

お お づ ち ゅ う が っ こ う
大津 中 学 校

が っ こ う き ゅ う し ゅ く か だ い か い ぜ ん
「学校 給 食 の 課 題 と 改 善 に つ い て」

わたなべ み さ き ぎ い ん は ま だ け い と ぎ い ん
渡 辺 実 咲 議 員 ・ 濱 田 慧 斗 議 員

し つ も ん
質 問

わたなべ ぎ い ん
渡 辺 議 員

い つ も 私 た ち に 給 食 を 提 供 し て く だ さ り、あ り が と う ご ざ い ま す。私 た ち に
と っ て 身 近 な 学 校 給 食 に つ い て 質 問 を さ せ て い た だ き ま す。

ま ず、私 た ち の 学 校 の 課 題 と し て、食 べ 残 し が 多 い こ と が 挙 げ ら れ ま す。そ れ は
一 品 一 品 の 出 さ れ る 量 が 多 い こ と、好 き 嫌 い が あ る こ と、欠 席 が 多 い こ と な ど が 要 因
だ と 考 え て い ま す。私 た ち も 日 々 の 給 食 を 食 べ る う え で、給 食 委 員 会 の「残 菜
チ ェ ッ ク コ ン ク ル」な どの 取 り 組 み で、食 べ 残 し を 減 ら そ う と 努 力 を し て い ま す
が、あ ま り 変 化 が 見 ら れ ま せ ん。そ こ で 提 案 が 2 つ あ り ま す。

1 つ 目 は 給 食 の 献 立 の バ リ エ ー シ ョ ン を 増 や し て も ら う こ と で、少 し ず つ 食 べ 残
し は 減 る の で は な い か と い う こ と で す。具 体 的 に は、現 在 給 食 セ ン タ ー で は 豆 を 豆
と し て の 形 以 外 に も ペ ー ス ト 状 に し た り す る と い っ た、実 際 に は 見 え な い 形 で い れ
る な ど 工 夫 が さ れ て い ま す。そ の よ う に 同 じ 栄 養 で 形 を 変 え て、よ り 生 徒 が 食 べ や す
い よ う な 給 食 に す る と 残 菜 の 軽 減 に つ な が る と い い ま す。さ ら に 大 津 中 学 校 で は パ
ン の 残 菜 が 多 い と い う 傾 向 が あ り ま す。そ こ で パ ン を た く さ ん 生 徒 が 食 べ た い と い え
る よ う ジャ ム を 出 す 回 数 を 増 や す こ と は で き な い で し ょ う か。し か し、ジャ ム を 追 加
す と 費 用 が か か っ て し ま う と い う こ と も 挙 げ ら れ ま す。そ こ で カ レ ー の ナ ン の よ う
に 他 の 献 立 と セ ッ ト で 食 べ ら れ る よ う な 給 食 を 作 っ て い た だ け る と 良 い か と い い ま
す。私 た ち の 学 校 の 残 菜 が 多 く な る 理 由 に 挙 げ て い る 好 き 嫌 い に つ い て も、味 を 少 し
変 え 食 べ や す い 形 に し て も ら え る と い い と い い ま す。

2 つ 目 は 給 食 の 味 を 工 夫 し て い た だ け な い か と い う 提 案 で す。こ の 提 案 を す る に
あ た っ て メ リ ッ ト と デ メ リ ッ ト が 挙 げ ら れ ま す。ま ず、メ リ ッ ト は 色 々 な 味 の メ ニ ュ
ー を 取 り 入 れ た り す る こ と で 給 食 を 食 べ た い と い 思 える 人 が 増 え る と い う こ と で す。
デ メ リ ッ ト は 給 食 の 味 を 変 え る こ と に な る と 課 題 が 出 て し ま う こ と で す。こ の 課 題
と い う の は 給 食 セ ン タ ー の ス ペ ー ス が 足 り て い な い こ と が あ る と い い ま す。今、
給 食 セ ン タ ー で は 大 津 町 の 幼 稚 園、小 学 校、中 学 校 な ど た く さ ん の 給 食 を 作 っ

ていただいておりますが、スペースがとても狭いため作られる量や種類が限られています。そこで給食センターの増築やもう一つセンターをつくっていただけないかという提案をします。

今回、実際にJLD議会の事前学習会にて、給食センターの方とお話させていただくと、職員不足、栄養の整った献立や施設の狭さなど、様々な制限の中、大変な努力をされていることが伝わりました。

