

## 中学校完全給食推進連絡協議会・平成28年度第2回会議 会議録

開催日時 平成28年(2016年)12月16日(金)15時30分～17時00分

開催場所 横須賀市役所3号館301会議室

出席者

(構成員)

野比中学校校長	栗原 裕	久里浜中学校教頭	島川 浩一
久里浜中学校教諭	島田 賢人	常葉中学校養護教諭	大谷 理恵
岩戸小学校校長	鎌原 徳宗	公郷小学校教諭	川上 倫世
小原台小学校教諭	松本 純子	野比東小学校栄養教諭	名取 美智子
公郷小学校学校給食調理員	谷田部 典子	城北小学校学校給食調理員	河合 泉
北下浦中学校保護者	坪井 千鶴	長浦小学校保護者	桜井 健
小原台小学校保護者	小沼 珠美		
学校教育部長※座長	伊藤 学	総務課長	大川 佳久
教育政策担当課長	阪元 美幸	教職員課長	福島 淳
学校管理課長	菅野 智	支援教育課長	丹治 美穂子
学校保健課長	藤井 孝生	スポーツ課長	三橋 政義

(代理出席者)

教育指導課指導主事 橘 恒仁

(事務局)

学校保健課指導主事	小田 耕生	学校保健課係長	田中 慎一
学校保健課主査	望月 由美子	学校保健課主任	津田 尊夫
学校保健課主任	中川 雄介	学校管理課係長	田辺 勇

(欠席)

田浦中学校教諭	西川 美樹	大矢部中学校保護者	阿部 敏博
---------	-------	-----------	-------

---

### 1 開会

### 2 座長あいさつ

本日は大変ご多用の中、中学校完全給食推進連絡協議会 平成28年度第2回会議にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

前回の第1回会議におきましては、構成員の皆さまから中学校完全給食に対して疑問や不安に感じている点など、率直な意見をいただき、活発な議論ができました。また、所属

団体にお持ち帰りいただき、団体内での情報共有を進めていただいていることに改めて感謝申し上げます。

今回の会議では、前回の会議での議論を踏まえた情報提供や、現時点で整理しておくべき課題などを中心に、議論をさらに深めていきたいと考えております。

今回もそれぞれのお立場から、率直な意見や質問等をいただければと考えております。短い時間ではございますが、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

### 3 案件

#### (1) 中学校完全給食実施に向けた検討状況について

◆資料説明（案件（1）に関する資料1及び別冊、別紙について一括して説明）

#### 【事務局】

##### ◇資料1 中学校完全給食に向けた検討状況について

「1 市議会及び各検討組織等における検討状況について」の「(1) 開催状況」については、第1回連絡協議会以降に開催した会議について記載している。

(2) 質問・意見等の「ア 教育委員会10月定例会」では、①のとおり「食物アレルギーの対応については、どの実施方式であっても確実な連絡体制を整備する必要がある。」などの意見をいただいた。「イ 中学校完全給食推進本部の第3回会議」では、①のとおり「小学校の近隣から給食調理に関する苦情はあるか。」との質問や、②のとおり「給食センターが迷惑施設と捉えられることもあるのか。」との質問などをいただき、記載のとおり回答した。「ウ 中学校完全給食実施等検討特別委員会（市議会）」については、別冊資料を参照いただきたい。

「2 横須賀市立中学校完全給食実施方式の検討に係る調査業務委託について」の「(1) 事業者との打合せ内容」は、学校運営に関係の深いものを抜粋して説明する。

「ア 第1回打合せ」の②について、校舎内に給食室や昇降機を設置し普通教室が不足するような場合に、普通教室等を新たに増築する必要があるかについて協議し、そこまでの想定は不要ということになった。⑤の親子方式について、当初、仕様書の中では既存校舎の改修については増床を伴わない範囲ということで条件設定をしていたが、「既存の給食室の増築も検討すべき」との意見があったので、事業者に、既存校舎の改修で対応できない場合には既存校舎の増築を検討することが可能であるかについて相談したが、既存校舎の改修で対応できない学校数が現時点では確認できていないこともあり、引き続き協議をしている。

「イ 第2回打合せ」の④について、推進本部での検討を経て、センター方式については、あくまでもシミュレーションの想定土地になるが、給食センター1箇所の場合は旧

平作小学校で、2箇所の場合は旧上の台中学校と、もう1箇所は想定する用地がないため北部エリアで想定することを伝えた。なお、旧平作小学校と旧上の台中学校は特別な許可を受けないと本来は給食センターを建てられない用途地域であり課題がある。今回はあくまでもシミュレーションのために一定規模以上の市有地の未利用地で想定したものであり、仮にセンター方式に決定した場合でもこの場所に建設することを決めたことではないということをご理解いただきたい。次に⑤について、現在の給食の衛生管理基準では、給食室をドライシステムという床に水が落ちない構造の施設設備や備品を使用し床が乾いた状態で作業するシステムの導入に努めることとされている。また、給食室内の各部屋は部屋単位で区分することとされている。しかし、既存の小学校給食室は古い施設が多く、ドライ化や部屋単位の区分がされていない施設がほとんどのため、親子方式の改修にあたっての想定としてドライ化を前提とするかについて確認した。給食室をドライ化する場合、床、壁、天井の改修、厨房機器をいったん撤去すること必要となるため、工事期間が長くなり小学校の給食提供を止める必要があること、また、部屋単位で区分することによりほとんどの給食室で増床となるなどの指摘があり、ドライ化の可否については教育委員会では他都市の事例等も再度調査し回答することにした。

また、現在は事業者と打合せ内容を確認中であるため資料に記載していないが、12月1日にも打合せを行った。内容は、小学校の給食室の増床について引き続き協議したほか、調査結果のまとめ方、資料の体裁等について協議した。12月13日にも事業者と打合せを行い、中学校の現地調査等の資料について協議した。

