

令和6年度第1回島田市総合教育会議会議録

日 時	令和6年7月10日（水）午前10時30分～午前11時40分
会 場	島田市役所3階 大会議室
出席者	染谷市長、山中教育長、高杉委員、原委員、磯貝委員、森下委員
欠席者	
傍聴人	17人
説明のための出席者	佐藤市長戦略部長、小松原教育部長、小野戦略推進課長、大石学校教育課長、矢部学校給食課長、中村学校教育課主席指導主事
議 事 意見など	島田市の教育現場における食育について

開 会 午前10時30分

佐藤市長戦略部長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから令和6年度第1回総合教育会議を開会いたします。

はじめに、染谷市長から御挨拶をいただきます。よろしくお願ひいたします。

染谷市長 皆様、おはようございます。座ったままで失礼させていただきます。委員の皆様におかれましては大変お忙しいところ、当会議に出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

本日は、島田市における食育について、皆様の御意見をお伺いしたいと思います。

島田市におきましては、健全な食生活の実践を通して市民の健康増進に寄与するため、食育に関する施策を推進しております。とりわけ、心身の発達過程にある子供にとって、食は将来の健康を保障するという意味で大変重要なもので、教育分野において重点的に取り組むべきテーマの1つと位置付けられております。

また、近年では持続可能な目標への貢献が求められる中で、当市の重要な産業であります、農業や食料生産を支える人材の育成に貢献するためのテーマでもございます。現在の教育現場での食育の取り組みを踏まえ、地産地消などを含めた、これからの食育の在り方について議論を深めていければと願っております。

本日は皆様から忌憚のない御意見、御提案をいただきながら、食育の在り方について、しっかり議論をしてみたいと考えております。どうぞよろしくお願ひを申し上げます。

佐藤市長戦略部長 ありがとうございます。続きまして、山中教育長から御挨拶をいただきます。お願ひします。

山中教育長 皆様、こんにちは。本日の総合教育会議では、食育についてという

テーマで、教育委員の皆様にもいろいろと御意見を出していただきます。

教育委員の皆さんは、市長や一部の市議会議員の皆さんとともに、6月28日に市内の小・中学校で実施されました学校給食試食会に参加しております。

その際、島田第一小学校と初倉中学校での給食配膳の様子や、残量を減らすための取り組みなども見学し、各学校で子供たちがどのように給食を食べているのか、その様子を見ていただきました。

その際、栄養教諭からも話がありまして、島田市においては農家の皆さんと連携して、地産地消の取り組みも多く実施しており、顔の見える食材の提供というところにも気を配ってくれているといった話が、栄養教諭からもありました。

また、磯貝委員と原委員につきましては、昨年度から学校給食センター運営委員を務めてくださっておりますので、その委員としての立場からの御意見も本日いただけるのではないかとというふうに思っています。

昨今の物価高騰の現状を踏まえたときに、安心・安全な給食を提供していくことは、今まで以上に大事なことになってくると思われまます。今日は皆様の御意見を市長に聞いていただきまして、市長とともに食育について、一緒に考えていければと思っております。このような機会をいただきまして誠にありがとうございます。では本日、よろしくお願いいたします。

佐藤市長戦略部長

ありがとうございました。それでは、これより議事に入りますので、以降の進行については市長にお願いをいたします。よろしくお願いいたします。

染谷市長

はい。では、次第に従いまして、議事を進めさせていただきます。本日の議題は、「島田市の教育現場における食育について」になります。

まず、学校教育課と学校給食課より順番に資料の説明をします。最初に学校教育課より、資料1、島田市学校教育の食に関する指導について説明いたします。学校教育課お願いします。

中村学校教育課主席指導主事

学校教育課から、島田市学校教育における食に関する指導について、説明させていただきます。よろしくお願いいたします。

まず食に関する指導の目標です。

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力をこちらに示したとおり育成することを目指しています。知識だけでなく、判断する力、感謝の心なども育むことを目指しています。

続いて、食育の視点についてです。

食育の視点とは、先ほどお示ししました、食に関する指導の目標を

達成するための取り組み上の視点です。教科等において食に関する指導を行うに当たっては、当該教科等の目標や内容を身につけさせ、目標がより達成されることを第一に考え、その実現の過程にこの食育の視点を位置付け、意図的に指導していくようにしています。地場産物などの活用に関する取り組みなども行っています。

それでは、食育の具体的な取り組みについて紹介していきます。

食に関する授業の面、地場産物を活用した取り組みの面の大きく2つに分けて紹介させていただきます。

まず、食に関する指導、授業の実施です。4名の栄養教諭による食に関する指導を行っています。

目標はこのように設定しています。実績値も年々少しずつ増えている状況です。

食に関する指導は、栄養教諭による指導だけでなく、家庭科、保健体育等の学習でも行っています。

食に関する指導の例を御紹介します。

まずは小学校一年生の指導の内容です。好き嫌いをしないで食べようとする気持ちを持つことを目標とした、「給食の秘密」という学習の例です。

給食がどのように作られるか予想し、実際の様子や、道具に触れたり見たりする活動をします。その後、働く方の思いについて学習し、これからの自分について考えます。

続いて、小学校6年生の指導の内容です。自分で立てた1食分の献立を、栄養バランス、家族に喜んでもらえる、という2つの視点で見直し、考えることを目標とした、「工夫しよう、おいしい食事」という学習活動です。

献立を作成し、話し合いや栄養教諭の助言を通して、目標に迫る献立にしていく学習です。最後にこれからの自分に当てはめて考える振り返りをします。

こういった実践事例を小学校1年生から中学校まで、まとめたデータを教職員が閲覧できるフォルダーに格納し、共有・活用できるようにしています。このような冊子が、印刷をすると、いつでも見られるようになっております。

