

第 2 回堺市中学校給食検討懇話会 議事要旨

日 時	令和 2 年 2 月 20 日（木） 午後 3 時 00 分～午後 4 時 40 分
場 所	堺市役所本館 3 階第 1 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、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：9 名
案 件 等	1. 開会 2. 協議事項 ① 全員喫食制の中学校給食の調理方式を検討するうえでの前提条件について（資料 1） ② 堺市中学校給食実施方法等調査の中間報告について（資料 2・3） ③ 全員喫食制の中学校給食の調理方式について
資 料	（1） 次第 （2） 資料 1：全員喫食制の中学校給食の調理方式を検討するうえでの前提条件 （3） 資料 2：堺市中学校給食実施方法等調査 中間報告 （4） 資料 3：学校給食施設の区分
会 議 内 容	
1. 開会 第 1 回会議録の確認 2. 協議事項 ① <u>全員喫食制の中学校給食の調理方式を検討するうえでの前提条件について</u> 【資料 1 を基に事務局が説明】 ② <u>堺市中学校給食実施方法等調査の中間報告について</u> 【資料 2・3 を基に事務局が説明】 （事務局） 18 頁の学校給食調理方式案の比較検討において F～I 案については、現実的に 2 時間喫食を遵守できる配送時間圏内に民間調理場を確保することは困難であると考えられます。そこで、座長にお諮りしたいのですが、F～I 案についての取扱いについて委員の皆様にご意見を聞いて頂けますでしょうか。 （鎌田座長） 委員の皆さん、現実的に困難な F～I 案を除き検討を進めていくことでよろしいでしょうか。 （委員全員） 意義なし （鎌田座長） では、A～E 案で検討を進めていきたいと思います。	

(鎌田座長) 今、調査の中間報告説明を頂きましたが、委員の方々からご質問はないですか。

私から1点質問します。

10 ページのところで、給食センターの設定条件の a で『完全区分』が出てきます。8 ページの自校方式には完全がとれた『区分』です。この違いは、もう一回教えてもらえますか。安心安全を考えた時に完全があるのとならないのでは違うのかなと思います。

完全区分があつて、区分があつたら、それは完全区分の方がいいだろうと思ってしまいます。区分にリスクがないのかどうか、教えてください。

(事務局) 完全区分についてですが、給食センターは大規模の調理場になっており、ひとつずつの部屋を完全に分離して区分しています。

例えば、汚染作業区域で野菜を処理する、肉を取り扱います。野菜は泥がついており、肉は病原性微生物が多いものです。そのような食材を取り扱った人が、泥を落として洗った野菜など、汚染度が低い食品を扱う調理室に行く場合、完全区分の場合は、必ず、エアシャワーを浴び、手洗いをしないと調理室にいけません。

食材は、部屋同志を移動できますが、人が汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、手洗いをする、エアシャワーをする等一旦リセットしないと入れないという機能をつけているのが完全区分の給食センターということになります。

今の小学校の調理場については、もちろん作業スペースの区分はしっかりしております。作業スペースは区分していますが、エアシャワーはついておらず、出入りはすぐにできるということで完全区分との違いとなっております。

(鎌田座長) 勢戸委員からも何かありましたらお願いします。

(勢戸委員) 今の事務局の話でそのとおりなのですが、完全区分と言われているのは、資料3の「学校給食施設の区分」の内容の欄に何室というのがありますが、その室ごとを完全に独立させる。そして、汚染作業区域から非汚染作業区域に行く場合は、手をきれいに洗って、体をきれいにしてから入るようなシステムにするのが一番ベストだということです。最新の給食センターはそのような仕組みになっています。

(鎌田座長) 時節柄もあると思うのですが、エアシャワーとか汚染とか非汚染とか出てくると、昨今の豪華客船の事を思い出します。大学の教授が、SNS で客船内のレッドゾーンとグリーンゾーンの区分けのことを話しておられま

した。本当によく考えておかないと、我々が子どもたちの安心安全を守るとなった時に、相手は見えない敵だということです。本当に心して取り組まないといけない、と私は思っています。

③ 全員喫食制の中学校給食の調理方式について

(鎌田座長) では、協議③にうつりたいと思います。

前回、委員の皆様のご意見、本日の調査報告を聞かれた上で、この望ましい調理方式、A 案から E 案の中で、委員の皆様からお発言をお願いしたいと思います。このテーマも委員の方、全員から、ご意見をお伺いしたい。その結果、どれが多いからこれを決めるというのではなくて、委員の方々の意見を全部出して頂きたいと思います。

