

## 町長と語るタウンミーティング 議事録(概要)

日 時：令和 7 年 7 月 15 日(火) 11：45～13：30

場 所：加古小学校 会議室

テーマ：稲美町のおいしい学校給食

参加者：6 人(うち、子ども 0 人)

### 【司会】

本日は、町長と語るタウンミーティングにご参加いただきありがとうございます。

このタウンミーティングは、稲美町の今後のまちづくりについて住民の皆さんと町長が直接意見交換を行う場として設けさせていただいている。今回のテーマは、稲美町のおいしい学校給食です。

本日は栄養教諭の佐用先生から学校給食についてお話をさせていただく。それから、学校給食を実食いただき町長と意見交換を行う予定としている。

### 【町長】

令和 5 年度から、年に 4 回くらいのペースでテーマを決めて、住民の皆さんと意見交換をするような場を設けさせていただいている。今回は初めてのテーマとして、稲美町のおいしい学校給食について、佐用先生からご説明いただき、そして実際に給食を食べていただく。今後の学校給食などについてお話しさせていただきたい。

### 【佐用栄養教諭】

稲美町の学校給食について、天満小学校の親子給食で 1 年生のお母さんたちにお話している資料でお話をさせていただく。

稲美町の郷土食であるゆで干し大根ご飯は、昔から給食で提供している。最近は、ゆで干し大根を作る方が減ってきて、お一人程度となっている。その方もご高齢にもなってこられ、今後ゆで干し大根を使ったメニューを提供できるかどうか気にしている。

稲美町の学校給食は、昭和 34 年 1 月から加古小、母里小、天満小で始まった。その後、あと 2 校の小学校ができ、それぞれ給食が始まった。中学校給食は、平成 26 年度から始まり、今年で 12 年目になる。稲美町では、小学校 5 校、中学校 2 校のすべてが、学校に給食室がある自校方式で給食を作っている。他の市町では、小学校で中学校の分も作って運ぶ親子方式や、給食センターから給食を運ぶセンター方式などがある。全国的に、平成 26 年度から中学校給食が始まったが、センター方式で実施しているところが多い。稲美町は、中学校ごとに給食室を作ったので、建設費やランニングコストがかかっているが、自校方式の良さを重視し、子どもたちへの食育を実施していることはいいことだと思う。

令和7年度は、小中学校あわせて7校で、約2700人分の給食を作っている。稲美町の調理員は正規、会計年度任職員を合わせて約50人。

なお、栄養教諭は3人で、全体の学校給食関係や食育の推進に関わっている。

稲美町の学校給食費は、今年から小学校が310円、中学校が360円に変わった。これは食材費だけで、それ以外の光熱水費、人件費、設備費は町費で負担している。保護者の皆さんの負担額は、去年までと同様、小学校が257円、中学校が290円。その差額は公費で負担しているが、最近では牛乳代や米代が値上がりしており、今後の食材の調達に危惧している。

次に、稲美町の学校給食の5つのこだわりについて。

まず1つ目のこだわりは、「地産地消」。今でこそ、この地産地消という言葉は浸透しているが、取組が始められた平成のひと桁の頃はそうではなかった。稲美町では、地域で採れた食材を少しずつ増やし、昨年度は学校給食で使用している野菜、農産物77種類のうち45種類が町内産のものを使っている。町内産の農産物については、毎月の献立表でもお知らせしている。

なお、稲美町は統一献立であるため、一度に大量に用意できない食材もあるが、工夫しながら調達している。

ブルーベリーは、数年前から給食で提供している。町内産のものを使ったときには、子どもたちから農家さんにお手紙を書いたりもしている。小学6年生の児童が農家さんへ書いたお手紙の中で、「ブルーベリーが給食ですでてくる学校が珍しく、稲美町の特権みたいでうれしかった。」と書いてあった。地元にはないものは食材として使うことができないので、たくさんの方が使える稲美町は恵まれた土地であることをもっと子どもたちに伝えていきたい。今後も地産地消を推進していく。また、毎月19日の「食育の日」を稲美町では「ひょうごの日」として、いつも以上に兵庫県産、稲美町産の食材をたくさん使った献立になるよう工夫している。

