

平成 29 年度  
北九州市学校給食審議会

日時：平成 30 年 1 月 31 日（水）  
15：00～16：00  
場所：小倉北区役所庁舎東棟 8 階  
811 会議室

## 平成29年度 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 平成30年1月31日（水） 15時00分～16時00分

2. 場 所 小倉北区役所庁舎東棟8階 811会議室

3. 次第

(1) 開会

(2) 学校支援部長挨拶

(3) 委員紹介

(4) 議事 ～給食の状況について～

- ① 学校給食の献立について
- ② 残食率の変化について
- ③ 主食、牛乳及び副食の費用の推移について
- ④ 主な食材の価格動向等について
- ⑤ 政令市の給食費の状況について
- ⑥ 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート

(5) 質疑応答

(6) 閉会

## 北九州市学校給食審議会規則

昭和39年3月31日

教委規則第11号

改正 昭和40年9月10日教委規則第9号

昭和43年6月1日教委規則第21号

昭和44年7月10日教委規則第12号

昭和45年5月1日教委規則第14号

平成5年3月30日教委規則第4号

平成24年6月29日教委規則第5号

平成29年3月31日教委規則第6号

(趣旨)

第1条 この規則は、付属機関の設置に関する条例(昭和38年北九州市条例第97号)第3条の規定にもとづき、北九州市学校給食審議会(以下「審議会」という。)の所掌事務組織および委員ならびにその運営について必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第2条 審議会は、教育委員会の諮問に応じて、次に掲げる事項を調査審議する。

- (1) 学校給食の企画および運営に関すること。
- (2) 学校給食の普及、発展に関すること。
- (3) 学校給食の指導方針に関すること。
- (4) その他学校給食に関して教育委員会が必要と認めること。

(組織)

第3条 審議会は、委員15人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命または委嘱する。

- (1) 学校給食を実施する学校の校長
- (2) 父母教師会の代表者
- (3) 関係行政機関の職員
- (4) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任することができる。

3 委員は、任期満了後であっても、後任者が就任するまでは、その職務を行うものとする。

(会長および副会長)

第5条 審議会に、会長および副会長1人を置く。

2 会長および副会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときはその職務を代理する。

(招集)

第6条 審議会は、必要に応じて会長が招集する。

(定足数および議決)

第7条 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

2 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは会長の決するところによる。

(庶務)

第8条 審議会の庶務は、教育委員会事務局学校支援部学校保健課で処理する。

(委任)

第9条 この規則に定めるもののほか審議会の運営について必要な事項は、会長が別に定める。

## 北九州市学校給食審議会委員

区分	氏 名	役 職 等	備考
学識経験者	佐藤 茂	北九州市議会議員	新任
	天本 祐輔	北九州市医師会理事	
	伊藤 宏之	北九州市歯科医師会理事	新任
	白水 京子	北九州市薬剤師会副会長	
	奥谷 めぐみ	福岡教育大学講師	
	荒木 裕子	九州女子大学講師	
父母教師会	多田 政博	北九州市PTA協議会専務理事	
	村島 永俊	北九州市PTA協議会副会長 (小学校PTA)	
	脇 文子	北九州市PTA協議会副会長 (中学校PTA)	新任
	田中 梨恵	北九州市PTA協議会副会長 (特別支援学校PTA)	新任
関係行政 機 関	高田 利弘	(公財) 北九州市学校給食協会理事長	
学校給食 実施学校長	倉本 京子	北九州市立中尾小学校長	
	諸藤 貴子	北九州市立千代小学校長	
	渊上 瑞恵	北九州市立沖田中学校長	新任
	三船 里佳	北九州市立中央中学校長	

## 1 学校給食の献立について

成長期にある児童生徒の心身の発達に資するため、栄養バランスのとれた魅力的な給食を提供し、健康の保持増進を図るとともに、望ましい食習慣の習得など、食育指導を効果的に進めるための「生きた教材」となるような献立を作成する。

また、食を育む自然を尊重し、食にかかわる人々への感謝の気持ちを涵養するとともに、地域の文化や伝統に対する理解や関心を深めるため、地場産物の活用や、郷土食、行事食の提供を進める。

### (1) 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供

- ① 成長期の児童生徒の心身の発達を図るための食事のモデルとなるような、栄養バランスのとれた食事を提供する。
- ② 生涯を通して生活習慣病を予防できるよう、薄味で、魚や野菜を中心とした和食型献立の活用などにより、食品の適正な摂取を促す。
- ③ 児童生徒の意見や嗜好等に考慮した、魅力ある美味しい給食を提供する。

### (2) 各教科等の指導と関連させることができ、「生きた教材」として、食育指導を効果的に進めることができるような献立の作成

- ① 食物や自然を大事にするとともに、食物の生産等にかかわる人々への感謝の心を持たせることなどから、市内産を中心とした地場産物を積極的に活用する。
- ② 食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を育てるため、日本の伝統的な行事食や郷土食を取り入れ、季節感のある献立を作成する。
- ③ 食が健康保持の基礎となることを気づかせるため、歯に良い噛みごたえのある食材などを献立に活用する。

### (3) 安全安心で個々に対応した給食の提供

- ① 食中毒などを防止するため、適切な衛生管理を確保できる献立を作成する。
- ② 食物アレルギーに対応できる給食の提供を進める。

## (4) 重点目標

### (小・中学校共通)

#### ①バラエティ豊かな魅力ある美味しい献立の充実

- (ア) 児童生徒の意見（アンケート結果等）や、生徒考案の献立（レシピコンクール）を取り入れた献立の作成
- (イ) 日本の伝統的な行事食や旬の果物など季節感のある献立の工夫
- (ウ) 「お楽しみ献立」（月1回）の実施
- (エ) かみごたえがある食品を取り入れた「カミカミ献立」（月1回）の実施
- (オ) 九州各県および日本各地の郷土料理の実施

#### ②和食型献立の作成

主食のご飯を中心とし、主菜、副菜を組み合わせた和食献立を作成する。また、毎月19日には、「食育の日 和食献立」として日本型食生活の見本となるような和食を提供する。

#### ③栄養バランスの整った献立の実施

学校給食摂取基準・学校給食標準食品構成に準じて、栄養バランスの整った食事を提供する。また、不足しがちな「豆類」「藻類」「果実類」等の食品を積極的に取り入れる。

#### ④地場産物の活用

関係機関と連携しながら、市内で生産される農林水産物をこれまで以上に多く使えるよう、献立内容や実施時期を工夫する。

#### ⑤教科と関連した献立の工夫

献立を食育指導の「生きた教材」として効果的に活用することができるように、市内を中心に生産される農林水産物を利用する。また、伝統的な行事食・郷土食、健康によい食事のとり方を身につけるためによく噛んで味わって食べる「カミカミ献立」などを取り入れ、家庭科、技術・家庭科や社会科、体育科、保健体育科など各教科と連携できるように献立を工夫する。

## (5)平成28年度 学校給食献立レシピコンクールの結果

応募総数335品の中から、教育委員会賞（1）、優秀賞（2）、入賞（7）、計10品と、応募の多かった上位の学校に学校賞（2）を授与しました。

### 教育委員会賞

【指定食材：じゃがいも】

じゃがいもとソーセージの  
マスタード炒め



志徳中学校 藤井 翔さん

### 優秀賞

【指定食材：キャベツ】

ロールキャベツ風スープ



広徳中学校 舟本 実咲さん

### 優秀賞

【指定食材：大根】

大根のピリ辛肉みそ煮



沖田中学校 平田 奈瑠美さん

### 入賞

【指定食材：じゃがいも】

- ・じゃがいもとピーマンの香りいため 向洋中学校 小笠 由栞さん
- ・牛肉とじゃがいもの味噌炒め 沖田中学校 柴田 将貴さん
- ・マッシュポテトのミートソースグラタン 城南中学校 《厚生委員会》

【指定食材：キャベツ】

- ・キャベツと梅のさっぱり塩こんぶ和え 沖田中学校 高森 美優さん

【指定食材：大根】

- ・大根カレー 熊西中学校 田口 洋規さん
- ・魚と大根の煮物 曾根中学校 野田 有希さん

【指定食材：キャベツ・大根】

- ・キャベツと大根のホットスープ 高須中学校 浦上 琴海さん

### 学校賞

(2校)

- ・沖田中学校
- ・黒崎中学校

(6)給食献立アンケート集計結果(平成29年5月実施)

①小学校(5年生)

