

## 第4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11月15日 午後6時～8時20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：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：12人

### 開会

(第3回検討委員会議事要録の確認)

#### 議題1 中学校給食の検討について

- ・給食実施方法の課題について

(配布資料と給食実施方法の課題について事務局説明)

【委員】 現在、中学生の数がおおむね2,000人という説明だったが、今後、生徒数については増加傾向にあるのか、それとも減少傾向にあるのか。

【事務局】 傾向としては微減を予想している。急激に減ることはないと思うので、約2,000人という数字でとらえていきたいと思っている。

【委員】 小学校から中学校に進むとき、給食がないから市外へ転出した人を何人か知っている。中学校給食を実施すれば市内の中学校に進学する人数が変わるかもしれない。

【委員】 今まで、何のために中学校給食を実施するのかということを勉強してきた。子どもの心身の健全な発達や食育、食材の安全性、衛生管理、そしておいしいものを食べさせたい。そういうことが私たちの目指す給食の中身だと思う。その場合、国の食育推進基本計画にも出てくるが、アレルギー対策や、市内産野菜の使用、地域性豊かな給食などを考えると、目指すところは自校方式の給食が一番望ましいと思う。

ただ、目指すものはどこかということをはっきりしながら、現実にもどうするかをあわせて意見を出していきたい。現実的な方法としては、共同調理場方式も工夫の仕方ではやっていけるのではないかと思う。親子方式は難しいという説明だが、そうなるか他には、外注弁当方式しかなくなると思うが、私は、外注弁当方式は反対だ。今の小学校の給食、これを基本にして同じようなものを中学校で実施していく形で考えたい。

【委員長】 ある程度現実に立脚した理想論というものを出していきたいと思う。今の意見を手がかりに皆さんの意見を聞きたい。

【委員】 私もほぼ同じ考えだ。武蔵野市の小学校給食のレベルは相当高いと思うし、北町調理場の見学でもそれは皆さん感じたと思う。それから考えると、現在の小学校給食のレベルをそのまま中学校でも継続していくことが理想だと思う。

今の施設では食器保管に難しい点があるということだったが、賄えない分を計算してみたら754食となった。これは小学校1校分をなんとかすれば賄える計算になると思う。

理想を求めれば、自校方式でレベルの高いものを追求するべきだと思うが、中学生の保護者としては、給食の調理場をすべての中学校に自校方式で作る予算があるならば、例えば1クラスの定数問題や、先生の数を増やしてほしいといった思いもある。中学校にかかる公費のバランスも考えることも大事なことではないかと思う。

【委員】 北町調理場で試食をしたが、試食したメニューは、大豆たんぱく、牛乳、小麦たんぱくが主で、たんぱく質の質が気になった。メニューには豚肉と書かれていたが小さく細切れに入っている状態で、1年で10センチ以上も身長が伸びる中学生の食材として食べ続けさせることに不安を感じた。また、うどんをごはん茶碗で食べるという体験をしたが違和感を覚えた。食器も見直していただきたいと思う。

食育推進基本計画には食文化の普及などが盛り込まれ理想的だと思うので、現実ばかりではなく理想に向かって和食の伝承ということをきちんとした形で考えていきたい。

【委員】 早急に結論づけて中学校給食を実施することになると、せっかくの理念が形骸化してしまうのではないかと心配だ。今までの小学校給食のまま量をふやすだけの中学校給食でいいかといえば、絶対そんなことはない。大人の味覚なので、一汁三菜ぐらいの食器を揃えきちんと食べさせたい。食育推進基本計画を読み、そのとおりに推進するなら中学校給食もいいと思うが、大きく外れるようなら弁当がいいと思う。

【委員】 給食の由来を考えると、明治時代に子供たちの欠食を解消するために給食制度が始まった。その役割が果たされた時点で給食は廃止されるべきだったのではないかと。また、個々の個性を伸ばす教育と言いながら、子供たちが同じものを同じ時間に食べるのは個性を伸ばす教育に反するのではないかと。

食育という名前で学校に食まで押しつける、任せてしまう、それが果たして食育になるのか疑問に思う。いじめや親が子供を殺してしまう事件などが問題になっているが、親子のつながりや愛情の薄さ、そういったものが事件の背景にあると思う。給食は、そういうものを助長するのではないかという危惧もなきにしもあらずである。そういう状況を考えると、完全給食という形は反対だが、現在も行っているあっせん方式という形

