

那珂市議会教育厚生常任委員会記録

開催日時 令和6年7月12日（金）午後2時15分

開催場所 那珂市議会全員協議会室

出席委員 委員長 寺門 厚 副委員長 花島 進
委員 榊原 一和 委員 原田 悠嗣
委員 鈴木 明子 委員 富山 豪

欠席委員 なし

職務のため出席した者の職氏名

議長 木野 広宣 事務局長 会沢 義範
次長 秋山雄一郎 書記 田村 栄里

会議に付した事件

（１）視察等の振り返り

…視察及び議員と語ろう会の振り返り

開会（午後2時15分）

委員長 先ほど給食センター及び、それから瓜連中学校の視察兼議員と語ろう会、大変お疲れさまでございました。

続きまして、教育厚生常任委員会の会合ですけれども、ただいまの出席委員は6名でございます。

定足数に達しておりますので、これより教育厚生常任委員会を開会いたします。

職務のため、議長及び議会事務局職員が出席をしております。

ここで議長よりご挨拶をお願いします。

議長 皆さんお疲れさまでございます。今日朝から1日本当に大変でした。

でも、皆さんと楽しく給食も食べられてよかったと思います。

また、今日瓜連中学校の皆さんと、いろいろ話ことができましたので、それをしっかりとまとめていただきたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

以上です。

委員長 ありがとうございます。

それでは、これより議事に入ります。

視察の振り返りということで、これを議題といたします。

先ほど、給食センターと瓜連中学校での視察及び生徒との議員と語ろう会を行ってまいりました。早速振り返りを行いたいと思います。

各委員より、視察や議員と語ろう会を行ってのご意見をお伺いしたいと思います。

それでは始めたいと思いますので、いい点あるいは課題のあるところ等々、お気づきの点などありましたら、どうぞ発言のほうをお願いします。

榊原委員 給食に関して、写真とかで見させていただいて、実際本日瓜連中学校のほうにお伺いしまして、食させていただきました。

比較的思っていた以上に味のほうも、私自身はおいしい、あと量的なもの、確かに中学3年生とか2年生になってくると、ちょっといささか足りないのかなんていう気持ちもするんだけど、比較的まあ満足したものなのかなっていうふうに私は実感いたしました。

以上でございます。

原田委員 給食の視察を通して、所長のお話も聞いて、物価高騰によって給食の財政のほうかなかなか厳しいというところがあったので、そこがやはり市として、考えていけない課題かなというふうに思いました。

鈴木委員 給食センターでなんですけれども、やっぱり地場産のものっていうのが野菜果物だと30%、お米を入れても50%ということなんですけど、それを増やすために、時間がどれくらいあればいいのかとか、人がどれくらいいたらできるのかっていうことがちょっとまだ詳しく調べられてない状況なので、そういったこともクリアにしていって、那珂市で作った食べ物を那珂市の子供たちに食べてもらうっていう循環型にやっていければ、もっと給食の残とかっていうのも、そのつながりが見えてくれば子供たちの中でも、残量とかというのも減ってくる一つになるのかなとはちょっと思いました。

富山委員 榊原委員言うとおりの、本当に今日食べた給食っていうのは、おいしいなって感じるところがありました。

ただ、今日センター所長の話によりますと、やはりある程度の残量が出ちゃう、もう戻ってきちゃうっていうのが、今回は第一中学校なんかで24.6%なんていう高い数字もありますし、果たして、先ほど原田委員からもありましたけど、この260円という金額とか、鈴木委員からもありましたけど、この金額が本当に妥当な金額で、給食って本当にまかなえるのか、本当においしい給食って、もうちょっとやっぱりお金がかかるもんじゃないかなと思ってしまう部分ありますんで、今後も引き続きおいしくて、子供たちが喜んで食べてくれる給食を目指すためには、どういうことが必要なのかっていう勉強が必要なのかなっていうのは改めて感じたところであります。