(勢戸委員) 確認ですが、親子方式が 6 校でできるとなっていますが、これは、転用替えができる場所だけですか？法律は守ったところだけですか？

(事務局) 今、委員がおっしゃった事は 6 校が工業地域ですかというご質問だと思いますが、工業地域でないところがほとんどです。もし親子方式をするとなれば、もちろん建築基準法の違反がないように、48 条ただし書きの特例許可をとる必要があると考えています。

(勢戸委員) 6 校完全にできるということは担保されていないということですか

(事務局) そうです。法律上、親子方式でできるかどうかは今の時点では担保していません。

(鎌田座長) いかがでしょうか。他にないでしょうか

(中村委員) 中学校の校長の代表です。中学校校長の代表として意見を求められると、教職員は転勤があります。自分の中学校がどの調理方式なのか、色々と考えていきますと、まず一つとしては、小中一貫校をのぞいては、できたら調理方式は中学校で統一して欲しいなという意見が出るのではと思っています。

それから、もう一つ、開始時期のことですが、給食が始まっている学校と、始まっていない学校が混在すると、非常に学校としては困ると思います。教職員も給食が始まっていない学校から、給食が始まっている学校に転勤がある事を考えますと、同時期に始めて頂くのがベストかと思います。

(鎌田座長) 特に中村委員の方から、それを踏まえた上で、この方式で進めていただければというのはありますか？

(中村委員) 私は、自校方式を考えますと、自分の学校に調理場を建てるスペースがありませんので、中庭をつぶしてまで調理場を建てることは難しいと思います。あるいは親子方式で小学校の事を考えますと、街中にあり人数も多い学校なので、難しいと思っており、給食センター方式しかないかと思っています。

(石山委員) 私も中学校の校長代表です。今、中村委員からもあったように、今日の資料1でもあるように、一斉に始められるようにして頂きたいです。

この方式の中で、FからI案が難しいのではないかとということですが、前回、田中委員のお話で、『クックチル方式』という方式で、事前に作り0℃に冷やしておく、そうすれば、2時間以内に喫食する原則にしばらくすることなく、食べる前に温めればできるということでした。そういうことを考えたら、一斉に早くできるI案というのも、いいのではないかなとも思います。私自身は、学校現場の立場としては、給食センターの43校方式が、統一されていていいと思います。

(鎌田座長) 私から中学校の校長先生に是非お尋ねしたいことがあります。この6ページの事務局からの説明では、親子方式を取り入れると、小学生と中学生は同じメニューで量だけ違う、という給食になりますということですが、それは中学生にとってはどうなのでしょう。

(中村委員) 全校親子方式でできるならば、それでもいいと思います。ただ、小学校の給食場を見に行っただけですが、親子方式では、中学校の規模の給食を作るのは難しいと思っています。

(鎌田座長) 勝手な想像ですが、私は、自分が中学生になり、給食は小学生の時のメニューと一緒にだと喜び子もいるけど、「これ嫌だな」と思う思春期の子は、かなりいるのではないかと思って気になったのですが、石山委員はどうですか。

(石山委員) 個人的には同じものでもいいかなとは思いますが、今の選択制の中学校給食では、冷たいおかずと温かいおかずがありますが、冷たいおかずも対応してもらえるのであれば、いいかなと思います。親子方式では、小学校分と中学校分は、違う時間帯で作ることなので、味も変えられると思います。

(鎌田座長) 他にご意見はどうですか。

(植木委員) 保護者の立場から、ご意見を言わせてもらいます。やはり保護者としては、できれば早くというのが一番の望みで、ほとんどの保護者が考えていることかと思います。開始時期がずれてしまう事については、この学校が始まっている、次の学校は来年からしか始まらない、というのは現実的ではないと思います。

あと、16 ページのスケジュールに令和 4 年度までに、給食指導のあり方、食育推進の検討と記載されています。食育という観点で、栄養教諭の方が全校に配置できない場合があることも考えて、給食指導のあり方、食育推進についてしっかりと事前に検討して頂いて、各学校にどのように食育を進めていくかを考えて頂ければありがたいと思います。

