

## ■ 新潟市学校給食懇話会（第5回）

日時：令和5年7月28日（金）午後2時～

会場：IPCビジネススクエア

（村山座長）

それでは、本日の議題に入っていきたいと思います。本日もどうぞよろしくお願ひいたします。終了予定が16時ということですので、円滑な議事進行にご協力をお願いいたします。

それでは早速ですが、議事の（1）今後の見直しに向けた議論です。まずは前回の意見のまとめについて、事務局から説明をお願いします。

（事務局）

保健給食課の堂前よりご説明をいたします。

第4回での意見のまとめについて、皆様にご確認を頂きたいと思っております。

前は資料中赤枠で囲った二つの論点についてご議論頂きました。一つ目は、学校給食を活用した小学校から中学校まで切れ目のない食育。二つ目は、地産地消を含む魅力ある給食提供についてです。まず学校給食を活用した切れ目のない食育についてですが、給食提供について、全員が同じ献立を食べることが重要。特に食缶方式が望ましいというご意見を頂いております。また、給食の運用について給食時間を少しでも長くすることを学校に働きかけていくべきということ。また、給食指導や食育に関する教員向けの研修等を実施すべき。食育については、小中の連携のために合同の食育フォーラムや情報交換の場を定期的に設ける。また、さまざまな教科の中で食育を取り入れていく。保護者への食育も重要というご意見を頂いております。

次に魅力ある給食についてですが、魅力ある給食のあり方として、全員で同じものを食べる、共同作業や会話を通して食事の楽しさを体験、自身が給食に関わる。給食のストーリーを学んだり、一緒に食べたり、体験を共有すること。適温での提供、おいしさ、旬の食材の使用などのご意見を頂きました。また、地産地消についても、生産者と学校のギャップを埋めること。スケールメリットを生かしたり、地域ブランドの食材を献立に使うこと。また、献立作成から調理して食べるまでの一環の流れを体験することなどのご意見を頂きました。

本日は、これまで頂いた意見を踏まえて、最後の論点ですが、今後の学校給食のあり方についてご議論いただきたいと思います。説明は以上です。

（村山座長）

それでは、前回第4回の意見などについてまとめていただいたのですが、追加で補足

やご意見がありましたらお願いしたいと思います。

(村山座長)

特にないですか。丁寧にまとめていただきありがとうございます。それでは、次の内容に入っていきます。

今後、この懇話会から教育長あてに学校給食に関する提言をしていく予定ですが、それに向けてのまとめになりますので、どうぞいろいろなご意見をいただければと思います。次の内容で、資料2「学校給食の今後の給食のあり方」と資料3「提言に向けた今後の進め方」について、事務局からご説明をお願いします。

(事務局)

事務局から説明させていただきます。資料は6ページ目からです。まず、7枚目をご覧ください。ここまで2回の視察を含めさまざまなご議論を頂いてきましたが、今回その総括として、下にあります論点「適切な栄養摂取」「切れ目のない食育」「地産地消を含む魅力ある学校給食の提供」を行うには、どのような学校給食がよいかということをご議論いただきたいと思います。まずこれまでの会議の中で、給食のあり方についてかなりのご意見を頂いておりましたので、改めて整理したものをご提示させていただきます。この三つの論点について、それぞれ〇についているようなご意見を頂いております。

字が小さくて申し訳ありませんが、ご覧のような意見を頂いておまして、並べてみると各論点で同じような内容の意見があったことが分かりましたので、その部分について色をつけております。例えば、適切な栄養摂取のために全員給食が望ましいですとか、食育を行っていくには全員同じ献立のほうがいいですとか、また魅力ある給食についても、やはり同じものを食べることが良いというような意見をいただいております。

この共通している項目を抜き出したものが次のスライドです。すべての論点で共通する項目が赤字になっております。全員が同じものを食べる全員給食について。また農作物の収穫、献立作成、調理、発信など、子どもが主体的に給食に関わる機会を創出するのが良いというご意見が全体で共通する項目になっていました。また、複数の論点で共通する項目として、適温でおいしく、量の調整ができる給食、また配膳等の共同作業を通して学ぶということで、食缶方式のことをお話いただいたと思います。また、食べる時間、食育の時間を確保するために給食時間を長くするというご意見も頂いております。これらの共通する項目が特に重要な項目かと思っておりますので、そこをベースに目指すべき方向性というものを事務局で整理させていただきました。

10枚目のスライドになりますが、今までご議論いただいた三つの論点を踏まえまして、目指すべき方向性としてこの三つを用意しております。最近の教育のキーワードとして「主体的な学び」というものがありますので、子どもが主体的に関わる給食というもの

が理念的なものとして、一番大きなところに置かせていただいております。その中に、より具体的な運用として、食缶方式による全員給食また十分な給食時間の確保というものを置かせていただいております。このまとめ方についても、ぜひご議論いただきたいと思っておりますし、今までの意見についてもさらに追加の意見また議論が足りていない点がありましたら、ぜひご意見を頂きたいと思っております。資料2については以上になります。

続きまして、資料3についてもご説明をさせていただきます。提言については、学校給食の今後のあり方の話とリンクしておりますので、まとめてご説明をさせていただきますと思っております。資料の13枚目になります。提言に向けた今後の進め方と言うことですが、本懇話会から新潟市教育長に出す提言書について、以下の進め方でとりまとめていきたいと考えております。第5回、今回ですが、「学校給食の今後のあり方」について議論していただき、また提言のまとめ方についてもご意見を頂きたいと思っております。次回ですが、当初8月末に予定しておりましたが、委員の皆様にご意見を頂きたいと思っております。そこで頂いた意見を踏まえ10月に提言案という形で事務局よりご提示させていただきます。そこにまたご議論いただいて、最終的な提言をとりまとめていきたいと考えております。提言書のイメージについては下にありますが、提出先は新潟市教育長です。内容については四つの論点について意見を整理したもの。またなるべく簡潔のほうがいいかと思っておりますので、分量はA4数ページ程度を想定しております。

