

## ■ 新潟市学校給食懇話会（第3回）

日時：令和5年3月27日（月）午後2時～

会場：新潟市役所本館 執行部控室

（村山座長）

それでは、本日の議題に入ります。お手元の資料をご覧になってお分かりのとおり、本日もたくさんの情報について事務局から説明があります。16時終了ということですので、ご協力をお願いいたします。

それでは、議事の「（1）今後の見直しに向けた議論」ですが、まずは第1回で皆様からご意見を頂きましたスクールランチのアンケートについて、結果がまとまったということですので、資料1「スクールランチの評価」について、事務局から説明をお願いします。

（事務局）

保健給食課の堂前と申します。

お手元の資料1「スクールランチの評価について」をご覧ください。先日行ったアンケートの結果についてご説明をさせていただきます。詳細な結果は、もう一つお付けしている参考資料にありますが、抜粋してご説明させていただきます。

まず、スクールランチのアンケートです。開始から20年経過するスクールランチ事業の評価として、生徒と保護者へのアンケートをさせていただきました。スクールランチの実施校28校の全生徒約1万1,000名と保護者に対してアンケートをさせていただきました。回答率は、生徒で約24パーセント、保護者で39パーセントと、合わせて7,000名以上の方からご回答をいただきました。アンケートの中身ですが、集計は単純集計として、生徒向けではこの28項目について集計をしております。また、クロス集計として、第1回の懇話会でご意見をいただいて追加しました性別ですとか給食時間の楽しさについて、クロス集計を中心に行っております。また、保護者向けのアンケートについては、左側の単純集計と、右側のクロス集計については、学年ですとか朝食を食べている頻度、給食時間に食べているものと弁当用意の負担感というところでクロス集計をしております。

中身の説明に入っていきます。回答者の基本情報ということで、左側が生徒、右側が保護者ですが、全体としての割合は3年生が少し少ないですが、ほぼ均等の構成になっているという状況です。また、性別については生徒のみに聴取していますが、男女比はほぼ半々という結果になっております。また、昼食に食べているもの、「週の半分以上、何を食べていますか」という質問ですが、「スクールランチ」と回答いただいた方は7割以上ということで、喫食率に比べると少し高いという印象があります。

回答の中身ですが、「給食の時間は楽しいですか」という質問です。線を引いています「楽しい」「どちらかと言えば楽しい」という方が全体の66パーセント、3分の2を占め

ているということで、結構多い数字になっております。ただ一方で、「楽しくない」「どちらかと言えば楽しくない」という方が8パーセントいたということになります。

続いて、食べる時間とクロス集計をしています。一番上が全体です。赤く囲っているところが、特に黄色と青いところですが、「どちらかと言えば短い」「短い」というところで、全体の半数の方が短いと感じていると。男性は4割、女性は7割の方が短いと感じていると。また、下のほう、上から「楽しい」「どちらかと言えば楽しい」から「楽しくない」ほうに下がっていきませんが、「短い」と感じている方は、「楽しくない」にいくにつれてどんどん増えていくということがあります。また、一番下の「楽しくない」方は「長い」という回答も多いということで、ちょうどいいというより「長い」「短い」という方が多いという結果でした。

続いて、ランチボックスの味についてです。左側の「味はどうですか」という質問ですが、線を引いた32パーセント、34パーセントの方が「口に合う」「どちらかと言えば口に合う」ということで、かなりの方から「口に合う」という答えをいただいています。また、右側の「味の濃さはどうですか」という質問についても、「ちょうどよい」という方が4分の3程度ということで、大部分の方が味については概ねいいと思っているということになります。ただ、その下のグラフにあります、口に合わない理由というところで、「口に合わない」「どちらかと言えば口に合わない」という生徒の中で理由を聞いたところ、1位が「おかずが温かくないから」ということで、やはりここは大きな課題なのかなと思っております。

続いて、ランチボックスの温度についてです。左上のごはんの温度については、線を引いている7パーセントと21パーセントの方から「冷たい」「やや冷たい」とお答えいただいています。左下の汁物については、7パーセントの方が「冷たい」ということになっていますが、右側のおかずの温度については、70パーセントの方が「冷たい」「やや冷たい」ということで、おかずの温度はやはり「冷たい」というのが評価としてあると考えています。

続いて、ランチボックスの量になります。左側がごはんの量です。線を引いています「小盛でちょうどいい」「小盛でも多い」という方、つまり「普通盛では多い」と感じている方が4割、そして下のほうに性別とのクロス集計がありますが、男性が13パーセントと3パーセントで、16パーセントが普通盛では多い。女性については、7割の方が「小盛でちょうどいい」「小盛でも多い」とお答えをいただいています。一方で、おかずについても同様の傾向がありますが、ごはんに比べれば全体として少ないという結果になっています。

続いて、ランチボックスを残すかどうかという質問になります。赤色で線を引いているところが「残すことが多い」「毎回残す」という灰色と黄色になります。足して半数の方が「残すことが多い」「毎回残す」とおっしゃっています。男性については若干少ないですが、女性については、約7割近くの方が残すことが多いということになっています。また、楽しいとのクロス集計については、「楽しくない」に向けて残す方が増えているように感じます。

続いて、ランチボックスを生徒が食べる理由、また保護者が注文する、注文させたい理由ということ聞いています。ここも生徒の1位が「バランス良く色々な食材を食べられるか

ら」ということでした。保護者についても、「バランス良く色々な食材を食べさせられるから」が65パーセントということで結果が出ています。

逆にランチボックスを食べないとか注文させたくない理由について伺っていますが、1位は「家族がお弁当を作ってくれるから」ということ、また保護者については「子どもがお弁当を食べたいと言うから」となっています。ここで意外だったのは、生徒のほうで2位と3位が「予約が面倒だから」「取りに行くのが面倒だから」というところで、「冷たいから」というよりも「面倒だ」ということが上にきているというのは、少し意外な結果になっています。

続いて、スクールランチの献立の選び方です。どうしていますかと聞いていますが、生徒の1位は「おいしそうの方、前に食べておいしかった方を選ぶ」ということで、スクールランチの当初の目標の、自分の体を自己管理するというものに関連するような「栄養バランスや体に必要な方を考えて選ぶ」というのは少し低い結果になっていました。

続いて、スクールランチ方式について、改善されると良いと思うことは何ですかと聞いています。生徒は、「おかずの温度」「給食を食べる時間の長さ」「ごはんやおかずの量」というのが上位3位になります。保護者については、1位が「インターネットから予約できる」という予約方法のことが改善点として出ています。

続いて、スクールランチを通して知ったこと、学んだことということで、1位は「栄養バランスのとれた食事をする」というのが全体の3分の1程度ということで、栄養の関係とか自己管理ということが必ずしも半数にいかないような結果になったということになります。

続いて、中学校と小学校の給食のどちらが良いですかと聞いている質問です。生徒、保護者ともに49パーセントの方が「小学校の方がよい」という結果でした。「中学校の方がよい」というのは、生徒で16パーセント、保護者で9パーセント、残りは「どちらもかわらない」「わからない」というような答えになっています。

続いて、弁当の負担感とその理由についてです。左側のグラフが今回の調査で、右側は平成11年に行った市民意識調査の結果になっています。規格が少し違うので比較は単純には難しいのですが、左側の今回の調査では、弁当を作ることが「負担である」「どちらかと言えば負担だ」という方が65パーセントいらっしゃいました。過去の調査では、25パーセントの方が「できれば作りたくない」とか、半数の方が「たまに作るのならよい」ということで、弁当を作ることにに対してネガティブな回答をいただいているようです。その理由については下にありますが、今回の調査では複数選択で前回の調査では択一だったので、これも単純に比較はできないのですが、1位は「メニューを考えることが大変」、2位が「弁当を用意する時間がない」というのが前回も今回も同じで、3位の「費用負担が大きい」というのも同じということで、この辺は以前と今もあまり変わっていないと思われそうです。

ここからが学校給食全般に対するご意見、自由記述のところをこちらでカテゴリー分けして抜粋したものになります。青い字がポジティブな意見、赤い字が改善したほうがよいよう

な点になります。まずは感謝の言葉ですが、非常に感謝の言葉をいろいろといただいております。ありがたいのですが、食材を作る方や調理する方、運ぶ方へのお礼ですとか、毎日とてもおいしく、給食の時間が楽しみであるとか、残りの一食一食を大切にしていきたい、それから働くお母さんを助け続けてくださいというような感謝の言葉をいただいております。

