

令和元年度第1回葉山町総合教育会議会議録

- 1 開会年月日 令和元年7月24日(水)
- 2 開会場所 保育園・教育総合センター 会議室2
- 3 出席者 町長 山梨崇仁
教育長 返町和久
教育長職務代理者 鈴木伸久
委員 遠藤麻衣子
委員 小峰みち子
委員 水沢 勉
- 4 出席職員 教育部長 沼田茂昭
教育総務課長 虫賀和弘
学校教育課長兼教育研究所長 濱名恵美子
生涯学習課長 井上尚美
- 5 議長 町長 山梨崇仁
- 6 書記 教育部長 沼田茂昭
- 7 開会 午後2時00分

(開会宣言)

教育部長) 皆様、こんにちは。お忙しいところありがとうございます。ただいまから令和元年度第1回葉山町総合教育会議を開催いたします。しばらくの間は事務局で進行させていただきますので、よろしく願いいたします。

会議の構成員につきましては、葉山町総合教育会議設置要綱第3条により、町長及び教育委員をもって構成することになっております。本日は構成員全員が出席であることをご報告いたします。

時刻は14時でございます。

本日の配付資料の確認をさせていただきます。1点目が会議次第、2点目、葉山町学校給食基本方針(案)でございます。不足はないでしょうか。

それでは、会議次第に沿って、協議事項に入ってまいります。本会議は地方公共団体の長が招集することになっておりますので、これ以降の進行は山梨町長にお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

町長) よろしく願いします。それでは、初めに傍聴の方がいらっしゃいますので、傍聴人の方、お1人ということについてご報告させていただきます。お1人でよ

ろしかったでしょうか。

それでは、式次第にのっとりまして、本日の協議を開始していきたいと思えます。協議事項1「葉山町学校給食基本方針（案）について」、その2「その他について」でございます。協議事項について皆様から何かご意見、ご異議等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、協議事項につきましてはご異議なしと認めます。

会議録の作成上、質疑の際は挙手をしていただきまして、その上で私のほうからお名前を申し上げますので、ご発言をお願いいたします。

（葉山町学校給食基本方針（案）について）

町長） それでは、協議事項の1に入ります。葉山町学校給食基本方針（案）についてでございます。それでは、事務局よりご説明をお願いいたします。沼田部長。

教育部長） それでは、本日の協議事項であります葉山町学校給食基本方針（案）についてご説明させていただきます。

まず、策定の流れでございますが、お手元方針案の25ページをごらんください。従来、教育委員会と学校、町の食育担当部局、町民健康課では、食に関する指導の全体計画、葉山町健康増進計画、食育推進計画といった、いわゆる個別計画または個別の基準などはあるものの、体制を含むこれらを統括する全体計画がございません。そこで、平成30年2月策定の葉山町学校給食基本構想改訂版では、食に関する目的を共有し、具体的な施策の連携を図るため、葉山町学校給食基本計画の策定について示しております。

計画策定に当たっては、平成30年度に教育委員会、学校、町の関係部局で構成される葉山町学校給食基本計画検討会議を設置し、部会を含め7回の会議を経て素案を作成いたしました。さらに、本年6月の教育委員会定例会において、教育委員の意見をもとに素案を修正し、お手元の基本方針（案）に至っております。今後は議会に説明し、年内をめどにパブリックコメント、その後の教育委員会定例会において承認を得て、本年度末までに策定したいと考えております。したがって、本日の協議題とした趣旨としては、策定までの全体スケジュールに鑑み、首長と教育委員会の協議を経て、今後のパブリックコメント等に臨んでいきたいと考えておるところでございます。

次に、基本方針案の内容について説明いたします。まず、2ページをごらんください。この方針は、第四次葉山町総合計画、第2期葉山町健康増進計画・食育推進計画、第2次葉山町教育総合プランを踏まえ、町、教育委員会、各学校が児

童・生徒の食育に係る目標を共有し、目標の実現に向けた学校給食における基本方針及び取り組みを整理したものでございます。

続いて6ページをごらんください。基本方針は、記載のとおり、おいしくて健康的な給食から、学校給食費の公会計化まで7本の柱として整理いたしました。主な取り組みについては、まず7ページ、おいしくて健康的な給食、ここでは学校給食のあるべき形や献立、調理について、年間献立計画の作成などを通して取り組むことを記載しています。

次に、11ページ、地産地消。食品納入業者、食品の選定。ここでは地産地消の目標設定や生産現場の仕組みの構築を初めとして、ふさわしい業者から納入された安全・安心な食品を学校給食で使用する体制について記載しております。

続いて、衛生管理。13ページをごらんください。ここでは、HACCPの考え方を踏まえ、食中毒や異物混入等を起こさない体制を検討するとともに、調理従事者の健康管理、環境の整備に取り組み、衛生管理を徹底していくことを記載しております。

次に、食物アレルギー対応、15ページをごらんください。ここでは、文科省の学校給食における食物アレルギー対応指針に基づき、町としての食物アレルギー対応に関する方針を作成し、食物アレルギーを有する児童・生徒においても、安全性を最優先として、給食時間を楽しんで過ごせる体制を検討していくことを記載しております。