続きまして、具体的にはどのような形にするかですが、先ほどの学校給食の今後のあり方の整理の案というものを基本にして、そこにこれまで頂いたご意見をつけていく形はどうかと考えております。別紙でお配りしておりますが、学校給食懇話会提言の全体像案というたたき台を用意しておりますが、このような感じでぶら下げていくことを全体像としていきたいと思っております。特に中心となるこの三つの目指すべき方向性について、さらに具体的な中身をご説明したいと思っております。

15枚目のスライドになりますが、例えばこのような書き方もどうかということで、案として入れさせていただきます。「子どもが主体的に関わる給食」についてですが、新潟市の給食の前提として、子どもの将来を見据えて、子どもが主体的に関わる機会を創出して、食の大切さを感じ、食に対する関心を高め、適切な食習慣を身につけられるようにしていくべき。例えば、具体的な取組みを入れるというようなものをイメージしております。

また、次の「食缶方式での全員給食」についても、以下の六つの点を達成するために全校が「食缶方式」にするべきというように整理しています。

また、「十分な給食時間の確保」についても、配膳や準備や食べる時間を十分に確保すべきということで、下の5点を達成するためということで目的を入れさせていただきます。

ています。

ということで、全体像として、このようなものを入れさせていただいて、先ほどの共通する項目にないものを今、下に例えば、栄養教諭の配置ですとか、小中での連携また地産地消については下に入れさせていただいています。ということで、たたき台としてはこのようなものをご用意しておりますが、改めて提言に向けて全体のまとめ方ですとか、記載する内容を先ほどの学校給食の今後のあり方についてもご意見をお願いしたいと思っております。ご説明は以上です。よろしくお願いいたします。

(村山座長)

ただいま事務局より資料2と資料3について説明がありました。まずは今後の学校給食のあり方について、これまでの件に追加する点や、さらに議論が必要な点などをお伺いし、次に提言に向けた全体のまとめ方についてご意見を伺いたいと思います。

議論に入る前に、本日ご欠席の坂井委員より事前にご意見を頂いておりますので、事務局からお願いします。

(事務局)

それでは、事前に坂井委員から頂いたご意見を紹介させていただきます。全体像の中で、子どもたちが主体的に関わる給食という部分に関するご意見として、「楽しい給食時間というものを考えるにあたり、学校での食育活動もしくは家庭科等の時間などで子どもたちに意見を聞くのがいいのではないか」というご意見です。

もう一つ「残食について、苦手だから残す、そもそも口をつけないという子がいますが、実際の調理員の作業や調理工程を映像で見るなどして、それらの残食がどのように処理されているのかを知るとか、またその食材があったら貧困層の同じ年齢の子どもたちはどれくらいが救えるのかなどを考えることにより残食が減少していくのではないか。そのようなさまざまな角度から子どもたちを巻き込んで、今まで知らなかったことを知ってもらおうということで、子どもたちとともに楽しい給食時間というものが作れるのではないか」というようなご意見を頂いております。

(村山座長)

それではまず、今後の学校給食のあり方について、これまでの意見に追加する点、さらに議論したい点などありましたらお願いします。

(佐藤委員)

坂井委員からあった残食を減らすというお話もちろん大切な観点なのですが、そもそも給食というのは中学3年生と1年生で量が大体同じなのですか。年齢によってそれぞれの栄養バランスなどを考えて分量が変わっているのか、それとも大体同じなのか、

その辺りは把握されていますでしょうか。

(事務局)

中学校は1年生から3年生まで同じです。小学校については、低学年、中学年、高学年の3段階で分量を変えて配付しています。

(佐藤委員)

少し前に、懇親会で最初と最後は席についてしっかり食べて、食べ残しをなくしましょうみたいなムーブメントがありました。今も続いていると思うのですが、十分に食べられる時間を用意するという事はもちろんですが、このクラスは特に食が細い子が多くていつも食べ残しが多いのだけれども、全部同じ尺度で食べ残しなし運動で無理やり食べているようなところがあるとするならば、それはそれで問題だと思います。もちろん、足りないことがないように多めに配付はしていると思いますが、給食の調理員の方々などが、クラスによっていつも残食が多い傾向があるから量を調整するなどの方策はできるのでしょうか。全部同じような量で配付していてもいつまでも残食がなくならないのではないかと思いましたが意見を述べてさせていただきます。

(村山座長)

残食を減らすために、提供量を食べる実態に合わせたほうがいいのではないかとということですか。

(佐藤委員)

できるのであれば。

(事務局)

食缶方式であれば、調理員が毎日、このクラスはよく食べる、このクラスは残量が多いという傾向をつかんでいく中で、若干加減をする場合はあるかと思えます。ただ、必要な栄養量と食べる量というのが正確に比例しているわけではないので、必要な栄養量の観点から適切かどうかはまた別として言えば、そのように調整することで残量を減らすという形は可能かと思えます。ただ、やはり給食としては必要な量は食べてほしいので、その辺が難しいところではあります。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

(大坪委員)

この資料を拝見しとても良くできていると思いました。もしよろしければ追加していただければと思ったのは、一番右下「十分な給食時間の確保」の下に「学校給食の地産地消を推奨する」という記述があり、これはとても大事なことで、具体的には「生産者と学校現場のギャップを埋める」、「地域ブランドを積極的に給食へ活用」という点も大賛成ですが、表現の問題かもしれませんが、生産者と学校現場のギャップを埋めるに止まらず、埋めた後に「新潟、あるいは地域の農林水産物を活用する」ということまで分かると良いと思いました。また「地域ブランド」というのは、多分、地域の農林水産物を指していると思いますが、コシヒカリとか、トマトとか、良いもの、有名なものだけではなく、例えば曲がったキュウリとか、あるいは小さな魚とかも含め、量と質の両面から新潟の農林水産物を積極的に活用するということが読み取れると更に良いと思い、表現として工夫してはどうかと思いました。

もう一つは、どこかに食文化に関する記述が必要かと思います。新潟はいろいろな歴史があり、それらが食育の中に入ると思うのですが、「給食を通して食文化の伝承、学び」のようなことが読み取れると良いと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。「地域ブランド」いう表現が、例えば、ル・レクチエなどのブランド品のイメージで読み取れてしまうかもしれませんね。

