

## 「今後の学校給食のあり方について」(答申)

平成16年2月、本運営委員会は、教育委員会から「今後の学校給食のあり方について」の諮問を受けました。この諮問により検討を求められた多岐にわたる課題については、専門部会を設置し、集中的に調査、審議を重ね、平成16年10月6日に中間報告を公表しました。

その後、市民や特にPTA等からの意見を伺う中で、それらを参考に更に審議を進め、この度、答申を取りまとめました。

### 1 はじめに

石狩市の学校給食は、昭和42年11月、「完全給食」として1,845食でスタートし、その後、急増する児童生徒の給食に対応するため、新たに給食センターを新設するなどして、現在2箇所のセンターで給食を供給しています。

しかし、近年の少子化の進行に伴い、児童生徒数は、昭和63年度の7,700名をピークに下降し、現在は4,950名にまで減少しています。

また、2箇所のセンターについては、適時、改修を重ねるなどして対応してきましたが、老朽化の進行、ISO(国際標準化機構)の取得や最新の衛生管理システムであるHACCP(危害分析重要管理点)等の導入など、より安全な施設に向けた新たな課題もでています。

一方では、近年の社会環境の変化などに伴い、食に関する健康問題が深刻化しているため、望ましい食習慣や栄養バランスのとれた食生活を形成する観点から、学校における食に関する指導の重要性が指摘されています。

また、給食費の滞納額が平成15年度末で83,872千円に達するなど、安定的な給食制度の維持に向け、抜本的な対策が求められています。

これら学校給食全般に関わる課題に加え、新たに「食育」の考え方も含めた検討が必要なことから、本運営委員会では、安定的な給食制度 施設の整備 食育の3点を基本的な視点として、具体的には次の検討項目について調査、審議をしました。

- (1) 食事環境について
- (2) 献立・給食スタイルについて
- (3) 食材について
- (4) 食器具について
- (5) 給食時間について
- (6) 給食費について
- (7) 調理方式について
- (8) 食に関する指導について
- (9) 食べ残しについて
- (10) 家庭、地域の連携について

## 2 今後の学校給食の必要性を考えるための視点

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資することを目的にして実施されていますが、時代によって、その社会的要請は異なってきました。

近年、食生活の環境が変化し、それに伴って児童生徒の食行動にも多様化が進み、学童期からコレステロール値が高く、高脂肪、高エネルギー食による肥満症や生活習慣病が増加するなど、「食」に起因する様々な健康課題が新たに発生しています。これらの諸課題に対応するために、現在の学校給食は、児童生徒の健康の維持・増進を図る上で、適正な栄養素を確保できる一食分としてのモデル献立として提供され、さらに給食体験を継続して望ましい食習慣を形成することで、生活習慣病を予防することも、ねらいとされております。

また、少年期を健全な人生を送るための重要な時期ととらえる観点からも、学校給食の役割は小さなものではありません。それは、教師の指導の下で、児童生徒が、食事を通して、礼儀作法と生活規律を体得すると同時に、同じ食事を共にすることで、互いに心を触れ合い、気持ちを通わせる場ともなるからです。それ故に、学校給食は、児童生徒が正しい食事のあり方や好ましい人間関係を体得する生きた教材となり、食に関する自己管理能力を身に付けることができる教育活動となるからこそ、学習指導要領では、特別活動の「学級活動」として位置づけられているのです。

このように、学校給食は、単に「食」を提供し、栄養を与えるだけが任務ではなく、時代が必要とする重要な社会的要請にも応えていると言えるでしょう。以上のことを踏まえ、原則として児童生徒の全てが学校給食を共にすることを前提にして、「今後の学校給食の必要性を考えるための視点」を、次の通り示すものです。

