

令和6年度 第1回幕別町学校給食センター運営委員会 会議録

- 1 日 時 令和6年8月27日（火）午前10時30分～11時45分
- 2 場 所 幕別町役場2階A・B会議室
- 3 出席委員（12名）
- | | |
|--------|-------|
| 学校代表委員 | 佐竹宏子 |
| 〃 | 武田由子 |
| 〃 | 谷口早苗 |
| 〃 | 大浦希帆 |
| 父母代表委員 | 松本幸枝 |
| 〃 | 松岡玲子 |
| 〃 | 坂口雄次 |
| 〃 | 豊田千恵 |
| 公募委員 | 小笠原保 |
| 〃 | 吉仲希和子 |
| 〃 | 大石政代 |
| 〃 | 吉田隆一 |
- 4 欠席委員
- | |
|------|
| 松本勝弘 |
| 朝倉陽平 |
| 高橋恭子 |
- 5 日 程
- (1) 開会挨拶
 - (2) 委員及び職員紹介
 - (3) 幕別町学校給食センター運営委員の役割について
 - (4) 委員長及び副委員長の互選について
 - (5) 幕別町学校給食センター運営状況について
 - (6) 学校給食費について
- 6 事務局出席者
- | | |
|--------------|------|
| 幕別町教育委員会教育部長 | 白坂博司 |
| 学校給食センター所長 | 守屋敦史 |
| 〃 業務係長 | 佐瀬洋美 |

7 議 事 録

- (所 長) それではただ今より、令和6年度第1回幕別町学校給食センター運営委員会を開催いたします。はじめに、幕別町教育委員会白坂教育部長よりご挨拶を申し上げます。
- (教育部長) 皆様方には、日頃から学校給食センターの運営はもとより、本町の教育行政、さらには町政全般にわたりまして、ご協力をいただいておりますことにこの場をお借りいたしまして、厚くお礼を申し上げます。
- さて、先ほど委嘱状を交付させていただいたところでもありますけれども、あらためて幕別町学校給食センター運営委員会委員をお引き受けいただきまして、誠にありがとうございます。
- 本運営委員会につきましては、学校給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため、給食事業に係る運営上必要な事項についてご審議いただき、調査研究を行っていただく機関となっております。
- 委員の皆様には、本町の給食事業のさらなる発展・推進のため、今後ともご支援いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。
- さて、学校給食は、食を通じて、健康の保持増進を図ることはもとより、正しい食習慣を養うことや食文化についての理解を深めることなど、多くの事を学ぶことが出来る機会であり、子供たちの成長において重要な役割を担うものと考えております。
- 近年、国際的な原材料価格の上昇によります物価高騰が続く中、給食提供に係る食材につきましても、値上げが収まらない状況にあります。給食センターにおいては、これまでどおり地場産食材を積極的に活用しながら、食材の選定や献立の創意工夫により、栄養バランスが整った学校給食の提供に努め、子どもたちの健やかな成長に寄与していきたいと考えております。
- 結びに委員の皆様には、本運営委員会において、忌憚のないご意見を賜りますようお願いを申し上げ、挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。
- (所 長) 次に、運営委員と職員の紹介をさせていただきます。なお、運営委員の皆様方につきましては、先ほど委嘱状の交付の際に、お名前をお呼びさせていただきましたので、議案の13ページに名簿の方がございますので、こちらをもってご紹介に代えさせていただきますので、後程ご覧いただければと思います。
- (所 長) それでは早速会議の方に入らせていただきたいと思います。
- 本日、松本委員、朝倉委員、高橋委員の3名が欠席されておりますが、幕別町学校給食センター条例施行規則第9条第2項の規定によりまして、この会議が成立していますことをご報告申し上げます。
- なお、委員長の方が選任されるまでの間は、白坂教育部長が議事進行を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。
- (教育部長) それでは、議案の1ページをお開きください。次第の3番目、委員長及び副委員長の互選についてであります。議案の4ページをお開きいただきたいのですけれども、幕別町学校給食センター条例施行規則になっておりまして

4 ページの第 8 条、委員長及び副委員長という情報になりますけれども、委員長副委員長につきましては、委員の互選により選出することとなっております。委員長及び副委員長の選出につきまして、どのような方法で選出したらよいか、皆様方にお伺いいたします。

