

## 盛岡市学校給食懇話会報告書（案）

本日出た意見も盛り込んで、  
最終の報告書を作成します。

### 1 設置目的

今後の学校給食の在り方や学校給食施設の整備の方向性について、意見を集約して1つの結論を出すことを目標とせず、様々な御意見をいただくこととしており、平成31年度に策定を予定している「第二次学校給食施設整備実施計画」の参考とする。

### 2 委員

別紙委員名簿のとおり。（全14名）

### 3 会議スケジュール

	日時	主な協議事項
第1回	8月9日（木）	学校給食の現状について
第2回	10月18日（木）	中学校給食について
第3回	11月29日（木）	小学校給食について
第4回	1月17日（木）	まとめ

### 4 アンケート（中学校給食について 集計結果は別紙による）

(1) 実施期間 平成30年8月27日から平成30年9月10日まで

(2) 対象

- ア 自由選択方式を実施している中学校11校の2年生生徒及び保護者
- イ 自由選択方式が未実施となっている中学校3校の1, 2年生生徒及び保護者
- ウ 自由選択方式の対象校14校の教職員

### 5 主な意見

#### 【中学校給食について】

(1) 食育等

- ・小学校から中学校まで、継続して食育が実施されることが望ましい。
- ・共同調理場方式でも、単独調理場方式でも、どこで作られたかが問題なのではなく、家庭での食事を含めて、食べるということについて子どもと向き合い、家庭で食べるご飯も、それ以外で食べるご飯もありがたくいただくという精神を身につけさせてほしい。
- ・給食は、単なる食事の提供ではなく、食に対する正しい理解や、学校給食を活用した食に関する指導の実施という目的がある中で、自由選択方

式か、弁当か、全員が同じものを食べる方式のどれが良いのかということも考えていかなければならない。

(2) 栄養

- ・保護者は、子どもの成長に必要な栄養を適切に摂取できることを望んでおり、給食に期待している。
- ・家庭でバランスの取れた食事を作るのは大変なことであり、また、様々な家庭状況もあることから、これらを考慮する必要性がある。
- ・栄養士が立てた献立の給食を、育ち盛り子どもたちに毎日提供してもらえれば、親としてはありがたい。
- ・朝晩ちゃんと食べていない子どもがいて、昼食が栄養源になっている子どもがいるかもしれないので、このことも考えて全員喫食の給食を望む。

(3) 弁当

- ・弁当作りを楽しみにしている保護者もいれば、大変だと思う保護者もいる。
- ・盛岡地域の中学校では、長年弁当だったこともあり、弁当の良さというものもあったはず。
- ・料理が苦手な保護者が増えてきているのではないか。

(4) 受託事業者

- ・自由選択方式の調理配送業務を請け負う事業者がないというのは大きな問題である。

(5) アンケート

- ・ランチボックス給食はおいしくないという声もあるが、それは、自分の好みに合わない、保護者が作ってくれたなじみの味ではないから言うことであって、決してランチボックス給食がまずいということではないのでは。アンケートの数字だけを見るのではなく、いろいろな観点から見る必要がある。

(6) 給食の実施方式

- ・食育の観点から、全員が同じ給食を食べる方式が望ましい。
- ・共同調理場方式の学校にも定期的に栄養士が訪問指導しており、食育においての問題はない。
- ・自由選択方式では、学校の受発注の事務が大変だが、弁当ではそうした事務がなく、また、行事等に参加する生徒だけ昼食時間を調整できるなどの利点はある。
- ・給食の利用が全くできないという学校（ミルク給食）が市内に残っていることは望ましくない。

## (7) 給食時間

- ・自由選択方式やミルク給食を実施している学校では、全員が喫食する食缶方式で給食が実施となった場合に、現在の給食時間で対応ができるかどうか、教員側には不安がある。
- ・そもそも学校での給食時間が短いのではないか。
- ・給食時間等の確保が難しいのであれば、準備の時間を含めて食育のカリキュラムとするなど、工夫のしようがあるのではないか。

## 【小学校給食について】

### (1) 食育等

- ・共同調理場方式も単独調理場方式と同様に栄養面も考慮されており、温かいものが食べられて、おいしい。
- ・共同調理場方式の学校でも、子どもがお礼の手紙なども書いているが、調理員さんの姿が見えないので、ピンときていないようである。

### (2) 食物アレルギー

- ・家庭でも食物アレルギーの対応は大変で、お金もかかる話である。学校給食で食物アレルギーへの対応を行うことにより給食費への影響があるか心配である。

### (3) 施設の整備方式

- ・単独調理場方式は、施設整備や維持運営経費がかかるのは分かるが、それを壊すのはもったいないと思う。子どもから調理員等へ、直接「いただきます」や「ごちそうさま」を言える単独調理場方式は良いと思う。
- ・給食の温かさなどでは単独調理場方式に利点があるが、実際に共同調理場方式でそれが問題だという意識はない。それよりも、古い施設で安全な給食の提供の確保ができなくなることが問題であり、維持経費などを含めて考えると、共同調理場方式が望ましいのではないか。
- ・子どもが減っていくことを考えると、共同調理場方式でも良いのではないか。
- ・単独調理場方式の方が、作り手の顔が見えて良いと思うが、一方で経費的なことも考えていかななくてはならない。
- ・ドライ化した単独調理場が4か所しかないというのは大きな問題である。市のすべての調理場でドライ化を進めてもらいたい。
- ・単独調理場をすぐになくすのではなく、段階的に共同調理場を整備していく方法が望ましいのでは。
- ・単独調理場方式の学校の中には児童数が少ない学校もあると思うが、少子化で子どもの人数が減っていく中で、どの段階まで維持し、どの段階

で集約するかなどの基準も必要ではないか。

- ・単独調理場方式と共同調理場方式には、それぞれ長所短所があるが、大きな課題は、施設の老朽化というところである。安全な給食提供のためには、この点を解決していかなければならない。安全に給食を提供できるような施設ができてほしい。

(4) 既存施設の修繕

- ・新たな施設整備だけでなく、既存の施設の修繕についても計画的に進めてもらいたい。

(5) 調理員

- ・調理員は、学校の職員としても、子どもの教育に様々な形で関わっている身近な存在である。