2つ目のこだわりが、「ごはん」。

給食のご飯は稲美町の特別栽培米である万葉の香を使用している。標準的なお米との差額は稲美町とJAに負担してもらい、安く特別なお米が使えている。なぜ、ご飯がこだわりかということ、自校炊飯という方式をとっているからである。他の市町では、炊飯業者に委託していたり、パン屋さんが炊いたご飯を各学校に配送したりしており、自校炊飯は給食現場では決して当たり前のことではない。稲美町は、給食室にある炊飯器でご飯を炊いているので、炊き込みご飯やまぜご飯も自校で炊くことができる。

3つ目のこだわりが、「本物の味」。給食の出汁は料理に合わせて削りぶしと昆布でとっている。

また、稲美町では、カット済み野菜や冷凍の野菜はほとんど使ってない。他の市町では冷凍のブロッコリーを取り入れたサラダが年中でてくるが、稲美町は生の食材しか使わないので、寒い時期にしか採れないブロッコリーは寒い時期にしかでてこない。新鮮な野菜を使って調理をし、素材の味を子どもたちに知ってもらいたいと考えている。子どもたちの味覚は、大人と比べると敏感なので、その繊細な味覚を今のうちに覚え、将来につないでいってもらいたい。

4つ目のこだわりが、「愛情いっぱい」。稲美町の学校給食は自校方式なので、調理員さんが給食室におり、いつでも子どもたちが実際に給食を食べる様子を間近で見ることができる。入学式には、これからの給食を楽しみにしてほしいという想いで、手作りのクッキーを焼いて配っている。他にも調理員さんが教室へ行って、実えんどうのさやむきの仕方を教えたり、スイートコーンの皮むきをするなど、子どもたちと触れ合うことが多い。食育に参加できる自校方式は稲美町のこだわりである。

5つ目のこだわりが、「安心安全」な給食。調理員さんの人手にも限りがあるが、安心安全な給食を提供するため手づくりを心がけている。素材にこだわりを持っていて、油脂の少ないもの、ハムはなるべく添加物が少ないものを使用し、パンは兵庫県産の小麦が60%以上入るように業者をお願いして焼いてもらっている。米粉パンは、稲美町産の米粉を使っている。

また、安心安全な給食のために、学校給食の衛生管理は、学校給食法の中で定められている学校給食衛生管理基準に基づき行われている。調理員さんは朝に健康点検として、下痢、発熱、腹痛がないか、本人だけではなく、家族の健康状態もチェックしている。手洗いは爪ブラシを使い、ひじまでしっかり洗ってから給食室に入り、給食室の中の施設の点検をしている。水の残留塩素を測ったり、さまざまな点検をして給食作業を行っている。材料の検収については、品質の他に、生産地を記録し、お肉は何度で納品されたか、ちゃんと冷たいものが冷たい状態で納品されたかどうかというところまで記録している。作業動線についても、前日のミーティングで確認してから作業している。作業工程表では、誰がどの調理を担当するのかを明確にし、お肉を触った人は絶対に配缶作業はしないことも打ち合わせしている。食中毒をおこさないよう、徹底的に衛生管理を行っている。

また、食物アレルギー対応については、マニュアルに基づき行っており、保護者の方と確認し合い、慎重に調理作業を行っている。

以上のような5つのこだわりを持って、学校給食を実施している。

食育については、学校給食法で7つの目標が決められ、目標を達成するように努めなければならないとされている。学校給食は、明治22年から貧困児童を救済するために始まったが、今では食育を進めるための生きた教材と位置付けられている。給食を活用して、いろいろ

ろなことを子どもたちに体験させ、そこから食を身近なものとしてとらえ、さまざまな食育を進めている。

例えば、小学1年生はとうもろこしの皮むき体験を行っている。とうもろこしの皮を始めて見た子どもは、自分の知っている黄色のとうもろこしでないと驚いた様子であったり、皮つきのとうもろこしのむき方が分からない子もいたりするので、調理員さんが丁寧に教えてあげている。他にも、実えんどうのさやむきでは、力加減がわからず、えんどうの実を飛ばしてしまったり、潰してしまう子もいるが、それでも楽しそうにむいている。給食を通じて、もっといろいろな体験をさせてあげたいと思っている。

小学6年生の家庭科では、1食分の献立を考えるという授業があり、考えてきた料理を給食に取り入れるという取組を行っている。

去年の夏には、小学4年生がバターを作る学習をした。保健体育の授業で、私たちの体にはカルシウムが大事だと学んだことをきっかけとし、生クリームを振ってバターを作った。

