会議録

(第4回京田辺市中学校昼食等検討委員会)

京田辺市教育委員会 平成29年9月26日開催

第4回京田辺市中学校昼食等検討委員会会議録

委員会名	第4回京田辺市中学校昼食等検討委員会
日時	平成29年9月26日(火)午後3時30分~午後5時20分
場所	京田辺市役所 3階 301・302会議室
出席委員	1 学識経験者(同志社大学教授) 2 小中学校校長会代表 3 小学校に通う児童の保護者の代表(京田辺市立大住小学校PTA) 4 中学校に通う生徒の保護者代表(京田辺市立田辺中学校PTA) 5 中学校に通う生徒の保護者代表(京田辺市立大住中学校PTA) 6 中学校に通う生徒の保護者代表(京田辺市立培良中学校PTA) 7 中学校教諭代表(京田辺市立田辺中学校教諭) 8 中学校教諭代表(京田辺市立大住中学校教諭) 9 栄養教諭代表 10 公募により選出された委員
欠席委員	11 小中学校教頭会代表12 中学校教諭代表 (京田辺市立培良中学校教諭)13 公募により選出された委員14 京田辺市教育委員会教育部長
事務局	前川宗範教育部副部長·佐路清隆学校環境整備課長 小畑裕子学校環境整備課保健給食係長·吉岡一成学校環境整備課主査
内容	(1) 昼食実施方式別中学校校時表について(2) 中学生における食育について(3) 中学校昼食実施方式について~様々な項目における比較について~
傍聴者	6名

- 1 開会
- 2 委員長挨拶
- 3 新規任命委員の紹介
- 4 議事

事務局

- ・それでは、議事に入ります。
- ・本委員会の進行は、委員長が行うことになっていますので、進行を真山委員長 にお願いします。

委員長

・それでは、ここから先、私の方が進めさせていただきます。 本日は、課題を3点挙げていただいていますが、まず最初は給食実施校時につい てであります。資料の説明を事務局お願いします。

事務局

・前回の検討委員会の中で、給食を実施している中学校のそれぞれの方式別の校時 表を確認したい、様々な方式の中学校給食を実施している中で、それぞれがどのよ うな学校生活をおこなわれているか、気になるというお声がありましたので、それ ぞれの中学校に確認したものをまとめました

まず、表の上から、京田辺市内の中学校の校時表になります。4番目からは実施方式別として、自校方式、親子方式、センター方式、デリバリー(食缶)、デリバリー(弁当箱)の順に実際その方式を実施している中学校の校時表をまとめています。・弁当の中学校と給食の中学校で比較すると、弁当の中学校は昼食時間と昼休みを合わせて35分の設定のところ、給食実施中学校では、50分から60分の設定となっています。昼食と昼休み時間を長くとる分、昼休み後の移動時間がなくなったり、部活動の開始時間が遅くなり、実質、部活動時間が短くなっている学校があります。部活動の時間については、地域によって設定時間が違うこともわかり、京田辺市内の中学校は、広域な地域から通学する生徒がいることから、冬期間の部活動を4時45分に終わっている。違う地域では、5時や5時30分まで活動している中学校もある。地域によって諸事情が違うことによる校時の設定の違いも確認できました。

委員長

・これは結果的に考えられるであろうということを出していただいただけで、これ だけに限られるわけではないでしょうし、これは考え方によってはクリアできると いうご意見もあるかと思います。

この校時表をご覧いただいて、昼ご飯、給食というものをどのように考えていけばよいか、もちろんこれ以外の要素は別途考えていきますが、今日は時間というのをメインに考えていくとどんなことがいえるのか、そして何を留意しないといけないのかというあたりを皆さんのご意見をいただいてまとめていきたいと思います。感想レベルでも結構ですので、ご意見あったら、どんな観点でも結構ですのでお願いしたいと思います。

委員

・中学3年の娘がおり、校時表を一緒に見ていたのですが、田辺中学校は、こんなに早く学校が終わっていたのだと気づいたみたいで、小学校よりも早く授業が終わり、掃除し、放課後を迎える。吹奏楽部に入っているので隣の中学校の演奏が上手なのは、練習時間をたくさん取れるからだとひがんだりしていました。

娘は私が昼食等検討委員になり、「給食にならないようにしてね」という子なので、あまり参考にならないが、弁当を食べてすぐに昼休みをとれるというのは自分達にとっては、休憩をとり、教室移動とかお友達との話しに行ったり、先生のところへ行ったりするのに、時間がいるからこれくらいは必要だと言っている。

私も自分自身が大住中だったので、こういう感じだったと思う。昼食を食べてすぐ昼休みだった。それが当たり前になると他校はこんなに休み時間と給食に時間をとっていることに気づく。田辺中の部活動が早く終わるのは、遠くから来る人が多いと娘から聞いている。

委員長

・これは、時間とは直接関係ないのかもしれませんが、たしかに、ご意見の中にも あったように京田辺の中学校は規模が大きいですね。

これがまた小回りがきかないというか、校時を変えるにしてもちょっと大がかりになりますよね。

素人目になるかもしれませんが、この昼食と昼休みですが、ピンクと緑に分かれているところとピンク一色のところと2通りあるのですけど、ぱっと見には同じことをなんで色分けしているのか、という感じもするのですが、この色の違いというのは学校の先生の立場からするとどういう意味を持っているのでしょうか?

委員

・終わりがばたばたしない、きちっと終わりのところまでさせる。早く食べ終わっていても席に座らせておいて、終わりのところまではきちっとさせる。昼食時間と 昼休みの区別をするところが1番です。

委員長

・昼食時間と昼休みの区切りをきちっとつけるという意味ですか。たとえば、学校 の先生の立場からしたら、昼休みというグリーンだったら現実はともかくとして、 一応、教室をはなれて確実に休んでもいいということになっているのですか。

委員

・教師の立場からしたら、休み時間は廊下にいて生徒の様子を見たり、本校でした らグランドに生徒が出ているのでその様子を見たり、昼休み時間も完全な休憩時間 というわけではない。

委員長

・そうすると、先生の立場からしたら、給食時間を緑に分けていても、実質はずっ と見ていないといけないということなのですね。ほかにどうでしょう。この校時表 をみて何かございませんか。