### (1) 食事環境について

現在、ランチルームを有する小中学校は緑苑台小学校1校で、児童生徒の多くは普通教室において給食を喫食しています。

給食は、教室と異なる空間で児童生徒がリラックスした雰囲気ですべて喫食することが相応しく、多様な献立や給食スタイルへの対応、更には、健康教育や地域との交流など「食の指導」の充実を図る上からも、教室とは別の環境を整備することが望まれます。

しかし、ランチルームの設置には、新たなスペースが必要となります。現在の小中学校における余裕教室の状況をみると、地域への開放（カルチャーセンター）で活用していたり、児童生徒の増加により余裕教室がない学校もあるなど、現時点において、ランチルームとしての十分なスペースを確保することは困難なことから、将来的な学校の施設改修に併せて検討することが望まれます。

また当面、特別教室や余裕教室のある小中学校では、これらを有効活用するとともに、夏季における外庭等の活用やPTAの連携などの方法も含め、各学校において工夫がされることが望まれます。

### (2) 献立・給食スタイルについて

現在の献立は、文部科学省の示す「平均栄養所要量の基準」に基づき作成しており、児童生徒の健康の保持増進を図る上で望ましい献立を目指しています。児童生徒に対

しては、メニューは小学校と中学校のそれぞれで、また、量は小学校の低、中、高学年、中学校は全てが同一に提供されています。

このような中、児童生徒の嗜好が多様化しているため、既にアンケートを実施し、献立の作成に生かしたり、バイキング方式も一部実施していますが、このほかメニューの選択やリクエスト献立など、児童生徒の要望に可能な範囲で応えることのできる「セレクト給食」の実施を検討することも望まれます。なお、これらの実施に当っては、児童生徒に対し、目的の事前説明など食の指導を図ることが大切です。

また、食品の選択や調理法の工夫も必要であり、児童生徒の嗜好を把握し、栄養と食品群のバランスを考えた上で、柔軟な対応と工夫に努めることが望まれます。

なお、児童生徒を取り巻く生活環境や食生活の多様化への対応、また、発達段階を踏まえた個人差を重視した給食を検討する上では、食事内容の選択や量の工夫を自ら考える自己管理能力の育成が大切であり、このような視点からは、個々に応じた適量の盛り付け方法や、弁当持参の日を設ける事も検討する意味があると考えます。

1 バイキング給食：小学校 6 年生を対象に卒業記念として実施しており、仲間達との料理の取り方や食べ方の社交性を身に付けてもらいます。また、盛り付けられた料理（食品群にわかれています）をバランス良く食べることにより、栄養の知識や食品の選択等の自己管理能力が身に付きます。

2 セレクト給食：献立の一部を選択します。例：カレーライス＆ハヤシライス

（リザーブ給食：2～3の献立の中から自分の好きな献立を選択します。例：和食＆洋食＆中華）

【参考】児童又は生徒1人1回当たりの平均栄養所要量の基準

（文部科学省：平成15年5月30日）

| 区 分                     | 栄 養 量                     |              |                |                |
|-------------------------|---------------------------|--------------|----------------|----------------|
|                         | 児童(6歳～7歳)の場合              | 児童(8歳～9歳)の場合 | 児童(10歳～11歳)の場合 | 生徒(12歳～14歳)の場合 |
| エネルギー (Kcal)            | 580                       | 650          | 730            | 830            |
| たんぱく質 (g)               | 21                        | 24           | 28             | 32             |
| 脂 質 (%)                 | 学校給食による摂取エネルギー全体の 25%～30% |              |                |                |
| ナトリウム(食塩相当量)(g)         | 3以下                       | 3以下          | 3以下            | 3以下            |
| カルシウム (mg)              | 300                       | 330          | 350            | 400            |
| 鉄 (mg)                  | 3                         | 3            | 3              | 4              |
| ビタミンA (μgRE)            | 120                       | 130          | 150            | 190            |
| ビタミンB <sub>1</sub> (mg) | 0.3                       | 0.3          | 0.4            | 0.4            |
| ビタミンB <sub>2</sub> (mg) | 0.3                       | 0.4          | 0.4            | 0.5            |
| ビタミンC (mg)              | 20                        | 20           | 25             | 25             |
| 食物繊維 (g)                | 5.5                       | 6.5          | 7.0            | 8.0            |

