

審議会等の会議結果報告

1. 会 議 名	令和 8 年度 第 4 回松阪市学校給食推進委員会
2. 開 催 日 時	令和 8 年 7 月 24 日（金）午後 2 時 00 分～午後 3 時 26 分
3. 開 催 場 所	松阪市学校給食センターベルランチ 2 階 会議室
4. 出席者氏名	（委 員）◎阿部稚里、小泉恵希、森ゆき、大石智加、井上未帆、竹岡充彦、鯖戸睦美、巽利恵、熊野佳幸 （事務局）若山幸則、瀬古英司、高橋克弥、湯川一樹、原田早織、中田純子、小林祐規、前村耕太郎
5. 公開及び非公開	公 開
6. 傍 聴 者 数	0 人
7. 担 当	松阪市教育委員会事務局 給食管理課 TEL 0598-61-1155 FAX 0598-28-7312 e-mail kyusyoku.div@city.matsusaka.mie.jp

協議事項

1. 学校における食品ロス削減の取組について
2. その他
 - ・今後の日程について

令和8年度松阪市学校給食推進委員会議事録

日 時 令和 8 年7月 24日(金) 14 時 00 分～15時26分

場 所 松阪市学校給食センターベルランチ 2階会議室

出席者（委員）阿部稚里、四十崎智仁(欠席)、小泉恵希、金谷勝弘(欠席)、森ゆき、大石智加、川端有美(欠席)、井上未帆、竹岡充彦、鯖戸睦美、巽利恵、熊野佳幸
(事務局) 瀬古参事、高橋所長、湯川所長、原田主任、小林主任、中田主任、前村係員

事務局 それでは定刻になりましたので、始めさせていただきます。ただいまより第 4 回、学校給食推進委員会を開催させていただきます。お忙しい中、委員会にご出席いただき誠にありがとうございます。私司会進行を勤めさせていただきます。給食管理課の中田といいます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、所要のため金谷副委員長、四十崎委員、川端委員が欠席となっています。それでは委員会に入ります前に、資料の確認をお願いいたします。事項書とクリップで留めてあります。第 3 回推進委員会議事録のまとめたもの。松阪市みんなで取り組む食品ロス削減条例。資料 1 が 3 枚、資料 2 が 5 枚の計 8 枚。お手元にごございますでしょうか。議事録は要約したものを入れさせていただいています。あと、議事録はホームページでも挙げさせていただいていますのでまたご覧ください。それでは事項書に基づき進めさせていただきます。事項書 1、挨拶といたしまして、参事兼給食管理課長瀬古よりご挨拶をさせていただきます。

課長 みなさんこんにちは。本当に暑い中、ご参加いただきましてどうもありがとうございます。今日が 4 回目でございます。今日と次回の 1 回お願いしたいと思いますのでよろしくお願いいたします。給食につきましてはこの 17 日で何とか無事に終わりました。ただそれから、熱中症アラートが出るすごく暑い日が続くようなことになっております。給食にとって、食中毒であるとあるとか、衛生管理の面でも、温度管理が難しくなるとなどいろいろあります。本当に大変な時期に入る前に給食終わってよかったというのが 1 つの感想でございます。また学校給食につきましては、いろいろと変更がある時期になっております。実際、国からのお金が各自治体、小学校において入ってくるということもありましたし、物価高騰もまだ止まっているわけではございません。昨年ですと、米の価格が急騰し、給食食材を直撃したことがあります。今年については米価も落ち着いてきているのかなってということがありますので、その辺も見ながら給食の食材調達をやっていきたいと考えております。本日につきましては、事項書にあるように、3 回目で学校給食における食品ロス削減を進めたいということで、協議をいただく予定にしております。学校給食において、食品ロス削減にどう取り組んでいけるか、課題として捉えているところでございますので、皆さんにご協議いただき、いい方向に持っていきたいと考えていますので、今日 1 日、よろしくお願いいたします。以上でございます。

事務局 それでは、2 の協議事項について、阿部委員長より進めていただきたいと思います。それでは委員長よりお願いいたします。

委員長 それでは今回も活発な意見交換をお願いします。

よろしくお願いします。では事項書に沿いまして進めたいと思います。2、協議事項、学校における食品ロス削減の取り組みについて、事務局より説明をお願いします。

課長 それでは私の方から説明させていただきます。座って説明させていただきます。ご了解いただきますようによろしくお願いします。今回協議いただく食品ロスの削減について松阪市の現状について少しお話させていただきます。昨年度令和 8 年 3 月に、松阪市みなで取り組む食品ロス削減条例が制定されました。この条例の中では、市の役割であるとか、食品関連事業者、また市民の皆さんの役割が示されました。市としても、食品ロスの削減に取り組みたいということで、このような条例を作成したところです。市民の皆さんにおいては、食品に関する知識も深めていただきたいと思いますし、市としましては学校での取り組みを含めてしっかりと進めていきたいということから、今回委員会の中でも、学校給食における食品ロスの取り組みについて、議題として挙げさせていただいているところでございます。このような背景の中で、今日食品ロス削減の取り組みについて皆さんからご意見をいただきたいということでございます。

2 つ目です。学校給食に係るリサイクルの状況について少しご説明をさせていただきます。学校給食においては循環型社会の中で、環境負荷の低減として、食品残渣と給食残渣のリサイクルの取り組みを進めているところでございます。各給食施設で発生する食品残渣の量及び処理について、資料の方の下段のほうに記載させていただいているところでございます。学校給食におきましては、調理工程で発生します調理の残渣と食べ残しの部分である給食残渣の 2 つがあります。年間で推計させていただきますと大体 13 万 1300 キロ出ているということになります。それぞれ施設については記載の通りですが、このうち給食施設から出る上段の 3 施設の推計の合計につきましては 11 万 4300 キロとなっております。リサイクル率にして、約 87% です。給食施設から出る、ほとんどは、リサイクルされているという内容です。またベルランチと北部学校給食センターを並べて掲載させていただいていますが、量が 6 万 6600 トンと、2 万 7400 トン、結構大きな差が出ていますが、これにつきましては、ベルランチの方が中学校と幼稚園の給食を作っている、北部が、中学校と小学校を作っているという給食提供の主体が違いますがあります。また、ベルランチにつきましては、弁当箱によるご飯の提供を中学校で行っています。それ以外のところにつきましては、食缶方式で実施しているという違いもございます。また、北部学校給食センターにおきましてはベルランチより新しい施設であるため、中間処理のシステムが入っておりますので、その辺も減量に寄与しているものだと考えています。結果として、倍ぐらいの違いになっております。また、飯南学校給食センターと単独調理場の 12 校から出る食品残渣については、足して 1 万 7000 キロでございます。全体の 13% です。リサイクルできてない部分が 13% あるという現状でございます。リサイクルの取り組み

