令和８年９月
今後の学校給食のあり方に関する
調査特別委員会会議録

１．日　　時：　令和８年９月４日（金）　午後１時31分～午後２時56分
２．場　　所：　全員協議会室
３．出 席 者：　【委　　員】河村委員長、岡部副委員長、松﨑(正)・山上・井福・大塚・
　　中村(真)・松﨑(百)・中村(慎)・河野委員
　　【欠席委員】なし
　　【委員外議員】なし
　　【執 行 部】なし
　　【傍 聴 者】報道機関１社、市民４名
　　【事 務 局】一瀬議会事務局長、生座本議事課係長
４．協議内容：　１．協議事項
　　（１）中学校全員制給食実施に向けた提言内容の検討
５．概　　要：
　　（開会　午後１時31分）

〇委員長（河村康之）　皆さん、こんにちは。ただいまから第12回今後の学校給食のあり方に関する調査特別委員会を始めさせていただきます。

本日は、市民の方が４名、報道機関が１社、そして報道機関から撮影の申出があっておりますので、許可しております。

本日は、お手元に配付しておりますＡ３の用紙２枚、裏表ありますけれども、この部分に対して進めさせていただきます。

まず、前回のおさらいを行います。前回、第11回のテーマは、太宰府市と那珂川市の給食の状況について、教育総務課が視察を行いましたので、その説明を受けました。

今日、お手元に配付している資料は、第10回に委員会で２班に分かれて整理をした内容を記入しております。そして、前回の執行部の説明、太宰府と那珂川の中学校のことで説明を受けた内容も、新たにこの中に追加をしております。その中で、その話を受けて書いた分に対しての削除項目、「これはなくていいんじゃないかな。」と委員の皆様からいただいた意見を青に、「新たにこれはあったほうがいいよ。」という追加希望は、赤で新たに追加しておりまして、どなたの意見であるか、委員の名前もつけさせていただいております。

今回は、この追加の意見をいただいた内容も踏まえて説明もしていただきながら、お配りのＡ３の用紙の左から、ナンバリングがあります。委員会における課題というのがあります。アレルギーとか温度管理。その隣が現状と問題となっています。そして、一番右側が全員制実施における要望という形で出しておりますので、今日は、左側の現状と問題点について、皆さんからいただいた意見を基に、もう少し細かく絞っていきたいと思っています。委員会における課題が全部で13個出ておりますので、そのことの現状と問題点を皆さんで詰めていこうと思いますから、時間がかかるかもしれませんが、今日は進めさせていただきたいと思っております。今日の流れにつきましては、よろしいですかね。

では、ナンバー１のアレルギー対応について、現状と問題点はこのように出ております。このことについて追加もしくは変更等がございましたら、意見をいただきたいというふうに思っております。

まず、中間報告で前回お出しした内容が、アレルギーや宗教的な制約に配慮した給食環境の整備と、産地やオーガニックといった食材の安全確保が必要であるということが前回中間報告で出されまして、それ以外に、ナンバリングもついておりますが、「こういうアレルギーの対応がなされていないのではないか。」とか、「アレルギーは命に関わることなので絶対間違いは許されてはいけない。」、また、全ての生徒が同じ給食を食べられる環境の整備として、「アレルギー食の代替品目の見直しが必要ではないか。」と皆さんからいただいた意見を書かせていただいております。このことで何か皆さんから追加とかございましたらお受けさせていただきます。

特にアレルギーについてはございませんか。大体このような形かなと思っておりますが。アレルギー食ですね。

まず、アレルギーについては、安全で確実性がなければいけないというのは大前提だと思いますので、今後、このアレルギーのことを最終的な議会、12月議会で提言として出すに当たって、まず、アレルギー等が安全に喫食できるような確保が必要であるというのが大きな課題であるのではないかなと思っております。皆さんからご意見等がございましたらお受けいたしますが、よろしいですか。

〔「特にエピペンとか」の声あり〕

アレルギーについては、そういうようなご意見が出まして、課題ではないかということで出されております。この出された問題について、今後、12月議会で提言としてまとめさせていただこうと思いますので、その中で発言していただければ、その提言の中に新たに追加もできることがございますが、特になければ、次の温度管理に行かせていただきますが、よろしいですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、ナンバー２の温度管理でございますが、これも中間報告の中では、小学校の全員制給食は食缶方式で行っており、配膳に時間を要しているために、配膳の最初と最後で汁物等の温度の差が生じてしまうというのが問題、課題であったと思っております。それについて皆さんからいただいた意見の削除や追加を書かせていただいております。

赤字のところの一番上、私が書いております。前回、太宰府と那珂川に執行部が視察に行かれたときに、センターで調理を行って２時間以内に喫食をしないといけないよということが言われておりましたので、今、センターで運ばれている食事は２時間以内で、なおかつ温度は60度という取決めがなされているということが言われておりますので、これは書かせていただいておりました。

また、その下にありますが、夏、冬で品質の低下はしないんだろうかと。温度管理の関係でですね。そういうご意見も出ました。また、給食の主菜や副菜など、おいしく食べられるように適温で提供する必要があるということも課題であるかと思っております。これらが温度管理についての課題といいましょうか、今後注意すべき問題であるかなと思っています。

先ほどもアレルギーがありましたが、安全性と一緒に、適温の給食の提供、そしてなおかつ、おいしい料理、給食ということが、給食の中では、今後、目標といいましょうか、両立させていかなければならないのかなと思っています。

課題としましてまとめますと、調理から配送、喫食まで時間がかかりますが、料理は温度変化するために、まず、安全性の確保が第一である。なおかつ、おいしい給食を提供することが大事である感じますが、皆さんのご意見はいかがなものでしょうか。

○委員（中村慎一朗）　センターでの調理は、太宰府や那珂川の事例なので、そこは明記しておかないと分かりにくいのかなというのが一つ。現状と問題点というところなので、大野城市は、今、ランチ給食ですので、そことセンターとはそごがあるかなと思います。

○委員長（河村康之）　逆に、今のランチ給食の現状については、課題として特に出てきておりませんでしたが、皆さんで何かあれば。ただ、完全給食が中間報告でなされておりますので、その方向、完全給食でないようなことに関しては省いておりますけれども、意見の中でですね。何かございますか。

○委員（松﨑百合子）　太宰府、那珂川はセンターから運ばれてくるということで、配送時間と、そして配膳の時間ですね。小学校で、中間報告に出ている分は、自校方式で配膳に時間がかかって温度差が生じているんじゃないかということなんですけれども、一つは、配膳の時間というのは、中学生は割とスムーズになる、要望のところに書いていますけれども、スムーズになるんじゃないかということです。そして、自校方式であれば、センターから学校まで移送する時間がどのくらいか。全体で喫食までが２時間以内ということなので、自校方式であれば配送時間はかからないということで、配膳だけの時間で喫食までいけるということですね。

○委員長（河村康之）　補足しておきます。

２の温度管理の部分なんですけれども、これは食缶給食が配送されて口に入るまでの２時間だけではなくて、中間報告の５の（１）の②小学校の全員制、これはおそらく、給食が教室に運ばれました、つぎ分けしました、一番初めにつがれた方と最後につがれた方が用意ドンで食べたときに温度差が生じるということなのかなと思うんですけれども。今後、例えば、配膳の時間の配分を考えるとか、いろんな方が手伝って速やかに終わるとか、そういう形になっていくのかなと思うんです。車で持っていくだけじゃないと思いますけれどもね。

