

## 摘録

### 学校給食における和食の検討会議 第4回会議

- 1 日時 平成26年9月3日（水）14：00～16：00
- 2 会場 職員会館 かもがわ
- 3 次第
  - (1) 本日の会議の流れ
  - (2) 意見交換
    - ① 学校給食における「和食」文化の伝承について
    - ② 和食文化の継承に向けた取組等について
  - (3) 事務連絡
- 4 主な意見（○委員 ●事務局）

#### ①「学校給食における「和食」文化の伝承」について

原案に対して特に意見なし

#### ②「和食文化の継承に向けた取組等」について

- 本会議では和食以外を排除しない。諸外国の料理も給食に取り入れることで異文化理解にもつながる。
- 献立作成の期間との兼ね合いで、魚は冷凍でしか提供できないが、今の時期であれば旬のさんまが大量に水揚げされるので提供も可能である。こうした旬の魚を給食で使用することはできるのか。
- 昨日の献立はさんまの生姜煮であり、秋の味覚について説明したところである。第2回の会議で試食したさばは、長崎で水揚げされて静岡で加工されたものであるが、魚の配送については衛生管理上の問題から全て冷凍を使っている。なお、給食で使用する魚も野菜も国産のものしか使っていない。
- さばは2枚おろしになっており、骨付きの部分は煮つけに使い、骨なしの部分は揚げ物に使っている。魚には必ず骨をつけることにこだわっており、骨があることで箸を正しく使えるように指導している。
- 京都市学校給食協会が食材を適切な値段で仕入れをしているかどうかの

チェック機能はどこかで働いているのか。

- 京都市学校給食協会の食材調達については競争入札により実施しているため一定のチェック機能が働いていると考えている。
- 第2回会議で試食しただいこん葉のことを調べたが、市場流通していなかった。どういう仕組みで食材に定めているのか。
- 給食で使う食材は安全・安心であることを念頭に国産を使用している。いろいろな食材を使って子どもに栄養を供給するという考えから、だいこん葉を食材として使用しているが、だいこん葉は給食に使うことを前提に九州で栽培されている。
- 補足すると、給食で使用するだいこん葉は、だいこんの硬い葉を切り落としたものではなく、葉を食べるために柔らかく育てたものであり、一般的にも流通している。
- 給食で使用する野菜は全て冷凍なのか。
- だいこんは生である。葉物であるほうれん草・小松菜・だいこん葉や三度豆・えだ豆・コーンは冷凍である。
- 給食費の範囲内でできる限りしているという理解であるが、器や調理器具なども検討し、他の食も取り入れながら本物の和食の味を提供していけることは、子どもたちにとって幸せなことでありがたい。
- 和食文化の伝承については、和食を意識させる・和食の良さを伝える給食指導を積み上げていくことによって、子どもの意識が変わる。魚の提供も回数を重ねると、食材や調理の工夫により骨を喉につまらせる子どもの数が減り、子ども自身も箸で骨を分ける力がついてくる。和食というものについて、継続して指導していくことが今後ますます必要である。
- 和食以外を提供する際にも、その特徴を指導し、和食との違いを理解できるようにもしている。
- 献立についての推進すべき取組として、漬物の提供が項目にあがったことをうれしく思っている。ただ、アミノ酸やブドウ糖液糖に浸ったものでなく、乳酸発酵された本物の味の漬物を提供しなければ意味がない。第2回の会議で給食を試食した時に、みそ汁にうまみ調味料が使われておらず、天然の出汁素材で作られていることに感心した。漬物についても、本物をどのように提供していくかということも検討・議論がなされるべきと考えている。

