

第5回堺市中学校給食検討懇話会 議事要旨

日 時	令和2年7月31日（金） 午後3時00分～午後5時00分
場 所	堺市役所 本館3階第1・2会議室
出 席 者	委員：鎌田委員、勢戸委員、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：2名 欠席者：田中委員
案 件 等	1. 開会 2. 協議事項 ① 堺市中学校給食検討懇話会開催期間の変更について ② 給食センターの整備内容について ③ 生徒が使用する食器等について ④ 中学生にふさわしい献立内容について 3. 事務連絡 4. 閉会
資 料	(1) 次第 (2) 資料1：第4回堺市中学校給食検討懇話会議事要旨 (3) 資料2：堺市中学校給食検討懇話会での検討内容について（案） (4) 資料3：一般的な給食センターの機器類の配置・必要諸室 (5) 資料4：他市町村の給食センターで提供されている献立例
会 議 内 容	
1. 開会 【資料1を基に事務局が第4回懇話会の議事要旨を説明】 2. 協議事項 ① <u>堺市中学校給食検討懇話会開催期間の変更について</u> 開催期間 令和2年9月30日まで ⇒ 令和2年12月31日まで 【堺市中学校給食検討懇話会開催要綱を基に事務局が説明】 （鎌田座長） ①堺市中学校給食検討懇話会開催期間の変更について、委員の皆さん、よろしいでしょうか。 （委員全員） 異議なし （鎌田座長） では、このご縁がしばらく延びるということで、開催期間の延長を前向きに喜び合いたいと思います。	

② 給食センターの整備内容について

③ 生徒が使用する食器等について

④ 中学生にふさわしい献立内容について

【資料 3、資料 4 を基に事務局が説明】

(鎌田座長) 続いて、②以降の協議に入らせていただきます。3つの協議事項について、今日は各委員からそれぞれのお立場でしっかりとご意見を頂戴できたらと思っておりますので、植木委員から順に発言していただきたいと思っております。一巡で時間に余裕があれば、その際言い残したことは、その後、挙手なりしていただいて、お話いただけたらと思っております。

内容ですが、協議事項の②が給食センターの整備内容について、③が生徒が使用する食器等について、④が中学生にふさわしい献立内容についてということです。

それでは、協議事項について、今までの懇話会でも、我々熱心に話を深めてきたわけですが、日本一安全安心で、おいしい給食であるように、そして日本一の食育を実施していけるように様々なご意見をいただきたいと思っております。また、それらを支える給食センターと各学校がしっかりチームになって子どもたちのために頑張れるよう、いろいろとご意見をいただきたいと思っております。ただ、現在、新型コロナウイルス感染症で、我々は新しい生活様式にいろいろ取り組んで奮闘しているわけですが、当然このことも今後の給食のあり方に影響を及ぼしていくところかと思っております。

そこで、勢戸委員にお伺いしたいのですが、コロナの対策として、学校給食調理場で、現時点で、これだけは外してはいけないことはありますでしょうか。あるいは具体化という点では、教室の中で子どもたちは給食をいただくことになるのであれば、配膳も含めて、ここだけは注意しておかないといけないという意見があれば、ぜひお聞かせいただきたいのですが、いかがでしょうか。

(勢戸委員) 新型コロナが流行し出す4月末ぐらいに、文科省と対応について相談はしていますが、調理室では、「学校給食衛生管理基準」に従ってやっていただくと間違いはないだろうということでした。しかし、マスクが足らなくなったなど、いろいろ問題が出ています。マスクではなく、バンダナやハンカチでもいいので、飛沫しないよう対策をしてくださいということでした。それから、調理員は、調理に入る前に必ず健康観察をしていますので、患者に近いような調理員さんは調理に従事しないはずということで、

大丈夫だろうというところです。ですので、もう一度「学校給食衛生管理基準」に従って、手洗いとかマスクとか、守ってきちんとされているか確認をしてもらうということにはなっています。

給食を食べるほうですが、現場は対策がなかなか難しいみたいです。配膳は今までもマスクをつけて子どもたちはやっていたので、マスクはつけてくれるみたいです。黙って食べることはなかなか難しいようで、危惧されるところはされているのですが、楽しく食べるほうがいいかと思うので、余り怒らなくてもいいのではないかと思います。

(鎌田座長) 今、私の大学は対面授業をやっています。入学式も卒業式も、こじんまりした規模を生かして実施しました。新入生には入学オリエンテーションがなかったら学びの保障はできないので。もちろん、感染予防を徹底して、入り口では必ず体温を自動的に計るサーモカメラを用意してやっているのですが、正直、ヒヤヒヤ、ハラハラです。特に、第2波とは正式に呼んでいませんが、今のこの状況は3月、4月、5月のときとは全然違います。そういう中で、学校再開ということで奮闘されて、いろいろお聞きになりたいことやご意見があると思いますが、そういうことをおもちの方は一巡するときにまた言っていただければと思います。

今、勢戸委員からお話をいただいて、まずはきちっとルールどおりに運んでいけば、いきなり感染が拡大するということは考えにくいというようなお話だと思うので、片一方では安心しながら、絶対油断をせずにということで、我々緊張感は常に持っていると思いますが、取り組んでいけたらと思います。

それでは、次第にある項目について、植木委員から順にお話しいただけたらと思います。

(植木委員) 給食センターの整備内容については、資料を見せていただきまして、正直見てみないとわからないというところがあります。どこかの給食センターを実際見に行って、どういう状況でやっているのか、どういう設備があるのかというのをある程度見てみないとわからないというのが保護者としてはあります。学校の給食室は見ているのでわかるのですが、給食センターのような、これだけの大きな規模になると、普通の生活の中では見ることもないですし、頭の中ではわかって、実際どういうものなのかというのがわからないところもあるので、今回掲げている目標の中では、日本一安全な給食、おいしいということを、先生が言われたみたいに具現化するにはどうしたらいいか、工場自体、整備自体も具体的な形で目

に見えるものがあったいいのかなという気がします。実際に工場がこういうふうにありますとかがもっとあれば、具体的な形としては保護者としてわかるのかなと思います。

あと、今回の整備のことから少し外れるのですが、この間、市長が中学校給食についてツイッターでつぶやいたことがあって、それに対して、この時期に必要なのかと批判的な意見がすごく多かったと思います。否定的な意見が増えてくると、事業自体、だんだん悪い方向へもっていかれることもあると思うので、公のそういうところに出すのはどうなのかなと思いました。いわゆる情報操作は怖いところがあって、意外とそういうところから話が漏れたりすることもありますので、そこは注意するところもあるのかなと思いました。

