

## 第2回 武蔵野市中学校給食検討委員会 議事要録

■日 時：平成18年9月14日 午後6時～7時50分

■会 場：市役所 教育委員会室

■出席委員：佐々木委員長、原副委員長、伊藤委員、大久保委員、尾関委員、下山委員、高木委員、賞雅委員、田島委員、中野委員、長野委員、松野委員、三浦委員、屋部委員

■事務局：山上教育長、金子教育部長、竹内教育企画課長、小野指導課長、平岡給食課長、小山、坂井

■傍聴人：9人

### 開会

委員1名から欠席の連絡があった。

(第1回検討委員会議事要録の確認)

(資料確認)

### 議題1 中学校給食の検討について

(食育基本法の資料について委員長が説明)

【委員】 栄養教諭制度の開始ということがあるが、具体的にはどういうことか。

【委員長】 栄養教諭制度は、学校等に配置されている栄養職員を、栄養教諭として栄養士と教師の両方の役割を持たせ、地域に置いていこうというもので、制度が始まって2年目を迎えているが、全国的に思ったように進んでないようだ。これは1校1人でないため、課題を抱えながらの出発の段階と思う。

(食育推進基本計画関連の資料について委員長が説明)

【委員】 学校給食の充実というところに、単独調理方式の効果等についてとあるが、この単独調理方式というのは、センターで作るのではなく、学校で給食を作るということか。

【委員長】 そう言っているが、これは具体的に指摘しすぎと思う。状況や条件が異なるので、どっちだからいいということとは言えない。これは、いずれこの委員会で検討を進めていけばわかってくると思う。

【委員】 「栄養教諭を中心として食物アレルギー等への対応を推進する」と書いてあるが、現状の給食指導におけるアレルギー対応がどのようになっているか知りたい。

【委員長】 今後の委員会の検討の中で考えていきたいと思う。いずれにしる避けて通れない問題になっている。

【委員】 この計画はどこが作ったのか。

【委員長】 食育推進基本計画は、食育基本法を所管する省庁が、施策に結び付けていくため、委員会、専門家会議に諮問して作っている。

【事務局】 今回配布した食育推進基本計画参考資料集の最後に書いてあるが、内閣府が中心になっている。食育担当国務大臣がおり、食育推進会議構成員と食育推進基本計画検討会議構成員名簿があるので、内閣府が事務局となり、この会議で作られたと認識している。

【委員】 どこの省庁というより、いろんな省庁が特命を受け、関連大臣のほか学識経験者が集まって、食育に関して推進基本計画を作ったのではないか。

【委員】 小泉総理大臣の発案と聞いている。総理になる前から食育に関心があったようだ。

【委員】 誰が作ったのか分からない資料をもとに検討するのはどうなのか。

【委員】 参考資料集にはっきり書いてあるのではないか。

【委員長】 食育推進会議が作った基本計画という理解でよろしいか。

**(東京都の食育推進計画の中間のまとめに関する資料について委員長が説明)**

**(学校給食法に関して委員長が説明)**

【委員】 この学校給食法の第2条第4項の「食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと」とは、どういうことを目標にしているのか。

【委員長】 例えばカボチャを食べたら、そのカボチャはどこで生産されたカボチャで、どのように運ばれ、どう消費されるか、ということを教えることかと思う。

【委員長】 「国民健康・栄養調査結果の概要について」資料を用意下さった委員から、説明をお願いしたい。

**(国民健康・栄養調査結果の概要について委員が説明)**

【委員】 朝食の食事状況（中学・高校生）の表について、どういう表か説明していただきたい。

【委員】 中学生や高校生の朝食で、外食しているか、調理済みのものを食べているか、家庭でご飯を食べているかという調査だ。

【委員】 朝食で、調理済み食とはどういうことか。

【委員】 調理済み食というのは、弁当等を買って食べるということで、給食というのは、人数は少ないが全寮制ということがある。また、外食は多分、立ち食いそばや24時間営業

のレストランで食べることなどだと思ふ。

【委員】 調理済みには、レトルトも入るか。

【委員】 多分入ると思ふ。

【委員】 昔の野菜に比べ、最近の野菜は栄養価が減少していると聞いたが、実態はどうか。

【委員】 一個一個、個体が違えば中に入っている成分も違って来るし、旬のものとそうではないものでも違う。分析方法も技術が進んで昔とは異なるので、一概に今の野菜がいいとか悪いとかはいえない。それより、調理による損失を考えていないことの方が大きい。

