

令和元年度大阪市学校給食運営会議 会議録

○ 令和元年度の学校調理方式による学校給食について

(大西委員)

各学校には年一回巡回に行くとのことだが、その中で各学校の喫食状況は把握できているか。残菜残飯の状況。もう一つは1 ページ(5) 献立①献立作成の流れの区学校給食打ち合わせ会について、献立の反省を行うとあるが、反省とは何を基本にしているのか。残食が多かったからなのか、作り方が難しいからなのか。その反省は新献立にどう反映しているのか。また、新献立になるメニュー数はどれくらいか、献立から外したのは残菜が多いからなのか。

(民部課長)

学校巡視は午前中の調理中に3校程度回っている。巡回は、調理状況や学校の書類作成状況、施設の不具合を確認することを目的としている。残食は確認していない。実際給食の残食状況は、各校で給食日誌に記載し、学校のポータルにアップしている。残食が気になる場合は、個別にポータルを見に行っている。

残食は総量の調査になっており、クラスごとや学年ごとというのは手間の問題があるため実施していない。小学校は残食が少なく、中学校はデリバリーの時に残食が多いとの指摘で学校調理方式に移行したことから、平成30年度2学期までに移行した96校に対して、11月の1週間で残食調査を実施したが、学校間でバラつきはあるものの、基本的には10%を切る状況であった。中学校の場合は、おおむね5%の欠席者がいるため、その分を補正して10%以下だった。残食率が高い学校は、我々も状況を確認し個別対応している。

1 ページにある区学校給食打ち合わせ会の献立の反省については、給食調理での課題や、献立ごとの課題、調理上問題があるものについて、献立の反省を行っている。学校給食では多様な食材を提供するという観点から、残食の多さで献立から外すことはしておらず、その場合は学校において食材の由来や栄養などの食育を行ってもらっている。

新献立は、反省からというよりも他都市状況等の調査や、新しい食材を取り入れるなど、現在は提供していないが提供できるものがないかを研究して作成している。年間3つほど新たな献立を作成している。

(大西委員)

4 ページにある米の使用量は4段階だが、5 ページにある栄養摂取量は小学校中学年だけ記載しているのはなぜか。

(民部課長)

実際、低学年、中学年、高学年の違いは主食の量のみ。表自体を作成することは可能であるが、同じ副食ということで中学年だけとした。来年度は検討させて

いただく。

○学校給食費について

(宮本委員)

学校給食費の現状について説明があったが、保護者としては、子どもたちの給食の質が下がるのは問題であると考えているが、一方で毎月の給食費が値上がりすることは、経済的に厳しい家庭は非常につらいところではある。令和2年度は価格を据え置くとのことであるが、仮に令和3年度に値上げをすれば、実際どれぐらいの値上げ額になるのか教えてもらいたい。

(民部課長)

平成27年度の副食の水準に戻すだけでも、10円20円は値上げしないといけないかと思っている。平成27年度の質を目指すのか、さらに充実させるのかも考えなければならない。しかし現時点では案は持っていない。

○食物アレルギーの対応について

(宮本委員)

食物アレルギーについて、先ほど説明があったように大阪市では食物アレルギーの対応をきっちりと行っていると思うが、一方で食物アレルギーがある子どもが増えてきていると聞いている。一つ間違えば、生死にかかわることではあると思うが、これまでの対応で問題がなかったのか、問題があればどんなことがあったのか教えてもらいたい。

(民部課長)

アレルギー対応の状況は、市としては9ページの個別対応の手引きにより学校で対応してもらっているが、全体の3%ほどが対象である。

手引きにより、除去食や弁当持参を学校から言ってもらっているが、どうしても日々給食提供のなかでミスにより年間50件ほど事故が起きている。内容は調理に起因するもの、提供に起因するものさまざまである。このような状況の中で先ほどの検討会議においてアレルギー事故の分析をしてもらっている。

例えば、食べる前に除いて提供したにも関わらず、給食当番の子が「この子入っていない」と言って提供してしまった事案、アレルギー報告を受けていない子に提供して発症してしまった事案、家から弁当を持参しているにもかかわらず忘れてしまって給食を喫食してしまう事案など。昨年度は、学校給食は関係ないかもしれないが、給食喫食後に運動して発症した運動誘発アレルギーの事案もあった。

昨年度から、学校で起きている事故事例を、各学校へ周知・啓発をしている

○幹事の小学校、中学校の給食の状況について

(宮本委員)

今年度の2学期に、中学校全校の学校調理方式への移行が完了し、全ての中学校で温かい給食を提供しているとのことだが、本日、ご出席いただいている各校長先生方に実際の現場の状況をお聞かせ願いたい。特に中学校の校長先生方には移行したことによる生徒の状況を教えてもらいたい。

(田中幹事)

本校は、親子方式で、校区の桃谷中学校へ提供している。直営(本務職員)の給食調理員が調理している。中学校での残食が少なく、調理員が喜んでいる。小学校では残さず食べるという指導をしているが、中学校とも連携して食育が行えていると思う。

(谷幹事)

