

## 令和5年度 第1回仙台市学校給食運営審議会分科会会議録

- 1 日時 令和5年7月20日(木)  
午前9時30分開会  
午前11時5分開会
- 2 場所 仙台市役所本庁舎8階 第2委員会室
- 3 出席委員 丹野久美子委員、成田栄子委員、中村晴美委員、阿部英男委員
- 4 事務局職員 渋谷総務企画部長、加藤健康教育課長、大堀給食管理係長、丸山給食事業係長、近藤給食事業係指導主事、佐々木給食事業係主査、豊島給食事業係主査
- 5 説明員 丸山給食事業係長、佐々木主査
- 6 定足数の確認 議事に先立ち、事務局より、本日の出席者が4名であり、「令和5年度仙台市学校給食運営審議会分科会の運営について」に定める定足数を満たしているため、本会議は成立している旨報告がなされた。
- 7 報告「仙台市学校給食運営審議会分科会の設置について」「委員選任について」
- 8 議事「仙台市の学校給食の現状と課題等について(前半)」

会長	議事「仙台市の学校給食の現状と課題等について」事務局から説明願う。
事務局	(資料4頁から7頁途中まで説明)
会長	事務局の説明について、ご意見やご質問をいただきたい。
会長	4頁の政令指定都市の状況について、単独調理校方式と学校給食センター方式では、小学校は単独調理校方式が多く、中学校はほぼ同じとなっている。「単独調理校方式のみ」又は「学校給食センター方式のみ」を採用している都市はあるか。
事務局	「単独調理校方式のみ」を採用している都市はさいたま市であるが、「学校給食センター方式のみ」を採用している都市はない。各都市において複数の実施方式を組み合わせ実施している。
- 9 議事「仙台市の学校給食の現状と課題等について(後半)」

事務局	(資料7頁途中から10頁まで説明)
会長	事務局の説明についてご意見やご質問をいただきたい。
中村委員	10頁の食物アレルギー対応について、感覚的に対応数が増加していることに加え、種類も非常に多くなっており、卵だけではなく、意外なものもある。本校は単独調理校であることから、栄養士が在籍しているので、細かく内容を把握し、アレルギーのある児童生徒が他の児童生徒とアレルギーの有無をできるだけ感じないように調理の工夫がされていると聞いている。私もアレルギー食の検食をしたが、魚なしでの提供の場合には、魚に似せてササミを揚げていた。
事務局	3つの学校給食センターに、アレルギー専用の調理場があるとの話だが、どの程度のアレルギー対応ができているのか、具体的にお聞かせ願いたい。
事務局	野村学校給食センター、高砂学校給食センター、南吉成学校給食センターに専用調理室を設け調理している。その上で、南吉成学校給食センターは太白学校給食センター対象校に、高砂学校給食センターは荒巻学校給食センター対象校に搬送している。令和4年5月時点で食物アレルギーを有する児童生徒4,930名のうち、約2,000名については学校給食で対応している。この2,000名は単独調理校を含めた全体の数で、そのうちの何名が学校給食センターの対象者であるかは、手元に資料がなく、この場でお答えできない。

中村委員 3つの学校給食センターに専用の調理場があり、それがない太白学校給食センター、荒巻学校給食センターは他の学校給食センターで対応できており、全市的にアレルギー対応ができていているということによいか。

事務局 そうである。

会長 細かい様々なアレルギーに対して、ほぼ全てカバーできているのか。

事務局 国において定めている「アレルギー物質を含む食品の原材料表示」における「表示義務」「表示推奨」の28品目に対応している。そこから外れるものは、保護者との話し合いの上、対応不可の場合には、弁当持参や、通常献立から除去する対応が多い状況となっている。間違っは大変な問題となるため、他人とは混ざらないよう、確実にその子に届くよう対応している。

会長 先ほど、中村委員から「アレルギーの児童生徒数が増加していると感じている」旨の発言があったが、かなり人数が増えているとの数字を私も見た記憶がある。その点はどうか。

