

◎長崎市P T A連合会と教育委員との協議（第3回）

日 時：平成30年1月26日（金）13時00分～

場 所：議会第2会議室

出席者：長崎市P T A連合会（原会長、溝上副会長、濱添副会長、杉本事務局長）

教育委員（馬場教育長、中西委員、坂本委員、小原委員、吉松委員）

小中校長会（伊藤外海黒崎小学校校長、高原江平中学校校長）

教育委員会事務局（8名）

協議内容等：①資料説明

- ・長崎市P T A連合会との協議経過
- ・学校給食検討委員会について
- ・食物アレルギー対応等の現状
- ・食育（地産地消）の取り組みの現状

◎協議に入る前に長崎市P T A連合会長から申出

- ・P T Aとしては、以前から給食センターに反対しているわけではなく、具体的なところが心配だった。
- ・今後もこういう場を持ちながら、子どもたちにとって望ましい給食のあり方を考えつつ、具体的なところを協議し、併せて、行政にも給食センターを作るという方向で計画を一步進めて欲しい。
- ・次の段階で具体的な計画を立てるところに至らないと、P T Aが考える疑問とのすり合わせが難しいことが理解できた。そこまで計画を進め、計画を立てる段階で、いろんな心配事を拾い上げて、検討してほしい。
- ・行政改革の一環として経費削減の話がされているが、どれくらいやむを得ないことか示してほしい。

（事務局）行政改革については、すべての給食施設に異物混入対策やアレルギー専用室、高度な調理器具を設置することが難しいので集約してより安全な施設にするという意味の合理化で、もう一つは人件費の問題もある。経費節減のためだけではない。

（教育委員）教育委員と市P連との協議で、単Pの方から、違う意見が出た場合に市P連の会長副会長の立場が厳しいことにならないように何か議事録や違う立場の方に入っていただくなどその辺は大丈夫か。

(PTA) 1月19日の教育懇談会の中で、単Pの会長たちからも特に意見がなかったのもので、そこで一区切りできたと思っている。今後はこういったことの議事録を出していけば十分と考える。

行政とPTAの正副会長で勝手に決めたとならないように、内部でしっかり情報共有していきたい。

(教育委員) 検討委員会にはオブザーバーや傍聴は可能か。
(事務局) オープンな会として開催する。

(事務局) 次第1の協議経過については、PTAの方にもお示しすることもあるかと思うので、次回までに訂正項目があれば修正し、協議録としてお互い持っておきたいと思う。

次第2の検討委員会について、PTAからは何名ぐらい考えているか。

(PTA) 4名ぐらいを考えている。

(教育委員) 次回の定例会の際に決めたい。

②主な質問・回答

◎食物アレルギー関係

Q 1 食物アレルギーへの対応として、現状対応していない子供たちへは原料配合表は配られているのか。

A 1 対応を希望する方には対応していても対応していなくても原料配合表は配布している。

Q 2 対応している子供には、栄養教諭がチェックしたものを家庭に渡し、家庭でもチェックしたものを除去してもらっているが、対応できていない子供はチェックして渡すのか、何もしないで渡すのか。

A 2 それぞれの学校で対応が異なる。対応を希望する人数の違いで細やかにできるところと出来ないところがある。栄養教諭がいないところは給食主任が行っており、複数体制で確認して保護者とやり取りしている。給食センターになっても学校の対応は変わらない。
--

Q 3 毎月大きなおかずと小さなおかずがあるので、結構な作業量と思う。給食センターになったら、配布だけでも数は増えるのではないか。

A 3 他都市の給食センターでも原料配合表を配布するという事は基本になっているため、人数が多くなっても配布できる体制をとっていく。

◎食育（地産地消）について

Q 4 赤カブや辻田白菜などの伝統野菜の使用は可能なのか。量的には大丈夫なのか。

A 4 給食センターになっても、水産農林政策課や生産者と協力して行っていきたい。

量的にも時期になれば、ある程度は大丈夫と思う。本年度も葉物類が、生育不良や虫食いなどで多く使用できないということがあったが、赤大根や赤カブなどの根物は大丈夫なので積極的に使っていきたいと思う。

Q 5 郷土愛を育むには、給食で珍しい食材をみんなで食べようという、少人数への細やかな対応が望ましいと考えるが。

A 5 たとえ量が少なくても、できるだけ給食に使いたいという思いはある。しかし、なかなか難しい量であったり、学校菜園で作ったりしていれば、学校行事として、家庭科室で作ったり、収穫祭などのかたちで、みんなで食べたり、餅つきの時にPTAの方が学校で作った食材を使って豚汁を作ったりしている。子ども達に作られたものを食べてもらうことはできると思う。

Q 6 食育の授業の時間は何時間設けているのか。

A 6 中学校で栄養教諭に来てもらって行うのは年に2～3回程度。家庭科の授業時間においては10時間と調理実習や栄養教育などを行っている。

外海黒崎小は栄養教諭がいないため、各学級に学期に2回ずつ給食時間に指導をしてもらっている。4学級あるため栄養教諭に、年に8回きてもらっている。

Q 7 長崎の農産物が使われないのには理由があるのか。大きさと形とか。

A 7 量が獲れない、ジャガイモが育ちにくいなど、土地の改良をしないと難しい。毎年市内での生産量が減ってきているという現状。地場産物の給食への活用は厳しい状況。

◎その他

Q 8 現在すでに設備が整っている学校や、共同調理場で賄ってうまくいっているところは出来る限り残すことを検討してほしい。

A 8 給食センターを建設する際の配送校は、ウェット式で、アレルギー対応が出来ていないところを主に取り込んでいければと考えている。あとは距離の問題もあるので、エリアを考えながらどこを配送校とするのか具体的に話をしていくので、その時には皆さんにもお示しし、ご意見を伺うことになる。その都度計画の進捗に合わせて話をさせていただきたい。

◎要望事項

1 給食センターになると、肉屋などが身近なものとして捉え難くなる。普段私生活の中に密着したような地産地消などの食育の授業ではなく、給食週間で食への感謝、人への感謝というものを今までよりも積極的に教え、考えていく必要がある。

2 学校給食センターができたとしたら、今まで通りの食育ではなく、センターがあることを前提に食育をすべき。インターネットの時代であるから、調理室の様子や珍しい野菜の写真や収穫の過程を順番に写真で紹介したものを載せ、各学校でアクセスすることでインターネットを活用した食育を行うのもいいと思う。そうすることで子どもや保護者、学校の先生方が共通の食育情報を得ることができる。あるいは、センターでひと月ごとの子ども達の好きな給食メニューベスト5を挙げるなどし、保護者への食育の情報開示も可能である。新しいかたちの食育ができるのではないか。

3 子ども達も給食室の中に入る機会はない。栄養教諭の話やビデオなどでどういった仕事をしているかを紹介する活動があるからこそ子ども達もどういった仕事をしているか理解している。そのような活動が必要である。