

第1回喜多方市学校給食推進会議議事録

1 日時

令和5年7月5日(水) 15:00~16:45

2 開催場所

喜多方市役所本庁第二委員会室

3 出席者等

(出席委員)	学校給食生産者の会会長	花見 明
	まごころ野菜の会会長	山口 潔
	山都給食野菜生産者の会代表	浅見 彰宏
	JA会津よつば女性部高郷直売所会員	小林 明美
	高郷中学校校長	星 貴之
	山都小学校栄養教諭	加藤 真理
	熱塩加納学校給食共同調理場調理員	佐藤 千賀
	堂島小学校PTA会長	加藤 伸治
	市民公募委員	岩田 朝美
	市民公募委員	佐藤 道子
	福島大学食農学類教授	原田 英美
(欠席委員)	喜多方青果物組合	新谷 正樹
	塩川中学校PTA会長	渡邊 大輔
	市民公募委員	阿部 桂子
(出席職員)	教育長 佐川 正人	学校教育課長 佐藤 潤
	課長補佐 高橋 亮慈	副主任技査 佐藤 健太郎
	副主査 菅家 美樹	

4 次第

委嘱状交付

1 開会

2 教育長あいさつ

3 会長選出

4 会長職務代理者の指名

5 議事

(1) 喜多方市学校給食基本方針について

(2) ふるさときたかた学校給食実施計画について

(3) 意見交換

6 その他

7 閉会

委嘱状交付

≪ 1 開 会 ≫

≪ 2 教育長あいさつ ≫

佐川教育長よりあいさつ

≪ 3 会長選出 ≫

原田 英美 委員を会長として選出

≪ 4 会長職務代理者の指名 ≫

星 貴之 委員を会長職務代理者として指名

≪ 5 議 事 ≫

○事務局

それでは、議事に入らせていただきます。

これからの議事進行につきましては、要綱の規定に基づき、会長が議長となります。

原田会長よろしくお願いたします。

○会長

それでは協議に入ります。喜多方市学校給食基本方針について、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局

喜多方市学校給食基本方針について説明

○会長

方針の7～8ページにある広報は推進会議で行うのか、推進本部で行うのでしょうか。

○事務局

事務局の方で行っていく予定です。市民の皆様にもご意見いただきながら実施していきたいと考えております。

市 HP において献立や家庭に広げたいレシピの掲載を始めたほか、Instagram も先月から始めました。

○会長

学校教育課が実施主体に入っているのでしょうか。

○事務局

事務局で進めるので、ご意見いただければと思います。

○会長

続いて、ふるさときたかた学校給食実施計画について、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局

ふるさときたかた学校給食実施計画について説明

○会長

何かご質問などはありますか。

○委員

各生産者がどのように安全性を高めていくかということについて、みどりの食料システムをふまえて、栽培方法、農薬を減らす等もひとつの方法として重要だと思いますが、安全・安心を実感していただくには、実際に圃場を

みてもらい確認してもらうことが一番かと思います。

有機農業の場合、有機 JAS 認証のような第三者認証がありますが、海外では有機 JAS のような第三者認証ではなく、参加型認証という具体的にどのような栽培を行っていくのか確認する方法があります。

調理員や栄養士の方が見に行くのであれば、PGS 認証ということでチェックし確認することはどうでしょうか。おそらく日本では行われておりません。PGS 認証を最初に学校給食に取り入れたのが喜多方市ですということができれば世界に自慢できるのではないのでしょうか。生産者と消費者がお互い負担になることでもなく、より安心して食材を利用できるのではないのでしょうか。

せっかく交流を行っていくのであれば、うまく取り入れていければと考えます。最初なので、PGS 認証を取り入れていくことを提案したいところで

○事務局

どういう仕組みなのかについても研究していく必要があり、実施計画3ページについても記載している圃場の巡回指導についても、学校給食生産者の会で計画していたものを今後も行っていきたいと考えております。また、山都・高郷・熱塩地区についても実施していきたいと考えております。ご意見をふまえながら、検討していきたいと考えております。

○会長

現在は圃場を給食関係者が訪問することはあるのでしょうか。

○委員

今まで生産者の会では、農薬の問題等は気心が知れないことから出てくるのではと、教育委員会と協力し各生産者の圃場を見学していました。

学校給食調理業務が委託となり、調理員個人での参加は難しくなりましたが、去年からまた調理員との協力が復活しました。今年も7月の夏休みになった段階で実施する予定です。

その中で、学校給食に携わる調理員等とは交流を実施してきましたが、一般の保護者とはやっていませんでした。過去に教育委員会とは行ったが、一般の保護者が圃場を見て回ることはどんなものかなと。

こちらとしては、圃場を見てもらえればある程度顔が見える状態になるのではないかと考えます。

学校給食生産者の会としては、地図に顔写真を載せて各学校に掲示してもらっています。また今日の野菜は誰々さんの人参です、というアナウンスしてもらっており、子供たちにも認識してもらっています。

最近写真が古くなってきたので新しくしたいと考えています。

○委員

出荷するときに氏名、部落名、子供たちへのひとことを紙にかいて出してもらっています。また放送で今日の野菜は誰々さんからいただきましたと紹介してもらっています。

学校に行くと美味しかったと言ってもらえます。

去年から、栄養士が畑を回って写真を取り、パネルにして見てもらって

ます。

○会長 保護者の方からは何かありますか。

○委員 学校給食を考える会のメンバーをしております。現在息子が小1で、上三宮小に通っているがパンが多い事が気になっています。会津は米どころで生産者にもよく作ってもらっています。週5回の米飯給食が広がればと思います。