食器は、見た目もすごく大事で、食事は目からもおいしくいただくというのがあると思います。僕らが小学校のときは、金物の食器の中に脱脂粉乳が入ったようなもので、あれはやっぱまずいなというのはあります。口を直接つけるものでもあるので、そういうところも意識して、器はちょっとこだわってもいいのかなという気がします。それで子どもたちの食欲が増すのであれば、そういうことも必要なのかなというのはあります。

献立内容については、栄養士の方が詳しいので、僕らは素人なのでよくわからない部分もありますが、前にもお話ししたことがあると思いますが、試食会へ行ったときは、少し薄味だなというのは思いました。一番活発な中学生で、特に暑い時期は汗をかくので、塩分とかが不足することがあると思うので、バランスが難しいとは思いますが、味つけは大事かと思っています。何をもっておいしいかというのも、個人個人味覚が違いますので、わからないのですが、その中でもみんなが全般的においしいと言われる献立を組んでいければと思います。

(吉原委員) 給食センターの整備内容について、PTAの保護者の代表として来ているので、保護者の立場から述べさせてもらおうと、小学校や中学校のPTAで、よくツアーとか社会見学で給食センターを見に行っているのですが、こういう給食センターをガラス張りにするなど、保護者が見に行けるようにするといいと思います。

小学校、中学校と両方関わっていますが、全てにおいて意見が半分に割れます。今、コロナ禍で、小学校だと、例えばマスクをとって鼻を出している子がいるという否定的な意見と、それぐらいであれば大丈夫だろうという意見が真っ二つになります。先ほど座長がおっしゃっていたとおり、これは未知のものなので、誰も正解がない。そういう中で、保護者は、目

で見て安心するということがとてもありますから、こういう給食センターができたとして、現場を見てもらうと良いと思います。〇ー157とか〇ー7とか、いろんな細かいことについてはプロの方がこの場にいらっしゃるの、保護者としては目に見えるようなものを造ってほしいと思います。

人員については、余裕をもって採用していただきたい。私どもの若い頃は、37度ぐらいの熱だったら無理してでも会社へ行ったりしたものなので、今どきのニュースを見ても、ちょっと熱があつて、会社へ行っている人の気持ちはわかります。なぜそうなるかというと、やはり管理体制、人が足りないといったことになります。ここに関わる方がちょっとしんどい、ちょっと熱を出したというときは休めるような環境としてほしい。人手不足で難しいと思いますが、人員に余裕をもった体制にしてほしいと思います。

使用する食器等については、植木委員と一緒に、食というのは味わうというのも大事ですが、目で楽しむというのも食なので、資料④の写真は、おもちゃみたいな食器で、ままごとの世界みたいで、こういうのを見ても、楽しくないです。今どきの中学生は、心の成長が早いですから、僕らが思っている以上に大人です。ですから、堺なので、西洋のものを最初に入れた町でもありますし、ちょっと小じゃれたもの、例えば、家で、ギョーザを入れる皿とパスタを入れる皿を一緒のものを使っているのかという話です。洗浄とかの問題で、そういうのを分けるのは難しいかもしれませんが、中学生にとって目で見て楽しめるような、スープを全部飲んだら底に文字が出てきたみたいな、ラーメン屋じゃないですが、何かそういう工夫があったらいいのではないかと思います。

ふさわしい献立内容については、これも植木委員と一緒に、みんなにおいしいと言ってもらうような献立をぜひ考えていただきたいと思います。私は、小学校の給食の試食会に行ってきたのですが、とてもおいしいと思ったから、「おいしかった」と言ったら、ある人は「まずかった」と言っていました。人の味覚というのは全然違うので、とても難しいとは思いますが、基本的に濃い味は何でもおいしいです。私は、ラーメンの濃いのが大好きなので。薄い味はやはり難しいと思うし、そもそも堺は薄味の文化だったのだらうかと思っています。今は全てがリンクしてしまっているので、わからないのですが、例えば京都は薄味というのがあるじゃないですか、堺の給食なので、堺市というのを前面に押したいというか、堺に根差した味つけというのをしてほしいというのが私の意見です。

(鎌田座長) お二人の委員のお話は、非常に具体的なところまで言っていて良かったですね。一巡目で具体的なところを言いそびれたと思ったら、2回目に発言してもらったらいいますから、余り緊張なせずに、言いたいことは言ってください。

(仲野委員) まず、給食センターの整備内容ということにおいては、衛生管理とか安全管理の徹底はもちろんのことだと思います。その上で私がすごくいいなと思ったのは、案の16ページ4番の「児童生徒を対象とした食育センター機能」で、食育の指導ができる情報発信拠点としてGIGAスクール構想の実現の一つのコンテンツとするという辺りです。こういうのが実現できたら、普段は見られない給食センターの中での様子も見られ、食育が進むのではないかと思います。

もう1ついいなと思ったのは、17ページの⑤番「大規模災害発生に備えた地域防災機能」ということで、これも今後においては絶対に大事な視点かと思うので、この辺をぜひ実現していただければありがたいと考えております。

2つめの食器の話ですが、夢のある食器だといいいけれども、なかなか難しいのかなと現実の小学校の食器を見ながら思います。ただ今までだったらパン皿にご飯ということがあったけれども、お茶わんに近いお椀を小学校でも入れてくださるようになりました。見た目というのは大事だと思うので、先ほど言っていたことが少しでも実現できるといいのではないかと考えるところです。

3つめ、中学生にふさわしい献立内容ということで、小学校では卒業献立として、卒業前に人気メニューを子どもたちからアンケートをとったのを集約して、そのメニューを出すというのを実現していただいていると思います。間違っていたらまた修正していただけたらと思うのですが、そういう人気メニューとか、堺市らしいメニューにするとかを取り入れるとよいと思います。食を通して郷土愛、堺を愛するところを育てていくということが大事なと思います。その食材の一つとして、堺市の小松菜について子どもたちは余り知らないから、これは堺でとれたものだよという指導もしていけるような食材をぜひ出していただけたらと思います。

それと、最後に思うのは、子どもたちが大きくなっていて、だんだんファストフードとか、手軽な食事になりがちだという場合も想定されます。ご家庭の状況はいろいろなので、せめて義務教育の間に学校で出た献立にこんなのがあったなというのをできるだけバラエティー豊かに、子どもたちが自分のものとしてしっかりとっておけたらいいなと思います。

偏りのないバラエティー豊かなメニューが出るといいなと理想的なことを考えています。ちなみに、私は、堺市の給食は、お世辞じゃなく、すごく好きで、毎日調理員さんに、「今日もおいしかったです」と言っています。小学校においては工夫して調理してくださっているのではないかと考えているところです。

