

平成31（令和元）年度第1回恵那市学校給食運営委員会会議録

1.	開催日時	令和元年7月11日（木） 午後2時00分より
2.	開催場所	恵那市役所 第二委員会室
3.	出席委員	大畑雅幸、松村訓子、加藤秀生、林照男、柘植久裕、蜂谷明子、大木三恵、柘植 中 以上8名
4.	欠席委員	久保田芳則、田口雅徳、渡邊友子 以上3名
5.	事務局職員	加藤真治、成瀬浩司、市川新祐、安藤英幸、阿部聖二、後藤美波、大島侑子、杉山知聡、伊藤綾子 以上9名
6.	提出資料	「平成31（令和元）年度 第1回 恵那市学校給食運営委員会」
7.	議題	1) 学校給食の状況について 2) 恵那南地区学校給食センター統廃合について 3) えないっぱい給食について 4) その他

会議の経過

事務局	時間より少し早いと思いますが、全員お揃いですので始めさせていただきます。皆様こんにちは、本日は令和元年度第1回恵那市学校給食運営委員会を開催いたしましたところ委員の皆様にはご多忙の中、ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。すいませんですが、座って説明させていただきます。当運営委員会は、条例第4条第2項で会長が招集するということになっておりますが、前会長の小学校給食担当校長の石山校長が退職されたということで、教育長名にてご案内いたしました。再任された委員の中でお名前のわかる方もおられるとは思いますが新たに3人の方が就任されましたので、お手元の席次表、委員名簿、または机上のお名前にてご確認いただければと思います。本日の欠席は、恵那保健所の久保田所長様、中学校給食担当校長の田口校長様、栄養教諭の渡邊友子先生の3名となっております。学校医代表の蜂谷明子様は、会議があるということで少し遅れるという旨の連絡をいただいておりますのでよろしくお願いいたします。本日の資料ですが、表書きが平成31年度（令和元年度）第1回恵那市学校給食運営委員会の1冊となっておりますので、ご確認をお願いします。それでは開会に先立ちまして、教育長よりごあいさつをさせていただきます。教育長お願いします。
教育長	みなさんこんにちは、それぞれに大変お忙しいところをご出席いただきまして、ありがとうございます。第1回目の学校給食の運営委員会ですけども、ちょっと自分の頭の中で整理をしてみたときに、恵那市の学校給食で、ここ最近、進めてきて実績が出てきたこと、そしてこの後まだやらないかんことは何かということを考えるわけです。そうしますとここ3年ぐらいかかって積み上げてきたことというと、アレルギー対応の、ここにも多くの方が関

	わっていただきましたけど、対応マニュアルをよその市に負けないようなきちっとしたものを作っていただいて、今運用し始めてこれで2年、各学校が良好に運用出来始めているという自慢できることがひとつあります。そしてもうひとつは、つくづくこの頃、これは学校給食を食べているものしかわからないわけで、私どもは時に学校訪問行って給食をいただくことがあるので実感するわけですけど、恵那市の学校給食がその中身、物がいかにいいものを食べさせてもらっているかということを実感をします。今2年に一回ぐらい一般質問で恵那市の給食費が他市よりも高い、1食分が高いぞ、ということで質問が出るんですけど、こんなものは安くしようと思えば標準以下にすることはできると思うんです。けれどもずっと進めております地産地消、そして安全ないいものを、おいしくというような路線で子供たちに給食を提供しておりますので、そんなものはある程度、実費のほうにも反映して当然だろうと私は思っております。そのようなことを思って、私はこれは自慢のひとつです。このあと進めていかなければならないことは、ひとつには今日話題になることがありますけど、給食センターが1つ随分古くなってきておりますので、これを整理統合して、この先どうして行くかというようなことがあります。それからもうひとつは、この会で話題にしていることかわからないですけど、実は給食費が、小中学校でいうと集金の仕方が2通りあるんです。旧恵那市と恵南との集め方が違います。旧恵那市は学校経由で集めております。だから学校のほうから保護者さんに口座の指定をして、学校で決めた金融機関、大抵はJAとか、そこに指定してそこへ口座作ってもらって、そこから学校で集金をして食数分を市に払っている。だから学校がひとつ絡んでいるんです。恵南のほうは、水道料金と同じように市へ直接という形をとっております。そうするというと、直接のほうがいいんじゃないのと、今時滞納者があるのですから、学校を煩わしているのだけど、あえて煩わせないと、滞納者が増えてしまうという心配があって、旧恵那のほうは昔のまま学校が絡んで、要するに滞納者に対して請求を学校からしてもらって、というようなことで今の状況に納めているけれども、それでも結構あります。恵南のほうとか、旧恵那のほうでも山間地のほうはやっぱそんなことしなくても、給食ぐらいはきちっと払うのが当たり前という常識を持ってらっしゃるので、そういう心配がないわけです。というようなことを唯一恵那市が市町村合併して15年経って、未だ料金だとか使用料金を諸々を揃えて来たけれど、唯一あとこれだけが揃ってないんです。集め方が揃ってない。当然旧恵那は金融機関を経由しているということは、保護者が今の金融機関から金が落ちるときの手数料を保護者負担で払っているわけです。年間おそらく千何百円ぐらいだと思いますけど、全部合わせれば保護者負担の金が出てくるわけで、こういうものをいつ切り出して、どういうふうに揃えていくかという
--	---

