

令和元年度 阿波市総合教育会議 会議録

(1)会議 開催日

令和元年10月15日(火) 阿波市役所 2階 災害対策本部室
午後1時30分から午後2時45分まで

(2)出席委員の氏名

市長	藤井 正助
教育長(委員)	坂東 英司
教育長職務代理者	森 勝正
委員	重清 由充
委員	大戸井 美生
委員	庄野 憲二
委員	西渕 利江

(3)委員を除く、議場に参加した人の氏名

阿波市議会 議長	森本 節弘
阿波市議会副議長	松村 幸治
阿波市議会 文教厚生常任委員会 委員長	吉田 稔
副市長	町田 寿人
副市長	木具 恵
教育部長	矢田 正和
教育部次長	森北 博文
教育部次長	高田 敬二
学校教育課長	伊坂 典恭
学校給食センター所長	川人 啓二
栄養教諭	森 久美
栄養教諭	南郷 知子
社会教育課長	伊坂 好史
企画総務部長	安丸 学
企画総務部次長	坂東 孝一
企画総務課主幹	古川 秀樹

(4)傍聴人 0名

坂東次長	<p>皆さんお揃いですので、会議を始めさせていただきます。本日の出席者につきましては、別紙2の席次表のとおりでございますので、紹介に変えさせていただきます。</p> <p>それでは、ただ今から『令和元年度阿波市総合教育会議』を開催いたします。どうぞ、よろしくお願い申し上げます。</p> <p>それでは始めに、「藤井市長」よりごあいさつを申し上げます。</p>
藤井市長	<p>令和元年度の総合教育会議開催にあたりまして、一言ごあいさつ申し上げます。</p> <p>まず、教育委員の皆様方におかれましては、ご多忙にもかかわらず、ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。厚くお礼申し上げます。</p> <p>また、平素より本市の子どもたちの健全育成のため、ご尽力いただいておりますことに、重ねて厚くお礼申し上げます。</p> <p>また、本日は、森本議長、松村副議長、吉田文教厚生常任委員長に、ご臨席を賜りまして、ありがとうございます。</p> <p>本市におきましては、現在、「輝く阿波市に煌めく未来」に向けて、阿波市総合戦略のもと、さまざまな事業に取り組んでいるところでございます。</p> <p>教育分野におきましては、若者が安心して家庭をつくり、子どもを生み育てたいという希望を実現するために、市民の皆様が「子どもは阿波市の将来を担う大切な存在である」との共通認識に立ちまして、教育委員会では、教育行政の執行機関となり、さまざまな施策を担っていただいているところでございます。</p> <p>この総合教育会議におきましては、委員の皆様から、さまざまなご意見をいただきまして、教育行政の充実に努めて参りたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>阿波市教育大綱の基本方針では、1項目に、「食育を基盤にした、知・徳・体の調和のとれた生き抜く力の育成」が掲げられております。</p> <p>本日の総合教育会議では、その「食育」部分につきまして、阿波市学校給食センターの現状や、現在行っております、取り組みについて、ご協議いただくこととしております。</p> <p>今後の阿波市学校給食センターの取り組みが、より良きものとなりますよう、委員の皆様から忌憚のないご意見、ご提言をいただけますようお願いいたします。以上簡単ですが開会にあたってのご挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。</p>

坂東次長	<p>続きまして、「坂東教育長」よりごあいさつをお願いします。</p>
坂東教育長	<p>本日、森本議長、松村副議長、吉田文教厚生常任委員長のご臨席のもと阿波市総合教育会議が開催されますことを大変うれしく思っております。</p> <p>始めにこの場をお借りして、市長、議会の皆様一言お礼申し上げます。市内各学校の施設・設備につきましては、本年度おかげをもちまして、一条小学校大規模改修、林小学校プール大規模改修、久勝小学校運動場夜間照明機器の改修、八幡小学校体育館の改修などが行われております。</p> <p>また、来年度は小中学校の屋外トイレの整備、市場小学校体育館大規模改修などが予定されております。このように次々と各種の事業を実施していただき、子どもたちは快適な環境のもとで学習できることとなりました。</p> <p>児童生徒、教職員、保護者ともども大変喜んでおります。これひとえに市長並びに議会の皆様のご理解とご支援のたまものであると深く感謝をいたしております。ありがとうございました。</p> <p>さて、新しい教育委員会制度のもと、この総合教育会議が生まれました。市長が公の場で教育施策について発言、議論することが可能となり、市長と協議・調整することにより教育施策の方向性を共有し、一致して執行に当たることになりました。誠に意義のある会議であると考えております。</p> <p>教育委員会では平成 28 年度に「第一次阿波市教育振興計画（後期計画）」を策定し、各教育行政施策の目標値を設定し実施しております。</p> <p>阿波市は「子育てのまち」そして「住み続けたいまち」として市民の皆様から高い評価をいただいております。こうした阿波市の未来は、ひとえに人材の育成にかかっております。子どもたちが、これからの変化の激しい社会を生き抜くことができるよう、幼稚園、小中学校では「生きる力」の育成を求めて、その教育活動を展開しており、教育委員会としましては、できる限りの支援をしているところでございます。</p> <p>本日は、市学校給食センターの取り組みについて話し合いがもたれます。市長と委員の皆様が給食センターの多くの取り組みについて、共通理解を得ますことは、大変意義のあることと思っております。どうぞよろしく願いいたします。</p>