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取量について配慮すること。

マグネシウム …… 児童(6歳～7歳)60mg 児童(8歳～9歳)70mg  
 …… 児童(10歳～11歳)80mg 生徒(12歳～14歳)110mg  
 亜鉛 …… 児童(6歳～7歳)2mg 児童(8歳～9歳)2mg  
 …… 児童(10歳～11歳)2mg 生徒(12歳～14歳)3mg

(注)2 この栄養所要量の基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当っては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

### (3) 食材について

給食の材料としては、安全・安心かつ低廉な材料が求められる他、地域で生産される農・海産物や加工食品を可能な限り活用することが求められています。

現在、主食となっている米飯(米)は、石狩産の「ほしのゆめ」を100%(平成15年度)使用していますが、その他においても可能な限りその使用に努めています。

地場産品の活用は、安全で楽しい給食の提供との関連はもとより、児童生徒が食材の生育状況を知ることや、地域に目を向けることなど、食に関する理解を深める一助にもなります。

このため、地域の生産者団体などとの連携を図り、食材の安定的な確保に向けての体制の整備や「生産者の顔」が見える取組を進めるとともに、収穫時に合わせた献立を作成するなど、積極的に地場産品を活用することが必要です。なお、これらの取組を、市民にも市広報などを通じ、周知していくことが望まれます。

また、安全な食材の確保に努め、可能な限り添加物、遺伝子組換え食品の使用を避けるとともに、低農薬の食材を使用することも望まれます。

【参考】平成15年度 主な石狩産の食材の活用状況

(単位:kg)

| 区 分 |        | 地場産使用量 | 全体使用量  | 使用率    | 備 考  |
|-----|--------|--------|--------|--------|------|
| 米   |        | 49,039 | 49,039 | 100.0% |      |
| 野菜  | なめこ    | 622    | 622    | 100.0% |      |
|     | 人参     | 3,151  | 12,817 | 24.6%  |      |
|     | いも     | 4,791  | 14,185 | 33.8%  |      |
|     | ごぼう    | 592    | 1,995  | 29.7%  |      |
|     | ミニトマト  | 253    | 849    | 29.9%  |      |
|     | えのき    | 63     | 276    | 22.8%  |      |
|     | とうもろこし | 620    | 1,740  | 35.6%  | 単位:本 |
| 鮭   |        | 2,060  | 2,060  | 100.0% |      |

### (4) 食器具について

現在、食器具は、3種類(カップ、大皿、小皿)の強化磁器の食器と、ステンレス製の弁当箱を使用していますが、献立によっては、食器が十分でないこともあり、カレーライスの時、ステンレス製の弁当箱(縦:8.5cm×横:11cm×厚:4cm)に

カレーを盛りつけるとカレーが溢れる、また、麺類の時、カップ（直径：14.7 cm × 高：6.2cm 容量：550ml）から麺が溢れるなどの状況が生じています。

したがって、献立の工夫も考えられますが、何より献立に応じた食器が必要なことから、食器の変更による給食センターの食器保管器具（消毒保管庫、食器かご等）の対応が困難となるなどの設備も十分に考慮する中で、具体的検討が望まれます。

なお、献立に応じた食器にする事や、米飯については、保温ジャーを使用した個々に応じた適量の盛付方式にするなど、実施可能なことから積極的に取り組んでいく事が必要です。

#### （５）給食時間について

給食時間は、児童生徒のリラックスした時間帯でもあり、ゆとりと潤いを感じながら楽しく食事をする大切な時間ですが、現行では、小学校が30～40分（喫食時間：15～25分）中学校では30分（喫食時間：15分）となっています。

