

令和4年度 第2回鶴岡市総合教育会議 会議録

- 日時 令和4年11月15日(火)
- 場所 鶴岡市役所 本所3階 庁議室
- 出席構成員
 市長 皆川 治
 教育長 布川 敦
 教育委員 百瀬 克浩
 教育委員 清野 康子
 教育委員 毛呂 光一
 教育委員 齋藤 美緒(欠席)
- 出席職員
 総務部長 佐藤 光治
 総務課主幹 五十嵐 一憲
- 傍聴人 9人

- 進行 教育部長 本間 明
 議事説明職員 管理課長 清野 健
 学校給食センター所長 佐藤 守
 学校給食センター所長補佐 飯野 剛
- 事務局職員 管理課課長補佐 山口 喜兵衛
 管理課庶務主査 奥山 真裕

開会(午後1時30分)

<p>教育部長</p>	<p>ただ今から令和4年度第2回鶴岡市総合教育会議を開会いたします。 私は進行を務めさせていただき教育部長の本間でございます。どうぞよろしくお願いいたします。 初めに、本日の委員の出欠状況でございますが、齋藤美緒委員が都合により欠席となっております。 では初めに、皆川市長より御挨拶をお願いいたします。</p>
<p>市長</p>	<p>今年度2回目の鶴岡市総合教育会議の開催にあたりまして一言御挨拶を申し上げます。 教育委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中、お集まりをいただきましてありがとうございます。今回から中村公俊委員が参加ということでございます。何卒よろしくお願い申し上げます。 また日頃から本市の教育行政につきまして御意見を賜りまして誠にありがとうございます。10月末に朝陽第五小のですね、改築に向けた建設がスタートいたしました。放課後児童クラブも合築するということでありますし、またICT環境も整えていくというふうに報告を受けておりますので、引き続き子供た</p>

	<p>ちの教育環境の整備、しっかりと取り組んでいかなければいけないというふうに考えております。</p> <p>本日の協議題につきましては、新学校給食センター整備基本構想【概要版】の案ということでございます。前回の総合教育会議でセンターの現状、課題等を整理したところでありますけれども、施設が老朽化しているということがございます。安全安心ということは当然でありますけれども、本市は御案内のとおり学校給食発祥の地でありますし、ユネスコの食文化創造都市に日本で初めて認定されております。魅力ある給食を提供できる施設整備のあり方について、目指す新センターについてですね、議論を深めて参りたいというふうに思います。</p> <p>未来を担う子供たちのための更なる教育環境の整備充実のために、限られた時間ではございますけれども、忌憚のない御意見を賜ればというふうに存じます。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p>
教育部長	<p>次に、教育委員会を代表いたしまして布川教育長から御挨拶をお願いいたします。</p>
教育長	<p>皆様こんにちは。鶴岡市総合教育会議の開催にあたりまして、教育委員会を代表いたしまして一言御挨拶申し上げます。</p> <p>まず市長におかれましては、日頃より本市教育行政に御理解と御支援をいただきまして感謝申し上げます。</p> <p>さて本日は、先程市長からもございましたが、6月の総合教育会議に引き続き、新学校給食センターの整備基本構想、これにつきまして御協議いただくものでございます。白山の給食センターに関しましては、前回ですね、老朽化への対応が喫緊の課題であるというようなお話をさせていただきました。前回議論いただきました骨子案を基に学校給食のあり方検討会の提言を具体化し、基本構想の案としてまとめてございます。おいしい給食を心待ちにしている児童生徒に届けるべく、より良い給食センターの整備に資する目指す新センター像について協議できればというふうに考えております。</p> <p>なお、先程市長からもございましたが、本日より11月12日付けで教育委員に就任されました中村公俊委員も参加されておりますので、今後ともどうかよろしく願い申し上げます。</p> <p>結びに、今後もより一層市長と連携を図り、円滑で実りある教育行政の執行に活かして参りたいと考えておりますので、本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。</p>
教育部長	<p>市長、教育長、ありがとうございました。</p> <p>それでは本日の進め方について御説明いたします。本日の協議題は、「新学校給食センター整備基本構想【概要版】(案)について」でございます。協議題について担当課から概要等を御説明申し上げた後、教育長、各教育委員、それから市長の順に御意見を賜りたいと存じます。前回6月21日に開催した会議において現状や課題等の整理を行っておりますことから、今回は整備基本構想の核</p>