あと温度管理について何か。

○委員（河野敏生）　中間報告のところに書いてある、配膳の最初と最後で汁物の温度差が生じているということを考えたんですが、教育委員会の方が実際に食べて温度も測ったと言われていましたけれども、既定の温度がありましたという報告でしたので、この項目自体なくしてもいいんじゃないかと僕は思っています。

○委員長（河村康之）　なるほどね。そうですね。この項目は特に。

今度また給食の試食を行うことになっているじゃないですか。全員食べると思うんですけれども、その配膳、提供されたときに、１番に配られた方と最後に配られた方で、果たしてどういう温度になっているかは確認はできるかなと思いますので、当然それが問題なければ、ここは外してもいいかなと思っております。

皆さんから、この温度管理について何か課題になるようなことは。

○委員（大塚みどり）　課題というか、私も河野委員と一緒で、この温度管理というのは、学校給食法の中に、今も実施するのに完全にこの中に入っているんですよ、温度は絶対何度というのが。それに違反するということは、学校給食関係の国の基準について、各自治体がそれを怠っているということだから、私もここは最終からは外してもいいかなというのが持論です。

○委員長（河村康之）　なるほどね。できて当たり前なんですよということですね。分かりました。

ほか何か皆さんからこの項目について何かございますか。温度管理について。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、３番の配膳方法について聞きます。

こちらも中間報告と同じことが書かれてありますかね。全員制給食は食缶方式で行っており、配膳に時間を要しているために、配膳の最初と最後で汁物の温度差が生じるという同じようなことを書かれておりまして、課題として６個出ております。

一つ目、給食の体制が変わっても、午後の授業、部活等の時間が十分に確保できるのか。配膳時間が長くなって、給食時間が長くなって、午後の時間が長くなるんじゃないか。

二つ目、生徒が関わる配膳時間をできる限り少なくする必要があるのではないか。温度管理のことを考えて、より温かいものが食べられるために、素早く提供できるような、配膳できるようなことが必要であるということでした。

三つ目、配膳に時間がかかるため、食材の適温での喫食はできているのかということ。先ほど大塚委員や河野議員が言われたように、そのことがしっかり守られているかどうかということが課題じゃないかということ。

四つ目、配膳に時間がかかるクラスは学級集団づくりに問題がある。工夫がされていないのではないかと、河野議員からご質問をいただきましたので、明らかに提供方法じゃなくて、学級の運営の仕方についても、課題が出てくるかもしれないよと言われているのかなと思っています。

五つ目、弁当の給食は、集団の協調性や社交性が不足しているのではないかということであります。括弧して、生徒同士の協力が行われていない。個々で弁当を持って食べる。自分で食べる。給食であれば、順番で給食担当の方についでもらって、多い・少ないというやり取りもあるので、生徒同士の協調性ができるので、今のランチ給食は、それが不足しているのが課題であるよということが言われているかなと思っています。

六つ目、給食の配膳は生徒だけで行うんでしょうかということで、これは私が書かせていただきました。この間の報告、那珂川と太宰府の視察報告を執行部から受けたときに、廊下で教員の方が一緒に配膳をされてあったと伺っております。そういうことがあれば、教員の補助も必要ではないんでしょうかということで、今後、生徒だけにさせるのではなくて、教員もしっかり関わっていくべきではないかということが課題であると書かせていただきました。

どうですか。これらが課題であるのではないかということで出させてもらいましたが、皆さんから何か追加とかございませんか。

○委員（大塚みどり）　河野委員は専門で来ているんですけれども、この配膳に時間のかかるクラスは学級集団づくりに問題があるというのは、どの授業でもどの内容でも全部当てはまることです。学級経営というのはですね。しゃにむに配膳方法に入れる必要はないかなというのが私の考えです。

もう１点、この配膳方法は、あくまでも喫食時間を確保してあげる、十分に確保するというのが私たちの前半のグループの中に挙がっていたと思います。それを考えたときに、給食の体制を変更するに当たって、午後の授業とか部活動の時間が十分に確保できるのかなといったところを課題として挙げていけばいいんじゃないかなと。私自身は、実は削除はあんまり入れませんでした。口頭で言いたいなと思ったので。

この配膳方法は、那珂川と太宰府についての教育委員会の報告を聞いて、あの二つで、河村委員が挙げている、給食の配膳は生徒だけで行うのか、教員の補助も必要ではないか、これを取り上げておいて、今後の検討にするのはいいかなと思いました。

○委員長（河村康之）　配膳は、単に給食を食べるための時間短縮じゃなくて、河野委員が言われるように、当然教員と生徒のコミュニケーション、また教育的観点から考えると必要であるけれども、文言を変えるような形でこの中に入れてもいいかなと私も考えました。

○委員（大塚みどり）　あと１点。どこで言えばいいかなと思ったんですけれども、那珂川と太宰府を見たときに、給食担当、当然運搬の仕方が違うからなんですけれども、中学生が10人で移動というのはどうかと。給食の運搬とかね。実態からして、教育的な、中学生がどうかと考えたので、どこかに盛り込めたらいいなと思いました。

○委員長（河村康之）　全体的に10人が妥当か、５人で少ない多いというのは判断できませんが、あくまでも生徒と教員の役割分担といいましょうか、それを明確にしていけば、おのずと人数も大体決まってくるだろうし、どういう方法になるのか分かりませんが、意見か、提言の中にしっかり分かる

ように、効率よくできるような役割分担も含めて行うべきではないかということも入れてもいいのかなと私も思います。

あとないですか。配膳方法についての皆さんの課題に対して、何か追加することとかございますか。よろしいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、４番の食材の産地を行わさせていただきます。

これも中間報告のほうでは、アレルギーや宗教的な制約に配慮した給食環境の整備と、産地やオーガニックといった食材の安全性が必要とされました。

内容としては、給食に使う食材への関心も高く見られているということ。地産地消も当然あります。次が、食材の産地確認調査だけではなくて、仕入先の加工品等の調査も必要ではないかということで、よくタマネギは福岡産、お米はどこどこ産とかという形で食材についてはありますが、具体的な加工品については、そこまで詳しくやる必要があるか分かりませんが、可能であれば入れてもいいんじゃないかなということで、食材の産地ということで入れさせていただきました。

ハラル食については、食べられない生徒も当然出てくるし、それをどこまでするかということ。食べられない生徒がいるのは、代替品にするのか。アレルギーではなくてですね。そういうことも含めて考えていかなければいけないかなと思っております。

ただ、その中で言えることは、食材の安全性は第一であると思っています。ただ単に納品されればいいというものではなくて、その食材が、加工品も含めて、子どもたちの口の中に入るということが大前提ですから、安全性の確保が一番必要であると思っております。特に食材については皆さん意識が高いですからね。

○委員（大塚みどり）　課題として、食材の産地というのは、これは給食を活用して食育を推進するというのが、学校教育法の観点として載っているんです。大野城市の場合、果たして地産地消があるのか。ない場合は、どういったもので食育を推進しているのか。そこが課題。私は見えないなと思いますけれども。要望のところも、どっちで書けばいいか分からなくて書きにくかったんですけれども、あくまでも食材の産地というのは地産地消、そして、給食を活用して食育を推進すると。自分で自分の食べるものですね。大野城市はどう位置づけされているのかが見えにくいなと思いました。地産地消もない上にですね。

○委員長（河村康之）　何でもいいわけじゃありませんし、当然その中で、食べるんであれば、どこ産のどこどこに加えて、食育も入れていくべきだと思います。ここに入るかどうかは別として、どこかの中で提言として、食育をしっかり行っていくべきという文言を入れてもいいかなと思っております。

