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14日（月）　午後３時00分～午後４時28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】市民２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３時00分）

〇委員長（河村康之）　それでは、ただいまから、第13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。

今日は市民の方２名が傍聴に来てあります。

まず、資料の説明をさせていただきます。

中央から左側が前回までの内容をまとめた分であります。表の一番上を見てもらうと、左から、大項目、ナンバー、項目、委員の意見（要点整理)、課題、そして全員制実施における要望となっております。

右の全員制実施における要望は、今日協議する項目です。まず、左の大項目については、前回までの内容、ナンバー１から13までありますけれども、ナンバー２とナンバー３、色がちょっと黒くなっていますが、ナンバー２の温度管理を削除するとなっていました。そしてナンバー３の配膳方法とめくっていただいてナンバー６の配膳時間については、両方統合するとなっていましたので、ナンバー３はナンバー６にまとめております。そして、全部の項目を左の大項目として、ジャンル別に分けております。

まず、ナンバー１とナンバー４、アレルギーと食材の産地というものを、安全・安心な給食提供方法という項目に分けました。また、ナンバー５の教員の負担、ナンバー６の配膳方法、ナンバー７の残食管理、ナンバー８の運搬方法、これについては、持続可能な学校運営体制という項目に、そして、ナンバー10の生徒保護者の意見、ナンバー11のメニュー選択、ナンバー12の汁物の提供、ナンバー13の食事の提供に留まらない教育を、魅力ある給食と食育という項目として、大項目三つに分けさせていただきました。

最終的な報告では、この三つの大項目を報告させていただこうと思っております。

今日は、前回いただいた意見を正副委員長でまとめさせていただいております。このまとめの内容

を、説明しながら、右側の皆さんからの要望を含めて、今後どのような提言にしていくかを協議したいと思っております。

ナンバー１のアレルギーについてですが、皆さんから、前回に意見をいただいた分のまとめた分を読みます。

委員の意見として、現行ランチ給食では、食物アレルギーへの対応が十分でない状況がある、食物アレルギーへの対応には、誤食などを防止するための安全性と確実性が求められる、代替食等を含め食物アレルギーを有する生徒への対応内容を整理する必要があると、前回皆様からいただいた意見を、まとめさせていただきました。

まとめた意見の右側、課題として、安全で確実な対応が十分でないと記載し、食物アレルギーなどのある生徒が安全に給食を喫食できるよう、アレルギーなどへの対応方法や安全性の確保が課題となっているということを、前回皆様からいただいた意見を、正副委員長でこのようにまとめさせていただきました。

この内容を提言として出していこうと思いますが、右側のほうに書いてある皆様から以前いただいた内容も交えて、提言をどのようにするかを一つずつ話し合っていきたいと思います。

まず、前回皆様からいただいた内容なんですけれども、右側、①全ての生徒が給食を喫食するための献立、アレルギーのさらなる工夫が必要である。

②絶対に間違いが起こらないよう、ダブルチェック体制を行う必要がある。そのほかにも、食物アレルギー事故ゼロを目指す組織かつ重層的な安全確認システム、トリプルチェックの導入が必要ではないか。また、中学生自身が自ら身体と命を自分で守る意識とスキルを育むため、自分のアレルゲンが含まれていないか、専用のカードと照らし合わせて確認をする。これは大塚議員からの意見でしたので内容を説明してもらっていいですか。どういうことなのかということをお願いします。

〇委員（大塚みどり）　中学生にもなると自分のアレルギーが何かというのも自覚しておかないと、将来的に必ず食物の成分表示を見て、これは、自分は食べられないという、習慣化していくのにはいい機会と思います。小学校からやって大体分かってはいるけれども、この確認をすることは、給食のときに中学で身に着くんじゃないかということを、文科省もそれが自分の健康管理ということで提示してあります。

トリプルというのは、栄養士、調理する人、そして自分もということで、教師任せにしないところも含めて提案しています。

〇委員長（河村康之）　小学生であれば別ですけれども、中学生も自分で自分の管理はできるであろう、また、してもらいたいということで、自分が当然アレルギーのことを知る。また、周りもアレルギーで事故等が起きないようなダブルチェック、さらにトリプルチェックなども進めて行ったほうがいいんじゃないかということだと思います。

次、③アレルギー対応の食材品を見直し、一人でも多くの生徒のアレルギー状況に対応と、エピペンなど含む緊急時訓練（教員だけでなく、生徒児童も含む。）これは中村慎一朗委員からなので、説明をお願いします。

〇委員（中村慎一朗）　大塚委員と同じことなんですけれども、重度のアレルギーを持っている人はエピペンなど持っているかと思います。本人だけじゃなくて、学校の先生や他の生徒たちも、そういった知識を持っておくことは、緊急時のときに役に立つんじゃないかということで提案しました。

〇委員長（河村康之）　アレルギーは生命に関わることですから、もしものことがあったときに生徒は自分では分かっているんでしょうけれども、周りの生徒、教員は当然ですけれども、そういうことも、緊急対応なので訓練も今後必要ではないかということと思います。そういうことも含めて提言として、左側の委員の意見を含めて、大塚委員も今言われましたトリプルチェックやアレルゲンも含め

た内容の提言を、また正副委員長で決めさせていただこうと思っています。

アレルギーについては、この方向で進めさせていただこうと思います。よろしいですかね。

〔「異議なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　続きまして、ナンバー２とナンバー３については、ナンバー２は削除、ナンバー３がナンバー６に統合しておりますので、ナンバー４の食材の産地について説明させていただきます。

前回の意見の中には、食材の産地、給食に使用する食材の産地についての関心が非常に高いということ。食材そのものでなく、納入される加工品についても、安全性を確認する必要があるということ。加工品を含め原材料や産地などについて、どこまで把握・確認するかが明確でないという意見がありました。課題として、食材・加工品の確認範囲が明確不明確と記載し、給食に使用する食材については、産地への関心が高く、食材そのものだけでなく、納入される加工品についても安全性を確認する必要がある一方、原材料や産地等をどこまで把握・確認するかが明確でないとまとめました。

これについての要望は、地産地消の推進、また品質管理、検査体制も含めていろんな環境に配慮した食材の提供ができる必要があるのではということだと思うんですけれども、皆さんからいただいた要望も同じようなことですかね。右のほうですけれども、地元農産物を積極的に活用、地産地消をどの程度取り入れるかについて、食材の品質管理の徹底、検査体制の充実、安全安心な食材の確保に加えて、松﨑百合子委員から無農薬、有機食材の順次導入ということも、提案がございました。

また、子どもたちの成長を支える「最良の給食」を追求する中で、教育的価値を判断の最優先に捉えた有機食材（オーガニック）の導入や食材の安全性確保を具現化、長期的かつ持続的な運営構想を策定してはどうかと、食材について、食材の産地については、安全が第一ということ、しっかり確保された食材であるということ。当然子どもたちの口に入るものですから、継続的にまた運営の安全が確保されるものが必要であるという意見が皆様から出されておりますので、まとめて提言として取り入れさせていただこうと思っています。

