

# 平成26年度教育委員会臨時会会議録

【日時】 平成26年5月20日（火）

【開会】 14時00分

【閉会】 15時15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 吉崎 静夫

委員 高橋 陽子

教育長 渡邊 直美

## 【欠席委員】

委員 中本 賢

委員 濱谷 由美子

## 【出席職員】

総務部担当部長 小田嶋

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

総合教育センター所長 江間

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

書記 伊丹

## 【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。本日は、中本委員と濱谷委員が所用により欠席でございますが、「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」第13条第2項に定める定足数に達しておりますので、会議は成立しております。

## 2 開催時間

【峪委員長】

本日の会期は、14時00分から14時45分までといたします。

## 3 傍聴（傍聴者 10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。

また、新聞社より写真撮影をしたいとの申し出がございますが、川崎市教育委員会傍聴人規則第4条により、ただいまから議事事項に入るまでの間に限り、写真撮影を許可してもよろしいでしょうか。

【各委員】

<了承>

【峪委員長】

それでは、許可します。

#### 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

##### 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】

本日は、中学校完全給食実施方針（素案）の「中間取りまとめ」について、その「たたき台案」を、ご提案させていただくものでございます。

中学校完全給食実施に向けた検討状況につきましては、これまでも会議の資料や会議録につきまして、逐一本市ホームページに掲載し、広く市民の皆様に周知を図ってきたところでございます。そしてこの度さらに、現段階での検討状況を中間報告として取りまとめ、公表させていただくことにより、より現在の検討状況について、市民の皆様に周知できるものと考え、「中間取りまとめ」として、まとめさせていただいたところでございます。今後の中学校完全給食の早期実現に向け、議論や検討を前進させる上で、着実な一歩となればと考えておりますので、よろしく申し上げます。

それでは、川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）中間取りまとめ（たたき台案）について、ご説明させていただきます。

資料の「川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）中間取りまとめ（たたき台案）」の1ページをご覧ください。

初めに、「1 川崎市立中学校給食の基本方針」について、でございます。本市では、これまで、市立中学校の昼食は、「家庭からのお弁当」を基本とする「ミルク給食」を実施し、併せて、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「ランチサービス事業」を実施してまいりましたが、中学校完全給食の実施に関する「市議会の決議」や様々な意見・要望があったことを踏まえて教育委員会会議において議論を重ねていただいた結果、中学校においても、小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、

昨年 11 月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定していただきました。この基本方針に基づきまして、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進していくものでございます。枠の中は、昨年の 11 月 26 日に教育委員会会議において決定された「川崎市立中学校給食の基本方針」でございます。

1. 早期に中学校完全給食を実施します。
2. 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。
3. 安全・安心な給食を提供します。
4. 温かい給食を全校で提供します。

の 4 点が決定されております。

次に、「2 実施方針（素案）策定に向けた検討状況について（中間取りまとめ）」でございます。「川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）」の策定に向けた、さまざまな課題につきましの、現時点での検討状況は、以下（1）の課題から（7）の課題まででございます。

まず、課題の（1）、「学校給食を活用した食育の推進について」でございますが、中学校完全給食の実施に伴い、次に掲げる食育に重点を置きまして、さらなる食育の充実を推進してまいります。

- 各教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
  - 給食の準備や片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる、いわゆる「共食」による食育
  - 小学校からの継続的かつ計画的な食育
  - 地場産物等の給食への活用による食育
- でございます。

次に、課題の（2）、「中学校完全給食の喫食形態について」でございますが、給食を生きた教材として活用できること、統一的な食育の指導が可能となること、共食・共同作業による食育の推進が図られることなどから、全員喫食を原則とすることを基本として、引き続き検討してまいります。

1 枚おめくりいただき、次に、課題の（3）、「安全・安心・良質かつ廉価な食材の確保について」でございますが、安全・安心・良質を最優先とし、かつ廉価に給食用食材を確保するため、小学校給食で実績のある（公益財団法人）川崎市学校給食会を活用することを基本として、引き続き検討してまいります。また、食育推進に資するよう、市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用についても、引き続き検討してまいります。

次に、課題の（4）、「中学校完全給食の食器の形態等について」でございますが、食器については、「安全性の確保」、「多様な献立への対応」、「取扱いのしやすさ」、「経済性」の 4 つの観点を重視して選定してまいります。また、食事マナーや共同作業による食育の観点から、食器の形態については、小学校給食と同様のセパレート型の食器とすることを基本

として、引き続き検討してまいります。また、中学生の自己管理能力を育む等の食育の観点から、箸等の持参（いわゆる「マイ箸」）についても、引き続き検討してまいります。

次に、課題の（５）、「中学校完全給食の実施手法等について」でございます。

アの「実施手法について」でございますが、中学校全校における自校方式又は親子方式による完全給食の実施には、多くの学校で運動場に調理施設を整備せざるを得ない状況が生じるなど、教育環境への影響が大きいため、現時点では困難な状況でございます。ただ、個別の学校における可能性につきましては、引き続き検討してまいります。また、生徒数の推計に基づく食数 3 万食という規模、本市特有の細長い地形等を考慮いたしまして、市内を複数のエリアに分け、各エリアに対応した共同調理場又は民間調理施設の整備・活用等を基本として、引き続き検討してまいります。

1 枚おめくりいただき、次に、イの「民間活力を活かした効率的な手法について」でございますが、PFI の可能性も含め、民間活力を活かしたあらゆる手法を比較検討の上、効率的・効果的な実施手法による安全・安心で温かい中学校完全給食の全校実施に向けた取組を推進いたします。

次に、課題の（６）、「中学校完全給食の導入時期について」でございますが、中学校完全給食実施に係る整備の進捗状況や学校運営の状況を踏まえ、平成 28 年度中の導入に向け取組みを推進いたします。また、中学校完全給食の試行実施についても、事業の進捗状況に応じ検討いたします。

