

町長と語るタウンミーティング 議事録(概要)

日 時：令和 8 年 7 月 14 日(火) 11：45～13：30

場 所：母里小学校 会議室

テーマ：稲美町のおいしい学校給食

参加者：8 人(うち、こども 1 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。

本日は栄養教諭の川崎先生から学校給食についてお話をしていただく。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】

本日は、実際にこどもたちが食べている給食を身近に感じていただきながら、どのように作られているのか、また、給食に関わる調理員さん達の思いや取組について知っていただく機会として開催している。給食を作ってくださっている現場の努力や、こどもたちがどのように食べて成長しているのかについて、栄養教諭の川崎先生から詳しくお話しいただく。

【川崎栄養教諭】

学校給食は、単に空腹を満たす食事というだけではなく、教育の一環として実施されている。学校給食法では 7 つの目標が定められており、それらを達成できるように献立を作成している。

稲美町の学校給食は、昭和 34 年 1 月から開始された。中学校給食は、平成 26 年度から実施されており、小学校・中学校ともに自校方式、自校炊飯で行っている。自校方式や自校炊飯方式は、全国的にも珍しい取組で、稲美町はお米が有名な地域であり、こどもたちに稲美町産のお米をおいしく食べてもらいたいという思いから、この方式が続けられている。現在、稲美町では小学校・中学校合わせて約 2,700 人分の給食を作っている。

次に、給食費について。

小学校の給食費は 310 円であるが、そのうち牛乳代が 78 円となっている。

最近牛乳代の値上がりが続いており、給食費の中で牛乳が占める割合も大きくなっている。学校給食では、ご飯・おかず・牛乳という形が基本となっているため、値上がりを理由に牛乳を外すことは難しい状況。今年度からは、学校給食費に対する保護者の経済的負担

の軽減を図るため、小学校給食の完全無償化を行っている。

次に、学校給食のこだわりについて。

まず、1つ目の稲美町の学校給食のこだわりとして、地元で採れた食材を積極的に使用している。稲美町産のメロン、キュウリ、切り干し大根など、地元の食材を優先して取り入れている。JA などとも連携しながら、使用できる食材を取り入れている。

献立表には、その月に使用している稲美町産の食材が記載されており、「この給食には地域の食材が使われている」ということが子どもたちにも分かるよう工夫している。食材を注文する際は、まず町内産、その次に国内産という順番で、できるだけ身近な食材を使用している。また、毎月 19 日は「兵庫の日」として、兵庫県産・稲美町産の食材を多く使用した献立を提供している。

2つ目のこだわりが、「ごはん」。

使用しているお米は、稲美町産の「万葉の香」というコシヒカリで、学校給食では、自校方式により、各学校の給食室でご飯を炊いている。通常、学校給食のご飯は委託業者が炊いたものを学校へ配送する方式が多いが、稲美町では学校内で炊飯を行っている。地元のお米を、炊きたての状態で子どもたちに食べてもらえることが大きな特徴である。

3つ目のこだわりが、「本物の味」。

学校給食では、「本物の味」を大切にしている。

例えば、だしは昆布や煮干しの削り節などを使って、手作りで取っている。市販の調味料や加工品に頼るのではなく、素材の味を生かした給食作りを心がけている。

また、カレーのルウも給食室で手作りしている。市販のカレールウではなく、バターや小麦粉を炒めてルウを作ることで、添加物を減らし、給食ならではの味になるよう工夫している。

4つ目のこだわりが、「愛情いっぱい」。

稲美町では、給食室が学校内にあるため、子どもたちは調理員さんの顔を見ることが出来る。給食を作っている様子を見たり、調理員さんと触れ合ったりすることで、「給食を作ってくれている人への感謝の気持ち」が育っている。また、調理員さん側も、子どもたちの反応を見ることで、よりおいしく食べてもらえるよう工夫するモチベーションになっている。入学時には給食室からお祝いのクッキーを渡したり、卒業前には「おめでとうケーキ」を提供するなど、給食を通じた交流も行っている。

5つ目のこだわりが、「安全安心な給食」。

安全安心な給食を提供するため、衛生管理を徹底し、調理員さんは毎日健康チェックを行

い、発熱や体調不良がないか確認している。給食室でも、水質や衛生状態の点検を毎日実施している。手洗いについても、給食室に入る前に爪ブラシを使い、肘までしっかり洗うなど、決められた手順で行っている。食材についても、納品時には品質・数量だけでなく、生産地や温度管理を確認している。冷凍食品については、温度基準を守り、記録を残している。また、作業工程表を作成し、誰がどの作業を担当しているかを明確にすることで、安全管理を行っている。

アレルギー対応については、決められた衛生管理基準と稲美町の対応マニュアルに基づいて実施している。例えば、卵アレルギーの場合は、卵を入れる前の段階で取り分けて提供するなど、安全に配慮した対応を行っている。

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。

次に、食育について。

学校給食は、食事を提供するだけでなく、食育の場としても大切な役割があり、また、教科と関連した給食の提供にも取り組んでいる。

例えば、小学校3年生の国語教材に出てくる「アジの開き」に関連して、実際にアジの開きを給食で提供した。教材の内容と実際の食体験を結び付けることで、魚の食べ方や、魚には骨があることなどを学ぶ機会にしている。

