

## 令和6年度喜多方市学校給食推進会議議事録

### 1 日時

令和6年12月17日（火）14：00～15：45

### 2 開催場所

喜多方市役所本庁庁議室

### 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代表	永島 美智子
	上三宮小学校校長	小野 明彦
	山都小学校栄養教諭	渡部 由布香
	塩川小学校PTA会長	加藤 和善
	山都中学校PTA会長	斎藤 純
	市民公募委員	大原 茜
	市民公募委員	小池 ミチ
	市民公募委員	岩田 朝美
	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
	堂島小学校調理員	遠藤 公子
(出席職員)	学校教育課長 安藤 裕明	課長補佐 生江 紀彦
	副主任技査 佐藤 健太郎	副主査 菅家 美樹

### 4 次第

#### 1 開会

#### 2 あいさつ

#### 3 会長選出

#### 4 会長職務代理者の指名

#### 5 議 事

(1) 基本方針Ⅰ 「本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について

(2) 基本方針Ⅱ 「本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について

(3) 基本方針Ⅲ 「食べ物や食べることの大切さを知り、生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について

(4) その他

#### 6 その他

#### 7 閉会

## 《委嘱状交付》

### 《1 開会》

○事務局 それでは、只今より令和6年度喜多方市学校給食推進会議を開会いたします。

本日の会議の出席状況についてご報告申し上げます。新谷委員、遠藤委員におかれましては、欠席の報告を受けております。

### 《2 あいさつ》

佐川教育長より挨拶

### 《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》

小野 明彦 委員を会長職務代理者として指名

### 《5 議事》

○事務局 条例の規定により、「会長が会議の議長となる」とされておりますので、これからは、会長により進行をお願いいたします。

○議長 では、会議の議長を務めさせていただきます。

初めての方もいるので、丁寧に進めます。

喜多方市では学校給食基本方針、実施計画を定め推進しています。

基本方針は3つあり、それぞれに指標と令和8年度の目標値が定められており、方針に関連する実施項目を実施するという方向で取り組んでいます。

今回の会議では、令和5年度の実施状況と令和6年度の取組について確認していきます。

それでは、議事(1) 基本方針Ⅰ 「本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について、事務局より説明願います。

○事務局 議事(1) 基本方針Ⅰ 「本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について説明

○議長 ありがとうございました。

只今の説明について、委員の皆様からご質問、ご意見等をお願いします。

○委員 資料1-1に関して、右の市産と左の全体を比較し、市産の項目にはないブロッコリー、たけのこ、とうもろこし等の手間のかかるものについては、現場で使う食材として、使用頻度が高いのでしょうか、また提供がなかなか難しいのでしょうか。

- 委員 ブロッコリーは頻度が高いです。食べてボリュームもあり、咀嚼ができるので積極的に使いたい食材です。生のブロッコリーは取れるのが一時期ですが、通年使いたい食材です。収穫時期に収穫して冷凍して使えば市産率は上がると思われます。収穫できるのが一時期で、花が咲いてしまうのでなかなかタイミングが難しい食材です。
- 委員 やっていらっしゃるとは思いますが、収穫時期にあわせて献立を立てるのは難しいのでしょうか。
- 委員 天候等によって収穫時期が少しずれたりしてしまいます。給食は1か月単位で献立が決められ、大きな調理施設は変更が難しい。小さいところは融通がきく。いつ納品できるのかわかれば対応していきたいです。何月何日からできるか、情報共有し確保していければと考えています。
- 委員 情報共有には賛成です。こういうことができれば等、コミュニケーションをとってやっていきたいと考えています。あるのかないのか、わからないような状況は望ましくない。情報共有は大切です。
- 委員 納品を期待していても、あまり収穫できず残念ということはありません。情報共有を密にしてやっていきたいです。
- 議長 冷凍や加工食品を使うことは多いのでしょうか。
- 委員 多いです。特に、大量調理のところは、使用せずには難しいです。
- 委員 ブロッコリーに関しては、加工できれば生産量は上がると思われます。しかし、誰が加工するのか、加工賃は誰が払うのか、その費用を給食で支えられるのか。ブロッコリーは春、秋に収穫できますが、それを誰がどのようにするのか。試しに少し作って加工して、どのくらいのコストがかかるか試験してみてもいいのかと検討はしています。
- 委員 年間何千kgある、となった時に、A工程どのくらい、等と振り分けて使うことは可能と思われます。高くなる部分は市で補助を出したりしてもらえれば使うことは可能かと。
- 委員 安く提供するとなれば、生産者には損失となります。市が加工コストを負担できれば使いやすいたと思います。
- 委員 生のものが使える時期は生のものを使い、それ以外は冷凍を使用できれば、使いやすくなります。
- 議長 冷凍事業者は市内にいますでしょうか。
- 事務局 生産者との打ち合わせ会でも議題が上がっています。事業者はおり、そちらと話しております。事業者と打合せを行い、次の生産者の皆様との打合せ会ではお話ししたいと思います。もう少しお時間いただきたいと思います。
- 委員 今の話と関連し、調理場側として冷凍食品であれば、と思うようなものはどのようなものなのでしょうか。
- 委員 とうもろこし、ほうれん草、小松菜等です。