	<p>となる目指す新センター像に係る御意見等を頂戴いたしたいと存じます。</p> <p>なお、会議時間は概ね75分とし、担当課の説明は15分程度、その後の意見交換等は30分～40分程度と考えております。円滑な進行に御協力をいただければ幸いです。よろしく願いいたします。</p> <p>それでは協議に入ります。初めに、「新学校給食センター整備基本構想【概要版】(案)について」、事務局より説明をお願いいたします。はい、学校給食センター所長。</p>
<p>学校給食センター所長</p>	<p>学校給食センター所長の佐藤でございます。私の方から資料について御説明をさせていただきます。座ってそれでは説明させていただきます。</p> <p>ただ今、皆様の御挨拶等にもございましたが、6月21日の第1回目の会議におきまして、基本構想の骨子ということで皆様から様々な御意見を頂戴いたしました。その後、教育関係者はじめ、保護者の皆様、あるいは一般の皆様から様々な御意見を頂戴し、今回の概要版ということでまとめさせていただいたところでございます。</p> <p>初めに、本市の学校給食等を取り巻く環境でございますが、一つ、本市は学校給食発祥の地である、そして国内初のユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野に加盟された都市でございます。またもう一つ、SDGs(エス・ディー・ジーズ)未来都市にも市を挙げて積極的に取り組んでいる、そういった状況下の中、給食センターの状況におきましては、鶴岡市学校給食センターをはじめ、5施設がそれぞれの地域におきまして給食を提供している現状でございます。</p> <p>2 基本構想策定の目的でございますが、現在の鶴岡センターは築35年と5つのセンターの中で最も古く、当時の衛生基準は満たしている訳でございますが、現在の学校給食衛生管理基準と照らし合わせますと改善すべき点も多いという状況です。また、各センターを効率的に運営して行くことが課題となっており、今回基本構想を定めることにより、今後の具体的な施設や設備の円滑な検討ということを目的として構想を策定したところでございます。あり方検討会の提言につきましては、先般の総合教育会議でも説明しておりますので割愛させていただきますが、こういった御提言を参考にしながら基本構想をまとめたというところでございます。</p> <p>次に、施設等の現状と課題について御説明いたします。各センターの状況ということで表がございませけれども、鶴岡センターが昭和62年に建設され、食数で7,521食、全体の77%を占めている状況でございます。また提供食数を調理能力で割った稼働率につきましては、朝日、温海地域が低く、それぞれ33%、38%と低い状況でございますし、鶴岡市全体でも53%となっている状況でございます。</p> <p>鶴岡センターの課題について改めて整理しますと、一つは施設及び設備等の老朽化が進み、大規模な改修が迫られていますけれども、給食を停止しない限り、工事がなかなかすることが難しい。また安全衛生の観点で、現行の学校給食衛生管理基準を満たすためには大規模な改修が必要であると。また食物アレルギー</p>

ギーの対応についても、鶴岡地域でのアレルギー対応の提供が困難な状況にあります。四つ目として人口減少への対応ということですが、令和22年の将来人口推計から推し測ると、現在の9,688食の給食提供数が6,525食、約67%ほどで間に合ってしまうという推測がなされるということで、これに対しての適正規模の施設が必要なのかなと考えております。

このような現状、課題を踏まえ、新鶴岡センターは稼働開始時期をまずは令和11年頃の稼働開始を目指しつつ、将来人口推計に基づき現実的な規模で整備し、他の地域センターは効率化、長寿命化を図りながら最大限活用していくという基本的な考えに立って進めたいと思っております。また配送距離と所要時間の重視や長寿命化、財政支出の縮減等の観点を踏まえ、児童生徒数の変化、各センターの稼働状況、社会情勢の推移等を注視しながら将来的に一センター化を見据えた給食センターのあり方も検討して参ります。

こういった方向性を踏まえ2ページ目を御覧ください。鶴岡センターの整備のコンセプト、目指す新センター像として、『食文化を継承し、児童生徒の顔がほころぶ安心・安全な学校給食の提供』といたしました。これは食に関しまして、給食の発祥の地、食文化創造都市、SDGs(エス・ディー・ジーズ)に力を入れる鶴岡らしい食文化というものがある訳でございますが、これからも給食センターといたしましてはこの継承に努めるということ。そして食文化を継承することにより、児童生徒の顔がほころぶ、おいしい給食を食べて顔がほころぶ様子、そして何より安心で安全な学校給食の提供を実現しますといった意気込みをここに表したところでございます。

次に、新センターを建設するにあたっての5つの基本方針についてお話しさせていただきます。

まず一つ目として「安心・安全でおいしい給食の提供」です。学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル、こういったものに基づきながら給食提供を進めておりますが、まずはこれを基本とした、クリアできる施設整備をする。また衛生管理という意味でHACCP(ハサップ)、衛生管理の国際的な手法でございますが、工程ごとに管理を組み入れることで従来の検査より徹底した衛生管理が行われるという評価されている手法でございます。こういった手法を取り入れながら、例えば食中毒といった危害が発生することのないよう、発生しないよう、常に監視、確認することでリスクを軽減、分散して参ります。

次に、作業効率、安全性を向上させた働きやすい調理環境の確立ということで、今現在、調理場内には冷房がない状況で厳しい環境下でございますが、機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための用具・機器を導入して参ります。そして、調理作業を安全で効率よく行うため、移動しやすい作業動線の確保等により安全で快適な労働環境の整備に努めます。

食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備ということでは、今現在、専用のアレルギー対応室がない状況でございますので、まずは専用調理室の整備、

拡充に努める。そしてアレルギー対応につきましてその対応を誤りますと、子供の命に関わる重大な事故につながりかねませんので、食物アレルギー対応マニュアルに基づきまして、学校や関係機関と密接な連携を図りながらリスク回避に努めて参ります。

