

## 平成23年度 第1回 岡山市学校給食運営検討委員会会議概要

### < 1 > 日時・場所

日 時：平成23年7月25日(月) 10:00～12:00

場 所：岡山市勤労者福祉センター4階大会議室

### < 2 > 会議の概要

#### 説明及び協議の内容

事務局：平成23年度第1回岡山市学校給食運営検討委員会を開催いたします。開会にあたり、教育長からごあいさつを申し上げます。

教育長：ご多忙の中を学校給食運営検討委員会にご出席いただき、誠にありがとうございます。大震災以来、学校におきましても大きな課題を与えられているようにも思います。原発の関係についても学校給食においては、今は、安定的に安全・安心な給食を提供していくということが一番大切だと思っております。

教育委員会といたしましては、この学校給食運営検討委員会の中で19年度に「学校給食の在り方」について提言をいただき、地産地消の推進やドライ運用、また、官民相互の効率的な運営のことなど多くの課題を検討していただきながら、毎年、目標を掲げて学校給食の見直し、改善に取り組んでいるところです。

さて、昨年度、全庁的な見直しの中で、教育行政審議会の専門委員会の見直しをいたしました。その中で、この委員会は、個別条例を設けて、附属機関として引き続き設置をすることといたしました。従いまして、委員の皆様方には、専門的な立場から第三者の目で学校給食に関する取組みの点検等を行っていただき、当委員会としてご意見をまとめて、一定の方向を示していただくことになりました。これからは安全かつ安定的に学校給食の運営に努めてまいりたいと考えております。ご審議のほどよろしく願います。

事務局：本委員会の設置については、後ほど改めて事務局からご説明させていただきます。委員の方への委嘱は、お手元の封筒の中にご用意させていただいております。今年度から、この委員会は、9名の委員の方で構成しております。

初めに、ご出席の委員様から自己紹介をいただきたいと思っております。

〔委員自己紹介〕

事務局：これからの会議の進行にあたり、会長、副会長を決めさせていただきたいと思っております。委員会設置条例によりますと、委員の互選によるとされておりますが、事務局から僭越ながら提案させていただいてもよろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

事務局：事務局からの提案ですが、引き続き会長を 委員様に、副会長を 委員様にお願いしたいと思います。ご了承いただけますか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

事務局：それでは、会長、副会長は、席の移動をお願いいたします。

これからの進行を会長よろしく願います。

会 長：皆様方におかれましては、大変お忙しい中、ご出席をいただきまして、大変ありがとうございます。円滑に会議を進めたいと思っておりますので、どうぞよろしく願います。

なお、本日の傍聴の希望者はおられますか。

事務局：1人です。

会 長：傍聴を許可してよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： なお、市議会の方につきましては議員活動の一環として扱わせていただくということで、入室を許可いたします。おられますか。

事務局： いません。

会 長： わかりました。それでは早速、岡山市学校給食運営検討委員会を始めます。資料について、事務局からのご説明をお願いいたします。

事務局： 資料の説明に入る前に、一言お詫びをさせていただきます。今回この委員会を開催する前に、学校給食の現地視察を計画しておりましたが、委員の皆様方のご希望あるいは日程調整がつかず、実施できておりません。結局この委員会のみで開催とさせていただいております。ご了承ください。

それでは初めに、この委員会の設置について若干詳しくご説明させていただきます。

<資料4>は、当委員会の新たな位置づけに関する資料です。平成22年11月に岡山市議会から議長名で岡山市総合政策審議会及び岡山市教育行政審議会の本会と外部専門委員会の運用等そのあり方について、適切な措置を講ずるようにとの申し入れがありました。その中で全庁的な見直しを行いました。これから先は教育委員会の関係のみですが、見直しの方針としては、岡山市教育行政審議会の廃止、それにあわせて同審議会に設置された9つの専門委員会すべて廃止するという原則のもと、存続させる必要があるものについては個別の条例で附属機関として設置するという方針です。当委員会については、「学校給食の今後の在り方について」その方向性を審議し、市の取組みについて評価を行っていく必要があると認められることから、個別の条例による附属機関として本年4月に設置されました。当委員会は、学校給食の今後の在り方について委員会として一定の方向性を示すことができるような運営が求められておりますので、委員の皆様方には今後も専門的な立場から第三者の目で点検・評価を行っていただき、意見を取りまとめていただきますようよろしくお願いいたします。概略は、<資料4>にあるとおりです。裏面には新たな条例の写しをつけています。審議事項としては、学校における食育の推進に関すること、学校給食における安全管理・衛生管理の充実に関すること、学校給食の効率的運営に関すること、その他必要と認めることとなっております。

それでは、資料の説明に入ります。今回からご出席していただいている委員様もおられますので、現在の学校給食の実施状況と平成19年度に検討委員会からいただいた提言について簡単に説明いたします。

まず、<資料2>は、平成23年5月1日現在の岡山市の学校給食の実施状況です。市内で小学校91校と中学校38校のうち、後楽館中学校、緑ヶ丘中学校、平井小学校の分教室を除いて完全給食を実施しています。小学校は、足守地域の3小学校が統合されて蛍明小学校ができ、昨年の93校から91校と2校減になっています。給食の実施方法等は、各学校ごとにある調理場で給食を作っている単独調理場方式、中学校内の調理場で隣接の小学校の給食を作っている親子式調理場方式、給食センターによる共同調理場方式の3つがあります。合計で105場、児童生徒約57,500人です。運営方式は、直営方式と民間委託方式の2つがあり、民間委託方式への移行経過は年度を追って記載しています。平成12年の試行実施から、退職者数等を勘案しながら全市的に進めてきています。

<資料2>の裏面は、給食センターの実施状況です。参考にしてください。なお、委託状況の詳細につきましては、<資料1>の中で改めて報告をいたします。

次に、<資料3>は平成20年1月9日に、「学校給食の在り方について」としてまとめたいただいた提言書の写しです。提言として4つの柱が示され、この4つの柱を充実させていくことが岡山市の学校給食を充実させていくこととなりますので、委員の皆様方のお知恵をお借りして改善を進めてまいりたいと考えております。内容について、<資料1>と対比させながら全体の説明をいたします。

<資料3>の内容を提言の内容に沿って、4つの基本的項目別に取り組み状況を記しておりますが、それらを一覧表にしたものが<資料1>で、左端が目標の見出しの欄です。1番として、食に関する指導の充実、2番として安全・衛生管理、3番として効率的運営、

