

第1回 武蔵野市中学校給食実施計画策定委員会 議事要録

- 日 時：平成19年7月10日（火） 午後6時から7時40分
- 会 場：市役所教育委員会室
- 出席委員：金子委員長 南條副委員長 佐々木委員 長野委員 原委員 飯田委員
賞雅委員 戸田委員 島本委員 高橋委員
- 事務局：邑上市長 山上教育長 萱場教育企画課長 小野指導課長 吉原統括指導主事
平岡給食課長 隅田指導主事 給食課坂井、小山

1. 開会

- （委嘱状交付）
- （市長あいさつ）
- （委員自己紹介）
- （事務局紹介）
- （資料確認）

2. 議題

（1）委員長互選について

金子委員を委員長に選任

（2）副委員長互選について

南條委員を副委員長に選任

（3）委員会の公開について

委員会は原則公開とし、公開は、会議の傍聴、会議録のホームページ掲載、閲覧などを予定し、傍聴基準を別に定める。なお、委員会で認めた場合には秘密会にすることができ、会議録は要録とし、発言者は「委員長」、「委員」、「事務局」とすることにすることが承認された。

（4）中学校給食実施計画の策定について

【委員長】 実施計画の策定について具体的な検討に入る前に、昨年度中学校給食検討委員会の委員長として報告をまとめていただいた委員から、検討委員会の検討内容についてお話をお願いしたい。

【委員】 検討委員会では、毎回発言内容が広がり、深く考えさせられる発言も相次ぎ、時に

は厳しい意見の応酬というようなこともあった。その検討を報告書では、提言として6項目にまとめ、15名全員の考えを反映させることができたと思っている。

6つの提言内容の要点を申し上げると、第2項目で質の高い給食を望むと挙げた背景として、現在の小学校給食を委員が試食し、小学校で提供している給食の良さを確認したことがある。第3項目は、保護者の役割や関係者の協力を願うという委員の気持ちが反映されたものであり、また、アレルギー対応を心配される委員の意見を反映した。第4項目の提言は、給食を早期に実施したいという委員の思いと実施するからにはより良い給食にしたいという委員の思いを反映させたものだ。また、食育についても提言の中に給食を正しい食生活の普及の場にしたいという委員の願いが込められており、中学校教員はもちろんとして、保護者や地域を含めてさまざまな関連する者の協力を得て食育の成果を高めていこうという願いが込められている。

【委員長】 続いて中学校給食検討委員会に参加していただいた委員から、栄養学の専門家という立場で、中学生にとって必要な食事と給食の果たす役割についてお話ししたい。

【委員】 食育基本法が制定され、食事バランスガイドが発表されている。実際にそれを日々家庭で実践するとなると、朝は多分難しいと思うが、夜は何とか頑張っているお宅もあるかもしれない。では昼はといったときに、小学校の給食はそれにのっとって実施をされているが、弁当はどうしても主食と主菜に偏りがちになってしまうという傾向がある。

また、中学生になると、自分で食を選ぶことや簡単なものを調理することができる年齢になってくる。

母親の料理というのはとてもいいもので、つらいことがあった時、悲しかった時に何を食べていかと考えると、子ども時代に母親がつくってくれたものを食べたいと思う。しかし一方で、家の食事というのは、食材で考えても、例えば豚肉ならしょうが焼きとか、豚カツとか、大体同じようなパターンになる。でも、学校給食ではいろいろなものが出ることから新たな発見がある。それは、その生徒が今後自分たちで生きていく中できちんと役立つことになる。私は、食べる力は生きる力だと思う。これは、単に食べるということではなくて、食べ物が選択できるかどうか。また、自分である程度調理できるかどうか。これがきちんとできるということが、生きていく一番の基本だと思う。

武蔵野市は非常に高いレベルの給食を小学校で出している。これを中学校で実施できるとなれば、これを参考にできる生徒が多くなり、その結果として生徒から保護者への吸い上げがあって、家庭での食生活の充実というのも考えられる。