松﨑百合子委員が言われました無農薬とか有機食材も、当然給食の価格の上限がある程度決まっておりますので、どこまでできるかというのは考えないといけないと思いますし、果たして、その有機食材が毎回の給食で手に入るかどうかもありますので、そういうことも含めてできるだけ取り入れるという文言なのか、考えてくれという提言になるのかなと思っております。

どうですか、今のナンバー４の食材の産地について、こういうことはぜひ提言として入れておいてもらったほうがいいというのがございましたら、お願いします。

○委員（大塚みどり）　今、委員長が言ったように、オーガニック系とか有機食材、これは原価が高いんですよね、今の小学校の給食の中でも、実は保護者から、オーガニックや有機が食の安全なので学校給食に取り入れてほしい、中学校の保護者であるＰＴＡの会長の二人からは、今後それを運動していきたいなど、保護者の食に対しての意識が高くなっています。これを全く無視するわけにいかないので、段階的、将来的にとか、年に何回などといった言い方で計画してほしい。全員給食でない自治体は福岡県では残ってないので、今すぐにというよりも、そういったことも入れてはどうか、私たちのこの特別委員会では、ワンクッション置いたような表現にしてもらえたらいいなと私は思っています。

○委員長（河村康之）　ほかに皆さん意見ございますか。大塚委員、松﨑百合子委員からも、オーガニック、有機野菜などの食材も計画的に取り入れることを要望として、提言の中に組入れたいと思っておりますが、よろしいですかね。

○委員（中村慎一朗）　大野城市は農地がほとんどない中で、農産物もほとんどつくれてない、大量には生産できない中、筑紫野市など近隣市との連携は必要なんじゃないかなと思います。そういった

ところから市が働きかけて、将来的にはオーガニックを一部でも導入できるような仕組み、流れにしたほうがいいんじゃないかなと思います。

○委員長（河村康之）　ほかよろしいですか。

○委員（松﨑百合子）　オーガニックの食材を、オーガニック給食を行うことは、かなり今広がっていっているところです。千葉県いすみ市が、市内で、有機農業のお米を全部賄うとなっています。

そして、農福連携ということで、筑紫野市を中心にして、障がい者の人たちが農業に参加して、そして有機食材を保育園とか学校に入れていく取組をされています。今、高いと言われていますけれども、だんだんと国内産が下がっていく可能性はすごく大きいと思います。何よりも子どもたちには安全な食品を食べてもらいたいということ、あと、障がい者施設、障がい者の支援という観点からも、この農福連携の有機食材の生産につながって、広げていってもらいたいと思いました。

○委員長（河村康之）　どうしても、無農薬野菜、有機野菜は価格的なこと、3,000人の中学生が食べる量がどれだけ入るかということがありますから、月１回、年に何回か、そういう形でも取り入れる努力はしてもらいたいということ、有機野菜の使い方は提言の中でも入れてもいいと思います。

よろしいですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー５の教員の負担です。

ここから、大項目が持続可能な学校運営の体制になっています。ナンバー５について、皆様の意見をまとめておりますので読みます。

教員は配膳指導、生徒の状況確認、残食への対応など、給食に関する業務を担っている。

教員の給食に関する業務が、そのほかの校務を含めた全体の負担に影響している。

給食時間に教員が生徒とともに喫食することが難しい状況にある。

全員制給食に移行した場合、教員の役割と負担が明確ではない。

課題として、現在の負担と全員制移行後の役割が不明確と記載し、給食の実施に当たっては、配膳指導、生徒の状況確認、残食への対応など、教員が担う業務があり、給食時間に生徒とともに喫食することが難しい状況もある。小学校では、現在の全員制給食において、こうした負担を生じている一方、中学校では、全員制給食への移行した際の給食に関する教員の役割分担や負担の在り方が明確でないとしています。

右の皆さんからいただきました要望になります。

①給食時の教員業務の見直し（給食提供時に補助員の配置）。教員が忙しいので、担任任せ、教員任せじゃなくて、今の中学校には栄養教諭がおりませんから、そういうことも含めて補助員の配置をされたらどうかということです。

②給食時間の補助員を配置し、教員も生徒と楽しく喫食できる環境の整備。これは時間ですかね、教員の役割の中で、生徒ともしっかり触れ合う時間が必要だということ。

③全員制給食時は午後の授業も含め時間割、業務見直しが必要ということ。教員が忙しいこと、忙し過ぎてどこまでやればいいのかがまだ明確にされていないことが問題と、提言の中に入れたらということです。

まず、簡単に言えば教員の人的支援の充実などかと。また、教員の役割の見直しも当然必要であろうし、給食を含めた時間割等の見直しも今後必要であろうということと思います。

その他、皆さんのほうから提言の中で付け加えるようなことがございましたら、何かありますか。

○委員（井福大昌）　これは提言には含めなくていいんですけれども、この②ですね、これは私が以前、提案した内容だと思うんですが、私たちの給食の時間といえば、先生が毎日日替わりで班に回ってきてくれて、一緒に楽しくコミュニケーション取りながら、本当にげらげら笑いながら、先生と一

緒に給食を楽しめたんで、先生も何というんですかね、楽しくさえすれば、ストレスとか、業務業務してなければ、先生のストレス度にも関わってくるのかなという気はしますので。これをシステム化で提言として書くのはかなり難しいとは思うんですが、楽しく過ごせる努力をみたいな言い方で書き込めればなと思うんですけれども。

先生であっても、食事時間は元来そうあるべきだと思いますよね。

○委員長（河村康之）　そのとおりだと思いますね。

教員が忙しくてというのが、忙しい、教員は大変だという、本当に大変なのかどうか、現場はどうか分かりませんが、ただ、実際問題、教員の給食時間もなかなかままならないというのが現状でございますので、それに対しての人の補充なのか、教員の時間の見直しなのか、給食時間の見直しなのかも提言の中で入れるような形にしてはと思います。

ただ、それが逆に、教員がそこであぐらをかいてしまうようなことが絶対あってはならないと思うから、何でもかんでも人が足らんからやってくれとかでなくて、本当に必要なところに配置も必要だと思いますので、そういうことも含めた、文言がどうなるか分かりませんが、提言、要望の中に入れさせていただこうと思いますが、皆さんから何かございますか。

河野委員、よろしいですか。

○委員（河野敏生）　いえ、人的配置のところに書かれてて、運搬方法とか、物理的な部分での補助も書かれているのでいいのかなと。

○委員長（河村康之）　分かりました。ありがとうございます。

よろしいですかね、教員の負担についてはいいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　次、ナンバー６、これは配膳方法ですから、配膳時間と一緒になった部分でありますね。こちらの皆さんからいただいた意見をまとめた分が、給食時間は、準備、配膳と喫食を含み、配膳時間の長さが給食時間や料理の温度に影響し、効率的な配膳が課題となる。

