

第1回堺市中学校給食検討懇話会 議事要旨

日 時	令和2年1月24日（金） 午後3時00分～午後5時05分
場 所	堺市役所本館3階第3会議室
出 席 者	委員：鎌田委員、勢戸委員、田中委員、植木委員、吉原委員、仲野委員、石山委員、中村委員、池田委員、苅野委員、川村委員、八竹委員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：14名
案 件 等	1. 開会の挨拶 2. 委員の紹介 3. 座長の選出 4. 協議事項 ① 学校給食及び堺市の学校給食について ② 学校給食食中毒発生状況について ③ 堺市における全員喫食制の中学校給食について 5. 事務連絡 6. 閉会の挨拶
資 料	(1) 次第 (2) 堺市中学校給食検討懇話会委員名簿 (3) 堺市中学校給食検討懇話会開催要綱 (4) 資料1：第1回堺市中学校給食検討懇話会資料 (5) 資料2：学校給食衛生管理基準 (6) 資料3：懇話会での検討内容について (7) 資料4：堺市中学校給食（完全給食・食缶方式）の基本的な考え（素案） (8) 資料5：令和2年1月中学校給食予定献立表 (9) 資料6：2019年4月中学校食通信
会 議 内 容	
1. 開会の挨拶（中谷教育長より） 2. 委員の紹介 【堺市学校給食検討懇話会開催要綱について 事務局より説明】 【懇話会議事録の取扱いと傍聴について 事務局より説明】 3. 座長の選出 （田中委員） 《鎌田委員を座長に推薦》 （委員全員） 《同意》 （鎌田座長） 《田中委員を副座長に指名》 （委員全員） 《同意》	

4. 協議事項

① 学校給食及び堺市の学校給食について

【第1回堺市中学校給食検討懇話会資料を基に事務局が説明】

(鎌田座長) 委員の方々からご質問があればお願いします。

(田中委員) 現在の選択制給食の短所はどんなところにあるのでしょうか。

(事務局) 今の利用率であれば、衛生的に調理できるので問題はないと考えています。ただ、事前に調査して約20%の利用があると想定して導入したのですが、利用率については、今のところ伸びていません。献立自体についての問題はないと思います。

(田中委員) 美味しく食べて頂いている、ということですか。

(事務局) 保護者対象の試食会を開催したら、給食を食べて頂いた保護者の方からは、美味しいと言ってもらっています。

(鎌田座長) 他に意見はいかがですか。堺市にとっては大前提である安全安心ですが、勢戸委員が平成16年からは文部科学省からの依頼を受けて、学校給食の食中毒が発生した場合は、その施設に調査に行き、原因究明や改善策をアドバイスするという指導をされています。その点では、この懇話会にとって大事な委員になるわけですが、学校給食における衛生管理に精通されている勢戸委員から、学校給食における食中毒発生状況について15分程度お話頂きたいと思います。

② 学校給食食中毒発生状況について

- (勢戸委員)
- 『学校給食衛生管理の基準』は平成9年4月1日に制定され、「75℃で1分間以上の加熱」が盛り込まれています。これは、O157が熱に弱いことで、これにより、大部分の細菌性の食中毒は防止することができます。現在は、『学校給食衛生管理基準』として、学校給食法の中に位置づけておりますので、平成21年以降は、学校給食をつくっている調理場は、すべてこれを守ってつくっていることになっています。
 - 平成9年からの食中毒の発生としては、ノロウイルスによる食中毒が多いです。『学校給食衛生管理の基準』で細菌性の食中毒は抑えられましたが、ノロウイルスは細菌よりも熱に強いので、比較的多く発生しています。

- 平成 11 年から 20 年の 10 年間では、58 件の食中毒が発生しています。
- 『学校給食衛生管理基準』が法制化された平成 21 年からの 10 年間では、30 件の食中毒が発生しており、約半減しています。内訳をみると 23 件がノロウイルス（サポウイルスを含む）、ヒスタミンが 4 件、黄色ブドウ球菌が 1 件、細菌性食中毒としてはサルモネラで 2 件のみとなっています。この 2 件は 75℃ 1 分間以上の加熱は守っていましたが、実は器具の洗浄ができておらず、器具は分解して洗ってなかった、もう 1 件は、紫外線消毒で器具を十分消毒をできていなかったという原因でありました。
- 細菌性食中毒が激減しているのは、加熱調理および手洗いの徹底が浸透しているためです。しかし、残念ながら毎年ノロウイルス食中毒が発生しています。ノロウイルス食中毒の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者からの食品汚染が原因となっています。
- 「共同調理場だから食中毒が多い」、「単独調理場だから食中毒が多い」という時代ではありません。食中毒が起こった現場でみられる原因としては、
 - 食中毒の発生した単独調理校及び共同調理場のほとんどが築 20 年以上の老朽化した施設であり、合わせて学校給食衛生管理基準に照らし不備が認められた
 - 単独調理校では栄養教諭が配置されていない施設が目立った
 - 共同調理場で発生した食中毒のほとんどは、親子方式と呼ばれる調理場であった
 - 調理場以外と分類されているものは、委託調理品であるパン類、ケーキ類、もち菓子、弁当のノロウイルス汚染および冷凍フライ類や魚類でのヒスタミンによる食中毒であった
ということでした。
- 食中毒が発生した現場でみられた問題点については、
 - 責任の所在が明らかでない
 - 食数に応じた施設・設備でない
 - 施設・設備の衛生管理が不十分
 - ドライ運用していない
 - 老朽化にもかかわらず改修・改善がされない
 - 調理過程における具体的な衛生管理の指標がない
 - 衛生管理体制が整備されていない
 - 調理委託の場合の衛生管理指導が不明
 - 『学校給食衛生管理の基準（平成 9 年）』を遵守するための根拠がない