また、行事に関連した給食として、茶摘みの時期には緑茶ご飯を提供するなど、季節や地域の文化を感じられる献立も取り入れている。

1年生では、入学後に給食室を見学し、給食室にはどのような設備があるのか、どのように給食が作られているのかを実際に見てもらっている。大きな回転釜など、普段見ることのない調理器具や調理の様子をガラス越しに見たりすることで、給食作りへの関心を高めている。

2年生では、給食に使用する食材に触れる体験を行っている。

例えば、調理員さんから教えてもらいながらとうもろこしの皮むきなどを行い、給食ができるまでの過程を学んでいる。

給食の時間に見てもらうための食育動画も作成している。稲美町特産のメロンについて紹介する動画では、稲美町産メロンの特徴や生産者の仕事、メロンが給食に届くまでの過程などを紹介している。メロン農家を訪問し、苗植えから収穫までの流れを紹介することで、こどもたちが普段食べている食材が、どのような努力によって作られているのかを知る機会にしている。

また、魚の食べ方についても動画を作成している。骨の取り方、身の食べ方などを分かりやすく紹介し、魚を上手に食べる力を育てている。

給食に関する情報発信として、献立表や給食だよりも作成している。給食だよりでは、献立の紹介だけでなく、食材や食育に関する情報を伝えている。手書きのイラストなども取り入れながら、こどもたちや保護者に給食への理解を深めてもらえるよう工夫している。

次に、学校給食を取り巻く課題について。

現在、学校給食では物価高の影響が大きな課題となっている。牛乳代などの値上がりもあり、限られた予算の中で質を維持することが難しくなっている。そのような状況でも、町内産の食材をできるだけ使用し、稲美町らしい給食を続けていきたいと考えている。

食育については、もっと多くの時間をかけて取り組みたいという思いがある。栄養教諭は全ての小中学校に配置されているわけでないので、すべての学校で同じように授業や取組を行うことは難しい。動画や資料を共有することで、より多くの学校で食育を実施できるよう工夫している。

献立は事前に計画して作成しているが、近年は天候の影響で野菜などの生産量が安定しないことがある。例えば、予定していた地域産の野菜が確保できず、別の食材に変更しなければならない場合もある。地元の農家さんが学校給食用に食材を作りたいと思ってくれている一方で、給食側の必要な時期と農作物の収穫時期を合わせることが課題となっている。

【町長】

稲美町の給食について、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】

魚料理について、最近のこどもたちは骨のある魚を食べる機会が少なくなっているのではないか。

【川崎栄養教諭】

給食で使用する魚には、基本的には骨が付いているが、こどもたちが食べやすいように加工された魚を使用することもあり、骨がほとんどない状態のものもある。しかし、魚には骨があることを知り、気を付けながら食べる経験も大切だと考えている。そのため、アジの開きを給食に出した際には、動画を交えながら「魚には骨があること」「上手な食べ方」を学ぶ機会として取り入れた。

【町長】

家庭で魚を食べる機会が減っている中で、給食を通して魚本来の姿を知ることは、こどもたちにとって大切な経験になると思う。

【参加者】

給食に牛乳が付いている理由について。

【川崎栄養教諭】

給食では、ご飯・おかず・牛乳という形が基本。牛乳については、カルシウムなどの栄養面の理由もあり、また、学校給食の基準に基づいて提供している。一方で、牛乳アレルギーなどにより除去対応が必要な子どもたちもいるので、個別対応を行っている。

【参加者】

食育の授業をもっと多くの学校で実施できると良いと思うが、栄養教諭の先生の負担も大きいのではないかな。

【川崎栄養教諭】

実際に学校へ行って授業を行う方法だけでなく、教材や動画などの資料を共有して活用してもらう方法もある。できるだけ多くの子どもたちに食育の機会を届けられるよう、工夫していきたい。

【参加者】

給食は毎日、安全に作られていると思うが、設備面や人員面での課題はあるかな。

【町長】

給食は限られた時間の中で大量調理を行うため、設備や人員体制も重要。特に衛生管理を徹底するためには、設備の維持や更新も必要になる。調理員さんは、子どもたちの命を預かっているという責任感を持って、毎日の調理に取り組んでいる。

【参加者】

アレルギー対応や宗教上の理由による食事制限について、どこまで対応できるかな。

【川崎栄養教諭】

アレルギーについては、町の対応マニュアルに沿って、安全を第一に対応している。一方で、大量調理の中では、すべての個別要望に対応することは難しい場合がある。安全管理を最優先にしながら、可能な範囲で対応している。

【参加者】

子どもたちは給食を食べる時間を十分確保できているかな。

【川崎栄養教諭】

学校によって多少違いはあるが、配膳や片付けの時間も含めて給食の時間としている。現在は「時間内に食べる」ということも食育の一つとして、時間を意識しながら食べる指導もしている。また、感染症の流行状況などに応じて、向かい合わせで食べたり、前を向いて静

かに食べたりするなど、状況に応じた対応をしている。

【参加者】

稲美町産の食材を給食で使う取組は、とても良いと思う。

【町長】

稲美町では、世間で「地産地消」という言葉が広まる以前から、地域で作られた農産物を給食で使おうという取組を続けてきた。地元のお米や野菜をこどもたちが食べることは、地域の農業を知り、支えることにもつながる。また、農家さんに学校給食について話をさせていただく機会も設けている。

【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。