次に、課題の（７）、「中学校給食の給食費の額について」でございますが、給食費の額については、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況等を総合的に勘案して決定いたします。

次に、「3 今後のスケジュールについて」でございますが、平成 26 年 9 月までに、中学校完全給食実施方針（素案）を公表いたします。その後、パブリックコメント・保護者説明会等を経て、本年 11 月までに、中学校完全給食実施方針を決定いたします。その後、中学校完全給食実施方針に基づく取組の実施・事業開始の広報をいたしまして、平成 28 年度には、中学校完全給食を全校で実施いたします。

資料の後に、参考資料を 1 から 11 まで、添付いたしました。この参考資料につきましては、その都度、随時更新しておりますので、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】

ありがとうございました。ただ今、中間取りまとめに向けた「たたき台案」というものについて説明をいただきました。主に 2 番の(1)から(7)までが中心になるかと思えます。(1)から(7)まで、これがたたき台案あるいは中間取りまとめの骨格でございますので、これについて一つ一つお話をしていっていただきたいと思えます。まず(1)の「学校給食を活用した食育の推進について」これについてご質問やご意見ありますでしょうか。

**【吉崎委員】**

小学校でも実際にやってきているわけですが、給食などを通じて。中学校の発達段階を考えたときには、どういうことが特色としてさらに小学校にプラスで入ってくるんでしょうか。ここに書かれているのは大体小学校でもあることかなというふうに思うんですね。中学校の発達段階を考えたときに何かもう少しありますでしょうか。さらに入れるとすれば。今特に体を作る時期だとか、いろいろなことがありますよね。

**【中学校給食推進室担当課長】**

この間の会議のときにありましたけれども、中学生から高校生の時期というのはやはり大人になっていく、体が大人として作られていく時期ということでございます。やはり学校給食の中でも、保健体育の分野では、子どもたちに対して体が作られていくという勉強も入りますので、大人の体として基本となる時期ということを考えますと、やはり小学校とはまた別の視点が出てくると思います。あとは先ほど一部のところで自己管理能力という言葉をちょうどお箸のところで使わせていただいておりますけれども、小学校の6年間の時期に食育も含めていろいろ学校給食を活用してやってきてはいますけれども、中学生になる時期というのはもう自分のことを小学校の時期よりさらに自分で考えていけるという時期だと思っておりますので、できるだけ中学生が自主的に考えられる、実践できるというようなところを視点としていきたいと考えております。

**【吉崎委員】**

そうすると、そのとき給食ってどういう役割を果たすことになりますか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

給食自体というのが、学校給食法とありますけど日常の食事の指標となるようにということで献立作成を行っているという現状がございますので、小学校の場合は出てきたものを、こういうのはおいしさの点からも栄養の点からもいいんだなと認識はできると思うんですが、それを中学生が今後大人になったときに給食ってこういうものがでてきたんだなということで自分の食事に置き換えられる、それから家庭を持つこともあるだろうし、自分が大人として社会人としてなったときにこういう食事という目安みたいなことに、学校給食が考えてもらえればいいのかというところは強く思っているところです。

**【吉崎委員】**

そうすると、それが誰が担当したほうが。すごくいいと思うんですよね、大人に向けていろいろな栄養の偏りとか他の問題がありますよね。で、これから自立していかなければいけない、大学人になって社会人になって。そういったときに給食がモデルになるってこ

とでしょ、食事のバランスとかいろいろ考えて。それをどういう方が主に担当したほうがいいでしょうか、これは。

**【中学校給食推進室担当課長】**

それにつきましては、今後食育指導ですとか教職員の役割につきましては、実施方針の素案策定に合わせて検討していく課題と考えておりまして、この参考資料1にもございますように、こちらの左の12の課題のうちの上から3つ目の一番左側に食育の推進が点線で囲まれてございますが、教職員の役割等食育の指導や給食管理のあり方を踏まえた教職員の役割につきましては、実施までの間の検討事項と考えていますので、今後また学校現場の皆さんの意見を伺いながらこの辺のところは整理していきたいと考えております。

**【吉崎委員】**

はい、わかりました。

**【教育長】**

学校全体で取り組むということは今お話があったとおりなんですけど、現状としましては技術家庭科の家庭分野の中で、今、北村課長が説明したような内容は盛り込まれていまして、中学生としてどういった知識・態度を身につけていくのかということころは、これまでも指導されていますので、その指導とあわせて給食が提供されるにあたって、実際にどのくらいの栄養バランスが取られているのかとか、どういった朝昼晩の食事の中で全体の献立をどういうふうに作っていったらいいのかとかいうような学習ができますので、給食の効果というもの随分期待できると思っています。

**【吉崎委員】**

家庭科は非常に有効ですね。

**【教育長】**

あとは特別活動の学級活動などでも、給食の中で人間関係の形成も含めていろいろな要素がございますので、そういった学習活動も充実できるものと考えられると思います。

**【峪委員長】**

そうしたことは、この7つの後にやってくる食育でさらに具体的なお話がされると。カリキュラムの編成は学校が独自に行うものではあるんだけど、やっぱり全体として川崎のカリキュラムを編成する上での参考資料みたいなものがあるといいかもしれないですね。それは後の話なんですけどね。

