

平成 26 年度第 1 回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	平成 26 年 5 月 29 日 (木) 午前 10 時 5 分～午後 0 時 5 分	会 場	西宮市教育委員会 3 階 大会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 河崎 文子 田中 忍 柏崎真由美 中野 睦子 古野 和子 中田 敬子 (◎は会長、○は副会長)	事務局 職 員	前川 豊 教育次長 八橋 徹 教育人事課長 金地 民樹 学校保健安全課長 大橋 京子 学校保健安全課係長 北 裕幸 学校給食課長 因幡 成人 学校給食課係長 北川 靖浩 学校給食課係長 蛭井 隆 学校給食課係長 西川 哲 学校給食課係長
欠 席 委 員	亀山 良子	事務局	垣内 浩 学校教育部長
議 題	1. 開 会 2. 臨時委員の委嘱報告 3. 議題 4. その他連絡事項 5. 閉 会		
署名委員	会長	委員	委員

事務局	<p>失礼します。皆様おはようございます。</p> <p>本日は御多忙の中、御出席いただきましてまことにありがとうございます。</p> <p>開会に先立ちまして、本日の資料の確認と臨時委員の御報告と御紹介をさせていただきたいと思っております。座ったまま進行させていただきましますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>まず御報告でございますが、本日、亀山委員さんが御欠席ということで連絡を受けておりますので御報告させていただきます。柏崎委員さんについては欠席の御連絡をいただいておりますので、また後ほどお越しになるかと思っておりますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、まず資料の確認でございますけれども、事前にお送りさせていただきましたA3の7枚つづりの「西宮市学校給食検討委員会提言後の社会状況の変化と取り組み状況」と題しました資料と、その補足資料でございますが資料1から14を事前にお送りしております。また本日、当日の資料といたしまして本日の次第と両面刷りの名簿、それと審議会の開催スケジュール案、それと諮問書をお配りしております。</p> <p>それでは次に臨時委員の御報告と御紹介をさせていただきます。本日お配りいたしました委員名簿をごらんいただけますでしょうか。下段のほうに臨時委員3名の方を載せていただいております。前回の審議会で御提案いたしました区分に沿って選考させていただきました。まず小児科医師の岡藤郁夫様、それと公認会計士の大門吉俊様、それから公募委員の中田敬子様の方を臨時委員をお願いしております。岡藤委員と大門委員につきましては、関連する議事におきまして御出席いただく予定としておりますので、御了承ください。中田委員につきましては、本日から答申をいただくまで御出席いただく予定となっておりますので、よろしくお願いいたします。では、ここで中田委員に自己紹介をお願いしたいと思いますので、委員、よろしくお願いいたします。</p>
委員	<p>[委員自己紹介]</p>
事務局	<p>中田委員ありがとうございます。既に委嘱させていただいております委員につきましては、自己紹介は割愛させていただきますので、名簿で御確認くださいようお願いいたします。</p> <p>次に、本日新たに参加しております事務局職員を自己紹介にて御紹介させていただきますので、よろしくお願いいたします。それでは、前川教育次長からよろしくお願いいたします。</p>
事務局	<p>[事務局紹介]</p> <p>ありがとうございます。なお、本日の議事録調整のため神戸総合速記株式会社さんに速記と録音を依頼し、中に入らせていただいておりますので御了承いただきますようお願いいたします。</p>
会長	<p>それでは、開会とさせていただきますので会長、よろしくお願いいたします。</p> <p>皆さん、おはようございます。お忙しいところをお集まりいただきましてありがとうございます。本日、平成26年度第1回、審議会開始後第2回ですけれども、26年度の第1回、西宮市学校給食審議会を開会いたします。本日の日程についてはお手元の次第どおりとなっておりますのでよろしくお願いいたします。また、12時までという予定になってお</p>

<p>事務局 会長</p>	<p>ります。次のスケジュールがあるそうなので、12時には必ず終了させたいと思いますので、会の進行に御協力いただきますようによろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、議事録署名者を決めさせていただきます。前回同様、名簿順で今回は河崎委員と田中委員にお願いしたいと思っております。以上、よろしいでしょうか。では、以上でそのようにお願いします。</p> <p>それでは、傍聴について事務局のほうから。</p> <p>おられません。</p> <p>はい、わかりました。現時点では傍聴者はおられませんけれども、今後來られましたら、その都度許可させていただきたいというふうにしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。</p>
<p>教育次長</p>	<p>それでは、ただいまから諮問をいたします。それでは事務局のほうから諮問のほうをよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、諮問のほうを教育委員会の井ノ元委員長より預かっておりますので、読み上げさせていただきます。審議会会長の浦上様、こちらのほうにお願いいたします。先ほど申しましたように、西宮市教育委員会、井ノ元委員長より諮問書のほうを預かっております。読み上げます。西宮市学校給食審議会会長、浦上拓也様、学校給食基本方針の見直しについて諮問、本市の学校給食は、平成14年2月の西宮市学校給食検討委員会の提言を踏まえ、同年9月に策定しました「西宮市学校給食基本方針」に基づき、生涯にわたり主体的に健康で安全な生活を実現する子供の育成を目指し実施してきました。</p> <p>しかしながら、近年の社会経済情勢のめまぐるしい変化に伴い、食をめぐる環境も変化し、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子供たちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。このような現状を踏まえ、平成17年には食育基本法が、平成18年には食育推進基本計画が制定されました。その後、平成20年6月に学校給食法が改正され、学校給食の目標について、食育の推進の観点から見直しが行われ、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資する」、「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図る」と極めて有効な教育的役割が期待されており、学校給食のより一層の充実を図っていく必要があります。</p> <p>一方、本市の学校給食を取り巻く状況は、児童生徒数の急増や震災復興、長引く景気の低迷により財政状況が依然厳しい中、学校給食を実施していく上で最も大切な安全で衛生的な給食を提供するため、国が作成した学校給食衛生管理の基準に基づくハード・ソフト面における安全・衛生管理の強化充実を進める必要があります、一層、効率的な運営を図ることが求められています。</p> <p>また、平成24年12月に東京都調布市で食物アレルギーを有する児童が、学校給食に起因するアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故の発生を受け、食物アレルギー等を有する個々の児童生徒等の状況に応じた万全の体制での対応が求められ、本市においてもアレルギー物質除去食対応などにより安全な方策を講じる必要があります。</p> <p>さらに、米飯給食の推進や外部委託問題など諸課題の解決に向け、策定から10年以上を経過した基本方針を検証し改定するため、下記の項目を総合的に調査・審議いただきたく</p>

	<p>諮問いたします。「記 1、西宮市学校給食基本方針の見直しについて。1つ、給食内容の充実、1つ、給食設備の整備、1つ、効率的な運営」以上でございます。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
<p>会長</p>	<p>ただいま、前川次長からいただきましたように西宮市教育委員会から平成14年9月に策定の西宮市学校給食基本方針の見直しについて諮問がありました。ここで今後の進め方について事務局のほうから説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>日程案について説明させていただきます。本日お配りいたしました審議会の開催スケジュール案をごらんください。前回の審議会後ですね、会長と協議させていただきました、各審議会を前・後半に分けて、例えば本日はこの後基本方針の大きな項目1でございます給食内容の充実について御審議いただきまして、次回の前半に再度同じ内容について審議いただく。また次回の後半には次の給食設備の整備について御審議いただきまして、次の会の前半に再度御審議いただくというような形で進めさせていただければというふうに考えております。また、できましたら9月に午前中給食室の視察、そして午後審議といった1日の日程になってしまうのですが、そのような日程も設定させていただければと考えております。その後、総括的な審議を経て2月に答申をいただければと考えております。審議用資料でございますけれども、その都度御依頼いただけましたら、私ども事務局のほうで作成いたしますので、よろしくお申し上げます。説明は以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。ただいまの説明について、私のほうからも少し御説明をさせていただきたいんですけども、諮問いただきました各項目、非常に重要な内容になっております。審議会は2時間弱を予定されておりますが、その2時間で提言するだけの議論ができるとはとても考えられません。ですので、毎回のテーマに対して次の審議会まで時間がありますので、そこで皆さんに持ち帰っていただいてしっかりお考えになった上で、その次のときに前回のテーマについて再度過不足ないかどうか議論をさせていただきまして、よりよい提言になるように進めさせていただければというふうに思いましてこのような進め方にさせていただいておりますので、よろしいでしょうか。何か御意見等ございましたら、今お話いただければと思いますけれども、よろしいでしょうか。</p>
<p>会長</p>	<p>(「異議なし」という者あり)</p> <p>はい、ではこのように進めさせていただきますのでどうぞよろしくお願いいたします。また、非常に重要な役割を私たちは担っております。そのために私のほうから今回の資料一覧、資料14までありますけれども、我々が提言として取りまとめるために必要な情報をこうやって集めていただいております。もちろん、皆様のほうでもこのような資料がぜひ必要だということであれば、事務局のほうにお問い合わせいただけましたら御用意いただけますので、ぜひこれは必要だということがあれば遠慮なくお申し出いただけますようによろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、イの基本方針の大項目1についての審議に入りたいと思います。今回の資料は今申しあげましたように、社会制度の変化、提言を受けての取り組み状況等について作成をお願いしております。たくさん資料が多くなってございますけれども、全ての資料事細かに説明いただくと時間が足りなくなりますので、事務局のほうからかいつまんで把握されてい</p>

