

平成 27 年度 第 2 回 一宮市学校給食審議会 議事録

日時：平成 27 年 10 月 26 日(月)午後 2 時 30 分～午後 4 時 10 分

会場：尾西生涯学習センター 5 階会議室 E

(課長)

本日、5 名の方から傍聴の申し出がありましたので報告します。

(以降、関係者へ謝辞、資料確認など)

(教育長)

第 2 回目の給食審議会。諮問につきましては前回お願いしました。前回各委員さんからご質問が出まして、資料の足りないところを事務局で、今日、用意をさせていただきました。そのことも含めまして審議していただきたいと思いますのでよろしくお願いします。

(課長)

会議の進行を、会長よろしくお願いします。

(会長)

お忙しい中、第 2 回の審議会にご出席いただきありがとうございます。7 月 13 日に第 1 回の審議会に出席いただきまして貴重なご意見をいただきました。その後、お盆の最中でしたけれど南部調理場と木曾川西小学校の調理場の視察も、ご都合のつく方についてはお願いしました。今、教育長さんからもお話がありましてとおり、第 1 回の審議会委員の皆様から出ました質問事項を中心にしまして、事務局のほうで色々調べていただきましたので、それを中心に会を進めて行きたいのでよろしくお願いします。会に入ります前に私のほうからご相談申し上げたいのですが、先日事務局のほうに「一宮の学校給食を考える会」のほうから、審議の参考にしていただきたいと、資料の提出がございました。私もその資料を読まさせていただきましたけれど、参考のために委員の皆様にお配りしたいと思いますが、いかがでございましょうか。

(副会長)

資料ということであればよろしいかと思いますが、会長が OK ということであれば、ぜひとも読みたいと思います。

(会長)

特にご異論もないようですので、事務局より資料の配布をお願いしたいと思います。審議の参考資料として、目を通していただければよろしいかと思います。

今日の議題として、老朽化した学校給食調理場の更新についてという議題が出ておりますので、それに基づいて進行させていただきます。説明については事務局より説明をお願いしますけれど、資料のほうで、先日配布させていただきましたけれど、Q & A のような形式になっておりますので、1 項目ずつ、まず事務局から説明、委員の皆様からご質問があればご質問をいただくということで進行させていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いします。それでは質問 1 から説明をお願いします。

(課長)

それでは、Q&A方式でまとめました資料に沿って説明いたします。資料の1ページ目をお願いいたします。

(質問1読み上げ)

回答1のとおりでございますが、名古屋市で行われている給食の形態ですが、弁当を持参しても良いし、スクールランチを食べても良いというものでございます。

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

以上でございます。

(会長)

今、名古屋市のスクールランチについて説明していただきましたが、全国的にもいくつかの市でやられているようですが、ほとんどが中学校だけで、小学校でも一部、5・6年だけ特別な日にやっているところもあるようでございます。

これにつきまして質問がございましたらお願いいたします。

(副会長)

牛乳は別料金となるということですね。これを読むと。

(課長)

弁当を持参しても良い、ということになっておりますので、弁当の子は牛乳代を別途徴収するということになっております。

(副会長)

合わせて350円ぐらいになりますか。

(課長)

牛乳代は今1本50円ですので、両方となれば330円になります。

(会長)

そのあたり読んでいただきまして、またご質問があればお願いいたします。

(委員)

予約等が管理システムで、各校に配られているということですが、子どもたちが当日、食べる・食べない。実際、予約を忘れてしまったとか、そういった管理は教員の方がやってみえるのでしょうか。この日、全員が予約して食べれるんだよ、予約しない子も弁当を持っているんだよ、今日ひょっとして予約し忘れて子がおれへんか？というのを教員がやっているのかな？そこまで仕事が教員側に回ってくると負担が増えるのだけれど、どのようにやっているのか分からないですよ？これだけでは。

(課長)

