

平成26年度教育委員会臨時会会議録

【日時】 平成26年5月9日（火）

【開会】 14時00分

【閉会】 14時55分

【場所】 教育文化会館 第6会議室

【出席委員】

委員長 峪 正人

委員 高橋 陽子

委員 濱谷 由美子

委員 吉崎 静夫

委員 中本 賢

教育長 渡邊 直美

【出席職員】

総務部長 原田

教育環境整備推進室長 丹野

職員部長 高梨

学校教育部長 芹澤

中学校給食推進室長 望月

生涯学習部長 渡部

庶務課長 小椋

企画課長 野本

庶務課担当課長 田中

中学校給食推進室担当課長 森

中学校給食推進室担当課長 北村

担当係長 外山

【署名人】

委員 吉崎 静夫

委員 高橋 陽子

1 開会宣言

【峪委員長】

ただいまから教育委員会臨時会を開会いたします。

2 開催時間

【峪委員長】

本日の会期は、14時00分から16時00分までといたします。

3 傍聴（傍聴者 8名）

【峪委員長】

本日は傍聴の申し出がございますので、川崎市教育委員会会議規則第13条により、許可することに異議はございませんでしょうか。

【各委員】

<了承>

【峪委員長】

異議なしとして傍聴を許可します。以後、会議中に傍聴の申し出がございましたら、同様に許可することよろしいでしょうか。

【各委員】

<了承>

【峪委員長】

それでは、そのように決定いたします。

4 署名人

【峪委員長】

本日の会議録署名人は、「川崎市教育委員会会議規則第15条」により、吉崎委員と高橋委員をお願いいたします。

5 報告事項 I

報告事項 No. 1 中学校完全給食の早期実施に向けた検討について

【峪委員長】

中学校給食推進室担当課長お願いいたします。

【中学校給食推進室担当課長】

それでは、「川崎市立中学校完全給食の早期実施に向けた検討について」ご説明させていただきます。

中学校完全給食に係る検討課題につきましては、前回の4月22日の教育委員会におきまして、ご説明させていただきましたので、本日は、その概要について、簡単にご説明させていただきます。

1枚目の「資料①」は、「川崎市立中学校完全給食実施に向けた具体的課題」でございます。

「中学校給食の基本方針」では、「早期に」「食育の充実」が図られた「安全・安心」で「温かい」給食を実施することが、決定されております。

これらの方針を踏まえ、「中学校完全給食実施に向けた具体的課題」として、図の中央の12の課題に分類・整理いたしました。

これらの課題のうち、太枠内の7つの課題につきましては、「実施方針の素案」及び「実施方針」の策定に向け、ご検討いただきたい課題でございます。

具体的には、「中学校給食の在り方」

- ・「民間活力を活かした効率的な実施手法」
- ・「具体的スケジュールや、学校の年間の業務実態を踏まえた円滑な導入時期」
- ・「安全・安心・低廉・良質な食材の確保」
- ・「中学校給食における食器の形態」
- ・「給食費の額」
- ・「食育の推進」

でございます。

太枠の下の点線枠については、実施方針を踏まえ、実施までの間に検討すべき事項と考えておきまして、「教職員の配置や役割」「給食提供の安全確保」「学校内における配膳・運搬等」「川崎らしい献立」「給食時間の課題」でございます。

右下の施設改修につきましては、本年の1月から3月にかけて実施いたしました「既存施設調査」に基づき、各中学校ごとに配膳室等の「整備計画」を策定してまいります。

1枚おめくりいただき、「資料②」は、「川崎市立中学校完全給食の在り方について」でございます。

「給食の提供対象」について、「全員喫食」と「選択制」のメリット・デメリットをそれ

ぞれ整理した資料でございます。

1枚おめくりいただき、「資料③-1」は、「川崎市立中学校給食の実施手法について」でございます。この表は、給食の各実施手法の一般的な特徴を、さまざまな視点ごとに整理したものでございます。各実施方式ごとの概算費用につきましては、現在、精査しておりますので、算出でき次第、ご報告させていただきます。

1枚おめくりいただき、「資料③-2」は、「民間活力を活かした効率的な手法の検討について」でございます。調理業務における、「民間部門の活用」の具体例としては、「公設民営の調理業務委託」方式、「民設民営の民間デリバリー」方式、そして「PFI」方式の3方式が挙げられます。

これらの詳細が、1枚おめくりいただき、「資料③-3」「PPPによる実施手法の検討について」でございます。右の頁の表は、「民設民営」と「PFI」の特徴を比較したものでございます。

