

令和6年度 第1回新発田市総合教育会議（会議録）

- 1 開催日時 令和6年11月8日（金）
開会：午前10時 閉会：午前11時45分
- 2 開催場所 新発田市学校給食七葉共同調理場
新発田市立加治川小学校
- 3 協議事項
 - (1) 食とみどりの新発田っ子プランについて
 - (2) 新発田市の食育の取組について
- 4 出席者

市長	二階堂 馨
教育長	工藤 ひとし
教育委員（教育長職務代理者）	石坂 均
教育委員	笠原 恭子
教育委員	村川 孝子
- 5 会議に出席した事務局職員等
 - 市長部局

みらい創造課長	樋口 茂紀
みらい創造課課長補佐	鳥海 貴宣
みらい創造課企画政策係長	齋藤 直樹
 - 教育委員会事務局

教育次長	橋本 隆志
教育総務課長	坂上 新一
学校教育課長	彌源治 仁伺
教育総務課課長補佐	阿部 成美
学校給食共同調理場所長	原 雄介
教育総務課教育総務係長	小島 貴志
教育総務課主任	笹木 美智子
学校教育課主任	栗山 ひとみ
教育総務課臨時職員	田邊 愛
加治川小学校校長	丸山 久志
加治川小学校教頭	佐藤 香織
- 6 協議・報告事項の経過
別紙次第のとおり

(1) 開会

○樋口みらい創造課長

おはようございます。会議に先立ちまして、本日の流れについて御説明させていただきます。はじめに、学校給食共同調理場所長から、「新発田市の学校給食の概要について」説明を受けた後、こちらの七葉共同調理場で学校給食を作る様子を御覧いただきます。その後、加治川小学校へ御移動をお願いいたします。加治川小学校では、加治川小学校の6年1組の児童が、食とみどりの新発田っ子プランに基づき、「1人でお弁当を作る」をテーマとした調理実習を行っております。その様子を参観いただいた後、総合教育会議を開催し、「新発田市の食育の取組について」をテーマとした質疑応答と意見交換を行っていただきます。会議終了後は、6年1組の児童と一緒に給食を召し上がっていただきます。本日は、新発田産のオーガニック米のご飯と地場産農産物を使った給食となっております。給食を食べ終わりましたら終了となりますが、終了予定時刻は12時45分頃を予定しております。長時間となりますが、よろしくをお願いいたします。それでは、開会にあたりまして、二階堂新発田市長より御挨拶を申し上げます。

(2) 市長あいさつ

○二階堂市長

おはようございます。日頃から、子ども達にしっかり対応をしていただき、市長として大変嬉しく思うと同時に感謝を申し上げたいと思います。さて、私の地元は菅谷でございますが、母校はもうございません。その意味では、この七葉が学区で言いますと地元となります。菅谷と七葉は、コミュニティバスも一緒に運行しているということで、五升米のお付き合いをしているということでもあります。振り返ってみれば、初めて市長選挙に出た時、この地域一帯の方に支援していただいたこともありまして、私にとっていわば七葉という学区は地元ということでもあります。

先ほど申し上げたように、五升米という言葉があります。菅谷では、肩の接し方のことを言っています。五升米、三升米、二升米、村八分という形で、地域の者同士が肩を寄せ合っていく。五升米というのは、何か騒ぎがあったら五升の米を持ってお手伝いに行くということです。例えて言えば、非常に近い本家と分家ということになります。まだ菅谷では一族がきちっとルールを守っています。向こう三軒両隣が五升米の範囲となります。次に、三升米は少し離れた、例えるなら従妹ぐらいのお付き合いになります。その次に、二升米というのは不幸があった時に弔意、お祝いがあった時に祝意を表す程度になります。もう一つが村八分ということになります。

どうも日本人は村八分ということ悪く捉えているようですが、決してそうではありません。どうしても集団となると肌が合わない、考え方が違って反りが合わない人がいる。しかし、農耕民族であり、村社会に生きる者として地域で生きていく意味では、二分はどうしても付き合っていかななくてはいけない。二分というのは、人生においての一大事です。一つは火事です。あいつとは肌が合わない、考え方が違って反りが合わないからといって、火事の時に高みの見物というわけにはいかない。たとえ嫌いな相手でも手ぬぐいを濡らして駆けつける、あるいはバケツ一つ持って駆けつける。もう一つは葬

