

平成25年2月13日

生駒市議会議長 山田正弘 様

環境文教委員会委員長 下村晴意

委員会調査報告書

当委員会で調査した事件の調査結果について、生駒市議会会議規則第107条の規定により、下記のとおり報告します。

記

- 1 派遣期間 平成25年1月17日(木)
- 2 派遣場所 奈良県庁
- 3 事 件 今後の学校給食の在り方について
- 4 派遣委員 下村晴意、吉村善明、有村京子、樋口清士、竹内ひろみ
山田耕三
- 5 欠席委員 なし
- 6 概 要 別紙のとおり

(別紙)

1月17日 環境文教委員会行政視察結果報告

視察先	奈良県庁 (奈良県食育推進会議、奈良県保健体育課、奈良県学校給食会)
施策等の名称	今後の学校給食の在り方について
視察の目的	今後の奈良県における食育推進の考え方(計画)や課題、奈良県学校給食会における食材流通及び地産地消の取組を把握し、生駒市の学校給食を考える上での参考とすることを目的とする。
施策等の概要	<奈良県食育推進会議(奈良県健康づくり推進課)> 1. 奈良県食育推進計画について ●本計画は、食育基本法(平成17年施行)第17条第1項の規定に基づく都道府県食育推進計画として位置づけられている。 ●平成19年3月に第1期計画を、平成24年3月に第2期計画(計画期間は平成28年までの5か年)を策定し、奈良県食育推進会議を中心として計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図っている。 ●計画の基本理念としては、「『食』を通して健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」こと、基本目標としては、「食育により健康な心身をつくり、健康長寿をめざす」こととしている。 ●推進施策の基本的な考え方として、①「家庭の場を重視した食育の取組の推進(家族団らんの食事)」、②「将来の健康長寿に向けた、子どもへの食の働きかけの徹底」、③「誰もが楽しく容易に実践できる、ライフステージに応じた健康食生活の提案」を掲げている。 なお、現状としては、20~30代男性の朝食がなおざり傾向にあること、家族団らんの食事が20~40代男性で少ないこと、調理できる男性が半数以下であること、食育啓発環境が不十分であることといった問題があり、これらを解決するために食育の日(毎月19日)をノー残業デーとして家族団らんの日にしている。

- 第2期計画の策定に先立ち、平成23年に2万人を対象としたアンケート調査を実施した結果、第1期計画の進捗状況を踏まえて、① **ライフステージに応じた食育**、② **家族と一緒に食事ができるための取組**、③ **自分で調理する能力の向上**、④ **時間をかけてよく噛んで食べるなど歯の健康の維持**、⑤ **食育を進めるための環境づくり**、⑥ **食育を広めるための体制づくり**、の6つの課題が浮かび上がった。
- 6つの課題のうち、①「**ライフステージに応じた食育**」については、20～30代男性において、朝食の欠食、一人食事など食生活に関する課題があり、多くが自分の食生活に問題を感じ、「食事バランス」を課題として捉えている。担当としては、子どもから大人までのライフステージに応じた体系的な食育の取組が必要であると考えている。
- 6つの課題のうち、②「**家族と一緒に食事ができるための取組**」については、毎日一人で夕食をとるのが3割弱、とりわけ20～30歳代の男性では4割強となっている。家族と共にとる食事は楽しさとともに、バランスの良い食事の摂取や基本的な生活習慣の確立、食事マナーの習得など様々な効果が期待できる。
- 6つの課題のうち、③「**自分で調理する能力の向上**」については、料理をほとんど作らない男性が半数以上であり、自ら調理ができるよう、中学生や高校生の時期に調理技術を習得する必要がある。
また、調理能力を高めることは、健康の自己管理能力を高め、肥満や生活習慣病の予防へとつながる。地産地消の推進や食文化の伝承なども期待できる。男女共同参画、ワークライフバランスの点からも調理技術の習得は求められており、年代、性別にかかわらず、調理能力を高める取組が求められる。
- 6つの課題のうち、④「**時間をかけてよく噛んで食べるなど歯の健康の維持**」については、食べることは「噛むこと」から始まり、青壮年期では「良く噛んで味わって食べる」人が少ないことから、歯の健康についてライフステージに応じた取組が求められる。

● 6つの課題のうち、⑤「**食育を進めるための環境づくり**」については、食に関する必要な情報が「得られている」と感じている人が少ないことから、適切な情報が入手できる環境の整備が必要である。

