

平成24年度第2回京田辺市中学校昼食等検討委員会 会議録

開催日時 平成24年11月22日（木）午後3時30分から午後5時

開催場所 京田辺市役所 305会議室

出席者 京田辺市中学校昼食等検討委員会委員
教育部長、京田辺市小・中学校長会代表（大住中校長）
京田辺市小・中学校教頭会代表（培良中教頭）
京田辺市PTA連絡協議会代表（田辺中PTA）
市立中学校PTA代表（大住中学校・培良中学校）
市立中学校教諭代表（田辺中学校）
助言者

欠 席 市立中学校教諭代表 （大住中学校・培良中学校）
京田辺市小学校栄養教諭代表（田辺東小学校教諭）

事務局	皆さん、こんにちは。本日は中学校昼食等検討委員会にご出席下さり、ありがとうございます。 会議に入る前に、前回ご承認いただきました助言者の同志社大学柳田教授をご紹介します。 柳田先生は、昨年度と一昨年度、保健福祉部で策定しました健康増進法と食育基本法の2つの法律に基づいた「京田辺市健康増進計画・食育推進計画」を策定する際、京田辺市健康づくり推進協議会の会長として参画いただきました。同計画にも書かれているように、ライフステージによって変わる課題の中で、中学生を含む思春期は、学童期に培ってきたことを土台にして、さらにその先の青年期や壮年期につなげていく大事な時期です。加えて栄養や食生活は、他の身体活動や休養、その他のことにも無関係ではありません。中学生自らは、早寝早起き朝ご飯を実践するなど生活リズムを整え、一方家庭や地域では地産地消を推進し、行政では学校において食育を推進するといった立場ごとの役割が重要とされています。その中の一つとして給食を考えていく上で不可分な関係にあると考え、柳田先生に助言をお願いした次第です。柳田先生からそういうことも含めて、少しご挨拶をいただきたいと思いますので、よろしくお願いします。
-----	---

助言者	皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました同志社大学の柳田と申します。この度は、中学校における給食または昼食をどのように考えていくかということで、市の食育推進計画や国の食育要綱において特に食育が重視され、それを学校現場で推進するにあたり、私の研究テーマとも関係がある中で、また、昨年度までの「京田辺市健康増進計画・食育推進計画」を作成してきた経験の中で受諾させていただいたところです。そういう意味で、この委員会の議論というのは、今後の京田辺市を担う大事な世代である中学生の育成を握っていると思われまことから、私もこの委員会は非常に重要だと認識させていただいたところです。私には議決権はございませんが、皆さんの意見やお話をお聞かせいただきながら、給食の発祥地である山形県で見聞きしたことや、次の赴任地でありました福井県での経験などもお話できる機会があればと考えています。今までのこの会議での経緯については聞かせていただいております、まだ結論は出ていないと伺っていますので、みなさんのご意見をお聞かせいただきながら結論を出していくに当たって参考となる助言ができればと考えておりますので、どうぞよろしくお願い致します。
事務局	ありがとうございます。それでは会議に入らせていただきたいと思います。委員長よろしくお願い致します。
委員長	皆さんお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。それでは、今年度2回目の検討委員会を開催させていただきます。前回までには、いろんな課題の確認をしてまいりましたが、議会で請願が趣旨採択されたことを尊重してこの会議を進めたいと思います。今まで出された課題に対し解決方法を考える上で、どういう方式があるのかをまとめるよう事務局に依頼して前回の会議を終わっていましたので、その資料をまず報告いただき、その上でまたいろんな意見をいただきたいと思いますのでよろしくお願い致します。では、事務局から説明をお願いします。
事務局	先ず、給食の分類について説明いたします。学校給食法では3つの区分がございます、1つ目は完全給食。これは今小学校で行っている給食で、給食の内容がパンもしくは米食、おかず、ミルクの全てがそろっているものです。2つ目は補食給食で、主食がなく、ミルクとおかず等で構成されているものです。3つ目はミルク給食でミルクのみの提供です。 続きまして調理方法について説明します。資料7頁の給食実施

方式における比較表をご覧ください。まず①の単独調理場方式で自校方式ともいいますが、1校に対して1つ給食室があり自校分の給食は自校の施設で調理を行い提供するものです。②の共同調理場（センター）方式については、近隣の木津川市等が行っている方式ですが、複数の学校の給食を1箇所ですべて調理し配送するものです。③の親子方式は、例えば小学校の給食室で隣接する中学校の給食も一緒にまとめて調理して配送する方式です。④の選択制方式はスクールランチとも呼ばれていますが、基本は家庭弁当とする中で、弁当を持ってこられない場合に、市が作成した献立の弁当を業者に作って届けてもらう方式です。

