

(様式第 4 号)

上田市学校給食運営審議会(第 2 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 12 月 16 日 午後 7 時から午後 8 時 00 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、石井由香委員、川合茜委員、倉島朋子委員、竹花祐子委員 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 ・ <input type="checkbox"/> 一部公開 ・ <input type="checkbox"/> 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 12 月 19 日

協 議 事 項 等

1 開 会 (事務局)
2 会長あいさつ (小宮山会長)
3 協議事項
(1) 令和 8 年度給食費について
・ 資料に沿い、事務局から「第一回審議内容について」「給食食材費の試算」「令和 8 年度給食費算定案」「今後の給食費改定について」「学校給食における地場産物活用の位置づけ」「学校給食の理解を深める取組」を説明
・ 以降、審議
(委 員) 食育の資料には「ご飯の適量」が載っているが、これは子どもたちへの提供量を指しているのか。
(事務局) そうである。各クラスで盛り分ける基準量として設定しているが、体格等個人差があるため、個々には調整している。また、100g は生米の量、220g は炊いたご飯の量である。試算の資料は精白米を基にしており、食育の資料は炊いたご飯を示している。小学校の量も同様である。
(委 員) 毎日学校で給食を食べているが、いろいろな苦労や工夫があって提供されていることを改めて知り、その上で給食を食べたらその努力がよくわかる。今日の給食も美味しかった。中学 3 年生の子どもたちに給食はどうかと聞いてみると、「うまい。」や「汁が熱くて良い。」と返ってきた。納豆については苦手な子は「やめて欲しい。」とのことであった。好き嫌いがあって家では納豆を食べない子もいると思うが、給食という機会に納豆等苦手な食材を口にする経験は、バランスよく色々なものを食べる力を育てる上で大切だと感じる。経費を算出して作る側の努力についても子どもたちに伝えていきたい。食材が全国的にも驚くほど値上がりしており、子育て世帯にも広く高騰が認知されている。これまで給食費に公費負担がされている状況の中、小学校は 30 円、中学校は 40 円の値上げにより給食の質と量を維持できるのであれば、この額で今後も美味しい給食を提供してほしい。
(委 員) 現場で給食を作る立場としては、学校給食の標準食品構成に沿う場合、魚は月に 7～8 回出すことが望ましいとされている。現在使える魚はアジ、イワシ、サバが中心で、バリエーションは限られている。給食費が令和 8 年度案まで増加されれば、魚のバリエーションが増え、調理法や味付けの幅も広がり、子どもたちにとって栄養と品質の整った美味しい給食が実現しやすくなると思う。
(委 員) 支援が必要な子供たちは不登校で学校に来られないことが多く、学習への意欲も低い場合がある。そのため、学校へ行くきっかけ作りとして給食は大きな役割を果たしている。

「給食を食べに行こう」と声をかけると、子どもたちは登校してくることが多い。家庭によっては 3 食きちんと整わないこともあり、栄養面で学校給食を頼りにしている家庭もある。不登校の子どもたちが「今日はお肉がでるから行ってみよう」「今日はこのおかずが出るから行ってみよう」と思えるような給食の提供には感謝している。魚を家庭で用意するのは難しいことも多いので、地域の食材を活かした日本型の食事が提供されることにも感謝している。増額の試算は的確と感じる。

(委員) おかず等の値上がりの試算を見て、実際には市場での値上がりはもっと大きいと感じている。2023 年から 2024 年にかけての上昇を見ても、実際には 18%~30% という話もある。給食は栄養士さんを含む皆さんの努力の賜物と感心する。米の価格が下がった場合はどうなるのか、また標準食品構成の果物 700 g は、実際には月に 1 回から 2 回程度しか納めていないが満たしているのか。果物は生のものはあまり使っていないということなのか。小学校 30 円、中学校 40 円の値上げは肯定ということによい。

(委員) これだけ食材費が値上がりすると努力だけではもうカバーできないところまできていると思う。家庭での食事が整いにくくなる中で、学校給食が担う栄養価の役割は大きい。示された値上がり幅が今後も十分吸収できるか、予期せぬ値上がりがあった場合はどうなるか。

(事務局) 主食と牛乳が 10 円以上値上がりする場合、10 円単位での引き上げを検討する。食品構成から試算した場合、この金額で給食の提供が可能であると見込んでいるが、想定を上回る物価高騰があった場合は、魚の種類を変える等して対応したい。食材のバリエーションが不足することも考えられるため、豆類や卵をもう少し増やすことも同時に検討する。豆類や卵は価格が安く栄養価も高いので、豆製品や卵製品を推進すれば、価格を抑えつつ栄養を安定させられると考える。

(委員) 現場の栄養士が対応する負担にも配慮し、定期的な見直しが必要。肉を一切れ単位で出す機会が減ると噛みごたえや満足感にも影響する。給食の質を保つため余裕のある供給体制を確保してほしい。

(委員) 学校職員の立場として、日ごろ、給食の提供時刻の調整にも対応いただきありがたい。給食は子どもを観察するバロメーターのような役割もある。キノコを避ける子、おかわりを楽しむ子等、様々な嗜好がある。給食を通じて子どもたちの様子が把握できると感じる。また、規格外の野菜は手間が増えるとか、魚の種類の検討等も含め、初めて知ることがあり勉強になった。生徒の日記に給食センターの職員から「米の高騰にもかかわらず、ご飯の残食が多い」という話を聞いたとあったので「ご飯をきちんと食べよう」と伝えたところ、クラスの残食がかなり減ったという例もあった。私たち学校にいる者がこのような話を広めていくことには、非常に意味があると思う。値上げについては肯定ということで良いと思う。

4 事務連絡 次回の日程について

5 閉会