

学校給食における「和食」の検討会議

第 5 回 会 議 次 第

1 日時 平成26年10月21日（火） 14時～16時

2 会場 京都市男女共同参画センター ウィングス京都

3 次第

(1) 本日の会議の流れ

(2) 意見交換

①検討会議における御意見のとりまとめ（案）について

②パブリックコメント案の提示

(3) 事務連絡

4 配布資料

・ 次第

・ **資料1** 委員名簿・配席図

・ **資料2** 学校給食における「和食」の検討会議における御意見のとりまとめ（案）

・ **資料3** 学校給食における「和食」の検討会議の意見を基にした「和食」文化を伝えるための取組（案）に対する意見募集について（パブリックコメント案）

・ **資料4** パブリックコメント配布先一覧

・ **資料5** 今後の会議スケジュールについて

学校給食における「和食」の検討会議 委員名簿

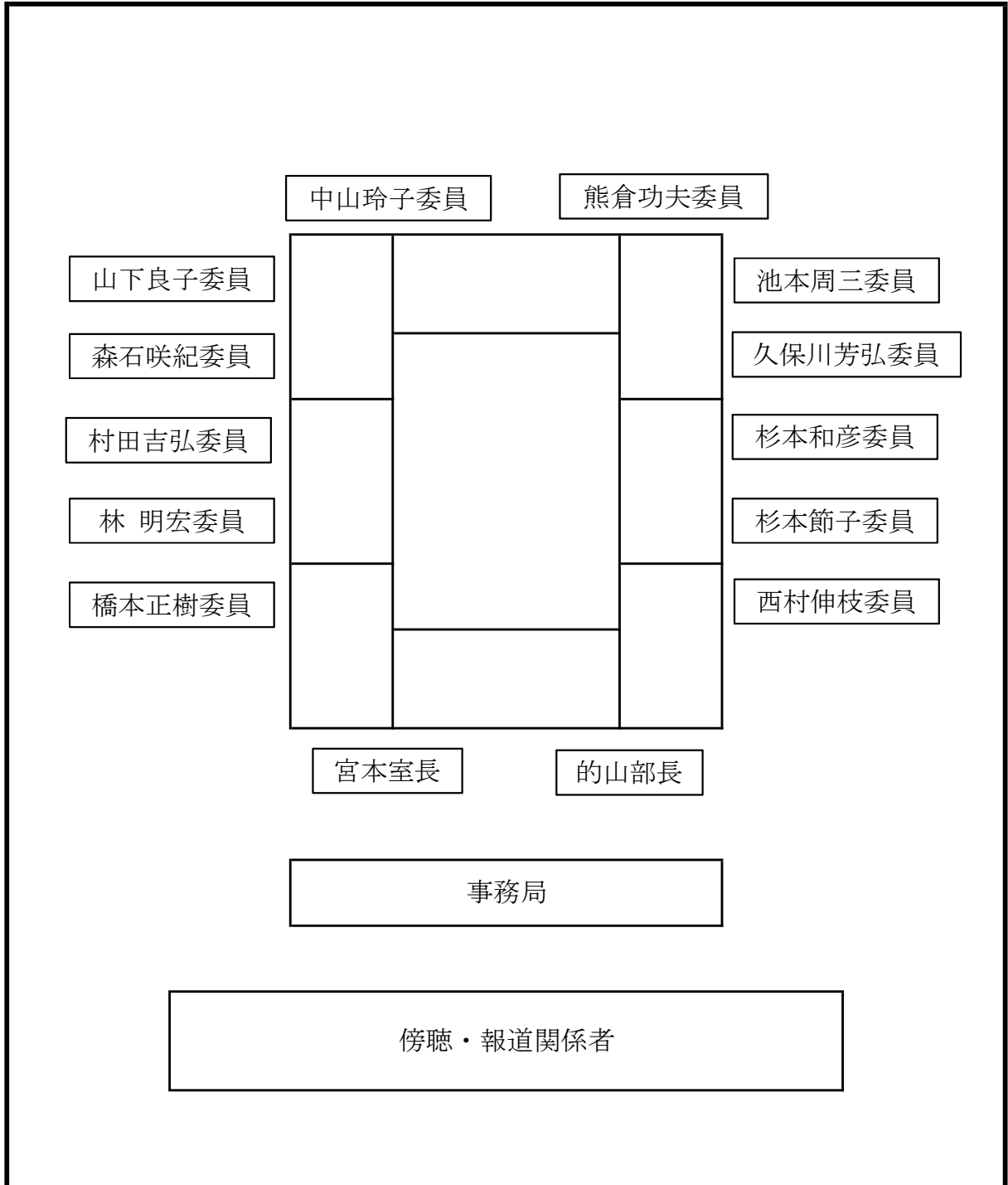
(◎委員長, ○副委員長)

