

第1回 函館市学校給食あり方検討会議 (議事録)

1. 日 時

平成25年8月1日(木) 13:00~14:30

2. 場 所

市役所本庁舎5階 教育委員室

3. 協議・説明事項

- (1) 策定趣旨説明, スケジュール等の説明
- (2) 委員長および副委員長の選出について
- (3) 現状説明および検討事項概要について
- (4) その他

4. 出席者

- ・工藤 勉 (市立潮光中学校校長)
- ・瀬川 要三 (市立南本通小学校校長)
- ・島森 佐知子 (函館市PTA連合会前副会長)
- ・戸澤 裕美枝 (市立戸井幼稚園園長)
- ・伊藤 綾子 (市立亀田中学校栄養教諭)
- ・保坂 静子 (学校法人野又学園函館短期大学専任講師)
- ・鶴喰 秀俊 (JA函館市亀田営農部長)
- ・山上 慎太郎 (函館魚市場(株)営業二部部長)
- ・佐藤 理恵子 (公募委員/函館大妻高等学校教諭)

《事務局》 小山みゆき (学校教育部長), 平井尚子 (生涯学習部次長)
阿部慶太 (学校教育部保健給食課長), 佐藤哲人 (同課主査)
廣瀬貴久 (同課主査)

5. 配付資料

●函館市学校給食あり方 [検討事項] (案)

- 【資料1】 函館市学校給食あり方検討会議
- 【資料2】 函館市学校給食あり方検討会議設置要綱
- 【資料3】 函館市学校給食概要
- 【資料4】 学校給食全般および地元産食材を活用した給食に関するアンケート結果
- 【資料5】 函館市の学校給食の衛生管理の状況
- 【資料6】 学校給食食材についての放射性物質検査
- 【資料7】 学校給食における食物アレルギーの状況
- 【資料8】 学校給食での食育の状況
- 【資料9】 地場産物の使用状況等
- 【資料10】 残食・残乳の状況

議事録（要旨）

●函館市学校給食のあり方〔検討事項〕（案）基づく協議

【山上委員】

- ・水産のまち函館だが、学校給食に使用されている（函館産）水産物の割合が少ないのは、残念である。
- ・函館では魚が生産され、流通もある中、食育の観点から地場の魚を食べて、食文化を伝えていくべきである。どんどん魚を提供していきたいと考えている。
- ・魚には旬があり、食べさせて教育することが本来の教育なのではないか。

【伊藤（綾）委員】

- ・魚介類の地場産の使用率は残念である。函館産の食材は以前から学校給食で使用したいと思っており、栄養教育研究会でも行ってきた。
- ・一方、地場産の使用には、調理場での当日処理ができないという条件もあり、平成24年度の市からの魚介類の食材提供があったように、どのような形で、地場産食材が（より多く）使用できるものかと思う。

【山上委員】

- ・魚の価格が下がっている要因に、量販店の安価な価格があり、魚屋が押されている現状がある。
- ・学校給食の調理場では下処理、調理方法等様々制限があると思うが、需要があれば、納品の際の加工方法等工夫もできると思う。
- ・函館は、真昆布の生産量が日本一であるが、知らない子どもが多い。そのような状況を改善するためにも、生産や流通の現場から情報発信や提案を行っていきたい。

【保健給食課長】

- ・子学校での食育の取り組みについてはどうなっているのか。

【瀬川委員】

- ・小学校の場合、年間で各学年4～5時間確保しており、親学校の栄養教諭だけでなく、（一般教諭により）各教科で行っている。

【工藤委員長】

- ・中学校では、潮光中学校の場合、年2回予定しており、（栄養教諭により）指導を行ってもらっている。例えば、地域の食材に関する学習は、家庭科で行っており、昨年度は、いかめしづくりを実施、日新中学校では、ドンコの料理教室を行っている。

【戸澤委員】

- ・親学校の栄養教諭は、幼稚園では行えないとのことだったので、教員が教材をつくり、紙芝居形式で食育を行っている。
- ・（小中学校のように）指導計画はないが、年間計画をたてて教材づくりをし、取り組んでいる。

- ・戸井幼稚園では、海に近いこともあり、園児は魚をよくたべている。年配者と同居しているケースが多いので、家庭の影響から、頭や尾なども食している。
- ・逆に、万年橋幼稚園に勤務していたときは、魚が食べられない子が多かった。家庭で食べられていないことが大きな要因だと感じており、幼少のころからの食育の大切さを認識している。