4番として社会的要請に応えた学校給食という項になっていますが、それぞれが<資料3>の提言に示されている今後の方針の内容に対応しています。<資料3>(1)食に関する指導の充実、<資料1>1の食に関する指導の充実に対応しております。今後の方針の“食の指導体制を整えること”というのが、1の目標の項目 指導体制の構築にあたり、“保護者、地域等への啓発や連携強化”は、<資料1>1の 連携強化の部分に当たります。3番目の“地産地消について”は 地産地消に当たり、評価をする仕組みが、<資料1>1の 年間計画に基づく評価の部分に当たります。<資料1>2の安全管理・衛生管理の部分が<資料3>2の安全・衛生管理に対応しており、今後の方針の“チェック体制を明確に”というのが、<資料1>2の チェック体制の明確化という部分に当たります。“運営検討委員会による視察”というのが実はできておりませんので、これは<資料1>に反映しておりません。“衛生管理のレベルアップ”あるいは“食材、調理場のドライ運用”については、<資料1>2の の資質向上、ドライ運用の充実を含むという部分になります。それから、“保健所との連携強化”は、 保健所との連携強化に、“食材の安全点検のあり方”というのが の安全点検の部分になります。

<資料3>(3)効率的運営の今後の方針の項目、“民間委託の目標値は、平成20年度から5年間に於いて、児童生徒数の割合で60%とすること。なお、正規職員の退職の状況や受託業者の固定化の有無等を分析しながら取組を進めること”というのが<資料1>3の効率的運営の 民間委託に、“合併地区での民間委託について”は、すべて終了しておりますので、<資料1>には反映しておりません。“直営の給食調理員について”の項目は、<資料1>3の 直営のコスト削減に該当する部分になります。“現在の食材購入と献立作成は岡山市が実施することを堅持すること”の項目は、岡山市の基本姿勢ですので、<資料1>には反映させておりません。

それから、<資料3>(4)社会的要請に応えた学校給食は、<資料1>4の社会的要請に応えた学校給食になり、“学校給食運営委員会の設置目的を明確にし、全校において機能を発揮できるよう指導、支援すること”の項目は、<資料1>4の になります。

“地域に開かれた試食会等”については、<資料1>1の食に関する指導の充実の 、保護者、地域等での啓発、連携の強化に含めて考えています。それから、“情報発信し、岡山市全体のレベルアップを図ること”というのが、<資料1>4の社会的要請に応えた学校給食の ということになります。以上が提言と比較した説明です。

次に、<資料1>の横の欄は、「21年度の実績」、「22年度の実績」、「23年度の目標」、それから提言が24年度を目標としていますので、「24年度までの達成目標」という区分で取りまとめをしています。23年度の目標については、全てを数字で示していませんが、22年度実績を上回るべく努力を進めてまいりたいと考えています。

それでは、各項目について説明します。

まず、<資料1>1の食に関する指導の充実、 の校内における食に関する指導体制の構築について説明します。

昨年まで第1目標としておりました食に関する指導の全体計画は、全校で策定されることを目標に取り組みまいりましたが、21年度は2校が未作成のところ、22年度は全校で全体計画を策定することができました。この計画によって教職員間の共通理解を図ることができ、計画的に学年に応じた指導ができると考えておりますので、今後も校内での体制づくりを充実させ、この計画に沿って食育実践をすることと、保・幼・小・中の発達段階に応じた指導の連携強化を目指しています。特に中学校での食に関する指導の取り組みは、小学校に比べますとまだ定着していない傾向にあります。例えば、22年度の実績は、学級活動や家庭科、総合学習の区分で、小学校は93校中93校できていますが、中学校は36校中27校しかできていないので、中学校では若干その取り組みが遅れているのではないかとということで、その実践を確実にしていくため、中学校単位で連携を強くして指導の工夫に取り組んでいます。

ここで、1つ、<資料1>にはありませんが、学校の独自性を生かして担任と学校栄養職員が連携協力して、専門分野を生かして取り組まれた実践例をご紹介します。資料として「弁当の日だより」をお手元に配布しておりますが、これは家庭科と特別活動の時間を組み合わせて、自分でお弁当をつくらうという取り組み例の写真です。以前、弁当の日というのが話題になったと思いますが、その取り組みの一環と考えていただければと思います。この写真の中には、校長先生を初め担任の先生の力作も含まれているんですけども、生

徒が作ったお弁当も先生方のものと区別ができないほど素晴らしい出来栄です。小学校、中学校によって実践の方法、レベルは異なりますが、家庭科等の授業を発展させる取組みを食に関する指導の全体計画に位置づけて、このお弁当の日を指導、計画、実践している学校もありますし、食材の大切さ、あるいは作ってくれる人のご苦労などを体験により学ぶことができているようですので、紹介をさせていただきました。

話をもとに戻しまして、＜資料１＞の、食に関する指導の年間計画に基づく評価のところをごらんください。この評価の指標として残量率の改善、朝食の欠食率の改善、地場産物活用率の向上の３点を上げて取り組んでいるところです。残量調査、朝食調査の継続実施、地場産物活用率の向上、この３点に基づいて食育を進めています。

まず、１つ目の項目の残量調査ですが、この調査結果を＜資料６＞に示しております。毎年６月と１１月に１週間ずつ全校で実施しており、食べることへの意欲に結びつくよう調理面での工夫あるいは教職員間の連携、給食時間での関わりなどの取組みが進んでおり、年々残量率も改善されてきましたが、平成２１年度は、新型インフルエンザの流行で学級閉鎖が相次ぐ状況であり、平成２１年度のみは若干上昇しました。平成２２年度は、大変な猛暑に見舞われ、その影響ではないかと思われそうですが、特に６月の部分で過去５年間で牛乳の残量が一番少なくなっており、明らかに数字にあらわれておりますが、そのような影響もありまして小学校においては大幅に改善をされております。いずれにしましても、継続した取組みを実施することで、教職員、児童・生徒の意識も深まり、残量率の改善に向けた計画も定着してきているのではないかなと感じています。しかし、中学校につきましては、以前に比べれば随分減っているのは明らかですけれども、小学校と比較すると、どうしても残量率が高くなっているのが現状です。