食事に要する時間は、児童生徒による個人差はありますが、給食の目的などを考え、できる限り多くの時間を確保することが望まれます。

しかし、現状では、学校の日課における給食時間の拡大が困難な状況も見受けられることから、配膳・下膳等に工夫を凝らすなどの検討が望まれます。

#### （６）給食費について

安定的な給食事業を維持するためには、その前提となる財源を確保することが重要であり、とりわけ給食費の納付は欠かせないものです。

現在、食材に関わる費用を「給食費」として保護者に納入を求めています。毎年、滞納が多いことから、学校との連携による納入の周知や、嘱託徴収員による徴収の強化などの方策を講じているものの、十分な効果は出ていません。

これは、要保護及び準要保護世帯に対し、就学援助費による支援を行っていることを考慮すると、保護者の納付意識の欠如が大きな要因として推測され、学校徴収金の収納率と比較しても低い状況にあることから、市教委の徴収体制の強化を望む声も多いところです。

したがって、給食費の確実な徴収に関わる方策の検討は急務とするところですが、給食は学習指導要領にも位置付けられているように、教育活動として実施されるものであることから、現時点では、「基本的に全員が給食をとる」ことを前提に検討することが必要と考えます。

第1に「徴収に関して」は、市の財政構造改革に関わる検討事項にもあるように、前納制・チケット制が「前払い」という点においては、滞納対策として有効な手法であると考えます。しかし、前納制については、未納者にも現実的には教育的見地から給食を提供することとなることから、課題が残ります。

また、チケット制についても、「全員が給食をとることが基本」であることから、チケットを購入しない児童生徒への対応や、事務手続等の煩雑さも課題となります。

したがって、前納制やチケット制についての是非については保留とし、今後も引き続き議論していくことを求めることとします。

このようなことから、現時点においては、学校における個人懇談や家庭訪問での啓発などの協力に加え、PTAとの連携も図る中で、入学時の説明会や食育の重要性を説明する機会を設けるなど、積極的な納付への理解を求めるとともに、新たに、「給食は保護者と市による契約」により提供されることが明確にされるような事務手続きの検討が望まれます。

第2に、「滞納対策に関して」は、要保護及び準要保護に対する支援制度が確立されていることから、滞納世帯は、個別状況を詳しく調査し、法的措置の実施を含め、より一層の徴収強化対策を講じることが望まれます。

第3に、「保護者負担の軽減に関して」は、食材費を保護者が負担しており、給食費の額については、妥当と考えます。

以上3点について検討しましたが、これらを総合的に解決する一手法として、現在、民間に委託している調理・配送・配膳業務などを、徴収も含めた全部委託への研究、また、現在、給食費の未納分を市で負担している仕組みを、徴収した給食費の中で食材を賄う仕組みなども検討していくことが必要と考えます。

【参考】平成15年度 給食費

[ 小学校 ] (単位：円)

| 区 分   | 単価  | 年間日数 | 年 額    |
|-------|-----|------|--------|
| 1年生   | 224 | 185  | 41,440 |
| 2年生   | 224 | 190  | 42,560 |
| 3～4年生 | 231 | 190  | 43,890 |
| 5年生   | 236 | 190  | 44,840 |
| 6年生   | 236 | 185  | 43,660 |

[ 中学校 ] (単位：円)

| 区 分   | 単価  | 年間日数 | 年 額    |
|-------|-----|------|--------|
| 1～2年生 | 273 | 180  | 49,140 |
| 3年生   | 273 | 170  | 46,410 |

年間日数は最大日数

【参考】平成15年度 収納状況

(単位：千円)

| 区 分     | 調定額     | 収入額     | 不納欠損額 | 収入未済額  | 収納率    |
|---------|---------|---------|-------|--------|--------|
| 平成15年度分 | 239,322 | 234,689 |       | 4,633  | 98.06% |
| 滞納繰越分   | 82,842  | 3,529   | 74    | 79,239 | 4.26%  |
| 計       | 322,164 | 238,218 | 74    | 83,872 | 73.94% |

