

第 4 回 大町市学校給食あり方検討委員会議事録

日時：平成 23 年 5 月 24 日（火）

午後 3 時 30 分から午後 5 時 00 分まで

場所：大町市役所第 4 会議室

出席者：大町市学校給食あり方検討委員会委員 10 名

副委員長：こんにちは。今年度初めての委員会で、本日を入れて 4 回目になります。大町市学校給食あり方検討委員会を開催いたします。

次に、委員委嘱ですが、牟礼委員が仕事の都合で異動となりましたので、後任の委員さんに委嘱をいたします。教育長さんお願いいたします。

【委員委嘱】

副委員長：それでは、委員さんからご挨拶をお願いします。

委員：今、委嘱書をいただきました。前回まで牟礼栄養士が委員でしたが、4 月の異動により後任で参りました飯沢と申します。よろしくをお願いいたします。学校給食は、子供達にとって非常に大切なものなので、その方式が自校、センター、委託であっても、様々な課題や問題点があります。本日はそんな話を見させていただきたいと思います。以前は、松本保健所におりましたので、そちらでは、いろんな給食の方式がありましたので、その部分を参考に話ができればと思います。よろしくをお願いいたします。

副委員長：続きまして、教育長さん挨拶をお願いします。

教育長：皆さんこんにちは。今、副委員長さんから話がありましたように、新年度では、1 回目、通算 4 回目ということで、お忙しい中お集まりいただき、ありがとうございます。飯沢さんには、只今ご委嘱申し上げましたが、よろしくをお願いいたします。

これまで 3 回の経過を読ませていただき、ご熱心に学校給食の実情を見ていただき、過去の経過も振り返っていただき検討いただいているということで、大変有り難く思っているところであります。今まで、業務の内容や、現場の衛生管理、アレルギー対策についてもご検討いただいておりますが、もう一步踏み込んでいただき、食の役割や食育の部分についても、今日から検討していただけるということでございます。

ご案内のとおり、食育基本法が制定され、これを受けまして市でも学校給食に限らず、食育計画を策定し、広範に取り組みをしていることは、ご承知のとおりです。飽食の時代ということが一時言われましたが、一方で、非常に厳しい時代を迎えて、経済的な理由や家族構成の問題により、朝ごはんを食べてこない子ども達も垣間見られる、そんな時代になっております。そのような厳しい社会状況も踏まえていただき、子ども達の体力作りという課題もございまして、給食

全般について、広い視点からご協議いただき、今後、大町市の取っていく方向を見出せたらと願っております。また、行政の効率化の問題もありますので、多方面からご検討いただけるようお願い申しあげまして、私からのご挨拶とさせていただきます。よろしく願いいたします。

副委員長：次に、委員長、お願いいたします。

委員長：ご苦労様でございます。今まで3回ご協議いただきましたが、事務局から大変貴重な資料をいただきまして、それぞれの委員さんがご理解いただき、方向を見定めようと努力中だと思います。正直申し上げますと、何をどのように柱にするのか定かではありません。ただ、事務局からの資料を整理してみますと、絞り込む見当がついてきたのではと感じております。教育長さんが、今までの議事録から、この委員さん何をやっているのかなと感じることもありますが、細かいところから基本的なことが出てくるということをご期待しまして、頑張っていきたいと思っております。よろしく願いいたします。

教育長：これで私は他の公務がございますので、退席させていただきます。

委員長：それでは、協議事項に入りたいと思います。私の方で進行させていただきます。最初に資料の説明を事務局からお願いいたします。

事務局：本日お配りした資料と前もって郵送した資料の説明をいたします。送付した資料の中に、ランチルームの使用状況があります。これは、委員さんからの要望で22年度の使用状況をお配りしました。ランチルームを設置している学校は、八坂小学校、美麻小中学校、第一中学校、仁科台中学校です。仁科台は、ランチルームとしてではなく多目的室として整備しておりますが、ランチルームとしても活用できるということです。八坂小学校は、給食日数が200日程度あるうちの半分ずつ教室とランチルームを使用しており、22年度では100日を使用しました。美麻小中は、毎日ランチルームを使用しており、203回使用しました。一中は、交流給食で30回、これは2クラスずつ各学年入り乱れて使用しており、他に給食試食会で1回使用しております。その他には、PTA集会や学年集会等で使用しています。仁科台中学校では、給食試食会で2回使用しており、一中と同様に、PTA集会や学年集会等で使用しています。ランチルームを設置してある学校につきましては、23年度で交流給食等で使用するよう計画をいただいております。

次に、給食の食材、産地、メーカー調べですが、お示しするのが遅れて申し訳ありませんでしたが、12月9日がこの委員会の発足した日ということで、その時のメニューと食材について調べたものです。それと、今年度に入って4月19日のメニューについてです。北小については、19日に給食がなかったため13日のメニューとなっております。この資料につきましては、次回の地産地消について検討いただく際の資料となります。

