

平成22年度・第2回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

開催日 平成22年11月4日（木）午後3時30分～午後4時50分

会場 小平市立学校給食センター会議室

出欠席 出席者12名 欠席者 1名 事務局 4名

傍聴者 なし

次第 1 委員長 挨拶

2 議題

(1) 協議事項

給食の食べ残しについて

(2) 報告事項

① 調理・配送業務委託契約について

② 調理設備（レボル釜）の入替えについて

議 事 要 録

所長

只今から、第2回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を開催いたします。

最初に、委員長からご挨拶をいただきたいと思います。よろしく願いいたします。

委員長

皆様、こんにちは。本日は、大変大きな議題とっております。「給食の食べ残し」という重い課題につきまして、ご出席の皆様から意見を伺いたしたいと思いますので、よろしく願いいたします。

所長

それでは、委員会の進行を委員長にお願いしたいと思います。

委員長

協議事項の「給食の食べ残し」につきまして、最初に、給食センターから実態等の説明をお願いします。

所長

委員の皆様のお手元に、平成22年度生ごみの回収量という資料を配布させていただきました。その資料に沿いまして説明させていただきます。

今年の3月までは、市内の金子牧場に牛や豚の飼料として引取ってもらっていましたが、ポリバケツに入れて持ち帰る方式で計量はしておりませんでした。3月末で牧場を廃業しましたので、今年度4月から、生ゴミを堆肥化する業者に処理を委託しております。1kg28円という金額を業者に支払いますので、毎回、生ゴミを計量いたします。お手元の資料の数値は全体量ではなく、下処理から野菜くず等を引いた食べ残しの量になります。

4月から10月までの食べ残した量を平均いたしますと、1日平均500kgで1校当たりになりますと60kgが食べ残しの量となります。昨年度までは計量をしておりませんので、推定で500kgと申し上げておりましたが、今年度から計量をした結果、1日平均500kgが現実の数字になりました。学校給食センターといたしましても共同調理場運営委員の皆様にも、少しでも食べ残しを減らすことができるのかご意見をいただいて、給食訪問等の機会に話の材料として活用していきたいと考えております。よろしく願いいたします。

委員長

説明は終わりました。皆様からご意見をいただきたいと思いますが、少しでも食べ残しが減れば処理費用もかからないと思います。委員それぞれのお立場からご意見をいただきたいと思います。いかがでしょうか。

委員

野菜の下処理の関係で、今年の猛暑で野菜が高騰していると思いますが、家庭では、大根など皮を剥かずに有効に使うようにしています。学校給食センターからも委託業者に野菜くずの処理について再確認してはどうでしょうか。

小平第四中学校では、残さず食べようとか、もう一口食べようとか、給食委員会で話しているようです。学校には給食についての張り紙もしてあります。また、花小金井南中学校の先生は、食缶を持って配るなどして食べ残しを減らす努力をしていると聞いています。食べ残しを減らすための取り組みが各中学校で温度差があると感じています。

生徒が食べている途中で体の調子で残すのは仕方がないと思います。昔ですと、無理やりとは言いませんが食べさせられたと思います。現在ではナンセンスな事は承知していますが、一番気になっているのが、配食されず綺麗なままで食缶に残っていることです。給食当番の子が皆の分を配らなくてはと気を使っている事かと思いますが、校長会等で話題にさせていただいて、盛り残した給食を先生が食缶を持って配るなどしてはどうかと思います。以前、歯科医師の方から給食時間が30分では短いのではというお話もありました。30分を効率的に使う方策を考える必要もあると思います。現場の先生のアイデアで、子供

たちが良く噛んで食べさせるかの意識改革も必要だと思っています。食の細かい生徒達に、もう一口食べてもらえるか、校長会をはじめ現場の先生方にご協力いただくのも一つの方法だと思います。