全員制給食への移行で新たな時間配分が必要だが、具体的な配分は不明確で、配膳時間を短縮できる現行のランチ給食は全員分の提供には業者が対応できないという問題がある。

配膳には協力や社会性を育む教育的側面があるが、効率性と両立が課題で、生徒と教員の役割分担も不明確である。

課題として、準備と配膳と喫食時間の配分と記載し、全員制給食への移行に伴い、配膳に要する時間が喫食時間や喫食温度に影響する。このため、全員分を円滑に提供できる配膳体制を整備するとともに、教育的な側面を踏まえた生徒と教員の役割分担を明確にすることが課題となるとしています。右になります、皆様の中からいただいた要望につきましては、配送時間の管理（時制の確認)、時制については研究を行っているため、この間の話では、配送時間については、調理をされてから車で２時間以内で持ってくるから、多分それは大丈夫だろうとの話でした。

次、配送中の温度維持。生徒が十分な喫食時間を確保できるよう、時間割や学校運営を配慮することを求む。円滑な運営体制も必要。タイマーによる時間の可視化、おのおのの役割分担を通じて「準備を早くすると、喫食時間が増える」ことを生徒が実感させる仕組みを導入し、自主的な工夫を促してほしい。

だらだら食べるのでなくて、何時までに食べないといけないと、いつまでに準備をしないといけないということを、生徒もしっかり頭に入れて行動してくださいということなんでしょう。

最後、岡部委員から、全員ランチにしても対応できる業者の選定が出されておりました。

提言でまとめていくと、運搬時間の管理や、温度管理、学校運営の見直し、生徒が主体的になった配膳時間の短縮も考えていくことと思っております。

明日の給食の試食時に、給食を何分前につくったのか聞きますけれども、熱い、冷たいも実際食べてみることもできますので、提言に入れさせていただこうと思っています。

配膳方法について皆さんから特にございませんか。よろしいですか。

○委員（河野敏生）　ここで喫食時間のことが出ています。生徒が十分な喫食時間を確保できるようにと書いてある、学校の先生がそう思ってないから、今10分間で食べるとか15分で食べるとかいう現状なんです。それ以降の部活の時間や、授業の時間を優先しているんですけれども、十分な喫食時間というのを学校側に理解をしてほしいという要望が保護者から強いんだということを、先生方に理解してほしいと僕は思っています。

○委員長（河村康之）　学校運営の中で、十分な喫食時間の確保をしっかりやってくださいということですね。

あと、いいですか。

○委員（中村真一）　このタイマーによる時間の可視化を要望すると、楽しい給食の時間が楽しくなくなる、競争させられる感じになるため、始まってから、早いところとか遅いところとかが出てきたときに考えることです。タイマーによる時間の可視化をはっきり書くと、何か競争させられるような感じがします。

だから、その後に、おのおのの役割分担を通じてということで書いてあるんで、このタイマーによる時間の可視化というのはどうかと思うんですけれども。

○委員長（河村康之）　今も河野委員のほうからお話ありましたが、要は、いつまでに食べなさいということの学校の運営の見直しを行うということです。タイマーで見えるということですから、あと５分、３分のように、提言の中で細かくは書かないと思います。

しっかり時間の管理をして、子どもたちがしっかり食事を取れて、なおかつ、次の授業とかに間に合う形で、時間の短縮や時間の確保を十分取ってくださいという内容になると思います。

○委員（大塚みどり）　これは、私が例えとして出しました。実際に喫食時間を確保するということに、取り組んでいる自治体があります。文科省の中に入っていたので。だから、例えば、何が大事かというのは私が後半に書いていますけれども、おいしい給食と喫食の十分な時間を、子どもの成長期ではあっても急がせるんじゃなくて、それがあれば何でも全てうまくいくんじゃないか、ここに重点を置いたほうがいいということで。

可視化というのは授業の中でやっています。例えばこれを10分間で解いてしまおうとか、だから、タイマーを置いていくわけですよね。そういうことも含めて、自分たちはここまで進んだから、今日は５分延ばして25分で食べれるぞとか、そういった感覚というのは、私たちの中に時間の感覚ということで、別にこれを書けというんじゃなくて、イメージとして書いています。

○委員長（河村康之）　分かりました。

今のナンバー６が３ナンバー３と統合しますので、ナンバー３の配膳方法に戻ってもらっていいですか。皆さんからいただいた要望を確認させてもらいます。

①給食を行うなら、全体の授業時間、根本的な提供体制の見直しをということですね。②、③エレベーターの設置や温度機能がある配膳機器の準備、また、時間短縮のための制度ではなく、外部委託等での配膳・下膳をさせる時間短縮。外部委託者に廊下まで持ってきてもらったらどうかとか、そういうことだと思うんですけれども。④、⑤教員の技量や指導方法も考えてる。

あと、皆さんから追加の要望が、人用エレベーターの活用による「喫食時間の確保」と「適温の維持」。既存設備を最大限に活用し、「縦の運搬は業者、横の配膳は生徒」という役割分担の明確化。

将来的な校舎改修に合わせた配膳室の段階的整備（ステップアップ方式）を見据えつつ、まずは、生徒が食事を楽しめる時間を最優先にした運用ルールの制定（食材ロスにも有効）について、大塚委

員から簡単に説明いいですか。

○委員（大塚みどり）　食品ロスなどいっぱい内容が入っていますけれども、配膳方法というと、この間、教育委員会のほうで、大野城市は５校とも人用のエレベーターがあるので、それを十分使えるということだから、これを使う、あと足りないものとして、配膳室をどうするかだったので、類似してきていますけれども、食品ロスにもつながっている。配膳を短くすることで喫食時間が十分確保できると書いていますので、重複していると思います。

○委員長（河村康之）　時間の短縮ということと含めて一緒の考えですね、分かりました。

配膳方法、配膳時間、制度統合についての、皆さんのこういうことを入れてもらったらどうかというのはございますか。よろしいですか。

○委員（河野敏生）　②、③、エレベーターの設置や保温機能のある配膳機器の準備また時間短縮のため、生徒ではなく外部委託等による配膳・下膳をさせるなどの時間短縮をと書いているんですが、これでいくと、空き授業の先生が行くとお金をかけずにできるんですが、教員はまた１個多忙になります。生徒や教職員ではなくとしていただいて、外部委託の人に縦の部分は業者が、横は子どもが行けるようにするとありがたいなと思っています。

○委員長（河村康之）　ほかないですか。

○委員（中村慎一朗）　この書き方だと補助員とか外部の方を入れるという話なので、時間を短縮する、工程を改善していくということは、学校の中で給食委員会が多分またできると思うんですよね。給食委員会と補助員で一緒に学び合いながら、工程を改善していくというやり方にしていけばいいのかなと思いました。

○委員（松﨑百合子）　給食の配膳や事前に関して、外部委託は適切じゃないと思うんですね。それで、中学生になると、今まで見学したところもスムーズに配膳・下膳をされているので大丈夫だと思うんですけれども。