あとどうですか。食材、産地について、特に皆さんからこういうことを入れたほうがいいというのが何かございましたら。

できるだけ産地もどこどこ産というのが分かったほうが、それも食育ですから。何も福岡や九州にこだわらずでも結構ですから、そういうことを把握されて、確認をして、子どもたちに教えていく。この食育も確かに大事であると思っております。

取りあえず１番から４番まで、今ざっと皆さんのご意見とかをいただきました。

○委員（中村慎一朗）　今の大塚委員のお話で、県産なのか大野城市産なのかとかは特に明記せずに、もっと広く、例えば、産地は季節によって変わっていくじゃないですか。キャベツだったら愛知から千葉になることも食育として含めて考える。

○委員長（河村康之）　そうだと思います。当然給食ですから、私の家族が作るわけじゃないし、全体的に大きな観点で作りますので、給食業者が食材を仕入れて調理をする。そのときには、給食業者

も、キャベツはどこどこですよ、お肉はどこどこですよというのを多分提出しないといけないと思うんですね。その中で産地が変わる、当然価格の問題もあると思いますので、その都度変わってくると思いますが、根本的にあるのは、安全な食材というのが第一であるので、教育委員会と給食業者とは月１回ぐらい話していると言っていましたね。

○委員（大塚みどり）　今の質問に対して、実は、例えば、食育の中に郷土料理があります。大野城でいったら「ぼっかけ」が郷土料理になっていくので、そういったのは入っているわけですよね。

○委員長（河村康之）　そうです。はい。

○委員（大塚みどり）　食育の推進の中の項目なので、そういったことだけ意識しておくといいかなと思いました。

○委員長（河村康之）　おそらく定期的に郷土料理とか出していると思うから、それも当然食育でございますので。

○委員（松﨑百合子）　地産地消の取組で、小学校の６月の給食の献立表を皆さんに共有してもらいたいと先日から言っていたんですけれども、私も忘れていました。

○委員長（河村康之）　確認してください。

○委員（松﨑百合子）　先ほど言いましたので、次回にシェアさせてもらったらと思うんですけれども、６月の献立表で、福岡県産ウイークというので、１週間県産品を使った給食を提供しているんですね。毎月かどうかは分からないんですけれども、６月の場合は１週間それがありまして、それで、以前質問したとき、大野城市はどうしてもジャガイモ、タマネギ、農産物が少ないので、それを年に１回、子どもたちに提供しているということ。小学校の場合は自校式で、いろんな工夫がされて、大野城市は産品が少ないので、県レベルでの地産地消の取組などが行われているので、ぜひこれを続けて、さらに発展してもらいたいなと思います。

○委員長（河村康之）　それは小学校の給食の献立ですかね。

○委員（松﨑百合子）　そうです。小学校。

○委員長（河村康之）　どこ産とも書いてあるんですか。

○委員（松﨑百合子）　この献立表自体にはどこ産とは書いていないんですけれども、ここで、９日から15日ぐらいまで福岡県産ウイーク。中では本日の給食の説明がされていましたけれども、小学校の見学のときに。そのように詳しく食育の説明がされているんじゃないかなと思っています。

○委員長（河村康之）　ありがとうございました。あまり見たことがない。よかったら、終わってからでも皆さんに配ってあげてください。

○委員（松﨑百合子）　終わってからコピーして配りますね。〔「ＬｏＧｏチャットで。」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ＬｏＧｏチャットで、６月でも７月でも、７月はもう夏休みか、６月で結構ですから、参考までに見せていただければ。

４番の食材産地については、ほかございませんか。なければ、次に移らせていただきます。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　５番目、教員の負担というところで、現状、問題点、課題とかが出ております。中間報告の中では、教員が配膳指導や児童の状況の確認や余ったおかずの配分なども行っており、教員の負担が大きいと見受けられるというのが、小学校で出されております。これは問題ですよということで。

そして、皆さんからいただいたご意見の中で四つぐらいありますが、一つ目は、教員の、給食以外も含め、負担が多過ぎる。給食だけじゃなくて、通常の教員の働き方といいましょうか、これが非常に負担が大きいということ。

二つ目、生徒と一緒に喫食できていない。教員は楽しい給食時間になっていない。おそらくこれは給食の提供とかをやった後に、私も小学校を見に行ったときに、先生がご飯を食べながら何かの採点をつけながら、多分忙しいんでしょうね、子どもたちを見ているのか見ていないのか、そういう状況で、教員の負担が多いと。給食時間、そこまで持ち込まないといけないというのがあったということ。

あと、全体的に給食の時間、食べる時間が短いのではないかということが課題でした。

また、四つ目、新たに私が付け加えさせていただいたのが、教員が給食に関わることが負担になるのか、今後、新しい給食のスタイルで調査が必要であるのではないかということで、教員の給食への関わり方というものが、本当に子どもと向き合う時間であるんであれば、しっかり見ていかなければいけない。教員が忙しいよということなんですけれどもね。そういうことが、今後課題として何とかしていかなければということです。特にそういうことがあると、教員が本当に負担をどんどん感じてしまいますので、何とかそれは変えていかなければと思っています。当然生徒の状況だとか残食の対応とかも担っておりますから、業務全体が負担に影響しているということも確認しないといけない。調査、今後調べていかなければいけないのかなと思っています。

全員制給食になった場合の教員の役割とか分担を明確にしていかなければいけないのではないか。スタイルが変わりますから、これは今後考えていかなければいけない、これは大きな課題であると思っております。

あと皆さんから何かありますか。なかなか先生は給食時間に子どもたちと一緒に教室にいるだけであって、子どもたちと触れ合っている時間が難しいので、その状況をつくっていくべきであると思っております。どうですか。教員の負担についてはこんなもんでよろしかったですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、配膳時間について行わせていただきます。

これについては、現状と問題点の中で皆様からいただいている部分が、今後、全員制になることで、今考えもできないような新たな課題が出てくるので、それはまた出てきたときに考えていかないといけませんよということ。

また、給食時間は準備と喫食を合わせた時間でありますが、生徒には準備を効率化して喫食時間を確保するという意識があまりないのではないかと。給食時間が非効率に使われているおそれがありますよということで、子どもたちに、給食時間は食育の一つでありますから、効率よくしていくべきだと。逆に、そういうところの指導もやっていかないといけないと意見が出ておりました。

今後、全員制給食のスタイルに合わせた配膳時間の見直しが必要でありますよということですね。

また、全員ランチ給食にした場合は、効率的に配膳ができるために時間短縮ができます。業者が全員給食に対応できないのが残念なんですけれども。確かにランチ給食であれば、配膳室から教室に持ってきて、個々で子どもたちが持っていくということですから、配膳にかかる時間が大分短縮はされます。そういうことについて、ランチ給食のメリットもあります。

ただ、この間の教育総務課の話の中では、現在のランチ給食の業者「はたなか」は、3,000食の給食について、「なかなかきついね。」という意見だったかなと思っております。それも含めて、時間短縮を行っていく必要があると思っております。

皆さんから、この中で何かありますか。

○委員（松﨑百合子）　配膳時間について、見に行った小学校では、つぎ分けたあと少ない、もらいたい子についだり、時間がかかっていましたが、中学校の場合は、私たちが見に行った宗像の中学校では、成長しているのでいろんなことができる。中学校の場合は、小学校と違って、廊下で並んでスムーズにつぎ分けて、先生の指導なり、みんなの工夫なりも必要かと思いますが、もっと早く、うまく配膳ができるんじゃないかなと思います。

