

第3回堺市中学校給食検討懇話会 議事要旨

日 時	令和2年3月3日(火) 午後3時00分～午後5時00分
場 所	堺市役所本館地下1階地下会議室1
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：7名
案 件 等	1. 開会 2. 協議事項 仮称「堺市中学校給食改革実施方針」の作成に向けて ① 日本一『安全安心な給食』の実現について ② 生徒が喜ぶ『おいしい給食』の実施について ③ 『あたたかい』給食センターについて ④ 小学校から中学校へ『途切れのない食育』の推進について ⑤ 給食実施までの中学校の体制づくりについて 3. 事務連絡 4. 閉会
資 料	(1) 次第 (2) 資料1：第1・2回堺市中学校給食検討懇話会意見(要旨)
会 議 内 容	
<p><b>1. 開会</b></p> <p><b>2. 協議事項</b>  <u>仮称「堺市中学校給食改革実施方針」の作成に向けて</u>  <b>【第1・2回堺市中学校給食検討懇話会意見(要旨)資料を基に事務局が説明】</b></p> <p>(鎌田座長) きょうの懇話会では、委員の方々には課題解決に向けて、意見を語り尽くしていただきたいと思います。そのことが、我々がめざしている堺の子どもたちが喜んでくれる安全安心で、あたたかく、生きる力につながる給食になっていくかどうかを決めていくと思います。</p> <p>協議事項の5点ですが、大きく2つに分けて進めようかと思えます。①から③を一まとまりに、④、⑤を一まとまりに、存分に意見を出していただけたらと思います。どうして2つに分けるかといいますと、私はこの5点はチームづくりと働く人の意識の問題をどうつくり上げていくか、意識転換という非常に難しいことをどうやり遂げていけるかという問題としてとらえています。この点で、①から③は、給食センターのチームとそこ</p>	

で働く方々の意識をどうつくり上げていくかという問題、プラス、給食センターと学校にまたがる存在として栄養教諭の方々のチームをどうつくり、どう意識づけていくかという問題、特に後者には体制づくりの問題が大事であるかと思います。日本一安全安心な給食というのは、日本一安全安心な給食をつくらうとするチームでないと思いません。あたたかい給食センターになるかならないかも、給食のつくり方で変わるというよりは、つくる工程の1つずつにおいて、一人ひとりの生徒さんの顔を思い浮かべながら、その子たちの喜ぶ顔を期待しながら、その子たちの健全な成長を願う、そういう仕事がないと実現していかないと思いますので、大きなくくりになりますが、前半は、チーム給食センター、チーム栄養教諭、その体制づくり、意識の育て方、こういったことに関して、それぞれのお立場から、こういうふうにするべきであるという委員の方々の意見をお聞かせいただきたいと思いません。

④と⑤は、でき上がった給食が学校に届きますと、これを教育としてどのように生かしていくかという点で、いわゆるチーム学校としてどう給食、食育に取り組むかという問題になります。中学校の先生は、これまで給食をされていますけれども、選択制ですから、小学校と比較するとさまざまな点での意識の違いをおもちだと思います。これを全員喫食制の給食が始まるまでの限られた時間の中で、どう意識を転換し、つくり上げていくのか、ここにどんな体制が求められるのか、栄養教諭さんにはどういうふうに動いてもらうのがいいのか。僕の勝手な想像ですが、栄養教諭さんは学校で働く方と給食センターで働く方が分かれると思いますので、この横・横のチームづくりはどうあるべきなのか、そういうふうな問題も出てくるかと思いません。

ということで、このように進めていきたいと思いますが、委員の皆様、よろしいでしょうか。

それでは、初めの①から③でご意見をおもちの委員、積極的によりしくお願いします。

(八竹委員)

1回めの懇話会から中学校現場に栄養教諭を配置してほしいということをお話させていただいてきました。それは、子どもたちが給食をどのように感じて食べているかということを知らなければならないと思っているからです。給食センター側の栄養教諭と現場側の栄養教諭ができたとしたら、子どもたちが給食についてどう思っているかをできる限り栄養教諭間で共有し、それを調理している調理員さんにも伝えていくということを常に考えていかなければならないと思います。去年の3月まで小学校の自校調理場で給食づくりをされていて、自校方式の場合だったら、別に私が話をしなくても、調理員さんは子どもたちの「ごちそうさま」とか「お

いしかったよ」という声が聞けるので、この子たちのためにという気持ちをもてます。そのことで自然にモチベーションが上がります。私が、そのときに心がけていたのは、できるだけ子どもたちの言っている言葉を調理員さんに伝える。直接伝えていない子どもたちの意見を、「きのうこんなふう言っていたよ」と、毎日のように伝えると、調理員さんたちは、子どもたちを裏切ることにはできないという気持ちがすごくあるので、子どもたちの意見を伝えることを心がけていかないといけないのかなと思っています。

(仲野委員) 今のご意見に全く賛成です。先日、本校で給食をずっとつくってくださった調理員の主任の方が、お辞めになるということがありました。そのことを栄養教諭が子どもたちに伝え、最終の日に、その主任さんに子どもたちが「ありがとうございます、おいしかったです」という声をかけましたら、主任さんが、感極まって泣かれるようなシーンがありました。最後に職員室にも来てくださって、子どもたちが「おいしかったよ」と言ってくれる一言で頑張ろうという気持ちになったということを書いてくださったので、それが作る方のモチベーションを上げていくことかなと思います。

それと、残食が少ない、ということもモチベーション向上につながるかなと思います。

(鎌田座長) 地理的には学校と給食センターが離れるわけですがけれども、心のやりとりができるような関わり方みたいなものが学校には求められるし、給食センターの方にも求められます。

(石山委員) 調理をされる給食センターの方に子どもたちの声をどう届けるのか。今も意見がありましたが、やはりそれには給食センターの栄養教諭と中学校の栄養教諭が情報を常に共有し合って、子どもたちの喜んでる様子を伝える。栄養教諭がいないと、なかなかこちらの思いも伝えにくいなと思います。もちろん、調理する方はただ単に仕事だと機械的にやられているのではないと思いますが、調理する方の気持ちからすると、先ほどもありましたが、子どもたちの「ごちそうさま」、「ありがとう」という声は絶対聞きたいだろうと思うので、何らかの形で伝える方法が必要だなと思います。そのためには栄養教諭の先生を増やしていただかないとなかなか実現できないかなと思っています。

(池田委員) 働く人の意識向上ですけれども、給食センターで働く人たちも、今の自校の調理場で働いている人たちも同じだと思いますが、私が今まで経験し

てきた中でいつも思うのは、やはりチームワークが大事だと思います。その人たちがみんな同じ方向を向いて、心を通わせていないと、いいものはできないな、安全なものはないなと思います。給食センターは、経験がないので想像ですけれども、より一層働く人たちも多いと思いますので、その中でチームワークづくりも栄養教諭が担う立場にあるのかなと思います。もちろん、調理員の主任やいろんな人がいますけれども、そのチームワークはとても大事だなと思います。例えば、自分一人では1ぐらいの力しか発揮できないけれども、チームワークがそろったときに、5人いたら5以上の力が出るなといつも思います。チームワークが悪ければ、5人いても5の力が出せていないという経験が過去にありますので、安全な給食をつくる上でも、そこで働く人たちのチームワークはとても大事だと思っていて、そのチームワークづくりも栄養教諭の仕事としてやっていかないといけないなと思います。