そこら辺のところについては、この資料では分かりませんが、3日前までに予約をしなくては食材も調達できないので、急に増やすということは出来ないと聞いております。

(委員)

予約をしたか、していないかの確認作業は学校の担任がすることか、しないのか、今、ふと思

ったことです。

(副会長)

うちの親戚で名古屋の中学生がおったんですが、ランチボックスの形式で予約を忘れたら大変とっておりました。ちゃんと作って持って行くと言っておりましたので、教員が管理はしていないんじゃないかと思います。

(委員)

各家庭の責任となるわけですね。ない子は食べれないと。で、すぐ持って来て下さいとなるわけですね。

(会長)

念のためですけど、これ中学生だけでしょ？小学校は普通でしょ？

(課長)

はい、小学校は自校方式でやってみえます。

(委員)

(スクールランチの概要に)予約のときにランチカードやマークシートと書いてあるが、カードのとき引き落としとなる？それとも最終的に月末に集計して請求という形となります？

(課長)

プリペイドカードということですので、あらかじめ、280円掛ける日数分のお金が入っている物ということです。

(委員)

その人はお金の徴収は必ず出来るということですね。プリペイドカードを使った人は。もう一つはマークシートと書いてあるけれど、マークシートのほうはイメージが分からないけれど、どういうふうですか。特にこれに目がついたのは、何年前か、お金を払わない人が相当みえたという覚えがあります。それと給食自体を維持していく上には、確実に100%収めてもらえれば同じレベルで維持していけるのだけれど、まあこれは税金でも一緒ですけども。それがプリペイドカードであれば全部引き落とせるかなと。ちょっと目に付いたものですから。それから、名古屋のスクールランチというのは、予約を忘れた人は食べれないと、まあそこまでか、どっか購買部があるのか分からないですけど、給食というのは、私の考えでは、みんなが一緒のものを食べて、一緒のように栄養をとらせるんだよ、というようなイメージのものだと思っています。そうするとこれは発想は良いんですけど、さあ、どうなるのかな、そういう面でね。変な話ですけど、弁当忘れた子はずっと教室にいるということになるかなと、その面で不安があるような気がします。まして3日前の予約なので、まあ、自分で作ればよいのだけれど、お母さんなり、お父さんが作るとなると、おいおい忘れるようなこともあるんじゃないかと、そうすると、先ほど質問が出たとおり、先生方が明日、大丈夫かということにもなるのかな？

(副会長)

休んでいる子もいるので、実際に。

(委員)

忘れた子がかawaiiそうな気がして・・・。まあ、家庭それぞれ事情があるのでその辺がどうかなど。昔、私たちが小学校のときの、何十年も前の話ですが、運動会するとき親が来てくれて一緒に外で食べたときの事を思い出してね、これは全部一緒の方が良いかなという気もするし、ものすごく豪華な人や、それこそおにぎりだけの人もいると、親も来てくれん、自分だけでおにぎりという人もいるので、この方式、全然今と話しは違いますが、ちょっとそんな様な疑問もあります。あと機械があれば、プリペイドカードであれば機械をそれぞれの学校に備え付けないかと思えますけど、その管理システムも大変な費用になってくるということもあると思えます。名古屋市、非常に良いかなーと思うんですけど、そういう不安もあるなーという気がしました。

(会長)

そのほかございましたらお願いします。

いくつかございますので有りましたら後から追加で結構でございますので、それでは質問の2に入らせていただきます。

(課長)

それでは質問の2、3ページになります。

(質問2の読み上げ)

回答2に記載のとおりですが

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

以上でございます。

(会長)

今の質問の2でございますが、質問があったらお願いします。まあ、全体的な流れは若干ですが共同が上がっているということで、ずば抜けてどうこうと言うことは無いようです。

ございましたら、また後から伺うことにして、次は質問の3でございますけれども、これは私共が審議するのに大いに関係がある中身です。説明をお願いします。

(課長)

(質問3の読み上げ)

