

第2部 パネルディスカッション

コーディネーター

高松 伸枝 （別府大学食物栄養科学部教授）

パネリスト

金田 雅代 （女子栄養大学名誉教授）

藤澤 美津江 （大分市管理栄養士）

寺岡 泉 （亀川小学校栄養士）

【高松】

みなさんこんにちは、コーディネーターを務めます高松と申します。どうぞよろしくお願いたします。

最初に先生方の自己紹介をお願いいたします。

【金田】

先ほどお話ししましたが、多治見市に30年勤務した後、10年間は文部科学省の学校給食調査官を務めました。文科省で特に大変だったのは、学校給食の衛生管理と栄養教諭制度創設に関わる仕事でした。退官後は女子栄養大学短期大学部の教授として栄養教諭の養成をいたしました。現在は学校給食に関わる講演、研修会講師、給食アドバイザー等をやっております。

【藤澤】

みなさんこんにちは。大分市教育委員会で栄養士として勤務しております藤澤と申します。

学校栄養職員として40年間勤務し、退職してそのまま4年間大分市教育委員会で仕事をしております。私の経験が少しでも皆様のお役に立てればと思っております。どうぞよろしくお願いたします。

【寺岡】

別府市立亀川小学校の栄養士、寺岡泉と申します。どうぞよろしくお願いたします。このような席での発言というのが初めての経験で、すごく緊張しています。小学校の給食に30数年間携わってきました。共同調理場の勤務経験がありませんので、私のほうからは単独調理場のお話ができるのではないかなと思います。どうぞよろしくお願いたします。

【高松】

先生方どうもありがとうございました。

最初のテーマが「安全安心でおいしい学校給食の提供について」です。前半は事務局が設定した3つのテーマに沿ってディスカッションを行います。後半は会場の皆様からいただきました質問などについてディスカッションを行います。

では、最初に先ほど金田先生にご講演いただきました内容に関連いたしまし

て、安全安心な学校給食についてということで、先生方からもご意見をいただきたいと思います。先生はこういった食品衛生や学校給食に携わってこられて、その見識の深さなどは先ほどのご講演からも感じられます。私たちは九州に、その中の大分県の中にある一つの自治体として生活しております。そういった地域性なども含めましてご意見いただければと思います。

【藤澤】

先ほど金田先生の講演を拝聴しまして、これがすべてではないということをご皆さんにお話ししておりましたが、ぜひ皆さんに知っていただきたいのは、ご講演のなかでも何度も出てきましたが、学校給食を実施する上で、学校給食衛生管理基準というのがあります。大量調理の場合、厚生労働省の大量調理マニュアルというのがあります。それらを守りながら学校給食を作っているのですが、最新の学校給食衛生管理基準の中には大変厳しい基準もあります。ご紹介させていただきますと、調理員がトイレに行く前にはトイレに入る前室で、着ているものを全部脱ぐんです。そのあとトイレに行きます。用を済ませたら座ったまま手を洗います。身支度を整えたら外に出てもう一度手を洗って、次の白衣を着てまた調理作業の前に手を洗います。そういう設備が必要なのです。

私は毎年、文部科学省が開催する衛生管理指導者研修会に参加しておりますが、そこでいつも言われるのが、常に衛生管理基準の最初に立ち返りきちんと行っていきなさいということです。食中毒が起きないのが当たり前であって、起きたらもう学校給食がなくなってしまうんじゃないかというくらいに思っております。その中で、きちんとしたものを出して安全なものを提供するという思いをぜひ皆さんに知っていただきたいと思っております。

【寺岡】

安全安心を考えるのならばまずは食中毒を絶対に起こしてはならない、ということですが、手洗いだけでも本当に何度も徹底しています。給食室のエリアはご覧になったようにワンフロアになっていまして、その中で汚染区域と非汚染区域を分けてます。今はウェットシステムなので、ジャンジャン水を流して調理して下さいという作られ方をしています。その中で、先生もおっしゃられていたドライ運用を一生懸命守って作業しているところです。手を洗うということに関しても、汚れたら手を洗う、汚染作業区域から非汚染作業区域に行くにも手を洗うというのが原則なんです。亀川小学校では480食作っているんですが、調理員は4名います。でも作業工程としては一人がたくさんの作業をしなければなりませんので、手を洗う機会は非常に多いです。これは調理員一人一人の衛生意識の高さがとても大切になっています。「そこで手を洗って」と何度も互いが言い合うのではなく、個人の意識として手を洗わなければ、というのが染みついている状態です。衛生を保つためにはするべきことがたくさんあります。袋井市