小学校と中学校の給食の内容ですが、やはり中学生になると味覚が少し変わってくると思います。やはり小学生の時は食べられなかったけれども、中学生になったら食べられる。栄養の観点からも変わってくると思いますので、できれば、中学生に合わせた内容の給食がいいのではないかと思います。

(吉原委員) 私も中村委員のおっしゃったスタート時期が同時期ということに、賛成です。理由ですが、堺市内で、保護者が、この学校から別の学校へ転校する、となった場合に、この校区には給食がない、あの校区には給食があるということになると思います。

今の選択制の中学校給食の制度ですが、保護者の立場からすると使い勝手が悪いというのがあります。温かい、美味しいということだけではなくて、使い勝手、制度がシンプルであるべきだと思うので、一斉スタートが一番望ましいと思います。

一斉スタートを考えた場合、石山委員のおっしゃった I 案ですが、私も I 案もいいなと思いました。親としては、早く給食を開始したいと思ったので、ただ、E 案と I 案を比べますと、イニシャルコストは I 案が少なくてすむのですが、ランニングコストは I 案の方がかかるので、恒久的に続いていくのであれば、市の財政を圧迫していくので現実的ではない、という意見です。

リスク対策ということで、前回の懇話会では、自校で給食をつくるというのが希望だと申し上げましたが、E 案で、給食センターを 3 箇所分散してつくれば、1 箇所で何かあったとしても、リスク対策もできると思います。結論としては、私は E 案が一番望ましいのかと思います。

(池田委員) 小学校の栄養教諭です。私は、食育の観点から、栄養教諭がたくさん配

置されるのはどれかな、とみてみました。

A 案でしたら、自校方式生徒数 550 名以上で栄養教諭が一人配置されるので、5 人配置されます。それに給食センター方式が 17690 食ですので、1 給食センターを 8000 食と考えたら、給食センターを 2 つ建てると想像しました。8000 食ですので、栄養教諭が 3 名配置されます。2 つの給食センターで 6 名、合計 11 名配置されると思いました。

栄養教諭がたくさん配置されて、いいなと思ったのですが、自校方式で中学校に調理場をつくるということは、今の小学校以外にもまた新たな調理場をつくる場所が増えるということです。ということは、どこの調理場でも堺市の衛生管理マニュアルを遵守しているかどうか、そこで働いている人たちが、本当にマニュアルを守っているのか、管理していないといけない場所が増えるということです。

堺市では綿密な衛生管理マニュアルがあります。それを、皆遵守して作業しているのですが、管理するところがたくさん増える事がすごく心配だなと思います。その点から考えたら、給食センター方式であると 3 つの施設になり、給食センターは市の考えが通りやすいメリットがありますので、給食センター方式が安全安心だと考えました。

それから、自校方式とか、親子方式とか、いくつか方式が混在すると施設設備がすごく多様になります。中間報告書では、この新設する中学校の自校調理場、今の小学校の設備と同じものと書かれています。それに対して給食センターの設備をみると、真空冷却機や和えもの用の釜もあります。ということは、今小学校でできていない、和えるという調理、冷たい調理も給食センターだったらできるということなのかなと思いました。

すべてが給食センターであれば、同じ献立にできますが、各々の施設で設備が違うと、どうしても一番困難なところに基準を合わせて献立をたてないといけないと思います。今、小学校でも同じ自校方式とはいえ、ドライシステム、ウェットシステム、食数規模が色々異なりますので、食数規模や施設設備の困難な学校にあわせて、どこでも安全にできる献立を作成しています。調理方式が混在して、さらに幅広く差が出てくると、中学校でせっかくいい設備がある給食センターなのに、自校方式や親子方式の施設設備に合わせた献立しかできないのであれば、もったいないなと思いました。ですので、給食センター方式でいくのが安全であるのかなと思います。

(八竹委員) 中学校の栄養教諭の立場としてお話をさせていただきます。私もほとんど池田委員と同じ意見です。できたら A 案の自校 11 校と給食センターというのができて、自校 11 校で冷たい献立を実施できれば、その方がいいと思いますが、献立作成の面から考えても、条件が違うというのは、池田委員が