みにつきましては、循環型社会における子どもたちの食育等にも関係して参りますので、引き続き取り組んでいきたいと考えております。2 ページをお願いいたします。

次に、学校給食における給食残渣、いわゆる食べ残しに関する現状です。小学校のデータにつきましては昨年 1 年間で小学校 7 校、大型の生ごみ処理機を用いて取り組んでいるリサイクルの実施校でデータを取得した結果です。小学校につきましては 1 人当たりの残食量、推計いたしますと平均で 1 日 14.5 グラムほど出ているということになります。ただ学校によって大きな開きがあります。一番少ない学校ですと、1 日当たり平均で約 6.4 グラム、一番多い学校ですと約 21 グラムの残食が出ていますので、3.28 倍ほどの学校によって開きがあるという結果になっています。また中学校につきましても同様に掲載をさせていただいております。中学校につきましてはベルランチのデータを使わせていただいております。ベルランチは中学校 7 校の給食を提供しておりますので、その 1 年間のデータになります。平均すると 1 日当たり約 74.6 グラムが残食として出ていることになります。少ないところにつきましては、40.4 グラム多いところで、96.7 グラムですので、これも学校によって差が結構出ていることが、読み取れるかと思います。最大で 2.39 倍で、学校によって残食量に倍近い違いがあることになっております。小中学校とも、学校によって残食量については、大きな差が出ていることが、読み取れるかと思います。

最後に 3 ページになります。最後のデータにつきましては小学校と中学校の残渣の比較データになっています。小学校と中学校では、年齢差がありますので当然提供する給食の量が、異なっております。それを加味しても中学校の残渣の方が多いうというデータになっております。小学校より中学校の方が残る、食べ残しが多いことが読み取れます。提供量が違うことの参考データも記載させていただいております。例えば、幼稚園であれば 1 日当たり 490 カロリーで、米であれば 50 グラム程度、パンであれば 40 グラム程度を取っていただくことになっております。小学校の中学年であれば、650 キロカロリーで、米にして 70 グラム、パンとして 50 グラム程度を提供させていただいております。中学校については 830 キロカロリーで米 100 グラム、パン 70 グラム。幼稚園に比べると、倍ぐらいの数字になっているかと思います。このように年齢によって、提供する量が違うので多少その残渣においては差が出てくるのは当たり前ですが、それでも、中学校が多いのではないかとということで資料として掲載させていただいているものです。データを見ていただいた上でご意見いただきますが、基本的に、学年ごとで違いがある、小学校と中学校で違いがあるそれ以外にもクラスによっても差がある。また、個人によっても、差があるということですので。学校給食の中での残食データになっておりますので、例えば、家庭での食べ残しとかも考えていただくときに、家庭でじゃあ何が出されているのかということもあるかと思えます。あくまでも学校給食の中ではこういう残食残り方をしますが、家庭での食生活であるとか、そういうところも影響するのではないかと考えてるところでございます。実際、学校給食として提供する献立と、家庭で提供する、食卓のメニューであるとかを比べていただく中で、ご意見をいただければと思っております。以上です。

委員長 はい。ありがとうございました。学校給食に係るリサイクルの現状と残渣の現状について、説明をしていただきました。ただいまの事務局の説明につきまして何かご意見やご質問がありましたら、よろしくお願いいたします。それぞれの立場から、何かご意見やコメント等いただけたらと思いますので、

委員 食品ロスということで、給食調理員としてできそうなことを考えてきました。まず給食は、戦後の食糧難や栄養不足の子どもたちへの対策として、始められたと思うんですが、今現在は、やっぱり食事の提供でなく、食育を凝らしたもので、給食は成り立っていると思うんです。今現在、調理員は1人当たり、150食という配置基準になっています。過去は200から250食のときもあり、それが緩和されて150食になり、現在に至ります。これが多いと思うか、少ないと思うかは別として、私たちも、楽になったとは思わずに、いろいろなことを、考えていく必要があるというふうには感じています。

食品ロスの面でできるっていうところでは、もちろん作っている私達にとっては残食がないってというのが、一番嬉しいので、私たちは本当に残食なしっていうことを目指しています。そのためにできることと言えば、野菜の切り方であったり、特に4月5月、新年度1年生も入ってくるってところで、食べやすい大きさにすること、しっかり煮込んで味を染み込ませるもの、野菜の触感を残すものと、作っていく工程や、時間配分などを考えたりすることもしています。あとは研修などで、その野菜の下処理の段階で、捨てる部分を少なくするには、どうやって処理したらいいかなっていうことも学ぶ機会もあって、時間的に難しいなっていうふうに感じることもあるんですけども、忙しいからできないっていうふうに思うのでなくて、意識を変えていくことが、私たちも食品ロスを考えていく面で、大切なんじゃないかなっていうふうに思っています。

ただ、安心と安全が第一というところの給食の中で、その時代の流れとともに、異物混入であるとか、食中毒であるとか、マニュアル化したことが、ちょっと壁になることもあったりします。現場ではやはり、安心安全第一っていうことになるので、手袋の着用、場面が変わるごとの手洗いや、エプロンの種類も本当にたくさんあって、肉魚使うとき、卵扱うとき、調理をするとき、でき上がったものを扱うとき、除去食を作るとき、あと洗い物をするときってところで、手洗いをプラスして、作業ごとに交換していくっていうところが必要になっています。プラスして、時間や温度の計測と、記録っていうことも必要になってきますので、限られた時間の中で、料理を作るだけじゃないという、おいしさだけを目指すことがやっぱ、できないっていう現状も、あるということを少しお伝えさせていただきたいと思っております。

