

# 学校給食における「和食」の検討会議

## 第 6 回 会 議 次 第

- 1 日時 平成26年12月22日（月） 10時～12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市民意見募集の結果について
    - 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）について
  - (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方向性と取組（案）」に対する市民の皆様からの御意見と本市の考え方（案）
  - ・ 資料4 給食と家庭での食事についてのアンケート集計

## 学校給食における「和食」の検討会議 委員名簿

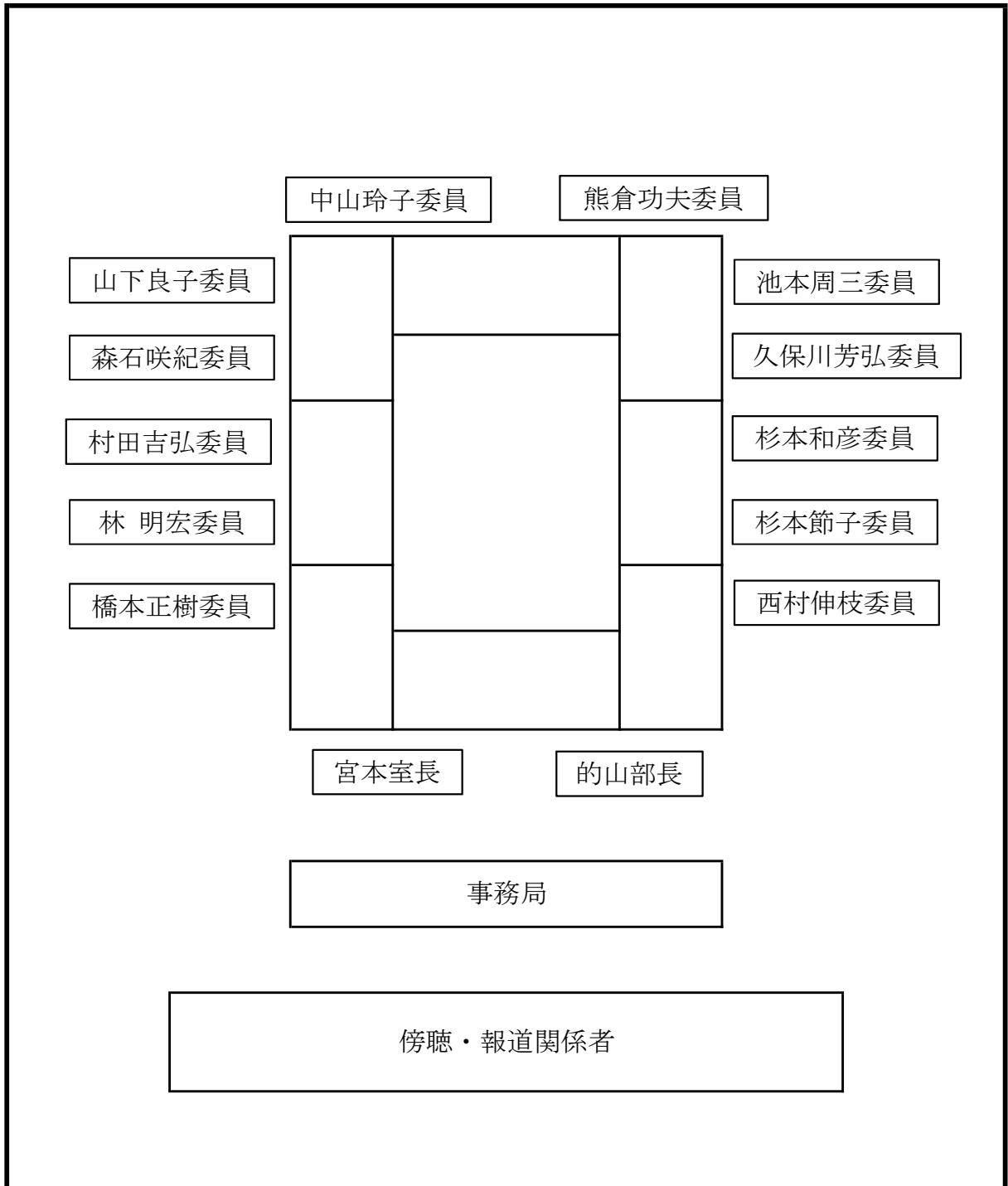
(◎委員長, ○副委員長)