○委員長（河村康之）　小学校の場合は、ついだときに、やれ多い少ない、食べられないというやり取りで、確かに提供のときの時間がかかっております。この間の教育総務課の話の中で、那珂川と太宰府の中学校は、１回全員適量で持っていく、要らなかったら戻すやり方でした。〔「大野城市はそうじゃなかったですか。」の声あり〕〔「小学校を見に行ったらそうでしたよ。」の声あり〕小学校、そうでしたか。

○委員（山上高昭）　取りあえず全員に同じように配った上で、食べられない子が先生に言って減らしていたんで、だから、適量はちゃんと提供されているという体ですよね。

○委員長（河村康之）　提供の時間は、特にその場での混雑、提供時間はあまりないと。その後は個々であるという形だね。〔「並んでいましたね。」の声あり〕

配膳時間短縮。できるだけ短くできれば、当然部活もあるし、午後の授業もありますので、それは今後、完全給食になったときに、時間の見直しとかも行っていかなければいけないと思っております。

よろしいですか。今の配膳の時間については以上でございますので、７番目、いいでしょうか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　残食の管理について行わさせていただきます。

幾つか出ております。

１番目が残食が多い。ランチ給食は盛りつけ量が統一されているので、残食の状況が見えないというのが出ていました。確かに誰が何を残したかは、ランチのときは蓋を閉めてそのまま下膳しますので、状況が見えないよということですね。

２番目、給食がおいしく、学級集団ができているクラスは残食が減少できている。これも河野議員がお話をしておりましたので、要は、給食時間が楽しいんでしょうね。楽しいから食も進むのかなと思いますので、そういうご意見もあり、楽しいクラスは残食も少ないのではないかということでした。

次、４番目に行きますね。一般に残食と一括りにせず、食材別残食を出すべきではないか。ご飯の残食、主菜の残食、副菜等の残食ということで、これはなかなか、それを出してどういうふうに測ろうかとか、逆に、三つあったら三つに分けないといけなくなるから、効率的な部分もあると思いますので。確かに何が一番余っているかということを見つけるためにはこれぐらい分けたほうがいいというご意見もございました。

次、５番目、残食に対しての指導が行われていないと。残食のチェックや給食指導が行えるように、各学校に栄養教諭を配置すべきではないかということ。今、中学校には栄養教諭がおりませんから、栄養教諭を学校に、もしくはクラスに配置すれば、個々で食育もできるんじゃないかということでありました。

６番目、これは前回の教育総務課から聞いた話になりますが、太宰府市のセンター給食の残食は、10％ほどあったと伺っております。非常に多いかなと思っていました。那珂川市のセンター給食の残食も知りたかったということで、書かせていただきました。本当に太宰府は10％なのかなと思って、これはクエスチョンなんですけれども、教育総務課はそれだけありましたと言ったんですけれども。太宰府は食缶給食ですもんね。これだけ多かったらどうなんだろうかというのは気になりますけれども、これもまたいつか教育総務課に聞きたいと思っております。

当然、残食には給食を提供されたときの量、献立、味もございます。また、給食時間が短かったら残さざるを得ないということもありますので、それも含めた給食の指導を行っていかなければいけないかなと私は思っております。

あと皆さんからどうですか。給食残食について。残食があるのは時間が短いからというのも当然考えられます。幾つか考えられますが、残食をなくすような、こういうことを行っていかなければいけないとか、何か皆さんからご意見とかございますか。

○委員（山上高昭）　前にも何回か言ったんですけれども、結局、提供だけが義務づけられているので、食べられない子が出たら、どうしても残食は出るんじゃないかと思うんですよね。その指導の在り方、提供だけでいいのかを考えなくちゃいけないんじゃないかなと思うんですよね。

○委員長（河村康之）　そういうことが当然あれば、時間はかかるかもしれませんが、栄養教諭が個々に、例えば、ピーマンは栄養価がとか、お肉はたんぱく質があってとかを説明をしながら、もしくは、河野議員が言った楽しい給食、食べられない食材を隣のクラスの児童がおいしく食べていると、僕も食べてみようかなという子が当然出てくることもありますので、嫌いなものもなくなってくることも当然ありますから、残食の管理指導もしっかり行っていってほしいというのが要望になるかなと思っております。

あと何かございますか。

○委員（井福大昌）　関連してなんですけれども、これも食育とか指導の範囲中かなと思うんですが、例えば、僕なんか親によく怒られていたのが、ばーっと食べて、かき込んで、かんでいるかかんでいないか分からないような食べ方とかもしていたので、健康上の指導もあっていいのかなという気は。

○委員長（河村康之）　単純に残食がなければいいというだけではないよということ。給食の教諭の方や担任もそういうところを見て、食べ方も当然考えて含めて指導を行っていくということ。食べ残していなければオーケーなのか、めちゃめちゃ早く食べてしまったのか、そこまで担任はおそらく見えていないと思いますから、そういうことも含めて、つながりは出てくるでしょうね。分かりました。そういうご意見もいただきました。ありがとうございました。

○委員（中村慎一朗）　例えばですけれども、家庭科の科目で、調理実習とかも家庭科はありますけれども、授業や調理実習とリンクさせるというのも考慮するとかもあっていいのかなと思っています。この前、僕は議会があって遅れて行ったので、作ったのは見ていないんですけれども、ボランティアでパンケーキを子どもと大人が一緒に作って、あとみそ汁も作ってました。ふだんみそ汁とか飲まないのに飲んだとかもあるので、そういった家庭科の調理実習とのリンクとかもあってもいいのかなと。これは提言になるかもしれません。

○委員長（河村康之）　どこに入るか分かりませんが、そういうご意見も。単純に残食という結果だけじゃなくて、その途中の過程が楽しければ残食も減ってくるんだろうし、今のパンケーキじゃありませんが、そういうところも見ていくとか、何とかできないかなというのは要望の中に入ればと思っております。

○委員（松﨑百合子）　給食指導に関しては、無理な強制が、私たちが子どもの頃には、いつも残されて苦労していたこともあるんです。無理な強制ではなくて、今言われたような、みんなが楽しく食べることで食べられていくような指導が必要と思います。

子どもたちは一人一人違うので、成長の時期も違って、後でぐっと大きくなる子もいれば最初から大きい子とか、勉強のレベルも一人一人違うので、長い目で見て、その子が食べられるようになるような見方で、標準量を提供というのは義務がありますけれども、食べる量はその子の成長に応じて、個性に応じてというようなことを前提に指導していってもらいたいと思います。

○委員長（河村康之）　そうだと思います。本当にそのとおりで、返す言葉はないです。当然残食が悪ではないから、食べられない子は食べられません。食べる量だけ提供されているんでしょうけれども、それでも残すような子がいるのも確かなんで、当然そういうことも含めて、例えば、今回、食事の提供に収まらない教育ということを下のほうに、13番目に入れていますから、残食のことや今後の教員の働き方も含めた項目も入れてもいいかなと思っております。

○委員（松﨑百合子）　もう１点。ここに食材別に残食を出すべきと書かれているんですけれども、、一、二か月前に担当課から残食の率について資料をもらって、これも共有したいと思ったんですけれ

ども、間に合わなくて。小学校では、パンと米飯と牛乳と副食の四つで、残食は管理というか、調べられているんですね。小学校では大体1.83％とか1.5％とか、残食率は、10％より随分低い状況なんですね。中学校では、パンと牛乳はないので、米飯と副食だけ別に管理されていて、やはり中学校のほうも1.57％とか1.27％の残食という状況なんです。