次に、食育の一体的な推進。17ページをごらんください。ここでは、町、教育委員会、学校及び地域が一体的に食育を推進していく取り組みを記載しております。

次に、学校給食推進体制と情報発信の充実。19ページをごらんください。ここでは、町、教育委員会、学校で学校給食における目標を共有し、食に関する施策の有機的な連携を図るための会議体の設置、教育委員会が学校給食運営の主体を担う体制を整理しております。また、ホームページや広報紙を通じた情報発信とともに、インスタグラムの活用など、新しい情報発信を検討することについて記載しております。

最後に、学校給食費の公会計化、23ページをごらんください。ここでは、学校における働き方改革の一環として求められている学校事務の軽減を図るとともに、学校給食費の収支管理を一元化するため、現状では学校給食会が担っている学校給食費会計業務を教育委員会が担っていくことが記載されております。

以上、大変簡単ではありますが、全体の説明となります。

町 長) はい、ありがとうございました。委員の皆様から、本案につきまして、ご質問等ございますでしょうか。これについてのご質問、いかがでしょうか。

ご質問にあわせてご意見等もあれば、あわせて伺いたいと思います。

よろしいですか。はい、どうぞ。遠藤委員お願いします。

遠藤委員) 先日もお話しさせていただいたんですけれども、まず感想としまして、本当に子どもも含めて学校の教科書のように、レイアウトがとても読みやすく、とてもいい基本方針ができたなと思っております。また、消費者教育という意味で、保護者教育という意味でも、本当にこれを読むと、例えば献立一つにしても、児童・生徒の適正体重の保持やそしゃく力の向上とか、あとはお出汁も天然だしからとり、カレーやシチューもルーから作っているなど。あと、食品ロスを減らす。あと、ごみに対してもリデュース、リサイクル、そういったことをたくさん学ぶ場所になって、本当にすばらしい方針ができたなと思いました。

ここでちょっとテキストを読みながら感じたこととしましては、「教育委員会が中心となって」という文言が幾つかありましたけれども、やはり全てにおいて教育委員会がかかわっていくところだと思うんですけど、これはまさに教育委員会が中心になって考えていくべき方針案というのは、特にどのあたりなんだろうなというのが、ちょっと感じたところであります。ちょっと、これは感想と、あと皆さんのご意見も聞きたいと思います。

町 長) 事務方より、教育委員会としてという点でございますか。

教育総務課長) これまで学校給食に関しては、学校給食会という任意の団体にお任せして献立を考えたり、いろいろなことをしていました。そういう部分では、教育委員会がどのように関与するというのが、施設面以外、あと人事面ですね、この2つ以外は明確ではなかったんです。ですから、今後に関しては、例えば献立についても、あるいは年何回給食を提供するかなどについても、全てのことに行政がですね、関与する、責任を持つということで、数カ所、教育委員会がという強調がですね、入っている内容になっております。

町 長) 食事による教育を行うという位置づけで給食、完全給食、運営が変わってくるそうですけれども、そういった意味ではあくまで生きた教材として扱うということで、教育委員会として中学校・小学校全体に対しての取り組みをしていきたいという意思をはっきり示したのかなというふうに私は思っております。皆さんからご意見ございますか。

小峰委員) 今に関連してですけれども、経費についても教育委員会が扱うことになるわけですね。そうすると、かなりの大変さというか、負担もあるので。そうすると、

そういう担当していただく方を独立して設けるような仕組みになるのでしょうか。

教育部長) 具体的には決まっていますが、イメージ的には、税務課でいうところの賦課・収納業務を事務局の中で対応していきたいと思っております。

小峰委員) 扱うのがかなりの金額になって、今までの中の一つふやすということで、担当者の方の負担がすごくふえるわけですか。そうでもないんでしょうかね。よくわからないんですけども。

教育部長) 事務局の所掌事務が増えることにはなりますが、給食費の公会計は、電算システムを導入し、管理していく方向で考えています。

教育総務課長) 今、滞ったときですね、その徴収事務が学校長や教頭の業務になっています。その部分が教育委員会にかわるということは、非常に学校にとっては大きいことなんだと思います。役場のほうには、先ほど部長のほうから説明があったように、税金であるとか料であるとか、そういうものの徴収のノウハウもございますので、そういう部分では公平な収納事務ができるんじゃないかなと思います。

小峰委員) わかりました。ありがとうございます。

町 長) ほかに、遠藤委員。

遠藤委員) 今度は給食の取り組みもいろいろ、全国の給食会のホームページを見せていただきましたが、発信力のある優良な事例などがあれば、みずからもちょっと学んでみたいと思いますので、教えていただきたいと思います。

あと、今回やはり給食センターで食物アレルギーを扱っていくということで、ここにも書いてありますが、個別の提供が難しかったりという問題も大きな問題になるところだと思います。アレルギー食というもの、どんなふうに対応していくか、それをどう発信していくのか、ほかの内容と比べると、より多くの説明が必要になってくると思いますので、どう発信していくご予定なのか、その2点をお伺いできたらと思います。

教育総務課長) 特色ある給食センターなどについては、議会などでもご意見いただいております。防災機能を持った給食センターであるとか、給食以外の用途というんでしょうか。そういう副次的な効果を持ち合わせた給食センターというところは何件かあると思います。具体的な給食センターについては、また後ほどデータをお渡しさせていただければというふうに思います。

それから、アレルギー対応に関しては、国のほうがですね、アレルギー対応指針というのをつくっております。町もこのアレルギー対応指針に即して、町独自の対応指針が必要だろうという議論をこれまで何度かしてきているところではあるんですが、具体的にそれを決定してですね、公表してきたものが今までないん

