

平成26年度 第1回八戸市学校給食審議会議事録

開催日時 平成26年7月18日(金) 午後1時
場 所 八戸市本館3階 議会第二委員会室

出席者
委 員 於本委員、高橋秀知委員、丸谷委員、小池委員、佐々木委員、馬場委員、荒内委員
金谷委員、高橋亨委員、佐藤委員、石橋委員、神山委員、松橋委員、山口委員
(16名中14名出席)

事務局 伊藤教育長、佐藤教育部長、嶋脇次長、齋藤学校教育課長、
宗石学校給食グループリーダー、外館北地区給食センター所長、
中里東地区給食センター所長、清川西地区給食センター所長、
山内南郷地区給食センター所長、学校給食グループ員5名

●進行 ただいまから八戸市学校給食審議会を開会いたします。

それでは、初めにこの度の異動により新しく委員になられた方へ委嘱状の交付を行います。教育長が委嘱状を持って皆様の所へ参りますのでその場でご起立の上お受取り下さい。

●委嘱状交付

●進行 次に、教育長からご挨拶を申し上げます。

●教育長 みなさん、こんにちは。大変ご多忙のところ、ご出席をいただきましてありがとうございます。学校の校長先生方もいらっしゃいますが、本日一学期の終業式ということで無事に命にかかわる事案も無く、一学期が終了できましたことを皆様方にも厚く御礼を申し上げます。

ただいま、また新たに五名、一名欠席でありまして、本日六名の方に学校給食審議会委員に委嘱をさせていただきました。委員の皆様には、これから学校給食の充実に向けてお力添えを賜りますよう高い席からではありますが、お願いを申し上げます。

さて、近年、日本の食文化が失われつつあり、地域や社会をあげた子どもの食育や伝統ある食文化の継承等が求められておりますことは、皆様もご承知の通りであります。このような状況の中、当市では食育の推進に関わる施策の総合的且つ計画的な推進を図ることを目的と致しまして、第二次食育基本計画を策定し、学校における食育の推進を最重要課題として取り組んでいくところであります。教育委員会では、学校給食を通じて安心・安全な食事を提供することはもちろんですが、旬を感じる献立作り、県産品の利用など食育の生きた教材として活用しております。今後さらなる工夫改善に努めて参りたいと考えております。

本日は今年度第1回目の運営審議会となります。委員の皆様方には学校給食の適切且つ円滑な運営のため、忌憚のない御意見を頂きますとともに学校給食の運営に御理解と御協力を賜りますようお願い申し上げます。ご挨拶と致します。どうぞよろしくお願い致します。

●進行 ありがとうございました。それでは、事務局職員を紹介いたします。

●事務局職員紹介

●進行 続きまして、高橋会長よりご挨拶をお願いいたします。

●会長 今年度、第一回目の学校給食審議会の開催にあたりまして、一言挨拶を申し上げます。

本日、委員の皆様方にはご多忙中のところ、お集まりいただきまして誠にありがとうございます。梅雨に入って大変蒸し暑い日が続いていて、この時期が食中毒の多い時期ですが、明日から夏休みということで、夏休み明けが一番また食中毒が多い時期です。学校給食は安全で安心できること、また子供たちが給食を楽しんで、喜んで食べていただけることが大切ですので給食センターにおかれましてはより一層衛生管理を徹底し、取り組んでいただければと思います。

先日、仙台で開かれた、学校保健大会というものに行って参りました。テーマは「子どもの食とアレルギー」でした。非常に食物アレルギーが増えているということで、学校給食の現場でも大変留意しなければならないことだと思えます。

本日の審議会では、よりよい学校給食を提供するために委員の皆様から忌憚のない御意見を頂戴したいと思っております。よろしくお願い致します。

●進行 ありがとうございました。

会議に入ります前に、出席委員について報告致します。委員総数16名のうち本日の出席委員は14名であります。半数以上出席しておりますので、八戸市学校給食審議会規則第4条第2項の規定により、本日の会議は成立しておりますことを、ご報告致します。

