

第 1 回 大町市学校給食あり方検討委員会議事録

日時：平成 22 年 12 月 9 日（木）

午後 6 時 30 分から午後 8 時 20 分まで

場所：大町市役所東中会議室

出席者：大町市学校給食あり方検討委員会委員 11 名

事務局：定刻になりましたので、只今から第 1 回大町市学校給食あり方検討委員会を開催いたします。開会に先立ちまして、本日、傍聴の申し出がありました。原則、会議は公開ということで、傍聴を許可してよろしいでしょうか。

《異議なし》

事務局：傍聴は許可とします。それでは、教育長あいさつをお願いいたします。

教育長：皆さん今晚は。大変寒くなってまいりまして、また、足もとの悪い中を委員会において頂きまして、教育委員会といたしまして改めて感謝とお礼を申し上げます。

今日おいでの皆さんは、日頃から市の教育行政、取分け学校運営や学校給食について、多大なご尽力をいただいております。そのことにも感謝申し上げたいと思います。

委員会を設けさせていただいたのは、主として学校現場にいらっしゃる方はご存じだと思いますが、学校給食は子供たちの健全な心身の発達に関して大きな役割を果たしています。一方では、朝食をとらない児童生徒が増えていたり、また、一方で日常においてインスタント食品が増えていたりしており、学校給食の占める役割が大きくなってきております。大町市は、平成 16 年に学校給食を自校方式でという基本方針を出しております。その後完成しました第一中学校と仁科台中学校共に、給食施設を備えております。

子供達に安全で安心な給食をどのように提供していくか、一方で、行政として効率化についても求められております。委員の皆様は、それぞれご専門のお立場があろうかと思いますが、この会では学校給食について広い見地から、食育や地産地消、アレルギー対策とうについて、色々な意味からご検討いただきたいということで、ご委嘱させていただきました。およそ 1 年をかけて、大町の学校給食についてまとめていただければと思います。

どうか、忌憚のない、率直なご意見をお寄せいただいて、より良い学校給食が提供できるような体制が実現できるように、願っている次第であります。

会議が夜や長時間に及ぶこともあろうかと思いますが、特段のご理解とご協力をお願いしまして、教育委員会としてのご挨拶とさせていただきます。

どうぞよろしくをお願いいたします。

事務局：申遅れましたが、委員等が決まるまで進行を務めさせていただきます。学校教育課長の勝

野です。よろしくお願いいたします。それでは、引き続きまして、委員の委嘱書の交付を行います。

【委員委嘱】

事務局：次に、自己紹介をお願いいたします。

【委員及び事務局 自己紹介】

事務局：それでは、学校給食あり方検討委員会の概要を事務局から説明いたします。座って説明させていただきます。お配りしてある要綱をご覧ください。この委員会の設置の目的は、市内小中学校の学校給食における安全性の確保及び健全な運営の向上を図り、学校給食経営の今後のあり方を検討するため、この委員会を設置しました。

所掌事務は、学校給食の管理運営に関すること。食育の推進に関すること。給食の安全安心に関すること。地産地消の拡充に関すること。学校給食に関して必要な事項。以上の5点です。

組織は、12人以内で、先ほど11人の皆様を委嘱したところです。委員の任期は、本日から1年です。次に、この後、委員長と副委員長を選出していただくわけですが、それぞれ1名の選出をお願いします。会議につきましては、委員長が招集し、半数以上の出席をもって成立し、委員長は必要に応じて委員以外の者を出席させ意見を求めることができる、ということです。委員会の庶務は、教育委員会学校教育課が行う。以上が要綱であります。

次に、資料1「学校給食あり方検討委員会について」をご覧ください。先ほどの要綱を具体的に記載してあります。

まず、目的としては、栄養士や調理員の臨時職員の占める割合が、近年、増えており、運営方式や職員配置について、見直しをしなければならない部分が出てきています。食育の充実、増加傾向にあるアレルギー児童生徒への対応についても、学校では、その対応に苦慮している状況です。また、地産地消の拡充については、地方事務所や農林水産課と連携を図りながら、現在対応しているが、更なる検討が必要であります。

また、施設面については、一中は5年前に、仁科台は昨年11月に給食施設が新しくなりましたが、それ以外の小中学校の給食施設は、建物や設備の老朽化が進んでおり、部分的な修繕では対応が難しい状況となっております。そこで、将来的な修繕計画を立て、計画的に対応する必要があります。

以上のことを含めて、委員会で協議していただき、今後の学校給食のあり方についての基本方針をまとめていただきたいと思います。

検討事項は、繰り返しになりますが、管理運営面で、施設や人員配置、運営方法などについて協議していただき、食育の推進、給食の安全安心で、安全管理マニュアルやアレルギー対応、講

