

第1回精華町子どもの食のあり方懇談会 会議録

名 称	精華町子どもの食のあり方懇談会[第1回]	
開催年月日 開催場所	平成24年9月14日（金） 午前10時00分～午前11時30分 精華町立図書館 1階 集会室 （精華町役場内）	
出席者名	委 員	（出席委員） 大谷貴美子、姫野良隆、曾原肇、瓦俊夫、有城義浩、吉川博文 清水朝江、堀切珠美、小田英美、森田理恵、木原國夫
	事務局	（事務局） 太田教育長、永井総括指導主事、竹島学校教育課長、小西担当課長補佐 土井担当係長、下田栄養士
傍聴人	1人	
配布資料	資料1 「小・中学生の食生活に関するアンケート結果」 資料2 「精華町食育・学校給食の取り組み」 資料3 「食に関する指導 指導案」 資料4 「中学校業者弁当あっせん販売実績表」 参考資料1 「町立中学校完全給食実施を求める決議」 参考資料2 「精華町食育推進基本方針」 参考資料3 「学校給食法」 参考資料4 「食育基本法」 参考資料5 「平成24年度精華町小中学校児童・生徒数」 ・委員名簿 ・精華町子どもの食のあり方懇談会設置要領 ・懇談会テーマについて（案）	
議事の概要	1 開会行事（教育長挨拶、委員紹介、事務局紹介） 2 会長、副会長選出 3 議題 （1） 配布資料内容について（事務局） （2） 精華町立小・中学校で行ってきた食育等について （3） アンケート結果、食育・学校給食の取り組み等から見られる食育の成果、問題点、課題について （4） 中学校における昼食の実態について 4 その他 ・第2回懇談会の開催日時の確認⇒10月23日 5 閉会挨拶	
会議の経過	別紙のとおり	

【第1回 懇談経過】

1. 開会

- ① 竹島学校教育課長の開会宣言の後、教育長の挨拶を行った。
- ② 各委員、事務局職員の紹介を行った。(委嘱状・任命書は、各委員机上に配布)

教育長挨拶内容

この度は、皆様方には「精華町子どもの食のあり方懇談会」委員にご就任いただき誠にありがとうございます。

また、本日、第1回目の懇談会を開催させていただきましたところ、それぞれお忙しい中ご出席を賜り厚くお礼を申し上げます。

委員の皆さま方には、日頃より本町教育委員会の事業推進にご支援、ご指導いただいておりますことに対し、重ねてお礼申し上げます。

さて、今回開催させていただきます懇談会では、委員の皆様から、精華町の小中学校に通う子どもたちの食のあり方について、さまざまな角度からご意見を頂戴し、今後の食育の充実につなげてまいりたいと考えております。

本町においては、小学校1年生から食育に取り組み、小学校では自校方式による給食を行い、給食と関連づけた食育指導を行っております。中学校においては家庭から持参する弁当を愛情弁当として、弁当を通じて家庭や食事の大切さを身につけられるよう取り組んでいるところです。

しかし、昨今、嗜好の多様化や、手軽に食べ物が手に入るコンビニエンスストアやスーパーの惣菜などの普及、さらには、共働き家庭の増加や子どもの塾通いなどによる孤食の問題等、食を取り巻く環境は、ひと昔前とは比べものにならないぐらい、大きく変化してきているのが現状であり、こういう中で育っている現在の子どもにとって、食育の取り組みが大変重要になってきています。

このような中、今、本町で課題となっていますのが、中学生への食育と中学校給食のあり方であります。

先程も申しましたとおり、精華町では現在、親子の絆を深める大切な機会であるということから、中学校では家庭から持参する弁当方式をとっておりますが、平成19年度からは家庭の事情等で弁当持参が困難な場合は、学校で弁当を斡旋しております。

しかしながら、学校給食法での義務教育諸学校の給食実施の努力義務規定がされていることや、学校給食を活用した食育指導ができることもあり、町民の皆さまのさまざまな意見を踏まえて、ここ数年、町議会でもたびたび中学校給食について議題にあがってきており、昨年9月には本町議会で「町立中学校完全給食実施を求める決議」が議決されております。