また、情報が氾濫する中、情報を選別できる能力の習得が求められているものの、県産品が購入できる場所、健康的な食事メニュー（塩分控えめのメニューなど）を提供する飲食店など、県民が健康的な食生活を送ることができる環境の整備が十分とは言えない状況にある。現時点においては、健康的なメニュー（塩分控えめのメニューなど）を提供している店舗に対しては、県として認定し、認定ステッカーを配布する取組を行っている。

さらに、現状では、食育の担い手や担い手どおしでのネットワークづくりなど食育推進の体制が十分ではないため、その整備が求められる。

● 6つの課題のうち、⑥「**食育を広めるための体制づくり**」については、市町村での食育推進計画の策定は進んでいないことから、計画の策定を通して、市町村としてより積極的な食育の取組の実施が求められる。

● 第1期計画では国の計画に準じた内容としていたが、栄養バランスに気を付けている人は増えているものの行動に反映されていないといった状況も踏まえ、第2期計画では健康づくりに焦点を合わせて目標を設定した。

● 第2期計画においては、「**ライフステージに応じて進める食育**」「**生涯を通じて進める食育**」「**食育を進める環境づくり**」の3つの視点から取組内容を定めており、とりわけ「**ライフステージに応じた食育**」を重視している。計画においては、乳幼児期（～6歳）、少年期（7～18歳）、青年期（19～39歳）、壮年期（40～64歳）、高齢期（65歳～）と、生涯にわたっての切れ目のない食育を目指し、ライフステージごとにそれぞれ目標を定めている。

- このうち、少年期の取組については、学校、とりわけ給食での食育推進が中心となるため、栄養教諭、栄養職員、家庭科の専科教員だけでなく一般の教員も対象とした研修の実施や、弁当の日を実施（マニュアルづくりを含む。）や、大学生（県内4大学の学生によって構成される「ヘルスチーム菜良」）による高校生への指導やガイドブック、ポスター（高校生向け）の作成、を始めとする取組を進めている。
- また、「**生涯を通じて進める食育**」については、健康的で豊かな食生活をめざし、年代や性別にかかわらず、実践する「家族との食事を楽しむ食育」「調理力を高める食育」「歯の健康を維持・向上する食育」の3つを推進することが求められる。
- さらに、「**食育を進める環境づくり**」については、健康的な食生活を過ごすことのできる環境をめざし、食に関する情報（コンテンツ）発信の開発と提供、食育の担い手の育成、市町村での食育推進の基盤を整備することが求められる。
- 計画に係る数値目標指標の設定に当たっては、実践を促していくことを狙って、食事の内容に踏み込んだ指標、県民に分かりやすい指標とした。
- 今後、県としては、市町村が策定した計画にしたがって支援していく予定であり、体制づくり、環境づくりに力を入れていく。

<奈良県保健体育課>

1. 奈良県内における学校給食の取組について

- 牛乳がつくことが学校給食の条件となっている。
- 学校給食で児童・生徒の1年間の食事の1/6が賄われることとなっており、保護者からの学校給食に対する期待は大きい。しかしながら、あくまでも家庭における食が大切であることには変わらない。

- 学校給食法では、給食は特別活動として位置づけられており、食に関する教材として正しい食事の在り方を学習する機会となっている。
- 学校給食法第2条には、給食の目標が規定されており、郷土食、地場産物を活用すること、食材の産地を知ることにより、地域愛や誇りを養うことにつながっている。
- 同法第8条には、実施基準が規定されており、必要な栄養価、栄養教諭・職員の配置基準等が示されている。
- 同法第9条には、衛生管理に関して規定されているが、この規定によれば、生駒市学校給食センターの衛生管理については、現在のところ何ら問題はない。

- 栄養教諭・職員については、給食を通じて食の学習指導を行うこととなっており、全体計画を作成し、この計画に基づく指導が行われている。この際の責任者は学校長であり、教員・職員が協力して取り組むこととなっている。
- 学習指導要領に一般教員における取組が明記されたことから、知識を持って指導しなければならないとなっている。栄養教諭・職員が担任教員と協力して取り組んでおり、特に生活科、給食等を活用した体験学習を促している。

- 学校の給食担当職員に対しては、年間2回の研修が実施されている。1回の研修において、1校当たり1人程度、200～500人が参加している。
- 限られた人数の栄養教諭だけでなく、一般の教員にも子どもたちへの食育推進に取り組んでもらうために、研修会を実施し、各教育委員会に先生方の参加を要請している。また、食事マナーについても、新採研修の際の一度だけであるが新人教諭には指導している。