氏 名	所 属
池本 周三	京都市中央卸売市場協会 会長
久保川 芳弘	京都市小学校 P T A 連絡協議会 副会長
◎熊倉 功夫	静岡文化芸術大学学長
杉本 和彦	京都教育大学大学院連合教職実践研究科教授
杉本 節子	奈良屋記念杉本家保存会事務局長
○中山 玲子	京都女子大学家政学部教授
西村 伸枝	市民委員
橋本 正樹	京都市立嵯峨野小学校給食調理員
林 明宏	京都市立醍醐小学校長
村田 吉弘	日本料理アカデミー理事長
森石 咲紀	市民委員
山下 良子	京都市立紫野小学校栄養教諭

<50 音順, 敬称略>

資料1

「学校給食における和食の検討会議」第5回会議 配席図



「学校給食における「和食」の検討会議」における御意見のとりまとめ（案） ～「和食」文化を子どもたちに伝えるための方向性と取組～

1 学校給食における「和食」文化の伝承について

平成25年10月に、京都市において「京の食文化―大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」が「市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」の第1号に選定された。さらに同年12月には「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、国内外で「和食」に対する関心が高まりを見せている。

そもそも「和食」とは個別の料理そのものを指すものではない。主食としてのごはん、汁物、おかず（主菜・副菜）、漬物の組み合わせた「一汁三菜」が基本とし、食材の持ち味を引き出す「出汁」をベースにした料理であり、そうしたものに加え、しつらえ、使用する食材や器、料理にまつわる季節感や伝統行事など、提供される献立全体を、その背景にある精神性を含めて総体的にとらえて初めて成立する概念であり、単なる料理のジャンルを超えたひとつの文化であると言える。

一方、かつて地域や家庭で脈々と受け継がれてきた「和食」文化は、食を取り巻く社会環境の変化などにより、子どもたちに伝えられる機会が減少している。文化を絶やすことなく、未来へ伝承していくためにも、どの子どもたちも食する機会がある学校給食に寄せる期待が高まっているところである。

「学校給食法」には、学校給食の目標のひとつに「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」が掲げられている。「食」に関する知識を、実践を通して体得することができ、食育の「生きた教材」とも言われる学校給食において取組を進めることは、非常に大きな教育的効果が見込まれる。

京都市ではこれまでから、学校給食において京都の伝統食を知るための「京のおぼんざい」献立や様々な伝統行事や学校行事にちなんだ献立、旬の食材を使用した献立を実施しているほか、京料理の料理人等を小学校に招き、五感を使って味わうことの大切さやうま味と出汁の良さ等について学ぶ食育授業を実施するなど、子どもたちが食に関する知識や関心を深め、京都の伝統的な食文化についても理解できるような取組を推進してきた。

今後、和食を学校給食の基本として位置づけてより一層取組の充実を図り、学校のみならず家庭や地域とも連携しながら、日本の食文化を次世代に引き継いでいくことが、文化遺産としてその維持・継承を世界に対して約束した私たちに求められている。