		のが私のひとつの流れの懸案です。今日の運営委員会、場合によっては議題のひとつでしょうね。こうなるというのが当面あります。3つ目には、アレルギー対応のマニュアルだとか、滞納があれですけど、今度は給食センターの対応が旧恵那のセンターがまだ対応ができてないので、今準備はしておりますけど、これをきちんと確立すること。これだけが当面恵那市の学校給食でやっていかなければいけないことだなというふうに思っております。また委員の皆様から、私が気づいていないことがありましたら教えていただきたいと思います。ちょっとあいさつにしては長い話をしてしまいましたが、どうぞよろしくお願いいたします。
事務局		ありがとうございました。次に運営委員会委嘱書の交付に移ります。恵那市学校給食運営委員会条例第3条第2項の規定による役職の異動がありましたので、委員の方に委嘱書を交付しますが、代表受領ということで、小学校の給食担当校長をお願いいたします。(代表受領)
事務局		ありがとうございました。今教育長が申されましたように今回新しく委員になられた方は、各机上に置かさせていただきました。ご確認いただきまして、間違いがないかどうかを見ていただきたいと思います。よろしいでしょうか。(確認) それでは次に役員の選任に移ります。前会長が退職で会長が空席となっておりますので、新たに会長の選出からお願いいたします。それでは運営委員会条例第4条に基づきまして、会長の選出をお願いいたします。同条第4項で委員の互選により選出となっておりますが、どのように選出したらよろしいでしょうか。 (意見なし) もしよろしければ事務局案を用意しておりますが、いかがでしょうか。 (「異議なし」の声あり) ありがとうございます。では本日欠席ですが、中学校の給食担当校長の田口雅徳様をお願いしたいと思います。田口様におかれましては、本日体のほうの諸事情があつて、急きょ欠席という連絡をいただきました。事前に会長就任の了解はいただいておりますので、皆様ご了承ください。よろしくお願いいたします。続きまして前副会長の田口様が会長に就任されたということで、副会長の選出をお願いしたいと思います。こちらのほうも委員の互選により選出となっておりますが、どのように選出したらよろしいでしょうか。 (意見なし) もしよろしければ会長と同様、事務局案を用意しておりますが、いかがでしょうか。 (「異議なし」の声あり) ありがとうございます。では小学校の給食担当校長の加藤秀生様をお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。(拍手)

		では、加藤様にお願いしたいと思います。加藤様お席の移動をお願いします。 (加藤様、副会長席に移動) 副会長に就任するということであいさつをお願いしたいと思います。
会長		副会長あいさつ 新ためましてこんにちは。副会長を仰せつかりました。中野方小学校の加藤といいます。中野方小学校ですが、毎日ホームページを更新しているんですけど、時々給食をホームページに載せていますので、是非ごらん下さい。自分の好きな給食はあまごの唐揚げ、とてもおいしい。いつもおいしい給食ありがとうございます。よろしくお願いします。今日会長の田口先生が今言われた事情なので、私が代理を務めさせていただきますので、よろしくお願いします。(拍手)
事務局		ありがとうございました。恵那市学校給食運営委員会条例の第4条第2項の規定により会長が議長をお願いすることになっておりますが、今回の諸事情によりまして、加藤副会長に議長を務めていただきますのでよろしくお願いいたします。
議長		お願いします。もう一言ちょっとしゃべらせていただいて、私本年度栄養教諭研究部会の顧問をさせていただいております。11月17日に県の学校保健研究大会が恵那市で行われるんですけど、それに向かって栄養教諭の皆さんが食育連携というテーマで実践をまとめて下さっています。さらに今までもやっているのかもしれませんが、2学期に実践しますプロの料理人の方と協賛した資料づくりも進めていただいて、非常に興味深い取り組みだなと思って感心しています。栄養教諭の皆さん大変なお仕事だと思うんですけど、是非明るく元気においしい給食を作っていただくというか、食育を本当に給食の時間が大事なんです。そういう子供たちの本当に楽しみな時間であり、大切な教育の時間だということで、またがんばっていただけることを応援しております。本日ですけど、恵那市の学校給食の更なる安心安全ということで、自分も勉強をさせていただきたいと思いますのでよろしくお願いします。それでは議題のほうに進みます。学校給食の状況について、①令和元年度現状等について、②平成30年度報告等について、この2つについては関連がありますので、併せて議題といたします。それでは事務局の説明をお願いします。
事務局		資料に基づき学校給食の状況のうち「平成31(令和元)年度現状等について」P4～要約説明
事務局		資料に基づき「学校給食平成30年度報告について」P5～要約説明
議長		事務局の説明が終わりました。この件につきましてご質問、ご意見はありませんか。(意見なし)
議長		よろしいですか。(はい) それでは次に進んでいきたいと思います。8ペー

