

第3回東部地区小学校給食センター建設検討委員会 次第

日時：令和6年11月27日（水）

午後7時から

場所：東御市中央公民館2階 学習室5

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 会議事項

(1) 東部地区小学校給食センター建設基本設計について

(2) 食育の取り組みについて

(3) 地産地消の取り組みについて

(4) アレルギー食対応について

(5) その他

4 その他

5 閉 会

食育の取り組みについて

1 児童生徒の食に関する実態調査結果

長野県において3年に1度児童生徒の食に関する実態調査が実施されており、東御市の小学校の調査結果は次のとおりとなりました。

(1) 調査目的

児童生徒の食生活等に関する実態を継続的に把握し、学校における食育推進のための基礎資料とするとともに、食育推進計画等の目標・指標の進捗管理、評価のための資料とする。

また、児童生徒の食生活等の課題を明らかにすることにより、その課題を踏まえて学校における食に関する指導の充実を図る。

(2) 調査対象

完全給食を実施している県内公立小学校5年生及び中学校2年生（義務教育学校5年生及び8年生を含む）の^{しかい}悉皆調査

対象人数	回答率(回答率)
262人※	248人(94.6%)

※学校基本調査(令和4年5月1日現在)

(3) 調査時期

令和4年6月15日から7月15日のうち1日

(4) 東御市の小学校の調査結果の概要【別紙P1～P5】

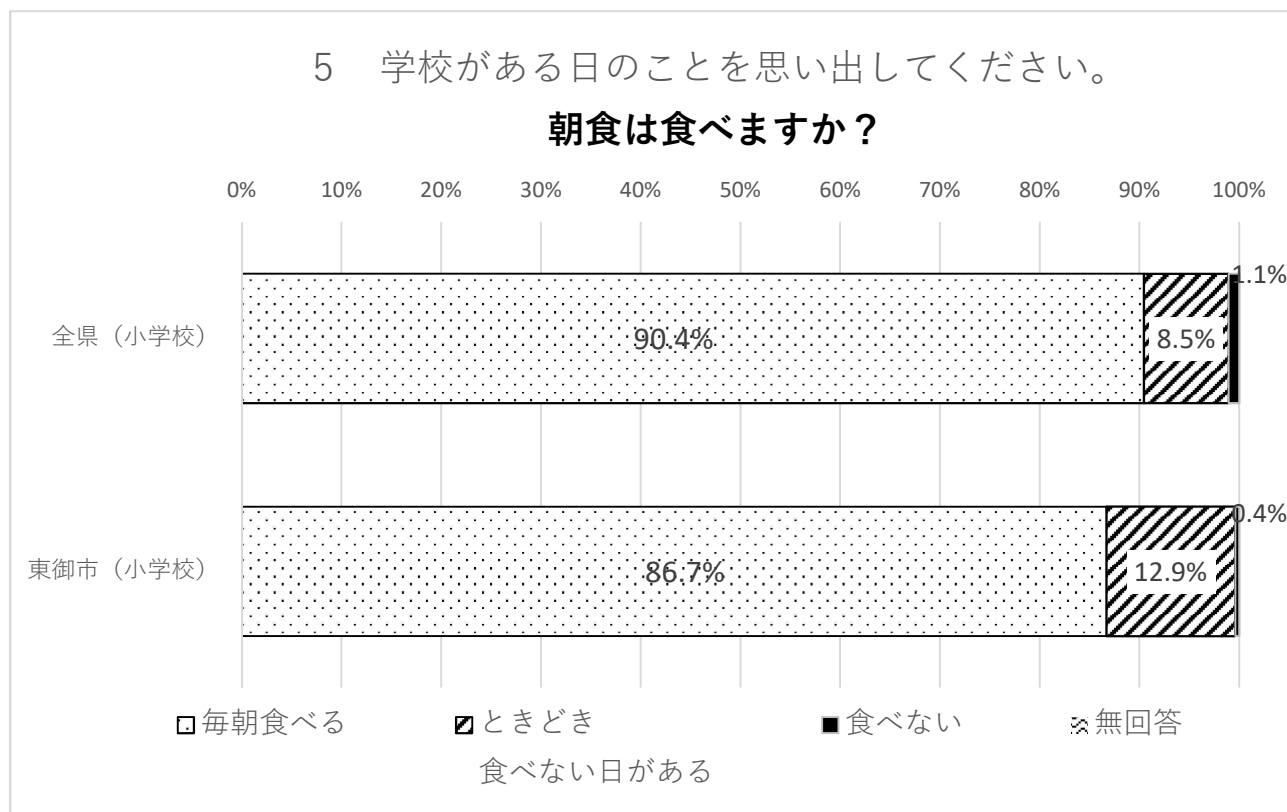
- ◆毎朝朝食を食べる 86.7%（長野県全体 90.4%、R 元年東御市 90.1%）
- ◆朝食を食べなかった理由
 - ・おなががすいていなかった 60.6%（長野県全体 49.1%、R 元年東御市 37.5%）
 - ・時間がない 39.4%（長野県全体 50.1%、R 元年東御市 54.2%）
- ◆バランスのよい朝食 56.1%（長野県全体 58.4%、R 元年東御市 50.6%）
- ◆給食は楽しみと思う（どちらかといえばそう思う）91.5%（長野県全体 90.6%、R 元年東御市 93.1%）
- ◆給食は楽しみと思わない（どちらかといえばそう思わない） 8.5%
（長野県全体 9.3%、R 元年東御市 6.6%）
- ◆給食を楽しみと思わない理由
 - ・量が多いから 47.6%（長野県全体 47.5%、R 元年東御市 44.4%）
 - ・ゆっくり食べられないから 42.9%（長野県全体 32.4%、R 元年東御市 16.7%）
 - ・嫌いなものがでるから 23.8%（長野県全体 48.5%、R 元年東御市 50.0%）
- ◆知っている※32.3%（長野県全体 35.9%、R 元年東御市 50.9%）
※R 元年の調査では「知っている」または「知らない」の選択回答のみだったが、今回の調査では「知っている」と答えた場合は料理名を記入させる方法とした。

