

**令和元年度 第1回北広島市小学校給食運営委員会**  
**第1回北広島市中学校給食運営委員会**

<b>日 時</b>	令和元年5月28日（金） 午後5時30分～	
<b>場 所</b>	北広島市広葉中学校 1階ランチルーム	
<b>出席者</b>	<b>委 員</b>	<p>【小学校】</p> <p>蛭谷委員、佐藤委員、設楽委員、福島委員、宮北委員、柳田委員、山口委員、若林委員</p> <p>【中学校】</p> <p>伊藤委員、今井委員、御囲委員、岡本委員、木村委員、小阪委員、西村委員、丸山委員、村尾委員</p> <p style="text-align: right;">(50音順)</p>
	<b>事務局</b>	<p>千葉部長、佐藤次長、須貝センター長、齋藤主査、笹森主任、木下主任、鈴木栄養教諭、中村栄養教諭、前川栄養教諭、牧野栄養教諭、奈良栄養士、西岡栄養士、若宮栄養士</p>
	<b>傍聴者</b>	0名
<b>欠席者</b>	<b>委 員</b>	<p>【小学校】</p> <p>池下委員、尾崎委員、上東委員、十川委員、鳴海委員</p> <p>【中学校】</p> <p>(尾崎委員)、清野委員、高松委員、千葉委員</p> <p style="text-align: right;">(50音順)</p>
<b>会議次第</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開会</li> <li>2. 委嘱状の交付</li> <li>3. 教育部長あいさつ</li> <li>4. 自己紹介</li> <li>5. 役員の選出</li> <li>6. 委員長あいさつ</li> </ol>	

	<p>7. 議案</p> <p>    第1号 令和元年度小・中学校給食の献立について</p> <p>    第2号 給食単価と給食費について</p> <p>8. 報告事項</p> <p>    1. 防災食育施設（小学校給食調理場）整備事業について</p> <p>9. その他</p> <p>    1. 小学校給食で使用する食器について</p> <p>10. 閉会</p>
配布資料	

## ■会議録

### 1. 開会

**（冒頭の司会進行）事務局 齋藤主査**

皆さん、お疲れ様です。学校給食センター齋藤です。

まずは資料の確認ということで、お手元にご用意させていただきました資料ですが、まず見ていただいて議案書、小中学校のそれぞれの給食運営委員さんの名簿、そして参考としてですね、学校における食育の推進、そして今回新たに委員となられる方には、北広島市まちづくり基本計画の概要版というのを入れさせていただきます。不足はございませんでしょうか。大丈夫でしょうか。

それでは、ただ今より令和元年度第1回「北広島市小学校給食運営委員会」「北広島市中学校給食運営委員会」を開催いたします。

この委員会は、北広島市学校給食センター等設置条例第5条の規定に基づいて設置されており、給食センター等の運営に関する重要な事項について審議し、教

育委員会に対して助言をいただく機関となっておりますので、よろしくお願いいたします。

## 2. 委嘱状の交付（次第の読み：齋藤主査）

### →事務局 須貝

まず始めに、本年度新たに運営委員となりました皆様に教育部長より委嘱状を交付いたします。任期は、令和2年3月31日までとなります。それでは、お名前をお呼びいたしますので、その場にご起立願います。

小学校運営委員、山村健史さま。佐藤寿昭さま。村田敏彰さま、村田さまにつきましては都合により欠席させていただきます。

竹澤美幸さま。今莊雅理さま。森田泰行さま、森田さまにつきましては欠席しております。遠藤智さま。続きまして中学校給食運営委員の方です。金森直人さま。寺嶋裕之さま。得能敏広さま。杉浦円さま。杉浦さまにつきましても欠席しております。遠藤智さま。

委嘱状の交付は以上であります。よろしくお願いいたします。

## 3. 教育部長あいさつ（次第の読み：齋藤主査）

### 【 部長あいさつ 】

こんばんは。教育委員会教育部長の千葉でございます。本日、各委員の方におかれましては、お仕事の後、そしてまた夕食の支度など大変お忙しいところお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

また日頃から北広島市の教育観点に関します色々な施策に対しましてご理解とご協力をいただいております事を、この場をお借りしてお礼申し上げます。

本日第1回目の運営委員会という事で、小中合同での開催となります。例えば委嘱状を交付いたしましたが、小学校給食運営委員会の方では7名、中学校給食運営委員会の方では5名の方が新たに選任されまして、来年の3月31日までの

任期という事でこの運営委員をやっていただくという事になりますが、今年度色々な給食に関する事柄を、皆さんに協議していただきましてご意見をいただく場面が、たくさんあるかと思えますけれども、何卒よろしく願いいたします。

学校の方も新メンバー入りまして2ヶ月が経過しようとしております。新一年生がそれぞれ小中学校に入りまして、学校生活、家庭生活の中でそれぞれ生き活きと活動しているという風を感じているところでもあります。学校行事の方では、中学校の方では西の里中学校を皮切りに体育祭が始まりまして、小学校の方では今週末が運動会という事で、また元気な子ども達の姿が見られるのかなという風に思っているところでもあります。