		ジの恵那市学校給食基本方針と令和元年度学校給食年間計画は関連がありますので、併せて議題とします。それでは事務局よろしくお願いします。
栄養教諭		資料に基づき③「恵那市学校給食基本方針について」、④「平成 31（令和元）年度学校給食年間計画について」P9～P13 要約説明
事務局		資料に基づき「給食計画及び連絡事項」P14 要約説明
議長		事務局の説明が終わりました。ご意見、ご質問はありませんか。
議長		特に無いようですので次の議題に移ります。⑤「アレルギー対応について」を議題といたします。事務局の説明をお願いします。
事務局		資料に基づき⑤「アレルギー対応について」P15 要約説明
議長		事務局の説明が終わりました。ご意見、ご質問はありませんか。 (意見なし)
議長		せっかくの機会なので、学校関係者なかなかいないので学校の現場で給食食べているの、自分だけですか。 ちょっと聞いてもいいですか。議長やりながら聞くというのは失礼なんですけど、それこそ職員室で自分食べていまして、検食というのがあって、子供たちより先に食べるのでさみしいんですけど、職員室のメンバーの中にきゅうり系のアレルギーの人がいるんですよ。それで用務員さんがいつもきゅうりを細かく、一生懸命取って、その子に準備するというシステムになっていまして、お母さんみたいな方なので、快くやっていただいて非常に和やかなんですけど、そこでやっと気づいたんですけど、きゅうりが本当に多く出て、ほぼ毎日ぐらい出てくるので、ほぼ毎日用務員さんが取っていただいて、季節的にそういうものなのかと思うんですけど、きゅうりは減らない。用務員さんがすごく一生懸命取ってくれるのを見てると本当にきゅうりがよく出るということに気づきまして、なんか恵那の特産きゅうり、とかあるんですか。
栄養教諭		そうではなく、夏というのもあって、旬なので、旬の野菜を多く取り入れているということもあって、今月はきゅうりが多いです。冬に減るかというところでもない。
栄養教諭		最初に処理の関係できゅうりだと処理が割りと楽というか。小松菜とかを洗ったりするよりもきゅうりの方が手間いらず出来るので、野菜としても必要量取ろうと思うとかなりいろんな種類入れなきゃいけないんですけど、きゅうりだとその分彩りも緑で、処理も半分以下は手間が省けて、かさ増しが出来るということもあって頻発しています。冬はたぶんもうちょっと控えめになると思います。
議長		このことだけを話そうと思って、すぐ近所に学校を支えて下さる方がいて、その畑からもいつもきゅうりが届くんですよ。ありがとうございました。伝えておきます。冬になるとちょっと減るんですね。何かご意見、ご質問あ

		れば。
委員		私も串原の中学校でおいしい給食をいただいております。ありがとうございます。給食の前に放送で今日の献立はという説明を必ず読んでくれるんですけど、結構給食の時って給食のメニューの話題で子供たちが盛り上がっていて、本当に栄養士の先生方が考えられたんだろうと思いますけど、放送がとってもわかりやすく、中学校にいても小学生でもわかりやすく、今日のトマトは串原産なんだって、じゃあこのトマトかなといいながら、放送を聞きながらおいしくいただいているんですけど、あれっていうのは明智給食センターだけではなくて、どこのセンターでもやられてみえるんですか。それが素で私たちの知らないことがわかったりするんで、他の放送はあまり聞いてなくて、給食についての放送は子どもたちが真剣に聞いているので続けていろいろ教えて下さい。お願いします。
議長		そのほか。
委員		学校にありますので、養護教諭の〇〇と申します。先ほどのきゅうりの話ですが実はうちの職員もたまたまきゅうりの話題が上がったんですが、先日藤先生が旬のお野菜はとても体にいいんだと、ただコストもかからないし栄養価も高いんだと2年生で出していただきました。私もきらいだと言った職員に旬のものですからと答えをして、たまたま嫌いな人がいたんで、それでその話題になっちゃんですけど。旬のものを食べて下さいと職員に言ってみました。私の感じるのは職員も本当に若くなってきたので、担任は全部20代、30代が占めていまして、年のものは校長、教頭、教務、養教って、給食は食べていると思うんですが、若い人が野菜嫌いというか、野菜を好んで食べないケースが高くなってるといふうに子どもだけではなく。子供たちの給食の様子を見て回っても、先ほど放送の話がありましたが、放送の係で来ている子が食べるんですけど、きゅうりばっか残っている。もう放送でこれで終わりますという話をする時間帯にきゅうりだけが残っている。なかなか子どもたちの野菜嫌いは増えているのかなというふうに感じました。家ではもっと食べないと思うんですよ。いらないといったらもっと食べないんだろうなというのを一生懸命給食センターも出していただけるので、いろんな食材に触れることもでき、放送でもこの食材はこういうことですよとか。今日はそれぞれこういう意味があるんですよとか。噛み噛みメニューということでいろんな工夫がされて出してくださっているので、私はありがたいなと思いながら、子供たちにもそれを指導をなるべくするようにしています。ずっと何年も前に学校保健会でこういう3グループに分けた黄緑色のシートを保健会で買っていただいたんですけど、保健室の隅っこにずっと眠ったままだったんです。なのでずっとそれを広げたくて、やっと昨年度から掲示板を事務員さんに作ってもらってぱっと張って、そこにパウチで食品カードを

