

東大和市学校給食検討委員会報告書

平成5年1月

はじめに

生活の基本は、衣・食・住であることはいうまでもありませんが、とりわけ、家庭・社会・学校の食生活についてあらゆる角度から見直すことは有意義なことであります。

本委員会は、本当の食文化を作るため学校給食の理念を基調として、東大和市学校給食検討委員会設置要綱の第2条

(1) 望ましい学校給食のあり方に関すること

(2) その他教育委員会が必要と認める事項

の2項目について検討委員会を7回、起草委員会を2回持ち、短期間ではありましたが幅広く検討し協議しました。

学校給食は、今日、社会的状況の大きな変化の中で、その教育的意義もさまざまに変化してきました。それだけに「望ましい学校給食のあり方」と調理場の施設等が検討課題となったことは急務でありその責任の重さを痛感しております。

創意工夫を加えた給食施設・設備・備品の完備、給食内容の充実、学校での適切な給食指導とその改善、家庭での正しい食事等があいまって児童・生徒の健全な心身の発達と体位向上が考えられます。

また、学校給食の目的・目標等の役割が達成された時、給食施設等の存在意義があることも念頭におき慎重に協議を重ね報告書をまとめました。

目 次

はじめに	1
第1 学校給食をめぐる社会的背景	3
第2 東大和市の学校給食のあり方について	4
1. 学校給食の目的と目標	4
2. 学校の教育課程における給食指導の位置づけ	4
3. 学校給食のねらいと内容	5
4. 東大和市としての学校給食の理念	6
第3 東大和市の学校給食の現状と問題	7
1. 小学校	7
2. 中学校	9
3. 給食センター	11
4. 保護者（家庭）の立場	15
第4 東大和市学校給食のあり方 -基本構想-	18
1. 子どもの発達段階に応じた学校給食	18
2. 学校給食センターのあり方	18
3. 実施に向けての配慮事項	19
4. 基本構想実現に際しての組織設置について	20

〈資料〉

- ・東大和市学校給食検討委員会設置要綱
- ・東大和市学校給食検討委員会委員
- ・東大和市学校給食検討委員会開催記録

第1 学校給食をめぐる社会的背景

明治22年に日本に学校給食が実施され、すでにその歴史も100年余となりました。食糧不足の戦後における学校給食の導入の成果を、近藤とし子氏は、

「学校給食によって、幼児のときにわがままや食べすぎらいで偏食ぐせのついてしまった子供も偏食がなくなり、いっしょに給食を食べるという環境がいつの間にか、児童たちに社会性をそだてるようになり、教室の中に温かいのしい雰囲気をこもらせるまでになりました。…また今まで知らなかった珍しい食品の名前もいちいち覚えられて…何故ミルクをのまねばならないのか、色々のことが少しずつ理解されるようになりました」（近藤とし子「栄養教室」—『現代教養全集』21巻、筑摩書房）

と述べておられます。戦後派世代は栄養の知識、食べ物の知識、味覚の多様化、食事の楽しさを学校給食で学んだといわれています。

今は飽食の時代、しかし、食生活をめぐり種々の問題が起こってきています。一部には食を文化として見直す動きがみられますが、食は空腹を満たすもの、味覚を満足させるものと考えている本能派が多く、また食に対する無関心派が増えてきています。食に対する価値観の変容が起きているといえます。

このような現象がみられるようになった背景のひとつに家族の崩壊、共食の喪失による孤食、個食、戸食などで代表される「こ食」があげられます。これには、また、科学技術の進歩がもたらした加工食品文明も無関係ではありません。

食糧生産の面でも、食糧自給率（エネルギー換算）は46%、穀類自給率は29%と30%以下となり、先進国の中では最低水準にあります。環境汚染に加え、輸入食品はポストハーベスト農薬など食品の安全性に不安をもたらしています。