(劫野委員) 配置されている自分の学校でも、もっともっと子どもたちと調理員さんの距離を近づける取り組みができるなど、年度末にはよく思います。

6年生が卒業コンサートに招待状を調理員さんに出します。「宇宙おいしい給食をありがとうございました」、括弧して(これまじです)と書いてあって、本当にほっこりします。私がいなくても、子どもたちはそういうことを思っているのだろうけれども、具体的な形になると、調理員さんはすごく喜んで、コンサートに参加します。そういう関わりがたくさんあると、調理員さんたちも、この子どもたちのためにという気持ちも強くなります。

あと、私の学校では、「完食です」と声をかけたら、調理場の中で調理員さんが拍手してくれます。この前の、2月28日に、6年生の最後の給食がありましたが、子どもたちが挨拶する時間をちょっととってくれて、「本当にありがとうございました」という心のこもった挨拶をしました。やはり調理する方との距離が近いと思いました。給食センターになった場合は、調理する方との距離を近づけるように、計画的に取り組んでいかないといけないと思っております。

私たちは、栄養教諭未配置校の実情・実態を知って、子どもたちと調理員さんをつなげる取り組みを新たに考えていかないといけないと思っております。

(田中委員) 思いつくところが2つございまして、1つは、従業員さんの働く意欲を高める。こういうすばらしい仕事をしているという意識を高めるのは、ISO9000 シリーズというのがございまして、ぜひISOを取っていただきたい。国際基準です。ISOを取りますと、従業員の勤労意欲、意識が高ま

りますので、ちょっと費用はかかりますけれども、ぜひ取っていただきたいと思います。

もう1つは、給食センターで給食をつくりますと、子どもたちは給食を調理しているところを見ることができないので、40人ぐらいの給食をつくるミニ集団給食施設をつくっていただいて、そこで年に一回か二回か、中学生がそこで自分たちのクラスの食事をつくって、そのとき調理員さんがお手伝いなり指導をする。そういう集団給食を体験していただくような施設をつくっていただければ、他にそういう施設を聞いたことがございませんので、いいと思っております。

(川村委員) 夏に滋賀県に研究大会で行ったときに、小学校で給食センターをされている他市の方が発表されていて、その給食センターがとても開かれた給食センターになっていました。ガラス張りで見えて、子どもたちが見学できる給食センターをつくられていて、これだったら子どもと調理する方が心を通わせる瞬間があるなと思ってお話を聞かせてもらったことがあります。

先日も、大阪府内のどこかの市の発表があり、そこは自校の給食場でしたが、ガラス張りとなっており、中で調理しているところが見られる。そういうのはすごくいいポイントだと思いました。できたら、中学生になって、給食をつくっているところを見に行く。また、先ほど田中委員もおっしゃってくださっていたように、体験する場があれば、調理員さんの意識の向上にもつながるし、生徒たちもどんな調理員さんたちがつくってくれているのだろうという機会になるかと思います。

この3月まで中学校3年生が給食を食べていましたが、星型の切り抜いた紙に「調理員さんにお手紙を書いてきて」と子どもたちに言ったら、「何を書いたらいいかわからない」というので、まず配膳員さんと私が手紙を書いて、「後でメッセージを返してね」と言って、任意で中学校3年生に書いてもらいました。ほとんど男の子でしたが、みんな名前まできっちり書いて、「3年間ありがとうございました、おいしかったです」とメッセージをくれました。それを今つくってもらっている民間調理場の調理員さんに返そうと思っています。生徒と調理員さんが顔を合わせるころまではできなかったのですが、子どもたちの顔を見る、調理員さんの顔を見る、そんなふうにつなげていける栄養教諭の配置が多くあればなと考えています。

(鎌田座長) いろんな提案が含まれていたと思いますけれども、初めの方に出てきたガラス張りの給食センターづくりは建物が建つ前にしか言えませんね。

(川村委員) そこに食べられる施設があるとなお良いと思います。

(鎌田座長) 田中委員がおっしゃってくださったように、実際に給食をつくっている温度は、先生も子どもたちもそれを見られる場がないことには感じにくいでしょうし、そういう意味で言えば、それぞれの学校が給食センターは自分たちのチームの一員だと捉えられるようにしたいと考えます。給食センターの方は、生徒たちは自分たちが育てている子どもたちなのだ、というふうに見えるように。大きな意味でのチーム学校だとしたら、やはり調理員さんの顔と名前がわからないというのは困りますよね。また、給食センターのほうが、数でしか学校と生徒を感じられないようでは困りますよね。一人ひとりの顔とか体温とかが感じられるようなものを、どうしたらつくっていけるのだろうかということを真剣に考えない限りは、あたたかい給食センターにならないだろうと感じますが、関連してご意見がありましたらお願いします

(吉原委員) 今ある組織をさわるのではなく、一からつくる組織ということで、今とても大事な時だなと思っています。体制とかチームというところで、もし給食センターと各中学校に栄養教諭を配置するというのであれば、どこの業界や民間でもよくありますが、本社と店舗の意識の差が生まれてくるものです。例えば、料理屋さんだったら、ご飯をつくる人たちの思いと本社はやはり違いますし、服を売るのであれば、服を売っている方と本社は違う。給食センターがそういうふうにならないか、すごく危惧しています。給食センターは、日を追うごとに業務、仕事という思いでやっていくし、中学校現場に栄養教諭を置けば、やはり子どもの声を聞くので、そこをどう吸い上げるか、くみ上げられるかが重要となります。堺市は食に関しては過去に悲劇的な事件が起きていますので、その啓発活動を年に1回だけの式典ではなくて、給食センターとか各学校で再教育をしていくということと、現場の栄養教諭さんと給食センターの栄養教諭さんの体制づくりは今だから考えることができる、今考えておかないと非常に厳しくなると思っています。

保護者としては、安全安心な給食とか、子どもに喜んでもらえるおいしい給食の提供が大切です。私たちが子どものころは、小学校へ行ったら、給食の調理員さんが給食をつくっているということで、おいしいと感じましたが、給食センターになるとそれがなくなります。栄養教諭とお話をしたり、意見を吸い上げてもらっても、給食センターのほうは多分意見を吸い上げることが難しいことなのかなと思うので、お互いが啓発活動なり何なりを行ってほしいなと思います。

(鎌田座長) 勢戸委員、田中委員に、今給食センターをやっているところで、名前は挙げられませんが、こういう給食センターのあり方は困るなという話を聞かせていただくと、ひょっとしたらぐっと理解が深まるかもしれないと思います。私個人的には、どんな組織も、別に給食センターに限らず、学校に限らず、会社であっても何であっても、生命力があって結果をどんどん出していけるチームと、同じ業種、形態なのにうまくいかないチームとに分かれるといえます。そこでは、リーダーの役割が決定的に異なるのだと思います。給食センター長、あるいは、センター長を支える副センター長、栄養教諭、これがチームになって、そこで働く方々があたたかい血の通ったチームとして子どもたちの食のこと、教育のことを真剣に考えてくれるようになってほしい。そのためには、反面教師から学ぶこともいいと思うのですが、いかがですか。

(勢戸委員) 決して悪いところばかり見ているわけではないですけれども、悪いところの例としては、調理委託をする場合は、市の職員を雇用するのではなく業者とまず契約します。委託契約では、市は業者の調理員を直接雇用しないので、業者の調理員さんには、直接指導ができません。直接に指導はできませんが、契約書に、例えば調理員さんと常に懇談会を開く等とすれば、調理員さんとコミュニケーションをとることができます。普通に契約してしまうと、コミュニケーションはとりづらくなります。そこがやはりネックになってきます。