事務局 年々増加傾向にあり、令和4年5月時点において4,930名で、これまでで最多である。

会長 仙台市のアレルギー対応については、保護者との面談時に診断書等の根拠書類が必要だったと記憶しているが、間違いないか。

事務局 そうである。医師からの「学校生活管理指導表」を基に対応している。

中村委員 全的に非常にきめ細かい対応ができていているとのことで、安心した。その中で、アレルギーに関する事故は起きているか。

事務局 昨年度の事例としては、学校現場において、アレルゲン食品を含む通常食を、アレルギー対応が必要な児童に対し誤って提供してしまったことがある。

中村委員 その事故は、学校での間違いという認識によいか。

事務局 そういう事例もあった。学校現場でも、日々厳しくチェックしているが、そのような事故が起ってしまった。ただし、昨年度の事例は、アナフィラキシーショックなど救急搬送が必要な重大事故ではなかった。

会長 太白学校給食センターと荒巻学校給食センターは築年数が古く、アレルギーの専用の調理場がないということで、他の学校給食センターでの対応になっているかと思う。以前、学校給食運営審議会において一番新しい南吉成学校給食センターの施設見学をした際に、かなり厳密に管理された対応室があるとの説明があった。単独調理校でも同じことが考えられると思うが、単独調理校でアレルギーを有しているが、施設の関係で対応できないということも起こり得るのか。

事務局 単独調理校については、人員体制やハード面により、対応可能なアレルギー対応には濃淡がある状況である。

会長 その他、施設整備や費用等、今後、課題を検討するに当たり、確認したいことはないか。

阿部委員 10頁に「将来的に持続可能な学校給食とするため」とあるが、現実的に持続不可能ということもあり得るのか。

事務局 単独調理校と学校給食センターにおいては、1食当たりの給食単価の差があり、本市の厳しい財政状況の下、今後、同水準の学校給食を提供するためには、どのようにしていくべきなのかを検討する必要がある。今すぐに学校給食が実施できなくなるというわけではないが、現行の水準を保ったまま、学校給食を実施していくためのあり方を考えていく必要があるところである。

阿部委員 「各家庭の負担にも影響する」とか「給食費が増減する」といった認識によいか。

事務局 現時点において、保護者負担の給食費については言及できない。

成田委員 私は吉成小学校の前に9校経験しているが、そのうち1校のみ学校給食センターでの給食、その他は単独調理校の給食だった。現在、吉成小学校は大規模改修期間中のため、学校給食センターから給食提供されており、夏休み明けからまた単独調理校の給食に戻る。久しぶりに学校給食センターの給食を食べたが、これまでの認識と異なり、とても美味しく、6頁のとおり、温かい給食が本当に届いている。品数も多く、皆喜んで食べている。

吉成小学校は、今回、ウエット方式からドライ運用に変わるが、給食室の面積は変わらない。そのため、新たにどう運用していくかを栄養教諭中心に考えているが、場所の問題などにより、なかなか悩ましい。

また、単独調理校の経験が長かったことから、アレルギー対応の多様化の実感があり、先ほど中村委員からあったように、意外なアレルギーが出てきた時、単独調理校での対応もかなり大変なところがある。保護者と話し合いながら「これならできる」との折合いをつけていくことが非常に重要で、丁寧にやらねばならないと思っている。学校給食センターも同じく、厳重な管理の下に、丁寧に心砕いて対応していると感じたところである。

会長 校長先生は、普段から給食を食べているため、色々な現状を見る場面が多いと思う。中村委員は今まで給食を食べている中で、児童生徒の様子、栄養士の状況や、給食室について感想はないか。

中村委員 現在、単独調理校に勤務しており、単独調理校は本校を含めて2校経験している。その他に、親子方式の学校、学校給食センター校と3方式全てを経験した。当時、管理職ではなかったが、親子方式は「あそこで作っている」と感じながら食べるので、あまり離れていない感覚を持っていた。一方、学校給食センター校はどうしても調理場が見えず、どこからトラックで運んでくるので、生徒達にとって単独調理校の方が身近に感じられる給食ではないかと思っている。

また、単独調理校は栄養士が常駐しているため、アレルギー対応以外にも、配膳から給食の様子をずっと見て歩きながら声掛けをしてくれる。そのため、食育という面では、単独調理校が優れていると感じる。ただし、学校に調理場があると、それなりに気を使うと校長になって感じている。調理場内で事故が起こることがあるが、検体を取らないと調理室に入れないということもあり、なかなか管理は難しい。調理場内の事故は、他の単独調理校やセンターでも発生しているものなのか。

