# ２０２６（令和８）年度　伊賀市給食センター運営委員会　議事録

◆日　時　令和８年７月２１日（火）午後７時３０分から午後８時３８分

◆場　所　いがっこ給食センター元気　２階会議室

◆事　項　・伊賀市給食センター運営委員会委員の任命・委嘱について
・会長・副会長の選出について
・令和７年度　伊賀市給食センター事業実施報告について
・令和８年度　伊賀市給食センター事業実施計画について
・その他

◆出席委員　１８人
谷本友子　堀川実和子　吉村永子　宮本鎮郎　姫野武
中川裕晴　西口寿　辻晃子　服部綾　増生真美　川島克也
八木かな子　西森義和　北出光　東裕紀　林典子　赤澤奈央
久保瑞穂

◆欠席委員　２人
板橋誠啓　苗村泰旨

◆事務局　　７人
伊賀市教育委員会事務局長　福岡香穂
伊賀市教育員会事務局次長　中映人
学校教育課長　太田健二
いがっこ給食センター夢所長　一路勝巳
いがっこ給食センター夢主幹　大鷲真弘
いがっこ給食センター元気所長　東構清隆
いがっこ給食センター元気主査　森脇清

◆傍聴者　　０人

◆内　容

| | |
|---|---|
| 事務局（司会・学校教育課長） | 失礼します。皆さんこんばんは。定刻となりましたので、令和８年度第１回伊賀市給食センター運営委員会を開催させていただきます。私は伊賀市教育委員会学校教育課長の太田といいます。よろしくお願いします。会議に先立ちまして、教育委員会事務局長の福岡よりご挨拶を申し上げます。 |
| 教育委員会事務局長 | 改めましてこんばんは。本日はお忙しい中、伊賀市給食センター運営委員会にご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。伊賀市教育委員会事務局長の福岡でございます。どうぞよろしくお願いいたします。委員の皆様におかれましては、日頃より本市の学校給食の充実と安全安心な給食の提供にかかる給食センターの運営に、ご理解とご協力をいただき、心よりお礼を申し上げます。<br>さて、連日、厳しい暑さが続いております。学校給食におきましては、衛生管理の徹底はもちろんのこと、食欲が落ちやすい時期でもしっかりと栄養が取れるよう、調理や献立に工夫を凝らしております。また、感染症の流行や食中毒に対しても引き続き衛生対策や体調管理に万全を期する必要があり、調理員の健康管理や施設内の衛生管理や衛生環境の維持に努めているところです。<br>伊賀市におきましては、今年度も引き続き小中学校の給食費の無償化を行っていく予定です。また、地産地消の推進と地元食材に関する知識を学べるきっかけを作り、将来に伊賀市の地場産の食材を積極的に選んでもらえることに繋げるなど、食育のさらなる推進を図るために、伊賀牛など市内産の食材を積極的に取り入れた伊賀スマイル給食の予算を継続し、より子どもたちに美味しい給食を提供してまいります。学校給食における地場産品を使用する目標割合を金額ベースで 65%としております。児童生徒の皆さんに伊賀の美味しい食材を味わってもらうことを、伊賀の愛着やシビックプライドの醸成、また、食育につなげていきたいと考えています。<br>給食センターの各施設の現状ですが、いがっこ給食センター元気では、令和 2 年の創業開始後、順調に運営が行われてきており、令和９年度から上野西小学校、友生小学校の新たに２校を加え、合計１７校に給食を配食・提供する予定です。また、いがっこ給食センター夢では、現在市内すべての中学校に給食を提供しています。平成１９年の創業から１９年が経過をしまして、設備や施設の経年劣化が見受けられるようになってきておりますが、更新計画に基づきまして、計画的に設備や厨房機器などの更新を行い、施設の長寿命化を図っていきたいと考えております。昨今の給食センターを取り巻く情勢について、簡単にお話しさせていただきましたが、こういった情勢も踏まえ、本日の運営委員会につきましては、ご案内させていただいた事項について、委員の皆様からのご意見やご提案をいた |

