

# 令和 7 年度宇治市総合教育会議 議事要旨

日 時 令和 8 年 1 月 2 9 日（木） 午後 6 時～ 7 時 3 0 分

場 所 市役所 7 階 特別会議室

## 《 次 第 》

【 1 】 開会 （18:00）

【 2 】 市長あいさつ

【 3 】 「第 2 次宇治市教育振興基本計画における教育ビジョンの見直しについて」

・事務局説明

・協議

【 4 】 「学校給食における食育の推進について」

・事務局説明

・協議

【 5 】 閉会 （20:30）

## 《 出 席 者 》

宇 治 市 長 松 村 淳 子

### 宇治市教育委員会

教 育 長 木 上 晴 之

（教育委員）

教育長職務代理者 加 賀 爪 毅

委 員 中 筋 斉 子

委 員 小 山 栄 子

委 員 左 聡 一 郎

### 宇治市教育委員会事務局

部 長 福 井 康 晴

教育総合推進センター長 武 田 義 博

学校管理課長 吉 田 健 一 郎

学校管理課副課長 宮 山 博 輝

教育総務課主任 小 谷 野 里 紗

副 部 長 川 崎 吉 隆

教育総務課長 柯 慈 樹

教育総務課副課長 亀 井 明 美

学校教育課副課長 葛 山 雅

教育総務課主事 西 村 結 衣

## 1 開会

## 2 市長あいさつ

## 3 「第2次宇治市教育振興基本計画における教育ビジョンの見直しについて」 【事務局・教育総務課説明】

### 1. 概要

- ・位置付け
  - ・宇治市において、第2次宇治市教育振興基本計画（以下、「計画」とする。）「第2章 教育ビジョン」は、地方教育行政の組織及び運営に関する法律第1条の3に基づく「大綱」として位置付けられている。
- ・総合教育会議において
  - ・大綱を変更する場合は、あらかじめ総合教育会議において協議する必要がある。
  - ・今回、計画の見直しにおいて、教育ビジョンの一部を変更する。

### 2. 見直し箇所の説明（施策体系の第2章教育ビジョン 2 施策体系）

#### ・資料1

| 見直し前                                                                                                                                            | 見直し後（案）                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第2章 教育ビジョン<br>2 施策体系<br>施策2<br>多様性を尊重し包容力ある人間性の涵養<br>（3）インクルーシブ教育システムの構築<br>（4）人格形成の基礎を培う__幼児教育・保育の推進<br><br>施策4<br>学びを促す学校内外の環境整備<br>__（10）の追加 | 第2章 教育ビジョン<br>2 施策体系<br>施策2<br>多様性を尊重し包容力ある人間性の涵養<br>（3）インクルーシブ教育の推進<br><br>（4）人格形成の基礎を培う乳幼児教育・保育の推進<br><br>施策4<br>学びを促す学校内外の環境整備<br>__（10）教職員のコンプライアンス意識の向上 |

#### 【見直しの理由】

- ・インクルーシブ教育の推進  
（理由） 策定時はインクルーシブ教育の基盤づくりに取組むこととしており、  
今後はさらなる推進を図るため。
- ・人格形成の基礎を培う乳幼児教育・保育の推進  
（理由） 乳幼児教育・保育支援センターを中心とした施策の推進を計画に位置付けるため。
- ・教職員のコンプライアンス意識の向上  
（理由） 教職員のコンプライアンス意識について明記し、公教育の信頼向上を図るため。

- ・資料2 見直しをした後の第2章教育ビジョン全体を、計画から抜粋したもの。

【協議】

＜委員＞・文言の変化も、教職員のコンプライアンスの意識の向上も必要なことだと思う。

＜委員＞・見直しの方向でよいと思う。

＜委員＞・3点の見直しも、現時点では、必要なことだと思う。  
・学び教育プランの現状あるいは課題の見直しについては、しっかりと計画に反映されてきているし、必要十分な修正であると思う。