- 委員 里芋はどうでしょうか。
- 委員 里芋は生の方が美味しいので生のものを使用しています。また、単価が高いので、より高くなると使用は難しいかと。
- 委員 里芋は手間がかかるので難しいと聞いています。
- 委員 大きな調理施設になると難しいです。大きな施設は、剥いてあるものを購入して使用しています。
- 大きな施設であれば、高価でも加工してもらえれば使えます。市で補助してもらえればなお使いやすいです。
- 委員 特別栽培米を使っているとのことですが、米の値段が一気に上がり、これを継続するとなると給食費への影響はどうなのでしょう。また、農薬について、6割以上削減と目標値を定めておりますが、意識の高い方たちにとっては絶対に摂取させたくない農薬、ネオニコチノイド系殺虫剤等ありますが、具体的に、この成分は使わない、とすればさらに保護者の安心も高まると思いますがいかがでしょうか。
- 事務局 年度内に給食費を上げることは考えておりません。米の値上げ分については教育委員会で何かできないか検討しております。
- ネオニコチノイド系については、今年度からの特別栽培米を使用するにあたり、ネオニコチノイド系を使っていないことを確認し使用しています。野菜について、すべて使わないということができるかは生産者と相談し、研究・協議していきたいと思っております。今年度玉ねぎの栽培管理日誌を確認したところ、ネオニコチノイド系の使用はありませんでした。
- 委員 この特別栽培米の品種はコシヒカリでしょうか。
- 事務局 コシヒカリです。
- 委員 別の会議でご提案したのですが、メニューによって米を使い分ける、こども達に違う品種を食べさせることも良いと思うのですがいかがでしょうか。今日の給食は天のつぶだった、など家庭にも広がれば良いと思います。
- 事務局 ご提案ありがとうございます。
- 委員 給食費ということで、米だけでなく、物価高騰で大変と聞いています。値上げしないととなると、1食あたりの質を下げなければならないと懸念していますがいかがでしょうか。
- 事務局 次年度の給食費については、事務局から現在具体的なことを申し上げることはできません。この場で次年度の給食費については回答を控えさせていただきます。
- 委員 良い給食を作り、こども達に食べてもらいたいと考えております。給食費の上限があるために良いものを作れないということがないように、理念を持って進めていただきたいと思います。