おっしゃったようにとても献立作成がしづらいです。ですので、E案がその条件を満たしているのかなと思います。

それと親子方式について、先ほどお話があったのですが、小学校から中学校に異動してきて、まだ1年も経っていないのですが、私自身が感じるのは、中学生になるとやはり味の好みが変わってきているという事を、子どもたちから話を聞いて感じます。小学校の時はこの献立がとても好きだったのに、中学校の給食で提供すると、かなり残っているなと思って、子どもたちに聞いたら、「小学校の時は好きやったんやけど最近そんなに好きでない」、ということです。例えば『コーンソテー』という献立ですが、小学校の時は人気メニューだったのですが、中学校になると残しているので、中学生に尋ねたら、「そんなに好きじゃない」と言ったりします。

それから、先に親子方式で中学校給食をされている大阪市からお話を聞くと、やはり小学生と同じ献立で中学生のエネルギーを満たすのは大変なので、中学生の分だけゼリーを1個余分につけるなどの対応になってくるので、その点では栄養士として課題だなと思っているという話をよく聞きます。ですので、親子方式はあまりやって欲しくないなと思っています。

わがママをいうとA案で、冷たい献立ができれば、自校に栄養教諭が配置され、子どもたちからダイレクトに意見を聞く事ができ、子どもたちの意見を取り入れることもできて、いいなと思うのですが、それがかなわないならば、E案がいいと思います。

(川村委員) 中学校の栄養教諭です。私が、一つ、気になっていることがあるのですが、親子方式の場合、6ページの献立のところで、『親校が休校の際は、子校に給食を提供できない』とありますが、親校によって給食ができるかできないかが違ってしまうのは平等ではないな、と思いました。

中学校は、毎学期、中間テスト、期末テストがあります。テストの時は、給食がなくなってしまいます。学校ごとにテストの日も違うので、できたら、みんなが食べれるように、テストの時でも給食を食べてから帰れるような環境に整えていけたらなと思っています。せっかく、私たちが考えている献立なのですが、献立を作成しても、「今日テストやから給食ないわ」ということがあるのです。子どもたちも「この日の献立めっちゃ食べたかったのに、テストの日で給食ないわ」、という子どももいるんです。実際、今日も私の学校では、3年生が最後の給食だったんです。これから懇談等で短縮になり、給食がなくなってしまって寂しいという子もいるので、できたら、みんなが給食を食べて帰れるような環境にしていきたいなと思っています。

また、安全安心にと考えていくと、やはり、私も給食センター43校、E案かなと考えています。

八竹委員もおっしゃっていたように、中学校の給食は、小学校の献立を取り入れたものもあるのですが、中学校独自に考えている献立も増えています。子どもたちも好んで食べていますので、「鶏肉をもっと食べたい」とか、「野菜はちょっと苦手や」という子もいます。中学生の好みに合わせて、献立を作っていけたらと思います。その献立を皆で共有して食べるためには、43校で給食センターかなとも考えました。

できたら、皆さんおっしゃっていたように、一斉に平等に食べられるようにしたらいいと思います。

(苅野委員) 一番スッキリしているのがE案だと思います。

重複しますが、いろんな調理方式で実施し、対象も小学校、中学校となった場合、それらのマニュアル等を完璧に整備していくのかということを考えただけで気が遠くなるように思います。安全安心なものということで、最新の完全に区分した調理場というのを整備するのがいいのかと思います。

献立のことは、中学校に行って実際の様子を見たことはないのですが、選択性の中学校給食の献立表を見ますと、とても進化されていて独自のものでいいなと思います。

特に、小学校でもあるのですが、中学校でも献立コンテストというのがあります。中学校の献立コンテストは、とてもレベルが高くて、中学生が考えた献立は、実際すぐに給食に取り入れられるようなものばかりです。自分たちの考えた献立を給食に反映するということは、食育に直結するものです。

献立が小学校と全く一緒というよりは、ベースとして小学校の献立があってもいいと思うんですけども、今から考えるというのであれば中学生独自の献立を実施する方が理想であると思います。

(田中委員) 結論はE案なのですが、A案にも未練があります。食事は作ってすぐ食べるというのが一番おいしくて、一番理想的です。給食センターで作った方がよりおいしくなるか、そうではありません。ただし、最近は、機械が進化しておりますので、自校で作れるのと同じものが作れるんだ、遜色のないものが作れるんだということで、給食センターでもいいと思います。