続いての取り組みは、地場産物を活用した取り組みです。

1つ目は、児童生徒による献立作成です。栄養教諭が学校に偏りが出ないように、年ごとに担当校を振り分け、学校に献立作成を呼びかけています。

声がかかった学校は学習内容に献立作成を加え、事業を組み立てていきます。小学校だと5、6年生、中学生だと学習内容、学習の時期が献立作成を効果的に生かせる学年が主に取り組んでいきます。

地場産物を取り入れた献立を考えることを通して、栄養バランス、

メニューの組み合わせを意識するようになり、地場産物の活用にも目を向けるようになります。

自分の献立が給食メニューに選定された子供はとてもうれしそう
で、誇らしげです。また、児童生徒考案の献立であることは、献立表
や放送で全校児童生徒に知らされるので、同じ年代の子供が作成した
メニューは、子供たちにとっても注目されるものとなります。先月の
児童生徒の作成献立です。地場産物が幾つか使われていることが分か
ると思います。

2つ目は、川柳コンクールの実施です。趣旨はこちらに示したとお
りで、対象は島田市内小中学校の児童生徒及び教職員です。

このようなチラシを市内小中学校に送付し、周知しています。参加
者による自由参加という方法だけでなく、夏休みの選択課題の1つに
加えたり、家庭科の学習の一環として、学級全体で取り組んだりと、
各校工夫してこの取り組みを活用しています。

昨年度は応募総数が785点で、数多くのすばらしい作品が応募されま
した。こちらは昨年度の優秀作品です。教育長賞の作品は、「米作り なく
てはならぬ 大井川」、「ミカン拭く 指の先から いい匂い」とい
う郷土愛にあふれたすてきな作品でした。教育長、自ら学校に足を運
んでくださり、児童に表彰してくださいました。賞状をいただき教育
長と一緒に写真に写る子供の笑顔は、とても輝いていました。

3つ目は、各校の取り組みです。

1つ目、2つ目の取り組みは、市内小中学校全体の取り組みでしたが、
学校ごとに工夫した食育の取り組みも行っています。例えば、委
員会による地場産物クイズ、地場産物のイラストに色付けをしてもら
う塗り絵コンテストなどを行っています。今後も食に関する指導の充
実を図っていきます。

学校教育からは、以上です。

染谷市長

ありがとうございました。では、次に資料2、学校給食における地
産地消について、学校給食課から説明をお願いします。学校給食課、
お願いします。

矢部学校給食課長

それでは、学校給食課です。よろしくお願いします。

私どもからは、「学校給食における地産地消について」というテーマ
で簡単に御説明をいたします。

まず初めに学校給食について、簡単に説明します。

学校給食は学校給食法という法律に基づいて実施しており、学校の
教育活動の一環として行われています。学校給食の目標として、以下
の7つが定められており、これらに沿って実施している状況となっ
ています。

続きまして、島田市の学校給食の提供人数でございますが、中部学
校給食センターが、小学校9校、中学校4校で5,100食、南部学校給食

センターが小学校4校、中学校2校で2,700食、合計7,800食を毎日提供しています。

また、中部、南部とも食物アレルギー対応を実施しており、鶏卵、乳、エビ、カニ、イカ、タコの6品目の除去食を提供しています。令和6年度は中部給食センターで28名、南部給食センターで12名、合計40名の児童生徒に提供しています。

島田市の現在の学校給食費になります。小学生が1食当たり274円。中学生が1食当たり327円で、11か月分を徴収しています。

昨今の物価高騰により給食の食材費にも大きな影響が出ていますが、物価上昇分について、今年度は給食費の値上げは行わず、国の物価高騰重点支援臨時交付金を、1食当たり、小学生は22円、中学生は25円を充当することで、保護者の負担軽減を図っております。

続きまして、学校給食の栄養についてですが、こちらは文部科学省の学校給食摂取基準に基づいて決められており、エネルギーについては、島田市の児童生徒の体格のデータから算出した基準値となっています。

続きまして、学校給食献立年間計画及び年間指導計画ですが、栄養教諭は先ほどの栄養基準を満たすよう、かつ別添2の献立年間計画に沿いながら献立を作成し、学校給食を提供しています。また、別添1のような給食時間における年間指導計画を作成し、学校と協力しながら、食育の指導を進めております。

いま画面に出ているのは、こちら学校給食の残量の推移となっております。コロナ禍の令和2年度から4年度までの平均値程度になるよう、目標を設定しているところであります。

続きまして、ここから学校給食における地産地消の取り組みについて説明してまいります。

まず、一般的な地産地消の取り組みについて期待する効果として、次の3点が挙げられます。

1点目は、地場産物を給食に活用し、食に関する指導の生きた教材として用いることで、子供がより身近に実感を持って、地域の自然や食文化、産業等について理解を深め、携わる人々への感謝の気持ちが育まれること。

2点目は、地域の生産者等が学校給食や学校教育に対し理解を深め、学校と地域との連携協力関係を築くことができること。

そして3点目は、地元から仕入れることで、流通に要する燃料や経費が節減でき、包装の簡素化などにより、環境保護にも貢献できることです。

次に、島田市の学校給食における地産地消の取り組みを紹介していきます。

まずは体制の整備ですが、島田市は平成17年に学校給食地産地消推

進連絡会を設立し、当時より地場産物の生産者から調理場への直接納品を開始しました。また、生産者には学校に出向いていただき、児童生徒との交流が図られるようになりました。

そして、平成27年には、5つの調理場を2つの給食センターに統合し、これによりまして、市内統一献立で給食を提供することができるようになりました。別添3の資料が地産地消の納品に関する体系図となっております。

