

摘録

学校給食における和食の検討会議 第3回会議

1 日時 平成26年7月15日（火）10:00～11:50

2 会場 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 学校給食において和食を推進する意義について

② 学校給食における和食の定義について

③ 具体的な取組

④ 家庭との連携

(7) 事務連絡

4 主な意見（○委員 ●事務局）

①「学校給食において和食を推進する意義」について

②「学校給食における和食の定義」について

- 和食のスタイルだけでなく、食文化の精神性についても大事にすべき。
- 給食で漬物は提供されるのか。
- 漬物は加熱処理されていないため、現状は提供していない。
- 安全性に関しては漬物もしっかりしているので、給食に取り入れていくべき。
- 一般の人にも和食を広めていくという観点から、和食献立のレシピをネットで公開し、材料・作り方などを発信することができないか。
- 家庭配布用の献立表や子ども用の給食カレンダーには、材料・分量等を記載している。また、各学校ではホームページに献立を掲載しているほか、栄養教諭が発行している給食だよりには人気のある献立や季節の献立の作り方も掲載している。
- 和食の文化がどのように継承されてきたかといった歴史についても大事にしていくべきである。
- 給食の食材が適正価格であるかどうかは、どのようにチェックしているのか。また、食材はどのようなルートで学校に届くのか。

- 主食は京都府学校給食会、おかずの食材は京都市学校給食協会を通じて購入している。全市で共同購入することで、より経済的に食材を購入でき、また、問題が生じた場合の業者への監督指導も迅速に徹底できるという利点がある。また、献立は4箇月前に作成し、食材の発注は1箇月前に行うので、その時に安いものを仕入れることはできないが、給食会等から提出される財務諸表等と市場価格と比較して、価格の確認をしている。
- 納品業者はどのように決めているのか
- 京都市学校給食協会に登録した業者が参加の下、入札により決定している。
- システムはしっかりしているようだが、食品の安全性や価格が適正であることを外部からチェックする機能も必要。
- 漬物の提供に関して、食材を加熱処理しなければならないというのは国から通達があるのか。加熱処理されていなくても安全性が確認できれば出すことは可能か。
- 果物などは衛生管理が徹底された環境の下で個別包装されたものを提供しており、対応していくことはできる。
- 安全性の確保については、物資選定委員会の中で各業者から食材に関する書類を提出してもらい、国産、無添加であるか等厳しく確認し、疑わしいものは省くというスタンスで物資を選定している。果物に関しても、工場の衛生環境をチェックするとともに、提供方法などについても安全性の検証を行ったうえで提供している。
- ここでひとつ確認しておくが、この会議で目指すことは、給食献立のすべてを和食にするのではなく、和食を学校給食の基本として位置づけた上で一層の充実を図ろうということであり、他のものを排除するわけではない。
- 和食以外を排除するものではないということであれば、ユネスコ部分の表記については文言を柔らかくするなど検討が必要ではないか。
- 無形文化遺産登録を受けて、次世代に和食を継承していく必要がある。継承に当たっては、給食だより等による児童・保護者への周知にとどまらず、地域の掲示板やホームページ等を通じて、広く発信する必要がある。学校関係者以外にも試食会や調理実習等を行うことも効果的と思う。
- 家庭や地域で和食献立が少なくなってきた今日、和食を給食に多く登場させることは大きな意義があるが、諸外国の料理を給食に取り入れることで、和食の良さを客観的に理解できる。
- 次世代をどう育てるか。学校給食法第2条6号を更に推進するために、「和食」を推進する意義を文章化してはどうか。

③具体的な取組

- 先日の視察で、先生方が子どもへの関わりや準備等で大変忙しくされていることが分かった。また、喫食時間が短いのではないかと感じた。
- 喫食時間は1日のスケジュールの中で決められるものであり、時間が長ければいいということでもない。学校によっても条件は変わってくるので、子どもがいかに協力して準備できるかを考えることも大事。
- 学校によっても状況は異なるが、狭い教室の中で当番以外が動き回ると逆に危ないこともあるので、各学校・各学年の状況によってどうすればスムーズにできるかを考えるべきである。
- 視察では、カメラが入っていたり検討会議の関係者がいたり普段と違う環境で子どもたちは落ち着かなかったのではないかと思う。食べる時間には個人差があり早く食べ終えて、本を読んだり、遊んだりしたい子もいるはずであり、時間を長くすればいいというものではない。
- 先日、東京の港区にある小学校の給食を視察に行ったが、給食を子どもたちが給食室に取りに行くのではなく、あらかじめワゴンで教室前まで運ばれていた。
- 京都市の給食を視察して、給食室まで子どもたちが取りに行っていることに驚いた。ワゴンで教室前まで運んでくれるのが普通だった。給食室まで取りに行く負担があるし、時間もかかる。こうした点を変えていくべき。
- アルマイト食器を使用しているのは全国的には17%程度であり、他都市の状況も確認しておくべき。
- 食べ方ではなく食作法という項目を作れないか。
- 喫食時間を延ばすことが難しいのであれば、中身を充実させていくべき。好きなものばかりを食べている子が多いのも気になったが、食文化や食作法等を短い時間の中でどこまで伝えていけるかが今後の課題。
- 和食の一番おいしい食べ方は口中調味であり、指導においても重視している。ご飯が残る子供が多いため、試しにふりかけを提供したことがあるが、その場合はおかずを残す子が多くなった。
- ご飯の上におかずをのせて一緒に食べるのも口中調味の一例だと思うが、学校では禁止されていると子どもから聞いた。
- おかずにもよるが、汁物をいきなりご飯にかけてしまう子どももいるため、別々に食べることを指導しているということもある。
- 視察の際に、子どもたちはランチョンマットを敷いて食べており、これは良いと思った。

④家庭との連携について

- 親子料理教室をやっていて気付くのが、保護者に食材の下ごしらえの仕方等、基本的な技術が身につけていないことである。ちょっとしたことで味は変わるし、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のではないか。
- 給食の献立を家で作りたいと思っている方はたくさんいるので、携帯等で簡単にレシピが見れるようにしたらどうか。また、料理が苦手な方には、給食を気軽に食べることができる施設があればいいのではないか。給食を実際に食べてもらい、美味しいと思ってもらえれば、家でも作ってみようと思うはず。
- 給食の試食会の機会はもっと増やすべき。
- レシピについては、分量を単純に割り戻すだけでは水分量等が異なるため同じものはできないので配慮が必要。また、給食の試食会に来る方はいつも一緒であり、興味のない方をどう巻き込んでいくかを考えなければならない。親子料理教室などのイベントを実施するのであれば単発的ではなく、長期的に継続していくことが重要。
- 試食会に参加している方など、食に対する関心が高い人を中心として、周りの保護者にも働きかけていけるかが今後の課題。
- 食育をテーマとした卒論を執筆しているが、食育教室に参加してくれた子どもたちは、体験を通じて嫌いだったものが食べれるようになったという結果が出ている。こうした体験を広めていくことで子どもの食べる力や、親の食に対する関心が深まっていくはず。
- 地域により格差を感じるので、地域がしっかりしないといけない。家庭でのしつけやPTAでの啓発をもっと頑張る必要がある。
- 給食の運搬やランチョンマット・箸の取扱など京都の給食事情は先進的でないと言える部分が多くある。他都市と比べてどうなのかを認識していく必要がある。この会議を機会にできることをやりきるという思いで取り組んでいきたい。