

令和元年度 第2回神戸市学校給食委員会 中学校給食部会

議事要旨

1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年9月27日(金) 10:00 ~ 11:30
(2) 開催場所 神戸市総合教育センター7階703号室
(3) 出席者 植村委員、西村委員、小林委員、野間委員、白井委員、清水委員、山本委員、荒牧委員

2. 議事

- (1) 中学校給食に関するアンケート結果の報告について
(2) 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について

3. 議事要旨

今回は、6月に実施した中学校給食に関するアンケートの結果およびその分析・考察について報告し、西村部会長の進行により各委員に意見をいただいた。

※西村委員は「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 中学校給食に関するアンケート結果の報告について

議事2 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について

→(資料3) 中学校給食に関するアンケート結果報告書・(資料4) 中学校給食に関するアンケート結果の分析・考察について事務局より説明。

→主な質疑は次のとおり。

- ・給食の量の問題が出ていたが、小学校給食では量の対応をしているのか。中学生も3年間で一気に成長する時期だが、小学生も1年生と6年生では圧倒的に違う。小学校給食では、量のことは問題になっていないのか、どういう風に対応しているのかまず教えていただきたい。
(事務局) 小学校給食は食缶方式で提供しているため、量の調整が可能である。また、主食についても低学年・中学年・高学年で量を変えて提供している。
- ・アレルギーに関する意見の中で、「月単位の申し込みのため、アレルギーにかかる食物がある時に困る」という意見があるが、アレルギーの原因となる食材を出さないことや代替品を出すなど、個別に対応するということとはできないのか。
(事務局) 牛乳については、申請のうえアレルギーの生徒には提供していない。食材は一つのランチボックスの中に全て入っているため、アレルギーの原因になるものがあれば、全て食べられない。

・子どもたちの「おいしくない」という意見について、「温かくない」から「おいしくない」のか、それとも味付けの問題なのか、嫌いなものが入っているから嫌なのか、どう考えればよいのか。
(事務局) いろんな要素が複合的にあると思う。給食の中にはいろんな食材がある。ハンバーグがあっても、横に野菜や苦手なものがある。個別の自由意見の中には、パプリカが嫌、酢の物が嫌など個別の食材に対する意見も多い。給食は多様な食材を使ってバランス良く作っているが、おいしいものがあっても、1つ嫌いなものがあれば、全体がおいしくないという意見になっているケースもあると考えている。もちろん「温かくないから」も理由の一つであるし、「小学校の時と違う」というのも要因としてあると考えている。また、教室の雰囲気が影響しているとも考えられる。小学校では全員が給食だったが、給食をしている生徒が3割まで減ったという状況であり、もっと少ないクラスもある。そういった雰囲気や、中学生になって嗜好や感じ方の問題などが複合的な要素となって、「おいしくない」という意見もある。

また、家庭弁当と給食の二択になっている現状で、家庭弁当と比較した時に「おいしくない」という意見になっていることも考えられる。家庭弁当であれば、お母さんに入れてほしいものや苦手なものを抜くように伝えられたり、家庭に馴染んだ味が入っていたりするが、給食はそういう訳にもいかないで、相対的においしくないという意見が多数になっているというようなことも考えられる。

・「冷たい」「温かい」だが、家庭から持ってくる弁当と給食で出すランチボックスの温度差というのはあるのか。私は、衛生部門であり、温度は低くするというのが、原則だが、もしかすると必要以上に冷たくしているのでは。今後改善する場合、必要以上に冷たくするよりも、できるだけ温かい方に温度を持って行くという検討が可能かどうかを考えてみたい。

家庭弁当を持ってくる人も冷たいが、おいしく食べている。そうするとランチボックスはそれ以上に冷たいのではないかということになる。安全面からその辺りも検討する価値があるのでは。

(事務局) 保管温度については、厚生労働省の「大量調理マニュアル」などいろいろな指針があるので、それを守るというのが基本。

配膳室が最後の保管場所だが、配膳室の室温は1年中25℃の設定。副食は10℃の冷蔵庫で保管、主食は湿温蔵庫で75℃・湿度90%の設定で保管している。但し、生徒が取りにくるまでに、配膳員には、まず副食を出して配膳台並べて数を確認するように指示を出している。その後、ご飯を取出し、同じように確認作業をさせている。その間30分ほどかかるので、実測をした結果、生徒が食べる時におかずについては室温に馴染んで15℃くらい、ご飯については、65℃くらいになる。

安全を確保しながら、15℃程度の、「冷たい」という感じではない状態で食べてもらえているはずではないかと思っている。

・このことは、子どもたちや保護者の人たちはご存知なのか？

(事務局) 試食会などで、説明をしている。

・こういう形で、今日、ランチボックスがここに来ているんだということは、中学生くらいであれば物もわかってくるので、食べ物の温度で何度を超えると雑菌が繁殖しやすいとか、そんなことも一つ学びに繋がっていくかもしれない。