(大坪委員)

そうも読めると思います。多分、事務局で書かれたときには、新潟の量も質も含めた地産地消ということを考えて書いているのではないかと思うので、やはり提言書としたときに、両方が分かると良いと思います。

(村山座長)

両方分かるように記載してほしいということですね。

あと食文化については、入れるとしたら地産地消のところが適切でしょうか。どこに入れるかは事務局でご検討いただきます。

ほかにいかがでしょうか。

(山崎委員)

一番左の「適切な栄養摂取による健康の保持増進」のところ、「短期的にはスクールランチを改善すべき」というところに、ランチのお金を生徒が他のことに使ってしまうと結局使わなかったという問題点もあるということで、注文方法や支払い方法について改善するという点は以前も意見が出ていると思うので、それも追加して良いのではない

かと私は思います。

(村山座長)

ありがとうございます。前回までの意見のまとめのところに、スクールランチの注文方法の改善を追加してはどうかということですね。

(山崎委員)

恐らく全員給食にしたいというところもあると思うのですが、短期的には難しいと思うので、まずは支払い方法、注文方法の部分の改善が必要なのかと。また、まず取りこぼしている生徒のお昼ご飯を食べなかったという人を把握していくのも必要かなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。私から事務局に伺いたいのですが、基本的にこのスライドに表記されていることが提言には採用するのですね。

(事務局)

一旦、ここで整理したものを最後のスライドに落とし込んでいくので、ほぼ中身としてはイコールになるつもりです。

(村山座長)

短期的なスクールランチの改善というのはどのように取り扱えば良いでしょうか。

(事務局)

短期的な部分で改善のご意見を頂いているところですが、やはり我々としては、より大きな方向性や理想的なあり方をご提案いただきたいと考えています。例えば全員給食ですとか、量が調整できる食缶方式というような方向性に関するご意見をいただいておりますが、そういうものがどうやったら早く実現できるかということに今後、注力したいと思っておりますので、大きい方向性の方でご提案いただければと思っております。

(村山座長)

新潟市に対する提言としては、どちらかという中長期的なものでまとめて、そのほかの今のような短期的な改善点は事務局の方で必要に応じて取り組んでいただくという形で良いでしょうか。

(事務局)

はい。実際、これまでの懇話会でご意見いただいた直後から、スクールランチ業者とは調整を始めており、ご飯の量の調整とか、小盛りの数を増やせないかなどという話をしておりますし、また給食時間の話についても学校と話をし始めているところです。

(村山座長)

提言については中長期的な事項を中心に取りまとめていくこととし、短期的な改善は、都度やっていただくということで整理したいと思います。

(事務局)

もしその提言の案をご覧いただいた中で、短期的なものでもぜひ入れ込みたいという点があるのであれば、そこはご意見くださればと思います。

(村山座長)

分かりました。そのほかに、村井委員いかがですか。

(村井委員)

確かに今回の提言でどこまでが可能な部分なのかは少し気になっていました。今までの議論の中で、すごく良い議論がたくさん出ていたと思いますが、それを最後の形にまとめていくと、大坪先生もおっしゃったように、表現の部分などで埋もれてしまったり、あるいは、「これについてはもう少し言っていたはずなのに」というような部分があると思うのです。これはこれですごく良くまとまっていると思うのですが、例えば、企業などでこういった目標を立てるときはガントチャートのような形で短期目標、中期目標、長期目標と分けて整理して図式化しますが、今までの議論がガントチャートの的にまとめて、それをいつまでどういう形で実現していくのかというものが、別立てでも出せるのであれば、今後の取組にも生かせると思いますがいかがでしょうか。

(村山座長)

恐らく提言の形にもよるのかと思うのですが、その辺りを共有しておいたほうが話しやすいと思いますので、例えば、新潟市において過去あった提言の例なども含めて事務局からご説明いただけますか。提言というのは決めた施策を示すものではないので、計画とはまた違うのですよね。

(事務局)

あくまでも今回お示しさせていただいた今のスライドは、全体像を俯瞰できるようにポンチ絵的に入れさせていただいたものです。実際の提言については、過去の例なども

見ると、箇条書きになるかどうかは未定ですが、文書に近いものにしようかと思っていますので、今、ご意見いただいた表裏的に漏れている部分などは、また素案の確認のところを出していただきたいと思います。一旦は今までの議論の中で頂いた表現などを引用しながら文書を近い形にしていきたいと思います。

(村山座長)

14枚目の次のスライドから、15、16、17枚それぞれの方向性にぶら下がる記述が一個一個ありますが、これらが連なっていくというイメージでしょうか。また、この全体像はつけたほうが良いと思いますがどうですか。

(事務局)

そうですね、最初に全体像として示して、具体的には後ろに今の15枚目から17枚目がつくようなイメージかと思います。

(村山座長)

そうすると、一つは全体像についてのご意見と、それからこの中身で漏れているところがあれば、そこの追加ということでご意見をいただければと思いますがいかがですか。

(赤松委員)

先ほどのポンチ絵について、非常に分かりやすく集約されていると思います。ただ、14ページ目の図を見ると、目指すべき方向性、つまりターゲットが給食になっていて、子どもの目指すべき方向性がないと感じました。目指すべき子どもの姿があつての給食の話だと思います。15ページ目にも「子どもの将来を見据えて」とだけ書かれていますが、提言書にまとめるときには、まず、新潟市ではこんな子どもに育てたいという姿を書いて、だからこの給食が必要なのだという方向性でまとめていくべきではないかと思います。給食が持つものではなく、子どもが備えなくてはいけないもののキーワードが出ていないのが気になりました。このスライドに入っていない重要なキーワードとしては、例えば「感謝の気持ち」などでしょうか。

(村山座長)

ありがとうございます。確かにそのとおりですね。子どもの育ちの目指すべき方向性に従った給食の目指すべき方向性やあり方という構成で整理するということですね。

(赤松委員)

