

第20回教育委員会（臨）

開会日時 令和7年11月5日（木） 午後 6時30分
閉会日時 午後 7時22分
開会場所 教育支援センター

出席者

| | |
|-------|---------|
| 教 育 長 | 長 沼 豊 |
| 委 員 | 小 林 美 香 |
| 委 員 | 野 田 義 博 |
| 委 員 | 善 本 久 子 |
| 委 員 | 山 口 諤 司 |

出席事務局職員

| | | | |
|------------|---------|-------------|---------|
| 事務局次長 | 林 栄 喜 | 地域教育力担当部長 | 金 子 和 也 |
| 教育総務課長 | 久保田 智恵子 | 多様な学び推進担当課長 | 濱 野 有 樹 |
| 学務課長 | 小 林 晴 臣 | 新しい学校づくり課長 | 柏 田 真 |
| 学校配置調整担当課長 | 野 崎 友 輔 | 施設整備担当副参事 | 彼 島 勲 |
| 生涯学習課長 | 池 田 雄 史 | 史跡公園担当課長 | 品 田 真 希 |
| 地域教育力推進課長 | 高 木 翔 平 | 教育支援センター所長 | 石 野 良 恵 |
| 中央図書館長 | 山 田 綾 子 | | |

署名委員

教育長

委 員

【第一部】第20回教育委員会

午後 6時 30分 開会

教 育 長 皆様、こんばんは。板橋区教育委員会、教育長の長沼でございます。

開会に先立ちまして、私から、一言、ご挨拶を申し上げます

皆様には、日頃より、板橋区の教育行政にご理解とご協力をいただきまして、誠にありがとうございます。

教育委員会は、教育長と教育委員4名で構成する合議制の執行機関でありまして、月2回ほど、定期的に会議を開催して、教育行政の運営に関する基本的な方針や重要な事項について、審議、決定をしております。

今回は、「身近な教育委員会」として令和7年第2回の会議を開催いたします。

ここからは着座にて失礼いたします。

それでは、委員の紹介をいたします。

小林教育長職務代理者でございます。

野田委員でございます。

善本委員でございます。

山口委員でございます。

本日は、4名の委員の出席を得ましたので、委員会は成立しております。

それでは、ただいまから令和7年第21回の教育委員会を開催いたします。

本日の会議に出席する職員は、林次長、金子地域教育力担当部長、久保田教育総務課長、濱野多様な学び推進担当課長、小林学務課長、柏田新しい学校づくり課長、野崎学校配置調整担当課長、彼島施設整備担当副参事、池田生涯学習課長、品田史跡公園担当課長、高木地域教育力推進課長、石野教育支援センター所長、山田中央図書館長、以上、13名でございます。

本日の議事録署名委員は、会議規則第29条により、小林委員にお願いいたします。

また、本日は多くの方に傍聴にお越しいただいておりますが、会議規則第30条により許可しましたので、お知らせいたします。

本日の会議では、「おいしく！楽しく！すこやかに！給食について考える」を報告事項とし、意見交換を行っていきたいと思います。

それでは、早速ですが、小林学務課長より報告願います。

学 務 課 長 皆さんこんばんは。ご紹介いただきました、板橋区教育委員会事務局学務課長の小林です。

本日は、第2回の身近な教育委員会として、学校給食をおいしく食べるためにはどうすればいいかを第2部で皆さんに考えていただきますが、そのためには、学校給食についての基礎知識や課題、現状取り組んでいることなどを知る必要があると思いますので、この第1部ではその時間に充ててまいります。

まず私は10分程お時間をいただき、総論として、「学校給食とは」というと

ころから述べていきたいと思えます。

資料右下の2ページをご覧ください。学校給食については、学校給食法において具体的に記載がされています。また、第2条で学校給食の7つの目標が定められています。次の縦の資料をご覧ください。ご覧のとおり、健康の保持増進を図る、健全な食生活を営むことができる判断力及び望ましい食習慣を養う、社交性及び協同の精神を養うなど、とても重要な役割があります。

また、国が定める学習指導要領では、集団活動を通して、人間関係の形成能力や自主的・実践的な態度を育むことを目的とした重要な教育活動である、特別活動の「学級活動」に位置付けられています。給食により、健康な身体づくりや自己管理能力を学んだり、食の重要性や感謝の心、社会性を育むといった、生きた教材として捉えられています。

