

## 第2回 中学校給食推進連絡協議会 会議録

- 開催日時 平成26年3月27日(木)  
9:30~11:05
- 場 所 中原区役所5階506会議室
- 出席者 座長：川崎市PTA連絡協議会 小原会長  
副座長：教育)中学校給食推進室 望月室長  
委員：小学校校長会 鈴木校長、山崎校長  
中学校校長会 渡邊校長、伊藤校長  
川崎市PTA連絡協議会 伊藤副会長、宮嶋事務局  
川崎市教職員組合 倉田書記長、阿部書記次長  
教育)野本企画課長、小田桐教職員課長、田宮健康教育課担当課長  
森中学校給食推進室担当課長、北村中学校給食推進室担当課長  
事務局：教育)二瓶中学校給食推進室担当係長  
※欠席者：教育)山田指導課担当課長、古内教育環境整備推進室担当課長

### ■内 容 (進行 座長 小原会長)

- 資料確認 —  
— 座長挨拶 —

- 資料1説明 —  
(質疑・意見要望) 特になし

- 資料2説明 —  
(質疑・意見要望)

委 員 食育を考えた場合、全員喫食。弁当併用では指導が難しいのでは。アレルギー対応は必要であるが、基本は全員喫食として食育指導を行って欲しい。

委 員 選択制では、現在のランチサービスと変わらない。全員喫食を目指すことが基本。アレルギー対応については小学校でも実施し、弁当を持参する児童もいるが、「個人差」として対応している。全員喫食かどうかや民間活力の方法などについては、はっきりさせないとスケジュール等に大きく影響する。

委 員 「個人差」をどこまで対応するか、線引きをしっかりとしないと後退してしまう。基本と例外を明確にしてほしい。

委 員 資料では全員喫食か選択制の2択だが、千葉では、給食のメニューを生徒自身が選択する都市がある。食育として参考になる。

委 員 小学校のアレルギー対応について、アレルギー品目を限定して除去食で対応して

いるケース、また、アレルギー品目の多い児童はずっと弁当を持参しているというケースもある。

委員 アレルギーはそれぞれ症状が違う。調布市の事故以降、本市でも対応のマニュアル化を図った。医者とよく相談し、学校では検討組織を設け対応している。給食室の大きさ、調理員の数によっても対応できる内容が異なる。国でも医師の判断をとる動きがある。中学校では体も大きくなり、小学校とは状況が異なってくるだろうが。

委員 他都市では、医師の判断をもって対応しているケースがある。

委員 小学校の例では、年度初めに学校栄養職員や調理員と相談し、除去対応を行っている。

委員 市教育委員会では、献立表を事前に配布し、アレルギー物質等をお知らせしている。

委員 自校調理の小学校でも学校差はある。埼玉の中学校給食ではアレルギー対応していないケースもある。他都市における対応は参考になるのではないか。

委員 東京都の学校では、修学旅行等では自己申告してもらっている。宗教上、肉を食べない生徒もいる。  
中学校給食を考えると、学校栄養職員が配置されるかどうか、食育指導が徹底できるかどうか、また、予算やスケジュールなど全体を踏まえ、全員喫食か選択制か判断しなくてはならない。教職員の負担も増えることとなる。

委員 ミルク給食でも「飲めない」「飲まない」生徒がいる。修学旅行では、旅行先に連絡をとり確認を行っている。

委員 小学校でのアレルギー対応では、保護者との事前調整が重要。慣れてくれば自然と流れていくが、中学校では保護者に加え本人の自覚が加わる。

委員 小学校では保護者の意思が大きい。中学校でも生徒だけの判断でアレルギー対応を決めるのは厳しい。

委員 中学校の教職員はアレルギー対応に慣れていないので。

委員 学校の負担を考慮するとともに、条件整備が必要。完全給食を実施する上での課題については実施までの間も十分検討していく。マニュアル化、調理場への指導を含め、時間をかけて検討していきたい。

— 資料3説明 —

(質疑・意見要望)

- 委員 自校調理方式やセンター方式では4～5年はかかってしまう。期間でいえばデリバリー給食。親子方式は北九州市で実施している。
- 事務局 親子方式は複数校の給食を調理・提供するため、建築基準法の解釈では、「工場」の位置づけとなる。
- 委員 給食センターは建設等に時間を要する。全ての例ではないが、民設の調理場はコンパクトにできている。
- 委員 自校調理方式について、グラウンドがあるからといって、そこをつぶして建設すればいいというものではない。それでは、教育活動に支障がでてしまう。300人規模の学校もあれば1,400人規模の学校もあり一律には考えられない。
- 委員 自校調理の「良さ」は、調理していただいている方との距離が近いところ。時には授業に出ていただいたりもする。別の敷地にあると調理が見えない。一方、本市では生徒も増え、自校調理室が設置できる敷地がない。余裕教室の確保も難しく、生徒で満杯状態の中で自校調理室設置は困難である。また、親子方式を考えた場合、小学校だけでアップアップの状態。センターは理想的だが、土地の確保などすぐには難しい。当初デリバリーを導入し、その後にセンター方式を目指すという方法もある。
- 委員 全校が同一の調理方式となるのか、一部の学校はセンター方式を導入するなど組み合わせも可能なのか。
- 事務局 合築校もあり、複数の方式を採用することも可能。
- 委員 様々な方式の組み合わせもありうるということだが、配膳方式だと時間を要し時程が難しい。主食だけは盛り付け、副食はセットされている方式など配膳負担を考慮することも考えてよいと思う。
- 委員 センターの建設とした場合、現在は子どもの数が増加しているが、子どもが減じた際の将来設計も必要である。各委員から出された意見を踏まえ、今後も検討していきたい。

— 資料4説明 —

(質疑・意見要望)

- 委員 食材は保護者の目が届かない。保護者としては、きちんと検査され説明できる安全・安心で良質な食材の確保は譲れない。その点では、学校給食会がよいと思う。

委員 民間事業者に委託するのは、あくまでも調理や配送までで、食材の確保は委託しないで欲しい。食材は市がチェックすべき。学校給食会の検査は確実に、小学校での実績もある。

— 資料5-1・2説明 —

(質疑・意見要望)

委員 完全給食を実施する上で食育は大前提である。

— 資料6説明 —

(質疑・意見要望)

委員 ランチプレートでは盛り付けが難しいこともある。パン等はプレートからはみ出してしまう。

委員 ランチプレートでは、配膳しづらいのではないかと。また、手で触れる場所と口にする場所が同じになる。給食を食育と考えるならば食器が好ましい。

委員 保護者の立場としても、理想は食器。ランチプレートで盛り付けに不便さを感じるならば、最初から不便さを感じない方式にして欲しい。

— 資料7説明 —

(質疑・意見要望)

委員 小学生中学年と中学生のエネルギー量換算で考えると1.28倍になる。小学生中学年の230円の1.28倍は294円となる。

札幌市では食材を仕入れる距離が関係しているのか安価であるが、政令市全体で見ると300円前後。県内は若干安い。いずれにしても根拠の明確化が必要。

委員 給食費については、保護者としては、食材費として必要な額なら仕方がない。

— その他説明 —

(質疑・意見要望) 特になし

室長閉会挨拶

閉 会