

## 令和4年度大阪市学校給食運営会議 会議録

○令和4年度の学校調理方式による学校給食について

(鷺津委員)

資料5ページの栄養摂取量について、文科省基準は650 kcalであるところ、令和4年度は594 kcalと低いようには見えるが、最近の八訂食品成分表で算出すると従来より8%ほど低くなるので、妥当な数字と思う。

鉄分が、基準量の7割程度の摂取だが、何かこの摂取量が増える検討はしているのか。

(東川課長)

鉄分の摂取については、レバーなど鉄含有量が多い食材を献立に使用し、少しでも摂取量が増えるように取り組んでいる。

特にレバーはくせの強い食材のため、試作を重ね、おいしく食べられるよう献立を作成している。

(鷺津委員)

鉄分は造血作用以外にも運動機能にとって大切な栄養素でもある。摂取しにくい献立の工夫で少し増やすことも引き続きご検討いただきたい。

アレルギー対応について、献立によっては原因食材が混ざった状態で提供される場合もあるかと思う。安全性も含め特に低学年ではうまく除去できるよう、どのように対応しているか。

(東川課長)

食物アレルギーの個別対応は医師の指示に基づき、教職員間で共通理解のもと、実施している。給食は多くの児童生徒が喫食できるよう、安全にも配慮しながら取り組んでいる。

しかし食物アレルギーへの対応は、原則として原因食材の完全除去であることは認識しており、どのような方法が望ましいかを含めて、現場のご意見等も聞きながら、検討していく。

(有富委員)

大阪府へ移管した中学校の給食は、どうなっているか。

(東川課長)

咲くやこの花中学校については、大阪府でデリバリー方式の給食が実施されているが、デリバリーと言っても弁当箱ではなく、食缶から温かい状態で、なるべく今までと同じように提供していると聞いている。水都国際中学校については、本市と同じ献立を使用していると聞いている。

移管に伴って質が落ちないように大阪府とも連携しながら取り組んでいる。

(有富委員)

給食調理員が汗だくになりながら、調理している状況を何度も見た。今は空調機能がついた調理服を用意しているということだが、空調設備を入れることは

難しいか。

(東川課長)

夏場の異常な暑さについては課題と認識しているが、既存の給食室への設置となると長期の工事期間が必要となり、給食が止まるなどの課題がある。

また施設の課題として、ダクトの配管方法などハード面の課題もある。空調服の使用やスポットクーラーを設置するなど、できる取り組みを考えていく。

(山内委員)

中学校ではかやくご飯が提供されているが、白ご飯以外のバラエティーに富んだ主食が小学校にも提供されていくのか、今後、他の種類のご飯が提供されていくのか。

(東川課長)

かやくご飯は、委託米飯に限り対応が可能であるため、すべての学校が委託米飯となっている中学校で提供している。

小学校は学校で炊飯しているところがあり、学校によって違いがあるため、現在のところは小学校での提供には至っていない。

今後、小学校の米飯をすべて委託とすれば検討可能だと思うが、現在はそのような計画はないので、小学校に広げていくところには至っていない。

(松田校長)

かやくご飯のような炊き込み的な献立はないが、ちらし寿司やませご飯、カレーやハヤシライス、丼ものなどは小学校でも提供されている。

○令和5年度の学校給食費について

(松田校長)

令和3年度に値上げする前は牛肉を豚肉に変えたり、安価な豆がずっと続いたりした。当時は保護者負担であったが、保護者からも子どもたちの食を守るために、値上げもやむなしとも言う意見もあったが、なかなか値上げに踏み切ることにはなかった。今回の値上げはすんなり実施するような印象だが、そのあたりを聞きたい。

(教育次長)

今は就学援助等の制度も使い、学校給食の全員全額無償化を実施しているが、年間60～70億円の税負担が必要となるので、今後も必ずしも物価連動して値上げするというわけではないが、今回の場合はウクライナ危機や世界的な食糧危機、また急激な円安等により物価が急騰しているという中で、主食の単価や牛乳の単価が値上げされると通告されたので、他の部分にその代替がしにくい面がある。今回は主食や牛乳の値上げがあつてやむを得なかった。

(田中校長)

今年度途中から物価が高くなり、食材の質が落ちてきていないか確認したが、今は維持できていると聞いた。

来年度からは主食などが値上がりするということであっても、子どもが食べる食材の質は維持していただきたい。無償化も、コロナの措置ということで、また保護者負担となるかもしれないが、どうなっても、やっぱり子どもが食べる食材の質は、確保していくよう努力していただきたい。