式です。嫌いな相手であっても、何か手伝ってくれと言われれば手伝う。二分の義務は付き合うけれども、あとの八分は付き合わないというのが村八分です。これは、農耕民族である日本人の特性だと思います。狩猟民族である欧米人は好きか嫌いか100対0ではっきりとしています。農耕民族である日本人は決してそうではなく、二分だけ、一大事には付き合うのが村八分だということを父親に聞いたことがあります。

先生方も、何となく肌が合わない、反りが合わない子どももいるかもしれませんが、最低でも二分だけはしっかり付き合っていたいただきたい。一つは命を守ること、もう一つは、十五の春を泣かせないということ。このことは、子どもにとっては一大事です。この二分だけはしっかり守っていただきたいと思います。

今日のテーマは「食育」だそうであります。「食育」は新発田のまちづくりの根幹をなすものであります。私は「食育」による、まちおこしをやりたいと思っておりますので、今日は皆様と一緒に、じっくり現場を見させていただきたいと思っております。

(3) 七葉共同調理場視察

○樋口みらい創造課長

それでは、「新発田市の学校給食の概要について」、原学校給食共同調理場所長から説明をお願いいたします。

○原学校給食共同調理場所長

おはようございます。新発田市の学校給食の概要について説明させていただきます。

市の学校給食では、子ども達の心身の健康を守り育てるため、旬の地場産物を豊富に使った献立を提供しております。新発田産コシヒカリ100%の米飯給食を中心とし、代々受け継がれる郷土料理を積極的に献立に取り入れており、毎月19日の「食育の日」には、新発田の代表的な郷土料理である「小煮物」を提供するなど、学校給食を通した食育に積極的に取り組んでいます。

お手元の「新発田市の学校給食運営状況等について」という資料を御覧ください。

「1 学校給食共同調理場・提供食数等」についてです。学校給食は、市内6つの共同調理場から提供しております。小学校15校、中学校10校の他、御免町幼稚園と県の特別支援学校にも給食を提供しており、1日多い時で約7,900食を提供しております。6つの共同調理場のうち、七葉共同調理場と川東共同調理場については、市直営となっておりますが、西、北、五十公野、紫雲寺については、民間業者に調理業務を委託しております。

なお、川東共同調理場については、児童生徒数の減少に伴う必要食数と供給能力のバランス確保のため、また施設自体の老朽化も進んでいることから、令和7年度1学期をもって廃止することが決まっております。令和7年度2学期からは、現在の受配校を再編し、5つの調理場から給食を提供することとしております。

続いて、「2 給食費等について」です。「(1)の給食単価」についてです。学校給食の1食単価は、小学校は325円、中学校は392円となっております。物価高騰の影響により2年連続で給食単価を値上げさせていただいておりますが、激変緩和措置として、昨年度から国の交付金などを活用し、値上げ相当分を支援しております。今年度に

については、小学校20円、中学校26円を支援しており、保護者には段階的に負担をお願いしております。

「(2) 給食費の負担内訳」についてです。給食費の総額は、年間約4億4,800万円となっておりますが、その内訳については、表のとおりでございます。給食費約4億4,800万円については、あくまでも給食に使用する食材費のみで、市で負担する調理場の運営経費が年間約5億2,000万円かかっておりますので、学校給食提供には、年間10億円近い経費がかかっていることとなります。

続いて、「3 学校給食関連予算」についてです。「(1) 第3子以降学校給食費支援事業」については、平成30年度より、子育て支援の一環として、一定の要件を満たす3人以上の児童生徒を養育する保護者に対し、第3子以降の学校給食費の支援を実施しており、令和6年度事業費は3,386万8千円となっております。事業実績は表のとおりとなっております。令和4年度までは支援対象要件を「小中学校に在学する児童生徒を3人以上養育していること」としておりましたが、令和5年度からは「小中学校及び高校等に在学する児童生徒を3人以上養育していること」に支援対象を拡充したことから、対象人数や支援金額が大幅に増えております。

