

学校給食における和食の検討会議 第1回会議 会議概要

1 日時 平成26年4月28日(月) 10:00~12:00

2 会場 京の食文化ミュージアム・あじわい館

3 次第

(1) 教育長挨拶

(2) 本会議の趣旨について(事務局説明)

(3) 委員紹介, 委員長・副委員長の指名

本会議の開催要綱に基づき, 委員長に熊倉委員, 副委員長に中山委員を指名

(4) 会議の進め方について(事務局説明)

(5) 京都市の学校給食の概要及び現状等について

(6) 意見交換「学校給食における和食の意義・定義」など

<委員からの意見(○:委員 ●:事務局)>

○ 食器は3種類しか使わないということであるが, 1つの食器に2品を盛り付けることがあるのか。

● 汁物とおかずが2品の場合は1つの食器に2品を盛り付けることになる。ただし, 味が混ざることにはないようには配慮している。

○ 小学校の給食費は, 1食あたりの給食費が240円ということだが, これは食材費だけの値段であり, 調理員の人件費等を加えると800円程度になる。それならもっといいものが出せるはずではないか。

○ 学校給食は衛生面等で様々な制約がある。1食240円の約3割が主食である。和食については学校給食でも取り組んでおり, ずいきのくずひきやかき玉汁などは子どもにも人気のメニューである。だしについても, 昭和51年から煮干しを使っただしを使用し, 現在は削り節を使用している。小学校6年間でうま味を味わう力を身に付けたいと考えて取り組んでいるが, いろんな国の料理を食べるといことも給食の役割の一つである。

○ 陶器の食器は割れやすいことが欠点という説明であったが, 落としたら割れるということを経験するのも勉強の一つであり, それは欠点とは言えない。

○ ユネスコ世界無形文化遺産への登録は, 和食文化を維持・継承していくことを世界に約束したということ。給食は栄養面・安全衛生面も大事だが食文化を学ぶという面も同様に大事にしなければならない。

○ ユネスコ世界無形文化遺産への登録の際に法的な根拠となったのが, 学校給食法第2条第6号であり, そこには「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」とあるので, それを献立作成の基準にも加えるべきである。

○ 和食は一般的に一汁三菜だが, この会議において学校給食における「和食」の定義をどのように考えていくかも重要なポイントではないかと思う。

○ 学校給食の目的には様々なものがあり, 各教科の学習と関連させて, 子ども

もたちの心身の健康と望ましい人間性の育成といったものを図っていくものである。

- ユネスコ世界無形文化遺産への登録の際に、マスコミから「とんかつ、お好み焼きは和食か？」という質問を多く受けたが、個々の料理ではなく、「和食」という文化を登録されたのだと説明した。献立や食べ方、食材、しつらえ、器など総合的な和食文化として考えていくことが、学校給食の中の食育につながる。
- 多くの学校の給食時間は45分であり、その間に準備・片づけもする必要があり、時間的に余裕がないのが現状。
- 給食は子どもたちが大変楽しみにしており、給食委員会や栄養教諭からの発信により献立や食材について学んでいる。季節に応じた料理など文化を学ばせることも大事である。他国の料理を食べて比較することで和食の良さが理解できるのではないか。
- 一汁の「汁」があるということが和食の基本であり、ご飯・汁物・おかず・漬物が和食献立の基本的構造だと思う。おかずの数については時と場合により数が変わるので三菜にこだわる必要はない。そう考えると、学校給食において和食が占める割合が5割程度と説明があった現在の給食についてももっと割合が上がるのではないか。
- 今の子どもは好き嫌いが多く、家族みんなで食事をできないなど和食以前の問題も多い。給食は嫌でも食べないといけないという点を踏まえて、もう少し子供の目線に立った検討が必要であると思う。また、親と子どもが一緒になって行えるような取組の工夫も必要。
- 日本の食料自給率は4割程度だが、今後、日本の国際競争率が低下した際に、他国は食材を売ってくれなくなる可能性がある。50年後の子どもが飢えないためにはもっと米を食べるべきと考える。京都が変われば全国が変わる。京都は、米飯給食がしっかり行われており、肥満児の比率も全国的に低い。
- 給食の米はすべて京都府内産を使用している。小さいころに食べた味は大人になったら戻ると言われており、そういう舌を持ち食材や献立を選べるような子どもたちを育てたいという思いもあり、伝統的な料理を献立に入れるなど取り組んでいる。ただし、幅広い食という観点も外せない。
- 自分の子は小学校に通っており、給食は楽しみにしている。和食を推進した際に子どもが大好きなカレーがなくなるのは非常に残念。和風カレーというものもあり、献立の工夫で和食と言えるのではないか。カレーの具についてももう少し季節感があってもよいのでは。また、毎日の給食で教員から一言添えるだけでも子どもたちの心には残っていくのではないか。
- 本会議の目的は和食以外を排除することではないし、カレーについても日本のカレーはご飯に合うように作られており、和食の一つと考えてもよい。
- 子どもたちには本物の味を体験させたいと考えている。
- 和食を理解している子どもは少ないのではないかと思う。給食だけではなく栽培体験やマナーを学ぶことも大事である。自国や京都の文化を誇りに思えるような給食ができるとよい。

- 中長期的な話になるかと思うが、やはりアルマイト食器は問題があると思う。京都ならではの器の文化が根ざしている。食器については何らかの完全ができないか。
- 食器については、運搬と衛生面をクリアできるかが鍵。低学年の子どもたちがみんなの食器を運ぶということも考えておく必要はある。また、献立についても、ホームページ等で保護者以外の方にも広く発信すべきである。
- 回転釜だけではできる料理は限られる。和食に牛乳は合わないので中間休みに飲ませるなどできないのか。お茶についても提供するための場所・機械がないという話も聞く。企業の寄付をもらうなどできることから少しずつ子どものためになることを行っていけばいいと思う。
- 小学校教育全体の中で給食をどう位置付けるのかという大きな問題がある。また、加熱調理を原則としているが、京都の伝統的な発酵食品でもある漬物についても、検討をしていく必要がある。