

第3回京都市全員制中学校給食検討会議 会議録

1 日 時

令和5年9月29日（金曜日） 14時～16時

2 場 所

京都市総合教育センター 第3研修室

3 出席者（50音順、敬称略）

今川、尾崎、梶浦、國重、塩見、園部、中山、藤下、山崎、山下、米田

4 事務局

教育委員会事務局体育健康教育室長、同室担当課長（給食）

5 議 題

- (1) 前回までの会議内容について
- (2) アンケート調査の実施状況について
- (3) 食育の充実及び食文化の視点について
- (4) 他都市等の実施方式の事例紹介について
- (5) その他

<議題(1) 前回までの会議内容について>

（事務局から資料1について説明）

<議題(2) アンケート調査の実施状況について>

（事務局から資料2について説明）

<議題(3) 食育の充実及び食文化の視点について>

（事務局から資料3、梶浦委員・今川委員から資料4について説明）

委 員 五感で味わうことができる和食は、食文化の次世代への継承の観点から給食において重要な役割を担っていると考えます。

委 員 時代の変化により、給食の意義や目的は変わってきたのではないかと。戦後の給食導入時は、児童の栄養摂取を最重視した献立が提供され、その後、多文化理解のために外国のメニューが取り入れられてきた。ごはんよりもパンの消費量が多く、「和食離れ」と言われている。今、給食では、家庭では難しくなっている和食を積極的に取り入れ、

子どもたちに食文化を伝え、次世代へ継承していくことが求められている。

委員 家庭では、共働きなどで、時間の制約等から、和食が少なくなってしまうため、保護者としては給食で和食が出ることは有難い。

委員 家とは違う和食の味を味わうことも大切である。一方で、外国にルーツを持つ子どもが増えていることから、すべて和食とするのではなく、そうした子どもへの配慮も必要と考える。

委員 家庭では、日常的に和食も含めて手の込んだ献立を出すことは簡単ではないため、給食は和食を学ぶ良い機会となる。

委員 平成 25 年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたが、当時から京都が中心となってオール京都で和食の推進に取り組んできた。学校給食においては、平成 26 年の「和食」の検討会議での議論の結果、和食を基本としつつ、グローバル社会や多文化理解など点から、諸外国の料理も提供することとなった。京都市の給食献立は非常に充実しているので、全員給食となれば、より一層、給食を教材とすることで食育が大きく前進すると思う。

委員 給食を通じて、食文化の継承をはじめ様々なことを学ぶことができると実感するとともに、1 日当たりの時間は 20 分～30 分だが、毎日の積み重ねとなる給食の重要性を感じた。全員制になれば、給食という共通教材で食育が推進されることに期待している。

座 長 資料 1「前回までの会議の主なご意見について」の「4 食育の充実」、「5 和食を中心とした食文化を活かした献立」に関して、事務局においては、記載事項が確実に実施できるように取り組んでほしい。

<議題(4) 他都市等の実施方式の事例紹介について>

(事務局から資料 5・6 について説明後、大阪市の親子調理方式及び大津市の給食センター方式の動画を上映。)

委員 デリバリー方式が最も品数が多く、彩りは一番だった。食べていて楽しく、味は奥深く、あっさりとしていておいしかった。また、配膳時間が最も少なく、中には 5 分で食べ終わる生徒もあり、しっかりと噛んでいるのか疑問に思う場面もあったが、概ね 10 分～15 分で完食でき、昼休みをゆっくり過ごせるのではないかと感じた。

委員 デリバリー方式はおかずが 5 品と品数が豊富だった。ごはんは温蔵庫に置かれているため温かく、おかずは給食開始前に保冷库の電源を切って常温にするなどの配膳による細かい配慮がなされていた。

センター方式については、温かいものは温かいまま食べることができておいしかったが、デリバリー方式の給食を先に食べたこともあり、おかずが2品しかなく、少ない印象を受けた。

委員 デリバリー方式の給食を初めて試食したが、配膳員が温度設定など細かな気配りをされており、噂で聞くような冷たいやおいしくないなどということは全くなく、とてもおいしかった。ただし、量が多く、食べる時間も短かったため、量の調整が可能な食缶方式の方が良いのではないかと感じた。

委員 デリバリー方式は品数が豊富でおいしかった。しかし、親子調理方式やセンター方式の汁物のおいしさは格別でほっとした。全員制では汁物をつけてあげたいと思ったので、やはり食缶方式が良いのではないかと感じた。

