平成22年度

第１回富士市学校給食検討委員会の報告

日時：平成２２年７月１６日（金）１５：００～
場所：市庁舎８階 第２会議室

文責：小櫛　和子

（本会の趣旨）
豊かな社会になり、豊食の時代・グルメの時代と言われている中で、学校給食の目的も「栄養補給」から「望ましい食習慣を身につけさせる教育の場」へと変わってきた。
これに伴い、富士市の小中学校においても、学校給食を情操教育や食文化学習の場としてとらえ、栄養のバランスなど食事内容はもとより、食器具、食事場所など、食事環境の一層の改善・充実を図っていかなければならない。
このためには、父母、教師、ならびに現場の職員を中核にして、表記の委員会を組織し、それぞれの立場から検討を重ね、魅力ある楽しい学校給食の推進を図る必要がある。（この会は決議機関ではなく、多方面から給食について助言をいただくための機関である。）

（平成２２年度　検討委員会　委員名簿）

校長	小泉　博（広見小）・普代徳子（岩松北小）
給食主任	勝呂裕子（富士見台小）・増田周子（大淵中）
栄養士	佐野順子（丘小）・遠藤貴子（田子浦小）・今村祐子（広見小）
調理員	鎌塚やよい（給食センター）・高橋真理（原田小）・ 杉田奈緒子（天間小）・木俣夕香（富士南小）・野口千鳥（吉原一中） 杉山さおり（吉原北中）・栗田菊江（富士見台小）
PTA 連絡協議会	酒井真津美（吉原一中）・森岡摩佐子（伝法小）・山田直子（岩松中）
市民代表	小櫛和子・神田 武士・保科朗子
事務局	相場信彦（学校教育課長）・橘田恵子（学校教育課統括主幹） 小倉美登江（保健担当主幹）・鈴木ひとみ（保健担当主査）

Ⅰ．事務局挨拶（課長欠席のため、統括主幹より）

学校給食は、おかげさまで順調に推移しています。また、地場産品の利用も進んできています。「子ども達の食べ残しがもっと減るといい」とのご意見もありますが、対外的にも、富士市の学校給食は評価されていますので、さらに少しずつでも向上していきたいと思います。

Ⅱ．協議事項

１．　役員選出：会長（小泉　博）・副会長（普代徳子）・書記（小櫛和子）

２．会長挨拶

校長会で、学校給食担当をしております。
「学校給食検討委員会」に参加して２年目になり、少しこの会の方向を見れるようになってきました。富士市にも学校給食や食育関係の色々な会がありますが、PTA・市民・教師・栄養士・調理員が一堂に会するこのような会は他にありません。私たち教育現場で、当たり前と思っていたことでも、外からの視点で御意見をいただくことで気付かされることがあります。
この会の趣旨にあるように、ぜひ、多方面からの助言をいただき、さらに魅力ある学校給食を目指していきたいと思います。

３．平成２１年度　検討委員会経過報告

第一回　平成 21 年 7 月 7 日
第二回　平成 21 年 10 月 21 日（視察）
第三回　平成 22 年 2 月 2 日

４．平成 22 年度の進め方

第一回　平成 22 年 7 月 16 日（本日）
第二回　平成 22 年 10 月 20 日・・・一日視察
岳南食肉センター、ソフト麺工場、ミカン農家、幾見養鶏などの候補から、受け入れ先、コース等を加味して検討（事務局一任）
第三回　平成 23 年 2 月 1 日　１５：００～

Ⅳ．その他

「富士市学校給食地場産品導入協議会」で、小学校または中学校の給食が無い日に合わせて、他地区への視察を予定しています。日程が決まり次第みなさんにご案内しますので、また、できるだけ参加してください。

話し合いの中で

＊ 学校給食には、色々な国のメニューも出てくるが、そのことから異文化を知るきっかけになる。

＊ 小学校１年生の担任となり、はじめての給食で「牛乳アレルギー」と言う子がいて驚かされた。保護者からの事前の申し出もなく、調べた結果は、単に牛乳ぎらいだったということでした。

＊　先日、教育委員会から各学校の保護者あてに発行した「学校給食Q&A」を読みました。この中には、

・保護者の負担している給食費は、すべて食材費にあてられ、年間約１２億円（１食１人２６０～３２３円：小学校・中学校・センター給食により多少違う）。その他、設備費・光熱費・人件費などの年間約１２億円は、富士市が負担している。