あとは、意識の向上の点では、モチベーションが大切です。調理員さんが単純作業で食材を切っているのか、子どもたちの給食をつくっていると思って食材を切っているのかというところで、業者側が単純作業を行うための従業員さんを派遣する調理施設はやはりモチベーションが低いものです。例えば調理員さんが交替して、「なぜ交替になったのですか」と聞くと、「今、調理師免許を取りにいくために勉強しています、その間は交替します」、給食施設でボイラーを使うので、ボイラーの免許を取りにしている等、業者側も調理員の免許取得等をアシストしているようなところはいい業者です。

モチベーションを上げるというのでいけば、給食ができれば給食センターから配送車で配送されるわけですが、調理員さんが配送車に乗って、学校に行き、「今日はこんな給食です」と放送しているところがあります。それは調理員さんのモチベーションが上がりますし、生徒も今日はこんな調理員さんが献立の説明をしてくれたということになります。

契約という点で考えると、堺市の今から始める中学校の給食、小学校も含めて、ここではこういうものをめざしますよというのを契約の中に盛り込んでいけば、わざわざ書かなくても、こういう風にやってください、と

というのが通るのではないかということです。

(鎌田座長) 教育委員会がしっかりとコントロールできるような給食センターでないと、我々の議論の根本が覆ってしまうことにもなりかねませんので、みんなで声を上げていきましょう。

調理する方が学校に行って、子どもたちに説明するというのはいいですね。広報マンみたいにして、いつも決まった人が言いに行くのではなくて、調理する方が実際に行っているというのはいいですね。ありがとうございます。

(勢戸委員) 好評という意味でいけば、先ほどの手紙の話もありましたが、給食センターの入り口に学校からのお礼の壁新聞が月替わりに張られ、それを写真に撮って細かく並べているところもあります。これもいいなと思います。

(鎌田座長) 一番よくないのは丸投げですね。そうなったらもう終わりです。それは給食センターに限りませんよね。

田中委員、どうでしょうか。

(田中委員) 勢戸委員がおっしゃったように、給食というのは委託契約でやっています。委託契約になると、調理員に学校側の栄養教諭が指示命令できないこととなります。委託業者の主任には指示できますが、一般の調理員に指示できないという制度になっていますので、いろいろとするようなことも起きるといふマイナスの面があります。それを解決しようと思ったら、派遣契約にすればいいわけです。人材派遣にすれば、自分のところの従業員と同じように指示することができ、問題は全くなくなりますけれども、費用が高くなるということもありまして、今の給食業界は、知っている限りは委託契約となっています。

今いいましたように、派遣契約にすれば、自分のところの職員と同じように指示命令できますし、従業員もある程度選考することができます。委託の場合ですと、この業務をしてくださいということですから、委託業者が従業員として誰を選んでも、それに関して反対はできません。そういうマイナスの要素があります。ただ、経費的に安くなるのは委託契約なので、委託契約が取り入れられているというところがあると思います。

ただ最近では、委託業者さんの給食に対する意識が高くなってきて、直営でやるよりも高くなるような委託料を要求するところも出てきました。かなりレベルの高いことをしてくれていますし、ある意味では専門職を雇い入れているというメリットが出てきますから、金額だけで選ぶのではなくて、業績等を見て選んでいただくというのが大事かと思いま

す。

プロポーザルという形になると思いますけれども、金額も大事ですが、金額だけでは判断できない要素も非常に多いです。私も委託を多々体験してきましたけれども、直営よりも安い金額で契約して、直営よりも素晴らしいところがあるということは常識的には考えられないわけです。だけど、委託業者さんはそれをクリアすべく努力されていますので、近年はよくなってきましたが、コストも上がってきました。病院なんかは、逆に委託から直営に切りかえているところが出てきているぐらいです。

委託契約になるかと思えますけれども、うまく業者を教育して、レベルの高い業者にやっていただくと、いろんなマイナスの要素が減るかと思えます。委託業者の従業員さんは、衛生管理にしましても、言われたことをよく守られます。直営の職員さんの方は、守らないというわけではありませんが。委託はこの仕事が駄目になると会社がつぶれるといった意識的な面もあるので、従業員への教育がしっかりやられているところが多いなということは感じます。

ですから、委託契約だけではなくて派遣契約ということも考えに入れていただきたいということと、委託契約の場合はプロポーザルで中身をよく吟味して業者選定をしていただきたいということでもあります。今、委員がおっしゃったように、給食を学校に配送してきましたら、学校で食缶を生徒に渡すのであれば、できたら同じ委託業者の人がいいと思います。自社でつくったものを自社の職員が生徒さんに渡すわけですから、親身になる度合いも高くなると思います。

こういうことを全てきちっとやってもらおうと思うと、ISO はいいですよ、ということになります。ISO というのは、全てがマニュアルです。例えば、肉じゃがをつくるにはこうするというマニュアル、手を洗うにはこうするというマニュアル、全てマニュアル化してしまして、それで管理システムをつくっているわけです。そういう意味では、私たちが委託業者に指導するとき、マニュアルがあれば、どうしてマニュアルどおりしないのかという形で、指導が楽ですね。そういうことを含めてさっきも言いましたが、ISO をぜひ取っていただいて、レベルの高い管理体制をとっていただくということがいいかと思えます。

(鎌田座長) 非常に貴重な意見をいただいたかと思えます。とにかく、給食センターを建てる前から、契約のありようは、今からの準備段階でしか吟味ができません。今の田中委員、勢戸委員のおっしゃっていることを生かしていただく形で、また、我々は、堺市の教育委員会のコントロールがきちんときくような給食センターを、と言っています。ということで、委員の皆さん、よろしいですか。

それでは、話を栄養教諭の体制に移したいと思いますが、このところはリアルにご意見がありましたら、ぜひご発言いただきたいと思います。食数からいくと、法的に言えば9名から12名の栄養教諭の体制になるのですか。

(事務局) 9名は最低でも確保できるかなと思っております。ただ、今の段階ではお約束はできません。

(鎌田座長) ここは懇話会ですので、現状の子どもたちの抱えている実態、学校の抱えている実態、そして中学校の全員喫食で、給食センターでやっていくということを考えた時に、こんなことを大事にしないといけないのではないか、できればこんな体制でないといけないのではないか、というご意見は出しておいてほしいなと思います。そのあたり、いかがでしょうか。

(池田委員) 食育について、小学校から中学校に食育がつながって行ってほしいなと思っています。小学校でしたら6年ですけれども、そこから新しく中学校につながって行ってほしい。

小学校でできることは何かと思ったら、幾つかの小学校が一緒になって1つの中学校に行くこととなります。市内のどこの小学校でもしっかり食の力を身につけて、生きる力を身につけて、中学校に行ってほしいです。小学校では、栄養教諭が配置されていようがまいが、最低限押さえるべきところを押さえられるように、今いる栄養教諭が体制をつくらないといけないなと思っています。

それと反することになるかもしれませんが、最近私たちは研修を受けました。学習指導要領が改訂され、食に関する指導も改訂され、学校で食育の全体計画を立てるときに、今までのような立て方ではなく、その学校の現状に合わせて、実態を把握して、狙いを定めて計画を立てなさいということを勉強しています。給食センターにしか栄養教諭がいないと、子どもたちの実態を把握しにくいのではないかと思います。

