

## 第 4 回摂津市デリバリー方式選択制中学校給食検討委員会の概要について

開催日時 : 平成 26 年 2 月 19 日 (水) 9 時 30 分～11 時 15 分

開催場所 : 摂津市役所 本館 3 階 301 会議室

出席委員 : 摂津市学校給食会会長 敷本 悟 委員  
保護者代表 尾崎 美穂 委員  
中学校校長会代表 筒井 豊 委員  
中学校教頭会代表 竹田 浩昭 委員  
食に関する指導主管課 岡部 寿子 委員  
小学校栄養教諭代表 西村 ゆり子 委員  
食育担当中学校教諭代表 濱西 加代子 委員

議 事 :

- (1) 事務局準備・検討状況説明
- (2) ランチボックス等消耗品について
- (3) 主食(ごはん)量の調整について
- (4) 給食物資発注及び選定基準について
- (5) アレルギー対応について

摂津市デリバリー方式選択制中学校給食 準備・検討状況	資料 1
摂津市立中学校配膳室改修工事実施設計 (図面)	資料 2
ランチボックスの仕様	資料 3
ランチボックスの色・仕切り数	資料 4
主食(ごはん)量の調整について	資料 5
給食物資発注までの流れについて	資料 6
給食物資の選定・発注の対応の違いによるメリット・デメリット	資料 7
デリバリー方式実施の各市町村及び調理業者のアレルギー対応について	資料 8、9
アレルギー対応の違いによる比較	資料 10

<事務局より説明事項>

- 上記資料 1、2 をもとに前回までの検討経過について
- 上記資料 3、4 をもとにランチボックスの仕様について説明
- 上記資料 5 をもとに、主食（ごはん）量の調整について説明
- 上記資料 6、7 をもとに給食物資発注及び選定基準について説明
- ランチボックス等についての協議の説明
  1. ランチボックス、汁物容器の仕様
  2. 主食（ごはん）量の調整
  3. その他

委員の中央に資料 4 に記載のランチボックス 6 種類と汁物容器を参考用として配置

（主な意見等）

◆副食（おかず）容器の仕切り数について

- どんな献立にするかにもよるが、仕切りが少なくても入れ方を工夫することができる。  
3つ仕切りの方が献立を立てるのも、配膳するのにも使いやすいと思う。

- 小学校の給食は、主食、大おかず、小おかずの 3 種類。中学校給食は汁物があるので、汁物容器に味噌汁や具材が入っていれば、それがおかずにもなる。メインのおかずの量がしっかりしていれば、3つ仕切りでいいと思う。

◆各容器の色について

- 赤やオレンジの方が美味しそうに見え、食欲が沸く。濃い茶色は豪華に見えるが、赤やオレンジの方が若者向けの印象がある。白い蓋は汚れやすそうに見える。

- 気になるのは色の沈着や傷が目立つことで、どんなおかずを入れても見栄えが悪くなってしまう。傷などを考えると濃い色がいいと思うが、ピンクなどのこどもの好きな可愛い色を選ぶのも良いと思う。

- 中学校給食の経験から言うと、中学生はその日のうちに容器を返さなかったりすることがあり、汚れにくく傷ついても目立ちにくい色の方が妥当だと思う。今回用意された容器の中では、赤かオレンジが良い。

◆汁物容器の仕様及び運用について

- 取手が付いている容器の方が価格は高いが、こどもの目線で考えるとこぼれにくく、持ちやすく食べやすい方がよい。実際の試食会でも取手があり食べやすいと思った。また、取手がついていることで容器が熱く感じなくて済む。
  
- 課題だと思うのは、流動性マグカップが工場から出荷してから、こどもたちの手に渡る時に保温力を保てるのかどうか。また、資料3にあるとおり蓄熱材や保温コンテナで運搬することで、いかに温かく汁物を提供できるのか。五倍ほどの価格の差があるので、通常の容器が適当であると思う。
  
- お椀に近い形なので味噌汁等は食べやすいと思うが、試食会の時はご飯の上からかけるメニューだったので、取手があってかけやすかった気がした。容器を直接持った時の外側への熱の伝わり方を確認したい。熱いようであれば危険なので取手がある方が安全だと思う。
  
- 生徒が弁当箱等の持ち運びをするということで、容器と容器がきっちりおさまる物で運べば、多少ぶつかったところで汁物がこぼれることは少ないと思う。流動性マグカップは高価なので、破損することも考えれば、通常の容器が良いと思う。
  
- 自分の家から持参する弁当箱は大事に扱うが、学校の備品のような形でお弁当箱を提供すれば、粗末に扱うことが多いと思う。最初にしっかりと伝えておかないと潰れたり割れたりすることもあるかもしれない。
  
