

令和6年度 第1回平塚市総合教育会議 議事録

開会の日時

令和6年11月22日（金）10時00分から11時40分まで

開会の場所

市役所本館 3階 302会議室

会議の構成員

市長 落合 克宏 教育長 吉野 雅裕 教育委員会委員 菅野 和恵
同委員 大野 かおり 同委員 増井 峰夫 同委員 小林 誠

関係部課長等

教育総務部長 長谷川 孝 学校教育部長 石井 鮮太 社会教育部長 石川 亜貴子
教育総務課長 野地 剛 学校給食課長 吉澤 達夫
教育総務課教育総務担当長 渋谷 悟朗 同課主査 鈴木 俊貴
学校給食課給食運営担当長 伊藤 淑江
同課中学校給食推進担当長 諸星 薫

事務局

総務部長 市川 誠
行政総務課長 齊藤 和子 同課行政管理担当長 岩田 浩二
同課主事 高橋 珠緒

傍聴人

0人

会議概要

1 開会

○総務部長

お待たせいたしました。これより、令和6年度第1回平塚市総合教育会議を開催いたします。本日はお忙しい中、御出席いただきまして、誠にありがとうございます。私は、協議・調整事項以外の部分について進行を務めさせていただきます、総務部長の市川でございます。どうぞよろしく願いいたします。

本日、報道機関の方が取材で傍聴されます。記者に限り、撮影を許可してもよろしいでしょうか。

（全委員異議なし）

ありがとうございます。

それでは、開催に当たりまして、教育委員の交代がありましたので御紹介させていただきます。9月30日の任期満了に伴い守屋宣成氏が退任され、10月1日からは後任として小林誠委員が就任されております。

では、小林委員から御挨拶をお願いします。

○小林委員

皆様おはようございます。10月から教育委員を拝命いたしました小林誠と申します。平塚在住で事業は物流会社を営んでおります。よろしく願いいたします。

○総務部長

ありがとうございました。次に、落合市長から御挨拶を申し上げます。

2 平塚市長 挨拶

○落合市長

皆様おはようございます。市長の落合です。

本日は令和6年度第1回平塚市総合教育会議でございます。委員の皆様には御出席をいただきまして、誠にありがとうございます。日頃から、平塚市の子どもたちの健全な育成、また教育行政の充実と発展のため、御尽力をいただいております、改めてお礼を申し上げます。

さて、今日のテーマですが、平塚市では今年6月に平塚市学校給食センターが完成いたしました。8月23日には開所式をさせていただき、委員の皆様、御出席いただき、ありがとうございました。9月から小学校21校、中学校15校へ給食の提供を開始しました。子育て支援におきまして、子どもたちの成長に合わせ、栄養バランスの取れた完全給食は必要という考えで、中学校でも完全給食を実施するため、長年、取組を進めてきました。思いが形となりまして一日最大15,000食の給食を調理可能な県内でも最大級の施設を完成することができました。学校給食センターは2階建てとなっております、1階が給食調理エリア、2階は食育の推進エリアとなっております。食育推進エリアにおきましては、調理室を上から見渡す見学窓を設けたり、展示ホールでは実際に調理や衛生管理を体感できます。また、ライブカメラの映像で各調理エリアを見ることができ、施設見学に来た子どもたちに楽しんでもらえるようになっております。

今回の会議では、本市の学校給食の現状や取組、地域の特性を活かした食育の推進など、皆様との意見交換を通しまして、これからの学校給食や食育推進について考えていきたいと思っております。

結びに、本日の会議が「未来の礎を築く教育のまち 平塚」の実現に向けて、有意義なものとなりますよう活発な御意見、御議論をいただくことをお願いし、私からの挨拶に代えさせていただきます。今日はよろしく申し上げます。

○総務部長

ありがとうございました。それでは、本年度最初の総合教育会議となりますので、私の方から、名簿順に御出席の皆様のお紹介をさせていただきます。お座りになられたままで結構ですので、一言ずつ御挨拶を頂戴したいと思います。

落合市長と小林委員には御挨拶をいただきましたので、続きまして、吉野教育長お願いいたします。

○吉野教育長

皆さん、おはようございます。教育長の吉野でございます。もともとは中学校の教員をしておりました。私が小学校のころはまだ脱脂粉乳の時代でございました。よろしくお願いいたします。