- アレルギー対応については研修をしたところであり、学校、家庭が連携して取り組むことが大切である。
- アレルギー管理については、学校で受け入れるならば

環境、体制を整えなければならない。研修、啓発は実施している。

- 食べない方が良い食品など、研修、パンフレット、イベントや学校教育の中で啓発している。

- 栄養教諭は、学校に対しては児童・生徒 500 人以上に 1 人、以下なら 4 校で 1 人配置される。給食施設に対しては、2,000 食以下に 1 人、以上なら 2 人、大規模施設には 3 人配置される。現在、県下では 115 人が配置されている。
- 生駒市では、1 つの給食センターで 20 校分を調理しているため、3 人の栄養教諭・職員が配置されている。この 3 人で計画的な授業が実施されており、活動自体の評価は高い。
- 担当部局としても、栄養教諭を増やしたいとの気持ちはあるが、なかなか実現しない。生駒市では給食センターの更新により、現在の計画によれば 4 人の配置となる予定である。

- 「弁当の日」を実施するためには、学校長の理解が必要である。中学校では時間不足が理由で進んでいない。
- 「弁当の日」は上牧中学校、広陵中学校、南小学校（田原本町）で実施している。この他、家庭科授業の中で弁当づくりをしている小学校は少なからずある。

- 食育に対する熱を冷まさないように、小さい頃から習慣化させていくことが大切となる。

- 地場産物の使用は年々増えてきている。ただし、平成 22 年から平成 23 年にかけては減少した。使用を進めるに当たっては、献立を考える先生への啓発が必要となってくる。

2. 地元において更に食育を推進させるための課題について

- 食育推進計画を策定した市町村の割合は 13 市町村（平成 24 年 3 月現在）で、県内全自治体のうちの 33.3% ではない。（県健康づくり推進課調べ）

県の目標としては平成 28 年までに 100%を達成することとしているため、目標の実現に向けて、食育推進会議の委員による市町村関係者等を対象とした食育推進講演会を実施し、地域における食育推進の重要性を伝えるとともに、推進に当たって多方面にわたった研修を行っている。

- 生駒市は、平成 19 年に食育推進計画を県内トップで策定した。本計画は、平成 20 年より 5 年間における計画としている。

<奈良県学校給食会>

1. 県産食材の利用促進にむけた取組内容について

- 財団法人奈良県学校給食会（以下「学校給食会」という。）は、昭和 28 年に設立され、県から給食物資の調達事務を引き継いだ。

- 学校給食会では主食（米、小麦）と地場産物の計 33 品目のみを扱っており、給食費に占める割合は 10%程度である。なお、県内での量の確保が難しく、県内で 100%供給可能な食材は、米、柿（ただし 11 月のみ）だけである。奈良県は農業県ではないことから、地産地消のこれ以上の拡大は難しい。

また、調達に際しては、学校給食会設立の経緯から、国の指定機関を通さないと補助金が下りない制度となっている。

- 昭和 51 年に米飯給食が国の施策としてスタートした。
- 米については、奈良県は輸入県であるが、一定価格で 1 年分を確保し、低温保存している。全てを米飯給食にしたとしても、県内産の米を確保することは可能である。ただし、県内の米の流通量への影響はあり得る。
- 週に 5 回の給食のうち米飯給食の平均回数は、県全体

で3.2回となっている。ただし、県南部ではパン屋がないため、週5回とも米飯給食となっている自治体もある。

●平成24年4月から無洗米の活用を始め、希望する市町村に提供している。

●大豆については、全農（全国農業共同組合連合会）が全て買い上げている。制度としてあるものは、制度に合わせて調達している。

●小麦は、カナダ産、アメリカ産のものが神戸港から陸揚げされており、この時点で農水省が農薬検査を行っているが、更に学校給食会において残留農薬検査（233項目）を行い、ダブルチェックを行っている。

●食育推進計画では地場産品の使用率の国の目標は30%だが、県においては平成23年現在22.7%となっている。（同年の全国平均は25%）

●平成15年（近畿地方では最初）の西吉野の柿の使用（「地場産物活用事業」の取組の一環）を皮切りに、現在33品目の地場産品を活用しており、市町村からの申請に基づき提供されている。