故に、現状の努力だけではこれらの問題の解消は難しいと考えています。

今後私たちができることとして、例えば、本校の生徒会活動で給食委員会が、どのような日に、どういった人がどのような理由で給食を残したなどの独自の調査を行い、給食センターへ提供させていただくなどのことを考えています。こうすることで、センター側が事前に、食べ残しの多い献立の細かな傾向を知り、費用削減、量を減らすなどの工夫ができるのではないのでしょうか。

こういった給食に関する課題を大津町はどのように受け止めていらっしゃいますか。また、これらの課題をどのように改善すべきだと考えていますか。

とうべん 答弁

き ら きょういくちょう 吉良教育長

がっこうきゅうしょく かん くだい おおつまち
学校給食に関してのご質問にお答えします。

かかがっこう じどうせいと みな がっこうきゅうしょく みじか かん
各学校の児童生徒の皆さんにおかれましては、学校給食を身近に感じながら、まいにち きゅうしょく たの
毎日の給食を楽しみにしてもらっていると聞いています。

ただ一方では、メニューにもよりますが、残菜が少なくないことを給食センターとしても課題と認識しているところです。

おおつちゅうがっこう ざんさい へ ざんさい とりくみ
大津中学校では、残菜を減らすために、残菜チェックコンクールなどの取組をされていると聞きありがたく思います。そのうえで、「味の工夫」「給食の献立のバリエーションを増やすこと」、「パンとの相性の良い献立」で残菜を減らせるのではないかと、というご提案につきまして、お答えします。

がっこうきゅうしょく きゅうしょく とお せいちょう ひつよう えいよう せつしゅ みな
学校給食は、給食を通して、成長に必要な栄養を摂取してもらい、皆さんのけんこう ほ じ ぞうしん はか しょくじ ただ りかい ぶか しょうらい
健康の保持増進を図ること、また、食事についての正しい理解を深め、将来にわた

り、健全な食生活を営むことができる判断力や望ましい食習慣を養うことなどを目標としています。

そのため献立は、児童生徒の皆さんが適切に栄養の摂取ができるように、エネルギーやたんぱく質などの栄養価を細かく計算したうえで食品構成をきめているところです。パン等の主食と主菜、副菜の組み合わせや、食材の栄養を損なわない適切な調理法と味付けのバランスを工夫するとともに、その時々季節感や彩りも大切にしています。また、食材等の価格や調理上の衛生面なども考えるとともに、食物アレルギーを有する児童生徒さんには、安全に食べてもらえるよう代替食を用意し、提供しているところです。

なお、給食の献立には、和食メニューが多いと思います。これは、皆さんが普段食べる機会が少ないと思われる和食メニューに親しんでもらうことで、成長過程にある皆さんの味の経験を増やし、味覚の発達を促す目的もあります。日によっては、食べ慣れない食材や味のメニューもあるかもしれませんが、給食センターとしては、さまざまな食の経験を大切にしたいと考えて献立を組んでいるところです。

給食センターが行っている残菜を減らす取り組みとしても、調理法の工夫があります。例えば、苦手な人が多い食材の一つとして大豆がありますが、これをそのまま使うだけでなく、時には大豆ミートというひき肉と見分けがつかない大豆の加工食材を利用しています。大豆が苦手な人に対して、見た目を変えることで、抵抗感をなくし、優れた大豆の栄養を摂取してもらえるようにしているところです。

また、野菜サラダも、フレンチドレッシングに加え、ゴマ味やカレー味、中華味など工夫するとともに、主菜に合わせて、コッペパン、食パン、ココアパン、ミルクパン、黒糖パンなどと種類を変える工夫もしているところです。

ご提案を受け、今後もさらにおいしく食べてもらえるように「味」や「バリエーション」の工夫をしていきたいと考えています。このような取り組みの中でも、なかなか残菜が減らないことは、議員ご指摘のとおりです。学校においても、残菜を減らす取り組みをしてもらっていることは大変ありがたいと考えますので、その結果を給食センターにも提供していただき、今後双方向での残菜削減に向けた取組が行えればと考えます。