(教育次長)

無償化については令和4年度までの暫定措置ということで実施しているが、令和5年度以降どうするか我々もいろいろと議論している。

義務教育の無償化という範囲の中で、誰もが安心して、きちんと栄養を取れるというこの学校給食の重要性を考え、一定財政的に織り込んでいきたいと関係部署とも調整している。

令和5年度以降も無償化できるよう進めている。

(鷺津委員)

給食費の無償化は、保護者にとって嬉しいことだが、材料と献立が難しいと思う。無償化の中で、特に工夫されている点など教えてほしい。

(東川課長)

できるだけ多くの児童が食べられるよう、アレルギーによって食べられないということではできるだけ避けるよう、工夫を凝らしていく。

8月9月10月の食物アレルギーサポート月間では、米粉を使用したカレーや、豆乳を用いたグラタン等の献立を提供し、なるべく多くの子どもが食べられるような工夫をしている。

今後とも、多くの児童生徒が喫食でき給食献立を検討していく。

(鷺津委員)

アレルギーも多様化しているので、大変だと思うが、引き続き、できる範囲内で最大限取り組みをお願いします。

(有富委員)

牛乳の価格に牛乳パックのリサイクル料も含まれているということだが、値上げ部分はリサイクル料ということか。

(東川課長)

値上げの部分は生乳価格の部分であって、特にそのリサイクル料ということではない。

リサイクル料もどうなるかわからないが、給食費に占める割合が少ないので、給食費全体に影響するものではない。

(有富委員)

お金を払ってリサイクルするという感覚がもったいないと思ってしまう。

環境面を考えると、リサイクルをするのは当然のことだが、お金を払ってリサイクルするというのもこれからもずっと続けていくことになるか。

(東川課長)

しばらくはリサイクルにかかる部分を牛乳価格に載せるような形になると考えている。

いただいたご意見のようにリサイクルにお金をかけずに、学校側でやるのも一つの方法であるが、検討が必要かと思う。

(有富委員)

全員にリサイクル作業を行き渡らせるのは大変だとは思いますが、子どもたちの意識を変えていくためにも学校内でのリサイクルを検討していただければと思う。

パンの給食について、小麦アレルギー対策としてパンに米粉などを使ったり、パン食を減らしてご飯をふやすことは難しいか。

(東川課長)

文部科学省は、学校での米飯給食は週3回以上の目標となっており、週2回のパン提供は多様な献立という点で進めているので、今のところこのバランスでの実施と考えている。

(有富委員)

アレルギー対策、小麦価格の高騰といった問題もあるので、状況に合わせて、米飯を増やすのはどうか、と思う。

(東川課長)

献立作成の委員会等があるので、今の意見を踏まえ、今後検討を進めていく。

(教育次長)

牛乳パックのリサイクルの話だが、SDGsの観点からリサイクルを児童生徒の学びにすることは、非常に大事。一方で、教育委員会で一番大きな課題として教職員の負担軽減ということがある。

牛乳パックのリサイクル等を学校ですると相当の労力等が発生することが考えられる。

毎日の牛乳のパック処理でなくても学ぶ場面はあると思うので、教員の負担軽減の点も踏まえ検討していきたい。

(松田校長)

例えば一年生がそれを毎日やるとなると5時間目の授業が多分できなくなる。もしくは昼休みに遊べないほど結構手間がかかる。

乳に対するアレルギーの子どもには牛乳がかかっただけでも、反応が出る子は結構いる。特に粘膜質のところにかかると、エピペンを打たないといけない状態になる子もいる。例えば手洗い場に乳が落ちていたり、取っ手を触っただけでも駄目な子もいるので、対応しなければならず、牛乳パックのリサイクルは、教育の中ですべきと思うが、時間的な部分やアレルギー対応を考えると、難しいのではないかと感じる。

○学校給食調理業務の民間委託について

(田中校長)

民間委託の予定というのは、中期的な計画があるのか。それとも近々で決まってくるのか。

(東川課長)

今後の調理員の人数や民間委託することでのコストメリットを見ながら進めている。

(松田校長)

