、栄養価がとれるようなものをまず探そうとする。それが度を過ぎてしまうと、栄養価は満たされるけれど、子供達の満足は得られないということになるので、どのへんのところまでが栄養士の力量でカバー出来るのか、それとも、どのあたりで子供たちの満足のために、値段を上げていただくお願いをするべきかっていうのは考えていかないといけないと思う。ただ例えば、食材の値段があがったから、すぐにおかずが減る、ということではない。努力はしていく。ただ、限界がどこかであることはあるので、そのときにはまたご相談させていただく。

- ・令和元年の実績として各給食に含まれるエネルギーからビタミンミネラルまでの栄養素の入っている量が書かれているが、その中で鉄分が2.3という数字があり、鉄分は基準を満たしにくいという話があったが、私も気になってるところである。何年か前だが、食品成分表というのが改訂されて、その時に今までひじきというのは鉄分が非常に入っているというように皆が認知をしていたのが、それは鉄鍋で炊いているからその鉄分がうつって、鉄分が多い食材だというのがあって、ステンレスの鍋で炊くと、多かったはずの鉄分がすごく減ったというのがニュースになった。神戸市の小学校給食をつくる際に、炊いているお鍋が例えば鉄鍋であれば、もしかしたら2.3gではなくて、もっともっと鉄分がとれている可能性があるんじゃないかなと思っていて、私もこれから調査をしたいと思っている。その辺りもし把握していたら教えてほしい。

(事務局) 副食を調理している回転釜は鉄製である。ご飯がはいっている釜は鉄ではなかったように思うが、確認はとれていない。ただ、副食を調理している回転釜が鉄なので大丈夫かというところはなかなか自分達でだから大丈夫だとは言いきれないところがある。計算上はやはり食品成分表を基に計算するしかないので、実測してみたいがやったことはない。

- ・学校給食のレシピ本が出るということで、これは何年か前に芦屋市が給食の本を作って発売したものと同じような感じで広めていくことを検討しているのか。

(事務局) 芦屋市もレシピ本を出していて、同じ市のレシピ本だが、芦屋市とはまた違う観点も含めて出していきたいと考えている。我々は東京事務所も持っているので、神戸市内にとどまらず、東京とかに行つてプロモーションしたりとか、そういった全国展開も考えている。

- ・よく小学校の思い出を友人と語ったり、学生と話をしている絶対話題になるのが、給食のことだと思う。世代を越えても、私のときはこれがでたとかいう話になるので、今行事食の伝承っていうのが非

常に難しくなっているが、小学校の給食だと記憶に残っているので、そこで行事食をたくさん出していただくことができると、子供が次大人になって、次の子供に教えるときに、ああ給食に出たなということで想いがどんどんつながっていくんじゃないかなと思う。予算の面とか色々あると思うが、行事食を今まで以上に増やしていくというのは現実的に可能なのか。

(事務局) 毎月行事食、あるいは行事にちなんだデザート等を入れるようにしている。食材についても地産地消を目指そうとすると、神戸でこの時期にとれる野菜を使うということを献立で工夫したうえで、市場と調整しながら、この日にはこの野菜を卸してくださいと調整しながらしているところである。

- ・食材調達の今の状況を少しお話しすると、目の前にその課題がというところではないが、危惧しているところは、中国がたくさん食べるようになったので、えびとかがほとんどいいところどりされている。また業者の話ではアフリカが食べるようになってきたと。給食では一日10万食確保しなくてはならないので、少し中長期的な観点から、そのあたりを注視していく必要があるのではないかなと思う。アフリカが食べだしたら、日本の業者が手に入らなくなっていくというのが少し先には可能性はあるのではないかと。ただ、総合商社等が必死に獲得にいつているので、大丈夫かなとは思っているが、ただ、そういう危機感が専門業者の間、大量に仕入れている業者の間ではすでに問題になっているところを、我々もしっかりと意識しておかないと、当面のことだけ考えていては難しいのかなというところである。また地産地消ということで力を入れてきているが、政令指定都市の中では神戸市はトップクラス、それも神戸市の農業職の方が従来から教育委員会等とタイアップされて、学校給食の地産地消を進める協議会的なネットワーク組織を早い段階で作ってこられて、神戸給食畑推進事業という、農業生産者さんの中に、給食の食材を作ってあげるというかた達で野菜を作っていて、それも神戸市の農業職の方を中心につくられて、その方達から提供いただいている、いもたまにんじん。いもたまにんじんというのは、神戸市が使っている野菜の量の65%がじゃがいも・たまねぎ・にんじんで給食が出来ているが、その部分を作っていただいているという形ですっきりしている。ただ、それが始まったのが平成20年と聞いているが、ここにきて高齢化が非常に進んでいる。

我々も次の手立てってものを考えているところだが、例えば最近農水省等が進めているスマート農業という、高度環境制御型というのをして全てを自動化してというような農業であるとか、それから特別支援学校の児童生徒が増えている中で、将来特別支援学校を出た人達が働く手立てということで、また片方で農水省が農福連携事業というので力を入れているのでそういうところの空気もみながら、総合的になにか食材の不足を補っていく方策を考えていかないといけないという時代にきているのかなと思う。それは今すぐということではなくて、中長期的にそういうことを考えているところである。