中学生になれば、理解ができるようになるのだから、本当は丁寧に説明して、納得して、お弁当もいいけど、給食もいいんだと思ってくれる方が、今給食を食べてくれている子にとっても良いことだろう。想像するに、教室で給食を食べる子に対して「まずいものを食べているが、自分は家から持ってきたおいしいものを食べている」と言われるような立場に置かれると可哀そうだと思うが、そういうことではないと思う。

噂や評判に引っ張られている、それが本当にそうなのか、それとも加工された評判なのかわからないが、そういう説明責任を果たしていく必要はあるのではないか。

・温度の話でいうと、子どもたちはなぜ冷たいのかということは知っている。

子どもから頻繁に聞かれるので、「法律もあって、安心安全のためにあの温度でしか提供できない」ということを教えるので、子どもたちはわかっている。

仮に温度で印象が悪いことがあるとすれば、ご飯はすごく温かい。そして、ご飯とおかずは一緒にもらうため、おかずがものすごく冷たく感じる。比較で冷たいというのはあるかもしれないが、「冷たいから食べない」というのは、実はあまりないと思う。

子どものことを何十年も見てきているが、「冷たいから」「おいしくないから」というのは、本当は「家庭弁当が良いから」。中学生になれば、モラルが育ってきているので、あまり変な理由を書けないというところがあると思う。「冷たいなら言ってもいい」「おいしくないなら言ってもいい」だけど、「家のものがおいしいからは言いづらい」や「嫌いなものが入っているからは言いづらい」というのがあって、「冷たいから」や「おいしくないから」に回答が集中し、実際にはそうではないと思う。「先輩が言った」というのも、通りやすいといった、子どもの集団心理が働いているというところがあるのかと思う。

・担任の教員に聞くと、家庭弁当の方がおいしそうに見える。大概の家庭ががんばって作っているので、彩りも良いし、おいしそうに見える。給食はそれと勝負しなければいけない。

ひとつには、給食でないと食べられないものを付けること。だから、「デザートを増やしてほしい」の意見が多い。家庭弁当も15℃程度。15℃でもおいしいおかずが入っているだから、15℃にしてもおいしいと思うような献立をもっと増やした方が良いのではないかと以前から思っている。衛生管理上、15℃でしか食べられないということもあるが、冷やしたらすごくおいしさが減ってしまうような献立は思い切ってやめてしまった方が良い。

彩りについて、緑の野菜などが、調理して時間を置くと、くすんだ色にどうしてもなる。ランチボックスを開けた時に、作りたてだともっと綺麗な色だろうな、残念だなと思う。そういった時に、隣の席の子の家庭弁当の中に、赤いプチトマトや緑のブロッコリー、から揚げやハンバーグ、おにぎりなどが入っているのを、生徒は見る。

家庭弁当の魅力があるので、デザートや献立の工夫などでなんとかならないのか。一生懸命、栄養士の方々が本当に工夫して作っているのは、すごく伝わっており、家で食べないようなものが沢山入っている。逆に子どもにしてみると、苦手なものが入っていると、「おいしくない」という表現にし

てしまいがち。

・給食を食べている子が肩身の狭い思いをしているわけでもない。今時の中学生の中にそんなことを言う子どもはいないし、そんな発言があると分かれば、それはいじめとしてすぐに指導する。

・校長先生は、毎日温度帯やメニューなどを知っているが、こういった場で試食会などをすると、アンケートの意見と実態を照らし合わせられるのでは。

分析・考察についての資料を読んだが、各項目でまとめているが、いずれの項目も最後に「検討する必要がある」と締め括られているが、これはどこの機関で検討するのか。そして、検討結果を出して、方針として、例えば「ランチボックスのリニューアルを行うことが必要である」ということで、オレンジ色から色を変えるということを決まっているのか、それとも今から考えるのかということをお細かく教えてほしい。

(事務局) 基本的に各項目について「検討する必要がある」という表現に留めている。今回のアンケート結果がまとまり、それを教育委員会事務局で受け止めて、現在、こういった有識者会議の開催などで議論しているので、まずは、各項目について横断的に見て分析をし、できるだけアンケート結果や利用者の意向に沿った形で「おいしい給食」を作りたいと考えているため、「検討していきたい」という表現にしている。

検討のスケジュールについては、10～11月に第3・4回の部会及び総会を開催する。一定の方向性をこちらでも議論いただき、それを受けて、教育委員会であるべく早めに結論を出したい。

スケジュール感については、来年の新入生の利用登録手続きがあり、来年度の利用率向上のための方向性を打ち出すには、年内にある程度考えなければいけない。

ランチボックスについては、リニューアルを行う。教育委員会・神戸市として予算を今年度確保している。リニューアルに向けて、現在、デザイン案をある程度決め、制作事業者の入札をかけているところである。入札業者が決まり次第、なるべく早くリニューアルを行いたいと考えている。