習会について、地産地消の拡充として、地元生産者との流通ルートの確立や活用方法について、検討をお願いしたいと思っています。

委員会のスケジュールは、今年度 3 回、来年度 4 回の合計 7 回を予定しています。次のページをご覧ください。委員会の各回のスケジュール案です。

第 1 回は、本日、12 月 9 日で、これまでに行った、委員委嘱と自己紹介。この後、事務局から学校給食の現状について説明をし、今後の検討事項とスケジュールの確認をお願いしたいと思います。第 2 回の部分ですが、年度を 22 から 23 に訂正をお願いします。申し訳ありませんでした。第 2 回目は、2 月上旬頃を予定しています。市内の小中学校の学校給食の施設を、委員の皆さんに実際に見て、給食の試食をしていただき、その後、片付けの状況などもご覧いただき、それから、会議を行っていただければと思います。実際に、給食を作る段階から試食、片付けまでの作業工程を、小中複数の学校で、3 校程度の現場視察を考えています。実際に確認してもらい、学校給食の現状分析し、課題の整理を行い、今後の検討事項、学校給食の役割と基本方針、管理・運営について、協議いただければと思います。

第 3 回目は 3 月中旬で、運営方式や施設整備、食品管理、衛生管理、職員講習などについて協議いただき、第 4 回は、5 月中旬で、食育や食品管理、衛生管理、職員講習について、第 5 回は 7 月上旬で、アレルギー児童生徒の対応と食材調達、地産地消の推進について、それぞれ協議していただき、8 月下旬の第 6 回では、これまでの委員会の協議についてまとめを行い、また、さらに協議を深めなければならない課題について、再度協議をお願いしたいと思います。そして、第 7 回を 10 月上旬に開催し、最終的な報告書まとめをと考えています。

このスケジュール案は、事務局が案として作成したので、委員会での協議の過程で当然変わってくるものです。更に協議が必要な部分やここにはない事項についても、これからの委員会で出てくると思います。また、委員さんからもその点についてご意見を出していただければと思います。

以前に、給食センターについての協議がされた経過があります。その部分について、概要を説明します。参考 1「大町市給食センターについて（答申）」をご覧ください。平成 15 年度に第一中学校の全面改築事業の計画があり、それに伴って給食施設の建築が計画され、その時に、保育園や病院、福祉施設、今後予想される配食サービスなどを含めて、今後の給食業務を学校給食のセンター化を含めて協議したものです。その結果、「小中学校の学校給食については、経費節減に努力しながら、自校方式を継続する。」との答申が出されました。教育委員会としては、その答申を受けて、方針を決定しております。資料 9 ページの教育委員会の方針をご覧ください。教育委員会では、小中学校では自校方式を継続していくとしており、施設については、経費を節減し、効率的な改修を行い、できる限り現有施設を有効活用するとしています。そして、臨時職員と正職員の構成比率を見直し、人件費の合理化を図る。業務の一部委託ということで、当面は中学校から検討を行い、その際に栄養士については、現状のまま、給食施設に 1 名の体制で益々の充実を図る、ということの方針で決定しています。

この方針を踏まえて、これまで学校給食の管理運営が行われてきました。その部分についても

ご理解いただき、今回の委員会でも協議をお願いします。概要については以上です。

これまでの説明に、質問がある方は。質問については、後で出させていただくということで、先に進めます。

次に、委員長と副委員長の選出についてですが、要綱の第4では、委員が互選することになっていますが、どうでしょうか。もしなければ、事務局の方で腹案がありますので、発表させていただいてもいいですか。

《異議なし》

事務局：事務局の腹案としては、小林卓一さんを委員長、横澤はまさんを副委員長でいかがでしょうか。

《異議なし》

事務局：それでは、委員長に小林卓一さん、副委員長に横澤はまさんをお願いいたします。前の席をお願いします。それでは、委員長、副委員長ご挨拶をお願いします。

委員長：ご指名をいただきました。たぶん一番の年長者ということで選ばれたのだと思います。よろしくをお願いいたします。ただいま、教育長、事務局からこれから委員会で行わなければならないこと、縷々頂戴しました。ただ、1年間という期限を切られていますので、効果的に討議を進めていかないという危惧がありますが、これからの委員会の運営について、皆様のご協力を頂戴しまして、進めてまいりたいと思いますのでよろしくをお願いいたします。