自校方式が11校しかなかったことがちょっと残念なんですけど、八竹委員がおっしゃっていましたが、パイロット的な感じで、直接生徒と栄養教諭が話をして献立の改善に役立つという、そのお考えは最高だと思います。ですから、自校方式が冷たい献立が食べられないのではなくて、冷たい献立を提供できる機械も置いて、給食センターと同じものを食べられるというような形にして、A案でやっていただければいいので、その点では、

八竹委員に賛成なのですが、現実的には先ほどあった完全区分と区分との差があります。

完全区分にすると体育館くらいの面積がいるというのは本当の話だと思います。ですからこの自校11校は完全区分ではないと思われるので、安全面にいくらかの不安が残ります。いくら頑張っても設備が悪ければ万一ということもありますので、そういう意味では現実的にはE案でいいかと思っています。

広々とした、いい調理場で11校ができるのであればA案でもいいかと思いますが、現実的には、できませんので、E案でよいと思います。

ただ一つだけ危惧しますのは、配送のことですけれども、かなり昔の話ですけれども、以前テストしたときに配送トラックの温度管理がうまくいなくて、菌が増殖したというそういう例も聞いてございますので、配送をしっかりと温度管理できるようにしていただきたい。そのところを強く要望しまして、E案ということでございます。

(勢戸委員) 全校、自校方式で新しく確実な調理場を作ればベストなんですけれども、現実無理なので、E案になるかと思っています。

いろいろ各地を見て回ると、親子方式の場合だと献立は一つになり、小学校の1.5倍くらいの量を中学校に配送しているだけになっています。

中学生には中学生の嗜好に合うものを提供して、それで食育を行う。そういうことをめざしてもらいたいので、親子方式はやめる方がいいかなと思います。そうなればE案になる。

E案で、中学生の献立を作ってもらうことがいいです。24000食同じ献立にするのではなく、3カ所の給食センターに分けて献立の調理をして、その献立をまわしていく。

今、堺市には給食センターがないわけですから、今一番いいシステムを入れていけば、安全面、衛生面という懸念はなくなっていくと思います。田中委員が心配されていた配送に関しても、今はいいものができてきていますので、そういうものを導入していけばいいかと思っています。無理して親子方式をするよりも、給食センターの方がいいと思います。

(鎌田座長) 私も自分の意見を。結論は委員の多くの方と同じE案になるのですが、その理由は、第1回めの懇話会から強調されている堺の『安心安全な給食』。集中的な管理が難しい方と、集中的な管理が可能である方があるとすれば、私は、可能である方を選ぶべきであって、難しい方をなぜ選ばなければならないのかという発想になります。

この方法の問題はどこまで行っても安全安心を担保できる方法なのかということが、まず一丁目一番地で絶対にあるというふうに考えますと、

区分より完全区分がやっぱりいいに決まっている、というふうにやはり感じます。

ただ、委員の方々の意見の中に、自校方式への思いを述べる声があるわけですね、我々が、やはり今後も考えていかなければならないところではないかと思います。つまり、どこかで、「自校方式は暖かいけれども、給食センター方式は冷たい」という見方が、我々のこれまでの人生の中で積みあがっている、自分の体験・経験の中にあるのだと思うのです。

給食センターは十把一絡げでモノを作るといような印象が、自校は一人ひとりの子どもの顔が見える印象が。だから給食センター方式も、一人ひとりの子どもの顔が見える給食センター方式でないといけない。冷たい給食センター方式でなくて、『あたたかい』給食センター方式でないといけない。

そういう意味からいけば、その中の大事な要素は、『おいしい給食』だと私は思います。子どもたちの健全な発達を願う、関わる人々の思いの詰まったものは、おいしい給食である。それから考えるとやはり中学生にふさわしい独自の献立が選べないことが分かっているのを選ぶという理由が、自分のなかで出てきません。ここはやはり中学生が、「良かった」という声を聞きたいと思います。

我々、この懇話会に出ていると、時々難しい顔でスタートしても、思わずみんなの顔がほころぶ瞬間があります。今日も、あったと思うのですが、それは、子どもたちの声を聞かせてもらった時ではないかと。「テストで食べたかったあれが食べられへん」そういう子どもたちの声を、どこまでいっても聞けるような給食センター方式でないと、今言う形にはならない。つまり、人間的な給食センター方式を堺は必ず実現してほしい。というふうな願いをもってE案と。