というような問題点がみられましたので、平成 21 年度学校給食法の改正に伴い、このような内容を『学校給食衛生管理基準』に盛り込んでいます。

(鎌田座長) ありがとうございました。勢戸委員のお話で、委員の方で質問などはないですか。

(仲野委員) 小学校で美味しく給食を食べさせて頂いております。責任の所在をはっきりと明記されている校長なので、本当に責任は重大だと思っています。

堺市での給食は、安全面、衛生面は徹底されていると私は思っています。調理場での点検、マニュアル、チェック票などもあって、調理員さんたちが、毎日『下痢をしていない』、『発熱、腹痛、嘔吐をしていない』、『本人や家族に感染症またはその疑いがない』、というような項目が入っているものを毎日チェックされています。

また、調理場の方でも、マニュアルに基づき徹底ということで、『食器食缶等の保管場所は清潔である』、『主食置き場容器は清潔である』などとたくさんの項目のチェックをされています。この点検票は、毎日、私のところに届きますので、これを校長として、毎日、確認しています。

堺市の小学校給食においては、O157 が発生してから、意識高く取り組んでいることが成果ではないか、と思っているところです。と同時に中学校給食を導入することになると、同じようなことで、絶対、安心安全であることを担保しないといけないと切に思っているところです。

(鎌田座長) 平成 21 年から平成 31 年の食中毒概要や原因を聞いていると、マニュアルがあっても洗浄を徹底できていないという不徹底の問題、調理員さんのノロウイルス、これも本来であれば、日々の調理員さんの体調、健康というものをチェックすることが不徹底になっています。不徹底を生み出すような体制上の弱点があると、より不徹底が生まれやすい。例えば、日々研修教育がしっかりやられていないと、現場で作られる方の認識は深まっていけないという事につながっていくと思います。体制の問題を私は感じました。体制がしっかりする仕組みが大事なのだと思います。

二つ目に、お話を聞いて私は専門外であるので驚きましたが、設備が新しいのか、老朽化しているのかということの問題はかなり大きいということを感じました。設備の年数、設備の内容、仕事に当たるチームの協働の質、体制、これらのことがしっかりしているかどうかということが大きい。この方式をとったら安心安全ということではなくて、これらのことがしっかり担保されているということが重要なのだと思いました。この件に関して、勢戸委員からコメント頂けたら、理解が深まるのかなと思いました。

(勢戸委員) まず、教育、研修ということで、先ほどの洗浄不足とか、ノロウイルスだと手について持ちこまれてくるということがありますので、洗浄消毒マニュアルやあるいは手洗いマニュアル、その他 6 部のマニュアルを作っており、それを各調理場に配っています。調理員さんには、そのマニュアルを使って、栄養教諭さんに本来研修してもらおうことになっています。

設備が古いということですが、平成 8 年には、例えば熱風消毒しなさいということになっていますが、それ以前の古い調理場では、熱風消毒の保管庫が設置されていない、あるいは設置してもすべての器具類等を入れることができるような保管庫の数がそろっていない、調理場内の敷地が狭いので保管庫をおけないという問題があります。

さらに、本来、手洗いをしてから調理するとなっているのに、調理場に手洗いをできるところが 1 箇所しかない、そこで調理員さんが 4、5 人働いていたら皆手洗いをしなくなってしまう。それから、大阪だと冬場でも水温 8 度くらいになります。さらに低い 4 度の水で手を洗うのは大変なので、法律の中で、お湯で洗う、としており、順次改善されていると思いますが、新しい設備を整えるのは比較的やりやすいのですが、既存の調理場を改修で整えるとなるとなかなか難しいみたいです。

(鎌田座長) 参考になります。管理体制の中には、栄養教諭が配置されているかどうかはかなり大きいですね。

(勢戸委員) 私の方では、栄養教諭に対して、全国で指導もしていますから、きっと現場でやってくれていると信じています。

③ 堺市における全員喫食制の中学校給食について

(鎌田座長) 第 1 回目なので、参加して頂いているすべての委員からご発言を頂こうと思っています。全員喫食制の中学校給食の導入について、懇話会で広く意見を頂くわけですが、発言して頂くにあたって、再度事務局から、委員の方々にこのへんを触れて欲しいというポイントについてお話を頂こうと思います。お願いします。

