

令和4年度 第1回帯広市総合教育会議

1. 令和4年12月27日 火曜日 15時 ～ 16時
総合教育会議を帯広市役所11階 第6会議室に招集する。

2. 本日の出席者

帯広市長	米沢	則寿
教育長	広瀬	容孝
教育委員	田中	厚一
教育委員	藤澤	郁美
教育委員	佐々木	しゅり
教育委員	柳川	久

3. 本日の議事日程

(1) 協議事項

学校給食の役割と取り組み

4. その他

1. 開会

米沢市長)

- ・子どもたちが毎日食べる給食は、学校生活を豊かにするだけでなく、生産者を含めた多くの手間や身近な人の最後の一手間を感じてもらうことで、大切にされたという思いを子どもたちの心に刻むのではないかと感じている。
- ・教育委員会では、様々な方々のご協力のもと、安全・安心で、魅力ある給食の提供に取り組んでおり、今年度からは、食の専門家や生産者と連携した新たなメニュー開発のほか、動画を活用した食育などの取り組みを進めている。
- ・今後も給食の魅力向上の取り組みを通じ、給食に関わる方々の思いを子どもたちへ伝えることで、地域への誇りや愛着の醸成につながるものと考えている。
- ・委員の皆様には、幅広い視点から、忌憚のないご意見をお願いしたい。

広瀬教育長)

- ・学校給食は、制度導入当初、子どもたちの栄養環境を整えることが主な目的であったが、その役割は広がりを見せ、食を通じた貴重な学びと気づきの場となっている。
- ・食えることによってもたらされる満足感や安心感は、身体だけでなく、心も育てる大切な要素であり、クラスメイトとの食事の場で育まれる自主性・社会性・協調性に加え、ふるさとの食文化の継承や地場産食材が提供されるプロセスを学ぶ、生きた教材としての役割を担っている。
- ・教育委員会では、十勝・帯広の豊富な食の恵みを活かした健康的で豊かな給食の提供に努めており、市長にも広報紙の市長コラムや YouTube を通して、給食の歴史、給食に関わる方々、食材へのこだわりなどについてPRいただいている。
- ・新メニューの提供や生産者との交流などを通じ、子どもたちに、食べることの本来的な楽しさや幸福感を感じてもらいながら、この地域の魅力や、食に関わるすべての人たちの思いが伝わるよう、さらに取り組みを進めていきたい。
- ・本日の会議では、各委員の皆様より様々な立場での発言をいただき、市長を交え活発な意見交換をさせていただきたい。

2. 協議事項

○学校給食の役割と取り組み

事務局)

(資料の説明)

米沢市長)

- ・学校給食の役割と取り組みについて、ご意見を伺いたい。

佐々木委員)

- ・学校給食法第2条によると学校給食には7つの目標が設定され、一番目に「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」が挙げられている。学校給食が始まった時点では、これが唯一の目的だったと思うが、今も一番目の目標に掲げられている。飽食の時代という言葉すら死語になるほど、食生活が豊かになり、「食育」という観点が加わり、7つの多角的な目標を持つものになったが、子どもたちに適切な栄養をとってもらおうという意義は、今でも少しも薄れてはいない。家庭事情に関わらず、同じように適切な栄養をとってもらうことは、言い換えると、子どもたちのセーフティネットとしても機能していると思う。
- ・家庭環境によっては、毎食、親がバランスの取れた食事を提供することは難しく、朝食をとらないで登校する子どもたちが一定の割合でいるというデータもあることから、プロが献立を考え、安全かつ素晴らしい設備で手間ひまをかけて作られた食事を平日に必ず1食とれることは、大きな意味があると感じている。
- ・SDGsの理念である「誰一人取り残さない」という言葉は聞き慣れてきたが、義務教育の根幹であり、給食はそれを支えるひとつである。栄養バランスの整った食事を決まった時間にとることは、将来のより良い食生活に繋がることも期待される。
- ・給食の献立を見ると、中華味や和風など、いろいろな味付けをされていて工夫が凝らされている。子どもたちが大人になり、献立を考えるとときにも役立つと思う。
- ・クラスメイトたちと一緒に食事をする楽しさ、思い出作りも重要だと思う。誰かと一緒に食べる「共食」という言葉があり、共食が子どもの食事に対する意識や食の進み方にも大きな影響を与える。
- ・給食が自分たちの口に届く過程を学ぶことも大事である。いかに多くの方々が関わって、栄養バランスや味、安全性に心を砕いているかということ子どもたちに伝えることで、社会から大切にされていること、自分たちのことを考えている人たちがいるということを実感してもらえらる機会となる。
- ・食材の生産過程についても、帯広は地産地消の取り組みが全国に比べて非常に進んでいる。近くの農場や牧場で生産されたものが、調理されて自分たちに届く。これらを身近に感じ、学べることは、「フードバレーとかち」ならではの大きな強みである。数年前のデータであるが、給食における地場産食材の利用状