基本的には、生産者から納品できるものは優先的に納品していただいています。ただし、天候の影響等で納品できなくなった場合については、1週間前までに連絡をいただき、納品できない部分については市内青果小売業者から納品していただいています。

こちらの表は、島田市産の統計推移となっております。平成17年度当初は5つの調理場があり、少ない量でも納品できたため、品目数としては、今よりも多くありました。平成27年に2つのセンターとなり、大規模化したことにより、大量納品に対応できる生産者が少なくなり、品目数が最近は20品目前後となっております。詳細は別添4、5の表を御覧ください。

次に、地場産物を活用するためには、栄養教諭が献立に組み入れることが大切となります。そのためこのような表を作成し、栄養教諭には、その時期のものを献立に組み入れてもらうようにしています。

こちらは地場産物を使用したおしまちゃんランチになります。おしまちゃんランチとは、地場産物を使った料理と、具だくさん島田汁を組み合わせたもので、毎月1回提供しています。これがある月のおしまちゃんランチとなります。この日は島田産の米、コマツナ、葉ネギ、シイタケ、川根みそを使用したおしまちゃんランチとなっております。

続きまして、学校給食における食育活動の具体的な取り組みについて説明します。

(1) こちらは毎月児童生徒に配布する給食カレンダーです。給食カレンダーには、献立とそれに使用している食材が記載されていますが、島田産の食材を太字で表示して分かりやすくしています。

(2) ですが、こちらは学校給食時間に放送するランチタイムです。その日の給食の献立の紹介をしています。喫食後には、児童生徒や教職員が感想を記入して、給食センターに返却していただきます。この感想を給食センター内で共有し、今後の献立作成や調理の参考としています。

(3) です。こちらは先ほど学校教育課からも説明がありました、児童生徒の作成献立となります。毎年4月に募集案内を学校に通知し、提出月をこのように学校ごとに割り振らせていただいています。昨年度は小学校14校、中学校4校から提出をしていただき、学校給食で提供いたしました。

(4)です。こちらは生産者さんの学校訪問の様子になります。6月のふるさと給食週間及び1月の学校給食週間に合わせて、栄養教諭と生産者さんと一緒に学校に訪問し、生産の様子などについて児童生徒に紹介していただいています。実際に取れた作物を持ってきていただいたり、写真なども持参していただくことで、児童生徒にも分かりやすい説明をしてくれています。

(5)です。こちらはトウモロコシの皮むき体験の写真となります。学校給食に納品してくれたトウモロコシの生産者さんに学校に出向いていただき、トウモロコシの話をしていただくとともに、子供たちが皮むきの体験をしました。初めてむくよ、という子や、やったことあるよ、上手にむけるよ、など様々な子があり、よい体験となりました。このトウモロコシは翌日の給食で、子供たちが喫食しております。

(6)です。こちらは生産者の紹介動画になります。この中で生産者の学校訪問ができなかった時期があったため、生産者の紹介動画を作成しました。食育事業等で使用したり、ホームページにも掲載し、市民にも公開をしております。ここでちょっとさわりを御覧いただきます。

(生産者の紹介動画視聴)

矢部学校給食課長

続きまして、(7)になりますけれども、こちらは夏休み親子料理教室と学校給食センター施設見学会になります。市内小学生の親子を対象として実施しており、毎年人気のイベントとなっています。

最後に、5番です。地場産物活用の効果ですけれども、まず生産者側からしますと、安定的に決まった価格で販売ができること。それから梱包にかかる資材や手間などを省くことができること。それから子供たちとの交流により生産意欲が向上することなどが挙げられます。

また学校給食側からしますと、生産者から直接納品していただくことで、新鮮で安全なものを提供できること。生産者の顔が見え、安心して食材が利用できること。また梱包や流通コストを削減でき、環境にも配慮できることが挙げられます。

そして児童生徒にとっても、生産者の顔が見える食材で安心して食することができること。それから生産者や食材、それらに関わる人たちへの感謝の気持ちが育まれること。地域の自然や農業を理解する機会となり、地域への愛着を持つことができること。食への興味が生まれ食の選択を学ぶことができることなどが挙げられます。

最後に、島田市は地産地消の推進に力を入れて20年近くになります。生産者の高齢化や大量納品に対応できる生産者数の減少など、今後学校給食における地産地消を継続させていく上での課題もありますけれども、学校給食課では冒頭述べた学校給食法第2条に掲げられている、

学校給食の7つの目標、まさにここに全てが集約されているのですけれども、この目標に向けて今後も給食を提供してまいりたい所存です。

以上です。

染谷市長 ありがとうございます。ただいま学校教育、そして学校給食課、それぞれの現場から、本日のテーマに関して現状の取り組みについて説明がありました。ここまでのところで、御質問等がありますでしょうか、いかがでしょうか。

磯貝委員 磯貝委員、お願いします。

磯貝委員 ありがとうございます。学校教育課に、確認の意味で質問したいと思います。

1の食に関する指導、(2)実施のところで、栄養教諭の方が、食に関する指導をしているということなのですから、実績のところを見ると、令和3から令和5まであるんですけども、ここが278時間ということなのですが、当時、令和5年だから、23校あったかと思うのですけれども。そうすると、大ざっぱに言って1クラス1年に1回は、こういう授業をやっているという理解でよろしいでしょうか。

中村学校教育課主席指導主事 毎年どの学年もというよりも、今年はこの学年で、ということで、担任に食育担当が聞きまして、今年うちの学年でやりたいよ、というところがやっていったり、中学校におきましては、中学校1年生の家庭科で多いというふうに聞いてますので、毎年全ての学級がということではありませんが、6年間を通してどこかではやるような形にはなってると思います。

