

# 会議録

## 1 会議名

令和5年度 上越市学校給食運営委員会

## 2 議題（公開非公開の別）

- (1) 委員の委嘱（公開）
- (2) 正副会長の選出（公開）
- (3) 状況報告（公開）
  - ① 学校給食の運営
  - ② 食物アレルギー対応の状況
  - ③ 異物混入の状況及び対策
  - ④ 地場産野菜の使用拡大
  - ⑤ 学校給食調理業務の民間委託
  - ⑥ 「学校における食物アレルギー対応の手引き」の改定について

## 3 開催日時

令和6年2月21日（水）午後2時30分から

## 4 開催場所

教育プラザ 大会議室

## 5 傍聴人の数

0人

## 6 非公開の理由

なし

## 7 出席した者（傍聴人を除く。）氏名（敬称略）

委員：竹内聖子、小林恭子、江口利彦、上竹智美、柴峰美津衣、黒木美恵子、  
三箇満、米山優子、池田春美、西山和代、大道恵、岡和弘

事務局：教育総務課 瀧本課長、佐藤副課長、井守栄養士長、大石栄養士長、  
山田係長、横木主事

オブザーバー：学校教育課 加藤指導主事

## 8 発言の内容

### (1) 開会

（山田係長）

- ・（参集に対するお礼）
- ・（資料の確認）

### (2) 挨拶

（瀧本課長）

- ・（参集に対するお礼）

- ・ 本委員会は、学校給食の充実と適切な運用を図るため、設置している。学校給食の実施計画や学校給食費、学校給食用物資購入、その他学校給食に関する事項について、ご審議いただいているところである。
- ・ 今年度、委員のおよそ半分の方が交代されているが、それぞれの御立場からご意見をいただければと思う。
- ・ 学校給食において、食中毒予防、食物アレルギー事故防止、異物混入事故防止等の対策が重要である。

子どもたちは毎日給食を楽しみにしていると思うが、給食を安心して食べてもらうためには、安全が大前提となる。しかしながら、昨年9月5日に上越市立小学校において食物アレルギー誤食事故が発生してしまった。教育委員会としては、命にかかわる重大な事故が発生したことを重く受け止め、猛省しているところである。

後ほど報告させていただくが、教育委員会では、誤食事故を二度と起こさないという決意のもと、事故の検証とともに、既に実施していること、あるいは今後取り組む改善策について、当該児童の保護者との面談を通じていただいたご意見と、外部有識者の方からいただいたご意見を踏まえて報告書を取りまとめ、公表させていただいたところである。

- ・ 昨年度から物価高騰の影響で食材が値上がりをしている中で、学校栄養教職員からは献立の工夫をしていただき、市では高騰分の予算を計上することで保護者の負担軽減を図りながら、給食の提供に努めているところである。
- ・ 本日は委員の皆様から忌憚のないご意見をいただき、今後も、子どもたちにとって安全安心でおいしい給食が引き続き提供できるよう、取り組んでまいりたい。

### (3) 委員の委嘱

(山田係長)

- ・ この会は、上越市学校給食運営委員会設置条例に基づき設置され、任期は2年と定められている。任期中に委員の交代があった場合は、前任者の残任期間が任期となる。

### (4) 委員の紹介

(山田係長)

- ・ 本来であれば、皆様から一言ずつご挨拶いただくところだが、今回は資料2ページの名簿により、事務局からの紹介に代えさせていただく。

(事務局、各委員の紹介)

- ・ 委員の出欠状況についてご報告をさせていただく。委員総数16名のうち、出席が13名、欠席が3名となっており、出席が過半数に達しているため、上越市学校給食運営委員会設置条例第6条第2項により、この委員会が成立していることをご報告させていただく。

(遅れて出席予定の委員1名が急遽欠席となったため、最終の出欠状況は出席12名、欠席4名となった)

(5) 会長副会長の選任

(山田係長)

- ・ 上越市学校給食運営委員会設置条例第5条の規定により、会長及び副会長は委員の互選によって定めることとなっている。選出について伺いたい。

[意見なし]

- ・ 選出の意見がなければ、事務局の案をお示ししてよいか。

[一同了承]

