

■ 新潟市学校給食懇話会（第4回）

日時：令和5年6月9日（金）午後1時20分～

会場：新潟市立白新中学校 第1会議室

（村山座長）

それでは、第4回の学校給食懇話会を始めたいと思います。

本日は15時終了ということになっていますので、円滑な議事進行にご協力をお願いします。

まずは先ほど、自校給食を食べ、生徒の給食の様子を見学していただきました。それについて、感想や気づいた点などを皆さんから伺いたいと思います。いかがでしょうか。では、佐久間委員からお願いします。

（佐久間委員）

すごくおいしかったし、こんな大豆の食べ方があるのだなという給食ならではの意外な調理法だったと思います。噛むことの大切さを伝えるメニューということで、噛まない食べられない調理の仕方というか、スープの具材も、しっかり噛まない飲み込み感だったので、すごくいいなと思いました。

クラスの様子を見ていて、やはり食べる時間が短いのだなと感じました。準備に時間がかかったクラスは、やはり残食も多かったのですが、何人かに聞いたところ、子どもたちも食べる時間が短いと言っていました。でも、全体として残している量は本当に少なくてびっくりしました。

（村山座長）

ありがとうございます。では、坂井委員をお願いします。

（坂井委員）

やはりクラスによって、残食率が全然違うことに驚きました。佐久間委員もおっしゃっていたように、準備に取りかかる早さなどもクラスによって違って、3年生のあるクラスは、すごく早かったのです。そのクラスは、廊下に分担表が貼りつけてあって、目標として、「食べきる、盛り切る、牛さんに感謝」というように書いてあって、担任の先生にお伺いしたら、子どもたちで分担表を決めているとおっしゃっていました。そのクラスの子に話を聞くと、「2年生のときに隣のクラスと準備はどちらが早くできるかを競ったんです」と言っていて、このように目標があるクラスは、やはり団結力もあるのか、クラスの雰囲気も良く、食事も進んでいました。このようにクラスで話し合っていく部分も食育だと思うのですが、担任の先生を含め、しっかりされていると感じました。

前回のスクールランチ試食のときも同じお豆料理でラタトゥイユだったと思うのですが、残食率が全然違って、やはり自校式はおいしいのだなと感じました。

(村山座長)

ありがとうございます。大坪委員いかがでしょうか。

(大坪委員)

自校方式ということで、スープなども温かくて、とてもおいしかったです。それから、米、大豆など、県産、あるいは市内産ですかね。地産地消という感じはとても良いことだと思いました。あと咀嚼についてもよく考えられていて、給食だよりを置いてメニューのねらいを伝えていたのも良いことだと思いました。本当は全員に配ると更に良いと思ったのですが大変なのでしょう。給食時間中の放送は、音楽も良いですが、最初の二、三分くらいで今日の米や大豆など食材のことを伝えても良いのではないかと思います。あとは、全体的に生徒の皆さんがよい雰囲気食べているなと感じました。

(村山座長)

ありがとうございます。赤松委員お願いします。

(赤松委員)

おいしくいただきました。どうもありがとうございます。先日のランチボックスの給食と比較してみると、子どもたちが給食の準備をしている姿がすごく楽しそうに見えました。学校給食の目標の中にも、共同して行うということが入っています。1年生はまだ準備に時間がかかっていましたが、3年生は準備が早く、学年が上がるにつれ、そういうことも学んでいっているのだろうということが分かりました。

また、今日の給食だよりを読み上げているクラスもありました。やはり同じものを食べているから、給食だよりを活用して食育ができるのではないかと思います、同じメニューの給食を食べるのは良いことだと思いました。

残菜については、野菜のおかずのきゅうりとキャベツの和え物が残るかと思ったのですが、意外にそのような様子ではなく、子どもたちは良く食べていたと思います。

(村山座長)

佐藤委員いかがでしょうか。

(佐藤委員)

ありがとうございます。私は、ランチボックスと比べて、一番はやはりご飯のおいしさが全然違うと思いました。ふた付きのボックスに入ったやつだと、やはりべちょっとする感じだったように思います。新潟で育ってきて、ご飯のおいしさをよく知っているだけあって、ご飯がおいしいとおかずも進むという、そんな感覚で捉えていました。

食育の観点は、今お話しがあったとおり、皆で同じものを食べていれば、給食だよりを前で読み上げたりと、給食時間内に子どもたち同士で学び合えるということはとても

良いことだと感じました。あとは、やはり準備の時間は、オペレーションがうまくいっている2、3年生は、もしかするとランチボックスより早く食べられるかもしれないですが、1年生は今のところ、ランチボックスのほうが食べる時間は確保できるのではないかという気もしました。それはクラスの取組みとか、成長とともにいろいろと改善できるのではないかと思います、1年生はまだ準備がなかなか難しいのかなという印象でした。

(村山座長)

ありがとうございます。村井委員お願いします。

(村井委員)

大変おいしい給食をいただきました。ありがとうございます。豆は私も大好きなので、一つずつつまみながら食べていましたが、子どもたちに聞いてみると、「いつもこんな感じだよ」と、違和感なく食べているのがすごく印象的で、いつも変わらないおいしさが提供されているということを感じました。

残食について、最後にそれぞれのバケツの中の写真を撮って、一番残っていたクラスの子たちのところに行ったときに、いつもと比べて残食が多いかと聞いたら、「いや、そんなことはないと思います」と言っていました。ほかのクラスのものを見せたら、「負けてる」、「これは大変だ」と言って、皆ざわざわしていました。自分たちの残食が少なか多いかということを食べた後に知るということが、すごく意味があるのではないかと感じました。

オペレーションの部分では、今、佐藤委員がおっしゃったように1年生は慣れていないということが確かにあると思うのですが、逆に言うと慣れていない中で、いろいろとコミュニケーションをとって、工夫をしてみたりという姿が見えて良かったです。そこで生徒たち同士のいろいろな交流が生まれているのが印象的で、自分たちで盛ってあげる、盛ってもらうという、食べ物を扱っている感覚を子どもたちが体感していると感じました。

(村山座長)

ありがとうございます。山崎委員お願いします。

(山崎委員)

まず、すごくおいしかったです。私は豆が苦手なのですが、豆の苦手な人が嫌いだと思うモサモサ感みたいなものが今日の豆は全然なくて食べやすかったのも、残食率の低さにつながっているのではないかと思います。やはり栄養素を高めるには豆のタンパク質が必要なので、こういう食べやすい食べ方は良いと思いました。

やはり各学年の給食を見ていると、以前のスクールランチ校のランチボックスと比べて残食率もすごく低かったです。自分が盛ったり、友だちに盛ったりしてもらっていたり、一応量の調整もできたりとか、食缶を傾けて最後までよそう様子もあり、やはり実

際のものを見て自分たちでやると、残してはいけない、大切にしようという気持ちになるのではないかと感じました。

(村山座長)

ありがとうございました。私も、本当に皆さんが話されたとおりでと思います。おいしさと、やはり温かいものは温かく提供されていました。ごはんについては、ここで炊いているのではなく業者が搬入されているという話でしたが、とてもおいしく頂きました。