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

&lt;50 音順, 敬称略&gt;

資料 1

「学校給食における和食の検討会議」第6回会議 配席図



## 「学校給食における「和食」の検討会議」での意見のとりまとめ（案） ～「和食」文化を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”」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）、漬物を組み合わせた「一汁三菜」を基本とし、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、京都から全国へ広がったとされるお茶や、年中行事や生活文化の中で発展した和菓子、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等、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等により、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いわゆる「おばんざい」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はじめ、全体の6割程度において和食の献立を実施するとともに、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が推進されてきた。

今後、和食を学校給食の基本として位置づけることにより取組の一層の充実を図り、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、学校給食において和食を多く登場させ、子どもたちに料理の名前、食材、調理法を知らせるとともに、素材そのものの持ち味等、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を進めること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するため、安全で良質な食材調達に努めながら、全ての子どもにとって安全・安心で心のこもった手作りの学校給食を行い「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（麦、胚芽米、玄米を配合したものを含む）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がある。また、様々なおかずとの相性も良く栄養価のバランスも整いやすいことから昔から主食として食されてきた。さらに、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。

京都市の学校給食においては週4回の米飯給食を実施しているが、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、学校給食においては、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、昆布等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どもを育てていくためにも、今後も出汁にこだわった汁物の提供を増や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等を知り、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ば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等、学校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

種類	献立名
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、高野どうふ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）
端午の節句	ちまき
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年度に京都市教育委員会が実施した調査において、京都市の子どもは「魚を食べることが非常に少ない」という結果が出ており、特に家庭で煮魚を食べる子どもが少ないという点を踏まえ、学校給食では煮魚を中心に献立が作成されている。その結果、現在では学校給食で食べるという体験を通じて、煮魚をはじめ、苦手だったものが食べられるようになった子どもの姿が多くみられている。

また、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。さらに、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、その提供の方策について検討していくことも必要である。

## ② 調理法に工夫

学校給食においては、これまで通り加工食品を極力使わず手作りにこだわった調理を行っていく中で、今後は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、焼き物献立等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等について取り組んでいるところであるが、和食文化の特徴の一つである“季節感”等を念頭に置いて、今後一層の充実を目指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	水菜とつみれのはりはり鍋

## 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%弱ぐらいに仕上げ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にされている。特に、日常生活で摂取しにくいカルシウム等は、子どもの1日の摂取基準の3分の1以上を学校給食で摂取できるようにされてきている。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牛乳については、和食に馴染ま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研究が求められている。また、牛乳を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な飲み方の工夫等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】

- 毎月1回「和食の日（仮称）」を設定し、一汁三菜の精神を生かした和食献立の提供や家庭への和食の良さの啓発等の実施
- 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
- 京都から全国に広まったとされるお茶等、伝統的な嗜好品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」としての学校給食の取り方

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異なるが、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貴重な時間であり、食べ方や味わう力、もてなし等、和食の特徴的要素についての学びを高めることができるよう、指導内容の充実を図るとともに継続した取組を積み上げていくことが重要である。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、子どもたちが協力してスムーズに準備や配膳ができるよう工夫す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ことも効果的ではあるが、その一方で、料理の仕上げが早まることによる食材の温度変化等、あじわい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等が期待できなくなる問題も同時に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どもや、「ばっかり食べ」をしている子どもが多いのが気になった。箸使いや器の持ち方等の食作法や和食の一番おいしい食べ方で日本人の伝統的食文化である口中調味等については、家庭での食事の中で培われるものではあるが、給食指導の中でも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である。

### 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上の観点から、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準備を手伝うなど、学年や学級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ことも大切である。また、配膳してくれる給食当番へ感謝の気持ちを表すなど、互いに協力・感謝する態度の育成を図るべきである。さらに、子どもが感じる調理の匂い、学校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子どもたちを育てていくべきである。

#### 【推進すべき取組】

- 毎日の献立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の推進
- 各校のランチルーム等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に根ざしている。

しかし、京都市の多くの学校では、自校で調理した温かく全国に誇れるおいしい味わいのある学校給食が、本来の味を損なうと感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に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、味わいを感じることができる食器への更新の推進

### (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、多角的にその充実を図っている。例えば、栽培体験で野菜を知る取組や「出汁」を使った調理学習、京都府の産業としてのお茶に関する学習等を、給食時間での食に関する指導と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ろうとしている。

