

令6年度第2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2月10日（月） 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】 合田聖委員、小久保美穂子委員、渡邊恵美委員、板倉由香里委員
南方早苗委員、中野佳代委員、柴尾さくら委員、荒井萌奈委員
小栗千波委員、杉戸一寿委員

〈欠席委員1名〉

【事務局】 島本学校教育部長、野村学校教育部参事
荻原保健体育安全課長、藤代学校教育部主幹
石垣学校給食センター所長、水嶋学校給食センター主幹
谷地副主査、榎技師補

【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

会議録署名委員に中野佳代委員を指名し、決定した。

報告事項

- (1) 令和5年度学校給食関係費決算について
- (2) 令和6年度学校給食の取り組みについて
 - ① 食育の取り組みについて
 - ② 地産地消の取り組みについて
- (3) 学校給食費の改定について
- (4) その他

閉会

5. 会議資料

- ・ 次第
- ・ 資料1 令和5年度学校給食関係費決算
- ・ 資料2 令和6年度学校給食の取り組みについて
- ・ 別紙 千産千消デー実施報告書
- ・ 資料3 令和7年度4月市立小学校及び中学校の給食費改定について

6. 報告事項

(1) 令和5年度学校給食関係費決算について

事務局より資料1を基に、令和5年度学校給食関係費決算について説明。

(2) 令和6年度学校給食の取り組みについて

事務局より資料2・別紙を基に、令和6年度学校給食の取り組みについてについて説明。

学校給食センター作成の視聴覚動画を視聴。

【合田委員】 本校（谷津南小学校）は給食センターで作られた給食を食べている。食材の価格が高騰している中、給食はたくさんの食材を使用して、さらに彩りも良く作られており、栄養士がとても工夫していると思う。スーパーで並んでいる食材の価格からは考えられない充実した給食を提供してもらっていて、頭が下がる思いでいる。食育は画像や動画などの視聴覚資料だけでなく、定期的に栄養士が来校して行っており、子どもたちは食育を楽しみにしている。地産地消に関しては、給食で郷土料理の提供があり、様々な土地の郷土料理は自分自身も初めて知るものがあり、勉強になる。食育に関して、とても積極的に取り組んでいると思う。

【奥秋会長】 小栗委員、食育時の子どもたちの様子とその後の給食の様子はどうか。

【小栗委員】 私は家庭科教諭であり、栄養面、そして、実際に子どもたちが食べるという経験をするために調理実習を担当している。自分ひとりではなく、栄養教諭と連携して授業を行っている。

調理実習では衛生面等に気を付けて安全に、子どもたちに様々なことを体験してもらいたいという気持ちで行っている。栄養教諭がさらに、食べたものがどのように成長につながるのか、それが大人になった時、子どもにどう受け継ぐのかなどの思いを子どもたちに伝えてくださり、自分自身も勉強になる。

例えば、出汁をとる実験では、私は家庭での出汁の取り方を教えるが、栄養教諭と授業をすることで給食の出汁の取り方について教えてもらい、たくさんの昆布と鰹節で出汁をとる実際の映像を見て、昆布と鰹節の量の多さに自身も子どもたちも「すごーい」と思わず声が出た。そのたくさんの昆布と鰹節から毎日、当たり前に出汁を取り、給食を作ってくれる栄養士や調理員に対し、子どもたちは感謝するようになり、そのおかげで残菜が減った。このことから、食育は学校の教員だけでなく、色々な機関と連携して行うことが、いずれ子どもたちの家庭での経験につながると思う。

また、調理実習で1人1匹ずついわしの手開きをしてみた。ほとんどの生徒は触ったことのない魚で、さらに頭がついたまるまる1匹の状態ということもあり、最初は戸惑いもあったが、魚のしっぽを持って、「魚だー！」と素直な反応を見せる生徒もいた。現在、魚はスーパーなどで切り身の状態が多くが売られており、頭を落として、内臓をとるという経験はほとんどないのではないかなと思う。しかし、経験のないことを1度は学校でやってみて、その苦勞が分かった上で、今後どのように選択していくのかや、親御さんの苦勞を感じることに繋がると良いと思った。栄養教諭と一緒に実施したおかげで、細かく指導に入ることができ、安全に、時間も授業内に終わることができた。一人でやるのが難しいことでも、いろいろな人たちと協力して取り組むことで、子どもたちは様々な経験をすることができる。