(7) 調理方式について

昭和42年に1つの施設でセンター方式（共同調理方式：市町村ごと、または何校か分をまとめて調理し、各学校に配送する。）から始まった石狩市の学校給食は、その後の児童生徒数の増加により、2つ目の施設を建設し、ピーク時は8,000食を調理していましたが、現在は、その6割強にまで減少しています。

また、昭和52年に建設された第2給食センターは、老朽化が著しく改修等の整備が必要となっています。

調理方式については、直接施設や体制の整備と結びつくことから、現状を容易に改善することは困難と考えますが、給食の役割を考える上では、自校方式（単独調理方式：学校ごとに給食調理室を持ち、専任の学校栄養職員が献立を作って専任の調理員が調理

する。)が望ましいと考えます。

したがって、現実的な方策としては、現状のセンター方式に、 献立に学校の特色を出しやすい 出来立てを食べられる 調理方法や時間、食材調達などを柔軟に対応できる 調理員と児童生徒のコミュニケーションなどができる自校方式のメリットをできる限り取り入れ、効果・効率的な運営を進めていくことを選択せざるを得ないと考えます。

また、給食センターの統合を含む施設の整備については、将来的な給食運営のあり方が具体化される中で検討することが必要と考えますが、平成 15 年 3 月の「学校給食衛生管理の基準」の一部改定や、H A C C P の導入などの民間による食品の衛生管理の進展などを勘案すると、施設的には、衛生管理面からの充実が必要であり、システム的には、専門性が求められることを十分考慮した整備が望まれます。

【参考】平成 15 年度 給食センターの概要

| 区 分 | 第 1 セ ン タ ー    | 第 2 セ ン タ ー                | 備 考                                                                          |
|-----|----------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 施設  | 建設年度           | 平成元年                       | 昭和 52 年                                                                      |
|     | 所在地            | 花畔 183 番地 14<br>(スポーツ広場向)  | 花川北 3 条 4 丁目 130 番地<br>(花川北中学校横)                                             |
|     | 敷地面積           | 3,343 m <sup>2</sup>       | 2,500 m <sup>2</sup>                                                         |
|     | 延床面積           | 903 m <sup>2</sup>         | 658 m <sup>2</sup>                                                           |
|     | 建物構造           | 鉄骨鉄筋コンクリート造<br>平屋造         | 鉄骨コンクリートブロック造<br>一部 2 階建 1 階 = 589 m <sup>2</sup><br>2 階 = 69 m <sup>2</sup> |
|     | システム           | ドライ                        | ウエット                                                                         |
|     | 調理数<br>(最大調理数) | 2,810 食数/日<br>(4,000 食数/日) | 2,540 食数/日<br>(3,000 食数/日)                                                   |
|     | 受配校            | 小学校 9 校                    | 小学校 1 校 中学校 5 校                                                              |
|     | 生ゴミ処理機         | 設置済み                       | 未設置                                                                          |
| 職員  | 調理員            | 19 人                       | 19 人                                                                         |
|     | ボイラー           | 1 人                        | 1 人                                                                          |
|     | 補助員            | 1 人                        |                                                                              |
|     | 事務員            | 1 人                        | 1 人                                                                          |
|     | 小 計            | 22 人                       | 21 人                                                                         |
|     | 栄養士            | 2 人                        | 2 人                                                                          |
|     | 市職員            | 2 人                        |                                                                              |
|     | 嘱託職員           | 1 人                        |                                                                              |
|     | 小 計            | 5 人                        | 2 人                                                                          |
|     | 合 計            | 27 人                       | 23 人                                                                         |

上記職員のほかに、各小中学校に配膳員(合計 28 名)を配置(石狩市公務サービス株式会社委託)

