(様式第4号)

上田市学校給食運営審議会(第1回) 会議概要

1 審議会名 第1回上田市学校給食運営審議会

2 日 時 令和4年10月28日 午後7時から午後8時30分まで

3 会 場 市役所本庁舎 5 階 大会議室

4 出 席 者 甘利 尚之副会長、天野 みちる委員、王鷲 哲哉委員、小林 勝弘委員

坂口 卓委員、城下 敦子委員、城田 真裕委員、鉄矢 絵美委員

八巻 恵子委員

5 市側出席者

峯村教育長、小野沢教育次長、清水第一学校給食センター所長、武捨第二学校給食センター所長、坂口丸子学校給食センター所長、加々井学校教育課学校教育担当係長石坂学校教育課主査

6 公開·非公開 公 開 · 一部公開 · 非公開

7 傍 聴 者 2人 記者 0人

8 会議概要作成年月日 令和4年11月4日

協 議 事 項 等

- 1 開 会(事務局)
- 2 教育長あいさつ(峯村教育長)
- 3 人事通知書交付・委員自己紹介
- 4 市出席者自己紹介
- 5 会長及び副会長選出 会長に廣川 高委員、副会長に甘利 尚之委員を委員の互選により選出
- 6 諮問
- 7 協議事項
- (1) 上田市学校給食の概要と現状・学校給食費の推移等について
 - ・資料に沿い、事務局から「上田市の給食ついて」「給食費について」「給食費(食材費)の内訳の変化について」の概要を説明
 - •以降、協議
 - (委員) 物価高騰に対する栄養教職員の工夫として、凍り豆腐や大豆・ちくわなど今まで非常に 安価な食材を使用していたが、これらも少しずつ値上がりをしている。今年度については、 市から一人一食当たり 20 円の交付金があるため、何とか工夫しながら乗り切れる見込みだが、このままでは会計が厳しい。魚に関しては、20 円・30 円値上がりしているものもあり、今まで野菜・もやし・ジャガイモ・ニンジンなど比較的安く提供されていたが、少しずつ値上がりしているという状況にある。
 - (委員) 県内 19 市の給食費の状況についての一覧表が資料にあるが、全国と比べて比較するとどのような状況になるのか。
 - (事務局) 新聞等の記事によると、長野県の給食費は全国平均より高い水準であるという内容が掲載されたことがある。長野県の場合、完全給食と言われる主食、主菜、副菜、汁物、牛乳がセットになって完全給食を実施しているのが長野県内の基本であり、他県では、完全給食ではなかったりする地域もある。
 - (委員) 長野県内の塩尻市など給食費の高い理由を調べると、値上げせざるを得ない原因が見えてくると思う。
 - (委員) 1食当たり 20 円の交付金が措置されているが、来年から市が補助しないと仮定すると 4,000 円給食費を値上げすればそれで試算的には間違いなく収支のバランスが合うということでよろしいか。
 - (事務局) 20 円の根拠は、主食・牛乳の値上げ分10 円で、食材の値上げ分10 円という積算になっている。今年度は国の臨時交付金を活用できるが、来年度はこの交付金が不透明なため、この20 円をベースに今後の審議を進めさせていただきたい。

