

# 令和元年度 第3回神戸市学校給食委員会 中学校給食部会

## 議事要旨

### 1. 会議の概要

- (1) 開催日時 令和元年10月18日(金) 14:00 ~ 15:30
- (2) 開催場所 神戸総合教育センター 6階 601号室
- (3) 出席者 植村委員、西村委員、小林委員、清水委員、山本委員、荒牧委員、  
柳田校長(白井委員代理)

### 2. 議事

- (1) 中学校給食に関するアンケート結果(今後の魅力化に関する設問)について
- (2) 中学校給食の魅力化に向けた検討項目(案)について

### 3. 議事要旨

今回は、会議冒頭に中学校給食で提供しているレトルトメニューを各委員で試食を行った。  
→試食時の主な質疑は次のとおり。

(事務局) 中学校給食で提供しているレトルトメニューは、現在、ベジタブルカレー、ハッシュドビーフ、麻婆豆腐、デミグラスソース、トマトソースの5種類ある。いずれも中学校給食を開始するにあたって、神戸市の中学校給食のために新規に開発されたものである。余計な添加物を使わず、保存料・合成着色料も不使用であり、安全・安心な温かいメニューとして提供している。

- ・麻婆豆腐は味が悪いというよりも、一般的な麻婆豆腐のイメージと異なる味がする。
- ・味の好みもあると思うが、総じて嫌味の無い味だと思う。一番人気は何のメニューか。

(事務局) 好みもあるので味には賛否両論があるが、レトルトメニューについては基本的には好意的に受け止められていると考えている。一番人気はベジタブルカレーだと考えているが、アンケート結果ではベジタブルカレーではなくビーフカレーが良いという声もあった。来年度の提供に向けて新規メニューを開発しており、ビーフカレーやクリームシチューを準備中である。一方、アンケート結果では、レトルト自体のイメージがあまり良くないという意見もあり、添加物や保存料などが入っておらず、安全・安心であるといった正しい情報が十分に発信できていなかったのではないかと考えている。

(レトルトメニューの試食後)

中学校給食に関するアンケートの結果(今後の魅力化に関する設問)および中学校給食の魅力化に向けた検討項目(案)について報告し、西村部会長の進行により各委員に意見をいただいた。

※西村委員は「神戸市学校給食委員会実施要綱」に基づき、前回より部会長へ指名

議事1 中学校給食に関するアンケート結果(今後の魅力化に関する設問)について

議事2 中学校給食の魅力化に向けた検討項目(案)について

→ (資料3) 中学校給食に関するアンケート結果 (今後の魅力化に関する設問)・(資料4) アンケート結果・魅力化に向けた検討項目 (案)・(資料5) 中学校給食の魅力化に向けた検討項目 (案) について事務局より説明。

→ 主な質疑は次のとおり。

- ・ 中学校給食の魅力化に向けた検討項目 (案) を説明いただいたが、この中で実現が難しいと考えるものはどれか。  
(事務局) 実現が難しいというよりも課題が多いものは何点かある。まず、アレルギーへの対応については、現状の取扱い以上の対応は難しく、これ以上きめ細かい対応は難しい。また、ご飯やおかずの量の調整については調理事業者の調理能力の問題がある。過去に学校に協力いただき、試行したこともあるが、ご飯の盛り付けは調理事業者の機械が自動で行っているため、大・中・小など複数の種類に対応するのは難しい。さらに、保温カート・スチームコンベクションオープンについては、他都市でも活用されているが、その場合、中学校給食の導入当初より制度設計されて、配膳室等も整備を行っている。神戸市で導入する場合、設置スペースを確保するため、当初整備した配膳室を改修する必要があるなど、すぐには対応できない内容となる。
- ・ コスト、マンパワーに限界があるとなれば、これ以上の対応を求めると現在のランチボックス方式では難しいという話になる。中長期的な観点から現在の実施方式でいいのかという議論も必要だと思うが、他都市で他の方式へ移行している見たところ、うまく移行できているところは全員喫食が前提となっている。
- ・ 多様性の時代の中で、全員喫食が本当に望ましいのか、例外を認めるべきなのかといった疑問もある。そういった意味で実施方式の見直しには熟度が煮詰まっていないのではないかと考えている。変えるとしてもどのように変えるべきなのか、中長期的な観点で議論するためにも、平行してマイナーチェンジを繰り返しながら、何がネックになっているのか議論を深めていくべきである。本日、説明を受けた案は、それでも迅速に対応できる部分を中心に、他都市の例も含めて事務局から具体例を挙げてもらっているので、資料も参考しながら考えていきたい。

→ (参考資料) 政令指定都市の中学校給食の実施状況について事務局より説明

- ・ 他都市の実施状況を見て、実施方式を切り替えるということも考えないわけではないが、一つ一つできることを積み重ね、何が効果的だったのか、都度の変数を見て効果を検証していく方が良いと思う。
- ・ アンケート結果では、生徒・保護者ともに「おかずを温かくする」が1位となっているが、2位は、生徒が「デザートを増やす」、保護者は「汁物を増やす」と結果が分かれているのが興味深い。この場合、生徒が「おいしかった」「楽しかった」と言ってくれたら、保護者もポジティブに変わっていくと思うので、生徒の意見と保護者の意見に差異がある回答については、生徒の意見を尊重すべきだと思う。やはり食べる主役である子どもたちの希望は優先的に何か改善してもらいたい。
- ・ 量の問題は、多めに食べたい子が2個食べられるようなランチボックスのサイズにするという方法もあると思う。
- ・ 藤沢市のおかずの大盛りの例が上がっているが、効果はあったのか。  
(事務局) 利用率では神戸市と同じ程度で、昨年度の藤沢市の喫食率は約30%である。ただし、神戸市