事務局 健康教育課で単独調理校での公務・労務災害を把握しているが、一定程度の事故が発生している。主に、調理中の包丁を使っての事故、スライサー使用中や洗浄中に指を切る事故が何件か発生している。研修等の機会を捉え、発生事例、原因を単独調理校全体で共有しながら、引き続き注意喚起を図っていきたい。

会長 学校給食センターで事故は発生していないのか。

事務局 学校給食センターでも発生していると思うが、具体の件数までは把握していない。

中村委員 単独調理校での事故は少ない人数の中で起こるので危険度は増すと感じており、専門ではない学校長が管理をするには結構な工夫が必要だと思う。栄養士の常駐や給食棟があることで身近な存在ではある反面、管理の難しさがあることもお伝えさせていただいた。

会長 実際に管理職にならないと分からないことや、神経を使っていること等、先生方の大変さを知った。学校給食センターの調理は委託で、仙台市の直営ではないということでしょうか。

事務局 学校給食センターは市の栄養士を配置しているが、調理は民間業者に委託している。

会長 普段から給食施設や給食を食べる児童生徒を見ている立場からの感想を伺ったところであるが、阿部委員は保護者として何か思うところはあるか。

阿部委員 北六番丁小学校に20年以上に関わっており、その間、学校給食センター方式での給食のみを見てきたため、単独調理校の給食を見たことはない。ただ、保護者の方々からは「単独調理校の方がおいしい」との話を聞いている。また、農村漁業地域だと思うが、差し入れをいただくことがあり、そのこともメリットであるとのことである。50年以上前に北六番丁小学校に通っていた頃は給食室があり、お昼前になると給食の匂いがし「今日は〇〇(献立)だ」との話題になり、一つの楽しみであった。単独調理校、学校給食センターの両方を経験している保護者は少ないため、単独調理校の方がよいかの比較はできていないと考えているが「単独調理校の方が絶対に良い」という保護者の意識からは逃れられないと思う。

今回の資料では、学校給食センターの方が給食単価が低いとのことであるが、単独調理校の方がよいと保護者が思っている中で、今後のあり方について保護者にとってどれだけメリットがあるのかの明確さがないと、なかなか厳しいと思われる。その明確さがあれば、私自身、色々な場で説明がしやすい。

会長 同じ市内の給食を食べているが、保護者にとっては「あちらの学校の方がおいしそうだ」とか「単独調理校の方がいい」という思い込みがあるのは、確かにそうであるかと思う。実際に、単独調理校、学校給食センターの両方を知る先生方にとっては、どちらも遜色なく工夫されているということである。保護者の立場ということを受け、先ほど事務局から、福室小学校の単独調理校への切替えの要望の話があったが、詳細を教えてください。

事務局 福室小学校は高砂学校給食センターの対象校であるが、改築のタイミングで、福室地域の方々から、単独調理校に切り替えてほしいと要望があったものである。理由としては、「学校給食センターと比べておいしい」という意見や、「近隣の小学校はほとんどが単独調理校である」といった意見が挙げられていた。

会長 改築のタイミングでそういった要望が出てくる可能性があるということか。それに対する回答は出ているのか。

事務局 今後どのように対応していくかを検討しているところである。

会長 阿部委員からもあったが、給食を食べているのは児童生徒であり、食べている子どもたちの現在・将来的な健康維持、食育の意味がとても大きいため、保護者の要望や声は重要だと思う。当分科会では、児童生徒の保護者、管理責任のある学校長、私のように教育関係者といった様々な立場の方々が集まっており、それぞれの施設での長所短所は本日の資料で分かったが、保護者にとっては何がメリットで、どのようなデメリットがあるか、また、管理責任者、調理員・栄養士、施設整備・維持等を行う仙台市、それぞれの立場での比較が必要ではないかと思う。

政令指定都市では、さいたま市以外は複数方式で運営しているとのことなので、仙台市も何か一つの方式にまとめようということではないと思っている。ただし、現実的に、改築が必要な施設がある、また、アレルギー対応にも様々な工夫がされており、管理責任者、調理者の負担、費用の増加は大きな問題であるため、少しずつ論点を整理していく必要がある。本日の審議内容を事務局にて整理していただき、次回は「様々な立場でのメリット・デメリット」という観点で話し合いをするとよいかと思った。最後に質問や感想はないか。