(2) 現地調査について、「ア 実施期間」に記載のとおり平成28年11月1日から11月24日の期間で1日2校から3校を調査し、中学校23校の調査を行った。「イ 主な調査内容」については記載のとおりとなるが、自校方式の場合の給食室の設置場所やセンター方式、親子方式の場合の荷受室の設置場所、各方式共通での敷地内での車両運搬経路、校舎内での配膳車等の運搬経路、エレベーター又は小荷物専用昇降機の設置場所などの調査を行った。

「3 今後のスケジュールについて」は、平成29年2月10日が調査委託中間報告、3月10日が最終報告の期限となる。それを受け、市議会で調査結果の報告を行うとともに、並行して各検討組織に調査結果を報告し、実施方式について議論を開始したい。

連絡協議会については、新年度が始まってしばらくは開催が困難であると予想されることもあり、お忙しい時期だとは思いますが、3月に第3回を開催させていただきたい。日程については改めて調整させていただきたい。

その後、各検討組織での議論を経て実施方式案を決定していきたい。検討の進捗状況や実施方式案の決定時期によるが、実施方式が決定したら、必要となる基本計画の策定等の事務を開始していきたい。

◇別冊 中学校完全給食実施等検討特別委員会（市議会）における質問・意見等

12月8日（木）に開催された市議会の中学校完全給食実施等検討特別委員会においていただいた意見等である。多くの意見をいただいているため「4 学校運営上の課題」及び「5 給食の内容、食育等」に絞って紹介させていただく。

「4 学校運営上の課題」の「(2) 給食指導」について、「日課や食育の推進に関して、教職員向けの全体が集まったの勉強会などが必要ではないか。」という意見をいただき、「小学校での給食指導を中学校の先生方にも直接見ていただく機会も設けたいし、今後の検討になるが、不安なく給食指導ができるように勉強会なども必要だと考えている。」と回答した。

「(3) 栄養教諭、学校栄養職員」では、①で栄養教諭、学校栄養職員の役割について、②では学校栄養職員の配置の定数について質問があり、記載のとおり回答した。また、③にあるように、「『1校に1人、栄養教諭、学校栄養職員を置いてほしい』という連絡協議会における要望があったが、そのとおりだと思う。」という意見をいただいた。④では、栄養教諭等の現在の配置の体制に対する評価について質問いただき、「現場からは、『日々の給食管理をしながら食育について取り組んでいくのは現状厳しい。』という声がある。」ことや、「より手厚い配置をしないと、今より一歩先の食育の推進というのは難しいのではないか。」ということをお返事した。

(4) アレルギー対応について、②では「自校方式であればある程度個別対応をしやすいと思うが、親子方式やセンター方式の場合、細かい対応はしにくいのではないか。」という質問をいただき、「現在、学校現場にお願いしているのは、絶対に事故は起こさない、中途半端なことはやらないようにしている。」ということや、「他都市の事例等では、新たに給食室、給食センターを作る場合、アレルギーについて配慮できるような専用の調理スペースを作り、人員を配置するなどして対応している事例があり、新たな施設を作るときは、対応が今よりも一歩進む可能性がある。」と回答した。③では「アレルギー対応をすることは、コストもリスクも増大するので、アレルギー対応をしないという選択肢もありうると思う。間違いが起こってはいけませんので、まったく対応しないか、ある程度きっちりとした線を引いてそこまでの対応とするか、どちらかではないか。」という意見をいただき、「教育委員会としては、給食をみんなで楽しく食べてほしいという思いが根底にあるので、しっかりと細かい情報を本人、家庭に提供しながら、事故が起こらないように、しかしなるべく給食は食べられるように、そういう線引きをして対応していきたい。」と回答した。⑥にあるが、今の小学校の給食でアレルギー対応をしている割合について質問があった。これは後日回答になったが、食物アレルギーを持つ児童が4.2%、うち、給食での対応を求めている児童は1.9%であると回答した。

「5 食育の内容、食育等」の「(1) ミルク提供」に関しては、①にあるように「ミルクについては、他都市では選択制にしている例もあること、好き嫌いではなく、体質として飲めない子どももいるなかで、完全給食を実施するにはミルクについては選択制にす

ることも考えなくてはいけない時代になってきていると思う。」との意見をいただき、「選択制の事例は承知していないが、乳糖不耐症や医師の診断でアレルギーだからミルク辞退ということは、横須賀市の小学校においても行っている。」ということをお返事した。関係して②について「医師の判断をもとに『飲める、飲めない』ということのほか、宗教上の理由や健康上の理由で『飲ませたくない』という判断もありえると思うので、選択制とすることが必要な時代であると思う。認識を変え、他都市の事例を含め調べた方がよいのではないか。」という質問をいただき、「現在も、医師の診断だけではなく、それ以外に宗教上の理由など個々にご相談をいただき手続きを踏んでいるので、今後もそれを継続していきたい。」こと、そして「給食は栄養価、カロリー計算、献立を考える上で、ミルクを含んで考えているので、ミルクを選択制にすることを現時点では検討しようとは考えていない。」ということをお返事した。

(2) 食育について、①では保護者向けの講演会について質問いただき、「中学校給食のためだけではなく、食育に関する講演会を今年度実施した。継続していきたい。」ことについてお返事した。

#### ◇別紙 構成員の所属団体からの検討課題等

中学校校長会からは、「1 人員面」ということで、栄養教諭または学校栄養職員の各校1名配置に加え、給食の受け渡し、回収などを行う職員や給食事務を担当する職員、副担任の不足を補うための給食コーディネーターのような非常勤職員等の配置について、検討課題として挙げていただいた。

また、「2 施設面」ということで、教育活動等に使用しているスペースを給食関係に転用されることによる生徒活動の縮小を避けること、安全配慮のされたエレベーター等、施設面での十分な環境整備、教室での配膳のためのスペースの確保、時間短縮や安全衛生管理面を考慮した配膳場所の確保について、検討課題として挙げていただいた。それ以外に「3 アレルギー対応」、「4 日課」についての情報交換、「5 給食費」ということで、これは公会計化ということになると思うが、給食費の徴収を市で行うことなどを検討課題として挙げていただいた。

