

平成21年度 第1回 岡山市学校給食運営検討委員会会議概要

< 1 > 日時・場所

日 時：平成21年7月23日（木） 10:00～12:00
場 所：職員研修所3階第3研修室

< 2 > 会議の概要

説明及び協議の概要

事務局： ただ今から平成21年度第1回の岡山市学校給食運営検討委員会を開催いたします。開催に当たり、教育長からごあいさつを申し上げます。

教育長： お忙しい中を岡山市学校給食運営検討委員会にお越しいただき、本当にありがとうございます。この委員会は、学校給食の運営に関して見直し・改善を図ることについてご指導いただき、これまでも多くの見直し・改善を行ってきています。19年度には、それまでの取組みについて総体的な評価もいただいたし、また、民間委託などの今後について審議をいただき、20年1月に「学校給食のあり方について」提言をいただいています。

教育委員会では、この提言をもとにひとつ一つの課題の解決に向けて研究・検討して、新たな取組みや目指す方向等について案の作成をしてきています。本日は、この案について委員の皆様方に様々な角度から意見をいただければと考えているところです。

今日の委員の皆様方の意見をもとにして、教育委員会としては、今後も学校給食の運営の改善に向けて取り組んでいきたいと考えていますので、審議のほど、よろしく願います。

事務局： 本日は、本年度、最初の委員会ですので、出席の委員様から自己紹介をお願いします。

< 委員自己紹介 >

事務局： これからの会議の進行に当たって、会長、副会長を決めていただきたいと思います。岡山市教育行政審議会専門委員会規則では、委員の互選によるとされていますが、僭越ながら事務局から提案させていただいてもよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

事務局からの提案ですが、会長を 委員様に、副会長を 委員様にお願いしたいと思います。了承いただけますか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

それでは、会長様、副会長様、前の席へ移動をお願いします。これからの進行は、会長様よろしくお願いします。

会 長： このたび、会長の大役を仰せつかりました です。本日の傍聴希望者はおられますか。

事務局： 1名です。

会 長： 1名の傍聴を許可してよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

では、よろしいということですので、許可します。市議会議員の方はおられますか。

事務局： いません。

会 長： わかりました。それでは、早速、検討委員会を始めます。
資料について、事務局から説明をお願いします。

事務局： それでは、資料について説明をします。本日の資料は、《資料1》A3判の大きいもの、《資料2》から《資料10》、別綴りで食育推進計画の抜粋と概要版を準備しています。議論の中心になるのは《資料1》のA3判ですが、その説明をする前に、今回から出席いただいている委員様もおられますので、現在の学校給食の実施状況と平成20年1月に当委員会からいただいた提言について、簡単に説明します。

まず、《資料2》をごらんください。平成21年5月1日現在の岡山市の学校給食の実施状況です。市内小学校93校と中学校38校のうち、後楽館中学校及び緑ヶ丘中学校を除いて完全給食を実施しています。その実施方式は、単独校方式が99場、小・中親子方式の調理場方式が1場、共同調理場方式、いわゆるセンターが7場となっており、児童・生徒数は約5万8,000人です。運営方式としては、直営方式と民間委託方式で運営しており、民間委託方式への移行経過は表の下に記載しているとおりです。平成12年度の試行実施から始めて退職者数などを勘案しながら全市的に進めてきたところです。裏面は、7つの学校給食センターの実施状況です。委託状況の詳細については、《資料1》の中でもう一度、説明します。

次に、《資料3》ですが、平成20年1月に学校給食のあり方について、まとめていただいた提言書の写です。

調理業務の民間委託については、平成13年4月、岡山市学校給食運営審議会から学校給食のあり方の中で順次拡大すべきであることなどが答申されて、その趣旨に沿って安定的、継続的に委託を進めてきました。5年を経過した時点で評価、点検するということができたことから、平成19年度にこの委員会で審議をいただいて、提言として4つの柱が示されたものです。

次に、《資料1》と《資料3》を対比させながら説明をします。

平成13年に答申を受けて以降、項目別に目標を掲げて、当委員会で状況を点検、評価しながら学校給食の運営を推進してきましたが、今回の提言の内容に沿って項目別に取り組み状況あるいは目標等を見直して、一覧表にしたものが《資料1》です。従来からの4つの基本項目である食に関する指導の充実、安全衛生管理の部分（裏面に続く）、効率的運営の部分、社会的要請に応えた学校給食というこの4つの柱について、各項目別に具体的な目標項目を設定しています。従来はひとつひとつが細分化した目標項目となっており、例えばスクールランチセミナーであるとか、地域との連携における親子給食、招待給食、あるいはPTAと連携した料理教室が個別の項目として整理されていましたが、今回、提言に沿って集約し、該当の項目の中に入れていきます。

例えば、提言の1ページ、食に関する指導の充実の項目の中で今後の方針という枠で囲った部分、この中の指導体制であるとか、連携の強化、地産地消、あるいは食に関する評価というものを今回の1番の項目に、 、 、 という形で整理しています。