阿部委員 私はここにPTA・保護者の立場で出席しているが、先ほど会長が述べたとおり、メリット・デメリットは全ての方式で出てくる。自分の立場からすると、どのメリット・デメリットを受け入れるべきか迷うところである。今の世の中、保護者は自分の子どもを最優先に考えており、行政はやって当然という感覚もあるかと思われる。他のPTA保護者が聞いたら絶対こう主張するだろうなということもあり、自身の立場だけを踏まえた発言をしてよいものか迷うところである。

会長 当分科会は様々な立場の方が集まっており、保護者の意見はとても重要なので、それで結構である。管理責任のある校長と意見交換することで、どうしたら保護者に納得いただけるかを見つけられればよいと考えているので、この場で上手にまとめようというよりは、様々な意見を出し合う場と理解しているので、忌憚ない意見をお願いしたい。

中村委員 私も今までこのように給食運営の詳細について考えることがなく、例えば、単独調理校の方が温かいとの思い込みがあったため、単独調理校と学校給食センター校の提供温度の差を知って驚いた。また、給食単価の違いも知り、勉強になった。

我々の仕事や給食の提供は市民の税金で成り立っている。その税金で働かせていただいている1人として、持続可能な給食となると、費用対効果を求めていく時代ではないかと、個人的には思っている。本日は初めての分科会で、見る角度によって様々で本当に迷うことばかりだが、やはり最後は、子どもたちにとって、より安全安心で、おいしい給食を提供できるような内容になればよい。当校は不登校生徒が多いが、毎日給食だけ食べに来る生徒が数名いる。給食メニューを見て、ものすごく楽しみにしてやってきて、先生と話をしながら給食を食べ、5時間目に何かを

して帰っていく生徒もあり、給食が心を支える一つになっているということも事実である。現場のそのような姿や本日の資料を見ながら、皆様とまた忌憚ない意見を交換していきたい。

成田委員

様々な立場からの話を聞いてよかった。私も単独調理校の方がおいしいと思込んでいた1人だったが、今は変わっていると実感した。安心安全な給食を提供することが一本筋だと思う。そう思った時に、前任校が単独調理校であったが、いただく予算が増えた際、品数を増やしたいとの栄養教諭の気持ちもあったが、調理員がそれに追いつかない状況であった。実際にミスもあり、それでは本末転倒になるので、品数を増やすのではなく、一品に工夫を凝らし栄養価の高いものに変えたという経緯もあった。単独調理校は少ない人員で、安心安全な給食をどう提供するかという課題もある。学校給食センターでは品数は提供できても、別の課題もあると思うので、安心安全な給食を目指して、単独調理校・学校給食センターのバランスが取れるよう分科会で話し合っていければと思う。個人的にもこれまで以上に勉強していきたい。

会長

本日初めての分科会で、どこまで話ができるかと思っていたが、このように様々な立場の方々が集まると知らなかったことを共有でき、学校給食について多面的に検討できたかと思う。大学生には学校給食がないので「給食を食べたい」と語ることもある。また、私の大学では、管理栄養士になって将来学校給食を作ることを目指して入学してくる学生も多くいる。それだけ日本人にとって学校給食というものは学校教育の中に馴染んでいて、欠かせない非常に重要なものでもあり、また、中村委員からの発言があったように、現在は様々な家庭があり、多様な児童生徒に対応するための食という存在でもあるかと思う。そのような意味で、今ある課題をまずは共有し、問題点を確認することが重要ではないかと思う。限られた回数ではあるが、次回も学校給食について、様々な視点から見た上で、意見交換できればと思う。

会長  
事務局

以上により、議事を終了したい。

それでは、今後の予定について、説明申し上げる。

次回の分科会については、本日頂戴したご意見を踏まえながら内容を検討させていただき、10月頃を目途に、多くの委員の皆様にご参加いただけるよう開催時期を調整してまいりたい。今後とも、学校給食の充実のため、ご指導をお願いしたい。

以上により、令和5年度第1回学校給食運営審議会分科会を閉会する。

以上

令和5年 8月 17日

署名委員 仙台市学校給食運営審議会分科会会長

丹野久美子

仙台市学校給食運営審議会分科会委員

中村晴美