は全員喫食が基本としているが、藤沢市は選択制である。喫食率にはあまり拘っていないという姿勢である。また、量の他にも、牛乳も選択制を採用している。ただし、藤沢市は自治体の規模として、人口 40 万人程度。中学校数も 19 校ほどで、学校ごとの生徒数の差も小さいなど、神戸市とも置かれている状況に違いもある。

- ・広島市のご飯ジャーの例は興味深い。給食は栄養学的に調整しているので難しいかもしれないが、中学生は体格差・運動量等で、量に個人差が出るので対応を考えたい。  
(事務局) 給食は、中学生の成長に必要な栄養をしっかりと摂っていただくというところを基本として提供している。過去に教育委員会で「おひつ」の導入実験を試みたが、時間の問題もあり、あまり利用されなかった。
- ・資料から、全ての魅力化メニューを実現した場合の金額を計算してみたが、1食あたりの金額の上昇は 50 円程度。給食費の改定が必要だが、できるものは全部実施すると良いと思う。
- ・ただし、デザートを提供を増やすには、糖質源が増える。また、ふりかけ・レトルトメニューの提供回数を増やすと塩分量を増やすことになるので栄養面も含めて検討してほしい。
- ・新しいメニューの導入については、大学生からメニューを集めるのはどうか。大学生やその保護者などの関心を集めることになるし、実施可能であれば協力したい。
- ・中学校給食を食べてみたが、味は悪くないので、イメージの悪さが先行していると感じた。
- ・例えば、中学生の家庭弁当の栄養量を数値化し、給食の栄養量との差を比較して視覚化するなど、給食の良さを伝える工夫が必要ではないか。知識を得ることで、人の行動は変わってくる。
- ・前回の会議の際、冷めてもおいしいメニューを増やすという切り口が良いと思った。給食で提供しているメニューの入れ替えは、どのくらいの頻度で行っているのか。  
(事務局) 給食のメニューについては、毎回酸味や辛味などを見て、必要であれば都度、調整をしている。動物性脂肪は温度が下がると固まりやすいので、脂身の少ない部位に変えたり、肉のカット方法を変えるなど、おいしく食べてもらえる工夫をしながら随時変えている。また、年間計画で季節の食材の提供などを決めているが、その中で新しいメニューを取り入れている。
- ・アンケート結果でデザートが 2 位になっているが、例えば、人気のみかんゼリーなども価格が上昇している。食材にかかる消費税率は軽減税率として 8% が適用されるため、理解が得られにくいところがあるが、実際には、送料や人件費なども含めて消費税率の改定の影響が反映される。特に、近年は最低賃金の上昇に伴い、食材費の変化がみられる。給食費が上がらない中で、魅力化の実施は難しいのではないかとと思う。
- ・レトルトの新メニューなど、目新しいものに子どもは注目する。家庭弁当にないのも魅力である。特に、甘いものは持ってきてはいけないと指導していたが、給食であれば、デザートも栄養として計算された食事なので、食べても問題がない。
- ・牛乳だけ飲みたいという生徒もいる。栄養のこともあるが、50 円上がった分、デザートを増やしてほしい。
- ・給食と同様、家庭弁当も温かくないはずなのに、なぜこのような結果になるのか疑問である。
- ・藤沢市の例を考えると選択制と割り切るのも考え方としてありではないかと思う。
- ・量について、多いという子もいるが、その場合は残すということができる。足りない子は、家から持ってこればいい。
- ・おかずについて、65℃以上を保って配送配膳できれば、温かい給食もできると思う。

- ・中学生への給食として、単純においしいものを出せばよいというのではない。「おいしい」という感覚は、国によって変わり、他国で「おいしい」と言われるものが日本人には「まずい」と感じるものもある。こういったことも食育の観点から十分に説明することが必要ではないか。
- ・全員喫食がいいのか、選択制が良いのかという議論もあったが、神戸市として、理念がどうあるべきなのかというところをはっきりさせる必要があるのではないかと。単においしくないから制度を変えるというのでは、結局、変えた後も、おいしくないという結果になる可能性もある。
- ・大阪市がデリバリー方式を改め、自校調理方式・親子方式を導入して全員喫食に切り替えるなど、実施方式そのものの見直しも他都市では起こっており、神戸市の議会でもそういった意見もあると聞いている。中長期的に考えて、どういったやり方が良いのかについて検証していく必要があるが、これには多額の財政負担もセットの話なので、まずは今の方式をどう魅力化していくのかを早急に進めていく必要がある。
- ・魅力化にあたっては、給食費の負担の話があったが、アンケート結果でも、より良いものを出してくれるなら相応の負担は納得できるという保護者の意見もあったので、今回は、本日の検討項目（案）をブラッシュアップしていただき、具体的なモデルケースを提示していただいたうえで議論をしたい。また、当初の想定では10月末を目途として方向性という話だったが、慎重な議論が必要と考えるため、スケジュールについて事務局より再調整いただきたい。
- ・東須磨小学校関連の報道で、給食のカレーを中止するという記者会見を見たが、事実関係はどうか。（事務局）今回の一連の報道の中で、学校給食のカレーについては、アンケート調査等からニュース等でカレーの動画や画像を見てショックを受けている児童がいると学校から相談があり、そういった声がある以上は当該小学校のみカレーとカレー粉を使ったメニューの提供を差し控えたいと考えている。近隣校などからは要望もなく、予定通り提供することになっているが、引き続き情報収集はしていきたいと思っている。中学校については、カレーの提供を控えるようなことはない。