ですね。ですから、今回この基本方針策定を機にですね、町としての給食のアレルギーの方針というものを整理すべきだなと。食品として特定原材料だけの話ではなく、具体では学校内での運用も、エピペンをどうするであるとか、そういうことに関してもきちんとしたルールがまだ葉山町にはないです。そういうものに関しても、学校での運用基準なども含めて、そういうものを含めて基準をつくりたいなというふうに思っています。

町長) ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

教育長) 感想めいたことでもいいですか。特に話題をきちんと収斂させなくて申しわけないんですが、9ページ、10ページ、見開きの年間献立計画。そこを気に入っていて、印象にとまっているんです。たまたまきょう午前中にやった教育委員会の定例会でも、水沢委員のほうから、例えば音楽の授業をやるときに、音楽家の、作曲家の人物像みたいなものを、絵画みたいなものを通じて、絵画教育と音楽教育の接点みたいなもの、コラボというんですか、膨らませていくことができるというふうな考え方がある。すごくいい話で。それを言うと、私は歴史を教えてきたので、それに合わせて世界史の授業もコラボしてやるとすれば、いい授業になるんじゃないかなんていうことをつらつら考えていて、これを改めて見たときに思い出すことがあります。ついきのうまで、本当にあくせくして毎日読んでいたわけだけれど、ちょうど次年度の小学校教科書の採択時期に当たっているわけです。いろんな教科書があります。私のように高校畑の人間にとって一番なじみが薄いのが、生活という科目なんです。多分、町長の世代でも生活科って、ないですね。恐らく1年のときから社会、理科だったんじゃないかと思います。近年の学科ですよ。全くイメージが薄かったので、どんなものなんだろうということが多いです。今回の採択に当たっても、体験的な裏づけがないので、実感をもって読めなくて、非常に苦しいわけです。それこそ孫の顔でも思い出さないと、1年生、2年生が一体何を考えて何を勉強するのか、よくわからないんです。

逆に言うと、3年になって始まる科目が社会とか理科とか保健です。それから総合的な学習の時間。若干それぞれの位置づけが違いますけれども、さまざまなものが実は3年から始まるので、全体としての総時間は少ないとはいえ、1、2年生の生活がベースになって3年からその上に積み上がっていく科目が実に多いんだなということに改めて気がついた。そうすると、そういう意味での一種の総合科目ですね。プロパーの用語としては、合科的というらしいんですけども、そういう総合科目なんだというのがよくわかって、そういう目で改めて読んでみたわけです。何種類かあるので選ばなければいけないからって、必死に読んだん

ですけれど。1年生向きだから、活字は大きいし、大半が絵だから、あっという間に読み終わるんだけど、さて読み終わった後、どうやって選ぶか非常に難しいんです。一つわかったのは、若干教科書によって濃淡の違いがあって、それから1年生も2年生も春夏秋冬という季節の移り変わりがすごく大きな柱になっているということは、よくわかるんです。ある会社の教科書が非常にその印象が強かったんですけれども。でも、多かれ少なかれ、自然経験だったら、春夏秋冬という季節の移り変わりがよくわかるから、子どもがこの季節だったら紅葉に触れて、この季節だったら昆虫と遊んでというようなことがつくりやすいんだけど、社会経験のほうでわかりやすいのは春先、入学の時期のところで、そんなふうに春夏秋冬めりはりつけてつくっていきけるわけじゃない。そんな時、読みながらふと思い出したのは、やっぱりこれです。そういう意味でいいんです。これからさらに、より精密なものをつくっていくと思うし、これは年間の計画なので、1枚の見開き表ぐらいでいいと思うんだけど、やっぱりフォーシーズンごとのものをつくるとか、月別のものに関しても、できるだけ早い時期に発信をしてもらってやっていくとか。これは保護者向けに、実用的な、実際的な意味もあるかもしれないんだけど。もう一つ、本来の意味の食育というか、広い意味での、教科単位でも取り組めるような食育という、すごくいい意味があるなと思ったわけです。ここにあるような季節の行事とか献立、素材、こういったものを活用しながら、教科書どおりやらなければいけないところもあるだろうけれども、こういったものを一緒にあわせてやっていく中で、季節感をもって生活の授業をやっていくことができる、そのシーズンごとに給食で何食べたかというようなことと結びついて学習できる、すごくいいなという印象を持ちました。これは引き続き力を入れてもらいたいし、活用のしがいがあると思うんです。私は自分が実践したことがないので、断定はできないんだけど、こういったものも教材の一部に加えながら、生活科で取り扱うことができるようになるのではないのかということ、非常に強く感じました。

そうすると、今まで教科でやるときは、こういう食事の素材とか、社会科的にいうと地産地消とか、地場産の問題とかというふうに、一種ピックアップして特に結びつけてやるという感が強かったと思うんだけど、比較的流れに乗って、ずっと一つの道で流しながら、食につき合っていけるような素材になるんじゃないかということ、すごく感じたわけです。たまたま生活科を読んでいたことと関係があるのかもしれないんだけど。なので、引き続きこれに関しては力を入れてもらいたいし、栄養教諭、栄養士の会で扱うんですか。そういった場所で、

そういった視点を入れてつくってもらえると助かるし、またつくるほうも自分たちのやっていることが単に献立をつくるという狭い意味じゃなくて、もうちょっと広がりをもった意味のあるものだということを自覚してもらって、自信を持ってやってもらいたいなと思います。そういった企画をぜひ進めてもらいたいと、そんなふうに思いました。感想でございます。