私は、この子は家庭でどんなことをしているのかなと想像しながら見ていたのですが、盛りつけが下手な子は、たぶん、家でやっていないのでしょう。ですが、学校の給食当番ではやらなければいけないので、そういう食事を整えることに慣れるとか、食べ物に接することに慣れるという意味でも、自分たちでの配膳はやはり大切なことなのだと思います。食べ物や食事を整えることへの慣れは、各家庭によって違いますが、共通の体験ができるということが給食の良いところだと思いますし、今日のテーマでもある食育の観点から言うと、皆さんがおっしゃったように、食べるものが同じということで、共通の食育ができているのかと思いました。

それでは、早速議事に入っていきたいと思います。前回、佐藤委員より質問のあった宿題の関連の資料1についてです。また、前回、一定の意見の集約ができましたので、資料2でまとめていただいております。二つ続けて、事務局からご説明をお願いします。

(事務局)

保健給食課の堂前からご説明させていただきます。

資料1をご覧ください。佐藤委員から頂きました残食率の比較データについて、対象の校数が少ないのではないかとということで、過去の結果を資料にまとめています。

2ページ目です。小学校の残食率について過去11回分の調査結果を表したものです。令和2年度から隔年の調査になったので、令和3年度の数字はないですが、11回分を取っております。その11回の平均について、自校式では残食率が青い方で2.8パーセントです。センター方式はオレンジの方で6.0パーセント。それぞれ調査した対象は、平均で各年10.1校、センター校では3.6校です。

続いて、3枚目のスライドですが、中学校の残食率です。スクールランチが灰色、自校が青、センターがオレンジになっています。また、調査対象がなかった学校の提供方式についてはグラフが飛んでおります。こちらについても、同じ過去11回の調査の平均で自校式が4.0パーセント、給食センターは5.9パーセント、スクールランチは11.5パーセントということで、だいぶ差があることが分かります。対象校は書いてあるとおりでありますが、自校が1.4校、センターは1.4校と少ないですが、過去11回の調査を見ると、ずっと同じような傾向だということが分かるかと思いますが、宿題についてのご説明は以上です。

続いて、第3回で頂いたご意見をまとめたものをご説明いたします。第3回は適切な栄養摂取による健康の保持増進を中心に議論頂きました。適切な栄養摂取の役割を果た

すにはどのような取組みが必要かという点です。まとめのスライド6枚目ですが、中長期的には全員給食とすることが望ましいというご意見を頂いております。その理由としては、何も食べない生徒が生じることを防止ですとか、生徒が必要な量に調整する、自らの残食の片づけをする、同じものを食べる、また、給食の安定的な提供・持続性の確保をするというような点から全員給食が望ましいというご意見を頂いております。また、短期的にはスクールランチの改善を検討すべきということで、食べる時間の確保、温かい食事、適切な量を考え、選べるようにすること。また、それらを踏まえた予約システムへの改修というご意見を頂いておりますし、また、食中毒防止の観点から冷やさなければいけないなどという仕組みですとか、必要性を生徒・保護者へ伝えていくことで残食が減るのではないかというご意見を頂いております。また子どもが主体的に給食に関わる機会を増やしていくべきですとか、食育の観点から栄養教諭の配置を考慮していくほうがよいというご意見を頂いております。

なお、本日については、2番目の論点、学校給食を活用した小学校から中学校までの切れ目のない食育と、3番目の論点、地産地消を含む魅力ある給食提供をご議論いただきたいと思っております。ご説明は以上です。

(村山座長)

ありがとうございます。それでは、まず1点目の前回の宿題、給食の残食率の算出についてです。経年変化として色々な年次のものの平均等を出していただきました。これについて、何かご質問、確認する点などありましたらお願いします。佐藤委員いかがですか。

(佐藤委員)

大丈夫です。ありがとうございます。

(村山座長)

それでは、次は、第3回での意見のまとめにつきまして、何か確認するところやご質問などがありましたらお願いします。

(赤松委員)

確かに、前回のスクールランチ校の視察のときは、何も食べていない生徒がいたので気になっていましたが、今日は自校調理の全員給食なので、そういう心配なく見られました。

(村井委員)

確かに、食べない子はいないですね。また、食事のスピードについて、生徒にいつもどうかと聞いてみると、「早い子はいつもこうだし、遅い子はいつもこうなんだよね」と言っていて、食べるスピードが早いことも遅いことも違和感なく認めている様子でした。そういうところも、やはり同じものを食べているというところからきているのかな

と思われました。

(村山座長)

ほかにないようでしたら、前回のまとめはここまでにして、今日の論点に入っていきたいと思います。今日は、二つの論点ということです。1点目が、小学校から中学校までの学校給食を活用した切れ目のない食育をどうしていくか。手元のペーパーの7枚目の「検討に関する論点」というところをご覧くださいなのですが、今日、議論していくのは、2の切れ目のない食育、そのためにはどのような取組みが必要か。あるいは食べる意欲や食べる楽しみを根づかせ、食文化等への理解を深めていくためには、どのような取組みが必要か。生涯を通じた心身の健康を支える食育を行うにはどうすればよいかという点です。2点目は、3の地産地消を含む魅力のある給食提供です。魅力のある給食とはどのようなものか。新潟市の本市の魅力を活かした給食を子どもたちに届けるにはどうすればよいか。これらの二つの点について、議論していきたいと思います。

それでは、まず次の議題ということで、学校給食を活用した小学校から中学校までの切れ目のない食育について、事務局より資料を基にご説明いただければと思います。

(事務局)

資料は、8ページからになります。まず第1回懇話会で確認いただいた現状・課題と論点になりますが、課題について少し追加していますのでご説明いたします。まず、11ページ目です。学校給食法の中に食育に関して、食に関する指導という記載がございます。栄養教諭は学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとするとか、校長は学校給食と関連付けつつ、食に関する指導の全体的な計画を作成するというようになっていきます。また、文部科学省より食に関する指導の手引きというものが出ております。各学校は、基本的にこれに基づいて、食育の指導をしていると考えています。その中で、食育の視点として、赤字で書きました六つの点が整理されています。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、食文化という点になります。

次のスライドですが、切れ目のない食育ということで、学年ごとに、先ほどの六つの視点ごとに資質・能力が整理をされております。例えば、食事の重要性のところですが、食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができるとか、協力して食事の準備や後片付けができる。また、感謝の心の欄の高学年ですが、食事に関わる多くの人への関心、また望ましい食事の仕方。地域のことだけではなく、諸外国や日本の風土、食文化を理解するなどということが例示として記載をされています。実際の食育指導の実施状況というのが次のスライドですが、1校当たりの年間平均実施回数は、給食の時間を使った児童への直接の指導について、小学校では11.8回に対して、中学校になると2.0回、スクールランチになると0.6回ということで、大きく下がってしまっています。この要因としては、時間の話ですとか、食育の重要性の認識が下がっているのではないかというご意見を頂いております。