＜市長＞・地方教育行政を教育委員会に任せるだけではなくて、教育行政として市長部局としてしっかり関わるために、この総合教育会議の中で、議題とするというふうに思っている。教育基本計画の大綱という形の中での見直しについては、市長部局としてしっかりと支援していきたい。

＜出席者一同＞・本市の大綱に関しては、「第2次宇治市教育振興基本計画」の第2章「教育ビジョン」を充てることについて、異議なし。

## 4 「学校給食における食育の推進について」

【事務局・学校管理課説明】

### 1. 宇治市学校給食の概要

(1) 令和7年度(令和7年5月1日時点)の児童生徒数等

- ・小学校： 8, 026人
- ・中学校： 4, 172人
- ・合計：12, 198人

参考：教員が小学校・中学校あわせて約1, 000人在籍

(2) これまでの歴史

#### ①小学校給食

昭和26年 宇治市制施行 最初の完全給食実施(菟道小・宇治小)

昭和55年 米飯給食開始(週1回)

(昭和62年より週2回。平成11年より週3回)

現在 自校調理方式で直営6校・委託14校

(山間部2校は親子方式) (合計22校)

※山間部2校を除き、栄養職員を各校に配置

令和8年度～ 自校方式17校、センター方式1校、親子方式2校(合計20校)

## ②中学校給食

平成23年 中学校昼食提供事業 試行実施

平成25年 中学校昼食提供事業 全校での事業実施

令和2年 宇治市中学校給食基本構想（センター方式による給食実施）

現在 給食センター建設中

令和8年度～（4月13日から） 全校でセンター方式により完全給食開始

## （3）これまでの小学校給食の課題

### ①給食施設の老朽化

近年に建て替えを行った大久保小・宇治小・小倉小以外は、築50～60年近く経過し、老朽化が進んでいる。

### ②最新のドライシステムには対応しておらずドライ運用で対応

全国的にもいわゆる給食室のドライ化は30%を超える程度。

## 2. 宇治市の栄養教諭等の配置・職務

### （1）配置状況

給食室のある20小学校及び市教委に栄養教諭等を配置

→中学校給食の準備も含めて合計23名の栄養教諭等を配置（令和7年度）

### （2）栄養教諭等の職務

栄養教諭等は、専門性を生かして栄養の指導及び管理を司り、「学校給食の管理」と「食に関する指導」をあわせて行う。

#### ・学校給食の管理

①栄養管理（献立作成）

②衛生管理

③アレルギー等対応

#### ・食に関する指導

①教科等における指導

②給食時の指導

③個別的な相談指導

### （3）学校給食の管理

栄養職員等を中心に調理員・教諭・市教委が取り組む

・献立の作成

・物資の選定

・各種マニュアル作成

・献立委員会への参加

・物資選定委員会への参加

・給食研究会（栄養研究部会）への参加

これまでの小学校給食をもとに、中学校給食・センター給食を実施する。  
給食センターを拠点とし、食育の更なる充実を図る。

#### (4) 食に関する指導

##### ①学校での指導や個別指導

###### ○教科における指導

社会・理科・生活・技術家庭・保健体育・道徳・総合的な活動の中に食に関する指導がある。

###### ○給食時の指導

- ・給食指導
- ・食に関する指導
- ・献立を教材にした指導
- ・教科と連動した指導

###### ○個別的な相談指導

- ・偏食に対する指導
- ・肥満傾向・やせ傾向に関する指導
- ・食物アレルギー指導
- ・スポーツをする児童・生徒への指導
- ・食行動に問題を抱える児童生徒への指導

### 3. 食育の取組の例

(小学校)