個人的に、思うことは大人になってから、子どもたちに残る献立がとてもおいしいと思うことです。出汁の味であったり、野菜本来の旨味であったり、何故かそういうもののおいしい。でも、子どものころは、私もきつと食べてなかったっていうふうと思うんです。今現在カット野菜などの、洗ってある・切ってある・剥いてあるものっていうものが割に出ていると思うんですけども、給食では、本当に土つきの、これぐらいのゴボウや、これぐらいのレンコ

ンがきて、ちょっと朝から絶望的な気持ちになるときも、あるんですけれども、ただ、本当にその味の差をわかっているのも、本当においしいです土付きのレンコン土付きのゴボウ皮を剥きたての里芋が、本当に美味しくて、何て言ったらいいんだろう。この美味しさは子どもたちに伝わらないのはちょっと辛いですけど。経験や体験を通して、その味を知っているということが、未来に繋がるって、格好つけたようなことも言うことでもないですけど、私が大人になっておいしいって感じていることが、その意味があるのかなっていうふうに思ってますので、その食品ロスと、残すものに対してのその無駄じゃないものっていうものも、少し見ていただければ、私たちも頑張れるかなっていうふうに、思っています。ちょっと食品ロスとはそれたかもしれないですけども。以上です。

委員長 はい。ありがとうございます

良ければ順番にご意見をいただきましょうか、また栄養士の立場から何かコメントとかありますか、お願いします。

委員 ありがとうございます。食品ロスに関する取り組み、今現在、こういうことが、子どもたちの食品ロスを減らすことに繋がっているという現場から、これはそれに繋がっているようになっていうところを少しお話しさせていただければと思います。まずは給食時間の工夫ということで、もうこれは、それこそもう、教諭の先生方が取り組んでくださって中心に取り組んでくださっていることになってくるかなと思うのですが、配膳した後の減らしや増やしで個々にあった量に調整するということもしていただいているなと思います。体の大きさであったり、運動量であったりとか、個人、ごとの差と思うのですがそこら辺の先生方も毎日見て見極めていただいて、この子にはこれぐらいとか減らしに来たらこれぐらいは頑張れるかなとかっていうことを考えて調整していただいていたと思います。あと、苦手なものでも1口でも食べるようにって声掛けをしていただいたり、子どもたちがやる気になるような、食べてよかったと思えるような、すごく前向きな、これ子ども嬉しいやろうなんていう呼びかけと声かけなんかをしていただいているなっていうふうに思います。あと、やっぱりちょっと外せないなと思うところは食育の充実というような辺りかなあと、思っています。食材ができるまでの過程を、学ぶと生産者さんの話が直接聞けるであったりとか、自分のよく知っている場所が出てくるとか、子どもたちにとって身近であればあるほど、効果があるんじゃないかなというのにはちょっと見ていて思うんですが、探究学習であったりとか、校外学習と職場体験学習なんかで、特産物も含めた地場産物に対していろいろ、先生方が指導していただいたり授業で取り上げていただいたり、生産者の方とつないでいただいたりしてるので、そこら辺のところ、地場産物そのものに愛着を持って、しっかり食べようって思ってくれたり、という姿が見られるなと思っています。そこら辺はやっぱり喫食量に影響しているなというふうに感じるところでもありますし、将来的にそれこそ地域にも、愛着を持ってくれるかなあというふうに思いながら見えています。あと、委員会活動などで、生産者さんや食材を運んでくれる人、調理する人のことを調べて、全校に発信するというような取り組みをしてくれている学校もありますし、あと委員会以外でも、それこそ探究学習での取り

組みの一環で、例えば自分のクラス残食が多いな、じゃあ全校はどうだろう、全校も多いな、じゃあどういうふうにしていったらいいだろうっていうのを、自分たちで取り組んでくれていて、ポスターを作りましたとか、各、学年、各クラスに呼びかけに行きましようっていうふうに取り組んでくれて、学習発表会場で発表していたり、全校に発信したり呼びかけたりというような事例も、関わらせていただきました。そのような取り組みをしてもらってる学校はたくさん、あるのかなと思います。そういうことで実際、残食量を給食センターで調べていますが、取り組み始めてもらったら、本当に全校の残食量がはっきり数字にあらわれて、減っていました。あと、献立調理の工夫というような辺りですが、地域の食材であったり、季節の食材使って紹介する子どもたちにそれを使うだけではなくて、知らせることが大事なのかなって思っています。そうですね。給食の時間に見られるような配信資料、視聴資料を月1回配信していますが、1昨年度、配信したことで、その食材に対する意識であったりとか、残食量、どんなふうに変化するかなど自分は学校関係だったのでアンケートを取ったり、残食量を調べて調査したことがあるんですが、やっぱり、もうきちんと結果に表れているというか、見て知った。そうすると、意識も変わる。で食べてくれる。実際教室があったときの今後、もう誰々ちゃんが育ててくれてたとか、そんな風な姿が見られたりするので、実際に効果があるなというふうには感じています。うちの、北部学校給食センターで見ると思うんですが、当時、小さい小学校と大規模な中学校という、2つで比較すると、残食傾向が違うのはもちろんですけど、小中って差があったり、食べている規模の差があるからな。それは違うよなとは思いますが、同じセンターの中学校2校に関しても、やっぱり、中3にリクエスト給食のアンケートをとったときに、嗜好が違くなって、こんなに近い学校やけど、地域によって、嗜好が違うんやなっていうような、そんな差があったりしたので、献立規模が小さければ小さいほど、子どもに合ったきめ細かい対応が、できるっていうことは、感じましたし、食品ロスはより減らしやすいのかな。きめ細かく対応できるっていうもうそういうことなのかなっていうのは、はい。実際に感じているところです。すみません。取り留めない話で申し訳ないです。以上です。

