

## 令和元年度 第1回宗像市学校給食審議会議事録

令和元年10月7日(月) 午前9時00分～午前10時07分

宗像市役所 本館 301 会議室

出席者:審議会委員 11人

### 1. あいさつ

【事務局】おはようございます。皆様揃われましたので、ただいまから令和元年度第1回宗像市学校給食審議会を開催いたします。

会を始める前に、本日の資料と議事録署名人の確認をいたします。事前に資料をお送りしていましたが、皆様、お手元にお持ちでしょうか。本日の議事録署名人は、名簿順でお願いしたいと思います。議事録が出来上がりましたらご連絡いたしますので、よろしくお願ひします。

では、式次第により会を進行させていただきます。はじめに、学校管理課長からごあいさつ申し上げます。

【学校管理課長】おはようございます。本日は朝早く9時からの審議会にも関わらず、ご出席いただきまして誠にありがとうございます。また、昨年度、学校給食費につきまして、その改定手続にご尽力いただきまして、重ねて御礼申し上げます。

さて、健康、食に関する指導の充実を図るために、学校あるいは学園ごとに食育について全体計画を策定いたしまして、具体的な取り組みを進めております。一方で、国の調査によりますと、20～30歳代の年齢層については共通して朝食を食べない、野菜をなかなか食べない、特に、女性については痩せの傾向が非常に強いということが明らかにされています。そこで、私どもといたしましては、こうした現状を踏まえて、子どもたちが、まず、食に関して正しい知識と習慣を身に付けられるように、そして、学校での取り組みを家庭でも広げられるように、さらには、食に関する日本固有の礼儀や作法、いわゆる和食の文化をつなげられるように、皆様とともに、食育について今一度考えてみたいと思っております。

昨年は非常に重たい肩苦しい話題でございましたけども、本日は「平成の食」というものを取り上げまして、皆様からご自由にご意見をいただければと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひします。

### 2. 新委員委嘱状交付

【事務局】続きまして、次第2の新委員の委嘱状交付です。委員の辞職に伴い、新たに委員をお迎えしています。補欠の委員の任期は、宗像市学校給食審議会規則第3条第1項の規定により前任者の残任期間となっておりますので、令和2年5月31日までよろしくお願ひいたします。

(委嘱状を交付)

### 3. 自己紹介

【事務局】ありがとうございました。

それでは、次第 3 の自己紹介に入ります。新しい委員をお迎えしておりますので、引き続き委員をしていただいている皆様も含めて、全員で自己紹介をお願いしたいと思います。所属とお名前をお願いいたします。

(各自己紹介)

【事務局】皆様、ありがとうございました。

それでは、これ以降の議事進行につきましては会長をお願いしたいと思います。

### 4. 議事

【会長】本日は委員 1 人が欠席ですので、11 名中 10 人の委員に出席していただいております。宗像市学校給食審議会規則第 5 条第 2 項の規定により、本日の会議は成立しております。また、議事録作成のために録音しておりますので、発言される方は名前を言っていたから発言をお願いします。

#### (1)副会長の選出について

【会長】副会長を務められていた委員の辞職に伴い、後任の副会長の選出が必要となります。宗像市学校給食審議会規則第 4 条第 2 項により、副会長は委員の互選により定めると規定されています。どなたか、推薦または立候補していただける方がいらっしゃいましたらお願いいたします。

それでは、事務局に一任してよろしいでしょうか。では、事務局に一任したいと思います。何か案がございますか。

【事務局】(事務局案の説明)

【会長】事務局から提案がありました。皆さんいかがでしょうか。

【全員】(拍手・承認)

#### (2)学校給食費の状況について

【会長】次に(2)学校給食費の状況について、事務局より説明をお願いします。

【事務局】まず、資料の説明が不足しているところがありますのでご説明します。資料の 2 ページ 3 ページの同じところになりますが、注意書き※印の 4 番目です。消費税のことを書いているのですが、食料品は軽減税率の対象品目ですので、この説明は調理に使う酒やみりん等酒類のこととなります。最初に「酒類の」という言葉が抜けておりましたので、申し訳ありません、付け加えをお願いします。