つまり、この有識者会議で、この項目のすべてを決定していくというのではなく、例えばランチボックスのように既に進んでいるものもある。申込方法についても日単位が良いのではないかという意見もいただいているが、システムのなところもある。ご意見を幅広くいただいた中で、優先順位をつけて、できるもの・できないがあるので(予算的なところや、実施方式のようにいきなり踏み込むのも難しいものがあるので)、万遍なくいただいた中で、というところを考えている。

・分析の情報発信の項目になるのだが、神戸市学校給食会で情報発信の強化に昨年から取り組んでいるため、この結果が非常にショックであり、反省している。地元産野菜の利用率というのは、政令指定都市でもトップクラスを堅持しており、健闘しているところではあるが、そういったことを半分の方が知らなかった・情報発信ができていなかったということは、反省として神戸市学校給食会でも検討したいと思う。

・神戸ワインの原材料であるシャルドネを使った神戸市学校給食オリジナルメニューである「神戸ぶ

どうゼリー」を今年11月に提供する。提供に合わせて、ぶどうゼリーができたストーリーなどをHPに掲載をしようとしている。今、校正作業をしているところであり、中学生にも是非見てほしい。

- ・情報発信は、中学生の子どもたちやその保護者の皆さんに届くような、つまり、単にHPでアップすればよいということではない。例えば、今、10代の子たちは、文字検索から Instagram などを使ったビジュアルサーチに変わってきている。中学生くらいの保護者も Instagram などを使っていると思う。SNSなどうまく活用することを考えれば、せっかく作ったものが無駄にならなくて良い。

- ・情報提供の必要性が議論されていたかと思うが、学校給食のメリットとしては、栄養素のバランスが非常に取れているというのが一番のメリット。

所属の大学に附属中学というのがあり、食育で連携している。私立なので昼食はお弁当を持ってくるか、食堂で食べることになっており、公立よりかなり自由化されているので、現状を把握するために今年から取り組んでいる。

お弁当の写真を数日撮影し、やはり工夫された愛情の籠ったお弁当を持ってきているのは確かだったが、お弁当の量が、中学生の体格に全然合っていないような小さなお弁当であった。中学生の女の子は、急に成長して体が大きくなってしまった中で、芸能人などは痩せているので、自分も痩せたいという声もあるので、みんなお弁当が小さいので、私も小さくしてほしいなど、かなり周りの子の意見が強いということは、聞いたり、アンケートの結果・写真を見たりしたことから感じたところ。

中学生の時期はカルシウムが骨にたまっていて、身長が伸びたり、栄養素をちゃんと摂ることが非常に重要な時期なので、お昼だけで栄養バランスをとることが難しいなかで、神戸市のランチボックス型の給食が最善を尽くして配慮されているすごくメリットのある素晴らしいものであることを情報提供するということは、必要なことの1つかと思った。

- ・喫食率が30%ぐらいのため、いきなり全校実施というのは非常に難しいかと思う。食育についても、モデル校というのがいくつかできて、そこが推進して広がっていている。中学校給食もある区から全校実施をして、全校実施をした区とそうでない区で比較し、どういう差が出たかなど、データを蓄積した上で、長期的に神戸市全体へ広げると、根拠もあるのでみんな納得した上でできるのかと思う。

というのも、昭和初期の脱脂粉乳が出てきて、給食が広がった時は、脱脂粉乳を出したモデル校とそうでない学校で体格差に大きく差が出たということがあった。それは、写真で目に見えるほど差があるほど変わったので、全国的に給食が広がったという事実もある。神戸市内でもある区だけで全校実施を行い、お昼に食べるものを変えるだけでこういう風な影響があったなど何か出れば、みんなで食べようという雰囲気づくりになるのではないかと思う。

- ・現状方式で温かいものの提供と言え、汁物の提供かレトルトの提供しかない。アンケートの声には、レトルトの種類を増やしてほしいという声もあるので、クリームシチューやビーフカレーなどの新しいレトルトを今、開発をしている。頻度を上げるためには、今の種類の中ではつらい。11月以降の寒い時期に、そういった工夫をしながら、温かさの部分には対応すればどうだろうか。

・集約していくと、給食の魅力化で献立内容をどうしていくかや、収支をどうするか、というところ。

一方で、給食費は、消費税も上がり、いろんなどころの収支のバランスもあるかと思う。今回のアンケートを基に生徒・保護者が望む給食を実現するためには、具体的にどれくらいの金額を費やすと充実した給食ができるのか、次回は事務局で簡単なシミュレーションをしてもらい、それを題材に議論できればと思う。

・牛乳の問題は、短期的に対応できる部分もまだまだあるかと思う。良い意見と嫌だという意見が拮抗しており、一長一短あるので、どちらがいいのか中々このアンケートの中だけでは、判断できないので、もう少し議論をすすめたい。他の市町村でどうしているのか、牛乳の問題というのは全然起こっていないのか、起こっているとしたら、どんな対応をしているのかというサンプルになるようなところを調べて根拠として出してもらい、もう少し議論できればと思う。

・一番の肝になるおいしさや温かさ、家庭弁当との差別化など、次回はリアルに数字も出して議論できればということで、本日の議論を終了したい。