同様に、2番の安全・衛生管理についても、いわゆるチェック体制の明確化、資質向上、これはドライ運用の充実を含みます。として保健所との連携強化、あるいは安全点検の充実、3番の効率的運営については、民間委託や直営のコスト削減、4番の社会的要請に応えた学校給食として、同じように学校給食運営委員会の活性化、あるいは地域に開かれた学校給食、提言では情報発信ということになっていますが、これは情報の共有化の項目として整理しています。以上が提言と《資料1》との関係です。

これが縦の欄の整理ですが、《資料1》の横の欄については、平成19年度あるいは平成20年度の実績、21年度の目標、それから提言の5年後である24年度の目標の形で取りまとめています。

平成21年度の目標が数値化されていないのではないかと感じられると思いますが、少なくとも平成20年度の実績を上回ることを目指して年次的に実施状況を把握しながら取り組んでいきたいと考えているところです。

各項目について簡単に説明します。

大きい1番、食に関する指導の充実についての 、 校内における食に関する指導体制の構築については、まず《資料4》をごらんください。《資料4》に例として文科省が示している学校給食を活用した食育実践のための基本となる食に関する指導の全体計画を示しています。小学校の例ですが、学期や各学年、あるいは月別（裏面）といった取り組み計画をまとめた全体計画を全校で策定する、あるいは食育の目的や責任範囲を明確にして教職員間の共通理解のもとで計画的に学年に応じた指導の充実を図るという体制づくりを構築したいというのが21年度のトータル目標です。また、最終的には中学校区での連携、つまり小・中9年間を見通した指導計画で食育を進めることを目標に掲げています。

従来、この全体計画の策定は少しずつ進めてきましたが、それに加えて小・中の連携、これは学習面でも言われていますが、食育の面でもそういった考え方を取り入れていきたいと考えているところです。こうすることによって、例えば学校栄養職員や教職員の異動があっても、その学校における指導を継続、充実させていくことができると考えていますし、どの学校でも同じように食育への取り組みができるよう、政令市移行を機に学校栄養職

員のブロック割りを区単位として再編して、中学校区での連携強化を目指しているところです。

また、残量調査やアンケート調査などを実施して、児童・生徒の状況把握にも努めながら食育を進めており、残量調査の結果は《資料6》にまとめています。毎年6月と11月に1週間ずつ全校で実施していて、残量率は少しずつ減少傾向にあります。学校間格差も従来かなりありましたが、だんだんと少なくなっています。教職員間の啓発や給食時間での関わり方などの取組みが進んでいる効果かと思われます。特に、中学校については残量率が高く、学校間格差が見られたところですが、これは《資料1》の、食の評価のところに残量調査として中学校の最高値が減少してきたという表現で示しています。昨年11月で見ると、最も高かった11月の残量率22.5%が16.9%に減少してきているということで、差が縮まっていると感じています。季節や献立などによって変化しますが、食に関する指導はもちろん、校内での教職員の協力体制による効果は大きいものがあるので、さらに働きかけをしていきたいと考えています。

ところで、昨年度末に岡山市食育推進計画が策定されました。参考資料としてつけていますので、参照ください。

まず、食育推進計画の抜粋の方で、表紙の裏面の目次の第3章と第4章を見てください。第3章の3、食育推進の方向性ということで家庭、保育所、幼稚園、学校、地域といった場所的な広がり、第4章ではライフステージごとということで妊娠期、乳幼児期、小・中学校期、青年期・壮年期、高齢期という年齢層における広がり、食育推進計画そのものは、あらゆる場所、あらゆる世代を通じて行うものという基本の中で、教育委員会が担当している小・中学校の関係のところを抜粋したものと理解してください。また、今後は関係課や関係団体との連携協力によるこの計画の実践が求められています。学校給食を通して家庭や地域と連携を図ることは、学校給食の重要な役割でもあると認識しています。概要版に目標値の一覧が載っています。この中で、学校関係では朝食を毎日食べる割合を86%に、あるいは地場産物の使用割合を40%以上という目標設定をしているところです。そういったものを背景に、今回の食育関係のところも考えています。

次の、保護者、地域等への啓発、連携の強化については、親子料理教室と食指導を組み合わせたスクールランチセミナーの充実に向けて、中学校区での実施を基本として現在取り組んでおりますが、さらに保護者の参加機会を増やすためにも学校単位での実施も視野に入れて拡大を目指していきたいと考えているところです。

また、《資料1》のの20年度実績では、学校職員、PTAと連携した料理教室は、全体の約3分の1の学校でPTAや地域関係団体と協力して取り組まれている実態もあります。計画の中にも朝食を毎日食べる児童・生徒を増やすという目標を掲げているので、スクールランチセミナーでも朝ご飯ということテーマに従来から取り組んでいます。

《資料7》に朝食アンケートの結果をグラフで示しています。毎日朝食を食べる生徒の割合は、でこぼししながらも若干20年度に増加をしています。目標値86%を目指して頑張っていきたいと考えていますが、これは学校だけの取組みではなかなか前に進まない部分で、もどかしさも感じているところです。食べない理由としては、空腹でないということと、時間不足というのが二大要因となっていて、やはり生活習慣によるところが大きいのではないかと考えているところです。