2 和食文化の継承に向けた取組

(1) 献立について

和食離れが進み、家庭や地域で和食の献立が少なくなってきた今日、給食において和食を多く登場させ、料理の名前、食材、調理法を知るとともに、本物の味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けるための取組については大きな意義がある。「和食」は個々の料理ではなく、献立全体として捉え、ごはん、汁物、おかず、漬物が和食献立の基本的な構造であることを念頭に置きながら、京都市における学校給食の基本を和食と位置づける。その上で、国際文化観光都市である京都だからこそ、「和食」の良さとともに、諸外国の料理についても理解を深めることが重要である。また、子どもたちの健康や学校生活の楽しさを実現し、安全性で良質な食材調達に努めながら手作りで心のこもった安全・安心な給食の調理を行い「和食」の一層の充実を図る。

ア 主食について

和食の基本である米飯（雑穀を含む）については、エネルギーのもととなる糖質と体内で合成できない必須アミノ酸をバランスよく含む食事のかなめとなるもので、粒で食べるため、そしゃくが必要で消化・吸収も緩やかになる特性や様々なおかずと合い栄養価のバランスも整いやすく昔から食べられてきた。子どものころからの食べ合わせにより、様々な食べ物を食べる習慣が形成されるので生涯を通じて豊かな食体験が得ることができる。4割程度（カロリーベース）である日本の食料自給率を上げる観点からも今後とも推進していくべきである。ただし、諸外国の料理も含め、様々な食事を提供するという観点も学校給食においては大事である。

イ 汁物について

和食献立を提供する上で重要な要素である汁物について、京都市では煮干しや削り節、昆布などを使った出汁をベースに多様な献立を提供してきた。子どもたちも出汁のきいた汁物を「すごくおいしい」と、味わう力を備えている。日本の“うま味”を伝え、本物の味がわかる子を育てていくためにも、今後も出汁にこだわった汁物を提供していくことが必要である。

<図表>小学校給食での汁物提供実績（平成25年度）

内訳	回数
みそ汁	19回
味噌を使った汁（いものこ汁、豚汁）	5回
和風だしを生かしたすまし汁（かきたま汁、豆腐の吉野汁）	30回
洋風・中華風のスープ（トマトと卵のスープ、野菜のスープ）	41回

ウ おかずについて

子どもたちが食材の産地や地域の伝統などを知り、生産者や自然の恵みに感謝する心を育むため、京野菜を使用した献立や京のおぼんざい献立を実施するなど「地産地消（知産知消）」の取組を推進しているほか、伝統行事や学校行事にちなんだ献立、旬の食材を使った献立など、給食を通して伝統的な食文化や食に関する知識を深める

ことのできる献立をさらに推進し，“和食の良さ”がより一層感じられる献立作りを進めていくべきである。

<図表>京野菜を使用した献立例

献立名	食材
夏野菜のあんかけごはん	万願寺とうがらし
伏見とうがらしとじゃこのいため煮	伏見とうがらし
京野菜のごまみそかけ	賀茂なす 万願寺とうがらし
京野菜のみそ汁	聖護院だいこん
紅白なます	金時にんじん

<図表>京都の家庭のおかず（おばんざい）の献立例

調理法	食材
煮物	おから、かみなりこんにゃく、かぼちゃの煮つけ、切干大根の煮つけ、金時豆の甘煮、高野豆腐と野菜のたきあわせ、こんぶ豆、さつまいものたいたん、にしんなす、ひじき豆、ひじきの煮つけ
汁物	若竹汁、ずいきのくずひき、とうがんのくずひき

<図表>伝統行事にちなんだ献立例

行事名	献立名
正月	ごまめ、雑煮風みそ汁、たたきごぼう、煮しめ、紅白なます
節分	手巻ずし、いり豆
ひな祭り	ちらしずし、菱形三色ゼリー（デザート）
七夕	七夕そうめん
月見	里いものごまみそ煮、里いもの煮つけ