「(2) 学校給食食材費高騰緊急支援事業」については、給食費のところでも御説明いたしましたが、子育て世帯の経済的負担の軽減を図るため、国の臨時交付金を活用し、値上げ相当額の支援を実施しており、令和6年度事業費は、2,860万4千円となっております。

「4 学校給食におけるアレルギー対応について」です。お配りした「新発田市の学校給食のアレルギー対応について」を御覧ください。

「1. 原因食物の完全除去対応」についてです。給食では、食物アレルギーを有する児童生徒が安心安全な給食を食べることができるよう、アレルギー原因食物の完全除去に原則として対応しています。例えば、乳・乳製品にアレルギーがある場合、少量であれば食べられるとしても、除去食または代替食を提供しております。

「2. 給食で対応する原因食物は6品目」についてです。イラストにあるように、給食では、加熱卵、乳・乳製品、小麦、えび、ごま、アーモンドの6品目を対象としております。下の黒枠内に記載された食物は使用しません。

「3. 給食での具体的な対応」についてです。「(1) 除去食」については、先ほど説明した6品目を使用しないで調理したものを提供しています。卵アレルギーであれば、かきたまスープは卵を除去したものとなりますし、えびアレルギーであれば、八宝菜はえびを除去したものとなります。

「(2) 代替食」については、除去対応が難しい場合など、主菜とデザートに限り、代替りの献立を提供しています。卵アレルギーの場合、主菜が卵焼きであれば、代わりに豆腐寄せ、鶏の照り焼きなどを提供し、デザートがプリンであれば、代わりにゼリーなどを提供しています。

「(3) 弁当の持参対応」については、食物アレルギーを発症し、原因が不明の場合、原因が特定され、対応が決定するまでの間は、弁当の持参をお願いしています。また、油の供用ができないなど、安全な給食提供が難しい場合には、一部又は全部について弁当の持参をお願いするケースもございます。

最初の資料にお戻りください。「(2) 食物アレルギー保有者数、学校給食対応者数」についてです。昨年度の調査時点となりますが、県特別支援学校を含む児童生徒7, 124名のうち、455名が食物アレルギーを有しております。先ほど御説明したとおり、学校給食では6品目に対応しておりますが、実際の対応者数は、食物アレルギーを有する児童生徒455名のうち103名となっております。食物アレルギーを有する児童生徒のうち、エピペンを所持している児童生徒が51名おりますが、学校現場においてアナフィラキシーを発症した際、救急要請から医療機関への搬送を円滑に行える態勢を整えておくため、当該児童生徒のアレルギー症状等については、保護者の同意のもと、消防署に情報を提供しております。食物アレルギーを有する児童生徒は増加傾向にあり、その症状も様々です。当然、学校給食で対応していない食物にアレルギーを有する児童生徒も多く存在しますので、食物アレルギー対応については、学校や調理場だけでなく、医師や消防署など、関係機関が連携し、組織的に取り組んでおります。

以上、簡単ではありますが学校給食の概要について説明させていただきました。この後、2階からのガラス越しに調理場の様子を御覧いただきますが、今の時間帯に行われていない作業や上から御覧いただけない場所もございますので、調理工程について動画を使用して御説明させていただきます。

(調理工程説明)

○原学校給食共同調理場所長

調理工程の説明は以上となります。ここまでの内容で、御質問等はございますでしょうか。

○石坂教育長職務代理者

アレルギー対応のことですが、教職員にアレルギーがある場合、どのように対応しているのか、大人のアレルギーの対応について教えてください。

○原学校給食共同調理場所長

アレルギー対応は基本的に児童生徒だけで、先生方がアレルギーをお持ちだったとしても給食では対応していないという状況でございます。

(施設見学～加治川小学校へ移動)

(4) 授業参観(加治川小学校6年1組 調理実習)

(5) 協議事項等

○樋口みらい創造課長

ただいまから本日の協議事項に入らせていただきます。本日のテーマは新発田市の食育の取組についてであります。新発田市総合教育会議設置要綱第2条第1項の規定によりまして、当会議の議長は市長が務めることとなっておりますので、進行については市長よりよろしくお願いいたします。

○二階堂市長

それでは協議に入ります。

新発田市では食の循環によるまちづくりの考え方に基づいて、市内の全幼稚園、保育園、小中学校において、新発田市オリジナルの食育プランである「食とみどりの新発田っ子プラン」を進めております。この取組の集大成として、小学6年生は「1人で弁当を作れる子ども」を目標としており、先ほど小学6年生が弁当のおかずを作る調理実習の様子を御覧いただきました。