(石山委員) 給食センターの整備内容については、実施方針の案、今も先生からありましたが、このことを実施していただけて、とにかく安全であると。見学のことも含めて、全てをオープンにして、安全であるということであれば、言うことはないと思っています。

あと、生徒が使用する食器等ですが、箸、スプーンについては用意してもらいたいと思っています。今、中学校はマイ箸、マイスプーンですが、衛生管理上、子どもたちが洗ったりしている様子を見ていると心配に思う部分があります。全員喫食になると、洗い場の混み具合も想像がつかないので、食べ終わった後みんなが洗えるのか疑問に思います。そのまま持って帰るというのは問題だと思うので、箸、スプーンは市で用意していただきたい。

あと、食器については、夢のある食器は、現実問題、難しいのではないかと思います。でも、さっきもありましたが、できるだけ、パスタを入れる皿、ギョーザを入れる皿、見た目も中学生が毎日楽しみにできるような形にしてもらえるといいなと思っています。

4番目の中学生にふさわしい献立内容については、先ほど校長先生も言われましたが、地産地消ですね。堺市で生産されているものをもっとアピールというか、堺市で採れているものだということで、子どもたちを指導していく上で大事なことなのかなと思います。あと、メニューも、他市のものを見ていると、和洋中バランスよく、いろいろ考えているのだと思いました。実際、今、本校の栄養教諭が、月に一、二回献立作成の会議に行って、いろいろ考えた結果、さらに給食がおいしいものになってきているというのは栄養教諭も評価しています。また、給食を食べる子どもたちの様子を見て、栄養教諭がいろいろ苦労して、工夫もしているので、いいものになってきていると思うので、栄養教諭を多く配置していただいて、栄養のバランスの面でも味の面でもよりしっかりしたものになっていけばいいなと思っています。

あと、アレルギー対応については、小学校さんでも大分苦労されていると思うのですが、これも栄養教諭を増やしていただいて、1校1名は絶対必要だと思っています。専門的にそれを見ることができる先生を配置して

いただけることを望みます。

(中村委員) 給食センターの整備内容のところで、私が一番心配しているのは、教室で食べるのに、教室は不衛生なところが多くあることです。特に黒板はチョークを使いますから、すごい粉です。子どもたちに食育を行う上で、衛生面が非常に大事かと思います。先ほど給食センターが見えるようにという意見がありましたが、非汚染作業エリアとか、ここまで徹底して給食を作っているというのを子どもたちにも保護者にも見ていただけるような施設であればいいかと思います。子どもたちも、そうして作られた給食が自分の教室で配られるときに、ここで汚染されたら、何のためにあれだけ丁寧にやってくれたのかわからないというところまでわかるのがいいかと思います。それと、給食センターも一回造ったら50年くらい耐用年数であるかなと思いますので、令和50年を見据えて、未来の給食センターというのを造っていただければと思います。

生徒が使用する食器などについては、先ほどから出ているように見た目がすごく大事かと思っているのですが、毎日のことですので、30人、40人が一斉に返却すること考えて、返却しやすいものであったら良いと思います。石山先生が言われました箸とかスプーンは、今中学校は選択制の給食をやっているのですが、箸、スプーンのところでは衛生面が気になるところではあります。他市のものを見てみたら、箸がついているところ、ついていないところがあって、市によって違うと思うのですが、堺ではどっちをするのか、用意してくれたものを嫌がる生徒は必ずいますので、検討の余地があると思っています。

あと、私も、校長になって初めて給食を食べ始めて、それまでは弁当派で、給食よりも弁当がいいなと思っていたのですが、実際給食を食べてみると、毎日温かいし、今子どもたちの学校へ持っていく荷物の多さが問題になっていますが、毎日弁当を持って行って帰らなくていいので、楽ということで、給食を楽しみにしています。

(鎌田座長) 小中の校長先生のご発言は、全体を見通して前向きで、しかも具体的に気になることを言っているなと思います。それでは、今日は栄養教諭の方々にはいろいろ言っていきたい場かと思うので、言いたいことは全部言ってくださいね。

(池田委員) 給食センターの整備内容については、ハード面とソフト面からお話したいと思います。

ハード面は、施設、設備の中身だと思っているのですが、先ほど令和 50 年を見据えてとおっしゃっていましたが、8,000 食で 1 つ建つ目安だと思うのですが、対象となる生徒の人数も変わってくると思いますので、その辺の推移にきちっと対応できるような中身にしていただきたいと思います。本校は、昨年に調理場が新築されまして、丸 1 年使わせてもらっているのですが、現地建替えだったので、土地の制限があって、もう少しここはスペースが広くあったらいいのにと思うところがすごくたくさんあります。やはり生徒の推移に合わせて、令和 50 年まで対応できるような設備にしていきたいと思います。例えば、家庭でお鍋に相当するのが回転釜なのですが、食数によって必要な回転釜の台数はかわります。機器類の台数が少ないと安全性も変わってきますし、調理の仕方も変わってきますので、その辺も十分なものであってほしいなと思っています。

ソフト面は、そこで働く人だと思っているのですが、資料の 16 ページに、「調理員の健康と安全が確保され、安全で衛生的な調理作業機能」とあります。その中に、「どんなに立派な給食センターを整備しても、調理や配送等の給食に関わる業務は、そこで働く人に頼ることになります」となっていて、そのとおりだと思いますので、入札していただくときには、その会社の過去の実績とか、その会社がどれだけ人を育てようとしているとか、そういったことをきちっと評価していただいて、本当にいいものを作ってくれる人たちでチームを組んでやっていけるように考えてほしいと思っています。

食育に関しては、仲野委員もおっしゃっていましたが、給食センターが子どもたちの食育の拠点となるような施設、設備になっていったらいいなと思います。今、小学校でもキャリア教育に力を入れていっていますが、給食センターもキャリア教育の教材に使えるのではないかと思いますので、そういったことに対応できるような給食センターであってほしいと思います。

あと、給食センターの整備手法と事業運営のあり方について、20 ページ、21 ページに出ていて、従来の公設公営ありきではなく、民間の創意工夫を活かすことのできる手法を導入していくということが書いてあると思うのですが、運営も委託するのであれば、本当に信頼できるようなところに委託していただきたいと思います。全て人かなと思いますので、そこを決めるときには、本当に慎重に、安全が確保できるような体制をとっていけるようにしていただきたいと思います。

生徒が使用する食器については、先ほどからも出ていますが、お箸とスプーンは、小学校では普通に用意してまして、用意するものという感覚

で私はいたので、中学校でも、給食センターで用意したらいいと思います。

食器の素材は、消毒に耐える安全なもので、形態としては、その料理にふさわしい食器の種類があったらいいなと思います。管理していく側にとっては、たくさんあれば、それだけ大変なこともあります。食育の観点からも、ご飯はお茶わん、パスタはパスタにふさわしいお皿と、その料理にふさわしい食器に入れたらいいなと思いますので、そこも充実していけたらいいと思います。

