

平成27年度第2回中学校給食検討会会議録

- 1 日時 平成27年7月23日(木) 10時から
- 2 場所 四日市市役所9階教育委員会室
- 3 出席委員 富田与, 宇佐見靖夫, 武田麻公, 横山直子, 西山達, 小林誠
小林一也, 西尾雅紀, 松宮宏美, 上浦健治
- 4 事務局 柳川依子, 今井巧, 井原尚子, 坂下千穂, 服部美世, 萩原千津子
- 5 傍聴人 2名 取材 1名(中日新聞)

(柳川補佐) 本日は、大変お忙しい中、四日市市中学校給食検討会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。本日は、委員の皆様全員にご出席をいただきました。それでは、只今から、平成27年度第2回四日市市中学校給食検討会を開催させていただきます。なお、この会議は、公開会議となっておりますのでご報告申し上げます。傍聴者は2名と取材として中日新聞社の方がいらっしゃいます。また、事務局では、会議録を作成する都合上、録音をさせていただきますので、皆様ご了承の程、よろしくお願いいたします。

それでは、まず皆様のお手元にあります資料のご確認をお願い致します。事項書を1枚付けさせていただきました。その次に、「委員名簿」があります。今回の議題となります「中学校給食現行方式の改善点等にかかるまとめ」が両面コピーで1枚、そしてご提案いたします、もう1点となります「スケジュール(予備日追加)」、その次に「四日市市中学校給食検討会設置要綱」を付けさせていただきます。今回の検討会の最後となりますが、話題提供いただく、宇佐見先生の資料をつけさせていただきました。

それでは、議事を進めてまいります。当検討会の設置要綱第7条第1項に「検討会は、委員長がその議長となる。」と規定していることから、この後は、議長として富田委員長に議事進行をお願いいたします。

(富田委員長) わかりました。それでは議事を進めさせていただきます。さて、当検討会の設置要綱第7条第2項に「検討会は、2分の1以上の委員の出席をもって成立する。」とあります。本日は私も含め、全委員が出席しておりますので、当検討会は成立することを確認しました。また、事務局の方から6名の参加をいただいております。それでは、事項書に基づき議事を進めていきます。事項書の1番、委員長のあいさつということですが、今日は第2回目ということではありますが、早速、1つ目の議事(1)現行方式の改善点等に係るまとめという小括を当検討会でとりまとめていただくこととなりますが、これは当

検討会だけではなくて、それ以前に皆様にご参加いただいた懇談会等のまとめという意味合いも含まれているものと考えております。その意味でまず、今日はその小括を進めてまいります。突然であります、話の途中から次回以降あらためて当検討会に課された、給食の在り方、そちらの方の検討に話を進めてまいりたいと思います。その意味で、最後のところ、宇佐見先生の方から、その基礎になるようなお話をいただくことになっております。全体としてそのような流れでお願いいたしますので、どうぞよろしく申し上げます。

それでは、議事に入ります。議事（１）「現行方式の改善点等に係るまとめについて」、まずこの原案について、資料の２ページから３ページをご覧ください。これについて事務局から原案の提示をお願いします。

（井原）第１回検討会后、委員のみなさまには現行の方式の課題についての論点を整理し、各論点に係る具体的かつ現実的な改善策について、各所属等で集約したご意見を提出していただきました。事務局でまとめたものを説明させていただきます。事務局といたしましては、みなさまからいただいた貴重なご意見をまとめることに大変苦慮いたしました。

みなさまのご意見をできる限り盛り込ませていただくよう努めましたが、「現実的な」というところで精査させていただいております。また、同様のご意見はそれぞれのニュアンスをとり入れながらひとつの項目としてまとめたところもありますが、みなさまのご意見を集約させていただいたとご理解くださいますようお願いいたします。

では、主な４つの課題に沿って説明させていただきます。なお、各項の右側に印がついております。委員長、副委員長のご助言を頂戴したうえで、各項目の主体を示させていただきましたので、あわせてご確認ください。

課題の１つ目は、「デリバリー給食の負のイメージの払拭」についてです。このことについてはみなさまからたくさんのご意見をいただきましたが、大きく３つにまとめさせていただきました。

１つ目の改善策は「中学校給食の冊子を作成し、配付する。」で、主体は事務局、小中学校です。

中学校給食の意義やよさが生徒や保護者に伝わるように、中学校給食の目的や給食内容、献立作成や食材選考での市の栄養士のかかわり、給食が学校に届けられるまでの過程、冷却する理由も含めた衛生管理、学校給食の目標、食育とのかかわり、予約方法などについてまとめたものを作成します。それを、小学校や中学校で給食の登録時や入学説明会、入学時、保護者向けの試食会等で配付します。

現在、家庭弁当との併用制でありますので、家庭弁当についても栄養面や調理法、衛生面で応援や助言することの必要性についてのご意見もありました。

２つ目の改善策は「試食会の対象や機会を増やす。」で、主体は小中学校、PTA、事務局です。小学校では入学前に６年生の試食会の回数を増やす、入学説明会に保護者対象の試食会を行うなど、児童や保護者が今まで以上に試食できる機会を増やします。また、中

学校では生徒全員が一緒に食べる経験作りとして、入学後に学年単位等で食べる機会をつくります。試食会等ではビデオ等を利用して給食を作っている様子の紹介も併せて行います。さらに、市民対象としてイベントや食堂などで試食できる場を設けるとのご意見もありました。

3つ目の改善策は「給食を食べやすい雰囲気づくりに努める。」で、主体は中学校です。給食を食べている子どもが肩身の狭い思いをすることがないように、中学校で給食指導資料を活用した昼食時の放送や献立表、給食だより等のクラス掲示など、給食についてより多くの情報にふれ、親しみをもつことで、みんなが給食を利用しやすい雰囲気をつくります。また、教職員や栄養教諭等が教室で一緒に給食を食べる機会を増やすことで、より食べやすい雰囲気をつくります。

次に課題の2つ目「給食の提供の仕方の検討」についてです。このことについては2つにまとめました。

1つ目の改善策は「食器の色やデザインを工夫する。」で、主体は事務局、業者です。給食がおいしく見え、主食・主菜・副菜がわかりやすく盛付られるような形状やデザインのものにします。変更できない場合は、彩り野菜などを利用して見た目の工夫をします。

2つ目の改善策は「量の調整や保温提供ができるような方法を検討する。」で、主体は事務局、業者です。個人差に対応できるように、ごはんの量やできればおかずの量も選べるような方法を検討します。保温提供することも考え合わせると、1部に食缶方式をとり入れることも考えられます。

次に課題の3つ目「注文等、手続きの改善」です。このことについては2つにまとめました。

1つ目の改善策は「当日注文ができる方法や予約期限を遅らせることを検討する。」で、主体は事務局、業者です。予備食や当日注文可能なメニューを用意して対応することや、予約期限をできる限り遅くするなど、急に必要な時に利用できる方法を引き続き検討します。

2つ目の改善策は「予約システムの改善や保護者への情報提供に努める」で、主体は事務局、業者です。より予約しやすくするために、ホームページ画面等の改善を図るとともに、ホームページ等を利用した予約促進や献立内容のお知らせを行います。