#### 【推進すべき取組】

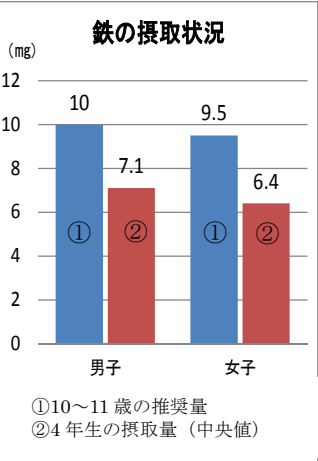
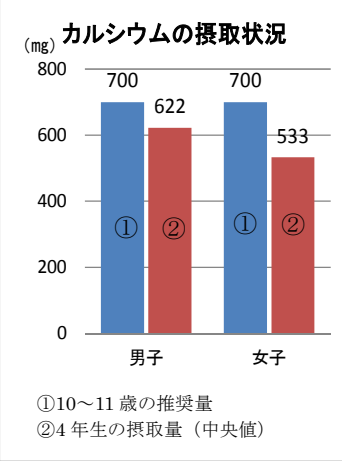
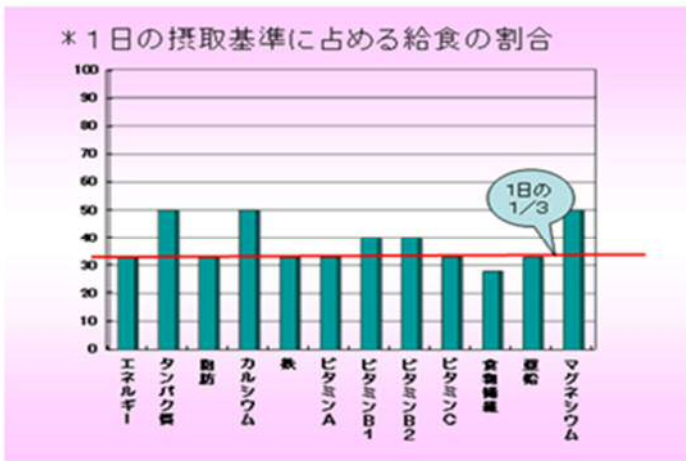
- 京料理の料理人等による味覚教育や食材教育の取組など、食に対して感謝する心の育成や京都の伝統的な食文化を学ぶための事業の推進

## 3 家庭との連携

「学校給食」における方策等の検討と併わせ、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、学校給食でしっかり学んでも、家庭で何もしなければ身に付かない。和食文化を継承していくためには保護者の意識も一緒に変えていく必要がある。そのためには、保護者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等を摂取できる栄養バランスの良い食事を考えたり調理したりするような取組を推進していくことが大切である。

また、親子料理教室等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り、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。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、学校給食を通じた子どもから家庭への発信に加え、試食会に参加している方等食に対する関心が高い保護者を核としてその周りの保護者にも働きかけを広げていくなど、長期的・継続的に取り組んでいくことが重要である。



【推進すべき取組】

- 給食だより等による保護者への献立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、携帯電話等でのレシピの発信
- 食育を通した子どものうま味を味わう力の育成と、食に対する保護者の関心の深化
- 児童と地域の方がともに学校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
- 食育指導員による学校等での食育活動の推進に向けた啓発等

(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方向性と取組（案）」に対する市民の皆様からの御意見と本市の考え方（案）

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方向性と取組（案）」についての意見募集を下記のとおり実施し、市民の皆様等から多数の御意見をお寄せいただきました。

1 実施期間

平成26年11月10日（月）～12月9日（火）

2 応募方法

郵送，FAX又は電子メール

3 募集結果

応募者数402人，意見数1,181件

(1) 男女別人数

男性	女性	不明	合計
101人	268人	33人	402人

(2) 年齢別人数

20歳未満	20代	30代	40代	50代
2人	18人	66人	138人	100人
60代	70代	不明	合計	
34人	10人	33人	402人	

(3) 居住地別人数

京都市内	その他	不明	合計
294人	70人	38人	402人

(4) 意見数（項目別）

項目	件数
① 学校給食の献立に関する事	435件
② 学校給食に使用する食器に関する事	321件
③ 学校給食を含めた食育の推進に関する事	150件
④ 家庭との連携に関する事	190件
⑤ その他	85件
合計	1,181件