そうです。提言書にするには、そういう議論にして整理していかないと説得力がないと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。今までの議論の中では、どちらかというと言食の話が中心になって子どもの姿というのがあまり議論されていなかったように思うので、ぜひ今回、幾つかキーワードを出していただくとありがたいと思います。今、赤松先生からは、「感謝の気持ち」というお話がありましたが、ほかにはいかがでしょうか。

(赤松委員)

あとは、「地元の食材に親しむ」など新潟市ならではの目指すべき姿があるのではないのでしょうか。よろしくお願いします。

(村山座長)

その点も含めて、ほかの委員の皆さまからもご意見いただければと思います。佐久間委員いかがですか。

(佐久間委員)

「食を通して生きる力を養っていく」という点です。食を通して生きる力や他者への感謝の気持ちを養っていくための給食であってほしいということを前回の会議などでも意見を言ったつもりでしたが資料には書いてありません。また、栄養教諭の十分な配置、栄養の先生だけが栄養の話をするのではなくて、いろいろな教科で触れられますよねという話を出したと思うのです。子どもに食のありがたみというか、自分の身体を作るのはやはり食事だと思うので、「食に関心を持ってもらう」という点もすごく大事だと思います。いくら栄養があるから食べる、これが摂取カロリーで大事なから食べろと言っても、食べる大切さを分かっていない子は食べないと思います。本当に食に興味のない子というか、大人でもサプリメントを並べている人もいます。そういう小さい間の、義務教育期間の教育は大事で、現代の子たちには生きる力を蓄えてほしいなと思うので、そこは文言としても入れてもらいたいと思います。

(村山座長)

貴重なご意見ありがとうございます。食に関する関心を培うというのは、主体的に関わる点にも入りますし、それが何のためかということ、生きる力を身につけるためということですね。

(佐久間委員)

あと、そのご飯を食べるためには、材料を作ってくれる人、調理してくれる人、運んでくれる人がいるということも考えてもらって、自分の口に入るまでにどれだけの人が

関わっていることも知ると、また同じものでもとらえ方が違うと思います。必然的に感謝の気持ちとか、ありがとうという気持ちが湧いてくるのではないかと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

(村井委員)

先日いろいろな資料を整理していたら、2020年の日本農研の報告書で米離れについて世代別に分かれたデータが出ていて、実は、米離れを起こしているのは50代、60代、70代。今、逆に高校生は昼食にご飯を食べたいという子が多いということでした。これは給食がお米の給食だった子たちが、高校生になってお昼はパンよりもご飯がいいと言っているということです。給食でお米をちゃんと食べる、日本食を食べること、また、先ほど大坪先生がおっしゃったように、伝統的な新潟の食材、そういったものをきちんと提供して、子どもたちに地域の食を伝えていくことで、将来的な米離れの解消につながるのだらうと思っています。新潟市が一貫して米の和食を中心とした給食を実施しているのは重要なことだと思います。

また、昔、西蒲区のほうでは、白い米は年貢で取られてしまうためにお米を黒くして、真っ黒いお米を食べていたという話を聞いたことがあって、例えば、そういうお米を食べることに対しても背景があるわけですね。そういったものをきちんと伝えていくことは大切だと思います。どんな子に育ててほしいのかという姿を考えるときに、新潟を愛する子どもたちに育ててほしいのだとしたら、それをきちんと伝えないといけません。村上の高根地区のほうでは、自分たちが将来50年後、どうありたいかということを目指にして、まちづくりをしていたということです。そのときに若い人たちに対して、高根の食材についてきちんと伝えるということをやった結果、高根を離れていった人たちが、また高根に戻りたいと言って戻ってくる。自分たちにとって誇りとなるふるさとだと言って、高根で結婚式を挙げたいと伝統的な式をやられたりしているのです。子どものときにどんな食生活、どんな文化に触れたのかが大きくなってからの食生活や考え方に影響してくるので、そこがすごく大事だと思いますので、ぜひ入れていただけたらと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。目指すべき子どもの姿として、「生きる力を養う」とか、「他者への思いやり、感謝」。3番目が「新潟市への愛着、誇り」という意見が出ています。ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

(山崎委員)

佐久間委員がおっしゃった食を通して生きる力を養うということが、すごく良いなと思いました。生きるというのは、人とふれあいながら、コミュニケーションを取りながら感謝もしながら、背景などさまざまなことも感じながらということだと思います。食缶での配膳作業を通して残さない気持ちを持つことも、そういった生きる力ということにつながるのではないのでしょうか。給食の大前提である栄養補給、身体を作るという点は生きる力につながりますし、食文化や地産地消、食の歴史、栄養バランスなどを学ぶことも、食を通して生きる力を養うことになっていると思います。なので、「生きる力を養う」という点がベースになってくるのではないかと思います。そこから派生して細かくいろいろと、今まで議論した内容がひもづいて来るのではないかと思います。

(村山座長)

ありがとうございました。今のご意見の中で、コミュニケーションというキーワードは大事だと思います。食缶での配膳で友人と調整しながら盛りつけしていた様子も印象的でしたし、今、大学生でもコミュニケーション力が乏しい学生が増えてきているように思うので、「生きる力」のところでも別立てでも、コミュニケーションに関して入れられれば良いと思います。ありがとうございます。

オブザーバーではありますが、本多先生、学校現場でお感じになっていることを踏まえて、給食を通して目指すべき子どもの姿で、子どもにあってほしい、こうなってほしいという点で何かお気づきの点がありましたらお願いします。

(本多オブザーバー)

すべての学校に食に関する指導の全体計画があります。私の小学校では、社会、理科、生活科、家庭、体育、道徳、総合、特別活動等の教科で食育指導を行っています。あわせて学校給食の時間における食指導は、献立を通してとか、教科等で学習したことを確認するというような指導も行っています。加えて、食物アレルギーの子どもたち、肥満ややせ傾向、偏食等についての個別的な相談指導も総合的に行っているところです。当校の食育の視点としては、食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化という文科省が出している食育の視点に基づいています。

(村山座長)

六つの視点ですね。

(本多オブザーバー)

はい。これをベースにやっていますので、やはり小学校でも、中学校でも、この六つの視点に基づいていくことが大事ではないかと思っています。

(村山座長)

