

令和5年度第2回八千代市学校給食センター運営委員会 会議録

開催日時 令和6年1月25日(木)
午前10時00分 開会 午前11時45分 閉会

開催場所 八千代市学校給食センター
西八千代調理場 2階 研修会議室

議 題 (1) 委員長及び副委員長の選出について
(2) 学校給食費について

出席者名 出席委員(10名)
瀬口委員, 目黒委員, 川瀬委員, 斎藤委員, 甘利委員,
鬼倉委員, 秦委員, 田中委員, 千葉委員, 鈴木委員

事務局(9名)
教 育 長 小林 伸夫
保 健 体 育 課 宮崎課長, 池田主査補
学校給食センター 西本所長
西八千代調理場 恩田場長, 磯崎主任主事, 中里栄養教諭
東八千代調理場 佐藤場長, 増田主任主事

公開又は非公開の別 公開

傍聴人数(傍聴人定員) 傍聴人数0人(傍聴人定員5人)

1 開会

2 教育長挨拶

3 委員紹介

4 事務局職員紹介

5 議題

(1) 委員長及び副委員長の選出について

恩田場長

議事に入ります前に, お諮りいたします。

委員の改選に伴い, 現在, 八千代市学校給食センター運営委員会規則第4条

の規定による「委員長」及び「副委員長」が不在となっております。

同規則第7条第1項において、「運営委員会の会議は、委員長が招集し、会議の議長となる。」と規定されていることから、委員長が選出されるまでの間、学校給食センター所長の西本が仮議長を務めさせていただきたいと存じますが、よろしいでしょうか。

委員一同

< 異議無し >

恩田場長

ありがとうございます。

なお、本日の会議の開催につきましては、委員長に代わり教育長が通知し、招集させていただきましたことを、この場をお借りしてご報告いたします。

西本所長

委員の皆様のご了承をいただきまして、委員長が選出されるまでの間、仮議長を務めさせていただきます。

よろしく願いいたします。

それでは、議事に入ります。

議題1「委員長及び副委員長の選出について」です。

八千代市学校給食センター運営委員会規則第5条では、運営委員会の「委員長、副委員長は、委員の互選により定める。」と規定されております。

どなたか、立候補、又は推薦はございませんか。

目黒委員

前委員長は、校長先生だったと伺っております。

給食提供数の多い西八千代調理場の担当校であります、みどりが丘小学校の瀬口委員が適任ではないかと思えます。

西本所長

ただ今、目黒委員から、みどりが丘小学校の瀬口委員が適任ではないかのご発言がありました。

他にございませんか。

< 他に発言無し >

西本所長

瀬口委員、いかがでしょうか。

瀬口委員

誠に僭越ではございますが、ご指名ですので、お引き受けいたします。

西本所長

それでは、瀬口委員、よろしく願いいたします。

委員長が選出されましたので、これで私の仮議長としての務めを終わらせていただきます。

委員長

改めまして、八千代市学校給食センター運営委員会の委員長に選出されました、みどりが丘小学校の瀬口です。

大役ではございますが、委員長の職務をしっかり果たすとともに、議事の円滑な進行に努めてまいりますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

それでは、議題1について、引き続き、副委員長の選出を行います。

副委員長につきましては、私から指名させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

委員一同

< 異議無し >

委員長

副委員長の職務は、「委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、職務を代理する。」となっております。

つきましては、多方面において私の補佐をお願いできる方として、勝田台南小学校の目黒委員をお願いしたいと思いますと思いますが、委員の皆様、いかがでしょうか。

委員一同

< 異議無し >

委員長

目黒委員、お引き受けいただけますか。

目黒委員

委員長からのご指名であり、委員の皆様からもご了承いただきましたので、お引き受けいたします。

委員長

それでは、副委員長は、目黒委員とさせていただきます。

目黒委員、よろしくお願いいたします。

続きまして、議題2「学校給食費について」です。

議題2について、事務局の説明を求めます。

(2) 学校給食費について

池田主査補

< 配布資料「学校給食費の改定について」に基づき説明 >

委員長

ただ今の事務局の説明に対しまして、ご質問やご意見はございませんか。

川瀬委員

米と牛乳の価格について、結構なウエイトを占めているイメージがあるのですけれども、この資料を見ますと、八千代市産と千葉県産では随分価格差があるように感じるのですが、地産地消をうたうのは良いのですけれども、これを千葉県産に切り替えることなどはできないのですか。