○総務部長

次に、菅野委員お願いいたします。

○菅野委員

おはようございます。教育委員の菅野と申します。東海大学の健康学部で教員をしています。よろしくお願いいたします。

○総務部長

次に大野委員お願いいたします。

○大野委員

大野と申します。元小学校の教員です。どうぞよろしくお願いいたします。

○総務部長

次に増井委員お願いいたします。

○増井委員

おはようございます。増井と申します。任期2年目になります。歯科医師をしております。私も脱脂粉乳の世代です。よろしくお願いいたします。

○総務部長

ありがとうございました。なお、本日事務局といたしまして、市長部局と教育委員会の関係部課長及び担当が出席をしております。

では、次第の3になります、協議・調整事項に移らせていただきます。ここからは、平塚市総合教育会議設置要綱第3条の規定に基づきまして、落合市長に進行をお願いいたします。

3 協議・調整事項

本市における学校給食と食育について

○落合市長

それでは協議・調整事項ということで始めさせていただきます。本市における学校給食と食育について皆さんと意見交換をさせていただきたいと思いますが、まず、教育総務部長から、本市の学校給食と学校給食センターについて説明をお願いします。

○教育総務部長

それでは説明をさせていただきます。お手元の資料の平塚市の学校給食と学校給食センターの概要を御覧ください。

はじめに、学校給食の現状です。本市の学校給食は、昭和23年以来、小学校の教育計画の中での重要施策として位置づけ、施設整備と内容の充実を図ってきました。小学校28校では、御飯やパンなどの主食とおかず、牛乳を提供する「完全給食」を実施しています。28校のうち21校を共同調理場方式として、東部・北部学校給食共同調理場で調理した給食を提供してきました。このほかの7校は、単独調理場方式として、各校に設けられた給食調理室で調理した給食を提供しています。

一方で中学校15校では、牛乳のみを提供する「ミルク給食」を実施し、昼食については、お弁当を各自で持参することを基本とし、生徒がお弁当を持参できないときのために、各学校で当日の朝に注文ができる業者弁当の販売を行ってきました。

しかし、家庭環境や社会情勢の変化がある中で中学校給食を望む声が高まってきたことから、小学校と同様に中学校での完全給食の実現を目指すとともに、老朽化した東部・北部共同調理場の2場の課題解決のため、一日約15,000食提供可能な新たな学校給食センターの整備を進め、今年の9月から小学校21校分、中学校15校分での完全給食の提供を開始しています。

次に、2の本市の学校給食の特徴として、はじめに「きめ細やかなアレルギー対応」についてです。全ての児童生徒が、安全に安心して一緒に温かい学校給食が食べられることが理想だという考えの下、本市の学校給食では、一人でも多くの児童生徒に給食を食べてもらえるよう、全ての調理場で「食物アレルギー対応食」を提供しています。

提供内容としては、特定原材料の8品目である「卵、乳・乳製品、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ」のうち、「そば、落花生」は給食食材として使用しないこととし、「卵、乳・乳製品、えび」のアレルギーを有する児童生徒に対しては、これら食材を使用していない献立である「除去食」を提供しています。新しい学校給食センターでは、小学校エリア、中学校エリアそれぞれに、食物アレルギー対応、食専用の調理室を設けて対応しております。

続きまして、「地場産食材の活用」についてです。学校給食では、地場産物を使用して食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、児童生徒がより身近に実感をもって地域の自然や食文化、食料の生産や流通などに関する理解を深めるとともに食への感謝の念を育む面で重要なことだと考えています。本市の学校給食では食材の安全性の確保に努めながら、地元農家が生産した新鮮な野菜、平塚漁港で水揚げされた魚や水産加工品等、地場産品の使用を推進し、児童生徒の郷土への理解と愛着を育むよう取り組んでいます。

令和5年度の実績ですが、使用した平塚産野菜は玉ねぎ、小松菜、もやし、白菜など、

23品目で、品目ベースで47.9%の割合となっています。野菜以外の地場産品は、やまゆりポーク、さば、ゆでカオリ麺、小松菜&トマトパン、カオリ小麦パン、さといもコロケ、みかんパンの7品目です。

米の使用状況ですが、単独調理場では、以前より各調理場で御飯を炊くことができるため、通年で平塚産米を使用しています。

一方で、これまで東部・北部共同調理場では、炊飯設備が無かったため、委託炊飯を活用しており、使用のお米を指定することが難しく、一日の提供食数にも制限があり、国の推奨している米飯給食の基準の4回より少ない提供回数となっていました。

今回、新たな学校給食センターではこの課題を解決するべく、炊飯設備を導入し、センターから配送される小中学校36校においても、平塚産米を使用した米飯給食を国の推奨している基準を満たす提供が可能となりました。このことにより、地場産食材の使用の拡充につながると考えています。

最後に、4の学校給食センターの施設の特徴の(2)の学校給食を活用した、さらなる食育の推進として、「新たな学校給食センターを活用した食育の取組」についてです。冒頭の市長の発言の中にもありましたけれども、施設の2階には、食育の推進のためのエリアを設けております。煮炊き調理室などが上から見渡せる「見学窓」を設けているほか、展示ホールでは、実際に調理や衛生管理を体感することができ、また各調理エリアに設置しているライブカメラ映像を見ることもできるようにして、施設見学にきた子どもたちに楽しく学んでもらえるようにしています。また、学校給食センターのホームページでは、毎日の献立を写真入りで紹介したり、施設を紹介したりしているところです。

