

第13期 第6回町田市学校給食問題協議会 会議録要旨

日 時	2023年8月8日(火) 13時30分～15時00分
場 所	市庁舎3階 第3－1会議室
出席 者	<委員>敬称略 山田正子、金田和子、鈴木桜子、木村暢恵、堀切由貴、 柳田拓史、藤田裕一、大川敏明、石黒佐智子、進藤悠、 野村弥生 <事務局> 保健給食課長、保健給食課職員6名
傍聴人数	0名

■会議内容

1. 議題
食育について
(1) 資料説明
(2) 協議
2. 次回の日程
3. その他

■配布資料

- 1 資料1 町田市立学校における現状の食育の取組について
- 2 資料2 現状の町田市立学校における食育の取組から見える問題点と課題
- 3 資料3 学校給食を活用した食育推進解決の方策
- 4 参考資料1 第5回会議録
- 5 参考資料2 第13期給食問題協議会諮詢問書
- 6 参考資料3 学校給食における食育プログラムイメージ図
- 7 参考資料4 課題解決のため開始した食育の取組事例

■協議

「食育について」

【事務局】

前回までの議題である「給食費について」は、議論の途中ですが、前回の協議会でお話したとおり、国の給食費無償化の動向や他自治体の動向等を情報収集し、資料を整理した上で協議を再開したいと考えております。国がこども未来戦略を6月に打ち出しました。その中で1年間、国は様々な情報収集、現在無償化を実施している自治体やその他の調査をし

た後に、1年以内に方針を打ち出すと言っています。そちらの動向を注視していきたいと考えております。前回の議事内容の詳細については【参考資料1】をご参照ください。

現在、給食費についての情報収集を進めている最中であるため、本日は「給食費について」の議論は見送らせていただき、次の議題である「食育について」、先に協議を進めさせていただきたいと思います。よろしくお願ひいたします。ここからは、司会進行を会長にお願いいたします。

【会長】

議題の変更について事務局から報告がありましたが皆様よろしいでしょうか。当協議会に諮問された議題について、協議に入りたいと思います。本日の議題は「食育について」です。事務局から説明をお願いします。

【事務局】

参考資料1をご覧ください。第13期給食問題協議会の諮問になります。2ページ目(3)学校給食における食育の推進についての諮問に至る背景を改めてご説明します。町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営むための素地を形成することを目指しています。これを実現するため、子どもたちの望ましい食選択、食行動を実践できる力をより強化できるよう、新たに中学校全員給食の導入を契機として、小学校・中学校9年間の学校給食を通じて一貫して取り組んでいくことができる食育の推進方法について、諮問いたします。こちらを改めて、協議に入る前にご説明させていただきました。

その他の資料についてご説明します。

<資料1の説明>

町田市立学校での食育推進については、第2次町田市食育推進計画及び町田市教育プランにおいて施策の方向性を位置づけて取り組んでおります。まず、計画等に基づいた町田市立学校での取組ということで、1つ目に「第2次町田市食育推進計画(2019~2023)」の学校での取組の方向性、学校の役割が示されており、その役割と具体的に行ってきた取組事例を紹介します。

まず1つ目の学校の役割としては、「職員が協力し食育の指導体制や指導内容の充実を図る」があり、これについては教科と連携した取組、小中一貫町田っ子カリキュラムの作成などを行ってまいりました。2つ目に、「地域や家庭への食育に関する情報を発信し、地域や家庭における食育推進を支援する」役割については、給食だよりやホームページ、プレスリリースを活用した情報発信、給食試食会、企業と連携した食育の推進などを行ってまいりました。3つ目の「健康に配慮したメニューの提供や栄養情報提供等を行い、給食を通じた健康づくりを図る」については、栄養バランスの取れた給食の提供、歯と口の健康習慣など健康と関連させた内容の給食の提供などを行ってまいりました。4つ目の「望ましい食習慣の形成や地産地消、食文化の伝承など、給食を活用した食育の充実を図る」については、給食一口メモを活用した食育、掲示物などを活用した食育、地場農産物を使った給食の提供、伝統的