| | |
|---|---|
| | だき、より良い学校給食の実現に向けて取り組んでまいりたいと考えております。どうぞ忌憚のないご意見をいただきますようよろしくお願い申し上げます。 |
| 事務局（司会） | それでは資料の確認を最初にさせてもらいます。机の上に資料を置かせていただきました。まず 1 つ目です。今日の運営委員会の事項書です。次にホッチキスで止めていますが、運営委員名簿。それが一枚めくってもらいますと、運営委員会の条例。それから資料１になります。令和７年度の事業実績報告書及び給食センターだよりということで、資料１です。それから最後資料２ということで、令和８年度の事業計画。事項書から資料２までありますでしょうか。よろしかったでしょうか。ありがとうございます。 |
| 事務局（司会） | この委員会ですけども、伊賀市情報公開条例並びに伊賀市自治基本条例及び、伊賀市審議会等の会議の公開に関する要綱に基づき、会議を公開とし、傍聴等を認め、議事録作成のための録音をさせていただきます。議事録は後日、伊賀市のホームページ等で公開させていただきますので、ご了承願います。 |
| 事務局（司会） | まずですね、伊賀市給食センター運員会条例をご覧いただきたく、名簿を１枚めくっていただいて、第３条委員の任期についてと書いています。委員の任期は２年とし、再任を妨げない。ただし、委員に欠員が生じる場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。また、この第２項に前項の規定に関わらず、任期内であっても前条第２項各号に掲げる要件を欠いたときは、委員を辞したものとみなすと規定されております。この規定により事務局の方で手続きをさせていただき、後任の方には委員等を引き受けていただいておりますので、ご了承願います。 |
| 事務局（司会） | 次に１枚戻ってもらって名簿です。令和８年の伊賀市給食センター運営員名簿をご覧ください。お名前の欄の隣に「新規」「継続」と記載しており、継続の方は昨年度に委嘱状・任命書をお渡ししておりますので、今日は置いてありません。新規の方につきましては、令和８年４月１日から令和９年６月３０日まで、伊賀市給食センター運営委員に委嘱または任命させていただきました。新規の方については、机の上に委嘱状または任命書を置かせていただいています。ご確認の上、どうぞよろしくお願いします。本年度最初の運営委員会となりますので、お一人ずつ自己紹介をお願いするのが本位ではございますが、会議時間短縮の観点から私の方から資料の順に読み上げさせていただきます。名簿をご覧ください。お名前を呼ばれたら、ちょっと立ってもらっていいですか。上野北小学校谷本校長。府中小学校堀川校長。久米小学校吉村校長。島ヶ原小学校宮本校長。青山小学校姫野校長。阿山中学校中川校長。崇広中学校西口校長。大山田中学校辻校長。島 |

| | |
|---|---|
| | ヶ原中学校板橋校長は本日欠席と聞いています。保護者の方に行きますね。阿山小学校保護者、服部様。上野南小学校保護者、福生様。久米小学校保護者、苗村様は、まだ来られていないようです。島ヶ原小学校保護者、川島様。青山小学校保護者、八木様。城東中学校保護者、西森様。霊峰中学校保護者、北出様。阿山中学校保護者、東様。青山中学校保護者、林様。府中小学校栄養教諭の赤澤先生、緑ヶ丘中学校栄養教諭久保先生、それからこちら側の運営委員会の事務局の方を紹介します。教育委員会事務局長、福岡。同事務局次長、中。いがっこ給食センター夢、一路所長。同じく給食センター夢、大鷲主幹。いがっこ給食センター元気所長、東構。同じく給食センター元気、森脇主査。以上で委員の紹介をこれで終わりたいと思います。 |
| 事務局（司会） | それではもう一度ですね、名簿をめくってもらい、給食センター条例をご覧ください。第６条第３項、（資料は）裏です。第６条第３項、本日は半数以上の運営委員の方に、ご出席をいただいておりますので、運営委員会は成立しておりますことをご確認いただきたいと思います。続いてですね、令和８年の委員長・副員長の選出についてでございます。これも同じく同条例第５条第１項で、委員長及び副委員長はそれぞれ委員の互選により定めるとなっています。ここで委員長・副委員長について何かご意見ありますか？ |
| 委員 | 「事務局一任」 |
| 事務局（司会） | ありがとうございます。事務局一人の声をいただいたので、よろしいでしょうか。そうしましたら、事務局案として、昨年度は委員長に阿山中学校の中川校長。それから副委員長に府中小学校栄養教諭の赤澤先生にお願いしておりますので、今年度も引き続きお願いしたいと思いますがいかがですか？（賛同の拍手が起こる）ありがとうございます。そうしましたら、今年度の運営委員会委員長は中川校長。それから副委員長は赤澤栄養教諭にお願いしたいと思います。それでは、席異動、前に行ってもらってもいいですか。<br>ここからはですね。先ほどの条例第６条第２項により、中川委員長に議長をお願いし、これ以降の記事の進行をお願いしたいと思います。中川委員長よろしくお願いします。 |
| 委員長 | 失礼します。ただいま委員長に選出されました、阿山中学校の校長中川と申します。皆様にご協力いただきまして、円滑に会議を進めていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いしたいと思います。それでは、早速でございますけれ |

