

令和6年度第1回足寄町総合教育会議 議事録

1 日 時 令和6年12月20日(木) 午前10時00分～午前10時55分

2 場 所 町民センター会議室3

3 出席者

(構成員) 足寄町長 渡辺 俊一
教育長 東海林 弘哉
教育委員 新沼 芳彦
教育委員 岡田 美子
教育委員 蓑島 隆
教育委員 安原 紗奈恵

(事務局) 総務課 保多総務課長
教育委員会 丸山教育次長、原田教育総務室長、毛利生涯学習室長、
野田給食センター所長

4 内 容

○事務局(教育次長)

皆さん、おはようございます。只今から令和6年度第1回足寄町総合教育会議を開催いたします。初めに、渡辺町長からご挨拶申し上げます。

○町長

年末の何かとお忙しいところ、また本日は大変寒い日になりましたが、令和6年度第1回足寄町総合教育会議にご出席をいただきまして誠にありがとうございます。教育委員の皆様には、日頃より、教育及び町行政にご協力いただいておりますことに感謝申し上げます。今年も残すところ後10日余りとなりました。寒い日が続いておりますが、インフルエンザ等の感染症対策を講じ、体調を万全に年末年始を迎えたいと考えております。1年を振り返りますと、年明けすぐに能戸半島地震や航空機の事故などが起こり、ショッキングな幕開けでありました。9月には能登半島豪雨もあり、全国的に災害対策の重要性を感じましたし、安心・安全なまちづくりが必要であると考えました。少子高齢化が課題と言われるようになってから久しいですが、最近では人口減少が大きな課題となっております。どこの自治体も避けては通れない課題と言えますが、本町でも人口減少はしつつも、その幅を小さくすべく努力を重ねているところです。リクルートが実施している「SUUMO住民実感調査2024北海道版」が公表されました。道内の住みやすい街をランキングした内容になりますが、足寄町は「子育て環境が充実している自治体」「教育環境が充実している自治体」でランクインしました。子育てや教育に支援が厚い街とされており、様々な施策をしておりますが、出生するお子さんの数も

減少しております。今後も人口減少対策として、来年から始まる第 7 次総合計画の中でも子育て施策や教育施策に継続して注力していきたいと考えております。

本日の総合教育会議の中でもそのような視点での議論も出来たらと思います。議題ではありますが、学校給食センターの概要や令和 7 年度の主な総合計画計上事業、そしてその他につきまして 3 点ございます。ぜひ皆様方から忌憚のないご意見をいただきたくお願い申し上げまして、簡単ではありますが、本会議の開催に当たってのご挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（教育次長）

それでは議題に入りますが、これからの進行につきましては町長が進めていきます。

○町長

それでは、早速、協議事項に入ります。1 つ目の「足寄町学校給食センターの概要について」、事務局から説明をお願いします。

○事務局（給食センター所長）

【議案説明】

協議事項（1）足寄町学校給食センターの概要について、御説明させていただきます。

4 ページをお開き願います。給食センターの施設概要についてです。

現施設は平成 27 年 3 月に完成し、同年 4 月から業務を開始し、今年で 9 年目を迎えた、十勝管内では新しい施設となります。施設は木造平屋建て、1 日最大 900 食の調理能力を有しています。最大の特徴は、床を乾いた状態に保つドライシステムを採用し、さらには、汚染区域と非汚染区域との作業動線を分離し、衛生的で機能的な作業環境に配慮した施設です。10 月 9 日に実施された帯広保健所の学校給食監視の際も、作業動線の分離がされ、調理場の清掃も行き届いており、衛生管理上問題ない施設とのお話をいただいたところです。

資料の下段になります。給食概要についてです。給食費につきましては、現行の給食費を記載しております。給食の対象校及び児童生徒等の食数につきましては、本年 9 月 30 日現在、小学校 4 校で 265 食、教職員等 50 食、合わせて 315 食、中学生生徒 142 食、教職員等 24 食、合わせまして 166 食、足寄高校生徒 171 食、教職員等 21 食、合わせて 192 食、その他、給食センター職員等として 15 食の、合計で 688 食でございます。

5 ページをお開き願います。令和 7 年度学校給食費の改定についてです。食材の高騰に伴い、給食負担金を令和 7 年 4 月から記載のとおり改定いたします。現行の令和 6 年度賄い材料に係る予算についてですが、食材費の高騰分を 9 月に開催されました足寄町議会第 3 回定例会において補正予算を計上し、給食の提供を行っているところでございます。