委員

・この課題のところの、2番目の教職員の休憩時間の確保、これはクリアになるのか。

委員

・ある意味、生徒がいる間は、休憩時間はないです。

委員

・給食を実施することによって指導しなければならないことが増えるとは思います。それは「お弁当出しなさい」だけではなく、取りに行く指示とか、配膳の指示とか指導が必要です。

委員長

・時間はともかく、同じ時間内での業務の種類や内容が増えるということにはなりますね。

委員

・子ども達ですが、昼休みは20分となっているが、5時間目に体育があると昼休 みはないようです。体育の準備のため着替えないといけない。だから実質、昼食は 15分と書いてあるが10分、早い子は5分くらいで食べ終わってしまう子もいる。

委員長

・たとえば、給食になった場合、5時間目が体育になると難しくなってくる。

委員

・時間割については変えないといけないという、問題点が出てくると思う。全クラス5時間目体育を入れないというふうにしないといけない。

そうなると最終下校を遅らせれば問題がクリアされるのかと思う。しかし、最終 下校を遅らすとなるとまた違う話し合い、違う課題が必要となる。

冬場の16時45分に必ず帰らなければいけないっていう時間を17時半下校に変更すれば、お昼の時間をもう少し延ばすことができて給食にしていけるのではないか。

今の時間割のまま給食にすると40分から45分の間に配膳をし、喫食、片付け、その間に昼休みも全部しなければならない。最終下校さえ触ることができたら、その中に給食を入れていけるのではないか。中学生が16時45分に校門を出ないと危険か。

委員

・学校から自宅まで1番遠い子どもが家にたどり着けるまでを考え、最終下校の時間が設定をされていると思う。

私の記憶では、上の子の時はもう少し遅かったが、やはり日が暮れるとすごく危なくて、自宅までの距離が遠いと帰宅するまでに暗くなることから少し早まったのだと思う。

田辺中では普賢寺の方まで帰るのに、帰り着くまでにできるだけ暗くならない時間を学校から出る時間に設定されているのだと思う。

近い子は、明るいうちに帰れると思いますが、田辺中は校区が広いから仕方なく、 最終下校の時間を冬期間は16時45分にしている、給食が入る時間が無理なので はないか。

給食を配膳し、喫食し、片付けまでの時間をとるのが難しいから、田辺中学創立 70年ずっとお弁当なのか。下校時間の問題で給食が入れないのかなと、資料を見 た時に思った。

委員長

・通学校区の広さとか交通事情など色々な要素があるので、ほかと同じようにはなりにくいっていうのはあると思う。

委員

・長岡京市が給食を実施した。八幡市が給食したといっても、エリアが近いからそれが可能になったのか。

昼食時間と昼休みを含めて40分から45分が必要であり、現実的にはなかなか 対応が難しいというのが、他のところをみてもそういう傾向ですね

委員長

・京田辺の中学校でその時間を確保しようと思うと、現在の校時のどこかを詰める か、下校時間を遅らせるかしないと入らないと言うことですね。

授業時間は、詰めようがないのであとは休憩時間を削るか、部活動を削るか、最 終下校をずらすかしないと納めどころがない。

委員

・先ほどの話では、5時間目に体育があるって言われていたのですが、私は子どもから5時間目の体育はないと聞いていた。それはアナフィラキシーショックや食物アレルギーの子は食べ終わってすぐに走らせると危険だということで、5時間目に体育ないと思っていたが5時間目の体育はあるのですか。

給食にしたときには、そういう危険性があって、親がお弁当作っていればある程 度カバーできても、給食で全員がカバーできるのか。

委員

・そうですね。実際に5時間目に体育を入れないとすべてのコマが入らない。どこかで体育が入っているのです。体育の授業では、5時間目は長距離走はさせないっていうことはしています。それ以外の種目はあります。

委員長

・時間の観点からすると、仮に給食方式に変えるとすれば、どこかで時間の見直しをしないといけないということが最大の課題ですね。

それができない限りは今のところ実施不可能というか弊害が出ると言うことですので、時間の見直しが絶対条件として前提になるということがこの表からいえると思う。時間が変えられるのか変えられないのかに関しては、給食の面からだけでなく他の要素も考えながら検討しないといけない。課題としてこれがあるということをご確認いただけますでしょうか。

それ以外にはこの表から何か、気をつけなければいけないことって何かありますか。

委員

この表にはいくつかのパターンがありますが、真ん中の八幡市の第2中学校親子 方式の例が出ています。京田辺市の場合は、親子方式が現実的ではないのですか。

委員

小学校の給食室にそんな余裕がない。しかし、小学校の給食室が老朽化している

ため、建て直しをする場合、大きくすることは可能ではないか。

事務局

・小学校も京田辺市の場合につきましては、だいたい3パターンに分かれます。 児童数が減少している小学校と、児童数が現状維持の学校とどんどん増加している学校とに分かれます。増加している学校については到底、対応ができない。

減少している学校につきましても、隣の中学校の規模が倍以上、3倍以上に大きいため、それを親にあたる200人規模の小学校で、子の1,000人規模中学校の給食を作るという給食室に改修するのは難しいと思う。

中学校についても大住中学校、田辺中学校は、まだ何年かは増加する予想がされている中で、小学校でその準備を進めるというのは非常に難しいのではないかと思う。

委員長

・校時表と直接関係ないところへいってしまって申し訳ありません。仮に給食にするにしても何方式にするかは別の論点として考えなければと思いますので。

時間につきましては、現状では相当窮屈な時間になっている。このままで給食を 導入するというのは非常に困難を伴うであろう。よって、給食を導入するという方 向性を出す場合は校時表の見直しができるかどうかが重要な要素だとあげられるの で、後の検討の際には考えたいと思う。

では次の論点に移ります。次は「中学生における食育について」です。食育についても資料を用意していただいていますので、まず事務局より説明をお願いします。

事務局

・資料の2をご覧ください。食育とはどういうものか、まずは知っていただきたい と思います。食育の基本理念と方向性を明らかにし、食育に関する施策を総合的か つ計画的に推進するために食育基本法という法律が平成17年に施行されました。

その中の前文にも書いてありますとおり、子ども達が豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育、及び体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて「食」関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められています。

もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子ども達に対する 食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な 心と身体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となるものである。と規定されて います。特に子どもに対する食育を重視する内容となっています。

続いて、家庭における食育としまして、食の大部分を担う家庭において、食育は 重要な役割を有していることを認識し、家庭と学校との連携を密にとり、生徒が食 に関する理解を深め、学校で学んだことを日常の生活で実践していくことが大切で す。