それでは、初めに、「食とみどりの新発田っ子プラン」の概要について説明を受けた後、質疑応答と当市の食育の取組について意見の交換を行わせていただきたいと思います。それでは事務局から説明をお願いいたします。

○彌源治学校教育課長

これから、食とみどりの新発田っ子プランを説明します。

これは、新発田市の学校教育の指針です。ここで、生きる力を育む「食とみどりの新発田っ子プラン」として示されているとおり、道学共創を理念とした特色ある新発田の教育の一つとして、これまで大切にしている教育活動の一つです。

食とみどりの新発田っ子プランの全体像です。食のサイクルとして「育てる」「作る」「食べる」「返す」という過程を位置づけ、そのことを意識しながら食育に取り組んでいます。プランの中でも示されていますが、「食育」がめざす子ども像として、年長児、小学6年生、中学3年生においてどういう姿になっていけばよいかをそれぞれ設定しています。具体的な姿をイメージしながら教育活動を進めています。

食とみどりの新発田っ子プランの特色として、大きく2つが挙げられます。

まず一つ目として、「食の循環によるまちづくり」に直結した食育を推進しているということです。子どもたちは、食の循環、つまり食のサイクル「育てる」「作る」「食べる」「返す」という過程の中にいることを学んでいきます。その過程ごとに多くの人たちが関わっていることを知るとともに、飼育、料理、商品の販売等という産業にも触れることとなります。このことは、キャリア教育という側面も含んでおり、食育を通して新発田市を担う人材を育成していくこととなります。このような取組は、どこの市町村でも行われていることではありません。

二つ目として、全ての学校に「しばたの心継承プロジェクト推進委員会」を設置し、学校、家庭、地域と連携しながら食育も兼ねた取組を推進しているということです。こ

これは、しばたの心継承プロジェクト推進委員会の全体図です。学校、家庭、地域と連携する形で、しばたの心継承プロジェクト推進委員会が位置付けられていることが分かります。それぞれの計画に基づき、栄養士などの派遣を行い、食育を推進していく体制を構築しています。これも新発田市の特徴の一つです。

では、より具体的にプランの中身に触れていきます。食のサイクルにおける学校の取組例を示した図です。学校教育の中において、「育てる」「作る」「食べる」「返す」ということがどのように取り扱われているかを示しています。「育てる」においては、地場産の活用、「作る」においては、料理への興味、関心を高めることなど、それぞれの過程において大切にしている視点があります。これらを各学校で工夫しながら食育を推進しています。

では、画像等を交えながら市の取組を紹介していきます。まず、栄養士による食育指導です。学校教育課学校教育係に栄養士2名を配置し、教職員や栄養士と連携した食育授業を行っています。画像のように食育出前講座として、年間多くの授業を行っています。令和2年度から回数が減少しているのは、コロナ禍と学校統合により学校数が減ったことが影響しています。回数が減っている分、一回一回の授業に工夫を加えながら取り組んでいます。

次に、食のサイクルで示したそれぞれの過程の様子を紹介します。まず、「返す」過程です。この写真は、小学4年生の社会科で行う「ごみはどこへ」の学習の中で、有機資源センターの見学を行っているところです。リサイクルされて活用される現場を直に見学、体験しながら学習します。今年度は4校が見学しています。次年度はさらに多くの学校が見学できるように働きかけていきます。

次に、「育てる」過程です。写真は米作りの様子です。米作りは、多くの学校で取り組まれている活動です。佐々木小学校では、ただ育てて収穫するだけでなく、全校児童へ収穫したお米を配付し、家族と収穫の喜びを味わうように取り組んでいます。米作りについては、JAの方も関わってくださっています。これは、さつまいもの栽培の様子です。加治川小学校では、さつまいもの栽培、芋ほりという活動に加えて、道の駅加治川で販売するという活動にも取り組んでいます。栽培し、自分たちで食べるというだけでも大変有意義な活動ですが、そこにさらに付加価値を付けています。このほかにも、オータムポエムや里芋を栽培している学校もあります。

