

令和6年度第5回 仙台市学校給食運営審議会 会議録

1 日時

・令和7年3月21日（金）午後6時00分開会 ～ 午後7時45分閉会

2 場所

・仙台市役所上杉分庁舎12階教育局第1会議室

3 出席者

・委員（13名）

五十嵐昌広 会長、山城秋美 副会長、佐々木慎一 委員、千葉修平 委員、森川みき 委員、渡辺淳子 委員、加藤孝 委員、岡崎博子 委員、中村晴美 委員、木村ひろみ 委員、鈴木浩志 委員、瀬戸美那子 委員、李曉冬 委員

・事務局職員（7名）

渋谷智彦 総務企画部長、加藤誠 健康教育課長、豊島成憲 給食管理係長、丸山龍平 給食事業係長、今野聖子 指導主事、佐々木和美 主査、柴崎奈々緒 主査

4 定足数の確認

議事に先立ち、事務局より、本日の出席委員が13名であり、仙台市学校給食運営審議会条例第5条第2項の規定による定足数を満たしているため、本会議は成立している旨、報告がなされた。

5 報告「仙台市学校給食の概要について」「令和6年度の学校給食の現状について」

（事務局より説明：資料1「仙台市学校給食の概要について」）

五十嵐会長 ただいまの事務局からの説明について、皆様から何かご意見・ご質問等はあるか。

委員一同 （意見・質問なし）

（事務局より説明：資料2「令和6年度の学校給食の現状について」）

五十嵐会長 ただいまの事務局からの説明について、皆様から何かご意見・ご質問等はあるか。

鈴木委員 （令和3年は）環境保全米を5か月間使用されているとのことであるが、どのような時期、理由で5か月となったのか教えていただきたい。

事務局 令和3年の詳細なデータは手元にないところであるが、令和5年度実績については、4月から6月の途中まで環境保全米の提供を行い、6月の途中で環境保全米がなくなったため、慣行米に切り替わったところである。その後、新米が出回り始めた後の11月から3月まで、また環境保全米に切り替わって提供したところである。

木村委員 次年度の食材価格の上昇に係る公費負担分の金額を増やすとのことだが、今年度における中学校の栄養量比率のマイナスが多くあり、この公費負担分により、マイナスがプラスに近づくことになるのか。物価高の中、公費負担分が増えたからといえ、本当に充実するのか気になったところである。

事務局 今年度の公費負担分については、仙台市消費者物価指数の食料の動向を踏まえて措置したところであり、最近も食材価格が大きく上昇が続いている状況であるため、その動向を踏まえた上で、次年度の公費負担を増やしたところである。

これによって、できる限り栄養量が100%充足できるよう取り組んでまいりたいと考えているが、皆様も承知のとおり、米や白菜、キャベツといった食材価格が高騰している状況であるため、そういった動向を引き続き注視した上で、必要に応じ対応を検討してまいりたいと考えている。

6 議事「仙台市学校給食施設基本方針（答申案）について」

（事務局より説明：資料3「仙台市学校給食施設基本方針（中間案）に関するパブリックコメント実施結果について」、資料4「仙台市学校給食施設基本方針（中間案）に関する意見の概要と本市教育委員会の考え方について」資料5「学校給食に関するアンケート調査結果について」）

会長 ただいまの事務局からの説明について、まずは「資料3・4」に関して、皆様から何かご意見・ご質問等はあるか。

千葉委員 資料4の10ページ NO.22に関して、冷凍食品、加工食品やトランス脂肪酸が使われていることに対し、懸念がある方がいらっしゃるが、学校給食衛生管理基準、あるいは、食材等に関する基準を定めた規格書上は、問題ないという理解で良いか。

事務局 食品の安全性の部分であるが、仙台市では食品規格書を作成しており、原材料、製造からの期間、食品添加物の使用の有無といったものを条件にして基準を定めている。それらの基準を満たした食品を使用している。

その他、納入業者からは、細菌検査の結果等を記載する物資の成分表や、製造工場がどういったものかを示した製造証明書といったものを納品事業者から提出してもらい、関係書類をしっかりと確認をした上で、食品の選定を行っている。