最後に課題の四つ目「メニューの内容・種類の工夫」です。このことについては3つにまとめました。

1つ目の改善策は「インパクトのある献立をとり入れる」です。現在とり入れているものもありますが、給食に興味をもてるような献立テーマをつける、子どもが喜ぶような見た目でもインパクトのあるものをとり入れる、小学校や他市町の人気メニューやコラボメニュー、地場産物メニューをとり入れるなどの工夫をします。

2つ目の改善策は「さらに内容の充実にも努める。」で、主体は事務局、業者、中学校です。食材を見直したり、手作りのものを増やしたりするなど、メニューの単一化も含め、内容

を充実させるための工夫を検討します。アレルギー対応については、できる限りアレルギーを含まない献立の提供に努めます。

3つ目の改善策は「生徒や学校の実態把握に努め、改善に活かす。」で、主体は事務局、業者です。教育委員会や業者の担当者が学校を訪問し、子どもたちの様子を見たり意見を聞いたりして、その内容を改善に活かすように努めます。

以上、みなさまからいただいた中学校給食現行方式の改善点等にかかるまとめとしまして、事務局としては主にデリバリー給食の負のイメージを払拭するという趣旨でご意見をいただいたと理解し、まとめさせていただきました。説明は以上です。

(富田委員長) 委員の皆様には、まずもって、ありがとうございます。取り急ぎのアンケートに取りまとめ等々いただいて大変助かりました。ご提出いただいたものについて、事務局で取りまとめたのが、今のまとめの部分になります。この現行方式の改善点等に係るまとめ、この部分について、何かご意見、ご質問等ございましたらお願いします。

(小林誠委員) 中学校長会でもかなり議論しました。かなり過激な意見も出させていただきましたが、「現実的な」という辺りで、絞っていただいたのかなと思うのですが、たとえば、デリバリー給食の負のイメージの払拭、(3)給食を食べやすい雰囲気づくりに努める、給食指導資料を活用した昼食時の放送や献立表、給食だより等のクラス掲示など、給食について、親しみをもってもらうというところですが、もうすでにやっているように思うのですが、前任校でもしていましたし、現任校でもしていますし、これはやっていない学校が多いということで書いていただいたのでしょうか。

(井原) まだ、全校ではしていただいていないように受け止めておりますので、より広げていきたいと考えております。

(小林誠委員) わかりました。しているものだと思っていました。

(富田委員長) 他にご意見、ご質問があったらどうぞ。私の方から1つお伺いしてもよろしいでしょうか。3ページの4.メニューの内容・種類の工夫の(1)インパクトのある献立をとり入れるということですが、「コラボメニュー」って何ですか。

(宇佐見副委員長) 私の方で意見を出させていただいた部分ですが、学校給食は全国の市の方で課題として取り組んでいる現状を私なりにいろいろ調べた中で、メニューについてより子ども達が興味・関心を持つという観点で、とても工夫している市町村があって、その中では特に地場産を取り入れたり、あるいはコラボというのは、地元の産業と一体とな

って取り組んでいるということであったり、地元で頑張っている飲食店とかもちろん制限・制約は当然ながらあると思うのですが、できる限り、地域を活性化するという視点で、取り組んでいる市町村があったので、その中では色々工夫していくことができるのではないかと、入れさせていただきました。

(富田委員長) ありがとうございます。他にご質問・ご意見があればお願いします。

(西尾委員) 4 (1)、(2) の対象に中学校が入っているのですが、具体的に何をすればいいのですか。

(井原) 昨年度もご協力いただいたのですが、生徒提案のメニューをとっていただいたりそういうご協力をお願いすることになるかと思入れさせていただきました。

(西尾委員) わかりました。

(富田委員長) 他にありましたらどうぞ。

(横山委員) 1. (2) 「試食会の対象や機会を増やす」というところですが、「入学後に学年単位等で全員が食べる機会をつくる」と書いてあるのですが、中学校は小学校みたいにランチルームがあるわけではないと思うので、その辺りで全員で食べるというのは大丈夫かなと思いました。

(富田委員長) なるほど、実施面で大丈夫だろうかということですね。事務局いかがですか。

(井原) 申し訳ありません。書き方がわかりにくかったと思うのですが、全員一同に会してということではなく、各クラスで教室で食べるなど、学年単位も一例として挙げていただいていたので書かせていただきましたが、みんなで、クラス単位になると思うのですが、食べる機会を作るという意味で書かせていただきました。

(富田委員長) 他にいかがでしょう。

(小林一也委員) 小学校は申し訳ありませんが、意見が分かれました。今日はここには、具体的かつ現実的な改善点ということで絞られたので、例えば、給食試食会については、小学校での回数を増やすということであったり、保護者への説明会の時に試食会をするといった前向きな意見を取り上げていただいているのですが、一方で小学校の方では、かえ

って試食会をすることが不人気を呼ぶという意見もあって、1つの理由は小学校の給食と比較した時に、味は負けるということがあります。もう1つは、小学校の人気メニューの時に試食会を組まれて、子どもが小学校の給食を食べたかったという意見もありました。中学校の試食会も人気メニューにしてもらっていますが、やっぱり勝てないという意見があって、すればするほど逆にマイナスだという意見も校長先生方の中からは、かなり出ていました。試食会を増やすことが改善点になるかどうかは、疑問点が残っている中でということで、検討会の中で確認をしておいていただきたいという様に思っています。それと中学校現場でやっていただくということになりますので、給食の提供の仕方等については中学校の現場の判断にお任せしたいというのが、小学校からの意見になります。

(富田委員長) ありがとうございます。1点目の試食会の件なのですが、小林先生のご意見、こう理解したらいいのでしょうか。やり方に工夫、あるいは配慮すべきことがいろいろあるのではないかと。その配慮すべきことに、もう少し配慮が必要であろう、全面的に反対ご意見というよりは、配慮が必要ではないかというご意見ということで承っているのでしょうか。

(小林一也委員) 試食会を増やすことが改善点につながるとは結論付けられないのではないかとことです。

(富田委員長) そこですか。この点で何かありますか。

(西山委員) 質問ですが、それは小学6年生対象の試食会ですか、保護者対象の試食会ですか。

(小林一也委員) 小学校6年生の試食会です。ある学校で、アンケートをとった時に、はっきりと子どもが小学校の給食を食べたかったという意見がかなり書かれていたという報告でした。

(富田委員長) この点、こんなふうを考えさせていただけないでしょうか。先程も私の方からも言いましたが、試食会のやり方にもう一工夫、あるいは配慮する点があるのではないかと。実際に進めていくにあたっては、今頂いたご意見も配慮した上で、機会を増やしていく可能性についても考えていきたい。小林先生、西山先生、そんな発想でよいでしょうか。事務局、そのように理解させていただくことでよろしいかと。