また、改善してほしいという点はさまざまありますが、まずは味についてです。味が濃い、薄いとか、おいしくないとか、何を食べても同じ匂い、同じ味がして飽きてしまうというようなお声をいただいています。また、温度についても、先ほどのアンケートにあったように、ごはんや汁は温かいと、一方でおかずが冷たいという声がかかりきております。また、量についても、好きな量を盛れるほうがいいですとか、出来る限り多くしたい、今の量では少ないとか、逆に量が多いという答え、それから小盛をもう少し多くしてほしいとか、残すときにとっても心が痛む、フードロスというようなことを言っています。

続いて、時間についてです。時間が短いのでまだ食べることができるのに残してしまっているとか、残してしまうのは作ってくれた方に失礼だと思うが時間がなくて食べきれない、よく噛んで食べる時間もないためお腹が痛くなるとか、たくさん食べたいのに時間がなくて少ししか食べられなかったとか、委員会や係の仕事があるのが理由のようだという事で、時間が短いという声をかなり強くいただいております。

続いて、予約方法、入金方法ということで、買うのを忘れて券売機に並ぶのが大変だったり、現金を用意するのが面倒ですとか、インターネットで買えるようにしてほしい、キャッシュレスにしてほしいというような声をいただいております。また、自分のことをきちんとするのが苦手な子にとっては、この仕組みは難しいのではないかとということで、やはり改善が必要なのかなと感じています。

そして、ランチボックスの受取、返却の話ですが、受け取りに行くのに混雑するのが負担ですとか、取りに行くのが面倒、また取りに行く、返す時間で食べる時間がほとんどないというような声をいただいております。また、下の方、保護者からは、ランチを予約し忘れたとき、弁当を忘れたときに、何も食べないという日が出てくるということで、前回の視察の際にもご指摘いただいたように、ここは課題だと思っています。また、頼み忘れを怒られるので親にも先生にも言わずに食べていない子もいるというような声もいただいています。

そして、小学校と同様の給食を希望するという声もかなりきております。みんなが同じものを食べる方がよいですとか、小学校のときのような給食が一番だという声もいただいています。そのほか、さまざまなご意見を保護者からはいただいていますし、生徒からもこういう献立にしてほしいとかという声もありますし、例えば好きな給食をアンケートで決めて、上位の給食を実際に作るという、小学校でやったような取り組みをしてほしいという声をいただいております。

ということで、アンケートを簡単にまとめたものです。今回のスクールランチの制度については、感謝の言葉もいただいて非常にありがたかったのですが、一定の評価をいただいているとは思っています。ただ、課題もいろいろあるということも明らかになっていまして、

給食時間の短さですとかごはんの量や調整ができないこと、おかずの温度や味、また保護者からは予約方法、入金方法、忘れた場合の対応が課題として挙げられています。また、スクールランチの当初の目標は、食生活を主体的に自己管理するということでしたが、生徒の献立の選び方はおいしさや好き嫌いで選んでいますし、スクールランチで学んだというのも食生活を主体的に自己管理は3分の1程度、栄養バランスのとれた食事の理解は半数程度だったという結果になっています。

これらのアンケートの結果を踏まえて、このスクールランチ制度をどう評価するか、委員の皆様のご意見をいただきたいと思っております。雑ぱくですが、ご説明は以上になります。

(村山座長)

ありがとうございます。ただいまスクールランチの評価ということで、アンケート結果についてご説明をいただきましたが、ご質問、確認したい点などございましたらお願いいたします。佐藤委員、お願いします。

(佐藤委員)

ありがとうございます。2点質問させてください。

まとめの中もそうですし、全体的に給食時間の短さということが問題提起されていたのですが、こちらについて、給食制度だとそれが改善するのかどうか、スクールランチ方式だからこそ給食の時間が短いのかというところが疑問に思っているところなので、そこをご回答いただきたいです。また、特に生徒から結構具体的な提案みたいなものがかかりなされていると思うのですが、生徒からすれば、一生懸命記述したことが反映されないとなると、少し悲しいとなるのかなと思うので、このアンケートの活用方法、例えば作っている側に個別具体的な内容だけ情報提供するとか、そういうお考えがあるのか、2点お聞かせいただければと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。それでは、まず1点目の給食時間の長さについて、事務局よりお願いします。

(事務局)

実は後半のスライドでも出てきますが、給食時間については学校でそれぞれ決まっていて、提供方式というよりは、その学校の方針で決まっていると聞いています。校長先生が校時表を決めていると聞いております。

(村山座長)

よろしいでしょうか。

(佐藤委員)

分かりました。ということは、スクールランチ方式だから取りに行ったりする手間があるから時間がかかるというわけでもなくて、給食方式であっても、その準備の時間とかを考えると、相対的な給食を食べて楽しむ時間というのは校長の裁量で決まっています、ここで生徒とか保護者が意見を出したとしても、それが学校によってさまざまだから何とも言えないという理解でよろしかったでしょうか。

(事務局)

時間は長くきちんと取るようにというのは、前々から教育委員会から各学校にお願いしているところです。このアンケートを根拠にしながら、またお願いを再度していくことを考えています。

(村山座長)

この懇話会の中でも、改善する方向性の提言として時間の面も出していけるといいのかなと思いました。

それでは、2点目のアンケートの活用方法について、いかがでしょうか。

(事務局)

いただいたご意見を、例えばスクールランチの業者と共有するとか、今回のまとめた資料もホームページにも公開しますし、きちんとそれを受け止めて、課題解決に向けて取り組んでいきたいと思っております。

(村山座長)

よろしいですか。ありがとうございます。それでは、ほかの委員の皆様からはいかがでしょうか。赤松委員、何かありますか。少し小さくて見えにくいのですが、大丈夫ですか。

(赤松委員)

どうもありがとうございます。私も結構時間が気になりました。このように綺麗な結果が出るのだと思いました。私の研究室でも昔、残菜率と喫食時間の研究をしたことがあります。小学校では関係は見られなかったのですが、中学校では、やはり20分未満だと残菜率が高くなるという結果が出ています。ランチボックスをこの前拝見したところ、やはり並んだりするのに時間がとられるので、「いただきます」から「ごちそうさま」までの喫食時間が短くなっている可能性もあると思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。大坪委員、お願いします。

(大坪委員)

まずは、このアンケートを取り、迅速に集計し、まとめて今日の会議に出していただいて、事務局にお礼申し上げたいと思います。

先日、中学校の給食を見学させていただきまして、非常に大型の学校であるにもかかわらず、皆さん、秩序正しく召し上がっていらして、大変敬服した次第であります。

質問は、アンケートの中に「小学校の給食のほうよかった」という回答が見受けられるのですが、どういう点が要因で小学校のほうよかったと思われるのか、その辺を少し教えていただければと思います。

(村山座長)

それでは、小学校の給食がよかったという回答について、何がよかったのかということですが、理由記述の中に何かヒントはありますでしょうか。

(事務局)

今回、このまとめたところには入れていませんが、やはり温かいとか、皆で同じものを食べるということによさを感じているのが多く見られると思っています。それから、やはり小学校と中学校だと、食べる時間が中学校のほうが高く、小学校のほうが長く取っているのが多いので、そういうこともあるのかなとは思っております。

(村山座長)

確認なのですが、今の、小学校との給食の比較の質問の後に、その理由は聞いていましたでしょうか。

(事務局)

聞いていません。最後の自由記述の学校給食全般に対する意見のところ記載をいただいています。

(村山座長)

ありがとうございます。第1回の懇話会で大坪委員が給食全体のことを聞いたほうがいいのかというコメントをされて、自由記述の中で聞いたものですね。

(大坪委員)

そうでした。他の委員も加えていただきたいとおっしゃっていましたね。

(村山座長)

ありがとうございます。

(事務局)

すみません。追加がありました。取りに行く時間のロスとか、料金の計算と支払をする準備についてであるとか、毎月献立をAとB、CとDからどちらを選ぶかという手間を考えると、小学校のほうが良いというようなご意見がありました。

(大坪委員)

ありがとうございます。

(村山座長)

ほかにはいかがでしょうか。佐久間委員、お願いします。

(佐久間委員)

アンケートありがとうございます。シビアな意見が多くてびっくりしたのですが、生徒、保護者の量に対する意見のところで「小盛を早い順ではなく選べるようにしてほしいです」という意見がありました。びっくりしたのですが、食券を買うときに小盛とか大盛を選ぶのではなくて、早い者勝ちということですか。それは、絶対に残りますよね。そこは何とか改善できないのかなと思ったのですが、仕方ないのでしょうか。

(事務局)

