

第5回 京都市全員制中学校給食検討会議

日 時：令和5年10月30日（月） 午後3：00～

会 場：京都市総合教育センター 第3研修室

会議次第

- 1 これまでの検討状況の総括について
- 2 基本的な考え方案（実施方式含む）について
- 3 その他

《資料》

- 資料1 「これまでの検討状況」について
- 資料2 「基本的な考え方（案）」について

《次回（未定）》

全員制中学校給食検討会議における「これまでの検討状況」について

1 検討会議の開催状況

第1回 開催日：令和5年6月26日（月）

- 会議次第：
- 1 開会あいさつ
 - 2 本会議の趣旨について
 - 3 委員紹介、座長の選出
 - 4 会議の進め方について
 - 5 学校給食の概要及び本市の現状について
 - 6 意見交換 「全員制の中学校給食」に期待すること
 - 7 事務連絡

以降、右端の数字は基本的な考え方案に反映している主なご意見

- 主なご意見：
- ・どのような実施方式であれ、最も大切にしてほしいことは楽しく食べること。そのうえで、和食を中心に、食文化を活かした献立など、京都ならではの中学校給食といった視点から、今後、議論していきたい。 5
 - ・皆が同じ給食を食べるので、給食の時間だけでなく他教科でも生きた教材として活用できる。 4
 - ・大都市で全員制給食を実施するには、全ての条件を整えることが難しい。まずは、現実的な方法でスタートして、運営する中で改善することもできるだろう。
 - ・京都市の小学校の給食がとても美味しく、素晴らしいため、小学校の給食が一つの基準になる。 2
 - ・全員制中学校給食を実施にあたっては、給食時間など、教育課程についても検討すべきことが多くある。 6
 - ・実施にあたっては各方面から様々なご意見があると思うが、より多くの方が納得し、美味しくて、安全安心で、子どもたちが喜ぶ学校給食を早期実現していただきたい。 1 8
 - ・中学校教員のアレルギーに対する認識が小学校と比べて低いと思われる。アレルギーの対応も課題の一つ。 3

第2回 開催日：令和5年7月28日（金）

- 会議次第：**
- 1 前回の会議内容について**
 - 2 アンケートの実施について**
 - 3 給食の各実施方式について**
 - 4 その他**

主なご意見：（アンケートの実施）

- ・選択肢にはない様々な意見を吸い上げるため、自由記述の欄を設けるべき。
- ・アレルギー等で全員制に移行することに不安を持っている子どももいるため、学校だけでなく、子どもにも全員制に移行することで不安な点等を聞くべき。
- ・複数回答の設問があるが、どれも大切なため、最大2つまでなど、上限を設けたほうが良い。

（給食の各実施方式の特徴）

- ・学校現場としては、自校方式の敷地を確保するのは難しいと考える。
- ・工事期間中の学校運営への影響や調理員・栄養教諭等の人員確保、校時表の見直しの点からも自校調理で実施するのは不安がある。
- ・自校方式のように、給食室から給食のにおいがすることや作り手が見えることは食育にとっても良い。
- ・中学生は活動量や体格差があるため、食缶方式で配膳できる方が良いと考える。
- ・デリバリー方式について、保護者試食会でも好評だったため、検討から排除すべきでない。
- ・自校調理方式や親子調理方式は敷地確保が難しく、他都市の状況からデリバリー方式も少数のため難しいのではないかと考える。また、他都市の多くが採用している給食センター方式についても、市内に2時間以内に喫食が可能なセンターが建設できるかどうかの課題がある。今後、この点について明らかになれば良い。
- ・現行の選択制給食の試食や他都市視察（大阪市の親子調理や大津市の給食センター）について、任意参加の形式で、事務局で検討してほしい。

第3回 開催日：令和5年9月29日（金）

- 会議次第：
- 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
 - 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