(委 員) 指名推選による方法はいかがでしょう。

(教育部長) ただいま、指名推選の方法でという発言がございましたが、皆様よろしいでしょうか。

<なしの声あり>

(教育部長) それでは、どなたかご推薦をお願いいたします。

(委 員) お二人の校長先生が委員となっておりますので、委員長に途別小学校の佐竹校長先生、副委員長に、本日欠席しておりますけれども、忠類中学校の松本校長先生をお願いしたいと思いますのですが、いかがでしょうか。

(教育部長) ただいま、委員長に途別小学校の佐竹校長先生を、副委員長に忠類中学校の松本校長先生を推薦したいというご発言がありましたが、皆様いかがでしょうか。もしよろしければ拍手でご承認をいただきたいと思います。

<拍手あり>

(教育部長) それでは委員長に途別小学校の佐竹校長先生、副委員長に忠類中学校の松本校長先生、お二方をお願いしたいと思います。この後は、佐竹委員長に議事進行をお願いいたします。

(委 員 長)皆様のご承認より、委員長という立場を仰せつかりました途別小学校の佐竹と申します。皆様のご協力をいただき、議事を進行していきたいと思しますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

それでは早速ですが、次第の 4 番目、幕別町学校給食センター運営委員の役割について、事務局から説明をお願いします。

(所 長) それでは、「幕別町学校給食センター運営委員の役割」についてということで議案の 2 ページをお開きください。こちらには、幕別町学校給食センター条例を記載しておりますが、このうち、運営委員会に係る内容について抜粋して説明をさせていただきたいと思っております。運営委員会に関する内容につきましては、中段ほどの太字部分になりますが、条例第 4 条第 1 項で「給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため、幕別町学校給食センター運営委員会を置く」となっております。また、第 2 項では「教育委員会の諮問に応じ、給食センターの運営に関する重要事項、調査研究について審議を行う」こととなっており、直近では、令和 2 年度に教育委員会から運営委員会へ学校給食費に関して意見を求めるための諮問を行ったところであり、その後、運営委員会で審議し、答申をいただいたところでありまして、結果、給食費の改定に至ったところでありまして、第 3 項では、運営委員会の委員は、15 人以内で教育委員会が委嘱すると規定されております。

つづきまして、3ページをご覧ください。3ページから4ページにつきましては、幕別町学校給食センター条例施行規則を記載しております。ここで4ページをご覧ください。中段ほどの第6条には「運営委員会の審議事項」の規定について、第7条には「運営委員」の規定として、第1項に運営委員の構成、第2項に運営委員の任期と欠員が生じた場合の任期の取扱いが規定されております。第8条には、委員長及び副委員長について規定しており、第1項では、「運営委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選により選出する。」となっております、この規定に基づき、先ほど委員長、副委員長の互選を行っていただいたところでもあります。また、第3項と第4項では、委員長と副委員長の職務について、それぞれ規定されております。

第9条には、会議について規定されており、第1項は会議の招集、第2項は会議を開催する場合の出席委員数、第3項は運営委員会の議決についてそれぞれ規定されております。

ただいま説明させていただきました条例や規則に基づきまして、皆様方には、任期であります令和8年5月末日まで運営委員として務めていただくこととなりますので、どうぞよろしくお願いいたします。以上で幕別町学校給食センター運営委員の役割について説明を終わります。

(委員長) ただいまご説明申し上げましたが、何か質問等はございませんか。よろしいでしょうか。では次に次第の5番目、幕別町学校給食センターの運営状況について事務局から説明をお願いいたします。

(所長) それでは議案の5ページをお開きください。こちらに5番「学校給食センターの運営状況について」記載をしております。一括しての説明になるため少し長くなりますが、ご了承いただきたいと思っております。まず1番目の給食センターの概要についてであります。

幕別、忠類2箇所の学校給食センターの概要を記載しておりますが、幕別学校給食センターについては、平成10年4月に開設し、本年度で26年が経過したところであり、忠類学校給食センターについては、平成6年4月に開設し、本年度で30年を経過しております。1日あたりの調理能力は、幕別学校給食センターが3,000食、忠類学校給食センターが300食で、共に衛生面に優れた、床が乾いた状態で調理をする方法である、ドライシステム方式を採用した施設となっております。また、給食の提供方式としては、「センター方式」と「自校方式」があり、幕別町はご承知のとおり給食センターで調理し、給食を各学校へ配送する「センター方式」を採用しておりますが、各学校に給食調理室を備え、調理する「自校方式」につきましては、十勝管内では、音更町が唯一「自校方式」での給食を実施しております。