の事例の中で、生で千切りキャベツを提供しているというのが本当に羨ましいです。別府市の学校給食ではすべて加熱調理をしています。トマトに関してはヘタを取って3回洗うことで生で提供したりはしているのですが、そのほかは85度以上で1分間の加熱を守っています。そして冷却なんですけど、本来ならば冷却器があると一番衛生的に冷やすことができるんですけど、今の単独調理場にはそれがないので、基本は水冷です。ですので水の温度より低くは冷やせません。すべての食材は何時何分に何度でしたと温度を測り、それも3点を測定します。すべては衛生基準に従って、単独調理場の環境でも食中毒を起こさないように調理員も頑張っております。

【金田】

今お話しされたことに関してもう少し補足します。大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設等の食中毒防止を図るために厚生労働省が通知しているもので、当然学校給食も対象となります。しかし対象者が子どもたちに限られていますから、「学校給食衛生管理基準」は、厚生労働省との整合性を図っておりますが、学校給食の方が厳しいところもあります。一つ目は検便です。赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O-157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施しなければなりません。学校の休業日、8月も実施しています。ノロウイルスについては10月から3月の間は検査をしているところもあります。検便の証明書がないと調理場には立ち入れません。2点目、調理作業中は布巾の使用はできません。給食当番の子どもたちは健康チェックもしています。

【高松】

実際に給食業務に関わっておられる方々は当たり前のことかもしれませんが、そうでない方々は、いかにこの短時間に給食を出すことに、さまざまなことが関わっているとかということが先生方のお話で伺えます。そして、今回は建て替えということで新しい施設ができるわけなんですけども、安全安心な給食を提供する面でここは実現してもらいたいと思うところ、理想でも構いませんので、未来を語っていただきたいと思うのですが。藤澤先生、いかがでしょうか。

【藤澤】

実は、私は大分市が西部共同調理場を建設する際に立ち上げに関わらせていただきました。また、その前にも新設校の単独調理場のドライシステムの立ち上げにも関わりました。その経験の中からはぜひ別府市に実現していただきたいことは、子どもたちが学校に来ることが楽しくなるような給食を提供できる施設になってもらいたいということです。新しい調理場ができれば今までになかった調理機器を導入することができて、今までになかった献立も提供することができます。そしてまた、今まで提供していなかったというわけではないのですが、

より安全で安心な状態でたくさんの食材を使った給食を提供できることになり
ます。献立が増えることで、この食材はこういう風に食べてくださいね、これは
皆さんで調べてくださいね、など食育の幅も広がることにつながると思います。
小さな単位だとできなかったことが、大きな単位だとできるようになることも
あると思います。

また、大分県内では安全安心のために学校給食専用野菜を作っている、そう
いう市町村もありますので、そういうこともやれるといいなと思います。新しい
施設ができることでやれることも増えてきますし、そうすることで子どもたち
にも新しい未来が開けていけばいいなとも思っています。

【寺岡】

私は共同調理場で働いた経験がありませんので、袋井市の共同調理場の使い
方を見たときに、こんなこともできるんだと思ってすごく感心しました。私が唯
一新規の調理室建設に関わったのが、新・南小学校のオール電化の単独調理場で
して、いろいろとシミュレーションしたのですが、敷地面積が狭いこともあって、
頭の中でしか考えなかったのが、大きな袋井市の6000食を提供する共同調
理場を見た時には、こんな風にできるのかとたびたび考えさせられました。調理
員の人数ですとか、どうすれば調理員が無理なく活動できるのか、どんな食育が
できるのかなど本当に考えなければならぬことはたくさんあると思いますの
で、皆さんで考えて作っていかねばならないなあと思っています。先生の説
明を聞きながら、やらなければならぬことがすごくたくさんあるなとドキド
キしながら聞いておりました。

【高松】

生野菜が提供できるというところに皆さんすごくいい印象を持っているよう
ですね。先生が袋井市の給食センターに携わる前から、センターの建設に関わる
ようになって、一番大きく変わったところ、そして喜ばれたところはどこでし
ょうか。そういった経験を少しお聞かせ願えますか。

【金田】

学校の栄養士として勤務が始まったのは昭和40年、東京オリンピックが終
わった翌年でした。小・中親子方式の単独校で、調理室にはタイルのおくどに釜
をはめ込んだ固定釜と脱脂粉乳を溶くミキサー、ミルクを加熱する二重釜、大き
なシンクと作業台だけでした。多治見市は岐阜県内でも珍しく教育委員会、単
独校にも市費の栄養士が8名配置されていましたから、食事内容は充実しており、
当時流行語となった「巨人・大鵬・卵焼き」の卵焼きも定番メニューでした。

