

## 会 議 録

会議の名称	第2回 茨木市中学校給食審議会
開催日時	令和元年7月19日(金) (午前・ <b>午後</b> 2時00分開会) (午前・ <b>午後</b> 4時00分閉会)
開催場所	茨木市市民総合センター 301号室
会長	桜井 政成
出席者	桜井 政成(会長)、小鶴 祥子(副会長)、村上 喜郁、 鹿島 あゆこ、中村 愛、阪 和也、橘 由紀、大島 亜希子、 森下 美穂、濱園 明洋、山口 正弘、松宮 正和、岸本 済、 福田 真人、東 真由美、加藤 三紀、金森 郁美 【17名】
欠席者	下田平 敬子、井上 行雄、城谷 敬子、村上 浩基 【4名】
事務局職員	乾教育総務部長、谷学校教育部長兼学校教育推進課長、堤学務課長、 西村学務課参事兼保健給食係長、竹内学務課指導主事、竹野学務課職員、 山本学務課職員 【7名】
開催形態	公開
議題(案件)	I. 第2回、第3回検討会の報告 II. 茨木市中学校給食のあり方について
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・議事次第</li> <li>・資料1 学校給食実施方式の審議方法について</li> <li>・資料2 他市視察の目的と視察先概要</li> <li>・資料3 第2回、第3回検討会結果の報告</li> <li>・資料4 茨木市における中学校給食のあり方について(案)</li> </ul>
傍聴者	6名

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局 (堤)	<p>皆様、こんにちは。本日はお忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。定刻となりましたので、第2回茨木市中学校給食審議会を開催させていただきます。</p> <p>それでは、会議の進行につきましては、会長が行うこととなっておりますので、桜井会長、よろしく申し上げます。</p>
桜井会長	<p>皆さん、こんにちは。前回より小さな部屋で話しやすい感じがしますね。</p> <p>それでは、第2回茨木市中学校給食審議会を行いたいと思います。先に2点、注意事項なんですけれども、審議会の議事録が原則公開ということになっておりますので、ご了解をお願いいたします。それから、議事録作成の都合でご発言につきましては、マイクをご使用いただくようにという指示があるので、後ろの方からお渡しされると思いますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、事務局から、本日の委員の出席状況につきましてご報告をお願いいたします。</p>
事務局 (西村)	<p>本日の出席状況についてご報告いたします。委員総数21人のうち、出席は17人、欠席は4人です。半数以上の出席をいただいておりますので、当審議会規則第6条第2項により会議は成立しております。</p> <p>また、本日は5名の方が傍聴されていることをご報告いたします。</p> <p>次に、前回ご欠席の委員のご紹介をさせていただきます。</p> <p>市民代表の中村愛様です。</p>
中村委員	<p>よろしく申し上げます。</p>
事務局 (西村)	<p>小学校保護者代表の阪和也様です。</p>
阪委員	<p>P T A会の阪です。よろしく申し上げます。</p>
事務局 (西村)	<p>中学校校長、岸本済様です。</p>
岸本委員	<p>茨木市立北中学校校長の岸本です。よろしく申し上げます。</p>
事務局 (西村)	<p>では、よろしくお願いいたします。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>今ご紹介いただいたお三方のほかの方は、前回、ひととおり思いのたけをお1人ずつお話しいただいたんですけれども、今それをというのはちょっと無理ですかね。会議の最後に時間があまりましたら、お三方、ぜひ一言ずついただきたいと思います。</p> <p>それでは、本日の議題に移ってまいります。議題I「第2回、第3回検討会の報告について」となっております。事務局より説明をお願いいたします。</p>
事務局 (西村)	<p>それでは、資料1をごらんください。学校給食実施方式の審議方法について、ご説明させていただきます。</p> <p>審議会の進め方についてですが、第1回審議会でご説明させていただきましたとおり、報告書では、5つの実施方式の可能性から5つの組み合わせ案、A案からE案を提案しております。第2回、第3回検討会におきまして、課題を3つに大別しました。1つは小学校と中学校の組み合わせによる課題、2つは中学校間で差が出る課題、3つ目としまして学校給食施設が集約されることで生じる課題です。</p> <p>今回の第2回審議会といたしましては、青色で書いている部分ですが、第1回でお示ししました、中学校給食の基本的な考え方(案)の基本方針について、検討会で出された課題を活用し、また報告書に記載しております各方式の課題とあわせて、それぞれ本日、ご審議いただき、現在、案としております、茨木市における中学校給食のあり方の基本的な考え方と基本方針をこの審議会で、決定まではいきませんがその前の設定をしていただきたいと考えております。</p> <p>第3回以降の審議会といたしましては、本日、設定いただきました中学校給食のあり方と基本方針を評価指標とし、市の実態に即した学校給食実施方式案を定性的、定量的に評価していただきます。</p> <p>そして、その後は、茨木市中学校給食のあり方、及び、望ましいと考えられる学校給食実施方式案について、市に対し答申を行っていただきます。そのように考えております。よろしく申し上げます。</p>
桜井会長	<p>資料1で、一番下の青色の箱の中が当審議会です、その第2回というところが今回、今日の会議になっております。次回以降が第3回以降の予定となっており、検討会というのが別途設けられておりまして、その報告を受けながらこの審議会も行っていくということになっているという全体の予定とか構造的なところのご説明をいただいたわけですね。この後に、第2回、第3回の検討会がどうだったかということ事務局からまたご報告</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局 (西村)	<p>いただくわけですが、その前に、これについて今の状況、会議の審議方法等について、もし何かご質問、ご意見等がありましたら受けたいと思いますが、よろしいでしょうか。</p> <p>では、引き続き、事務局からお願いいたします。</p> <p>それでは、第2回、第3回検討会の報告をさせていただきます。資料3の、検討会で出ました課題の報告も、親子方式、センター方式に係る課題もあわせてご説明させていただきたいと思います。画面を使ってパワーポイントでご説明します。モニターが3カ所ありますので、見にくい方は移動していただき、見ながらお聞きいただきたいと思います。</p> <p>まず、「他市視察の目的」というところで、これは資料2のほうに書かせていただいている内容になります。6月25日、高槻市と豊中市に行ってまいりました。茨木市では実施していない学校給食実施方式、親子調理方式とセンター方式について、現地を視察して見せていただき、現場の職員との意見交換を通じて検討会委員の考える疑問、課題の明確化及び対応策の確認を行うことで、茨木市における学校給食実施方式の課題検討に活用することを目的といたしました。</p> <p>概要については、資料2のとおりです。高槻市では、親子調理方式、親校の玉川小学校の調理時の様子、子校の柳川中学校の配膳の様子を視察しました。高槻市は、18中学校があり、4校が自校調理方式、残り14校が親子調理方式です。14校には、小学校14校と中学校3校から配送されています。ですので、中学校2校は各小学校2校から配送されているという状況です。高槻市は、調理能力に余裕のある学校で調理し、配送して中学校の生徒に提供しています。導入に当たり、親校に設定した学校給食調理場を改修しています。</p> <p>豊中市は、小学校給食用のセンターで老朽化した施設を更新し、平成27年4月から1万3,500食の給食を対応しておられます。</p> <p>まず、これが、玉川小学校の給食場を見たところですが、後ろに見える白い四角い箱には、小学校の牛乳保冷庫が入っていました。表にはシャッターがついていまして、右側に校舎が続いています。左手の青い屋根のところにパン庫と食缶保管庫があります。</p> <p>これは、小学校への配膳ルートになります。屋根つきの廊下です。右側の屋根つきの廊下の奥のシャッターが、中学校のコンテナ庫です。中学校の給食開始時に、自転車置き場があったところを改修されています。</p> <p>本市では、親校になる小学校にこのコンテナ置き場を確保することができるかどうか、検討会の課題として挙げられています。</p> <p>次に、こちらが先ほど言いました食缶保管庫とパン庫の様子です。1枚</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>目の左側の部分になります。265 食の小学校ですので、スペースに余裕がありました。小学校に中学校分の食器消毒保管庫や調理用のざるやたらいや器具も増えますので、食缶用の保管庫も必要になってきます。課題としましては、今の茨木市の小学校で、消毒保管庫やその他の設備等を設置する場所の確保ができるのかというのが、挙げられていました。</p> <p>次、ここが下処理室の様子です。野菜等、入ってきました食品に付着している泥とかほこりとか異物を洗い流すところなんです、汚染作業区域と言われるところです。ここできれいにして、次の調理するところに渡す作業を行うところです。</p> <p>中学校の野菜等の洗浄を終えてから、次にまた小学校の洗浄をしていきます。本来は、検収室というところに置くべきものですが、この玉川小学校では、左にあるのが大型冷蔵庫なんです、小学校・中学校の対応ができる大型の冷蔵庫が設置されていきました。本市でも、小学校に納品される中学校の物資の新たな冷蔵庫が必要となってきますが、現在の検収スペースが、茨木市の小学校は狭いところが多く、適切な衛生環境を整備できない可能性があるということが課題として挙げられていました。</p> <p>次は、調理エリアの様子です。野菜を切ったり、加熱調理をする場所です。手前で作業をしておられるのが、この日は魚のカップに入れた焼き物だったんですが、野菜を載せてバットに並べていっておられます。ちょっと見えにくいですが、奥にあるスチームコンベクションオーブンで、加熱しています。