・富士市では、教育の一環として直営による単独調理方式（小学校２５校・中学校１４校）と共同調理場（１施設：小学校２校・中学校２校）で学校給食を行っている。

・２３名の学校栄養職員と調理員とで協力しながら、生産者の顔の見える地元の安全で新鮮な食材を使って調理する（地産地消）を推進し、食育にも力を入れている。具体的には、各学校で食に関する指導計画を作成して、食の大切さ（食材の栄養・料理・いわれ・マナー等）を、給食だよりやお昼の放送で伝えている。また、学校給食展・学校給食体験教室などさまざまな企画の中で学校給食に対する理解を深める取り組みを行っている。

・食物アレルギーのある子どもたちには、「除去食」を提供する努力をしている。

・給食費未納問題については、経済的理由の事例・たまたま入金を忘れた事例・悪質な事例に分かれるので、それぞれの事例に対応した対策を行っている。悪質な事例には法的措置を検討している。

と書かれてあり、また、「富士市の自慢できる施策の一つで、静岡県でも注目を集めています」とも書かれてありました。保護者の反応はどうでしたか？

（回答）平成１９年にも「Q&A 」を出しました。今回は、給食費を値上げしたことで、地場産の食材を活用が進み、さらに地域に密着した学校給食になってきていること。現場の努力によって年間１８１回の給食が１８２回になったこと。また、学校給食が、給食費だけでなく市民の税金でも支えられていると、再認識してほしいとの願いがありました。

いくつかの問い合わせがありました。中には、給食室の建て替えによって、お弁当を持たせなければならないことに不満をいう、保護者もありました。
今年度も市内４校で、夏休みから１０月頃にかけ、耐震工事と床改修のため給食がお休みとなりますが、ご理解いただきたいと思います。

＊　光熱費・人件費などが公費負担であることを知らない保護者も多いと思うので、伝えることは必要だと思いました。

＊　以前から、富士市の学校給食の素晴らしさをもっとアピールすべきと思っていましたので、「富士市でも自慢できる、静岡県でも注目を集めている」というような表現があってよかったと思います。これからもぜひ、理解してもらえるように伝える努力をしてください。

＊ アレルギー体質の子ども達に対して行われている「除去食」についても書かれてありましたが、現状を教えて下さい。

（回答）入学時に、医師の診断書をもとに保護者・学校長・担任・給食主任・栄養士などが状況を共有し、毎日の献立表を基に「除去食」の対応を相談する。必要に応じて担任以外の教師にも認識してもらう。
調理は、全体のメニュー作りの途中で必要に応じて取り分け、アレルギーの原因となる食品を使わないで仕上げる。
加工品は、アレルギーの原因になるものが含まれてないか業者に内容を確認する。
アレルギー体質の子どもは、年々増加傾向にあり、アレルギーの種類が増えるとその対応が難しくなってくるが、現場では努力しているので、「除去食」に対応できる学校も増えてきている。
子ども達や教師も、自然に受け入れる体制ができていて、課題は多いが前向きに取り組んでいる。１年生のとき「除去食」だった子が、通常の給食が食べられるようになることも喜びとなる。
最近では、アレルギー対応の加工品も工夫されてきている。

＊ 給食費未納分は、各学校でどのように対応していますか？

（回答）各学校会計の中で、PTA の了解を得ながら学校の購買売り上げなどの割戻金で立て替えている。したがって、現状では、食材費の購入に支障はないが、未納金が増大してくると困る。それぞれの事例に応じた約束事に基づき、はじめは校長・教頭が該当の家に個別訪問し、それで解決しない場合は、次のステップにすすむ。

＊ 鷹岡商工会で開発した「富士山ひらら」の紹介チラシがお手元にありますが、学校給食でも使った学校があります。ただ、大量調理の学校給食では、まだ課題があります。米粉パンの研究も進んでいるようですが、やはり学校給食で使うには、色々な課題があります。「つけナポリタン」は、給食メニューに出して、好評でした。地域のお勧めメニューも、可能なものは、これからも学校給食に取り入れていきたいと思っています。