**【吉崎委員】**

そういうことも考えられるといいですね。

**【高橋委員】**

食育についての参考資料は5-1を中心に書かれているかと思うんですけど、前回も少し触れたんですが、例えば食に関する指導の表などが具体的に括弧なんかでも記載されていて、すごく私なりには理解しやすくて、そういったのを推進のところでも今後具体的に計画される中で、例えば今の話の中で触れられなかった文化とか歴史とかですね、あとちょっと違った角度で言えば、例えば生産者に対する感謝の心、これは今取り組んでいる川崎市教育のキャリア在り方生き方教育というところにも非常に生きる力という意味では連動してくるし、その成長度や感性を磨くという時期としては次の段階に行く非常に大事な時期で、この列挙されている中身は非常に私はいいなと思っていますから、その辺は例えば食じゃなくても中学校なんかは職業体験みたいなこともやってるじゃないですか。例えばそういったところにもこの感謝の心は含まれてくるんじゃないかというのを理解しますと、そういった連動とかですね、このあたりは意識して推進の具体的なプランを作っていただいているなと思います。

**【教育長】**

この地産地消の話もありますが、お弁当でもできないわけではありませんけれど、給食ですと様々な食材の提供・供給が可能ですので、普段家庭ではなかなか使っていないような食材あるいは献立を学校給食で提供できることになるかと思っていますので、今言われたようなことは川崎の給食の中でも大事にしていくことではないかと思っています。

**【高橋委員】**

はい、お願いします。

**【峪委員長】**

皆さんから話が出ることはすべてこの後にどんどんと膨らんでいく、食育に関してはこの委員会が一番大切にしているところなので、今後さらに様々な例を示していただいて、給食が豊かになるために参考にさせていただければいいと思っています。(1)についてはよろしいですか。

**【各委員】**

はい。

**【峪委員長】**



それでは(2)に行きます。喫食形態についてどうでしょうか。これは前回、全員喫食ということはこの席で確認させていただきましたが。

**【吉崎委員】**

基本は結構なんですけど、アレルギーとか特別配慮する子の問題があるから原則という言葉が入っているんだと思うんですが。これは他の市ではどういう状況なのでしょう。他のところ、例えば政令指定都市でもやってますよね、そういうところでは、食物アレルギーなどを持っての子に対して給食はどのような形で関わっているんでしょうか。程度もありますけど、個人差も。

**【中学校給食推進室担当課長】**

他都市いろいろございますけれども、実施手法によってもかなり変わってくる場合もあるとは思いますが。

**【吉崎委員】**

実施方式によってですか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

はい、本市の小学校のように全校で給食室を持っている場合でも、食物アレルギーを例に取りますと、アレルゲンをすべて除去できるような献立というのはいずれにしても難しいのかなと思います。ある程度対応できるという部分であれば、それぞれの手法によってできるものではあると思います。現在、小学校を考えてみますと、この間海老名市の視察に行っていたんですが、あそこのようにしっかりアレルギーの専用の調理室が設けられているのであれば、全部は網羅できないとは思いますが、市として最低、状況に応じてこういうアレルゲンを持つお子さんが多いからそれだけでも除去しましょうとか、それに対して代替の食事を出しましょうとかいうことが、ある程度可能かと思えます。ただそういうものがない中で、100%は難しいかなと思います。あとは本市の場合、給食の調理で対応できないことが多い場合でも、きちんと今川崎市でもアレルギーに対応するマニュアルの本を教育委員会で作成しておりますので、給食に関しましては、食材についてしっかりとアレルギーの原因物質内容を食物アレルギーのお子さんを持っているご家庭に、こと細かくお知らせするという、必要最低限の対応は行っています。これは調理でできなくても、きちんと情報をご家庭にお知らせすることは必ずしております。それによってご家庭の判断で、学校の判断もありますけれども、きちんと保護者と学校関係者で面談をさせていただいて、アレルギーの対応について学校でどこまでできるのかということのを保護者を含めて教員、具体的にいうと管理職、学級担任、本市の場合は栄養士もいますし養護教諭、関係する方々、調理員も入る場合もありますけど、しっかりと検討委員会とい

うものを設置していただいて、その中で対応について決めているということがあります。どの程度調理で提供できるのかというのは、今後いろいろ話し合っていかなければならぬ件だとは思いますが、そういうような対応に関する流れというものはしっかりあると思いますので、そこを重点に活用しながらやっていくというのが大前提になってくると思います。

**【吉崎委員】**

現在小学校ではどのくらいの子が給食に合わなくて、自分で弁当というか代替のものを持ってきている子というのはどれくらいいるんですか。何か調査結果というのはありますか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

きちんとした調査はかけていないんですが、すみません。

**【吉崎委員】**

じゃあまた次回で結構ですので。その子たちが上がってくるわけでしょ、結局は。

**【中学校給食推進室担当課長】**

そうですね、それは考えられると思います。全国的に県のほうでもどのくらいアレルギーのお子さんがいるかということで、給食の中でという調査は行われているようですので、そちらのデータ等はお示しできるかと思いますが、ちょっと今の時点でどのくらいという数は。

**【吉崎委員】**

また次回に教えていただいて。それがなんか考える必要があるのかどうか、どのくらいの数があるのかによっていろいろ違うと思うので。よろしいでしょうか。

**【峪委員長】**

私は小学校の教員だったんですけど、やっぱり大変なアレルギーと簡単なというのがあって。検討する中に調理員も入るんですね。

**【中学校給食推進室担当課長】**

そうですね。

**【峪委員長】**

可能かどうかというのは調理員次第ですので。調理員が、それならやってあげますよとい

うものもあるんです。そうすると小さな 1 人分のお鍋で作ったりで対応するというのもあれば、とてもそこまではそんな複雑なことはできませんということも。だから調理員も参加されると。それから最終的にクラスの中では、クラスの子ども全員がその子を理解してあげないとダメなんですよね。何であの子だけ、みたいな話になるような学級経営というか、子どもを育ててはいけませんよね。みんなが理解してくれないと。ですから原則とする、ということなんですけれども、それにはたくさんの人たちの温かい理解が必要ですよ。