中段をご覧ください。職員構成です。職員数は、記載の通りとなっております。調理員につきましては、現在 8 名体制、正職員 1 名、7 時間勤務の会計年度任用職員が 6 名、

午前4時間勤務の会計年度任用職員1名で勤務し、調理を行っております。

当センターでは、加工食品や既成品の使用を減らし、出汁などは根昆布、煮干しなどから取るなど、手作り調理を行い、調理員の作業負担は増えることとなりますが、子ども達の健やかな成長のため、安心、安全で美味しく給食を食べてもらえるよう努めております。提供する給食メニュー等により、早出や清掃等により時間外勤務も発生しており、安定した調理業務に向け、調理員の増員を今現在検討しているところであります。

雑役作業員1名は、平成27年度から雇用しており、主に各学校への給食用食缶の配送、回収の補助業務、食材の受け取り、検収、施設内外の清掃等の業務を行っております。

中段を御覧ください。足寄産食材の活用についてです。毎年11月をふるさと給食月間と定め、主に記載の食材を取り入れ、生産者を通して地産地消に取り組んでいます。29ページ・30ページに11月の給食だよりを添付しましたが、足寄産の食材を納入いただいた生産者の皆さんを掲載し、紹介しております。足寄産食材を使ったメニューにつきましては、網かけ表記にして記載しております。栄養教諭、調理員等が生産現場に足を運び、生産者と意見交換、収穫を行い、生産者の思いを知り、児童生徒への食育活動につなげるよう取り組んでいます。

11月15日には石田めん羊牧場から無償で提供をいただき、羊のピラフを提供しており今年で8年目を迎えております。また、11月29日のメニュー、大原さんのハンバーグは、令和4年に鹿児島県で開催されました、第12回全国和牛能力共進会に出場し、第3位に当たる優等賞3席になった黒毛和種の子牛をハンバーグにして、無償でご提供いただきました。食材価格を考えると、給食食材としての活用は難しく、無償で提供いただき、大変ありがたく思っております。なお、提供した29日の給食時間には、生産された大原さんと和牛生産改良組合堀組合長から、和牛生産を取り巻く状況、和牛生産にかける思いのお話を視聴しながら喫食したところです。

6ページを御覧ください。卒業記念リクエスト給食の実施について記載しております。中学校の卒業を祝うとともに、学校給食の思い出づくりのため、義務教育を終える中学3年生を対象に、もう一度食べてみたい給食のアンケート調査を行い、毎年1月、2月の献立に取り入れて提供しています。今年度は、10月17日から25日の間でアンケートを実施しました。パンや御飯、麺類など8メニュー、計106種類のメニューの中からアンケートを実施し、それぞれ3個までを選択可としました。アンケートは、結果の集計が終わり、現在、1月、2月に提供するメニューについて検討しているところであります。

食育指導についてです。偏食、食物アレルギーなど、児童生徒への個別的な相談指導の他、給食の時間や学校行事等の時間に栄養教諭が学校を訪問し、食に関する指導を行っております。本年度は6月から、町内小学校、おおむね月1回、給食の時間に訪問を実施しています。各月の食育目標は、記載のとおりです。

7 ページをお開きください。食物アレルギーの対応についてです。令和4年度より、食物アレルギーを有する児童生徒の現状を的確に把握し、より安心、安全な給食の提供を行うため、令和5年8月に改定しました、学校給食における食物アレルギー手引に沿って、給食アレルギーに関する調査票の提出を御家庭に依頼しております。在校生には11月22日までに提出いただくよう実施し、新小学1年生は、12月に実施されました就学時健康診断時に提出をお願いし回収済みとなっております。今後のスケジュールとしましては、1月30日に実施される1日入学児の保護者説明会において、学校給食について説明を行った後、該当する児童及び保護者との面談を実施することとしております。

今年度、食物アレルギーを有する児童生徒につきましては14名が該当しており、給食メニューにアレルギー食品が該当した場合、アレルゲンとなる食材の除去食の提供により対応しております。

残食・嗜好調査についてご説明いたします。本調査は、児童生徒の給食摂取状況を把握し、今後の学校給食の献立作成等の参考とするため実施しております。

調査実施概要について説明いたします。調査は、児童生徒を対象にタブレットを使ったアンケートによる嗜好調査と、残食の計量による残食調査の二つを実施しました。実施時期は7月です。調査対象は、アンケートは町内小学校4年生から6年生133名と、足寄中学校全学年の121名の計254名に対して、また、残食調査は、足寄小学校5年生、螺湾小学校、大誉地小学校、芽登小学校の全学年、足寄中学校2年生の食缶の残量について、実施いたしました。