おっしゃるとおりで、今、予約するときはAかBかCかDかを選ぶだけで、ごはんの量を選ぶことはできないのですが、そこは、今のシステム上の問題になっています。もしできるとすると、ランチを作っている業者をお願いして、小盛の量を増やすとかということは考えられるかなと思っています。

(事務局)

補足ですが、このアンケートでごはんの量に関して、人数と実際の提供の量に齟齬があるという情報は、既に今の提供業者と共有し、次年度に向けて改善していこうという方向で、今、認識は共有しているということです。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

では、またこれからの議論の中で、調査結果なども使いながら議論をしていければと思いますので、次に進めたいと思います。



具体的な議論をする前に、まず第1回での議論を踏まえて修正した検討項目が資料として出ていますので、事務局からご説明をお願いします。

(事務局)

31 ページ、資料2をご覧ください。第1回の議論を踏まえた検討項目の確認ということで、第1回で検討項目について修正の意見をいただきましたので、それを踏まえたものをご説明させていただきます。

まず、これは全体像です。1から4までの4項目を検討する項目として挙げさせていただいています。次のスライドは、それを論点の部分だけ取り出したものになります。「適切な栄養摂取による健康の保持増進」については、学校給食が適切な栄養摂取の役割を果たすにはどのような取組が必要かというような論点になっていたと思います。ご意見をいただいたところは、赤で追加したものを入れさせていただいています。2の切れ目のない食育について、「食べる意欲・食べる楽しみを根付かせ、食文化等への理解を深めていくにはどのような取組が必要か」ということ。それから、「生涯を通じた心身の健康を支える食育を行うにはどうすればよいか」というものを追加させていただいております。追加は、この2点だけになります。

本日、この後の議論については、一番上の「適切な栄養摂取による健康の保持増進」について議論をさせていただきたいと思っております。

説明は、以上です。

(村山座長)

ありがとうございます。それでは、ただいま事務局より資料2の第1回の議論を踏まえた検討項目の確認ということで、追加の内容などについて説明をいただきました。これにつきまして、さらに追加のご意見などございましたらお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。特にないですか。

検討項目については、1、2、3と最後の総合的な4ということで、この懇話会の中で検討を進めたいと思います。それでは、本日はこの中の「1. 適切な栄養摂取による健康の保持増進」について議論していただきますが、それに当たってさらに資料がありますので、資料3について事務局よりご説明をお願いいたします。

(事務局)

資料3は、34 ページからになります。「適切な栄養摂取による健康の保持増進」についてです。まず、35 枚目は、第1回でお示ししたもののそのままになっています。おさらいですが、現状と課題については、提供方式により残食率の差が大きいということ。特にスクールランチが大きいということ。それから、スクールランチの利用率が60パーセント程度で、好き嫌いで献立を選択しているということをお示しさせていただきました。栄養摂取の役割

を果たすにはどのような取組が必要かということで、本項目では、特にスクールランチに大きな課題があるということをご指摘いただいていたかと思います。

次のスライドからは、現状等についての追加の資料になります。こちらは第1回で説明した資料ですが、新潟市の体格、体力については、政令都市の中でもトップクラスだということをご説明させていただきました。これを踏まえて、本市では、独自に栄養摂取基準を計算しております。新潟市は、全国に比べて若干多いということになっています。小学校、中学校、提供方式にかかわらず、この栄養摂取基準を基本として給食を提供させていただいております。

残食率について、これも第1回の資料ですが、自校式、給食センター方式は3.2パーセント、5.4パーセントということでしたが、スクールランチについては11.4パーセントということで、スクールランチは残食率が高く、これだけあると栄養摂取基準に満たない子が多いのではないかという課題があります。

続いて、提供方式について、これだけ残食率が違うと体格が違ってくるのかというご質問をいただいております。見てみたところ、身長についても体重についても、提供方式によってそれほど大きな差は見られないようなグラフが出ております。また、肥満・痩身についても、提供方式でそれほど大きな差ではないように見られます。

先ほどありましたスクールランチの残食について、前回の視察で見ていただいたとおりですが、きれいに完食しているものもあれば、おかずを手を付けずにそのまま残っているものもあります。

この残食の要因について、先ほどのアンケートで要因が四つあるのかなと考えております。一つは、ごはんの量が多い、それから量を調整できないこと。また、食べたいけれども時間が足りないという時間の問題。そして温度のことでおかずが冷たいということ。この温度にも影響していますが、味もあるのかなと。また、このほか、アンケートにはなかったのですが、蓋を閉めると残食量が分からないという、提供方式そのものに関する要因もあるのかなと思っておりますが、アンケートで見えたのは、この大きく四つのことになっています。それぞれご説明をしていきます。

まず、ごはんについてです。スクールランチ校では、先ほどからありますが、大盛、普通盛、小盛と、写真のとおり、蓋のところの色の違いで区別しています。大盛と小盛は数が限定されているので、早い者勝ちになってしまっています。ですので、小盛を食べたくても普通盛や大盛しかないということがあったり、逆に大盛を食べたくても普通盛しかないということが出ているということになります。ただ、この普通盛については、自校・センター式でも、この量でごはんを作っているということになります。重さについては、普通盛が230グラムということで、通常のごはん一膳の重さ150グラムより随分多く、大盛では二膳くらいということになっております。

続いて、食べる時間になります。これは中学校の食べる時間についてのデータです。20分のところを見ていただくと、中学校で53パーセントになっていますが、自校・センター

とスクールランチと比較すると、スクールランチでは50パーセントが15分ということで、自校・センターより若干短い学校が多いのかなと思います。また、先ほど赤松先生に触れていただいた論文のデータになっていますが、残菜率が低いクラスと高いクラス、残食率に読み替えていただければと思います。残菜率が低いクラスについては喫食時間が短いクラスが多かったということで、喫食時間と残菜率は関係しているということが出ております。

また、温度についてです。デリバリー式給食で温かい給食を提供している事例を四つ挙げさせていただきました。一つ目は、豊中市です。こちらの写真にありますが、全員給食で、主食、ごはんと副食1品を食缶で教室で盛るという形だと思いますが、そしてもう一つのおかず、新潟市のボックスのようなものは冷たい状態で提供していると。続いて神奈川県伊勢原市ですが、こちらは家庭からの持参との選択制で、マイクロ波弁当再加熱機、少し書いてありますが電子レンジのようなものを使って再加熱をしているということで、まるごと温かくなってしまいうようなものになります。また、大阪府の大東市については、全員給食ですが、こちらは学校の配膳室にスチームコンベクションオーブンがあって、そこで再加熱をしているというものになります。また、堺市については、写真にありますが、ごはんを温かいおかずの容器と冷たいおかずの容器を分けているというやり方をやっているところもあります。

続いてのスライドですが、政令指定都市の中でデリバリー式給食をやっているところの状況と、その見直し方針というスライドになっています。赤字のところ、喫食率ですが、新潟市が67.4パーセント、コロナ前の数字なので少し高く出ていますが、見ていただくと、新潟市が一番高く、次が名古屋市ということで、先ほどの温かい容器と冷たい容器を分けている堺市は7.5パーセントにとどまっているというような状況になっています。右側にあります見直し方針について、新潟市と名古屋市以外は見直し方針が出ております。どこも全員喫食を目指していると。また、提供方式については、さまざまですが、センター方式であったり民間デリバリーとありますが、横浜市以外は食缶での提供と聞いております。横浜市だけは、今のランチボックス型で提供と聞いております。ということで、各政令指定都市でも見直しが今進んでおります。

また、前回の第2回でもご指摘いただきました、給食時間に何も食べていない生徒への対応についてですが、スクールランチ校において給食時間に何も食べていない生徒は実際におりまして、実数の把握はなかなか難しいのですが、その理由を学校に伺ってみると、スクールランチの予約忘れ、弁当の持参忘れですとか、本人の好み、ダイエットのためなどとなっていますが、一番多いと思われるスクールランチの予約忘れとか、弁当の持参忘れということについては、下のほうに予約の対応の流れを書いています。朝学活のときに生徒が申し出た後に、生徒、または教職員が保護者へ連絡して、保護者が弁当等を持参できればいいのですが、できない場合は学校独自で対応していたりとか、また対応できないという状況になっています。特に余ったランチを分けるなどという、アレルギー事故防止の観点からはあまり推奨できないのかなと考えておりまして、現在、教育委員会では、アレルギー対応の調理