それでは、ただいまから会議に入りますが、ここで事務局から傍聴される皆様へお願いがあります。傍聴人は会議で発言できないことになっておりますので御協力をお願い致します。議長は、審議会規則により会長と定められておりますので会長、会議の進行をお願い致します。

●会長 まず議事録署名者二名をお願いしたいと思いますが、私からの指名でよろしいでしょうか。

●委員 はい。

●会 長 それでは、議事録署名者を丸谷委員と金谷委員にお願いします。

それでは案件に入ります。案件1、平成26年度学校給食の概要について事務局から説明をお願いします。

●事務局 それでは学校給食の概要についてご説明させていただきます。

資料の方は1ページ目になります。

1、給食対象者数

給食対象者数でございますが、平成26年度は小学校13045人、中学校7459人、給食センター職員133人、計20637人に給食を提供しております。次に担当センター別の提供人数ですが、市内には4つの給食センターが地図上の赤い丸の位置にあります。石堂にある北地区給食センターは、6184食、大久保にある東地区給食センターは6328食、長苗代にある西地区給食センターは7685食、南郷地区給食センターは440食を提供しております。

2、給食日数

給食日数については、各行事などを除いた日数で小・中学校ともに年間190日を目安に実施してまいります。お手元の資料は2ページになります。

3、給食費

給食費は一食あたり、小学校は260円、中学校は315円となっております。なお、保護者より徴収する給食費は材料費のみに使用しており、この他の実施に必要な設備費や人件費などは、全て市が負担しております。

4、給食費について

(1)給食の目的

給食の目的ですが、学校給食は単なる栄養補給のための食事という意味に留まらず、教育の一環として学校給食法に基づき実施しております。学校給食により栄養のバランスのとれた食事を子供たちに提供し、日々の健康増進・体力の向上を図り、さらには学校給食を生きた教材として活用することにより、食文化について関心を深めたり、食事の自己管理能力を養うとともに、感謝の気持ちを養うなど、食育の推進を図ります。

次に、(2)給食の内容

給食の内容でございますが、八戸市で実施している給食は、給食内容が米飯又はパン・麺及び牛乳、おかずの完全給食です。主食につきましては米飯が週3回、パンが週1回、麺が週1回で実施しております。食材についてですが、米飯は、八戸産米「まっしぐら」を100%使用しています。牛乳は、青森県産乳を100%使用しております。パンは原料小麦の5割を県産小麦「ゆきちから」、麺は3割を県産小麦「ネバリゴシ」を使用し作っています。生鮮肉類のうち、牛肉、豚肉、卵は県産指定をしており、鶏肉に関しては県産のみでは、安定供給できないため、国産指定としております。生鮮野菜・果物類は、市内産、県内産を優先して納品するよう業者へ要請し、協力いただいております。加工品の一部は、市内産・県内産を指定しております。

次に、学校給食用物資調達についてですが、年間契約をしている、米飯、パン、牛乳の基本物資については、公益財団法人青森県学校給食会から調達をしております。半期ごとに契約をして

いる、味噌、醤油、麺類、調味料などについては、前期4月から9月分を3月、後期10月から3月分を9月に、登録業者による入札を行い、それぞれ落札された業者から調達しております。毎月契約をしている、一般物資、野菜類、肉類、大豆製品類は、学校給食用物資の登録業者による入札を行い、落札業者から調達しております。

