

会 議 記 録

高松市附属機関等の設置、運営等に関する要綱の規定により、次のとおり会議記録を公表します。

会 議 名	令和6年度第1回高松市学校給食運営委員会
開 催 日 時	令和6年8月20日（火）10時00分～12時00分
開 催 場 所	高松市役所 3階 32会議室
議 題	(1) 委員長の選任について (2) 高松市の学校給食費について
公 開 の 区 分	☒ 公開 ☐ 一部公開 ☐ 非公開
上 記 理 由	
出 席 委 員	渡邊委員、安岡委員、森川委員、大西委員、宮脇委員、佐藤委員、前川委員、熊野委員
傍 聴 者	0人（定員10人）
担 当 課 及 び 連 絡 先	保健体育課 087-839-2657

会議の経過及び結果
1 開会 2 挨拶 3 議題 (1) 委員長の選任について 高松市学校給食運営委員会設置要綱第5条第2項の規定に基づき、委員の互選により、渡邊委員を委員長に決定した。 (2) 高松市の学校給食費について 事務局から、資料2-1・2-2の説明 意見交換 (委員) 高松市のほか、県内でも、学校給食費の徴収・管理を公会計化した自治体が増えてきている。差し支えない範囲で、未納額が増えたのか減ったのか教えてほしい。 (事務局) 未納は私会計の頃より増加している。これは全国的な傾向である。 丁寧に督促を続け、少しずつ未納の解消を進めている中で、今後どういった方策が効果的かについては、現在、研究をしているところ。 (委員) 今後、いつ頃をめどに、こうした公費負担をなくしていこうという考えはあるのか。それとも、一

年一年、この委員会での議論などを踏まえて決めていこうという考え方なのか。

（事務局）

法律（学校給食法）上、食材費は保護者が負担すると定められているので、基本的には、給食費の公費負担は特別な措置であると考えている。

原則的には保護者が負担するものである前提で、昨今の物価高騰が家計に与える影響についても一定程度考慮する必要があると考えており、現状の社会経済情勢を鑑みて、毎年判断している状況。あらかじめ終期を設定するといった考え方ではない。

（委員）

基本的に食材費は保護者負担であるという考え方に基づき、保護者の負担はやむを得ないとする場合、自分も保護者なので、いきなりこれだけの金額を上げるよりは、徐々に上げた方が、負担が少ないと考える。

（委員）

今年度から中学校の給食費が57円上がるという通知がきたときに、一気に上がった感じがした。

自分の家庭の食材や日用品を買うのにも物価が上がっている中で、一食57円でも大きいと思うので、公費負担をやめて全額保護者負担にするのであれば、少しずつ負担額を上げる形で保護者に示していけば、理解も得られやすいのではないかな。

（委員）

献立を作成する中で、1学期の時点でも、今まで1,000円台だった鶏肉が2,000円台に入っている。

魚にしても、今後の献立にハマチを入れたが、何グラム単位で減らせるのかなとか、そういう対応が必要になっている。全てが値上がりしていて、この先が見通せない。

（委員）

野菜もすごく値上がりしている。

（事務局）

市内の給食調理場は老朽化が進んでいるところが多く、機器やスペースの制約上、作業工程で十分な対応ができない。そうした調理場の特性を踏まえた食材の選び方は、給食費に影響を与える一因ではある。

調理場の整備というのは、中長期的な話になるが、こちらの方も併せて進めていきたい。調理員の人数についても、現場の意見も聞きながら、手当できるところは手当していきたいと考えている。

（委員）

現場としては、人員に関してはある程度適正な配置をしてもらっていると認識しているが、先ほど事務局が言ったように、調理場の老朽化によって対応できないところがあったり、国が推奨するウェット方式からドライ方式への転換によって、施設を改修しなければいけないなど、施設面では色々な課題がある。

その中で、今後どういうふうになく、子どもたちに影響のないように給食を提供できるかということとは現場でも考えている。

(委員)

資料に、県内それぞれの市町の給食費の比較があるが、高松市は、一見やはり高いという印象を持つ。

この会での意見交換を通じて、ちゃんとした根拠に基づいてこの額が出ていることは理解しているし、現場の調理員、栄養教諭が何とか努力してくれていることも理解しているが、先ほどの施設・設備の話などもあり、パッと見たときにやはり高松は高いという印象はあるので、急に全額を保護者負担にするというのは、今の段階では難しいのではないかな。

(委員)

高松が周辺よりちょっと高い理由として、高松は小さな調理場から給食センターまで、日はずらしているが、全部同じ献立（統一献立）でやっている。米飯の回数は他の市町よりやや多いと思われるが、小さな調理場にも対応するよう、委託業者に炊飯をお願いしている。

(委員)

委託炊飯と自校で炊いた場合の金額の差は出ると思う。また、フライヤーなどがある施設、ない施設によって加工品の使用頻度も変わるため、少しずつだが差が出る。

(委員)

食材そのものと言うより、施設の特性に合わせていくことによって、どうしても食材費が上がってしまうということか。

統一献立のメリットは何か。

(事務局)

市内全部で、1日当たり3万5000食程度を提供するため、全て同じ献立だと、同じ食材をその日に集中させなければいけない。統一献立を設定し、Aブロックで月曜日がカレーだったら、Bブロックでは火曜日がカレーになるなど、ブロックごとに分けてスライドさせることによって、使用する食材の平準化を図っている。

(委員)

同じ献立をスライドさせても、その施設の特徴次第で、ある調理場は生野菜で対応できるけど、別の調理場はカット野菜じゃないと対応できないということもあるのか。魚にしても、ある調理場は味付きで、別の調理場は生魚を調理とか。

(委員)

魚でそうした対応の差はないが、野菜ではある。

(委員)

教科と関連させ、独自に別の献立、別の食材を使いたいから、栄養教諭から調理員にお願いして、ちょっと大変だけど生のものを使わせてもらおうといったことはある。

調理場によっては、調理員が頑張って、子供たちに還元するために多少は独自に対応することがある。

(委員)

例えば、トマトソースを作るのに加工食品でなく生のトマトを使うなど、各施設に応じたやり方がある。

(委員)

大切なのは、児童生徒に十分な栄養がある給食を提供することだと考える。

その中でどうしても、食材費の高騰によって給食費が上がるというのは、仕方のないことであるが、それでも、今の社会経済情勢を見ると、今まで公費負担があったものを撤廃して、いきなり保護者に負担をお願いするというのは厳しい。かといって、全額公費負担となると市の方も厳しいと思う。

公費負担はもちろん全額が一番いいけれども、それが難しいといった場合は、段階的な公費負担をやっていくことが、今回多く出た意見であったと思う。

また、様々な広報活動をして、給食費に対する理解を深めてもらうことは、児童にとっても、給食に携わってくれる皆様にとっても良いことであると考えます。

その他

(委員)

ある地域の調理場ではアレルギー除去食に対応できたけど、別の地域では対応してくれなかったという話を聞いたことがあるが、それはやはり施設の差異が理由か。

(委員)

完全にアレルギーに対応するには、調理場にアレルギー除去食専用の調理室がある方がいい。そうした専用室がない施設の中で、ある程度努力はしながら、可能な範囲で除去食を提供している。食材を洗うにしても、アレルギーを持っている子とそうでない子のものを分けないといけないなど、対応はやはり施設のなところが主な要素になると思うが、現場では努力している。

(委員)

ありがとうございます。聞けてよかった。

(事務局)

施設の要因がある中で、現場の工夫として、対応してもらっているところはあるが、やはり当方としては、万全を期すにはアレルギー対応専用の調理スペースがあるのが一番望ましいと考えている。