また、学校保健研究会養護教諭部会からも、食物アレルギー事故防止の観点から、栄養教諭など食に関わる専門職を全校に配置することが必要ではないかといった課題を挙げていただいた。

#### 【伊藤座長】

事務局が最後に説明した構成員の所属団体からの検討課題等について、それぞれ関係の方から補足があればお願いしたい。まず中学校長会について栗原校長からお願いしたい。

### 【栗原（中学校校長）】

中学校長会では、第1回の連絡協議会の報告する中で、各中学校長が思っている中学校給食の開始に際しての不安や課題に思うこと等を事前に調査をして、情報交換を行った。中学生にとって給食が学校生活の楽しみのひとつになるように取り組んでほしいというような前向きな意見を皆が持っているので、そのために、どのように不安を解消していくのか、課題を克服していくのか、ということで意見をいただいている。

今回、中学校長会からの検討課題として記載のある部分では、1点目の人員面では、やはり不安なところも多いので、栄養教諭又は学校栄養職員の各校1名の配置というのがある。現在の中学校の校長には、小学校で校長又は教頭として勤務していた者もあり、実際に給食を実施している現場を経験している方からも、人員の配置が必要ではないかという意見が出ていた。

また、施設面に関しては、食缶方式での給食を行う際、中学生になっても食缶を2階、3階まで持ち上げて生徒が持って行くのは大変ではないか、危険もあるのではないかとということで、安全に配慮したエレベーターが必要だという意見があった。また、日常的には使用していない、一見、空きスペースに見えるような所であっても、例えば、雨天の時や部活動などで使っている場所もあるので、そういう点も配慮していただきたい。普段使わないからということで、給食のスペースに相談教室や少人数教室などを充てられると、支障が出るのではないかとという意見もあった。小学校がそうだということではないが、学校生活の中で、給食ありきで教育課程が進むというのではなく、中学校としては、今までの日常の教育課程を運営しながら、新たに給食を有効に活用して食育について進めることができれば良いと思っている。

アレルギー対応の部分は、本当に純粹に不安に思っている。

日課については、本日の資料で他都市の状況等も見させていただくが、校長によっては実際に自分の学校で給食が実施されたらどのように日課を組もうかとシミュレーションしていた者もいる。時間的には全体で10分から20分長くなればできるということかもしれないが、実際のイメージを持っていないので、事務局から話があったように小学校に行って実際の配膳の様子を見ても、それを中学生が行ったらどうなるか、1年生であれば小学校から継続して行っているのでは、手際良くできるのかもしれないが、2年生や3年生で、1年時、2年時に給食がない生徒が行ったときにはどうなのか、また、監督、指導する教員が初めてという状況も踏まえた日課の工夫も必要ではないかと思っている。

給食費の事務についても課題があるものと思っている。

### 【伊藤座長】

次に、学校保健研究会養護教諭部会は大谷養護教諭からお願いしたい。

### 【大谷（中学校養護教諭）】

第1回の連絡協議会を受けて、養護教諭部会でも小学校の養護教諭も含めて意見を集約した。様々な意見が出たが、まず今回は、食物アレルギーの事故防止の観点で意見を出し合おうということで話し合いを行った。その中で一番多かったのは、栄養教諭など食に関わる専門職の全校配置ということだった。様々な理由があったが、特に多かった理由を3点紹介させていただく。

1点目は、配膳に関して安全管理や事故防止の観点から食材の内容や配るときに誤りがないようにするためには、専門の同じ職員が常に継続して担当するほうが事故のリスクは減らせるだろうということがある。もちろん担任や私たち養護教諭も保健管理という立場で関わるのだが、教科担任制ということで、担任が場合によっては他の教室に行っていることがあり、すぐに駆けつけられないようなこともある。養護教諭も救急処置対応が優先になってしまうため、医療機関について行って不在になることもある。そのときに、誰にどう引き継いで行くかというところに非常に不安がある。引き継ぎがされないまま、給食が配膳されてしまうことも考えられるということで、是非、継続して担当できる専門職の配置をとというのが1点目の理由として挙げた。

そして2点目、保護者及び本人との連携については、小学校もきめ細やかにやっているとのことであった。さらに中学校に上がると成長に伴ってアレルギーが新たに発症したり、運動部に入ったことで、運動の誘発で今まで大丈夫だったのにアレルギーを起こしてしまったりということも多くある。そういうこともあるので、よりきめ細やかな本人、保護者との連携が必要だろうということで、是非、栄養教諭など食に関わる専門家にもこの話し合いにも入っていただくことによって、成長期であるから非常に栄養バランスも大事になってくる、周囲の目も気にする年頃になる、そのあたりも配慮されて皆と楽しい給食の時間がとれると良いのではないかといった意見も多くあった。

最後に3点目だが、中学校は自立、成長を促す教育の場であるということで、是非、中学校の間に、食物アレルギーを有するお子さんが自己管理をできる能力を身につけて卒業してほしいということもあった。そのための指導ということで食の専門家がいれば、個別対応が必要になってくるところもあるが、卒業して社会に出たときに、自分で確認し、選択できる力を身につけて卒業してほしいという意見も多くあった。また、食物アレルギーのない生徒に対しても、食育の一環の中で食物アレルギーについての理解が深まると、社会全体が食物アレルギーのリスクを減らすような社会に変容していくのではないかと、そうなることで、食物アレルギーを有する人もそうでない人も、同じように末長く、楽しく安心した食の時間を共有できるのではないかとということがあった。