回答3の記載のとおりでございますが、まず一宮市の現状、および検討中であることをお伝えをし、調理方式が一宮と同じように併用となっている県内の各市に今後の調理場の調理方式のあり方について照会を行いました。結果については6ページから9ページに詳細に書いてございます。

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

以上でございます。

(会長)

質問の3については今、説明のあったとおりですけれども、皆様のご質問ご意見をお願いい

たします。

(副会長)

稲沢の自校親子方式をもう少し、具体的に分かりやすく教えてください。

(課長)

親子方式というのは、親となる学校の敷地内にミニ共同調理場を建てまして、近くの子となる学校に、親となったミニ共同調理場から調理されたものを配送するという、共同調理場のミニバージョンのような感じです。

(副会長)

例えば、北部中学に造ったら、宮西小と貴船小にそこから配られると。

(課長)

そういうイメージでございます。

(副会長)

親が中学校で子が小学校という感じで。

(委員)

北方なんてぴったりですね。どっちで作っても一緒だね。

(委員)

親子方式ですが、この辺の地区ではどこかありますか。

(課長)

こちら辺では稲沢だけです。その他、尾西地区（尾張西地域）ではございません。

(会長)

単独校方式を基本として考えると稲沢のようになるんでしょうね。造れる所と造れない所とあるわけですから。造れるところへ沢山やって、造れない所を補っていくということですよ。

それでは4番目の問題に入りたいと思います。説明をお願いします。

(課長)

質問4でございます。

(質問4の読み上げ)

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

6校についても色々な障害があるため、なかなか容易ではないということでございます。

以上でございます。

(会長)

質問をお願いいたします。

(委員)

①の必要面積というのは、建物面積とは違いますか。例えばその周りの所も含めてですか。

(課長)

これは、建物の面積ということですよ。

(委員)

そうすると350人までで350㎡という数字を出してみえるのですけれど、これは何かに基づくものですか。

(課長)

これは資料の後ろの方にまた出てきますが、自校方式、センター方式、親子方式にした場合に、実際に最近建てられている各市町の実情等を調査した結果を元にこのような基準で今は建てられることが多いということですので、前提条件として350人までの児童生徒数であれば350㎡という簡易な条件を設定させていただいたということです。

(副会長)

朝日西小学校というのが⑤にあるのですが、この学校はすでに調理場があるのですが、なぜここに出てきているのですか。

(課長)

朝日西小学校は尾西地区(旧尾西市)の小学校ですので単独調理場方式でございます。現在の面積ですが、第1回の資料にも載せていましたが173㎡で、今の新しい学校衛生基準では、この173㎡では、部屋をいくつかに分けて調理場を造ろうとすると、非常に困難であるという事で、新たに広い面積の場所を探さなければならないということで、ここに上がってきたということです。

(副会長)

建て替えをするということですね。

(課長)

建て替えをしなければ、自校方式を今後も進めて行くという事が出来ないということです。

(会長)

ほかに質問がありましたらどうぞ。

それでは、8まで行ってもう一度帰りますので、その時におたずねいただければ結構ですが、質問の5に入らせていただきます。

(課長)

質問の5ですが、

(質問5の読み上げ)

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

説明は以上でございます。

(会長)

質問等をお願いします。

現在南部の方が5,773㎡ですね。新しいのは1万㎡は必要だと書いてあるのですが、設置基準の変更前と変更後というような事があるのでしょうか。

(課長)

新しい学校衛生管理基準によりますと、汚染区域、非汚染区域をそれぞれ部屋ごとに区分け

しなければならぬ、となっております。夏に南部調理場を見ていただいたと思いますが、汚染区域・非汚染区域が床の線引きでは分けられておりますけれど、部屋としては区分されていないという事もございますので、これを部屋ごとに区分して、それぞれの作業を行っていかうとすると、今の面積では到底足りないということになって行くということがございます。

(副会長)

それは単独校になってもそのように区別しないといけないのですか。

(課長)