(事務局) 承知しました。

(宇佐見副委員長) 小学校の試食会を増やすことで、おいしさという部分だけなら、小学校の給食の方が、温かい給食ですし、おいしいというイメージは当然だと思う。ただ中学校に入ると家庭弁当とデリバリーの併用制というのは現実的にあるので、その現実を知るといっても、大切なのではないかと思うのです。デリバリー給食は、今の現状、改善できるところはしていつていると思うのですが、現状、温かいものが出来なかつたりする反面、教育委員会が中に入って、栄養のバランスであるとか食材の選定とか、デリバリーの中で行っているということも含めて、本当にそれ以上の家庭弁当ができるのかということも含めて、現実的にデリバリーを知るという意味では、試食会というのは、おいしさという面では課題はあると思いますが、一方では現実を知ることが大事だということと、あるいはその中に冊子の作成をしていただくということになっていますので、冊子も有効に活用できるようにすることが大切であると思います。

(富田委員長) 今のご発言は、試食会のメニューについて、おいしさをアピールして、デリバリー給食の利用を増やすだけが目的なのではなくて、別の側面もあると、そういった点も含めて試食会を考えたらどうかというご提案ということですね。

(西山委員) 付け足しをさせていただくと、デリバリーをすることによる別の側面ですが、例えば昼食を準備する時間の短縮には当然なりますので、昼休みの時間が無くなるということもない、そういうメリットもある。単なる食べ物だけでなく、その全体を考えたバランス、そういった良さもそこに入れていくといいのではないかと。

(松宮委員) 実は学校栄養士の方も、意見を集約する中で、小林委員が言われたように小学校の給食を食べたかったということを6年生が言っていたという報告がありました。比べてしまうとどうしても小学校の方がおいしいとか、食べたかったということがあると思うのですが、一方で、登録を最初に100%にしておいた方がいいのではないかと、そういう手だてをしておいた方がいいのではないかと意見がありまして、試食会もその手立てのひとつなのかなと思いました。そのやり方にも、もちろん工夫がいると思うのですが、やり方の検討がいるとは思っています。

(富田委員長) ありがとうございます。改めて伺いすると試食会そのものに実際いろいろな意味があるということですね。試食会の考え方、今出てきたような意味も含めて、試食会というものがあるということを改めてどこかで確認すると助かります。他に何かございますか。

(武田委員) 先程から試食会ということでご意見をいただいたのですが、保護者の方に、より理解を持っていただこうと思うと、試食会自体に興味があればこれらしないと

いう方もみえるので、私自身も共働きでなかなか休みの都合がつかなくて、必ずこれには行きますという行事が保護者にはある訳で、例えば中学校の入学説明会であったり、これだけは聞かないと、という時には、保護者が行くときに試食会の日程を付けるとか、保護者の観点からすると、試食会だけというイベントだと、なかなか食べに行こうかとはならないので、どうしてもこれは聞かなくてはいけないとか、これは行く行事という時に、試食会も一緒にというスケジュールにさせていただくと、冊子もいただいて、その時にさらに説明もいただいて、出来たらみなさんに登録だけはしておきましょうよという流れにした方が保護者としては聞きやすいし、浸透力が高くなるのではないかと思います。

(富田委員長) 今のご意見も基本的にはやり方の問題ですね。第3回以降のところからさらに長期的な話に係わってくるかも知れませんが、試食会の話を検討する機会をつくりたいと思うのですが、事務局でその辺のところも記録しておいてください。他に何かございますか。無ければ、基本的に今頂いたご意見を踏まえながら、当検討会としてこれをまとめというふうに考えていきたいと思っております。よろしいでしょうか。

(委員一同) 異議なし

(富田委員長) それでは議事(2)検討会の今後のスケジュールについて、4ページのスケジュールをご覧ください。それでは事務局お願いします。

(坂下) 失礼します。4ページのスケジュールをご覧ください。第1回検討会のときに、事務局から提案させていただきましたのは、今年度5回、来年度2回の全7回の検討会スケジュールでした。

しかし、第3回以降の検討会について、具体的に想定して参りますと、やはり、第5回検討会でまとめていただくのは、時間的に厳しいのではないかと考えております。

そこで、委員長・副委員長にご相談をしまして、スケジュールの見直しをさせていただきましたので再提案させていただきます。

今年度については、当初の提案どおり、まずは全5回で終わられるように、進めて参りますが、第5回検討会でまとめることが困難な状況になった時のために、予め予備日を設定させていただきたいと考えます。

第6回予備日は、2月末の設定です。2月22～26日の間で設定できたらと考えております。委員の皆さまには、お忙しい中、大変心苦しい限りですが、どうかご理解をお願いいたします。

(富田委員長) 委員長としても7回で大丈夫なのだろうかという不安があったのが本当のところでした。第6回のところに予備日を置く形での再提案ですが、本件でなにかご発言

がありましたらお願いします。

(委員一同) 特になし

(富田委員長) よろしいですね。それではスケジュールは、今日ご提案頂いた形で進めていくことにしたいと思います。ありがとうございます。それでは、次に第3回以降の主な議事内容について、事務局をお願いします。

(坂下) 第3回以降の議事内容の確認をさせていただきます。第3回以降は、第2回までとは議題を変え、今後の中学校給食の方向性について検討をいただきます。コスト面等も含め、さまざまな方式の最終的な比較検討を行った結果、今年度の検討会のまとめをしていただく運びになります。

当初は、第3回・4回の検討会の中で、他市町の中学校給食の状況についての話を聞くような時間も予定しておりました。しかし、第3回以降の検討内容が、今後の重要な眼目であり、皆さま方の活発な議論のお時間を十分に取ることが、何よりも大切なことだと考えますので、委員長・副委員長のご助言を頂戴して、当初の予定とは異なりますが、他市町の状況等については、事務局が情報収集を行うこと、とさせていただきますと考えます。なお、集めた情報は整い次第、皆様に資料として、ご報告させていただきたいと考えますので、どうぞご理解よろしくお願いたします。

(富田委員長) 今の提案のような変更があり、その変更の上で4ページの資料のような主な内容、それが一覧にまとまったということです。本件でご発言がありましたらお願いします。

(武田委員) 今後のスケジュールの中で、今後の方向性ということで、実際子どもには子どもの意見があると思うのですが、保護者の将来的な意見というのを、私たち PTA としては、どう考えているかというようなこと、例えばアンケートとかそういったものを第3回は無理だとしても、第4回目くらいまでに何かとった方がいいのでしょうか。

(富田委員長) なるほど、そのことについて他にご発言はありますか。

(上浦委員) アンケートを毎年とっているのですが、これは今、実際に中学校でデリバリー給食を食べている子ども、保護者、教職員にとっている。それをもとに利用者の意見を吸い上げています。それをここでお出しすることは出来ると思うのですが、それを広げるかどうかという話ですよね。1つ問題になるのは、今小学校で、これから中学校へ入学する方に、そういう意見を聞く必要があるかどうか、と言いますのは、先程の試食会とも絡

んでいますが、何もご存知ない時にアンケートという訳にもいかないのでは、その辺、どのタイミングで聞くかというのは検討しないといけないかなと思います。今、何となしに、どうですかと言われても、ご自分が今聞いていることを基にアンケートに答えていただくことしかできないので、どのタイミングで、どういう形でとらせてもらったらいいかということがある。その点についてもご検討いただけたらと思います。