### 【伊藤座長】

小学校ではすでに給食を実施しているとはいえ、中学校としては新しいことを始めることになるため、不安や心配事がたくさん出てくると思う。中学校長会、学校保健研究会養

護教諭部会にお持ち帰りいただき、真摯なご検討をいただき感謝申し上げます。これらの課題をこれから、いかにして解決していくかということになると思う。

それでは、案件（１）中学校完全給食実施に向けた検討状況について、質問や意見などがあれば挙手でお願いしたい。

#### ◆質疑

##### 【名取（小学校栄養教諭）】

アレルギー面について小学校で行っている対応について話したい。

まず、入学する前の児童について、学校生活管理指導票（アレルギー疾患用）を病院で医師に記入していただく。校内で食物アレルギー対応委員会を立ち上げ、給食開始前に「この子はこういうアレルギーを有している。」ということに対応するメンバーで会議する。メンバーは校長、教頭、養護教諭、担任、栄養士である。学校によっては対象となる児童がいない学校もある。その後、食物アレルギー除去食申込書を書いて申請していただく。その申請に対し、学校から実施決定書により通知する。

学校給食基準献立表を児童がいる世帯に配付し、月ごとの献立をお知らせしているが、この献立表とは別に食物アレルギーを有する児童には、詳細表という「こういう食材が、何グラム入っている。」といった、アレルギー原因の食材の見分けができるような献立表を配付する。そして、この献立表に対して「これは食べます。これは食べません。」ということを保護者とやりとりして記入していただく。それを記号や色分けなどで分かるようにしてある献立表が職員室に２、３枚貼ってあり、今日は「あれが出るね、これが出るね。」といったことを、食物アレルギーを有する児童や級外でそのクラスに入らなければならない先生がいる場合などに確認している。また、誰が何の食物アレルギーを有しているか記載した帳票について職員室に貼っている。そのようなことを通して毎日、学校給食を実施している。小学校では異学年交流「縦割り給食」というものがあり、１年生から６年生までが一緒のグループになって給食することがあるが、その際は、食物アレルギーを有する児童を担当している先生は、絶対にその児童を自分のグループに入れるようお願いしている。その他、遠足に行ってもおやつ交換はしないことが今の小学校では当たり前になっている。

##### 【伊藤座長】

小学校の取り組みを紹介していただいた。そのほかに質問、意見等は。

##### 【松本（小学校教諭）】

小学校でのアレルギー対応の方法について話があったが、私が勤務する小原台小学校は、栄養士が兼務校※（※兼務校：栄養教諭等が２校兼務しているうち、常勤していない方の学

校)であるため状況が違う。先ほどの説明と同様に、入学説明会の後、医師の診断をもらい、会議等が行われるが、兼務校であるため除去食はやらないということで保護者の方にご理解をいただいている。例えば、鮭アレルギーを有する児童が、白いご飯に、鮭、野菜スープという献立の際に、鮭が食べられないので保護者と相談して代わりのおかずを持ってきていただくということがある。以前、卵アレルギーを有する児童がいたが、パンの中に少しだけ入っているだけでもだめということがある。色々な種類のパンがあるが、例えば、ツイストパンだけはだめなど、細かいところの確認も必要になってくる。また、五目あんかけのおかずが出ることもあるが、その中にうずらの卵などが入っている場合に、配膳中に卵が破けてしまうと卵の成分があんかけの中に入ってくることもある、そういう一切の危険を避けるために、保護者に代替食を作っていただいて、朝、児童が自分で持ってくる、あるいは、保護者が給食時間前に届けるなどの対応が必要になっていた。

それから、アナフィラキシーショックの対応ということでは、今年、小原台小学校では校内研修を行った。エピペンという、ちょっと太いペンのような針を太ももに刺すような感じで、本物ではないが食育研修用のエピペンを使って校内研修を行った。また、先ほど話があったが、小学校でも担任が出張や休みということもあるので、小原台小学校でも職員室の後ろの給食の献立表のすぐ近くに掲示して、誰がクラスに入っても分かるように工夫している。また、4月にも校内の全職員向けに「どの子に食物アレルギーがある」というような形の情報共有をしている。

#### 【伊藤座長】

栄養教諭、学校栄養職員の配置により、異なる事例について話をいただいた。それぞれの学校で、できるだけ子どもたちのアレルギーに対応しようという思いがありつつ、先ほどの事務局の説明にもあったとおり、決して事故は起こさないということで、できることとできないことがあるという事例を挙げていただいたと思う。

#### (2) 中学校完全給食の実施方式について

#### ◆資料説明 案件(2)に関する資料2について説明

#### 【事務局】

##### ◇資料2 実施方式別比較表

自校方式、センター方式、親子方式について、それぞれ記載の項目について比較したものである。第3回の会議では委託調査の結果について報告させていただく予定だが、その前段として、各方式に関する意見や質問などがあれば、いただきたいと考えている。それでは改めて、方式の概要から説明する。自校方式は、中学校に新たに給食室を建設し校内

で調理する方式である。センター方式は、新たに給食センターを建設し、センターで調理した給食を各中学校に配送する方式である。親子方式は、小学校の給食室で小学校の給食に加えて中学校の給食を調理し、各中学校に配送する方式である。なお、中学校で複数の中学校分を調理する親子方式もあるが、この資料は小学校と中学校での親子方式を対象として作成している。

「①給食の適温提供」について、自校方式では調理後、比較的短い時間で喫食できるため、適温での提供が可能と考えている。また、センター方式、親子方式については、調理場が離れており配送時間はかかるが、現在、保温、保冷に優れた食缶もあるので、これを使用することにより適温での提供は可能と考えている。

「②配送時間」について、学校給食衛生管理基準では、調理後2時間以内に給食できるように努めるとされている。自校方式は校内で調理されているため問題ないと考えている。センター方式は建設場所、配送する学校数にもよるが、センターから遠い学校であった場合、また、配送校数が多かった場合には、2時間以内の喫食が難しい可能性があると考えている。親子方式については、通常は近隣の中学校1校に配送するので配送時間は短く、比較的問題は少ないのではないかと考えている。

「③食中毒等が発生した場合の影響」について、自校方式は、被害の範囲はその学校のみにとどまる、センター方式は、被害の範囲は担当する複数校に広がる、親子方式は、被害の範囲は親校と子校の2校にとどまると考えている。