委員長

学校現場では、盛り残しを配らないとか、食べる時間が少ないとか、食べる量が少なくなっている等を含めて、実質的な話を先生方にお聞かせいただければと思います。

委員

食べる時間が短いのは事実だと思います。授業は時間とともに終わる場合は少なく切の良い所で終わることが多いです。小学校とは10分違うと思います。

給食指導で、残菜調査をした時にスープの残りが多かったため、担任の先生に聞いたところ、山盛りに配食しても余っていたという話を聞きました。また、きびなごが出たことがあります。良く噛むこととカルシウムを摂るというのはわかりますが、魚類は食べない傾向にあります。多少の温度差はあるにしても、担任の先生方も盛り残しをなくすよう少しずつ配食していますが、10年間の食生活があるので、野菜を食べない子とかいますので、力づくでというのは厳しいものがあります。盛り残しをなくすために、その日の盛り付けを写真等で生徒に知らせ、盛りつけの量等生徒が目で見分けるようにしてはと思います。現在、図で示されていますが量までは解りにくいと思いますので、適量を目で見えるようにすると残菜も減ると思います。

委員

生徒たちの偏食と言いますか、偏った食べ方が多いように思います。特に、和食や魚の時は残食が多いです。さんまの塩焼きの時は非常に残食が多かったです。給食だからこそ栄養バランス等を考えて作られている給食を食べなくてはいけないと思いますが、家庭での食生活の影響もあるのかと思います。女子生徒の中にはダイエットを気にする子は、ご飯を少ししか盛らないです。給食当番は毎回変わるため、盛る量が調整できなくて余ってしまうこともあります。毎月、盛り付け図をいただいているのですが、目で見分けるやすいものと盛る量を調整できるのかと思いました。

給食委員会でポスター作りや呼び掛けをして、食べ残しを減らすよう生徒も活動していますが、なかなか減らないのが現状です。

委員長

給食センターでは写真にして盛る量を示すとか、量の調整の話が出ていましたが難しいのでしょうか。

所長

写真でとのお話が出ましたが、その日の献立ということになりますね。

委員

無理かも知れませんが、汁物が多く入れても余ると担任の先生方は言っていました。

委員長

ご飯やおかずの量を食缶に入れる基準はありますか。

栄養士

配食量というものが決まっております、一人220gから240g程度になっています。作る時も量を測りながら作っています。今使用しているお椀が300g入りますので、お椀に8分目が一人分で十分な量になると思います。2杯盛らないと残るという場合ですが、学校給食センターでは、それぞれの人数によって計量しています。具たくさんのは20g程度多くなりますが、それほど多くの量はいいないと思います。給食訪問等で気がつくことは具が下に沈んだままで、上の汁を盛ってしまっているせいか、最後の方は汁が少なく具だけになってしまっているような光景もあります。生徒にはかき混ぜながら盛りつけてと声を掛けることがあります。なかなか分量がうまくいかないのかという思いはあります。

委員

残菜調査の時に食べ残した分だけではなく、どこか1クラスだけでも盛り残した分も測ってみてはどうでしょうか。学年によって違いはあると思いますが。

委員

視覚に訴えるというのは良い方法だと思います。学校給食センターで写真を撮り、中学校分印刷して食缶の上に乗せるとか、インターネットで各学校に配信して学校でプリントアウトする等、どうでしょうか。

委員長

このような事ができるように、中学校では原則各教室にテレビが1台ありますので、インターネットに繋がれば可能かと思いますが、問題は、テレビを置くと給食のワゴンが入らなくなってしまう。現実的には教室が狭いため不可能かもしれません。

配膳員が適用盛りつけて、生徒が見やすい場所に置いておく方法もあると思います。

委員

小学校ではやっていますね。

所長

1食展示した場合の費用をどうするかという問題も出てきます。

副委員長

どんな物が多く残るのか。例えば、カレーライスの日のご飯が足りないとか、魚の献立の日のご飯が進まないなどがあります。各学校の担任にアンケートを取ってはどうか。学校毎の残菜の量は解りますか。

所長

学校毎の残菜の量は解りません。

副委員長

各学校の量が分かっているならば、残菜を減らす努力を示せると思います。魚が残るとするのは、スプーンでは食べにくいいため残ると思っています。やはり、箸が必要だと思っています。

