

会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第1回）
開催日時	令和7年10月6日（月）午後2時30分から午後4時
開催場所	田無第二庁舎3階会議室
出席者	（委員）野崎会長・酒見委員・新出委員・村松委員・原島委員・下田委員・田中委員・木村委員・酒井委員・竹之内委員・永野委員・志賀委員・山本委員・湯澤委員 （欠席）戸栗委員・桐山委員 （事務局）海老澤学務課長・山崎保健給食係長・横張・氏家・林
議題等	<議題> 1 会長及び副会長の選出について （1）会長及び副会長の互選 （2）西東京市立学校給食運営審議会会議録について （3）西東京市立学校給食運営審議会の傍聴について 2 西東京市の学校給食についての概要等について 3 西東京市立小学校及び中学校における給食のあり方について（諮問）に対するこれまでの検討内容 4 その他
会議資料の名称	資料1 西東京市立学校給食運営審議会委員名簿 資料2 西東京市立学校給食運営審議会条例 資料3 西東京市立学校給食運営審議会条例施行規則 資料4 西東京市立学校給食運営審議会傍聴要領 資料5 西東京市の学校給食についての概要 資料6 西東京市立学校給食運営審議会答申等一覧 資料7 諮問に対するこれまでの検討内容 参考資料1 これまでの検討結果（まとめ） 参考資料2 西東京市立小学校及び中学校における給食のあり方について（諮問）
記録方法	☐ 全文記録 ☒ 発言者の発言内容ごとの要点記録 ☐ 会議内容の要点記録
会議内容	
・学務課長挨拶 ・西東京市立学校給食運営審議会委員委嘱状及び任命書交付 ・委員紹介（自己紹介） ・事務局紹介 ・学校給食運営審議会について 委員定数16名、出席委員14名で過半数に達しているため、本審議会の成立を確認 議題1 会長及び副会長の選出について （1）会長及び副会長の互選 西東京市立学校給食運営審議会条例第5条第2項に基づき、委員より会長及び副会長を選出。 会長については、事務局より学識経験者の野崎委員の推薦を受け、出席委員全員の同意により選出された。	

副会長については、会長より学校長代表の酒見委員の推薦を受け、出席委員全員の同意により選出された。

(2) 西東京市立学校給食運営審議会会議録について

西東京市立学校給食運営審議会条例施行規則第4条及び西東京市市民参加条例施行規則第4条に基づき、会議録の作成、会議録の作成方法について確認

出席委員全員の同意により、発言者の発言内容ごとの要点記録とすることとした。

(3) 西東京市立学校給食運営審議会の傍聴について

西東京市立学校給食運営審議会傍聴要領第2の規定により、会議会場の広さ等を勘案し、出席委員全員の同意により傍聴人の定員を2名と決定した。

議題2 西東京市の学校給食についての概要等について

事務局より、資料5 学校給食についての概要について説明

○会長

今月から給食費を上乗せし、給食費を値上げしたが、この値上げは今年度のみの対応ということで間違いないか。

○事務局

今年度のみの対応となる。

○会長

現在、新米が出たことにより、再度米価が上昇しており、令和8年度も継続する可能性がある。そのため、翌年度以降の給食単価の改定も必要ではないか。

そこで、学校栄養士が現状の給食運営で困っていること、令和8年度の給食単価の改定についてどのように考えているのか教えてほしい。

○委員（中学校栄養士）

昨年度の給食内容を見ながら、質を下げないように、昨年度とほぼ同じコストで運営していると考えてやってきた。しかし、食材高騰の影響を受け、同じような内容でやっていても、どんどん予算が減っていく一方で厳しい状況である。

お米については、週3～4回提供することを原則としているが、お米の単価が上昇していて、1学期の途中でも食材納品業者さんより価格変更のお知らせもあった。野菜については、気候変動の影響で、例年採れているものが夏の猛暑で採れなくなり、傷みが多く使用ができないものもある。魚については、海面の状況等も関係して、今まで安く購入できていたものが高騰している。お肉についても、どんどん高騰している。養豚場では気温が高すぎて豚の生育に影響が出ており、ストレスでなかなかお肉がとれないため値段が上がっている。このような状況で、給食の食事摂取基準を満たし、おいしい給食、すなわちクオリティを保った給食を提供し続けることが、9月までの394円だと難しい。10月からは上乗せ額として41円が追加されるので、今年度についてはやりきることができそうである。

現在の状況で、来年度394円でスタートしてしまうと厳しいと感じている。

○委員（小学校栄養士）

昨年度と同じような献立にしたが、1学期の予算が厳しかった。西東京市では缶詰の果物も全て国産にしているので、外国産に比べて2倍程度の予算が要る。小麦に関してもパンを国産の小麦に指定して作っている。安心安全な給食を提供するために、そのような国産の食材を使用すると、それなりの単価になるのは仕方がない。質を維持するために、物価上昇に合わせた給食費にしてほしい。

お米は、9月より新米を扱っているが、現在納品している米穀店と直接取引をしている農家

の在庫が尽きると、JA経由になるという話がある。その場合、同じ銘柄でも今よりも単価が上がる。そうすると、来年度以降、週3～4回で出しているメインのお米の単価が上がると、このままの値段だと厳しいと考えている。