「④学校行事に伴う給食時間の変更など」については、自校方式が一番柔軟に対応できると考えている。センター方式では、その学校だけではなく他の学校への配送等があるため、ある程度制限を受ける可能性があると思われる。親子方式の場合は、小学校分の調理作業との兼ね合いで制限を受ける可能性があるのではないかと考えている。また、例えば小学校だけ休みの場合、中学校への給食提供はどうするかといったことについて課題があるのではないかと考えている。

「⑤食物アレルギー対応（施設面）」について、自校方式で新たに給食室を設ける場合には食物アレルギー対応の専用コーナーを設置することができると考えている。センター方式では食物アレルギー対応専用の調理室を設置し、調理内容を設定しているような事例が多いと認識している。親子方式の場合は、小学校給食室にはアレルギー対応コーナーを整備している学校がないため、改修してそれを設けない限りは対応できない状況にある。

「⑥食物アレルギー対応（運営面）」について、主に情報共有のことになるが、自校方式の場合は保護者と学校との間で情報を共有し連絡を徹底することが必要となる。センター方式は保護者と学校に加えて調理を行うセンター、親子方式は保護者と学校に加えて調理を行う学校との間にも情報共有、連絡の徹底が必要になると考えている。また、センター方式と親子方式については、誤配送等を防ぐため、配送時の容器、配送の方法等にも工夫が必要になると考えている。

「⑦献立内容」について、自校方式の場合、現在の小学校では市内で統一の献立を基本

としているが、年4回、学校ごとに独自の自校献立を行っている。一方、センター方式の場合、学校ごとに独自の自校献立を設定することは難しいのではないかと考えている。親子方式の献立については、他都市の例を調べたところ、小学校の献立を基本に提供量を増やしたり、あるいは一品増やしたりして対応している事例があるということを知っている。

「⑧主な初期整備の内容」について、現時点で想定しているのは、自校方式では、中学校の給食室を新たに作ること、中学校に昇降機を設置すること、給食室の備品購入等である。センター方式は既存の学校以外の場所となるため、まず用地の確保が必要となる。そのうえで給食センターを建設するとともに、配送を受ける中学校では昇降機を設置、配膳室の整備が必要になる。また、給食センターの備品購入なども必要になる。親子方式の場合は小学校給食室の改修または増築、備品の追加購入とともに、センター方式と同様、中学校側の昇降機を設置、配膳室の整備が必要となる。

「⑨学校への影響（施設整備面）」について、いずれの方式でも中学校では規模の大きい工事が必要となるため、学校活動や安全面での配慮が必要になると考えている。親子方式における小学校給食室の改修等については、工事の規模によっては夏休みだけでは工事が終わらず、一定の期間、小学校の給食も停止せざるを得ない可能性もあるのではないかと考えている。

「⑩学校への影響（施設管理・運用面）」について、自校方式の場合は、新たに中学校で給食室の管理を行うことになる。そのため、既に小学校で行っている給食室の害虫駆除や換気扇清掃などの定期的な清掃や点検が入るほか、備品が故障した場合の対応等も発生してくる。センター方式の場合は給食センターで施設管理を行うため、調理施設の管理業務は中学校では行わない。親子方式の場合は小学校で調理施設の管理を行っているため調理施設の管理業務は中学校では行わない。小学校では従来から調理施設の管理業務を行っているため影響は少ないが、中学校分の調理、洗浄等が新たに加わり、また、調理工程等が変わることも予想され、それに伴って業務量が増え、職員の数も増えると予想される。

「⑪食数の連絡等」について、自校方式の場合は自分の学校の給食室に伝達するとともに、食材発注の変更を給食会等に連絡することを想定している。センター方式の場合は中学校から給食センターや給食会等への連絡、親子方式の場合は中学校から一旦、小学校に連絡し、小学校から給食会等の方へ連絡するようになるのではないかと想定している。

「⑫食育」については、まず、どの方式かということよりも、給食を活用して日々の給食の時間をはじめ関連教科等においても食育を充実させることができる、効果的に食育を推進していくために栄養教諭、学校栄養職員を配置する、そういったことがより重要になるのではないかと考えている。一方で、方式の違いという点でいうと、自校方式では校内に調理施設があるため、身近で調理が行われている点を食育に活用することができる。また、センター方式の場合はセンターに見学スペースのようなものを設置して食育に活用している事例が他都市であると知っている。

「⑬栄養教諭、学校栄養職員の配置」について、記載しているのは県の予算で配置され

る職員の人数となる。自校方式の場合は、自校生徒数が550人以上の学校が1人、550人未満の学校は4校に1人の配置となり、仮に平成28年の中学校生徒数で試算すると、その分で配置されるのは8人という想定となる。センター方式の場合は、その給食センターから提供する給食の対象となる児童生徒数が1,500人以下の場合は1人、1,501人から6,000人までが2人、6,001人以上が3人の配置となり、平成28年度の生徒数で試算すると、センターを1箇所建設した場合は3人の配置、2箇所に建設した場合は大ききの組み合わせにもよるが、4人から5人の配置が想定される。親子方式については明確な基準というものがなく、決まってから調整となるため現時点では不明ということにさせていただいていた。

なお、実際の方式を決定する際には、費用面も関わってくると思うが、方式別の初期費用や運営費用については、現在、委託調査の中で調べているためここには記載していない。

#### 【伊藤座長】

事務局から自校方式、センター方式、親子方式の3つの方式についてそれぞれ説明があった。先ほどの説明にもあったが、次回の会議の開催が3月を予定しているので、その3月の段階では委託調査の結果を踏まえての議論ということになる。ある意味、今日は委託調査の結果がない中でフラットな立場で意見や質問をいただける貴重なチャンスだと思う。それぞれの立場から、コメントをいただくと次につながっていくのかと思うので、構成員の皆さまからの質問や意見を忌憚のないところでお願いしたい。