教育委員会としましては、生徒の望ましい食生活を形成していくために、中学校給食についてもこの懇談会の中で、さまざまな角度からご意見を頂戴し、本町にとって最もふさわしい中学校給食の方向性もこの機会に見出してまいりたいと考えております。

委員の皆さまには、本懇談会で、「これまで小中学校で行ってきました食育に対する評価」や「小中学校における食育の目標」「中学校給食の必要性や精華町の実態にあった中学校給食の実施方法」などについて、それぞれの立場から率直なご意見をいただきたいと思っております。

特に、今年度は、中学校給食についての実施形態や運営方法について、基本的な方向付けを行い、

実施についての結論を出したいと考えています。また、次年度では、食育の更なる充実に向けて、学校の役割や家庭の役割等についての懇談をお願いしたいと考えていますので、よろしくお願い申し上げます。

なお、懇談会の開催にあたり、委員の皆さまに最初にご了解をいただきたいことがございます。

本懇談会も、精華町審議会等の会議の公開に関する指針に基づく審議会等と同様、広く一般住民の方にも傍聴していただけるようにしており、毎回の会議録もその都度ホームページなどで公表していくこととしており、また、懇談会の意見をまとめた上で、広く住民の意見を聞くためパブリックコメントも行う予定をしておりますので、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、委員の皆さま方には大変ご苦勞とご面倒、また、ご迷惑をおかけすることもあるかと存じますが、最後までご協力を賜りますようお願い申し上げます、開会の挨拶とさせていただきます。本日は大変ご苦勞様です。

2. 会長、副会長選出

会長に大谷貴美子委員が、副会長に曾原肇委員が事務局から提案推薦され、承諾された。これよりの議事進行を会長に依頼する。

3. 協議

配布資料についての説明を事務局から行った。

(会長)

事務局報告を踏まえ、各委員からの意見を聞く。

1. 小学校での食育の取り組みについて

○小学校給食は、統一献立でされているが、学校で収穫した野菜等を使って給食をつくることは実施しているのか。

○栽培されたものを給食で使うことはほとんどないが、収穫したクラスで調理実習などに使用したあと、残ったものを給食の食材として使用することや、以前、さつまいもが多くとれた時には、栽培した学年を対象に蒸し芋にして提供したことがある。たくさんとれないため、給食食材に足して使用することはあるが、業者からくる野菜を止めてまで使用することはない。学校には給食室があるので、調理員と連携して実施している。

○学校で栽培したものを給食で使用するということを実施できる学校は少ないのでよいことだ。

2. 中学校での食育の取り組みについて

○精華中学校では、健康教育の観点から、睡眠、朝食について指導をしている。中学校では部活動等も始まり、体力的にも成長段階で、食育は大切になってくる。また、受験期には、睡眠時間の短縮や、就寝時間の遅れから朝の起床時間が遅くなり朝食を食べずに登校して体調を崩す生徒もいる

ため、受験期の健康ということからも睡眠、食事について健康教育の観点から指導している。教科では、家庭科の中の食に関する学習で、献立の作成や、夏休み中に家庭でのお手伝いレポートを作成している。また、技術の中の学習では、栽培の授業があり、さつまいも、玉ねぎの栽培を中学2年生で行っている。収穫後には家庭に持ち帰り、家庭での料理につながっている。また、コミュニティスクールでは、受講生等の方々との連携もしながら、田植え、稲刈りを行い、収穫後には収穫祭を実施し、技術の授業で収穫したものも含めて活用し、カレーや豚丼（今年度予定）を作っ
てふるまう活動をしている。