実際に、給食時間を使った直接の指導の例を次のスライドに入れております。例えば、栄養バランスの取れたバリエーション豊かな食事を提供することで、バランスのよい食

事のモデルを学んだり、望ましい献立の組み合わせ方とか、食材の調理法、旬や産地を学ぶことができます。また、郷土料理や地域の食材を取り入れた献立ですとか、先日、行ったサミット給食のようなイベントに合わせた給食、また、生産者と一緒に喫食することで感謝の気持ちを持つなどという指導があります。また、先ほどご覧いただいたように、給食指導といって給食の時間に直接子どもたちに指導するものですが、それも手引きの中に記載があります。例えば、食事環境では、食事にふさわしい環境を整えるとか、重いもの、熱いものへ配慮する。盛りつけ量を盛りきるとか、いただきますのあいさつをする、食べる時間を確保するなどが給食指導の例として記載をされております。

続いてのスライドは、時間の話になります。「いただきます」から「ごちそうさま」までの時間ということで、全体として中学校については20分以上の学校が57パーセントということになります。スクールランチ校になると、約半数が15分と短い時間になっています。実際に食事の時間だけでなく、全体の時間を見てみたのが次のスライドになります。登校から下校までの時間を平均したのになります。左側小学校については、一部の学校をサンプリング調査していますが、全体として自校式の場合は7時間12分、センター式の場合は、7時間13分とほとんど変わらないという結果でした。右側の中学校については、自校で7時間42分、センターで7時間45分と。一番短いランチ校では7時間36分ということで、一番長いセンターと一番短いスクールランチで約10分程度の差が見られました。

次のスライドは、先ほどの中学校の校時表をそれぞれ並べたものになります。お手元の資料は小さいと思うので、別で紙を用意していますが、縦1列が学校一つずつを表しております。1マスが5分で、4限終了時点の各学校の校時表を整列させています。右側の軸に書いてありますが、ゼロ分というところが4限終了時点で、それぞれ4限終了より前はマイナス、あとはプラスで軸を入れてあります。40分のところに線を引いてありますが、一番長い給食、4限終了から昼休みまでの時間が一番長い学校は40分でしたので、そこに引いてあります。ご覧いただくと分かるように、赤いところが給食の時間が青いところが昼休みですが、スクールランチ校はセンターは自校に比べて、青いところが多く見えます。スクールランチ校はやはり給食を食べる時間、準備も含めた食べる時間が短いということが分かるかと思えます。

一番上、マイナス260分というところが、おおむねの始業、登校の時間を示しておりますが、あまり違いはないかなというところになります。また一番下、205分のところに線を引いていますが、これを見ていただくとスクールランチ校がやはり短いということが分かるかと思えます。給食の時間や昼休みが短いということで、スクールランチ校が、下校の時間が早くなっていることが分かるかと思えます。

続いて、栄養教諭の配置についてです。以前ご紹介したスライドになりますが、自校式や給食センター方式に配置されていますが、一方のスクールランチでは1人も配置されていないという状況です。

続いてのスライドは、これまでの懇話会に出た「食育」に関するご意見のうち、地産地消を除いたものをピックアップさせていただいています。先ほどの食育の六つの視点を基に整理をしております。食事の重要性については、食べる意欲・楽しみですとか、

五感を表現するというご意見を頂いております。また、心身の健康では、自分の身体に必要な量を知るとか、社会性としては、片づけを子どもたちが行う。また、その他としては、給食が栄養摂取だけの場になっていないか。また、大人も自らの食生活を見直す機会になるのではないか。中学校になると食育の重要性の認識が下がるのではないかというようなご意見を頂いております。ということで、現状・課題を改めてご説明させていただきましたが、本日、記載の論点三つについてご議論を頂ければと思います。ざっばくですが、ご説明は以上になります。

(村山座長)

ありがとうございました。それでは、今、ご説明があった内容につきまして、まずはご質問などございましたらお願いいたします。確認、ご質問などありますでしょうか。

(佐藤委員)

ご説明ありがとうございます。校時表の比較で、以前、給食の時間というのは、校長の裁量で時間を決めているということでしたね。スクールランチは、恐らく準備や片づけの時間が短いから、給食時間が短いということですよ。第3回での意見のまとめで、短期的にはスクールランチの改善を検討すべき点として、「食べる時間を十分に確保する」というのがあったと思います。これを見ると、食べる時間は簡単に捻出できるように思えます。時間が足りないのだから長めに設定する。そうするとほかの給食センター、自校方式と同じ下校時刻になるだけの話しですよ。そういう理解でよろしかったですか。

(村山座長)

事務局から確認ということでお願いします。

(事務局)

スクールランチか自校式にかかわらず、時程はその学校で代々固定化されているようなところがあります。どこかを縮めたり長くしたりということを、あまり学校は毎年検討したりしているものではないので、放課後の活動の確保なども含め、しっかりと理由や状況を説明すれば、変えることは可能かと思います。

(佐藤委員)

今までも給食時間が短いという意見があって、ずっと言われていると思いますが、でもやはり、学校現場の文化とかがあって、なかなかそこは変わらない。ですが、こういうエビデンスを用意すればそれに応じてくれる可能性も今後は出てくるということですね。

(事務局)

そうですね。

(村山座長)

ありがとうございます。

これまでは多分、学校給食にフォーカスして時程の議論をされることはあまりなかったのだと思うのです。これを機に、根拠を示しつつこの懇話会の意見だということも含めて学校側にご説明いただければ良いのかと思います。

ほかにはいかがでしょうか。

(赤松委員)

各学校は食育の年間計画を作ることになっていると思うのですが、どうなっているのでしょうか。各学校に給食委員会や食育委員会のような検討グループはあるのでしょうか。また、そういった委員会のメンバーはどのようになっているのかを教えてください。

(村山座長)

まず、食育の年間計画について、新潟市の場合、小学校と中学校それぞれどうなっているか教えていただけますか。

(事務局)

年間計画については、各学校がそれぞれの実態に応じて作っているもので、内容はそれぞれ違って来るかと思いますが、全部の学校にあることになっています。小学校、中学校、特別支援学校それぞれに計画があります。

(赤松委員)

ほとんどの子どもが小学校から同じ中学に入る地域もあるかと思うのですが、その場合、食育委員会のような委員会は、小学校と中学校で情報交換をしていますか。

(村山座長)

近隣の小学校と中学校で食育の情報交換をしているかということですね。

(赤松委員)

そうです。

(事務局)

教育課程全体としてとか、さまざまな活動の情報交換を行うなど、一貫姿勢を意識した教育活動はされていると思いますが、それぞれ食育、生徒指導などのジャンルごとに、部会のような形に分かれての検討はすべての学校ではやられていません。例えば、重点的に道徳に力を入れましょうなど、その年度の校区内のテーマであるようなケースはあっても、学習指導、生徒指導、食育などをテーマにしようということは、実態としては少ないのではないかなと思います。定期的に時間を取って連携している学校は少ないの

が実態だと思います。

(事務局)

ほかには、食育推進研究校ということで、2年サイクルで2校区ずつ指定させてもらい、そこで小学校、中学校一緒の校区で一緒の方向で研究をしているという取組みはあります。

(赤松委員)

その取り組みでは連携しているのですね。

(事務局)

そうですね。

(村山座長)

ありがとうございました。ほかにご質問などはありますか。

(村井委員)

