

佐世保市立学校給食検討委員会

第6回 議 事 要 録

- 日 時 平成20年2月8日(金) 午後7時から9時
- 場 所 佐世保市役所本庁舎5階 庁議室
- 出席委員 武藤委員 東委員 七熊委員 三島委員 近藤委員 村田委員 真崎委員
古賀委員 迎委員 光富委員 森宗委員 金子委員 永元委員 八頭司委員
廣山委員
- 欠席委員 水江委員 馬場委員 梅崎委員
- 事務局 古賀教育委員長 徳勝教育委員 浅井教育委員 新谷教育委員
本山教育次長 池田総務課長
武富 吉田 酒井 川添 高尾 坂本
- 傍聴者 6人
- 会次第 1 開 会
2 教育次長あいさつ
3 事務局からの確認事項
第5回検討委員会議事要録の確認について
4 議 事
(1) 意見交換
運営上の諸問題について
～ 献立、アレルギー、地産地消、残さ ～
5 事務局からの連絡事項
次回の会議開催について ～日程、資料請求等～
6 閉 会

◆ 議事

【事務局】 議事録の確認

【事務局】 資料の確認

1. 地産地消の資料(農林水産部から提供)

【会 長】 本日が諮問の1点目、「中学校給食の実現について」の協議は今回が一応最終ということになる。今回は、まず、給食献立、アレルギー対策、残さなどについて協議し、その後、地産地消についてご意見をいただきたい。

【会 長】 前回は、給食の献立に関して、調理設備の充実が必要ということと、小学校同様の献立立案の仕組み、食材調達のチェックシステムが必要という意見が上がっている。

【委 員】 中学校がセンターで、充実した設備になると思うが、小学校はそのままの自校式でとなったときに、設備が充実していないため、中学校と同じような献立が立てられるものかどうかお尋ねしたい。

【事務局】 この中学校給食のあり方の後に、小学校を含めた佐世保市の学校給食のあり方を検討

いただくが、その中で全く別の方式になれば、献立も別になるしかないのではないかと考えている。

【会 長】 施設の違いは献立のメニューの違いにも通じる。小学校については、今後討論することになる。

【委 員】 今、湯水での小学校給食の現状で、子供が帰ってきたらおなかが減ったという状態がある。中学校のセンターができて、こういう湯水の状態が続いたときに、どんなふうになるのか。小学校で足りなかったら、中学校はもっと足りないのではないかとと思うが。

【事務局】 今の節水メニューで給食の量が少ないという話は聞いている。3月から若干パンを大きめにするとか、野菜を増やすとか、そういう形にはなると思う。

【委 員】 中学生になると、かなり個人差があるが、中学生は、小学校と比べて給食の御飯の量も、おかずの量もかなり増えていくような形になる。

【会 長】 湯水の問題というのはずっとつきまとうので、節水メニューのときの対処法がもっとほかはないのかという質問ですね。

【事務局】 湯水期の献立については、非常時への備えが薄かったという部分もあり、今回、皆さん方からの意見やお子さんからの反応で反省させられたところもあって、前回の制限給水時と随分違うなというのを改めて感じている。今回を教訓に、このような事態について、きちんとした形での記録を残して受け継いでいきたいと思っている。

【委 員】 校長会からは、食育の一環として給食が実施されるのだから、生徒自身が食べるものを我が事としてとらえ考えるような、献立を決定する上で、何らかの形で参加するような場の設定をお願いしたい。また、中学校の場合は、部活動への配慮をお願いしたい。現在給食が実施されている中学校からは非常に物足りない献立もあるという意見もある。そういった意味で、量の配慮や、腹もちのいい御飯を望みたい、あるいは、伝統文化の意味で、はしを使う献立を希望したいという意見も出ている。

【委 員】 学校給食法について、文科省が栄養改善から食育へ方向転換をしようという大きな変換を言っている。献立も食育につながるようなものをしていただきたいと思っている。例えば、小さいころからかむ習慣をつけるということで、脂質は控え目にし、できるだけイリコみたいなかたいものを出したらどうか。あごを動かすことで脳への血流もよくなるのではないかとということも出ている。

【委 員】 献立の基本方針について、小学校給食の中では立派な基本的な考え方が既にできていると思うが、現在の基本方針というのは、実際献立をつくる上で、考える上で問題があるのか。学校としてはあるいは栄養士さんからどうなのかお尋ねしたい。

【委 員】 栄養士は、この基本方針に基づいて、与えられた施設設備や給食費、流通の問題を考慮しながら献立を立てている。ただ、小学生と中学生では栄養基準なども変わってくるので、中学生だけの献立作成をできればベストではないかと考えている。そして、やはり手づくりのものが一番安全なので、極力手づくりのものを取り入れていけるような施設設備をぜひお願いしたい。