本日本配りした資料ですが、平成15、16年度に給食センター化の検討をした際に、市民の方からの陳情書の写しです。約1万名の署名とともに、陳情書が市長、教育委員会、市議会あてに提出がありました。

次は、平成16年1月23日の教育委員会の会議録で、これがセンター化について協議した時のものです。経費節減に努めて自校方式を進めてほしいという方針を決定したものです。3ペー

ジ目からが、第 1 回の委員会でもお出ししましたが、今後の学校給食の運営について教育委員会に出した資料で、これを教育委員会で議決し、教育委員会の方針としたということです。9 ページが教育委員会の方針で 4 項目あります。これまでどおり小中学校では、自校方式を継続させること。施設整備については、コストの節減に努力しつつ効率的な改修を行うこと。正規職員と臨時職員の構成比率を見直すなど、できる限り人件費の効率化を図ること。一部業務の民間委託について、当面中学校で可能か検討を行い、その際には、栄養士は直営とし、栄養士の充実を図ること。この内容で教育委員会に諮り議決され、方針としたということです。

それで、委員さんの中にも混同されている方がいらっしゃるようですが、教育委員会としては自校方式ということを決めています。学校給食は、センター化ではなく自校方式で運営していくということです。委員さんからセンター化についての意見がありましたが、自校方式ということでご理解いただきたいと思います。自校の運営方式の中で、業務の一部委託、正職と臨職の配置については、検討課題ということをお願いします。今現在の方針としましては、自校方式ということだということです。

次の資料は、大町市の行政改革大綱と集中改革プランです。行政改革大綱の 1 ページの下段ですが、市全体の職員の定数管理や本庁と支所の機能、合併後に作られたものですので、その役割分担を含めて、事務事業の見直しを行い、効率的で質の高い行政運営を行うためにこれを策定したということです。給食に関わってくる部分は、3 ページに、民間委託の推進の項目があります。市民サービスの向上と行政運営の効率化を図るために、積極的かつ計画的に民間委託等を推進するというものです。集中改革プランでは、2 ページに民間委託等の推進があります。職員の定数管理につきましては、11 ページに計画が載っています。11 ページの表の特別行政職というところが教育委員会の正職員の数です。平成 12 年は 56 人で、H17 年までに計画的に 5 人削減するという計画です。最後のページをご覧ください。これが合併後 10 年間の職員の適正化の部分です。H17 年の 55 人を H27 年には、7 名減の 48 名を目標として、定員を管理するというものです。これが大町市の将来における適正な職員配置であると示されているものです。これに基づいて、教育委員会だけではないんですが、他の部課も含めて定数の目標を定めているということがございます。このことも踏まえたうえで、運営方法、正職や臨職について検討、協議いただければと思います。

最後に、大町市の臨時職員に関する規則です。臨時職員は、この規則に基づいて雇用されており、任用期間が 6 ヶ月以内、継続して 1 年間ということになっています。規則には、勤務時間や休暇等について決められており、給食の調理員もこの規則によって採用されているものです。これも参考にしていきたいと思います。

資料の説明については以上です。

委員長：委員さんからご質問がありました食材、産地についてはこれでよろしいでしょうか。

委員：はい。集中改革プランの最後のページですが、一般行政職が H27 年で 10 減で、合計も 10 減となっていますが。

事務局：合計は 48 減です。右の蘭にあるのが合計です。

委員：教育委員会は、3と2と1では6減となりますが、一般行政職の48は、どこから出ているのですか。

事務局：17年からの人数を全部足すとその数字になります。H17年から27年までの人数となります。目標の人数ということで、これに向けて努力するということだと思います。

委員：これは、正規職員で、臨時職員は別ということですね。

事務局：そうです。正規職員についてです。他の市町村でも定数管理を行っておりまして、給食調理員については、技能労務職ということで、退職者に対する新規職員の採用は行わずに、委託や臨時職員で対応するという方針の市町村がほとんどです。他の市町村の状況についても、参考としていただきたいと思います。

委員長：他に定数等についてのご質問はありますか。では、次に進みます。第3回委員会のまとめについて、事務局から説明をお願いします。

事務局：郵送した資料の第3回までのまとめをご覧ください。委員さんから頂いた意見をまとめたものです。1の学校給食の役割と基本方針についてですが、学校給食法の目標として5つあり、その他に大町の学校給食として、委員さんから出されたものであります。

学校給食法の5つ以外としては、食や栄養に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を判断する能力を習得させる。地産地消の推進や郷土料理などを通じて、地域の食材や食文化に触れることにより、自然の恵みや郷土愛を育むということが意見として出されました。その2点について、大町の役割、基本方針として定めてはどうかというまとめになると思います。その他の意見については、5項目に含まれる部分が多いということで、まとめたものを後でお渡ししたいと思います。

2の学校給食の管理・運営については、先ほどもご説明しましたが、平成16年1月に教育委員会として自校方式を継続する。施設整備については、コスト削減に努力しつつ、効率的な改修を行う。運営経費については、正職と臨職の構成比を見直すなど人件費の合理化を図る。中学校から業務委託の検討を行うと共に、栄養士の充実を図る。という4つが方針として出されています。それで、市では、職員定数について定員適正化計画を策定しており、新規の正職の調理員の補充が困難であるということです。