① 豊かな自然がもたらす食材

平成15年度実施の調査において京都市の子どもは「魚を食べることが非常に少ない」という結果が出ている。特に家庭で煮魚を食べる子どもが少ないことから、給食では煮魚を中心に出している。給食で食べるという体験を通じて苦手だったものが食べられるようになったという結果が出ている。

これまでからの、地産地消（知産知消）の取組を推進するとともに、豊かな自然がもたらす幅広い食材を使用していくことも重要である。また、和食文化を伝えていくための取組として京都の伝統的な発酵食品である漬物も重要であり、その提供をどのようにしていくかの検討も必要である。

② 調理法に工夫

加工食品を極力使わず手作りにこだわった給食であるが、和食を支える多様な食材と、それをおいしくいただくために確立した調理法を組み合わせる様々な献立を提供していくことが大切である。現在、給食室に整備されている調理設備では調理法も限られていることから、焼き物献立なども提供できるようにしていくべきである。

③ 季節感の取入れ

これまでから、伝統行事や学校行事にちなんだ献立、旬の食材を使った献立などについて取り組んでいるところであり、和食文化の特徴の一つである“季節感”などを念頭に置いて、充実を検討していく必要がある。

＜図表＞季節の食材を使った献立例

季節	食材	献立名
春	菜の花	菜の花のすまし汁
	筍	若竹汁，たけのこごはん
	ふき	なま節とふきの煮つけ
夏	なす	にしんなす
	とうがん	とうがんのくずひき
	ゴーヤ	豚肉とゴーヤのしょうがいため
秋	さんま	さんまのかばやき風
	里芋	いものこ汁
	さつまいも	大学いも
冬	青ねぎ	すきやき風煮，豆乳鍋
	花菜	花菜のすまし汁
	水菜	水菜とつみれのりはり鍋

④ 優れた栄養バランス

現在、汁物については、塩分濃度を1%弱ぐらい仕上げることを考えるなど薄味を心がけ健康の保持増進を図るとともに、可能な限り国産、無添加の食材にこだわりながら、子どもたちに必要な栄養価を摂取できるよう、特に、日常生活で摂取しにくいカルシウムなどは、子どもの1日の摂取基準の3分の1以上を給食で摂取できるようにしてきている。牛乳についてはカルシウムを摂取するうえで効率の良い献立の一つであるが、和食に牛乳が合わないとの意見もあり、多様な食材からカルシウムが摂取できるよう献立内容の一層の工夫を行うとともに、食後にデザート感覚で飲むなど食事の味わいが感じられるようその位置づけや飲み方の工夫についても併せて検討していくことが望まれる。

【推進すべき取組】

- 「和食の日（仮称）」の設定など、和食の良さを普及・啓発するための期間の設定
- 京都の伝統的な発酵食品である漬物の提供についての検討
- 焼き物献立も可能となる新たな調理器具の導入の検討

(2) 「生きた教材」としての給食の取り方

給食時間は学校の1日のスケジュールの中で決められるものであり、学校によっても条件は変わるが、配膳等の準備も含めて50分～55分が標準的である。(視察した2年生では)喫食時間が概ね20分程になることもあり、子どもたちは急かされながら食べている印象を受けた。給食時間は「食」に関する知識を、実践を通して体得することができる非常に重要な時間であり、食べ方や味わう力、もてなしなど和食の特徴的要素を学び、高めることができるよう、継続して給食指導を積み上げていくために内

容についての充実を図ることが重要である。また、食べる時間には個人差があり単に時間を長くすればいいというものではないが、現状において給食時間を延ばすことが難しい状況であれば、子どもたち自身がいかに協力して準備できるかを改めて考えることも大事である。併せて、給食を子どもたちが給食室に取りに行くのではなく、他都市で実施されているように、あらかじめワゴンで教室前まで運ぶ方法等で配膳準備を短縮する工夫も効果的であるが、料理の仕上げが早まることによるあじわいなどの問題や給食を取りに行く中で生まれる給食調理員とのふれあいが大切な教育活動であることなども踏まえて考えることが必要である。