《資料1》の、地産地消の拡大についてですが、平成20年度の岡山市の全使用食材に対する県内産食材が占める割合は、食品数ベースで38%でした。《資料5》に過去6年間のデータを示しています。これは6月と11月の2週間、10日間の調査です。国の食育基本計画に示されている目標30%は上回っていますが、20年度の県平均45%には及びませんでした。岡山市の学校給食は、基本的には国内産の食材で実施しており、献立の工夫、あるいは共同購入と個別購入の両面から市内産、県内産の食材の使用に努めていますが、品数や量の確保、あるいは献立のバランスを考慮しながらの中で進めていくことに対する苦労もかなりあります。市の食育計画にある40%を目指し、さらに40%以上を維持することを目標とするとともに、食育の教材としての活用も進めていきたいと考えているところです。

また、資料には載せていませんが、給食の主食を取り扱っている岡山県学校給食会が米粉パンの検討委員会を設置して、平成22年度から学校給食用に米粉パンを導入する方向で米粉の配合割合、試作などの検討を始めており、使われるのは県内産の米と聞いています。

1のの評価についてですが、《資料5》の地場産の調査、《資料6》の残量調査、《資

料7》の朝食調査を指標として検討して、継続して取り組むこととしています。この評価指標については非常に難しく、なかなか適当なものが見つからないので、現在こういった形になっていますが、他に食育に関する評価指標として適当と思われるものがありましたら、是非とも意見をいただきたい。

次に、大きい項目の2番、安全管理・衛生管理について、のチェック体制として、直営方式、民間委託方式にかかわらず、共通して同じ視点で衛生管理面の点検作業ができるよう、衛生管理作業点検票を平成20年度に検討しました。《資料8》が学校用の衛生管理点検票です。この点検票に基づいて、各調理場の栄養士と調理員が自己点検を行い、保健体育課から栄養職員と給食調理技士長の2名が直接学校を訪問して点検して、総合的に評価していくという取組みを本年度から始めています。1学期間で22調理場の点検を終えたところです。課題項目を洗い出し、官民全体での衛生管理のレベルアップや施設間格差の解消を目指していきたいと考えています。

また、全調理場で従事者が自分たちの作業を点検することを目的に、月1回以上の残留物検査、ふき取り検査などの自主点検を実施しており、衛生管理意識の向上にもつながっているため、今後も継続していきたいと考えています。

《資料1》の裏面、2のドライ運用の充実に向けては、引き続き施設の整備、調理従事者の意識向上に努めていきたいと考えています。保健所との連携強化については、保健所の計画に基づいて立入り指導が行われています。2年間で全調理場を一巡するという計画に基づいての実施や随時改善に向けて助言、また、研修会で講義をいただくなど、折に触れて指導、助言をいただきながら学校給食の衛生管理の向上に努めているところです。

次に、食材の安全管理、安全点検ですが、市給食会からの購入分、あるいは直接購入しているJAや生産者分を含めて農薬や細菌等の検査を実施しています。昨年度から市の給食会も食品検査の実施に取り組んでおり、市教委と市給食会とが連携して検体数を増やすことができている。検査時期や食材のバランスを考えながら引き続き実施していきたいと考えているところです。

大きい項目3番、効率的運営の民間委託については、平成20年度から5年間において児童・生徒数の割合で60%を目途とするという提言が出されました。その提言を尊重して、官民の切磋琢磨を基本に退職者の動向や財政運営等の状況を考慮しながら検討をしていくこととしています。今年度で7つの学校給食センター、そして中学校はすべて委託となっており、今後、小学校になります。また、今年度の委託率は4月1日の児童・生徒数の割合で47.3%となっています。《資料9》に、昨年度に民間委託を始めた学校及び給食センターの受配校の教職員を対象に実施したアンケート結果を示しています。調査時期は21年3月で、委託からほぼ1年が過ぎた時点での調査で、総体的に見ると民間委託を導入したことによる直営との大きな差はないのではないかと感じられます。

の直営のコスト削減について、《資料10》に学校給食における効率的運営に係る状況の資料を載せています。民間委託や直営でのコスト削減の両面から取り組んでおり、例えば人件費、1食当たりの経費を見ると直営の経費は年々減少しています。雇用形態の工夫として臨時職員を活用していることなどが考えられますが、まだまだ民間委託との差があるということで、平成21年度の新しい取組みとして、直営方式の調理場において、再任用職員や臨時職員の雇用とあわせて、4つの小学校でパートの導入を試行しています。3番目の項目に、1学期終了時点での関係者の意見を示していますが、今後も課題などを検証しながら来年度以降の方向性を見きわめていきたいと考えています。いずれにしても、持続可能な学校給食の運営体制を目指していく所存です。