○各学校によって取組は多少違う部分もあるが、中学校では給食がないため食育に関しては教科の取り組みを通して行っている。精華南中学校でも、田植えや稲刈り、家庭菜園でじゃがいもや玉ねぎやナスなどを栽培し、収穫したものを教科において調理実習などで使用し、食について考える機会としている。また、地域の食育ボランティアの方に来ていただき、カルシウムいっぱい調理実習などテーマをもうけた調理実習をすることで子どもたちに食について考える機会をもうけている。

○食生活改善推進委員会の活動としては、精華南中学校の1年生を対象に年に一回、クラスごとに調理実習を行う。今年は2クラスなので、2日にわたってカルシウムをテーマにしたレシピをもとに調理実習を行い、作ったものをみんなでいただく取組をした。また、精華中学校の調理実習室をお借りし、シニアの方に食生活を見直していただくシニア教室を実施している。そして、お弁当の時間を利用して生徒たちと交流会を開いて話をし、食育に取り組んでいる。その中で、生徒たちに昼食が給食になったらどう思うかと聞いたところ、お弁当の方がよいという意見が多かった。子どもたちは、自分の好きなものを好きなだけ食べることができるお弁当を希望している。

○精華中学校では調理実習のために2時間つぶきでとっていただけなのか。他校では調理実習で2時間つぶきの時間をとっていただけのところは少ないと思うが。

⇒教科の家庭科ではなく、シニアスクールの講座の時間でシニアの方が3、4時間目に健康メニューの調理実習を実施されているところに、お昼休みに中学生が昼食交流という形で参加させていただいている。教科の家庭科での調理実習は1時間でやっている。

○男女平等であるため、男性も調理をする。お弁当を作るのは母親だけではなく、父親も作る。または、子ども自身でも作ることができるようにするという側面がある。

○男性も女性も基本的な調理能力を持つことは大事である。昨年、スウェーデンを訪れた時には、3時間続きで調理実習を行っているということであった。材料購入から片付けまで全てさせて一人一台の調理台を与え、徹底的に生活者として自立させることを小学校から行っていた。その点では日本は随分遅れていると感じる。

3. 中学校の「昼食」の実態と問題について

○中学校では、昼休み時間は15分から20分で、その中でお弁当を食べる。弁当であっても、中学1年生については4月・5月・6月あたりでは、時間内に食べられない生徒もいる。量の調節や慣れもでてくるため、9月ごろになると時間内に食べられるようになるが、給食となれば配膳などもあるので難しいのではと考える。また、昼休み等が長くなれば中学生の中では、いろいろなトラブルがおこることが懸念される。さらに配膳等を行うとなれば、今まで以上の配慮が必要になってくる。今の時間の中では非常に難しいと考える。

○給食を実施する上での課題が3つある。一つ目は、残食の問題。給食が始まると残す生徒が多くなり、生徒指導が厳しい学校であれば残食の処理に困ることになる。二つ目は時間の問題がある。朝から帰るまでの時間がきまっているため、その中に給食が入ってくると校時を見直さなければいけない。特に冬場では放課後の部活動の時間がさらに短くなるため、一日の時間をしっかり見直す必要がある。三つ目は給食費の未納問題がある。この3つが中学校に給食が導入された場合の大きな課題であると考え。ただ、今のご時世では中学校給食の導入は避けてとおれない問題である。また、小学校での給食の取組をみると、子どもたちに興味関心を持たせる取組や子どもたちが給食に愛着がわくような取組もされているため、導入されたときには、中学校でも給食を進んで食べる、おいしく食べる、残さず食べるといった指導をしていかなければいけないと考える。