- ・ では、会長を大瀧小学校長の竹内委員、副会長は上雲寺小学校 PTA 副会長の柴峰委員にお願いしたいが、いかがか。

[一同了承]

(竹内会長)

- ・ (会長就任の挨拶)

(柴峰副会長)

- ・ (副会長就任の挨拶)

(山田係長)

- ・ 設置条例第6条の規定に基づき、ここからは会長に議長として議事進行をお願いする。

(6) 状況報告

(竹内会長)

- ・ 「1 学校給食の運営」から「6 学校における食物アレルギー対応の手引きの改定について」までについて、あらかじめ事務局から資料の配布があり、確認いただいていると思うが、それぞれの項目について事務局から補足説明をお願いする。

(山田係長)

- ・ まず、「1 学校給食の運営」について。資料は4ページとなる。(4)給食費についてだが、給食費の一食単価は、平成26年度に改定を行ったのを最後に、小学校280円、中学校325円となっている。実際のところ、学校給食で使用するあらゆる食材が値上がりをしている状況で、平均単価は小学校が令和4年度決算ベースで290円(+10円)、令和5年度4月～7月の平均で301円(+21円)、中学校が令和4年度決算ベースで350円(+25円)、令和5年度4月～7月の平均で357円(+32円)となっている。

このような状況ではあるが、近年の物価高騰・エネルギー価格の高騰が家計を圧迫する中で、保護者の経済的負担を増やすことはできないと考えており、令和6年度も単価の改定は行わず、物価高騰相当額、いわゆる差額を市が負担することとしている。令和7年度以降、単価の改定が必要と判断した場合には、この学校給食運営委員会の場でご審議をいただき、進めていければと思っている。

- ・ 次に、「2 食物アレルギー対応の状況」について。資料は7ページとなる。別冊として委員の皆様にもお配りしているが、昨年9月に発生した食物アレルギー誤食事故について、検証結果に基づき改善策等を取りまとめた報告書を2月9日に上越市HPにて公表し、また、2月14日には市議会、文教経済常任委員会にて報告を行ったところである。

報告書を取りまとめてこれで終わりではなく、この度の事故を決して風化させることなく、今後も随時、現状を把握し、課題解決に向けて見直しを行いながら、重大事故を二度と起こさない、ゼロとなるよう、教育委員会を挙げて取り組んでいく。

- ・ 次に、「3 異物混入の状況及び対策」について。資料は8ページとなる。異物混入発生状況の表について補足する。令和5年度の件数について、資料では12月末時点としているが、改めて1月末時点の件数を口頭でご報告させていただく。令和5年度、「毛、虫、糸等」の件数が91件から108件に、「うち経口事案」が4件から5件に変更となる。括弧内はいずれも0件のまま変更はない。合計件数は112件、うち経口事案は5件となる。今後も引き続き、異物混入対応マニュアルに基づき、防止対策を徹底していく。
- ・ 次に、「4 地場産野菜の使用拡大」について。資料は9ページとなる。特段、補足はないが、引き続き、市の農政部門を始め関係者の皆様と連携を図りながら、学校給食における地産地消の取組を推進してまいりたい。
- ・ 次に、「5 学校給食調理業務の民間委託」について。資料11ページの「4. 人件費上昇、物価高騰を踏まえた取組」で補足する。昨年、全国各地で食堂運営や給食調理事業を展開していたある業者が、コロナ禍と人件費上昇、そして物価高騰の影響により突然事業を停止したという報道があった。

当市においては、食材費や光熱水費は市が負担しているものの、人件費や消耗品費については業者負担として委託料に含まれている。学校給食を今後も安定的に提供していくためには、業者の経営状況を圧迫するようなことがあってはならない。

そこで、令和6年度に新規及び更新となる委託契約について、各業者に「昨今の情勢を踏まえた必要経費を漏れなく見積もっていただく」よう強調してお願いをし、その結果、前回契約時（令和3年度）と比較して入札価格が平均で10%上昇した。

これは、新潟県の最低賃金や消費者物価指数の推移と比較しても、概ね10%前後の上昇率となっていることから、各社ともに経営的に無理のない、必要経費を提示していただいたものと捉えている。今後も、委託業者が安定的に業務を遂行できるよう、引き続き人件費上昇及び物価高騰の状況を注視し、適切に対応していく。

