

子どもたちの健やかな成長と健康づくりのための

今後の学校給食の役割とあり方について

—— 学校給食の充実による健康教育の推進及び条件整備について ——

(答 申)

平成12年12月25日

倉敷市21世紀学校給食検討委員会

平成12年12月25日

倉敷市教育委員会

教育長 山田 錦造 様

倉敷市21世紀学校給食検討委員会

副会長 鳥 越 良 光

子どもたちの健やかな成長と健康づくりのための

今後の学校給食の役割とあり方について

— 学校給食の充実による健康教育の推進及び条件整備について —

本検討委員会は、平成11年5月31日に貴職から標記の事項について諮問を受け、以来、慎重かつ多面的に審議を重ねてまいりました結果、その結論を得ましたのでここに答申します。

目 次

は じ め に	1
I 今後のめざすべき基本方針	2
1 倉敷市の学校給食の基本理念	2
(1) 学校給食の意義	2
(2) 学校給食を通じた健康教育の意義	3
2 基本方針	5
(1) 給食の時間や教科の時間等を活用した効果的な食教育	5
(2) 給食内容の充実	6
(3) 食事に配慮すべき児童生徒への対応	6
(4) 学校、家庭、地域の役割と連携	6
(5) 学校給食関係者に求められる資質	7
(6) 安全管理、衛生管理体制	7
(7) 給食調理場及び食事環境の整備	8
(8) 効率的な運営	8
(9) 望ましい給食用食器	9
(10) 安全で良質な食材調達	9
3 具体的方策	9
(1) 給食の時間や教科の時間等を活用した効果的な食教育	9
(2) 給食内容の充実	10
(3) 食事に配慮すべき児童生徒への対応	10
(4) 学校、家庭、地域の役割と連携	10
(5) 学校給食関係者に求められる資質	11
(6) 安全管理、衛生管理体制	11
(7) 給食調理場及び食事環境の整備	11
(8) 効率的な運営	12
(9) 望ましい給食用食器	12
(10) 安全で良質な食材調達	12
II 審議経過	13
1 生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について	13
(1) 学校給食における給食を通じた健康教育の位置付け及びあり方について	13
① 教育としての学校給食の意義及び必要性	13
(2) 教育活動として望ましい食習慣づくりのための具体的な方策について	14

① 健康教育・食教育の観点からの学校給食のあり方、役割	1 4
② 望ましい食習慣づくりのための具体的方策について	1 5
③ 給食の時間や教科の時間等を活用した効果的な食教育のあり方	1 8
(3) 学校、家庭、地域の役割と連携方策について	1 9
① 子どもたちの食事や食教育は、誰が担うべきか	1 9
② 学校、家庭、地域の役割と責任及びその連携方策について	1 9
(4) 学校給食関係職員に求められる役割と資質について	2 0
① 学校給食に関わる学校栄養職員、調理員、その他教職員及び保護者の役割と責任について	2 0
② これからの学校給食関係者に求められる資質、能力	2 0
(5) 安全管理、衛生管理の視点からの学校給食のあり方と基本的方向	2 1
① 効率的な安全管理、衛生管理システムの整備のあり方及びチェック機能の強化	2 1
② 安全管理、衛生管理にかかる学校給食関係者の役割分担と責任の明確化	2 1
2 今後の施設整備のめざすべき基本的方向について	2 2
(1) 倉敷市にふさわしい給食調理場の整備のあり方と基本的方向について	2 2
① 単独校方式と共同調理場方式について	2 2
② 効率的な食教育施設としての活用のあり方	2 3
(2) 学校の特性を生かした食事環境の整備のあり方と基本的方向について	2 3
① 学校施設全体の中での望ましい食事環境のあり方	2 3
② 空き教室の活用促進	2 4
(3) 学校給食の効率的な運営のあり方	2 4
① 運営経費の削減方策	2 4
② 学校給食の多機能化による効率的な運営	2 4
③ 保護者等との共働運営による効率化	2 5
3 給食に関わる現代的課題への対応について	2 5
(1) 望ましい給食用食器の選定について	2 5
(2) 安全で良質な食材調達の具体的な方策について	2 5
① 食材の購入価格について	2 5
② 食材の品質・安全性について	2 6
③ 地場産物の活用	2 7
お わ り に	2 8

は　じ　め　に

本検討委員会は、平成11年5月31日、倉敷市教育委員会教育長から「子どもたちの健やかな成長と健康づくりのための今後の学校給食の役割とあり方について ― 学校給食の充実による健康教育の推進及び条件整備について ―」の諮問を受け、今後の学校給食の役割と望ましいあり方について審議することになった。

近年、学校給食をめぐる様々な問題が生じている。農薬や食品添加物、遺伝子組み換え食品、食器の環境ホルモン問題、腸管出血性大腸菌感染症などの新たな細菌性食中毒問題など食に関する安全性の確保が求められている。

一方、食生活については、朝食の欠食率増加、偏った栄養摂取、生活習慣病の兆候など食に関する健康問題が指摘され、その改善が重要な課題となっている。

17回に及ぶ本検討委員会の審議経過は、次のとおりである。

第1回の検討委員会は、上記のような現状の確認からスタートした。

第2回から第5回にかけては、緊急課題として望ましい給食用食器の選定について審議した。その結果を平成11年11月1日付け「中間まとめ」として取りまとめ公表した。

第6回は、食材の調達方法について、安全性、品質、購入価格について検討した。

第7回からは、学校給食が教育活動の一環として、児童生徒の生涯にわたる健康づくりを支えるための使命と役割を担うために、学校、家庭、地域の役割分担などを明確にしつつ、学校給食の現状についても視察を行い、目指すべき基本理念や基本方針について議論を重ねてきた。

なお、保護者等からの要望もあり、第4回から検討委員会を一般公開した。

本答申は、以上の審議を踏まえ、倉敷市の財政状況やコストを加味しながら、今後改善できる項目、将来的に解決すべき問題など鋭意検討を重ねた結果、まとめたものである。

この答申の趣旨に沿い、子どもたちの生き生きとした健康的なライフスタイルに向けて、関係者一同が一致協力し、できるだけ早期に具体的な施策が実現されることを期待する。

I 今後のめざすべき基本方針

1 倉敷市の学校給食の基本理念

(1) 学校給食の意義

学校給食は、栄養バランスのとれた食事内容を提供し、食に関する様々な学習をじかに体験しつつ学ぶ、学校における重要な教育活動の一環として行われるものである。

食事ということから学校給食を考えれば、一日の食事の1/3であり、学校給食が食生活すべてに責任を負うわけではない。

しかし、児童生徒の心身の健康について、少子化、知育偏重の風潮等のなかで生涯にわたる心身の健康の基礎づくりを考える時、学校給食の果たす意義は大きい。それには、児童生徒が自らの健康づくりに参加すると同時に、それを可能にする環境の確立を重要視しているヘルスプロモーションの視点が必要である。

近年、食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、家庭での食生活のあり方が変容し、個食や孤食が進む中で、家族揃って同じものを食べる共食の重要性が強調されている。

学校給食は、教職員や友達のみならず親子、地域の人々などとも楽しく食べる体験へとつながることを通して、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、ひいては豊かな人間関係を育むことができる可能性をもっている。

また、準備、会食、後片付けまで児童生徒が自分自身で仕事を進める体験的活動を通じて、児童生徒が思いやりや感謝の心、奉仕や協力、協調の精神を育み社会性を養う場となるものである。

日本人の伝統的な食生活の根幹である米飯を中心とする和食献立を柱に、日本の食文化のよさを伝承していくと同時に、異文化圏の食生活も取り入れていくことにより、食と健康の関連を認識し、それを深め実践していくことに貢献するものである。

しかし、児童生徒の食の嗜好は洋風化が進み、日本の伝統的な味の食事は食べ残しが多く見られる。児童生徒が、生涯を通じた健康な生活を送るために何をどのように食べるか、食指導を通じて、自己の健康管理ができる能力を育てるものである。

加えて、食べ残しや給食場から出されるごみの問題は、学校給食が抱える大きな課題となっている。食べ残しができるだけ少なくなる工夫や指導を重ねるとともに、自然界で生まれたものは、自然界に返すリサイクルシステムも考えて、食べ物を大切にしたり、

地球環境について考えたりする心を育むことも大切である。

さらに、旬の食材や地域でとれる地場産物の積極的な活用により、食べ物となる動植物の成長過程や生産過程を自らが体験し、命を大切にする心や感謝の心を育む場をも提供するものである。

(2) 学校給食を通じた健康教育の意義

(健康教育)

健康教育は、身体的な健康だけでなく、心の健康や社会とのかかわり、環境とのかかわりの中で、児童生徒の生活の質の向上につながるよう、児童生徒一人一人が自らの健康問題に主体的に取り組み、自分自身でコントロールし、改善していく力を育成すべきである。それは、自らの「生きる力」を支える基礎となるものである。

(基本的考え方)

ア 心身の健康と自己管理能力の育成

心身の発達や、健康の保持増進のためには、食べ物が重要な役割を果たしている。

学校給食で多様な食品を摂取し、栄養バランスのとれた食事をするを通して、望ましい食習慣の形成を図ることが望まれる。

また、これからの学校給食では、児童生徒の健康の保持増進のために、数多い食品の中から、栄養のバランスを考え、自分の体の成長に応じて適切に食品を選んで食べることができる能力の育成も求められている。

イ 食事に配慮すべき児童生徒への対応

食事に配慮すべき児童生徒とは、食物アレルギーを含めた食事療法の必要な児童生徒すべてを対象と考え、保護者も含め、教職員全員が教育全体の課題として取り組む必要がある。

ウ 学校・家庭・地域・生産者・専門家・行政の役割

生涯を通じて健康な生活を送るための基礎を培うには、幼児期からの望ましい食習慣の形成が必要であり、発達段階に応じた食教育が求められる。そのためには、それぞれの役割を明確にするとともに、補完し合い地域全体で児童生徒を育てるシステムづくりが必要である。