ア 食べ方

お箸の正しい使い方ができていない子や、「ばっかり食べ」をしている子が多いのが気になった。箸使いや器の持ち方などの食作法や、和食の一番おいしい食べ方であり、日本人の伝統的食文化である口中調味等について、家庭での食事にも生きていくよう、給食での指導をはじめ学校の中で、しっかりと伝えていくことが大切である。

イ 味わう力

今後とも、子どもたちに素材そのものの持ち味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けさせることを目指した取組を進めていくことが必要。

ウ もてなし

配膳については、狭い教室の中で多くの子どもが動き回ると危ないことや衛生面から、器を触るのは手指の消毒等を行った給食当番だけと決めているようだが、配膳を席で待つ子どもが、単に待つだけでなく準備を手伝うなど、学年の状況によってどうすれば配膳がスムーズにできるかを考えるとともに、配ってくれる給食当番に対する感謝の気持ちを表するなど、互いに感謝する態度の育成を図るべきである。また、子どもが感じる調理の匂い、給食にかかわる人々への感謝の心は、まさに和の心であり自校調理の長所を生かして育んでいくべきである。

【推進すべき取組】

- 給食カレンダーを活用した指導などにより、食作法や味わう力を高めるための継続した取組の推進
- ランチルームでのゆとりある喫食時間の確保と、ふれあいや団らんを意識した中での給食の取り方指導の実施

(3) 食器

食器は和食文化の豊かさを支える要素の一つであり、この京都は、和食器の伝統が根ざしている。

家庭での料理のように、自校で調理した温かい、全国に誇れるおいしい味わいをもつ給食が、本来の味を損なうと信じられる食器で食べられている。器を大切に使い、

その味わいにふれる機会づくりや、料理を味わうにふさわしい食器で食べることができるよう早急な更新を進めるべきである。

【推進すべき取組】

- 豊かな食文化の体験に向け、味わいを感じられる食器への早急な更新の推進

(4) 食育の推進について

京都市では、児童の食生活の乱れが深刻化する中、望ましい食事のあり方や好ましい人間関係を体得することを目的とする食に関する指導を、家庭科等の教科をはじめとする指導の時間はもとより、学校給食の時間も活用し、多角的に充実を図っている。例えば、栽培体験で野菜を知る取組や「出汁」を使った調理などの学習と、給食時間での食に関する指導を関連づけて進めることにより、子どもたちの心身の健康と望ましい人間性や、自ら食材や献立を選べるような判断力の育成を図ることも大切である。