順位	①好きなパン	②好きな魚料理	③好きな野菜の献立	④好きな献立	⑤卒業前に食べたい献立
1	ソフトチーズパン	さばのみそ煮	パンブキンスープ	和風サイコロステーキ	三色ごはん
2	ねじりパン	ししゃもフライ	ゆかり和え	カレーライス	ヨーグルトサラダ
3	食パン	魚と大豆のみそがらめ	野菜スープ	三色ごはん	カレーライス
4	ぶどうパン	青のりいりこ	八宝菜	フライドポテト	ラーメン
5	黒砂糖パン	さばのたつた揚げ	きんぴらごぼう	竹輪のいそべ揚げ	ハンバーグのケチャップ煮
6	ナン	かつおの角煮	もやしの酢の物	揚げギョーザ	コロコロチキン南蛮
7	コッペパン	ぶりだいこん	だいこんのべっこう煮	ハヤシライス	きつねうどん
8	キャロットパン	きびなごの香味揚げ	にんじんシリシリ	すき焼き	和風サイコロステーキ
9	ライムギパン	さばのしょうが煮	ひよこ豆のサラダ	カレーうどん	豚肉とじゃがいもの含め煮
10	パインパン	さばのごま煮	キャベツと小松菜のじゃこいため	沖縄そば	フライドポテト

②中学校(2年生)

順位	①好きなパン	②好きな魚料理	③好きな野菜の献立	④好きな献立	⑤卒業前に食べたい献立
1	ソフトチーズパン	魚と大豆のみそがらめ	パンブキンスープ	カレーライス	チーズハンバーグ
2	食パン	さばのみそ煮	ゆかり和え	三色ごはん	三色ごはん
3	ぶどうパン	ししゃもフライ	野菜スープ	和風サイコロステーキ	ヨーグルトサラダ
4	ねじりパン	さばのたつた揚げ	八宝菜	フライドポテト	カレーライス
5	キャロットパン	ぶりだいこん	きんぴらごぼう	ハヤシライス	コロコロチキン南蛮
6	米粉パン	青のりいりこ	だいこんのべっこう煮	竹輪のいそべ揚げ	きつねうどん
7	黒砂糖パン	ししゃも	かぼちゃグラタン	きつねうどん	和風サイコロステーキ
8	コッペパン	きびなごの香味揚げ	もやしの酢の物	たかなめし	とんこつはるさめスープ
9	パインパン	さばのごま煮	にんじんシリシリ	カレーうどん	豚肉とじゃがいもの含め煮
10	テーブルロール	かつおの角煮	筑前煮	豚の角煮うどん	アイスクリーム

③特別支援学校(小6、中3、高3年生)

順位	①好きなパンの添加品	②好きな野菜の献立	③好きな給食の献立
1	チョコアンドホワイト	コーンチャウダー	カレーライス
2	ココアクリーム	だいこんのべっこう煮	ハンバーグ
3	いちごジャム	八宝菜	和風サイコロステーキ
4	はちみつ	野菜スープ	フライドポテト
5	マーガリン	白いんげんのポタージュ	ミートソーススパゲッティ
6	スライスチーズ	キャロットスープ	三色ごはん
7	りんごジャム	きんぴらごぼう	カレーうどん
8	ブルーベリージャム	野菜ソテー	肉うどん
9	ソフトチーズ	豆腐ときのこのスープ煮	ヨーグルトサラダ
10	ミックスジャム	ドレッシングキャベツ	白身魚のフライ

(7) 平成29年6月議会概要

○ 質問及び答弁の概要 10-1-1

「学校給食のメニュー改善と質の向上について」

会 派	質 問	答 弁
<p>ふくおかネット 讃井 早智子 議員</p>	<p>【議 員】 二点目に、学校給食に関し、保護者の声を反映する機関として、「給食改善委員会」などを設置できないだろうか。見解をお伺いする。</p> <p>(つづく)</p>	<p>【教育長】 「給食改善委員会」などを設置してはどうかということである。 学校給食の献立を作成するにあたっては、関係者から意見を聴く場として、ご紹介のあった「学校給食献立委員会」を設置している。 この委員会は、2ヶ月に1回開催しており、提供した献立についての意見やこれから提供する献立案について、学校長、栄養士、養護教諭、学校給食調理士、さらには学識経験者として小児科医や、歯科医及び保護者の代表などからなっているが、この委員会から意見をいただいている。 また、<u>学校給食の運営に役立てるため、市の付属機関である「北九州市学校給食審議会」を毎年開催している。審議会は、食材の価格動向や残食率などを説明したうえで、市議会議員、学識経験者（小児科医、薬剤師、大学教諭）、学校長及び保護者の代表から広く意見を聴取している。</u>学校でも、保護者に対して学校給食に対する理解を深めていただくため、保護者試食会が開催されているが、市民センターでの家庭教育学級に栄養士が講師として参加することもある。 このような場で保護者から出された意見については、教育委員会に報告してもらい、献立作成などに活かしている。 また、毎年、児童生徒に対して給食献立に関するアンケートを実施し、人気のあるメニューをより多く</p> <p>(つづく)</p>

会 派	質 問	答 弁
<p>ふくおかネット 讃井 早智子 議員</p>	<p>【議 員】</p> <p>【要 望】</p> <p>あと、もう一つ要望になるが、先月の献立表だが、裏に朝ごはんで一汁三菜和食を提案されているのだが、これは本当に理想である。今、朝ごはんを食べて来てない子ども達、パンで済ませている子ども達が多い中でとてもハードルが高いことだと思う。せめて給食で一汁二菜、ぜひ給食で子供達の舌と身体を育ててもらいたい。そして食事を変えたら子供が変わった、給食を変えたら学校が良くなったという話は日本でも海外でも枚挙にいとまがない。</p> <p>本当に本気で食育を進めたら、大人の医療費は削減できると思う。医食同源である。そして子供の体力・学力もアップしてくると思う。それをぜひ北九州市で実証してほしい。おいしい給食、給食を食べに学校に来たいというくらい魅力のある給食だったら、子育てをしやすい街というのもアピールできると思う。このような食に対する意見や声が反映できるような、「給食改善委員会」の設置を引き続き要望したいと思う。</p>	<p>【教育長】</p> <p>提供するようにしている。</p> <p>このように<u>学校給食については、現在でも様々な場において保護者などから意見を聴く機会を設けており、「給食改善委員会」を新たに設置する考えはない。</u></p> <p>一方、保護者から集めた給食費がどのような食材の購入に充てられているかを広く知っていただくことは重要であると考えているので、食材購入を行っている「(公財)北九州市学校給食協会」とその公表方法などについては協議してまいりたい。</p> <p>今後とも、保護者などからの意見をよく伺いながら、児童生徒の心身の健全な成長などを考慮しつつ、学校給食を楽しんで食べてもらえるよう献立づくりに努力してまいりたい。</p>

## (8) 保護者給食試食会及び家庭教育学級の実施状況について

### ① 保護者給食試食会

(ア) 実施主体

P T A

(イ) 実施目的

学校給食に対する理解を深めてもらうとともに、家庭における食について見直すきっかけとする。

(ウ) 実施校数（平成28年度）

小学校:122校、 中学校:6校

(エ) 給食の分量に関する保護者へのアンケート調査結果（調査実施校のみ）

(単位：人)

小学校名	給食の分量について			
	多い	ちょうどよい	少ない	計
大積	2	6	3	11
白野江	5	10	—	15
西門司	13	8	2	23
門司中央	7	3	—	10
足立	5	13	—	18
企救丘	5	25	2	32
花房	2	8	4	14
医生丘	4	9	5	18
黒崎中央	9	19	4	32
計	52	101	20	173
(割合)	(30.0%)	(58.4%)	(11.6%)	(100.0%)