それでは、資料 1 ページから説明させていただきます。昨年度、審議会におきましてご審議いただいた結果、今年度の 1 食分の学校給食費は小学校及び義務教育学校前期課程におきましては 250 円、中学校及び義務教育学校後期課程におきましては 310 円としておりますが、現在の状況をご確認いただきたいと思います。現行の学校給食費の隣に今年度の試算額を載せておりますが、こちらは、昨年（平成 30 年）の実績に福岡県学校給食会から出された給食物資の価格上昇率を掛けて試算した額になります。試算結果は、小学校及び義務教育学校前期課程が 247 円、中学校及び義務教育学校後期課程が 309 円となっております。この金額の簡単な内訳を下の方に載せておりますが、主食とはご飯、パン、麺類などのことで、曜日によってパンが出たり、ご飯が出たり、麦ご飯が出たりとありますが、ほぼ金額は決まっております。牛乳は小学校、中学校どちらも 52 円となっております、こちらも年間で決まっている金額となっております。残りのおかずについては、小学校、中学校ともに 70%弱を占める金額となっているため、栄養価や食材等を考慮しながら各学校で献立作成や食材選びをしていく必要があります。詳細については 2 ページ 3 ページに記載しておりますので、ご覧いただければと思います。以上になります。

【会長】事務局より学校給食費の状況について説明していただきました。ご意見などありますか。よろしいでしょうか。軽減税率の対象外は酒類だけということで、影響は少ないということですね。

### (3)宗像市学校給食用物資納入業者の審査方法の変更について

【会長】次に、次第の 4 (3)宗像市学校給食用物資納入業者審査方法の変更について事務局より説明をお願いします

【事務局】資料の 4 ページをご覧ください。宗像市では、各学校の給食用物資を納める業者は教育委員会にて登録手続を行い、登録している業者のみが納入できるという仕組みを整えていますが、その審査方法について変更を行いたいと考えています。変更の目的は 4 ページの①に載せておりますが、一つ目が事故発生時の行政処分の明確化、二つ目が登録手続の合理化です。一つ目の事故発生時の行政処分の明確化とは、例えば、業者が県から営業停止処分を受けた時に宗像市の学校給食への納入はどうするか、何かあった時にどのくらい休んでいただくかなど行政処分の内容も含め、はっきり決めたいと考えております。二つ目の登録手続きの合理化ですが、②に現行の流れのフローチャートを載せております。業者が学校給食に物資を納入するまでに①～⑦の手続きをしているのですが、②の資格審査は、現行では物資納入業者審査委員会を開いて行うこととしています。審査要件を 5 点ほど挙げていますが、書類での審査や警察への照会等事務手続で全て審査が可能ではないかと考えておりますので、納入資格の審査については少し合理化をさせていただき、その代わりに、先ほど説明しました事故発生時の行政処分について、物資納入業者審査委員会で委員の皆様にご意見を伺いながら、内容の決定が行えるように変えていきたいと思っております。簡単ですが、以上になります。

【会長】宗像市学校給食用物資納入業者審査方法の変更について、一点は事故発生時の行政処分の明確化、こちらを今までの物資納入業者審査委員会の中でできたらということでも説明があったかと思いますが、これに関しましてご質問ご意見がありましたらお願いします。実際、納入業者の登録に関しての審議は行われますか。書類審査が終わっている段階で、特にないということですか。