基本方針2「栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供」、これにつきましては今現在も努めているというところではありますが、栄養バランスに配慮した献立作りということで栄養教諭等を中心に栄養バランスに配慮した献立の策定、そして新しい機能的な調理機能の導入等、例えば遠い学校等につきましては、保温食缶により適温で給食が提供できるような仕組みにして参りたいと考えております。

ユネスコ食文化創造都市としての食文化を継承という部分では、今も、例えば郷土食ということで大黒様のお歳夜とか、給食発祥の地をイメージした昔の給食、また季節、季節のお月見、冬至、小正月などのメニューをふんだんに取り入れた郷土色、伝統料理等を給食メニューに取り入れておりますが、鶴岡ならではの魅力ある給食の提供を引き続き実施して参ります。またメニューの献立といたしましては、児童生徒や市民からも色々な意見を取り入れた新規メニューの開発に努めて参りたいと考えております。

基本方針3「食育の推進」でございますが、この部分についても今現在栄養教諭を中心に進めているところでございますが、食習慣の形成、食の理解を深めるため、学校給食を身近な教材として活用できるように進めて参りたいと。まずは学校訪問等により栄養教諭が、栄養バランス、食習慣、食べ残しなどといった指導をテーマに、食育に関して子供たちの理解を深めていけるように努めて参りたいと考えております。

(2)の地場産農産物を学校給食に積極的に活用という部分では、今現在も各センターで地産地消ということで努めているところですが、これを継続しながら地産地消率の向上につながるように努めて参りたいと。またひいては農林水産業の育成にもつながるという視点を捉えながら農林水産部と連携した展開も進めて行きたいと考えてございます。

(3)学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置、鶴岡らしい特徴ということで、この二つを特に紹介するような展示スペースを設けて参りたいと考えてございますし、(4)の施設見学や試食会などができるようなユーティリティスペースの確保も検討して参りたいと。そういった中には見学スペース、調理実習室、研修交流スペースといったスペースづくりを検討して参りたいと考えております。

基本方針4「将来にわたり安定的な給食供給体制の構築」という部分では、まずは財政負担に配慮し、合理的で効率的な施設整備と運営を実施して参ります。先程来説明しておりますが、令和22年の将来人口予測が6,525食という想定がされております。そういった人口減少を見据え、長期的な視点で合理的、効率的な施設整備と運営を検討していかなければならないと考えております。

(2) の省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギーの活用設備の導入、これについては、鶴岡市、今、第二次基本計画設定してございますが、その計画等に基づきながら省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を積極的に推進して参りたいと考えてございます。

(3) SDGs (エス・ディー・ジーズ) への積極的な対応ということでは、今も様々な取組をしておりますが、例えば、今現在センターから排出された食物残渣を堆肥の原料として供給し、その堆肥を使って栽培された有機米を「エコ米」として子供たちに食べてもらうという事業、ちょうど本日、子供たちに給食として提供したということで、こういったSDGs (エス・ディー・ジーズ) の取組を色々な形で子供たちに広めて参りたいと考えております。また周辺住民への臭気等がないよう生活環境保全に努めるとともに、緩衝緑地等も設置して参ります。

基本方針5「災害への備えと対応の強化」という部分でございますが、災害時の給食提供等の強化という意識の中で、まずはハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定に努めて参りたいと。また建設にあたっては、地震等に強い躯体の強靱化、災害に強いエネルギー源の採用という視点で検討をして参りたいと考えております。また三つ目として、学校給食用保存食の常備ということで、仮に不測の事態が生じた場合、保存食を緊急用の食事ということで提供し、まずはその初期対応をして参りたいと。またこの常備している保存食につきましては、例えば9月の防災の日に給食として子供たちに提供し、ローリングストックの実践を図り、子供たちに防災の意識の高揚に努めるという効果も図って参ればよろしいのかなと考えているところです。

以上5つの方針について説明させていただきました。3ページ目を御覧ください。新センターの施設概要についてでございますが、提供食数については、Ⅲのセンターの整備時期を説明したように、将来人口推計が6,625食を想定していることなどを勘案しながら、まずは約7,000食程度の規模ということで考えてございます。稼働日数、献立については今の施設と同内容。敷地につきましては、作業効率や配送効率等を考え選定をしていく必要があると。

必要諸室につきましては、3の諸室の要件のように、調理上の汚染・非汚染作業区の分けや調理員の作業や控え室的な部屋、事務室や外来者の見学講習会等ができるスペースの確保等を想定しております。また厨房機器は、今と同じドライシステムで作業効率に優れた設備を設置して参ります。当然、HACCP (ハサップ) に対応できる環境であり、食物アレルギー対応についても専用調理室を設置し、一定数の除去食を提供できるようにして参りたいと考えております。食育の観点では、調理行程を来館者が見学できたり、給食に関する展示、研修、交流できるスペースの確保を検討して参ります。

4の概算事業費につきましては、来年度策定を予定してございます基本計画を通じまして、施設内容や規模を調査し、設計費や用地費、建物建設費、解体費用等の初期費用と、その後の維持管理、人件費等の運営費の概算費用を算出し、