お手元の資料は3ページになります。

(3)非常食(ホツとするカレー)の備蓄

それでは、非常食(ホツとするカレー)の備蓄について私の方から少し説明させて下さい。万が一、不測の事態が発生した場合に一食の給食を確保するという事で昨年度から導入したものであります。中身については、写真もご覧いただければと思いますが、レトルトカレー、米飯、牛乳というのが基本の形になっております。ただ、その日の献立によってご飯が麺になったり、パンが麺になったりと変わる事もあります。導入した理由については、不測の事態ということで話しましたが、どういったことが予想されるかというと、例えば調理に携わる調理員がノロウイルス等になって一時的に給食を停止しなければならない場合、あるいは、それぞれの地区にセンターがありますが、地区ごとに停電が起きて給食が調理ができない場合、あとはなにかしらの不都合で給食の物資が納入されなかった場合、そういった場合に一食分はなんとか確保しようということで導入しました。

これをやっている自治体は、県内では本市のように児童生徒数が多いところではやっていないというような話も聞いています。やれない理由として、決して給食センターだけではなかなか実現できません。業者さんの協力も得なければならないということもあります。幸い、当市ではそういった業者さんの理解・協力が得られてなんとか実現にこぎつけました。

昨年度、これを実施したわけですが皆さんもご承知の通り、3・11の震災以降、今年度でもって3年5ヶ月が経過しようとしています。実は、当市では、3・11の震災によって被害を受けた家庭や地域もあります。これらの経験・体験を決して風化させてはいけないということで3月11日を「八戸市防災教育の日」ということで昨年度制定しました。その3月11日を境にして、不測の事態が生じなかった場合にこの非常食を学校の現場に提供していきましょうということになりました。子どもたちの体験を重視してこれも取り入れた一つの理由です。

昨年度実施してみて、いろんな新しい発見がありました。まず、一点目は、小学校の生徒さんは、レトルトパックのパックをうまく絞りきれないという子供が増えてきたということです。私たちの年代になれば、綺麗に袋に残さずしっかり搾り出すことは簡単なのですが、今の子どもたちは封を切れるけど、ぐしゃっとやって終わりという子どももいたということを学校から聞いています。中学校では、レトルトカレーを初めて食べたという子どももいるそうです。さまざまな家庭事情があって、なかなかレトルトパックを食べさせないという家庭もあるのかもしれませんが、そういった子どももいたということです。とうとう学校現場としても教育的な意味で新しい発見ができたという話も聞いております。

今後の課題として、やはり時期が3月11日ということで大変寒さが厳しいときであります。レトルトパックは温めなくても食べられるパックということなので、冷たいまま届くわけです。それに、

ご飯であれば、ある程度温かいご飯にそれをかけて食べるということで、季節的に寒さを感じる季節なのでそういったところが課題かなと思いました。さらに、昨年度は付け合わせがサラダということで、温かいものではなかったということでこれは今後の改善に生かしていきたいなと考えていました。

この非常食「ホッとするカレー」の導入を契機にしながら、一つは子どもたちの防災意識を高める、二つ目としては、万が一に備えた場合に一回の給食は確実に提供するという体制を作るといったところを目指しています。これは、昨年度それぞれの給食センターごとに実施した期日ですが、今年度も同時期に提供する予定になっております。これについては、学校の意見も聴衆しながらこれから決定していきたいと思っております。以上ホッとするカレーについての報告を終わります。

次に、学校給食における食育についてですが、

(1)献立については、伝統的な食文化について関心を深めるために、和食や郷土食・行事食の取り入れをしています。また、地域の食料の生産・流通・消費について理解を深めるために、地場産物を多く取り入れています。お手持ちの資料では、資料1になります。こちらは、昨年12月の献立のお知らせですが、家庭への給食のお知らせとしては、次の項目を盛り込んでおります。

まず、「献立名」「使用食品とその働き」これは、低学年の児童にもわかりやすいように、体の中でののはたらき別に3つに分類し食事バランスを考えるヒントとして掲載しております。「県産品の使用状況」これは、地元でとれた生産物に興味をもってもらうために掲載しております。

「食に関する話題」これは、行事食についてや、季節にまつわる情報等を掲載しているものです。このような「献立のお知らせ」を毎月配付しております。お手元の資料2をご覧ください。給食時間を活用した校内放送用に、献立と関連した食に関する指導資料を毎月学校へ配布しております。

