

生駒市立学校給食センター運営協議会

1. 日 時 令和8年2月16日（月）午後3時から午後4時20分
2. 場 所 生駒市立生駒北学校給食センター 2階研修室
3. 次 第
 1. 教育部長挨拶
 2. 会長挨拶
 3. 案件
 - (1) 学校給食センターにおける食育について
 - (2) 調理場内拭き取検査について
 - (3) 学校給食費について
 4. その他
4. 参加者
大坪 昌子 瀬戸 亜希子 徳富 智香子 西村 千尋 角保 智子
村田 由紀子 松井 英人 松下 千博
5. 事務局職員
学校給食センター所長 山本 芳和 主任 百瀬 栄一
栄養士 西岡 奈穂 調理員 古長 朋子
6. 傍聴者 3名

開 会

- 教育部長挨拶（学校給食センター所長代理）
- 会長挨拶
- 案件

（１）学校給食センターにおける食育について

（事務局）資料１について説明

質疑応答 特になし

（２）調理場内拭き取検査について

（事務局）資料２について説明

質疑応答 特になし

（３）学校給食費について

（事務局）資料３について説明

（委 員）アレルギー等で給食を食べていない児童生徒への支援とは具体的には何を考えているのか。

（事務局）検討中でまだ決まっていない。３月中には決めたいと考えている。

（委 員）保護者は無償化で影響はないが、給食費自体は大幅に値上げとなっている。値上げとなっている分、少しは給食の量が増えたりするのか。

（事務局）近年の急激な物価高騰のため値上げするものだが、工夫しながら充実した給食となるようやっていきたい。

（委 員）令和８年度は、小学校・中学校とも無償化の予定となっているが、令和９年度以降はどうなるのか。

（事務局）小学校については、国の政策が変わらなければ無償化の方向で考えていきたい。中学校については、国の財源がないため、来年度以降の国の方針や市の状況を踏まえて、その時期になれば検討していきたい。また、小学校についても、国から市に入る金額に上限があるのでそれを超える部分については、中学校同様、時期がきたときに検討していきたい。

（委 員）給食費を決めるにあたって、他市の金額は参考にしたのか。

（事務局）米の値段をはじめ多くの食材の価格が上がったことにより給食費の値

上げを行うものであるが、北和4市の状況を確認したところ、結果的には、どの市よりも低い金額となっている。

(委員) 周知はどのように行う予定か。

(事務局) 出来るだけ早い時期にしたいと考えている。

(委員) アレルギーや不登校といってもいろいろなパターンがあるので、来年度の給食費の支援にあたって、出来るだけシンプルに学校現場の負担とならないような方法を検討していただけたらありがたい。

(事務局) 現場の知恵もお借りし、出来るだけ負担のかからない事務手続き等の方法を検討させていただきたいと考えている。

○ その他

(委員) 令和6年度の残食率は8.1%と聞いているが、令和7年度の残食率はどれくらいか。

また、残食率には不登校や欠席の児童生徒も含まれているか。

(事務局) 今年度の残食率はまだ出していない。

毎日の欠席者数を把握することが難しいため、欠席の児童生徒も含まれた数字となっている。

(委員) アレルギー対応食は何種類あるか。

(事務局) 正確な数は分からないが、新しいメニューも栄養士が考えて提供している。乳に関しては、ミルクスープやシチュー、卵では、かきたまスープといった汁物で提供することが多い。

(委員) アンケートは年に何回実施し、それがどのように活用されているか。

(事務局) 今年度は1回実施した。内容としては、好きな給食メニューを聞かせていただいた。

来年度、アンケートを実施するかどうかというのは今後検討したい。

(委員) 学級閉鎖等で提供されなかった食事はどうなるか。

(事務局) 冷凍野菜等の冷凍食品や調味料などは、別の日に使える献立がある場合、そちらに回して活用しているが、そうでない場合は廃棄している。

(委員) メニューは全校一緒か。

(事務局) 小学校2種類(A・B献立)、中学校1種類の計3種類となっている。

A献立と中学校は、エネルギーの兼ね合いで中学校はプラスで納豆が付くといった違いがある場合があるが、ほとんど同じ献立となっている。

1 ヶ月で見れば、同じ献立を全校で食べてもらってるという形になっている。

(委員) 去年の2月に、きな粉揚げぱん・豆乳ぱん・和風スパゲティ・牛乳・ヨーグルト・副菜という献立があった。たんぱく質が多めで乳製品も2つあったので、どういうメニューバランスだったんだろうという意見があった。

(事務局) エネルギーが上がりにくい献立となるため、食べやすいパンを付けることによってエネルギーを補填させていただいた、ということでこの献立になったが、学校からも同じような意見をいただいております、栄養士の反省会の中でも議題にあがっていた。

いただいた意見を参考に今後の献立作成に活かしていきたい。

(委員) 牛乳に触るだけでも重篤な症状が出るアレルギーの児童がいるなか、そこまでして給食に牛乳を出さなければいけないのかという意見がある。牛乳に替わるものはないのか。

(事務局) 給食の基準で牛乳は欠かせないところで、栄養士の献立作成のうえでも特にカルシウムの面で牛乳は無くせず、牛乳に替わるものが無いというのが現状。

(委員) 学校では、除去食申請の際、何か問題が起こったときにどう対応するかを学校・保護者・栄養士で話し合ったうえで、申請書が出るような手続きを踏んでいる。

(委員) 食事を運ぶ際にゼリーにホコリが付いているのが目立ったそうだが、配膳する際にホコリが付かないような工夫はしているか。

(事務局) 給食センター、学校とも衛生管理には気をつけている。今後も連携してより一層衛生管理に気をつけてやっていきたい。

(委員) 幼稚園の保護者は、どこでも講座にある給食の試食会があるということを知らない人が多い。知っていても申し込み方法がやりにくいという声も聞いている。献立表にQRコードを載せて手軽に申し込みが出来る方がいいという意見があった。

また、日々の献立の配膳写真や人気のある献立のレシピがあればありがたいという意見があった。

(事務局) どこでも講座の件については、検討していきたい。

献立の写真については、献立表にQRコードを掲載させていただいている。

(委員) 幼稚園の保護者には献立表は配付されないので、幼稚園に配付する等の方法を検討していただきたい。

閉 会