	<p>準備を進めようと考えてございます。</p> <p>以上簡単でございますが、資料の説明とさせていただきます。皆様から様々な御意見を頂戴いただければありがたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。</p>
教育部長	<p>ただ今、整備基本構想の概要について説明があったところでございますが、ここからは意見交換ということで、委員の皆様からそれぞれお一人ずつ御発言をいただきたいと思えます。</p> <p>では初めに、布川教育長の方からお願いいたします。</p>
教育長	<p>前回の総合教育会議で給食センターの現状を説明させていただいた時にですね、老朽化しているという現状があるということで、破片など混入物の危険があるのではないかなという御意見をいただきました。またエアコンなどが無い状態で職員が作業しているという状態で、やはり職員が気持ちよく働ける場所であって欲しいというような御意見も頂戴いたしました。やはりそういう面でもできるだけ早い建設をというふうに意見を頂戴したなというふうに考えております。</p> <p>私も全くそのとおりだなと思っておりますが、やはり鶴岡の良さを活かすということが大事ななと思えます。先程センター所長からもありましたように、給食発祥の地、これは本当に非常に大事なことで、他の地域では絶対にこれは言えないことでもありますし、誇れないことでもあるかなというふうに思っております。やはり子供たちが笑顔になる給食を、鶴岡らしい給食を提供できるよう、そしてですね、現存の他の給食センターも長寿命化を図りつつ、おいしく安全安心な新給食センターの改築が必要というふうに考えております。</p> <p>それから食物アレルギーにもだいたい対応できるようになるということでございますので、やはり子供たちの命を守るという観点からも、そういう施設を整えて行くということは、これから本当に絶対必要になってくることでございますので、そういう面でも新しいセンターの中にはそういう設備をしっかり整えていく必要があるというふうに考えております。</p> <p>また、やはり災害、昨日も地震がございましたが、災害にも強いセンター、そして子供たちや市民の皆様にも解放できるような空間を作ってですね、より親しんでもらえる、そういうセンター建築を進めて行きたいというふうに考えているというところでございます。</p> <p>それで私も以前勤めていた学校で、子供たちにいつも給食リクエストをするんですが、いつもナンバーワンは「リャンパン麺」でした。それから2番目が「鶏飯(ケイハン)」ということで、意外と強いのが3番目が「カレー」が強かったです。子供たち、やっぱりそういうところに常に行く訳ですけども、やはりこの鶴岡には豊富な資源がありますので、そういう地域のメニュー、郷土のメニューを、郷土食のようなものを給食に反映させて、”ああこういうものもあるんだ”っていうことを、子供たちに伝えていく、味を伝えていくっていうことも給食の大きな役割かなというふうに思っておりますので、是非ハード面でもソフト</p>

	<p>面でも、両面から誇らしい給食センターの建築であって欲しいというふうを考えているところです。</p> <p>まず基本的なところは、私はこれで良いのではないかなと思っておりませんが、やはり稼働率が、やや差があるもんですから、そこら辺については今後検討しなければならないかなというふうに思っております。以上でございます。</p>
教育部長	<p>はい、ありがとうございます。ただ今、布川教育長からございました意見について、事務局の方で何か回答すべき点があれば。</p>
学校給食センター所長	<p>まずは御理解いただけたのかなという解釈でございますが、施設整備にあたっては早くというお声も伺っております。まずは令和11年という想定はしつつも、少しでも早くできるか、その辺については今後、作業行程をしっかりと見ながら、前倒しできるかどうか、その辺も含めて準備を進めて参りたいと思っております。</p>
教育部長	<p>はい、それでは次に、百瀬委員の方からお願いいたします。</p>
百瀬委員	<p>大体のセンターの整備についての課題等は前回申し上げさせていただきましたので、今回の学校給食整備基本構想案を拝見しますと、先の学校給食あり方検討会の提言、また前回の総合教育会議を踏まえて目指す新センター像として今後の施設整備構想、5つの基本方針という柱立てで大変わかりやすく整理していただいたのかなというふうに思いますし、今後の施設整備の方向性が大変明確に示されているのかなというふうに思います。</p> <p>また先程の説明にもありましたが、HACCP（ハサップ）、食物アレルギー対応、伝統的食文化の継承、地場産の農産物を活用する食育の推進、将来にわたり安定した供給体制の構築、SDGs（エス・ディー・ジーズ）への対応、災害への備えと対応、というような現状の社会的課題や将来にわたって必要とされると思われる環境保全対応とかですね、そういうふうなものが的確に内容に盛り込まれているなというふうなことで拝見させていただいたところでございます。</p> <p>私の方からは実際にその目指す新センター像をちょっと拝見して、中身について若干、ちょっと私の思い、捉え方と、お考えもあって違うところもあるかと思いますが、私なりに思うところを申し上げさせていただきます。まず一つ目ですが、5つの基本方針が立てられている訳ですけども、私のちょっと、感覚なのかもしれませんが、給食センターの果たすべき役割、機能というふうなところを考えますと、その基本方針2が最初で、基本方針1がその次に来るのではないかなという、本来の給食センターの設置目的からすると、そういうふうになるんじゃないのかなと。それを支えていくのが一番なのかなというふうに私なりに感じるところでありますので、検討の余地があるようでしたら、できればと思います。</p> <p>それから基本方針の題名と言うんでしょうか、それについてなんですが、基本方針の内容を端的に表しているのが、この題名なのかなというふうに、内容については何も無いんですけども、そういうふうを考えますと、ここの基本方針</p>

