

佐世保市立学校給食検討委員会

平成21年度第2回 議事要録

- 日 時 平成22年3月23日（火） 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 水江委員 山崎委員 品川委員 立石委員 森澤委員
山口委員 片山委員 岡部委員 古賀委員 迎委員 馬場委員
森宗委員 士野委員 本山委員 千知波委員 16名
- 欠席委員 田崎委員
- 事務局 永元教育長 蓮田教育次長 秋山教育次長 池田総務課長
酒井 橋本 舛田 高尾 坂本
- 傍聴者 なし
- 会次第
 - 1 開 会
 - 2 教育長あいさつ
 - 3 委嘱状及び人事発令通知書交付
 - 4 会長、副会長選出
 - 5 議 事
 - (1) これまでの経緯
 - (2) 進捗状況報告
 - (3) 意見交換
 - 6 事務局からの連絡事項
 - 7 閉 会

◆委員長、副委員長の選出

会長に武藤委員を、副会長に山口委員を選出

◆会議の公開について確認

本会議は情報公開の対象であり、傍聴を受け付けることとし、会議の内容については会議録の閲覧を可能とする。会議録は要録とし、発言者は委員長、また委員、また事務局とし氏名は掲載しないものとする。また、会議録の公開は各委員の承認を得た後とする。

(意義なし)

◆議事

【会 長】 これより議事に入る。

事務局からこれまでの経緯説明とあわせて進捗状況の報告をお願いする。

【事務局】 本会議からの答申を基本に、「佐世保市立学校給食実施方針」を策定している。

(佐世保市立学校給食実施方針の概要について説明)

食育の観点から学校給食を充実させていく必要があることから、全市立中学校で、主食、おかず、牛乳で構成される完全給食を実施することとし、そのためのハード・ソフトの両面から

の整備が急がれるところである。あわせて給食を円滑に運営していくため、衛生管理の徹底や財源の確保等が必要となってきた。基本方針は「佐世保市立小・中学校において完全給食を食育の生きた教材として活用します。」とし、全市立中学校でも完全給食を実施し、完全給食を活用した食育指導の充実を図ることとしている。次に、「安全・安心で、食育の実践ができる給食調理施設の整備を進めます。」としており、中学校完全給食の調理施設として学校給食センターを整備するとしている。

調理施設の決定に当たっては、学校敷地内に給食室があり給食をつくる自校方式、または近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する親子方式等について検討した。しかし、自校方式は中学校敷地が狭く、建設する余地がない学校もあること、また、親子方式は小学校の給食室が狭く、中学校給食実施に必要な設備を増設する余裕がない場合があることから実現は困難と考える。

一方、食に対する安全・安心の面で衛生管理の徹底ができること、多様な献立と食物アレルギーの代替食調理の対応が可能なこと、コスト面でも節減が可能であることから学校給食センターを建設するとしたものである。さらに、1カ所の給食センターに集約することで、未実施中学校に対し、質の高い学校給食を格差なく早期に実施できるよう計画している。

給食センターの建設予定地は、卸本町のNBCハウジングの跡地で、この土地を購入する予定とし、現在、手続を進めている。

学校給食センター建設のスケジュールについて、平成21年度に用地測量と施設の基本設計に着手しており、平成22年度に用地購入と実施設計、平成23年に建設工事を開始し、平成24年9月ごろから給食を開始できればと考えている。

給食センターは、調理能力が最大7,500食、面積約3,200平米の施設とし、専用の配送車で給食を配送する計画としている。市内の広い範囲の学校に配送するため、西九州道を活用した配送を考え、西九州自動車道インターの近い場所で一定の面積を確保でき、隣接した民家もなく周辺への影響もほとんどないと考えられることから、この場所に給食センターを建設するものとしたものである。

給食センターの整備方針としては、適温での給食の提供が可能な施設とすること、衛生管理の徹底が可能な施設とすること、多様な献立の調理が可能な機器を導入すること、食物アレルギーの代替調理専用スペースを設置すること、三川内焼強化磁器食器を採用すること、研修室、見学スペースを設け、食育の拠点施設とすることとしている。

施設の整備計画について、建物本体は、敷地の中央に配置し、この建物に給食を調理する調理場、事務室等を配置する。附帯施設として、道路側に受水槽、敷地奥に排水処理施設、道路側から見て建物の右側を中心に駐車場と配送車の運転手控室等を設置する。

