

第4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10月1日(火) 15:30~17:00

2. 場 所

市役所本庁舎5階 教育委員室

3. 協議・説明事項

- (1) 函館市学校給食基本方針素案について
- (2) 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), 阿部慶太 (学校教育部保健給食課長),
細川和成 (学校教育部北海道教育センター指導主事),
廣瀬貴久 (保健給食課主査), 横濱明美 (保健給食課主任技師)

議事録（要旨）

●函館市学校給食基本方針（素案）協議

◇函館市学校給食基本方針

基本理念，基本方針について

【瀬川委員】

- ・基本方針の中に調理や配送，配膳まで含まれているので，調理校のみだけでなく受配校の児童生徒に係わることにも配慮された内容となっている。

【保坂委員】

- ・おいしい給食は，作る側のイメージで，食育は，子どもと家庭も含めての取り組みとなっており，基本方針の中で連関しているのでよいのではないか。

【平井次長】

- ・基本理念に「地域の食文化を担い継承できる子どもたち」と記載されているが，地域の食文化をどう捉えるのだろうか。

【伊藤委員】

- ・学校給食では，郷土料理（函館，北海道，日本，世界）を継続して取り入れており，そういったものを「地域の食文化」として捉えたらよいのではないか。

【保坂委員】

- ・函館市の学校給食は，戦後まもなく開始され，地元でとれてつくられたものを提供しているので，そういった捉えでよいのではないか。

【瀬川委員】

- ・「地域」をどこ（函館，日本等）と捉えるのか。

【工藤委員長】

- ・地元函館，日本，そして外国まで含んでいるのではないか。

【戸澤委員】

- ・理念なので，大きく捉えてよいと思う。地域だけでは曖昧になるので，地域の前に「様々な」という言葉を入れると読み取りやすいと思う。

【保健給食課長】

- ・様々な地域の食文化を子どもたちが理解していくような内容に文章を修正したい。

【工藤委員長】

- ・基本方針（１）の中に地場産や地産地消を入れてはどうか。

【保健給食課長】

- ・地場産とは捉えが曖昧で、統計上は北海道産のことである。
- ・市教委では、函館産や近郊産、道産、国産と分類して統計を取ることがある。

【瀬川委員】

- ・函館産を強調しすぎない方がよいと思う。
- ・現実には、函館産、地場産、国産、外国産の食材を使用している。

【山上委員】

- ・量販店の産地表示は、函館、近郊であってもほとんどが北海道産と表示されている。

【鶴喰委員】

- ・13のJAが合併し、農産物を「函館育ち」というネーミングで出している。函館を広域と考えている。
- ・具体の産地は七飯や大野、厚沢部であるが、函館をPRする意味で統一した名称で流通させている。

【保健給食課長】

- ・具体的な推進方法の中で、「国産・地場産」として記載しているので、そこで読み取れるものと考えている。

◇具体的な推進方法

(1) 安全・安心の確保

【瀬川委員】

- ・安心・安全な調理環境の実現の4点目に受配校の配膳のことも追加すべきではないか。

【伊藤委員】

- ・ドライシステムの調理場の受配校はコンテナ方式で配達されている。

【保健給食課長】

- ・ドライシステム以外の受配校についての対策を検討していきたい。
- ・函館市学校給食会については、ここで初めて言及され唐突感があるので、記載するかは検討する。給食会は、食材の一括発注を行っており、物資に関するクレーン対応も行っているため、給食会の体制強化は様々な意味で大切なことと考えている。

【平井次長】

- ・食物アレルギー対策については、現状と課題には明記されていないが、前段に対策の必要性等を加えた方がよいのではないかと。唐突感はないか。

【瀬川委員】

- ・現状の学校給食の食物アレルギー対応は統一されていない。

【保健給食課長】

- ・食物アレルギーについて、函館市学校給食の現状と課題の中で対策の必要性を加筆する。
- ・安全・安心な食材の使用の中で、食物アレルギー対策については、26年度導入に向けてマニュアルを作成中である。