中学生にふさわしい献立については、栄養価を満たすことはもちろんですが、例えば和食であれば、1汁3菜というような基本的な形態で給食が出せたらいいと思います。栄養価だけが満たされていてということではなくて、食事として充実したもの、見た目もそうですし、食の形態として理想的なものに近づけていけたらいいと思います。ただ、そこでいつも私たちが頭を悩ませるのは予算です。給食費のことが出てきます。予算内で、栄養価を確保して、なおかつ形態も考えて、当然安全な調理ができるものということになると、そこが私たちの仕事で頑張らないといけないと思うのですが、いつも頭を悩ませますので、予算も少し余裕があったらいいと思います。

(荻野委員) 今の小学校の状況なのですが、堺市は簡易給食ということで実施しています。急な始まり方でもあったので、私たちも戸惑って、教職員も簡易給食だけでは5時まで体力を保つのは少し難しいようなところもあります。また、日中暑いので、朝ご飯を食べていない子どもなんかは、この日射しの中何も食べずに帰るとふらつくことがあるのではと心配しています。

新型コロナウイルスが流行する前は、給食場に取りに来ると、調理員さんがいてくれていましたが、今は、調理員さんも少ないので本当に寂しいです。返却のときも、いつもだったら委員会活動が活発になっているのですが、委員会活動も無いので寂しいと言いながらも、心を込めて「ごちそうさま」という挨拶をして、給食場から教室に帰っています。

お隣の市は、来週まで給食をされるそうですが、「祈るような気持ちで毎日やっています」ということを言われていました。調理場には冷房がないということで、食中毒などで学校活動を休止するということは一番避けたいことなので、ちゃんとした給食は、現在、季節的には難しいので、簡易給食という形で出していますが、今の時期はこれでよかったのではと思っています。

新型コロナウイルスの第2波も、いつ起こるかわからないので、もし起こった場合の給食の再開の仕方とか、どんなメニューだったら簡易ではな

く、子どもも親もこれなら午後の授業を受けることができるという献立を準備することができるか。新しい給食センターにおいても、そういうことは予想できることですので、今からきっちり検討しておく必要があると思っています。

給食センターの整備内容ということで、私が見慣れない設備、準備してくれる主な設置機器ということで、真空冷却機、和え物機というのがあります。大腸菌O-7とか、加熱で死滅する類ということで、堺市は全て加熱したものしか提供していませんので、真空冷却機という菌が発生しない状態で急速に冷却して和え物をつくる新しい機械があるということで、献立の幅がすごく広がると思います。私たちも、工夫のできるところがたくさん出てくるのではないかと楽しみに思っています。ご飯も炊けるということなので、小学校とはまた違う献立にチャレンジできるのではないかと思います。

また、これは機械ですので、壊れる場合があります。例えば、オーブンが壊れた、揚げ物機の調子が悪いというときに、給食センターを3つ建てれば、お隣の給食センターで助けることができるのかとか、緊急の対応のときもしっかり考えておかないといけないと思います。8,000食としたら、少し余裕のあるような献立や、器具の数、調理する食数なども考慮しておいたほうがいいのかと思いました。

食器については、お箸のことがあったのですが、コロナが始まって、学校再開のときに、1人の保護者から、「みんなと同じお箸を使うのですか」というようなお問い合わせがありました。給食場できれいに3度洗って、消毒の保管庫に入れてということを説明したのですが、最初の1週間ぐらいは自分で持ってきていました。コロナのウイルスが絶対ついていないというのは私にはわからないのですが、「学校給食衛生管理基準に従い、保管もされているので、安心してもらっても大丈夫です」という説明をしましたが、今後も、そういう希望がもしかしたら出てくるのかなというのは少し思いました。

食器なのですが、堺でも糸尻のあるお茶わんを導入していますが、今の子どもは、変な持ち方の子がいるのでそういうことも教えていかないといけないと思います。ようやく1年生から6年生まで全員、中わん、ご飯茶わんとして使える食器が2月から導入されるので、1汁2菜、1汁3菜というきれいな形で、給食の提供ができます。和食の献立をふさわしい食器で出すというのが最低条件じゃないかと思っています。

ふさわしい献立内容ということですが、コンビニの商品開発力には驚かされるばかりです。でも、飽きるのですが、冷たいものは冷たいし、非常

にきれいな状態でサラダパスタとか、これにどうやったら給食は勝てるのかと思いながら、そこはどうしても難しい。でも、給食1食、高学年は255円で、255円なんかでコンビニでサラダパスタはなかなか買えないのです。値段だけでなく、大量調理のいいところもたくさんあって、おでんとか大量で煮る炊き物はとてもおいしいです。そこでは、コンビニには負けていないです。試食会の日が、そのような献立でない場合とか、人気の揚げパンでない場合とか、本来の給食のすごくいいところを保護者に紹介できなくて残念だと思うときがあります。

それと、やっぱり薄味を教えたい。濃い味文化じゃないと思うのです。濃い味にはいつでもなれます。塩分は、今、私たちの課題で、堺の給食の基準では、1回の給食で2.0g未満となっていますが、なかなかできない。お白湯みたいなスープは残ってくることが多いです。食べてもらってこそ栄養なので、おいしさというのは絶対外せないのですが、そうすると、やっぱりしっかりした出汁、基本に戻るしかないのかなと思うので、そういうことはセンターでも十分できるので、まずはおいしい和食を提供したいです。

子どもたちは麺とかパスタが大好きなので、子どもたちを楽しませるというのも一つですが、やっぱりしみじみおいしいなというのを食べさせたいというのが私たちの思いです。

小学校からつながる食育ということで、中学校は恐らく、衛生面のことを心配されていると思うのですが、小学校は、配膳が始まってから、黒板のチョークの粉が舞うようなことは絶対させていないと思うし、子どもたちも幾らか意識はしていると思うので、そういうことに小学校から中学校へつなげられたらいいなと思います。中学校の状態がどうかというのは私もわからないのですが、今コロナの中で、新1年生でも、給食が始まったとき、とても手洗いが上手でした。おうちですごく言われてきたと思うので、家庭、小学校、中学校と全部つながってやっていけたらというのと、そういうことを見通せる立場の者がいたらいいなと思っています。中学校も、荷物置き場がないとか、配膳の問題とか、手洗いがないというのもこの間おっしゃっていたと思います。いろいろ予算が膨らんでしまうかもしれませんが、手洗いは、給食だけでなく、これから必ず必要だと出てくる話だと思うので、そちらも整備していただきたいと思います。