		作り、子どもの係りにやらせようと思ったんですけど、なかなか係りもいろいろ忙しいので、私がやっていると寄ってくるんです子供が、だから一緒に寄ってきた子供たちと今日はきゅうりとキャベツと、それは緑の食品だねとか、今日はお肉は赤だねとか、ということを日々細々とやっているんですけど、そのうち子どもたちが今日はいっぱいいろんな食品入っているねとか、先生少ないねとかって、昼休みになってチェックできるので、そんなちょっとずつのところからの食育と思ってやっています。給食はありがたいなと思います。
議長		ありがとうございました。ほかいかがでしょうか。
委員		ひとついいでしょうか。遅れてすいません別の会議で、すいませんでした。さっきのだしをつけて薄味で、という話ですが、毎年そうなんです東濃地方って塩分高い、摂取率高いんですよ。私も濃いほうが好きなので、すごいわかるし、家庭が濃い味なのでこれ以上薄くしちゃうときっと余計に食べないです。子どもさんたちは、今ずっと塩分量を見ていて、センターによって平均が違いますかね、3グラム以上が多いかとか。塩分量を見ると。
事務局		はじめの4月が中学校用です。11ページが小学校用です。12ページも小学校用です。
委員		それで11ページ、15ページの塩分量少し少ないなと。
事務局		13ページが中学校用になります。
委員		そういうことですね。ちょっと比べようがないですけど、たまに4グラム以上と、もう1日の摂取量の半分以上を占めてしまうということになってしまって、夏はいいんじゃないと私思います。そのぐらい塩分取ったっていいと思いますが、これ絶対的に考えていかないかんことですけど。ちょっと4以上はちょっときついな。
栄養教諭		私も献立を立てるときに。パンと麺の日、特にパンなんですけど、パン自体に2グラムぐらい入っていて、もうスープを薄くしても、どうしてもパンの日は高くなってしまって。
委員		パンの塩分高いんですよ。
栄養教諭		スープは薄いから子どもなんかあまりおいしくない。ちょっとかわいそうな感じ。パンの日はごめんなさい。今の現状になっています。
議長		パンは少ないわね。恵那のほうは。
栄養教諭		そうですね。
委員		ひとつの課題なんだろうなと思うけれど、私もこういうのが好きなので、なんとも言うわんけど、県へ行くと東濃と飛騨は塩分摂取量が2グラムずつ多いぞと言われるので、飛騨は漬物を食べられるので多いんだろうけど。東濃はちょっと減らさないかんかなと、みんなで考えていかないかんかなと思います。ありがとうございました。

議長		ありがとうございました。そのほかよろしいでしょうか。
委員		ひとつよろしいですか。定期的に残量調査をされていますけど、たぶんどこもそうなんですけど、残量調査というのは主にどういったことに、どういうことで、残さないように指導して、残量は串原小中はきつとないと思います。ほとんど食べてしまうので、残すと次に減らされちゃうよみたいな感じで、私が気にしているのが、残量ないんですけど、明智小学校は結構日によっては残量が多かったんで、あれはどういった意図でというか。
栄養教諭		パンの規格とか元々は材料どれくらいで、実際に食べているものはどれくらいか、恵那市とかここら辺で調べているわけではなくて、もう少し大きいところで調べていました。どれくらいのご飯の量が適正かとか、パンの大きさをどうするかという基本資料にされると思うんですけど、栄養価としては実際昼食としてはこれくらい取れているから、基準をどうしていくかというような資料にされるんだと思います。残すで、次は減らすぞというものになっていくわけではないと思うので、食べてねと指導には行くかもしれませんけど。
教育長		昔そうやってやりよった。平成の初めのころ、担任の頃給食委員とかになると残量をゼロにするぞと、空っぽで返していたらたっぷり入れてくれるもんで、喜んでいた。
栄養教諭		調理員さんたちはどこのクラスが残すかだいたいわかるので、つついおまけが行くということもあります。
委員		市としては統計を出したりだとか、これみんな苦手だなとか、このメニュー不人気だなというのは、作って見えるんですよね。背景としては。
栄養教諭		毎回6月と11月に県から実施するようにと文書が来ますので、ちょっとそのように集計をとって、各学校の結果はこうでしたよとお知らせするのと、私たちも献立を立てているので、できるだけ昨年度とか6月から11月にどう変化したかというのを見たいということもあって、似たような献立をセットで毎年同じように、ちょっとずつ変えたりするんですけど、その献立自体これは記録なかったねというよりは、判断の終わりに入っていることが多いので、6月中によりは11月中の方がに食べたねと感ずることもあるかなと思います。
議長		よろしいですか。(意見なし)
議長		それでは15ページからのアレルギー対応について、議題といたします。説明をよろしくをお願いします。
事務局		資料に基づき「アレルギー対応」P15 要約説明
議長		それでは今の件につきまして、ご意見等ありましたらお願いします。
事務局		すいません。一番下のアスタリスクのところにありますけど、特別支援学校は1名山岡のほうで対応させていただいております。

