

令和6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6年10月7日(月)
16時40分開会
18時20分閉会
- 2 場所 仙台市役所上杉分庁舎12階 教育局第1会議室
- 3 出席委員 丹野久美子委員、加藤孝委員、中村晴美委員、鈴木浩志委員、瀬戸美那子委員
- 4 事務局職員 渋谷総務企画部長、加藤健康教育課長、豊島給食管理係長、丸山給食事業係長、今野指導主事、佐々木主査、柴崎主査
- 5 説明員 丸山給食事業係長
- 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3名(遅れて参加の委員2名を含め、計5名が最終出席者数)であり、「令和6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「令和6年度仙台市学校給食運営審議会分科会の運営について」

8 議事「仙台市学校給食施設基本方針(中間素案)について」

- 会長 議事「仙台市学校給食施設基本方針(中間素案)について」事務局から説明願う。
- 事務局 (資料2-1及び2-2説明)
- 会長 事務局の説明について、不明な部分・説明を追加して欲しい部分はないか。
- 鈴木委員 導くべき模範解答ではないが、事務局では給食センター及び自校給食の生徒数等の情報・条件をお持ちだと思うので、事務局案として、こうできたら今より効率が何%アップする等の見直しはあるか。
- 事務局 親子方式等への移行にあたっては、毎年度学級数等を踏まえて見極めていく必要がある。これまで単独調理校の老朽化対応として、改築・改修に一定の費用がかかっており、仮に親子方式に移行することで給食室を改築しないとした場合、給食室の整備費や厨房機器の購入費として1校あたり約3~4億円程度削減できると考えている。
- 鈴木委員 私も使い慣れているわけではないが、ChatGPT等のAIを駆使して最適解を求める手法が今普及しつつあり、学校や人数、条件等を表形式にして打ち込み、最適化の指示をすれば、意外とやってくれる。時間をかけて人の頭で考えるのも良いが、そういった道具を有効活用するのも一つの手段ではないか。人の心の部分は一回置いておいて、こうできたら費用面では効果があるというところは見えやすくなるのではないかと思う。
- 会長 事務局でそういった計画はあるか。
- 事務局 今後基本方針が策定された後には、具体的に親子方式となり得る単独調理校の一覧を作っていく必要があるが、現時点ではそこまでの作業には至っていないので、いただいた意見を参考にしながら進めたい。
- 会長 出生数は把握できるが、例えば道路ができる、駅ができる、マンションができる、または災害の影響により、人口の流入が変わる。単純に仙台市内で生まれたお子さんが近くの小学校に入学するという計算にはならず、難しいようだ。
- また、子どもの数もだが、働き手の減少で調理員の確保が難しく、先生が給食室に入るかという話もあったようだ。人はいるが、欠員が出た地区で従事してもら

のが難しいという場合もある。概算として、AIを駆使して推測をするのも一つの方法だと考える。

中村委員

昨年度から委員として検討してきた。昨年度は単独調理校に勤務しており、とても給食の時間が楽しみであった。分科会に出席して、それがいつまでできるかわからないという情報をいただき、保護者に納得してもらえないのではないか、給食を楽しみにしている目の前の子どもたちにどう説明すればいいのか、と困惑しながら過ごしていたのだが、保護者代表の2人の新しい委員に、「初めて聞いてどう思ったか」「自分のお子さんは何と言うか」「もし自分の学校だったらどうか」等について、聞かせていただきたい。

鈴木委員

小学生と中学生の子どもが1人ずついるが、小学校はセンター給食、中学校は単独調理校で、単独調理校は出来上がってから口に入れるまでの時間が短いので、温かく、食べがいがあると言っている。

中村委員がおっしゃるように、子どもの満足をどうするかという面を考えるのは大変だが、財政面を含めたトータルで良い方向に持っていくという考え方もあると思う。ただ、単独調理校でなくなると聞けば子どもはがっかりするだろうという予想はつく。移行するとなった時に、財政面のみの話だと大人の議論になってしまう。子どもに「私は温かくておいしいものが食べたいんだ」と言われれば、何も言い返せないという葛藤もある。そこに「センターも悪くない」と言える材料があれば良いと思う。

瀬戸委員

下の子がセンター給食の小学生だが、特に嫌だとは聞かない。苦手な食材は我慢して食べているようだが、新しい食材にトライしてみる良い機会だと思う。

上の子は持病等があり、服用している薬の関係で食事制限があるのだが、単独調理校の支援学校で対応してもらっている。障害のあるお子さんに対応した食事を提供するためには、単独調理校は必要だと思う。そうではなく、何も障害のないお子さんなら、単独調理校ではなくとも大丈夫ではないかと思った。