○委員長（河村康之）　小学校の給食の残食も月ごとでまとめてあるのですね。

○委員（松﨑百合子）　そうなんです。毎月まとめられているんですけれども、これは県に報告する資料で、県への報告は３か月に一度ということで、６月と11月と２月と、あと年間を通じた平均の表になっています。

○委員長（河村康之）　それも後でコピーを取って、皆さんの棚にでも入れておいて、あとで目を通しとってもらってもいいですね。

○委員（松﨑百合子）　そうですね。皆さんとシェアして。一応副食と主食を分けて残食調査されていますのでということです。

○委員長（河村康之）　分かりました。ありがとうございます。残食はそういうことで。

でも、おいしかったら残さないんですよね。逆に言ったら、おいしい食事だったらみんな食べるんですよね、よっぽど体調が悪くなければ。

○委員（松﨑百合子）　それで、④は削除してもいいんじゃないですかね。

○委員長（河村康之）　一括りにせずに。

○委員（松﨑百合子）　副食も主食も分けてされていますので。調査はですね。

○委員長（河村康之）　確かに面倒といったら面倒なんですけれどもね。

○委員（松﨑百合子）　④のほうですね。

○委員長（河村康之）　それは残食という分で一括りにするので、こんな個別に分けなくてもいいんじゃないかということですか。〔「こういう問題点があったということですね。」の声あり〕そうです。はい。〔「それだけを書いとって。」の声あり〕では、最終的には、提言まではどうなるか分かりませんけれども、こういうご意見としては載せておきます。

残食の管理について、このような意見が出ました。付け加えて言っておきます。今、皆さんからご意見をいただいておりますので、これは今後、次ぐらいかな、その中で皆さんからいただいた意見を、言葉を変えて、こういうことなんだろうなということでまとめて、新たな課題として次に提案しようと思いますので、この文言がそのままではないと思って、こういう感じですよとご理解いただければと思います。

次、８番目に行きます。これは青字で消しております。運搬用エレベーターを運搬方法に変えさせていただきました。エレベーターだけじゃなくてと思いましたので、変えさせてもらっています。

中間報告の中では、小学校の全員制給食は食缶方式を行っておりまして、配膳に時間を要しているため、配膳の最初と最後の汁物の温度の差が生じる、運搬方法ですかね、ということが出されておりました。

そして、課題として出されたのが、学校ごとの施設状況を調査する必要があるのではないかと。運搬方法についてですね。給食室から遠いとか、駐車場から各教室が離れているとか、運搬の方法も見直しが必要ではないかと。

多くの学校で食缶の運搬は人力で行われており、転倒ややけどなど衛生面での重大なリスクがある。しかし、給食専用のリフトの設置には高いコストやスペースが必要となることから、財政的な制約により導入困難な状況が全国的な課題となっているということでございました。

運搬については、エレベーターが必ずしもないといけないのではなく、この間の那珂川と太宰府も、普通の人が乗るエレベーターで運んでいると言っていましたね。当初は給食用のエレベーターを用意

したけれども、入らなかったとか何か言っていましたね。人が乗るエレベーターで配膳をして、特に問題もないと言っていましたので、配膳については、分かりませんけれども、運搬で運ばれて学校の配膳室に来て、その配膳室から各クラスのどこかに集まって、子どもたちがそれを取りに来て教室に持っていく。多分このやけどというのはそういうこと。子どもたちが持っていくときにやけどがあるよということから、気をつけないといけないということ。

○委員（大塚みどり）　移動するとき、食缶を手で、そのまま持っていくんです。そのとき、熱かったときにやけどと言っているので、大体主にエレベーターとかを使ったら、小学校の場合は特にもう全部上下で運ぶようになっているから、触ることがないんですよ。

○委員長（河村康之）　ワゴンで移動する。

○委員（大塚みどり）　ワゴンで移動するので、そのやけどというのは、要は、食缶をそのままグループで手に持って、そして階段を上がっていくときにやけどをする。

○委員長（河村康之）　今の給食がどうなっているか、カバーされた食缶になっているのか、分かりませんけれども、そういうことも気をつけないといけないということは、明記はさせていただきましょうかね。運搬方法についてですね。

○委員（河野敏生）　８番が、運搬用エレベーターではなくて運搬方法と題名が変わっているので、それなら、那珂川北中のスライドを見ながら思い出したんですが、エレベーターで持って上がっていたんですね。その後、ごろごろと転がすやつ何というんですか。

○委員長（河村康之）　ワゴン。

○委員（河野敏生）　あれが１クラスごとにあって、それで行きよった。賢いなと思ったんです。だから、横に移動する工夫とかもしてあげたら、この転倒とかやけどとか、あと時間短縮にもなるなと感じました。

○委員長（河村康之）　確かにね。僕の小学校のときは、たしかトレーとか食器とか重たいのは二人で両端を抱えて、手が痛いとやっていましたけれども、今は変わっていて、ワゴンも当然使っているでしょうから、当然給食の運搬についてはそういうこともあるべきと思っております。

なおかつ、エレベーターも必ずしもあらねばならぬということではありませんが、一番気をつけないといけないのは、運搬のときの衛生管理と思っています。途中異物が混入しないようにや当然ひっくり返ることも考えないといけませんから、そういうことを加味する必要もあるのではないかなと思っています。

安全面や衛生面、設備面について、当然設備を改良も考えてくださいということになるでしょうかね。事故が起きないようにということでございます。運搬方法はこういうことで話させていただきます。

これが８番になりますが、よろしいですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、９番以降を進めさせていただきます。

９番、これは課題のテーマが保護者の意見ということでございました。私もこの間、グループワークをしたときに、保護者の意見はどういうことですかとある議員から出されたときにお尋ねしたら、弁当を作るのが保護者の負担になるというので、それは何とかなりませんかということを言われたことがございました。今、基本的にはランチ給食であります。ランチ給食を頼む、もしくは、パンを頼むというのが今の中学校になりますから、これを食べたくないから、理由が何かあって、お母さん、もしくは家族の方がお弁当を作る。そのお弁当を作ることが保護者の負担ですよということで多分そう言われたのかなと思うんですけれども、ただ、それはランチ給食を食べたくないから弁当にしているんであれば、ランチ給食を食べたくない理由は何なのかと。おいしくないのか、冷たいからとか、

そういう問題になるので、そういう問題は、おいしければ食べるかもしれないし、その辺の改善ができれば。そうなると、保護者の負担、弁当を作ることの負担というのはなくなるから、保護者の意見として出されておりました弁当作りの負担というのはまた別で、子どもが食べられるおいしい給食の提供という要望、課題かなと思って、保護者の意見は特にこれだけだったんで、削除してもいいかなと消させていただきした。

このことで皆さんから何かございますか。いやいや、保護者はもっとこういう意見があるんだよとか、こういう負担があるんですよとか。

○委員（中村慎一朗）　９番の保護者の意見、課題が消えた場合、右側の要望はどういう扱いになるんですか。

○委員長（河村康之）　これは当然、右側は今日触らないつもりでいますので、ただ、こういうことも含めて、次回、前回こういう課題が出ました、この右側の意見を基にどうしましょうかということでつくり上げていこうと思います。これはこれで残してもらって結構ですので、次回以降の話の中身。

９番は特によろしいですか。保護者の負担については。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　弁当を作る負担というのは、給食がおいしくなる、適温管理、適温提供ができれば、それは改善できるので、あえてこれは入れないでいいよということになりました。