ありがとうございます。現場の視点とずれていると、提言してもずれてしまうと思うのでお教えいただきました。現場では文科省の六つの視点をフォローしているということですね。

赤松委員、この辺りについて、六つの視点を基本にして新潟らしさを入れ込むような形で提案してはどうかと思いますがどうでしょうか。

(赤松委員)

提言の形式は文章のような形でしょうか。

(村山座長)

はい、文章になると思います。今の六つの視点はあくまで子どもの姿として描くイメージです。

(赤松委員)

この六つはどれも重要ですが、六つ取り上げると多くて焦点がぶれるのではないかと思います。新潟独自のあべき姿を出せると良いと思います。

先ほど意見のあった、「学校給食を通して新潟に愛着を持つ」という点は、個人的にはとても良いと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。そうすると背景として文科省が示す六つの視点と、この懇話会で出た強調点というものを書き分けると良いですね。

(赤松委員)

そうですね。

(村山座長)

表現の仕方を事務局でご検討ください。

(赤松委員)

やはり学校給食の一番のメインは、適切な栄養摂取です。六つの視点には心身の健康も入っていますが、子どもの場合は、健康維持だけではなく、成長ということも関わってくるので、やはり成長する時期に子どもたちにしっかり食べてほしい、元気に、健やかに育ってほしいという点があると良いのではないのでしょうか。

(村山座長)

この懇話会としての強調点というのは、四つ出てきたように思います。ほかにいかがでしょうか。この全体像の図に戻りたいと思いますが、あとはこの提言に入りそうなこととして、15 ページから 17 ページまでに入れ込むべきことなどのご意見をさらにいただければと思います。

(村井委員)

子どもたちは食事を選べない、つまり給食では出されたものを食べるしかないのですよね。そう考えると、給食の持つ責任は非常に重いもので、どのような給食を子どもたちに提供できるのかということは私たちの責任なわけです。例えば、ここの提言の食缶方式による全員給食を目指していくという部分でも、例えば食材に関して、いかに品質を保ちながら、予算の中で収めていくかという点は重要です。新潟は食の県ですので、改めてもう一回見直してみるということがあってもいいと思います。

どうしても予算が前に出ると食材の品質に影響するという話も以前あったと思います。例えば給食センターなどは予算の制約があると人件費に影響する。それから最近、給食の中にビニールやスポンジが入っているという異物混入が相次いでいますが、例えば、本来、食の安全のために定期的に交換しなければならないものをつい後回しにしてしまって給食に混入してしまうという状況もあるのでしょうか。そういう部分について予算という点で見るだけではなく、やはり子どもたちに対する大人の責任として、どういう給食の品質が必要かを考えることがすごく大事だと思います。そういう意味では、食缶方式による全員給食を目指すのであれば、そこをもう一回、点検し直すという考え方は必要だと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。特に食材や衛生面での給食の品質の保証、向上という意見を出していただきました。これは 16 ページに入れたら良いでしょうか。

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

(大坪委員)

15 ページについて申し上げたいのですが、子どもが主体的に関わる給食のところで、先ほど佐久間委員が、生産、流通、調理、喫食とトータルとして、給食を通して子どもたちに学んでもらいたいという視点を述べられたと思うのです。例えば生産ですと、土や水、農家の苦労とか、環境などのキーワードがあると思いますし、流通ですと、先ほど村井委員が言われたような安全性、保存とか、腐敗を防ぐとか、また調理のところでは、栄養バランスを考えながら、おいしく調理するということ。喫食では感謝の気持ち、

残食に関しては資源の重要性、食糧問題なども念頭に置いてもらうということで、給食はもちろん食事としての大切さもあるのですが、子どもにとっての教育の場にもなるという視点も加えていただけたらと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。生産、流通、喫食、調理を通して、環境や衛生管理、栄養などを含めながら記載し、資源や食糧問題などにも触れていくということですね。

(大坪委員)

そうですね。

(村山座長)

ほかにはいかがでしょうか。佐藤委員、何か追加でございますか。

(佐藤委員)

「献立や給食の写真をホームページ等に発信するのを子どもが主体的に関わる仕組み」というのは、どんなことを想定されていますか。

(村山座長)

事務局へのご質問ですね。お願いします。

(事務局)

子どもが撮った写真を、子どもが学校のホームページにアップできるかどうかは仕組み上、可能かどうか分かりませんが、現在、学校給食の写真をホームページに公開している学校もちろんあるので、例えばそこに子どもが関わって写真を選んだり、記事を子どもが書くとか、そういうことは考えられるかと思います。

(佐久間委員)

学校のホームページにアップすることで親が見ますよね。親と子どもの会話のきっかけになって、お昼はこれだったから夕飯はこれじゃないほうがいいねというような会話が生まれたり、献立について考える機会になったり、子どもが食に関わる機会につながるのではないかと思います。自分の子どもが通う学校では、毎日ホームページにアップされていて、こんな料理なのかというのが献立表の文字では見えないものが写真だと分かります。それで子どもに、「これはどんな味なの」とか「揚げてあるの」とかを聞いたりして会話が生まれて、自分も食べるものを考える機会になっていると感じています。

(村山座長)

ありがとうございます。

(村井委員)

私は前回の会議で、ホームページなどで子どもが発信するということを言ったと思いますが、今おっしゃったように、各学校でホームページを作っておられるところで子どもがそれらの更新に関わることをイメージしていました。ただ、更新をうまくやっているところとそうでないところがばらばらだと思うのです。各学校でそれぞれがホームページを作っていると思いますが、今、いろいろなテンプレートができていますので、例えば、給食を発信するためのテンプレートのモデルのようなものを作って一斉に使っていただくと。子どもたちが発信する際には全部定型になりますから、学校だけではなく他校の生徒同士でも、それについて意見交換できるベースができるわけです。そうすると保護者の方も、ほかの学校はどんなことをやっているのかということが見えますし、それに対して意見も言えるということになりますから、ひな型のようなものを出せると良いのではと思って話をさせていただきました。

(村山座長)