では、3ページをご覧ください。続いて、日本全国から見た板橋区の給食の特徴にまいります。全国的に見て板橋区の学校給食は大きく2つの特徴があります。1つ目に、戦後早期に米飯給食が普及したことです。戦後日本の学校給食の歴史を見ますと、昭和22年に学校給食が再開されました。この時は写真のように、ミルクとスープだけといった質素なものでした。板橋区においても同年にまずは小学校から再開されました。その後、小学校で完全給食（パン・ミルク・おかず）となり、それが中学校にも普及し、また脱脂粉乳から牛乳に切り替えが進むなど、給食の質や範囲が改善される中で、昭和51年に全国統一で米飯給食が週1回実施となりました。一方、板橋区はそれに先駆けて5年前の昭和46年に炊き込みご飯や雑炊形式から米の使用を開始しています。板橋区は都市部に位置し、学校数や児童生徒数が多いということもあり、学校給食が他と比べて早期に整備されました。こうした、「日本型食生活」の早期における回帰が現在の食文化の理解や食育推進の礎となっています。

では、4ページをご覧ください。2つ目は、小・中全校において自校調理を実施していることです。表は令和5年の文科省の調査における自校調理の比率をまとめたものです。ご覧の通り、全国という広い視点から見ると、都道府県によって大きくばらつきがあり、小学校の方が比率が高いことがわかります。東京都は全国的に見ますと高い比率ですが、小学校で約8割、中学校で約6割となっています。前回の令和3年度の調査結果と比較しますと、全体的に自校調理の比率は低くなり、「給食センター」や「共同調理場」と呼ばれる給食調理施設で作り、トラックで各学校へ配送するセンター方式などに変更されている傾向があります。自校調理には、多くの費用を要しますが、学校内の調理室で調理するため、できたての温かい給食を提供できること、地場産の食材を活用しやすいこと、調理工程や食材のチェックなどを自ら実施でき、安全・衛生管理がしやすいこと、災害時や緊急時にも対応力が高いこと、などの多くのメリットがあることから、今後も維持する方針で考えております。

では続いて5ページをご覧ください。ここでは、日本を出て、世界の給食の特徴を見てみたいと思えます。少し飛躍しますが、全国と比較した板橋区の特徴は分かったので、今度は世界の給食事情から日本、そして板橋を見てみようと思

まして調べてみました。参考までに聞いていただければと思います。

まず、フランスです。本当は給食の写真を入れたかったのですが、適当なものがなく国旗になっていますのでイメージしていただければと思います。給食の例としては、主菜は、白身魚のムニエルとジャガイモのピューレ、副菜にはかぼちゃのスープ、エメンタルチーズ、デザートは焼きリンゴです。このような多様な食材を使用し、栄養バランスが考慮されています。また、単に栄養を取る場ではなく、多様な味や食材に触れることで食文化を学ぶことが目的となっています。また、ナイフやフォークの使い方、静かに食べるというマナーを学ぶ教育の場となっています。そのほか、地産地消やオーガニック食品の使用、自校調理など、食育を目的としているところなど、日本と共通している部分が多くあります。

続いて6ページをご覧ください。続いてイギリスです。イギリスは栄養補助や貧困対策的側面が強く、教育的役割というより福祉的役割が強くなっています。そのような傾向のせいか給食の栄養バランスが悪く問題化したこともあったようですが、現在では、国の基準に基づきバランスの取れた給食が提供されるように義務付けられています。改善後は、主菜はチキンのローストとポテト、副菜はサラダ、デザートはフルーツフランクフルトといったものになりました。また、自校調理ではなく、ケータリングが主流であり、家庭から弁当を持参する子も多くいるようです。

続いて7ページをご覧ください。最後にカナダです。カナダにおいては、全国的な学校給食制度がなく、家庭で弁当を持参することが主流となっています。

このようにあえて先進国を調べたのですが、先進国の中でも、給食の実態は千差万別であり、国の文化や土壌となる考え方が違う中で何が良いということは言えないと思いますが、給食の充実度としては依然として発展途上な部分がある国があることがわかりました。