【会 長】 基準以外に、現場では今こういう問題点があるのではないかとということで、例えば献立の多様化、日本型食生活の推進、アレルギー対策など挙げられていると思うが。

【委 員】 かたい物をメニューに入れたらいいのではないかとということだが、全国の食育推進計画の中で、歯のことが入っているのは唯一佐世保市のみということで評価を受けている。この中にも、かむことの習慣づけというようなことがあるが、実は、かたいものをどんどん給食で出したらいいのではないかと話になった。ところが、現場の栄養士さんからは、かたいものを出

すと残さが急にふえるという話があった。

【会 長】 学校給食だけにかたいものを出したら、家庭でかむという習慣がないと、残さになる。やっぱり献立、メニューの工夫になるということだと思う。

【委 員】 中学校の現場として、給食の時間は35分で、準備と片づけ10分、10分で、15分で食事をしている。かんでしっかり食べてほしいとなれば、時間の確保、部活との兼ね合いがあって、なかなか厳しい部分はあると思う。

すばらしいいろいろな計画や思いがあって、その中で十分にやれたらいいと思うが、時間的に厳しいというところはあると思う。

【会 長】 給食献立についてまとめさせていただくが、やはり基本は、今の佐世保市の基本姿勢というものを継続するような仕組みであってほしいということ。そして、その仕組みの中に、子供たちから学校給食のメニューを募集するなど、子供たちも参加させられるようなことがあってもいいのではないかと。また、量の問題の配慮もしてほしい。それから、湯水状態の献立についても今のうちから、何らかの対策が必要ではないだろうか。

食育につながる学校給食の献立となれば、かたいものを出したらいいとか、はしを使うような献立、お米を中心とした日本型のものに進めていっていただければどうだろうかということでも話をまとめさせていただきたいがよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

【会 長】 次にアレルギー対策についてご意見をいただきたい。

【委 員】 現在、学校では、保健調査票でアレルギーの有無を確認し対応しているが、保護者の詳しい記入がなかったり、急にアレルギーになったりという場合がある。保護者と学校のやりとりを統一した書面で行えるようなものがつくられるのであればベストかなと思う。

【事務局】 アレルギーで、給食で食べられないものがあるということについては、学年初めに申し入れがあれば、学校の関係者、調理士、保護者の方で、話し合いをして、除去することになる。

その保健調査票をもとに、学校によって、医師の診断書を提出させるなどの決まりがある。

【委 員】 食物アレルギーだが、保育園・幼稚園は、ある程度様式があり、病院に持ってきてもらって書くが、小学生になると、保護者が保健調査票に記入するだけで、病院とのつながりがあまりないようだ。

ただ、年齢が小学校に入るところになると、食物アレルギーの有病率がかなり下がってくるので、実質的に制限する人はかなり少なくなっているだろうと思う。小学生の食物アレルギーの状況を教えていただきたい。

【事務局】 毎年4月に、学校で把握された分を教育委員会に集約している。食物アレルギーを有する児童の数は、平成19年度全体で290人、全体の1.94%である。中学校は、全体の3.91%。中学校の給食でかえって増えているというのは微妙なところがある。平成16年ぐらいからこの調査を行っているが、年々0.何%かずつぐらい増加しているような形になっているようだ。

【委 員】 卵や牛乳のアレルギーは加齢とともにだんだん減っていくが、イカやエビはなかなか減っていかない可能性がある。アレルギーのある子が、特にエビなどを昼食に食べて、昼休みに息の上がるような運動をすると、運動誘発性のアナフィラキシーショックというのがあり亡くなる子もときどきいる。特にエビ、イカそしてキウイも要注意である。

【委 員】 保育所では、保護者がこの子は食べられないと言われて、病院でよく検査してもらったら何ともなかったということも結構ある。ずっと同じ除去食をするということではなく、アレルギーが治っていく可能性もあるので、定期的に診断書などを出してもらおうようなシステムをつくるべきだと思う。でないと、いつまでもその子はその栄養をとれないという状況になるので、

きめ細やかに対応するべきである。

【委員】 アレルギーについては、自己申告と、本当にそうなのかということを経済関係でチェックするべきである。また、学校給食でどこまでアレルギーに対応したらいいのかということになると、その一人のために、調味料から、材料から、すべて変えなければならないという、そこまで対応できるのかということがある。すべてに対応していくというのは非常に経費がかかるが、家庭との協力の中で解決していきながら、その経費をより多くの子供たちのためにもっといい内容のものを進めていくということも、ある意味では必要なのではないかという気がする。

【会長】 施設を工夫することによって、代替食が充実できることもあるだろうし、対応の手順づくりが必要であるということで、このアレルギー対策についてまとめさせていただきたい。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