そのことを踏まえたうえで、衛生面を徹底し安全で安心な給食を提供していくためには、どのようにすればよいのかということで、ご意見をいただきました。委員さんからは、2ページにあるようなご意見をいただきました。意見としましては、食数やアレルギー対応、施設・設備等を考慮して、適正な人員配置をすること、正規調理員の補充が難しい状況では、業務委託の検討を実施する必要があるということ、教育委員会で方針も出されており、現在の社会情勢から一部業務委託はやむを得ないが、その場合には、仕様を専門家からの意見を聴き作成する必要があるという意見でした。また、正規職員の補充についても検討してもらいたい、調理員は、調理の専門職なので、臨時職員の採用であっても長期雇用が可能なようにできないかという意見がありました。衛生管理等については、可能な限りマニュアル化し市内同一で運営すること、献立や帳票類の統一、共有を図り、業務を円滑に実施できる体制づくりを行う、衣類で白衣やエプロン、帽子、

長靴などや消耗品などを市内で統一をするといった意見でした。

意見を総合的にまとめますと、食数やアレルギー対応、施設・設備等を考慮して、適正な人員配置をすること、その方式には、正職なのか臨職なのか、一部業務委託とするのか、ということの方向性がまとまっていないということです。衛生管理と食品管理のマニュアル化し、献立や帳票類、消耗品等については、可能な限り統一、共有化を図ってもらって、業務の効率化を図るということでした。

3の施設整備については、学校の大規模改修に併せて改修計画を立て、有利な補助金や起債などを活用して整備を進めるとのご意見でした。それに加えて、衛生面に気を使って施設整備を進めるとのご意見でした。

4のその他ご意見やご要望については、地産地消と食育を推進することと、各校の栄養士にアンケートを実施したり、実際に働いている方たちからも話を聞きたいというご意見がありました。

3回の委員会のまとめについては以上です。

委員長：事務局から説明がありました。このこと以外に意見や質問はございますか。それと事務局のまとめ方がおかしいのではないかとご意見がございましたら、お願いいたします。

3ページの委員さんからの意見の汚染区域や被汚染区域の被の字が違ってきますので、非に訂正をお願いします。

まとめについては、よろしいですか。

衛生管理のマニュアルについては、別に機会を設けてやることはありますか。

事務局：マニュアルについてもそうですが、前回の委員会でも委員さんからご提言をいただきました。その後、栄養士会を開催しまして、帳票類については、市内で統一に向けて整理を始めているところです。それに伴いまして、衛生管理や食品管理についてもマニュアル化をするということで検討を行っています。帳票類の統一は年度内に実施可能だと思いますが、衛生管理や食品管理のマニュアル化につきましては、栄養士や専門知識をお持ちの方の協力を得て作成しなければならないので、多少時間がかかると思います。

委員長：原案を作るということですか。

事務局：そうです。原案を作って、実務を行っている栄養士の意見を取り入れながら、栄養士全員で作るように考えております。

委員長：最終的には、皆さんに検閲してもらいますよね。

事務局：この委員会の任期までに間に合えばご提示したいと思います。そこまで作業が進むかどうかは、不安ではあります。

委員長：現場からも意見が出てくると思います。皆さんに諮ってもらわないと。

事務局：原案と言いますか、たたき台的なもの、方向性については、この委員会に示すようにしたいと思います。

委員長：今後の基本になると思いますので、そのようお願いします。

委員：今、委員長から話がありました衛生管理や食品管理のマニュアルというものは、非常に膨大なものです。基本的には、各栄養士が行っていますが、それぞれの市の施設に見合ったものとい

うと、工程や機器の配置も違いますので、ここで取り上げるものは、基本的なもので、細かいことでは、下処理のザルはどのようにするのかとか、食品の扱いでは、魚類、タンパク質、野菜類は、どのように衛生管理をするのか、その基本的事項が出来上がると、今回の問題となっている部分の調理員の臨時、委託を含めて衛生管理の徹底がされるように思います。意識統一がされるということです。私が以前に使用した資料もありますので、栄養士の中で事務局も含めて協議を進めてもらえればと思います。

委員長：子ども達の食に関する安全、安心の基本となる部分ですので、皆さんで協議していただき良いものにしていただきたいと思います。

事務局：もう一度、整理、確認をお願いします。役割と基本方針につきましては、学校給食法の5つの項目に加えて、食や栄養に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を判断する能力を習得させるといふことと、地産地消の推進や郷土料理などを通じて、地域の食材や食文化に触れることにより、自然の恵みや郷土愛を育むという2項目を加えて、大町市の学校給食の方針とすることよろしいでしょうか。

委員長：ここで確認をしておきたいということですか。

事務局：その他の皆さんからご意見を頂戴した意見については、基本法の5つの項目に含まれている内容で、自ら食生活に関して判断する能力を養うということと、地産地消と郷土料理の推進について加えてはどうかということです。