今後は、食への関心と理解を深めるため、給食に関する情報の発信のほか、給食献立の人気メニューの料理教室の開催など、学校給食センターを拠点に、食育の取組を推進していきたいと考えています。

私からの説明は以上です。

○落合市長

ありがとうございました。ただいま教育総務部長から本市の学校給食と学校給食センターについての説明がありました。続けて、本市の学校での食育の取組についての説明を学校教育部長からお願いします。

○学校教育部長

続きまして、本市学校での食育の取組について、資料を御覧ください。

令和6年3月策定の「第3次平塚市食育推進計画」においては、心身の健康を増進する健全な食育の推進と持続可能な食環境づくりや地産地消にも継続的に取り組むための目標が設定されています。

まず、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」における児童生徒の年齢期の市の取組内容としては

- 学校における食に関する指導及び給食の提供
- 学習指導要領に基づいた食教育
- 生活習慣病予防のための健康教育
- 家庭への食育
- 地域とのつながりによる食育

となっています。

このうち、「学校における食に関する指導及び給食の提供」と「学習指導要領に基づいた食教育」につきましては、主に教育現場で取り組んでいるものとなります。

次に、「地域の特性を活かした食育の推進」における児童生徒の年齢期の市の取組内容としては

- 学校・保育所等による給食等を通じた行事食など食文化の伝承
- 栄養教諭及び学校栄養職員等による食に関する指導の充実
- 小中学校における食に関する年間指導計画の策定と内容の充実

となっており、これらにつきましても、学校と行政が連携して、取り組んでおります。

令和5年度の実施状況としましては、各学校において、「食に関する指導」の全体計画を作成し、小・中学校の食教育推進担当教員と栄養教諭及び学校栄養職員が集まる食育推進担当者会で情報交換などを行い、連携して食に関する指導等を行いました。

具体的な内容としましては、給食の時間での喫食指導、行事食・国際食・郷土食の献立にあわせた給食資料の配布、献立表や給食時間中の放送を活用した地場産品の説明のほか、栄養教諭等による指導だけではなく、家庭科や社会、国語等の教科や学級活動や行事など特別活動の中で、食に関連した指導を展開するとともに、生産者とのふれあい給食や平塚産野菜を使用したベジ太給食の実施、給食だよりの発行などを行っています。

「食に関する指導」の実施回数としましては、年間で小学校では2,544回、中学校では226回となっています。

今後、中学校での完全給食開始により中学校での食に関する指導がより充実することを期待しています。私からは以上です。

○落合市長

ありがとうございました。ただいま、本市学校での食育の取組についての説明がありました。ここまでのところで、教育委員の皆さんから、御意見や御質問がありましたら、忌憚なくお話しください。まず、菅野委員、いかがでしょうか。

○菅野委員

長年の懸案であった中学校での完全給食が実施されたこと、大変嬉しく思います。共働き世帯が増加するとともに就労形態も多様化している中、保護者が毎朝お弁当を準備することも負担である時もあると思います。成長期にある児童生徒の皆さんの心身共に健やかな成長を支えていくために栄養バランスのとれた昼食を保護者に代わり実施することは、現代の社会環境では重要な取組だと思えます。

また、クラスみんなで協力して配膳を行い、一緒に同じものを食べるという行為は大人になっても記憶に残る大切な思い出であり、食育という観点からも大きな成果をあげるものであると感じます。

大きく2つ質問をしたいと思えます。

中学校での給食の開始となりましたが、生徒や保護者、学校の反響等はどのような状況でしょうか。また、給食を開始したということにより、昼食時間をはじめ日課の見直しをされたと思いますが、そのことによる学校現場での混乱等はなかったのでしょうか。加えて、給食を食べる時間が少ないといった意見をニュース等で見ることもあるのですが、給食時間としては十分な時間の確保はされたのか教えていただきたいと思えます。

もう一つは、平塚市では、教育総務部長からお話がありましてとおおり、新しい学校給食センターで小・中学校約15,000食の給食を提供しているとのことですが、日々の献立を作成し、食の安全を司る栄養教諭の先生方の責務は重く、大きいものであると思えます。業務量にあった適切な人員配置となっていることを望みますが、現状はいかがでしょうか。

