

会議記録

名 称	南丹市中学校給食在り方検討委員会〔第2回〕	
開催年月日・開催場所	平成23年7月22日（金） 午後3時00分～午後4時30分 南丹市役所 2号棟 301会議室	
出席者名	委 員	(出席委員) 山口 満、大谷貴美子、松本明美、前田知洋、山崎賢司、 山崎幸代、松村雅枝、小森 誠、植田理恵、渡邊春幸
	事務局及び 庁内PT委員	(事務局) 森教育長、大野教育次長、西田学校教育課長、坂瀬総括指導主事、 西田学務係長、野中主事 (庁内PT委員等) 学校教育課（山田研究主事）教育総務課（山口課長補佐） 社会教育課（松村社会教育主事）
傍聴人	なし	
配布資料	資料1 「南丹市教育の在り方懇話会第1回会議録」 資料2 「南丹市中学校給食教育の在り方検討委員会第1回会議録」 資料3 南丹市の学校給食の取り組み状況について 参考資料 第2次京都府食育推進計画概要版	
議事の概要	<ol style="list-style-type: none"> 1 開会宣言 2 教育長挨拶 3 報告 <ul style="list-style-type: none"> ・南丹市教育の在り方懇話会第1回会議の概要報告 4 協議 <ol style="list-style-type: none"> (1) 第1回会議の概要報告〔報告：事務局〕 (2) 南丹市の特性を活かした学校教育の視点から(報告：事務局等) <ul style="list-style-type: none"> ・地元食材を学校給食に取り入れることの意義 ・郷土食を学校給食に取り入れることの意義 ・中学生の健康増進を図るための学校給食の内容について 5 その他 <ul style="list-style-type: none"> ・事務局からの報告事項 第3回懇話会の開催日時の確認 6 閉会 	
会議の経過	別紙のとおり	

■教育長あいさつ■

ご多用の中、本検討委員会に出席賜り、お礼を申し上げます。

前回の第1回会議では、本市中学生の食生活上の問題点について、ということで論議をいただいた。昨年度実施した「中学生及びその保護者に対する食に関するアンケート結果」を踏まえながら、中学生の欠食実態の問題について、また、栄養並びに栄養バランスの問題、さらには肥満ややせの問題、そして食物アレルギーなどの食に関する問題等、様々な問題について議論を深めていただいた。本日のテーマとしては、南丹市の特性を生かした学校給食の視点から、ということで地元食材を学校給食に取り入れることの意義について、あるいは、この地域に伝わる伝統料理の意義について、さらには、本市中学生の健康増進を図る内容についてもご協議いただき、今日の第2回の内容を、第1回の内容と合わせて整理をさせていただいた上で、次の3回の会議の中で中間まとめとしていきたいと考えている。

■事務局報告

「南丹市教育の在り方懇話会 第1回会議」概要について

■意見交換・協議〔○：委員発言 →：事務局発言〕

=委員長により1回会議録についての承認が諮られ、全員の承認を確認の後、続いて、議論の進め方について提案の後、事務局説明、意見交換に入る=

議題：南丹市の特性を生かした学校給食の視点から

→事務局から「南丹市の学校給食の取り組み状況について」報告を行った。

○ 委員から「南丹市美山町における学校教育と食育の推進」についての報告があった。

関係質疑

- 小学校では食育の中で生産者を呼んでメッセージをもらうということがあるが、中学校でもされているか。
- 中学校では、生産者を呼んでメッセージを言うってもらうことは難しいところがあるので、生産者にどのような思いでつくっているかを書いたメッセージをもらい、給食時に代読している。生徒たちは静かに聞いている。生産者の写真やポスターを配ったりもしている。あとは総合的な学習の中で生産者との交流をもつこともある。

【地元食材を学校給食に取り入れることの意義について】

- いろんな地域の食に関わっているが、「いろいろな食材があるから京都はいいな、食文化があるからいいな」とよく言われる。やはり、ふるさとを愛する心を育てるためには、地元に基づいた食材があることを伝えていくということは、とても良い教材になると思う。
- 美山の小学校では、実際に生産されている方の思いを知る学びの場として、生産の場に行ったり、生産者に来ていただいたりしてその思いを知った上で給食を食べている。お店で売っているのは形が良かったりするが、地元のものだと曲がっていても味が良いことがわかっていく。また、旬のもののおいしさについても、実際に大根を冬に持ってきてもらって、寒くても凍ら