な行事を伴う行事食やその他行事に関する献立の提供、郷土料理、他国の料理の提供、旬の食材を使った給食の提供などを行ってまいりました。

続きまして、「町田市教育プラン2019～2023」での取組の方向性と具体的な取組例をご説明します。取り組みの方向性としては、表面に5つ、裏面に1つございます。1番目から5番目の内容、「小・中学校の教育活動全体を通じて、栄養バランスのよい食事をとり、規則正しく生活することの大切さについて、子どもたちの理解を深めていく」、「小学校では、体験的な活動を通して、生活習慣の基礎を形成していく」、「中学校では、それまでに学んだことを活かし、健康を考えて食の選択を行おうとする態度と実践力を育てる」、「保健所等との連携した取組により、家庭への食育の啓発を行っていく」、「学校給食を生きた教材として、食への理解を深めていく」という方向性については、小中一貫町田っ子カリキュラムの「健康教育」に食育を位置づけて推進してまいりました。また、全国学力・学習状況調査などの結果から朝食欠食が課題となっていることが分かりましたので、朝食レシピコンテストの実施なども行ってまいりました。裏面に移りまして、「学校給食における食材の地産地消を推進し、生産者との協働による農業体験等の取組を推進する」については、町田市産農産物を使用した「まち☆ベジ給食」の実施および「まち☆ベジ給食」を活用した食育の実施を行ってきました。

「まち☆ベジ給食」については、市内42校で7月と12月に提供しております。

続きまして、栄養士が関わって行っている食育の取組の現状についてご説明します。様々な食育活動を各学校で行っていますが、その中でも特に栄養士が関わって行っている取組を記載しました。まず、小学校では各学校に栄養士が配置されており、自校方式で給食を実施していることもあり、全校児童に食育の取組を行っています。ただし、食育の取組内容は各学校の裁量によって決まるため、同じ内容を実施しているわけではありません。その中でも、給食だより等による家庭への情報発信や、栄養バランスの取れた給食の提供、行事食・郷土料理・他国の料理・地場農産物や旬の食材を使った献立の提供など、給食を使った取組はどの学校でも行っています。続いて、各学校の裁量によって実施している取組です。まず、特別活動における食育で、学級活動における取組は、小学校42校中、18校が実施しており、内13校は栄養士が参画しております。給食時間については、取組校数が13校、内11校は栄養士が参画しております。関連教科における食育は、生活科で10校が取組を行っており、内6校は栄養士が参画しております。家庭科については、取組校数は13校、内8校は栄養士が参画しております。総合的な学習の時間では、取組校数が6校、内3校は栄養士が参画、地場農産物を活用した食育については、取組校数が17校、内9校は栄養士が参画しております。それ以外にも、地域や家庭・事業者などと連携した食育、ホームページなどデジタルツールを活用した情報発信などを行っております。こちらは詳細なデータはございませんが、少数ではありますが取組を行っております。

中学校19校には栄養士の配置が無く、教育委員会で一括して給食のメニューなどを考えています。給食はランチボックスで選択制のため、一部の生徒だけが喫食している状況です。そのため、給食を活用した取組が難しく、栄養士が主体となって行っている取組が今のところございません。全校生徒に実施している取り組みとしては、全員に配布する給食だよりなどを通して情報発信を行っています。具体的な取組としては、ランチボックスを選択した生徒への取組として、栄養バランスのとれた給食を提供し、行事食・郷土料理・他国の料理な

どを実施しています。それ以外の生徒には、現在は食育を十分に行えていない現状がございます。

<資料2の説明>

町田市立学校における食育の取組から見える問題点と課題についてご説明いたします。1番、児童生徒の食を取り巻く問題点について、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、児童生徒において、朝食を欠食している割合が向上していることや、野菜摂取量が不足していることなどの問題が生じています。この他にも児童に関する様々な食に関する課題がありますが、ここでは朝食摂取状況と野菜摂取量についてご説明いたします。