委員

期間限定で調査した場合、たぶん、花小金井南中学校も小平第六中学校も同じように、カレーライスの日にはご飯が足りなくなったり、魚の日は残るように思います。

副委員長

魚が多く残るとするのは箸ではないかと思っています。スプーンで魚は食べにくいと思います。

委員

箸は持参することになっていますが、持って行かなくなりますね。

委員長

盛りつけを視覚化できないのであれば、各学校、お昼の放送を行っていると思いますので、お椀に何分目盛り付けましょうとか放送すれば現実的だと思います。学校給食センターで作成した資料を、配膳員が職員室に資料を持ってくるなどすればできないこともないと思います。

副委員長

残菜が一校一日当たり50kg出ていますが、今のシステムをやっている以上仕方ないと思います。他市より多いのか少ないのか、小平が多いとなると考えなければいけないと思います。

所長

規模によって違うと思いますが、他市も小平市と同様だと思います。処理費用も掛かりますし、他市も小平市と同じ悩みを持っていると思います。処理費用につきましては、給食費からではなく市の予算から支出しています。

委員

残菜処理のために税金を使うのは、他の市民に申し訳ない気がします。

副委員長

小平第六中学校は40人のクラスがほとんどで、担任から良く言われるのは、人数の少ないクラスなら余るのではないかと。40人いるので少し量を増やして

もらえないかと言われます。

委員長

食缶には入れる量は、人数ではなくクラス一律ですか。

栄養士

クラスの人数で計量して入れています。

副委員長

食べ残しをどうすれば減らせるかが課題ですから、種々の情報やデータを揃えてやっていくのが分かりやすいと思います。情報をデータベース化して流せば、先生方や保護者には分かりやすいかと思います。

委員

給食センターから情報を発信してもらえると、子供たちもそういう気持ちになるのではないのでしょうか。学校給食センターでも学校訪問等、いろいろな取り組みをしていただいています。ちょっとしたことでも始めると子供たちは応えてくれると思います。

委員

先日、学校給食センターで見学と試食会をしました。試食会の終了後、子供たちも学校給食センターを見学して、どのようにして給食が作られているかわれば、給食に関心を持ち食べるようになるのではないかという話が保護者から出ていました。

試食会で実際に盛りつけをしましたが、初めての事もあり盛る分量が分からず食缶に残っていました。大半の方がお代りをする状況でした。中学2年、3年生にもなりますと、どれ位盛ればいいのか分かります。中学3年生に男子を持つ保護者の方の話ですと、給食が足りないという子もいるので、最初に全部盛るのは個人差もありどうかと思います。

中学1年生の娘に聞くと、食べる時間が10分位しかないとのことで、担任の先生に伺ったら、慣れていないので準備等に時間が掛かるため食べる時間が短くなってしまふとのことでした。

1学期中でも生徒が準備等に慣れるまで、食べる時間を延ばす等できればと思います。

所長

給食時間の30分を延ばすことは、学校給食センターでは決められません。給食訪問では、準備に係る時間を短縮して食べる時間を多く取るよう生徒に話をさせていただいています。

委員長

1年生の1学期は確かに慣れないせいか時間がないと言いますが、2年生にもなりますと食べるのが早いので、教室に静かにさせておくのも大変になって

きます。他にご意見等のある方いらっしゃいますか。

委員

難しいですね。子供に媚びてはいけないと思いますが、献立によって残食が多いのがあると思います。カレーライスの際はご飯が残らないのに、きびご飯等の食べられない物は家庭でもあまり食べないこともあり残食が多いのでしょうか。

