

令和3年度第1回恵那市総合教育会議議事録

日 時 令和3年9月27日(月) 午前11時00分～午前12時30分

場 所 恵那市学校給食センター 会議室

会議次第 1. 市長、教育長あいさつ

2. 議題

(1) 食物アレルギー対応食について

(2) 来年度に向けての教員配置の見通し

出席構成員：恵那市長

(6名) 教育長

教育委員

小坂 喬峰

大畑 雅幸

樋田 千史

後藤 伸子

西尾 修欣

村松 訓子

事務局： 副教育長

教育委員会事務局長

教育委員会事務局次長

教育総務課長

恵那市学校給食センター所長

教育総務課係長(記録)

西尾 朋子

長谷川 幸洋

鷹見 健司

佐々木 和美

市川 新祐

原 久晃

講師： 大井第二小学校栄養教諭

加藤 侑子

開会（午前 11 時 00 分）

◆事務局：教育総務課長

令和 3 年度第 1 回恵那市総合教育会議を開始します。

設置要綱第 5 条に基づき会議を公開し、第 6 条に基づき議事録も公表します。

1. 市長、教育長あいさつ

◆市長 皆さん、こんにちは。大変お忙しい中、また本日は場所を変えての総合教育会議ということで、ご参加をいただきましてありがとうございます。

私から、挨拶ということでございますので、緊急報告など申し上げたいと思って参りました。

1 つはコロナの件でございますが、恵那市も 7 月から、コロナの感染者がたくさん出まして、8 月だけでも 88 人という数でございました。また、既に情報が行っているかもしれませんが、この 8 月、9 月は、実はお子様の感染が結構多かったということもありまして、各学校では随分コロナ対策をしていただいていると伺っております。

ただ、ここに来て、全国的には収束の兆しが見えてまいりまして、いよいよ 9 月末をもって全面的に解除になるのではないかと、国では議論されております。岐阜県についてもそのようになりそうな気配でございます。また、本日、食物アレルギーの話をし伺うということで、この給食センターを造る頃、私は財政の担当で、新しい給食センターの建設の中では食物アレルギーの議論はあまりなかったかもしれません。今では子供たちのアレルギーの問題も、随分と大きなテーマとなっています。合併後、旧恵那市と旧町村で取扱いも違い、これが、やっとなつの解決の方向に向けて動き出すと思います。特にお子様をお持ちのお母様や、女性の方にとって、非常に興味のある話だと思っておりますので、本日は様々なご意見を頂けたらと思っております。最後に、先日何気なくテレビ見ていましたら、アフリカの子供たちの放映の中で「給食が私たちの唯一の栄養源」というようなことで、一生懸命給食を食べる姿がテレビで流れていました。恐らく日本でも給食の制度が始まった頃というのは、子ども達にちゃんとした栄養を取らせたいという、そんな思いからスタートしたのだらうと思っております。しかし、今や、栄養過多や偏った栄養の取り方というのも非常に問題になっているのではと思っております。そうした食生活や生活水準そのものが変わりゆく中で、給食もしくは給食センターの在り方を再度見直すことも、必要になってくるのではないかと考えます。今後も、食物アレルギーへの対応、そして給食の在り方そのものについて、ご議論を頂きながら進めてまいりたいと思っております。本日は、最後まで活発にご意見賜りますよう、よろしく願いいたします。

- ◆教育長 改めまして、おはようございます。市長さんにおかれましては、県の新型コロナウイルス対策本部会議の話もあった中、急なことでしたけど、ご都合合わせていただきましてありがとうございます。教育委員さん方には、この総合教育会議、午後から定例会がございますがよろしく申し上げます。給食に関わっては、特に旧恵那市だった地区は、食物アレルギー対応については、長年対応していただくようにご意見を頂いていましたが、施設の関係で対応できなかったことが、いよいよ対応できる。併せて、食物アレルギー対応のしっかりしたマニュアルもできまして、市民の意見にある程度応えていけると思っているところです。本日の総合教育会議、限られた時間ですが、よろしく願いいたします。

2. 議題

(1) 食物アレルギー対応食について

◆教育総務課長

皆さんの前に給食が配膳されたと思います。本日は給食を試食しながら、講師加藤先生から栄養のことについて、また、食物アレルギー及び本日の給食内容について説明を聞きながら、召し上がっていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