町 長) ありがとうございます。それに献立は、今は、公開はどの程度で公開なんですか。

教育総務課長) 各学校の紙媒体にはなりますけど、給食日より、献立表などで各家庭にお配りしているところです。

町 長) 今後、公表・公開していく、積極的に公開するとか、そういう方針は。

教育総務課長) 部長の説明の中にもあった情報の発信というところでは、ネットを使ってですね、できるだけ家庭でタイムリーに、それから視覚的にですね、見れるような形で発信をしたいなと。今、少しやっぱり文字が多いですね。

町 長) ぜひよろしく願いいたします。ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

小峰委員) 今に関連して、私の経験で言いますと、学校だよりのホームページに栄養士さんが毎日、「きょうの給食」を写真に撮って出したり、献立の中の一品の簡単な作り方や、家庭でもやってもらいたいようなものを載せてくれたりしました。このようなことは、これから幾らでもできると思いますし、前にもお話ししたかもしれませんが、スーパーマーケットにお願いして、献立表を貼ってもらうんですね。そうすると、おうちでも献立表は見ていると思うのですが、お母さんは、きょう何にしようといったときに、スーパーで献立表を見直したときにきょう学校でカレー食べたんだわって、うちでもカレーにしようと思ったんだけど、じゃあこれはちょっと先に延ばして、きょうは違うものにしようかということを考えたり、反対に何日に何を食べたか、うちもこれもやってみようとかというような献立のヒントをもらったりできます。それこそ発信する気持ちがあれば、多分いろんな形でできると思うようになりますし、教育長がおっしゃったように、学校の中にとどまらず、家庭でも季節感を取り入れるというのは、家庭を教育していくということでも、そういう情報発信によってできるのかなということを思います。

町 長) ありがとうございます。スーパーに貼ってもらう、新しいですね。スーパーにメニューを貼ってもらう。

小峰委員) 私がいた学校では、そういうふうにして近隣の、学区のスーパーでは貼らせて

もらって。

町 長) ありがとうございます。

教育総務課長) 少し話がそれてしまうかもしれませんが、今、うちの担当が給食の写真の撮り方などを、やっぱりランチョンマットをどうするとか、カメラの角度をどうするとか、いわゆる撮影用の機材なんかも、現場を盛り上げながら、写真の撮り方から入るなど、工夫をしながら現場を盛り上げている最中です。そういうところの成果が少しずつ皆さんのところにも届けられている。まだまだ、少しうちのスタッフは控えめで、つくった給食を写真で表に出すことを恥ずかしがったり、そういうところもまだあるので、少しずつ実践的にやりたいなと思います。

町 長) いいことだと思います。

教育部長) 今まで、こういった取り組みのアイディアはありましたが、学校単体となると、なかなか実践に結びついてこなかったのも事実です。そういったところで、この方針の中で体制を整えることによって、全体として取り組んでいかれる、こういった強みがあると思っています。

町 長) ありがとうございます。ほかに、よろしいでしょうか。はい、どうぞ。

遠藤委員) その写真をとおっしゃっていたんですけども、ホームページを見比べていると、それこそ市だったり、大きな自治体のホームページから飛んで、字だけのところもあれば、子どもも読むことを想定したレシピであったり食育のところまで分かりやすく載せているところもあります。親子の話題づくりにつながるようなそういう配信をしていただけたらうれしいなと思いました。

あと、やはり献立のお話ですけども、例えば学校の図書館でも季節や歳時記を出すような工夫をしているかと思います。季節感を子供と学ぶことは必要とよく言われたので、子どもをスーパーに連れて行って、今、野菜や果物の旬は何なのかですとか、促成栽培や抑制栽培などそういうものもあるよなんていうことも一緒に、社会科の観点から勉強したりしていました。あとは季節ということでは、理科の観点から勉強したり、お魚が出てくれば海洋を学ぶというように、献立から派生する教科横断もたくさんあるなと思いますので、ぜひこのテーマ、この項目をより膨らませていただけることを期待しております。感想です。

町 長) ありがとうございます。ここはあくまで例ですので、これだけ膨らませて。水沢さん、お願いします。

水沢委員) 献立をどういうふうに伝えるかというときに、全山口蓬春という日本画家が葉山に1949年でしたか戦後まもない時期に越してきて、76年に亡くなるまで、後半生、ここでずっと過ごすのですね。食べ物は、基本的に葉山でとれる食べ物、

美術館の前のところ、三ヶ岡の麓のアトリエで暮らし、基本そこで暮らしていたからです。そうすると、食材が家に届くと、必ず絵に描くのです。葉山の海でとれた魚、このあたりでとれた野菜、果物、そういうものを絵に描いているので、それは蓬春記念館と協力し合えば、この季節に何か季節感のある食材で、地場産のものを、もう今から半世紀以上前に葉山に暮らした日本画家が描いているものがある。そういうものを、蓬春記念館と協力し合えば、クレジットをどうするかとか、そういう注意すべき点はあるけど、そういうものを使えば、葉山を代表する絵描きさんの絵が、こういう食材の説明のときに使えるものもあるかなと思うのです。そのあたりのデータ、近代美術館も管理しているし、蓬春記念館も持っています。食材に関して葉山で蓬春さんが描いているものが見つかるかもしれないですね。