次は、「作る」過程です。写真は東豊小学校の活動の様子で、自校で収穫したアスパラガスを実際に使って調理実習を行っています。調理実習はどの学校でも行われていますが、東豊小学校では、地元で大切にしている農産物のアスパラを活用するという工夫をしています。

これは、弁当の調理実習の様子です。この弁当づくりは、小学6年生において「食育」がめざす子ども像で示した「一人で弁当を作れる子ども」をねらって行っている活動です。すべての小学校で実施しています。

次は、小煮物の調理実習の様子です。郷土の料理である小煮物を一人で作れるようになることは、「食育」がめざす子ども像において中学3年生の姿として示しているものです。こちらも全ての中学校で実施しています。その際には、市の食生活改善推進委員の方もおいでになり、一緒に活動を支えて下さっています。

ほかにも、笹団子の調理実習も行っています。以前は多くの家庭で作られていた郷土料理ですが、今ではこのような実習がないとなかなか作る機会がありません。写真は川東中学校の様子です。川東中学校では、笹を学校の近くで収穫することができ、材料をすぐ身近なところで用意できるという地域密着の食育に取り組んでいます。この他にも、豊浦中学校でも笹団子づくりに取り組んでいます。

「食べる」過程についてです。これは、食事のマナーについての授業の様子です。箸の使い方や、いただきます、ごちそうさまをすること、食べる時の姿勢やマナーという、これまでは当たり前と言われていたようなことでも指導するようにしています。写真は加治川小学校の様子です。みんな一生懸命活動に取り組んでいます。

学校給食においては、新発田の農産物の積極的な活用に取り組んでいます。毎月、19日は食育の日として「小煮物給食」を提供しています。各学校で行われるリクエスト給食がありますが、一番人気は小煮物だそうです。また、新発田のB級グルメとして知られるアスパラみどりカレーも提供しています。

これまで食とみどりの新発田っ子プランの活動の様子を紹介してきましたが、これらの活動の成果という点で児童生徒のアンケート調査を紹介します。アンケート調査は平成20年度から、小学6年生と中学3年生に毎年行っているものです。

「育てる」という点で、新発田でとれる食物、地場産物を知っている児童生徒の割合です。やはり小学6年生よりも中学3年生の方が知っている割合が高くなっています。

次に、食物を生産し続けるためには自然環境を守ることが大切だと思う割合です。小・中学生共に全体的に少しずつ向上傾向にあります。「作る」という点で、一人で弁当を作ることができる小学6年生の割合についてです。平成20年当初から数年間は向上傾向にありましたが、平成28年度を境に下降傾向にあります。この頃は学校統合もあり、これまで小規模の学校で実施できていたところが大きく変化した時期でもあります。近年はコロナ禍の影響もあり、調理実習等を制限する傾向により低下傾向でしたが、現在は制限もありませんので、向上できるように引き続き取り組んでいます。

次は、一人で小煮物を作ることができる中学3年生の割合です。こちらも近年は下降傾向が見られます。楽しく調理することを味わわせながら、一人で調理する力を付けさせることができるように取り組んでいきます。

「食べる」に関わり、朝食を毎日食べているという児童生徒の割合です。小学6年生が下降傾向にあることが気になります。朝食を食べないことで学習に集中できなかったり、イライラしたりしてしまう子どもたちの姿も見られます。出された朝食を食べないということもあるかもしれません。子どもたちの意識だけでなく、家庭との連携が欠かせないところです。家族の大人と一緒に夕食を食べる日が、週5日以上は割合です。ここ近年はかなり向上がみられます。中学生が小学生よりも若干低いのは、部活や塾などの生活の違いがあるのかもしれませんが。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをいつもしている割合です。徐々に向上している傾向が見られます。特に、中学生が小学生と同様の水準まで向上していることが分かります。

「返す」についてです。食物を残すことがもったいないと思う割合です。年々もったいないと思う割合が向上してきている様子がわかります。同様に、食べ物を無駄にしない

いように食べ残しを減らす努力を必ずしている割合ですが、こちらも少しずつ向上していることがわかります。この2つのデータから、食物を残さないようにしようとする気持ちが全体として少しずつ向上していますので、今後も食育を通じて食べ物を大切にしようという心を育てていけるように取り組んでいきます。