議長		アレルギー対応について、別に委員会があるんですね。
事務局		はい。別の日に開催がありますので。
委員		4、5年前に私が武並小学校に居たときだと思うんですけど、旧恵那のセンターではアレルギー対応出来ないから、対応出来るセンターを考えているというような話が急にありまして、急に所長さんからお電話で出てこいということがあって行かせたことがあるんです。会が1回こっきりで、そのあとどうなったかは私も全然、今回も出していただきましたけど、旧恵那と恵南と対応が違って、アレルギーのある子は何も食べられないという日があって、お弁当を持ってきて、ある学校の栄養教諭に聞くとお昼になるとお弁当を1個ずつ温めてあげて、みんなと一緒に食べられるように準備してあげるからってという話を聞いたことがあるんですが、保護者の方も思っているんじゃないかもしれませんが、同じ恵那市に居て、給食費の集金の方法が違うという話がありましたが、アレルギー対応という点では、施設的な面は費用もかかって大きい問題だと思うんですが、子ども達に違っているという点がこのあと話があると思いながら養護教員としてもどうしても気になっていることがあります。
事務局		恵那市学校給食センターのアレルギー対応の調理室の話ですが、今年度中に計画をまとめまして、来年度以降で実行に移していく計画をしております。まだ決定ではございませんので、近いうちに結論が出てくると思います。
議長		よろしいでしょうか。なかなか自分も恵那市に今年また来させていただいて、前の多治見にいたときが自校給食でして、アレルギーをやるかやらないか。業者委託しているようなところがあって、本当に大変で人も入れ替わってなかなか位置付かなくて、本当アレルギーも含めて食のこと、いろいろ限界になってきているんで、保護者の要望もいろいろありますし、丁寧に対応していくんですけど、非常にデリケートな問題だなということは思いました。では、続きに行きます。16ページになります。恵那南地区学校給食センターの統廃合について、事務局よろしくお願いします。
事務局		恵那南地区の学校給食センターの統廃合につきまして、山岡学校給食センターの市川と申します。よろしくお願いします。恵那南地区の給食センターの統廃合について、これまず背景がございまして、今社会的な現象ですけども、少子化がどんどん進んでいく、児童生徒数も数が本当に少なくなっております。そして恵那市には4つの給食センターがありまして、恵那のセンター、そして岩村、山岡、明智があります。特に岩村の給食センターの老朽化が著しくなってきた。こういう背景がある中で実は昨年1年間かけて、教育委員会の内部でそのあり方について検討して参りまして、その検討結果と方針案がまとまりましたので、この場でご説明をさせていただきたいと思っております。16ページの2番です。方針案というところをご覧ください。方針案は、大

		きく3点です。まず1点目です。老朽化した岩村学校給食センターを廃止して、現在岩村学校給食センターで給食を供給している岩村地区の小中学校、子ども園は山岡の学校給食センターで、そして上矢作地区の小中学校、子ども園は明智学校給食センターで対応いたします。2点目です。山岡学校給食センターで給食を供給しています恵那特別支援学校の給食事業は、給食数の処理能力を考慮して、恵那市学校給食センターで対応します。3点目、統廃合の時期は、山岡、明智学校給食センターの給食処理数と減少する児童生徒数園児数の動向を考慮しまして、令和4年度からとします。これが今後進めていく方針案でございます。参考としまして、各センターの現状と令和10年度までの児童生徒数の減少していく表を添付させていただきました。実はこの資料は議会にも上げさせていただいております、関係します岩村町と上矢作町の自治体のほうにもすでに足を運んでおりまして、関係する町、今は地域の皆様には説明をしているところです。今後それぞれの関係地域の保護者、PTAの方にも説明をして参って行こうかと思っております。もう少し言いますと、3番のほうの真ん中の各センターの完成年月日をご覧くださいますと、恵那のセンターは平成8年、岩村センターは平成4年、山岡センターは平成12年、明智が一番新しく平成16年の建設となっております。実は岩村センターの老朽化が何が激しいかといいますと、平成28年度、29年度に雨漏りをしてしまう。雨漏りをするということ事態は衛生的によくないという。そこが一番のネックとなっております。そしてどのセンターもボイラーを使っておりますが、岩村は平成4年に入ったボイラーなんですけども、ボイラーは15年ぐらいで更新になりますので、過去に1回更新した時期がありまして、平成21年度に1回更新しています。ちょうど令和4年になってくるとちょうど15年ぐらいになってくるので、ボイラーの時期、管も傷んできているということから、この令和4年度ということを目標に進めて行きたいなと思います。ここに方針案とございますが、ここの場で皆さんの意見を聞いて、承認が得られれば、この案をとってこれから各地域の保護者の皆さんに説明に行こうと思っておりますので、よろしくお願いいたします。以上でございます。
議長		ありがとうございました。それではこの件につきまして何かご質問等ありましたら、よろしくお願いいたします。
委員		質問していいですか。特支、今、旧恵那に移すとおっしゃいましたけど、そうすると相手がそこだけは県の施設ですね。
事務局		特支学校にも5月の初旬にこの件についてはもうお話しさせていただいて、市としてこういう方向でおりますとお話しさせていただいたところ、市の骨子に委ねられるといったような、そういった返事をいただいております。
委員		少子化なんだけれど、一番減らないところですね。食数が。