坂東次長	<p>ありがとうございました。それでは、議題に入りたいと思います。議事の進行は主催者であります藤井市長にお願いしたいと思います。市長、どうぞよろしくお願いいたします。</p>
藤井市長	<p>それでは、次第に従いまして進めてまいりたいと思います。皆様のご協力の程をよろしくお願ひします。まず、議題1「食育について」でございます。事務局から説明をお願いいたします。</p>
川人所長	<p>お世話になっております。給食センターで所長をしています川人です。日頃は給食センターの運営につきまして、ご理解・ご協力をいただいておりますことをこの場をお借りしてお礼申し上げます。</p> <p>それでは、資料を元に説明をさせていただきます。資料の1ページをお開き下さい。</p> <p>1番、学校給食センターにおける「食育」について。</p> <p>食育基本法では、前文に、「食」を生きる上での基本として、その重要性と、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置付け、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、云々と書かれています。そして、国及び地方公共団体の責務、子どもの食育における保護者、教育関係者の役割、食に関する体験活動と食育推進活動の実践、伝統的な食文化や地域の特性を生かした食生活、生産者と消費者の交流を図り、農山漁村の活性化と食料自給率の向上に資するよう推進しなければならない。となっています。</p> <p>阿波市におきましても、阿波市教育大綱及び教育振興計画において、食育を基盤とした知徳体の調和のとれた生き抜く力の育成をうたっています。それらを踏まえまして、給食センターにおける「食育推進活動」についてお話しします。</p> <p>大きい2番、食育推進活動について、給食センター運営状況について平成30年度の運営実績と令和元年度の児童生徒職員の人数及び年間の配食数を載せてあります。表の下から3行目、「総計」の数ですが、令和元年度の給食センターでは、児童2,861人、教職員406人合わせて3,267人、年間増減がありますから、1日に約3,300人に給食を提供しています。年間では約628,000食となります。</p> <p>次に資料2ページをお開きください。</p> <p>子どもたちが持ち帰る献立表です。給食における食育の基本的なものといえます。ほとんどの子供たちは家庭で、この給食表を見て、明日の</p>

給食のチェックをしたいと思います。子どもの中には、この表を見て、きれいな食材の部分にアンダーラインやマーカーを入れたりします。子どもの好きなものばかりとは言えませんが、伝統的な日本食のメニューも献立に取り入れたりします。

しかし、阿波市の給食は、結構、子どもたちからも人気が高く、おいしいと言ってくれます。保護者からも子どもが、家で給食の味を食べたいというので、レシピを教えてほしいと電話がかかったりします。それほど給食は子どもたちにとって興味のあるものに当たるかと思います。

資料3ページをお開きください。

専門的な表にはなりますが、栄養成分表です。現在当センターには3人の栄養教諭がいます。栄養教諭は、栄養のバランスを考え、栄養成分表を作成し、献立を作っています。

表の下段をご覧ください。合計の行のところ、当該給食が満たす栄養量、その下に国の基準値、いちばん下が充足率になります。この表は9月18日の切り干し大根のおかずの表となっています。表からも分かるように、毎日の給食が全ての基準値を満たすというものではありません。当然、使用する材料によって栄養価は変わってきます。切り干し大根のおかずは、若い世帯ではなかなか作らないようなメニューとは思いますが、給食では、伝統的な日本食として出します。

次に資料4ページをご覧ください。アレルギー対応についてです。

阿波市は文科省及び日本学校保健会のガイドラインに基づき、「阿波市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成しています。学校からアレルギーの子どもの連絡がありますと、医師の診断書に基づき、当センターの栄養教諭と保護者、学校側と3者で面談を行い、対応をします。現在アレルギー対応の子どもの数は52名となっています。

アレルギー対応の給食の調理は、一般の調理場とは別に、特別調理室が設けられており、冷蔵庫からオープン、食器に至るまで、すべてが隔離されています。食器にはアレルギーの子供が迷うことがないように児童の名前が書かれています。

次に具体的な取組について、資料5ページをお開きください。

食に関する実態調査を毎年7月に行っている実態調査です。調査票は数ページありますが、興味深いページを抜き出してみました。左上の「毎日朝食を食べますか」に始まり、右下の間4-2では嫌いな食べ物ワースト10を載せています。ナスが1位ですが、ナスが旬のときは、旬のものとして出します。家庭でもこの時期ナスは食卓に出るので、子どもた

ちも戸惑うところと思います。

次に資料 6 ページをお開きください。

毎年 6 月と 11 月に残食の調査をしています。残食率は、各学校の給食指導の先生方の努力も得ながらおこなっています。グラフは減少傾向にはありますが、次の 7 ページ、A 小学校の表の 2 段目、6 月 11 日の、「春巻き」、その下側の表、6 月 12 日の「鶏肉の香味焼」、などは、比較的に残食率が低いのですが、12 日の「キャベツとキュウリの梅和え」や 13 日の「昆布和え」となりますと、残食率が高くなっています。次の 8 ページに A 中学校の表がありますが、中学校に至っては 12 日の「キュウリの梅和え」は小学校より高くなっています。

このような調査を行うことで、小学校の児童と、思春期に入る中学生の食に関する捉え方や傾向、取り巻く環境など伺い知ることができま

す。

次に資料 9 ページをお開きください。

学校食育推進パワーアップ作戦になります。徳島県が、平成 30 年度から平成 34 年度までの 5 年計画で行っています。市町村の実態に即した指導内容を策定して「食」に関する授業を栄養教諭が小中学校にて行います。平成 30 年度の指導内容は表にありますように、小学校では、「やさいを食べよう」「朝ごはんを食べよう」、「生活習慣病予防」。中学校では、「調理と食文化」「健康な生活と病気の予防」と題した授業をおこなっています。平成 30 年度は 1351 人、小・中学校合わせて 51 クラスの児童生徒に対して授業を行いました。

次に資料 10 ページをお開きください。

親子給食センター探検隊の案内になります。今年 8 月号の広報あわの表紙を飾ったので、ご存知の方もいるかと思いますが、センターが夏休みに入り、多くの点検や修繕、清掃を行う前に、親子で給食センター内を見学してもらおうという食育の一環の取組です。今年度は 67 組 157 人応募があり、24 組の親子が探検に参加していただきました。11 ページに探検の様子、12 ページには探検後の学習というスケジュールでおこなっています。