ないのは糖度が高いからであるということを知る、このように多くの知識を得ることになる、給食実施によってこういうことが出来たらよいと思う。

- ランチルームでなく教室での給食になるなら、先ほどのメッセージにしても写真にしても、どのくらいのことのできるのかなと思う。保健部員が主に活動しているが自信を持って発表させるには前もって読ませておくなどの準備が必要であるが、クラス毎ならどういう風に進めたいのか、ということを考えている。
- 八木町においては、生産者と交流することによって、子どもたちが今食べているものが地元のどのようなものかを知る、八木町で自慢できる食べるものを知る、学習と食事をセットで進めてきた。また、つくり手も消費者も安心して安全なものをつくっているのが見えるということがある。小学校で行ってきているので、そのことが中学校の取組に繋がっていければよいと思う。
- 中学校給食をするとすると、今まで以上に食材の数量の確保が問題となる。前回の会議の中でも、地元産を使うにあたって保管することが難しいという話があった。そのあたりはどうか。なお、過日話をする機会があったので、府には農業関係者が保管庫を設置しやすいよう支援するべきである、との意見を述べた。
- 保管庫のこともあるが、まず、基本的には、旬のおいしい時期に出来るだけ長く提供できるようにすることが第一である。中学校においては、小学校と同じように生産者が直接話す機会が持てるかどうかかわからないが、地場産品を取り入れることにより、子どもたちが地場産品を知り、自慢できるようにしていきたい。生産者の立場からは、食材を一定期間提供できるように計画的な生産を行えるよう調整をしていきたい。
- 地元産を優先すると、曲がっているなど規格外のものを受け入れるなど調理現場の協力も必要だと思う。
- 規格外のものを使ってもらえればありがたいが、調理しやすいサイズや形はやはり必要であると聞いている。難しいが、規格に合うものを提供したい、その上で安心安全なものを提供したいと考えている。
- 学校給食を教材にするというなら、単に食べておいしかった、だけではだめである。食育というものは全ての教科が関わっているので、何か食物があれば、それがどういう経過で出来たのか、なぜおいしいのかなど、いろいろな知識を持って給食を食べるように連携しないといけない。
- 地元のもの食べさせている、といった場合、どこからどこまでを地元というのか、南丹市全体を言うのか、もっと広い範囲なのかどうか、私は南丹市という地域の中で、南丹市のものを給食に提供できるようにすすめられたら良いと思う。

【郷土食を学校給食に取り入れることの意義について】

- 地元の旬の野菜を利用し、旬の食材を使った郷土食を味わいながら感謝の気持ちでいただく、そういう文化を育てていくことが必要である。
- 伝統食等の文化を育てるには時間がかかるが、それを守り育てることが大切と思う。壊すときは簡単に壊れてしまうものである。
- 南丹市の食育推進計画の基本理念として、「地産地消と食文化の継承」を柱の1つにしたいと考えている。

- 食べ物は人々の生活に密接に関わっている。南丹市のくらしと食べ物がどのように関わっているのか、そういう視点が必要である。食べる中身、食べ方も含んであるが、地方の文化としての食、たとえば年中行事に関わって作られる郷土食を体験させていく、あるいは、食べ方のマナーも教えていく。地域の中で生まれた食文化、伝統的な食文化を継承していくという視点が必要である。地域行事に関わった食べ物、地域の季節の変化に関わって作られる食べ物、そういうものの意味を体験的に学ばせること、特に中学生ではこの食べ物にはこういう意味があるのだということ、たとえば納豆餅は山深いところで山仕事をしていく上で、携帯用として作られてきたと言われている。雪の多い地域では栃の木を苗を持たせるところがある、その木があれば飢饉のときに困らない、飢饉の備えになる。食べ物にはその地域の歴史や文化が関わっている、それを子ども達に継承していく、中学生にはそれを地域文化の観点から理解させていくという位置づけが必要であり、また、理解が出来るのでないかと思う。
- 中学生は育ち盛りであるがゆえ食事をちゃんと摂ることが大切である。
クラブをして帰るとおなかがすき、まだ、夕ご飯は出来ていないのでお菓子を食べる。すると夕食を食べられない、また、後で菓子を食べるという悪循環になることがある。給食を利用した食育により、しっかりした考えや習慣を身に付けさせたい。
- 中学生の運動量は小学生より大きく増える。必要な栄養は個人により大きく異なる。
中学校では今のところあまり食育には取り組めていない、実際には「朝食はちゃんと摂りなさい」「弁当は残さないように食べなさい」という指導をする程度であるが、学校給食が実施されれば大きく前進すると思う。
- 食事については本人が食べない、ということもあるが、中には、食事をちゃんとつぐれない親もいる。カップラーメンだけという子もいるので、給食を提供すれば、それは健康増進にとって大きいと思う。
- 中学生を見ていると柔らかいものを好んで食べる傾向がある。味の濃いカロリーの高いものを好む、野菜はあまり食べない、という傾向があるが、学校給食の実施により改善されると思う。
- 普段、家で食べなくても、学校で給食に出されたら食べる、ということはあるので、中学校給食は、好き嫌いをなくす機会になるのではないかと思う。
- どのクラスも衛生管理が行き届いた環境で食事が摂れるように整える必要がある。
また、食べただけ食べる、ということだけでなく、食べる量は調整はするにしても残さずに食べる、時間内に食べるということも共通理解の中で進められるべきである。
- 小学校ではいろいろな取組がされているが、中学校になると中々時間が取れないという状況がある。調理実習をするにしても2時間くらい時間をとらないと出来ない、学校の協力、皆さんの協力、連携プレーでないと出来ない。
- 給食の中身は、ただ単に食べさせるということではだめであり、生きた教材ということで郷土愛を育んだり郷土食を取り入れたり、いろんな方々との連携を図っていく必要がある。南丹市ではそういう良い給食を実施してほしいと願っている。