委員長：その2項目を加えることでいいですか。意義がないようですので、加えるということをお願いします。

事務局：次の運営についてですが、食数やアレルギー対応、施設・設備等を考慮して、適正な人員配置をすること。このことは、当然のことですが方針として明確にしておきたいと思います。実際の運営方式については、正職、臨職、業務委託等の方式がありますが、そのことについては衛生管理や地産地消にも関係がありますので、引き続き協議をお願いしたいと思います。衛生管理と食品管理のマニュアル化、献立や帳票類、消耗品等の統一、共有を図るということについては、現時点でのまとめとしたいと思います。

委員長：そうしますと、5項目のほかに2項目を加えて、後はどうするのですか。

事務局：今お話しした部分は、1の方針のまとめです。

委員長：2以降についてもまとめの確認をお願いします。

事務局：それでは、まとめたものをお配りいたします。

委員長：先に進めます。(2)の食育について説明をお願いいたします。

事務局：食育についての資料をご覧ください。食育については、委員さんからも資料をいただいておりますので、後ほどご説明をお願いしたいと思います。

1の食育ですが、食育基本法では、食育について、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるといふことで、食に関する総合的な教育を食育としています。

2の食育の推進、食に関する指導ですが、食育基本法前文では、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となるものと規定しておりまして、学習指導要領でも様々な単元で食に関する指導が行われることとなっています。学校教育全体で食育を進めていくことが必要ということで、食に関する指導の目標が定められております。資料にある6項目がその目標です。この目標の達成に向けて、継続性に配慮し、意図的に学校給食を教材として活用し、給食の時間だけでなくあらゆる教育活動を通じて、総合的に学校における食育を推進するという事です。

3の学校における食に関する指導の現状としましては、市では、第1回目の委員会でもお話ししましたが、19年度に大町市食育推進計画を策定して、食に関する方針を定めております。

小学校では、日々の学校給食を通して食事のマナーや仲間との楽しい食事のあり方を実践し、家庭科では、食べることの意義やバランスの良い食事、食と健康とのつながりについて学んでおります。また、地域の食材や食文化などにも目を向けて、生産者とも交流を図りながら幅広く食の重要性について教育を行っています。

中学校では、特別活動の時間や総合的な学習の時間の中で、食育の時間を設けていただき、学年毎に成長期における食事や運動と栄養の関係などについて、テーマを設け学年毎に、食に関する学習を行っています。

保護者に対しては、給食試食会や給食だより、食育だよりを通じて、食べ物と体の成長について理解を促して、各家庭では、早寝、早起き、朝ごはん、全国共通で実施を目指している目標ですが、その様な取り組みをお願いしています。

食に関する指導体制整備の方向性につきましては、子どもが望ましい食習慣と自己管理能力を身に付け、自らの健康を保持増進していくことができる能力を培っていくためには、食に関する指導体制の整備が重要であるということです。学校の栄養士は、食に関する専門家であると同時に、教育的配慮を持った食に関する指導を行うことが求められています。

学校における取組では、食に関する指導を効果的に進めるために、校長先生のリーダーシップの下、関係する教職員、全職員になる訳ですが、それぞれの専門性を発揮して、相互に連携し協力して取り組むということで、栄養士だけではなく、他の教職員も食に関する理解を深める必要があるということになります。

学校や家庭、地域社会の連携等による総合的な取組としましては、食生活の多様化、レトルト食品や外食などのことですが、その様な変化が進む中で、家庭においても望ましい食生活を実践できていない状況があります。そのため、子どもに望ましい食習慣を身に付けさせるためには、家庭への働きかけが重要であります。学校では、先程も申しましたが、給食だよりなどでの啓発活動を行い、可能であれば親子料理教室などを開催し、子どもの食について保護者が考える機会を提供し、また、食に関する正しい知識を伝えていきたいということです。食に関する知識や経験を有する地域の人々にも協力得ながら実践することが望ましいということで、関係する方たちが連携、協力して取組することが望ましいということです。

食育に関する説明は、以上です。

委員長：次に、委員さんから説明をお願いします。

委員：資料により説明させていただきます。今、事務局から現状をお話しいただきましたので、私からは経験に基づいて、お話しさせていただきます。

学校給食法が改正され、その中に食に関する指導が示されています。以前にはなかった項目が追加され、それだけ食育が今の子供達にとって大切になってきているということだと思います。資料の初めに、基本理念ということについて、大町の食育推進計画と比べてみて、その目標が大町市には5つあります。食事の重要性を確り学ばせること。それから、バランスよく食べることにより、心身の健康ということを入れてみました。食事作りに関わるということは、選択する能力、自己管理ということにも関係することだと思います。感謝の心と食文化で、先程の地産地消のことも含まれる部分だと思います。それと、人と楽しく食べる社会性です。これらのことが学校での食育と文部科学省から示されている、食に関する指導を比較して入れてみたものです。先程、事務局が上げた役割、基本方針はそのとおりであると思います。食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化ということで、これを推進していかなければならないこととなっています。

