

令和5年度 小樽市学校給食センター運営委員会 議事録

日 時 令和6年3月25日(月)午後2時00分

場 所 小樽市学校給食センター2階 会議室

出席委員

立浪 良介委員(委員長)、笠原 寿人委員、兼崎 義明委員、木村 ひとみ委員、
津田 信一郎委員、三ツ野 篤久委員、山際 昌枝委員(委員長職務代理者)

欠席委員

石毛 薫委員、木露 正敏委員、佐久間 靖夫委員、高川 志保委員、戸谷 典子委員

事務局

山廣所長、斉藤主幹、岡主査、桜庭主査、中森栄養教諭

開会、委員紹介後、委員長に立浪良介委員(北海道科学大学薬学部教授)を選出。

議事第1号 委員長職務代理者指名

山際昌枝委員(小樽市立桂岡小学校校長)を指名。

委員長：議事第2号 学校給食の新たな食物アレルギー対応について説明を。

事務局：小樽市学校給食の食物アレルギー対応の現状については、卵アレルギーは除去食、代替食の提供で、38名の児童生徒に対応中。卵を除くアレルギー表示28品目については、詳細な献立表による自己除去及び一部弁当の対応で、62名の児童生徒に対応中。

卵に加え新たな食物アレルギー原因食材をレベル4まで対応することを検討したが、調理室の改築、専任の栄養教諭、栄養士、専任調理員の配置等が必要であり実施が難しい。

また、卵・乳統一の除去・代替食の提供は、卵アレルギー児に対し、児童生徒が不足しているカルシウム等の提供量を減らしてしまうことになり、望ましい対応ではない。

調理場の改築や人件費等の費用がかからない対応の検討を重ね、アレルギー症状が重篤な場合が多いが、使用頻度、使用量が少なく、栄養価に大きく影響しない食材である「そば、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、アーモンド、キウイ、くるみ、まつたけ、やまいも」の10品目を給食提供食材から完全除去し、統一給食を喫食できる児童生徒を増やし食物アレルギー対応の充実を図るもの。

これにより、喫食可能者が増え(100名中13名、食材により267名中109名)大きな効果が期待できるほか、重篤なアレルギー症状が発生する原因食材(そば、木の実)を完全除去し安心・安全な給食提供を目指すものである。

委員長：意見、質問は。

A委員：10品目を除いて献立編成することは、大変な労力だと思う。例えばA Iを活用することはできないものか。

事務局：給食の栄養管理ソフトでは、まだ対応できないのが現状。

委員長：ほかになければ、議事第3号 学校給食の新たなメニューについて説明を。

事務局：令和4年度、5年度の給食センターにおける新メニュー提供の取組について、主なものを紹介する。

小樽あんかけ焼きそば親衛隊 隊長 坂田 理氏にアドバイスをいただき提供の「あんかけ焼きそば」、パンの残食量を減らすための新メニュー「ドックパン」「バーガーパン」「スラッピージョー」、小樽産品を使用した「たら味噌マヨネーズ焼き」「ほっけフライ」、北海道の郷土料理「三平汁」「石狩汁」「ざんぎ」、行事食やデザートで「柏餅」「かぼちゃのいとこ煮」「ハスカップゼリー」「焼き芋」、給食センターでの手作りメニュー「グリルチキン」「ねぎ塩チキン」「タンドリーチキン」、手作り中華メニューの「八宝菜」「ホイコーロー」、他市給食の人気メニュー「焼きそば風切り干し大根」、給食週間に提供した北海道・東北ご当地メニューの「バラ焼き」「エスカロップ」「ハムフライ」「美瑛風カレーうどん」、受験生応援メニュー「願掛け焼きそば」「とんかつ」「なめこ汁」などを提供した。加えて令和5年8月より米飯給食の回数増に伴い、「しりべしローカルフードチャレンジ」グランプリメニューで小樽産ニシンを使用した「群来太郎丼」、小樽産ほっけを使用した「魚花丼」、季節メニュー「秋野菜カレー」を新たに提供した。

新メニュー提供時には栄養教諭が作成する「給食メモ」を活用し、児童生徒にメニューの紹介や解説などを行っている。

令和6年度は新たに「しりべしコトリアード」の提供を検討している。本日出席のB委員が「しりべしコトリアード推進協議会」の会長を務められているので、B委員にしりべしコトリアードについて解説をお願いしたい。

B委員：12年前に後志総合振興局と一緒に地域の産品を活用した料理の開発を行い、後志地域に似た気候風土のフランス・ブルターニュ地方の郷土料理をモデルに考案したのが魚介のクリーム仕立てスープの「しりべしコトリアード」。全調理師会小樽支部の洋食調理人をメンバーに、後志の知名度アップのため、地域のイベントでの提供や、雪あかりの路に合わせて参加各店舗で提供している。小樽の街並みには洋食が似合うとの思いから、何とか普及させたいと取組んでいるところである。地域に根差すことが重要で、料理教室などを通じて地元の方々に愛される料理になることを目指している。

今回、給食での提供を検討されているとのことで、何とか実現していただきたい。後志産の魚介類、魚介のすり身、野菜、果物をそれぞれ1種類以上入れ、後志産のシードルかワインと道産の乳製品で仕上げるのがルールとなっているが、給食では色々と打合せながら、代用品の活用などでレシピを構成できると思っている。

立浪委員長：意見、質問は。

事務局：学校給食という大量調理に合わせたものにするため、B委員にはご助言をいただきたいと考えている。

立浪委員長：B委員、お願いできますか。

B委員：推進協議会事務局のメンバーに学校給食での提供を考えていることを伝えると、皆大変喜んでいる。事務局メンバー含め、ぜひ協力したい。

委員長：ほかになければ、その他意見、質問は。

A委員：食材の値上げが著しい。また、各地で給食費無償化の動きも出ている。小樽市での取組は。

事務局：令和4年度から、国の臨時交付金を活用し食材費を補助することで、給食費を上げることなく給食を提供することに加え、同じく国の臨時交付金を活用し令和4年度、5年度は4か月、令和6年度は2か月の無償化を行っている。

委員長：ほかに意見、質問は。

B委員：残食の傾向は依然と比べてどうか。

事務局：特に変化は見られない。牛乳の残食が多い。

B委員：札幌の教育大学付属小学校での取組として、給食調理の様子を動画撮影し、児童に見せることを行っている。結果は聞いていないが、興味深い取組だと思う。

A委員：以前、調理の大変さを見てもらうことで、子どもたちの意識が変化した、との報道を見たことがある。

事務局：先ほど紹介した「給食メモ」を活用し、生産者の声を児童生徒に届ける取組や、給食センターの見学で子供たちに調理の様子を見てもらい、食に関する意識を高めてもらう取組を進めている。ご意見を参考に、今後も取組んでまいりたい。

C委員：パンや牛乳は、以前から残量が多いのか。牛乳に代わるものを提供できないか。

事務局：先ほど紹介した「ドックパン」や「バーガーパン」は残量が少ない。牛乳については、特に中学生の残量が多いが、学校給食で提供する学乳の基準があるため、他に代わるも

のを提供することは難しい。カルシウムの大切さを伝え、牛乳を飲んでもらう啓発を続け、少しでも残量を減らしたい。

委員長：ほかに意見、質問は。

D委員：「給食メモ」で子どもたちが食について学ぶことができるので、これからも是非続けていただきたい。中学生の牛乳の残が多いことについては、中学校の食育を充実する必要性がある。本校栄養教諭を中学校での食育指導に派遣したいと考えている。

委員長：ほかになければ、以上で小樽市学校給食センター運営委員会を終了する。