エ 学校給食に関連した組織、規則の充実

学校給食を実施する上では、組織における責任の所在を明確にする必要がある。

そのため、学校給食に携わる各々の役割分担をはっきりさせ、責任の明確化を図る仕組みづくりが必要である。責任を負うには、同時に権限も必要であり、責任と権限が明確にされた組織づくりが求められる。

一方、学校給食の食事内容の向上と、給食費の保護者負担軽減を図るため、年間を通じて安全かつ良質で安価な給食用物資の安定供給が必要になる。

そのための仕組みづくりである、財倉敷市学校給食会は、物資選定時の安全チェックや適正価格のチェックができる機能をもつことが求められる。

児童生徒の多様なニーズに対応しながら、各学校の健康課題に合わせた食指導を推進していくには、各学校の独自性を生かすことが必要となる。独自性を生かした学校給食が効果的、効率的に運営されるためには、各学校の実情に即して地域、保護者を含めた組織づくりが求められる。

オ 望ましい給食調理場及び食事環境の整備

今後、施設の老朽化に伴い給食施設の建て替えが必要になってくる。建て替え時の給食施設の方式として単独校方式にするのか共同調理場方式にするのかについては、教育効果・健康・安全性・経済性の4つの視点から検討する必要がある。

また、各学校と地域とのかかわりも考慮し、地元の意見も反映したものが求められる。

食事環境も教育環境の一環であり、本来食事がもっている楽しさや皆と同じものを一緒に食べる等の教育上の意義を十分生かすためには、授業の場としての教室ではなく、食事本来の場としての食堂を設置することが望ましい。

カ 学校給食の安全性について

食事は、衛生的で安全であることが必要不可欠である。現在、残留農薬や食品添加物、さらには遺伝子組み換え食品、環境ホルモン等の安全性が社会問題となっており、安全性の確保は、重要課題である。食材検査などでチェック体制を整備する必要がある。

また、安全確保の一つの方法として、地場産物を多く取り入れることが望ましい。

キ 学校給食の地域貢献

学校給食を通じて、家庭、地域との連携を図ることは、家庭や地域の人々の食習慣の見直しのきっかけになる。また、給食サービスを必要とする人々への学校給食の提

供は、大きな社会貢献になる。さらに、地域の地場産物を使うことにより、地域と学校の連携は深められ、同時に地域の活性化にもつながる。

ク 学校給食の経済

学校給食の経費は、保護者負担と公費負担で賄われ、経済性を考慮した運営方法が必要である。食材費は、保護者負担であり、食材の購入価格が安くなれば給食費も安くなる。物資購入や納入業者の選定に当たり、品物によっては、競争原理を導入する必要がある。

一方、公費負担は主に人件費や燃料費、施設設備の充実にかかる物件費であり、運営経費の削減のためには、民間委託が一つの方策として考えられるものの、教育の一環としての意義や学校給食調理等の安全性の確保を考えると、現在の学校給食が適正に運営され、適正価格であれば、現状の直営方式を維持することが求められる。

なお、現在の一食単価を全体的にみると、平成10年度では 591円20銭、平成11年度では 581円30銭と経費が下がっている。調理員の配置基準を見直し、正規職員の新規の補充を行わず、嘱託職員の補充を行った結果である。

2 基本方針

(1) 給食の時間や教科の時間等を活用した効果的な食教育

(給食の時間)

給食の時間は、「食べる」という身近な体験を通して教科で得た知識を具体的に確かめることができるとともに、日々の実践活動を通して習慣化が図れる場でもある。

日々の献立を中心として、食に関する指導内容を広げることにより、健康によい食事のとり方を理解し、習慣化につなげる必要がある。

日々の教育活動全体の中で、給食時間のもつ意義と重要性を教職員が再認識することが望まれる。

なお、栄養指導や食生活を素材にした健康づくりの指導については、実際の献立を「生きた教材」とし、学校栄養職員等が作成したその日の献立についての資料を生かすとともに、校内の共通理解の下に、できるだけ計画的に学校栄養職員が直接指導に参加する機会をもつことも大きな効果が期待できる。

(教科の時間)

これからの食に関する指導は、児童生徒自らが健康の大切さを認識し、単に身体的な

健康だけでなく、心の健康、生活習慣の乱れなどにも注意しながら、自ら学ぼうとする意欲や態度を重視した健康教育につなげていくことが求められている。そのためには、学級活動や各教科等の学習と関連付けて指導を行ったり、総合的な学習の時間を活用したりすることが望まれる。

なお、指導に当たっては、養護教諭、学校栄養職員が専門性を生かし、学級担任とのＴＴ（ティームティーチング）や特別非常勤講師として、健康教育に関する指導を行うことが望まれる。

現在、作物を育てたり、物を生産したりする体験学習の機会が乏しいことから、育てる苦労や、収穫する喜び、調理する楽しさが体験できる体験学習の推進がさらに望まれる。

(2) 給食内容の充実

児童生徒のニーズが多様化する一方、食への関心は希薄化する中で、給食を通じた食指導や健康教育の効果を高めるためには、現在の共同購入、統一献立方式の改善が望まれる。そのため、生産者の顔の見える地場産物の利用、教科等の学習と関連付けた献立メニューの選択性の確保など、献立がより「生きた教材」として児童生徒に楽しみながら体験できるものにすることが求められる。

また、学校の独自性が生かされる工夫が望まれる。これにより学校間の格差が生じることも予想されるが、それぞれの学校に適した方法を見出し取り組むことが望ましい。

(3) 食事に配慮すべき児童生徒への対応

社会環境の変化により、食物アレルギーのある児童生徒数は年々増加の傾向が見られ、学校給食でもアレルゲンの除去や代替食が必要となる。そして、現在食物アレルギーのある児童生徒に、同じ給食が食べたいという要望が多いことにも配慮すべきである。

食物アレルギーを含めた食事療法の必要な児童生徒に対し、倉敷市教育委員会としての具体的方針が求められる。

(4) 学校、家庭、地域の役割と連携

幼児期からの食生活の育成には、家庭の躰が大きくかかわってくる。

しかし、保護者の中には食に関する関心や調理技術に乏しく、食習慣の伝承という保護者としての役割を十分果たすことができなくなっている人もいる。そこで、給食参観・試食会・招待給食・親子給食等を実施して地域の人々との交流も図りながら、望ましい

食習慣の伝承、地域の食に関する教育、啓発につなげていく必要がある。

将来的には、幼児から高齢者までの世代を越えた交流ができるよう、学校給食が「食」の発信源として地域のセンター的な役割となり、地域ぐるみで「食」に関する教育をすすめていくシステムづくりが必要である。

(5) 学校給食関係者に求められる資質

(教職員)

現代的課題と指摘されている心の健康、生活習慣の乱れなどの深刻で幅の広い健康問題に対応するには、学校教育活動全体で総合的、多面的な問題解決に当たることが必要である。そのためには、教職員それぞれの自覚に待っただけでなく、健康教育についての研修の機会が与えられることが必要である。さらに、一体的、組織的な取り組みが重要であることから、特に管理職である校長の意識改革が望まれる。

(学校栄養職員)

衛生管理責任者として衛生管理の徹底に努めるとともに、食に関する指導を中心とした健康教育に専門性を生かし、先見性をもって「食」のリーダーシップを発揮することが期待されている。食の問題の悩みを抱えた児童生徒にきめ細かい個別指導を行ったり、保護者からの児童生徒の食に関する相談のアドバイスをしたり、児童生徒を介して家庭へ情報提供をしたりすることも大切である。担任教諭とチームを組んで、家庭科や保健などの授業に参画するとともに、特別非常勤講師制度の活用を図るなど健康教育への一層の参画が望まれる。その際、家庭における栄養指導まで考える必要がある。

将来的には、学校内にとどまらず、地域全体の食生活の改善を行うなど、広い分野で活躍の場を広げることが望まれる。

(学校給食調理員)

平成9年4月1日付け文部省通知「学校給食衛生管理の基準」が徹底されるよう、衛生知識及び技術の向上のための研修や、安全で衛生的な調理を推進するための手引き書づくりへの参加が必要である。

また、子どもたちに働いている姿を常に見せ、子どもたちの教育を担う一員としての自覚の下に、安心しておいしく食べられる給食を作る調理の知識や技術の習得が重要である。

(6) 安全管理 衛生管理体制

学校給食を実施する上で、責任者を明確にした安全管理体制を確立し、役割分担をはっきりさせることが必要である。

学校給食の責任者は校長（所長）であり、校内（共同調理場）の組織づくり及び機能の円滑化を図ることが求められる。

設置者である倉敷市教育委員会は、現場の安全管理、衛生管理等の指導・改善を常に行う必要がある。

(7) 給食調理場及び食事環境の整備

(単独校方式と共同調理場方式)

給食調理場は単独校方式と共同調理場方式があり、それぞれ学校給食を通じて児童生徒の心身の健全な発達に寄与してきた。

単独校方式も共同調理場方式もそれぞれメリットを有しているが、21世紀の学校給食を考えると、地場産物の利用を推進し、食物アレルギーを含めた食事療法の必要な児童生徒によりきめ細かい配慮が可能であり、また、学校独自の行事にも対応でき、子どもたちの「生きる力」を培うなど多様な可能性を持っている単独校直営方式をできるだけ強力に推進していくことが望まれる。なお、一方では、コスト意識をもちながら効率的な運営方法を考えることが必要である。

(非加熱食材用の専用シンク)

平成8年5月末、腸管出血性大腸菌O157による食中毒発生以来、調理は「大量調理マニュアル」「学校給食衛生管理の基準」に沿って実施されているが、施設の整備が不十分のため献立に一部制約がかかっている。学校給食が、食事の模範となるためには、安全で栄養バランスのとれた食事であることが求められ、生野菜なども取り入れなければならない。そのためには、各施設設備に合わせた非加熱食材用の専用シンクを設けることが必要である。

(食事環境)