◆大井第二小学校栄養教諭

よろしく申し上げます。

恵那市の学校給食について、本日の給食メニューと食物アレルギーについて少しお話をさせていただきます。

当施設ですが、毎食大体3,100食を提供しています。職員合わせて33名が、市内のこども園、小中学校へ届けております。

恵那市の給食の狙いですが、お手元にあります資料に書いてありますが、それをさらに今回細かく説明させていただきます。6つのねらいを持って給食の献立を作成し、調理し、子ども達へ提供しています。

第1に安心、安全です。衛生管理の徹底、先ほど少し片づけの様子を見ていただいたと思いますが、調理員はマスクをし、帽子も首までして、髪の毛が出ないように、そして、飛沫が飛ばないようにと、さらに、洗浄の準備から片づけのところまでアルコール消毒を行うなど、衛生管理の徹底を行っています。

次に、品質、安全性等が明確な食材を使用していて、1か月に1度、給食研究会というものがありまして、物資の選定を行いますが、産地や添加物がどのくらい入っているかと確認しながら、食材の選定を行っております。また、国内産の使用や、岐阜県産、また恵那市産の食材の使用も多く取り入れていますし、3,100食ありますが、コロケや焼きそばなど、手作りのものを多く出しています。

衛生管理の徹底のほうですが、調理・作業前には、白衣にローラーをかけて、

髪の毛がついていないかというところの確認を一人一人が行います。次に、爪ブラシを使って、爪の中まできれいにします。

検収では、検収室というスペースがありますので、そちらでは食材が傷んでいないか、虫はいないかの確認を行います。ここで虫が多かったりすると、食材の変更をかけさせていただいて、物を替えたり、また学校にお知らせをして、その物を使わないということも行って、給食センター内でも食材の異状がないかというところを確認しながら行っています。また、3,100食ですが、調理機器でスライサーとって、大きな包丁の代わりになるものを使うこともありますが、それを使えないものは、包丁で一つ一つ調理員が手作業で包丁を使って切っています。

基本的には、こちらの機械（スライサー）を使って野菜を切ります。本日でいいますと、キュウリ、大根、ニンジンもこちらのスライサーを使って加工しています。

次に釜ですが、700人分が入る釜になります。あえものの野菜をゆでていますが、給食で生野菜は食品衛生法の基準の関係で提供できないので、一度ゆでたものを、再度、冷却にかけてシャキシャキ感が残るように機械を使いながら提供しています。釜については、文部科学省や厚生労働省から、80度から90度の温度が取れているか、確認する規定がありますので、必ず1釜ごとに温度を測定して記録を取っています。

旬の食材も大切にされていて、トマトやピーマン、サツマイモ、チンゲンサイ、ブロッコリー、栗といったものを9月の献立では取り入れています。また、かむことを意識した献立にもして、本日のつぼ漬けのあえものなど、必ず給食の一品には、かめるものを入れています。日本型の食生活、郷土食、伝統の味を大切にされていて、お花見給食、端午の節句給食、七夕、お月見給食、冬至やおせち料理、節分やひな祭りと、そして、恵那市の郷土食である五平餅やからすみ等も給食で提供しています。

また、地元のもの、県産品をたくさん積極的に使用しておりまして、本日の麦ご飯ですが、こちらも恵那市で取れたコシヒカリ100%を使用しています。うどんやソフト麺、パンも岐阜県産小麦粉を使用しています。

恵那市の食材は積極的に使用を強化していて、毎月、19日前後を「ふるさとの日」として、子ども達に恵那市の食材はどういったものがあるかという事など、年間を通して伝えていますが、さらに7月やほか2回「えないっばい給食」として、さらに給食の中に恵那市産のものを多く取り入れる給食を提供しています。この給食には農政課から補助金を頂いています。

子ども達には、望ましい食習慣を伝えるという事で、食事のバランスや、食事のマナーについて給食訪問の際に説明しています。

恵那市の塩分の摂取量は基準値よりも多いので、幼少期から薄味に慣れてもらえるように、給食でも塩分に気をつけながら提供しています。さらに、恵那市

の課題としまして、野菜不足というのがありますので、健康推進課と連携しながら、子ども達が野菜を摂取できるように、1食約80から100グラム程度取れる献立に工夫をしています。

次に、食物アレルギーについて説明します。

令和4年度から、恵那市では食物アレルギーの除去食対応ということで、10品目が含まれている原材料の物を除去する献立を提供するということになりました。恵南地区では、全ての学校が4月から、旧恵那地区では食数が大変多いです。大井小学校と恵那西中学校が1学期からスタートし、2学期、3学期と学校数を増やしながら、提供します。