【事務局】その辺については、2年に1回、登録手続をしていただくという形をとっています。実際のところ、審査委員会で30弱の業者の方々をそれぞれ個々に審査することが困難だということが一つあり、また、登録手続は書類のみで確認できることが多くありますので、今後は書類審査に変えるということです。それより大事なものは、安全安心な給食を提供するために、納入業者には市が定める食品規格、そういったものに基づいた物資を確実に納入していただく、その流れの中で県の行政処分、食品衛生法違反などの形で営業停止処分を受けた業者がそのまま学校給食の物資を納入しているのか。こうした業者には、ある程度の、ある意味市独自のペナルティーが必要ではないのかと考えまして、審査委員会ではそういった処分の内容や期間等について審査していただく、私どもといたしましては、審査委員会の審査の内容を充実していきたいということで、ご提案させていただきました。

【会長】ありがとうございます。物資納入業者審査委員会の内容が、自分たちの安全のための審査に変わっていくのではないかと思います、他にありますでしょうか。ないようですので、次に行きたいと思います。

#### (4)食育について

【会長】(4)食育について、少し説明をしてもらってもいいですか。

【事務局】では、5ページをお開きください。食育についてということで、先ほど申し上げましたように、今、子どもたちの中でも朝食を食べていない子が増えたり、野菜を食べる量が減っていたり、その他にも世の中で言われている問題として、食品や栄養の偏りがあったり、食事の時間が不規則であったり、孤食の状況があたりします。そのような問題を考えていく中で、委員の皆さんにもご自分の食生活を振り返っていただきたいということで、下の方に「②平成の食を振り返る」ということを載せております。平成は31年あり、委員の皆さんにとっては子どもの頃のことから最近のことまでであると思いますが、必ず知っていることだと思います。最初はスイーツ戦国時代などありますが、「ティラミスとか懐かしい。」など写真を見て感じたことをご意見としていただきたいと思います。

【会長】ありがとうございます。食育については、文部科学省から「食に関する指導の手引き 第二次改訂版」が出ておりますので、それに基づいたことをしなければいけない。農林水産省からは「第3次食育推進基本計画」というものが出されておりますので、食育についてもう一度立ち止まって見直さなければならない時期だと思っています。そのきっかけとして、食に関して皆さんが日頃思われていることや、学校給食に関することをたくさん出していただいて、それらを1回2回と話し合いながら、先ほどの手引きや計画に沿

った食育になっていけばいいなと考えています。答えがあるわけではないので、日頃思われていることをどんどん出していただいて、みんなで共有していきたいと思っています。一つの材料として、「平成」という 30 年の食について載せていますので、振り返りながら自由にご意見を出していただければと思っています。学校給食は食育などの入り口であると思いますので、いろいろな問題が入ってくるのですが、何もかもは難しいと思います。優先順位を付けながらしていかなければならないと思います。どうでしょうか。先ほど課長から健康志向も出ましたし、文化の面からも出ましたが、こういうことを学校給食でもらったらという要望でも構いませんし、いろいろな切り口から言っていただくと助かりますが。

【委員】はい。資料の中に学校の全体計画が付いていたのではないかと思うのですが、付いていませんか。お母さん方、各学校では、小学校と中学校の学校給食の時間を教材にしながら学級活動というものをしており、そこでは学校給食と望ましい食習慣の形成というのを年間に必ずどの学年も 1 時間以上学習するというものがあります。そして、5, 6 年生になってくると家庭科、3 年生からは体育保健領域などに関連させながら給食の献立を教材にする、もっと言うならば「食事は大事ですよ」、「食事をしたら病気になりませんよ」、「食事は友達と仲良くしましょう」、「感謝の心を持ちましょう」、「食文化を勉強しましょう」などがあります。そういう話をしますか、子どもたちに。校長先生方がいるから聞かれたらいいですよ。知る権利があります。私は無謀にも振りますが。