「食べ物とは生命の源」、生命とは物質の流れの輪が作り出す現象です。この生命を動かす物質の源が食べものです。食は文化です。自分で考えながら食べることのできる「自立した子どもたち」を育成し、家庭、地域に食文化を築くために、今こそ再び学校給食の出番が期待される時代といえます。

第2 東大和市の学校給食のあり方について

1. 学校給食の目的と目標

学校給食は、戦後、子どもたちの食糧不足や栄養失調という深刻な食糧事情の中、それぞれの自治体・PTA・地域の心ある人々による自主的活動として始まり各地に広がりました。

自主的活動として始まった学校給食は、昭和27年3月文部事務次官通達の中で「教育計画の一環として実施する」と明らかにされ、さらに昭和29年6月「学校給食法」が制定、公布されました。最近では平成3年に一部改正されましたが、以下のような目的と目標が掲げられています。

(この法律の目的)

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実に資することを目的とする。

(学校給食の目標)

学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

これに加え、「学校給食法」と「学校教育法」との関わりについては昭和29年9月文部事務次官通達によって裏付けられています。

2. 学校の教育課程における給食指導の位置づけ

教育課程における給食指導は、実際の食事という生きた教材を通して、正しい食事のあり方や、好ましい人間関係を体得することをねらいとして行われる教育活動であり、教育課程では特別活動に位置づけられています。

新学習指導要領による改訂では、給食指導は「学級活動」として特別活動に位置づけ、「学級活動」は、これまでの「学級会活動」と「学級指導」を統合し新たに設けられています。

また学習指導要領による位置づけとしては、小学校では、「日常の

生活や学習への適応及び健康や安全に関すること」とされ、中学校では、「個人及び社会の一員としてのあり方、学校生活の充実及び安全に関すること」とされています。

また健康教育の一環として、給食指導は児童・生徒が長い人生を健康に過ごす能力と態度を身に付けるためであり、学校教育の中で健康と生活に関する事項について十分な取り組みをする必要があります。

3. 学校給食のねらいと内容

給食指導のねらいとして、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるなど多様で豊かな教育的なねらいをもっています。

また、給食指導の内容としては以下の6点を実施する必要があります。

(1) 楽しく会食すること

ア. 食事のマナーを身に付け、気持ち良く会食することができる。

イ. 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。

(2) 健康によい食事のとり方

ア. 食品の種類や働きが分かり、栄養のバランスのとれた食事の仕方が分かる。

イ. 日常の食品の大切さが分かり、健康によい食事の仕方を身に付ける。

(3) 食事と安全・衛生

ア. 安全・衛生に留意して食事をとり、食事の準備や後片付けもきちんとできる。

イ. 協力して運搬や配膳が安全にできる。

(4) 食事環境の整備

ア. 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気ですべての食事ができる。

イ. 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。

(5) 食事と文化

ア. 日本人の伝統的な食生活の根幹である米飯を中心とする和食に関心を持ち食べ方を身に付けることや、地域で培われた食文化を体験し郷土への関心を深めることができる。

イ. 食糧の生産、流通、消費について理解する。

(6) 勤労と感謝

ア. 自然の恵みと勤労の大切さを知り、感謝の気持ちを持って食事ができる。

イ. みんなで協力して自主的に責任を持ち、活動することができる。

※学校給食指導の手引き（文部省）参照

4. 東大和市としての学校給食の理念

東大和市は、上記の学校給食の目的・目標・位置づけ・内容を実践するとともに、東大和市としての学校給食の目標に以下を加え、今後の理念とする必要があります。

（学校給食の目標）

自ら食べたい好きな食べ物でなく、必要な食物をバランス良く摂取できる能力を義務教育終了時に獲得できる教育を目指す。

（方法）そのために以下の方法を取り入れる。

1. 家庭・地域と協調した食教育の推進。
2. 東大和の地域の行事食や、昔の食生活を学ぶ機会を持てる教育の推進。
3. 年齢に応じた食事指導と年齢に応じた大きさの食器具を考慮するとともに、それらの食器具を大切に扱う心を培う。