事務局		そうです。現在の支援学校は約 250 食です。この数というのは 10 年後もきっとそれほど減ってこないということなんですが、恵那市の食数をご覧くださいますと処理能力 4,500 食、現在恵那市のセンターでは 3,300 食ですので余裕がある中で恵那市からということになります。
委員		大人、先生が召し上がってみえるからそんな量なんだ、半分以上は先生ですよ。
事務局		特別支援学校は小学部と中学部以上ということで、現在作っているのは小学部は 46 食、あと 193 食については、中学部以上の量で作っております。
議長		ちょっとメニューも同じような。
事務局		メニューはセンターで作るメニューでそのまま一緒です。
議長		よろしいでしょうか。〇〇先生何かある。
栄養教諭		今まで私は岩村と山岡に勤務させていただいたので、食器等のやり方であったりとか、調理員さんたちにはこういったように、移行していくよという話は今されていますか。食器関係が全く違うので、子どもたぶんわからなくなるというのもあると思いますし、岩村はハヤシライスの際はご飯とルーというふうで別食缶になるんですけど、山岡の場合はワンプレートの中にご飯とルーというふうになるのでやり方が若干、子どもの配膳の仕方が違ってきたりとか。食器関係は統一されるのか。そのセンターごとに統一ということになりますよね。
事務局		食器については、岩村から山岡に移す以前の問題で、山岡のほうの食器に統一していく方向です。
栄養教諭		アレルギー対応もまた岩村、山岡全然違うんですけど、上矢作も違う。明智と対応が違うので、そういったころでは、アレルギーの方針も併せて統一して行かないと保護者の方は混乱されると思うんですよ。
事務局		そうです。3 センターのアレルギー対応を進めていくと。今は岩村と山岡のアレルギー対応は若干違う。当然上矢作と明智の対応も若干違うので、その辺のところは、今後調整をして行かなければいけない課題です。
栄養教諭		恵南のセンターとして、アレルギー対応を統一化して行くという方針ではないんですか。食品の対応が岩村だと、乳製品はしないんですけど、山岡と明智はしてたりとか、違うんです。魚は岩村はやらないけど、他のところはやってあげたりとか。逆に岩村はやってあげるけど、山岡、明智はやってあげないというものもあるので、そのアレルギー対応の対応品目が違うので、その対応品目は揃えて行くべきだと思うんですけど。
事務局		出来ることの対応はしていこうと思ってます。ただそのセンターでしか出来ない対応とどうしても出来ない対応があると思うので、そこを調査して行かないとまだここではわかりません。
議長		ハード面はだいたい終わったと言ったけど、その中の細かいところはまだ

		検討できてない。
事務局		食器、食缶の適合のことであつたり、例えば洗浄、食器を洗う洗浄器がそこに適合するのかどうかということであつたり、あるいは配送車の上げ下げも、最後そのセンターに合うかどうかであつたり、細かな調査をこれからしてあげないといけない。そういう状況です。大まかなところの方針が決まった段階で調査をすすめてまいります。
議長		結局、学校とか特にセンターさんが一番内部の事情がわかってみえるのでそこを調整していくということになると思いますけど、子どもさんに関していえば、学校にいますので、学校の関係者とその子どもや保護者の方が安心できるような対応になっていかないと話がこじれてというふうになってしまうので、その辺りを調整していただけるということだと思いますけど、またそういったところで進めていってもいいですかね。
事務局		この内容はまた次回のアレルギーの対応検討委員会がありますので、そちらのほうで検討していくということになります。
議長		いろんな問題が出てくると思いますので、またいろいろ知恵をいただいております。そのほかよろしいですか。(なし) ありがとうございました。それではこの統廃合については、今市川所長さんが出されたような対応で進めていただくということでよろしく願いいたします。それでは続いて、えないっばい給食について、よろしく願いします。
事務局		17 ページからのえないっばい給食の実施について、ご説明いたします。ページ数は 17 から 19 に飛んでおりますので、18 に訂正をお願いします。このえないっばい給食は「はたらく、たべる、くらす」に重点を置いた主要事業の「たべる」の中の新規事業のひとつで、恵那市では地産地消を推進するために、毎月 19 日を「ふるさとの日」として恵那市産、岐阜県産の食材を取り入れて給食を提供しております。そのうち 3 回をこれまで以上に地元の食材をふんだんに取り入れた「えないっばい給食」と名付けた事業を実施していきます。目的としましては、地産地消をより推進するとともに地域の食材や食文化を知り、食に対する感謝の気持ちや地域のよさを学ぶこととしていきます。提供日は、7 月 18 日一部は 7 月 17 日です。それから 10 月 21 日、11 月 19 日の年 3 回としています。費用としましては、通常の保護者負担の給食費に市から 1 食当たり 300 円を助成してもらって実施します。食数は、恵那市学校給食センターで 2,950 食、岩村センターで 590 食、山岡センターで 300 食、明智センターで 470 食、計 4,310 食を提供いたします。メニューの第 1 回目は決定しておりまして、主食がエーナチキンカレー、主菜は恵那センターが大豆と小魚のえごまがらめ、恵南 3 センターがアーモンドと小魚のえごまがらめ、副菜は恵那センターが串原こんにゃくサラダ、恵南 3 センターが