	<p>1の「安全・安心でおいしい給食の提供」というところですが、ここの部分については安全・安心な給食の提供と調理環境の整備でないのかなというふうに思いますが、まあそこまで言う必要がないということであれば特にはないです。</p> <p>それから基本方針3ですが、「食育の推進」、単なる食育の推進ということよりも、むしろ今、特色として打ち出そうとしております、例えば伝統食、伝統的食文化を活かした食育の推進とか、そういうふうな形に内容はなっているのかなと思いますので、そういうふうな題名の方がよろしいのかなという感じがしております。</p> <p>それでは具体的な内容の方に若干触れてさせていただくと、基本方針1の(3)食物アレルギーですが、先程もございましたけれども、その①のところは食物アレルギーに対応した専用調理施設の整備拡充と、これは大変必要なことでありますし、進めていただきたいと思っております。ただ、対応はアレルギーが多いというふうなことをですね、私も色々お聞きしたところ、とてもとても、一施設で対応できるようなそういう状況にはないというふうなことも伺いしておりましたので、ここのところの、なんて言うのかな、給食センターだけでは対応しきれないというふうな部分を考えて時に、例えば、できるのかどうかかわからないですけど、民間委託も含めて、病院食みたいな、療食とかありますけれども、ああいうふうな食が可能なのかどうか、そういうものを検討に加えられないのかなというふうに思ったところであります。</p> <p>費用面での課題等は残るかもしれませんが、そういうような部分も併せ持っていくと良いのかなあと。なかなか給食センターだけでは立ち行かない部分が出てくるのかなということかと思っております。その上で給食センター対応のものと、それ以外の部分で委託とかそういうものでの対応と、そういうところを仕分けしながら対応していくというふうなものが現実的になってくるのかなと。あとは個人での対応も出てくるんでしょうけれども、そういうふうになっていくのかなというふうに思っております。</p> <p>それから基本方針の2、ちょっとこれ質問に近いんですが、(1)の②ですが、私もちょっとよくわからないんですが、新しい機能的な調理機器の導入でもたらせる効果っていうのは、適温での給食提供ってことなんですか。適温での給食ってどういうことなのかな。ちょっと冷めた給食って出るんですか。ちょっとわからないものですから。</p>
<p>学校給食センター所長</p>	<p>ちょっとここの繋ぎの文章、どうだったかなっていうところで、今ちょっと反省はしておるところでございます。</p>
<p>百瀬委員</p>	<p>ちょっと私も、ちょっとどういうことなのかなって、ちょっと理解に苦しむ部分ありますので、その辺整理していただければなというふうに思います。</p> <p>それから同じ基本方針2の(2)ですが、(2)の②です。これは私の感覚だけですので。巻き込むっていうのはよく使いますが、どうも私の感覚からすると上から目線なんですよ。この表現ってなんかそんな感じがするんですね。それで強制的な印象を受ける部分もあって、要するに巻き込まれる側とし</p>

では非常に迷惑な話になってこないのかなと、これは私の感覚です。まあ一般的にそうなのであれば別に、私だけがそう思うのかもしれませんが、まあ、そういうことなんで、さっきは説明のところでも、考え取り入れたところは、例えば共に進めるというふうな感じの表現にしていくと、後にこう生きてくるのかなというふうに思います。

あと基本方針3の(4)の本当にユーティリティスペースの確保や研修交流スペースの設置というのは、施設の多機能化を進める意味でも是非ですね、こういうふうな部分は進めていただければなというふうに思っているところです。

次に基本方針4の(1)ですが、前段のですね、「財政負担に配慮し」っていう部分のございますけれども、この部分必要なんでしょうか。というのは、後段の内容が財政負担軽減につながっていくんじゃないのかなと思って、あえてここにその部分を、気持ちはわかるんですが、なんかこう逆にこう制限を掛けるのはマイナスイメージを持たせてしまうことにならないのかなあというふうに思いますので、その辺は検討する余地があればお願いしたいと思います。

それから基本方針の5の(1)②ですが、躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用と、本当に東日本大震災のことと思います。本当に是非ですね、エネルギー源であります、自家発電機能ですか、そういうふうなものを持たせられると、なんか色々、災害時の食の支援とか、そういうふうなものにつながっていく部分が出てくるのかなというふうな感じもしております。そういう使い方するかどうかもありますけれども、これは私なりの要望ということになります。

あと令和22年の将来の予測で6,125食ですか、という予測が上がっておりますが、その辺は多分、今後センター整備、令和11年頃というふうな、今のところ見通しで、できればもっと早くというふうなお話でしたけれども、進められるようですが、やっぱりそれが完成した後に7,000食を切る、提供数になるような段階で、他施設との、なんて言うのかな、共用と言いますか、そういうものが色々管理維持に掛かる経費との関わりで本当にコスト的にどうなっていくのかというふうなところは今後見ていく必要が出てくるのかなと。