4 主な意見の内容と本市の考え方

① 学校給食の献立に関すること（435件）

御意見の要旨	本市の考え方（案）
<p><b>●献立全般について 153件</b>  <b>和食の充実を望む意見 55件</b>  <b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭では子どもが好きな献立が多いので、和食を進めてもらえるのはよい</li> <li>・一汁三菜の和食献立を取り入れてほしい</li> <li>・京都ならではの料理（おきまり料理）や京野菜が取り入れられているのは良い</li> <li>・諸外国の料理を知る前に、和食を伝える給食にすべきであり、完全米飯給食で牛乳を廃止すべき</li> </ul> <p><b>諸外国の料理も取り入れることを望む意見 81件</b>  <b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・諸外国の料理を取り入れながら、和食中心にできればいい</li> <li>・和食だけではなく、諸外国の料理も提供することも大切である（海外のことに興味を持たせることも大切）</li> <li>・給食では偏りなくいろいろなものが食べられることがよい</li> <li>・様々な献立があるから好き嫌いを改善できるので和食に限らないほうがよい</li> <li>・現在でも十分和食を取り入れている</li> </ul>	<p>本市の小学校給食では、子どもたちが京都の伝統食を知り味わえるような「京のおぼんざい献立」や、伝統行事や学校行事にちなんだ献立をはじめ、全体の6割程度において和食の献立を実施するなど、かねてから学校給食における和食の推進を進めて参りました。今後、和食を学校給食の基本と位置づけ、取組の充実を図って参ります。</p> <p>併せて、子どもたちに豊かな食体験や食に関する興味・関心を高めることも、グローバル化の中では重要であり、引き続き、諸外国の料理も給食の献立に取り入れて参ります。</p>
<p><b>●焼き物ができる設備について 21件</b>  <b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き魚等を提供できるような設備あればよいと思う</li> <li>・焼き物が出ることは良い</li> <li>・焼き物メニューも魅力だが、そのために高価な調理器具が必要か疑問</li> </ul>	<p>現在、給食室にはガス回転釜しかなく、焼き物献立には対応できない状況にあります。焼き物献立に対応できることで、和食献立をより豊富にすることができると、焼き物に対応できる調理器具の導入についても、検討して参ります。</p>
<p><b>●地産地消について 27件</b>  <b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都産の食材を使用するなど地産地消の取組を進めてほしい</li> <li>・地産地消など京都の素材を取り入れた和食に心掛けるのは良い</li> <li>・京野菜を使った献立を増やしてほしい</li> </ul>	<p>本市では、これまでから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し、子どもたちが食材の産地や地域の伝統などへの理解を深める「地産地消（知産知消）」の取組を進めております。食材の確保についての課題はありますが、今後とも関係部局等とも連携し、その充実に努めて参ります。</p>

<p><b>●本物の味を知るための取組 9件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもの頃から和食のうま味を感じ取る心を大切にしたい</li> <li>・旬の味を体験できる献立がよい</li> <li>・学校給食でだしの味を体験できることは良い</li> </ul>	<p>本市では汁物などに、煮干しや削り節などを使った出汁をベースにした献立を給食で提供するとともに、プロの料理人が学校に出向く出前授業を実施するなど、味覚教育の取組を行っております。</p> <p>今後とも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るための取組を推進して参ります。</p>
<p><b>●食材の安全性について 8件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍の野菜ではなく生野菜を使用してほしい</li> <li>・海の食材（鯖）や椎茸など放射能汚染に配慮した献立にしてほしい</li> <li>・遺伝子組み換え，放射能汚染，農薬などに配慮した食材を使用してほしい</li> </ul>	<p>給食の食材については、大量の物資を安定して調達し、栄養価等にも配慮しつつ食中毒の原因となる菌の繁殖を防止するため、冷凍の野菜を多く使用しております。</p> <p>また、食品添加物を使用せず、可能な限り国産品の調達に努め、定期的に食品衛生検査を行っているほか、放射能検査についても対象となる区域で生産された農産物等について独自に放射能検査を実施するなど、食材の安全性の確保に努めております。</p>
<p><b>●主食について 89件</b></p> <p><b>米飯給食の推進を望む意見 16件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯を主食とした和食はよい</li> <li>・完全米飯がよい</li> <li>・朝食にパンを食べる機会が多いので米飯が増えてもいい（米飯を中心に）</li> <li>・白米のおいしさを味わえる米飯給食がよい</li> <li>・小麦より米，味噌をたくさん食べさせたい</li> </ul> <p><b>パンの提供を望む意見 66件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食献立を中心にするのは賛成だが，週1回のパンをなくす必要はない</li> <li>・食の多様化に向け，パン食を週1回くらいは残すべき</li> <li>・パン食を楽しみにしている子がいるので残してほしい</li> <li>・諸外国の料理に慣れ親しむうえでもパンはなさなくてよい</li> </ul>	<p>本市では日本型食生活の中核をなし，伝統食や行事食にもよく合う米飯給食を政令指定都市の週3.2回（平均）を超える，週4回実施しておりますが，諸外国の料理と相性の良いパンについても提供しつつ，和食献立の充実も図って参ります。</p>