中学校の調理の後、時間差をつけて小学校の調理も行っていきます。スチームコンベクションオーブンは大型のものにかえたしております。</p> <p>バットを広げて、そこに魚を入れたカップを乗せていきますので、調理台の広いスペースが必要となってきます。現在の茨木の小学校でも同じような献立はしておりますが、狭い調理場で今も工夫しながら調理をしていただいております、本市では、親子調理方式をすると 1,000 食を超える学校ばかりになるため、作業スペースの確保が困難であるのではないかと課題として挙げられております。また、本市の調理場は狭いところが結構多く、今の小学校の規模でちょうど適切な大きさのスチームコンベクションオーブンを設置しましたので、大型に入れかえることが困難な学校もあります。</p> <p>検討会の課題としまして、当初の経費だけで安易に親子方式を試行しても、現段階でも施設の老朽化が目立つ中、将来的に大規模改修が必要となってくる。単純に小学校の給食室の釜を大きくすればいいというわけではない。今までのことから、調理室での適切な衛生環境を整備できない可能性があるのではないかとということが挙げられました。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>調理エリアの様子です。左側に炊飯器がずっと並んでいるんですが、クラスごとに炊飯されております。中学校の分を先に炊いて食缶に入れかえて、次にもう一度小学校のご飯を炊いておられました。小学校は、内釜ごとで各クラスに運んでおられました。右下のほうにあるのが、食器洗浄機です。中学校給食が開始したときに新しい洗浄機に入れかえられています。本市の小学校は、給食場が狭いということもあり炊飯は委託しており、炊飯工場で炊いて各小学校に届けていただいております。親子方式にいたしましても、中学校の炊飯は委託になると考えております。</p> <p>玉川小学校では、中学校給食を導入するに当たりまして、非常勤職員さんの増員をされたそうです。ただ、高槻市全体の中ではまだ欠員のところもあるようで、本市は小中とも大規模校が多いため、調理員の人員の確保はこの先も課題になるのではないかと挙げられております。</p> <p>調理エリアの様子です。釜が4基あります。うち2基を110リットルの釜から200リットルの大釜に入れかえておられます。小学校は265食ですので、大きいおかず、小さいおかず、1釜ずつでつくっておられます。中学校も375食ですので、大きいおかず、小さいおかずとも1釜ずつで調理できていますので、4基ある釜で時間差をつけて小中の分をつくっておられ、茨木市で今考えております2回転調理はされておられませんでした。</p> <p>中学校給食を10時から調理開始し、11時半に配缶。小学校給食を10時半から調理開始し、12時に配缶しておられました。本市の想定の上2回転調理になりますと、11時半に中学校給食分を配缶し、そこから釜を洗浄して小学校の調理を開始することになると、理論上は小学校の配缶が13時以降になるということになります。もう少し早く小学校に提供するとなると、早く調理する献立、煮込み時間等がゆっくりとれないというような課題があるかと考えております。作業時間がより限られるため、3品献立や手の込んだ献立は困難になる可能性があるかと、検討会の課題としても挙げられました。</p> <p>また、小学校、中学校の給食を配送時間を考えて調理するため、調理が間に合うか不安であるとか、より限られた作業時間や設備環境となるため、衛生管理マニュアルの基準を守ることが困難になる可能性があるかと、挙げられておりました。</p> <p>配送車両の進入路です。門を、ここは開き戸から引き戸に改修されておられました。トラックが通る広さが必要になってきます。</p> <p>給食場の関係ですが、右が給食棟です。奥が門になっております。比較的近い門を改修されておりました。</p> <p>これが配送車両です。1回で食器と給食とも配送されておられます。屋根つきのところに、ちょうど雨がかからないようにされておられました。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>右が給食の調理場でコンテナに運び込んでいるところです。帽子をかぶっておられる手前の男性が運転手の方で、右の、コンテナのところにいらっしゃる女性が配膳員さんで、車に積み込んだ後、一緒に車に乗って中学校に行かれます。</p> <p>トラックのリフトです。パワーゲートによってコンテナを乗せて上下できるようになっていました。</p> <p>こちらは柳川中学校です。柳川中学校に到着したところで、ここは玉川小学校から車で5分もかからないような近さの中学校になっていました。高槻市では、配送は20分以内の組み合わせで考えられたということでした。門に近い1階にある配膳室に近い入り口から、コンテナを運び入れます。中学校、受け入れ側の課題としましては、どの方式も同じになると思いますが、中学校において配送車両のための車寄せや荷受けスペースの確保が必要であると挙げられています。</p> <p>リフトをフラットにした形で、小学校から一緒に来る配膳員さんと、中学校で待っておられる配膳員さんの2人です。中学校で待っておられる配膳員さんは、牛乳とパンとジャム等が中学校に直接納品されますので、前もってクラスごとの数の仕分けをしておられます。このような形でコンテナをずっと運んでいきます。</p> <p>ここが配膳室です。奥のほうに開いているところが、今、入ってきたコンテナの入り口です。1教室分を配膳室に改修しておられます。扉も結構広い扉に改修されて、2カ所で出入りができるように改修してありました。</p> <p>次に、コンテナの中に運び入れた様子ですが、コンテナの扉を開けて配膳員さんたちが、中をもう一度確認をされておられました。</p> <p>奥にあるのが、中学校に設置された牛乳保冷庫です。牛乳は、業者から中学校に運ばれますので、先に来ている配膳員さんが、ここで牛乳の数を数えてクラスごとに分けておられました。</p> <p>こちらが、パン棚です。パンは、業者から中学校に運ばれます。小学校のパンは、袋には入れていないんですが、中学校は1人ずつ個包装にされていて、個包装なのでこのような買い物かごに、配膳員さんがクラスごとに数を読んで入れておられました。</p> <p>12時45分に4時間目が終了して、生徒がクラスごとに取りに来ておられました。自前のエプロンと三角巾、マスクを皆さん、それぞれきちんとされて取りに来ておられました。廊下も結構広いなと思ったんですけども、男の子が2つパンのかごを抱えておられる様子です。人数も少ないですけども、特に混雑する様子もなく運んでおられました。</p> <p>検討会としての課題は、生徒が4階まで運ぶには重くて、時間もかかるのではないかと、これも共通課題になりますが、挙げられておりました。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>これが、視察に行って試食させていただいた献立です。サケのカップ焼き。紙のカップに入れたサケの上にタマネギとニンジンをおぼろぎのマヨネーズで混ぜたものに乗せて、スチームコンベクションオーブンで焼いていました。右下が白玉スープです。白玉のだんごと豚肉、タマネギ、ニンジン、ネギ入りのスープでした。左側はパンが2つ、袋に入れてあり、ジャムがついていまして、牛乳。こういう献立でした。この献立は、当日の小学校の献立と同じで、食材料が小学校の中学年（3年生、4年生）の1.3倍という計算でした。</p> <p>ここからは、検討会の委員さんの課題となる意見なんですけれども、運動部活をする生徒にとってはこのおかず2品では物足りないのではないだろうか。また、小学校、中学校と同じ献立になりますと、栄養所要量の確保が難しい。中学校だけ、プラス1品になる日も高槻は週1ぐらいあるようですが、そのように毎回1品プラスになっても作業にやっぱり不安があるというふうな課題が挙げられていました。また、給食の満足度を考えていく必要もあるということで、限られた時間、スペース、人員だと、献立に制約ができて、その中でエネルギー、栄養素の確保を考慮するのは、献立作成の上でも困難になるのではという課題も挙げられています。</p> <p>中学校の食器は、配送車で運びますので、割れないペン食器、ポリエチレンナフタレートという割れにくい食器になっています。小学校は、本市と同じ磁器食器を使用されていまして。ですので、同じ調理場で磁器食器とペン食器という取り扱いになっているんですが、食器洗浄機で洗うんですが、今、茨木市の小学校の食器洗浄機では異なる種類の食器洗浄は対応できない学校もまだ数多くありますので、もしかしたら中学校のをするときには、小学校の食器を合わすというような、統一していくという必要があるのではという課題も挙げられています。</p> <p>これが配膳の様子です。4階の1年生の教室の様子です。小学校にあるような、右手前の赤い台が配膳台なんですけど、これを設置されていまして。これは、1つのテーブルから2つ、スライドでテーブルが引き出せるようになっていて、使用しないときはテーブルを直せてコンパクトにはなります。先生にお聞きしましたところ、ふだんも提出物を置く台とかに活用しているというようなお話をされておられました。本市で、現在の教室の広さに合わせた配膳方法も今後検討していく必要があると課題は挙げられていました。</p> <p>これも配膳の様子ですが、当番の生徒がお盆を使用し配っていました。そのほかの子どもたち、当番でない子は座って待っておられました。</p> <p>柳川中学校のカリキュラムですが、12時45分から1時までが給食準備、1時15分までが給食の時間となっていました。1時20分から30分が片</p>



## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>づけ。1時40分から5時間目の開始というカリキュラムになっていました。</p> <p>どの方式でも課題は同じになると考えますが、カリキュラムの見直しとして、具体的には朝の時間やクラブの時間を見直すこと、またカリキュラムの変更とあわせて、中学生にとって望ましい喫食時間を確保できるかどうかというのが、課題として挙げられていました。</p> <p>中学校給食の導入では、高槻市教育委員会が、中学校教職員、保護者に対し、全校に説明会をされておられました。本市としましても、教職員や保護者に変更事項等を含めて丁寧に説明し、理解を得ることが必要であるという課題が挙げられていました。</p> <p>次が、豊中市の走井学校給食センターです。</p> <p>学校給食センターは、小学校の社会見学であったり一般の見学も受け入れられておられますので、見学通路というのがあります。こちらは2階でして、男性が立っておられますが、この説明をしてくださっているセンター長さんの左側に窓がついていて、窓の下の調理場がのぞけるようになっていまして、右側には食育推進になるような展示をされておられました。</p> <p>ここは、調理実習室もセンター内にありまして、夏休みに親子クッキングを開催したり、「給食センター探検隊」として給食場の中を探検できたりというような催しを開催しておられて、毎年好評で多くの申し込みがあるということを知りました。手前は使用している食缶とか食器が展示されていました。</p> <p>このように子どもたちが来て、いろいろなお話が載っていきまして、クイズ形式になっていて「？」のところをめぐったら解答が出るような、楽しんでセンター見学ができるように工夫されておられました。これも、いろいろな角度からいろいろな情報が載せられていました。</p> <p>こちらは、2階の通路から見た下処理室というところなんです。午後からの見学でしたので、作業の様子は見学できませんでしたが、ここに野菜等を3槽の水槽で順番に洗っていきます。一番右手の緑色のところがベルトコンベアになりまして、洗った野菜が次々と流れていくような、次の部屋の調理室に送られていくというようになっています。ですので、下処理、先ほども申しましたが、野菜等、ほこりであったり異物であったり、有害でない微生物がついているものを洗い流しますが、下処理で作業をした人がすぐ上処理に行かないで良いように、人や器具で汚染されないような工夫がされています。</p> <p>左は、ベルトコンベアから流れてきた野菜を切るところです。真ん中あたりにある、ちょっと緑色がちらっと見えるところが、野菜裁断機です。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>1万3,500食を作るというところで、機械切りにはなっています。下に見えるのが、野菜を切る部屋なんです、その上にこのような展示がされていました。ここの展示の内容といたしまして、ラッキーエンジンの取り組みということをしていて、1,300人ぐらい1釜に入るんですが、そこに50枚ぐらいエンジンの型抜きを入れておられました。星型であったり、花型であったりいろいろだと思うんですが、各クラス1つ当たるか当たらないかぐらいのエンジンの中に入れて、子どもたちに給食に興味を持ってもらえるような取り組みをしていると聞きました。</p> <p>見学通路の2階の様子なんです、この茶色のところは、フライヤーの大きさをずっと展示して貼られていました。手前からフライするもの、野菜だったら野菜を流していきましたら、ずっと最後まで行くまでにちゃんと揚がっているというような、フライヤーの大きさをあらわした展示です。ここは、揚がったところの終点なんですけれども、奥にフライヤーと、手前にスチームコンベクションオーブンであったり、焼き物調理器が置いてありました。</p> <p>そこから流れて、次が煮炊き調理室の2階から見たところ、調理している様子も上に展示してありました。1釜、1,300食ぐらい作れる釜が19基ありました。どの釜でどの学校分を調理するということが決められておまして、配送順に調理する時間帯も決められているということでした。ですので、配送時間が、何時何分にここを出発するというのを決めて、逆算してこの時間から炊いていくという、やっぱり工場的な感じなんです、そのようなことをされている。一番最初に出発するのが、10時35分とお聞きしました。最後が11時35分。</p> <p>ですので、検討会の課題としましては、配送時間がかかる学校もあるため、自校調理方式に比べると調理時間が短くなることに起因し、献立内容に制限が生じるのではないかと。また、調理食数が多いため、手作りできるものが限られる。現在、小学校で子どもに美味しいと思ってもらえるように工夫していることができなくなる可能性がある。また、全校一斉に調理するため、配送時間を都度変更することが困難になるので、行事等によって時間の変更の学校ごとの対応が困難になる。そういういろんな課題が挙げられました。</p> <p>ここも展示エリアなんですけれども、実際と同じ大きさの釜にペットボトルのキャップが入れてありまして、大きいスパテラで、子どもたちが来てこれを混ぜたりする体験ができる。奥の扉がエアシャワーです。このエアシャワーは、調理員さんが調理着に着がえて、ほこりとか髪の毛がついていたら、エアが出てほこりを飛ばせるようなところがあるんですが、その体験ができる部屋がありました。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>これが、見学に来られた方たちのメッセージで、いろんなメッセージがこのように展示されていました。</p> <p>ここは洗浄室の様子です。ちょうど午後でしたので、食器が返ってきたところです。手前の茶色いのが食器なんですけど、全部重ね合わせてあるんですね。重ね合わせたまま洗浄機の中をずっと流れていきます。ちゃんと洗えているのかなと聞いたんですけども、センター長さんも心配で、ご飯をわざとべたつくっつけたり、ジャガイモとかをくっつけてそのまま流してみたけれども、それはきれいに取れていたということで、そのような洗浄機が入っていました。</p> <p>その洗浄機の奥が、食器を入れていたコンテナなんですね。コンテナもそのまま全部洗浄機の中に入れて、洗っていきます。そのもっと奥には食缶洗浄機もあるということですが、それはちょっと見えなかったんですけど、食缶も全て洗浄機を通して洗っていました。</p> <p>ここは出てきたところです。食器が出てきたのと、コンテナが出てきたところに、またクラスごとの数を読んで、どこどの小学校の何年何組、食器が何枚というようにクラスの中で入れていきます。ここに見えにくいと思うのですが、コンテナの上にちょっと四角いところがあると思うんですが、ここはコンテナプールといいまして、コンテナばかりを全部入れるところがあるんですが、そこに運び入れましたら、天井に消毒できる装置があり、そこからダクトがどんと降りてきてコンテナのところに差し込みましたら、そこから熱風が出て、コンテナがそのまま食器消毒保管庫になっていました。一遍に熱源を使ったらいけないので、タイマーをつけて順番に一晩中で消毒ができるようになっていたと聞きました。</p> <p>センターとしての課題なんですけど、調理従事者がたくさんおられて、豊中市では非常勤の人数がすごく多いと聞きました。ですので、衛生管理を徹底するということに難しさがあるのではという課題も出ていました。また、全校統一献立の場合、事故が発生したときの影響は、食中毒がもし起こりましたら、センターでしたら全校に影響してしまうという課題も挙げられました。また、本当に大きい課題としまして、センターの建設用地を取得する必要があると今後ある。また、施設整備費、イニシャルコストが膨大な経費となるということも挙げられています。</p> <p>アレルギー対応ですが、これはいただいた資料をもとにつくりました。高槻市では、茨木市の小学校と同じで、アレルギーを入れる前に、釜から除去食を人数分小鍋にとります。調理場の一面にあるコンロで加熱をし、最終調理をして、名前入りのジャー、一番右のがジャーなんですけど、何年何組の誰々さんという名前を入れて、それで一緒に配送していくという状況です。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>豊中市のセンターでは、アレルギー対応専用の調理室が別室であります。そこで調理をされて、個人の専用の容器に入れて、これも各学校に配送しているという状況でした。</p> <p>アレルギーの課題もたくさん検討委員から出ていましたが、親子調理方式では、小学校、中学校を同時につくるとなりますと、今より除去食数が増加するため、専用の調理スペースをやはり確保する必要があるのではと。確保できない場合には、複雑な対応は誤食につながるおそれがある。また、中学校給食を調理することによって、現在の小学校独自のアレルギー対応が後退する可能性があるというような課題が挙げられました。</p> <p>センター方式では、調理数が多いため、対応範囲を広げるとアレルギー事故の起こる可能性も高くなるのではというような課題が挙げられました。</p> <p>視察結果の振り返りは以上です。</p> <p>ありがとうございました。高槻市の親子方式と豊中市のセンター方式につきまして、ご見学された写真をスライドでご紹介いただいて、あわせて幾つか課題として検討委員のほうから挙げたものというのもご説明いただきました。</p> <p>今の説明について、ご意見、ご質問、ご感想等がありましたら、委員の皆様からいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。</p>
阪委員	<p>P T A会の阪と申します。視察、どうもご苦勞さまでございました。</p> <p>2つ、両方とも視察をされて報告いただいたんですけども、私のほうでは単純に、親子方式のほうは、結構無理というのか、ストレスがかかるような施設とかそういうふうな感じを得て、センター方式のほうは、お金とかそういう部分はかなり無理が多いと言いつつながらも、システムチックに持っていけるのではないかなというふうな感じを受けたんですけども、実際に視察されてどのような感じを受けられましたでしょうか。</p>
事務局 (西村)	<p>報告させていただきましたように、高槻市の小学校は、もともと大きい小学校で、1,000 食ぐらい対応していた。玉川小学校もそうなんですけれども、そこが子どもが減って 275 食のところから 300 幾つかの食数のところが来たので、施設的にはあまり負荷がかかっていない。ただ、やはり食数が多くなったので人員的にはプラスをされていますので、調理場的には大変になっているとは思いますが、施設設備的には何とかいけているんだろうなという印象を受けました。</p> <p>高槻市と茨木市、子どもたちの数を見ると、高槻市のほうが多いんです</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>が、学校の数からいきまして、茨木市は1つの学校にいる子どもたちが多く、大規模校が多いですので、同じようには考えられないんだろうなと思いました。</p> <p>委員さんの意見の中にもありましたように、釜を大きくしたら何とかなるのかなとか、一回つくったら、釜を洗って、もう一回中学校のをつくるというのは理論的にはできないこともないんですが、そうなるとちょっと献立の制限を受けるのではないかと感じたところですし、委員さんの意見もそのような意見が多かったというところです。</p>