磯貝委員 分かりました。結構300時間という、かなり時間を取ってるものから、それぐらいのかなと思って尋ねました。

もう1点よろしいでしょうか。

染谷市長 はい、お願いします。

磯貝委員 それから、食に関する指導授業の例が、小学校1年生と小学校6年生、2つ出ているのですけれども。このとおりの内容でとてもいいなというふうに思っています。

実際にこのような小学1年生あるいは6年生、今回は中学校の指導例が出てないのですけれども、こういう子供たちの感想とといいますか、そういうものはどういう反応でしょうか。食に関しては、いろんな考え方とといいますか、家庭によっていろんな考え方があるように、この頃報道されていますけれども、そこら辺のことはどうかな、と思って伺いたいと思います。

染谷市長 お願いします。

中村学校教育課主席指導主事 私は小学校の経験が多いのですが、小学生につきましては、もう習ったときからすぐ実践したいということで、3時間目、4時間目に食育の授業をやりますと、例えばお箸を使った授業をやると、もうすぐこうだったよね、こうだったよねって、すぐ実践しようというような

姿が見られています。

大石学校教育課長 すいません、付け加えて。私は中学のほうなんですけれども、中学ですとやはり少し内容的にも高度になる部分あると思います。例えば栄養素についてのこととか、そういった意味で、ほかの教科とも関わりが出てくるものもあるものですから、そういった意味では、見方も広がってくるんじゃないかなというふうには感じております。

以上です

染谷市長 ほかに御質問等ある方はいらっしゃいますか。

よろしいでしょうか。

高杉委員 高杉委員、お願いします。

高杉委員 ありがとうございます。地場産物の中で、島田市といえば、もうお茶というふうになると思うんですけれども。ここにはちょっと掲載なかったんですが、お茶については小中学校で、学習や体験など、例えばどんなことを学んでいるか教えてください。

大石学校教育課長 主には小学校で言いますと、3年生、4年生辺りで学習する場面が多いと思います。特に3年生であると、例えば総合的な学習の時間の中で、やはりお茶をテーマに取り上げて学習したり、4年生の社会科ではこのお茶についての学習というのが入っています。

島田市ではふじのくに茶の都ミュージアムもあるものですから、そちらへの見学に行ったりとか、学校によってはもちろんお茶摘み体験とか、あるいは手揉み体験みたいなものも実施しているところがあります。

あと中学でも、やはり総合的な学習の時間の中で地域の学習ということで、お茶をテーマに探究的に調べたり、今後のお茶についてということで、自分なりの考えを持ったり、そういった場面もあるように聞いております。

以上です。

染谷市長 学校給食課からは、いいですか。この件について、お茶を学校給食でどのように使っているのか。

矢部学校給食課長 学校給食の時間に提供されるお茶につきましては、島田市茶業振興協会、こちらから寄附していただいた茶葉を使って、給食の時間にお茶を提供していただいております。

染谷市長 今年はおーガニックのお茶も一部御提供いただいているのですよね。

高杉委員 ありがとうございます。それでは、学校給食の中でお茶を使っているので、献立表の中に八十八夜にちなんだ献立とかというふうに書いてあるときもあるんですが、例えばどんなお茶を使ったメニューがあるか教えてください。

染谷市長 お願いします。

野末学校給食課主 今年の5月に提供させていただいている、八十八夜のメニューなん

任栄養士 ですけども、今年の八十八夜のメニューは、御飯と黒はんぺんのお茶天ぷら、あとタケノコのアラメの煮物、新ジャガのみそ汁という形で、今年は提供させていただきました。

あとお茶を使ったメニューとして、人気があるのはお茶クリーム大福が、子供たちには人気のある、お茶を使ったメニューかなと思います。

高杉委員 ありがとうございます。お茶を飲むだけじゃなくて、いろんな方法で食べることができて、レパートリーも豊富で、子供にとってもお茶が身近なものになっていると思いました。ありがとうございます。

染谷市長 ほかに。

原委員、お願いします。

原委員 2点お願いします。

1点目は、地場産でたくさんの種類を使ってくださっているんですが、ミカンなど、ミカンと言えば神座という思いがすごい強いんですけども。いただいた表の中に、35%島田産を使っていて、あと65%は静岡県産、ほかの地域のものも使われているんですけども、これはこれよりたくさんの量を使うことは不可能なのか、子供たちの中ではやっぱりミカンは神座、という思いがあるので、そういう意思表示がもっとできるといいなと思うんですけど。もしかしたら高齢によるとか、いろいろな事情があると思いますので、教えていただきたいと思います。

それから、もう1点は、残量についてはいつももう少し減らないかなと思いはあるのですけれども、学校でもいろいろ工夫して減らす努力をしてくださっているという印象を持っています。

残食については、堆肥になっていくよということをお聞きしたこともあるけれども、たくさんの残食はどのように処理されているのか教えてください。

染谷市長 お願いします。

矢部学校給食課長 まず、ミカンなんですけれども、実はミカンについては、ある程度販路、生産者さんからの行き渡る先というのが決まっております、なかなか学校給食で、一度に大量のものをというような形での納品というのは、なかなか難しい状況になっているところです。

それから、あと残量につきましては、給食センターに持ってきて水分等を抜いて、環境課に肥料用として、また精製してもらうように出しているところです。

染谷市長 よろしいですか。

原委員 はい。

染谷市長 森下委員お願いします。

森下委員 説明ありがとうございました。今の残食の件なんですけど、先ほどの説明の中で学校給食の残量の推移というところで、目標ラインという

ものございます。これはコロナ禍の平均値を基準にというようなことでお伺いしたのですが、そのあたりを目標ラインにした、何か理由はあるのでしょうか。

矢部学校給食課長 コロナ禍以前は、目標値がもっと低かったんですが、とにかくコロナの影響が大きくて、コロナによって、今まで楽しく給食をみんなで食べられていたのが、正面を見て食べるという形で、会話をしたり楽しく給食時間を過ごすことができなくなってしまったというところが、影響しているのだと思います。

