平成 22 年度　第 5 回帯広市学校給食共同調理場運営委員会　議事概要

日　時　　平成 22 年 8 月 31 日（火）10：30～12：00
場　所　　帯広市学校給食共同調理場
出席者　【委　員】板谷委員・大村委員・高瀬委員・中村委員・田邊委員・保前委員
小林委員・高橋委員・秋元委員・仙北谷委員
【事務局】・須貝部長・宮脇場長・名和建設担当企画監・高橋補佐・後藤栄養士

１．開　会

２．議題
（1）学校給食調理場のあり方について（答申案のまとめ）
はじめに
１．安全・安心でおいしい給食の提供について
２．食物アレルギーの対応について
３．食育の推進と施設機能について
４．学校給食調理場の設置方式について
むすび

【会　長】本日は、学校給食調理場のあり方についての答申案のまとめになる。諮問項目毎に、これまでの審議における主な意見と答申の素案として整理したので、手元の資料に基づき答申内容について確認をしていきたい。

（委員からの主な意見）

【会　長】「はじめに」の部分については、わが国の学校給食の変遷と帯広市における給食の歩み、そして築 27 年が経過した学校給食共同調理場の現状について触れ、衛生管理を徹底する上でも新しい給食調理場の建設が急務であるとしている。教育委員会からの諮問を受け、将来を担う子どもたちのために学校給食調理場がどうあるべきかを答申するものとした。
【委　員】「農畜産物」を「農畜産物や加工品」に修正したい。

１．安全・安心でおいしい給食の提供について
【会　長】子どもたちに、喜ばれるおいしい給食を実現するためには、温かい給食、野菜や和え物の提供が必要だという意見が多くあった。また、献立の工夫や望ましい食器を選択することについても意見があった。学校給食は、安全・安心が第一で

あることから、衛生管理を徹底することが必要だ。地産地消の視点からも地域の食材を安定的に確保する仕組みつくりと生産者や地元企業との連携の必要性についての意見も踏まえた答申とした。

【委　員】たたき台にある「食文化を尊重し、見た目にも優れ食べやすい食器」の部分は、修正が必要だ。

【委　員】「違和感のない」あるいは、「機能的」という表現ではどうか。

【委　員】どれだけの食器を選べるか分からないが、料理にあった食器ということだと思う。今の食器は、持ちづらい。

【委　員】「食文化を尊重し」という表現が、難しい。

【委　員】食文化は、大事なキーワードなので残したい。「尊重しつつ、機能的にも」ではどうだろうか。

【委　員】「食品」と「食材」が文書の中に混在している。

【委　員】「食材」で統一すべきだと思う。

２．食物アレルギーの対応について

【会　長】食物アレルギーを持つ児童生徒が増加していることから、その対応が必要だと言うことが全体意見だった。本人が自覚して取り除くことも大切だが、学校給食での対応食に取り組むべきだ。という意見も多かった。答申は、子どもたちが安心して給食を食べられる環境と安全性の観点からアレルギー対応食が必要だという内容になっている。

【委　員】（修正意見なし）

３．食育の推進と施設機能について

【会　長】学校給食の大きな役割として食育があげられている。食育の基本は、家庭であることから保護者との連携が大切だという意見や地域の産業を理解する取組みの重要性についての意見があった。地域産業を理解することが、地域を愛する心を育み、地域を盛り立てる人材を育成することにも繋がる。

　また、学校給食が積極的に地産地消を進めることが、地域産業を支援することにもなる。食育を進めるためには、学校に栄養教諭の配置が必要だという意見も多かった。

　調理場には、市民が活用できる食育の拠点としての役割が求められる。学校には、給食を通して交流できるスペースとゆとりのある給食時間の確保が大切だという意見もあった。

【委　員】地域産業への理解の箇所に「その認識を高め」と入れたらどうだろうか。現状は、認識が低いのだと思う。

【委　員】同じ箇所で「安全・安心な農畜産物」の後に「や加工品」を加えたい。

４．設置方式について

【会　長】給食調理場の設置方式については、運営委員会においても様々な意見があった。また、調理場で実施した意見懇談会でも同様に様々な意見がある。いずれの方式にもメリットとデメリットがある。設置方式を決定する上では、将来的に持続可能な方法を選択すべきだとの意見があった。運営委員会では、子どもたちの健やかな成長を思い、食育の観点と市民負担などを総合的に判断し、設置方式を決定すべきであるとの答申にしたいと思う。

【委　員】共同調理場方式は、地域の拠点になるとされているが、自校方式では、地域の拠点とならないのか。

【委　員】見学や調理機能などは、施設規模が大きい方が設備を付けることができ、その機能も果たせる。多面的な機能を備えるためには、大きな施設が好ましい。評価の比較も理想論だけでなく現実的な問題も考えたい。

【会　長】メリットとデメリットは、同じように列記したい。意見を一度まとめて各委員に再度確認をもらい答申としたい。もう少しバランス良くする必要があるようだ。

【委　員】共同調理場方式を選択した場合に、容器は今のものをそのまま使うのか。技術が良くなっている。機能的で冷めない容器を吟味して購入して欲しい。予算がないからと従来の容器を使うのでは、同じことになる。

【委　員】自校方式の場合、新しい調理場は一斉に建設できないのに、給食費は同じでは、不公平ができると思う。各学校に特色を求めすぎると農村部との違いなどで必ず不公平感が生まれる。

【委　員】自校方式の場合でもメニューは同じになるが、味付けの違いなどはある。「子供たちの希望に応じたメニューの工夫ができる」は、誤解を生むので削除した方が良い。

【委　員】残食を減らすために子どもの好きなメニューだけを出すことにはならない。安全・安心と美味しい給食のバランスが難しいのだと思う。相反する意見になってしまう。

【委　員】給食は、教育活動の一環だ。子どもの好き嫌いに応じることが、適当なのか。

【委　員】嫌なこともやらないとならない。好きなことだけでは偏ってしまう。この箇所は、学校給食として大事なことではないので削除すべきだ。

【委　員】自校方式になれば、子供たちの好きなもの、美味しいものだけが食べられると思い込んでいるのではないだろうか。

【会　長】最後に、「むすび」では、学校給食調理場のあり方について審議してきたまとめとして学校給食が安心・安全、食育などの役割を果たし「食」の大切さを認識し、農業を基幹産業とする帯広の地域性を発揮した給食調理場の建設を希望するとし

た。

【委　員】他の箇所との文言を統一するために「生産者」を「農業生産者」、「地場農産物」を「地場の農畜産物」などの修正が必要だ。

【会　長】もう一度、全体を通して意見はないか。

【委　員】食物アレルギーの項目と食育の推進の栄養教諭の配置に関する項目で文章が長く分かりづらい。文章を分けた方が良い。

【会　長】以上で答申案に係る審議を終了する。指摘があった箇所については、各委員の意見を十分に踏まえ、文言の整理と記述内容を精査、調整した後に答申の最終案を作成する。最終案は、再度確認をいただき、必要な調整を行ったうえで答申としたいが、よろしいか伺う。

【委　員】（承認）

【会　長】では、「学校給食調理場のあり方について」の答申は、最終調整後に帯広市教育委員会へ答申書として提出することとする。