(事務局) 全員喫食制の中学校給食を新たに立ち上げる場合には、導入する調理方式を決定することが求められます。建設するにも時間的に非常に影響がありますし、各校への影響も大きいと考えています。

調理方式として、自校方式・親子方式・給食センター方式・民間調理場活用型デリバリー方式があり、いずれの調理方式にも特徴、長所・短所があります。

現在、調理方式の実現可能性はどうか、各中学校現地調査を行い、

学校内に調理場を建設できるか、子どもたちの教育活動に影響がないか、必要経費等の基礎調査を行っています。この基礎調査の中間報告が2月中旬に出ます。

第2回の懇話会では、この中間報告をみながら、堺の中学校給食にとって、どのような調理方式がいいのかということについてご意見を頂きたいと考えています。

第3回の懇話会は、3月の初旬に開催し、調理方式等についての議論をして頂き、ここで頂いた意見を十分に踏まえながら、教育委員会の責任で、どのような調理方式を取り入れるのかというのを実施方針として考えていきたい。もちろん、実施方針には、食育の観点なども必要なので、懇話会の意見を聞きながら、実施方針案を作成し、市議会への報告、パブリックコメントなども行いながら、市民の意見も聴きたいと考えています。

資料の「堺市中学校給食（完全給食・食缶方式）の基本的な考え（素案）」を示しておりますが、これはどのような調理方式であっても必要最低限の条件と今考えております。これに加えて、堺市としてどのような条件とか、どうすればいいとか意見を頂ければ、またここに修正していきたいと考えています。

(鎌田座長) これを基に、ご発言を頂く、この内容をたたき台として、ここに書かれてあることに対して意見があれば、もちろん、ここに書かれていないことでも、せっかく全員喫食制の中学校給食を実施するので、こんな給食を実現して頂きたい、大きなところのお話、願い、こういったこともお話して頂きたいと思います。それでは植木委員からよろしくお願いします。

(植木委員) 中学校1年生の子どもがおります。今年度のはじめから給食を選択して、給食を食べています。私自身は、昨年度試食会に参加し、中学校給食を食べさせていただきました。率直な感想としては、味が薄かったという感想は私の中ではありました。確かに運動している、していないというのもありますし、私自身、運動しているので、多少そういうところで味覚の問題もあると思います。

人それぞれ味覚も多少違うところもありますし、完全に皆おんなじ味が好きか嫌いか、いろいろあると思います。それを全部合わせるのは正直無理で、私は、本当は自校方式で、自分のところの学校で調理をして、できたものをすぐ食べられる、というのが、当たり前だと思っていました。

ただ、今回、デリバリー方式で食べている子どもたちをみると、どちらがよいのかというのは確かに感じたところがあります。デリバリー方式でも、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、と考えられて、美味しく

食べてもらおうという思いはあると思いますが、自分の学校で作っているかどうかでは、違うのかなと思っています。

管理体制を見せてもらおうと、個人的には、給食センター方式が一番管理されているのだという印象があります。栄養教諭数名配置、委員会もちゃんと整備されているし、設備に関しても老朽化しても建設が計画されていくということで、調理場の形態としては給食センター方式が一番個人的にいいのかなと思いますが、本当だったら、学校で実際にそこで作ってもらって、子どもたちが取りにいったって、子どもたちにとっては、作ってもらっている感謝の気持ちが出るかもしれないし、給食センター方式では、配送の間は安全なのかどうかという不安も正直あります。

今度出る基礎調査の中間報告で、どうなのかを考えたいと思います。私は、子どもたちが美味しく、バランスよく食べることができればよい、というのが正直なところなので、献立においても子どもたちの意見を取り入れて作っていけるような体制ができればよいと思います。

(吉原委員) 中学生と小学生の子どもがおります。小学生の子どもは毎日給食を美味しくいただいています。中学生の子どもは、一回も給食を選択したことはありません。理由は、弁当が好きだという事もあります。

私自身は、今年度堺市 PTA 協議会の食育部会の部会長をしているので、給食を食べていないのはどうかと思い、今年度、給食試食会に参加させて頂き、実際食べました。とても温かくて、美味しくて、男性なので、量が少なかったのですが、ご飯の量が選択できるという話だったので、満足に頂きました。今日、この場で、現在の選択制中学校給食がデリバリー方式だと聞いて驚きました。

調理方式についてですが、私も自校方式が希望ですが、仕事上、後ろから考えていく仕事をするので、実施時期がいつなのか？それに合わせて考えていく必要があると思っています。自校方式だと 43 校の中学校に調理場をつくるのはとても大変なことですし、莫大な経費がいると思います。それが本当に実現可能なのか、というのがあります。