【推進すべき取組】

- 京料理の料理人等による味覚教育や食材教育の取組など、食に対して感謝する心や京都の伝統的な食文化を学ぶための事業の推進

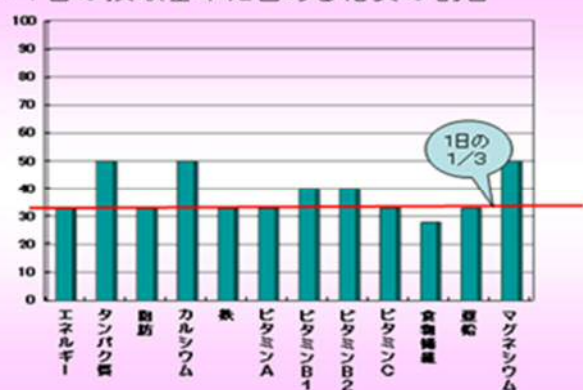
3 家庭との連携

「学校給食」における方策等の検討と合わせ、学校給食における取組を契機として、家庭における食生活を見直す機会にもつなげていきたい。

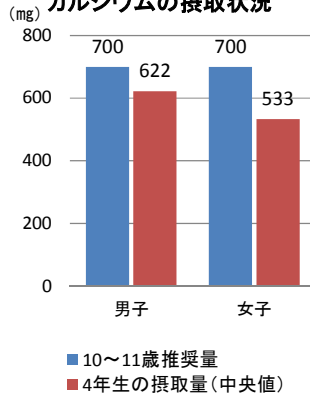
子どもたちの食生活全体に占める学校給食の割合は約 18%に過ぎず、給食ですっかり学んでも、家庭で何もしなければ身に付かない。和食を継承していくためには親の意識も一緒に変えていかないといけない。そのためには、親と子どもが一緒になって、日常生活で不足しがちなカルシウムや鉄分などを摂取できるような栄養バランスの良い食事を推進する取組の工夫が必要である。

また、親子料理教室などにおいて食材の下ごしらえの仕方等、基本的な技術を保護者が身につけていないケースも見受けられるが、少しの手間でも味は変わるし、おいしい料理を作れば子どもの好き嫌いをなくすことにもつながるので、そうしたひと手間についても発信できるとよい。ただ、家庭への働きかけについては、給食を通じて子どもから家庭に届く声を大事していくことや、試食会に参加している方など、食に対する関心が高い保護者等を中心として、その周りの保護者にも働きかけていくなど、長期的・継続的に取り組んでいくことが重要である。

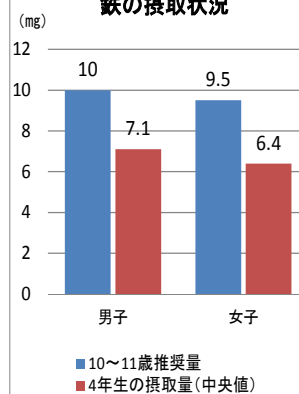
※ 1日の摂取基準に占める給食の割合



カルシウムの摂取状況



鉄の摂取状況



【推進すべき取組】

- 給食だより等による保護者への周知にとどまらず、市民が閲覧できるようホームページ、携帯等でのレシピの発信
- 食育をとおして子どもが食べる力を付け、親の食に対する関心を深める。
- 児童と地域の方がともに給食を食べて交流を深める「ふれあい給食」など、幅広い市民の方が参加できる試食会や調理実習等の実施
- 食育指導員による活動推進

学校給食における「和食」の検討会議の意見を基にした 「和食」文化を伝えるための取組(案)に対する意見募集について

平成25年10月に、京都市が創設した“京都をつなぐ無形文化遺産”制度の第1号に「京の食文化」が選定され、同年12月には「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、国内外で「和食」に対する関心が高まりを見せています。

一方、かつて地域や家庭で脈々と受け継がれてきた「和食」文化は、食を取り巻く社会環境の変化などにより、子どもたちに伝えられる機会が減少しています。

「和食」文化を絶やすことなく、未来へ伝承していくためにも、どの子どもたちも食する機会がある学校給食に寄せる期待が高まっています。

京都市ではそうした中、学識経験者や料理人、市民委員等で構成する学校給食における『和食』の検討会議（以下「検討会議」）を開催し、学校給食において、和食を一層推進するための方策等について、幅広い御意見をいただき、「和食」文化を伝えるための取組（案）を作成いたしました。

この度、市民の皆様からの幅広い御意見をこの取組（案）に反映させていくため次のとおりパブリックコメントを募集いたします。京都市立小学校の児童・保護者はもちろんのこと、市民の皆様からの多数の応募をお待ちしています。

募集締切 平成26年12月〇日（〇）

応募方法 郵送，FAX，電子メール又はホームページの意見応募フォーム等により御応募ください。（様式は自由ですが、本リーフレットの「意見応募用紙」も御利用いただけます。）

**応募先及び
問合せ先** 〒604-8571（住所記載不要）京都市教育委員会事務局指導部学校指導課
TEL：075-222-3806 FAX：075-231-3117
E-mail：gakkousidouka@edu.city.kyoto.jp
ホームページ：<http://www.>