副委員長：横澤です。委員長を補佐するという立場で、この委員会での協議が円滑に進むように精一杯努力してまいりますので、よろしくをお願いいたします。

事務局：後につきましては、委員長の方で会議を進めていただきたいと思います。よろしくをお願いいたします。

委員長：それでは、これから議事の進行を行わせていただきます。議事の進行ですが、皆様のご意見を頂戴する前に、事務局から説明や提案をいただいてから、ご質問やご意見を頂戴しながら進めてまいりたいと思いますが、よろしいでしょうか。

《異議なし》

委員長：それでは、その様に進めてまいりたいと思います。資料1については、説明をいただきましたが、どのように進めていくか事務局から説明願います。

事務局：本日の次第をご覧ください。協議事項の(2)までが終わりました。本日の会議は、第1回目、委員の皆さんも初めての会議でありますので、学校給食の状況をできる限り理解していただき、先ほど説明しましたスケジュールに沿って、本格的に協議していただければと思います。

説明した事項については、その都度、質問やご意見をいただきたいと思ひます。

それでは、学校給食の現状について説明いたします。委員の中には、学校栄養士や県の管理栄養士さんもいらっしゃるので、事務局の説明が間違っていたり、認識が違ふ部分がありましたら、訂正や補足などをお願いできればと思ひます。

資料 2 をご覧ください。学校給食の現状を簡単に表にまとめたものです。市内には、小学校が 6 校、中学校が 4 校あり、そのすべての学校で学校給食を実施しています。美麻は小中併設校なので、一つの給食施設で調理を行っており、八坂は小学校に施設があり、中学校には給食の運搬を行っております。八坂の共同調理場は、小学校の中にあります。八坂の施設が共同調理場で、その他の小中学校は単独調理場です。次の児童生徒数は、各学校の全校の人数で、教職員数は、県職と市職を合わせた人数です。1 日の給食数というのが、児童生徒数と教職員数を足した人数が、1 日に作る給食の数となります。この他に保存食として 1 食作っています。

次が、平成 22 年度の学校の登校日数です。八坂の中学校が 214 日で、他の学校は 212 日となっています。給食の実施日数は、各校でバラツキがありますが、200 日以上給食を提供しています。登校日数と給食の実施日数の差については、行事があつて半日で下校したため、また、お弁当を持ってきたために給食がなかった日ということです。

給食費については、小学校は児童が 1 食当たり 265 円で、2 年前に食材や調味料の値上げにより市内の栄養士会で検討を行い給食費の統一が図られました。中学校では、一中と仁科台が 295 円で、八坂・美麻中が 305 円です。なぜ、統一されていないかということですが、本来給食施設は行政で、食材については保護者の負担となっています。なので、給食費については、各校の PTA で決定され、保護者負担となっています。八坂・美麻中では、運搬費や食材の値段からこの金額となっているとのことです。教職員については、272 円から 305 円となっています。

次のページは、給食の施設別の状況です。施設名は、学校名ですが、八坂の施設だけが八坂共同調理場という名称となっています。建設年は、東小が 56 年、西小が 58 年、南小が 60 年、北小が 56 年、一中が平成 17 年、仁科台が昨年度、八坂共同調理場が 63 年で、それぞれ経過年数は、書いてあるとおりですが、年数の経過に伴って設備の老朽化も進んできています。施設を建設した時に、洗浄機などの大型の厨房機器を設置しており、修理しながら現在も使っている状況です。厨房機器も古くなってきており、栄養士や調理員が各々の施設で、だましました対応して上手に使っているところです。1 日の調理食数は、先ほどの説明と同じなので省かせてもらいます。

次は、人員配置状況です。栄養士は、各施設に 1 名ずつ配置しております。その内、県職は西小と北小、八坂共同調理場で、八坂は臨時職員の配置となっています。市職の栄養士は、本委員会にも参加していただいています仁科台の伊藤さんです。東小と南小、一中、美麻小中については、市の臨時の栄養士を配置しています。美麻の栄養士については、2 年前に県職の配置がされなくなったため、市職の配置、臨時職員の配置となりました。調理員については、市職と市の臨時職員で給食調理をしています。学校ごとに違ひますが、生徒の数に応じて配置しており 3 名から 5 名の配置となっています。八坂共同調理場については、平成 18 年の合併前から調理業務を

委託をしており、約 3 名の調理員が派遣されて学校給食を作っています。

次は主食の回数で、小中統一して週 5 日ある給食の主食として米飯を 4 日、パンを 0.5 日、麺を 0.5 日という状況です。昨年度までは、米飯が 3 日、パンと麺が 1 日ずつでした。米の消費が国・県の政策として出されており、また、米はどんなおかずにも合うバランスの取れた主食で、議員からの提言もあり、教育委員会で検討した結果、学校給食における米飯給食の回数を増やすということになりました。2 週間で考えて、パンと麺を隔週で 1 回ずつ出し、残りを米飯とし、今年度から米飯を増やしています。米飯の炊飯方式ですが、美麻八坂以外は委託炊飯で、民間業者がご飯を炊いて学校に届けてもらう形です。美麻小中と八坂共同調理場については、お米を自校で炊いています。