(8) 食に関する指導について

現在、食に関する指導は、給食の時間における給食の献立を教材とした実践的な指導や、家庭科における食物領域、体育科や保健体育科における保健領域、あるいは社会科や理科などの授業においても行われています。

しかし、このような取組の充実度は学校においてまちまちであるとともに、各学校におけるそれぞれの取組は必ずしも各教職員の共通認識が図られていない状況もあります。

また、石狩市内の児童生徒における、食生活の乱れや孤食等の状況も明らかになってきたことから、新たに求められる「食育」の推進を視野に入れた「食の自己管理能力」の育成に着目していくことが求められます。

そのため、小中学校においては、教育計画への明確な位置付けを図るとともに、学校栄養職員等と担任教諭とが連携するための体制の整備や、新たな栄養教諭制度の導入に関わる支援策を検討していくことが望まれます。

また、近年、様々な原因による食物アレルギーの症状を訴える児童生徒がいることから、保護者・学校に対し献立に含まれる原因食品の周知を徹底する必要があります。

【参考】平成15年度 学校におけるが学校栄養職員による食の指導実施状況

| 区 分    | 学 年 | 実施単位 | クラス数 | 時間帯  | 実施月日      |
|--------|-----|------|------|------|-----------|
| 石狩中学校  | 1年生 | クラス  | 2    | 授業時間 | 12月3日     |
| 花川中学校  | 1年生 | 学年   | 2    | 授業時間 | 11月17日    |
| 樽川中学校  | 1年生 | クラス  | 2    | 給食時間 | 12月11～12日 |
| 花川南中学校 | 1年生 | クラス  | 2    | 給食時間 | 10月21～24日 |
|        | 2年生 | クラス  | 4    | 給食時間 | 11月10～13日 |
| 花川北中学校 | 1年生 | 学年   | 4    | 授業時間 | 10月23日    |

上記のほか、学校での資料による指導（掲示資料）施設の見学時に学校栄養職員による指導を行っている。

## （９）食べ残しについて

給食の食べ残しは、学校によって差はありますが、毎回2～3割程度の量（献立によっては、果物のむいた皮等、また、食べ残したのではなく、始めから盛られなかった「盛り残し」と言われるものも含む）があり、これには、献立内容、給食時間、個人の嗜好、家庭における食生活等、様々な原因が考えられます。

したがって、総合的な対策が必要となりますが、特に、事前事後の栄養教育と併せた個々の適量に応じた配食の検討をすべきと考えます。

また、給食の量、献立内容などに対する児童生徒の意見も参考にし、献立内容の工夫や柔軟性をもたせることも、給食に対する関心を高めることから、「（２）献立・給食スタイル」で述べた「セレクト給食」等の手法も検討が望まれます。

さらに、食に関する指導は教育活動全体の中で取り組むことが望まれますが、とりわけ学級活動等を活用した食べ残しに対する取組も期待したいところです。

なお、残さない、残らないための検討と併せ、残った給食の処理については、現在実施している肥料化のほか、リサイクルとごみ減量化の両面からの更なる検討が望ま

れます。

【参考】平成15年度 学校別食べ残し状況

[小学校]

| 学 校 名  | 食べ残し量(kg) | 率 (%) |
|--------|-----------|-------|
| 紅葉山小学校 | 4,364.9   | 27    |
| 生振小学校  | 1,165.0   | 26    |
| 南線小学校  | 16,703.3  | 28    |
| 若葉小学校  | 2,847.4   | 20    |
| 石狩小学校  | 1,524.0   | 22    |
| 八幡小学校  | 3,644.2   | 28    |
| 緑苑台小学校 | 4,049.9   | 26    |
| 紅南小学校  | 5,992.8   | 24    |
| 花川南小学校 | 12,185.0  | 29    |
| 花川小学校  | 5,182.5   | 25    |
| 小 計    | 57,659.0  | 25    |