次に資料 13 ページをお開きください。Awa 産 Our 消 My メニュー

今年の応募要領となります。14 ページをお開きください。一例として、去年の金賞に選ばれた生徒の応募作品になります。阿波市で獲れる野菜を 2 つ以上使い、独創的なメニューを子どもたちに考えてもらうというものです。ほぼ夏休みの宿題的なものになってきています。金賞銀賞銅賞は、給食でも採用されます。今年は去年の 518 点を大幅に上回る 809

藤井市長	<p>点の応募がありました。</p> <p>資料 15 ページをお開きください。</p> <p>平成 30 年度に行いました食育パネル展の様子です。隔年のイベントとして、1月の学校給食週間におこないます。幼・小・中学校学校にお願いして、食育に関する作品を作成していただき、アエルワにおいて展示させていただきます。</p> <p>資料 16 ページをお開きください。ふれあい給食会</p> <p>平成 30 年度は、ニンジン農家であります阿波町の三木さんを大俣幼稚園にお越し願ひ、園児と一緒に給食を食べてふれあい、園児に、ニンジンができるまでのお話しなどをしてもらいながら、生産者と子供たちの交流を図ります。</p> <p>資料 17 ページをお開きください。地産地消の取組について</p> <p>平成 25 年に作成しました「阿波市学校給食地産地消推進計画」に載せてありますイメージ図です。現在はこの計画に基づき、市内 4 つの農協からなる「阿波市学校給食農産物供給協議会」を立ち上げ、農産物の仕入れをおこなっています。地場産農産物の活用を図ることで、農業の担い手の育成を兼ねることとも目的にありますので、阿波市産を優先的に採用させてもらっています。阿波市の子供たちのために、形のいい、おいしい野菜を安定的に作ってほしいと思っています。</p> <p>ちなみに当給食センターでの青果物の地産地消率は、重量比で、平成 29 年度が 42.4%、平成 30 年度は 43.2%となっております。米については全て市内産ですので、米を加えますと農産物の約 60%を市内産で賄っていることとなります。また、今年 10 月からは、2018 年度、米の食味ランキングで、県内初の最高評価「特A」を獲得した「アキサカリ」を子供たちに食べてもらう予定でいます。</p> <p>以上、走るばしるですが、給食センターでの食育の取組の紹介とさせていただきます。</p> <p>今後におきましても、給食センターとして取り組める「食育推進」に、なお一層の工夫を凝らしながら、阿波市の子どもたちの健全な育成に努めて参りたいと思っています。</p> <p>今日は栄養教諭の先生方もお二人お越しいただいていますので、皆様方のいろんな、ご質問にお答えできたらと思います。よろしく願ひします。</p> <p>ただ今、事務局から「食育について」資料に基づきましてご説明を頂きました。</p>
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>この件についてご質問等をいただきたいと思います。</p>
<p>大戸井委員</p>	<p>ただ今、川人給食センター所長からご説明いただいた資料を見ながら質問させていただきたいと思います。食育について、伝統的な食文化という文言がでて参りましたが、子どもの好き嫌いや嗜好との兼ね合いについてどうお考えになっていますでしょうか。また、保護者からの要望や苦情の現状については、いかがでしょうか。</p>
<p>藤井市長</p>	<p>大戸井委員から質問がありましたが、事務局説明をお願いします。</p>
<p>森栄養教諭</p>	<p>給食で伝統的な食文化の料理として、資料の中の献立では「切り干し大根の煮物」や「筑前煮」とかが該当するかと思われま。手間がかかり家ではあまり食べられていないこれらの料理は、よく噛むためにも、また、昔から伝えられてきた料理を伝承するためにも、意識的に献立に取り入れています。しかし、その日の残食は多く残っている傾向が見られますが、学校により、また学年によりバラバラで、食べている子供たちもたくさんおります。</p> <p>このようなメニューについて試食会での保護者からのアンケートでは、「家であまり作らない料理を食べさせてくれるのでありがたい」という意見があります。逆に「こんな料理は子供たちが食べないので喜ぶメニューにしてほしい」という意見もあります。嗜好については皆さんそれぞれ異なり、ひとつの同じメニューについても賛否がありますが、子供たちの健康を預かっているので、食文化や食事の重要性など、給食を通して伝えてゆけるものは伝えたいし、伝えていくべきだと考えています。</p> <p>また子供は、肉が野菜に混じっている料理は好んで食べますが、野菜だけの和え物になると食べない傾向があります。けれども、阿波市の子供たちは、他市町に比べて、野菜をしっかり食べる子や、がんばって食べようとしてくれている子が多いと感じます。</p> <p>これは、農家が多いことや、核家族ではなく、祖父母と一緒に住む世帯が多いことも、影響しているのではないかと考えております。子どもたちにとって、給食は年間の食事回数の約6分の1にしか過ぎません。残りの6分の5は、家庭などでの食事です。家庭の食事は子供たちの健康や成長に大きく影響を及ぼします。肥満や朝食抜き、食事のマナーなど子供たちが抱える課題はさまざまあります。学校では給食を通して、食に関する働きかけや指導は出来ませんが、食事と健康の重要さなどに</p>