学校給食は、年間約180回程度、1年間365日の約半分の昼食しか学校で食べていないということになります。食育は、食事の大部分を占める家庭で実施して

いくことも重要と考えられます。

続いて学校給食での役割です。学校給食は、成長期である生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより健康推進、体位の向上を図るだけでなく、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において、食に関する指導を効果的に進めることができる「生きた教材」に位置づけられています。特に給食の時間では、準備から後片付けの実践活動を通じて、計画的・継続的な指導を行うことにより、生徒の望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることができるとされています。

また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができるなど高い教育効果が期待できるというように学校における食育は、重要な意味を占めています。

・現在給食を実施していない京田辺市の中学校ではどのように食育を行っている か、ということで市内中学校での食育についてです。

生徒が健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性を育んでいけるよう、栄養や食事の摂り方などについて、また、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身につけさせるために、以下の目標が掲げられています。

1番目 として食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解するということで、食事の重要性、2番目として、心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。心身の健康。3番目として、正しい知識、情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断しできる能力を身につける。食品を選択する能力。4番目として、食物を大事にし、食物を生産等に関わる人々への感謝する心を持つ、感謝の心。5番目として、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける、社会性。6番目として、各地域及び京田辺市や近隣地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し尊重する心を持つ、食文化。

このような目標に沿って、京田辺市では毎年度食に関する指導全体計画を作成し、 その計画に基づき食育を実施しています。各学校で食育の内容に違いはありますが、 特別活動、教科との関連、道徳及び総合的な学習の時間において学習し、家庭との 連携においても、学校たより、保健たより等で食育を啓発しています。

先ほどお配りしました、別添の資料、平成 29 年度食に関する指導全体計画をご覧ください。これは市内の中学校の全体計画であります。今ご説明しました、指導の目標を受けて、各学年ごとの指導の目標、その目標に応じて特別活動や教科に関連づけて食育を行っています。

具体的には、総合的な学習の時間において、市、教育委員会の管理栄養士を講師として派遣し、食生活または産地等の講義を行い、その内容をうけて、学級担任より各教科に関連づけた指導を行う、また、京田辺市特産の玉露を使って、講師を招いてお茶の入れ方講座などを実施し、特産物の学習を行っている。他にも保健委員会において全校生徒に食事のアンケートを実施し、アンケート結果のお便りを作成している。家庭科においては、夏期休暇中の宿題として、家族等へのご飯作りを課

題とし、その内容についてレポートにまとめ報告する。

市内の小学校では給食を利用しての食育、中学校ではこのような食育を行っています。

委員長

・食育の中で特に中学生に限定して、社会性的な背景や京田辺市の中学校の実情を ご説明いただいたわけですが、食育という観点から考えたときに自校の給食はどう あるべきか。そのあたりを論点にご意見をいただければと思うのですが、いかがで しょうか。

委員

・小学校給食では、京田辺市産を使っていることを説明をしたり、保護者にも地場 産物、京田辺市産はいつの献立になにを使うか紹介をしている。

また、給食週間があり、昨年度はご当地給食ということで全国各地の有名なご飯とかを紹介した給食を出しました。京田辺市は玉露の産地だということでお茶に興味を持ってもらうという狙いを持って、お茶を使った献立を1週間出して子ども達に京田辺市のお茶について注目してもらう取り組みをしました。

そのほか毎年、世界の料理とか各地の郷土食とか近畿の郷土食などいろいろな献立を実施してきています。

小学校ではこのように食育を行っていますので、スムーズに受け入れることができていますが、中学校では、自校方式であればスムーズに行えると思うのですが、センター方式になると他所から運んできて他所へ返すということで、食べるのが遅い子とかは慌ただしくなると聞いたことがある。子どもにとっては、初めは戸惑いがあるかもしれません。

委員

・食育ですけど、食育は大事だと言われながらも、日々のことで家でも行われていることで、なかなか教育としては、意識しにくいというか普段の食が10年後20年後の身体を作っていくことはわかっていても、日々はなかなか意識付けが難しい。数学とか英語みたいにテストもなければ成果が見えにくいということもあると思います。

しかし、明らかに10年後20年後に現れる健康教育という面では、とても大事な教育の分野です。子ども達に数学やるかやらないかどっち?と聞いたら嫌いな子は絶対やりたくないというのと一緒で、食で嫌いなもの食べないといけないとか、どっちにすると言われたら好き嫌いのある子は給食が嫌だと思う。数学が好きか嫌いかやるかやらなくていいかって聞いたら、やりたくない子はやらなくていいというのではなく、中学校行ったら数学もやらなければならないと大人は導きますよね。それと一緒で食育も10年後20年後の健康教育として大事だとなれば、導かなければならないと思う。

学校給食でいうと食の理論を教えることも大事なのですが、やっぱりいろんな教 科と同じように実践が大事だと思います。食育っていうのは食べてこそ、食育だと 思う。

文科省としても学校給食の上で1番大事にしないといけないのは献立だと言われ

ている。生きた教材なので献立をおろそかにしてはいけない。毎日が教育だと思って栄養士は狙いを持って献立を立てろと言われる。食育をするとなれば実際に食べる、実践することによって子ども達は刷り込みというか、嫌いだと思って食べていても大人になった時にあれも食べていたなとか、実際、家で好きなものばかりとか食べていたら、給食を食べていた子と食べていない子では食の食べた数、広がりは違うと思うのです。嫌々ながらも食べていた子は大人になったときにあれも食べたことあるから食べてみようとなると思う。

やはり経験値を上げるというのは、食の面でも大事だと思うので、中学校給食の課題は、小学校と違って教室の移動があり、入れ換わりがあってすごく忙しいカリキュラムがあると思うのですが、私の立場からいうと食育となると義務教育のうちは、給食をすすめていくのが大事じゃないかなと思うる。

委員

・今お話聞いて、うちの息子はすごく給食嫌いで、6年間食育食育っていわれて本人は苦痛でしかなかった。好き嫌いが多く私が悪いのですけど、今、中学校になって勉強に対しても考える力はすごくついてきているので、道をつくっていただいたら、食べられるものも増えてくるのかなと思った。

