

## 会議概要

### 学校給食における「和食」の検討会議 第2回会議

- 1 日時 平成26年6月16日（月）11：30～14：15
- 2 会場 京都市立竹田小学校ランチルーム
- 3 次第
  - (1) 本日の会議の流れ
  - (2) 給食調理室の見学
  - (3) 京都市立竹田小学校における食育の取組について
  - (4) 児童の配膳風景等の見学
  - (5) 学校給食の試食
  - (6) 意見交換（給食調理室見学や試食の感想，検討課題等について 等）
  - (7) 事務連絡
- 4 主な意見（○委員 ●事務局，竹田小）
  - 給食調理室に焼く機械がないのはなぜか。また，フライヤー（揚げ物調理器）は必要ないのか。
  - 焼く機械については，施設面積の関係や経費的な関係から難しいと思う。
  - フライヤー（揚げ物調理器）については，少量しか調理できないため，大量調理には回転釜のほうがよい。
  - 京都市は全校が自校調理方式であり，給食のにおいを感じる，作り手である給食調理員が見えるなど手作りの良さがある。
  - お箸の使い方については，子どもたちはどれくらいの頻度で学ぶのか。
  - 日々の給食時間以外では，授業の中で学ぶのは2年生で1回。ビデオ教材も備え，食に関する指導の授業において活用している。
  - 給食試食会において保護者からはどのような意見が出るのか。
  - お箸の使い方，家では野菜を食べないといったことをよく言われる。
  - 給食時間は40分とのことだが，実質食べる時間としてはどれくらいあるのか。また，その時間で子どもたちは食べ切れているのか。
  - 学年によるが，準備に15～20分ほどはかかる。給食終了の時刻には，嫌いなものが残っている児童以外はほぼ食べ終わっている。
  - 喫食時間が20分というのは短すぎないか。
  - 長くとればという思いはあるが，休み時間等も委員会活動や体力向上に

向けた取組など様々な取組をしているところであり、削れる時間がないというのが現状である。

- 児童の喫食時間もそうであるが、教員は児童への指導やお代わりの対応などがあるため、5分程度で食べている状況もある。
- 13年前から出前板さん教室を実施しており、今後も子どもたちが市場や魚の実態を知る機会を提供していきたい。給食については味が薄いと感じた。また、お箸の正しい使い方ができていない子が多いと感じた。
- 先日、子どもの学校で試食会があったが、今日と同じメニューであった。味は同じと感じたが、試食会の際は強化磁器食器を使用していたので、温かみがあるように感じた。
- 子どもの様子を実際に見れてよかった。子どもに話を聞くと、家でも魚を食べるという子もいた。
- やはり金属の食器では本来の味を損なうと感じた。児童の様子を見るとご飯が残る子が多かったので、漬物などご飯をおいしく食べれる工夫が必要と感じた。おすまし汁は、天然の出汁素材からとった味に、子どもたちも「すごくおいしい」と食べていたのが印象的。
- 牛乳は最初に飲むか最後に飲むかという感じで、ご飯と一緒に飲むのは難しいのかなと感じた。他の時間に飲むとしても、歯磨きのことなど考えると先生方は大変と思うので、放課後にするのが一番負担も少ないのではないかな。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ので、家庭でも取り組んでもらえるようなことも考える必要がある。
- 食器については変えていくべきだが、通常、給食で使うものは割れにくく長期間使用できる方がよい。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。いろいろな食事を提供するという観点からは週に1回パンがあってもいいのではないかな。また、文化を伝えるために本物の組み合わせが重要であり、「炊き合わせ」などの言葉も伝わるようにすべき。
- 時間と空間の観点から改革を検討できるかと思うが、時間について、小学校では教育課程を実施するだけでも休み時間を含めて精いっぱい状況であり余裕はない。だが、食器・お箸の使い方など空間の面からはまだまだ改善の余地があると感じる。また、担任や栄養教諭がタイムリーな話題と絡めて食に関する指導をするなど、児童の心に残る指導なども検討すべき。
- 京都市の給食はほかの都市と比べてもトップクラスのおいしさである。だが、使っている食器が50年前と変わっていないというのはやはりおかしい。市内の小学校に食器を寄付するという企業もいるので、変えるべき。
- 子どもたちは急かされながら食べている印象であり、せっかくランチルームで食べているので、会話を楽しむ余裕もほしいと感じた。牛乳については、

カルシウムの摂取状況などを考慮するとやはり外せない。

- 京都市の子どもは魚，特に煮魚を食べる子が少ないというデータがある。  
6月の献立の主食の割合では，魚が35%，肉が50%，大豆が15%であり，魚も比較的提供できている。
- 子どもが感じる調理の匂い，調理員さんへの感謝の心は，まさに和の心であり自校調理の長所だが，調理機器の不備は短所であり，改善が必要な点だ。
- 本日の意見交換の内容を勘案すると，家庭との連携，給食時間の充実についても項目に起こす必要がある。