(2)「おいしい給食」づくり

【瀬川委員】

- ・「おいしい給食」の推進の地場産物の活用促進の中の「函館産」の表現をどう整理するのか。

【保健給食課長】

- ・整合性を取るために、函館産品を函館産、地場産に変更する。
- ・今後、函館産野菜の使用を品目、期間も含め、拡大していきたいと考えている。
- ・葉物や長期保管できないもの等のニーズも栄養教諭からある。
- ・今は、キャンセルの問題があるが、将来的に、契約し必ず買い取るという条件で、使用拡大していける可能性はあるのか。

【鶴喰委員】

- ・JA亀田では、重量作物がメインで果菜類（なす、ピーマン、トマト等）は殆ど取り扱いがないが、新はこだて農協では、北斗市に共選場やハウスを持っており、取扱いがある。
- ・函館産限定や農家との契約栽培も難しいが、函館市も含めた「函館育ち」というブランドはある。
- ・近郊の産地のものを活用してもらってもよいのではないか。

【保健給食課長】

- ・栄養教諭へのアンケートでは、函館産のものであれば何でも使用したいとの意見もある。

【伊藤委員】

- ・国産より北海道産、それよりは近郊産、函館産とより近い場所で取れたものを使用したいと思っている。

【保健給食課長】

- ・農林水産部を経由して、新はこだて農協を活用させてもらうことは可能なのか。

【鶴喰委員】

- ・JA亀田では対応できない部分があるので、構わない。また、JA亀田と新はこだて農協が構成する農産物の規格会議があり、そのような場へ依頼していただいてもよいと考えている。

(3) 学校給食を活用した食育の推進

【伊藤委員】

- ・食に関する指導の全体計画，年間指導計画は各学校で作成しているが，取り組みに差があるのが課題である。
- ・食育には，学習指導要領がないので，特別活動や各教科でTTを行うなど，函館版学習指導要領を作成し，全市的に統一された食育を児童生徒が受けられるような仕組みにできないか。
- ・栄養教諭の意欲や学校の姿勢に負うところが大きいのが現状である。

【保健給食課長】

- ・学校教育は，知育，徳育，体育の他に食育の四本となっている。
- ・毎日の給食指導とは別に，各教科との連携した中での食育がある。
- ・食育の指導要領については，委員会内での連携が必要で，指導主事が主導して作成する方向がよいのか。栄養教諭を中心としたとなっているが，全てを任せられているものではない。本来は，学校や管理職，栄養教諭によって差があるものではないと考えている。

【瀬川委員】

- ・給食試食会を開催する際，子学校（受配校）では，親学校の栄養教諭に来てもらい説明等をしてもらっている。栄養教諭は1人で複数校担当しているので，時間を確保してもらえない場合がある。
- ・食育については，学校教育全体での取り組み，各教科との連携で実施すべきであり，栄養教諭だけで行うものではない。

【保坂委員】

- ・食育は学校長が中心となり進められるので，温度差があるのも確かだと思う。
- ・やはり，学校教育全体の進め方として，函館独自のものがあるとよい。
- ・栄養教諭が食育の時間を確保するのではなく，学校教育活動の中で位置づけをしてほしい。

【保健給食課長】

- ・函館市版の指導要領の作成については，この場で回答はできないので，文言として掲載するかは委員会内で協議したい。

【伊藤委員】

- ・子どもの食習慣の変化の中に食生活に関する調査の結果が載っているが，5年前の調査と比較した数値ももっている。改善の傾向もみられる。

【保健給食課長】

- ・基本方針の中で取り込むかどうか，別の形で例えば基本方針の参考資料とできるかなど検討したい。

【工藤委員長】

- ・今回議論された内容は，事務局でとりまとめ，次回再提示することとする。
- ・次回は，10月21日（月）開催とする。