#### ◆質疑

##### 【島田（中学校教諭）】

もし仮にセンター方式を行ったらという仮定で確認したいが、旧上の台中学校にセンターが作られたとして、例えば鴨居小学校などはセンターからとても近い位置にあるが、今回は中学校完全給食を実施するという事なので、小学校に近いところにセンターが建ったとしても、小学校は自分の学校に給食室があるので自校方式で、あくまでも中学校に配送するという意味でのセンター方式ということではよいか。

##### 【事務局】

現時点ではそのように考えている。

##### 【桜井（小学校保護者）】

今の比較を聞いて、予算は別として、単純に⑩の項目以外は自校方式の方が良いのかなとそのように受け止めた。

【伊藤座長】

この点が理由ということがあれば。

【桜井（小学校保護者）】

全ての点において柔軟に対応できる。また、食物アレルギーについても対応コーナーを設置できるということもあるし、比較表を見る限りでは自校方式がベターであると思う。

【伊藤座長】

その他の方からも意見・質問があれば。

【河合（小学校給食調理員）】

自校方式、センター方式、親子方式ということで方式の話をしているので、小学校46校と特別支援学校2校を加えた計48校で自校方式での給食を行っているが、小学校の現状を話させていただきたいと思う。

自校方式について比較表にも出ているが、基本的に児童の食べる時間に合わせて調理を進めている。食材は8時過ぎから入ってくるが、その日の食材と献立、それを時間によって作業の工程を確認しあって、それに基づいて進めていく。食べる時間の2時間前というところは、きちんと私たちも確認ができるので、食べる時間に合わせて作っていく。そのため喫食までの時間は一番短くて済むし、学校行事があった時に、1学年だけ早く食べたい、例えば、4月当初は、1年生の児童は準備に時間がかかるので3時間目が終わったら準備を始めたいなどについても工程表をもとに皆で時間軸を考えていけるので、対応ができていくと思う。柔軟な対応ができるという点が自校方式のとても良い点だと思う。

また、現在の学校施設にドライシステムを導入するという話が先ほどあった。給食調理の作業の衛生面と安全面を考えるとドライシステムは重要となるが、現在の小学校施設でドライシステム校は3校のみである。それ以外の学校は、ウェット方式という昔ながらの施設ではあるが、調理員によってドライ運用という形で調理を行っている。様々な工夫をして午前中の調理の際にはほぼドライの状態での調理ができていると思う。今、既存の施設の老朽化が課題となってきているが、その中でもきちんと対応していくことはできると思う。ただし、小学校の現場にいる者として親子方式を考えると、現在一番大きな学校で800食くらい作っているのだから、それよりもかなり多くの数を作るとなると、釜の数とか、食材の保管のための冷蔵庫、そういったものが単純に足りなくなるし、食器も全部手作業で洗っているのだから、そのための洗浄の場所、乾燥の場所、保管の場所など、施設の拡充は必要になってくると思う。

子どもたちが実際に給食室のそばを通過して、現場を見てくれて、ただ食べるだけではなくて、給食を通じて、食育ということで色々なことを学んでもらっているし、そのために作っていると思っている。子どもたちの反応も直に感じられるので、給食はとても良い教

材になっていると思う。

自校、センター、親子と方式は違っても、小学校で食べていた子どもたちがそのまま中学校でもおいしく、充実した給食が食べられるといいなと思っている。

**【伊藤座長】**

学校給食調理員の皆さんのきめ細かい配慮で小学生が給食を食べられているということが良く分かった。こういった現場の声をたくさんお寄せいただくとありがたいと思う。その他の方からも意見・質問があれば。

**【名取（小学校栄養教諭）】**

現在、小学校の給食で使っている食器を紹介したい。（PEN※食器のカップと皿を提示した。 ※PEN：ポリエチレンナフタレートという樹脂素材）昔は2色ランチといったが、今はこんなにお洒落になっている。箸は長さ 18cm、スプーンとフォークはステンレス製である。献立によっては、箸とスプーンといった2種類が給食に付いてくる。洗浄も大変だと思うが、フルーツ和えはスプーンで、あんかけ焼きそばは箸でというように、子どもたちは使い分けて給食を食べている。親子方式の「⑦献立内容」で「一品増やすなどの対応をしている。」というところがあったが、一品増やしても食器がないと思うのは横須賀だけかもしれないが、大変だろうなと思う。また、ろう学校では中等部でも給食をしている。そこではどのような様子かなと思った。

**【伊藤座長】**

食器などについてもこれから検討していかなくてはならないと思う。ろう学校の様子について、支援教育課長は経験があると思うのでお願いしたい。

**【丹治（支援教育課長）】**

ろう学校では、幼稚部から高等部までの児童生徒に職員を加え、全員が同じ献立である。一品増えるということはない。それぞれカロリー計算がされて量が増えていくということで、同じ献立のものを喫食している。一品増えなくても、十分児童生徒にとっては楽しい給食ができていると思う。

**【伊藤座長】**

ろう学校の状況を話していただいた。その他の方からも意見・質問があれば。

**【鎌原（小学校校長）】**

親子方式を前提として考えたときに、敷地内の車両運搬経路が非常に心配と感じた。登下校の時間帯、毎朝校門に立っているが、八百屋や牛乳屋が来るなど、業者が出入りする

時間とちょうど同じ時間帯に、子どもたちの出入りがあったり、1年生が午後帰る時に業者の出入りや牛乳パックの回収があるので、親子方式になった場合にはその台数も増えるだろうし、そういった面では、安全面の配慮が必要であると思っている。