#### ○目的 食への関心を深める

##### (1) プリント掲示及び配布

各教室のほか、中央玄関、給食室前等にプリントを掲示。

給食で使用されている食材についての栄養素や、名前の由来、作り方、旬の食材等について紹介している。

##### (2) ランチルーム給食

教室と異なる場所での給食を取ってもらうことで、同じ給食であっても食への興味をもって給食を味わう。

#### ○目的 献立について考える

##### (3) 「和食の日」にちなんだ献立の実施

- ・和食の日（11月24日：いい和食の日）をテーマに献立を考え、給食を実施。
- ・給食時間に和食の良さとだしのおいしさについて給食委員会の児童が放送。
- ・パンフレット「だしで味わう和食の日」を各家庭に配布し、保護者に向けてもだしや行事食について紹介した。
- ・令和7年度「和食の日」の献立・・・ごはん・牛乳・ほっけの塩焼き・ゆばのすまし汁・小松菜のゆず香和え

#### ○目的 献立を作る

##### (4) 児童が考える献立

メニューコンテスト・献立を考える等、高学年を中心に構成する給食委員会で献立を作る。

- ＜例＞令和7年11月12日に西小倉・北小倉・南小倉小で三校合同給食を実施
- ・メニューコンテストとして「ごはん・からあげ・米粉のカレー・マスカットゼリー」を実施。
  - ・当日は給食時間に放送で紹介を行い、全校で味わった。

○目的 おやつ等の食材について考える

(5) おやつ指導（全校児童対象）

夏休み明けの急激な体重増加を防ぐため等、養護教諭と栄養教諭がおやつの摂り方について、「1日に食べても良い量」等を指導。

○目的 朝ごはんをきちんと食べる

(6) 朝ごはん指導（カレンダー配布）

夏休みに、朝ごはんをバランスよく食べられているか調べるカレンダーを配付。

○目的 お茶など地元でとれる食材に触れる

(7) 地元食材を使った体験

- ・お茶の体験 抹茶の淹れ方体験と試飲
- ・柿取りから干し柿づくり

#### 4. センター給食での取組み（案）

(1) 小学校給食について

- ・現在実施している小学校での食育は引き続き実施。
  - ・他校の取組みを学校給食センターでまとめ、これまでの食育をグレードアップ。
- ＜例＞体験給食 えんどうのさやむき・とうもろこしの皮むき

(2) 中学校給食について

- ・各中学校での給食担当教諭の配置
- ・栄養教諭等の巡回指導
- ・食育だよりや掲示資料（ICTも活用）
- ・行事献立等の実施

※中学生への食育とは…成長段階に応じながら、昨今の傾向や特性をふまえ、一人一人の課題解決（運動・学習・生活）を目指すもの。

※地元食材の活用…米は宇治市産（山城産）を使用し、他は近郊産をできるだけ活用している。

※栄養教諭等…食物アレルギーの対応、個別の栄養指導、栄養面でのフォロー。

(3) 学校給食センターについて

- ・栄養職員、一般事務職等の学校給食担当を配置し、給食管理を行う。
- ・献立試作室や見学コース、研修室等を活用して、調理を見せる食育を行う。
- ・各学校には、栄養教諭等による巡回、食育だより、調理の様子・生産者の声等を配信。