委員長

今、川瀬委員から地産地消にこだわるのではなく、価格の違いから八千代市産ではなく千葉県産の使用を考えるのはどうかとのご質問がありましたけれど

も、事務局いかがでしょうか。

西本所長

私どもも、そのようなことは検討の中に入れていますが、やはり子どもたちに八千代市産のお米を食べてもらうことを食育の一環としてやっていることもあり、それから、生産者である八千代市農協等との契約の中で、なかなかこのご時世で来年度から千葉県産米に変えていきますというような取扱いが大変難しい状況にあります。

長い目線で見ると、今までは八千代市産米を100%使用しておりますけれども、その使用割合を変えていくというようなことは、改めて検討の中に含めていくべきなのかなと、そのように考えております。

川瀬委員

検討するのであれば、もっと前の段階で検討できたと思うのですが、このグラフの推移を見る限りで言うのも申し訳ないのですが、深い事情は分からないので。検討するのであれば、今この時期になって、物価が上がりました、上げてくださるのではなくて、もっと前から分かっていたことだと思うので。このコロナ禍の中で、こういう会議体が皆さん顔を合わせてやる機会がなかったことも、書面だけでは通じないこともあると思うのですが、もっと前から分かっていたことだと思うんですよ。それをなぜ、言わなかったかとか、周知をしなかったかとか、こういう会議体とか、オンライン等でもできたと思うんですよ。

今、物価が上がっている時に、ついでに上げるというようなイメージが付いてしまうので、あまりタイミング的に悪いとは言わないですけど、事情ももちろん分かりますけれども、このグラフだけを見せるとそう思うので、見せ方の問題だとは思いますが、もっと前から分かっていたことだと思うんですよ。ここで物価が上がった時に一気に上げてくるのは印象が悪いとは思っています。

千葉県産に変えられないと今おっしゃいましたが、言葉尻を取るようで申し訳ないですが、検討していると言うのであれば、もっと前から検討できたはずで、大分価格差があると思うんです。食育の観点って言っても、別に地産地消にこだわる必要はないと思うんですよ。千葉県産なら良いのではないですか、大きなくくりとして考えて。八千代市産にこだわって値段が上がります、そして、じゃあ値上げしてくださいと言われても、千葉県産の安いものを買えばという話だと思うんですよ。

その辺の説明をもう少し丁寧にしてもらえると良いのかなと、そうしないと今まで何してきたんですかとなると思うんです。多くの方は多分、仕方ないよねとうなづいてくれることだとは思っていますよ。ただ、やはり一部の人のためというわけではないですが、説明は尽くしたうえでの方が良いのかなと思います。

西本所長

説明が不足している部分がありました。

検討につきましては、近年の物価高騰よりも前の段階で行っていた経緯がありますが、現在の八千代市産米 100%の割合を変えるところまでは至らなかったというようなことがございましたので、その点を付け加えさせていただきます。

委員長

それでは、他に委員の皆様いかがでしょうか。

斎藤委員

今、川瀬委員から話があったように、牛乳と米に関しては地産地消ということですが、そのほかの食材に関してですね、全国色々な業者がある中で、各業者選定されていると思いますが、その選定基準的なところと、どのような交渉で価格帯を下げるといったようなことをされているのか伺っておきたいと思っております。

恩田場長

毎月、予定献立を作成しまして、それを元にいろんな食材の業者に見積依頼をし、各業者が提出した見積書により比較をして、選定しております。

基本は、価格の一番安いものを選定しております。

斎藤委員

そうすると3社とか4社とか、何社かに出させるということですね。

恩田場長

はい、複数の業者です。

西本所長

付け加えさせていただきますと、ただ今申しましたように、基本的には見積競争ということで、複数業者から見積書を提出してもらった中で選定しております。

具体的な選定基準というのは設けていないのですが、価格が優先順位として高くなってきますけれども、食材の品質、それから大量調理に適しているかなどの審査を栄養士が行いまして、その中で業者を決定しております。