駐車場は従業員用、見学者用、事業者用、給食配送車用としている。建物本体の周囲は、食材の配送車、給食の配送車等車両の通行と食材等の荷物や給食の積み下ろし、車両の回転可能なスペースとなる。隣接地や市道との境界に緑地を設ける計画である。外来者や従業員用の出入口を一方通行の市道に面した場所に設け、門扉を設置する。また、給食の配送車両が西九州自動車道方面へ出ていくために隣接民有地に通行地益権を設定し、通行できるように計画している。

給食センターの調理場は、床が乾いた状態で調理作業を行うドライ方式とし、衛生管理の徹底を図り、食物アレルギーの子供たちにもできるだけ対応できるよう個別調理を行える部屋を

設けるようにしている。また、食品の流れは一方通行で、衛生的な調理を行えるよう調理場を計画する。でき上がった給食は、給食配送口でトラックに積み、各学校へ運ばれる。学校から戻ってきた食器、食缶などは返却口から受け入れ、洗浄機で洗った後、消毒保管する。

現在、建物の設計を行っているが、衛生管理や作業工程に留意しながら検討しているところである。また、小学校等の既存調理施設についても老朽化が進んでいることもあり、中長期的に改善計画を策定する必要がある、あわせて、運営の効率化にも努めることとしているが、まずは中学校給食実現のための施設整備に取り組んでいるところである。

【会 長】 質問、意見等をお願いする。

【委 員】 給食センターは佐世保市立の施設になるのか。職員も全部市の職員になるのか。

【事務局】 建物は市の施設になり、佐世保市の直営になる。調理・配送業務については、どうするかを今から検討するようにしている。

【委 員】 実施方針もあるように、例えば学校給食を食育の生きた教材として活用する、安全・安心な食育を実践する、献立の充実、アレルギー対策などいろいろな課題がある。ハード面にプラスしてソフト面がとても重要だと思う。その場合のソフト面の運用方法は今から検討していく状態なのか。

【事務局】 小学校でも給食を実施しており、そんな中で食育もしているので、そういうことも含めながら中学校はどういう形で実施していくのかを検討する形になると思っている。

【委 員】 小学校の場合、各学校で調理しているので、多分学校の状況に応じてちゃんとしていると思うが、中学校はセンター1カ所で大多数の子供たちを対象にするので、その影響力が大きいのではないかと思う。検討をよろしくお願いしたい。

【委 員】 給食センターを1カ所にまとめた理由、メリットなど、そういうものがあればお聞かせ願いたい。

【事務局】 給食センターについては、まず1カ所つくることになるが、今の計画で行けば、西九州道を使って1カ所からの配送が可能だということで、1カ所としており、立地的に配送できない柚木と野崎は親子方式でと考えている。既存施設も老朽化しているので、将来的には小学校も含めて、その中で2カ所目、3カ所目をつくるかどうかという話はまだ出るかと思う。また、給食センターを1カ所つくるのにかなりお金がかかる。7,500食で約20億かかるとして、それを3,500食とした場合、10億でできるかといったらできない。十数億かかる。そういうことも含めて、中学校給食は1カ所だという判断をしている。

【事務局】 中学校給食を考えているので、1カ所でまかなえると思っているが、検討委員会の議論の中で、小学校もいろいろ考えて、センターに移行する場合も検討するという含みの結論もいただいている。そうなると、とても1カ所ではまかなえないと思うので、複数箇所という可能性もあるとお考えいただければと思う。

【委 員】 1カ所とすると、経済的効果は大変高いので、そういう面から考えられたかと思うが、何かあったときにバックアップ体制も必要なので、幾つかに分散しておくことも必要ではないかと思う。よろしくお願いしたい。

【委 員】 センターから受けるほうの学校の保管場所等は、順次考えていかれるのか。検食の保管場所などはセンターができてから考えられるのか。

【事務局】 各学校の給食を受け入れる配膳室は、24年9月の給食実施までには各学校につくっていく。

【事務局】 検食については、つくったところで14日間の保存ということで指示されており、センターで保管することになる。直接納入される牛乳とパンについては学校で保管していただくという考え方である。

【委員】 1カ所に集中することのメリットとデメリットという点から、地産地消を進めるときに、これだけ大きくなるとなかなか大変になるのかと思うが、その中で、ソフト面をどう考えていくかというのをお知らせいただきたい。

【事務局】 ご指摘の地産地消については、我々も十分に考えなくてはいけないところだと思う。例えば3月31日付で江迎と鹿町と合併するが、そこは、佐世保市学校給食会で納入を取り扱うことにはしない。規模がかなり大きくなるので、切り離して、なるべく地産地消、その量が賄えるものでつくっていただきたいと思っている。