規則正しく1日3回食事を摂ることが重要とされている中で、東御市内の小学生において**毎朝朝食を食べる割合は長野県全体及びR元年の前回調査と比べ減少**しました。起床時間帯ごとに朝食を毎日食べている割合を見ると、6時台前半をピークに、**起床が遅くなるにつれて朝食喫食率が低下**しており、起床時刻が遅いことが朝食を食べない理由（時間がない。おなかがすいていなかった。）と関連していると考えられます。

また、主食・主菜・副菜が揃ったバランスの良い朝食が摂れている児童は約半数で、長野県全体が向上しており、学校給食を生きた食材として活用し、バランスよく食べることや、家庭科と連携して五大栄養素の働きなどを伝えていることが成果となっていると考えられます。

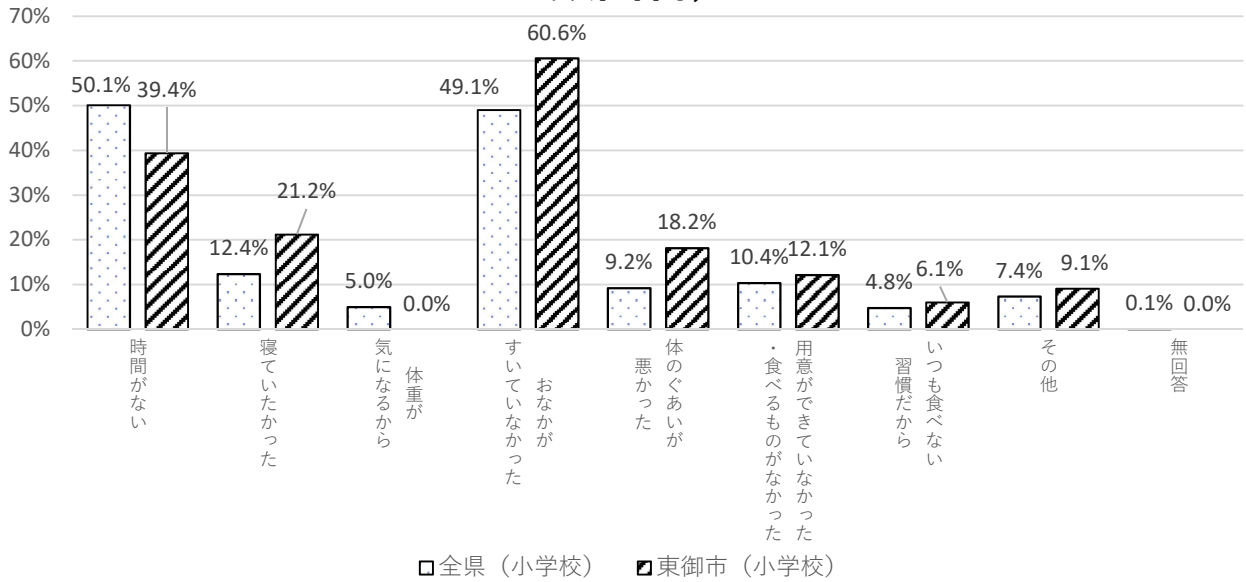
ほとんどの子どもは給食を楽しみと思っている一方で、**給食を楽しみと思わない理由として、「嫌いなものができるからは減少し、量が多いから及びゆっくり食べられないからが増加**しました。

給食の量については、学校給食法第8条第1項に基づいて定められた「学校給食摂取基準」に基づいて栄養管理を行っており、1日あたりの推奨量の1/3以上を学校給食で補えるようになっています。