池田委員から出されておりました今の現実の中で、献立を作る時にどこに合わせていくのか。これも、堺はこの機会に「意気軒高に志高く」いいところに合わせるんだと、そういう方向に向かって進んでいくんだと、そういう気持でぜひ取組んでいただきたいと思います。そうすると、堺のやっていることを聞いて、子どもたちも喜ぶ、親も安心する。それだけではなくて全国の食育に関わっている方々を励ましていけることになると思います。

委員の方々、まだ時間がございますので、他に意見はありませんか？

(植木委員)

先ほど川村委員の意見にあったように、テストのことですが、日程は各中学校で違います。給食センター方式の給食となった場合、テストの日などの給食はどのような対応になるのですか？

(事務局) 中学校給食は、小学校給食と同じ仕組み、ルールではいけないと考えています。中学校のテストの日などの給食の扱いなども含めきちんとしたルール作りをしていく必要があると考えています。令和3年度ぐらいから、中学校の校長・教頭・栄養教諭・生徒指導主事・養護教諭などの代表による『中学校給食指導検討会議』を立ち上げ、学校現場からの意見等をきちんと聞いたうえで、多くの学校が納得できるルールを定めていくことを考えています。

(鎌田座長) ぜひ、その会議では、中学校現場で感じられていること、意見や不安に思われていることをしっかり聞いていただいて、しかるべき対応をしていきながら、この懇話会で各委員が述べられている中学校給食に対する想いが薄まらないように、そして、小学校・中学校すべての学校が、温かい給食と同じように『あたたかい』熱のある、情熱のある学校になっていくようなチャンスにしてもらいたいというふうに思います。

(勢戸委員) 池田委員が栄養教諭のことをお話になっていました。栄養教諭は国の基準で国の負担で配置されています。今回いい機会なので、堺市独自で採用するということも考えていけばいいと思います。今日の懇話会は調理方式のことを検討する会ですが、これに合わせて栄養教諭の必要性については、ぜひ議事録にのせてもらいたいです。

(苅野委員) そのとおりで、給食センター方式になると給食センター勤務の栄養教諭にまかせるというのではなく、中学校にも栄養教諭を配置して、『あたたかい』食育、『あたたかい』給食の理想を追い求めたいと思っています。そういう意味では中学校への栄養教諭の配置は本当に必須だと考えているのです。

基礎調査で今日示された親子方式で親校となりうる小学校は、栄養教諭がいない小規模校であり、親子方式で栄養教諭がいないということは想像できないことなのです。

栄養教諭が学校現場で食育について情報発信する中核となれば、栄養教諭を配置することで食育はさらに進んでいくと思います。すべての中学校に栄養教諭を配置してもらいたいと強く思っています。

(鎌田座長) 必要な人員確保と、前提条件にあった「調理施設で働く人の意識の向上」が本当に大事であると思います。給食センターで働く方がワンチームとなって子どもたちのために頑張って働いていただけるようにまとまってもらおう。そして、そこに栄養教諭が輝く活躍ができるようになってもらいた

いと思います。

(苅野委員) 小学校の自校調理場の多くは古い施設なのですが、完全区分でないところを意識の面で区分しながら、調理員さんたちがマニュアルを遵守して衛生管理基準を守っています。調理員さんたちの意識や気持ちが大事だと思っています。栄養教諭は子どもたちの対応だけではなく、委託業者の調理員と学校とのクッション役としても対応を行っていて、すごく重要な役割を果たしています。

(石山委員) 現在の勤務校には、栄養教諭が配置されています。栄養教諭がいてくれるので、子どもたちの生の声を聴いて、選択制中学校給食の献立の会議に反映することができています。学校で子どもたちの意見を吸いあげているので、献立が進化しているのだと思っています。

私の前任校では栄養教諭が未配置だったので、事務的なことは教頭が行い、食育も進めにくいと思いました。

現在は、栄養教諭が配置されているので、家庭科の授業もとても充実してきています。今年の学校アンケートには、初めて「食育が進んでいるか」を問うたのですが、生徒も保護者も非常に高い比率で食育が進んでいるとの結果が出ています。堺市独自でも栄養教諭の配置を何とか増やしてほしいと願っています。

(鎌田座長) 本日も委員の方々、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。本日の協議事項は以上となります。事務局に進行をお返しします。

3. 事務連絡

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

4. 閉会