

陳 情 文 書 表

(教育委員会)

受 理 番 号	1322	受 理 年 月 日	令和5年11月27日
件 名	学校調理方式による全員制中学校給食の実施等		
要 旨	<p>京都市教育委員会が、5回開かれた検討会議のまとめを受ける形で中学校給食をセンター方式で実施する方針を示し、しかも国内最大規模の巨大なセンターになると想定されることに大変危惧を抱いており、小学校のような給食を求める多くの保護者・市民の願いに背くものではないかと思っている。</p> <p>検討会議も全て傍聴してきたが、出来立ての風味や食感を味わうことができる小学校のような温かくておいしい給食が保護者の願いであり、小学校から積み上げてきた食育が中学校でも継続できること、給食が生きた教材として活用できることなどが大切であるといった議論が重ねられてきたと認識している。なぜセンター方式が最も望ましいという結論になるのか疑問である。しかも、今回示されたような巨大センターで、検討会議自身が出た基本的な考え方方が本当に実現できるのだろうか。子供たちに一番近い場所である学校で作られる学校調理（親子・兄弟含む）方式でこそ、その理念が達成されるのではないかと私たちは考える。給食は教育の一環であり、学校教育の身近にあるほどその効果は高いはずである。どんなに優れた給食センターを造っても、子供たちが目の前にいる学校に調理室があり、そこで日々行われる食育や給食調理員との交流などは補うことができず、自校方式に勝るものはない。調理室から漂ってくるいい匂いで子供たちのやる気スイッチが入ったり、目の前の調理員への感謝の思いによって残食が減ったりと、子供たちの感性に訴える力が学校で作られた給食にはあると感じる。そのことは、京都市で行われている高い水準の小学校給食を通して子供たちが成長していく姿を見ていれば実感されるものである。また、作る側から考えても、出来立てと時間が経過したものの違いは明らかで、顔の見える誰かのために調理をするならば、出来立てを食べてほしいと願うのは当たり前のことである。さらに、自校方式など小さい単位で給食が作られるならば、学校行事やアレルギーのある生徒への対応もよりきめ細かく取り組むことが可能になり、地場産や有機の食材を取り入れやすくなるという大きなメリットがあると考えられる。</p> <p>住民サービスの失敗、とりわけ子育て・教育分野での施策の善しあしは、直ちに人口流出の引き金にもなりかねない。</p> <p>ついては、安心して子育てでき、住み続けたいと思える京都市であるためにも、子供たちにとって大切な学校給食が、より良いものになるよう、以下のことを願う。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 出来立てでおいしく、食育に大きく貢献できる、自校調理又は近くの学校で作った給食を実現し、学校間の格差が生まれないようにすること。 2 食材は可能な限り地場産・有機のものを取り入れ、豊かな食育と食の安全に配慮すること。 		
陳 情 者			
回付委員会	文教はぐくみ委員会		