〔その他〕

- 市では保健医療課を主管として食育推進計画を本年度策定予定である。京都府は既に第2次計画を策定しており、府内でおおよそ4割の自治体で策定している。これまで、農政課と学校教育課と保健医療課で検討を行ってきた。策定に際して、いろいろな課題があるが、全国的にいうと生活習慣病で亡くなる方が多い、医療費も多くかかっている。健康寿命を延ばしていきたいが、その中で、食事の在り方に課題があり、食育を中心とする改善が必要である、と言われている。

南丹市の食育推進計画、そして、その基本理念はこれから決めるのだが、①家庭、学校、地域の食生活の基礎づくりをしていくこと、と②地産地消と食文化の継承、③食育を進める環境づくりをすること、の3つを柱にしたいと考えている。

また、妊婦から高齢者まであらゆるライフステージで途切れることなく食育を進めていきたい進め方については、保育所・幼稚園、小・中学校、高校、大学、職場、そして地域、それぞれで食育が推進できるよう、食育推進計画を策定していきたいと考えている。

- 家庭で料理をすることも大切である。自分で食べてみて「おいしい」と思うものからはじめたら良い。
- 給食については、牛乳とご飯は分けてほしいと思っている。若い人には牛乳とご飯という食べ合わせに抵抗がないようで、お寿司を食べながら牛乳を飲むということも見られる。そういう文化を作ってしまったているが、私には違和感がある。
- 食事にはお茶、間食には牛乳、ということはある。しかし、子どもが1日に摂取するカロリーの値をもとに考え、必要なら牛乳でその分のカロリーを補充するということになっているのはでないか。
- 給食にぜんざいが出ることもある。餅もそうだが、これらはおかずではない。給食の中では、1品と位置づけられているが、デザートとして位置づけるのか、その辺はどう考えているのかと思う。子ども達はお茶を持ってきていると思うが、ゴーヤチャンプルと牛乳ご飯、という組合せは私としては抵抗がある。
- 牛乳の件で、美山中学校では以前、クラブの前のホームルームの時間に飲んでた。牛乳だけだと飲み残しがあつたり、途中でおなかが痛くなつたりする子があつて、指導上課題があり、やはり運動前に飲ませるより、給食時に飲ませようということで現在の時間帯になった。
- 小学校では2時間目終了後に飲ませると言う学校もあつたが、それでおなかがふくれてしまつて給食が食べられないということや、牛乳を飲むことによって授業時間中にトイレに行く子が増えたこともあり、給食と一緒に、ということになった。

◇◆まとめとして◆◇

〔南丹市の特性を生かした学校給食について〕

- 地元食材を学校給食に取り入れることには、地元ですばらしい食材があることを知らせることや、ふるさとを愛する心を育てるための教材になると同時に、顔の見える生産者と消費者の関係が築け、安心・安全の学校給食が実践できるという意義がある。

併せて、郷土食、伝統的な料理、味付けを学校給食の取り入れることには、地元の旬の野菜等の食材を使った郷土食、伝統的な料理を感謝の気持ちでいただくという「文化」を

育てていくこと、食文化の継承の必要性を子ども達に認識させていくことに繋がるという意義がある。

さらには、子ども達が将来にわたって健康な生活を送るためには、中学校段階における望ましい食習慣を養うことが重要であり、家庭とともに地域と学校が連携しながら、南丹市らしい中学校給食を進めていく必要がある。