### ② 家庭教育学級

(ア) 実施主体

P T Aの家庭教育学級担当委員会と市民センターが一緒に企画・運営

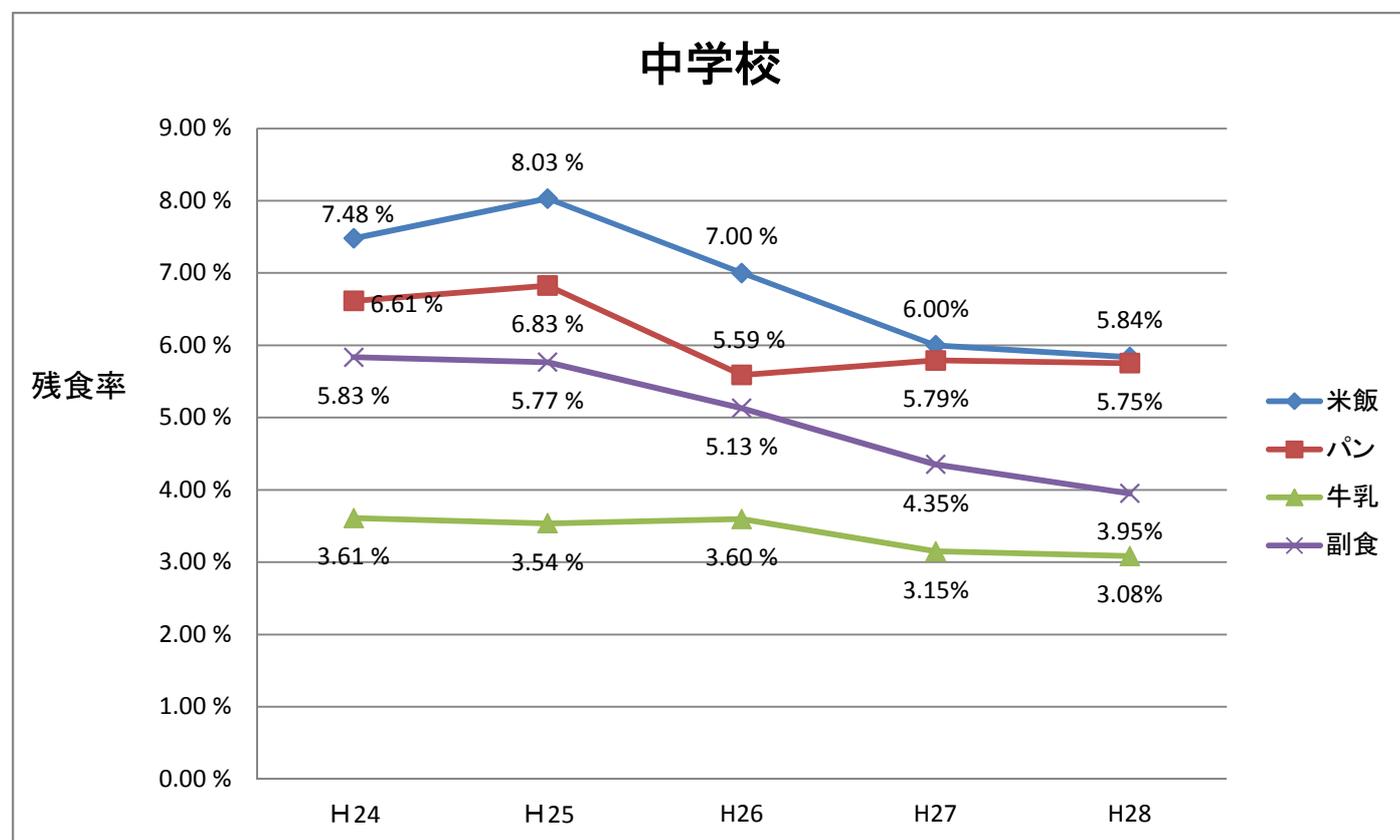
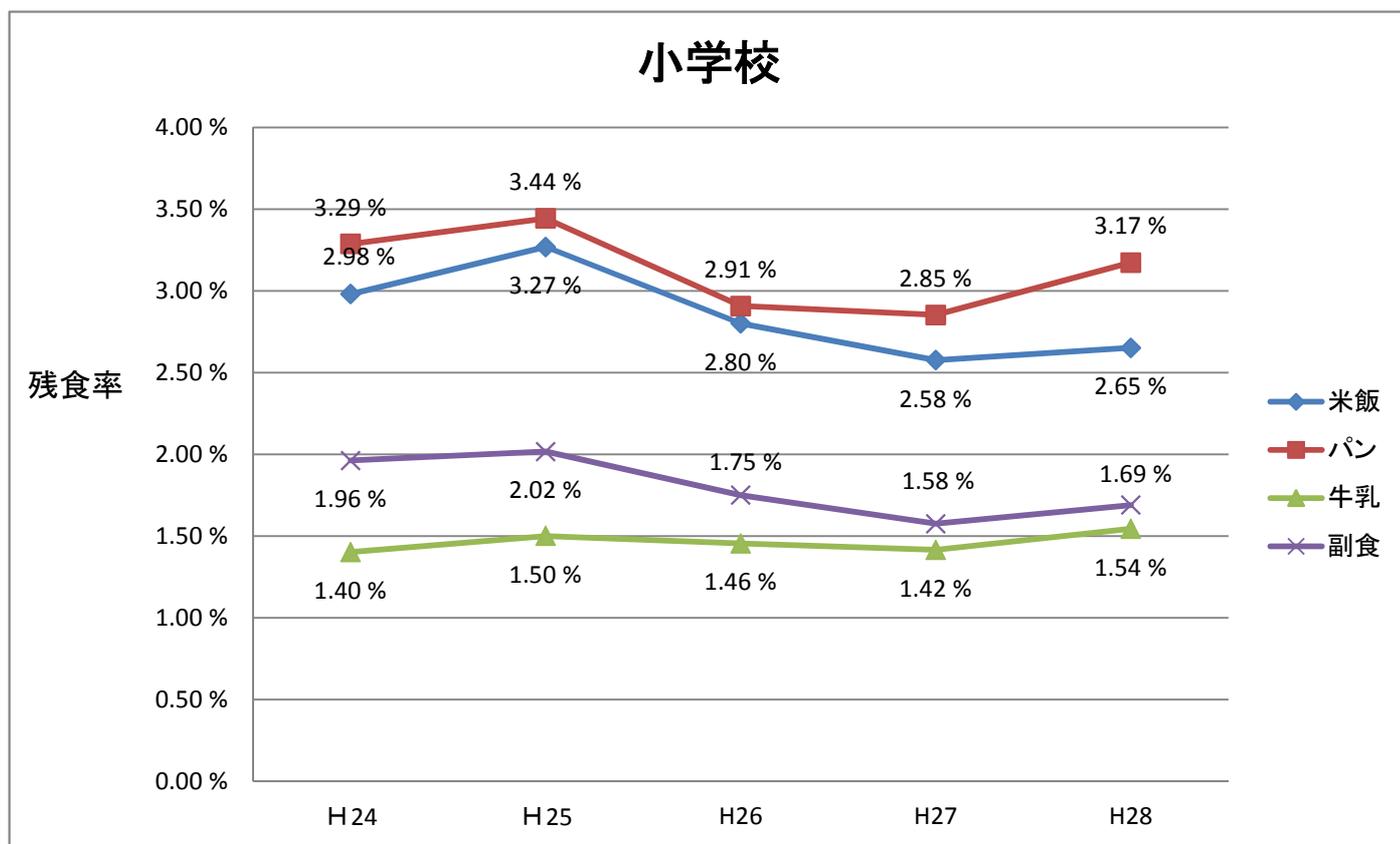
(イ) 実施目的

保護者が家庭で子どもの教育をする心構えや、子どもへの接し方など、家庭教育上の共通の問題を、一定期間にわたって計画的に継続して学習する場とする。

(ウ) 家庭教育学級で栄養士が講演等を行った状況（平成28年度）

小学校:50校、 中学校:5校（うち、講義のみ(試食なし)小学校:6校、 中学校:1校)

## 2 残食率の変化について



### 3 主食、牛乳及び副食の費用(一食単価)の推移について

#### (1) 小学校

(単位：円)

区 分	26年度	27年度	28年度	29年度
主 食	62.96	61.02	61.67	62.45
米 飯 ( 8 0 g )	71.82	68.58	69.66	71.39
パ ン ( 6 0 g )	49.68	49.68	49.68	49.03
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64
副 食	114.60	119.06	117.00	114.91
合 計 (一食単価)	226.00	230.00	229.00	228.00
給食回数	189回	186回	187回	188回

#### (2) 中学校

(単位：円)

区 分	26年度	27年度	28年度	29年度
主 食	73.22	70.20	71.06	72.64
米 飯 ( 1 0 0 g )	78.30	74.52	75.60	77.76
パ ン ( 8 0 g )	52.92	52.92	52.92	52.16
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64
副 食	166.34	171.88	169.61	165.72
合 計 (一食単価)	288.00	292.00	291.00	289.00
給食回数	187回	184回	185回	186回

## 4 主な食材の価格動向等について

### (1) 主要物資の価格一覧

(単位: 円/kg)