調査結果内容は8ページから28ページとなりますが、最終ページの28ページをお開き願います。「終わりに」であります。昨今の経済状況により食材が高騰する中、献立の工夫や物資選定による食材費の抑制などを行い提供しましたが、アンケート結果で子ども達からは量が少ないという意見をいただきました。しかし、残食調査の結果から分かるように、各クラスでも残食量も少なくない状況です。学校や学年、クラスにより偏りが見られることも読み取れます。野菜を使用する副菜や汁ものを苦手と感じる児童生徒が多いことも分かりました。日々の残食を見ると、好むメニューはよく食べ、好まないメニューは食べない傾向が見られています。その中でも、新しいメニューは見慣れない、食べ慣れないことから残食が増える傾向にあります。苦手なものもよく食べることで味や食感を経験し、食べることができるようメニューが増えていきます。そのためにも、食育の一環として、様々な味付けや食材を給食のメニューに組み込むことが必要であると考えています。残食量のみで献立を考えていくことは、好き嫌いを助長してしまう恐れもあります。苦手だから食べないのではなく、成長期の今の自分に何が必要なのか、児童生徒自身が考えて食べる機会をつくることも、給食の生きた教材という役割の一つと考えております。日々、対応していただいております先生方に、引き続き給食時間の声かけの協力をお願いしたいと考えております。このアンケート調査を基に、今

後とも、より安全、安心な、おいしい給食を提供できるよう努めていきます。

以上で、足寄町学校給食センターの概要について、説明を終わらせていただきます。

○町長

学校給食センターの概要について、事務局より説明いたしました。何かご意見ご質問等ありましたらよろしくお願いします。

物価の値上がりによって、食材価格も高騰しておりますが工夫を凝らして何とか学校給食を提供しているところでございます。年度途中でも予算を組みなおし、また、新年度は給食費の値上げも検討しながら進めているところでございます。

○岡田委員

11月の給食だよりを見ても、本当に素晴らしいメニューです。食べたことのないようなものがたくさんあって、子どもたちがうらやましくも感じます。町民にも提供される場があればな…と考えるのですが、なかなか難しいとも理解しています。でも、本当に素晴らしいメニューですので、今後も継続していただきたい。子どもたちは好き嫌いが多いですが、いろんなものを口にすることは大事な教育の一環であると思えますし、このような取組に感謝したく存じます。

○町長

27ページの残食調査結果ですが、50%を超えるような残食も見受けられますが、何か要因があるのでしょうか。

○事務局（給食センター所長）

スープ等の汁ものは、飲み切らないことが残食量の増加につながっていると考えます。後は、先程申し上げた通り、食べられない物については、見た目で判断して食べないということもあると思います。

今年の8月に、十勝の学校給食センター職員が一堂に会しまして研修会を開催されており、本町からは調理員8人と栄養教諭と私で参加してきたところです。2人の講師がお招きされており、1人目が名寄市立大学栄養科の黒川教授で、衛生管理の講演をされ、2人目が「日本味育協会」という団体に所属されていて、通信教育のユーキャンの講師もされている代表理事の宮川先生が講演されました。宮川先生の講演は「食育の原点は味育から」という題名で、味育のスタートは生後8カ月の胎児期から始まり、美味しさの形成は離乳食前後の3歳くらいまでに、基礎栄養素の味を記憶するという内容でした。食習慣・好みの形成は9歳から10歳（4年生～5年生）くらいまでで、その後、生涯変わらないと説明されていました。豊富な味体験が味覚の許容範囲を広げ、好き嫌いを防ぐこととなるため、様々な食体験が必要ということでした。味体験が重要となり、子どもの頃は「酸味は腐っているかも」「苦味は毒かも」という感覚になり、嫌いなのは当たり前なのだそうです。今回実施した1週間の残食嗜好調査結果で、残食量が多くなっている一部のメニューについても、そのような傾向が見られているのかなと考えております。宮川先生がおっしゃっていたのは、子どもに食べさせるには、調理

の工夫が非常に重要であるということでした。調理方法には、味付け、過熱による食感の変更、食べさせ方による盛付けや雰囲気形成とか、そういったものが重要であるとのことでした。当センターといたしましても、今回の調査結果を参考に、調理方法・提供方法につきまして栄養教諭や調理員と相談しながら、残食が少なくなるように取り組んでいきたいと思っております。やはり、味体験が多いお子さんは食べられる食材が多くなり、自然と栄養のバランスがとれ健康体に繋がりますので、学校給食の意義として、引き続き栄養バランスの取れた給食を提供していきたいと考えているところです。