学校給食につきましては、ともかく第一に安全と安心でございます。これを念頭に給食を提供しておりますが、さらには当市としては美味しい給食の提供という事で、給食センターの職員そして栄養教諭、委託会社の方と協力しながら心をこめて給食を提供しているところでございます。本日はその、子ども達の元気の源となります給食に関する、運営に関する報告と協議を行います。また今日この運営委員会の中で給食の試食もしていただく予定になっておりますので、ぜひご賞味いただきたいなという風に思います。簡単でございますけれども、令和元年第1回目の給食運営委員会の冒頭の挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしく願いいたします。

#### 4. 自己紹介（次第の読み：齋藤主査）

それでは次第の自己紹介という事で、大変申し訳ございません、小学校運営委員の名簿の設楽校長先生以下ですね、小学校の委員さん。終わりましたら中学校の運営委員さんも名簿順で、そして事務局の自己紹介という事で、初めてという事もありますので、自己紹介をお願いしたいと思います。では、設楽校長先生お願いいたします。

設楽校長先生：

皆さんこんばんは。3年目になりました、東部小の設楽と申します。どうぞよろしく願いいたします。

山村校長先生：

北の台小学校の山村でございます。よろしく願いいたします。

佐藤教頭先生：

西部小の佐藤です。よろしく願いいたします。

蛭谷教頭先生：

双葉小の蛭谷です。よろしく願いいたします。

竹澤委員：

大曲小学校 PTA 副会長を勤めさせていただいてます、竹澤と申します。今年初めてですのでわかりませんが、よろしく願いします。

宮北委員：

西部小の保護者の宮北と申します。2年目になります。どうぞよろしく願いいたします。

山口委員：

西の里小学校、2年目になります、山口朋子です。よろしく願いします。

今荘委員：

双葉小学校の PTA 副会長をしております今荘と申します。上の子は広葉中学校

に通っております。どうぞよろしくお願いいたします。

上東委員：

北の台小学校の PTA 副会長の上東です。2年目です。よろしくお願いいたします。

佐藤委員：

大曲東小学校の PTA 会長です、佐藤尚子です。2年目です。よろしくお願いいたします。

遠藤健康推進課長：

この4月に異動となりました、北広島市の健康推進課長の遠藤と申します。よろしくお願いいたします。

高松校長先生：

西の里中学校3年目となりました、高松と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

金森校長先生：

広葉中学校にこの4月に着任いたしました、金森と言います。3年前に西部中学校の方でお世話になっておりまして、また美味しい給食が食べられると非常に喜んでおります。よろしくお願いいたします。

寺嶋教頭先生：

東部中学校の寺嶋です。よろしくお願いいたします。

得能教頭先生：

西部中学校の得能と言います。よろしく申し上げます。

村尾委員：

西の里中学校の村尾です。2年目になります、よろしく申し上げます。

小阪委員：

広葉中学校の小阪です。2年目になります、よろしく申し上げます。

今井委員：

北広島中央クリニックの今井と申します。東部中学の学校医をしております。  
よろしく申し上げます。

千葉教育部長：

先程挨拶しました、教育部長の千葉です。よろしく申し上げます。

津谷理事：

こんばんは。教育部理事の津谷と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

須貝センター長：

給食センター、センター長の須貝と申します。よろしくお願ひいたします。

斉藤主査：

学校給食センターの主査をしております、斉藤です。どうぞよろしくお願ひ  
いたします。

田中主任：

学校給食センター主任をしております、田中と申します。よろしくお願いいたします。

木下主任：

給食センター主任の木下と申します。よろしくお願いいたします。

前川栄養教諭：

小学校給食センターと、北の台小学校で栄養教諭をしています、前川と言います。よろしくお願いいたします。

鈴木栄養教諭：

同じく小学校給食センターの栄養教諭、東部小学校で栄養教諭をしております鈴木と申します。よろしくお願いいたします。

牧野栄養教諭：

広葉中学校、栄養教諭の牧野と申します。よろしくお願いいたします。

山下栄養教諭：

西の里中学校、栄養教諭の山下です。4月に着任しました、よろしくお願いいたします。

丸山栄養士：

給食センターの栄養士をやっています、丸山です。よろしくお願いいたします。

西岡栄養士：

広葉中学校調理場の栄養士の西岡です。よろしくお願いいたします。



若宮栄養士：

西の里中学校調理場の栄養士をしております若宮と申します。よろしくお願ひ  
します。

## 5. 役員の選出（次第の読み：齋藤主査）

### →事務局 須貝

今年度の教職員人事により、小中とも委員長が不在となっており、委員長選出  
をしていただきますが、北広島市学校給食センター等設置条例施行規則、第3条  
第1項に基づき、委員の互選により役員を選出することとなっております。委員  
の皆様からご提案はありますでしょうか。

【→事務局から提案願ひます。】 ただ今、事務局からとのご意見がありました  
が、ご異議ございませんでしょうか？

・・・それでは、事務局から提案させていただきます。

まず小学校ですが、委員長は東部小学校設楽校長先生に、副委員長は北の台小  
学校山村校長先生にそれぞれお願いいたします。

続きまして中学校ですが、委員長は西の里中学校高松校長先生に、副委員長は  
広葉中学校金森校長先生にそれぞれお願いいたします。

ご異議ございませんでしょうか。

異議がないようですので、提案どおり役員を選出させていただきます。

本日は小学校・中学校合同開催となっております。

議案の審議につきましては、それぞれの案件ごとに審議いただくことになりま  
すが、本日の議長につきましては小学校給食運営委員会の委員長であります、東  
部小学校設楽校長先生にお願いしたいと思います。