資料の訂正をお願いいたします。給食施設の経過年数の部分で、東小の 30 年を 29 年に、美麻小中の 27 年を 35 年に、八坂共同調理場の 36 年を 22 年に訂正をお願いします。申し訳ありませんでした。

続いて 3 ページですが、アレルギー児童生徒数です。今年の 11 月現在の状況を学校に照会し、まとめたものです。学校別に対応なし、除去食、代替え食の区分で表記しています。対応なしは、学校にアレルギーを持っていると申告された児童生徒のうち、学校で学校給食に関して特段の対応をしていない児童生徒数です。除去食については、児童生徒の状態によって異なりますが、アレルギーとなる食材を除去して給食を提供している、また、自分で選別できる児童生徒は、出されたおかずの中からアレルギーの原因となる食材を取り除いている人数です。代替え食というのは、出されたおかずの食材自体を違った食材に替えて、サバがだめな子供には違った魚を出したり、小麦がだめな子供には小麦を使わないで調理したおかずを出したり、代替えのおかず、給食を提供するといった児童生徒の人数です。このようなアレルギーを持った児童生徒が年々増えてきており、また、アレルギーの原因となるアレルゲンが増えているので、学校ではその対応に苦慮している状況です。県からも小中学校のアレルギーの対応のマニュアルが出されており、それにより市内の小中学校では対応をしています。独自のマニュアルを作っている自治体や学校もあり、そのことについても協議していただければと思います。小学生ではアレルギーを持っている児童が 100 人、中学校では 64 人です。代替え食が必要な児童生徒は、小学校で 8 人、中学校では 2 名です。除去食を提供している児童生徒は、おかずに使用している食材やアレルギーの症状によって違いますが、場合によっては、代替え食を作って対応する場合もあるということです。

次に 4 ページは、22 年度の児童生徒数で、小学校が 1,623 人、中学生が 953 人です。5 ページには、8 月 1 日の住民基本台帳から年齢別に、学校別の入学者数をまとめたものです。これを見ますと、来年の入学者数は、小学校が 228 人、中学校が 292 人。その後については、記載してあるとおりです。平成 28 年を見ますと、大町高校と大町北高校の統合もその頃を統合時期としてあるとおり、子供の数が減ってきてしまうということもあるんですが、市内の小学校の入学者数が 170 人までに減ってしまいます。クラス数についても、35 人学級とか 30 人学級とか論議されていますが、子供の数も減少傾向に、少子化の傾向が強くなっていくことがわか

ると思います。中学の入学者数も、当然同じ傾向となっています。美麻八坂の山村留学生の人数はカウントしていませんので、大町市に住民登録している人たちからの推計です。

衛生管理や安全管理については、特に資料は用意していませんが、衛生管理の基準が文科省から示されていて、施設や設備、従事者の衛生面での管理、献立、食材の保管などの細かい部分について規定されており、各校ではそれに則って実施しています。その管理面についても検討をお願いしたいと思います。

地産地消については、これまでも各校には可能な限り地元の食材を使用するようにお願いしてきておりますが、県でも地産地消に力を入れて取り組んでおり、委員長もその会議に参加していただいておりますが、農林水産課とも連携して検討をしていきたいと考えております。100%地元産の食材ということは難しい状況ですが、お米と牛乳が地元産を使用している状況です。委員長がやっているカタクリの直売所とか、学校の近くの直売所から食材を仕入れて取り組みを行っています。そのことについても、今後の方向性といえますか、生産者と学校のルートの確立についても検討をお願いしたいと思います。

学校給食の現状については、以上であります。

委員長：本日の協議の3つの部分までが終了したということですか。

事務局：そうです。食育推進計画についても、本来でしたら保健センターの鈴木さんから説明を頂ければよかったんですが、他の会議ということで退席されましたので、事務局から説明をしたいと思います。

委員長：これまで事務局から説明いただいた部分について、ご質問ご意見ありましたらお願いいたします。

事務局：本日の資料の説明は終わったわけですが、当面は先ほど説明したスケジュールで委員会を進めていきたいと考えておりますので、その他に必要な資料やこの部分についてはどうなのか調査が必要であれば、事務局にご連絡いただければ、資料としてまとめて協議を行う委員会の1週間前までに委員にお渡しして、委員会に望めるようにしたいと思います。