ナンバー６のところに、円滑な運搬体制と書いてあるんですが、円滑な運搬体制と、ムーズな配膳や下膳の方法について情報交換をする。学校によって、クラスによって、うまくやればスムーズにいくよということを情報交換して、スムーズにいく方法をみんなで見つけていくことが大事という提言をしたらいいかと思います。

トイレ掃除についても、学校ごとにいろいろ違うからですね。スムーズな配膳や下膳方法について、情報交換を各学校ごと、クラスごとにするということが、スムーズな配膳につながるんじゃないかなと思います。

○委員長（河村康之）　皆さんからご意見いただいて、基本的には人の問題だと思うんです。補助員をつけるとか、そこまでは具体的には書きませんが円滑にいくということが大切だと思います。そういうニュアンスの提言になると思います。

今、松﨑百合子委員が言われた情報交換、那珂川か太宰府の話を聞いたときに、生徒が10人で提供している、そういうことをやれば補助員も要らないのかもしれない。教員の負担にもならないように、なおかつ時間がしっかり守られるように、しっかり検討してくださいという提言になるかなと思います。

○委員（河野敏生）　ほかの市でも中学生は給食しているので、別にエレベーターなくても下まで降りてできるんですけれども、早いのはエレベーターを利用して、各階に持って上がるのは断トツ早いんです。僕はここに書かれている、縦は業者か委託で、横は子どもでというのはとてもナイスなアイデアだと思っています。

○委員（大塚みどり）　先ほどから言うように、配膳と下膳はできるだけ機能的に時間短縮。そして、喫食時間とあとは給食の内容ということで集中したほうがいい。

学校によって、エレベーターの位置が違うと思います。教育委員会がまた検討していくと思うので、可能な限りという表現は入れたほうがいいと思います。

○委員長（河村康之）　分かりました。食缶やランチ給食は配膳室まで外部から持ってきて、校舎内は、学校の職員や補助員ができるシステムだと思いますので、縦なのか横なのか分かりませんけれども、可能な限り手をかけていただくような表現は入れさせていただこうと思っています。ナンバー３の配膳方法につきましていいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー３とナンバー６は終わりましたので、次、ナンバー７です。残食の管理について、皆さんの意見を読みます。

現行のランチ給食では、盛りつけ量が統一されているため、生徒ごとの喫食量や残食の実態を十分に把握しにくい。

残食を全体量だけで捉えると、ご飯、主菜、副菜など何が残っているかが把握しにくい。

残食には給食の量、献立、味、喫食時間、学級での給食指導など、複数の要因が関係している可能性がある。

残食に対する継続的な把握・分析や給食指導が十分行われていない。課題として、残食の実態把握、分析が十分でないと記載し、現行のランチ給食では、盛りつけ量が統一されているため、生徒ごとの喫食量や残食の実態を十分に把握しにくい。また、残食には給食の量、献立、味、喫食時間、給食指導などの複数の要因が関係している可能性があることから、残食の実態や要因が十分に把握できていないとまとめさせていただいています。

それに関しての皆さんから要望です。

残食に対しての「指導・個別」ができる環境の整備（指導員や栄養教諭の配置）。

提供時に個別で小盛、大盛などができれば、全体の残食が減少。

残食が起きないよう児童生徒が選択する力、判断する力を養う。また、栄養について定期的に全児童生徒に対して講習を行う。これは、中村慎一朗委員説明よろしいですか。

○委員（中村慎一朗）　河村委員長と同じような感じなんですけれども、自分が食べる量というのを把握することと、あとは、把握した上で、中学生になると成長期ですから、身体の差が出てくる中で、自分はどういった栄養を取る必要があるのかということも、家庭科でやるかもしれないですけれども、勉強していくというのは必要なんじゃないかなと思いました。

○委員長（河村康之）　次、おいしい給食、小学校のような自校式給食で残食が減少するということが、松﨑百合子委員からですね。

次、おいしい給食の提供と喫食時間を確保することで、残食が減少する。これは大塚委員から。

皆さんからいただいた要望を簡単にまとめましたら、個別の指導体制も含めて考えて、食べれる量も含めて、生徒の個人に配慮した量の提供かな。あと、食に関する自己管理能力の育成が必要。そして、何よりもおいしく喫食できる給食の環境の充実は、当然給食がおいしいに特化したことはありませんが、給食時間が楽しければ、みんなと一緒に食べれて、先生も関わっていただければ、おいしい給食になり得るということ。しっかりそういうことをやっていけば、残食は減ってくるということも含めて提言の中に入れていこうと思っています。

皆さんのほうから何か、こういうことがということがあれば。よろしいですか。

○委員（河野敏生）　平野中学校は、今年度だと思うんですが、給食便りというのを見せてもらって、「残食が多いです。皆さん食べましょう」というお手紙が配られていたんですが、僕としてはもう一歩頑張ってほしかった。生徒みんなに向かって、残食が駄目です、残食したらこんなふうに食べれない人もいるんだからというのは分かるんだけれども、おいしい給食を求めるために私たちは給食を作

っている人に申し入れましたとか、さらに上のレベルのことをやってほしかった。どんなメニューのときはいっぱい余ったけれども、このメニューのときはたくさん食べましたなどのデータをもって交渉して、それを生徒たちに、私たちはあなたたちの状態を見て話し合ってきました。生徒会、給食委員の生徒たちが、ただ食べましょうだけじゃなくて、さらに上の自治的な活動をここでしていただき、給食時間が少ないという声が出てきたなら、それを先生たちと交渉しましたなど、今、僕たちが一生懸命考えていることを、給食委員の子どもたちにもやってほしいなと僕は思います。

○委員（大塚みどり）　食育のことを書いていますけれども、具体的に理科や化学で学ぶから、生徒１人の栄養摂取量を、自分で、炭水化物は１日どれぐらいだと、自分の家だとコップ１杯、カップ１杯とか。それが今日できなくても、最近食べてないからたんぱく質を取ろう、たんぱく質や野菜を、自分たちは実は１日これぐらい取らなきゃいけないと、委員会の生徒が呼びかける。これを取るのを意識していくとロスになる残食が少なくなるんじゃないかとか、生徒ができることで効果が出てくると思うので、この中には、１人の栄養摂取量を育てていくと、提言に入れてもらうと具体化されていいかなと思いました。

○委員長（河村康之）　ありがとうございます。当然、１人、成人、１日何カロリーとかが決まっています。中学生も当然あると思います。ただ、嫌いなものは食べないとか、残食も出てきます。今、大塚委員が言われたように、声を上げる生徒は、残食しないんだと思うんですよね、食べましょうと言ってくれる方は。全体を大きく見たらこれも食育の一環になってくると思いますので、生徒の意見も含めて残食が出ないような工夫を学校全体で考えていかないといけないと思いますね。

残食の管理については、提言の中で何かしらコメントを考えさせていただこうと思っております。

残食管理につきまして、皆さんのほうから何かございますか。いいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー８、運搬方法について読みますね。食事の運搬・搬入時には、転倒ややけどなどの事故につながる可能性がある。