		ゆでとうもろこし、デザートは柚子はちみつ寒天ゼリーとなっております。 チキンカレーの恵那鶏は上矢作産です。えごまは恵那農高産。野菜は恵那市各地から仕入れます。詳しくは右側の小さい図面がありますけども、こちらのほうの産地マップのほうをご覧ください。次の２回目ですけども、献立はまだ決定しておりませんが、栄養教諭の考えたメニューとなりますが、デザートとして恵那南高校と恵那川上屋で第６次産業で作っている恵那栗を使用したデザート、くりきんとんということを聞いております。こちらが提供されます。３回目は恵那農高の生徒が考えたメニューと恵那農高と銀の森がコラボしたデザートが提供されることとなります。また第１回目の７月１８日は東野小学校の３年生と農畜産物生産者、小坂市長が給食の時間に一緒に試食しながらの交流会が東野小学校のほうで行われます。小学生と生産者との交流が目的で子どもたちが生産者に対しての質問をして生産者が直接答えるというようなことが行われるというふうに思われます。この試食会には、各新聞社やアミックス、岐阜県の学校給食会等の報道機関が取材に来るというようなことを聞いておりますので、よろしくお願いします。以上でございます。
議長		ありがとうございました。それでは今の件につきまして、質問等ございましたらお願いします。 (なし)
議長		よろしいですか。それでは今ずっと議題進めて参りましたが、今までの中で、また他の観点についてでも結構ですが、何か事務局のほうからありましたらお伝え、お知らせしていただきまして、このあとその点以外でもいいですのでご意見ありましたらお願いします。事務局は何かございますでしょうか。 (事務局は特になし)
議長		それでは委員の皆様何かありましたら、よろしくお願いします。
委員		２週間ぐらい前だったかな、栃木県かどこかで小学生が自分達で作ったジャガイモを作って食べたらばたばたという事件がありました。余り細かくニュース見なかったんだけど、たぶんソラニンだろうなと思うんですけど、ジャガイモだから、早生取って小っちゃいのにソラニンが多いですよ。まだしっかり大きくなってる給食センターで買うようなやつじゃなくって、自分たちで作ったものだから、小っちゃいやつも食べちゃえ食べちゃえみたいな、で食べたんだろうとか、そういう知識的なものだろうなとニュースを見たんですけど、そういう給食センターはプロが作っているのでもいいんですけど、ああいう時っていうのは担任、それこそ担任自身が今、２０代とかものすごく若くって、小っちゃいのに毒物質が多いよとか、それから芽の周りが多いよとか、ご存じじゃない可能性が高いじゃないですか、そういうふうにして、そういう実習とかということ、やることは大事なことだと思うん

		だけれど、そういうのを学校に一人くらい目を光らせる、養教の先生も 20 代に、先生たちとこう二極化してみえて。目を光らせる、頼りになるっていうところになると、そういう実習をするときの安全チェックというのをどうしたらいい。そのニュースを見て何人も入院したというのを見て思いました。すごく大事なことで、自分たちで芋を作って蒸かして食べたというのはすごく大事。
委員		去年、一昨年とか、県だったのか、食の安心図みたいなものが送ってきていて、学校で受け付けるんですけど、私のところへ来るので、私そこで見て、これこれちょっと心配だなと思って、私は職員に引き継ぎして、みんなで気をつけてねという話をしましたけど。そう思って動けなやれるんですね。するっといっちゃったら、という気はして、6 年生がジャガイモの栽培を理科で勉強していて収穫はするんですけど、その後、家庭科も重ねて、調理しようかという話になったり、以前私どこかで収穫はしたけどどこか日の当たるところに置いてあって、青くなってちゃうというか、あれって思ったことがある。年だけとっているもので、そういうところにも意識がない可能性は多くなっている、そういう経験がない、だから先生がおっしゃるそういうようなことは、これは部会で話そうと思っていましたけど、皆目を光らせてね。若い先生も多いので、と思っていますが、難しいですね。
委員		難しいよね。だけど安心安全につながるというか、ばたばた倒れてという、ニュースですごくたくさんの方が入院したと言っていたから、3～4 年前にもそういう事故があったんですけど、結構ベテランの女性の先生が指導していた。年は関係なくて、百戦錬磨。意思があるかないかというか、そういうことを伝えていかないと事故があってからではダメなので、難しいですね。
委員		養教部会ではお伝えしようかなと思っています。プリントも作っていいこうと思います。いろいろあると思うので。
委員		いろんな面から啓発していく、こういうふうになるのかな。
議長		本当に難しいね。結局 6 年生は理科でジャガイモ使うので、光合成とかで使うからやっとするけど、ほったらかしやね。それも問題やないですか。職員が掘ってどうしようねみたいな話やもんで、結局いろんな経験がないということがそうになっていくんだけど、ジャガイモが出来とるのにほったらかしですよ、理科の実験したらおしまい。だから難しいことって、厳しいこと言っていけばもうやれないということですね。何か起きたらっていったら、歯止めかけちゃうから。なのですごく難しい問題なんだけど、やっぱりそういう子どもの頃からそういうことに触れ合ったりするそういう子供たちを育ててくということも大事だし。先生じゃなくて。なんか難しいとは思いますが。ただそういう事故みたいな事案が起きた時には紹介しながらみんなで考えていくしかないし。人ごとにしないように自分たちで考えていこうということ