従前の合併では暫定措置ということで、2、3年は切り離してやって、今は佐世保市学校給食会の一括納入になっている。そういうことで、試行錯誤しながら、なるべく地産地消の単位が納入できやすい形にしていきたいと思っている。

後ほど、地産地消についてもお知らせするよう準備しているので、よろしくお願ひしたい。

【会長】 では、次に進ませていただく。

実施方針で学校給食を活用した食育の指導というのがあるが、どう考えているか、中学校の食育の指導、小学校も含めて、どうお考えなのかを聞きたい。

【委員】 私は、小学校所属で、職場は給食センターである。小学校2校と幼稚園1園、中学校1校の給食をつくって、配送し、あわせて指導も行っているので、今やっていることの話を見せていただく。

栄養教諭には担当校があり、私は、給食センターの配送校と、自校方式の学校を1校担当している。担当校と所属校を給食訪問という形で年間2回ずつ、だいたい全部で60回ぐらい訪問している。訪問する際は、行って給食を一緒に食べるだけではなく、その時々、季節に合わせたもの、行事に合わせたもの、それから献立に合わせてなど、いろいろなテーマを決めて話をする。ただ話すだけではなくアンケートをとったり、反応などを記録したりして、次回に生かすようにしている。

私は今年度から栄養教諭に任用替となったので、給食訪問を本格的に始めたのは去年の4月からである。子供たちも最初のうちは慣れなかったが、2回目、3回目の学校では、先生方も含めて子供たちも楽しみにしていてよく話を聞いてくれた。

また、所属校だけではあるが、食に関する授業ということで、学級活動、保健、家庭科の食に関するところで学級担任と一緒に授業も行った。小学生はそれぞれ発達段階において理解度も違うので、そこを学級担任と打ち合わせしながら話をしていった。

あとは担当校からの要請や、こちらからの提案で食育週間、試食会、学校保健会などにも参加し、いろいろお話をさせていただいた。今年は一つテーマを決めて話していこうと思い、どの学校に行ったときにも、朝ごはんの話と、学校給食を理解してもらうため学校給食の紹介の話を中心に続けてきた。

話をするだけでは時間が足りないので、毎日の給食時間に子供たちに読んでもらう放送原稿での給食食材の紹介や、毎月家庭に食育だよりなどを配っている。学校では食育の資料を掲示したり配布したりして、各学校でそれぞれ給食担当の先生、食育担当の先生に活用していただいている。

また、給食センター配送校の給食担当の先生との打ち合わせに、連絡ノートを毎日交換して、何か問題があったときに対応している。給食センターが離れているので、ちょっとしたことでも大事件になる。給食の中にいつもと違うものが入っているという、子供たちはびっくりしてしまう。目の前にすぐ持ってくれば、違うんだよとの説明ができるが、給食時間が終わってからそういう報告が来るので、なかなかコミュニケーションがとれない。そういうときにノートでまめに担当の先生と打ち合わせをしておくというのはすごく有効だった。子供たちが最近こういうことを心配しています、ということがあれば、教職員のほうにもそのことを伝えて話をしていっている。

今、大体流れを話したが、栄養教諭と学校栄養職員の区別は何なのかとよく聞かれる。給食担当校を回ったり、授業をしたりというのは、学校栄養職員もされている。栄養教諭との違いは、栄養教諭は必ずしなければいけないということで、大きな違いになっている。

食育を進めていくためには、やはり栄養教諭が増えて、ずっと指導していくのが大切なことではないかと思っている。

【会 長】 佐世保市は、今、栄養教諭は何人ぐらいいるのか。

【委 員】 今年度は3名だったが、来年度は全部で6人ぐらいになると思う。

【会 長】 学校には栄養教諭という資格の方と学校栄養職員という資格の方がいて、それぞれ給食に何らかの形でタッチをされている。食育指導の全体計画というのは、どこの小学校も中学校も立てていると思うが、これに沿って、食育の年間指導計画を立て、それぞれ学年ごとにも指導計画ができる。計画に沿って、栄養教諭による給食訪問を行い、個別に話したり担任などとのチームで参加されたりするということですね。