次に調理食数についてであります。本年度当初の調理食数では、幕別学校給食センターについては2,318食で、小学校7校、中学校4校のほか、へき地保育所3所、幼稚園1園と中札内高等養護学校幕別分校の計16カ所へ、2トントラック4台により5つのコースに分けて給食を配送しております。また、忠類学校給食センターについては1日170食で、小学校1校、中学校1校、へき地保育所2所の計4カ所へ、1.5トン・トラック1台で給食を配送しております。表の一番下の献立等とありますが、主食についてはご飯、麺類、パンで構成してございまして、幕別学校給食センターは、月・水・木曜日にご飯、火曜日に麺類のうどん・ラーメン・パスタ・焼きそばを提供し、金曜日はパンの日となっております。忠類学校給食センターでは、月・水・

金曜日にご飯、火曜日に麺類、木曜日がパンの日となっております。米飯については、北海道独自の栽培基準で農薬や化学肥料を減らして栽培したYES! clean 米、ななつぼしを北海道学校給食会から購入しております。また、パンに使用している小麦粉につきましては、北海道学校給食会が基準となる小麦粉を調達し、帯広市の林製パン工場加工された各種パンが納品されています。十勝産の「ゆめちから」と「きたほなみ」の品種をブレンドした小麦粉を使用しております。麺につきましては、幕別学校給食センターは釧路市の道東製めんから購入し、忠類学校給食センターは、広尾町の山畑商店から購入しております。また、うどん、ラーメンとも道産の小麦を使用しております。牛乳は、北海道において契約が行われ、よつ葉乳業から購入している状況にあります。

続きまして、6ページをご覧ください。(2)「令和6年度当初の1日当りの給食数」についてであります。令和6年度当初の1日当りの給食数は、先ほども説明しましたが、幕別学校給食センターで2,318食、忠類学校給食センターで170食と昨年度と比較して、幕別学校給食センターが74食の減、忠類学校給食センターで4食の減となっております。

次に(3)「稼働日数及び供給給食数」についてであります。太字で記載しております令和5年度の給食センターの稼働日数欄をご覧ください。幕別学校給食センター、忠類学校給食センター稼働日数ともに稼働日数が205日となっており、食数は記載のとおりであります。年間の食数については、幕別学校給食センターで447,936食、忠類学校給食センターでは、34,276食となっております。

次に(4)「町内産農産物の使用状況」についてであります。学校給食センターでは、安心安全な学校給食の提供のため、地場産食材を積極的に使用しております。令和5年度においては、野菜の地場産使用割合を年間40%の目標を設定したところであり、今年度におきましても同じく年間40%を目標としているところであります。「①町内産農産物の使用量」をご覧ください。令和5年度の実績では、野菜の使用量の合計が16,731kgで、令和4年度と比較して2,200kg程度減少している状況にありますが、こちらは、児童生徒数の減により、野菜全体の提供量が減ったことによる影響であります。また、学校給食センターでは、町内で有機農業を営む生産者から直接、記載にありますとおり玉ねぎ、レタス、リーキ、白菜などを購入しております。令和5年度の使用量は850kgで、町内産農産物の5.1%の使用割合となっており、こちらは、献立の内容や天候の関係による影響があり、例年と比較し減となっておりますが、本年度につきましては、より多くの有機野菜を提供できるよう献立や使用時期等を工夫していきたいと考えております。なお、「地産地消及び食育の推進に関する協定」ということで、平成20年5月に町内3農協と協定を締結し、通年で幕別産の「じゃがいも」を使用しております。また、表に記載のあります「その他」の内訳といたしましては、ごぼう、キャベツ、レタス等の農産物になります。

7ページをお開きください。「②産地別農産物の使用量」についてですが、野菜の使用量全体に対する産地の割合を記載しております。令和5年度は町内産が39.5%、十勝産が23.6%、道内産が10.7%、道外産が26.2%の状況にあり、幕別町産の割合は、令和4年度と比較して1.4ポイント減少している状況にありますが、ほぼ横ばいとなっております。また、野菜につきましては、納入業者に対し、極力町内産を納品していただくようお願いをしておりますが、季節によりましては、道外産の農産物の使用が多くなる時期