## 6. 委員長あいさつ（次第の読み：齋藤主査）

### 【 委員長あいさつ 】

14：08

#### （設楽委員長）

ただいま委員長に任命されました東部小の設楽と申します。私は北広島勤務3年目となりますが、管内の小学校長で8年目となりますが、7年間学校給食の何らかの委員に関わっております。私は、毎日給食時間には全校を一巡します。廊下から各教室を見て回るのですが、本当にその時の各教室の空気と言いますか、笑顔があり給食を食べるといふ子どもたちのその笑顔に癒されております。今日は様々な議題が審議される予定となっておりますので皆様よろしく申し上げます。

### 【 会議の成立について 】

#### （設楽委員長）

それでは、まず始めに会議の成立について、事務局に報告を求めます。

#### （事務局）…齋藤主査

本日は、小学校給食運営委員会は10人の委員、中学校給食運営委員会は9人の委員が出席されておりますので、北広島市学校給食センター等設置条例施行規則第3条第4項の規定により、会議は成立することをご報告いたします。

なお、本日の運営委員会につきましては、北広島市情報公開条例第20条に基づき原則公開とさせていただきたいと考えております。

#### （設楽委員長）

ただ今、事務局の報告により会議は成立いたしました。

## 7. 議案

### (設楽委員長)

それでは会議次第の7番目、議案に入らせていただきます。

議案第1号「令和元年度小・中学校給食の献立について」事務局からお願いいたします。

### (事務局) →須貝から小中栄養教諭へ

#### 須貝センター長：

「令和元年度小・中学校給食の献立について」小学校の給食献立、中学校の給食献立について、学校給食摂取基準に基づき担当栄養教諭が行っているところでございます。昨年7月に一部改正がありましたが、別紙参考の2にあります、改正後の摂取基準を満たすよう、多様な食品を適切に組み合わせ、献立作成に取り組んでいるところであります。詳細につきましては、担当栄養教諭の方からご説明させていただきます事といたします。

また本日は試食を用意させていただいておりますので、ただいま配食させていただきます。召し上がりながらお聞きいただければと思います。よろしく願いいたします。

試食のメニューですけれども、小学校はナン、ひき肉カレー、アスパラサラダ、パインとなっております。中学校がご飯、すきやき、いわしの梅煮、わかめともやしの和え物となっております。どうぞ食べ比べてみてください。

#### 牧野栄養教諭：

こんばんは。中学校の方の献立についてお話をさせていただきます。

今日の中学校の方なのですが、ご飯の方は各調理場で炊飯を行っておりまして、調理場で炊いた、北広島産のななつぼしとなっております。

すきやきといわしの梅煮、いわしの梅煮なのですが、お魚の大きさが小さくて

物足りないなって感じられるかと思うんですけど、すきやきの方でお肉と焼き豆腐を多めに使用しております、一食分のたんぱく質はこちらで摂れる形になっております。

いわしの梅煮なんです、子ども達はいわしの生臭さがあって、なかなか苦手な魚ではあるかと思うんですけど、梅を使いまして魚の臭みを消して食べやすいような形になっております。また高圧処理しております骨も全部食べる事が出来ますので、小さいんですけどもカルシウムはたくさん摂れるようになっております。

和え物の方なんです、学校給食ではゴマを結構色んなものに取り入れておりました、学校給食の中で、種実類というピーナッツとかゴマ類を摂取するようにという事で基準が定められているんですけど、ピーナッツとかはアレルギーの関係がありますので、種実を摂るものとしてゴマを給食の方ではたくさん使っております。すごくゴマが多いなと感じられる事もあるかと思うんですけど、そういう狙いをもってゴマを使用しております。

以上、簡単ですが、ご感想などをいただきまして、今後の参考にさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

**須貝センター長：**では、続きまして小学校の方からです。

**前川栄養教諭：**

小学校の給食、今日はナン、ひき肉カレー、アスパラ、パイン缶となっております。そちらに展示してあるんですけども、小学校は3、4年生の中学年の分量になっていまして、カロリーは文部省が定めている摂取基準の640kcalに対して、今日の給食は657kcalとなっております。試食してもらっている量は中学年の大体3分の1くらいになっています。

小学校の給食は月・水・金にご飯、火曜日がパン、木曜日が麺となっていて、

調理は委託業者が行って作ってもらっているんですけども、火曜日は年に数回、ナンは冷凍のナンを使っているんですけども、冷凍のものも使用して献立に変化を持たせています。カレーは子ども達にとっても人気があって、あとはナンのリクエストも多いので、今日の給食は喜んで楽しく食べていました。

給食のカレーは大人にはちょっと甘いかなと思いますけれど、小学校では1年生から6年生まで同じカレーを食べますので、1年生でも食べやすいように甘めに作っています。ちょっとさっき、火加減が強くて鍋が焦げていたので、ちょっと焦げ臭いかと思うんですけども、すみません。