1枚おめくりいただき、「資料④」は、「安全・安心・低廉・良質な食材の確保について」でございます。小学校と同様に、中学校給食においても、学校給食会により、給食物資の選定・一括購入を行った場合のメリット・デメリットを、図の右側に掲げてございます。

1枚おめくりいただき、「資料⑤-1」、及び、もう一枚おめくりいただき、「資料⑤-2」は、「学校給食を活用した食育の推進について」でございます。学校給食の役割や、食育に関する「学習指導要領」の位置づけ、「食に関する指導の手引」の抜粋、食育基本法や学校給食法における「食育」の位置づけでございます。

1枚おめくりいただき、「資料⑥」は、「食器の選定について」でございます。食器の選定の際には、「安全性」「多様な対応」「取扱い」「経済性」がポイントとなること、また、食器の形態につきましては、3形態がございますので、その特徴を掲げてございます。

1枚おめくりいただき、「資料⑦」は、「学校給食摂取基準等及び給食費について」でございます。左上の表は、児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準、右下の表は、「中学校給食費の他都市の状況」、左下の表は、本市の給食費の状況でございます。

1枚おめくりいただき、「資料⑧」は、「学校の実情を踏まえた川崎市立中学校完全給食の開始時期について」でございます。上の表は、市内のある中学校における主な年間行事についての参考例、また、下の表は、政令市における中学校給食開始時期でございます。

次ページ以降は、参考資料でございます。参考資料1は、「これまでの検討経過」、参考資料2は、全国の「学校給食実施状況」、参考資料3は、「政令市における中学校給食の状況」でございます。後ほど、ご参照願います。

説明は以上です。よろしく願いいたします。

【峪委員長】

これまでこの教育委員会会議の中で、事務局から中学校完全給食の早期実施に向けた課題について、いろいろと説明をいただいております。本日は具体的な課題について、先

般他都市の給食視察も踏まえながら皆さんからご意見を頂戴したいと思います。言うまでもないことですが当分実施方針素案に向けてでございますので、今説明のあった資料①でいうと、その外枠の7つの点についてご議論をいただきたい、そしてとりあえずは実施方針素案を目指すということになります。よろしくお願ひしたいと思ひます。

どこからでもよろしいんですけども、われわれこの教育委員の中で当初から大事にしてきていたのが食育の推進の充実ということだと思われまふので、このあたりから話を進めてはどうかと思ひますがよろしいでしょうか。それではここからお願いをしたいと思います。

【濱谷委員】

私、元学校栄養士で長々と栄養士をやっております、川崎市の食育推進とかいろいろ改善にも委員としても出させていただきます。食育ということを考えると、今は中学校給食に向けて考えているんですが、生まれてから死ぬまで食については全員が食べながら健康に生きていく第一のところかなと思ひます。ですからその年代年代に応じた、私たち栄養士からはアドバイスをするとか指導をするとかということをしてながら健康に過ごしてほしいという願ひをこめてやっている部分もたくさんあるんですが、生まれて赤ちゃんから小学生の低学年・中学年くらいまで第一次成長期といって体がどんどん大きくなっていく時期ですが、思春期に入り始めて中学生・高校生くらいまでが第二次成長期とか大人の体になっていく本当に一番大切な時期かと思ひます。で、中学生の時が本当に最も大切な、男の子は男の子に、女の子は女の子に、お父さんお母さんになるという準備をする体作りの一番基本的な部分かなというふうに思ひますので、そういう子どもたちに日々望ましい食事を食べてもらいながら食事のことをちゃんと自分でも考えられるようになって、自分の食事を自分で管理できるようになっていく、本当は小学校でも指導して自己管理が食事の部分でできるように給食の指導でも家庭科の指導でもやってはきていますが、中学生時代の一番大切なときで多感なときでもあるので、周りを気にしながらやせたいとかこうなりたいとかいろいろ情報もいっぱい入ってきてダイエットするとかとんでもない食事し始める頃でもありますので、大本の指導をきちっとするのが大事な時期かと思ひます。で、その一番の基本のところは、同じものを食事の時間にみんなで一緒に食べる、その給食時間がそういうことを考える一番いい場面といひますか、そういうことだなと私は考えて、小学校給食もあるいはそのいろいろなところに関わってきたときは、給食時間そのものを、食事の中身が理想的な立派な食事かとかそういうことではなくて、その20分なり食べる時間何分なりをみんなで過ごす、みんなで同じものを食べる、嫌いなものもあつたり好きなものもあつても嫌いなものもおいしそうにおいしく食べる子もいますので、おいしいねという顔をしながら食べている子の顔を見て、同じものを口にしていって顔を見合わせるというのがとても大事なことだと私は思ひます。ですから本当は好き嫌いとかいろいろなことの基本的な食育は生まれてからおうちでもやり、小学校でもやり、ずっとやってきていることですので、ある程度の基本は身につけている、中学生にどこを