る課題を中心に御説明いただければと思います。また、私の理解では大きな、今日事前に配付いただいていますA3の資料の、これは前回お配りいただいています資料6の分の、その平成14年度の提言の分が左に配置されていまして右側に新しい情報をおつけいただいているものとなっております。そのような対応関係になっておりますが、まず初めに、そのはじめにの部分とローマ数字Ⅰの西宮市の学校給食の現状の部分ですね、ですから3枚と4枚目の真ん中上までのところで一旦説明を切っていただいて、そこで議論をした上で次の内容に入っていくということで説明をお願いしたいんですけど。といいますのは、はじめにの部分とローマ数字Ⅰの現状、学校給食の主な経緯の部分については平成14年度時点で取りまとめいただいている内容に、さらに26年度までの内容を踏まえた内容のものを記載いただくということになりますので、現状認識に間違いがないかどうかという確認と、あるいは、さらにこういった内容のものをつけ加えていただけないかというような視点でお聞きいただければと思います。その後のローマ数字Ⅱの学校給食の将来のあり方以降は、我々が責任を持って基本方針となるような提言を取りまとめなければなりません。そのような視点でさらに詳細に検討すべき内容になっているかと思しますので、まずは現状認識のところまでの部分を御説明いただければと思います。よろしいでしょうか。

事務局

それでは、事前にお配りしております検討委員会の提言後の社会状況の変化と取り組み状況に沿って、簡単に説明させていただきたいと思います。

まず、私どもが説明させていただきますが、今後、課題を御説明する上での前提となります社会状況の変化であったり、取り組み状況というふうに捉えていただければと思います。

まず、はじめにのところですが、先ほど諮問の中にもございましたように現在国の重要な課題として食育が推進されている状況でございます。その要因は、やはり児童の孤食であったり、朝食欠食、現在は肥満傾向は減少しているようですが、痩せは逆に増加しているというようなデータもございます。そのような状況の中、国が食育基本法の制定であったり、1次・2次の食育推進基本計画の策定、またそれを受けまして学校給食法の改正がなされてきております。

一方、本市でございますけれども食育への取り組みにつきましては学校独自で進めている部分もございますけれども、市の保健所が中心となりまして平成22年3月に西宮市食育推進計画を策定しております。また、この計画を終了いたしまして、一旦課題等の検証をいたしましてその後の推進のための西宮市食育、食の安全安心推進計画が策定されておまして、この計画の中には8つの取り組みがございまして、その1つに保育所、幼稚園及び学校における食育の推進が位置づけられているところでございます。これにつきましては資料10を添付させていただいており、計画の概要と学校給食に係る部分を抜粋して皆様にお配りさせていただいているところでございます。この1つ、取り組みの中に学校給食の役割といたしまして地産地消の推進であったり伝統的な食文化の継承、家庭への啓発、情報提供を進め、家庭の教育力の向上、また家庭と連携したアレルギー対応などが挙げられているところでございます。これらの法の制定及び改正、また計画の策定によりまして学校における食育の生きた教材となる学校給食の充実がより一層求められているという状況でございます。

次の項目に移らせていただきます。1枚目の下の項でございましてけれども、学校給食法

等の改正におきまして、学校給食の衛生管理の基準も法の第9条に位置づけられております。この法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定められたことによりまして、遵守がより強く求められている状況になっております。本市におきましては増改築時に平成11年度の甲子園浜小学校の新設からドライシステムを導入いたしまして名塩小、浜脇小、用海小、夙川小の増改築時にドライ化をしております。ドライ化したのは現在5校という状況になっております。ただ、市の第4次総合計画、これは平成30年度を目標年次とする市の総合計画なんですけれども、この総合計画中は校舎の建てかえがなされないというような方針もございましてドライ化が進んでおらず、現在大半の学校ではウェットシステムという従来の給食室の形態でございますけれども、この中で可能な限り床をぬらさないというようなドライ運用に努めているところでございます。

2ページ目へ移っていただけますでしょうか。引き続き施設設備の整備でございますけれども、現在年間3千万円の予算で老朽化した回転釜の置き換えとか耐用年数を経過した備品の買い替えを実施しているところでございます。また、児童生徒増に伴いましての備品の追加購入等もこの金額の中で強いられている状況でございまして、ここに書いてありますように3千万円の予算ではなかなか十分というふうには言えず、耐用年数を経過した備品が残ってくる状態もございます。ボイラーとか食器を洗浄いたします食器洗浄機などがいきなりストップすることがございまして、給食実施にも影響を与えるといった状況もございます。

一方、市の財政状況といいますのは、その下に書かせていただいておりますけれども、提言後も第3次西宮市行財政改善実施計画などにも取り組んできたところでございますけれども、やはり市税収入の大幅な減収であったり、地方交付税等の減額、また震災関連経費の償還、これもいまだに続いているところでございますけれども、非常にこのあたりが重い財政負担というふうになっておりまして、なお厳しい財政状況が続く見込みでございます。ただ、こういう財政状況の中でございますけれども14年に策定いたしました学校給食基本方針の策定後、学校給食調理業務の体制等の見直しをいたしまして効率化を図りまして民間委託並みの経費で運営してきたところでございます。平成24年度現在では、効果額累計46億7,500万円というふうになっているところでございます。

次に、現在の本市の学校給食の現状でございまして、学校給食の主な経緯について若干触れさせていただきたいと思っております。平成14年度に基本方針を策定いたしまして、その後私どもが取り組んでまいりました施策につきまして、ここに、前半のところに挙げさせていただいているところでございます。まずは選択給食の充実を図るために平成14年からリザーブ給食、これは予約を取り入れた給食でございます。2品のうちから子供に1品選んでいただいて、これを予約として受け付けて当日提供するものです。また、2分の1成人式おめでとう給食、これは小学校4年生で実施されているものでございますけれども、そのような選択給食を開始いたしまして充実を図っております。

また15年度には、前回の審議会ですれ触れさせていただきましたけれども、学校給食における食物アレルギー対応マニュアルを作成いたしまして、全校で除去食対応を開始いたしました。これにつきましては、また後ほどそれぞれの項目のところで御説明させていただきたいと思っております。

次に、平成15年度からは先ほど申し上げました調理員の退職者を嘱託調理員等で補充いたしまして勤務体制を見直すことによって人件費を削減し、先ほど申し上げました効果額累計額を生み出しているというような状況でございます。

それから、平成16年からでございますけれども、もともと食中毒拡大のリスクを抑えるために小学校2ブロック、中学校3ブロック制をしいておりました。このブロック間で肉類が重複するなどたんぱくの重なりをなくすなど献立作成のブロックを細分化させたということにも取り組んできております。

次は、衛生管理の強化と献立の多様化ということで、これも後ほどまた課題として申し上げたいと思っておりますけれども、スチームコンベクションオーブンの導入を提言されておりましたのですが、先ほどから申し上げておりますように予算の確保が非常に困難な状況もございまして、コンベクションオーブン1台が非常に高額ということもございまして、平成19年度までは1年に1台購入、導入してまいりましたが、平成20年度以降は購入できていない状況でございます。

次に、これは提言の中には具体的にはなかったのですが、平成17年度から学校給食用の牛乳形態をビン牛乳から紙パック牛乳に変更しております。それに伴いまして、環境教育の一環といたしまして紙パックのリサイクルを開始しました。主に小学校では牛乳を飲んだあと、水をバケツに用意いたしまして、そこで軽くゆすぎまして、まとめてリサイクルに出しているというところでございます。中学校におきまして生徒指導等の面もございまして、ゆすぐ、洗浄というところには至ってないんですけれども、紙パックをそのまま業者さんへお渡ししてリサイクルに使われているというふう聞いております。

次に、平成19年度には栄養教諭制度により初めて本市の学校にも栄養教諭が3名配置されております。その後、年度ごとに栄養教諭が配置されていき、本年度は61校中45校に配置されている状況でございます。資料6にもつけさせていただいておりますけれども、このあたりも課題となっております。また後ほど御説明させていただきたいと思っております。また、平成21年度には文部科学省の委託事業、栄養教諭を中核とした食育推進事業等の地域指定を受け、学校給食に係る食育推進に努めております。

次の学校給食費の公会計化でございますけれども、平成25年4月、昨年度の4月から学校給食費を公会計へ移行しております。この公会計化の目的といいますのは資料8のとおり、給食費及び調達透明化とか、保護者が口座振替による口座の作成がこれまでは学校が指定した金融機関しかできませんでしたが、複数の金融機関を提示いたしましてその中から保護者が金融機関を選んでいただけるような利便性の向上であったり、学校教職員の業務の統一化と軽減を図ったというところでございます。内容については時間がないことでございますので、割愛させていただきたいと思っております。

最後に、米飯給食の週当たりの回数ですが、課題としては特出しはしておりませんが、この点につきましても市議会から要望もあり御審議いただきたい点の1つということで御認識いただければというふうに思っております。米飯給食につきましては、この提言をいただきましたときから、その当時、平成13年度では週2.76回という実施状況でございましたけれども、逆に現在は微減いたしまして2.66回という状況になっております。

