

平成27年度第2回中学校給食検討会 事項書

平成27年7月23日10:00～
市役所9階 教育委員会室

1. あいさつ (委員長)

2. 議事

(1) 現行方式の改善点等に係るまとめについて <P.2～3>

(2) 検討会の今後のスケジュールについて <P.4>

①予備日の設定

②第3回以降の主な議事内容

(3) 話題提供 <P.5～9>

「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～」
について

学校法人大橋学園 ユマニテク調理製菓専門学校
宇佐見 靖夫 副校長

3. 事務連絡

・第3回中学校給食検討会

※8月18日(火)10:00～ 場所:総合会館7階第2研修室

・第4回日程調整用紙の提出について

※8月3日(月)までに Fax・メール等で返送いただくか、電話でご
連絡ください。

平成27年度 四日市市中学校給食検討会委員名簿

(敬称略)

	選出組織名又は役職名	名前	備考
1	学識経験者	富田 与	四日市大学教授
2	学識経験者	宇佐見 靖夫	学校法人大橋学園 ユマニテク調理製菓専門学校 副校長
3	PTA連絡協議会	武田 麻公	市P連アドバイザー
4		横山 直子	市P連本部書記 港中学校
5	中学校長会	西山 達	港中学校
6		小林 誠	西笹川中学校
7	小学校長会	小林 一也	保々小学校
8	中学校教諭	西尾 雅紀	朝明中学校
9	栄養教諭・学校栄養職員	松宮 宏美	常磐小学校
10	教育委員会事務局	上浦 健治	学校教育課長

(事務局)

教育委員会学校教育課	柳川 依子	課長補佐兼保健給食係長
教育委員会学校教育課	今井 巧	保健給食係主事
教育委員会学校教育課	井原 尚子	保健給食係指導主事
教育委員会学校教育課	坂下 千穂	保健給食係指導主事
四日市市教育委員会学校教育課	服部 美世	保健給食係管理栄養士
四日市市教育委員会学校教育課	萩原 千津子	保健給食係管理栄養士

中学校給食現行方式の改善点等にかかるまとめ

学校教育課
H27.7.23 (木)

第1回検討会終了後、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点等について、委員からの意見集約を行い、集約した意見をもとに、次のとおり、事務局案をまとめました。

1. デリバリー給食の負のイメージの払拭

- (1) 中学校給食の冊子を作成し、配付する。 *事務局・小中学校
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、給食内容、市の栄養士のかかわり（献立作成、食材の基準）、給食が配達されるまでの過程、衛生管理（冷却する理由）、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、小学校6年生の給食登録時や中学校入学説明会、中学校入学時、保護者向け試食会等で配付する。
(家庭弁当との併用制であるので、栄養面や調理法、衛生面など家庭弁当の望ましいあり方について応援や助言をする必要もある。)
- (2) 試食会の対象や機会を増やす。 *小中学校・PTA・事務局
入学前には小学6年生の試食回数を増やす、入学説明会に保護者の試食会を行うなど、今まで以上に試食できる機会を増やす。また、入学後に学年単位等で全員が食べる機会をつくる、授業参観日に保護者試食会を行うなど、中学校で試食する機会をつくる。また、試食会等で子どもや保護者に給食を作っている様子をビデオ等で紹介する。さらに、市民対象としてイベントや食堂などで定期的に試食できる場を設ける。
- (3) 給食を食べやすい雰囲気づくりに努める。 *中学校
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られるようにし、親しみをもってもらうことで、給食を利用しやすい雰囲気をつくる。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る。

2. 給食の提供の仕方の検討

- (1) 食器の色やデザインを工夫する。 *事務局・業者
給食がおいしく見え、主食・主菜・副菜がわかりやすく盛付けられるような形状やデザインのものにする。変更ができない場合は、彩り野菜などを利用して見た目の工夫をする。

(2) 量の調整や保温提供ができるような方法を検討する。 *事務局・業者
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する。保温提供することも考えると、一部に食缶方式をとり入れることも考えられる。

3. 注文等、手続きの改善

(1) 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。

*事務局・業者

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検討する。

(2) 予約システムの改善や保護者への情報提供に努める。 *事務局・業者

より予約しやすくするよう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う。

4. メニューの内容・種類の工夫

(1) インパクトのある献立をとり入れる。

*事務局・業者・中学校

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する。

(2) さらに内容の充実に努める。

*事務局・業者・中学校

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する。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を提供する。

(3) 生徒や学校の実態把握に努め、改善に活かす。

*事務局・業者

教育委員会や業者の担当者が学校訪問し、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る。

四日市市中学校給食検討会 スケジュール（※予備日追加）

年度	回	日時・場所	主な内容
H27	1	5/25(月)10:00～ 教委室	・検討会のスケジュールについて ・「中学校給食に関する懇談会」の概要について ・現行の方式の課題や改善点等について①
	2	7/23(木)10:00～ 教委室	・現行の方式の課題や改善点等について②(まとめ)
	3	8/18(火)10:00～ 総合会館7F 第2研修室	・さまざまな方式の比較検討①
	4	10/19(月)～10/30(金)	・さまざまな方式の比較検討②
	5	1/18(月)～1/22(金)	・H27年度検討会のまとめ ・さまざまな方式の比較検討③(まとめ)
	6	※予備日 2/22(月)～2/26(金)	
H28	7	5月中旬～下旬	・報告書原案確認
	8	7月中旬～下旬	・報告書原案提出

四日市市中学校給食検討会設置要綱

(設置)