- 容器を破損した場合、学校の消耗品となれば、学校として他にもこどもが使用する机や掃除用具等必要な物があるので、学校が負担するとなると通常の容器が良い。
  
- ランチボックスについて、仕切り数は3つ仕切りとし、色はオレンジを基本の考えとする。汁物容器の仕様及び運用については、蓄熱材等を用いて最大限の温度管理をしながら、通常用の汁物容器とし、温度管理については今後検証を行っていくことでよろしいか。

【各委員、特に異議なし】

#### ◆主食（ごはん）量の調整

- 増減は難しいとの意見は以前吹田市の中学校にいた時からあった。また当時は生徒同士でごはんをあげたりするということがあった。
- エネルギーの基準でいうと、極端に量に差があると基準を超えてしまう可能性がある。体格や活動量が違うので、基準を超えていても摂りすぎだとは言いきれない。配膳室で盛りつける場合は、配膳室で調理に近いことをすることになるので、業者からの納入の段階で、量の違いが見てわかるように大きさに違いをつけるしかないと思う。
- 理想は 250、200、180 グラムのように選べるようにし、250 グラムを超える場合は持参するのが一番である。予約数を早く把握する必要があるとなると、保護者はだいぶ前から予約する必要がある、予約数がかなり減ることになると思う。学校の給食なので、栄養面の心配はしていないが、保護者の関心は予約期限、予約方法にある。利用者が減るのであれば、ごはんの量の調整よりは予約の期限を優先した方が良いと思う。
- 他市の保護者に話を聞いた時、お弁当を頼んだことが無いとの意見があった。理由としては配膳室まで取りに行くことや、女子は頼みづらいのではないかと思う。男子の比率が多いのであれば、量の調整はなしで 250 グラムにしたらいのではないか。残すことは良くないので、担任の先生がたくさん食べる男子にあげるよう声掛けする等してはどうか。
- ごはんの量を調整するとなると、対応してもらえる業者が複数いるのかと、予約期限にも影響がでてくるのが気になる。
- ごはんを残すことは避けるべきであるし、食育でも環境教育の面でも生徒への指導も含めて基本的な量を食べてもらい、最初にクラスで分けてから自分の適量を食べるようにしてほしい。足りない場合は持参などで対応すべきだと思う。
- ごはんが少ない場合は家からおにぎり等を持たせれば良いと思う。増量することで支払額が変わってしまうのではないか。逆に減らしたい生徒のために量の選択ができた方が少食の生徒にとっては助かる。
- 中学生という個人差のある世代であることを考えると、調整の必要性は大いにあると思う。また、食育の観点から残飯に対する意識を重要視したいと考える。増やすことについては家庭から補っていただき、減量調整の開始時期の予測がたたないの、一定期間経過したのちに減量調整について、決定することによろしいか。

【各委員、特に異議なし】

◆給食物資発注及び選定基準について

- 資料7の4番は、食材の安心安全の確保が給食の最大の条件なので、予約期限の融通はきくと思うが、給食としては適切ではない。1番も、全て指示できれば安全で良いと思うが、予約期限がすごく早くなってしまう。2番、3番では、2番の方が一部を市できっちり管理できるので、安心安全のためには良いと思う。
- 現在の吹田市は、以前にも増して調理業者との連絡、食材の調達についてもさらに強化していると聞いた。理想は吹田市のような2番である。吹田市では、現在も予約期限は早く、当日の注文・変更はできない。本市としてはまず3番から始めて、食材の安全性を確保できる調理業者を選定するやり方にしてはどうか。
- 給食の安心安全を考えて、2番から始めて3番を意識するような摂津市独自のやり方を考えたらいと思う。
- 予約期限が早くなると、予約数が少なくなりすぎて給食が成立しなくなるのではないか。安全性を大前提に、予約期限を2、3日前にしてすごく予約数が増えるのであれば、一番いいのではないか。給食を食べてもらうことから始めないと、注文は少なく安全性がすごく良くても、それ以上進まないと思う。2番、3番どちらがいいか選べないが、予約数を確保することは大事だと思うので、気軽に注文できる環境を整えてほしい。クラスで一人しか頼んでいなかったら頼みづらくなる。クラスみんなが利用するのが理想だと思う。
- みんながたくさん注文をして給食が良くなるのであれば、実際に保護者に対して試食会を実施したり、PTAで学校給食の良さを伝える活動もできると思う。
- 2番で運用を試みて、また3番を含んで調整していき、摂津市独自のやり方を考えるということでもよろしいか。

【各委員、特に異議なし】

※議事（5）については時間超過のため次回持越しとする。

（6）第5回検討委員会について

第5回検討委員会議題の確認及び日程調整