指導したりどこの部分の食育をやるかというのを考えて、もちろん理想的な食事で理想的な場面で道具もすべて理想的が一番いいでしょうが、そうではなくて中学生にとって何が大事かという指導、本当にここをしなければならないところを捉えて、学校給食を考えていってほしいなというふうに考えていますので、皆さんでその辺も含めたうえで、いい中学校給食がスタートできるように準備できるといいなというふうに思っています。で、食育というか給食時間は食べるだけでなく、みんなで準備をして、みんなで一緒に顔を見合わせながら食べて、食べ終わって遅い子もいる早い子もいても待ってあげるとか、いろいろしたうえで最後に片付けもみんなでやる、そういう時間帯がとても大事なかなというふうに考えています。家庭ではなかなか今ひとりっ子とかお父さんも忙しくて帰ってくるのが遅いとか少人数で食事をする場面がとても多いので、全体で同じものを食べて同じ気持ちになって顔を見合わせるという時間が中学生にとってもとても大事なんじゃないかな、算数や国語やいろいろな時間に顔を見合わせてにっこり、という時間はなかなかありませんので、そういうことも含めて、中学校給食の形とかそういうことだけじゃなくて、心の部分を育てる時間ですので、どうやっていけばそういう時間が持てるかというふうに考えてもらえるといいのかなというふうに私は考えているところです。よろしくお願ひします。

【峪委員長】

やっぱり今までと違う議論が出てきますね。皆さまどうですか。

【中本委員】

食育については、かねてから川崎市の教育委員会で長く議論しています。後発的に給食を開始するにあたって、何か独自の取組をと考えていましたが、視察で何回か子どもたちと一緒に給食を食べているうちに思い出しました。基本、やっぱり楽しいんですよ、みんなで給食食べている時って。今委員がおっしゃったみたいに、同じものをおいしくみんなで食べる、やっぱり食育ってここだなと痛切に感じました。僕は女房と中学校時代の同級生なんですけど、帰って「俺たち給食どんなふうにしてたっけ？」と聞いてみたら、ふざけ合って牛乳噴き出して、床がべちゃべちゃになった時の話とか、大変に盛り上がりました。実際に山梨の視察では、子どもが市長とお話をしてたとき牛乳を噴き出し大笑いしていましたし、「あー、やっぱり給食の時間って楽しかったよな」と改めて思い出しました。やっぱり、同じものをおいしく顔を見合わせて食べてみる、これが基本かもしれません。それに学年・学級の取組で、給食時間に席の組み替えを試みたり、いろいろな工夫もしていました。そうやって考えると、特別なことをやらなくてもいいのではないかと感じ始めています。そういうことを踏まえ、今後視察を繰り返しながら川崎らしい食育のかたちが生み出せたらいいなと思ってます。