なぜ自校方式が希望かということ、責任の境界線ということで、先ほどからノロウイルスの食中毒が出たときに、給食センターから集中型で全 43 校に送られると、そこで食中毒が起こった場合、43 校の給食をすべて中止して、午前で授業が終わりというような話になります。

自校方式となった場合、逃げているような感じになりますが、その学校だけに起こることなので、責任の境界線が非常にきっちりしており、対策がわかりやすく、危機管理という点で対応しやすい、という点で自校方式を希望しています。それも 2 月中旬の基礎調査の中間報告が出てから判断したらいいと思うのですが、個人的な希望です。

最後に願いです、今なぜ、弁当にしているかという点に戻りますが、子どもには保護者にご飯を作ってもらって、食に対して感謝して欲しいという思いがあります。小学生の子どもは給食を食べていますが、僕は昭和に生まれた人間です。給食を残すことができなかったのも、いつも学校の掃除時間が始まって、一人だけ机にのこされて、食べていたその時代の小学生でした。今は、普通には残してもいいんですね。栄養教諭さんが一生懸命作っているのに、そんなにすぐに残していいのか、疑問もあります。中学生の給食をするにあたって、本当に願いというのは、中学生に感謝してもらいたいです。

また、今、エコの時代、廃材がどのようにになっているかは分かりませんが、弁当を作るとなると余りものを家で食べる事になります。給食となるとその廃材がどのように利用されているのかは分かりませんが、エコであるべきだ、なるべくマイナスがないような給食であって欲しいという願いがあります。

(仲野委員) 小学校でいつも給食をたべさせていただいている立場です。同じく、2月の基礎調査の中間報告を基にという考えです。私も理想としては、やはり自校方式がいいなと思っています。小学校の場合も、実際に調理員さんたちのお顔をみて、食器を受け渡しするなど、そこでやりとりがあり、「ご馳走様でした」と言ったり、「今日はカレーうどんだよ」と話かけてもらったり、調理員さんに温かく見守ってくださっているというのが、子どもの成長の一助となっていると思っているところです。

先ほどは食中毒という観点からの安全安心ということでしたが、もう一つ、今、食物アレルギーというのが、非常に大きな問題となっております。除去食対応に本当に心をいためています。除去食対応において、今日は安全にできたかな、まちがってないかな、というのを日々思っています。救急搬送になったらどうしよう、という中で、これが例えば親子方式になった時に、除去対応において、個別の子どもの顔が分からないなかで、できるのかな、というのがすごく不安に思います。

小学校給食においては、旬の食材を活かしたものであるとか、堺のめぐみ、堺の小松菜というのをアナウンスしてもらおうなど、子どもたちが楽しくたべさせてもらっている状況です。

(石山委員) 栄養教諭を配置していただいている浜寺中の石山といいます。先ほど話があったように、本校栄養教諭がしっかりやっているので、私自身も安心して給食を実施しています。喫食率も浜寺中学校は、多いほうです。

全員喫食制の中学校給食の実施にあたっては、できるだけ多くの栄養教諭の配置をして頂きたいと思っています。中学校の立場からして、できれ

ば 43 校一斉にスタートできるという形をとって頂きたいと思っています。

どんな方式になっていくのか、分からない部分もありますが、浜寺中学校は基礎調査が終わっているのですが、自校で調理場をつくるのは難しいかもしれないと言われています。ですので、自校方式でいくのであれば、浜寺中学校は無理かもしれないので、べつの方式になっていくのかと思っています。

植木委員の意見でもあったと思いますが、衛生管理の面については給食センター方式が一番いい、と今と思っています。

それから、現在、選択制給食ということで、給食費は前払いという先に払う状態で実施していますが、全員喫食制になった場合、どのような形になるのかなと思っています。中学校の立場からして、給食費については、できれば、今のような前払いにしてもらうとか、完全に公会計にするとか、無償化にするという形ではじめてもらえると、中学校の負担軽減だけではなく、安全安心な面でも皆に食べてもらえと思っています。

また、中学生は荷物が多く、生徒の鞆を机の横にかけていますが、給食を食べるとなると、机をくつつける必要があるので、できれば、教室に棚を作ってもらって、荷物を置くところがあれば、生徒が給食をもって移動するときにも安全、安心と思っています。

(中村委員) 長尾中学校の中村です。本校は約 600 人の生徒がおりますが、給食の事を話し合う委員になったということで、いろいろ考えてみました。

今、浜寺中学校の石山委員が言われたことが、本校でもあてはまります。自校方式になると場所の問題が出てきます。調理場、どれくらいの広さになるのか、分からずにお隣の栄養教諭の先生に聞いたりしてたところなんですが、本校で考えると、やはり場所も問題ですし、中学校現場からすると 4 時間目に体育があった、例えば水泳があった、終わった、着替えて、そこから給食当番が用意をはじめるといような色々な事を考えると本当に大変な作業が必要だと思っています。