1つ目の朝食摂取状況についてです。資料に掲載した表は、全国学力・学習状況調査の結果です。2017年度と2022年度の結果が出ております。まず、小学生のところでは2017年度は朝食を食べている児童が88. 1%で、2022年度は87. 0%と朝食を食べていない児童が1. 1ポイント増えています。中学生は、2017年度は朝食を食べている生徒が84. 6%でしたが、2022年度は79. 9%と朝食を食べていない生徒が4. 7ポイント増えています。朝食を食べない理由としては、食欲がわからないから、食べる時間がないということが挙げられております。続きまして、野菜摂取量についてです。町田市の調査では子供を対象にした野菜摂取量の調査結果がございませんので、資料には町田市民の成人を対象とした結果を掲載しております。町田市民の野菜摂取量は、2018年3月時点で1日265gの摂取量で、これは厚生労働省が掲げる1日350gより85g不足しているという調査結果が出ております。家庭で成人の野菜摂取量が不足しているということは、児童・生徒の野菜摂取量も不足していると推測できると思います。小学校においても、野菜が苦手という子は多くいます。野菜を食べてもらえるよう工夫をしております。また、家庭で野菜が摂れない理由としては、中食、外食が多く、野菜を食べる機会が少ない、調理をするのが面倒などの結果が出ております。このような問題点を解決するため、学校での食育の推進が必要であると考えております。資料1でもご説明をいたしましたが、様々な取組を学校で行っております。その取組から見える問題点として、まず2番の小学校での主な問題点をご説明いたします。1つ目、栄養士が主体となって学校給食を活用した食育を実践できる方針や仕組みがない。2つ目、給食の時間等を活用した指導は概ね全校で実施することができているが、栄養士が授業に参画して食に関する指導を実施している学校は少ない。3つ目、学校給食を活用した各学校の良い実践事例を共有して取り組める仕組みが十分でない。4つ目、学校給食と教科と結び付けた取組や家庭・地域・給食に関連する事業者など様々な人と連携した取組が少ないとといった問題点がございます。裏面をご覧ください。3番、中学校での主な問題点です。1つ目、選択制ランチボックス形式で喫食者が一部の生徒であるため、給食を活用した食育を効果的にできていない。2つ目、栄養士が学校へ赴いて食育を実施することが出来ていないといった問題点が挙げられています。

このような問題を解決するため、4番の全体の課題をご説明いたします。全体の課題として5つ挙げさせていただいております。1つ目、児童生徒一人一人が食の大切さを認識し、自分自身の健康を考えて食の選択を行おうとする態度と実践力を育てることが必要である。2つ目、中学校全員給食導入を契機に、小・中一貫町田っ子カリキュラム「健康教育」と連携を図るとともに、小・中学校9年間にわたる学校給食を活用した食育を推進する必要がある。

3つ目、小・中学校で栄養士が主体となって学校給食を活用した食育を共通して行えるような教材等を作成するなどして、計画的・継続的に実践できるような仕組み作りが必要である。4つ目、児童生徒への魅力的な給食の提供や食に関する学びや体験活動の提供など、民間事業者、教育機関及び地域協力者とのコラボレーションをすることで、専門的な知識や技術などを持ち寄り新たな食育教材の開発が必要である。5つ目、学校と家庭との連携を密にすることで、学校で学んだことを家庭の食生活でも実践ができるように、家庭における食育の取組を充実させていく必要がある。以上で資料2の説明を終了します。

＜資料3の説明＞

現在行っている取組事例から見えた課題を解決するために、学校給食を活用した食育推進の基本的な考え方をお示しました。中学校全員給食導入を契機に、小・中学校9年間にわたる学校給食を活用した食育の推進を図ることが重要だと考えております。そのために、食育に関する方針や仕組みのもと、栄養士が主体となり教職員・家庭・地域・事業者等と連携した食育に取組みます。また、小・中学校すべての学校で、共通した食育教材等を活用することで、現在食育の実践が難しい学校においても実践ができるため、9年間、計画的・継続的な食育の実践ができると考えております。そのために、学校給食を活用した食育プログラムの策定を行います。