次、10番、生徒の意見、子どもたちの意見ということでございます。

現状と問題の中で二つ出ておりました。一つ目、喫食をする当事者である生徒の意見も必要ではないかと。たしか井福委員がお話しされていましたかね。代表者や参考人の意見も聞くべきではないかということでした。

二つ目、生徒の意見として参考にして、最終的には大人の判断で決めていくべきであると。当然参考にはするけれども、必ずしもそうであるというわけではなくて、意見として聞かせていただきますよということで、生徒の意見をという問題点、要望が出ておりました。

このことで皆さんで追加とか何かありますか。

当然最終的にはどういう給食になるか分かりませんが、私たちがつくったこの提言に対して、執行部がどう考えるか。そのとき、当然子どもたちの意見も必要であると思います。ただ、それをどう取るかは、執行部で決めていただく形かなと思っております。

○委員（大塚みどり）　生徒の意見は、食育の推進と重複していくんですけれども、自分たちはこんなものを食べたい。今もうタブレットを持っていますので、例えば、タブレットで提供していく。方法は要望になっていくんですけれども、自分たちの食べ切れる量、食べたいもの、こんなのも給食にあったらいいな、そういった声はどれぐらい頻繁に取っているのか、あるいは、そういう声は大事じゃないかなと思います。

○委員長（河村康之）　実際食べるのは子どもたちですから、給食を食べる子どもたちの意見やニーズの聞き取りを、どういう形で反映するかは別として、意見を聞く必要があるとは当然思います。また、その意見を基に今後どうしていくかということも、今後、提言の中で入れていけばいいかなと思っております。よろしいですか。生徒の意見についてはこのような形でございます。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　11番に行ってよろしいですか。11番、メニュー選択ということでありますが、中間報告の中では、全員制給食は、児童生徒一人一人の嗜好や生活スタイルに合わせた選択ができない点が課題であるということ、また、選択可能なメニューを導入し、好き嫌いがあっても子どもたちが安心をして食べられる選択肢の提供が必要ではないかということが出ました。

意見としては、全員制としても一定の選択肢を残せないかということ。メニューが二つあって選べ

る形かな。また、おいしい給食を食べたいと。おいしくないから、家族の方に弁当を作ってもらっている方もいるでしょうから。また、子どもの満足度を高めるということ。どこを満足にするかは分かりませんが、おいしいと言えば、当然満足になってくると思いますので、そういうことをやっていきましょうと。

中学校の残食率が10%から15%と高い原因は、生徒の体形や活動量の差に対応できない一律の給食であると。この給食形態は、学校給食法が掲げる自己管理能力の育成に沿わず、食品ロスの観点でも改善が求められるということで、残食が多いのは、食べられない子にいっぱいあげているからですよということなのかなと思っています。メニューの改善、メニューが選べるようにしたらどうかということかなと思っています。また追加で、選べる給食、献立のＡ、Ｂとか、定期的にそういうことはできませんかということであります。先ほど松﨑百合子議員の中で献立メニューがありました。福岡県の食材とか九州の食材だけじゃなくて、子どもたちのリクエストメニューなど、そんなのもあるのか。

○委員（松﨑百合子）　選べる給食は、多分月に１回あるみたいですね。６月の給食では、30日に「えらぼう給食」ということであります。これはカレーのトッピングを選ぼうということで、カレーのトッピングとして、メンチカツがいいか、または白身魚がいいかということで選べるようになっています。これが今、月に１回かもしれないんですけれども、２回にとか、そういうことも工夫してもらえたらできるかもしれないですね。

○委員長（河村康之）　月１回そういうのがあるということ。僕は、献立のＡ、Ｂとかと書いて、チキンがいい、魚がいいみたいなことが前もってできればなとも思ったんですけれども、そういういろんな意見。現在、小学校では選べる献立を出していますということです。ありがとうございます。

○委員（大塚みどり）　先ほど生徒の意見とかメニュー選択とかが食育につながると。また、重複するんですけれども、要は、平成20年から学校給食は大きく変わって、前、私も勤めていたときは、年に１回か２回、クリスマスのときにケーキを３個どれか選ぶとか、そして３月のときに卒業だから、自分は赤飯かお寿司か、何かそういう感じだったんです、市は。だけれども、今は、最低でも毎月子どもが選択できるというのを入れるというのが、フードロス削減、子どもが給食を楽しんで食べるというので、あと栄養の分も含めて、当然それは当たり前のようになっているんですけれども、多分されていると思うけれども、中学校はどうだったかがちょっと課題かなと。

○委員長（河村康之）　ありがとうございます。今、そういう現状のところもあるということでございました。メニューの選択については、全員制給食になったときを考えたら、一定の献立とか量とかを提供することが課題にはなってくるんじゃないかなと思います。当然子どもの食べられる量は個々によって違いますから、それがまたメニューによって変わることもありますので、それがまた残食にもつながるから、なかなかメニューの選択というのは難しい部分がありますね。逆に、今日はこれを食べなさいでしょうからね、給食については。その中に食べられないものも出てきますので。ただ、そういうことも含めて、食べられるように食育を行っていくというのも大事だと思いますね。

どうですか。メニューの選択、項目、その中でありますが、課題の中で、皆さんから、ほか何かありますか。

○委員（岡部かおり）　11番の先ほど言ってある選べる給食を定期的に実施できないかというのは、右の要望に。文言は変わるとは思うんですけれども。現状と問題点が左側でしょう。先ほど言われてあった現状は、食べる量をしっかりとという感じで、先ほど百合子委員も言いましたけれども、残食のお話があったと思うんですけれども、一人一人の食べられる量があるのでというのが問題点で、この選べる給食というのを定期的に実施できないかは、右の要望に入るのではないかなと思うんですけれども、どんなですかね。

○委員長（河村康之）　ああ、そうですね。

○委員（岡部かおり）　一緒になりつつあるようで、どうします。

○委員長（河村康之）　取りあえず入れておきましょうかね。

○委員（岡部かおり）　入れておきます。

○委員長（河村康之）　はい。ただ、さっきも言いましたが、この文字がそのままではなくて、ふわっとした形になるか、大きい感じになるか分かりませんけれども、文言がどう変わるか、また今後、皆さんに意見をいただいた分を修正したいと思っています。

そうですね。あと何かメニューの選択についてなかったかな。よろしいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、12番の汁物の提供ということでお話をさせていただきます。

課題。提供から喫食まで時間差がある。汁物の温度はどうなんでしょうかということで、基本的にあんまり汁物の提供は、中学校はランチ給食もないですもんね。小学校があったので、先ほども提供の中でありましたので、喫食時に60度となっているので、これはなくてもいいのかなと思っています。

どんな容器を使用するのか。また、小学校、中学校で違いがあるのか。提供方法を工夫して、可能な限り汁物の提供ができる環境をつくってくれませんかということで、今、あんまりないんでしょう。中学校のランチは、汁物というのはほぼないですもんね。だから、汁物は当然あったほうが食べやすい点もあるだろうし、食べられなくても流し込んで食べることもできますから、汁物の提供はできるだけあったほうがいいかなと思っております。ただ、その中で、提供時の温度、冷たいや温かいは考えていかなければいけないのと、異物混入とかも含めてやっていかなければいけないと思いますね。そうなったら、また逆に、汁物を提供することによって、どれぐらいのペースでやるか分かりませんが、設備とか食器、保温容器が要るのかとかも出てくるかもしれませんが、そういうことも含めて整理をしていかなければいけないと思っております。汁物の提供について、皆さんから特に何かございませんか。こういうご意見が出ていますね。いいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　13番の食事の提供にとどまらない教育ということでのご意見がございました。