所長

食べられない物は手をつけない傾向にあるかもしれません。

委員長

栄養士の立場からするといかがですか。

栄養士

11月の献立表にも書かせていただきましたが、残菜調査をした時の残りの多い傾向の献立と、残りの少ない献立を並べて書きました。残りの多い物は、魚、和食の系統、汁物の残りが多く、残りの少ないものがスパゲティ、カレーライス、肉の揚げた物等です。残食を減らすために残りの少ない、子供が好きな物の回数を増やせば減ることが分かってはいます。献立を考える栄養士の立場としましては、逆に、ご家庭でスパゲティ等をたくさん食べていると思いますので、給食では和食を中心にやって行きたいと考えています。残りが多くなければもっと和食の献立を取り入れたいと思いますし、現在、栄養摂取基準に達していないのが、豆類、海藻類、小魚類等、食べて欲しい物が、今の量を出しても基準には足りていません。豆料理等もう少し出したいところです。切干大根やきんぴらごぼうも残ってきます。これらの料理がご家庭であまり食べられていないと思いますので、あえて給食で出していますということを書かせていただきました。洋風に偏って行ってしまいますと、生活習慣病予備軍もたくさんいますので、大人になった時に健康を害してしまう、それをくい止めるのが給食かなという気持ちがありますので、残って来てがっかりはしますが、その辺の所を伝えて行きたいという考えがあります。

委員

給食で残りの多いものでも、家でも作ってと言われることもあります。

栄養士

さんまの塩焼きは学校訪問に行った時に、少数ではありましたが生徒からリクエストをいただいたメニューです。このような事を言ってくれる子がいるのなら出してみようと思い、一昨年から出し始めました。スプーンでは食べにくい事が分かっておりましたので、事前に箸を持参してくださいと学校にお願いをしました。箸は持参が原則ですが、毎日、持参していないものを明日はさんまだから箸を持ってきなさいと先生が生徒に言っても、持参する率には疑問の

所もあります。季節感が家庭の方ではなくなっている。お母様方も忙しくなっていますし、ご家庭で季節の物を取り入れて料理をすることが困難になって来ていると思いますので、給食では季節感を取り入れて行きたいと思っています。生徒のリクエストには個人差があり、豆は無理と拒絶する子が多い反面、ひじきをもっとお代りしようと心強い事を言ってくれる男子生徒もいます。やはり、ご家庭での食生活が影響しているのかと感じます。食べ残しの話になりますと献立の事が出てまいります、給食はレストランではなく教育の一環と考えていますので、日本食の良い所をもっと学んで欲しいと思っています。

委員長

医学等専門的なお立場の方が4名いらっしゃいますので、給食の役割、栄養面、健康面等につきまして、ご意見等をいただければと思います。

委員

小児科医として、主に幼児を見ていますが何年か前から好き嫌いの激しい事には閉口していました。その子たちが大きくなって中学生になっていると思います。アレルギーで食べられないのではなくて、好きじゃないという言葉がまかり通ってしまっていることが、健康状態に大きな問題を抱えているように思います。栄養士が言うようにバランスの良い食事を摂らないと生活習慣病の予備軍をつくってしまいます。今、若いからと何も出ていないだけであって、将来どうなっていくのか非常に大きな疑念を持っています。教育の面というの必要であると思います。実際にこの食材はどういう栄養があるのだということの情報や、バランスの良い食生活というものは、どういう物をどれだけ摂らなくてはいけないか、という知識が希薄なのではないかと思います。食べたい物を食べて、お腹が一杯になればいいという感触をお持ちの方が多くと懸念しています。

残菜の問題は難しいと思います。嫌われ物の豆類、和食の惣菜に対しての良さをアピールする場があって欲しいと思います。皆が食べられるようなコンペディションや完食したらご褒美等をあげたりして、残菜を減らすような方法はどうか。

委員長

嫌いでも食べてもらいたい物を出すのが給食の教育的立場として大切であり、嫌いなものでも食べさせるための情報や知識を生徒に伝えて行くのも大切だと思います。

委員

さんまの塩焼きが出た日に、中学3年の子が家に帰って来て、今日のさんま小さかったからさんまを1匹食べたいと言いましたので、夕食にさんまを1匹

出したところ完食でした。うちの子は中学3年生になっても食べにくいので箸を持っていきます。給食試食会の時の事ですが、箸を持って行くのが当たり前だと思っていましたが、皆さん持って行っていないことが分かりまして我家は珍しいのかと思いました。日本人ですからお箸を綺麗に使う事はとても大事だと思いますので、エコの観点からレストラン等で筒に入れてあるような方式を教室でできないでしょうか。使った箸を自分で綺麗に洗って元に戻す方法は取れないのでしょうか。ただ、衛生上の事は解りませんが。