町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営むための素地を形成することを目指しています。先ほどの課題の中にもございましたが、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、子どもたちの食に関する課題(朝食欠食、野菜摂取量の不足など)が多様化しています。その中で、子どもたちが給食をはじめ、食に関わる学びや体験を通じて、食に関する知識を深めながら、自分に適した望ましい食選択、食行動を実践できる力を育むために効果的な食育を推進します。具体的には、小・中一貫町田っ子カリキュラム「健康教育」の「食育」と連携を図りながら、小学1年から中学3年までの9年間にわたる学校給食を活用した「食育プログラム」を策定します。現在の課題には十分に情報共有ができていないこともありますので、そのようなことも含めてプログラムを策定することが望ましいと考えております。

食育プロジェクト策定のイメージについては、参考資料3をご覧ください。まず、小中一貫町田っ子カリキュラムの「健康教育」に食育の推進が位置づけられています。そちらに記載されている町田市の食育が目指す子どもの姿は変わりませんので、最終的な子どもの目指す姿は「食を正しく選び取れる力を有する子ども」です。小中一貫町田っ子カリキュラムと整合性を図って連携していくことが基本となります。今回の食育プログラムについても、同じように発達段階に応じてステップアップしていく内容が望ましいと考えております。そのため、まず前提として栄養士が主となって行っていくので、「給食を活用したプログラム」であること、そして「繰り返し学ぶことができるプログラム」であること、「教職員と栄養士が連携して行うプログラム」であること、今現在の取組の中では栄養士が関わって行う取組が少なくなっているので関わって行えるプログラムが必要であると考えております。また、「小学校1年から中学校3年までの9年間を見据えた、計画的・継続的なプログラム」ということで、中学校の方では給食を活用して栄養士が行うプログラムがないので、全員給食が始まることも見据えて段階的・継続的なプログラムが必要であると考えております。また、できるだけ学校によって

差がない形で取り組むことを考えたところ「どの学校でも実施可能な内容であるプログラム」が必要だと考えております。これらの食育プログラム策定のイメージに基づく食育を実施することで、中学卒業時点で「食を正しく選び取れる力を有する子ども」になることを目指していきます。このプログラム策定にあたり、本日、委員の皆様にはプログラムに盛り込んだ方が良い内容や要素、効果的な実施方法、テーマや考え方、気を付けていくべきこと、小・中学生での違い等についてご意見、ご提案をいただきたいと思っております。

今回、プログラム策定にあたり、まずはどのような内容が入っていると良いか、どのように取組めば課題の解決に導くことができるかを検討し、先に課題解決のために開始した食育の取組がございます。参考資料4にその取り組みを記載しています。資料2の全体の課題で、専門的な知識や技術を持寄り、新たな食育教材を開発することが必要であることをお話ししました。そこで事例1に関しては、2022年度、カゴメ株式会社提供の「ベジチェック®」を活用した食育授業の取組を行いました。まず、授業開発の背景ですが、町田市全体で野菜摂取量が少ないということで野菜摂取量を増加させる取組が必要であると考え、この授業を開発しました。また、町田市内で生産される地場野菜「まち☆ベジ」は給食でも多く活用しております。「まち☆ベジ」の良さや地産地消に関する食育を実施して、野菜摂取量の増加につなげることを目的に授業を行いました。カゴメ株式会社とのコラボレーションについては、カゴメ株式会社は、長年、野菜に関連した食育活動を展開しており、そのノウハウを用いた食育授業を実施することができるのではないかと考え、連携をすることにいたしました。また、「ベジチェック®」という野菜摂取量を数値化できる機械を使用することで、児童に応じた目標設定がしやすくなり、意欲的に取組が進められるようになるとと考え、この取組を行いました。授業実践事例として、本日委員として参加していただいている鶴川第三小学校の事例を紹介します。授業は、他校が概ね2回のところ、鶴川第三小学校では3回取組みました。授業1回目は、「ベジチェック®」で野菜摂取量を測定した後、野菜の大切さなどを栄養教諭及びカゴメ株式会社の方から学び、2回目に向けてどのように取組むかの目標設定を行いました。1回目の授業から概ね1ヶ月に実施した2回目の授業では、「ベジチェック®」で野菜摂取量を測定し、1ヶ月間児童が食生活で取組んだことを振り返り、改めて野菜摂取の大切さを考える時間とすることと、あわせて、自分だけではなく、家族や友人、地域の人達へ野菜の摂取の大切さを伝える授業に取組みました。授業3回目では、地域の人達へ野菜摂取の大切さを伝えるということで、資料にいくつか取組事例を紹介しております。タブレットを用いて野菜摂取の大切さを伝えるスライドショーを作成したり、スーパー・マーケットにポスターを掲示することで来店した人に野菜の大切さを伝えたり、幼稚園や保育園向けにカルタ、紙芝居、人形劇の制作をしたりといった取組を行いました。続いて、事例2を紹介します。地場農産物の学校給食への活用、子どもたちへの食育推進に向けて JA 町田市と連携して行った取組です。2022年度に町田市農業協同組合と「町田市の学校給食における地場農産物の活用に関する協定」を締結しました。協定の締結内容に、「地場農産物の加工品開発・生産及び学校給食への提供」の項目があります。これに基づき、町田市産の白菜キムチを作りました。また、白菜の成長過程、生産者の紹介、キムチの製造過程、給食出来上がりの様子をまとめた資料を作成し、各学校に提供しました。共通して使える教材を各学校に配布することで、どの学校でも同じように食育の取組を行うことができると考えております。以上で説明を終了します。

