

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5年度第3回高松市学校給食運営委員会
開 催 日 時	令和6年1月25日(木) 15時30分～16時50分
開 催 場 所	高松市役所 11階 113会議室
議 題	(1) 学校給食における食育の取組について (2) その他
公開の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 一部公開 <input type="checkbox"/> 非公開
上記理由	
出席委員	渡邊委員、垣渕委員、安岡委員、川上委員、真鍋委員、佐藤委員、村尾委員、木田委員、熊野委員
傍 聴 者	2人(定員10人)
担当課及び連絡先	保健体育課 087-811-6300

会議の経過及び結果

1 開会

2 挨拶

3 議題

(1) 学校給食における食育の推進について
(事務局)資料1の説明

意見交換

(委員)

資料1の今後の課題について、高松市の学校給食における地場産物使用率を50%に上げたいけれど上げられない理由は、量の確保や安定的な供給、規格の統一等様々な要因があると思うが、地場産物を使用することが子どもたちの地域への愛着等に繋がると思われる中で、地場産物の使用率を上げられない一番の課題は何だと考えているか。

(事務局)

一番の課題は、地場産物の供給と予算。県内で供給できるものについては、可能な限り県内産を使用しているが、まとまった量が仕入れられない食材については、県外産になる。肉や魚については、量の確保と単価が問題になり、使用したくても大量に購入することが難しい状況にある。

(委員)

献立を作っている現場の意見はどうか。

(委員)

献立作成時には、どの食材を使うか考える際、県産の食材だけを使用することは難しい。例えば、じゃがいもであれば、寒い時期は北海道産が多く、香川県産は少ない。一方で、キャベツやきゅうりについては旬の時期には、県産のものが使用できる。食材の旬によって、使用できる期間が異なってくる。また、和食と洋食でも異なっており、和食の方が県産の食材を使用しやすい。

(委員)

先ほど言われたように、季節により、地場産物の利用率は変動する。冬は、「まんば」や「食べて菜」等、香川県産の野菜が多く、地場産物を使用しやすい。「食べて菜」は特に、農家と契約をしており、年間の使用希望量を伝えて栽培してもらっているため、使用量のある程度決めることができる。また、六条町学校給食センターでは、「香ごぼう」という地元の野菜は、近年生産者が減っているが、地元の前田地区に生産者がおり、収穫できる時期に、市場や給食会に協力してもらい、給食用に供給してもらっている。ブロッコリーについても、近くの農場から届けてもらうようにしている。地元でどのような野菜があるか探し、統一献立に取り入れるのは難しいが、独自献立には取り入れられる可能性もあるので、地元の食材を取り入れられればと思う。

(委員)

伝統野菜を取り入れることは、正に食育と言えるでしょう。高松市の統一献立は、3万5千食もあり、香川の限られた農地で生産される食材を大量に使用するの難しく、統一献立ではなく、ブロックごとに独自の献立を作成できないか。

(事務局)

統一献立でなく、ブロックごとに献立を立てるとすると、たくさんの献立を作成する必要がある。また、大量の食材を一括購入することで、価格を抑えているため、給食費が上がってしまう。

(委員)

規模の経済性が働かなくなってしまうところはある。ただ、品目によって、お米や牛乳など全員に供給するものは、統一的に給食会が供給し、伝統野菜などはブロックごとに裁量があってもいいのではないか。直ちに、変更することは難しいだろうが、ある程度裁量を認めていくことも検討課題として捉えていただければと思う。

(委員)

地産地消について、香川町では、「大野豆」を子どもたちが皮むきし、調理場で調理して給食で提供しており、地元で子どもたちが作ったお米も使用している。各現場では、出来ることは現在も取り組んでいる。

また、ブロックごとに献立を作成するとなると、地区によって、子どもたちの好きな献立が多いブロックとそうでないブロックが出てくる等、現場や保護者の立場からするとある程度統一された献立がいいのではないか。

(委員)

そういったことから、高松市では統一献立であると思うが、日によってはブロックによって献立の違いがあっても、年間で見るとあまり変わらないのではないか。日本は、横並びが多く、地区ごとに違うことに慣れていないところもある。