以上です。

副委員長 とにかく給食センターを見せてもらったのはよかったし、いろんな食材等のチェック、作業のチェックなんかかなり細かい、大変だなと思いました。

でも、いろいろご存じだと思うんですけど、那珂市の給食に関しては異物混入が何度も起きてるんで、しょうがないかなと思いました。

とにかく、一度現場を見てよかったと思っています。

それから、生徒たちに給食にあんまり不安がないっていうのは、たまたま出てきた人が給食委員とかだから、あるいは遠慮してるのか分かりませんが、とにかくそういうこ

とだったのが印象的でした。

給食とは別ですけども、女子のズボンの服ですか。それについて、瓜連中の状況を聞けたのがよかったなと思います。私は制服なくていいと思ってるんですけどね。いろいろ理由があるんですけど、昔、貧しい人と豊かな人の差があって制服でそろえないととかいう時代もあったらしいんだけど、今はそうじゃないし、それから大体男子の制服って暗いでしょ。そうすると夜は危ないんですよ。それ前から僕気になってて、昔、東海村にいた時も学校でPTAから意見言ったことあるんですけど、それとちょっと違う話ではあるんですが、女子で自分の好みの格好したいっていうのは、とくに派手な格好したいとかいうわけじゃないので、ああいう希望をかなえてあげるのはいいかなと思いました。

以上です。

委員長 ありがとうございます。

いろいろとご意見を頂きましたけれども、まずは給食センターを見学できて、実際に作っているところを見られたってのは、非常に。私も10年ぶりぐらいで実は見てきたんで、そのころとは随分変わったというふうに思ってます。より衛生的になってるし、てきぱきと皆さんが作ってらっしゃるなという印象を今回持ちました。

実際、それで作っていただいた給食、出来上がったものも大変おいしかったなど。特にパンはね。パンはパン屋でやっているんですけど。給食センターとはちょっと違っちゃいますけれども、それも含めてのあれなんで、ミネストローネも大変おいしかったと思います。大人の我々にするともう少し塩気があればよかったかなという印象でした。

今皆さんから出ましたように給食費で負担をしていただけてますけれども、それで賄われてるのは、ちょうど2億1,000万円か2,000万円か食材費でそれ全部かかっているわけで、今集めてる給食費そのものが食材代に代わっているという状況ですね。だから1食260円、290円というのは、本当に勉強した価格でやっているなという印象を持っています。

今後は、おいしい給食っていうともう少しお金がかかるのかなという気はいたしましたので、それを出すために、おいしいの中には地元産の産品をたくさん使ってねっていう話も今出ましたんで、それをうまく使えるようにしていくにはっていうのが一つ課題なのかなと。我々のほうで、何とか組合せができればなというふうには思ってます。

値段の問題と地場産の問題ですよ。どうやって増やしていくかっていうのと、あとは全体的に、副委員長のほうからも出たんですけど、異物混入がずっと続いてましたので、その辺、食材のほうの、例えば金属探知についてはっていう話になると、肉魚関係のチェックはできてるんだけど、野菜がまだできてないよねっていう話は今日確認とれたんで、それは受入れの段階ですね。中はもう金属だらけなんで、金属探知は関係ない話ですから、今日もその安全面については非常に材料仕入れから始まって全部衛生面から逐次作っている段階でも細かなチェック段階があったので、それをもってしても、

防げないっていうのは、やっぱり何かあるのかなっていうのが逆に私としては。

ちょっと今度体制が変わっちゃうんでね。全く調理部門だけは委託ということになるので、余計この責任論が非常に厳しくなってしまう場面が出てくるなというののちょっとした、懸念材料があるなという気はいたしました。

おいしさでは、今日はセンターのほうからは変わりませんよという話はいただきましたけれども、その辺もちょっと、今後また試食する機会があればっていうか、ぜひ持たいたいというふうには思ってますね。

どうでしょう。今までのところ、課題については、今後掘り下げる云々というところについては、今日中学校のほうの給食委員とお話はできましたけれども、小学校のほうも同じように、我々は見た前にも出来上がっちゃって、もう出ちゃってましたけど、会議中に出ていったんで、小学校のほうもどうなのかなっていうのは、見てみたいと思いますが、どうでしょうか。

鈴木委員 最初の目的で残渣がどうなのかっていうことだったと思うんですけど、それが、今回視察に行ってもやっぱり詳しく、男女別ではどうなのかとか、栄養をすごくとったほうがいいよっていうものが、全体的に出されてる中で、残してしまうってことは、結局栄養とれてないよっていうことになると思うので、何かそこがすいません、まだ自分の中で少しどうしていいのかが分からない状況なのでちょっと皆さんと話し合えればと思います。

委員長 食べ残しの問題ですね。瓜連中の生徒は、おなかいっぱいになっちゃったんでっていう話もありましたけれども、それは個体差がある話ですから、それとは別にやっぱり、何でだろうなっていうのは、牛乳以外は2割とか1割、15%とか10%とか、そんなに低くないなと思ったんで。

