

令和7年度第1回習志野市学校給食運営委員会 会議録

1. 開催日時：令和7年7月11日（金） 午後3時30分から午後4時30分

2. 開催場所：市庁舎5階委員会室

3. 出席者【会長】 奥秋裕司委員

【委員】 河村幸枝委員、熊田奈津子委員、渡邊恵美委員、毛利繭子委員
和田美江委員、新原知佳子委員、北村千博委員、安食演美委員
稲村愛梨委員、加田宏史委員

〈欠席委員1名〉

【事務局】 小熊教育長、三角学校教育部長、渡辺学校教育部次長
江住保健体育安全課長、藤代学校教育部主幹
水嶋学校給食センター所長、学校給食センター田村係長
谷地副主査

【傍聴人】 1名

4. 会議の概要

開会

【会議内容】

第1 会議の公開

原則公開としたうえで、内容により公開・非公開の判断が必要となった際は、その都度、議決することに決定した。

第2 会議録の作成等

要点筆記とし、会議名・開催日時・開催場所・出席者氏名・会議内容・発言委員名及び所管課名を記載のうえ、市ホームページ及び市役所グランドフロアの情報公開コーナーにおいて公表することを決定した。

第3 会議録署名委員の指名

会議録署名委員に加田宏史委員を指名し、決定した。

報告

- (1) 令和7年度習志野市学校給食基本方針について
- (2) 令和7年度学校給食関係費予算について
- (3) 食育の取り組みについて

その他（事務局連絡等）

閉会

5. 会議資料

- ・ 次第
- ・ 資料1 令和7年度習志野市学校給食基本方針
- ・ 資料2 学校給食摂取基準
- ・ 資料3 学校給食の残菜について
- ・ 資料4 令和6年度地元野菜使用状況
- ・ 資料5 令和7年度学校給食関係費予算
- ・ 資料6 食育の取り組みについて
- ・ 資料7 大人の食育だより
- ・ 別紙 習志野市学校給食運営委員会規程

6. 報告

(1) 令和7年度習志野市学校給食基本方針について

事務局より資料1～4を基に、令和7年度習志野市学校給食基本方針について説明。

(2) 令和7年度学校給食関係費予算について

事務局より資料5を基に、令和7年度学校給食関係費予算について説明。

(3) 食育の取り組みについて

事務局より資料6、7を基に、食育の取り組みについて説明。

【奥秋会長】 本日の資料として、食育の取り組みが配布されているが、給食の様子や食育の取り組みについて、栄養教諭である和田委員、新原委員いかがか。

【和田委員】 本校津田沼小学校の食育に関して、簡単ではあるが説明させていただく。写真と盛りつけ図にあるように、6月15日「千葉県民の日」に合わせて、6月13日に千葉県で採れる食材をたくさん使った「つだぬま献立」を実施した。料理名に「つ」「だ」「ぬ」「ま」、「ぬ」が少し厳しいところはあるが、「つだぬま」の入った献立を提供した。栄養士が考えた献立だが、学校給食摂取基準資料2にもある

とおり、こちらを満たすべく献立を考えているが、子ども達に楽しみにしてもらえそうな献立となるように、日々努力しているところである。やはり栄養士が考えただけでは勤まらない、そこには調理員の安全でおいしい給食作りが必要になってきているところである。栄養士が考えた献立を、忠実に再現してくれたこの写真を提供させてもらった。

授業の様子について、食育に関しては栄養教諭 1 人ではできないので、教職員全体で行っている内容を簡単に説明させていただく。1 学期にあった取り組みでは、5 年生が入学して初めての調理実習となる「茹でる」という勉強をしていたところである。調理実習の「じゃがいもを茹でる」という学習をしていた。習った内容を忠実にその通りに行っているため、なかなか茹で上がらないというのが、見ていて現状だと思った。

その他、給食委員会での取り組みの一つとして、給食活動は片付けまでが給食の教育ということで、「片づけチェック」を行っている。お皿、食器、食缶をきちんと決まった所に返してもらえているのか、牛乳パックはきれいに置まれているのか、そういったチェックを行っている。

理科の授業では、きゅうりとトマトを理科専科の先生が育てている。2 種類育てており、片方は水だけを与えて育てたきゅうり、もう片方は水と栄養を与えて育てたきゅうりとなっている。どちらも成長段階が明らかに違うのが、子ども達の目で見ても良く分かった。そういった取り組みもおもしろいと思ったので、紹介させていただいた。

今後の 2 学期以降の取り組みとしては、児童の「リクエスト給食」、「給食総選挙」で当選した献立、6 年生が授業で考えてくれた献立等を給食の中に取り入れられればと思っている。それから、司書の先生とコラボさせてもらい、「11 匹のねこのアホウドリ」という本があるのはご存じか。そちらに出ている「コロッケ」を給食に出し、司書の先生が給食時間に読み聞かせを行うことを予定している。

【新原委員】 こちらの資料を基に説明させていただく。まず、「千葉県民の日献立」について、千葉県民の日が土曜日だったため、前日である 14 日にこの献立を出した。千葉県内で採れる食材をたくさん使用し、献立表や昼の放送で千産千消のメリットを紹介した。千葉県産の食材を使うことで、食べ物がどこから来たのか実感し、食材の背景を知ること、食べることへの興味、関心が高まり、感謝の気持ちや地域への愛着が生まれることを願って、毎年実施している。次に、右側の生徒が立てた献立は、家庭科の授業の中で生徒が考えた、主菜、主なおかずを実際の給食に採用し、生徒が考えた主菜に合った副菜や主食を私の方で考える、「栄養教諭コラボ献立」を作り、提供している。右手前にある「野菜たっぷり鶏つくね」は生徒が考えた主菜となっている。生徒が考えたものが実際の給食になることで、学

