

平成 29 年度大阪市学校給食運営会議 会議録

○ 中学校給食の栄養摂取量について

(西本委員)

小学校では塩分量が文部科学省基準を下回っており、児童が薄味に慣れているのであれば中学校でもそういった献立になるように取り組んでもらい、減塩が可能であれば、将来の生活習慣病の予防にも繋がるため、中学校のデリバリー給食でもできるだけ活かしてもらいたい。給食の味を覚えて家庭でも実践してもらいたい。

○ 中学校給食の学校調理方式への移行について

(松山委員)

親子方式に移行して、デリバリー方式の課題は解消されたのか？

(民部課長)

デリバリー方式では残食量が多い、分量調整ができない、食物アレルギー個別対応に限界があるという 3 点を課題として認識していた。生徒のアンケートでもおかずが冷たいという意見が最も多かったが、親子方式では小学校で調理し、30 分以内に中学校へ届ける。給食は調理後 2 時間以内に喫食することが原則になっており、さらに二重食缶という保温性の高い食缶を使用することにより、温かさの問題については解決した。分量調整についても食缶で運ぶため、盛り付け量の調整ができるようになった。食物アレルギー個別対応については、小学校でも限界はあるが、親子方式では小学校と全く同じ対応ができるようになった。これにより、大きな課題であった 3 点については学校調理方式に移行することによって解消されたと考えている。移行した学校でとったアンケートでは「全部食べている・ほぼ全部食べている」と答えた生徒が 90 % 以上いるため、課題の改善に繋がっていると考えている。

(松山委員)

実際に親子方式に移行した中学校の生徒等の様子はどうか。

(民部課長)

移行した学校でとっているアンケートでは、「デリバリー方式に比べてよくなつた・どちらかといえばよくなつた」と答えた生徒は 85 % いる。その理由として、複数回答ではあるが、「温かい」が 76.9 %、「おいしい」が 66.7 %、それ以外は献立がいい、分量調整ができる等が項目として挙がつてきている。

○ 献立について

(花山幹事)

牛乳は給食において必須なのか。

(民部課長)

文部科学省の学校給食法施行規則の中に牛乳、副食、主食がそろった完全給食、牛乳と副食等の補食給食、牛乳のみのミルク給食とあり、施行規則上では必須となっているが、文部科学省は絶対に出さなければならないものであるというものではないと言っている。ただ、カルシウム含有量が多い牛乳を外すと、それを補うための食材の費用が嵩むため、どこの自治体でも牛乳を外すことのデメリットのほうが大きいと考えている。

(花山幹事)

現在、米飯は週3回提供されているが、週5回にはならないのか。

パンの残食が多いように感じる。残す生徒に尋ねれば朝食にもパンを食べている。できれば米飯を食べさせてあげたい。

(民部課長)

週5回にすることは可能である。文部科学省は週3回提供している自治体には週4回にすることも検討するよう働きかけている。本市において、週4回にすることは今後の課題である。

○ 中学校給食の学校調理方式への移行について（2）

(花山幹事)

小学校では昔から給食があるが、中学校では給食がない中で中学校の文化ができてきた。そこに新たに給食が加わったことで、給食を運営する枠組みの話が出てくる。長時間勤務の解消の話の中で、給食業務は誰が担当するのか。また、学級の中で配膳できないクラスの場合は廊下で配膳することになるが衛生面は担保できているのか、昼休みの時間の使い方等、今後の課題として、食の中身の話と枠組みの話をわけて、両方で給食文化を考えいかなければならない。

○ 食物アレルギー個別対応について

(黒川幹事)

2月26日に食物アレルギー個別対応検討会議がある。食物アレルギー個別対応については中学校にこれから根付いていくリスクマネジメントの難しい問題である。これまで4、5月にリスクの高い献立を出さないよう依頼していたが、それが定着てきて誤食が減ってきてている。毎日の情報共有であったり、危険性についてPRしてもらえるのはありがたい。

○ 中学校給食の学校調理方式への移行について（3）

（山本幹事）

これからの中学生たちは100年生きる時代といわれている。自分の体は自分で作っていかなければならず、食育にしても健康管理にしても、定着させるには学校給食というものを幅広く捉えながら展開していかなければならない。そのためには教職員も同じように勉強していく必要がある。現状としては今年度9月時点の中学校のほぼ半分が学校調理方式へ移行して、子どもたちが喜んで給食を食べているのは非常に嬉しい。残食も大幅に減り、移行してよかったですという意見が大半である。しかし、これまでの中学校でのノウハウがない中で事務処理に関しては負担になっている。

事務局でも色々と考えてもらっていると思うが、うまく進めていければと考えている。

○ 食物アレルギー個別対応について（2）

（札場幹事）

食物アレルギー個別対応が必要な児童が増えている。保護者との密な連携が必要であり、栄養教諭がいれば栄養教諭が対応できるが、いない学校では教頭が対応している。法律上の規定はあるだろうが、栄養教諭の配置について改善していただきたい。

学校の中の意識改革も必要と感じており、学校医に校長を対象にエピペンの打ち方を指導してもらったり、病院から小児科医に来てもらい、研修してもらったりしている。命に関わることであり、もっと啓発が必要なのではないか。

メニューが凝っていておいしいと評判だが、食物アレルギー対応を余計に考えないといけなくなってはないか。もっとシンプルでもよいのではないかという教職員からの意見もある。

○ 小学校給食について

（塩地幹事）

体が大きくなってくると多少塩分も必要になってくる面もあるとは思うが、デリバリー方式の給食で出汁を使用して煮る「かるしおレシピ」の導入に感心した。

食物アレルギーの対応は学校内でダブルチェックを行い、掲示板に載せる等工夫もしているが、それでも抜けてしまうこともある。食物アレルギーとは別に油脂制限の児童もあり、対応には苦慮している。

書類については小学校の教育研究会でも検討している。中学校と連携できればいいと考えている。