○以前、給食のある中学校に勤務していたが、中学校の授業時間は1限が50分、小学校は45分で、午前中だけで20分違う。お弁当であれば、出してすぐ食べることができるが、給食は配膳等の準備も含め、食べる時間が1時を過ぎることがあり、朝読書の実施に伴いさらに遅くなった。これではいけないということになり、3時間目終了後に給食を実施したこともあったが、午後からも授業3時間と部活もあるため、生徒たちはおなかがすいてしまう。そのため、給食の量の調節をできないかと生徒たちから意見がでたことがあった。授業時間が小学校と中学校で違うので、弁当より時間のかかる給食の時間を生み出すことが難しいと考える。自分のことになると、退職して嘱託として働くようになって、自分で弁当を作ることもあるが、冷凍食品やお肉に偏ったり、彩りが悪かったりと、毎日メニューを考えて作ることの大変さを感じている。そして、保護者の就労実態などを考えると、弁当を毎日つくることは大変であることはわかる。一方、アンケート結果をみると、子どもたちは弁当を希望し、保護者は給食を希望している。保護者が給食を希望する理由として、給食は栄養バランスがとれてよいというのがある。給食は栄養バランスがとれると思うが、昼食としての給食だけでなく、朝食、夕食の栄養バランスの実態にも目を向ける必要がある。中学校給食を実施するかしないかにかかわらず、給食だから栄養バランスがとれるという面だけでなく、朝食と夕食の栄養バランスも含めたすべての食事を食育の観点からは総合的に考えるべきではないかと考える。

○中学校では時間がないということだが、全国的にみると小学校・中学校を合わせると約90%が給食をされていると聞く。では、他の都道府県で給食を実施されている中学校はどのようにされているのか？

○今の時間帯で、お弁当形式の給食というものならできるかもしれない。小学校で行っている給食

当番による配膳方法ではなく、お弁当パックに入ったものを配膳するのみという方法であれば、時間の確保はできる。私の孫の話になるが、小学生のあいだはとても給食が好きであった。しかし、私の家にくると苦手なものは食べられない、給食なら食べられると言う。このことから、一日をとおした栄養バランスというものは、どの家庭でも難しいのではないかと思う。しかし、食育とは食べることも大事だが、親子のつながりも大事であると考え。近頃の親の実情を見てみると、中学校でも学校給食も必要であると感じるが、お弁当であれば、忙しい時にお弁当を作ってくれてありがとうという感謝の気持ちを育むことにつながる。また、子どもの体調も知ることができる。理想ではあるが、このような食育も大事ではないか考える。

4. 保護者からみた児童生徒の実態について

○小学校に通っている時は、偏食だった子どもが給食で偏食がなくなり、家では食べられなかったものも食べられるようになっていたが、中学校ではお弁当になり、ほとんど食べて帰ってくるが、時々、苦手なものは残してしまっている。今考えると、小学校ではみんなで同じものを食べるため、給食はよかったなあ実感しているところである。また、斡旋弁当は、どうしてもお弁当をつくることができないとき、親としては斡旋弁当を購入してくれればと思うが、子どもは申込みが面倒だというのでなかなか利用していない。

○子どもはやはり好きなものを入れてもらえるお弁当を希望しているようである。給食は無理しても嫌いなものを食べなければいけないというのがあるが、それによって苦手なものも食べることができたということもある。

○小学校から発信されるかみかみメニューなどのおたよりで、どんなものを食べるとアゴが鍛えられるとか、野菜は嫌いだけど野菜に含まれるビタミン群は体を整えるというのを読み、食べないと運動会の練習で疲れてしまうかもしれないと考えて取り入れたり、子どももおたよりや先生の話から意識していろいろな食材を食べるようにしている。学校からの発信は、子ども自身が好き嫌いを食べようと意識させるものになっているため、親としてもよい取組であると思う。中学校では、部活動や勉強などでおなかがすくだろう、体力がいるだろうと思うと、たくさん食べてもらうために好きなものをたくさん入れてしまうことが多くなる。お肉が食べたいといえば、お肉をたくさん入れたりしている。生野菜など夏場は入れにくいいため、お肉や揚げ物に偏ってしまう。もし給食であれば、野菜などもとれるし、ビタミンなども火をとおすと下がってしまうため、お弁当では不足しているのではと思うが、つい子どもの好きなものを入れてしまう親心もある。斡旋弁当について、私も朝時間がないときなどにたのんでほしいというが、年頃の子どもにしてみるとまわりの子がたのんでいないので、自分ひとりだけが先生に申込むのは嫌という気持ちがある。お弁当がどうしても作れないときの頼みの綱だが、子どもたちの中では、おいしくない、量が少ないなど斡旋弁当は頼みにくいものになっていて、お弁当を頼むよりもパンであれば買いやすいという雰囲気があるようだ。せっかく斡旋弁当があるのに、有効に利用できていないように思う。