※児童・生徒 → 食の大切さ・地域とのつながり → 健全な食生活

#### 【協議】

- ＜市 長＞・給食を配送するトラックは、明日の令和8年1月30日に納品予定。
- ・計画どおりに配送ができるのか、食数をきちんと作ることができるのかの確認は、これからしていくことになる。
  - ・日は未定だが、教育委員の皆様にも、ぜひ宇治西小倉学園だけではなく、学校給食センターも内覧いただきたい。
  - ・給食の試食会も行いたいと思っている。
- ＜委 員＞・栄養教諭だけで何か協議をしたりなど、横のつながりはあるか。
- ＜事務局＞・栄養教諭だけで集まる会議も頻繁にあり、例えば献立を考えるための会議とか、衛生管理の向上を図るための会議など横のつながりは以前からある。
- ＜市 長＞・食育について何か議論はされるのか。例えば、小学校での食育のやり方の情報共有等。
- ＜事務局＞・栄養研究部会等で、お互いに学校で取り組んでいる食育の情報とか施策を共有している。学校給食センターでそうした取組をより進めていきたいと考えている。
- ＜委 員＞・アレルギー対策については、小学校の給食のときに栄養教諭の先生方が丁寧に関わってくださり、食材やご家庭への聞き取り、本人の状況を見ていただいていたという経験がある。
- ・中学校のセンター方式においては、どういう形で情報を共有したり、どういう形で安全な食事を作る流れになっているかは事前に決まっているのか。今までの準備状況から教えて欲しい。
- ＜事務局＞・アレルギー対応の対象になる方については、小学校の協力も得ながら面談等を行っている。全ての方を対象に面談を実施してほぼ終わりつつある状況。
- ・間違いないようにアレルギー対応を実施していくために、学校給食センターからの配送では、個別に1人ずつのアレルギー除去食の専用容器を用意している。
  - ・学校とも連携しながら、確実に本人に届けるように4月から実施していく。

＜委員＞・調理の現場の方々もこの子はこういうアレルギーだっていうのが分かるようになってきているのか。

＜事務局＞・調理室内にはアレルギー食専用の調理室があり、その中でしっかり確認しながら行う。

＜委員＞・中学生頃から、今まで大丈夫だった食材でアレルギーを起こすこともあるので、食育の中でアレルギーの教育についても触れて欲しい。

＜委員＞・自分は、新規採用のころから小学校担任をしてきたが、その時に当時の先輩から、「教師にとっての給食時間は、自分が食事できたらよい時間ではなく、給食指導という時間であり、配膳から食事・片づけまでが指導である」と教えられ、そのように指導してきたつもりであるが、子どもたちには、給食時間が指導時間であるということではなく、楽しく食べることが、特に小学校が一番大事なことだと思う。

- ・今まで中学校での昼食時間は短かったと思う。中学校給食では、配膳から食事・片づけまでとなると、大分時間がかかると思う。
- ・中学生の生活のリズムからすると、今までさっと食べられていたものが時間がかかるようになり、あとの休憩時間や部活の予定にまで、時間が取られたりすることはないのか。
- ・中学校ではこれからどういう形で、給食の時間を含めた一日の生活リズムをつくっていくのか。方向性はあるか。

＜事務局＞・基本的に各学校で、例えば片づけの時間をどう捻出していくか等、新しい給食時間の設定のためにカリキュラム変更を考えてもらっている。

- ・お話にあったように、衛生に気をつけて配膳をするとか、みんなで協力して片づけるとか、そうした時間も含めて大事な食育の時間であり、しっかり活用していきたい。

＜市長＞・喫食時間はどのくらいか。

＜事務局＞・多くの学校で約15分。現在も同じ。

＜市長＞・もっとゆっくり食べて欲しい。

＜事務局＞・その後に昼休みがあるため、その時間設定としている。

＜市長＞・小学校と中学校の食育の目的、あるいはその重要性は違ってくる。

- ・これからは中学校の取組になるので、情報交換や取組方法については、確認し



ながら取り組んでいけたらいいということを報告した。

- ・アレルギー対応については、設計時から別ラインで調理を行うことを想定し、小学校の子どもたちの状況から、何食ぐらい対応が必要か検討するところからスタートして考えてきた。全てに対応できるわけではないが、現在の小学校と同じような形で実施する。
- ・先ほどの委員の指摘もあったように、今まで食べられていたのにアレルギーが出て食べられなくなる子どもたちも多いので、そこは細心の注意を払いながら進めていくべきだと思う。

<委員>・献立について説明があったが、これは子どもたちが食について考えるきっかけや、関心を深めていくことにつながってくると思う。

・「和食の日」など、日にち限定でしか考えていないのか。年間でいうと子どもたちが自分たちで献立を考える機会はどれぐらいか。

<事務局>・基本的には市内統一献立であるが、年間6回まで各校が自由に献立を考えるとという取組も行っている。

<委員>・子どもからすると、自分が関わっている感覚が大変大きい。この献立は私たちが考えたとか、学校で育てている食材が出てきたとか、そういうことがあると15分の喫食時間でもすごく濃密なものになると思う。だからこういう機会をぜひ増やしていただきたい。