所長

エコの観点は解りますが、衛生上問題があると思います。学校給食センターでもお箸をつけたいと思っています。今後も努力していきます。

委員

中学3年生になると家事等の手伝いをする機会も減り、受験等で時間に追われ家での夕食をゆっくり食べられない状況があり、せめて、給食はゆっくり食べて欲しいと思っています。

中学3年生の子は和食が好きで、小学生の子は豆類等がだめで魚より肉が好きというように、家庭の食事でも個人差があります。年を重ねるごとに食べられるものが出てくるとは思いますが、大人になった時にお客様や何方かと食事をする際、食べられないから食べませんでは、みっともないことだと他人の振りを見ても感じますし、自身もそういう場面に遭遇したので勉強になりました。食べてない物、食べられない物を食べつけて行く、嫌いという食わず嫌いの観念ではなく、食べてみることを給食の役割ではないかと思えます。

委員長

歯科の関係で、お話かご意見等ございますか。

委員

残菜を減らしたいというのであれば、献立によって量を変えて行くしかないと思います。栄養学的に考えれば、栄養面を考えた献立にするならば残菜は減らないでしょうから、難しい所だと思います。

歯という観点から言いますと、和食の方がはるかに噛みごたえがあり、ひじきや切干大根等は噛む回数が増えます。カレーライスやスパゲティよりも良いと思います。一口で30回噛もうと思えば噛めますし、カレーライスではとても30回は噛めませんので、和食の献立の方が歯や口のためには良いと思いますが、残されてしまうことが難しいところだと思います。

1日10,000円位の処理費用は高いと思いますが、仕方がないこととしてやっていくのか、献立を決めるときに、残るから予め少なめにするとかしないと、残菜は減らないと思います。どちらを取るかだと思います。

委員

家庭では、カレーライスや炊き込みご飯等の時には、ご飯の量を多く炊いたりします。例えば、白いご飯だけですと食べられない子もいると思いますので、家庭からふりかけを持参してもいいのでしょうか。

栄養士

給食でもふりかけとか小さな袋入りの佃煮を出すことがあります。日頃から、持参するということに対して学校側の立場はわかりませんが、栄養士の立場からすると、塩分の摂取量が気になります。アレルギーで食べられないから代わりの物を持ってくるのは仕方がないことだと思います。ですが、アレルギーとは関係なく、ふりかけ持参では好きな物を持ってきて食べることになりかねませんし、給食そのものが崩れる一端になると思います。

委員

残菜に事を考えてご飯の量を減らすと総カロリーが減りますが、最初から食べないのであれば、量を減らして様子を見てもいいような気がいたします。

お箸の件ですが、箸が必要な魚料理等、月に何回位出るのですか。

栄養士

魚で骨を取ったフライ以外で、焼いたりする物が月に3回位です。

委員

先程の箸を教室に立てて置くということですが、お店の場合はきちんと管理されていますので安心ですが、生徒が管理するとなると衛生上、細菌の巣窟になりかねないと思いますのでお勧めはできません。

エコの観点からはどうかとは思いますが、月1回位なら割り箸を用意しても良いかなと思いますが、月3回となると多いと思います。設備投資や洗うこと等を考えると、価格の面では割り箸でも良いかと思いましたが、月3回割り箸を捨てるのも忍びないと思ったりもします。

所長

過去には全校割り箸を出しておりました。平成元年の中学生生徒意見発表会で、割り箸は地球環境に良くないので止めようといことで、持参箸が始まりました。現在も持参箸はお願いしていますが、実際にはほとんどの生徒が持参していない状況です。

委員

今回も、前日に先生方の机の上に明日箸を持参するよう印刷して置いたり、放送もしました。それでも日常と変わりませんでした。

委員

そういう状況であれば、生徒の意見に反するかもしれませんが割り箸ですね。スプーンでさんまを食べる姿は日本人としてどうかと思いますので、やむを得ない措置として年1回位なら割り箸をつけても良いと思います。割り箸を出す