第3 東大和市の学校給食の現状と問題

1. 小学校

(1) 流れ

朝からの学習の後、空腹を抱えながらもホッとする給食の時間（年178回）がやってきます。友達と食べるのもまた格別な楽しみです。

現行の過密な生活時程にあっては、市内のどの学校でも給食に当てられる時間は、似たり寄ったりで、大体45分くらいしかありません。12時15分に4時限が終わり、あるクラスは使っていた自分達の教室でそのまま給食準備（手洗・机の移動・ナフキンを敷き・着席…5～6分使う）にかかります。また別のクラスは（例えば図工室から）5～6分かけて教室に戻ってから準備にかかるので、児童は特別に急いでやります。

当番の児童は自分の準備の他に、白衣を着け運搬車を運んで来ます。配膳台に食缶を並べます。（その頃、給食委員会の児童は献立の放送をします。）いよいよ盛り付けにかかります。一人何個というものは分かりいいのですが、お玉何杯というものは、配り過ぎて返してもらったりしながら、やっと配り終わります。

日直の合図で「いただきます」ができるのは、すでに15分以上たってしまってからです。食べ始めると、机の上が狭いので牛乳がこぼれたり、異物が見つかったり、個数が足りないと配膳員さんのところへ行ったり、歯が抜けたり、お腹が痛くなったり…などなど次々と何事かが起こります。

食べるスピードが人によって違いますから、食べ終わった児童のにぎやかになるのはすぐです。メニューにもよりますが、食べ始めて20～25分で「ごちそうさま」になるのが普通です。45～50分の流れは以上のようなようです。

(2) 食器

- ア. 皿とお盆兼用なのでスプーンですくうものがお皿にある時は、いわゆる犬食いになります。また、飲もうとして長方形のお皿に口を付けて持ち上げるので、お盆のものが顔に降りかかってくるような失敗もします。パレット皿の悲劇はなくしたいものです。
- イ. 牛乳もコップに移して飲む、というふうな普通程度の飲み方ができるようにしていただきたいものです。
- ウ. お箸の回数は少ないけれど、鉛筆と同様、お箸の正しい持ち方

も困難な児童が多くなっています。

エ. たまに洗浄し残しのものがついているお皿も出て来てしまします。

(3) 食べ物

ア. 市の栄養士と学校の給食係が、給食部会で一か月先の献立を検討していますが、現物がないので味や満腹度などが分かりにくく難しいです。

イ. 材料費、安全性、食器、運搬、人員などの都合からという現行のセンター方式給食は限界に来ていると思われまます。コンテナの大きさや調理用具の数に合わせた献立、坂道のため汁物を多くは入れられない等多々問題があります。単独校方式に改めて、味も温度も季節感もある豊かな献立にできるようになってほしいものです。「今日は学校の裏庭のタケノコが大きくなったので、タケノコご飯に献立を変更します」という市外の小学校のようになったら、どんなにいいことでしょうか。給食費が上がっても(家庭で摂っても一食数百円するのだから)しかたがないでしょう。

(4) 食事の環境

ア. 食事の始まりは何時が保健上よいのでしょうか。

イ. 「流れ」の中でも述べたが、現行の学習指導要領のもとでは食事するのも忙しすぎます。その上、学校によって食器の回収時刻が決まっているので、順番の早い学校は突然の融通がつけにくくいっそう忙しい思いをさせられます。