最初に食の力を身につけるというお話をしたのですが、その力は基礎、基本の部分であり、それは最低限押さえた上で、それぞれの学校で今課題になっていることをしっかり把握して、子どもたちの実態をちゃんと見て、それが解決できるような食育をやっていこうと。そういう方向で今全国が動き始めていると思います。ですので、給食センターにしか栄養教諭がいなかったら、恐らく中学校の現状とかを把握しづらいのではないかと思います。給食センターにはもちろん栄養教諭がいてほしいですが、学校現場の栄養教諭も今だからなおさらいのではないかと思います。食育の面からも、中学校にも栄養教諭がいて、現状をしっかり把握して、堺の

食育に狙いを定めてやっていけるのがいいかなと思います。

今まで私たちは手探りで取り組んでいる部分があるので、できることからやっていこうというか、やれることをやっていこうと年間計画も立てていましたが、もっと効果的に狙いを定めて、それをPDCAサイクルにのせて、よりよいものにしていかないといけない。そういう時期に来ているので、やはり現場の栄養教諭の役割は大きいなと思いましたので、給食センターと連携してやっていきたいと思います。

(八竹委員) 池田委員の意見に追加ですけれども、現場に栄養教諭をぜひとも配置してほしいという願いの1つに、子どもたちの実態把握もありますが、給食は食育の教材であらねばならないと思っているからです。単なる栄養バランスの調った給食というだけではなくて、食育を表現する教材という観点で、給食の献立を考えています。小学校は、長年教科とむすびつけて食育を実践していますので、どの教科でどんな学習をしているのかというのを全部把握しています。例えば、国語の教材を給食に表現し、今日の給食はこういう給食ですということもしています。それに対して中学校に、着任してからまだ日が浅く、教科でどんな学習をしているか全部を把握しているわけではありません。中学校に着任する前は、「中学校では、どの程度まで学習しているか」ということがわかりませんでした。中学校に1年在籍させてもらっただけで、例えば、中学校の家庭科では、食事摂取基準という栄養士になるための大学で学ぶようなことまで載っているという実態も把握できました。社会科でも、食育の教材になるような材料がいっぱい見つかって、夢が広がっていて、全員喫食になったら、これも教材としてできるなというのがたくさん見つかりました。そういうものをどんどん見つけていく。中学校では、これからつくっていかないといけないので、できるだけたくさんの栄養教諭を配置してもらって、教材づくりとして考えるという意味でもそれは必要になっていくと考えています。

(中村委員) 2点ありまして、1点目は、栄養教諭の配置については現場からもお願いしたいと思っています。仲野委員からも第1回懇話会のご意見にあったように、毎日の給食で心配事がいっぱいあるということを知りまして、私も他の小学校の先生に聞いてみました。栄養教諭が配置されていない学校では、毎日の除去食のチェックが非常に神経をつかうというふうに聞いています。小学校では、管理職がやっているのでしょうけれども、中学校でいろんな業務がある中で、生徒の対応をしながらそれが毎日きっちりできるかということになると、専門の人の配置が必要になると考えています。中学校の場合は、今給食は選択制で、予約するかしないかの届けを出しますが、届けを忘れてしまったがために予約ができてなかった等のトラブル

もありますので、給食についての専門の教諭、栄養教諭の配置をぜひお願いしたいと思います。

もう1点は、今中学校も休みになっていまして、非常に気になっているのが、学校がないので、子どもたちはお昼をどうしているのかなということです。実は、私も学生時代、ひとり暮らしの経験がありますが、食に関しては本当に無関心だったので、一番よく食べたのがカップ麺でした。こういう臨時休校が続いて、保護者の方も誰もいなくて、中学生は家にいて、何を食べているのだろうと。

本当の食育は、小学校からずっとつながって、中学生ぐらいになれば、自分でこういう栄養価のあるお昼をつくれるようになる。これが本当の食育かなとも思っています。

(仲野委員)

新型コロナウイルス等が流行してきて、やはり免疫力を高めることが大事だなと思うと、睡眠としっかりとした食、適度な運動が必要であり、食は人間が生きていく上での根幹だなと改めて思ったところです。そんな中で、昔、給食が始まったのは、戦後どの子にも栄養がきちんと足りるよなところだったと思います。今は食も多様化して、便利なファストフードもあるし、ご家庭の状況によって偏った食事しか食べない子どももいる。そんな中、中学校給食がしっかり実施されると、子どもたちも小学校以上に成長していますので、食はこういうのが大事だなとか、自分の食文化が広がったとか、自分が大人になったらこういう調理もできるのかなということを感じ、生活していく上で本当に役に立っていく部分があるのかなと思います。そうなってくると、食育の推進が非常に重要で、意味のあることだなと小学校の校長ながら改めて思います。

今反省するのは、小学校で食育の年間計画がありますが、私も今日栄養教諭に聞いて、こんな計画だったのかと改めて見たところです。管理職がそんな意識じゃいけないなと反省しました。実際、国語の「おおきなかぶ」とか、生活科「学校探検」、「野菜を育てよう」など食育を行う単元が示されていますが、果たしてどれだけの教員がこれを意識しているかというと、小学校もまだまだだと思っています。本校でこれを一番熱心に語ってくれるのが栄養教諭です。栄養教諭と面談したときに、少しでも年間計画を浸透させるにはどうしたらいいかなということで、熱く語ってくれます。これはどこの学校もつからないといけないものだと思いますが、机上の空論にしないのはやはり栄養教諭の存在、栄養教諭がその学年に、こんな単元だったらこんなのもできるよと伝えたり、本校でしたら、指導部の中に保健体育委員会という組織がありますが、その中でちょっと語ってみたら、「食は大事だな」とみんなが意識して、できることはやってみようとなったりと。学校は業務が膨大なので、管理職も悪気なく、ふだんの安

心安全ということとはとても意識高く思っていますが、食育に関しては、大事とわかっていながらなかなかというところがあって、栄養教諭のいる学校ですらそうですので、やはり栄養教諭の配置が進んでいかないことには、本気で堺の食育を推進することにはならないのかなと、自分の反省を含めて思っているところです。

(劫野委員) 年間計画のことですけれども、池田委員が言われたように、来年度から変わる新学習指導要領に沿って考え方を見直していく必要があります。私たちはいろんなところで関わりたいということで、教科での食育の充実ということをめざして、ここ数年研究授業を重ねて、提案し続けてきましたが、多岐にわたり過ぎて、一体何を大事にしたらいいのかというのが伝わりにくい。校長先生も、恐らくそれをどう活用していいのかということだと思えます。

栄養教諭配置校は、私たちが直接学年の授業に入って、「こういう提案ができますよ」と進めてきましたが、栄養教諭の配置は1校1人で、未配置校もあります。全学年の毎時間授業に入るなんてとても無理なので、やはり担任の先生にやってもらうことになりまして、チームでやっていかないといけない。今回の改訂で、私の学校はこれが課題なので、これをやりましょうというのをわかりやすくするというのが、何度研修を聞いても、どうやったら栄養教諭は中核になれるのか、どうやったら担任の先生たちもいろいろやらなくてもこれだけやったらいいかと、シンプルに食育を推進することで心を1つにできるか、そこが課題だなと。ちょうど過渡期だなと思っています。