もある状況であります。

次に「③まくべつの恵み給食」についてであります。「まくべつの恵み給食」は、地産地消と食育の推進を図ることを目的に、平成 29 年度から幕別産の米と地場産食材をメインとして年 1 回実施しておりましたが、令和 2 年度から幕別・忠類学校給食センターともに期間を 4 日間に増やし設定しており、通常使用可能な地場産食材の他に、町内で製品化された食材を新たに活用して提供しております。令和 5 年度におきましても 4 日間設定し実施いたしました。献立メニュー、幕別産の使用食材については、太枠で記載したとおりとなっております。なお、本年度におきましては、より多くの季節の幕別産の使用食材を提供できるよう 7 月から 11 月の間での 4 日間で実施を計画しております。すでに 7 月に実施しました献立については、十勝マンガリツァ豚のウィナーソーセージと有機レタスを使用したホットドックを提供し、大変好評を得たところであります。こちらの関係はすでに勝毎の新聞に掲載していただきまして、道新にも本日、記事が掲載される予定となっております。

次に 8 ページをご覧ください。(5)「学校給食のアレルギー対応」についてであります。「①代替食及び除去食」についてであります。アレルギー対応策として、代替食及び除去食の提供という手法がありますが、実施には隔離された専用の調理ラインが必要でありまして、現在、幕別、忠類学校給食センターの施設形態では対応が不可能な状況にありますことから、実施をしておりません。そこで「②の現状の対応」といたしましては、学校を通じ保護者に、献立に含まれるアレルゲン物質を事前に周知し、アレルゲン物質を摂らないよう依頼しております。アレルギーにより食べる物がない場合は、弁当の持参をお願いしているところであります。「③の牛乳アレルギー対応」については、牛乳の代替品を提供しており、豆乳、麦茶、緑茶の 3 種類から選択していただいているところであります。本年度の令和 6 年度の利用者は 18 人であり、内訳は、豆乳 1 人、麦茶 16 人、緑茶 1 人であります。「④の幕別学校給食センターでの対応」といたしましては、「国内で表示が義務付けられている特定原材料 7 品目」と「表示が奨励されている特定原材料に準じる 21 品目」のアレルゲンフリー食材を使用し、年間を通じてカレーライスとシチューは、「アレルゲン 28 品目不使用」の食材を使用したアレルギー対応を行っております。また、牛乳を食材として使用する献立メニュー、シチューやクリーム等になりますが、牛乳から豆乳に変更することでアレルギー対応を行っております。「⑤の幕別、忠類学校給食センター共通の対応」といたしましては、デザート等に乳・卵を使用していない食材や卵、乳、小麦を持ち込まない専用工場製品化されたフレンズミール (FM) 商品の味付き肉団子、ハンバーグ、ミートボール等を選定し使用しております。

次に表になりますが、「対象者数の年度別状況」をご覧ください。小学校・中学校でアレルギーを持つ児童生徒数につきましては、令和 6 年 4 月時点で 262 人であり、全体の児童生徒数に対するアレルギーの割合といたしましては、13.3%でありまして、昨年度と比較しましても、児童生徒数が減少傾向にある中、児童生徒のアレルギー割合は、増加している傾向にあります。

9 ページをお開きください。次に (6)「給食総重量と残食重量」についてであります。給食提供総重量と残食重量ですが、幕別及び忠類学校給食センターの合算した重量を記載しております。令和 5 年度の実績になりますが、提供総重量が 169,046 kg、残食重量が 19,694 kg、残食率は、11.7%となっております。令和 4 年度の数値と比較いたしますと、残食率については、ほ

ば横ばいの数値となっております。また、令和3年度から幕別学校給食センターから出る生ゴミについては、二酸化炭素の削減を目的に焼却処分から家畜用の餌へ処分方法を変更しております。令和5年度の処分量の実績につきましては、残食と残渣を含めまして、33,500 kgであり、1日平均では、163.4 kgとなっております。

次に(7)「異物混入状況：学校からの報告件数」についてであります。令和5年度に発生した給食への異物混入件数は、幕別学校給食センターで12件、忠類学校給食センターで2件の合計14件でありました。異物混入については、未然に防止するよう食材使用の際には、念入りの確認作業を行っているところでありますが、調理員や発注業者に対して引き続き、注意喚起を行って、異物混入がないよう努めてまいりたいと考えております。令和5年度における異物混入の内容につきましては、それぞれ記載のとおりであります。以上で、幕別町学校給食センターの運営状況についての説明を終わります。