ウ. 食事後に休み時間なしで清掃を行わざるを得ない学校も相当数あり、これも健康上考えたらいかがなものでしょうか。

エ. 午前中4時間使った教室ですぐ食事という、部屋の問題もあり、空き教室を食事に相応しいものに用意をして行くことも考えたいものです。

オ. アレルギー児に、個人の責任として肩身の狭い思いをさせるのではなく、学校給食をやっている以上、対応していくべきではないでしょうか。

(5) 給食指導について

ア. 毎日の給食の時間では、人間関係、食べ方、マナー、清潔などの指導を行っています。

イ. 週一時間の学級活動では、月目標(各校にある)の指導を行っています。しかし、低学年は学級活動の時間まで待てない問題が起こり、その時々指導が必要になります。

ウ. 児童の給食委員会は、各校それぞれ児童の自主性を育てるように指導しています。

エ. 学校行事の一つとして給食指導を行うこともあります。

オ. 当市の小学校の給食指導の中で遅れがちになってしまうものは、栄養士からの指導が聞きにくいこと、調理員の苦勞、作業が児童に見えないことであります。

2. 中学校

(1) 流れ

中学校の給食に充てられる時間は、どの学校も大体30分くらいです。各階の給食フロアから当番(6~7人)がパン、牛乳、食缶類を、手分けをして教室へ運び配膳台に並べて、全員に配膳します。全員に配り終ると、給食委員の「いただきます」の挨拶で食べ始めます。準備までを15分、食べる時間を15分という目安で指導しています。

4校時の授業が、教室移動で行われた場合や体育で教室が更衣室として使用される場合には、どうしても給食の準備が遅れがちになり、やっと食べ始めたところで終のチャイムが鳴り始めることがあります。当番は食後の後片付けもしますが、給食が遅れると片付けも遅れ、配膳員さんにも迷惑をかけることになります。毎日の給食はこんな慌ただしい中で行われています。しかし、現行の過密な生活時程にあっては、給食時間の延長はまず無理なことだと思います。

(2) 残菜が多いこと

最近、中学校の給食では残菜が多いことが全国的な傾向だと伝えられています。東大和市も例外ではありません。

ある中学校の一年生の女子に「なぜ食べ残すのか」と聞いてみたところ、次のような答えが返ってきました。「おいしくないから」「時間がないから」「お腹が一杯になってしまう」「仲良しと一緒に食べられない」「面倒くさい(1/4の夏みかん)」

おかわりについては、男子はよくおかわりをします。女子も恥ずかしいという子は意外と少ないようでした。

上のような理由には、色々なことが考えられますが、男女共に偏食が多いこともその一つです。食べ残しの多い物としては、パン・煮物・ご飯・生野菜・牛乳などです。ちなみに生徒の好きなものはカレーライス・ハンバーグ・カレー味の料理・麺類などです。セン

ターからの残菜報告からもその傾向がうかがわれます。

また、嗜好が合わないことなどもあると思います。市販の「添加物入り食品」の味に慣らされているのかも知れません。また、家庭のしつけで「出された物は残さず食べる」習慣が欠けていることも原因の一つだと思います。以上のことから栄養指導の必要性を感じます。また、給食を作る現場と密接な関係が保たれば、（栄養士や調理員と意見を交わす事が出来たらよい。）食べなければいけないという考えも起こるかも知れません。そこで、作る側も献立を工夫する努力も必要だと思います。

また、アレルギーの子の食事なども作ってくれればありがたいです。

(3) 生徒からの声（給食委員達にアンケートしました）

- ・ コーヒー牛乳を出してほしい（牛乳以外の飲み物）
- ・ デザートを増やしてほしい
- ・ おいしいおかずを作ってほしい（味付けが嫌い・味が変）
- ・ チーズパンを増やしてほしい
- ・ 野菜の大きさを食べやすくしてほしい
- ・ 生野菜の時にかけるソースやドレッシングを付けてほしい
- ・ アイスクリームが溶けないように運んでほしい
- ・ プリンにカラメルを付けてほしい
- ・ 麻婆豆腐を多くしてほしい
- ・ お楽しみ献立を増やしてほしい
- ・ 肉じゃがを多くしてほしい

(4) 給食指導について

ア、給食委員会では年間目標をつくって指導しています。

イ、中学校で行われる給食指導は生活指導とのタイアップで行わなければならないものがあります。例えば、給食フロアーに、クラスごとにセットされた給食の管理がそれです。教員や配膳員が始終付きっきりで見張るわけにもいかないので困っています。給食を鍵の付いた戸棚へ入れるように設備してほしいという要望も出されています。