委員長 はい。ありがとうございます。小学校の先生の立場から、お願いします。

委員 はい。お願いします。日々給食の時間になれば、配膳と給食指導の方へ携わっていてその立場からちょっといくつか言えたらなと思います。まず、食品ロスに向けてっていうことで、苦手なものも残すのではなくて自分が決められた量を、自分が決めた量で食べていくっていうことで、やっぱり苦手なものも1口は食べようということで、声は掛けさしてもらってます。で、先ほどもお話あったようにやっぱり子どものときに、苦手なものでも口にするってことで、味覚を育てていくってのは自分も聞いたことがあるので、そういうのを子どもたちに伝えて、指導に当たっています。子どもたちを見ていると、やっぱり好きなメニューっていうのはこちらちょっと資料の中にもあったけど、カレーとか、ご飯が進む味が濃い方が好きなのかなっていうところはあったりで、逆に一方でやっぱり魚とか、筑前煮とかその煮物系っていうのは苦手なところはすごく、現場で見ていると思います。ただやっぱりそれをなしにし

てしまったら給食指導というか、給食の本来のあり方も損なわれていくのかなということもあり、献立づくりってのはすごく大変なっていうのも痛感しています。その中で、その食品ロスにかかって、例えば、先ほども出たような地場産物を使った献立であるかそういった食材もやっぱり子どもたちは、自分のとこでさっきの給食センターさんから出している映像資料とか、そういうのを見ながら、やっぱり食が少しいつもとより進むところがあります。そういった給食の献立きめ細やかなところっていう。これも先ほど話あったと思うんですけど、そういう、地元のものを使う献立とかっていうのも、この地域の規模やからできる、これやったらちょっと難しいとかっていうのもあると思うので、そういったところも踏まえて、献立のところも、これからまたご配慮いただけたら、すごくいいかなと思いますので、現場としての、献立も絡めての食品ロスの話になったかと、わからないですけどちょっと自分の意見として言わせていただきました。

委員長 はい。ありがとうございます。

私ですけども、普段接しているのが大学生ということで学校給食は経てきている形なんですけど、やっぱりその学生は食べることが好きなので、学校給食の話題はすごく盛り上がります。で何が美味しかったとか、これすごく残したとか、そんな話もいっぱい出の中でやっぱり少しでも食品ロスとか減らすっていう、繋がったものとしては、自分たちで主体的に活動した。ていうのがちょっと挙がりました。先ほども委員会活動っていう、その話もありましたけれど、そうしたらどうしたら食べるっていうのもあるけど、例えばクラスで目標を決めて、今月は残食を、このくらい減らすっていう、目標立てると、割とその、クラスの空気感といいますか、空気感で、頑張って1口でも食べようとクラスで達成させる、この目標に自分も頑張って、貢献していこうっていう気持ちが出てくる。苦手な昆布巻きも頑張って食べたりだとか、そんなのがあったので、やっぱり児童とか生徒にみずから主体的になるような活動が1つ食品ロスにも、繋がっていくのかな。もちろん無理やりではなく、たべられない子の分は食べられる子が食べたっていうのもあったのですが、クラス対抗とかそういうので、ちょっと頑張れるところもあったっていうことは、ちょっと聞いてきました。次、お願いします。

委員 私は中学校の方で2校経験させていただいたんですけども。その2校は、学校規模全く違うんですね。1つは街中の中学校で、毎日のように、ごはんパン牛乳がたくさん余っている状況でした。もう1つの学校は小規模な学校になるんですけど、全く残渣がありませんでした。何で違うのかなあってよくよく考えてみると、1つは、街中のところはお弁当でごはんが配られて決められておられるわけですね。そんな中ではもっと食べたいと思う子もいれば、こんなにちょっと多くなって感じる子もいるのかな。一方の中学校の方では、食缶でご飯をよそって、おかずもご飯の最終最終ちょっと余っているのですが、先生がもっと欲しい子おらんかってなって入って手を挙げてそれを皆分けていくわけです。先生も、それを空にしようと一生懸命するし、生徒たちも、何とかみんなでこう、空にしようという意識が、あったんですよ。何で空にしようっていう意識があったんだなって思うと、栄

養教諭の先生が、定期的に学校へ来てもらって、食育の授業をしてくれてたんです。そういう、食育については、進めていけると、少しでもこの残渣が減っていくんじゃないかな。違う感じがしました。以上です。

委員長 はい。ありがとうございました。

委員 私が子どもの頃に苦手な食材みたいなものがあってっていうのが自分自身の経験としてあるけれども、いざ、教師っていう立場になると、やっぱり栄養のバランスであったりその子の成長のためっていう、視点からいくと、食べることって大事やよなっていう思いで、子どもたちと接しています。その中で、保護者の方との対話が、とても大事で、それぞれのお子さんの食に対する思いというものがあるので、こちらがよかれと思って、何とか頑張っ食べようねっていうことが、その子にとって不安。食べようねって言われることが、負担になって、行きたくないよとか、そういうような声を聞かれるのであれば、それは本末転倒というか、学校に通いたいっていう気持ちが失われるのであれば、それは配慮しなければいけないし、そうなってくると、やっぱり。保護者の方としっかりと話をして、どんなアプローチをしていくのかっていう、丁寧さが求められるんじゃないかなあと思っています。

ただ、それぞれの子どもの望ましい成長っていう部分では、学校であろうと家庭であろうと同じ方向を向いていると思うので、そういった部分についても大事にしながら、取り組みを進めていくことで残渣を減らすっていうようなところに繋がればいいなと思います。以上です。

委員長 はい。ありがとうございました。保護者の方からご意見いただければと思います。はい。

委員 私は小学校と中学校の子どもがいますけど、やっぱり食べる量が全然違うんで。なかなかちょっと難しいと思う。特にお米は結構本当に全然違うから、お米の量だけとかも先に選べたら、もうちょっとお米ぐらいは減るかなと思います。