況は、全国平均で約 27%となっているが、それに比べて帯広はかなり高い方だと思う。子どもたちにこうした情報を与えつつ、おいしい給食を食べてもらうことができる環境がある帯広は、とても恵まれている。

米沢市長)

- ・給食に関する本に、栄養不足の子どもたちにバランスの整った食事をとらせることと貧困の問題が中心に書かれていた。給食という制度が始まったときからこうした問題があったということを読んだが、今でも古くないと感じた。
- ・今は決して物が無いわけではないが、佐々木委員の話を伺って、義務教育の中で1日に1回の給食があることの大切さを改めて認識した。
- ・先般、帯広市で食育に関するアンケートを行ったが、朝食を食べていない人の割合が多く、時代が変わっても学校給食が持つ意義を改めて感じたところ。
- ・みんなと会話をしながら食事をするとおいしいと感じ、自分の嫌いなものを他の人がおいしそうに食べているのを見ると食べてみようと思えるなど、みんなと同じものを食べることは大切なことだと思う。
- ・「今の世の中、畑と食卓が断絶されている」という言葉を何かで読んだ。十勝・帯広では、畑の作物が採れてから自分たちの目の前に出てくるまでのプロセスを目にしやすく、畑と食卓の間が繋がっている少ない地域であり、こうしたことを大切にしていかなければならない。

柳川委員)

- ・このテーマで、最初に「オール十勝」というキーワードを思い浮かべた。この言葉を意識すると、食や食材は非常にわかりやすい教材になり得ると思う。
- ・十勝は農業や畜産業が重視されがちだが、海の恵みもあり、海から川を経由して内陸まで上がっていく。アイヌの人たちはこうした資源を季節を通じて利用しながら生活していた。季節感を給食に取り入れることは大切なことだと思う。
- ・最近、リスを調べていると、市街地のリスの季節感がなくなっていて、食べ物が影響している。人間も食の季節感がなくなっていると感じており、伝統も含めいろいろな文化を受け入れ、子どもたちに伝えていくことが大切なことと考えている。
- ・すでに行っていることもあるが、季節感を取り入れたバラエティに富んだ給食を提供することで、食べることを通して自ずと食の文化が意識付いていくのではないかな。

米沢市長)

- ・昔は、季節ごとに旬のものを食べていたが、今は一年中同じ物を手に入れられ

る。この地域には、身近に食材が採れる場所があることで、季節感を持ちやすく、海や山を感じられるという話は印象深い。十勝・帯広産ということを書かなくても、食材を通して十分に季節を意識するようになっていく。

- ・同じ魚でも、天然のものと養殖では模様が異なる、それぞれの環境で何を食してきたかによって、生態系まで変わってしまうということを新聞で読んだことがある。何を食べて成長してきたか、また食べることでどんな幸せを感じてきたか、ということは非常に重要なことだと感じている。柳川委員の話を伺って、季節感を持たせること、地域の伝統文化を上手く重ねていくことで、より印象的に子どもたちの記憶に残っていくものであり、食の持つ可能性の一つだと感じた。