委員長

他によろしいでしょうか。

< 他に発言無し >

それでは、日頃、子どもたちの体のことを見ている鬼倉委員、いかがでしょうか。

鬼倉委員

給食費のことに特化した意見ではないかもしれませんが、よろしいですか。

この委員会には以前にも出席をさせていただいておりますが、前回、対面で開催したときに、当時の問題として、もちろん給食費の問題もありましたけれども、天候が不安定になっていることから野菜の供給がとても不安定になっているという議題が出ました。

その時に発言させていただいたのは、八千代市は広大な土地がありますし、

農業も主産業の一つでもありますので、八千代市として、野菜を栽培してみるのはいかがでしょうか、畑からやるのは難しい、今の時代にそぐわないというのであれば、例えば、水耕栽培、ベジタブルプラントですね、土を使わないで室内でやるような、そういう野菜を育てるという取組というのは、予算がかかるかもしれないですが、どうなんでしょうかというような意見をさせていただきました。

この委員会で決めるようなことではないと思いますが、しかし、ふたを開けてみれば、現在は更に物価高騰、天候も不安定、暑くなってきていて、そう考えると、数年前に想定していたこと以上のことが今起きていて、おそらくこの物価高騰、野菜の供給の不安定さ、給食費の価格高騰というのは今後も間違いなくずっと続いていくと思います。可能かどうかは別として、ベジタブルプラントというのは一つの策として良いのではないかと考えております。

その理由は、一つは給食に、八千代市で作っている野菜があって、供給できるという点、そして、これは場所はどこでやるかというのは事情があると思いますが、例えば、東京の小学校は各学校に給食の調理場があります。八千代市は西と東2つの調理場で作っていると、そこを鑑みると、例えば、西と東2つの調理場に、試しで良いから、何か一つの野菜でも良いから作ってしまう。それは皆さんがやらなくても、最初は業者をお願いしても良いのではないかと思います。そういう形で始めてみて、それを小中学校の児童生徒に社会科見学という形で八千代市では水耕栽培をやっていますと見せることも食育の一つになると思います。

違う観点から見ますと、八千代市は今20万人を超えており、人口が増えている市になっていて、僕はもともと八千代市出身、勝田台で育っていますが、今は市外に住んでいます。実際、周りの同級生を見てみると、大半が市外に流出してしまっている。これは、八千代市の主産業である農業でももしかしたら同じ状況が生まれているかもしれない。僕の診療所の患者さん、農業に携わっている高齢の方を知っていますが、ほとんどが実家を継がれていないですね。そうすると、梨農園だとか、そういったところが今後、閉じるといった現象が差し迫ってきているのではないかと思います。そうすると、食育というか、八千代市で学びを育てている小中学校、高校生、この子どもたちを将来、八千代市に残すという取組をするべきではないかと個人的には思っています。

そうすると、社会科見学で、例えば、物価が高くて、普段なかなか口にすることが出来ないイチゴを作っていて、社会科見学の時にみんなに食べてもらうとか、これは八千代市で作っているんだよと、いわゆる農業の泥で汚くてというようなイメージではなくて、水耕栽培で室内でこんなイチゴ作れるんだといったような教育にもなるし、意識付けにもなるし、八千代市に残るといったような一つのファクターになってくれると良いかなと思います。今後、子どもが減っていくと思いますが、僕は八千代市の医師会の方では学校の担当理事をしており、学校医療をいろいろな学校でやっていて、小学校7校、中学校2校、高校も2校、校医を持っていて、基本的にはみどりが丘地区以外は、生徒数が減っています。ということは、学校の中の教室というのにも余りが出てくると

思うのですが、例えば、スタートとして、西八千代調理場、東八千代調理場でそういった水耕栽培をやってみて、子どもたちの反応が良ければ、各学校で余っている教室を使って、イチゴなり、お米とか難しいと思いますけれども、そういったものを作って、全生徒に行き渡らなくても、これは学校でできたイチゴなんだよといった形であれば、子どもたちも何となく興味を持って農業といったものにつながるのではないかと、それが将来の八千代市の人口流出を防いだり、八千代市の新しいタイプの農業を生み出す一つのファクターになってくるのではないかと考えています。