続きましてそれぞれの調理方式によるメリットやデメリット及びコストに関する説明をさせていただきます。まずは単独調理場方式ですが、メリットは全ての食事を作ることから、栄養バランスの良い食事の提供が可能です。それと保護者の方が弁当を作る負担が無いことです。暖かいものは暖かいまま、冷たいものは冷たいまま速やかに食事の提供ができます。学校給食法で求める効果的な方式が自校方式となっています。それと衛生管理が行いやすい、アレルギー対応等に対応しやすい、配送の手間がない、調理から喫食までの時間が短い、というメリットがございます。デメリットとしては、給食時間のための授業時間の見直し、カリキュラムの変更等が必要になってくることもあります。もちろん新たに給食室を整備する場合は、施設整備費、設計や建設、調理設備や食器等の初期投資がかかりますし、それぞれの学校にそれぞれの調理室を作る場合は場所の確保が必要になります。学校の敷地内に作る場合は工事により教育活動に支障が生じる可能性もあります。運用についても各校で管理運営を行う必要があります。施設の老朽化などに伴う設備改修が必要となります。京田辺市で実施するとなれば3校全てに新たな施設を整備する必要があります。維持費についても調理員や栄養士の人件費、または調理業務委託料、どちらにしても調理に係るコストがかかります。それと維持管理については恒久的となるため、長期にわたって他の方式に比べ最も高くなると予想されます。

親子方式のメリットは自校方式と同じですが、配送の手間や調理から喫食までの時間などのメリットは、親子方式ではなくなります。デメリットについては小学校の給食調理室を親子方式に対応できる施設に改修する必要がありますが、現在の小学校施設を

親子方式に対応させるには建て替えが必要となり、自校式とほぼ同様の問題が生じます。加えて被提供側の中学校にも配膳室などの整備が必要になります。自校式と比較すれば維持管理費は調理師や栄養士は体制強化で済みますが、配送や受け入れの人件費が加わるため、自校式ほどではないにしてもコストは高いと推測されます。

次に共同調理場方式、給食センターでの調理ですが、こちらも完全給食に対応できますので多くは自校方式と同じメリットがございします。そのほか、給食センター独自のメリットとしましては、大量調理を行うために作業効率が良くなります。大規模調理場ならではの衛生管理が一括してできますので徹底することができます。運営費や委託費も3校分を1箇所で作るため軽減できます。デメリットとしましては、受け入れ中学校の配膳室の準備は親子方式同様に必要ですし、大規模な給食センターを建設するには建設費や設備に伴うものの外、用地の確保が必要になります。初期投資としては、3校分を1箇所で開催するため、結果的に単独調理場方式より費用は軽減されと考えられます。維持費は親子方式と同様の費用がかかりますが、1つの施設に業務が集中するので施設の維持管理費や人件費の負担は自校方式や親子方式に比べて軽減されと考えられます。

最後の選択制方式、つまりデリバリー方式は、献立により管理された給食として栄養バランス等考えられた物を提供できますし、弁当を作る負担も軽減できます。何より他の方式よりも短期間で導入できます。初期投資も他方式と比べ、最も低額と考えられます。運用方法にもよりますが、給食費の滞納もなく行政や学校の負担軽減にもなります。デメリットは業者の選定や衛生管理の指導を徹底する事が必要になります。初期投資としては、受け入れ施設の整備は親子方式や共同調理場方式と同様に必要ですが、維持費としては、調理や配送などを民間施設等の利用となるため委託料のみとなります。デリバリー方式は初期投資が最も少なくなりますが、委託契約を長期に継続する必要があります。

続きまして近隣市町の状況について調べましたので、報告します。資料の2頁から3頁に調査項目、4頁から6頁に近隣市町村からの回答をまとめております。弁当方式を現状でも採用している市町の回答では、前回の会議でもありました家族の絆や愛情を感じられる、アレルギーなどの個別対応が細やかにできる、配膳

準備や片付けが不要のため昼食時間が短時間でよい、などのメリットがあげられました。弁当のデメリットとしては、これも前回の会議でもありましたように、毎日弁当を作らなければならないため親の負担が大きい。パンやおにぎりだけだと栄養が偏る。などの事柄がありました。