このように、食育で取り組んでいることは、家庭にも伝えるようにしています。学校で取り組んでいくことを家庭と共有することで、食育についての理解も得られるようになり、教育的な効果が高まることを期待しています。この食とみどりの新発田っ子通信は、市内小中学生の全家庭に配布しています。また、市のホームページでの公開、市のLINEでも送信して情報発信に努めています。

今後の食とみどりの新発田っ子プランの取組についてお話しします。これまでの食のサイクルについての取組は継続していきます。その中でも今学校現場からは「作る」という過程の調理実習への需要が高まっています。より実践的な学びを求めていると分析しています。食とみどりの新発田っ子プランにおいて、「食育」がめざす子ども像として示している姿とも一致するところです。栄養士、栄養教諭、家庭科の教員が連携しながら対応していきます。

また、朝食を毎日食べている割合が低下傾向にあることも危惧しているところです。一日のスタートである朝食を欠食した子どもたちの割合が、現状維持、またはさらに低下していくようなことがあれば、子どもたちの学校生活にも、影響が大きくなっていくことが考えられます。学校だけではなく、家庭との連携も欠かせないところですので、引き続き啓発等を行いながら向上していけるように取り組んでいきます。

これで、食とみどりの新発田っ子プランの説明を終わります。ありがとうございます。

○二階堂市長

それでは、事務局の説明が終わりましたので、教育委員の皆様から何か御質問や御意見があれば発言を願います。

○村川委員

今日は、調理実習を見学させていただきましたので、それを踏まえて質問させていただきたいと思います。今日、どの子も自分の目的を持って活動に参加していて大変良かったと思いました。ここに至るまでに、栗山栄養士さんが様々な面で関わりを持ってきたのだと思うのですが、子ども達、地域の方、コーディネーターの方を含めてどのくらい関わりがあったのかということと、もう一つは、説明の中に栄養教諭さんと、栄養士さんと連携を取りながら食の教育にあたっているというお話がありましたが、加治川小学校では、年間を通してどのくらい栄養指導を受けているか教えていただきたいと思えます。

○栗山栄養士

加治川小学校には、毎年1回必ず来ています。今の6年生は、1年生のときから毎年会っていますので、学校に来れば、子ども達が「栗山さんだ」と言ってくれますし、会うのが初めてではないので今日のように親近感を持って接することができたのかなと思っています。

年間では、各学年1回、5年生、6年生になると授業と調理実習なので、プラス1回で8回か9回は加治川小学校に来ていることになります。他の学校も同じです。この学年は2クラスだったので、もう1人の栄養士も同時に来ています。

○村川委員

本当に頻繁に関わっているという状況が、子ども達の育ちにつながっているのかなと思いました。これは全市的にそうですか。

○栗山栄養士

栄養教諭が本務校になっている学校には栄養教諭が行きますし、兼務校になっている学校には市の栄養士が行く形になっています。

○二階堂市長

他にございませんか。

○丸山加治川小学校校長

今日来ていただいていた大人の方々ですが、地域コーディネーターの方が2名と介助員さんが入っております。あとは学校支援ボランティアの方も入ってくださっています。

○石坂教育長職務代理者

先ほどの説明を聞いた感想ですが、一緒に夕食を食べる割合が増えている、これは家庭も含めて良い傾向だと思うのですが、その一方で、朝食を食べる割合が減っているというのが不思議だなと思いました。

例えば、両方の割合が上がっているとか、下がっているっていうのは何となく納得するのですが、朝食を食べる割合が減っている一方で、夕食を一緒に食べる割合が増えているというのは、以前学校に勤務していた時に調べたことがあるのですが、朝食は用意されているけれども食べない子と、朝食そのものが用意されていない御家庭があったりしましたので、家庭の状況や何が原因なのか個人的に考えていました。

もう一つは、弁当を作ることができる割合と小煮物を作ることができる割合が減っている原因としては、弁当や小煮物を作る機会を家で意図的にとっているのか、そういう機会自体があまりないのか、その辺の影響もあるのかなと思いました。以上です。

○彌源治学校教育課長

弁当や小煮物を作る機会は、もしかしたら家庭でも減ってきているのかもしれませんが、やはりそのような機会をしっかりと増やしていくことが大事かなと思いますので、これからも学校教育の中で力を入れて取り組んでいきたいと思います。