中には、できるだけ長寿命化をしてというものの、あともう一施設だけで提供できるというような状況になった時にですね、その辺の考え方を少しこれから検討されるのだと思うんですが、必要あるのかなというふうに思っています。

ともかく本当に子供の健やかな成長を支えていくのは食が非常に重要なファクターだと思いますので、是非、整備基本構想の下にですね、確実に食を提供する施設整備を進めていただければというふうに思ったところでございます。以上です。

教育部長	はい、ありがとうございます。具体的な御指摘、御意見ありがとうございます。これについて事務局の方で現段階で答えられる範囲においてあれば、お願いいたします。
学校給食センター所長	基本方針の文言等について色々御指摘頂戴しましたので、改めて整理させていただきます、改善すべきところはして参りたいと思っております。

	<p>御意見としてアレルギー対応の部分等についてありましたが、今現在、鶴岡地域については、まずは詳しい献立、アレルギーが入っている、入っていないの献立をそういった心配なお子様に対しては、メニューを事前に配布して、もし危ない食があるという場合は、家庭の保護者の方が弁当なり、別の代替ということで対応してもらっておりますが、やっぱり間違っって提供してしまっって、何か事故が起きたというのが一番怖いということで、今130名ほど、鶴岡管内ですけれども、登録者数おるんですが、それを全て賄うということは現実的にやっぱり厳しいというのは本音でございまして、ですので、その辺現実的にどこまで対応できるかについては、今後学校の受入体制等もございまして、学校の御意見等も聞きながら、どの範囲まで受け入れられるか検討して行く必要があるのかなと考えてございまして。</p> <p>またその民間の活用というような御意見もございましたが、今の想定でまだそこまで踏み込んだ考え方は持ってなく、まず今現在、御家庭で対応していただいている現状も踏まえると、まずは給食センターで賄い対応できない部分については、家庭に対応ということを前提にせざるを得ないのかなと思いますけれども、なおそこについてももう少し検討をさせていただきたいと思っておりますのでございまして。</p>
<p>教育部長</p>	<p>はい、それでは次に、清野委員からお願いいたします。</p>
<p>清野委員</p>	<p>最初にコンセプトですが、これはとても食文化の継承っていうのは、やっぱり鶴岡ではとても重要なことだと思いますので、これをこのコンセプトに最初に入れているっていうのは、とっても良いのかなと思います。</p> <p>それでやっぱり子供たちが給食を、“給食嫌だなあ”って学校に行くんではなくて、“今日の給食楽しみだなあ”っていうふうに思えるような給食であって欲しい、献立であって欲しいなあというふうに思っておりますので、そこは是非、顔がほころぶ給食であって欲しいなあというふうに思ってます。</p> <p>前回のですね、総合教育会議での課題提供だったりということが、今回はこのセンター像に反映されているようですので、それはちょっと嬉しい、ありがたかったなと思います。</p> <p>この基本方針のまずはですね、5に関してですが、ここでの施設として強い、躯体的に強いというのは示されているんですが、実際に被災した時の想定ですね、想定されていないので、ここに明記するかどうかは別としても、被災した時にできるだけ早い復旧を目指すっていうこともちょっとあれば、被災した時でもできるだけ早く給食提供するようにしますっていうことがあれば、もうちょっと安心なのかなというふうに思いました。</p> <p>この基本方針のどれに相当するという訳ではないんですが、最近食品ロスですとか、材料費の高騰なども言われておりますが、文科省ではですね、調べたところ学校給食を通して食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承といった課題解決に資することを目的とした事業、社会的課題に対する対応するための学校給食の活用授業というのをやっているようなんですね。</p>

	<p>それでそれを調べてみたら、その中でですね、いくつかの市町村で行われている事業として、内容として注目したいのがありまして、食品ロスですね、削減のための取組なんですけど、もし鶴岡市でももう既に、私の勉強不足でわからないだけで行われているのでしたらすみませんが、規格外農産物の活用というのが挙げられていました。それはですね、規格外ですので、多分調理するのは不揃いのため作業効率が落ちてしまうようなのですが、その効率よく調理する方法を研究されたりとかですね、あとはそういう調理を効率良くするにはどうしたら良いかというのを給食センターだけではなくて、家庭でお子さんとお家の方とで考えていただくということも、ここに新献立の開発なんてありますけども、その一つにもなるのかなと思います。</p> <p>でまたですね、そういう規格外の野菜を活用するという事は、その財政的な面でも、もしかしてちょっと経費の削減になるのかなという面も考えられますし、あと生産者にとってもそこは安定的な供給にもつながるのかなと。ここにもありますよね、農林水産業の育成ともありますが、そこにもつながってくるのかなと思いますので、もし今そういう試みが行われていないとしたらば、この目指すセンター像に入ってくるのかどうか分からないですが、今後検討してみてもいいかなという私の意見です。</p> <p>あとはですね、おいしい給食で子供さんたちがおいしくいただければ、このSDGs(エス・ディー・ジーズ)の積極的な対応のところでもありますけれども、食べ残しなどが減ってロスにもつながると思いますので、おいしい給食を是非お願いしたいなと思います。</p> <p>またですね、令和11年とありましたが、本当に少しでも早くですね、完成できればありがたいなというふうに考えております。以上です。</p>
<p>教育部長</p>	<p>はい、ありがとうございます。ただ今の御指摘や御質問、御意見について何かあればお願いいたします。</p>
<p>学校給食センター所長</p>	<p>先程食品ロスの事例ということで、規格外の農産物、なるほどなというふうにご覧いただきありがとうございました。どうしても給食ですと限られた時間の中で調理をしなければならぬという規制もあるものから、こういったところもちょっと検討させていただきますながら、農作業の育成といえますか、そういった効果もあると思いますので、ちょっと検討させていただきますと思っております。御丁寧にありがとうございました。</p>
<p>教育部長</p>	<p>はい、ありがとうございます。それでは次に、中村委員の方からお願いいたします。</p>
<p>中村委員</p>	<p>私、鶴岡に移り住んで18年になります。その間子供二人が鶴岡市の第二小、第三中学校に通って、普段、おいしい給食を提供していただいております。ありがとうございました。</p> <p>この目指す新センター像っていうのは、おそらく今お話しにあったように現状の課題とか、整備されてそこから見えてきた新センター像であり、想定される時代に対応した案だと私は思います。それで私も皆さんと同様、給食って</p>

