

# 令和3年度第1回 神戸市学校給食委員会 議事要旨

- 1 開催日時 令和3年4月21日（水）10時30分～12時00分
- 2 開催場所 神戸市教育委員会事務局 教育委員会会議室
- 3 出席委員 西村委員長、植村委員、小林委員、熊谷委員、古場委員、池田委員、山崎委員、  
檜垣委員、田中委員、竹森委員、古田委員
- 4 議 事
  - (1) 中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本的事項について
  - (2) 今後の中学校給食に関する保護者アンケートについて

## 【冒 頭】

### ○浜西健康教育課長

- ・ 前回の神戸市学校給食委員会での意見を踏まえ、3月24日に「今後の中学校給食における基本的な考え方」として、全員喫食制や温かい給食への移行について教育委員会として方針を決定し、中学校給食が大きな転換期を迎えている。
- ・ 昨年度は約40%の利用率であり、特に1年生は50%以上の利用率だった。この4月にも新1年生の利用率は50%以上となっており、給食の利用が着実に広がっているという状況にある。
- ・ 一方で、全員喫食制となれば、中学校全82校に1日あたり約37,000食の給食の提供が必要となり、現状の倍以上の調理体制の確保が必要になる。
- ・ 今後、神戸市学校給食委員会での意見を踏まえ、今年の秋頃までに「基本方針」を策定したいと考えており、子どもたち、保護者の期待も相当大きいと思うので、できるだけ早期の移行を実現するためにも委員の皆様には闊達な議論をお願いしたい。

## 【議事要旨】

- (1) 中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本的事項について  
(事務局より資料3・資料4について説明)

### ●委員長

- ・ 学校給食は子どもたちの教育に関わるものであり、食育等の教育効果や健康管理ということも重要だが、一方で費用対効果や効率性まで考えないと現実的には実行できないことになる。実施方式の検討にあたっては、その辺りのバランスが重要になる。
- ・ 小学生と中学生では必要な栄養量が大きく違っており、中学生用の栄養量に対応した献立を提供する必要がある。また、衛生管理についても、HACCAP（ハサップ）に基づき、調理後2時間以内の給食や温度管理といった制約条件もある。
- ・ 全員喫食制における実施方式として、自校調理方式、親子調理方式、給食センター方式、民間デリバリー方式（食缶）の4つの選択肢が示されており、基本的な考え方に基づき、どうハイブリッドさせていくか、うまくシナジー効果を出せるかが重要となる。民間事業者へのサウンディング調査へのエントリーが12社あったということは十分に可能性があるのだろうと思うが、次回、調査結果を踏まえて検討する必要がある。

## ●委員

- ・小学生と中学生では必要な栄養量が全く違う。栄養バランスも考えて毎日家庭でお弁当を作るのは本当に大変だと思う。栄養バランス、安全安心な給食の提供、食育の推進、親の負担軽減、経済性を考えると、やはり全員喫食制の方向性が本当に良いと思う。
- ・懸念されるのはアレルギー対応である。全員喫食制への移行の際はアレルギー対応を十分に行っていく必要がある。どうしても対応が難しいケースは家庭弁当の持参を認めるなど柔軟な対応も必要ではないか。
- ・親子調理方式のモデル実施は非常に評判が良かったが、必要な栄養量に合わせて、中学校分と小学校分を分けて対応する必要があり、調理の負担は大きいと思う。小中学校が同一敷地内にある学校であれば実施は可能ではないか。
- ・自校調理方式は学校敷地内に給食室の設置スペースを確保する必要があるが、中学校の物理的条件を考えれば実施は難しいのではないか。
- ・給食センター方式を中心として、実施が可能な学校において、親子調理方式や自校調理方式の実施を検討していくのが良いのではないか。

## ●委員長

- ・実施方式については、2つだけではなく、3つの方式の組み合わせもあるかもしれない。
- ・学校敷地内に給食室を作るのは難しいのではないかという意見があったが、学校の事情はどうか伺いたい。

## ●委員

- ・学校ごとに事情は異なる。例えば、市街地の学校ではマンション建設によって学級数が急増するケースもある。現状の学校施設を改修して給食室を整備すると、今後生徒数が増えた場合に暫定校舎での対応になってしまうのか、そうなれば運動場等の子どもたちの活動場所に影響が出てくる可能性もある。学校ごとに先が読みにくい。

## ●委員長

- ・栄養量の基準を守ることが大前提だと思うが、個別の栄養素によっても基準が細かく違う中で、調理現場で小学校用と中学校用の2つを分けて対応するのは課題があるかもしれない。

## ●委員

- ・複数方式の組み合わせは合理的だと思うが、共通献立が成り立つのか疑問がある。
- ・他都市では小学校と中学校で基本の献立があって中学校には栄養量に合わせてプラスアルファのメニューを提供しているのか伺いたい。それによって親子調理方式が成立するのかが決まるのではないかと感じている。

## ○事務局

- ・小学校で給食調理を行う親子調理方式については、基本的には小学校と同じ献立になる。そのため、他都市では、まずは中学生に対応したエネルギー量を確保したうえで、毎日ではないとしても中学校だけ1品多めに提供するなど、他の栄養素の確保に努めていると聞いている。
- ・その他の方式については、同一献立が採用できるのではないかと考えている。