(川村委員) 私、今年度から小学校に異動になりました。調理場に入るのは初めてでしたし、最初どうしようという思いが強かったのですが、調理場に入ってみたら、とてもきれいに整えて調理している調理員さんたちだったので、

今は安心して給食を調理しているところを見させてもらっています。やっぱり人だなというのをすごく感じました。私自身も毎日関わり、調理員さんも関わってくれるので、いいものを作ろうという意識が高まっていくことによって、それが子どもたちに伝わっていくのだなと思うところが、この1学期にありました。ですので、給食センターにおいても、人についてはよく考えてもらって、堺市が、そういう体制、仕組みのセンターの整備内容にしていだきたいと思っています。

生徒が使用する食器についてなのですが、資料4の最初のページと2ページ目、2品盛りのお皿が多いんだなと思って見させてもらっていました。私が少し気になるのは、アレルギー対応のときに、1品は食べられるけれども、1品は食べられないというときに、お皿が空いてしまうなというところで、アレルギー対応の子が悲しい思いをしないかとか、何か間違いが起きないかなというので、2品盛りのお皿はどうかなと思っております。

ほかの先生方もおっしゃっていたのですが、1汁3菜ということを知りたいということなので、お茶わん、お汁で、あと3種類ぐらいのお皿が常時準備されていて、そのお皿に合った量を栄養士側が献立として考えて、1品1品盛っていけるようにしていければいいかなと食器については感じました。

皆さんもおっしゃっていたお箸については、中学校の選択制給食は、マイ箸、マイスプーンで、なおかつみんな持ってくるのが割り箸でした。見てみたら、先生も割り箸でした。それを使って捨てるということで、自然に優しくないなということを感じていて、かといって、校内で洗うのも難しいので、できたらお箸とスプーンは給食センターからつけてもらって、それを使わせていただけたらなと私も思っています。

中学生にふさわしい献立内容については、私が小学校に異動してびっくりしたのが、夏に実施する献立に「ゴーヤチップス」が出ました。中学校にいたときも、「ゴーヤチップスは出ないのか」と生徒に言われたときがあって、初年度は出なかったのですが、二、三年たって、中学校でも出し始めて、夏に多分1回実施していると思うのですが、それが小学校のときから中学校までつながっているなと思いました。また、1年生は苦くてなかなか食べられないのかなと思って見ていました。すると、「食べたよ」と言いに来てくれる子もいれば、「初めてゴーヤを食べたけど、苦かったけど頑張ったよ」というお話を聞くこともありました。堺市としてのすばらしいメニューがたくさんあると思うので、それを小学校から中学校につなげていければなと私は思っています。

小松菜についても、よく話はしていたのですが、中学生でも、「堺のめぐみ」というマークを見たことあるよ」と言う子たちもいたので、中学生にもつなげていけるような献立を小中一貫で考えていってもいいのかなと思います。実際に中学校で献立に使われているメニューも、小学校のメニューがたくさんあると思います。小学生とは量が違うと思うので、量を変えたり、味の工夫とかもちょっと変わってくると思うのですが、ふさわしいものにしていければいいなと思います。

(八竹委員) 私は、この中で、多分1人だけだと思うのですが、先日最新の給食センターを事務局の方たちと見学させていただきました。ここに書かれているような最新の文部科学省の基準に従った給食センターを見せていただいて、不安は払拭されました。すごくよくできていて、実際にガラス張りで見学できるようになっていまして、もちろんエアコンがきいていて、快適なところで調理作業もされているので、食材の傷みなんかも心配ないようなところですよ。

あと、ソフト面でいうと、委託業者さんに関してもかなりしっかりした委託業者さんを選ばれていたのですね、私もいろいろ質問させていただいて、調理員さんのモチベーションを上げるためにどんなふうに考えているのかなどの質問にもきちんと答えてくださって、そういうこともちゃんと考えてやっておられるので、いい業者さんを選べば、すごくいい給食ができるのだなと思いました。そうなったら、やはり人になってくるのですが、悪い面ばかりではないというか、私は自校調理方式の給食を希望していたのですが、それで一気に給食センターのファンになりました。私だけでなく、一緒に行った栄養教諭も、ここで給食を作りたいと言うぐらいすごくよかったです。

ライブ配信といったことも書かれていたのですが、コロナ禍でオンラインがすごく進みましたので、簡単にできると思います。実際モニターで全部管理されていて、モニターで見られるし、ガラス越しでも見られるし、配信もできるということをこの目で見てきたので、とてもいいものができるのではないかと期待をしています。

ただ、令和50年までと言ったら、今最新ですけれども、50年後になったらどうなのかなと。だから、改築なんかもできるようなことを考えながらしていかなければいけないなと思っています。古い給食センターも何件か見せてもらったことがあるのですが、今の時代に合っていないような課題がいっぱいというところも見ていますので、そこは50年後にどうなるのかなと思います。

実際向こうで聞かせていただいて、よく考えないといけないなと思ったのは、今設計の段階でどんな給食をしたいかというのをしっかり考えないと、こんな給食をやりたいなと思っても、設備が整っていなかったら、その設備に合わせた給食になってしまいますので、私たちもどんな給食をやりたいのかということをこれからしっかり意見を出していかないといけないなと思いました。

3番、4番に関しては、通じるものがありますので、両方合わせてお話しさせていただきます。先ほどから栄養教諭は皆同じ考えだなと思ったのですが、1汁2菜、1汁3菜という日本の食事形態を毎日のように目で見て確認できるような給食の献立にしていきたい。実際、今選択制ですが、今の中学校の給食は割とそれを意識した献立になっています。私は長年小学校を経験してきました。小学校は、いっぱい食材を入れているといういい面もあるのですが、主菜なのか副菜なのかわかりにくいところもあります。今の中学校の給食は、これが主菜です、これが副菜ですということを説明しやすい。食育の教材に使えるような給食になっていますので、それを踏襲していきたいと思っています。

栄養士、栄養教諭の違いという点、病院の栄養士さんは、栄養というところが献立で大事になってくるのですが、私たちは食文化とかも伝えたいということで給食の献立を考えています。その日の給食で何を教えたいかということも考えながらの献立作成なので、栄養教諭が配置されていない中学校でも、その日の給食から学んでもらうという点で、食育が行える。テレビのモニターとかを使用しながら、この日の給食はこうですよという説明を見ていただいて、食べるときに、あっ、これかということを知ってもらえるような給食ができればいいかなと思っています。