主なご意見：（食育の充実及び食文化の視点）

- ・給食は食文化の次世代への継承の点で重要な役割を担っている。「和食離れ」と言われている今、全員制の給食には和食を積極的に取り入れるべき。 5
- ・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。保護者としては、給食で和食が出ることは有難い。すべて和食でもよいと思う。
- ・外国にルーツを持つ子どもが増えていることや、グローバル社会、多文化理解などの観点から、献立の在り方については、今後も検討が必要。

（他都市等の実施方式の事例紹介）

- ・デリバリー方式が最も品数が多く、彩りがよかった。 8
- ・デリバリー給食を実際に食べてみて印象がガラッと変わった。ご飯は温かくて大中小から選べ、おかずも配膳の直前に冷蔵庫のスイッチを切って常温にするなど、細やかな配慮がされており、おいしかった。
- ・センターや親子の視察では、温かい汁物があつてほっとした。全員制では汁物をつけてあげたい。やはり食缶が 2
いいのではないかな。
- ・センターの徹底した衛生管理には驚いた。
- ・親子やセンターでは、準備片付けの時間が新たに必要となり先生方の負担も増えるだろうが、一方で、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。
- ・器を持って手で食べたり、一品ずつしっかりと味わうことができるように、本市の小学校給食のように一皿に一品のほうが望ましい。
- ・どのような実施方式であっても、栄養教諭が新たに配置されて、食育がさらに充実することや、何より早く、温 4.8
かくておいしい給食を全員に実施してほしい。 2

第4回 開催日：令和5年10月16日（月）

- 会議次第：**
- 1 アンケート調査結果について
 - 2 基本的な考え方素案（実施方式除く）について
 - 3 実施方式等を含む調査結果報告書（概要版）について
 - 4 その他

主なご意見：（アンケート結果）

- ・「基本的な考え方（素案）」の中にある「安全・安心な給食」や「栄養バランスの取れた温かい給食」は、アンケート結果に裏付けられる形となった。 1 2
- ・「栄養バランスが大切」と答える生徒が多い一方、実際の生徒の昼食内容等を見ると行動が伴っていない。給食を教材として栄養バランスを学んでいければよい。 4
- ・最大2つまで選択可能なため、中学校給食で特に大切にすべきこととして、3番目、4番目に多かった「温かいこと」や「ゆっくり食べられる時間が確保されていること」が本音の意見として出た結果だと考える。 2 6

（実施方式等を含む調査結果報告書（概要版））

- ・調査結果報告書にあるとおり、定性面やコスト面を踏まえてセンター方式が望ましいと考える。 7
- ・センター方式の場合、食中毒が発生した場合の影響は大きいですが、そもそも衛生管理基準のレベルが高い。また、調理釜ごとに学校を決めて管理することができ、影響を最小限に留めることができるため心配不要。
- ・実施にあたっては既存の配膳室も活用し、教育活動に影響が出ないように進めていただきたい。
- ・センター方式と一部自校を組み合わせ、自校を徐々に拡大していくことも考えてよいのではないか。
- ・自校を一部組み合わせる方式については、学校負担や、献立面など実施方式によって差が生じることから、センター方式で統一すべきだろう。
- ・自校給食は作り手の顔が見えるなどの利点があるが、センター方式の場合でも、本市の小学校での自校給食で大切にしている「手作り給食」などの特徴を取り入れる工夫があればよい。 7
- ・センター方式では雇用面など地域の活性化や、防災施設としての活用なども期待できる。