学習活動の場である教室での食事は、望ましい食習慣づくりに適しているとは言えず、食事の場としてのふさわしい環境を整備していく必要がある。そのためには、児童生徒の減少に伴う空き教室の活用を図ることが望ましい。

将来的には、校舎の新築時に合わせて食堂を設置することが望ましい。

(8) 効率的な運営

学校給食の稼働率を見てみると、年間平均約180回である。このことは、年間の食事回数の1/6にとどまっているため、稼働率を上げる必要がある。稼働率を上げることでより効率的な運営が可能になる。そのためには、小学校区にある単独校のメリットをフルに生かし、将来的には、学童保育児や独居老人などに給食を提供することが望まれる。

(9) 望ましい給食用食器

学校給食用食器は、安全性の確保を基本に将来を担う子どもたちの健康を中心に据えた観点から選定すべきであるが、今日ではこれらに加えて多様な食形態への対応や食事環境の改善などの教育的配慮も求められている。

そのことから、現時点でのより望ましい食器の素材としては、最も安全性に優れ、食事の楽しさや献立との調和が感じられ、長年にわたって日常生活で使用されている食器に近く、伝統的な我が国の食文化や多様な食形態に適合し得る素材である磁器製の食器が最も望ましい。

(10) 安全で良質な食材調達

食材費は、保護者負担であることを考えると、適正価格での物資購入や納入業者の選定に、第三者によるチェック機能をもたせたり、購入方法を見直したりすることが必要であり、(財)倉敷市学校給食会は常にコスト意識をもちながら市場を研究することが望まれる。

将来的には、購入価格の変動により、給食会のマージン率を変動させる仕組みを考える必要がある。

また、購入価格については、原則として卸売市場価格の10%上乗せした金額とすべきである。

3 具体的方策

(1) 給食の時間や教科の時間等を活用した効果的な食教育

- ① 指導課が掲げている平成12年度重点施策の中で、健康教育についての内容を充実し、学校給食が学校教育の一環としての機能を十分発揮できるよう改善していく。
- ② 学校栄養職員の専門性を生かし、「食」に関する指導を計画的に行う。
- ③ 総合的な学習の時間等を活用して、学校農園等での栽培や調理実習等の体験学習

を多く取り入れる。

- ④ 児童生徒一人一人をよく見つめ、個人個人の嗜好や食べる速さ、量等に配慮して個に応じた偏食指導を行い、食べ残しのないよう献立や調理を工夫する。
- ⑤ 学校給食において発生する生ごみをリサイクル処理することにより、資源の活用と環境教育の推進を図る。

(2) 給食内容の充実

- ① 米飯給食の回数を増加し、米を中心とした和食献立を推進する。
- ② 教科・学級活動・献立メッセージなどの年間指導計画に沿った献立作成をする。
- ③ 地場産物の活用を図り、家庭・地域との連携を考慮した献立作成をする。
- ④ 行事食・旬の食材・季節の献立・郷土料理を多く取り入れる。
- ⑤ 選択給食など複数献立を取り入れる。
- ⑥ 自由献立を増やし、学校の独自性を生かす。
- ⑦ 学校の独自性を推進するため、保護者、教職員、給食関係者で構成される「学校給食運営委員会」（仮称）を各学校ごとに設置する。

(3) 食事に配慮すべき児童生徒への対応

- ① 食事療法が必要な児童生徒のヘルスケアの充実を図る組織づくりをする。
- ② 食事に配慮すべき児童生徒の実態を把握し、教職員や給食関係者がそれぞれの立場で協力し、学校のできる限りの対応をする。
- ③ 食物アレルギーのある児童生徒が食べられる献立が増えるよう、米を中心とした和食献立を増やす。
- ④ 献立原案委員会や、それを審査する会において、アレルゲンになる食材やその組み合わせが少なくなるよう配慮する。

(4) 学校 家庭 地域の役割と連携

- ① 給食参観・試食会・招待給食・親子給食等を開催することにより、地域の人々との交流を図り、地域と密着した学校給食に取り組む。
- ② 学校給食の献立を中心とした、親子料理教室や食生活と健康・栄養などについての講習会を開催することにより、保護者の食への関心を高める取り組みをする。
- ③ 将来的には、食を介して、幼児から高齢者までの世代を越えた交流ができるような、地域での行事に取り組む。
- ④ 将来的には、小学校区にある単独校のメリットをフルに生かし、学童保育児や独居老人などに給食を提供する。

(5) 学校給食関係者に求められる資質

- ① 教職員について、健康教育の研修が実施できるよう、関係部署と連携を取りながら推進する。
- ② 各学校で効果的な食指導が可能となるよう、各学校に学校栄養職員を配置する。
- ③ 学校給食調理員は、児童生徒の嗜好に配慮して、日本の伝統的な料理の味にも慣れ親しむよう常に調理技術を磨き、工夫をする。

(6) 安全管理 衛生管理体制

- ① 「衛生管理委員会」を社会環境の変化に対応できるよう見直し、安全の責任の明確化を図る。

(7) 給食調理場及び食事環境の整備

- ① コスト意識を持ちながら効率的な運営方法により、メリットが多い単独校直営方式を推進する。
- ② 施設の建て替え時に合わせ、非加熱食材用専用シンクを設置する。
- ③ 児童生徒数の減少による空き教室を活用して、ランチルームへの転用を図る。その際、生活指導・生徒指導にも生かされる中学校から整備していく。

- ④ 将来的には、校舎の建て替えに合わせ、地域住民にも開放できる食堂・ランチルームを設置する。

(8) 効率的な運営

- ① 学校給食に要する経費は、公費負担も合わせて情報公開し、保護者から徴収しているのは給食食材費であることを明記する。

(9) 望ましい給食用食器

- ① 学校現場での食器の運搬方法等をはじめ、各調理場における作業方法や作業手順の見直しなど、学校給食関係者の創意工夫により、現状の施設設備を生かし、できるだけ早く強化磁器製食器を導入する。

(10) 安全で良質な食材調達

- ① 食材の安全性と品質のチェックを定期的に行う。
- ② ㈱倉敷市学校給食会の理事と学校栄養職員で行っている物資審査委員会に、保護者、学校給食調理員、教職員を加え、安全性、価格チェックの機能を高める。
- ③ 青果物の品質については、一般常識の範囲内での品を使用する。
- ④ 購入方法については、品物により入札又は随意契約のうち、適した方法とする。
- ⑤ 青果物の購入価格については、原則として卸売市場価格に10%上乗せした金額とする。
- ⑥ ㈱倉敷市学校給食会への手数料の支払い方法を見直す。
- ⑦ 物資購入に際して、価格などの情報公開を行う。

II 審議経過

1 生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について

(1) 学校給食における給食を通じた健康教育の位置付け及びあり方について

① 教育としての学校給食の意義及び必要性

学校給食は栄養バランスのとれた食事内容で、献立を「生きた教材」として栄養知識や望ましい食生活、衛生管理等を体験しながら学ぶ教育活動の一環と位置付けられている。しかし、家庭の教育力の低下や社会環境の変化、さらに学校給食が教育活動の一環としての役割を十分果せなかったことが、児童・生徒の偏った栄養摂取、肥満等の生活習慣病の増加の原因となったとの見方もある。

このような現状を考え、教育としての学校給食の意義及び必要性として、次の事項があげられる。

- ・家庭のあり方が変容し、家庭での共食が消えつつある中、先生や友達と楽しく食べる体験を通し、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付ける。
- ・食環境が大きく変化する中で、食べることの大切さを理解し、年齢に応じて自らの健康管理ができる「自己管理能力」を高め「生きる力」を培う。
- ・準備・会食・後片付けという体験的活動を通じて、思いやりや感謝の心、協調の精神を育み社会性を養う場となる。
- ・児童・生徒の食教育だけでなく、家庭を含めた地域全体の健康教育の情報発信源となる、アクティブな活動を行う。
- ・「生きた教材」となる献立を通じ、食文化の伝承をする。

「栄養補給としての学校給食の役割は終わった。」と言われるが、未だに、家庭の食事で不足しがちな栄養素を補完する大切な役割を担っている。逆に、脂肪や塩分の過剰摂取については、それを控えた学校給食が手本になっており、これからは、栄養の偏りをなくするという教育を通じて家庭に還元できる役割が増してくる。

以上の点を踏まえ、学校教育組織の中で、健康教育の位置付けを見直すことが必要である。さらに、倉敷市としての「学校給食の理念」を示し、学校関係教職員が共通理解を図ることが望まれる。

(2) 教育活動としての望ましい食習慣づくりのための具体的な方策について

① 健康教育・食教育の観点からの学校給食のあり方、役割

ア 食文化の伝承

児童・生徒の食の乱れ、生活習慣病の若年化などが、食に起因する新たな健康課題となっている現在、学校給食が「食」の保守性を守り、混迷する世の中の食の変化にブレーキをかける存在となるべきである。そのためには、日本人の伝統的な食生活の根幹である米飯を中心とする和食献立を増やし、日本の食文化のよさを伝承していくことが、家庭の食生活にも影響を及ぼし、食に起因する健康課題の解決及び予防へとつながる。

ただ、「和食での残量が多い。」という現在かかえている問題を解決するために家庭科の実習に和食を取り入れたり、栄養改善委員の活動に児童・生徒を参加させたりして、世界に誇れる和食のよさを勉強するなど地域を巻き込んだ食指導を充実させなければならない。そうした取り組みをしないと、理想だけで和食のよさを強調しても、残量が多いという問題は解決できないのではないだろうか。

イ 食事に配慮すべき児童・生徒への対応

食物アレルギーを含めて、食事療法が必要な児童・生徒へは、各学校が可能な限り対応しているが、学校間で差があり、共同調理場での対応ができてにくいのが現状である。このことは、学校給食に携わる者だけでは解決できない問題であり、保護者も含め、学校に勤務する全教職員が大切な教育課題として取り組むことにより、望ましい対応が可能になると考える。