町 長) それ、結構な食材が書かれているんですか、枚数的には。

水沢委員) ここの葉山の海でとれる海の食べられるものはほぼ全部描いているのではないですか。でも、何か食材の美しさを、一流の絵描きはこう描いていた。しかも、ここで暮らしていたということは、生徒たちにある親しみを感じさせるかなと思います。

町 長) 生涯学習課長は恐らくコミュニケーションは多いと思います。連絡とって聞いてみていただければと思いますけれども。ぜひお願いします。

美術作品とのコラボレーション、多分ないですね。

水沢委員) それはきっと食材に関してはできると思います。

町 長) そうですね、その辺の写真も持っていますし、おもしろいですよね。ぜひ確認をとって。お願いします。

ありがとうございました。ほかにはいかがでしょうか。

教育 長) 県立美術館の収蔵品にはないんですか。

水沢委員) あります。

教育 長) スケッチブックはありますか。

水沢委員) スケッチブックは、丁寧に見れば、かなりいろいろな食材が書かれています。近代美術館にもあります。

教育 長) 担当者も頑張りがいがあると思うので。蓬春に限らず、県立美術館の作品と、12カ月の食育みたいな、そういうテーマでつくってみるとか、できますね。

水沢委員) そうですね、食文化の広がりですね。

町 長) ありがとうございました。ほかによろしいでしょうか。

(その他)

町 長) なければですね、協議事項のその2、その他になります。その他ではフリーなので、どんな内容でも結構ですし、その他、給食センターそのものについて、また春に議会でも議決をいただきまして、場所の確定も行いました。皆さんの中でご意見やご質問等ありましたら、この機会にいただきたいと思います。いかがでしょうか。

教育部長) それでは、学校給食センターの件についてご報告いたします。令和元年議会第2回定例会におきまして補正予算を計上し、可決されました。建設予定地も、長柄小学校付近に変更し、給食センターを設計施工一括発注によって整備することを目的としました、設計施工一括発注業務委託、建設予定地の地質調査、道路拡幅に係る用地の取得経費、の3点を計上し、可決したというところです。まだ県の許認可の関係など、協議を必要とするところは残っておりますが、ようやく長柄小学校付近での建設に向けて動き出したというところでございます。

町 長) 皆さんから何かご質問等ありますでしょうか。

完成は令和4年ですよね。4年の夏休み明け本稼働。エンドにしてほしいと私はお願いしているんですけど。なるべく、できるものであれば前倒し、前倒しをお願いしたいとは思っております。

そちらのほうはよろしいでしょうか。

小峰委員) 給食センターの土地を提供していただいた業者というか企業というか、そういう...そちらとは何か学校給食でコラボできるというか、いろんなお互いに協働できるものというのはあるのでしょうか。

教育総務課長) まだまだ具体的な話はしていませんが、例えば牧場だというふうに聞いているので、牧場の隅に農地というか、畑のようなものも少しくるかもしれないという話があって、例えばそういうところを学校給食の食材を例えば提供してもらったり、あるいはそれを学校給食を応援していただく畑として、子どもたちに少し入らせていただいたりとか、そういう可能性はあるかなというふうに思います。ただ、一方で葉山牛の飼育というふうに聞いているので、先ほどのお話と一緒に、なかなか給食では提供が難しい食材かなというふうに思います。ただ、地元でそういう何でしょう、農業をやられている企業なので、学校の活動であるとか、そういうところへの一定の理解はあるのかなと思います。交渉の中で、何点か私たちのほうからも提案をしてみたいというふうに思います。

町 長) ほかにいかがでしょうか。

鈴木委員) 1つ確認したいんだけど、議会でも傍聴していると、給食センターをいろんな

ものに利用できるというかね、多目的に使う、使いたいんだという声があることがあるんだけど、給食センターの補助金ってどこまで許可されるものなの。どうということまでオーケーで、どういうことはだめなの。だめという言い方はおかしいけど、助成金が削られるの。

教育総務課長) 原則的には学校給食以外の用途では使ってはならないということがあります。ただ、そうはいつでも、給食センターで調理の業務のようなものを実習的なものを全くやってはいけないかという、そこはやってもいい。ただ、基本を給食に限ってですね、ですから、それ以外の用途で使おうとすれば、交付金がもらえない。その交付金が数億円、2億強だと思うんですけど、そういうものとしてんびんにかけても、副次的な効果をねらうような取り組みがあるならやるべきなんでしょうけど、金額に見合うだけの効果のあるものを考えるというのは、かなり厳しいところがあるかなというふうに思っています。

鈴木委員) 例えば、学校なんかは学校用としてつくるよね。葉山町に何か災害のときに、町は、給食センターもそういう避難場所として提供することはできるわけね。

教育総務課長) 避難場所として活用できるかどうか、正確には確認はしてないんですけど、そもそも避難を前提につくるというのは難しいと思うんですね。結果的に大きな災害があったときに、そこを使うということができないということはないと思いますが、もともとそのためにつくるというのは、かなり難しいんじゃないかなと思います。

鈴木委員) ですから、僕も議会で質問されてるのを聞くと、いろんな案が提示されてるんだけど、聞いている限りはね、町長は当然本会議ですからいらっしゃるんですけども、私は非常に難しいんじゃないかなというのは、正直言ってね。それをやるなら、今言った2億数千万の金を、町長もこの辺のところまで出すのかどうかかわからないんですけど、要するに町が本当に出す気があるんだっただけで、現実的にはできないわけでしょう。基本的に給食センターだということを逸脱してしまったら、補助金の対象になりにくいということは原則にあるわけね。まず。