委員長 はい。ありがとうございました。

委員 幼稚園、個人差はあるのかなと思います。入園されるとき、保護者の方から野菜は家で全然食べないです。っていうような声を聞き取っていただくんですけど、まずは、野菜は子どもたちの小指の爪ぐらいの大きさから、本当に1口から食べられるようにということで、3歳のときは、その話もすごくしています。だんだんと三学期くらいになってくると、それぞれのクラスで食べる量も増えてくるのかなと思いますので、それぞれのクラスで、食缶からっぽになったよっていうような、声も聞かせてもらいます。あと。前回も言わせてもらったんですが、おかわりをしたいときに、自分のクラスがなくなったときは他のクラスへもらいに行ったりもしています。見ていると、やっぱり口の中に残るものとか、よく噛まないと、なかなか食べきれないもの。は進みにくいのかなと思います。あと、パンの日とかに焼きそばとかうどんとかがついてくるときがあるのかなあとと思うんですが、焼きそばとかうどんとかってみんな子どもたち大好きで、量はしっかり食べているけれども、結構たくさん入っているので、その時の焼きそばや麺類の量がなかなか減りにくいのかなっていうふうにも感じています。あとは、やっぱり集団で食べているので、1人がおかわりすると、僕も私もと言ってく

ることも多かったりとか、あとはちょっと食缶とかも見せながら、あとこだけ残ってるよね、もったいないなあとか、一生懸命作っていただいたなあっていうような話もすると、結構子どもたちもうちょっと食べられるよって言って、しゃべってくれると思いますので、無理強いはいないように、はしているけれども、こんなふうにして、食べられるようにはしています。あとは担任にもよりますけど食品群の話とかも少しふれて、年長になってくると今日は赤グループのものは入っているかなとか緑あるかなっていうふうにして、ちょっと食材にも興味持つように、話はしています以上です

委員長 はい。ありがとうございます。ではお願いします

委員 学校給食の残食のことはちょっと保護者なのでちょっとよくわからないですけど、家ではまず、残して欲しくないっていう思いがあって、子どもが食べる野菜しか使ってなかったりするんで、そういうものをちょっと学校給食で補ってもらってるかなと思いながら出したりするので、やっぱり学校給食では1口でも2口でも食べられるようにしていくっていうのが大事なかなと思ったのと、あと、家でできるかなと思ったのが、子どもが食べられる量を把握するっていうことで、小学校とか中学校になっていくとやっぱり食べられる量もわかっていかないと、外食したときに残してしまうっていうことも、多分、出てくると。そういう学校給食以外の残食もどんどん増えてくると思うので、家庭でもやっていけば、少しでも残食が減るのではないかなと思います。以上です。

委員長 ありがとうございます。様々なご意見から食品ロスに関する意見いただきましたけれど、次資料の説明をお願いした方がいいですかねはい。

事務局 はい。それでは資料2の方、説明させていただきます。様々な意見ありがとうございました。4ページをご覧ください。次はアンケート結果から見た残渣についてご説明いたします。昨年12月に幼少中、保護者の方、並びに児童生徒を対象にアンケートを行いました。その中から、子どもの嗜好等に関する説明を挙げてあります。児童生徒の回答より、給食を残す理由を聞いた問に対し、小中ともに最も多かったの。苦手なものが出るから、答えた児童生徒は全体の3分の1を占めました。次に多い、食べる時間が短いことが、ということが答えています。給食時間につきましては、学校によって多少差がありますが、小学校は、配膳片付けの時間を含め、40分から45分、中学校は30分から35分と、中学校の方が10分ほど短くなっています。5ページをご覧ください。次によく残す食材を聞いた問では野菜が最も多く、次いで、魚料理や牛乳ご飯となっており、特に野菜については、小中とも多くの回答がありました。中学校になると、ご飯の量が多くなりますが、運動量などによる、個人的な差が出ていることも推測されます。続いて、6ページをご覧ください。こちらは、保護者の方へ食品ロスを減らす方法を聞いた問に対し量の調整、献立の内容、また、食育ともつながる感謝の気持ちが多く回答されていました。児童生徒が回答した残す理由とよく似た回答となり、特に幼稚園と小学校では、食育の観点から食育食品ロスを削減することを期待する回答が多くなりました。また中学校では、生徒の回答と同様、食事時間の延長についての回答も目立ちました。以上でアンケートについての説明を終わります。

す。先ほどの量のこととか、時間のこと配食のこといろいろ、ご意見をいただきましたが、ここでのアンケートの結果を踏まえて、量・時間のことなどの少しご意見いただけたらと思います。よろしくお願いいたします。

委員長 はい。ありがとうございます。それではこのアンケートの結果を見ていただいて、質問、事務局の説明に何かご意見やご質問がありましたら、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは私の方からですが、食品場数の削減で、保護者の回答、6 ページですけど、量の調整っていうのがあります。やはり先ほどのご意見を聞いても、量を調整するということがロスに繋がっていくのかなあとと思うんですけど、食缶で、持っていくところは食べられる子食べられない子で、調整がうまくできる場合もあるのかなあとと思うんですけど、お弁当箱のところは、もう個人に渡ったところは、なかなかそこから手をつける前っていうのは難しいので、やはりちょっともう、そのシステムとして、量の少なめ、中くらい、多め目とかを分けるってのはやっぱり難しいんでしょうか。

課長 献立のカロリー数を先ほども提示させていただきましたけどカロリーは概ね文科省が出しているもので決まっているってことなので、基本的な量は出したいということです。あと学校によって配膳の量を調整していただいている話があったかと思います。弁当箱については、弾力的に量を調整しにくいものだというふうには認識していますが、中学校の方にも聞いたところ、やってないことはないらしいです。例えば、弁当箱の半分だけを取ってあって残り半分を置いてくから、残り半分を、食べられる子が食べててっていう話はあるんですけど、なかなか進めにくいのは、先生がおっしゃっていただいたようにそうかなと思います。適切な量っていうのは個人によって違うっていうのも皆さんおっしゃられているところかと思います。教育委員会の方で決めるのはなかなか難しい部分があるけども、運用としてはそういう形、弾力的な運用は大事じゃないかなっていうふうには考えています。今のところ、学校単位で、努力していただいているという認識です。