＜資料１＞に戻って、に１１月と６月の最高値を示しております。中学校の６月は先ほど申し上げた牛乳の関係からかなり減っておりますが、１１月については最高値は増えております。こうしたことから、取組みは一部進んでいる部分もあるのですが、学校間での格差は若干広がりがあったのではないかと反省もしています。残量は、施設あるいは献立などによっても変わってくるもので、学校等で野菜を育てる体験をするなどして、身近な地場産食材を味わうということも食べる意欲につながり、減量化につながっていくものと思います。こうした食に関する指導の積重ねや校内の教職員の協力体制による効果は大きいものがありますので、引き続き働きかけをしてまいりたいと考えております。

次に、４番の朝食調査ですが、これに関連して＜資料７＞に、朝食アンケートの結果をグラフで表示しております。

もともとこの調査は、岡山県下で抽出調査による実施でしたが、かつてこの委員会の中で委員の方にご指摘をいただきましたこともあり、岡山市では平成２１年度から市内の全児童生徒を対象に調査を行っております。従いまして、２１、２２の２年間での比較になりますが、生活習慣の基本である毎日食べる児童生徒の割合で、小学生はほとんど変化が見られませんが、中学生は若干、率が向上していることがこのグラフからも見てとれると思います。中１、中２、中３とも、２２年度の方が増加しています。目標値としては、岡山市の食育推進計画の中で毎日朝食を食べる割合は８６％を目標としておりますが、もう少しというところです。２２年度の結果で見ますと、小学生は８６．４％になりますので、一応８６％の目標を達成しておりますが、中学生は７４．７％という結果で、今後もやはり中学生への働きかけの必要性を感じています。

また、食べない理由としては、２１年度とほぼ同様に「空腹でない」とか「時間が不足している」が多く、生活習慣によるものが大きいのではないかと考えております。

また、これも当委員会から、食べるだけではなく食事の内容が重要だにご指摘がありまして、昨年度からこの項目も追加で調査をしています。朝食内容につきましては、主食だけ２７．６％、主食と副食がそろった朝食が４７．６％で、何らかの朝ご飯を食べているのは８２．９％です。昨年度より若干は改善されています。朝食については、ご家庭のご理解、ご協力が欠かせないことですし、そのために行政としても小・中で一貫した食指導を行うことができるよう全体計画等を基に努力しています。岡山市の小・中それぞれのＰＴＡ組織だったものが今年度から小・中合同の協議会に一本化されたと聞いておりますので、これを機に小・中ＰＴＡ間の連携強化を図る取組みが進むことを期待しております。学校、家庭それぞれで小・中連携して取り組むことができれば、より効果が期待できるのではないかと考えております。

なお、朝食調査につきましては、＜資料1＞1の の23年度目標に掲げているとおり、中学生の割合の向上と主食、副食が整った朝食の割合50%を目標に取り組んでいるところです。

次に、＜資料1＞1の の地産地消ですが、具体的には の地産地消の拡大に向けた取組みについてです。平成22年度の岡山市の全使用食材に対する県内産食材の占める割合は食品数ベースで40%でした。＜資料5-1＞に8年間のデータをお示ししております。昨年の調査と同じく6月、11月の各1週間、10日間の調査ですが、国の食育基本計画に示されている30%という目標はクリアしておりますけれども、岡山県平均の47%には達していません。岡山市の目標は、岡山市食育推進計画に掲げております40%以上ですので、一応目標はクリアしていますが、今後とも上の数字を無理なく目指して努力してまいりたいと考えています。

なお、平成22年度は、岡山市も岡山県も平成21年度に比べて若干地産地消の割合が下がっていますが、これは昨年度の猛暑で農作物の不作が非常に大きく影響しているのではないかと分析しています。

次に、＜資料5-2＞として、平成22年度に岡山市学校給食会をとおして共同購入した県内産食材の年間使用状況を重量ベースでグラフで示しております。年間で74品目の野菜を使っています。そのうち県内産を使用したのは、57品目で、その57品目をグラフにしたのが上のグラフです。すべての量を県内産で賄っているのは、11品目のみで、特に年間とおして非常に使用頻度の多いじゃがいもは残念ながら全量県外産です。使用時期によって北海道産あるいは愛媛県産を使っています。安定的に供給されるためには、県内産食材の使用を優先的にしておりながらも、県外産の野菜類の使用もやむを得ないところではないかと考えています。

また、果物については、34品目年間で使っていますが、そのうち県内産を使っているのは13品目、その中で全量が県内産のものは7品目です。どうしても県内産の果物というのは高級食材で、価格面でかなりの制約がかかるので、年間使用頻度も限られて、1～2回程度の使用になっております。使用頻度の多いりんごあるいは柑橘類は、県外産ということにならざるを得ない現状です。

こういった中ですが、地場産食材の活用は食育教材として有効であると考えておりますので、引き続き40%以上を維持するという目標で頑張りたいと考えています。

以上申し上げた3点につきましては、評価の指標として引き続いて取り組んでいきます。

次に、＜資料1＞1の 保護者、地域等への啓発、連携の強化についてです。これは、親子料理教室と食指導を組み合わせたスクールランチセミナーの充実のことで、中学校区単位を基本として長年にわたり継続して取り組んでまいりました。参加者からも好評をいただいておりますが、会場あるいは人数に制約があったり、参加者が固定化する傾向があるなどの課題も出ておりますので、保護者の参加機会を増やすためにも学校単位、特に小学校の広がりを増やしていきたいと考えておりますが、なかなか実現ができていません。このスクールランチセミナーでは、朝食を毎日食べる児童生徒を増やすという目標に沿って、18年度から朝ご飯をテーマにして内容を工夫して取り組んできたところで、この取組みが先ほどの朝食の調査結果改善の一助となっているのではないかと考えています。また、各学校でPTA活動等と連携、協力して料理教室等に取り組んでいただくことも家庭への啓発に有意義であると考えていますので、今後も引き続き取り組んでいきたいと思えます。

また、各中学校区では、地域協働学校推進事業での取組みが進められているところです。小・中あるいは学校と家庭の連携が、生活習慣の面での課題あるいは学習意欲と結びつけた朝食の重要性への研究につながっていけば、より大きなバックアップになると考えますので、働きかけていきたいと考えています。

次に＜資料1＞2の安全・衛生管理の のチェック体制の明確化の項目の衛生管理作業点検についてです。

これは、直営方式、民間委託にかかわらず、同じ視点で衛生管理面の点検をするということで平成21年度から実施しており、平成21年度は107場すべてを対象に実施しました。保健所は直営校、委託校を隔年で実施しておりますので、保健体育課は保健所が実施しない方を行う計画に22年度変更いたしました。そうすることで、保健所と保健体育課を合わせれば毎年全施設の点検を行うことができっております。施設そのものはウエット