食事は自己の健康管理に関わることなので広がれば。小学校にあがったら頻繁に菓子パンがでてくるようになりました。日本人の主食は米だと教えてきたのに。

○委員 基本方針で、3ページ⑤市内特別栽培米の拡大や～とあるが、熱塩加納の野菜の会ですが、熱塩加納方式を広げていきたいと思えます。熱塩加納学校給食は完全米飯。週に3.5回ということですが、4.5なり5にまでもっていければ。それを事務局はどう考えているのでしょうか。

○委員 米飯給食については、JA から助成がでていましたが、農協の経営が厳しいということで打ち切りになったと聞いています。その後はどうなったのでしょうか。

○事務局 特別栽培米の導入拡大については、熱塩加納の米、さゆり米については一般に市場に出るときは特別栽培米となります。有機米ではありません。熱塩で特別な米を食べているということで、他の地区でもそのような米が出せるのかは調査しております。

今、導入が可能であるかどうかを研究しております。供給ができるということであれば、価格面も検討しながら考えております。

委員よりあったJAからの補助については、現在も年間1人あたり340円の補助をいただいております。

○会長 普通の学校では少ないということであったが、金額的なものなのでしょうか。

○事務局 米飯の回数は旧市町村であった取組をそのまま引き継いでおり、完全米飯給食については熱塩加納地区と、旧喜多方の中学校は完全米飯となっております。業者の関係もあり、合併前からの状態を引きついでおります。

今ほどのご意見をふまえながら、今後検討していくところかと考えております。

○委員 一小、二中でしたが、小学校は給食、中学校はお弁当でした。高校から下宿となりましたが、貧血でよく倒れることがありました。体質もあると思いますが、一食がいかに大切かを改めて感じています。

米については、ラーメンを作っている会社なので何とも言えず、小麦粉を悪者にすることはできませんが、米粉などもあるので、パンや麺についてもできるのではないのでしょうか。楽しくおいしく食べられればいいのでは。

○委員 子供は小麦アレルギーがあります。完全米飯の学校は、たまにはパンや麺

を食べたいという意見はないのでしょうか。

○事務局 子供からは食べたいという意見はあります。熱塩でも年に1回程度出しております。

○委員 年に1～3回、パンを出しています。ですがご飯が好きという子もおり、残してくる子もいます。熱塩は毎朝、生産者が自分で自分の野菜を持ってきてくださるのでコミュニケーションを図れています。通勤経路に圃場があるので見学させてもらってもいます。

○委員 市の地場産物活用率がトップということで、前回の生産者との会議でも話をさせてもらっていましたが、各生産者、会津よつば農業協同組合の担当者に大変お世話になっております。緊急的にお願いすると調達してもらったりします。皆さんのご協力あってのものと考えています。

和食、日本の食生活ということで、日本全体的に食料自給率も落ちてきているということもあり米飯を増やしていくという方向性はよいのでは。しかしセンターで炊飯している施設と山都高郷塩川のように委託炊飯の施設があり、会津全域に米飯を提供している金子製パンと都合をつける課題があるのではと思います。

○委員 給食毎日食べさせてもらっている野菜が、どんな思いで作られているのかやっとわかった状態です。本当に子供たちのことを思って作っていただいていることがよくわかりました。毎日食べている立場からしますと、子供の週1回のラーメンが楽しみでした。子供たちは揚げパン大好きですし、食の多様性と考えたときに、ご飯を週5回出す良さもありますし、3.5、4の中で1回2回食べることも良いのではと思います話を聞かせてもらいました。

生徒が、おいしいと感じる食事と考えたときに、福島県は塩分摂取が男性1位、女性2位とあり、濃いものを食べなれている子供たちに出すときにはどうかと思います。味付け以外の部分でおいしさを表現できるのか、目標値をどのように表現できるのかと思いました。

子供たちが感謝の気持ちをもって美味しいと思えるのが理想かなとは思っています。学校では放送でアナウンスしながら提供しております。

○委員 薄味・塩分については、昔喜多方市は塩分摂取量が多いと聞きましたが、学校給食のPRをといるときに、学校給食の献立をHPに出すとのことで、塩分抑えてもこれだけのものを出せるということを出してはどうでしょうか。

給食がおいしいという指標の中で、基本方針2では、給食が楽しいと思える子供を増やすとのことですが、それを具体的にどのように考えていくのでしょうか。ここ3年、パーティーを使っての給食ということで楽しいと思えますことはなかったのでは。具体的なことは難しいと思えますが考えてほしいです。

○委員 野菜の丸かじり献立というのを、きゅうりとトマトで実施することを提案

していただきました。野菜の味を知ってもらおうとおいしいのでは。

○会長

学校単位というか、地区単位なのでしょうか

○委員

去年くらいから栄養士から提案があり、やってみました。美味しいとのことでしたので継続していきたいと考えております。

夏休みに入る前にやってみるとのことでした。嫌いな子も中にはいると思いますが、少しでもなくなるとよいと考えております。徐々に、きゅうりは青臭くないよ、トマトはおいしいよとわかってもらえれば。

○会長

他にないようでしたら事務局にお返しします。

○事務局

長時間の議事進行ありがとうございました。

次第の6、その他に移ります。

《6 その他》

○事務局

今後につきましては、第2回喜多方市学校給食推進会議は1、2月の開催を考えております。

○事務局

それでは長時間にわたりまして誠にありがとうございました。

以上をもちまして、第1回喜多方市学校給食推進会議を閉会します。大変ありがとうございました。