中学校について、実施方針で、学校でお弁当の日も取り組むということになっているが、小学校でも実施されているのか。それとも中学校だけでしているのか。

【副会長】 中学校代表ということで述べさせていただく。所属中学校は生徒が約770人おり、パン等の販売もあっているが、大体8割が弁当である。特に3年生は9割近くが弁当で、非常に高い比率だと思っている。そういう中で、手づくり弁当の日というのは、うちの学校ではやっていないが、市内でも数校、子供たちがみずからおかずをこしらえてくる日ということで実施している学校がある。そこで見せ合ったりして、何がいい、あるいは色彩的なものを含めてお互いに批評しながら食育の意識を高めているというように思う。

食育指導全体計画は全部の学校で作成済みで、それぞれの学校にある。ただ、これがしっかり機能しているかということ、まだまだ遅れており、実質を伴っていない現状もたしかにある。

ただ、一つは、中学校の日程からいって、昼休みが45分間。昼休みに入って10分、15分が弁当の時間となるが、ほんとうはゆっくりかんでということもあるだろうが、子供たちは遊びたくてたまらないというような中でやっている。そして、食育の中心は、中学校の場合、家庭科の中で、栄養価や、旬のものを食しながら、といった指導を行っている。あとは、担任等がはしの持ち方等も含んでやっている現状である。ただ、これが学校給食になっていくと、もっと充実したものとして食育の推進ができるのではないかと思っている。

【会 長】 小学校は給食をしているので、食育がすごく活発に行われていると思うが、小学校もお弁当の日とか何か取り組み等があれば、ご紹介願いたい。

【委 員】 小学校の場合は、弁当の日というのはないが、食育の指導については懇切丁寧にまじめで、小学校1年から6年まで、これでもかというぐらいに一生懸命やっている。しかし、

それがほんとうに子供というよりも親に届いているかという届いていないんじゃないか。子供には指導するが、帰ったら夕食を食べない子供もいる。朝食べないで来る子もいる。

学校では、食育ということで食の大切さを教える。場を選んで、または期日を選んで参観日などに保護者にも話をしている。しかし、朝食を食べないで学校に来る子の保護者は来ない。なかなか浸透しない状況である。だから、残念だなという感じがするし、今日の会合に参加し、どうしたら保護者をもっと食育に向けていけるのか、食の大切さや子供の成長時期にかかわらせていけるかなという思いでいっぱいである。それが今、小学校の現状である。

【会 長】 家庭における食育の重要性、それに学校給食がどう関係するのか、ご意見を願います。

【委 員】 今聞いていて、食育の大切さをじかに感じている。母親はいても、朝食を毎朝つくってもらえない子供たちが数名いるということで、どうしたらいいのかな、と考えている。食育の取り組みなどをPTAでも考えたり、学校でも委員会をしたりしているが、その中に出てこられるお母さん方は、朝食を作ったりされる方だけである。

確かに小学校の場合、学校でも指導はしていただいておりますが、家庭にも必ず文書が出ているが、親御さんが見ていらっしゃるのかどうかという状況がある。学校の食育について、親をどうするかという問題から始まるのかなと思っている。

【委 員】 PTAの全国大会で、脳科学の先生が「朝御飯として、御飯とみそ汁が一番いい、それに豆製品なので納豆を食べさせていただければ、もっといい食育になりますよ」という話を、口から口の力がすごく大きいので、お帰りになった際に保護者から保護者に連絡されてください、と言われた。そういうことで、私もお会いする限りの方にはその話をさせていただいているが、親の連携というのも大事ななとつくづく最近思っている。

【委 員】 食育に関しては国語や算数の教科とは違って、家庭との両方が必要だと思う。

保健会の情報は保健室だよりで家庭にも発信しているが、それと同じように食育に関する内容は、家庭に発信しているのか。

【委 員】 食育だよりは、所属校には毎月発信している。学校栄養士会としては、試食会に来られた保護者の方には、給食の紹介や食育の大切さの冊子は毎回お配りするようになっている。

【委 員】 例えば年間教育方針などを全保護者に発信すれば、がらっと違って来るかもしれない。

【委 員】 今、そうかなと思いつつ聞かせていただいた。

【会 長】 ハードもソフトもいろいろなやり方を工夫しないといけないと思う。

【委 員】 先ほど、小学校の場合にはここまでやるのかと言われるぐらいにされていると言われていたが、それは実際、担任の先生が行うのか。

【委 員】 担任と学校栄養職員がペアでやったり、または学校栄養職員が乗り込んでやったり、いろいろなパターンでやっている。

【委 員】 毎日、常にやっているというわけではないのか。

【委 員】 計画的にやっている。

【委 員】 例えば中学校も小学校と同じような目標で、この実施方針にあるように行われると思うが、その場合に、中学校も担任の先生なり学校栄養職員の方が詳細にきちんとやらないと、目標としてはすごくいいが、実際にどうなのかなと思う。中学の場合、その辺はどうなるのか。