【吉崎委員】

私は都合があったので甲府しか見ていないのですが、まず感心したのは比較的良好子どもたちが準備の時間も短くて協力してよくやっています、まあよくできるんだなと思いました。後の片付けもよくできてましたし、思ったよりも効率よくやれるんだな中学生は、そういう点ではまず安心しました、時間がないので多分 25 分 30 分あれば完全に給食が終わるんだらうな、という感じがまずしました。それとこの間の視察でびっくりしたのは、比較的味噌汁が温かかったということが、私は非常に気になっていたんですが、ああいうデリバリー方式でもやり方によっては、かなり温かいものが届けられるんだなということがまず感心しました。それと 3 点目なんです、今日本の、家庭の中の経済的な負担が苦しい家、いわゆる貧困ですね、子どもの貧困という状況が非常に日本も驚くほど高くなりまして、今まで少なかったんですが、ここへきて急激に高くなっているんですね、世界からみればそれほどでもないんですが日本もそういう状況になっている、そういうことを見ると、食のこの大事な時期中学生のときに一定の栄養をちゃんと確保できる家についてはいいんですが、できていない家に対してはやっぱり給食で大きい影響があるのかなと、一定の栄養をきちんと与えていくということがやはり将来に向けて基本的人権としての国民として我々がやるべきことのひとつとしてそういう基礎を作ってあげるということを考えたときに結構大きな問題を抱えているんだなと、そういった意味で給食はひとつの手がかりになるかなと思っています。4 つ目はやっぱり子どもが減ったことで、家ではいろいろな個食というものが問題となっていて、一人で食べるとか固定したものを食べるとか口当たりのいいものだけを食るとか、そういう個という言葉が問題になるんですが、給食はその点では今議論があったように一緒に食べますので、食事のときに少子化というか兄弟が少ないといったものを補える、その機能が大きいのではないかと、これは社会状況がそういうふうになっていると、我々の子ども時代とはまったく違うので、そういう点でも社会的に必要なのかなと。見るとやっぱり一人で食べていることがつらい状況に置かれている場合もありますよね。よく弁当なんか、事情をよく調べないとわからないですが、こう一緒に食べるという状況を作るということが重要じゃないかなと思っています。そういうことを前提に考えますと、これはうちのゼミの学生たちに不登校の問題を話したのですが、こういうことを言った子がいたんです。「いや、給食の前だけに来るんだ」と。「給食を食べたら帰っていくんだ」と。だから不登校ではないんだけど、給食しか食べないんだけど楽しいらしくて給食だけは毎日来るんだそうですよ。そういう子がいたんだと。そういうことを考えると、ある面では不登校問題などをいろいろ考えるときにも、給食というのは魅力になるようなものになるのが大事だと。贅沢するというよりそういう魅力的な食事にするのが大事だと思います。この問題はどちらかというと弁当だと好きなものだけ食べられるというんで手を挙げる子がよくいるんですが、好きなものという偏りがあるわけでそういった意味でのバランスと弁当に負けない魅力が欲しいなと。これは今後の問題ですけれども。そういうことも全体を含めると社会状況やさまざまなことを考えたときに

給食の持つ意味というのは大きいのだろうなと思いました。とりあえずそういう感想です。

【高橋委員】

資料の中でも、食育というのは改めてまとまっているところは資料 5 だと思うんですが、いただいたものを見ながら整理をしたんですけど、皆さんがおっしゃるように中学校の食育のひとつの目標設定として小学校からの連続性を持った食育というのがまず考えなければならぬ、そしてこの時期は非常に感性とかもさらに磨かれる大事な時期でもありますし、そういったところを背景に考えながらどのようにということを考えますと、非常に身近なところで食文化とか歴史といった中学生らしさといったところは、小学校ではなんとなく、例えば地産地消とか地域の方たちもご協力いただきながらやってきた中でももっと深く関心を持ってそして食べる、何でみんな食べるのかなというときに、お腹が空くから食べるということと、興味関心があって食べるということも一方で重要であると思うんですね。視察などでも何校か行って市長は「お弁当が好きな子」と言って手を挙げた子がいて「何で好きなの？」と聞いたときに、愛情とかいう答えを示唆した子がいますので、これってでも冷静に考えたときに給食文化やいろいろな、どうしてこの野菜ができたのかとか、誰が作ってくれたのか、とかそういった感謝の気持ちとか、そういったところに繋がってくると、家庭の愛情というのがありますが、そういった方たちへの気持ちを、ちゃんと理解し、感謝の気持ちから食という文化や歴史を知って残さず食べるということにも繋がるのかなということから、この辺の食文化や歴史が非常に大事になってくるなという中学生という時期的にそういうふうにあります。川崎教育プランの中でも生きる力というテーマを持って考えたときには、この先のところにも子どもの変化する社会があるわけで、そういったところも考えますと、作っていただいた方への感謝の気持ちを育てるために、身近な地域をもっとさらに深く関わっていただいて、より中学生らしい教育というところに繋げていくのが非常に大事だと思います。あと、山梨に行ったときに、どうしてあれができたんだろうといういろいろな想像が沸くんですが、「いただきます」とやってから結局最後全部残さないために、子どもたち自身でご飯を調整しますよね、戻すこと、盛ることをやってみて最後帳尻が全部合うという。あれも「残さない」とか「お互いを思う」とかそういうことが先生の支援のもとにしたのかどうかわからないんですけども、ああいうのも非常に自然な形で見れたのがとても大事だなというふうに思いました。あと、例えば子どもの身近な住まいの周りでも昔と変化してしまったのは、やっぱりスーパーはたくさんあるけれども、きれいな食材は並んでいて選択ということも食育の中には入ってきていると思うんですが、そうじゃないものというのがなかなか見えなかったりして、きれいな形の揃ったものがあると、裏ではそうじゃないものがあると。それで裏のそういった流通の関係もあると思うんですが、そういうのも全然自然とやろうとしても、一戸一戸の家庭では難しい部分も、身近になかなかないわけですし、そのあたりやっぱり学校だからこそ意識的にできる食育にも、昔は自然にできたことが今は環境がないのでできない、そういっ

