

令和7年8月26日 教育委員会報告事項についての質疑応答（要旨）

（報告）

ア 学校給食の提供に関する検討委員会について（中間報告）

※健康安全課長から資料に基づき説明

（下鶴委員）栄養摂取量の基準値について、小学生は年齢幅があると思うが、資料に記載のある小学校650kcalは平均値なのか。

（健康安全課）国の示している基準値は、小学校は8～9歳の場合、中学校は12歳～14歳の場合である。

（下鶴委員）資料の中で「地域特性や食育の観点等を踏まえた自治体支援策を要望」とあり、大変心強く思った。子供たちにとって給食はとっておきの時間で、生きた教材になると感じている。給食室に従事している方々は、「素晴らしい時間を提供している」、そんな思いを持って作っていただければありがたい。

（神谷委員）エネルギー量については資料にあるが、食事の量（米飯の量など）について基準や規定は何かあるのか。

（健康安全課）主食に関しては量の目安がある。例えば、米飯であれば、小学校低学年は60g、中学年は70g、高学年は90gで中学生が100gである。副食に関しては、各学校の栄養士が子供たちの活動内容や体格などを見て、食べられる量を決定しており、統一した数値的な基準等はない。

（神谷委員）米飯の量は全国的に同じか。

（健康安全課）全ての自治体を並べて見たわけではないが、それほど変わらないと思われる。主食の種類について、国は米飯中心と考えているため、週3回の米飯提供が現在の基本スタイルになっている。ただ、米価高騰の現状を踏まえ、米飯の提供回数を減らし、パンに少し寄せるという自治体も出てきていると聞いている。自治体の実情に応じた形で、食材選びや提供方法を選ぶなど、自由度はある。

（神谷委員）私の子供は毎日、給食をおかわりしているようで、周りに迷惑を掛けているか心配している。補食を持参してもよいのであれば持たせたいと思うが可能なのか。

（健康安全課）以前、市長へのご意見箱にも同様の意見が寄せられたこともあるが、本市で補食を認めている学校はないと思われる。

（田中委員）資料の中に「適正範囲」との記載がある。子供たちの体格は時代とともに変化していると思うが、それに応じて定期的に栄養摂取量の基準値を見直すなど、国で実施しているのか。

（健康安全課）肥満度が高いようであれば独自基準を設定し、栄養摂取量を少し下げるという運用を行っている自治体もあると聞いている。本市では、毎年、身長・体重や体力テストの結果などの統計は取れているため、学校保健の観点で関係各所へ資料提供を行うなどしている。

（田中委員）それによって栄養摂取量の見直しを行っているのか。

（健康安全課）現在の基準値は、令和3年度に改正された国の基準値を使用しているが、今後も、改正される可能性はあると思われる。本市の今後としては、まずは国の基準値を目指して戻していくことが必要と考える。

（鈴木委員）地場産物の使用について、現在どのような食材を使用しているのか。地場産物を使用しない場合どの程度のコスト差が出るのか。

（健康安全課）地場産物は市内産の全般を指し、使用については、生鮮食料品から加工品など幅広く使えるものは使っている。「第4次浜松市食育推進計画」を令和4年度に策定しており、その中で地産地消率を指標として掲げている。令和4年度当時の現状値として40%、令和16年度に向かって45%という目標値を掲げている。この地産地消率の算出の考え方であるが、学校給食に使用する食材に占める浜松産の主要12品目の割合を数値の根拠としている。具体的には、大根、さつまいも、葉ねぎ、しらす、セロリー、パセリ、チンゲンサイ、たまねぎ、じやがいも、みかん、こまつな、はくさいの食材について、旬の時期における数値を重量ベースで算出している。昨年度の地産地消率であるが、36.8%であり、令和4年度当時の40%からやや減っている。物価高騰も大きく影響していると考察している。ただ、食育の観点から、浜松の子供たちに地場産物の美味しさを感じてもらうための給食の提供は継続しなければならないと考えているため、検討委員会の中でも地場産物の使用について検討していく。

（鈴木委員）地場産物のほうが高価なのか。

（健康安全課）若干高価ではあるが、地場産物をやめたとして、教育効果として量を増やした給食にすることが良いかというと、必ずしもそうではないという話が第2回の検討委員会で議論されたところである。また、旬の時期があるため、使用できる時期が限定される食材もある。

（田中委員）地場産物を使うと、例えば天候等に仕入れが左右される部分というのは、他所から仕入れる場合と比較して影響は何かあるか。

（健康安全課）当初、地場産物を使用予定だった食材が、例えば日照りや悪天候の影響で潤沢に確保できない場合には、県内産の食材に切り替えたり、食材そのものをキャベツからはくさいに変えたりするなど、食材調達の業務委託先である静岡県学校給食会と栄養士が直前まで調整を行っており、栄養バランスと量を保持できるよう努めている。