町長) 私の見立てではですね、給食センターに今回つくるのに合わせて、そういった資機材を用意するとか、給食センターの建物の中はあくまで給食をつくるところで、そこには我々すら衛生基準に照らした格好じゃないと入れない場所なので、そこにいくら災害時とはいえ、将来学校給食を提供する可能性がある状況である限り、つまり壊滅的な未曾有の大災害が葉山にきて、学校運営なんか1年、2年は無理だよといわれる状態がもしあればですね、給食センターの場所を使うことができれば、そこを中心に食糧配給とか、そういうことは考えますけれども、ち

よつとした災害で、避難民がいたからそこで誰かが入ってご飯つくれよというには、全く合致しない建物だと思っていますので、あくまで給食をつくる場所を今回つくるのに合わせて、倉庫をつけるとかですね、空間がとれば、その空間で会議ができるようにするとか、給食センターに行くという気持ちを酌んで、給食に近い食事の何か食育する空間にするとか、そういった、あくまで付加価値としてできるかどうかという程度のところで、町として意義があるものが設置できればなというふうには思っていますから、どちらかというと、給食をつくる学校としては、給食センターに集中をしていただいて、そこに我々はのっかるのがどこまでできるかというふうには思っております。議員さんも、またそこは理解してくれていますので、でき上がるときは多分、何も言うことはないんですけども、チャンスがあれば皆さんいろいろと意見をお持ちですので、おっしゃりたいという気持ちでいろいろなご意見を述べられたというふうに思っております。

ほかにはいかがでしょうか。きょう別にこの給食の案から離れても別に構わないですけども。もし皆さんのほうで、フリーディスカッションでご意見がもしありましたら。全く関係ない学校教育並びに生涯学習ぐらいでも結構ですので、もしありましたら伺いたいと思いますが。いかがでしょうか。異例なスピードで終わってしまうのも。

教育長) ずっと以前に申し上げたことの繰り返しになってしまうんですけど、たまたま先ほど小学校低学年からの食育みたいなことに、かわりがあればという話をさせてもらったので、つくづく思うことをもう一度繰り返させていただきます。ご多分に漏れず、私も高度成長世代で急速に食が変わって行って、どちらかというと、いわゆる近代的なもの、大量生産とか輸入食品に見合った形の食生活、栄養豊かな食生活。その一方で、農薬とか添加物とか、そういった問題がずっと広がってきて、そのことと多分、エネルギーの問題なんかは、無関係ではないというようなことも、何となくわかります。

そういった中で、ただ、自分が育っていく過程では、ひたすらある意味で豊かになってきたので、食に関して根本的にそういう疑問を持つ機会が実はあまりないんです。自分の生育過程の中では、多分、同世代の方はよくご承知だと思いますけれど、小学校の給食の何ていうまずさ。ひたすら栄養だけとる、それ以外の用途はなかったように思う。あれからずっとよくなったということしか考えなかったんだけど、ある時点からいろいろ疑問を持つようになるわけです。特に自分の中でも決定的だったことがあって、教育長としてこの町に来て、中学校給食をやったほうがいいんだというふうに強く思ったんです。その何年か前に、自分

の教員生活の中で、定時制とかかわったことがすごく大きいんです。たまたま 52 歳のときに、定時制の教頭になって、それが管理職キャリアのスタートなんですけれど、以後、副校長になったときも定時制併置校で、最後、校長もまさに定時制併置校で、ずっとだから給食とつき合ってきたわけです。

神奈川の定時制、県立高校の定時制、巨大な規模です。最初に行った厚木南高校は、定時制の生徒だけで 500 人からいます。だから、定時制だけでも葉山の学校の規模よりはるかに大きいものがあります。それに全日制を併置しているから、規模から言うと、こういうところの数倍。それで定時制の時間帯が、多くが夕方から夜間にかけてでありますので、そういう時間帯を通して子どもたちと接することで、食生活やそれ以外の部分での彼らの、ある意味の荒れている状況というかな。いろんな問題行動を起こすかもしれないけれど、基本的にはいい子です。ただ、自分の行動、ライフスタイルが確立されてないというか、特に食に関しては本当にひどい。今どきなので、かつての定時制高校のように、昼間どこかの企業の工場で働いていて、定時で終わって帰ってくる、そういう子はほとんどいないです。露骨な言い方をすると、自分の受験先が定時制であって、定時制に受かったから定時制に来ているだけであって、午後や何かの時間帯というのは、だから基本的にはアルバイトで過ごすわけです。今どきなので、決して豊かでもないし。そういうふうな、勉強は定時制で昼間はアルバイトでという子の多くは、家庭の経済状況も苦しいです。家族状況そのものが子どもにとって非常に負担が大きいということもあるし、そういうことも含めて、あるいはDV経験とか、引きこもりとか、そういうことも抱えた子が多いわけです。それからあと、外国にそもそも縁のある方、引き上げてこられた方とか、そもそも外国籍の子とか、ものすごい数いるわけです。