私たちのように栄養教諭の経験のある者でも、そういうふうに全体に周知してもらう計画を立てるのはすごく難しいなと思っています。堺市の課題もまだ共通には把握できていないような状態なのかなと思いますが、栄養教諭がたくさん増えることによって、その足並みもそろって、中学校にもつながるといのは本当に素晴らしいことだなと思っています。栄養教諭は、よりコミュニケーション能力が要るし、まず子どもたち、そして調理員、先生、学校全体というところをバランスよく巻き込んで1チームになる力を期待されているのではないかとと思っています。

あと、個別指導ですが、食物アレルギーはもちろんですが、食で困った行動をあらわす子どもたちがここ数年、少数ながらも確実に増えてきていると感じています。好き嫌いというのではなく、宿泊学習で食事が心配で行けないとか、心の問題が食事に出てきているような子どもの相談を受けることがあって、そういうことが学年をまたいで、保護者の方、子どもをきめ細かく次の担任に引き継いでいけたり、小学校から中学校に情報が届けられ、連携して子どもたちを見ていくということが食育でできるのでは

ないかと考えています。

(勢戸委員) 食育の年間計画ですけれども、文科省の方で、2年ほど前に栄養教諭の職務ということで話をされていると思います。その中で、校長先生が主体だと言っています。栄養教諭制度というものを踏まえて、食育の音頭をとるのは栄養教諭、これは決まっています。各学校で食育の体制をつくって、その体制を動かしていくのは校長先生が担っています。だから、先生は反省されていましたが、栄養教諭の先生に任せっきりというのは、校長先生として職務を果たしていないということになってしまいます。

(仲野委員) 大変勉強させていただいています。

(勢戸委員) はっきり言うと、先ほどのPDCAサイクルを回すのが各栄養教諭で、その体制をつくっていくのは校長先生となっているので、きっちり食育を実践しようと思うと、各校長先生の意識の改革というのが必要になってきます。だからといって、栄養教諭を配置しなくてよいと言っているわけではなく、各学校での課題等を栄養教諭が見ていかなければならないので、全校に配置されるのがベストだとは思いますが、なかなか難しいと思います。

去年、「栄養教諭の職務の話は校長先生の研修会をしたほうがよいのではないか」と文科省には言っておりますけれども、よほど食育が進んでいるところでないと、校長先生がその体制を動かしていかなければならないことは誰も理解していないと思います。今回食育を進めていきたいと思います。ということにするのであれば、そういうことも盛り込んで、校長先生も意識改革をしてもらって食育を進めていく。小学校だと、クラス担任が入って、全教科が入ってきますけれども、中学校になると教科ごとに先生がかわってくるので、全体的な食育計画が作りにくい。各教科担任がそこに入ってこないと困りますので、やはり校長先生がその体制のところには各教科の先生を入れて食育計画をつくるという体制をつくっていただかないと、中学校では無理だろうと思いますので、よろしくお願いします。

(石山委員) 私は、校長としても2年目で、2年前に栄養教諭の配置されている今の学校に着任しました。それまで食育ということに関して、毎年食育の年間計画は見るのですが、ほぼ意識がなかったです。先ほども栄養教諭が音頭をとるとありましたけれども、本校でも栄養教諭が音頭をとってくれています。私自身も授業をよく見に行きますが、家庭科の授業に栄養教諭が入り込んだり、栄養教諭が主導で食育の授業をやったり、あと、国語や英語、社会に関しては、年間指導計画の中にきっちり入っています。栄養教諭がうまいこと間に入ってよくやっているのです、僕自身も反省しなければいけ

ないことはたくさんありますけれども、先生たちにも声がかげやすい。

例えば、チョコレートの話を社会でやっており、食育が比較的進んでいる方かなと思っています。ただ、前任校はできていなかった部分があるので、そういう研修も校長会として実施し、本当は栄養教諭を全校配置していただきたいですけれども、全校配置でなくても、校長が体制を動かしていけるようにしていかなければならないと思っています。

もう少し後の話になるかもしれませんが、給食に関して、毎日の準備、食事、後片づけの指導のポイント等を衛生的な観点からの指導についてのスタンダードを、教育委員会の方にもサポートしていただいて、つくっていかなければならないと思っています。先ほどもありました食物アレルギーの除去食を食べる生徒への配慮も、今は全然見えていない部分ですので、しっかり体制づくりをしていかなければならないと私自身は思います。

(鎌田座長) 栄養教諭の体制に関しては、苅野委員がおっしゃった表現をお借りすれば、多ければ多いほどいいということですよ。仲野委員の言葉で「悪気はないけれども」とありました。栄養教諭がいないところの校長先生の場合、校長先生ご自身も、忙しさの中で、食育に対する認識が十分深まりにくいということです。

勢戸委員も、非常に大事な指摘をしてくださったわけです。要するに、中学校の給食を考えるこの機会が堺市の食育を改めて考え直す機会でもあると。じゃあ食育がなぜ大事かといったときに、例えば2005年に食育基本法ができて、そこには「食育とは何か」ということも明確に書かれているわけです。そこから15年たった今、私がすごく気になるのは、子どもたちと家庭の貧困の深刻化です。

そういうことを考えたときに、委員からも出ておりましたが、子どもたちは今ちゃんと食べているのだろうかということも気になります。自分自身の反省も含めまして、結局人間は自分の食べるものを自分でちゃんとつくれるようにならなければなりません。それをしなくてよいとどこかで思っている社会は、自分が生きていく上で必要な食べもの、いただけるものをつくるということ、自分ではなく誰かに押しつけている社会でもあるわけです。そこを押しつけたままの人間が、果たしてつくってくれているという行為に心の底から感謝できるのだろうか。つくる苦勞も経験していない、自分で生きていけない子どもが片一方でおられるのではないだろうか、と。そういう子たちが自分で生きていく力をつけてもらうところが本来学校だろうということからいけば、我々は預かっている子どもたちの実態とか生活背景とかをどこまで理解しようとしているかということも気になります。

これらは、この子たちが生きていく上で必要な生きる力を本当に育てようとしているかという教育の根本問題に行き着くと思います。単に何かを形の上でやればいい話ではないと。給食センターにも学校にも我々にも、この問題を考えようとする人全てに関わっているのは、本当に子どものことを考えていますかという問題なのであろうなというふうに感じています。ぜひこの機会に、安心安全が日本一になるのなら、食育も日本一になったらどうですかね。そうでないとバランスがとれないですよ。栄養教諭の配置も日本一になったら一番いいですけども。

実は話は体制の問題、食育の問題を挟んで、2つ目の大きな話題に入っていると思います。ですので、ここからは2つ目の大きな話題、協議事項でいきますと④、⑤になりますが、こちらで、またどんどんご発言をいただければと思います。

(仲野委員) 栄養教諭がどのように関わっているか改めて見直していったときに、学校給食の献立表も、よく見るとよくできているなど思いました。堺のめぐみ（堺市産の野菜）というのが書かれていたり、行事食で、例えば3月だったら、ひな祭りのちらし寿司とか。これも各家庭配付になりますが、こういうのがきっちりと配付されていて、この中に食育のことが随分ちりばめられているなど。裏には、保健給食課が作成している食通信というのが毎号ある。中学校も、今後このような……