委員長：アレルギーの説明がありました。アレルギーについては特定されているものがあるのですか。

事務局：食材も多岐にわたっており、アレルギーを引き起こす原因となる物質が増えているということを知っています。各校では入学前に、保育園や保護者と情報交換を行って、アレルギーの有無、その対応はどうすれば良いのかについて把握に努めており、入学してからもアンケート調査や保護者との面談を行い、個々の児童生徒についてアレルギーを特定して対応をしています。アレルギーを持った児童生徒数が、年々増加していると聞いています。補足等があれば、栄養士からお願いします。

委員：私は、昨年まで保育園の栄養士をしていました。保育園でアレルギーを持つ園児がかなりの数が増えてきています。以前は、卵や牛乳といったように単独の食材がだめな園児が多かったのですが、卵、牛乳、大豆、小麦など食材が複合しているケースが増えてきます。小学校のことはよく判らないですが、中学校では単独食材のケースが多くなってきています。保育園では、未就

園児に対して離乳食教室を開催していましたが、2 から 3 ヶ月の時点でアレルギーという子供もいたため、生まれてすぐにアレルギーを持っている子供達は増えています。子育て支援課で保育園の栄養士を 6 年やっていましたが、アレルギーが増えていることは実感しています。

委員長：除去食というのは。

委員：卵や乳製品とか特定の食材を除いたもので提供しています。

委員長：具体的にアレルギーを起こした生徒はいないですか。除去食で大丈夫ですか。

委員：生徒の体調にもよりますが、発疹が出たりする生徒はいます。大人でも体の調子が悪ければ出る場合もあります。

委員：アレルギー児童対応については、教育委員会と連絡を取りながら学校で対応していますが、アレルギーを引き起こす物質が複合してきており幅が広がってきているということと、子供によっては重篤になる場合がある、友達の飛ばした牛乳が皮膚についただけでも救急車を呼ばなければならない子どものいるということなので、数が増えているということとすぐに医療行為をしなければならぬという状況、命にかかわる状況の両面を抱えているということもあります。私の教員生活の経験の中でも増えてきている状況があるので、給食室ですべて対応するのか、難しい判断が必要になってきています。

委員長：今までに対応に苦しんだことはないですか。

事務局：アレルギー食を作る場合には、設備面で、無菌室とまでは言いませんが、通常の給食を作る施設と別にする指針と言いますか、方式が示されていますが、実際に大町の給食施設では、完全に分離した状態の施設となっていないのが現状です。アレルギー児童生徒の対応については、栄養士の先生に対応をしていただいております。献立や食材について事前に各家庭、保護者に配布して、確認してもらって給食を出しています。資料の最後に、小中学校の給食便り、一般の保護者に配布しているものを添付してあります。アレルギーを持つお子さんの家庭には、これよりも詳しい食材のわかる献立表を渡して、確認をして、連絡を取り合っています。栄養士や調理師は、非常に負担になるというか、気を使って調理業務を行っているのが現状です。

委員長：アレルゲンが含まれている食材は決まっているわけですね。卵やそば、乳製品など、その様なものを除いていけば大丈夫ということですね。

事務局：学校には、医者からの診断書を提出してもらいます。医療機関でアレルゲンを特定してもらい対応することとしています。アレルゲンを特定しないで、想定で対応した場合に大変なことになる場合もあるので、診断書の提出をお願いしています。なので、個人個人によりアレルゲンは違うという認識です。

委員：栄養士をやっていた時から 3 年もたってしまいましたが、私の経験からは、学校現場にはいろいろな問題があり、一様に解決することは困難です。先ほども言われた様に、子どもの状態によって反応が出たりするので、その様な子供がいる保護者が入学前にアレルギーの調査を行っていただき、それによって調整して、保護者と連携して対応している状況です。学校ではアレルギーの子供に対応するマニュアルができていますが、先生方との連携、子供たちへの指導など非常に大変です。施設も老朽化が進んでいるので、設備も古くなってきており、その様な子供が通っ

ている学校では対応に大変苦労しているのではないかと、また、栄養士や調理師もそのために増えているわけではないので、極端なことを言うと、1人、2人のお子さんのために専用について調理を行ったりという現状です。

委員長：栄養士のことですが、何か特別な事情があるのですか。例えば、正職員には、直ちにはできないということですか。意外に臨時職員が多いですね。

事務局：県職以外の学校は、市で栄養士を配置します。今年度新たに市では栄養士を1名採用しますが、しばらく正規職員の採用はありませんでした。そのため臨時職員で対応してきたという実態です。特別な理由ではありません。