施設ですが、ドライ運用に取り組むことができている、衛生管理に対する意識は高くなっていると感じています。今年度は、保健所が委託校を対象としていますので、保健体育課は直営校の点検を6月から10月の期間に計画し、今進めているところです。

平成22年度は保健所が直営校を、保健体育課が委託校を実施いたしましたので、<資料8-1>に委託校の実施状況を載せています。21年度の充実度が90%以下であった点検項目を重点項目として平成22年度の点検結果と比較をしています。9項目ありますが、そのうち6項目については率が上がりました。下がった3項目は網かけをしておりますが、その要因として考えられることは、点検に当たり若干基準を厳しくしたこと、見るポイントを絞ったことがあります。例えば の項目については、ペーパータオルが手洗いによって汚染しやすい場所に設置されているのではないかというような視点で22年度は見ております。 の項目は、回転釜の水を排水するときの高さ、あるいは給水栓から出るホースの長さ、これが床から60cm以上にあるかどうか確認しております。また、 については、使い捨て手袋が作業ごとに使い分けができていないかを注意しながら点検したことで、ポイントを絞り込んだために評価が若干厳しくなったと考えています。

また、21年度の調査結果を受けて点検内容をレベルアップした項目あるいは新たに追加した項目です。90%に達していない項目に関しては、これは委託校の結果ですが、直営校においてもほぼ同じ傾向にあると考えられますので、研修会等をとおして周知、改善を図りたいと考えているところです。

次に、<資料8-2>は22年度に保健所が点検をした直営、給食センターの結果と21年度に保健体育課が実施した直営校の内容を比較しております。特に大きな差が見られるものが の項目と の項目です。 の項目は、保健体育課が見ると良くて、保健所が見ると悪いと、逆に の項目は、保健体育課が見ると悪くて、保健所が見ると良いと、極端に両者が異なるような結果となっておりますが、この要因を考えてみたところ、 の記録に関しては、保健所の方が非常に細かな目を持っているということが影響しているのではないかと、 の60cm以上とは、保健体育課の点検は調理作業中の点検を主にしたが、保健所は、主に調理後に点検をしていることから、保健体育課の方がチェック機会が多くなったためにこういう数字の差が出たのではないかと考えられます。点検方法あるいは点検の視点で若干の違いがありますが、さまざまな角度からの評価を生かして衛生管理のレベルアップに努めてまいりたいと考えています。

次に、衛生管理の関係資料で、<資料8-3>と<資料8-4>を準備しております。どちらも作業工程表で<資料8-3>が従来使っていた形式、<資料8-4>はこの2学期から本格実施しようとしている形式です。表している内容は同じですが、<資料8-4>の新しい形式は、献立別に、そして調理従事者別に担当作業を明示している点に違いがあります。従来は、「さばの塩焼き」の同じ枠の中に作業担当者《B》、《F》、《E》というような形で、いろんな方が混在している状況があったものを、2段階に分けて、「サバの塩焼き」の中でも《F》とか《B》など、いろんな人をそれぞれの区分にし、作業の流れがわかりやすくなったということと、作業中に手洗い、エプロン交換をどこでどのタイミングでするかということとをわかりやすく表示することにより、ポイントを把握しやすくなります。網かけをしているところが汚染区域、網かけをしていないところが非汚染区域です。汚染区域での作業を明確に示すことで、さらに衛生管理に気をつけることができると考えております。2学期から実施したいと考えています。

<資料1>の2に戻ります。

全調理場で従事者が自分たちの作業点検をすることを目的にして、月1回以上の残留物検査やATPふき取り検査などの自主点検を実施しております。特に、試薬で簡易にできる残留物検査は、全校での実施が定着して、きちんと洗浄できているかどうかの点検に有効となっています。今後も習慣化できるよう継続したいと考えています。

<資料1>2の ドライ運用の充実については、引き続き施設の整備、調理従事者の意識向上に努めていますが、施設の整備として平成22年度には給水栓をひじで操作できるようにレバー式のものに取替えました。また、回転釜の下に溝が切っていなかった施設では、排水時に水が跳ねるので、回転釜の下に排水ピットを23年度から5年計画で整備していく予定にしています。それから、2の 保健所との連携については、先ほど説明したとおり、衛生点検の連携を図るとのこととともに、その結果について研修会で講義あるいは助言指導等を随時いただきながら安全な運営に努めてまいりたいと考えています。

また、2の食材の安全点検ですが、市給食会の購入分あるいは個別購入分、JAや生産者分も含めて、農薬あるいは細菌等の検査を検査時期や食材のバランスを考えながら、計画的、継続的に実施をしています。

なお、東日本大震災以後、原発の影響で食の安全について多くの不安や課題が取りざたされています。最近では、牛肉の放射性物質による汚染、福島産の牛肉を岡山市へも出荷されていたという状況の中で、岡山市の保健所では、福島県で飼育されたことが確認された場合は、食の安全・安心の観点から放射性物質の検査を実施することにしたという情報もいただいています。いずれにしましても、日々の情報を収集しながら安全な食材の確保に努めてまいりたいと考えております。

それから、大きい項目3番の効率的運営についてです。

の民間委託の実施についてですが、平成23年度は実は新規委託校はありません。昨年度さまざまな取組みをする中で、直営部分の効率化も進んでいるということを申し上げたとき、もっと直営の効率化を頑張してほしいというご意見もいただきました。民間委託をするとどうしても分母が減ることになりますので、その部分をすべてパート化に回しております。そういったこともあって、本年度の民間委託率は児童生徒数の割合で49.7%となっています。

の直営のコスト削減ですが、先ほど申し上げたとおり、パートの導入を平成21年度から試行で取り組んでおり、平成21年度に4校、平成22年度に新たに4校、計8校で取組みをしていましたが、平成23年度はそれに加えて、新たに9校でパートの本格実施をいたしました。2年間の結果を踏まえて、パートの導入を制度化して、今年度は合計17校でパート導入をしました。これについては、昨年も若干ご説明をしましたが、このパート導入による試行を評価、検証する中で、校長先生あるいは栄養職員、調理員、それぞれの立場でご意見をいただき、調理作業の実情に即して柔軟なシフトが組めるとか、作業分担により、衛生管理にも効果が大きいことが認められたため、今年度から制度化しました。今後も、官民両面から取り組み、持続可能な運営体制を目指してまいりたいと考えています。