○町長

小さな幼児からいろいろな味を体験して、味に慣れることが大事であることが分かりました。形成した好き嫌いもそれぞれ違うので、全員が残さずに食べることは大変難しいとは思いますが、調理方法の工夫で苦手なものも食べやすくしていくということでした。

その他、いかがでしょうか。

○事務局（教育次長）

せっかくの機会ですので、私の方から今後の課題等について情報提供し、共有したいと思います。4ページをご覧ください。施設概要についてご説明します。学校給食センターは平成27年に木造平屋建てで建設され、来年10年目を迎えます。今年度は既定の予算の中で対応しておりますが、備品等で傷みが発生してきております。来年度以降は計画的に修繕工事や備品購入を進めなければなりません。本日の本会議の後に、定例教育委員会もございますが、その中では、来年度から3カ年についての総合計画計上予算について説明させていただきますが、備品等について、単年度で大きな予算にならないよう計画的な予算計上を進めてまいりたいと考えておりますことを情報提供させていただきます。

○町長

10年経過しているということで、日頃の維持管理に留意しているところです。点検・整備で必要とされる部分については、給食提供に影響のないように入替等進めただくようお願いしたい。計画的にかつ、状況に応じた整備を進めたいと考えます。

その他、ございますか。

○教育長

食材の高騰状況について、次年度以降の見通し等の説明をお願いします。

○事務局（給食センター所長）

本日の道新1面にも、米が前年のレート価格で1.5倍という記事が掲載されておりました。当学校給食センターは、北海道の学校給食会や給食研究協議会にお世話になっており、11月15日に学校給食会理事長より発出された文書によりますと、今現在（令和6年度）は精米について320円/1kgで購入しておりますが、令和7年度の予測価格では500円/1kgまで上がるということで、1.5625倍程度になります。ほぼ今回の新聞記

事と同様と認識しております。過日の定例教育委員会や12月議会の教育委員会行政報告でもご説明申し上げましたが、給食負担金については、令和7年度4月から1.3倍の価格改定をさせていただきました。しかし、その改定を超えた価格高騰が今既に予想されているということで、米の高騰に対しましては、その差額分を新年度予算計上に反映したく考えております。その他の食材については、1月10日に道内給食センター長会議が予定されており、令和7年度の価格上昇の説明があると聞いております。引き続き情報収集してまいりたいと思います。

○町長

国内のみならず、国際情勢の影響もあって、予測が困難な物価上昇が続いております。予算計上、予算執行に当たっても適正な対応を努めております。給食を口にするお子さんたちが困らないよう進めてまいりたいと考えます。

その他、ございますか。

○新沼委員

自分の娘も本町の学校給食を経験し、進学して町を離れましたが、中学校で学校給食が無い自治体もあるので大変感謝していると言っていました。給食で初めて食べた食材、料理もあったと言っていました。ありがたく思っています。

○町長

幼少期に多種な食材やメニューを提供することで、多くの味覚を経験する機会となる学校給食の大切さを感じます。ありがとうございます。

その他、いかかでしょうか。その他の項目もありますので、気が付き次第ご発言をお願いします。

それでは、次に進みます。協議事項(2)「令和7年度主な総合計画計上事業について」、事務局から説明をお願いします。

○事務局（教育総務室長）

【議案説明】

令和7年度主な総合計画計上事業について説明いたします。議案は31ページとなります。

地方教育行政の組織及び運営に関する法律の中で、総合教育会議の在り方についての規定があります。地方公共団体の長は、教育を行うための諸条件の整備、その他の地域の実情に応じた教育、学術及び文化の振興を図るための重点的に講ずべき施策について協議調整することになっています。この規定に基づき、例年総合計画に計上している事業の中で、翌年度の主な事業について協議させていただいております。

それでは、教育総務室所管分から説明いたします。

教育機器整備事業としまして、全小中学校児童生徒用タブレットの更新を共同調達で実施予定しております。3,213万3千円を計上しています。

校舎等施設整備事業としまして、足寄小学校の屋根・外壁改修に1億3,708万2千円

を計上しております。

学校施設照明ＬＥＤ化事業としまして、全小中学校の照明機器をＬＥＤ化するために、8,260万6千円を、足寄高等学校海外研修派遣事業としまして、4,195万円を計上しています。

足寄高等学校海外研修派遣事業については、新型コロナウイルス感染症の影響による派遣が中止されてから4年ぶりに昨年度から再開し、来年度も2年生の派遣経費として計上しております。

