

明石市議会議員 井藤けいずい市政報告

けいずいレポート



ごあいさつ

平素は、井藤けいずい後援会活動にご理解とご支援を賜り、心よりお礼申し上げます。皆様のおかげをもちまして、明石市議会議員として18年目を迎えています。皆さまの声と自身の思いを市政に反映するために、切磋琢磨して日々活動しています。

議会では最大会派の真誠会に所属しており、明石市へ意欲的に施策の提言を行うとともに、初心を忘

れず一つ一つ地道に5期日の議員活動に励んでいます。

平成28年度は生活文化常任委員会の委員とあかしまちづくり推進特別委員会の委員長を務めました。本年度も昨年と同じく生活文化常任委員会に所属しています。そんな中、平成30年4月に実施となる中核市移行に向けて、市役所の組織編成が部体制から局体制に編成されます。井藤けいずいは市民生活局を担当することとなり、市民生活に深く関わる各局の審査に取り組んでいます。

また明石市は、明石駅前再開発が完成して、明石駅前には以前にもまして人の流れを呼び込んで賑わっています。井藤けいずいは、これまで駅前再開発を支持支援してきたこともあり、これからの発展に注目しています。

今後は中核市移行に向けた、保健所(大久保産業交流センター)、動物愛護センター(大久保石ケ谷)、児童相談所の開設にともなう、ハード及びソフト両面において大きな課題があります。さらに、平成31年は明石市制100周年、明石城築城400年という節目を迎えており、明石市が今後大きく飛躍するために様々な施策を推進しなければならず、明石市議会議員として、その責務を果たしてまいります。今後も井藤けいずい後援会活動にご理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願い申し上げます。以下に議員活動について紹介させていただきますのでご一読ください。

念願の中学校給食が始まりました

平成28年9月26日より、全13中学校のうち“大蔵中学校”“高丘中学校”“魚住中学校”の3校で給食が始まりました。地元食材をふんだんに使った温かいおいしい給食を食べて欲しい一心で取り組んできた事案です。これまでの流れを時系列と質疑答弁を振り返って説明いたします。



平成21年度	中学校給食の検討開始
平成22年度	教育委員会による内部検討(全国的な中学校給食の実態調査・導入校へのアンケート・視察)
平成23年度	議会で中学校給食の早期実現の請願採択、中学校給食実施を市長が表明
平成24年度	中学校給食検討委員会を設置、明石市中学校給食基本計画を策定
平成25年度	給食施設の実施設計を開始、モデル校の選出
平成26年度	モデル校配膳室工事着工、東部給食センター工事着工、東部給食センター工事契約解除
平成27年度	東部給食センター予定地における土壌汚染状況等調査、西部給食センター工事着工
平成28年度	西部給食センター完成、東部給食センター工事契約議案可決、モデル校給食開始

1 中学校給食の開始について

質 問 西部学校給食センターの状況について

西部給食センターの調理時間・人員・調理機材・調理内容などについて、給食センターの機能を十分に活用した運営体制ができるのか質問しました。



答 弁 教育委員会事務局部長

同センターの調理員は約 20 人民間委託により実施しますが、立ち上げ当初であることを踏まえ手厚く人員配備します。8 月から調理訓練を繰り返し実施しており、9 月 1 日の予行演習の結果を踏まえ 9 月 26 日以降の本番に臨みます。調理業務の実際の流れは以下の通りです。

前日 14 時～15 時	食材が搬入、数量・鮮度のチェック
当日 8 時	野菜の洗浄など下処理の開始
当日 9 時 30 分～	調理開始
当日 11 時	各学校へ配送開始
当日 11 時 30 分～12 時	校長による検食
当日 12 時 30 分	給食開始



調理訓練の他に配送過程のシミュレーションも行っており、熟練度を高めています。

質 問 食材提供の状況について

中学校給食では、地産地消がテーマの 1 つになっています。そこで、地産地消の観点より大量の食材提供の環境整備は出来ているのか質問しました。

答 弁 教育委員会事務局部長

パンや牛乳や米飯など一部の加工品を除き、野菜・肉・調味料など給食食材の多くは一般社団法人明石給食食材提供協会を通じて調達を予定しています。協会は以下の団体で構成されており、地産地消の推進や安全な食材調達を実施します。

＜一般社団法人 明石給食食材提供協会＞

卸売市場の指定管理者
明石市漁連
兵庫県漁連
明石農協
兵庫南農協



野菜など生鮮食料品については出来る限り明石産、近郊産の調達に努めます。また、毎月 19 日の食育の日に合わせて地元食材の献立を提供するなど、これまで以上に地産地消を推進します。

質 問 モデル中学校の受け入れ態勢について

大蔵中学校、高丘中学校、魚住中学校の受け入れ設備や受け入れ態勢について質問しました。

答 弁 教育委員会事務局部長

モデル各校では次の整備を行いました。

配膳室の設置

牛乳保管用の保冷库

パンや米飯を保管する棚の配備

食器を収納するクラスワゴンの配備

配膳動線を円滑にする改修工事の施工

また、学校内では教職員による給食開始に向けた検討会を頻繁に開催し、生徒は教員の指導の元、右記の内容を通じて要領を学ぶなど安全で円滑な給食導入に向けた準備に取り組みました。