ウ、中学校では、教科担任制ですから、4校時が終ると担任は直ちに教室に行き、まず全員を教室に入れること、エプロンを付けること、安全に速やかに配膳を行うこと、当番と当番でない子それぞれが自分の役割を果たしているかを促す、その他片付けの指導、常に時間に追われっぱなしで、ただ食べさせるだけが精一杯

の指導になりがちです。食べ始めるとおしゃべりが始まり、曲が流れ、生徒にとってそれは楽しい時間になります。この時に教師の話など聞く耳を持ちません。できることは食べ方、マナーの指導くらいです。

エ. 栄養についての指導や食文化についての話は、指導の重点かもしれないませんが現状では時間はなく、専門的な知識もなく手が届きません。もし、やるとするならば、特別活動で月一回とか、学期一回とかで位置づけていくしかないと思います。二年生の家庭科「食物」で栄養のことを学ぶが、それだけでは十分とは言えません。

オ. ランチ皿、先割れスプーンは、使いにくい点もあるし、正しい食事のマナーを教えることが、難しいので変えてもらいたい。

カ. 献立については、栄養の面だけでなく、食の文化を教えるのにふさわしいものにするために努力してほしい。

キ. ワゴン使用を考えてもらいたい。短時間での準備には、ワゴンがあると速やかに安全にできます。(長い廊下を、スープの一杯入った食缶は二人で運びますが、しばしばひっくり返したり、食缶が熱くて思わず手を離してしまったりすることがあります。)

ワゴンのまま教室に運び入れ、そのまま配膳できたらよりスピーディーかつ安全、衛生的に準備ができるので、食事にゆとりができ、また、片付けも一時にできるので助かります。(現状では、皿の汁を廊下に落しながらコンテナのところまで運んでいくので、非常に不潔ですがこの点も解消されれると思います。)ワゴンが全ての中学校で設置されるとよいと思います。

3. 給食センター

(1) 流れ

東大和市の学校給食は、昭和42年に第一学校給食センターを第一小学校の敷地の一部を利用し開始されました。

その頃から、東京のベッドタウンとして、他市と同様に人口の増加が顕著になり、小・中学校の児童・生徒も人口に比例して急増、第一学校給食センターだけでは対応できず、昭和48年に第二学校給食センターを第八小学校の隣接地に設置して現在に至っています。

現状では、耐用年数を大幅に越え、建替えの時期にきていますが、第二種住居専用地域であるため、センターの建替え、大幅な改修が不可能であり最大の問題であります。

(2) 給食センターの現状

次に給食センターの現状を中心に説明します。

ア. 施設・設備等

	敷地	建物	機械器具等
第一学校給食センター	2,075.22㎡	824.84㎡ 調理棟外5か所	ボイラー2基、回転釜8基、食器洗浄機1台、食缶洗浄機1台、焼き物機1台、揚げ物機1台、蒸し器1台、スプーン洗浄機1台、球根皮剥機1台、食器消毒保管庫一式、フードスライサー2台、合成調理機1台、リンゴ芯取り機2台、コンテナ35台、フードカッター1台
第二学校給食センター	2,501.45㎡	1,053.80㎡ 調理棟外2か所 (管理室含む)	ボイラー2基、回転釜8基、ガス釜2基、食器洗浄機1台、食缶洗浄機1台、焼き物機2台、揚げ物機1台、蒸し器1台、スプーン洗浄機2台、球根皮剥機1台、食器消毒保管庫一式、フードスライサー1台、合成調理機1台、リンゴ芯取り機2台、コンテナ35台、フードカッター1台、自動食品切載機2台
施設能力	各給食センター8,000食 (回転釜1基1,000食により換算)		
委託業務	配送業務委託、警備委託、自家用電気工作保安業務委託、害虫駆除委託、消防設備保守点検委託、浄化槽維持管理委託、ボイラー維持管理委託、ボイラー保守点検委託、ボイラー煤煙測定委託、ボイラー定期検査委託、細菌検査委託、排出水分析委託、食品添加物等検査委託、残菜処理委託、空缶等処理委託		