皆さんご承知のとおり給食センターでは、各地域の優れた食文化への理解を深めるため、「ふるさとくまさんデー」として、県内の郷土料理や特産物を使ったメニューを取り入れたり、「からいもデー」として、大津町特産のからいも（甘藷）を使って献立メニューのバリエーションを追加したりなどの工夫をしています。以前には、ある学校からの依頼を受け、家庭科の授業等で子どもたちが考えた献立を元にして、給食を提供したことがあり好評でした。もちろん、好きな食材で自由に献立を考えると、栄養面での偏りやカロリーバランスの心配があります。献立を提案された学校も、地元でとれる農産物を生かすことを条件とし、必要なカロリーや栄養素を実際の給食の基準に沿って考えた献立を作成していました。給食センターとしても、このような取組を全小中学校に呼びかけることも検討しています。実際に給食を食べている皆さんからのアイデアを献立に生かすことも、残菜を減らしていくことにつながっていくのではないかと考えているところです。

毎日の給食においては、時には苦手な食材や食べられない味のものも提供され、中には食べ残してしまうこともあるかもしれません。しかし、栄養バランスの取れた食事は皆さんの体を健康に保つことにつながるとともに、さまざまな味覚や食材の賞味体験は将来に向けても大切なものです。ぜひ、積極的に「食べる」ことも大切にしてほしいと願っています。もちろん、給食センターとしてもより食べやすい工夫を重ねるとともに、栄養教諭による食育の授業の充実を図り、皆さんの日常生活における食への関心を高めながら、将来における適切な食への知識や食習慣がはぐくまれることを目指していきます。そして、その中で少しでも残菜が減るように、皆さんの意見も取り入れながら献立のバリエーションなどを検討していきたいと考えています。

最後になりますが、議員ご指摘のとおり、現在の施設は提供食数の増加に伴う調理機器や設備等の増設を行ってきており、限られたスペースでの作業環境となっております。現在、将来的な食数の増加等に対応できる施設整備に向け、町全体の教育施設の整備と併せ、検討を行っているところです。

もうしばらくの間^{あいだ}は、現在の施設^{げんざい しせつ}で運営^{うんえい}していくことになりますので、先ほどの献^{さき}立^{こん}のバリエーション等^{だて}の工夫^{など くふう}と併せ^{あわ}、作業^{さぎょう}の効率化^{こうりつか}が図^{はか}られる調理機器^{ちようり きき}への買い替え^{か か}など、よりよい給食^{きゅうしょく}の提供^{ていきよう}に向けた取組^むを継続^{とりくみ}して行^{けいぞく}ってまいります。

かんそう 感想

はま だ ぎいん
濱田議員

まずは教育長^{きょういくちょう}、答弁^{とうべん}ありがとうございました。

答弁^{とうべん}の中^{なか}でもありましたように、最近^{さいきん}の給食^{きゅうしょく}ではサラダのドレッシングの味^{あじ}も変^かえていたり、新メニュー^{しん}が追加^{ついか}されていたりすることは我々^{われわれ}も認識^{にんしき}しています。日々^{ひ ひ}の学校生活^{がっこうせいかつ}の中^{なか}でもこれらは話題^{わだい}になることがありますので、児童生徒^{じどうせいと}の間^{あいだ}でも給食^{きゅうしょく}センターの方^{かたがた}々が努力^{どりよく}されていることは伝わ^{つた}っていると感じ^{かん}ます。また、給食^{きゅうしょく}の食べ残し^{た のこ}に関する問題^{かん}の改善^{ちんたい}に向けても、前向き^{まえむき}なお言葉^{ことば}をいただけたことを嬉しく^{うれ}思います。この食べ残し^{た のこ}については、食べる側^{た がわ}と提供^{ていきよう}する側^{がわ}のどちらか一方^{いっぽう}だけの問題^{もんだい}ではなく、双方^{そうほう}で努力^{どりよく}をしていく必要があると感じ^{ひつよう}ました。すぐに課題^{かん}を解決^{かだい}することは、難^{むずか}しいことだとは思^{おも}いますが、給食^{きゅうしょく}というのは毎日^{まいにち}食べるもので、我々^{われわれ}の学校生活^{がっこうせいかつ}で切り離^{きはな}すことのできない存在^{そんざい}ですので、今後も栄養^{こんご}と味のバラン^{えいよう}スを取^{あじ}りながら、美味^{おい}しい給食^{きゅうしょく}を提^{ていきよう}供^{きたい}して下さ^{わかれ}ることを期^た待^{たい}しています。我々^{われわれ}でも、食べ残し^{た のこ}の多い献立^{おおい こんだて}の細^{こま}かな傾向^{けいこう}を調^{しら}べるなどの工夫^{くふう}をしていき^{おも}いたいと思います。