

学校給食における「和食」の検討会議の意見を基にした「『和食』文化を伝えるための方向性と取組（案）」に対する市民意見募集の結果

1 実施期間

平成26年11月10日（月）～12月9日（火）

2 応募方法

市民意見の募集パンフレットを、市役所本庁舎案内所、各区役所・支所、京都市図書館、生涯学習総合センター等において配布するとともに、京都市立小学校（学校長及びPTA会長宛て）に送付。また、京都市教育委員会のホームページに掲載するなどして周知に努めました。

3 募集結果

応募者数402人、意見数1,181件

(1) 男女別人数

男性	女性	不明	合計
101人	268人	33人	402人

(2) 年齢別人数

20歳未満	20代	30代	40代	50代
2人	18人	66人	138人	100人
60代	70代	不明	合計	
34人	10人	33人	402人	

(3) 居住地別人数

京都市内	その他	不明	合計
294人	70人	38人	402人

(4) 意見数（項目別）

項目	件数
① 学校給食の献立に関すること	435件
② 学校給食に使用する食器に関すること	321件
③ 学校給食を含めた食育の推進に関すること	150件
④ 家庭との連携に関すること	190件
⑤ その他	85件
合計	1,181件

① 学校給食の献立に関すること（４３５件）

御意見の要旨	本市の考え方
<p>●献立全般について 153件 和食の充実を望む意見 55件 意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭では子どもが好きな献立が多いので、和食を進めてもらえるのはよい ・一汁三菜の和食献立を取り入れてほしい ・京都ならではの料理（おきまり料理）や京野菜が取り入れられているのは良い ・諸外国の料理を知る前に、和食を伝える給食にすべきであり、完全米飯給食で牛乳を廃止すべき <p>諸外国の料理も取り入れることを望む意見 81件 意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・諸外国の料理を取り入れながら、和食中心にできればいい ・和食だけではなく、諸外国の料理も提供することも大切である（海外のことに興味を持たせることも大切） ・給食では偏りなくいろいろなものが食べられることがよい ・様々な献立があるから好き嫌いを改善できるので和食に限らないほうがよい ・現在でも十分和食を取り入れている 	<p>本市の小学校給食では、子どもたちが京都の伝統食を知り味わえるような「京のおぼんざい献立」や、伝統行事や学校行事にちなんだ献立をはじめ、全体の6割程度において和食の献立を実施するなど、かねてから学校給食における和食の推進を進めて参りました。今後、和食を学校給食の基本と位置づけ、取組の充実を図って参ります。</p> <p>併せて、子どもたちに豊かな食体験や食に関する興味・関心を高めることも、グローバル化の中では重要であり、引き続き、諸外国の料理も給食の献立に取り入れて参ります。</p>
<p>●焼き物ができる設備について 21件 意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚等を提供できるような設備があればよいと思う ・焼き物が出ることは良い ・焼き物メニューも魅力だが、そのために高価な調理器具が必要か疑問 	<p>現在、給食室にはガス回転釜しかなく、焼き物献立には対応できない状況にあります。焼き物献立に対応できることで、和食献立をより豊富にすることができるため、焼き物に対応できる調理器具の導入についても、検討して参ります。</p>
<p>●地産地消について 27件 意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・京都産の食材を使用するなど地産地消の取組を進めてほしい ・地産地消など京都の素材を取り入れた和食に心掛けるのは良い ・京野菜を使った献立を増やしてほしい 	<p>本市では、これまでから京野菜を使用した献立や「京のおぼんざい」献立を実施するなどし、子どもたちが食材の産地や地域の伝統などへの理解を深める「地産地消（知産知消）」の取組を進めております。食材の確保についての課題はありますが、今後とも関係部局等とも連携し、その充実に努めて参ります。</p>

<p>●本物の味を知るための取組 9件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの頃から和食のうま味を感じ取る心を大切にしたい ・旬の味を体験できる献立がよい ・学校給食でだしの味を体験できることは良い 	<p>本市では汁物などに、煮干しや削り節などを使った出汁をベースにした献立を給食で提供するとともに、プロの料理人が学校に出向く出前授業を実施するなど、味覚教育の取組を行っております。</p> <p>今後とも素材そのものの持ち味など本物の味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けるための取組を推進して参ります。</p>
<p>●食材の安全性について 8件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍の野菜ではなく生野菜を使用してほしい ・海の食材（鯖）や椎茸など放射能汚染に配慮した献立にしてほしい ・遺伝子組み換え、放射能汚染、農薬などに配慮した食材を使用してほしい 	<p>給食の食材については、大量の物資を安定して調達し、栄養価等にも配慮しつつ食中毒の原因となる菌の繁殖を防止するため、冷凍の野菜を多く使用しております。</p> <p>また、食品添加物を使用せず、可能な限り国産品の調達に努め、定期的に食品衛生検査を行っているほか、放射能検査についても対象となる区域で生産された農産物等について独自に放射能検査を実施するなど、食材の安全性の確保に努めております。</p>
<p>●主食について 89件</p> <p>米飯給食の推進を望む意見 16件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯を主食とした和食はよい ・完全米飯がよい ・朝食にパンを食べる機会が多いので米飯が増えてもいい（米飯を中心に） ・白米のおいしさを味わえる米飯給食がよい ・小麦より米、味噌をたくさん食べさせたい <p>パンの提供を望む意見 66件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食献立を中心にするのは賛成だが、週1回のパンをなくす必要はない ・食の多様化に向け、パン食を週1回くらいは残すべき ・パン食を楽しみにしている子がいるので残してほしい ・諸外国の料理に慣れ親しむうえでもパンはなさなくてよい 	<p>本市では日本型食生活の中核をなし、伝統食や行事食にもよく合う米飯給食を政令指定都市の週3.2回(平均)を超える、週4回実施しておりますが、諸外国の料理と相性の良いパンについても提供しつつ、和食献立の充実も図って参ります。</p>