ここで申し上げたいことが2点あり、1点目は、日本の給食の目的や栄養バランスの配慮などの充実度は世界と比較しても非常に高いということであり、さらに、板橋区においては、多くのメリットがある自校調理を採用していることから、世界でもとても高いレベルで給食を提供できていると言っても過言ではないこと。2点目は、その給食を提供するにあたり、学校長をはじめ調理職員や栄養士などのスタッフが安全で衛生的なだけでなく、給食を通じた食育や子供たちに美味しく食べてもらうための工夫を凝らしながら日々頑張っていることです。これは当たり前だろう、やって当然だということかもしれませんが、これらのスタッフの尽力があってはじめて実現することであり、手前味噌かもしれませんが、これは是非お伝えしたいと思います。

続いて8ページをご覧ください。4の課題です。子供たちに美味しく食べてもらうための工夫に取り組んでいるところですが、依然として残菜があります。直近の令和6年度における平均残菜率は、小学校で7.1%、中学校で5.2%、平均牛乳残菜率は小学校で6.5%、中学校で1.5%、あります。

9ページをご覧ください。現状において学校で取り組んでいることを紹介しておりますが、後ほど具体的な取組について説明があると思いますので、割愛い

たします。

10ページをご覧ください。このように簡単にまとめさせていただきました。ちなみに、現在は、発生した残菜は一般ごみと同様に焼却処分しておりますが、SDGsの観点からも飼料化、これは牛や豚の餌に加工することですが、検討を進めております。しかし、最も望ましいのは残菜を出さないことですので、今までの私の説明と、これからご説明させていただく現場で取り組んでいる具体的な取り組みを踏まえ、給食をおいしく食べるためにご家庭や教室でできることを皆さんにお考えいただきたいと思います。

簡単ですが以上です。ではバトンタッチいたします。ありがとうございました。

教 育 長 それでは、続いて、板橋区の管理栄養士であります、岡添副係長から報告願います。

学務課副係長 学務課学校給食係、管理栄養士の岡添と申します。どうぞよろしく願いいたします。私からは、板橋区の学校給食について、区全体の取り組みをご説明させていただきます。

まずは栄養管理についてです。

学校給食法に基づき、文部科学省が、子どもたちの健康増進と食育推進を図るのに望ましい栄養量を算出しています。エネルギーやタンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルなど、多岐にわたる栄養素の基準が5年ごとに改定されています。この基準を参考に、板橋区の基準を設定しています。

子どもたちが1日に必要とする栄養素の3分の1を基本としつつ、例えばカルシウムや鉄など、家庭の食事では不足していると推測される栄養素は、それよりも多く給食で補う工夫を図っています。

さらに、魚介類、小魚、豆類、緑黄色野菜といったように、食品の分類ごとに月単位の目安を設けています。これにより、栄養バランスだけではなく、それを満たすための食品のバランスを月単位で整えています。

これらの基準は、小学校低学年、中学年、高学年、中学生で分かれており、提供するパンや魚の切り身の大きさもそれに応じて変えています。

ここで、食育の取り組みを紹介いたします。

鉄分はふだんの食事では不足しやすい栄養素の1つです。そこで、鉄分が多く含まれる料理を、全校、毎月1品以上、献立に取り入れることにしています。

保護者と子どもたちに、この取り組みを通して、鉄が多く含まれる食品などを献立表やお便り、校内放送などで知らせています。

家庭でも鉄を多く含む食材を意識するきっかけをつくって、食生活全体で鉄が充足することをめざしています。

一方、摂り過ぎないように気をつけたいのは食塩です。ラーメンやうどんの汁を無理に飲み干さなくてもよいことを、資料や、スライドの右下のイラストとメッセージを使って子どもたちに伝えています。塩分の摂り過ぎに気をつける習慣を子どもの中から身につけられるよう取り組んでいます。

区内の農家さんが作った野菜を給食で使用する地産地消の事業を行っています。板橋区では都市農業が行われておりますが、区内でも、住んでいる地域によっては畑を見たことがない子どもたちもいます。そこで、農家さんに取材し、畑の様子を撮影、野菜がどのようにできているのかを、画面のようなお便りの形で発信しています。

例えば、昨年度、ニンジンのお便りでは、種まき後、夏の大雨の影響で、まいた種が雨で流されてしまい、まき直した畑もあったことを掲載しました。天候に左右される農業の難しさを想像してもらいたかったからです。生産者の工夫や努力について考え、住んでいるまちの産業への理解を深める機会としています。

2点目、衛生管理についてです。

今から、調理の様子を、一部、動画でご覧いただきたいと思います。

(動画 上映しながら説明)