| | |
|---|---|
| | ども、議事を進行してまいりたいと思います。なお、質疑などをされる場合は、初めにお名前を、おっしゃっていただきまして、すべての発言はマイクを使っていただきますようにお願いいたします。それでは、事項書の４、議事の１ 番、令和７年度給食センター事業実施報告について事務局より説明をお願いします。 |
| 事務局（いがっこ元気所長） | はい失礼します。 いがっこ給食センター元気の東構と申します。どうぞよろしくお願いいたします。ちょっと座らせていただきます。私の方からは令和７年度伊賀市給食センター事業実績報告ということで、資料１のホチキス綴りについて、ご説明をさせていただきます。まず、第１、給食実施期間及び日数でございます。令和７年の１学期で給食を実施させていただいたのは、 4月 9 日水曜日から 7 月１７日木曜日の間６９日。それから２学期は９月２日火曜日から１２月２２日月曜日の７５日、そして３学期、１月９日金曜日から３月２３日の月曜日 の４７回、学期計の年間で１９１回の給食提供をさせていただいております。<br>そして第２、給食費です。給食センター元気の方１日約２，５２０食、小学校は１５校に給食の配食を行っております。先般からですね、去年ぐらいから本当に物価の高騰とか、あるいはお米の購入価格が高くなってきまして、特に地場産・伊賀米コシヒカリを食べていますが、かなり価格が上昇しておりまして、給食費単価の値上をさせていただいております。いがっこ給食センター元気の方は４月１日から、２９５円、それから１０月１日から、もうちょっと値上げさせていただいて、３２０円というふうにさせていただいております。教職員等は、大人の方は食べる量が多いので、若干多めの３００円を４月１日から 、１０月 1 日から３３０円という形で給食費を値上げさせていただいております。それから、いがっこ校給食センター夢は、１日約２，３１０食を市内１０校へ配食させていただいておりますが、 4月 1 日からは３２５円。それから １０月１日からは値上げさせていただいて、３５５円ということで、こちら中学生は、もう皆さん大人ですので、その提供する給食の量的な差はありませんので、その値段で給食の食材料を準備させていただいております。令和５年の４月から、子育て支援の政策として、伊賀市立の小・中学校の給食食材費の児童生徒分、いわゆる保護者負担分は、公費で負担させていただいておりますので、令和７年度も継続させていただきましたので、報告させていただきます。<br>続きまして 第 3、献立ての充実ということで、 （１）学校給食接種基準、これは文科省で定められた基準なのですが、それに基づいた献立の作成に努め、原材料から調理する手作りによる給食を推進しております。それから （２）伊賀産・県内産の積極的な選定や、伊賀スマイル給食の実施で、地産地消及び食育の |

| | |
|---|---|
| | 推進を図ってまいりました。７年度の給食の物資の地場産割合ですけども、金額ベースで 65%を目標にしておりますが、目標に少し足らない状況です。いがっこ元気の方が６４%、そのうち伊賀産のみの占める割合が２６．６%、いがっこ給食センター夢が６４．１%、うち伊賀産のみの占める割合が２７．８%ということで、ちょっと中学校の方が成績が良いんですけども、全体で６４．０５%、うち伊賀産のみの占める割合が２７．２%という状況で、あと２６．６%がそれぞれ国内産の占める割合で、外国産でしか、どうしても手に入らない食材は、輸入されたもの、パンの原材料の小麦粉や、白身魚などですけども、元気の方で９．４%夢の方で９．３%、平均として９．３５%という形で、目標に僅か足りなかった状況となっております。地元産の食材を積極的に活用するように、させていただいておりますので、よろしくお願いいたします。次のページに行きまして、伊賀スマイル給食という項があります。これは、予算的に、教育費の保健体育費の学校給食費以外で、給食食材を購入していただているという、産業振興の予算、地元農業生産者の支援という趣旨の予算になりますが、学校給食の食材として購入できまして、地産地消をめざして、児童・生徒が地元生産物の良さを学ぶ食育を目的に、伊賀産の牛肉や豚肉、野菜、果物等の食材を利用した給食を提供させていただいております。例えば、メニューとして、伊賀牛丼とか、伊賀牛のごぼうご飯、伊賀豚そぼろ丼、伊賀産アスパラとツナのスパゲティとか、白鳳梨、伊賀産小松菜の胡麻和え、伊賀産抹茶の揚げパン等を、スマイル給食の献立ということで、本当にこの給食を楽しみに、子どもたちは、心待ちにしていただいておりまして、好評を博しておりますので、また積極的にそういった部分、あの伊賀の良いところを、子どもたちに分かってもらいながら、この地元伊賀に愛着を持ってもらえるような、そういった給食を推進していきたいなと思っていますので、よろしくお願いいたします。続きまして、オーガニック給食ということですけども、令和６年７月に、伊賀市と名張市が共同でオーガニックビレッジ宣言っていうのをしております。それを受け、いがっこ給食センター元気の配食の小学校で、令和７年産の有機ＪＡＳ認証の伊賀産コシヒカリを、12 月 1 日と 2 月 12 日の献立で提供しております。また、令和８年産は、いがっこ給食センター夢からも、提供する予定になっておりますので、よろしくお願いいたします。<br>　続いて（３）郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を取りに入れました。ということで、例えば豆腐でんがく、であったり、でっちようかん、であったり、端午の節句献立とか、七夕献立とか、月見献立とか、ハロウィン献立とか、あるいは芭蕉献立とか、冬至献立、ひな祭り献立、忍者の日献立、入学・卒業のお祝い献立とかいう形で、献立を考えて提供しております。本当に栄養教諭に工夫し |