義務教育の最後の3年間ですので、大人になったときに、ああいうふうに食べればいいのかというふうに思い出してもらえるような給食にしたい。それに加えて、食器も、予算があるので難しい面もあると思うのですが、この写真に写っているお皿が2つに分かれているのは、先ほど川村委員からどうかということがあったのですが、1汁2菜を意識してのことなのかなと思っていて、セパレートにしても、それは期待できるので、何がいいのかということはこれからきちんと検討していきたいと思っています。あと、材質とか、楽しいとか、スープを飲み終わった後に何か見えたらおもしろいかなというのもあるので、今中学校に配置されている私なので、今日聞かせていただいたご意見を参考にして、全員給食のことを考えていきたいと思っています。

(勢戸委員) まず、今までないものを新しく建てるわけですね。小学校の調理場を

建て替えるとかそういうものではなくて、中学校の給食を実施するために新しいものを建てるわけですから、もう一度中学校の給食に何がふさわしいかという原点に戻って、整備を考えていく。それには献立とか食器とかになってくると思うのですが、今まで全くやったことがないわけですから、やっぱり中学校の給食を作っている給食センターに見学に行って、その規模等を見てくる。学校給食衛生管理基準では、「新設の場合は栄養教諭の意見を取り入れること」としてありますから、何らかの形で見学に行って、よく見てくるというのが一つだと思います。最新のいいところを見ればいいと思います。

せっかく建てるのだから、単に調理をするところだけでは教育委員会としても楽しくないと思います。せっかくお金をかけるので、ガラス張りの廊下をつけて見学できる、キャリア教育なり食育なりも併せてできるという施設にしてしまうのが一番いいかと思います。さらに、8,000食のものという話になっていますが、例えば検食して異常があつて、給食を止めなさいとなったときに、子どもたちに「今日は給食ないから帰きなさい」というわけにいかないわけです。何か代わりのものがあればいいので、そういう相談を受けたときは、レトルトのカレーなどを給食センターに置いておきます。そうなれば、ご飯は加熱しているし、牛乳はあるから、レトルトのカレーだったら食べられます。では、それだけで教育委員会がその分のお金を持つかといったら、それは無理なので、さっきも出ていたような防災機能をもたせると良いと思いました。実際センターが防災機能を持つようになったのは、東日本大震災からです。あのときに、福島はもともと原発があつたので、調理場がオール電化になっていて、原発が止まったので施設が使えないというので問題はあつたのですが、お湯を沸かしたりということはできましたので、そこにさらに非常食があると、防災機能は十分賄えるということになるので、それは危機管理室の予算で造ってもらとか、そういうのをちょっと考えられたらいいかと思いました。単に中身の整備だけではなくて、あらゆる機能をそこにもたす。後からもたそうといったら大変なのだけれども、最初からそういうのを考えておけばいいかと思います。

建つたとして、中で作業をされる方が委託業者の調理員ということになります。管理しているほうは、堺市の教育委員会になるのだけれども、組織が違うので、齟齬が出てくる可能性が高いので、どうやってお互いのコミュニケーションをとるか。契約のときにそこを十分含めて、コミュニケーションのとり方をこうしますというのを入れ込む。入れ込むということは、給食センターの担当になった栄養教諭の先生は委託調理員さんとコミ

コミュニケーションをとる必要があります。食育の要になっているのは栄養教諭の先生です。栄養教諭の先生は校長先生や担任の先生らと食育のところでコミュニケーションをとっていかないといけないので、双方向のコミュニケーションの練習の場にしてしまうというのが必要です。あと、委託業務として配膳、学校で食缶を並べるという作業もありますので、配膳の作業をされる方ともコミュニケーションをとっていかないといけないので、栄養教諭の先生も大変だと思いますが、いいものを作るためにみんなが頑張っていくことでやっていただければと思います。

整備に関しては、どんどんいい機械が出てくるので、よく見張っておく必要があります。真空冷却機が本当にいいのかというと、私は今ブラストチラーの方が好きなのですが、処理能力がどれだけあるのかは現場に行ってみないとわからないので、予算があれば、見学に行ってもらおうというのがベストだと思います。

食器は、さっき糸底のある食器とおっしゃっていましたが、中学校給食を始めたところでいつも問題になるのが、お茶わんを持てない子どもがいるということです。これは持てないのではなくて、給食のお茶わんは糸底がないので持てないのです。20年ぐらい前は、糸底をつけたら背が高くなって熱風保管庫に入らないというのがあったのですが、今は指がかかるぐらいのちょっと糸底のついた食器もありますので、よく探してもらったらいいいと思います。今材料としては、プラスチックとか、PENとかアルミとか磁器とかあるのですが、瀬戸物の食器は、調理員さんが大変なのでやめた方がいいと思います。いずれの材料の食器を使っても、割れる、汚れる、傷がつくというのが必ず出てくるので、ちょっとずつまみ出して変えていると大変なので、耐用年数を決めて一気に替える。そのためには、安いもので短くするのか、いいものを丁寧に使って長く使うのか、これは管理される先生らで決めてもらうしかない。やっぱりお茶わんは持ち上げてほしいので、糸底があるほうがいいのかと思います。

献立内容ですが、これも堺市の今から造ろうとしているところの特色になるかと思います。通常は、小学校と中学校を一緒に作っていますから、メニューを変えるといたら大変になります。八潮市の給食センターも、小学校も中学校も同じもので、量を変えているだけです。隣の市もそうです。堺市の場合は、中学校専用の給食センターを造りますから、中学生にふさわしい給食というのが作れます、だから、メニューもどういう形で提供するのかをあらかじめ考えておくといいと思います。例えば、さっきのセンター割りのお皿がいいのか、3菜だから小さなお皿を3個並べるのがいいのか。3個並べようと思ったら、保管する場所が大きくなる。全て新

しいことなので、何でもできるのですが、今のうちにきっちり考えておかないと、後々変更することはできない。1つにまとめて盛られているよりも、きれいに3つなり盛られている方がいいかなとは思っていますが、それは思うだけで、お皿の数のことを考えると無理だろうと思います。そこは先生らで話し合っていただければいいと思います。

献立なのですが、地産地消の問題が出てきますので、余り自由にできなくなってしまうので、何か手だてを考える必要があると思います。例えば、田辺市と堺市は友好都市だと思うので、田辺のものを使ってあげて、田辺に堺の小松菜を持って行ってあげたら、それなりに地産地消っぽいことができるのではないかと思います。そうすれば、献立のメニューの数も増えてくる。たしか、堺市は種子島も友好都市と書いてあったような気がします。何市かあったので、そういう関係をうまく活用していったらいいのかなと思います。

それをどう組み合わせるかですが、社会に出て行ったときに、どういふうに食事をとったらいいのか、そこは中学校の3年間で決まっていくなけですから、その部分をにらんで献立を作る必要があります。そうしたら、献立の規模、食材の規模、食器の規模、調理場の規模というのが決まってくると思います。今やっておかないと、後からは変えられないと思います。