○教育総務部長

まず、現場の反響等についてですが、一口で言えば、概ね好評であるにとらえていません。現在、教育長とともに学校訪問をさせていただいており、学校で声をかけてみると、「温かい」「美味しい」などの声もいただいています。保護者の皆さんからも御礼の御連絡をいただいたこともありますし、子どもが給食のメニューを家で作ってほしいと言うので、レシピを教えてほしいとのお問合せがありました。そういった意味で好評をいただいていると感じています。

次に、日課の見直しについて学校に混乱が無かったかという点ですが、中学校では今まで持参したお弁当を食べる時間のみ確保していたので、配膳や下膳の時間を確保していませんでした。それを中学校の時間割に割り込ませてもらうという点では、学校には、いろいろな工夫をしていただいたという経過はございます。日課の変更が伴うことは早い段階から分かっておりましたので、学校給食課と中学校の先生の代表と何度も協議の場を持たせていただいて、調整のお願いを重ねてきました。正直、実施してみないとわからない不安はありましたけれども、実際に始まってみると、学校の皆さんの御協力や工夫をしてい

ただいたおかげで、混乱なく動いていると思います。また、配膳の時間などが生じるため、食べる時間が短くなってしまうのではないかと御指摘もありましたけれども、中学校の調整によって、一般に給食に必要な時間とされる30分～35分の時間は、どの中学校でも確保しています。

学校の栄養職員については、大きく学校給食の管理と栄養指導の2つの仕事があります。これまで、東部調理場と北部調理場で分かれていて、それぞれの食数に合わせた職員が配置されていたのですけれども、それが15,000食になり、栄養士にかかる負担はどうかという点は学校給食課長から説明いたします。

○学校給食課長

栄養士等の配置につきましては、国の配置基準で決まっております。この配置基準に基づきますと、東部・北部調理場は、提供食数それぞれ4,000食で栄養教諭等の配置が2人でした。実際、栄養教諭2人だと足りませんので、市の栄養士一人ずつ配置するとともに、学校給食課にも2人の栄養士を配置し、計8名で業務分担をしておりました。

センターができた後は、国の配置基準だと栄養教諭等の配置は3人となり、もともとの計4人から1人減ってしまいますが、今年度においては、これまでの2場が年度途中での統合になりますので、県費栄養職員は変わらず4名在籍しております。しかし来年度は、県費栄養職員が1人減員となってしまいます。

現在はその他、市費栄養士が正規・会計年度任用職員合わせて6人、県費職員と合わせると合計10人いるのですが、来年度は9人となります。中学校給食開始前と比べますと今年度は2人増員となっているわけですが、中学校15校分の給食提供管理と食に関する指導の業務が増えるということで、現場では大変苦慮しているところです。来年度更に1人減るとなると大変厳しいと考えております。

本市のみならず、県内外において大型の調理場なども増えている背景もあり栄養士の配置については全国的にも、また県内においても継続した課題として基準の見直しの要望が出ています。本市でも同様に国や県に要望をしておりますが、未だ見直しは行われていない状況です。引き続き配置基準見直しの要望をしてまいりたいと思います。

○落合市長

評判については、9月以降、中学生に会う機会があると、「給食はどう？」と必ず聞きます。すると、皆さん、「美味しい」と喜んでくれています。またお母さん方もとても喜んでくれています。先ほど委員からも御指摘いただいたとおり、働き方も変わっていく中、学校給食について取り組んできたことに対しては、「良かった」とお礼をいただく機会があり、好評いただいていると感じています。

では、続いて大野委員いかがでしょうか。

○大野委員

児童生徒たちが食べる給食は何より安心・安全なものであることが重要だと思います。今回、学校給食センターが整備されたことで、中学校での給食を開始することができただけでなく、これまで東部・北部共同調理場で提供していた小学校21校においても、より高度な衛生管理基準に基づき、給食調理が行われるようになったことは大変喜ばしいことと感じています。私たち教育委員も先日、学校給食センターの視察に参りましたが、最新鋭の設備が導入され、衛生面もさることながら、より美味しい給食を子どもたちに沢山食べてもらいたいという皆さんの思いが伝わってくるものでした。実際に8月23日の学校給食センター開所式で私たちも試食をさせていただきましたが、同じテーブルで試食されていた市民の方からも、子どもたちが食べやすいように調理方法が工夫されていて、味付けも良いということで、御自身が子どものころの給食と比べて、食の安全面でもおいしさでも学校給食が進化しているということに驚かれていました。先ほど教育総務部長から、学校給食センターの開業により、米飯給食の充実、地場産米や地場産食材の活用の拡充が促進できるとの説明がありました。地場産食材を活用するだけでなく、給食の時間には、給食を「生きた教材」として活用し、地域の産物や食文化等について、子どもたちが理解を深め、「平塚への愛着」を育むことにつながればさらに良いと思います。また食に関する