<資料9>に学校給食の効率的運営に係るものとして、1食当たりの単価を載せています。平成22年度も、さまざまな取組みをして、初めて1食当たり200円を切っており、195円となっています。

それから、4番の社会的要請に応えた学校給食ですが、食に関する問題というのは、基本的には、家庭が中心になって担うものと考えております。子供に対する食育については、家庭を中心としつつ、学校においても積極的に取り組んでいくことが重要であると考えており、学校は子供の食について家庭に助言や働きかけを行うとともに、学校、家庭、地域社会と連携して食環境の改善に努めることが必要だと考えています。そのための取組みの一つとして、学校給食運営委員会の設置、開催です。平成22年度の開催状況は、21年度よりも若干向上しており、98%の実施率となっております。未開催校には、「今年度の計画なし」の学校もありますので、開催できるように要望してまいりたいと考えております。献立や食に関する指導状況あるいは学校運営等について、保護者への情報提供や意見交換の場として有効な機会ですので、全校開催、そして年2回以上の開催を目標に進めてまいりたいと考えておりますし、各学校では<資料1>1の残量調査、朝食調査、地場産調査の市全体のデータについてもフィードバックしており、自校の状況と併せて学校給食運営委員会の資料として活用し、保護者等への啓発と自校の取組みの向上に努めていただいているところです。

次に、地域に開かれた学校給食というのは、冒頭説明で申し上げたとおり、1の保護者、地域等への啓発・連携の強化の中で申し上げたところです。の情報の共有化については、情報を活用して、学校内はもちろん中学校区あるいは地域と繋がるような取組みとなるよう小・中学校別の教育研究会、出張報告、ブロック研修などをさらに充実させていこうと考えております。学校給食運営委員会での保護者への各種情報提供もその一環であると考えています。

以上、取り組んだ実績及び目標を見直した内容です。まだまだ不十分な取組み状況ですが、ご審議をいただき、ご意見、ご助言をよろしく申し上げます。

会長：今まで、この学校給食運営検討委員会でいろいろ議論されたことを踏まえられて、少し

ずつ改善をされている様子が目に見えております。そして、23年度、それから24年度の目標について改善していくべきところも見受けられるという話を聞かせていただきました。

まず委員の皆様をお願いをしたいことがあります。今年からこの委員会が条例に位置づけられたということですので、委員会として方向性を示していかないとはいけません。委員会としては、積極的なご意見を今まで以上によりしくお願いいたします。

項目1から4まで大きな項目があり、それぞれ関係はしておりますが、まとめをさせていただく上から1項目ずつご検討いただきたいと思っております。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、1番、食に関する指導の充実の項目で、事務局から今までの進捗状況、今後の問題についても踏まえてご説明をいただきました。ご質問はありませんか。

委 員： 「お弁当だより」をもう少し詳しく教えていただければと思います。

事務局： 他の学校を含めたこういった取組状況をご説明させていただきますと、平成21年度は4小学校、1中学校、計5校で年に1回ずつ取組みが行われました。平成22年度は、4小学校、2中学校で、年間2回のところが2校ありますので、6校で8回の取組みがあり、少し拡大傾向かなという状況です。

会 長： この1番目の から についてご質問等ありませんか。  
〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 先に質問をまとめさせていただきたいと思っております。  
2番目の安全・衛生管理についてですが、学校給食は、安全・安心の上でどの項目も大切ですが、いろいろ検討されていることで質問はありませんか。

委 員： 本校の栄養職員は、臨時ですが、岡山市全体で正規と臨時の職員はどんな比率ですか。臨時の方も一生懸命やってくくださるのありがたいが、本当にそういうことでいいのかという気がしています。

事務局： 学校栄養職員には市費の職員と県費の職員がおります。市費の職員には、臨時の職員はおりませんが、県費の職員の方には、2種類の臨時の職員がおります。1つは、いわゆる定数内臨時ということで、これは正規の代わりという部分で市全体で7校位あると思います。もう一つは、産休の代員で臨時が入ってるケースもあります。

委 員： 衛生点検についてですが、保健体育課と保健所がきちんと分担されて非常におもしろい結果が出ていると思います。これは事前の予告をされたのか教えてください。

事務局： 保健体育課は、予告という趣旨ではないが、1週間前に訪問していいかどうかを調整するために連絡をとります。保健所は、「何月に行きます」ということで、ほとんど抜き打ちに近いと聞いております。

委 員： 食の安全性が今問われていると思います。JAの場合は、検査の通ったものを出荷しておりますが、それでもなおかつ検査は必要だと思えます。今年度検査を実施するとのことですが、どのような形で実施される予定なのか、お聞かせください。

事務局： 年4回です。季節に合わせて品目を確認して農薬と細菌の検査をしています。、その結果は<資料1>2の 食材の安全点検の充実の部分に記載しています。22年度は78検体で166項目を実施しました。

会 長： 他の項目も含めて、3番目の効率的運営についての意見はありませんか。



委員： 直営から民間委託に進んで委託率が49.7%であると説明がありました。＜資料9＞を拝見すると、直営の給食調理員関係人件費と民間委託の委託料を合わせた金額が大体毎年ざっと1億円位ずつ削減されているようで、以前出された提言の方向に従って順調に進んでいるように解釈してよろしいか。

事務局： 22年度までを申し上げますと、そのとおりです。ただ、23年度については、先ほど申し上げたとおり、委託の方法ではなくて職員の効率化の方向で考えておりますので、民間委託は今年度と変わらず、直営の方の人件費が減るという状況が生まれてくるのではないかと予測をしております。

委員： 毎日給食をいただいている立場でお尋ねします。民間委託を24年度までに60%を目標としているということです。コスト削減のためにということはわかっていますが、アンケート等をとっておられると思いますので、現場の栄養士や教諭の方、子供たちはどのような反応なのかお聞かせ願いたい。

事務局： 一応民間委託を行った年度の3学期位を目安に、教職員の方にアンケートをお願いしています。一部では味が薄くなったという評価があります。これは、岡山市全体の給食が食材の本来の味を伝えるためにかなり薄味献立にしておりますので、合併前の自治体の給食のあり方と若干違っていたのかなと思われる意見ですが、ごくわずかです。基本的にはほとんど変わらないという意見が多かったです。献立と食材の確保は市が直営で行っているので、変わりようがないというふうに思っています。