今日も事故があったと聞いた。子どもたちはおかずが一つ食べられなかった。前にもあった。

調理場の手順のミスであったかもしれないが、本来は6名でないところが4名しか調理員が配置されなかった。しかも、本来主任と副主任を置かなければならないのに、副主任しかいなくて、副主任も休んでいた。今、インフルエンザ等で人員の配置が難しいと思うが、人員の配置すらできないような業者に委託しないといけないというのは、厳しいと思う。だからと言って簡単に変えられるものでもないし、その都度市教委から指導をしていることはわかっているが、なかなか改善されていない。問題が続くようであれば、課題があると思う。

(東川課長)

民間事業者の選定にあたっては、衛生面など一定の入札参加者の資格基準を設けているが基本的には価格競争、一般競争入札により業者決定をしている。実態としては事故が頻発するような事業者があることも認識しており、教育委員会の指導は繰り返ししている。また、すべての業者に対して、受注者の業務評価を年2回実施して、改善策を文書で報告させるなど、特に事故が繰り返し起きているところは我々も現場での指導を続けている。

いずれにしても業務改善は繰り返し行い、それでも解消されないのであれば、また新たな方法も考えていかないといけないと思うので、引き続き厳しい形で対応する。

(松田校長)

一生懸命やってくれていることはわかっているが、繰り返し起きているので、業者の選択方法も考えてほしい。問題が起こってから指導はしていると言われるのも、子どもが食べられなかったり、学校のものが壊れたりという事実があるので、再度お願いしたい。

(山内委員)

一般競争入札でということだが、選定にあたって考慮されるのが、入札価格だけなのか、例えば事前の視察をされたりとか試食をされたりとか、どの程度のことが選定前に考慮されているか。

(東川課長)

選定にあっては、衛生面等の入札参加資格要件はあるが、価格競争となっている。

業者が決定した後に試食会を行ったりはしている。

(山内委員)

それではその選定後の指導をぜひよろしくをお願いします。

(茨木校長)

民間委託の業者を全部公表したほうが良いのではないかと。どの学校にどの業者が委託されていて、調理を行われているのかを公開して、保護者にも見ていただき、自分の学校にはどの業者が入っているのかをいつでも見られようにしたほうが良いと思う。

本日の資料には委託になった年度は入っているが、業者名が入っていると良いと思った。

(森係長)

入札の結果は公表されているので、今後検討する。

(向井校長)

調理員は本当に一生懸命やっただけではない。子供達も大変感謝し、イベントなどで感謝の気持ちも伝えている。調理員は、給料が非常に安い中で、求められる業務が常に厳しいということで人も定着しない状況と聞くので、そういった観点から何か改善ができたらと思う。

(教育次長)

業務委託については、給食だけではなく、地方自治法とか同法施行令で契約について非常に事細かく厳しく定められているので、一定の資格審査をするが、そのあとは価格競争となるのは法律上やむを得ない。ただそうは言っても子どもが食べる食材の調理であるので、まず安全安心ということと、衛生管理や調理員の確保も仕様書等の中では定めている。

確かに実際には労働条件、賃金、感染症の影響とかで、なかなか確保できないというのは、どの業種でも一緒だと思うが、特に調理員は、確保が難しい面がある。

ただ我々としては、事後対応にはなってしまうが、業者に対しては厳しく指導し、原因究明とその対応策をきちっとし、今後再発しないように努めていただくということになる。

直ちに契約を解除することは法律上難しいことで、また契約解除となってしまうと、次の業者がすぐに見つからないとか、また契約手続が要るので、入札となってくると、数ヶ月かかり、その間学校給食が提供できなくなる恐れも生じるので、業者をきちっと指導しながら、給食が提供できないという最悪の事態にならないよう業者指導を徹底していく。

今回の問題は重く受けとめるが、今後何ができるのか契約部局等も含め検討させていただく。

(有富委員)

大体どの業者に何年契約という形でやっているのか。一斉に変わるのか。

(東川課長)

契約ごとで3年が基本となっている。一斉ではなく、契約のタイミングはさまざま。

(有富委員)

業者の公開はしているということだが、保護者が容易に知ることができるよ

うに給食費に関する手紙に記載するなどの方法で保護者のところにも届くような公開の形をしていただきたい、保護者は、どこが作っているのかを気にされる方もいると思う。

業者もしっかりと対応策を講じたり、問題を起こさないように更に気をつけると思うので、公開していただければと思う。

(山内委員)

給食に限らず、ここ 10 数年の大阪市政全体で、民間でできることは民間にということが広く言われておるところだが、この学校給食の民間委託については今後方向性としてはすべて民間委託されるのか。そのあたりはどういう予定になっているか。