- ・子供はあまり目新しいものだと、びっくりする。大人は喜ぶが、子供は定番の焼きそばだとか、人気メニューというのがあって、それがでてくると食は進む。新メニューはものによっては、びっくりする。「あ、なすびが出てきた」とか、不人気メニューもやっぱりあって、その辺は子供からするとありがたような、若干困るようなところは正直ある。ただ、我々も長年給食を食べ続けているが、一時お豆ばかりのときがあり、そのときはなんでもお豆だった。いろんなお豆がでてきて、これだけ種類が豆ってあるんだなって。そのときはさすがに苦しかったが、それが最近はずごくレシピを工夫されて、しかもいろんな意味を込めてされてるので、本当に質はあがっているなと思う。ただ、子供サ

イドからみるとなかなかその辺がすぐにはつながらないので、上手に工夫していかないといけないかなと思う。

議事5 消費税率の改定等の影響について

→(資料7)消費税率の改定等の影響についてについて事務局から説明。

→主な質疑・意見は以下のとおり

- ・食材調達について、誤解のないように説明するが、例えば牛肉スライス1kgが2,028円という値段になっている。これを保護者の方が見たら安物の肉を食べさせているのかと思われてしまいそうだが、これは10万食買っているのだから、この値段になっているという事で、普通600円、700円ぐらいのものが、ここぐらいの値段まで安くなっているという風にみただけならいいと思う。
- ・野菜は軽減税率が適用されて税率は8%のままということだが、例えば1束100円のほうれんそうは、経費の上昇により絶対スーパーに並ぶ時点で100円のままじゃいられないと思う。その辺の危機感についてどう考えているか。

(事務局) たしかにそれはある。ただスーパーの中でいえば、高くなっていたり、そのままのものがあつたりする。我々は旬のものも大事にさせていただいているが、旬のものは安くなつたりする。あとは実際高くなると思うが、それがどれだけ高くなるかというのは不明確である。例えば100円が、消費税だったらそれが8%から10%になるというのは確実に分かるが、その配送費とか加工賃が、実際のものにどれだけ影響するかというのが全く見えてこないという状況である。もちろん注視はしているが、そのあたりが、どれぐらい高くなるかで給食費への影響の差がでてくるので、そのあたりを見定める必要があると考えている。

議事6 特別支援学校の給食について

→(資料8)特別支援学校の給食についてについて事務局から説明。

→主な意見は以下のとおり

- ・特別支援学校では本来小学校で提供していただいている給食を中学部、高等部にも提供いただいております。本当にこれがあるおかげで、保護者の負担もなくて、高等部から入学してくる生徒も多いが給食はあるんでしょうかと必ず質問をいただく。保護者にとっては非常に課題の大きいというか、非常に期待しているものである。あわせて、特別支援学校は圧倒的に知的障害の子供達が全国的に多くなっている。一方で、肢体不自由の子供達と知的障害の子供達が共に学ぶ大きな学校が神戸市内に三つあるが、現状から申し上げると、肢体不自由の子供達はこの規定の量はあまり必要のないお子さん達である。摂食という指導はするが、中には医療的ケアという行為で給食を全部食べられないため、支援学校では二次調理をしていただいで、初期食、中期食、後期食というような形態も含めて食べやすいように調理していただいている。一方、知的の子供達はよく食べることができる。

この同じ値段で提供していただいているということは本当に感謝はしているが、いつまでもこれではいけないのかなと、正直思っている。知的障害がこれからどんどん増えていくことや、特に高等部の生徒が増えていく現状は歯止めがかかっていないので、そう考えると、1食あたりの経費負担というのは、子供達にあったものにしていくのもやむをえないかなと我々も考えているので、その辺も含めて検討いただければと思う。ただ、支援学校にくるお子さんの保護者の方々は地域の子供達と同じものを食べさせたいという非常に願いがあって、支援学校での給食を非常に強く願われている。それを中学部高等部まで提供していただいで、本当に大きなウエイトを占めているので、給食の提供だけは続

けていただきたいと考えているが、その分なにかこちらの方でも工夫しなくてはいけないものに関しては、方向性を出していただく必要があるのかなと思う。

- ・給食は単に栄養価を確保しているということではなくて、食べる行為によって摂食指導ということで、言語コミュニケーション、認知能力もあがる。単に食べるということではなく、本当に教育効果の高いものだとご理解いただければと思う。

→議事全体を通しての意見は以下のとおり

- ・第1回の委員会でご意見いただいていた、給食費の改定については、事務局より説明のあった摂取基準を分析すると、現在一定基準を満たした給食提供が出来ていることや、消費税率の改定に伴う食材価格への影響については、不確定要素が多い中この問題を審議するのはいささか早急なことかと思う。また、特別支援学校の給食についてはご意見もいただいたが、福祉的な観点もあるため、慎重に取り扱っていくことにしていただきたいという次第である。この経過を総会に報告させてもらい、給食費の改定等については引き続き検討していくということにさせていただきたい。

以上