委員長：就職希望者がいないんですか。

事務局：そうではなく、募集しなかったということです。

委員長：それで差し支えなかったのですか。

事務局：昔はすべての学校で市の職員だったのですが、人件費縮減の問題などから臨時での対応となったということです。

委員長：継続性はどうですか。

事務局：必ずしもずっと一緒ということではないですが、臨時なので、1年雇用なので、毎年同じとはなっていません。一般の職員についても、ずっと同じ学校にいられる訳ではないので、同様であります。

委員長：このような特殊性のある職種で、継続性がないというのはどうですかね。必要性があるのではないですか。

事務局：教育委員会とすれば、毎年臨時で募集をかけるということではなく、栄養士が確り仕事ができる、学校でも任せられるという体制を整える必要があると思います。実際には、市の財政面から教育委員会だけでなく、どこの部局でも人件費を削減しなければならないという問題があります。一方で、仕事が増えてきているということもあるので、そのことも配慮が必要なわけですが、実情は非常に厳しいと思います。

委員長：心配するのは、学校給食の栄養士というのは専門職ですからね。

事務局：以前の答申を受け教育委員会では、栄養士の充実を図るという方針となっていますので、来年市で採用される栄養士が教育委員会に配置されるとは限りませんが、栄養士の充実について今後も、教育委員会で求めていかなければならないと考えております。

委員長：地方事務所の地産地消のことで、会議で様々な問題が出ています。委託炊飯というのは、どうなんですか。旧市内の自校給食では、自行炊飯はないのですが。

事務局：現在のところ、仁科台と一中の給食施設には、自校炊飯するスペースは確保してありますが、設備面や炊飯に係る人員の問題などがあって、委託炊飯となっています。実際に、自校炊飯に切り替えるとすると、米の洗浄機や炊飯器などの設備面と人員の増について、再度見直しが必要となります。

委員長：地産地消の会議では、地元の子供には、地元のお米を食べさせたいという話がいつも出られます。事務局でも学校給食のお米は、地元のお米を使ってもらいたいという要望は出している

のですか。

事務局：事務局から委託炊飯の業者に、地元のお米 100%でお願いしています。新米になった時には、そのこともアナウンスするようにしています。地元産 100%は、間違いのないと思います。

委員長：よそのお米とのブレンドではありませんね。

事務局：そのようなことは、ないと思います。

委員長：心配していた人がいましたよ。

事務局：お米に関しては、何回も業者や栄養士とも調整をしており、以前から地元産 100%でお願いしていますので、間違いのないと思います。

委員：私も委託炊飯をいただきましたが、大町のごはんはおいしいと思いました。いろいろな学校を歩いてきましたが、自校炊飯では、オコゲができたり固めになったり、いろいろありまして、大町のごはんはおいしいと思いました。炊飯施設の設置には大変な金額がかかります。失敗しているところは、池田や穂高がそうであります。施設をあれだけの金額を出して作ったのにもかかわらず、それを閉めてしまうという状況です。炊飯業者も努力して、おいしいごはんを提供していただいております。委託業者は、研究もしており技術的にもしっかりしております。実際に学校では、炊飯にも力を入れなくてはならなくなり、調理にも力を入れなくてはならなくなるので、アレルギーの児童生徒の対応もしなければならぬので、調理が非常に複雑になります。そういうことでは、おかずを充実することに力を入れるということで、炊飯にさく労力が問題になります。

委員：私は、小学校と中学校の検査を年に 1 回実施しております。老朽化している施設は、衛生管理面が非常に大変だと、かなりご苦労しているんだろうなと感じています。

委員長：施設面についてはどうですか。安全面や管理面で大変だということはあるですか。

事務局：給食施設は、仁科台と一中は新しい施設なので、衛生面でも管理面でもしっかりしていると思いますが、委員さんがおっしゃられた様に古い施設が多くなってきています。それを今後どのように改修するのか、計画的にやらなければいけないのですが、優先順位を立て財源確保をしながら計画を立てる必要があります。教育委員会としては、子どもの安全安心に関わることで、特に、子供が食べる給食については、衛生面を第一に対応をしなければいけないと考えています。しかし、国の補助金は給食施設の新築や増築についてはメニューがありますが、改築や改修については補助金がないというのが現状です。今年度では、西小と南小の床の改修をやっと施工したところで、国や県の自治体の裁量で使える交付金・補助金を財政当局と調整して充ててもらったところです。やはり、計画的に財源を確保しながら改修していくしかないと思います。

委員長：これから現場を拝見させていただき機会はあるんですね。

事務局：はい。

委員長：私は県の衛生部に 30 年ほど在籍しておりまして、学校給食については意外に厳しい準則がありまして、厳しく視察した経過がありました。今でもそのように行っていますか。