イ. 給食担当配食及び児童・生徒数

(平成4年5月1日現在)

施設名	学校数	児童・生徒数
第一学校給食センター	小学校 8	小学校 3,971
第二学校給食センター	小学校 2 中学校 5	小学校 1,137 中学校 2,757

ウ. 職員構成

職名	第一給食センター	第二給食センター	学校	給食係
所長	1 人	1 人		
栄養士	3	3		
調理員	17	19		
臨時職員	午前4・午後2	午前4・午後2	配膳31 徴収30	
運転手	2 (委託)	2 (委託)		
ボイラー	1 (委託)	1 (委託)		
合計	30	32	61	3

エ. 調理員数・調理数 (一人当たり)

施設名	調理員数	児童・生徒数	一人当たり
第一学校給食センター	17 (男16・女1) 臨時3 (延6)	3,971	198
第二学校給食センター	19 (男19・女0) 臨時3 (延6)	3,894	177

オ. 食事内容

栄養のバランスのとれた食事を通して児童・生徒の健康の保持増進、体格の向上を図ることを目標にし、また、家庭ではとりにくい栄養素に留意し、献立を作成しています。献立は各センターごとに栄養士が作成し、調理員との打ち合せ、また、隔月に行われる給食研究会(給食主任と栄養士)でも翌月分の検討、前月分の反省を行い、家庭には毎月「献立予定表・給食だより」を配布

しています。

栄養所要量、及び食品構成は都の標準に沿って実施しています。食数が多いため各センターごとにAブロック・Bブロックに分け、二本献立で行っています。米飯給食は週1.6回（センター炊飯1回・委託炊飯0.6回）実施しています。

カ. 給食物資

パン・牛乳・米・麺・小麦粉は学校給食会から、その他の食材料は登録業者から購入。登録業者は、市報で公募し、審査を経て、要綱の基準をみたしている業者を登録することになっています。

調味料は学期ごと、生鮮品は月ごとに見本提出を求め、見積合わせ、審査、契約後一か月分を発注します。パン・牛乳・穀物は毎日発注しています。

調味料・乾物等は、前日に、生鮮品については当日朝納品され、品質、数量等確認し検収しています。

東大和市では、規格基準を設け、不必要な食品添加物を使用していないものを購入しています。

キ. 調理

食中毒が起こらないよう衛生面に特に注意し、調理しています。各小・中学校での試食会で、よく指摘される味付けについても、以前からすればだいぶ薄味になっていると思います。

前日には栄養士・調理員で打ち合せをして当日の作業工程にロスのないよう、また、子どもたちにおいしく食べてもらえるよう万全を期しています。

ク. 食器

ポリプロピレン製ランチ皿・汁わん・ステンレス製先割れスプーンを使用、献立によって、わりばしを使用しています。

食器検討会・箸検討会も設置されましたが、調理場のスペース等の関係もあり、改善されていません。

ケ. 配送・配膳・回収

コンテナに入れられた給食は配送車によって各学校に届けられ、学校に配属されている配膳員によって業者から直接納品されたパン・委託米飯・牛乳などと一緒に各階に運ばれます。給食終了後配膳員が整理し、再びコンテナに入れて配送車で回収されます。

配送の最初はセンター発午前10時50分、回収の最初は学校

発午後 1 時 20 分です。

コ. 洗浄・消毒保管

学校からもどってきたものは残菜を計量した後、食缶など水で洗い流した後、せっけん入りの湯につけ、その後洗浄機で洗浄し、食器保管庫で熱風殺菌消毒をします。また、別の洗浄機で洗浄したランチ皿と食器具のセットをし、食缶同様に熱風殺菌消毒を行います。