給食検討委員会に参加させてもらい、息子は給食は絶対に嫌と言っている。なぜ そんな話になっているのかと聞きます。

お弁当を毎日食べて帰ってくるので私もほっと安心し、小学校の時なら、牛乳飲まないとかずっと言われてきたので。でも食べろ食べろと言われてもきっと食べないけど、今おっしゃったみたいに将来つながるとかちゃんと話してもらえば、中学生なので食べたのかもしれないなとちょっと悔しい思いをしています。

委員

・今日も1年生と給食を食べたのですけども、今日は、生のプルーンをデザートに出したんです。1年生の子は「先生これなんて名前」「これはプルーンて言うんやで」「これ干したやつ」「干しぶどうの大きいのみたいやろ」っていう話をして「皮も食べるの?」「皮もきれいに洗っているから皮に一番栄養があるから食べれる人は食べ」というと皮向いて食べる子やら「大きい種が入ってるなと」か、さまざまな経験をしています。

1年生も1学期なら給食に警戒をもっていて好き嫌いも多いというか、先生と呼ばれて何かと思ったら、サラダの器をもって「無理」といわれて「一口でもいいから」「無理」という子やったのが、2学期の今日は全部食べていました。

1年生ですごく偏食がきつかった子も、今は無理強いはさせませんが、子どもによっては一切れ二切れでもその子なりにできたことなので、一定の量を食べる必要はないという考えで行っています。

そこから6年生になったときには、嫌いな子や小食の子は減らしにおいでと言うのですが、高学年になると減らす子がほとんどいなくなって、ほぼ完食、よっぽど嫌いなものとか体調が悪いとかは仕方ないですが、高学年になるとほとんど食べられるようになります。

食において6年間の成長ってすごいなって見ながら思っています。献立によって

は中学生になっても好き嫌いはあると思うんですけど、経験によって食べられるようになるというか、友達が食べていたらピーマンでも食べてみようかなとか。茄子でも田辺茄子が有名なので京田辺地元の茄子をつかって献立を出していますが、蒸す茄子みたいな茄子を蒸すだけなのは子どもが嫌いなので入れないですが、今日はドライカレーに茄子を刻んで入れたら気づかずに食べていた。メニューの工夫によっても食べられるようになる。その辺も私たちは子ども達の食べるきっかけというか、味付けとか雰囲気によっても広がるということを給食を通して実践で出していきたいなと思っている。

委員長

・今、給食による食育の効果・意義を説明いただきましたが、私も個人的にその通りだなと思ったのですが、特に、給食で食育の効果を上げようと思うと、これも個人的な意見ですが、自己方式でちゃんと栄養士や調理師が張り付いてやっているというのをセットにしないとその効果が半減する気がしますね。センター方式とかになると、せっかく給食をしても単に食べるものが出てきたということだけになりがちですよね。やはり小学校レベルというのが非常に効果が大きいですよね、食べることへの成長段階ですものね。案外中学校になったときに、先ほどのような5分、10分で食べてしまうのでは、その効果が期待できるのかどうかっていうのは、なきにしもあらずなんですけど。

今、実際に京田辺では家庭からお弁当を持参するのですが、好き嫌い云々は別として、自分の家族、多くの場合は母親でしょうが、弁当を食べるということの食育効果というのはお感じになることはありますか。

委員

・それはあると思いますよね。買ってきた弁当よりはお母さんが作った、昨日の晩 とおかず同じと思いながらも、お弁当はなじみの味やし、それこそ安心して警戒な く食べていると思うのですが。

残して帰ってきたりすると、体調悪かったりするのかと聞いたり、そういう目安にもなるし、家庭での健康チェックですよね。きれいに食べてあったら、それは当然であるごときですよ、きれいに食べてあるのが当然でね、多いと言われたら減らすことが可能です。

反抗期の時は口きかないのですが、お弁当作って食べて帰ってきてくれ、それだけで親はほっとしたのをすごく覚えている。だから、お弁当ですごくよかったと今も思う。精神的な救われました。

委員

・食育を超えたお話ですね。先ほどの食育で、残す人が6年生では少なくなったそうですが、うちの3人娘は、上は給食嫌い、給食はもういい、下はまだ小学生ですけど、考え方はいろいろあるのですが、6年間あったらもういいのかなって言っています。

委員

・我が事ですけども、うちの子どもは感覚過敏で、最近よく発達障害が NHK で取り上げられていますが、食感がどうしてもだめだとか。主人もすごく好き嫌いが多

くて、好き嫌い直してと言っていたが、好き嫌いではないのだと理解ができるようになった。中学生ぐらいでそれを無理強いされたらしんどいことではないかとすごく感じる。2番目の子は、お友達のお誕生日パーティーに行ったときに、小さい頃から果物がものすごく苦手で、ミカンくらいしか食べられないのに、苺のショートケーキが必ず出る。苺の食感がだめで、学校の給食でも苦痛を伴っていたので、今正直、私は給食がいいのか、どうか、どっちに流れるのかなと思いながらこの場にいるのですが、気持ちの上ではずっとお弁当でいいのにという派です。

委員

・先ほど6年生になったら残食が減ったっていうのは、嫌いなものが減ったというより、嫌いなものも食べられるようになった、我慢してというか、心では嫌いだけど、栄養として食べられる。

私の小学校の同級生で、どうしても牛肉食べられない子がいて、先生が昔、無理強いじゃないけど一口ぐらい食べてみたらと言って、食べた瞬間、嘔吐した。世の中にはこういう人もいるのかというのを小学生の時にはわからなかったのが、みんなが食べたのではなく、食べられる子が食べて、残飯が減っているのではないか。みんなが均一に食べられるようになっていくのかなと、お話聞いて思った。

量は高学年になっても差はあります。6年生になっても絶対的に一切れも食べられない子はいないですけど、個人差はあります。

私は全く好き嫌いがないので、牛乳がアレルギーは無いのに全く飲めない子が大 住小の子どもの同級生がいる。甘えではないかと不思議に思っていたが、感覚がだ めだと知りました。

少なくとも小学校レベルでは給食が食育として非常に効果的である。全員が思うように効果があるかというのは別ですが、中学校レベルになると又その辺、若干、成長とかで違いがあるのかもしれないが、現段階で給食以外の食育というのも学校では取り組まれているわけで、現段階での学習として行われている中学校の食育については、特にあの先生方から課題とか逆に効果性とか何かお感じになっていることなどないのか。