不要のものを提供できないか、準備を検討しているところです。

最後のスライドになります。適切な栄養摂取の関係の論点、現状と課題を更新したのになります。新潟市では、独自の栄養摂取基準を設定しており、それに基づいた給食を提供していますが、提供方式により残食率の差が大きいと。特にスクールランチについては、ごはんの量、喫食時間、おかずの温度、味が残食の大きな要因であると考えられます。利用率は6割程度で、何も食べておらず栄養面で心配な生徒もいるというところ、他の指定都市では、選択式給食を全員喫食に見直す方向が出ております。このような状況の中、学校給食が適切な栄養摂取の役割を果たしていくにはどのような取組が必要か、委員の皆様方からご意見をいただきたいと思っております。説明は、以上です。

(村山座長)

ありがとうございました。それではここから皆様から議論を深めていただきたいと思っております。それでは、まずは事務局のご説明の内容について、ご質問などから伺いたいと思っております。いかがでしょうか。

先ほどの44枚目でしょうか、給食を食べる時間の中で、この15分とか20分と言っているのは、取りに行く時間なども含むのか含まないのかわかりますか。

(事務局)

含まないです。

(村山座長)

純粹に食べる時間ということですね。

(事務局)

はい。

(村山座長)

ほかに何かご質問などありますでしょうか。佐藤委員、お願いします。

(佐藤委員)

よろしく申し上げます。残食率についてなのですが、この調査方法の中で残食率を出していると思うのですがけれども、小11校、中1校というのは、小学校が11校で中学校が1校ということですね。

(事務局)

はい、そうです。全体にできないので、サンプリング調査をしています。

(佐藤委員)

スクールランチは、全部中学校ですよね。

(事務局)

はい。

(佐藤委員)

小学校と中学校で残食率の差異があるということは考えられないですか。私、前々からこの残食率の差がものすごく大きいのは普通ではないなとは思っていたのですが、よくよく見ると中学校のサンプリングが全体の1割にも満たない状況で、果たしてこれが比較対象として正しいのかどうか、その辺りは、それ以外の中学校もサンプリングに入れられないのかどうか、その辺りはどのようにお考えでしょうか。

(村山座長)

事務局からお願いいたします。

(事務局)

この38枚目のスライドにある残食率の調査方法のところにあります。これは、新潟県の調査に新潟市ではこの学校数が当たっているということで、抽出しているところです。新潟市独自で調査していませんので、自校方式、センター方式については、この抽出校の調査でしか今数字が出ていません。

(村山座長)

よろしいですか。追加であれば、お願いします。

(佐藤委員)

何となくイメージ的に、給食はおかわりができて皆でわちゃわちゃとやっているのだと思いますが、今、小学校でもおかわりとかはやっていないのでしょうか。できますよね。それが、中学校になると事情が変わるのかなということで、今まで議論にあった、思春期に差し掛かってどちらかと言うと残す傾向の女子生徒が多いという中で、正直なところ、単純にこの調査方法の中で比較するのは少し危ういのではないかなというような気がします。

(村山座長)

例えば、この資料では中学校が1校しかないのですが、自校式の中で、小学校と中学校で残食率はそれだけ違いはあるのですか。

(事務局)

すみません、今、手元に数字がないので具体的な数字をお示しして回答できないのですが、やはり学校の規模とか地域性もあって、中学校であってもおかわりをして毎日完食ですという中学校も実際にあります。その辺はやはり個々にとということになるので、調査での数字をお示しできず申し訳ないのですが、そのような学校差もあるというのが実情だと思われま

(村山座長)

学校差ということになってしまうと、1校だと厳しいかなと思います。

(事務局)

その年に当たる中学校によって数字の差が出てくるかもしれません。

(村山座長)

そうすると、この残食率の調査について、今後に向けて、中学校のスクールランチと比較できるように、市独自に自校式、あるいは給食センターの中学校を対象に加えるということは可能なのですか。それともかなり難しいことなのですか。

(事務局)

今、この場で回答をお示しするのは難しいのですが、自校式やセンター校での残食率ですか、またはスクールランチについては継続したデータがありますので、単年度ではなく、例えば遡って過去10年間とかの集計の比較をすることで、一定程度の傾向ですとか、そういうものはお示しすることが今後できるとは思っています。

(村山座長)

残食率のデータの取り扱いについては、新たに調査を増やすことは難しいようでしたら、今のご提案のように、10年前と言うと随分違ってきってしまうかもしれませんが、数年間ブールしたものと比較するというのはいいいアイデアかなと思いました。佐藤委員、よろしいでしょうか。

(佐藤委員)

はい。

(村山座長)

赤松委員、お願いします。

(赤松委員)

今のことに関連して、食べ方も少し気になっています。前を向いて食べると、お弁当だと蓋で隠せる、さらに隣の人が何をどのくらい食べているのかが見えないのではないかと思います。この残菜率は、経年的変化としてコロナ前と、コロナ禍で前向きで食べるのとは変化しているのでしょうか。

(村山座長)

ありがとうございます。その辺りはどうでしょうか。経年的に、特にコロナ前と後で座り方が違うので、隣の人とか周りの人の食べている様子が見えにくくなっているという中で、残食率が増えているというようなことはあるのでしょうか。

(事務局)

コロナ禍においては、おかわりのやり取りをコロナ前よりは随分制限しているというか、今までだったら先生が細かく配膳量を調整したり、食べられない人は少し減らそうとかという配膳後の若干の調整など細かい指導もできていたのですが、コロナの状況もいろいろありましたので、まずは盛りきることを大前提としていたようです。実際に食べられない量が盛り付けられてしまったときに、やはりどうしても残さざるを得ない子どもたちが増え、残食量が増えてしまったというのが、このコロナ禍の数年間の状況です。

(村山座長)

今のご質問は、恐らくスクールランチ方式の場合はどうかという話だと思うのです。盛り付けというのは、自校式の話ですね。

(事務局)

そうです。手元の数字では、スクールランチ方式は、さほど変わってないようです。10パーセントから11パーセント余りで毎年変動しているというような数字になっています。

(赤松委員)

分かりました。あまり違いはないということですね。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかに、さまざまな観点で今ご確認いただいていますけれども、どうぞ、お願いします。佐久間委員、お願いします。

(佐久間委員)

はい、残食率のところ、スクールランチは中学校だけなので、中学校とかになるとやは

り体格にもかなり差が出てきて、男子なども180とか190センチ、女子は165センチとかの子もいると思うのですが、小柄な子は同じものが配られたら、それは残すと思います。私も背が小さいほうだったので、給食は残すと怒られるし、でも食べきれないのですごく太った記憶を思い出して、ある程度のランチボックスの残食は仕方ないのかなと思いました。あとメニューを選ぶときにA、B、C、Dのメニューがあると言っていました、栄養バランス的には同じように計算して作っているわけですね。とすると、別にスクールランチを好き嫌いで選択して何が悪いのだろうと個人的に思ったのと、給食時間のことで、自分の娘の学校は自校式給食なのですが、校時表を見ましたところ、準備に20分、食べるのに15分、そしてその後に休憩時間が15分か20分だったと思います。その休憩時間になっても食べている子は中学校ではいなくて、食べたくても食べられない子がいるのだろうということと、大人の会社とかでも大体1時間昼休みがありますが、なぜこの中学生がこのように時間が短いのだろうというのはずっと思っていました。この時間の見直しができるようであればいいのかなと思います。ただやはり教育カリキュラムの問題とかで、部活の時間とか何かでいろいろ大変なのは分かるのですが、時間の問題はすごく大きいのだろうなということ、自校式の給食の子どもたちに聞いても、やはり食べる時間がとにかくなくて、特に1年生は食べる時間が短くて食べきれなかったとか、噛まずに飲み込んでいたみたいなお話でした。そうなるとうれしいとかうんぬんの前に食べることがストレスにならないかなと思いますし、味わうとかではないと思ったので、そこを見直せるといいと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。既にご提言のような、どのようにしたらいいかという話に移っていると思いますが、一つに給食時間の見直しについて検討すべきではないかということ。それからもう一つが、体格がかなり違っている年代であるという中で、一律の盛り付け量ではなく、やはりその子に合わせた対応、盛り付けができるような仕組みがいいのではないかと。その点についてご提案をいただきました。

ほかに、このようにご提案に入っていただいてもかまいませんので、お願いいたします。山崎委員、お願いします。

(山崎委員)

引き続き量の部分なのですが、今回の給食ランチの時間で食育もするということだと、やはり中学生の年代、特に女子生徒だと思うのですが、自分の理想の体型とかに向けて過度なダイエットをしてしまったりとか、そういうこともあると思うのですがけれども、それは適切な健康という観点だとよくはないですね。過度に小盛にしてしまったり、あとは残してしまったりということもあって。少しジャストアイデアで思いついたのが、食育ということであれば、BMI計算とか、恐らく家庭科の教科書に載っていたと思うのですが、それで自分の身長に適切な体重を割り出して、その場合の適切なごはんの量はこれですよ。自分だ