## ●委員

- ・親子調理方式のモデル実施はとても好評だったと聞いているが、方式によって献立が異なるのであれば、若干不公平な感じがする。同じ給食費をいただくと思うので、できるだけ同じものを提供するのが良いのではないか。

- ・エネルギー量を満たしたうえで、他の不足する栄養素は品数を追加して対応している自治体があるとのことだった。病院などでは、個人によって必要なエネルギー量が違うため、主食の量である程度コントロールされていると思うが、中学校給食ではこういった対応をされるのか。

#### ○事務局

- ・現在の中学校給食では栄養価の計算をかなり厳密にして献立を作成している。温かい給食となった場合でも、まずはエネルギー量の確保が大事だと思うが、その他の栄養素についても、できるだけ基準に即した対応を考えたい。

#### ●委員

- ・中学生は小学生に比べて衛生的には抵抗力が強いと思うが、だからといって衛生管理を疎かにはできない。また、小学生への食育はしつけといった側面があるが、中学生には成長段階に応じた食育を行っていく必要がある。
- ・中学校に新たに給食室を作るのはスペース的な問題以外にも、調理に伴う匂いなど近隣住民への配慮や調理後の廃棄物処理のルートや衛生管理といった課題もある。単にスペースがあるからといって給食施設を作ればいいという問題でもないと思う。
- ・給食センター方式と民間デリバリー方式（食缶）は、施設が公設なのか民設なのかの違いはあるが、いずれも食缶での提供であり、提供するサービスには大きな違いはないのではないかと。

### (2) 今後の中学校給食に関する保護者アンケートについて

(事務局より資料5について説明)

#### ●委員

- ・給食費についての記載がないが、今後も金額は変わらないという前提でアンケートに回答いただくということか確認したい。

#### ○事務局

- ・現在はランチボックスで提供することを前提に献立を作成しており、牛乳込みで1食約340円の給食費単価である。今後、食缶による温かい給食となった場合、献立の変更も含め、どの程度の給食費になるのか現時点で想定ができていない。
- ・また、令和2年度から実施している半額助成については、毎年度、議会の承認を経て実施しているという事情がある。保護者によって受け止め方が様々あるかもしれないが、そういった前提で回答いただくことになる。

#### ●委員

- ・給食時間を長くすることで教育活動にどの程度影響があるのか、保護者の立場では分かりにくいのではないかと。

#### ●委員長

- ・言葉を補うなど表現を工夫した方がよい。

#### ○事務局

- ・ご指摘を踏まえて表現を工夫したい。

#### ●委員

- ・アンケート項目は概ね良いと思うが、言葉が少し難しいと感じる。できるだけ分かりやすい表現にする方がよい。また、中学生だけではなく小学生の保護者にもアンケート調査を実施することは非常に意義があると感じている。

- ・中学校給食は冷たい、おいしくないといった現状認識を打破することが大切であり、今後、温かい給食に変わる際は、小学6年生を対象に試食会を行うなど、今のイメージを払拭することが必要である。アンケートで否定的な意見が出てきても、全員喫食制に向けて進めてほしい。

●委員

- ・小学校では一番好きな時間は給食の時間と子どもたちが答える。中学校給食も改善されてきたと思うが、中学校でもおいしい給食が食べられるというようなイメージになればと思う。

●委員長

- ・やはりおいしいというのが一番分かりやすい。中学校給食もおいしいと言ってもらえるようなイメージチェンジに繋がることも是非お願いしたい。

●委員

- ・全員喫食制への移行時期の目途が分からないと回答しにくいのではないかと。全員喫食制への移行はいつ頃を目途と考えているのか伺いたい。

○事務局

- ・採用する方式によって移行時期が異なってくる。冒頭の議論で話があった給食センターであれば、他都市では設計から建設まで施設整備に3～4年程度かかっている例が多い。できるだけ早期の移行が望ましいと考えているが、方式によって物理的な制約や導入までの期間といった課題もある。総合的に考えていく必要があると考えている。

●委員

- ・毎年小学校で中学校給食の試食会を実施しているが、決して味は悪くないし、当初より良くなっている。試食会を実施するのが冬場になること、またご飯が温かいので、よりおかずが冷たく感じてしまうという課題はあると思う。
- ・給食時間は各学校で工夫して決めることなので、アンケート項目としては不要ではないか。また、他都市の状況なども参考資料として添付すると分かりやすいのではないかと。

●委員長

- ・アンケートについては委員のご意見を踏まえて事務局で検討いただきたい。
- ・全体を通してでも良いので意見があればいただきたい。

●委員

- ・中学校給食はランチボックスも変わってイメージも大きく変わっていると思う。委員それぞれの立場でPRに協力いただきたい。

●委員

- ・自校調理方式については、仮に中学校に給食室を作るスペースがあったとしても、食材の搬入導線の確保といった課題もある。親子調理方式については、建築基準法上、小学校の給食室が工場扱いになってしまう。給食センターを整備するのは時間がかかるので、まずは親子調理方式で対応するという方法もあると思うが、用途地域の制限を受けるという課題もある。

●委員長

- ・今日は委員の皆様から多くの意見を頂戴することができた。現在、事務局で進めているサウンディング調査の結果も踏まえ、今後、こういった手法が可能なのか、物理的な課題や予算面での課題、実現までのスピード感など様々な課題があるが、毎回、議論の成果を出していくことが大切であり、より良い形となるよう、引き続き委員の皆様と議論を深めていきたい。