大きい4番として社会的要請に応えた学校給食ということで、食に関する問題は基本的には家庭が中心となって担うものと考えますが、食生活の多様化が進む中で保護者が子供の食生活を十分に把握し、管理するということが困難になってきているという現実があります。子供に対する食育については、家庭を中心としつつ学校においても積極的に取り組んでいくことが重要と考えており、学校が子供の食について家庭に助言や働きかけを行うとともに、学校・家庭・地域社会と連携して食環境の改善に努めることが必要だと考えています。そういった基本姿勢の中で、学校給食運営委員会の設置、開催をお願いしています。平成20年度の開催状況は、1回以上の開催が約96%でした。全校での設置開催を目標に、直接管理職の方々の理解をいただくために依頼をするなどしてきました。日程調整の苦労があるようですが、校内での他の委員会、例えば学校保健委員会と合同で開催するなどの方法も助言してきました。献立や給食費等給食運営について保護者への情報提供や意見交換などの有効な機会となるよう、全校で年2回以上の開催を目標としたいと考

えています。学校長の理解を深め、積極的に取り組んでいただきたく、本年度当初に改めて通知文を出したところです。

次に、の地域に開かれた学校給食については、学校給食を通して食に関する情報の提供や地域との連携を図るために、スクールランチセミナーの拡大や保護者、就学前の子ども、高齢者等とのふれあい給食、あるいは試食会の拡大、給食の充実など、大きい1番の食育の項目中で進めていくことにしています。

情報の共有化 ですが、情報を効率よく活用し、学区内は言うまでもなく中学校区、さらに地域につながるような取組みとなるよう小・中学校別の研究会、出張報告、ブロック研修などをより充実させていこうと考えています。

最後に、再度、今年度からの新たな取組みの3本柱について確認の意味で申し上げます。1つは、大きい1番の、食育について全体計画を全校で策定するとともに、小・中学校の連携に向けて進めていくこと。2つ目は大きい2番の、新たにつくった衛生管理点検票で全部の調理場を同じ基準で評価し、全体のレベルアップを図ること。3つ目として大きい3番の、直営コスト削減の一環としてパート導入の試行を実施し、効果を検証する中で今後の方向性を検討すること。この3点が新たな取組みとなります。

以上、提言を受けた後、この提案目標を見直した内容です。まだまだ不十分な取組み状況ではありますが、十分審議いただき、委員の皆様の意見、助言をよろしく申し上げます。

会 長： 膨大な資料をコンパクトに、非常にわかりやすくまとめていただいていますけれども、この内容について、これから協議を進めていきたいと思えます。大きな柱が4本立っております。大きい項目1番の食に関する指導の充実 から までで意見をお願いします。

委 員： 地場産の使用の割合がすごく上がっており、ありがたいと思えます。学校によって栄養士が栄養教諭として今活躍しておられると思えますが、学校によって差があると思えます。栄養教諭は現在どのように活用しておられますか。

事務局： 栄養教諭は、県内全体でも26人です。岡山市には3人で、まだそれほど全体に影響を及ぼすような状況ではありません。地場産活用について、一番大きいのは給食の献立の中で季節の献立として地場産の食材を使っているということではないかと思えます。各学校が独自に直接取引で地元の野菜等を使用することも進んでいます。そういったことが複合的に絡み合っ、現在の形になっていると考えています。

委 員： この調査方法は全数調査ですか、サンプリング調査ですか。調査の方法は、全国共通又は市町村あるいは県レベルで独自にやっているのか、統一した基準があるのですか。

事務局： 岡山市の使用割合については、岡山県で実施した県内市町村の全数調査です。全国平均の使用割合は文科省のサンプリング調査です。土俵が全く一緒というわけではありませんが、ほぼ類似であると考えています。

全国平均は、全国の各市町村からサンプリングしたものをまとめたものです。例えば岡山県だと県下14校位の数字です。基本的に岡山市の場合は岡山県の調査基準に基づいてやっていますので、県内は比較が可能です。ただし、全国については、県や市で時期等違った取扱いをしている部分があり、単純に比較することは難しいのではないかと思います。ただ、年間2回1週間ずつというのが多いので、若干時期はずれますが、比較的、比較対象になる部分もあります。調査方法を確認した上で比較できるという程度の位置づけではないかと思えます。

委 員： 調査時期が違くと、例えば2月なんか地場の野菜は余りないし、11月というとな北海道や東北あたりは、地場の野菜が非常に少ないということもありますから、そういうことで全国のレベルが低いのかなと思っていて、数字に出てきたからこれが非常に力を持っているということではなく、その調査そのものがどうかということを入れておきたからからお尋ねしました。

委 員： 40%というのは食品数ベースですね。県内地場産をキログラムではなく食品数でされたのはどうしてですか。

事務局： 食品数ベース、重量ベース、カロリーベースと、様々ですが、文科省が抽出調査でやっているのは食品数ベースで、それに合わせています。サンプリングで行う学校と同じことを岡山県では、全校でやっていると理解いただきたい。

委員： 岡山市が示されている学校給食県内地場産を使用する割合を増やすという推進ビジョンも、食品数ベースですか。

事務局： そのとおりです。

委員： 管理する中で一番気を使うのは、衛生管理が徹底できているかどうかです。今回の提案《資料8》に新たに点検項目が出ていますが、今後、この点検結果の扱いについてはどのようにお考えですか。