藤澤委員)

- ・戦前の学校給食は、貧困児童の救済や栄養改善を目的として始まり、現在は空腹を満たすだけでなく、栄養のバランスをとるなど給食の目的が広がっている。
- ・個人的には、大人になって給食がおいしかったと記憶に残る懐かしい味、いわゆるソウルフードのようなものがあるといいと思う。今の給食では、肉じゃがやオビリースープがそれに該当すると思うが、特に肉じゃがは家庭のものと違い、じゃがいもを冷凍して揚げる一手間かかった工程であり、肉じゃがの概念を覆すような子どもたちの嗜好に合う逸品である。これからもこうしたメニューの開発を続けてほしい。
- ・子どもたちは、おいしい給食をとることで、食材や作る工程にも興味を覚えると思う。衛生的に調理され、手間をかけた愛情たっぷりの給食は食育に繋がるものであり、今後も一層の取り組みをお願いしたい。
- ・以前、子どもたちと生産者の方が一緒に給食を食べている様子を見たことがあり、このような触れ合いの機会は、まさしく顔が見える関係性だと感じた。
- ・先月、試食会に参加し、アイヌ語を取り入れたメニュー名のふるさと給食をおいしくいただいた。メニューの開発に携わる方や栄養教諭、栄養士の方々の話を伺い、子どもたちにおいしいものを食べてもらいたいという熱意を感じた。メニュー表には食材の生産者の名前が載っており、生産者を身近に感じることができた。
- ・給食は、地元の生産者、ホテルのシェフ、パン屋さん、フードコーディネーター、児童生徒、給食センターの職員、教職員、保護者など大勢の方々が関わる壮大なプロジェクトであると思う。
- ・多くの方々が手間ひまをかけて作った給食は、愛情も盛り込まれ、より一層のおいしさを味わえると思う。子どもたちには感謝の気持ちが芽生え、おびひろ

市民学の郷土愛にも繋がると思う。何より自分たちが大切にされている、愛されていると実感できれば、自己肯定感を持てるし、人を大切にできると思う。これがフードバレーとかちの一環だと思う。

- ・食物アレルギーのある子どもたちは、様々な制約があるが、工夫をすることでおいしさを実感させてもらいたい。アナフィラキシー症状への対応として、教職員の方々には研修会等で、補助治療剤の使用方法を習熟し、適切な処置を行える体制を整えてほしい。

米沢市長)

- ・先ほど自己肯定感という言葉があったが、大人になったとき、子どもの頃こんなに手間ひまをかけてくれていたことに気づくことで、自分は愛されて育ってきた、地域も自分たちを大切にしてくれたという意識の醸成に繋がる。
- ・給食の肉じゃがはおいしいと言っても、世代によってイメージは違うので、どんな手間がかっているのか、どんな味がするのかを周知していくことは大切だと思う。
- ・先般、子どもたちと一緒に試食させていただいたが、すごくおいしかった。生産者、加工業者、調理をしていただく皆さんの、子どもたちにおいしいものを食べさせたいという想いを感じた。これからも給食に関わる皆さんの協力をいただきたい。

田中委員)

- ・数日前の地元紙で、十勝は食料自給率が1,170%、最大で1,339%とあった。十勝はまさに食の生産基地であり、国内においては桁外れの地域である。しかし印象として、若い人たちは農業関連の仕事や農業にあまり関心がないと感じている。今の近代的な農業はコンピュータやドローンなどを使って先進的であり、子どもたちにもっと現代農業の姿を示して興味を持ってもらう時代なのかもしれない。
- ・例えば、帯広農業高校や畜大を背景とした漫画「銀の匙」やドキュメンタリー映画「ブタがいた教室」などを活用して、子どもたちに食の哲学を示していくことにより、人の痛みを繊細に感じ取ることができるようになると思う。
- ・食は安全でなければならないということは、もちろん大前提であるが、我々自身がこれまでの半生を踏まえ、改めて食の安全とは何なのかを見つめ直すことも必要である。
- ・現代においては、一人住まいの高齢者や子どもの孤食化が社会的な問題となっているが、人とコミュニケーションを取りながら食べることは、同じものでも圧倒的においしい。今の時代だからこそ、この課題を自覚する必要があると思

