

行政視察報告書

厚生環境教育常任委員会委員長 片山 竜美

1 日 に ち	令和3年11月2日（火）、11月8日（月）
2 視 察 先	食育センター
3 参 加 者	【委員長】片山竜美【副委員長】井上あけみ 【委員】玉置真一、奥村孝宏、若尾敏之、仙石三喜男、嶋内九一 【議会事務局】虎澤智子
4 調 査 内 容	テーマ：食育センターの活用状況について
5 所感、主な質疑の内容、提言事項、課題等	【11月2日（火）】 ・食育センターの大きな目的は子どもたちへの安全でおいしい給食の提供であるが、もう1つ子どもたちへの「食育」がある。その「食育」を、地元の南姫小学校の3年生が調理場の見学と授業を兼ねて行われた様子を視察した。 ・給食を作る姿を子どもたちに見せることができるというのは、とてもよい。調理員さんたちの苦勞がよくわかる。また、このあと食べる給食への思いや見方が変わるのではないか。 ・食育の授業もリモートで専門家から話を聞けるなど、工夫があった。 ・調理場の工程見学については、2階のガラス越しに見える工程、見えない工程については、廊下突き当りの録画面から調理場内の、動きを見ることができるようになっており、主任栄養士が丁寧に説明を行っていた。子どもたちは、場面場面について、ノートに書き込んでいたが、3年生にとって、一つ一つが新鮮に映っていたようすが、雰囲気を感じられた。 ・見学の後、食育の授業の一環として、最初にリモートで微生物の専門家の方の講義を受け、目に見えないばい菌、ウイルスの大きさ、その作用についてわかりやすい説明があり、講師とのやり取り、クイズ等の中で危険性と、また、有用微生物の効用についても学んでいた。また、クリームを手塗り、手洗いの後どの程度そのクリームが落ちているのか、光線検査も受け、手洗いで、どこが洗えていないのかわかる体験した後、給食の時間となり、委員会は退出した。 【所感・課題】 ・給食を作る姿を子どもたちに見せることができるというのは、とてもよい。調理員さんたちの苦勞がよくわかる。また、このあと食べる給食への思いや見方が変わるのではないか。 ・食育の授業もリモートで専門家から話を聞けるなど、工夫があった。 ・授業で活用したプロジェクターのコードに児童が引っかからないよう、テープがしてあった。とても良いことであるが、これから授業を頻繁に行おうとすると、いちいちテープをするのは大変である。機器を手早く簡単に準備できるよう整備できるとよい。

【11月8日(月)】

- ・多治見市の小中校生のアレルギー(医師の所見を得た)児、生徒の割合は6.3%との説明があった。クラスに2～3人が何らかのアレルギーを持っており、食事制限が行われる。
- ・多治見市のアレルギー対応は除去食対応で、卵、乳、えびの3食材であり、激しいアレルギーの可能性のあるそば等は食材として不使用、また小麦については比率が少ないという理由で対象とされていない。(小麦アレルギーの子はパンの時はご飯を持参する)。
- ・除去食の給食は、1人分を色付き蓋の食器を使い、学年、クラス、名前が書かれたミニコンテナに入れて職員室に届けられ、担任が確認し児童に直に渡すというシステムで行われる。パック牛乳はお茶で代替する。
- ・残采ゼロの取り組みについて、もともと多治見市の残采は少ないが、食べ残しゼロを厳しくすると、かえって、食べられない子へのプレッシャーになる場合があり、工夫が必要だが、コロナ禍の中で、食べられない子の分を食べられる子に戻すことは一時的にやめているとのことであった。
- ・人員配置については、5時間215日勤務の短時間枠を設けることで、11人の職員を確保し、当初の人員不足を埋められているとのことであった。
- ・また、食育に関して、1つのクラスに年2回程度しか栄養士の食育が行われない状況について、単独校給食の笠原中では、栄養士の食育が丁寧に回数も多く行われていたとの委員の指摘があり、問題提起がされた。

【所感】

- ・食育センター建設の理由として挙げられていた1つが、遅れているアレルギー対応を、早急に進めなければならないことであった。
- ・隣接する土岐市が、平成27年に東濃で初めて全校除去食対応を始めた。多治見市では令和6年に全小中校で開始というのは残念でもあるが、これだけアレルギーが増えている事への、調理場と学校(教師)現場の苦労は大きい。
- ・アレルギーの原因として挙げられている化学物質等の食べ物、環境への負荷も指摘されているが、国を挙げての根本的で地道な努力が望まれる・・・

6 写 真 等



見学エリア



食育授業



手洗いチェッカー体験



11/8 給食(みそカツ)



二重食缶



除去食用