(東川課長)

今のところ、そこまで決まってははいない。

本務職員の退職の不補充を民間委託することでのコストメリットを見ながらやっているのですが、メリットが出ないっていうことに至るところもあり、今後どうしていくべきか考えていかなければという状況である。

(鷺津委員)

昨今あらゆる分野で持続可能であることが求められており、学校給食の食品ロスに関して、第 4 次の食育推進基本計画の中には、持続可能であるということが食育の中にも盛り込まれている。

「もったいない」や「感謝の気持ち」ということが環境を守るところも一面ではあると思うが、この食品ロス対策として取り組んでいることがあるか。

(東川課長)

食材の調達面では、コロナ禍において臨時休業がたくさんあり、給食で使用できなくなった食材を有効活用するため、「生活協同組合おおさかパルコープ」や「ふーどばんく OSAKA」と食品の提供・譲渡に関する合意書を取り交わし、子ども食堂や大阪市内の社会福祉法人などで、給食用食材を有効活用していただいている。

また給食の提供段階では、各学校において給食の食べ残しを減らすための取り組みを進めている。

食に関する指導等に関する調査では小学校 81%、中学校 63.3%が取り組みを実施している。

引き続きフードロスやSDGsに基づくような取り組みを進めて参りたい。

(鷺津委員)

特に残飯の問題については、地球環境の問題に関わり、特に子どもたちの未来にも繋がっていくので、給食だけではなく全体で取り組んでいくべき内容かと思う。

今の説明を聞いて、有効活用されているということがよくわかった。

(松田校長)

年に 1 回、残食調べをし、どの程度の残食かを子どもたちに知らせ、なるべく

減らしていこうと言っている。

ただ、難しいのは絶対に残したら駄目となってしまおうと問題になるので、給食の配食をしたときに、一律に配り、食べられない人は口をつける前に戻し、もっと欲しい人はおかわりできるようにしてなるべく残食が出ないようにしている。

また、小学校の場合は、目の前で調理員さんが作ってくれているので、その様子を伝えながら、なるべく残さず食べようという指導をしている。

また高学年だと、最近あまり聞かないがフードマイレージや環境的な教育に取り組んでいる学校が結構あるかと思う。

(鷲津委員)

子どもたちが残食を減らす意識が養われるシステムづくりが大切だと思う。

(田中校長)

子どもたちは1年生から6年生まで意識して給食を食べているので、そういう意識はかなり育っているのではないか。だから、毎日ほぼ残食ゼロとを感じる。

(向井校長)

給食の時間で、1年生は最初何もできなかったのが、5月の真ん中ぐらいには、できるようになっている。

子どもがいたずらしたり、こぼしたり、うまく分けられないのでは、という懸念があったが、実際は、子どもたちはすぐにできた。

SDGsの取り組みでも、自分たちで考えて、残食の問題も思いついて、身につけ成果を出した。そういう姿を見ていると、子どもたちは小学校中学校を通して、伸びてきているというのは、つくづく感じる。どの学校もSDGsの取り組みについては非常にレベルアップしていると思う。

(教育次長)

せっかく集まっていたのでお聞きしたい。本来給食が楽しく会話をしながら食べることが子どもたちの健全な育成というか、給食は楽しい時間というのもある。

この3年間、黙食もあってか給食の時間は楽しいかという質問の回答のうち、楽しいという回答が減ってきている。

国からの通知もあり、一定の配慮をすれば小さい声でしゃべっていいとしたが、現場ではどのような感じか。

(松田校長)

3年間の黙食で、机を向き合って食べる感覚は、4、5、6年生しか知らない。

給食だけじゃなくて、昨夏の熱中症対策で、マスクを外しなさいと言っても外さない。外すことが怖いという。

するときは一斉にマスクをしなさいとなったが、外しなさいと言った時に、外せとも言えない。不安を感じて学校に言ってこられる保護者もいる。

保護者の意識も一定でなく、3年間してきたことをもとに戻すのは難しい。3年前のように、向き合っておしゃべりしながら食べましようと言っても、抵抗がある方が多いと思う。

(教育次長)

コミュニケーションを取るためには、向き合って話をしながら食事をするのが一番親しくなる方法だと思う。

(松田校長)

給食中にしゃべっていたら教師は怒っていたのに、突然、向き合っておしゃべりしなさいってなった時に、今度子どもも戸惑う。国がそう言っているからやっ  
ていいよという話は子どもたちには通じない。