あとアスパラサラダなんですけれども、アスパラは道産を指定しています。ただ苦手な子どもも多いので、食べ残しを減らすように小さく切って、少しでも食べやすくしています。

毎年7月～9月までは北広島産の野菜、じゃがいも、にんじん、大根、レタス、ブロッコリー、長ネギ、かぼちゃ、とうもろこしを使用して、あと12月には有機のじゃがいも、にんじん等も使用するなど、旬の野菜を取り入れています。他にも北海道産が出回っている時は、可能な限り北海道の野菜を使うようにしています。

果物についてですが、今の時期は生の果物の種類が少ないのと、小学校は施設設備、あとは給食費の関係で缶詰を使うことが多いのが現状になっています。そうは言っても夏はメロンやスイカ、秋からはリンゴ、冬はみかん、清美オレンジなど生の果物を可能な範囲で提供しています。

次に食物アレルギーについてですけども、給食センターの調査では小学校の児童数約2,900人のうち約350名が何らかのアレルギーを持っています。一番多いのが卵146名で、以下、果物、魚卵、ナッツ類となっています。ここ数年は魚介のアレルギーも増えていまして、アレルギーを持つ子どもの数は年々増えている傾向にあります。

北広島市は??食や代替食など食物アレルギー対応していませんので、小学校

では魚卵、ナッツ類、長いも、キウイフルーツ????にはしていません。また、卵のアレルギーが多いので、マヨネーズは卵不使用のものを使用しています。さらに2年前からは今日のサラダに入っているハムは乳・卵不使用のものを使用し、フライなども卵を使用しないで作っており、あとは小麦アレルギーの対応として米粉を使って作るものもあります。調味料などもアレルギー源となるものが少ないものを選んでおります。

あとは、献立を考える時にアレルギーのお子さまがいらっしゃるので、一日の中で食材が被らないように献立を考えています。例えばお魚のアレルギーがあるお子さんが居るとしたら、焼き魚と副菜の方には蒲鉾とかツナとか使わないようにしていたり、小麦のアレルギーの対応としては、パン、シチュー、コロッケなど小麦を使ったメニューが被らないように献立を考えているのですが、結構難しくて頭を悩ませながら考えてます。食物アレルギーがあり、保護者が食べる・食べない・代替を持参する等の確認を希望している児童の対応として、小学校の給食センターでは、該当児童の居るクラスの食器カゴに『アレルギー注意』の赤札をつけて学校側に注意喚起しています。

現在の給食センターは昭和49年に整備されたもので、施設が老朽化して中学校に比べて施設設備に格段の差がありますが、出来る範囲で異物混入や食中毒などにも注意しながら、子ども達が楽しく美味しいと感じてもらえるような給食作りを心がけていきたいと思っております。

#### 須貝センター長：

以上、簡単ですけれど、献立についてご説明させていただきました。

#### (設楽委員長)

事務局から給食献立についての説明をいただき、試食をしましたが、各委員の皆様からご意見・ご質問はございませんでしょうか。何もないと指名することに

なってしまいますけれども。

私からちょっとお聞きしたいんですが、小学校と中学校、調理場が違う中で同じようなメニュー例えばカレーも中学校で出ると思うんですけど、今のお話を聞いていると、中学生向けと小学生向けは多分辛さが違うのかなあなんて想像は出来るのですが、その辺どうなっているのか知りたいのと。

例えば今日の中学校のすきやきは小学校でも出ることがありますけれど、味のつけ方というか、そういうのは、調理場が違うので別なんだろうかっていう質問にちょっとお答えいただけませんかでしょうか。

**牧野栄養教諭：**

カレーなんですが、使っているルーが若干違うので、カレーの味も違うと思います。やはり中学生なので小学校よりは甘口よりは中辛の方を強くして辛さを出しているんで、その部分でも違うんじゃないかなと。

すきやきの方なんですが、使っているお砂糖ですとか味醂ですとか醤油は共通ですので、それほど味は変わらないんじゃないかなという風には思っております。

**(設楽委員長)：**

配合の仕方違いますか。そんな事ないですか。

**牧野栄養教諭：**

はっきりと比べていないので比較出来ませんが。

**(設楽委員長)**

それを比べる事ができるのはセンター長くらいですか。

**須貝センター長：**

正直、中学校の調理場には検食には行けていないので、食べ比べというのは正直出来ていません。小学校の場合は毎日常時検食させてもらっておりますが、なかなか中学校の方については出来ておりません。

**(設楽委員長)**

変な質問をしてしまいました。

というのが私からの質問でございましたけれども、皆さまから何か、今日の献立でもかまいませんし、どのようなこでもかまいませんので、いかがでしょうか。

それでは、今年転任していらした教頭先生、はい、どうぞ。

**男性委員**

わたし恵庭の方から来たんですけれど、恵庭さんもすごく工夫をしながらやっているんですけれど、先程お話にありますように豆を必要量を摂取するのがすごく難しいような気がしていて、今だとちょっと間違えると何にでもなんか枝豆とか豆が入っちゃっているんですけども、あんまり気にならない。先程ゴマを使って話もあったんですけど、さらにそういう工夫があるのかどうかというあたりをお聞きしたいと思います。それから、卵を使わないっていうのは恵庭でもたしかそうでした。ちょっと考えるとコクが出なかったりとか、素人的に考えるとそういうのがあるのかなと思うんですけど、そういう事があるのかなのか、聞かせていただきたいと思います。いつもありがとうございます。