<p>●漬物の提供について 37件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漬物は加熱処理されていないため衛生面から無理があると思う ・漬物が必要かは疑問（好き嫌いもある） ・漬物を付けると良い（検討してほしい） ・漬物を取り入れることは良いが塩分には配慮が必要（「和食の日」に限定） 	<p>本市の学校給食では食中毒予防の観点から、文部科学省の学校給食衛生管理基準を踏まえて原則加熱した献立を提供することとしております。</p> <p>漬物をそのまま提供することについては、同観点での課題があることから、当面、京都名産の漬物を加熱献立の具材として提供していくこととし、漬物としての提供についても検討して参ります。</p>
<p>●牛乳について 67件</p> <p>牛乳の提供を希望する意見 27件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳を飲まない家庭もあるので続けてほしい ・牛乳を減らすならば、カルシウム対策が必要 ・給食時間以外に飲むのは無理だと思う <p>お茶の提供等を望む意見 40件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食（ご飯）の日に牛乳はなくてもよい。お茶（抹茶、緑茶）がよい ・牛乳の回数を減らしお茶を導入してほしい ・牛乳を使用したおかずなども取り入れるとよいのでは 	<p>牛乳はより経済的にカルシウム等の栄養素を摂取できるもので、給食において重要な役割を果たしております。</p> <p>一方で和食とは合わないという意見もあることから、牛乳以外の食材から必要な栄養素を摂取できる献立について研究するとともに、給食における牛乳の飲み方についてもお茶の提供の必要性と併せて検討して参ります。</p>
<p>●「和食の日（仮称）」について 12件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食の日が月1回では少ない ・1箇月の献立の中で和食週間を1週間程度設定してはどうか ・月1回の和食の日で繰り返し発信することが大切 	<p>和食の特徴を取り入れた献立を提供し、和食の良さを伝えていく機会としての「和食の日（仮称）」の設定につきましては、全国的には11月24日を「和食の日」として取組が始まっております。</p> <p>本市ではこれまでから全体の6割程度において和食の献立を実施しているほか、「給食カレンダー」などを活用し、給食を通して食に関する知識や理解を深める食育の取組を進めております。</p> <p>今後はこれに加えて、月1回「和食の日（仮称）」を設定することで、より重点的に和食の良さを伝えていく取組を検討して参ります。</p>

<p>●季節の食材・和菓子について（12件）</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・季節の果物などデザートが増えると良い ・まさに和の文化といえる和菓子を取り入れてほしい ・6月に水無月を出すことなどが、京都の伝統を伝えることにもつながる 	<p>和食の特徴でもある季節感を学校給食に取り入れることは、和食文化を伝えるうえで重要であり、これまでもからも季節や伝統行事にちなんだ献立を提供しています。</p> <p>今後、これに加えて和菓子や果物の提供についても検討して参ります。</p>
--	--

② 学校給食に使用する食器に関すること（321件）

御意見の要旨	本市の考え方
<p>●食器の改善を望む意見 280件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食を推進するなら、お箸を使用してほしい（スプーンの使用を減らす） ・アルマイト食器は一刻も早く変えてほしい ・PEN食器（軽くて持ちやすい、落としても割れない）に変えてほしい ・（低学年にも配慮し）安全で子どもが扱いやすいもの、できれば食器を楽しむことができるとうい ・器を大切に扱うことを教える意味でも本物の器（陶器等）を使用してほしい ・陶器等を年1回や月1回（和食の日）でも使用できればよい ・献立にあった食器を使用するのがよい <p>●現状のままでよいという意見 39件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アルマイト食器は大量調理の場では扱いやすく、安全・衛生面で優れていると思うので変えなくてよい ・アルマイト食器は学校給食ならではのものであり今のままでよい ・割れたり重かったりするなら、子どもに負担がかかるため今のままでよい ・子どもが運搬すること等を考えると難しいとも思う 	<p>アルマイト食器については、軽くて扱いやすいなどの利点がある一方、断熱性が良くないことや、料理を味わうのにふさわしいものとは言えないなどの意見もあります。</p> <p>食器は和食文化を支える要素として重要な役割を果たすものであることを踏まえ、より料理の味わいを感じることで食器への計画的な更新について検討して参ります。</p> <p>なお、ランチルームでの給食の際は、多くの学校で強化磁器の使用を行っております。</p>