【副会長】 中学は先ほど言ったように、全体計画はある程度立派なものがあるが、これが実を

伴っているかということ、そうとはまだ言えない状況である。そこに学校給食の実施に頼るところが大きいわけである。センター方式になった場合、各学校に学校栄養職員または栄養教諭が所属しないので、近隣の小学校の栄養教諭あるいはセンターからの派遣等の形で中学校のほうも食育を進めていかななくてはならないのではないかなと新たに考えている。

【委員】 実際、今、給食を実施している中学校では食育をしていただいている。私が担当する中学校は、200人いるが、ほとんど食べ残しはない。また、短い時間だが、子供たちは一生懸命食べている。学校栄養職員はいないが、養護の先生が健康教育ということで力を入れて、ほかの給食担当の先生が何人もいて、3人か4人ぐらいでグループをつくって頑張っている。なので、今度大きいセンターができれば、ほかの中学校もそうになってくれたらいいなと思っている。

【委員】 本校でも栄養教諭がおり、中学校へ上がるということで、6年生が卒業前にはどんな中身がいいのかなども詳しく勉強して、実際にお弁当をつくっていた年もあった。その中で、頭を使って食べようねということも強く言われていた。先ほどから、親が忙しくて朝ごはんを食べてこない子もいるということではあるが、子ども自身も成長していつか親になっていくということも考えると、子供たち自身が大切さをよくわかって、実際につくれるようになっていくことが一番いいことなのかなというところもある。

また、学校では学校保健委員会で保護者との連携を深めている。今回、朝食レシピを募集したところ、わずかだったが出していただいて、それを全体にお配りすることによって、少しずつ親御さんの考え方も、朝食をこんなふうにしなきゃいけないというがちがちのところから、こういうことでもいいのかという少し柔らかか目なところへの発信になったかなと思っている。

本校で毎月継続して朝食調査を行っており、前もって明日調査するからと伝えていたら、今までずっと食べてきていなかった子も、少しだけでも食べてきたこともあり、意識が変わってきていると感じている。ほんとうに一つ一つの積み重ねだなと思っている。

【会長】 給食を食べたり、実際に教科からの働きかけ等いろいろな面で子供たち自身がしっかりと食べることを学ぶのが食育の一つだと思うので、学校給食が今回、中学校で実施されるということは一つのいい働きかけになるのではないかと思う。

学校だけでやっても食育にならないし、家庭との兼ね合いが大事であり、その兼ね合いを考えるのが中学校給食だということでもとめさせていただきたい。各関係者がそれぞれの場面で食育を進めるということが大事だと思う。

それでは、地産地消について事務局から説明をお願いします。

【事務局】 前回の答申の中で、地産地消に努めることというご意見をいただいていたが、平成20年度から地産地消に係る市の関係部局のワーキング会議を持った。メンバーは農林畜産課、水産課、卸売市場、学校給食会、学校教育課の課長補佐、栄養士、教育総務課。

その中で地産地消を実施する上で、作業管理面や衛生管理上必要な要件について、クリアするためどうしたらいいのかということ、佐世保市内で供給可能な食材はどういったものがあるのかといったことで、話し合いを持った。

短期間で取り組みができるものということで、使用可能な食材はどういうものがあるのかをしっかりと把握することはもちろん、調理作業上、規格をそろえて納入する必要があることについて、どの程度柔軟に対応できるのかということ現場の調理士、学校栄養職員と話し合いをした。

また、もちろん価格の問題や、調理する側としてこういう理由でこういうものが必要なのだということを生産者や流通の方々にご理解いただかないことには話が進まないということで、毎年、夏休みに行っている調理士、学校栄養職員の研修会の場で今年度は、青果物納入業者との話し合いをする時間を3時間ほど持った。

学校で話し合いを行ったので、野菜が裁断する機械にかからないというのと、どのくらいの大きさだったらかかるのか、大きさをカットしてできないのかといった現場で問題になっているような内容について話し合いができた。例えばキュウリだったら、このランクまでぐらいは大丈夫だという確認ができたことで、かなり佐世保産の野菜を納入することが可能になったという状況である。

また、栄養教諭、学校栄養職員は青果市場の早朝の競りを見学し、佐世保産のものが置いてあるコーナーを見て回った。その後、納入されている農家を直接訪問し、その内容を子どもたちへの指導資料として使用した。