**(設楽委員長)：**いかがでしょうか。

**牧野栄養教諭：**

他の市町村も豆の摂取基準の方は変わらないと思いますので、市町村の方で



色々な工夫をされているのではないかなと思うんですけども、カレーの中に大豆をミキサーにかけて加えたりですとか、見た目にちょっと判らないような形で入れるっていうものもあったりするので、そういう部分が工夫しているところかなという風に思っております。

**前川栄養教諭：**

小学校は、今日のカレーに青大豆が入っていましたが、青大豆や枝豆はやっぱり使います。あとは大豆の細かくクラッシュしたのがあって、そういうのをミートソースなどに入れると、割と食感もよく食べやすく、あまり目立たないように豆製品は使っています。

小学校は先程話したように卵アレルギーが多いので、中学校よりは卵が出る回数が少ないんです。ですけども、入ってなくても美味しくなるように調理員さん達と協力しながら作っています。

**男性委員：**ありがとうございます。

**(設楽委員長)：**他の委員さんいかがでしょうか。この際だから質問ご意見とかがあれば。いいですか、はいどうぞ。

**山村校長先生：**

北の台の山村でございます。いつもお世話になりありがとうございます。私ずっと石狩管内に赴任をしていたんですが、1年5ヶ月ほど日高管内の様似に行っておりまして、様似には給食がありません。なので毎日弁当を作って学校に行っていました。それを考えるとですね、出していただけるだけでありがたいと。町民の保護者の多くが給食を出してもらうことを本当に望んでおりまして、町長選挙の公約になります。それぐらいの状況ですので本当にありがたいなと思ってお

ります。特に管内に居るときから『北広の給食は美味しい』っていう事で、憧れだったので、私は本当にありがたいなと思っています。

もうひとつですね、この場で、ちょうど保護者の方々がたくさんいらっしゃいますので、ひとつ。それで点数を稼ごうっていう思いはないんですが、栄養教諭の先生っていうのは、学校に配属されてセンターに行くという兼務発令っていうものがされていて、行き来をしなければならないんです。非常に他の教諭などと比べると負担が大きく、大変な仕事をしているなと毎日思っております。おそらく一般教諭も今働き方改革とかで色々言われていますけれども、栄養教諭の先生はですね、本当にセンターと学校、行き来をしながら一生懸命やってくれているので、本当にありがたいなと。

こういう時でないとはですね、自校の栄養教諭にも感謝が出来ないもんですから。さっきもわかりやすいアレルギーの説明とかもしてもらって、うちは本当にそういう意味ではありがたいなって。食育なんかもやっぱり栄養教諭が配置されておりますと、それに伴って進んでいきますし、そういう面では身体を壊さないように頑張っていたきたい。毎日期待しています。以上です。

(設楽委員長)：感想、ご意見だと思うのですが・・・

山村校長先生：感想です。

(設楽委員長)：それに対して事務局から何か・・・よろしいですか。

須貝センター長：ありがとうございます。

(設楽委員長)：

他にもしなければ、このくらいで試食・献立について終わりたいと思いますが

よろしいでしょうか。それでは、このままの配置で一度下げましょう。

(下膳が終わって)

それでは議案第1号の「小学校給食・中学校給食の献立について」、皆様にお諮りします。承認されます方は、拍手願います。

それでは議案第1号については、承認されたものとしたします。

続きまして、議案第2号「今後の給食費について」、事務局から願います。

### (事務局)

#### 須貝センター長：

それでは、議案第2号についてご説明いたします。本市の給食費ですけれども、直近では平成26年に単価改定を実施しておりますが、近年の原油価格などの高騰を受け、原料であります小麦粉・砂糖・油脂類等の値上げや、主食であります米飯・パン・麺、輸送代やフクシヨクヒ？の材料等が値上げをしており、現状は現行の給食費の中で献立や食材選定等を工夫しながらやり繰りをしているところです。

また、消費税率10%への引き上げが、本年10月1日より施行される予定であります。給食用食材の購入に関しては8%のまま据え置きとの情報となりますけれども、現在の給食費の中では次年度以降、大変やり繰りが厳しい状況にあるという事が予想され、給食費の改定を前提とした見直しを行わなければならないと考えております。

参考の1では、牛乳を含みます主食の価格変動を示してございまして、牛乳を含みますと小学校では平成26年から見ますと9.1%、中学校では8.25%上昇している状況です。小学校と中学校の大きな違いとしては、ご飯の炊飯にありまして、小学校は炊飯設備がないため委託して、炊き上がった状態で納入してまいります事から単価に差が生じております。

