

陳情第4号

長崎市給食センター設置計画に関する陳情について

【目次】

1. 長崎市の学校給食の課題及び方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
 2. HACCPの考え方に基づく高度な衛生管理体制・・・・・・・・・・・・ 2～4
 3. 食材調達・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
 4. 食育・・ 5
 5. 食物アレルギー対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
 6. 長崎市PTA連合会及び地元自治会、学校関係者との協議経過・・ 6～8
- (参考資料) 長崎市PTA連合会と教育委員との協議記録・・・・・・・・ 9～16

教育委員会

平成30年6月

長崎市の学校給食の課題及び方向性

【方向性を定めるための視点】

◎ 給食の充実と集約化・民間委託による効率化

1 学校給食の充実

2 給食施設の集約化と民間委託による経費の削減

現状と課題

課題への対応策

今後の方向性(2040年の姿)

1. 学校給食の充実

(1) 食物アレルギーについて

各学校で、食物アレルギーへの配慮が必要な児童生徒のため「食物アレルギー対応マニュアル」に基づいた対応を行っているが、学校間で除去食の対応に差があり、現行の給食施設に代替食やより安全な除去食の提供が可能となるアレルギー専用室を設けることが困難である。

(2) 献立内容の充実

給食施設に設置している調理器具などの有無により、学校間で献立内容に違いがあり、特にスチーム・コンベクション・オープンを使用した、焼き物、蒸し物などの献立を提供できないところが多い。

2. 給食施設の集約化と民間委託による経費の削減

(1) 施設・設備及び経費

ア 学校給食施設は現在65施設であり、老朽化に伴い、改築、設備の更新が必要な施設が増加している。そのため、今後、修繕費、設備更新費等が増加していくと見込まれる。

イ 学校給食施設の多くはドライシステムに対応していない

※ドライシステム＝学校給食衛生管理基準で定まっている給食室の構造

(2) 民間委託

学校給食調理は民間委託の方針であり、平成40年度には正規調理員0人(再任用6人)の見込みである。

給食調理業務を民間委託する場合は栄養教諭等を「衛生管理責任者」として配置する必要がある。「衛生管理責任者」となる栄養教諭等の県費での配置には、児童生徒数が550名以上であることが必要であり、現時点では新たな配置が望めない状況にある。

逆に児童生徒数の減少により、配置数は減少傾向にある。

(3) 親子給食

親子給食における給食室は工場と見なされる。

また、児童生徒数の減少により、各施設での調理食数は減少しているものの、米飯給食の開始による食器等の増加により、余剰スペースはあまり増加していない。そのため新規実施にあたっては、概ね調理スペースの確保と特定行政庁である建築指導課の許可を受けるための増改築が必要である。

※ 国交省及び文科省通知

「住宅専用地域等に立地する学校の給食調理場が自校分と併せて他校分の給食を作って配送する場合、工場と見なされ特定行政庁の許可が必要である」

※ 既存の親子方式の取扱い

既存不適格建築物と同様の取扱いとし、今後行う増築・改築、移転、大規模な修繕または大規模模様替えの際に法第48条ただし書き許可の手続きが必要(建築指導課見解)

1. 学校給食の充実

現在も、食育は学校教育全体で推進しており、関連教科や給食時間等で計画的な指導を行うとともに、栄養教諭等の配置校を中心としてブロック体制を整備し、計画的な食育指導を行っている。

また、給食は「生きた教材」であることから、米飯回数を週3回に増やし、弁当箱方式からお碗につぎ分ける方式に変更するなど、食育を推進してきた。

今後、以下の手法により学校給食の充実を図る。

- (1) 給食センターにアレルギー専用室を設けることにより、アレルギー対応を統一化し、安全安心な給食の充実を図る。
- (2) 給食センターによる統一的な調理により、学校間の献立の格差を解消し学校給食の充実を図るとともに、給食を身近に感じることが出来るように、給食センターの見学等を取り入れ、食に対する興味、感謝のこころを育む。

2. 給食施設の集約化と民間委託による経費の削減

- (1) 学校給食施設の新築・改築は行わず、老朽化施設は廃止し、集約化を進めていく。そのため、給食センター(充実した調理設備、アレルギー専用室等を備えた)3ヶ所を新設する。なお、センターの建設においては、PFI等事業手法の検討を行う。