鈴木委員 汁物煮物に関しては、もう断トツで本当に70%、80%超えるときもあったりとかっていうこともあって、これは、何か作ってる意味がないのかなと思っちゃうぐらいの量になってしまっているんで、どうにかしたいなっていう思いがあるんですけど。

原田委員 子供たちは給食出てきて当たり前っていうか、毎日来るものですし、そこに対していただきますとかやりますけど、そんなやっぱり意識的な感謝とか、誰が作り手でとかそういうのが余りないなっていうのが僕は感じるんで、やっぱりその食育っていうところで、何かその生産者の顔が見えたりだとか、その食べ物への感謝というのをやっぱり教えてくってというのが大事なのかなっていうふうには思います。議会でどうできるかっていうのはちょっと分かんないですけども。

委員長 確かに食べ残し、関係するところでは食育のところは非常に大きなところありますよね。

榊原議員 残渣の件で今ちょっと見ておったんだけど、例えばの話なんだけど、カレー南蛮うどんの汁が83.8%の残量率でしょ。あとしょうゆラーメンの汁っていうのが57.3%

でしょっていうと、つけてそれを全部飲むっていう感覚がないところで多分パーセントがあると思うんですよ。それ以外に高いとこだと豆乳のクリームスープ75.4%、根菜と大豆の炒め物70.7%の残渣率ってことは、多分随分お口に合わないお味だったっていうことがもう明確にこれ分かるわけだよね、そうすると。

あと今原田委員の言われたとおりなんだけど、フードロスの考え方、だからこれは人それぞれ食べる量ももちろん違うわけですから、配膳するときに、もちろん自分で食べられる量ってところの配膳ってところも勘案すると、もっとこれ残渣量がパーセントとしては下がってくるのかなっていう感覚を、もっと食いたいって人だってもちろんいたっておかしくないわけだし、おかわりなんてジャンケンもやっていたくらいだから、そういうところも勘案しながら広い意味で考えていくともっといいのかなっていうふうには思いますけどもね。

以上です。

原田委員 汁物、ラーメンとかうどんとかの残渣が多いのは多分なんですけど、残した麺も一緒に食缶に入れるんですよ。だからその分を分けて考えて量ってるのかどうか分かんないですけど、分けてないんだとしたら、それも含まれちゃってるから、そういう数になっちゃうのかなっていう感覚もありますね。

委員長 ということは、おいしさに関係するということだよな。

原田委員 おいしさっていうか麺残しちゃった子も、麺も汁に入れるんですよ。

委員長 味とあれか。メニューそのものもそうだな。ラーメンだって普通のラーメンとはまた違うんでしょうから。汁によってもね。

原田委員 麺類のときの汁物の残渣、もしかしたらその量り方もあるかもしれないです。分かんないですけど。

鈴木委員 1週間2週間ぐらいのものだと思うんですけど、これの残渣がすごく多かったから、それは何でだろうっていうことで改善みたいなやつっていうのは、してなくすような形になっているのかっていうのをちょっと給食センターのほうで聞けなかったなと思って。出てるのは出てるんですけど。

(複数の発言あり)

鈴木委員 今後活かされてるのか、これがっていう。

委員長 そこは献立そのものの、つながってくるわけで、栄養士の作り方で、あとは要望でどれだけ取り入れられてるかどうかってのが。

鈴木委員 これがいつのデータか分からないので、給食って何十年もやってるわけじゃないですか。その中で、どこのデータか分からないんですけど。

そしたらその何十年間かの蓄積だったりとか、データの結果がこれってことになっちゃうのかなっていう何かその改善に関して、どのようにやってるのか。

委員長 給食はあれじゃないから今食べてる子たちの献立と過去からずっとつないできたデー

タってというのは、ちょっと違っちゃうのかもしれない。

それはちょっと、献立を作ってる栄養士の方、過去のデータをもとで、あとコスト的なもの、栄養的なものを組入れて全メニューを作るんでしょうけども、それで作って出して、まずいという評判は必ず届くはずなんですね。うちの孫も中三でよくまずいって言ってるんです。だから、献立は年一遍かな。

あと、仕入れの関係もあるんでそうちょくちょくは変えてないはずなので、だから、そのときに過去のデータをそのまま使っちゃってということになると、多分合わないのが何品か出てくるなっていうのは、そこに問題があるっていうのはよく分かるなっていうのは、うちの孫の話聞いててもそうなんです。