- 委員 地場産率を上げるという点では、市内産の米をこども達に食べてもらいたいと考えております。また、栄養士の観点からも、日本人として、小麦製品ではなく地元のお米を食べてもらいたいと思っております。週に1回ずつパンと麺の日がありますが、熱塩加納のように週5回米飯にすることも、地場産率や健康の面で良いのではないかと考えます。
- 現在の小麦はアメリカ、カナダ産かと思えます。国内産であればポストハーベスト、プレハーベスト等の農薬の心配もありますが、外国産ではその心配があります。一方で、こども達がパンや麺が好きであるという声も聞いておりますが、家庭ではさまざまなものを食べていると思えますので、こども達の食育を考えると、日本人に合っている和食を提供していただきたいと考えます。ぜひご検討いただければと思います。
- 議長 パンや麺については、どうでしょうか。
- 事務局 学校給食で使用している小麦はアメリカ、カナダ産で、国が輸入したものを使用しています。以前にも市民の方からご意見をいただいております。パンや麺の工場と契約している学校給食会に聞いたところ、基準をクリアしたものを使用しているとのことでした。基準を満たしているものを使用しておりますが、安全性については数値化されていない部分もあり、明確には申し上げられません。
- パンや麺の提供については、地域や学校によって異なっております。献立を作成する上で難しい点もありますので、統一する方向で考えていきたいと思えます。さまざまな会議や保護者の皆様が集まる場での検討を進めたいと考えております。米については統一が進みましましたので、主食の回数についても検討を進めてまいります。
- 議長 喜多方ラーメンの日のような給食はあるのでしょうか。
- 事務局 献立名を「喜多方ラーメン」として提供しており、市ではラーメンを盛り上げていこうという機運も高まっております。先日の会議でも、ラーメンに喜多方市内で作られたチャーシューを使用できないかといった意見がありました。また、喜多方で作った小麦を使用してほしいという意見もいただいております。こうした話を具体的に進めていきたいと考えております。より「喜多方らしい喜多方ラーメン」を提供できるようにしたいと思っております。
- 委員 ラーメンについても、小麦はぜひ地元のものを使用していただきたいところです。原価は多少上がるかもしれませんが、「オール喜多方」という形にできればと思います。また、麺の日を設ける場合も、安心して提供できる地場産の小麦を使用していただければと思っております。
- 議長 意見は様々あるかと思えますが、いったん次に移ります。

議事(2) 基本方針Ⅱ 「本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について、事務局より説明願います。

- 事務局 議事(2) 基本方針Ⅱ 「本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食」の令和5年度実績と令和6年度の取組について説明
- 議長 ありがとうございました。  
只今の説明について、委員の皆様からご質問、ご意見等をお願いします。
- 委員 減塩献立等とありますが、調味料については具体的にどのようなものが使用されているのでしょうか。
- 事務局 塩であれば伯方の塩や赤穂の塩などを使用しています。調味料には種類が多いため一概には答えられませんが、例えば三温糖を使用しているところもありますが、きび糖が多い傾向にあります。また、外国産ですが有機栽培のトマトを使用したケチャップや地元の酒を料理酒代わりに切り替えた事例もございます。
- 委員 お醤油に関しては、若木商店の天然醸造醤油を使用しています。味が濃いので使用量には注意しています。
- 委員 山都地区では熱塩と同じ醤油を使用しているということで、センターでも使用していただければ良いと考えますが、コストの問題もありますので、段階的に導入していただければと思います。
- 事務局 喜多方学校給食共同調理場での使用についてですが、時間の制約がある中、割れる容器や瓶を使用することは異物混入のリスクとなるため、なるべくプラスチック容器を使用するようにしております。この点については、メーカーとも相談しながら進めていきたいと考えています。まず、子ども達が健康被害に遭うことがないように、十分に注意しながら進めていきます。
- 委員 米粉で2月に米粉パンを提供すると聞いておりますが、どのくらいの量なのか等詳しくご説明いただきたいです。
- 事務局 2月には喜多方の特別栽培米を使用した米粉パンを3回提供する予定です。パンを提供する学校に限定されますが、ほぼ2月のパンは米粉パンとなります。小麦パンから米粉パンへの切り替えについては、米粉パンの成形が寒い時期でないと難しいとお聞きしております。そのため、年間を通じての提供には課題がありますが、引き続き意見交換をしながら拡大の可能性を探っていきたいと考えます。
- 委員 米粉パンの加工については、お米を粉状に加工した後にパンにする方法が一般的かと思いますが、水に浸した米をミキサーにかけて成形する方法もあります。天然の成形剤を使用してパンを作る方法もありますので、学校給食会や関係者にご提案したいです。