(委員)

統一献立であっても、例えば、ブロッコリーを使用する場合、ある時期は、Aブロックが地場産物を使用する。Bブロックは、全国流通の物を使用する。次の時期は、Bブロックが地場産物を使用し、Aブロックが全国流通の物を使用するというように、地場産物を使用するブロックを回していくのはどうか。中学校の社会の授業で生徒からそのような意見があった。給食のお昼の放送や家庭科だけではなく、理科や算数など様々な教科で食育が取り入れられるといいのではないかと。

また、高松市の広報誌「広報たかまつ」でも、おもしろい給食などを定期的に掲載し、社会教育の領域として発信できればいいのではないかと。

(委員)

ブロックローテーションについては、農家と契約ができれば、見通しが立ちやすくなり有効な手段。また、様々な教科の中でも教材に食育を取り入れてもらうのはいいことだ。

(委員)

ゆめタウンで、高松市の給食の献立が掲示されている。買い物に来た保護者は、それを見て家庭での献立に生かしたりしている。

(委員)

高松市は、様々な食育の取組をしているので、より広報に力をいれたらいいのではないかと。保護者に届きやすい学校のブログ等で気軽に発信できれば良いのではないかと。

香川県の子どもたちの課題としては、朝ごはんや肥満等課題があるが、高松市の子どもたちの食育の実態としての課題は何かあるか。

(事務局)

4年生で小児生活習慣病予防の健診をしており、市だけではなく県と共に肥満等の課題に取り組みたいと考えている。また、社会全体の課題であるが、コロナ渦で一緒にごはんを食べることが減少していることも課題である。

(委員)

広報についてはどうか。

(事務局)

広報の重要性は認識しており、機会を捉えてSNS等でも発信している。各家庭に届くように今後も取り組んでまいりたい。

(委員)

香川県人は糖尿病の死亡率が高い。子どものうちから啓発することが重要。

(委員)

小児生活習慣病予防の健診を受けての事後指導の実態はどうなっているか。

(事務局)

小児生活習慣病予防健診後の二次検診については春休み頃に実施しているが、コロナ渦の影響

もあり受診率は低く、今後受診率を上げるよう取り組みたい。

(委員)

小児生活習慣については、小学校時期の指導が大切。他県では、全員に小児生活習慣病予防健診を実施していることは珍しい取組であるので、今後も大変だとは思いますが続けて取り組むことで、食育に繋げてほしい。

(委員)

高松市薬剤師会では、私立の幼稚園やこども園で指導をしているが、高松市はどうか。

(事務局)

高松市は、私立の幼稚園で食育指導を行っており、香川県が公立の幼稚園で指導をしている。

(委員)

地場産物の品目によって、使用率の低いものがあれば教えほしい。

(委員)

野菜の食材数が多いので、野菜かと思う。

(事務局)

ねぎやもやし等、特定の野菜は、地場産の使用率は高いが、価格の関係で牛肉は低い。

(委員)

品目ごとに目標達成のための対策を立てていただきたい。また、目標値は、現場で共有されているのか。

(委員)

献立作成時は考慮しているが、現場では、何パーセントかという数字は意識していない可能性がある。

(事務局)

来月開催する地場産物利用推進検討会でも、地場産物の使用について検討していく。

(委員)

残菜について、家庭でお米を食べない子どももあり、ごはんが多い。パンは残らない。また、うどんやラーメンの汁を残す子どもが多く残菜に繋がっている。

(委員)

うどんの汁も給食のものは飲んでもいい塩分量ではある。

(委員)

中学生については、ごはんの残菜はそれほどない。

(委員)

コロナ渦以降、残ったごはんをおにぎりにしなくなり、残りやすくなった傾向もある。お店のうどんやラーメンの汁は残すので、その習慣で給食でも残すのかもしれない。

(委員)

学生もごはんを食べない傾向はあり、夜ごはんでは炭水化物を取らない家庭がある。炭水化物は太ると思われているため、ごはんを食べない傾向にあり、保護者の方にも、炭水化物をとる指導が必要になっている。

4 その他

令和6年度からの学校給食費（改定）について
（事務局）資料2の説明