であれば賛成する。

【委員】 あっせん方式なら賛成するのはなぜか。

【委員】 学校給食を実施してほしいというアンケート結果が70何%。弁当がいいというのが20%弱ぐらいあった。現在、各学校では弁当やパンのあっせん制度があるにもかかわらず、ほとんどの生徒がそれを利用していない。保護者は弁当を一生懸命作っている。でも内心は給食にしたい、してほしい。この理由を考えたとき、面倒だけれどもこどものために一生懸命作るという意識が保護者にあるので、ほとんどの子供たちが弁当を持ってきているのだと思う。保護者にも仕事の都合や病気の時もある。そういった時、その日その日でお願いができるという、非常にフレキシブルな形のあっせんを今やっている。個々人のいろんなことに対応できる面で非常にいいと思う。個人の都合を補完できるものを残しておくことはいいことではないか。

【委員】 栄養バランス、食習慣、食文化といったものは中学生の給食には必要ないということか。

【委員】 本来そういったところは家庭がすべきだと思う。食育が大事だという国の基本方針が出たのは、やはり家庭では担い切れない部分があって、出てきたと思う。食事というのは、それだけ大切なことだけれど、家庭でできないという現実問題がある。それを給食で補うのかということそれはそれで違うというふうに思う。どこがいいのかということとはわからないが、100%理想的なところには行き着かないのであれば給食だけに求めるのではなく、家庭ではどうなのかという議論も当然されるべきだと思う。

【委員】 家庭に任せておけないということで、国の基本方針が入ってきたわけで、給食では家庭の見本になるようなものをつくっていただきたいと思う。

【委員】 学校給食法は昭和29年につくられたもので、目的には、欠食児童対策とは書かれていない。学校給食法に掲げている目的は、「学校給食が児童及び心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実に資することを目的とする」となっている。私は、学校給食法の目的、目標に基づいてやってほしいと思う。

アンケートの中には、親が手間を抜けるという本音の部分もあったと思うが、そういうレベルで留めるのではなく、中学生になぜ必要なのかということが大切だ。

中学生に大事だというのは、親任せにするのではなく、中学生自身が自分の食というものに対してきちんと自己管理能力を養っていくことが大事だと思う。アレルギーの問題や、どうしても食べられない物もあると思うが、そういう部分についても自分で考えていくことも大事だと思う。

そういうことを考えていくと、中学生が頼れる親というのもいるけれども、頼れない親もいるし、食育基本法自体も別に中学生とか子供とかだけではなく、国全体として、大人も含めて食への考え方をみんなで考えたいというのが基本にある。

そこには、家庭の仕事を放棄するわけではなく、大人は大人なりに、子どもは子どもなりに考えるということが必要ではないかと思う。

【委員】 最初からこの委員会では給食というものを前向きに考えていくという前提を持っている。実施するかしないかは私どもの力の及ぶところではないが、我々の意向として、こういう給食は高い価値がある、必要性がある、そのためにはこういう留意事項があるという点をまとめていかななくてはいけないと思う。アレルギーの問題とか、栄養価の問題とか、食材の仕入れとか、いろいろあるが、そういったものについてはまたそれぞれ検討していく必要があると思う。

【委員】 食育推進基本計画が柱だと思っているので、あくまでも理想に向かって話を進めてほしい。

【委員】 他の市はどうなのか。実は中学校給食のことがよくわかっていない。小学校までは子供も食べていたし、北町調理場も見学したのでわかるが、他市の中学校の自校方式や共同調理場方式、また業務委託などの実態が想像つかないので、今思い描けるのは小学校給食を基準としたことしかわからない。

ただ個人的には、中学生の給食にバラエティーに富んだすごく立派なものをととは思わない。今、弁当を持たせているが、弁当はどうしても内容が限られてくる。野菜が入れにくい。そういうところが給食だったらちゃんと入るだろう。冬場寒いときに弁当は冷えてしまうけれども、給食だったら温かいまま食べられるだろう。そういうことで給食があるといいなと思う。

また、食べ盛りで給食一人分では足りないからもう一つ弁当を持たせたいとか、おにぎり二、三個余分に持たせたいと思う保護者も多いと思う。

だから、その辺をクリアできる給食を提供できるかが大事で、今のあっせん弁当では、毎週メニューが変わらず、月曜日は何、火曜日は何と決まっていて、毎週頼む子は、月曜日はいつも同じ物を食べることになってしまう。大人が食べるような一汁三菜のきちんとしたものまでとは思わないが、給食はあっせん弁当じゃない方がいいと思う。きちんと成長に必要な栄養が入って、おなかが十分満たされる給食が、安全に温かい状態で提供されるといいという程度のことを考えている。