	<p>釜の数であったり、食器数であったり、洗浄後に食器を消毒庫というところで熱風消毒するんですけども、その容量などに問題ございまして現在米飯用食器については洗浄を業者に委託している状況でございます。この委託料が年間約4,000万円ほどかかっておりまして、このあたりも監査、市議会等からは自校で洗浄すべきだというような御指摘を受けているところでございます。機器の整備もしくはそういう洗浄委託の予算をもう少し確保できれば米飯給食も増やせるというような状況ですが、なかなかそのあたりが踏み込めない状況でございます。全国平均で3.3回、兵庫県平均では3.31回というような週当たりの米飯給食に対して私ども2.66回ということで、これは県下でも最下位に近い状況であるということで問題提起をさせていただきます。市議会からも回数増加の御要望をいただいているところでございます。以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>これまでのところで、内容の是非についてはその後のところで議論する場所がありますので、この時点におきましては歴史的な経緯ですね、西宮市としての取り組み状況についてほかに説明の足りない部分、あるいはほかに項目があるというような視点から何か御意見をいただければと思うんですけど。内容についてはまた後で議論する箇所がありますので、まずはここではその歴史的な、今日までの流れについて何か御意見があればお申し出いただければと思うんですけど、いかがでしょう。</p>
<p>委員</p>	<p>古野委員お願いします。</p> <p>内容の是非ではなく、希望としての意見を献立を立てている立場から言わせていただきます。今、米飯給食の回数について重く受けとめて提案していただいたので、うれしいです。献立を立てているときに米飯回数をふやしたいということは毎年4月の年度初めの教育委員会主催の栄養担当者会で栄養士側として希望してましたが、なかなか今おっしゃったような理由でかなえられてきませんでした。今回検討していただくということで、ぜひ実現できるように希望します。</p> <p>もう一つ、プリントの最後のところの食の安全のところ食材について書かれますが、栄養士として給食の安全のスタートは食材の安全だと思っていますので、また後でアレルギーのところ意見を言わせていただきますが、食の安全、大変御尽力いただいています。物資が変わって前回言わせていただきましたが、大変今までになかったような不安な物資が入ってくる時もあるんですけど、その都度連絡して対応していただいています。最近の話では、一番下のところのお肉に関しまして肩・もも・腕などを使用し特定危険部位の混入はないと考えていると記載されています。</p>
<p>会長 委員 事務局 会長 委員 会長 委員 会長</p>	<p>済みません、これはまだ今説明いただいている部分です。</p> <p>そうですか。ここまでじゃなかったですか。</p> <p>申しわけございません。私のほうが範囲を間違っていました。</p> <p>そうですか。</p> <p>済みません、ここまで、2まであったかと思ひまして。</p> <p>2の上のところまで、今御説明いただいておりますので、そこまでのところで何か。</p> <p>じゃあ、後で。</p> <p>後でよろしいですか。ほかに何か御意見等ございませんか。</p>

	<p>ちょっと説明させていただきますが、はじめにの1枚目ですね、一番最初のはじめにの ところの右側にやはり14年度の提言の後の一番大きな動きとして、17年6月の食育基本 法の制定、これはすごく大きい意味があるのかなということですね。資料2にその概要につ いておつけいただけてますけれども、ぜひもしまだ食育基本法をお読みになっていただい てないとするならば、ぜひそこを、食育基本法の本文をお読みいただけましたら、今日その食 育、本当に今回、食育という視点で非常に我々議論すべきところが多岐にわたるとい うところなんですけれども、その食育についての考え方がまさに食育基本法の中に込められ書かれ ておりますので、まずはそこを皆さんに詳細に御一読いただきまして、我々がこれから議論 しようという食育は一体どういう、国は考え方を持っているのかということをお理解いた だければというふうに思います。食育というのは子供たちのための食育ではなくて、実は日 本人、我々国民全員に対しての提言、食育の必要性をうたっているのはこの食育基本法で、 特に子供たちには人格の形成等において重要だという位置づけが書かれています。なので、 食育というのは子供たちだけの問題ではなくて我々全員が考えなければならない問題、かつ 子供たちにとって非常に重要だということをお認めいただき、後の食育にかかわる 我々のこれからまとめようとする提言についてお考えいただければなというふうに思うん です。ですので、済みません、さらっと右側に食育基本法から一文抜き出して書かれておるん ですけれども、今私が申し上げたように食育というのは日本国民全員、日本に在住する全員 が考えなければならない問題、課題であり、かつその中でも特に子供たちにとって非常に重 要なものだというようなところの書き方をしていただけましたら、食育がなぜここまで強く 前面に出てきて検討されなければならないのかというのがより出てくるんじゃないかなと思 いますので、ぜひその辺の書き方も工夫いただければというふうに思います。皆さんにはぜ ひ食育基本法を一度、インターネットですぐごらんいただけますのでお読みいただければと いうふうに思います。</p>
副会長	<p>今までのところでほかに何か御意見等はございませんでしょうか。</p>
事務局 副会長	<p>済みません、先ほどの米飯の件なんですけども、西宮の平均2.66なんですけど、一番 高いところで何ポイントぐらいでしょうか。</p>
事務局 副会長	<p>それは兵庫県でということでしょうか。</p>
会長	<p>兵庫県は3.31ですよ。西宮の市の中で、これは全部、小学校40校あるところは 全部2.66。</p>
事務局 副会長	<p>小・中・特別支援学校合わせまして、平均といいますか統一献立でございまして。</p>
会長	<p>統一献立でしたか。はい、わかりました。ありがとうございます。</p>
事務局 会長	<p>これはもう順調に下がり続けている、ほとんど同じですけど。</p>
事務局	<p>横ばい傾向ということですね。本来でしたら上げていかなければいけないんですけども。 特に横ばいということであれば、こういう数字の出し方で特に問題ないと思いますけれ ども。</p>
会長	<p>また説明の中にはなかったんですけども、御飯だけでなく、米粉パンなども今後検討 していく必要があるのかなというふうには考えております。</p>
	<p>よろしいですか。それでは引き続き2の学校給食実施の概要から次のページのローマ数字</p>

事務局

のⅡの上のところまで御説明をお願いいたします。

申しわけございません。私が範囲を間違えておりまして、1で切ってしまいまして。2の学校給食実施の概要について簡単に御説明させていただきます。

まず、実施状況でございますけれども、13年度と比較いたしますと、やはり小学校、中学校、校種別、両種別におきまして回数は増加しているという状況でございます。回数とともに実施食数も、このあたりは児童生徒数の増もございますけれども、大きく伸びているという状況でございます。

次の調理方式でございますけれども、これにつきましては変わりなく小学校2ブロック、中学校1ブロック制を維持しつつ、先ほど申し上げました肉類が重複するなどのたんぱくの重なりをなくすなど、献立作成ブロックを細分化いたしまして、自校単独調理場方式を維持しているという状況でございます。その理由につきましてはそちらに書いてあります4点を挙げさせていただいております。

次に、給食内容等食材について書かせていただいておりますけれども、特に現在施策として進めさせていただいておりますのは、ちょうど3ページ目の中段あたりですね、食育の面ではというところから始まっておりますけれども、平成21年度から葉物野菜を中心に市内産の農産物を使った地産地消に取り組んでおります。当初は小松菜の1品目でしたが、平成23年度は3品目、23年度は5、24年度は8、25年度では10品目の農産物を使用するに至っております。今年度につきましては新たに市内産のお米を使用する予定でございます。これにつきましては学校の給食指導の中で御紹介させていただきまして、食育に努めているという状況でございます。

次の選択給食につきましては、先ほどございましたので割愛させていただきます。食育に関連いたしましては平成8年度から西宮市学校給食展という市民啓発のための事業を実施しております。現在は宮っこ給食食育フェアということで、年1回ですが毎年10月にJR西宮の南側にフレンテというのがあるんですが、そちらのほうをお借りいたしまして食育フェアを実施して市民啓発に努めているところでございます。

次に食材の安全でございますけれども、これまでもBSEとか鳥インフルエンザなど食の安全を脅かす事案が発生しております。そういう場合には国・県・保健所などから情報収集させていただいて、他の自治体の動向なども見きわめ、連携して措置を講じてきたというところでございます。具体的なそういう食材についての対応についてはここに書かせていただいております。また一つ、本市の特徴としましてはこういう遺伝子組み換え食品についても現在も使用せず、みそとか酢、トウモロコシは国内産を使用しまして、特に豆腐とかしょうゆでございますね、これは兵庫県内産の大豆を原材料にしたものを購入しております。

また、残留農薬の件や、平成23年3月の東日本大震災、この原発事故の影響によります放射性物質の汚染への対応について、食材を1週間に1～2検体のサンプルを抽出いたしまして、もともと安全であるという前提でございますけれども、それを補完する意味で市独自で検査をしているところでございます。国が定めましてこういう規格基準というのがありまして、一般食品については100ベクレルというような基準がございまして、市独自でこの

