

第2回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	令和5年3月17日(金) 午前10時00分～午前11時30分	会 場	西宮市役所 JR西宮駅南庁舎 学校給食課5階会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 畑中 章文 岡 敏行 松本 祐子 仙坊 真希 (◎は会長、○は副会長)	事務局 職 員	藤井 和重 教育次長 八橋 徹 教育委員会参与 柏木 弘至 学校給食課長 神田 裕行 学校給食課係長 宮西 邦典 学校給食課係長 升田 洋輔 学校給食課係長
欠 席 委 員	田中 由紀	事務局	なし
議 題	1. 開 会 2. 議 題 3. その他連絡事項 4. 閉 会		
署名委員	浦上会長	岡委員	松本委員

事務局	<p>それでは定刻になりましたので、只今より令和4年度の第2回西宮市学校給食審議会を開催致します。本日はご多忙の中ご出席頂き誠にありがとうございます。</p> <p>では浦上会長、議事の進行をお願い致します。</p>
会長	<p>皆さん、おはようございます。年度末で慌ただしくなっておりますが、昨今給食に関わって全国的にもいろいろ話題が出てきておりますし先日、関西電力の方のいろいろ話を聞いていると電力価格は下がることはないだろうということです。</p> <p>ただ、原子力発電所が稼働すれば電気料金は下がるそうです。だけど原子力発電所を稼働させられる点検はすんでいるけれども、地元の自治体の了解がなければ稼働できないそうなので、そのあたりが今後の電気料金の変動に大きく影響するだろうし、ただしそれが動かなければ電気料金は向こう10年上がり続けるということなので、そういう意味でもいろんな物価が上がっていくのだろうなということがありますし、また給食についてもそれを要因としての資材価格の高騰が心配されるところですので気を引き締めて注意深く学校給食については子供達の健康にも充分留意しながら話を進めていかないといけないので引き続きどうぞよろしくお願い致します。</p> <p>それでは議事を進めて参りたいと思います。本日は午後12時を終了予定として議事を進めていきたいと思いますのでご協力よろしくお願い致します。</p> <p>議事録署名者を決めさせて頂きたいと思います。本日は岡委員、松本委員にお願いします。</p> <p>ありがとうございます。それでは傍聴について事務局からよろしくお願いします。</p>
事務局 会長	<p>はい、本日の傍聴希望者はございません。</p> <p>ありがとうございます。それでは議題に沿って進めさせていただきます。</p> <p>本日、田中委員がご欠席、仙坊委員が途中でご退席ということで事務局よりご案内頂きます。それでは仙坊委員も途中でご退席されるということですので順番を入れ替えて議事を進めたいという提案がございましたので始めに議題の(2)その他のア「今後の食物アレルギーへの対応について」の審議を行いまして、その後(1)の報告事項に移りたいと思います。</p>
事務局	<p>それでは議題の(2)その他のア「今後の食物アレルギーへの対応について」事務局から説明をお願い致します。</p> <p>それでは、お手元の資料4「今後の食物アレルギーの対応について」御説明いたします。</p> <p>学校給食における食物アレルギーの対応方針については、文部科学省が「全ての児童・生徒が給食時間を安全に、且つ楽しんで過ごせるようにすること」としています。また食物アレルギーを持つ児童生徒の保護者等からも少しでも喫食が可能な献立が増えるよう要望もあります。</p> <p>西宮市学校給食基本方針においても「主なアレルゲンを使用しないことで1人でも多くの児童生徒が給食を食べることができるよう、既存の献立も含め、研究及び検討を進める」と規定しており、食物アレルギー対応の更なる推進を検討する必要があると考えています。そこで、本日は本市学校給食における食物アレルギーの現状を説明した上で、今後の食物</p>

アレルギーへの対応について、委員の皆様からご意見をいただきと思います。

まず、本市の食物アレルギーの現状についてご説明させていただきます。

「1 西宮市学校給食における食物アレルギーの現状について」の(1)をご覧ください。「(1) 食物アレルギーを引き起こす食品別人数について」ですが、この表では食物アレルギーを引き起こす上位20位の食品別の人数を記載しています。この人数は小・中・支援学校を合算した数となっています。1番多い食品は卵となっています。各食品の後ろに括弧書きしている「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」といいますのは、厚生労働省の省令により食品に使用した場合に食品衛生法上の表示を義務づけている7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)を「特定原材料」、厚生労働省通知により食品に使用した場合に表示を推奨している20品目を「特定原材料に準ずるもの」という意味となります。

次に「(2) 食物アレルギー対応児童生徒数について」ですが、数値は小・中・支援学校の合計数であり、各年度の5月1日時点のものになります。令和4年の欄でご説明しますと、本市小・中・支援学校の全児童生徒数が3万7千128人の内、何らかのアレルギー対応を行っている児童生徒が1千231人いまして、割合が3.3%です。そして全児童生徒数が3万7千162人の内、代替食を持参している児童生徒が913人で、割合が2.5%、除去食の対応をしている児童生徒が430人で割合が1.2%となっています。

続きまして2ページ目に移ります。「(3) 低アレルゲン献立実施率について」のご説明をいたします。まず、低アレルゲン献立というのは、様々な定義があると思われませんが、西宮市においては1回の学校給食の提供において厚生労働省が省令で定める食品に使用した場合の表示を食品衛生法上義務づけた「7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)及び2025年4月から表示が義務づけられる「くるみ」を使用しない献立をいいます。ただし、飲料としての牛乳、個付けのチーズやドレッシング等、しょうゆ等の調味料に含まれている場合、そしてパンについては提供しても、低アレルゲン献立とみなします。この低アレルゲン献立は、令和4年度においては、小学校で41.5%、中学校で35.1%実施しています。

続いては、本市の食物アレルギー対応の現状についてご説明いたします。「2 西宮市学校給食における食物アレルギーへの対応について」をご覧ください。まず「(1) 調理方法について」ですが、発症件数の多いアレルゲン物質を使用している献立について調理方法の見直しを図っています。例えばフライのものであれば、衣に卵を使用せず、小麦粉と水だけのバター液で調理しています。次に「(2) 献立作成について」ですが、栄養教諭が献立を作成する際に、可能な限り、1回の給食で複数の献立に同じアレルゲン物質を含まない献立となるように配慮しています。次に「(3) 献立表について」ですが、表記の誤解を防止し、誤配・誤食が起こらないよう安全性を確保するため、配食が分かれている献立ごとに材料を表記しています。例えばカレーライスであれば、カレーライス(ごはん)とカレーライス(ルー)と配食に分けて、献立表に記載し、材料も分けて表記しています。また小学校用の献立表については、ひらがな表記としています。次に「(4) 除去食対応について」ですが、西宮市全校統一で、調理の最終段階でのうずら卵を含む卵とマヨネーズを