朝食が減っている割合については、しっかりと分析をしていく必要があるのですが、家庭の事情もあるものですから、十分な分析ができておりません。今後もしっかり啓発をしていきたいと思います。

○笠原委員

加治川小学校は、以前学校訪問させていただいた時にも、大変食育に対して取り組まれていると思ったのを記憶しています。

新発田市では、各学年が目標を持って取り組んでいる中で、加治川小学校独自で何年生はここまでやるというような目標があると以前お聞きしたと思うのですが、今も継続されているのでしょうか。

○佐藤加治川小学校教頭

各学年において、年間を通してそれぞれの教科との関連を図りながら、食育の取組を進めています。

○二階堂市長

給食の残渣の量はどれくらいでしょうか。結構出るのか、ちょうど良いくらいでしょうか。

○丸山加治川小学校長

ちょうど良いくらいだと思います。子ども達は地域柄なのか野菜が大好きだなと感じます。デザートとか色々な物が出ている中で、「今日、何が一番美味しかったですか。」と子ども達によく聞くのですが、サラダですとか、野菜にピーナッツが入っていてとても美味しかったです等、そのように言う子が多いです。

○二階堂市長

それは給食の量が少ないことも一因にあるのでしょうか。アンケートを見ると、小学生で50%ぐらい、中学生も含めて残すことに全然努力していないということだと思います。家では残しているのかもしれませんが。だから、食物を残さないという意識は低

いけれども学校ではほとんど食べているということは、基本的には給食の量を少なめにしているから残さないというふうに考えられますが、いかがでしょうか。

○丸山加治川小学校長

私が給食を食べる様子を見て回った印象としては、程良い量なのかなと思っています。大好きな野菜をよくおかわりしている子も多いので、量が少なすぎて足りないことはないかと思います。

○二階堂市長

基本的におかわりはできるということでしょうか。

○丸山加治川小学校長

はい。一通りまず盛り終わって、食べ終わると、子ども達は、残りの数が決まっているものについてはじゃんけんをする等しておかわりをしています。

○村川委員

今日、掲示物を見させていただきまして、子ども達がしっかり学習に取り組み、学びを深めている様子が掲示物からよく分かり大変良かったです。良い刺激を受けました。

○工藤教育長

新発田市とつながりの深い海老名市の教育長さんと関東ブロックの大会で一緒になった時に、学校給食で新発田米を使っていたらお礼を伝えたと、とても喜んでいただきました。

海老名市では、給食費を上げなくてはならず、保護者に給食のアンケートをとった際に、給食費を上げる、上げないというアンケート項目があるのですが、給食費の金額のことよりも、美味しいお米を継続して提供してほしいという記述がものすごく多かったそうです。

海老名市の子ども達が、新発田産のお米が圧倒的に美味しいので、家でもその話をするそうです。そうすると、親御さんも家で買ってみようと思うのですが、なかなか手に入らない。そのため、学校のお米は、高くても美味しいお米をぜひ子ども達に食べさせてあげてくださいという記述が多かったとのこと。その美味しいお米を私達はいっぱい食べているので、新発田の子ども達は幸せだなと思いました。

海老名市の教育長からは、美味しいお米が獲れる新発田市は素晴らしいですよという言葉もいただきました。これは誇りに思っているのではないかなと思います。JAの協力もあって、学校給食に新発田産のお米が提供できていることは大変素晴らしいし、

市からも援助をいただいていることは本当に感謝すべきことだと思います。

○笠原委員

私の娘は、今県外の教育大学で学んでいるのですが、帰省する度に、新発田の教育はとても充実していたんだねと毎回言います。在学中の教育大学では1年生から実習を行うのですが、自分は新発田で子どもが生き生きとする教育を受けてきたから、それが当たり前だと思っていたけれども、県外ではなかなかうまくいっていないことを実感したと娘が話をしています。

給食に関しても、やっぱり新発田の給食は美味しかったとすごく実感を込めて言います。下の子は今中学3年生男子ですが、毎月19日が食育の日ということで春夏秋冬の小煮物がとても美味しい、野菜が美味しいと言っています。