2年間単独校に勤務した後、教育委員会勤務になってからは、昭和47年にス
タートした給食センターの建設にも関わることになり、センター稼働と同時に

学校給食課と給食センター兼務になりました。稼働当初は大変でした。いきなり回転釜、連続揚げ物機、焼き物機等大型機械を使用しなければならないのに、今のようなマニュアルもなく手探り状態でした。若さゆえの冒険というか、危ない綱渡り状態でしたが、一つ一つ挑戦しながら覚えていきました。なぜ頑張れたかという、センター建設に市民の大反対、組合の大反対があり、議会に請願書まで出された経緯がありますし、センター兼務の辞令を教育長からいただいた時に、「単独校の時の給食内容は維持していくと約束して議会を通過したから頑張ってくれ」と言われたからです。

言葉を真摯に受け止め、連日午前中は調理場に入り調理員さんと一緒に試行錯誤でした。その後連続炊飯機を整備したセンター建設に関わり稼働させ、5年間保育園給食を担当し、昭和60年再び学校給食に戻り、地場産物である陶磁器食器の導入と食器洗浄センターの稼働までで30年になります。センターの建設に関わるようになって何が一番変わったかということですが、単独校と比べ、調理場内の施設設備の整備ができますから、作業工程さえ理解すれば、自分の考える給食が出せるようになったことでしょうか。面白かったですね。大量調理であっても、一食が基本ですから長年料理専門家について料理の基礎を習いました。大量調理に展開して、おいしくできた時の醍醐味、栄養士冥利に尽きると思えたもの。センターが変わったというより私が変わったことですね。

基準には、「栄養教諭、学校栄養職員は衛生管理の責任者として定める」とされています。現場知らずして衛生管理はできません。

現状の別府市の給食内容を知りませんから勝手なことを言いますが、大量調理になっても今まで築いてこられた別府市の給食を大切に継承しつつ、整備された機械器具を駆使して食事内容の充実を図ってください。最初から大量調理だからとあきらめないで挑戦してください。袋井市だって、最初からスムーズにやれたわけではありません。私が長年現場で培った経験を生かしてもらいながら、やるためにはどうしたらよいか考えてもらい、実践してもらいました。繰り返すうちにアイデアが出てきました。やるためにはどうしたらよいかです。

本日これだけの方が日曜日に関わらず参加してくださっています。ありがとうございます。皆さんが給食に関心を持ってくださることが別府市の給食を守るからです。

【高松】

社会全体が学校給食に対して理解を持って推進されていくことが大事である、ということがだんだん分かってきたような気がします。

では時間も少し押していますので、おいしい給食と学校給食における食育の推進に関して伺いたいと思います。まずは藤澤さんにお話を伺いますが、実際には現場でどのような食育の取り組みをされているのでしょうか。また周囲の

方々の反応とか現場での声を聞かせていただければと思います。

【藤澤】

食育についてですが、これは共同調理場の中だけでやるのではなくて、やはり学校が主体になってやるものだと思います。学校では年間食育計画というものがきちんと整備されていて、それに合わせてどのように行っていくのかが一番大事なことだと思います。私は単独調理場での勤務経験がありますので、どこから来るかわからない、どこかの工場で作られたものを出していると思われなくなかったので、調理場からいかに子供たちに情報発信していくかということに努めました。で、調理場から発信したものを学校側がどう受け止めるか、どのように給食主任や学級担任等に伝えていただけるかを意識しました。例えば地場産品を使ったときに、その地場産品の紹介の新聞を作って学校に発送し、給食時間に読んでもらうようにしました。一口メモを作ってたんですが、係の生徒が「いただきます」をいう前にそれを読んでくれていました。放送で流すより、そうの方がより生徒たちには伝わるんだなあと思いました。発信する側と受信する側の連携がなければ食育というのは上手くいかないと思います。私が理想として思うのは、すべての学校に栄養教諭が配置されていて、その栄養教諭と共同調理場が連携して生きた教材となる学校給食を作っていく、そしてこの献立からどういったことが教えられるのかということを知る給食が食育には必要だと思います。

