令和８年度　羽島市学校給食センター運営委員会（会議録要旨）

日　　時	令和８年１０月８日(木)午後１時５０分～午後２時４０分
場　　所	北部学校給食センター　２階　会議室
出 席 者	（委　員）１０名 森省一郎委員、早川秀彦委員、伏屋明彦委員（代理)、臼田典子委員、堀田忠史委員、花村伸二委員、奥田紳二委員、伊藤麻代委員、今井田裕子委員、堀一男委員 （事務局）１１名 森教育長、不破事務局長、川﨑学校教育課係長、小田栄養教諭、黒田栄養教諭、塚田栄養教諭、草野栄養教諭、竹内北部学校給食センター所長、亀山南部学校給食センター所長、鈴木北部学校給食センター主幹、河村南部学校給食センター係長
内　　容	１．　開会あいさつ 　教育長あいさつ ２．　議題 〈議第１号〉 　羽島市学校給食センター運営委員会会長及び副会長の選任について 　委員らの同意をいただき、校長会代表の花村伸二氏を会長に、同じく校長会代表の奥田紳二氏を副会長に選任した。 〈報第１号〉 　令和７年度羽島市学校給食センター給食会計について 　令和８年度給食実施状況について 　別冊資料１に基づき事務局から説明。 【委員】 　資料１－①歳入の部の、１２負担金、２過年度収入、１０１滞納分 100 万円で収入済額 361 万円ということは、まだ払っていない部分が減ってきているということですか？ 　毎年 100 万円を予算建てして、361 万円は返してもらえた、というとらえかたでよいですか？ 【事務局】 　この収入の部の予算、滞納分 100 万円については、仮数の設定をしている為、実際の滞納分の該当金額といたしま

	しては、右隣の調定額 16,871,593 円、収入済み額としては隣の覧 360 万円ほどとなっております。 【事務局】 別冊資料２に基づき説明。 給食の現状やあり方についての意見、質問を頂きたいです。 【委員】 指導年間計画の表の右から２番目、羽島市産野菜のコーナーがあり、ここに羽島のレンコンが入っていない。 今日のメニューにもレンコンが入っていたが、１０月のひとくち話の１９日の食育の日のところを読ませてもらうと、さといもは円空さといも、レンコンは羽島市の特産品、それからとり肉のクリーム煮には桑原町の牧場の牛乳が書かれていて、１０月の献立にはレンコンが多く使われているのに、年間計画の１０月は空欄になっているのはどうしてでしょうか？ 各月の献立の文字のポイント数が違い、大きくてちょっと見にくいのと、１０月分の献立表を見ると、右側のごはんを食べて、元気に過ごそう！の印刷が見にくく、左側の献立表と比べてくっきりしてない、もやっとしている。 全体を見渡して、文字のポイント数をそろえるなど、統一したほうがよいのではないかと思いました。 もう１つ最後のページの、アレルギー表について、一番下の枠の中に※１から※８の記述があるが、表の中には※３とか※４は入っているが、他の※１、※２、※５～※８は（入っていない為）何の番号でしょうか？ 【事務局】 １点目のレンコンについて、もともと年間計画に載せていましたが、学校給食のほうにレンコンを提供してくださっていている先の都合で、レンコンが入らない期間が暫くあり、はずしていましたが、他のルートで入る形になりましたので、１９日に出すことにしています。 それで、年間計画には載せていない形になります。 ２点目の給食だよりのフォントの大きさについては、相談してよく見えるよう気をつけたいと思います。 ３点目の加工品の※につきましては※１※２と指し示すだけのものが枠に入っていまして、該当するえび、かになど

	の甲殻類とか、補食したり、混じっていたりするものについては、注意事項を（食材によって）日にちごとに※３または※４をつけるようにしております。 【委員】 南部学校給食センターのエアコンの関係で、一時期弁当になったのですが、今また給食に戻り作って頂けて、ありがたさを感じている。 本校でいうと４月、５月当初は３階にいる１年生の子達が、食缶を３階まで運んで配るのは時間がかかり、食べる時間が少なくなり、給食をすごく残してしまったりしていたが、最近はその１年生が、給食が届いてから7，８分で配り終わっている。 １２時２０分に授業が終わって、３年生から（状況を）見ていったのですが、みんなおいしそうに給食をほおばっていました。 給食の時間は１２時５５分までなので、だいぶ時間が取れるようになり、子供たちもとても楽しそうに食べていると思いました。 給食センターのほうで、例えば、虫が入るのを防いだりしていただいたりもしていますが、うちのほうでも、例えば、エプロンや三角巾をつけていない、髪の毛が入った等、そういったことが起きてしまうこともあり、前髪をきちんとしまうようにとか、注意をしてもらいながら、これからも楽しくて、おいしい給食が食べられるよう、楽しみにしております。 【委員】 私は給食主任の他に給食委員会も担当させていただいておりまして、生徒が委員に立候補する際に、食への感謝ということを掲げておりまして、その為に「衛生的な食事をすること」「残量を減らしていくこと」その為に「速い配膳をして時間を確保すること」を毎年続けて立候補の公約に上げてくれています。 それを実現する為に、３点着用（帽子、マスク、白衣）を実施し、１０分配膳キャンペーン等を行い、給食に感謝しながら給食をいただき、残さないようにすることを、頑張ってくれています。 お弁当の期間があり、気持ちが下がってしまうこともあ