委員

・少し話がずれているかもしれませんが、今問題になっている貧困問題の教育界に おいて給食は就学支援制度がある。お弁当になると援助がない。教科書とか援助が あっても食に関してはお弁当だと援助がない。そこはすくい上げられる事じゃない かと思う。

うちの中学校で、去年、兄が卒業したが、兄が中3の時に、同じクラスの女の子で、家庭でお母さんがお弁当作ってくれない家庭だった。昼食として持って来ているのが、スティックパン1本だけだった。そういうのも実際ある。みんなが、お弁当や、デリバリー弁当を食べている中で、その子はスティックパン1本しか持ってきていないと言っていた。そういう家庭があるのも現実。しかしそのことに学校として何も言えないですよね。「それで足りるの」位しか言えない。「そんな昼食はあかん」と踏み込めないですよね。

調理実習の時間もすごく減っていますよね。小学校も中学校も、昔と考えたら魚

を焼いたりしたことない。家でさせている家はできる子、させていない家はできない子。

昔は、お弁当を作ってもらえず恥ずかしかったら、自分で卵だけでも焼いて持って行ったり、最近の子どもは、恥ずかしいっていう気もないし、こうしたらできるという考えもない。

委員長

・食育に関しましては、現在も指導全体計画にあるように、食育だけを抽出しているわけではない。効果や問題点を明確にするというのは難しいと思う。給食の持っている食育効果、食育機能というものについては、今日の話の中にもありましたし、資料の中にも示されている通りですだと思うので、効果があるというのは当然認められると思う。

一方、ご意見で出たように、親とのコミュニケーションという点で、給食になる と食を通じてのコミュニケーションがとれなくなるというデメリットな部分もある と思う。

子どもの本当の食べたい量とか食べたいものとかをある程度答えてあげられる。 給食ではなかなか対応しきれないものがお弁当の場合はあると言えるが、裏を返せ ばそのように対応してもらえない親がいる場合には子ども達が非常につらい思いを する場合もある。

最近問題になっている格差社会や子どもの貧困問題は、食育とは若干性格が違うが、そういうことも給食にするかしないかを含めて、考慮の一つの重要な要素として入れとかなくてはいけないのではないか。給食じゃない場合、どんなサポート支援があるのか。なかなか難しいと思う。論点としてはこのあたりだと思う。

・もう一つ論点があります。それは、中学校昼食実施方式についてです。事務局から説明をお願いします。

事務局

・資料3の中学校昼食実施方式についてをご準備お願いします。中学校の昼食実施 方式についてそれぞれの実施方式別にそれぞれに違いがあり、それぞれにメリット、 デメリットがある。私も今回この会議の担当になって昼食のあり方と一言で言って も、様々なやり方に様々な項目があり、それぞれに検討課題があるということがよ くわかった。それらを全部皆さんにお伝えし、それを確認していただき、全部を知 った中でやはり検討していただかないといけないと思う。

今回の会議で様々な項目における比較というテーマをつけた。次回の第5回の検討委員会では昼食実施方式別に発生する経費関係の比較をしていただく予定です。今回は、様々な項目における比較を説明させていただきます。表をご覧下さい。縦にそれぞれの実施方式別に並んでいる。まず一番左は現行方式についてを書き、その後右側に給食の方式のそれぞれの方式に分けている。前回の検討委員会で給食についてはそれぞれの調理方式があることを伝えているが、もしイメージが自校調理方式以外で方式のイメージがつかない場合、その都度ご質問ください。説明いたします。私も資料を作る中で自校調理方式以外知らなかったので、方式の内容につい

て、実際、実施している他行政に問い合せ、確認した。説明でわからない時は質問して下さい。それぞれの方式については先ほど校時表について説明したので、説明は省略します。それぞれの実施方式別に様々な項目ということで、大きく給食内容、安全性安心性、食育の推進、学校の影響、家庭と子ども、その他で6グループに分けた。それぞれの項目を様々な項目全24項目で比較している。色分けについては、各項目で実施方式別に比較してメリットが思われる要素が多いと思われる項目には水色、水色よりも少ないと思われる項目には黄色を、黄色よりも少ないと思われる項目にはピンクで色分けしています。あくまでこれは事務局で思う色分けで、皆さんのそれぞれの立場で、学校側の立場、保護者様や一般的な考え方それぞれの立場でご確認いただき、最終、この色分けを追加する項目があったり、色を変える項目があれば修正し、皆さんのお考えを取り入れ、最終まとめていきたいと思っています。6グループ1つごとのグループで説明した時点で少しご意見いただければと思う。

まず1番はじめ、給食内容について比較した分について説明します。栄養バランス、適温提供、量の調整、献立とし、まず栄養バランスについて、自校調理方式、親子調子方式、センター調理方式は水色。給食については、以前も説明したが、すべての児童・生徒を対象とし、年間通じ毎週5日間昼食時に喫食する。食事の栄養内容は文部科学省の基準によるとなっているので、調理する場が違っても教育委員会の栄養士が作成した献立での提供になる。そういう意味で考えると自校で作った場合も、親子で作った場合も、センターで作った場合も同じ献立になるため、同じメリットがあるかなと思います。

デリバリー方式については、教育委員会の栄養士が作成した献立を提供できる事業者の確保が難しい部分がある。すべてを民間事業者の施設で民間事業者に調理してもらうので、少し課題があるかと思うので黄色とした。現行方式の分については、各家庭が主に昼食弁当を持って来ているので、少し差が生じると思いピンクにしている。

適温提供について、自校方式では、喫食する教室が近いということ適温提供が可能で水色。他については、学校以外のところから配送するため、保温食感で対応するが、すこし移動距離による影響が考えられるため黄色。デリバリー方式の弁当型は、あらかじめ1人分の弁当箱に詰めたものを配送するため、汁物などを提供できない部分、反対に大量調理施設衛生管理マニュアル上、菌の繁殖を防ぐのに一旦冷却する必要があるため、暖かいものを提供が難しいかと思いピンク。現行のお弁当は、適温提供に課題があるためピンク。

量の調整については、デリバリー方式の弁当型以外は、同じく家庭弁当で調整可能や、配膳時に個人によって調整ができるということで水色。デリバリー方式は業者である一定の量を詰めてもらう部分があるため調整が難しいと思う。