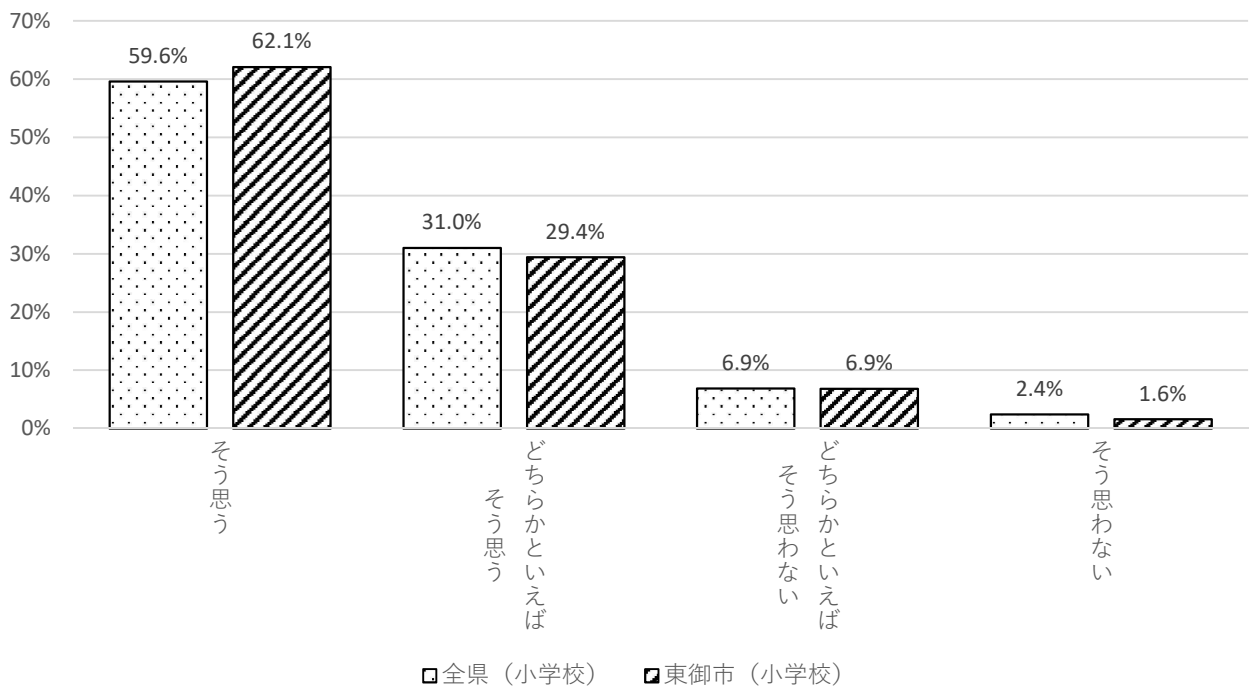


※問5で②ときどき食べない日がある ③食べない と答えた人

朝食を食べなかったのはどうしてですか？（複数回答）

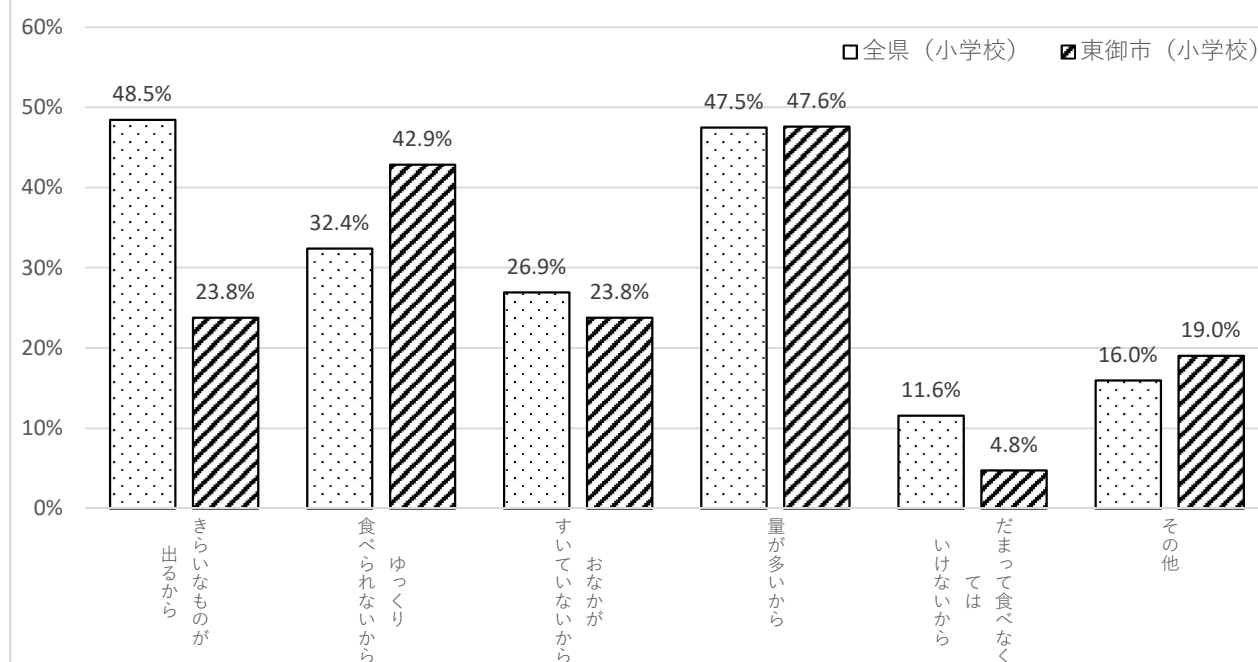


14 給食は楽しみですか？



※問14で③どちらかといえばそう思わない ④そう思わない と答えた人

楽しみと思わない理由（複数回答）



8～9歳における学校給食摂取基準及び1日の食事摂取基準

栄養素	学校給食摂取基準	食事摂取基準(男児)	1日の食事摂取基準に対する学校給食の割合(%)
エネルギー(kcal)	650	1850	33 以上
たんぱく質(%エネルギー)	13～20	13～20	－
脂質(%エネルギー)	20～30	20～30	－
食塩相当量(g)	2 未満	5 未満	33 未満
カルシウム(mg)	350	650	50 以上
マグネシウム(mg)	50	170	33 以上
鉄(mg)	3	7	40 以上
ビタミン A(μ gRAE)	200	500	40 以上
ビタミン B 1 (mg)	0. 4	1	40 以上
ビタミン B2(mg)	0. 4	1. 1	40 以上
ビタミン C(mg)	25	70	33 以上
食物繊維(g)	5 以上	11 以上	40 以上

2 食育の推進

(1) 食育推進体制(第2次東御市健康づくり計画 後期計画「健康とうみ21」【別紙P6～P11】)

食育の推進には、市民、関係機関及び団体等が相互に連携、協力し、それぞれの立場から健全な食生活を築いていくことが大切です。

ア 家庭

- ◆「早寝、早起き、朝ごはん」「共食」の推進
- ◆食を選択する力を身に付ける
- ◆バランスの取れた食生活の実践
- ◆地元食材を利用
- ◆食文化の伝承、食品ロスの低減

イ 学校・保育園

- ◆早寝、早起き、朝ごはんなど生活習慣の大切さの啓発
- ◆地元食材を利用し、地域の理解や感謝の心を育む
- ◆行事食の提供等地域の食文化について食育実施

ウ 地域

- ◆関係団体は、それぞれが行う食育活動に取り組む

(2) 学校における食に関する指導の内容（文科省：食に関する指導の手引）

ア 学校における食に関する指導の視点

◆食事の重要性



食事に興味・関心をもち、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活の実践など、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できるようにする。

◆心身の健康



望ましい栄養や食事のとり方とともに、手洗いやよく噛むこと、よい姿勢や和やかな雰囲気作りは食事の基本であることを理解し、心身の成長や健康は、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、適切な運動、休養及び睡眠が必要であることを理解できるようにする。

◆食品を選択する能力



日常食べている食品、料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等について理解し、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。

◆感謝の心