私ども学校給食課の目標として、まずはコロナ禍だった時期の平均値である6.5%まで下げていきたいというところで、目標を立てているところです。

森下委員 ありがとうございます。

今は一概にたくさん食べて大きくなれというような時代じゃないんですけども、この辺に対しての残食を減らしていくというような何かアイデアだとか、そういったものは特に何かあったら教えていただきたいなと思います。

大石学校教育課長 学校の指導の中では、もちろん今の子供たちの体格によってとか、その子によってやっぱり量というのは、どうしても違うものですから。学校で1つの工夫としては平等に一度分けておいて、その後食べる量を調整して、またもう少し食べる子たちには分けるような、そういったような取り組みもしております。必ず同じ量をということではなく、自分が食べられる量をきちんと食べましょうという指導をしていると思います。

矢部学校給食課長 学校給食課としては、先ほどもちょっと説明しましたけれども、取り組みの中で給食カレンダーを作成したりとか、あとランチタイム、メニューを見たりして事細かくいろいろ解説することで、少しでも子供たちに関心を持ってもらったり、好き嫌いを減らしてもらいたいというところで努力しているところです。

以上です。

染谷市長 よろしいでしょうか。

教育長、どうぞ。

山中教育長 ちょっと質問させていただきたいんですが。地産地消の取り組みというのは、本当に素晴らしいなと思うんですけども。

先ほど説明の中に、作物のビデオで、収穫してる場面とか、その生産者の方がお話ししてるようなところとか、ビデオに出ていて。前の子供たちが見ていたら、また、より身近に感じるだろうなっていうのを思ったわけですけども。

先日、ここにいる教育委員さんたちと、大津小学校に学校訪問に行きました。その場で、実は先日、大津小学校の子供たちは、トウモロコシの皮むきやったんですよという話を、そこで聞きまして、そう

いうことも子供たちはやってるんだなということで、すごくいいなと思ったんですけども。

実際に子供たちにああいうビデオを見せたり、そういう体験させた後、どんな成果というか効果というか、そういうものがどういうふうに見えるのか、ちょっと伺いたいなと思ったんですけども、どうでしょうか。

染谷市長
中村学校教育課主
席指導主事

答えられますか。

皮むきに関しては、その次の日に必ず放送で、これは2年生が昨日むいたトウモロコシですと、放送で流してくれるんです。栄養職員も様子を見に来てくれて、そのことを学校中に回してくれます。するとやっぱり子供たちは、あの子たちがむいたトウモロコシなんだと言って、非常に喜んで食べています。そういった効果はあるかと思います。きちっとアナウンスするということが大事かなと思いました。

染谷市長

では、私からも、1つ御質問よろしいでしょうか。コロナ禍のときには黙食と言われて、みんな前向いておとなしく給食を食べてたんですけど。今は昔のように班ごとに楽しく食べるというような形に、市内全部の学校がなっているのかどうか、その辺りのことを教えてください。

大石学校教育課長

やはりコロナの収まってきた頃は、やはり少し子供たち自身が黙食に慣れていた部分もあります。ただ、最近私も学校を回ってみると、もう小学生などは前の感じでお話をしながら食べてる姿というのは、どんどん増えてきているなというふうに感じております。

以上です。

染谷市長
山中教育長

教育長、何かありましたら。

先ほど質問させてもらった件で、やっぱりそういう体験した子供たちが、より宣伝していく媒体になっていくように思うので、こういういわゆる地産地消の取り組みをやりながら、そういう子供たちに働きかけてくということは、すごい大事なことなんだなというのを改めて感じましたので、これからも具体的にそういう取り組みを、ぜひやっていただけるとありがたいな、というふうに思います。

ありがとうございます。

染谷市長

ありがとうございました。一通り御質問がある方たちに、御発言をいただきました。

そろそろ質問も出尽くしたと思いますので、これからは食育についての皆さん方の御意見というものをいただきたいなと思うんですが、こうしたらいいんじゃないかとか、これまでの歴史の中、そして今の子供たちの置かれてる環境の中での給食の位置付け、夏休みの問題もございませう。皆さん方が食育についてお考えになっておられることを、自由に意見交換していただけたらと思います。

まずどなたから発言していただけますでしょうかね。

磯貝委員

磯貝さんお願いします。

地場産品の件について、いろいろ質問があったんですけども。私はこの説明資料の中で、平成17年から島田産の品目数が減ってきているのが、ちょっと気になりました。御説明の中では、給食センターの統廃合があつて、あるいは大量納品ができる業者の方なかなか少ないというような説明があつたかと思うのですけれども。

やはり地場産品というのは、先ほどお茶の話も出たのですけれども、そのほかにも、主食になる米、それからジャガイモ、玉ネギ、ニンジン、それからハウレン草といったようなものについて、地場産品の中に入っていないのだけれども、割合を見ると、大量生産地から遠隔で運ばれてきているものがあると思うのですけれども。そういうものが主流になっている。

それはちょっとやっぱり不安を感じます。以前、学校給食課の矢部課長にお伺いしたことがあるのですけれども、災害があつた、島田市の防災上の観点からも給食センターに避難されて、そこに全体で当時9,000食ぐらい作れるというところがあるわけなんで、そういう防災の観点から、地場産品というのは、やっぱりとても大事な事になるんじゃないかというふうに思っています。