給食費の徴収の問題であるとか、あるいは、先ほど出ましたけど、配膳台というのが、どのように置かれるのか、本校も教室に棚がないので、机の横に鞆があります。その中で給食当番が給食をこぼしてしまったらどのようなのか、色んな問題が考えられます。そういうところを心配しています。

(池田委員) 小学校で栄養教諭をしております。今たくさんの委員の方がおっしゃっておられましたが、調理方式については、基礎調査の中間報告をみた上で、それぞれの立場でじっくり審議して決めていけばいいのではないかと思います。

います。

それぞれに長所、短所があると思いますので、それと限りある年数でスタートまでの時間が限られていると思いますので、スタートに間に合うようにと考えた上で、調理方式についてはもう少し、考えていく必要があると思います。それとあわせて、どの方式であったとしても、そこで働く人の意識が一番大事だと思います。

本校は、今年の4月に新築に建て替わった調理場で、給食を実施しております。ですから、本当に施設設備が整った中で、調理しておりますが、せっかくな調理場であっても、そこで働く人の意識が十分でなければならないと思います。

先ほど、仲野委員が、おっしゃっておられましたが、毎日、すごく細かい点検項目があります。せっかくそういった点検項目があっても、本当にそれをきっちりと意識して点検していなければ、先ほどのような事故が起こるのではないかなと思います。手洗い一つにしても、マニュアルがあっても、その通りにきちんと手を洗う事を身につけていなければ、何も意味がないのです。

どのような方式であっても、そこで働く人の意識をきちっと向上させるような教育といいますか、5Sのしつけという部分でしっかりしなければならぬと常々思っています。中学校だけでなく、今もそう思っています。

あと、全員喫食制になることで、食育の面からは大変嬉しいです。小学校は、全員喫食制ですので、給食が食育の要になって、教材になっていると思います。またそのように、私たちも日々教材になるような献立を考えるように、努めています。実際に授業の中でも、給食を教材にして食育を進めていますので、それが中学校で全員食べるということで、皆で共通した食があると、それが教材になると思います。家庭の食事はそれぞれ違いますが、共通の食事を要にして、食育が進められるので、大変うれしいと思っています。

私事ですが、私の子どもも中学生で、堺市の中学校にお世話になっています。中学校の給食を食べていました、という過去形です。実は、給食を申し込んでいたのですが、今は食べていません。娘は小学校の時から給食はとても好きでしたし、中学校の給食になっても美味しいと言っています。ずっと食べたいと言っていましたが、泣く泣く食べられなくなりました。その理由は、やはり時程の問題です。

小学校の場合は、給食の準備をして配膳し、喫食して片づけてというそういった時程になっており、もともとから給食があるので、時間が十分あるのですが、中学校はお弁当で昼食をとるという中の時程で生活をしているので、昼休みに部活動の昼練があると、早く給食を食べないと部活動

の昼練に間に合わなくなるというのが理由です。給食申し込みたいけど、やっぱりお弁当にしてということで、途中からお弁当になりました。ですので、中学校が全員喫食制になった場合には、先ほど、中学校の校長先生もおっしゃっていましたが、学校のいろいろな時程も変更になるのではないかと思います。

あと、本校に小中連携で来ていただいている中学校の先生に、「給食どう思われますか？」とお聞きしたら、「生徒指導上落ち着いた学校と色々な学校があるので、給食が始まると生徒指導面での課題が増えるので、心配です」とおっしゃっていましたが、「でも、皆で栄養のあるものをしっかり食べて、食育につながるような給食はやっぱり導入して欲しいなと思います」とおっしゃっていましたので、そういったいろいろな課題をひとつずつ解決しながら、いい中学校給食にしていけたらなと思っています。

(苅野委員)

小学校で栄養教諭をしています、苅野です。

小学校1年生は入学直後に、自分たちで給食当番ができます。最初は補助がいるのですけれども、1年生で、まだ120センチくらいの身長の子どもたちが大きな食缶をもって、決まりを守って、美味しく食べるということが出来るんです。それを6年間、子どもたちは学校生活の一部としてやっていて、その中で担任であったり、栄養教諭であったりが食育を進めてきた6年間で過ごしてきた子どもたちなのです。

願いとしては、食育が途切れないような安全安心、そして美味しい給食を提供したいと思っています。調理方式については、予算と時間とのせめぎ合いになるのかもしれませんが、わたしたちの立場からすると食育が途切れないような給食というのが一番の願いです。

中学校の先生方、いろいろ時程の事もあります、机の配置の事もあります。一度、中学校の担任の先生たちに小学校に来ていただき、どのようにして6年生とか1年生が給食を喫食しているのか、見てもらったら、またちょっと受け入れる気持ちが変わってくるのではないかと考えております。