※ なお、検討会議の会議概要や配布資料につきましては、ホームページで公開しておりますので、御参照ください。

「和食」文化を伝えるための取組（案）

～検討会議での意見と今後推進すべきとされた取組について～

＜学校給食の献立＞

- ・ ごはん，汁物，おかず，漬物が和食献立の基本的な構造であることを念頭に置き，京都市における学校給食の基本は和食献立とする。
- ・ 「和食」の良さとともに，諸外国の料理についても理解を深める。
- ・ 幅広い食材による栄養バランスのとれた献立を研究し，安全で良質な食材調達に努めながら手作りで心のこもった安全・安心な給食を提供する。
- ・ 主食については，現在，米飯給食を週4回実施しており，米飯が和食の基本であることを踏まえて，今後も推進する。
- ・ 汁物については，日本の“うま味”を伝え，本物の味がわかる子を育てるために，煮干しや削り節，昆布などを使った出汁をベースに多様な献立を提供する。
- ・ おかずについては，京野菜を使用した献立や京のおぼんざい献立，伝統行事にちなんだ献立，旬の食材を使った献立など，給食を通して伝統的な食文化や食に関する知識を深め，「和食」の良さが感じられる献立づくりを推進する。
- ・ 牛乳については，和食に合わないという意見もあり，多様な食材からカルシウムを摂取できる献立についての研究を進めるとともに，食後に飲むなど食事の味わいが感じられる飲み方などの工夫についても検討する。

【検討会議で今後推進すべきとされた取組】

- 「和食の日（仮称）」など，和食の良さを普及・啓発するための期間を設定する。
- 京都の伝統的な発酵食品である漬物の提供について検討する。
- 焼き物献立も可能となる新たな調理器具の導入を検討する。

＜学校給食で使用する食器＞

- ・ 食器は和食文化の豊かさを支える要素の一つであり，この京都には和食器の伝統が根づいている。
- ・ 器を大切に使い，その味わいにふれる機会づくりや，料理を味わうにふさわしい食器で食べることができるよう環境を整備する。

【検討会議で今後推進すべきとされた取組】

- 豊かな食文化の体験に向け，味わいを感じられる食器への更新を進める。

＜給食を含めた食育の推進＞

- ・ お箸の使い方や器の持ち方などの食作法や、和食の一番おいしい食べ方である口中調味^{*1}等についても、給食での指導等に取り入れる。

^{*1} ごはんとおかずを口の中で混ぜて味を作る食べ方のこと

- ・ 子どもたちに素材そのものの持ち味など本物の味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けさせることを目指した取組を進める。
- ・ 給食当番以外の子どもが配膳の際に準備を手伝うなど、配膳がスムーズにできる方法を考えるとともに、給食当番に対する感謝の気持ちなど互いに感謝する態度の育成を図る。
- ・ 栽培体験で野菜を知る取組や「出汁」を使った調理などの学習と給食時間の食に関する指導を関連づけて進めることにより、子どもたちの心に残る指導を推進する。

【検討会議で今後推進すべきとされた取組】

- 毎日の給食に関する知識などを紹介する「給食カレンダー」を活用した指導などにより、食作法や味わう力を高めるための継続した取組を推進する。
- 各校のランチルームでのゆとりある給食時間の確保と、ふれあいや団らんを意識した中での給食指導を実施する。
- 京料理の料理人等による味覚教育や食材教育の取組など、食に対して感謝する心や京都の伝統的な食文化を学ぶための事業を推進する。

＜家庭との連携＞

- ・ 学校給食における「和食」に関する取組を契機として、家庭における食生活を見直す機会につなげる。
- ・ 日常生活で不足しがちなカルシウムや鉄分などを摂取できる栄養バランスの良い食事について親子で学ぶ取組や、食材の下ごしらえの仕方等、基本的な技術・ひと手間を保護者に対して発信する取組などを推進する。
- ・ 家庭への働きかけについては、給食を通じて子どもから家庭に届く声を大事していくことや、食に対する関心が高い保護者等を中心とした、その周りの保護者への働きかけなど、長期的・継続的に取り組んでいく。

