

## 審 議 結 果

会 議 名	令和4年度 第2回川口市学校給食運営審議会
開 催 日 時	令和4年8月30日(火) / 午後1時10分～午後2時30分
開 催 場 所	川口市役所第一本庁舎 601会議室
出 席 者 (会長に◎、副会長に○)	○嶋根 謙太、山森 裕之、林 美津子、鈴木 恵子 佐々木 小百合、須山 恵美子、大場 真、梅本 魔子 (教育委員会事務局) 茂呂教育長、中川学校教育部長、狩野学校保健課長 竹内管理係長、藤倉給食第1係長、江森指導主事 吉田主事、山田主事補
議 題	1 川口市学校給食の概要について 2 学校給食費の改定について
公開／非公開の別	公開
非公開の理由	
傍聴人の数	1人
会 議 資 料	令和4年度 第2回川口市学校給食運営審議会資料
審 議 経 過	別紙のとおり
そ の 他	

## 審 議 経 過

### 議題1 川口市学校給食の概要について

事務局が説明

#### 【質疑応答概要】

- 委 員：給食センターのほうが仕入れ価格や人件費が安くなるのではないか。給食費については全体の平均で算出しているのか、一人当たりの値段が決まっていて、それに基づき自校調理校もセンター校も作っているのか。
- 事務局：食材については保護者負担、人件費や施設運営費等の食材以外の経費については公費で負担ということが学校給食法で決められている。食材購入は学校保健課が一括して食材の購入をしているため、一食当たりの単価はすべて平等。そのため、保護者負担分の食材の購入費については自校調理校とセンター校において差異はない。

### 議題2 学校給食費の改定について

事務局が説明

#### 【質疑応答概要】

- 委 員：資料5を見ると、川口市の給食費が1番安くなっている。資料の現行給食費改定年月日に記載のある通り、他自治体も給食費を改定している。今後他自治体が給食費を改定するという情報はるか。
- 事務局：埼玉県内での多くの自治体で物価高騰に対する議論が行われている。6月議会で物価高騰分に対して、公費で負担するという市町村はある。9月議会においても、物価高騰分に対する補助を行うという情報がある。ただ価格改定については各市町村とも必要な手続きを取らなければならぬため、正式に価格改定をしたという確認は取れていない。物価高騰分については国庫補助金を活用できるため、価格高騰への対応をしていない自治体はほとんどない。
- 委 員：物価は社会情勢により変動するものであるため、今回示された資料にもある通り給食費の改定は必要であると考えますが、なぜ今まで川口市は給食費改定について話し合いを行ってこなかったのか。
- 事務局：平成22年度の改定時には、市役所でまだ公会計という仕組みを取り入れていなかった。そのため、校長会から給食費の価格改定をしないと、給食が維持できないという意見が上がり、審議会で協議し改定を行った。平成23年度に川口市が公会計化し、平成26年度には消費税が

5%から8%に改定されたため、給食費においても改定を行った。だが、それ以外では審議会で給食費についての協議をしていない。物価は常に変動するものであるため、今後審議会で定期的に協議を行いたい。

○委員：給食センターの老朽化が進んでいると思うが、今後改善する予定はあるか。また、献立について、近頃多くの国産の食材や、地元の食材が使われている。いつ頃から使われているのか。

○事務局：新郷学校給食センターが昭和49年施工のため、老朽化が進んでいる。今年度においては、5月末に新郷学校給食センター内でコバエが発生したため、給食の提供を5日間止めている。それについては教育委員会並びに市長部局側も重く受け止めている。夏休み期間中に発生原因箇所の改修工事を行ったため、今後コバエの発生は抑制できると考えている。南平学校給食センターについても昭和55年施工であり、老朽化が進んでいる。両センターは、床に水を流すタイプのウェット仕様で建設されている。現在は衛生管理基準により、水を落とさず調理を行うドライ仕様の作りが主流となっている。平成26年施工の元郷学校給食センターは、ドライ仕様で建設されている。新郷、南平センターはウェット仕様の設計であるが、ドライ運用を行い、できる限り水を床に落とさないよう対応している。だが完璧に衛生基準に則ったドライ運用というのは難しいため、今後できる限り衛生面に優れたドライ仕様での運用ができればと考えている。具体的に今後どうしていくかは検討中である。

国産、地元産の食材の使用については、農林水産省が国産の使用を推奨しているため、川口市においてもできる限り国産の食材を使用している。県南部においては田畑が少なく、地域での農産物を使用するのは難しいため、可能な限り埼玉県産、近隣産の食材を使用しようとしている。特に学校給食月間については、川口市産のものを多く取り入れている。外国産を取り入れる際にも、安全性を考慮して取り入れている。