除去しています。最後に「加工食品選定の配慮について」ですが、可能な場合は、特定原材料（7品目）及び特定原材料に準ずるもの（20品目）の使用をしていない加工食品を選定しています。以上が、本市の食物アレルギーの現状の説明となります。

ここからは、今後の食物アレルギーの対応の方針案についてご説明いたします。3ページ目の「3 今後の方針案及び効果等について」をご覧ください。方針案については、献立のシンプル化を図り、低アレルゲン献立実施率を上げることを目標としたいと考えています。具体的な取り組みとして、2点ご説明いたします。1点目は「ア 現献立を見直し、特定原材料7品目及びくるみを使用しない又は他の食材に入れ替える。」ことです。例えば、現在給食として提供しているみそしるの具に一部お麩が使用されています。麩の原材料は小麦であり、麩を使用しなかったり、他の食材に入れ替えたりすることによって低アレルゲン献立となります。2点目は、「イ 現献立を見直し、特定原材料7品目及びくるみを使用しない調理方法に変更する。」ことです。先日大阪府箕面市の小学校を視察いたしました。箕面市では、本市と定義は少し異なるのですが、全給食を低アレルゲン献立として実施しています。視察した日に給食を実食させていただいたのですが、その日の献立が「米粉カレーライス」でした。本市ではカレーのルーを作るときにバターと小麦粉を使用しているのですが、箕面市では油と米粉でルーを作っていました。これにより小麦アレルギーと乳アレルギーの児童生徒も、みんなと一緒にカレーライスを食べることができていました。このように調理方法を変更することによって低アレルゲン献立実施率を上昇させる取り組みです。この2点は新たな取り組みというよりは、現在本市が行っている取り組みを更に推進していくというものです。

低アレルゲン献立の実施率を上げることによって期待できる効果があります。(2)をご覧ください。まず、食物アレルギー児童生徒が安全に、安心して給食を喫食できる献立が増えます。保護者の方にとっても代替食の準備等の負担が軽減されます。学校においてもアレルギー献立のチェック業務の負担が減り、誤配・誤食のリスクを低減することができます。調理工程が変わることによって、献立によっては、調理員の作業負担が減る可能性も出てきます。

しかし、一方で懸念されることもあります。(3)をご覧ください。「ア 使用する食材が制限されることから、必要な学校給食摂取基準を満たすことが困難となる。」ことが考えられます。学校給食摂取基準とは文部科学省が定めている昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量の事を言います。次に「イ 食物アレルギーをもつ児童生徒の学校給食外における自己判断能力が低下する恐れがある。」ことです。例えば、学校給食で提供するカレーライス全てを米粉カレーライスに変更すると、学校給食では安心してカレーライスを喫食できるようになりますが、その児童生徒はカレーライスを喫食できるものだと誤って認識してしまい、学校外の活動時で誤食することよりアレルギー症状が発症してしまうことが考えられます。このように食物アレルギーを持つ児童生徒は、喫食できるか否かを自分で判断する力をつけることが必要となりますが、その教材を失うことになる可能性もあります。この他に、「ウ 代替の材料で作るため本来とは異なる味になり、残菜量が増加する可能性がある。」ことや「エ 代替物資による価格が上昇する可能性があ

<p>会長</p>	<p>る。」ことも懸念されます。さらに「オ 調理工程が変わることによって、献立によっては、調理員の作業負担が増える可能性があります。これは先ほどの期待できる効果と同様ですが、負担が減ることも有れば増えることも考えられます。最後に「カ 食物アレルギーを持たない保護者等への理解を得ることが困難な可能性がある。」ことが懸念されます。</p> <p>以上で、「今後の食物アレルギーの対応について」の説明を終わります。どのような視点からでもけっこうですので忌憚のないご意見をお願い致します。</p> <p>ありがとうございました。只今のご説明についてご質問・ご意見、本当に今回いろいろ気になるところもあるかと思しますので疑問を解消して頂くためにもご意見頂ければと思いますのでぜひよろしくお願い致します。</p>
<p>副会長</p>	<p>低アレルゲン献立という名称が付けられていますけど、これは特定原材料除去献立というのが正式な名前かなと思います。長くなりますし一般の方にその名前を憶えて頂くのも大変ですので、低アレルゲン献立でもちゃんと裏付けがあればいいと思うのですが、何かちょっと誤解を招くような表現かなと思いました。特定原材料除去献立が正式な名称かなと思います。私としては学校給食の本来の文部科学省の意義として、正式には子供の健全な体を作るのが第一で、そして大変成長する時期でもありますので1日のうちの3分の1であるとしても、エネルギー、栄養素それらが決められて提供して、栄養教諭がその数字に基づいて献立作成をしています。したがって7品目プラス1で8品目を完全になくしたアレルゲン献立が100%ずっと続くというのは問題ではないかなと思います。というのは、挙げています7品目プラス1には重要なたんぱく質が入っています。勿論ミルクアレルギーの方にはミルクは提供できないと思うのですが、卵アレルギーの方でもミルクは飲めますし小麦が大丈夫な方は小麦が食べられるということ、3.3%のこの数字がアレルギーのお子さんが増える可能性はありますけども、子供たちの3.3%を中心に考えることがベストかどうかは問題ではと思います。</p> <p>したがって180日の給食提供日のうちの、どの程度です低アレルゲン献立でお食事を提供するのがベストかっていうのを、ちょっと難しいかもしれませんが、今日は低アレルゲン献立、明日は普通というようにしてイベントではないですけど、そういうメリハリをつけて提供する方がいいのではないかと思います。</p> <p>ずっと100%低アレルゲン献立でメリットは多いかもしれませんが、リスクもありますので180日の2分の1までに抑えないとまあ50%から60%までの間で、低アレルゲン食をイベント的に提供していく、まあちょっと多いかもしれませんが、そのあたりは他市とか全国の状況を判断されて西宮市も妥当な数字で提供されるのがいいのではないかと思います。0%はまあ時代に合っていない、食物アレルギーのお子さんのためにも考える必要がありますので子供たちに平等と公平というものを教えていく必要があると思います。私の意見です。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>ありがとうございました。今のご意見についていかがですか。</p> <p>はい、我々も先程申し上げたように箕面市ですべての献立が低アレルゲンだということをお伺いして本当にできるのだろうかとか疑問を持って、お話は聞かせていただきました。その中では、箕面市が箕面市なりに必要としていた背景をもとに実施されているとい</p>