私の娘は、大阪市で、今、中学校3年生で、昨年の2学期から給食となりました。最初は休み時間が全然ないと言っていましたが、小学校では危ないので食缶を2人で持ちなさいと指導するのですが、中学生は体が大きいので、軽々と大きな40人分のカレーの食缶を教室までもって上がったりますので、割とスムーズにいつているようです。自分の子どもに「給食美味しい？」と聞くと、「すごくおいしい」ということでした。ちなみに大阪市の親子方式、温かいものが近くの学校から運ばれたり、自校方式であったりするのですが、それでも、大阪市の思い切ったことをされました。定着するには、もう少ししばらくかかるだろうと大阪市の先生から聞いて

おりますが、子どもたちにとって、何がいいのかという事を一番に、小学校と中学校が食育で連携すれば、さらに子どもたちのためになるのではないかと考えています。

(川村委員) 中学校で栄養教諭をしております川村です。

調理方式なのですが、本校にも12月に調査に来てもらっているのですが、やはり学校の土地の状況でしたりとか、いろんな学校によって違うと思いますので、今度の基礎調査の中間報告によってお話がまた出ると思います。

今の工場で作ってもらった給食を配膳室に持ってきてもらって、各中学校の配膳室には配膳員さんが2〜3名ずついらっしゃいます。本校は、配膳員さんと子どもたちとの関係がすごくよく、「今日、魚やで」、と配膳員さんが言ってくださったら子どもたちが喜んで、「ありがとう」と言っているいろんな話をしている姿が見られますので、やはり作ってもらった方がそばにいるというのは、感謝の心が持てていいなと考えております。そのことを踏まえながら、調査の結果をもってお話できたらなと考えております。

現在、本校で給食を食べている子どもたちの様子ですが、だいたいの子が完食をしています。中には、野菜が苦手やから残してしまうという子もいるのですが、「魚嫌いや」といいながら、「味が美味しかったから食べれたわ」、という話をしたりして、すごく和やかな雰囲気の配膳室が築けています。給食を申し込んでいない子でも、やはり給食が気になるようで、給食を申し込んでいる子と一緒に配膳室にやってきて、「配膳室にきたよ」といって見に来ます。「何食べるの、何の献立」と見に来るので、子どもたちにとって給食は気になるものだなと考えています。

全員喫食となることが私の願いですし、授業で「今日こんな給食やったよ」というときに、数名しか食べてないとやはり寂しいし、もし、全員が食べていたら、「あんな食材も入ってた」、「こんな味やった」、と皆で話せるのが素敵だなと思いますので、食育の観点からも全員喫食を目指して考えていきたいなと考えているところです。

先ほど、苅野委員がおっしゃっていただいたように、小学校に見学に行けるのはいいと思いました。私自身は、まだ、中学校の経験しかないので、私自身も小学校に行かせていただいて、小学生の様子であったり、教室の様子であったり、調理場の様子、いろんなところを見せて頂きたいと思いました。

本校は、教職員が給食を食べている割合が多くて、若い先生方が給食を利用して頂いていると思います。楽やからという答えもあるのですが、実際、1月の給食の申し込みを忘れてしまった先生がいらっしゃったのです

が、給食が始まってもし込んでいないので、食べられないとなった場合に、「やっぱり給食ありがたいわ、毎日の食事で栄養とれているのは給食だけかもしれへん」というくらいです。皆さん忙しいので、子どもたちにとっても先生にとってもみんなにとって、いい給食をめざして考えていけたらと思っています。

(八竹委員) 庭代台中学校の栄養教諭をしております八竹と申します。よろしくお願いします。

私は、実は、この3月までは小学校の栄養教諭をしておりまして、4月から中学校に赴任しました。ですので、小学校の給食もよくわかっておりますし、中学校では、最初の4月の時点では、自分がたてた献立ではないので、客観的に給食の事をみることができ、給食を食べてみて、噂に聞いているよりおいしいと思いました。

1年生の子どもたちとは同じ立場で給食に対する意見を交わし合い、「小学校の時の給食よりも中学校の方がボリュームがあるよね」と話したり、オレンジポンチというメニューがあるのですが、中学校の給食では冷たい状態で提供するのですが、小学校の時よりもすごく冷たくておいしくて、夏に提供した時も生徒はとても喜んで、生徒と一緒に「小学校の時よりおいしいね」と言って食べています。

先ほど、「今の選択制中学校給食が美味しいですか」というお話があったのですが、今の選択制中学校給食はおいしいです。それが証明できるのは、本校、比較的給食の喫食率が高くて20%以上です。なかでも、特に1年生に関しては、今、利用率が高くて、1年生に関しては、23%の生徒が食べています。

どうして、こうなかなか喫食率が伸びないのかとその理由について、私を感じるのは、クラスで給食喫食者が少人数でスタートした場合は、やっぱり少数派ということで、なかなか給食に踏み切れないことがあるな、というのを感じます。なかでも1年生は喫食率が23%もいってるなかで、どんどん給食の喫食者が増えていく学級があります。それはやっぱり最初のスタートの時点で10名くらいの子どもが食べていたので、食べやすいということで、そのクラスは、今では16名食べています。41名学級で16名の子が食べている状況ですので、クラスで給食喫食者が少人数の場合は利用率が伸びにくい原因なのか、選択制というところの弊害かなと感じています。