ことによって食べる量も変わってくると思います。

委員

箸の件ですが、スプーンを出さない。家から箸を持参しないと食べられない。という状況まで追い込まないと持参しないと思います。皆さんの意見を聞いていて思いました。

職場体験や職場訪問も大切ですが、年に1回、試しに学校の1つのクラスが学校給食センターを見学に来てはどうか。先程の残菜アンケートとか、1つのクラスを追跡調査するとか、残菜コンペをやるとか、試しにやってみてはどうかと思います。こういう問題は継続して話合うのも必要だと思います。残菜を処理するには市民の血税が使われていますので、数十円でも処理費を節減する努力も必要だと思っています。

委員長

保健所の委員の方いかがでしょうか。

委員

食品衛生の立場なので食事についてのコメントはあまりできませんが。質問なのですが、盛り残してしまった給食は、好きな子が食べられるようになっているのでしょうか。

委員長

なっています。

委員

昔のように食べ終わらないとお昼休みが迎えられないとか、食べなくてはいけないというのが薄れてきているのではないかと思います。ご自宅でもそうなのかもしれませんが、残してもいいという事になってきていると、嫌いな物は食べなくてもいいんだという事で、残してしまうと思います。そうすると、いくら公平にきちんと各自に盛り付けたとしても残す子は残します。残渣を考えるのであれば、盛りつける時に人によって残さないような盛りつけもありなのかと思います。後は、好きな子が食べるとか、もう少し食べたいという男子が2回、3回とお代りをしていても良いのではないかと思います。栄養の事を考えれば、公平に配って計算されたカロリーを摂るのが基本でしょうが、公平に配っても残すということであれば、一生懸命、公平に配っても意味がないような気がします。残渣を少なくするのであれば、好きな子がたくさん食べてもいいのかというのが一つあります。教育的な事でメニューが組まれているとすれば、残渣は止むを得ないと割り切ることも、ある意味必要かと思っています。単純に残渣を減らす方法としては、大変なのはわかって申し上げますが、残渣のコンペだと思います。各学校ごとの残渣量を生徒数で割って統計をだして比べる事によって、今月、こんなに多く残ったので一口多く食べましょうという、競争の

方向で食べてもらえるかも知れませんが、単にお知らせで、もう少し食べましようと言われても、嫌いなものは嫌いで、残したい物は残したままで終わってしまうと思います。

お箸の件ですが、食品衛生の立場で申し上げれば、クラスで管理するお箸は止めていただきたいと思います。一番良いのは、学校給食センターできちんと洗浄された箸が、その都度、生徒のもとへ行くのが良いと思います。マイ箸についても、大人の方の使い方でも大丈夫かしらと心配することもあります。中学生とはいえ自分で箸を管理できるかなと思います。保護者の方に洗ってと出す子は良いと思いますが、洗わず机の中に置いたままにしたり、食べた後いい加減に洗う等すると、かえって汚してしまうことになります。やはり、学校給食センターで箸を出すのが一番良いと思います。

委員長

皆様、大変貴重なご意見ありがとうございました。本日は、食べ残しについての意見をお聞きしましたので、今後、良い方向へ行くよう努力したいと思います。次に、学校給食センターから報告事項をお願いします。

所長

報告事項が2点ございます。1点目は、調理・配送業務委託契約の件でございます。学校給食センターは、昭和57年の開設以来、調理と配送を民間委託で実施しております。5年に1度契約の更新をしていますが、本年7月31日で契約が満了いたしましたので、小平市の条例である「小平市長期継続契約を締結することができる契約を定める条例」に基づきまして、8月1日から5年間の契約を締結いたしました。契約を締結した委託業者は、(株)グリーンハウスという会社です。引き続き5年間調理・配送業務を行うこととなります。

第2点目の調理器具(レボル釜)の入替えでございますが、レボル釜とお示ししてありますが、1,000リットルの容量があり、2,000人から2,500人分のスープ等調理できる大きなお釜です。昭和57年の開設以来28年間使用してまいりましたが、老朽化により2基買替えをいたしました。夏季休業中に入替えを完了し、2学期から使用しております。以上、簡単ですが報告といたします。

委員長

以上で、予定しました議事は終了いたしました。本日は、食べ残しに対する貴重なご意見ありがとうございました。

平成22年度第2回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を終了いたします。ご協力ありがとうございました。