問題点として、生徒の栄養摂取基準と小盛り、大盛り、お代わりなどが矛盾をしている。これは、給食は１人これだけですよという多分栄養基準があると思うんですね。お昼ご飯は800キロカロリーですよとか700キロカロリーですよと。そうだけれども、大盛りの人もいれば、ご飯は半分でいいという方もいるので、実際どうなのという問題。これはどうするのかということが問題ではないでしょうかということです。

また二つ目、必要な量と個人の意思のどちらを優先するか。同じですよね。いっぱい食べる子。でも摂取量が多くなる。いいのかということでしょうかね。

三つ目、栄養基準があるなら、その指導も必要ではないか。これも大事かなと思います。栄養基準があるんだったら、あなたは食べ過ぎよとか、もっと食べないといけないとか、そういうことも言えるんであれば、そういうことも言える環境や栄養指導を行える方がいることも必要ではないかということであります。ただ単に、決まったメニュー、決まった量を食べなさい、何時までに食べなさいというだけではなくて、そういうところまで見ていくべきではないんでしょうかということがあるのかなと思っています。

当然子どもの体調もあれば、体重差もありますので、食べる量というのはみんな一緒じゃありませんから、それをどうするかというのは難しいんですけれどもね。

何かございますか。給食の食べる量とかのご意見。

○委員（井福大昌）　これは、指導とか食育も関わってくると思うんですけれども、栄養の指導とかばかりじゃなくて、例えば、中学生なのでマナーとか、口の中に物を入れて大声でしゃべらないなど、

今後社会に出ていくに当たって、中学生として、視野に入れていったらいいんじゃないかなという気はします。

○委員長（河村康之）　あまりそれは考えていなかった。なるほど。確かにそうですよね。マナー、確かに食べるだけ、栄養だけではなくて、食育じゃないかもしれんけれども、学校教育の中では必要なことかもしれませんから、そういう文言を入れるのであれば検討しましょうか。

あと、今言った12、13項目の中で、これはどうかなとか、これは入れておいたほうがいいんじゃないかなとかは何か皆さんからありますか。特に給食だけじゃなくて、そこからつながる食育とかに話も大分延びておりましたが。

○委員（大塚みどり）　ここに来てから言おうと思ったんですけれども、先ほど保護者の意見というところは何もなかったんですけれども、子によって食事の量、食べ切れる量、嗜好面が決まっている。大体、保護者が一番知っているので、生徒の特性に応じた考えも取り入れて、保護者の声を取り入れていくのかどうか。何かそういったことを書いておかないと、子どもが、自分は先生に「小盛り」と言うとに、いつも「これぐらい食べんといかんのよ。」と強制的に言われて、現代の特徴は給食で不登校になる。特に中１になると、中１ギャップの一つの要因になり、小１ギャップの一つの要因になる。あるいは担任が代わると、担任の指導で変わってきているというのが現状なので、保護者のところは、そこは入れなきゃいけないんじゃないかなと。

井福委員も言っていたように、子どもが自分で自分の量を管理できるということだから、ここは残して、13番でこういったのができているのかどうか。自分の量とかですね。そういったので書いていたほうがいいかなと思って、ここで保護者のことは残したほうがいいですよということ。

○委員長（河村康之）　今、大塚委員が言われた保護者の意見というのは、給食だけじゃなくて、全体的に、給食で納豆が出たときに食べろと言われたらトラウマになるかもしれない。そういうことも含めて、単純にそれを食べる、食べんとかじゃなくて、そういうことですか。

○委員（大塚みどり）　嗜好面。

○委員長（河村康之）　うちの子どもはこうなんですという保護者の意見も取り入れられる、そういう場も当然あっていいかもしれませんから、何かしらの形で、保護者の意見なのか何か分かりませんが、そういうのは残してもいいんじゃないかなと思っています。

○委員（山上高昭）　あと、現場の先生の声もいろいろと寄せられてきているものがあるんで、先生の声も聞く場があったほうがいいのかなと。先生の負担、負担と言っていますけれども、私たちが見て思っているだけなんで、現場の先生の思いはもっと違うところにある可能性もありますから、それもどこか一つ入れとってもらえば。まさにもうここでいいんじゃないかなと思ったんですけれども。

○委員長（河村康之）　そうですね。13番の食事の提供に関係のないところで、教員の意見はどうなのかということ。どこかでそういうのを聞いてもいいでしょうね。分かりました。

○委員（大塚みどり）　項目でどうというよりも、前回、教育委員会の話を聞いて、運搬方法として配膳室を各階に。運んだ後のコーナーは必要じゃないかなと。現状ではそういうところがないんじゃないかなと。ここでそれを言うのか。全員制に変わりましたので、運搬をするというのは確定するので、エレベーターの話は私も取り入れているんですけれども、配膳室はどういう設備が現状であるのか。ないようなことを言われていたので、そういったことをどこで言うのか。もうここは今回挙げなくていいのか。意見なんですけれども。

○委員長（河村康之）　おそらく完全給食になったときに、今のランチの完全なのか、太宰府とか那珂川のように給食センターから持ってくるのかと考えたときに、当然車の通るルートと、どこで積卸しをしますかと。積み卸したけれども教室までめちゃめちゃ遠い、体育館の横にしか積み卸せないということも当然ある、そういうことも考えて設備を考えないといけないよということなんでしょうけ

れども、どう言いましょうかね。効率のいい提供、配膳につながるようなという形なのか。
○委員（大塚みどり）　安全。
○委員長（河村康之）　安全で、衛生で、そういう形をどこかに入れましょうかね。最後の項目のところかな。食事以外のところでしょうかね。まだ何がどうなるか分からないから、トラックの高さがある、入る場所が決まらん、この学校はいいけれどもこの学校はできないとか、そうなるかもしれないから、そういうことも含めて、言葉は選びますけれども、そういうことも入れておきましょうかね。分かりました。
○委員（松﨑百合子）　３番の配膳方法と６番の配膳時間なんですけれども、これが配膳ということで限ってあるので、これは配膳の問題として統一するのと、喫食も含めた昼食時間についての項目が必要と思います。この項目にないのでですね。長年いろいろな課題が提起されていますけれども、給食時間が短いというのは、今の中学校給食の現状で、すごく切実なんですね。そして、毎年アンケートを取ってありましたけれども、令和６年度のアンケートでも、子どもたちからも給食時間が短いのでもう少し長くしてほしいですと。いろいろなところにそのような意見が出てきているんですね。そして、保護者は、昼食時間を長くしたほうがよいということが箇条書で四つも書かれているんですけれども、食品ロス、子どもの栄養、早食いの危険防止の観点から給食時間を長くしてほしいと。時間が足りずご飯を残すことが多い、よくかんで食べることもできないということで、昼食時間が短い、15分しかないというのを、せめて20分にというのは先生たちからも出ていることで、昼食時間の問題は一つ項目として挙げたほうがよいと思います。
○委員長（河村康之）　よろしいですか。
○委員（松﨑百合子）　あわせて子どもの意見、保護者の意見なんですけれども、これから聞いていくことも大事かと思うんですけれども、毎年取られているアンケートの中に、子どもたち、生徒、先生、記述式と数量式で意見が出ていますので、これをシェアして、この中から読み取るということも重要だろうと思います。
○委員長（河村康之）　今、松﨑百合子議員が言われた６番の配膳時間と３番の配膳方法、これを一つにするような形。配膳に関係あるようなことでまとめましょうか。
　あとは、先ほど言われた何ですか。
○委員（松﨑百合子）　昼食時間。
○委員長（河村康之）　給食時間については、給食時間が延びれば、当然午後の授業がとかクラブ活動がとかになりますので、それも含めた全体的な学校の時間、スケジュールの見直し、果たして本当に15分が短いのか長いのかも含めて考えないといけませんから、果たしてどれがいいというのはなかなか分からないから、20分ならいいのかと、25分は駄目なのかとなりかねないからですね。僕がこの間大野中を見に行ったときは、早々と給食を食べて本を読んでいる生徒もいたし、ずっと食べている生徒もいた。給食時間、全体的な給食にかかる時間の配分という形は、どこかで入れることも可能かなと思っております。それが長いか短いかは別としてですね。
○委員（松﨑百合子）　保護者からはずっと、給食時間の問題は、子どもたちの話を聞いて出されていることなんです。保護者の意見の中に、一つ、昼食時間が短いということを入れてもらってもいいかと思います。
○委員長（河村康之）　子どもたちの食べる時間の確保という形ですね。逆に、提供時間が短くなれば、その分給食を食べる時間が長くなるかもしれないし、午後の時間を遅くすれば、長い間食べられるとかになりますから、給食時間の確保を考えない。現状ではなくて新たにという形ですかね。そういう形でいいですかね。
○委員（松﨑百合子）　おいしく食べられるような時間と。