中村委員

安全安心で持続可能な給食提供のためには、この基本方針の案が良いと今では心から思えるようになったが、そこまで様々な意見交換をしながらも、「なかなか納得してもらえないのではないか」「単独調理校の方がおいしい」と思って参加していた。今年度、単独調理校の学校から給食センター対象校に異動したが、おいしくて驚いた。温かいし、年々クオリティが上がっていると思う。

もし移行するとなった時に、保護者も児童生徒自身も、最初は大きく反応すると思う。私は丁寧に議論をしてきたので、この基本方針で良いかなではなく、この基本方針が良いと思えるようになった。たくさんの児童生徒、たくさんの保護者の皆さんに丁寧に説明をしていくことが大切と思っている。今後、事務局ではどのように説明していく想定か。

事務局

それぞれの委員から意見をいただいた中で、まず食物アレルギー対応に関しては、資料2-2の各実施方式の検討で、様々な観点から実施方式を比較検討した中に食物アレルギー対応がある。この点補足すると、給食センター5センターの内、3センターには専用の調理室を設けており、対象校の児童生徒へアレルギー対応食を安定的に提供できている。単独調理校では、設備や人的な理由から一部の学校では対応が難しい面もあるが、給食センターでは安定的に対応できるといった面もある。

また、保護者に対しての説明については、まずは前提として学校給食を持続的に実施していくことが大切であると考えており、昨年度の分科会で委員より、保護者にとって一番困ることは給食が急に提供されなくなることであるのご意見をいただいていたので、そういった観点から、一定の水準の学校給食を安定的に持続的に実施していく必要があると考えている。

一方でどう説明していくか、という点については、課題を含めて丁寧に説明していきたいと考えている。素案の「6学校給食の充実に向けて」にも記載しているが、これまで単独調理校には栄養士が配置され食育が比較的推進しやすい体制になっていたが、親子方式やセンター方式に移行することで影響が出てしまう部分をどうカバーするか。例えば他都市の事例では、ICTを活用し、教室に設置したモニタ

一を利用して、給食センターの見学会を実施したり、地元の生産者の話を映すような取組みもある。そうした取組みや、保護者の方にも意見を伺った上で、より献立内容の充実を図る取組みができないか等を併せて検討することで、基本方針へのご理解をいただけるよう努めていきたい。

会長

昨年度の委員からも、給食センターよりも自校給食の方がおいしい、そういった噂があると意見が出ていた。何となく給食センターは遠くから届くから冷めていておいしくないと思われているが、給食センターから届いたものも温かく保たれているという根拠データを事務局から示してもらったところ。搬送方法や食缶も様々なものがあり、温度管理は昔と比較して工夫されるようになった。

保護者は学校給食を食べたことが無いので、給食センターで見学会等の機会を設け、食べる機会を作っている。審議会の中で久しぶりに給食センターの給食を食べたが、おいしかった。自分がイメージしていた給食とは違っていた。技術もだが、献立も工夫されているし、給食センターの栄養士も単独調理校の栄養士も異動で色々なところを経験している。栄養士の立場から言えば、センターだと大量調理なので人手もあり、一気にたくさん作れる、手の込んだ献立も対応できるが、単独調理校だと1人調理員が休むとこの手間は難しくなるということが実際ある。そういったところで栄養士がかなり苦勞している。

保護者としては給食費も重要。給食費の値上げも数年前に行ったところだが、できるだけ地元のもの、栄養価の高いものと考えていくと、食べ物は季節等によってコストが変わる部分なので、そこを安定して、となる場合は、単独調理校でやっていくのが厳しくなっていくのは現実的な問題だろう。

給食が誰のために提供されているのか、ということを見ると、やはり児童生徒の成長、教育の一環として学校活動の中に給食があるので、昨年度に委員からも、給食の提供の仕方によって教育の質に差が出ては困る、という意見があった。そこは食育、食べることによって学べることはたくさんあるので、栄養士や行政が工夫していかなければならないところ。教育の質はいくらでも工夫する余地はあると思うので、今後栄養士・栄養教諭のアイデアをいただきながら実施できるのではないか。

ただ、お子さんが納得する、そのお子さんを通わせている保護者が納得しなければ、いくら持続可能だとしてこの分科会で納得したとしても、現実的に進めていくことは難しいので、学校関係者も納得するような案を提示しなければならない。保護者への説明をどうすれば理解いただけるか、というところは慎重に進めるべきと思う。

この分科会は様々な立場の委員で構成されているので、理想を聞きたい。妥協案を示していただくのではなく、私たちはここで理想を議論し、それを事務局にかたちにしてもらいたいと思うので、意見をいただきたい。