る指導は、成長期の子どもにとって、健やかに生きるための基礎を培う大切なものであり、家庭や地域とも連携しつつ、学校の教育活動全体を通して、食育を進めていくことがますます重要になってきていると感じています。そこで、学校での食育の取組について2点ほどお伺いしたいと思います。

1点目は、先ほど学校教育部長から、令和5年度の食育の授業等の実施回数の報告がありました。小学校と比べると中学校での実施回数が少なく、今後、中学校での食に関する指導の取組をどのように拡充していくかが課題ではないかと思いますが、現時点で何か見解はありますでしょうか。

2点目は小学校の食育については実施回数としては充実していると思いますが、学校給食センターを拠点として、栄養教諭を中心に、効率よく、より食に関する理解を深められる仕組みができると良いと思いますが、何か今後の取組の予定はあるのでしょうか。

○学校給食課中学校給食推進担当長

中学校での食育についてですが、中学校や給食センターでの食に関する指導につきましては、令和7年度の取組については、現在、検討をしているところです。

今年度の取組としては、教科授業のほか、学校給食を開始する際、「中学校給食実施マニュアル」を作成し、各学校で、配膳や盛り付けの方法、正しい手洗い、はしの使い方、食事のマナー等についての指導を、給食開始に合わせて、行っているところです。

給食開始後は、毎月配布する献立表には、地場産食材を使用している日は、平塚産農産物PRキャラクターである「ベジ太」のマークを付し、生徒たちが「今日のメニューには平塚産食材が使用されている」ことを認識するようにしています。また11月の献立表には、トピックとして「地場産物・地産地消」についての記事を掲載するなど、給食を活用した食育の取組を進めています。

2点目の小学校の食育についてですが、こちらは完全給食を実施しておりますので、引き続き、食への正しい理解を養い、仲間とともに食べることによる共同、共生の精神を養うことができていると考えています。また学校給食センターに炊飯設備を導入したことにより、平塚産のお米を使用することができるようになりましたので、より多くの地場産食材を活用し、地域への理解や食料生産、流通、消費への理解を深められると考えています。

学校給食センターのWEBページでは、施設の紹介や毎月5献立の給食を画像付きでアップしていることから、盛り付け内容を分かりやすく、児童生徒のみならず、保護者の皆さんにも確認をしていただけるようにしています。

今後の予定としましては、給食センターから給食が提供されるまでや、食育に関する資料映像を、給食センターの運営事業者とともに作成する予定です。給食センターの2階にも食育推進のエリアがございますが、センターに訪れることができなくても、学校でGIGAスクール等を活用した等の資料として使っていただけるような取組を進めていきます。

○大野委員

ありがとうございます。新しい事業も企画されているということで、給食を活用した食育について、いろいろ考えてくださっているのだということが分かりました。今後も、学校と連携して、児童生徒の発達の段階に応じた学校における食育の取組を推進していただければと思います。よろしくお願いたします。

○落合市長

ありがとうございました。私が農家の出身ということもありますが、平塚は「はるみ」という美味しいお米がとれることから、できるだけ子どもたちにおいしいお米を味わってもらいたいという気持ちがあります。農協にお願いしてきたのですが、今年は取れ高、収穫量が悪かったようです。はるみをしっかりと確保できるのか組合長も心配していました。大変な量ではありますが確保してもらえればありがたいなと思っています。私も引き続き、「はるみ」についても、このエリアの野菜についても、使ってもらえるようお願いをしていきたいと思っています。

それでは、続いて増井委員いかがでしょうか。

○増井委員

自己紹介しました通り歯科医師をしていますので、歯科医師会としても発言をさせていただきたいと思います。

まずは、令和4年度の人口動態統計によると、窒息による死亡者が全国で8,646人にのぼり、交通事故死亡者の2.4倍にもなっています。

窒息の原因として、食べものを喉につまらせることが非常に多いです。お正月のお餅を思い浮かべる方も多いと思うのですが、今、子どもたちがのどにものを詰まらせる事故が非常に増えています。

日本歯科医師会では、食育の一環として、食べ物由来の窒息事故を防ぐことが、食育の一環になるのだという考えのもとに、いくつかの提案をしてきました。

学童期に関しましては、大きく3つの提案をしています。

第1は、食形態への配慮です。飲み込みやすく、ノドにつまらせにくい形に調理する。具体的には、ミニトマトなどの丸いものならばできるだけ半分に切る、またリンゴ等も小さめに切り分けるなど工夫してほしいということです。これに関しては低学年・保育園・幼稚園などの事故が多い。恐らく、平塚市の給食センターでは御配慮いただけているのではないかと思います。