(鎌田座長) 私も、委員の方々の意見から感じたことを中心にしながらお話しさせてもらいます。今日も委員の方々の意見を聞かせてもらって、触発されるところがありました。「堺らしい」という言葉が、その1つです。協議事項の④の中学生にふさわしい献立内容というところを見たときに、「中学生にふさわしい」とは何なのかと考えました。それを中学生らしいという言葉置きかえると、その一つの答えは「堺らしい」という言葉になるのではないかと思います。地産地消という言葉も大事ですが、そことの関係においても「堺らしい」という言葉が大事で、これが中学生に非常に大事なのではないかと考えました。「堺らしい」は、地産地消でもあり、そして「人間らしい」とか、あるいは「教育らしい」という意味にもなってくるととらえたいと思います。食べるという生きる上で絶対必要なことを取り上げる今回のこの取組は、生きることの最低限だけで収まらず、給食センターを造って、中学校の給食を実施して終わりでもない。それを物語っているのが食育という言葉でもあると思うのですが、中学生の子たちにしっかり人間らしく育ってほしいという願いがそこにしっかりと織り込まれているのではないのかと思います。そういう意味では、中学生らしいというのは人間らしいとか、あるいは教育らしいということになってくる

と思います。

この懇話会の一番いいところだと思いますが、大事な価値をいつも大事にしようとしている。例えば、池田委員からのお話は、委託に関して、世の中的な、平たく言えば価格ですけども、こういうところだけで決めるのではなく、ある意味、「志」を共有するような、今言っているような価値を大事にできるような、子どもたちのことを本当に大事に思って、人間として育てようという姿勢を持ってくれるような業者であってほしい、そこで働く人たちであってほしいというお話と感じました。我々は、中学校給食について話をしているのですが、給食センターを造るということは、堺がもっと元気になっていくための希望とか志とか夢みたいなのをそこに詰めていると思います。学校がもっと良くなって、中学校の子たちがもっと元気にたくましく、賢く、優しくなってというふうな価値を織り込んで、我々はいつの間にか議論しているのではないか。そういったことが委員の方々の発言の端々に出ていると思います。

例えば、川村委員がおっしゃった人というのは、まさにそういう意味ではないでしょうか。要するに、これだけ食べていたら生きていけますよということをやりたいのではなく、もちろんこれは最低限死守しなければいけないことですし、そこは安心安全が必須ですが、もっと人間として、これを堺らしい言い方にすれば、文化的な堺にとっては「文化」という言葉がぴったりじゃないかと思うわけです。そうすると、中学生らしいということは文化的であるということになります。「文化」という言葉が示すように、そこに豊かさとか楽しさが入っていないといけない取組だと思います。中学校給食を実施するということを軸にしながら、堺市の人々、それから、学校に関わっている様々な方々が1つになって、いい学校、いい人間をつくっていこうという取組で、流れが1つになっていくようなことを実は我々は実現してほしいと思っているのではないかという気がしました。

そういうことをやっていこうとすると、中村委員の発言はすごくウイットに富んでいたと思います。令和50年の給食センターをめざすと。さっき言った人間的な、あるいは文化的なそういったことを実現していこうと思ったら、建てたら50年間そのままなんて絶対だめだと思います。給食センターも我々もみんなそうですけれども、これからの時代に子どもたちがしっかり育っていこうと思ったら、常にアップデートするしかないのではないか。

現場で教師をやっているときに、どうしてこの給食を「おいしい、おいしい」と言って食べるのだろうと思ったことがありました。子どもたちは

「パンがおいしい」というのですが、いやいや街のパン屋さんはもっとおいしいけどと思いながら、子どもたちと過ごしておりましたが、日々アップデートしない限りは、おいしいとかおいしくないの基準も上がっていかないと思うのですよ。つまり、やったらやりっ放しじゃなくて、給食を食べてくれている子どもたちの意見、先生方の意見をしっかり集約することが必要だと思います。その評価を踏まえて、直すべきところはためらわずに直していく。そういうスピーディーさ、変える勇気をもった給食でないと、よりおいしくはなっていない。

僕なんかは、吉原委員と一緒に、食器も工夫してほしいと思っています。センスという言葉は、僕が言っている「文化」と重なるころだと思います。我々はこれまでも「日本一安心安全」とか、「おいしい給食」というキーワードを作り出してきたわけです。子どもたちが給食を楽しみにしてほしいということでは「温かさ」も大事だと思っていたのですが、具体的に意見出しをしたときに何がいいかはやっぱり違います。私は、いろんな地域の給食の写真を見たとき、工夫していると思ったけれども、吉原委員はおもちゃみたいだとおっしゃいました。それが多様な人間社会なのであって、そういう声を集めてアップデートしていったらいいと思います。そういったことを初めから織り込む必要があると、今日委員の方々の意見を聞きながら感じました。

ただ、こういうふうな方向性に一番水をかけるのは、「予算」の2文字です。でも、今日苅野委員の話がいいなと思ったのは、苅野委員はコンビニと競争しているのですよ。子どもたちのことを考えたら、コンビニと競争したくなるのです。「あそこはどうしてああいうことができているのか」と。予算という言葉に比べて、これはいかにエネルギーで、いかに人間的な言葉か。知恵を出せ、工夫しろと言われたら、ちょっと元気がなくなるけれども、コンビニと競争している栄養教諭さんがいるのだと思ったら、頑張らないといけないという話になってくるわけで、これも結局は「志」です。そういうことをめざす必要がありますし、予算のことはちゃんと考えてくれる人がいますから、ここの委員はしっかりと「志」が実現できるような夢を具体的に詰め込んだ意見をどんどん言っていただければいいと思います。そうでなかったら、この時期、元気な給食が生まれてこないのではないかと思います。

この時期に給食センターと、最初に植木委員からご意見をいただきましたけれども、この時期に給食センターを建てる意義がやっぱりあるとみなさんに思ってもらいたい。そのためには、給食センターを建てたことによって、子どもたちが元気になり、堺市が元気になったという方向性をちゃんと織

り込んでいるということだと思います。そういう形でぐっと前に進めていきたいし、教室の衛生環境のことを言うていただきましたが、これは次回の議題にも関わるかと思います。この時期だからこそ、給食を行うことと、学校の掃除を行うことと、自分たちが感染予防を徹底的、自律的、自主的にやって衛生を守っていくことは全部重なっていかないといけないのではないかと思います。それは自分が「生きる」という言葉においては重なるのではないか、自分の責任という言葉においても重なっていくことではないかと思います。我々は、価値の問題としてそういうふうなことをこれからも大事にしていかなければならないということを聞きながら思いました。