食育基本法は、既に5年経過したということですが、県では食育推進ガイドを策定しました。栄養士の先生方はご存じだと思いますが、学校はその推進ガイドに沿って、各学校の実情に応じた食育の計画を立てる上での指針となっています。なぜ食育をしなければならないかという、子供達の健康の実態がどうなのか、早寝早起き朝ごはんがひとつの例だと思います。朝食の欠食や洋風化が進んでおります。それにより肥満傾向や免疫力の低下、さらには学力の低下に影響しているのではないかと指摘がありました。欠食について分析しますと、偏食だけでも我儘が先行しているのではないかと、また、個食の問題も出てきております。加工食品への依存の問題もあります。心の健康面への影響も問題視されています。出生率の低下により一人っ子が多く、学べる社会、環境がないということが指摘されておりました。子供が生きる力を学ぶ場がなくなってしまったのではないかと。家庭の教育力や躰も低下しているのではないかと。祖父母から学ぶこと、朝食や給食でもそのような家庭での問題があるのでは、とのことであったと記憶しております。

3つ考えられるのは、栄養の問題で、先程の洋風化です。日本型の食生活が大事であるといわれていますが、それが崩れてきています。それが肥満といった問題にもつながっています。核家族化も原因の一つであると思います。昔の家族の、おばあちゃんの作った食事とか、郷土食と家庭の味とかがなくなってきている現状があります。若い主婦の社会参加が進んできており、家庭での食事が減少してきているのではないかと、そのことがインスタント食品や簡便化の食事となっているといわれております。そのようなことから、学校給食で食育に力を入れて取り組まなければならないということだと思います。

食育推進ガイドでは、全教職員が連携して指導計画を作成することになっておりますが、全体で作成する必要性があり、それが食育推進基本計画の中で、資料のとおり3つありますが、これを網羅することが大事だと思います。大町西小の学校給食目標を上げさせていただきました。このグラウンドデザインは、食がどこに関わってきているのかということで、資料の2ページ目で

すが、健康教育、食育の推進について、学校全体で考えていこうということになっています。栄養士や給食職員が思いはあっても学校の中で展開できないので、今後考えていく必要があると思います。

次は、小学校と中学校における食に関する全体計画です。これは、県から示されたもので、作成する段階で私も加わらせてもらったので、お話しをさせていただきます。これは、長野県全体でこの程度までという、一つの基本、雛型です。学校自体が、これをどのようにそれぞれが即した状態にするのかは、学校の問題ですが、一つの形として示したものであります。小中学校において基本は、変わらないものだと思います。実際の計画は、子どもの実態、食事の調査と保護者の皆様からのご意見等を十分勘案した中で、計画策定することが大事だと思います。

次に、3 ページ目になりますが、各学年に対する指導の目標です。栄養士はもちろんですが、学校の先生がどのようにお考えになるのか、ということの一つの指針でありまして、食に関する指導における食事の重要性など、6 つあります。それが学年毎になっており、小学校の低学年、中学年、高学年、それから、中学というようになっています。資料がありましたので、添付させていただきました。例えば、小学校の低学年では、食事の重要性というのは、どういうことを知って、学んでほしいのか。そのことについては、食べ物への興味や関心となっております。心身の健康については、何を狙いとするのか。好き嫌いをなくすように指導することで、そのことを押さえていかなければいけない。食品を選択する能力、低学年では、食べ物の名前がわかるように、1・2年生はそのレベルまで持っていかなければいけない。食に関する指導には、発達段階に応じて、様々であるということをご理解いただきたいと思います。このことについて、大町の小中学校で、きちんとしたものを持っていると、学校毎にバラバラではなく、統一したものを持っていることが望ましいのではと思っております。

次からの資料は、西小での資料となりますので、参考にしていただければと思います。教育の目標があって、教科ごとに食がどのように位置づけられているのか、ということです。次は、西小では、健康教育を実施していましたので、その全体計画です。保健、保健指導、食育、給食が互いに連携し合うことが大事ですので、全体計画を立てました。そして、学年ごとの計画があります。例として5 学年の健康教育のカリキュラムを載せております。

それから、今後の問題ですが、年間計画、食指導、献立についてですが、栄養士の先生方が作られていると思いますが、提案として、献立の共有化、指導の共有化について、大町市の全校がこのように進めていくんだ、というものができればと思います。それは、4 月から3 月まで月の目標がありますが、どこの学校もそんなに変わりはないと思います。献立の作成のポイントですが、例えば、4 月は、期待感を持たせ楽しく春を感じさせるメニュー、わくわくドキドキ、新しい1 年生は、初めての給食で、期待感を持たせるような給食、献立にしようじゃないか。大町市としての目標が出来上がれば、話題の共有もできると思います。献立の内容ではなく、目標があると、メニューについても格差がないものになると思います。市としてすべての子ども達が学ぶ目標が統一されるということは、非常に大事なことだと思います。行事と祭事食では、行事に併せた献立、今は5 月なので、端午の節句で、どこの学校もそうだと思いますが、献立にこのよう