会長： 4番目の社会的要請に応えた学校給食の項で質問はありませんか。

委員： PTAの立場から少し申し上げたいと思います。項目の中で、学校給食運営委員会は、多分小・中学校、両方ありますよね。私の行っている中学校はあります。やはり食べることは人にとって一番大切なことだと思いますが、実際この忙しい社会の中で朝食を作っていないお母さんいっぱいいるのではないかと思います。子どもたちの中には、学校給食で栄養を摂ってる子どももいるのではないかと考えながら今も聞かせていただいております。それでいいのかなという思いはあります。是非ともこの学校給食運営委員会を通して、またPTAも協力して、子供たちに安全な食事を必要な量、適切な量を食べさせてあげたいと思います。基本的には、保護者の皆さんは、しっかりと子どもに朝ごはん食べさせてあげたいと思っていますので、是非協力をさせていただきたいと思っております。

会長： 一応ご意見としてお伺いして、今後のあり方等に含めて検討させていただくということによろしいですか。

委員： 結構です。

会長： それではまず、これから23年度の目標、22年度の結果を踏まえて24年度の目標に向けて、忌憚のないご意見をお聞かせいただきたいと思っております。

1番から4番までそれぞれ独立したように見えますが、連携している項目もありますので、1から4について、ご意見をいただきたいと思っております。

まず1番の からの24年までの達成目標に対する今の目標等について、意見を承りたいと思っております。中学校区の取組みについては、23年度で中学校区単位の計画を見直して改善するとか、先生方と学校栄養職員との連携の事業など、いろいろ今報告がありました。このことについてご意見をお聞かせいただきたいと思っております。

委員： 「弁当の日」は、すごい取組みだと思うのですが、これをする前と後で生徒たちはどんなふうに物の考え方が変わったかということ等々調べておられますか。

事務局： 5校、6校で実施したことを取りまとめてみると、食材の大切さを体験で学ぶ、あるいは作ってくれた方への感謝の気持ちを体験で学ぶなど、体験の要になっているのが、この

「弁当の日」で、自らが取り組んだことであると言われていました。

会 長： 食に関する指導となると、保・幼・小・中の連携というのは非常に大事だと思います。また、ご家庭との連携や学校におけるそれぞれの先生方の役割なども含めて、意見はありませんか。特に食に関する指導の年間計画の中で、先ほどPTAの委員さんからもありましたが、親の生活習慣に非常に関係があるということ、小・中のPTAの連携が大切という非常に前向きな話もありました。そういったことも含めてからの項目のどの項目についてでもよろしいです。

委 員： 一番の指導のことですけれど、去年の実績で中学校27校で授業による指導が実施されて、学校平均1.9時間ですが、多分、来年から授業を当てるのは非常にしんどくなると思います。学校の先生は、その辺をどのように思われているのかお聞きしたい。

事務局： 非常にお答えしづらい部分かなと思います。来年度から中学の新学習指導要領が完全実施になりますと、年間でかなりの時数が増えますので、食に関する指導に当てる時間数というのは、やはり一定の制限を受けるのかなという気はします。それに対して、具体的にこういう方法でということまでまだ固まり切っておりません。ただ、何らかの方法を考えないと、中学校が平均2.1から1.9に下がっている原因はその事前実施の部分かという気がしていますので、実施校は増えたけど、中身は薄くなっているという結果になっては、ちょっとさびしく感じます。その辺のところを踏まえて、やり方について検討していきたいと考えております。

委 員： 本校では、今年栄養教諭が配属されました。今年1学期に1年生で、「野菜と仲よしになろう」という題材で授業をしましたが、低学年の場合は授業時数がたくさんあるので、そこでいけるかと思えます。中学年、高学年になると余裕時間がすごく減ってきますので、5、6年は家庭科の時間や保健体育の時間も利用できると思います。後は学級活動等の時間の中で実施するという方向になるかと思っております。厳しい実態ですが、取り入れていこうと考えています。ただ、平成23年度の目標で中学校区単位で指導計画を見直し、改善することとがあげられていますが、どの辺まで取り組めるのか少し不安に思っている状態です。これは、9年間を見通した計画を立てるということですよ。これから頑張っていけないといけない思っております。

事務局： 小学校と中学校が分離されていると、せっかく小学校で培ったものが中学校へ繋がらないと、効果は非常に薄くなります。この繋がりをうまくできるように、小学校から中学校へ一貫したものを何らかの形で構築したいと考えています。これは、食育に限らず、岡山市の今の教育全般について小中一貫した岡山型という方針を立てている過程です。この部分は私たちのこの食育等の中でも是非とも生かしていきたいと考えています。

委 員： 我が校の栄養教諭は、授業をしようという意欲を持っているので、そういう機会を設定するといいと思っていますし、公民館でも栄養教諭をどんどん使って講座を持とうという方向で考えておられるので、地域にも出かけていくことを今年は進めていこうと考えております。

事務局： 地域へということですが、結構難しいところがあります。実は、栄養職員もそうですが、教職員は学校に配属されており、学校のことをするというのが一つの役割で、それを外れるときにどうするのかということになります。例えば、公民館での講座をどう学校教育に位置づけるのかというのが結構難しい問題になるのではと思うのですが、そういう中で活用していただきたいのが、全体計画です。この全体計画で、小・中学校区全体のことを考えて、こういったことをやるんだということを出して、その中に、例えば、公民館での指導を学校教育の一環として位置づけられて、年間計画にもちゃんと載ってますよと、これをうちの学校の地域発信の一つの手段ですよというような形で進められると、すごく効果的だと思います。

委員： 本校は地域協働学校というのをやり始めて3年目になります。そういったこともあって、学区内、中学校区内の保・幼・小・中の連携というのを常に意識して取り組んでいます。そういう中で、それぞれの分掌同士の繋がり、話し合いの場はできるだけ頻繁に持つようにしていますので、24年度までの達成目標等にあるような小・中学校9年間を通しての指導体制の構築を目指すというあたりについては、まだ十分ではありませんが、やりやすい状況にはあるのかと思っています。特にうちの学区は、まとまりが非常によく、地域協働学校をやる以前からそういった地域であったということもあって、うまくいっています。残量も、本校の場合、今年の6月の調査では1.6%で、非常によく食べてくれます。臨時の栄養職員ですが、配膳室から生徒たちが教室へ持っていった後、教室を毎日のように回っています。また、お昼の放送では、その日の給食の栄養のことや地産地消のことなど、いろいろなことを必ず放送するという形で取り組んでくれるのがそういった数字になるのかと思っています。