○委員（岡部かおり）　要望にも入るんですけれども、６番の配膳時間の中に、生徒が十分な給食時間を確保できるように学校運営に配慮することを求むというから、何かどんどん要望と問題点がごちゃ混ぜになってきている感じで、執行部から先日お話があったときは、時制については今研究していると言われてあったので、そこがまた要望になっているから、現状と問題点をしっかりと精査すると思うんですけれども、どんな感じでしょうか。

○委員長（河村康之）　今、松﨑百合子委員が言われて、岡部委員も言われましたが、そこだけ見ると短い、長いとかになりますから、全体的に見てどうなのかと。今言った、短いとか長いとか出ておりますから、それも含めて、どこで入れるかというのは考えさせていただいて、そういうニュアンスの言葉は入れてもいいかなと思います。ただ、給食時間がというタイトルになるかどうかは別として、喫食時間の確保になるか分かりませんけれども、それも含めた給食の在り方かなと思いますので、考えさせていただこうと思っています。

あと皆さん、何かございますか。これはこうじゃないかなとかが何かあれば。よろしいですか。いいですか。岡部委員、どうですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　今ずらっといただいた意見をこうですよ、ああですよと言いましたが、いっぱいありますので、まとめてからまた新たに出させていただこうと思っています。今日、現状と問題点について皆さんから意見をいただきましたので、文章をどうするか分かりませんが、次回、それをまとめた分をお出しさせていただいて、今後、それをどうまとめていくかという形で進めさせていただこうと思っております。

今日はこういうことの内容になりますので、よろしいですかね。あと皆さんから何か。

○委員（大塚みどり）　最初、この発足したときの工程、計画の中で、最終報告を12月定例会とお聞きしていましたが、先ほど私が挙げました配膳室をもし造るならば、これだけ市民の運動になった声なので、議会としては最高の提言をして、あとは執行部がその順番を決めていくということなので、それが12月定例会の初日に。私としては、早めに最終報告をしてあげたほうがいいんじゃないかと思うんですけれども、委員長、皆さんに諮ってもらえたらと思うんですけれども。

○委員長（河村康之）　去年の12月、特別委員会を発足しまして、当初は令和９年の３月までにと言っていましたけれども、できるだけ早くということで、12月議会で最終報告と言いました。中間報告も無事終わりましたので、あと最終報告ですけれども、12月議会ですから、最終日とは限りません。早くできれば、例えば、12月議会の初日も当然あり得ます。

今後のスケジュールだけざっとお伝えさせていただきますね。今日、９月４日、委員会をやりました。今日の意見をまとめて、今９月定例会のうちに提言に近いものをつくり上げたいと思っています。この９月議会であと２回ぐらいするかもしれません。その後、提言の骨子ができましたら、10月に議会はありませんが、その間に１回、２回あたり出てきていただいて、骨子をみんなでもんで、最終報告の案としてつくり上げていきたいと思っています。そして、早ければ、どんどん早くできればいいんですけれども、今、予定では、12月議会の初日が12月１日ですね。予定ではですね。１日が本会議初日とすれば、その前１週間の24日、これが議会運営委員会になります。その議会運営委員会の前１週間の11月17日が会派代表者会議になりますので、このときに、特別委員会では最終報告はこうですよと出せれば、12月の１日に最終報告が間に合います。ですから、11月17日の会派代表者会議、予定ですね、このときに最終報告の案を各代表者の方に承諾を得るためには、それ前に議長にも見ていただいて、完璧な最終報告をつくり上げなければいけませんから、遅くても11月の頭には、ほぼ出来上がった最終報告が積み上げられればいいと思っています。そのために、次まだ日程は決めていませんが、９月議会でどこかまた２回ぐらい特別委員会をできれば、そして10月の間で２回ぐらいできれば、

何とか間に合うのではないかなと思っています。これはざっくりとしたスケジュールであります。皆さんから特に何か。頭の中でイメージしていただければいいんですけれども。

それを思えば、次の特別委員会をいつやろうかということですが、今日は９月４日でありますので、次回やろうと思えば、今日いただいた分を、今度は今日の右側、やっていないやつに組み込みながらつくるのが次回の給食特別委員会になります。ですから、早くやっていったほうが、後々何かあったときに止まらなくていいからですね。予定としては、また最終的な報告をやろうと思いますが、できるんであれば９月議会最終日。９月25日、これはぜひ給食委員会をやりたいなと思っています。

それが一つと、その前にもう１回、心配なんでやっておこうかなというのであれば、ここにいる委員の皆さん、決算委員会の方が７名いらっしゃいます。７名いますね。決算委員会の最終日、９月11日、決算委員会が終わります。これが終わった後とか。〔「14日。」の声あり〕14日の決算特別委員会がお昼過ぎには多分終わると思いますので、13時半から後半が始まって、３時なのか４時なのか、それぐらいで終わって特別委員会をやれば、余裕を持って12月１日に間に合うような形になるかなと思いますが。

○委員（山上高昭）　９月15日は給食の試食があったじゃないですか。

○委員長（河村康之）　ありますね。

○委員（山上高昭）　ですから、この給食の試食に合わせてしたらどうでしょうかね。

○委員長（河村康之）　全員出てこられる。〔「出られません。」の声あり〕松﨑正和議員が当日は給食に来られないということみたいですので、どうですか、ちなみに。それだったら14日、どうですか。決算委員会が終わってから。どう、山上委員。

○委員（山上高昭）　いいですよ。

○委員長（河村康之）　いいですか。

○委員（山上高昭）　うん。

○委員長（河村康之）　どうですか、皆さん。決算委員じゃない人は誰ですか。予算委員会。〔「中村さんと、」の声あり〕３人だけですね。９月の14日月曜日決算委員会が終わってから。次回特別委員会をしましょうかね。時間を15時ぐらいにしておこうかな。また早く終わるかもしれませんけれども、それぐらい。11日の決算委員会の状況を見て、どれぐらいで終わるかが見えますので、取りあえず９月14日の決算委員会が終わった後の15時から、給食特別委員会で今日の続きを行わせていただきます。よろしいですか。

〔「異議なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　９月議会最終日も行わせていただきますので、よろしくお願いいたします。

（閉会　午後２時56分）