中学校給食を実施する場合、この学校はここの調理場で賄えるなどと考えると、6校全部で実施するには一体どうすればいいのか考えてしまう。

【委員】 共同調理場だが、今あるものが老朽化していると聞いたことがあるが、実態はどうなのか。

【委員長】 共同調理場については、耐震診断をしたと聞いているので、その結果が分かった時点で事務局に説明してもらいたい。

【委員】 共同調理場方式、自校方式と考えられるが、例えば小学校と中学校の給食とでは、多少の違いがあると思う。2つのラインを使って作るのは、かなり難しいという説明だったので、中学校だけの共同調理場か中学校独自の自校方式になると思うが、それに伴う運営方法、コストの問題などさまざま出てくる。いかに経費を抑えながらより効果的な給食提供ができるかという観点が必要だと思う。

【委員】 たんぱく質摂取量の内訳を知りたい。肉たんぱく、魚たんぱく、大豆たんぱく、小麦たんぱくなどをどれぐらいの割合の量で摂取しているのか。

【委員】 基本的に動物性たんぱく質と植物性たんぱく質を合計すると、全たんぱく質になるが、それに対する動物性たんぱくの割合は50%以上でなくてはいけないという基準がある。植物性には、米も野菜も全部たんぱく質が含まれているから、そのたんぱく質も全部合わせて、動物性と植物性のそれぞれを合計して計算すると、動物性たんぱく質はだいたい50%から60%になると思う。

【事務局】 たんぱく質の摂取量としては出しているが、それぞれが何%ずつというところまで確認していない。

【委員】 提供方式の問題については、今でも共同調理場方式と、自校方式があるが、どういう給食にしてほしいのかということ委員会として投げかけ、それに対して設備を新たにするのか、建替えるのか、既存のものを工夫してやるのかというのは、これは行政の工夫で考えてもらってはどうか。委員会としては中学校給食を実施する際の留意点を提言してはどうか。

先ほど、メニューが小学校と同じでない、もう一つ別のラインをつくった方がいいという話があったが、それが本当に必要なのか。親子方式をやっているところは基本的に小中同じメニューでやっていると思うが、そうではなく別メニューの方がいいのか。献立のあり方についても中学生ということで留意しなければならないことがあるのか。それらを検討して、調理方式は次の段階で行政に考えてもらってもいいと思う。

【委員】 小学校と中学校では味覚が随分違って来るので、同じでも構わないとは思いますが、もし変えるのであれば、大人になりつつある味覚を尊重することが、給食を別献立で考えるメリットになる。

喫食方式だが、小学校と同じように生徒全員が同じ給食をとることもあるが、アメリ

カのように給食を食べる子と、家から弁当を持ってくる子と、選択できるようにすれば実際の喫食数は全員でなくなる。そのとき、今の共同調理場で間に合うかもしれないし、全員給食を考えると今のままでは間に合わないことになる。実際に全員給食とするのか、選択方式にするのか、それによって給食を作る実数は違ってくる。

【委員長】 参考になる意見がいくつか出てきている。意見を出すだけでは整理しにくくなるので、少し絞って議論し、結論を出せば出していきたい。

まず選択方式をどうするかについて、皆さんの意見を聞きたい。

【委員】 なかなか学校の立場で発言する場がないが、選択方式でもいいが、その場合、学校の事務量増加や確認をしなければいけないことが生じたり、もろもろのことが発生することが考えられる。学校での対応についてもきちんと手だてを考えていただきたい。

実際のこととして、昼食時、弁当の子はすぐ食べられるのに、給食は配膳に時間がかかり、弁当の子は給食の子たちが全部配膳するまで待つのか。学校としても一緒に「いただきます」をしたいと思っているが、そういうところもぜひ考えに入れていただきたい。また、申し込みから様々な手間がかかると思う。それに対する手だても十分にとっただけという前提でないと学校としては困る。

【委員】 事務量増加については、どこか報告書の中にそれに対する手当てみたいなものを書いてはどうか。

【委員】 手当てとは具体的に何か。

【委員】 事務量が増加すれば、人を配置するといった問題ではないか。

【委員】 必ずしも人の配置で済まない部分もある。

【委員】 生徒の気持ちの動きとか、いじめなどにも先生はすごく留意している。たとえば選択方式ということで、そういうことに対して先生が配慮のエネルギーを傾けなければならぬというのはすごく酷な気もする。