学校の給食施設は、将来的に給食センターに集約することとするが、必要に応じ、以下の学校の給食施設は当面活用できる。

ア ドライシステム(築20年未満)の学校給食施設

イ 県費栄養教諭等の配置基準である、児童生徒数550名以上の学校給食施設。

- (2) 給食センターの建設により、民間委託を推進する。

また、給食センター開設までの間においても、以下の方法により民間委託を継続する。

ア 「衛生管理責任者」となる県費栄養教諭等の配置について、引き続き国・県に増員配置の働きかけを行っていく。

イ 児童生徒の減少により、県費栄養教諭等が配置されなくなる民間委託校へは「衛生管理責任者」として市費栄養士を配置し、民間委託を継続する。

- (3) 現在まで積極的に親子給食を推進しており、近年建設したドライシステムの給食施設は可能な限り親子方式としている。

今後、親子給食を行う場合は特定行政庁の許可を得るための、異用途区域を設けるための改築に加えて、増築や大規模改修等が必要なものが多い。

老朽化した施設に新たな設備投資を行うことは適切ではないと考えられることから、今後、一部を除き、親子給食の積極的な推進は困難と判断している。

※想定される改築(シャッター、防火壁、専用出入口など)

◎給食施設の集約化と学校給食の充実

学校給食施設は原則的に廃止し、民間委託した給食センター及び共同調理場で、全ての給食の提供を行う。

給食センター及び共同調理場の想定数

○給食センター 3ヶ所

○既存共同調理場 1ヶ所
(センター設置場所により、必要性を再検討)

食数 22,000食程度(2040年度想定)
調理後、2時間以内の喫食が可能な範囲とする

(給食センターの効果)

- ・食物アレルギー専用室による食物アレルギー対応の充実
- ・最新の設備によるバリエーションに富んだ給食の統一的な提供による学校間格差の解消
- ・自校方式のように給食ができるまでの様子を身近に感じることができないが、給食センターの見学等を行うことにより、集約化による食育への影響を緩和する。
- ・将来にわたり経費の削減が見込まれる。

[参考]

(衛生管理責任者に関する国の指導)

学校給食衛生管理基準では、学校給食調理場においては衛生管理責任者を配置しなければならない。衛生管理責任者については、施設の設置者が直接雇用した栄養教諭等や調理師資格を有する調理師等でなければならないが、受託者側が衛生管理責任者となることはできない。

「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」による栄養教諭等の配置基準

(1) 給食室のある学校(児童・生徒数550人以上)単独で1名の配置

(2) 給食室のある学校(児童・生徒数550人未満)4校に1名の配置

(3) 共同調理場

ア 実施対象校児童・生徒数1,500人以下 1名

イ 実施対象校児童・生徒数1,501人以上6000人以下 2名

ウ 実施対象校児童・生徒数6,001人以上 3名

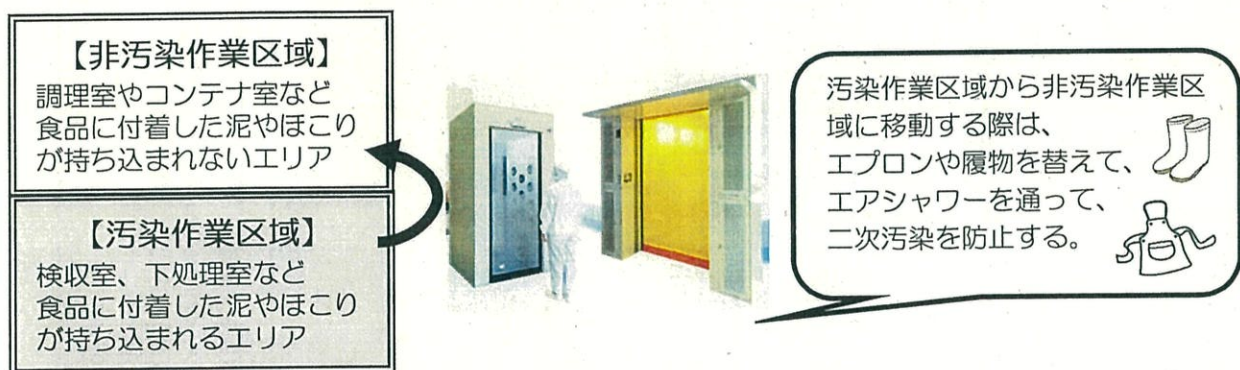
2 HACCP*の考え方に基づく高度な衛生管理体制

学校給食衛生管理基準におけるHACCPの考え方

学校給食を実施する教育委員会等は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、HACCPの考え方に基づき単独調理場、共同調理場並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

※HACCP…食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたもの。(厚生労働省ホームページより)