現在は、食物アレルギー手引きの書類作成に関して、書き換えをさせていただき、さらに学校でも活用しやすく、分かりやすくするように、改正を執り行っております。以上説明を終わります。

◆教育総務課長

ありがとうございました。その他の資料について補足をします。

◆大井第二小学校栄養教諭

別紙資料の月の献立表でございますが、給食のねらいや栄養について細かく書かせていただきましたので後でご覧になってください。

◆教育総務課長

ありがとうございました。

それでは、これより意見交換会に入ります。意見があればご発言をお願いします。

◆後藤委員 うちの子たち、給食が大好きで、いつも美味しく頂いています。特に、地元の料理が出たときに喜んでいて、こんにやくとか、自分たちで考えたメニューがこの前給食で提供されると、すごく美味しかったと言っていました。

食物アレルギーですが、小麦アレルギーは、対象者があまりいないのかと表を見て思いました。小麦は多くの面で難しいと思いますが、そういった子はどのような対応しているのか気になっています。

◆大井第二小学校栄養教諭

調理場内を見ていただくと、パーティションなどでの仕切りがないため、飛沫する可能性があり、コンタミネーションとあって、他の食材に混ざってしまうこともあると思います。小麦になりますと、醤油や小魚にも小麦が入っていて、小麦が該当してしまうこととなり、幅広く対応が必要となります。命に関わる大きな症状も大変出やすく、学校へは、添加物に対して何が入っているのか毎月加工明細で確認をしていただきますが、小麦アレルギーの子は、家からお弁当等を持参する等の対応をしています。

◆後藤委員 食物アレルギーの子の親は、除去するのが大変だと思うので、給食だけでも一部提供していただけるのは本当にありがたいことだと思います。食物アレルギーを除去するのももちろん大事ですが、食物アレルギーに負けない体づくりも同時に大切だと思っていて、添加物に気をつけている話を伺ったので、添加物が食物アレルギーの子にはよくないとか、食物アレルギーを誘発するという話がありますので、お話も聞けてとてもよかったですと思います。ありがとうございます。

◆教育総務課長

ありがとうございました。学校では「負けない体づくり」の対応について、副教育長より発言願いますでしょうか。

◆副教育長 学校では、栄養士から子ども達に食材や食物アレルギーも含め指導しますが、自分で食べ物を選んで食べるという事が大事で、全てお膳立てして、これ食べちゃだめだよ、出しちゃだめだよということではなく、自分が分かっているかどうかということがありますので、そのような指導とともに、特に体づくりということ例えば、食べられる物を残さずきちんと食べること、元気な体づくりをしていくという事、成長によって食物アレルギーの度合いも違ってくことも教えることで、知識の部分と実際の体づくりの部分という両面において学校は指導していると認識しています。

◆教育総務課長

ありがとうございます。

次の委員をお願いします。

◆西尾委員 ご苦労さまでした。食物アレルギーは急になる場合がありますね。今まで何もなかった子が急にアレルギーになる子がいるし、また、急に治る子もいる。本日の資料は6月1日現在の人数ですが、9月までに変動があると思います。変動の調査はしているのでしょうか。親から連絡なのか、食べたら急に症状が出たのか、これは食物アレルギーなのか、その辺について気をつけないと大変かなと思います。食べられない子は自宅から持参という事ですが、その場合、クラスの雰囲気など、問題もあるのではないかと思います。

私が現役の頃、給食に何で牛乳が出るのかと、紅茶やコーヒーはダメなのか調べました。そしたら、給食法にはミルクと書いてある。牛乳は給食法で決まって、絶対出すことになっている。牛乳が出る前は、僕ら小学校の頃は……、「スキムミルク」と呼ぶ者あり）あれも給食法で決まっていたこと。先ほど温野菜も給食法で決まっていたと言われましたが、給食法で決まって栄養について大事にしていると思いました。

今、給食はコロナの関係で黙食ばかりになっていると思いますが、楽しく食べていくことは、心も体も元気になると思います。大変かと思いますが、よろしくをお願いします。

◆教育総務課長

ありがとうございました。

給食センター所長、学校で例えば急にアレルギーになったりとか、無くなったりとか、対応の連絡は学校からか保護者から連絡か、どちらでしょうか。

◆恵那市学校給食センター所長

親さんから学校連絡が入り、学校の養護教諭の先生が審査をし、そこで審査が上がってきたものを給食センターで確認をしまして、アレルギー対応という判定をし、対応するといったルートです。