委員：毎年ではありませんが、2 年に 1 回現場検査があります。

委員長：指摘事項はどうですか。

委員：私は、学校が初めてなので、保育園では 2 年に 1 回で、設備面でこの部分は改善が必要であると指摘はされました。その部分については、予算を付けてもらい対応をしてきました。

委員長：自分の経験からは、病院より学校の給食施設の方が良かったという覚えがあります。今はどのようになっているのかは判りませんが、実際に見せてもらうということで判断したいと思います。

第 1 回のスケジュールは、これで終わりですか。

事務局：食育推進計画について説明をさせていただきたいと思います。

「食」からはじまる健康づくり～すこやかで心豊かなおおまちっ子～の資料をご覧ください。今お配りしたのが概要版で、詳細計画はファイルに綴じてあるものです。それでは、私の方から説明させていただきます。

この計画ですが、国で平成 17 年に食育基本法が制定され、それを受けて国と県で食育推進基本計画と食育計画が策定されました。その国・県の計画に基づきまして市では、市民が、食を通して、心身の健康と豊かな人間性を育み、食育を推進する指針としてこの策定しました。この計画の計画期間は、平成 20 から 24 年までの 5 年間で、必要に応じて随時見直しを行うとしております。計画書には、基本理念を「食から始まる健康づくり 健やかで心豊かな おおまちっ子」として掲げており、基本目標が 4 つありまして、25 ページをご覧ください。元気なおおまちっ子を育む食育、市民の健康長寿を実現する食育、安全安心な「食」を育む環境づくり、「食」の理解と地位食文化の伝承の 4 つの目標を設定して、第 5 章からの個別の施策を展開していくというものであります。その中で、少年期の中で、学校給食や食事の取り方、保育園・幼稚園・小中学校での食の役割等がこの計画に盛り込まれています。この計画は、市の各課にまたがって策定された計画で、これにより食育についての施策を展開していくというものです。詳細につきましては、後ほどご覧いただき、今回の委員会においてもこの計画を踏まえてご協議をお願いしたいと思います。

食育推進計画の説明については、以上であります。

委員長：資料についてですが、一連のページを振ったり、すぐに確認できるように配慮をお願いします。今の食育の計画書なんかも、この項目を見ないと判らないですね。

事務局：次回からの資料には、タブを付けるなど、資料がすぐに判るように工夫をしたいと思えます。

先ほどお示したスケジュール案にもありましたが、第 2 回の委員会は現場視察も予定しているので長時間かかるとお考えです。そこで、委員さんの予定をお聞きして、この場で 2 月の下旬で日程を組みたいと思えますがいかがでしょうか。

第 2 回には、給食施設の視察、試食をしていただき、その後に会議を予定したいと考えております。お仕事や他の予定等もあり、誠に恐縮ですが、実際に給食の現場を見ていただくということで、非常に重要な会議になると思えます。実際には、10 時ごろから小中学校の現場視察を行い、試食後に、給食の片付けを見ていただき、会議を行い、3 時ごろ終了と考えています。次の委員会は、10 時から 3 時ぐらいとなる予定であります。視察先の学校や給食の準備等がありま

すので、2月の上旬で候補日を決めていただければと思います。

委員長：皆さんいかがでしょうか。

委員：水曜日は職員会議があるので。

委員長：学校の予定はどうでしょうか。

事務局：給食がある日ならば、大丈夫だと思います。候補日としては、2月10日の木曜日はどうでしょうか。

それでは、第2回を2月10日としてスケジュールの調整をしていただき、都合が悪い方は事務局まで来週の水曜日までに連絡をお願いいたします。年内には、学校と調整を取って通知をお出ししたいと思います。

委員長：学校は決まっていますか。

事務局：事務局案としては、最初に西小でアレルギー対応の調理などを見ていただき、次に仁科台で視察し、給食を食べていただき、八坂共同調理場か美麻の給食施設を見てもらい、その後で会議を予定しています。

委員長：集合場所と時間は。

事務局：市役所に9時30分頃集合していただき、事務局で用意した車で学校を回りたいと考えております。試食の給食費につきましては、委員さんの実費ということで、報償が出ている方からはそこから引かせていただきたいと思います。

委員：美麻か八坂ということでしたが、共同調理場で民間委託を行っているということなので、八坂の施設の視察をお願いしたいと思います。

事務局：了解しました。

委員：次の委員会まででいいですけど、地産地消に関してですが、お米は地元産ということですが、パンはどこで作っているのかということと。いつかの日の小中学校のメニューでよいので、使っている材料がどこの産地なのかということ、全部の学校について、資料提供をお願いします。1日だけでなくでもいいですが。