学務課副係長 調理員は白衣、帽子、マスク、専用の履物を着用します。当日の健康状態を確認し、記録をしてから給食室に入ります。

爪ブラシとせっけんを使って手を念入りに洗います。洗い流した後は、ペーパータオルで水気を拭き取り、アルコールで消毒を行います。作業前だけではなく、作業区分ごとに手洗い消毒を行います。手を介して食品が汚染されるのを防ぐためです。手洗いは食中毒予防の基本です。

学校栄養士が発注した食材が給食室に納品されます。

画面のように、外部のケースは調理場内には持ち込まず、食材を入れ替えます。発注どおりに商品が届くかだけではなく、画面のように、食材の温度を計測、品質を確認し、記録を取ります。

野菜を洗っている場面です。シンクが3つ連なっており、野菜と果物は3回以上洗います。

食材に付着している土や虫、それ以外の異物が混入しないよう、目視で徹底確認しながら、3回以上洗います。

ジャガイモは、画面のように機械を使ってむきます。

今度は、切っている場面です。献立に合わせて形状を変えます。

少ないところは、1校当たり150食、多いところでは1,050食分の給食を作っています。

カレーライスができるところをご紹介します。

まずはスープです。大きな釜に鶏ガラと野菜を合わせてスープを作っています。洋食や中華料理などは、今のような鶏ガラスープ、和食献立は、削り節や昆布を使って出し汁を作ります。

釜にバターを溶かしているところです。溶けたバターに小麦粉を加えて炒めていきます。こげないように炒めていき、ブラウンルウになりましたらカレー粉を加えます。これで手作りのカレールウの出来上がりです。

今度は、具材を炒めていきます。調理後2時間以内に提供するというルールが

あり、調理員は逆算して毎日の工程を組んでいます。

炒めたところに、先ほどのスープやそれ以外の材料を加えて煮込んでいきます。
先ほど作ったルウと合わせます。

煮込んで温度を確認したら出来上がりです。

加熱処理する食品は、中心部が75度で1分間以上加熱し、その温度と時間を記録、確認者はサインすることになっています。

炊飯器でご飯が炊けたところです。クラスごとに計量して配っていきます。

衛生管理上、遵守すべき事項が幾つもあり、これらの基準を満たした安心・安全な給食が提供される仕組みとなっています。

3点目は、食物アレルギー対応についてです。

板橋区では、小・中学校合わせて1,500人以上、10人に4、5人の食物アレルギーをもつ子どもたちが在籍しています。

衛生管理もそうですが、食物アレルギー対応は子どもたちの命に関わるものです。

安全性を最優先に、学校全体、組織で事故がないよう取り組んでいます。

栄養管理、衛生管理、食物アレルギー対応等を徹底し、給食を生きた教材として活用し、食育を進めています。

そのような中で、学期に1回、年3回、残菜調査を行っています。

給食時間は学校により多少異なりますが、小学校は45分、中学校は30分です。この45分と30分というのには、準備、配膳時間が含まれております。

調査に合わせて、1学期は素早く準備して、食べる時間を確保することを目標にしています。また、最初の配膳で盛れずに、食缶に残った料理はそのまま残菜になりやすい傾向があるため、上手に配るコツを周知しています。

2学期は、1学期の残菜調査の結果、平均を数字で伝え、子どもたちに投げかけ、残菜について考える機会としています。

3学期は、季節柄、牛乳の残菜量が増える傾向にあります。牛乳の栄養学的特徴を伝え、取り組んでいます。

以上、板橋区の学校給食について、区全体で取り組んでいることを説明させていただきました。ありがとうございました。

教 育 長 どうもありがとうございました。

色々と工夫をされているということがよく分かりました。

それでは、最後に、学校現場の取り組みを、板橋第二中学校の校長先生、柳澤校長先生からご報告をお願いいたします。

板橋第二中学校校長 皆さん、こんばんは。板橋第二中学校の校長の柳澤と申します。

私の方からは、学校現場での給食実施上の工夫についてということでお話をさせていただきます。

演題は、そこにありますように、「残さず食べることをめざす学校での工夫」でございます。画面の方を見ながら、お話を聞いていただければと思います。ま

ず、学校の給食は、先ほど説明があったように、区ごとに栄養摂取基準が設けられておりまして、子どもたちに必要な栄養素を満遍なく摂取できるように、学校の栄養士が考えて献立が作られています。しかし、それは1食分全て食べた場合に満たされるものですので、一部のおかずを残してしまうと、その分の栄養素は摂取できないということになります。