(石山委員) 中学校もあるんです。

(仲野委員) 既にあれば、全員喫食になってくると、これが全員に配布ということなので、ここはより推進されていくということですよ。

それから、栄養教諭がつくられた『給食を百倍おいしくするための資料集』といって、栄養教諭や各学校の給食主任が中心になって、給食を食べているときにちょっとした指導ができるものがあります。例えば、牛乳を飲むとどうしてよいのかについて、1年生の子にわかるように、牛乳の中にはカルちゃんが100人入っているよというような表現で、カルシウムの大切さという点から子どもたちに伝えることができます。10分、15分ぐらいでできる簡単な食育啓発のポイントが載った資料集が小学校はつくられています。

中学校で給食が始まることによって、栄養教諭が未配置の学校は、給食主任がその役割を担うのかどうかは思うのですけれども、こういうような資料もあればいいのかなと思っています。

(八竹委員) それについては私も考えているところで、小学校では、給食カレンダー

というその日の給食のねらいについて、カレンダー形式で毎日書いているものがあります。中学校も、同じようなものがありますが、全員喫食ではないので、教室に掲示することが難しかったり、ホームページにあげている学校が多いですが、中学校でも小学校と同じくやっていかなければいけないなと思っています。あと、啓発資料等も、小学校ではできていますが、これから中学校でもつくっていかないといけないなと思っています。

あと、9年間を見通した食育を考えると、ラッキーなことに小学校は自校に給食場がありますので、小さい間は具体的に調理している姿を見た方が想像できると思うので、堺の小学校では、絶対1回は調理員が調理しているところを見たりとか、それを踏まえて、中学校に行ったら給食センターなので、職場体験なんかの場にもできるかなと。そういうふうなつながり、9年間を見通したカリキュラムをつくっていかないといけないのかなと思っています。

(吉原委員) 献立表のことですが、私は小学生と中学生の保護者なので、これが小学校で配られてきますが、これは基本的に保護者向けに配っているプリントですよ。中学校も、同じような形式ですか。

(石山委員) 中学校も同じような内容です。全員に毎月配布されています。

(吉原委員) カラー刷りのものは見えています。それを踏まえてですけども、④途切れない食育の推進についてというところで、献立表を小学校で配っても、ちょっときつい言い方かもしれませんが、字も小さいし、読んでいない子の方が多いのではないかと思います。小学生の間は、親と一緒にいるのでいいかと思いますが、中学生はかなり自立してきて、義務教育の後半でもありますし、もし献立表を中学校で配付するのであれば、中学生向けに出してもらえないかと思います。要は、親が見るものではなくて、中学生が見て食育を学ぶと。それを栄養教諭のほうから中学生に向けて出してもらって、親から自分というふうにしていってもらえたら、あとは高校から大学とランディングしていくのかなと思います。私の一意見でございます。

(植木委員) 私も中学生と小学生の子どもがおりますが、中学生の子は食に全く興味がないです。私の子どもは、選択制給食を食べていますが、あのカラーの献立表を見ても、「興味がない」で終わってしまうんですね。小学校のころからそうですけれども、保護者としては、正直なところ栄養教諭の方が学校にいらっしゃったかどうかさえ定かな記憶がないですし、食育を学校でやっていたかどうかも全く把握しておりません。私が知らないだけとい

うのもあるかもしれませんが、子どもも、食に関しては全く興味がありません。

今回みたいに一斉に学校が休みになって、家にいて、お昼ご飯がカップラーメンという家庭がすごく多いと思います。親もそれがいいか悪いかもあるかと思いますが、子ども自身に食に興味が出てくれば、昔から料理は親が教えたものじゃないですか。子どもに興味がないと親も教えないですし、子どもがちょっと興味をもって、親が料理をつくっているところを見に行くと、そこで親が教えてあげるといのも家庭教育の一つになってくると思います。

子どもたちにもっともっと食に対する興味をもたせるという意味では、栄養教諭の役割はすごく大きいと思いますし、先ほど座長が言われましたように日本一安全安心な給食を提供するのであれば、日本一の食育のまちというのをつくっていく必要があると思うので、栄養教諭の方はもっともっと表に出てきてもらって、たくさん活動していただいて、食の安全な面もそうですし、危険な面もあると思うので、そういうことを子どもたちに教えてほしいと思います。そういうのを小学校から積み重ねていって、中学校では、今、吉原委員も言われましたように、自分たちで考えることも必要になってくるのではないかと思います。

(鎌田座長) 今お二人の委員から発言していただいた内容はかなり大事な方向性であると感じます。食にかかわる問題を解決していかなければならない食育にとって、食についてひとり立ちしていけるという方向性が今のままで大丈夫なのかと。もう1つは、保護者を巻き込んだ、この表現がいいのかどうか悩みますが、家庭の教育力や文化の再生みたいな部分、こういったことも真剣に考えないといけない実態が我々の周りではかなり深刻に進行しているのではないかと。こういった今の社会の抱えている問題に目を向けて、柔軟に学校の食育に取り込んでいくかどうかは、まさに教育課程が社会に開かれているかどうかそのもの、生きる力を本気で育てようとしているかどうかそのものにかかわる問題であると。

④途切れない食育に関わることとして、他に何かご意見をいただけたらと思います。

(勢戸委員) 体制は体制で大変ですが、子どもにどうやって食に興味をもたせるかというのが基本的には食育の目的だと思います。ただ、何かしようと思ったらお金がかかるので、予算がないからできないというところで悩んでしまうこともあります。例えば、給食の献立で何が良かったというのをランキングづけする場合、おいしかった献立ランキングにするのではなく、栄養バランスがあるかどうか、地場産のものを使用しているかどうか、こんな

アンケートだったら費用がかからずにできます。あとは、それで1位になった献立の簡単なレシピを栄養教諭が作って発信しているということをやられているところもあります。ですから、空回りにならないように、子どもたちが自分たちでつくるところまでいくかどうかは別として、この食はこういうふうになっているというのを、喜んで考えるような方法に取り組めば、自然と子どもはこっちを向いてくるのではないかと思います。

(鎌田座長) 興味は大事ですね。教育は全て、学習者の興味、関心、意欲を湧き上がらせないと。

(川村委員) 中学校2年生の理科の教科で、『消化と吸収』というところがあって、私は今年度授業に入らせてもらいました。そのときに私自身は、消化吸収される食品を、当日の給食の献立で使用しているものに本当はしたかったのですが、選択制給食なので、全員食べていないというところで、給食ではなくて、炭水化物と蛋白質と脂質で、みんなが想像しやすい食品カードを使って、「これはこんなふうに吸収されていくよ」というお話をしました。もし給食をみんな食べていて、今日の給食はこんなふうに体に取り込まれていっているんだよというお話をできたら、勢戸委員がおっしゃっていたように、もっともっと興味をもってもらえたかなと思って、今お話を聞いていました。

あと、社会科では、東北地方の話をするときに郷土料理が出てくるので、社会科の授業に入って、話をしました。実際、せんべい汁が出てくるのがあったり、芋煮が出てくるのがあったりするもので、それが本当に給食で出てきていて、授業のとき「これ、給食で食べたでしょう」という話ができたら、もっと身についていくなと思ってお話を聞いていました。これからもそういうところも考えながら、私自身もどの教科に入ったりとか、授業をのぞきに行ったりとかしていけたらいいなと思っています。

(石山委員) 全く同じことを栄養教諭が言っていました。先ほどの社会の話もそうですが、みんなが給食ならもっとつながるのに、もっと興味をもってくれるだろうなど。25日が最後の給食になってしまったのですが、給食を食べている子だけにアンケートをとって、今集計をしてくれています。給食を選択して食べている子どもたちは、本当に一生懸命書いてくれました。