・よく似た例で、コロナ禍の時に、宇治市内の小学校で自分たちが持って帰るお弁当の献立をみんなで考え、班のトップ、クラスのトップ、学年のトップを決めてもらって、学年トップ（グランプリ）のメニューを私の店が実際に作るという企画をやった。

・クラスの中には、思っている以上にすごい子たちがいて、自分で考えたのかというほど目を見張る献立や、実際に描いてもらったイラストを見るとすごいクオリティーだった。大人から言う食育もあるが、子どもと子どものつながりから生まれるものは大いにある。食育についての考えを子どもたちで話す機会を増やしたらすごくいいのではないかなと思う。

<市長>・お店でお作りになられて、食べたのはそのクラスの子たちか。

<委員>・グランプリメニューは学年全員に配って食べてもらった。1食700～800円で作ったが、その資金を出してくれるのもすごいことだと思う。

<市長>・校長賞を設けるとか、PTAの役員が食べるとか、教育委員が食べに来ること等、興味を引くための遊び心のような取組はどうか。

＜委 員＞ ・印象はすごく大事。例えば、ちょうど食育ウイークの取組で今週と来週に小中学校へ7回行く機会がある。スーツを着て食育の話をするのもいいと思うが、割烹着を着ているだけで、子どもたちが興味を持ってくれる。

＜市 長＞ ・中学校と小学校で話し方やテーマは異なるか。

＜委 員＞ ・例えば出汁のテイastingは複雑さが違う。中学校の方が複雑な内容にしている。昆布出汁にかつお節を入れて合わせ出汁にするというのが1番基本であるが、発展させて、ある食材を入れて、「この合わせ出汁がこう変化した。この食材は何か分かるか。」と問いかけたりしている。

・中学生は小学生と違って調理実習をしても圧倒的に手が早いので、時間もスムーズにいくし、文字だけの難しい資料も理解できるので、小学校と中学校でいろいろ変えている。

＜委 員＞ ・いろんな人がいろんな取組をされているということが強く印象に残った。

・アレルギー対応、外国ルーツの子どもであれば食文化の違い・宗教上の理由による食べられない食材の問題、宇治市だけではなく、貧困家庭と言われる家庭の子ども等は給食が命綱みたいな人もいたり、そういう切実な声もある中で、対応していかないといけないのは本当に現場は大変だろうと思った。

・近年では、子どもの意見を聞きましょうという法律ができて、中学生ともなれば、給食に関していろんな思いや考えがあると思うので、そういった声を吸い上げて、給食においてフィードバックしていくような仕組みがあればと思う。時々アンケートをとる等、予定はあるか。

＜事務局＞ ・学校給食センターの給食を食べていただく予定の来年度中学生になる方等に対して、「給食センターだより」を毎月配っている。その中でも二次元コードを使って意見を募集している。実際給食が始まったら、食べてみてどうだったかという意見もいただきたいと思っているし、「給食センターだより」という名称からは変えると思うが、情報発信を通じて、いろんな意見をいただきたい。

＜市 長＞ ・子どもたちの意見はどんなものがあるか。

＜事務局＞ ・印象に残ったものとして、小学校でお茶を使った献立がおいしいので続けて欲しいという意見があった。からあげ等人気のある献立については、ぜひ学校給食センターにおいても続けていきたい。

＜市 長＞ ・人気の献立結果は、からあげが1位、揚げパンが2位だった。給食だより

アンケート結果を載せている。

<委 員> ・引き続きお願いしたい。

<委 員> ・お弁当のメリット・デメリットを考えて、それを学校給食センターになったときにどう置き換えられるかという思いがある。お弁当は思春期の子どもたちにとって、親が直接やってくれることで、作り手が見える状況の食事だった。だから、学校給食センターになったときも、作ってもらえているという気持ちを中学生にも持ってもらいたいと思う。食事をいただくということは、勝手に出てくるわけではなく、作る人がいて、いろんな人が関わってここにきているという、その気持ちを伝えられるような発信が学校給食センターだよりの中に盛り込まれるといいなという思いがある。