15ページの給食の時間を使った直接の指導例として、望ましい献立の組み合わせとか、さまざまな食材と調理方法を学ぶとか、各国の国際社会に興味を持ってもらうためにいろいろな国の食に触れてもらうということにはなっているようですが、少なくとも前回や今回、給食の時間を見ている限り、給食の時間の中できちんとこれを子どもたちに対して伝えていく余裕があるのかなという、それは少し難しいだろうと感じました。前回のスクールランチの場合には、壁にそういった掲示物は貼ってありましたが、実際に行われている取組みで、具体的に何かこの給食の時間の使った指導例というのはあるのでしょうか。

(村山座長)

事務局より給食の時間を使った指導例でお答えできるものはありますか。

(事務局)

私はこの3月末まで中学校の校長をしており、自校給食の学校も、スクールランチ校も、センター方式のところも全部経験があります。私が最後にいた中学校では、放送を活用していました、今日の給食だよりを給食委員の生徒が放送室で全校生徒に読み聞かせていました。例えば、この前のG7会合などのときも給食委員会がそれを紹介するというようなことで、給食の時間とその放送の時間を上手に活用していたと思っています。多くの学校で生徒は委員会活動をがんばっていますので、昼の放送の時間を有効に使っているのではないかと思います。

(赤松委員)

先生たちの食育推進委員会とか、給食委員会、保健委員会のようなものは各学校にあるのですか。

(事務局)

食育ミニフォーラムをやるときに、小中連携して食育指導部と一緒に食育の全体計画、指導計画を9年間で策定しようというような取組をしている学校もありますが、そうでない学校では、例えばおたよりを出したり、指導プランを作ったりする職員はいますが、特にスクールランチ校で栄養教諭がない中学校では、大体、家庭科の先生にそういうものが任せがちです。

(赤松委員)

一人でやっている形が多いのですか。

(事務局)

そうですね。1人、2人とか、もしくは学年でそれぞれ1人ずつで3人とか、そういうのが実情です。

(赤松委員)

分かりました。ありがとうございます。

(村山座長)

ありがとうございます。質問のほかに、どのような取組が必要かという観点からもご意見いただきたいと思います。今、赤松委員がいろいろ計画や学内外の連携というところのお話しを出してくださったのですが、食育を進めていくための提案などありましたらお願いします。

(赤松委員)

全部の学校に栄養教諭、栄養士がいるわけではないので、先生たちの理解がとても大切になってくると思います。昔、ある県の教育委員会の協力を得て、600人くらいの小中の先生に調査をしたことがあります。「給食指導はどこで学びましたか」という質問に対して、自身の家庭のしつけが1位、2番目は自分が小学校で受けた指導という結果でした。研修会などでの勉強はしていないようです。担任によって給食指導が違うという話はよく聞かれますが、それぞれが家庭で受けた指導をそのまま子どもたちにやっていたら、確かに違いうだろうということがわかります。新任の先生、若手の先生などに対して給食指導や食育に関する大切さ、食育の方法などの研修会をやったほうが良いと思います。全ての学校に栄養教諭がない中では、先生たちが給食や食育の重要性を理解して適切な指導をしていかないと、子どもたちの食べ方にも影響してくるので、まずそこは押さえておく必要があ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。私も、前、新発田市で給食関係の委員をやっていましたが、当時そこでは、新任研修で全ての教員に食育研修をやっていました。参考にさせていただければと思います。

ほかに、どのようにしたら食育が推進できるかご意見いただきたいと思います。佐藤委員からは、給食時間を長くできればその中で給食を通した食育が進むのではないかというご提案があったと思いますが、そういうことでよかったですでしょうか。

(佐藤委員)

給食時間を長くすることによって、食事が楽しいと感じる部分もあると思います。その観点もそうですし、あと生徒からのアンケートでは、やはり短いという意見がけっこう多かったと思います。今までのそういうアンケートを取っていたのでしょうか。

(事務局)

10年以上前だと思います。

(佐藤委員)

分かりました。食育の観点からいくと、食育指導の実施状況を見ても、皆が同じものを食べていないと、給食の時間を使った児童への直接の指導は事実上難しいのでしょうか。放送や給食日よりなども難しいのですよね。皆が同じように食べていない中で、食べているものはこういうものだよと言っても、食べていない子には逆にかわいそうになってしまう。あとスクールランチのところは栄養教諭が配置されていない中で、中学までの切れ目のない食育を考えたときには、スクールランチ校というのは置いてきぼりにされているというような状況だと思います。そこの置いてきぼりにされている状況をどうするかということも考える必要があると思いますが、資料 14 ページ中、教科等の時間を使った児童への直接の指導がスクールランチ校でやや多いのは、そこでフォローしているという考え方でよろしいでしょうか。市の教育ビジョンの中にも、たしかスクールランチ校への食育指導を推進するようなことが書いてあって、結果は今日この後の教育ビジョンの会議で聞いてみようと思うのですが、多分、難しいのですよね。そこはもう、無理なことはせずに、違うところで何かフォローするというのを当面は考えたほうがいいのかと感じました。

(村山座長)

ありがとうございます。

給食時間を少しでも長くすることによって食事を楽しむことにつながるのではないかという提案が一つありますが、一方で、スクールランチ校で同じものを食べていないと給食を使った食育はやりにくいのであれば、長期的には全員が同じものを食べる方向になったほうがいいけれども、それがすぐできない場合当面どうしたらいいかという、給食以外のところで食育指導を増やすことも考え方の一つではないかということですね。

(佐藤委員)

それ以外に何かアイデアがあれば良いのですが。

(村山座長)

それでは、現場の状況も伺っていきたいので、オブザーバーの先生方から、スクールランチ校でどういった食育の実践例があるかとか、可能性なども含めてお話しいただければと思います。渡邊先生と富張先生のほうから何かあればお願いします。

(富張オブザーバー)

私たちは栄養教諭ですので、スクールランチ校に勤務したことがありません。食育というと、栄養教諭としてはやはり給食を活用して子どもたちに指導するものが主なもので、その給食が皆で同じものを食べていないということだと、なかなか難しい気がします。給食のほかに教科に入らせてもらうケースでは、家庭科の献立作成のところなどは食育の指導をやりやすいので、スクールランチ校も家庭科に食の学習が入りやすいのかなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。やはり給食を通した食育を一斉にやっていくには、全員に同じ給食を出すことが最も基本になるのではないかということですね。

(富張オブザーバー)

はい、私たちは給食管理と、給食時間や教科などでの食育は両輪でやっていくことを目指していますので。

(村山座長)

ありがとうございます。

それでは、ほかのご意見も伺っていきたいと思います。

(村井委員)

今、お話を聞いていて、やはり「食育」という言葉だけが一人歩きをしていて、食育とは何かということを、現場の先生方、保護者、生徒たちもよく分からないでいるのではないかと感じています。例えば、先生方に対しての研修なのですが、以前、私も中学校で、食育をどう伝えたらいいかというお話をさせていただいたことがあります。そのときに、食育について子どもたちにどう伝えていくのかという、最も基本的な部分を模索し悩んでいると、おっしゃっていました。やはり給食の時間が短くて、どうしても限られた時間の中で配膳や食事を摂ることが先になって、本来こうあるべきだというところがどうしていいか分からないとおっしゃっていたのが印象的でした。