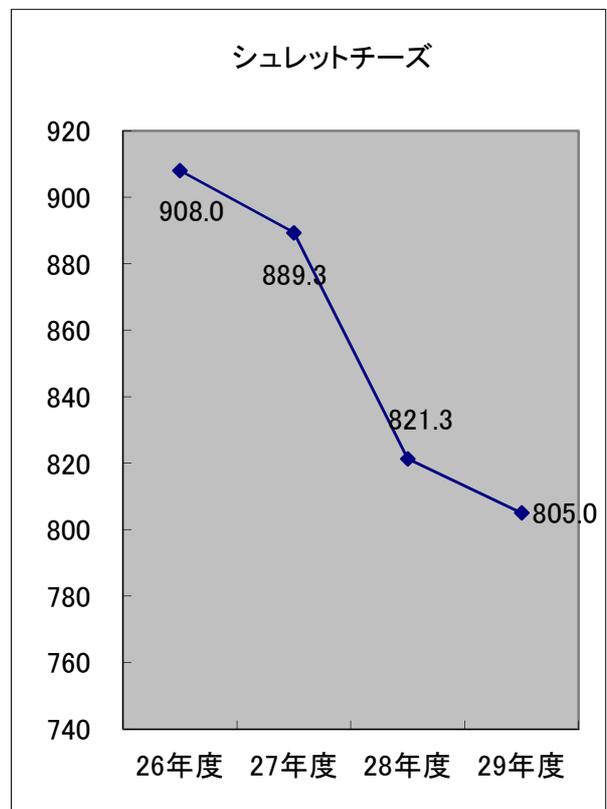
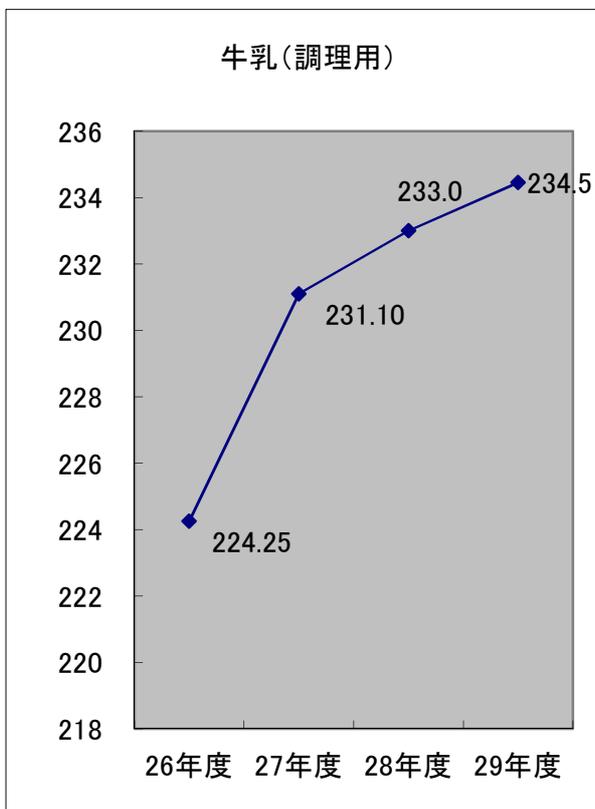
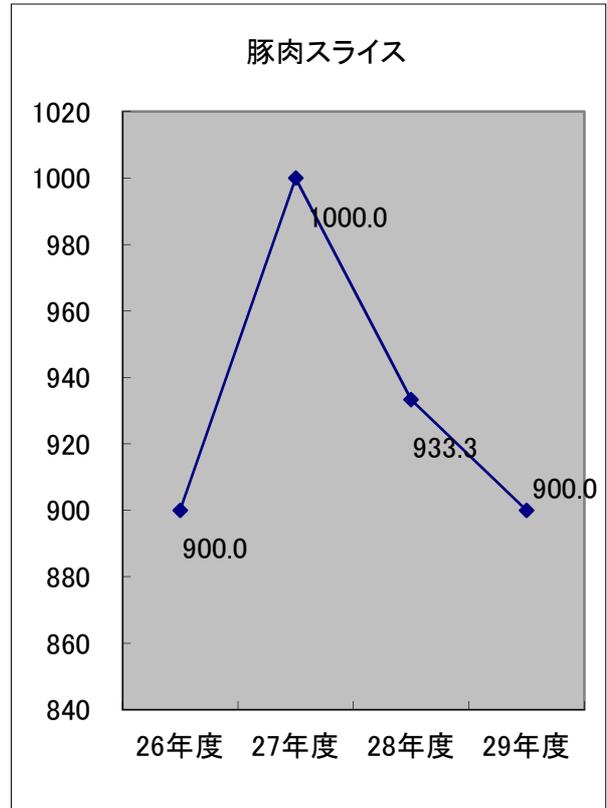
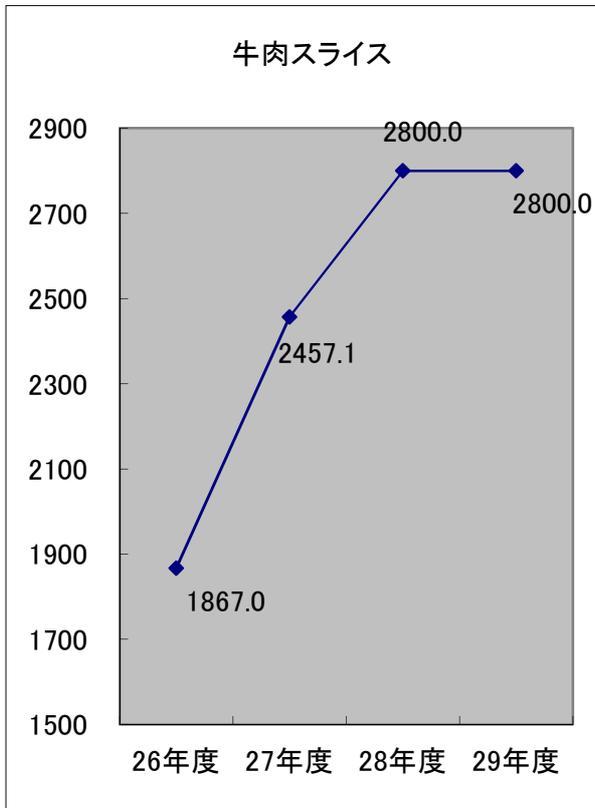
		26年度	27年度	28年度	29年度	29年度/26年度
肉類	牛肉スライス	1,867.0	2,200.0	2800.0	2800.0	150%
	豚肉スライス	900.0	1,000.0	933.3	900.0	100%
乳製品	牛乳(調理用)	224.3	231.1	233.0	234.5	105%
	シュレットチーズ	908.0	889.3	821.3	805.0	89%
冷凍食品	(冷)いか(短冊)	774.0	777.0	1079.8	1480.0	191%
	(冷)さば	845.0	808.3	740.0	715.0	85%
乾物等	切り干だいこん	806.6	1,265.8	1960.0	2092.5	259%
	かつお節	1,863.3	1,911.6	1,856.6	1,859.0	100%
	干し椎茸	3,610.0	4,550.0	5,593.3	5,995.0	166%
	たけのこ水煮	1,250.0	1,350.0	1450.0	1483.0	119%
調味料	トマトケチャップ	170.0	185.5	185.6	185.6	109%
	サラダ油	198.7	216.9	205.4	198.6	100%
青果	じゃがいも	196.8	244.6	299.0	256.8	130%
	たまねぎ	170.8	166.0	177.7	177.0	104%
	キャベツ	165.9	182.6	197.5	181.3	109%
	にんじん	205.0	213.0	287.0	214.8	105%
	だいこん	146.8	151.0	182.8	165.0	112%
	小松菜	531.5	551.8	558.0	566.4	107%