献立については、弁当は子どもの希望に合わせることができる。給食であれば、 多様な献立の提供が可能、対応調理のため、献立に節約がある場合がセンターや外 部に出した場合はあるが、市教育委員会の栄養士の作成した献立の提供ができるので水色とした。デリバリー方式の弁当型については、大量調理、弁当方式のために献立に制約があると考え黄色。以上、給食内容について比較をしました。ご意見をお願いします。

委員長

・この資料、最初に説明があったように色々な方式別、色々と考慮すべき項目毎に、 縦軸横軸を設定して、マトリックスを作成している。また色分けについては、今、 説明があったとおり、メリット、優れていると思われているものが水色で、要検討 が黄色、少し課題があるのではないかというのがピンクになっている。しかし、あ くまでもこれは事務局として考えた色分けなので、当然視点や基準が変われば色も 変わってくるかもしれない。また縦軸に並んでいる項目は、学校での昼食を考えた ときにこのような要素が重要になってくるものを挙げている。これだけですべてな のか、あるいはこれは検討に必要ないのではないか、その辺も含めて色々と意見い ただければと思う。

なお当然のことですが、水色が多いところが優れているから採用するということではない。あくまでも縦軸に並んでいるものでも比重の置き所によっては大事なものとそうでないものというのがあると思う。単純に水色の面積とピンクの面積で善し悪しを判断するという性格のものではない。その点をご承知おき下さい。

主として給食内容の事をご説明いただいたので、その件について何かないか。給食内容を考えた場合に、少し違う要素があるのではないかとか、この評価は間違ってないか、そういう意見はないですか。だいたいこんな感じですか。もちろん細かなところを見ていきますと該当しないものも出てきたりすると思うが

委員全員

特になし。

委員長

・特にないようなので、次の安全性、安心性につい、事務局より説明をお願いします。

事務局

・安全性安心性ということで資料の説明をします。まず、食中毒発生リスクとし、現行方式では家庭に限定される。自校調理方式については、被害が自校に限定。親子調理方式については、被害が自校、親と子に限定。センター調理方式、デリバリー弁当、食缶弁当型については、一箇所の調理場で全校分の給食の調理が行われるため、被害が広範囲にわたる可能性がある。それぞれを色分けしました。

食物アレルギー対応は、現行方式では、家庭でそれぞれにあった対応ができる。 自校式・親子方式につきましては、黄色としている。調理する場所が限定している ため、その喫食する生徒のアレルギー対応の数が、センター方式・デリバリー方式 の対応よりは少なくなってくる加減で対応が少し可能になってくると考え黄色。セ ンター調理方式・デリバリー方式は、全多様なアレルギーになるため。少し対応が 他よりは制限があると考え色分けしている。

衛生管理は、現行方式は、各家庭での対応になる。自校式・親子調理方式は、調理しているスペースの方がそれぞれになるので分散管理のため、各校での衛生管理が必要になる。センター調理方式を水色にしているのも施設が限定されるため、集中した衛生管理、施設の中でもそれぞれの調理部門がしっかり分かれているので、衛生管理ができるのでため水色にしている。デリバリー方式は、業者にすべて委託する部分がありますので、学校給食衛生管理基準を満たす事業者を確保し、それにあった衛生管理指導を定期的に指導するところが必要になってくる分、ピンクとした。以上です。

委員長

・色分けがだいぶ難しく何に基準を置くかによって色が変わってくるかもしれない。現在のお弁当方式が全部水色になっているが、これは家庭には負担が大きいため、家庭から見ればピンクかもしれにない。どこから見るか、誰から見るかによっても色が違うかなと思う。色はさておき、このような傾向について何か特にご異論ありますか。よろしいですか。

委員全員

特になし

委員長

・後でまたご検討いただきますので、とりあえず先に進めます。次に食育の推進について、事務局、説明をお願いします。

事務局

・食育の推進として、食育指導、現行方式は、全生徒が同じ方式の昼食を喫食しないため、昼食を通じた食育はしにくく黄色。他の方式については、全生徒が同じ献立を喫食するので、食育指導が可能等いうことで水色です。

調理員との交流のなかで、現行方式であれば、給食を実施していないためなしでピンク。給食にした場合自校調理方式であれば、調理場が学校内にあり、身近で、調理員と生徒との交流が可能であるたる自校式は水色。他の学校以外の施設での調理になる分につきましては、調理場が学校外にあり、調理員と生徒との交流は難しいが、施設見学等による交流は可能ということで黄色としている。

委員長

・ここでは調理員との交流という項目なので、当然、調理員は家庭にいないため、 なしになるが、作っている人との交流でいえば家庭が一番交流があるということに なる。ここも項目だけや内容などにご指摘ございませんか。

委員全員

特になし。

委員長

・では次に、学校の影響について、事務局、説明をお願いします。

事務局

・学校の影響として、学校敷地への影響、現行方式であれば、配膳室を設置済みで 水色。これ以上特に変えるところはありません。給食を実施した場合、自校調理方 式であれば給食室(学校敷地内に建築)配膳室、リフト等(校舎内に整備)の必要がある。また親子方式、センター方式、デリバリー方式では、荷受場、配膳室、リフト等、(校舎内に整備)の必要があるので黄色としている。学校への搬入・配送は、現行方式であれば、弁当を配送する車両の出入りがありますので少し影響がある分で黄色。他の分につきましては、やはり学校への食材搬入業者等の車輌の出入りが増えますのでピンク。

校時への影響、先ほど説明した部分ですが、現行方式であれば、現行なので、特に新たに変えるところ今のところはない。給食を実施した場合、食缶方式では配膳が伴う分、配膳・喫食・片付けの時間確保のため校時表見直しが必要である。デリバリー方式の弁当型は、配膳が弁当箱を配るだけなので食缶方式よりは影響が少ないと考えられるが、校時表の見直しが必要となる。

給食室及び配膳室の管理運営は、学校に給食室配膳室を設置するので、その分に おける影響の中、現行方式は、配膳室の管理、運営が必要だが、給食実施の場合よ り負担は少ないということで水色。自校方式であれば、給食室及び配膳室の管理、 運営が必要。学校に設置されているものがちがうため、親子方式以降であれば、配 膳室の管理運営が必要になる。

生徒への給食指導は、現行方式では、学校の負担はないということで水色。給食 実施の場合、準備から片付けまでの一連の指導、異物混入の防止への配慮などの指 導が必要になってくる。弁当箱方式については、食缶方式よりは少ないが、準備か ら片付けまでの一連の指導が必要となってくる。教職員の負担ということで、現行 方式と比較し給食の方が給食指導、アレルギー対応が給食を実施したことによって 追加されることになると思う。