参考の2では、おかずであります副菜の価格変動を4ページから6ページの詳

細を一覧表にまとめてお示ししています。集計では野菜が11.86%、肉類で3.8%、調味料で6.48%、加工品等が8.43%の上昇となっております。

参考ですが前回の平成26年は小学校給食では1・2年生の低学年が当時237円から260円、3・4年生の中学年では240円から263円、5・6年生の高学年では243円から266円と、改定率9.7%23円増額見直しを行っております。

7ページには近隣の市町村の給食費の状況を、8ページでは昨年給食費を改定した街と改定額を、9ページには給食を調理し提供するまでに係る一連の経費についてお示ししております。

本日はこのような状況から給食費改定についてご理解をいただきたいと考えておりまして、ご理解いただけましたら9ページ下段の今後の予定の通り、次回の7月開催の第2回運営委員会で具体的な改定額の提示を、9月予定の第3回運営委員会で給食運営委員会の方針を決定していきたいと考えているところです。以上であります。

#### (設楽委員長)

ただいま、事務局から説明がありましたが、委員の皆様からご意見・ご質問をいただきます。3ページから9ページまでの説明でございました。いかがでございましょうか。

委員長が発言をして申し訳ないんですけども、単価変動状況ってところで、5年前の平成26年の状況と平成31年の状況が示されておりますが、この間給食費が変わっていないにも関わらず、それぞれの単価が上がっていると、特に主食が上がっているという事で、一食あたりの金額から主食を引いた残りが多分副食なんだと思うんですけども、そうすると5年前と比べると同じ金額で変わらなければ、買うものというか買えるものというか、これが本当に変わっている、縮小している、あるいは安いものを使わざるを得ないのかっていう事で、献立作

りも相当苦勞されているんだろうと思うんですけれども、率直に栄養教諭の先生方、どなたか、5年間在職の方がいらっしゃいますか。この現状をこんな風に苦勞してるんだというのがあれば、生の声をお願いしたいんですけれども、いかがでしょうか。

**須貝センター長：**

平成26年から5年間いる栄養教諭というのは居ないんですけれども、牧野栄養教諭が平成26年ですよね。鈴木栄養教諭が平成27年からおりますので、その辺は詳しいかと思しますので、一言。

**牧野栄養教諭：**

平成26年の状況と比べ、おかずの方の金額が厳しい状況がありまして、5年前使っていたものが使えなくなっているという現状はあります。その中で質を出るだけ落とさないように、デザートを減らしたりですとか、食材を安いものに切り替えたりですとか、工夫をしながら献立をたてているところであります。

**鈴木栄養教諭：**

小学校も同じですね。今まで付けられていたデザート類ですとかジャム、あとはご飯も炊き込みご飯ですとか、そういったものがなかなか出来ない。あとは安いものを選ぶので、バラエティに富んだものにならないというのがあります。

**(設楽委員長)**

ただいま、この5年間といいますか、この間の状況について、献立をたてる栄養教諭の先生からお話がありました。そういうような現状もありながらという事でございますけれども、議案第2号に関しまして異議のある方は、質問、ご意見ありますか。

今日の提案は、こういう状況に立って今後、次回とその次、第2回第3回の委員会で決めていくという事を含めた提案でございますので、この際どうしてもこの場で言っておきたいこと、金額の改定という前提で進んでいくと思われるんですが、そうじゃないご意見お持ちの方いらっしゃればお話いただきたいんですけど、ございませんでしょうか。よろしいですか。

**千葉教育部長：**

補足よろしいですか。先程センター長のほうから各食材の5年間での上昇率等のご説明もさせていただきました。その中で7ページにあります通り、恵庭市ではすでに今年から給食費の値上げという事で、恵庭市につきましては3ヵ年かけて上げていくという事で、ちょっと複雑な形となっております。その他の市町村につきましては、江別、千歳、当別につきましては、現在のところ値上げの方向で検討中という事で、北広島市と同じような方向で検討をしているという事で確認をしております。

石狩については、値上げするかどうかについてはまだ、検討するかどうかについてもまだこれからだという事でございます。こちらの表にあります通り現在の給食費につきましても、それぞれの市町村で若干の差はありますが、食材の上昇は管内どこの市町村も同じ形で上昇しておりますので、おそらくは恵庭と同等規模のパーセントの値上げがあるのではないかという風に予測しております。

8ページの方はすでに昨年度から値上げした北海道内の市の中で、値上げした5市の分を掲載しております。札幌市の方も値上げしている状況でございます。

9ページには給食に関わります経費を掲載しております。こちらにつきましては、左側の欄の数字は施設を維持する経費ですとか、委託を含めた簡易的な経費が含まれています。真ん中の数値につきましては、給食費を頂いておりますが、この給食費をトータルしたものはこの真ん中の数字でございます。そしてこれを合計した数字が計という事で年間5億5162万6176円というのが給食に係

る年間の経費という事で、この中には給食センターの市の職員の人件費は含まれておりませんが、単純に5億5千万を年間の食数で割りますと、小中均しまして一食あたり600円程度かかっている計算になります。そのうち給食費につきましてはそれぞれ小学校は260円台、中学校については315円という事で食材費のみいただいているところでございます。この食材費の物価上昇率等の数字につきましては、皆さんもご承知の通り近年、毎年上昇しております事から、その辺も含めてご理解をいただいて料金の改定を検討させていただきたいという内容でございます。以上です。