そこで各校の栄養士は、様々な工夫を加えて、子どもたちが苦手な食材でもおいしく食べてもらおうということで工夫をしております。ここでは、各校の栄養士たちの努力の内容をご紹介したいというふうに思っております。まず、子どもたちの傾向としては、第一に、食べたことのないものとか、なんだか分からないものは避けてしまうというところがございます。そこで、本校の栄養士は、子どもたちになじみのない食材が使われているときに、昼の放送を使って、今日の給食の食材の紹介とか、料理をクイズ形式で紹介するという取り組みを行っております。

この画面は、とうがんが出たときのクイズです。家庭ではあまり食べないと思われ、とうがんについて、夏が旬であって、冬までもつことから「とうがん」と名づけられたというようなこと、くず煮にしたというようなことなどを紹介して、食べてみようという気持ちにさせています。

こちらは、ひじきチャーハンが出たときのクイズです。ひじきもあまり食べないという家庭が多いのではないかというふうに思います。見た目も黒くて、初めて見た子は避けてしまいがちですが、鹿の尾っぽに似ていることから、「鹿尾菜」というような書き方をするといった小ネタを伝えることで興味を持たせています。料理の方も子どもの好きなチャーハンにすることで、抵抗を少なくしております。

次の子どもたちの傾向としまして、手が汚れることを嫌がるというものがございます。対策として、例えば紙ナプキンなどをつけることで解決を図るようになっています。

こちらの画面をご覧ください。画面に出ているメニューは、きなこのついた、きなこ揚げパン、それから、魚のフライと野菜を挟んで食べる、セルフフィッシュバーガーになります。どちらも食べるときに手が汚れたりとか、中身が飛び出して食べにくかったりします。昔ならばフォークで刺して食べたり、挟まずに食べたりしましたが、今はこのように手を汚さずに食べられるように工夫をしております。

同様の理由で、果物も手が汚れるので嫌がるといった傾向がございます。画面のように、ナシとか、リンゴというのも、昔は子どもの数も多くて、皮つきのままで、割っただけで出されておりましたけども、最近は皮をむいて、そのままフォークで刺して食べられるようにというふうにしております。果物については、季節が感じられる大切な食べ物ですので、その季節に繰り返し出して、多少、手が汚れても慣れるようにというふうなことでしております。画面にあるオレンジとか巨峰というのは、手が汚れる果物の代表ですが、何回も出して慣れてもらおうというふうなことをしております。

次です。第三に、魚とか、豆など、食材の名前だけで嫌がって避けてしまうという子どももいます。対策としては、味つけや調理方法を様々に変えて、繰り返し出すといったことを行っています。画面は、ししゃもですが、頭や尾がついていることで避けてしまう子どももいます。この日は、磯辺揚げとしまして、青のりをまぶして揚げてみました。別の日は、同じししゃもを揚げた料理なのですが、香味揚げとして、ニンニクとか生姜で香りをつけて揚げてあります。

次も同じししゃもですが、この画面は、子どもに最近人気のししゃもの南蛮漬けといったものです。ししゃもを揚げたものを南蛮風のたれにつけてあるために、甘辛さにひかれて、子どもたちには人気があるようです。それから、別の対策としましては、細かく刻んだりとか、他の食材に混ぜて、見た目では分からなくするという方法を取ることもあります。

画面は、ご飯に麻婆豆腐が乗った麻婆豆腐丼です。ところが、この麻婆豆腐丼にはレバーチップが入っています。レバーは鉄分を取るのによい食材なのですが、そのままではなかなか食べてもらえません。麻婆豆腐に臭いが出ないように調理して入れることで、かえって麻婆豆腐にコクが出ておいしくなりました。

こちらの画面の方はコロッケが写っております。これも実は中に大豆とじゃこが細かくして入れてあります。大豆も、じゃこも、それだけでは子どもたちに避けられてしまう食材なのですが、子どもの好きな揚げ物に入れることで、そのまま食べてもらうということが出来ます。

次の画面はスパゲティミートソースですが、これも実は挽肉の他に大豆ミートが入っています。豆を食べているという感覚はなく、豆の栄養素を摂取できるといったふうになっています。