ですから、推移を見るとだんだん減ってきているのを、ちょっと不安を感じます。いろいろ難しい問題があるかと思うのですけれども、こういう問題について、現実的な解決策をしていただきたいと思いますというふうに思いました。

以上です。

染谷市長

ありがとうございました。この件について、例えば地場産品を生産している方々を集めての御意見をいただくとか、今年はこういうものを作るよとかっていう、そういう生産者との交流もやってるんですよ。どうでしょうか、その辺り。

矢部学校給食課長

地産地消推進連絡会という会がありまして、年に1回なんですけれども、生産者の方にもお集まりいただきまして、いろいろ課題点、問題点、こういったものを出していただいて、どうしてもなかなかその場で結論的なものは出ないのですけど。昨年度に関してはちょっと座談会形式でそういった課題、問題点を出していただいたというところで、今後もこの会議については継続して行っていきたいと思います。

染谷市長

そのときに、生産者だけでいいのか、業者の方、JAさんとかいろいろ介して入れているんですよ、JAさんとか個人の商店もあるかもしれないんですが、そういう方たちは入ってこないんですか。

矢部学校給食課長

JAさんもメンバーに入っています。

染谷市長

野菜を調達してきてくださる方たち、業者も入れないと、生産者だけではなかなかどのぐらいの量を調達して持ってこれるか、という調整ができないんだろうと思うんです。ぜひその辺りのところは、業者

さんも生産者とともに集めてお話を聞いてもらえたらいいかなというふうに思いました。

ほかにはいかがでしょうか、御意見。

高杉さん、お願いします。

高杉委員

2つあります。給食課で親子に向けた授業を行っている中で、私は1年生の保護者を対象とした家庭教育学級に関わっているのですが、家庭教育学級の中でも子供と一緒に給食を食べたいとか、給食の準備をしている様子を見たいという意見が多くて、昨年度もいろんな学校で試食会をしていたようです。私もふるさと給食週間などで給食をいただいたときに、栄養教諭からお話を聞いて、学ぶことがたくさんありました。

保護者の人も、島田生まれという人がそんなに多くなくて、市外から引っ越してきた人は、島田市の地場産品というのを知らない人も多いんじゃないかなと思います。

それからマナーについてもお話しいただいたので、親子で共通の話になるきっかけになるんじゃないかなと思いますので、これからも続けていただきたいなというふうに思います。

それから、もう一つですが、私は焼津生まれです。焼津市生まれだと、社会科ではかつおぶしのできるまでとか、遠洋漁業についてたくさん学んだことをやっぱり今でも覚えていて、焼津に帰ると海の匂いとか、田んぼの中で遊んだこと。近所には鰻の養殖の養鰻池がいっぱいあったこととかというのを、やっぱり覚えているんです。もちろんお茶の勉強もしたので、牧之原で開墾をしたよという歴史も習いました。

川柳コンクールの中の真ん中のところに、「旅行から 帰ると出迎えお茶畑」という川柳があって、これはもう本当にふるさとの景色なんだなというふうに思って、子供たちは今は普通の景色だけれども、大人になったときに思い出してくれる景色、これが本当に地場産品がそのまま子供たちに染みついているんだなというふうに思っているので、地元で頑張ってくださいっている農家さんもこれからも頑張ってくださいたいというふうに思いました。

以上です。

染谷市長

ありがとうございます。

原委員、お願いします。

原委員

私は孫と一緒に暮らしてるんですけども。夕食の話題はいつも学校給食の話題が出ます。それで、「私、今日時間内に食べられたよ」、「今日はステーキが出たよ」、「すごいね、うちより豪華だね」という話題から入るんですけども。やっぱり学校で経験したことが、家庭での話題になるっていう1つの良い機会を与えてくださっているなというのをすごく感じています。

学校給食に関して思うのが、いろいろな献立で、いろいろな食材を使って、いろいろな調理法を使って、毎回違うものを出して下さっている。家庭ではおよそできないもの、お母さんたちが今は働きに出ている方が大勢いらっしゃると思いますので、帰っても夕飯はあるものでしょうとか、出来合いの物でレンジしようとなっているお宅も増えていの中で、学校給食では本当に手の込んだものというような、旬の物や材料やうちでは経験できないものが経験できている貴重な場であるというのをすごく強く感じています。給食センターの方々が本当によく工夫してくださっているなっているのを感じています。

私は一度食材の選定会に出させていただいたことがあるんですけども、1つの主食を選ぶのにも何種類かのものを持ち寄って、その中から必ず食べて味見をして、どれが一番子供たちの嗜好に合うだろうか。それから副菜をこれにした場合、これと組んだときにうまく合うだろうか。今の季節に、これが喜んで食べてもらえるものなんだろうか、いろいろな観点を持ちながら、たくさんの種類を食べ比べて、その中で最適だと思えるものを選んでくださっている。だからこの献立表の中に入っている皆さんの思考と労力というのが、すごいものがあるなというのを実感しています。

そういう意味でも、学校給食はとても値打ちのあるものだというふうに考えています。家庭教育学級などでも、いろいろ広めてくださっていますけれども、さらに今後もこの大切さを子供たちも実感してもらいたいし、それから給食センターの先生方も、今まで以上により工夫していいものが伝わっていくようにやっていってくださったらありがたいなと思っています。

