

第2回審議会

委員からの質問

●市場の値上がりは実際にはさらに大きいと感じる。標準食品構成でみると果物の供給量と合っていないが、生のもの以外を使っているということか。

「果物は生のものを一品として提供するには予算や職員体制に負担が大きく、現状では月に1, 2回程度に留まっている。そのため缶詰やピューレ状のものを料理に使うなど、工夫をして提供している。今後とも子どもたちの楽しみとなる一品として、ほかの食材と調整しながら適切に提供できるよう努めたい。」

●今後、お米の価格が下落する可能性がある場合や、米余り問題が生じた場合には、どのようになるのか。

「主食が10円以上下がる場合は、10円単位で引き下げを検討する。なお、小さな変動の場合など、給食全体の質の向上として、地元農産物の利用や食材のバリエーションの充実等総合的に判断したい。」

●食材費の大幅な上昇は努力だけでは賄いきれない。今後の値上がりへの対応は可能なのか、予期せぬ値上がりがあった場合の対応が懸念される。

「主食と牛乳が10円以上上昇した場合も10円単位で引き上げを検討する。現時点の試算はこの金額で提供可能と見込むが、想定外の高騰時には魚の種類を変えるなどの対応を検討する。食材のバリエーション不足を避け、標準食品構成に沿った栄養バランスを整えるためにも、豆類・卵を増やす案も検討したい。」

委員からの意見

●日常の現場の苦労と工夫を改めて理解した。苦手な食材も給食で経験することにより、バランスよく色々なものを食べる力が育ち、重要と考える。食材の値上げは保護者にも認識されつつあり、給食費の適正な値上げにより、質と量を維持できるのであれば、改定案の金額で今後も美味しい給食を提供してほしい。

●学校給食の標準食品構成で考えると、魚を月7~8回出すのが望ましいが、現在使える主な魚はアジ・イワシ・サバでバリエーションが限られている。給食費が令和8年度案まで増えると魚のバリエーションや調理方法、味付けの幅も広がり、栄養と品質の整った給食が実現しやすくなる。

●不登校の子どもなど支援の必要な子どもたちに、給食は学校へ行くきっかけづくりとして重要である。家庭によっては3食整わないこともあり、栄養面で給食を頼りにしている家庭もある。地域食材を活用した日本型の食事提供には感謝している。

●栄養士の負担にも配慮し、定期的に給食費の見直しは必要である。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。

●学校職員として現場対応に感謝している。給食は子どもを観察するバロメーターにもなる。規格外野菜の手間や、魚の種類検討など、初めて知ることが多く、勉強になった。子どもたちにも伝えていきたい。