調理方式をまず聞かれていましたが、理想をいえば、自校方式で小学校と同じようにできればと思いますが、先ほどからご意見あったように、いろいろなことがありますので、基礎調査の中間報告をみて、客観的に判断していけばいいのかと思います。

ただ、希望として、食育の観点からしても、今の状況同様、自分が生徒のそばで生徒の感想も聴けて、「今日の給食美味しかったよ」、「あの給食もう一回やってね」とかいう話も、学校に配置されているからこそ生の声が聴けるというのもありますので、どんな方式であっても、できたら栄養教諭は現場の方に配置できる形を希望します。

あと、中学校の先生は、特に堺市の場合は、今まで給食を実施していなかったもので、できるのかという不安もあるとは思いますが、私は和泉市出身ですので、実際、自分が中学生の時、給食を食べていた立場です。先ほどから栄養教諭の話もありましたように、小学校6年間でやっていたことはすごいことで、私も中学1年生の時に、担任の先生がいなくても、勝手に生徒同士で給食を運んで配膳できるくらいのレベルにはなっていました。意外と、給食を開始したら、簡単にできるのではないかと考えております。

今まで皆さんお話をされていたように、私も食育、給食を生きた教材として、「今日の給食はね」と話ができるような給食をめざしています。皆で食べたいなと思っているのに食べられないという子がいない全員喫食の美味しい給食をめざして頑張っていきたいなと思っています。

(田中委員) 結論は、4人の栄養教諭の委員の方がおっしゃるとおり、やっていけば一番いいかなと思っています。

私は、大阪市の委員もやっておりまして、その時、お弁当給食を出していましたが、非常に不評でした。そういうことで、今日、堺市の選択制中学校給食について質問させてもらったら、好評だということです。費用を抑えて実施するのであれば、今のデリバリーをうまく進化させるものいいのかなとも思います。

大阪市は何が不評だったかということ、お弁当給食が冷たかったのです。それで不評で、大阪市は親子方式に変えていきました。堺市は冷たいというのは最初からクリアしているので、それでいいのではないかと思います。ただ理想を言えば、自校方式がいいと思います。人、もの、お金を無視すれば、自校方式と思います。

ただ HACCP の専門家に、「小学校の調理場を、HACCP を完全に守るかたちでつくったら、どれくらいのスペースがいりますか」と聞くと「体育館くらいの面積がいる」というのです。オーバーに言っているのかなとも思うのですが、そのくらいのものがあるということですから、基礎調査の内容に、自校方式の調理場のスペースを小さくにとって、いけるという結論を容易には出さないで欲しいです。HACCP の観点からは、そこそこのスペースがいる、ということをお考え願います。そのあたりを配慮した2月の基礎調査の中間報告を期待しているところです。

それと校長先生が言っておられたのですが「アレルギーが心配だ」と、だから、「非常勤でもいいので、栄養教諭を入れてほしい」というのが校長先生方にとってはそれが一番の思いだと思います。栄養教諭を配置し、安全安心、健康の保持増進、食育の充実、すべてをクリアするには、専門家の力を借りるのが得策だと思います。事故がおきれば、膨大な費用と謝ってもすまないということになりますので、市長もやる気だということですので是非しっかり予算をとって、完全なもので、より安全なものを作って頂いたらいいかなと思います。

学校給食衛生管理基準の一番最後に、クックチル方式が出てきています。今ここに述べてますところのやり方は、クックサーブといいます。学校給食衛生管理基準では、調理が終わったら2時間以内に食べよう、というシステムとなっていますが、近年、衛生管理等も考えたら、新しい方式でクックチルという方式も取り入れられてきています。クックチルというのは、出来上がったものをチルド、0℃くらいの温度に冷やして、それで配送して、食べるときに温める。ということですから、お昼に食べる分を、極端に言えば前の日に配送してもまったく問題ない。当日の朝配送してもいい。喫食の直前に運ぶ必要もないので、そういう意味では配送で急ぐ、という事故がおきる可能性が低いと思います。ただ、費用がかなりかかると思います。できれば、ニュークックチル、一人ずつ盆だてしている方法となりますが、堺市の総合医療センターでは、ニュークックチルを取り入れています。そういう形で、新しい方式も、ぜひ試算の中に一度入れて頂いて、どの程度かかるのか、検討の中にニュークックチルを入れていただければありがたいと思います。

結論をもう一回言いますと、栄養教諭の意見を最大限に尊重していただくといいのではないかと思います。

(勢戸委員) 希望としては、最初の教育長の挨拶にあったように、「給食は食育の一環として行う」というのがありますから、小学校から中学校へ切れ目のない食育をして欲しいです。今問題となっているのが、小学校から中学校へ、切れ目のない食育ができていくかということ、中学校給食を実施にされているところでも、ほとんどできていません。