三度三度の食事の時間帯が決まっていて、ちゃんと栄養バランスを考えた食事をするなんていうのは、全くないんです。場合によっては朝なんか何にもないでしょう。夕方、昼なんかでも、要するにそこらにあるものを食べている。簡単に言うとジャンクフードです。ほとんどお菓子とか、そんなようなもので安いものを手近で買ってくる。コンビニ弁当なんか持ってくる子は、いい方だったと思うんですけども、そういう子たちの唯一まともな食事というのは、それは私たちのような大人から見て唯一まともな食事という意味だけれど、それは学校給食なんです。定時制はみんな給食室を持っていますので、今どきは全員徴収して必ず食べさせるというふうにはなっていて、登録をして、お金払うと安価で、そういう夕飯が、セットした定食が供給されるという仕組みなんですけれど、ほとん

ど、そこだけが彼らにとってバリエーションのある食事ができる場所なわけです。そのことにすごく実は危機感を覚えました。

それでも、そういうのを選ばない子もいっぱいいるわけです。子どもころから、味の濃い、ジャンクフードに慣れちゃっているのも、そういう意味で、栄養士さんとか調理員さんがつくるような食事そのものが口に合わない子は、山ほどいる。そのことが健康面とか、もっと言うと、彼らの体型とか顔つきとか、肌の荒れとか、そういうことと関係があると思います。そういう状況を見てしまったので、やっぱり相当早い時期から子どもの中に栄養バランスとか、そういう考え方がしっかり定着しないといけないなと。食というのは、自分で考えてつくっていかねばならない、自分の人生そのものにかかわるんだということは、ずっとインプットしないと。経済状況とか、単純に言うと所得と食生活って結構関係あるから、十全にはできないかもしれないけれど、それでも自分の所得水準の中で、そういうことをきちっと考えられるように、人に育ててもらわないと、ちょっと危機的だなということにすごく思ったんです。結構そう思わせられる人が多いです。

そういうことを考えていましたが、神奈川県となると、中学校給食って、ほとんどやってなかったじゃないですか。ここに来て少し続いていますけれども。ということは、小学校で終わりです。昔の小学生と今の小学生の高学年、少し違いかもしれないけれど、それでもしょせんは小学生なので、そこから中学に上がり、高校を経由して大人になっていく、その間ですよ。違った食生活に入っていて、家庭の昼食の提供状況にもよるけれども、そこで外で買ってパンで済ませるとか弁当で済ませるとかやり始めて、高校に来ると完全にそうやってくる。そうすると、すっかり小学校のときに習ったもの、栄養バランスのとれた給食とか、それからいわゆる食育とか、頭の中から完全に飛んでますよね。大人が、そのことを全く気にしない人間として生きているという状況があって、それで深刻だなというふうに思いました。定時制の子にはそういうのがティピカルに出てくるんだと思うんだけど、でも多かれ少なかれ、日本の多くの子どもたちがそういう状況で食生活を送っているんだなと、すごく自分の中で気になったので、中学校まで調理された給食を、比較的近場で、温かく、調理されたものが直に出てくるような給食をしっかりやるべきだなということを、すごく強く思っています。

今回の話に戻ると、もっとさかのぼれば、やっぱり小学校低学年、あるいはもっと前からなのかもしれないけれど、そういうときからこういう食材の問題と自分がとる栄養の問題をドッキングして考えて、学習できるような環境をつくって

あげるといのは、長期的な戦略としても、その子の人生形成の中でいいことだなということをしごく強く感じています。

元に戻るんだけど、本当に頑張って、絵とのコラボの話もあったんだけど、基本方針づくりをやるって、しごく意味があるということをし改めて最後に申し上げます。これは、ハード面以外のソフト面での給食に関するいろんな分野の考え方の集成に、集大成になっているので、個々の問題については多分細かい計画とか要綱とか、基準とかつくっていくんだと思うんだけど、そういう際に、今言った問題もしっかり根づかせていただくとうりがないとうふうには思っています。多少繰り返しになるかもしれませんが、改めて申し上げたいと思います。ありがとうございます。

遠藤委員) 今のお話を伺って、やはり保護者の話を聞くと、必要性があって葉山にも子ども食堂ができたと思いますし、全国的に子ども食堂ができて意味とうのは、まさにとういうことだと思ひます。当たり前前の食事がとれない子供達に、1日に1食でも栄養バランスのとれた献立が食べれるようにすることが急務だと思ひます。そんな中で、町民の意見に耳を傾け、時世を見ながら、外注のランチボックスではなく、自分たちの自治体でセンター方式で作り上げていけるのは、とてもいいなと思ひました。中学生・高校生議会などでも若い方の意見を聞けたらいいと思ひます。情報発信、献立のアイデア、それに付随してレシピを発信するものもそうすけれども、ぜひ子どもたちの意見や、町民の意見もうまくつなげていけるといいなと思ひながら話を聞いていました。以上です。

町長) ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。

小峰委員) 教育長、それから遠藤委員の話とも続くんですけども、やっぱり中学校に給食をとううときに、最初話題に上ったのは、ランチボックス形式だっとう思うんですが、それが教育委員会の中で話し合われて、小学校と同じように、つくった給食、温かいものを届ける、とういう方向に話が進んで今、実現しようとしているのは、本当によかったなとう思うんですけども、ランチボックス形式で行われた、例えば逗子や、そのほか近隣のところで、その後どうなったのか。評判とううか、継続できるだけの食数があるのかとかとういう、とういう情報はお持ちですか。

教育部長) 逗子については、スタートから5年間、債務負担を組み、さらに3年間更新すると聞いていますので、極端に喫食率が落ちたとういう状況ではないのではと思ひますが。