◆教育総務課長

加藤先生、補足ありますか。

◆大井第二小学校栄養教諭

補足させていただきます。

毎年ですが、学校衛生管理指導表を、養護教諭から保護者へ配付し、アレルギーを持っているという子に提出をお願いしたあと、医者で確認し診断をしていただきます。診断を基に学校へ提出し、除去食が必要なのかということ、面談を通して決定をし、次年度から提供する、あるいは提供しないと決めます。この件については、医師の診断が重要となっています。

◆教育総務課長

ありがとうございました。

その他、ご発言ありませんか。

◆樋田委員 ありがとうございました。美味しい給食を頂きました。

食物アレルギーについては、最近よく耳にしますが、資料を見ても1人で幾つもの、複数の食物アレルギーがあるというお子さんもいると思います。その場合、今回10品目を恵那市が指定しますが、全て重なることは多くは無いと思いますが、果たして何種類作るのかと思うわけです。エビさえ抜けばいいのか、他の食材にも何か影響があれば、エビも抜き、卵も抜き、になる。1人がそういう形、もう1人は1品目だけ抜けばいい、そういうことで、非常に数多くの品数を作らなきゃいけないのではと、漠然と思うわけですが、どの程度対応しているのでしょうか。

◆大井第二小学校栄養教諭

1日の献立に合わせて、除去食は2品までです。

献立作成では、除去食ばかり提供とならないように、十分注意しながら行っています。また、食べるか食べないかという事は、保護者の方に確認を取りながら、除去食が提供できるように進めています。

◆教育総務課長

ありがとうございました。その他意見はありますか。

◆村松委員 食物アレルギーについて、気になることを質問します。

給食費は、本当に安いですが、その中、多くの食材を準備していると思いますが、

予算は限られていると思うので、どのような工夫をしていますか。また、給食の残量チェックをされていると思いますが、どのように活かしているかお聞きしたいのですが、よろしくをお願いします。

◆大井第二小学校栄養教諭

給食費は、年間を通しての給食費で計算していて、毎月、給食費と賄費の材料費がどのくらい必要であったか計算し、献立作成をしています。県の補助をいただきながら提供するものもありますが、いろいろと食材を取り替え工夫しながら給食費の賄いをしています。

残量ですが、6月と11月に恵那の給食センターで、全学校、残量について調べています。調べた結果を学校に報告し、考察や意見を添えながら学校へお知らせをするのと同時に、栄養教諭が子ども達に伝えたり、指導に活かしたり、少し意識しながら取り入れたり、献立作成や指導に取り入れています。

◆教育総務課長

今お一人ずつ意見を伺いました。次に、市長さん発言があればお願いします。

◆市 長 では、僕から一つ二つ申し上げますと、前に浪漫亭のプリンを使っていたきました、ありがとうございました。浪漫亭では、大変たくさんのプリンを買っていただいたとってみえました。その後の話がありまして、学校でプリンを食べた子ども達が、大変おいしかったらしく、家に帰ってお母さんに「今日は浪漫亭のプリン食べたよ」と。お母さんは知らなかったので買いにきたというお客様がたくさんいたということがあって、そういう意味では地元の製品を、給食センターの提供で使っていたことで、地域の活性化にも繋がると思い、とてもありがたく思いました。

ぜひ加藤先生にお聞きしたいのは、今日はアレルギーの話がメインですが、給食の未来ってどうなるのでしょうか。日清食品の社長さんは、この間テレビ見ていたら、完全栄養食のカップヌードルを作りたいと言っていたようですが、それも一つの目標と思われまます。給食はこれから先、学校の中でどのようになっていくか、僕はすごく興味を持っていて、もし何かお考えがあればお聞かせください。

◆大井第二小学校栄養教諭

地場産を多く取り入れた給食は、子ども達に理解してもらい、食べて知ってもらうという機会にもなります。先ほど委員さんからお話があったように、献立作成を5、6年生の授業で取り入れて、それを給食に入れ、ほかの学校にもお知らせするという形で、教科としての食育にもつなげられるので、幅広い方面でアプローチが多くできると思っています。

また、安心、安全な給食が楽しみで学校に行ける子が少しでも増えたらと思っています。家でもコミュニケーションの場として、給食が話題に上がるような献立になるよう、なるべく意識しながら、引き続き行います。

