

令和 7 年度青森市学校給食運営懇談会概要

- 1 開催日時 令和 7 年 7 月 22 日(火曜日) 18:00～19:00
- 2 開催場所 青森市教育研修センター 4 階 第 2 研修室
- 3 出席者 武井英雄 青森市教育委員会事務局教育部長
齋藤美鈴 青森市教育委員
小野実穂 青森市 P T A 連合会
金澤展嗣 青森市 P T A 連合会
森山浩平 青森市小学校長会会長
今別幸司 青森市中学校長会会長
浅利由美子 青森県学校栄養士協議会（全 7 名）

4 主な意見

【学校給食の実施状況について】事務局説明

- ・ 本年 5 月 1 日現在、市内小中学校 61 校において、教職員等を含め 18,843 人を対象に給食を提供している。

【給食に要する費用について】事務局説明

- ・ 令和 4 年 10 月から、保護者負担の軽減を図るため、青森市が学校給食費の全額公費負担を実施し、令和 7 年度も継続している。
- ・ 給食食材の価格が値上がりしており、栄養価を確保するために、令和 7 年度から給食一食当たりの金額を小学校 329 円、中学校 404 円に増額改定した。
- ・ 給食材料の価格の状況（米飯）について、令和 4 年からゆるやかに上昇していたが、連日の報道のとおり、昨年からのコメの急激な値上がりの影響を受け、米飯 70g の価格は令和 6 年 12 月には 85.61 円となり、令和 7 年度は昨年度より 15.7 円値上がりの 89.2 円となった。

【食育について】事務局説明

- ・ 学校給食課の取組としては、特別活動の時間等に栄養教諭・学校栄養職員を派遣している食に関する指導を実施するとともに、「食育の日」学校給食体験会やおやこ食育セミナーの開催、「こんだてのおしらせ」「給食だより」配付などで、家庭に向けた食に関する情報提供を行っていく。
- ・ 地産地消の取組では、ご飯は青森市産米まっしぐらを 100%使用し、11 月のふるさと産品給食の日には、県産牛である八甲田牛や県産ほたてを使用した給食を提供する予定。また、希望献立アンケートの結果からポークカレー等の人気メニューを献立に取り入れ食事の楽しさ等を伝えるよう努めている。
- ・ 新学期初め、夏季及び冬季休業明けは、「学校給食元気モリモリウィーク」として、アンケートを参考に児童生徒が好む献立やデザートを取り入れたりするなど、よ

り魅力があり、楽しみにしてもらえそうな給食となるよう工夫している。

【委員からの意見】

- ・ 先週開催された、おやこ食育セミナーで3点気づいたことがある。まずは父兄が給食に関心があること、2つ目は学校での子どもたちへの食育指導が行き届いていること。セミナーに参加した子どもたちが食材や郷土料理などをよく知っている。3つ目は家庭に配布している、「こんだてのおしらせ」や「給食だより」を子どもたちがよく見ていて、役に立っているということがわかった。
- ・ 物価高による米の価格上昇があるとのことで、学級担任に米飯の残食について聞いてみたところ、個人差はあるが、米は好きだがおかずによっては量を食べられず、米飯の残食は多い傾向にあるとのこと。
- ・ 学校の給食を通して、家庭では食べない料理や食材などを体験できるというのを、検食をされていて感じる。量は個別によるところがあるため仕方ないが、好き嫌いに関しては指導している。
- ・ 給食に使用しているにんじんは毎日、主菜、副菜、汁物すべてのおかずに入っている。きのこ類もそうだが、子どもが苦手とする食材がすべてのおかずに入っていると食べられるものがなくなってしまうので、考慮してほしい。
- ・ パンは好きみたいで残食は少ない。
- ・ にんじんは彩りもよく、栄養価も豊富に含むため重宝している。にんじんの代わりに給食に使用できる他の野菜がなかなかないのが現状。
- ・ きのこ類はなるべく重ならないように献立作成している。
- ・ パン、ご飯、麺の提供割合は決まっているのか。
 - ➡ 1週間のうちご飯3回、パン1回、麺1回の提供となっている。夏場6月から9月は米飯給食推奨のため麺の提供を休止している。
- ・ 子どもに人気のあるパンの回数を増やすことはできるのか。
 - ➡ 米飯給食を推奨していることと、パン業者が3者から2者になり、これ以上は回数増に対応することは難しい。
- ・ 青森市の取組はすごい。「こんだてのおしらせ」や「放送資料」など子どもたちへの食育ツールがたくさんある。全国に自慢できると思う。
- ・ 児童生徒は全額公費負担となったが、教職員は変わらず給食費を払っている。中学校は400円を超えたが現場での声はどうか。
 - ➡ 普段はあまり気にならないが、長期休業に入って自分で準備すると、コンビニや飲食店を利用すると1000円くらいかかるため、400円はありがたみを感じる。
- ・ 八戸市はデザートを減らしたりしているが青森市ではそのようなことはせず、予算を増やして内容を充実させていく。
- ・ この数年、異常高温、豪雨で野菜の生育が難しく、米も大変な状況。
- ・ そんな中、青森市は給食費を全額公費負担しているということを、きちんと保護者

に伝えて欲しい。物価高騰を受け給食費が上がっており、これだけの費用を負担しているということを自分も知らなかったため、保護者にちゃんと理解してほしい。

- ・ 学校給食元気モリモリウィークについては、自分の子どもが小3と小5だがとても喜んでいる。他市町村の担当者が取組を参考にできそうだと話している。
- ・ 親としては長期休業中に給食がないため栄養面でピンチである。両親共働きで料理にかける時間がなかったり、祖父母など同居もなくなったりして、作ってもらうこともなくなってきたため、料理レベルが低下していると思う。そういったこともあって給食はすごく大切だと思う。
- ・ P T A 連合会でも食育活動をやっており、親子料理教室を今年も10月に開催する予定。自分で作ると食べようという気持ちができる。また地域食材を地元業者と一緒に「しょうがみそおでん」を食べるなどの機会を研修で設けたい。
- ・ 給食の献立を立てる上で一番困ることは何か。
 - ➡ まずは栄養価が第一だが、価格との折り合い、子どもの嗜好なども考慮している。また、調理作業を確認し時間内で作れるのかなど、いろんな面から試行錯誤して献立を作成している。
- ・ ご飯もだけど、食材は新鮮なものを食べさせたい。冷凍食品を使うのもあるだろうが、物価高騰だからといって、子どもにかかる食材料費を抑えるということはないでほしい。残食も出るだろうが、出されたものをちゃんと食べて勉強や部活などを頑張ってもらいたい。食育をして子どもたち自身が食べる気持ちを持ってほしい。
- ・ 食材価格の面で苦労されている。地元の食材を使って給食を出せているということ誇りに思ってもらいたい。食べられないものは仕方ないとして、食べたものを覚えて欲しい。元気モリモリウィークとゆるやかスタートが子どもたちから、どのような声が聞こえてくるのか楽しみにしている。
- ・ 栄養士が八戸市や弘前市などその他の市町村と情報交換する機会はあるのか。研修会で会えば、話題にして情報交換したりする。
- ・ 他市でいい取組があれば、取り入れることを検討したりすればよいのではないか。
 - ➡ 新しい取組を検討するときは、その取り組みを既に実施している市町村に連絡したりして状況を確認している。
- ・ いろんな食育ツールがセンターにあるようなので、相談していただければ学校でも使えるのではないかなと思う。