◎エアシャワー・エアカーテンなどの設置、異物混入に対するチェック体制の強化



◎調理室の分けと適切な温度管理による給食の提供

○学校給食センターにおいては、調理室も「加熱調理室」、「揚げ・焼き・蒸し物室」、「和え物室」に分かれている。

○和え物やサラダなど冷たくして提供する給食と煮物や汁物、蒸し物など温かくして提供する給食が同じエリアに混在することがないため、適切な温度管理のもと給食が提供できる。

○調理室内の温度・湿度の管理(学校給食衛生管理基準)

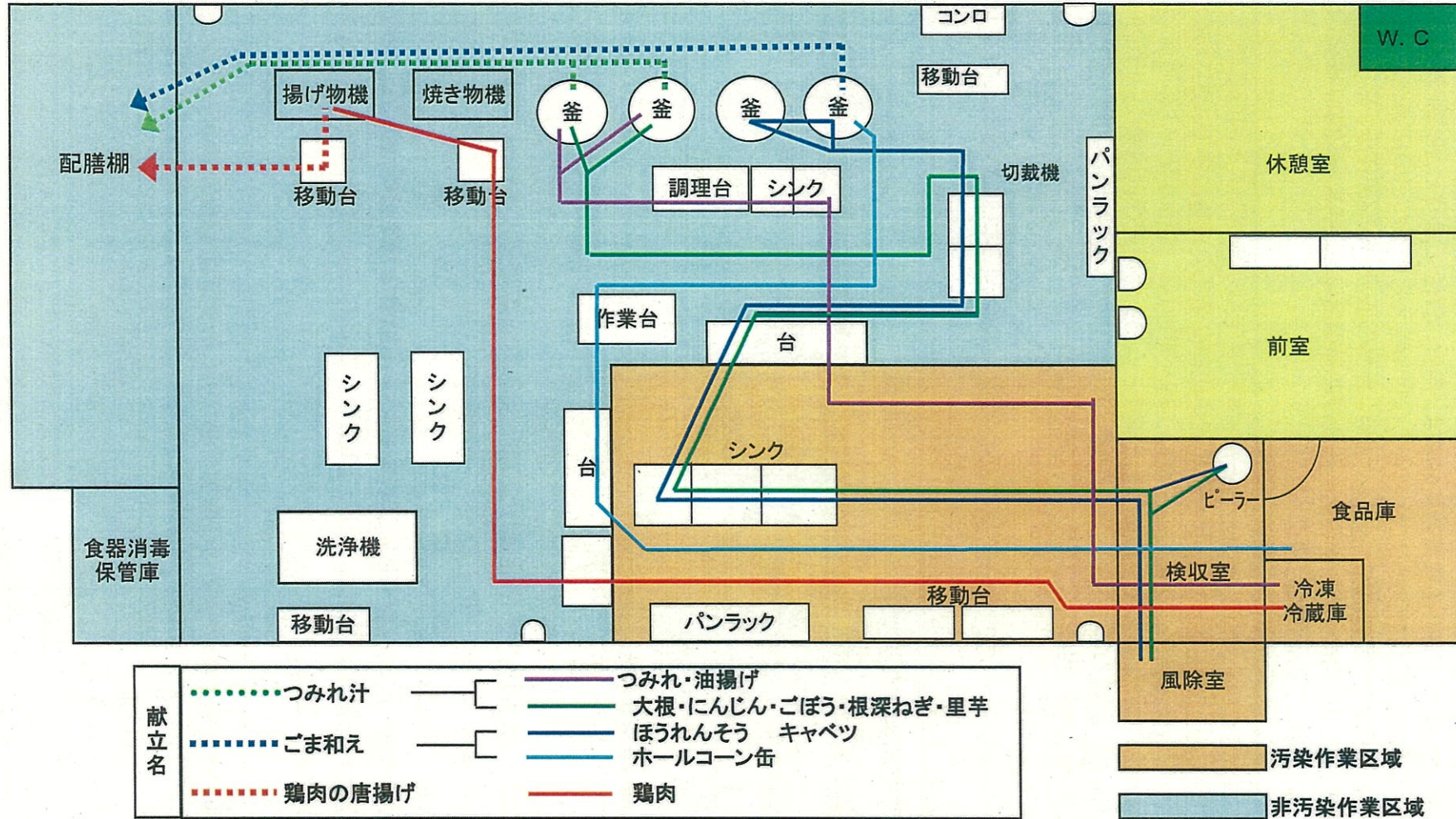
温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう努めること。

○調理済みの給食の温度管理(大量調理施設衛生管理マニュアル)