鈴木委員) 当然、業者との価格交渉とういうのは、今、沼田部長言われたように、更新時に

話題になっているんです。七、八割のつもりだったから、それがやっぱり6割を切ってくる。現状それはわからないですよ。公表では六十数%と言ってるみたいですけど、どうもいろんな人に聞く限り、僕はそこまで行ってないんじゃないかと。そうすると、やはり最初の契約とね、10とか20とか違ってくれば、当然食材の問題、加工費の問題が出てくるので、次の更新のときにはやっぱり逗子市の負担といたしますかね、そういうのは私は出てくる。少なくとも喫食率は僕は落ちていると思いますよ、スタート時より。鎌倉が今、考えているのは、システム。それでも僕は落ちるんじゃないかなというふうに思うんだけど、現実、稼働してみなくちゃわからないんだけど。

だからやっぱり、給食というものをちゃんと供給できれば、特に今、町長が言われたように、学校給食のあり方でね、当時のデータで子どもの賛成は3割しかなかったんですね。親御さんの賛成は六、七割。これが非常に難しい部分で、子どもとしては自分の食べたいものを食べたい。母親のほうとしては、やっぱり手間が省けると、時間が取れるという部分の票なんじゃないかなと。それをトータルして考えると、我々学校、私らの立場としては、やはり給食にしてね、子どもが好き嫌いあるのは仕方がないと思うんですけど、少しでも減らしていけるようなね、それでもバランスと。僕は極端に言うと、これとこれとこれ以外入れるなど、おふくろにきつと言うタイプなんですね。そうすると、もう全く生野菜を食べないとかという偏食になるので、僕は自分が言うのはおかしいんですけど、葉山の判断は非常に正しいというふうに今でも自負しているんですね。小峰委員が言われたように、それは自校方式ができれば一番いいんだと思うんですけど、将来を見越していくと、それはちょっともたないだろうと思います。ここで言うと、また町長にも、皆さんにも怒られちゃうんですけどね。今の葉山の2中4小なんていうのがね、私は将来、20年、30年先までもつとは、とても思えないんですね。そういうことと、それと葉山はともかく維持費、町でやっていたら、そういう人件費だとか何とかも含めてね、決して安くないので、どこかで統廃合して減らしていく。今すぐ減らせということじゃなくて。そんなことを言ったら、将来はやっぱり民間委託も考えるぐらいの気持ちじゃないとね、僕はやっぱりやっていけないんじゃないかなと。今の4,100円でやろうと思ったら、無理があるんじゃないかなという感じが僕はちょっとしているので、いろんな議論の中で今のパターンを選んだ。小峰委員も遠藤委員も、消極的賛成の部分は当然あったんだろうと思うんだけど、本当はやっぱり最終的にきちんとした結果を葉山町としては出しているんじゃないかという、私なりの自負はありますので。

町 長) ありがとうございます。子どもさんについては、先ほどのアンケートの話もそうなんですけれども、私たち首長同士でもよく話すんですが、例えば横浜市の浜弁の最大のミスイクのポイントは、子どもたちの中でおいしいという印象を持ってもらえなかったと、よく聞きます。同じお弁当を出している業者さんで、ほかではとてもおいしいと言われていたりとか、実際にあのお弁当がまずいといった評価はないそうなので、大人が食べて、大人の目線でいくと十分認められるものが、子どもの社会に入ってしまうと評価がさまざま分かれるということは、よく聞きます。実は鎌倉市さんも同じで、鎌倉市の成功の秘訣は、そこでちゃんと子どもに説明をして理解をしてもらって食べてもらっていて、子どもの社会でおいしいと評価を得ていると、子どもたちはおいしいと言い続けてくれるというような話も聞いていますので、私たち大人としては、ミスリードをしないようにしながらも、適切な評価が得られるように、子どもたちにしっかり説明をし、食の知識を与えて、葉山で、恐らく気づかないと思うんですが、葉山の学校を出た後に、葉山の教育の給食って、すごいお金かけてたんだねと、ここまで力をかけておいしくしてくれたんだねというふうに、後で気づけばいいかなという気持ちで私は実は臨んでいるところはあるんですが、せっかくおいしいものを出しても、まずいと言われてしまったら、ほんと悲しいことなので、そこはしっかり説明をして理解してもらうことには力を入れていきたいなとは思っているところです。なかなか子どもの社会というか、真偽ですね。きっと先生方はそういうことにお詳しいと思うんですけれども、本当にいいものであっても認められないと、やっぱり絶えますし、認められれば拾ってくれるも子どもたちもたくさんいますので、そこはしっかりと向き合ってますね、認めてもらえるような学校給食を、私たちも協力して一緒になって子どもたちにはプレゼンテーションしていくと。難しいですね、そういう意味では。大人の思いどおりに。

鈴木委員) 好き嫌いの部分って、難しいですよ。

町 長) あと量がいきますからね。少なければ足りない、嫌だとか、当然思いますし、多すぎて余らすのが嫌な子は、学校給食、嫌いと言い出すでしょうね。

ほかにはいかがですか。よろしいでしょうか。時間もちょうど1時間になりましたので、では、協議事項1、2につきましては以上で終わりにしたいというふうに思います。どうもありがとうございました。

それでは、事務局にお返しをしたいと思います。よろしく願いいたします。

(閉会宣言)

教育部長) それでは、以上をもちまして令和元年第1回葉山町総合教育会議を閉会させていただきます。ありがとうございました。

次回については、日程決まり次第、連絡させていただきますので、よろしくお願いたします。時刻は15時でございます。ありがとうございました。