	<p>ついて、家庭でしっかりと教えることも、大切なことではないかと思われれます。</p> <p>これからも、日頃の給食風景を見たり、残食調査も参考にしながら調味料を変えたり、味付けに工夫したりして、いろいろな味を子どもたちに伝え、多くの味覚を育ててあげたいと考えています。以上です。</p>
藤井市長	<p>庄野委員、お願いいたします。</p>
庄野委員	<p>今、学校給食センターから取り組みについて説明していただいた中で、現在、阿波市でアレルギーの対応をしている児童生徒が 52 名とありましたが、保護者への対応や児童生徒への対応を、もう少し具体的に教えていただきたいと思ひます。</p>
藤井市長	<p>庄野委員から質問がありましたが、事務局説明をお願いします。</p>
南郷栄養教諭	<p>給食におけるアレルギー対象希望者には、栄養教諭と保護者及び学校側との3者で面談を行い、どのように対応するかを決定しています。資料にありますとおり、アレルギーには、特定原材料としての7品目、エビ、カニ、小麦、ソバ、乳、卵、落花生があり、表示が義務づけられています。他にも、特定原材料に準ずるものとして21品目あり、これらは可能な限り表示するように努めるものとあります。給食センターでは、前の特定原材料7品目については、代替食または除去食で対応しております。内容としては、マヨネーズの代わりにノンエッグマヨネーズを使用する。カレールーにアレルゲンフリーのルーを使用するなど、できるだけ見た目にて同じ料理となるよう、調理しています。これが代替食です。また、他に、卵とじ料理を、卵を入れないで煮物の形で出すなどの、除去食があります。特定原材料に準ずる21品目については、どの料理の何にアレルゲンが入っているのかが分かるように、詳細な献立表を、保護者にお渡ししています。現在、7品目と21品目を合わせて、52人分の対応をしております。</p> <p>また、最近の傾向として、アレルゲンだけでなく、食品添加物や産地の開示を希望する保護者の方が増えてまいりました。このような相談には、電話や文章などにより、お答えさせてもらっております。毎年2月に新年度に向け、3人の栄養士が総出で、アレルギー面談を行っております。かなりの時間を費やすため、1度だけでは時間が足りない場合も、多々あります。</p>

藤井市長	<p>先ほど、所長の説明にもありましたように、アレルギー対応の子どもの給食は、通常とは別の、特別食調理室にて調理しています。命にもかかわる調理であり、間違いは許されません。調理員もアレルギー専門での2名の配置となり、他の調理には携わらせていません。以上です。</p> <p>重清委員、お願いいたします。</p>
重清委員	<p>説明資料9ページのパワーアップ作戦は、いつから始められた事業で、年間何時間行われていますでしょうか。</p> <p>また、15ページの食育パネル展、13、14ページのMyマイメニューコンクールについての内容など、お教えいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。</p>
藤井市長	<p>重清委員から質問がありましたが、事務局説明をお願いします。</p>
森栄養教諭	<p>パワーアップ作戦は県が平成25年から進めている事業です。全ての小学校と中学校で、計5つの学年に対し、栄養教諭が担任等と2人以上の体制で、授業を継続しています。年間各クラス1時間で、小学校では、2年、3年、6年の各クラス、中学校では、1年、3年の各クラスの子どもたちを対象としており、昨年は小学校で合計33クラス、中学校では合計18クラスで事業を実施しており、総数は1,351人となりました。各学校では、食育を推進する上で、核となる係の教員が、食育リーダーとしております。その方と栄養教諭と話し合いや日程調整などを行っています。また、これとは別に学校から依頼があったときには、授業にも協力します。</p> <p>先日は小学校3年生の国語「姿を変える大豆」という単元で、主に大豆製品や大豆の栄養について教えて欲しいと学校の方から依頼があり、授業に参加してまいりました。食育については授業だけでは、なかなか身につけにくいことなので、家庭や学校はもちろん、社会など、子どもを取り巻く環境の全てを巻き込んだ取り組みが大切だと考えています。</p>
川人所長	<p>パネル展は2年に1回おこなっています。市内すべての幼稚園・認定子供園、小中学校、と農業振興課、健康推進課、給食センターでの、食育関連事業のパネルを展示し紹介しています。それぞれの分野における</p>

	<p>食育活動を、広く周知するとともに、全市的な食育の啓発を行っています。具体例としまして、健康推進課の妊婦向け栄養相談、小中学校への油塩分量が分かるポスターの貸し出しや脂肪のレプリカ。農業振興課のなすのレシピなどです。</p> <p>Myマイメニューコンクールは、平成28年度から始まり、初年度は343点の応募がありました。しかし29年度には556点、30年度には518点、令和元年度では809点と、だんだんと応募が増えてきました。特に中学校での応募は多く、4中学校中2校で、80%を超える提出率となりました。小学校を含めた全体での提出率は、31%です。この数字から、食事のメニューなどの考案には、ある程度、子どもたちに栄養や食材に関する知識が必要になってからと、いえるのではないのでしょうか。</p> <p>資料にも応募作品を付けていますが、子どもたちは、それぞれ、様々な工夫を凝らして、応募してくれています。</p> <p>詳細な調理手順を書いてくれる子や、調理の過程を順番に写真に撮って張り付けてくれる子、手書きのイラストで説明してくれる子など、多種多様であります。中には、食材の数と調理の手間が多すぎて、給食として出すには、とても難しいメニューではありますが、とても感心してしまう素晴らしい料理もあります。このような作品は、別枠として、「いいもの賞」を設け、選んであげられるようにしています。</p> <p>夏休みの間に、一生懸命、親子で考えてくれたと思える作品から、祖父母が孫と考えたことが伺えるような作品まで多種多様で、コンクールに臨む子供や、家族の様子が作品に、にじみ出ています。</p> <p>夏休み中ということで、旬のナスを使った料理が多く見られますが、資料5ページにある、嫌いな食べ物第1位の「なす」を、如何にして克服するかヒントも隠れているのではないかと期待して、作品を拝見しています。応募を見て、子供たちが食に関して前向きに捉えていることは、十分に伺い知ることができます。職員一同、「とてもいいコンクール」であると、自負しています。</p>
藤井市長	森職務代理人、お願いいたします。
森教育長職務代理	私の方からは2点お願いいたします。まず1点目は先ほど大戸井委員さんの質問のところ、調味料や味付けに工夫をしているとありましたけれども、味付けは美味しく食べるという意味でも、あるいは健康的な食生活づくりに非常に大切なものだと思います。給食センターでは、味付けについて、どのように工夫されているか教えていただきたいと思