以上です。

森下さんは、ありますか。

ありがとうございます。

食育の視点というページに、社会性という項目があって、食生活を学ぶというふうにも書いてあるのですが。

僕らの時代は、ほとんど給食がパンだったものですから、御飯食というのがなかったのです。今はほとんど御飯、白米だと思うので、この間もいただいたんですけど試食会で。

そうしましたら、子供たちはみんな楽しんで食事をしているんですけども、本当にこれはもしかしたら家庭での仕事なのかもしれないんですが、小学校、中学校と義務教育が過ぎて、彼らがいずれ社会に出て行ったときに、ちゃんとした食事のマナーというものを付けてあげなきゃいけないんじゃないかなというふうに思いました。

見るとやっぱりお箸の使い方とかが、僕らが知っている正規な使い方できなかったり、食べ方がやはりちょっと独特なふうだなというような子もいました。

染谷市長
森下委員

彼らがそのまま大人になってしまうと、恐らく食べるという部分ということに関しては、なかなか言いづらい部分だと思いますから、今であれば、小学校、中学校の義務教育期間であれば、そういったお箸の使い方とか、食事のマナーということをしかりと伝えると、聞く耳を持つと思うので、しかりその辺を教えてあげて、彼らが大人になったときに恥ずかしい思いをしないようにしてあげるのも、1つの僕らの義務じゃないかなというふうに思いました。

染谷市長

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか、もしあれば。磯貝さん、お願いします。

磯貝委員

今日は私たち教育委員なので、給食の話が多いのですがけれども、私は食育というのは、子供たちの場からすれば、やっぱり朝・昼・晩、朝と晩に2回食べてる家庭が、とても大事なんじゃないかなと思ってます。

今、いろんな家庭があるし、朝御飯を食べてこない子供もたくさんいるという話を聞いています。ですけれども、きちんとやっぱり家庭で食べてもらいたいな、楽しく食べてもらいたいなという気持ちで、この食育の議論のときに思いました。

孤食というような言葉もありますし、今、子供たちが置かれてる環境というのは、僕らが考えている以上に厳しい家庭もたくさんあるということを見ると、やはり家庭に対する食育のアプローチというか、教育委員会でも献立とかというものを父兄に届けているという紹介が中にありましたけれども、市内のスーパーなんかでも、今日の献立はこういうものですよという献立表が、幾つかのスーパーにも掲載されていて、とてもありがたいと思うのです。

やっぱり給食というのは、子供たちを補完するこういう時代では、とても大事なものだということは重々分かりながら、やはり食育という基本は家庭なんだなということを、今日改めて感じました。

以上です。

染谷市長

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。よろしいですか。

今、私は磯貝さんのお話を聞いていて、そのとおりだと思うんですね。家庭での食事、とても大事ですけど。その家庭の味というのもあって、それが子供にとってはまさにおふくろの味であり、実家に帰りたいと思う味でもあり、それがレトルトやら、食が非常に均一化した味になってきていますよね。ですから、家庭での食事の在り方とか、その内容というのは、もう一度また親御さんたちにもその大切さを感じ取っていただければいいのかなということをしごく思います。

孤食というお話も出ました。食べているものも朝から菓子パン1個とか、お菓子だけとかっていうお子さんもいらっしゃる。それから、1日の終わりの夕飯、今日学校であつたいろんなことを話題にしてお

話しながら食べたいと思いながら、1人で食事をしなければいけない子供たちもたくさんいる。やっぱりそういうところに目を向けてこそ、本当の意味での食育ということなんだと思うのですね。

もともとの学校給食というのは、栄養を補うためのものから始まったと思います。しかし、今では栄養を補うためのものというよりも、心を育てる、体を育てる、そのためにとても大事なものになってきているのかなというふうに思いますので、今日食育のテーマでお話をさせていただいたことで、学校給食だけではない、大きな意味で子供たちにとっての食育とはというのを考える機会になったということは、とても成果が上がったことではないと思いました。

教育長いかがでしょうか。

山中教育長

ありがとうございました。

今、市長からお話ありましたように、やはりこの食育というのは、本当に人間が生きていく中の基本だなというところがあるものだから、特に家庭でどういような、例えば食育というのをやってくださってるのか、というところも気をつけながら、先ほど森下委員からお話がありましたような、例えばマナー、お箸の使い方等も大事なことだなと思いますので、もう一度改めて見直したほうがいいかなというのを感じました。

あと、もう一つ私個人的な話なんですけども、畑を借りて農業みたいなやってるんですけど。ちょっと目を離すと、草がぼうぼうになりまして、虫にすぐ食べられてしまって、食物が育てないという経験をしているので、先ほど出てきた農家の皆さんの御苦労とか本当によく分かるなと自分では思っています。

そういう中で、子供たちが地産地消で自分たちの近くで作ったものを食べるという体験というのは、とても大事だなというふうに思いますので、これからも島田市においては、ぜひこの地産地消の取り組みというのを、大事にしていけたらいいなというふうに感じました。

以上です。

染谷市長

ありがとうございます。

ほかに委員の皆様から、何か、せっかくの機会だから話しておきたいということありますでしょうか。御意見があったら、ぜひお聞かせください。いかがですか。

高杉委員、お願いします。

高杉委員

自分が大人になってみると、お箸の持ち方が上手でよかったなとか。子育てをしていると、行事の食べ物って意味があるんだなとか、そういうのも、毎日のように感じるようになりましたので、そういうのももちろん学校でも教えていただきますけど、おうちでもやっていくというのが、伝えていかなければいけないなというふうに感じました。