【検討会議で今後推進すべきとされた取組】

- 給食だより等による保護者への周知にとどまらず、市民が閲覧できるようホームページ、携帯等にレシピを発信する。
- 食育を通して子どもが食べる力を付け、親の食に対する関心を深める。
- 児童と地域の方がともに給食を食べて交流を深める「ふれあい給食」など、幅広い市民の方が参加できる試食会や調理実習等を実施する。
- 食育指導員^{*2}による活動を推進する。

^{*2} 京都市が平成21年度から養成している、地域に密着した食育推進活動を行うボランティア

意見応募用紙

様式は自由ですが、FAX 等で送付いただく場合に、この用紙を切り取って御利用ください。

<学校給食の献立>

.....
.....
.....

<学校給食で使用する食器>

.....
.....

<学校給食を含めた食育の推進>

.....
.....

<家庭との連携>

.....
.....

御意見をまとめる際の参考としますので、差し支えなければ、該当する番号に○を付けてください。

年 齢： 1. 20 歳未満 2. 20 歳代 3. 30 歳代 4. 40 歳代 5. 50 歳代
 6. 60 歳代 7. 70 歳代 8. 80 歳代以上

性 別： 1. 男性 2. 女性

居住地： 1. 京都市内 2. その他

◆これまでの検討経過と今後の予定

- 平成 26 年 4 月 第 1 回検討会議
- 平成 26 年 6 月 第 2 回検討会議
- 平成 26 年 7 月 第 3 回検討会議
- 平成 26 年 9 月 第 4 回検討会議
- 平成 26 年 10 月 第 5 回検討会議
- 平成 26 年 11 月 取組案に対する意見募集
- 平成 26 年 12 月 第 6 回検討会議（予定）
- 平成 27 年 2 月 第 7 回検討会議（予定）
- 平成 27 年 4 月以降 取組案を随時実施

資料 4

パブリックコメント 配布先一覧（予定）

配布先	部数	内訳	備考
小学校	4,980 部	①20 部×166 校 ②10 部×166 校	①教員等 ②PTA 役員等
図書館等	440 部	20 部×22 箇所	アスニー含む
市役所	60 部	30 部×2 箇所	本庁・北庁
区役所・支所等	320 部	20 部×14 箇所 40 部×1 箇所	伏見のみ 40 部
検討会議メンバー	12 部		
教育委員会内部	120 部		
広報資料	25 部		
予備	543 部		
合計	6,500 部		

※ 上記の他、ホームページ上でも募集を行うとともに、12月の給食の献立表（11月中旬に配布）にパブリックコメントを実施している旨を掲載することにより保護者への更なる周知を図る。

資料5

会議のスケジュールについて（予定）

時期	内容
平成26年4月28日	第1回検討会議 (学校給食の現状, 和食の意義・定義)
平成26年6月16日	第2回検討会議 (調理室・給食風景など現地視察, 学校給食試食, 具体的な方策の提案・意見交換)
平成26年7月15日	第3回検討会議 (具体的な方策の提案・意見交換)
平成26年9月3日	第4回検討会議 (具体的な方策の提案・意見交換)
平成26年10月21日	第5回検討会議(本日) (パブリックコメント案の提示・意見交換)
平成26年11月上旬～ 12月上旬	パブリックコメント募集
平成26年12月	第6回検討会議 (パブリックコメントの結果, パブリックコメントを踏まえた修正案・意見交換)
平成27年2月	第7回検討会議 (最終案の確認)
平成27年4月～	プラン*に基づく取組を実施できるものから反映
平成27年8月～	プランに基づく学校給食の開始

※本会議での意見交換を踏まえ、短期間で実現可能な内容と、一定の期間を要する内容とに分けてプランを作成する。