(武田委員) 早急にとということではなく、方向性を示してからということでもいいですね。

(富田委員長) 他にスケジュール、内容について、ご発言はないですか。

(委員一同) 特になし

(富田委員長) それでは、改めて、スケジュールはこの内容で進めさせていただきたいと思います。それでは、議事(3) 話題提供、宇佐見先生からお話をいただこうと思います。5ページを見ていただくと、要綱の第2条であります、中学生にふさわしい給食の在り方について検討することが当検討会の目的ですので、第3回以降、先程の議論は、長い目で見た、長期的な意味での中学校給食の在り方を検討していく場面になるだろうと思います。それを踏まえ、四日市市の子どもの食について、どんなふうか、この検討会で考えていったらいいのだろう、その手掛かりになるようなお話を専門家である宇佐見先生の方から、話題提供という形で、お話いただけないかということをお願いした次第であります。この後、ご感想、ご意見等あると思いますが、忌憚のないご意見、ご感想をいただいて、それをベースに第3回以降の話に進めていくということです。宇佐見先生も副委員長としての立場もありますが、あくまで専門家としてのお立場でお話をいただきます。そんな恰好で、お話を伺うことについては、皆様よろしいでしょうか。

(委員一同) 異議なし

(富田委員長) では、宇佐見先生、あまり時間は長くないですが、よろしくをお願いします。

(宇佐見副委員長) 先生の方から、食の専門家ということで紹介いただきましたけれど、普段は、学生たちに対して楽しい話をするにはありますが、難しい話というのは、あまり先生方を前にするというには慣れておりませんので、とりとめのない話になってしまうかも知れません。

過去2年間で現行方式について、課題をまとめ、それから先程、改善策をまとめたところであると思うのですが、私も今年度、初めて検討会に入らせていただいて、今まで学校給食というものをそれ程意識して考えたこともありませんでした。現状、お話を聞く中で、

私は、正直言って一体何が課題なのだろうと最初は思いました。それは市の方針が家庭弁当を基本としながら学校給食を併用するということがあるにも係わらず、何が課題なのだろうと思ってはおりました。2年間の懇談会の中では、このデリバリー給食ということについての課題を特に焦点を当ててお話をされてきたと思うのですね。私の立場からすると、もっと、例えば家庭弁当の在り方としてはどうだったのだろうか、家庭弁当まで踏み込んではいなかったですね。あるいは、中学校の中での食教育の在り方はどうだったのだろうかということが、過去どうだったのか、純粹に気になっていたところですし、今現状の日本の国の食をめぐる問題というか、課題と言いますか、非常にたくさんあって、これはもう社会問題になっている。そういったことを考えると、この家庭弁当とデリバリー給食の問題だけではなくて、もっと考えることがあるのではないかなということをおもっていました。

今日のお題は「四日市市の子どもの食をどう考えていくのか～食育の観点から～」ということです。私の方が準備した資料は、先生方からすると、今さらというような資料ばかりだと思いますが、この食育というのは、考えると厚生労働省も文科省も農林水産省もそれぞれの立場から食育を推進する計画を立てています。食育というのは、どうしても栄養学の視点から考えがちですが、医学、社会学、経済、政治、環境問題、食料問題と広域に渡って、視点としては考えていかななくてはならない。我々の健康保持増進の中心は食育にあるというふうに思います。

食の現状ということで、何か資料はないかということで「食育推進基本計画に示される全国レベルの食の現状」という事で、参考資料①を準備させていただきました。食育というのは先生方もご存じのように、平成17年に食育基本法が制定されて、18年から22年の5か年で第一次食育推進基本計画というものがたてられ、方針それに沿った目標、促進計画ということで進められ、平成23年から平成27年、今年度までが第二次食育推進基本計画ということで、第二次食育推進基本計画としては最終年になっています。

平成17年に食育基本法が制定された時は、調べてみると栄養教諭制度が始まった、配置された年でもありますし、楠町と四日市市が合併した年でもあります。今年で丸10年、食育の取組がなされてきたという現状です。この全国レベルの食の現状ということは全国的な平均的な課題であって、それぞれの全国の中でも市町村によっては課題が異なってくるものだと思います。この食育推進基本計画は、それぞれ文科省、農林水産省、厚生労働省で、それぞれの立場で、文科省であれば、学校給食とか、あるいは家庭とか地域へのアプローチの仕方とか、農林水産省は、農林水産業の理解とか日本型食生活の推進であるとか、あるいは食文化の継承であるとか、厚生労働省は生活習慣病の予防であるとか、食品の安全という部分で取り組みをされております。この全国的な課題というものは、どれを見ても当てはまってくるのではないかなというようなものばかりです。

ただ私は、学生たちを常に相手にしておりますので、高校を卒業した子たちが入学してきますが、四日市に学校がありますが、三重県全域から入学してきます。学生たちがこの

10年というか、もう少し前から、資質的なものといえますか、学生たちはとても変化を
してきております。その中身は、特にこの資料の中でいうと「食に関する理解や判断力の
低下」ということで、私が一番感じているのは、「食に関する理解や判断力の低下」、ある
いは資料の真ん中より下に記載されている「食の大切さに関する意識の希薄化」、下から2
つ目「多彩な食文化の喪失」といったところが、特に気になっているところではあります。

私どもは、調理師学校ですので、入学者は皆、意識は通常の人たちよりは高い、志も高
く持っている人たちが入学してきます。昔と言いますか、調理師学校は、技術を教える、
技術を教えさえすれば、あとはもう基本的に生徒自身が家庭や学校で教わってきているこ
とが多かったけれども、今は専門学校の役割、教える領域が非常に広がってきていまし
て、なぜそこまで専門学校がやらないといけないのかなというような現状もあるくらい、
家庭でしつけとか、常識的なこととか、食に関することとか、えっと思うようなことがあ
り、野菜の種類の見分け方からしても非常に乏しいですね。そんな学生たち増えてきてい
るという現状があります。ただ、学校はそういう現状を踏まえながら、どうやって育てて
いくかということをしているのですが、非常にそういう意味では、全国レベルの食の現状
ということに対して、地域としての課題が何なのかということを考えていくことが必要で
はないかなと思います。ただ何に重点を置くかによっては、課題というのは地域によって
違うと思いますし、子ども達に対する課題というのは、現場の先生方が一番知ってみえる
と思いますので、私もどちらかと言うと、今の四日市市の子どもたちの食に対しての課題
というのは一体どういうところなのだろうかなということは非常に興味がありますし、そ
ういう課題を整理して次回に臨んでいかないといけないのではないかと思います。

もう1つ、ユネスコの無形遺産登録のことで、書いておいたのですが、ユネスコの無形
文化遺産に登録されたのが、2年弱くらい前、2013年の12月で、本部がフランスの
パリにありますが、ちょうど会議をしていた時に、学生を連れて現地におりましたので、
その話題としては印象に残っております。無形文化遺産に「和食」が登録されたことは、
私の立場からすると良かったなと思いながら、実はこのユネスコの無形文化遺産に登録さ
れたということは、これからこの文化の保護と継承を図っていくということが意図になり
ます。「和食」というものが登録をされたのですが、この「和食」というのは、どうい
う意味なのかということを深く勉強していくと、私としても最初の認識と違うことが出てき
ました。とても奥が深かったです。