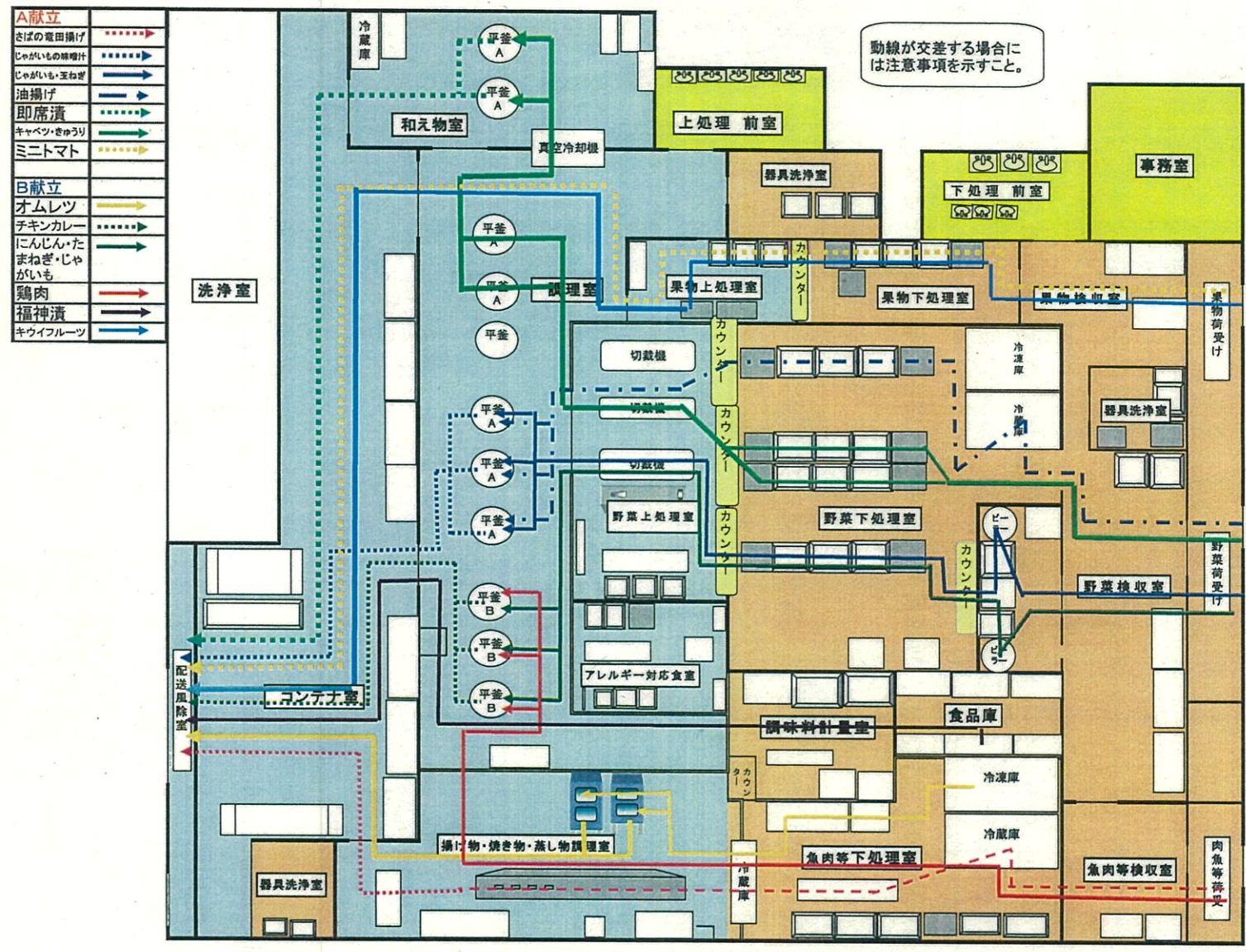
温かい給食 65℃以上で管理

冷たい給食 10℃以下で管理

単独調理場または食数が少ない共同調理場作業動線図（例）



共同調理場作業動線図 2本献立 (例)