運搬・搬入における衛生管理も必要となる。

学校ごとに校舎構造、搬入入り口ですかね、配膳場所、階段、エレベーター等の設置条件が異なることから、各施設において安全性・衛生面を踏まえた整備が必要である。

設備整備には費用や維持管理面での負担も伴う。課題として、学校ごとの施設条件、安全・衛生面と記載し、給食での運搬時には、転倒ややけど等の事故が起こる可能性があり、食品の品質を保つための衛生管理の配慮も必要となる。また、学校ごとに施設条件が異なるため、安全性や衛生面、設備・運搬方法、費用や維持管理の面を含めたことが課題とまとめさせていただきました。

皆さんからの要望として、安全かつ円滑な運搬ができる施設整備の計画的な実施を求める。配膳室を造るべきである。給食運搬用のエレベーターは準備時間短縮による喫食時間確保やそれに伴う残食削減に有効であり、最終的には全校整備が望ましいと。

一方で、物価高騰を踏まえ、財政面を考慮した現実的な計画が必要。多目的利用や国の補助金の活用、「既存のエレベーター」を配膳への活用など、段階的な導入に向けて効率的な整備の検討をされたい。また、私から、食品衛生上、給食運搬エレベーターの設備が必要。しかし、この件については、学校のほうから特になくても大丈夫ということもありましたから、これは削除してもいいと思います。

給食運搬時にも搬入が速やかに行われるよう、適切な場所への搬入室、エレベーターの設置を行う。搬入環境の整備をしっかりやってくださいということ、財政負担も考えてくださいということ。

一番大事なことは、食品を運ぶということですから、衛生面は非常に、十分注意はしなければいけない。転倒ややけどなど気をつけないといけないということが今回の運搬方法についての提言と考えております。

皆さんのほうから何かありますか。

○委員（大塚みどり）　この運搬方法は、最初の安全かつ円滑な運搬ができる、これがまず基本だと思います。ほかの異物が入らないように安全な調理をして、そして、配送を行うための、結局、委員会としてはマニュアルを当然作ると思います。そのマニュアルの中に、もし私たちが条件をつけるなら、それぐらいにしておかないと、当然これは委員会がするところなので、５校の実態を見ながら作っていくと思うので、その中にコメントとして、例えばこれこれこれと、入れたければ入れてもいいかなと私は思います。

○委員長（河村康之）　ほかありますか。

○委員（岡部かおり）　以前、河野委員が、二重食缶を利用して、カートの利用もと言われてあったと思うんですけれども、太宰府の視察の話を聞いた時も、食缶は二重食缶を使用し、倒れても大丈夫という感じであったので、今、大塚委員が言われたように、例えば、二重食缶の使用やカートの利用についても考える必要があるのではと要望してもいいと思います。

○委員長（河村康之）　安全と衛生面も十分注意しての配送ができるような工夫という形かなと思います。

ほか。

○委員（河野敏生）　エレベーターも欲しいんですが、人用のエレベーターを使った経験もあるので。、エレベーターをわざわざ造らなくても僕はできると思っているんですが、各階に配膳室は欲しい。今、２項めに、配膳室を造るべきではと書いてあるんですけれども、これに「各階に」という言葉を入れてもらいたいなと僕は思っています。

○委員長（河村康之）　分かりました。、衛生面を考えて、学校の各階に給食用の配膳場所の確保が必要という表現を入れさせていただきましょうかね。

あと、皆さんのほうからありませんか。ナンバー８の運搬方法につきまして、よろしいですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー10になります。

ここから大項目が変わります。項目としては、魅力ある給食と食育の項目としました。

ナンバー10、生徒・保護者の意見について、実際に給食を喫食する生徒の意見やニーズを把握する必要がある。

生徒の意見をどのような方法で把握するかが明確ではない。

生徒の意見を、給食の在り方を検討する際、どのような位置づけをするか整理する必要がある。

日頃から子どもの食事の状況や嗜好を把握している保護者の意見も十分に踏まえ、給食に係る内容の検討をする必要がある。

課題として、意見の把握の方法や検討上の位置づけと記載し、実際に給食を喫食する生徒の意見やニーズ、子どもの食事の状況や嗜好を把握している保護者の意見を把握する必要がある一方、その把握の方法や給食の在り方を検討する際に生徒の意見をどのように位置づけるかまだ明確でないとまとめました。給食を食べるのは、当然、子どもたちであります。また、子どもたちを学校に送っている保護者の意見もそれなりに必要ではないかということであります。

あとは、皆さんから要望をいただいていますので、説明をしていただきながらと思っています。保護者との面談の際に、食事に関する話も項目に入れると、中村慎一朗委員、保護者との面談というのは、学校での面談ということですかね。

○委員（中村慎一朗）　そうです。

○委員長（河村康之）　面談時に給食関する意見も聞いたらどうかということでした。

短期的には全員制給食の導入を急ぐこと。長期的にはオーガニック給食、自校式の最高の給食を。

アンケート調査の定期的な見直しと、委託業者評価への活用。子どもが求める「適温」や、「おいしく食べられる状態」を検証するため、アンケートの質問内容や対象を隔年で見直すこと。委託業者の客観的な評価とサービス改善を直結する仕組みとなる。大塚委員、これも業者に対するということですか。

○委員（大塚みどり）　今までは、大野城は特に選択制で、ランチ給食に対しておいしくないなどいろいろ声は出ています。今度は、全員制になったときは、みんなが同じものを食べますので、アンケートの内容も工夫してほしい。委託業者も、生徒たちの感想や保護者の評価を見ましたら、改善していくことに直結できるんじゃないか。ランチ給食だけを評価していたけれども、弁当とかパンの人にはなくて、今回から一つになるということなので、非常に委託業者の評価にもつながっていくんじゃないか、一つの手だてになるんじゃないかなと思います。

○委員長（河村康之）　分かりました。子どもや親だけじゃなくて、業者にも答えていただくということです。分かりました。

次、全員制給食の推進に当たって、生徒の意見も聞き入れるということですね。生徒に実施前の試食会を行う必要があるのではないかということを私が言いました。

○委員長（河村康之）　これまでのアンケート結果から生徒の意見を読み取ることができるのではないかということで、過去のアンケートもひもといてくださいということですね。

簡単にまとめましたら、導入前はいろんな意見を聞いてくださいと。また、生徒・保護者の意見を反映した給食の評価を今後実施してもいいんじゃないかと。給食業者も含めてですかね。

あと、継続的な給食の質の向上ということで、業者さんに定期的に報告をしてもらう中で、生徒や保護者の意見も加えながら、よりよい給食を提供していただくような工夫が必要ということで、アンケートも含めて、生徒・保護者の意見を取り入れる提言を考えていきたいと思っています。