| | |
|---|---|
| | ていただいて、郷土の特色を盛り込んだメニューとか、伝統的な或いは、季節的なメニューっていうのを、給食に取り入れながら、子どもたちに食べていただいております。<br>　第４、食品の安全確保と衛生管理ということで、（１）学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づいた衛生管理の徹底に努め、食中毒等の防止に努めております。夏休み入るちょっと前ですね。第１報の食中毒警報の発令っていうのがありまして、今日もまた続けて第２報があり、４８時間の警戒という形で出ておりますが、本当にこの時期、自身の健康管理や調理担当者の一人一人が、細かく気を使いながら、衛生管理を徹底してまいりたいと思います。　（２）食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、安全なアレルギー対応、食の提供を実施しましたということで、給食センターごとに、対応人数を報告します。いがっこ給食センター元気では、Ｒ７年は３３人のアレルギー対応、いがっこ給食センター夢の中学校では１５人のアレルギー対応をいたしております。それから（３）施設管理者や衛生管理者、調理事理者等が衛生管理の向上を図るために、各種研修に参加しております。研修会等は、学校給食の安全と充実に向けた講習会、これは設管理者、衛生管者が受講しております。それからが伊賀学校栄養士会研修というのが、年７回、それにも参加していただいておりますし、学校給食調理員研修会や、伊賀学校給食研究大会、こういうのも開催されておりまして、スキルアップに尽力をさせていただいております。<br>　第５、学校給食に対する相互連携の充実と食育の推進ということで、（１）栄養教諭及び食育担当教諭との連携を図りながら、学校訪問による児童生徒指導を行い、食育の推進に努めました。それから（２）献立表や給食だよりを活用し、食生活に関する詳しい知識の習得・普及を図りました。８月を除き、給食の献立や給食だよりということで、７年度に関しましては、この資料１の最後に、１１月の献立と給食だよりを、まずは元気、そして夢のつけさせていただいておりますので、またご参考に見てください。献立表は毎月ホームページで掲載しておりますので、そちらの方も活用していただいたらと思います。（３）学校給食に対する理解を深めるため、給食の見学を受け入れました。いがっこ給食センター元気では 14 回、保護者試食会５回ということで、小学校の子どもたちの見学を受け入れ、地域の住民自治協議会さんとかからも、見学希望がございました。それから（４）中学生職場体験について、いがっこ給食センター夢では、緑ヶ丘中学校の２年生、いがっこ給食センター元気では、城東中学校の２年生を、職場体験学習ということで、去年お二人、いがっこ元気へ来ていただきました。それから（５）給食センターと学校の相互連携を図るため、担当者会議を開催しておりま |

| | |
|---|---|
| | す。給食担当者会議とアレルギー7 対応会議で、給食の担当の先生、また養護の先生と、それぞれ目的別に、専門の会議を開催させていただいております。次に（６）食育を推進する中で、「朝ごはんを食べよう」という取り組みを推進しました、ということで、ほとんどの児童・生徒は、朝ごはんを食べて学校へ登校してくれているのですけど、中には、やっぱ朝食を抜いて、学校へ登校しているっていう児童・生徒が、若干名いると、これをやっぱりゼロに近づけていきたいということで、朝をしっかり食べて、学校生活をイキイキと充実させようっていう思いで、しっかり食べて登校するような働きかけを、折りに触れて、啓発させていただいております。<br>　最後第６、職場の安全衛生と健康管理ということで、委託先業者の従業員を含めた、調理や運営に携わる者の健康管理の徹底を図り、施設や設備の点検や巡視等により、共同調理施設として、環境管理や安全衛生の確保に努めております。令和７年度の事業実績報告といたしましては、以上になります。 |
| 委員長 | 　ありがとうございました。ただいまの資料１　令和７年度伊賀市給食センター事業実績報告について、何かご質問やご意見がございませんか。<br>　非常に多岐にわたって、お話しいただいたのですけれども、ありがとうございました。<br>　よろしいですか？ご質問やご意見は無いようでございますので、それではこの件につきまして、承認いたく方の挙手を求めたいと思います。<br>　承認される方は、挙手願います。 |
| 委員（全員） | （委員の挙手） |
| 委員長 | 　ありがとうございます。全員挙手いただきましたので、全会一致で承認されました。 |
| 委員長 | 　それでは、次に議事２番、資料２となります。令和８年度給食センター事業計画について事務局より説明をお願いします。 |
| 事務局（いがっこ夢所長） | 　失礼いたします。いがっこ給食センター夢の一路と申します。そうしましたら私のほうから令和８年度給食センター事業計画について説明をさせていただきます。<br>　資料２をご覧ください。給食センターでは、子どもたちの健康増進と、安全かつ安心で美味しい学校給食の配食に向けて、次のとおり事業計画を策定しています。 |