	<p>うのは、ただ単に成長期に栄養だけ取り入れて、身体だけ育つというものではなくて、共に同じものを食べたり、思い出とか、あとはその郷土の産物とか、文化っていうものを身に付けながら、こう学びながら行くと。あと今、コロナ禍で残念なことに、対応して楽しむって時間はちょっと許されませんが、そういうものも全部ひっくるめての給食の時間であると思いますので、是非とも、こちらに書いてあるとおりに一日でも早くこの計画が、とにかく遅れることなく、滞りなく取り組んでいただければありがたいと思います。</p> <p>この中でも私が一番関心を持ったのは、この基本方針の1なんですけど、こういった安全面のことなんですけど、こういうのってもうできて当たり前、できなければなんだと、もうそういうのって本当に一番難しいことだと思います。私も仕事柄、感染予防対策で日頃すごく気を遣ってやっているんですが、当然マニュアル作成は勿論のこと、あとスタッフにも教育し、定期的にマンネリ化しないように研修会も開いています。</p> <p>なので最初導入するにあたって、ここに掲げたようなHACCP（ハサップ）とか、そういう基本的なものから入っていただいて全然構わないと思うんですが、それに甘んずることなく、ずーっとやっぱり、その後アップデートっていうか、ちょっと取り入れていかなくちゃいけないとか、チェックもあるでしょうから、そういうのもひっくるめて計画を立てていただければ良いかと思います。それでおそらく仕事量も増えますし、経費も掛かったりとか、まあ色々な問題も正直起きるかもしれませんが、全ては子供たちに給食を提供できるという善意の気持ちで以って取り組んでいただければありがたいと思います。私からは以上です。</p>
教育部長	<p>ありがとうございました。ただ今の中村委員の御意見に対して、何か事務局からありますか。</p>
給食センター所長	<p>まずは子供たちの思い出に残るといえるか、やっぱり鶴岡らしい給食というところに意識を込めながら、ハードだけでなくソフト面でも充実した内容にしていかなくちゃならないなと思ったところです。御意見ありがとうございました。</p>
教育部長	<p>それでは最後に、皆川市長からお願いいたします。</p>
市長	<p>まず今回示されました目指す新センター像ですけれども、このあり方検討会の提言ですとか、また前回この場で議論したことなどが反映された案が提示されたものというふうにお話を聞いていたところでございます。</p> <p>それで私の方からは、四点ほどですね。一点目が本当に今、各教育委員の皆様からお話が色々出ていたこと、なるほどと思って伺っていたんですが、ええそうですね、ここで言えばこの食育の推進のところですね、全員から伝統的な食文化というようなこともですね、出ておりましたけれども、今回は教育委員会のメンバーだけになっている訳ですけれども、食文化でありますので、農林水産部などともですね、よく連携して、先程清野委員からお話出ました規格外のこととかですね、あるいは在来作物とか、あるいは今環境への意識が高まっていますので有機とかですね、それから未利用魚とか、そういった農林漁業との</p>

