

会 議 概 要

会 議 の 名 称	第4回新潟市学校給食懇話会
開 催 日 時	令和5年6月9日（金）午後1時20分～3時
開 催 場 所	白新中学校 第一会議室
出 席 者 氏 名	＜委員＞赤松 利恵、大坪 研一、坂井 笑美子、佐久間 沙都美、 佐藤 邦栄、村井 康人、村山 伸子、山崎 瑠樹 ＜オブザーバー＞本多 一貴、渡邊 恵、富張 玲子
事 務 局	池田教育次長、袖山保健給食課長、田中保健給食課長補佐、齋藤指導主事、ほか保健給食課員5名
傍 聴 者	0名
会 議 事 項	<p>1. 開会</p> <p>2. 議事</p> <p>(1)今後の見直しに向けた議論</p> <p>○「学校給食を活用した小学校から中学校までの切れ目のない食育」について、事務局説明の後、質疑応答及び意見交換を行いました。</p> <p>【主な意見等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食を活用して食育をするには、全員が同じ給食を食べていないとなかなか難しいと感じる。 ・給食だよりを食事中に紹介したり、メニューのねらいを伝えることも、同じものを全員で食べているからこそできることだと思う。 ・スクールランチの視察時に比べ、自校式の白新中学校の残食は全体としてだいぶ少ない印象。クラスによって残食量が違ったが、他学級のを互いに見て、自学級の残食状況を自覚することも大切ではないか。 ・同じものを全員で食べることは重要で、食缶を皆で協力して配膳し、自分の食事を準備できるようになる力を養うことになる。実際、楽しそうにしている良い雰囲気だった。また、十分な時間を確保することも必要。 ・資料中の校時表比較を見ると、スクールランチ校も給食の時間をより多く捻出することが可能ではないかと思う。これまで給食に焦点を当てて校時表を見直したケースはあまりないかもしれないが、このような根拠を示して学校に提案してはどうか。 ・全校に栄養士の配置がない中で、各校の教職員が食育指導の重要性を認識することが必要。大切さやノウハウなどを研修する機会があると良いと思う。 ・小中学校間での情報交換の場を設けるなど、連携の仕組みづくりが必要。 ・小中学校合同での食育ミニフォーラムは、年代間で共通認識を育む意義のある取り組みだと思う。イベントとして単発ではなく、持続的にできる仕組みがあると良いと思う。

- ・郷土文化を学ぶ観点から「社会」、いのちを食べることなどを学ぶ観点から「道徳」、ほかにも「保健体育」など、栄養教諭だけでなく、他教科の先生も食育の観点を取り入れた授業ができると良いのではないかな。
- ・給食の献立情報や残食状況など給食にかかわる情報について、ホームページや SNS で発信するなど、子ども主体の食育活動ができると良いのではないかな。

○「地産地消を含む魅力ある給食提供」について、事務局説明の後、質疑応答及び意見交換を行いました。

【主な意見等】

- ・生産者と学校給食のニーズのギャップができるだけ小さくなるよう、地域の中で中間業者が仲介を担えると良い。
- ・生産者と学校給食のニーズのギャップに関して、地域の中でお互いにコミュニケーションをとって調整できれば地産地消の推進にもつながるのではないかな。
- ・魅力ある給食の要素の一つは、みんなで食べる楽しさを味わうことだと思う。配膳など共同作業を通して会話が生まれるのも良いと思う。
- ・自分がどれだけかかわったかによって大切さの感じ方が変わってくる。給食ができるまでのストーリーを知ると、より関心が高まるのではないかな。
- ・給食のストーリーは、食事ができる過程だけでなく食材や地域の歴史、地理的なことを知るきっかけにもなる。これを共有できるのも全員で同じ給食を食べるからできること。
- ・地域ブランドの農産物は値段は少し高いが、おいしく、地域の特色でもあるので、たまに食材に使えると良い。
- ・旬の食材、適温の提供などおいしさの面、共同作業や会話を通して食事の楽しさを感じることに、さらに、献立作成や情報発信に児童・生徒が主体的にかかわること、学びが深まり、より魅力的な給食になるのではないかな。

3. 閉会

<p>会議資料</p>	<p>資料1 前回の宿題 資料2 第3回の意見のまとめ 資料3 「学校給食を活用した小学校から中学校までの切れ目のない食育」 資料4 「地産地消を含む魅力ある給食提供」 参考資料 食育に関する計画・目標</p>
-------------	---