

令和6年度 第1回鶴岡市総合教育会議 会議録

I 会議結果

- 日時 令和6年8月23日(金) 18時00分～19時35分
- 場所 鶴岡市役所 本所6階 大会議室
- 出席構成員
- | | |
|----------|---------|
| 市長 | 皆 川 治 |
| 教育委員会教育長 | 布 川 敦 |
| 教育委員会委員 | 百 瀬 克 浩 |
| 教育委員会委員 | 清 野 康 子 |
| 教育委員会委員 | 中 村 公 俊 |
| 教育委員会委員 | 齋 藤 美 緒 |
- 出席関係者
- | | |
|--------|---------|
| 副市長 | 阿 部 真 一 |
| 総務部長 | 森 屋 健 一 |
| 企画部長 | 上 野 修 |
| 農林水産部長 | 岡 部 穰 |
- 傍聴人 16人
- 事務局 教育委員会
- ・進行 教育部長 永 壽 祥 司
- ・説明
- | | |
|---------------|---------|
| 報告1 図書館長 | 五十嵐 恭 子 |
| 報告2 管理課主幹 | 伊 藤 智 康 |
| 報告3 管理課長 | 清 野 健 |
| 子育て推進課長 | 成 沢 真 紀 |
| 協議 学校給食センター所長 | 小 林 尚 志 |
- ・庶務
- | | |
|---------|---------|
| 管理課課長補佐 | 上 野 美 嘉 |
| 管理課庶務係長 | 長 瀬 陽 彦 |

II 会議次第

- 1 開会
- 2 挨拶 市長、教育長
- 3 協議
 - (1) 報告事項
 - ①新図書館整備基本構想の策定作業の状況について
 - ②藤島地域小中学校整備検討委員会の状況について
 - ③鶴岡市立朝陽第五小学校の供用開始及び第五学区放課後児童クラブの開所について
 - (2) 協議事項
新学校給食センター整備基本計画策定の方向性について
～鶴岡らしい学校給食の提供に向けて～
 - (3) その他
- 4 閉会

Ⅲ 会議録（3 協議）

○教育部長

協議に先立ち進め方を説明する。本日の協議題は、報告事項が3点、協議事項が1点である。報告事項については、事務局が説明し質疑を頂きたい。次に協議事項について、事務局が概要を説明した後に、教育長、教育委員、市長の順にご意見を頂きたい。報告事項は3点で約20分程度、協議事項は約60分程度、全体で約80分程度を想定している。

それでは次第の3協議に入る。

報告事項①新図書館整備基本法構想の策定作業の状況について、図書館長から説明申し上げる。

○図書館長

資料説明

○教育部長

ただいまの報告について、ご質問、ご感想などあるか。

○市長

新図書館整備について、様々な集りが開催されているとの報告であったが、ぜひ開かれた議論を展開し基本構想の策定を進めていただきたい。会議の概要や議事録など市民にわかりやすい形で、ホームページなどへタイムリーに提供するようお願いしたい。

また、デジタルプラットフォームについて運用の時期など伺いたい。

○図書館長

デジタルプラットフォームについては、現在事務局で準備中である。8月末か9月上旬の開設を予定している。

○教育部長

他にご意見、ご感想はあるか。

次に、報告事項②藤島地域小中学校整備検討委員会の状況について、説明申し上げる。

○管理課主幹

資料説明

○教育部長

ただいまの説明について、ご質問、ご感想などあるか。

○市長

先日、藤島地域の地域振興懇談会に出席した。今後の藤島地域について考えると、藤島中学校の整備に合わせて、文厚エリアの整備も重要である。小中学校の整備については、教育委員会が中心となり、引き続き地域の皆様の意見を伺っていくことになると思うが、藤島庁舎、本庁舎、関係部署との連携もよくとりながら推進していただきたい。

○教育部長

他に何かないか。

次に、報告事項③鶴岡市立朝陽第五小学校供用開始及び第五学区放課後児童クラブの開所について説明申し上げる。

○管理課長 ○子育て推進課長

資料説明

○教育部長

ただいまの報告について、質問などあるか。

ないようであるので、次に協議事項に入る。今回の協議事項は、学校給食センター整備基本計画策定の方向性についてである。協議いただく趣旨としては、学校給食発祥の地であり、日本で初めての食文化創造都市である、鶴岡の新しい給食センター整備の基本計画策定に当たり、市長、教育長、教育委員のご意見を頂戴したい。事務局より説明申し上げる。