たところも非常に大事なんじゃないかなと思います。

【濱谷委員】

地産地消とか、全国で食育といったときにいろいろなものが世の中に並んで出てきているんですが、地域によって本当に農産地がいっぱいあるようなところはそうだったり、漁業が発達しているところは魚がいつも獲れるし、ものをこうやって採ってきてこうやって食べるんだよとかいろいろやっていますが、なかなか都心部では「川崎で採れるものです」といってもうちの近くにはひとつも見ることがない感じだったりするわけで、地産地消みたいな話をするときによく地図を出して子どもたちに「ここら辺でこういうの採れてるよ、住んでいるところはここだよ」と川崎の地図も見せながらやったりとか、いろいろ工夫しながら指導はしますけれども、知るということは一番の出発点なので、指導としては小学校でもやってるし、中学生にも中学生なりのそういうことはやっていけばいいと思うし、今日本食が世界中で言われているわけで、そういうことでも結構子どもも関心を持ってきているかもしれないので、お味噌汁ひとつでもご飯だけでも、この日本食の大本の基本だよということをお話するとか、日本食というと懐石料理のような和食を想像したりするけれどそうではなく、本当の日本食の基本はご飯とお味噌汁とか、焼魚とか、あとお漬物にしたようなものも保存食としてこうやって食べてきたんだよ、みたいな、日本の今までの食文化も含めて、指導できる場所にもなるのかなというふうには思いますよね。で、小学校のときには「ふんふん」といって聞いて楽しく過ごしちゃうけど、中学生ぐらいになると少しずつ心に染みて残っていくこともたくさんあると思うので、繰り返し上手な指導をしていけるといい時間を作れるのではないかと。立派な食事でなくても、ご飯と味噌汁のある日にそういう話をするとかできるわけで、この時間を大切に扱えるといいなど、みんなと同じものを食べて、一緒においしかったねとかこれはちょっとあまりおいしくなかったねとかでもいいし、これは私はあまり好きではなかったんだよとかでもいいし、同じものを食べてるからこそできる話題が、そういうふうになっていくと、中学生って難しい時期なので子どもたち自身が心と心を通じ合えるその一瞬の時間で、私は救われるような部分も出てくるんじゃないかな、みたいにちょっと期待をしながらこの給食を進めていけるといいなというふうに思ってるんですけど。

【峪委員長】

一瞬の時間ね。

【濱谷委員】

はい、目と目をみて「おいしいね」のにつこりでいいと思うんですよ。

【中本委員】

海老名市のセンター方式を視察した時、センターの2階の廊下に食育関係の貼り紙があって、どんな取組が行われているのかと見てみたら、よくインターネットで「食育」として紹介されているようなテーマばかりなんですよね。「こちらの施設はこうなんです」と、施設の自慢というか説明をたくさんしていただき、それはまあ立派なものだったのですが、でもやっぱり一番感心したのは、学校での給食時間の視察でした。クラスごとにそれぞれが、子どもたちと相談しながら机を並べ変えて食べていました。施設の充実さだけでなく、そこがすごいなと思ったんです。パネルで伝えられる立派な食育ではなく、顔を見合せてグラグラ笑いながらご飯を食べている。各家庭でのご飯の食べ方があるように、各学級でも異なる食べ方があるいい気がしました。じゃあ僕らは何もしないのか、それも何か悔しいので何かできないかなと。でも、僕らが仕組みを作って与えるよりも、学級それぞれで安全で温かくておいしいものを、もっとおいしく食べるための工夫をする。なんか小さい話なんですけど、結局そこに行き着くような気がしちゃったんですよね。お前ら、食育食育ってずっと言い続けて結局何もしないのか、と言われると、「はい、すみません」なんですけど、まあこれはこれから決まることですので、ゆっくり何ができるか考えていきたいです。