2 その他（試食会・他都市視察）※視察報告等は、第3回会議の「資料5」に掲載

(1) 選択制中学校給食（現行方式）

- ・日時：令和5年8月30日（水）
- ・場所：京都市立岡崎中学校

(2) 親子調理方式

- ・日時：令和5年9月4日（月）
- ・場所：大阪府高槻市（高槻市立玉川小学校、柳川中学校）

(3) 給食センター方式

- ・日時：令和5年9月11日（月）
- ・場所：滋賀県草津市（草津市第二給食センター）
大津市（大津市東部学校給食共同調理場）

3 検討会議の構成メンバー

分野等		氏名	所属・役職等
学識 経験者 等	(食文化)	園部 晋吾	NPO法人日本料理アカデミー理事 (山ばな平八茶屋主人)
	(栄養)	中山 玲子	京都女子大学 副学長 (名誉教授)
	(教育)	山下 和美	京都教育大学 教職キャリア高度化センター教授
保護者代表		塩見 葉子	京都市小学校PTA連絡協議会 副会長
		藤下 洋明	京都市立中学校PTA連絡協議会 会長
学校 代表	(校長会)	國重 初美	京都市小学校長会 会長 (京都市立西院小学校長)
		山崎 良一	京都市立中学校長会 会長 (京都市立春日丘中学校長)
	〔給食管理・ 食育に 携わる 教諭等〕	今川 早紀	中学校教育研究会食教育部会 (京都市立桂川中学校 教諭)
		尾崎 利奈	小学校学校給食・食育研究会 (京都市立深草小学校 教諭)
		梶浦 祥代	小学校栄養教諭 (京都市立高倉小学校 栄養教諭)
市民公募		米田 未晴	—

（敬称略、分野等内50音順）

全員制中学校給食の実施に向けた「基本的な考え方」について（案）

全員制中学校給食検討会議での議論及び専門業者による実施方式等に係る調査、生徒・保護者・学校に対するアンケート調査などを踏まえ、本市における全員制中学校給食の基本方針となる「基本的な考え方」について、次のとおり定めます。

- ・以下の内容は、教育委員会として「基本的な考え方」を決定するに当たり、盛り込むべき内容として、前回までの検討会議のご意見をまとめたものです。（前回、第4回会議資料からの変更箇所はマーカー部分）
- ・最終的には、以下の内容を参考に、教育委員会において検討のうえ、決定します。

1 安全・安心な給食

生徒・保護者にとって安全・安心な中学校給食を提供する。

2 栄養バランスのとれた温かい給食

成長期の中学生にふさわしい栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、汁物の提供をはじめ、温かいものは温かいまま、できたての風味や食感を味わうことができる小学校のような温かくておいしい学校給食を実現する。

3 アレルギーの対応

除去食や代替食を充実するとともに、教職員の適切な食物アレルギーや誤食防止についての認識を一層高め、アレルギー対応食を安全に提供できるような校内体制等を整えるなど、アレルギー対応の充実を図る。

4 食育の充実

小学校から積み上げてきた食育を中学校でも継続できるよう、皆が同じものを食べ、学校給食という「生きた教材」を活用し、給食時間や各教科等での学習など学校教育活動全体として、食育の充実を図る。

5 和食を中心とした食文化を活かした献立

子どもたちが楽しく食べることができるとともに、京都の豊かな食文化を学び、次代に継承していくことができるよう、京都ならではの和食を中心とした献立の充実を図る。

6 適切な給食時間の確保や学校運営に留意した給食管理

生徒が落ち着いた雰囲気の中で食事ができ、食に関する学びが深められるようゆとりのある給食時間の確保を図る。また、全員制給食の実施に伴い、時間割の変更や学校現場の給食管理に変更が生じることから、教職員に過度な負担が生じないよう配慮する。

7 実施方式について

実施方式については、高度な衛生管理や、中学校給食独自の献立、きめ細やかなアレルギー対応、一斉開始が可能な点、事業コストが他の方式に比べて低いこと等を総合的に勘案し、給食センター方式を導入する。導入に当たっては、小学校給食で積み上げてきた手作り給食の良さや、選択制中学校給食の献立や使用食材の多様性を生かした、温かみのある中学校給食の実現に留意する。また、建設予定地については、市有地の中から適切な場所の選定を図る。

8 早期の実現

上記の1～7を踏まえ、可能な限り早期に全員制中学校給食の実現を図る。