先日、御免町小学校の5年生が総合学習で新発田の食材について学習をするということで、私が飲食店を経営し、お店で新発田の食材を使っていることから、話を聞きに来てくれました。小学生からの「なぜ、新発田の食材を使うのですか。」との質問に対し、「新発田の食材は安心安全だよ、農家さんの顔が見えるよね。」という話や、「他の県や他の町の食材を食べ比べてみてごらん。毎日新発田の食材を使った給食を食べているから、新発田の食材が美味しいことがすごく分かると思うよ。」との話をしたら、子ども達が大変うなずいていました。

気候変動等で収穫がなかなかうまくいかないこと等あるかと思うのですが、やはり新発田の食材が一番美味しいことを知っているのは子ども達なのではないかと感じました。

○二階堂市長

食事についてのもったいないと思う気持ち、あるいはマナー等も含めて、基本的には家庭で育まれるものですよね。もちろん学校現場で一定の教育はすると思いますが、基本的には親の教えですよ。

例えば、もう参考にならないと思いますが、私が子どもの頃は、ご飯だけは残すなど、親からはおかずは多少残しても仕方ないけれども、ご飯だけは無理してでも食べさせられました。昔は、それだけご飯は貴重だったので、そういう教えであったのだろうと思います。

学校だけで一生懸命教えても、家庭で教えなければあまり効果がないと思いますが、学校で実施している「食とみどりの新発田っ子プラン」も含めて、学校はPTAの皆様方とどう連携をとっているのでしょうか。

○彌源治学校教育課長

PTAの講座で食育を取り上げるということは聞いたことがあります。食育だけではないのですが、例えばPTAの活動を通じて、しっかりと連携していきたいとお

ります。

○二階堂市長

学校がどんなに「いただきます」「ごちそうさま」を教えても、家庭で教えなければ、子どもは、20%ぐらいは必要ないだろうと思ってしまいます。少なくとも、「いただきます」「ごちそうさま」は親の責任で教えるべきだろうと思います。

教育現場で子どもの全てを育成するなんていうことはできないため、やはり家庭とどう連携していくのがこれから大事なことだと思います。

○工藤教育長

市長のおっしゃるとおりで、「家庭力」という言葉があるのですが、下がってきていることは間違いないです。今保護者の中で、夏休みに給食を出してほしいという声があります。要するに自分は共働きで忙しいのに、夏休みは子どものお昼ご飯を作らなければいけない。それをなくすために夏休みを短くしてほしいという声です。東京の方でそのような声が出ているのですが、まさか新発田でもあるとは思わなかったのですが、やはり親の思いが以前と変わってきたと感じています。

価値観を変えるために、例えば、CAPプログラムとか、なるべく保護者の方は学校に集まっていただいて、啓発活動や心の教育を各学校のPTA講座に招いていただいて実施しておりますが、市長のおっしゃるような広がりはまだまだのように感じます。「オール新発田」という言葉がありますが、これからオール新発田で子どもを見守りと育てていこうという機運を出していかなければいけないと思います。

○二階堂市長

他にありますでしょうか。

特段ないようであります。それでは、皆様からいただいた貴重な御意見、本当にありがとうございました。「食とみどりの新発田っ子プラン」の取組は、開始から16年目になります。

新発田の豊かな自然を背景に、各学校の工夫により豊かな情操を養う体験的な教育活動を展開しているほか、学校・家庭・地域の連携による食育を実践するとともに、地域の歴史、文化、自然や産業を通して環境教育を推進しております。

本日、皆様からいただきました御意見を参考にさせていただき、今後の教育活動に活かしてまいりたいと考えております。引き続き、お気付きの点がございましたら、御意見を御寄せいただきたいと思います。

以上で本日の協議事項は終了をいたしました。教育委員の皆様と意見交換をできたことは大きな成果であります。この成果は、子ども達の郷土愛と生きる力を育む教育の推進に寄与することを期待しております。今日は大変どうもありがとうございました。

○樋口みらい創造課長

教育委員の皆様貴重な御意見等をいただきまして大変ありがとうございました。

(6) 閉会

○樋口みらい創造課長

以上をもちまして令和6年度第1回新発田市総合教育会議を閉会いたします。

オーガニック米と地場産農産物を使用した学校給食の試食