2番目は、食べ方の教育です。喫食指導という項目もありましたけれども、2つありまして、まず、一口量、口の中に一回で入れる量を覚えてほしい。そして、次に口の中に入れたものをしっかり噛んで飲み込む習慣をつけてほしい。具体的には、パンを口いっぱい詰めて、窒息したお子さん、たしか小学生だったと思いますが、他自治体で事故もありました。しっかりと飲み込めるだけの量、噛むことのできる量を覚えていただく、そして、よく噛んで、唾液と混ぜ合わせてから飲み込む習慣をつけることで、このような事故は無くなるだろうということで、歯科医師会としてお願いしています。

そして第3は、小中学生特有のことですが、歯の交換期、これは乳歯から永久歯へと歯が生え替わる時期のことを言います。前歯は小学校はじめのころに生え替わるのですが、小学校中学年と高学年にかけ、乳歯の奥歯が抜け、一時的に歯が無い、そして永久歯が出てきても、噛める位置まで達していない、この期間は、非常にものを噛む力が落ちていきます。ですので、先ほど「よく噛んでくださいね」と言いましたが、「それは能力的にできません」という時期ができてしまいますので、噛む能力は一時的に低下する時期というのを理解して、「この子たちは噛むのに時間がかかるのだな」「時間がかかってもよくかみなさいよ。あなたは今噛みにくいから、よく噛むように努力しなさい」という指導をしていかないと、子どもはどんどん能力が伸びていっているところなので、一度獲得した能力は下がらないと思ってしまうのですが、噛む力は一時的に低下するというのを理解していただければと思います。

もう一つ付け足すと、コロナ禍になってから、学校での歯磨き指導がなかなかされなくなったというのがあります。さきほど、正しい手洗い指導の話がありましたが、食べたら使った道具をきれいにするというので、「歯磨きをきちんとしましょうね。」ということもできればマニュアル化していただければありがたいですけれども、そこまでいかないまでも、学校での歯磨き指導をお願いしたいと思います。口の中を清潔に保つことで、新型コロナウイルス感染症だけでなくインフルエンザ予防にも役立つというデータもあるので、御配慮いただければと思います。

○落合市長

専門的立場からの御意見ありがとうございます。

今の中で、例えば食形態の配慮とか食べ方の教育といったところで何かあれば発言をお願いします。

○学校給食課給食運営担当長

御提案いただきありがとうございます。また委員はじめ歯科医師会の皆様には、日頃から御指導いただきありがとうございます。

「食形態への配慮」についてですが、増井委員の御提案のとおり、ミニトマトやブドウ

のような噛みとりしなくても一口ではいる大きさに、なおかつ滑りやすい食材は、小学校では基本、献立において使用しないようにしています。例えばトマトなどはトマトソースなどにするなど、別の形での提供としています。

また、果物の消毒ができる施設を完備しておりますので、季節の果物を児童生徒の皆さんに食べていただきたいと考え、給食に使用しています。その中で、リンゴについてですが、8つ切り又は4つ切りの皮つきで提供し、児童が一口量を意識して噛みとりをするように、咀嚼回数を増やすことを意識するように注意喚起、形態の配慮をしています。また、新1年生が入学後、給食の開始から数か月間は、特に誤飲誤食を予防し、給食の食形態に配慮した献立としています。

二つ目の「食べ方の教育」については、学校の教職員と給食センターとのやりとりで利用している「連絡ノート」や給食時間に流れる「放送原稿」で噛み方についても話題にして、学級の中の指導で児童生徒が一口量を意識して噛みとりを行うように指導をいただいています。

また、6月の歯の衛生週間にあわせて、献立表には、歯についての関心を高めるよう、御家庭でも見ていただけるように、「歯の健康・よく噛んで食べよう」と、食形態ならびに噛み方についての情報を提供するような掲載をしています。学校のみならず啓発活動しています。

味付けについては、薄味とを感じる方もいらっしゃるかもしれませんが、学校給食法の「学校給食摂取基準」に定められていて、健康を維持し、成長していただけるように塩分量が設定されています。その塩分を基本とし、味付けの「めりはり」をつける配慮もしまして、咀嚼することにより全体的に味わって食べていただけるよう配慮をしています。様々な場面で献立について配慮して設定しています。

三つ目の「歯の交換期への配慮」についてです。

歯の交換期にあたる学校給食では、一口量を噛みとりやすく、咀嚼しやすい形態の調理、献立構成に配慮しています。

主菜の肉、魚等は一口の噛みとりを行う食材について、弾力が強くなく、永久歯の生え変わり期においてもすり潰しが容易に行えるものを採用しています。副菜のサラダ、汁物等は野菜の繊維を咀嚼しやすいように裁断して繊維を切るとか、加熱調整をしています。いずれの献立も適度な食感を残しつつ、噛んで味わうことを経験できるような構成となるようにしています。