【委員】 塩分摂取量だが、弁当では味を濃くする傾向がある。弁当と塩分摂取量の相関関係の資料はあるか。

【委員】 そういう資料は見たことがないが、1日の塩分摂取量は、10グラム以下となっており、給食では3.3グラムまでだ。これは1日の栄養所要量が朝3、昼4、夜5の割合という考えから、昼食は12分の4ということで、3分の1になる。すると昼が3.3グラムになる。しかし、1食3.3グラム以下では、煮物とみそ汁といった2品を同時には食べられない。しょうゆを使った料理は厳しい。

【委員】 3.3グラムというのは決まっているのか。

【委員】 学校給食は3.3グラムだと思ふ。1日の栄養素摂取量の3分の1になっている。

【委員】 学校給食を食べる機会があったが、素材の味を生かしているという言い方をしてもいいかもしれないが、とても薄味だと感じた。子供は味が薄いとか、まずいと言う。

【委員】 私は、食材のそのものの味が生きていると思った。

【委員】 野菜でも有機栽培や減農薬の物と農薬を使った物など、栽培方法によって味が違うと思ふ。今、食の安全性が言われるようになり、外国産の野菜はかなり安く入ってきている。誤った農薬の使い方健康被害が出たような話も聞くが、給食では、半ば義務的に食べるわけなので、いい材料を使っていたきたい。その場合、現在の給食費で良質な有機栽培の野菜を多くし、プロイラーや、養殖ハマチなど薬品類の投与されていそうなものを避け、安全な食を子供に提供できるか知りたい。

【委員長】 これは大きなテーマなので、具体的に検討を進める中での課題としていただきたい。

【委員】 子どもが小学校のとき、PTAで給食委員をやったことがあるが、食材を購入するときにPTAの保護者が各小学校から2名ずつ出ていた。

この献立表を見てもわかると思ふが、添加物を使用していない食材や有機野菜を使用し、危

険と思われるような食材を使用しないなど、武蔵野市はとてもレベルの高い給食を提供している。保護者が食材選びに立ち会えるという制度は、大変評価できる。

【委員長】 献立に関する資料を見ると、特定の農家のリンゴとかトウモロコシなど、生産者との信頼関係を築いていることがわかるし、栄養士、調理員の苦労も見ることができる。

献立など、市の資料説明をお願いしたい。

#### （小学校給食の献立について事務局が説明）

【委員】 小学校で使用している米の契約先は市内か。それとも、どこかの地域と契約しているのか。

【事務局】 米は、市内ではない。冷害などを考えると1カ所だとリスクがあるので、4カ所の農家から購入している。

【委員】 小学校給食では、低学年と高学年の単価に区分があった。中学生の3年間というのは体格も激動のときで、男女差も激しくなる。少食の女子と運動部の男子の食べる量は3倍とか5倍になるのではないか。それが男女同額では不公平になるのではないかという意見もある。

【委員】 小学校の給食費は、低学年、中学年、高学年と1食あたりの単価に差がある。中学生にもカロリー量に応じた形で計算して出すことになる。体格差などはあると思うが、中学校で実際に給食をやっているところでは大体一律と聞いている。特に調べていないが、それ以外の例はあまり聞いた記憶はない。

【委員】 単価に差をつけることは難しい。日によって食べる量も違う。

【委員】 食べる量で給食費を決めるのではなく、給食をつくる手間として理解した方がいいのではないかとと思うがどうか。

【委員長】 もし、給食費に差をつける方向で考えると武蔵野独特の方式となるのでは。でも、面白い疑問だと思う。

【委員】 うちの男の子だが、ダイエットしている女子は本当に少ししか食べないようだ。

【委員】 学校給食法で言えば、同じものを同じ量食べていることになっているので、盛りつけの量が違うのは間違いではないか。

【委員】 女子のやせの傾向はものすごい問題になっていて、小学校低学年でもやせたいという。骨粗鬆症も10代、20代にいかにも骨の中に栄養素を入れておくかで将来が決まるといっても過言ではなく、正しい知識として、やせてはいけないということを別のところで話をしなければいけない。ただ、面白いのは、共学の女子は食べる量が少ないが、女子校の女子

は食べている。

【委員】 それと同じことが中学校でも言えるのだが、同じ机に男女同席で食べると食べる量が少ない。男だけ、女だけで座ると食べる量が多くなる。やっぱり異性がいると意識する。

【委員】 残菜の量が示されており、大体配食量の10%くらいになっているが、この中身は、果物を出したときの皮や芯、肉や魚の骨、汁物の汁のほか、食べられなかったり、嫌いで残すものもあると思う。このような残菜で、汁物を一緒に計ると重さが随分ふえると思われる。汁物を除いたものであれば、総重量は少し減ると思われるが、どのようにしているのか。また、この数字は、多いのか少ないのかどうか。