○委員：地産地消といわれているが、国産と、外国産の割合はどのくらいか。

○事務局：令和4年6月に調査した際には、国産が85%、外国産が15%であった。

○委員：食材の価格は高騰しているため、給食費の改定はやむを得ないと思う。だが各学校の保護者に対して、消費者物価指数等を示して丁寧な説明をしてほしい。

○事務局：保護者への説明は、ご理解いただけるよう丁寧に行う。

○委員：食材費の価格上昇分を令和4年度下半期は補助してもらえるとこの

とだったが、来年度以降については補助してもらえないのか。また、法律でなんらかの取り決めがあるのか。

- 事務局：食材費については、学校給食法に保護者負担と規定されている。公費で負担することについては自治体の判断で行われ、埼玉県内では秩父市において、一部公費で負担している。自治体によっては第三子以降は無償化しているなど、政策の一つとして取り組んでいる。補助することも可能であるため、本日出た意見を教育委員会へ報告を行う。
- 委員：本校は自校調理校であり、大変おいしく、大人もおなか一杯になる量をいただいている。工夫された郷土料理や、季節を意識した料理、外国の料理を取り入れるなど工夫されていて、子供の食に対する関心も高まっている。他市の学校にいた際には、各学校の栄養士が八百屋とやり取りし、食材を購入していた。川口市は一括で食材を購入しており、児童生徒平等に栄養のある給食をいただけてとてもありがたい。その給食の中で、価格改定を行うのであれば、より安全性が確保され、より季節を意識した献立や、少しでもデザートが増えることになるとありがたい。川口市は今まで価格改定をしていなかったため、物価高騰に対して改定の金額が追いつくのが少し心配であるが、見通しをもちながら検討していただいているため、議案のとおり進めていただくようお願いしたい。
- 委員：栄養価を考えつつ、献立を考えてもらっているが、見た目も気持ちもおなかも満足する日と、今日はこれだけ、と思う日もある。給食費を改定しないと、献立が一品減ってしまったり、デザートが減ってしまったりすると思うと残念なので、ここで給食費改定が必要だと考える。下半期は公費で負担してもらえるとということだが、令和5年度以降も可能な限り公費で負担していただけると助かる。他市で自校調理校に勤務していた時には、調理員がデザートも手作りしていた。デザートの高価格は高いため、手作りすることができれば、献立にデザートが出てくる回数も増えるのではと考えた。
- 事務局：センター配送校については、昨年度「給食で世界を旅しよう」ということで、世界の料理を献立に取り入れていた。今年度については、沖縄や北海道などの日本各地の料理を提供している。給食費を改定せず、物価高騰が続けば、品数が減ってしまうこともあるかもしれない。実際に果物の回数が、昨年度は月4回出ていたところ、今年度月1回になってしまったこともある。手作りデザートについては、自校の独自献立を実施する際に提供することがある。川口市内の小中学校4万5千食分の手作りデザートを提供することは、調理時間の兼ね合

いもあり難しいが、手づくりデザートを提供することにより、手作りしたということが児童生徒に伝えられれば、残菜率が減ることも考えられる。デザートを手作りする日を設けることもいいと考える。今年の11月には、市内のいちご農家が作ったいちごを使用したいちごゼリーを提供する。添加物等を一切使っていないので、アレルギーのある児童生徒も食べられる。給食費改定において、こういった地元の食材を使った日が多くなれば、給食、食育の充実につながると考える。

- 委員：夢のような話だが、手作りデザートが毎日給食に出されるといいなと思う。以前川口市の給食を試食した際に献立を見て、ご飯ものが少ないのではと考えていたが、今日資料にある献立を見てみると、ご飯ものも充実しているため、安心した。
- 委員：差間小の3月の献立を見てみると、カレー南蛮に、蒸しパン、牛乳の日がある。カレー南蛮の中に野菜や肉も入っていると思うが、おかずがなかった。デザートも蒸しパンではないほうがいいと感じた。
- 委員：私の幼稚園では自給食と外部搬入を取り入れ給食の運営をしている。行事食等となると外部搬入はあまり充実していないため、完全自給食を行いたいと考えているが、食料の価格も年々上がっており、自給食のほうが高くコストがかかるため、難しい。物価の変動は常日頃起きているため、給食費の値上げはやむを得ないと思う。ただ、物価高騰分の公費負担が可能であれば、検討していただきたい。
- 委員：昨年度外国のメニューが出てきたが、子供はなじみのない味だと給食を残してしまった。クラスの子も残していた子が多らしく、残菜率も心配である。保護者目線からすると珍しい献立で良いと思うが、日本のなじみのある食材やメニューと組みわせて、子供でも食べやすい献立にしたほうが良いのではないか。
- 事務局：昨年度外国料理の献立を行ったときの味付けや、残菜率を次に生かしていく必要があるため、この場に出た意見を参考に、栄養士と情報共有をして改善していく。