- 事務局 学校給食向けの商品として提供できるのか、そういったところも問い合わせてみたいと思います。
- 委員 比較的簡単に作れます。ぜひお願いします。
- 議長 つづいて、議事(3) 基本方針Ⅲ 「食べ物や食べることの大切さを知り、生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食」の令和5年度実績と令和6年度取組について、事務局より説明願います。
- 事務局 議事(3) 基本方針Ⅲ 「食べ物や食べることの大切さを知り、生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食」の令和5年度実績と令和6年度取組について説明
- 議長 ありがとうございました。
- 只今の説明について、委員の皆様からご質問、ご意見等をお願いします。
- 委員 12月4日には、ふれあい給食として、会員一人ずつクラスに入り質問等を受付け、楽しい時間を過ごすことができました。引き続き、こうした取り組みを続けていきたいです。
- 委員 都市部の学校のようにでしたが、新聞で食べ残しに関する記事を見ました。給食の時間が短いという点が挙げられていました。学校によって多少の違いはあると思いますが、こども達の食べ残しが少なくなるようにするための検証等が行われているのでしょうか。
- 事務局 給食の時間は授業と同じく40～45分を確保しています。準備に15分、食事に15分、残りは片付けの時間です。1年生には少し難しいかもしれませんが、先生方が工夫して対応しています。まずは「食べることが楽しい」と感じてもらえるように、各学校で取り組んでいます。今後も実態を見ながら工夫を続けていきます。
- 委員 しっかりかんで食べましょうということで、各学校の校長先生と話し合いながら、あと5分あれば違うのではとも思います。
- 委員 自分のこどもはごはんが大好きですが、パンや麺があまりおいしくないと感じているようです。多忙な家庭では朝食にパン、夕食に麺というパターンも多い中で、学校ではしっかりした和食が食べられることが重要だと思います。
- 先日学校の試食会に参加させていただき、喜多方学校給食共同調理場からのアンケートにも目を通しました。すべて手作りとはいかないけれど、安くておいしい食材をとのことでした。安くて美味しく食べられる食材を探さなければいけないのでしょうか。有機米に切り替わったとのことですが、残食のごはんが、配膳もされていない状態で食缶に残ってしまっていました。食器を片付ける時に、その中に、有機米の上に汁とかの残さを捨ててねということで、これって悲しいことだなと感じました。こども達は当たり前といった感じでしたが、こどもの教育上も良くないと。ここに理念が書かれていますが、言葉

だけが形骸化してしまっており、大人の言っていることとやっていることが違うのではないかと。

○議長 食べ残しのことは、アンケートもやっているようですがどうでしょうか。

○委員 現在のセンターに着任し、最初に確認したのは残さいの量でした。子ども達に量は適しているのか再計算し、調整したところ残さいが減りました。

残さいは出ますが、それが子ども達に合っているのか確認しなければなりません。身長や体重から再計算して、適切かどうかを検討する必要があります。地道に子どもに合ったものかどうかを考える必要があると私は考えています。文部科学省の一律の基準値で算出してもよいですが、残さいが多い場合は改善が必要かと思います。また、子ども達の様子を見て、本当にこの子たちが食べられるものなのかを考えなければなりません。ただし、嫌いなものは一切出さないわけにはいかず、季節に合わせた献立も出さなければなりません。