いろいろな市で外注の給食を出しているところも多く、それを否定するわけではないが、や

はり武蔵野市のレベルの高い給食が中学校で出されることになれば、いい効果が得られるのではないかと思う。私たちは、22世紀のことを考えていくために、子どもたちがいい食生活を取り戻し、それを指導できるような大人にしていくということを考えたらいいのではないかと考えている。希望としては何か壮大な希望を言っているが、行動は足元、地道な一歩をまず始めることだと思う。

【委員長】 それでは、次に、中学校給食検討委員会の報告を受け教育委員会で中学校給食のあり方を検討してきた。この検討内容とこのたびまとめられた方針について、説明をお願いしたい。

【事務局】 中学校給食検討委員会の委員長から報告があったが、中学校において完全給食を実施するという提言をいただいた。

それから今、委員のお話にあったように、子どもの食をめぐるさまざまな課題が多く指摘され、国においても食育基本法が平成17年に施行された。そこで、学校の食をめぐる問題、とりわけ給食は、教育委員会としても前向きに検討することが必要という立場に立った。中学校給食は、平成4年に「教育的見地から実施すべきではない」という結論を出していたが、今言ったような状況、さらに東京都では、今後を実施することを表明している狛江、国分寺を入れると中学校給食を実施していない自治体が、八王子と西東京、それから武蔵野の3つの市になった。また、市民に意識調査をした市政モニターアンケートでも、選択制の給食も含めると73%の市民が給食を実施してほしいと答えている。こういった状況を総合的に見て、教育委員会としては中学校給食を実施すべきであるという結論に達した。

中学校給食実施に向けては、施設の問題、経費の問題、運営方法の問題、それから学校体制の問題等の検討ということがあるので、質の高い、みんなが期待している給食を実施するために、きちんと検討していく必要があると考えている。市民の方からは、早期実施ということがあると同時に、質の高いということもある。それをふまえて、この委員会を通じて具体的に、短期間に実施に向けての計画を策定していきたいと思っているのでよろしくお願いいたします。

【委員長】 この委員会における検討事項について事務局から説明を願いたい。

【事務局】 この委員会では、中学校給食の実施に向けて具体的に解決していかなければならないことを検討することになるが、検討にあたっては、要綱の第6条により作業部会を設置し、市の実務担当者や学校の先生方の意見などを集約して、具体的方策を考えていきたい。

個別の検討項目としては、施設については既存の施設を使って小学校と同等の給食という方針を受け、いかに今の施設で中学生約2,000人分の給食をつくっていくかということが課題に

なる。また、中学校の施設整備については、牛乳給食をやっているので、一定の配膳設備はすでにあるが、配膳室が狭いので、最低でも30平米ぐらいの配膳設備が各階に必要なことになる。施設整備をするための工事については、給食をとめて工事を行うわけにはいかないことや、授業の妨げになるような工事を学校内ではできないということがあるので、どうしても期間が夏休みに限定される。もう一点、来年の夏は調理場の耐震補強工事が予定をされているので、それとあわせて、来年の夏休み期間に調理場と中学校の施設改修を軸にスケジュールを組んでいくことになる。この委員会では予算への反映ということがあるので、できる限り年内には結論を出して最終的な実施計画案をまとめたいと思っている。

試行についても、円滑な実施に向けて何を見るべきかを作業部会からも意見を聞き、どういう試行のあり方が望ましいかということのを固め、できれば2学期中に実施したいと考えている。

運営については、大きな課題として選択制ということがあり、献立のあり方、給食費の徴収などの課題がある。

学校の課題については、施設面、あるいは運営面、それと給食指導というようなことなどの課題について検討いただきたいと考えている。

【委員長】 事務局から説明があったように、具体的な検討については作業部会を中心に行い、委員会に報告をして、そこで決定をすることにしたい。そのための検討課題の整理をしておきたいと思う。何か意見があれば出してほしい。

【委員】 この策定委員会の検討は、中学校給食検討委員会の報告書及び教育委員会で出されたこの議案に書かれている内容に基づくということなので、基本的には選択制で、かつ外注弁当はないということで、それを前提に議論するということがいいのか。