校全体で食への関心が高まるきっかけになったと感じている。

次の資料7の「大人の食育だより」について、先ほど紹介があったが、教職員向けに月に2回発行している。給食をおいしく作る上での工夫や苦労話、献立のねらい、料理のねらい、忙しい先生が簡単にできるレシピなどを載せている。給食や食にまつわる情報を提供することにより、先生方の食への関心が高めると、給食への理解、御協力を得られるとともに、日常的に接している教職員を通して生徒にも伝われば良いなという思いも込めて発行している。この「大人の食育だより」について、先生方からは、「給食時間に生徒に話をしたよ」と言ってもらったり、「毎回楽しみにしている」という嬉しいお声がけを頂くこともあり、大変やりがいを感じている。

最後に本校の生徒の様子について、本校の生徒は男女ともに給食を良く食べる。特に野菜がメインの残りがちな和え物やサラダ等もとても良く食べている。今日は「納豆和え」だった。この「納豆あえ」はリクエスト給食に必ず上がる人気メニューで、残菜率が0.5%であった。これからも給食を通して、成長期の生徒にバランスの良い食事や食べることの大切さ、楽しさを伝えていけたらと思っている。

【奥秋会長】 他にご意見等はあるか。

【毛利委員】 屋敷小学校は給食センターの給食を子どもたちが食べているが、単独給食の場合、このように生徒とコラボしたりする機会があるが、給食センターの場合は、そのような機会というのはあるのか。

【奥秋会長】 事務局いかがか。

【水嶋所長】 給食センターも担当の栄養士がおり、月に1度必ず給食の時間に訪問をしている。その時に、食材についての説明を栄養士からしており、食育には力を入れている。

【毛利委員】 実は私の子どもが今6年生だが、昨年度5年生で給食委員を務めた。給食委員は人気がないようで、残飯を確認したり、良い所に目を向けるのではなく、どれだけ残ったのか、どれだけ食べられたのかその確認をしたり、担当の教室に行き、給食台がきれいに拭かれているか、そのようなチェックしかしたことがないという話を聞いていた。今日この会議に出席し、津田沼小学校や第七中学校のような、子ども達と楽しい、給食委員会のメンバーでも良いので、コラボメニューの開発や子どもの生きる力という部分で、大人になった時に、コンビニでご飯を買うにしても、どれを買ったら良いのか、給食を通してそのような視点を持てるのでは

ないかと思う。

【奥秋会長】 ちなみにセンター校の子どもが、こういった献立を作ってほしいというような案を出した時に、参考に作っていただくことは可能か。

【水嶋所長】 リクエスト献立を実施している。あとは、キャッチボールメールでお子さんから酢豚を作ってほしいという要望があり、3月に提供した。

【奥秋会長】 学校の取り組みにもよるが、そのような形で子どもたちの意見を吸い上げることは可能とのこと。お子さんにお伝えいただければ。

【毛利委員】 了承した。

【奥秋会長】 渡邊委員はいかがか。

【渡邊委員】 食への意識というのは、子育てとか学校生活でもすごく大事である。今日学校に行っていたので、先生達と給食について話をした。第七中学校の食育だよりではないが、給食センターでも先生と交換ノートのようなものがあり、先生方がそこに食べた感想や、子ども達の様子を書いて給食センターに戻っていて、そこに書かれたことが次の月に反映されているということを聞いた。自校給食ではないが、給食センターでも各クラスの先生がこういうものを食べたいということと一緒に書いてくれると、先ほどの話が実現しやすいのかなと思う。近隣の市で働いていた先生が、習志野市は給食センターの給食も本当に美味しいと絶賛されていた。特にお魚関係、イカとかが特に美味しく、柔らかくてびっくりしたと話されていた。あとは作り方も全然違うと思うので、自校給食の給食も食べてみたいと市P連でも話をしている。独自の工夫をされている所だったり、子どもが苦手な食材も残食がないよう作られているメニュー作りとか、試食できる機会があったら嬉しいと思う。

【河村副会長】 実花小学校もセンター給食校で、センターの栄養士の方に、先日葉付きの人参を持って教室を回っていただいた。このようにして人参ができるという所から食育指導をしていただいている。また、家庭教育学級で栄養士の方に来ていただき、「成長期と栄養について」御講話いただいたり、試食会をしたり、食育活動に力を入れている。魚が美味しいという話があったが、先日私が感心したのが、いわしをカレー味で味付けして、フライにしていた。とても食べやすく子どもたちに好評だった。そのように青臭い魚でも、食べやすいように工夫され、温かい物

は温かく、冷たい物は冷たく、そして安全に届けていただき日々感謝している。
また、給食センターのホームページに、毎日の給食が載っていると思う。子ども
たちがお家で話をした時に、「のり和え」がとても美味しかったというのを聞いて、
本校の職員が給食センターに問い合わせをした所、丁寧にレシピを教えてく
れた。家で同様に再現し、お子さんが野菜を食べたという実例もある。そのよう
に、細かな対応を日々してもらい、感謝している。

【その他（事務局連絡等）】

次回の会議の日程については、令和8年2月4日（水）を予定している。詳細については、再度
お知らせする。