【会長】 次に、残さについてご意見をお願いします。

【委員】 今度、センター方式ということが提言されているので、センター方式であれば、センターに持ち帰るといような形で解決できるのではないかと思う。また、そういった残さが、もし配合飼料などにリサイクルできるようなシステムが考えられれば、一石二鳥ではないかと考えたりしている。

【委員】 伊万里の例だが、「はちがめプラン」というものがあり、堆肥化を極めていい方向に回している仕組みがある。食物性の残さというのは、単に給食だけではなく、もう少し幅広い範囲で解決する方法もあるのではないか。

【委員】 自分たちのために、どれだけの人がどういうふうにいるかということをお子にアピールしたことによって残さが減ったという話も聞いたことがある。そういう取り組みも大事ではないか。残すことは美德ではなく、みんな食べる、食べたほうがいいというような、自分の体のためにもそういう意識づけも大事ではないかと思う。

【委員】 ある市内の小規模校の例だが、残さが全くない。「すべていただくことを大原則としている。最初の考え方が大事だと思う。学校によっては、無理に食べさせないとか、残すことに何も抵抗がないようなところもあるようだが、病気やアレルギーなどよほどの理由がない限り、おかしなことだと思う。」としている。無理やり食べさせるのは例えば体罰に当たるのではないかという考えもあるわけだが、やはり食育でいく以上は、きちんと食べさせたり、感謝の気持ちを持たせたりという心の教育の一環としても、考える必要があるのではないかと思う。

【委員】 何年か前に中学校給食の実施状況を見に行ったが、ダイエット志向ということで女の子の残が多い。今の中学校の先生方が小学校のように栄養指導を時間かけてやるという日課がとれるのかは現実的に問題としてあるが、残が出ないように、しっかり指導していかなくてはいけないと感じている。

【委員】 中学校の事例だが、給食時間を30分とっており準備に10分、食事に10分、後片づけで10分と考えている。準備は10分以上かかるので、食事の時間が短くなる。しっかり食べさせようということで、生徒が食べるまで待っている先生もいるが、勤務時間を超え、休み時間に食い込んでいる。そういうことをしながら完食を目指して指導しているという学校、先生方もいるということをお伝えしたい。ただ、この学校も非常にうまくいっている事例である。今から新たに中学校、特に規模の大きな学校などはかなりいろいろな難しい問題がたくさん出てくるのではないかと思う。

【委員】 自校式なら、待ってもらって食器の返却ができるが、センター方式になれば、回収のトラックが数校を回ることになるので、決まった時間に出さないといけない。そうすると、食べたい子で遅食の子もいるので、完食はなかなか難しいと思う。

給食委員会の子どもたちが受け取り指導や返却指導に立ち、それに担当の教諭がつくが、すべての返却が終わり、活動が終わるまでに、昼休み時間に、15～20分食い込むこともある。現実、自校式でこんな感じなので、センターになるとなかなか厳しいのではないか。

【会 長】 残さについては、食品廃棄物全体で考えればいいというような仕組みとか、センターで考えればどうかという意見もあったが、長崎市では、グリーンコンポスト事業という給食残さの堆肥化を環境部がやっている。諫早市では、資源リサイクルセンターという施設を持っていて、給食センターからの生ごみ全体をリサイクルされているという例も聞いているので、そういう工夫や、食べ残しが残らないような献立の工夫、給食指導などいろいろなことを考えていただきたいと思っている。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

【会 長】 では、次に、地産地消について。担当である農林水産部長の委員から説明をよろしくお願いしたい。

【委 員】 資料に基づき説明

学校給食の需要期に気象の関係で地場産では栽培できないものや、難しいものがあるのは、自然、物理的なものでどうしようもないが、できる範疇もあるのではないか。もし、地産地消という形になってくれば、今後は市内の農家さんなどに栽培を委託する方法もあるのではないかという考えを持っている。

教育委員会として、または生産者としてというお互いの立場で共通の悩みもあるのではないか。一つは、必要な予定数量がなかなか確保しにくい。二つ目は品質、規格について、出荷量が少ないためにばらつきが見られる。三つ目として、価格について。市場取引価格に準じた相対取引で市場に出荷するため、価格が直売所の出荷に比べて低く抑えられてしまう。

これらの解決法として、数量、品目については、生産者の掘り起こしという形しかないのではないか。そういう中で数量の確保に努める。品質、規格等については、関係機関との連携による納品規格の緩和、生産面での数量確保に努める。この部分がお互いに歩み寄りになっていかなければならない。生産者は生産者で、規格に近いような形での努力をし、学校現場でも、ある程度で、全く規格どおりでなければ絶対だめだではないような形でやっていければいいと思う。

価格についてというのは、生産者としても生活があるので、ボランティアでなかなかやれない。そういう中で、やはりかかった経費だけはきちっともらう。それにプラスアルファの分というような形になってくる。小中学校であれば、保護者の皆さんから給食費という形でいただかなければいけない。そういうところがなかなか折り合いが難しいというようなことが課題という形で出てきているのかなという気がしているが、お互いに地産地消というような形で留保していければいいがという考えを持っているところである。