【事務局】 選択制については、選択制も視野に入れという表現にはなっているが、今までの教育委員会、あるいは中学校給食検討委員会の中の議論では選択制にすべきという声が非常に強かったので、その前提で考えたいと思っている。外注については、今までの検討経過の中で、市の施設を使って実施するという方向が示されているので、その前提で検討を進めていただきたいと思っている。

【委員】 検討委員会の報告書内容はかなり幅広い内容だったと思う。実施計画を策定するに当たっては、一定の方向性にそろえていかないと、作業部会ができてかみ合わないものになってしまう気がする。

【事務局】 資料6の教育委員会で議決をされた方針がポイントになる。この中で実施に向けて検討すべき事項として挙げている7項目についてここに示された方向性で検討いただきたい

と思っている。

なお、ここに書かれているのは検討すべき事項であって、検討するにあたっての基本的な原則や基本方針的なことはまだ具体的になっていない。そこで、作業部会で具体的な検討に入ることになるが、その検討の中身については柔軟に考えていく必要があると考えている。

【委員】 中学校給食で一番気になっているのは、量とカロリーの部分だ。例えば運動部の男子生徒と、文化部の女子生徒の場合では、カロリー消費量が相当量違ってくる。子どもたちが食べる量の算定基準については何を基準とした2,000食なのかということを持っておかないと厳しいのではないか。

【事務局】 その年代、年代の栄養所要量というのが決まっていて、東京都がその基準を出し、それに準拠した形で小学校の給食をつくっている。中学生についてもその男女差、体格差というのはあるが、あくまでその基準に基づいて作ることになる。

【委員】 量はどうなるのか。

【委員】 これは小学校でもそうなのだが、食べる人数の男性と女性と年齢等を全部足し上げていって、それを割ることになる。だから、厳密に言うと、公平という名のもとの不公平になってしまう。体格差は実際にはあるわけで、小学校は1・2年、3・4年、5・6年というふうに2学年ずつ所要量が分かれている。

話は変わるが23区の場合は自校式が多い。調布市の親子式というのは、調理場で小学校の給食と一緒に中学のも作っているということで、調布市の喫食率が高いということは、やはり満足度が高いということを表していると思う。外注弁当方式の給食では喫食率が6割程度、多くて7割だが、親子方式の方にとすると、親も生徒も満足度が高く95%。学期単位で弁当と、給食を選択するそうだが、5%の子は弁当を持ってきていることになる。

【委員】 資料に出ている自治体の状況で外注弁当と書いてあるところは、これは学校給食法上の給食になるのか。

【事務局】 学校給食法上の給食になる。

【委員】 ということは、栄養士がいてそのメニューなど栄養管理等については管理しているということか。

【委員】 今は委託が多く、小学校も委託が多くなっている。調理場で給食を作っているところでも、作っているスタッフが委託になり職員が作っていない。施設は学校の自校式施設を使っており、中に入る人は民間会社になっている。そこには栄養士も調理師もそろっている。

【委員】 栄養士は自治体の職員ではないのか。

【委員】 自治体の職員のところもあるし、会社と両方でいる場合もある。

【事務局】 今の話は、公設民営だと思う。

ここで言う外注弁当は、施設も民間ということで、違いがある。

【委員】 職員の定数管理を行っている立場で職員定数適正化計画を立てているので、考え方の基本として、市の常勤の職員を新たに雇用して給食を運営するのは難しい。質の高い給食を求めてどれだけコストを抑えるか、著しく安くとは言わないが、適当な満足度が出てくる内容というのをどうしても探らざるを得ないと考えている。

【事務局】 教育委員会の考えとしては、現在2つの公設の施設を使っているが、新たに中学校給食を実施するのであれば、人数は必要になる。しかし、今いる職員は定年退職によりだんだん減っていく。そういう段階において、今言ったような委託については基本的方向としては考えていかざるを得ないと思うが、コスト先にありきとは考えていない。質の高い給食ということも大事にしたい。