(委員長) 多岐にわたりますが、ご意見やご質問がありましたらお願いいたします。

(委員) 8ページのアレルギー関連でお聞きしたいのですが、アレルギーの児童が増えていて、牛乳アレルギーもすごく増えている。現場としても大変だと思いますが、学校給食における牛乳の役割について、これは必ず提供しなければならないのか、学校給食における牛乳の存在はどのようなものなんですか。

(所長) 牛乳の必要性として、どういった基準により給食で提供するかということになるかと思いますが、完全給食の実施の中で、牛乳を提供することが位置付けられています。また、毎日の給食になりますので、カロリーの確保をしっかりと行うというところで、牛乳を提供しているところであります。

(委員) 完全給食というのは、私も聞いたことありますが、その定義の中で牛乳が必要になっているのですね。これだけアレルギーの子がいる状況で、その完全給食の定義そのものがどうあるべきなののでしょうか。そもそも昭和の時代からだと思いますが、現代において保護者の方から本当に牛乳が望まれているのかという視点も含めて、牛乳業界のこともあるでしょうし、いろんな絡みがあるのでしょうか。牛乳が現代において本当に必要なのか。それは幕別給食センターだけがどうするかという問題ではないと思いますが、何か考えられれば良いなという、個人的な感想で持っています。質問ではありませんが、意見として出させていただきました。

(委員長) 改めて考えると、そういうこともあるというように今思いながらお話を伺いました。何か他にご意見などある方はいらっしゃいますか。

(委員) 運営委員会の委員の関係ですが、学校代表が5名、父母が5名、公募5名の計15名は、定数的に決まっているのですか。

(所長) こちらにつきましては先ほど説明したとおり、条例と規則に基づいて行っております。条例第7条のとおり、学校代表者、父母、教育委員会が必要と認めたもの、公募によるものというところで区分されております。人数の内訳につきましては、定義はされていないのですが、かねてより地区や学校からのバランスを考えて、選任させていただいている状況にあります。

- (委員) それともう1点ですが、6ページの一番下になります、地産地消と食育の推進協定とありますが、この3農協と地産地消の協定については理解できるのですが、食育の推進については、例えば食育でいうと5つの力の推進というテーマがありますが、農協とはどのような内容での協定なのかお聞きします。
- (所長) こちら記載のとおり平成20年の5月に協定を結んでおります。委員がおっしゃった5つの項目について、当時は、この協定の中で細かく突き合わせて決定している内容ではないかと思いますが、地場産のものを給食で提供することが食育の推進に当たるといように考えております。また、農協青年部さんの協力を得て、毎年各学校と一緒に畑に行ったり、牧場に行ったりですとか授業の一環として協力をしていただいております。
- (委員) 給食費の中には、給食を運ぶ運搬費というものは含まれていますか。
- (所長) 学校給食費に関しましては、給食センターを運営するための経費のうち、食材の材料だけにかかるものを給食費としていただいている状況にあります。配送費は町の方で別で負担をしているような状況にあります。
- (委員) 大きな質問になりますが、給食センターの建て替えは検討されていないのでしょうか。なぜかという、私は今年、本学校に来たのですが、栄養教諭の方がいろいろなことを発信されていて、本当に古い施設で頑張っている皆さんで作られていることが伝わってきていますが、例えば先ほどお話に出ていたアレルギーの対応についても、他の市町村ではアレルギーのあるお子さんには個別に対応しているところが随分多くなっていると思います。それがいろいろとかなわない。だからみんなと同じものが食べられないというお子さんがたくさんいるのかなという、私の学校は小さな学校でいなのですけれども、そのような状況を改善していただければと。そうすればメニューもいろいろ展開されるのかなと思ったりしています。現段階では、どのように検討されている状況でしょうか。
- (所長) 先ほどの概要の中でも説明しましたが、幕別学校給食センターは平成10年築ということで26年経過している状況にあります。給食センターの建物自体がこちらの表にもありますとおり、鉄筋コンクリート平屋建てで、施設の一般的な耐用年数でいきますと約50年となりますが、経過年数もまだ半分の状況でありますので、建て替えというよりは、施設の充実を含めた長寿命化による維持管理を今後検討していく状況でありますことから、今現在は建て替えの計画はありません。
- (委員) アレルギー関連ですが、私は農業をしているのですが、一生産者としてアレルギー問題というのは無視できないというか、とても気になる場所があります。なかなか子どもたちと接する機会がないので、教育の現場がどういう状況なのか、養護教諭の先生もいらっしゃるの、ざっくばらんにお話を聞きたいなと思います。
- 給食センターでは、アレルギー対応を行われていると思いますが、そもそもどうしてこんなにアレルギーが増えてきたのか、これから増やさないよう