う。

- ・一人暮らしの人や高齢者にとっては、コンビニはなくてはならないものになった。コンビニでもおいしい食事がとれる中で、市長の公約にあった、「給食に一手間かけることでおいしく」ということ考えたときに、そもそもおいしさとは何か、確かに一手間かけたら絶対おいしいはずだが、なぜそうなるのか、食に関して我々はより考えてみる必要があると感じている。

米沢市長)

- ・今回の公約を説明するときに「一手間」と言っているが、反対の意味の言葉として「手を抜く」という単語がある。戦後、我々はあらゆる面で効率化ということを考えてきたと思うが、改めて一手間をかける価値に気が付いてきたと思っている。
- ・ウェルビーイング、豊かな人生とは何かといったときに、どれだけ一手間をかけてきたかということに対して価値が認識されてくる。どういうことならできるのか。これまでどこかで手を抜いていることはなかったか。そのようなことを皆さんと考えていきたいという想いがある。みんなで食べる、食べ方、食べる場所など場の作り方も1つの要素であり、料理、器も含め、総合的に「おいしい」に繋がることを、給食ではどこまで追求できるか考えていきたい。
- ・食の安全について、材料に何が使われているか外見からではわからない食料品もある。アレルギーの問題も、自分だけでは対応できないので、食の安全という生きていくための知識を、子どもたちがどうやって身につけることができるかは大きなテーマだと思う。
- ・職業として、農業を選ぶ人が少ないということについては、自分自身が職業を決めるときのことを振り返ると、周りの声に敏感に反応した記憶がある。食や農業という、ゼロから1を作っていく産業について、食育という取り組みの中で大人の意識を変えていくことで、子どもたちの農業に対する意識も変わっていくと思う。

広瀬教育長)

- ・先日、第二中学校の生徒5名と給食について意見を交換したが、考え方がしっかりしていた。
- ・好きなメニューについては、小学生と同じものもあったが、和え物なども挙げられていた。苦手なメニューについては、食材の組み合わせやバランスを理由にあげていて、感覚が鋭いと感じた。
- ・家では、親と給食について話すことがあり、給食のメニューを作ることがあると伺った。給食の時間は、クラスの輪ができたり、苦手なメニューや食材を克

服できるといった意見があった。また、アレルギー対応のメニューの提案もあった。

- ・総じてであるが、子どもたちにとって給食は、心や気持ちを豊かにしてくれるものと感じてもらえていることがわかり、感謝している。また、給食センターの職員への心配りや給食への期待感も感じた。今後もこうした気持ちを裏切らない給食を提供していきたいと考えている。

米沢市長)

- ・この地域は農業が基幹産業であること。これまでも取り組んできたが、さらに地域の強みを生かした、帯広の学校給食の魅力を高めていきたい。
- ・生産者の皆さんや給食を作るプロセスについても、しっかりと見える化していないのではないと思っている。本日のご意見を踏まえ、改めて子どもたちが大人になっても記憶に残るような学校給食を目指したいと思う。
- ・「一手間かけることのおいしさ」についても、さらに子どもたちの声を聞きながら取り組みを進めたいと思う。これまでも素晴らしい実績があったはずで、もっと市民の皆さんや子どもたちに理解してもらうことで、この地域についての認識がさらに高まり、また、関わっている人たちもやりがいを感じると思う。
- ・本日のご意見を踏まえ、教育委員会と市長部局がしっかり連携し、今後も取り組みを進めてまいりたい。

以上で、令和4年度第1回帯広市総合教育会議を終了する。