このように工夫を加えて、子どもたちに、ふだん自分では進んで食べない料理とか、食材が食べられるようにしています。学校では、世の中にある様々な料理や食材に触れる経験をさせることで、将来に向けた豊かな食生活の確立と健康な体づくりをめざしております。

ぜひ、ご家庭でも、好きなものや食べやすいものだけではなくて、色々なものを食べさせてあげてほしいなというふうに思っております。以上で、私からの発表を終わりたいと思います。

ご清聴ありがとうございました。

教 育 長 柳澤校長先生、ありがとうございました。

色々な工夫をしながら、子どもたちに食べてもらうようにしているということが分かりました。

さて、それでは、第一部の最後に、教育委員の皆様から所感を伺おうと思っております。

まず、小林委員からお願いいたします。

小 林 委 員 皆さん、こんばんは。教育委員の小林と申します。

今日は学校の給食現場のお話を伺いまして、いかに栄養バランスが高く、そし

て学校の自校調理、細やかな配慮、工夫がなされた上で、安全でおいしい給食が提供されているかということがよく分かりました。ありがとうございます。

学校給食が生きた教材という言葉が、非常に最初の学務課長の話で印象的だったのですが、給食を通じて多様な学びができるということだと理解いたしました。

学校給食の7つの目標というのを見ますと、こちらの資料の方の初めの方のページにありましたが、そのことが非常によく分かりました。

今日は、楽しい給食、おいしく食べる作戦会議ということなのですが、学校給食という言葉聞いたときに、山崎エマさんの「小学校～それは小さな社会～」という映画で子どもたちが、給食当番で、白衣を着て一生懸命給仕している、配膳をしている様子を思い出しました。

他の国では、食堂で提供されたり、あるいは専門のスタッフの人たちがお食事を給仕することが多いということなんだそうですが、子どもたちが自分たちの食べるものを、白衣を着て、そして、教室で、自分たちと一緒に配膳する、働いて配膳するというシステムはすごく日本の特徴なのではないかなと思います。

私は、学生時代にイギリスのボーンマスというところでホームステイをしたのですが、そのときにちょっと困ったことがあって、それは食事のことだったのですが、いつ食べていいか分からないのですね。

戸惑っていると、ステイ先のお母さんが「スタート、スタート」と言ってくれたのですが、そういえば、食べるときには、「いただきます」と必ず日本では言いますよね。それが、「いただきます」とか、「ごちそうさま」という習慣がないということが初めてそのときに分かって、非常に驚いたことを覚えています。

日本は、古代から、秋の収穫に感謝するという、そして、共にみんなで食べるという「にいなめ」というお祭りがありますが、まさに一緒に食べる共食というのも大事なんだと思います。

今は、11月23日で勤労感謝の日と言っていますが、勤労するということと、その命をつなぐ、食べるということがつなげられていて、そして、まさに生きるということへの感謝が繋がってきたのかなと思っております。

食事を通じて、自然に対して湧き上がる感謝の気持ちとか、ありがとう、いただきます、という行為というのは、実はウェルビーイングにもつながっているのではないかなと思います。

7つの目標でいうと、その3、4、5辺りがそれに当たるのかなと思います。

今日は「おいしく、楽しく、健やかに」というテーマなのですが、私自身も食べるのが大好きなのですが、子どものときに、給食で嫌いなものが出てきたり、ちょっと意地悪な男の子が、牛乳を飲んでいるときに笑わせて吹き出しちゃったりとか、ちょっとしょっぱい思い出も色々ありますが、食ということで、皆さんと一緒に学校給食について語り合える時間を楽しみにしてまいりました。どうぞよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

教 育 長 それでは、野田委員、お願いいたします。

野田委員 野田です。よろしくお願ひいたします。

まず初めに、皆様もこれまで給食を召し上がる機会があったかと思いますが、当時の記憶と、現在子どもたちが食べている給食とを比べますと、時代の移り変わりもあり、大きく変化していると感じております。

教育委員会の取組の一つとして教育委員会学校訪問があり、私自身、月1回を目標に小学校・中学校を訪問しております。訪問時には授業を参観するとともに、昼食の時間には子どもたちと同じ給食をいただいております。

給食の時間には校内放送が流れ、当日の給食について、食材の説明や産地、料理の由来などが紹介されます。先ほどスライドでもご説明があったかと思いますが、非常に多くの情報が盛り込まれており、私自身も大変勉強になっています。この食材は何か、どこで採れたものなのか、板橋区内で生産された野菜なのかといったことを意識しながら給食を味わう機会を、改めて実感しております。