- ・ 最後に、「6 「学校における食物アレルギー対応の手引き」の改定について」である。今後、手引き全体の見直しを行っていく予定であるが、先行してまずは事故発生時の公表基準及び公表内容について見直しを行ったため、ご報告する。

資料は14ページとなる。手引き本書から該当の部分抜粋し、改定前後が分かるよう、見え消し・下線としている。児童生徒が食物アレルギーの原因食物を食べた場合、保護者の同意の有無にかかわらず、原則、公表することとし、事故原因についても、原因となった食品、加工品と原材料名等を公表することとした。

各報告事項についての補足説明は以上である。

(竹内会長)

- ・ 今の補足説明を含め、事前に内容をご確認いただいた中で、ご意見やご質問があれば受け付けるが、いかがか。

(上竹委員)

- PTA、母親として本会に出席させていただいている。給食費は値上げせず、保護者の負担がないようにしていただいているが、メニューについて、近年、果物やデザートがなかったり、献立も工夫されて野菜が多かったりするが、そういった取組の内容が中々伝わってこないという声を保護者から聞いている。どのように発信しているのか。

(井守栄養士長)

- まず、事務局からお答えする。毎月、県の栄養士の先生方が献立を考えておられ、内容については毎月の家庭配布用の給食献立表等で周知をされている。果物については、学校給食で生の状態で提供することが衛生管理上難しい。生の果物を出す場合、野菜等を洗浄する三槽シンクとは別に、果物を洗浄する専用の三槽シンクを設置することが衛生管理上必要であるため、ここ数年は果物を生で提供していない。実際に献立を考えておられる栄養教諭の西山委員から補足があればお願いしたい。

(西山委員)

- 現在担当している合併前上越市の話となるが、献立作成は中学校、小学校はA、Bと分けた上で統一献立を作成している。生の果物を提供するに当たり、専用シンクが必要という問題もあるが、各学校における給食調理施設も様々で、年数が経っている施設もあれば、新しい施設もある。統一献立の中で、この学校ではできるが、この学校では難しいという状況がある。どの学校も同じ給食費をいただいている中で献立内容に格差があってはならないため、要望があるのは承知しているが、違った形で満足していただけるように献立を工夫しているところである。調理員たちも、良いものを提供できるように研修を重ねてやっていただいているが、マンパワーだけでは対応できない部分もあり、今の形となっている。

(上竹委員)

- 以前はカップに入ったデザートの出る回数がもう少し多かったと思うが、回数が減ったのは金額的な理由か、それとも他の意図があつてのことなのか。

(井守栄養士長)

- 物価高騰の先が見えない状況の中で、基本的にはいただいた給食費の中で可能な限り収めるように、昨年度も対応してきた。栄養教諭の皆さんの創意工夫により、献立自体の質を落とさず、必要な栄養素を確保できるよう努めていただいている。そのような状況の中で、デザート回数が若干減ったということはあると思う。

(竹内会長)

- 率直なご意見、ご質問であった。今ほど回答いただいたような内容が保護者にも伝われば、納得していただけると思うので、また何かの機会に正しく伝えていければ良いのかと思う。

(上竹委員)

- 食物アレルギーに関して。検査による数値が出ていても症状がない子もいれば、数値が低くてもその日の体調によって症状が出たり、今までアレルギーがなかった子でも突然発症したりなど、対応は中々難しいと思う。そのような中、今後どのように線引きを行い、どう対応していくか、教えていただきたい。

(大石栄養士長)

- ・ 別冊、報告書の53ページに食物アレルギーの対応基準を記載している。この基準に当てはまる児童生徒に対して、給食対応を行っている。思春期の頃に多くみられる運動誘発等の初発対応については、学校内において症状をしっかりと観察・把握する体制をとっており、初発の症状がみられた際は緊急時対応が適時・適切に実施できるよう、今後も徹底していく。

(米山委員)