次に、学校給食の米については、平成22年度から佐世保市産を調達するよう長崎県学校給食会に強く要望し、価格的には若干上がることになるが佐世保市産ヒノヒカリを確保することができた。

学校給食に使用するおかずなどの食材は、献立委員会で決定された献立に基づいて、佐世保市学校給食会を通して購入しており、地産地消については、給食会でも実質、努力していただいているので、学校給食会から報告させてよろしいか。

【会長】 委員の皆様、よろしいか。

(「異議なし」の声あり)

【佐世保市学校給食会】 それでは、地産地消の具体的な取り組みについて説明をさせていただきます。まず、21年度当初の理事会で地産地消に努めることを事業計画に加え、取り組みの強化を図った。それぞれの月においては、4月に地元産品を使った商品開発について納入業者との協議を行った。5月、JA、市栄養士、給食会で、地元農産物の現状や今後の課題について協議を行った。生産者あるいは納入業者を含めた関係者のネットワークをつくるのが非常に大切であり、そういうことで情報の共有化、例えば佐世保の野菜がいつごろ、どのくらいの量できているかという情報があれば、それをもとに献立を立てるとか、横のつながりをつくれれば地産地消も少しは進んでいくのではないかということで、共通認識を持つことが非常に大切だなと確認をしているところである。同じく5月に、青果物の納入組合に対して、できるかぎり佐世保産を使うようにという要望もしている。6月、7月に、魚関係で県漁連、地元水産加工の製造業者と佐世保産の水産加工品の製造、開発等についての協議を行った。

7月は、夏休みに学校栄養職員、青果関係者との協議を行った。8月、10月、11月と冷凍ミカン、長崎県産の小麦粉を使ったデザート、レンコン等の使用についても順次協議を重ねてきている。3月には、吉井町のJAながさき西海に出向いて、三者協議を行い、それを受け、3月末の給食会理事会にJAの代表者を招いて地産地消の推進ということで意見交換を予定している。

次に、現地視察について。生産農家に直接行って話をしたほうがよりわかりやすいということで現地視察も行っている。5月は、ハウレンソウ、アスパラについて、三川内、江上地区に出向いた。6月は、柚木地区のメロン、宇久のメロン、サツマイモ等の現地視察を行った。8月は、崎岡地区のエリンギの生産者との話もしている。9月にはJAの冷凍倉庫等の現地視察

を行っている。10月、3月もそれぞれ現地に行っている。

3つめに、業者からの地元産を使った商品紹介があっているものについて。4月から8月ごろにかけて業者に対し、商品開発をお願いし、9月、10月ごろから試作品の紹介があっている。

そういう中で紹介があり、学校栄養職員と試食等をして、選考、決定をした産品がある。10月、11月、12月とそれぞれ海産物、11月には長崎県の米を使ったデザート、ムースの紹介もあった。12月には佐世保の業者からカステラの紹介があっている。

4番目に成果として21年度実現したというものについて、まず、宇久産のサツマイモを契約し使用した。子供たちに非常に好評であった。また生シイタケ、黒米等も使用している。それから魚の加工品二つを選定し、使用している。

22年度、新年度については、まず、針尾の冷凍ミカンを夏場の給食のデザートに使用する予定にしている。それと魚の関係では5種類の魚製品を使用することを決定している。

最後に、青果物でバレイショとかタマネギ等について、もう少し佐世保産を利用できないか今後JAと協議を行いながら拡大していきたいと思っている。

【会長】 随分進歩したと思う。きっと、まだできると思うので、協力してやっていただきたい。これだけやったら、佐世保市食育推進計画上の学校給食の地産地消率は何%になるのか。

【事務局】 先日、長崎県の調査が実施されたが、農作物が一桁だったのが、かろうじて二桁までは上がった。また、水産物については、これまで、佐世保市産と県内産が混在した商品を使用していたが、今年度は、佐世保市内産のみの商品ができたのでそれを使用し、かろうじて、一桁数字を挙げる事ができた。

22年度は、市内産の米を使用することができるので、少しは上がるのではないかと期待している。

【委員】 水産加工品や農産物等について、使用が可能になってきたということで、ありがたいことだと思う。お互いに情報交換しながら、生産者に対し、どういう状況であれば、給食として使われるのか、地産地消を進めるためにもっとこういう方向で努力してくれないかという訴えかけをしていくというのはとても大切なことである。もちろん、いきなりその月にできるということではなく、1年、2年、3年と続くことによって、さらにこのパーセントが上がっていくという期待を持つ。そういう取り組みをしていくことが中学校の給食を開始することの大きな目的の一つになっていくと、ほんとうにありがたいと思う。