と小盛がいいのか、中盛がいいのか、大盛がいいのか、それでこのまま小盛を食べ続けたらどうなるか、普通盛を食べ続けたら、大盛を食べ続けたらどうなるかということ、よく運動する人であれば大盛を食べてもいいですよとか、そういう示しがあって食育になるのかなと思いました。それを取り入れることで自分は小盛がいいのか、普通盛がいいのか、大盛がいいかが分かるのではないのでしょうか。そしてその後に、ランチを頼む人のアンケートを取って、普通盛、小盛、大盛の割合が出るので、業者にそれを半年に1回とか出して、それによって提供してもらおう。そうすれば、早い者勝ちとかが少なくなるのかなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。適切な量を提示して、それを選択できるような子ども側への食育と、実際の提供側への情報提供の両方をやっていったらどうかというご提案ですね。

ほかにはいかがでしょうか。坂井委員、お願いします。

(坂井委員)

お願いします。私が15年前に中学校のときに給食を食べていたときとメニューなどがすごく変わったという感じがなくて、やはりそのころから冷たさとか、アンケート結果にチンジャオロースのべちゃっと感がというのがあったと思うのですけれども、やはりとろみのあるメニューに関して私も苦手意識があって、やはり大人になった今でも、多分あんかけとかとろみのある食材は冷たいまま出てくると食べるのに抵抗があったりします。そういうメニューのときはお汁のお椀の中に入れて提供ができたりするのかなとか、伊勢原市などが取り入れているような再度過熱ができるのであればやはりそうしていただいたほうがいいと思いますし、食べる側としてはそこが一番ネックなので、冷たいものは違う器で提供という形で何か方法はないのかなと。あとスクールランチのごはんの量なのですけれども、AとBが選べるのであれば、そこで大盛、普通盛、小盛というものも選択があれば、そもそも数が決まっているので、そこは選んだものを食べるということでフードロス解消につながるのではないかなと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。おかずは温かくする工夫がやはり必要ではないかということと、選択をする際に大盛、小盛の選択もできるようにするということですね。

ほかにはいかがでしょうか。大坪委員、お願いします。

(大坪委員)

2点ご提案申し上げたいのですが、予約、あるいはキャンセルといったお金に関するもの、それから大盛、小盛、という話、メニューの関係などがあると思いますが、まず短期的には業者との連絡を密にしてロスをなくすというのは大事だと思います。中長期的には、まず予

算を確保していただいて、多少高くかかっても使いやすくてかつ選択の余地が広いソフトウェアを準備されるというのがいいのかなという気がしました。

もう1点は、総論的な話で恐縮ですが、小学校がよかったという理由の一つにはやはり自校方式があると思うのです。そういう形で短期的には無理でも、中長期的には中学校についても自校方式ができるような施設の予算要求を、少しずつでも増やしていただくことと、あとは施設とは言わないまでも、設備ですね。先ほど話に出ましたコンベクションヒーター、電子レンジもそうですし、簡単なところでは保管の容器だけでもいいと思うのですが、温かく提供するという点に関して予算的な検討などもされてはいいかと思いました。

(村山座長)

ありがとうございました。最初のご意見は、大盛、小盛など量の調整についてということでしょうか。

(大坪委員)

はい。メニューの選択と、それから予約、キャンセル含めまして、ソフトウェアの整備ということをご提案させていただきました。

(村山座長)

あとは、二つ目が、中長期的な話ではあるということですね。

(大坪委員)

はい、施設と設備の整備に関することです。

(村山座長)

そうですね。自校式に向けた対応を検討してはどうかということですね。

(大坪委員)

はい。

(村山座長)

佐久間委員、お願いします。

(佐久間委員)

先ほど思ったのですが、BMIは22以上が正常と言われてはいますが、今の中高生の女子は、シンデレラ体重がBMI18ということで、皆、食事制限ではないけれどもそれに向かっていると聞きます。本当は自分の身長から言うと体重はこうで、食べる量は中盛、普

通盛だとなっても、多分そうはいかないというか。それで多分貧血になることもあると思うし、やはり将来を見据えた心身の健康と食育というところにつながっていくと思うのですが、計算式とかを家庭科で習って分かっているのに、全然そこを考えない。それなのにお菓子は食べるみたいなこともあります。こういう食生活をしていたら将来、骨粗しょう症などになってしまうとか、しっかりとした教育がすごく大事になってくるのではないかと思います。

それから、おかずが冷たいと結構書いてありましたが、家から持ってくる弁当はもっと冷たいはずで、そこを理由にしないでほしいと思ったのですが、私も給食試食会で食べたときに作っている様子のDVDを見て、やはり食中毒の観点から一度冷却しないといけないということを知って、そうか、冷たくても仕方ないんだなと思ったので、そこを子どもたちに伝えるというか、作ることの大切さ、管理することの大切さみたいなことをもう少し子どもたち自身に説明すれば、中学生は割と自分たちで考えられると思うので、もう少しスクールランチ自体を受け入れてくれるのではないかと思います。小学校の給食と比べること自体がおかしいというか、それを理想としても多分うまくいくはずがないので、スクールランチはこういうシステムなのだということを食育とは別に伝えていくと、今よりも食べてくれるようになり、ネガティブな意見が出ないのかなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。次、村井委員、お願いします。

(村井委員)

今、お話があったように、アンケートでも出ていたのですが、口に合わない理由の中に「おかずが温かくないから」ということで、「冷たいからおいしくない」という、それに対して、食べる理由として「バランスよくいろいろな食材を食べられるから」という、アンケートは非常に細かく聞いているのですが、模範解答が出ているなと思って見ていました。特にランチボックスを食べる理由と、それからスクールランチ献立の選び方、ここで1位が「バランスよくいろいろな食材を食べられるから」とありながら、献立の選び方では「おいしそうな方、前に食べておいしかった方を選ぶ」ということで、栄養バランスや体に必要なほうを考えて選ぶというのが下位にくるわけです。つまり、子どもたちにとって本来食べることの意味みたいなことがきちんと伝わっているのかなということ、これを見て感じました。

食の提供の仕方はいろいろ問題があるのは事実ですし、スクールランチ自体にいろいろな課題があるのは事実なのですが、その前に、そもそも子どもたちの立場は何なのだろうと。子どもたちにとって給食はどういうものであるべきなのだろうという、何かそもそも論みたいなものが欠けているのかなと。その理想に対して、今のスクールランチのあり方とか、そういうものがどうあるべきなのか。そこにいくために今何をすべきなのかというような考え方をしていかないと、なかなか一つ一つのその問題、提案を取り上げていくだけでは難し

いのかなと感じています。

例えば給食の時間というものが、食育に対して、あるいは教育に対してすごく重要な時間だと言われながら、実は給食の時間がすごくないがしろになってしまっていて、子どもたちにとって一番楽しいはずの給食が、どうも消化、エネルギー吸収の場だけになってしまっているところがあるのではないのでしょうか。例えば先日ニュースでも出ていましたが、川崎市では、牛乳のストローを全廃したのです。それによってプラスチックが6トン削減できるということで、いわゆるSDGsと今の時代の流れの中でストローを廃止する。ストローを廃止することによって、子どもたちにSDGsとはこういうものなのだよということを伝えることができる。そういうことに給食というものが貢献できるのだとすれば、新潟市としても、こういう方向でさまざまな取組を模索していくというのはいいのかなと思います。

もう1点だけ。デリバリー給食で冷たい給食というのは、やはり子どもたちにとっては非常においしくないとなっているようなので、そこはやはりおいしくさせてあげるために、温かくする方法、堺市ですとか、さまざまな都市でいろいろな取組がされていますので、そういうものをぜひ取り入れていただけたらと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。村井委員に続けてなのですが、子どもにとって給食はどうあるべきかということを考えるのは、すごく大事なことだと思うのです。そういう観点から、村井委員がこの会に提言するとしたら、どのような給食であるべきとお考えでしょうか。

(村井委員)

先日、給食を食べさせていただいて、非常においしかったです。確かあれは、子どもたちが献立を自分たちで考えて作ったと聞いています。あのような機会を、例えば子どもたちが給食について自主的に考えていく、あるいは栄養のことについて自主的に提案ができるような、そういう給食への参加、そういうものがもっとあるといいなと思いました。そうすると、例えば栄養に対して、あるいは体に対して、先ほどから話にあったようなBMIに対して、子どもの場合は成長期ですので必ずしもそのBMIだけが当てはまるというわけではないですから、そういう意味でも、子どもたちにとって自分の今の体の状態を知るために、給食というものをもっと積極的に使っていくという、そういう考え方もあっていいのではないかなと思いました。