過去にユネスコの食に係わる無形文化遺産に登録されたのは、2010年にフランスの
美食術というのがあり、地中海料理、それからメキシコの伝統料理が登録され、2011
年にトルコのケシケシの伝統料理というものが登録されました。その後、韓国の宮廷料理
も登録を目指しましたが、取りやめになりました。これは特定の階層の高級食で、商業主
義的な目的というものもあって登録に至らなかったのですが、「和食」というのは、私は日
本料理という位置づけというところが少しあったのですが、日本料理ではなくて、一般の
家庭の食事のことなのですよ。いわゆる、郷土料理とか地域の祭事の料理のことなので

す。

和食で登録されたポイントというのは、1つは、日本人の最も基本となるご飯の食べ方である一汁三菜なのです。ご飯と汁物とおかずを3品つける、昔から私もそれで育ったところがあります、ご飯とみそ汁とメインの魚とおひたしと煮物というものが基本に、漬物が一緒についてくるのですけれど、そういった一汁三菜というのが、とっても日本人の健康にも良いし、バランスが優れた健康的な食事だということですね。

2つ目は、和食が箸とお椀を使って食べることで、食事作法ですね。お箸を使って、お椀を使う国は他にもあるのですが、日本は、箸とお椀は手に持って食べるという食事作法があるということですね。

3つ目は、身の周りのものを食べるということ、そもそもは裏の畑で採れたものをおいしくいただくということが和食だったのですね。自分たちの周囲の自然を尊重し、それから育まれてきたというのが、もともとの和食。私も育ちは三重県の山奥で、なかなか食材が手に入らない所で、今思えば、家の裏に生えている野菜しか食べていないというか、両親が共働きだったので、当時はおじいちゃんとおばあちゃんのご飯で育てられたところがありますので、そういう意味では、ご飯と味噌汁と、それから裏の畑のねぎとか野菜を中心に食べてきたと思うのですが、身の周りのものを食べるということで、それは季節がないと食べられないのですね。そういったことがポイントの3つにあります。

日本は、発酵食品、味噌とかしょうゆ、あるいはだし汁というものを有効に使っている国の1つでもあります。和食というものは、一般家庭の食事で独特の良さを持っていながら、実は季節ごとに旬の食品を上手に選んでおいしく食べるという生活の知恵が、なかなか尊重されなくなってきたというのが現状なのです。というのは食品の流通の技術が発達してきているということで、輸入品も含めてコストが下がってきています。あるいは全国の食材が季節関係なく、いつでも手に入るということも現状であります。コンビニも食材において、加工品を含めて手に入りやすくなったということで、昔ながらの和食というものが非常に今、薄れてきている。素材と食生活の距離感が生まれてきてしまったというか。食べ物と我々の関係が希薄になってきているという現状も一方ではあるということです。ということで、ここに一緒に、課題として載せてあるのですが、登録されたということは、良かったなという半面、今後こういった独自の保護と継承を図っていくということがユネスコの意図というか目的でありますので、そういうのは、放っておいたら消えてしまうものなのですね。こういったことも、今後、少し気にしていきたいなということでもあります。

日本は、春夏秋冬と季節があります。季節でないと、食べられないものがあります。年中の行事も、非常に行事食というものが薄れてきて、ほとんどの家庭でも行事食を食べなくなってきたりしています。学校でおせち料理を作っているのですが、今の子どもたちに聞くと、「もしかすると作るのは、最初で最後かもわからないね」と言いながらしています。それでも、大事にしているのですが。年末年始に、昔はお店も開いていなかったの、目的

があって作っておりましたけれど、今はもう31日でも元旦でも店はやっていますので、そんなに必要が無くなってきたということも時代の変化かなと思っていて、そういったことも、守っていかない、保護していかないということが、継承していくという部分では非常に希薄となっているかと思います。

食の現状というのは、数はたくさん挙げることができると思うのですが、そういった現状を踏まえて、四日市の子ども達をどう考えるか、食というのは非常に子ども達の将来に渡っての体づくりに重要なことになってきますので、考えていきたいという気持ちです。

3つ目ですが、子ども達の食に大切なことというのは、非常にたくさんあります。これは、勝手な私の思いで、4つしか挙げてはいないのですが、子どもの食にとって大切なことは何かと思ったときに、非常にありすぎて、何をというと、まず、食べることが楽しくないといけないと。そして、食に対する興味・関心を持てるようにならないといけない。興味・関心があるということが、これが食育の第一歩だというふうに、私は思っていて、身近にある、食に関する様々なことに興味と関心を持っていくことが、食育の第一歩だと理解していくことが大切かなと思っています。食事はやっぱり生涯にわたって大切な心と体を作る基なのだということで、正しい食習慣、土台作りをするということが子どもの食にとっては大切なことと思っています。

後、下の2つですが、「季節感のある美味しいご飯を提供すること」ということです。非常に難しい言葉だと思うのですが、美味しいご飯というのは、何をもって美味しいご飯というのかですが、やっぱり季節にある、季節の旬というものを理解したご飯というのは、おいしいですね。おいしいという原点は人によっても違う訳ですが、その人にとって、好き嫌いとか嗜好のおいしいではなくて、やっぱり日本ならではの季節を生かしたそういうご飯というものを提供していきたいな、味覚を鍛えてあげたいなと思っています。旬の素材を活かした本物の味を教えていきたいなというふうに思っています。それは私も職業柄、調理師学校におりますので、調理師学校の学生たちは、ゆくゆく地域の飲食店で勤めて、それから、その地域の食産業とか食文化を発展させていくという、そういうことがあるのですけれども、非常にそういう意味では、今、受け入れ先の飲食店もないといけません。飲食店は、そういう職人の技術というものを必要としないお店も非常に増えてきています。そういう意味では、そういった付加価値を望まない消費者も増えてきているのが現状です。おいしいものを食べようと思うと、やっぱり一手間二手間かけないといけませんよね。そういう手間をかけるということは、技術がかかっていますので、それだけの費用がかかっていくのです。そういう食の価値というものを今後は高めていかないといけないのではないかというふうには思っています。そういう意味では、こういった、本当の食材の素材の味というものを分かる子ども達にしていきたいなというのが、あります。これは個人的な思いですが、そう考えています。

後ですね、「地域らしい学校給食とは・・・」というふうに、ここにはのせてあるのですが、学校給食とは、と言いましても、皆さん御存知のように、学校給食法で、目的とか目標と

いうのは定められておりますし、学校給食というのは、食育基本法や学校の学習指導要領の中でも、食教育の中でも、学校給食の位置づけというものが明記されているので、今さら、学校給食とはということと言っても、法律で定められたことではあるのですが、私は、学校給食というのは、やっぱり地域にあるものだと思うので、地元に着愛を深める学校給食というのは、子どもに対しては、こういう給食を目指して、してあげたいなという、個人的な思いがあります、ということには、地域の人や地域の産業がたくさんあります。そういったことを巻き込んでやっていくということも、1つの方法ではないかなと思ったりします。あるいは、そういう中では、家庭の理解とか協力がないと学校給食というのは成立していかないところがあるのですね。学校給食というのは、子どもの健やかな成長だけではなく、いろいろ考えていくと、地域の活性とか、産業の振興、食文化の継承など、非常に期待できることがたくさんあるのですね。学校給食は今、現状、こういうお金の話をしているかどうか分かりませんが、非常に膨大なお金がかかっている訳です。そういう費用は、できれば地域の産業などに還元というか、産業を巻き込んでいくと、四日市という街も活気付いていくのではないかと。飲食というか食産業が発展していくのではないかなと思うと、地域の方は、地域の子どものことに興味があって、何とか育てていきたいという気持ちが当然ながらあると思うので、そういう給食を通して街づくりができていくのではないかなと、そういうことを思います。