事務局： 今まで各学校でそれぞれ点検をされているのは、そのまま良いが、他との比較ができていくには、この点検票の趣旨は、全体を同じ基準でチェックして、これをまとめれば大体全体のレベル、超えてるところ、落ちてるところがわかります。低い部分を伸ばすことを目指してつくっています。もちろんこれは昨年度かなりの時間をかけて検討した内容ですが、現実にもやってみて不都合が起こる部分もあるかと思えます。調査そのものに不都合が起こることもあるかもしれません。当然、うまくいくように変えていくのは当たり前のことですので、意見としてあげていただきたいと思っています。まだ22校しか行っておらず2学期からが本番ですので、まだ評価は早いかなと思っています。

委員： 全体の集計をこれから1年間かけてして、全体の結果を出して技士長経由で指導されるということも起こり得ますね。

事務局： 調査票の結果の扱いについては、まだすべてのことが固まっているわけではありません。

会長： 1番の食に関する指導の充実の中で、特に食育計画について皆様方の意見を聞かせていただきたいと思っています。

委員： 《資料7》で1週間の朝食回数というのがあって、「毎日食べる」が平成19年度が78.1%、平成20年度が84.4%、岡山市食育推進計画に盛られた目標値が86%、19年と20年度とでは飛躍的に伸びているが、もしこの調子でいけば、24年度を待たなくても、本年度で86%をクリアできるのではないかと思います。何か心当たりがありますか。

事務局： 直接その要因になっているかどうかというのは検証できていませんが、県から各学校で「朝食指導」をするようにということもあり、かなり指導したということはあるのではないかと聞いています。実はこの《資料1》のを見ていただけたらわかるとおり、朝食調査の実施は県教委のサンプル調査で、いわゆる全校調査ではないので、全体の動きがストレートにこの数字に反映されているかどうか、若干その部分でも信頼度が高いのかどうか疑問な数字です。ただ、現状でこれ以上の数字を持ち合わせていないので、一応ここを指標とせざるを得ないという厳しい状況の中で取り組んでいるということを理解いただけたらと思います。

委員： ちょっとそれはおかしいのではないですか。

委員： 「早寝早起き朝ごはん」ということで、結構PTAでも推進をしていて、例えば私のところの小学校も同じように3年位続けてやっていたら、だんだん親や子供の意識ができて来て、実質この数字よりも高い数字が出ているし、やはりこの運動の積み重ねでだんだんと高くなっているのではないかと考えています。

委員： 実は、私もその辺があるのではないかという感じを持ってました。というのは、百ます計算の陰山先生が、基礎学力をつけるためには「早寝早起き朝ごはん」、これが一番だと

いうことを提唱されて、それを文科省が取り入れて全国的にやりました。親が敏感なのは学力との関係で食事をとらえていくという面もあるのではないのでしょうか。ただ、単に“食べなさい”というだけではない、学力面との関連で、“ご飯を食べさせとかないと学校で勉強しないわ”ということでないかと思います。

それに関連して食育を推進していく上で、家庭での指導というのが非常に大切で、その辺を各家庭の保護者にどういうふうに訴えていくかということをよくよく考えていかないといけない。ただ単に栄養面でとか、規則正しくというだけでは、もう今の保護者はなかなか納得されないから、そのあたりはしっかり考えて、各家庭での食育の推進を新しい視点で保護者へ提案していくことが必要ではないかと思います。

もう一点、1の で、小・中の連携で推進を図るということですが、21年度の目標を見るとブロック別の研修会というふうに出ていますが、20年度までは何か小・中一緒にやってきたかどうか、教えていただきたい。

会 長： 後で事務局から答えていただくとして、保護者にどういうふうに訴えていくかということについて、他の委員さんからも意見を伺いたいと思います。

委 員： 一番大切なのは、まず職員の意識を上げていかななくてはならないので、給食推進委員会であるとか、給食運営委員会など年間を通して組織的なものをきちっと機能させていくことです。調理場と一般の教職員の例えば衛生管理に対する意識は非常にまだ温度差があるのをよく感じます。参観日などに担任と栄養教諭が組んで授業をして保護者に見てもらうことができます。運営委員会の中に保護者にもっと入っていただくなど、運営委員会の活性化がいます。そして、日常的には学校通信であったり、給食だよりなどで発信してるわけですが、それ以外に夏休みにスクールランチセミナーがあったり、就学前の子供たちに小学校の給食を提供していくなど、いろんな場の提供や知識の提供をしていますが、まだ十分とは言えません。中学校区の校長、園長会との連携はしていますが、給食のことが話題に上がったことは余りないなと思いました。

委 員： 中学校区で連携をとということですが、本校は昨年度から岡山市の地域協働学校推進校としてスタートしました。こういうところで小・中連携はできるということと、食育という点では中学校、学校だけではなかなか前に進まない。家庭にいかにか働きかけていくかというところでは、地域協働学校の家庭部会で啓発活動をしていくことがとても重要だと考えます。また、地域協働学校では学校部会を立ち上げ、教職員が小学校と中学校の連携を図ることや今年度は学校経営計画の中に食育を上げて、職員にもしっかり啓発活動をしているところです。連携ということがとても大切だと感じています。