	<p>2分の1を超える値が検出されますとその食材の使用を中止するというようなことの取り決めをさせていただいておりますが、現在のところこのような高い数値の検出はございません。範囲としましてはここまででよろしゅうございますか。</p>
<p>会長</p>	<p>とりあえず、ここで一度御説明を終わっていただきまして、ここまでのところで何か御意見はありませんでしょうか。先ほどお話だけ。</p>
<p>委員</p>	<p>先ほどはフライングして申しわけなかったです。先ほど、食材のことで意見とお礼を言おうと思っていました。食の安全は、給食の安全は安全な食材からスタートすると考えていますが、日々取り組んでいただいています。今回、給食課のほうの調達の担当の方に連絡したんですが、お肉の中に入っているはいけなホルモンの部位が入っておりましたので、今検査していただいています。そういうときもすぐ対応していただいて、調べていただいて報告をくださるという体制がしっかりできていますので、それ以降そういうことがない、防ぐことができると思っておりますので、いつもありがとうございます。</p> <p>あと、地産地消のほうもちょうど5年生の社会で自給率とか勉強するときにとってもいい教材になっておまして、畑や田んぼの少ない西宮で地産地消を進めるのはとても難しいんですが、子供たちには実際の畑の写真とかそういうものも提供しながら役立っておりますので、とても感謝しています。合わせて物資に関しましては日々いろんな問題が起きています。今一番問題なのはバター不足です。ニュースでも最近バターが不足して緊急輸入のことが取り上げられていましたが、バターがとても少ない中、調達すごく頑張ってくださいまして天候で野菜が悪いときも調達とても御苦勞をかけておりますが、いつも給食が成立するように物資を集めていただいております、献立を立てる立場で大変感謝しております。ありがとうございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。今のような現場の声をきちっと反映させた食の安全への取り組みということも文言として入れておいていただいてもよろしいかと思っておりますので、またその辺よろしく願いいたします。</p> <p>ほかに何か、ここまでのところで御意見等ございませんでしょうか。よろしいですね。どうぞ、はい。</p>
<p>委員</p>	<p>食材のことと、あと栄養量のところで本当に西宮の給食はすごく考えてつくっていただいているところ、家庭のほうでも感謝しております。実はちょっとここを読みながら、家庭での話なんですけれども、学校の給食、中学生なんです、ちょっと後ほど残量ゼロのこととか出てくると思うんですが、そういう話をちょっとしてまして、割と子供たちの間で給食の好き嫌いあるものを交換して残量ゼロにしてるようなところがあるんですけれども、そういう話をしていたときに、やっぱりでも、この子は今日学校の給食でパンと牛乳しか食べてないねんみたいな話にもなったんです。そのときに、でも中学校、小学校もそうですけれども、学校の給食というのはきちんと一日の食事の中で本当に栄養がとれる一番の食事だというふうに親としても思ってるんだということをお子に伝えて、はい、そうなんです。本当にここで栄養をきちんととれると思って給食を食べなあかんよというようなことを家でもちょっと話をしたんですね。本当によく考えてつくっていただいているなということをお子に一言感謝を言いたいと思っております。そういうことを家庭でもしっかりと子供にも伝えて</p>

	<p>いくということは、すごく大事なことだなというふうには思っているので言わせてもらいました。</p>
会長	<p>ありがとうございます。また、後のほうで食育に絡んで家庭と学校、そして生徒さんとの関係構築とか取り組みとかいうところでそういう話もまたお話いただければと思います。</p>
	<p>はい、ありがとうございました。後のほうが非常に時間がかかるかと思しますので、早速次のところに進めさせていただければと思います。</p>
	<p>それではローマ数字Ⅱの西宮市の学校給食の将来のあり方、ここから我々が本当に提言として取りまとめていかなければならない。内容によっては本当に調理員とか教諭の皆様が非常に関心を持たれている内容になるかと思えます。そういう意味では我々が非常にここは神経を使いながら取りまとめていかなければならないところになるかと思えますので、さらなる慎重な議論のほうをよろしく願います。</p>
	<p>それではまず、1の食事内容、食に関する教育のところ一旦切ってまた統一献立の話に進みたいと思います。まずそこ、事務局のほうで御説明いただけますか。</p>
事務局	<p>この部分については先ほどの初めの部分で触れさせていただいておりますので、再度御説明はしなくてもよいのかなとは思いますが、やはり現在問題となっておりますのが、児童の孤食というところが非常に大きな問題になってるのかなというふうに考えております。そのあたりは家庭の問題でもあるのですが、この食育基本法推進計画にもありますように、今学校に求められておりますのが栄養教諭が中心となってそういうものを地域であったり、家庭に啓発もしていかなければいけないというような、最近では責務も負ってきているのかなというふうに考えておまして、ますますそういう栄養教諭の責務と申しますか、重要になってきているのではないかなというふうに考えております。</p>
会長	<p>ありがとうございます。この部分に関しまして、何か御意見等ありますか。</p>
副会長	<p>済みません、「こしょく」の「こ」はどの漢字の「こしょく」を今おっしゃいましたでしょうか。一人の孤食ですか。</p>
事務局	<p>そうですね、はい。</p>
副会長	<p>今、「こしょく」は3種類ありまして、小食の小食と、量が少ない小食と、小さいという漢字、それから固まるという漢字の固食で、偏った物しか食べない、好きな物しか食べない、それから孤独の孤食と3種類ありまして、今おっしゃいましたのは一人きりで食べる。</p>
事務局	<p>はい、孤独の孤でございますね。</p>
会長	<p>やはり御意見をいただきましたので、その部分反映いただけるように。それはどういう議論でそういう話に。</p>
副会長	<p>食育ですね。食育として、例えば今瘦身傾向という話がありましたけども、食事量が少ないんですね。全体にエネルギー摂取量が少ない。したがって、特に若い女性は成長していないわけです。それと同時に骨の形成が十分じゃないと。ですから、若くして骨粗しょう症の心配があります。それから好きな物は食べるけども嫌いな物は食べないという偏った食べ方をします。偏ったということで、固まるという漢字を書いて固食という形で表現されます。一番最初に言われたのは、一人きりで食べるというので孤独の孤ですよ。これが一番初めだったんですけども、一人きりで食べると同時に量も少なく、同時に好きなものしか食べ</p>

事務局 会長	<p>ないというところから幾つかの「こしょく」が生まれてきました。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>ほかに何か、このところで。後でアレルギーの話はたくさん出てくるんですけども、ここにアレルギーに対する、アレルギーをお持ちの児童生徒さんが増加傾向にあるという点で、多分後で議論しなければならないかと思うんですけども、その児童生徒さん本人がアレルギーを持っているということを自分で認識して自分でそれに対応していくようなことも食育として必要になってくるのが、ちょっと前回の打ち合わせのところでお話をさせていただきましたけども、そういったこともここに少し入れておかれれば、あと議論を深められるときに前段で触れておいたのより入りやすいかなというふうには思うんですけども、よろしいですか、それで。</p>
事務局 会長	<p>はい。</p> <p>それでは、あと多分たくさん時間がかかりますので先に進めさせていただきますけれども、統一献立一括購入のところ、済みません、よろしく願いいたします。</p>
事務局	<p>これは先ほどからも申し上げておりますように、現在も統一献立一括購入で進めさせていただいているところでございます。ただ、こちら右側の次のページになりますけども、提言では学校ごとに献立を工夫することで各校において特色ある学校給食が実現できるなど利点も参考にすることが大切であるというようなことも提案されていたわけなんですけども、やはり学校ごとの献立につきましては栄養教諭の未配置校等もございまして、それと学校ごとに食材を調達することも困難だということもございまして、これについては検討にも至っていないという状況でございます。あと、少し先ほど古野委員から触れられておられましたんですけども、右側の最後の部分ですね、食材の品質安定化への取り組みということで、公会計化いたしまして価格は若干下がったこともあるんですけども、やはり品質が落ちたのではないかというようなお声もかなり聞くところでございます。あらかじめ私どもは規格を定めて、その規格をもって見積もり合わせ等も行いまして業者決定をしているんですけども、なかなか時期とか、例えば野菜類などは天候にも左右されまして、中には非常に使いにくい野菜が入ったり、ちょっと古いのではないかなというふうに思われるような野菜もまじってしまうというような状況もございました。そういう対策といたしましてここに書いてあるような取り組みを進めさせていただいているところでございます。以上でございます。</p>
会長	<p>ここで、まず検討しなければならないのは先ほどおっしゃっていただきました学校ごとに献立を工夫するという項目が14年度の提言の中にあったわけですけども、実際は非常に困難でやれてないということであれば、ここはもう削除ということで、そのことを今回考えなければならないというふうには思うんですけども、いかがでしょうか。この点についてはもう学校ごとの献立というのは削除ということでよろしいですね。実際、対応難しいということです。</p>
委員 会長	<p>保護者のほうの立場としては全然それで構わないと思いますけれども。</p> <p>そうですか。14年度はここをこういうふうに提言がありました。ここはもう今回は削除で、次に考えなければならないのは今新たに公会計化に伴って一括購入の仕組みというのが変わっているわけですね。仕組みは同じ。</p>