食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであることを理解し、食品を無駄なく、環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができるようにする。

◆社会性



食事のマナーを身に付け、協力して食事の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付け、相手を思いやることや、楽しい食事につながるために何が必要かを考えることができるようにする。

◆食文化



自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることを理解し、日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。

イ 学校における食に関する指導の内容

学校における食に関する指導は、食に関する指導の基本的な考え方、指導方針等を明確にし、教職員の共通理解を図り、学校給食を生きた教材として活用しつつ、給食の時間はもとより、各教科や外国語活動、総合的な学習時間、特別活動、自立活動といった学校の教育活動全体を通して行われる必要があります。

食に関する指導	ア 教科等における食に関する指導 食と関連する教科等において食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるもののみならず、当該教科の目標がよりよく達成されることを目指します。
	イ 給食の時間における食に関する指導 【給食指導】 給食の準備、喫食、片付けなどの共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育みます。 【食に関する指導】 献立を通して食品の産地や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの食文化を学ぶことにつながります。
	ウ 個別的な相談指導 偏食、肥満、やせ傾向、食物アレルギー、スポーツ、疾患など、家庭と関係する教職員が連携し、相談・対応を実施します。

3 東部地区4小学校における食に関する指導の現状

(1) 令和5年度における取り組み内容

東部地区4小学校における食育の現状については、各小学校において食に関する指導の全体計画及び年間計画【別紙A3資料】を作成し取り組んでいます。

栄養教諭及び調理員における食に関する指導の取り組み状況は次のとおりです。

区分	東部地区4小学校	北御牧学校給食センター
献立検討委員会の実施	栄養教諭または栄養士、調理主任で月1回	校長、給食主任、養護教諭、栄養教諭、調理主任で月1回
食事評価の実施	給食日誌（※1）、残食量の計測、試食会アンケート	
希望献立の実施	5・6年または全学級	全学級
行事食実施回数	年14～19回	年19回
啓発活動	給食時校内放送（毎日）、給食だより発行（月1回）	
栄養教諭（栄養士）の授業への参加	田中小：1回以上（5・6年の学級） 滋野小：1回（6学年）	1回以上（全学級）
試食会	田中小・滋野小・祢津小：1回（1学年保護者対象）	1回（1学年保護者対象）
その他	田中小：栄養教諭による給食巡回指導 滋野小・祢津小・和 小 ：栄養士による巡回指導、学級での共食	栄養教諭による給食指導及び共食、交流給食（※2）