先ほど学校給食調理員からも話があったが、柔軟な対応の中で、行事があるときや研究会や教員の研修会のように、急ぎょ早出しをしてもらったり、ちょっと遅らせてもらったりということもある。喫食2時間以内という部分については、今後、非常に神経を使うのではないかと思っている。親子方式であれば近隣の学校が一番良いのではないかと思っているが、それでも色々な課題が出てくると思っている。また、ノロウイルスやインフルエンザが流行し学級閉鎖などで給食を止めるときに、牛乳やパン等の発注を適切に止めないと食品ロスにつながってしまう。本務校であれば栄養教諭や学校栄養職員が神経を尖らせてやってくれているが、兼務校の場合には一般の教員が連絡している。連絡を忘れて食品ロスを出さないためにも、栄養教諭、学校栄養職員の配置については親子セットで配置するなど色々な方法も考えられると思うので、その辺の課題を解決していただきたいと思っている。

#### 【伊藤座長】

小学校の実態についてお話をいただいた。その他の方からも意見・質問があれば。

#### 【小沼（小学校保護者）】

どの方式でも初期整備にはお金がかかるので、どちらにせよ大きな工事をするということであれば、自校方式が一番、子どもたちにとって安心安全に給食を提供できると思う。一方で、統合等が進んで行っているように生徒数が少ない中学校もあるし、学校の中に給食室がどうしても作れない中学校もあると思うので、その地域ごとに色々な方式で一番適切な給食を提供するというのが良いと思う。

#### 【伊藤座長】

いただいた意見も踏まえ、また今後、調査結果も出てくるので検討していく内容だと思う。その他の方からも意見・質問があれば。中学校はまだ実施していないので意見が出しにくいと思うが、忌憚のないところで何か今考えていらっしゃるようなところがあれば、話していただけないか。

#### 【島川（中学校教頭）】

教頭会からということではないが、話を聞いていて2点ほど伺いたいことがあった。

1点目は、小学校は、現在自校方式で行っているが、比較表のセンター方式の①に「保温、保冷に優れた食缶で提供が可能である。」との表現がある一方で、②については「2時間以内の喫食は難しい状況がある。」と記載されているということは、保温、保冷に優れた

食缶であれば、2時間以上状態がキープされるということなのか、そういう実験をされたのか。

2点目は、もし中学校で自校方式が可能である場合、すべての中学校で可能であるとは限らないと思うが、中学校間での親子方式は考えられるのか。

#### 【事務局】

1点目については、はっきりとした温度は記憶していないが、以前、事業者にも調べてもらったことがあり、保温食缶を使った場合、かなりの時間、比較的高い温度がキープできる。

一方で、2時間以内の給食というのは、あくまで学校給食衛生管理基準で努めなければいけないという話なので、本来、それを守るように努めなければならないのだが、それができない可能性があるということである。必ずしも同じ話ではないが、衛生管理上は適した温度帯で維持することは可能と考えている。ただし、あくまでも1事業者にも調べてもらった際の話であり、また、何度という明確な数字を記憶していないが、概ねそういう感じであると思う。

2点目について、中学校間の親子方式は可能性としてはあると思う。ただし当然、1校分を作る場合よりは大きな給食室が必要になってくる。また、搬出、運搬用の設備も必要になってくるので、自校方式で中学校に給食室を作るよりも広いスペースでの給食施設が必要になってくると思う。それに加えて自校方式の場合、給食室は学校施設として扱われるが、他の学校に給食を運ぶ場合には給食室は工場扱いになってしまうので、実態が同じでも、近隣住民の方に公聴会を開いて建築審査会で許可をもらわないと実施できないと聞いている。そういった違いがあるとは認識している。

#### 【事務局】

今の説明の補足になるが、学校給食衛生管理基準では、調理後2時間以内の給食に努めるということが定められている。また、それとは別に「大量調理施設衛生管理マニュアル」という集団給食を出すような施設向けのマニュアルもあるが、そちらでは、2時間の喫食とともに、調理後直ちに提供される食品以外の食品については、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要であると明記されている。それに伴って、保温食缶などを使ってそのような温度管理を行うことが求められる可能性がある。

#### 【伊藤座長】

その他の方からも意見・質問があれば。

#### 【栗原（中学校校長）】

⑩の食数の連絡等についてだが、現在、中学校はミルク給食なので、それが必要か、必

要でないのかという程度の報告で済むが、完全給食が始まった時の食数の報告というのは、どのタイミングでどれくらいのを報告すればよいのか分からないので教えていただきたい。また、⑬に関連するが、学校給食調理員の配置について3つの方式の中で違いはあるのか。

#### 【名取（小学校栄養教諭）】

食数に関しては、入学式が4月5日にあって、私たちがその年の児童と教職員の食数を出す。大体4月5日の昼にファックス等で連絡する。牛乳は良いが、給食になってしまうと、1個ずつ提供するフライなど、数が関係するものがたくさんある。小学生の場合、1年生から6年生まで児童がいるので、低、中、高学年で数が違うものもある。6年生に餃子は3つだが、低学年は2つということもあり、ちゃんと食数の把握をしておかないと、無駄が出てしまう。給食費もどんどん逼迫しているので、無駄は出さないように食数の報告をしている。

給食調理員の配置は160食に1人である。そのため、食数を160で割れば給食調理員の人数が分かる。（※ただし、最低2人の配置としているので、1～320食までは2人、それを超えると、321～480食までは3人というように160食ごとに1人増える。）

#### ※事務局から後日補足

- ・発注数は、学校の食数に、保存食として中学年用1食分を加えた数としている。
- ・パン・米飯は前月の20日までに、牛乳は前月末4日前（土・日を除く）までに、発注書を業者に送付する。
- ・パン、米飯、牛乳ともに、給食で使用する日の4日前（土・日を除く）まで変更ができる。
- ・行事等により給食を中止・変更する場合は、給食会へ学校給食中止・変更届を提出する。自校献立による中止は前々月の末日まで、それ以外の行事等の場合は変更が確定次第、早急に届け出る。原則として使用日の4日前（土・日・祝日を除く）まで変更可能である。