委員 親子調理方式は教職員2名が配膳指導をしていたが、20分たっても配膳が終わっていない状況で、ゆっくり食べられるのか疑問に感じた。また、食缶に詰めてから屋外でコンテナに詰め込んでいる様子があり、異物混入のリスクが心配された。一方、センター方式はドックシェルターとなっているためより衛生的であった。ただし、センター方式は衛生管理のレベルが高い一方で、万一、食中毒が発生すると広範囲に影響が及ぶ点がデメリットである。

委員 草津市、大津市の給食センターでは最新のシステムが導入されており、高い基準での衛生管理が行われていると感じた。様々な食材を使用し、温かくておいしい給食を食べることができた。

委員 センター方式は冷たいという先入観があったが、小学校のような温かい給食を食べることができると実感できた。温かさだけでなく、味も小学校で食べているものと変わらなかった。

委員 センター方式では、環境に配慮しながら広大な敷地を見つけることに苦労されたようで、本市でも同様の課題が出てくるだろう。また、食缶方式の場合、今の配膳室の改修が必要となる。

委員 アレルギー対応には最善の注意を払うべきで、誤食を防ぐための配膳システムの構築や教職員の理解を深めなければならない。

委員 大津市では、地産地消の給食の献立が推進されており、アレルギー対応については、アレルギーの食材をできるだけ使用しないようにしているとのことだった。

委員 アレルギー対応については、施設面の整備ができたとしても、中学

校では受入体制が整っていないため、何でも対応できるとはいえないだろう。まずは、実施方式を決定し、スムーズに導入することが大切で、その上で、どのようなアレルギー対応が可能かという点を、学校現場の体制面を含めて整理していくべきである。

委員 汁物などの温かいメニューが出ることは良いと考えるが、食缶方式の場合、中学校教員は配膳作業が未経験のため不安が大きい。配膳時間や課題点等、実施までに不安を取り除けるような機会があれば良い。

委員 配膳に対する中学校教員の不安については、子どもたちは小学校でやってきているため問題なく導入できるだろうから、教員が子どもに教えてもらう形でも良いのではないか。

委員 視察では、給食時間を重点的に見ていたが、給食時間が15分しかない学校では、ほおぼって食べている子どもが多い印象を受けた。おいしい給食を作っていただいても時間に追われてゆっくりと食べられないのはもったいなく感じる。

委員 食缶方式の場合、配膳作業があるため時間割には影響が出てくる。

委員 給食時間については、小学校高学年で20分～25分で食べ終わるので準備を含めて40分あれば良いのではないか。

委員 昼食・昼休み時間は、食缶方式の小中一貫校が約70分、選択制の中学校が約35分となっている。全員制に移行するにあたって、35分の時間差をどのように埋めていくのかという点が大きなポイントとなる。

委員 食缶方式の方が温かいものを食べることができ、配膳や片付けも含めて食育になると考える。食べる時間が短いと食べる楽しみが減ってしまう。ゆっくりと味わうためにも適切な給食時間を検討すべきである。

委員 親子調理方式やセンター方式では、準備片付けの時間が新たに必要となり、教職員の負担も増えるだろうが、人のために配膳することや、そこで生まれる気配り・コミュニケーションも含めてまさに食育につながる。

委員 中学生になると食べる量の個人差が大きくなるが、栄養価のことを考えると、食缶方式の場合、どこまで給食の量を調整して良いのかということも難しい点である。

委員 給食をどこまで減らして良いのかという配分量は難しい点であり、

小学校でも課題ではあるが、中学生は体格や運動量に差が生じることを踏まえると、個々に応じた量が調整できる食缶方式が良いと考える。

委員 給食の食器について、他都市ではワンプレートに複数献立が盛り付けられているが、一品ずつしっかりと味わうことができるよう、本市の小学校給食のように一皿に一品の方が望ましいのではないかと考える。

委員 同じく、食器については、食育の観点から一皿一品ずつにするほうが良いと考える。

委員 デリバリー方式は品数が多くおいしかったが、お弁当箱はワンプレートのため、食育の観点からも手にもって食べることを作法とする一皿に一品は重要な点である。

委員 小学校ではお箸をしっかりと使えるようになってほしいため、どの献立をスプーンで食べれば良いのかがわかるように給食カレンダーに明示して、学級での指導に役立てていただいている。

委員 給食を通じて、家では食べないような食材も含め、多くの食材や食のマナー等を学んでほしい。

委員 小学校で手厚く食育を推進していただいているので、中学校でも可能な限り早く全員制を実施し、全生徒が食に関する知識を平等に学べることを期待している。

委員 栄養教諭の配置も重要な観点である。実施方式によって栄養教諭の配置人数が異なると思うが、食育がさらに充実するよう栄養教諭が配置されるべきである。

<議題(5) その他>

(事務局から今後の予定について説明。)

<閉会>