もう一つ、食育フォーラムで2校選ばれて、小学校、中学校両方でやりますよね。2、

3回、呼ばれていったことがあります。そのときに思ったのは、小学校と中学校が一緒に食育フォーラムをやるのはすごく意味があるなということを感じました。中学校、小学校別々ではなく、一緒になって給食をトータルで考えていくことで、小学生は、おいしい食事、楽しい給食になり、中学生になるとそこにSDGsの食の持続性や、食品ロスなどが加わってきます。それをお互いに意見交換することで、年代間の共通認識みたいなものができていく。そこはすごく意義があるなと感じていて、特別授業、あるいはイベントみたいな単発ものだけで終わらずに、それをもっと持続的に広げていく取り組みがあってもいいと感じました。

(村山座長)

ありがとうございます。切れ目のないという意味では、小中合同の食育フォーラムのようなものをもっと定期的に広げていってはどうかということですね。ありがとうございます。

(佐久間委員)

自分の子どもたちの通う学校は、自校給食で、かつ一小一中で、同じ栄養教諭の先生で小中兼務されていて、給食のメニューも同じだし、おたよりもほとんど同じ感じなので、食育がしやすいのかなと思うのです。それから、何年か前から年に3回、「弁当の日」といって、自分で弁当を作るという日があるのです。中学3年生は家庭科の点数も入るので、レンジでチンしただけだと1ポイントとか、一からちゃんと買い物からいくと5ポイントとか、そういう点数化などもして、自分で作る食材を産地とかも考えて買うところから、中学生も中学生でがんばって作っています。子どもにとってはそういう経験はすごくいい食育になったのかなと思います。弁当の日は、朝、ばたばたして本当に大変なのですが、前の日に作れるものは作っておくなどの段取りを自分で考える機会になっています。献立コンクールも年に一回やっていて、皆が応募して、投票で上位になるとそれが給食に出るようです。

小学校の生活科でトマトとかナスなどの野菜や、5年生で米を作るとか、そういうことも全部食育につながると思います。給食委員会が毎日、今日の献立を壁に書いたり、今日の卵は栄養素のあそこ当てはまるみたいなことをやるのも、自校給食じゃなくても、ランチボックスでもできることだと思いますし、学校でまず目に入って意識するようになれば、ただ食べるだけではなくて、自分の体を作って、しかも命を頂いて食べているのだということが認識されるのかなと思います。

栄養教諭の先生だけじゃなくても、家庭科でも、社会科では自分たちの郷土文化は何かと考える観点、健康増進や生活習慣病などの予防、いずれお父さん、お母さんになる体だよという観点からは保健体育でもやっていいと思いますし、あと命や作ってくれる人への感謝の気持ちを考えると、道徳の授業でも取り入れられると思います。別に栄養教諭だけではなくて、いろいろな先生が指導や教育をやるのが望ましいのではないかなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。栄養教諭だけでなく、いろいろな教科の先生方が食育の観点から指導できるのではないかということですね。

(佐久間委員)

残食は確かに良くないのですが、新聞記事で「会食恐怖症」ということが最近取り上げられていました。20 から 23、24 歳の子が、学校時代に、給食をとにかく残すな、全部食べろ、早く食べろと言われたのが恐怖で、皆の前でご飯を食べるのがいやだという会食恐怖症というのが最近増えているということでした。食事は本来食べるのは楽しいはずだとは思っていますが、その人たちにとっては恐怖で、とにかく皆の前で食べたくない、一人で食べたいという、それも小さいときの給食の悪い思い出がトラウマということだったので、無理やり食べろ、食べられないのに食べろ、嫌いなものも食べろというのは考えものだなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。それでほかの委員の皆さんはいかがでしょう。どんな取り組みが必要かご意見はありますか。

(坂井委員)

給食だよりの話で、15 ページのように、このような給食のサンプル写真などは、実際には、保護者の方の目に触れることはあるのでしょうか。保育園だと、お迎えいくと必ずそこにサンプルがあって、子どもとお母さんの共通の話題になるのです。そうすると、先ほど家庭のしつけなどというお話もありましたが、やはりおうちで同じ食材やメニューを出していて、味なじみがあれば給食で出ても食べようと思うのではないのでしょうか。私は、給食で出ていたほうれん草の磯香あえとか、オーロラソースであえてあるきゅうりやにんじんとか、角切りのコロコロサラダなどをけっこう食卓で出すので、うちの子はほとんど給食で残食したことがないようです。今日はこんなものを食べたんだねというように、視覚で確認できるものが定期的にでも保護者の目につく取組があれば、また家庭でも作ってみようと思うきっかけになるかもしれません。給食だよりは活字だけで書かれていると、どういうものかお母さんたちがイメージしにくいと思うのですよね。これだったら、うちでも食べられそうだとか、作れそうだということで、家庭でもそういう取組をしていただくことで、残さず食べてみようという一歩になったりするので、給食だよりで、視覚で見られるものなどが定期的に配布されると、保護者としても協力しやすいのかなと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。写真の形で保護者に提供するというのはあるのですか。

(事務局)

事前に写真でお知らせするのはやはり難しいですが、学校によっては、学校のホームページとか、学校のブログでけっこう給食の献立を載せているところもあります。それはどうしても事後になるのですが、こんな給食だったのだなというように保護者の方もお子さんと見られるというような取組はあります。

(村山座長)

事後でもあれば良いと思いますが、小学校は何校か見たことあるのですが中学校もあるのですか。

(事務局)

ホームページはすべての中学校が持っているのですが、そこで何を、どれくらいの頻度で発信しているかということ、本当に学校によってまちまちです。毎日、今日のランチを載せているところを見たことがありますし、給食だけでなく、行事とか、生徒の活動を発信している学校もありますが、一方で更新が滞っているようなところもあります。ただし、教育委員会が更新頻度をチェックして指摘するということはしていません。なので、実態としてはまちまちだということです。

(坂井委員)

保育園だと食育にすごく力を入れていて、年間食育計画を担任が立てて、毎日の献立などもしっかりアプリなどで配信したりするのですが、割と小学校になると切れてしまうところなどもあるので、そこも含めて今後展開があればと思います。

(村山座長)

しかも中学になるとさらに少ないかもしれないですね。特にスクールランチになってくるとなかなか写真をアップということは厳しくなってくるのではないのでしょうか。

(村井委員)

私は小中高と放送部でしたが、それで得られたいろいろな体験というのはすごく後になって生きてきています。今の子どもたちはITのネイティブ世代ですから、例えば、SNSやホームページでの発信などを生徒たちを巻き込んで、今日の給食はこうでした、残食はこうでしたということを放送部や委員会に任せるとか、そういう工夫をしてあげること、保護者と生徒たちを巻き込んだ取組というのはでき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。確かに児童生徒が主体になって発信していくということは、とても良いアイデアだなと思いました。先ほど、残食についても、ほかと比べることによって子ども自身が自覚して少なくなるのではないかということのお話もありましたので、やはり児童生徒を主体にした食育のあり方というのは重要だと思います。

それでは、山崎委員お願いします。

(山崎委員)

残食量を計って見せるみたいなお話があったと思いますが、観点は少し違うのですが、うちの会社のほうで、トマトの作業の効率をだれがどれくらい早くなったかということデータをまとめているのですが、あえて1位、2位とか順位を公開してしまうと、何か差別につながる可能性があるのではということで、順位はつけずにホワイトボードに記録しています。自分が今日どのくらいやったか、比べようと思えば比べられるし、あえて比べなくても良いという感じです。クラスが少ない学校だと特に、残食を別に1位、2位と決めずに、ただただ見せるだけで不確かな状態で置いておいて、生徒がどう感じるかということに任せるのもありなのではないかと思いました。