(苅野委員) つながる食育ということで、今、川村委員が言われたように、『消化と吸収』は、中学校ではより詳しく学習しますが、小学校でも、『消化と吸収』は6年生で学習しているので、中学校になれば高度になっていくとしても、ベースは小学校だと思います。栄養素の話にしても、献立表は子ど

もにとっては情報量が多いので難しいですが、いい教材だと思います。家庭科の五大栄養素の時にも献立表を使っています。中学校でも、小学校でベースがあるので、見慣れたものでもあり利用できます。仲野委員がさっき言われた『給食を百倍おいしくするための資料集』というのは、給食指導もありますけれども、例えば食器の返却方法や除去食の配膳の方法など中学生用にアレンジすれば使えるものが、堺にはたくさんあるので、いいかなと思います。そろえて返しましょうとか、一目瞭然にわかるような資料を私たちはつくっていますので、中学生に向けて整備していくこともできるかなと思います。

八竹委員が言われたように、5年生は社会科の食料生産の単元で、私たちが研究授業で作上げたものを実践しているので、中学生になって、さらに自分の周りを取り巻くこととして捉えて、学び直すと思います。小学校で学んだことを幾らかでも思い出したりすると、深みを増して理解が深まるのではないかなと。そのような学びの可能性がまだまだたくさんあるのではないかと考えます。

(池田委員) 今委員さん方のお話を聞いていて、植木委員がお子さんの学校に栄養教諭がいたかどうか分からないとおっしゃったのは、私たち小学校の栄養教諭の力不足と思いました。いろいろな小学校から中学校に上がったときに、小学校間でやはり差があると思います。栄養教諭が配置されている学校とされていない学校でも食育に差があるでしょうし、栄養教諭が配置されている学校でも、それぞれ違いがあって、私も自分の勤める学校の保護者がどんなふうに思っているのだろうと、今すごく不安になりました。実践でやっていることも違ったりします。

先ほど仲野委員が紹介してくださった資料や、それ以外にも私たちは初等教育研究会で、手前みそですけれども、かなり研究をしていて、すごく頑張っているつもりですが、それがうまく機能していないような気がしました。自分たちとしては一生懸命やっているけれども、それが活用されていない実態があるなと思います。これからはどの学校でも活用してもらえるような教材づくりとか指導案づくりとかを整備して、足りないところを補うという方に研究を進めていかないと、資料をたくさん提供したところで、活用してもらえないようでは、これから先も小学校間で違いが出てくると思いますし、中学校へ行ったときにきれいにつながっていかない。堺全体の食育を上げていくためにも、小学校で基本の部分でこの小学校の子もきちっと学習できるようなものを整備していかないといけない時期に来ているのかと思って、すごく反省しています。

(鎌田座長) お話をお伺いしていると、今も栄養教諭さんたちが全員集まって研究し

たり、意見交換したり、研修したりとあると思いますが、この機会にそれをどういうふうに質的に高めていけるか、給食センターの栄養教諭、中学校、小学校の栄養教諭が集まって、堺の小中の食育、給食がうまく進むようにどうチームになってもらうか、教育委員会との連携をしっかりとってもらった中で、食育のアップデートをしていってもらわないといけないし、その内容を堺の全ての学校に還元していってもらわないといけない。そういうサイクルをつくるチャンスだと捉えて進めていただけたらと思います。

残り 30 分になりましたが、ある意味とても大事で、大変だと思っているのが⑤番です。中学校での体制づくり、食育を展開する上で先生方の意識をどうアップデートしてもらうか、校長先生なんかは本当に頭を悩ましておられるのではないかと思いますので、本音のご意見、ご心配な課題も含めて、できればこういう形にしてほしいという前向きなご意見をいただけたらと思います。これは校長先生に限らず、関係の皆さんご自身の立場から、もっとこうしていったらよいのではないだろうかというお知恵を出していただければと思います。

(八竹委員) 私が中学校に着任して、まずびっくりしたのが、教室でかばんを収納する場所がないことでした。小学校のときには当たり前のようにランドセルを収納する棚があったのですが、現実中学校はかばんを床に置いている状態です。この状態でどのように給食を取り入れていくのだろうと。それは一例ですけれども、こういうところがだめとか、環境を整えていかないといけないものを出していかないといけないなというのが 1 つです。

あと、給食時間は、今昼食時間ということですので、平均 15 分というところだと思いますが、給食となると 15 分では絶対無理ですので、時程の見直しも給食のスタートまでにやっつけていかないといけないかなと思っています。それと、先ほどからいろんな場面が出てきましたが、危機管理ということで、食物アレルギーの生徒の除去食の問題とか、先生方に食物アレルギーのことを理解していただかないといけないと思います。

私が一番びっくりしたのは、小学校はかなりの率で栄養教諭が配置されていて、食物アレルギーに関しての研修も積み重ねがありますので、アナフィラキシーという用語も全員が知っていて、知らない人がいないような状況ですが、中学校に来て、研修すると、「『アナフィラキシー』って何?」、「『エピペン』って何?」というところからのスタートです。全員喫食がスタートするまでに周知徹底していかないといけないかなと思っています。

(鎌田座長) 初めてやるわけですから、要は全員給食をする環境になっているのかどうか、本当に心配なところでもあります。

(石山委員) 先ほど委員からありましたけれども、危機管理意識とか、かばんを収納する場所とか、時程の見直しとかありますが、とにかく中学校給食のスタンダード、配膳するときはこうする、準備はこうする、食事のときに除去食の対応をどうする、片づけるときにどうする、そういうマニュアルのようなものを全市的につくって、周知徹底していくと。特に危機管理意識は、先ほどもありましたけれども、先生方の意識はあるにせよ、少し差があるような場面があるかなと思っています。

各学校で研修、これも校長がやっていかなければならないことだと思いますけれども、委員会からも「こういう指導が必要である」、「こういう研修を行うので、必ず先生に出席させてください」とか、そういうサポート体制をしっかりとやっていただきたいなと思っています。思いついたらたくさんありますが、衛生管理意識とか、手洗いの徹底とか、石けんはどのようにするのか、アルコール消毒をどうするのか、そういうことについても、スタンダードというか、マニュアル的なものをつくって、しっかりとやっていかなければならないと思っています。

(仲野委員) 準備の仕方、片づけ方というのは、小学校の教室と中学校の教室の環境の違いがあって難しい面もあると思いますが、そこがクリアできたら、小学校で6年間やった子たちが中学校に上がりますので、小学校のやり方でできるだけ近い形でいくのがスムーズに混乱なくできる方法ですよね。だから、スタンダードというのを考える際にも、基盤となるのは今の小学校のやり方なのかなと。それで合わない部分は変えていってということかなと思います。

それと、エピペンに関しては、小学校も必ず毎年校内で全員研修しています。水泳の時期に救急蘇生法を必ずやるのと同じぐらい大事だということをやっていますので、中学校でもその研修は絶対必要だと思います。

(吉原委員) 中学校の体制づくりですけれども、恐らく学校園によって環境が違うんじゃないかと思っています。私に関わっている中学校は、床にかばんがあるような環境ではなかったです。

また、中学校は、小学校と違って難しいと思うのは、部活動があるということで、昼練、昼の練習がある場合があり、小学生みたいに始まりと終わりがぴったり決まっているわけではない。ですから、給食が始まると、学校長から昼練習は禁止だと通達するのか、教育委員会レベルでやっていくのか、そういったことをまず合わせないといけないと思います。中には給食で遊んでしまうような悲しい出来事も起きてしまうと思います。だから、体制づくりということになると、学校のトップなり何なりが昼の時間に対する意識を合わせないといけないのかなと感じます。