【委員】 やるとすれば、全員が給食という形しかないと思う。小学校の場合だと給食当番があるが、選択方式では、弁当の子は当番から外れていいことになる、学級運営上も困難が生じると思う。やるとすれば全員給食がいいのではないか。

【委員】 選択制になったら、給食の子が配膳も片づけも全部自分でやるということのできると思う。

【委員】 先に食べ終わった子から遊びに行くことになるのか。

【委員】 そういうことは学校の実態の問題として、実態に合わせて考えるが、例えば、弁当の子も給食の子もいるとなったとき、担任としては、いただきますとごちそうさまはみんなと一緒にやりたいと思う。そういったこともきちんと配慮された上での選択で

あってほしい。

【委員】 給食は、教室で食べるという前提があると思うが、弁当と給食を選択にした場合、給食の子供たちだけ特別なランチルームがあってそこに移動する、弁当の子は教室で食べるというような方式もあるのではないか。ただし、それにはランチルーム増設として費用がかさむという問題がある。

【委員】 外国では選択方式の給食を取り入れている国が多い。大きなランチルーム、大概体育館か何かになっているが、そこに簡単なテーブルや椅子を置き、弁当を持ってきている子もそこで食べている。給食の子もそこで食べる。給食の受け渡しをしてくれる人は、地域のボランティアの人であることが多いようだ。子供たちは、食べ終わったら片づけるところに自分たちで持って行く。弁当の子たちはランチボックスをバッグの中にしまうという形が多く、全員がある程度は一緒に食べる。もちろん早く来るクラスもあるし、少し遅れるクラスもあるけれども、同じクラスの子は大概が一緒に食べているというのが比較的多く見受けられる。高校になると、弁当を持ってくる子と、学校の中でのカフェテリア方式で、ある程度配膳されたものをピックアップして行って、最後にお金を払うという形になっている。

【委員】 海外の事例説明があったが、海外のコミュニティガーデンでは、貧しくて十分な食事をとれないとか、ホームレスの人たちへ地域の庭で食材を栽培して、ボランティアが協力し調理をして食事をさせ、生きる力を再構築してもらう事例がある。

給食でも理想形をつくるのであれば、食材を学校で作ることから始めるといいかもしれない。

【委員】 今ボランティアという話が出たが、給食の時間は教育課程の位置づけではないので、今の話のように食育を給食と一緒にやるのであれば、それなりの方にきちんとした内容の話をしてもらいたいと思う。

英語の教員、国語の教員、いろいろいるが、それぞれに学習指導以上の中身まで与えるということであれば、むしろ授業の準備をするよう言いたい面もある。例えば今のボランティアではないが、どういうやり方にしてもそういう思いはある。

【委員】 学校に行く機会が多く、朝から放課後まで見る機会が多いので、準備と片づけなど配食指導を教師が行ったり、放課後の活動にまで影響してくる印象がある。選択方式というのは現実として大変なことではないかと思う。

【委員】 給食を食べる場合、足りない子は「おにぎりを家から持ってきてもいいです」というぐらいの選択の余地があればいいかと思う。

【委員】 学校の立場で言えば、選択方式であれ全員給食であれ、放課後の時間がかな

り窮屈になる。いずれの方法にしる、やるにおいてはさまざまな運営上の課題についての手立ても考えてほしいと思っている。

【委員】 食物アレルギーのことを考えると、原則として全員給食という方がいいのではないか。

【委員】 中学生の場合、別ラインにするかどうかはともかくとして、別献立にするとか、献立は同じだが味つけを変えることが望ましいというのはどうなのか。

【委員】 小学生は、低学年と五、六年生ではすごく栄養所要量が違っている。それを1回の盛りつけの量を調整することにより、エネルギー所要量を満たしている。6歳と15歳を同じというのは、これは大変なことだと思う。同時に、小学生向けでは辛みのあるものは出していないと思うが、中学生になると若干の辛みや苦みのある野菜、いわゆる山菜なども受け入れられる年齢なので、そういうことも考える必要がある。

味付けで出来るのは、例えば豚肉とか鶏肉ならば、中学生にはマスタードソースにするが小学生にはショウガ焼きにする程度だと思う。でも、栄養士が気の毒な感じがする。出来れば別献立ということを経験的に考えたい。

検討委員会では、中学生向けの理想を求めていき、こういうものが武蔵野市の中学生の給食にあってほしいという内容をまとめるのでいいのではないか。今の議論は少し現実に戻されているのではないか。