○委員

「西東京市学校給食食品購入安全基準」については、資料5に記載がある。調理に使う小麦は国産小麦である旨が明記されていたと記憶している。しかし、加工されているパンや麺などについては、「国産を使ってください」という明記はなかった。しかし、今の話だと「国産」を指定して購入しているようである。国産と指定して購入しているのは、西東京市の栄養士全員の共通認識なのか、それとも栄養士により指示が違うのか。

○事務局

パンの小麦を必ず国産にしなければならないという決まりはないが、「できれば使っていきたい」という方針のもと、予算との兼ね合いを見ながら使用しているところが多い。したがって、全校一律ではない。麺に関しては、国産に限るのが難しく、「極力」という対応である。冷凍のうどん等は国産小麦を使っているところも多い。そのため、自然と発注すると国産のものが届くという形にはなっている。しかし、スパゲティなどは輸入製品が多いため、「製品による」という対応で、国産の指定はしていない。

○委員

お米について、米価も上がっている上に、JAを通じた取引となるとさらに上がるという話があったが、現状、お米はどのような業者と契約しているのか。西東京市が業者と一括契約しているのか。そして、物価対策の中で、給食費に占める主食であるお米は非常に重要だと思うが、今後の確保や見通し、どのような契約をしていこうと考えているのか。

○事務局

お米については、以前は各学校で契約している米穀店から購入していたが、現在は市が一括で契約している米穀店のうち、どこから購入するかを学校が選択している。また、東京都の学校給食会からも購入できる。

今まで米穀店にお米を発注してお米が足りないということはなかったが、この5月、6月頃の緊迫した状況、すなわち新米への切り替え前の時期に、「もしかしたら新米の切り替えまでお米が持たないかもしれない」という話が米穀店からも出た。そのため、学校給食会等に問い合わせをし、学校給食会がお米を集めてくれたこともあり、備蓄米なども使いつつ、なんとか乗り切ったという状況である。備蓄米については、学校給食会が今（令和6年産）のお米を用意してくれた。

今後の確保や見通しについて、米穀店は主に2つのルートを持っており、農家から直接米穀店が買い付けをして学校に納品するパターンと、卸組合を通して米穀店が購入し学校に納品するパターンがある。卸組合から購入する場合は基本的にJAを通じたものになるので、安定的に購入することが可能になる。学校給食会も安定供給に向けて、お米を確保しているとのことなので、供給の心配はない。

○委員

給食費が300円前後で統一されているが、学校によって主食食材の使用数や提供食器数の差があるのはなぜか。

○事務局

夏の暑さで給食調理員の調理業務の負担が大きいため、クオリティを落とさずに食器の枚数や使用食材を手間のかからないものにする等の熱中症対策の対応を学務課からお願いした。例えば、丼ぶりものにするだけで1枚食器を減らすことができる。1枚分の食器を減らすことができれば、熱い蒸気の中で洗浄する時間を20～30分ほど短縮できる。そのため、夏の

間、献立の工夫をお願いしていたため、学校によって献立の書き方に違いはあるが給食内容に大きな差はない。

○委員

現状で、給食費の上乗せ措置がとられたが、継続して高騰が続く場合は、上乗せ措置は継続されるという見通しと考えてよいのか。

○事務局

帝国データバンク等の民間の調査機関を見ていると、11月以降も食品の値上げが予定されているので、一定程度増えていくのではないかと予測している。今回の給食費の上乗せについても物価高騰等を見込んだうえで上乗せしている。今年度春の給食費の値上げは、昨年の秋時点までの物価高騰を見込んで設定した。給食費の設定の仕方は、給食食材の高騰が今後どうなっていくかはわからないが、未来を見据えてやらなければならない。給食費を値上げしたのに実際には上がらないとなると、税金をかけすぎになってしまうので、定期的に見直すことが必要であると考えます。

議題3 西東京市立小学校及び中学校における給食のあり方について（諮問）に対するこれまでの検討内容について

事務局より、資料7、参考資料1、参考資料2の説明

○委員

資料7、2の1つ目の○について、アレルギー以外の様々な配慮とはなにか。

○事務局

嗜好等で給食が喫食できない子どもたちへの対応などがある。

○委員

現在の給食室の整備を整えてほしい。また、災害時の調理は、給食室ではなく、家庭科室を使用するのではないかな。

○事務局

災害時の初動期間に関しては、家庭科室等の対応になる。保存食でお湯が必要な場合もカセットコンロ等で対応できる。

参考資料1に記載しているが、現在調理をしている給食施設の環境整備が大事であると考えている。西東京市の子どもたちに安定的に安心安全でおいしい給食提供をするためにも、給食室の環境整備をすることで、調理員の働く環境を整え、西東京市で働きたいと選ばれる施設にしていきたい。

○委員

2回転調理ではなく、同時調理にするとした場合、人数を2倍にするのか。人を集めるのも大変である。同時調理にしたとして給食提供は本当に可能なのかな。

○事務局

新しい給食室では、設備の大型化・自動化を考えていて、導入することで調理員の出勤人数を減らして作業量を少なくできると考えている。専門性を有する人材の確保が難しいため、作業を単純化することで専門性のある方を専門業務に注力してもらうようにすることを考えている。

閉会

○事務局

・次回は10月27日（月）に開催

○会長

本日の会議を散会する。