阪委員	ありがとうございました。
桜井会長	ほかの方、いかがでしょうか。
小鶴委員	<p>感想になりますけれども、高槻のほうを見せていただきまして、小学校、中学校を限られた時間でつくるということについては、結構衛生管理面とか安全面でも非常に難しいものをはらんでいるなというふうに感じました。</p> <p>アレルギーに対してのことが今後、これだけアレルギーの方が多くなってきて、そういった子どもたちも楽しく一緒に食事ができるということが非常に重要かと思うんですが、その部分で、小学校が今までアレルギーに対して対応できていたものが後退する可能性もあるというところが、ちょっとすごく私自身は引かかりました。</p> <p>センターのほうは、非常に大きな施設でたくさんのものでつくることができるんですが、子どもたちが実際にそれを運ばれてきて食べるということで、実際につくられているところとの距離感があることから、センターのほうでいろんな催し、企画をして、子どもたちが来やすい状況をつくっているんだなという工夫を見ることができたんですが、センターの場合であっても、やはり食育を進める上での何らかの企画というものをしていかなければ、中学校においての学校給食をしていく上での大切な食育というところが、うまく進まないんじゃないかなというふうに少し不安に思いました。以上です。</p>
桜井会長	何か、センターのほうで食育的な取り組みを中学校に対してしていることというのはありましたか。
事務局 (西村)	豊中市は、中学校をやっておられなくて小学校の施設ですので、中学校に対しては今はないです。ですので、食育の課題としては、どの方式でも

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>そうだと思うんですが、今後、中学校の先生、栄養教諭の先生中心であるとか、教育委員会も一緒になってどういう取り組みができるか、これは今後考えていく必要があると考えています。</p> <p>それと、豊中市は、中学校の職場体験をセンターで受け入れられているというのはおっしゃっていました。</p>
鹿島委員	<p>はい。ほかの方、いかがでしょうか。</p> <p>今回の視察の中で直接は聞いてこられなかったかなとも思うんですけれども、先ほど話の中で、親子方式、高槻市のほうでは献立と一緒に小学生の量の 1.3 倍を食べておられるとおっしゃっていたのと、あとセンター方式のほうでも、献立についてちょっと調理内容とかに制限が出るというような話があったんですけれども、実際食べておられる小学生とか中学生の方の満足度とか反応というのは、どのような形になっているのか、もし、今わかる範囲であれば教えていただきたいなと思います。</p>
事務局 (西村)	<p>今回、行かせていただいたのは高槻市で、子どもたちが食べるのも見てきました。喜んで食べているなという感じはしています。特に小学校からずっと同じやとか、量が多い、少ないはおっしゃっていませんでしたが、ただ、中学校になったら食べる量というのはすごくいろいろだなと思いました。一応みんな規定量を配るんですけれども、小学校もやっておられると思いますが、「僕、半分、要りません」「パン、要りません」とか「おかず、半分にします」というのをされていて、その残りを欲しいと言って食べる子がいたのかまでは時間の関係でちょっと見られなかったんですが、結構食べる量はいろいろだなというふうに感じてきました。ただ、校長先生から聞いた話の中で、やっぱり給食があるから中学校へ喜んで来だした子がいるというようなお話はありました。</p>
事務局 (谷)	<p>学校教育推進課の谷です。</p> <p>子どもの反応として、中1の教室に入らせていただいたのでちょっと子どもたちにも直接インタビューをしたんですけれども、さっき写真で出ていた献立で、中1の子らは、あのパン2つを1個食べてちょうどいいぐらいの感想は言っていました。ただ、中3になると、あれではちょっと足りないのかなというような話もちらほら聞こえていました。</p> <p>校長先生に聞いたのは、さっきちょっと話が出ていましたけれども、お昼、給食を目当てにというわけではないんですけれども、ちょっと学校に来にくい子どもたちも給食があるというところで、来ないといけない、あ</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>るいは来たいという生徒もいるという話は、確かに聞いてきました。</p> <p>ありがとうございます。よろしいですか。</p>
鹿島委員	<p>この2つの方式を比較する上で、何かわかることがあればいいかなと思ってお伺いしたんですけれども、今の高槻市のほうの中学生の量に合っているかどうかという話で、皆さん、比較的満足して食べられているということがわかったんですけれども、豊中市のセンター方式のほうで、献立内容が制限されてしまうということに関してはどうでしょうか。</p>
事務局 (西村)	<p>豊中市のセンターで良かったなと感じたことは、おかずは3品献立をつくっておられました。今だったら小学校では、大おかず、小おかずで、月に何回かは3品出るときがあります。それに合わせると、中学校も同じようになるかなと。でも、豊中市は毎日3品献立をつくっていますというのをおっしゃっていたのは良いのかなと思いました。</p> <p>感じたのが、10時半ごろにはもう配送するというので、今、小学校の給食は12時までずっと煮込みをしています。配缶にすごく差が出るねという感じは皆、持ったんですけれども、ただ、始まる時間を私たちも聞いて来れなかったのも、もしかしたらもうちょっと早く始まっていたら、煮込みの時間とか――</p>
加藤委員	<p>下処理が8時開始。</p>
事務局 (西村)	<p>8時、下処理開始。小学校は30分ですか。煮込み時間とかは、始まる時間によっては工夫ができるのかなと思いました。ただ、配送の時間は早いなという感想を持ちましたので、そこは、今までやっている調理よりは時間がかからないのではないかなという皆さんの課題でした。</p>
濱園委員	<p>濱園です。例えば親子だったら、温かいご飯が温かいまま食べられるわけじゃないですか。センターの場合で、例えば10時に出発して12時というのは2時間ぐらい。茨木でもどこにセンターをつくれるかは分かりませんが、冷えた、また凍ったおかずが登場するとかいうのがあるのかなという不安があるんですが、どうでしょうか。</p>
事務局 (西村)	<p>親子でしたらやはり近い学校で、高槻市も20分以内の想定とおっしゃってましたので、それでも小学校の熱々よりはちょっと時間は変わってくると思うんですが、ただ、今は保温食缶も良いのができているとは聞いて</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>います。</p> <p>私からあわせて。中学校の時間割をあまり把握しておりませんで、高槻は12時45分に午前中の授業が終わって、ご飯を食べるというふうに今ご紹介いただいたんですけれども、それは豊中も茨木も同じ時間割なんですか。</p>
事務局 (谷)	<p>時間割についてなんですけれども、学校によって若干違うところはあるんです。茨木では大体お昼休みは45分ですね。45分なので、4時間目終了から5時間目開始までがおよそ45分。長くても50分、60分を超えるようなところはないかなと思います。</p>
桜井会長	<p>スタートが13時にご飯を食べるという高槻の話だったんですが、普通からしたらちょっと遅い感じがするんですけれども、それは茨木も一緒なのかなと思ったんですが。</p>
事務局 (谷)	<p>中学校は、授業終了は12時40分ぐらいですか。大体12時40分か45分なので。</p>
福田委員	<p>今現在、40分の学校、もしくは私の勤務しています南中学校は45分、北中学校は50分と差はありますが、そのような形かと思います。5時間目の授業の開始は13時20分から25分、13時30分、大体茨木市はそういう形になっております。</p>
桜井会長	<p>ありがとうございます。時間的に非常にタイトな状況がよくわかりました。</p>
事務局 (西村)	<p>すみません。先ほどの話の中の食缶の性能というのが良くなっているというデータのデータをいただいたのがあるんですが、汁物で10時半に90度だったものが、12時15分で約60度ぐらいは保っているというデータはあります。ご飯でしたら、58度なのが、子どもたちの喫食時間、12時過ぎで48.7度。ご飯なんかは保ちやすいと思うんですが、食缶の性能というのはかなり上がっていると聞いています。</p>
桜井会長	<p>いかがでしょうか。もうお一方ぐらい、時間があるのですが。お願いいたします。</p>



## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
森下委員	<p>豊中の食器はどのようなものを使われているのか、教えていただきたいと思ひます。</p>
事務局 (西村)	<p>豊中市は、センターが2つありまして、一つ、走井に行かせていただいたところはペン食器ですね。もう一つ、今、建てかえを進めようとしているところは、まだアルミの食器やったと思ひます。</p>
桜井会長	<p>よろしいですか。もし、また何かあれば後で追加でお聞きしてもよろしいかなと思ひます。続けて、次の議題に入っていきたいと思ひます。案件Ⅱとなっている「茨木市中学校給食のあり方について」、事務局からご説明をいただいてよろしいですか。</p>