にするために、私たち大人の責任というか社会の責任だと思いますが、それに向けて自分たちはどういう行動をしていったらいいのか、そういったことも含めて考えていかなければならないと思っています。その中で、アレルギーはいろいろな原因があると思うので一概には言えませんが、有機農産物の使用も積極的にされているようですし、そういったことも含めてどういう対応ができるのか、現状、教育現場として増えてきていることは、実感としてあるのでしょうか。

(委員長) 各学校から参加されている養護教諭の先生もいらっしゃいますので、お話をお聞きしてよろしいでしょうか。

<各学校から状況説明>

(委員) いろいろな声が聞けて参考になりました。私は生産者ですが、有機栽培に取り組んでおまして、アレルギーの原因はそればかりではないのですけれども、やはりいろいろな化学物質の影響もあると思います。その中で、学校給食に有機農産物を使用するという動きが、全国的にも世界的な流れとしても少しずつ始まっています。幕別においても有機農産物を使っていたていることはとても評価できるのですが、今後において、町としてその有機農産物の利用についてどのように考えているのかをお聞きしたいと思います。

(所長) 先ほどの説明で、有機農産物の関係も触れさせていただきましたが、有機農産物の積極的な活用については、国からの通知等も来ているところであります。現状も有機農産物を使わせていただいておりますが、昨年度の使用量が少なくなっておりますので、そういったことも含め、献立や時期にもよりますが、いろいろご相談させていただきながら有効的な活用を行っていきたいと考えております。

(委員長) やはり給食でいろいろな食材に触れるということは、とても大事な経験なんだと思いながら、お話を聞いていました。
それでは、ほかにご意見等ございませんでしょうか。続いて、次第の6番目です。「学校給食費」について、事務局から説明をお願いいたします。

(所長) 議案の10ページをお開きください。「6 学校給食費について」をご説明いたします。(1)「令和6年度学校給食費」についてであります。令和6年度の学校給食費につきましては、記載にあります表の右側になりますが、令和3年度に改定している金額と同様となっております。小学校の給食費単価は、本来263円ですが、町から1食当たり22円の支援を行っておりますので、それを差し引いた241円が保護者負担額となっております。また、中学校の給食費単価については、本来313円ですが、町からの支援額22円を差し引いた291円が保護者負担額となっております。中段ほどの四角で囲んであります太字部分の「学校給食費の今後の改定について」になりますけれども、学校給食費の改定は、直近3年間の収支状況や食材等の上昇額を鑑み、総合的に判断することとしております。詳しくは後ほど「学校給食費の収支状況」で令和5年度の状況を説明させていただきます。

次に(2)「学校給食費に係る経費負担」についてであります。学校給食費は、学校給食法第11条に、施設の維持管理費と職員の人件費は公費負担、給

食材料費相当については保護者の負担と定められているところであります。本町もこれに基づき、給食費の算定に努めているところであります。

11 ページをご覧ください。(3)「子育て世帯に対する支援策」についてであります。令和3年度からの給食費改定に伴い、児童生徒の保護者負担軽減を目的に給食費の一部を町が負担する支援策を講じております。支援額については、先ほども説明しましたとおり、1食当たり1人22円でありまして、内容は、令和2年度まで実施しておりました地場産食材料の購入費用の1食当たり8円の支援と合わせ、改定に伴う上昇額21円のうち7円を保護者負担とし、残り14円を町支援としたところであり、これらを合わせて合計22円を支援しているところであります。なお、令和6年度の支援にかかる予算額は、9,122千円でありまして、年間200食として、児童生徒1人当たり4,400円の支援額を計上しているところであります。

