

令和7年度あわら市学校給食センター運営委員会 議事録		
開催日時	令和7年9月2日(火) 午後2時30分～午後3時30分	
場 所	あわら市学校給食センター(1階) 食育スタジオ	
出席委員	小坂邦栄(教育委員) 安田英雅(学校給食部会部長:本荘小学校教頭) 長田奈津子(芦原中学校PTA役員) 麻王俊和(芦原中学校PTA役員) 田畑あした(養護教諭部会代表) 炭谷美央(学校給食部会代表) 古市利明(保健安全部会代表) 山下綱章(教育委員会教育部長)	
欠席委員	田中月子(北潟小学校校長) 西田佳央(伊井小学校PTA役員) 角田千津恵(伊井小学校PTA役員) 山本紹央(経済産業部農林水産課長)	
事 務 局	跡部清一郎 浅川千鶴 内田まり子 梶岡宏枝	
次 第	発言者	質 疑 応 答
1 開会	事務局	委員数の1/2以上の出席のため会議成立
2 挨拶		
3 出席確認		
4 会長・副会長選出		
挨拶	会長	会長:小坂委員 副会長:安田委員
(以下、会長が議長として議事を進行)		
5 協議事項	事務局	令和7年度学校給食関係補正予算について、資料2ページから5ページについて説明
(1) 令和7年度学校給食関係補正予算について		
	委員	連続炊飯機の修繕について、夏休みに修繕を行ったとのことだったが、夏休みまではどのように対処していたのか。
	事務局	連続炊飯器のヒーターに最初の不具合が生じたのは昨年の12月である。そのときは不良ヒーター2本を取り外して使用した。今年のGW明けにさらに不良ヒーター2本が出たため、取り外して使用したが、温度不足から炊き上がりが安定しなくなった。業者に修繕を依頼したが部品の納期に半年かかり夏休みの修繕となった。修繕を行うまでは水加減などの調整で炊き上がりを調整してきた。予算が認められれば、不良が生じる可能性が高い箇所の修繕も年内に行う予定である。
(2) 残食について	事務局	資料6、7ページについて説明
	委員	7月のスイカを付けたプラスワン給食で残食が多かったのは残念である。6月のマルセイユメロンのときに小学校で児童と一緒に喫食したが、みんな残さず食べていた。
	事務局	通常の献立にスイカを追加しているので、低学年には量が多かったためではないかと考えている。
	委員	9月のプラスワン給食は何を出すのか？
	事務局	9/10にふくいSANコロッケを提供する。
	委員	残食が多いメニューは今後給食で提供しないのか。
	事務局	全く提供しない訳ではない。献立の組み合わせや味付け等を工夫して提供していきたい。
	委員	残食の多い学校やクラスへの声掛けはされているのか。
	事務局	栄養教諭が学校訪問時に給食の量について学級担任等に確認し、必要に応じて量を調整している。
	委員	芦原地区と比べて金津地区の方が残食が多いとのことだが、だいぶ差があるのか。
	事務局	金津地区の学校は規模が大きい学校が多いため、どうしても残食が多くなってしまう。
	委員	給食時間は学校によって違うのか。
	事務局	どの学校もだいたい45分程度である。
(3) 嗜好等調査アンケート結果報告	事務局	資料8～13ページについて説明
	委員	省塩献立とはなにか。

(4) 献立検討	事務局	いわゆる減塩のことである。福井県では、減塩を「省エネ」とかけて「省塩」という表現でPRしているため、給食でも省塩献立と表記している。
	委員	子ども達には、省塩という言葉はPRしているのか。
	事務局	献立だよりや給食時間の放送等で紹介している。
	委員	省塩献立の時の子ども達の反応はどうだったか。
	事務局	普段より薄いと感じている子もいたが、特に嫌がることなくおいしく食べている様子だった。
	委員	アイアン献立・歯ッピー献立・目によい献立などはどのような食材を使っているのか。
	事務局	アイアン献立では鉄分が多く含まれる食材、歯ッピー献立はカルシウムが多く含まれる食材や噛み応えのある食材、目によい献立はビタミンAを多く含まれる食材などを献立に取り入れている。
	委員	昨日の給食は、防災給食で備蓄のカレーが提供された。昨日のような備蓄のカレーを取り入れた献立は、どのくらいの頻度で提供する予定なのか。
	事務局	備蓄品の賞味期限が近くなったら献立に取り入れる予定。新たに購入した備蓄カレーの賞味期限は2031年1月だったため、それまでに取り入れる予定である。子ども達の反応はどうだったか。
	委員	その他の献立が、から揚げやスープなどだったため比較的食べやすかったようだ。
	委員	防災食は普段食べる機会がないため、非常に良い取り組みだと思った。開け方が分からないなど食べ方に困っている子はいた。
	事務局	11月の予定献立について説明
	事務局	6日のパリツォーネ(ピザ生地にホワイトソーススペースの具が入っているもの)について意見を伺いたい。
	委員	サイズが小学生から中学生まで同一サイズなのが心配である。
	委員	食べたことがない献立のため、何とも言えない。一度取り入れて子ども達の反応を見てはどうか。
	事務局	取り入れて子ども達の反応を見ることにする。
	事務局	20日の献立について意見を伺いたい。主菜の代わりが大学芋のため、ご飯が食べにくいと思い、ふりかけをつけてみたがどうか。
	委員	個人的にはちゃんこ鍋でご飯は食べられると思う。
	委員	子ども達はふりかけがついていた方が、ご飯は食べる。
	事務局	ご飯が食べられず残食が増える可能性があるのであれば、少しでも食が進むようにふりかけをつけたい。
(5) その他	事務局	25日の献立について意見を伺いたい。おばあちゃんの味の日献立のため、里いもの煮っころがしを取り入れている。主菜がさんまフライ1食らっきょタルタルソースのため、食べにくい献立になっていないか。
	委員	らっきょタルタルソースはらっきょの味が全面に出ているのか。
	委員	少し酸味はあるがおいしい。低学年には苦手な子もいる。
	委員	苦手なものが1つだけなら頑張って食べようとなるが、苦手なものが複数あると子どもも辛いと思う。苦手なものを分散させてはどうか。
	事務局	さんまフライ1食らっきょタルタルソースを別のものに変更する。
6 閉会	事務局	精米の値上がりなどを踏まえて、令和8年度に必要となる給食費を試算したところ、1食あたりの単価は今年度よりも上がる計算になった。現在の給食の質を維持できるよう予算要求をしていきたい。
	委員	質問なし