※税抜き価格

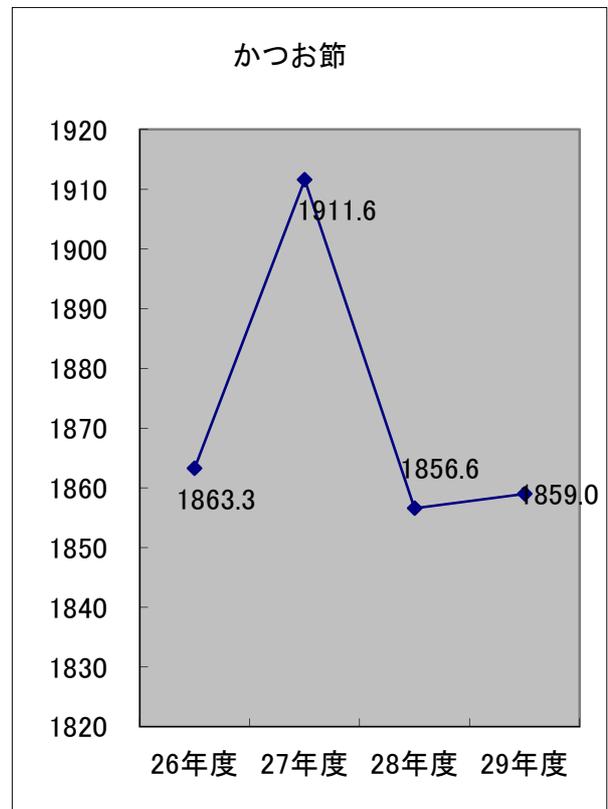
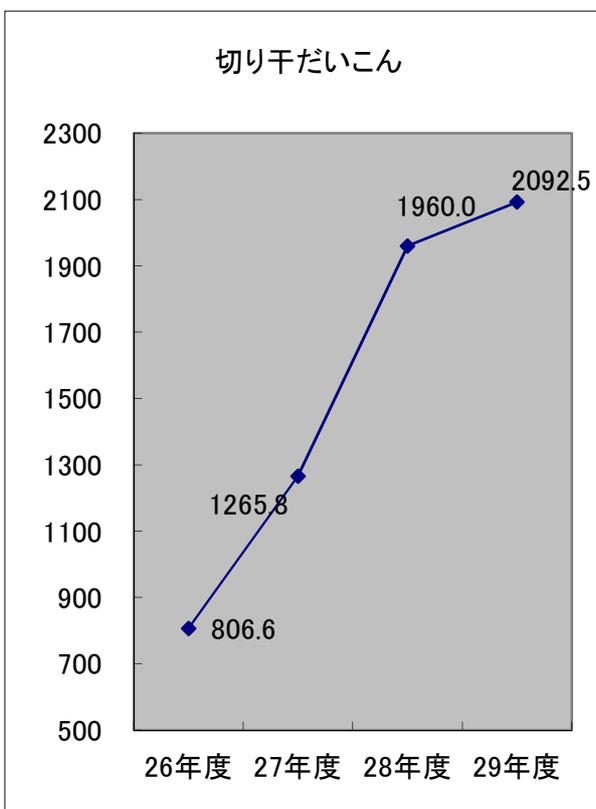
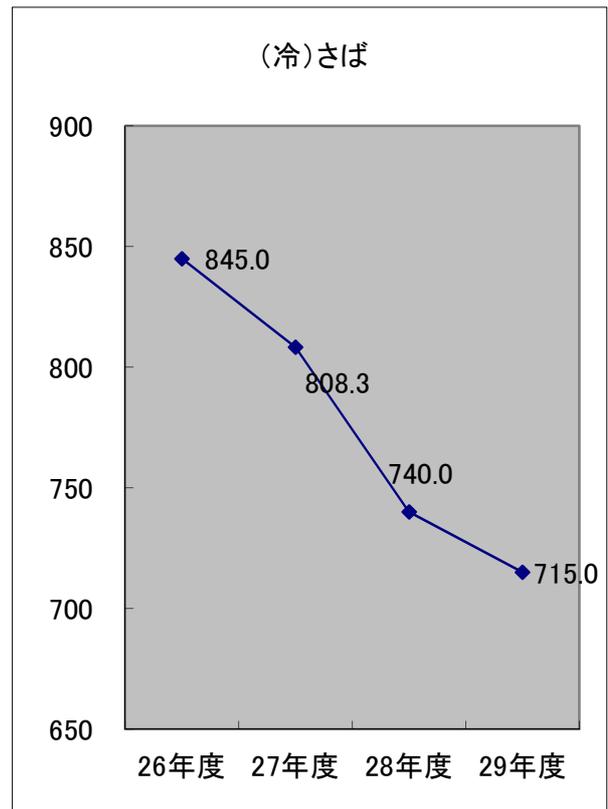
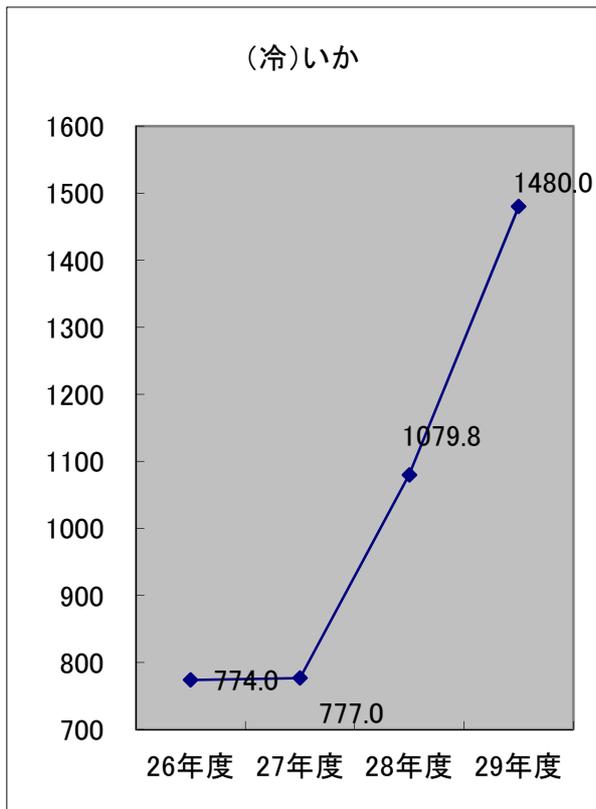
※29年度は10月(青果は12月)までの実績

(2)主要物資の比較用グラフ

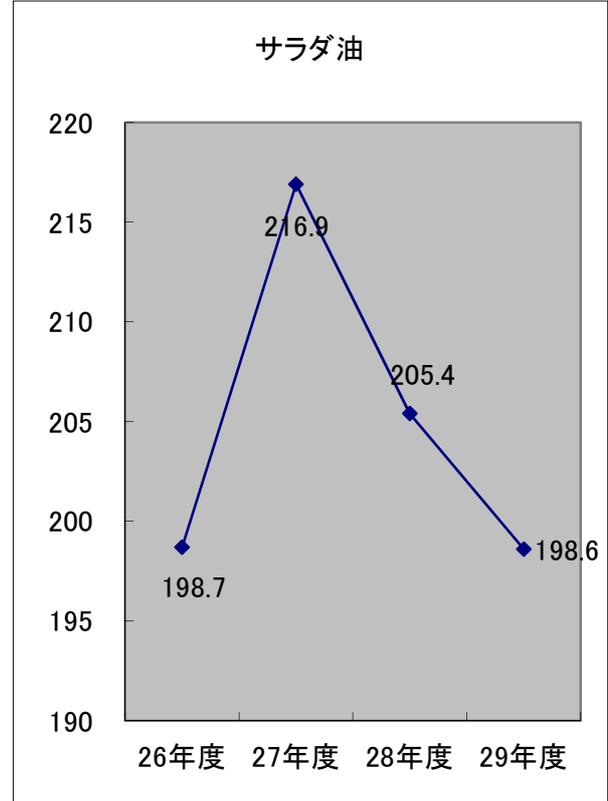
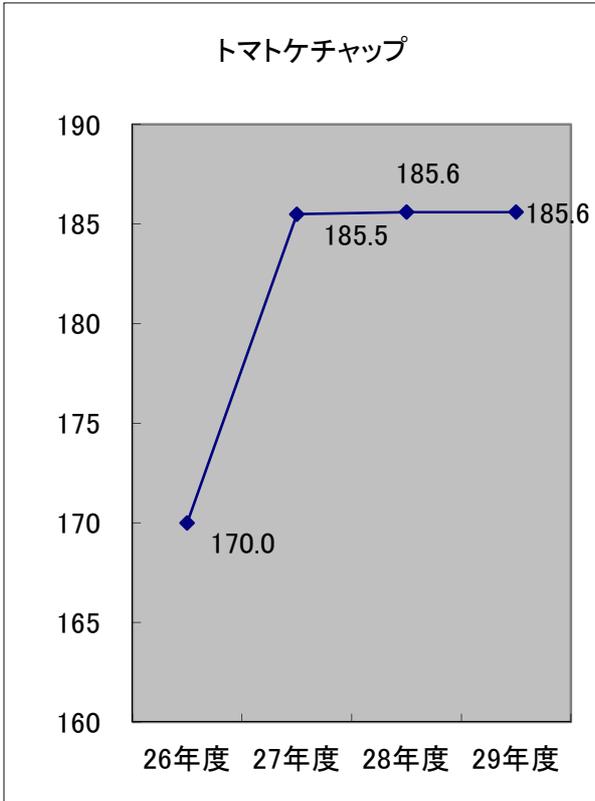
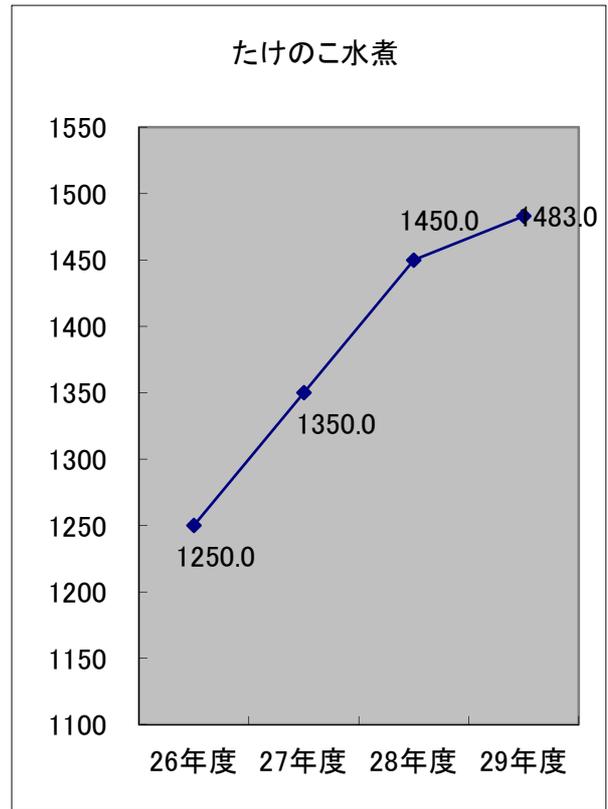
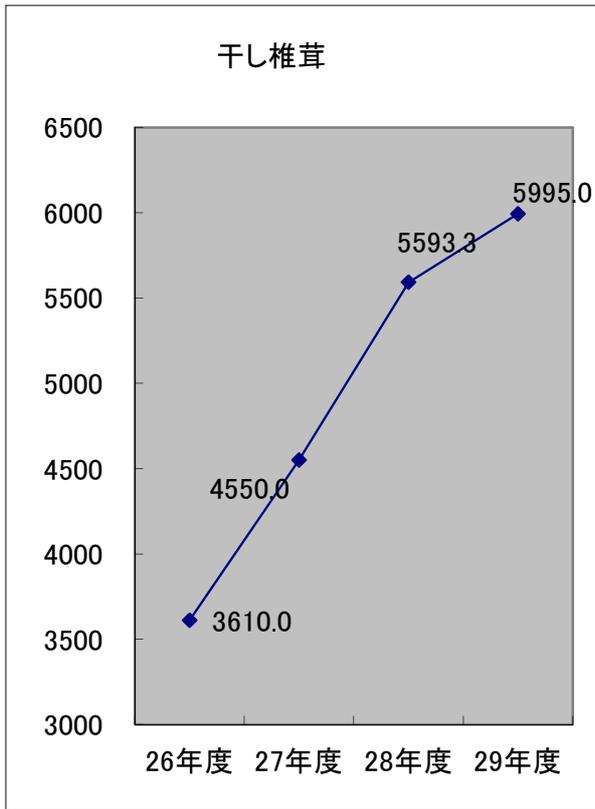
(単位:円/kg)