	<p>ます。</p> <p>2点目は、子どもが小さい時期に食べさせていないから嫌いで食べられないと言うことを耳にします。と言うことは、家庭での食育の大切さがあるのではないかと思います。家庭の食育について、どの様にお考えでしょうか、教えていただきたいと思います。</p>
藤井市長	<p>森職務代理者から質問がありましたが、事務局説明をお願いします。</p>
森栄養教諭	<p>1番目についてお答えさせていただきます。給食センターからの料理については、薄味を心がけています。調理現場におきましては調味料の7掛けくらいで調理し、味を見て調整をしていますので、予定の量より増えることはありません。献立の中には、濃いもの薄いものがあるので、ひとつの料理として釣り合いが取れ、収まるように工夫して調理しています。</p> <p>子どもたちにとって、味が濃いものに慣れてしまうと、それしか食べられなくなりますので、味覚を広げるためにも、健康のためにも薄味に慣れてほしいと思っております。</p>
川人所長	<p>2番について説明させていただきます。大戸井委員の質問にお答えした部分と重複するところもあるかと思いますがご了承ください。</p> <p>先ほど、子どもの年間の食事回数のうち、給食による食事回数は、6分の1程度にしかならない、ということを申し上げ、子どもたちの成長過程においては、家庭での食事や生活による影響の方が、大きな力を及ぼすのではないかと、言いました。</p> <p>当然「食」への知識は、まず、学校や給食などの、児童生徒の日常を取り巻く環境から、教えていく必要があると思います。</p> <p>家庭での子供の食事は、当然、親と食べますので、親の嗜好が、味の好みに影響を与える、親と同じものが好きになる、といったことは、当然あるように思います。</p> <p>しかし、給食の時間などで、子ども同士の会話から、共感や、影響を受けたりして、昨日まで食べれなかったもの、嫌いだったものが、食べられるようになったりすることも、子どもの世界では多くあります。</p> <p>また食材の料理の仕方によっては、おいしく食べてもらえることもあります。その辺りは、ここにおられます栄養教諭の先生方が、日々、調理方法に、頭を悩まされているところです。</p> <p>しかし、私が思うに、子どもたちは何事においても敏感であり、純粹</p>

<p>藤井市長</p>	<p>であり、真似もしたいし、共感や、共有もしたがりです。それは、成長の段階として、何事にもこだわりがなく、柔軟に適應できる時期だからでもあると思います。</p> <p>成長が進むにつれ、周囲の目線や、自分が周りからどう思われているかなどを気にするようにもなってきますが、それは成長のひとつであり、その点が、給食の残食に反映したりすることもあるのではと思います。</p> <p>先ほど、栄養教諭の話にもありましたが、阿波市の子どもは、他の市町に比べて野菜を食べる方だと。県職員として、県内あちこちを回ってきたからこそ言える言葉だと思いました。</p> <p>県下有数の農産物出荷量を誇る阿波市として、給食センターの一員として、とても、ありがたい言葉だと感じています。以上です。</p> <p>ありがとうございました。他にございませんか。</p> <p>ないようですので、お一人ずつ、ご意見・ご感想をいただきたいと思います。</p> <p>まず、最初に森教育長職務代理者からお願いいたします。</p>
<p>森教育長職務代理</p>	<p>私自身、教員をしていましたが、食育と食生活を振り返って意見を述べてみたいと思います。私は、教員を30数年務めてきた関係で、その間ずっと学校給食を食べてきました。若いころは給食の時間は、食に関する指導をする時間でもあったのですが、子どもたちの日記や宿題、プリントに目を通して丸を付けるという時間になってしまっていました。</p> <p>好き嫌いなく食べることは指導してきたつもりではありましたが、食を楽しむ、みんなで美味しく食べるということは、あまり出来ていなかったと思います。献立を立てて美味しく作ってくれた人たちに感謝する意識も若いころは少なかったように思います。給食センターの方々の思いをしっかりと受けとめて、給食の時間の指導をもっとすべきだったと思います。</p> <p>平成17年に食育基本法が制定されたと思いますが、近年食育の重要性が益々高まってきているように思います。それは、朝食の欠食があったり、スナック菓子を食べ過ぎたり、野菜嫌いがあつたり数々の食に関する問題が山積しているからだだと思います。</p> <p>人間の体は、食べたものによって形づくられると言われますが、バランスの摂れた食事は健康な体づくりに欠かせません。ですから、食育によって身につけたい「食べる力」というものには、心と身体の健康を維</p>

持できること。食事の重要性や楽しさを理解すること。食べ物の生産過程を知り、感謝する気持ちを持つこと。食べ物を自分で選択し、食事づくりができることなどがあります。しかしこれら全てを身につけることはなかなか難しいように思います。でも、できることから少しずつ身につけていかなければと思います。

教員としての経験を重ねる中で、指導にもゆとりがでてきた時期には、学校の梅畑の梅を採り子どもたちと一緒に梅干を作り、ごはん給食の時に一緒に食べたり、つみ菜の一夜漬けを作って食べたりしたこともありました。つみ菜は塩で揉んだだけなので、苦みがあるので小学生は食べないのかと思っておりましたが、意外と子どもたちが美味しいと言い出して、すごい人気があって食べたことがあります。そういうところを大事に、みんなと一緒に楽しく食べるといったことを育てていかなければならなかったと思っています。

また、学級の花壇でスイカやメロンを作って食べたりすることもありました。一緒に食べることで楽しく、そしていつもより美味しくニコニコしながら食べる子どもの姿も思い出します。この時期には、食育の一部ではありますが、食を楽しむ指導ができてきたと思います。

さて、自分自身の食生活を振り返ってみると、好き嫌いなく何でも食べられるのはいいのですけれども、食べる量とといいますか、カロリーが消費するカロリーよりも多いせいで、ご覧のような体系になってしまっております。食習慣は変えなければいけないと思いつつ、なかなか難しいと思っています。

食の乱れが病気を招く。食育は子どもたちだけのものじゃないと言われてますが、そのとおりで70歳を目前にして病気、体の不調が様々な形で出てきております。食習慣を改めなければいけないという気持ちは、かなり強まってきております。

