

(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	学校給食運営審議会	
2 日 時	令和7年11月25日 午後7時から午後8時30分まで	
3 会 場	市役所本庁舎 2階 202・203会議室	
4 出 席 者	小宮山健一会長、南波裕子副会長、石井由香委員、川合茜委員、倉島朋子委員、増田絵里菜委員、山下雅弘委員、横澤智昭委員	
5 市側出席者	酒井教育長、池田教育次長、池田第一学校給食センター所長、傳田第二学校給食センター所長、黒岩丸子学校給食センター所長、小須田学校保健給食課長、浅野学校保健給食課学校保健給食係長、賀川学校保健給食課主査、山浦学校保健給食課主査	
6 公開・非公開	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 • 一部公開 • 非公開	
7 傍聴者	0人	記者 0人
8 会議概要作成年月日	令和7年11月27日	
協議事項等		

1 開会(事務局)

2 教育長あいさつ(酒井教育長)

3 人事通知書交付・委員自己紹介

4 教育委員会職員自己紹介

5 会長及び副会長選出

会長に小宮山健一委員、副会長に南波裕子委員を委員の互選により選出

6 質問

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「上田市の給食について」「給食費について」「近年の食材費の状況」「給食費改定について」を説明
- ・以降、審議

(委員) 給食費について県内他市と比較すると、上田市は大体中間であるが、小学校も中学校も高いところは上田市よりも20円高く、低いところは40円から50円ぐらい差がある。これは何か特徴があるのか。例えば子どもたちの人数が少なくて単価が高くなっているなど、この差がどのように生まれているのか。

(事務局) 全てを調査したわけではないが、学校もしくは給食施設の規模によってスケールメリットが働くところと、そうでないところがあることは確かである。また県内も広く、地域ごとの物価も違う。とりわけ野菜の生産地は、上田に比べてよりたくさんの野菜を作り、給食の食材を貢える、もしくは肉や卵がある等、同じ食材で同じ量を使っても同じ単価ではないということもある。また、小規模の市町村においては、地域の生産農家が現物の食材を給食に提供することもあり、その分は無償で給食が出せるというような話も聞いている。

(委員) 先ほど上田産に限ると価格が上がってしまうところがデメリットという話があった。地産地消というのは給食で大事にしたい部分とは思うが、令和6年度に割合が急に減っており心配である。今後は食材として品物はあっても、他の地域のものも合わせていくのか。

(事務局) 現在も、入るものは一部分使用する等、回数を限定して使用している。ただし、実際作っていて品物はあるが、学校給食では当日納品が前提のため、配達する手がないと給食室に届かないという問題もある。農業政策課とも力を合わせてできる限り調整を進めている。その1つとして、「企画給食」があげられ、年に数回ではあるが、事前に調整して納めていただき、地域のものを食べる企画を設けている。

(委 員) 地元産とは、どこまでの範囲か。

(事務局) 従前より上田市内だけではなく上小地域を「地元産」としている。東御市産も地元産と呼ぶが、隣の坂城町産や千曲市産については、上小産にはならない。

(委 員) 市場も今は働き方改革があり、昔は地元産の依頼をすると用意できる担当者がいたが、現在はいない状況である。事前に依頼しても、品物があれば良しとされ、昔ほど地元産がそろわないのが現状だ。また、大きな産地でないと見積もりに合った価格にならない。小さい産地になるとさまざまな産地が混ざり、現場も困るなど、両方が重なり、急に地元産の使用量が落ちてきていると思う。もう少し市場の方と詰めてもらった方が良いと感じている。

(委 員) たくさんの工夫と皆さんの努力により、給食が出来上がることが本当によくわかった。給食の食材は、通常出荷されるような規格のものが使用されるのか?そうでないものはどのくらいの割合で使用されるのか?

