

平成24年2月10日

南丹市教育委員会
教育長 森 榮一 様

中学校給食在り方検討委員会
委員長 大谷 貴美子

答 申 書

平成23年6月2日、本検討委員会に対して諮問のありました下記の事項について検討協議を重ねてまいりました結果、次のとおりの結論を得ましたのでここに答申いたします。

記

今日的な中学校給食の在り方について

はじめに

本検討委員会は、平成23年6月に諮問を受けて以来、南丹市の給食未実施校における中学校給食実施に向け、今日の中学校における望ましい給食の在り方並びに南丹市にふさわしい実施内容及び方法等について、各分野における食に関する専門的な見地から「今日の中学生に求められる望ましい食生活」「南丹市の特性を生かした学校給食」「弁当の意義を踏まえた学校給食の在り方」という3つの視点からの議論を重ねてきました。

また、本検討途中においては「中間まとめ」を作成し、これをパブリックコメントに付することで得られた市民の方々の意見や感想等も踏まえながら論議を進め、ここに検討委員会としての総意を取りまとめました。

今後の具体的な施策に十分反映され、将来を担う南丹市の中学生の心身の健康を育む学校給食の実施が図られることを願って答申いたします。

第1章 南丹市における学校給食について

1、これまでの学校給食導入の経過

平成18年1月1日に南丹市が発足しましたが、それ以前の平成7年度からすべての小学校において学校給食が実施されています。中学校においては昭和61年度から1校で学校給食が、また、昭和63年度から1校でミルク給食が実施されています。

2、現在の学校給食実施状況について

(1) 学校給食共同調理場の整備と運営について

現在、市内に4つの市立学校給食共同調理場が設置され、それぞれにおいて調理業務が行われるとともに給食実施校に配送するという体制がとられています。平成23年度は4調理場合わせて約2,200食が提供されています。

施設の整備状況については、3調理場はフルドライシステム仕様、1調理場はウェット仕様のドライ運用となっていますが、いずれも衛生管理の徹底が図られています。なお、調理場の運営については、2調理場が直営方式で、他の調理場は調理業務の一部を公的法人に委託する方式が採られています。

(2) 献立作成について

給食の献立については、ある期間を定めて市内統一献立を作成し、地域の特産物や郷土に伝わる食の紹介などにも取り組みられています。原則としては調理場毎に献立作成を行うという方式が採られています。

なお、米飯給食については原則として週4～5回実施されていますが、調理場によって実施回数のバラつきが見られます。

第2章 南丹市におけるこれからの中学校給食の在り方について

1. 今日の中学生に求められる望ましい食生活の視点から

本市における中学生の「食に関する意識や生活の実態」に係る現状については、昨年度実施したアンケート結果に基づいて考察を加えました。それによれば、朝食摂取実態については、多くの生徒が「朝食を摂取している」と回答していますが、「朝食を摂らない」若しくは「週に1回以上摂らない日がある」と回答した生徒が合わせて2割程度に上ることが分かりました。また、「栄養のバランス」や「苦手な食事」については、「バランスを考慮する」「我慢して食べる」と回答した生徒は5割程度にとどまりました。こうしたことから、中学生の現状として、毎日3食をしっかりと食べるということをはじめとした望ましい食習慣を養う上での課題や、家庭における食の偏りなど栄養バランス面での課題が浮かび上がってきました。

食の偏りや不規則な食生活は、やせや肥満などの健康上の問題につながるようになっていたり、子どもたちの心と体の健やかな成長に対して好ましくない影響を少なからず与えたりするものとなります。

このため、学校においては、単に知識としての食に関する学習を深めるだけでなく、学校給食という食に関する生きた教材を通して心と体の健やかな成長と発達につながる実践的な学習が求められています。また、家庭と連携して、栄養バランスのとれた食を規則正しく摂取するなど、望ましい食習慣を養うことも重要です。

今日の中学生の食に係る現状を踏まえ、こうした食に関する幅広い取組を中学生全体に進めていく上においても、学校給食の意義は極めて大きいと言えます。

2. 南丹市の特性を生かした学校給食の視点から

南丹市においては、緑豊かな自然に恵まれた環境の中で、農業が今日においても重要な基幹産業の一つに位置づけられています。大都市にも近いという立地条件と気候風土を生かし、効果的な土地利用を行いながら多くの農産物が生産され、食材として供給されています。本市においては、まさに作り手の顔が見える農作物が生産、供給されていると言えます。こうした顔が見える地元産品の活用は、地域特性や地域産業を深く理解、認識するということにつながるだけでなく、食の安心・安全の確保という点においてもその意義は極めて大きいものがあります。このことは、旬の地元食材をとおして季節を感じる豊かな心を育てたり、食をとおして地元産品の魅力を再確認し、食材への感謝の気持ちとともにふるさと南丹市を愛する心を育てたりすることにもつながり得るものです。

南丹市の主要な農産物である地元産米を利用した米飯給食には、日本の伝統的な食生活の根幹である米飯を中心とした食生活の形成という点からも、また日本食を中心とした健康づくりの推進という点からも教育的意義は大きく、今後においてもその充実と推進を図ることが必要だと考えます。

加えて、食は人々の生活に密接に関わっており、地域行事にちなんだ食べ物、地域の季節の変化に合わせて作られる食べ物など、食にはその地域の文化や歴史が関わっています。長い歴史と生活の中で育まれた伝統的な食、郷土食を学校給食に取り入れることは、地域の食文化の継承と発展という点で重要であり、これらを市の特性を生かした学校給食の内容として位置付けることが望まれます。

3. 弁当の意義を踏まえた学校給食の在り方の視点から

「食」は、身体的発達だけでなく、心の発達においても重要な役割を担っています。人間が食するという行為は、お腹を満たすだけでなく心も満たすことにつながる営みだと言えます。

これまで南丹市においては、「中学生には親の愛情を感じ取る家庭弁当を」という考え方が重視されてきました。我が子に対する愛情のこもった家庭弁当は、その子に応じた豊かな成長と発達を促すとともに、多感な中学生にとって親と子の絆を深める架け橋としての役割を果たしてきたと言えます。

したがって、今後、南丹市のすべての中学校における学校給食の実施にあたっては、中学生の心身の成長を図り、より望ましい食生活を営むことができる判断力を培う上でも、家庭弁当の意義を踏まえた取組を継承することは重要だと考えます。その際、例えば各学校で教育課程に「弁当の日」を位置付けるなど、効果的に家庭弁当の意義を踏まえた取組を進めることなどが考えられます。将来的には、小中学生自身も加わった家庭弁当の取組が、市内全域で創意と工夫を凝らして行われることにも期待するものです。

中学校給食在り方検討委員会 構成委員

委員名	役職等
大谷貴美子	京都府立大学大学院教授 【委員長】
中藤 昌明	南丹市中学校長会代表 【副委員長】
木村 茂	船井医師会代表
松本 明美	南丹市婦人会長
辻村 美春	南丹保健所保健室長
前田 知洋	南丹市 PTA 連絡協議会副会長
中藤 昌明	南丹市中学校長会長
山崎 賢司	南丹市小学校長会副会長
小森 誠	南丹市教頭会副会長
山崎 幸代	南丹市内養護教諭代表
植田 理恵	南丹市内栄養教諭代表
松村 雅枝	南丹市市民福祉部保健医療課長
渡邊 春幸	南丹市農林商工部農政課長
山口 満	筑波大学名誉教授 【顧問】