【会長】

ありがとうございました。先ほどのカゴメのベジチェック®を行って、実際に野菜の摂取量が上がったかどうか結果を教えていただけますか。

【事務局】

実際に取組を行っていただいた鶴川第三小学校の進藤栄養教諭から、後程説明をお願いします。

【会長】

それでは、これから委員の皆様からご意見をいただきたいと思います。先ほど事務局から説明があったとおり、食育プログラムに盛り込んだ方が良い内容・要素や効果的な実施方法、また、テーマや考え方、気を付けていくべき内容などについてご意見、ご提案をいただきたいと思います。まず、新たに開始した取り組み事例について、実際に取組をされた進藤委員から、取組から見えた課題や今後の取組で必要と思われることなどについて、お聞かせいただけますか。

【進藤委員】

本校では、2022年度の1月からカゴメ株式会社との食育を行いました。まず、ベジチェック®の機械は、手のひらを10秒ほどかざすだけで野菜の摂取量が12段階で出てくるものです。7以上だと概ね350g摂れていることになりますが、7以上の児童はあまりおりませんでした。児童は数字が低いと悔しがったり、高いと喜んだりしてゲーム感覚で楽しんでいました。数値を上げたいと思う子が多く、野菜を食べようという意欲は生まれたと思います。4、5年生で取組を行いましたが、1か月後に計ったベジチェック®の数値はどちらの学年も上がりました。普段は給食の野菜が残りがちですが、取組期間中は「今日の給食はにんじんなど緑黄色野菜が多く入っているから数値を上げるチャンスだよ」などと声掛けをすると、児童が進んで野菜料理を食べようとしていたので野菜を食べようという意欲向上に繋がったと思います。今年度も同じ取組を行っており、今回は夏休みを挟んで2回目の計測を行うので、学校で給食を実施している期間と給食が無い期間で結果がどう変わるか見てみようと思います。課題だと感じたのは家庭との連携です。やはり、子供が自分で野菜を用意するのには限界があるので家庭の協力が大事だと思いました。2022年度は4年生が60名程度いましたが、アンケートに回答してくださった家庭が15名ほどだったので、授業を見ていただくなど家庭にも取組を広めて、連携していきたいです。

【会長】

ありがとうございました。では、次に栄養士という専門的な立場から、石黒委員からも食育の取組や課題、今後の取組で必要と思われることなどについて、お聞かせいただけますか。