3 食材調達

★長崎市が責任を持って調達

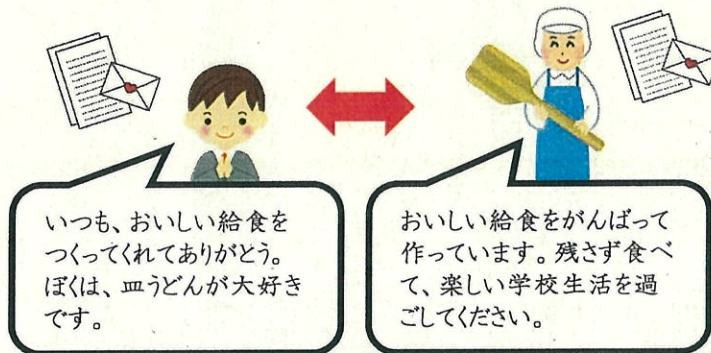
★これまで同様、市内産・県内産の食材を優先的に使用

地元食材を使用する地産地消の取り組みにより、望ましい食生活や食材の生産等に対する児童生徒の関心と理解が深まる。



4 食育

学校給食センターは、学校と給食調理の場所が離れるため、調理員とのふれあいが薄れることが懸念されることから、ビデオレターや手紙等での交流をすることで、調理員への感謝の気持ちを育むとともに、見学コースや研修室を整備し、食育の推進を図る。
※現行の給食室でも、教職員や児童生徒は立ち入ることはできない。



5 食物アレルギー対策

★食物アレルギー専用室の設置

★専任の調理員の配置

除去食※だけでなく、
代替食※の提供も可能となる

※除去食…原因食物を給食から除いて提供する給食
※代替食…除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食



＜対応が可能な人数＞

〔現状〕158人から

〔3か所のセンター〕337人に！

（平成29年度実績から推定）

6 長崎市PTA連合会及び地元自治会、学校関係者との協議経過

(1) 長崎市PTA連合会に対して

(以下、長崎市PTA連合会を「市P連」、各学校のPTAを「単P」とする。)

○平成29年11月の市P連からの陳情項目

- ・外部有識者やPTA、学校関係者からなる学校給食検討委員会の設置について要望。
- ・PTAと給食の望ましいあり方について十分な議論がなされ、具体的な設置計画が示された状態で、慎重に設置計画を審議することについて要望。

【12月～1月】

- ・3回にわたる市P連と教育委員との協議において、長崎市の学校給食の課題及び方向性について説明し、食物アレルギーなど具体的な学校給食の現状や課題、対応策、今後の方向性などを協議。
- ・第3回目の協議会において、学校給食センターの整備について、市P連と共通理解が図られ、学校給食センターを造るという方向で計画を進めてほしいとの意見が出された。
- ・学校給食あり方検討会を設置することについて確認。

○2月議会後の動き

【3月23日】

- ・保護者代表、教育委員、学校教育関係者による第1回「学校給食あり方検討会」を開催し、市P連と今後も具体的な協議をしていくことを確認。
- ・今後、学校給食センターに対する単Pの認識を深めるため、市P連、教育委員会双方から、以下の点について情報発信していくことを確認。
 - <市教委> 協議会の会議録をホームページに掲載。
各学校を対象とした説明会の開催。
他都市の学校給食センターへの視察見学会の実施。
 - <市P連> 協議の状況を会員に伝えていく。

【4月～5月】

- ・市P連正副会長会で、平成33年9月開設に向けた建設スケジュールを進めていくことを確認。あり方検討会での指摘を受け、今後不安解消のために、市教委として単P単位での説明会を開催していくことを報告。
- ・市P連母親部会及び定期総会で、学校給食センターの必要性を説明。定期総会では協議も行い、食中毒リスク、地産地消、食育、地元業者等の質問が出され、本市より回答。今後、単Pも含め丁寧な説明に努めることを確認。

- 学校間で献立内容や食物アレルギー対応、施設の状況等に差があることから、早期に建設することについて理解が得られた。
- 市P連役員の方々に市の方針と今後の進め方について改めて理解していただいた。
- これからも、よい学校給食センターとなるよう、建設後の運用も含めて協議を継続していくことを確認した。
- 今後、市P連と市教委が連携しながら、市教委として単P単位での説明会を開催し、PTA会員の不安解消に努めるとともに、単P役員等を対象とした学校給食センター視察を実施していくことを確認した。

(2) 地元自治会に対して

【昨年11月4日】

豊洋台第一自治会の会員を対象として説明会を開催。これまで自治会から出されたセンター整備、騒音、臭い、配送車両などの交通問題への対応について回答。用途地域、建築基準法の手続きについて説明。意見交換の場や施設見学の機会を設けたい旨、本市より提案した。

【これまでの経過】

自治会等へのアンケート実施

◎1回目

- ・5月2日：他都市学校給食センターの視察見学に関する案内文とともにアンケートを豊洋台第一自治会300世帯へ自治会役員を通じ各戸配布。日当自治会14世帯へ自治会長を通じて各戸配布。（提出期限5月17日）
- ・アンケート回答2件：交通問題等を心配する意見（1件）
今回参加できなかったため、再度視察見学会の開催希望（1件）
- ・5月22日：大村市・諫早市学校給食センター視察見学（地元4名、栄養教諭1名）
視察前の地元4名からの不安な点は、臭い2件、騒音1件、交通渋滞2件。
→視察後において、臭いについては「解消した」「少し解消した」。交通渋滞については「少し解消した」「解消しない」。騒音については「夜の騒音がどうなのか気になる」との感想であった。