**【高橋委員】**

それに付随して、今ちょうど言いたかったことを峪委員長が。全員喫食という目的をもって前回から打ち出している中でどうしてもいろいろと難しいというときに、心のケアというかその分のフォローが本当に大事だと思っていて、年齢的にも思春期というか変化が出る中学生というところでもあるので、例えば小学校のところとかの給食と一緒に食べるというアレルギーのところもそうですが、支援級の子どもたちが給食と一緒に食べるという場面が今すでに結構あって、いろいろな場面がすでに小学校のところでは行われてますし、いい方向に給食は必ずいろいろな方たちが食べるというので、かなりいろいろな学校でやられていると思うんですね。そうすると自然と、それぞれの支援級の子ども役割を持って給食当番をやっていて、例えば給食の牛乳パックがたためなかつたら隣の子ができないところだけ支援してあげたりとか、そういう風土というのは小学校のときにできているなあと、それも支援級だからとかアレルギーだからじゃなくて、みんなうまく中学校につなげて今回の喫食の形態が変わるという場面ではそこを本当に大事にしてほしいなど、付随してつけさせていただきます。

**【峪委員長】**

(2)についてはよろしいですか。

**【各委員】**

はい。

**【峪委員長】**

それでは(3)に入ります。安全・安心・良質、それでいて廉価という食材の確保について。

**【吉崎委員】**

小学校で実績があるということで、川崎市学校給食会が材料の確保をするということですね。ここにはこれまで問題がないのかどうか、ないから取り上げているんだと思うんですが、民間を活用するよりもこのほうがいいんだという利点を挙げてもらえますか。目的

は書いてありますが、この財団の学校給食会を使ったほうが民間に任せるよりはいいんだ  
ということの、何か材料となるものがありますか。

【中学校給食推進室担当課長】

お手元の参考資料の、4番目に書かせていただいています、右側の枠のほうをご覧ください  
いただければと思いますが、メリットとして書かせていただいている部分があります。こうい  
う仕様を作れば民間でも任せられるのではないかと伺うこともできるのかとは思いますが  
れども、民間業者が1業者でということであれば本当に統一されたものもある程度調達で  
きる可能性はあるとは思いますが、今給食の食材についてはすごく安全性の確保という  
ことが謳われておりまして、放射能に関しましては、放射能に関しましては、放射能の  
高いことになっておりまして、放射能等につきましては、しっかり産地等もホームページのほうにアップさせて  
いただいている方も確認できるようにということをさせていただいたりとか、そ  
ういう流れがありますし、アレルギーの問題も具体的に1つの食材、原材料はいっぱい使  
われているんですけども、その出所とか内容等をきちんと掌握できるということでは、民  
間でもできるとは思いますが時間がかかったりとか、そういう難点も出てきます。一番、  
学校給食会を使って何がいいのかというところは、きちんと出所がわかるところやすぐ内  
容がわかるというところ、それからここに書かせていただいているんですが、加工食品的  
なもの、例えばコロッケと書いてあるんですが、今小学校で約7万5千食、それで特注品  
が作れます。今回3万食程度中学校の場合作りますけど、やはりよいものがオーダーでき  
る、その内容についても、栄養士も考えますけど、今までの積み重ねたもので、商品開  
発まではいきませんが、そういったデータもきちんと持っていたりして管理している  
のが学校給食会です。学校給食会でも衛生検査をしていただいたりとか、やはり一番大き  
いのが物資選定委員会というものを開催していただいているところです。この物資選定委  
員会につきましては、左側の上側になるんですけど、囲みの中に選定委員会ということで、  
選定委員には校長先生、PTAの代表の方、審査委員として各学校の給食主任教諭、栄養教  
諭とか学校の職員とかがメンバーになっていただきまして、毎月実施月の前の月に選定委  
員会を行いまして、サンプルで選んでいただくということをしてしております。実際味見をし  
ながらとか、生のものと加熱したものを比較しながらとか、しっかりそこで皆さんの目で  
選定していただくという組織をきちんと持っていたいただいているというのが学校給食会です。  
そこで選ばれたものについて今度は実際にちゃんと学校に同じものが入っているのか、そ  
ういう確認も学校給食会では行っていたいただいておりますので、民間がどこまでできるのか  
は調査しなければわからないところではあるとは思いますが、せつかく今まで何十年  
も小学校給食に関して、そういうような安全性についてはきちんとやっていただいた学校  
給食会ですので、今までの実績を踏まえて、中学校の分もやっていただければいいんでは  
ないかと思えます。ただデメリットとして、やはり下のほうに書かせていただいております  
ですけども、今現在の7万5千食を1日全部調達するというのは難しいので、現在は3ブ

ロックに分けて調達をしていたり、地産地消も含めて供給量の少ないものはなかなか大量に調達できないという部分もありますが、これは日を変えてとか部分的に今回はこの地区で、次がこの地区でしましようというやり方もできると思います。あとはシステムで今あるものが中学生の分が増えていくところにおいては、システム開発というのは今後の課題になってくるかと思います。今後、民間でもできるのかどうかということを含めて、きちんと精査していきたいと思います。

**【峪委員長】**

はい。よくわかりました。

**【高橋委員】**

それに付随することで教えてもらいたいんですが、基本的なところで、今地産地消とかその前の項目でも地場産の給食への活用、食育などでそういったところを大事にしていこうというところを書いていて、小学校でも地産地消ということをやっていると思うんですけども、この流れでデメリットの部分で実際に今やっている地産地消の流れというのは、私が想像するに、例えば栄養士がいればその地域の学校の周りにある農家さんとかです、そういうのがあってそういったものをより地域、大事ですから、そういったところで感謝の思いとかを実行する場合に、小学校だったら栄養士がいればそういった栄養士の裁量とかでやっているのか、それとも学校給食会が安全性も含めた物資調達の段階をクリアしないとできないのか、その辺実際今どういうふうに行っているのか教えてください。