千葉委員 一方で、このようなご懸念の声もあるということ、また、報道ベースだと思うが、実際そのようなものが体に良くないのでは、との指摘もあるところである。

仙台市としては、国の基準等を参考にしながら、仙台市独自で基準を作っているという理解で良いか。場合によっては、仙台市独自に、もう少し厳しい基準にすることも理論的には可能ということで考えて良いか。

事務局 現状の仙台市の食品規格書については、国の基準を踏まえ作成しているところである。

岡崎委員 仙台市食品規格書は相当厳しい基準となっており、納入業者も、仙台市に納品する時は納品が難しい、というくらい厳しい状況である。

「製造から何ヶ月以内のもの」等、あまりに厳しく納品できない事例もあるので、見直す必要があると思っている。

事務局 遺伝子組換え食品についても、例えば、大豆やとうもろこし等に由来する輸入品については、遺伝子組換えが含まれていないか、事業者からの証明書を求めているため、問題はないと考えているところである。

千葉委員 厳しく運用していただいているということであり、専門家の方から見て、適切な基準というものがあると思うため、そのようにしていただくことが一つ大事だと感じた。

一方、東京大学の鈴木先生など、日本の基準そのものが緩いということを指摘されている専門家の先生もおり、やはり、本市の子ども達には、健康なものを食べさせてあげたいという思いもあったので、確認をさせていただいたところである。

山城委員 補足であるが、トランス脂肪酸の表現の仕方が難しいところである。以前から、アメリカや海外では摂取量が多いので、トランス脂肪酸が制限されているところであるが、日本では摂取量があまり多くないために、制限されていないという前提がある。そのため、仙台市ということではなくて、海外と日本の違いということになると思う。

ファストフードの例で挙げると、揚げ物などにかかなり使われていたり、クッキーなどお菓子をサクサクさせるために使われていたものを、現在は、見直している段階である。そのため「仙台市では」や「給食では」ということではなく、日本として、現在、見直しをかけている段階だと認識している。この書かれ方だと、米国と仙台と捉えられてしまいがちだが、日本では摂取が多くない前提で進んでいるものと感じている。

昔は、バターよりもマーガリンの方が体に良いとされた時代があり、その後、トランス脂肪酸があるマーガリンは減らした方が良いと言われるようになったが、疾患や体質によっても変わるため、なかなか難しいものである。栄養管理の部分でも、皆様ご苦労されてるかと思い、発言させてもらった。

森川委員 パブリックコメントの NO. 40 が少し気になった。多様性を受け入れるための宗教食に関する話のようだが、考え方として「宗教食に関しては、一部

の単独調理校において、設備や人員体制も考慮しながら可能な範囲で対応している」とのことである。

実際、単独調理校では、そのお子さんに対して対応しているのか、また、給食センターでは、どのように対応しているのか、加えて、例えば、教育の一環として、そのような食事があることを教えている取組みがあるのか、伺いたい。

事務局 単独調理校においては、宗教食については可能な範囲で対応している状況であり、一部の単独調理校では、保護者の方との面談を通して、宗教上の理由から食べられないものは除去することや、代替の食品を使うこと、また、使うことが難しい調味料は除いたものを提供している状況である。

給食センターでは、個別の児童生徒に合わせて、宗教上の理由から食べられないものに対応することは行っていないところである。

宗教食の関係で、児童生徒に対する理解を促しているかどうかについては、宗教食の対応をしている学校では、当然、給食で食べるものが違うため、他の児童生徒に対して、宗教食の基本的な概要であるとか、なぜ別のものを食べているか、といったことについて、児童生徒の理解を促すように努めているものと認識している。

森川委員 給食センターでは対応していないということであれば、お弁当ということか。

事務局 給食センターでの調理の対応は行っていないため、対象校で宗教上の理由から給食を食べられない方がいる場合は、保護者と相談し、弁当持参で対応している。

佐々木委員 パブリックコメントのN0.45、46の意見にもあるが、給食室等の環境改善を求める声が出ているようだ。何か所の部分は改善しなければならないとか、この部分はいつまでに改善するといった具体的な計画は立てているのか、確認したい。