◆教育総務課長

今の件について教育長さんの意見ををお願いします。

- ◆教育長 今後の給食は私も教えてもらいたいところです。
以前、各市内の地域懇談会に私も同行させていただいたことがあり、ある学校のPTA会長が代表として意見をとりまとめていただいて、発表されました。「うちでは共働きで、朝も本当に忙しい。晩も十分な食事を摂らせられないので、学校給食で十分なものを食べさせてほしい」という要望が出ました。
私もその時は、家庭での努力も必要ではないかと思いましたが、先ほどご挨拶の中で市長さんが言われたように、今や世の中が非常に目まぐるしく変化していく中、ある意味、保護者さんの切実な要望かもしれないと思いました。栄養について、3食のうち学校の給食だけで賄えるものではないけれど、今後は、学校給食もいろんな努力をする必要があると思いました。
この先、給食がどうなるか分かりませんが、各家庭が多様になり、または格差が広がるがあると思います。そういう中で言うと、学校給食も併せて考えていく必要があると思います。
- ◆教育総務課長 ありがとうございます。
現在、給食センターでは食物アレルギー対応調理室を建設中です。見学を予定しておりましたが、工事中ということもあり、帰り際に外観をご覧ください。
調理室について、工事の概要書がございますので、所長から説明をお願いします。
- ◆恵那市学校給食センター所長
今回、アレルギーの調理室は、アレルギー室と和え物室、2つの部屋があります。後ほど外観をご覧くださいわけですが、今は外壁を工事しています。11月30日には、食物アレルギー調理室が完成する予定で進んでいます。
(図面をみながら概要を説明)
- ◆教育総務課長
ありがとうございます。質問ですが、アレルギー調理室の調理員は何名ですか。
- ◆大井第二小学校栄養教諭
2名です。
- ◆教育総務課長
全教員の人数は。
- ◆大井第二小学校栄養教諭
26名です。
- ◆教育総務課長
26人中の2名でこの食物アレルギー対応の給食を調理するそうですので、参考までにお知らせいたします。
それでは、食物アレルギーについて、その他ご発言はありますか。
- ◆後藤委員 娘が中1ですが、だんだん早食いになっています。何故かという、給食の量が中学生で多くなり、しかし時間内に食べ終わる必要があるようです。この前、食べ切れなくてデザートを残したと、悲しそうに話をしてくれました。

このことについて、給食時間で解決できると思いますが、もう少しゆっくり時間をかけて食べられるようなカリキュラムを、ぜひ学校で考えていただきたいと思いました。

- ◆教育長 一番可能性が高いのは昼休みまで伸ばせば個人的な対応はできると思います。しかし、逆の子もいますので、今は、始業と終業の時間をずらすこと等で、給食時間の確保をしています。多くの学校が、給食、昼休みを経て、5時間目の前に掃除を入れています。しかしながら、ご意見を賜ったので、配慮ができるか校長会へ投げかけをしていきます。
- ◆後藤委員 先生によっては最初に具を減らしたり、時間内に食べられるように量を減らしているようですが、配食された分は食べたいですよね、残しては悪いという気持ちもあるので、先生によっても対応が違ってきますので、一概には言えないと思います。
- ◆樋田委員 給食についても、担任は目を配るとのことですね。
- ◆教育総務課長
副教育長、何かご意見ありますか。
- ◆副教育長 個別対応しかないかとは思いますが、それぞれの子どもで食べる分量も違います。担任が配慮して、その子に応じた対応をすることが大事だと思いますので、校長会等で話題にいたします。
- ◆樋田委員 好き嫌い無しで食べさせたい方針もあるし、遅いと給食を片づける子が早くと言う。また、遅い子には、昼までかけて休み時間に食べなさいという先生もいる。中には、給食が嫌いになったため、不登校になった子もいました。強制的に食べさせるのも難しいが、教員の声掛けや力量も必要があると思います。学校によっては、残量調査でゼロを目指すという、そんな教育をした学校もあると聞いています。
たくさん残っている学校があり、教育委員会から意見された学校もありました。中には、給食の残菜を肥料にする、そんな事例もありました。食べられない子など、その子の保護者にも話して、担任と互いに考えて解決できるように配慮することが大事なことだと、僕は思います。
- ◆教育総務課長 ありがとうございます。次の委員どうぞ。
- ◆西尾委員 新型コロナウイルス感染症の対策として、給食の際にトレーを使うと聞きました。今は使っているのでしょうか。
- ◆大井第二小学校栄養教諭
昨年の夏前に新しく購入していただきました。現在も使用しています。
- ◆西尾委員 給食センターの設備が手狭なために洗浄ができないという話も以前出ていました。改善はされましたか。
- ◆大井第二小学校栄養教諭
センターによって洗浄方法が違いますが、それぞれのやり方で清潔な洗浄をしています。