5. 中学校斡旋弁当、パン販売について

○斡旋弁当はいくらで提供されているか。

⇒一食390円で、毎日1メニューである。

○精華南中学校で斡旋弁当の利用が多いという話がでたが、これは、弁当を作ることができない家庭が多いというわけではない。斡旋弁当は、平成19年から始まったが、平成18年の終わりに試行的に実施してみようということで、実施することになった。子どもたちは業者がもってこられるひと月分のお弁当メニューのカレンダーをみて、おいしそうだから一緒に頼もうという雰囲気注文していた。斡旋弁当を注文すると家庭でお弁当をつくってもらえないと思われるため買うことに躊躇するように思うが、精華南中学校では、そのようなことはなくおいしそうだから一緒に食べようという雰囲気で、注文することへの抵抗がないように思う。そのことが今も続いているかどうかはわからないが、子どもたちの中でお弁当を注文することが認められる関係があるのではないかと考える。

○パンの販売は、精華中学校だけで、精華南中学校、精華西中学校ではされていないのか。

⇒弁当制度開始以前からパンの販売があり、精華中学校ではパン販売の取り止めはせずに弁当の制度を合わせて実施している。

○精華中学校では調理パンの販売がされている。以前は菓子パンだったが、業者が代わっておいしくなり、代わった当初はたくさんの生徒が購入した。また、お弁当をもってきているが、さらにパンを購入する生徒も多くいる。

6・今後の食育の課題について

○食育基本法ができてから食育の取り組みは全国的にも広がっており、精華町でも食育の取り組みがされ、いろいろな角度から食育に関して子どもたちも学習できる環境が整ってきている。それと同時に子どもたちも食に関心がある。また、一日の学校生活の中で一番の楽しみといえば食事である。このことから食に関心をもたせ、給食がおいしいと感じ、食事できることが幸せと感じることはなくしてはいけない目標であると考え。そのような観点からみて、一ヶ月の献立の中には食べにくいものもあり、また体調や体格の差によって食べられない児童もいるが、給食を楽しみにしている児童がほとんどであると感じている。食育では、子どもたちそれぞれの基本的な健康があるため、給食も含めて家庭と連携をとった食教育が欠かせない。このような視点から、PTAの方々が研究をされている取組などは、家に帰れば子どもたちに直接影響がいき、学校、家庭、地域一体となった食育指導という形につながることを望ましいと考える。その中での課題はあるが、それらを各学校、各地域で具体的なものにしていき取り組んでいくことが大事であると考え。また、食材が十分すぎる時代の中で、栄養面、衛生面とあわせて米粒一粒を大事にするという感覚も忘れないように指導していくことも課題である。

○精華町の学校給食はおいしく、子どもたちも喜んで食べていると感じている。しかし、最近ではアレルギーの対応について、昔であれば、「残さずしっかり食べましょう」という指導を徹底して