昨今、物価高騰の代名詞は卵だと思いますが、分かりやすく言うのであれば、物価高騰し続ける卵を買い続けるのか、それとも鶏を飼って、育てて、卵を産んでもらって、それを活用するのか。高騰し続ける食材を買うのか、そうではなくて、食材を育てていくようなことも並行して行っていくのか、ちょっとずつで良いと思うのですよね。全部の学校でやるとお金もかかるので、調理場は二つだとお聞きしたので、その中の小さなスペースでやってみて、調理場の見学といったそういうもので、こうやって野菜とかできるんだよと、普段高く食べられないイチゴとかを出したら、子どもたちも喜ぶと思うし。それがもし、良い方向に向かうのであれば、余っている教室でやって、各小学校でやって、それを例えば小学校6年生とかに、水耕栽培のやり方とかも教えていって、それを体育館で全校生徒に発表するだとか、そういったことは食育の観点からも有益だとは思いますが、将来の八千代市の人口流出、そして子どもの人口を八千代市が育てていくといったことに確実に繋がっていくのではないかと考えていますので、この委員会の趣旨とは離れた意見かもしれないですけども、発言させていただきました。

これは議事録に残るといいますので、市議会議員、市長さんとかそういった方々に聞いてもらえればと思っています。

そういった方と話す機会がある方がいらっしゃったならば、是非、こんな面白いことを言っていた医者が出たと、これは良いんじゃないかと、お金がかかるかもしれないけれども、無尽蔵に給食費を上げていって、無駄にお金を使うくらいであったら、そういうような取組というものを並行して始めるというのは、将来に向けた展望としては一つの良い策ではないかと考えて意見をいただきました。

委員長

ありがとうございました。

物価高騰に流されるだけではなく、安定供給なり、食育といったところで学校教育がこういったようになって行けたら良いなということでお話しいただきましてありがとうございました。

他に皆さま、ご意見いかがでしょうか。

川瀬委員

水を差すようで申し訳ない発言になってしまうかもしれないのですが、ベジダブルプラントに関しては、既に取組を一般企業でやっております、某コミ

ユニティさんでやって、一部地域でやるという取組をしております。販売戦略としてうまくいったのかと言われれば、多分、給食センターの人はお詳しいと思いますが、菌数が劇的にないのです。野菜を洗ったり、殺菌だったり、大変じゃないですか。いっぱい水を使って、塩素も使って、手荒れもして、大変だと思うのですが、そういうのが大分なくなるということで一部販売してやっておりました。栄養価もそこそこ高いです。しかし、コストがすごいです。プラント作るのもやはり高いです。それで現実的な話で言わせていただくと、村上東中学校、村上北小学校、うちの子も通っておりますが、学校はぼろぼろです。そこでプラントをやるとなると、難しいです。先ほどのお話に付け加えるとすれば、昔、自校方式というものをやっていたと思いますが、センター方式になっていろいろあって値段上げますでは、先ほど鬼倉先生がおしゃっていたように、ずっと上がり続けてしまうので、今回上がりました、また、次回上がりますとといったように続いてしまうと思います。果てしなく上がり続けてしまうと思います。下がる時もあると思います。

卵の適正価格で言うのであれば、卵は今まで安すぎたので、今が適正価格だと僕は思っています。なので、何が適正で、何が適正でないのかという線引きは難しいと思いますが、先ほどの食育につなげていくのであれば、一部自校方式というようなものにつなげていっても良いのではないかと思います。先ほどの、水耕栽培がうまくいく、いかないは置いておいて、ボロボロの学校でもグラウンドとかはいっぱいあるので、そこで自分たちで育てて、村北小学校では、米を育てていて、ごく少量しか収穫できないですけど、作付面積を広げてみるとか、村上東中学校もできると思います、やろうと思えば。学校が合同で、村上5校は近いので、みんなで空いている学校でやってみるとか、一部取り入れても良いと思います。

