

令和3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 ☒

議事	委員名	質問	事務局回答
<p>(1) 学校調理方式による学校給食について</p>	<p>石川委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・令和3年度より委託米飯にかやくご飯の提供をされていますが、児童または生徒の皆さんの喫食量は良かったでしょうか。 ・地産地消からも「田辺大根等」を使用された取り組みを継続され、食育の一環としたいと思いますので、次年度も大阪市なにわ伝統野菜を使用された献立作成をお願いします。 ・昼食に3～4mg/食の鉄を摂取するのは、かなり難しいように思います。鉄が多い献立の工夫は大切だとは思いますが、鉄を強化した食品を使用しないと基準値には持っていけないように思います。苦慮されているのが理解できます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・提供後、嗜好調査を行った結果、かやくご飯が「好き」「普通」は93%、「嫌い」は7%でした。生徒さんの嗜好は概ね良好とされます。 ・なにわの伝統野菜は、食育の一環として次年度も使用予定で献立を作成しております。 ・昨年度に比べ鉄摂取量は若干増えましたが、基準値には至っておらず、今後も引き続き鉄含有量の多い食品の使用量と回数の増加を図り、摂取量増加に向けて検討してまいります。鉄強化食品の中には様々な原材料が使用されており、コスト、使用手順、食物アレルギー対応等も含めて考えると、使用には十分な検討が必要なのが現状です。
	<p>久保委員</p>	<p>いつも美味しい給食をありがとうございます。旬に応じた食材。年齢に適した栄養バランス。保護者としても、勉強になります。各単位で工夫されていると思いますが、食育と繋げて、もっとなにかできるといいなと思います。</p>	<p>現在、毎日の給食に使用する食品の栄養や旬、行事献立の紹介、給食指導など食に関する指導のポイントを「標準献立における食に関する指導資料」として各校に提供しており、その一部を「家庭配付用献立表」にも掲載し、保護者の方にもご覧いただけるようにしています。各校では、日めくり式の「給食カレンダー」として教室などに掲示されるほか、給食時間の放送などにも活用し、食に関する指導に取り組んでいます。今後は、工夫された活用の仕方や取組の情報提供に努め、食育の充実につながるようにしてまいります。</p>
<p>(2) 令和4年度学校給食費について</p>	<p>石川委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年度および今年度は新型コロナウイルス感染症観点から、保護者の経済的負担軽減で給食費を徴収されないことには賛成です（良い取り組みだと思います）。 ・食材費の高騰（油、小麦粉等）により、1食当たりの副食に使用できる金額は限られているのかと思います。献立等の工夫はどのようにされたのですか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年度も当初予算案で「新型コロナウイルスの収束が見通せない中、経済的影響を受けた保護者等の負担軽減として、全児童生徒（小中学校等）の学校給食費の無償化を継続」としてしています。 ・学校給食費の値上げにより副食に使用できる金額が増えましたが、食材費の高騰により1食あたりに使える金額は限られますので、単価が高い食材を使用金額の範囲内に収まる食材に変更するなどして献立を作成しました。
	<p>宮本委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・令和3年度において学校給食費を値上げしたことで給食の内容が充実したと実感できるよう、今後ともPTA等の意見を聞きながら、献立の充実に取り組んでいただきたい。 ・令和4年度も昨今の社会情勢に鑑みて特例措置を継続し、給食費を徴収しない方向とのことであるので、無償化終了後に保護者等に値上げによる混乱をきたさないよう、丁寧な説明をお願いします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食献立につきましては、今後もPTA代表を始め、児童生徒や教職員から喫食状況や調理方法、感想・反省点など多くのご意見をいただきながら、内容の充実にも努めてまいります。 ・令和4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。
<p>(3) 学校給食調理業務の民間委託について</p>	<p>石川委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食調理業務の民間委託は、経済面や人員の確保からも必要と考えます。 ・調理室に冷房機能がないなどの労働環境はできるだけ早く改善をお願い致します。温度・湿度の観点からも食中毒を心配します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今後も、学校給食の現在の水準を維持向上させつつ、より効果的かつ効率的な業務実施を図るため、民間委託化を進めてまいりたいと考えております。 ・労働環境の改善につきましては、担当部署と連携し、暑さ対策として令和3年度より直営校に空調服を導入いたしました。また、民間委託校にも請負事業者へ同様の対策を促しているところです。空調設備の設置につきましては、文部科学省が定める衛生管理基準において「給食室の温度は25度以下、湿度は80%以下が望ましい」とされていることから、努力目標として引き続き検討してまいります。