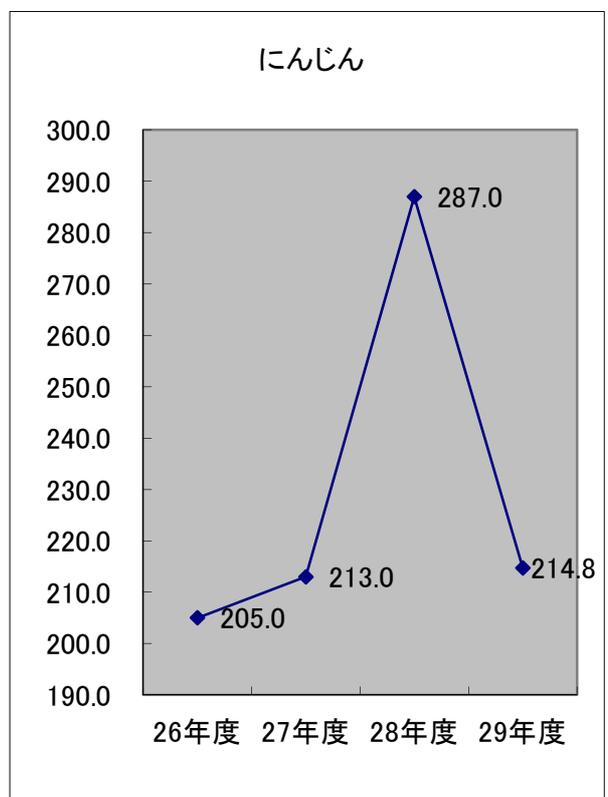
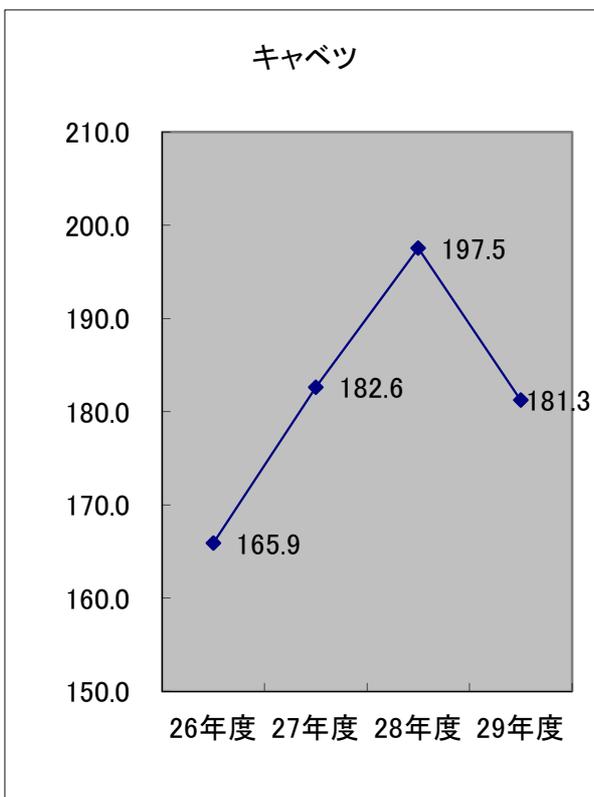
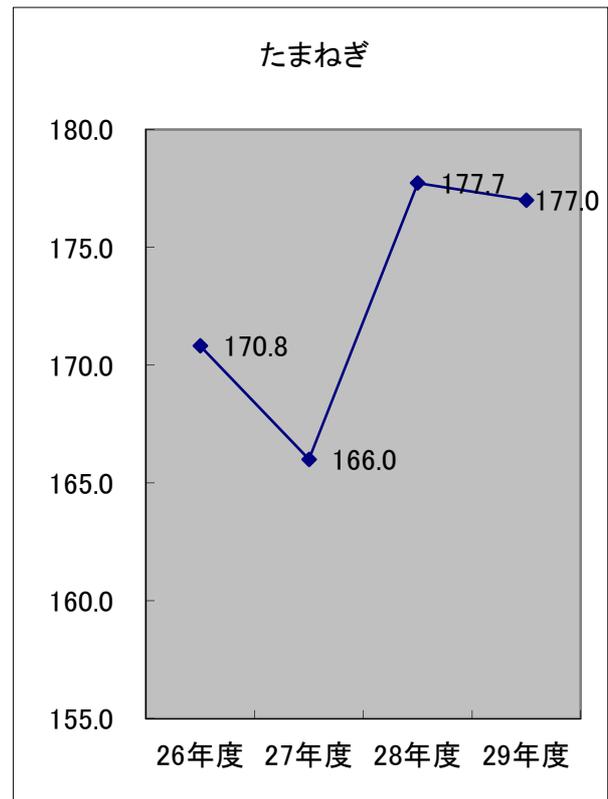
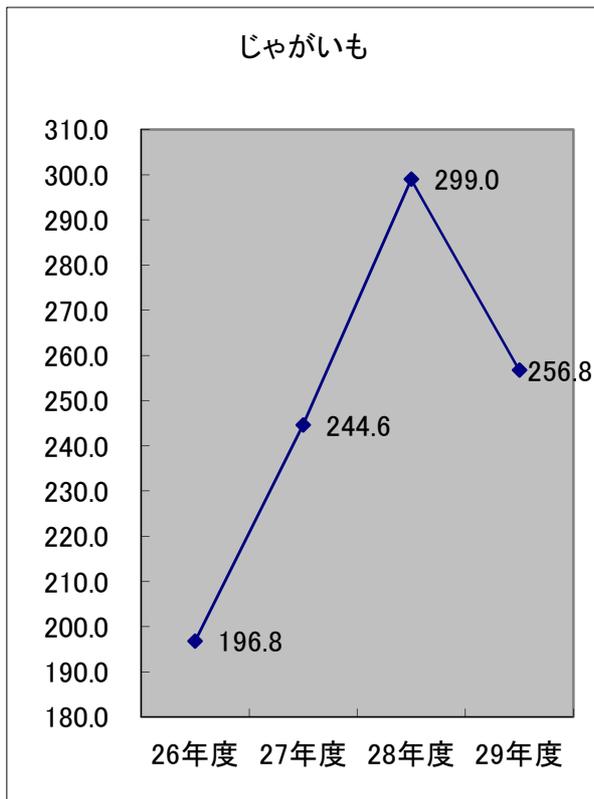
(単位:円/kg)