第1条 四日市市に四日市市中学校給食検討会(以下「検討会」という。)を設置する。

(目的)

第2条 検討会は、四日市市の中学校給食の充実に資するため、今後の中学校給食の在り方について検討することを目的とする。

(組織)

第3条 検討会は、委員10人程度で組織する。

(委員)

第4条 委員は、次の各号に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 四日市市PTA連絡協議会代表
- (3) 四日市市立中学校長代表
- (4) 四日市市立小学校長代表
- (5) 四日市市学校栄養士代表
- (6) 四日市市立中学校教諭代表
- (7) 学校教育課長
- (8) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会において認める者

(役員)

第5条 検討会に委員長及び副委員長1名を置く。

2 委員長は、検討会を代表し、会務を総理する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代行する。

(任期)

第6条 委員の任期は1年とし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。

(会議)

第7条 検討会は、委員長が招集し、委員長がその議長となる。

- 2 検討会は、2分の1以上の委員の出席をもって成立する。
- 3 委員は、やむを得ない事情により検討会に出席できない場合において、代理の者を指名し、出席させることができる。
- 4 委員長は、必要があると認めるときは、検討会に関係者の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は必要な資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第8条 検討会の庶務は、教育委員会学校教育課において処理する。

(補足)

第9条 この要綱に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年5月1日から施行し、平成27年4月1日から適用する。

第2回中学校給食検討会

話題提供 「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～」

学校法人大橋学園 ユマニテク調理製菓専門学校副校長

宇佐見 靖夫

(1) はじめに

(2) 食の現状

○全国レベルの課題（参考資料①参照）

○地域としての課題は・・・

○ユネスコ無形文化遺産登録申請した際に定めた「和食」の特徴とは・・・

●多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根ざした多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

●栄養バランスに優れた健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスといわれています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

●自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

●正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

（農林水産省 H.P）

(3) 四日市市の食文化の発展のために（参考資料②）

○子どもの食に大切なこと

- ・食えることが楽しい
- ・食に関する興味や関心がある
- ・季節感のある美味しいご飯を提供すること
- ・素材を活かした本物の味を教えること

○地域らしい学校給食とは・・・

「地元に着目した学校給食」

- ・地域の人や地元産業を巻き込んだ給食
- ・家庭の理解と協力がある給食

※学校給食は、子どもの健やかな成長だけでなく、地域活性、産業振興、食文化の継承など期待できることがある。学校給食はまちづくり！

※参考資料①

○食育推進基本計画に示される全国レベルの食の現状（課題）

●食の変化

- ・調理や食事を家の外に依存する食の外部化の進展、簡便化志向の高まり
- ・家族等と楽しく食卓を囲む機会の減少

●食に関する理解や判断力の低下

- ・食に関する情報の氾濫、料理をする機会の減少等により、食に関する正しい情報を適切に選別し、活用することが困難な状況
- ・適切な食品選択や食事準備に必要な知識・技術が十分に身につけられていない状況

●栄養バランスの偏りや不規則な食事

- ・脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足
- ・朝食の欠食に代表されるような朝・昼・晩の食事を規則的にとらない状況

●肥満や過度の痩身志向

- ・肥満は増加傾向にあり、男性では30～60歳代を中心に全年齢で増加傾向
- ・女性の場合は若い世代を中心にやせている人の割合が増加傾向

●生活習慣病の増加

- ・糖尿病は増加傾向、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）も強く疑われる、または予備群と考えられるのが40～74歳の男性で約2人に1人、女性の約5人に1人

●食の大切さに対する意識の希薄化

- ・食品産業や家庭において食べ残しや食品の廃棄を大量に発生させ、“もったいない”という物を大切にできる精神が薄れがち
- ・自然の恩恵の上に食糧生産が成り立っていること、食という行為は動植物の命を受け継ぐことであること、食生活は生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていることが実感しにくい状況

●食の海外への依存

- ・わが国の食料自給率は39%と世界の先進国の中で最低の水準であり、食を大きく海外に依存

●多彩な食文化の喪失

- ・地域における伝統や気候風土と深く結びついた多彩な食文化が失われつつある状況

●食の安全上の問題

- ・国内外の事案の発生による、食品の安全性に対する関心の高まり

※参考資料②

○四日市市保健医療推進プラン（平成25年～平成29年） ※抜粋

4) 心身をはぐくむ食生活の推進

本市は、特産品である茶をはじめ、豊かな自然を活かして多種多様な農水畜産物が生産されています。また、大矢知手延素麺や萬古焼の土鍋など、食に関する地場産品の生産も盛んです。

このような恵まれた環境にあるものの、「地元（市内・県内）の食材を意識的に購入する人の割合」は半数程度となっています。

先人から受け継がれた日本の伝統的な食事スタイルや身近な場所で収穫される旬の食材は、栄養面で優れているものが多く、食生活にうまく取り入れることが、健やかな心身をはぐくむことにつながります。

【施策の方向と主な取り組み】

① 地産地消の推進

- ・ 地産物の認知度向上と利用の促進
- ・ 地元食材の活用拡大

② 食文化の継承

- ・ 行事食や郷土料理の継承支援
- ・ 伝統を活かした食事の実践

○学校における食育の6つの観点

- (ア) 食事の重要性（食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。）
- (イ) 心身の健康（心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。）
- (ウ) 食品を選択する能力（正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。）
- (エ) 感謝の心（食物を大事にし、食物生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。）
- (オ) 社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。）
- (カ) 食文化（各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。）

文部科学省 H22.3 「食に関する指導の手引」より