それでは、この献立表について若干補足させてください。今、説明があったようにこの献立表は単なる今日の給食は何かということをお知らせするだけのペーパーではないということです。いわゆる、子どもたちの食育ということを重点に考えながら栄養士・栄養教諭たちが工夫をこらしているものです。子どもたちは、この給食の献立を見ながらただ単に今日食べる給食は何かということではなく、食に関するいろんな知識を得ているということになります。ほとんどの学校は、この献立表、そして先ほどのアナウンスの原稿と基にしながら、給食の時間に全校に対してアナウンスをしているという現状があります。

この間、給食の献立に「こびりっこ」という献立がありました。私も初めて食べたのですが、いわゆるごませんべいの間に赤飯をはさんで食べるといった、そういう伝統的な食ですが、子ども達はなぜこびりっこというものがあるのか、先人の知恵といったものを献立表を見ながら、そして実際に目の前にあるもので確かめながら食べたということも聞きました。こびりっこの騒動をご紹介しますと、本当はせんべいの間に赤飯をはさんで食べるのですが、せんべいと赤飯を別々に食べるなどそういった行動も実際にあったそうです。また、こびりっこは一回はさんで時間を置くとせんべいがしなしなとなって、さらに味がよくなるということなのですが、子どもたちは時間がなくて、は

さんだ時点でバリバリと食べてしまうので、本来のこびりっこのいいところをなかなか味わえなかったという話も聞こえてきています。そういった体験など、さまざまな情報を通して子どもたちに食育という部分で視点をもって勉強していただきたいなという願いがこの献立表の中にこめられています。

今、現状を見るとなかなか日本伝統の食に関する文化というものが各家庭で継承されていないという状況もあるようです。先ほどもレトルトカレーについて話したように、そういうレトルト、あるいは惣菜等の出来上がったものという家庭もないわけではないといったところで、給食の果たす役割というのは大変大きなものがあるなと今感じております。これからまた毎月献立表が各家庭に渡っていきますのでどうぞ機会があったら中身の方をご覧いただければ大変ありがたいなと思っています。以上です。

続きまして

(2)手づくり弁当の日については、食の大切さを見直し、親子のふれあいや家族の絆を深め、家庭における教育力の向上を図ることをねらいとして年2回実施しております。こちらについては、のちほど課長のほうから、アンケート結果など、詳しくご説明させていただきます。

(3)学校での活動としては、八戸市学校給食実践発表会を 年1回行っております。また、栄養教諭・学校栄養職員が学校現場にて授業等を行っております。保護者に対しても、給食試食会の際、栄養講座等を行っております。

お手元の資料は4ページになります。

6. 主な行事予定についてでございますが、既に実施済みの行事も含めまして、ご説明いたします。

(1)学校給食審議会の今年度の開催は、本日の審議会を含め2回の開催を予定しております。次回の開催は、平成27年2月13日の予定となっておりますので、よろしくお願いいたします。

(2)学校給食主任研修会は、各小中学校の給食主任を対象に、児童科学館にて5月23日に開催いたしました。その内容は、学校給食における安全衛生管理について、食物アレルギーの対応についての説明、準要保護児童生徒給食費扶助費や給食費の未納者への対応についての事務的な処理の説明を行いました。

(3)学校給食関係職員夏季研修会は、給食センターの調理員などの給食センター勤務の職員を対象に、福祉公民館にて、6月9日に開催されました。「給食施設における衛生管理について」、三八地域県民局 地域健康福祉部保健総室 林 健太郎主査にご教授いただきました。