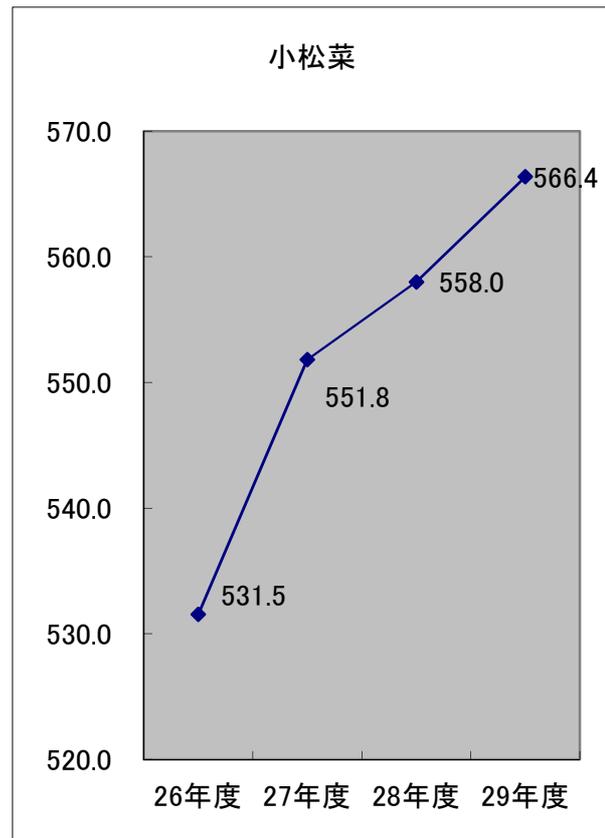
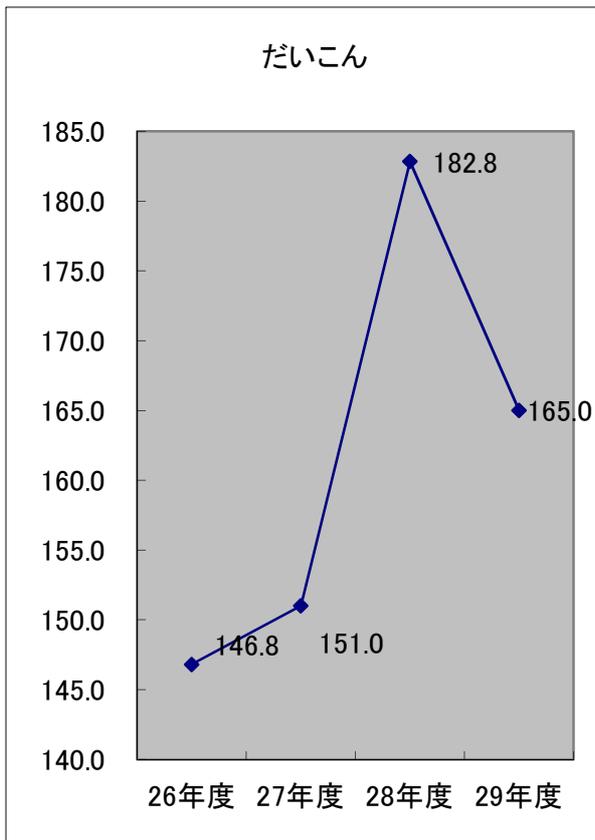
(単位:円/kg)



(単位:円/kg)



(単位:円/kg)



### (3) 消費者物価指数の推移等

#### ①本市の消費者物価指数の推移

(H27年平均=100)

	H24	H25	H26	H27	H28	上昇率 (H27⇒H28)
北九州総合	95.7	96.0	98.7	100.0	100.5	0.5%
北九州食料	93.4	92.7	96.4	100.0	102.3	2.3%
全国総合	96.2	96.6	99.2	100.0	99.9	-0.1%
全国食料	93.6	93.4	97.0	100.0	101.7	1.7%

#### ②政令市比較(H28年平均)

(H27年平均=100)

都市名	札幌	仙台	さいたま	千葉	川崎	横浜	相模原
総合	99.5	99.8	99.7	100.1	99.9	99.8	99.8
食料	101.4	101.9	101.7	102.4	101.8	101.2	101.3

都市名	新潟	静岡	浜松	名古屋	京都	大阪	堺
総合	99.9	99.6	99.7	99.7	100.0	99.9	99.9
食料	102.0	101.5	101.9	101.4	101.7	101.8	101.1

都市名	神戸	岡山	広島	福岡	熊本	北九州
総合	100.2	99.9	100.0	100.5	100.5	100.5
食料	101.3	101.3	101.8	101.8	102.1	102.3

## 5 政令市の給食費の状況について

【小学校給食費(月額)で昇順】 ※平成29年4月現在 (単位:円)

	都市名	小学校			中学校			改定年月日
		給食費(月額)	一食単価	年間実施日数	給食費(月額)	一食単価	年間実施日数	
1	名古屋市	3,800	226	185日	4,300	277	189日	H21.4
2	川崎市	3,850	230	183日	4,700	320	160日	H21.4 (中:H29.4)
3	北九州市	3,900	228	188日	4,900	289	186日	H26.4
4	仙台市	3,987	245	179日	4,587	290	174日	H25.4
5	横浜市	4,000	234	188日	-	-	-	H21.1
6	札幌市	4,000	253	194日	4,700	299	191日	H27.4
7	大阪市	4,077	230	195日	5,318	300	195日	H27.4 (中:H24.9)
8	さいたま市	4,100	244	185日	4,800	298	178日	H26.4
9	堺市	4,140	230	193日	5,580	310	198日	H26.4
10	福岡市	4,200	243	190日	5,000	289	190日	H27.4
11	相模原市	4,300	260	180日	4,900	295	180日	H28.4
12	千葉市	4,300	273	187日	4,500	290	186日	H26.4
13	神戸市	4,350	260	184日	4,700	300	193日	H29.4 (中:H26.11)
14	熊本市	4,374	243	198日	4,988	295	186日	H26.4
15	広島市	4,477	250	197日	5,373	300	197日	H27.12
16	岡山市	4,481	265	186日	5,101	317	177日	H29.4
17	静岡市	4,581	280	180日	5,318	325	180日	H29.4
18	京都市	4,700	262	197日	5,600	329	176日	H27.4
19	浜松市	4,815	291	182日	5,982	350	188日	H29.4
20	新潟市	4,896	281	192日	5,861	343	188日	H29.4
	全市平均 (本市を除く)	4,286	253		5,073	307		H29.4改定 5市

※参照資料：平成29年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議 給食関係比較資料

## 6 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート

(1) 4年生以上の児童

【問】 給食はおいしいですか？

	小計	とても おいしい	おいしい	ふつう	あまり おいしくない	おいしく ない
平成16年度 10校 2,217人	2,213	542	750	740	131	50
	99.8%	24.5%	33.9%	33.4%	5.9%	2.3%
平成17年度 17校 3,103人	3,089	942	1,069	855	161	62
	99.5%	30.5%	34.6%	27.7%	5.2%	2%
平成18年度 21校 4,211人	4,193	1,233	1,521	1,194	167	78
	99.6%	29.4%	36.3%	28.5%	4%	1.9%
平成19年度 30校 6,378人	6,356	2,302	2,321	1,481	190	62
	99.7%	36.2%	36.5%	23.3%	3%	1%
平成20年度 11校 2,127人	2,127	933	691	424	53	26
	100%	43.9%	32.5%	19.9%	2.5%	1.2%
平成21年度 11校 1,769人	1,768	641	608	422	66	31
	99.9%	36.3%	34.4%	23.9%	3.7%	1.7%
平成22年度 14校 2,544人	2,543	1,016	836	573	78	40
	99.9%	40%	32.9%	22.5%	3.1%	1.5%
平成23年度 9校 1,832人	1,829	729	542	432	88	38
	99.8%	39.9%	29.6%	23.6%	4.8%	2.1%
平成24年度 12校 1,631人	1,631	663	506	370	58	34
	100%	40.6%	31%	22.7%	3.6%	2.1%
平成25年度 8校 1,148人	1,148	543	374	187	30	14
	100%	47.3%	32.6%	16.3%	2.6%	1.2%
平成26年度 5校 1,095人	1,095	468	346	232	37	12
	100%	42.7%	31.6%	21.2%	3.4%	1.1%
平成27年度 4校 1,205人	1,205	460	412	278	41	14
	100%	38.2%	34.2%	23.1%	3.4%	1.1%
平成28年度 8校 1,721人	1,721	711	589	351	51	19
	100%	41.3%	34.2%	20.4%	3%	1.1%
平成29年度 6校 1,162人	1,157	556	359	196	35	11
	99.6%	48.1%	31%	16.9%	3%	1%

(2)教職員

- 【問 1】 給食の味付けは児童にとって適切ですか？
- 【問 2】 食材の切り方や大きさは児童にとって適切ですか？
- 【問 3】 おかずの温度は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか？
- 【問 4】 食器や配膳盆などは清潔ですか？また、配膳室は清潔に保たれていますか？