ただ、調査が済んだら、リバウンドして、と言っても4.5%位ですけれども、生徒たちも一生懸命やる教員の姿を見て影響されてる部分も大きいのかと思っています。最高値が17.6%から14.5%に減ってますが、多分牛乳が一番多いと思われれます。どういう取り組みを今されていて、これからどうしたらよいかというような話を市教委で知っておられたら、参考にしたいので、教えていただきたいと思います。

それから、この前、中学1年生対象に県の学力テストがあって、そのデータから見ると、朝食を食べている生徒ほど学力が高いという相関が少しあるように見えました。そういったことも、保護者あてに学力テストの結果と併せてお知らせしたのですが、そのことで保護者の認識が高まれば、朝食を作られる方も増えるのではと思います。

事務局： 残量が高いところはどうしているのかというと、<資料6>に残量の結果推移とどんな取り組みをしているかということを若干まとめさせていただいています。朝礼での働きかけとか、放送ビデオ、配付物など一般的に考えられることというのは、恐らくほとんど取り組まれているのではないかと思います。

それからもう一点、地域協働学校のお話がありましたが、実はこの地域協働学校には非常に期待をしているところです。と言いますが、地域協働学校というのは学校だけの繋がりではなくて、そこにいろんな地域の方が一緒に入って運営されます。協議会を作り、そういった中で話し合っ、これをその学区の一つの方針にしていこうという取り組みに繋がっていくと思います。例えば、先ほど委員さんが言われた公民館でのあり方なども、地域協働学校の中で、保護者に対してこういったことを地域協働学校の事業として考えてみたらどうかということになると、まさしくこの小・中を挙げての事業になるので、事業の進行が非常にスムーズになります。それにこの地域協働学校というのは、横との繋がりになります。教育長も、これは横糸で、小中一貫は縦糸だという縦と横うまく紡ぎ合わせればきれいな布が織れることを言われるわけです。そういった意味でもこの地域を反映させて、地域を少し巻き込んでいくような取り組みにこの地域協働学校を使っていただければ、しかも小・中あげてこれを全体計画なり年間計画に掲げて、計画的な事業だというたてりを作っていただければ、かなりうまくいくのではと期待をしているところです。

委員： 学校給食法が改正されて、学校給食そのものが食育になるという考え方になると思います。また平成20年に改正された指導要領の総則の中に、「食育」という言葉が明記されています。先ほど委員さんが言われていた様々な学校での取り組みは、残食を減らすだけではなく、子ども達は食の大切さを理解していることだと思います。そういう活動をされる中で、先ほど授業時間数のことも出てきたのですが、学校給食法の理念に基づいて給食そのものを食育にしていくという発想で、総合学習や家庭科、保健の授業で食育に取り組んでいくことも重要だと思いますが、なかなか厳しいという現実も片方であるとするならば、給食そのものをただ単に栄養補給という観点ではなく、より「食育」への方向性を明確に出していくということが重要だと思います。〇〇委員さんが紹介されたような実践例を広く周知して、学校の中で給食を通して食育の推進ができることをみんなが共通理解をしながら取り組んでいくことが重要なのではないかと今のご意見を伺って感じました。

また、先ほど地域協働学校の話も出ておりましたが、これも非常に重要な話でして、学

校給食の計画を地域協働学校も含めて考えていくという方向性です。例えば中学校区によって、規模が異なり、中学校区の大きさによっては、やりやすかったりやりにくかったりと違いがあると思うのですが、方向性として地域協働学校で検討していただく内容の一つとして「食育」を位置づけてもらうような方向を打ち出していただければ、取組みが広がっていく可能性があると感じております。

会 長： 次に、安全衛生管理について、24年度達成目標に対する23年度目標等についてご意見を賜りたいと思います。財源を伴うものもありましたが、少しずつ改善がなされていていっていると感じながら聞かせていただきましたが、何かございませんか。

委 員： <資料8-2> で記録表の記載等の点検が保健所の方が細かったということは、ベースになる報告書のたたき台が違うのでしょうか。保健所と調整して比較ができるような形にお話し合いをしていただけたらと思いました。

事務局： 私の説明がうまくなかったのかなと思います。

保健所の方が記録に関して細かい点検をされたというのは、保健体育課は技士長と栄養士が行くということで、文書の見方に関して言うと、専門性のある保健所の職員の方がぴつちりと仕切る見方をするとということなんだと思います。見なれているから、ここが悪いとすぐわかるという意味ではチェックの厳しさがあるということだと思います。

会 長： 献立に基づいて各作業担当者の工程表を作られ、23年の2学期から実施されるということで、本当に大変な作業だったと思います。これからの作業を進めていく上で安全・安心の上からきちんとわかりやすい作業工程表だということで見せていただきました。他にご意見はありませんか。この方針でやらせていただけてよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 3番目の効率的運営について、ご意見をお願いします。

委 員： <資料9>の直営・民間委託の運営経費のところですが、直営のところも民間委託のところも調理延べ食数というのは用意した給食の数ということですよ。食数と1食当たりの数を足して掛けて合計しますと、大体金額で言いますと、ざっと計算したところ、16億か17億位の金額になるかと思います。それで考えますと、先ほど委員の方のお話にもありましたが、給食の残量率は、効率的運営の観点からもちょっと問題があるのかなあ考えております。例えば<資料6>のところでは、小学校、中学校でパーセントが大分違いますが、一番低い3%のところでも、17億の3%ですので、結構な金額です。ですから、これを1食当たりの食数のコストを下げたとしても、それが食べ残されているのであれば、非常に無駄なコストをかけたことになってしまいますので、なかなか難しいことです。常に取組みされて、この残量率の減少を進めていこうということでご尽力いただいていると理解しておりますので、是非効率的運営の面からもこの残量率の減少についてご尽力いただくと非常にありがたいなと思います。

事務局： 給食を提供する立場から今の件について申し上げますと、1人当たりの必要な摂取基準が文科省から示されておりまして、食べないと必要なカロリーが満たないので、食べていただきたいというのが私たちの気持ちです。例えば10%食べ残しがあったら、全体量を10%減らして食べ残しがないように割り振るんだということに関して言うと、もったいないとは思いますが、なかなかその方向にはいきにくいという思いがあります。