事務局	<p>競争の原理の導入であったり、規格の見直し等も行いましたが、ちょっと品質が悪いものが入るなどは実際ありまして、現場のほうから、去年の前半ですね、公会計化が始まって直後から半年間ぐらいまではかなりクレームも私どものほうへいただいた状況です。その後、業者への指導であったり規格の若干の見直しなどよりまして改善されてきていると考えておりますけども、今後も引き続きそういう業者への指導等も続けていかなければいけないと考えております。</p>
会長 事務局	<p>指定される業者さんの数が今後ふえる可能性もある。</p> <p>そうですね、公会計化しましたのが今年の4月でございまして、その際にはたしか9社、手元に今資料がないんですが、9社ぐらいふえております。青果業者につきましても3社程度増えておりますけども、2年目の年度改まって業者数は増えていない状況ですので、今後は多くの新たな業者が参入するということはないのかなと考えております。</p>
会長	<p>そうですね。課題としてここで業者さんの育成が、今後課題であるという書き方を入れておいたほうがいいわけですね。可能性としてゼロでないなら、そういう業者の入れかえ等もあれば当然そういう業者さんに対しての、市としての対応、育成、課題ということはちゃんと入れておかなければならないということですね。</p> <p>一括購入は従来どおりで、いわゆる統一献立が3ブロック制、小学校2ブロック、中学1ブロックの合計3ブロックということですね。小学校2ブロックと中学校1ブロックの合計3ブロック。</p>
副会長	<p>さっきのプリントでちょっと誤解が、小学校2ブロック、中学校の合計3ブロックですよ。1ブロックという言葉が抜けているんですね。</p>
事務局	<p>はい。申しわけございません。</p>
会長	<p>それは食中毒への対応、防止策ということで進められている。</p>
事務局	<p>そうですね、もともと3ブロック制でしたが、それは基本的に主食を委託してありまして、製造の許容が各業者ありまして、そのために主食をずらして献立を立てるということで3ブロック制にしておりました。例えば小学校でしたらAブロックと、中学校が大体合わせると小学校Bブロックと一緒にの食数になるんです。ですから、月曜日と水曜日をどちらかをパンにすれば逆のブロックのほうは米飯というような感じで、一律に委託業者が製造できるようなことで3ブロック制をしいています。ただ、そのブロックは変わらないんですけども、その内容に1つ、たんぱく源の重なりがないように献立を作成する段階で配慮するということで、あつてはいけないんですけど万が一、食中毒が発生したときも全市に広がらないようにという配慮でたんぱく源の重なりをしていないということで、今その3ブロックという表現をしております。</p>
会長	<p>ということは、そのブロックの数については今後特に細分化も必要ないという、十分機能してという理解でよろしいですか。</p>
事務局	<p>補足させていただきますけども、先ほどからAブロック、Bブロックというような言葉も出てますが、小学校は、合計40校ありますが、30と10校に分けさせていただいております。30校がBブロック、10校がAブロックということになっております。中学校は20校で1つのブロックというふうに現在はなっております。特に先ほど言いましたように</p>

<p>会長</p>	<p>主食に対応する面もございますし、食中毒が発生した際の、そういう拡大を防止する意味合いもございますので当面はこの3ブロック制を維持していきたいというふうに考えております。</p> <p>そうしましたら、先ほど競争原理を導入ということがありましたので、公会計化に伴って競争原理を導入しつつコスト削減に取り組みながらも安全には最大限注意を払って取り組んでいくというようなまとめ方でよろしいですか、その部分につきましては。</p> <p>ブロック化については現状のやり方でこのまま継続していくというふうにしようという理解でよろしいですか。この点について、皆様のほうから何か御意見等ございますか。</p>
<p>委員</p>	<p>物資評価委員会のほうにも私参加して、委員ですけれども、その点から一言申し上げたいと思います。一般物資についての検討をしているんですけども、まずその価格ももちろんなんですけれども、やはり子供たちに提供する食材ということでやはり安全性を一番に見るというところを重要視しております。そこが、幾ら価格が安くてもそこに問題があれば少しお値段が高くてでも安全性の高いものを選ぶ、あるいは地産地消という意味で食育の面からも同じ価格であれば地産地消のほうになるようなものを選択するようなことで選んでいる傾向にあります。その場には栄養教諭の先生もいらっしゃいますし、校長先生もいらっしゃいますので、やはり子供たちの実際に食べている様子をごらんになっているのは現場の先生方でいらっしゃいますので、そういった面からも御指導いただきながら子供たちの、私たち保護者の立場としては子供たちがおいしかったって言って帰ってくるような給食であればということ望みながら味という面からも見せていただいているというような選び方をさせていただいております。</p>
<p>会長</p>	<p>今のような話もできるだけコストは削減するけれども、さらに重要なのは安全性であったり、あるいは同じ価格ならば地産地消というような方向で、その物資評価委員会のほうで一括購入を進めているというような形で今後もそのように継続していただきたいというような書き方にさせていただくことでよろしいですか。</p>
<p>事務局</p>	<p>はい。</p>
<p>会長</p>	<p>ほかに何か、ここまでのところで何か御意見ございませんでしょうか。最終的には事務局のほうで文章の整理をしていただいて、年明けぐらいでその提言書がまとめられますので、その中で細かな表現等についてはまた御意見いただければと思いますけれども。とりあえず、統一献立、一括購入については今のような話でよろしく願いいたします。</p> <p>それでは、(2) 選択給食の充実のほう、よろしく願います。</p>
<p>事務局</p>	<p>選択給食の充実でございますが、先ほどからも少し触れさせていただいておりますが、提言と基本方針に基づき、平成11年度から選択給食を進めてまいりましたけれども、平成14年度からリザーブ給食、2分の1成人式おめでとう給食というものを開始して、選択給食の充実に向けているところでございます。その下の部分でセレクト給食とリザーブ給食につきましての文言の解説をさせていただいておりますので、またお読みいただければと思います。ただ、提言では先ほども申し上げましたような献立の多様化であったり衛生管理の強化も含めましてスチームコンベクションオーブンの導入というのを提案されているんですけども、これにつきましては財政難ということもございまして導入が進んでおらず、現在は既</p>

	<p>存の調理機器、中心は釜ということになってくるんですが、可能な範囲で献立の多様化に努めているというのが現状でございます。ここで大きく1つ課題がございまして、選択給食につきましてはアンケートから拾ってまいりましたが、このページの一番下の部分です。選ぶ時間がないであったり、せっかく考えて選んでも希望の献立が食べられない、希望がかなえられない子供にトラブルが起こったり、特に最近はこのリザーブ給食も含めてこの内容が硬直化しているというか、余り変わらないものですから、アレルギーのある子はなかなかどちらを選べないというような状況もあるんですね。それがずっと献立が変わらず続きますと、例えば小学校1年生から6年生まで選ぶことができないというようなお声も最近聞くようになってきております。開始から10年以上が経過した選択給食なんですけども、やはりそういう部分で施策の見直しが必要な時期にきているのかなというふうには考えております。以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。この点については現場の先生方も非常に御苦労されているかと思うんですけども、セレクト給食、リザーブ給食というふうにありますし、その資料7には詳細に取り組み状況、情報を出していただいておりますけれども、本審議会としてそのセレクト給食、リザーブ給食の今後について何か提言を出したほうがいいのかというふうに思いますけれども。あとは弁当持参というのは、これは現場の先生方の御意見も聞かなければならないと思いますけど、弁当を含めた選択給食ということが果たしてこの審議会提言として必要かということも含めて、いかがですか、校長先生の御意見はいかがでしょう。セレクト給食、リザーブ給食、あるいは弁当を持ってくるという、その給食にかえてということについてどのようなお考えをお持ちでしょう。</p>
<p>委員</p>	<p>まず小学校のセレクト給食、リザーブ給食ですけれども、課題としてここに書かれていることも実態としてある学校も、クラスによって、そのときによってあるだろうなと思います。また反対にこれをとても楽しみにしていて、ああ、きょうはセレクト給食だといってとても楽しみにしている声もやはり聞きます。もともとの趣旨が自己決定、自己選択できる子にというような趣旨がとてもいいですので、そこら辺との兼ね合い、なくすのもちょっとどうか、とてももったいない、せっかく根づいてきている。ただ、このマイナス面も確かにある面も否めないということで、これは全ての学校からのアンケートとして出てきているものですか。</p>
<p>事務局</p>	<p>セレクト給食、選択給食全般のアンケートは栄養担当者会の中の部会で、献立研究部会というところが年間の計画を立てて実施しているんですけども、アンケートにつきましては実施後のアンケートを各学校のほうにとって、御意見をいただいているということになります。</p>
<p>会長</p>	<p>それ、意見は先生方から意見をお聞きになっているということ、子供たちではなくて。子供たちの意見は先生方がかわりにそういうアンケートに反映をされてるんでしょうか。今先生のおっしゃられるような、子供たち非常に楽しみにしているということについて、ちょっとお話としては伺ってなかったんですけども。</p>
<p>事務局 教育次長</p>	<p>調査自体の対象というのは私のほうでは把握はできておりません。 ちょっとよろしいですか。前川です。各学校から上がってくるアンケートというのは当</p>