○給食センター所長

資料説明

○教育部長

ただいまの事務局の説明に続き、意見交換に入る。

それでは教育長から順次お願いする。

○教育長

大泉中学校跡地へ今の給食センターの建設を見てきた者としては、感慨深いものがある。学校現場に身を置いた経験から、食する児童生徒の立場から考えれば、給食がおいしいことが一番大事だと思う。そして、食べて安全安心であることが大切である。

また、子供たちが非常に楽しみにしているのが、行事食や郷土食、記念日食、地域限定食、兄弟都市や姉妹都市の郷土食など、普段と違う献立である。まずは知恵を働かせ、様々なメニューの開発や、今は家庭で作らなくなった鶴岡や庄内の郷土食や行事食を提供し、保護者も啓発していく必要があるのではないかと感じている。また献立に関しては、鶴岡のように、海、川、山の自然に恵まれた鶴岡の食材を利用する工夫を最大限に行っていくことが、鶴岡らしさに繋がっていくと感じている。今日の資料のサブタイトルのとおり、鶴岡らしい学校給食の提供を突き詰めていけば、おのずとイメージが出来上がってくるのではないか。

次に、給食を作っている工程を見学できるスペース、そして市民の方が予約制で給食の試食ができるスペース、また、学校としても、校外学習で見学し、そのままセンターで給食が食べられれば非常にありがたいと考える。児童生徒にとっても、市民にも親しまれるセンターとなれば、さらに鶴岡らしさや給食発祥の地らしさが伝わるセンターが誕生するのではないかと考えている。今のセンターにこれまでの各年代の懐かしい給食のメニューが飾られている。それを再現するというのも1つ大きな魅力になるのではないかと考える。この間、給食の運営委員会の際、懐かしく眺め、また食べてみたいという話になった。年配の方や保護者にとっても、人気となり、センターに行ってみたいという動機づけになるのではと感じた。

また食物アレルギー対応ができる施設とすることで、給食を食べることができる児童生徒が確実に増える。独立したアレルギー対応食のラインを設けることによって、発祥の地らしい、より児童生徒にやさしいセンターになると考える。

それから、今後の協議で検討していくことだが、米飯を自前で行える設備があれば、おかずと一緒に搬送することができるほか、災害時の炊き出しにも利用できるのではないかと。

また、今まで蓄積してこられた調理師の技能や、経験値、栄養教諭や栄養士など職員の力をうまく活用したい。

毎日給食を楽しみにしている児童生徒のために、良い情報やアドバイスを得ながら、新しいセンターの構想を練っていきたいと考えている。

○教育部長

次に、百瀬委員から願います。

○百瀬委員

ただいまの説明を伺って、食と農を地域の文化として守り受け継いできた歴史、そして給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市であることなどを背景にしながら、新給食センター整備の基本計画骨子には、コンセプトとして鶴岡らしさを掲げながら、方向性としてよく練られており、その計画策定の方向性については私も賛同するところである。

現在の学校給食では、1985年に文部科学省より発出された学校給食業務の運営の合理化通知により、合理化の推進が求められる一方で、2005年の食育基本法及び2009年の学校給食法改正により、正しい食習慣の養成及び食育の推進を図るという両面が求められている。これからは、学校給食合理化の中で、いかに食育を実践し実りあるものにしていくかということが重要な課題になると同時に、そこに鶴岡らしさを生み出すポイントがあるように思う。

そのような兼ね合いの中で、社会情勢の変化を背景に、今後の新給食センターの果たす役割という観点と、鶴岡らしさをいかに出していくかという観点から、私なりに方向性に関して幾つか挙げさせていただく。

まず1ページ目に関して、山里海で生まれた食材の多様さや豊富さは鶴岡ならではの特色であり、その地場産物の活用を推進していくことは、鶴岡らしさを打ち出していく上で欠かせないと思う。近年の事務事業の点検評価では鶴岡産野菜の使用割合は、天候不順等の影響もあり3割台で推移しており、目標値である5割にはなかなか迫れない状況が続いている。目標値に近づくには何が必要か、現行の食材供給システムにおける課題を洗い出してみる必要もあるのではないかと。

現在、各給食センターへの食材の提供は、地域の実情や提供食数等の違いによりセンターごと異なる体制になっているが、それらの見直しによる課題の洗い出しも必要なのではないかと。そして伝統野菜の提供や必要によっては、契約栽培等の検討などで生産者の計画生産に少しでも寄与していく仕組みを見いだしていければ、本市の根幹である第一次産業の振興にも繋がっていくのではと考える。