- (委員) 私の息子もスポーツ少年団で栄養講座を受講した時に、学校の給食は非常にバランス良いものとされ、非常に安心している。
 - 現場の栄養士は、一生懸命栄養価のことを考えて献立を作成いただいているが、給食の 量が食べきれない生徒もおり、値上げは各家庭にとって厳しいことなので食べきれない なら少し量を減らして給食費を抑えられるのでないか。
- (事務局) 毎年、残菜調査を行っており、栄養士が材料の工夫をしながら献立を考えている。もう 少し量を減らしても良いのではないかという学校からの感想もあるが、給食は摂取するエ ネルギー量等でも決まっているので、量を減らすことによって栄養価を維持出来なくなっ ていくということは避けなければいけない。
- (委員) いつもおいしい給食を作っていただいて有難い。天然のだし等、安心な給食の提供をしていただいているが、家計も食材や燃料費など値上がっており、私も子供が4人いるため、家計も苦しい思いをしながら日々生活している。給食費の未納等支払いの大変な家庭がどのようになっているのか。実際に値上げをした際に苦しいご家庭が出てくるのではないかということを心配している。現在は国の交付金を使っているが、上田市予算のやりくりは難しいのか。
- (事務局) 就学援助制度により経済的に困難なご家庭に対しては、給食費について全額の補助を行っている。他市では定額や8割といった援助費の割合の自治体もあるが、上田市では給食の実費分の全額を支援している。生活が苦しいご家庭である要保護、準要保護家庭に対する就学援助制度により、支援させていただいている状況にある。
- (委員) 生活困窮家庭への就学援助制度は、認定要件に該当しないご家庭もあるので、慎重に考えていった方が良い。平成27年に消費税8%への改定による給食費を値上げしたが、消費税10%に改定時、どのように対応したのか教えていただきたい。他市の値上げの状況について教えていただきたい。
- (事務局)消費税の10%の改定時、輸送費などのコストは、10%に改定したが食料品では、軽減税率が適用される8%を適用することもあり、給食費の見直しは見送られた。他市の状況においても、消費税の改定時期には見直しの検討が行われているが、その都度、設定されている給食費の範囲内で給食が賄えるのかどうか、それぞれの自治体で検討し、必要性に応じて値上げを行っているので、この時期に一律で必ず上がっているという状況にはなく、自治体により、現行の給食費の開始年度の違いがある。他市でも給食費の見直しに向けて準備を始めている状況にあり、今回見直しする市が多いのではないのかなと推察している。
- (委員) 自分は農家の生まれなので、給食費を払うだけではなく生産者の売る方の立場でお話し させていただくが、値上げ分が確実に生産者のほうに還元されるのか。
- (事務局) 毎年、給食センターでは、食材の仕入れ業者の申請を受けてから、仕入することになっており、卸業者が中間に入るため、市とすれば卸業者に食材費を払っているという流れになるため、卸業者から生産者へというお金の流れになる。
- (事務局) 米はすべて上田市産。武石小の給食には、地元のせんぜい畑の会の皆さんが作られた野菜を使用しており、食材費を地元へ還元している状況にある。
- (委員) 農家も電気、ガソリン、肥料等も値上がりしている。物価の上昇もあり、生産者の農家 にも還元できるのであれば良いと思う。
- (委員) 資料説明の中で、地元産だからと言って安価ではないというのはまさにその通りで、こだわりをもって丹精込めて作られている地元の食材と、大量生産・大量販売に乗っている食材とでは別軸で考える必要性がある。青果物、生鮮産品等、生産に関するコスト以外にも運搬コストや仕分けコストがかかるため、ダイレクトに生産者の皆さんに値上げの部分が見える形でお示しできるというのは結構難しいことだと感じている。地産地消、地元の食材というところは積極的に活用していく必要性が絶対あると思っており、令和元年度の学校給食での地元農産物(青果物+米)の使用量の割合が約40%と聞いている。これを少しでも上げていく必要性は変わらずある。そのための一つとしては、客観的な生産