●県内で生産が盛んな市町村、地域と契約栽培を行っており、品目として、たまねぎ、柿、ブルーベリー、大和まながある。

●施策の推進に当たっては、学校給食で使用するから生産してもらおうということもあり得る。

例えば、「大和まなの漬物」については、生産者の側でハウス2棟分を生産してもらっている。

●地場産物を使った献立の開発が行われている。

●平成20年と21年に、文部科学省から『学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究』の委託事業によって、「奈良のソテーオニオン」、「吉野葛入りうどん」、米粉を使った献立を開発した。

●「大和まなの漬物」や「奈良の大根キムチ」、「奈良の

ソテーオニオン」など、県内の食材を生かした商品開発がなされ、学校給食で県内の食材に親しむことができるよう工夫している。

- 商品開発は予算を伴うため、年間2～3品目のみとなっている。開発に際しては、流通の実現性についても検証・確認している。
- 新規開発商品を使用しての調理実習や、地場産物を使用した学校給食試食会なども開催されている。

- 酒粕を使った粕汁、黒豆を使ったコロッケがある。

- 食材の加工工場は奈良県内にはない。大阪府や京都府には大規模な工場があるが、ロットが大きすぎてニーズに合わない。

- 地元食材を調査し、調達可能性（価格・量）を踏まえて、使用日、数量を明確にした上で生産者と協議している。
- 県内の耕作面積は、高齢化による後継者不足のため、農地全体の50%しかない。
- 地場産品については、県内全体へ提供するには11万食が必要となるため、給食エリアを限定することも検討しなければならない。商品開発は予算を伴うため、年間2～3品目のみとなっている。開発に際しては、流通の実現性についても検証・確認している。

- 現在のところ、県内産品の使用に対する県費補助はない。

- 県の教育委員会、農林部を交えた検討委員会を設置して、調査研究を実施し、食材情報を整理した上で市町村に説明している。また、献立を開発し、市町村に対して、情報提供、調理講習会、試食会などを通して案内することによって県内産品の普及につなげている。
- 平成20年には、奈良県地場産物活用指導プログラム・地場産物加工食品の活用マニュアル」を発行し、市町

	<p>村の教育委員会、学校給食実施学校、栄養教諭、学校栄養職員等に配布している。また、平成 22 年には、「奈良県地場産物活用指導プログラム・地場産物加工食品の献立集」を発行し、市町村の教育委員会、学校給食実施学校、栄養教諭、学校栄養職員等に配布している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1 月 24 日から 1 月 30 日は学校給食週間となっており、文部科学省の職員食堂ではレプリカ、献立を紹介している。 <p>2. 地元において更に地産地消を推進させるための課題について</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 地場産物の安定供給が必要である。主食の米は 100% 県内産使用であるものの、副食については更なる献立の開発が必要である。 ● 地場産物の活用を進めるため、県内で生産される食材を学校給食で安定的に使用できるよう、地場産物安定供給検討委員会（行政担当者、学校関係者、生産者団体、流通関係者、学識経験者等により構成）によって、供給体制の整備や加工食品の開発・献立集作成等の調査研究が行われている。 ● 学校給食会の資料によると、「地場産物の学校給食への活用は、その品目は限られたものとなっており、生産者と学校等の相互理解も不足している。農産物の種類や生産量が少ない本県において地場産物の活用を広げるためには、生産者や消費者の意見を広く求め、原料の生産や流通体制の整備が必要である。」とのことである。
<p>考察</p>	<p>生駒市において、「食育」を踏まえた学校給食の在り方を考えるためには、現場である各学校の教諭は勿論のこと、県、市、そして家庭における保護者が、三位一体になって取り組むことが不可欠であると考えます。</p> <p>県は、専門的知識を有した栄養士等の配置の増員を推進するとともに、各種情報を配信することが必要であり、市はそれを受けて各学校へ働きかけ、教諭及び保護者に対し</p>

