

第2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21日(水) 15:30~17:00

2. 場 所

函館市南北海道教育センター 中会議室1

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》平井尚子(生涯学習部次長), 加賀重仁(学校教育部教育指導課長)
阿部慶太(学校教育部保健給食課長), 廣瀬貴久(保健給食課主査)
横濱明美(保健給食課主任技師)

5. 配付資料

●函館市学校給食基本方針(素案)

- 【資料1】学校給食法(抜粋)
- 【資料2】食育基本法(抜粋)・食育基本計画(概要)
- 【資料3】小学校・中学校学習指導要領(抜粋)
- 【資料4】函館市総合基本計画(抜粋)
- 【資料5】函館市食育推進計画(抜粋)
- 【資料6】函館市義務教育基本計画(抜粋)

議事録（要旨）

●函館市学校給食基本方針（素案）協議

◇函館市学校給食の現状と課題

（１）現状 / オ 「子どもの食習慣の変化」に関連して

【戸澤委員】

- ・戸井幼稚園の園児たちは、（朝食を）必ず食べてきているが、以前勤務していた（旧市の）園児は、食べてこない子もいた。
- ・地域的、家庭的事情にもよると思うが、戸井の園児は、ごはんに納豆、みそ汁といった内容の朝食が多く、以前の幼稚園ではお菓子を食べてくる園児もいた。

【瀬川委員】

- ・渡島、檜山の小学校の勤務経験を通じて、８０～９０％の子どもが朝食を食べてきていると認識している。
- ・断片的に朝食の摂取について捉えるのはどうか。学力調査との比較も行われており、健康的な食生活は学力の向上に繋がるとのデータもある。

【工藤委員長】

- ・勤務校では、９０％以上が朝食をとっている。しかし、保護者の関係で、食べられなかったり、不規則になっている生徒もいる。地域的事情にもよると思う。
- ・（市の食育の取り組みでもある）「早寝、早起き、朝ご飯」といったきちんとした食生活を営むよう、家庭へ働きかけるべき。

【佐藤委員】

- ・高校生の朝食摂取の割合は、半々といったところで、肥満か肥満気味という傾向にある。生徒へは特に夜など、お菓子はなるべく食べないように、食生活の改善を促している。

【伊藤委員】

- ・朝食の摂取率について、昨年６月に栄養研究会で全市的調査を行っており、素案掲載のデータよりももう少し高い結果が出ている。
- ・平成１９年に同様の調査を行っており、朝食摂取状況は改善している。

【保坂委員】

- ・平成１９年から短大で勤務しているが、その年に学校給食の基礎調査として、函館市の児童生徒の食生活に関する調査を行った。朝食やおやつ摂取、運動量などの項目があったが、全国調査と比較し、中学生の食べ残しが多い一方、小学校高学年では残食が少ないが肥満の傾向があるとの結果であった。食習慣の検討には、朝食摂取と学校給食との比較等、様々なデータと比較が必要。
- ・素案掲載の朝食摂取率は、栄養研究会のデータを使用すべきであるが、合わせて、栄養研究会が調査した家庭や学校給食に関するデータも掲載してほしい。

【伊藤委員】

- ・学年が高くなると摂取率が低くなる傾向にあるようだ。繰り返しの指導が必要である。

◇函館市学校給食の課題

- (2) 課題 /イ 使用食材や献立の工夫
ウ 望ましい食習慣の確立

【保坂委員】

- ・「おいしい」給食には、家庭との連携や地場産物の導入、献立の工夫などに尽きる。しかし、「おいしい」給食を目指す上で、学校給食の大量調理は難しい部分がある。具体的には、火加減や調味料の入れる時間、だしの取り方等々について、まだまだ工夫が必要である。
- ・だしの取り方については、中華・和風・洋風（豚骨ベース）があるが、函館の場合、削り節や昆布だしがベースとなっている。経験では、工夫を凝らし、野菜、生姜、ネギ等でコクをつけることもあった。しかしながら、給食会での発注方法に制限があり、各学校で工夫がなかなかできない状況があるので、おいしさを追求できるようなことが現状難しい部分もある。
- ・また、函館の給食献立で困った点として、ごはん・パン・麺のうち、麺を主食にできないということ。改善をして頂きたいと思っている。

【伊藤委員】

- ・麺用の食器がないので、必要な栄養価をとるだけの量を確保できない。配食用の食缶が足りなくなる学校もあるかもしれない。

【保健給食課長】

- ・どんぶりを購入すれば、食器保管庫での保管スペースなどの課題がある。

【伊藤委員】

- ・必要とする食器の考え方をきちんと整理すれば、食器保管庫は工夫できるかもしれない。

【保坂委員】

- ・学校にある釜数では足りなくなることもあるかもしれない。この会議では、施設、設備のことは除くとのことだったが、子どものことを考えると、麺の主食は実現してほしい思いである。

【工藤委員長】

- ・各学校における、味付けやだしの取り方など、調理の工夫の件があったが、その点に関してはどうか。

【瀬川委員】

- ・本州では年数回プロの料理人による味付けをしてもらっているところもあると聞いている。量と時間で追われる給食から、味を変えることができるのではないかな。

【保坂委員】

- ・そういうことではなく、現在、学校給食食材は学校給食会の共同購入としているが、制限が多く、食材の発注が自由にできないことが問題である。
- ・調理員と栄養教諭が共同で工夫しながらおいしい調理方法ができるしくみがあればよいと考えている。
- ・栄養教諭は2校または複数校に1人の配属となっているが、工夫できるところは栄養教諭に任せてほしい。

【保健給食課長】

- ・食材購入は、全調理場を9ブロックに分けて行っており、学校給食会を經由して購入している。
- ・ブロック献立としているので制限があり、学校毎の自由な調達ができない状況となっている。食育など、各学校で独自色を出す献立とする場合の弊害となっているので、改めて独自性を出せる環境を作っていきたいと考えている。
- ・例えば、地場産の農産物水産物の納入については、発注単位は少ない方がより導入しやすいので、ブロックの単位を小さくし、取り入れやすい環境を整備するなど、プラスの面そしてマイナスの面も合わせて見極め、進めて行きたいと考えている。

【保坂委員】

- ・各学校の実態に合わせた献立作成ができることが希望であり、そのように進んでほしい。

【保健給食課長】

- ・基本方針の内容に盛り込むこととしたい。

【工藤委員長】

- ・本日の議論は以上とし、次回議論は、「3 函館市学校給食基本方針」からはじめることとする。

【保健給食課長】

- ・基本方針の議論は第4回から継続とし、第3回は、8/30（金）に亀田中学校において、調理場見学と給食試食会を開催させていただく。