	<p>然子供たちが個々にアンケート用紙に書いて、それが全部市内から集まるということではなくて、学校ごとにいたします。ですから、担任と給食にかかわる者が子供たちの声、職員の声を集めたところで書きます。その場合にどうしても気になるところをやっぱり担当としては書いてしまいますよね。ですから、子供たちの歓迎の声、いつもどおりの喜びの声というのは、まま落ちてしまったりして、そして気になるところが上がってくるという、そういう実態はあると思いますので、逆にそういう声がないところとかいうところについては先ほど河崎先生がおっしゃったみたいに、大変楽しみにしているという声だと受けとめていただいたらよいですね。</p>
<p>会長</p>	<p>それはどうでしょう。問題点を指摘されるほうが多いのか、あるいは問題点がないというほうが多いのか、ちょっとその辺のことは私らは、こういう書き方をされると何か問題があるので廃止するべきかという話にどうしても議論として流れてしまいそうなんですけれども。</p>
<p>委員</p>	<p>せっかく考えて選んでも希望の献立が食べられないという声は、実際に子供も言うておりますが、ただそれがマイナスだけではなくて譲り合うというふうなことも子供の口からも聞いておりますので、決してそれがマイナスだけには捉えられないのではないかなというふうに思っております。やはりセレクト給食とかりザーブ給食の前になると毎月もらってくる献立表を見ながらどちらにしようかな、お母さんどっちがいいと思うとかいうふうなことを言いながら、非常に楽しみにしている様子がかえりますので、やっぱり子供たちは楽しみにしているんだと、終わった後はこちらを選んだほうが少なかった、こちらのほうが多かったとか、いろんなことを話してくれますので、やはり子供たちは楽しみにしていることが多いのではないかなというふうに思います。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。</p>
<p>委員</p>	<p>今のことに関連しましてなんですけれども、セレクトの場合自分が選びたいほうを選べないこともあるけれども、そこは班で、今回はこの班から、そして次はこの班からというふうになって、うまく回るように学級で工夫はされている。だから、今回は残念だったけど、また回りがいいときに当たるかもしれないというのはあるんです。なので、資料7にありますこのリザーブの6月なんですけれども、豆腐と納豆になってますね。この場合、大豆アレルギーのある子供が両方食べられないとは限らないんです。大豆アレルギーがあっても豆腐は食べれる。豆乳はだめだけれども納豆は食べれるとか、例えば卵アレルギーがあっても鶏肉は食べれるとかいうのがあるんですけども、この両方を食べれないケースもあって、この場合は回避のしようがないんですね。なので、学校の給食という目的を考えたときに教育の目標の達成のために給食というのがあるって、そしてその教育の一環であると、給食も。その観点から考えていったときにそのリザーブ給食、セレクト給食はどれぐらいの重要性を持つのかという観点でもって考えてもいいかなというふうに思います。</p>
<p>会長</p>	<p>済みません、中学校の。</p>
<p>委員</p>	<p>中学校は、そのセレクト、リザーブは実施してませんね。</p>
<p>会長</p>	<p>してないんですか。</p>
<p>委員</p>	<p>一度もないですね。</p>

<p>会長 委員 会長 委員</p>	<p>ないんですか。 一度もないと思います。 そうですか。 それで、私だけですが、それは子供たちはセレクト、リザーブという、飛びつくかもしれない。ただ、それは私が思うには嗜好品というか、栄養とかの観点で選ぶのではなくて興味本位みたい言うたら言い過ぎですが、そういう観点のほうが多いかなと。だから今、実施しているこれだけの西宮市の学校給食の栄養面であるとか献立面であるとかということ、これだけやっている中でその必要があるのかなと。その選択をさせるという意味合いの食育の中で嫌いだけど自分の体のためにとるということは、現実的には非常に難しいかなと。だから準備されたものを、その食べることの必要性ということを訴えていくほうが大事だと思っています。だから、西宮の学校給食は安全安心面では言うことないんだという、その点だけを言って、子供たちが中学3年生にもなると体重の面とかを考えて食べなかったりとか、同じような量を出して残量はゼロと、その実態はたくさん食べる者と食べない者というのがあるんですよ。それはいいのかなということを考えさせていくほうに重点を置く方が私はいいと思うので、そんなにセレクトというのは個人的には必要ないかなと思っています。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>そうしましたら、小学校・中学校ではやはり食育という意味でも視点が違うということ、中学校ではセレクト、リザーブはやっていないということなんですか。 もともとセレクト給食という、その場で給食を選んで、どちらかを選んでということから選択給食が始まった段階で、これは小学校と中学校で配食方法の違いが大きくかかわっておりまして、実は小学校のほうでは子供たちが、給食当番が準備するんですけども、教室に子供たちがいて、取りに行ったりとかするんですけども、中学校の場合は給食指導の段階で、給食当番が全てを給食の準備をするまではほかの生徒さんは教室に入れないという方法をとってるんです。というのは体も大きくなって、狭い中で当たったりとか、いろんな事情がありましてそういう方法で今西宮市では全校、その方法をとっておりまして、ですので選ぶ時間がないというのがまず第一にありました。それと、小学校より中学校のほうが若干給食の時間も短いと聞いておりまして、その部分もありましてなかなか準備をして、そこから入ってきて選ぶということもできませんし、そのルールを潰してしまうと今まで積み上げてきたその給食指導のところが崩れてしまふとなかなか生徒さんのコントロールも難しいということもありまして、まずは小学校から始めようということで小学校だけになっております。</p>
<p>会長 委員 会長</p>	<p>なるほど。では、今の状況でいうと中学校ではセレクトもリザーブもありませんし、なくてもそれはそれでお話によるとそのほうがよさそうだと。小学校ではやはり楽しみにしているお子さんの気持ちを尊重するとなくしてしまうのもどうかと。 その楽しみという点ではね、だからメニューの中にセレクトとかりザーブという形ではなくて、メニューの中に今までセレクトやリザーブに入っていたものをちりばめていったらいかがかなと思うんですけども。 リザーブやセレクトということじゃなし。</p>

委員	<p>そうです。だから、例えば鶏肉の空揚げかイカのスペイン風かどっちか選べた、でもそれが全くなくなるんじゃないくて、今月の献立の中にイカの空揚げ入ってる、来月の献立の中にはスペイン風が入るとかすれば、結果的にはその楽しみ給食も食べていけないんじゃないかなと考えてます。</p>
会長	<p>先ほどの、選ぶ楽しみという、献立がリストとして出てくれば、それは毎日毎日楽しみで、子供たちは喜んで食べてくれるかと思うんですけど、今お話されたのは、給食の状況で選ぶ、あるいは予約してリザーブしておくというこの食育としての効果と、それに対して私たちがどう評価して今後継続すべきなのか、あるいは廃止の方向に向けて検討しなければならないのかということもここである程度意見をまとめておかないといけないんですけども。</p>
委員	<p>済みません、もうちょっと経緯と今後の希望を献立を立てている立場から言わせていただきたいと思います。やはり選択給食で大事なのは意義づけというか、実施する意味が必要だと思うんですけど、当初は給食で赤・黄・緑と勉強するんですけど、赤は体をつくるもの、献立表に書いてます、黄色は熱や力となるもの、緑は体の調子を整えるものということでセレクトを3回、それぞれをしてたんです。赤は結局ここにある5月の鶏の空揚げがイカのスペイン風とか、白身魚のカレーマリネ、エビのチリソースというようなものから好きなものを選んで、その回はこれは体をつくるもので、こういうものがあって自分の好きなものを選びましょう、また黄色のときはフライドポテトと大学芋で、これは熱や力になる食べ物で自分の好きなほうを選びましょう。緑のときは体を整える野菜中心の切り干し大根とゴマあえで好きなほうを選びましょうというふうな形で意味づけをして実施してきたんですが、学校現場で不評なものから落ちていってこういう形になってるんですが、例えば切り干しとゴマあえはとても調理員さんの手がかかって、実際出したら子供はそんなに喜ばずにどっちか選ぶけど結局、どっちかが残ったらそれをまた違うほうを選んだ子もそれを食べて残量ゼロにするような実態があって、余り意味がないんじゃないかという反省がありました。フライドポテトと大学芋は圧倒的にフライドポテトに人気が集まって、フライドポテトを選んだ子はちょっとで、大学芋の子は山盛りみたいな実態があって、セレクトに向いてないというような反省を受けて脱落していってこういうのが残ってるんですが、もう一度また意味づけを考えて、喜びもあるけれどもセレクトが食育につながるような内容を栄養士でまた知恵を出し合って考えていきたいと思いますので、小学校ではまたもうちょっと続けていけたらと思います。中学校には配膳方法の実態を受けまして実施されてないということがありますので、それはそれで小学校の間に十分できたらと思います。豆腐と納豆につきましては、たんぱく質の中でも豆製品が人気がないのと、豆をもっと子供たちに知ってほしいという機会で、この豆腐はすごく高級な豆腐で兵庫県大豆でつくられてるカップ豆腐なんですけど、そういうことも絡めて勉強するんですけど、アレルギーへの配慮ということもまた、今後の課題として取り組んでいけたらと思います。だから、意味あるセレクトになるように、また私たちが検討していきたいと思います。</p>
会長	<p>ありがとうございます。時間もありますので、ちょっと今結論をここでは保留にしておいて、次回またこの点については御意見をいただいてそこで何かしらの結論を持っていただ</p>