委員長 ありがとうございます。

委員 お弁当での配食に繋がるところですが、何年も担任を続けていると。持っている集団で、今年のクラスはちょっと食が細い子が多いなとか、今年のクラスはすごく食べるよって言うようなものであったりします。逆に、先ほど保護者の方も言われていたように、年頃になると、やっぱり太りたくないみたいなものが、先に立つ子たちがいて小学校でさえ、身長体重を測定する、しばらく前から控えているみたいな発言が、子どもから出てきたりするような状況でもそれは体によくないからねっていう話をしながら自然な状態で、そんな気にしてたらっていうような話もするんですがやっぱそういうところにも繋がるのかなと思っています。今回、資料を提供していただいた 2 ページで、中学校の残渣のデータも出していただいているのが、これ全部、米印でベルランチの提供校っていうことは、配膳をするタイプのセンターの、残渣の量は、ここに入っていないっていうことかなあと考えています。であれば、お弁当タイプの学校での残渣と配膳をする同じ中学生で残渣についてどれくらい開きがあるのか、みたいなもののデータが、今後とれるのであれば、その差がやっ

ばり明確に出てくるのであれば、配膳っていうのが、もしかしたら望ましいのかなっていうような議論にも繋がるのかなあというふうに感じました。以上です。

委員長 ありがとうございます。他に何かご意見やご質問は。ありませんか。はい、どうぞ。

課長 ベルランチ以外では北部の中学校、三雲中学校と嬉野中学校は、弁当箱じゃないタイプなんですけども、地域性というか、学校によって違うっていうのは前提にした上で、三雲中学校と嬉野中学校については、かなり残食は少ないです。ここでデータとして出せてないですけど、1人当たりの中学校の残食量が一番多いところで96.7、一番低いところで40.2という数字が出ているかと思いますが、三雲中学校、嬉野中学校については40に近い数字だというふうに記憶しています。食缶か、弁当箱かということもありますが、平均よりは、かなり低い数字で推移しています。以上です。

委員長 何かご意見やコメントがあります。

課長 中学校小学校の給食時間を書かせていただいています。実際にこの時間で調整いただいていることが現場としては多いということではないでしょうか。

委員 はい。小学校については大体これぐらいの、40分から50分まではちょっといかないですけど、45分ですね。それぐらいの時間でさせてもらっていますので、少しでも長く食べられるように、もう給食配膳は、本来は自分たちで進んで、どんどんやっていけるといいんですけどなかなかやっぱり授業がちょっと伸びたりとかすると、ちょっと遅れてしまうこともあるのでこちらからちょっと促して、どんどん一緒にやってくっていうところもあったりはします。

委員長 それで何とかみんな食べ終わられるぐらいの時間は、何とか確保できていますか。

委員 そうですね、何人かはまだ残っていますが、ごちそうさまの後の昼休み始まるまでもちょっと余白の部分ありますのでその部分で何とかっていう形に、自分のところはなっています。

委員長 中学校はどうですか。

委員 中学校の実質はですね30分ほどで、休憩時間合わせて50分くらいです。中には、食べるのが遅い子もいますけれども。黙々と食べれば、30分で食べられるとおもいます。やっぱりしゃべるとどうしても遅くなってしまう状況です。どうしても1日の授業時間の確保から考えていくと、時間がベストではなくベターなんじゃないかと思います。

委員長 はい。ありがとうございます。他に何かご意見がありますか。では資料はまだ続きありますので、はい説明お願いいたします。

事務局 ありがとうございます。最後に献立から考慮される嗜好についてご説明をさせていただきます。7ページ、8ページの方をご覧ください、7ページ、8ページの表は残渣が多かった献立、少なかった献立のグラフです。傾向としてはアンケート結果のよく残す食材で野菜が最も多く上がっていましたが、その中でも、小松菜やチンゲン菜などの、緑黄色野菜、ゴボウなどの根菜類を使った料理。また、魚を主菜とした献立が目立ちます。また、大豆製品を使った献立特に豆腐や、厚揚げが主菜となると、苦手な傾向があります。先ほどのご

意見にもありました、しっかり噛んで食べる献立もいくつか書きました。献立は提案摂取基準に基づいて作成していただきますが、あわせて、この食材をどれだけ摂取するとよいかという食品構成も考慮して作成してもらっています。なかなか取りにくい魚を週2回程度、野菜は、幼稚園は70グラム以上、小学校80グラム以上、中学校100グラム以上を目標に立案されています。同じ野菜ばかり入れるのではなく、旬の野菜、取りにくい野菜をバランスよく取り入れてもらっています。給食時の放送、地場産物の使用など、興味関心が出るよう給食に関わる内容なども紹介しています。先ほども地場産物の話していただきました。また外国に繋がる園児児童生徒もいますので、多文化共生の視点に立ち、外国の食文化に触れる機会もあります。初めて食べる献立は食べられず、残食が多くなる傾向がありますが、継続的に提供することで、食べられる園児児童生徒は増えていきます。また先ほどもありました和食献立の残渣も目立ちます。一般的には和食離れが言われていますが、給食でも見受けられています。和食はバランスよく栄養価がとれることで、近年、改めて注目をされています。給食では、和食のよさにもっと触れてもらいたいと。月一回和食の日を設定し、啓発をしています。例えば、和食のよさの1つでもある、出汁をしっかり取って、うまみを感じられるよう、調理をしていただいています。給食は旬の野菜を取り入れています。和食の日にも、旬の食材を積極的に取り入れています。7月の和食の日では、三重の郷土料理でも豚汁を提供した施設も多く、他にも奈良県の郷土料理を紹介したり、魚の料理や夏が旬のインゲンやキュウリを使った和え物が出ました。次に8ページには、残渣量の少ない献立挙げました。残渣が少ない献立については、小中ともカレーの献立が多く、カレーが人気あることがわかります。また、中学校ではパンの献立の方が、残渣が少ない傾向がありました。委員さんからのご意見もあり重なるところもありますが、苦手な食材を食べやすいように味付け等で工夫をしたり、タブレットを使って啓発をしたりする。など、少しでも食べられるよう工夫をしてもらっています。残渣を、減らせるように工夫はしていますが、好きなものばかりの献立というわけにはいきません。また、食べ慣れない食材は残渣がある傾向がありますが、何度も出すことで、食べられるようになることもありますので、継続して取り組んでいきます。以上で、事務局からの説明を終わります。ここで献立作成と子どもたちの嗜好に関わった皆様のご意見等、よろしくお願いします。以上です。