・学校給食センターの雰囲気や中の様子等、食事を作る人は、こんな人がこんなふうに頑張っているということが見えるようにお願いしたい。聞いた話だが、中学校の家庭科の試験で、調理をするときに何に1番気をつけるかという問いに対して「愛情」と答えた子がいる。そういう視点も盛り込めるような学校給食センターになってもらえるといいなと思っている。

<市 長> ・何か工夫できそうか。

<事務局> ・作り手の顔が見えるのは大事なことだと思う。調理の様子や調理員・生産者の声など様々な情報を発信して、学校に給食が届くまでに多くの方の御尽力があって食べられるということをしっかり伝えていきたい。

<市 長> ・小学校の給食を自校でやっていると、調理室から香りがする。カレーであればカレーの匂いがするので、給食を作ってもらっているという、ありがたさが分かる。一方で学校給食センターからの配送となると、到着して食缶を開けないとわからないので、情報共有をどうするかを考えているところである。

<委 員> ・小学校では、この時期に給食の調理員に対して、感謝週間がある。調理員に全校集会へ来てもらい、寄せ書きで感謝の気持ちを表すことを年に1回していると思う。それを中学校でもやったり、あるいは学校給食センターの方でも、調理員さんを学校に招いて感謝の気持ちを表すことはすごく大事だと思う。小学生は本当に喜んでやるので、何か中学校でも引き継いでいってもらえたらいいと思う。

<市 長> ・委員が教員をされていたのは「小学校の給食は残さず食べよう」の時代か。

- <委 員> ・その通り。
- <市 長> ・今はどうか。
- <事務局> ・できるだけ食べるようにするが、食べきるまで終わらないという指導はしていない。配膳の時点で、残さないように減らしてもよいという自由度は設けている。
- <市 長> ・逆に配膳のときに、多めに入れることはあるか。
- <事務局> ・平均に入れて、余ったらおかわりをする。
- <市 長> ・どんどん時代の流れに乗っていく中で、栄養素やカロリーの点を考えると、これだけは食べて欲しいという、本来部分がどうなっていくのかと感じる。
- <委 員> ・私がこの宇治市で食育を始めたのは約10年前。京都市でやっている活動を宇治市でもやりたいと、大学の農学部教授と私で、当時の教育委員会にアポイントメントをとって相談したところ、ほぼ門前払いだった。そこで菟道小学校の当時の校長先生にお願いして、ぜひ講師にと言われた。
- ・講師で入ったときに感じたことは、好きな食べ物を聞くと当時はみんな手を上げた。全般的に「お寿司」ではなく「鉄火巻き」等、特定のメニューが出てきた。でも、最近は出てこない。和食も出てこない。
  - ・これは単純に和食離れがあると思うが、お父さんお母さんの得意料理が和食以外という可能性も非常に高いと思う。
  - ・食べたいものがいつでも食べられる状況にある現代は、昔の食の価値観とは大きく変わっており、現代の「残してもいい」という教育は、どうしていくべきか考えるべき。
  - ・昔は、例えば肉が食べたくても、年に1回しか食べられなかった。現在は、パソコンでワンクリックしたら次の日には食べたいものが届く状況にある。食の価値観が昔と今で全然違うので、いくら食育でいろんなことを学んでもらっても、このような物の価値観でそのまま年を重ねたら、いい方向にはいかないと思う。食は人格形成を担っていると思うので、大きく考えていただきたい。
- <市 長> ・食べる内容だけではなくて、食材を作っていただいている方々の状況も含めて考えていって欲しいということか。
- <委 員> ・その通り。