理由の一つは、栄養教諭の配置が生徒数550名以上に1名となっているので、中学校の場合は3学年しかないで、生徒数が550名を超えるところが減ってしまい、自校方式にすると栄養教諭が必ず学校にいるわけではない。では、給食センターだったらいけますか、ということですが、給食センターでもやっていけるわけではなくて、給食センターの場合は、給食センターから各受配校にまわってもらうことになります。どの調理方式でも、工夫して切れ目のない食育を9年間して欲しい。

私は衛生管理担当なのですが、文部科学省では食育も実施しています。毎年喫食調査をしているようですが、朝食を食べていない子がいて、調べていくと、中学生がサプリメントを食べて一日過ごしているというのもあるので、きっちりした食育を完成させて、給食をしていただければと思います。

(鎌田座長) 私からは願いを。

一つは、安全安心というところがゆるがせにできない。そして、日本一の安全安心をめざすくらいの事を堺市は言わないといけないと思います。例えば、附属池田小の事件がありましたが、事件後は、日本一の安全な学校をめざさざるを得なかったし、めざしているわけであろうと理解しています。やはり、冒頭説明のあった平成8年の事を考えるならば、私は、堺市もやはりめざすべきだろうと思います。

「安全安心をどう実現していくのか」というところで、今日改めて、勉強になりましたが、1つはこの栄養教諭の存在の大きさです。もう一つはチームを組織すること、運営することです。

池田委員がおっしゃいましたが、私も同じ意見です。どんなやり方をとっても、そこで仕事をする人のありよう、心のありようが、気の抜けたものであったら、絶対悲劇が起きる、ということだと思います。自校方式で食缶を取りに来る子どもたちの顔が見えるから、そこでものをつくっている人はいつも自覚的か、というとそんな保障はない。センター方式で子どもたちの顔が見えない。それをそのままにしておくわけにはいかないわけで、作っているものの先に子どもたちの顔が見えるのか、そういう意識を含めて、職務に関わるもののチーム力が試されると思います。当然、責任者をはっきりさせて、ワンチームにしなければならない。私は、強くそう思います。そういう意味で、冒頭であったような栄養教諭の働きは現実的にすごく大事だと思います。

二つめは、心の育つ給食であってほしい。新学習指導要領は学びに向かう力、人間性等の涵養とっています。別に新しい事でもなんでもなくて日々我々が大事だと思っていることです。教育基本法の目的は、人格の完成ですから、人格が最後まで完成しませんが、だからこそ完成をめざして頑張るというわけです。

給食を通して心がかよう、子どもたちの顔が笑顔になる、給食を始めた後の方が、子どもたちが、自分たちに「育ってくれよ」と願いをかけてくれている人たちに感謝ができ、その願いを実感し、その期待を受け止められる。そういう教育でないと、めざす給食にはならないのではないかと思います。したがって、第1番に、もちろん温かみのある、温かく食べるべきものを温かくいただけるというそういうことも当然大事であります、

給食を通して学校での生活や人間関係が良くなっていく、こういうことでないと駄目だと思います。

給食当番をしたから、もめごとが増えるとか、そういうことでは困ると思います。むしろ、給食や食育を通して、どんな時にもそこに、生徒の心があるんだ、ということを育てる大人の方が敏感に理解して、給食の指導を通して、生徒理解が深まるような給食であって欲しい、ということを考えます。そう考えていきますと、ぬくもり、温かみの一番大きな原動力となるものは、各校がチーム学校になっていることです。この給食を始めることを好機として、チーム学校づくりをますます進めていく、みんなが力を合わせて預かった子どもさんを育てていくというようなところをみんなが志していかなければならない。

それを実現していこうと思うと、先ほど、中村委員からもありましたが、机と机の間はこんなに狭い、配膳台はどうするのかなどの声に丁寧に応えることが大事になってくる。どの方式であっても、子どもたちは自分の学校で、教室で食べるのであろう。とすれば、実施に当たって学校現場からの声を受け止め、詰めていくことが、非常に大事になってくるのではないかと思います。この点で、現場に携わっている方々の意見、そのフィードバックを繰り返し、徹底して実施のシュミレーションをやっておかないといけないと思います。現場の先生方にとっても、「そこまでよく考えてくれたなあ」という話になっていって欲しいなという願いをもっています。

ということで、本日、委員の方々、全員からご意見を頂戴することができました。ありがとうございました。第2回目は、現在実施している基礎調査の中間報告も出るということですので、その結果の確認をしながら、協議を進めることになると思います。本日の協議事項は以上となります。

5. 事務連絡

【事務局より、第2回目の中学校給食懇話会は2月20日（木）。開催場所は本庁3階第1会議室。開始時間は午後3時であることを連絡】

6. 閉会の挨拶（田所教育次長）