【委員】うちの子たちは、すごくおいしかった給食は報告があるのと、残してしまった給食も結構報告があるのですが、おいしかったものはカレーなどの定番メニューで、残してしまったものは味の薄い緑色の物体だったとか、何を食べているのかわからないのかなと思うようなものを言ってきます。普段、家庭で出すよりも多く野菜を使ってくださると思うので、家庭でもしないといけないと思う部分はありながら、学校で食べると「友達と一緒にだからよく食べたよ。」とか、以前食べられなかったものが担任の先生に促してもらって「今日は頑張って食べたよ。」といった話はしてくれるので、特に変えて欲しいというのは今のところないかなと。やはり、家では食べられないものを食べてくれるので、健康によさそうなメニューが並んでいて、このまま続けて欲しいなど。宗像 LOVE ではないですが、郷土料理が結構給食に入っているのがすごいなど。だぶ汁ですか、説明はよく聞くが何味かよくわからなくて。機会があれば私も食べてみたいなど。

【会長】献立のことも出ましたが、どうですか。

【委員】うちの子も毎日ではないですが、メニューの名前は覚えていないけど「今日のあれがおいしかった。」など、家では出したことのない食材の組み合わせをよく教えてくれます。うちの子は定番メニューよりも野菜とかで、普段私が組み合わせないようなものを発見したときに感動する感じで報告があるので、給食から学ぶことがとてもあるのだなと思いました。それと、感謝の気持ちをお手紙に書くときがありますね。その時は「今日、感謝の手紙を書いたよ。」という報告は毎年あつているので、伝えられる時間があることを感

じます。

【委員】うちの子はよく食べる方なので給食も残さず食べていましたが、私ที่บ้านで気を付けているのは、地元のおきゅうとやわかめなど宗像ならではの体にいいものをできるだけ取り入れようと思って、めかぶなど本人は嫌がりますが、少しずつ入れ込んで何とか食べさせるようにしています。

【委員】すみません、私、全然食育をしていないので、みなさんの話を聞いてすごいなと思いました。子どもから情報を得ることもないですし、男子だからかみんな何も言わないのですが、おいしかったとも何も言わないし、だから毎年試食会があれば参加しているのですが、その中で毎回お目にかかるのが大豆です。大豆の頻度がとても高くて、それだけ宗像が産地なのだなどつくづく思います。そういうのを給食に取り入れていただいている。特に私のように家で食育をしない人は、ただ作って食べさせているだけなので、給食というのはとてもありがたいですし、給食を通じて宗像の地産地消ということで、どういったものが産地で採れるのかというのも学校で教えていただいているということなので、本当にありがたい限りだなと思います。私も少しは気を使ってわかめなど使いたいと思います。以上です。

【委員】うちは3人子どもがいるのですが、真ん中の子がとても偏食で、緑の野菜を見れば「私は虫じゃない。」と。果物が少しでも好きになるようにといちご狩りに行くと「いちご臭い。」と。柿狩りに行けば「柿臭い。」というぐらいで。みかんもとても苦手で、家族が食べていたら「臭いからあっち行って。」というくらい嫌いなのですが、学校に行くと「給食ではみかんを丸ごと食べましたよ。」と先生から教えていただいています。給食は苦手なものでも周りの子と一緒に頑張って食べているみたいなので、子どものリクエストを聞いてご飯を出すだけだったら栄養が偏るなと思っていても、給食で出させていただいてそれを食べてくれているので、栄養面ではとても安心して、家では好きなものを出せます。子どもは喜ぶし、給食で栄養を摂ってもらえるし、助かっています。

【会長】今言われた中でも、いろいろな点が出て来たなと思うのですが、給食が偏食を減らすということにも貢献してくれているということもありましたが、学校の関係者から何かございますか。偏食だったり、感謝の気持ちだったり、地産地消だったり、伝統文化だったり。