単独校も同じでございます。

私が、木曾川東小学校へ行ってまいりましたが、一つの部屋の中に調理するところもあれば、洗浄するところもあり、部屋として区分されていないということです。

(会長)

それにしても大変なことですね。

(副会長)

今の3倍ぐらいは必要ですね。

(課長)

2倍から3倍は必要になります。

(委員)

建築の関係になるかもしれませんが、共同調理場というのは、市街化調整区域というのかな、そこではどういう法律というか、どういう手法を使っても無理なんですか。

(課長)

調整区域には、例えば農地があって、農地転用をして、そこに建てるというのは問題ないと。

(委員)

出来ると。

(課長)

はい。ここで18ページのところで東浦町の例がありますけれど、用地購入ということが書いてありますが、ここの建設用地はもともと個人所有の田んぼであったと聞いております。

(会長)

他にありましたらどうぞ。

(委員)

木曾川の西と東は自校方式でやってみえて、施設の老朽化で改築をしようと思っても、面積がたりない。尾西の方でもそういう所は、学校用地の中だけで建て替えは可能なんですか。ちょっと前に話があったかも分かりませんが、尾西地区の自校方式の所がもし・・・。

(課長)

質問4のところでお答えさせていただいたとおり、市内61校すべてについて調査をしたということがございますので、尾西地区のほうも今の調理場の面積では到底無理というこ

とで、校内の敷地に今の2倍から3倍の調理場を建て替えなければならないということは同じでございます。

(委員)

中をちょっとだけ増築してということでも対応できない面積しかないという解釈でよろしいですかね。ということは老朽化に伴い自校方式を継続するには新しく建てなければならないということですね。

(委員)

10ページの②に「運動場、駐車場及び遊具スペースは、原則候補地から除外する。」と書いてありますね。後は何が残るんですか。学校の中で、駐車場、運動場、遊具スペースを除くと？

(副会長)

向山のように中庭がありますね。

(委員)

木曾川にもあったね。あるというだけで面積は、とても足らんやろうけど。ありがとうございます。

(会長)

それでは続いて、20ページの6番のところへ入りたいと、説明をお願いします。

(課長)

それでは20ページをお願いいたします。

質問の6

(質問6の読み上げ)

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

質問6の回答は以上でございます。

(会長)

はい。ありがとうございました。質問等お願いいたします。

仮に土地を購入したら、その分がプラスになるわけですか。

(課長)

はい、ここに掲げてある金額は、建設費用のほかに厨房の設備的なものもこの中に含まれております。

(副会長)

そうすると、単独校とセンター方式の差額の50億円以内で土地を買うということですね。買えばトントンと。

(課長)

まあ、そういう話ですね。

(会長)

建て替える場合にはですね、例えば、旧尾西・木曾川のように単独でやっているところは、

どうなるわけですか。現場で改築になるのか。給食を続けながら別で建物を建てるのか。改築するとすればその間休んで改築するのか、そのあたりは何か出ていませんか。いくら掛かるかは別の問題ですよ。

(課長)

給食をとめるわけにはいかないということで、改築は先ほど申しましたように、面積的には難しいということがございますので、改築はありえないと考えております。新たに校内の敷地の中にそれぞれの児童生徒数に見合った給食施設を新設するということになるかと思えます。

(会長)

委員の皆様からご意見、ご質問をお願いいたします。

それでは次の7のほうへ参りますが、説明をお願いします。

(課長)

質問の7でございます。

(質問7の読み上げ)

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

以上でございます。

(会長)

皆様のご質問をお願いします。ご意見でも結構です。

(委員)