【委 員】 現状として、学校給食で比較的佐世保の地場産品をよく利用しているようで、仲買、売買人を入れながらも、仕入れとして佐世保市産を使いなさいという指導がうまく機能して、こういったかなり使用率が高い数字になっているのかと思うが、この点についてはどうか。

【委 員】 地場産という形で、何年か前から教育委員会のほうにはよくお願いをしており、ご協力をいただいているものと判断している。

【委 員】 NHKのドキュメンタリーで、学校給食に携わっている方が、農家を回り水産物のお店を回るという格好で地場産品を一生懸命仕入れるという努力をしておられた。その中で、農家の方も努力されて、たしか240円という価格で、食べ残しも全くなかったというようなことが紹介されていた。こういった姿が参考になるのではないか。単に学校給食会から佐世保のものを買おうということではなく、非常に多くのものを仕入れるので、簡単にはいかないということになる

かもしれないが、地域の方を巻き込み、協力していただきながら、価格、安全、献立の問題から残さまで全部絡んでくるが、そういった工夫でいろいろな問題を解決する手法があるんだなと番組を見ながら思った。紹介方々そういうふうなものが達成できればいいと思った。

【会長】 私も偶然、その番組を見たが、自校式の小学校で、学校栄養職員の方であった。その栄養職員さんが、果たしてよその地区に行った場合、そういうのが成り立つかどうかというのはわからないが、自校式で限られた食数のところというのは、結構、地産地消は進むと思う。

例えば、江上文担が100%でも、それは給食で1回使うだけである。日常使って一番頻度の高いところを重点的に掘り起こす。掘り起こして、それが安定価格で給食で役立つということがわかれば、ほかのものも地産地消が進むのではないかと、そういう重点管理というのが要るのではないかと思う。

【委員】 今からの課題解決方法ということで、価格については納品の流通過程を見直しということがあがるが、これがまずは地産地消を進めるのには一番のポイントじゃないかと思う。

【委員】 長崎県、あるいは佐世保市は、漁業については日本でも何番だとかという話の中で、実際の使用量が非常に低い。学校給食での使い方、練り物という形ででももっと進められるような研究と、品物に合わせた献立ということをもう少しでも検討することが地産地消を進めることになると思う。

生産する農家の意欲を向上させていくことを、中学校給食を一つのきっかけとして進めるにはとてもいいと考えている。

【委員】 一つの例として水産物、1匹の魚という形で子供たちに食べさせるというのは非常に難しい。それこそ農産物よりもでこぼこがあり過ぎる。また、家庭でも骨の取り方とかは当然教えているのだろうが、なかなか難しい面がある。ただ、練り物など2次加工品については、現在も地場の水産物を何とか子供たちに提供できないかという形で卸会社では検討されている。

そういう中で、地産地消をどのようにすればいいかと、学校給食会、PTA、農業・水産業者という代表の方たちで推進委員会というものをつくって、実際、折り合える所は折り合うという形での推進委員会というのを立ち上げる事例もある。

【委員】 地産地消を進めるということで地元の農家とそういう関係をつくっていくということは、給食費、材料費の値上がりということにもつながっていくだろうという気がする。中学校給食を食育という観点から進めていくことと、地産地消を進めるということは、並行していくようなことなので、保護者等の理解をいただきながら、給食費の値上がりにつながっていても、ある意味では了解していただかなければいけない部分ではないのか。そういう状況であっても地産地消というのはやっぱり進めていくべきではないのかという気がする。

【会長】 地産地消については、難しく課題も多いようなので、体制づくりということから見直し、話し合いの場を持つための組織をつくるなど、できるだけ地産地消を進めていっていただきたいということでまとめてよろしいか。

【「異議なし」と呼ぶ者あり】

【会長】 以上で、一応、当初予定していたテーマについての協議は終了したわけだが、事務局から何かあればお願いします。

【事務局】 次回の検討委員会は、答申に向けてのまとめの作業ということになるが、これまでのテーマ以外で答申に盛り込みたいような事項があれば、次回のまとめまでにご意見をいただきたいと思っているので、よろしくお願いします。

【会長】 今後のスケジュール等について事務局からお願いします。

【事務局】 報告だが、来年度、学校での役割分担などについて研究するため、中学校で試行とい

う形で給食を実施したいと考えている。場所等も決定していないが、親子方式のような形で、二、三校小さい学校でできればと思っている。

【事務局】 中間報告の件で確認。

【会 長】 以上で議事を終了する。

◆次回の検討委員会の日程調整について

【事務局】 長時間大変お疲れ様でした。

◆閉会

— 了 —