もう一つは、生産者の努力はもちろんとても大切なことだが、先ほどの施設を一つにまとめるということで、大体7,000食程度つくることになる。それを一つの品物で全食同じにすると、市内産を使うのは難しい部分が出てくる。食材を安く仕入れて、規格があって、安定供給できるということだけを望んでいくと、今の給食の体制しかとれていかない。少し観点を変えて、当然、経費としては足りないということがあったにしても、佐世保全体として地場産業を育てる、経済効果をあげるということから、3種類、4種類のメニューをつくることも考えていただけると、ほんとうにおもしろい地産地消の方向性、効果が出てくるのではないのかとったりしている。

【事務局】 今委員が言われた3つも4つもというのは、作業手順などの面で可能かどうかは検討が必要だが、基本的に分けることは必要と考えている。

【会長】 一通りの献立ではなく、アレルギーの問題や作業スペースの考え方、食材調達の上で何か事故があったときのことからいっても分けることを考えているということですね。

【事務局】 一つではないという構想で考えている。

【委員】 例えば、農産物、海産物を実際これだけ使えるようになったのは素晴らしいことだと思うが、これが年に1回だけというのもちょっと寂しいという気がする。できるだけ学校給食に佐世保産を使う。つくる農家が、隣の息子が学校で食べる給食は、自分が作るのだから、できるだけ化学薬品は使わないでつくっていかうとか、食べる人とつくる人の顔が見えるような、それが一つの行きつく目的でもあろうかと思う。

全体的な流れの中で3つ4つのメニューに変えて実施することが今はできていないにしても、ぜひそういう方向で考えて、より地産地消が進むような形にしていきたい。

【委員】 大きな方向性というのは、今、委員が言われたように実現できれば一番いいだろうと思うが、ただ、現実的な費用の問題と質の問題で、佐世保産がすべてものすごく良質で、しかも安いかといったら、そうでもない面もあるのではないかと思う。

だから、一番品質も高くておいしくて、しかもなるべく地元だからよそから入ってくるよりも安いのがベストだろうが、そのあたりの兼ね合いもいろいろあると思う。

課題がいろいろとあるが、そういう問題を一つ一つクリアというのは、実際運営しながらやるのか、オープンまでにある程度体制をつくりながら、具体的な検討をしながら、行かれるのか。多分将来的な目標値は、まだつくっていないかもしれないが、委員が言われるような感じで、地産地消で2割ぐらいは地元で調達しましょうとか、そういうのもつくっていくのか。

【事務局】 食材の調達にもいろいろな課題があるということで、ここに初めて洗い出した状況なので、この課題を一つ一つ片づけて、少しでも食の地産地消を進めるという段階であり、どこまでやっていくとかは、今は言えない状況である。初めて関係者が集まって情報共有したというところなので、これから徐々にやっていく形になると思う。

【会長】 2年後にはきっといい方向に行っていると信じて委員会としてお願いしたい。

給食費の未納について説明をお願いしたい。

【事務局】 学校給食費の未納率は金額ベースで、平成16年度では0.84%で、平成20年度には1.42%と増加している。従来から未納世帯への督促は各学校で取り組んでいたが、このように未納が増加していくと保護者間の負担の公平感を著しく欠くばかりか、給食の運営に支障を来すおそれがあることから、平成21年度から法的な対応を講じた。

未納対策の概要について、まず平成21年度から納付義務意識の高揚のために、完全給食を実施している学校の児童生徒の保護者に学校給食費納入に関する同意書の提出を求めた。

また、学校と教育委員会の連携した対応ということで、学校給食費未納対策事務の手引を作成し、未納対策の共通化を図った。学校が支払いの督促をしてもなかなか応じない、対応困難ケースを教育委員会が引き継ぎ、教育委員会が雇用した徴収員が戸別訪問や市長名での催告など納付を促進した。それでも応じない場合、簡易裁判所へ支払い督促申し立てなどの法的処置の予告を講じている。

現在までのところ、学校から滞納整理書が提出された43件について徴収員が戸別訪問や督促、催告などを実施し、30件は徴収員の尽力により何らかの形で納付された。3月1日現在、納付に応じない13件について法的処置を講じるための準備をしている。支払い督促申し立て、予定を含むものが10件、仮執行申し立て予定が3件という状況。平成21年度の未納額は3月31日の決算が終了しないと確定しないが、1月末での未納額は、平成20年度と比較すると約3%減少している。