会 長： 委員さん、保護者の立場で意見を。

委 員： 家庭での食育は私たちの仕事だろうと思いました。それについてはPTAも積極的に関わっていきながら、今の学校給食のすばらしい献立を見ていただければと思います。先ほど校長先生が現場と教職員との間の温度差を感じると言われたが、実際、自分も感じる部分があります。学校のPTAで給食関係のイベントを開いていたのですが、今年度、給食の栄養士の先生がかわって、今年度はできないということになって、その人の資質というか、思考の中でできるできないが決まってくるというのを、どうやっていけばいいかという方法も考えればいいなとも思います。全岡山市の給食の現場はやっぱり等しく同じ方向で行ってもらった方がいいと思いました。

会 長： 厳しい意見もいただきましたけれども、事務局の方でよろしくお願いします。次に、大きな柱の2番目に移ります。 、 、 の項目、特に、点検票を中心に議論をさせていただけたらと思います。また、保健所との連携ということもあります。

副会長： 衛生管理について言えば、このような形で各学校が共通認識のもとに点検をされるのは非常にいいことだと思っています。というのは、当たり前のことですが、何かあってからでは遅いということです。2年前でしたか、岡山県で倉敷の小学校で中毒が起こって、大変な問題になりました。具体的に起こった状況を聞いてみると、やはりここにあるようなチェックがうまくいってなかったというようなことを聞いています。市教委が音頭取りを

して同じ土俵で衛生管理をしていこうという姿勢を持たれることは非常にいいことだと思います。

委員： この共通のチェックリストは大変すばらしいと思います。同じ水準でチェックをして、指摘が確実になされるというところなんかすばらしいと思いました。岡山市学校薬剤師会でもふき取り検査をやらせていただいております。保健所が2年に一巡ということでしたが、薬剤師会は1年に1回、全校対象です。それを抜き打ちでやってもいいかなと今ふと思ったのですが、これは岡山市学校薬剤師会へ持ち帰って、検討させてもらいます。もちろん教育委員会にも相談させていただいて、やらせていただきたいかなと思います。

委員： この点検票で直営、民間委託に関わらずやれるということは、非常にいいことだと思います。お尋ねですが、一番、保健所との連携強化の平成21年度目標のところ、21年度、継続して取り組むの中に、直営、民間委託に関わらず同じ視点で伝達できるよう研修会を計画するというのはわかります。もう一つ、保健体育課は保健所の一斉点検に同行し、全体の衛生指導に活かす(対象、民間委託の中学校、給食センター)となってますが、保健体育課が同行する対象は民間委託の中学校と給食センターだけでしょうか。同じ視点で伝達できるように云々というところ何かちぐはぐするんですが、どうでしょうか。

課長： 保健所の年次計画で21年度に行くところが民間委託の中学校と給食センターということで、翌年度はそれ以外のところに行くという計画になっていますので、この21年度目標にはこのような表現をしています。

委員： わかりました。

会長： 他に衛生管理について意見はありませんか。
〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会長： 3の効率的な運営について、平成19年度に提言を受けて、60%を目標とする提言を尊重してということで、運営状況を検証しながら推進するというのですが、この、特に直営のコストの削減ということも含めて、意見ををお願いします。

委員： 《資料10》の中で経費の比較がありますが、現場としては、臨時的任用職員にしても小学校の現場で働いていた人がうまく見つければいいですが、保育園など職場が違ったりやり方が違うので、正規の職員がついて指導をしています。衛生管理の面も含めて安全・安心ということについて言いますと、現場の特に正規の調理員、栄養士も非常に気を使いながらやっています。経費のことは十分わかりますが、子どもが口に入れるものを作る人だから、それなりの経験や技術を持った人を委員会でもリストを持っておいて現場を指導していただきたいという願いです。

委員： 民間委託に変わった学校の管理職をしていました。栄養職員は民間委託になった時にはやせる思いをして1学期間過ごしていましたが、実際に民間委託になって、お互いが一生懸命意見交換等しており、民間でもよくしていただいて大変ありがたいと思っています。中学校は民間委託で、なぜ小学校がそうでないのですか。

事務局： 一番最初の運営審議会からの答申を受けて、教育委員会として第1次の計画を作ったときにセンター、中学校を先にやるということで年次計画をつくりました。5年以上前になりますが、そういう背景の中で中学校が先だったということです。合併も含めてセンター、中学が終わったので、今度は小学校にということをお今日申し上げたところです。

会長： 他にありますか。
〔「なし」と呼ぶ者あり〕
4番目の項目に移ってよろしいか。
〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕
社会的要請に応えた学校給食ということで、 から について、どの項目からでも意見

をお願いします。特に 委員さん、地域との連携について、意見をお聞かせください。

委員： 最初に学校給食を見たとき、自分たちが食べていた時と全然違うという印象を持ちました。今の給食は、自分達では考えられないような献立がありますが、多分それは時代とともに、子供たちにどう楽しく食べてもらおうかという観点に変わってきて給食を考えていかれてるからと思っています。食育という立場で今給食を通して色々なものを食べて、栄養のバランスもこんなにいいんですよということを各家庭に投げかけることによって、保護者に、昨日はセブン - イレブンのお弁当だったけど、今日はちゃんとつくろうと思ってもらったり、おじいちゃんやおばあちゃんも給食を見て、お嫁さんに伝えてもらいながら、その相乗効果がだんだん家庭での食育にもつながってくると思います。地域の方も巻き込んでもっと給食をわかってもらうようなことができればと思っています。例えば学校の給食を地域の皆さんに食べてもらおうというイベントをするのは、ありなんじゃないでしょうか。