【石黒委員】

小学校の場合は各学校に栄養士がおり、その学校の児童の特徴などがよく分かるので食育をやりやすいという反面、学校ごとに考え方方がバラバラで統一ができていないので、それを中学校にどう繋げていくかが難しいと思いました。今後は中学校も全員給食が始まるので、食育はやりやすくなるのではないかと感じました。また、身近で見ていて教員が忙しく、食育に意識を向けて、取り入れていく時間がないことが課題として挙げられます。私たちも合間を見て先生方に提案をすることもありますが、時間的に余裕が無くてできないことがあります。さらに、栄養士は従事時間のほとんどを給食を実施するための業務に費やしています。食育の重要性も感じておりますが、これまで以上に食育の取組を行うとなると、実際のところは残業をする覚悟でやることになります。会計年度任用職員の栄養士は勤務時間が短いため、給食の準備にしか時間を費やせないこともあります、全校で食育の取組を行うのが厳しいというところがありますが、体系的に決まったものがあればそれに沿って食育を行おうという意識が深まるのではないかと考えております。

【会長】

ありがとうございました。他の委員の皆様からも食育に対するご意見・課題等をいただきたいと思います。小学校の現場を見ている大川先生は食育の課題やプログラム策定にあたつてのご意見はございますか。

【大川委員】

栄養士は日々時間ギリギリで業務を行っているのを職員室で見ています。そこにプラスアルファで食育が入ることになると、教員と栄養士が同時に職員室にいることが中々ないので声を掛け合って取組むのは難しいです。これから枠組みができたとしても長期的に継続していくためには、各校の特色・スタイルを確立していくかなければならないと思います。学校によって地域性や取組の内容が違うので一律に言えないが、地域に農家の方がいて畑を借りているとか、様々な植物を育てているなどの特徴のある学校だと、収穫した食材を給食で提供することで食育に結びつけることができます。私の学校では、給食時間の放送で献立を紹介する際に、給食に使われている野菜の生産者の名前を紹介しています。現在行っている活動と上手く結びつけることが大事だと考えます。

【会長】

ありがとうございました。近隣の農家からの食材を取り入れるなどの地産地消の取組は小学校ごとに実施状況は異なるのでしょうか。

【大川委員】

大きく異なると思います。

【会長】

プログラム策定の際には、その辺も考慮する必要がありそうですね。中学校の先生方は、このような食育に取組んでもらいたいというご意見はございますか。

【藤田委員】

手をかざすだけで数値が出るベジチェック®はとても手軽で取り組みやすいと感じました。中学生もベジチェック®は興味を持つと思います。鶴川第三小のように定期的に記録を取れば生徒自身も興味を持てるし、教員の負担もなく、先生方自身も食育に携わることができます。この取組に慣れて生徒が食育に興味を持てたところで、ポスターやスライドショーを作つてイベントで発表するなど先の取組もできると思いました。中学校では、ほとんど食育の取組ができていないのでとつかかりとしてはとても良いと感じました。

【会長】

柳田先生はいかがでしょうか。

【柳田委員】

他の自治体で自校方式とセンター方式の給食を経験してきたが、距離感の違いを味わつてきました。中学校はセンター方式ということで同じ市内にセンターがあつても、小学校のように学校内で調理しているのとは距離感が異なるので、どうすれば食育ができるか考えていきました。参考資料4を読んで、距離をつなぐツールはあるなと感じました。自校方式の小学校で育った子どもたちが中学校に入学てきて、中学校ならではの知識や体験を重ねることで9年間の食育が深まっていくと思います。どのようなツールと方法で中学生にアプローチするか考えることが重要だと感じます。

【会長】

ありがとうございました。児童・生徒は、ベジチェック®のように具体的な数値が出ると分かりやすいと思いました。保護者の皆様からも食育プランについてご意見はございますか。

【木村委員】

小学校の給食のプリントを拝見すると、様々な食材を使って各国の料理などを提供するなど家庭ではできないことをしてくださっているのでありがたく思っています。資料2に朝食を食べない子が増えている理由に食べる時間が無いとありました。私の子どもは体育委員をしていて7時半に学校に行くことになっていて時間が無いので味噌汁だけを飲んで登校しています。学校の委員会活動のありかたも考えていただけたら良いかと思います。中学校の子どもはクラス全員が弁当を持参しています。上にも高校生の子どもがいるので聞いてみたら給食を食べる時間が短すぎると言っていました。食育というのであれば、食べる楽しさを味わえる時間があると良いと思いました。