※1 異物、味付け、温度、子どもの反応などを教職員から給食調理員等へ報告し残食量などを記録

※2 給食週間に全学級に給食関係者が入り共食（年1回）

(2) 各校給食関係者が感じること

ア 田中小学校

- ・食べることの楽しさや食べ物への感謝の気持ちを育てたい。
- ・クラスによって残食量に大きな差がある。
- ・地産地消率の向上のため関係者による連携が必要だが、数字だけを求めすぎているように感じる。子どもたちへのメリットはあるか。
- ・アレルギー対応が必要な児童が増加しており、現場職員の負担が大きい。

イ 滋野小学校

- ・「おいしそう」「おいしかったです」と言われるとうれしい。
- ・クラスによって残食量に大きな差がある。

ウ 祢津小学校

- ・残菜量は配缶量が多いというよりも子どもの好みによる影響が大きいと感じる。
- ・食嗜好しきしこうの偏りや偏食が課題と感じる。
- ・アレルギー食対応品目が増えていると感じる。

エ 和小学校

- ・「あーいいにおい」といったつぶやきに声をかけている。
- ・「いつもおいしいよ」など声をかけてくる子も多い。

オ 北御牧学校給食センター

- ・野菜、魚嫌いの児童が多い。全体見て残食量は少ないがクラスによって違う。
- ・おいしかったと声をかけてくれる児童も多い。
- ・ナッツ、果物アレルギーを申し出る児童が増加している。

4 学校における食に関する指導の検討課題

食育を推進するにあたり、まずは家庭での食事が基本となりますが、そのうえで家庭、学校および地域が連携し、食育を一層推進していくことが求められています。

(1) 朝食を食べる割合の向上

児童生徒の食に関する実態調査では、朝食を食べる割合が低下し、低下する傾向として起床時刻が遅くなるにつれて朝食喫食率が低下していました。朝食は成長期の子どもにとって重要であることから、**食事の重要性**を知り、**心身の健康**のため朝食を食べる割合の向上が必要です。

家庭において「早寝、早起き、朝ごはん」「共食」を実践するためには、家庭と学校が連携を密にし、家庭への働きかけや啓発によって、「早寝、早起き、朝ごはん」「共食」を心がける必要があります。

(2) 好き嫌いの改善

給食関係者からは、好き嫌いや偏食が増えているとの声があります。

食べ物に興味・関心をもって**食品を選択する能力**を向上させ、食品を無駄にせず**感謝の心**を持てるよう、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど、家庭において食に関する取り組みを充実させる必要があります。

(3) 給食を楽しむための工夫

調査の結果から、「給食は量が多い」、「ゆっくり食べられない」という声がありました。

給食の量に関しては、学校給食法に定まる学校給食摂取基準に準じており、年齢によって必要となるエネルギーや栄養素量が摂取できるよう献立を作成しています。子どもたちが年齢に応じたエネルギーや栄養素量の必要性を知ってもらい、子どもたちが食べやすい献立の内容の工夫をします。

例) 米(飯)の場合: 1・2年生 50 (110) g、3・4年生 60 (132) g、5・6年生 70 (154) g

また、ゆっくり食べられないに関しては、各学級においてやり方は様々ですが、食べ始めから食べ終わりまで20分以上確保することとしています。時間を守ること、集団での生活を習慣づけるため、給食時間を延長することは慎重になる必要がありますが、時間内に楽しく給食を食べることができるようどのよう工夫ができるか検討します。

地産地消の取り組みについて

1 地産地消の目的

学校給食に学校が所在する地域の産物（以下、「地場産食材」という。）を活用することは、児童生徒が給食を通して、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解したり、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があります。

学校給食法には、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地域の産物を活用などの創意工夫を通じて、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めること」が規定されています。

一般的に考えられる効果は次のことがあげられます。

学校給食側へ期待できる効果

- ◇新鮮で安全なものを食べることができる
- ◇地場産食材への愛着、生産者への感謝の気持ちから好き嫌い・残食が減る
- ◇地場産食材の生産者や生産過程等を理解することで、感謝の心を育む
- ◇流通に要するエネルギーや経費の削減、包装の簡素化等により環境保護に配慮できる

生産・供給側へ期待できる効果

- ◇給食への供給が安全な食材の生産のPRとなり、新たな販路への発展が期待できる
- ◇梱包に係る資材、賃金及び手間を省くことができる
- ◇学校給食や食育活動を通じた、子どもたちとの交流による生産意欲の向上につながる

2 現在の取り組み内容と課題

現在の取り組み内容【別紙 P12】

ア 学校給食における地元食材利用検討会（年2回）

給食食材発注担当者（栄養教諭または調理主任）と JA 信州うえだ東部営農センターにおいて、地産地消の状況を確認し、学校給食側及び生産・供給者側の双方の状況と要望等の情報共有を行い、地産地消率向上に向けた協議を行っています。

イ 出荷予定の情報提供(毎月)