◎2回目

- ・5月24日：豊洋台1丁目、2丁目の全407世帯にパンフレットとアンケートを各戸配布。
- ・5月26日：日当自治会長へ日当自治会14世帯にパンフレットとアンケートを各戸配布してもらうよう依頼。
- ・アンケート回答2件：地域との関わりが深い別の施設の整備を要望するが、造るので（電話回答、文書）あれば「子供たちのため」ということを前面に説明してほしい（1件）。
豊洋台での建設計画に反対（1件）。

自治会等への説明会

- ・ 6月2日：豊洋台第一自治会役員会にて、学校給食センターについての理解を深めるため、大村市小学校給食センターのビデオを上映後、交通量調査結果を報告。従業員の通勤による交通量の増加に対する懸念、及び食育に関する心配などの意見あり。
- ・ 6月9日：日当自治会総会にて、学校給食センターについての理解を深めるため、大村市小学校給食センターのビデオを上映後、交通量調査結果を報告した。

【今後の予定】

- ・ 7月以降随時：建築基準法第48条第3項ただし書き許可について、公聴会の開催や建築審査会の同意が必要となる。そのためには、周辺の住環境に配慮した計画、または公益性が必要であるため、公聴会までに地域住民と意見交換を行いながら不安の解消に努める。

- 日当自治会長は「自治会としては反対ではない」とのことであるが、交通問題や道路問題については不安な面があるなどの声もあるため、今後も地元自治会との協議は継続していくことを確認した。
- 豊洋台第一自治会長は「自治会として賛成運動も反対運動も行わない」とのことであるが、交通問題や道路問題については不安な面があるなどの声もあるため、今後も地元自治会との協議は継続していくことを確認した。

(3) 学校関係者に対して

- ① 献立原案調整検討会
- ② 栄養部会
- ③ 給食主任部会
- ④ 校長会
- ⑤ 学校給食あり方検討会（校長会代表、栄養教諭等代表、給食主任部会代表）

◎長崎市PTA連合会と教育委員との協議（第1回）

日 時：平成29年12月19日（火）13時～

場 所：議会第1会議室

出席者：長崎市PTA連合会（原会長、溝上副会長、貞住副会長、
桑原副会長、岩永顧問、杉本事務局長）
教育委員（馬場教育長、中西委員、坂本委員、小原委員、
吉松委員、野本委員）
教育委員会事務局（11名）

協議内容等：①資料説明

[・給食センター設置検討計画に関する陳情書
	・学校給食の現状
	・学校給食センターの整備について
	・陳情に対する市の考え方
	・PTA役員会との協議における質疑内容

②意見・回答

（PTA）アレルギー対応希望の児童生徒数を勘案すると1箇所为学校給食センターで100名を超える対応が必要ではないか。また、複数のアレルギーが重なった場合はすべての食材を除去すると聞いた。細やかな対応とは言い難いのではないか。

（事務局）資料で示した504名は色々な対応が含まれており、実際は1か所で100名を超える対応はないと考えている。文科省の対応指針にも安全を最優先し、作業を単純化することが明記されており、すべてのアレルギーを除いた形での調理になると考える。

（PTA）大規模な学校給食センターでは様々なリスクが考えられる。いろんな規模での経費を示してほしい。

（事務局）他都市の事例を調査し、今後お示ししたい。

（教育委員）検討委員会の目的、方向性を明確にして、協議する必要がある。

（事務局）次回までに整理し、設置（案）を示したい。

（PTA）行政が急ぐ理由を教えてください。

（事務局）献立内容や食物アレルギーの対応に差がある。施設も老朽化しており、衛生管理の面からもドライシステムに対応していない中、どれだけの費用を改修にかけるか。民間委託についても、調理員は退職者不補充としているが、児童生徒数が減少し、栄養教諭

等の配置が難しくなっているため、これ以上進められない。そこで、学校給食センターで集約するとの方針を出し、早急な対応が必要と考えている。

◎長崎市P T A連合会と教育委員との協議（第2回）

日 時：平成30年1月9日（火）10時30分～

場 所：議会第4会議室

出席者：長崎市P T A連合会（原会長、溝上副会長、濱添副会長、杉本事務局長）

教育委員（馬場教育長、坂本委員、小原委員、吉松委員、野本委員）

教育委員会事務局（12名）

協議内容等：①資料説明〔・（仮称）学校給食検討委員会
・アレルギーの対応状況

②意見・回答

・検討委員会の検討内容は①学校給食基本方針に基づくあり方②学校給食の課題および方向性とし、組織は教育委員の代表者と保護者代表、教育関係者で構成し、必要に応じて学識経験者や給食物資関係者を入れていくこと、位置づけについては、条例を設置するような正式な会ではなく、機動力があり、小回りの利く会にすることで、意見が一致。（P T A）アレルギー対応への希望を出しても対応できない理由は何か。