次に(4)「学校給食費の収納状況」についてであります。学校給食費の収納状況についてであります。こちらに令和2年度から令和5年度の4年間における収納状況を、調定額、収入済額、未納額、収納率をそれぞれ現年度分と過年度分に分けて記載しております。令和5年度につきましては、現年度分の給食費調定額1億24,735,314円に対しまして、収入済額が1億23,213,322円でありまして、収納率は、98.78%、前年度と比較いたしまして、0.24ポイント減少しております。過年度分につきましては、給食費調定額14,081,466円に対しまして、収入済額が1,116,322円で収納率は、7.93%、前年度と比較いたしまして、2.79ポイント減少しております。表の下、①の未納世帯数であります。令和5年度の現年分の未納額件数は39世帯で、1,521,992円が未納となっております。令和6年8月22日現在で、うち5世帯が完納されている状況にあります。②徴収方法としましては、例年行っているものであります。督促状の送付は各納期で毎月行っており、その他、電話催告、未納世帯への臨戸徴収を必要に応じ実施しております。また、納入啓発としては、定期的に未納者に対して文書による納入依頼の通知を行っているところであります。次に③の口座振替件数になりますが、本年度、令和6年度の第1期で賦課件数2,058件に対しまして、振替件数が1,631件であり、口座振替率は79.3%の状況にあります。

12 ページをご覧ください。(5)「学校給食費の収支状況」についてであります。上段の表には、平成30年度から令和2年度までの3年間の収支状況を記載しており、下段の表が、学校給食費改定後の令和3年度から令和5年度までの収支状況であります。令和5年度の収支状況になりますが、①の給食費調定額は先ほども説明した数字となりますが、1億24,735,314円、②と③の食材費支出額合計が④になりますが、1億33,761,034円であり、⑤にある収入と支出の差額は、9,025,720円でありまして、この額が町が児童生徒分として支援した給食費の額となり、収支率では、107.24%となります。100%を超える分が町の負担となる計算であります。令和3年度の学校給食費の改定では、保護者への支援額として1人あたり1食22円を支援するとしておりますので、食数から計算いたしますと⑥の町支援費(食数分)が、8,645,744円となり、これに①の給食費調定額を加算した⑦の数字は、1億33,381,058円となります。②と③の食材費支出額合計④から⑦を差引きますと⑧になりますが、町の支援費を投入した中で379,976円が、収支での若干の赤字となった状況にあります。収支率では、100.28%であり、ほぼ収支が一致した状況でありました。また、参考といたしまして、中段以降に過去における学校給食費の改定状況を記載しておりますので、後ほどご覧いただければと思

います。以上で、学校給食費についての説明を終わります。

(委員長) ただいま説明が終わりましたが、ご意見、ご質問はよろしいでしょうか。次に、次第の7番目のその他について事務局から何かありませんか。

(係長) その他といたしまして「学校給食に関するアンケート結果について」報告させていただきます。資料1 カラー印刷しております資料をご覧ください。中学3年生のみ対象となりますが、毎年実施しております、リクエスト給食のアンケートにあわせて、令和5年12月に嗜好調査を実施いたしました。

1枚目の右側をご覧ください。こちらの調査は、ごはんなどの主食の量や、味つけなどについての設問になりますが、上段の①ごはんの量につきましては、10.4%で少ない、③丼やカレーなどの具の量が22.6%で少ない、と量が少し物足りないと感じている生徒がいた結果でありましたことから、今年度から配食量の見直しを行っております。カレーや丼ものについては、食が進みやすいこともありますので、規定量よりも多めに配食となるように計算して提供しています。今後も残食量などを確認しながら量については見直していきたいと考えております。

2枚目の左側になります。パンについては、量が多いと感じている生徒が61.6%いる結果となり、特にコッペパンなどはあまり人気がなく、残食も多くなっているのが現状です。ジャムなどもつけてほしいというような要望もありますので、予算に応じて年に数回ですがつけています。あとは、パンにつけて食べられるようなスープだったり、ホットドックのようにパンにはさんで食べられるようなものにしたたり、何とか残食が減るように工夫しているところです。

3枚目の左側の一番上、(4)おかずの量についてですが、幕別町では、シュウマイやハンバーグなど、個別につくおかずの量が小学生と中学生が同じ量となっています。アンケートでも中学生の15.9%の生徒から量が少ないとの意見がでておりますので、10月の献立から、シュウマイであれば小学生2個、中学生3個というように量をかえるように見直しをしております。