**【中学校給食推進室担当課長】**

現状ということで、小学校の場合、地産地消、市内産といいますとだいたい農産物が多く、青果物、野菜とか果物というところがメインになります。やはり地域に生産者がいらっしやって、これについてはPTAの方からの情報とか学校のほうに、栄養士限定というよりは地域の中でこういうところという情報が入りますし、また体験学習という中でも実際そういう生産者の方が学校に来ていただいて、子どもたちが何か栽培するときにはきちんとお米なり野菜なりのときに指導していただいて、というような関わりで、給食でも調達できるものがあればということで、統一献立の中ではなかなか難しいですが、月1回自校献立というのを小学校ではやっておりますので、そのときにそれを活用してそれを献立に載せるときには地域の何々さんのところで獲れた何々ですよ、このことについては、こういう食べ物について食育の教材として使わせていただいたりということは、または生産者の方に来ていただいてお話をいただいたりというような形で、活用させていただいております。市内産は本当に少ないので、小学校の場合に地産地消といった考えとしては、県内産まで地産地消品ということにしています。今神奈川県の方でもやはり地産地消を給食の中で活用しましようという事業がありまして、その事業で川崎市が都市型というところで

モデル地区になっておりまして、県と教育委員会といろいろやり取りをしていて、こういうものがこのぐらい作れるので、では川崎市のほうにこのぐらい出しますよみたいな。それについては教育委員会と県との間でやって県産物を統一献立の中に活用していこうというシステムがありますので、そういう面では県内産をある程度使えるのかな、ということは考えております。

**【高橋委員】**

とすると、この自校献立で主に地産地消をやっていますよということと、それを実行するために献立を作ったら、やっぱり物資調達的时候は事前に学校給食会に言って、という流れは変わらずにやると。

**【中学校給食推進室担当課長】**

そうですね、県のほうで例えば大量に供給できるというもので、ひじきとかわかめとか、たまに大根とか野菜が入りますけれども、この月にこれだけ県産が使えるのでその分は学校給食会にお知らせして、その量を引いた分を今度は市場のほうに発注をかけるみたいな流れを持っていますので、かなり使えるものというのは使ってもらえるような形でコンタクトは取っております。

**【高橋委員】**

自校の献立を立てるときに、量が一定程度確保できないと献立に載らないから、多分供給量の少ない物資は活用できない、自校であってもできないということなんですよ。逆に言えば、地産地消というイメージがもっと身近なところがなかなか、今整理すると地の利的に、川崎の場合結構身近に農家があったとしても、ある場所もありますよね、なかなか供給量が確保できないのでちょっと活用はできない状況が、一方で現状であるという感じですかね。

**【中学校給食推進室担当課長】**

そうですね、例えばそういう南の川崎区とかになるとなかなか生産者が少ない状況もありますが、そこにつきましては全然使えないということではなくて、やはり使えるものも県内産とかあとは学校園みたいところで作っているものもあります。それを量がたくさんあると、今日は2年生が作ったさつまいもがいっぱい今年は収穫できましたということで、じゃあ一部を、全部は供給できるものではないし、収穫したものは収穫したなりにその学年で活用しますので、それで余裕がある量とかを給食の中で全体のちょっとが収穫できたものという形でも取り入れたりとかはできていると思います。

**【高橋委員】**

結構、地産地消のやり方をいろいろ今回検討されるんだと思うんですけども、地域で見たときに例えばそういった地域があったときに、想像するにそうやってがんばっている農家の方がいらっしゃってそれを見ながら学校に通っていますと、あそこのほうれん草が、あの農家の何とかさんが作ってくれて、というのが結構リアルに感謝の気持ちとか、さっきの食育に繋がるんだろうな、なんて勝手に思っていましたので、何か一連の流れが可視化というか見えることが時々出てくるとよりいいなということがあったので。今後の検討課題としても教えていただきながら検討していただきたいと思います。

**【峪委員長】**

まあ中学生ですから、すぐそばの畑でないと地産地消でないということもないでしょうし、県でもいいですし、日本だって、中学生ですから。そして食材の需要と供給のバランス、それによって値段が決定するというのは社会科で中学校は習うんですね、そういったこととかね、合わせた学習もあるでしょうし、そういう地産地消ということもあるかと思いますが。小学生ではないんですから。この安心・安全・良質そして安いというフィルターに十分なっている学校給食会だというんですが、その学校給食会をここでは基本として考えるというのは、どこかがきちっと声を上げているんですか。

**【高橋委員】**

声を上げているって？

**【峪委員長】**

教育委員会がお勧めしているんですか？

**【中学校給食推進室担当課長】**

この間、様々な会議を開催させていただいておりますけれども、PTAが入っております中学校給食連絡協議会におきましても、同じようにこの課題におきましてもこれまでも議論してきておきまして、この中学校給食連絡協議会の委員の中からも、民間でも物資の調達ができるわけなんですけれども、やはり学校給食会からこれまでも安心して調達していただいているので、ここは同じように安心安全という点は絶対譲れないので、そういう点で小学校と同様に学校給食会を活用していただきたいという声は委員のほうから上がってきております。

**【峪委員長】**

はい、わかりました。ありがとうございます。それでは(3)についてはよろしいですか。

**【各委員】**

はい。

**【峪委員長】**

では(4)にいきます。食器の形態ですけれども、いかがでしょうか。

**【吉崎委員】**

当然生徒たちが自分たちで盛り付けしたりしますので、そうするとやっぱりセパレート形式が一番分担してやりやすいかなという感じがするんですけどね。ランチプレートですと自分で動くみたいな感じになるので難しいかなと。弁当箱も難しそうですね。分担するならやっぱりセパレート方式が私はいいと思っています。小学校でもこれになっているのではないかと思います。小学校ではこれで問題があるとかいうことはありますか。それともこれが望ましかったとか、まあ実績もあるんでしょうから。どうなんでしょうか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