事務局 (西村)	<p>はい。そうしましたら、資料4をごらんください。</p> <p>「茨木市における中学校給食のあり方について」ということで、これは報告書の中から、茨木市はこういう給食でいきたいというような意見を書かせていただいております。今回、その「あり方」を検討会委員からいただいた意見、また第1回審議会で出された意見をもとに修正させていただいております。この修正の内容からまずご説明させていただきます。</p> <p>「1. 基本的な考え方」につきましては、基本方針1を前回は「安全給食、全員給食の実現」としておりましたが、これにつきましては、どの方式でありましても共通となる実施すべき目標であると第1回審議会で共通の認識をしたと考えておりますので、基本的なあり方の考え方に入れまして、絶対遵守すべき項目とさせていただきます。</p> <p>そこで、今回、お示しさせていただく新しい案は、基本的な考え方を「茨木市中学校給食においては、これらを効果的に進めるために全員給食による完全給食を実現する。また、公平性の観点から全校一斉導入を目指す」というように、完全給食の実現というところは基本的な考え方に入れさせていただきました。</p> <p>ですので、基本方針は、基本方針2であった「安全で安心な学校給食の提供」を基本方針1にさせていただきます。</p> <p>(1) に、適切な衛生管理体制の構築とさせていただきます。第1回審議会の資料では、「適切な衛生環境の構築」としておりましたが、これにつきましては、安心・安全をソフト面とハード面を1本の方針としてまとめておりましたが、視察に行き、検討会委員からいろいろご意見をいただきましたところ、運営面、体制に係るところと、施設・設備面の環境に係るところ、これを別々に評価するほうが良いと判断いたしましたので、(1) は体制の構築、(2) として、今までからあります環境の構築と分けさせて</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>いただきました。</p> <p>基本方針2は特に変更はございません。</p> <p>基本方針3ですが、ここも第1回審議会で、経済性合理性というところがちょっと分かりにくいというご意見もありましたので、こちら(1)を持続可能な学校給食としまして、「公共サービスとして、長期にわたり安定した学校給食を提供するために、新たな中学校給食導入にあたっては、イニシャルコスト、ランニングコストに配慮し、市にとって最適な学校給食の実現を目指す」と変えさせていただいております。(2)として、将来変動に対応できるということで、「将来起こりうる生徒数の増減や学校統廃合にも柔軟に対応できる」と変えさせていただきました。</p> <p>基本方針4といたしまして、食育・地産地消の推進で、ここはちょっと文言の整理という感じなんですけど、(1)の生きた教材としての学校給食、ここに「中学校3年間」という文言を入れさせていただいていたんですが、「中学校3年間」を削除させていただいております。これにつきましては、学校給食を生きた教材にしてというのは中学校3年間に限るものではないということで、保幼小中連携と「茨木っ子グローイングアッププラン」でも言わせていただいておりますので、11年間を見通した食育ということで、あえての3年間を削除させていただきました。</p> <p>(2)地域とつながる学校給食というところも、ちょっと文言が分かりにくかったと思われましたので、「地場産や旬の食材を」に変更させていただいております。</p> <p>こちらにつきましては、それぞれの方針について、検討会で出されました課題を入れさせていただいております。実は検討会ではもっとたくさんいろんなご意見をいただきました。検討会では、良い意見であるとか、対策についてであるとか、このような対策が良いというような意見もいただきましたが、それをあえて省きまして、茨木市として解決しなければならない課題のみを抽出させていただいております。</p> <p>ですので、資料4、検討会の課題と第1回にお示しもいたしました報告書にもあります整備案の課題とあわせまして、この基本方針の中で、ここは重要であるというお考えでありますとか、この基本方針にもっとこの文言を足したほうが良いのではないかとかいうことをご審議いただけたらと考えております。よろしく願いいたします。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>参考に、資料の1に戻っていただくと、今回の第2回目、青枠のところに、第2回目でこの茨木市中学校給食のあり方を設定するというのが、今日の審議の内容になっております。また今後、第3回以降のところ、</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
事務局 (西村)	<p>今日決めたあり方を諮っていくということで、どの方式がいいかというのを第3回、第4回で考えを決定していくという流れになっているというふうにご理解いただければと思います。その文章に課題をつけていただいているのが、今、ご説明していただいた見学した内容と踏まえて、資料3と対応した形になっているかなと思います。資料3が、見学し、検討会の委員さんたちが出していただいた意見が反映しているという形ですね。それが資料4の「該当する課題」という各基本方針のところの課題で整理されているという表がついているかと思います。</p> <p>すみません。私から1つ確認なんです、「茨木市における中学校給食のあり方について(案)」というこの文章自体は、最終的に答申の文章になっていくものなんですか。それとも、市のあり方として決まっていくんですか。</p> <p>答申にも載せていきます。</p>
桜井会長	<p>そうしましたら、この審議会として、このあり方が基準としてあって方式を決めたんだということになっていくと思いますので、もし、文面と該当する課題についても、何かあればご意見をいただければと思います。</p> <p>どこからでも良いのは良いんですが、ちょっと多いので、基本方針1から順番にやっていってもいいかなと思うんですが、もしどこに当てはまるか分からないというのがあれば、どこからでも出していただいても構わないんですが、とりあえず基本方針1について、もしご意見があればいただきたいんですが、いかがでしょうか。</p>
加藤委員	<p>小学校の栄養士代表の加藤です。</p> <p>基本方針1の前の「基本的な考え方」なんですけれども、今、おっしゃった一番最後のところで、「また、公平性の観点から全校一斉導入を目指します」ということで書いていただいているんですが、これはセンターだったら一斉にいけるかなと思うんですが、親子の場合でも一斉導入を目指すということでしょうか。</p>
事務局 (西村)	<p>ここは、私たちも結構悩んだところなんですけれども、もし全校、自校方式だったら本当に建てかえないとつukれない中学校もいっぱいある。そうしたら何十年先になるので、長い目で見たら三、四年でも一斉で良いのかなと考えました。センターだったら間違いなく全校一斉なんです、親子でも、報告書でのスケジュール案は3年でやることになっていますの</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>で、3年でも一斉ということで許していただこうかと思いましたがところの「一斉」です。</p> <p>はい、よろしいでしょうか。それ以外、「考え方」についてもあわせて、基本方針1のところでは何かございますでしょうか。小鶴先生、先ほど、アレルギー食についてご質問いただきましたけれども、その点も含めていかがですか。</p>
小鶴委員	<p>でも、あまり書き過ぎると、逆に幅が広がらなくなるような気もするんですけども。栄養教諭の先生はいかがですか。(3)の食物アレルギー対応のところですか。</p>
加藤委員	<p>今、茨木市としては、鶏卵とウズラ卵の除去食が基本で小学校のほうでやらせてもらっていて、学校体制でいけるところはそれにプラス牛乳であったり、エビとかというのもやっている学校もあるんですけども、茨木の基本ができなくなるのはちょっと困るなと思うんです。ただ、今までやっていた小学校のときはやってもらえたのに、中学校になったらやってもらえないと思われる保護者の方もおられたりするのかなというのはあるんですが、親子にすると、本当に作業が煩雑になるというのがちょっと心配はあるので、あまり「これだけです」というよりは、ちょっと置いといたほうがいいのかないかなと思ったりもします。</p>
小鶴委員	<p>ありがとうございます。私も、先ほどちょっと懸念を感じまして、親子になったときに、今まで小学校でできていたことができなくなる可能性もあるということであれば、ここをあえて詳しく書くよりも、今後、どういう方向性になったとしても、根っこの部分ではアレルギーにも対応するという形で、このような形にしておいたほうが良いのではないかなと思います。</p>
桜井会長	<p>ありがとうございます。それに対してではないですけども、割と(2)の衛生管理の話は、最後の文章だとかが具体的にかなり書き込んでいる感じになっているんですが、これは当然なことではあるんですが、「衛生管理の程度の高い作業区域から低い区域へ逆戻りしない施設にする」というのは、具体的には親子でも可能なんですか。</p>
事務局 (西村)	<p>今、小学校の給食場、ドライでなくドライ運用でやっている学校がほとんどでして、2校以外は全部ドライ運用でやらせていただいていますし、</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>本来、下処理室と上処理室は区切られないといけないところが、床の色分けをして区切っている。ただ、そこは調理員さんの意識で頑張ってくれているところではあります。</p> <p>ただ、今後、本当に長い将来、どこかで建てかえをしないといけないとか、改修をしないといけないときには、このように目指したいんですが、狭いところが本当に多くありまして、今は意識の中で一生懸命やっていた。ただ、目指すには、衛生管理の整った施設を目指したいと考えているところです。</p>
桜井会長	いかがでしょうか。
加藤委員	私もこれを最初に読んだときに、「調理従事者は汚染区域、非汚染区域の作業区域のみで業務に従事することを原則とし」と読んだときに、下の方は下にしかおれないのかなと思ったんですよ。下の作業が終わったら、またエプロンを変えて手洗いして上に行ってもよい、今はそういう仕事の仕方をしているんですけども、これを見たときに、下は下だけで作業が済む人は終わってしまうのかという捉え方をしてしまった。それが理想は理想だとは思いますが、現実の今の茨木市の給食場においては、それをすることはちょっと。そういう施設をつくってもらえれば、人も増やしてもらえればいけるのかなと思うんですが、ちょっと難しいなという印象を受けました。
桜井会長	そうですね。どういう基準の文章にするのかというところで、評価をするわけですけども、あまり具体的でないほうが良いのかもしれないですよ。リスク管理を徹底しないといけないんですけども、どの方式だどどの程度できるのかということが分かる文章になれば良いかなと思うんですけども。
事務局 (西村)	そしたら、事務局のほうで考えさせていただきまして、ここはもうちょっと修正させていただきたいと思います。ありがとうございます。