<p><b>●漬物の提供について 37件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漬物は加熱処理されていないため衛生面から無理があると思う</li> <li>・漬物が必要かは疑問（好き嫌いもある）</li> <li>・漬物を付けると良い（検討してほしい）</li> <li>・漬物を取り入れることは良いが塩分には配慮が必要（「和食の日」に限定）</li> </ul>	<p>本市の学校給食では食中毒予防の観点から、文部科学省の学校給食衛生管理基準を踏まえて原則加熱した献立を提供することとしております。</p> <p>漬物をそのまま提供することについては、同観点での課題があることから、当面、京都名産の漬物を加熱献立の具材として提供していくこととし、漬物としての提供についても検討して参ります。</p>
<p><b>●牛乳について 67件</b></p> <p><b>牛乳の提供を希望する意見 27件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳を飲まない家庭もあるので続けてほしい</li> <li>・牛乳を減らすならば、カルシウム対策が必要</li> <li>・給食時間以外に飲むのは無理だと思う</li> </ul> <p><b>お茶の提供等を望む意見 40件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食（ご飯）の日に牛乳はなくてもよい。お茶（抹茶、緑茶）がよい</li> <li>・牛乳の回数を減らしお茶を導入してほしい</li> <li>・牛乳を使用したおかずなども取り入れるとよいのでは</li> </ul>	<p>牛乳はより経済的にカルシウム等の栄養素を摂取できるもので、給食において重要な役割を果たしております。</p> <p>一方で和食とは合わないという意見もあることから、牛乳以外の食材から必要な栄養素を摂取できる献立について研究するとともに、給食における牛乳の飲み方についてもお茶の提供の必要性と併せて検討して参ります。</p>
<p><b>●「和食の日（仮称）」について 12件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食の日は月1回では少ない</li> <li>・1箇月の献立の中で和食週間を1週間程度設定してはどうか</li> <li>・月1回の和食の日で繰り返し発信することが大切</li> </ul>	<p>和食の特徴を取り入れた献立を提供し、和食の良さを伝えていく機会としての「和食の日（仮称）」の設定につきましては、全国的には11月24日を「和食の日」として取組が始まっております。</p> <p>本市ではこれまでから全体の6割程度において和食の献立を実施しているほか、「給食カレンダー」などを活用し、給食を通して食に関する知識や理解を深める食育の取組を進めております。</p> <p>今後はこれに加えて、月1回「和食の日（仮称）」を設定することで、より重点的に和食の良さを伝えていく取組を検討して参ります。</p>

<p><b>●季節の食材・和菓子について（12件）</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・季節の果物などデザート回数の回数が増えると良い</li> <li>・まさに和の文化といえる和菓子を取り入れてほしい</li> <li>・6月に水無月を出すことなどが、京都の伝統を伝えることにもつながる</li> </ul>	<p>和食の特徴でもある季節感を学校給食に取り入れることは、和食文化を伝えるうえで重要であり、これまでからも季節や伝統行事にちなんだ献立を提供しています。</p> <p>今後、これに加えて和菓子や果物の提供についても検討して参ります。</p>
---	---