**(設楽委員長)**

補足がございましたけれども、この点について質問ありますでしょうか。そのほかご意見ございますか。

それでは、議案第2号の「今後の給食費について」、皆様にお諮りします。承認されます方は、拍手願います。～議案第2号については、承認されたものといたします。

**8. 報告事項**

**(設楽委員長)**

次に、会議次第の8番目の報告事項になりますが、事務局よりお願いします。

**(事務局)**

須貝センター長：

ご報告いたします。平成30年度給食費の収納状況ですけれども、5月15日現在の状況ですが、10ページの通りでございます。

小学校では収納率99.29%、中学校では99.21%、合計で99.26%、公会計移行時の平成29年度と比較しますと、合計の部分では-0.01%。

0.01%収納率が下がったという状況ですけれども、ほぼ同様の収納率となっている状況です。以上であります。

**(設楽委員長)**

10ページの平成30年度給食費の収納状況について質問ありますか。各委員の皆様から、ご意見・ご質問はございませんでしょうか。

特に無いようですので、報告事項につきましては承認とさせていただきます。

**9. その他**

**(設楽委員長)**

続きまして、会議次第の9番目「その他」について、事務局よりお願いします。

**(事務局)**

**須貝センター長：**

それではその他の1番目「小学校で使用する食器について」、簡単にご説明します。

現在の学校給食で使用している食器ですが、樹脂製のものを使用しております。ですが、将来新しい給食調理場が整備され、稼動する時には、現在使っている食器を全て更新する考えでおります。更新にあたりましては材質が当然検討の材料となると思います。大きくは強化磁器、樹脂製があらうかと思っております。

強化磁器につきましては、ご家庭でご使用になっていきます茶碗やお皿、丼は陶器製ですよね、そういった由来で使い勝手が特に問題なく入り込める部分があるかと思っております。ただ重たいですとか、割れやすいですとか、破損に関するリスクが非常に高いという状況にあります。

一方、樹脂製の食器は壊れない、軽い、扱いやすいという利点がありますが、昔言われていた環境ホルモンの物質など一時懸念された時期がありました。今現



在は材質の進歩がありまして、そういった事は全くないといったメーカーからのコメントも出ております。

補足ですけれども、今現在は下にありますアルマイトですとかステンレス製といった食器は全く使っておりません。

一番最後の12ページですけれども、簡単に金額面に関する部分で比較しております。樹脂製で更新した場合、まるっきり最初から樹脂製を導入した場合は、食器、食器カゴ、コンテナ、消毒保管施設等含めまして、ざっくりですけれども1億5500万円程度かかるのではないかと試算しました。

一方、強化磁器の方では金額が2億6300万円といった試算になります。

建築費ですけれども、建築費については樹脂製の食器を使った場合は省スペースを期待できます事から1億9500万円程度。一方強化磁器の方では厚みが増したり、かさばるという事から建築のスペースも大きくなるという事で2億8300万円程かかるという試算があります。

合計で比較しますと、強化磁器を導入した場合は、樹脂製のものと比べると1億9600万円程、費用は超えてしまいますよという状況です。

安全性や作業性、変色、汚れ、熱伝導や設備対応ですとかは、大きな違いは特にはないんですけれども、強化磁器は陶器であるからどうしても割れやすい、破損しやすいというリスクを持っております。それと重たいという欠点といえば欠点がございます。新しい状態では樹脂製も陶器製も見た目にはほとんど差はございません。今年度から基本設計を予定しておりますが、この材質によっては中身が変わってきますので、今後材質についての検討を進めていきたいと考えておりますので、ご意見をいただきたいと思いますと思っております。以上です。

#### (設楽委員長)

ただいま事務局から説明がありましたが、各委員の皆様から、ご意見・ご質問はございませんでしょうか。

**今井委員：**

強化磁器製の食器ですけれども、こちらの方が割れやすいと書いてありますが、最初のコストですとか、壊れた場合の買い換えの費用とか、5年間のランニングコストとか、材質比較という質問と、関係ないかもしれませんが、今回新しく委員の皆さん変わっていますので、新しい給食センターについて一言もなかったの、簡単にご説明していただけないでしょうか。

**須貝センター長：**

まず買い替えの件ですが、この金額の中には入っておりません。新しい調理場に関しては、この後、部長の方から説明させていただきます。

**(設楽委員長)**

今の回答でよろしいですか。では他にいかがでしょうか。  
それではその他の1番を終わりたいと思います。  
その他、事務局から何かありますか。

**千葉教育部長：**

はい、その他のその他について、すみません、座ったままで説明させていただきます。今井先生の方からご指摘がありました通り、小学校給食センターにつきましては、新たに新しい給食センターを作るという事を決めているところでございます。本日お集まりいただいております委員の皆さまのうち、昨年から引き続き委員をされている方につきましては、幾度か給食センターの内容、計画等についてご説明しましたが、今回新たに委員になられました方は初めてという事もございます。