なものを入れておこうということで栄養士の話し合いでメニューが展開されると、それから季節も大事なことです。ここに地産地消が関わってきます。季節の料理や食べ物として、これだけは入れて献立をたてよう、メニューとして入れようということも大事なことだと思います。それと、指導内容ですが、献立が教材だということです。こんなことは、栄養士の先生は十分承知してらっしゃいます。献立が教材ですので、どのように指導をするのかということが大事になります。目標に沿った指導が重要になってくると思います。すべて献立の中に網羅されて、初めて献立が教材になるということです。このことを市として実践されるといいのではと思います。

A3の資料は、教科と特別活動について、県から示されたもので、小学5年生と中学1年生について添付したものです。説明は以上です。

委員長：ありがとうございました。膨大な資料と貴重なご説明をいただきました。

それでは、事務局から説明のあった食育と委員さんから説明のあった内容を含めて、何かお気づきの点がありましたらお願いします。献立の共有化は、検討していただけますか。

委員：自校給食の栄養士の先生は、若い方やベテランの方、臨時の方など様々でありますので、異動の際に非常にご苦労されているということをお聞きしておりますので、栄養士の力を結集すれば素晴らしいものが出来上がると思います。そこに学校の行事を合わせまして、具体的には、ひと月ずつ今の目標に沿った形で、12ヶ月を、今日は西小ではすいとんだと、うちはけんちん汁だと、その様な献立の違いはいいと思いますが、ひと月の中でどのように日にちを変えていくか、そのところは栄養士の裁量で、学校の行事に沿って行われるとよいと思います。そうすれば、献立の安定化と栄養管理の充実が図られると思います。素晴らしい栄養士さんがいらっしゃいますので、みんなで協力して実践していただければと思います。

委員長：委員さんご意見ございますか。

委員：前回の委員会でもお話ししましたが、私は、献立の統一化を図る前に、やらなければならないことがあると思います。衛生管理の統一化をはじめ、消耗の統一、それを実施した上で、献立の統一化になるのではと思います。どちらが大事なのかというと、衛生管理の方が大事だと思います。計画の目標については、4月にはこのことを目標とするとか、そのことを重点において献立を作成するとか、大きな計画目標については市内で統一してもいいのではないかと思います。それが出来上がった後に、献立に移っていく、栄養士同士で話し合って実施するということができればと思います。まず、衛生管理面を実施して、その後、献立、食指導の統一を図るという順番でいけば、やりやすいのではないかと思います。

委員長：いづれにしても両方並行しなければならないことですので、委員さんどうですか。

委員：今の委員さんのお話しは、統一化のことですか、共有化のことではないんですか。共有と統一は違うと思うんですが。

委員：先程の共有というのは、一単位ということではなく、月単位の目標がどこの学校も変わりはないということです。地産地消の時季の野菜とか食品についても同じですし、指導も変わらないと思います。その中で、知恵を絞っていただいたメニューを共有といたしますか、名前は変わっても同じように目標の食材が使われる。あまりきっちりやると独自性もありますので、そのことを

共有と理解していただければと思います。

委員：自校給食の良さというのは、統一しなくても地域に合った食材で、ということですね。

委員：この日は、どうしてもこのメニューで、この食材でということではありません。指導目標の狙いとして、この月には、このような食材があります、献立の中に入れていただくということを皆さんの意識統一していただき、メニューはその中で展開していただくということです。

委員：先生の資料とこの説明で、とても夢のあるお話しだと思いました。子供には夢を与えてほしいですし、そういう意味でも自校給食というのはとても可能性のあるものだと思います。そのことから、私たちも最初の資料にあった陳情をした訳ですが、このような活動をした中で、給食は平日のお昼だけです。それ以外は、家庭で食事をしているので、おっしゃるように家庭の教育力が重要だと思います。給食も大事ですが、家庭の食事の方がもっと大事になると思います。食育も学校だけでなく、広めていくということで、そこまで広げて指導するということが指針とされてきたということですね。昔と違って、学校でそこまで教育しなければならなくなったということで、ちょっと情けない感じもするのですが。

そういう意味からも、私たちの活動していた時に、池田で PTA 会長をした方のお話しをお聞きしました。池田松川は、共同調理場、センターです。その方がおっしゃるには、献立委員会があって、PTA も含めての場があるそうです。とてもいいことだとお話しをお聞きしました。大町は自校給食ということで、その様な場がないです。PTA の方どうですか、意見を言う場ありますか。試食会がありますが、それだけだと思います。

委員長：すみませんが、地産地消については、この次の回に詳しく行いますので。

委員：食育についてです。

委員長：食育の中の地産地消も大事な項目になっていますので。

委員：今回のあり方検討委員会で、公募委員を募集したら私だけだったのです。ですので、もっと地域の意見を取り入れたものやっていたらいいと思います。栄養士さんの献立を共有化の中で、共有化の場でなくてもいいですが、各学校の献立や食育の中に保護者の意見を入れていただければ、というのが私の意見です。