【委員】 すると、献立を変えるということになると、別ラインということになる。一つの建物に別ラインがあるのか、建物自体が違うのかはまた別の話になる。

【委員】 例えば、おかずの一品を別にする 것도出来ると思う。全部別にするかどうかは別にして、おかずを変える、つけ合わせが違うというのでもいいのではないか。

【委員】 家庭でもそうだが、子供の味覚は発達していくので、小さい頃は食べられなかった物が中学生になって食べられることがあるから、食育という観点からすればそのとおりだと思う。

【委員】 食器だが、うどんが出たらどんぶりで食べさせたいと思うし、食材にふさわしい食器の数をとりそろえてもらいたい。

【委員】 例外を認める全員給食というのが皆さんの声ということで、それを現在の2つの共同調理場を中学校用、小学校用と分けて運営する方がいいのではないか。現実問題としては、それが可能かどうか今後検討するとして、理想を追求すれば、同じ施設で2種類の調理をすることは、手間がかかるほかミスが出やすくなるのではないか。2つ施設があるので、1つを小学校用、1つを中学校用と分けた共同調理場方式という形にした方が、より効率的ではないか。



【委員】 アンケートでは、かなりの割合で弁当を持たせたいという回答があった。

【委員】 私の知り合いも弁当を持たせたいという人が多い。

【委員】 かなり強い意向を持って弁当を作っている保護者もいると思う。そういう保護者の意向を無視してはいけないのではないか。

【委員】 自分もアンケートを書いたが、食育の観点より面倒か面倒じゃないかという聞かれ方をされたという感じがした。中学生における昼食の意義を踏まえて給食を実施するとして、保護者の意見をどこかで確認する必要があるのではないかと思う。

【委員】 私は弁当を議論の最後まで入れて、全員弁当か選択方式にしてほしい。

【委員】 検討委員会としての総意を出す必要がある。我々が決めたら全員完全給食になるかというのではなく、議会が判断する、あるいは教育委員会が最終的には責任を持つわけだが、その判断材料の一つとして委員会の結論というものを outsake なければならない。アンケート結果も尊重しなければならないと思うが、あくまでも委員会としての結論を outsake なければならない。

【委員長】 保護者のアンケートを見ると、80.2%は給食を望んでいる。PTA代表の方もいるので、保護者の立場としての意見なども伺いたい。

【委員】 選択方式でもいいから、早くやってほしいという意見をよく聞く。選択方式の方が早く始まると思っているからだと思う。

【委員】 PTA役員が7人おり、そこに聞いたところ、4対3で、4が全員給食賛成だった。3は弁当がいいということで微妙な数だった。

【委員】 設備のことなど何も考えず弁当と給食どちらがいいか聞いたら、やはり給食がいいと言う。ただ、選択方式もあるのなら、そこまで広げてほしいという考えがほとんどだと思う。

【委員】 前回も弁当しかないという状況はいやだと言ったが、選択方式にしても果たしてどのくらいの方が給食を選ぶのか、弁当を持ってくるのかは未知数で、弁当を持ってくる道が残っていた方が、アレルギーなどの生徒が堂々と弁当を持ってこられる雰囲気ができ、大事なのかなと感じる。

【委員】 PTAの運営委員会で意見を聞いたが、栄養バランスや温かいものが食べられる、就学費補助の観点などから給食がいいという意見が七、八割だと思う。弁当がいいという意見が二、三割。ただし単純に7対3ということではなく、給食を望んでいる人の中にも弁当のメリットを認めている人もいる。

予備調査の保護者向けアンケートも、市政モニターアンケートも、学校で聞いた保護者の意見も、ほぼ同じ方向を向いているのではないかと実感している。

【委員長】 P T A代表の方の意見は、非常に理性的に集約されていると感じる。理想論といっても、現実を見てしまうと意見は違ってくる。理想を追いながら、現実も少しふまえて「ここではこういうふうな」という形にまとめられるならまとめたいと思う。

【委員】 食育基本法にある必要な財政上の措置を講じる努力もしてほしいと思う。

【委員】 献立、調理方法、アレルギーなどへの対応、食材購入など、自校方式と共同調理場方式では、どちらかといえば自校方式の方が点数が高くなるし、市によっては災害時の施設として明記しているところもある。ただ、共同調理場の献立をいただき、調理場の視察と試食もし、栄養士の説明を聞いてきた中では、武蔵野市での差は小さいというイメージがある。