| | |
|---|---|
| | まず、「給食センターの配送校」についてですが、いがっこ給食センター元気では、市内の小学校１８校のうち、資料に記載の１５校の給食を調理・配送しています。また、いがっこ給食センター夢では、市内の中学校１０校全校に配食しています。来年度、令和９年度からは、柘植中学校と霊峰中学校が霊山中学校としてスタートする予定です。また、小学校のほうでは、上野西小学校と友生小学校の２校が給食センター元気からの配食となり、上野東小学校を除く１７校が給食センターからの配食となる予定です。<br>２項目、「給食実施期間及び日数」についてです。１学期６８日、２学期７４日、３学期４６日、年間合計で、１８８日の給食を実施します。今年度は祝日の関係もありますが、春休みに来年度から給食センターからの配送となる小学校で給食を受け入れるための工事があるため、３月１９日が給食の最終日になります。<br>次に、３項目、「給食数（児童・生徒数）と給食費」についてですが、資料２の別表をご覧ください。<br>給食センターの給食数は、表のとおり、5月1日現在、いがっこ給食センター元気は、児童・教職員等を含め、2,386 食、いがっこ給食センター夢は、生徒・教職員等を含めて、2,300 食の配食となっています。<br>給食費については、令和５年４月から、食育の推進と子育て支援を目的に、市内公立小中学校の給食費の無償化を実施しています。学校給食の無償化を通じて、家庭での食生活の充実や、朝食を欠食する児童・生徒がより少なくなるよう、食育を推進しています。<br>物価高騰が続く中、小学校給食では、１食あたり、昨年度の３２０円から１０円増額し、３３０円、中学校給食も、同じく１０円増額し、１食あたり、昨年度の３５５円から３６５円に予算額を増額しています。令和８年度の給食回数は年間で１８８回です。<br>小中学校児童・生徒の給食費無償化に伴う、給食用食材の購入にかかる予算額は、自校式給食を含んだ伊賀市全体の金額ですが、３億 5,927 万 3,000 円で、一人当たりにすると、小学生は 62,040 円、中学生は 68,620 円となります。<br>この他、いがスマイル給食の予算額として、農業振興課において、2,743 万 4,000 円が予算計上されていますので、引き続き、地産地消と食育の推進を図りたいと考えています。<br>資料の２項をご覧ください。４項目の「食材の調達」についてです。<br>給食センターの給食食材については、伊賀市契約規則に準じ、食材の入札（見積合わせ）を実施し、食材調達を行っています。調達業者は、「給食センター学 |

| | |
|---|---|
| | 校給食調理物資納入要領」により登録された 17 業者から納入を行っています。野菜類、豆腐類、鶏肉、卵、魚介類は、月間購入物資として、毎月、翌月分の食材の入札を行うこととしています。<br>　また、調味料類は、１学期、および２・３学期に分けて入札を行います。<br>　米麦・パンは、三重県学校給食会から調達をしており、米は伊賀米コシヒカリを使用しています。また牛乳は日本酪農から調達をしています。<br>　いずれの食材も、物資納入業者と連携し、地場産食材である、伊賀産・三重県産の食材を積極的に使用します。<br>　５項目、「献立の充実」についてです。<br>　（１）学校給食摂取基準に基づき、栄養バランスの取れた献立内容の充実に努めます。<br>　（２）原材料から調理する「手作りによる給食」を推進します。<br>　（３）伊賀産、県内産の農作物等の積極的な選定や「いがスマイル給食」（月２～３回）の実施を継続し、地産地消の推進を図ります。学校給食に地場産食材を使用する割合を金額ベースで 65%以上としています。<br>　（４）今年度も、芭蕉献立や忍者の日献立など、郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を積極的に取り入れます。<br>　６項目、「食品の安全確保と衛生管理」です。<br>　（１）学校給食衛生管理基準および大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づいた衛生管理の充実に努めます。<br>　（２）良質な食材の選定と適切な検収を実施します。乾物・調味料などは、栄養成分、原材料（食品添加物）、アレルギー物質、原産国、製造工程を確認します。<br>　（３）食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、家庭や学校、調理従事者と連携し、実態を把握した上で、安全なアレルギー対応食の提供を実施します。給食センターには、アレルギー対応専用の調理室があり、アレルギー食材が混入することがないようにしています。<br>　（４）施設管理者や衛生管理者、調理従事者等の衛生管理の意識向上を図るため、各種衛生管理研修に参加します。<br>　７項目、「学校給食に対する相互連携の充実と食育の推進」についてです。<br>　（１）栄養教諭及び食育担当教諭との連携を図りながら、学校訪問により児童生徒指導を行い、食育の推進に努めます。<br>　（２）学校給食の献立表及び料理ごとの食材や調味料が確認できる詳細を伊賀市ホームページに掲載し、給食内容を知らせるとともに「給食だより」を活用し |