【濱谷委員】

形だけ決め付ける。

【中本委員】

インターネットですぐ出てくるような食育をやるのも、何か抵抗が出ちゃって、実際に子どもたちと一緒にご飯を食べるという時間をたくさん過ごしながら、なかなかこう、ゆっくり考えていこうかなと僕は思っています。

【吉崎委員】

僕は川崎らしいっていうのをあまり出さないでいいかなという気がするんですよね。

【中本委員】

そうですね。

【吉崎委員】

だって、東京とか横浜とか川崎とかは、いろいろな国内や国外のものを消費している場所ですよ。まさに電力・エネルギーがそうですね。それはもうつくづくわかったわけですよ、今回福島事故でね。そういうのを消費しているところなんです。だから川崎のこれだけの生徒の数を考えた場合、川崎からって地産地消するってそんなにありえないし、いろいろな経済的なものを考えた場合、難しいですよ。だからそういうのは無理なので、

首都圏型の給食がどういうものなのかをまず考えて、あまり川崎らしいって言わなくてもいいんじゃないかと私は言ってるんです。ただ、唯一言うならば、月 1 回ぐらいは何かアジアの国のものを出すとかですね、やっぱり川崎や横浜はいろいろな面でアジアと繋がっているわけですから、月 1 回ぐらいは何かアジアの何とかなの国の日とか、そういうものを特に住んでいる方が多いところを出すとか、国際理解を深めていくときの視点として、普段は無理なので、月に 1 回ぐらいはやるとかそういう視野の広いほうがいいんじゃないのかなと。あまり地産地消みたいな言い方をしないほうが川崎らしくて却っていいんじゃないかと、それがむしろ川崎らしくていいんじゃないかと思ってましてね。だからその辺のところを少し考える点が必要かなと思うんですが。もしそういったことで議論ができるのであればいいなというふうに思ってるんですけどね。

【高橋委員】

吉崎委員の意見を聞いて何点かまた思ったんですけど、例えば給食の時間を共有するとき、何校か川崎市内の中学校のランチサービスを取ってるところに行ったときに、細かい話なんですがおしゃべりに夢中になったら私が食べ終わらなくて、常にいろいろなものをもたもたしていたら、二回ぐらい行ったんですけど牛乳パック折りを手伝ってくれるんですよ「こうだよ、こうだ」みたいな。それが助けてくれる場面が何回もあって、きつこういうのは子ども同士も「そうじゃないよ」みたいな、こんなふうにやっているという時間が、非常に牛乳パックのところだけでも、大事だったしありがたかったというふうに、小さくこう折るたたみ方が何回来ててもわからなくて、たぶん皆さんそうだったんじゃないかと、それも大事だったなと今思います。あと 2 点ございまして、例えば何かを作って食育に、周りでいろいろな大人たちががんばっている姿というのは、大人たちも例えば生きるために野菜を作ったり生きるために周りの支援をしたりとか食器を作ったりだとかしていると思うので、そういったところというのは身近なところから学ぶことというのはたくさんあるかなと思っています。それに付随して、らしさじゃないかもしれないですけど食育なのか食の周りにある食器だとか食缶だとかそういう話になるかもしれないんですけど、例えばそういったところまで見ていくと、今回見た食缶というところまで見たときにいろいろな道具があるわけじゃないですか、ねじだったり穴が開いてたり、例えばこういうのは身近な製造業がやってる、ねじだけ作っているところがあったりとか。でもそれがないと運べないわけでしょう、仮に運んだり持ったりするときに、そういうのはちょっと視野に入れておくのも必要かなと。それで生きているわけで、それが一緒になって陰で支えてくれているというか、そういうのは産業という面でも反対側から見たときに非常に大事な部分でもありますので、そこはひとつちょっと特徴のあるところになる可能性はあるかなと思います。

【峪委員長】

食育という窓口で皆さんが話をするというのはこのようにどんどん広がりもするけど非常に深い話でもあったと思います。大事なところは押さえられたかなという気がして、むしろこれからずっとこれを話をしていくんだけど、今日話したことはずっと大事にしていかなければと思います。川崎らしいという話も出てきましたので、これは素案が出た後、次の段階でゆっくり話をしても間に合うと思ひまして、今食育の推進のところから始まって、例えば中学校給食のあり方の全員喫食か選択制かというようなところでは、もうごく自然に全員喫食の話が、その良さ、教育的価値について、非常に皆さんから強く語られたというふうに思います。そのほか給食の食材に関しても地産地消も含めてありましたし、弁当との比較で給食による食材の豊富さについても上がっていたかと思います。食材というものを家庭によっては非常に狭い食材で食生活を送っているということがあるかもしれないですね。