<p>会長</p>	<p>うことはわかりましたが、西宮市の抱えている背景から言いますと副会長がおっしゃっていたように妥当な線を探っていないといけないと思います。実態で言いますと小学校41.5%、中学校35.1%という数字がありますが、どのくらいを目指すのかというところを他市の状況等を聴取した上で考えて設定していきたいというところです。</p> <p>栄養素が非常に重要なものが含まれているので、それを全部除去するというのはというお話がありましたが、どのようなお考えでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>今、課長からもお話があったように、なるべくアレルゲンが、かぶらないようにということで1日に使う食材が重複しないような献立の立て方をさせていただいています。</p> <p>ただ、パンが主食ではどうしても小麦で1つ使ってしまうので、その他のおかずというところで、主菜が揚げ物ですとその他で小麦は使わないという工夫はさせていただいています。</p> <p>卵の除去食を今、提供させていただいていますけど頻繁に卵を使用している訳ではなくやはり間を空けて1週間に1回以上出ないようにとか、そういう工夫はさせていただいているところです。高橋先生がおっしゃったように、アレルギーを持たない児童・生徒の栄養所要量を充足、食品構成を充足させるためにも除去食をさせていただいているから卵が使えるという判断もありますし、今加工品の選定のところで、そういう食材を使わない食品も選定させていただいていますので、そこもすごくありがたいところで、ただ調理のところで卵を使わないという判断ができるかと思うのですが加工品の場合は、そこに入っていたら、その食品は食べられないということになります。給食特有の卵が入っていないエビフライとかいうのも提供することで小・中の間はエビフライが食べられるということになっていると思っています。</p> <p>今現在、食品構成の充足率の方も卵は100%になっている訳ではなくて、卵を使っても40%前後ぐらいになってしまっているんで、そこは加工品とかに入っていない影響が出ているのかなと思います。ですので充足率を上げていくということも考えながら、アレルゲンの食材をばらけさせるというか食品を、まんべんなく使用して、アレルギーを持つ児童・生徒が毎日毎日、これは食べられないと思わないような献立の立て方をしているつもりなのですが、やはり低アレルゲン献立を進めるという形のお話なのかなと思いながら伺っていたのですが、それ以上にどういうふうに工夫していったらこの数値が上がっていくのかなと考えていたところです。</p> <p>米粉シチューを導入させていただいているのですが、小麦粉を米粉に替えることで小麦アレルギーの児童・生徒も食べられますということで、西宮市の給食で1歩、前進したところかなと思います。米粉をどのように活用するかが今後の小麦アレルギーに対する対応になっていくと思います。</p>
<p>副会長 委員</p>	<p>米粉のシチューと小麦粉のシチューの味は変わらないのですか。</p> <p>若干、米粉の方があっさりしています。牛乳は入れていますので、米粉と小麦粉の違いだけになると思います。</p>
<p>副会長</p>	<p>小麦アレルギーの方はこのシチューを食べられるけど、ミルクアレルギーの方は食べられないですね。</p>

委員	<p>普通のホワイトシチューの場合はバターを使用しています、他のシチューも、カレーシチューとかビーフシチューもバターを使っていますので、このあたりの検討が今後、必要になってくるのかなと思います。過去に栄養担当者会で検討させていただいて、実際に実習して味も検討しましたが途中で止まっている状態です。</p>
副会長	<p>味覚の発達も大事です。アレルゲンは除いて、おいしかったらいいわという考えもあると思うのですが、一番感性の高い時にきちんとした味覚を身に付けること、日本の伝統食や和食を将来、子供達が次の世代に伝えていく時に、味というものがどういうものか教える必要がある。すごく難しいと思いますけど、栄養教諭の先生のご苦勞が非常に伝わってきました。</p>
委員	<p>昔、西宮ではルウを作る時に、バター全部で小麦粉を炒めて作っていたのですが、今は油半分とか油の方が多いとか献立によっても違いますが、そういう風になっていて油とバターを混ぜて作っているのですが、やはり味は変わっています。</p>
会長	<p>シチューは食べられるシチューと食べられないシチューがあるんですね。</p>
委員	<p>今、現在はそうになっています。</p>
会長	<p>先程、おっしゃったように低アレルゲンの食事が、イベントとして子供たちの食育の学習となるというのは今までも行われていたのですか。</p>
事務局	<p>とりたてて、この日がというようなことをアピールするとかは取り組んでなかったです。ですので、今いただいたご意見を参考に、アレルギーを持っている子供と持っていない子供の相互理解といったところを進めていきたいと今、感じたところですので、ピックアップすることによってアレルギーを持っていない子供が持っている子供への配慮とか気づきを、給食を通じて感じてもらうというのは、いいきっかけになると思います。</p> <p>小・中学校を通じてそういった経験をすることで今後、高校・大学へ行った時に、また新しく出会ったアレルギーを持つ友達に対して、いろいろな配慮、声掛けなどもできるのではないかと思います。</p>
会長	<p>西宮市としてそういったきっかけ作りで給食を活用していきたいと思います。</p>
委員	<p>先生方がいかがでしょうか。</p> <p>一つ思いますのは、栄養の方も勿論大事な要素だと思うのですが、やはりお味のほうがかたですね特に、懸念される点のウの本来の味と異なるということになってしまうと本末転倒かなと思います。味の面は何とか大事にさせていただきたいかなと思います。と、いいますのは毎年1月に備蓄のカレーを提供していただいているのですが、想像を絶するほどのお味でございまして、すみません、どうなのかなと思うのですが、よくご存じだと思いますので。ただ、なぜそれが出るかということ1.17の周辺であるということと誰もが食べられるカレーにしてあるということで提供しているので食べることに、それに付随することを含めて指導できているので、取り組みとしては素晴らしいと思うのですが、アレルギーを意識し過ぎると、お味の方が心配かなと思います。</p>
事務局	<p>献立の懸念材料である残量が増えてしまっは元も子もないと思いますので、そういったところではかなり工夫は必要ではないかなと思います。工夫するにしてもいろいろ実践されている学校、都市もあると思いますので、情報収集をした上で西宮市でも活用させてい</p>