食育の取組としては、うちの近くの小学校は小規模で1学年10人くらいですが、栄養教諭の先生がとても一生懸命で、まずうちにトマトの質問をしにきて、ハウスの中を見学していきます。後日、トマトを小学校に送って給食で食べてもらい、またその後、子どもたちが学校でトマトを栽培・収穫して、そのトマトで作った料理を私たち地域の人が食べるという取組をしました。食育に合わせ、少し地産地消にもつながる体験としてすごく良いと思いました。ただ、全部の小学校、中学校ができるわけではないと思います。

以前の懇話会の際にスクールランチをつくっている様子の動画を見させていただきましたが、あれもけっこう良いと思うのですが、やはり生徒たちは少し受け身になってしまうのではないかと思いました。主体的な行動というところでいくと、例えば、給食委員会の子たちが給食センターやスクールランチのところに見学に行かせてもらって、皆タブレットを持っていると思うので動画や音声を撮ったり取材をしたりして、記事や動画を自分たちでつくって発信する取組みたいなものは良いのではないのでしょうか。団体での体験ができないのであれば、そういった少数の体験をそのほかの生徒に発信することができれば、友だちや先輩など自分たちの近い人がやることで関心をもつ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。

(赤松委員)

切れ目のない食育について発言してよいでしょうか。切れ目のない食育に関しては、やはり教育委員会が教材を作ってそれを学校に提供することで、縦断的に教育できると思いますし、文部科学省のほうでも小学校、中学校用と食育教材を作っていると思います。そういうものの活用は一案ですが、それだけだと画一的になってしまうので、実情に応じた取組を検討するためにも、学校間の情報交換の場を作ることが必要なのではないかと思います。学校内に先生方が組織する給食委員会があり、さらに各校の主任が集まる区や地域の委員会で自校の取組状況などを情報交換するというシステムの自治体も

あります。このように年に1回でも2回でも、情報交換の場を設けたほうが良いと思います。このような仕組みにプラス教材があれば、切れ目のない食育につながっていく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。それでは、大坪委員お願いします。

(大坪委員)

先ほど、村井委員がおっしゃったSNSを使っただけの取組については私も大賛成です。事務局からもお話のあったように、放送を活用して給食を紹介することはとても良いことで、放送だと全員が聞けるわけですが、例えば、そのときに聞き逃した、聞けなかったとか、あるいはその学校で全員に対する取組は難しいというようなところでは、SNSやインターネットの活用が有効ではないでしょうか。生徒は皆、タブレット端末を持っているようですので、やはりSNSなどで給食に関するホームページや本、ちょっとした情報などを紹介すると、関心のある生徒さんあるいは親御さんも見るとはならないかと思えます。私が通勤の際に聞いているラジオニュースの中でも、今日は何の日というようなものがあります。そのように今日の給食の話題を発信すると、皆に親しみを持ってもらえるのではないのでしょうか。農産物についての紹介でもいいし、歴史、あるいは料理法、世界の状況などを伝えるということも一つの方法かなと感じました。

(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。

今、委員の皆様から頂いたご意見としては、教員に対して食育の意義や食育をどう教えたらいいのかということ研修などで伝えていくということ。それから、切れ目のないという点で、小中の連携として合同の食育フォーラムや学校間の情報交換の場があると良いのではないかと。あとは、子どもたちの自主的な活動を促すという点で、特にSNSやインターネットを活用して献立の写真などを含めて、子どもたち自身に発信させるような取組はどうかということ。また、学校では栄養教諭だけでなくさまざまな教科の中で食育を取り入れていけるのではないかと。ということでしょうか。

(佐久間委員)

先生にばかりではなくて、やはり各家庭、親への教育が一番大きいのではないかと思います。毎日学校へ行くわけでもないですし、給食は1食で、あと2食は家庭なのだから、個人的には、親が食育を理解して子どもと接するためにも、親への教育が大事なのではないかと思えます。

(村山座長)

保護者への食育がベースとして必要だということですね。

(事務局)

熱心なご議論ありがとうございます。食育を進めていくためには、どういう給食システムがいいのかという点についても、スクールランチの今のシステムにこだわることなくご意見いただければありがたいと思います。長期的、理想論的な観点でもけっこうです、その辺りの議論も頂ければありがたいと思います。

(村山座長)

そうですね、あるべき姿という視点としては、全員が同じものを食べているということが基本になるというご意見があったと思います。あと、給食時間も確保していく必要があるというご意見も出たと思いますが、それ以外にどういう給食のあり方だと食育がうまくできるかという観点からご意見を少し伺えればと思います。

(佐藤委員)

小学校が今やっている食育は十分だというように教育委員会としてとらえているのでしょうか。そして、中学にいくと大幅に指導回数が減るのはなぜなのか、大体どのようにとらえていますか。もしかすると、中学校自体がそもそも食にあまり興味がなくなるみたいな、そんな感じなのではないでしょうか。

(事務局)

やや個人的な見解ですが、小学校は基本的に学級担任制なので、学級担任が教科の中での食育、家庭科、給食指導と自分の指導の範囲の中にちりばめることができるので、食育として統一性が保たれ、量も担保できるというところはあるかと思います。一方、中学は教科担任制なので、他教科の先生の指導と共有、連続性を持たせるのが難しいのかもしれない。私が20年前に中学校で技術と家庭科を持ったときに、調理実習でハンバーグを教えて、肉汁の出方を比べるような授業をした覚えがあるのですが、家庭科でこのようなことをしたことは、社会や理科の先生、学級担任はどの先生も知らないのです。このように、中学校の教科担任制の限界というか、食育を各教科で環境などを含めてやっていることが共有されていないのかもしれない。小学校のように、食育がいろいろない機会にちりばめられていて全体として量と質をカバーし合うみたいなのが、中学校では難しいので、中学にいくと食育指導が減ってしまうのは、教科担任制と学級担任制の差が出ているのかもしれないと思いました。

(佐藤委員)

先ほど、子どもたちの食べている給食をホームページで発信するというような話がありましたが、今、とある小学校のホームページを見たら、毎日今日食べた献立が書いてあります。一方、とある中学校のホームページには給食のきの字もないのです。学校に担当者がいるかないかの問題もあると思うのですが、小学校では特に低学年の親御さんなど興味のある層が多いとか、中学校になると保護者もそんなに興味を持っていないだろうというところは少なからずあるのでしょうか。そうすると、切れ目のない食育と

いっても、何かやることは違ってくるのかなということもあります。

(事務局)

中学になったら急に保護者の食育の意識が低くなるとは思えないのですが、もしかしたら先生方の中で、環境、国際教育などさまざまある各種教育の方に意識がいった、中学になると食育の優先順位がいつの間にか下がってしまっている場合もあるかもしれません。

(佐久間委員)