私の経験ですが、単独調理場から8000食級の共同調理場に行きました。残菜の多さに心が痛みました。こんなに一生懸命に作っても子どもたちには伝わらないんだなあ。そこで新聞であったり、先生方のお話として情報発信をすることでセンターの給食がどうやってできているのかを知ってもらうことができると思ってやりました。

【寺岡】

おいしい給食というのは、体においしい、心においしい、口においしいということです。どんな食材で作られているのか、だれが作っているのか、どんな思いでどのように作られているのかということを伝えていきたいなと思っています。毎日、亀川小学校でも給食通信というA4サイズの半分くらいのものを作っています。そしてそれは給食委員さんが毎日放送してくれて、そうやって亀川小学校の残菜は少しずつ減り、今は3%くらいになり、親しまれているのかなと思っています。どうしても野菜が食べられないお子さんもいらっしゃいます。担任の先生からもそういった相談が寄せられますので、直接クラスに行き、もちろんその子に会いに行ったとは言わないようにですね、全体を見るようにしながらその子の食べ具合を観察したりして、個人個人の現状を把握するなど、単独調理場ですから食育がしやすい面もあります。

冷たいものは冷たく、温かいものは温かく、センターでもできますよという話があったんですが、単独調理場はすぐに出せるという利点がありますよね。出汁をしっかり取って、薄味でもおいしいと感じる給食を目指してきました。楽しい給食というのが一つのスパイスになっていますから、セレクト給食とかバイキング給食とか目指していくのもいいかと思います。

【高松】

では金田先生、コメントをお願いいたします。

【金田】

食育を推進するためには、まずは食べてもらうことですから、おいしい給食を提供するのが大前提ですが、もう一つ大切なことは学級担任の給食時間の指導です。温度管理の問題で言えばセンターになると冷たくなるのではとご心配のようですが、サラダや和え物が保冷食缶で学校まで配送され、教室まで運ばれても、給食時間になって食缶を開けてから配缶に時間がかかれば料理は温くなってしまいます。汁物、煮物であれば冷えてしまいます。配食量も食べる時間も同様、学級担任の給食時間の指導によるところが大きいです。

教育委員会、各学校の校長先生の指導の下、学校教育活動全体で食育を推進するためにも、おいしい給食と給食時間の指導が両車輪になることが重要と考えています。「センター化イコール残菜が増える」という言葉を耳にしますが、学校間の差は当然ありますし、学校の中でも多いクラスと少ないクラスとがあります。配膳時間に時間がかかりもっと食べたいけど食べる時間が少ない、好き嫌いの問題もあります。成長期の子供たちにとって、一食一食が大切な食事です。先生方への願いは、食缶に入っている量は、目の前にいる子供たちが今必要としている量であることを理解していただきたいことです。栄養教諭達はセンターに返却される残菜量を確認しながら、食材の組み合わせ、味付けはどうだったか振り返り次の献立作成につなげています。検食簿でも校長先生等から情報はいただいておりますが、ご意見をいただくことが給食を変える力にもなるのです。

会場にお見えになった皆さんに申し上げたいのは、給食センターの建設にはまとめて大きなお金がかかります。しかし長い耐用年数考えたらどうでしょう。現在使用している単独調理場は何十年経過していますか。おいしい学校給食で食育を推進することは、少子化高齢化社会を迎える今だからこそ重要で、一人一人が健康を維持し健康寿命を延ばすことになるのです。教育委員会には皆さんの後押しが必要なのです。

【高松】

その通りですね。なかなか財政が厳しいところもありますが、現在の生活と子どもたちの将来、その子どもたちをいかに望ましい環境の中で育てていくか、関係者だけではなく社会全体が意識を高めるといえることが大切なことです。これ

までのことを新しいことに変えていくという時には、なぜ変えるんだという反する力が出てきます。ですが新しく変えることで私たちにとって楽しい未来が開けてくるんだということも考えつつ、市民の皆さまからご意見をいただきながらいかに具現化していくか、ということが必要となってきます。

さて、後半は皆さんからの質問に答えていくようになっていきますので、少し司会のほうにお返ししたいと思います。

【司会】

高松先生、金田先生、藤澤先生、寺岡先生、ありがとうございます。ここからは先ほどの休憩時間にご提出いただきました「ひとこと質問票」に沿ってディスカッションを進めていきたいと思います。時間の都合上、すべての質問を取り上げることはできませんが、時間の許す限り進めていきたいと思います。