| | |
|---|---|
| | 食に関する情報をご家庭に提供します。<br>　また、児童・生徒が使用しているタブレットで、出来上がった給食の写真のほか、食材や料理の紹介、給食の調理方法の動画なども随時掲載します。<br>　（３）給食センターと学校が連携をとり、食育授業などを通じて、給食残食率の低下に努めます。また、回収した食缶内の残食を、学校別に計量し、各学校へ結果を報告します。<br>　（４）給食残渣を再資源化（堆肥化）し、ごみの削減と教育環境に活用することとし、各学校での菜園活動などで利用していただきます。<br>　（５）センター方式による学校給食は、施設や調理する人の姿を見ることが出来ないため児童の施設見学や生徒の職場体験を受け入れ食育を推進します。<br>　８項目、「職場の安全衛生と健康管理」についてです。<br>　調理に携わる者の健康管理の徹底を図ります。検便検査は、月２回実施します。<br>　また、施設・設備の点検のほか、環境管理や安全衛生の確保に努めます。<br>　以上で令和８年度の給食センター事業計画の説明の終わらせていただきます。 |
| 委員長 | 　ただいまの令和８年度給食センター事業計画について、何かご意見がありましたらお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。 |
| 委員（校長） | 　事務局の賛成の立場で、引き続きお願いしますということで言わせていただきます。今のご提案で 2 ページ 5 番の 2 番と 3 番、手作りあるいはスマイル給食のことについて、今後も積極的にお願いします。うちの子らも残食率が他の学校と比べた時にちょっと多いのですけれども、このメニューの時には、より頑張っていますので、引き続きよろしくお願いします。<br>　2 点目ですけれども、このご提案していただいた資料の中の 4 ページ給食費の本来の目的この 2 つのところです。 2つ目、学校給食の無償化の当初の目的は、経済的な負担を減らすことで家庭の食生活の充実であるとかということが謳われていましたが、ややもすれば私たちもこのこと忘れてしまいます。学校のほうでも引き続き啓発はしていくつもりではありますけれども、また教育委員会等も、このことがあって給食を無償化していることを引き続き呼びかけていきたいなというふうに思っていますので、協力の方よろしくお願いします。以上でございます。 |
| 委員長 | 　ありがとうございます。関連して何かご意見等ございませんでしょうか。お願いします。 |

| | |
|---|---|
| 委員（保護者） | 資料２の ４番の食材の調達のところで、野菜とか肉とか毎月入札し食材調達を行いますと書いてくれてあったのですけれど、確か１学期のときに１日だけ、これが調達できなかったので、メニューが変わりましたとお知らせが入っていたときがあったのですけれど、それって事前に分かっていたのでしたら、内容をもうちょっと前に何か違うものにメニューとかわかっていたかなと思って、子どもも楽しみにしていた食材だったので、なんでかなと思ってちょっと聞きたかったです。 |
| 委員長 | 事務局お答えすることはございますか。 |
| 事務局（いがっこ夢所長） | 台風の影響で、給食を１日だけ中止をさせていただいたのですけども、その際に食材を止められるものは止めさせてもらおうという関係でメニューを変更させてもらうっていうことが 1 日ございました。その際はメニューが変更になりますということについて、学校を通じてお知らせさせていただいたのですけども、そういった食材の都合がございまして、急遽変更させていただいたところです。申し訳ございません。 |
| 委員長 | 他に、お願いします。 |
| 委員（保護者） | いつも美味しい給食ありがとうございます。先ほど説明があったのですけど、給食の残食率ですが、こちらのほうを少し教えていただきたいなと思うのですけれども、どれぐらい子どもたちは残しているのでしょうか。 |
| 事務局（いがっこ元気） | それは伊賀市内の大体の事でよろしいですか。<br>例えば、学年の進級や、新しい 1 年生が新入生として入ってきた時に残食が増える傾向にあります。取り組んでいただいている中で、だんだんその生活にも慣れてきて、しっかり給食の時間が確保されるような学校生活のリズムができてきますと、だんだん残さないで食べていただけることは、増えてきているような状況です。実は今年 8 年の残食率なのですが、去年上がったのですけれど、今年軒並み結構落ちているっていう学校はありました。<br>でも、これを 1 年で見た時に、それなりにみんな食べるようになってくれていますし、特に先ほど委員の校長先生も言ってくれていましたけども、だいぶ食べるようになってくれているのは事実です。ずっと他の学校と比べてあんまり良 |

| | |
|---|---|
| | くなかったですけど、そんなことなくなってはきていますので、その辺は各学校の先生の取り組みの賜物やなっていうふうに、私どもは見ております。<br>　大体どれぐらいの量っていうのはちょっと示しにくいのですけど、 4.12%が令和 7 年です。令和 6 年がものすごく成績が良くて 3.35%で、令和 5 年が 4.13%。だいたいそれぐらいの経過っていうか、良くて 3 という数字に踏み込めるけど、大体 4 で、それでもちょっと多いっていうのは、平均よりも多いかなっていうふうな判断でいいかと思うんですけども、それが取り組みによって改善しているのは事実かと思います。<br>　同じように教育長も言っていたんですけども、単に残すっていうだけの話と違って、やっぱりそれっていうのが学校の荒れとかに繋がってきているんちゃうかなっていう見方をされていまして、単に残している量だけ、食べる好き嫌いだけの話と違って、生活のリズムとかいうふうな部分まで深く見て、残ってる残ってないの残食率を先生のほうに見比べていただけていましたので、現場の先生の取り組みのおかげで、徐々に向上してきているっていう部分は、結果のほうから見て取れます。<br>　一応、数値的には先ほど申し上げたんですけども、大体それぐらいの数字に毎年行くんですけども、また学年が上がったり、新しい新 1 年生が入ってきたりすると、給食を食べるのにあるいは準備するのに時間がかかって食べる時間が短くなったりとか、いろんなことがあって、残さなあかん状況が出てきたりするんですけども、 1 年間の取り組みの中で、小学校の場合、見ていたら綺麗に残さないで帰ってくるようなことも見受けられます。<br>　好き嫌いもあるけども頑張って食べてるよとかっていう話も聞かせてもらいますし、見学に来ていただいて子どもたちと接しさせてもったところで、こういうメニューが好きだとか、頑張って食べているわとか、そういうふうなお返事もいただいたりしてますし、また帰りに見てもらったら、展示もさせてもらっていますので。<br>　ただ単にもったいないという大事な精神であったりとかっていう部分も含めて、しっかり食べようっていうことで、これはちゃんと体を作ったりする大事なものだから頑張って食べようとかっていう形で、現場の先生にご苦労いただいて、残食の取り組みさせていただいているのかなと思いますので、無理して食べるんじゃないけれども、そういう気持ちは大事にしながらっていう部分は、一人ひとりが持っていけるよう給食・食育でやりたいなと思いますので、よろしくお願いします。 |