- ・ 食物アレルギーに関しては、もしも自分の子に突然症状が出たらどうなるのか、保護者も不安な面があると思う。そこで、市のマニュアルの内容を分かりやすく記載した保護者向けのリーフレットを作成し、小学校入学時に配布するとよいのではと思う。市では現在、これだけのシステムができており、他の市町村では配布しているところもあるようなので、それも参考に、今後は保護者に向けた発信も考えていただけたらと思う。そうすると、安心して給食を食べてもらえるのではないかと思う。
- ・ もう一点、アレルギーではないが、牛乳が飲めない子がいる。現在、そういった子に係る統一された書式がない。書式があると養護教諭も管理しやすく、確実に対応できるかなと思うので、書式の追加をお願いしたい。

(竹内会長)

- ・ 口約束が一番不確実であり、書式があることでより安全安心に繋がると思うため、事務局には検討をお願いしたい。

(上竹委員)

- ・ アレルギーではないが、アルコール過敏症の子がいる。近年、地元食材を使用する取組の中で酒粕やワイン煮などが給食で提供されているが、加熱をしてアルコールが抜けていても、その日の体調によって反応が出てしまう子もいるため、ご承知おきいただければと思う。
- ・ 家庭では普段食べないような変わったメニューが学校給食では提供されるので、給食を楽しみにしている子も多いと思う。誤食事故を防ぐためには、本人が気付かない場合もあるので、周りの大人や友人が気付いてあげられるような雰囲気も大事だと思う。全体で情報を共有しながら取り組んでいただければと思う。

(大石栄養士長)

- ・ 貴重なご意見として頂戴した。身体症状のある子については医師の診断も踏まえ、適切に対応できるよう、学校栄養教職員を含む全体で共有・検討しながら、今後も進めていきたい。

(柴峰副会長)

- ・ 家族で給食の話をすることが多い。私たちが子どもだった頃に出ていたメニューも話したりするが、当時、クジラ肉の味噌汁が出た記憶があり、先生からは、日本では食べる文化があるが、外国では中々食べない食材であるとの食育を受けた記憶がある。子どもに聞くと、クジラのメニューは出たことがないと言うが、今後提供する予定はあるか。

(池田委員)

- ・ 過去には、味噌汁ではないがクジラの肉を唐揚げにして提供したということはある。

った。クジラを題材にした食育の授業も過去にはあったと記憶している。今はクジラを使った献立の予定はない。

(竹内会長)

- ・ 地域ならではの珍しい食材が出るのも学校給食の楽しみであり、以前には鮫が出たこともあった。

(上竹委員)

- ・ 上越の偉人や全国各地の食材をテーマにするなど、いつもバラエティに富んだ献立で、子どもたちも献立を通じて身近に感じながら、上越の歴史などの知識も得られ、保護者として大変ありがたいと思っている。子どもたちも私自身も給食が大好きで、給食は学校生活の半分ぐらいを占めているのでは、とさえ感じている。今後もレシピ等の情報をどんどん発信して行ってほしい。

(竹内会長)

- ・ 予算に関係するため直ぐには難しいと思うが、アレルギー対応により、学校現場では複数人でのチェックなど、業務量が増えている。大事なことではあるが、決められた時間の中でチェックを確実に行っていく必要があり、調理員の体制や処遇面で工夫できることがあれば、検討をお願いしたい。

(岡 委員)

- ・ 安全安心な給食を提供するためには、もう少し人員に余裕があるとありがたいのが正直なところである。塩分の摂取量には基準があるため、薄味になってしまうが、旨味や出汁をしっかりとる、大根は一度蒸すことで甘みを引き出すなどの工夫を、子どもたちにも感じてもらえたらと思う。

(竹内会長)

- ・ 他にご意見やご質問はあるか。

[特になし]

- ・ 事務局からは、他に何かあるか。

[特になし]

- ・ ご意見がないようなので、次に移らせていただく。

## (7) 閉会 (山田係長)

- ・ (閉会の挨拶)

## 9 問合せ先

教育委員会教育総務課学校給食係 TEL : 025-545-9266 (内線 2641)

E-mail : kyouikusoumu@city.joetsu.lg.jp

## 10 その他

別添の会議資料も併せてご覧ください。

- ・ 令和5年度上越市学校給食運営委員会次第
- ・ 令和5年度上越市学校給食運営委員会資料
- ・ 別冊 上越市立小学校における食物アレルギー誤食事故にかかる報告書  
→報告書は、以下からダウンロードできます。

<https://www.city.joetsu.niigata.jp/soshiki/kyouikusoumu/kyusyoku-are.html>