[中学校]

| 学 校 名  | 食べ残し量(kg) | 率 (%) |
|--------|-----------|-------|
| 石狩中学校  | 3,998.2   | 28    |
| 花川中学校  | 7,419.7   | 27    |
| 樽川中学校  | 7,339.9   | 23    |
| 花川南中学校 | 7,797.1   | 25    |
| 花川北中学校 | 8,134.0   | 26    |
| 小 計    | 34,688.9  | 25    |

|     |          |    |
|-----|----------|----|
| 合 計 | 92,347.9 | 25 |
|-----|----------|----|

食べ残し量は、水分を含み、米飯、パンは含まない。

### (10) 家庭、地域の連携について

現在の学校給食は、地場産の食材の使用や、姉妹提携都市の代表的な料理を献立に入れるとともに、保護者等に対して学校給食の理解を深めてもらうための試食会を実施するなど、家庭や地域に対する理解と協力を進めています。

今後は、「食育」推進の視点も考慮し、学校はもとより地域ぐるみで食に関わる取組を進めていくことが求められます。

そのためには、まず、学校を核とした「食育」の推進が必要であり、地域の特色を生かした献立の検討や、学校で行なわれる「食に関する指導」の中で保護者・地域との連携を図り、試食会や講習会等の学習機会や、異世代の交流機会等の提供を図ることが望まれます。

【参考】平成15年度 試食会開催状況

| 開 催 団 体 | 回 数(回) | 人 数(人) | 備 考           |
|---------|--------|--------|---------------|
| PTA等    | 22     | 564    |               |
| 老人クラブ等  | 2      | 70     |               |
| 市民講座    | 1      | 51     | 公民館講座(シニアプラザ) |
| 幼稚園     | 1      | 65     |               |
| 市民団体    | 1      | 30     |               |
| 姉妹都市交流  | 1      | 4      | カナダ キャンベルリバー市 |
| 合 計     | 28     | 784    |               |

## 3 おわりに

本審議に当っては、求められる給食像と、それを具現する条件（予算、施設、体制等）の狭間で、運営委員会の意見として取りまとめることの是非を問う声もありましたが、現実性

も考慮する方向で検討に努めることとしました。

結果的に、検討項目によっては、求められる姿と具現策との間で一定のバランスを保つことが困難となったり、或いは、方向性を結論付けられない点もありました。

従って、本答申はひとつのたたき台としてご活用いただき、何より必要なことは、次代を担う子どもたちを育む今後の学校給食について、学校関係者や保護者はもとより市民の皆様方には、引き続きお考えをいただき、努力・工夫を継続していただくことではないかと考えます。

石狩市では平成 16 年 2 月と 7 月に各小学校（5 年生）10 校、中学校（2 年生）5 校を対象に「児童生徒の食に関する調査」を実施しました。石狩市の児童生徒の食と健康に関する問題として、欠食、孤食、偏食、給食の食べ残しなど食行動の乱れが多く、これらは、やる気（気力）の有無と強い関連がありました。このことから、「やる気」の低下、すなわち自分から何かしようとする意欲のない自発性の乏しさや、子どもらしさの喪失は深刻な問題であり、改善の必要があります。特に、「やる気」と関連が深い欠食・孤食・残食・偏食の改善、間食の適切な取り方、バランスのよい栄養素の確保、食事の手伝いやマナー等の食指導が優先課題としてあげられます。また、少年期における心身の健全な発育には、豊かな食体験や楽しい食環境を経験すること、快適な睡眠を得ることが重要であり、そのためには、学校・家庭・地域が連携した、学校給食を含めた食育や健康づくりのための睡眠指導等が必要と考えます。

学校給食は、子どもの栄養状態を良好にし、心身の健全な発育を保障するとともに、日常の食事について正しく理解させるための食教育・健康教育として重要であり、「食育」を地域ぐるみで推進していくことが有効であることから、学校・家庭・地域の連携を視野に入れて、学校給食を考えていく必要性があります。