小学校の場合ですけども、以前からセパレートということで今3種類程度を使っています。今ちょっと委員の言葉の中に配膳のしやすさということがあったんですが、やはり給食当番が自分はおかずを今日は盛り付けしますよといった場合に、食缶の中におかずが入っていますけれども手前にそれを入れる専用のものを置いて盛り付けて、ランチプレートですといろいろところで盛り付けるというようなことでは、やはり配膳を考えるとやりやすいということではセパレートかなというふうに思います。また、和食が出た場合にはお椀を持つというような今までの習慣やマナーがありますので、きちんと持ってそれぞれ食べられるというような食育の観点からも、現在小学校のほうではそのような形でやっております。

**【峪委員長】**

はい。セパレートがいいですね。

**【吉崎委員】**

あとマイ箸ですか。甲府もそうでしたよね。中学校で、これは問題はないんですか。マイ箸がいいと思うんだけど、ちゃんと管理できるだろうか。できる子とできない子といると困るんだけど。その辺も食育なんですけどね。

**【中学校給食推進室担当課長】**

中学生に対しては、指導はしやすいと思います。小学校の低学年だと、考え方もあると思うんですが、以前小学校給食の場合には先割れスプーンの時代がございまして、箸は使っていなかった時代があります。やはり和食が、ご飯給食が増えてきた段階で、お箸で食べ



ることが食育だろうということでお箸を使いましょうという時期がありました。出だしのときはやはり家庭からお箸を持ってきていた時代もあります。幼稚園とか保育園とか低学年ですとわりと保護者の方が気にされていますので、ナプキンとかも小学校の場合は用意するという学校も多かったので、保護者の管理の下きちんと持ってこられるという状況がありました。かえって高学年は自分たちで洗ったりとかということもあって、果たして小学校の場合は、低学年では、体力的にも弱いという部分もありますので、きちんと衛生管理のできたものを出したいということで学校のほうで指導して用意しているという今のやり方になりました。中学生の場合ですと、この間の甲府でもありましたけれども、ちゃんと持ち帰って洗ってくるお子さんもいれば、あのときに終わったとたんにはみがきと一緒に箸を洗っている子もちらほらいましたけれども、それはそれである程度中学生は体力もついていますということもありますし、自分で自立していく力というのはやはり必要になってきますので、そういう面では箸の管理も自分で行うということは十分中学生の段階ではできるのかなと。指導も学校のほうでやっていかないといけないということはありませんけれども、その指導の下、できていくものではないかなと思います。

#### 【高橋委員】

2点ありまして、食器の形態に関しては皆さんと同感でセパレート型が、ここにいろいろなことが書かれているとおりの部分と、あとまた支援級の話などをすると、なかなか小学校からずっと続いていることをですね、中学校でまた別のことをやってしまって。で実際に卒業したときに本当はセパレートだったみたいなことが。結構積み上げてきているようなことって、課題がある子にとっては厳しい状況になるだろうなというのが予想されます。プレート型や弁当箱だと、こうやって加えてということも、その辺の理解というのがなかなか難しいところもありますので、この全体としてのマナーもそうですがそういった子たちの教育の面では、場合によっては混乱を、より成長している途中ですから、そういうのは課題になる可能性があるなというのは思います。もうひとつ、マイ箸という話が今ありましたけれども、仮にこの検討をする場合にはもう一步踏み込んで、例えば食育の中での資料で、ちょっとこの説明をしているわけではないでしょうけど5-2の右欄のほうに主な川崎市の食育の取組ということで、例えば基本目標が「楽しい食事ではぐくむ」の右のほうに「かわさきキャンペーン」とか経産省との連動だと思うんですが、例えば箸といったときに私が経済のほうで思いつくのは、ものづくりブランドというのは経済がやっていて、竹だったかな消臭の竹で作っている会社があって、よくものづくりブランドで発表されたりとか、そういう地域企業がやっていることへの関心、それがどうしてそうなのかとか箸だけでもすごい膨らんじゃうんですけど、例えばもうちょっと言えばいろいろと注目されている、宮崎県、ちょっと飛びましたけれども林業のところの日本の重要な資源ということから箸を作るとか、もしそういうものを検討してやっていこうというのであれば、連携というのは非常にらしさというのにつながるなと思うので、そのあたりも意識し

てほしいなと思います。ここにものづくりブランドとか入ってるといいなと思います。よろしくをお願いします。

【峪委員長】

はい、面白そうですね。箸だけじゃなくてスプーンもありますよね、スプーン作りって。

【吉崎委員】

スプーンは供給されるんですか。マイスプーンじゃないです？スプーンは持ってくる？

【峪委員長】

これは箸の代わりがスプーンだとすると持ってくるだよね。

【吉崎委員】

マイフォークも？

【峪委員長】

三点セット？

【吉崎委員】

三点セットを持ってくるわけ？

【中学校給食推進室担当課長】

その辺は今後いろいろ皆さんの意見をいただければと思いますが、作業の面でも今小学校は箸ありフォークありスプーンありということでやっておりまして、食器は食器洗浄機で行きますけれども洗うのは結構大変な思いをして調理員が洗って数を数えてセットして、というのがありますので、そこらへんの作業の面も今後どういう形で供給していくかということも関係しながら、考えていければいいなと思っております。先ほど委員からお話がありましたけれども、やはり個別支援が必要な生徒たちについては学校でも使いやすい食器を購入して使っていただいたりという場面もありますので、そういうところも考慮できるように検討していければいいかなと考えております。