2つ目は、学校給食の範疇ではないのかもしれないが、残食や廃油等のリサイクルシステムにより資源循環を推進しSDGsの達成につなげていければと思う。従来行われてきたコンポスト等の肥料や家畜飼料への活用だけでなく、他県や県内の他自治体の例を見ても、食品ロス削減、フードリサイクルへの取り組み、そしてバイオガス発電への活用などがある。

また、愛媛県の松山では食品廃棄物の有機堆肥化など循環型社会づくりに配慮し、リジェネラティブな農業（環境再生型農業）を推進している。そういった取り組みを参考にしながら、鶴岡らしい食品リサイクルループの検討というのもあわせて行っていただきたい。

次に2ページ目の内容であるが、基本理念、基本方針にもあるが、学校給食施設的最優先課題は安全安心な学校給食の提供ということであることから、HACCP概念の導入やドライシステム導入というような高度衛生管理への対応等により、将来にわたり安全安心な学校給食を安定供給できる施設整備をぜひ進めていただきたい。

そして、炊飯設備の新センターの内製化については、私もこの方向でできないものかなと思う。かつて給食の主力であったパンを提供してきた製造業者が、米飯給食導入後も引き続き炊

飯業務を担っている例が多いと聞いている。米飯給食導入から年月が経ち、受託業者の設備の老朽化が進んでいる。受託業者では、修繕は加えているものの、設備更新には多額の経費が必要なことから、更新ができずに、その結果機材の故障による供給停止や、機材の塗装剥離による異物混入等の問題が生じてしまうケースも見られており、県内の他地区の例だが、更新の見通しが立たないことで、廃業を決めた業者もあった。こうした現状を考えると、炊飯設備は新センターに備え、調理に関しては、必要に応じて業者委託する方向で計画していく方が良いのではないのかと考える。

3つ目、食物アレルギーに対してあるが、すべてのアレルギーに対応することは困難だと思うが、対象が多いアレルギーについては除去食の提供ができるよう、通常ラインと分けた調理ラインや調理スペースなど、先進事例など参考に整備していただきたい。

4つ目、センターの多機能化についても大切な視点だと思う。先ほども意見が出たが、小会議で会合の開催やクッキング教室、また、必要かは分からないが、道の駅「やまがた蔵王」の芋煮会広場のようなスペースや、子供食堂で活用できるような部分があれば喜ばれるのではないか。ともかく市民の利用も念頭に置き、整備検討いただければと思う。

5つ目は、近年、毎年のように、国内各所で前例のない災害が発生している状況を考えると、災害対応を踏まえた施設整備は不可欠であると思う。災害時に炊き出し等が可能な機能を併せ持つ施設として、非常用電源（自家発電等）の確保、調理ラインの複線化、これは他施設との提携でもよいが、受水槽への貯水、一定量の非常用飲料水・食料の備蓄機能の確保などについて、給食センターの整備とあわせて検討いただければありがたい。そして官民の役割分担に関しては、まず1つ目としてPFIやその他の手法については、全国の先行例や地域の実態をもとに各手法のメリット、デメリットを総合的に判断し、鶴岡らしさを打ち出すことに適した手法を採用していただきたい。

役割分担については、可能な役割については民間移行を検討してもよいのではないか。ただし、移行するとなった場合、現在の職員の雇用という大きな課題も念頭に置きながら、方法を検討していく必要があるだろう。食数は全く違うが、以前私が勤務していた定時制高校の自校給食では、県職員の栄養士が献立食材発注を行い、調理は栄養士の指導のもと民間委託の会社の調理員で行っていた。安価で栄養バランスがとれた大変おいしい給食で、私からすれば特に委託によって問題はなかったように感じている。そのような状況も踏まえながら今後検討いただければと思う。

○教育部長

次に、清野委員からお願いします。

○清野委員

基本構想の中でも随分議論をしており、大分鶴岡らしさが打ち出されていると思う。

今回はそこに加えて鶴岡らしい給食の提供ということのようだが、「〇〇らしい給食」という取り組みは、多くの地域で行っているのではないか。他の地域との差別化を図ることで鶴岡らしいとするのか、または特色の積み重ねで鶴岡らしいとするのかも難しいところである。

基本理念にも食文化を継承し児童生徒の笑顔あふれる安心安全な学校給食の提供とあるが、まずは、安全安心な給食を提供すること。先般、米飯給食が停止したときでも何も提供しないということにはなかった。やはり提供が滞ることがないというのが大事だと考える。