委 員： 全体量を減らすということではなくて、先ほどからご説明にあったように、できるだけ食べていただくということで、今の方向性は、効率的運営の面から非常に重要なものだと思いますので、是非その方向で努めていただきたいという提言を申し上げました。

委 員： 今、放射能の問題等々、非常に問題視されています。あおらない程度にですが、今後何か起こったときのために、トレーサビリティの確認がされているもの、そうでないもの

といろんな食材があるかと思しますので、常に耳をダンボにして情報に敏感に、そして産地等々のいろんな質問に答え得るように記録するなどして、さらに今後のために心がけていただけたらと願います。

会 長： トレーサビリティーの記録については、地産地消とも関係してくる問題になると思いますので、これは衛生管理の中でこういった問題もきちんと把握していただく努力をしていただきたいということを含めてよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

委 員： 質問です。一食当たりの単価、特に人件費についてですが、目標があるのでしょうか。効率化をどこまでされるのか、あれば教えていただきたいと思っています。学校の給食運営委員会の中での話ですが、食材だけで1食当たり300円弱だったと思います。大人が昼ご飯を外で食べる時、200円の弁当を買って食べたりして、材料だけで300円は、高価なものだと思います。

事務局： 民間委託については、皆さん方からいただいた提言の中で、児童生徒数の割合で60%という数字が出ております。これは、毎年状況を踏まえながら、今年のように職員の効率化に向けて大きくステップを踏むというようなこともあるので、そのままストレートにいくかどうかはなかなか難しいことあるのですが、その年、その年の状況に応じて考えていくこととなります。直営には、これといった目標値は示されておきませんので、これもその年、その年の状況に応じてどういった進め方をするかということの結果としてついてくると考えております。

会 長： 4番目の社会的要請に応えた学校給食のところも含めて何かご意見はありませんか。検討委員会として、今後のまとめをしていきたいと思っております。

委 員： 情報の共有化ということですが、本当は食は家庭にあると思うので、保護者の方に対して何か、PTAの方をお願いしたのではダメなんですけれども、その辺での働きかけをもう少し打ち出してもいいのではないかと思います。

学校給食だけがいくら頑張っても、そのことを家庭で壊すようなことがあってはダメだと思うので、各家庭の方でももう少し力を出していただきたいと思っております。

事務局： その点に関しては、従来は4番の社会的要請に入っておりましたが、地域に開かれた学校給食ということの中で、1番の連携強化の一つとして給食だより等による給食情報の提供があります。保護者サイドへの情報提供ではありますが、ただこれはペーパーで出してもなかなか読んでもらえないというような指摘もあって、子どもの口を通じて親に伝わる手段が何かないのかということ、これは試食会などを通じてのことになると思います。併せてスクールランチセミナーの充実を考えていきたいと考えてます。

委 員： 各学校で試食会などされているようですが、試食会に感化されるような保護者の方は基本的には問題なくて、反対に感化していただけないようなご家庭や保護者の方にもっと働きかけることが重要ではないかと思います。かなりハードルが高いと思うのですが、お願いできればと思っています。

会 長： それでは、まとめに入らせていただきます。

まず、1番の食に関する指導の充実ですが、地域との連携を強化していくこと、学校給食の運営をしていく中で食育をもっと強く打ち出していくこと、それから家庭・PTAとの連携強化、中学校における取組みについてさらに検討していただきたいという意見も出ましたが、給食そのものを食育として、もっと考えていくように地域への啓発、スクールランチセミナーでの啓発など、 から までの事業の連携をとりながら23年度は推進していただきたいという方向でよろしいでしょうか。概ね、市から出された目標についてはよろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それから、2番目の安全・衛生管理については、情報を共有していくこと、保健所との連携をさらに深めていくこと、それから、原発の事故等で保護者等に不安を与えているようなことがあるかもしれないということで、先ほどありました情報を共有化していくことが必要かと思えます。この23年度の目標に対してこの方向でやっていただきたいということによろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 効率的な運営については、これから直営の効率化を図っていくという方針だと思いますけれども、民間だろうが直営だろうが、これからは献立を立てたり材料の発注はきちんと市の業務として取り組んでいただかないといけないことかと思っております。そして、効率的な運営を図っていくことも必要です。

社会的要請に応えた学校給食ですが、これも食育はやはり家庭にあり、家庭との連携をさらに進めていくということで、家庭への助言と働きかけ、そういったことをさらに進めていかないといけないと思っております。朝食の摂食状況と学力との関係が強くはないけれども、そういった関係も出ているといったことも資料として活用しながら、保護者の方へ給食を理解していただくための連携を深めていくということ。23年度の目標についてはこういったことで教育委員会で作られているこの方向でよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 平成23年度の目標に沿って今後とも鋭意努力をしていただきたいということで、まとめさせていただきたいと思っております。よろしいでしょうか。

ほかにご意見等がありましたら、つけ加えさせていただきたいと思いますが、よろしいですか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

事務局： 委員の皆様方には、長時間にわたり熱心にご審議いただき、ありがとうございました。終わりに、審議監からごあいさつを申し上げます。

審議監： 子どもたちにとりまして、学校給食は非常に楽しみな時間であり、バランスよく栄養を摂取できるということだけでなく、食材の切り方であるとか、あるいは彩り、見た目、味を通して、作った方々の気持ちを感じ取ることができます。先ほど朝食の状況調査が示されていましたが、毎朝、朝食を摂ってこない子、あるいは朝食の内容がお菓子だけというような子どももいたり、家庭における子どもたちの食の状況というのは、決して豊かな状況ではない中、本当に学校給食の役割というものますます重要になっています。そういった中、今日は委員の先生方には、この学校給食についてさまざま角度から熱心にご審議をいただきまして、本当にありがとうございました。

先ほど学校給食そのものが食育という、そういう方向性を明確に打ち出してはというご意見もいただきましたけれども、委員の皆様方からいただきました貴重なご意見、ご助言をもとに、市の方向性を明確にし、学校現場の関係者と密に連携しながら、一つ一つ取り組みを進めてまいりたいと思えます。原発による食の安全性等、新たな課題も出てきておりますので、今後ともご協力やご鞭撻をいただきながら進めていきたいと思っておりますので、どうかよろしく願いいたします。