(3) 給食センターの改善について

学校側、保護者から給食時における「食器、箸等の使用」について要望がでて、その都度検討してきました。

しかし、最終的には、いつも洗浄機、滅菌庫などの老朽化、能力不足がネックとなり、要望に応えられていません。

また、給食が子どもたちの口に入るまでの時間がかかりすぎるのが課題です。特に、うどん・汁物の時などはできたてを食べさせてやりたいが、それは困難な状況です。

次代を担う、児童・生徒に対して、最大限の投資をし、学校・保護者の要望に沿える設備に更新し、期待に応えて行くのが大人の責務であると考えます。

4. 保護者（家庭）の立場

(1) 流れ

学校給食はセンター開設と同時に始まって、本年で26年目になります。その間、設備などの改善も行われてきたでしょうが、建物自体の老朽化はどうしようもなく、食器改善という課題とともに今後、調理場の改修・改善をしなければならない状況に迫られているのが現状です。

26年たった今日、現時点から未来に向けて改めて検証してみたらという保護者の声が出ています。

また、「給食は生きた教材である」という声もあります。例えば、「自分に必要なものを選択し摂取できるよう。自己管理能力を子どものうちに身に付けさせなくては……。」「あるものをただ食べるのでは身は守れない。大切なのは、何をどう食べるか。」「安全な食物を選ぶ目を子どものうちから育てたい。」等々の声です。

(2) 保護者が感じていることから

学校給食が実施されていること自体は、多くの保護者が望むところですが、子どもを通じて学校給食と接していて感じるという声の1、2、例をあげます。

ア. 保護者が、実態について触れられる機会が非常に少ないということです。唯一、定期的な接点である毎月の献立表は、平成4年度より大幅に改善されました。すなわち、献立名、材料名、食事に関するメッセージが掲載されるようになりました。以前に比較すると子どもたちの食事内容が把握しやすくなり、栄養士の思いも少しは伝わるようになりました。しかし、スペースも限られており、多くの保護者の関心事である安全性などについては、十分な情報提供がなされているとはいえません。

イ. 試食会は学校により実施形態がまちまちで、年に一度機会があればよい方です。その時、センター所長、栄養士から現状について説明を受けたり、日頃の疑問点などを質問する機会があります。しかし、十分な情報交換が行われているとはいえません。今までに、センターを見学した保護者はごく一部にしか過ぎず保護者にとっては、関心を高めにくい状況にあります。

このような現状では、今後ますます重要性を増すであろう食教育に関し、家庭、地域、学校、調理現場との連携が円滑に図れるかどうか疑問です。

(3) 保護者の声

保護者の立場として、その一部をあげます。

ア. 調理現場が子どもたちの目の届く範囲内でないことにより作る人への感謝の気持ちが育ちにくい。

イ. 栄養士が各校に配置されていないため、直接食に関する指導を受けられない。

ウ. 配送があるため調理後時間が経過して料理の形態が変化する。

エ. 子どもの嗜好に応えようとの努力の結果安全性にも問題があり、形態としても不自然なポリ袋入り種などを使用せざるを得ない現状にある。

オ. 請願「食器改善」が採択されたものの実施されていないこと等々。

(4) 家庭の食文化について

一方、家庭も食に関するさまざまな情報が氾濫するなか、食生活の本質を見失わずに適確な判断、選択を行っていくための指針も持

ちにくくなっています。

また、子どもたちをめぐる教育、社会環境の変化により古来から日々の生活の中で行われてきた調理の手伝い、家族そろっての食事もできにくく、それらを通して親から子への食文化の伝達も困難になりつつあるというのも事実です。

第4 東大和市学校給食のあり方

—基本構想—

1. 子どもの発達段階に応じた学校給食

(1) 小学校における給食は単独校方式

食についての基本的な事柄（習慣、マナー、栄養についての基礎知識など）は、小学校で習得させることが必要です。特に、低学年においては、視覚その他の感覚から入る、より身近かな教育が必要であり、目に見え、そして感じとれる学校給食が効果的と考えられます。また、新学習指導要領においては、給食・栄養教育が特別活動に位置づけられました。子どもたちの各発達段階における適切な食教育を行いやすくするために、教職員の連携が取りやすく、また、子どもたちと調理現場の交流が深めやすい単独校方式に移行するのがよいと考えられます。