確認なんですけど、22ページの所で下から2行目、栄養士の人件費について書いてあるんですけど、県費の栄養士については市が人件費を払っているわけではないので。共同調理場は県費ですから、当然、単独校には市費の栄養士さんが配置されていますので、そういうことから行くと共同調理場のほうが経費が低く抑えられているわけなんですけど、栄養士の人件費に関しましては、ちょっとここ、議論が違うかなという気がしますし、今は単独校1名ということで市の栄養士さんが配置されていますけど、この配置の付け方や基準は市が考えていただければ動かすことが出来るので、例えば共同調理場で現場を任せられる栄養士を置いて、県費の栄養士が指導に出かけるとか、そういう配置のやり方もありますので、ちょっとここで人件費といわれると違うかなという気がします。

(副会長)

それでも24ページをみますと550人以下については置かなくていけないよね、単独校になった場合に、550人以上は配置基準が1人になっている。

(委員)

それは県費なので配置される・・・。

(副会長)

それから下の学校については、でもやっぱり置かないといけないけど、それは市費でやりなさいという意味？

(委員)

いいえ、一宮市はたまたま1校に1名置いてくださっているんですけど、稲沢市のように、ちっちゃい学校が沢山あって、そういうところだと県費の栄養士が兼務という形になるんです。今も一宮市でも兼務という形をとることが出来るわけです。

(副会長)

ようは市で5人くらい入れて見えるんですよ、栄養士さん。

(課長)

今、尾西木曾川地区併せて14ございます。で、県費の栄養士は9人ということで、それは県の教育委員会から配置されるということですけども、残りの5校については配置基準に満たないということがございます。昔の話になりますが、合併をしたときに、兼務で受け持つということではなくて、それぞれの単独校1校につき1名の栄養士を配置していきたいということがございましたので5人の市の臨時の栄養士を配置しているということでございます。

(副会長)

だから、兼務でも変わらないということですね、法律上は。

(課長)

まあ法律上はそういうことになります。

(会長)

いかがですか、それではまた後から承ることにして一通り進めたいと思います。

質問の8につきまして説明をお願いします。

(課長)

それでは最後のQ&Aになりますが、

(質問8の読み上げ)

(以降、回答と資料の概要を資料に沿って説明)

(会長)

この点についてはいかがでしょうか。

(副会長)

共同になったとしても、これだけの費用はかかってくるということですね、その、尾西地区とは限らないのですが318万円はたとえ共同になっても、もう回収してくれないだろうと、お金を払って処理してもらおうということになるわけですね。

(課長)

今現在は、一宮地区は南北の二つのセンター、尾西地区は10校ございまして、木曾川地区が4校あるということで、回収拠点が6箇所であれば今までどおり木曾川町の養豚業者でやっていただけるということなんですが。

回数拠点が少なければ養豚業者でも対応は可能かなと・・・。

(委員)

今の話は、回収能力だけの話で、集めれば集めるだけ処理してもらえという話ですね。養豚業者で。箇所数を4なり6にすればという話があったんだけど、単独校だからそれだけ集めないかんけれども、尾西は10校あったかな、それは集めるのに手間がかかるからと言うことであって、処理するのに手間がかかるわけではないですね。

(課長)

集めるのに、もうこれ以上、何箇所か回るのは困難であるということですので、処理する能力は多少あると、多少というか、そこまできちっと何トンあるからということはまだ具体的には聞いてはいません。

(会長)

一応1から8まで説明をしていただきましたけれども、それに対する質問でも結構ですし、それ以外のことにつきましても、ご意見がありましたら積極的にお願いしたいと思います。

(委員)

今の説明と、書類を読んだ内容なんですけど、感想として、周りに土地がないところで、さらに増やして、先ほど質問があったように、今ある単独校の調理場は動かしたままで、さらに新しいのを造らないかんということでしたね。そうしたら、周りが田んぼや畑ばかりだったら可能かもしれないけど、街中のほうでそんなことが可能かなーと思うんですわ。