桜井会長	<p>そのほか、いかがでしょうか。</p> <p>では、逆戻りしても構わないんですが、次に基本方針2のところ、少しご意見を伺えればと思います。基本方針2が「栄養バランスの優れた魅力的な学校給食」という方針のところ、(1)が中学生にふさわしい献立、(2)が健全な食生活の基礎づくり、(3)が適温での提供というふうになっておりますが、いかがでしょうか。先ほど、濱園さんからも温かさの話</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>なんかの話もありましたけれども、いかがでしょうか。</p> <p>では、私から。(1)の中学生にふさわしい献立というところで、ふさわしさというのが、一つは栄養のバランスのことがまずここに挙がっていて、それはそうかなと思うんですが、もう一つが、同じ文章の中で「健全な食生活の基礎をつくりあげる必要がある」と書いてある。これは(2)とかぶっているかなと思ったんで、ここでなくても、削ってしまっても良いのかなと思います。それと、逆に量ですよ。バランスだけじゃなくて、適切な量を摂取するという、カロリーもあったりするのかなと思ったので、その辺の表現をしてもいいのかなという気がいたしました。</p>
事務局 (西村)	<p>了解しました。変更させていただきたいと思います。</p>
村上委員	<p>適温での提供のところで「温かくておいしい学校給食の提供ができるように努める」と書いてあるんですが、冷たいほうがおいしいものもあるので、必ずしも温かいのがおいしいわけではないので、「適温での提供」と書いてあるので、適温だという感じのほうが良いんじゃないですか。</p>
桜井会長	<p>おっしゃるとおりです。</p>
加藤委員	<p>親子にした場合は、たぶん冷たくできないんですよ。小学校で今やっているのは全て加熱調理が最終になっていて、センターだったら冷たくする機械も入れられたりするのかなとは思いますが、でも冷たいものは冷たいほうがおいしいとは思いません。</p>
村上委員	<p>牛乳とかはぬるいのはきつい。</p>
桜井会長	<p>夏場は特に。私ももう一つあるんですが、味のことというのは、どこにも全然書いていないですよ。おいしい給食を提供するというのが全然、全体的にないかなと。</p>
村上委員	<p>恐らく、今までの議論の中では、「温かくないのがおいしくない」の議論が強かったので、そこにちょっと集約してしまっている感が。</p>
金森委員	<p>すみません。味のところでもし何か付け加えるのであれば、ぜひ、今、小学校の給食でこだわっておられる、だしをしっかりとることであったり、いろんな調理の工夫、おいしくなるような工夫というのを今まで蓄積して</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>きた茨木市の給食の良さを生かせるような、それを中学校にも取り入れるような方針を入れてもらえたらなと思います。</p> <p>ありがとうございます。おいしさというのは、かなり個人差があると思うんですけども、食事における魅力というか、食育も含めてさまざまな食感であるとか、さまざまな素材であるとか、そういった、何でしょうね、もう少し上手な表現をしながら、いろいろなものを楽しめる、あるいは試せるような食事になるというような表現がうまくできればいいかなと、今、聞いていて思いました。</p> <p>いかがでしょうか。少し、ふさわしい献立というところの具体化として、ご意見が出ているかなと思ったんですけども。</p>
村上委員	<p>次の次の項目になるのかな、食育・地産地消の推進ともかかわる部分なんですけれども、今のおいしさというような話でいいますと、もともとの食育基本法の頭のところに、「未来や国際社会に向かってはばたく」云々というような文言があるんですね。食材ということからいいますと、確かに地域とつながる地産地消というのはすごく大事だとは思いますが、一方で、例えば料理法の問題とかということではいいますと、例えばそれをどんな料理法にするかというのはまた地産地消とは別の話になると思われるんですね。</p> <p>例えば、全て和食でやっていくのかとか、あるいは洋食的なものでもどう調理法でやるのかという話が出てきたときに、おうちの家庭環境それぞれで食事は違うものを食べられていて、それはお母様かお父様かわかりませんが、つくられている方に依存していて、それとは別のところで食べ物を自分で選んで食べるようになったときということでは、共通的にといたら変な話になるんですが、ある程度いろんなものが食べられる場として給食というのがあると思われるんですね。</p> <p>ですので、例えば私の子どもが行っている学校なんかですと、何かしらの記念があったときにそういったものにかかわるような調理法のものを出すとか、例えばフランスがどうこうの日はフランスの日みたいなのがあったり、あるいはこの間のG20 だったらG20 に来ていた国のものとかいうような形で、行事食もそうですし、子どもたちが食事を通じて何かを知るようなことということが、恐らくこの食育基本法の中の考え方としてあると思われるんです。</p> <p>それは何をおいしく感じるかということともつながるとは思うんですけども、子どものうちにある程度、いろんなものを体験させるというような意味でのおいしさというのを何かちょっと入れておくのが良いのかなと</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>というような気がしなくはないんですけども。</p> <p>ありがとうございます。非常に貴重な意見で、どのように反映させていくかは少し事務局が頭を悩ますかなとは思いますが、より具体化できるようにほかの皆さんのご意見もいただければと思います。</p> <p>では、もう4番にも入ってはいるんですけども、次の3を主眼としてご意見をいただきたいと思えます。基本方針3は「持続可能な学校給食の提供」というところでして、(1)が持続可能な学校給食となっており、(2)が将来変動にも対応できる学校給食、(3)が災害時における早期復旧、地域貢献ということで、前回、少しご意見も出たところかと思えます。いかがでしょうか。</p> <p>給食において災害時に地域貢献までできるかどうかというのは、災害というのはかなり個別性が高いので、いろいろな事情があるかなと思っていて、あえて前提として置かなくてもいいんじゃないかなという気はしています。最低限、早期復旧のところでも地域の方も含めて炊き出し等ができればいいかなと思んですけども、まずは子どもたちに提供ができることが最重要課題かなという気はしていたりはするんですけども、評価項目として入れておくことは構わないかなとは。</p>
事務局 (西村)	<p>災害時におけるということなんですけれども、小学校は今、避難所に指定されております。小学校では、避難所になることもあって、食材や食べ物以外の支援物資も集まってくるのかなというふうに考えており、その辺では情報の中継地点ということにはなるのかなと考えておまして、一文を入れています。</p> <p>また、早期復旧は被害によって全然変わってくることだと思うんですが、地域貢献というところでありましたら、他市の事例を見てみましたら、新しくセンターを建てるに当たっては、防災貯水槽の機能を付加するであるとか、太陽光発電システムを導入されておられたり、自家発電装置を設置しておられて、当分の間はその辺のライフラインが止まっても何か地域に炊き出しができるような付加をされておられるところもありましたり、防災用の食料備蓄庫の設置とかいうふうなこともされておられます。ガスも、プロパンが使えるような、切りかえができるような釜にしておられるとかいう他市事例もありますので、その辺で何か地域貢献ということが考えられるのではないかという部分で入れさせていただいています。</p>
桜井会長	<p>その辺、ぜひ地域の方からご意見をいただければと思います。山口さん、いかがですか。</p>



## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
山口委員	私もそこがちょっと気になっていたんですね。実際の災害時のときの状況によっていろいろ違いますけれども、学校の施設を一般の地域の人を使うことはまずできないんじゃないか。中へ入って仕事することも無理だし、設備の使い方もわからない。一般的に私たちが災害時の炊き出しをするについては、自分で釜を持ってきて、薪を持ってきて、そこで炊くというふうに指導されていますので、学校の給食の中に我々が入って行って、そこで煮炊きをするということについてはちょっと考えてはいません。
桜井会長	保護者の方とかほかの地域とかはいかがですか。
森下委員	「早期復旧を可能にする学校給食の施設」とあるんですけども、これは親子とセンターと、となると、センターが茨木市に1カ所であってそこが被災した場合はと考えると、どうなるのかなと。反対にセンターが2カ所とか3カ所に分かれて、ある程度1カ所被災してしまっても何らかの形で使えなくなっても、あと2カ所。3カ所あるうちの1カ所があかんかっても、2カ所で使えるとかになるのかな。あと、できるだけ子どもたちに早く教育に戻るといような形にするのであれば、親子方式であれば早期復旧を可能にするというのは、どういう対応になるのかなというふうなことがもしあるようであれば、お聞きしたいです。
事務局 (西村)	親子ということは、今の小学校の給食調理場をどうするか。今のところは、災害のときの対応はできておりません。去年起こりました地震でしたら、そんなに大きい被害はなく、割と早期に復旧できたんですが。今の給食調理場で早期というところはまだちょっと考えられていない。ただ、今後、もし釜を入れかえるとかいうときには、先ほど言いましたように、ガスしか使えないけれどもプロパンに切りかえることができるということは考えていけるかなと考えています。
阪委員	地域貢献ということをここに書かれている部分は、前提として、災害時における復旧という部分に限定された書き方をされているんですけども、もう少し広く捉えてみて災害時以外のことに関しても、食の教育施設であったりとか、食のカルチャーセンターとか。うまく表現できないんですけども、給食をつくる場所というだけではなくて、食育、食に関して市民に対していろんなものを与えていく、情報提供、そして人が集まってきて何かそこで作り出していくような、そういうふうな多機能的な部分を含めた地域貢献と考えれば、イニシャルコストは結構高くつくかも