(村山座長)

ありがとうございます。そうすると、給食を教材とした食育のようなものをもっと充実させていくということでしょうか。

(村井委員)

はい。

(村山座長)

佐藤委員、お願いします。

(佐藤委員)

お願いします。47 ページに、今回、政令指定都市の比較ということでデータを出していただいたのですが、新潟市の喫食率が 67.4 パーセントというのは、これはランチボックスを食べている人が 67 パーセントで、弁当が 33 パーセントという理解でよろしかったでしょうか。

(事務局)

ランチボックスとランチルームを足して 67.4 パーセントです。

(村山座長)

スクールランチということですね。

(事務局)

スクールランチを選択している人が 67.4 パーセントで、持参している人が残りの 33 パーセント。

(佐藤委員)

では、例えば堺市というのは、何かしらの用意したものが 7.5 パーセントで、93 パーセントが弁当を持ってきているということですね。

(事務局)

はい。

(佐藤委員)

見直し方針として見ると、名古屋はこれから、新潟も今まさに見直しをしている。下の3都市は、食缶給食方式で、相模原・横浜も全員給食ということは、前提として弁当の持参はなしということですね。政令市の中でもう既にこれだけ全員給食という方向に大きく舵を切るのは、どこもこれからというところなのでしょうか。まさに今動き出しているというところでしょうか。

(事務局)

はい。そうです。すでにデリバリー式から切り替えたところもあります。

(佐藤委員)

それにしても、基本は全員喫食の給食方式だとすると、それにならうということではないですが、いろいろな都市の中でもそういう議論がなされてそういう方向性に舵を切るということであるならば、どうなのでしょう。新潟市は、先ほど出たスクールランチ方式を改善して今の問題点を少し見直しつつ大きく舵を切るのか、最初から大きく舵を切る方向にもっていくのか、それは今後この会議の議論ということによろしかったですよね。

(村山座長)

そうです。実はそこがとても重要で、この新潟市スクールランチは、高いほうではあります。67パーセントしか選んでいないという給食で、それを全員給食にするかどうかというのは、とても大きなポイントなのです。まずそこがすべての子どもの栄養確保のうえではもっとも重要なポイントと考えています。

そのうえで、全員給食と言っても、自校式で全部できるかと言うとかなり厳しいものがあると思いますので、どういう形の全員給食にしていくのか。それは、今後の課題、予算のこともいろいろ関係するでしょうし、施設の大きさとか、例えば親子方式で小学校から持ってくるという手もあるかもしれないし、センター給食を持ってくるという手もあるかもしれないし、もしかすると自校式という手もあるかもしれないという中で、全員給食にした場合どのようなやり方があるか、それは今度のさらなる課題にはなってくると思います。

ですので、実は全員給食をどう考えるかは、ぜひ皆様と議論したかったポイントでありまして、ちょうど佐藤委員からおっしゃっていただいたので、それぞれの委員の考えも伺いたいと思っておりました。

佐藤委員、今、途中でしたよね。

(佐藤委員)

そもそもこの問題提起から一連の流れの中で、私も今まではそう思っていなかったのですが、やはり食育という観点、そこはものすごく、皆がバラバラなものを食べていたらそもそも食育などはできないというところから、全員が同じものを食べるというのは、できることなら大いに賛成したいです。それ以外に、残食率も減らせるし、子どもたちもおかわりとか、あるいは少し少なくするみたいな、スクールランチ方式を少し改良するだけではなく、できるとするならば、そういう方向性のほうが子どもたちにとってもとてもいいことなのではないのかと感じています。

(村山座長)

ありがとうございます。そのほかの委員の先生方からもぜひ、まだ時間はありますので、ほかの点でもかまいませんが、この点も含めてご意見をいただけるとありがたいです。

(赤松委員)

赤松です。私も、全員同じ給食を食べたほうが、食育もしやすいのではないかと思います。特に前回給食を拝見して、残しているものに野菜などが多く、冷たくてというよりも嫌いなもの、苦手なものがあるので残しているというのが多かったと思います。食育も大変重要なポイントだと思います。

あと、普通の学校だったら、クラスで配膳していると、残菜の片付けも子どもたちがしています。しかし、ランチボックスの場合だと、業者が残菜の片付けを行うので、こんなに残しているということを子どもたちが目で見ても、もったいない気持ちを感じるということが体験できていないと思いました。やはり教室で食べる小学校のような給食がいいのではないかと思います。

(村山座長)

今、特に食育の観点からご意見をいただきました。

山崎委員、お願いします。

(山崎委員)

私も、意見としては、全員給食がいいと思います。その観点で、恐らく今そうならない現状としては、経緯を辿っていくと最初に予算の部分が大きかったのかなと。知り合いのランチの製造委託をしている事業所の方から聞いたところだと、昨今の値上がりだったり、時給も毎年 10 月に上がっている部分があって、給食センターであったり給食を作る事業所の方々もパートが結構多いことから、時給が上がると全体の支出が増えて、食材費も上がっていているけれども、市からの委託補助みたいところはそれほど変わっていないとお聞きしています。このままスクールランチを今の状態で継続していくと、それが徐々にしか変わっていかない。結構業者も厳しくなっていくのかなというところがありまして、継続できるかの問題と、食育の観点から全員給食がいいのではないかというところに行くのであれば、大きく予算を取って、センターなり給食なりにしていったほうがいいのかということ、個人的な意見になります。

(村山座長)

ありがとうございます。今、委託業者面からも、結局 67 パーセントくらいしか選んでいないために安定していないということですね。例えば全員給食になっても、スクールランチ方式、デリバリーというものも残るかもしれないけれども、そこは 100 パーセントになる

ので安定するということが、持続性の観点からも考えられるということですよ。ありがとうございます。

ほかにはいかがでしょうか。大坪委員。

(大坪委員)

今まで委員のおっしゃったことに賛成で、私も同じものを召し上がっていただく全員給食方式がいいかなと思います。ただ、もちろんアレルギーの方などへの配慮は必要と思います。この前見学させていただいて、やはり忘れたのか、お金がないのか別のことに使ってしまうのか分かりませんが、食べていない、牛乳だけ飲んでいたりとか、そういう子がいるのも非常に気の毒でした。その子の精神的にも身体的、体格的にもよくないので、全員給食方式だとそういうことも減るでしょうし、いろいろな観点から全員給食方式がいいと思います。あとは予算の問題なのでしょうが、徐々に徐々に予算をいただいて、少しずつそういう方向でいけばいいのかなと思い、皆さんの意見に賛成でございます。

(村山座長)

ありがとうございます。佐久間委員、坂井委員もご意見をいただけますか。

(佐久間委員)

理想を言えば、全員給食の自校式給食が一番いいのだろうと思うのですが、それを今ここで提案して、今のシステムの中で変えられることを検討しているのかと思って参加していたのですけれども、そういうハード面も提案できるということですか。そうしたら、学校の配膳室で再加熱ができるとか、そういうものもハード面で入ってくればすごくいいなと思いますし、そもそもスクールランチの学校には栄養士もいないということだったので、なかなか食育が難しいというか、時間が難しいのかなと思うので、予算の話とかも未来を担う子どもたちのためにどんと出してくれればいいなと思います。やはり一緒のものを食べるのはいいし、この食券を買うシステムもびっくりして、親が確認できないのはどういうことかと。確かにそうやってお金を渡されて、それをポケットマネーにして食べないという子がいても、このシステムだったら仕方ないなと思ったりもしたので、まずこの見直しから、たくさん予算をかけてやってもらえるといいなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。では、坂井委員、お願いします。

(坂井委員)

私も佐久間委員と同じ意見で、そもそもスクールランチを提供するという前提で考えていくのであれば、再加熱式というのは絶対条件かなと思いました。私も勤めている保育園で自



園で作っている給食は本当においしくて、ほかの業者が入ってくださっている給食だと、やはり周りの職員の反応を見ても自園式がいいよねという声が多数ですし、子どもたちの食べ方もやはり少し違うので、自校式がいいというのは一番あるのですが、やはり今の中学校の環境を考えると少し難しいのかなと思います。予算の関係などもあるかと思いますが、もし選択ができるのであれば、自校給食はおいしいので、それがいいなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。村井委員はいかがですか。

(村井委員)