給食実施校のメリットとしては、適切な栄養摂取ができる。栄養面や安全面の理解は食育につながる。親の負担軽減になる。適温で提供できるといった回答がありました。給食のデメリットについては、アレルギーなどの除去食などの個別対応が困難。男子と女子とで摂食量に差が拡大し、残滓が増えることや給食費の滞納の問題がありました。配膳の準備や片付けなどの時間がとられる関係で喫食の時間が短くなり、安定した給食時間の確保が困難といった回答もありました。その他、ゴミを投げ合ったりデザートを取り合いで喧嘩をしたりと、生徒指導の難しさを上げた回答もあり、食べる量を自分で勝手に調整したり嫌いな物は残して、友達に食べてもらったりする事で食育から離れる傾向の指摘が給食のデメリットとしてありました。

問い合わせを行った近隣18市町全てから回答をいただき、弁当が9市町。そのうち、今後いろんな方式で給食を検討しているところが6市町ありまして、現在試行中が2市町、引き続き弁当のままが1市町でした。給食実施市町は6市町で、それらは全て完全給食で、全て給食センターで調理されています。給食時間について配膳、準備片付けを含め30分前後が多く、準備や片付けが円滑に行われない場合などもあり、給食時間は今のままでは短いと回答される市町村がありました。アレルギーへの対策については、給食実施校で色々な工夫がされていますが、事前に献立を配布したり牛乳を取り除いたり除去食対応を行われているところはありますけども、細かく個別に対応するのは困難だという意見が多く見られました。

食育については、家庭科や農業体験等の取り組みを通して行ったり、献立だよりなどの発行による食育などが多く見られました。

その他の3市町は大都市のため、いろんな方式の学校があります。京都市と大阪市は選択制方式で給食を実施されており、順次拡大しているそうです。奈良市は給食実施が市長のマニフェストで自校方式の給食を順次行っていると回答いただきました。

以上でございます。

委員長	給食の実施方法、周辺市町村の状況について説明を受けました。それぞれメリット、デメリットがありましたが、実施するなら4つの中から選択をして行かなければなりません。調査結果についてご質問やご意見がありましたらお願いします。
委員	試行されている宇治市と寝屋川市の2市はどんな方式ですか。
事務局	いずれも選択制方式、つまりデリバリー方式です。
委員長	どのくらい施行されているのかわかりませんが、試行の中で問題点や課題について何かありますか。
事務局	寝屋川市は平成25年の1月から試行予定です。宇治市は現在2校で試行中ですが、そのうち1校は始まったばかりで、もう1校は昨年10月から行われています。そのシステムでは、先ず弁当業者にネットや申込み書等で登録を行い、事前にお金を支払うかクレジットカードなどで支払い手続きを行っておき、当日8時までに申し込めば当日の給食が受け取れるというものです。1ヶ月や1週間まとめて申し込むことはもちろん可能ですが、当日でも対応できるシステムで運用しておられます。
委員	上の子が中学生の時に、お弁当を作るのが大変で、給食だとありがたいなと思っていましたが、今になって、子供がお母さんの弁当がおいしいと言ってくれています。 昨日親戚に不幸があり急に行かなければならなくなり、下の子のお弁当を学校に届けることになりましたが、持って行ったお弁当が温かかったので、お母さん寝坊したのかなと思ってるかなと。 お弁当を作れない時は給食だと助かりますし、給食は給食でみんな同じものが食べられるので良いと思いますが、お弁当も作りたいかなとも思います。
委員長	多くのお母さん方は、できれば子供たちにお弁当を作ってあげたいと思われていると思います。しかし今おっしゃったように、いろんな理由で、弁当を頼む方法があれば便利だと思います。アンケートからは見えませんでした、そういう状況にも対応できればと思います。 今の意見について何かありませんか。