献立にもよるとは思うが、子供たちは給食を楽しみにしていると思う。4時間目が終わり、給食を食べて一息ついて「午後にまた頑張るぞ」と思えるもので、子供たちにとって楽しみな給食であって欲しい。それが“鶴岡らしさ”なのか“どこでもやってるもの”なのかかわからないが「楽しみ」になることが大事だと思う。

また、子供だけでなく、私たち保護者にとっても給食は「ありがたいもの」であると思う。例えば、極端だが、給食でバランス取れたものを提供していただいているので、家では多少好きなものを食べさせてもいいだろうなど、保護者としても給食はありがたいものであった。

これまでも、学校給食発祥の地、食文化創造都市であるという特色を生かした給食という取り組みは行われているので、これに関しては、継続的に行っていただきたい。

今回示された3つの方向性についてであるが、繰り返しになるが、郷土食や、地産地消というものは、地方であれば、どの地域においても、多かれ少なかれ、行われているのではないかと。ただ、昨今核家族化に於いて、その食文化を子供たちに伝えることが各家庭で行われているかという、私のように他県から来た場合、伝えきれているかというところもあるので、学校給食における食文化の継承などはとても重要だと思っている。また、提供することも大事だが、それにより食文化を学び食文化に誇りを持つということが大事なのではないかと考える。

私が子供の頃の経験で言うと、秋田県は今から50年ぐらい前にすでに週3回米飯給食であった。そのとき誰に言われたのかは覚えてないが「この給食はすばらしいんだよ」ということを言われて、それが今でも記憶にある。こうしたことから、提供するだけでなく、そこにある食文化や背景を正しく伝えるということも給食の果たす役割でもあると思っている。

また、在来作物の継承とあるが、鶴岡は他の地域よりも在来作物が豊富だと思われる。ここでも提供するだけでなく、何故この在来作物が今も続いているかということを知り、その在来作物が今なおあるということに誇りを持つことが継承にも繋がるのではないかと、また継続的に給食に供給していただくことで、消費量がどのくらい増えるかは分からないが、農家の収入や後継者不足の解消に少しでも助けになればと思う。在来作物の活用方法については、児童生徒たちとメニューを考案するのも良いのではないかと。

次に食材調達方法の拡充については、近年天候不順によって地場産品の割合が減少しているようだが、やはり市内生産者との連携体制を構築することにより、就農者の収入安定や、若者の新規就農や、後継者不足に寄与することにも繋がってほしいと思う。

地場産品活用の支援策になるかわからないが、調理しにくい規格外の野菜というのはやはり敬遠されるようである。これもSDGsの観点からしても、規格外の野菜を使っていく方法についても検討していく必要があるのではないかと。

次に、展示・見学スペースの検討について、郷土食の調理講習会等ができるスペースを設けて、市外に向けても発信できるようにキッチンスタジオなどの設置ができれば良いと思う。最近笹巻の人气が急上昇のようなので、笹巻作りの講習会などを市内外に発信していければ、観光にもつながるのではないかと。

また、予約制で個人や町内会など試食の実施もよいと考えている。給食と福祉をつなげるという大げさではあるが、私はコミセンの福祉協力員をしており、年に3回第一コミセンで一人暮らしの高齢者のミニディ会食交流会で調理の手伝いをしている。しかし作り手が不足で高齢化している。給食センターを交流会で利用できれば、皆さんにも給食センターを知ってもらえ

るのではないか。

行事食、郷土食の提供において、例えば、大黒様（のお歳夜）のときのハタハタなど確保の難しい食材もあるかと思う。そういった場合、今のように2棟体制であれば交互に実施したり、行事の意味をしっかりと理解できる高学年や節目の学年に提供するなど、調理が煩雑になるなど別の問題もあるかもしれないが、食材調達ということで考えると、そういう方法もあるのではないか。

体制については、全国的な傾向や、今の給食センターが建設されたときの状況はわからないが、全庁的にいろんな部署が関わることで、鶴岡らしさというよりも、先進的な給食センターとして全国的に注目されることも期待している。

福祉と繋がる給食センターだとか、観光と繋がる給食センターだとか、児童生徒が減っていく中で、持続可能な給食センターという面からも、いろんなところと繋がっていくことも、大事なのではないか。