ありがとうございます。

(山崎委員)

子どもが主体的に関わるというところで、献立や給食の写真をホームページに子どもが上げるのも良いと思うのですが、給食について学習したり、給食センターに行った感想、給食を食べての感想など、創意工夫があったものを子どもたちが発信できると良いと思います。授業でも、自主的にでも、生徒会でも、様々な機会の中で発信するのは子どもが取材した結果や感想だとさらに良いのではないかという話も前回出ていたと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。

(村山座長)

ほかにこの 15、16、17 への追加と、全体像の表し方などについてでも構いませんので、ご意見いただければと思います。

(佐久間委員)

目指すべき方向性の中に真ん中が「子どもが主体的に関わる給食」ということで、給

食限定になっているのですが、「子どもが主体的に関わる食」とかにしてはどうでしょうか。よく小学校や中学校で地元の料理屋さんやお菓子屋さんコラボして、自分たちが作った食材を使って、何かメニューを考えて売ってもらってという取組がありますが、生産から食べるまでの過程を学んでいるので、そういうものもこの中に入ってくると思うのです。市内の至るところでやっているけれども、やはりニュースとかで知るのは自分の学校とか、自分の地区しか分からないので、そういうものを行っているところは大々的に市のホームページとかにも上げて、共有できるようにしてもらいたいし、それがまた食を考える機会とか、楽しいとか、感謝の気持ちを持てるような機会にもなるかと思うので、給食に限定しないで書いた方が、広い目で食をとらえられて良いのかと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。ただ、これは給食に関する提言になりますので、この上に目指すべき子どもの姿ということがあって、そのために給食がどうあるべきか、ということを書いていく形になるかと思います。今のご意見は、地域と関わる、地域の中でも発信していくということであれば、15ページのところに入れるか、あるいは全体像の食育、真ん中のところに入れるイメージになるでしょうか。

(事務局)

もしくは提言に付帯する付帯意見というようなことでご提案いただくということもあろうかと思います。

(村山座長)

では、入れ方を考えてみてください。

(事務局)

はい。

(村山座長)

ほかにはいかがでしょうか。かなりいろいろなご意見が出ましたが、この辺りで何か追加でお気づきの点があればお願いします。

(赤松委員)

食育という大きな中に給食が位置付けられるのだと思います。今のご意見のように、大きな枠組みの中で目指す子ども像を描いていくのであれば、大きな食育という分野の中で今回は給食の部分を議論していることが分かるよう示すと良いと思います。給食に

限って言えば、こちらのスライドは良く簡潔にまとまっていると思います。

(村山座長)

ありがとうございます。大きな食育という観点での目指す子どもの姿と、給食を通して育む子どもの姿とがうまくリンクしていれば良いということですね。

(赤松委員)

そうですね。全体像が示されていて、その中の給食に関するものだというの分かる  
と良いと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにはお気づきの点があればお願いします。事務局から、何かこの点を聞きたいということがあればどうぞ。

(事務局)

今、ご議論いただいていたところで、目指すべき方向性に関して、今表示している三つのところ以外の下のところも、もし何か追加などありましたら。主体的に関わるですとか、全員給食、時間の確保以外のところもご意見あれば、ぜひお願いしたいと思いません。

(村山座長)

下というのは枠の中ですか。

(事務局)

枠の外ということです。

(村山座長)

この下のところ。今まで出たご意見の中では、一番右の地産地消のところだけ幾つかありましたけれども、そのほかに何かということですよ。地産地消でもいいですけども。

それでは、今の問いかけについていかがでしょうか。村井委員、何かありますか。

(村井委員)

栄養教諭の十分な配置が必要ということになっているのですが、ここはもう少し分かりやすくしてもらえたらいいかと思います。たしか学校給食には栄養教諭の先生が1人ないしは2人、それからセンターにもいらっしゃる。その代わりスクールランチにはい

らっしゃらないということになっていました。そうなりますと栄養教諭の先生のいわゆる栄養管理についての作業量というのが非常に負担になっているのかなと思っています。実際、例えばセンターの場合などは、1人ないし2人でそれなりの数を全部やらなければいけないということなので、その辺の配置をもう一回見直すとか、あとスクールランチを今後どうしていくのかということも議論の中に出ていたと思いますが、そこに向かって栄養教諭の先生方の負担軽減であるとか、あるいは調理をされる調理師の方の配置であるとか、そういった部分が少しあると良いのではないかと思います。何のために配置するのが分からないと感じました。

(村井委員)

そうですね。十分な配置というだけでは、何を十分にしたいのかということが分からないということですね。

(事務局)

実際、今、スクールランチをやっている学校は、栄養教諭が配置されていないので、もしそこを選択制から全員給食にすると、その分、食育ですとか、給食管理の人員が必要になると思うので、十分な数の配置という意味合いでしょうか。

(赤松委員)

今、ご発言の中に栄養管理という言葉が出ていましたが、栄養教諭の重要な役割として、子どもの栄養管理があります。単に給食を出すだけではなく、子どもたちの健康状態や体格などを考えて献立を立て、そして給食を出した後にちゃんと食べていたかどうかという残渣調査でそれを管理するものです。そのためにはやはり十分な数の栄養教諭が必要だと私も考えているので、この部分には給食管理だけではなくて、子どもの栄養管理というキーワードも入れた方が良いと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。給食管理や栄養管理のためにということですね。

(赤松委員)

そうですね。

(村山座長)

ありがとうございます。

(佐久間委員)

アレルギーなどもあるので、その対応も栄養の先生がされるということでしょうか。あとは、少しずれるかもしれませんが、新潟県は、給食は基本的に毎日ご飯だと思いますが、それはすごく新潟県の特長というか、とても良い面だと思うのです。県外だと、5日間のうちの2日がご飯、2日がパン、1日が麺なのです。私は県外人なので、そんな給食が当たり前だと思って、新潟に来たら毎日ご飯を出す。栄養面を考えても、やはりご飯のほうがパンより良いと思うので、それはすごくいい特長だと思うので、そこは地産地消のところに入るのか分からないのですが、米飯給食を進めるメリットというか、プラス要素として入れてもらえると、県ならではの、新潟市ならではの良さが出るのかなと思います。ネガティブ意見ばかりだと、提言としてせっかく出してもらっているのにというところがあるので、そういうプラスの特性を入れたほうが良いと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。現在も進めている米飯給食をさらに進めるということで、地産地消のところが良いでしょうか。ありがとうございます。