最初のテーマは会場からの質問が多かったアレルギーについてです。現在、小学校ではアレルギー検討委員会で、担任、栄養士、栄養教諭などが給食に対しての検討を行っています。センターになっても同じようにアレルギーの対応をしていただけるのか、細かいアレルギー対応が可能ですかという質問が挙がっています。よろしくお願いいたします。

【高松】

皆さんの最大の関心事でもありますアレルギーについての質問です。ここ20年ぐらいでアレルギーを持っているお子さんが非常に増えてきておりまして、文部科学省からもアレルギー対応を行うよう通達が来まして、全国の学校で推進しているところです。大分県も地域差は若干ありますが多くの給食センターで対応がなされているかと思えます。

では、大分県内の現状について少しお話をさせていただきたいと思います。藤澤先生は大分市の給食センターの立ち上げに携わっておられ、アレルギー対応室をお作りになって今現在も運用されていますので、そういった具体的な内容も含めて私たちにお話しいただけたらと思います。

【藤澤】

大分市には西部・東部の二つのセンターがありますが、センターだからできるアレルギー対応食専用の部屋があります。そのお部屋で働く調理員はアレルギー対応食だけを作ります。ほかの部屋に行ったり来たりしないのです。そこで作られたものを、それぞれ対象の方の名前が書いた専用の容器に入れてランチボックスに入れて届けます。ですから誤配・誤食を防ぐために二重三重のチェックをしています。そして担任が食べる本人に直接手渡しをすることが決められていますので、単独調理場よりもむしろ厳密に管理されたアレルギー対応食が届

けられていると思います。特に、大分市の場合は小学校のアレルギー対応は除去食でしかないんです。一部の学校では栄養士や栄養教諭が不足する栄養分を補って献立を調整するという対応をしています。センターの場合は、対応食ですからすべての生徒に他の生徒と同様の栄養を備えた代替食が用意されています。

先ほど言い漏れていたのですが、学校給食は作業工程表と作業動線図に基づいて作られることになっています。これらに基づいて作業することで食中毒の二次汚染を防げたり、アレルギー対応食がほかの食材と混ざったりすることを防いだりできます。また、単独調理場でできていたことと同レベルで細かいデータもとることができます。栄養士や栄養教諭が学校に出向いて直接保護者と面談をしているからです。その際には管理職や養護教諭、給食主任も一緒になって行います。それに基づいて詳細な献立を作って学校に送ります。保護者の方も確認できますので、安心していただけるのではないかと思います。私が勤務している時には必ず保護者との面談には立ち合わせていただきますし、入学説明会の際にもアレルギー対応については詳細に説明させていただき、不安があれば必ずセンターに電話をしてくださいとお伝えしております。保護者の連絡先を伺って、密に連絡を取り合えるようにしています。

【寺岡】

別府市のアレルギー対応ですが、平成27年3月の文部科学省食物アレルギー対応指針、平成30年の大分県の対応指針を受けて、平成30年度から乳・卵・えび・いか・かに・ごまの6品目の対応をしております。単独調理場でのアレルギー対応には細心の注意を払っているところですが、ワンフロアですので、できるだけ食品が交差しないようにしています。先程のお話にもありましたが作業動線図を作成してそれに従って作業するのですが、食材同士が近いこともあり、やはりアレルギー専用の個室がないと保護者の心配はぬぐえないのかなと思っています。エピペンを持って登校する子供も2人います。別府市全体で見ても少なくない人数ですので細心の注意を払って対応しています。

【高松】

食物アレルギーの原因食物や症状は人それぞれですし多種にわたりますので、対応には苦慮することもたびたびです。きめ細かいアレルギー対応はできますか、という質問が出ております。金田先生、いかがでしょうか。おそらくきめ細かいというのは個人に合った特別対応ということかと思うのですが。

【金田】

袋井市にはアレルギー対応専用室があります。センター建設の際に、アレルギー対応は市が責任をもってやることだから、栄養教諭等に丸投げせず市の責任で管理栄養士を置き、3か所の調理場にも市職の栄養士を置くことにしました。

あわせて袋井市は調理委託をしていますから、委託条件にアレルギー対応は栄養士の資格を持った社員を配置することとしました。2献立ですから食材は色々あり、きめの細かい代替食を作っています。もう一つ特色は、毎月1回アレルギーを持つ子供の保護者と学校（管理職、担任教諭、養護教諭、栄養士）を交えての面談をやっています。他市では年1回程度の面談が多いようですが、子供たちは日々成長しており、突然食べられなくなる事例もありますので、アレルギー対応する条件の中に毎月面談に来ることとしています。

