

様式（第8条関係）

審 議 結 果

次の審議会等を下記のとおり開催した。

審議会等の名称	令和6年度益田市学校給食共同調理場運営委員会
開催日時	令和7年3月13日(木)13時30分から14時30分まで
開催場所	高津学校給食センター 会議室
出席者	長嶺 勝良委員長、吉田 仁美副委員長、大橋 大委員、木原 栄彦委員、豊田 美絵委員、長戸 温美委員、大崎弘康委員、橋本 秀治委員、本田 行信委員、田原 正紀委員
議題	議案については、審議経過のとおり
公開・非公開の別	公開
非公開の理由	
傍聴人の数	0名
審議経過	<p>益田市学校給食共同調理場事業について審議を行った。</p> <p>1 令和6年度事業報告</p> <p>① 栄養教諭活動報告</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導を行っている。 （教科等の指導、魚の出前授業、味覚の授業など）</li> <li>・生産者訪問や生産者に来ていただき、お話を聞いた りしている。</li> <li>・衛生管理についても研修を行ったり、洗浄消毒の評価 を行い、安心安全な給食を提供できるように努めている。</li> </ul> <p>② 地産地消の状況について</p> <p>夏の猛暑や少雨などの影響を受けて、市内で野菜が育 たなかったり、献立とのタイミングが合わなくて地産地 消率が下がっている。その中で、農林水産課やJA、青果 など調整しながら、市内の野菜を使えるようにしてい きたい。</p> <p>② 異物混入</p> <p>金属の異物混入が今年3件あり、1件は給食を停止す ることになった。今後はこのようなことがないように、 研修等をおこない、みんなで注意できるように組み たい。</p>

	<p>3 令和7年度益田市学校給食に関する全体計画（承認）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・来年度も世界/全国味めぐり献立を行う予定。</li> <li>・「シェフ×ますだ給食プロジェクト」⇒地場産物を活用した給食レシピの考案</li> <li>・益田青年会議所との連携⇒益田市の小中学生による地場野菜を活用したレシピ考案・調理実習</li> <li>・益田市農林水産課・青果との連携⇒学校給食での地場産物活用に向けて</li> <li>・益田市保健課との連携⇒「もっとずっと元気に暮らそうツアー」への協力。</li> </ul> <p>4 給食費の改定について        食材費の高騰を受けて、給食費の改定について決定した。令和7年度に関しては、増額分の2/3を市で負担する予定としている。</p> <p>5 その他</p> <p>①残渣はどれだけあるのか。→高津学校給食センターではR6年12月までで、年間12tほど残渣が出ている。平均すると一日1人あたり45g程である。中学校になるとダイエットなども意識している子が多く、残渣が増える傾向にある。そもそも生徒が配膳するのだが、食缶にあるごはんなどをすべて中学校は盛り付けていない現状がある。</p> <p>②中学校で給食を食べきらない子が多く、残渣が増えているときいたので、生産者として中学校で話をしたことがある。中学生には生産者の苦勞している部分を話すと、きちんと理解してもらえないのではないか。</p> <p>給食は異物混入にも厳しく、出荷するハードルが高い。子どもたちにはそれでも給食に野菜を出荷している生産者の思いをわかってほしい。</p> <p>③生徒同士でも残渣が少なくなるように、声を掛け合っていて助かる。なかなか時代背景もあるので、強制はできない。</p> <p>④アレルギー等ではないが、舌が敏感で食べ物に苦手意識がある子どもも増えていると現場では感じている。</p>
問合せ先	教育部教育総務課 電話 31-0441