委員	デリバリー弁当はどれくらいの量でしょう。男の子と女の子では食べる量も違いますので、統一したものが良いのか、それで多かったら残せば良いのか。足りない子もきつというと思うんですけど、量も選べたらいいのにとおもいますがそれは無理ですね。
事務局	先ほど4つの方式について説明させていただきましたが、前3つについては基本的に一律に全員に一定量の給食を提供するものです。デリバリー方式は近年増えてきているケースで、京都市や宇治市も試行的にやっておられますが、今、量の問題がありましたが足りないとなれば増やしたりといったことは運用の中でできるのかなと思います。そういう意味では前3つとは運用面での違いがあります。
助言者	前3つは基本はそうだと思うんですけど、配膳の時に子供たちが盛りつけするんですよね。そのときに多少量が変わってきて、おかわりもできると思います。基本は人数に応じた量やカロリーで決められるので全体量は決まってきますが、配る段階で子供たちが調節できると思います。
委員	私は小学校で教頭をしていた事がありますが、低中高学年でご飯の量やパンのサイズなどをかえてもらっていました。デリバリーだと可能とは思いますが、それは運用上の業者との契約なのかなと思います。
委員長	先生にお聞きしたいんですが、先程の4つの方式で、自校方式、親子方式、センター方式だと栄養士や調理師が何らかの形で行政が関わるので、栄養バランスや調理方法などの調整ができますが、デリバリーになると業者に頼むことになりますので、一から十まで関わることは難しくなります。その辺をカバーする方法として、どのようなことが考えられますか。
助言者	まず、デリバリーについて、宇治市は試行的にやっておられるようですが、学校給食にはいろんな目的があると思います。最低限、子供の食の安全性を確保するというのがすごく大事で、そういう点からすると自校方式というのは距離によるリスクもなく一番親も子供も安心できる方法だと思います。一番不安なのは他人に作らせるということなので、デリバリー方式ですが、食材の安全性をどこまで監視できて、こちらの要望を出せるのかということが重要だと思います。宇治市のケースは業者から1ヶ月分のメニューを事前に栄養士がチェックし、意見を反映できるとの

	事なので、少なくともある程度お互いがやりとりした中で業者に作ってもらえているようで、子供の成長を考える保護者としては多少安心できるかなと思います。 実際、宇治市でデリバリーを活用しているのは、およそ10%くらいとのことなので、逆に9割以上は保護者が家で作ったお弁当を食べているという事になり、大事なのはお弁当を持ってこられない1割の子にお昼ご飯を提供することなので、デリバリーなら少なくともみんなと一緒にお弁当を食べることは叶うので、今の京田辺市にとって、先ずこれが一つの良い方法なのかなと私も思います。ただし、先ほども言ったように、食の安全や食育についての教育をどれだけできるか、というところが問題になるのではないのでしょうか。
委員長	京田辺市では小学校の給食食材はどこから入ってくるかをチェックしていますか。
事務局	産地については全てチェックして、市教育委員会のホームページで公表しています。
委員長	仮にデリバリーを採用した場合、何か指導面でご意見はありますか。
委員	指導面では、中学校でしたら今からいわゆる小学校と同じような配膳の仕方をするというのは大変なリスクを伴うと思っております。生徒指導上の大きな課題になるかと思っています。デリバリー方式ならば、監理がしやすいかなと思いますが、先程ありました、ゴミの投げ合いやデザートの取り合いなどは容易に想像できます。実際給食を作るということについても大変な困難が伴いますので、子供たちにきちっとした食事をさせるという意味でしたら一番実現可能なのはデリバリー方式だと思います。
委員	京田辺市のお昼時間は何分あるんですか。
委員	時間は15分間です。
委員	それは、遅く食べている子は昼休みが20分くらいで、でも本当は30分くらいですよ。
委員	配膳の時間を入れるとなると、時間を考え直す必要があると思います。今は弁当ですので、生徒がそれぞれフタを開けて食べたら終わりですので、昼食時間は15分です。
委員	15分ですか。15分ですとゆっくり食べられますかね。
委員	15分と時間が決まっているので子供たちが量を調節しているみたいです。食べきれる量のご飯を持って来るみたいです。女子

	とかは特にその傾向が強いみたいですね。男子は割と時間までに食べている子もいますけど。
委員	15分ですと短めですね。
委員	多分短めです。
委員	以前、ちょっと大変だった状況を申し上げますと、中1の子たちは15分でなかなか食べきれないということがあるんですが、3年生の男の子になると5分くらいで食べてしまい、給食時間は教室から出ないよう指導しているところですので、早く食べた生徒への指導が困難だった状況がありました。今も多分早い子は5分くらいで食べます。だから、あまり長い時間をとると逆にルールを守れないような学級が出て来ることになるので、経験上構成された時間だと思います。
委員長	食育はどうなんですかね。
委員	そうですね。弁当の時間は食育という雰囲気ではないですね。とりあえず食べて次に備えるという感じです。
助言者	私の娘も田辺中学校でお世話になったんですけど、だんだんご飯の量が減って弁当が小さくなっていったのを思い出します。どうしてと聞くと食べる時間がないからと言っていました。先生がおっしゃったように子供が食べきれないからと量を減らすんです。子供ながらに知恵を絞って自分の早さで食べきれる量を計算し量を減らしていたわけです。健康面から見たら時間をかけてみんなとゆっくり話をしながら楽しい雰囲気の中で食べてこそ、副交感神経が優位になって消化吸収作用が良くなるのであって、急がされたり緊張した状態で食べると本当は良くはないんですけどね。学校の運用面で仕方ないとなればやむを得ないですね。 今回、私は第三者的立場なんですけども、例えば奈良市ではトップダウン方式で、マニフェストに決まっているから学校給食をしなければならない、ということで有無を言わず給食をどんどん投入しました。学校現場も従うしかなかったですよ。学校給食を全市を挙げてということになると、なかなか難しいですけども、そのためには理念が大事だと思います。食育で何を子供たちに学ばせるのかを議論して、仮りに子供たちが将来立派に元気に生きていくためには給食が大事だということになれば、それはそれで私は、給食は自校方式でも給食センター方式でも、経済面とかそういったことも考慮に入れ、学校給食を取り入れてもいいと思いますね。