【事務局】 汁についてはざるを通してとっているので、汁は入っていないが皮や芯は残菜に含まれる。

この残菜の量が多いか少ないかは、何とも言えない。また、現在のところ、個々の内容の分析を出すところまでの細かい数値はとっておらず、トータルの数字でしかわからない。

【委員】 配食量が平成15年と平成17年では、量がふえている気がするが、理由は何か。

次に、これは武蔵野市が多いか少ないか私もわからないが、他市や東京都の資料はないか。前回の委員会で、中学生になったら巧妙に残すことが多いという話があったが、小学生と中学生では、残菜量に差があるのか分かれば知りたい。

【事務局】 これは平成16年度から給食の回数が増えたことが原因だ。平成15年までは始業式とその翌日まで給食を出していなかったが、平成16年からは始業式と終業式を除きすべて給食を出す形に変わっている。また、この数字は配食のグラム数なので、その年のメニューによっても異なってくる。

他市の状況については、なかなか残菜量を出しているところ、出していないところもあり、基準等もさまざま、26市まとまった資料も探したが見当たらなかった。

【委員】 野菜のあえものや硬いものときに圧倒的に残菜量が多いと聞いた。残菜量を減らすために、子供の味覚がハンバーガーとか、子供に迎合するような味覚に寄ってしまっては困る。残菜量を気にするあまり、子どもに迎合したものにならない方がいい。

【委員】 汁を除いた重さが残菜量であると聞いたが、配食量には当然汁は入っているとすると、この10.6%という数字は正確な数字じゃないとことになるのではないか。いわゆる分母の方には汁が入っているけれども、分子の方には汁は入っていないということになる。

【事務局】 残菜をどういうふうにとらえ、どういう計り方をしたらいいか、先ほど他市の状況がわからないと言ったが、それぞれの自治体の判断でこういった数字をとっているところ

ろがあると思う。うちは、どれだけ捨てているかという観点でとっており、持ち合わせの数字はこれしかないということで理解願いたい。

【委員】 汁を入れたらこの割合が変わり、数値が大きくなるということで理解する。

【委員長】 この残菜量だが、これを捨てるだけでなく、再利用する段階に入っていると思うが、資源化について何かあれば説明願いたい。

【事務局】 共同調理場では残菜が多いので、資源化は難しい状況にある。単独校では、学校に設置してある大型のコンポストでの処理が可能なので、本宿小学校と境南小学校でコンポスト化処理をしている。

【委員】 そのコンポストで出来た堆肥を利用させていただいている。知人も、家庭園芸に使ってよかったと言っている。

【委員】 ガーデニングの仕事をしており、境南小学校では腐葉土を作る発酵促進のために、コンポストで作った堆肥を利用させてもらっている。本宿小学校でも、配布していると思う。

【委員】 献立に関係することだが、栄養指導を子供に対して行っていると聞いたが、小学校での子供に対する栄養指導はどのように行われているのか知りたい。献立にはいろいろ親に読んでもらいたいことがあることに気づいた。あまり見ないで壁に張り、子供の給食が今日は何かなと見ているだけだった。親に対しても地域と学校との連携が必要だと感じた。

【委員長】 栄養指導に関するまとまった資料はあるか。

【事務局】 資料としてはまとまってないが、口頭での説明はできる。

【委員長】 次回、現状報告をお願いしたい。

【委員】 境南小学校の給食を食べる機会があったが、栄養士が、そのときに使った食材が、どのように体に影響があり、効果があるかという話を実際にしていた。本当は、給食を食べてみるのが一番だと私は思っているがどうか。

【委員長】 給食の試食など、具体的な話は次回以降にしたい。

【委員】 東京都の食育推進計画に、地場産食材を学校給食に入れることが記載され、児童・生徒と生産者の交流を図る給食が行われた学校では、自然や生産者に対する感謝の気持ちが芽生え、食べ残しが少なくなったと効果が書いてあるが、この報告はどういう報告なのか。

【委員】 これがそれかわからないが、練馬区で練馬大根の栽培を実際に体験させて、それを給食に使って、家庭でもできるだけ野菜中心のおかずにしてほしいということをした事例は聞いている。野菜のおかずだと給食が残ることが多いが、自分たちが育てたことで残

菜が少なくなり、家庭でも野菜中心のおかずになったと聞いている。約1カ月で基本的な生活習慣が改善されたということが、練馬区の体験例として出ている。

実際に食育の現場に行って効果があるものは、幼稚園児からすべて体験というか、栽培や収穫の体験が偏食をなくし、残菜もなくすということは言われている。

## 議題2 その他

### (次回日程調整)

次回検討委員会は、10月11日(水)、午後7時からとした。

第4回検討委員会は、11月15日(水)、午後6時からとした。

ともに会場は、事務局から後日通知する。

閉会