【峪委員長】

まあたき台案ですのでこれでいいんですけども、セパレートの話が強かったですね。だいたいにおいて家でプレートで食べている家ってあまりないでしょうからね。

(5)についていきます。実施手法についていかがでしょうか。

**【吉崎委員】**

今日の一番中心のひとつだと思うんですが、まず自校ないし親子ってことですよ、小学校は自校なんで中学校も本当は自校方式が望ましいと私は思ってます。ただここに書いてあるように、スペースの問題が非常に大きい事情ですよ。でこの現状なんです、ほとんどの学校で非常に難しい状況だと説明してあります。でこれが今後もずっと続く状況なのか、例えば耐震とかいろいろなので改築にも入りますよね。でそういうことも含めたときに、細かい数値は出にくいかもしれませんが、今後は自校方式になっていく可能性というのはどのくらいあるものなのか、小学校より非常に難しいというのはわかっております。つまりそういうスペースが予定されていないというのがほとんどの学校だと思いますので、ただ今後の可能性とか現状の可能性で、今後自校で給食方式を取れるという見通しというのは、非常に難しいかもしれませんがどのくらいあるものなんですか。全くないのか、ある程度可能性が今後ともあるのか、場合によっては切り替えるということもあるわけでしょう。だからそういうことってのは考えられるのか、それとも中学校だからそんなに自校方式を考えなくてもいいのかどうか、このへんのところが意見が割れてくると思うんですが、現状ではどうなのでしょう、もうちょっと紹介できるものがあれば教えてほしいんですけど。

**【中学校給食推進室担当課長】**

将来の整備計画について、現時点で想定するのは大変難しいと思っております。現在、施設につきましては、改築から長寿命化というふうに一定期間、今後老朽化してきたときに改築ではなくて大規模改修等、長寿命化を図っていくといった市の方針でございますので、現状は困難でございますけれども、とりあえず当面、学校の現状を見ますと自校方式または親子方式で小学校・中学校の校庭を狭めてしまうということは大変難しいと思っておりますので。ただそうはいつても、自校方式でできないかどうかということは個別の学校につきまして今後学校とまた詳細に協議してまいりますので、その中で可能性については追求していきたいと考えております。そういう意味でこちらのほうに、困難な状況ですが個別の学校の可能性については引き続き検討していくというふうに書かせていただいたところです。

**【吉崎委員】**

もう一回念を押しますが、自校方式やっぱり中学校もいいんじゃないかなと私なりには思ってるんです。いろいろな子どもの状況とかいろいろ考えたりして。あといろいろ食育のことも考えたりすると、自校方式のほうが本当はいいし、場合によっては親子で、小学校のスペースができてくるならば小中連携という問題もありますので。そういうことで親子でやりますと、食べ物に関しての一体感というんですかね、そういうことで距離的にもそんなに遠くないと思いますので、親子で小中学校であれば。そういうのって望ましいかな

というふうに私は思っています。ですので可能性というものを捨てないで、できるだけ多くこれを追求していくという姿勢を示しながらやっていただきたいと。ただ今の状態では学校といろいろ交渉したり、話し合っている状態ですね、具体的数値は出ないということですね。

**【中学校給食推進室担当課長】**

そうでございます。

**【峪委員長】**

はい。我々が視察に行ったところと川崎は全然違いますからね、大都市型で給食を行うという都市型の給食というのは、どうしてもこのようないくつかの方式を検討していくというのがやむを得ないというか当然の選択かと思しますので、これでいくのがいいのかなと思いますけどね。

**【吉崎委員】**

もう1回いいですか、次のところの共同調理ないし民間での調理ということなんですが、センター方式ということになりますが、この各エリアに対応してということなんですが、これは現在どのくらいのエリアを考えているんですか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

まずこちらの共同調理場または民間調理施設の整備といったことですが、例えばセンター方式と呼ばれている方式ですと、市有地の確保ということが大きな課題となってまいります。同じようにデリバリー方式、もしくは食缶による配送方式弁当箱による配送方式もそうですが、民間業者が設備投資をする用地の確保、建物の建設等、大きな投資が必要となってくるといったことがございまして、デリバリー方式につきましても、民間事業者の確保といったところで最大の課題となってきたところでございます。ですので、今後このところは関係局と調整しながら進めていきたいと思っております。当然配送の車両の出入りなどを考えますと、1ヶ所で3万食というのは配送の車両も数十台が1ヶ所から出入りするというのは近隣の住民からしましてもご理解を得るのが難しいこともございますし、2時間以内に喫食という課題もございまして、そういう点でも複数のエリアを検討していかないと実現しないのかなと考えております。具体的な数字については用地の状況、民間事業者の状況を勘案しながらの検討になると思います。

**【吉崎委員】**

区単位ぐらいですか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

実際には各学校ごとにこのエリアはどの学校というように学校で指定をしていく形になると思いますので、区も区によっては細長かったりいろいろございますので、行政区で単純に分けられない可能性が高いかと思います。

**【高橋委員】**

いろいろな方式を具体的にメリットとか書いていただいた中で、川崎の基本方針である「温かい給食を提供する」というようなところからフォーカスを当てますと、前回、参考資料で言えば3-1で、食缶に関しての説明が不足というか、表現として私自身としてはもっと温かい感じが伝わってこないの、例えば私の時代というか随分前に食缶というと、あんなに温かくないイメージの食缶なんです。あれって甲府のときに2時間経っても「熱っ」みたいな感じだったのはこの説明ではちょっと伝わらない、適温となっちゃうと温かいというのが伝わらないので、このあたりは議論の中でなかなかおそらく小学校の給食を食べて議論される方の声ですね、最近食べたという人って少ないんだと思うんです。そうすると私なんかもそうですけども、食べてみないとその食缶の温かさってグレードがあるのかもしれませんがわからなくて、昔のイメージで考えるとそれはそれで違うので、そこを表現が難しいでしょうが、食缶がそこまで今進んでいて温かい給食が提供できるということは実現できるというわけですから、そこはちょっと表現を工夫してほしいなというふうに思います。選択肢の中で正しくキャッチして選択していく必要があると思うので。

