

摘録

学校給食における和食の検討会議 第6回会議

- 1 日時 平成 26 年 12 月 22 日（月）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 市民意見募集について
 - 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 主な意見（○委員 ●事務局）

① 市民意見募集について

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

- 5 回にわたって検討してきた内容に対して、京都市としての取組のかたちを示していただいた。本市の考え方を踏まえてこれで十分か否かの御意見を頂戴したい。
- 食の原点は中央卸売市場（以下、市場）であると考えている。子どもたちが実際に市場を見学することが、食への興味関心を高めるきっかけとなるのではないか。また、放射能等、食に関する安心安全の問題がパブリックコメントでも指摘されているが、放射能に関しては、東北 3 県の食材を中心に全国でも特に厳しい検査を実施している。市場からも安心安全であることを広めていきたいが、その点について学校現場の方々にも認識していただきたい。
- 子どもたちのアンケート結果から、家庭において給食の話題が挙がっていないことや、給食の献立が作られていないことが分かった。今後さらに家庭への情報発信を強化していくべき。
- 各校で食育や和食を大事にする取組が必要である。「和食の日」をうまく活用し、給食の参観なども取り入れていくことから始めていければよいのではないか。また、給食の参観に合わせて、栄養教諭からの講話や説明がある

と、保護者への食育にもなるのではないか。さらに、食育について校内で研究を進めている学校もあるので、その学校の和食に関する取組なども発信していくべき。

- 漬物について加熱献立の食材として利用していくということだが、「おここのたいたん」が浮かぶがどういったものを想定しているのか。今後、家庭における食への関心を一層高めていくことが大事であり、チャレンジクッキングなど調理実践の機会を確保することが必要である。京都には家庭料理の専門家も多くいらっしゃるの、そうした方も積極的に活用していくべき。
- 市民意見募集の結果と検討会議での意見に大きな差がなく良かった。学校からはホームページや給食だよりなどを通していろいろ発信されていることはありがたいが、日々の取組があるから保護者の意識・関心が薄れるということもあるのではないか。子どもは学校で特別な体験をすると家でも話してくれるのと同じで、普段と変わった方法での発信も必要だと思う。
- 子どもたちが最終的に、自分が食べたいと思う料理を作れるようになることが大事。また、最近の子どもは良い食材を選ぶ力がないという話も聞く。それは、子どもたちが食材を加工された状態しか見ていないためであり、教材として食材の実物を見せてあげる機会を創出することが必要である。
- 子どもたちに和食を継承していくためには、授業等で得た知識を行動に移すことが大事である。また、担任が給食をおいしいと言って食べているクラスでは残菜が少ない。担任からの働きかけが子どもたちに大きな影響を及ぼすこともあるので、教職員の食育に対する意識の向上を図ることも必要である。
- 全国レベルで見ると、学校給食の内容に大きな差があるが、本来均等であるべき。また、冷凍野菜しか学校給食では使用されていないが、栄養価や食感の観点からできるだけ、生野菜を使用していくべき。そのためには生野菜を使用することを前提とした安全性の確保の仕方を検討していかなければならない。
- この会議で挙げた意見を子どもの目線で考え、子どもたちの実態に合わせた取組を進めていくべき。今回の取組により子どもたちがどう変わったかということなどもわかると良い。
- 給食に関するお知らせもただ配るだけでなく、担任等が説明を加えることが子どもたちに伝わっていくので、今後も地道な取組を進めていくことが大事であり、人員面の検討も必要である。給食参観を望む声が多いこともわかった。
- 次代を担う子どもたちや保護者、地域の方々に和食の素晴らしさを発信していくために、栄養教諭から家庭・地域への発信の充実や、教材としての活

用、献立の更なる研究などは進めていくべき。また、和食は文化的価値のみにとどまらず、心身の健康にもつながるものである。

- 子どもたちへのアンケート結果から考えなければならないことは、家庭において、学校給食が話題になっていないこと。学校からの様々な情報が必ずしも十分に周知されていないことや関心のない方へどう働きかけていくかという点も課題である。
- 加熱処理しなければならないというのは法律で決まっているのか。また、学校給食において、生野菜を使用することは不可能なのか。
- ノロウィルス対策として 75° で 1 分間加熱は法で決まっている。0-157 事件以降、学校給食において最も重要視しなければならないのは安全性である。様々な制約がある中でどうしたら、生野菜を使用できるのかを考えていきたい。
- 五法のなかで、学校給食で使えるのは、揚げる・煮るだけである。その制限がある中では、例えばきゅうりのパリパリ感を味わえないなど、子どもたちに本当の和食の素晴らしさは伝えられない。また、紅白なますを給食で出していると聞いたが、火が通ったもので、本来の調理工程ではない。
- 食感が味わえる工夫を行ってはいるが、学校給食は「ハレとケ」で言えば「ケ」に当たるものであり、すべてをまかなうことはできない。だからこそ家庭との連携が必要不可欠となってくる。
- 改善できるところは改善して、本物に近づけることも大事である。
- 大量調理である学校給食では限界があることや、献立の本来の調理法などについてもチラシ等で保護者に伝えていくべき。
- 公共的施設でかつ、体力的にも弱い児童に対しては、安全を第一として給食を提供していかなければならないため、生野菜を使用しても衛生的に問題ないことをきちんとしたデータを用いて訴えていかなければならない。
- 和食の日を設定するだけにとどまらず、和食の日を軸にした取組が子どもたちの和食に対する意識をどう変えたかも経年で検証し、発信していかなければならない。
- 最後にお茶と和菓子を学校給食で提供することについて意見を頂戴したい。
- お茶の生産性が年々低下しているという観点からも、京都市でも学校給食に取り入れていくべき。
- 学校給食の予算の中では和菓子本来の質を保つことが困難である。水無月等、年中行事の範囲で和菓子が学校給食で提供できればよいのではないか。
- 和菓子は出前授業など食育の授業の中で取り組むこともできるのではないか。