委員長：食材全部ですか。

委員：食材全部について、産地を出していただきたいと思います。

委員長：食材の産地は、判りますか。

事務局：一日の給食で使用する食材については、産地についても管理しているので、提出できると思います。発注量・使用量・切りかたなどを各学校で記録しています。

委員：そこまで詳細な部分まで必要ですか。

委員：地産地消ということで、どこから買っているかを知りたいということです。

事務局：最近、地産地消の調査がありましたので、それについて出すようにします。この調査は、県調査で、年に2回実施しているもので、市内の学校の11月の1週間を調査したもので、5割が県内産で、全体の3割が市内産でした。

委員長：県外もあるんですか。

事務局：魚とか肉とか、食材によっては県外産のものもあります。いずれにしろ産地がわかるもの

を資料としてお出しします。

委員：中学校にランチルームがあるんですが、その使用状況も教えてください。給食費の集金状況もお願いします。

事務局：用意したいと思います。他の委員さんも、こんな資料がほしいとか要望がありましたら、メールでも電話でも結構ですので、事務局まで連絡をお願いします。必要に応じて調査して資料として提出したいと思います。

委員：前回の給食センター検討委員会の議事録があれば、経過を知りたいのでお願いしたいと思います。

事務局：用意いたします。前回の委員会では、給食センターの是非について協議、検討がされましたが、今回の委員会では自校方式という方向性が出されていますので、大町市の学校給食の今後のあり方の基本方針をご協議いただきたいと考えております。細かい部分の話が出ていますが、それはそれとして協議していただき、最終的な報告書のまとめとしては、先ほど説明しました4つの検討項目について、将来における大町市の学校給食の方向性についてまとめて、提言や報告というものをイメージしております。細かい部分について協議していただきながら、将来を見据えた大きな計画、基本計画についてのまとめをお願いしたいと考えております。

委員長：細かい部分の積み重ねが、大きなものになりますので、詳細な部分についてもお願いしたいと思います。

委員：施設見学をするときに、何について視察するのかを委員どうして確認する必要があると思います。それが最終的に、この委員会の目標となると思いますので、どの観点から見るのかをお示しいただければと思います。衛生面ではどういう観点で、施設面はどのようなことをとということを、具体的をお願いしたいと思います。

事務局：委員長や副委員長、委員にご相談して次回までに提示したいと思います。よろしく願いいたします。

委員：将来的に子供がだんだん少なくなってくるので、これからの大町市を考えた時に、普通に考えると、ある程度子ども的人数がいた方が給食費も安定して運営ができると思います。これからのことを考えると保護者の負担は増えるのかなと思います。地産地消を進めていけば、食材の価格が抑えることができるのか、そのような食材の価格や給食費についてもこの委員会で検討していくのか、どうすればいいのでしょうか。

事務局：給食費については、運営の問題にも関わってくる問題だと思います。設備面は教育委員会で、給食費は保護者で、との切り分けなっていますが、相対的に考えますと給食費のことも含めての検討が必要だと思います。学校としても予算を度外視して、地産地消を進めるということではできないので、その部分についての協議も必要だと思います。

委員：数年前に安ければいいということでやってきたが、外国からの食材で問題が出たことがありました。非常に危険な問題となったことがあったので、国内産の食材をとということになって、そうすると价格的に難しいということがあり、栄養士の先生も非常にご苦労されたことがありました。例えば、代替え食など個々の子供たちの調理をすればするほど大変なこととなるので、その

ことについても検討をお願いしたいと思います。

委員：栄養士の先生が、小中学校で授業をするという機会はあるのですか。

委員：中学校では、学年毎に授業というか、食育について話す機会を設けています。実際に、仁科台では、1年は3時間、2・3年は2時間の食育の時間があります。今年は、1年生は、給食ができるまでということでお話をしたり、カタクリさんからもコメントをもらったりという取り組みをしました。2年生は、スポーツと栄養ということで、部活をするにあたって体をどのように作っていくか、栄養についてについてお話をしました。食育の時間が全学年重なってしまい、栄養士が一人しかいないので、3年生だけはできませんでしたが、担当の先生に資料を渡して話をしてもらいました。

事務局：他の学校の状況も調査して資料として出したいと思います。

委員長：それではよろしいですか。だいぶ細かい部分でのご要望やご提案がありましたが、事務局にお願いして。事務局からは大きくまとめてという話がありましたが、細部にわたって協議することで大きなものになりますので、お願いしたいと思います。これからも遠慮せずに、どんどん要望、ご意見をいただいて、この会議を有効、有益なものにしていきたいと思います。会議の場で発言が難しいこともあるかと思しますので、その場合は、直接事務局にご意見いただきたいと思えます。本日は、ありがとうございました。