【委員】 同意書の提出は、中学校の牛乳給食も含まれているのか。

【事務局】 完全給食を実施しているということで、中学校9校、親子方式は入っている。

【会長】 未納対策については、こういうことだという認識でよろしいか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

【会長】 食物アレルギーについてお願いします。

【事務局】 食物アレルギー対応については、給食センターで代替食の必要なお子さんがどの程度いらっしゃるのか正確に把握しないといけないが、全校に学校栄養職員・栄養教諭がないので、それ以外の職員が記入しやすい調査方法、項目をもう少し整理したいというところで進めている。

【会長】 食物アレルギーについては、中学生ぐらいになっても除去食の必要な範囲というのはあると思うが。

【委員】 専門ではないので、はっきりとはわからないが、食物アレルギーに関しては、大体1歳前ぐらいで最初に食べたごろに起きて、治療法ははっきりしたものはないが、大体3歳、4歳になってくるに従って、ほとんどは改善することになる。

どこのだれが診断したかというのが非常に大事で、例えば卵アレルギーがあるといっても、実際に全く除去しないと危険な人から、血液検査が陽性であっても卵を食べても何もないという場合がほとんどである。

実際に十何年か前に他市で小学校の子供さんが、そばでぜんそくが起きて亡くなったことがある。そのときに親としては自分のところは重症なので、大学病院か市民病院だったかに直接送れと。ところが、校医の先生のところに患者さんが送られてきて、その子は不幸にも亡くなった。そういう重症の児童というのは、あまり聞いたことがないが、絶対ないとは言えない。

なので、親にどこまで食べたかということで、卵に関しては、全部卵、全部牛乳というところからどんどん含有量が少なくなるというような項目について回答してもらおう。そばなどになると大変だろう。病院でぜんそくの乳幼児を調べる場合に、家のごみ、ダニ、卵、牛乳、小麦、大体これをワンセットでラストという方法で行う。実際に家のごみとダニが原因として一番多いが、血液検査上は卵も出る、牛乳も出る。でも、実際には食べてもどうもないというのがほとんどである。だから、どこの病院のどこまでの検査で、はっきり確定診断しようと思ったら、負荷試験というのをやっているのだから、そこまでやってみて安全かどうか、必要な患者さんではそういうことになると思う。

【会長】 今、委員が言われるように、重症の患者さんをいかにするかということで、質問書をしっかり考えてやっていただくしかないと思う。

【事務局】 今、委員が言われたように、アレルギーは私たちも専門家ではないが、たいへん繊細というか、微妙な問題であって、アレルギー食は責任を持ってないということで、やらないという給食センターもある。当市ではやるので、家庭とお医者さんとよくよく相談して、連携して、どこでどういう検査をしてもらったかということもあるが、どうしてもだめだという子もいるかもしれない。その子どもたちはやはり特例として弁当が一番いいのかなという気もしている。

できるだけことはやろうと思っている。周りの理解も必要だし、当然、調理もライン的には一般食と分離したところできちんとしたものでやりたいと思っている。

【委員】 それと、アレルギーの場合に、その子がほんとうにアレルギーかどうかは、まず校

医よりその診断をつけたかかりつけの医者に確認する。大したことはないが、一応言っておいたということもある。その人がほんとうに必要であると認めるかどうかだ。

もしほんとうに卵アレルギーとか何かがあったら、その子は弁当持っていけと主治医のほう
が保護者を説得できるという方法もあると思う。確かに理想だが、また珍しいのが出てきて、
卵の人がしてもらっているのに、何でうちだけできないのかということにもなってくると思う。

【会 長】 大変だと思うが、期待しているので、よろしく願いしたい。

他に何かご意見は。

(「なし」と呼ぶ者あり)

【会 長】 ご意見等何かあれば、直接教育委員会に連絡していただきたい。

以上で議事を終了する。

【事務局】 今後の予定について、この検討委員会は年1回程度の開催を予定しているので、平
成22年度は、年明けて2月ごろの開催になるのかと考えている。委員の交代が必要な場合もあ
るかと思うので、早目にご案内を申し上げるようにしたいのでよろしくお願いする。

◆閉会

以上で本日の会議は終了させていただきます。

皆様、大変お疲れさまでした。ありがとうございました。

— 了 —