- <市 長> ・日本だけではなく、世界的な飢餓の状態は一つの食育という捉え方があるかもしれない。
- <委 員> ・食育に関して、保護者に子どもに食べさせている食事内容を聞いたときに、昔の価値観からするとこれが食事なのかというような御家庭が一定数おられる。そのため、保護者に向けて話ができるような場があったらと思う。こういう食材が大事というような話があれば。
- ・子どもに食事を作る人も知識を持っていないといけない。そうでないと子どもにきちんと提供できないし、子どもがそれを見て育つ。その辺も含めて考えていただきたい。保護者向けの発信をより一層お願いしたい。
- <市 長> ・それは給食メニューを作るときも当てはまると思う。例えばひじきの煮物やきんぴらごぼうは、家庭の味として代表的だったが、作られる方が減ってきている。現状は、買ってきたもので賄うことが多いのではないかなと思う。
- ・資料写真にあるように、からあげ2個はさみしい。せめて中にキャベツを敷くとか、トマトを1個つけるとか、何かやって欲しい。
- ・考えたメニューを保護者向けに発信できるようにして欲しい。保育園や幼稚園で給食があるところは、今日のメニューとして紹介があったりする。中学校なりの方法で、保護者に対して発信するような工夫を考えて欲しい。毎日難しいので、週1回、月1回でも発信していくほうがいいと思う。
- <委 員> ・中学校でもこの写真のように器とかは同じ素材か。
- <事務局> ・同じ素材。大きさは少し異なる。
- <委 員> ・見た目でおいしそうに思ってもらえないと、食が進まない。旬の食材や季節感を出す方が楽しく食べてもらえる。節句ごとの行事食など、例えば初午大根焚き、節分の恵方巻き等、日本の伝統的な食文化も取り入れつつ、献立を構成する。なおかつ、保護者としてはどんな献立が出ているのかは気になるので、常に調べたら分かる状況になっていたらベスト。
- <委 員> ・実際に給食指導する中学校の先生が、生徒に食育を指導するにあたって、オリエンテーション等のフォローを考えていたら教えて欲しい。近隣市町村の中学校給食があるところから来られた先生は経験があると思うが、そうではない先生もいる。
- <事務局> ・今、食育に関して一番不安に思っているのは教員であるので、4月スタートに向けて、この3学期の間に学校管理課で作成したマニュアルに基づき、職員研修を行う予定である。

- ・現状は、各学校個別に回り、先生方といろいろ話をして、不安な点を共有し、協議している。
- ・中学校給食が始まった後に見えてくる課題もあると思うので、引き続き学校給食センターを中心に、学校と連携しながら、食育についてもしっかりとやっていく。

＜委 員＞ ・給食については、子どもたちは小学校で経験しており慣れているが、先生は経験がないのでしっかりマニュアル等は整備して欲しい。最初が大事だと思うのでお願いしたい。

＜市 長＞ ・担任の先生と一緒に教室で食べるのか。

＜事務局＞ ・その通り。

＜市 長＞ ・子どもの成長によって、少食の子もいれば、すごく食べる子もいる。自分の子を見ていても、小学校のときと比べて、1.7～1.8倍ぐらいまで食べる時期があった。

・中学校3年間のうち全期間が多いわけではなくて、ある一時期だけ多くてそこから落ち着いていくという成長をするが、食事量は足りるのか。

＜委 員＞ ・親の立場でいうと、食べないでも文句は言わないと思うが、もっと食べたいのに食べられなかったと子どもが言ったら不満が出ると思う。

＜事務局＞ ・残食量は現在も確認しており、実際には、季節によっても食べる量が違うといったこともあるので、学校給食センターでも必要な調整を行いたい。

＜委 員＞ ・給食の喫食日数について、中学校では小学校と違って定期試験とかで登校時間が半日の日もあるが、このときも提供はするのか。

＜事務局＞ ・小学校は1人184食と喫食回数を決めているが、中学校は学年ごとで少しずれが出てくる。ただ、どの学校も一定以上は食べてもらいたいので、学年によって小学校よりは少なくなるが、概ね9割以上は食べてもらう予定。