今後、望まれる改善事項として、次の事項があげられる。

- ・食物アレルギーのある児童・生徒等が食べられる献立が増えるよう、和食献立を増やす。
- ・献立原案委員会と献立審査委員会で、アレルゲンになる食材やその組み合わせについて配慮する。
- ・食事療法が必要な児童・生徒のヘルスケアの充実を図る組織づくりをする。
- ・関係教職員に対し、必要な研修を倉敷市として実施する。

以上の4点に配慮し、学校現場においては、食事に配慮すべき児童・生徒の実態

を把握し、教員や給食関係者がそれぞれの立場で協力して、学校のできる範囲内で対応する。保護者は我が子が食べる内容を事前に知っておき、場合によっては弁当持参などで対応することも必要である。

② 望ましい食習慣づくりのための具体的方策について

ア 子どもたちの個性尊重（選択性の確保）や各学校の独自性をどのように考えるべきか。

食習慣を初めとする基本的な生活習慣が身に付いていない児童・生徒の増加の原因として、家庭の教育力の低下があげられる。家庭での食事子どもたちの嗜好に合わせたメニューが多くなっている。このような状況に対処して、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供しても、食べられない児童・生徒が増加し、偏食指導のあり方についても見直すことが必要になっている。個性とわがままの区別が難しく、バランスのとれた食事でも残量の増加につながる。個への対応は、過度になると残菜の問題が起こり、子どもが好きな物だけ作れば和食は消え、食事に偏りがでる。

教育しながら、迎合することなく体験学習等の食に関する指導の充実を図るなどして、子どもたちが和食を好きになるような努力をしていく。それが、食物アレルギーのある児童・生徒等への対応にもなる。生涯にわたる心身の健康を保持するためにも、選択給食の積極的な導入など個性を尊重しつつ、発達段階に応じた食に関する指導を充実していかなければならない。

イ 食べ残しと環境教育について

残菜の問題は、なぜ多いのかその原因を追求してみる必要があるように思われる。

心の教育、生徒指導あるいは中学生のダイエット傾向、給食時間等いろいろな視点から考える必要があるのではないか。

また、給食の食べ残しによるごみ問題は、学校給食が抱える大きな課題の一つであり、環境教育の一環として取り組む必要がある。

学校給食において発生する生ごみをリサイクル処理し、学級園や学校農園の肥料として再利用することにより、自分たちの食べ残しは資源であることを、教育の一環として体験させ、食べ物大切さを学習し、食品の循環の仕組みを体験させる。

総合的な学習の時間での環境教育との連携を図り、学校給食を身近な教材として活用することもできるのではないか。

ウ 食べるだけの教育から食のすべてに関わる教育について

生涯にわたって健康で、いきいきとした生活を送るためには、児童・生徒が「食べる」ことの大切さを理解し、「食事を通して自分の健康管理ができる能力＝生きる力」を培うことが必要である。食を教育として捉えるなら、食べるだけの教育から学校農園などを利用した作ることも合わせた教育が必要である。学校農園で収穫の喜び、育てる苦勞が体験でき、収穫物を給食に使うことで教育効果もあがる。今は、作る体験が乏しく、体験することの大切さが忘れられている。学校の先生が分からないことは、地域の農家の人を先生にして教わることで、地域との連携もできる。作ることに参加させることで、食の大切さや環境問題、食糧問題など多くの分野に関わった教育が可能になる。

エ 献立のあり方

（献立内容・作成方法のあり方）

献立作成にあたっては、必要な栄養量や食品構成表の基準量を確保し、バラエティーに富んだ献立内容となるよう工夫して、生きた教材として活用できるものでなければならない。現在、倉敷市では統一献立作成方法をとっているが、子供を取り巻く食環境の変化や、個への多様なニーズに対応するためには、次の事項に考慮し、献立内容や作成方法を見直す必要がある。

- ・米飯の回数増加を図り、和食を中心とした献立を推進する。
- ・教科・学級活動・献立メッセージなどの年間指導計画に沿った献立の作成をする。
- ・地場産物の利用を図り、家庭・地域との連携を考慮した献立の作成をする。
- ・行事食、季節の献立、郷土料理を多く取り入れる。
- ・倉敷市として選択給食を取り入れる。
- ・自由献立を増やし、学校の独自性を出せるようにする。
- ・旬の食材を多く取り入れた献立の作成をする。

食材の使用にあたっては、献立に合わせて食材を選ぶのではなく、食材に合わせて献立を作成する。献立をバリエーションにするために輸入食材を使うことは避け、使用を最小限に抑えることが望ましい。

また、給食関係者のみで行っていた献立審査を、学識経験者や保護者等を加え、開かれた審査になるよう計画することが望ましい。

（生野菜やくだもの使用について）

平成8年度に、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が猛威を奮って以降「学校給食衛生管理の基準」に決められた専用シンクがないために、生野菜や一部のくだものが使えない状態が続いている。設備上の問題で献立内容が制限され、味気ない食事となっている。施設の改善により二次汚染は防止でき、施設の改善状況により献立内容の自由度を高める方策がとられてよい。すべてを一つの基準で処理すると、味気ない食事になり、窮屈な宇宙食のようになる。衛生面の心配もあるが、もっと普通の感覚を持ち、普通の食事に変える必要がある。各施設の特性を生かした選択性をどのように確保していくか考えないと、21世紀の学校給食が、規制ばかりで食の現実から遊離したものになり、児童・生徒の食を通じた健康の維持という前向きな発想にはならない。現在の状態では、日常の食生活をある程度反映し、一歩先をリードする食事を提供するという教育的意味が薄れる。

また、専用シンクの設置については、施設の老朽化による建て替え時に合わせ、対応することを要望する。

オ 学校の独自性と学校間格差

今後、各学校の健康課題に合わせた食指導を推進していくには、献立も各学校の独自性を生かしたものにしなければならない。物資の購入についても、地場産物の積極的な利用を図ることが望まれ、そのことにより生じる学校間格差については、「違って当たり前、皆が同じでなくてよい。」ことの理解を得る努力も必要となる。

そのためには、各学校で保護者も含めた「学校給食運営委員会（仮称）」の組織づくりが望まれる。

③ 給食の時間や教科の時間等を活用した効果的な食教育のあり方

(給食の時間における指導)

給食は生きた教材として優れた教育媒体として評価でき、現行のシステムを生かすべきである。しかし、食事という実践活動を通した総合的な学習の場であるにも関わらず、給食の時間に対して、学校教育全体の中で重要な位置付けがなされていないことが、給食の時間のあり方にもつながっている。より充実した給食の時間にするために時間を延長することは、給食の時間に対する教員の意識、他の教科の時間との関連があり難しい問題である。このような現状の中、限られた給食の時間には、発達段階に応じた系統だった食指導の必要性を教職員が共通理解し、自己管理能力が培われる給食指導を充実させることが大切と考えられる。

(教科の時間等の活用)

教科の時間の活用にあたっては、各教科や総合的な学習の時間も含めて学校栄養職員の専門性を生かし、学級担任とのT・T（ティームティーチング）や特別非常勤講師として「食」に関する指導を計画的に行うことが、今以上に求められる。

そのためには、新学習指導要領の趣旨や内容を踏まえ、関連教科、道徳、特別活動の外、総合的な学習の時間や課外の指導を含めた教育活動全体を通して指導することが大切である。

給食を生きた教材として、食べ残しやごみ問題、日本の食料自給率などを考えれば、環境問題や国際理解など他の多くの課題へと広がっていく。また、食材は、気候・風土にも深く関係しており、地場産物や学校給食で提供されている郷土食・行事食などに関連付けることによって、地域理解にもつながってくる。さらに、学校農園などでの体験学習を積極的に取り入れることが望ましい。

(食に関する指導)

平成9年9月の保健体育審議会答申においては、健康の大切さを認識し、単に身体的健康だけでなく、心の健康、生活習慣の乱れなど健康課題に適切に対応するために、早い時期からヘルスプロモーションの考えを生かした健康教育を推進することの必要性が指摘されている。栄養職員、養護教諭を含めた関係教職員全員で考える体制づくりが求められており、学校の教育活動全体を通して行う健康教育の一環として「

食に関する指導」の充実が重要な課題である。

(3) 学校 家庭 地域の役割と連携方策について

① 子どもたちの食事や食教育は、誰が担うべきか。

生涯を通じて健康な生活を送るための基礎を培うには、幼児期から望ましい食習慣の形成がなされることが必要であり、幼児期の家庭の躰が大きく関わってくる。

食生活に関して、保護者が小さい時から仕付けて素地を作っておけば、学校での食教育を、素直に受け入れることができる。食べることは生きている以上逃げられない問題であり、平凡なことであるが、皆がしっかり考えることが大事である。食環境の変化する中で、自分にとって何が一番大切か、生涯にわたって的確に判断する能力を育てなければならない。このためには、子どもの発達段階に応じて必要な役割分担を家庭・学校が果たすことにより、皆で協力して子どもを育てることが大切であり、地域の人々の協力を得ることも必要となる。地域全体で子どもを育てることは、食教育だけでなく色々な面で子どもの成長につながると考えられる。

② 学校 家庭 地域の役割と責任及びその連携方策について

家庭の教育力が低下している現在、学校給食を通じて、家庭、地域との連携を図ることは、児童・生徒が地域のよさを理解し、食事を大切にする態度や心を育てる上でも大きな効果がある。学校給食を通じた連携方策としては、次のような取り組みが考えられる。

- ・食を介して、幼児から高齢者までの異年齢での交流ができるような地域レベルの行事に取り組む。

- ・学校給食の献立を中心とした、親子料理教室や食生活と健康・栄養などについての講習会を開催することにより、保護者の食への関心を高める取り組みをする。

- ・給食参観・試食会・招待給食・親子給食等を開催することにより、地域の人々との交流を図り、地域と密着した学校給食に取り組む。

食べることは生きていく上で基本であり、家庭教育の中で決してなおざりにされるべきものではない。感謝して食べる心を育てると共に、箸の持ち方や偏食指導などは

家庭の躰けや役割であることを保護者も十分認識すべきである。しかし、保護者の中には、食に関する関心や調理技術に乏しく、食に関して保護者としての役割を果たしていない人もいる。今後、地域ぐるみで食に関する教育を進めていくシステムづくりも必要で、家庭・地域との架け橋としての学校給食の役割を期待したい。