◆教育総務課長

ありがとうございました。

- ◆村松委員 先ほど、おみそが高いという話で、私の家でも使ってないですが、子ども達もそんな話を聞くと楽しいと思うので、手がかかり、お金もかかっているお話を聞いていただきたいと思います。また、市長さんは恵那には詳しいと思いますので、恵那の食材でお薦めみたいなものを、SNS等を通じて発信すると、子ども達は喜ぶのではないかと思います。

◆教育総務課長

ありがとうございます。

- ◆西尾委員 せっかく市長さんもおられますし、先日の市議会の本会議の際に答弁をされた、新聞等でもありましたけど、南地区の中学校の統合問題についての新たな組織を立ち上げようというような内容です。何か具体的にイメージがあればお聞かせ願いたいのですが。

- ◆市長 今のところ具体的に誰をとかいうことは持っていないくて、事務局は教育委員会となりますので、教育委員会のほうで検討を重ねているということでございます。統合については、何年かたっていますし、社会情勢の変化もありますので、そういったことも踏まえて検討できるような組織にしたいと思っています。特にICTなどの話が他のほうで進みつつありますので、そういったところをまとめ、検証しながら、ということになるかと思います。特に何か具体的にはまだ決まっておられません。

- ◆西尾委員 それこそ6年前になります。当時、龍田教育委員長さんの下、私も1年目でしたけど、答申書を受け取った側におりまして、その後のことが非常に気になっているところですが、あとはいい方向に向かっていければありがたいなと思っております。
- 以上です。

◆教育総務課長

その他、発言があればお願いします。無いようですので、次の議題に入ります。

(2) 来年度に向けての教員配置の見直し

◆教育総務課長

次の議題、教育長から教員の数について説明しますので、よろしく願います。

- ◆教育長 本日は、これから始まる教員人事及び現状等について報告いたします。岐阜県は教員不足です。特に、恵那市の学校教育は教員不足が深刻になっています。年度末には人事異動をするわけですが、毎年、工夫し教員確保に努めていますが、思う様にはいかないのが現状です。しかしながら、学級担任は非常勤講師ではだめで、最低限、県費の常勤講師でないといけない。毎年毎年苦慮をしておりますが、精一杯努力をしていきたいと思っておりますのでお願いします。

また、恵那市の特性は市町村合併しましたので、当然学校の数は多いです、小規模の学校が多い、簡単に言えば教員の人数がたくさん必要だということです。そんな中で5市を比べると一番教員が足りない状況になっているというところ
です。

このような中、毎年毎年、人事異動に苦心をするというところで、教育委員の皆様方、また市長さんにも紹介だけさせていただきました。

◆教育総務課長

ありがとうございました。

それでは、最後に市長さんからご挨拶をいただきます。よろしくお願ひします。

◆市長

改めまして、今日は総合教育会議第1回目ということで、お集まりいただきましてありがとうございました。また、委員の皆様には活発なご議論を賜りまして本当にありがとうございました。

給食については、先ほど加藤先生が言われたように、給食は体だけではなく、心の健康にも大変重要という事です。そのとおりだと思ひました。先ほど、市長のお薦め食材があったらと質問がありましたが、それも含め、適宜、他方から紹介をさせていただきたいと思ひます。以前、「恵那いっぱい給食」を食したときがありました。生産者の方が学校に来てくださり、食材は鶏肉でしたが、自分の作ったものを食べていただけるのがすごくうれしいと、話がありました。生産者の方も喜んでいらっしゃるし、子ども達も実際に作った人が話してくれるのも非常にうれしい。そんなこともございましたので、つくる側、食べる側が繋がるような、そんな取り組みも面白いと思ひて見させていただきました。

いずれにいたしましても、私自身の取り組みの一つで、食べること、食に関して一生懸命力を入れていきたいと思ひておりますので、その基本となりますこの給食センターです。引き続き皆様のご協力をいただきながら一生懸命取り組んでまいりたいと思ひます。

本日はありがとうございました。

◆教育総務課長

それでは、これもちまして第1回総合教育会議を閉じさせていただきます。ありがとうございました。

閉会（午後12時30分）