JA 信州うえだ東部営農センターによる翌月の食材の出荷予定を各給食施設発注担当者への情報提供をしています。

一般的に考えられる課題は次のことがあげられます。

学校給食側の課題

- ◇調理負担を軽減するため統一規格のものや一次加工されているものが欲しい
- ◇安定的な供給量が確保できない
- ◇食材によっては地場産食材の単価が高いものがある
- ◇衛生管理が厳しく、安易に新しい生産者・供給業者を扱えない
- ◇地産地消よりも、「安全性」「効率性」「経済性」「衛生面」を重視する意識が強い
- ◇急な欠品に対応することが難しい

生産・供給側の課題

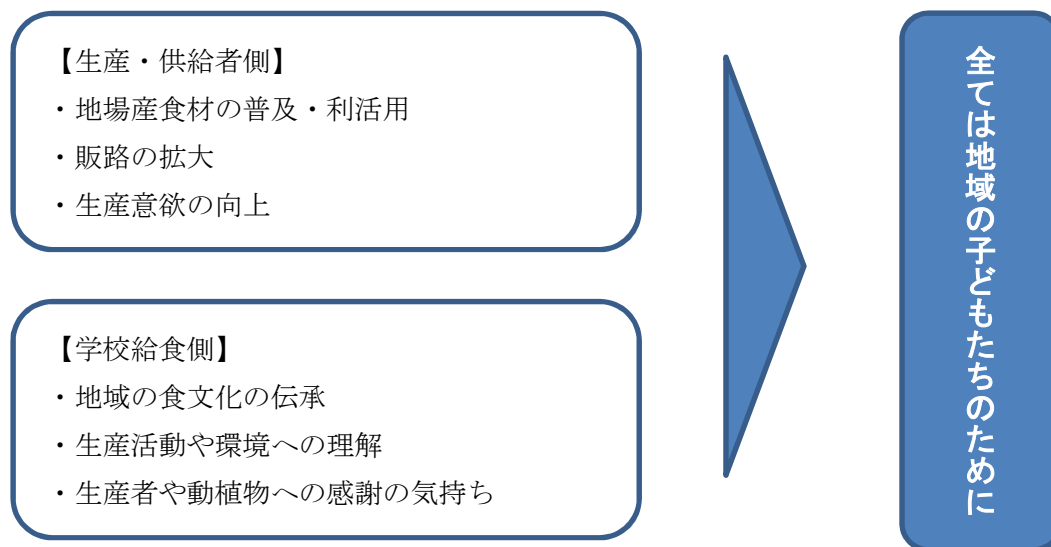
- ◇納品規格が厳しい
- ◇当日納品の負担が大きい
- ◇受入金額が安く、生産者の儲けにならない
- ◇納品ルールの規制が厳しい、面倒くさい
- ◇どんな食材が、どれだけの量が必要なのかわからない

3 地産地消の促進

(1) 基本的な考え方

ア 目的の共有

地産地消の促進には、生産・供給側と学校給食側それぞれの状況やルールなどをお互いに理解し共有することが大切です。「なぜ地場産食材の使用が必要なのか」について、その意義や目的を理解し地域の子どもたちのために関係者が同じ思いを共有する必要があります。



イ 情報の共有

学校給食側では、**地域で採れる野菜の種類や収穫時期**および天候によってどの程度収穫量に影響が出るのか、規格外のものができてしまうのかなど、生産現場の状況を知らないことがあります。また、生産・供給側では、決められた給食費の中で、学校給食摂取基準に基づく栄養価に十分配慮した献立を、衛生管理を守りながら給食時間に間に合うようになど、日々の給食提供の現状を知らないことがあります。お互いの情報・現状を共有、理解し、**実情に合わせて実現・継続可能な取組みの検討が必要**です。

(2) 地産地消の促進に向けた検討

ア 栄養教諭、JA、大規模農家、市及び教育委員会などの関係者の話し合いにより地産地消の促進に向けた取り組みを検討します。

イ 検討内容

◇安定的な供給



学校給食側では、年間献立計画や月々の献立表を作成し食材の種類や量を調達しています。生産・供給側では、作付け計画を立て、どの時期に何が収穫できるといった情報を持っています。これらを**事前に共有することで、学校給食側では献立計画への反映、生産・供給側では作付け計画への反映**を行い、積極的に地場産食材を使用します。

◇重点品目の設定



全ての食材を地場産食材で揃えることは不可能です。食材の種類や時期によっては地域では収穫できなかったり、他の地域のほうが品質や栄養価が高いことがあるため、**下記の点に重点をおいて柔軟な献立を作成します。**

- ・ 地元で生産量の多い食材を重点品目として設定し、重点品目を中心に地場産食材を使用する
- ・ 地域の生産量に合わせて献立を作成する

◇調達価格の設定



給食費は食材費を家庭に負担いただいておりますが、近年食材費が高騰しており、令和6年度に給食費を改定したものの依然きびしい状況が続いています。このことについて、価格の安い他の産地の食材を使用することもあります。できる限り地場産食材が使用できるよう、**食材の調達や価格の調整ができるような仕組みづくり**を検討します。

◇納品規格の検討



学校給食は、調理開始から給食提供までの決まった時間の中で調理します。規格外の食材は、作業工程が多く時間を要するため使用が困難なため、**生産・供給側と食材の規格や基準、納品の規定等を協議しながら納品規格**を検討します。