【委員】今月の30日に、宗像が技術家庭科の家庭科の分野の県大会を河東中学校で行います。市の水産振興課と協力して、特に魚を使った料理のレシピ作りを行っています。子どもたちは、特に最近、肉は食べるけど魚は食べない、骨があるから嫌だとかですね。そういう実態があるので、子どもたちがいろいろ試食をしながらどの魚とどの野菜の組み合わせがいいかなどを考えて、レシピを作っています。この河東中の発表に向けて、宗像区の中学校の家庭科の教師が1学期からどう授業を持って行こうかと案を練って、今、中央中学校と日の里中学校のホームページにアップされています。ぜひご覧ください。子どもたちが非常においしそうなレシピを作っています。カラー写真入りですよ。ちゃんとレシピ

が載っていますので、子どもに「どれがおいしそう？」と言って、それを作っていただくと非常にいいかなと思います。本当に子どもたちの偏食が多くて、今の学校の子は残さず食べるのですが、野菜を食べないとか、ものすごい偏食なのです。ご飯しか食べないとか、給食で。過去にいたんですよ、どうなってるんだという感じで。完全に欧米化ではないですが、和食は嫌いですし、まず、口にいけない。食べず嫌いというか、そういう部分からいくと非常に大事なかなということで、その辺のところを県大会で発表するようにしています。今週、自由ヶ丘中と城山中で授業をして、最後に河東中で県大会をする予定なので、中学校の家庭科の教員がいかに食に重きをおきながら授業をしているかというのを見ていただくとありがたいなと思いますので、よろしくお願いします。

【会長】 宣伝も入っていましたが、人気のレシピとかありますか。

【委員】 9月の下旬からアップして1か月近くなのですが、残念ながら投票とかそういうことではないのでどれが人気かはわかりにくいのですが、作成にあたっては、事前にこういう料理を作りたいという計画を立てて、それを食進会の方々にゲストティーチャーとして支援に入っていていただいて魚のさばき方から学んで、さばいた魚を調理して実際食べてみる。それで上手くできたかどうか、改善点はどこかというのを調理後の事後学習でして、さらに工夫したらもっとよくなるというアイデアをもって載せているのが、今のホームページのレシピです。ですので、作って終わりではなく、もっと食べやすくてか、もっとおいしくするにはこうしたらいいということ子どもたちなりに考えてまとめているので、ぜひご覧いただけたらと思います。先ほどあった河東中学校の授業に向けて英知を結集しようという家庭科の教員の熱い想いがその背景にはありますので、当日も面白い授業になるのではないかと思います。10月30日13:30から開始です。

あと、いいですか。日ごろの学校給食の様子を見ていますと、やはり残食がここ数年の大きな課題でした。食べよう、食べさせようという両面で給食委員会の子どもたちがPRをしたり、先生がまず全て注いだりしています。子どもたちが当番なのでどうしても残りが出る。これをまず無くして、全部注いで、それを全部食べようということを取り組んでおり、少しずつ成果は出ているのですが、やはり見た瞬間にこれは食べないだろうな、これは食べるなとかがわかるんですけど、その中で、昨年もお話しましたが豆類が多い。とにかく豆が「これでもか。」というくらいに「豆」として出てくる。そこが子どもたちが見た瞬間に「また豆だ。」ということで、それを調理の具合とかでわからない状態で提供すると食べるということもある。細かく砕いたり混ぜ込んだり、そういう調理の仕方も影響するのかなということで。宗像市の中学校は栄養教諭の先生が配置されている学校とそうでない学校がありまして、学校規模や生徒数にもよるのですが、栄養教諭の先生がおられると学校ごとの献立とか調理方法になっていく。ところが、栄養教諭の先生がおられないと市の方で一括して作っていただくメニューになる。メニューがどうのこうのではなくて、調理方法を学校で工夫できると、今の豆の件も解決できるかなということで学校の栄養士と話しながら進めているところですよ、ということが1点。もう一つは、献立のアレルギー対