続きまして、資料2 令和5年度保護者からの意見・要望等をご覧ください。毎年1月に、小学1年生から中学2年生までの児童生徒を対象に、食物アレルギーに関する調査を実施しておりますが、その依頼文書の中に、給食に関して意見等を記入できるスペースを設けて、保護者の声をお聞きしています。感想も含め、意見や要望等のコメントは141人の方からいただきました。資料2に載せておりますのは、主な意見・要望を抜粋したものになります。

2意見・要望のうち、①の辛いメニューについての意見がでておりますが、保育所から中学生までの児童生徒が食べられるくらいの、少し辛いものを年に数回出すことがあります。ちょうど今日の献立は、特に人気のある辛みそラーメンとなっております。味覚を育てることも食育の一部と考えておりますので、今後も提供は続けていく予定です。②麺の日にパンがでるのが気になる、というご意見は毎年いただいております。こちらにつきましては、ラーメンやうどんの日にミニ揚げパンをつけていることがあるのですが、個包装のパンを一個ずつ開けて揚げるのは時間がない、人数の多い学校だと普通サイズのコッペパンは食缶に入りきらないなど、センターの事情がありまして、小さいライ麦パンを揚げパンにして提供しています。大きさの部分で揚げパンを主食として献立を組むのは難しく、つけるとしたら捕食での提供になってしまいますが、揚げパンもとても人気のあるメニューのため、提供は

続けていきたいと考えております。⑥のソースやしょう油を復活して欲しいとありますが、こちらはなるべく塩分を減らす様に、餃子やシュウマイ、コロッケなどにつけていた調味料を昨年から段階的に減らして提供しています。シュウマイは今日の献立にもありますが、お正油はつけておりません。⑨の写真やホームページの件につきましては、毎月ひと月分をまとめて、献立とその日の給食写真をホームページに掲載しております。また、昨年度から恵み給食や特別な給食メニューの日に、町のXやFacebookを活用して、給食の様子を掲載しております。⑩の親も試食ができる機会が…というのは、コロナ禍が終わり、昨年から参観日などにあわせて試食をする学校が増えてきています。学校経由で申し込みいただければ対応しているような状況です。また、レシピの公開については現在やっておりませんので、今後、町のホームページのリニューアルにあわせて検討していきたいと思っております。⑪につきましては、現在野菜のハネ品は使用しておりませんが、地元業者から購入できれば、金額的にも少し安く納入できることもありますので、ハネ品だけではなく、旬の野菜も農家さんから直接仕入れできるように農林課とも情報交換しながら食材費を抑えていけたらと思っていますところ。

なお、感想部分は掲載しておりませんが、内容といたしましては、「いつもおいしい給食をありがとうございます。」や、「好き嫌いも多いけれども、給食はおいしいと言って家では食べない物でも学校では食べている」など、全体の7割になりますが、給食に関して感謝の声を多くいただいております。いただいた意見を参考にしながら、今後も安心安全な給食が提供できるよう改善に努めていきたいと思っております。以上簡単な説明になりますが、アンケート結果の説明を終わります。

- (委員長) ただいま、中学3年生を対象にした給食アンケートの説明がありましたが、これに関してご質問等はございませんか。
- (委員) パンの量が多いとありますが、私も子育てをしていて小学校と中学校に通っている子がいるのですが、パンがちょっと苦手であったり、どこの町村に行ってもパンが苦手という子がいるとの話を聞きます。給食には、週に一回など必ずパンが献立に入っていないといけないのでしょうか。
- (所長) ご飯や麺も提供しており、その一部としてパンを提供しています。提供していない日もあることから、必ずということではないのですが、栄養バランスや価格等も考慮しつつ、週1回提供をさせていただいている状況であります。
- (委員) 余りにも残食が多いのであれば、月1回パンの日をご飯にするなど、そのような対応があってもいいのかなと思います。
- (所長) ご意見としていただきます。ありがとうございます。
- (委員長) それでは、たくさんのご意見いただいたのですが、他によろしいですか。それではご意見ご質問がないようですので、事務局から連絡事項をお願いいたします。
- (所長) 出席報告の際に試食を希望された方につきましては、この会議終了後、幕

別学校給食センターの方に移動をお願いしたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。

(委員長) それでは以上をもちまして、本日の会議を閉じさせていただきます。
本日は皆様、大変ご苦勞さまでした。ありがとうございます。