私も、全員給食であれば一番いいなとは思っています。それも、自校方式であればよりいいだろうと。それをしていく前提というか、先ほども少しお話が出ましたけれども、業者が結構苦しんでいらっしゃるということですが、その辺のことも、新潟だけでなく例えば全国の各自治体とかでいろいろ取組されているようなのですが、何よりも一番大事だったのは、作られる農家、そういう生産者の方と学校と、それから行政と、そういうところがより緊密な話し合いをされて、具体的な施策に結びつけていくというケースがすごく多いようなのです。愛媛県今治市、千葉県いすみ市もそうですし、この給食というのは本当に食の安全保障につながる部分なので、今取り組んでいるところはどこも、いわゆる行政だけ、あるいは学校だけなど、一か所だけでできるものではないと。そうであるならば、いろいろなステークホルダーになっている方々がいろいろな形で会合を重ねていくなど、そういうきめの細かさが重要だろうと思います。ですから、こういう委員会をベースにしてもいいですし、これがいろいろな方たちと組み合わさるような、分科会でもいいでしょうし、そういう大きな視点でものを見ていくと進めやすいのかなと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。少し事務局にお伺いしたいのですが、今後、この会議は来年度もあるわけですが、その中で、例えば関係者にこの懇話会に来ていただいてもいいですし、分科会方式でもいいと思うのですが、予算の都合もあると思いますが、この会を少し展開していくという、そういう可能性というのはあるのでしょうか。

(事務局)

今おっしゃったとおり、例えば分科会的なものですか、ほかの政令市ではこのような学校給食懇話会から例えば中学校給食部会ですか、そういうさまざまな部会に展開している事例もありますので、予算については現在考慮しないものとして、そのあたり、そういう可能性もあり得るとは考えております。

(村山座長)

実はすごく重要なことで、このメンバーで決めるという、結構重要な役割を果たさなければいけないという中で、大きな方向性はこの懇話会で提案するにしても、あり方や具体的な方策については、もう少し幅広くいろいろな方のご意見や関係者のご相談しながら議論していくことも必要かなと思いました。ありがとうございます。

(事務局)

そうですね。おっしゃるとおり、誰か関係者の方々をゲストとして呼び出しているところのご意見をお聞きするとか、そういうことも考えていきたいと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。それでは、オブザーバーではありますが、現場の先生方からも、特に、全員喫食という観点からご意見をいただければと思いますが、いかがでしょうか。では、前から、渡邊先生、富張先生の順番でお願いします。そうした場合の、全員給食にした場合の利点とか課題とか、メリット、デメリットがいろいろとあると思いますので、私たちが知らないこともあると思いますので、ご意見をいただければと思います。

(渡邊オブザーバー)

全員が同じ給食を食べると食育がしやすいというのは、皆様のお話があって、そうだなとは思いますが、今、私たちのような栄養教諭が中学校にいないので、そこが少しどうしたものかな、難しいなというところがあります。

(村山座長)

配置を増やしたほうが良いというご意見もありました。ありがとうございました。

(富張オブザーバー)

お話をお聞きしていて今の渡邊先生と同じ心配を思っておりました。実は栄養教諭というのは、私のように一つの学校だけしかもっていない栄養教諭もおりますし、兼務で二つの学校をもっている方もおりますし、あと給食センターに二、三人、1,000食、3,000食のセンターに一人、もしくは二人という配置のところもあります。私も全員給食が中学校でできると本当にいいと思うのですが、栄養教諭の配置も増えるような形で全員給食ができればいいなと思っております。

(村山座長)

ありがとうございます。それでは、こちらに回っていただいて、本多先生、逸見先生、お願いします。

(本多オブザーバー)

今、ほぼ皆さんが全員喫食のほう望ましいというふうなお考えだということをお聞きして、やはり全員喫食が望ましいのだろうなと思っています。私は今小学校で自校給食ですので、おいしくいただいています。センターも経験しましたがセンターの給食もおいしかったです。けど今、中学校で自校給食をやろうとすると、ものすごい期間がかかると思うのです。目指す方向は、この後皆さんで検討されると思うのですが、やはり子どもたちは毎年1年ずつ学年が進んでいきますので、今できる改善策は何かという短期的なものも含めて検討していけたら、私は嬉しいなと思っています。

(村山座長)

ありがとうございます。

(逸見オブザーバー)

昨年度までセンター給食の学校でした。今年度は、ランチボックスの学校です。両方を見て、子どもたちにとって給食の時間がどのような位置づけなのかと考えると、確かに大事でいますし、体を作るものではあるのですが、中学生を見ていると、例えば放課後の部活動の時間をしっかり確保してほしい、あるいは専門委員会での活動の時間を用意してほしいということを考えたときに、時間の設定をどのようにしたらいいのか非常に悩ましいところです。

前任学校などのスクールランチ方式、いわゆるセンター給食の場合は、確かに準備の時間、食べる時間も、ここにありましたように15分、20分というように設定してありましたが、1年生が3階にありまして、エレベーターで運ばれますので同じ階から運びますが、やはり準備に時間がかかって、結果、設定されてはいるのだけれども、準備の時間が押してしまって食べる時間がなかったというようなことが最初にありました。段々慣れるに従って食べる時間が十分確保されていきましたので、そのあたりは解決されたと思うのですが、一日の時間の中で子どもたちがどこに時間を確保してほしいのかということを考えていかないと難しいのかなと思っています。

現在のスクールランチ、ランチボックスの場合を見ていただきましたように、ランチルームにおきましてもなかなか生徒が全員揃わないといただきますができません。それによって食べる時間が短くなっていくと。では揃った人から食べればいいのではないかと、これはまた教育の指導の観点から言うと、それはどうなのかなというところがあり、どれをとるか非常に難しいところです。

そして今度は残量にかかわってですが、ランチボックスのごはんです。こちら、炊き込みご飯であったり、混ぜご飯であったりすることによって残量が随分違いますし、極端な話、給食の前の時間が例えば体育などであった場合には、牛乳はすごく飲みがいいのです。です

が、そうでないときには残量が多くなったりします。当然ごはんの量もそうですし、その前の時間の状況に非常に大きく影響を受けている。そうしますと、給食の場合には、その場で量のコントロールができますので、もっと食べたい人はもっと食べるし、食べたくない人は少し戻すというようなことで調整できるのですが、事前に注文している関係で、その量のコントロールがその当日になると非常に難しいなと思いました。また、小盛を多くするとよさそうですが、ですが、もっと食べたいのに小盛しかないという場合も考えられることを予想しますと、やはり普通の量を確保することが大事だろうなと思います。

少し長くなって申し訳ないのですが、さまざまな学校に勤務したときに、先ほどありました好みの献立と言うのでしょうか、自分が好きな献立を作るというのは、割とどの学校でもあります。そして、各地域によってこれだけ特徴があるのだなと思いましたのは、私も以前西区に勤めていたときに、献立の給食が唐揚げ、スパゲッティミートソース、フルーツポンチ、揚げパンというのが、大体最後の給食でそういうものを希望するのが多かったのです。ですが、別の学校に行ったときに、最終的に希望する給食が沢煮椀、大豆の味噌炒めとかだったのです。だから、やはり普段どういうものを食べているかによって、残す料理が変わってくるのでしょうか。冷たい、温かいというような問題もあるかと思うのですが、いかにさまざまな料理の味などに触れているかということが残量にも大きくかかわるのではないかと感じました。以上です。長くなって申し訳ありませんでした。

(村山座長)

とんでもないです。ありがとうございます。それでは、一通りご意見を伺いました。中長期、あるいは中期的な観点から言いますと、この懇話会の意見を集約すると、全員給食にしていくことが望ましいのではないかとということで総括したいと思います。

その理由として、同じものを食べているということで、食育の観点から効果があるのではないかとということと、あとは注文を忘れていたりして食べられていない子の対応ができるということ。それから、子ども自身が残食の片付けをするなど、お弁当より自分たちの食について考える機会になりやすいのではないかとというようなご意見。それから、100パーセント食べるということで、給食の持続性も確保できるのではないかとのご意見もあつたと思います。

一方で、短期的には現在のスクールランチを改善すべき点がいくつかあつて、そこもこの懇話会としては提案していくということで、いろいろなご意見をいただきました。例えば時間の確保であつたり、温かい食事。それから一番多かったのは、量でしょうか。量を事前に選べるようにするなど、自分の適切な量が分かつたうえで量を選べるようにするという、そのような改善の余地があるのではないかとということが挙げられたと思います。

最後、村井委員がおっしゃった子どもが主体的に給食にかかわるといのはすごく大事な観点だと思ひまして、これは短期的、中長期的にかかわらず、全体としてこの懇話会から提案をしていけたらと思ひました。