(4)学校給食実践発表会は、平成26年11月6日に八戸市学校給食会の主催で、明治小学校にて、開催を予定しております。資料のほうには、まだ、詳細な内容は記載しておりませんが、主に各小中学校の給食主任の先生や PTA の保護者の方、給食関係業者などを対象に、「食に関心をもち、学んだことを食生活に役立てていける子の育成」をテーマとし、明治小学校の給食活動の参観や試食、学校給食の実践発表、そして、青森県立病院の医師であり、青森県食の安全・安心推進課 課長であります 小野 正人 氏を講師にお招きしての講演を予定しております。委員の皆様へも、ご案内いたしますので、参加のほどよろしくお願いいたします。

続きまして、

(5) 手作り弁当の日についてですが、手づくり弁当の日は、本年度は、2回の実施を予定しています。1 回目の手づくり弁当の日は6月9日でしたが、小学校では47校、中学校では、25校が実施いたしました。参加人数の内訳は、表の通りですが、持参しなかった子の対応としましては、・学校で準備し、後日集金した。・自宅へ連絡し持ってきてもらったとのことであります。

それでは、手作り弁当の日について私のほうから補足させてください。

この手作り弁当の日は平成12年10月からスタートして今年度で14年目を迎えております。この日は、だいたい各学校の保護者にも周知でき、またこの事業自体も大変定着してきているのではないかなと考えていました。手作り弁当がスタートした時は、単に保護者が弁当を作って子どもたちに持たせるといった形でスタートしたわけですが、現在は各学校でさまざま工夫した取り組みがなされています。

1学期に行った手作り弁当の工夫した点を学校の方から何点が聞いていますのでご紹介致します。

小学校ですが、弁当を作るだけでなく食材の買出しを保護者と子どもと一緒に買って買出しをするという工夫をした学校もありました。実際に弁当箱におかずやご飯を詰める時に、保護者と一緒に詰めるという体験を重視している学校もあります。また、同じ小学校ですが保護者が見ているところで子どもたちが自分でおかずを作るといった体験を働きかけた学校もありました。

中学校では、それを発展させた形で家庭科の授業と連携しながら、手作り弁当の日の前におかずの作り方などを調理実習等でやって、それを応用したものを手作り弁当の日に活用するという取り組みをやっている学校もあります。また、手作り弁当の利点は、持ち運びができるという利点もありますので、教室だけの食事に留まらず地域の奉仕作業をし、その後景色のいい所で食べるという工夫をした学校もありました。また、いつもは同学年で食べているけど、手作り弁当の日は異学年と食べるといった交流の機会にも活用しているという学校もありました。

この手作り弁当の日はさまざまな工夫がなされて充実してきていますが、課題もあります。まず、課題の一つとしては、忘れてくる子どもがいるということです。これは全体のほんのわずかに過ぎないのですが、単に忘れてきている子どもがほとんどです。ただ、中には弁当を持ってこれない、もう少し具体的に言うと保護者が作ってくれないといった家庭もないわけではないのです。これは本当に悲しいことなのですが、今年度も保護者が作ってくれなくて、兄弟が自分たちでご飯を炊いて、上の子が下の子のおにぎりを作ってあげ、そしたら自分のご飯が無くて持ってこれなかったという現実もあります。先ほどから話している給食の役割というのは、そういう子どもたちにも満遍なく同じものを食べさせるといった目的があるのですが、手作り弁当を実施するとそういった子どもも見えてくるという課題もあります。

そういった課題をなくすためにも、保護者の意識啓発をこれからもやっていかなければならないなと思っております。昨年度は学期一回、手作り弁当を行っておりましたが、先ほどものホツとするカレーの導入したことによって今年度から1学期と2学期の2回だけ手作り弁当の日を実施するという計画で進めております。以上です。