		は現場はやっていると思うんですけど、逆に言うとやらない。作ってもほったらかし。誰かが片付けてくれるだろう、職員がいっぱいのも現実です。だから勉強だけで、勉強の材料だけと考えちゃって終わりみたいな、そういうのもあるからね。そうやって食べさせてくれるような先生は逆にいろんなことを考えてやったけど、そういうことが起きてしまったということで、かわいそうだなと、結果論ですけど。ありがとうございます。他はよろしいでしょうか。せっかく来ていただいたので、もし何かお話ししていただいてない先生方。
委員		先ほど教育長さんが話されましたけど、市の市民講座でプロに習う料理というのを、我々調理師協会の中から若手が市民講座でやっています。先ほどそういう機会を栄養士さんたちに取り入れていただくというようなお話をされましたけど、そういえば今までやったことはないんでしょうかね、みなさんは。市民講座で私みたいな若手が、調理師協会の若手が市民講座の中でプロに習う料理というのをずっとやっているんですよ。そういうところでお話を聞いたとか、料理やりなされたとかありませんでしたか。
栄養教諭		その主催はどこがされているか、ちょっとわからないんですけど。
委員		市民講座ですから市がやっております。
栄養教諭		去年からプロの料理人とコラボしてというのは健康推進課のほう为主催して、健康推進課のほうでも小学生を対象に夏休みに文化センターで子どもたちを集めて、実習するというのをやってみえるらしいですし、中学生を対象にというのも去年からで、栄養教諭とか、教科の中でやりますので、家庭科の先生とかと1時間やって、そのあと2時間。プロの方に来ていただいて、地元のものをたくさん使ったとか、野菜をたくさん取り入れたというような恵那市の健康に関することで問題になっていることを少しでもかなえるというような、そういうような内容でそれに使用するというのは、去年は西中学校と岩邑中学校。
教育長		数日前に岐阜新聞に載っていたのはどこか。
栄養教諭		上矢作だと思います。今日が北中でやってきました。
栄養教諭		これとは少し違うのかなと思っていますけど。
栄養教諭		コースとして今年夏に調理実習というふうで、私たち栄養教諭部会のほうで講師に料理人さんがみえて、基本のだしの取り方とか、そういう調理技術を学ぶというのは夏にやりました。
委員		なるほど、例えばB級グルメで恵那のハヤシライスを宣伝していて、店でそれをやりましょうということになっているんです。なかなか100%伝えるのは難しいんですけど。こないだも瑞浪の中京高校で、調理科がありまして。今度は地産地消の東濃の食材を使ったグランプリをやろうと。その時にうまくとらえた方、その次の2番目のラーメンがあるかたがどうかこの東濃で飲

		食店の皆さんに是非これを献立に入れて出してくださいという方法で。
教育長		恵那ハヤシが出たこともあったよ。
委員		給食センターもやっていますよ。あとは料理人さんに来ていただいて、毎年6年生が恵那ハヤシをやってお世話になりますが。
教育長		給食にも出たことがある。
事務局		一昨年の給食フェア1月の時にえなハヤシを出しました。
委員		観光協会でも。
栄養教諭		チラシもいっぱい・・・。
教育長		この間チラシに出てきた、若手といってもベテラン、あそこに出ていた人も結構、岡田さんとかあの辺やら。(そうです)あの人たちによろしく教えていただきながら、始まってまだ3年ぐらいかね、これからどんどん広がっていくと思いますし、あの方々も調理師の方々も忙しい中で無理してやっとなんでいただく部分もあるので、かつての食改という。
委員		食育改善推進委員。
委員		今もやってみえますか。
教育長		やってみえます。これは学校でお願いしているのです。
委員		元気な食改と、元気じゃない食改がある。岩村の食改がめちゃ元気、若手もオッケーで、イメージなんですけど。
議長		ありがとうございます。そのほかよろしいでしょうか。 (なし)
議長		ありがとうございました。何もわからないまま議長ということで進めさせていただいたんですけど、給食ってこれからますます大事だし、食については本当にどんなことでも大切にされてきますので、またいろいろ教えていただきながら学校のほうでも進めて行きたいと思います。それではこれを持ちまして令和元年度の第1回の恵那市学校給食運営委員会を終了させていただきます。みなさんどうもありがとうございました。

令和元年8月2日調整