毎日の給食で、今日の給食の食材などの放送が入ることで、子どもたちの耳が傾き、食材に対して関心が高まり、残菜が減る。

千産千消デーについては、千葉県で暮らしているからこそ味わえる「千産千消」なので、この活動が広がれば良いと思う。

【奥秋会長】 資料として「千産千消デー実施報告書」が配布されておりますが、千産千消デーの取り組みやその他食育の取り組みについて、南方委員、中野委員いかがですか。

【南方委員】 市内、統一メニューと言うことで千産千消デーに「おいしい習志野隕石」を提供した。千葉県でよくとれるサツマイモを使用したメニューで、秋津小では黒砂糖をまぶして提供した。食に関する指導としては、学校に展示している習志野隕石のレプリカの近くに「おいしい習志野隕石」のポスターを貼り、子どもたちが「どんなメニューなんだろう？」と楽しみにしている様子だった。その他にも、担任の先生方に「おいしい習志野隕石」を提供することを事前に伝え、子どもたちに周知してもらった。提供当日は、給食の時間の校内放送で「おいしい習志野隕石」の正体やレシピの紹介、習志野隕石の歌を流した。家庭には、給食だよりに「おいしい習志野隕石」のレシピを掲載し、お知らせした。

【中野委員】 千産千消デーは、本校（第六中学校）も「おいしい習志野隕石」を提供した。本校では、ココアと砂糖・水あめを使用しチョコレート風のものを作った。子どもたちは、黒い見た目に驚いていたが、「食べたら、美味しかった」と好評だった。その他食育の取り組みとして、今年度初めて地産地消を伝える食育ショート動画を作成した。中学生にとってより身近で興味を持ってもらえる食育方法（媒体）を検討し、動画が最適なのではないかと考え、動画にした。内容は、地産地消の紹介、栄養士の紹介、その他、農家の畑の映像、給食室の中の映像を撮ったもの、また、これがどのように給食に使われているのかをまとめたものを作成した。この活動の評価については、アンケート集計中で結果はまだ分からないが、以前よりも栄養士に給食について話しかけてくれる生徒が増え、食に関して興味を持ってもらえたのではないかと感じた。来年度も子どもたちの食への関心を高められる効果的な方法で食育をしていきたい。

【奥秋会長】 本校（向山小学校）でも給食センターより「おいしい習志野隕石」の提供があった。「おいしい習志野隕石」は、真っ黒な見た目でインパクトがあり、子どもたちも「焦げているのではないか？」と心配していたが、食べたら大学芋の味がして、子どもたちは喜んで食べていた。学校ごとで味が違うことを今ここで知り、他のタイプの「おいしい習志野隕石」も食べてみたいと思った。

【渡邊委員】 「おいしい習志野隕石」は、私の子どももクラスの子どもたちも数日前から何が出るか話題にしており、「メンチカツや肉ではないか」と予想していた。実際は予想と異なり、真っ黒な見た目に「何だ？この黒いものは？」と黒ゴマがたくさん付いていることに驚いたが、食べたら美味しかったと楽しそうに話していた。こ

のようなシークレット献立が時々にあるとより給食が楽しみになるのではないかと思った。

地産地消については、キャロット計画の時期に給食の時間を見学した。その時のことについて、私の子どもが購読している小学生新聞の給食を紹介するコーナーに投稿し、紹介された。習志野市の名産の「彩誉（あやほまれ）」について、紹介することができた。子どもたちは、社会の時間などで習志野市の自慢のもの、特産物を知ると嬉しく、誇りに思う様子が見られる。特産物について、授業で学ぶだけでなく、給食で食べて、味わうことでより理解が深まり良いと思う。引き続き、地元の美味しい野菜を給食で味わえたらと思う。

(3) 学校給食費の改定について

事務局より資料3を基に、学校給食費の改定について説明。

【その他（事務局連絡等）】

今年度の学校給食運営委員会開催は本日が最後となる。なお、本日の会議録については、完成次第、委員の皆様へ送付する。