委員長 はい。ありがとうございました。事務局から資料の説明をいただきまして、残渣量が多い献立と、少ない献立がわかりましたけれど、まだこの献立と子どもたちの嗜好ですねその辺についてぜひご意見いただければと思います。

委員 私、小学校で残渣を毎日測ってるんですけど、その記録をちょっと持ってきて、こんなものがあって言おうとしたんですけど。事前にこの資料を見たら、このまんまのことがこっちに移ってたので、本当に、その通りのもので、ちょっとびっくりしました。あとはちょっとさっき時間のことで、今日は早く帰る日かで、すごく残ってきて私びっくりしたことがあります。

た。給食があまりだったのかちょっとわからないですけど、その時間がないっていうところ
辺も現場としては、あります。

委員長 はい。ありがとうございます。はい。栄養教諭の先生どうです。

委員 今回の食品ロスっていうお題と給食っていうところで、ちょっと正直、難しいなって思っ
た部分がありまして、それというのもやっぱり給食って、多分、より多く食べてくれれば、よ
しではなくて、今現在の子どもたちの姿だけではなくて、この将来的な子どもたちの姿っ
ていうのを見据えて提供していくのが給食というものやもんで。苦手な料理とか、苦手な
食材やなってわかっているもの、もあえて入れることがあるんです。それで何でかっていう
と、先ほどからいろんな方が、おっしゃっているように、少しずつでも食べられるようになって
いく、好きになっていくというようなその段階というか、もう今、子どもたち真っ最中やと
思いますので、慣れていってもらうために、あえて出しているというものもあります。子ども
たちの実際の様子であったりとか、それこそ残食量のデータなんかを見ながら、味つけの
調整であったりとか、これすごく苦手やから、こっちも、その苦手な方の料理は量減らして、
その分、野菜補わなあかんって子どもらが比較的食べやすい、残食が少ないこっちの料
理を増やそうかなみたいな、そのような調整で、栄養価を保ちつつ、何とか1食の献立とし
て成り立つようっていうふうにはしています。あと、そんな苦手なものばかりじゃなくて、
人気のある味付けであったり、それぞれの日にねらいをもってメリハリをつけて、献立を立
てて作ってもらうようにはしていますので、すいません食品ロスをもうとにかく減らすため
の献立っていうのは、申し訳ないですが。そればかりというわけにはいかないんで、できる
限りその献立の作成というところでそのような工夫をさせていただきたいというふうには
思っています。

委員長 はい。ありがとうございました。

委員の方から何か現場で見た感じ、このアンケート調査をどうですか。

委員 子どもたちやっぱカレーとかご飯と一緒に食べやすいものは、噛まずに食べられる部分
も多分あるかなっていうのが1つで、残渣量の多い方でいくと、やっぱ硬いやつどうして
も噛まなければいけないものっていうのもやっぱり表れてるのかなっていうのはすごく感
じてます。やっぱりその噛むことの大切さとかそういった部分もやっぱ食育でこれから、あ
わせて指導もれていく必要があるのかな。それは給食の方とはちょっとずれてはしまうん
ですけど、そういったところも大事なのかなと。子どもたちが成長に繋がってるのかなって
いうのを感じました。

委員長 はい。ありがとうございます。

残渣の多い献立見ると、やはり噛むことはとても大事なものが多くて、やっぱり、特に小
学校の子どもたち成長期で歯の入れ替わりとかがあって、そもそも成長期として、噛みづ
らい時期がどうしてもあると思います。そこで、献立とかで工夫をされていると思うんです
けれど、やっぱり噛むことの大事っていうのを伝えていく必要がもっとあるのかなっていう
気はいたしました。また魚とか豆腐、豆腐は多分、味が中までしみてないので苦手な子が

多いのかなと思います。揚げたりしていただいています、少しでも献立の工夫で食べやすい形にするといいのかもしれませんが。子どもが小学生ですけど、魚がやっぱりあんまり好きではなくて家庭ではとにかく、残すことは許されていないので、うん。もう無理やりでもこう食べさせるんですけれど。それでも少しずつ、やっぱり食べるようになってきましたし、お刺身はすごく好きなので、やっぱりやわらかいものが好きなのかなという気はしますね。噛むことの大切さとかしっかり噛むっていうことを給食だよりとかで伝えていただくととは思いますが、特にこの歯が生えそろってない。この生え変わる時期の大切さっていうのをもっとアピールしていくと、ご家庭でもそういった意見を言っていただけるのかなという気がしました。

委員 中学校、皆さんのご承知の通り今本当に不登校であったり、っていうのは非常に多いのですが、ちょっと給食の力、ここに大きくて、保健室登校している子どもが、今日はカレーやよっていうと、教室行くわっていうんですよね。よく教諭と話をしていきますと、教室に行ける、給食献立三つというのがありまして、カレーと、からあげとワインゼリーこの三つは教室に戻っていくという。それぐらい給食には大きな力があるので、じゃあ子どもたちに好きな献立だけを、毎日食べさせた方がいいのかっていうと、それはそうじゃなくて、やっぱり給食は、学びです。学習です。健康について学んだり、そういうことがやっぱり必要なんではないかなというふうに思います。ただ、給食の力が非常に大きいというのはやっぱり非常に感じます。

委員長 はい。ありがとうございます。

委員 やっぱり外国の料理とか、今特に、松阪市もたくさんの国から友達が、来て一緒に学んでいるので、給食でもいろんな国の料理をアレンジして、子どもたちにとって、食べやすいってようなもの考えた、献立を工夫していただいています。いろんな子どもたちが苦手な食材であったとしても、それを調理する献立の工夫によって食べられる量っていうのが変わってくるものだなあと思うので、そのあたりについては、本当に献立を作成いただくときに、子どもたちが、箸が進むスプーンが進むってような献立をぜひ、考えていただけるといいなあというふうに思っています。以上です。