生徒・保護者の意見について、皆さんのほうから何かございますか。

○委員（岡部かおり）　先ほど河野委員から、給食委員にも考えさせる。これはとても大事だと思うんですけれども、残食の管理のほうに入るのか。ナンバー10の生徒・保護者の意見の中で、給食委員にも考えさせる、今までは選択制だったので給食委員というのがあまり求められてないんでしょうけれども、小学校でも、給食委員は給食前に必ず配膳室の黒板にメニューを書いて、今日のカロリーを書くことを小学校でもやっていたので、大事になってくると思うんですけれども、これは、河野委員としては残食のナンバー７に入れるのと、ナンバー10の生徒・保護者、どちらですかね。

○委員（河野敏生）　ナンバー７のほうがすっきりします。

○委員（岡部かおり）　それに対して、保護者や生徒の意見になると具体的にしたほうがいいですよね。給食委員、例えばみたいな感じですかね。〔「具体的に、でもね、それこそ先ほどの体育会のタイマーを、それは提言に含めない」の声あり〕

○委員長（河村康之）　大きくまとめると、給食委員とか生徒とか、具体的な校名等はなかなか書きにくい部分があるからですね。広く捉えて、給食委員も生徒であるだろうし、保護者であるかもしれませんから、そういう方の意見を聞いてという、要望の中で入れる形かなと思っています。

いいですか。じゃあ、ナンバー10の生徒・保護者の意見については、以上でよろしいですかね。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー11のメニューの選択についてです。

生徒の個人差や嗜好と、全員制給食としての一定の献立、量を提供することの両立が課題である。

メニューの選択が可能な場合には、残食や食品ロス、自己管理能力との関係を整理する必要がある。課題として、個人差、嗜好と全員制の両立と記載し、全員制給食では、生徒一人一人の体格、活動量、嗜好などの違いに応じた選択が難しく、一律な量や献立では、満足度や喫食量に差が生じる可能性が

ある。このため、生徒の個人差や嗜好と全員制給食としての一定の献立・量を提供することの両立が課題となるとまとめました。

皆さんの要望では、自己管理能力を育てる。月に１回だけ好きなところで食べて楽しめる。

メニュー選択制の導入。ご飯だけ食缶方式にしてみては（小盛りの子には別のものを補う）。

カレーなど選択できる仕組み、ＡＢＣなど複数のメニューへの対応を。

生徒が楽しめる魅力ある献立づくりと栄養のバランスの充実を求める。

提供するだけではなく、生徒への食育指導が行えるよう、栄養指導員を各校に配置。

献立については、様々な献立を生徒が選んで、食べられるのが本当はいいんでしょうけれども、果たしてそこが学校給食の中でできるかどうかというのは疑問です。前回、松﨑百合子委員から、学校の給食、メニュー表をいただきました。あのとき、何か、１日だけありましたね。生徒が選んだメニューもありました。そういうことも取り入れて、生徒が選択をできる機会があったほうがいいんじゃないか。

また、生徒の個人に配慮した量の調整などができるような工夫も必要。また、魅力ある栄養バランスを両立した献立の充実を行っていったらどうか。また、選択する力を育てる食育、栄養指導の充実ということで、子どもたちが選べることも、提言の中に入れてみたいと思っております。

メニューについて、皆さんから、何か追加で入れたらどうかというのは。

○委員（中村真一）　メニューの項目に、メニューの選択ということになっているんで、月に１度だけ好きなところで食べて楽しめるというのは、メニューの選択になるのかなと思うんですけれども。

○委員長（河村康之）　それをあえてここに入れなくても全然いいと思います、メニューじゃないからですね。多分、僕が書いたんだと思うんですけれども。

○委員（中村真一）　食缶方式とかになると大変じゃないかなと思ってですね。

○委員（大塚みどり）　ここに書かなくても、実際に小学校はやっているところがあります、自分も勤めたことがあります。年に１回、６年生と１年生がグループで、自分たちはここで食べる。学校で。具体的にやっているんですけれども、ここで上げなくてもね。何かそういうこともあるということは、大野城がもしかしたら知らないかもしれないんですけれども。

私は、ここでメニュー選択というのが、どういう言葉を使うか。セレクトをよく私は使ってきたので、何か工夫したほうがいいかもしれないなと思いました。

○委員長（河村康之）　分かりました。メニューの選択、セレクト、考えますね。

○委員（大塚みどり）　実際に、静岡とか愛知とか、毎日でなくて、今日はたんぱく質を変えてみましたと、魚と肉、鶏肉と豚とかですね。そして、エネルギーのほうで米かパンを選択をしていくということから入ってもいいかな。例えを使うなら、何かそういうのでもいいけれども、多分、おそらく業者は分かっていると思うので、先進地をぜひ参考に、生徒に月に１回とか楽しんでいただけたら、私はそう思っています。

○委員長（河村康之）　選べる献立、１か月前に注文できれば変わる可能性もあります。提言の中でそういうことも何か入れときましょうかね。できるようなアプローチをかけてもらいたいということですね。分かりました。

あと、メニューの選択について、皆さんのほうからありますか。よろしいですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー12、汁物の提供についてです。

調理・配送から喫食までの時間経過による汁物の温度が低下する可能性がある。

汁物を提供する場合、運搬・配膳方法や使用する容器などが温度、安全性、衛生管理に影響する。

小学校と中学校では施設や生徒の状況が異なるため、同一の提供方法が適用できるとは限らない。

汁物を含む給食の提供方法と、必要となる設備等の関係が整理されていない。課題として、温度、安全、衛生と施設条件と記載し、調理・配送から喫食までの時間経過により汁物の温度が低下する可能性があり、運搬・配膳方法や使用する容器などが温度、安全性、衛生管理に影響する。また、小学校と中学校では施設や生徒の状況が異なるため、提供方法と必要な設備との関係が明確ではないとまとめました。

皆さんの要望には、温かい汁物を安全に提供できる環境体制を整備し、食育の充実につなげてほしいということでありました。

明日、給食を食べるから、果たして温度がどうなっているのか、どんな配膳になっているのかも確認はできると思います。温度管理、衛生面の確保が大事だと思っております。また、容器や設備もしっかり整備されているのかということも大事であろうと思います。保温性の優れた食缶だとか容器等が使用されることがあるのかどうかも含めて、提言にどう加えるのかを考えてみたいと思っております。

よろしいですか。この汁物の提供につきましては、よろしいですかね。

〔「異議なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　ナンバー13、食事の提供にとどまらない教育についてです。

学校給食では、生徒の発達段階などに応じた必要な栄養量があり、個人によって食事量も差が生じる。

小盛り、大盛り、お代わりなど、生徒自身が食事量を調整する場合では、必要な栄養量と本人との判断の関係が課題となる。

栄養量の考え方や適切な食事量について、生徒が十分に理解しているとは限らない。

給食を活用した地産地消による食育の推進など、地産地消と食育の位置づけが明確ではない。

課題として、必要栄養量と生徒自身の食事量調整及び給食の食育活用と記載し、学校給食では、生徒の発達段階などに応じた必要な栄養量がある一方、生徒の体格、活動量、体調等には個人差がある。小盛り、大盛り、お代わり等による食事量の調整と必要な栄養量との関係が課題となっている。さらに、適切な食事量についても、生徒の理解が十分でない可能性がある。