次に、主要設備の検討であるが、炊飯設備については安定供給のためにも、新センターに整備されるべきではないかなと考えている。また、現在の2棟体制のように、1つのラインが駄目になっても、もう1つのラインが使えるという状況があればよいというふうに思っている。

調理器具や機器についても調理される方々の負担が軽減されるように適正に整備して欲しい。

官民の事業範囲については、コストや雇用の面も重要で安易に判断できないが、鶴岡らしさを維持するには、食育の部分や直接生産者に関わる部分は市が担っていくのが望ましいと考える。

最後に、今後のスケジュールについて、現給食センターの老朽化もあるので、令和11年度開設が遅滞することのないよう進めていっていただきたい。

○教育部長

次に、中村委員から願います。

○中村委員

新学校給食センター整備基本計画の策定の方向性について3項目挙げられている。

それぞれのイメージを具体化していく中で大切なことは、子供たちが笑顔になるおいしい給食をどう提供するかを軸として考えて、その結果が鶴岡らしい学校給食に繋がれば一番良いと考える。

子供たちが笑顔になる給食の1つには、イベントがらみの給食がある。鶴岡市でキーワードになるのが、給食発祥の地とユネスコ食文化創造都市である。オール鶴岡産給食、現在では鶴岡いっぱいウィークであるが、これも賞を取っており、今年の7月には学校給食サミットが開催された。こういったイベントがらみの給食をもっと増やしてもらいたいと思う。

また給食と街中の人々が1つになれるようなものも欲しいところである。

例えば、埼玉県の深谷市は、特産品の葱をアピールするために11月23日を労いの日として記念日に制定し、市内の小学校で子どもたちが、自分たちで栽培したネギをネギ束にして家庭に持ち帰り感謝の気持ちを伝える、そして市内のスーパーでもネギ束を販売するといった、子供から大人までの市全体で動くイベントが行われているそうである。

鶴岡市も8月8日のただちゃ豆の日もあるが、夏休み期間中のため、他のアイデアを考えたい。

毎日の給食でおいしいものを食べて子供たちが笑顔になる。その給食を提供するために、施設設備で、炊飯設備の内製化や、さらにもっと多くの市内の生産者との連携を考えてみてもよいと感じる。施設設備の内容はいろいろと思案が必要である。機材本来の性能、それに伴い室内の空間やそれを補う空調システム、あと働き手である人員の作業効率なども総合的に一番良いものを選ばなくてはならない。また、近年は異常気象にも悩まされている。夏だけを例に挙げても気温 40 度以上が続く時代も訪れるかもしれない。そんな中で、そういった影響なく給食を安全に提供できるように検討していかなくてはと考えている。

また、ゆとりのある、もしくは多様性のある展示施設を作り、おいしい学校給食のために頑張っている方々を多くの人に知ってもらえるような、PR コーナーなどがあると良い。

鶴岡の学校給食の人気メニューで 1 位はカレーライスということである。カレーライスにはじゃがいも、ニンジン玉ねぎが必要である。これらの野菜を子供たちに栽培してもらい、それを学校給食センターに持ち込み、肉とか米は地元の生産者をお願いして、子供たちも関わった鶴岡産カレーを給食に提供することで、鶴岡の風土を学び、働く人たちの一員となり、鶴岡らしい給食を体験できるのではないかな。

子供たちに毎日おいしい給食を提供できるように、新学校給食センター整備を、全庁的に取り組むことで、魅力ある地域として人々に選ばれるまちを目指すことにも繋がると思う。新学校給食センターが、給食関係者だけではなく、鶴岡市民や他の町の方々、もしくは全国的にも関心を寄せてもらえることを願っている。実現するには予算、連携協力体制など難しいと思うが、新学校給食センター整備基本計画の策定をお願いしたい。

○教育部長

次に、齋藤委員から願います。

○齋藤委員

協議事項 3 点のうち、私からは 1 点目の、鶴岡らしい特色ある給食の実現というところで発言させていただく。

方向性の中に食文化の継承とあるが、鶴岡の食文化を伝えていくということで、伝統食であったり行事食であったり、私もここ鶴岡で生まれ育ったので、鶴岡らしさを伝えていくということで、とても大事なものだと考えている。

子供たちが学校に楽しく通う理由の 1 つとして、食べたい給食があるとか、給食がおいしいとか、給食の存在が大きくあって欲しいという願いもある。

こうした中で、伝統食や行事食を現代の子ども達の「大好きな給食」に結び付けていくには課題も多いと、現在子育て中の保護者の方々と関わる機会も多い中で、また私自身も親として感じているところである。