○議長 すべてを食べることで、栄養としては完成すると思うのですが、どうでしょうか。

○委員 調理実習や1人、2人の欠席で残さいの量は変動してしまいます。

○議長 大規模施設等では状況が異なるのでしょうか。

○委員 大規模施設であっても、同じ学校でもクラスによって状況が全然違うため、対応は難しいです。また委託炊飯の場合ごはんの量の調整も難しいです。

○議長 委託炊飯というのは何でしょうか。

○委員 委託炊飯というのは業者に炊飯を委託する方式のことで、自校炊飯は学校内に炊飯設備がある方式です。

○議長 そのあたり喜多方市はどうなのでしょう。

○事務局 自校炊飯は喜多方学校給食共同調理場、熱塩加納学校給食共同調理場のみで、他は委託炊飯です。金子製パンで炊飯しています。

○議長 まだ発言されていない委員の方々はいかがでしょうか。ご意見をお伺いしたいです。

○委員 食育の面でも、地元の食材を活用していくことは非常に良いことだと思います。値段のこともあります。うまく活用できるよう進めていただきたいと思います。

○委員 一番野菜が取れるのは夏休みの時期で、それが残念です。加工についても検討した方が良いのではないのでしょうか。

○委員 米粉パンを来年2月に導入する予定とのことですが、米粉を使った麺についてはどうでしょうか。

- 事務局 県内の加工工場で給食用に大量の麺、袋を開ければすぐに食べられる麺はまだ商品化されていないとのこと。1食分として提供するの  
は現状難しいです。
- 委員 いつも安心安全でバランスの取れた給食をありがとうございます。  
残さいについては、本校では比較的少ないですが、欠席などで変動する  
ことがあります。こども達が残さないように声掛けをしていきたい  
と思います。好き嫌いについては学校だけでは対応が難しいため、家  
庭でも取り組んでいただき、家庭と連携しながら進めていきたいで  
す。
- 委員 今回、12月に有機米が導入されたことは素晴らしいことと思います。  
また、地場産の使用量も県内トップクラスです。このような食材を使  
用していることについて、どのように説明されたのか、学校に配布し  
た資料等あれば拝見したいです。
- 事務局 各学校に、オーガニックビレッジ担当からいただいた文書を配布しま  
した。回覧します。  
また、ほぼ同様の内容をInstagramにも掲載しております。
- 議長 情報発信はどのように行っているのでしょうか。
- 事務局 事務局からは、Instagramで週に1回程度更新する計画が進められて  
います。家庭には給食日より献立表を配布しています。また、試食  
会を通じて各校でも実際に食べていただき、ご意見をいただく形で情  
報発信を行っています。このように、Instagramなどを活用してこま  
めに情報発信に努めています。
- 委員 喜多方市では、これだけ良い取り組みを行っており、多くの人と協力  
して進めているにもかかわらず、それが全国的に伝わっていないと感  
じます。もっと積極的に発信していくことが重要です。
- 議長 発信の仕方によっては、さらにできることが増えていく可能性がある  
のではないのでしょうか。  
では、次に、(4) その他に移ります。  
委員の皆様から、その他ございませんか。
- 委員 資料1のように、油、塩、日本酒、など何項目かだけでも、各調理場  
に回答をいただくことはできないのでしょうか。
- 事務局 今ほどの意見については、今回市の事業として、調味料、厳選された  
ものに変えていくということで進めておりますので、今後お示しでき  
るよう進めていきたいと思ひます。
- 委員 情報発信です。一の戸川で放流したやまめを給食に活用しました。  
(新聞記事回覧)
- 議長 他にございませんか。  
無いようであれば、以上で議事を終了し事務局に進行をお返しします。
- 事務局 原田会長、議事進行ありがとうございました。

## 《 6 その他 》

- 事務局 その他ということで、皆様からも何かあればお願いします。
- 委員 オーガニックビレッジ宣言にあわせ、15日にイベントを開催しましたが、認知度がまだ少ないように感じました。みどりの食糧支援システムということで、オーガニックビレッジを募集したとのことですが、市の方針としてオーガニックを推進するとのこと、各家庭保護者の方へも説明はしたのでしょうか。
- 事務局 まずは子ども達、保護者へも周知を進めるということで、保護者に向けては給食だよりも掲載するようお願いし周知を図りました。有機栽培したものに触れることで、環境に負荷をかけないことや生物多様性についても伝えていきたいと進めております。担当の農業振興課と連携し、今後も続けることで広がっていければと考えております。今年度初めてでしたが、今後、保護者、市民の方にも認知されるよう工夫しながら進めていきたいです。初年度なので、取り組みの反省をしながら効果的に推進していけるよう検証していかなければならないと考えております。
- 委員 先日オーガニックビレッジ宣言をしたことをうれしく思い、よろこびあったところでした。それを祝してイベントを開催し、小学校、保育園のご家庭にチラシを4,000枚近く配布しました。実際15日に、100名を超える方が会場に足を運んでくださいました。年配の方や農業をやっている方が多かった印象です。小学校、保育園に配布した割には子育て世代が多くありませんでした。お父さんお母さんに、なぜ有機を推奨しているのか伝わっていないのかなと感じました。
- 委員 残さいは可燃ごみにしているとお聞きしましたが、残さい欲しい方もいるので、そういったシステムを作ればと思います。
- 事務局 残さいについては、会津若松市では業者が回収し堆肥化していると聞いております。しかし市内には施設がないので、隣の若松市に運搬しなければなりません。給食で出るものは、残さいのみではなく紙くず等もあり、費用もかかるとのこと、よく検討しなければならないとお話を聞いて思いました。できるだけごみを、給食で残ったものを循環させていきたいと思っております。情報収集を行い検討できればと考えており、様々な情報はいただいているが時間はかかります。
- 委員 農業科において各学校で使う堆肥として、コンポスト等設置することは可能なのでしょうか。
- 事務局 学校の敷地の関係もありますが、前向きに検討していきたいと思っております。

## 《 7 閉会 》