○増井委員

本当に御苦労様です。取組を聞いて安心しました。子どもたちの楽しみが事故につながることを無いたことが皆の願いですので、引き続きよろしく願いいたします。

○落合市長

ありがとうございました。続いて小林委員いかがでしょうか。

○小林委員

中学校の学校給食が始めるということに関しては、従業員のパートの方も楽しみにしていました。「実際どうなの？」と聞いてみたところ、非常に喜んでいました。

私からは感想と、いくつかお聞きしたいと思います。

学校給食を実施するという事が単に昼食を提供するというだけではなく、教育の一環として実施されており、特に「食育」においては重要な役割を担っていることが分かりました。

また、私の事業が物流業なものですからその観点でいくと、以前は水色のトラックで「学校給食」とだけ書いてあったのですが、最近、市内を車で走っていると、「ベジ太」が大きくラッピングされていて、今、配膳、下膳の時間なのだとか感じるようになりました。キャラクターの「ベジ太」が活用されていて比較的目立つようになっており、知らない市民の人たちに対しても大変興味を引くものであると思いました。地場産品がどのようなものがあるのかを認識してもらえる一つの取組として良いと思っています。

質問ですけれども、先程、給食での地場産食材の使用実績の説明がありました。子ども

たちが給食に地元の食材が使用されていることは、私が子どもの頃はなかったように思うので、大変有意義なことだと思います。地場産食材の使用の拡充について、炊飯設備の導入以外にも何か取り組まれる予定などあればお聞かせください。

もう一つは、給食で地場産食材を使用することで、自分の住んでいるところで作られているものが何かということ、体感して学ぶと思うのですが、その食材の生産や流通方法等も学べると良いと思うので、そういった給食を活用した食育の取組の具体的な内容をもう少し詳しく教えてください。子どもたちにどう伝わるかが大切だと思うので、どういうことを考えて食育に取り組まれているのかなど、教えていただければと思います。

○落合市長

ありがとうございました。今の御質問について回答いただけますでしょうか。

○教育総務部長

まず、地場産品の使用実績を御説明させていただいたことを踏まえて、炊飯設備以外の取組について御説明します。炊飯設備によって「はるみ」を中心とした平塚産米を使えることになったことは大きなことですが、それ以外にも、先ほど少し触れたように、市内産の野菜や平塚漁港で水揚げされる魚・水産加工品がありますので、地場産食材の使用拡充をはじめ給食食材については、定期的に物資選定や入札を行って決定しています。その中で、できるだけ平塚産の野菜等を優先的に使用するようにしています。そのためには、必要な量の確保が問題になりますので、食材確保にも努力をしているところです。

地場産食材を使用した献立を考えるにあたって、平塚産だけというのはなかなか難しいのですが、「神奈川産品学校給食デー」を設定するなどして、使用の拡充を図っていきたいと思っています。

先ほど申し上げた必要量の確保がポイントになりますので、納品事業者さんにも御協力をお願いしていきたいと思います。

それと、給食を活用した食育の取組の具体的な内容ということですが、小学校では農家の方や水産業に関わる方などの生産者の方に学校に来ていただいて、お話を伺うような「ふれあい給食」という事業を定期的に行っています。生産者の方から直接お話を伺うことで、より理解を深められると思っています。

また、先ほど触れていただいた「ベジ太」について、特に低学年の児童が親しみやすいキャラクターですので、ベジ太が訪問する出張事業も行っていきたいと思っています。

○落合市長

ありがとうございました。御存知のように、現在、農業はなかなか産業として成り立っていません。デジタル化による「スマート農業」なども進めています。学校給食調理場ができて15,000食作っているということは、このエリアの農業にも大きな貢献ができるのではないかと考えています。

小林委員御指摘のとおり、地元の良いものがあるのに、子どもたちがそれを知らないというのも残念です。せっかく良いものがあるのだから栄養価の高い地元の良いものをぜひとも取り入れてもらい、子どもたち皆に地域愛のような、平塚にこのような良いもの、おいしいものがあることを学校給食をきっかけに知ってもらいたいと思います。併せて、農業への貢献につながれば嬉しいと思っています。

ただ、先ほど「はるみ」の話をしましたけれども、農産物は気候、特に今は温暖化が進んでいて、今年は収量でいえば、1反（田んぼ概ね1区画）あたりで、昨年より1俵（60kg）くらい収量が少ないともいわれています。農協の組合長も、今年はなかなか必要量が確保できないかもしれないと言っていました。しかし、その中でもなんとかということで、要望を出させていただいております。