＜委 員＞ ・試験のときも給食はあるか。

＜事務局＞ ・ない。試験の時は、試験が終われば完全下校させるので昼食は、家で食べる運用。テスト最終日は昼からクラブが再開するので、給食がある。

＜市 長＞ ・小学校での184食は、運動会がこの日にあるから、この日の給食をこっち

に持っていく等、給食日を変えたりするが、中学校給食でも細かいところに対応しながらも、年間通した予定の食数はキープしていく。

- ＜委 員＞ ・子どもたちに給食に関わっている人たちを見せるという観点で、トラックとトラック運転手の服装を教えて欲しい。
- ＜事務局＞ ・トラックは学校給食センターの配送車ということが分かるようにしてある。運転手は学校給食センターから直接行くことになるので、基本的に白衣を着用する。
- ＜委 員＞ ・学校に来了瞬間に「給食が来た」とすぐ分かるトラックの方がわくわく感があり、毎日来られる運転手が学校給食センターの人と分かる格好であれば、トラックを降りて子どもと会った際に子どもたちも挨拶しやすい。人対人の交流が少しでもあったらいいと思う。
- ＜市 長＞ ・一目見て分かるような外観のラッピングも一つの方法かもしれない。シールや大きなマグネットで対応するとか考えられる。配送車を見て、子どもたちがわくわくするような、「やった、給食が来た」と思うようにしていきたい。
- ＜委 員＞ ・ピンクや黄色のトラックが入ってきたら、子どもたちも喜ぶと思う。運転手からすると、子どもたちから見られることで、給食を運んでいるという自覚が生まれ、目立つ車の方が安全だと思う。
- ＜委 員＞ ・出発式はあるか。学校給食センターの配送車が初めて来る様子を子どもたちが見ることはできるか。
- ＜市 長＞ ・今はとにかく学校給食センターをオープンさせることで正直手一杯。  
・子どもたちは授業中なので、校長先生と教頭先生でしっかりと受入れしていただく。
- ＜委 員＞ ・学校で紹介のビデオを撮っておいて後から見せるのもいいかもしれない。
- ＜委 員＞ ・中学生になると、食品ロスについて考えてもらう機会を設けて欲しい。ただし、絶対に給食を残してはいけないとか、圧をかけてしまうと無理が生じるので、子どもの意見を吸い上げる機会に、食品ロスについて何か思うところがあるか、できることは何か等、子どもたちにも考えてもらう機会を持って欲しい。

- ＜事務局＞ ・ 小学校から中学校までの9年間の義務教育で、教育目標がある程度決まっている。今日いただいた、感謝の心を持つことや無駄なく調理する等の意見は、中学校の食育に盛り込んでいきたい。
- ＜市 長＞ ・ どうしても廃棄が必要な食材が出てくるが、それを活用して何ができるのかも研究の必要があると思う。
- ＜委 員＞ ・ 学校だけの問題ではなく、社会全体の問題だと思うが、できる範囲でお願いしたい。
- ＜市 長＞ ・ 他市町では、花壇に肥料としてまく取組みがされている。  
・ 今回いただいたお言葉、御意見を踏まえ、工夫するよう考えていきたい。
- ＜委 員＞ ・ 学校給食センターで調理された給食については、新たにスタートするにあたり、人気の献立や、不人気の献立のデータが蓄積されていくと思う。蓄積されたデータから、宇治市の給食はあれが1番おいしいといろんなところで言われるような、ザ・宇治市と呼ばれるような献立をたくさん作って欲しい。
- ＜教育長＞ ・ いろいろ貴重な御意見をいただき感謝申し上げます。とにかく、おいしくて安全で安心して食べられる給食を目指し、さらに今日いただいた御意見をできるだけ反映するように考えていきたい。

## 5 閉会