② 学校給食に使用する食器に関すること（321件）

御意見の要旨	本市の考え方（案）
<p><b>●食器の改善を望む意見 280件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食を推進するなら、お箸を使用してほしい（スプーンの使用を減らす）</li> <li>・アルマイト食器は一刻も早く変えてほしい</li> <li>・PEN食器（軽くて持ちやすい、落としても割れない）に変えてほしい</li> <li>・（低学年にも配慮し）安全で子どもが扱いやすいもの、できれば食器を楽しむことができるとうい</li> <li>・器を大切に扱うことを教える意味でも本物の器（陶器等）を使用してほしい</li> <li>・陶器等を年1回や月1回（和食の日）でも使用できればよい</li> <li>・献立にあった食器を使用するのがよい</li> </ul> <p><b>●現状のままでよいという意見 39件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アルマイト食器は大量調理の場では扱いやすく、安全・衛生面で優れていると思うので変えなくてよい</li> <li>・アルマイト食器は学校給食ならではのものであり今のままでよい</li> <li>・割れたり重かったりするなら、子どもに負担がかかるため今のままでよい</li> <li>・子どもが運搬すること等を考えると難しいとも思う</li> </ul>	<p>アルマイト食器については、軽くて扱いやすいなどの利点がある一方、断熱性が良くないことや、料理を味わうのにふさわしいものとは言えないなどの意見もあります。</p> <p>食器は和食文化を支える要素として重要な役割を果たすものであることを踏まえ、より料理の味わいを感じることでできる食器への計画的な更新について検討して参ります。</p> <p>なお、ランチルームでの給食の際は、多くの学校で強化磁器の使用を行っております。</p>

③ 学校給食を含めた食育の推進に関すること（150件）

御意見の要旨	本市の考え方（案）
<p><b>●食育全般について 94件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育をカリキュラムに入れて、学校からどんどん発信すべき</li> <li>・食の大切さや心を伝えていけると良い</li> <li>・全校の児童にだしや和菓子、漬物などについてプロの方から学ぶ機会があると良いと思う</li> <li>・自分たちで育てた野菜を食する機会があると良い</li> <li>・栽培体験など（味噌作り、漬物作り）が食について考えるきっかけになるのではないかと</li> </ul>	<p>学校給食という食育の「生きた教材」を通して、望ましい食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、学級活動等の特別活動や家庭科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて実施するとともに、給食日より等での家庭への啓発や地域の方々との連携による取組等、多角的な方法で充実を図って参ります。</p>
<p><b>●食作法について 43件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることの大切さやお箸・器の持ち方などの指導は大切である</li> <li>・三角食べ等、正しい食べ方を栄養教諭等が指導すればよいと思う</li> <li>・お箸の使い方はきちんとした指導が必要</li> <li>・食材や食に関わる方への感謝の心や思いやりの心を養ってほしい</li> </ul>	<p>本市では箸の使い方をはじめとする食作法についても、食育教材を活用して子どもたちに伝えておりますが、今後、給食指導のさらなる充実を進める中で取り組んで参ります。</p>
<p><b>●ランチルームでの食事について 13件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆとりある給食時間を確保すべき</li> <li>・ランチルームで楽しく食事ができればよい</li> <li>・全校にランチルームが作られることが大切</li> </ul>	<p>日常を過ごしている教室以外で給食をとるランチルームでの時間は、子どもたちにとっても貴重な時間であることから、その日だけでも給食時間を長めに設定することや、教室での給食でもランチルームでの取組に準じた給食の時間を設けるなど、各校での工夫を働きかけて参ります。</p>



④ 家庭との連携に関すること（190件）

御意見の要旨	本市の考え方（案）
<p><b>●家庭との連携全般について 69件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭からレシピを提供してもらうのもよい</li> <li>・食育の中心は家庭であり、なんでも学校に求めすぎと思う</li> <li>・親が子どもと一緒に食事（給食献立など）を作る機会を持てばよい（宿題など）</li> <li>・親子や祖父母と孫などの料理教室や講座などが定期的であればよい</li> </ul> <p><b>●学校等からの情報発信について 121件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試食会・ホームページでの発信など、学校給食の良さをもっと児童・保護者にアピールする機会があると良い</li> <li>・インターネット等により、好評な献立のレシピ等を発信する（写真付き）</li> <li>・手早くできる献立などを発信する</li> <li>・給食時間の参観等、多数の保護者が参加する行事の際に給食を紹介する取組があるとよい</li> <li>・試食会の機会・対象を拡大すべき</li> <li>・地域の方と一緒に食べる「ふれあい給食」は良い取組である</li> </ul>	<p>地域の方が学校で給食を食べて交流する「ふれあい給食」や親子で給食の献立を調理する「チャレンジクッキング」等の取組の充実をはじめ、「和食の日（仮称）」の献立をはじめとする保護者の皆様の関心の高い給食のレシピを情報発信するなど、市民の方により一層給食に親しんでいただき、給食を通して、ご家庭で食生活のあり方などについても考えていただけるような取組を進めて参ります。</p>