<p>委員</p>	<p>ただいて、対応できる献立を増やしていければなと思っています。</p> <p>現場のお声は重々受け止めたいと思います。</p> <p>今、アレルギーのパーセンテージですか3.5%、3.3%この3.3%は少ないか多いかは、まあ別として100人に3人の児童・生徒はいろんなところでしんどい思いをしているというのは、まわりにもいるので本当によくわかる。保護者の方も過敏にならざるを得ない。命に係わることですから。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>私もチェック表、細かいのを、大規模校は大変だろうなと思いながらしていますが、除去食はこんなにたくさんいるのかなという3.3とか2.5とか上と下の足し算がよくわかりませんが。</p> <p>これはそれぞれ別の数字です。重複されている方もいます。延べという形になります。</p> <p>低アレルギー献立の実施率を上げていくというのは一定の理解はできるのですが、我々としては食べ物のありがたみを教えたりとか、調理員さんが苦勞して作ってくれているから残さずに食べましょうということをやっているのですが、この低アレルギー献立の実施率を上げると3番のウにあたる残菜率の増加とかも危惧されます。</p> <p>はっきり言いますが、たまに「うん、おいしくないな？」と思うものがあります。野菜がこれでは食べられないっていう感じのものもあります。低アレルギー献立だけにすると山ほど残るといふのがあるので、なかなか難しいなあと感じます。それと1つ、パンはどこか（アレルギー）当てはまるのですか。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>パンは小麦粉になります。</p> <p>お米というのはどこにもあてはまらないのですか。</p>
<p>事務局 会長</p>	<p>そうです。</p> <p>では、保護者の立場から。</p>
<p>委員</p>	<p>はい。知り合いのお母さん達と話をする時は、アレルギーの子を持つお母さんは普通にいます。昔、自分が小さい頃なんて近所のおばちゃんに口に勝手に食べ物をほり込まれて食べたり、何かそういうこと（アレルギー）があるのかとか聞かれたこともない中で育ってきているのに、今は小さい子が寄ってきて食べさせていいか考える保護者も増えてきていると思います。自分の子供がアレルギーでなくても、もしかしたらこの子は持っているのかなとか、誰かの家に行く時とか、いろいろ考える保護者も増えていると思います、自分もそうですし。</p> <p>取り組みとしてアレルギーの子と一緒に食べられるものを出してあげるということは、すごく大事なこともかもしれないですけど、一緒にアレルギーのない子がアレルギーのある子を知る機会というのは、やはり給食だと思うのですね。なのでそこだけにスポットを当てるのも、今の状態でも給食の時間も勉強というとかわいそうですけど、給食の時間もそういうことを学びながらやってるのかなというふうに思いますし、給食のお味というところでいうと、私はカレーしか食べたことがなくて、うちの子はもともと偏食だったので、かなり給食で食べられる物を増やしていただいている。</p> <p>逆にいうと同じ物を作っても、これは違うと言われる、給食では食べるけど、家では食べないというのがうちはあるので、本当に今、小・中で給食があるというのは、すごくあ</p>

<p>会長 委員</p>	<p>りがたいことで、いろいろ考えていただいているというのは、すごくありがたいことだと思っておりますし、子供達にも聞かせたいと思います。</p> <p>　　だけど難しいですよ。あっちを立てればじゃないですけど、何かバランスというのがあるので。</p> <p>　　でも一番最後の3番のカ、保護者等への理解という部分に関しては、勿論えっと思う保護者も中にはいると思うのです。給食費払ってるのにも思うところもあると思うのですが、そういう保護者ばかりではない。こういうふうに取り組んでいくよというお話がきちんとあれば大丈夫なのかなというふうには思います。</p> <p>　　ありがとうございました。皆さんまだ他に言い足りないことは大丈夫でしょうか。</p> <p>　　先程、言えばよかったのですが、他の市の給食を私は知っておりまして、西宮に来て感じる事としては、まずアレルギーの対応、アレルギー管理システムはすごくいいものだなと。わかりやすく、先程先生も言われたのですが、我々でも見てこの子が何に対応しているかというのがすぐわかりやすい、素晴らしいシステムだと思います。</p> <p>　　あと、先程、課長が言われたように周りの子も含めた指導の形がすごくできていて、朝の会で献立表を見ながら、誰それ君と誰それ君のアレルギー献立はありますかありませんとか確認してはるのです。ですので素晴らしいアレルギー対応のシステムをされていると思うので、今のままでアレルギーに対応できるのではないかと思います。</p> <p>　　敢えて外さなくても、と思います、以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>　　たぶん、ここでの話をまとめると特定原材料除去献立、すべてをそれでやっていくのはむしろ、よろしくないことなので、バランスが必要だということなので、低アレルゲン献立の割合を少しずつ増やしつつも食育として、子供達にもきちんと理解してもらえるような取り組みを進めていくということで、またお味の方もまだまだ改善すべきところもあるということで今、西宮市さんで取り組んでおられる方向性で全く問題ないと思いますので進めていただければと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>　　すみません、よろしいですか。システムで栄養教諭の方の力がすごいと、なしでは考えられないので、何とかすべての学校に栄養教諭さんが関わられるような形を作っていただけたらありがたいかなと思います。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>　　これは従来からずっと審議会でもお願いしていることで、ぜひよろしくお願ひします。</p> <p>　　今後も栄養教諭の全校配置については国等への働きかけは続けていきたいと考えております。</p>
<p>委員 事務局 委員</p>	<p>　　例えばこの低アレルゲン献立はどこで、どのタイミングで入っているか把握できてないのですが子供たちが、それを食べて例えばカレーであればわかるのですが、そういうアンケートとかは実施したことはないのですか。</p> <p>　　そうですね。</p> <p>　　今、学校でもタブレットがあるので、パパッとやって回収してしまうというのもそんなに負担にはならないのと違うかなと思いますけど、そういったことも聞かないと、こっちサイドで進めていくといっても、いいのか悪いのかよくわからない。実際子供が食べてみて、実際、変わらないと思うのか、すぐにわかると思います。</p>