毎日の給食は、単に食事をする時間ではなく、さまざまなことを考え、感じ、気づきを得ながら、同じ食材をクラスの友だちと一緒に食べる貴重な学びの機会であると捉えています。給食を通じて、栄養や食の大切さを学ぶことはもちろんですが、友だちと楽しく食事をするという経験そのものも、非常に重要だと考えています。その中で、子どもたち一人ひとりが何を感じ、何を思うのかが大切だと思ひます。

ぜひ、ご家庭でも、お子さんが帰宅された際や夕食の時間などに、「今日の給食はどうだったか」と話題にさせていただければと思ひます。お子さんから「こんなものを食べた」「この食材がおいしかった」「これは少し苦手だった」といった話が出てくるかと思ひますが、そこから話を広げて、「この食材にはこんな栄養がある」「この料理にはこうした歴史がある」「自分たちの身近な地域とつながっている」といった会話につなげていただくことで、家族のつながりや子どもたちの語彙の広がりなど、総合的な学びにつながっていくのではないかと考えています。

本日は給食をテーマとしておりますが、この後、皆様それぞれのお考えや、日頃身近に感じていらっしゃることにについて、お聞かせいただければと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

教 育 長 では、善本委員、お願ひいたします。

善 本 委 員 よろしくお願ひします。

私は、スライドの最初の方にありました脱脂粉乳を、給食で小学校1年生の1学期だけ経験しました。

恐らく皆様の中にはご経験になった方が少ないと思ひるので、給食で脱脂粉乳を経験したかどうかで、結構、世代分けの論争になるのですね。

なので、私は1年の1学期だけだったので、小学校1年の2学期から牛乳給食に変わりました。そのような経験がありますので、今日、久しぶりにこの脱脂粉

乳というのを見て、大変、何と言いましょうか、懐かしい思いがいたしました。

今日お話を伺って、本当に素晴らしい取り組みをたくさんしてくださっている中で、私は、1つ、とても栄養士さんのお話に共感する部分がございます、それは私がかつて都立の中高一貫校の校長をしておりましたときに、やはり給食に関わって、とても悩ましいことが1つありました。

それは何かというと、栄養士さんが本当によく考えて、栄養から何から考えてくださっている中で、やっぱり注意するべきところが塩分なのですね。塩分を取り過ぎないようにするということが大切だということなのですが、その栄養士さんがすばらしく考えてくださった献立は、私が食べるととても薄味でおいしいのですが、子どもたちはちょっと味気なく感じるのですね。

それでも、色々考えて、結局のところ、それで残されたら栄養が行き渡らない、多分、すごくここが悩ましいところで、色々考えて、思い切ってちょっとだけ塩分を増やしてみようかという話になったのですね、結局、それで栄養が取れるから。

塩分をちょっと増やし目にしたら、子どもたちがすごく食べるようになって、給食の残菜がとて減ったのですね。これは悩ましいです。それだけ塩分を取るわけですから。

そうすると、色々考える中で、やっぱり塩辛いとか、ちょうどいいと感じる感覚って、経験によるものが大きいと思うので、そういうことでいうと、やっぱり、ご家庭でどうしたら塩以外のうまみを感じられる方法で調理ができるかみたいなことを、保護者の皆様向けに、何か、啓発活動みたいなことをやるというのも、1つ、とてもいいことなのかな、生涯を通じて薄味で素材のよさを感じられるような味覚を身につけるといのはすごく大事な財産だと思うので、本当に、先ほどスープを飲み干さなくてもいいということを活動していらっしゃるということでしたけど、私も、本当にそういうわけで、校長時代にすごくそのことを悩ましく思ったので、今日はせっかく保護者の皆様にも来ていただいているので、そのようなことでも何かできることがあるといいなというふうに思いました。

今日は、どうぞよろしくお願いします。

教 育 長 それでは、山口委員。

山 口 委 員 よろしく願いいたします。山口でございます。

色々、面白いスライドとか、お話をしてくださって、本当にありがとうございます。

海外から見た日本の食というのは、本当に素晴らしいものだと思うのですが、善本先生が今おっしゃったような塩の問題って本当に大きいと思うのですね。

たくさんものを、ちょっとラジオで食文化のお話とかを色々させてもらっているものですから、食のことはまあまあ詳しいものなのですが、塩だけでも、全然、味が変わってまいります。