事務局： 地域に開かれた学校給食の項目は、冒頭の説明の中で申し上げたとおり、実際の事業は1の食育の に様々なことを上げています。その中で、例えば20年度の取組み状況の中で、学校給食を活用して家庭・地域との交流を図る活動として親子給食、地域の方を招いて実施する招待給食、あるいは就学前の子供や保護者へ実施する試食会などの取組みをしています。ただ、全部をすべての学校でやっているかということ、そこまではまだ広がっていないということですが、利用してもらいたいと考えます。

委員： 中学校区でも地産地消ということで食材を給食に出しています。食器が生徒の数プラス1クラス分位しかないの、苦しいときもありますが、今年は何かの形で地域に開かれた学校として給食試食会を設けたいと思っています。

委員： オープンスクールを朝から午後まで開きますと、保護者の方や地域の方が多いのは給食の時間で、非常に関心が高いと感じています。給食は、小学校の子どもたちが校外学習に出た時に、1年生の親を対象に試食会をしたり、幼稚園児やお年寄りを招いて昔遊びを教えてもらった後に一緒に給食を食べるなど、それぞれの学校で特色を出しながら取り組んでいます。

会長： 1から4の項目まで含めて、一言ずつ最後の締めで発言をいただいて終わりにしたいと思います。発言をお願いします。

委員： 食育は食べるだけでなく、子どもたちに感謝の気持ちや心の面を養うということ考えた時には、やはり生産現場で子どもたちに体験させるということが、食に関心を持つ大きなことになるのではないかなと思うので、その辺のことも何か入れたいかなと思います。

委員： 自分でお野菜をつくとピーマンでも食べ出すとよく聞きますので、それはすばらしいことだと思います。また、それをつくってくださった方に感謝して毎回食事をいただくことにもつながっていくのではないかなと思います。

最後に、個人的なお願いですが、地域の地場の消費を文科省は食品数ベースでの数値を出しています。一步踏み込んでみると日本食料自給率のベースはカロリーベースで出されているから、米粉パンの試作を検討中ということもありますので、カロリーベースで両方で数値を出してみるのも一案かと思っています。米粉パン使用前と使用後でどれだけカロリーベースが変わったか、そこがはっきりと食材数ベースではなくカロリーベースで明らかな数字となって出てくるのではないかなと思います。

もう一つは、これは余談としてお聞きください。高学年でないといけないと思いますが、他県で弁当の日をつくって、自分で月に1回お弁当をつくって持っていくと、非常に給食の残渣がなくなったと新聞等で見聞きしました。今、社会的に広がっているやに聞きますので、もしよろしかったら事務局でも一度情報を集めていただけたらと思います。

委員： この会へ出させていただいてなお一層強く思うのは、会の内容を含めて教職員にしっかりと伝達をすること、教職員をその気にさせて生徒に食に対する指導をすること、それを通して保護者や地域も巻き込んで協働して進めていくことが大切だと感じます。

委員：今の学校給食は皆さんに誇れるものと思います。衛生管理もチェック項目を作ってやっているということも全然知らなかったです。給食で衛生管理は当然一番最低限の仕事の中だと思うのですが、学校給食をもっとみんなにわかってもらって、学校で保護者、地域の人に日々のことを考えてもらうというようなことをもっと展開していければと思います。そんな中で、PTAも何か協力できることがあれば、声をかけてほしいです。できるできないでなくて、できる方法は何か、せつかく政令市になって岡山独自で何かやっていこうという時なので、こちらも何かいいヒントになって、みんなが共有できることができればと思いますので、教育委員会でも何かあったら遠慮なく投げかけをしてください。すべてを受け入れるだけの頭があるかどうかはわかりませんが、考えてさせていただこうと思います。

委員：3点ほど。まず第1点は、21年度の目標、この会のためにこれだけのものをつくられるというのは本当に大変だったと思います。この《資料1》は非常によくできています。ただ、21年度の目標、あるいはいずれ22年度の目標もできるかと思いますが、できるだけ具体的に、できれば数値化できるものは数値化して評価をしていかなければいけませんから。おおよそはこうだったということがあって、何か評価できるような、そういう意味では保健体育課は非常に素晴らしいと思います。以前からずっと5段階で評価をしながら各項目ごと点検してきたという歴史がありますから、今回のものもできればそういった形で今後やっていただけたら非常に見やすいと思います。

第2点が3の効率的運営のところ。21年度の目標として直営についてパートを導入することで、コストを下げる試みをこれからやっていかれるわけですが、1食当たりの人件費が民間委託に比べておおよそ2倍になっているわけです。従って、何とか直営の方もコストを下げていかなければいけないと思うんです。先ほど、委員がおっしゃったように、どういう人を連れてくるかによって非常に不安であるということですが、それは調理場の人たちが協力して何とかやっていかなければ、教員だって新採用がいるわけです。新採用にベテランと同じようなことを期待してもいけない。それは職員が一層協力しながら人を育てていくという現実があるわけで、これはどこの職場でも同じです。ですから、そういったことにかかわらず、いろいろ問題もあるかと思いますが、是非前進させていただきたいと思います。