今日お手元にまちづくり基本計画概要版というものをお配りしておりますが、

それが新しい給食センターを含んだ設備の概要書であります。

学校給食センターにつきましては、昨年の2月に作りました学校給食の在り方に関する基本方針、この方針に沿って新しい給食センターを作りたいという事で進んでおります。この基本方針の中では『安心・安全な給食』『美味しい給食』『食育の推進』『施設の複合化・多機能化を図る』という4つを柱として掲げております。

施設を整備するにあたり、今回、まちづくり基本計画という計画名になってございますが、ただ給食センターだけの機能ではなくて、災害時には炊き出し機能を備えた防災設備として活用する、平常時につきましては給食を提供する機能や食育に関する機能を持った、複合施設を作るという内容でございます。

それを整備する本市のまちづくり基本計画を今年の2月に策定、決定しまして、これまで市民の方にも説明会を行ったり、パブリックコメントをもらったりしまして、公表をしてきたところでございます。

今後についてですが、この施設の整備につきましては、多額の費用がかかります。場所をご存知の方も多いかと思いますが、現在は東部地区に給食センターがありますけれども、新しいセンターは大曲地区に建設予定という事で土地を確保しているところです。建設費につきましては、近年、同規模の施設を建てた自治体がございます、そこの例を見ますと約30億円程度かかる想定をしております。

これは先程説明しました食器の費用や、調理をする機械を含んだ総額という事でございます。この事からこの事業は北広島市単独の財源では大変だという事で、国の補助事業として催告を受けるため、現在要望、協議を進めているところでございます。

本年度につきましては、昨年度作成しました基本計画をベースに具体的な内容を決めます基本設計となります実施計画を策定します。この計画を策定後、現在のところ2023年の完成を目指して計画を進め検討しております。本年度策定化

します基本設計については、基本計画から、より具体的な内容を検討します事から、引き続き給食運営委員会の皆さまには多くの意見を伺う場面がございますので、その節はよろしく願いいたします。

通常の年よりも運営委員会の回数が多いという事で、計画をしているところがございます。なお今後、基本設計を策定していくにあたりましては、ご意見をいただくと共に、随時進捗状況等につきましてもご報告できる場面でご報告していきたいと考えております。

以上、新しい給食センターの概要の説明とさせていただきます。

**(設楽委員長) :**

今教育部長から新センターの整備計画について簡単に説明がありましたが、この事についていかがでしょうか。ご意見等ございませんか。よろしいですか。それでは・・・

**千葉教育部長 :**

すみません、ちょっとよろしいですか。給食センターですが、まだ名前などもこれからなんです、新たな学校給食調理場という事で、通称名は防災食育センターとか防災食育施設という、頭に『防災食育』というフレーズがつく事になるかと思えます。事業はまちづくり事業となっているんですけども、防災食育施設・センターと聞いたら、ああ給食センターのことなんだなと思っていただければと思います。以上です。

**(設楽委員長) :**

さらに説明ありましたがどうでしょうか。いいですね。

それでは、その他のその他、で今後の委員会の開催日程について事務局からお願いいたします。

**男性委員：**

すみません、いいですか。

冊子の12ページの方で、小学校の食器について今年度決めていくという報告だったと思うんですが、給食の単価については近隣の市町村の給食単価が表になっているので、出来ればこのPEN樹脂と強化磁器のメリット、デメリットが書かれているんですが、他市町村はどういう材質のものを使用しているというデータも今度いただけると前に進める事ができるのかなという事で、お願い出来ればと思います。

**須貝センター長：**

はい。

今現在ですね、私どもが押さえている情報ですけれども、近隣ですと石狩市さんは磁器、陶器です。江別、磁器です。恵庭、千歳は樹脂製です。ちょっと飛ぶんですが旭川市は新センターが来年あたり稼動と聞いておりますが、PEN樹脂で走っている状況です。

11ページのPEN樹脂製の説明の下のところに、旭川市で調査した内容があるのですが、旭川市が独自で調査した結果、道内では179市町村のうち128の市町村、具体的な市町村名はわかりませんが、約72%ではPEN樹脂が使用されているといった状況が報告されております。さらに詳しい事についてはもう少し調べまして、ご報告させていただきます。以上です。

**(設楽委員長)：**よろしいですか。それでは、以上の事についてご意見・ご質問ございますか。

それでは事務局から今後の予定をお願いします。

**(事務局) …齋藤主査**

今年度の運営委員会は、先程部長からもお話があった通り、例年3回程度ですが、今年度は今回を含めて5回、今後については4回を考えております。次回は7月頃を、以後9月、11月最終会は2月頃を予定しております。詳細日程は、近くなりましたらあらためてお知らせいたしますので、よろしくお願いいたします。以上です。

**(設楽委員長)**

事務局から今後の予定について連絡がありました。

全体を通して、各委員の皆様から何かありますか？

それでは、これをもちまして本日の議事はすべて終了いたしました。ご協力ありがとうございました。

## 10. 閉 会

**(事務局) …齋藤主査**

設楽委員長、どうもありがとうございました。

皆様のご協力により、本日の議事を全て終了いたしました。これをもちまして令和元年度第1回北広島市小学校・中学校給食運営委員会を終了させていただきます。本日はお忙しいところお集まりいただきましてありがとうございました。