話は変わりますが、インターネットで調べたことですが、平成28年度から、第3次食育推進基本計画が進められているそうです。1つ目が若い世代を中心とした食育の推進。2つ目に、多様な暮らしに対応した食育の推進。3つ目に、健康寿命の延伸につながる食育の推進。4つ目に、食の循環や環境を意識した食育の推進。5つ目に、食文化の継承に向けた食育の推進。これらはどれも今求められている重要なものであり、是非とも積極的に取り組んでいかなければならないと考えています。

また、毎年6月は「食育月間」として、また毎月19日は「食育の日」として子どもと家庭だけではなく、市民全体に広く今まで以上に呼びか

藤井市長	<p>けながら食生活を振り返り見直し、より良い食生活に変えていけたらと思っております。そうするためには、まずは自分から変えていかなければならないと思っております。以上です。</p> <p>ありがとうございました。 重清委員、お願いいたします。</p>
重清委員	<p>先ほどは、給食センターの川人所長、栄養教諭の森先生、南郷先生からの説明と質問にお答えいただき、食物アレルギーのお子さんが多く、保護者の方も食事に苦勞されている中、学校給食においてはマニュアルに従い、栄養教諭、保護者、学校側の3者で前年度の2月に面談をし、詳細に話し合わせ、特別食調理室で安全に調理され、個別容器の徹底とここまで細心の注意を払われ、食物アレルギー対応食が作られていることを知り、大変ありがたく思いました。</p> <p>また、アンケートからみえてくる子どもたちの食生活を踏まえまして、栄養のバランスのとれた献立で、毎月出される給食だよりも詳しく分かりやすく食品名、栄養素も記載され、食生活に大切なコメント、保護者への呼びかけもあり、保護者にとって大変ありがたいことだと思います。</p> <p>親子給食センター探検隊という夏休み特別企画でも、衛生面に細心の注意をはらい、子どもの成長に応じた栄養バランスを考え、給食が作られている調理室やフライ室などを実際に見学することにより、食に対する意識が変わり、自分たちのために心をこめて作ってくださる方々への感謝の気持ちと、給食ひと品ひと品を味わっていただくことに繋がり、大変よい企画だと思いました。</p> <p>阿波市の農産物を利用したMyメニューコンクールでは、阿波市産の農作物を知り、親子で栄養面やどうすれば食べやすく調理できるかなど、話し合う機会を持ち、食育に対する意識が親子で高まる取り組みであると思います。苦手な野菜をどう調理すれば食べることができるか、子どものアイデアにより、実際の給食やアエルワ食堂で提供されることは、子どもたち、保護者にとっても食育を考える良い機会です。今後も継続していただきたいです。</p> <p>アンケート結果や残食率についても、各学校に通知されているということで、学校でもこの結果を踏まえ、しっかり話し合われています。大変手間のかかることですが、よい結果が出ると先生も子どもたちも、とても励みになるようです。</p>

食育パネル展では2年に1回行われるということで、給食センターから出される給食の献立も展示され、食に対する考え方、各学校での取り組みが他校の参考にもなり、是非たくさんのおともたち、保護者の方々に見ていただきたいと思います。

各学校においても「生きる力」の育成とあわせて家庭や地域、関係機関と連携しながら、栄養教諭や各学校の食育リーダーの指導により、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につける取り組みを行っています。

学校訪問等でお聞きしたことですが、幼稚園では交流行事として地域保全隊、高齢者との交流や命のリレープロジェクトとして人権擁護委員さんが地元の特産物である阿波町のナス、市場のじゃがいも、御所のイチゴ、吉野のレタス等を園児と一緒に種から植えて育て収穫し、それを調理し、一緒にいただくまで食の大切さを体験することによって学んでいます。

小学校では、食育担当の先生や給食委員の児童が栄養バランスのとれた給食の完食を目指し、阿波市産の野菜を放送で知らせ、しっかり食べられるよう呼びかけたり、子どもの負担にならないように、嫌いな苦手な野菜も一口からチャレンジしようと呼びかけ、配慮のある指導をしています。食育について、保護者の方々にもしっかりと知ってほしいということで、栄養教諭の先生がご指導くださるパワーアップ作戦の日をオープンスクールの際に学校が企画し、より多くの保護者の方にも聞いていただきたいということで考えられています。

また、小学校の菜園に地区の資源保全隊の方々のご好意により、さつまいもの苗をご用意いただき、植え方、育て方を丁寧に指導くださり、収穫まで子どもと一緒に世話をしてくださったり、野菜作りでは、JAの方々のご協力で2年生に夏野菜、秋野菜と一緒に植え、育て収穫するまでを、米作りでも5年生がJA青年部の方々のご協力で、田植えから稲刈り、精米までをご好意でくださり、毎年5年生が餅つきを行っている学校もあります。人権擁護委員さんが各小学校でも収穫した野菜や伝統的な料理を調理し、食の大切さをご指導いただいたり、キッズソムリエの育成等、本当に素晴らしい体験ができています。

子どもたち自身が育てた野菜は格別のように、普段食べられなかった子どもの中にも、食べられるようになったという子もいて、食に対する意識が変わりつつあり、大変よい傾向でご協力くださる地域の方々には感謝の気持ちでいっぱいです。地域の方々からも、子どもたちの元気な笑顔を見ることができ、こちらが元気をもらっているというお話も聞き