事務局 調理員、栄養士等が働く環境について、夏はかなり暑い状況になっているため、早急に対応しなければならないと考えている。今までは、学校の改築や大規模改修に合わせてエアコンを設置し、環境改善を図ってきたところだが、全ての単独調理校にエアコンがある訳ではないため、エアコンがない単独調理校については、早めにエアコンを設置しなければならないと考えている。

エアコンを設置するためには、工事が必要になり、工事期間中に給食の代替提供をどうするのかといった対応も考えていかなければならないため、学校の改築等を待たずに、給食室単独でエアコンを設置するためにはどういった手法があるか、どのような計画でいくか、といったところを今まさに検討しているところである。

- 佐々木委員 ここ数年は急激な気温上昇が見られている状況なので、真っ先に児童生徒の教室に設置いただいたのはすごくよかったと思う。ただ、調理員等の方々のことを考えれば、早く設置いただければと思うので、よろしくお願いしたい。
- 李委員 パブリックコメントの NO. 47 の意見の 3 について、おいしく提供することについてご意見いただいたと思うが、子ども達の食べる量が違う中で、残食の取扱いが学校ごとに決めているのか。あるいは、何か取扱いの指針があるのか、教えていただきたい。
- 事務局 学校給食の食に関する指導として、完食の指導は現在行っていない。全部食べるようにといった指導は行っておらず、児童生徒の個々の状況に合わせて、配食量を調整する等のきめ細かな対応を学校現場で行っており、可能な限り食べ残しを減らしている。
- また、直近で策定した「健やかな体の育成プラン」にも、一つの指標として「食べ残しを減らす」ことを掲載しているところである。学校現場できめ細かな対応を行い、可能な限り食べ残しを減らすよう取り組んでいるところである。
- 会長 パブリックコメントの結果からは、単独調理校の優位性に関するご意見が多く、単独調理校は、食育の充実や温かい給食の提供、地場産物の活用、作り手との顔の見える関係があるから良いといった意見であった。
- それに比べて、給食センターが使用する食材や味、温かさについて、厳しいご意見等があったが、実際センター給食を食べている校長先生もいらっしゃるので、実際のところどうなのか、お話しいただければと思う。
- 加藤委員 いつも話していることであるが、私自身、センター給食も自校給食も経験したことがあるが、どちらも遜色ないように思っている。子ども達の意見として「こっちの方がよかった」や「これだから駄目だ」といった声はなく、本当に給食を楽しみに食べているのが実情だと思っている。
- 中村委員 管理職になってから、ここ数年で、親子方式、単独調理校、給食センター、全ての実施方式の給食を食べさせていただいた。
- 私自身、単独調理校の方がおいしいとずっと思っていたが、単独調理校が続いた後に、給食センターの給食をいただくことになったが、全く遜色ないという感想である。
- ただし、メニューに関しては、単独調理校の場合、給食センターでは出てこない手作りグラタン等が提供されるが、単独調理校でもそれは本当に稀であり、たまたま一学年が野外活動でいないから今日は特別作ることができた、といったことが年に何回かある程度である。
- 会長 私も小学校で毎日給食を食べているが、私はどちらかというとセンター給食がほとんどであり、給食センターにお世話になってきた。私自身としては、センター給食もおいしく、温かいと感じている。給食センターの栄養

士の方々などの努力があるものと思っている。そういったことも参考にしながら、パブリックコメントのご意見などを見ていただきたい。

保護者の意見として、どんなイメージを持っているか、お伺いしたい。

瀬戸委員 パブリックコメントの NO. 16 の意見について「単独調理校では、もしもの時は、児童生徒の保護者に募集をかけるなど、様々工夫の余地があり…」とあるが、これは実際には難しいと思っている。平日に P T A でボランティアを募集しても集まらない状況である。両親ともに働いている方が多いので、難しいと思った。

木村委員 現在、子どもが中学生になり、私自身、さわやか相談員として、小学校に行って、二つの学校で毎日給食を食べている。そこは単独調理校の給食で、本当においしくいただいております、温かく、身近で作っていただける調理員の方々と接することも多いので、直接お話を聞けるのが単独調理校のメリットかとは思っている。