ほかにはいかがでしょうか。

(佐藤委員)

食缶方式による全員給食というのは、今、食缶給食の人には全く関係なくて、ほぼスクールランチ校を対象としているということですよ。一方、十分な給食時間の確保というのは、これはまさに全校が対象になっていると思うのですが、左側は理想論も含まれると思うのですが、右側はそうではなくて、現実的にこういう問題があるのであれば、すぐにでも是正するべきではないかという感覚を持ちました。そこで前回、資料を出していただいて、給食時間についてスクールランチ方式は短い傾向があるという話があって、時間は学校現場の裁量に任せるという話があったと思うのですが、教育長に提言を出したところで、学校現場は従うものなのでしょうか。我々はスクールランチと学校給食の両方を食べて、実際に時間が短いと感じましたし、確かに時間がなくて食べられないという学校での生徒の声も聞いてきました。校時表データも出してエビデンスをもって提言しますが、そういう提言を出して学校現場におろしたときに、現場としては十分ですよと言われる可能性もあるのかと思ったのです。それが図の中で並列に並んでいるのに違和感というか、給食時間の確保の中にしっかりと現場を納得させるためのものが必要なのかと感じました。

(事務局)

提言に対してイコール学校が従うかどうかということとは別に、今までどうしても学校というのが、中学で言えば部活動の時間の確保であるとか、それから早く食べ終わる

子に合わせないと退屈するとか、どちらかというとも効率、できるだけ無駄なくというようにところで教育課程や時程が組まれていたという事実があると思うのです。ただ、今はやはり学校でもウェルビーイングであるとか、それから学校の部活動を地域移行するとか、そもそもの教育のあり方自体をちょうど見直す時期に来ています。特に中学校は、新潟市は令和8年の4月から平日も含めて部活動を地域移行しようと動いています。そうすると、今まで中学校の中で部活動が非常に時程的にもウェイトを占めていたものが薄まってきたときに、本当に子どもたちにとって大事なウェルビーイングは何かと考えたときに、今までの給食はどうだろうと、単に時間だけではなく、学校生活とか、生涯にわたる力を育む観点から考える必要があるのではないかと考えています。この給食の提言に加え、学校そのものの変化の時期でもあるので、現場がすぐ聞く、聞かないではなくて、すぐに変わらなくても、やはりこちらの提言はそういう大きい概念で言っていたらいいと思います。事務局としては、それをしっかり伝えていくのが仕事だと思っています。

例えば、それは給食だけではなく、校則の見直しなどもやっているわけです。今まで先生方が、大人が決めていたことを子どもたちが自分たちでより良いものに変えていく。それを良しとしている時代なので、変える、変えないではなくて、どうあるべきかという考え方が大事になっているのではないかと私は思っているのです。

(佐藤委員)

そうすると今の記述では量的なイメージでしか感じられないので、質、量とも十分な時間を確保するというようなニュアンス、表現が付け加わると良いのではないかと思います。

(村山座長)

そうすると17ページでしょうか。十分な給食時間の確保の中に時間の長さや給食時間の質というものを確保するということですね。

ほかには大体、出尽くした感じでしょうか。事務局からはほかに何かこのところを伺いたいとかありますか。

(事務局)

今、給食時間というお話がありましたが、十分な給食時間というか、理想的な給食時間というものがあればご意見を頂けるとありがたいと思います。

(佐久間委員)

子どもからしたら給食時間を長くして休み時間が減ったとあって、逆にクレームが出る可能性もあるかもしれません。その子にとっての食べる時間は全然違うので、だから

とっていつまでも教室で一人ぼつんと食べていた、私の小学校時代など思い出すとかわいそうだったなと思いますし、適切な時間って何なのだろうと思いました。

(山崎委員)

今は何分くらいでしたか。

(事務局)

実際にいただきますからごちそうさままでの喫食時間は、今、中学校では半数が 15 分で、20 分以上が残り半分です。

(山崎委員)

配膳とかはまた別なのですか。

(事務局)

別です。

(村山座長)

佐藤委員、今の質のいい給食時間というイメージでは何かありますか。

(佐藤委員)

時間ではなくて、給食の中身の質を維持するための時間の確保という意味合いです。

(事務局)

中学校では早く食べ終わった子が持て余すので、早く食べ終わる子を考えて時間はこれで十分という意見を聞いたことがあるのです。ではゆっくり食べたい子は、残って食べるのが良いのかということも考え方が様々です。適切な時間は人それぞれかもしれないけれども、適切と思う判断をどこに置くのかということ、多分、本来は全員じゃなければいけないでしょうが、実際には全員ではないのだと思います。

(佐久間委員)

給食時間というと、尺度しか感じられないから、いろいろな思いが詰まっている、言葉の問題かなと思います。

(村井委員)