ちょっと話が飛んでしまうんですが、食育推進基本計画の中に目標値というのがあって、今朝、調べていたら、学校給食における地場産物を使用する割合は、実は、とても低くて、地場産物を使用する割合は、国の目標は24年度で25.1%なのですが、今年（27年度）30%以上となっているのですが、四日市の数字は、平成23年で31.1%あって、29年の目標50%にするという目標を掲げてしているのですね。そういうことを考えて、四日市は、地元の産物を使って小学校給食の方のことだと思うのですが、そういうことがありましたので、四日市は四日市なりに取り組んでいくことができるのだらうなというふうに思ったのですが、今後、考えていく中では、そういったことも今の現状の課題を踏まえつつ、あるいは地域としての課題はどこにあるのかなということを含めて、今後の四日市の食文化の発展のために学校給食を考えて行きたいなというふうに思って、話題提供とさせていただきます。

（富田委員長）ありがとうございます。あっという間に時間が経ってしまいました。私の方で、話をまとめさせていただくということにはあえていたしません、いかがでしょう。意見とか質問とかいうのではなくて、何かご発言があったらご自由にどうぞ。

（松宮委員）一言だけ付け足しさせていただきます。地場産物の活用割合なのですが、文科省の方で30%、四日市市の方で50%ということで、数字だけを聞くとすごく低い数字に聞こえてしまうと思うのですが、これは、食材数ベースでカウントしておりまして、

カロリーベース、エネルギーのベースだったりとか、違う集計方法であればもっと数字は上がると思うのですが、毎日のように使っている牛乳であったり、お米であったり、ぱっと見たところ、かなり使っているという印象があったとしても、食材数ですので、使っている食材の重さとかに係わらず1は1なのです。カウントする食材の種類とかもありますので、40%もあればかなり使っている、栄養士の立場から、見ているとかなり使っていて40%。30%超えるというのは結構すごい数字なのです。四日市市の50%というのは本当にすごい数字だと思いますので。数字の印象と食べている印象はかなり違うというのも少しご理解いただくといいかなと思います。

(宇佐見副委員長) 確かにそうですね。

(松宮委員) かなりの重量、お米を使っても1は1なのです。

(富田委員長) ありがとうございます。他にご発言はありますか。私の方から1つ。先生に、ご用意していただいた参考資料②ですが、お話の中であまり出てこなかったのかなと思うのですが、これは、どんなことで入れられたのでしょうか。

(宇佐見副委員長) そうですね。参考資料②は何も言いませんでしたね。これは「(3) 四日市の食文化の発展のために」のところであらうかと思っていたのですが、四日市市としても保健医療推進プランということで、分厚い冊子の中で、子どもから大人まで含めたそういう推進プランということで確定されておりまして、その中をちょっと抜粋だけ、抜粋していいのかどうかということはありませんでしたが、もっとたくさんの情報は入っていたのですけれども、四日市市としても施策の方向としては、地産地消の推進であるとか、文化の継承ということを取組として挙げておりますということの確認です。あとは、「学校における食育の6つの観点」というのは、先生方はこれを基に学校の方で食教育をされていると思いますので、あえてつけたのですけれども、確認の意味でここに載せました。

(富田委員長) ありがとうございます。さっきのコラボ給食というのは、ここであるような手延べそうめんだとかこの辺の地元、これは地場産になるのですか、この辺のところが先ほどのコラボ給食ということでしたか。

(宇佐見副委員長) そこまでの意味ではありませんでした。

(富田委員長) 深読みでした。失礼しました。

(上浦委員) これはさっきお話いただいたように、食育というのは、文科省だけでなく、

農水省とか、厚労省とかそういうところも関係しており、内閣府が取りまとめています。四日市市も農水振興課と教育委員会が一緒になった、地元の農家さんと触れ合った後で、その方が作られたものを一緒に食べるという取り組みを、去年、2校でやっていただいた。保々小では、ねぎ農家さんに来てもらって、ねぎの話をしてもらった後で、ねぎを使った肉ごはんをいただいた。もう1つは、常磐小で、人参を作ってみえる農家さんに来ていただきました。地産地消については、農水振興課と一緒にやっていて、そういった取り組みもあるということで、紹介だけさせていただきます。

(富田委員長) 給食以外のところでも、いろいろ取り組みがあるってということですね。

(上浦委員) 給食に使っているものを一緒にということですね。実際に地元の方が、作って見えた方がいらっしゃって、その話を聞きながら、その後、それを使った給食をいただくということです。小学校ではそんな取組をしています。

(富田委員長) なるほど、給食で使っているものを一緒にということですね。ありがとうございます。横山委員いかがですか。

(横山委員) 専門学校で、前は各家庭で教えていたようなことを教えないといけないという話があったところが、印象的でした。家庭の主婦としては、ちょっと耳が痛いところがありました。

(宇佐見副委員長) 食育基本法といって、僕たち言い換えると食卓基本法って言っているのですが、何でそういう食育基本法ができたのか、食べることを法律にしないといけないっていうのは、どちらかというところと恥ずかしいことだなと思っているのです。それまでは、もう家庭で十分に教えてきていたことが、やっぱり時代の中で、なかなか家族そろってご飯食べられない状況であるとか、いろいろあると思うのです。女性の方も社会に進出しておりますし、そういったところもあると思うのですが、やっぱり家庭で、今までは普通に出来ていたことができなくなって、では、それをどうしていくのかっていうことなのですよね。ということで、ある意味、家庭ができないことを学校に押し付けてるところもあるのです。でも、学校もなかなかそれは難しいのですよね。それが、私どもは専門学校ですので、高校卒業した子たちが来るので、十分に、小学校、中学校、高等学校を終えてきているのですけれども、それでもなかなか、環境も様々ですので、そういうところから取り組んでいかないといけない、それは受け止めてしていますので、それでも社会に出ていく最終段階ですので、ある程度のことを身に着けていかないといけない、そういう意味では、かつては、技術だけだったのが、技術だけではもう、なかなか社会に出て勤まることができないということです。

(富田委員長) 今のお話との関係ですが、先生のお話の中で、学生の変化というところ、8ページのところで、「食に関する理解や判断力の低下」、「食の大切さに対する意識の希薄化」、「多彩な食文化の喪失」とかということが、先生の学校であるのではないかというお話でしたが、西尾先生、突然で申し訳ないですが、小学生では、こんな傾向は共通のものとして見られるのでしょうか。