**【教育長】**

今の、小学校で使用の食缶をイメージしてしまうと、あの食缶でお考えになる方もいらっしゃると思うので、今の小学校ですと二重食缶でもありませんし蓋が密封できるものでもありませんので、甲府で皆さんが召し上がったものと違う食缶ですよ、本市の小学校で使っている食缶というのは。その辺、ここで考えている食缶はどういうものなのかという説明は大事にしていきたいというふうには思いますね。

**【高橋委員】**

そうですね。こういうものであるということを共有認識のもと議論しないと、多分同じ土俵に乗らない議論になっちゃうので、そこは大事にしてほしいなと思いますね。

**【峪委員長】**

はい。十分に温かいとか、温かさにおいて遜色ないとか。

いずれこの実施手法というのはなかなか難しいものがあって、我々のところでは到底なんとも手の届かない、用地の問題にしてもね、何一つとっても難しいところで、これから担当事務局は大変だと思いますが、よろしく願いいたします。それでは(6)に行っていって

すか。

**【各委員】**

はい。

**【峪委員長】**

実施時期でございますがどうでしょうか。28年度中。

**【吉崎委員】**

28年度中ということは4月とは必ずしも言っていないわけですね。28年度中ですね。で多分ひとつの方式になるのか組み合わせ方式になるのか、できるだけ僕は自校方式との組み合わせ方を願っているんですが、私としてはですよ。例えば自校とセンターを組み合わせるとか。その場合にどちらにしても設備費がかかりますよね、今言ったように、場所と調理室ですか、膨大な。これ見込みってどうやって立てられるんですか、28年度中と言っているんだけど。これ、用地とかすごいことになるでしょ、センター方式にしても、自校方式にしても。そのへんの見込みというのは、まあ努力は努力なんですけど、どういうふうにお考えですか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

このスケジュールにも関わってくるかと思いますが、今年度9月までに実施方針の素案という形で、まず市民の皆さまにお示しをさせていただきまして、11月までに給食の実施方針を決定させていただければと思っております。それ以降、27年、28年にかけて整備していくわけでございますので、11月以降の段階で実際には設計ですとか施工について工事施工業者、設計業者にお示ししていくこととなりますので、その段階で28年度のどのくらいの時期になるのかというのをお示しできるかなと思っております。

**【峪委員長】**

よろしくお願ひします。(7)よろしいですか。給食費の額、これも難しいところですけどね。何かこのことについてありますでしょうか。

**【吉崎委員】**

小学校は今いくらですか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

参考資料の7のところの左側の下にございますが、平成21年の4月に改正した金額で現在平成26年も行っておりまして、小学校の場合ですと。

【吉崎委員】

学年によって違いますね。220 から 240 円ですか。

【中学校給食推進室担当課長】

はい、その間で各学年に応じているということで設定させていただいております。次に特別支援学校ということで、特別支援学校は中等部、高等部、幼稚部もありますので、そこについての給食費。下の中学校のミルク給食は、ミルク代がその年の価格によって月額を決めさせていただいておりますので、このミルク給食については固定ということではなく毎年、額が変わってくるものとなっております。

【吉崎委員】

すると中学校は高学年より少し高くなるということですね。当然量が。

【中学校給食推進室担当課長】

そうですね。量が増えますのでその分の食材費はかかってくると思います。

【吉崎委員】

それである、問題は経済的に非常に困っている家庭ですね、今小学校ではどのぐらいの割合で給食に対して補助、全額補助というのもあるんですか。わかりますか、どのぐらいのパーセントあるんですか。

【中学校給食推進室担当課長】

ちょっと今その値が。

【吉崎委員】

じゃあこれもまた後で教えてください。どのぐらいが、次こんなことが中学校でも起こるわけでしょ。

【中学校給食推進室担当課長】

そうですね、今対象とさせていただいている生活保護のご家庭については。

【吉崎委員】

取らないということですね、市のほうで給食費は出すということですね。

【中学校給食推進室担当課長】

そうですね補助すると。それから教育委員会のほうで就学援助ということで、給食費のほうもそちらに入っておりますので。現在ミルク給食についても生活保護世帯と準要保護世帯につきましては市のほうで補助しているということでございます。

**【吉崎委員】**

思ったより、他市に比べて安いんですか、同じですか、こんなもんですか、小学校なんかは。逆に言えば 220 円から 240 円って。230 円ですか。

**【中学校給食推進室担当課長】**

そんなに高くはないと思います。右側のほうに小学校の部分は除いてますけれども右の下のほうで中学校の分はお示しておりますので。

**【吉崎委員】**

他市はだいたい 300 円。でも結構差がありますよね、右側のを見ると。新潟なんかは結構高い。

**【峪委員長】**

はい、まあいずれにしましても安いけれども魅力がないということのないように、やっぱり川崎に給食が始まって子どもたちが笑顔で食べている、その光景というのを私は想像していますので、それを目指して。まあ値段ばかりではないんですけどね、進めていければいいかなというふうに思います。それでは事務局におかれましては本日の議論を踏まえていただいて、中学校完全給食実施方針の中間取りまとめの提案をしていただきたいと思います。それでは本日については、これで終了といたします。承認よろしいでしょうか。

**【各委員】**

<承認>

## 6 閉会宣言

**【峪委員長】**

本日の会議はこれをもって終了いたします。