まさに食育で一番大事なところだと思います。尺度で見てしまえば、何分間とったからそれでいいでしょうという話になりますよね。振り返ってみれば、自分が中学校のと

きに、早く食べたい子は早く食べて、グラウンドで遊んでいましたし、ゆっくり食べたい子はクラスのわきのほうでわちゃわちゃと食べていました。当時はいわゆる給食の時間が何分以内と決まっていなかったもので、昼休みの時間を全部かけて食べても良かったのです。その中でそれぞれの楽しい給食があったと思うのです。今の子の場合、給食の時間が燃料補給の時間になってしまっている。あるいは勉強するための時間の合間で食べるという状態です。これはやはり大人の責任がすごく大きいと思っています。だからこそ、なぜ食べるのかということをしちゃんと伝えなければいけない。ある意味、大人も忘れてしまっているために、子どもたちにきちんと伝わっていないのだと思うのです。ですから、そこは先ほどおっしゃったように、いろいろな教科の中で、例えば、命って何だ、食べていくということはどういうことなのか、給食、食事の中で感じる感覚はどういうものなのかということをしていろいろな教科、生命の部分、科学の部分、それから社会的な部分で伝えていくという努力をぜひ提言の中に入れていただきたいと思います。これは、読み書き、そろばんではないのですが、恐らくこのSDGsとか、ウェルビーイングというのはこれからの時代にとってすごく大事な部分になっていくだろうと思っています。ですから、子どもたちの給食の時間ってどうあるべきなのかというものを各学校で考えていただける下地として提言ができればいいかと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。給食の時間を全員にとっていい時間にするためには“食事の時間”にしなければいけないのですよね。燃料補給ではなくて。食事の時間にするためには、質・量の面、食べるメニューの中身もそうだし、社会的に食べるということも含めて、食べることの意味や一緒に食べることの意味を伝えるような時間にしなければいけないということですね。言い足りていないかもしれないですが、補足していただければと思います。これは大人にとっても教えるのが難しいですね。

(佐久間委員)

形容詞が思いつかないですが、「何とかな給食時間」というようなフレーズが出せると良いですね。

(村井委員)

確かに給食の時間ということでとらえるとすごく難しいと思います。ただ、私たちは多分、長い年月をかけて壊してきてしまった。給食という時間を時間割の中で壊してきた結果だと思います。だから、これからそれを元に戻していく、あるいは積み上げていくということはすごく大変だと思います。

(村山座長)

事務局の皆さん、伝わりましたか。抽象的なものなのですが、表現できるかという問題もあると思いますが、この議論の空気感をぜひ表現していただければと思います。

(事務局)

頑張りたいと思います。

(事務局)

コロナによる黙食が、ある意味、気づきを与えたというところがあって、食べてもしゃべれないだけでこんなに給食の時間って違うのだなというのは、恐らく学校で感じたと思います。やはり給食は、食べるだけではない、ただ栄養を取ればいいだけではないということの気づきは、小学校も中学校もきっと感じていると思うので、その気づきを提言が上手に合うと、校長先生方をはじめいろいろな先生が納得していただけるのではないかと思います。それはコロナ前よりも、もしかしたら染みるのではないかなという気はしています。

(村山座長)

前向きですね。不利な経験を有利に変えるという。

(村井委員)

今のお話で思い出したのですが、3. 11 東日本大震災の際に関東地域でセシウム汚染が問題になり、子どもたちの給食への危機感が保護者の間で高まりました。当時、千葉県佐倉市の認定こども園で、突然子どもたちの半分以上がお弁当を持ってくるようになったそうです。園では一体どうしたのかということで、保護者に問い合わせたところ、園で出ている給食にセシウムが入っていないかが心配だというお答えで、それがきっかけとなり、子どもたちに安心な給食とは何だろうということを考えるようになったそうです。そこで、給食に有機食材を取り入れることにして、今では園の給食はすべて有機食材になり、有機給食の先進事例となりました。先ほどおっしゃったように、そのきっかけは3. 11でしたが、その後、全国的にも有機給食を取り入れようという大きな流れになってきています。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかに言い残したことはございませんでしょうか。

そうしましたら、まとめに入っていきたいと思います。いろいろな意見をたくさん頂きまして、細かいところは事務局のメモで補っていただきたいと思いますが、大きな方向性として、まず全体像に目指すべき子どもの姿を入れるということ。それにあたって

は、文科省の示す食育の六つの視点を基礎にして、新潟における特長として、この懇話会で出た幾つかの視点を入れていただく。給食を通じて育むべき点は、順不同ですが、生きる力を育む、コミュニケーションの場ということ。それから2点目は他者への思いやりや感謝の気持ち。3点目は新潟市あるいは地域に愛着、誇りを持つ子ども。4点目が心身の健康や成長に資するという観点を入れて整理していただくと。それが大きな一つ目です。

この全体像の中でいうと、特に全体像の下の方を見ていただくと、一番左のところに栄養教諭の役割として給食管理と栄養管理というキーワードを入れていただく。それから、一番右の下の方に、地域ブランドだけではなくて、新潟の農林水産物ということ。それから、食文化、現行でやっている米飯給食を強調、さらに推進するというような記載を加えてはどうかということです。どちらにどう入れるかは事務局のほうで整理していただきたいのですが、15 ページから 17 ページの中に入れてはどうかというご意見として、まず 15 ページについては、子どもが主体的に関わる給食の中に、環境や衛生や栄養という観点から生産、流通、調理を通して主体的に関わる。その中には資源の重要性などの観点もあるのではないかとということ。

また、ホームページなどインターネットを活用した発信についていくつかのご意見がありました。子どもが発信するような仕組みと、学校、教員で発信する部分と両方あるということでした。

それから、坂井委員から事前に頂いていた中で、楽しい給食のために、子どもたちの意見をどう反映させるかということです。これは国のこども家庭庁の方針にも出ていますが、子どもの意見をどう聞くかという点もご意見がありました。

その次、16 ページです。給食の品質の確保という観点で、特に食材や衛生面のキーワードが必要なのではないかと。それから、最後の 17 ページのところについては、給食の時間について議論があり、長さとともに質の検討確保が必要なのではないかと。質といったときに、全員にとっていい時間にする。いい時間というのは何かというと、食事として食べることの意味とか、一緒に食べることで充実とか、そのように単に燃料補給ではない質の確保ということを入れてはどうかということです。

この全体像に戻っていただいて、子どもの姿を入れるといったときに、大きな食育としての観点からの目指す子どもの姿と、給食を通して養う子どもの姿。その子どもの姿を実現するためにあるべき給食の方向性という整理もお願いしたいということでした。

提言は主に中長期的な望ましい姿やありかたを示し、短期的な改善の部分については、提言とは別に対応いただくという整理をしていただきたいと思います。

ほかに何かありましたらお願いしたいと思います。委員の皆様、以上のような総括でよろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、少し早いですが、予定していました議事は終了しましたので、進行を司会

にお返ししたいと思います。皆様、多数のご意見、そして円滑な議事進行にご協力いただきありがとうございました。