つづいて、生涯学習室所管分になりますが、総合体育館照明ＬＥＤ化事業として、3,085万5千円を計上しております。

なお、ただいま説明しました計画については、過日開催された総合開発審議会において諮問し、答申されたものになりますが、今後予算編成の中で、どれだけ予算化されるかということになります。

以上、令和7年度主な総合計画計上事業についてのご説明とさせていただきます。

○町長

何かご意見、ご質問等ございましたら、お願いします。

○蓑島委員

教育機器整備事業の全小中学校児童生徒用タブレットは、何台くらいでしょうか？

○事務局（教育総務室長）

予備機を併せまして、455台となっております。予備機は、修理に出す際の代替機として使用されます。

○事務局（教育次長）

タブレットにつきましては、現在使用中の物も国の補助を活用して使用しております。前回購入から4年経過し、耐用期間が来ていることから更新するものでございます。文部科学省が新規に交付金制度を創設しまして、来年度にはその交付金を活用して全国的に購入準備が進められております。本町につきましては、現在、道教委と協議している最中となっております。金額的に大きな予算になりますが、1台につき55,000円が交付される内容となっており、活用を予定しております。

○岡田委員

更新に伴って、接続機器も変わるのでしょうか。

○事務局（教育次長）

現在協議中の内容で、一番大きな変更はOSの種類になります。社会人になってからも使用しやすいと考え、前回Windowsを選択し、使用していましたが少数派になってきている状況にあります。Windows、Chrome、iPadから選択できるようになっていますので、8割ほどの自治体及び道立高校が使用しているChromeも視野に、OSの選択について協議しているところです。接続機器につきましては、補助該当になるか、ならないかの問題が大きいです。全道の話し合いも何度も設けられていますが、様々な意

見があり、なかなか結論に至っていない現状であります。来年度の導入に向けて、進めているところです。

○町長

新聞記事では、タブレットの故障の際の修理費用について、大きな予算になっているというような記事が掲載されていることもあります、その点については、本町ではいかがでしょう。

○事務局（教育次長）

壊れる頻度はメーカーによっても異なると思いますが、故障・不具合対応が担当者の業務負担の増加につながるようなケースも見受けられましたので、今後についてはなるべくアフターサービスの充実も踏まえた設定、機種選定を進めてまいりたいと考えております。

○町長

更新によって、修理頻度が減少することも想定できますね。

現在、予算編成作業中ではありますが、総合計画上これらの事業が載っているということで、これに沿って予算査定が行われることになりますが、金額なども変わる可能性があると思います。

この内容は、いかがでしょうか。よろしいですか。

（「はい」という声あり）

それでは、最後の「(3) その他」に移ります。全体を通して、何か気付かれた点などございませんか。

○安原委員

給食センターの概要についての中で、食べたことの無いメニューのお話がされていたと思いますが、家庭でも経験できるようにそのレシピを提供するようなお考えはありませんか？手順が分かれば、「家庭でも作ってみよう」「親子でやってみよう」など、可能性が広がって、給食に任せっきりになっている多くの食材やいろんな味の経験を、家庭でもできるようになるのではないかと考えます。可能であれば、お願いしたいです。家庭との連携もできるのではないかと感じました。

○事務局（給食センター所長）

この場で即答できませんが、検討したいと思います。大鍋の分量を家庭に換算できるのか…等、考えなくてはなりませんので、栄養教諭等と相談したいと思います。

○町長

多種でなくても、頻度も多くなくてもいいので、実施できればいいのかなとは思いますが。

○事務局（給食センター所長）

先日の職場体験では中学校2年生を受入れしまして、提出された質問事項でも生徒さんから「この料理はどうやって作るのですか？」との問いがあり、お答えしたこともあります。ただ、個別対応は難しいかなとは考えます。

○教育長

1つのメニューについて、大まかな手順を、例えば給食だよりも掲載するとか、検討してみてもいいのかもしれない。

○安原委員

食への関心につながり、子どもとの会話も弾むような気がします。

ふるさと給食も素晴らしいと思っていますが、足寄町に入植された方の団体…例えば山形団体等なのですが、その郷土料理も、おじいちゃん・おばあちゃんの味の継承や、様々な地域特有のメニュー（芋煮やずんだ餅等）の視点でも関心深いなと感じています。

○町長

その他、いかがでしょうか。

無いようですので、今後も皆様からお知恵やご助言をいただき、足寄町の教育がより良く、発展していけるようご協力をお願い申し上げまして、令和6年度 第1回 足寄町総合教育会議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。