3番目は、委員と委員さんはそれぞれ校長会の代表者として、校長会の席で学校給食の検討委員会で話し合われたこと、市内の学校全体で、こういう点について協力してくださいということをして是非おっしゃっていただきたい。また、校長会での啓発と同時に、他の小中学校の校長からも意見を聞いていただいて、こういう機会によその学校の実状を話していただければ、一層充実した議論ができるのではないかと思います。

副会長：2点ほどお話しします。1点は、朝食をとる子供の割合が増えたということでいいことだと思いますが、食育白書等を見ても、全国的にはどうもそういう傾向ではないようです。「早寝早起き朝ごはん」の三角関係は三、四年たちますが、思ったほど朝ご飯を食べてる子どもの割合は増えてないのが全国的な傾向のようです。にもかかわらず、岡山市、岡山県が増えているのはいいことだと思いますが、本当にそうなのかももう少し精査していく必要があると思っています。

あわせて、朝ご飯を食べているか食べていないかという問題はもちろん重要で、食べないよりは食べた方が絶対いいわけですが、もっと進めて考えると何を食べているかという食べ方の問題で、目標をもうクリアできるということであれば踏み込んでいく必要があるのではないかと。我々が調査した朝食の内容を見ていくと、例えばクッキーだけとか、冷凍のたこ焼きをチンして食べてきたとかいう食事が結構あります。好き嫌いを含めて望ましい食べ方はどういう食べ方か、いろいろな意見があるかもしれませんが、どう見てもその食べ方は変だとか、非常に好き嫌いが多いとかいうことも問題になってきていると思います。この中にはそういう話が余り強くは出てきていませんが、次の課題としてはそういったことが出てくるのかなあという感じを持ちました。

もう一点は、学校から家庭に給食だよりなどでいろいろな情報を出されるのは非常に重要だし、学校と家庭が連携をされて、あるいは先生と保護者が連携をされていくことは非常に重要なことだと思います。ところが、紙での媒体というのはどうしても作る方は思いを持って作るのですが、配付されてみるとそのままかごに行ったり、読まれずにとい

うケースがかなり多いという状況ではないかと考えております。例えば紙で情報を伝えるのではなくて子どもを媒体にして、お父さん、お母さんにこんなことを伝えてくださいということを、上手に伝えるような仕組みをつくっていくようなもう一工夫ができないかと考えています。食についても給食だよりでももちろん配るけども、そこで書いてある重要なことは子どもを介して子どもから親に話させるといようなことをすることによって情報も伝わるし、学校と子どものコミュニケーション、子どもと親のコミュニケーションにもつながってくる気がして、その辺に一つの鍵があるのではないかと思います。直接、学校給食に関わることはありませんが、幅広く食育ととらえると、そういう考え方もこれからは必要になってくるのではないかと思います。

会 長： 最後に事務局でまとめの回答をお願いします。

事務局： 皆さん方からいただいた意見に個別に答えることは、現時点では不可能ですが、その様々な意見を心にとどめながら次のステップに活かしていきたいと考えております。

会 長： 皆様方の意見は、事務局で考えていただける部分もあるかと思います。これをもちまして委員会を終わらせていただきますけれども、事務局から今後の予定等について何かありますか。

事務局： 今後のこの委員会ですが、当委員会では給食の現地視察ということも計画の一つに入れています。委員の皆様方に意見をお聞かせいただきたい。

会 長： 給食の現地視察について、視察をされたい、した方がいいと言われる方を挙げてください。

〔賛成者挙手〕

全員の方が現場の給食の状況を視察されたいということによろしいか。うなずいていらっしゃる方もおられますが、そういう方向で進めていいですか。

副会長： 視察アンド試食ですか。

事務局： 日程等の関係もありますが、せっかく行っていただくのであれば現場で給食も味わっていただくというコースでできればと思っています。調理室の中には入っていただけないので、外から見ていただくという形になると思うので、直営と委託の両方をもし希望であれば、午前中の中に2カ所行って、最後のところで試食するという時間帯になるのではないのでしょうか。

会 長： 皆様方うなずいていらっしゃいましたので、希望があるということで、あとは事務局へお任せしてよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

事務局で計画をよろしくをお願いします。

事務局： 2学期以降、日程等を計画させていただきたいと思います。
それでは、終わりに教育次長からごあいさつをさせていただきます。

教育次長： 長時間にわたり充実した審議、数多くの意見をいただきました。賜りました意見に対しては、本当に学校給食を楽しみにしてくれている5万8,000人の子どもたちのために、また我々を信頼して給食を任せていただいています保護者の方々の信頼に応えるために活かしてまいりたいと思います。

今後とも学校給食だけでなく、岡山市の子どもたちのために様々な取組みを計画していきます。今後とも我々の取組み、子供たちのためにお力添えをお願い申し上げます。