うちは小学校と中学校は逆で、中学校は1日に五、六回更新されます。理由は、中学生になるとおうちに帰って、その日のできごとを話さなくなるから、学校の様子が分かるようにということで、行事や日々の活動、給食も毎日アップされています。一方、小学校は給食だよりも上がっていません。やはり学校によってそれは違うのかなと思います。

あと中学生は部活、課外活動、生徒会もあって忙しいというか、多分、食育に割く時間が少ないのではないのでしょうか。5分くらいでおにぎりを食べるとか、食育なんかよりも時間を優先したいという印象もあります。

(村山座長)

そういう状況があるときに、給食のあり方やシステムとしてどういうものがあつたらもっと食育が進むのでしょうか。

(佐久間委員)

自校やセンターなど作られたのがどこであっても、今日見学したように、食缶が来て自分たちで配膳作業することが大切だと思います。ジュースを注げない、レトルトのパスタを初めてチンできたという中学校3年生の子がいるといいます。今日の給食も、上手に盛り付けできている子と、汁だけ、具だけしかよそえていないような子もいました。やはり自分の食事を自分で準備する、自分で量を調整するなどということは、考える力、生きていく力を養うことにつながると思います。最後におかずの量が足りなくなったりすることもあると思いますが、うまいいかなかったら明日はこうしようとか、考えながらやることになるので、給食を通じて人間力もアップするような気がします。ただ、できた弁当を持ってきてふたを開けて食べておしまいではなく、どこで作ったものでも良いので、準備くらいはきちんとできるようになってほしいです。

(村山座長)

ありがとうございます。食缶があつて配膳作業をすることで、食事の準備が自分でできるようになるということが給食の基本の一つなのではないかということですね。今日、給食の様子を見学して、生徒たちのコミュニケーションの場でもあるというようなご意見もありましたね。

それではよろしいでしょうか、次にいきたいと思います。

それでは、資料4の「地産地消を含む魅力ある給食提供」について、事務局からご説明をお願いします。

(事務局)

資料は23枚目、資料4「地産地消を含む魅力ある給食提供」です。24枚目は、以前もご確認いただいたものです。

25枚目。魅力ある給食を考えると、なかなか「魅力」というと漠然としたものになるので、以前の、ランチボックス、スクールランチのアンケートで、食べたくない、注文させたくない理由というものを資料として出しています。選ばない理由の反対が、ある意味で「魅力ある」ととらえられるのかなと思っています。例えば、予約が面倒、取りに行くのが面倒、冷たいから、量の調整ができない、口に合わない、時間が短い、好きな献立が少ない、見た目がよくないなど、そういうことが食べない、注文させたくない理由として挙げられています。

続いて、地産地消です。地産地消も魅力の一つの要素かと思しますので、改めて地産地消の効果、意義を提示しております。給食・教育面での効果としては、環境問題、食料自給率などを考える機会になりますし、地域の文化、伝統に対する理解が深まります。また、顔が見える関係で作られ、新鮮で安心な食材を提供できる。また産業面としても、小規模な生産者に機会を創出したり、環境への負荷低減なども寄与するというようなことが地産地消の効果として挙げられています。

また、新潟市内にはさまざまな農畜産物があることも以前にご紹介しましたが、お米以外にも野菜、果物、さまざまなものがあります。これらを学校給食で使っている割合が28枚目のスライドですが、お米などはほぼ100パーセントが市内産ですが、一方で牛乳のような市内の乳業が少ないというような産業構造的な課題で上がっていないものもあります。

また、次のスライドですが、実際、地産地消を行うに当たって、学校側と生産・供給側に考え方のギャップが存在していることが、推進されない原因となっている点もあります。例えば、収益については、学校給食側はなるべく安く買いたいです、生産・供給側はなるべく高く売りたいですとか、規格についても学校給食側はなるべくそろえてほしい、一方供給側は規格外を売りたいですとか、また、実際、どのようなものがどれだけ生産されているかというのが分からない。一方で、生産側は学校がどれくらい何を欲しいかというのが分からないなどのさまざまな点のギャップがあると考えております。実際、市内で地産地消の取組で生産者と給食の調整をしている中で、このようなギャップがあることも感じております。

続いてのスライド30枚目ですが、これまでの懇話会で魅力ある給食に関するご意見をいろいろ頂いていますので、それをピックアップしています。地産地消については、生産者と学校、行政での緊密な話し合いをしていくことが、より地産地消をすすめるポイントになるのではないかと、適温・味・におい・量・時間ということもご意見を頂いております。また、バリエーションとしてもさまざまな素材・料理の味にふれること。

食の時間を楽しむこと。自主的に考え、提案できること。またSDGsの観点というよう
なご意見を頂いております。ということで、現状・課題、このような状況にあります
ので、魅力ある給食とはどのようなものかですとか、本市の魅力を活かした給食を子
どもたちに届けるにはどうしたらよいかということをご議論いただければと思いま
す。短いですが、説明は以上となります。

(村山座長)

ありがとうございました。それでは、今の論点で、魅力ある給食とはどのようなもの
か、新潟市の魅力を活かした給食についてご意見を頂ければと思います。

(山崎委員)

地産地消は農業と関わるので、私の普段の仕事と密接に関わると思うのですが、29ペ
ージの表がすごくいい表だと思いました。今の生産者の課題、ジレンマをうまく表して
いると思います。まさに、なるべく高く売りたい、規格外品も売りたい、でも相手との
タイミングがかみ合わないというところが、大量調理する給食と小さい規模でしか出さ
ない農家とでギャップになっているだろうと思います。やはりここに中間業者が入って
仲介できればいいと思います。地域のJAなどは、収穫量は確実ではないというところ
もある程度まとめていたりします。JAでなくてもいいのですが、地域の農業・産業に
密接に関わる中間業者があると良いというのが意見です。

(村山座長)

ありがとうございます。地場産物の使用を高めるためには中間業者の役割も大切と
いうことでしょうか。

(山崎委員)

一農家とのつきあいというよりは、恐らくもうすでに中間業者が入って回されている
と思いますが、JAに出荷している農家は地域の人なので、地域の人が作ったものを地
域の子どもたちが給食で食べることもつなが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。地産地消のあり方についての意見ですね。

(佐藤委員)

例えばこの中学は自校調理でしたが、地元の八百屋さんから野菜を買っているような
形なんでしょうか。給食センターだとある程度数や量がまとまっていると思いますが、
そうすると取引の内容によって価格も全部ばらばらで、地産地消の割合もそこまで正確
かどうか分からないのでしょうか。昔からなじみの八百屋さん取引があるから、そ
ことは取引関係を続けなければいけないなどの地域の事情もあるので、機械的に切るの
は難しいと思いますが、まとめてやってスケールメリットを活かしてやるということも、

今後、必要になってくるのかと思います。メニューとか内容を考えていくにも、コストのことが一番に出てくるわけなので、その辺りは抜本的に変えることも必要なのかなと感じました。

(村山座長)

ありがとうございます。

(佐久間委員)

確かに生産者は規格外を売りたい、買う側も規格外は安かったりするので、規格外も利用した、月に1回、献立を決めないお楽しみ給食のような日を設けるのはどうでしょうか。メニューを決めているからその食材が手に入らないと困るわけで、入らない日もあるかもしれないから、お楽しみ給食のように固定されていない日があってもいいのかなとも思いました。