生徒の取り組み内容	教職員による検討内容
身支度の整え方	校内配膳の方法について
手洗いなど衛生対策	運搬動静について
運搬手順の訓練	教室内配置について
	配食手順について

質 問 平成 30 年度からの全中学校で実施に向けた予定について

答 弁 教育委員会事務局部長

3000 食規模の西部給食センターと 7000 食規模の東部給食センターが稼働することで全 13 中学校への給食提供が可能となります。東部給食センターは平成 30 年 1 月完成を見込んでいます。その後、調理訓練など導入前準備を経て平成 30 年 4 月からの全校実施を見込んでいます。また、全校実施の際には効率的な配送に向けて現在の西武センターの配送の一部は東部センターと組み換えを行う予定です。



答 弁 泉市長

9 月 1 日に魚住中学校でカレーライスを頂きました。とてもおいしいカレーで、味もですが長きにわたる議員各位関係者の皆さんの努力の集大成的なものを感じていました。明石としては冷たい給食ではなく、温かい給食という形でやりたいと思っています。温度だけの問題ではなく、心のこもった給食をすべての子供たちに食べてほしいという思いがありまして、キーワードとしては“安全”“地産地消”“食育”そういった観点も含めてアレルギー対応もしっかりし、地元の食材を食べることによって感謝の気持ちが自然に湧き出るといった食を通した教育を加味したものにしていきたいと考えています。課題についてはしっかりと対応しながら安定的な中学校給食をやっていきたいと思います。ご理解よろしくをお願いします。



答弁を受けて

私は 9 月 1 日の大蔵中学校の予行演習に参加させていただきました。当日の給食はチキンカレーということで搬入作業に始まり、職員や生徒が運搬の様子や教室内で配膳の様子、給食当番の動き、先生方がマニュアルを片手にトランシーバーで連携をする様子、配膳員の動き、食事風景、牛乳パックの後始末や回収作業まで拝見しました。



当日は給食が遅れたという事で手間取りはありましたが、現場の対応は素晴らしくロスを感じませんでした。これらの積み重ねにより学校現場からの声を受け止め、それを全校実施に向けて活用できるよう期待しています。



2 中学校給食の現状について

明石市教育委員会や明石市学校給食会は、モデル校に対する給食は単純にお昼ご飯を提供するだけでなく、子どもたちの健全育成につながるよう食育を通して実践しています。ここではそれらの一部を紹介します。

学校給食の目標



① 健康の保持増進	適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
② 望ましい食習慣	日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
③ 協同の精神	学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
④ 自然を尊重・環境の保全	食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神ならびに環境の保全に寄与する態度を養うこと
⑤ 勤労の精神	食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
⑥ 伝統的な食文化	我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
⑦ 生産・流通・消費についての理解	食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

上記を踏まえ、給食時間は学級活動に位置付けられ、教育の一環として給食は実施されています。また、以下の事柄も提供と共に指導内容として子どもたちやPTAに説明しています。

安全でおいしい給食

市内の栄養教職員が、栄養面・食品構成・生徒の嗜好・郷土料理などを考慮して、食育・地産地消を取り入れた献立原案を作成し、献立調理委員会が協議したものを教育委員会で採用しています。使用する食材の安全性(残留農薬・遺伝子組み換えなど)にも配慮しています。



昔から食べられてきた食材や献立も取り入れるようにしています

給食では伝えていきたい食文化として、昔から食べられてきたひじき、茎わかめ、大豆、ごぼう、高野豆腐、切干大根、里芋、たけのこなどの食材を使用します。献立としては「煮物」「含め煮」「きんぴら」「なます」などを取り入れています。また、魚のまち・明石の給食として魚献立も意識して取り入れています。



給食では薄味を心がけています

給食では和風だしを煮干、削り節、昆布でとっています。きちんとだしをとると味噌や醤油、塩の量は少なくて済みます。市販のだしは手軽に調理できるという良さもありますが、その味に慣れてしまうと、基本のだしは何か物足りないぼんやりした味に感じられるようになります。給食では、野菜などの素材の味を感じられる舌に、また生涯健康的な生活を送るために伝えたい味として、薄味でおいしい給食を提供するように心がけています。



毎日新聞の3月7日地方版に以下の記事が掲載されました

明石の代表的な味覚の一つ「明石鯛（あかしだい）」が6日、魚住・大蔵・高丘の3市立中学校の給食メニューに登場した。3校は給食モデル校で、昨年10月以来、明石鯛の給食は2回目。地産地消の一貫で提供され、卒業式を間近に控えた3年生は、中学給食の思い出の一つとして郷土の味を楽しんだ。

明石鯛は中学給食の食材を扱う一般社団法人・明石給食食材提供協会が3校で計約1820食分を無償提供。給食時には、ひじきの煮物やつくね汁などと一緒に、明石鯛の切り身の塩焼き（約60グラム）が並んだ。

この日、明石市魚住町清水の市立魚住中学校の生徒たちは、切り身を真っ先に食べたり、ごはんと一緒にほおばったりした。3年の上崎舞香さんは「魚は好き。明石鯛は地元の食材なので、地域の方々に感謝してみんなでおいしく食べた」と話した。