	<p>嬉しい限りです。</p> <p>中学校では栄養教諭の先生が各クラスを昼食時にまわってくださり、生徒の様子を見てくださったり、一緒に食べながら栄養に関するクイズをしてくださったりと、気を付けていただいているようです。</p> <p>保健室の掲示板には、生徒による食育についての掲示物があったり、食育推進についての啓発も行われています。</p> <p>学校、地域の方々、関係機関のご協力により食における正しい知識や大切さは、しっかり学んでいます。あとは、いかに家庭の朝食、夕食が望ましい食習慣につながっていくかであると思います。</p> <p>食育こそが、生きる上での基本であり、知・徳・体の基礎となるべきものですので、ご家庭のより一層の理解とご協力をお願いしたいと思います。私の感想は以上です。ありがとうございました。</p>
藤井市長	<p>ありがとうございました。</p> <p>続きまして大戸井委員さん、お願いします</p>
大戸井委員	<p>私の質問から、森栄養教諭の回答を受けまして、それに関連して意見を申し上げたいと思います。</p> <p>森先生からは、年間の食事回数、約6分の1が給食というお話がありましたが、食事の回数は1日3食として1週間で21食、うち給食は5食にすぎません。しかし夏休みなどの長期休業中においては、なおさら家庭の役割が期待されます。</p> <p>私は、工夫と将来への期待、そして愛情のたくさん詰まった学校給食が、食についての生徒、保護者への様々なきっかけとなって、より良い成長と健康につながることを期待しております。以上でございます。</p>
藤井市長	<p>ありがとうございました。続いて庄野委員さん。</p>
庄野委員	<p>今回の議題は、「食育」ということで、給食センターの食育推進活動について丁寧に説明をしていただいたんですが、給食センターが給食を作る事だけではなく、色々な取り組みを通して食育を推進したり、保護者に啓発をしたりしていることがあらためてよくわかりました。</p> <p>その中で、近年増加しているアレルギーを持つ子どもに対して、個々のアレルギーに細かく対応して、保護者との面談を行うなど大変時間をかけていることもわかりました。</p>

食に関する実態調査の中では、朝食を欠食する子どもがまだ少しいることと、その欠食の理由の中に、朝食が用意されていないからと答えている子がいることが気になりました。

また、残食調査も行っており、年々減少傾向にあることがわかりました。給食は、栄養バランスやカロリーも考えたり、最近の家庭ではあまり食べない料理を出したりすることもあり、子どもが好きな料理ばかりではないので、残食が出るのは理解できる面もあります。でも、色々な意味で残食は少なくしていくことが大切だと思います。

私自身は、森委員さんと同じように教員をしていましたので、小学生の時から途中何年間かを除いて退職をするまでの長い間、給食にお世話になってきました。小学校時代は、大きな食管の中に入っている、膜が張った脱脂粉乳をひしゃくで分けてついでり、くじらの肉が出たりしていましたが、教員になってからは、自校方式やセンター方式、徳島市、板野郡、三好市、鳴門市、阿波市などで色々な給食を食べてきました。昔から比べると、給食は非常においしくなっていると思います。あれだけのたくさんの量の給食を栄養バランスも考えておいしく作っていることに感心させられています。

また、親子で給食センターの見学にきてもらったり、献立を考えてもらったり、食育パネル展を開くなど、給食センターが色々な啓発活動を行っていることは、給食や食育について子どもたちや保護者に考えてもらう上で非常に大切なことだと思います。

阿波市は、冒頭の市長さんのあいさつにもありましたように、教育大綱の基本方針の1つに「食育を基盤にした、云々」とあり、食育に力を入れてきています。

平成23年度からの阿波市健康増進計画・食育推進計画に基づいて色々な施策を行っており、平成28年度からの阿波市第1次教育振興計画（後期計画）でも学校給食の充実を明記して、地産地消の推進を取り上げています。

また、平成29年度からの第2次阿波市総合計画の中でも食育の充実を謳い、学校給食センターを活用した食育の推進や野菜ソムリエやキッズ野菜ソムリエの育成、家庭・地域との連携の強化等が示されています。

これだけ、市が食育について考えていることは大変素晴らしいことだと思います。ご存知のように徳島県は、糖尿病死亡率が非常に高いことで有名です。14年間連続でワースト1位だったこともあり、去年も青森県についで2位だったと思います。阿波市も10年ほど前は、その徳島県のなかでもトップクラスだったと記憶しています。

	<p>市をあげての食育の推進が子どもたちや市民の健康増進へとつながり、学校給食センターや市の取り組みがより一層実を結んでいくためには、今回の話し合いでも何回もでてきたように家庭・地域への啓発や連携をより深めていき、家庭での食育も充実させていくことが大切であると思いました。以上です。</p>
藤井市長	<p>ありがとうございました。続いて西淵委員さん。</p>
西淵委員	<p>学校給食センターにおける食育の説明を丁寧にしていただきありがとうございました。給食センターが熱心に食育に取り組んでいただいている様子がよくわかりました。</p> <p>中でも、アレルギー対応に関しましては、学校・保護者の面談を丁寧に行い7品目だけでなく、21品目まで合わせて52人の対応をしてくださっているとお話でした。アレルギー対応の子どもの給食は、細心の注意を払い、手間をかけて提供いただいていることに感心いたしました。</p> <p>他の委員さんのお話にもありましたが、給食は子どもたちが食べている食事回数の6分の1ということでした。6分の5を給食以外で食べていることを考えれば、家庭での教育がとても重要だと言うことがわかります。</p> <p>しかし、資料のアンケートにありましたように、少数ですが、毎日朝食を食べていない子どもがいます。その中には、朝食が用意されていないや、時間がないというような理由があげられていました。</p> <p>また、朝食がご飯やパンの主食だけを食べたという子どもの多さを見ても、家庭での食育が十分ではないことが分かります。</p> <p>もちろん、食生活は生きる基本ですから、ほとんどの人が家庭の中で自然と食育を学んでいるはずなのでしょうが、各家庭により生活習慣などの違いがあることも考えれば、保護者たちもより知識を増していくことは大切だと思います。</p> <p>給食センターでは、保護者も食育について考える機会となるよう、様々な取り組みをしてくださっています。親子給食センター探検隊や学校給食参観などに参加すれば、学校給食が大きな目標を持って子どもたちの健やかな成長のために提供されていることなどの大切なお話を聞く事が出来ますし、Myメニューコンクールでは、子どもと共に食について話しながら、メニューや食材を考える楽しみをもてます。</p> <p>私の子どもが給食を頂いていたころは、毎月の給食だよりを見なが</p>