事務局	<p>きたいと思います。ここ、じゃあ、皆さん宿題ということで、よろしくお願ひいたします。</p> <p>じゃあ済みません、(3)の残量への取り組みですね。よろしくお願ひします。</p> <p>こちらにつきましては、資料11を御用意させていただいております、そういうようなキャンペーンといいますか、取材をして啓発するというような取り組みもさせていただいて、残量については平成19年度と比較しても非常に小さくなってきているというところがございます。反面、先ほど田中委員、柏崎委員から出されましたように、ある特定の児童生徒がたくさん食べて、少なく食べる子の分も食べてるとか、そういうような問題もやはりあるのではないかなというふうに考えております。以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。残量への取り組みが西宮においては非常に数字として効果を上げていると。ただ実態はどうかというところで先ほどから御意見をいただいておりますが、その辺もう少しちょっと中学校の実態のほうですね、御説明いただけますか。</p>
委員	<p>中学校の実態は、この間大阪のほうで問題がありましたね、足りない子がいるという。その部分を私はずっと中学校は好き嫌いだけではなくて、やっぱり体の大きい、小さいによってゼロになっているのかなという、このゼロの取り組みの中でね、できてるのかなと思います。それともう1つは、食育という観点で栄養とかということではなくて、やっぱり我々自身も残量が多いと本当に日本は豊かなんだな、だけどこれは問題じゃないかという定義を子供たちに投げかけた中でほとんどの学校は委員会ですね、生徒会の給食委員会での取り組みの中で呼びかけをして、この9%が1%未満になったというような実態があると思います。これは本当、子供たちの取り組みの中で、そしてそれは本当に決して無理をしているわけではないですね。そんな大きな問題はなく、残量が少ないというのは非常にいいなとは思っております。</p>
会長	<p>先ほど少しお話があった、体型を気にされて食事をとらないというような問題点は余り出てきてはいないという。</p>
委員	<p>先ほど、私が言わせていただいたのは、学校給食、西宮の場合は栄養管理にしても献立にしても、きちっと考えられていると。それをとる、とらないというのはやっぱり食育の別の観点でね、そこは家庭である、それから個人であるというところがしっかりとやらないといけないので、多い少ないをここで、学校給食の中でそれを考えるというのは、献立とかそういうもので考えるというのとは全然別問題だと思っております。残量ゼロというの、余りそういう部分ばかりに注目をすると、本当に大事な、やっぱり大きい子はたくさん食べたい、必要がある、でもその部分で例えば給食費の問題であるとか、平均化ばかり言っていると難しい部分は出てくるなど。うまく回っているというのが私個人の意見です。</p>
会長	<p>ありがとうございます。では現場の御意見として残量ゼロへの取り組みが学校挙げての生徒たちの自発的な行動による結果で、非常に我々はそれを評価していいのではないかと思います。いかがでしょう。この点については何か御意見等ございますか。特によろしいですか。保護者のほうからいかがですか。</p>
委員	<p>先日、先生が言われたような全体的なことと言われておりますので、はい、もうそのとおりだと思うんですけども、先ほども言いましたように体の大きさというところを考えれば、目の前に出されたものをきちんとバランスよく食べて、その中で減らしていく、これ</p>

	<p>もちゃんと食べるよ、だけどもちょっと量が多いから誰かにあげるといような減らし方だったらいんだけど、本当、先ほどの固食みたいな形になって、好きなものだけ食べる、このおかずは要らないから、私は食べれないから誰かにあげるといような、そういうことではいけないというふうには。それは小さなことですね、全体的なことではなくて小さなところにこだわると、そういうところはあるなというふうには思いますけれども、そういう指導のところではちょっと難しいところもあるのかなと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>わかりました。では、この部分に関しましては指導の面でそういう難しさはあるけれども、学校全体として取り組んでいただいた結果として非常にいい、残量への取り組みの結果が出てきているので、今後もこのまま学校にそういう食育を含めた努力を継続していただきたいというようにまとめ方で御記載いただければというふうに思います。ありがとうございました。</p>
<p>事務局</p>	<p>それでは（４）食物アレルギーへの対応についてよろしく願いいたします。</p> <p>本日の検討課題の中でも一番大きな課題かなというふうに認識しております食物アレルギーの対応でございます。現在、資料に書かせていただいておりますが、前回の提言、それと基本方針を策定した後に平成15年度からさまざまな手だてを講じてきているところがございます。ただ、資料の12でございますが、グラフを用意させていただきましたが、これは平成18年度からちょうど数字を上げさせていただいておりますが、このアレルギー対応の総数というところが非常に大きく、約3倍に増えています。特に小学校では平成18年度288人から現在では755人ということで、除去食対応につきましても18年度197人から365人ということで、約2倍に増えております。中学校におきましてもアレルギー対応総数は非常に大きく伸びておりますし、除去食対応につきましてもふえている状況でございます。参考として一番下のところに上げさせていただいておりますけれども、これは国の調査結果ですが、やはりアレルギー疾患の罹患者、有症者ということで、19年度と25年度の調査結果を載せさせていただいておりますけれども、食物アレルギーで約2倍に増えているということで、全国的にもこのような状況になってきております。学校におきましてはここに書かせていただいているような対応をしているわけですが、まず1点大きな課題といたしますのはこの一番最後の課題のところでございます。現在、基本対応としまして、調理の最終段階での卵除去、これは除去食でございますけれども、これは全校で実施しているところがございますが、栄養教諭の配置状況であったり、調理員さんの1人当たりの食数なども影響してくるのかなというふうには思うんですが、そのような状況から学校間格差というのが生まれてきております。といたしますのは、基本対応は、調理の最終段階での卵除去なんです、それ以外の除去食対応につきましましては現在基本方針の中では学校の規模であったり、そういう職員の体制、それぞれ勘案して可能な範囲で対応していくということになっておりまして、それが学校間格差を現在生んできているという状況でございます。それにつきましては、保護者のネットワークなどもあり、情報交換なども活発にされている状況でございます、A校ではここまでやってるのにB校では全くやっていただけないといようなことも情報交換の中であるようです。それに対して、市議会も含めて、統一を求められているという状況がございます。今、学校判断でというようにところがございますものですから、学校におきま</p>

しても保護者対応などで、苦慮しているというのを聞いております。学校からも対応の統一化を求められているというのが現状でございます。1つ、そういう学校間格差がある中で、除去食対応につきましては既存の給食室を使って調理しているわけなんですけども、ここに、2点目に書かせていただいておりますように、現在の給食室、これはドライ化した給食室も含めてなんですけども、アレルギー除去食の調理を想定した設計がされておられません。そのため、もともと狭い調理室でございまして、こういう機械類とか機具類から偶発的にアレルギーが混入してしまうというような、コンタミネーションが発生するリスクも非常に高いという状況でございます。

それから、先ほどからも申し上げております3点目でございますけども、栄養教諭の配置があったり、調理員の人数ですね、これは児童生徒数によって基準がございますのですが、ある程度の幅があるものですから1人当たりの食数というのがかなり違ってきております。それについては資料の6を見ていただいたらおわかりいただけるかと思っております。それから施設設備等の学校間格差があるため、なかなか全校で統一して基本対応を拡大するのは困難な状態にあるということもございます。それから、24年の東京調布市の死亡事故以降、やはり慎重になる学校も多いと思っております。それはそれぞれ担当の先生であったり栄養教諭の方もそうだと思いますけども、やはり慎重にならざるを得ない、命を守るためということもあって、ならざるを得ないということもあり、現在の基本対応から拡充していた対応を、基本対応に戻す学校もございます。

それから、これまた調理員さんの御意見もお聞きいただきたらと思うんですけども、栄養教諭未配置校では栄養教諭さんがつくられたこういう指示書のみで、調理指導する者がおらず、全てチーフ調理員に委ねられているという状況もございます。そのため非常に調理員さんの精神的な負担も大きくなっているのではないかなというふうに思っております。本来このアレルギー対応については栄養教諭さんと養護教諭さんが中心となりまして、そういう給食管理の体制を構築していく必要があるのかなというふうに私ども考えておるところでございます。ただ、栄養教諭さんは食の専門家であってアレルギーの専門家ではございませんので、またその逆に養護教諭さんは食の専門家ではございませんので、そのお二人がそろって、連携されて、中心となられて対応していく必要があるのかなというふうには思ってるんですけども、残念なことに次の項目にあるんですが、栄養教諭さんは現在のところ全校配置に至っておりません。

会長

ここまでちょっと御説明いただけますか。時間もありませんので。ここまでまず、御説明いただいて。

事務局

全校配置に至っていないという。これは公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律というのがございまして、その中で基準を定められてるんですけども、この基準の拡充を現在、国・県には要望しているんですけども実現には至っていないという状況でございます。自治体によっては市負担で栄養教諭さんを臨時的に配置する自治体もございますんですが、西宮市におきましては現在、財政上困難なこともあり市費負担の栄養教諭、栄養職員の方はいらっしゃいません。先ほど申し上げましたように、私ども栄養士さんが養護教諭さんと連携してアレルギー対応をしていく、そういう校内体制を構築していく必要