	りましたが、それを逆手にとろうと委員長と相談し、「給食が復活するよ」「温かい汁ものがいただけるよ」ということで、子供たちも、「もう少し食べよう」とか「できるだけ最初から減らさないように」とか、食への（感謝の）気持ちを忘れないよう、頑張ってくれているので、これからも子供たちが食べ続けられるような、給食を提供していただけるとありがたいです。 【委員】 所管している課の話でいいますと、酪農の業者さん、あるいはレンコンを作って見える方、野菜や柿を作って見える方、様々ありまして、地産地消につきましても、うちの所管になる部分もございます。 教育長の話の中で、地産地消が課題である、家庭と学校の食文化の違いも課題である、と言われたが、まさにその通りだと思っています。 地元のものを地元で食べられる、ということが価値のあることだということに、気づいていただけると、とても助かりますし、市のために役に立てるのではないか。 その中で、二次元コードを使って、献立をお知らせいただいている取り組みがあるようですので、今の若い保護者の方々には普及しやすいのではないかと思いました。 【委員】 最初に教育長が言われた、食育とか食文化に関係するかと思いますが、コロナの時の給食は黙食でしゃべってはいけなかったが、今、会話はOKですか？問題ないですか？ 家庭でもあまりしゃべらない、黙っているとかが流行っているとか、やはり食文化の中で、食べながら、楽しくしゃべることは大事なのではないかと、そのへんもやってもらうといいかと思います。 会話はOKということで、よかったです。 【委員】 給食をおいしくいただきましたが、なぜ残すのかということが疑問でして、できるだけ食べていただくようにするには、家庭で食べることが大事だと思います。 せっかくメニューも見せていただいて、二次元コードも読み取ることが出来るということで、できるだけ家庭で多くの食材を食べていただけるよう、保護者の方に伝えるこ

	とも大事だと思う。 　先ほど給食センターで親子料理教室をやっているみたいですが、こういう催しも大いにやっていただいて、食の大事さを教えていただくとよいと思いました。 【委員】 　私が直接担当している、食品衛生の話を少しさせていただきます。 　本日秋刀魚のカリカリ揚げというメニューが出ていましたが、これは冷凍魚を揚げて提供する形ですね？ 　今年の５月に魚を原料とした食中毒が岐阜県内で発生しました。 　ヒスタミン中毒というもので、岐阜県でも２６年ぶりに発生した、めずらしい食中毒で、カツオの竜田揚げだったのですが、原材料の保管があまり良くなくて、ある程度高い温度帯で保管してしまい、ヒスタミン産生菌が増えてしまい、それを食べた人が食中毒を起こす事案がありました。 　この食中毒事案の教訓としては、食材はきちんと温度を守って、衛生的に取り扱って下さいということです。 　食中毒予防の三原則、「つけない」「増やさない」「やっつける」とありますが、増やさないは非常に大切なことです、今一度心得ていただきたいと思います。 【委員】 　当会のほうで、毎年学校給食献立食育実践発表会があり、岐阜県学校栄養士会と共催して、やっていますが、昨年度の事例で言いますと、県内から１１献立だしていただく中に、あゆの富有柿のソースだれ、ブロッコリーとじゃがいものおかか和え、トマトのすまし汁、南濃みかん、麦ごはん、牛乳ということで、やはり地産地消を意識されて、羽島でできる、まずトマトとブロッコリーを活用したということで、献立を立てていただきました。 　とても彩りもきれいですし、トマトが汁物に入るということで、驚きもあるかもしれませんが、トマトは加熱するとうまみ成分が出て、とても良いことだと思いました。 　実際にこの年の１１月にやっていただいた献立ということになりますが、ちょうどその時はブロッコリーのほうは、ちょっと使用できなかったのですが、トマトは使用できたということで。

	中学校においてですが、食育ということで、ひとくち話を中学生が読んだ後で、栄養教諭の先生が生産者を取材して、それを交えてお話するという取り組みをされたということで、とてもよかったと思っています。 私も中学生の食育というものは、小学生とはまた違った意味で、とても大事で、大人になるときに中学生の時に食べたということが貴重な体験になると思いますし、それを食育として感謝の気持ちで食べてもらえると思います。 中学生に向けての食育を、このようにやっていただけるのはすごく貴重なことだと思います。 今年度は北部の栄養士の先生が参加していただけるということで、そちらのほうにもニジマスのカリカリ揚げ、トマトの肉じゃが、じんだみそ汁、みかんということで、こちらのほうも今後実施していただく折には、先ほどお話いただいた柿が手に入ったら、変更したいなどのご意見もありましたが、栄養価もきちっと整えながら、食事に生かす、特に岐阜県の食材を感謝して食べようというテーマで、ほんの１例ですが、栄養教諭または調理員さんと連携しながら、こういった献立を子供たちに提供して、学校のほうでも先生とお話をしながら、活用していただけるというのは、毎日１９０日の給食の中では、意義のあることだと思います。 【委員】 親の立場から言わせていただきますと、給食はありがたいです。 先ほど給食試食会で廃棄のお話がありましたが、うちではどちらかというと逆で、これ食べたことある？というと、今は昔と違い、おしゃれなメニューが出ていて、給食で出たという声がちょいちょい出ておりまして、僕も食べたことがないものがいっぱい出ていて、給食だけちゃんと食べていればいいかなと思うぐらい、ありがたいと思っています。 【事務局】 皆様から大変貴重なご意見を頂きまして、ありがとうございました。 今後も安全安心はさることながら、子供たちがいつも大切にしている、給食の提供に努めてまいりたいと思います。 閉会