(4) 学校給食関係教職員に求められる役割と資質について

① 学校給食に関わる学校栄養職員、調理員、その他教職員及び保護者の役割と責任について

健康につながる食は大切であるが、給食は一日の食事の1/3であり、1/3の役割であることを基本にその中で最善を尽くす。家庭の役割まで学校が担うことはできない。

食の乱れや偏りを、学校給食だけで補完することはできないし、補完することは、家庭の依存心を増す結果となる。今後、学校給食に携わる者の役割としては、家庭・地域に食の乱れ・偏りを改善させるアクティブさが求められる。また、保護者は家庭での食のあり方を見直し、家庭の教育力回復に努力すべきである。

学校給食の将来を考えると、関わる人全員が「できない。」でなく、「どうにかしてやろう。」という気持ちを持つと、問題の解決、新しい展開が見えてくるのではないか。子供たちのために、保護者も含めた学校給食関係教職員が努力することが必要である。

② これからの学校給食関係者に求められる資質・能力

学校給食関係者は、時代の変化に対する先見性を持ち、「食」に関するリーダーシップを発揮し、学校給食がその時代の食生活を正しい方向へリードする役目を果たすことが望まれる。

学校栄養職員は、食の専門家として、児童・生徒の食に起因する問題や悩みに対し、その実態を十分把握して、適切な指導を行う。また、保護者へのよきアドバイザーとして、食に関する情報提供を、あらゆる機会を通して行うことが望まれる。

給食調理員は、安全でおいしい給食作りに日々努力すべきである。子どもの命を預かり、健康教育の一端を担っているという誇りを持ち、持てる能力を最大限に発揮す

ることが期待される。

そして、学校内に留まらず、各地区の栄養改善委員などの協力により、地域全体の食生活の改善を行うなど、広い分野での活躍の場を広げることが望まれる。

(5) 安全管理 衛生管理の視点からの学校給食のあり方と基本的方向

① 効率的な安全管理 衛生管理システムの整備のあり方及びチェック機能の強化

教育の一環である学校給食が、衛生的で安全であることは必要不可欠である。現在「学校給食衛生管理の基準」に基づいて衛生管理が行われているが、特に、次の事項も考慮し、より効率的な安全管理、衛生管理が図られなければならない。

- ・安全に対する要求や認識は時代と共に変化している。その変化に対応できるよう「衛生管理委員会」を見直し、安全・衛生の責任を明確にすることが必要である。
- ・今後、地場産物の使用が増えることを考慮し、食材の安全性のチェック体制の見直しをする。
- ・安全管理は、環境安全ひいては地球環境も考える必要があり、給食の排水処理・ごみ処理まで考慮し、地球にやさしい選択が大切である。

② 安全管理 衛生管理にかかる学校給食関係者の役割分担と責任の明確化

学校給食を実施する上で、次の事項を踏まえ、責任者を明確にした安全管理体制を確立し、役割分担をはっきりさせることが必要である。

- ・学校給食の責任者は学校長（所長）であり、校内（調理場）の衛生管理体制の組織づくり及び機能の円滑化を図る必要がある。受配校においても、同じである。
- ・学校長は無過失責任までは負う必要はない。学校管理者として、給食にどのような責任をとるか、教育委員会で検討する必要がある。
- ・設置者である倉敷市教育委員会は、現場の安全管理、衛生管理等の指導・改善を常に行う必要がある。
- ・責任を負うには、同時に権限も必要である。責任と権限が明確になっていなければ明確化した組織づくりが必要である。

- ・給食現場の責任者は学校栄養職員であり、その指示で給食調理員が動く体制であることを明確にすること。

- ・事故時の連絡体制など、校長（所長）は日頃から、責任体制を現場まで指導徹底しておくこと。

以上の点に配慮し、責任・安全体制をはっきり決め、バラエティーに富んだ給食を作らないと、子どもの味覚の形成はできない。今の給食が決してベストな状態ではない。

今後、倉敷市の給食はバラエティーに富んだ素晴らしい給食と言われるように改善することが望ましい。

2 今後の施設整備のめざすべき基本的方向について

(1) 倉敷市にふさわしい給食調理場の整備のあり方と基本的方向について

① 単独校方式と共同調理場方式について

昭和42年、3市が合併し倉敷市となった。給食の実施方式は、各地区合併以前の方式が受け継がれ、施設整備の状況も地区により差が生じてきている。

今後、施設の老朽化に伴う給食施設の建て替えも必要となってくるが、市の施設整備の方針を決め、その方針に従って計画的に建て替えを行うべきである。

単独校方式か共同調理場方式にするかについては、教育効果・健康・安全性・経済性の4つの視点から検討する必要がある。また、地元の意見を反映すべきであり、各学校と地域との関わりも考慮し、2つの方法の違いをよく理解してもらい、学校サイドや保護者に選んでもらうことも必要である。

検討委員会の意見としては、経費的には高いが、多様な可能性を持った単独校方式を支持する。

ア 単独校方式と共同調理場方式の学校給食一食単価を比較すると、平成11年度で単独校方式の方が76円高くなっている。しかし、単独校方式は、調理中の音や匂い、学校栄養職員・給食調理員の働いている姿を常に見ることができ、子どもたちが「生きる力」を培うための、五感に訴えた食教育ができるなど、無形の教育効果がある。また、地場産物の調達容易であり、地域と密着した食農教育を実践しや

すい。

イ 単独校方式は、選択給食・バイキング給食等、個々に応じた給食が提供しやすい。

ウ 食事に配慮しなければならない児童・生徒への対応は、単独校方式の方がよりきめ細やかな食事内容で対応できる。

エ 単独校方式の学校に1名配置されている学校栄養職員の存在が大きい。専門性を生かした食指導は、食に起因した健康課題が多くなっていることを考えると、今以上に重要になる。

今後、単独校方式を推進するならば、共同調理場方式の一食単価を目標に、コスト意識を持ち、コストの削減、無駄をカットして維持していかなければならないし、単独校方式のメリットを最大限に生かす努力をしないと、一般社会には受け入れられない。

また、人件費の高い単独校方式を維持するためには、給食費をプラスするなど受益者負担の考え方を導入することも将来的な課題といえる。

② 効率的な食教育施設としての活用のあり方

今後、学校給食が、地区のセンター的役割を担うためには、食堂・ランチルームの設置の推進を図り、学校だけの給食から、地区と連携した給食へと広がりを持たせることが重要である。

さらに、校舎の新築時には、食堂・ランチルームの設置場所を、地域住民との相互乗り入れの場としてふさわしい校内配置になるよう考慮し、地区の公民館的役目も果たす施設となることが望ましい。また、児童・生徒のボランティア活動の場としての活用が期待される。

(2) 学校の特性を生かした食事環境の整備のあり方と基本的方向について

① 学校施設全体の中での望ましい食事環境のあり方

現在、食堂・ランチルームなどを除けば、教室が食事の場となっている。学習活動の場である教室での食事は、情緒性発達の面からも避けたい。そういう意味で、児童・生徒数が減少し、施設にゆとりが出てくれば、食事の場としてふさわしい環境整備

が望まれる。

② 空き教室の活用促進

児童・生徒数の減少による空き教室の有効活用方法の一つとして、ランチルームへの転用が考えられ、整備条件として、次の点があげられる。

・ランチルームの設置は、中学校から整備していき、異学年・異クラスとの年齢差を越えた交流を深めると共に、担任外の教職員ともふれ合う機会を増やし、食事を通じた生活指導・生徒指導をも考慮した場作りの設定が必要である。また、ランチルームの利用に際し、保護者にボランティアをお願いすることで、準備時間の短縮や保護者とのふれ合いの場となる。

・ランチルームの活用には、家庭・地域との交流の場となるように整備する。

(3) 学校給食の効率的な運営のあり方

① 運営経費の削減方策

運営経費の削減方策として、民間業者委託が一つの方策として考えられる。しかし、一般常識価格と比べ、今の学校給食にかかる経費が高いか、安いかの議論があった後に考えるもので、最初に、コスト削減の方策として民間業者委託を考えるのではない。

現在の学校給食業務が適正に運営され、適正価格であればよい。今の時代、商業ペースで流され、安全性に対し無知になっている。学校給食は、教育の一環であり、安全性の確保にお金を使うべきである。

② 学校給食の多機能化による効率的な運営

学校給食の稼働率は、約16.6%である。稼働率をあげ、有効活用する方法を考えることが課題である。多機能化とは、給食関係職員の持てる潜在能力を、有効活用するための発想である。その方法として、長期休業中は、給食を地域全体に広げ、地域のお年寄りなどに提供すれば、福祉予算を教育関係予算と合わせて有効活用でき、運営経費の削減にもなる。また、従来の昼食だけでなく、朝食やおやつを提供してもよい。

今後、児童・生徒数の減少により、単独校方式を維持することが難しくなる。地域の人達の食を担う機能を付与することで、給食の健全な維持もできる。健全な学校給

食を守るため、社会に認められるよう、存在価値を高める努力をすることが必要である。

③ 保護者等との共働運営による効率化

学校給食の多機能化への取り組みとして、長期休業中の学童児童や地域の高齢者への食事提供を考えた場合、保護者の協力が不可欠となり、給食の運搬や配膳で協力してもらおう。ただ、保護者の協力も限界がある。中学校のボランティアクラブや子どもたちを活用し、地域に生かしていくことを考える必要もある。

共働運営については、地域により保護者の意識が違う。画一的でなくケースバイケースで対応することが必要であるが「食」を通して、学校・家庭・地域が連携し、健全な学校給食を支援する一方法として考えられる。