このようなまとめですが、何か付け加えること、あるいは私が言い過ぎている点もあるか

もしもありませんのでいかがでしょうか。あと、栄養教諭の配置についても考慮いただきたいということですね。

ということですが、何か補足等がございましたら、委員の先生方からお願いできればと思います。

(大坪委員)

少しくどいようですが、よろしいでしょうか。短期的な課題で時間の確保、温かい食事、量の選択ができるようにということで、すべて賛成です。先ほど少し申し上げたのですが、そのために、やはり短期的には施設や備品などが無理だとしても、ソフトウェアの改良は割合に短期的にできるはずです。ですから、そういうところに少し予算を取っていただいて、メニューを選択とか、選択の幅を広げる、同時に選択ができるとか、キャンセルが簡単にできるとか、このアンケートに出てきたことを取り入れたソフトウェアのご検討をいただければと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。ほかに付け加える点は、村井委員、お願いします。

(村井委員)

栄養教諭の配置の件なのですが、栄養教諭の先生方は非常に忙しくて、現場ではすごく大変だという声を聞いております。以前、新発田市で、給食の調理師の方、それから栄養教諭の先生方の会合があって、そこでお話をさせていただいたことがありました。その際に印象に残ったのは、日々の業務が非常に忙しい。そのために、今まで勉強してきた栄養に関しての、給食の献立ですとか、そういうことの勉強は進むのですが、ではほかと自分たちを比較してどうなのかとか、あるいは子どもたちの給食に対して今後どういうことを考えていったらいいのかというところにまでなかなか余裕がないのですということでした。今現在、本当に給食の中で自分たちがやっていく役割、それから今後に対してどのようにかかわっていくのかということをもっと勉強したいのだということをおっしゃっていたのがすごく印象に残っています。やはり、そういうかかわっている方々の横のつながり、これもすごく給食にとっては大事だと思いますので、そのあたりもぜひ考えていただけたらと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。食育などについては、また次回の会議で、学校給食を活用した小学校から中学校まで切れ目のない食育ということを議論することになっています。この課題については、次回も継続して議論をしていただきたいと思いますので、そこにつながるご意見として承ります。大変ありがとうございました。

それでは、ほかにいかがでしょうか。佐藤委員、お願いします。

(佐藤委員)

よろしく申し上げます。先ほど本多先生から、実際に全員給食の方針にするにあたって、自校式がいいのかもしれないけれど、でも現実的に今それはできないというお話があった中で、これは我々の懇話会で予算とか、自校式がいいのだとか、今後そういう議論をする予定は特にないのですか。

(村山座長)

それについては、皆も気になりますよね。事務局からご説明いただけるとありがたいです。今後の会の中で、何ができて何ができないのかというような情報がない中では、私たちも意見を出しにくいですよ。皆、言っているのか悪いのかと迷われたと思うのですが。

(佐藤委員)

夢物語を語ってもいいのでしょうけれども、でも現実的に考えると、今、スクールランチをやめてセンターを建てるということは多分ないのだろうなどは思っているのですが、そのあたり、どこまで踏み込んで語っていいのかどうか。

(事務局)

いろいろなご意見をありがとうございます。いただいた意見の中で、やはり予算に関するものと施設整備のことなどがあるかと思えます。特に施設整備にかかわることは、ハード面で、敷地をもう広げられないというようなこともありますので、正直に申しますと、なかなか自校式化ということは、今の私の感じた段階では難しいかなと思えます。それから、今、スクールランチを業者にやっけていただいておりますが、皆様のご意見を実現するとすると、民間のお力を借りつつ、今、スクールランチを担っている業者に、新規参入も含めて、給食センター的なものを担っていただくことはできるのかなと感じたところです。

そのようなことにスムーズに移行できるような予算の確保というものは頑張っていきたいと考えておりますが、そのときの財政状況もありますので、そこはさまざまなご意見をいただければと思います。

それから、今、学校現場では働き方改革をやっており、そこのバランスもありますので、短期的なもの、中長期的にできるもの、暫定的に進めていけるものもありますので、いろいろ合わせて意見をいただいた中で考えていければと思います。

(村山座長)

ありがとうございます。スクールランチ校は限られた学校ですよ。今は何校でしたか。

(事務局)

28 です。

(村山座長)

28校。今後それをどうしていくかという話になると思うのですが、どの学校はどういう方式でできる可能性があるのかなどの情報は、今後、提供いただけるのですか。それとも、そこはあまり踏み込まないということになるのでしょうか。

(事務局)

複数のパターンでこういうことも考えられるという形で、全体的な大枠としてお示しすることはできると思いますが、個々の学校ごとにこうだということは、各校に与える影響が大きいものですから、そこは大きな方針を決めた中で、私どもで考えてさせていただければと思っています。

(村山座長)

そうしますと、どういう方向性が可能性としてあるのかということについては、今後のこの会の中で資料として出していただけるということですね。

(事務局)

はい。そのようにしたいと思います。

(村山座長)

佐藤委員、そのようなことだそうです。ありがとうございます。

(佐藤委員)

スクールランチをどうするかとか、あるいはスクールランチ以外も含めて新潟市の小中学校の学校給食の課題とかを考えるならば、少し余計な話かもしれないのですが、我々は自校式やセンター方式の給食も食べてみるべきなのではないかなというような気はします。

ただ、そこはお忙しいと思いますので、そこまで踏み込むかどうかは別として、スクールランチの28校だけを全員給食にして終わりというような、形で考えられた懇話会なのでしょうか。そのあたりも含めて検討いただきたいと思います。

(村山座長)

では、事務局からお願いします。

(事務局)

おっしゃるとおり、中学校のスクールランチだけではなくて、小中学校すべての学校給食のためにということですので、自校式、センター方式の給食のオペレーションですとか、そういうことも含めて見ていただければありがたいと考えております。

(村山座長)

では、そのための情報提供でなどは、今後は考えていただくことでお願いできればと思います。食べてみなくても、映像だけでもいいかもしれません。ありがとうございます。

ほかにはいかがでしょうか。そろそろ大丈夫でしょうか。赤松委員、最後に何かございますか。

(赤松委員)

特にございませぬ。理想は、やはり全員同じ給食と思いますが、でもきっと予算などが難しいと思います。

(村山座長)

ありがとうございました。

それでは、時間も迫ってまいりました。本日は先ほど総括でよろしいでしょうか。

(池田教育次長)

教育次長の池田です。本日はどうもありがとうございました。いろいろな視点からの意見があり、現実的に例えば自校式にすべてできるかと言うと難しいとしても、懇話会の皆さんからは、これが理想の姿であるべきだということはいしかりと言っていた方がいいと思っています。さまざまな条件の中で、きっとできないだろうから言わないでおこうではなく、やはり本来こうあるべきだろうが、いろいろな課題がある中、まずここからだけでもここを目指してほしいというようなことは、これからも提言の中に入れていただいているのではないかと考えています。

市民の給食に関する関心は非常に高く、やはり地産地消、業者のこと、生産者のことだったり、あとは無償化を中心に語られる方もあって、市民全体がさまざまな角度から関心をもっていることは間違いないと思います。この懇話会では、先ほど、冒頭で整理した議題に対して率直に意見をいただき、栄養教諭の定数であるとか、制度や予算等の国等との折衝も含めてさまざまありますが、本来こうあってほしいということは、ぜひ遠慮なく言っただければと思います。

それから、今後の展開になってくると思うのですが、例えば村井委員から話があった子どもにさまざまなことに参画させるということに関しては、給食だけではなくて実は学校教育全体の中で、例えば校則を今までは先生や歴史の中で決まってきたものから、生徒会や地域の方と一緒にあって議論していくであるとか、それから授業に関しても、個別最適化で一人一人が本当に自分が大事なものは何かを考え、一斉だけでないものというように、教育や学校全体が変わっていいし、もっと言えば社会全体が変わっている中でもあります。例えば給食の時間も放課後の部活の時間のために給食を短くすると、給食時間を十分確保して残り



の時間で部活をするとか、いろいろなことが変わってくるはずだと思うのです。ですので、今までこうだったからというだけで勝手に決めないで、理想と現実、でもここは大事だよねというようなことを広く大いに議論し、こちらも情報提供していきたいと思います。給食を中心に語りながらも、給食のことだけではないと思うので、そのような会になるといいと思いました。

(村山座長)

ありがとうございました。それでは、さまざまな観点から議論いただきましてありがとうございました。本日予定していた議事はすべて終了いたしましたので、進行を司会にお返ししたいと思います。皆様、活発なご議論、どうもありがとうございました。