【委員】 中学校給食検討委員会では、外注にメリットを見つけてそれにこだわるような議論はしていない。というのは、外注であるならば給食を進めないという結論になった可能性もある。

大事なことは、外注はコスト的に安いからといって、我々の武蔵野市の中学校給食をそれにすぐ乗っけるという考え方ではなかったということだ。栄養面と安全の面では一応合格になるかもしれないが、安心という面を重要視してもらいたいということだったと思う。

検討委員会では、大勢の委員からそこを非常にこだわって、いいものをとというのは安心できるものと議論された。「給食はあくまでも教育である」という前提で進めてもらいたいと思っている。それをもし忘れるのであるならば、武蔵野市は武蔵野市で、今までどおりでいいでしょう。そういう家庭に力がある日本でも有数の市だということもあると思う。経費面だけ、効率面だけということでは、検討委員会の人たちに説明のしようがなくなってしまう。

【委員】 この外注弁当というのは、いわゆるランチボックスで来る弁当のことか。

【事務局】 外注弁当というのは、ランチボックスのことになるが、これまでの議論の中では、外注によるランチボックスというのは前提としていない。基本的には、今ある施設で給食を作るということは、ランチボックスにすることは考えていないということだ。質の問題とか安全管理の問題、栄養管理の問題について、ただ作ればいいのかではなく、そこを大事にしていく。それは皆さんも了解いただいていることで、そこが基本だと思う。実施に向けて検討すべき事項というのは、検討委員会が出た報告、それを踏まえて出した教育委員会の基本方針を根本と

してふまえていただきたいと考えている。

また、早期に実施してほしいという期待もある。だからといって、何でもいいということはず、早期実施だけでなく、着実に実施していかないといけないと考えている。

【委員】 質を落とすとか、単純にコストだけで判断した方がいいということではない。その兼ね合いと思っている。

市の常勤職員が作ったものの方が民間が作ったものよりも質がいいということは、これは一概に言えないので、質の問題というは別の話だと思う。安全という部分についても、市と民間の比較で、民間が安全ではないということではないと思う。委託した場合、どうやって行政側がコントロールするか、あるいは評価をしていくかということで、PTAの方に評価してもらうとか、工夫を積み重ねながら実施すれば、著しくコストがかからなくて、適切なコストで良質のものを得ることが出来るのではないかと考えている。

【委員】 今後、具体的な施設の改修という話に入っていくかと思うが、それにはある程度時間がかかってしまうのではないか。事務局案のスケジュールでは平成20年度に開始という計画だが、例えばその前段階の調理場の耐震改修工事等が若干遅れた場合に、先に外注弁当方式で開始し、途中で切り替えることは考えていないのか。

【事務局】 小手先で時期を急ぐことではないと考えている。実施時期を平成20年度秋以降と言っているのは、不確定な部分の中身をしっかり詰めなければはっきりしたことは言えないということからだ。その点で開始時期にこだわって外注弁当で対応ということは今は考えていない。また、開始がこの時期ということではあるが、6校ある中学校すべてを一斉に開始するのは難しい話だろうと思っている。ただ、とにかく最初の一步を何としても踏み出したいという思いは強く持っている。

【委員】 外注弁当方式でよければ、今の弁当やそれから弁当を持ってこられない人用の斡旋弁当と意味合い的には同じではないか。だから、きちんとしたものを検討委員は望んだのだと思う。

【委員】 給食は安全で安心で、自分たちがこれから生きていくうえでの基礎になるような食生活の献立を学習できるので、本当に子どもたちの基礎の基礎だ。それがあって自分の未来が積み上げられるので、ぜひこの委員会で安心、安全で武蔵野市の子どもの未来を築いていけるような給食を希望したい。

【委員】 給食を実施するということは保護者の教育でもあると思う。小学校1年生の保護者が北町調理場に見学に行くことや、食材の選定に立ち会う、そういう点が武蔵野らしい質の高