応が課題になっていまして、アレルギーの子が非常に増えてきて提供できる献立とできない献立があるので、学校独自の献立ができると、その学校のアレルギーの子の傾向に合わせてメニューが作れる。現実としては、献立にマーカーを栄養士が入れてくれるのですが、ほぼ引っかかってしまって持ってこないと食べられない。いわゆる個食になってしまう。みんなは給食を食べているのですが、その子だけは持ってきたもの、親御さんが用意したものをとる。そういったものも学校独自の献立であれば解消できるかなと。そういう方向に持っていきたいなという願いを持っているところです。残食の件と、アレルギー対応の件で、このような状況があります。

【会長】小学校から何かありますか。

【委員】今のというわけではないのですが、この業界に身をおいていつの間にか30数年になります。宗像市の河東小学校から教員人生が始まったのですが、その当時、30数年前には河東小学校の横に給食センターがあって、そこからセンター方式で各学校に配食されるという形だったように記憶しています。ですが、この宗像市にあっては、合理化を求める世の中にありながら逆行するとも言えるような自校方式の給食に切り替えて、人件費や設備投資を考えればはるかに予算が必要であるにも関わらず、各学校自校方式を取り入れられている。そのおかげで、とても温かい給食をみんなで食べることができるという大変恵まれた環境にある、幸せなことだと日々感じているところです。30数年のうちの12年ほど宗像地区外にいたこともあったのですが、いろんな学校がありまして、センター方式をとっているところもあれば、こじんまりと自校方式というところもあったのですが、やはり宗像市が全市的に地元産にこだわりながら、食に関する文化を根付かせているということはすごいことで、現場にいてありがたいことだと日々感じております。

【会長】ありがとうございます。また、新たな視点が出ましたが、まだ時間はありますので思われていることがありましたら、関連させて言っていただけて結構なのですが、いかがでしょうか。

【委員】宗像はおっしゃるように給食が手厚い。全国から見たらこんなに栄養教諭を配置している自治体はないし、合理化でセンター方式の流れの中にありながら自校給食で子どもたちに安心安全を届けるというのは、自治体としての意識が非常に高いと私は思います。食育というのは、小学校1年生に入った子どもが中学校3年生になるまで、義務教育9年間でどういうものを学ぶのか。別にイベント的なもので学ぶ必要はないと私は思います。だから、小学校1年生の初めての給食から始まり、中学校3年生の受験期の食事、そういったものを主体的に自分で冷蔵庫を開けて夜食や朝食を作ったりする子が出てくればいいだろうと思う。何もかも人のせいにするのではなく、1人で生きていかなければならないわけだから。基本はそこだろうと思う。そのためにも教育をしていかなければならない。学校給食という教材があるので、小学校1年生からの9年間で何を学ぶかを並べてみたらどうでしょう。今まで目標と言っていたのが「食に関する指導の手引き 第二次改訂版」では「食育の視点」と言われるようになって、その6つの視点を9年間のどこかで学ぶと考

えたら、ものすごく考えやすいだろうと思います。小中連携というのが宗像の強みなので、ぜひ、そういうようにされるといいのかなということの前々から私も思ってきたし、ことあるごとに言ってきたのですが、ぜひ実現させていただきたい。今、PTAの方が給食を主題にして給食だよりを学校に出している。PTAの組織の中に給食委員会というようなものがあるじゃないですか。それと広報委員会とがタイアップして、今月の給食とか、こんなレシピはどうかとか、給食の栄養教諭の〇〇先生とか、学校で給食を一生懸命している〇〇先生の学級とか、そういうそれぞれの学校の特色をそういった通信で出されると、給食が身近になるのかなと。そういうPTAの働きかけをしていただくと、学校が助かるのではないかなと思います。

【会長】そういう給食のことを皆さんに告知されているというのがありますか。

【委員】今年のPTAの広報さんは、とてもさばけている委員長さん副委員長さんのもと活動されていて、給食アンケートというのを皆さんで話し合っ出て出そうということが決まって、子ども達に好きな給食の献立等を聞くアンケートが配布されます。その結果が広報紙に載るので保護者の目にも触れるのではと思うのですが、もう少しPTAが絡んでいったらいいとか、年に2回とかでも保護者も含めて食育を考えるきっかけが持てればいいなど思ったので、取り組めるようでしたら、ぜひやってみようと思いました。