3 給食に関わる現代的課題への対応について

(1) 望ましい給食用食器の選定について

給食用食器は、安全性の確保を基本に、将来を担う子どもたちの健康を中心に据えた観点から選定すべきであるが、今日ではこれらに加え、多様な食形態への対応や食事環境の改善などの教育的配慮も求められている。

そのことから、現時点でのより望ましい食器の素材としては、最も安全性に優れ、食事の楽しさや献立との調和が感じられ、長年にわたって日常生活で使用されている食器に近く、伝統的な我が国の食文化や多様な食形態に適合し得る素材である磁器製の食器が最も望ましい。

(2) 安全で良質な食材調達の具体的な方策について

① 食材の購入価格について

学校給食の食事内容の向上と、給食費の保護者負担軽減を図るためには、年間を通じて安全かつ良質で安価な給食用物資の安定供給が必要である。給食会は、物資の購入にあたっては、市場を研究しコスト意識を持つことが大切である。今までの購入方法を見直し、次の事項について改善することが望まれる。

・学校給食会への手数料の支払い方法を検討する。

- ・青果物については、市場価格に10%以内の手数料を加えた価格での購入に努力し、品質については、一般常識の範囲内での品を使用する。
- ・購入方法については、入札か随意契約か、品物により適した方法を検討する必要がある。
- ・物資の選定委員に、市場関係者や税理士を加え、価格チェックを行う。
- ・今後の物資購入にあたっては、情報公開を行う。

食材費は保護者負担であり、食材の購入価格が安くなれば給食費も安くなる。適正価格での物資購入や納入業者の選定にあたっては、競争原理が働いているかをプロの目でチェックすべきである。将来的には、市場価格に10%上乗せした価格を基準にして、購入価格の変動によりマージンも変動させる仕組みにすれば、競争原理で給食会も知恵とエネルギーがでる。また、給食現場では、納入業者に厳しく対応することが、よい業者を育てることになる。

② 食材の品質・安全性について

残留農薬や食品添加物、さらには遺伝子組み換え食品等の安全性が社会問題となっている。こうした状況の中で、次の事項に配慮し、品質・安全性を確保することが望ましい。

- ・残留農薬の問題があるので、輸入食材については使用を最小限にする。
- ・加工食品・冷凍食品の使用を減らし、食品添加物の少ない品を選ぶ。
- ・できるだけ地場産物・県内産が使用できるように努力する。
- ・食材検査など、地場産物の購入が増えた時のチェック体制を整備する。
- ・契約栽培できる食材については計画的な購入を考える。

給食の食材を国産の物だけで補うことは理想的だが、日本の食料自給率が40%を切っている段階では大変難しく、重要な課題である。理想と現実の給食運営との間には難しい問題がある。安全性の問題、更には国際化時代の中で国産優位を打ち出せるかということも考慮しなければならない。

③ 地場産物の活用

学校教育の全てを、学校の中で行うのではなく、地域を巻き込んだ教育の推進がどのようにできるかが課題である。学校給食についても、地域の地場産物を使うことにより、地域と学校との連携が図られると同時に、地域の活性化にもつながる。地場産物の利用促進によるメリットとしては、次の点が考えられる。

- ・生産者直送の食材は安全であり、作った人の顔が見えるため、感謝の気持ちを育てる、物を大切にすることを育てるなど「心の教育」になる。
- ・地域と学校との連携が深まり、地域と密着した学校給食ができ、地域ぐるみの食教育の推進になる。
- ・旬の食材を購入でき、旬のおいしさを味わえる。
- ・購入にかかる中間マージンが省け、購入価格が安くなる。

児童・生徒に一番影響がある食材については、安全性の高い地場産物を使用するのがよい。地場と手を組めば、安く購入できる。それには、色々な努力が必要である。一括購入、統一献立でなく、地場で採れたものの量により献立を考えるなどの柔軟性を持っていないと、地場とは付き合えない。地場と付き合うことは難しいが、それが喜びとなる。効率性だけを考えると、教育にならない。先ず、何校かのモデル校を決め、地場産物の活用に取り組んでみることを提案する。

地場産物の使用については、学校の置かれた環境により、使用食材も学校間で差ができてくる。各学校での格差についても、学校給食関係職員や保護者の共通理解が必要である。

お わ り に

本検討委員会は、学校給食をめぐる様々な現状から、今後の役割と望ましいあり方について誠実かつ精力的に審議を重ね、ここにその審議の結果を取りまとめ、答申することができた。

審議の過程においては、21世紀に向けて学校給食の果たす役割についての議論に多くの時間を費やし、学校、家庭、地域の役割を明確にしつつ、各々が連携をとりながら単独校直営方式のメリットを生かしていく具体的方策についても検討を行った。

この答申を実現するに当たっては、各行政機関の関係者が相互に連携を持ち、保護者、地域関係者の方々の理解や協力を得ながら関係者一同が一致協力し、できるだけ早い時期に施策の展開を図るべく努力していただきたい。

附 属 資 料

倉敷市 2 1 世紀学校給食検討委員会条例	1
諮 問 書	4
望ましい給食用食器の選定について（中間まとめ）	11
倉敷市 2 1 世紀学校給食検討委員会経過	13
倉敷市 2 1 世紀学校給食検討委員会委員名簿	17

倉敷市21世紀学校給食検討委員会条例をここに公布する。

平成11年3月26日

倉敷市長 中 田 武 志

倉敷市条例第3号

倉敷市21世紀学校給食検討委員会条例

(目的及び設置)

第1条 倉敷市の21世紀に向けての望ましい学校給食の在り方について、必要な事項を検討するため、倉敷市21世紀学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(検討事項)

第2条 委員会は、教育委員会の諮問に応じ、次に掲げる事項を調査検討し、答申する。

- (1) 倉敷市の学校給食の在り方に関する事項
- (2) 倉敷市の学校給食調理場の整備の基本方針に関する事項
- (3) 倉敷市の学校給食の食器の選定に関する事項
- (4) 倉敷市の学校給食費の改定に関する事項
- (5) 前各号に掲げるもののほか、前条の目的を達成するために必要な事項

(組織)

第3条 委員会は、委員15人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 保護者の団体から推薦された者
- (3) 関係行政機関の職員
- (4) 関係教育機関の職員
- (5) 前各号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は2年とし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。ただし、教育委員会において特別の事情があると認めたときは、委員の任期中でも解任することができる。

(会長及び副会長)

第5条 委員会に、会長及び副会長各1人を置き、委員の互選によって定める。

- 2 会長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、必要に応じて会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 会議は、委員の過半数が出席しなければ、開くことができない。
- 3 会議の議事は出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは会長の決するところによる。
- 4 会長が必要と認めるときは、関係者の出席又は資料の提出を求めることができる。

(部会)

第7条 委員会に第2条に規定する事項を調査検討させるため必要があるときは、部会を置くことができる。

- 2 部会は、委員会の委員をもって組織し、それぞれの部会に属する委員は、会長が指名する。
- 3 部会に部会長を置き、部会に属する委員の互選により定める。
- 4 部会長に事故があるときは、部会に属する委員のうちから、部会長があらかじめ指名する者が、その職務を代理する。
- 5 部会の会議は、部会長が招集する。
- 6 部会は、調査検討を行った事項について、委員会に報告しなければならない。

(委任)

第8条 この条例に定めるもののほか必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成11年4月1日から施行する。

(会議の招集の特例)

- 2 この条例による最初の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、教育委員会が招集する。

(関係条例の一部改正)

- 3 特別職の職員で非常勤のものの報酬および費用弁償に関する条例（昭和42年倉敷市条例第23号）の一部を次のように改正する。

「	心身障害児就	委員（医師で		
---	--------	--------	--	--

別表中	学指導委員会	ある委員を除く。)	日額 7, 100円	同 上	を
		委員 (医師である委員)	日額 14, 100円	同 上	

心身障害児就学指導委員会	委員 (医師である委員を除く。)	日額 7, 100円	同 上	に改める。
	委員 (医師である委員)	日額 14, 100円	同 上	
21世紀学校給食検討委員会委員		日額 7, 100円	同 上	

倉市教保 第79号

倉敷市21世紀学校給食検討委員会

会 長 秋 山 和 夫 様

倉敷市21世紀学校給食検討委員会条例第2条の規定に基づき、子どもたちの健やかな成長と健康づくりのための今後の学校給食の役割とあり方について別紙理由を添えて諮問します。

平成11年5月31日

倉敷市教育委員会

教育長 山 田 錦 造

1 諮問の主題

子どもたちの健やかな成長と健康づくりのための今後の学校給食の役割とあり方について
—— 学校給食の充実による健康教育の推進及び条件整備について ——

2 検討の視点

(1) 生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について

- ① 学校教育における給食を通じた健康教育の位置づけ及びあり方について
- ② 教育活動としての望ましい食習慣づくりのための具体的な方策について
- ③ 学校、家庭、地域の役割と連携方策について
- ④ 学校給食関係教職員に求められる役割と資質について

(2) 今後の施設整備のめざすべき基本的方向について

- ① 倉敷市にふさわしい給食調理場の整備のあり方と基本的方向について
- ② 学校の特性を生かした食事環境の整備のあり方と基本的方向について

(3) 給食に関わる現代的課題への対応について

- ① 望ましい給食用食器の選定について
- ② 安全で良質な食材調達の具体的な方策について

〔理 由〕

- 1 今日、倉敷市においても学校給食をめぐる様々な問題が生じています。食器や食材に関わる安全性の確保をはじめとして、子どもたちのニーズの多様化や食に起因する新たな健康課題、さらには老朽化が進む施設整備の問題などに直面しております。
- 2 景気の長期的な低迷の中で、本市においても厳しい行財政運営を余儀なくされ、学校教育行政についても効率的、効果的なシステムの構築が求められており、その一環として共同調理場の配送業務について、本年4月から民間委託をしたところです。
- 3 学校給食は学校給食法にも規定されているとおり、子どもたちの心身の健康の保持増進のために必要なものとなっており、これまでも栄養バランスのとれた食事の提供など、大きな役割を果たしております。そのため、本市として今後も学校給食については、学校教育における重要な活動の一つとして位置づけ、より充実発展させていきたいと考えております。
- 4 今日の社会環境の変化の中での児童生徒の健康状態やニーズの多様化などをみると、これまでの学校給食の役割やあり方では社会の変化に対応できないばかりか、学校給食の意義の一つとなっている食指導などの面からも教育効果が期待できない状況を迎えつつあります。
- 5 本市の学校給食が児童生徒の生涯にわたる健康づくりを担うためには、将来への展望の中で、どのような考え方のもとに何を目指すべきなのかなど、新たな視点から今後の学校給食の役割やあり方について検討する必要があると認識しています。