別府市の話聞いていますと、単独調理場でもやれているようですが、アレルギー対応は、一つ間違えば命にかかわることですから慎重に取り組まれることを願っております。

【高松】

施設を作っていくにあたって、いろいろな可能性を考えながらの対応になるかと思えます。アレルギー対応に関しては、保護者の要望やお子さんの症状に対して考えていくわけなんですけど、やはりすべてに対応するかどうかは、別府市の場合では各学校が状況を勘案して話し合いで決めていくことになるかと思えますが、決定の背景には施設デザインや人員配置などいろいろな要素が絡んできます。いろいろな意見をいただきながら検討委員会などで今後も話し合っていかなければならないと思えます。

【金田】

繰り返しますが、アレルギー対応は教育委員会が責任をもって実施するものですから、学校長の判断だけでやることは望ましくありません。万一事故が起これば別府市の責任になります。

【高松】

それが理想です。これを機会に体制を整備していただければと思います。
では、次の質問に入ります。

【司会】

申し訳ありません、お時間の関係でこれが最後の質問となります。

次のテーマは食育です。共同調理場になると作っている人の顔が見えなくなってしまう。作り手と子どもたちがつながるような工夫などはありますか。作り手との交流はできますか、という質問です。

【高松】

私自身も気になりますし、皆さんからも多くの質問が寄せられているようです。作り手の顔が見えなくなる、ということ。実際はどうなのでしょう。今後も作り手と交流していくにはどういった方法があるのでしょうか。うまくカバー

していく、それか新しい方法で対応するか。

【寺岡】

今は単独調理場なので、子どもたちが給食を取りに来たり、返却に来たりする時には常に調理員の顔は見えます。作っているところも、窓や網戸1枚のところなので本当に近い位置にあるといえます。センター化するとそういう状態にはならないので、どのように給食が作られているかといったことは栄養士が各学校に情報配信していくことになるかと思えます。センターを身近に思える取り組みが必要です。栄養士が各校に1名配置されるようになればさらに身近になっていくのではないのでしょうか。

【藤澤】

私が経験したのは、月に1回の学校訪問の日に調理員の代表を学校に連れていくという方法をとっていました。学校に調理場を見学に来てくださるとはなかなか言えませんし、この人が作っているんだなあという交流が少しでもできればより身近に感じてもらえるかなと思って実施しています。逆に調理員もどんな子どもたちが食べているのか見えませんので、私はこの学校訪問に毎回違う人を連れて行っています。

ある調理員に言われたのですが、近くのスーパーに買い物に行っていたら、訪問した学校の生徒さんが名前を呼んで声をかけてくれたとのことでした。とても嬉しかったとのことでした。

【高松】

食育は作り手の顔が見えることとかいろいろあると思うんですけど、真の目標というのはどこにあるのでしょうか。こういったところを教育へと結び付けていくことが大事なんではないでしょうか。

【金田】

確かに学校の中にあれば直接会話を交わすことはできます。センターになっても、色々工夫はできるのではないのでしょうか。袋井市では、3年生の子供たちが町内のお店や施設を学ぶ授業の時は、市の予算でバス経費が組んであってセンターの見学に来ます。センターの2階には大きなスクリーンがあって、調理風景を見ることができますし、栄養教諭、調理員とも会話しています。やり方を工夫するとですね。忘れていけないのは、年間計画にきちんと位置付け、定着させること、単発ではなく継続的に行っていただくことが大事だと思います。

【高松】

先生、上手にまとめてくださってありがとうございます。先ほど先生もおっしゃいましたが、給食は特別な食事ではなく、毎日の理想的な食生活、食事となるように関係者が考慮をくださっているものです。これからも楽しくおいしい給食を作るセンターを目指して、夢や理想を持って検討していただけますと幸い

です。

時間になりましたので、司会にお返ししたいと思います。

【司会】

パネリストの皆さんありがとうございました。今一度、パネリストの皆さんに大きな拍手をお願いいたします。今回は主に安全安心をテーマに進めてまいりましたが、別府市では今後もっと焦点を絞ったテーマで、幅広く継続的に開催していく予定です。回数を重ねる中で多くの方に参加していただき、市民や子供たちに愛される共同調理場を創っていきたいと考えています。

次回の学校給食シンポジウム開催は5月を予定しております。詳細については「市報べっぷ」や「公式ホームページ」などでお知らせいたします。

以上で学校給食シンポジウムを終了いたします。

お帰り際には、お忘れ物がないようご注意ください。

本日はありがとうございました。