	問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)						問4(食器等は清潔か?)					
	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
平成16年度 10校 218人	214	40	105	59	10	0	216	57	105	45	9	0	215	90	90	33	2	0	215	106	79	25	5	0
	98.2%	18.7%	49.1%	27.6%	4.7%	0%	99.1%	26.4%	48.6%	20.8%	4.2%	0%	98.6%	41.9%	41.9%	15.3%	0.9%	0%	98.6%	49.3%	36.7%	11.6%	2.3%	0%
平成17年度 17校 318人	318	88	170	50	10	0	318	118	159	37	4	0	316	133	158	20	5	0	317	186	114	17	0	0
	100%	27.7%	53.5%	15.7%	3.1%	0%	100%	37.1%	50%	11.6%	1.3%	0%	99.4%	42.1%	50%	6.3%	1.6%	0%	99.7%	58.7%	36%	5.3%	0%	0%
平成18年度 21校 404人	402	121	214	56	11	0	403	155	197	46	5	0	401	192	182	26	1	0	404	246	140	18	0	0
	99.5%	30.1%	53.2%	13.9%	2.7%	0%	99.8%	38.5%	48.9%	11.4%	1.2%	0%	99.3%	47.9%	45.4%	6.5%	0.2%	0%	100%	60.9%	34.7%	4.4%	0%	0%
平成19年度 30校 607人	589	165	338	72	13	1	591	225	306	55	5	0	589	272	275	40	2	0	588	376	196	15	0	1
	97%	28%	57.4%	12.2%	2.2%	0.2%	97.4%	38.1%	51.8%	9.3%	0.8%	0%	97%	46.2%	46.7%	6.8%	0.3%	0%	96.9%	63.9%	33.3%	2.6%	0%	0.2%
平成20年度 11校 197人	195	46	124	20	5	0	196	71	108	16	1	0	194	82	103	8	1	0	194	124	66	4	0	0
	99%	23.6%	63.6%	10.2%	2.6%	0%	99.5%	36.2%	55.1%	8.2%	0.5%	0%	98.5%	42.3%	53.1%	4.1%	0.5%	0%	98.5%	63.9%	34%	2.1%	0%	0%
平成21年度 11校 167人	166	45	100	17	4	0	166	61	91	13	1	0	166	72	75	18	1	0	166	112	49	5	0	0
	99.4%	27.1%	60.3%	10.2%	2.4%	0%	99.4%	36.7%	54.8%	7.9%	0.6%	0%	99.4%	43.4%	45.2%	10.8%	0.6%	0%	99.4%	67.5%	29.5%	3%	0%	0%
平成22年度 14校 252人	251	64	143	35	9	0	251	113	121	11	6	0	250	110	121	15	4	0	249	160	80	8	1	0
	99.6%	25.5%	57%	13.9%	3.6%	0%	99.6%	45%	48.2%	4.4%	2.4%	0%	99.2%	44%	48.4%	6%	1.6%	0%	98.8%	64.3%	32.1%	3.2%	0.4%	0%
平成23年度 9校 177人	176	43	110	22	1	0	177	67	91	16	2	1	177	75	85	16	1	0	177	106	63	7	1	0
	99.4%	24.4%	62.5%	12.5%	0.6%	0%	100%	37.9%	51.4%	9%	1.1%	0.6%	100%	42.4%	48%	9%	0.6%	0%	100%	59.8%	35.6%	4%	0.6%	0%
平成24年度 12校 186人	183	58	112	12	1	0	185	101	78	6	0	0	185	89	87	6	3	0	186	124	57	4	1	0
	98.4%	31.7%	61.2%	6.6%	0.5%	0%	99.5%	54.6%	42.2%	3.2%	0%	0%	99.5%	48.1%	47%	3.3%	1.6%	0%	100%	66.7%	30.6%	2.2%	0.5%	0%
平成25年度 8校 129人	126	24	81	17	4	0	129	50	65	10	4	0	128	56	61	11	0	0	127	77	43	6	1	0
	97.7%	19%	64.3%	13.5%	3.2%	0%	100%	38.8%	50.4%	7.8%	3.1%	0%	99.2%	43.8%	47.7%	8.7%	0%	0%	98.4%	60.6%	33.9%	4.7%	0.8%	0%
平成26年度 5校 106人	105	32	60	12	1	0	106	44	50	8	4	0	106	55	43	8	0	0	106	65	37	4	0	0
	99.1%	30.5%	57.1%	11.4%	1%	0%	100%	41.5%	47.2%	7.5%	3.8%	0%	99.2%	51.9%	40.6%	7.5%	0%	0%	98.4%	61.3%	34.9%	3.8%	0%	0%
平成27年度 4校 112人	112	28	72	12	0	0	111	42	59	10	0	0	111	52	53	5	1	0	112	67	42	3	0	0
	100%	25%	64.3%	10.7%	0%	0%	99.1%	37.8%	53.2%	9%	0%	0%	99.1%	46.8%	47.8%	4.5%	0.9%	0%	100%	59.8%	37.5%	2.7%	0%	0%
平成28年度 8校 170人	170	55	99	16	0	0	170	78	84	8	0	0	169	85	74	10	0	0	168	116	45	5	2	0
	100%	32.4%	58.2%	9.4%	0%	0%	100%	45.9%	49.4%	4.7%	0%	0%	99.4%	50.3%	43.8%	5.9%	0.9%	0%	95.3%	69%	26.8%	3%	1.2%	0%
平成29年度 6校 114人	114	46	65	3	0	0	114	56	57	1	0	0	114	59	49	5	1	0	113	73	37	3	0	0
	100%	40.4%	57%	2.6%	0%	0%	100%	49.1%	50%	0.9%	0%	0%	100%	51.8%	43%	4.3%	0.9%	0%	99.1%	64.6%	32.7%	2.7%	0%	0%

### (3) 平成29年12月議会概要

#### ○ 質疑及び答弁の概要 1-4-2

##### 「学校給食調理業務の全面民間委託化について」

会 派	質 疑	答 弁
<p>日本共産党 大石 正信 議員</p>	<p>【議 員】 学校給食は、栄養教諭のきめ細かな援助が必要であることが「委託校訪問報告書」でも伺うことができる。子どもたちに安全でおいしい給食を提供するためには日々刻々変化する業務に対応できるか疑問であり、学校給食調理業務の民間委託の限界と言わなければならない。全面委託になれば、市役所から学校給食調理業務のノウハウと直営としてのモデルがなくなり、業務の検証もできなくなる。一度立ち止まって、これ以上の民間委託は中止して、直営校を残すべきである。答弁を求める。</p> <p>(つづく)</p>	<p>【教育長】 学校給食の運営体制であるが、学校に配置されている栄養教諭は、直営校、民間委託校にかかわらず、子どもたちに安全で安心な学校給食を提供するため、日々の調理業務等の履行確認を行っている。</p> <p>また、教育委員会に配置されている栄養士は、新規に民間委託された学校、栄養教諭の不在校などを訪問し、調理業務の履行状況を確認するとともに、必要に応じて指導を行っている。</p> <p>このように、学校及び教育委員会が連携しあって、日々の業務状況等をきめ細やかに確認することで、安全・安心な学校給食の運営体制を確保しているところである。</p> <p>一方、行財政改革大綱では、学校給食調理業務については、特別支援学校を除き、全面民間委託の方向とされている。</p> <p>調理技術等の継承の点であるが、以上のこともあり、現在の学校給食調理士には、これまで直営校で培った調理技術や経験等を民間委託校の巡回等で発揮してもらえるよう、現在、協議を行っているところである。そういうことで、学校給食調理業務の安定的な運営に寄与していただきたいと考えている。</p> <p>今後とも、学校給食調理業務の民間委託については、業者評価制度の活用や、日常の丁寧な指導を通して、委託業者の質の向上を図り、安全・安心でおいしい給食の提供に努めてまいりたい。</p>

会 派	質 疑
<p>日本共産党 大石 正信 議員</p>	<p><b>【要 望】</b></p> <p>市長、教育長も、小学校、中学校の給食を全て民間委託にしようとしているが、本当にこれでいいのか。私は問いたい。学校給食は、家庭の食事とも、食堂の食事とも違う。何時間で何百人もの給食を作り上げなければならない。多い学校では小中合わせて1, 200から1, 300も作る。それがいかに熟練を要するのか、長年直営で給食を作っている調理員さんに聞けばわかる。一人前になるまでに10年かかるそうだ。給食用の献立も何百も覚えなければならない。大量の食材を短時間で煮るには、切る大きさや形も変えなければならない。また学校が替わると、給食数も替わるために、その学校の釜に慣れるまで、2か月間から3か月間かかるそうだ。ところが民間委託が導入されて10年以上が経つが、給食の質が明らかに落ちたと言われている。子どもたちが好きな、魚フライやとんかつなども冷凍食品に変わった。野菜の切り方も、手で切るやり方から、機械切りが増えた。機械切りは効率が優先され、技術がなくても誰でも同じ大きさに切れる。しかも、直営校のベテランの調理員さんは、機械切りは使わない。なぜなら、野菜の向きを考えずに切るため、野菜の維も断ち切ってしまうからだ。繊維を残さずに切ると、煮崩れが激しくなり、にんじんなどの形がなくなってしまう恐れがある。見た目も変わり、ザラザラした歯ざわりが残るだけではなく、栄養価も変わる。当然、煮崩れした給食はおいしくない。</p> <p>直営校の調理員さんが民間委託校に調査に行っている。一部の委託校ではスパゲティが短く切れ、カレーは焦げて、カレーの匂いがしなかったそうだ。スパゲティは茹でる時間が長すぎて、短く切れ、カレーは香辛料を入れたらサッと煮なければならない。火が強くて、香りが飛んでしまったそうだ。言うまでもなく、給食は子どもたちの体をつくる大切なものだ。こんな給食を食べさせられている子どもたちが、かわいそうだ。涙が出たと言う。</p> <p>最近、東京から北九州に転校で来られた小学生の子どもさんは「北九州の給食はまずい」と言ったそうだ。この学校は委託校の中でも評判の悪い学校だった。</p> <p>本来、全ての子どもたちに、安全でおいしい給食を提供しなければならないのではないだろうか。重大なのは安全でおいしい給食を安定して供給し続けてきた直営の熟練した調理員さんたち164人の職場を100%民間委託にしていこうということ。これを奪おうとしていることは絶対に許されない。この人たちの給食技術は一長一短で作れない。民間委託をすべきではない。このことを主張して終わる。</p>