	<p>て研修会等を実施することが必要であるとする。また、各学校においては、教諭が児童・生徒と一緒に給食を摂ることを原則とし、各児童・生徒に対して目配せを怠らず、指導していくことを望む。</p> <p>そして、家庭においては、朝食と夕食の機会に、保護者がしっかりと食育を考え、バランスの取れた食事を摂らせることができるように心がけることが大切である。同時に、食事時におけるマナーを教えることも家庭における食育を推進させていく上では重要であるとする。</p>
委員の意見等	<ul style="list-style-type: none"> ●学校における食育の推進に向けて、栄養教諭、栄養職員の役割は大きく、その増員の必要性については県においても認識されている。しかしながら、財政的な制約がある中で短期的には増員することが困難であることから、栄養教諭や職員が中心となって、食育への意識や取組を一般教員に広げていくことが当面の課題となる。 <p>この点については学習指導要領にも明記され、県においても取組を促進していることから、各学校における実践こそが求められてくる。そこで、教員研修の充実、カリキュラムやプログラムの開発と普及など、実行性を高めていくための取組について県と協力しながら進めていくことが必要であるとする。</p> ●第1期奈良県食育推進計画の推進により朝食を摂らない児童・生徒が減少したのは大きな成果であった。ライフステージに応じた健康生活の提案は、世代ごとに分かりやすく取り組みやすいものになっている。したがって、あとはどれだけこの提案が周知・啓発されるかにかかっており、教育現場や市町村の行事に多く取り入れていく必要がある。また、ジャンクフードや清涼飲料水の弊害、食品添加物などの人体への影響などの情報についても、県民の健康を守るためにも積極的に学ぶ機会が提供されればと思う。 ●第2期奈良県食育推進計画では、ライフステージを乳幼児期から高齢期までの5つとして取り組んでいる。また、生涯を通じた取組を行うためにも、家族がそろって食事を楽しむことからはじめ、個々が調理ができ、食材や食文化について自然と学び、健康の維持、向上に努められ

たい。これらを実践するためには、学校給食における食育が重要となる。

- 食育については、家庭での取組だけでは限界であることから、その導入部分を学校給食が担っている。栄養教諭の存在が給食時間の食材を活用した教材となって、担任教諭と連携した食育の取組を期待する。
- 学校給食については食育推進基本計画の中においても重要な位置づけがされているが、国の栄養教諭の配置基準が低く、この基準のままの体制では行き届いた指導が難しいことなど、課題は多いと感じた。
- 生駒市の場合は、栄養教諭が担任教諭と連携を図り、校内放送の資料作成や児童・家庭向けの給食だよりの発行、学校に出向いての「食」に関する指導など、食教育についてよく取り組まれており、県内では先進的であろう。
- 農業の規模が小さい生駒市において、学校給食における地産地消を推進するためには、生駒市産の食材のみならず、奈良県産の食材の確保にまで視野を広げて取り組む必要がある。生駒市はセンター方式であるため、一定の規格の食材を1万食分確保する必要があり、加工品を活用することが地産地消推進の一つの解となることから、学校給食会の地場産物を活用した商品開発等の更なる推進が求められるところとなる。また、学校給食会においても開発商品の活用を各市町村に求めていることから、今後は商品の共同開発なども視野に入れつつ協力・連携していくことが必要であると考えます。
- 現状では奈良県産の食材に限られているので、県内の地産地消が国の基準にも達していないが、将来的に農家と契約して給食の地産地消の割合を上げる取組は必要であり、そのことが遊休農地の解消の対策にもなると思う。なお、100%海外に依存している小麦を利用したパン食は極力減らして米飯の給食を増やした方が良いと思う。また、食については全ての人の問題であるので、栄養教諭のみならず一般教員まで食育啓発の対象にしていることは望ましい。
- 県の特徴を生かした学校給食を実施するために、これま

でから県内の食材を使用した商品の開発がなされてきた。それは子どもたちの郷土理解や感謝のこころを育てることにもつながる。学校給食が食に与える影響は、小中学校の9年間だけではなく大人になってからも、少なからずあるであろう。地元特産の食材を使った伝統料理は、保護者の中には食したことがない方もおられるかもしれない。したがって、児童・生徒が学校給食で食すことが無ければ伝統を継承するところまでは難しいのではないかと感じた。

- 奈良県においては平成15年より「地場産物活用事業」の取組を開始し、現在は地場産物開発商品として米、柿を始め33品目が提供されている。それらは献立を工夫することで、これまでの伝統食だけではない新たな献立を創造している。
- 生産者や消費者の理解や流通体制の整備も確かに重要ではあるが、その前に我が国全体の問題ともいえる農業の衰退と食料自給率の低下という大きな問題が横たわっていることを痛感する。
- 昨年当委員会で視察した今治市においては、内閣府ニュースによると、昭和63年3月の市議会で『食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言』が採択され、以来、安全な食べ物の生産技術を確立し、学校給食等の充実を図ることにより、食べ物と農業に対する理解を深め、地域農業の振興と健康なまちづくりを推進している。このように今治市では、地場産業の振興と学校給食の充実が一体となって取り組まれており、この点が生駒市の今後の学校給食の在り方においても非常に示唆的であると考える。