	<p>ら、好きなメニューや苦手なメニューの話をしたり、鶏肉のネギソース和えやキムタクご飯など、子どもからリクエストされて、先ほど川人所長さんの話にありましたようにお電話で作り方を聞いたりして、子どもと共に一緒に作り食べるなどして、給食を通して、子どもと食に対して話す機会をたくさん持つことができました。</p> <p>学校給食は食育に興味を持つ大切なきっかけとなっていますので、これからもたくさんの保護者の方が子どもと共に参加して、今まで以上に食育について考えていってほしいと思っています。</p> <p>それと、子どもたちにはこれまで同様、食育パワーアップ作戦や日々の給食で、食について学ぶことを熱心に行ってほしいと思います。</p> <p>今、家庭で朝ご飯を食べていない子や、一人で食事をしている子、コンビニ弁当や冷凍食品で済ませがちの子がいるとしても、学校給食でみんなと「いただきます」「おいしいね」「ごちそうさま」など会話しながら楽しい食事をすることや、地元の食材や郷土料理を知り、食の大切さを学ぶことで子どもたちの将来は必ず変わってくると思います。</p> <p>今の子どもたちが親となり食を提供する立場になるころには徳島県の糖尿病が減少しているのではないかと期待しています。</p> <p>先ほど、森栄養教諭さんが食文化や食事の重要性など、給食を通して伝えていけるものは伝えたいし、伝えていくべきだと考えています。と、話してくださいました。とても心強いお話です。</p> <p>今後とも子どもたちに安心・安全でおいしい給食を作ってください、子どもたちの心と身体の成長を助けていただきたいと思います。</p> <p>本日は、ありがとうございました。</p>
藤井市長	<p>ありがとうございました。教育長さんお願いします。</p>
坂東教育長	<p>給食センターは、少ない人員の中で多くの仕事があります。また食事を扱うことから、毎日が真剣勝負であると思います。日々のご苦労に感謝をいたします。</p> <p>私からは、委員の皆様と重なるところがありますが、学校教育における食育の取り組みについて話します。阿波市の各学校においては、食育を基盤とした学校教育活動の展開を進めており、家庭や地域、関係機関と連携しながら、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につける取り組みを行っています。</p> <p>具体的には、食に関する指導の年間計画に基づき、学校長のリーダーシップのもとに全教職員が連携協力しながら、給食の時間や各教科、特</p>

藤井市長	<p>別活動、総合的な学習の時間などにおいて、食に関する指導の充実を促進し、学校の教育活動全体の中で組織的、計画的に推進をしています。</p> <p>また、学校教育推進委員会を組織し、栄養教諭や食育リーダーが中心となって食に関する指導を行ったり、食育推進のための啓発活動をしています。</p> <p>さらに、農業団体や地域の方のご協力により、お芋やお米、野菜の栽培なども活発におこなわれております。栽培や調理の体験を通じて、地域の自然の恵みや生産者の思い、食材の大切さなども理解します。こうした体験学習を通じて、地域の人たちや家族に感謝し、地域を誇りに思う気持ちが育ってくることと思っております。</p> <p>学校における食育推進のためには、家庭の理解・協力なしには成立しません。子どもの学習や活動の様子を知らせ、理解を図るとともに家庭教育への啓発が必要であります。</p> <p>さらに、様々な機関や地域の方とのつながりが大変重要であります。幸い、阿波市の各地域の方々は、学校に対して熱い思いがございます。子どものためならと、何かとご協力をいただいております。今後とも、各学校においては、その地域の方々とのつながりを大切にさせていただきたいと考えております。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、私の方から、まとめさせていただきます。</p> <p>委員の皆様からは、貴重なご意見をいただきましたが、「食育」の推進には、給食センターの役割以外にも、学校や家庭での取り組み、また農家の方の支援など、あらゆる方面の方々が、一丸となって携わっていることを感じております。</p> <p>子どもたちは、阿波市の「宝」でございます。阿波市の将来を担う子どもたちが食育を通しまして、食に関するいろいろな知識を得て、経験や体験を通じて学び、知・徳・体の調和のとれた生きぬく力を身に付けるためにも、私たち行政は、地域の方と連携し、今後とも教育振興に、一層、努力して参りたいと考えておりますので、ご協力の程、よろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、議題2の「その他」に移りたいと思います。何かございますでしょうか。</p> <p>無いようですので、一点だけお願いしたいのですが、川人所長から資料17ページで説明がありました。令和元年10月より現在のキヌヒ</p>
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>坂東次長</p>	<p>カリから、2018年度米の食味ランキングで県下初の最高評価の「得A」を獲得したアキサカリの使用を予定しています。アキサカリは作付けがし良くて倒れにくく、ご飯も美味しいと農家の方のお話を聞きました。</p> <p>可能であれば、子どもたちに「アキサカリ」の味はどうかと。アンケートを取っていただけたら、農業立市の阿波市としてもありがたいのではないかと思います。</p> <p>それでは、ご意見もないようですので、これで議事を終了させていただきます。</p> <p>長時間にわたり、委員のみなさまには、貴重なご意見をいただきまして、誠にありがとうございました。</p> <p>この後の進行は事務局にお願いしたいと思います。</p> <p>大変お疲れさまでした。</p> <p>本日の会議につきましては、阿波市総合教育会議運営要綱第6条に、『会議の終了後、その議事録を作成し、これを公表するものとする。』とされております。</p> <p>委員のみなさまには議事録ができ次第、ご確認をしていただいたうえで、阿波市ホームページへ掲載し、公表する予定としておりますので、よろしくお願い致します。</p> <p>それでは、これをもちまして、「令和元年度阿波市総合教育会議」を終了いたします。</p> <p>本日はどうもありがとうございました。</p>
-------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------