【濱谷委員】

実は、作る人が好き嫌いがあるとその母親の好みの材料しか買ってこないし好みの料理についなくなってしまふ、どこのおうちもきつとお母さんの味でみんな来ているのかなというふうには思うんですね。だからせめて給食の時にはいろいろなものを、それから小学校でも食べたことのない食材が結構あるんですね、子どもによっては。初めて見たとか初めて食べるという食材が。でも全員でおいしそうに食べてる子がいっぱいいると食べてみようかという気になるので、大事かなと。

【峪委員長】

そうですね、甲府の男の子が「弁当は愛情です」って言うんだけど。

【濱谷委員】

給食も愛情なんですよ。

【峪委員長】

あまりにも愛情深いと食材が偏ってしまうという、溺愛というのもありますから。

【教育長】

子どもの好みによって献立が決まってしまふ、嫌いなものを入れても残してしまうからということもあるでしょうからね。

【峪委員長】

あるからね。ウィンナーが好きなよと言ってウィンナーと玉子焼き、特に見た目のタコにしたものとか好きなんだとか。そうなるともう食育からだいぶ離れますね。そのような

わけで、食育というところから大事な点がいろいろ基本になるところが話されたような気がいたします。みんなと食卓を囲むということが強調されましたが、それも教育的な配慮で座席を組み替えるという話もありました。中学生ですからね、準備・片付けなど時間が短かったということもあります。

【濱谷委員】

早くできてましたね。

【峪委員長】

着目したということも、これから心配している中学校の時程を考えるうえで非常に参考になっていると思いましたし。

【教育長】

全員で協力してできるというところがいいところですよ、一部の子どもだけでなく。

【濱谷委員】

取りに行っている間に教室に残っている子が机を動かすとか、全員で動いてましたね。

【中本委員】

高橋委員が言ったみたいに「いただきます」と言って、すぐ食べられないものは戻しに行くのは、やっぱり感動しましたよね。残さずに食べたい人に分け与えるって、ああいうのを学級で相談して決めていたりしているわけじゃないですか、他の学級はやってませんでしたし。どうなんですかね、食育の観点からも、給食はやっぱりおいしくなきゃだめなんですよ。安全は当たり前、食器もできればおいしく食べれる食器、それが箸なのかスプーンなのかは議論が必要だと思いますが、まずは本当においしいもの、おいしくなる食べ方が基本になるような気がします。何にもしないことになっちゃうかもしれないんですけど、逆にそっちのほうが未来がある気がします。

【教育長】

あとは中学生ですから、今日の献立でどのくらいのカロリーがあるのか、そういうのを知って、社会に出てもどのくらい食べればどのくらいのカロリーなのかなということがわかると、大人になってからの食生活が管理できますよね。

【濱谷委員】

野菜の量もね、肉だけ食べちゃいけないってこともね、常に毎食野菜もこれだけあるんだということが見えてるといのは大事なことかと。

【高橋委員】

マイ箸を持ってきてましたよね、あれも意識的に多分全校の生徒が持ってきているって確かか言っていたと思うんで、あの辺もできることは資源のこととかの学習だったのかなと、細かくは説明はなかったですが。

【中本委員】

自分で作りこんだ箸を使った子もいましたよね。だから多分。

【高橋委員】

そうですか。

【中本委員】

「君それどうしたの？それ」って聞いたら「作った」って言って「へえ～」と。だから食育なんていうのは、考えたらすごいなこいつらって。

【濱谷委員】

楽しい。

【中本委員】

楽しいですよ。複合的な学習時間の充実というとおかしいですが、他の学習時間で作ったのかもしれないし、ただそういう箸を持っている子もいましたし、なんか本当行政で作っている器の食育と学級で実際に行われている食育の素晴らしさの、言ってはまずいのかもしいですけどギャップが。これは川崎市は活かさないといけないですよ。