| | |
|---|---|
| 事務局（いがっこ夢所長） | 中学校給食の給食センター夢のほうです。先ほど小学校のほうは 4.12%という数字を申し上げましたが、中学校給食のほうは、資料１の添付書類で給食だより 11 月号というのが付いているんですが、そこに令和７年度９月分の残食率ということで、10 校平均で 5.6%という数字になっています。<br>この給食だよりでも書いてあるのですが、食品ロスを減らそうということで学校給食での食べ残しを減らすなど、いろんな啓発をしているところです。皆さんも何かできることを考えてくださいというようなことも、子どもたちのほうにも訴えかけているところです。これは 9 月分の平均値ですけれども、最終的に令和７年度の数値としては、5.4%という数字になっております。前年度、令和 6 年度は 6.7%ですので、 1.3 ポイントぐらい減になるという状態です。<br>先ほども申し上げましたように、それぞれ現場の先生方のご努力もありまして年々残食率は減少している状況です。 |
| 事務局（学校教育課長） | 学校教育課から学校教育の部分で話をさせていただきます。お残しが多いっていうような話があったんですけども、学校のほうではまずは食べる時間を確保しようっていうのは、どの学校もやっています。それから配膳方法についても、それぞれの学校それぞれの学年でいろんな工夫をしてくれていると思います。<br>僕も小学校にいる時って最初先生になった頃っていうのはよくわからなくて、子どもがいらんって言ったらちょっとしか入れなかった。あと食缶にいっぱい余って誰か食べてくれみたいな時もあったんですけども、そうじゃなくて配膳方法を工夫したらお残しって減るんじゃないか。まずはみんなに均等に配るとか、減らしたい子おいで、増やしたい子おいで、おかわりの子おいでっていうよう順番を決めて配膳を変えるっていうこと。あとは教育の内容によってお残しというものを子どもらに考えさせようっていうのをしています。<br>例えば野菜とか米とか作っている人の思いっていうのを知る勉強であったりとか、調理をしている人、お家だったらお家の人だと思うんですけど、学校やったら給食センターであったり、自分の学校の給食の調理員さんに話を聞いたり、素材を作っている人、それから給食を作っている人の思いを知る学習っていうもの。または、自分で何かを作ってみるみたいな。低学年やったら芋作ってみて自分で食べようとか、さつまいもとかを利用していると思うんですけども、今まで嫌いやったけど、自分で作ったのも美味しいなって食べられるようになったりとか、自分で作ってみるっていう学習もしています。<br>高学年とか中学校になったら、好きなものでも嫌いなものでも、体のためには要るんやと栄養のバランスなんかのことを家庭科で習ったりして、教育の部分で |

| | |
|---|---|
| | お残しっていうものを少なくしていこうとか、そんな取り組みを各学校でやってもらっています。 |
| 委員長 | 食育っていうのが入ってきて、その影響もあり、それから給食生活 38 年、教師としてですけど、本当に年々美味しくなっているっていうか工夫されて、数十年前のこと思ったら、昔はどっちかといったら、これ食べな栄養をちゃんと取れなあかんみたいな感じのメニューも多かったんですけれど、どっちかそれは根底にあるんやけれども、子どもたちが食べやすいものをたくさんメニュー考えてられている、本当に工夫されているなっていうのが肌身にしみて検食をする立場として毎日味わさせてもらっています。<br>付け加えさせていただきました。 |
| 委員長 | 他に何かありますか。よろしいですか。活発に質問、ご意見いただきましてありがとうございます。そうしましたら、資料２の令和 8 年度の給食センター事業計画について、承認いただける方は挙手をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。 |
| 委員（出席者全員） | （委員の挙手） |
| 委員長 | ありがとうございます。全会一致で承認されました。 |
| 委員長 | それでは、議事の３番ですが、昨年は 2 のところまでスーといって、その最後に保護者の方にたくさんご意見をいただいたんですけれども、ここでももし良ければ、もう少し 2～ 3 人の方はご意見いただける時間があるのかなと思うんです。無償化のことであったりとか、先ほどから出ているスマイル給食だったりとか、残食の話も出ましたけれども、給食の進め方であるとか、もし何かお感じなっていることがありましたら、特に保護者の方、なかなか保護者の方からご意見をいただく機会がございませんので、 昨年もここで言っていただいたんですけれども、何かご意見いただける方あったらお願いできたらと思っています。いかがでしょうか。 |
| 委員（保護者） | 息子と娘がおりまして、娘が小学校に行かせていただいているんですけども、その中でも、いがスマイル給食、これが楽しみで楽しみで仕方ない状態です。伊賀の牛丼の時は前日から寝られへん。楽しみ過ぎて寝られへん。どうしようとか |