(鎌田座長) 昼の時間帯ががらっと変わりますものね。特に初めが肝心で、それは子どもにとってもですが、先生にとっても初めがすごく大事ですね。

(吉原委員) 強豪校ほど部活の昼練習とか朝練をやっていると思いますし、知っている限りは学校長と部活の顧問の先生が主導でやっていると思います。

(石山委員) 勉強不足の面がありますが、給食の時間は、先生の勤務の時間になるんですよ。中学校も、給食が全校になると、その時間は先生の勤務時間になるので、部活をするということはもうできないことになる。給食指導の時間になると思います。給食時間を何分にするのかは決めていかなければならないことだと思いますけれども、給食指導を給食時間にしっかり行うということになるので、そういう心配は多分ないと思います。

(吉原委員) それは教員の課内活動になってしまうので、部活動はそこに発生しないと。

(石山委員) 多分ないと思います。そのことも含めて、業務する時間が長くなるのかなと思います。今働き方改革を言われていますけれども、今でも、先生は、昼食時間は、子どもたちについていますが、15分経ったらみんな遊びに行っていよいよということになるので、先生たちも、子どもたちと話ししながらゆっくりできる時間がありますけれども、給食が始まると、そこが業務になるので、働き方改革でいうと何か他で軽減できないのかなと。そこは委員会の方にもいろいろ考えていただかなければいけないかと思います。

給食費のことで、徴収となると、学校徴収金がまた1つふえてしまいます。今でも学校徴収金の扱いについては実質的には教諭がやることになっていますが、それを専門的に管理してくれる事務職員とか、そういう配置をしてもらったら、そこが軽減になるのではないかと現場としては思います。お金も扱わなければならない、さらに給食費の業務は増える、給食の時間も指導しなければならないとなると、働き方改革と言われている中で増える一方になるので、先生たちにも話がしにくいかなと思うので、学校徴収金について抜本的に見直しができるのであれば、していただけたらありがたいと思います。

(鎌田座長) 徴収金のあり方、あるいはそのあり方によっては事務職員を、ということですね。

(石山委員) 1人増やしていただくと。事務の先生も、本来の学校事務の仕事があるので、給食が始まるとなると業務が増えますので。

(鎌田座長) 今、石山委員のおっしゃっておられたことが一番気になっていることの一つでもありますけれども、一番環境が変わるのは先生方でもあると思います。つまり、働き方改革という誰の耳にも入ってくるフレーズが大きな音で流れていて、その中で自分たちの仕事が逆にふえてしまっているという反応に陥ってしまわないかも心配です。そのあたりの心構えというか整理というか、先生方がなるほど子どもたちのために頑張ろうというお気持ちになっていただくには、どうしたらいいのかということはよくよく考えておかないといけません。給食センターのチームは大事ですし、栄養教諭さんのチームはもちろん大事ですが、中学校の先生がチームとしてやってくれなかったら、全部つぶれてしまう。それぐらい大事なポジションにおられるのが中学校の先生方ですので、委員の発言の中にも食育を徹底するのは大変ですよというご指摘がありましたが、そういう意識をアップデートしてもらわないといけません。

そこに関連して、もしご意見があったらぜひお聞かせいただきたいと思います。

(勢戸委員) 体制ということですが、できるまでにやってほしいものが幾つかあります。先ほどの食物アレルギーの話でも、文科省の方からアレルギー対策指針というのを出しています。これも、学校の体制の長は校長先生ということになっているんですね。今、選択制給食とお弁当だから、対応することになっていないのかもしれませんが、全員喫食制の給食を始めるとなると、アレルギー対策の体制を構築して、それを校長先生が動かしていく必要があります。さっき仲野委員がおっしゃったみたいに、年に1回研修するとか、そういうことも書かれています。

それ以外にも、給食の事故があった時にどういった対応をしていくとか、そういうのも体制整備をしなければならないことになっています。それも校長先生です。

また、給食の献立も、校長先生、保護者を踏まえて決定することになっていまして、今から給食を始めていくに対して、いろんなものをつくっていかねばなりません。それが漏れてしまうと大変なことになってしまうので、そこは事務局で、いろんな法律がありますから、漏れが出てくることのないようにと思います。

それ以外でいくと、私は衛生管理専門なので、今、選択制給食とお弁当をされているので、生徒の手を洗うところは確保されているかと思うのですが、全員喫食制の給食になると、配食という行為が出てきますから、消

毒とかのスペースの確保も必要になってくると思います。今現在、あるかどうかは調査をする必要がありますが、それ以外にも給食の実施に向けて、どういうことを事前に調べておかなければならないことをリストアップしないとイケないと思います。

小学校へ行って比べるというのも一つかもしれませんが、1クラス40人としても、手を洗うところが4個だったら10人並ぶわけですから、大変なことになってきます。

(鎌田座長) 小学校の現場経験のある方は実感されていると思いますけれども、例えば小学校で学級崩壊とかが起きると、それが如実にあらわれる場面は掃除の時間と給食の時間です。堺の中学校はどこもしっかりと学んでおられると聞いていますが、やはり学校実態を全市的によく見て、困難な課題を抱えている学校には特別応援していくということも考えておかないと、あらゆることが絵にかいた餅になりかねないということもあると思います。

これも含めて、先生方がこの給食で新たな価値、子どもたちの生きる力につながる教育をどのようにやっていただけるか、これはまさに先生方の意識のありよう、チームのありようということになってくると思うので、逆にこれをチャンスだと捉えてやっていかなければならないと思います。とはいえ、周到な用意、万全の体制みたいなことをよくよく考えていっていかないとイケないと思います。

それを含めて、ご意見はありませんでしょうか。残り時間も少なくなってきましたが。

(中村委員) 今言われて思ったのですけれども、手洗い場ですね。そう言えないですね。今、選択制給食とお弁当を持ってきているけれども、中学生は手を洗っているのかなと思いました。

(石山委員) 本校の子どもたちは洗っています。結構広いので、みんな並んで。ハンカチは持ってきていません。

(中村委員) 本校は、トイレの前についていますが、3つ、4つです。それを3クラス、4クラスです。百数十人で4つ、5つを使っているということを考えたら、本当に今恐くなりました。

(鎌田座長) 石山委員もおっしゃっていましたが、スタンダードとかマニュアルというのが必要ですね。また、給食当番も一斉に手を洗えないと、途端に並べなくて、給食当番が並ぶのが遅いと、給食は円滑にまわりません。そういうことを含めると、手洗い場は何個以上ないとイケないのか等、そ

それぞれの基準をしっかりとって、それに伴うだけの設備改良をやらないと、学校の中でも衛生を徹底しないことには日本一安全な給食にはなりませんので、これは非常に大事な中村委員の本音だと思います。

委員の方々は、今日、この5つの協議事項に沿って存分に発言していただきましたでしょうか。1つずつが明日の堺の給食につながる大事なご発言だったかと思います。最後にこれだけというのはありませんでしょうか。

本当にいろいろなご意見ありがとうございました。協議事項はここまでといたします。

### **3. 事務連絡**

【事務局より、第4回目の中学校給食懇話会は5月1日（金）、開始時間は午後3時。開催場所は追って連絡。】

### **4. 閉会**