子どもからは、小学校の時に、単独調理校の給食で、揚げパンなどが食べられてうれしかったとの思い出があり、中学生になり、給食センターだと揚げパンが出ない、と少し寂しく話すこともあるが、おいしくないということは聞かないので、それなりに満足はしていると思う。

どうすればセンター給食のそういったイメージがなくなるのか、せっかくおいしいという話を聞いているので、保護者の「給食センターはおいしくない」というイメージがずっと続いているのが、少し残念だと思う。

会長 分科会でも、そういったイメージが先行しているのではないかと、ということが議論されており、イメージを払拭することはなかなか難しいことだと思う。機会を捉えながら、給食センターの給食はおいしいといった発信も必要だと感じる。

続いて、資料 5 についてご意見・ご質問等はあるか。

千葉委員 どうすれば、もっと学校給食が楽しくなると思うか、という質問について、「友人や皆と食べる」あるいは「会話をする」との記載があるが、コロナ禍に一時期、食事中の会話の制限があり、それがそのまま続いている学校が一部あると伺っていたが、そういったことでこのような結果が出てきたのか、確認したい。

事務局 1 問目の質問への回答で、「友人や皆と食べる」あるいは「会話をする」といった回答が多かったところであり、この回答の理由までは確認していないが、今でも机を向かい合わせて食べていない学校も一定数あると捉えており、そういったことも回答が多くなった一つの要因ではないかと考えている。

なお、現在は、会話の制限や、机を向かい合わせずに必ず前を向いて食べる等の制限はしていない状況であるが、各学校の個々の状況から、前を向いて食べている学校も一定数ある状況である。

千葉委員 実際、私も保護者の方からそのような相談を受けており、一度調べたことがあったのだが、その後、教育委員会から学校に対して通知をしているのか。各学校の事情に合わせ、判断を任せているという認識で良いか。

事務局 令和5年度に、コロナの5類移行に合わせて、グループを作って食べても良いとの通知を教育委員会から発出しているが、保護者や児童生徒本人の意向等から、前を向いて食べているという学校もあり、各学校の実情に応じた判断になる。

会長 小学校の学校給食部会においても、コロナ禍以降、グループになって一緒に食べるおいしさや楽しさを感じて欲しいと考え、各学校の取組みを発表してもらった経緯があるので、紹介いただきたい。

岡崎委員 低学年からそのような期間が長かったので、マスクを外すことに強い抵抗を持つ子どもいることにも配慮しなければならない一面があり、各学校悩んでいるところである。

そのため、カレーの日にグループを作り、前もって献立表でカレーの日が分かり、すぐに食べられて、片付けの余裕がある、といったところで工夫している取組みもある。

また、水曜日は少し時間に余裕があるので、その日にグループを作ってみるといったように、各学校で工夫している状況である。

子ども達に会食する楽しみを感じてもらったり、マナーを学ぶ場でもあるので、徐々に広げていこうと取り組んでいるが、なかなかマスクを外せない子どももいるので、配慮しながら、少しずつ進めているところである。

会長 マスクもだが、グループにするとお喋りに夢中になってしまい、その分残食も増えてしまう懸念から、教員達が思い切ってグループに移行できない面もあるが、カレーの日は残食も少ないので、グループ給食の日にする等の工夫をしながら、少しずつグループで食べる取組みを進めている。そういった発表を通じて、取組みを共有している状況である。

瀬戸委員 学校給食に関するアンケートは、単独調理校、給食センター合わせでの調査であるか。

事務局 アンケート調査については、単独調理校、給食センター対象校双方が含まれており、計5校に調査したところである。小学校3校、中学校2校に対し、学年を指定し、計5クラスに調査をしている。

(事務局より説明：資料6「仙台市学校給食施設基本方針（答申案）新旧対照表」、資料7「仙台市学校給食施設基本方針（答申案）」、資料8「令和6年度第2回分科会における意見の概要と修正の方向性について」)