あとは栄養士の育った環境も影響してくる、好き嫌いも入ってくるんですって。一応バランスは考えるんですけど、ちゃんとオフィシャルの献立表が標準的なものがあるんでしょうけれども、やっぱり後は好みも出てくるのでという話は聞いたことがありますね。栄養士がそういうふうにおっしゃってるっていうのもね。まず、あとは組合せの問題もあると思うんですよ。今日みたいにハンバーグとミネストローネと粉ふき芋。私粉ふき芋って洋風なのかちょっとよく分かんないですけど、サラダ的な使い方だとなるほどなっていうのはあります。

いずれにしてもその食べ残しがあるということは、大変もったいない話なので、最終的には燃やしてごみとして燃やしちゃうということでしたから、一つ課題としてやっぱり、捉えておきたいんですね、そこは。どうですか。

原田委員 給食センターもすごいお金のやりくりして、頑張って食材買って作ったやつじゃないですか。それが結局残されてごみになるっていうのも、そういうことも子供たち知らないですしね。だからそういうのを何かできたらいいなと思いますけど、それも含めて食育っていうか、そこに関わってる人たちっていうのを、って思いました。

委員長 今日センターの所長が言ってましたけれども、食育も生産者の作ったものを調理して、皆さんところにお出ししてという話をしていますよって話は言ってましたけれども、結果これだけ、原田委員言うように、残渣があるんですよって話をしながら、今のところは食べるまでだと思うんですよ。食べるところまでで残ったものを、これだけあってどうなのっていうところは多分言っていないような気がするんで、そこも含めてもう一度そこは皆さんに知ってもらってのが一つ、食べ残しを減らすのはいいのかもしれないですね。

副委員長 幾つか分からない点があるんですけど、そのごはんが例えば最初のこのグラフの最初のやつで、1か所だけ中学校で物すごく残量率が高いですよ。何かこれ特定の原因があるんじゃないかって気がするんですよ。半分以上残してる。ご飯でしょ。小学校は別に変わらない。他の日と。これは何かちょっと特別な事情があるのかなと思いました。

あとその汁物類の残量が多いっていうのは、中学校で。飲むものと思ってないんじゃない

ないかって気がします。例えばラーメンなんて、私なんか、ずっと汁を全部飲んじゃうって文化だったんだけど、大人になってから人見てるとどうもそうじゃないっていうのに気が付く。そうするとカルチャーってあるんですよ。

つまんない話が、シジミのみそ汁でシジミの殻食べる人まずいないよね。だけどシジミの身を食べるっていう文化、ないところとあるところあるしね。

だからそういうラーメンのスープなんか飲まないっていう文化があるとする、こういうことが起きるのかなって。もうちょっと何か詳細に知る必要があるかなと思いました。よく分かんないんですけどね。ピリ辛そばろがなんで、うんと残ってるかとか、実際に見れば何か分かるのかも。食べてみれば。

あと残飯を全部ごみ、普通のごみとしてなっちゃうってのは、何か特別に理由があるのかは分からないんだけど、例えば養豚業とか、ああいうところに回せないのかなって思うんだけどね。

（複数の発言あり）

副委員長 それはそれで何か紛れがないんですよ、確かに。

後くされがないというかね。

ああいうものって下手に置いておくと傷んだりするでしょ。どっか途中で食べるまで時間かかっちゃって、食べるってのは動物がね。何かトラブルがあったときに、面倒くさい。だからいっそみんなごみしても燃やしちゃって処理しちゃうっていうこともあるかもしれない。ちょっと急な話だったんでそこ突っ込んで聞けなかったんですが、何かの折に考えたいと思います。

委員長 そしたらどうしましょうか。

深堀するところは食物残渣、食べ残しが多いという部分で、これは献立作成から入って仕入れもですし、あと調理の仕方、あと食育にも関係するので、その辺をちょっと深掘りしてみますか。

富山委員 今やっぱりちょっと給食調べてみると、すごい各自治体間に差があったりしてるなっていうのも、1食当たりの平均やっぱり同じ250円から300円ぐらいの間が主流なんだろうけど、でも果たしてこの金額で満足いく、本当においしい給食で提供。今本当に給食センターで努力してると思います。本当にコストを抑えながら、できるだけおいしいものを提供しようって、それは見えるんですけど、やっぱそれにもやはり限界はあるなと感じてしまうのも、おいしければやっぱり残渣として残らないわけなんですよ。