委員長 ありがとうございます。じゃあ、保護者の方からも、お子様のご様子などお知らせいただきます

委員 学校の給食見てその日の朝、好きなものが嫌いかですごい朝の機嫌が全然違う、もう本当に給食がすべてというか、もうそれだけで全然違うから、どうしたらいいかなって思いますが、そう思うとカレーの日を多くしたりとか、ちょっと嬉しいかな。と親としては思います。

委員長 ありがとうございます。お願いします。

委員 幼稚園でもやっぱり一番人気はカレーかなと思っています。口の中に残るものとか野菜とかは食べにくいかなあと思うんですけど、食べなれてないっていうものも、やっぱり最初の一口が全然進んでいかないことがあって、でも1口食べてみると、おいしいっていう声も聞くので、やっぱりそういう経験は大事だなあというふうに思っています。あと時間

に関してなんですけど、幼稚園は比較的、この後、何かをしなきゃいけないってことがないので、その日のメニューによって、食べにくい日は少し時間を取ったりとか、早く終わる日もあったり、という風に時間は、それぞれのクラスで調節はしているんですけども、年長になってくると、やっぱり小学校見据えて、いただきますしてから、ごちそうさまの時間を大体 30 分っていうふうに区切って、何分になったら、ごちそうさまができるといいねっていうような話はしています。以上です

委員長 ありがとうございます。お願いします。

委員 献立で残食が多いものが和食っていうのを見て、ちょっと思ったのが、ダイエットで食べない子がいるっていうことをさっきおっしゃっていたので、ダイエットの面でこういうのがいいとかっていうと、食べた方がいいのかっていう考えになるんじゃないかなと思って、やっぱり食べないからやせるっていう。間違った考えがよくないと思うので、そこをまずバランスよい食事をよく噛んで食べると、間食とかも控えてやせられるよとか、そういうちょっとダイエット等をしてる子が多いのであればそこに向けてのちょっとした発信をすると給食を残すんじゃないで給食をしっかりと食べて、とかそういう観点も出してあげると今の子にはいいのかなと思いました。

委員長 ありがとうございます。委員の皆様から様々なご意見をいただきましたけれど、今日いただいた資料の説明が終わっておりますので、その他、何か言い残したことがあるとか、もし、他の方の意見を聞いて追加伝えていただければと思いますけれど。何かございますでしょうか。

委員 保育園の給食調理を 15 年ぐらいして学校給食に来ましたが、保育園と学校と連携がとれてるのかもしれないんですけども、そのパン給食が、保育園は、ないなっていうところもあるなっていうふうに感じています。

あとは、栄養士の先生が各学校に 1 人いないっていうところが、その食育的なもので、何かその国の基準とかそういうものがあるのはわかるんですけど、その時代背景で、そういったものも変わればいいなっていうふうにはちょっと思います。

委員長 はい。ありがとうございます。保育園との連携というところで何か事務局から説明がありますか。

課長 特に連携していることはないです。幼稚園給食についてはベルランチで作らせていただいていますので協議する内容、例えば、調理員、栄養教諭も含めて話をできる機会があるので、幼稚園で、量であるとか嗜好の部分であるとか、今、ここで聞かさせていただける意見は協議できるんですけど、保育については特にはないですね。あと、パンについては週 1 回出しているんですけども、パンの方が例えば残食が少ないからパンをふやしたほうがいいよみたいな意見があったとしても、物理的になかなか難しい部分はあります。

委員 1 年生とかがパンが食べにくいっていうのを聞いてちゃって。

課長 小学校に上がるとパンが給食に出て、違和感というか食べにくさがあるということですか。

委員 私も保護者として、小学校行ったら困るけど、なぜ保育園はないんやろみたいなところ。味がついていないパンとおかずを食べるっていうことが、今の子はなかなか難しいところもあって、そこで保育園でも、パンを入れたらどうなんやろって意見として言ったんですけどその納品のその数とかはちょっとわからないので、そこら辺でちょっとなかなか難しかったのかなとは思うんですけども、この連携って、とらえるのもいいかなっていうふうにはちょっと思いました。

委員長 ありがとうございます。この2つ目の栄養教諭の配属は、増やしていただけたらそれは大変ありがたいし効果もあると思いますが、なかなかそういうわけには、いかないのが現状ですかね。

課長 市の方としては要望を挙げていいですが、難しいというところだと思います。

委員長 多分、お1人の先生が何校かは、兼任校をもって、毎日のように飛び回っていらっしゃるっていう。

課長 何校かで1人っていうふうに決まっているので、それに準じた形になっているかと思いますが、1校1人配置いただければ、それにこしたことはないとは思いますが。要望はしていると思いますが、なかなか1校1人までは、難しいのではないかと。

事務局 配置は決まっているので、なかなか難しいですけども、配置されてない学校も兼務としての食育はしっかりしていただいているのかなってのがこちらの認識です。もちろん増えるのはありがたいですけども。食育はしていただいています。

委員長 他何か。最後に言うておこうという。ご意見や何かコメント感想がありましたら。よろしいですかね。これでおおよその意見でそろったようですので、3、その他今後の予定について事務局からお願いいたします。

事務局 ありがとうございます。続きまして、事項書3、その他で、こちらから今後の予定をお伝えさせていただきます。次回は最後の会になります。前回もお伝えしましたが8月20日の、木曜、5回目の推進委員会を予定していますので、よろしくお願いいたします。最後の推進委員会となりますのでこれまでの議題について委員の皆様からの答申をいただきたく存じますので、よろしくお願いいたします。

課長 本当にありがとうございました。学校給食の中で、食品ロス削減に取り組むっていうのは、すごくハードルが高いことだと認識しています。ただ市全体として条例を作って取り組むということになっておりますので、進めていきたいと考えています。協議いただいた意見の中に量の部分でもう少し何とかならないのかってところがあったかと思います。弁当箱の部分もご指摘もいただきました。進められるところは進めていって、食品ロス削減には努めていきたいと考えています。本当に今日はどうも、いろいろ意見をありがとうございました。食育も含めて、頑張っていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

委員長 ありがとうございます。