いたが、食物アレルギーのある児童についての配慮に担任教師は神経をつかっている。また、斡旋弁当になれば弁当の中身が難しくなるのではと考える。

○中学生は一番体が大きくなり、運動量も増える。きちんと栄養をとってほしい時期であるため、給食で牛乳を取ることや、いろいろな物を食べることは大事であると考えている。お弁当は、好みの物が多くなり、また野菜がとれにくくなるため、給食できっちりそろった食事をするすることで、家庭でも栄養バランスのとれた食事を作ることができるようになってくれればと考える。小学校では、6年間かけて一度の食事でどんなものを食べたらよいかを知ってもらうために給食献立を提供し、また子どもたちにもそのように話している。中学校へ行ってもそれを覚えてくれていると思うが、女子生徒の中には体形を気にして食べない子もいた。そのようなときには、今は成長段階であり、将来子どもを産むためにはどれだけの栄養が必要であるかという指導を養護教諭とともに他の子どもたちも交えておこなった。給食というのは、健康な体をつくるためにはどのようなものを食べたらよいかを知る場であり、大切なものである。しかし、中学校では特に時間の問題は大変であると考えている。子どもたちは6年生から進学したすぐには配膳も手際よくできるが、2年、3年になるにしたがいなかなかスムーズにできなくなってくるという実態もある。量の問題についても、小学校で食べていたものの量を増やすだけでなく、品数を増やして提供するといった工夫も必要であると思うが、そうすると調理の方も大変になってくる。

○栄養教諭の役割として献立を考えて子どもたちに話をするのは、大人になったとき、自分の子どもを産み育てるときにどのようなものを食べさせたらよいかを経験してほしいという思いで指導している。そのためには、きっちりとした献立をたて、給食中にも指導し、保護者向けにもお便り等で発信していきたいと考えている。このような思いで給食を提供しているため、時間的には難しい問題があると思うが、栄養教諭として中学校での給食は実施していただきたいと考える。

○学校給食は、小学校を卒業するまでの全ての食事の回数からすると、1割にも満たない計算になる。9割以上は家庭の食事がベースになることから、家庭を巻き込んで食育を行っていかねばいけない。学校を通じた食育の課題はあるが、そこでできないことの方が多くあるため、それをどのようにして学校から家庭に発信していくかが大きな課題である。大きくなってから、食べたことがないものを作ることはできないため、私たちは食の豊かな経験をさせることが役割ではないかと考える。さらに、学校では知識、技術などが求められている。このように、家庭での食育の役割と学校に課せられている課題があると思うが、現在は、栄養教諭は何名いるのか。

⇒学校現場で栄養に携わっているものは3名。小学校は5校あり、その内3校に配置している状況である。

○保育園、幼稚園、小学校では食育に熱心だが、中学校に入ると熱がさめる傾向がある。さらに、高等学校については全く食育には無関心になっている。以前、京都市の中学校にかかわったことがあるが、咀嚼力をみると、男子学生は高いが、女子学生は咀嚼力がとても低く、食べやすいものを少し食べているような状況で、どのようにして強い歯を作り咀嚼力を高めるかが大きな課題であると考えている。

○心が癒されていない子どもが増えてきている中で、家庭の食卓はとても重要であると感じているが、精華町での中学生の心の問題の実態はどうか。

⇒課題は小学校も中学校もある。不登校の子どもも平均すると各学校に1～2名いる割合であり、また、生徒指導上の問題もおこっている。それが直接食と関係しているかどうかは検証できていないが、落ち着いた環境で食事ができることは、子どもたちの心の成長には関係があると考ええる。

○家庭に居場所がない子どもが増えてきているが、ある中学校を調査したときには、少数ではあるが親と朝食を共にしたくない、朝から小言を言われるのが嫌だという理由で朝食を食べない子どもがいた。親子関係がずさんである子どもがいる中で、家庭にも居場所がある学校にも居場所がある、リラックスした状態で食事をする空間があることは大切である。このことから、いかに家庭を巻き込んでいくかが重要である。

○私も昼食だけでなく夕食も栄養バランスを考えていく必要があると考える。妻は食生活改善推進員をしているが、その会で調理実習をした日の夕食には、そこで実施したメニューが出てくることがある。そのメニューをみると栄養バランスが考えられていることがよくわかる。子どもたちも関心をもっていつもと違うものであることは感じている。このことから、いろいろな取組をされていることが家庭に入ってきていると実感している。

4. 次回の懇談会について

次回は、第1回目の懇談を踏まえ、小学校・中学校における食育の目標と、精華町に一番ふさわしい中学校給食を実施するにあたっての問題点、好影響を及ぼす点を検討いただき、本町に見合った中学校給食のあり方について具体化をはかっていきたいと考えている。