日本の食、日本料理を食べるときに、やっぱり藻塩とか、そういうものを使う

と、あまり塩辛くなくてもおいしいと感じる。

でも、フランスの場合は、フランスのカマルグとか、ああいうもので作られた、フルール・ド・セル、塩のお花ですね、そういうものを使うとおいしいし、イギリスのマルドンというところが作っているマルドンというお塩は、世界で最高級の本当においしいお塩なのですね。

日本でももちろん買うことはできますけども、その分だけ高い。でも、高い分だけ、ちょっとだけでとてもおいしく感じる。

安いものをとか、そういうことではありませんが、いいものをどのようなふうにするのかということによって味は全く変わってしまいますので、できるだけ栄養をいいものを取ろうとすると、どうしてもいいもの、お水にしても、やっぱりいいお水でご飯を炊くとおいしくなる、おいしくない水で炊くと、やっぱりおいしくありませんので、せっかくおいしいお米も水だけで台無しになってしまう。

何と何を合わせるとどう感じるか。フランスの給食の特徴をちょっと挙げていちゃいましたが、フランスの特徴、食文化は、副食とか、主食とかという考え方が全くありません。

我々は、ご飯、お米を主食と考えると、パンを主食と考えるようなことをしますが、フランス人は全くそういう副食とか、主食だとかいう考え方を持っていないのですよね。

フランスの給食を見てもみますと、フランスの給食の一番大事なものは何かというと、何と何を合わせるとどういう味になるかという、その組み合わせを考えさせていく。子どもたちに、どういうものとどういうものを組み合わせるとおいしいものになるか。

例えばお肉が出たときに、ジャムが出てきたりとかします。特にブルーベリーのジャムなんか、とても豚肉と合ったり、牛肉と合ったりするわけですけども、その豚肉にオレンジジュースを合わせてみたりとか、そうすることによって、どういう味の変化が起こるのかとか、そういうことを実験させながらご飯を食べさせるのですね。

それからもう1つ、フランスの場合は、マナーですね。やっぱりナイフとフォークをうまく使えること、それがまず文化人として、食べ物をきちんと食べられるかどうなのかというのが、階級社会というわけではありませんが、それで何か社会が決まっていくというところも、イギリスと同じですけども、きちんとフォークとナイフが使えるようにすること。

それから、常にしゃべっていること。楽しく、楽しく、しゃべりながらお食事をすることというのを身につけさせるようにしております。

だから、1人で食べるということがとっても悲しい。1人でご飯を食べるということをさせないようにする。誰かが一緒に必ず食べるようにということをイギリスとかヨーロッパでは特に教えるのですけども、1人で食べていいものはリングゴですね。

リングゴを必ず彼らは、小さなリングゴですけども、ポッケの中に入れていたりとかして、いつでも、どこからか探してきて、リングゴを食べるのですね。リングゴだ

けは1人で食べていいとって、1人になりたいときにはリンゴを出したりとか、1人でリンゴを食べる。

それを何か子どもの頃から身につけさせることによって、ご飯を食べるときは楽しく、本当に楽しく食べるためにお話をする、色々なことを、きちんと、人に嫌な思いをさせないように、マナーに気を遣うというようなことをさせながら、でも、手づかみで、そのまま皮をむかずに食べていいのはリンゴだけ、1人で食べるのはリンゴだけとかいうような、そういうことを教えているんだろうと思います。

各国によって食文化というのは色々違いますし、日本の中でも地方によって違いますが、色々な、ここで先ほど出していらっしやいましたが、板橋区産の野菜をご使用になっていらっしやるとか、こういうことはやっぱり地産地消といいましょうか、作ったところのものを、そのまま本当にできるだけ時間をかけずに、作られたものをその場で食べるということの大事なこと、そういうことを感じさせるのも1つの教育の一環なのかなと思いました。

ししゃもの色々なお料理が出てきて、おなかがすいてきましたので、これぐらいにしておきます。ありがとうございます。

教 育 長 ありがとうございました。

それでは、以上をもちまして本日の身近な教育委員会の第一部を終了いたします。ありがとうございます。

休憩を5分挟みまして、第二部のグループディスカッションを行います。よろしく願いいたします。

午後 7時 22分 閉会