【峪委員長】

箸は洗う段階で、ちょっと食器を洗うのとは違って、だから箸を持ってきてくれたほうがいいんですよ。

【高橋委員】

そういう意味もあるんですね。

【峪委員長】

普通の食器だと食器洗浄機というのがあって一括してできるという良さがあるんだけど、箸はそのスタイルが通じない。

【高橋委員】

食育の面でもプラスに効果が出そうな感じですよ。

【濱谷委員】

中学生なら上手に管理できるでしょうから、小学校の1年生じゃないんだから。

【中本委員】

あと、給食食べ終わった後にあんなに歯を磨く子が多いのかとびっくりしましたが。みんな歯を磨くんですよ。

【峪委員長】

それは指導しているのかな。

【濱谷委員】

それは学校によってはやってますよ。小学校でもやってる学校はありますよ。

【中本委員】

私那不潔なだけか。

【濱谷委員】

私はやったことなかったけど。

【中本委員】

ああ、そうですか。

【教育長】

結構いま小学校で経験していることってたくさんあって、先ほどの食事の前に少し自分の量を加減するというのも、小学校でも比較的行われていますから。

【中本委員】

ああ、そうなんですか。

【教育長】

中学校へ行っても小学校6年間の経験というものはかなり活かせると思うんですけども。

【濱谷委員】

そうですね。

【峪委員長】

世界遺産の日本食という話もありました、何も京都に行かないと日本食にならないとか。

【濱谷委員】

煮物だっていいんだもんね。

【峪委員長】

オバマさんが行った寿司屋に行かないと日本食ではないとかそういうわけではないと。味噌汁はどうなんですか、出汁は昆布と煮干かあるいは鰹節で取ってないよね。

【中学校給食推進室担当課長】

給食は鰹節だけのときと鰹節と昆布の合わせをしているときと。

【峪委員長】

やっぱりそういうもので出しているんですか。

【吉崎委員】

ちゃんと出汁取ってるんですよね。

【中本委員】

あれ、ちなみに僕らが甲府で食べた味噌汁の温度になって、川崎の小学校では出てくるんですか。

【峪委員長】

出てきますよ。

【中本委員】

あの温度で出てくるんですか。

【中学校給食推進室担当課長】

あったかいですね。

【吉崎委員】

自校給食ですから。

【中本委員】

そうかそうか、自校ですもんね。

【中学校給食推進室担当課長】

ただ現在使用している小学校の食缶は、保温性がちょっと劣りますけど。

【中本委員】

ということは、デリバリーであの温度で送られてくるすごさっていうのは

【吉崎委員】

すごくいいんでしょうね、食缶が。

【中本委員】

びっくりしますね。

【吉崎委員】

保温性がいいんでしょうね。

【峪委員長】

二重構造になってね。

【中本委員】

あの味噌汁の温度でまず驚いたんですけどね。2時間以内に運ぶという。

【吉崎委員】

すごいもんですよ。

【峪委員長】

ちゃんと出してるんだ。

【中本委員】

そうか自校方式ならまあそれは。

【峪委員長】

逆に家庭で昆布と鰹節で味噌汁を作っているところって。

【濱谷委員】

おうち？

【峪委員長】

そう。

【中学校給食推進室担当課長】

中にはいらっしゃると思いますけど。

【峪委員長】

中にはいるぐらいの感じ。

【濱谷委員】

中にはいるぐらいでしょうね。

【峪委員長】

まずはいない？

【中学校給食推進室担当課長】

まずはきっと、少ないかと。

【峪委員長】

ところが学校給食ではそれをやっているわけだよね。そういうわけだね。すごいですね。

【中学校給食推進室担当課長】

まあ、5・6年で家庭科をやりますけど、出汁をとるっていう授業がありますので、それとも関連しながらお味噌汁というのはやっぱり給食でも教材になりますし家庭科と連携してやっている学校もありますね。

【峪委員長】

そういうのをやっぱり知らせるべきだよね。これがその味だっっていうのを気づかずに給食を食べていたわけですから。うまいと思っていただけで、これが世界に通じる味っっていうふうには思っていないよね。わかりました。いがかなもののでしょうか。先ほどお話がありましたように、食器をどう変えるかとか導入時期については詳しくはお話できませんでしたけども、今日は皆さまから様々な意見を頂戴して、このことについては実施方針の素案を

策定していくのに向けて、さらに議論を深めていきたいということで今日は承認ということで、ひとまず終了してよろしいでしょうか。

【各委員】

はい。

【濱谷委員】

全員喫食は皆さんの意見でしたね。

【峪委員長】

これは圧倒的でしたね。

【吉崎委員】

いいんじゃないですか。

【峪委員長】

その教育的な価値というものは大事にしたいと思います。それでは承認ということでよろしいでしょうか。

【各委員】

<承認>

6 閉会宣言

【峪委員長】

それでは本日の会議をこれもちまして終了いたします。どうもありがとうございました。