また、給食を食事の提供にとどめない、あらゆる面での給食を活用した地産地消による食育の推進など、食育の充実に向けた給食の活用や、地産地消の位置づけが明確でないとまとめました。

皆さんからの要望を読みます。

生徒個人への栄養指導が必要。栄養摂取基準の遵守と「個人の適量」を両立させる指導体制の確立。「学年の基本量（標準モデル）」を確認させ、生徒が基準と自身の摂取量を比較することで、自己管理能力と自立的な食習慣を養う。喫食前には食べ切れる量へ調整させ、お代わりは基本量を完食した生徒のみ求めることで、過剰摂取や偏りを防止。個人の意思を配慮しつつ、不足しがちな栄養素の摂取を促す継続的な食育指導を行い、生徒の健康な発育をさせる給食運営をするということ。

大塚委員、説明してもらっていいですか。

○委員（大塚みどり）　書いてるとおりです。

○委員長（河村康之）　そのままですね。要は、生徒が食べたい量、体に合わせた量、発達などを含めて、食べる量を指導しましょうということですかね。食育指導。

○委員（大塚みどり）　内容が、食事の提供にとどまらない教育。この内容からすると、ずれているなって、大体ここだと思いながらしたんですけれども。おなかを満たす栄養、給食から、実は食を学ぶ食育というのがここに入るんじゃないか。マナーや感謝かなと。観点が、地域食材やアレルギー、自分の食文化、何かそういうものになってこないと。ここを統一したほうがいいかなと思いました。

○委員長（河村康之）　食育の部分が多いのかな。

○委員（大塚みどり）　はい。
○委員長（河村康之）　表題、項目が、食事の提供にとどまらない教育がよく分からない部分もありますから。
○委員（大塚みどり）　そうなんです。
○委員長（河村康之）　その他なのか、これも変えましょうかね、ナンバー13。
○委員（井福大昌）　私が前回言ったことだと思うんですけれども、マナーとか日本の食文化とか、今、大塚委員が言われた感謝。例えば、モンスターペアレントで、「うちの子にはいただきますを言わせないでください。」とか。そういった、顎が外れるようなことがないよう本当の根本的なところを子どもたちにも教えていけたらなと思います。
○委員（大塚みどり）　井福委員が言っていたような内容が、この中、提供にとどまらないというところになるかなと。満腹感だけを与えた給食じゃなくて、マナー、日本の食文化、地域の食材を自分たちは食べているなとか、安全なのを食べてるな、あるいは感謝の心というのが、ここになってきやしないかと思いました。
○委員（井福大昌）　あと、肘をついて食べてるや、片足上げて食べる。
○委員（大塚みどり）　口を開けて、食べながらしゃべったりする。
○委員（河野敏生）　赤い字のところの４行目ぐらいからですね。「喫食前には食べきれる量を調整させ」というのが、妙に細かい。これ、大塚委員と思いながら。いや、実は僕もこんなふうにしたことがあるんですよ。これは担任が考えることで、学校が考えることかなと思うんです。提言書にはちょっと向かないかなと。もちろん僕もこんなふうにしていましたよ。
○委員（大塚みどり）　このタイトルからずれてきてるなと。
○委員長（河村康之）　どちらかというと、今、井福委員が言われたマナーとか食文化とか感謝とか、そういう表現なんで、単純にナンバー13は、その他でもいいのかなと思ったりもしたんですけれども。そういう意見もありますので、１回考えさせていただいて、この項目自体も見直すような形と思っています。
　あとは、全員制給食の開始後、喫食時間、残食率、生徒・保護者満足度、教員等の業務負担、アレルギー対応、配送時間、地場産物、国産食材使用割合などを定期的に検証し、継続的に改善できる仕組みを構築すること、中村慎一朗、細かく振り替えましょうということですか。
○委員（中村慎一朗）　そうです。
○委員長（河村康之）　ありがとうございます。
○委員（中村慎一朗）　継続的に改善する仕組みを構築するというのは、さっき皆様言っていましたが、給食委員会で自分たちで改善をしていく、話し合っていくというのにつながっていけばいいかなと。
○委員長（河村康之）　学校ごとに給食委員会で話し合って、絶えず見直すことで、分かりました。
○委員（中村真一）　ナンバー13の一番下の、給食をゆっくり味わい、楽しむ昼食時間を確保するというのは、ナンバー６の配膳方法やナンバー８の運搬方法を工夫することによって、時間を確保することができると思うんで、ナンバー13に入れるのでなく、ナンバー６かナンバー８に入れたほうがいいのではと思うんですけれども。
○委員長（河村康之）　そうですね。これ、松﨑百合子委員ですかね。
○委員（松﨑百合子）　そうです。
○委員長（河村康之）　ゆっくり味わえる、楽しめる給食時間を確保するということは、そういうことですかね。時間的な問題とか、ゆとりだとか、そういうことなんでしょうかね、。ここじゃなくても、ナンバー６でもナンバー８でも、松﨑百合子委員は特にこだわらないと。

○委員（松﨑百合子）　はい。
○委員長（河村康之）　給食時間が楽しくなるような形ということ。
○委員（大塚みどり）　大事なことを忘れていまして。とどまらないということは、大野城市は選択制だったので、実は検食が入ってないと思います。必ず管理職がランチ給食を検食していたと思います。
○委員（河野敏生）　してますよ。
○委員（大塚みどり）　していますか。
○委員（河野敏生）　太宰府市は、校長が食べてました。
○委員（大塚みどり）　今まで選択制だったので、小学校みたいに厳格にしてほしいなと。
○委員長（河村康之）　検食というのは、校長が一番初めに食べる食事のことですか。
○委員（大塚みどり）　はい。
○委員長（河村康之）　今、ランチはやっているんですか。
○委員（河野敏生）　太宰府市がランチのときは、校長が食べてました。
○委員長（河村康之）　全員給食ですかね。今現在、太宰府は。
○委員（河野敏生）　今は全員ですが、僕が太宰府に勤めていたときは、まだランチ給食だったけれども、校長が11時ぐらいに食べてました。校長が出張のときは教頭が食べてました。
○委員（大塚みどり）　その検食が、これまではランチ給食、していたかもしれないんですけれども、アレルギーに関しては、本当にもう個人で弁当なので、しっかり検食のときの条件として入れる、小学校のように。仮定で、例えばって感じで入れるのもいいかなと思いました。
○委員長（河村康之）　検食というのは、アレルギー食に対しての検食ですか。それとも、全体的な、全員完全給食になったとき、検食ということですか。
○委員（大塚みどり）　検食する。
○委員長（河村康之）　分かりました。
○委員（岡部かおり）　それ、ナンバー１には入れないですか。トリプルチェックとかそういうので、必ず検食も行うみたいな感じでは駄目でしょうか。
○委員（大塚みどり）　先ほど、マナーなどの項目の中の２項目に、文科省が掲げています。検食をしっかり厳重にすると。だから、ここになるかなと私は思いました。
○委員長（河村康之）　どうなんですか。完全給食になったら、書かなくても検食するんじゃないかなと僕は個人的に思うんですけれども、どうですかね。分かんないけれども、あえて書かなくても。
○委員（大塚みどり）　いや、大野城市の場合は選択だったので、もう一度ですね、原点に戻って厳しく。
○委員長（河村康之）　違うんだよということで。
○委員（大塚みどり）　きちんとするべきだと。落としどころなので、アレルギーなんかね。〔「調べてみたら。」の声あり。〕
○委員長（河村康之）　そうですね。これは検証します。当然、全員給食になるから、検食は誰が食べるか分かりません、やるのかやらないのか、確認します。
○委員（大塚みどり）　小学校と違うのは、学校じゃないので、実は温度も見るんですよ。検食、中学校、全員制になったら。そういう観点が実はあります。今までと違うということで、少し重点的に入れることは大事かなと。小学校の場合は、そのまま作ってすぐ、校内なので、２時間内なので、温度管理も検食の一つなんですよね。
○委員長（河村康之）　分かりました。食べるだけじゃなくて、適温でちゃんと来ているかどうかも含めての検食ということ、これは確認させてもらって考えます。