我が家のことをお話させていただくと、うちは多世代家族で多世代同居をずっと続けてきた家である。土地柄もあると思うが、食卓には近くで採れた山菜や保存食の塩蔵したものなど、鶴岡の食文化に関わる食材が、私が子供のころから普通に食卓に上がっている。そんな中で、高校生の娘のお弁当に塩蔵した「どんごい」「いたどり」を詰めたところ、娘が友達から「この食材見たことない。何これ。」と言われ、食べたことのない友達がいるということを知って初めて知った。我が家では当たり前食べられ、伝えられてきた食材が、住んでいる場所や環境の違いで縁のないものになっていくということを感じた出来事であった。

この食文化を子供たちに伝えていくには、多世代の繋がりはとても大事で必要だと感じた。食べる機会がなくなっていくことが、（子供にとって）食べたことのない味になって、継承が難しくなるのではないか。体制として、ご家庭に子供がいるいないにかかわらずに、広い世代、年代で、市民の方が給食に関わる機会を作っていく仕組みが、作られていけばよいのではないか。

○**教育部長**

次に、市長からもご意見を願います。

○**市長**

この基本計画策定の方向性について、相当、整理が進んできたと感じた。皆様からの、様々なアイディアと、実現して欲しいという思いを踏まえて、教育委員会と市関係部署も協力し整備に向けた検討を加速していく必要があると感じたところである。

本日、皆様のご意見を伺い、改めて学校給食発祥の地と、日本初のユネスコ食文化創造都市ということは、誰も真似することができない、唯一無二のポジションであり、そのアドバンテージを、最大限生かしていく必要があると改めて感じた。

7月に開催した学校給食サミットでも関心の高さをじた。日本国内だけでなく、WFP（国連世界食糧計画）も学校給食支援を行っており、学校給食の発祥の地ということは、国内にとどまらない大きな価値であると感じている。

給食の長い歴史について、さきほど百瀬委員からも合理化や法整備など変遷を重ねてきたという話があったが、戦後の話ではあるが、佐伯矩さんという方が佐伯栄養学校という学校を開き、貧しい世帯の救済だけでなく、給食により、全国一律で栄養を児童生徒に普及させ、栄養が行き届いたことが高度成長などの大きな原動力にもなったなど、非常に深い歴史がある。

また、今後様々な検討していく具体化していく中で、発信していくということは大きな意義があると考えている。

最後に、農場から生徒児童の食卓まで、ファーム to スクールテーブルをしっかりと結んでいくことが重要である。食材の生産者との連携など、新センターになってからという部分もあると思うが、出来る部分は、今から仕組みを積み重ねていくよう着手していかなければならないと感じた。

まだ様々な検討課題が残っているので、今後も事務局の方でしっかり検討を進めていただき、その進捗状況などを確認していければ思う。

委員の皆様には多くのご意見をいただき感謝申し上げます。

○**教育部長**

出席の皆様からご発言いただいたが、他にご発言はあるか。

教育委員会の検討状況についてご意見いただいたが、やはり我々教育委員会だけでは気づかない様々な視点をいただいた。方向性については、本日のご意見を踏まえて、さらに検討を進め、またこの総合教育会議で示していけるよう準備していきたい。

それでは、協議事項を終了する。次に、その他に移る。事務局の方から特にないが、出席の皆様の中で、何かご発言、話題、情報提供等はあるか。

○**市長**

昨年、大変な猛暑であったが熱中症対策について、バスや冷房設置の状況について説明願う。

○**教育部長**

昨年の猛暑を受けた教育委員会の取り組みについて説明する。

1点目は、暑いときの活動について、声かけを徹底している。今朝も学校教育課、スポーツ課の方から、各学校、或いはその施設利用者へ注意喚起を行った。

2点目は、学校への冷房設備の設置である。中学校に対し、体育の授業や活動の際、クールダウンできるよう冷風扇を整備した。

3点目は、スクールバスである。気象条件が厳しい冬の時期にスクールバスを出していたエリアについて、夏も運行を行うこととした。各学校の夏休みや授業日程の状況などに合わせて運行する。スクールバスについては、感謝の声が多い。今年の実証事業として行ったが、暑さ以外にも野生動物や防犯、その他ニーズもあるので、検証し今後につなげたい。

他に何かあるか。

ないようなので、以上で令和6年度第1回の鶴岡市総合教育会議を閉会する。

ご出席の皆様にご挨拶申し上げます