ぜひとも、子どもたちに地元の良いもの、栄養価の高いものをしっかり提供できればありがたいと思います。

委員の皆様からの様々な観点からの御意見をいただきまして、ありがとうございました。皆様から他に何かありますか。

それでは、教育長からお願いします。

○教育長

まずは、中学校の完全給食、これは長年の市民の夢でございまして、長年の検討、取組が実を結び、実現されて大変うれしく思っています。

今までの中学生の昼食は家庭のお弁当だったのですが、子どもたちにとって慣れ親しんだ家庭の味であり、これが大人になった際は「ふるさとの味」となるのかなと思います。また、主食とおかずなどを上手に詰め込んでいる家庭のお弁当は、その配置やバランスが考えられたものであり、子どもたちはこれまでこのお弁当で食育を自然に学んできたのではないかと思います。

ただ、朝・昼・晩の3食のうち、昼食を給食とすることで、この時間には栄養のバランスの取れた食事を友だちと一緒に楽しく食べながら、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられると思います。また、地場産物を積極的に活用することで、地域の自然や食文化、地域産業への理解を深めることができるようになるのではないかと思います。これは給食を通して学べる、大変重要なことと考えます。

先程、大野委員からもありましたけれども、小学校と中学校では食に関する指導の実施回数が大きく異なります。これは今日の資料を見ていただくと小学校では指導全体の58%にあたる1,470回が、中学校では実施されていなかった給食を通じて行われておりまして、このことからついた差ではないかと明確に分かります。もちろん回数で全てを論じることはできませんが、今後、中学校でも「給食」をきっかけに食に関する指導が拡充し、「健やかな心と体づくり」と「郷土」について理解が深められることを期待しています。

ただし課題もあります。先ほど菅野委員からの御質問にもありましたけれども、学校給食センターの栄養教諭、栄養職員の配置についてです。配置基準については、国や県の基準があるのですが、担っている業務量に相応しい人員が配置されているのかどうか疑問となるところです。教育委員会としても配置基準の見直し等を要望していますが、人材確保に向けた取組を進めるとともにマンパワーが少ない中でも食育が展開できるような方策の検討が必要だと思っています。

今後は、学校給食センターを最大限活用し、学校現場とも連携しながら、効率的・効果的な食育の取組の推進をすることで、子どもたちの健やかな成長を支えていきたいと考えています。

最後に、中学校給食が始まって三か月が経とうとしていますが、嬉しいことがございました。教育総務部長から話があった通り、今学校をまわっているのですけれど、ある中学校の校長先生から、「給食が始まって、これまで学校に来なかった不登校の子どもが給食を食べに登校してくれるようになった。」といわれ、私は感動いたしました。たとえ授業には出られなくても学校に来てくれたということは、その子にとって大変大きな一歩になったのではないかと思います。給食は子どもたちにとって大変魅力的なものであると、改めて分かった気がします。

○落合市長

ありがとうございます。委員の皆様から様々な観点から御意見、御質問いただきありがとうございます。給食の必要性は、かねてより言われてきたところではありますが、私が就任した当時は学校の建物などのハード面が古くて大変な状況でした。校舎の雨漏りもひどい状況で、子どもたちの安全確保や勉強をする環境づくりに、まずはお金をかけて取り組んできた状況でした。その間も、どうやったら子どもたち、特に中学校の子どもたちに給食を届けることができるかと考えながら、ゆくゆくは完全給食を目指したいと思ってやってきました。皆様のお力で9月から完全給食が実現できたということは、平塚市の、そしてこれから平塚市を支えていく子どもたちの環境にとって本当によかったと思っています。私が中学校給食を必要だと思ったのは30年ほど前になると思います。神田中のPTAをやらせていただいたのですが、その時保健の先生が、「子どもたちが朝御飯を食べずに学校に来て、お昼も食べなく、へろへろになってしまっている子どもが多い。」と言っていました。家庭の事情などで食事が食べられないということはあってはいけませんし、

しっかりと子どもたちを育てていくため、中学校にも給食が必要だと思ったのがスタートです。おかげさまでこういう形ができたというのは平塚市にとって、子育て・教育において大きな意義があったと思います。私から改めてお礼を申し上げます。

それでは、協議・調整事項に関しては、これで終了としてよろしいでしょうか。

本日は、本市における学校給食と食育について、教育長、教育委員の皆様と意見交換ができ、有意義な時間でした。ありがとうございました。新たな学校給食センターが開業し、中学校でも今年度9月から完全給食が実施できるようになりました。また、学校給食センター2階には食育に関するスペースもあります。各学校でも給食という切り口を活用して、食育に取り組んでいただければと思います。また、家庭、学校、地域そして行政が連携して更なる学校給食と食育の推進が図られることを願っています。今後ともどうぞよろしく申し上げます。

事務局に進行をお返しします。

4 閉会

○総務部長

ありがとうございました。それでは以上をもちまして、令和6年度第1回平塚市総合教育会議を終了させていただきます。委員の皆様本日はどうもありがとうございました。

以 上