染谷市長

そのとおりですね。おせちにも一つ一つ意味があるし、おひな祭り

に食べるものにもやっぱり意味があって、そういう文化みたいなものも、食事の中でなぜこのときにこれを食べるのかということも伝えていきたい、大事なことですよね。

他にはよろしいでしょうか。

はい、お願いします。

磯貝委員 先日、給食の試食会に参加させていただいたものですから、その感想でもよろしいでしょうか。

染谷市長 はい。

磯貝委員 2点ありました。

1つは、先生が物すごく忙しいということです。私は小学校3年生のクラスに行ったのですけれども。とにかく、いただきますをしてから、先生が教室の真ん中に来て、ちょっと多い子は、こっちに来なさいと。そのとき魚のフライが出てたんですけれども、それをハサミでちょん切って半分っこにする。女の子が7、8人前に出てきたのですけれども。これを誰か食べたい人はいますかと言うと、男の子がやっぱり10人ぐらい出てきて、それを・・・して、その後はまだ御飯が残ってるからと言って、男の子たちが主に来て、それを全部処理すると。それから先生の食事が始まる。私時間を計ってたんですよ、5、6分です。先生は大変だなと思います。

たまたま私のいたクラスの男の子が1人、廊下に食べている間に出ちゃって、先生が追いかけていきました。トイレだったと思うのですけれども、学校の先生は忙しいなど、改めて感じたところ。

それから、食後に歯ブラシをする子がほとんどいないのですね。私が行ったクラスが、たまたまそうだったのかもしれませんが。コロナになってから、歯ブラシも大分自粛していたんでしょうか。そこら辺の事をちょっと知ってる方がいたら教えていただきたいと思うのですけれども。やっぱり私が行ったクラスでは、男の子がたった1人、マイ歯ブラシを持ってきて、歯ブラシをしている子がいました。

その2つの感想を思いました。

染谷市長 ありがとうございます。私の行ったクラスでも、先生はとっても忙しそうでした。食べる時間がほとんどないのですね。

食後の歯磨きについては、どんな具合なのでしょう、あれば。

大石学校教育課長 全校でということは聞いてないんですけれども。やはり学校によっては、専門委員会の保健委員会の関係で呼びかけをしたりとか、そういったことはしているところがあると思います。やはりそれについては、一斉にその時間を取ってってところまでは至ってないかなというふうに思います。

染谷市長 ほかにはよろしいですか。もしあればよろしいでしょうか。

ありがとうございます。たくさんの御意見をいただきました。

今日、皆さんからお聞きした意見というのは、大きくまとめますと、

学校現場における食育について、今日いただいた皆様方の御意見を取り入れながら、工夫して改善していく必要があるなということも感じました。

幾つかの視点で、新しい視点で、皆様から御指摘いただいたことがございますので、これを学校現場で工夫して改善していく必要があるというふうに思いました。

もう一つは、給食の地産地消の供給体制、これを安定的に維持するということがとても大事なんですね。ところが、例えばコマツナ1つとっても、ハウスの窓を1日開け忘れてただけでも、もうしなっちゃって使えなくなるとか、安定的にいつなら、どれだけの野菜がどれだけ入れられるというところが難しいことと。それから給食センターで大量に料理するわけですから、同じ食材がたくさん必要なんです。それを全部地産地消で賄うことが難しいというようなことがあって、県内もしくは他県から入れることもあるという現実がありますので、どうすれば地産地消の品物を増やすことができるのか、安定的に維持できる方法ということについて考えていかなければいけないと思っております。

このことについては、地産地消供給体制の強化について、教育部と市長部局と連携しながら、農業関係のところの部局がございまして連携しながらやってまいりたいというふうに思いました。

そのほかに、全体を通して何か御意見等ございましたらお願いしたいと思っております。

教育長、何かありますか。

山中教育長

どうもありがとうございました。こうやって改めて食育について振り返ってみるという機会を与えていただいて、とてもよかったなと思います。

今、市長からもお話がありましたように、例えば農業と関わったり、みどりの戦略とかあってありますので、そういうところも含めてちょっと検討していく必要があるかなと思っておりました。ありがとうございました。

染谷市長

ありがとうございました。

それと、今日御意見の中には出てこなかったですけども、オーガニックの食材についても実践しているところもございます。ただ、実践してるといっても、年に1回だけオーガニックのものを出すというような取り組みであったり、安定的にオーガニックの食材を提供できるというところには、そのまちは行ってないわけです。年に1回、2回供給することで、オーガニックをやってますと言うのかというと、それはまたちょっと違う話かなとも思っております、より安全・安心な食物を子供たちに届けたいということについては、これはもう間違いなくやっていかなければいけないことでありますけれども、例えばオーガニックにしてやっていくには、先ほど教育長が自分の畑でも

すぐ草ぼうぼうになってしまうという話がありましたが、そういうこともありますし、それから、私なんかは外国で暮らしますと、例えばブロッコリー買って切ると、もう虫だらけです。青虫みたいなものもいっぱいいて、きっと日本の子供たちはこれ見たらもう食べないだろうな。日本のブロッコリーは切って中に虫がいるなんてことないですね。

どちらを取っていくのかっていう話ではあるんですが、より安全なものにしていかなければいけないのは間違いないことではありますが、食育だけじゃなくてそういった虫だとか、虫食いのものだとか、曲がったものだとか、少し傷があるものだとか、そういうものに対する感性みたいなものも育てていかないと、みんなきれいなものばかり使っていたのでは、これはやっぱり少し違うかなと思います。

無駄を出さないというのは、残食だけではなくて、食材の調達についても同じことが言えるかと思いますので、いろいろな面で今日は食育を考えるという機会をいただいたというふうに思っております。ありがとうございました。

それでは、本日の議事が全て終了いたしましたので、進行を事務局にお返ししたいと思います。お願いします。

佐藤市長戦略部長

皆様ありがとうございました。本日予定していた内容は、全て終了いたしました。

それでは、以上をもちまして第1回総合教育会議を閉会させていただきます。本日はお忙しいところありがとうございました。

閉 会 午前11時40分