あと、いつも疑問に思っていて、帰ってくる回答も分かっているのですが、なぜ牛乳なのかということですが、栄養価という面ではおしゃっていることはよく分かるのですが、献立によってはどうみても牛乳と合わない献立があると思います。無理に牛乳を推さなくても良いのではないかと考えています。もちろん栄養価のことをおしゃっているのはよく分かります。だけど、牛乳ではなくてお茶とか他の飲料でも良いとは思いますが、その辺どうお考えですか。

牛乳が抜けたことで、全然成長しないとか、死んでしまいますとか、そういう身体に支障があるものではないと思いますので、思い切って選択制にしてみても良いのではないかと、そうすれば使用量も減りますので、ゴミの問題もありますし、学校で牛乳を流しては駄目とかあるじゃないですか。そういう先生方の負担も減ると思いますし、牛乳を飲む子、飲まない子といったように選択制にするのも一つの案としてあるのではないかと考えていますが、その辺いかがでしょうか。

委員長

それでは、事務局、他市で牛乳を選択制にしているだとか、牛乳を出している、出していないとかあるのであれば、教えていただければと思います。

西本所長

具体的に調査をしたことはないのですが、一部の自治体では牛乳を給食に提供していないというのは聞いています。ただ、私どもも川瀬委員からご指摘いただいたようなことは考えたりはするのですが、幅広い意味では、国あるいは県の農業政策との関係で、なかなかそこに踏み切れないという現状がございます。もし、仮にそういったことが各自治体の流れの中で進んでくれば、当然にしてご意見にあった牛乳以外のもので栄養価を確保するという選択肢が生まれてくると思います。

委員長

ありがとうございます。

それでは、せっかくですので、皆様から一言ずついただければと思います。

秦委員

価格は今後も上昇していくということがあると思ひまして、そうすると給食費も上がってしまうと思いますが、よりおいしい給食を今後も作っていただいで、残菜率を減らしていただきたいというのが私は一番にあります。

田中委員

鬼倉委員の提案等、思いがけず素晴らしい発想をお伺い出来て、自分も色々食育について思いを深めることが出来ました。ありがとうございます。

また、川瀬委員からも建設的なご意見をいただいて、素晴らしかったと思っております。

栄養価といったところで、給食に牛乳がどうしても出る、カルシウムをキープしなければいけないといった辺りで、牛乳の使い方にもいろいろな発想があるように思います。例えば、ご飯を牛乳でアレンジする、ご飯を牛乳自体で炊くとかいろいろな方法があると思います。

カルシウムを取るのに牛乳だけではなくといったところもあるのですけれども、農業政策といったところも影響しているところを転換して、アレンジしながらおいしい給食、栄養のことを考えられる給食にできれば良いと思ひました。

千葉委員

先ほどもありましたが、残食について私の学校では意識して取り組んでいるところですが、やはり子どもたちが食に興味がないと減らそうという気持ちもなかなか持てないと思ひますので、先ほどベジタブルプラントの話もありましたが、そういったことや地産地消、八千代市で育てているお米といったところも、子どもたちに伝えていきたいと思ひます。

それから、様々な献立を考えてくださっているのです、子どもたちはすごく喜んでいて、今日のこのメニューは初めてだとか、子どもたちが言っていることがよくあるので、子どもたちに食への興味を持ってもらうという意味でも、様々な献立をこれからも考えていただきたいなと思っております。

鈴木委員

初めてこういう会に出させていただいて、学校給食の裏側の部分が少し見えてきたところがあるのですが、本当に価格が高騰していく中で調理場の皆様か

努力していただいているところが見え、その中で私が学校現場で伝えられていなかった部分とかもあったので、先ほど話にありました八千代市から子どもたちが出ていくというところで、食材の興味ですとか、そういったところをもっと伝えていくことが、将来、八千代市を発展させていく子どもたちにつながると思います。