◇配達方法の検討



学校給食では、「当日納品」がほとんどで、生産者や供給業者が直接朝に配達しています。配達には生産者や供給業者のボランティアに支えられていますが、近年は農家の高齢化が進み、配達の負担が地産地消の進まない大きな要因になっています。どのようにすれば負担を軽減できるか、関係者と協議し検討します。

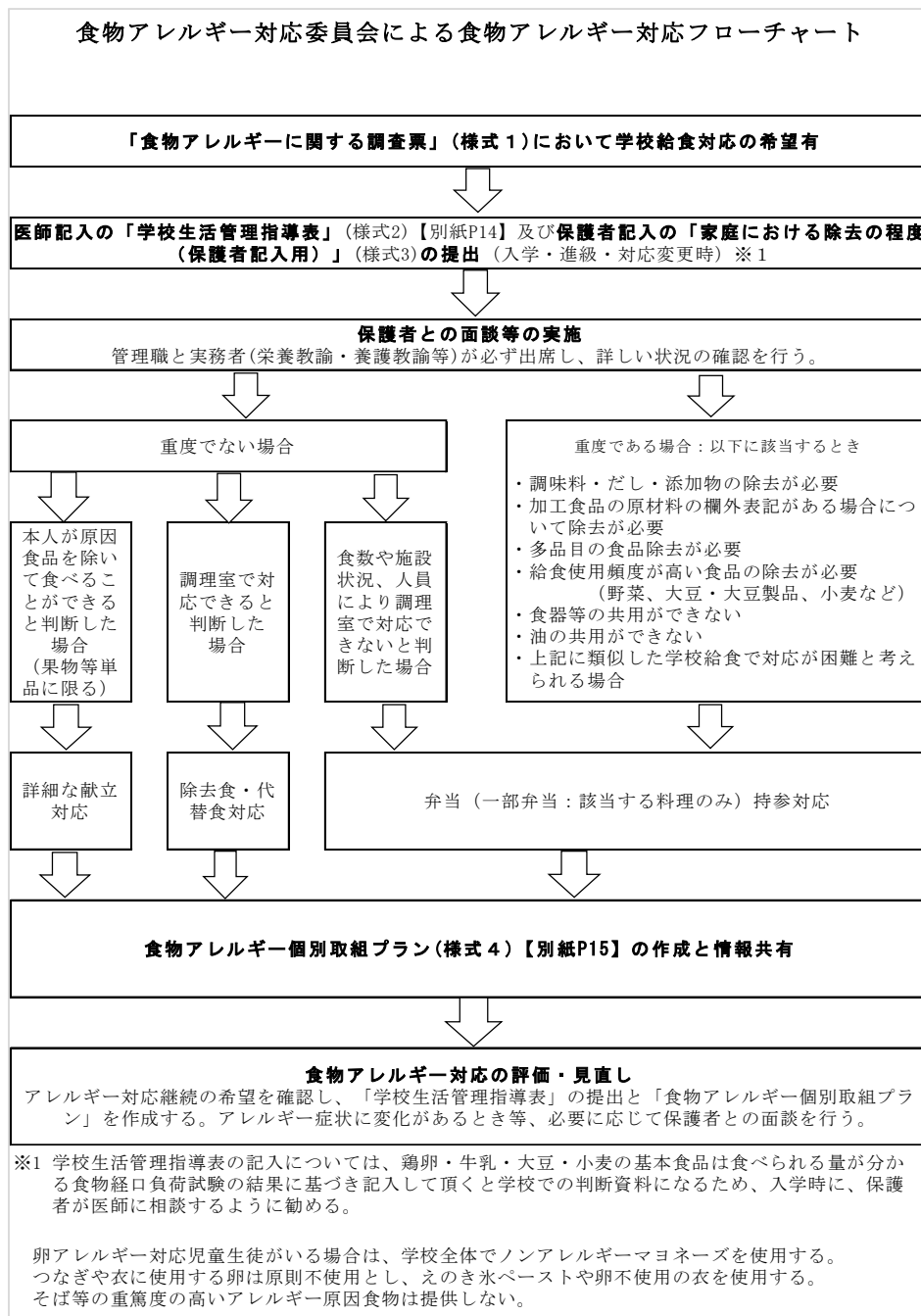
アレルギー食対応について

1 現在の食物アレルギーの対応手順について

東部地区4小学校における現在の食物アレルギーの対応状況は【別紙P13】のとおりです。

(1) 「食物アレルギー個別取組プラン」の作成

食物アレルギー対応委員会により、「食物アレルギー個別取組プラン」を作成し、児童一人ひとりの対応方法を決定します。



(2) 献立の作成

ア 食物アレルギー対応の基本的な考え方

(令和3年4月改訂「東御市学校給食における食物アレルギー対応についての指針」東御市教育委員会)

平成27年3月に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」を原則として、安全性を最優先した食物アレルギー対応をする。そのため、原因食品の「完全除去対応※」を基本とする。