#### （3）日課表について

#### 【事務局】

前回の会議では日課について意見、質問等が多くあったので、日課表について本市中学校の事例と完全給食を実施している他都市の中学校の事例との比較、前回の会議で話が出た小学校と中学校の比較を参考に行ってみた。今回取り上げた日課についてはあくまでも一例である。他にも様々な例があるので、参考までということでご理解いただきたい。

◆資料説明（案件（3）に係る資料3、4について一括して説明）

【事務局】

◇資料3「横須賀市と他都市の中学校日課表の比較（例）」

表では、始業前、1校時から4校時、お昼の時間、5校時から6校時、授業後の時間と、それぞれ載せているが、この表では特にお昼の時間帯について比較をしている。

①のお昼の時間は、4校時が終了してから5校時が開始するまでの時間で、給食前の片付けから準備、昼食、片付け、昼休み、予鈴といった時間を含めた時間である。この部分について比較すると、横須賀市の事例では、45分、50分、55分の事例がある。一方、完全給食を実施している他都市について実際には様々あるのだが、今回は55分の例を挙げた。

②4校時終了から昼食終了までの時間については、昼食が終わり、昼休みが始まるまでの時間について比較している。この時間は日課表上、準備、昼食、片付けの一部が入ってくる時間と考えている。この時間を比較すると、横須賀市の事例では20分程度、他都市の事例では30分から35分となっており、10分程度の差がある。

また、③日課表上の昼食の時間は他都市の事例の方が5分から10分程度長くなっており、逆に④昼休みについては、他都市の方がやや短くなっている。整理すると、あくまでもこの事例における比較に限ってのことになるが、完全給食を実施している他都市の事例では、4校時と5校時の間の時間を本市よりも5分から10分程度長くとっている。また、現在、昼休みに位置づけられている時間が5分から10分程度短く、その分、準備、より長い昼食時間、片付けなどの時間に充てられている状況かと思われる。

◇資料4「小学校と中学校の日課表の比較（例）」

こちらについても一例であるため参考に見ていただきたいと思う。この例だと、授業開始の時点で、小学校が10分早く、1コマの時間が小学校は45分、中学校は50分ということで5分違い、また、授業の間の時間についても小学校は5分、中学校は10分と5分と違うため、小学校と中学校の時間差は徐々に広がっていくが、小学校には2校時と3校時の間に20分の中休みがあり、それらをトータルすると4校時終了の時点は25分の差が出ている。一方、4校時と5校時の間の所謂お昼の時間については、中学校の例で挙げたのが12時40分から13時30分の50分なのに対し、小学校の例では12時15分から13時40分の85分となっている。ただし、この例では小学校には清掃の時間がお昼の時間に入っているため、その時間を仮に除いて考えると70分となるので、小中の差というところで見ると、実質20分程度違う。また、小学校では日課上、準備と昼食で45分の時間があることになる。

**【伊藤座長】**

あくまでも一例ということで、事務局が資料を用意したものである。今後、中学校の給食の実施にあたっては、横須賀のやり方を考えていくことになると思う。事務局からの説明に対し、質問、意見等があれば。

**【島田（中学校教諭）】**

是非、中学校のPTAの方にお聞きしたいが、資料3、4を見ても、給食を行うためには、20分程度の時間をどこかで捻出しなければならなくなるということは分かる。前回の会議で出した内容としては、始業時間を前倒しすることや他の休み時間を減らすことなどがあつたと思うが、中学校では部活があるので、部活の時間が少なくなるか、あるいは、もっと前になるのか分からないが、つまり給食を実施すると、お子さんを家から送り出す時間や朝ごはんを作る時間も早くなり、家庭の負担が増えるのではないかと思う。個人的に市民団体主催の給食に関するイベントにも行って話を聞いたりしたが、そういう話は特になかったので、時間が早くなっても給食を行った方が良いと思うのかを伺いたい。

**【伊藤座長】**

事務局が出した事例によると、横須賀市でも8時25分から30分に始まるところが、8時15分から30分になるということなので、全てが早くなるとは限らないかもしれないが、早くなつたらという仮定の中で、意見をいただければと思う。

**【坪井（中学校保護者）】**

給食になれば弁当を持たせなくてもよいので、その時間はこちらとしては楽になるのかなと思う。家庭での朝の手間としては楽になるかなというのはあるが、もし先生が早く出なければならなくなったときに、子育て中の先生の時間が早くなるのは、大変だろうというところはある。子どもを保育園や幼稚園に出さなくてはならないのに、早く出なければならなくなるというのは負担だろうと思っている。

**【伊藤座長】**

その他に意見・質問があれば。

**【松本（小学校教諭）】**

情報提供ということで話をさせていただく。給食時間について、日課表を見ていただくと分かるかもしれないが、12時15分から13時になっていると思うが、小学校1年生の段階では、給食が始まって1週間は4時間目から給食指導が始まっている。ただし、1年生でも1週間くらい続ければ、皆と同じくらい12時15分からの給食が可能になる。それが

3年生くらいになると、12時15分から30～45分くらいまでの時間が配膳の時間ということになる。早くても20分、スパゲティなどの麺類だと子どもは時間がかかるので25分くらいかかることもある。食べ終わるのが13時くらいである。6年生になると、12時15分に授業が終わると30分に配膳が終わり、昼食終了が12時55分くらいになる。給食といってもただ食べさせるというのではなくて、小学校では食育という面も含めて配膳も学習の一部と考えている。配膳は、6年生でも教師が行った方が絶対早いですが、自分たちでよそって用意をするところも学習と考えている。

#### 4 今後の予定

事務局からの説明

- ・3月に第3回の会議を開催したいと考えている。開催日については改めて調整してご連絡させていただく。

#### 5 閉会

##### 【伊藤座長】

それでは、本日の内容についても、皆さまの所属団体に持ち帰り、情報を共有していただくようよろしくお願いいたします。また、所属団体の皆さまから意見、質問等があったら事務局、学校保健課までご連絡をお願いしたい。今後の会議に反映させていきたいと思う。

以上をもって中学校完全給食推進連絡協議会 平成28年度第2回会議を終了する。