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	分かりませんが、違う意味での回収が生まれてくるのではないかなと思います。以上、意見でございます。
桜井会長	ありがとうございます。そうですね。関連してですが、今のお話を聞きながら私が気になったのは、「該当する課題」の最初の点のところ、施設が親子方式で導入する場合に少し不安があるというのが衛生環境の問題で書かれているので、これは、先ほどの最初のところの衛生管理にかかわってくる内容かなと。
事務局 (西村)	ここの「持続可能な」ところにも衛生環境のことと、最初の基本方針1の「安全で安心な学校給食の提供」のところにも同じ課題を書かせていただいております、ここは持続可能なというところでコストの問題、今後、将来的にも改修をしていかないととか、先ほど課題にもありましたように今でも老朽化しているというところ辺りでコストがかかっていくというところで、ここにも入れさせていただいたと考えています。
桜井会長	今、阪さんからいただいたご意見は、何と表現したら良いのか、ランニングコスト、イニシャルコストも気にしながらなんだけれども、もう少し安定的な施設の運営がしていけることが重視される、みたいな表現になったほうが良いということですかね。
阪委員	そうですね。もっと総合的な形です。
桜井会長	そうですね。そういう表現でいくと、私が質問したところも含んでくるようになるのかなという気がしますけれどもね。
事務局 (西村)	わかりました。
桜井会長	ほかはいかがでしょうか。
金森委員	「持続可能な」という言葉で少し思ったのが、環境問題とかでよく使う言葉だと思うので、例えばエコ、エネルギーとかごみのこととか、そういう視点が入るのかなというイメージがあるんですが、書かれているのはコストのことと生徒数のこと、災害のことなので、少しタイトルと中身がイメージと違うかなと違和感を個人的には持っています。もちろんコストは大事だし、電気とか水道代とかも含めたコストだとは思いますが、

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>「持続可能な」と入れるのであれば、今までの意見であるように広い意味で捉えられるようにしてもいいのかなと思いました。</p> <p>何か事務局から、高槻や豊中を見学されて、その辺の環境への配慮の取り組みだとかは見られたことはありましたか。</p>
事務局 (西村)	<p>豊中市なんですけれども、センターの中に生ごみと野菜かすとか全部出てくるのを堆肥に変えるということをされておられまして、豊肥（とよっぴー）という堆肥を売り出しているんじゃないかなと思いました。そういう全体を見ながら、施設はつくっていけるのかなというふうに聞いてきました。</p>
村上委員	<p>私はたまたま、豊中市の都市農業政策策定の議長をやらせていただいているんですけれども、そちらのほうでも給食の残ったものとかを、今ご説明があったように、堆肥にしたりして市民農園のほうで使うとかいうようなことをされているNPOの団体があるそうで、そういった取り組みがあるというのは知っております。</p> <p>先ほどご指摘がありましたように、一般的に「持続可能な」というのを使うと、最近ちょっと意味性が出てきてしまっているもので、このままの内容ですのであれば、文章の中に出てきている「安定」とか「長期」とかという言葉を使っていただいて、今言ったような、例えばSDGsみたいな考え方をいこうということであれば、そういう項目を足されるという形にする。どちらか選択をするほうが、誤解がないのかなというふうには思います。</p>
桜井会長	<p>環境負荷への取り組みについては入れたほうが、現代的にはいいのかなというところがあるとは私も思います。</p> <p>それから、SDGsの話まで広げると、例えば給食のスタッフさんが持続可能な生活ができるだけの給料を払うとか、ジェンダーバランスに配慮するとか、そういったところまで踏み込むかどうかということになっていくので、非常に幅広い議論になってくるような気はいたします。</p> <p>ほかはいかがでしょうか。持続可能なというところで、基本方針は全体を置きながら、(1)のところは「持続可能な学校給食」というタイトルでなくて、もう少しコスト面の話に落とすのと、環境配慮の話はどこかに入れたらどうかというのが今の議論の流れだったかなと思います。</p>
事務局 (西村)	<p>わかりました。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>では引き続き、基本方針4のほうに移らせていただきまして、「食育・地産地消の推進」、(1)が生きた教材としての学校給食、(2)が地域とつながる学校給食という話で、少し多様な食環境へのアクセスというような話も出たので、その辺の表現を少し4に入れるのか、2に入れるのかという議論もあったかとは思いますが、それに加えて、何かご意見を委員の方々からいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。</p>
村上委員	<p>ちょっとどこの項目かがよくわからないですし、どういう取り組みになっているかもわからないですけども、例えば学校給食というのを中学校で導入したときに、その中身というのはどのような形で、食べる本人であったり、保護者の方に伝えられるようになっているのかなというのが少し気になったんです。</p> <p>というのも、食育ということからいうと、何を食べたかとか、あるいはどういうものをこれから食べるのかということを知っておくということもまた勉強だと思われるので。僕はすごく気になるので、自分の息子が今日、何を食べているのか、家に帰ってその話をしたいタイプなので、「今日はじゃんけんに勝ってハンバーグが2個食べられた」とか聞くと、何かうれしい感じもするんですね。そのあたりはどのような施策を持たれているのか、また今現状、どうなっているのかをちょっとお聞きしたいんですけども、よろしいでしょうか。</p>
事務局 (西村)	<p>今、小学校の取り組みなんですけど、今日の献立を知るには献立表は毎月、月末に家庭に配るようにはしております、その中身も食材を全部書いていまして、何グラムまで書いています。あと、学校によりましてだと思うんですけど、ホームページで今日の給食というのを写真つきで載せていただいている学校もあります。</p> <p>何か先生、ございますか。</p>
加藤委員	<p>事前にですか。</p>
村上委員	<p>僕なんか子どものときはまだ、給食室の前に黒板に書いてあるような時代だったんですけども、朝、行ったら最初に見に行くということをよくしていたんですね。</p>
加藤委員	<p>それは今、小学校にも栄養黒板というのがありまして、その日の献立名を書いて、使う食材を赤・黄・緑の3食に分けて張っていたりとか、それ</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
	<p>にプラス今は英語が入ってきているので、カードに英語で書いてみたりとか、それを各校にお配りしているので、それは毎日子どもたちは見て、「明日は何やな」とかいうのはあります。</p> <p>あと、日々、教室に日めくりカレンダーを、その日の給食の献立内容と一口メモみたいなのはお渡ししているので、それをめくって教室で読んでもらったりというようなことはしています。</p> <p>お昼の放送で、うちは献立名を言うだけなんですけれども、学校によっては日めくりカレンダーの内容を読んでもみたりとか、放送用に原稿をつくらせている学校もたぶんあるかなと思うんですが、放送委員会の子が放送したりというようなことはしていると思います。</p>
小鶴委員	<p>中学校においても、ぜひそのような取り組みが欲しいなと思いました。一緒にともにご飯を食べる時間に、今、食べているものの食の会話をみんなでする、そういう時間を一緒に過ごす。そこで感じたこと、味もそうだし、五感で感じたこと、それから旬の話、いろんなことがあると思うんですけれども、ぜひともここでいう「生きた教材」という名前のおり、そういう各教室において何らかの仕掛けができたらいいなというふうに思います。</p>
桜井会長	<p>ありがとうございます。(1)のところの表現が割と幅広なので、もう少し具体的に書いてもいいのかなというところと、かなり食育に資するようなこと、施設にどう反映させられるのかというところがあるとは思いますが、施設にどう反映させられるのかというところがあるとは思いますが、表現がちょっと私も具体的には思いつかないところはあるんですが。</p> <p>あと、今の話でいえば、安心・安全のところともかかわるんですが、こういった食材が使われていて、情報公開的なところですよ。これも施設によってそんな違いはないと思うんですけれども、中学生が知りたかったら中学生も知れるし、保護者の方が知りたかったら保護者も知れるというような情報が明らかであるというようなことも、何か入れればいいかなと思いました。</p>
事務局 (西村)	<p>ちょっとこちらからも一つ、よろしいでしょうか。基本方針2のところなんですけど、ここで出ました課題で、カリキュラムの変更にあわせ、中学生にとって望ましい喫食時間を確保できるかというところで、喫食時間について、よろしければ学校のほう、先生たちからか、保護者の方たちからか、ちょっとご意見を聞かせていただけたらなと。どのように考えていくべきかというところをちょっとお聞かせいただけたらなと思っています。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	先生方からいかがでしょうか。喫食時間というのは、時間の長さですか。タイミング。
事務局 (西村)	長さですね。高槻を見に行ったときに、15分しかとれていないというところで、その短い時間で食べるのが大変そうだと。そうなると、そこを長くするとちょっとほかにまたし寄せがいくのかなとか、配膳の方法にもよってくるんだと思いますが、ちょっとその辺のご意見がありましたらと思っています。
福田委員	<p>実際、今の中学生は、早くて10分ぐらい、15分。遅くゆっくり給食・弁当を食べている生徒は、それこそ本当に20分、30分かけて食べているというのが現状かなと思います。</p> <p>ですので、実際に小学校の給食とかも入らせていただいていたら、小学校でもやっぱり時間の差というのはすごくあるのかなと思います。その辺、私も実は給食の試食会ぐらいしか中学校でという経験をしていないので、なかなかちょっと想像ができないところがあるかなと思います。その辺は、中学校側でもやっぱりいろいろ検討して行って考えていく必要があるのかなと思います。</p>