事務局	<p>導入の際は、そういうこともフィードバックしていきたいなと思いますし献立を考えた栄養教諭ですとか作り手である調理員も、やりがいに通じていくのではないかと思いますし、改善の参考になるのではないかと思いますので、こういった手法がいいのかというのもまた内部で検討したいと思います。</p> <p>西宮市の場合も多様性ということが大事だと思っておりますので、何かに偏るといえるのはできるだけ避けたいと思っております。</p> <p>本来であればお米ばかりでいいのではないかとも思いますが、パンも食べて、お米も食べて、それぞれに合った食材、献立を感じてほしいと思うところはありますので、今のところは併存して、給食の方は考えていきたいと思っております。</p>
会長	<p>まあ、委員がおっしゃいましたが、我々も授業の中で学生からのフィードバックグループフォームとかグループクラスルームとか無料で使えるものや、やり方はいろいろありますので、子供達タブレット持っていますので、せっかく持っているのになと思うこともあります。全員に義務付けることはありませんけれども、やはり子供達が何かの機会に、今日のはおいしかったよとかコメントを残せるような仕組みというのがあれば、システムさえ作り上げれば、調理員さんにもダイレクトにその日のことが目に見えてわかりますので、ぜひ、そういったところも含めてご検討いただければと思います。</p> <p>あとですね私、4月末に海外から先生を呼んで共同研究やっているのでですけど、パレスチナの方でムスリムの方で今、ラマダン中なのでお昼が食べられないしとか、イギリスに行った時も招待されるのですが、ハラール料理でないとか小さい時から、まあこれは宗教的な話なのでアレルギーとは違うのですが、世界的に見れば小さい時から厳しい制限の中で理解して育ってきているのだなと、アレルギーの対応とは一緒にすることはできないですが子供達もちゃんと理解力を持って対応できるのだなと思いますし、これから西宮市もどんどん国際化していくので学校の現場でそういった配慮が必要になってくるかもしれない。</p> <p>このまま、西宮市の方針を進めていただきたいと思います。それではこの議題はここまでとさせていただきます。</p> <p>続きまして議題の（１）報告事項のア令和５年度当初予算について事務局よりお願いします。</p>
事務局	<p>それでは、令和５年度当初予算について御説明いたします。資料２を御覧ください。４ページに渡って記載しております。</p> <p>令和５年度予算要求資料ということで、この３月の市議会で可決されまして予算が確定するということとなりますが、現在、私どもが要求しております予算について、増減額の大きいものを中心に簡単に御説明をさせていただきます。また、千円単位は切り捨てて御説明させていただきます。</p> <p>まず、給食管理運営事業でございます。こちらについては歳出を御説明申し上げます。まず、２ページを御覧ください。「10 需用費の 02 消耗品費」が 241 万 2 千円の増となっております。これは米飯用食器の購入数の増及び食器の単価が上昇したことによる増となっております。食器は長く使用していると、食器の傷等にでん粉や脂肪等が残留しやすくな</p>

ることから、耐用洗浄回数を参考にして、定期的に買い換えを行っておりますので、年度ごとに枚数が変動いたします。

次に「10 需用費の 06 印刷製本費」が 94 万 2 千円の減となっております。この通知書と合わせての入札となるデータ印字・封入封緘等委託業務の方は増額となっております。

次に「12 委託料」が 3,414 万 4 千円の増となっております。主な理由は、令和 5 年度より新たに給食室フード等清掃業務を実施するための予算を計上したことによるものです。給食室では埃等の異物混入を防ぐために、長期休業中には、給食室のフード及び換気扇の清掃をおこなっております。現在この清掃は主に調理員が行っていますが、高所作業となり、脚立等の不安定な足場での作業となるため、落下等の危険が伴います。またフード等の構造上、無理な姿勢での作業を強いられるため身体に負担がかかります。これらのことから、本事業によって全校での業者委託によるフード等清掃を実施することで、給食室の衛生管理を行い、また調理員の労働環境を整備し、安全を図ることができます。委託料の増のその他の理由といたしましては、原油価格の高騰や不安定な海外情勢などにより大幅な物価上昇、労務単価の上昇により、その他業務におきましても委託契約金額が増加しているためです。また、リース期間満了によるサーバー機器の更新に伴い、調達・徴収両システムの移行作業を実施することも挙げられます。

次に「17 備品購入費」が 90 万 4 千円の増となっています。これは、耐用年数の関係から更新する備品が年度によってばらつきがあるため、次年度については増額となっております。主な内訳としましては、冷凍庫の購入費が 153 万 6 千円の増、フードスライサーの購入費用が 63 万 3 千円の減となっております。給食管理運営事業につきましては、以上でございます。

3 ページを御覧ください。次に予算事業、給食物資購入事業でございますが、特定財源の歳入、給食費負担金収入が 2,609 万 2 千の円減となっております。学校給食費は改定いたしますが、令和 5 年度の保護者負担額については、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し改定前の金額に据え置くため、給食予定人数が減少した影響を受けて減額となったものです。

次に、歳出ですが、「10 の 05 食糧費」が 1 億 1,719 万 1 千円の増となっております。これは、学校給食費の改定によるものです。

次に「12 委託料」につきましては、539 万円増となっております。これは、給食物資の配送に係る委託料となっておりまして、原油価格の高騰による燃料費の上昇や労務単価の増によるものです。

最後に 4 ページ給食施設設備整備事業をご覧ください。まず歳入についてですが、給食施設設備整備事業債と学校施設環境改善交付金が皆減となっております。これは、令和 5 年度に実施予定であった、学校給食室空調設備設置工事について、国の令和 4 年度補正予算により補助対象となったため、令和 4 年度に前倒しして実施することとしましたが、学校教育活動への影響などから年度内の執行が不可能となったため、事業費全額を令和 5 年度に繰り越したことによって、空調設備設置に係る工事費は繰越明許費として計上されたためです。参考して、一番下の表に繰越明許費を記載しています。