瀬戸委員
会長

単独調理校と給食センター校は給食費は異なるのか。

給食費は同じであるが、実際かかっている食材費以外の人件費や設備費は仙台市の予算で賄われている。その費用が大きく異なってくる。

給食室の設備は単独調理校でも規模や使用している機器、耐用年数は様々。人の配置も異なるため、そういったところでの差異はある。

ただ、児童生徒が食べているもの自体が大きく変わるということはない。栄養価は基準が決められていて、栄養士がそこに合わせて献立を作成しているの、国産や冷凍といった違いはあれども、児童生徒が成長するのに必要な栄養については、運営審議会で検討して確認をしてきたところである。

加藤委員

自分が長らく仙台市内の児童生徒として、小・中学校はセンター給食だった。当時、何の疑問も無くおいしく食べていた記憶がある。米飯給食が途中で導入されたり、工夫されていたことを今でも覚えている。

立場が変わり、長く教員をやる中で、センター校も自校給食も経験した。自校給食があること自体、教員になって初めて知った。全てセンターから提供されているものと思っていたが、実際に自校給食を食べた時は、こんなにおいしいものがあるのかと衝撃だった。しばらく自校給食が長く続いており、最近センター給食に戻っ

てきたのだが、実際センター給食は本当においしい。こんなにおいしかったのか、と。センター給食はおいしさの面でネガティブな噂もあるが、実際はとてもおいしいと感じたのが正直なところ。センターの栄養士が本当に工夫しているし、資機材の進化も感じている。校長の立場で検食をするが、給食センターのものは熱くて最初食べられないくらい、フーフー言いながら食べる状況であった。

自校給食の利点は何かということ考えた時に、季節以外にも学校行事に応じた献立を出してもらえる。運動会や学習発表会、国語の教材に合わせた献立を出してもらえたり、身近に感じられるような工夫が自校給食の良さだと思う。センター給食だと複数の学校を抱えているので、その学校にピンポイントに焦点を当てて献立を立ててもらうのは難しい。だが、給食週間に合わせて献立を工夫してもらったり、季節等に合わせて食材も工夫してもらっており、また、それをセンターのお便りとして担任を通じて子どもたちに伝えている。教員全体で指導していくというスタイルが確立されてきているので、センターはセンターの良さがあると感じた。

色々なことを考えると、たしかに親子方式は良いのではないかと考えている。親子方式の生田小学校に勤務したこともあるが、地域の農家の方が作った食材を小・中とずっと食べられるので、親子方式は良いのではないかと身に染みて感じた。

会長 今話のあった親子方式だが、4校しかなく珍しいので、皆さんが知る機会がなかなか無いが、近くにある学校に給食を搬送し、同じ栄養士・調理員が作っているのではほぼ自校と同じようなかたちで提供されている。この分科会では、将来的には親子方式が増えていくであろうということで、学校に給食施設がある学校はその設備を古くなったら新しくするということはできても、全くないところに新しく作るというのは現実的ではない。これから働き手が少なくなった時に、小さい給食センターのようなかたちで、近隣のいくつかの学校に給食を提供することになっていくのではないか。10年後にどこが親子方式になって人件費がいくらになって、という具体的な数値は出ていないが、そういったシミュレーション等も現時点でできれば我々も分かりやすくなり、この先給食がどう変わっていくかが理解しやすいと思う。

親子方式については中村委員も昨年度良い方法ではないかとおっしゃっていた。

瀬戸委員 保護者の立場としては、どちらでも良いと思う。弁当を作らなくても良いありがたいさがある。給食が出るのは本当にありがたい。私自身、他県の出身で中学校は給食がなく、弁当であった。仙台では中学校も給食だと聞き、弁当を作らなくても良いということがとてもありがたかった。保護者としては、親子方式でもセンター方式でも単独調理校でも、給食が出るということが重要である。子どもたちの立場から考えると、また少し考え方も違うが、保護者的には給食が出るのがまずありがたい。

会長 給食が当たり前提供されているが、そのためには作る人、そして施設が必要になる。

鈴木委員 私自身が工場勤務なので、そういったところで考えると、物流改革が今進んでいる。人が足りないといったところで、人は調理する人だけでなく運ぶ人もあってこそ、やっと作ったものが児童生徒の口に届くものである。

給食は大きな調理機器で調理するので重労働であり、例えばシルバー人材を活用しつつも、一部オートメーション化して機械の力に頼って運んだり、着るパワースーツのようなものの開発が進んでいるとも聞くので、そういったものを装着し、シルバー人材の人でもできる工夫を考えていくのも一つ視点としては必要ではないかと思った。