- 五十嵐会長 ただいまの事務局からの説明について、皆様から何かご意見・ご質問等はあるか。
- 渡辺委員 資料7の1ページの「1（2）学校給食の重要性」の部分に「地場産物の活用促進」という内容が追加されたということであり、同資料の17ページの6（2）でも「地場産物の積極的な活用」ということが記載されている。
- 資料2でも、「地場産物の活用促進」ということが明記されているが、実際、地場産物の活用は、環境負荷の軽減や地産地消の観点、食育の観点においても、大変重要なものだと思う。
- ただし、地場産物を広域な仙台市の学校給食として確保するためには、安定的な供給が必要である。資料2では、東長町小学校の保管専用の冷蔵庫の設置という一つの事例を示されたが、実際、仙台市の学校給食の中で、どう地場産物の活用を促進していくのか、具体的に教えていただきたい。
- 私自身、JAと一緒に環境保全米に関して、令和3年から継続して取り組んでおり、宮城県全域のほぼすべての小中学校の給食で、環境保全米を提供できるようになったのだが、その過程には、農業者の方々に作付面積を増やしていただくとか、様々な苦労があった。仙台市も令和3年から提供したが、途中から慣行米にスライドしなくてはならない状況の中、令和6年には作付面積を増やしていただき、環境保全米がより提供できるようになったという経緯がある。
- そのような中で、地場産物の活用推進ということを簡単に書かれているが、本当にできるのかということをお伺いしたい。
- 事務局 委員からご意見いただいたとおり、地場産物を学校給食で活用することに関しては、地産地消や食育を推進する上で非常に重要な取組みであると考えている。一方で、地場産物を活用する上では、金額の面や安定的な量の確保の面で、難しい部分もある。
- 現状行っている取組みについては、先ほど申した東長町小学校のように、野菜等を調理する前日に納品いただくような形で、地元農家がより納品しやすい環境を整えるといった取組みによって、地場産物の活用が進んでいくものと考えている。この取組みはモデル的に実施したものであり、令和7年度については、この取組みを他の単独処理校でも同様に広げられないか検討の上、進めていきたいと考えている。
- 一方で、給食センターについては、令和5年度の取組みであるが、食品規格書で産地を指定している部分があり、これまでは国内産と指定していた一部の食品について、県内産の指定もできるようにした。
- 地場産物の活用状況については、事務局の方でも調査を行っており、品目ベースでは、単独調理校、給食センターともに増加傾向にあり、その差が少なくなっている。
- 森川委員 資料7の7ページの「（5）食物アレルギー対応」のところであるが、先ほど資料1でも説明があったように、今回「食物アレルギー対応の手引」

を改訂されると思うので、ここに記載があっても良いと考えるが、いかがか。

事務局 食物アレルギー対応の手引については、年度内に策定予定としているので、そういった経過が分かるような表現を追記することは、可能と考えている。事務局で検討させていただく。

岡崎委員 親子方式になった場合に、搬送時間を考慮して、保温機能のある食缶を採用するとのことであるが、これは子校に届ける食缶のことを指しているのか。どこか違う学校に届けようとなると、届ける学校の距離にもよると思うが、親校で作る時間を今までより 30 分から 1 時間ほど早くしないと思わないと思う。作る側の学校にも保温食缶を導入してもらえろという認識で良いか。

事務局 今のところは、子校への配送時間を考慮した上での記載であるが、その親校の方でも、調理時間を全体的に早めなくてはならないといった状況も発生してくると思うので、そういった親校となる学校への給食提供の工夫も今後検討してまいりたい。

会長 では、他にご意見等はないか。

委員一同 (意見・質問なし)

会長 それでは本日いただいた皆様からのご意見を基に、事務局と私とで答申内容を調整し、今後、教育委員会へ答申したいと思う。

山城分科会長を初めとした分科会委員の皆様は丁寧に検討を進めていただき、そして審議会でも、委員の皆様より、様々な視点からご意見をいただいたことに感謝する。

7 その他

事務局 本日も審議いただいた仙台市学校給食施設基本方針については、五十嵐会長と調整の上、後日、会長より答申をいただく予定である。答申をいただいた後は、教育委員会等へ報告を行った上で、来年度早期の方針策定に向け、調整を進めていく。

基本方針の審議については、特段の事情が無い限り、本日の審議をもって終了となる。委員の皆様には様々な観点でご審議いただき感謝する。

令和7年 3 月 31 日

署名委員 仙台市学校給食運営審議会 会長

五十嵐 昌広

仙台市学校給食運営審議会 委員

中村 晴美