

実態調査資料に関するご意見・ご質問について

学校給食における栄養目標量に関する実態調査資料について、事前に委員の皆様に配布したところ、ご意見・ご質問をいただきましたので、以下のとおり回答します。

残滓量について

Q 1 - 1	主食・主菜・副菜では、残滓量や残滓率も異なると思いますが、残滓量及び残滓率はどのように算出していますか。
A 1 - 1	残滓は、おかずごとに食缶へ戻し、給食センターで計量・集計しています。 残滓率については、提供量に対する残滓量の割合として算出しています。 今回、参考資料 3 にお示しした残滓率は、全献立の提供量及び残滓量を合計して算出したものです。

Q 1 - 2	主食・主菜・副菜の残滓率の内訳について教えてください。
A 1 - 2	残滓率の内訳は、主食 8%（ご飯 13%、パン 8%、めん 4%）、主菜 8%、副菜 14%、汁物 9%程度です。

Q 2	残食を減らすため、現在どのような取組を行っていますか。
A 2	本市では、児童生徒が学校給食に興味・関心を持ち、給食を楽しみながら食べることができるよう、献立内容の工夫や食育の取組を行っています。 栄養教諭や栄養士が学校で食育指導を行うほか、給食時間にクラスを巡回しながら配膳の様子や喫食状況を把握しています。また、児童生徒と一緒に給食を食べながら献立や食材について伝えています。

喫食時間・栄養目標量について

Q 3	喫食時間が短いことや残滓量が多いことを、目標量を下げる根拠とすることについて、久喜市ではどのように考えていますか。
A 3	喫食時間が短いことや残滓量が多いことのみを理由として、栄養目標量を引き下げるものではありません。 今回の検討は、久喜市における児童生徒の体格、給食提供実績及び喫食実態等を把握し、その実態に合った、久喜市の学校給食における適切な栄養目標量を定めることを目的としています。

Q 4	喫食時間を確保するため、現在どのような取組を行っていますか。
A 4	資料 5 の喫食時間については、学校ごとの状況を把握し、久喜市全体としてどのような傾向や課題があるのかを整理することを目的に調査を実施しました。 今回の調査結果を踏まえ、必要に応じて学校と情報共有を図り、児童生徒が落ち着いて給食を喫食できる時間の確保について検討していきます。

全体を通して

Q 5	今回の検討は、栄養成分表七訂を基に定められた国の学校給食摂取基準と比較して、現在久喜市で提供されている給食がその目標量を満たしていないことへの対応を検討するもの、という理解でよいでしょうか。
A 5	文部科学省では、「学校給食摂取基準の適用にあたっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。」と示されています。 今回の見直しは、日本食品標準成分表（八訂）への改訂を契機として、本市のこれまでの給食提供実績、喫食状況、喫食時間等の実態に加え、児童生徒の肥満・痩身傾向について把握し検討したものです。栄養目標量の決定には、国の基準との整合を図りつつ、本市の実態に応じ設定していきます。

Q 6	過去の提供実績が現在の栄養目標量に満たしていないなかで、残滓量等を考慮したときの栄養目標量について、どのように考えていますか。
A 6	栄養目標量は、成長期にある児童生徒に必要な栄養量を確保するための目標値として設定するものです。 残滓量は献立内容や児童生徒の喫食状況等によって異なることから、残滓量を考慮して栄養目標量を定めるものではありません。 今後も児童生徒の残滓傾向等を把握しながら、献立内容の工夫や食育活動等を通して、残滓量を減らす取組を実施していきます。

Q 7	今回の栄養目標量の見直しは、段階的に行うものですか。
A 7	国の学校給食摂取基準や日本食品標準成分表の改訂、本市の児童生徒の体格等の実態を踏まえ、必要に応じて見直しを行っていく予定です。

Q 8	久喜市の児童生徒の体格（身長・体重）や肥満傾向、痩身傾向が、県や国の平均と同等程度であり、現在提供している給食の量に問題はないと思います。よって、この量を維持できる栄養目標量を設定することが望ましいと思います。
A 8	今回の栄養目標量の見直しは、給食の量を減らしたり質を落とすものではありません。 栄養目標量の設定については、国の基準との整合を図りつつ、本市の児童生徒の体格等の実態に応じた適正な栄養目標量を定めます。