	例えば私が福井県にいたときは、私の大学が永平寺町というところにあったので、永平寺町の学校に子供たちが通っていたんですけども、そこは完全に自校方式だったんですよね。それで地産地消どころか自産自消を実践していましたね。つまりその中学校では野菜を作って、それでその野菜を給食で使ったりしていました。それは校長先生等が食育ということをすごく重視されていて、例えば地元のおばあちゃんやお母さん方が給食室や調理実習室に來られて、時に子供たちに伝承料理を作ってあげていましたね。特に女の子たちはそれをおばあちゃんたちから教わるわけです。そこまで徹底して食育ということを重視し展開している学校もあるわけですね。私はそういう意味で言うとやはり理念というものが先ずあって、それがあるから、設備の問題、学校の時間割の問題、費用の問題も調整して大変であってもやっていけると思います。何にでもメリットやデメリットはあるし、当然給食を取り入れれば学校現場に多大な負担がかかりますが、子供たちにとっての教育的なメリットを重視し、永平寺町では取り入れたのだと思います。 しかし早期にこの場で決めなければならないのではあれば、段階的にデリバリー方式でやりましょうとか、あるいはミルク給食を取り入れましょうとか、まずそういったところから取り入れていって、もう少し時間をかけて詰めていって、将来的にどうしましょうとかを時間をかけて考えていけば、今の段階ではいいんじゃないかと思います。多分学校の先生方もデリバリー方式であれば、今の段階では、それほど学校現場にも負担が大きくかからないし、親のニーズにも応えられますし、今の結論としては良いのではないのでしょうか。
委員長	ありがとうございました。非常に力強い言葉でしたね。何か他にございませんか。
委員	せっかく時間をかけて議論しているのですから、いい給食にするのかどうかということですよね。良いところをどんどん取り入れてやっていくと非常に時間もかかり高コストになってしまい、システムからして作り替えていかないと困難だと先生のお話にもありました。ただ私の家族を見ていると、先ほどPTAの方からのご意見もあったように、今日はちょっとお弁当が作れないので注文弁当があったら良いのにとという使い方したい。かといって手軽なものは理想的な給食からは離れるということで、非

	常に難しい問題だと感じました。
助言者	ミルク給食というのもありえると思います。調べていただいた中でアレルギー対策のところでは牛乳辞退というのがありますがこれはどういう意味ですか。
事務局	乳糖不耐性とかの子には、牛乳を除いたものを提供したりしているということです。
助言者	個人的にアレルギーをもっているお子さんには、牛乳を飲ませないということですか。
事務局	好き嫌いの辞退ではないのです。
委員長	あと 1 点聞きたいんですけど、ミルク給食は学校給食の一つの方式として出て来ますが、どうも給食ということに捕らわれてミルクをこじつけたという風に感じるんですが、ミルクだけでも栄養価としては効果が大きいですかね。
助言者	僕が中学生の時もお弁当でしたが、牛乳だけは出ていましたね。子供の成長のための最低限のカルシウム源として、学校で一律に牛乳くらいは子供に飲ませましょうという趣旨だったと思います。今の時代にこれ以上子供の背は伸びないとは思いますが、厚生労働省が推奨する必要量には達していないため、学校現場でカルシウム源として牛乳を子供に与えるというのは今でも意味はあると思います。 今あったようにアレルギーの子というのは数%程度だとは思いますが、間違いなく年々増えてきているので、そういった子のケアは学校現場で必要だと思います。
委員長	ありがとうございました。 最終決定は教育委員会でなされることになりますが、この委員会としては本年度中を目処に結論を出していきたいと思います。次回も熱心な議論をお願いしたいと思いますので、なるべく皆さんの出やすい時間帯を設定するよう努力します。よろしくお願いします。