また、普段買い物をする際に感じることですが、時期ではない食材は流通でお金がかかるからやはり高いし、さらに日持ちせずすぐ腐ったりするので、やはり地元産品の良さを感じます。魚は切り身の大きさの関係や、肉も銘柄の肉などはすごく高いのでいつも使うことは難しいかもしれませんが、野菜などに関してはできる限り地元のものの方がいいと思います。やはりおいしいですし、旬を味わえる点も良いと思います。

(山崎委員)

そのように献立を決めないお楽しみメニューの日を設けることは可能なのですか。

(渡邊オブザーバー)

今、アレルギー対応のために献立を事前にお知らせする必要があるので、やはり少し難しいかなと思います。あと、規格外については、給食を提供する時間が決まっていたその時間までに仕上げるためには、規格がさまざまと調理作業にとっても時間がかかってしまうので、できる限り同じような大きさのものをお願いしています。現状はそのような状況です。

(村山座長)

ありがとうございます。地産地消の話題がけっこう出ましたが、魅力ある給食というのはどんなものかという観点ではいかがでしょうか。

(坂井委員)

皆で盛ったり、受け取ったりの作業の様子を見て、スクールランチ校を見学したときより、全体的な雰囲気がとても楽しそうでした。牛乳じゃんけんで一喜一憂していたりとか、「お前、今日あんま残してないじゃん」と声がけをしていたりとか、スクールランチ校よりも給食に対しての会話がすごく多く感じました。だんだんコロナが落ち着いてきたということもあるのかもしれませんが、食べているときの楽しさが伝わりました。

(村山座長)

多分、皆で配膳の共同作業をしているからこそ、そういう会話が出てくるのではないかと思います。

(坂井委員)

汁物が足りなくなったときにも、皆で協力し合って戻しに来たりしている様子も楽しそうでした。

(村山座長)

ほかにはいかがですか。

(赤松委員)

魅力ある給食という点では、やはり、自分がどれだけ関わったかで大切なものを感じるようになるので、子どもたちがより給食に関わることができれば良いと思います。この食材はどこから来てどのように作られるというストーリーがあるので、生産者や産地などを知るとそれに対して関心を持てます。特に新潟の場合は、ほかの地域に比べれば、地産地消率、自給率が高いので、その強みを活かして、農家さんとのつながりを作るなどの取組ができると思います。やはり事前の食育で、給食ができるまでのストーリーをきちんと子どもたちに伝えてから食べると、一層おいしく感じ、関心が高ま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。

(山崎委員)

やはり収穫体験、農家との触れ合い体験をして、それが給食に出てくることはすごく良いと思います。やはり地域でブランドとして出している、例えば北区だったらしるき一もなどの農産物は、ほかの食べ物よりも少し高くなりますが、おいしいし、地域の特色でもあるので、一日くらいちょっと高めのものを取り扱う日があってもいいのではないかと、農家としては意見したいと思います。

また、例えば芋掘りだったり、枝豆もぎだったり、収穫体験に来てくれると農家自身もかなり助かる場所があります。それで自分たちが採ったものを自分たちの給食で食べるとありがたみも違ってきますし、それが給食で食べられるとなると良いと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。大坪委員、お願いします。

(大坪委員)

今日、皆さん同じものを一緒に食べていたのを拝見して、とても良いことだなと思いました。ですから、できるだけ自校式のように全員に同じ給食が提供できるように予算を確保していただきたいです。皆で同じものを食べると話題も一緒になる点も良いと感じました。

前回のスクールランチの視察では、チケットを取ったり、予約したりするのが大変だったということがあったので、比較的短期にできるものとして、そういった問題を解消するようなソフトウェアを確保していただければと思います。

最後に、先ほど赤松委員もおっしゃったように、ストーリーをつけるということはとても大事なことで、同じものを食べれば同じストーリーを共有できます。お米で言わせていただきますと、例えば歴史として、米はいつ日本に来たのかとか、源氏と平家の逸話や、亀田郷開発や新潟の地理、コシヒカリの品種ができた歴史、あるいは栽培の苦労とか、ライバル県などほかの産地、あるいは外国もおいしさを追求しているとかさまざまな話題があります。それから、お米はご飯のほかパンや麺でも米粉からつくっているとか、最近ですとワクチンを作ったり、プラスチックをつくったり、お米から作ったごみ袋などもできます。赤松委員がおっしゃったように給食のストーリーの一口メモみたいなものを放送でもいいし、紙でもSNSでも何かで伝えることができる魅力ある給食になるのかなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかによろしいでしょうか。

(村井委員)

今回、G7会合の開催で給食にそれぞれの国の給食が出たわけですね。前にもお話ししたかもしれないのですが、大阪でBohNo（ボーノ）という大学生のグループが、子ども食堂の中で、子どもたちに食の楽しさを伝えたいということで、世界7か国の料理を、実際に食材を調達して作って皆で食べるという取組みをやっています。例えば、外国料理などを生徒たちと一緒に考えるという取組はどうでしょうか。栄養教諭の先生方とコミュニケーションを取って献立やレシピを作り、そして食材を調達して料理として給食に出てくるまでの一連の流れを子どもたちが体験していくということは、食を提供するという大変さと同時に楽しさみたいなものを伝えられるのではないかと思います。

先ほどの食材、地産地消の部分についても、やはりこの29ページにあるように、学校給食側と生産供給側のギャップというものが現実にあって、それぞれお互いの言い分は確かにもっともなのです。ただ、そこを子どもたちの給食の中に取り入れるために、どこを我慢し、どこを譲り合っていくかという話し合いができることはとても大切で、単に規格に合う合わないではなくて、どういう食材を選んでいけばいいのかということや学校側に伝え、学校側は、こういうものがほしいということを伝え合って、それで農家の方たちがどうしたら生産できるのかを考えていく。このような地産地消に関わるコミュニケーションの中で生まれる価値があ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。

それでは、まとめに入っていきたいと思います。魅力的な給食のあり方としては、皆で配膳するという共同作業や会話を通して食事の楽しさを体験するという。あとは、子ども自身が関わることで大切さを感じたり関心が醸成されるということ。それから、生産から調理してできあがるまでの過程のほか、歴史や地理なども含めた給食のストーリーを学び、皆で同じものを一緒に食べるということが重要で、そのことでストーリーを持った給食を共有することが望まれるということ。

それから、地産地消の観点では、地産地消を進めるためには中間業者の役割が大切というご意見、今後はスケールメリットを活かした取引も必要というご意見もありました。そして、たまには地域ブランドの食材を使った献立も良いのではないかと、収穫体験をはじめ、献立作成から調理して食べるという一連の流れを体験するというのも重要ではないかというご意見。あとは、地産地消を進めるために、学校側と生産側のコミュニケーションも重要というご意見。スクールランチの予約方法の改善についてもご意見がありました。

それから、味のおいしさの面で旬の食材というご意見もありましたが、補足として、温かい給食、適温での提供というようなことも、そのおいしさにも入ってくると思います。

このようにまとめさせていただきましたが、何か追加などありませんでしょうか。補足などがあれば、次回もご意見いただければと思います。

それでは、予定しておりました議事はすべて終了しましたので、進行を司会にお返しします。皆様、活発なご意見を頂きどうもありがとうございました。