アレルギー対応も大変な苦勞があると思うが、割合が低いのであれば、当然栄養価の検証は必要だが、例えば市販の弁当会社の力を借りて、一部外注化も選択肢としてはあるのではないかと思う。

会長 パワースーツはとても斬新な意見。調理する立場からするとありがたい。

調理員は女性が多いが、腰や首等の痛みを抱えながら長年従事している人が多い。学校によっては調理設備の高さが色々あり作業が大変だったり、夏は暑く冬は

寒いという施設もあるので、シルバー人材でなくても、持続可能な体制を考えた時に必要なポイントかと思う。

食物アレルギーについては、資料2-1にアレルギーの人数が記載されており、仙台市の場合は診断書等を提出して対応することになっており、対応可能なもの、できないものがあるので、その都度個人に応じてとはなるが、私が把握している限り、自校では広い範囲で対応されている。それができる人材を育てなければならない。ベテランの先生だからこの対応はできるが、新人の栄養士が配置されたら難しいと思うこともある。栄養教諭・栄養士のアレルギー対応能力はかなり磨かれており、素晴らしい。

アレルギーの人数は増えてきており、頭打ちになるというより今後も少しずつ増えていくように思うが、事務局で把握している情報はあるか。

事務局 今後の食物アレルギーを有する児童生徒の推計は持ち合わせていないが、過去の実績を見ると年々増加傾向にあるため、今後も一定増え続けていくのではないかと考えている。

直接的な要因かは不明だが、保護者が学校に提出し、学校給食のアレルギー対応等に活用する「学校生活管理指導表」という医師が記載する書類について、自己負担分が最近保険適用になり、保護者の方のハードルが下がったことも要因として考えられる。

会長 児童生徒数が減少していることを考えると、アレルギーを持つ児童生徒数の推移は逆行して増加しており、割合としては増加していることになる。

給食センターでは専用の調理室で安全に調理されている環境である。

アレルギーや病気のお子さんへの対応、給食を継続して提供する仕組みづくり、そういったところが保護者、児童生徒の願いになろうかと思う。

本日事務局から示された中間素案について、反対意見等が無ければ審議会へ提出することになるが、素案について追加等の意見は無いか。

(一同 意見なし)

会長 最後に各委員から感想等をお話いただきたい。

加藤委員 学校給食に本当に感謝申し上げたいことが多々ある。特に、栄養士の工夫された献立から私自身学ぶことがたくさんあり、食育、子どもたちへの指導といった観点で本当に大事な教育活動の一つだと感じている。

中村委員 毎回迷うことばかり。何かを取れば何かを諦めなければならないところがあると思うが、この分科会の中では子ども第一という視点で意見していければと思う。

鈴木委員 これだけの議論がなされるベースを作ってくれた事務局にまずは感謝申し上げます。小・中学校と携わってきた中では、当たり前のように給食があることについて、それに対し感謝をあまり感じてこなかったという反省もある。何とか給食を続けていくためにこれだけ議論しているということに感謝したい。自分が何かしら意見できる立場に立たせてもらっているので、自分なりの意見をこれからも述べさせていきたいと思う。

瀬戸委員 保護者の皆さんにどう伝えるか、納得してもらえるように考えなくてはならないという丹野会長の話を聞き、自分もその保護者の一人だと感じていた。

今は栄養を摂れている子と摂れていない子が二極化していると思っている。栄養が摂れる給食は本当にありがたいもの。給食があるというだけでもありがたいので、続けていくために今後も議論していくのだと改めて思った。

会長 瀬戸委員から話があったが、給食が当たり前に出ている環境について。私が勤務する学校は私立で、中学校は給食がない。私もこの中学出身で、中学生になると姉と一緒に弁当を作っていた記憶があるが、今の中学生・高校生はたくさん買う場所もあり、インスタントのものもたくさんあるので、そういったものを食べている中高生もいる。お弁当に何を詰めるか、食育の授業をした際に、あんぱん1個を書いたお子さんがいた。お弁当箱にご飯とおかずではなくパン1個、これが現実だと思った。やはり給食は栄養価の高いものを成長期に食べてもらおうと同時に、食育に繋がっており、子どもたちの食への興味関心もそこで育まれていくと思っているの

で、仙台市で給食を持続的に、そしておいしいものを提供して子どもたちの健康を守るということは、非常に重要と思っている。

今日皆様にお集まりいただいたおかげで、充実した議論が展開でき、感謝する。

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。

本日いただいた意見をもとに、分科会長と調整し、分科会の検討案として審議会へ報告する。

次回は中間素案の審議として、10月24日に仙台市学校給食運営審議会を開催予定である。

次の分科会は、方針の最終案の審議として、1月頃の開催を予定している。

以上により、令和6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6年 11月 18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

加藤 春