(検討の視点の補足説明)

- 1 検討の視点の第一は、「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」であります。

国民の生活水準が向上し、食生活は豊かになったと言われています。しかし、その一方では不規則な食生活が見られたり、偏った食事内容からくる栄養のアンバランスもみられるなど、食事環境はかえって貧しくなっています。そのため、これらのことが平成9年9月国の保健体育審議会の答申にも取り上げられ、食生活を取り巻く社会環境の変化がもたらす「食」に起因する新たな健康課題として指摘されています。

こうした状況の中で、本市においては成長期にある子どもたちの将来にわたる健康の保持増進のために、多様な食材料の組み合わせによる栄養バランスの摂れた食事はもとより郷土食や行事食、伝統料理等も取り入れるなど、学校給食をより魅力あるものにするため努力しているところです。

しかし、最近の子どもたちの様子をみると、家庭での食生活のあり様を物語るように柔らかいものや肉料理等は大好きですが、その一方で魚料理や野菜を中心にした献立は嫌われ、特に煮物、和え物など野菜をたっぷり使った献立の時は、残量も目立って多くなっています。残量については、平成10年12月～1月の間に本市の小・中学生を対象に調査したところ、中学生の場合、全体からみると、ほとんど食べる生徒は35.6%で、時々残す生徒(46.8%)とほとんど残す生徒(17.5%)を加えると、6割以上の生徒が何らかの理由で食べ残している状況がうかがえます。

残す理由は、全体を通じて嫌いなものが入っている(28.6%)が最も多く、次に全部食べるまでの時間がない(27.6%)となっています。なお、給食時間については、生活時間表の上では確保されていますが、実際には各学校での対応は、まちまちになっています。その結果、食事の時間は実質的に15分～20分しかないため、子どもたちにとっては食べ残しの大きな要因の一つとなっているばかりでなく、食事の楽しさや喜びを味わうこともできず、ひいては給食の教育的役割の一つとして位置づけられている食指導の面からも支障となってきました。

次に、献立作成については、全市統一した献立にするため統一献立方式を採用してお

り、基本的には小学校、中学校及び共同調理場の3種類の献立を栄養士が中心となって共同で作成しています。作成方法は、各月担当の4～5人の学校栄養職員の代表が3カ月前に献立原案委員会で原案を作成し、それらをもとに2カ月前の献立作成委員会及び献立審査委員会を経て決定しております。

しかし、統一献立に加えて各学校の特色づくりや独自性を発揮できるように、自由献立日の設定やリザーブ給食、セレクト給食なども実施しておりますが、共同調理場では対応できないことなどから、多様化する子どもたちのニーズに適切に対応できているとは言えず、教育効果の面からも課題を抱えているところです。

さらに、今日ではアレルギー症状の子どもたちの増加や生活習慣病の低年齢化に加えて、家庭での食生活の乱れや食教育力の低下などが子どもたちの心身の健康問題として指摘されています。そのため、今までの延長線上での学校給食のあり方では適切な対応ができず、今後は食の自立支援を基軸に据えた健康教育の観点から、一人ひとりの児童生徒が自分の健康を考えながら食事ができる体験学習の場や機会づくりが、学校給食の役割として重要な課題となってくることが予想されています。

しかしながら、望ましい食習慣づくりは学校教育だけで実現できるものではなく、学校、家庭及び地域が、それぞれの特性を生かした役割分担をし、地域ぐるみで健康教育を推進していくことが必要になってきています。そして、学校給食を支える栄養士をはじめとする関係教職員の資質の向上はもとより、その役割やあり方も変わらなければならないと考えておりますので、これらについてもご検討くださるようお願いいたします。

2. 検討の視点の第二は、「今後の施設整備のめざすべき基本的方向について」です。

本市には、現在、市立の小学校が55校、中学校23校、高等学校6校、養護学校1校があります。そのうち、高等学校の3校を除く82校の学校で完全給食を実施しており、実施形態としては単独校方式と共同調理場方式を採用しています。

単独校方式の学校は、小学校51校、中学校9校、高等学校3校、養護学校1校で、共同調理場方式は、小学校4校で、中学校14校となっています。しかし、児島地区の学校はすべて単独校方式となっている一方で、玉島地区の場合は小学校3校が共同調理場方式となっているため、地区間や学校間での格差についても問題となっています。

加えて、昭和45年～昭和48年に設置された3か所の共同調理場の老朽化はもとより、単独校方式の調理場についても昭和45年～昭和55年の間に一斉に建築されているため年

毎に老朽化が進み、今後10～20年以内にはほとんどの調理場の建て替えが予測されており、厳しい財政状況の中で今後どのような方針のもとに効率的かつ効果的整備計画を策定していくかが、大きな課題となっているところです。

他方、食堂やランチルームの整備状況についてみると、食事環境としてふさわしい専用食堂が完備されているのは玉島北中学校1校のみとなっています。ランチルームについては、小学校55校のうち31校、中学校23校のうち玉島北中学校を除く2校に設置されています。しかし、そのいずれもが空き教室を改修して転用されたものであるため、ほとんどが1教室分の小さなスペースしかなく、他のクラスや異学年との交流もできず、教育機能の面からも課題を抱えています。

食堂やランチルームへの子どもたちの関心度については、先のアンケートの中で楽しい給食にするための希望として調査したところ、食堂で友だちと仲良く食べられるようにするが、自分で選んで食べられるようにするに次いで多く、児童生徒全体の約3割に達しております。

こうした状況からも、今後の施設整備のあり方としては、安全で衛生的な調理場の整備だけでなく、豊かな食事環境がもつ教育効果にも配慮しながら学校施設のあり方全体のビジョンづくりの中で、食堂やランチルームも計画的に配置していくことが、求められてきています。そのため、これからの学校の施設整備のあり方としては、学校給食が有す食に関わる教育機能や施設機能を生かしながら、保護者や地域住民への食指導なども日常的に展開できる地域に開かれた学校給食としての機能を整備することが、生涯学習の観点からも必要となってきました。

しかしながら、本市の場合、都市形態や都市機能等も4地区に分散されておりますので、これらにも配慮いただきながら中・長期的な展望の中で、学校の立地条件や地域の実情に応じた効率的・効果的な施設整備のあり方などについて、ご検討くださるようお願いいたします。

3 検討の視点の第三は、「給食に関わる現代的課題への対応」です。

具体的には、望ましい給食用食器の選定、及び安全で良質な食材調達の具体的な方策についてであります。本市の学校給食用食器については、現在、ポリカーボネート製食器を使用しておりますが、平成7年1月から3カ年計画でアルマイト製食器から明るくて温かみがあり、家庭の食器により近いものをとの考えから取り替えたものです。

ところが、最近、ポリカーボネート製食器についても環境ホルモンの一つであるビスフェノールAが溶出しているのではないかと指摘されており、安全性が問題視されています。平成10年8月の文部省調査では、全国の小・中学校の40.1%の学校が使用しておりますが、環境ホルモン問題がクローズアップされたことから、他の材質に取り替えたり、取り替える予定の市町村は12.3%となっています。

現在のところ、厚生省はポリカーボネート製食器などの合成樹脂製品については、人体に重大な影響を及ぼす科学的知見は得られておらず、現時点で直ちに使用禁止する必要はないとしています。しかし、保護者等にも不安が広がっていることなどから、文部省においても今年度から本格的な調査を始めたところです。また、横浜市では、市独自の調査を行い、その結果を先日公表いたしました。それによりますと、使用年数が4～5年以上のポリカーボネート製食器に高温の水を入れた場合、0.6～1.2ppb(ppbは10億分の1)のビスフェノールAの溶出が認められたことから、比較的高温（摂氏80度）で使用するスープ用カップについては取り替えていく方針を打ち出したところです。

そのため、本市としても食器問題を緊急課題として捉え、子どもたちの安全と健康づくりを担う学校給食の立場から最善策を講じたいと考えておりますので、選定に際しては安全性の確保はもちろんですが、豊かな学校給食にふさわしい教育的効果にもご配慮いただきながら、ご検討くださるようお願いいたします。

他方、学校給食用食材についてですが、本市では良質で安全な物資を安定的に調達するため、倉敷市学校給食会を通じて一括共同購入を行っています。そして、購入に際しては、国内産、県内産、地元産を優先しておりますが、青果物等については仲買業者で組織された組合を通じて購入しているため、売手主導になっている場合も見られます。また、最近では農薬や食品添加物、さらには遺伝子組み換え食品等の安全性が社会問題化しつつあります。

こうした状況の中で、食材についても良質なものを適切な価格で安定的に調達するためには、地域の生産者等の理解と協力を得ながら新たな仕組みづくりを検討しなければいけない時期を迎えているものと考えておりますので、子どもたちへの食教育や地域の活性化にもつながる視点なども加味されながら、そのあり方や具体的な方策についてもご検討くださるようお願いいたします。

平成11年11月1日

倉敷市教育委員会
教育長 山田錦造 様

倉敷市21世紀学校給食検討委員会
会長 秋山和夫

望ましい給食用食器の選定について（中間まとめ）

平成11年5月31日付け倉市教保第79号で諮問された「子どもたちの健やかな成長と健康づくりのための今後の学校給食の役割とあり方について」のうち、望ましい給食用食器の選定については、緊急課題として取り上げ検討するよう要請があった。

