

第1回鳥栖市学校給食評価委員会〔議事要旨〕

議 事 概 要

委員会の目的

当委員会は、「鳥栖市学校給食基本理念・基本計画（初稿）」を評価することを目的としています。

委員紹介

井原委員、牛嶋委員、江口委員、久間委員、徳井委員、檜崎委員、三成委員の7名
〔資料1を参照〕

第1回検討委員会での審議事項

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1 委嘱状の交付 | 4 今後の会議の進め方について |
| 2 委員長及び副委員長の選出 | 5 鳥栖市学校給食基本理念・計画について |
| 3 会議の公開・非公開について | |

委員会の今後の予定

8回の委員会を開催し、平成23年9月を目標に、「鳥栖市学校給食基本理念・基本計画（初稿）」の評価を行い、市に報告します。

議 事 要 旨

- 1 日 時 : 平成 23 年 7 月 13 日 (水) 午後 7 時 00 分から午後 8 時 30 分
2 場 所 : 鳥栖市役所 2 階第 2 会議室
3 出席者
〔委 員〕 : 井原委員、牛嶋委員、江口委員、久間委員、徳井委員、檜崎委員、三成委員
〔鳥栖市〕 篠原副市長、野下総務部長待遇、権藤教育部長
〔事務局〕 尼寺教育部次長兼総務課長、石橋総合政策課長ほか
-

4 議事要旨 :

(1) 委嘱状の交付

(2) 副市長あいさつ

(3) 委員等紹介

(4) 委員長及び副委員長の選出

- 委員長 : 久間委員 ○ 副委員長 : 三成委員

(5) 会議の公開・非公開について

委員長 会議の公開・非公開については、下記のように整理します。

会議の公開・非公開について

○ 公開の考え方

- (1) 会議は公開し、傍聴を認める
- (2) 会議開催の広報は鳥栖市公式 HP で行う
- (3) 会議結果は、発言要旨をまとめ議事要旨として公開する
- (4) 議事要旨においては、発言者は特定せず「委員長」「委員」とだけ表示する
- (5) 議事要旨はホームページに掲載し、窓口で請求があった場合には、文書で開示する
- (6) 委員名簿を公開するほか、議事要旨に各回の出席者を記載する
- (7) 議事要旨に記載する発言の内容は事前に委員に確認する

全委員 了承

(6) 議事 ①今後の会議の進め方について

全委員 資料 4 「会議の進め方」のとおり了承

(7) 議事 ②鳥栖市学校給食基本理念・計画について

資料 5

委員長 何かご質問、あるいはご意見等ふまえて、何かございましたらお願いします。

委員質疑

学校給食衛生管理基準で求められている「調理室の温度・湿度」「ドライシステム」等の条件は必ず守るべき事項ですか。
また、3,000～4,000食規模の給食センターで、市内全小学校の給食はまかなえないのではないですか。

事務局

「調理室の温度・湿度」「ドライシステム」等の条件については、努力項目とされています。衛生管理については、現場での運用の中で徹底しています。
センターの規模については、あまりに大規模になると鳥栖市の特徴である「手作り給食」ができないと考えています。まず、センターを1つ作り、その運用を見ながら2つ目のセンターについて検討したいと考えています。その間、自校式の給食室では、現状と同じく調理員のスキルにより衛生管理を徹底しますが、早い段階で2つ目の施設整備について議論いただきたいと考えています。

委員質疑

弥生が丘小学校にどうして給食室を作らなかったのですか。

事務局

建設当時は、田代小学校との親子方式で間に合っていました。予想を上回った児童数の伸びがあり、反省点です。

委員質疑

現状を分析してから、理念を立てると思うのですが、なぜ理念が先なのですか。
また、手作り給食について具体的に教えてください。

事務局

理念については、原理原則に戻る形で、「学校給食法」に定められていることを鳥栖風にアレンジしました。
手作り給食については、餃子やシュウマイの皮から作ったり、コロッケなども手作りするなど、冷凍食品をなるべく使わないようにしています。

委員質疑

鳥栖市の給食に対する保護者の評価はどうですか。
また、鳥栖市の食育に関する他の分析資料はありますか。食育は、家庭との連携が必要だと考えます。

事務局

鳥栖市の給食について、保護者からの評価はいただいていません。
また、食育に関する他の分析資料は把握していません。

委員意見

基本理念からすると、現在のように学校規模で作る方がいいが、現状を見るとセンターにした方がいいように思います。

委員意見

学校給食法は食育基本法が基本になっていますが、食育は本来、家庭が基本となって行うものだと考えます。各家庭の食教育の機能が低下しているのが現状で、本来学校に任せるものではありません。

鳥栖市の学校給食現場の調理環境が衛生面などで充分ではない中で、食中毒を出さず、かつ手作り給食を作ってきたことは素晴らしいことです。これまで蓄積された現場のノウハウを、今後どのように継続・持続させていくかが課題です。

委員質疑

他の自治体の対応状況はどうですか。

事務局

先進事例等はあるが、衛生管理基準の遵守状況、センターの運営等について具体的なデータは持ち合わせていません。

委員意見

他市の現状を調査し、参考にさせていただきますが、鳥栖市の特徴を生かした、安全・衛生的な学校給食を子ども達に提供する事が重要です。そして、これまでの「手作り給食」をどう守るのが鍵となると思います。現場の方の協力を得て、知恵を出し合っていけばいいのではないのでしょうか。

委員長 最後に、委員の皆さんから一言ずつお願いします。

委員

ポイントは、食育、衛生、担い手だと思います。また税金を使っており、コストの視点でも検討したいと思います。

委員

残さず食べる子は元気です。食べることは大事だと思います。和食を作れない親もあり、教育が必要だと考えます。

委員

コスト面と、保護者の視点から検討したいと思います。

委員

給食を作る人が身近にいるから残さず食べる、という面があると思います。現在の施設で対応できないか感じました。

委員

食品衛生の観点から施設面の改善が必要だと感じました。

委員

ハードとソフトの両面での検討となるでしょう。
「子どもに食育」という理屈はみんないいというが、方法はなく、経験でやっています。今回は、学校給食を生きた教材にするために考える、いいきっかけだと思います。

委員

客観的なデータがあると理解しやすいです。例えば、栄養士や調理員など現場の方たちも、手作り給食の評価を高めるために、残菜調査をしたら、「手作りだから他と比べて残菜が少ない」などのデータ取ることが重要です。また、鳥栖市で食育に力を入れていますが、大きくライフステージごとの食育を考え、その中で子どもにどう食育するかが課題ですね。

事務局連絡事項

委員長 第2回評価委員会は現地視察です。本日の委員会はこれで終了します。