アレルギー原因食品の種類及び施設の整備、人員の状況等により十分な安全性の確保が難しい場合は、弁当持参（一部を含む）を保護者に依頼する。

※「完全除去対応」とは、原因食品と原因食品を含む食品を全て除いた対応

イ 対応の種類

種類	詳細	具体例：「ホワイトシチュー」（乳）
詳細な献立表対応	給食の材料を記載した献立表を基に、保護者や担任などの指示もしくは児童生徒本人の判断でアレルギー原因食品を除いて食べる対応	体調に合わせて本人が量を調整しながら食べる。
弁当対応	除去が困難な場合※、弁当や一部弁当（該当する料理）を持参する対応	家庭からスープを持参する。
除去食対応	申請のあったアレルギー原因食品を除く対応	原因食品である牛乳とバターを除去したスープを提供する。
代替食対応	申請のあったアレルギー原因食品を除き、別の食品を用いた対応	原因食品の牛乳の代わりに豆乳、バターの代わりにサラダ油を使用して調理したものを提供する。

※調味料等に含まれる極微量でもアレルギー症状が誘発される可能性がある場合、調理場の整備や人員等の体制が整っていない場合

ウ 作業工程及び作業動線の確認

給食調理における衛生管理と安全なアレルギー対応を行うために毎食ごとに作業工程や動線等の確認及び記録を行っています。

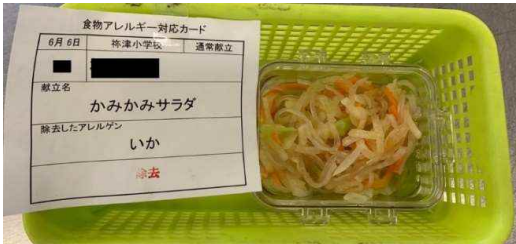
(ア) 作業工程表の作成

調理作業ごとにタイムスケジュールを計画します。調理員が掛け持ち作業を行うことにより2次汚染や食物アレルギー対応食への原因食品の混入を防ぎます。【別紙P16】

(イ) 作業動線図の作成

使用する食品ごとの動線を計画します。肉・魚・卵等の汚染度の高い食品とその他の食品の交差が起こらないようにします。アレルギー対応についても明記することで、アレルギー原因食物が含まれている通常食とアレルギー対応食の交差が起こらないようにします。【別紙P17】

(3) 給食調理

東部地区4小学校	北御牧学校給食センター
・調理室の一角において、調理員が対応食の調理を行う。 ・通常食用と色分けされた専用食器または容器に対応食を配膳した後に、学級・氏名・対応内容を明記したカードを食器に貼付する。 ・対応食をカゴに入れて該当児童が所属する学級の配膳棚に置く。	・アレルギー専用調理室において、アレルギー担当調理員が対応食の調理を行う。 ・保温、密閉性のある個人容器に対応食を入れ、学級・氏名・対応内容を明記したカードを個人容器に貼付する。 ・栄養教諭と担当調理員でダブルチェックを行い、配送コンテナに入れる。
 	  

(4) 配膳

東部地区 4 小学校	受配校 (北御牧学校給食センター)
・ 該当児童本人または学級担任が対応食を取りに来る。 ・ 調理主任は、対応食が正しく配膳されたことを確認する。	・ コンテナ室において、受配校教職員が対応一覧表の内容と個人容器に貼付されているカードの内容が一致しているかどうか、確認を行う。 ・ 該当児童本人がコンテナ室に対応食を取りに来る。 ・ 児童は、対応食を保温容器から通常食器へ移し替えて食べる。

(5) 消毒・保管

東部地区 4 小学校	北御牧学校給食センター
・ 対応食専用の食器または容器は、通常食と同じ消毒保管機で消毒・保管する。	・ 対応食の個人容器は、アレルギー専用消毒保管機で消毒・保管する。

東部地区小学校給食センター建設検討委員会委員名簿

令和6年7月8日

	役職等	氏名	備考
1	田中小学校PTA代表	小林 佑次	
2	滋野小学校PTA代表	佐藤 公美	
3	祢津小学校PTA代表	白石 隆宏	
4	和小学校PTA代表	森澤 隼門	
5	保育園保護者会連合会代表	岡部 春希	
6	田中小学校長	龍野 正和	
7	滋野小学校長	鹿取 ちか	
8	祢津小学校長	田中 章子	
9	和小学校長	宮下 聡	
10	栄養教諭代表	正村 千香	田中小学校栄養教諭
11	調理主任代表	荻原 理子	和小学校調理主任
12	東御市教育委員	五十嵐 英美	
13	信州うえだ農協東部地区営業部営農課長	西澤 正浩	
14	(公社) 全国学校栄養士協議会副会長	柳沢 幸子	識見を有する者
15	公募による者	竹村 洋子	
16	公募による者	白井 哲	
17	公募による者	佐橋 真意	
18	公募による者	依田 昌弘	

【事務局】

	役職等	氏名	備考
1	教育次長	深井 芳信	
2	教育課長	土屋 岳史	
3	学校施設係長	小宮山真二	
4	学校施設係主査	小林 靖宗	
5	学校施設係主事 (管理栄養士)	内村 友香	