桜井会長	ほかの先生はよろしいですか。
松宮委員	<p>現状の小学校ですけれども、給食時間は45分。大抵の学校は45分とっていると思います。大体準備に20分、食べるのに20分、片づけに5分。4時間目の授業が長引いてちょっとずれると、食べる時間が若干短くなるのかなと。そういう感じで、以前は、好き嫌いをなくしましょうということで掃除時間にも涙を流しながら食べている子ども、そういう姿も我々が子どものころはあったんですが、最近は、少しは食べましょうということで最初にちょっと量を減らしたりとかしながら、その時間には皆さん、ごちそうさまをできるような形では進めております。</p> <p>中学校の場合は本当にお昼の時間も短いということで、そこで準備をして食べてというのかなり厳しいのではないかというような、ほかの中学校の先生のようなご意見もありましたけれども、なかなか厳しい課題かなというふうには思っているところです。</p>
桜井会長	ほかの先生はよろしいですか。保護者の方から何か。

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
大島委員	<p>配膳について、「生徒が4階まで運ぶのには重くて時間がかかってしまう」というところなんですけれども、これは実際、そうだと思います。私の北中学校は、校舎の4階が1年生になっているんですね。結構、中学校入りたてというのは小学校6年生と一緒に、すごく重たいのは重たいかなと思っています。そしたら、私が小学校のときはどうだったのだろうと今ちょっと考えてみたんですけれども、私は京都の小学校なんですけれども、配膳エレベーターというのがありました。小学校の一番校舎の端に。それで運んでいたなというのを思っています。</p> <p>あと、今、給食をとらない一つの理由というのに、4階からわざわざとりに行って、上に上がって食べていたら休み時間がなくなるという意見もどうやら多いみたいです。生徒の実際の意見なんですけれども。以上です。</p>
桜井会長	<p>どうしても大きな食缶とかは重たいですし、時間がかかったりというのがあるかなと思うんですが、ほかの方はいかがでしょうか。そうしましたら、あわせて何か。もうそろそろ時間的には最後にはなってくるんですが、言い忘れたことがあったら。</p>
阪委員	<p>感覚的なところもあるんですけれども、単純に、こちらの2.4.(1)「生きた教材としての学校給食」で書いている内容と、それから戻りまして2.2.(2)の「健全な食生活の基礎づくり」というところ、読めば読むほど、内容がかなり重複しているように思うんですが、何かもう少しすっきりと。同じようなことを書いているような気がするんです。というのが感想であったんですけれども。</p>
桜井会長	<p>ちょっと2.2.と2.4.の整理が必要だと思います。出ていた意見としては、2.2.では栄養面でのバランスと適切な量の話があり、喫食時間の話が今少し出たのと、ここで少し議論があったのが、おいしさの話で味覚、食感などがいろいろ楽しめる、学べるというところで食育にもかぶってくるので、整理が必要にはなってくるということがある。食育のほうでも、具体的には地産地消の話が出ていたわけですが、もう少し地域外の料理というか、いろいろな料理が楽しめる、学べるとか、あるいは保護者の方へのアプローチとして、どういった料理方法であるとか食材であるとかの情報をとかそういったことで話が出ていたかと思いますので、少し、今書いてある、2.2.(1)、2.4.(1)というのが、具体的に幾つかの項目に分かれていくような修正案になっていくのかなという気がいたしました。</p> <p>よろしいでしょうか。そうしましたら、一番最初にお願いしておりましたが、今日初めてご出席いただいたお3人の方に少し、この会議に出席す</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
中村委員	<p>るに当たって秘めた思いがあるのか、あるいは何かどうしてもこれだけは言っておきたいということを自己紹介がてらお願いしたいと思います。中村さんからお願いしてもよろしいでしょうか。</p> <p>市民の中村と申します。私はただの市民なので、何も子育ての経験等もそういったことも一切ないので、一応ニュートラルな意見かなとは思いますが、私自身も、子どもとかは一切いないんですけれども、これから働くということを考えると、やっぱりおいしいものを食べさせたいという現実と、働いているママさんからするとどうしてもお弁当にかけられないですとか、さまざまな環境の違いとか、これからはもっとお母さんが働いていく時代かと思うので、そういった意見も考えていけたらなというのを私は思います。</p> <p>なので、おいしいものを食べさせたいという現実とリアルな保護者さんの意見というの、うまく取り入れていただければと思います。すみません、ちょっとかたまっていないんですけれども、どうぞよろしくお願ひいたします。</p>
阪委員	<p>阪でございます。前は欠席いたしまして申し訳ございませんでした。</p> <p>秘めた思いというふうな部分は特にはないんですが、ただ、ここに出席するよということを家内に言いましたら、「何で、茨木は完全給食にいつまでたってもならへんねんや」と。「それが絶対におかしいと思う」と言っていましたんで、「ちょっと聞いてきて、しゃべってきて」と言われましたんで、ちゃんと報告の義務がありますので、しっかりとやっていきたいと思ひます。</p> <p>確かに、やったほうがいいのか、やらんほうがいいのかという、皆さん、給食がいいに決まっているんですね。絶対嫌という方というのは、それぞれみんなとは言いませんけれども、大方の意見かなとは思いますが、なかなか現実的には難しいところがあるということも確かにあるかもしれません。でも、何か新しいことを始めようと思ったら、絶対に何か問題はあるわけで、それをどういう形で乗り越えていくかというふうなところが知恵の出どころかなと思ひますので、ない知恵を絞りながら少しでもお役</p>



## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
岸本委員	<p>に立ちたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>北中学校の校長の岸本といいます。</p> <p>平成 26 年に高槻が導入したときに、実は私は平成 24 年、25 年と教頭として人事交流で高槻の中学校にまさに赴任しておりました。教頭というのは中心になって準備を進めるわけで、本当にいろんな経験をそこで。その検討委員会が、如是に行かれたんですけれども、その補足的な話になるかなとは思いますが、如是と芝谷はそのとき 25 年度に先行して、年度途中に給食を始めていました。その教頭は教頭会で、「もう大変、もう嫌」といつも泣き言をずっと言うてはりました。要は 3 点、施設的な面、教育課程的な面、アレルギー対応、これは本当に学校にとってすごく大事やし、丁寧にやってきました。</p> <p>例えば施設面でいうと、搬入するのに、先ほども写真にもありましたけれど、うちは親子で、それも小学校 2 つからやってくるという準備。準備だけして帰ってきたんで、実際に給食を食べるところは見られずに前年度の 3 月の終わりに帰ってきたんですけれども、トラックが入るところだけでも、例えば配膳室をどこにするのか。そこはトラックは横づけせなあかん。リフトがちゃんと段差がないところに降りて、配膳室まで持っていかなあかんので、工事がやっぱり要ります。ちなみに、うちの今、北中やったらどこにつくるんやろなど。</p> <p>配膳室も教室 1 個ぐらいで、例えば中学生 200 人ぐらいが一斉に準備のため、配膳室に来るんですね。あの大きい中学生が。だから、その動線も一方通行で、こう動いたらうまいこといくかなとか、無理やったら、ちょっと違うところに食器だけでも、重たいものだけでも置いておかなあかんとか。配膳室の壁の色は何色にするかとか。</p> <p>それだけじゃなくて教室も、配膳台というのがさっき写真にありました。あれを置くところが本当に大変で、スペースがないんです。それを置くためにどうしたかという、高槻の場合は中学校全部に、後ろに子どもたちの荷物を入れるロッカーをつくってもらいました。そうしないと、かばんがあれば配膳できないし、そのかばんがじゃまやからどうするねんといったら、後ろに大工さんみたいなのが来てはってロッカーをつくったり。そんな、なかなか楽しい時間を過ごしてきたんです。</p> <p>教育課程は、先ほど時間はどうやねんという話もありましたが、大幅に教育課程は——。特に中学校はクラブ活動、部活動もありますので、部活動の時間がどうやらこうやらとか、やっぱり男の子は補食を持ってきていいのかとかそんな意見が出たり、補食を持ってきたら給食違うやろうとか、何のための給食やというところら辺の意見が出たりもしています。</p>

## 議 事 の 経 過

発言者	議 題 ( 案 件 ) ・ 発 言 内 容 ・ 決 定 事 項
桜井会長	<p>また、アレルギー対応では、やっぱり事故が起こることは絶対防がなめかんといので除去食の対応だとか、その辺もすごく時間をかけて子どもたちに影響がないようにというところの取り組みをした楽しい2年間でしたけれども、学校現場ではそういうふうな形で給食に対して取り組みがあるということも、お知りおきください。ありがとうございました。</p> <p>まだまだ実現に向けてはいろいろ課題があるということですが、本日の議題は終わりになります。委員の皆様、どうもご協力ありがとうございました。それから、傍聴の方もお疲れさまでした。</p> <p>最後に事務連絡等があると思いますので、事務局にマイクをお返しいと思います。</p>
事務局 (西村)	<p>ありがとうございました。それでは、事務連絡をさせていただきます。</p> <p>本日の会議録につきましては、事務局で会議録案を作成し、桜井会長にご確認いただき公表させていただきます。今回、たくさんご意見をいただきまして、あり方(案)のほうは事務局のほうで修正させていただきます。</p> <p>次回、第3回審議会は、11月29日(金曜日)午後2時より市役所の南館10階大会議室で開催させていただきますので、ご協力よろしくお願いたします。</p> <p>本日はどうもありがとうございました。</p> <p>〔閉会〕</p> <p style="text-align: right;">以上</p>