（事務局）給食施設に専用室の整備がなされていないこと、栄養教諭等が配置されていないために、調理員だけでは細やかな対応ができないこと、栄養教諭等が配置されている学校でも対象児童生徒の数が多ければ対応できないことなど。

（P T A）学校給食センターの少ない栄養教諭等の数で約54人の対応が代替食まで可能か心配。

（事務局）県内他都市の学校給食センターも同様と思うが、基本は除去食。可能であれば代替食を提供するというもの。8千人規模であれば栄養教諭は3名の配置となるが、諫早市は3名の配置に加配1名の4名でやっている。

（P T A）4ページの表のその他の欄のアレルゲンについて、センター方式にすることでどれだけ対応できるようになり、どれだけ対応できなくなるのか。

（事務局）次回提示する。

（P T A）卵・乳・甲殻類・ナッツ類・そばのアレルゲンに対する除去食に対応するとの方針で行くなら安心できるが、

- そのあたりは具体的に示せるか。
- (事務局) 現状で対応することとしている品目については確実に対応する方向で検討している。
- (PTA) 大規模になるほど食中毒などの危険性が高まる。食の安全性を配慮して検討してほしい。
- (事務局) 安全性は一番の基本。今までなかったエアシャワーなど物理的な安全対策など、他都市の情報を収集し、万全を期したい。
- (PTA) 食育への取り組みや経費削減について教えてほしい。
- (PTA) センター方式にすることで、できなくなるメニューなどデメリットもしっかり示してほしい
- (事務局) 他都市の事例を調査し、今後お示ししたい。
- (教育委員) 残食も大きな課題。おいしくするためにマニュアル以上に味付けするのか、健康を考えて体によいものを提供するのか議論していきたい。

◎長崎市P T A連合会と教育委員との協議（第3回）

日 時：平成30年1月26日（金）13時00分～

場 所：議会第2会議室

出席者：長崎市P T A連合会（原会長、溝上副会長、濱添副会長、杉本事務局長）

教育委員（馬場教育長、中西委員、坂本委員、小原委員、吉松委員）

小中校長会（伊藤外海黒崎小学校校長、高原江平中学校校長）

教育委員会事務局（8名）

協議内容等：①資料説明

- ・長崎市P T A連合会との協議経過
- ・学校給食検討委員会について
- ・食物アレルギー対応等の現状
- ・食育（地産地消）の取り組みの現状

◎協議に入る前に長崎市P T A連合会長から申出

- ・P T Aとしては、以前から給食センターに反対しているわけではなく、具体的なところが心配だった。
- ・今後もこういう場を持ちながら、子どもたちにとって望ましい給食のあり方を考えつつ、具体的なところを協議し、併せて、行政にも給食センターを作るという方向で計画を一步進めて欲しい。
- ・次の段階で具体的な計画を立てるところに至らないと、P T Aが考える疑問とのすり合わせが難しいことが理解できた。そこまで計画を進め、計画を立てる段階で、いろんな心配事を拾い上げて、検討してほしい。
- ・行政改革の一環として経費削減の話がされているが、どれくらいやむを得ないのか示してほしい。

（事務局）行政改革については、すべての給食施設に異物混入対策やアレルギー専用室、高度な調理器具を設置することが難しいので集約してより安全な施設にするという意味の合理化で、もう一つは人件費の問題もある。経費節減のためだけではない。

（教育委員）教育委員と市P連との協議で、単Pの方から、違う意見が出た場合に市P連の会長副会長の立場が厳しいことにならないように何か議事録や違う立場の方に入っていただくなどその辺は大丈夫か。

(PTA) 1月19日の教育懇談会の中で、単Pの会長たちからも特に意見がなかったので、そこで一区切りできたと考えている。今後はこういったことの議事録を出していけば十分と考える。

行政とPTAの正副会長で勝手に決めたとにならないように、内部でしっかり情報共有していきたい。

(教育委員) 検討委員会にはオブザーバーや傍聴は可能か。

(事務局) オープンな会として開催する。

(事務局) 次第1の協議経過については、PTAの方にもお示しすることもあるかと思うので、次回までに訂正項目があれば修正し、協議録としてお互い持っておきたいと思う。

