

## 令和7年度第1回北九州市学校給食審議会 議事概要

【日 時】令和8年3月27日（金） 13:30～14:30

【場 所】小倉北区役所西棟7階 710会議室

【出席者】宮崎吉輝、福井正彦、森康弘、鈴木佐代、安倍ちか、玉井竜滋  
東靖彦、島家秀子、藤井身依、陰平実、横山知子、酒井理恵  
（順不同・敬称略）

【事務局】学校支援部長、学校保健課長、給食係長、指導主事

【議 題】給食及び給食費の状況について

### ■委員

給食献立アンケートについて、小学校、中学校と特別支援学校、紹介される項目、好きな献立の項目が違っている理由は何か。

### ■事務局

特別支援学校は、献立の内容そのものが小中学校と少し違うこと、特別支援学校の子どもたちの発達の状態を加味し、答えやすい内容で、イメージしやすいものを羅列するなどしている。

### ■委員

残食率の算出方法を変えたから減ったのか。実際に食べている子どもたちの完食した割合が増えたのか。

給食費は物価高騰等で上がっていくと思うが、その時も公費負担となるのか。

### ■事務局

欠席している子どもを含めた数字となると、長欠の児童生徒数が増えているため、高止まりしているのではないかと。今回の変更は、出席している子どもがしっかり食べられているか、実施基準に定める、摂取カロリーや栄養素をしっかりと取れているかを確認するためである。献立改善のためにメニューごとの残食も取っており、献立改善に繋げていきたい。物価高が続く中でもしっかりと支援していくことが大切だと思っている。来年どういう形で支援できるかは、改めてしっかり考えていかないといけない。お約束しづらいが、我々の思いとしたら、物価高の中でも保護者負担を据え置いていくことは必要だと思っている。

### ■委員

にこにこ給食、すばらしい取り組みである。全部食べることができた人の割合がかなりアップしている。具体的にどういった工夫をしているか教えてほしい。

### ■事務局

昨年度はメインのおかずには魚を使用し、汁物も昆布や鰹節で出汁を取ったメニューを取り入れたため、魚アレルギーの子どもは両方食べられず、主食のご飯

しか食べられなかった。今回は、メインは魚を使用した「ホキのさっぱりソテー」、汁物は、魚を使用しない「にこにこハヤシライス」を提供した。魚を食べられなかった子は、にこにこハヤシライスは食べられた。去年は、牛乳の代わりにみかんジュースをつけたが、みかんアレルギーに配慮し、ぶどうゼリーに変更した。デザートとしても好評だった。

#### ■委員

給食交流の取り組みはすごくいいと思う。学校給食応援団はどのように選定されているのか。訪問校はどのように選ばれているのか。

#### ■事務局

応援団は、学校給食をよくしたい、献立の魅力向上に力になりたいという有志の方々により、自然発足的にスタートした。市としても、ぜひ応援団としてやっていただきたいということで、コミットしながらやっている。

給食交流は、本当はたくさんの学校を回っていただきたいが、応援団の都合も考慮しつつ、応援団のお店や大学の近くを選ぶ等、配慮している。今年度は、応援団の母校に行ったり、応援団へのお手紙で実現した交流もあり、とても盛り上がった。今後できるだけ多くの学校で実施できるよう努めてまいりたい。

#### ■委員

85%以上の子どもが美味しいとアンケートで言っていることは、取り組みとして頑張っている成果であり、その評価を誇らしく、ありがたいと思う。レシピコンクールの優秀作品はどのように選んでいるのか。にこにこ給食の取り組みも本当に素晴らしい。一般給食の時にどれぐらいの子どもが食べられないのか、数字が分かれば教えていただきたい。教職員の給食費は全額自己負担か。

#### ■事務局

優秀作品の選定方法だが、まず、第1次の書面審査で、栄養教諭が学校給食に馴染むかといった視点で12品に絞る。その12品を実際に試作し、関係者30数名で試食・採点し、決定している。

通常の給食の喫食率について、具体的な数字は持ち合わせていない。28品目以外にもアレルギーとなる食材があり、毎日使用する食材によって、高低がある。複数提供するおかずの中で、両方が食べられないということがないように、献立作成時に工夫している。

教職員の給食費は全額負担いただいている。

#### ■委員

自分の子どもが机に献立表を貼って、自分の好きなものに丸を付けて、楽しみに学校に通っている。最近給食について聞くと、すごく美味しいと喜んでいる。

事務局

北九州市教育委員会学校保健課

電話 093-582-2381