やっぱり安全性の部分で大丈夫になってきているということを丁寧に伝えて  
いかないといけないと思う。なかなか一律にはぱっと戻せないかなというのは、  
現場の方からもその声は聞かれた。

(向井校長)

特に低学年は何にも知らないところからきっちり教育している。しっかり教  
育を受けた子どもたちは不安でもある。ただもう日本全国がそういう形でやら  
ざるを得なかった。文科省がもう外しても良いよと言っても、入学式、卒業式の  
対応も出ていたが、徐々になる部分かと思う。

(茨木校長)

マスクを外すエビデンスがない。子どもたちにマスクを外して活動できると  
か、食事ができるという根拠が説明できない。

通知をいただくのはよくわかるが、今生徒たちに外して良いよと言っても、外  
さない子どもたちは、いっぱいいるというのが現実だと思う。

もう一つは学校で感染状況がひどくなくなったのは、黙食をやってきたこと。  
そこを先生方が指導して、子どもたちもその指導をちゃんと聞いて続けてきた  
ことが大きいことだと思う。

卒業式でのマスクの関連の通知が来るかもしれないが、絶対外せないと言っ  
ている子もいる。

だから、保護者や子どもたちにもコロナには感染しないということを説明で  
きるようにすることが、今残されている課題かと思う。

(教育次長)

卒業式入学式をどうするか、今国の方でも議論されている。今日も厚労省の専  
門家会合でも、一定の換気とか対策がとられているのであれば、式典ではおしゃ  
べりはしないので静かに聞いているのであれば、マスクを外しても問題ない、た  
だ心配な方はそれぞれの判断でマスクをしても構わない、という報道が出てい  
る。5月8日には5類に落とすことは決まっているので、それは多分5月8日以  
降は通常のインフルエンザ等と同じになってくるということで、教育活動の場  
においてマスクとかをどうするか、或いは黙食を廃止するのか、新年度の連休明  
けからどうしていくかは大きな問題だと思う。

感染の不安がある一方で、マスクをしていることによる成長や発達段階にお  
ける悪影響もいろんな場面で指摘されているので、現場の先生方のご意見も伺  
いながら、教育委員会としてもしっかりと方向性定めて参りたいと思うので、ど

うぞよろしく申し上げます。

(田中校長)

黙食を緩和することとなっても、一定の配慮や対策をしながらというのが必ずついてくる。以前のようにフリーとはならないので、それは教室環境の中で子どもが大勢入っている教室と少ない教室でも全然条件が違う。今までは完全に黙っていたけれども少し話しても注意しないとか、少しずつステップを踏んで前の状況に近づけていくっていうのを各学校が今やっているところかなと感じている。

(山内委員)

現場の貴重な意見をありがとうございます。

他にご質問、ご意見、感想や要望などあればどうぞ。

(有富委員)

黙食のことだが、いきなり給食の時に向かい合ってしゃべって良いよとなると子どもたちには抵抗があるのは当然のことだが、給食だけではなく、参観にもいけるようになった時に思ったのが、グループで発表する時に、机を向かい合ってマスクしたままだったが、子どもたちがいろいろなテーマについて話し合っているところを見たときに、ちゃんとコミュニケーションが取れているなという、親としてはそういう感覚があったので、給食に関してだけやって良いとなると、ちょっといきなりになるので、教育段階から向かい合っとかグループの発表などを増やしていけば黙食ではなくその分向かい合っでご飯を食べることもだんだんと抵抗がなくなってくるのかなと、一保護者としては給食だけじゃなく、教育の仕方もそういうふうにしていけば、子どもたちも向かい合っってしゃべって良いということが徐々に浸透し、だんだんと子どもたちもコミュニケーションをとることに慣れてくるのかなと思う。

(向井校長)

コロナ禍当初は、我々もどうすれば良いかわからなかったが、今はもうマスクをしていたら大丈夫となっているので、去年ぐらいから向かい合っって話し合うことは十分できていると思う。

給食の配膳係はフェイスシールドも今年度1学期まではしていた学校もあるが、いろいろな活動の中でマスクをしている限りは以前のことができてきている。

(山内委員)

学校給食運営について、貴重なご意見などいただき、ありがとうございました。最後に座長として、事務局にお願い申し上げたい。

本日いただきましたご意見に対して、事務局におかれてご検討いただき、引き続き、児童生徒に対して安全で安心なおいしい学校給食の提供に努めていただきたい。