私も大学にいても、大学生に似た様なことがあるのですが、ただ、これ食だけでなく「食」の部分、例えば「学ぶこと」あるいは「学問」に置き換えて、そっくり全く同じようなことが言えるのかなと思っていたのですが、要するに「学問」「学ぶこと」に対する理解や判断力の低下。「学ぶこと」あるいは、「学問」に対する大切さに対する意識の希薄化、「学び」の内容の多様性みたいなものの喪失かなと。同じようなことがいえるのかなと思いましたので、小学校では、いかがかなと思ひまして。

(西尾委員) 中学校ですけれど、そう言われればそうだと思います。それこそ、最近自分が普通に教師として思うことが、子供たちに何で学ぶのかということ在意図的に学ばしていかないと学びに向かわない状況があるのです。昔だったら勉強しなさいで良かったのに、何でこの勉強が必要なのかということを考えさせないと子ども達も乗ってこない部分もあるし、きっとそういう時代になっているのかなというのは現場にいて思うことです。

(富田委員長) 食についても同じことが言えそうですね。確かにそうかなというのは非常に気になっておりますけども。

(西山委員) 今のお話をお伺いして、私も時々教室へ行って、子供たちの様子、特にうちの学校は、比較的、魚類は避ける方向にあって、ついつい不人気な方を選んだ子に、「これ好きなの」とか「これ選んだの」と聞いたりする中で、1つ話題で、頭に残っている素敵なことがあって、実は、お母さんからこんなことを言われたと、「なるべく家で食べられないものを選びなさい」と。だから別にこれがいいかどうかは、わからないけれど、素敵だなと思いました。まごわやさしいというか、そういうのもあるのかどうか分かりませんが、おうちでなかなか得意・不得意というのもあるから、あまり食べられないものから選ぶと今日はこれなのということですと、不人気な方を選んでいたのでした。

先生のお話は、和食の良さを含めて、健康的な食生活を進めていくという1つの素敵な流れと、それから喫食率あげることが、残念ながら、今のところ一致していかない。本当は一致していく方向になっていけばいいなと思いますが、それが単に喫食率だけに囚われていくというのは怖いなというふうに改めて思いました。

(富田委員長) ありがとうございます。武田委員どうですか。

(武田委員) 本当に、主婦という目でみると、非常に頭が痛いことを先生も仰っていたいて、横山委員と一緒にですが。家でもどうしても共働きですので、私が努めて作る時は、一汁三菜を基本に、家では作るようにしますが、正直、現状は、仕事を立て込んでいると5日間、外食だったりとか続いてしまいますので、そうするとやっぱり、学校にほっつける訳ではないけど、お昼に栄養バランスがあるものを食べてもらっているとか、保護者としては、やっぱりそういうことになってまいりますし、それこそ、伝統行事も今は子ども達も知らない。家も努めて、おせち料理は極力欠かさないようにはしますが、やっぱり、「なんでこれを食べなきゃいけないのだろう」とか、子ども自身もすごく言いますし、先程、西尾先生が言ったように、子どもに学ぶことの意味を教えないといけないというのは、まさにその通りで、家は中学生2人いますけれども、「学校に何で行かなきゃいけないのか、分からない」という、そもそもおかしいことを言うこともあるのですね、自分のしたいことを優先したいときは、「意味が無い」と。「意味が無いことはない」と私も言うのですけれども。そういうことが、家庭でのあり方がすごく出てきているってことで、本当に食を通してではないのですけれども、食べているときに、家族みんなで、大人と一緒に話をするという時間が薄くなってきているのが、全ての現状なのかなというところもあって、では、それを給食にというのはなかなか難しいところですが、先程、西山先生が言われたように、「家でなかなか食べられないから選んでいる」というのは、家でその素材を使った料理とか、一手間二手間かけた料理が、煮物だったり、そういったものがないっていうものもあって、お母さんとしては、家で炒めたり、さっとするスピード料理は食べられるけれども、一手間二手間かけて作ったものは食べられないから、なるべくそういったものを口に入れてほしいっていう思いもあるのかなと思いつつながら、ご意見させていただきます。

(富田委員長) ありがとうございます。家庭と学校の関係みたいなものですね。

(松宮委員) 給食の話が出てきましたので、いろんなことを思いながら聞かせていただきました。宇佐見先生の話をお聞きして、和食の話聞いたときに、小学校の給食では、と思うと、実は全体的に和食の日は残菜が多いのです。栄養士としては、これも食べて欲しい。親の立場としては、これも食べて欲しい、野菜も食べてほしい、煮物も魚も食べて欲しいということで、不人気であっても入れるのです。ですが、やっぱり残菜量とか見ていると、「この残菜の多い日って何だった」と辿っていくと、圧倒的に和食が多いですし、食べ方をなかなかうまく食べられない子も多くて、順番に食べられないので最後に白いご飯が残るとそれが食べられなくて残ってくる。残菜の中で一番多いのが、ご飯なのです。それも食べ方も教えていかないと、なかなかうまく食べられないってこともあります。だから食べて欲しいものと子どもが頼むものが違うってところも実際としてはあります。あと、教室をいろいろ回らせていただく、いろんな教室へ行ってみせていただくと、先生

方がすごく指導してくださって、子ども達が食べられるようになっていくというのを見せていただいています。1年生に入った時には、もっともっと長い時間かけて食べていたのが、小学校の日課になると、時間が短くなるということで、先生方が本当に苦労されて、その子の様子を見ながら食べられるように指導されて、というのを毎年見せてもらっていますし、だんだん子ども達、小さい子でも食べられるようになっていくというのを見せていただいています。あと、食べるように促してもらう、指導していただいているからこそ、残さないように子ども達が食べられる。日課が忙しかつたりして、なかなか先生が毎日100%食べさせるような指導ができないときも中にはありますよね。そうすると、そういう日はやっぱり少し残りが多いという状況を見ていると、日々指導していただいているからこそ、子ども達は食べられると思いますし、食べられるようになっていくというのを見せていただいているので、指導してもらってことが大事だなと感じます。

西山校長先生が言われたように、「家で食べられないものを食べる」って非常にすばらしいことだと思うのです。学校でもやっぱりグリンピースとか、ねぎとかこれが食べられないという子、牛乳が飲めないという子もやっぱりいるのですけれども、その子が涙ぐんだりすると、「もういいよ」って言いたくなるのですけれども、でもこの子が家でこれを選んで食べるかなっていうふうにと考えると、ちょっと学校でもう一步頑張ってもらいたいながら、「1口だけでも食べてごらん」とか、どうしても言うてしまうのですけれども、それも学校で指導していただいているなというのはいさぐく感じています。

(富田委員長) ありがとうございます。小林先生、小学校の教室というのは、だいたい今の様な状況なのですか。

(小林一也委員) 和食の方で残菜が多いというのは、もう1つ、子供の給食を配っているところを見に行くのですけれども、手間がかかるのですね。パンは、ポンポンとお皿に置けばいいので、やっぱりご飯の日とパンの日だと5分くらいは配膳の時間に違いがあります。そうすると、当然食べる時間の問題も出てきて、最近では、保護者の方から以前はチャイムが鳴ってもその後、食べ切れるまでというふうにして、お昼の休み時間を使ったり、場合によっては、僕らの時代は、食べるまで、掃除の時間まで、というのがあったと思うのですね。それは全然だめで、基本的に埃がたつような状況の中で、わが子に給食を食べさせないでくださいという保護者が、はっきり言われる方も出てくるので、原則、給食時間内で終わるという形をとって、どうしてもそれでは、ご飯は残るということは多くなる、そういうこともあるかなと思います。実際、低学年なんかを見ていると明らかに配膳の時間が違うなどは思っています。