- 焼き物献立の調理器具については、どれくらいの頻度で使用されるかについても検討されるべきである。焼き魚として加工されたものを仕入れることも比較対象として検討していく必要がある。
- 推進すべき取組が一並びとなっているが、それをどういう順番で取り掛かるか具体的なアクションプランが必要である。
- 京都市の給食は出汁も一から取って、カレーのルーも手作りであるのに、漬物はできたものを提供するという点でよいのかという思いがある。塩分についても、漬物が入ることによって他のおかずの塩分を薄くすると子どもは食べてくれない。漬物も焼き魚もパックされたものを提供するという点は望ましくない。保護者への啓発を考えると給食がハードルを下げるのは良くない。
- 漬物についていろいろ御意見が出された。漬物の提供方法などについては、漬物業界の方にこの会議で説明いただくことも可能であるが、業界の方と事務局とで一度話をしておいていただきたい。
- 全てできれば素晴らしいが、京都市の財政上できるはずがない。昇降機については、校舎と給食室が離れた場所にある学校もあり、施設の構造上からも非常に困難であると考え。また、給食の運搬を行うには、今より早く調理する必要があるため、熱々を提供できなくなる。焼き物器としてコンベクションオーブンに予算を充てれば、食器の改善ができなくなるので、優先順位を示して取組を進めるべきである。
- 子どもたちの食生活に占める学校給食の割合は約18%に過ぎないとあるが、これが非常に大きな役割を果たしている。毎日の給食カレンダーを活用した継続的な取組が大切である。給食の運搬については、給食を取りに行く一連の流れの中で、子どもたちが給食調理員とふれあい、それが和食や食文化を考えるきっかけとして子どもに影響する。京都で和食が普及し、子どもに和食が伝わったと評価するための指標（和食を継承する子どもの姿）を共有できれば、大きな啓発になると思う。
- 方向性と取組について、よくまとめられている。和食の検討会議がメディアに発信されて一般の人々に感心をもつていただくことが一番大きな効用である。それが全国的にそれぞれの地区で行われるようなことになれば、おのずと子どもの食に対する国民全員の意識が変わるであろうと思う。そうすれば、給食で検討すべき事項が飛躍的に増えて、国の予算がおりるかもしれない。すべてがすぐに実現できるものではないが、京都が出した方向性とい

うのは、必ず日本中の国民に伝わっていく。

- 漬物はパックに入っているとおいしそうに見えない。先日、福井県で行われた栄養教諭の全国大会に参加したが、福井県の学校給食でカルシウムや鉄分摂取を意識した献立をアピールされていた。新しい取組も大事であるが他都市の取組も参考にしたらよいと思う。
- 他都市と比べて配膳や食器の部分で遅れている点は否めないが、できたてを食べてほしいという調理員の熱い思いも大事にすべきであるし、児童が給食を取り行く中で生まれる給食調理員との交流は、大事な教育活動である。
- 調理器具の充実については、焼き物器に限定するのではなく給食室の施設設備の充実という意味で幅広く捉えていきたい。一番期待するのは食器であり、食器が変われば一段とおいしさが増す。
- 漬物についても、漬物そのものだけでなく背景にある文化を保護者に知らせたい。学校給食が全てを担う訳ではなく、食の部分においては家庭との連携を大事にしていきたい。
- 推進すべき取組について、できることとできないことがあるかもしれないが、様々な観点から取組があがることは良いことである。和食には、栄養のバランス、季節感、食材・調理方法の多様さ、さらに京都には優れた食器という要素があり、京都ならではの給食を考えていく必要がある。和食の食べ方や食べ合わせ、日本型食事の効用についての研究もなされている。1日中の給食一食では子どもへの食育、保護者への啓発に限りがあるため、給食を通じて子どもから家庭に届く声を大事にしたい。栄養面については、牛乳ばかりでなく、切干大根をはじめ多様な食材からカルシウム摂取できることを知らせる献立があってもよい。
- 第2回の会議で子どもたちが給食を食べている姿を拝見して、牛乳と汁ものは両立するかもしれないと感じた。牛乳をデザート的に飲むという印象を受けた。
- 次の問題として、推進すべき取組が網羅されたところで具体的にどうしていくか。委員からは器という御意見が出された。限られた予算の中でまず取りかかるところは器になるかと思うがどうか。
- 一時期PP食器が普及したが、現在はPEN食器にうつりつつある。ただ、PEN食器は値段が高い、重い、かさばるという課題に加え、食器洗浄機も変えなければならない。しかし、現在使用しているアルマイトは変えるべき

であり、学年ごとに変えていくなどの方法も検討すべきである。

- 企業に食器の寄附を打診したところ、協力するという回答であったが、何百万もする食器洗浄機までの協力は厳しいので、安く改修できる方法なども調査してほしい。腰を据えて食器を変えようということであれば、日本料理アカデミーから各企業に協力を呼びかけたい。
- 器については重点的な取組として検討いただきたい。家庭で和食が失われつつある中で、給食のもつ役割が大事であると感じた。
- ケータイで給食のレシピを見れるようにすることを前回提案したが、実現の可能性はあるのか。
- 大量調理である給食の献立を御家庭でそのまま再現していただくことは難しいので、レシピを加工する必要があるが、市教委から発信することは可能である。