そこで、本委員会としては、第2回から計4回の審議検討を行い、この度、中間まとめとして「望ましい給食用食器の選定について」をとりまとめたので、次のとおり報告する。

記

1 給食用食器についての基本的考え方

現在、倉敷市で使用しているポリカーボネート製食器は、平成7年1月から導入し、すでに4年を経過したものもあり、数年後には更新時期を迎える。

ポリカーボネート製食器については、健康に対してただちに影響があるとの科学的知見は明らかでないが、比較的高温で使用するスープ用カップで使用年数が4年～5年の食器については、環境ホルモンの一種であるビスフェノールAの溶出が認められるという横浜市の調査結果報告書が発表されている。

こうした状況の中で、安全性の確保が最優先される学校給食として、子どもたちの将来にわたる健康や安全を守るためには、日常生活における化学物質の摂取総量をできるだけ減らしていくことが大切であるという観点から、ポリカーボネート製食器については、できるだけ早く取り替えていくことがより望ましい。

2 望ましい給食用食器の選定について

給食用食器は、安全性の確保を基本に将来を担う子どもたちの健康を中心に据えた観点から選定すべきであるが、今日ではこれらに加えて多様な食形態への対応や食事環境の改善などの教育的配慮も求められている。

そこで、こうした状況を踏まえると、現時点でのより望ましい食器の素材としては、最も安全性に優れ、食事の楽しさや献立との調和が感じられ、長年にわたって日常生活で使用されている食器に近く、伝統的な我が国の食文化や多様な食形態に適合し得る素材である磁器製の食器が最も望ましい。

3 磁器製食器の導入に際して

磁器製食器は、従来の食器に比べて重く割れやすいことなどから、導入に際しては、児童生徒の安全確保はもとより各調理場等の作業負担の軽減など、施設設備等の条件整備に要する多額の財政負担を伴うことが予想される。

したがって、できるだけ早く磁器製食器を導入するためには、学校現場での食器の運搬方法等をはじめ、各調理場等における作業方法や作業手順の見直しなど学校給食関係者の創意工夫により、現状の施設設備を生かしながら効率的・効果的に導入できる具体的方策を早急に検討する必要がある。

なお、導入に際しては、ポリカーボネート製食器に対する安全性が危惧され、不安視されている状況を考慮すると、導入時期の違いによる学校間の格差は危険性に対する不公平感をも生じさせる恐れがあるので、できるだけ全校一斉に磁器製食器に変更することが望ましい。

以上、望ましい給食用食器の選定について、本委員会としての意見をとりまとめたが、新しい食器の導入を成功させるためには、なおいくつかの解決すべき課題もあるが、関係者一同が一致協力し、豊かで楽しい倉敷市の学校給食づくりに資することを期待するものである。

倉敷市 21 世紀学校給食検討委員会経過

第1回開催 平成11年5月31日(月) 9:30～11:30 於市庁舎9階 教育委員室

- 1 委嘱状交付
- 2 役員選出
- 3 諮問
- 4 協議

第2回開催 平成11年7月5日(月) 9:30～11:30 於市庁舎9階 教育委員室

- 1 保護者代表委員及び学校代表委員の報告
 - (1) 保護者の給食に対する意見・要望
 - (2) 学校側の給食に対する意見・要望
- 2 事務局からの提案
 - (1) 望ましい食器の選定について
- 3 協議
- 4 閉会后、学校給食現場視察(倉敷市立第四福田小学校)

第3回開催 平成11年8月30日(月) 13:30～15:30 於市庁舎9階 教育委員室

【議題】

- (1) 望ましい食器の選定について
- (2) 安全で良質な食材調達の具体的方策について
- (3) 検討委員会の公開・傍聴について

第4回開催 平成11年9月27日(月) 9:30～11:30 於市庁舎10階 大会議室

【議題】

- (1) 望ましい食器の選定について
- (2) 安全で良質な食材調達の具体的方策について

第5回開催 平成11年11月1日(月) 13:30～15:30 於市庁舎10階 大会議室

【議題】

- (1) 強化磁器製食器の導入計画について(中間まとめについて、参考資料について)
- (2) より望ましい食材調達の具体的方策について

【報告】倉敷市の学校給食に要した経費(平成10年度実績)

【中間まとめの答申】

第6回開催 平成11年12月20日(月) 9:30～11:30 於水道局3階 会議室

【議 題】

「より望ましい食材調達の具体的方策について」

- (1) 食材の購入価格について
- (2) 食材の品質について
- (3) 食材の安全性について
- (4) 地元青果物を学校給食に取り入れた例の紹介(食教育としての取組)
- (5) より望ましい食材調達の制度、仕組みのあり方

【報 告】

・強化磁器の試行結果

【閉会后、学校現場視察(第一福田小学校)】

第7回開催 平成12年1月31日(月) 14:00～16:00 於水道局3階 会議室

【議 題】

「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」

□学校教育における学校給食を通じた健康教育の位置づけ及びあり方について

- (1) 教育としての学校給食の意義及び必要性
- (2) 健康教育・食教育の観点からの学校給食のあり方、役割
- (3) 変革しつつある学校教育全体の中での健康教育・食教育の位置づけ、あり方
- (4) 学校給食としての目指すべき基本理念・基本目標および基本的方向

第8回開催 平成12年2月28日(月) 9:30～11:30 於市庁舎10階 大会議室

【議 題】

「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」

□教育活動としての望ましい食習慣づくりのための具体的方策について

- (1) 望ましい食習慣づくりのための基本的考え方および基本的方向
- (2) 給食時間や教科時間を活用した効果的な食教育のあり方と学校内での責任の明確化
- (3) 食べるだけの教育から食のすべてに関わる教育について

第9回開催 平成12年3月27日(月) 9:30～11:30 於市庁舎10階 大会議室

【議 題】

「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」

- (1) 学校、家庭、地域の役割と連携方策及び給食関係教職員に求められる役割と資質について

- ア 子どもたちの食事や食教育は、誰が担うべきか
- イ 学校、家庭、地域の役割と責任、及びその連携方策について
- ウ 学校給食に関わる学校栄養職員、調理員、その他教職員及び保護者の役割と責任について
- エ これからの学校給食関係者に求められる資質・能力
- オ アレルギー児童生徒の対応について

(2) 前回までの審議内容のまとめ

- ア 今後改善できる項目
- イ 再検討を要する課題

【その他】強化磁器導入年次計画

第10回開催 平成12年4月17日(月) 9:30~11:30 於市庁舎10階 大会議室

【議 題】

「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」

(1) 安全管理、衛生管理の視点からの学校給食のあり方と基本的方向

- ア 効率的な安全管理、衛生管理システムの整備のあり方及びチェック機能の強化
- イ 安全管理、衛生管理にかかる学校給食関係者の役割分担と責任の明確化

第11回開催 平成12年5月15日(月) 9:30~11:30 於市庁舎10階 大会議室

【議 題】

「今後の施設整備のめざすべき基本的方向について」

(1) 倉敷市にふさわしい給食調理場のあり方と基本的方向について

- ア 単独校方式と共同調理場方式について
- イ 効率的な食教育施設としての活用のあり方

(2) 学校給食の効率的な運営のあり方

- ア 運営経費の削減方策
- イ 学校給食の多機能化による効率的な運営
- ウ 保護者等との共働運営による効率化

(3) 学校の特性を生かした食事環境の整備のあり方と基本的方向

- ア 学校施設全体の中での望ましい食事環境のあり方
- イ 空き教室の活用促進

第12回開催 平成12年6月26日(月) 9:30~11:30 於水道局3階 会議室

【議 題】

「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」

(1) 健康教育の観点からの学校給食のあり方

ア 食文化の伝承

イ 集団給食の中での個への対応（ニーズの多様化、アレルギー児童への対応）

ウ 学校の独自性と学校間の格差について

(2) 安全管理・衛生管理面からの学校給食のあり方

ア 施設整備の充実

イ チェック体制

(3) 学校長、教職員、学校栄養職員、調理員、保護者、地域、行政の役割と責任
「安全で安価な食材調達について」

(1) 購入価格の適正化

(2) 地場産物の活用

(3) 安全性の確保

第13回開催 平成12年7月17日（月）9：30～11：30

【議 題】

於市役所10階 大会議室

「生涯にわたる健康の保持増進のための学校給食の役割とあり方について」

(1) 望ましい食習慣づくりのための基本的考え方

(2) 学校給食の効率的な運営の方法について

第14回開催 平成12年8月7日（月）9：30～11：30

【答申素案の審議】

於市役所10階 大会議室

第15回開催 平成12年8月21日（月）9：30～11：30

【最終答申案の審議】

於市役所10階 大会議室

第16回開催 平成12年11月10日（金）9：30～11：30

【最終答申案の審議】

於市役所10階 大会議室

第17回開催 平成12年12月18日（月）9：30～11：30

【最終答申案の審議】

於市役所10階 大会議室

倉敷市21世紀学校給食検討委員会委員

学識経験者

氏 名	職 名
秋 山 和 夫	山陽学園大学 学長
上 田 美 子	倉敷成人病センター 小児科 部長
川田智恵子	岡山大学医学部 保健学科 教授
菅 淑 江	中国短期大学 人間栄養学科 教授
鳥 越 良 光	岡山商科大学 商学部 教授

保護者の団体から推薦された者

内 田 珠 恵	倉敷市PTA連合会 副会長
河 原 幸	倉敷市PTA連合会 母親委員
小 谷 俊 子	倉敷市PTA連合会 母親委員
原 田 玲 子	倉敷市PTA連合会 母親委員
藤原弥栄子	倉敷市PTA連合会 母親委員

関係行政機関の職員

吉 田 健 男	倉敷保健所 所長
---------	----------

関係教育機関の職員

上 原 通 博	水島中学校 校長（平成11年度委員）
高 見 浩 治	西中学校 校長（平成12年度委員）
金 沢 健 一	下津井中学校 校長
平 田 節 子	西阿知小学校 校長
三 宅 弘 樹	老松小学校 校長