<p>会長</p>	<p>次に「12 委託料」が 207 万 2 千円の増となっております。令和 6 年度空調整備工事に向けて設計委託料が増額となっているためです。</p> <p>「14 工事請負費」の 4,866 万 4 千円の減の主な理由については、先ほどご説明しましたとおり、天井・空調設備工事が繰越明許費として計上されているためです。また「17 備品購入費」3,313 万 5 千円の増につきましては、年度により必要な工事、買い替えを行う備品等が変わることから増減しており、次年度は増加したものです。工事や備品の主な内訳としましては、老朽回転釜に係る工事費及び購入費が 2,199 万円の増、食器消毒機に係る工事費及び購入費が 1,249 万 8 千円の増、食器洗浄機に係る工事費及び購入費が 288 万 2 千円の減、温水ボイラーの工事費及び購入費が 301 万 1 千円の増となっております。</p> <p>以上で、令和 5 年度当初予算について説明を終わります。</p> <p>ありがとうございました。では、只今のご説明につきましてご意見、ご質問等ございませんでしょうか。</p>
<p>事務局</p>	<p>総理大臣も賃金はまた上げると、例年 5 月の労働組合のベースアップの要求も全額、満額回答みたいな感じで、どんどん労働単価って上がっていくのだからという、物価が上がっていけば賃金も上げざるを得ないのだろうなということですけども、結果的にここに如実に出ていますよね。あらゆるものの費用の増が考えられますし、先程私がお話しした電気料金も、ますます上げざるを得ないだろうし、下がるというのはいくらも排出権取引とか、ああいったものが、しっかりと取り組みとして電気料金に乗ってざるを得ないということも先々あるようなので、必ずしもエネルギーだけでなく、そういった脱炭素化のようなことに対する対応も電力会社としてやらざるを得ない、それが世の要請であれば仕方がないという意味で、もう下がる見込みはない。原発が稼働すれば、条件付きなのでまだ不透明なところはありますがどんどん上がりますねというのは仕方がないことだと物価の上昇率よりこういった費用の上昇率が大きくなってくる。</p> <p>我々が見ないといけないのは食材の購入費用、どんどん上がっていくので給食費はどうなるのだろう。だけど子供たちが食事をするものについては、ぜひご配慮いただいて上げざるを得ない部分についてはご理解いただくしかないのかな。</p> <p>今回、私も据え置き書類を見て あ、来たなど。今回、形は据え置きということで、まあ値上げですけど、来年度はわからないと、そこは慎重に保護者の皆様に P T A の方も今回の据え置きは、交付金が付いている間だけです。交付金がなくなれば、ご負担いただく形のもので、且つ見ていただいた通り、どんどん誤差が出ているので、まあそのあたりは協力して理解を高めていくしかないということだと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>先程申し上げた通り委託料が増えているということで、フードの清掃を今回予算計上させていただいたところ。令和 4 年度については、各学校に依頼をしまして各学校の予算で何とかご協力をいただいた分をこちらで予算確保に向けて進めた結果、ほぼほぼ採れたということですので来年度は各学校の予算部分での負担は、軽減できると思います。</p> <p>私ね、上下水道が専門なので世界中の上下水道に行って最近聞くんですけどアフォーダビリティといって本当に負担できるかどうかという海外の研究が進められていまして、日本だと水道料金減免とかやってですね、西宮も 6 か月分無料とかやりましたよね、給食費</p>

	<p>も同じなのですが全世帯に対してというか全子供のいらっしゃる世帯給食費減免とか、水道料金を全世帯減免とか果たしてそれでいいのか、財源はどこからきているのか、まあ交付金からきているのですが、交付金の財源はどこだと、遡ると結局、将来の誰かが負担しないといけないものになるのであれば、今の目先の減免のために、原資を誰かが将来負担するのかと本当にそれでいいのかという話があって、海外では実はそういうことをやっていなくて本当に必要な人に、必要な減免さえ届けばいい。どうやってそれを特定するのかという時に、ものすごく細かな調査をされている、あるいは所得から住居費を除いた分の支出可能額に対して水道料金何%まで許容可能なのか、給食費だったら何%までだったら各家庭許容可能なのか、そういったものをものすごく細かく分析されています。</p> <p>でプラス、負担できないというご家庭に対して、なぜ負担できないのかということを実際に細かく分析されて、そこで研究の結果出てきた、こういう条件に合う人は減額しましょうとか、こういう場合は上限を設けて、これ以上の負担にならないようにしましょうとか、いろんな支援のメニューを作っておられるのですよ。どのような世帯がどのような問題を抱えておられるのかって非常に難しい問題じゃないですか。</p> <p>教育委員会の方でそういった細かな調査をすることは可能なのでしょうか。要するに福祉とか情報が縦で分断されていて、なかなか個人情報なので、情報共有は難しいという部分はあると思うのですが。</p> <p>どのくらいまで給食費を免除しなければならないのか、給食費をお支払いいただけないところは、なぜそうなっているのかというのをどの程度まで深掘りして調べられるのかっていう。</p>
事務局	<p>なかなか難しいです。今、実際に給食費の関わりで言いますと生活保護を受けておられる世帯とか就学奨励を求められて受けておられる方に対して無償という対応になっていますので、それ以上の所得のある世帯の状況については、こちらとしても把握のしようがないというところです。</p>
会長	<p>それと、やはり個人情報になるのと対象となる数が多いというところがありますので、そこまでの分析をしていくのはなかなか難しいというのが実感で、聞いていてどうやって分析しているのだろうと諸外国の話としても想像がつかないような業務だと思いました。</p>
	<p>まあちょっとやり方、考えますけど、そこをやらずして一律減免というやり方が、これからはたぶん、もう無理だろうと。だって財源が制約もありますし、今回も3万円ばらまくというのは本当にそれでいいのかと。すみません、研究上の関心ですけど、これからは格差がどんどん開く社会ですから議会にあってはそこをきちんとやっていかないと今までみたいに一律でいくと国がもたないと。</p>
事務局	<p>他都市では、例えば明石市が中学校は無償であるとか、あるいは多子世帯で、第3子以降は無償という取り組みなどもありますので、やり方はいろいろあると思います。さすがにそれぞれの所得を分析してまでというのは、果てしない作業になるのではないかと考えているところなのです。</p>
副会長	<p>委託料のところで、給食室のフードの清掃と書かれているのですが、新規事業と聞いてちょっと驚いているのですが、例えば給食室の清掃ですね、下水とかフードとか、いろ</p>