(委 員) 青果物に関しては 100% 規格外のものはない。農協などを通ってきたものはそれが全てである。それ以外では、過去に上田市農協で「合戦りんご」(雹害などで傷ついたりんご)があった。

(事務局) センターに関しては規格外のものはほとんど納入されないが、自校給食の武石地域、真田地域に関しては、地元農産物であれば規格外の物でも納入してもらい、価格を抑えていいるという実情はある。

(委 員) 作っている方はいるが、配達する手がないというところが課題だと感じる。ルールはルールで仕方ないとは思うが、余っているもの、出荷できずに手元で滞っているものがあるとすれば、それをうまく使えるようになると良いと思う。

(委 員) 実際に現場で給食を作っている立場から話をすると、地産地消に関しては通常の規格品で依頼している。第二学校給食センターは 6000 人分であるため、キャベツは 1 日 200 キロほど使う。規格外が納入されると作業性が悪く困ってしまう実情もある。できるだけ地場産物を選んで納入してもらう努力もいただいているが、なかなか市場に必要量が届いていないため使用できない。大きなセンターならではのデメリットと感じている。地産地消に限らず近年、食材費が高騰しており、献立作成時に様々な工夫をしている。子どもたちは肉が好きな傾向で、唐揚げ、鶏肉のマーマレード焼きなどは人気のあるメニューだが、1 人 1 切れの肉を出すことが減っている。代わりに肉と野菜と一緒に炒め合わせたもの、肉を一口大にカットしたものと凍り豆腐を合わせて揚げてタレに絡めたものになっている。一口大の鶏肉も昨年はモモ肉がメインであったが、今年は胸肉を使う頻度も徐々に上がっている。食べやすさではモモ肉の方が柔らかくて美味しいが、いただいている給食費の中で賄っていくためには、安い部位も使うなどの工夫が不可欠になる。さらに、魚の価格上昇に伴い、鮭など高価な魚の使用頻度が低下し、相対的に安価な魚の摂取頻度が高まっている。子どもたちの給食の楽しみとなるデザートは、以前は児童の希望献立と行事食などで月に 1、2 回使用できたが、現在は、果物も含めて頻度が減っている。一方、大豆製品と安価な冷凍食品を増やして、予算内に収まるような工夫をしている。子どもたちが楽しみにしている給食をより豊かなものにするためにも、給食費を大切に使わせていただきたい。

(委 員) 資料を拝見し、私が以前給食を担当していた頃よりも物価が上がっている。牛乳と米の価格上昇に驚いた。いろいろな食材の制限や価格の制限がある中、センターや自校の栄養士の先生方が、非常に苦労されて献立作成されていることに頭が下がる。給食は「生きた教材」と言われるが、成長期で栄養が必要だということと、中学生は高校生になれば、この食育の機会からも離れる。そのような中で適正な教材として使える食事の維持、質の維持は本当に必要だと感じるため、適正にやっていただきたい。

(委 員) いつも子どもたちのために美味しい給食を提供いただき感謝している。個人的な意見だが、たとえ 100 円上がったとしても、子どもたちに肉や魚など変わりなく提供いただき、毎日学校に楽しみにして行けるような給食を出していただきたい。2 点質問があるが、1

点は、給食費の値上がりについてアンケートをとったことはあるか。例えば「100円値上げしたらもっとこのような給食を出せる」というような保護者宛のアンケートや「現状の価格だとモモ肉ではなく胸肉になる」というような提案をしたことはあるか。2点目は、今、主食と牛乳がとても上がっている。栄養のバランスもあるが、牛乳を毎日提供し、おかげにしわ寄せがくるならば、牛乳を週何日かに減らして、おかげのボリュームを上げることはできないのか。

(事務局) 1点目の保護者へのアンケートについて、とったということは知る限りではないが、様々な意見があり、今回のような審議会が意見を聞く機会と考えている。また、2点目の主食と牛乳の価格が上がっている中での牛乳の頻度についての提案は、牛乳に多いタンパク質やカルシウム等を他のものに置き換えることはできるが、牛乳と同じ価格で同じ栄養価を補うことは難しい。特にカルシウムは他の食材で補おうとすると、丼とはいからなくとも小鉢にいっぱい、海藻やひじきを毎日提供することとなる。成長期の子どもたちにとって必要な栄養素を安価に効率良く充足するためには、現在のような給食の形がベストだと私どもは認識している。

8 事務連絡 次回の日程について

9 閉会