委員長：食育の範囲は、非常に広いですから、地産地消の話の中でも出てきますので、よろしくお願ひいたします。本日の会議は、5 時終了が目標です。食品管理、衛生管理について、事務局から説明をお願いします。

事務局：時間の関係もありますので、今回の議事録を送付する際に、食育やこれから説明します職員管理について、委員さんからご意見をお聞きして、次回にまとめて報告するようにさせていただきます。それでは、資料に沿って説明させていただきます。資料の 5 ページをご覧ください。

衛生管理体制についてですが、一般的な項目についてまとめたものです。学校給食においては、安全性の確保について、全ての学校給食関係者が認識を共有して、互いに連携、協力して安全性の確保を図ることが重要であるということです。それに伴って、実施責任者として教育委員会が責任を負うということで、次に、運営管理責任者として学校長、共同調理場では所長を責任者と

なります。それぞれの給食調理場におきましては、栄養教諭や栄養士が衛生管理の責任者となります。調理従事者と職員の衛生管理ですが、調理作業を行う職員一人ひとりの健康管理は、当然給食を作る作業にも影響を及ぼすことから、毎日健康チェックが必要となります。健康状態の確認をして、定期健康診断や検便の実施、このことはそれぞれの調理場でも実施されていることです。7ページには、働いている人たちの心得が載っております。また、服装についても、衛生面を徹底することとなっております。

8ページ目からの資料につきましては、施設の衛生管理についてです。以前にお配りしました学校給食の衛生管理の基準と定期及び日常の衛生検査の点検票に基づいて、学校で管理の徹底をしているところです。日常の清掃や点検を徹底して、施設や設備を常に衛生的に管理することが大切です。そこにありますように、作業区分や衛生状態の確保、日常の清掃のあり方などについて、明記してあります。

4の調理機器や器具、食器等の衛生管理ということで、安全で衛生的な作業を行う様にということです。

9ページ以降につきましては、使用する水や食品の衛生管理、作業前や下処理の衛生管理などについて、このようにすべての面で衛生管理の徹底を行うこととなっております。詳細の内容につきましては、事前に配布したこともありますので、省略をさせていただきます。

以上のように、各学校の給食職場につきましては、衛生管理や食品管理、職員についても徹底を図るということで、このような項目に沿って実施する必要があるということです。先程も、衛生管理のマニュアルの話が出ましたが、これらの部分をまとめて、市内で統一を図るようにしていければよいのかなと思います。資料の説明については、以上です。

委員長：これから作成するマニュアルの核となる部分ですが、どうでしょうか。

委員：事前に資料をいただいたので、保健所の食品衛生で確認をしましたところ、基本的な部分で押さえてあるということですので、大丈夫ではないかということでお話しをいただいております。この中に入れるのかどうか、私自身が思いついたことですが、最後の事故発生時の対応ですが、事故があった時は結構バタバタしてしまうので、しっかりマニュアルを作っておくことが必要だと思います。フローチャートのようにして、まずどこに連絡して、どのように対応するのか、特に、マスコミへの対応、外部に対して誰が一本化して発表するのか。他のところで、他愛のない事故だったんですが、保健所で発表する内容と教育委員会と給食センターがバラバラと発表してしまったことで、内容が微妙に食い違っていたことから、不信感をあおってしまったということがありました。いざという時にみんなが慌ててしまったり、電話が殺到したりするので、あってはならないことですが、大きな食中毒があったときにはどうするのかとか、どの程度ならばどこまで発表するのかとか、細かいところまで決められていると、対応がスムーズになると思います。あってはならないことですが、起こった時の準備も必要だと思います。

非常時のマニュアルということで、例えば、数年前にインフルエンザが流行った時に、調理員が全員罹ってしまって調理ができないという時に、給食を止めるのか、お弁当にするのか。どの程度の場合にはどう対応するのか、というようなマニュアルも必要ではないかなと思います。食

中毒とかも、一人二人の場合の対応については、代わりの調理員を配置してというようなマニュアルはできていると思いますが、調理員全員が罹ってしまった場合、給食が作れない。そんな場合はどうするのか、というような事態に対応したもの。これからの季節ですと、停電の場合、断水があった場合に、調理現場の中で事前に意思統一が図れれば、慌てることなくないと思います。もっといえば、災害時に食材が調達できないとか、児童生徒を家に帰すのが夜になってしまった場合にどうするのか、どのような準備をしておけばよいのか、ちょっと外れているのかもしませんが、その様なものも必要ではないかなと思いました。

委員長：ありがとうございました。食中毒発生時のマニュアル、フローチャートを含めて作っておかないといけないと思います。食中毒かどうかの判定は、保健所長しかできないし、疫学調査は保健所の職員しかできません。私の経験から、以前に大きな事件が起きた時に、診断した医師に患者が伏せておいてと頼んだために、食中毒が市場から広がって大事件になったことがあります。フローチャートを確り作っておけば、問題が起こった時の対応が明確になります。保健所に連絡を入れ、保健所では疫学調査をすぐに行い、食中毒かどうかの判定を保健所長が行います。いずれにしても、その様なマニュアルを作って、同時にフローチャートも整備していただきたいと思います。特に学校は、集団になりやすいので。O-157は、菅総理がカイワレを食べて大丈夫だと言った時に、小学校で大発生しました。従って、対応を間違ったことにより、事態がすごく大きくなりますので、委員さんがおっしゃったように、緊急時の対応をきちんと決めておく必要があると思います。