【会長】ありがとうございます。ほかはございますか。

【委員】PTAの活動で1年生の学年部会の委員の方々が中学校に入って初めての給食試食会をしてくださっているのですが、9月の始めにあったので行ってきました。栄養教諭の先生が、普段私たちが入れないところの写真を撮ってスライドで見せてくださったり、生徒の要望でこういう献立を作っているというお話もしてくださったりして、給食の試食も子どもたちと同じものを食べました。ただ、残念なことにお仕事されているお母さん方が多いので、どうしても参加人数は少ないです。

中学校は生徒会がありますので、給食委員会から生徒宛にお手紙があつて、今月は何年何組がいっぱい食べました、今月は牛乳をみんなで飲もうとか、今月はご飯をいっぱい食べようとか、そういうキャンペーンみたいなことをしているようで、その結果や生徒会でいろいろ考えてくれたお手紙を保護者も見るということはあります。PTAは試食会だけです。年に1回ですが、行ってみてよかったです。

【会長】給食のメニューとか、子ども達がおいしかったよというメニューを家でも作りたいたかあつたりしませんか。そういうときはどうされますか。

【委員】聞きます。

【会長】栄養士さんに。

【委員】試食会のときに人気のレシピをいただいたりするのですが、それ以外においしい給食や気になっている献立があると、過去に1回栄養士の先生に前もって聞いたことがあります。何を作ったかまでは覚えてないのですが、試食会のときに直接聞いて教えていただく機会があつたので、それ以外は少し難しいとは思いますが、私は一度そうやって教

えていただきました。

【委員】小学校の献立表の下半分や裏に子どもたちが好きなメニューからレシピを教えてくださいというものが1か月に1回くらいあったと思います。それを見ながら子どもに「これ好き？」と聞いて、「これおいしかった。」と言うとそれを作ったりしましたので、献立に載せてくださったのはとてもありがたかったです。

【会長】うちの学校でも栄養士がレシピを1か月に3種類ずつぐらい置いてくれているので、興味があるときにはそこから探して持って帰ったりとか。持って帰ったらお家の方は作られますか。

【委員】たまにですけど。全部は無理ですが。

【会長】個人的にもおいしいメニューがあって、聞きたいときもありますもんね。ありがとうございます。

【委員】いいですか。各学校で献立を毎月配布しています。今の話で言うと、メニューの紹介もあるし、フードロスの問題であるとか食に関する問題提起もその記事の中に書かれていたりする。それをもとに、学級の朝の会とか帰りの会で少し触れたりすると子どもたちの意識も高まるし、お家に持って帰ったときにそういう記事を見て家族で会話をしていたら、意識も高まるかなと思います。非常に工夫して作られているなど感じます。

【委員】年間190回給食があるのですが、校長先生がおっしゃるように、献立表に書いてあるものを子どもたちに「今日の給食はこんだよ。」と3分間話をする、だいたい10時間くらい食に関するシャワーを浴びせることになる。だから、学校でも家庭でも給食の献立表を有効に活用していただくといいかなと。そういうのもPTAから発信していただくとうろしいかなと。

【委員】先ほどの宗像育ちの野菜とか大豆とか、必ず月に使われているものは紹介されているのではないかなと思います。良い教材になるかと思います。

【会長】いろいろ出てきましたが、時間も残り少なくなりましたが、ほかに何か観点をずらしてもらっても構いませんが、何かございますか。

【事務局】今お話しいただいた給食を食べて社会人になって、その食生活が実際どうなのかということを発表ではないですが、そのために私どもの職員に来てもらっている、指名していただければと思います。