【鈴木委員】

先ほどのベジチェック®は楽しみながら取組むことができると感じました。中学生は保護者に手紙が届かず取組の情報が伝わらないことがあるので、身体計測の結果など、保護者のサインが必要なものに計測結果を載せていただけると保護者が知ることができるので良いと思います。また、資料1を読んで取組を行っている学校がとても少ない印象を受けました。どのようなことが課題で取組が行えていないのか気になりました。今の状態で新たなものを

取り入れることは難しいので、何かを減らして新たな取組は必ずやることにするなど工夫しなければ、今の数値と同じ状況になると思います。先生方がお忙しいのか、栄養士と学校側が協力することが難しいのか、取組ができていない理由を教えていただきたいです。

【大川委員】

忙しいというのは確実にあります。生活や総合の時間など各教科で食育に繋がる取組を行っているはずですが、他と繋げて広げていくときに、教員・栄養士・管理職など誰かが音頭を取って取組む体制を作らなければならないと思います。栄養士は給食だよりのプリントなどに食育のことを記載していて、授業でも食育に繋がることを行っているが、その2つが繋がっておらずそれぞれ実施している段階で止まっている状況です。

【会長】

ありがとうございました。今回、プログラムを作ることで連携を取れるようになるのでしょうか。

【事務局】

栄養士は学校に1名しか配置されていないので1人で何かを生み出すのは難しいところがあると感じています。42校ある小学校が協力して何かを作る方が食育の取組を始めやすいのではないかと考えて、食育プログラムの策定を提案しました。1つの参考になるようなプログラムを作り、皆で協力しながらバリエーションを増やすことで学校の特色に合わせた取組ができるようになると良いと考えています。

【会長】

ありがとうございました。堀切委員はご意見ございますか。

【堀切委員】

子どもたちの食育のために考えていただきありがとうございます。現在、取組が上手く出来ている学校の情報を共有していただくとともに、学校で食育の時間を作りにくいという状況があるのでクラスルームで動画配信を行うことを検討してはいかがでしょうか。大切なのは保護者を巻き込んで全体に情報を伝えることなので、配信された動画を家庭で保護者と一緒に見るなどして、保護者の意識を変えていくことに力を入れていただくと良いと思いました。以前、朝食レシピコンテストに参加した際に地域の野菜を買いに行ったり、どのようなレシピにするか子どもと話し合ったりしたことは今でも良かったと感じています。今後もそのような機会を作っていただきたいです。

【会長】

ありがとうございました。金田委員からご意見ございますか。

【金田委員】

資料3の学校給食を活用した食育推進解決の方策については、教育委員会が主体となってやるのでしょうか。教育委員会が主体となって方策を作って取り組んだとしても、学校内

での仕組みづくりなどは各学校の力量に任せていることが伝わってきました。農家が近くにある学校は地場産野菜を取り入れができるかもしれないが、近くに農家がないと学校は取り入れることが難しいのだろうなと感じました。そのあたりをどのように解決するかということまで検討しないと方策を作っても活きていかないと思います。

また、カゴメ株式会社のベジチェック®の機械はリースしか取り扱っていません。今年度12校の学校で実施していますが、その予算は市の予算か、学校予算かどちらでしょうか。市の予算を使うならば全校でやってほしいと思いました。計測して出るのは1、2週間前の緑黄色野菜の数値だと聞いています。緑黄色野菜以外の野菜についてはどうに判断するのか気になりました。350gの野菜がどのくらいの量か、実際に野菜を目で見ることも必要になるのではないかでしょうか。

参考資料3の教科でできることの中に、「農業や水産業における食料生産について」とありますが野菜だけではなく、町田には卵を育てている事業者がいるので学校に来ていただいて話を聞くことも食育に繋がるのではないかでしょうか。他にも、市内には野菜の直売所もあるのでどこにどのような場所があるのかを調べて地図に落とし込むようにするのも食育の一環だと思いました。