それから、先ほど牛乳の話がありました、クラスで見ていると数年前よりも牛乳を残す生徒が少しずつ増えてきているような気がしています。なので、牛乳の活用の仕方ですとか、やはり牛乳を飲まなくなってきた子どもがいる一方で、牛乳を出し続けることのメリット・デメリットをもう一度考えていくことも確かに必要なのではないかと感じたので、そういったところも私もすごく勉強になりました。

甘利委員

私も牛乳の選択制はあっても良いのではないかと思います。私は今、萱田小で配膳員をしているので、実際にどれくらい牛乳の飲み残しがあるのか分かりますが、無理やり飲んでいる子もいると思うので、そういったいろいろな選択肢がある良いと思います。

それともう一つ、価格の高騰の件で感じたのが、加工肉、ハムやベーコンやウインナーだとかを使っている給食が結構あり、子どもが好きだからというのもあると思いますが、例えば、これを蒸し鶏とか、しらす干しにするとか、そういう食材をうまく組み合わせることで価格を抑えられるのではないかと。それもすごくおいしいので、もし良かったら検討いただけたらと思います。

目黒副委員長

縁があって、給食部会の市教研などにも出させていただいているのですが、本当に栄養士の皆さんがいろいろ考えて、もちろん栄養価もそうなのですが、先ほども出ましたが、いかに残食を出さないか、給食を残さないようにいろいろなメニューを考えているんだなど。実際、学校の先生と共に授業をやるとか、そういうことで非常に勉強させていただいております。

先ほど、地産の食材ということでは、小学校ではどこもやっていると思うのですが、小さな田んぼや小さな畑を作ってやっております。でも、先ほどおっしゃられたとおり本当に農家の皆さんって大変なんだなど、結構大きなところでも取れたのはこれだけって。でも、それをみんなで分けて食べたりします。農家さんとか実際に講習というか授業をやっていただいて、子どもたちも興味を持ってきています。ですから、そういう子が、もしかしたら先ほど出ましたように跡継ぎはいないかもしれないけれども、そういう子どもたちが興味を持って一緒にやって、八千代の地域をもっと活性化してもらえたら良いなと感じております。

あと、牛乳に関しては、私、実は一度、ダイエットした時に牛乳を飲まない方がというのがあって、牛乳を飲まない、良いことではないかもしれませんが、確かにやせます。ということは、逆に言うと牛乳にはすごい力があると。それで、子どもの中には、家庭の事情で朝食を食べてこないで、給食が命とい

う子が実はいるんですね。そういう子にとっては、やはり牛乳のカロリー、もちろん国とか県の政策もありますけれども、非常に栄養価の高いものになっているのかなど。それに代わるものという、高くついてしまうというのが現時点では実際なのかなと思っております。

委員長

議題では、「学校給食費について」ということで、委員の皆様にご意見を伺ったのですが、子どもたちと関わるいろいろな立場の方々からたくさんのアイデアが出て、すごく考える機会になったなとも感じております。事務局の皆様もいろいろな意見を頭の片隅に置きながら、よろしくお願ひします。

それでは、委員の皆様から様々なご意見を伺いましたが、運営委員会として今回の学校給食費の改定については、了承するというところでよろしいでしょうか。

委員一同

< 異議無し >

委員長

ありがとうございます。

改定に当たっては、保護者のご理解を得られるように丁寧に説明していただきたいと思いますので、その点についてよろしくお願ひいたします。

これで議題2を終了いたします。

本日の議題のほかに、委員の皆様から何かございますか。

齋藤委員

今の話の中で、いろいろ皆さんコストを下げようという話だったと思います。それは多分、通常考え方だと思うのですが、私は飲食業界で20年以上やっているの中でちょっとご提案なのですけど、今回、こうやって価格を改定していくという中で、八千代の地域のレストランのシェフたちを絡めることでメニューを一から考える手間を、まあ、大量調理とレストラン調理では全く違う調理方法になりますから、我々料理人というのはできないんですね。

ただし、そこにアイデアであったりとか、そういったところを各レストランのシェフたちを年に何回か登場させることで、地域のこういう料理人の方たちが考えてくれたメニューを八千代市が給食に取り込んでいるということになると、ただ八千代市の給食なんですよと言うよりは、レストランのコックさんが考えてくれたメニューなんだなという一つの地域性のつながりと、今までにない方向性からも取り組んでいるんですよ。