以上、皆様のご理解とご協力をお願いして、答申と致します。

#### ■運営委員会の開催状況

- ・平成 15 年度第 1 回 平成 15 年 7 月 7 日
- ・平成 15 年度第 2 回 平成 16 年 2 月 4 日
- ・平成 16 年度第 1 回 平成 16 年 9 月 21 日
- ・平成 16 年度第 2 回 平成 17 年 3 月 24 日

#### ■専門部会の開催状況

- ・第 1 回 平成 16 年 2 月 4 日
- ・第 2 回 平成 16 年 3 月 1 日
- ・第 3 回 平成 16 年 4 月 2 日
- ・第 4 回 平成 16 年 5 月 11 日
- ・第 5 回 平成 16 年 5 月 25 日
- ・第 6 回 平成 17 年 2 月 21 日

- ・ 第 7 回 平成 17 年 3 月 14 日

## ■石狩市学校給食センター運営委員

旧委員（平成 14 年 6 月 1 日～平成 16 年 5 月 31 日）

- ・ 委員長 竹内 昌直（生振小学校長）平成 16 年 3 月 31 まで
  - ・ 副委員長 小林 弥生（花川南中学校 PTA 役員）
  - ・ 委 員
    - 東川 尅美（藤女子大学教授）
    - 酒向 史代（北海道教育大学札幌校教授）
    - 佐藤 高信（佐藤高信司法書士事務所）
    - 坂井 幸子（石狩小学校 PTA 役員）
    - 小美浪文子（花川小学校 PTA 役員）
    - 佐藤 壽治（南線小学校 PTA 役員）
    - 本間 えり（若葉小学校 PTA 役員）
    - 岡田 ゆかり（紅葉山小学校 PTA 役員）
    - 杉谷 綾子（花川南小学校 PTA 役員）
    - 野口 恵子（紅南小学校 PTA 役員）
    - 佐々木則子（花川中学校 PTA 役員）
    - 篠塚 寿美子（花川北中学校 PTA 役員）
    - 大室 彰子（樽川中学校 PTA 役員）
    - 三島 照子（一般公募）
    - 関谷 和代（石狩中学校長）
    - 岩城 浩一（緑苑台小学校教頭）
    - 岩田 幸代（紅南小学校養護教諭）
- （● = 専門部会の委員）

新委員（平成 16 年 6 月 1 日～平成 18 年 5 月 31 日）

- ・ 委員長 山下 敬一（花川南小学校長）
- ・ 副委員長 佐藤美喜子（花川北中学校 PTA 役員）
- ・ 委 員
  - 東川 尅美（藤女子大学教授）
  - 酒向 史代（北海道教育大学札幌校教授）
  - 佐藤 高信（佐藤高信司法書士事務所）
  - 佐藤 壽治（南線小学校 PTA 役員）
  - 小野 裕美子（紅葉山小学校 PTA 役員）
  - 長谷川洋子（花川中学校 PTA 役員）
  - 三浦 正毅（一般公募）
  - 三島 照子（一般公募）
  - 近藤 馨（石狩中学校教頭）
  - 岩田 幸代（紅南小学校養護教諭）
  - 吉田 純子（花川南小学校家庭科教諭）
  - 小谷 千里（若葉小学校事務事務職員）

( ● = 専門部会の委員 )

■ 石狩市学校給食センター運営委員会専門部会

旧部会 (平成16年2月4日～平成16年5月31日)

- ・ 部会長      東川 尅美
- ・ 副部会長   佐藤 壽治
- ・ 委 員      酒向 史代  
                 佐藤 高信  
                 三島 照子  
                 岩城 浩一  
                 岩田 幸代

新部会 (平成16年6月1日～平成18年5月31日)

- ・ 部会長      東川 尅美
- ・ 副部会長   佐藤 壽治
- ・ 委 員      酒向 史代  
                 佐藤 高信  
                 三島 照子  
                 近藤 馨  
                 岩田 幸代