い教育だと思う。子どもを教育するという柱と、親を教育して食育をすすめるという柱という2本立てでやっていると思うが、これをそのまま中学校でも実施していただきたい。子どもから発信していく、こういう料理がおいしかったから、お母さんつくってというような声が出るのが非常に大事だと思う。コストや質の問題も大切とは思いますが、子どもから保護者に浸透していくような食育というものも考えていただきたい。

1つ疑問に思ったことがあるのだが、既存の共同調理場で実施する場合、平成20年度秋以降の開始という予定で本当に間に合うのかという疑問がある。小学校と中学校で献立が違うものを、同じ既存の施設で調理するのであれば、増設という問題が出てくるのではないかと思う。そういう広さはあるのか。

【事務局】 そそこが一番問題だ。学校給食ではO-157の食中毒事件以降基準がより厳しくなり、調理場の中に熱風消毒保管庫を設置し、そこに全部の食器と食管バケツなど入れ、2時間の加熱消毒をしなければならない。それが一番場所をとっている。そのほかにも学校に運んでいくコンテナを置いておく場所もスペースを必要とする。調理器具よりもそういった点についての工夫ができないかが最初の課題だ。調理場内での増設は難しいと思うが、いくつか案は持っている、それを検証したいと思っている。

かつて北町調理場で4,500食つくっていたこともある。その時は米飯給食は始ってなかった。ご飯を炊くには、大きな釜で600人分を一度に炊くが、6個の釜を全部使ってしまうと、ほかの汁やおかずがつかれないということになってしまう。パンだったころには、おかずだけつくればよかった。食器も昔は給食プレート1枚だったので、保管場所があまりかからなかった。

【事務局】 給食を早く実施してほしいという声が大きくなって、まだできないのかという意見も出てくる。それでは、外注弁当にしてやってもいいではないかという意見も出てくる。学校や調理場の工事は授業がある時は難しい。だから、夏休みにしか工事が出来ない。給食の質の問題も考えると、一番早いのは既存施設を活用して来年の秋以降になる。拙速ではなく着実にと考えている。その辺のところをPTAの保護者の方たちにもこういう予定であるということ、遅れているわけではないということを伝えていきたい。

【委員】 提供できる食数に限界があるから施設改修が必要であるとか、新たに給食が始まれば配膳の動線ということも考えなければならないなどという問題がいろいろあると思う。また、給食の質を落とさないという大前提もあるという中で、どうやったら早くできるかというのはやはり難しいと思う。あまり早くということにこだわると、きしみが出るのではないかという不安がある。

【事務局】 今の状況をもうちょっと工夫すれば、例えば1釜約600食炊いていると話したが、650食炊けるかもしれないとか、そういうようなことをどう積み上げていくか。ただ、小学校だったら650食だけど、中学生の量にしたらもっと少ないかもしれないとか、数字の精査はしないと正確なことは言えない。そういうことを精査して積み上げていく作業を、実務担当者の作業部会で検討していくことになる。

それを今の条件の中で考えていかざるを得ないと考えている。原則を踏まえてということは大事だが、大きな調理場が用意できるというような、パーフェクトでスタートできるという状況ではないけれども、とにかくスタートしていこうと、はっきり言えば、大事なところはきちっと守って、どうやっていくかを考えるということが必要になる。

また、質という点についても、質という言葉は非常にあいまいな言葉で、何をもって質というかの内容を考えなければならない。給食のあり方というのも時代とともに変わってきている中で、ただ単に質という抽象的な言い方ではなくて、それはこういう考え方ですということを委員会の中で出していきたいと思っている。

それと、不安感というのはいろいろあると思う。例えば、去年、携帯電話が番号ポータビリティを開始したとき、ソフトバンクがパンクしたとか、銀行が合併したときにATMがうまくいかなかったとかいろいろある。新たなことを始めるときに、ふたあけてみたらつまずいたというような恥ずかしいことはしたくないと思っているので、確実なところが見えないうちに見切りで始めるということはしないつもりだ。拙速に実施しないということはそういうことだと考えているので、その上でできるだけ早く実施するということ考えていたいと思う。

(5) その他

次回委員会の開催は、10月初旬頃とし改めて日程調整を行う。

(閉会)