【堀切委員】

先ほど、朝食を食べる子どもが減っているとありました、保護者が朝食を用意していないわけではなく、用意して先に仕事に行ってしまい子どもが食事を取っていないなど様々なパターンがあります。昔、「早寝・早起き・朝ごはん」というキャッチフレーズがありました、そのころは保護者も意識していたので、このようなキャッチコピーがあると良いと思いました。

【金田委員】

食習慣というところでは、例えバナナや菓子パンでも朝起きたら何かを食べるというのも食習慣の中の朝食の一つではないかと思いました。

【野村委員】

本校でも食育計画に基づき、栄養士から各学年に働きかけて食育を行っています。常に何かの行事が待っている状態の学校で、どのようにしたら食育が学校や栄養士にとって上手く回っていくか考えていましたが、学校現場には様々なものが入るばかりで出ていかない状況があります。教員だけでなく、子どもたちも委員会やクラブで早く学校に来るなど忙しい毎日を送っています。食習慣は学校だけでなく家庭での食生活もとても大きいので、学校が働きかけることで家庭でも取り組んでいただけるよう、給食の献立の放送や、食缶を空っぽにする空っぽ賞を作り賞状を渡す、子どもたちが考えたメニューを給食で提供するなどの取組を行っています。野菜については、苦手な子は少なめに配膳してもらい配られたものは全て食べることがクラスでの約束になっていますが、一口食べて飲み込むことが難しくて戻してしまうなど、給食の時間が辛いと思う子も中にはいます。好き嫌いせずに食べるとどのような良いことがあるかを伝えて、少しでも体に入れていくよう日々取組んでおります。効果的な

食育を学校全体で無理なく行えるカリキュラムができると良いと思いました。

【会長】

貴重なご意見をいただきありがとうございました。大学の学生をみると、小学校時代に学んだ食育を忘れてしまっていると感じています。小学生と話す機会があり、食と環境の問題について聞いてみたところSDGsや地産地消などについて話してくれました。小学生の方が大学生よりも食と環境についての知識を持っていると教員間でも話しています。小学校ではしつかり食育をしてくださっていると感じていますが、成長とともに様々な情報が入る中で大学生になるときには食育の情報を忘れているという印象があります。自分で正しい食べ物を選ぶ力を身に着けることが健康寿命を長くすることにも繋がるので、小中学校の9年間だけではなくその先も持続可能な食育プログラムを作っていただきたいです。また、委員の皆様からもご意見が出ていましたが家庭の関わりもとても大切ですので、学校から提供された情報を家庭でも活用していただきたいです。プログラムを策定するにあたり、栄養士は食の専門家、コーディネーターとして、食育のところには必ず参加して内容を検討してほしいと思います。

【木村委員】

私は小学校の給食室で働いていたことがあります。栄養士は各学校に1人、調理員は委託先の人が数人いらして、栄養士が一生懸命説明しながら業務を行っているところを見ました。学校でも栄養士をサポートできる体制を整えてくれると良いと思いました。

【会長】

ありがとうございます。委員の先生方のご意見を踏まえて次回、事務局から再度提案をいただきたいと思います。本日は以上でよろしいでしょうか。

【事務局】

委員の皆様、大変貴重なご意見をありがとうございました。本日いただきました意見を踏まえて、事務局で資料を整理して、次回ご提示いたします。

【会長】

ありがとうございます。それでは進行を事務局に戻します。

【事務局】

山田会長、ありがとうございました。最後に、事務局からの連絡でございます。次の委員会は次第に記載のとおり、10月25日(水)14時30分からの開催を予定しております。会場は本日と同じこちらの会議室です。議題は、引き続き「食育について」を予定しております。委員の皆さんには、改めてご案内をお送りします。よろしくお願いいたします。それでは、第6回「町田市学校給食問題協議会」を閉会いたします。本日は長時間にわたりありがとうございました。

いました。

以上