コストアップに対する答えは出していかないといけないと私としては感じている。

- (委員) 上田市の学校給食に天然素材からだしをとるとあるが、だしは前日からとっているのか。
- (事務局) 各学校給食センターも一緒だが、前日からの作り置きということはなく、だしは朝4時 くらいから当日に調理している。
- (委員) ルーを手作りしない、だしも朝4時からとらないとしたら、給食費はどれくらいで済むのかという試算はしたことあるのか。子ども達よりも保護者の方はどのラインを望んでいるのか。安心安全、どんなにコストがかかってもいいから安心安全なものを子どもたちに食べさせたいと思っている方が沢山保護者の中にいらっしゃるのか、ある程度のライン、どこで線を引いたらいいのか、いろいろだと思う。ある程度のラインがキープできるのなら、上げないで安い給食費でそれなりの栄養を子ども達に与えてほしいと思う保護者が多いのか、そういうところを、現場の保護者の声をリサーチしつつ、ここの献立を削ったら給食費を上げないで済むとか、そういう試算も何パターンか試算されると良いような気がする。手作りに関するコスト比較も提示していただけたらと思う。
- (事務局) この場ですぐ試算は出来ないので、次回に向けて数字のほうをそろえてまいりたい。手作りや天然だしを使うといった調理において、人件費や光熱費は市が負担している金額なので、単純に食材の比較になり、市販の食材と手作りをするための食材のコスト比較ということになってくるかと思う。
 - (委員) 給食センターと自校給食の献立を比べた時、給食センターの給食の方が自校給食よりボリューム感が少ないと感じる。給食センターはスケールメリットが生かせるはずであり、 仕入れのスキームを見直す必要があるのでは。
- (事務局) 給食センターと自校給食校を比較すると、出来ることと出来ないことがあり、それが献立に影響していると思う。手をかけたくてもかけられないというところもあり、金額的には沢山仕入れるので安く仕入れ出来る食材もある。給食センターでも工夫して自校給食に負けない給食を作っていきたい。
- (委員) 給食会計の収支について、赤字なのか黒字なのかと年間通して土ゼロでやっているのか。
- (事務局) 赤字には出来ない。かといって黒字で翌年度に残すことも出来ない。いただいている給食費については、今、在籍している児童・生徒分ということでその範囲内で給食を提供している。赤字にしてしまうと補填する予算がないので、給食費の範囲内で実施している。
- (事務局) 自校給食校については、食数が少ないのでスケールメリットを見込めない状況にあり、 100 食で 20,000 円もしないような金額でおかずを作らないといけない状況にある。各学校 の給食費の状況によって、魚の種類を変えたり、生のほうれん草を使う予定だったのを冷 凍のほうれん草に変えたり、デザートも買う予定だったのを手作りに変えたり等、何とか 赤字にならず収まるよう献立の細かな変更を随時行っている。
- (委員)上田の給食は、おいしくて安いと感じる。本当にだしを丁寧にとって化学調味料等でごまかさない給食により小・中学校で舌の感覚を養い、天然だしの良さを知って育つというのはだいぶ違うのではないかと思う。県民新聞に掲載された他県の状況では、沖縄県は200円程度で他県でも安いところがある。しかしながら、他県から赴任した先生から話では、御飯はいつも家庭から持ってくる場合、汁物がない場合、おかずの内容が全然違うことや数が違うということで、他県とは比べられない。カロリーを計算して量を決定していると思うので、個々に見れば食が細い子もいるかもしれないが、全体的にはしっかり小中学生は食べているという現状にある。児童生徒は、給食を本当に毎日楽しみにしている。
- (委員) いろいろな考え方があると思うが、厳しい状況の中で今の給食の質や量を保つということを第一に考えてもらいたいなと自分は思う。様々な子供達がおり、中には朝食を食べて登校出来ない子もいる。そんな中で給食が子どもたちの栄養を取るのに本当に大切なものであることを実感としており、本当に給食をしっかり食べていれば、元気に学校生活が出来ると思う。様々な意見があり、・他市、他県との比較・量の問題・厳しい家庭の対応・農家への還元・手作りや安心安全が第一と考えるのか、あるいは安い値段を優先して考える家庭が多

	V	のか等事務局においては、委員からの意見を参考に次回の会議に向け、	準備を進めていた
		きたい。	
	/_	9/cv.º	
8	事務選	車絡	
	, ,,,,		
		A (-1-76 P)	
9	閉	会(事務局)	
<u></u>			