一方で、私は、和食が大好きなので、検食簿にいつも「和食大好き」と、給食に対してのコメントを書くのですが、そうやって書いています。いつも怒られるのですけれども、「パンと麺」という組み合わせの給食が、僕はどうしても自分には慣れなくてというか、そう

言うと、「いやいや麺の中にもたくさんの食材があって」というふうに栄養士さんにいつもご説明を頂くので、「そうですね」とは言うのですが、でもやっぱりパンと麺というのは、食文化としては、我が家では家庭料理ではありえないと思っています。そういう意味では、給食というのは、先程言ったように、家庭でない、給食パターンというのは、良い面も悪い面も、両方あるのかなって、思っているところはあります。でもやっぱり給食ってすごいなと思うのが、夏休み明けの給食のときの子ども達の笑顔ですね。夏休みの間、今年なら45日間ある訳ですが、お昼を各家庭で、お家の方が子どものためにお昼を用意しておくっていうので、実際には食文化が貧じて、家庭での話を聞くと、菓子パンだけとか、菓子パンと牛乳、朝も菓子パンと牛乳、夕飯でやっとな家庭料理になるのかなというのも本当に多いので、その意味でも給食が始まることを、子ども達はすごく楽しみにしているのだなというのが分かります。10年くらい前には、夏休みに体重が減少してくるという子が、私の学校には、在籍している時代が10年ほど前でもありましたから、そういうところでも、学校給食ってというのは、子どもの栄養、成長のためには、すごく大事だというのは実際、感じていることではあります。

(富田委員長) ありがとうございます。小林先生、何かうなずきながら聞いていらっしやいましたがいかがですか。

(小林誠委員) いろんな考えがあるなということで聞かせていただきました。自分が宇佐見先生の話聞かせていただいて、たまたま大分前に聞いた話を思い出しました。食べることの大切さ、食育の大切さという点で中学生レベルから考えると、自分で選んで買い求めて、または、どこかの店に入ることも大事なのですが、「自立」ということを考えれば、自分で作れるようには、最低困らないレベルでの食事くらいは作れるようにしていかないと大変かなと思っています。給食があるから食べる、なかったらどうするのか、中学生レベル、やっぱり、家庭で作れる子もいます。それもそういう環境の中で、ただし、作ってさらに栄養面とかも配慮しながら作れる力を「自立」という点ではつけていかないといけないのかなと。先程、思いだしたのは市P連の会議か何かで、「家庭弁当の日」、自分で作ってくる日を設定しましょうと、あれはあれですごくいいのかな、自分で作るっていう事も大事なかなと思います。四日市は、家庭弁当との併用という形で進めてきてもらっていますので、自分で作る日があってもいいのかな、難しいとは思うものの、そういう経験をしていかないといけない部分、それこそ、「自立」という点では、中学生レベルでは、ちょっとずつ、先のことを考えて生きていくということを考えないといけないのかなと思いつながり聞かせていただきました。

(富田委員長) 確かに、私も宇佐見先生のお話を伺いしながら、手作り弁当の話は確かにそうかなと思いつながり、全く同じことを感じました。宇佐見先生、いろいろお話が出て

きたのですが、何か言い残したことはありますか。

(宇佐見副委員長) 現場のことも無視して勝手なことばかりお話ししました。

(富田委員長) ありがとうございました。いろいろお話は尽きないところだろうとは思いますが、今日の話、次回から、さらに長丁場のこれから長い目でみた四日市の中学校給食のあり方を考えていくことになると思います。そのときの食の問題、中学生にふさわしい食の問題、是非、今日のお話、1つの参照点と言いますか、思い起こしながら、次回以降、議論の方、ご協力お願いできればと思います。それでは、本日の議事の項目は以上ですが、皆さん何か言い残したことはないですか、よろしいですか。

(松宮委員) 次回以降の中学生にふさわしい食の問題ということなのですが、それぞれの所属の代表ということで委員としてお越しいただいていると思うのですが、こういう点について意見の集約をしておいた方が、次回に活きるようにということが、もう少し分かるという情報を収集しておけるかなと思うのですが、次回、日にちが近いので、ある程度っていうのがあるのと思うのですが、その辺りをもう少し教えていただきたいと思っています。

(富田委員長) なるほど、具体的にどのようなことを考えておいたらいいのかということですね。

(松宮委員) どうしても、個人的な意見となると、難しい部分があると思いますので。

(富田委員長) それぞれの所属で、どんな話を聞いておいたらいいのか、取りまとめておいたらいいのかということも含めてですね。事務局の方で、現時点では、何かございますか。

(坂下) ありがとうございます。今回は、様々な方式の比較検討1回目ということになっておまして、その時にまた話題になりましたことを持ち帰っていただくような運びを考えておりますので、本日は特に必要はございません。

(富田委員長) 現時点では、とりあえず無いと考えてよろしいですね。それでは、次回以降、またいろいろとお願いすることになりますが、今日のところはとりあえず、宿題は無しということをお願いいたします。そうしましたら、本日の議事はこの辺りで終わりにしたいと思います。この後は、事務局の方でよろしく申し上げます。

(柳川補佐) 本日は、皆様ありがとうございました。富田先生にも議事を進行していただきありがとうございました。議事につきまして、現行方式の改善点に係るまとめについてご説明申し上げ、検討会の今後のスケジュール、予備日の設定と第3回以降の議事の主な内容について、こちらの方からご提案させていただいて、ご了承いただきありがとうございました。(3)といたしまして、先程、宇佐見先生の方から、「四日市市の子どもの食をどう考えていくのか～食育の観点から～」、第3回以降の基礎となるお話を頂戴しました。本当にありがとうございました。皆様からも議事に係わりまして貴重なご意見を賜りまして、重ねてお礼申しあげます。また、こちらの方も今後とも事務局の方にご協力、いろんなご意見を賜りますようよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

(坂下) 事項書の3番、事務連絡をご覧ください。まず1点目ですけれども、第3回の日程調整、本当にありがとうございました。お盆過ぎの厳しいお日にちの中、皆様方ご都合つけていただきまして、8月18日火曜日 10:00～ということで決めさせていただきました。開催のご案内を机上に置かせていただきましたのでご覧ください。場所ですが、このお部屋が取れませんでしたので、隣の総合会館の7階、第2研修室を予定しております。お時間はいつも通り 10:00 ということですので、お間違えのないようよろしくお願いいたします。2つ目ですが、第4回の日程調整用紙を合わせて置かせていただきました。10月19日(月)から10月30日(金)の期間の中で選んでいただくという形になります。8月3日(月)までにいつものように FAX・メール等でご返送いただくか、お電話でご連絡いただきたいと思います。ご協力よろしくお願いいたします。

(富田委員長) そうでしたら、議事にご協力いただきありがとうございました。本日の第2回の中学校給食検討会は以上で終わりにしたいと思います。ありがとうございました。