その際、現在の給食センターの撤収と新センターの建築などの進捗状況、その他を勘案し、年次計画によりできるところから随時単独校方式に切り替えることになるでしょう。ただし、後述のように、単独校給食施設は、その独自性を保持しつつ給食センターと有機的に結び付いた独特の方式を考えるものであります。

(2) 中学校における給食はセンター方式

小学校において食についての基本的学習を行ってきた中学生の場合には、自分で選択できる力、健全な食生活を自分で考える能力を開発することが大切です。

カフェテリア方式等を一部採用し、時には複数のメニューが選択できるような工夫も大切な要素となります。そういった事がより実施しやすいことを考慮すると後述のセンター方式による給食が施設・設備・人員等の面で、より適すると考えられます。

また、中学生の年齢では生徒同志の食事を通しての交流、それを保証するため、食事の環境づくりも大切であります。

特色あるメニューとともに、食が国際化しているなか、地域的、国際的なメニューなどを配置したり、楽しみながら自分で食を通し地域社会について学ぶことも可能です。

2. 学校給食センターのあり方

学校給食センターを新しく設置するにあたっては、従来のセンターの内容、形式にとらわれることなく、より有効的なものとする

必要があります。本委員会は、センターの機能などについて次の提案を行います。

- (1) 学校給食センターは中学校の給食を提供します。
- (2) 小学校の単独校方式の各施設と有機的連携を保つものとします。
すなわち、センターは物的、人的な面などについて単独校方式のアシストをする役割と機能をも有するものとなります。
- (3) センターは単なる学校給食センターではなく、東大和市の食の文化的センターとしての機能をもあわせもつものとします。
すなわち、給食設備の他に、給食に係る各職員の計画・調査に役立つ場、子ども達の保護者を含む市民の食についての研修の場、食の相談室、学校における食の学習に使用する場、地域の食文化を紹介し得るような場などとしても機能できるようにすることが必要です。
- (4) 生徒数の減少にともない余力がみられるようになった段階では、将来、地域の高齢者への配食や福祉施設への配食を進め、学校給食のみでなく広く地域に貢献できる施設として活用されることが望まれます。
- (5) 以上の観点から第一、第二センターの移行時の対応をも含め給食能力に余力を有するものを設置すべきです。

3. 実施に向けての配慮事項

(1) 施設・設備

- ア. 食器は個々食器（材質についても配慮する）を導入し、常時使用しないものについてはセンターで保管、必要に応じ各校に運搬する。
- イ. パン・米飯についてもセンターでつくり、各校に配食できるように進める。

(2) 学校

- ア. 食事の時間を減らさない配慮を行う。
- イ. 児童・生徒同志の交流の場として、ランチルームやランチガーデン等の設置を進める。
- ウ. 自分で選択できるメニュー、バイキング方式等の導入を進める。

(3) 人

- ア. 栄養士は各校に配置し、児童・生徒への食事教育の中心的な役割を果たす。

イ. 現場の先生方の負担を増やさないよう配慮する。

ウ. 調理員の勤務体制や時間等を配慮し、センターと各小学校との人事交流や、休暇者の補充等についても配慮する。

(4) 連絡調整

ア. 学校と給食センターの連絡調整が常時できるシステムを進める。

(5) 地場野菜

ア. 給食に地場野菜をとり入れる工夫をする。

4. 基本構想実現に際しての組織設置について

以上、本委員会が提案した「東大和市学校給食のあり方」についての基本構想を実現するにあたっては、本検討委員会のような組織を設置し、3. の「実施に向けての配慮事項」について充分勘案し、検討、計画、実施されることを強く要望するものであります。