	<p>があるのではないかというふうに思っております。栄養教諭さんの現在配置されていない状況については非常に苦慮するところでございます。また、栄養教諭さんが配置されていないところは養護教諭さんとか食育担当教諭さん、そういう方々が栄養教諭さんの職務を担っているという状況でございまして、非常に負担も大きいというような状況になっております。そのほか栄養教諭さんの配置校と未配置校では、これは5番の栄養職員の配置と、またあと6番の食に関する指導にもかかわってまいりますけども、食育の推進の面でも差があるのではないかなというふうに思います。担当の栄養教諭さんから未配置校へは資料提供などはしていただいているんですが、やはり指導の面ではその差が出てくるのではないかなと考えております。アレルギー対応につきましては以上のような課題がございまして、今回挙げさせていただきます。</p>
<p>会長</p>	<p>アレルギー対応と栄養職員の配置については、結論は当然次回に持ち越しなんですけれども、今ここで我々が持ち帰って考えておいたほうが良いという情報をぜひ、御意見があればお出しいただきたいんですが、よろしくをお願いします。</p>
<p>委員</p>	<p>アレルギーのことは大切なことなので皆さんの意見をいただいて、次回まで時間があるのでじっくり検討したいところですが、2カ月先になるのでどうしても今検討していただきたいこと1点に絞って言いたいと思います。</p> <p>先ほど説明がありましたように、栄養教諭だけじゃなくて養護教諭、食育担当者も大きくかわりますので、先日、そこに臨席していただいてます学校保健安全課と給食課が合同でアレルギー説明会を開きました。そのときに最も心配な点、最も学校で苦労している点、親御さんにも迷惑をかけている点として、物資の加工食品の入札制度による2カ月ごとの変更ということが挙がっていました。先ほど出ましたように、公平公正の原理から入札によって2カ月ごとに物資が決まってるんですが、例えばおでんに入るがんもがある月は卵が入っていて、ある月のがんもは卵が入っていない。先日も急遽ファクスが回ってきたんですが、その日使用するマヨネーズがリンゴ酢が入っているということが抜けていたので、すぐにそういうリンゴアレルギーの児童に対して配慮するよというようにあったんですが、例えば1年間同じ加工食品だったら、最初に注意して親御さんに連絡したら1年間それが通用するわけですが、2カ月ごとに変わるために2カ月ごとに業者が確定したときに成分を確認して、親御さんに連絡して、なおかつ聞いてた成分と違って急遽ファクスが回ってきたりということがあるので、何とぞ審議会の皆さんの意見をいただいて、アレルギーがとても心配な加工食品に関しては同じ物資が来るよということ为先ほどの物資評価委員会の規格とかの中に入れていただいて、現場が混乱しないように、現場の声で最も困っていることとして出ていたことを解決していただけたらと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。非常に重要な御意見だと思いますので、また次回検討させていただきます。ほかに何か今のこの時点でアレルギー、そして栄養教諭。</p>
<p>委員</p>	<p>済みません、その除去食の対応ということについて、現場の給食士の職員の異動、つまり図工専科であるとか美術専科であるとかが、アレルギーの子の教室に行って給食をとって見守りをしているというような状況もあつたりで、担任の先生の負担とか、それから学校の中での負担ということについても意見を聞いてはどうかと思います。</p>

会長 委員 会長	<p>除去食とかアレルギー対応に対する現場の先生方の体制。</p> <p>現場の体制の負担、アレルギー除去食に対する体制の負担ですね。</p> <p>最終的にはこれ統一するかしないかという議論まで踏み込まないといけないわけですか。そういった、その実際の学校のほうでアレルギー対応が学校間でさまざまという御意見で今話をされているんですけど、そういう統一するということが必要なのか、できるのかですね。</p>
委員	<p>統一しないほうがね、私できないと思ってるんです。というのは、今の現状の学校間格差がある。それから、この方針の中で規定がないという、卵の除去についてはきちっと西宮は実施している。ところが除去食については学校での対応になっていると、学校での対応となると、先ほどチーフ調理員ということも出ていましたが、最終的には学校長になるかなというふうに思っています。そういう意味でいくと非常に不安ですね。どこにその決まりがあるのかというようなところで、ないというのは。それから、この学校間格差の中で保護者、学校から強い要望があるという、この保護者と学校の要望というのはどういう要望になりますか。</p>
事務局	<p>まず、先ほど申し上げましたように今は学校によって対応がまちまちであります。最近では保護者からの要望も非常に高くなってきていることもございまして、上と下があれば上に合わせてほしいというような要望も保護者の中ではあるわけですね。例えばいろんな事情があってできてない学校については、保護者に対しての説明も苦慮するというふうにはお聞きしております。保護者についてもその学校間で、ほかの学校はしてもらってるのに私のところはしてもらえないというようなことについてのそういう強い要望がございまして。</p>
委員	<p>学校間格差の解消について、保護者、学校というのは違いますよね。保護者はどちらかという学校間格差をなくして実施してほしいという方0。学校としては学校間格差をなくして、できればやめてほしい、そういう意見だと思います。これ両方とも同じ強い要望があるんではなくて、別の意味での強い要望かなというふうに思うんですけど。</p>
副会長 事務局	<p>市全体では除去食はもう対応は決まっているんですよ。</p> <p>今、決まっていますのは卵除去が、基本的に全校でやりましょうと。それ以外の分は各学校のそういう状況に応じて可能な範囲でやりましょうということをしております。</p>
副会長	<p>そうしたら、牛乳の飲めない人はもう牛乳は飲まないということも決まっているわけですよ。</p>
事務局 副会長 事務局 副会長	<p>はい、それは給食費を控除させていただいております。</p> <p>それ以外の食材については学校での対応ということですか。</p> <p>そうですね。</p> <p>例えば卵、ミルクは今決まっていますが、小麦だとかフルーツだとかは、学校での対応ということになっていますね。</p>
事務局 会長 委員	<p>そうです。調理上で実際除去する場合は各学校で可能な範囲でさせていただきます。</p> <p>済みません、時間がありませんので最後、一言。</p> <p>済みません、時間のない中で、学校で足並みそろえるというのはすごく難しいのではないかなと私は考えるんです。というのは、低学年にアレルギーが強い子がいる学校がある、</p>

	<p>あるいは高学年にアレルギーが強い子がいる、もうこれ体制が変わってくると思うんです。例えば、4年生の担任の先生が出張なり年休なりでない場合に、これまでは音楽の先生が来てかわりに給食指導をしてたんですけど、もう4年生は、このクラスはアレルギーの子はいないから、自分たちで何とかやってって、音楽教諭や図工教諭は低学年のアレルギーがひどい、もう本当にエピペンが必要な子であるとか、除去食のときにひどい、例えばアーモンド、チーズで大変なことになりそうな子がいるようなところに投入されていて、職員室は空っぽ状態、事務の方と管理職というようなことが起きているところもありますので、現場の声をもう少し聞いてもいいかなと思います。</p>
会長	<p>ありがとうございます。済みません、もう12時になりまして一旦ここで議論を切らせていただきまして、ぜひ皆様にこの問題点をお持ち帰りいただいて次の議論をスムーズに進められるように御準備いただければというふうに思います。</p>
事務局	<p>事務局のほうから今後の、言っていただいて。</p> <p>1点ですね、今委員さんから出ました、もしお声を聞くようでしたら、私どもも調理員さんであったり現場の先生というお声がありましたもんですから、次回前半部分は同じテーマでされると思いますので、私どものほうで手配させていただきたいと思うんですが、いかがでございましょうか。</p>
会長	<p>調理員さんと、現場の先生はよろしいですか。</p>
委員	<p>担任の先生ですね。ただ、担任の先生に来ていただくとなると、その子たちは自習になってしまう。</p>
会長	<p>ちょっと、その辺調整いただきまして、現場の声ができるだけ聞けるように。</p>
副会長	<p>栄養教諭の方のいない給食の調理員がいいですね。栄養教諭さんがいらっしゃらない学校の。</p>
事務局	<p>わかりました。</p>
委員	<p>なので、ここではなくても聞き取りでも、ここに来ていただかなくても、出張で来ていただくとその子たちが自習になるので。聞き取りっておっしゃってくださっているの、聞き取りでもいいんじゃないかな。</p>
会長	<p>事務局のほうで、現場の意見が反映されるように工夫を。済みません、よろしく願いします。</p>
事務局	<p>わかりました。</p>
会長	<p>そのほか、何か。</p>
事務局	<p>よろしいでしょうか。本日議論していただいて、次回必要かと思われる資料がございましたら、できるだけ早目に御連絡いただきましたら用意させていただきますので。メールでもお電話でも結構でございますので、よろしく願いいたします。</p> <p>それから、引き続いてよろしゅうございますか。今後の日程でございますけども、委員さんの日程を調整することが困難な状況になっておりまして、きょうも亀山委員はやむを得ず欠席ということになっておりまして、御無理を申し上げるんですけども最悪の場合、今度7月なんですけども、例えば午後6時とかですね、そういう時間帯の開始というのは可能でございましょうか。申しわけないんですけども。よろしければ、そういう部分も含めて調整</p>

委員 事務局 会長	<p>させていただきたいなと思っておりますが。 可能です。 よろしゅうございますでしょうか。日程は当然皆様にお諮りしたいと思います。</p>
会長	<p>全体の中で一番アレルギーの対応が非常に重要な課題だというふうに認識しております。私のほうも非常にスケジュールが合わない中でそのようなことで事務局のほうにもお手数をおかけすることになるかと思っておりますけど。</p>
事務局	<p>よろしゅうございますでしょうか。 (「はい」という者あり)</p>
事務局 会長	<p>大変御迷惑をかけますが、よろしく願いいたします。以上でございます。 それでは、時間になりましたのできょうの審議会はこれで終了させていただきます。 きょうはどうもお集まりいただきましてありがとうございました。 (終了)</p>