| | |
|---|---|
| | 言って。そういうのも僕らの時代にはなかったことなので、すごい大変頑張っていただいてありがたいなと思っております。<br>　ちょっとした質問なんですけども、資料１の献立の充実の２番のところで、地産地消で 64%というのがあったと思うんです。たぶん目標値 65 に対して、ここからその残りの 1%を上げる方策とかっていうのは何か考えられているんでしょうか。その辺を教えていただきたいと思います。 |
| 委員長 | 　事務局お願いします。 |
| 事務局（いがっこ元気所長） | 　この 1 パーセントっていうとこなんですけども、何か方法はないかっていうところなんですけど、なかなかそれがなくて。何故なかなか超えられへんのかって言いますと、外国産、例えば中学校より小学校の方がパン食が多いんです。月あたりで毎週水曜日が元気の方はパンの日なんですけども、例えばこの小麦粉っていうのも国内産の小麦粉パンっていうのではなくて、輸入しているものであったり、そこら辺が逆に変えられなかったり、僕らの時の給食と比べて、積極的に魚介類、魚を食べているんですけども、例えば白身の魚もフライなどですけども、そういうのは外国由来のもので調達させてもらっています。<br>　なかなか国内産でその価格っていうのが無かったりとかで、この 65 を超えていけないところっていうのがありまして、僕自身も「もうちょいやのに」なって言うんやけども、国内産で賄えないというのがありまして、そういうところでちょっとなかなか超えられへんところがあるなっていうのは、あとちょっと 1 パーセント目標達成なんだけど、賄えきれないっていう状況が続いているような気がします。方策としては、なかなかそこら辺を乗り越えては行けへんけども、そこの壁がはだかっているような気がするのは、感じているところです。 |
| 事務局（いがっこ夢所長） | 　中学校も同じような感じです。 |
| 委員長 | 　中学校の給食センターができた時に、この地産地消っていうのが、教育委員会にいたもので、毎回のように議員さんが地産地消はどうなっているのかと言って質問が出て、それを回答して、もう何回も言うてるやないかっていうぐらい来て、目標がだんだん上がってきて 65%という目標に上げてきたと、そんなことだと思います。値段の関係との攻めぎ合いというか、栄養のバランス、そういうのを含めてかなと思います。頑張っていただいて、ご努力いただけたらと思っており |

| | |
|---|---|
| | ます。<br>　他にありますでしょうか。お願いします。 |
| 委員（保護者） | 　最初のほうの質問で、メニューの変更が台風の影響でというのがあったと思うのですけども、自然災害はいつどのように起こるかわからないような世の中になってきまして、そういった状況であれ、交通状態で食材が入ってこないっていうこともあり得るんじゃないかなと思うんですけども、そういった場合に事前に確保してあるとか、どういった対応を取っていただけるのかっていうのをちょっと知りたくて、質問させていただきました。 |
| 委員長 | 　事務局の方お願いします。 |
| 事務局（いがっこ夢所長） | 　台風に関わらず、災害で食材が入ってこないっていうこともあるのが現状でございます。資料２のほうに別添で給食センター夢のたより５月を付けさせていただいているんですが、そちらのほうにもちょっと書かせていただいているんですが、給食センターのほうでは、ヒートレスカレーというのを備蓄しておりまして、これは温めなくても美味しく食べられるレトルトカレーです。米自体は給食センターのほうに備蓄しておりますので、ご飯は炊けますので、このレトルトカレーを災害用として準備をしているところです。 |
| 委員長 | 　以前いつだったか給食にも出てきまして、それを体験したということもございました。こんなものであったり、各学校の避難所のところにそういったものを配備するとか、そんなことを工夫されているのではないかなと思います。<br>　あと一人ぐらいいかがでしょう。 |
| 委員長 | 　よろしいですか。資料２の本年度計画の時もたくさんご意見いただいて、大変有難かったとおもいます。それでは以上で運営委員会の議事を閉じさせていただきたいと思います。皆様におかれましては、今後とも給食センターの運営にお力添えをいただけますようお願いしまして閉じさせてもらいます。ありがとうございました。 |
| 事務局（司会） | 　中川委員長、赤澤副委員長ありがとうございました。<br><br>　今後また皆で話し合わないといけないような、重要な案件があれば委員の皆様 |

| | |
|---|---|
| | に集まっていただいて、ご意見をお伺いしたいと思いますのでよろしくお願いします。<br>　それではこれで令和 8 年第 1 回伊賀市給食センター運営委員会を終了させていただきます。<br>　なお、帰ってもらう時にこの廊下のほうへ出ていただいたところが給食センターの見学用スペースとなっています。 1 階の調理スペースを上から見ていただけるという場所になっています。１０００人分作れるっていう大きな釜とかも見ていただけますので、見てもらえたらなって思っています。それではこれで終わりたいと思います。<br><br>　本日はありがとうございました。気をつけてお帰りください。 |