以上で、案件の説明を終了させていただきます。ご清聴ありがとうございました。

●会 長 ただいまの事務局からの説明に対して、ご意見・ご質問はございませんでしょうか。

●委 員 今回の説明に関してということではないのですが、学校給食ありがとうございましたと思っておりますが、色々なところで議論に起こっているのを検討されていると思うのですが、ご飯と牛乳の組み合わせがどうなのかなと思ひまして、栄養的にはどうしても引けないという意見もありますが、うちの子どもも実はご飯と牛乳でないとご飯を食べないです。私の年代にはどうも違和感があります。健全な食生活ということがありますが、そのお米と牛乳という組み合わせは健全な食生活としていいのかという疑問をずっと持っているのですが今すぐ答えが出る話ではないと思うので、検討されているのであればその辺のことをお聞かせください。

●事務局 はい。確かに、ご飯と牛乳というのは抵抗を感じる方も多いのではないかと感じておりました。牛乳だけではなく、今の子どもたちはご飯とコーラとかジュースと食べている子どもたちもいるみたいです。そういったことが悪いのかといたら、それは家庭の問題かと思ひます。ただ、委員さんからの話もあったように牛乳を付けている意味はそれ分のエネルギーを確保するということが大きな目標です。中には、牛乳アレルギーの子もいます。そういう場合は事前に牛乳の供給を停止するといった対応をとっています。

また、全国的に議論されているところですが牛乳自体が栄養価として果たしていいのか、体内に入ってしまったときにエネルギーとしてきちんと供給できているのかといったところが医学的な検知から考えると課題があると聞いています。よって、今現在牛乳をつけていない給食というところを導入している自治体も確かにあります。ただ当市においては、牛乳は栄養価が高いものですので、今現在はつけているという状況です。これから、さまざまな情報を得ながらまた研究していきたいなと思ひています。

●委 員 家庭でコーラとご飯というのは家庭の事情でいいのですが、学校給食でご飯と牛乳はどうかというのが疑問でしたので検討をよろしく願ひします。

●事務局 はい。年間に何回かは牛乳の代わりに麦茶をつけている日もありまして、その日はカルシウム分を補うためにヨーグルトをつけたり小魚をつけたりして補っている日もあります。

●会 長 その他に何かありませんか。

●委 員 はい。県内では、まだ給食がない自治体が5つか6つあります。田舎館村さんや佐井村さんなどですが、唯一牛乳のみの給食というのが、戦後70年経ってもまだ行われているところからみますと、八戸市含めて大部分の市町村の給食が進んでいるということはありがたいということで、私が言いたいことは、給食がないというところもあるということを知っておいてもらいたいと

いうことでした。以上です。

●会 長 その他何かありませんか。ないようでしたら、
(2)その他になりますが、事務局から何かありませんか。

●事務局 先ほどもお話しましたが、第二回の審議会も2月13日になりますのでよろしくお願い
します。ご多忙の方ばかりですので、ご予定を入れといていただければと思います。以上です。

●会 長 その他委員の皆様からご意見・ご質問等ありますか。

●委 員 食物アレルギー方というのは、今現在20000万食あるなかで児童の生徒さんは何
人くらいで教職員含めた大人の方はどれくらいの割合か教えていただければなと思います。

●事務局 はい。今、最新のデータとしてあるのが平成26年3月に調査したものです。給食時
に対応が必要な児童生徒は小学校で342名、全体の約2.7%、中学校では219人、全体の3.
1%です。ほとんどが、給食時にアレルゲンとなる食品を除去して食べる方法で防がれる子ども
たちが多いです。ただ中には、間違っ食べると重篤な症状を引き起こす子どももいます。われ
われの学校からの聞き取りでは、そういった子どもでエピペンを携帯している子どもが市内に5人
いると聞いております。これからまた増えてくることも予想されますので、各学校ではアレルゲン
を持つ子どもたちの対応ということで一部の先生だけでなく、全部の先生方が共有するよう願
いしています。以上です。

●会 長 その他何かご質問等ございませんか。ないようですので、これをもちまして審議を終
了いたします。ご苦勞様でした。

●進 行 大変ありがとうございました。委員の皆様にはご多忙中御出席いただきましてありが
とうございました。

(13時45分終了)