【島森委員】

- ・小学校、中学校、高校の子どもがいる。魚は、子どもにより多く食べさせたい意識があり、食卓に出していた。
- ・例えば、ししゃもを出すことがあるが、子どもは家庭では食べないことが多いが、学校では完食しているようだ。
- ・子どもが大きくなると、夕食時間が異なってくるので、作りおきをして食べさせることが多い。また、忙しいこともあり、夜食にマクドナルドを食べさせる家庭もあると聞く。
- ・また、なるべく魚、肉の順番にメニューを考えるようにしている。
- ・学校での給食時間は、10分間程度であると聞いた。残したくないのに、残す場合もあるようだ。この点は、考慮する必要があるのではないか。

【工藤委員長】

- ・潮光中学校では、昨年、給食時間を5分間延ばした。日課表の組み方にもよる。
- ・給食時間では、食べ方、マナーの視点もあるので、どのようにしたらよいのか、検討したい。

【保健給食課長】

- ・地場産食材や食育に関連し、生産者の声を聞きたいという需要が学校サイドであるようだ。
- ・生産者の方々の意向はあるか。

【鶴喰委員】

- ・生産者が学校で話しをする機会については、農家は高齢化し直接学校を出向いては無理かもしれないが、例えば、道の農業改良普及センターなどと連携できるかもしれない。

【保坂副委員長】

- ・八幡小学校での勤務の経験があるが、PTA会長に農家が出て、特別活動の時に収穫した作物を持参してもらい話をしてもらったことがあった。その日の給食は、児童が残さず食べていた。

【山上委員】

- ・アジとサンマの区別がつかない子どもが多い。
- ・地元で漁獲されるものや旬のものを伝え、教えることは重要。
- ・漁協や流通関係者が学校に出向いて話しをすることは可能。食育をどんどんやっていければと思っており、そのことが、漁業の向上にも繋がると思う。

【保健給食課長】

- ・地場の食材について子どもたちに伝えるとき、栄養教諭はどの程度の情報量を持っているのか。

【伊藤（綾）委員】

- ・（今年市から提供される）ブリやサケの情報については、保健給食課から提供があり、子どもへ教えている。
- ・給食会からの情報は見込めないなので、半ば諦めていた部分であり、情報量が不足していた状況にある。
- ・今後は、どのような形（食材）であれば、給食に使えるのかということ発信していきたい。

【保坂副委員長】

- ・塩辛の工場見学（水産業のこと）については、小学校の社会科授業で実施する。
- ・「函館こがね」の工場見学で子ども達が試食した際、温かくおいしいものが試食でき、家庭ではその会社のものしか買わなくなったということも聞いている。
- ・小学校や小さなときから（体験をもって）教えることは重要だと思う。

【保健給食課長】

- ・高校生の生徒を見てどのように感じるか。

【佐藤委員】

- ・高校では、食物健康科で調理実習の担当をしているが、その生徒ですら、切り身には骨がないものだと思っている者もいるので、本物の魚を見せるようにしている。
- ・また、1年生では田植え体験や生産者への理解にかかる学習し、2年生では、リンゴの収穫体験の実習している。

【山上委員】

- ・量販店では、売れるものしか売らないし、旬のものが受け入れられない時代となった。教育的には是非教えていくべきである。

【保健給食課長】

- ・給食ではできるだけ、地場のものを使っていきたい。
- ・流通の部分では、市場にでないものについて、農協から出すことは可能なのか。

【鶴喰委員】

- ・日持ちのする、ジャガイモ・ニンジン可能だが、トマトやハウレンソンなど、大量流通しないものは難しい。
- ・玉ねぎは道南の土壌には適さずコストがかかる。

【伊藤（綾）委員】

- ・地場産の使用については、コストの面等から輸入物に頼らざるを得ない状況もある。

【工藤委員長】

- ・ 調達等についてはどのような形がよいのか、今後各論で議論していくということをお願いしたい。

【生涯学習部次長】

- ・ 残食、残乳について、残したものを家庭へ持ち帰りできなくなった経緯は。

【保健給食課長】

- ・ 大阪での食中毒事件が原因となり不可となっているようだ。

【工藤委員長】

- ・ 今後については、検討事項での協議に合わせ、事務局から必要に応じ資料を提出してもらうこととする。

【保健給食課長】

- ・ 次回第2回会議予定は、8月21日（水）午後3時半から、3回目については、8月下旬～9月上旬に給食試食会と調理場見学を予定。