当然、それに関しては、各レストランは無償で協力をするという形を取るとして、ただし、学校で知ってもらえるという、ある種の広告ですよ。そういったバーターな話ができれば、協力する専門店のレストランはかなりあると思います。我々飲食店にとってもメリットですし、子どもたちにとっても多分、プラスになるのではないかと。

それで、今回の学校給食費を上げたという部分の付加価値としての要素としても使えるのではないかなということ、高騰している中で当然、上げざるを

得ない状況だとは思うんですよね。ただ上げるではなくて、何かしらの付加価値を付けることと、今の現状を知っていただくということの両方をうまく混ぜ込んで説明できれば、子どもにしても親にしても納得する人数が増えるのかなと思うところもあるので、学校給食を少しでも楽しく見せるご提案です。

鬼倉委員

今の斎藤委員の提案を受けてなのですが、以前、地域の高校の家政科の生徒たちが小学校に行き、一緒に調理実習をやったりといった話があったと思うのですが、それと似たような形で地域の飲食店の方を小学校の調理実習の授業の時に校外講師という形で招いて、給食ではめったに出ない小学生でも簡単に作れるような料理をそこでやるとかいうと、地域のつながりとしては生徒とより濃厚な、Face to Face で料理もできてということで僕は良いと思うので、メニューの考案だけではなく、調理実習の場に地域のレストランのシェフを招いて、小学生にも作れる簡単な料理を教えてもらうのも良いかなと思います。

斎藤委員

そうですね。それに関して言えば、僕は結構自由に動ける立場で、料理人としても20年以上のキャリアを持っているので、実際、勝小でも教えることも何度かあったのですが、一般のレストランになると授業の時間はランチタイムであったりするので、どうしてもシェフは出れない。

なので、今、東葛エリアでやっていることは、シェフの団体を作って、食育の活動で年に何回か学校の授業に行く、対象は3年生で年に一回、各学校を回っていくといったことを行っている団体があります。なので、もしそういった食育だとか、学校で料理人たちが来るような何か取組をするのであれば、八千代でも、八千代というよりも葛南のエリアの料理人たちの団体というものを立ち上げるのであれば、そういった活動で協力してくれるメンバーといったものが出てくるのかなと思います。

川瀬委員

今の話で付け加えると、子どもたちがある程度理解したら、西八千代調理場と東八千代調理場で作っている大量調理とは、多くの人にどうやって給食を提供しているのかを少し付け加えてやれば良いのかなと思うんですよね。

そうすれば、給食センターでやっていることの難しさだとかいろいろ伝わると思うので、大量調理って、私もそうなんですけど、なかなか伝わらないと思うんですよね。発言の場もないですし、正直、目立たないじゃないですか。なかなか分かりづらいところで、どれだけ衛生管理を頑張っているのかも少し知ってもらいたいですし、先ほど斎藤委員がおっしゃったように、興味を持ってもらうというのは大事なことだと思います。

委員長

ありがとうございました。3名の委員からご提案がございました。事務局、いかがですか。

西本所長

貴重なご意見ありがとうございました。今回の議題のテーマでもあるのですけ

れども、給食費がどうか、あるいは、栄養価がどうかというところにどうしても目が行きがちですが、今、委員の皆様の見解を聞いていますと、やはり、いかに子どもたちに食に関心を持ってもらうのかというところが、キーワードとして出てくるのかなと感じております。今後、私どもの食育の取組の中で、学校給食センターだけでできる食育というものには限界がありますので、学校との連携も当然にして行っているのですけれども、そのほか民間で活動されている方々ともいろいろ協力しながら、子どもたちに対して新たな食育を進めていければ、より良い教育になっていくのかなと受け止めましたので、今後の参考にさせていただければと思います。どうもありがとうございます。

委員長

それでは、「その他」に移りたいと思います。

6 その他

- (1) 東八千代調理場紹介DVD視聴
- (2) 西八千代調理場施設見学

7 閉会

委員長

以上をもちまして、令和5年度第2回八千代市学校給食センター運営委員会を閉会いたします。