

## 令和２年度大阪市学校給食運営会議（書面開催）の意見等について

### （１）学校調理方式による学校給食について

委員名	意見等	事務局回答
宮本 委員	献立作成にあたっては、今後もPTAをはじめ、多くの意見を踏まえて充実に努めてください。	今後も引き続き、PTA代表や学校代表から構成されている「大阪市学校給食献立会議」において、標準献立にかかる意見聴取や情報交換を行い、安心安全でおいしい給食の充実に努めてまいります。
石川 委員	米飯給食が週3回実施されていることは、米の消費量が年々減少していることを考えれば、良い取り組みと考えます。米飯給食と牛乳の組み合わせは、カルシウム摂取量の確保からも牛乳の摂取は必要なのだと理解はできるのですが、組み合わせという視点からは、少し悩ましいと考えます。嗜好調査では、苦情等はないのでしょうか。	嗜好調査は行っておりませんが、メール等により米飯給食と牛乳の組み合わせをはじめ、献立に関する様々な意見をいただいております。 本市では、旬の食材を使用した季節感のある献立、伝統行事にちなんだ献立、諸外国の料理をもとにした献立などを取り入れ、児童生徒の嗜好も考慮ししつ多様化を図っております。 栄養摂取量充足の観点からは牛乳を提供する必要がありますが、今後も引き続き、献立の工夫等に努めてまいります。
宮本 委員	給食室のドライシステム化の今後の計画等について教えてください。	令和３年度は生野小中一貫校・田島小中一貫校、令和４年度は水都国際中学校のドライシステム化を予定しております。 今後も引き続き、校舎の増築工事や老朽改築工事と合わせて給食室のドライシステム化を行ってまいります。
久保 委員	暑い中でも寒い中でもエアコンなしで調理していると聞き、驚いています。	給食室においては、特に夏季の熱中症対策は必要と認識しており、平成31年度に、各給食室へ据え置き型のスポットクーラーを導入しました。 今後も引き続き、幅広い観点から暑さ対策等について検討を進めてまいります。

(2) 令和3年度の学校給食費について

委員名	意見等	事務局回答
宮本 委員	子どもたちにはできるだけ充実した給食を食べさせてあげたいと考えていますので、一定値上げをしてでも副食の水準を平成27年度レベルまで戻すことに賛成です。	ご理解賜りありがとうございます。給食費改定の検討にあたり実施いたしました保護者等へのアンケートにおいても、多くは賛成のご意見をいただいております。今後も給食内容の維持向上に努めてまいります。 また、ご指摘の栄養摂取量につきましては、給食費改定後の献立作成において、使用食材の選定、提供する分量等を十分に検討し、改善をしてみたいです。
久保 委員	予算内での運営が難しくなっていることを踏まえると、温かい、おいしい給食を子供たちに食べてもらうにはやむを得ないと思います。	
石川 委員	給食費20円値上は、諸事情（物価上昇率平成17年度と令和2年度では、穀類105.1。また、運搬費等の上昇）により理解できますが、令和2年度、標準献立における栄養摂取量が基準値の下限にあります。この部分は少しでも改善できるのでしょうか。	
宮本 委員	令和3年度も給食費の無償化の特別措置が行われる方向とのことですので、無償化終了後に保護者等に値上げによる混乱を来さないよう、丁寧な説明をお願いします。	令和3年度の給食費の取扱いについては、今後市会での議論を経て決定される運びとなりますが、決まり次第速やかに保護者の皆様へ周知できるよう準備してまいります。 また、給食費無償化が制度として本格実施される際も、保護者の皆様にご理解いただけるよう丁寧に説明してまいります。
石川 委員	令和2年度コロナ禍の中、いち早く給食（簡易であったとしても）を実施されたことは、生徒や保護者様にとって、昼食が校内で摂取できる安心に繋がったと思います。	令和2年度6月当初の分散登校時は、時間の制約もあり、給食の提供が困難な状況にありましたが、保護者の負担軽減の観点からも、安心・安全であることを前提に可能な範囲で給食を提供いたしました。

(3) 学校給食調理業務の民間委託について

委員名	意見等	事務局回答
宮本 委員	民間委託によって質と安全が二の次にならないよう、引き続きよろしくをお願いします。	ご理解賜りありがとうございます。民間委託校においても直営校と同様に安全衛生面に十分配慮した本市の給食調理・衛生管理マニュアル等に基づき「安全・安心でおいしい給食」を学校教育の一環として提供しております。  また、食育推進の観点からも、引き続き直営校も民間委託校も同様に、旬の食材の使用や行事食の提供に努めてまいります。
久保 委員	給食が温かくて・おいしくて・安心安全であれば良いと思います。	
石川 委員	民間委託給食を今後も推進することに関して、経営面や人員の観点からも必要なかと思います。今まで以上に旬の食材（栄養面から）使用や行事食（食文化）等の推進をお願いしたいと思います。	