	<p>んなどころを使っていますから汚染されていると思います。そういうのは年に何回かはプロによる清掃が必要で、所謂そこにいる人達の手で入れない、すみずみの所がたくさんあると思います。大学でも同じですけど、やはり学生にさせられる範囲と、させられない範囲があってそういう所はプロが入って、下水とか特にそういう所はきれいに、手を入れられない所はプロによる清掃をしているのですね。西宮市がこれを導入されたというのは今になって、「今から？」と、ちょっと私としては驚いたのですが、こういうところは徹底されて、食品を取り扱っている所ですから、在庫もあると思うのですが、そういう所に、ゴキブリとか、そういうものがわからないように、薬できちっと除くとか寄らないようにするとかいろんなプロの手がありますので、そういったところは完璧にされた方がいいと思います。</p>
事務局	<p>防虫、防鼠というところは委託してまして、調理員が長期休業の時に、脚立に乗って不自然な姿勢でやって、落ちたりということもありますので、労安上の話もあって今回、取り組みさせていただいたところであるのですが極力、プロがやった方がいいのではないかとこの所については、これまでもプロにお願いしていますので、今後も必要性を見ながら考えていきたいと思っています。</p>
会長	<p>よろしいですか、はい。ありがとうございます。それでは、続きまして議題の（１）報告事項のイ学校給食費について、事務局からよろしくお願いします。</p>
事務局	<p>それでは、お手元の資料３「学校給食費について」御説明いたします。</p> <p>前回の審議会で学校給食物資についてご説明しましたが、その後１月２７日に教育子ども常任委員会において、学校給食費について所管事務報告を行いました。</p> <p>１ページの２の現況で改定に至った状況を説明しています。３番で改定額について記載しており、小学校１食あたり２７５円値上げ額２５円改定率１０．０％、中学校３２５円値上げ額２８円改定率９．４３％です。実施年月日令和５年４月１日としました。４番では給食費の中に固定費の１つである牛乳の値上げ額を前回改定時から令和４年度分と比較したり、消費者物価指数の伸びを示したりして改定に至る主な要因をまとめました。</p> <p>３ページをご覧ください。前回もお示した近隣都市の給食費の状況です。所管事務報告までに各委員に事前説明した際には、改定予定として芦屋市、宝塚市、川西市の名前を挙げました。次に本市のこれまでの給食費の改定してきた推移を表しました。今回の改定よりも低い改定率ですが、次の表、元年度以降で値上がりしている主な給食食材の高い値上がり率をご覧くださいと今回の改定率がある程度妥当な数字と考えていただけたと思います。下から２つ目の表は令和元年度からの収支差額の推移です。歳入は保護者からいただいた給食費の総額です。歳出は食材の購入に係る経費の総額です。令和元年度で８００万円ほどの赤字が２年度には７，８００万円、３年度には１億１６００万円と赤字がますます増加しています。給食費の改定がなければこの差は広がるばかりです。この赤字は本来一番下の表である基金で埋めることとなりますが、令和３年度の赤字に対して令和２から３年度の基金の取崩し額は７，８００万円とし合致していません。これは下から２つ目の収支差額の表の右側欄外米印にありますように、収支差額に過去の給食費の滞納者より支払われた金額とここ数年は国から新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金が提示されて</p>

<p>会長</p>	<p>いたので、それを補填して赤字額を圧縮し、まだ足りない部分に基金を取り崩して収支のバランスを取っています。</p> <p>最後のページは前回改定からの消費者物価指数の推移を表しています。緩やかな右肩上がりから直近でぐっと急な角度で物価が上がっています。</p> <p>以上で、学校給食費についての説明を終わります。</p> <p>はい、ありがとうございました。それでは只今のご説明につきまして、何かご意見・ご質問などございますでしょうか。</p> <p>まあ一番気になるのは今回、給食費が改定されて、ずっとずっと前は3年に1度の見直しが行われていたとは聞いていますけどこれからはどうなるのか。慣例として3年に1度だったのかなと、これからは本当に基金を取り崩すというのが本来の目的とは違うということになりますし、本当にこの右肩上がりの物価上昇というのが続くのであれば、それに応じてスライドさせていくことを検討しないといけない。水道とかだったら3年、とか5年とか料金算定期間というのがあって、その間に収支がトントンであればオッケーという考え方なのですが、給食っていうのは都度かかったコストを給食費としてご負担いただくということであれば物価がどんどん上がり続けるのであれば、それに応じて給食費の改定というのは、それに合わせて見合ったものとしていかないといけない。本当に食材費を抑える、抑えるで食べるものがどんどん粗末なものになっていくというのはちょっとどうなのかなと。そのあたりの見通しは。</p>
<p>事務局</p>	<p>見通しは本当にわからないです。ニュースなどを見ていましてまだまだ上がるというところもあれば、真ん中ぐらいで落ち着くのではないかという見方もあったりしてなんとも言いようがないです。3年とは申し上げているのですが、3年の期間あまりにも抑えすぎて購入できる食材が限られてしまったり、或いは栄養価が保てなくなったりというようなことでは本末転倒ですので、そのバランスを見て、これ以上子供たちに負担をかけてはいけないのではないかとという時点では3年を待たずに、改定に踏み切らないといけないのではないかと考えております。</p>
<p>会長</p>	<p>その年に給食を食べた人の費用は、その人達が負担するという、要するに前後の赤字を来年の料金改定でカバーすると、来年の人が負担するという、そのあたりがまあ基金というところで、基金をそういったところで活用するのも考え方もですけど、今後の費用が上がっていくスピードが落ち着くということを考える方がむしろ、リスクなのかなということもありますので、そのあたりたぶんまた、議員さんやご理解をいただきながらPTAとか学校関係者の皆さんの意見をしっかり調整しながらと思いますけど、ちょっと今までとは違う状況だということは、きちんと理解して各方面のご理解を得られるように進めていかないといけないのかなと思いますけど、いかがでしょうね。</p>
<p>副会長</p>	<p>確かあの西宮市は光熱費、電気・ガス、人件費は市が負担されていて、保護者からいただく収入はすべて材料費に入れていると聞いています。ですから材料費が実際、今値上がりしていますので令和6年から保護者への値上がりという先ほどのぐらいいろち着いているのかと考える必要もあります。令和6年度がということで、見直しを1年か2年か3年か、1年先にならないとわからない。現実的に1食あたり、今250円でやってらっしゃる</p>