今一巡終わりました、時間の方は残り 20 分なのですが、これを言い残していたという委員は、この後の時間を使って存分にご発言をと思いますが、どうでしょうか。

(植木委員) 箸について、選択制給食でうちも給食を食べさせていますので、箸をずっと持たせているのですが、持っていくのを忘れるのです。学校に割り箸があるからというので対応しているのですけれども、忘れるならまだしも、そのまま置きっ放し、洗わない、学校でざっと洗ってまた使うとかとなってくると、衛生面のことがあります。必ず 1 人や 2 人そういう子が出てくると思うので、箸とかスプーンも給食センターの方で一緒にそろえてほしい。

今は特にコロナでよく言われていますが、感染の第一の予防は手洗いだと思います。あとは、さっき先生が言われましたけれども、何もしゃべらずに食べるのが楽しいのかというのもあるので、多少はしゃべってもいい環境をつくると。それには空気を動かすことで飛沫もそこにとどまらないし、感染の予防にもなると思います。今できる方法で子どもに楽しく給食を食べてもらう。給食センターができるのはまだ少し先なので、その頃コロナがどうなっているかはわからないのですが、今中学生でも弁当を教室で食べていますので、今食事をどうやったら楽しく食べてもらえるかというのを、コロナのことも踏まえて少し考えていってもいいのかなと思います。親としては、食事は楽しくってほしいし、しっかり食べてほしい。とにかく中学生のうちは体をつくる資本でもあると。うちの子もスポーツをさせているので、特に食事は大事だと思っていますので、衛生面もそうですけれども、しっかり食べてほしいという中で、どうすればいいかというのをちょっと考えていかなければいけないなと思います。

(鎌田座長) 箸、スプーンについては、用意をしてほしいというので皆さん一致して

いたと思うのですが、中村委員からそれを嫌がる子どもさんが中にいるというお話がありました。私もそうだろうなと感じたのです。すごく敏感に衛生面を気にする子たちが中にはいるだろうというときに、これは個人的な意見ですけれども、柔軟に対応してあげてほしいと思います。どこまでいっても本人の不安、あるいはご家族の不安とかいうことがあるから、そういうときに一律にこうしていますから、これしかありませんということよりも、対応を柔軟にしてもらえないかなということは願いますね。

(吉原委員) 箸、スプーンなのですが、自身、学校評議員というのになっているので、保護者の声とかを集めていると、実際過敏になっている子どもたちがとても多い。特に女の子とかは、人の使っているものをさわれないとか、家庭科の授業なんかで何かを作って食べるとか、男の子が手で握ったものを食べるとか、そういう授業が中学校であるみたいですが、親のアンケートで、娘が人の握ったものを食べられませんと言っておりました。それは声としてはとてもあります。私はそれを聞いたときに疑問に思ったのが、小学校のときはみんな同じものを使っていて、なぜ中学校に進学したらそういうふうになるのかなと。思春期だからそうなのかとは思っているのですが、過敏になっている子どもも多いので、そもそも学校教育の中で子どもたちに啓蒙できないのかと思いました。人が握ったものが食べられないとか、人が何々したものをさわれないとかいうのは、親の問題も多いと思いますし、社会の問題も多いと思います。今コロナのせいで、シェアリングビジネス、自転車や車というのは衰退していつているのです。人のさわったサドルをさわれないから。一時、シェアリング、シェアリングと言っていたのが、今結局自分で所有する方向になっていつているところがあると。メディアが動かししているところもあるとは思っているのですが、それと一緒に、人の握ったおにぎりが食べられない風潮が生まれているというのはちょっと悲しいことなので、学校の道德の授業じゃないですが、学校教育の中で先生方の努力で何かしてもらえないかと思います。箸、スプーンについては、基本的に用意してほしいと思います。

(鎌田座長) 今の吉原委員のお話は、テーマは広がりますが、これから本当に課題になっていくと思います。時代性というものを表せば、そういうすごく過敏な子どもが増えていくのは当たり前だと思います。それをあれこれ言うのではなくて、教育活動の中で、子どもたちが自分自身の全身を使って直接課題に取り組む中で、汗をかき、泥まみれになって、実感が増え、気がついたらこうやったんだと思えていたと。そういうふうなことをいかに保障

していくか。教育の本質は大丈夫かということがこれから問われていくと思います。

(仲野委員) 新型コロナウイルス感染拡大防止ということで、随分マニュアルも出て、共用のものは避けなさいとか、できるだけこうしなさいと明記されてくると、やっぱりそういう方向になってしまうのだというのは1つ思います。ただ、文部科学省がこれからの学びを保障していくという中で、学校では協働してみんなでできること、みんなで何かをなし遂げていく、対話であるとか、協働作業であるとか、そういう部分を大事にし、個別の学習は例えばICTでできるようなものは授業以外の場であるというような方向性も示しています。学校の役割はやっぱり協働だということを推しているのだと思います。私自身も、学校が何をするところかといったら、ひとり学習じゃなくて、みんなの良さを知り、自分が高まっていく、深まっていく、そういうことだとすごく思います。先ほど座長さんがおっしゃった、何か一緒に取り組んでいるうちに、気がつかずにものを一緒にさわっていたとか、一緒にやると楽しいと体感していく。教育の本質としてそれは絶対必要だと思います。

ただ、そこにマニュアルとして、共用のものをさわるのは避けましょうみたいなことが、今だからですが、乗っかってくると、現場は「何を大事にするの？」というのが苦しい。ペア学習とかグループ学習を大事にしなさいと非常に言われてきて、推進していたのに、「控えなさい」と言われてしまう。今はものすごく葛藤があります。教員もそういうのは避けたほうがいいと思っているのですが、大事にしていくものと感染の予防というもののバランスが非常に悩ましいなと思っております。

(鎌田座長) さっきも勢戸委員から、給食の最中黙って食べているだけではというお話もありましたが、我々の中でまさに何を大事に思っているかということが、大人の側、学校や教師の側が問われている時代なのかなというふうに思います。結局、我々が「一番大事なのはあなたですよ」と言えるかどうか。あなたのことが大事だから、今は黙って食べてほしいのですと。あなたのことが大事だから、この課題、一生懸命さを求めているのですと。子どもは、一生懸命やったら、気がついたらさわっていたりするものですが、結局は大人の側の哲学であったり認識みたいところが、あなたは何を大事にされていますかというところを問われていると思います。まさに給食センターもそうだと思います。

時間が来ましたので、協議事項はここまでといたします。ご意見ありが

とうございます。

3. 事務連絡

【事務局より、第6回目の中学校給食懇話会の開催日時や場所は追って連絡。】

4. 閉会