次第2の検討委員会について、PTAからは何名ぐらい考えているか。

(PTA) 4名ぐらいを考えている。

(教育委員) 次回の定例会の際に決めたい。

②主な質問・回答

◎食物アレルギー関係

Q1 食物アレルギーへの対応として、現状対応していない子供たちへは原料配合表は配られているのか。

A1 対応を希望する方には対応していても対応していなくても原料配合表は配布している。

Q2 対応している子供には、栄養教諭がチェックしたものを家庭に渡し、家庭でもチェックしたものを除去してもらっているが、対応できていない子供はチェックして渡すのか、何もしないで渡すのか。

A2 それぞれの学校で対応が異なる。対応を希望する人数の違いで細やかにできるところと出来ないところがある。栄養教諭がいないところは給食主任が行っており、複数体制で確認して保護者とやり取りしている。給食センターになっても学校の対応は変わらない。

Q3 毎月大きなおかずと小さなおかずがあるので、結構な作業量と思う。給食センターになったら、配布だけでも数は増えるのではないか。

A3 他都市の給食センターでも原料配合表を配布するということは基本になっているため、人数が多くなっても配布できる体制をとっていく。

◎食育（地産地消）について

Q 4 赤カブや辻田白菜などの伝統野菜の使用は可能なのか。量的には大丈夫なのか。

A 4 給食センターになっても、水産農林政策課や生産者と協力して行っていきたい。

量的にも時期になれば、ある程度は大丈夫と思う。本年度も葉物類が、生育不良や虫食いなどで多く使用できないということがあったが、赤大根や赤カブなどの根物は大丈夫なので積極的に使っていきたいと思う。

Q 5 郷土愛を育むには、給食で珍しい食材をみんなで食べようという、少人数への細やかな対応が望ましいと考えるが。

A 5 たとえ量が少なくても、できるだけ給食に使いたいという思いはある。しかし、なかなか難しい量であったり、学校菜園で作ったりしていれば、学校行事として、家庭科室で作ったり、収穫祭などのかたちで、みんなで食べたり、餅つきの時にPTAの方が学校で作った食材を使って豚汁を作ったりしている。子ども達に作られたものを食べてもらうことはできると思う。

Q 6 食育の授業の時間は何時間設けているのか。

A 6 中学校で栄養教諭に来てもらって行うのは年に2～3回程度。家庭科の授業時間においては10時間と調理実習や栄養教育などを行っている。

外海黒崎小は栄養教諭がいないため、各学級に学期に2回ずつ給食時間に指導をしてもらっている。4学級あるため栄養教諭に、年に8回きてもらっている。

Q 7 長崎の農産物が使われないのには理由があるのか。大きさと形とか。

A 7 量が獲れない、ジャガイモが育ちにくいなど、土地の改良をしないと難しい。毎年市内での生産量が減ってきているという現状。地場産物の給食への活用は厳しい状況。

◎その他

Q 8 現在すでに設備が整っている学校や、共同調理場で賄ってうまくいっているところは出来る限り残すことを検討してほしい。

A 8 給食センターを建設する際の配送校は、ウェット式で、アレルギー対応が出来ていないところを主に取り込んでいければと考えている。あとは距離の問題もあるので、エリアを考えながらどこを配送校とするのか具体的に話をしていくので、その時には皆さんにもお示しし、ご意見を伺うことになる。その都度計画の進捗に合わせて話をさせていただきたい。

◎要望事項

1 給食センターになると、肉屋などが身近なものとして捉え難くなる。普段私生活の中に密着したような地産地消などの食育の授業ではなく、給食週間で食への感謝、人への感謝というものを今までよりも積極的に教え、考えていく必要がある。

2 学校給食センターができたとしたら、今まで通りの食育ではなく、センターがあることを前提に食育をすべき。インターネットの時代であるから、調理室の様子や珍しい野菜の写真や収穫の過程を順番に写真で紹介したものを載せ、各学校でアクセスすることでインターネットを活用した食育を行うのもいいと思う。そうすることで子どもや保護者、学校の先生方が共通の食育情報を得ることができる。あるいは、センターでひと月ごとの子ども達の好きな給食メニューベスト5を挙げるなどし、保護者への食育の情報開示も可能である。新しいかたちの食育ができるのではないが。

3 子ども達も給食室の中に入る機会はない。栄養教諭の話やビデオなどでどういった仕事をしているかを紹介する活動があるからこそ子ども達もどういった仕事をしているか理解している。そのような活動が必要である。