給食費の徴収についても、給食実施は徴収の事務が負担となる。

委員長

学校の現場で色々影響を考えると、このような項目が挙がるのではないか。なにかご覧になってご質問ありませんか。

直接今回の議論とは関係ないが、学校の先生の長時間労働や過重な労働が話題になっている。最近、急に忙しくなったわけではないが、最近、話題になっている。そういう観点からすると、仮に給食を導入すると、今よりさらに負担が増えるということではないか。委員に中学校の先生がおられるので言うわけでもないが、現実的には無理ですよね。もし導入するのであれば、人を増やすなり何なりしない限り給食導入するので頑張れと言われてもそういう生やさしいレベルではないのかと思う。

では次、家庭と子どもの関係について、事務局より説明をお願いします。

事務局

・家庭と子どもについて、まずコミュニケーションについては、現行方式であれば、 家庭で昼食にかける時間が多い分あるのではないかな。給食については全くないと いうのではなく、家庭弁当と比べると少なくなってしまうのではないか。あと家庭 による健康管理という中では、現行方式では、朝昼夕食で対応、給食であれば家庭 における健康管理においては、朝夕食で対応ということに区分しています。

委員長

・特に質問ございませんか。では、最後にその他について、事務局より説明をお願いします。

事務局

・その他として、まず調理作業として、現行方式は調理作業が伴わないので水色。 給食については、給食室に自校調理方式、親子方式につきましては、給食室に調理 員が必要になってくる。センター方式・デリバリーにつきましては大量調理のため 業務の効率化が図りやすく,調理員が少なくてすみ、調理員の欠員に対応しやすいと いう部分があり黄色にしている。

給食時間については、現行方式は給食と比較すると、給食実施よりもゆとりがある。給食については、喫食時間は学校のカリキュラムとの関係上、十分な時間な時間確保の調整が必要となる。それはどこの方式でもそうです。

保護世帯対応については、現行の方式については対応できていない。給食にする とすべての方式が可能になってくる。

地産地消については、少し内容が二つに分かれるが、配送先が配送業者によって 調達量によって少し区分が分かれる部分があり、配送先が配達業者のことを考える と配達先が分散されるため自校式と調理方式については少し手間がかかる分黄色。 センター方式、デリバリー方式は、配送場所が1箇所と集中するため配送がしやす い。しかし量の事を考えると、1カ所であれば臨機応変に対応幅が大きい分、大き な施設になると対応幅が狭くなることが考えられる。

防災拠点について、現行の方式の場合は特に何も設定できません。ただ給食の場合、自校調理、親子調理、センター調理方式であれば、震災等の災害時に施設を活用することが可能になる。民間事業に委託、デリバリー方式にする場合は,震災等の災害時施設を活用することは可能だが、業者との契約内容で対応できる、できないが出てくるため、黄色にしている。

施設管理については、現行方式は、家庭で対応ということで水色。給食の場合、 自校調理、親子調理は、各校分散管理となり効率性がそれぞれに負担がかかる。セ ンター方式であれば集中管理が可能であって効率的である。またデリバリー方式で あれば事業者の管理になるということで水色にしている。

委員長

- ・その他でいくつかの項目を説明いただきました。その他で項目追加したらどうか というのも含め、何かございますか。
- ・だいたい検討すべき基礎的な資料としてはこんな感じでよろしいでしょうか。議論はこれを参考に最終的にはどういう方式をとっていけばいいのか考えていかなければいけないが、今日の段階ではそれぞれ一長一短はどんなことにもメリットデメリットあるわけで、それを踏まえてどう考えるかも個人的な見解という形で色々お出しいただければと思う。

委員

・食育に関して、給食内容で例えば各家庭で差がでるのは仕方がないが、給食だから食育ができるのか。お弁当は食育ができないのかな。さっきからそこがひっかかっている。お弁当でも食育はできると思うし、実際、子どもが仕事を始めた時に、、自分でお弁当を作ることもあったとしたら、別に早い時期から親が作るお弁当を見ていて、それを真似して作るということもひとつの食育だと思う。例えば、私が親に言われ「夏場、高野豆腐は傷みやすいから入れるな」とか、今、若いお母さんだったら夏場でも生野菜を入れるとか聞くと私はゾッとする。「プチトマトの根元の部分に雑菌があるから外す」とか。親に対しての食育がプリントにまとめ配布していただき、それが家庭弁当を通じて受け継がれていくのも食育じゃないのかと思う。

委員

・確かにそうですね。私も、前の学校で自分が担任していた子が、「先生こんなん持って来た」と言って、おばあちゃんが作ったイナゴの佃煮を持って来た。みんなで食べてみましたが、結構好評だった。「海老みたい」「おばあちゃんすごいね」と言って食べている子もいた。それも食育のひとつだと思う。給食に限らず、工夫次第で食育は色々とあるし思う。

委員

・去年の大住中学の修学旅行でいなごの佃煮買ってきた子がいて、クラスで盛り上がったと聞いた。郷土食という意味で、給食でもできるかもしれないが、子どもが持って来て盛り上がり、クラスで楽しめた。給食だけではないという気はする。

委員

・保護世帯対応について、私、以前テレビで見聞きしたことで、1食に関してのバランスを取り上げられていることが多いと思うのですが、見ていたテレビでは、1日の中を通しての栄養ではなく、最終的に1週間通して栄養のバランスで採れていればよいと聞いた。ちょっと曖昧なので、調べていただいたら嬉しい。そうであれば、お弁当であっても1週間単位でみて今日は焼き魚ばっかりでお野菜少ない、お肉ばっかりだけど、次の日にはなど、1週間単位とかで家庭での食育っていうのができないかと思う。1日1日に限定されるところにポイントがいっていた気がするので、果たしてそうなのか。昼食にスナックパンだけの子でも、夜は焼き魚のご飯を食べていたら別に栄養が偏っているわけではないのではないか。1週間で考えたら大丈夫なのではないか。

給食でも、パンとスパゲティとバナナとかの日もありますよね。パンとうどんの 組合せに驚くこともあるが、その1食だけを見たら偏っていると思うが、全体的に 1週間で考えたら栄養のバランスも、カロリーについてもクリアするこがある。1 食だけをみなくてもいいのではないか。