あと、何かありますか、ナンバー13。食事の提供にとどまらない教育というところのタイトルについて、皆さんのほうから。

○委員（岡部かおり）　これは、結局、山上委員が、提供するだけになっているので、今後しっかりと栄養の理解を子どもたちにという感じで、そのことで項目が、食事の提供にとどまらない教育となったので。だから、それにプラス、マナーとかも入れる感じですよね。

○委員（山上高昭）　そもそも提供が学校給食法で決められているという前提だったから、それだけじゃなくてと、今、岡部副委員長が言ったようなことですよね。量の提供しか言ってない状況だけじゃないでしょうというところです。

○委員長（河村康之）　タイトルを考えますね。意味が分かりにくいこともあるかもしれないから、どういうことが適切かどうか、またご相談します。

ナンバー13についての項目の追加とか、何かありますか。ご意見とか。今までの、ナンバー13までの追加で何か。

○委員（松﨑百合子）　ゆっくり楽しむ昼食時間ということと、一人一人に体格や体調、嗜好など個性があり、喫食量の変化もあるので、本人の選択を尊重するということを書いているんですけれども、ここで、これをナンバー11のメニューの選択に入れたほうがいいかなと思います。本人の選択、小学校の給食であれば、全員、毎日本当にもういろんな世界中のメニューがあって、家では食べたことがないような給食がありますので、メニューを、本人が食べれない場合もあるし、食べていくというようなことで、本人の選択を尊重するということをメニューの選択のほうに入れたらいいかなと思います。

○委員長（河村康之）　そうですね、内容を見たらそうですもんね、本人の選択ですかね。メニューの選択、セレクトか何かですかね、そこに今言った松﨑百合子委員の、本人の選択を尊重するということが入るような形を考えます。

○委員（松﨑百合子）　それと、改めてですけれども、学校給食の目標で、学校給食法の第２条の目標のほうで７項目ありますけれども、食の提供だけじゃなくて、食料の生産や流通及び消費について正しい理解に導くこととか、食材とかを通じてですね。そういうことや、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めることと、本当に食の提供に関わらない目標を掲げていますので、学校給食法第２条の目標を達成するために、考慮していただきたいとか、さらに進めていただきたいとか、そういうことを入れたらいいんじゃないかなと思います。

○委員長（河村康之）　ナンバー13のところで、学校給食法云々を加えたらどうかということですね。

○委員（松﨑百合子）　そうそう、進めて。教育委員会は十分に分かっておられて、小学校はもうそれで実践されているところなんですけれども、はい。中学校においてですね。

○委員長（河村康之）　分かりました。多分、守ると思いますけれども、検討します。分かりました。

あと、ございませんか。よろしいですか。

〔「なし」の声あり〕

○委員長（河村康之）　皆さんからいただいた要望をまとめて、次回、提案させていただいて。こういうふうになりますので、もう一回、皆さんでもんでいただきたいと思っています。

ちなみに、次回なんですけれども、９月25日の議会最終日に給食委員会を行いたいと思っています。時間は議会の終了後になりますので、午後になる可能性もあるかもしれませんので、時間はまた追って話します。１時半ぐらいかなと思っています、25日ですね。よろしくお願いします。

では、今回の内容については、正副議長、事務局を交えてまとめたいと思っております。

連絡事項。先ほども言いましたが、明日、12時15分に給食の試食会がありますので、ここで。皆さん集まっていただいて、ほかの議員も入りますので、この全員協議会室で食べます。食べる前に、教

育総務課から、献立の説明とかいろんなルール、どう取ってくださいとお話もされた後、食べますので、よろしくお願いします。

副委員長、何かありますか。

○委員（岡部かおり）　席も決まっているんですよね。

○議事課係長（生座本隆志）　席は、はい、決めております。まだちょっと配席は正副委員長で話していただきたいと思いますので。〔「箸とかは。」の声あり〕

○委員長（河村康之）　お箸も持って来るんですか。

○議事課係長（生座本隆志）　お箸はあります。

○委員（岡部かおり）　最後、１点、ちょっと確認です。最初の、ナンバー１のアレルギーですけれども。中村慎一朗委員、エピペンについてですけれども、一応、教育委員会に、今現在エピペンを使用するのに、すごく１年間の消費期限がある。〔「あ、そうなんだ」の声あり〕針だから取扱いがすごく難しいんで、大野城市に、中学生にいるかとかを確認して、要望にしようかなと思うんで、いいですかね、そんな感じで。何か情報とか知ってありますか。

○委員（中村慎一朗）　いや、特に。

○委員（岡部かおり）　分かりました。

○委員（河野敏生）　僕は教員時代に２回、僕じゃないけれども、エピペンを子どもに実際に打ったことがあるんですが。那珂川の中学校では、人工呼吸の練習中の、教員がしたときにエピペンの使い方もしましたよ。そんな本物の針とかはしてないけれども、何かモデルを使っていました。

○委員（岡部かおり）　練習用のもあるんですよね。

○委員（岡部かおり）　打てるのが保育士と教員と看護師と決まってるから、今の状況がちょっとどうなっているのかなと、アレルギーの人が多くて使う人がいっぱいいるなら、そうやって研修しないといけないだろうと思う。〔「マニュアルがあるはずだから、それを聞いたらいい」の声あり〕そうそうそう、確認します。

○委員長（河村康之）　分かりました。では、それも含めてちょっと聞いておきますね。

では、事務局ありますか。

○議事課係長（生座本隆志）　ありません。

○委員長（河村康之）　長くなりましたが、明日、まず給食を試食して、次は９月25日の13時半から給食特別委員会を行いますので、よろしくお願いします。以上で本日の委員会終わります。お疲れさまでした。

（閉会　午後４時28分）