委員：教育事務所と県教委との関係がありますので、その方面の対応、調整が必要となります。それと、正しい情報の発信、報道への対応をきちんとする必要があります。職員も意識統一をしていくことが大事なことだと思います。

委員長：大きな事件が起こった場合の対応は、衛生部長が対応することになっておりました。衛生部長が発表し、訂正等は職員がしておりました。報道機関に間違った情報が伝わると大変なことになります。その辺のことを含めて、確りとお願ひしたいと思います。

他に、ご意見やご要望はありますか。なければ、非常時のマニュアルを含めて、事務局で作成をお願いします。

事務局：それでは、途中で配りました第3回のまとめについて、もう一度、確認をお願いします。

1の学校給食の役割と基本方針は、食や栄養に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を判断する能力を習得させるということと、地産地消の推進や郷土料理などを通じて、地域の食材や食文化に触れることにより、自然の恵みや郷土愛を育むということとを、上記の5つに加えるということ。

2の学校給食の管理・運営については、裏面の食数やアレルギー対応、施設・設備等を考慮して、適正な人員配置をすること、このことについては、委員の皆さんも異論がない部分だと思います。運営方式について、一部業務委託について検討するといってよいのか、その部分については、まだ決定されていないと思います。本日の食育や今後検討いただきます地産地消とも関係がありますので、現在のところのまとめとしましては、適正な人員配置をすることと、その

他の細かい部分につきましては、先送りといいますが、決定しないまま進めていくということで確認をお願いします。衛生管理と食品管理のマニュアル化、献立や帳票類、消耗品等については、可能な限り統一を図り、業務の効率化を図るということについても、皆さんのご意見ということでご確認をお願いします。

3の運営方式及び施設整備については、各学校の給食施設については、学校の大規模改修に併せて改修計画を立て、有利な補助金や起債などを活用して整備を進めるということで、大規模改修がない学校では、それぞれ年度の計画の中で改修計画を立てるということで、まとめをさせていただきます。

その他の意見としては、地産地消と食育を推進するというので、このことについては、本日の委員会と次回の委員会で協議いただく部分になります。他に、各校の栄養士へのアンケートや実際に働いている人たちからもお話しをお聞きしたいという意見がございましたので、そのことについてもまとめとして載せておきました。

このまとめでよろしいかどうかのご確認をお願いいたします。

委員長：ご意見はございますか。

委員：今、聞かせていただいて、1と3と4については、皆さん異論がないのではと思います。その部分については、特に検討をするということではなく、時間的にも厳しいものがありますので、1、3、4については良いと思います。2の下の部分は、これまでも協議をしてきた中で、基本的には良いのではないかと思います。一つ目の部分は、今日のところはこのようなまとめになると思いますが、うちの学校でも本年度、食物アレルギーの児童への対応に苦慮しておりまして、そのことも含めて、もし可能であれば、次の会の間に事務局の方で手配していただいて、ご意見の集約をお願いしたいと思います。

事務局：本日の協議事項を含めまして、管理運営につきましては、引き続きご意見をいただきまして、次回にまとめを行い、説明するというのでお願いいたします。食育については、市では食育基本計画が基になって、学校も含まれる形で進めることとなっておりますが、保健センターの委員さんからもご意見をいただいて、まとめていきたいと考えております。

委員長：それでは、次回の日程の確認をお願いします。

事務局：スケジュールでは、次回は7月上旬となっておりますが、議事録をまとめて、皆さんからご意見を頂戴する作業もありますので、7月の最後の週でいかがでしょうか。

委員長：みなさんご都合をお聞きして、決めていただけますか。

事務局：それでは、7月26日でいかがでしょうか。

《異議なしの声あり》

事務局：それでは、7月26日の3時30分ということで、都合の悪い場合は事務局に連絡をお願いいたします。

委員長：もう少し会議の時間がとれませんか。

事務局：3 時開会ということでよろしいでしょうか。

《異議なしの声あり》

委員長：次回は、7 月 26 日、3 時から 2 時間程度の会議を予定したいと思います。

事務局：場所等が決まり次第、開催通知と資料の事前配布をいたしたいと思います。委員の皆さんも次回の協議内容について、ご発言をまとめてきていただき、一人ずつ発言のご準備をお願いします。

委員長：それでは、次回、よろしくお願いいたします。閉会をお願いします。

委員：本日は、大変密度の濃い協議をいただきました。課題もたくさん山積しておりますが、よろしくお願いいたしたいと思います。それでは、第 4 回の委員会を終了いたします。ありがとうございました。