バイキング給食は、昔から子どもたちのお楽しみの行事となっている。準備はとても大変だが、調理員さんも子どもたちが喜んでくれるから頑張ってくれている。

小学3年生では、稲美町内の農家の方が学校に来ていただいて、農家の仕事について勉強している。去年は、ブドウ、小松菜、メロン、キャベツ、トマト、イチゴの農家の方に来ていただいた。グループごとに分かれて、それぞれの農家さんの話をまとめ、発表するような学習を行った。

小学5年生では、ご飯と味噌汁の調理実習がある。味噌汁については、昆布と削り節、にぼしの出汁の取り方を学んでおり、出汁あり味噌汁と出汁なし味噌汁の飲み比べなども行っている。

このように、私たち栄養教諭や調理員の方だけでなく、保護者や地域の方にも手伝っていただきながら学校給食を提供している。

#### 【町長】

稲美町の給食に感じたことや期待することがあればお聞かせいただきたい。

#### 【参加者】

地産地消は大変ありがたい。給食のカレーのルウは、市販のもの比べると、食品添加物がとても少なく、体に優しいことがよくわかった。レシピがあっても家庭では同じようには作ることが難しく、子どもたちのことをよく考え、愛情を持って作ってもらっていることに感謝している。

#### 【参加者】

食物アレルギーのある子どもたちも多いと聞かすが、どのような対応をされているか。

**【佐用栄養教諭】**

ここ数年は、アレルギーのある子どもは、減ってきているが、給食室では、食物アレルギーとなる食材が混じることがないように、調理員一人ひとりが行う作業行程や動線まで、毎日確認している。また、子どもごとに食物アレルギーの原因となる特定の食材を取り除いて調理したことを伝え、個別に手渡している。

**【参加者】**

稲美町の学校給食のこだわりを知ることができ、学校給食は稲美町のブランドだと思う。子どもたちも学校給食への強い思いにふれれば、自分たちが愛されているという気持ちになると思う。小学校の卒業式に、給食の調理員さんに「ありがとう」の感謝の言葉を伝えるのも納得する。

**【参加者】**

他の市町では、学校給食の無償化の話聞くが、稲美町はどうか。

**【町長】**

国においても学校給食の無償化について議論されているが、全国的に無償化で統一されることは良いことだと考える。その上で各市町村が特色をだしていけばいいのではないかなと思う。

**【参加者】**

子どもたちには思いのこもった食育がされていると感じたが、その親が食育を学ぶ機会はあるか。

**【佐用栄養教諭】**

稲美町では、毎月「給食だより」を発行しており、学校給食へのこだわりや食育についてもお知らせしている。町のホームページにも掲載しているのでご覧いただき、毎日の暮らしの中で、ご家庭でも食育に意識して取り組んでいただくことが大切と考える。

**【参加者】**

稲美町の給食が子どもの頃から大好きで、今日、給食を食べることができうれしく思う。稲美町の食材を使って学校給食を味わうことができるお店があればと思う。

**【参加者】**

以前、稲美町の学校給食は表彰されていたと思うが、現在はどうか。

#### 【佐用栄養教諭】

農林水産省主催の地産地消メニューコンテストで、10年連続で受賞したことがあった。その後、審査基準の変更等により、食育だけでなく利益の追求にも重きが置かれてきたため応募していない。

#### 【参加者】

稲美町民でなくても、稲美町の田んぼを貸して維持できる方法はないか。後継者不足の解消につながるのではないか。

#### 【町長】

全国的には、田んぼのオーナー制のような、みんなでお米作りをしようという取組も増えてきている。後継者不足の解消になるようなさまざまな取組を今後も模索していきたい。

#### 【町長】

稲美町のおいしい学校給食は、町が誇れるもののひとつだと考えているが、一般の人が口にできる機会はほとんどないため、子どもたちが普段食べているものと同じ味を知っていただきたいと思い、今日のタウンミーティングを企画した。

稲美町の学校給食は、栄養教諭や調理員さんが子どもたちのためにこだわりをもって一生懸命に作ってくださっている。これからもこの愛情あふれるこだわりを維持し、おいしい学校給食を守り続けていきたいと考えている。

#### 【司会】

終了予定時刻を迎えたので、本日はここまでとさせていただきます。本日は、貴重なご意見をいただきありがとうございました。