加賀屋小は単独での調理である。本来の幹事である中泉尾小学校の松田幹事からの報告では、大正東中学校との親子方式で親校であり、当初、今でも若干、検食までの時間がとてもタイトであるとのことである。小学校が2度目の炊きになるため、行事により給食の時間が早くなる時はギリギリになるという状況になっている。中学校も自校調理であれば、それぞれの学校ごとに対応でき、それは小学校としては望んでいることである。

また松田幹事からは給食費についても報告があり、保護者の意見も尊重してだが、質がこのままでいいのか疑問を持っている。せめて平成27年度の水準には戻してほしい。献立の工夫で、本来は牛だが豚に替えるなどをしているが、それも元に戻してほしい。私自身は大阪市出身であるが、35年前に比べて格段に学校給食は良くなっているが、質を保つため、市民にもっと給食費についてアピールをするべきではないか。給食費の改定のスケジュールを教えてください。

あと全体の民間委託の進捗状況も気になるところである。

(高橋幹事)

現在の学校給食には満足している。大変おいしい。

今年度から本校は民間委託になって親子方式の親校になったが、調理員の人の入れ替えが激しい。1週間しないうちに代わったこともある。そのような状況でマニュアル通りにできるのか不安である。

5ページの栄養摂取基準量の確保について、どれぐらいのしほりがあるのかわからないが、やはり成長期であるので、十分な栄養を与えてあげてほしいと思う。

あと1点、来年度、障がいの児童が入学してくる予定である。重度の子で、給食をペーストしなければならない。調理室ではできず、教員が保護者からやり方

を聞いて対応をしなければいけない。事務局も対応をこれからも考えてほしい。

(山本幹事)

中学校給食が段階的に進み、今年度全校実施となった。この事業自体、子どもたちは満足しているのが現状である。食べ盛り子どもたちにとって、経済的に厳しい家庭の生徒が心配なく、お腹いっぱい食べられることが嬉しい。

アレルギーについて、中学校には給食という文化がなかったが、ここ3年で意識が高まってきた。各校が最重点に意識を集中してやっていると実感している。

他に校長等から質問があったことであるが、今まで中学校の教員は、昼休みに休憩を取っていた。しかし給食が入ったことにより、給食の指導にあたるため、休憩時間を昼休みに取ることができなくなったとの声がある。

また、中学校クラス数増減に対しての備品について、クラス増の学校に対して、食缶、配膳台の確保は学校独自でするようにとの指示受けているが、予算的に厳しいものがある。学校同士で調整という指示を受けたこともあるが、事務局が入って備品の管理をするのが良いのではないかな。

残飯は少ないが、牛乳やパン、ミカンなど残る場合がある。でも持って帰れず残食として処理するのがもったいない。持ち帰りがルール上できないことが残念という声がある。

(一安幹事)

平成27年度は小中一貫校の啓発小学校、中島中学校にいた。デリバリー最終の年だった。平成28年度に自校調理に移行したが、デリバリーと比べて、まあおいしかった。残食はもちろん0。食育の観点からも、自校調理は素晴らしいと感じた。今の学校でも親子方式になっていたが、今の学校でも、聞くとデリバリーは8から9割残食、親子になってからはほぼ残食なしということで幸せとのことであった。

質の向上で言うと、十分おいしいが、平成27年度の水準に戻せられれば、私自身はいいなと思う。より良いものが食べさせてあげられ、児童生徒のためになる。

地産地消で大阪食文化のバラエティを中学生にも教えたい。もっと多く実施してくれたら。

カロリー計算があるからなのか、金額の関係なのか、献立において炭水化物掛け算、例えば麺とパンなどのようなことがたまにある。それも含め若干の値上げを踏まえて、バランスの良い献立を考えてくれたら、子どものたちの発育にとっていいと思う。

大阪市の中学校給食は質の高い、安全性のあるものだと思っている。

(民部課長)

補足で説明申し上げる。谷先生の2度炊きのことであるが、小学校の調理能力によって、子校の中学校を選定しているが、献立によっては小中一緒に作ることができる場合と、2回に分けて作らなければいけない場合がある。后者は中学校分を先に作るため、小学校分は検食時間ギリギリになる。また、小学校で給食がない日でも、中学校で給食がある場合も調理をお願いしており、現場に負荷がかかっている。

民間委託について、直営調理員は退職不補充なので、採用をしないのであれば少しずつ民間委託の学校数は増えていく。

給食費改定のスケジュールについて、以前は、各学校長が集め、食材業者に直接代金を支払っていたが、平成26年度からは公会計化しているので、予算をつけないといけない。予算をつけるということは予算編成し、市会にかけることになる。なので、令和3年度に改定するならば秋口には決めておかないといけないし、広く意見を求めるためのパブリックコメント等の実施もあるので、遅くとも来年度の早い段階で意見を聞いて、秋に向けて進めるイメージを持っている。

また、中学校が自校調理にできたらということであるが、中学校に給食室を建てることもあるが、2小1中の中学校について、2つの小学校と連絡調整をしないではいけない等の課題解消が優先であると認識している。

文部科学省の栄養摂取基準は、1日の3分の1、朝夕に摂れない栄養を給食で補うというように、学校給食に求められている基準はレベルが高いが、何とか目指したい。

麺とパンという組み合わせは、カロリーではなく調理として提供できる工夫のなかでそのような献立になっている。そういうことも含めて献立反省をしていくこととなる。