③ 学校給食を含めた食育の推進に関すること（150件）

御意見の要旨	本市の考え方
<p>●食育全般について 94件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育をカリキュラムに入れて、学校からどんどん発信すべき ・食の大切さや心を伝えていけると良い ・全校の児童にだしや和菓子、漬物などについてプロの方から学ぶ機会があると良いと思う ・自分たちで育てた野菜を食する機会があると良い ・栽培体験など（味噌作り、漬物作り）が食について考えるきっかけになるのではないかと 	<p>学校給食という食育の「生きた教材」を通して、望ましい食のあり方や好ましい人間関係を体得することを目的とする食に関する指導を、学級活動等の特別活動や家庭科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて実施するとともに、給食だより等での家庭への啓発や地域の方々との連携による取組等、多角的な方法で充実を図って参ります。</p>
<p>●食作法について 43件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べることの大切さやお箸・器の持ち方などの指導は大切である ・三角食べ等、正しい食べ方を栄養教諭等が指導すればよいと思う ・お箸の使い方はきちんした指導が必要 ・食材や食に関わる方への感謝の心や思いやりの心を養ってほしい 	<p>本市では箸の使い方をはじめとする食作法についても、食育教材を活用して子どもたちに伝えておりますが、今後、給食指導のさらなる充実を進める中で取り組んで参ります。</p>
<p>●ランチルーム等での食事について 13件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆとりある給食時間を確保すべき ・ランチルームで楽しく食事ができればよい ・全校にランチルームが作られることが大切 	<p>日常を過ごしている教室以外で給食をとるランチルームでの時間は、子どもたちにとっても貴重な時間であることから、その日だけでも給食時間を長めに設定することや、教室での給食でもランチルームでの取組に準じた給食の時間を設けるなど、各校での工夫を働きかけて参ります。</p>

④ 家庭との連携に関すること（190件）

御意見の要旨	本市の考え方
<p>●家庭との連携全般について 69件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭からレシピを提供してもらうのもよい ・食育の中心は家庭であり、なんでも学校に求めすぎと思う ・親が子どもと一緒に食事（給食献立など）を作る機会を持てばよい（宿題など） ・親子や祖父母と孫などの料理教室や講座などが定期的であればよい <p>●学校等からの情報発信について 121件</p> <p>意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試食会・ホームページでの発信など、学校給食の良さをもっと児童・保護者にアピールする機会があると良い ・インターネット等により、好評な献立のレシピ等を発信する（写真付き） ・手早くできる献立などを発信する ・給食時間の参観等、多数の保護者が参加する行事の際に給食を紹介する取組があるとよい ・試食会の機会・対象を拡大すべき ・地域の方と一緒に食べる「ふれあい給食」は良い取組である 	<p>地域の方が学校で給食を食べて交流する「ふれあい給食」や親子で給食の献立を調理する「チャレンジクッキング」等の取組の充実をはじめ、「和食の日（仮称）」の献立をはじめとする保護者の皆様の関心の高い給食のレシピを情報発信するなど、市民の方により一層給食に親しんでいただき、給食を通して、ご家庭で食生活のあり方などについても考えていただけるような取組を進めて参ります。</p>

⑤ その他（８５件）

御意見の要旨	本市の考え方
<p>●人員・設備等について ３８件 意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の推進には栄養教諭の各校配置が必要 ・給食調理員を増やすべき 	<p>栄養教諭については、国基準で配当される栄養教諭の定数措置を最大限活用し、兼務も含め、できる限り多くの学校に栄養教諭が配置できるよう努めています。また、給食調理員については、国の配置基準も踏まえつつ、本市独自の派遣制度により、追加の人員配置を行い、総数としては国基準以上の人員を配置して、円滑な給食調理の実施に努めています。今後の一層の人員充実については、予算上の制約もあり、ただちに対応することは難しい状況ですが、関係部局とも協議しながら、今後も検討して参ります。</p>
<p>●その他 ４７件 意見例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを持つ児童への配慮もお願いしたい ・子どもの意見も聞くべき ・中学校も自校方式で温かいものをすべての生徒に提供してほしい（和食中心） ・これだけジャンクフードがあふれている中で、文化遺産に登録されたからと言って学校給食に求めても無理がある ・無形文化遺産登録を機に食への意識が高まればよい 	<p>「学校給食における『和食』の検討会議」での議論やパブリックコメントを通して、和食を一層推進するための方策について、様々な貴重なご意見・ご提案をいただきました。</p> <p>なお、児童の意見につきましては、別途、市立小学校３校の高学年児童を対象に、「給食と家庭での食事についてのアンケート」を行っております。</p> <p>また、小学校給食における食物アレルギー対応につきましても、平成２５年９月に校長、栄養教諭、養護教諭、給食調理員等で構成する「食物アレルギー対策検討会議」を立ち上げ、本市の具体的な対応方針を検討しております。</p> <p>この度の検討をきっかけとして、和食文化の継承に向けた取組の充実はもとより、食生活のあり方や食材の安全性など幅広く食をとりまく課題の解決に向けた取組へとつなげて参ります。</p>