【事務局】ありのままお話ししますが、私は社会人になって一人暮らしをしております、それまで大学では学食でご飯を食べることが多かったです。学食のメニューはある程度自分で選べるのですが、どれも野菜が入っていたり、バランスが考えられていたりして健康は保っていたのですが、社会人になって自分で全てコントロールするようになると、夜遅い時間にコンビニやスーパーに買いに行き、シールのついてある商品を探して「これは2割引だから、まだ待ってこよう。」とか、「半額だから買いだな。」とかいって買ったりして、栄養面ではなくお金を気にして食事をしてしまっている。自分で作ればいいではないかということにもなると思うのですが、時間的な余裕や意欲の問題もあると思うのですが、一

人暮らしということもあって、自分で食事を作って食べようとはなかなかならない。買ってきたもので済ませてしまう。そうすると、血圧がどんどん上がってしまったり、塩分を摂り過ぎたりという自覚はあるのですが、そういう状況になっております。そういう生活を送っております。

【事務局】私は社会人1年目で、4年前まで給食を食べていたのですが、学校の給食は大好きで。今は実家で暮らしていて、母が毎日朝ごはんを作ってくれて、お昼もお弁当を作ってくれていて、夜ごはんも作ってくれているという生活で。私の母は野菜に気を使っていて野菜中心の料理を作ってくれるので、今は栄養は摂れていると思います。私が貧血気味という話をしたら「レバーいっぱい使おうか。」と言って私の事も考えて作ってくれています。これから一人暮らしをすることになったら、私も自分で考えられるように意識していきたいなと思っております。以上です。

【会長】自分で作ろうという気持ちは今のところは。

【事務局】いや、血圧が高いというのが健康診断で数字として出るわけです。さすがにまずいということで、学校が夏休みの時期は仕事に余裕ができるので料理に挑戦してみたりしていたのですが、生活に余裕がなくなってくるとなかなかそこまでできなくなるというのが実際です。こういう意見もいただいたので、挑戦してみたいと思います。

【会長】平成を生きたお二人のお話でしたが、自分で作るとなるとハードルも高いかもしれません。給食もたくさんの食材を使っているのが難しいかもしれないのですが、簡単なレシピがあれば紹介してあげたいなと思います。

【事務局】ちなみに、私どもは給食のレシピは豊富です、実際に献立を作っていますので。ただ、レシピは豊富なのですが、実践するとなるとなかなか難しい。頭ではわかっているけれど、なぜできないか、やらないか。そこが食の難しい部分かなと。本日、平成の食についてこのような形で出させていただいたのは、こればかり食べて生活していくのかと考えるとちょっとゾッとするとか、自分で作らなくても生きるためには選び方が大事だとか、見た目ばかりが重視されているなど、私はこの資料を見た時にいろいろな意見があるだろうと思いました。そういった意味では、給食は非常によく考えられている。食育の教材として使えるし、各学校でもいろいろ工夫していただいたり、取り組みをされていたりする。お家でもそうなのですが、子どもたち自身が食に関しての意識を持って実践していくことが、やはり望ましいと思います。

【会長】時間も来ていますが、ここで何か言っておきたいなどあれば。次回もこのような形で自由に話し合いをさせていただきたいと思っておりますので、またお家、あるいは学校の情報を得ながら、こんな話があったなということメモしてもらっていたらと思います。

それでは次第 4(4)の食育については終了いたしますが、それ以外に何かありましたら話していただきたいと思います。ないようですので、本日の議事は全て終了させていただきます。事務局にお返しいたします。

【事務局】会長ありがとうございました。本日の皆様からいただいたご意見等を踏まえて、

次回、食育についての話し合いを進めていきたいと思ひます。なお、次回の日程については、準備が出来次第こちらから連絡させていただきますので、よろしくお願ひいたします。

以上をもちまして、令和元年度第1回宗像市学校給食審議会を終了させていただきます。皆様、朝早くからどうもありがとうございました。

【一同】ありがとうございました。