これは那珂市の今の学校給食を食べた今の我々の感想と、ほかの自治体、おいしいと言われる自治体の給食との差って一体どういうものなのか、残渣が少ない学校、他の地域っていうのはどういう取組をしてるのかっていうのを、そういうのを見て学んで、調査して持ち帰ってこちらで活かすっていうやり方も、ひとつ最終的にはそこを目指していただきたいなと思っております。

委員長 富山委員から、今ある課題についてちょっと視察等も含めてよその自治体の給食センター等視察してコストの問題もそうですし、食物残渣の問題、どのような運営の仕方をしているのか、実態はどうかなのかというのを持ち帰って、あと課題の解決の仕方ですね。

那珂市へ活かしたらどうかということなので視察ということで、よその自治体を見ても、これ私も大変いいことだなというふうには思ってますので、むしろその辺はあれですか、前もちらっと言いましたけれど、県外も含めてそういう団体、自治体があれば、見に行くということで場所的にはこちらでちょっと今探してもらってるんで、それはまた、少し情報、詳しいのをまとめて皆さんにお知らせをしたいと思います。

あと同じように、小学校についてはどうでしょうか。センターとしては一緒なんですけれど、ただカロリーの的には少し低めなので、小学校はメニューも違うんですね、実際。献立も中学校とは違う献立でやってます。

小学校もどこか1か所訪問したいな、見てみたいなというのは思ってたもんですからその辺はどうでしょうか。ちょっとそれで教育委員会のほうには、どっかお見せいただけたところということで打診はしてます。

ちょっとまだ回答ないんであれなんですけども、その辺は近場なんで、あとはタイミングが合えばということなので、探してみたいなというふうには思いますけども。

鈴木委員 小学校すごくいいなと思うんですけど、今日みたいに、議員と語ろう会みたいなやつで率直な意見を子供たちからももらうっていうのも、ペアでというかできたらいいなと思っています。

委員長 分かりました。

小学生の皆さんからどうなのかなっていうのはありますけど、どうなのかなって怒られちゃいますけども、それこそ、うちも今5年生でいますけども、今日何のメニューだったのって言うと、ご飯と味噌汁。おかずはって聞かないとおかず言わない。全然残ってないんですよ。たまたまうちの孫が、あまり食に興味がないのか分かんないんですけど。普通お昼食べたもの分かるだろうって。しばらくしたら、そうだそうだ、今日はハンバーグだとか言ってどうっていう話はするんですけど、何か関心、たまたまうちの例ではそういうことなんですけども。実際はどうなのかってのは、やっぱり行かないと分かんないんでね。

それは引き続きちょっと聞いていますんで、継続してちょっとあたっていきます。お話も聞けるようにね。知り合いの校長先生がいらっしゃるところにも、ちょっと今打診はしてるんですけど、ぜひお願いしますよって。

そちらは継続して探すということでよろしいですか。小学校については。

(複数の発言あり)

委員長 今日の給食センターと瓜連中との視察については、瓜連中の中学生の皆さんからいろいろご要望等もいただいているので、それちょっとまたまとめて、お知らせしたいと思

います。

それから、よその自治体を研修視察に行くという件については、今何か所か探してまずんで、それも候補が見つかりましたら皆さんへお知らせしたいと思います。

今日はそういうところで、以上でよろしいでしょうか。

あと次回はいつにしましょう。

今度って24日でしたっけ。全員協議会、あと臨時会があるんですよね。

(複数の発言あり)

委員長 次回の教育厚生常任委員会については、こちらのほうから今日の概略まとめたやつとあと、視察候補のところを二、三ピックアップしたところで、皆さんに次に何日やりたいんですけどというご案内をいたしますので、日程を決めたいと思います。

それでよろしいですか。

(「はい」と呼ぶ声あり)

委員長 そのように決定をいたします。

以上で本日の案件は、全て終了となります。

次回の議員と語ろう会は、今日も中学生の皆さんとお話をしましたけれども、そのほか今後、相手先をどういうふうに、どこがいいかですね。

また、皆さんのところでちょっと考えておいていただきたいんです。次回の委員会のときに検討したいと思いますので、よろしくお願いします。

本日は、以上で教育厚生常任委員会を閉会いたします。ありがとうございました。

閉会（午後2時45分）

令和6年7月24日

那珂市議会 教育厚生常任委員会委員長 寺門 厚