⑤ その他（８５件）

御意見の要旨	本市の考え方（案）
<p><b>●人員・設備等について ３８件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の推進には栄養教諭の各校配置が必要</li> <li>・給食調理員を増やすべき</li> </ul>	<p>栄養教諭については、国基準で配当される栄養教諭の定数措置を最大限活用し、兼務も含め、できる限り多くの学校に栄養教諭が配置できるよう努めています。また、給食調理員については、国の配置基準も踏まえつつ、本市独自の派遣制度により、追加の人員配置を行い、総数としては国基準以上の人員を配置して、円滑な給食調理の実施に努めています。今後の一層の人員充実については、予算上の制約もあり、ただちに対応することは難しい状況ですが、関係部局とも協議しながら、今後も検討して参ります。</p>
<p><b>●その他 ４７件</b></p> <p><b>意見例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギーを持つ児童への配慮もお願いしたい</li> <li>・子どもの意見も聞くべき</li> <li>・中学校も自校方式で温かいものをすべての生徒に提供してほしい（和食中心）</li> <li>・これだけジャンクフードがあふれている中で、文化遺産に登録されたからと言って学校給食に求めても無理がある</li> <li>・無形文化遺産登録を機に食への意識が高まればよい</li> </ul>	<p>「学校給食における『和食』の検討会議」での議論やパブリックコメントを通して、和食を一層推進するための方策について、様々な貴重なご意見・ご提案をいただきました。</p> <p>なお、児童の意見につきましては、別途、市立小学校３校の高学年児童を対象に、「給食と家庭での食事についてのアンケート」を行っております。</p> <p>また、小学校給食における食物アレルギー対応につきましても、平成２５年９月に校長、栄養教諭、養護教諭、給食調理員等で構成する「食物アレルギー対策検討会議」を立ち上げ、本市の具体的な対応方針を検討しております。</p> <p>この度の検討をきっかけとして、和食文化の継承に向けた取組の充実はもとより、食生活のあり方や食材の安全性など幅広く食をとりまく課題の解決に向けた取組へとつなげて参ります。</p>

## 給食と家庭での食事についてのアンケート集計

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方向性と取組（案）」についての意見募集を行っている期間中に、下記のとおり小学校高学年児童を対象とした「給食と家庭での食事についてのアンケート」を実施しました。

## 1 実施期間

平成26年11月10日（月）～12月9日（火）の意見募集期間中

## 2 実施方法

京都市立小学校3校の高学年児童を対象にアンケート調査を依頼

A校：6年生47人

B校：5年生18人，6年生23人

C校：5年生104人，6年生92人 合計284人

## 3 集計結果

## (1) 男女別人数

男子	女子	合計
137人 (48.2%)	147人 (51.8%)	284人 (100.0%)

## (2) 学年別人数

5年生	6年生	合計
122人 (43.0%)	162人 (57.0%)	284人 (100.0%)

## (3) 集計結果

問1 あなたは給食が好きですか。

	とても好き	好き	あまり好き ではない	きらい	無回答	合計
全体	93人 (32.8%)	148人 (52.1%)	37人 (13.0%)	4人 (1.4%)	2人 (0.7%)	284人 (100.0%)

(男女別内訳)

男子	50人	68人	17人	1人	1人	137人
女子	43人	80人	20人	3人	1人	147人

(学年別内訳)

5年	26人 (21.3%)	74人 (60.7%)	18人 (14.8%)	2人 (1.6%)	2人 (1.6%)	122人 (100.0%)
6年	67人 (41.4%)	74人 (45.7%)	19人 (11.7%)	2人 (1.2%)	0人 (0.0%)	162人 (100.0%)

問2 食べたことのない料理が給食ではたくさんありますか（どんな料理ですか）。

自由記述

和	<ul style="list-style-type: none"> <li>・玄米ごはん(16) ・麦ごはん(7)</li> <li>・関東煮(32) ・平天とこんにゃくの煮つけ(24) ・なま節(20)</li> <li>・にしんなす, にしんの煮つけ(16) ・肉みそ納豆(15)</li> <li>・魚のからあげ, たったあげ(7) ・春菊とはくさいのごま煮(6)</li> <li>・赤だし(6)</li> <li>・フルーツ寒天(16)</li> </ul>
洋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン(12) ・チーズコッペパン(7)</li> <li>・チリコンカーン(51) ・ボルシチ(41) ・プリプリ中華いため(40)</li> <li>・プルコギ(27) ・ジャーマンポテト(12) ・肉みそいため(12)</li> <li>・カレーピラフ(11) ・外国の料理(10)</li> <li>・カリフラワーのホットマリネ(6) ・きのこスパゲティ(5)</li> <li>・豆乳スープ(14) ・トマトスープ(11)</li> <li>・オレンジアップルン(51)</li> </ul>