【委員】 一般的に共同調理場方式のデメリットみたいなことがいわれるが、確かに武蔵野市ではあまり無いと思う。今の武蔵野の共同調理場を前提に置くのであれば、自校方式は望ましいけれど、共同調理場方式で対応するのもやむを得ない。しかし、自校方式のメリットを明確にし、本当はそれが理想だということを出すべきではないか。自校方式なら、防災拠点とか、地域のお年寄りへの配食みたいなこともやれるのではないか。

【委員長】 中、長期的にみて許される状況になれば、メリットの多い方に持っていきたいという表現は考えたい。

【委員】 海外の事例だが、コミュニティガーデンの野菜づくりそのものが、すべて理科だったり社会や数学だったり、例えば区画割りも数学の授業の一環になっているという事例もある。ただし、日本でどうかはまた別な話だ。

【委員】 2つの理由から共同調理場方式を考えたい。

1つは、自校方式では施設設備を新設しなければならない。同時に、調理員や栄養士を配置する必要がでてくる。また、教師が教育に専念できるよう、学校の環境を整えていく必要がある。そういう点からすると、自校方式は教師にそれなりの負担が及んでくるとは思わないかと思う。そういう点からも共同調理場方式が望ましい。

2つ目は、武蔵野市の財政を考えると、大体近隣市の1.5倍近い予算規模がある。それだけ豊かということで、調理場の建設は不可能ではない。ただし、将来的にこの豊かな財政状況が維持できるとは保証されていない。ランニングコスト等は自校方式より共同調理場方式の方が低いと思う。また、自校方式にすると、それぞれの学校の校地を削って作るようになってしまう。

これらを考えると、共同調理場方式がいい。武蔵野市は狭いから、市の真ん中につくれば、どこに持っていくにしても時間はそんなにかからない。共同調理場方式の方が、将来の経費も軽減できると思う。

【委員】 自校方式の方が、栄養士が学校にいますので、昼休みに説明したり手伝うことをしやすく、教師の手間は少なくて済むのではないかと思います。

【委員】 中学校6校の生徒数が今後も同じ数で維持されるかどうかはわからない。住宅開発が進んで生徒数が増えるとか、逆にここは減っていくとかということなどもあると思う。それを考えると共同調理場の方が対応しやすい。小学校は6年間あるので、ある程度長い目で見られるが、中学校は3年間しかなく、1クラスの人数がちょっと減るだけで相当のマイナスになるので、それを考えると共同調理場方式の方がいい。

北町調理場で試食したが、特に保温していないにもかかわらず、みそ汁などすごく温かく、おかわりした時にもまだ温かかったので、これは悪くないと思った。

【委員】 自校方式で子供が世話になっていて、自校方式が理想と思っていたが、共同調理場に今回初めて行き、いろいろ話を聞くと、武蔵野市では献立の考え方は基本的にみんな同じということで、薄味で和食を取り入れ、根菜も使いたいと栄養士が言っていた。野菜は必ず熱を通し、温野菜で出すことがいいと思っていたが、北町調理場でも全く同じ考えでやっており、自校方式と共同調理場方式は、今まで思っていたほど差がないという印象を持った。

【委員】 以前、武蔵野市が中学校給食を検討したとき、理想を追い求めて結局実現に至らなかったと聞いたことがあるが、委員会として理想はおさえておき、中学校給食を実施するにあたっての、検討委員会としての現実的な方向性があるといいと思う。

【委員】 個々の顔が直接見やすい自校方式がいい。アレルギー対応はもちろん、生涯における食育という面でも、子供たちに示しやすいと思う。

【委員】 共同調理場方式でいいのではないか。共同調理場を視察し、もう少し皆が普通に試食ができればいいと思う。小学校1年生のときに試食会に行ったが、仕事の都合で参加できない保護者もいたし、日程が合わない場合もあると思う。新しい調理場をつくるのであれば、そこでいつでも保護者が試食できるような体制が整うといい。

【委員長】 意見を聞いていると、自校方式のメリット、これを最大限共同調理場方式に取り入れていくことになるかと思う。この肉づけは、次回以降時間があれば行いたいですが、今日は時間も過ぎておりここまでとしたい。

## 議題2 その他

今回は、12月14日、木曜日、午後6時30分から総合体育館視聴覚室で開催することを確認した。

次回の検討課題は、給食実施方法の課題、中学校における給食実施上の課題とすることを確認した。

第6回検討委員会は、平成19年1月15日（月）、午後6時30分からと決定した。

**(閉会)**