	<p>関係、これは子供たちにも是非知っていただく必要があると思いますので、さらに学校給食センターと農林水産部などとの協議ということを具体的に進めていただければというふうに思います。</p> <p>それから二点目といたしまして、基本方針3のあたりに出ていることなんです、さっき巻き込んだという言葉のお話もありましたけれども、是非良い案がですね出てきて、これから令和11年頃というようなことで、前倒しというような話もありましたが、そういう意味では料理人の方とかですね、それから伝統食の担い手になっている方の御意見を反映させていくということ。</p> <p>それから本当においしい給食っていうのが大事だと思いますので、改めてよく考えてみるとこれは大人だけで議論しているのではなくて、子供たちからしっかりお話を聞く場を設けた方が良いのではないかなというふうに思いましたので、その辺もよく検討していただきたいと思います。今の点、子供たちから聞いて欲しいというのが三点目の意見であります。</p> <p>最後に四点目の意見といたしましては、これ中村委員からも話が出ているのですが、やはりただ成長期の栄養を取り入れるという、そういうことでは当然ない訳でありますし、また学校の姿とも少し関わってくるのかなということも思っております。コミュニティ・スクールの推進だとかですね、そういうことを考えますと、こうした食文化により力を入れて行きたい学校ですとか、また色々な地域の農家さんや漁業者さんとの交流をしている学校もあると思いますので、そうしたことをですね、そことその学校の姿と給食の位置付けというようなことも考えていく必要があるのではないかなというふうに思いますので、最後にその点をお願いしたいというふうに思います。以上です。</p>
教育部長	はい、ありがとうございます。ただ今の市長からの御指摘に対して何かございますか。
学校給食センター所長	まずは色々な意見を参考にしながらということと、あとは農林水産部等との横の連携も大切だということでございましたので、どういった対応をすべきか、今後検討させてもらいたいと思います。
教育部長	<p>はい、委員の皆様ありがとうございます。ひと通り皆様の方から御意見いただきましたが、もう一度何か言い忘れたこととか、改めてちょっと思いついたことがございましたらば、何かございましたらお願いしたいと思います。</p> <p>百瀬委員、何かありますか、よろしいでしょうか、はい。それでは今回の件につきましては、この度御説明させていただきましたが、また何か思いついた点などございましたらば、今後の教育委員会だとか、様々な機会を捉えて御意見頂戴できればと思っております。</p> <p>それでは次に、次第のその他に入りたいと思います。初めに令和4年9月28日に設置いたしました藤島地域教育振興会議に関しまして、この会議の趣旨や経過等につきまして事務局の方から報告させていただきます。お願いします。</p>
管理課長	いつもお世話になっています。私から藤島地域におきます小中一貫教育の検討経過について、かいつまんで御報告をさせていただきます。着座にて説明を

させていただきます。

6月の第1回総合教育会議におきまして鶴岡型小中一貫教育を推進する考えと、令和5年度中に基本計画を策定する方針をお示しをしまして、御協議をいただいております。令和7年度から全市で導入する小中一貫教育のスタイルにつきましては、市内一様なものではなくて、具体的な形態につきましては中学校ブロックで検討することを想定しているものです。

中学校の老朽化が著しい藤島地域では、先行的にこれを検討することとしたもので、8月26日の藤島地域振興懇談会です承を得た上で、新たに自治会関係者や保護者など18名により構成されます藤島地域教育振興会議を設置し、第1回の会議を10月7日に開催し、スタートしたものでございます。第1回の会議後にその経過を取りまとめた特集号を編集いたしまして、11月の藤島地域の市広報に折り込み、全戸に配布したものを本日お手元にお配りしておりますので御確認いただければと存じます。

会議では小中一貫教育に取り組む背景、期待されるメリット、懸念される事項などを説明した後、質疑が行われました。質問や意見としまして、中高一貫校、これから開校する中高一貫校への入学を希望する場合の接続に支障がないかというような質問に対しては、小学校の学習内容は6年間で履修するので、県立中学校への進学に支障は生じないというふうにお答えしております。

また小学校の統合を前提としているのかという質問に関しましては、統合ありきの議論ではなく、それぞれの小学校が継続する併設型や、小学校を統合し中学校とは別に校舎とする併設型など、様々な選択肢が考えられる旨をお答えをしております。

さしあたって小中一貫教育について関係者の理解を深めていくことが当面の課題、大事なことと考えておりますので、実は明後日17日ですけれども、第2回の会議が藤島地域で開催されます。そこでは県内の先行事例として義務教育学校実践しております新庄市の萩野学園から校長先生をお招きをし、また酒田市教育委員会からは担当職員を招き、その取組や概要、成果、課題などをお聞きする予定としております。第2回会議は実践者から話を伺う貴重な機会でございますので、広く参加を呼び掛けるため、特集号の中にも囲みの記事として掲載をしておりますほか、校長会でも参加を呼び掛けておりますし、市議会の皆様にも情報を提供しているところでございます。

また事務局では小中一貫教育に関するQ&Aを作成して第1回会議で配布しておりますが、今後の取組の経過を踏まえ、随時Q&Aを更新、拡充して、小中一貫教育に対する理解を深めていきたいと考えております。私からは以上でございます。

教育部長

はい、報告は以上でございます。ただ今の報告について委員の皆様から何か質疑等ございませんでしょうか。なんでも結構です。よろしいでしょうか。

この件につきましても、また何かございましたらば、管理課の方に御意見、質問等をお寄せいただければ対応させていただきますのでよろしくお願いいたします。

ます。

事務局で用意いたしております事項は以上のとおりでございます。御出席の皆様の方から何か御発言等ございます方はいらっしゃいませんか。ございませんでしょうか。

はい、それではこれもちまして令和4年度第2回鶴岡市総合教育会議を閉会させていただきます。皆様大変お疲れ様でございました。ありがとうございました。

閉会（午後2時31分）