委員

・片親世帯に地域によっては、夜に「こども食堂」としてボランティアの方達が子ども達にご飯を提供していることがある。京田辺市でも何かそういう手立てを打つというのがいいのではと私自身は考えている。

委員

・この表を見ていると、現行方式の良さを再認識した。他の方式と比較することで、現行方式の良さがでた。ひとつ、ひとつの項目を取り上げ、考えても、アレルギー対応の面、食中毒の場合などから考えるとお弁当は1番、安心安全な昼食だと思う。

ちょっと前のニュースが、他行政の残飯が多い中学校給食のニュースを見て、ショックでした。あれ見た瞬間、子どもが中学校給食の弁当は嫌だと言った。お弁当の学校がデリバリー方式のお弁当に変え、強行突破で実施したら食べ残した子ども達の写真を全部撮り、それみたことかと保護者が訴えている。安易に給食実施するとああいう風になってしまう。

先ほど、家庭からの弁当を全部食べたかどうかお母さんがチェックするのがありましたが、給食の場合も調理員さんや栄養士さんがどれだけ食べて、何が残っているかいうそういうチェックまで全部できるような給食だったらいいが、センター方式や業者に委託するとそこまでのチェックは誰もしないのではないか。

委員長

・そういう意味では、給食で5つの方式があるが、仮に給食にするにしてもこれが 1番というのはなかなか難しい。給食を実施するのであれば、今までの話からする と、自校調理方式が1番理想であるが、ただこれ次回以降の検討事項だが費用の面、 財源をどこから工面するのか。中学校で建設する敷地の問題とか、物理的な制約も あるので、その辺は次回、検討しますが、方式についてあと何か感想でも気になる ことはないか。

委員

・私が食育と言っているのも、自校方式である小学校給食のイメージで、栄養士も配置され、一人一人の子どもをみているイメージです。前回も言わせていただいている。特に最近はアレルギー対応の子どもが増え、それがあまりにも個々によって本当に状況が違い、除去食がどこまでできるのかと言うことでラインをはっきりすると言うことを給食委員会で話し合って進めてきている。中学校でも給食実施となればそういうことは本当に大きい問題です。日々学校の先生も栄養士さんも調理師さんも本当に事故が起きないように細心の注意をはらいすすめています。そういうことが中学校の大きな所帯の中できちっとやりきっていく必要が必ずあると言うことは大きな課題です。

それから給食費の問題、給食費の徴収は、今のやり方では、学校の負担が大変大きなものになっている。小学校での課題を含め、中学校で実施する場合は、見直しが必要になると思う。どのような徴収が合理的であり、保護者にとっても学校にとっても負担がないように考えてないといけない。先ほど格差の問題で片親世帯の対応として、そういう子ども達にまず食べさせてあげたいという思いはある。小学校の段階で、中学校行くまでにお弁当作り、家庭科の中でお弁当作りの時間を作ったりしている。京田辺市の食育推進委員の方に来ていただき、ご飯の炊き方、味噌汁の作り方などの指導をしていただいている。子ども達自身もただ受け身でいただくだけじゃなく、主体的に食と関わる力というのをつけることが必要になる。小学校ではそのような取り組みをしている。

委員長

- ・保護世帯の対応も併せて必要なのかなと思う。おそらく今あった保護世帯への対 応の部分は給食の方式をとれば、食べるという部分だけは対応ができるということ ですね。それ以外の部分と、もし給食方式をとらない場合はどうするのかっていう のを考えないといけない。
- ・他には何かございますか?なかなかこれだけ並べて、この実施方式が良いと自然 と集約されるほど話は単純ではない。メリット、デメリットはそれぞれの方式で色々 あることの確認はできた。何が何でも給食の実施が良いという、今、出ている意見 ではそういう方向ではないですし、一方で現行方式を絶対に守らないといけないと いうほど強いご意見もない。ただ給食には給食のいいところがあるし、弁当には弁 当のいいところがある。まさにどっちもそれぞれいいところ悪いところある。結局、 給食を実施すると仮にした場合、妥協の産物のような給食をやるとあんまり意味が ないと言うことになりますよね。給食を実施するなら実施するで、腹をくくって相 当やらない限りは、給食の持っている良さが発揮できないまま中途半端な事になっ てしまう。色々にところらにしわ寄せと負担が出てくる。そういうところを考えな いといけない。
- ・これに次回検討いただきます費用のところですね。少子化の時代ですから子ども 達の教育とか子育てにお金をかけるというのは大きな社会的な意義がある。しかし、 京田辺市の財政状況にゆとりがあるわけでもない。京田辺市全体の問題として、財 政状況を踏まえ、
- ・本日の検討内容で、全体を通じてお気づきのこととか何か気になられたこととか ありませんか。

委員全員

・特になし

委員長

・今日はもちろん結論を出す日ではなくて、学校の時間の問題であるとか、それぞれの方式の問題であるとか、食育をどう考えるかということについての皆さんの認

識を新たにしていただきました。特にご質問等ないようでしたら、事務局より、今後のスケジュールについて、説明をお願いします。

事務局

・失礼します。資料の4をご覧下さい。第5回の検討委員会を10月後半頃に考えております。その中で今、委員長より説明あったように、経費による比較と言うことで、実際にどれくらい、どのような費用が必要か。説明し、ご検いただきたいと思う。

今回の実施にあたり様々な項目の比較と、次回の経費による比較とを合わせ、一旦、いろんな方式いろんな検討課題などを検討し、今後の方向性について、この検討委員会第6回検討委員会の中で、方向性を確認させていただいて、意見の集約をはかっていきたいなという風に考えているところでございます。

・また、この第5回と第6回の間、中学校で給食を実施している、隣の市の八幡市の親子方式を視察に行きたいと考えている。中学校給食を実施している様子を実際、見学し、学校現場の確認ができればと考えている。

今日皆さんの方に次の第5回の日程調整の用紙を配布しています。日程の調整を し、調整後、案内文書を発送いたします。よろしくお願いいたします。

委員長

・ありがとうございます。それでは次回、検討委員会で、経費についてご検討いただき、他行政での中学校給食実施の様子を視察したいと考えます。年が変わり、来年の2月くらいには方向性をある程度まとめていきたいということです。よろしいでしょうか。

委員全員

特になし。

委員長

・では、本日予定していた議論はこれで終わりましたので、進行を終わらせていた だきます。ありがとうございました。