(5人以上回答があった献立名等のみ抜粋)

問3 初めて食べる料理でも給食では食べていますか。

	おいしく 食べる	食べる	あまり 食べない	食べない	無回答	合計
全体	109人 (38.4%)	159人 (56.0%)	11人 (3.9%)	4人 (1.4%)	1人 (0.3%)	284人 (100.0%)

(男女別内訳)

男子	55人	75人	6人	1人	0人	137人
女子	54人	84人	5人	3人	1人	147人

(学年別内訳)

5年	39人 (32.0%)	71人 (58.2%)	7人 (5.7%)	4人 (3.3%)	1人 (0.8%)	122人 (100.0%)
6年	70人 (43.2%)	88人 (54.3%)	4人 (2.5%)	0人 (0.0%)	0人 (0.0%)	162人 (100.0%)

問4 給食の献立に使われている魚や野菜の産地についてや関連する伝統行事などを  
知りましたか（どのようなことを知りましたか）。自由記述

- ・京野菜, 旬の野菜(147)…賀茂なす, 金時にんじん, 聖護院だいこん, 九条ねぎ等
- ・行事にちなんだ料理(22)…正月, 端午の節句, 七夕, 月見, 冬至
- ・京料理, おばんざい(12)…白みそのみそ汁, 月末に食べるおから, にしんなす
- ・外国の料理(11)…ジャーマンポテト, ボルシチ, プルコギ
- ・地産地消(9)
- ・魚のこと(5)…魚の種類, 魚の獲れる季節, 魚の漢字や意味

問5 家庭で給食のことが話題に出ることはありますか。

	よく出る	出る	あまり 出ない	出ない	無回答	合計
全体	28人 (9.9%)	70人 (24.6%)	99人 (34.9%)	87人 (30.6%)	0人 (0.0%)	284人 (100.0%)

(男女別内訳)

男子	10人	27人	43人	57人	0人	137人
女子	18人	43人	56人	30人	0人	147人

(学年別内訳)

5年	9人 (7.4%)	26人 (21.3%)	48人 (39.3%)	39人 (32.0%)	0人 (0.0%)	122人 (100.0%)
6年	19人 (11.7%)	44人 (27.2%)	51人 (31.5%)	48人 (29.6%)	0人 (0.0%)	162人 (100.0%)

問6 家庭で給食の献立を作ったり、作ってもらったりしていますか。

	よく している	している	あまり していない	していない	無回答	合計
全体	13人 (4.6%)	55人 (19.4%)	88人 (31.0%)	128人 (45.0%)	0人 (0.0%)	284人 (100.0%)

(男女別内訳)

男子	7人	27人	41人	62人	0人	137人
女子	6人	28人	47人	66人	0人	147人

(学年別内訳)

5年	7人 (5.7%)	22人 (18.0%)	40人 (32.8%)	53人 (43.5%)	0人 (0.0%)	122人 (100.0%)
6年	6人 (3.7%)	33人 (20.4%)	48人 (29.6%)	75人 (46.3%)	0人 (0.0%)	162人 (100.0%)

問7 “だし”や“うま味”を知っていますか。

	よく 知っている	知っている	あまり 知らない	知らない	無回答	合計
全体	73人 (25.7%)	161人 (56.7%)	41人 (14.4%)	9人 (3.2%)	0人 (0.0%)	284人 (100.0%)

(男女別内訳)

男子	41人	67人	21人	8人	0人	137人
女子	32人	94人	20人	1人	0人	147人

(学年別内訳)

5年	22人 (18.1%)	73人 (59.8%)	22人 (18.0%)	5人 (4.1%)	0人 (0.0%)	122人 (100.0%)
6年	51人 (31.5%)	88人 (54.3%)	19人 (11.7%)	4人 (2.5%)	0人 (0.0%)	162人 (100.0%)