委員	<p>ので、相当厳しいのではないかなと思います。それこそ牛肉はもう無理で、1番安い鶏肉にされているのじゃないかなと思いますが、メニュー作成はいかがですか。</p> <p>意外と魚が高かったり。牛肉だけにとどまっていらないような全体的にいろんなものが上がっているので、一概に牛肉使えないなという訳ではない感じです。</p>
副会長	でも、主食・主菜・副菜、何種類付けられるのですか。
委員	主菜、副菜、日によって2献立の場合と3献立の場合と、はい3種類あります。
副会長	じゃあディッシュは3つですか2つですか。
委員	2つです。お椀とお皿1つずつで、お皿に2献立載る日と1献立載る日があります。
副会長	ご飯は別ですか。
委員	ご飯も250円の中から引かれますので。
副会長	勿論そうでしょうね。
委員	実際、給食室で調理する献立の価格となれば、令和4年度はおかずのみだと小学校で130円ぐらいだったと思います。
副会長	相当貧弱な感じではないですか。それこそ、ちょろちょろとあって、これで夕方まで持つのっていう感じじゃないですか。中学生なんて足りないでしょうね。
委員	極力、そこに影響ないようにちょっと和え物の野菜の種類を変えるだとか、そういう形で食べる量としてはもっと食べられるように確保して、あとは旬のものを使わせていただくとか食育に係る食材を使うという形で極力、努力しています。
副会長	わかりました。精一杯という感じですね。
事務局	改定はさせていただいたので、改定した金額をベースに食材を選んでいただくという形にはなりますので、何とか次年度については若干かもわからないですけど、改善できるのではないかと考えています。
副会長	基本、主食と主菜と副菜2種類と汁物は付けていただきたいという思いはします。よろしくお願いします。
委員	はい、そこは頑張ります。
会長	何かコメントありますか。
副会長	お子さんはどうおっしゃっていますか。
委員	少ないという声は聞いてないですが、クラスによってなのか先生によってなのか、おかわりの仕方に違いがあるのですかね、うちの子のクラスは最初から減らす人は手を上げる。そして、いる人は食べる。一通り食べなさいという担任の先生がいて、減らすのもなかなかさせてもらえないとかなので、担任の先生によって、いろいろまちまちなので、お減らしを最初に聞いてくれる先生であれば、食べる子は食べられる、食べない子はいいですみたいな感じなので自分の量を自分で決められるクラスなので、うちの息子には合っている。来年はどうなるかわからない。
事務局	まあでも残さずに全部食べられるのが一番いいのでクラブとかしている子達はきつい日もあるかもしれないです。
委員	また様子を伺ってみたいと思います。
委員	先日、ようやくおかわり解禁の通知をいただきまして、4月1日からということで、ば

	らばらではないという認識なので、今回おかわりが復活できるので方法を確認するいい機会かなと思います。
委員	まだ前を向いて食べているのですか。
委員	まだ、前を向いて食べていますね。
委員	それは解禁にはなっていないのですか。
事務局	また、国の動きを見ながら衛生基準に基づいて、その点についてはまた見直すことになると思います。
会長	では、他に事務局の方から何かありませんか。
事務局	特にありません。
会長	皆さんの方で何か他にありませんか。
事務局	今回が最後の委員の方もいらっしゃると思いますので、事務局からお礼を申し上げたいと思います。ありがとうございました。今年度も終わりということで皆さん一言お願いします。
委員	ありがとうございました。私は西宮で生まれて給食というのは非常にありがたいと思っています。小さい時はというか小学校の時はがつつり食べて、カレーが出たら喜んでなぜか知らないけど、きなこパンはおいしかったとかあるんですけど、この給食委員にさせていただいて、いろんなところでいろんな人が関わっててそういう中でできているのだなど、これも児童・生徒に伝えていくのも大事だなと思っています。日ごろ現場にいましたら何が何かわからない中で動いているのですけど、食べるということは非常に大事なことで、こういうふうにしていろんな人に伝えていただくのは意義がある。今後とも、非常に頑張っておられるので続けていただきたいなと思っています。
委員	はい、大変お世話になりありがとうございました。西宮市は自校式ということで、子供達の目の前で作っているというのは何よりの食育かなと思いますので、いろんな課題等あると思うのですが、維持していけるように学校の職員の方もしっかり食育を進めていきたいと思っていますので、よろしくお願い致します。ありがとうございます。
委員	失礼します。こういう場に出させていただくのは初めてでしたので、とても緊張しましたが、皆様のご意見をお伺いして、いろいろな立場の方のご意見を参考にさせていただいて、私も日々の業務に取り入れていかないといけないなと思いました。私はまた来年度もお世話になりますのでよろしくお願い致します。
委員	はい、PTA協議会に入ってから6年、7年くらいになりますが、その間、審議会の方には間を開けてちょこちょこお邪魔して、いろいろお話も聞かせていただきましたし、来年度の西宮市PTA協議会というものが、ちょっと体制が変わっていくというか、変わっていかないといけない、PTAというものを考える段階にきていまして、来年度ここに来る人は誰とまだちょっとはっきりとしていないところはあるのです。ここで聞いたお話というのは、私自身すごく勉強になりましたし、私自身はあまりいい発言はできないことばかりだったのでいろんなお話を聞いて、やっぱり給食はありがたいと思っています。ですので、これからもいろいろ考えていただいて、うちの子が給食だけでなく家でも食べてもらえるように作り方を勉強していきたいなと思います。ありがとうございました。
副会長	日本ほど、学校給食が充実した国はなくてですね、その中でも兵庫県は学校給食に力を

会長	<p>入れている県なのですね。その県内でも西宮市の学校給食は伝統ある学校給食で、自校式をここまで守っているというのは大変意義のあることだと思います。</p> <p>まあ自校式はメリット、リスクもたくさんあります。経済的な問題とか施設の問題とかあると思うのですが、その中で栄養教諭の先生方が生きた教材を、子供達のために子供達の心と体の健全な成長を願って 180 日提供されていると思うのですが、それをよりよいものにここで検討して、さらに次の年に反映していくのがこの会の役割だと思っていますのでその一員とさせていただいたことに大変光栄に思っております。もう 1 年あるということですので努力させていただきたいと思います。よろしくお願い致します。</p> <p>本当に子供達が日々、給食を楽しく食べて帰って話を聞くのですが、元気で帰ってきてくれているということは給食のまさにお陰です。先生方の本当にご努力、勿論、教育委員会の方のご努力のお陰だと思います。子供達の成長にとって給食は本当に欠かせませんし、ずっとずっと本当に安心・安全で子供達にとっても楽しい時間になれるよう最大限努力していきたい、次私の後任もたぶん私の同僚なので私が後ろから操作して、ちゃんとやれよといきますので、西宮市の給食はどんどん発展しますようぜひ貢献させていただきたいので、ぜひ引き続きよろしくお願い致します。</p> <p>それではこれもちまして令和 4 年度第 2 回西宮市給食審議会を終了させていただきます。本日はどうもありがとうございました。</p> <p>(終了)</p>
----	--