それと、私勘違いしていて、こういうものは市街化調整区域には出来ないと思っていたんだけど、市街化調整区域でも農転等手続きをすれば出来るということであれば、比較的安価に、東浦に例がありましたね。安価に土地も購入できるのではないかと。相対的に栄養士の問題でも3なり4つの共同調理場でやればある程度できるかなと。単独校は今の現状から見ると非常に難しいような気がします。それをずっと言っても10年20年かかっちゃうような、極端なことと言うと話になっちゃうし、どうかな、単独校はちょっと難しいような気がしました。それからもう一つ教えてください。小学校と中学校は一緒のメニューですか。

(委員)

単独校とセンターは違うんです。単独校は、小学校と中学校は別メニューですけど、センター方式のほうは日にちがずれておりますが、基本的に出てくる献立は、量とか辛味が増すとかはあるんですけど、小中同じものです。

(委員)

単独校であれば、自分のところで辛味とか調整できる。小学校だったら小学校の分量、中学校だったら中学校の分量でやれるけど、共同調理場はえらいことですねそうすると、そういうことを加味せないかんということになると

(課長)

共同調理場のほうも小学校・中学校で栄養摂取基準というものがございまして、それに応じて食缶に入れる量も調整してやっています。

(委員)

まあ、建てられな、なんともならんしね。極端な話、単独校でやろうと思っても。今の面積見

でも、はるかに小さいし、前見せてもらった木曾川西、あれで230だもんね。面積が、前ももらった資料を見ると。あそこの人数が819か、819だからさっきので合わせると、400ぐらいになるのかな？500か。そしたら倍以上になるね。で、あの時土地があるかなーと見たら、門から入ったところに松の木が植えてあって、ここはどうだと言ったら、いやここは・・といわれて、それくらいしか無かったですね。先ほどちょっと聞いたんですけど、運動場と駐車場と、遊具スペースを除いたら中庭があると言われたんだけど、現実的に今の面積だけで考えると無理。じゃあその面積を増やそうとすると土地を買収するしかない、近隣で。ということになってきますわね。たいへんだね。どっちにしても大変だけれど土地の面を考えると共同だったら、田んぼや畑を買えば、当然共同も今のやつを動かしながら、新しく造らないかんとすると、出来るだけ土地を安く買って、設備をすばらしくしていただくという風なことが必要だと、そんなような感覚は持ちました。非常に難しいですね段取りは。

(会長)

その他、ありましたらどうぞお願いします。

(委員)

センター方式のが2つありますよね。で、今の現状で南部も北部も今の敷地面積では当然、今の食数やるには不適格なわけですね。ですからいくら場所が2つあっても、仮に場所が2つあるよ、しかし、建て替えするにも建て替えするからにはどこかやっぱり場所がないとダメだし、当然あの場所でまた同じようなのを造ったって、今の食数は守れないということは、自ずから3施設ないし4施設の方へ持ってかないかんのじゃないかなということが分かるわけであって、当然、今、委員がおっしゃったように、土地は、田んぼだとかいう所が流用できれば良いんですけど。市全体から見て当然街中もあるだろうし、もちろん、これからの単独校のことも考えていくと、確かに施設を増やして、なるだけ1つの施設に負担のないような。給食を作っていただくように、なるだけ軽減してあげて無理のないようなね。方向になってくると思うんですが、親子方式のような他市町村にはあるかもしれませんが費用的にもこれが非常に高いということもわかっている中で、競輪場の跡地とかね、ああゆうところは使えないのかね。まあ、街中という話もありますけれど。

(課長)

競輪場の跡地というか、競輪場が今建っているところは商業地域ということで、調整区域は先ほど農地転用等すれば建設は可能ということですが、用途区分が、工業地域、給食センターというのは工場扱いになるものですから、工業地域、準工業地域という用途区分のところなら建設は可能ですが、商業地域ですので、造ってはいけないという事です。

(副会長)

学校の土地だったら良いんですか？工業地域ですか？

(課長)

学校の敷地の中は、給食室調理場は建てても良いとなっています。

(副会長)

私、学校を預かる立場として、それは、単独的にやったほうが便利だし、対応は出来るかと思うんですが、例えば末広小学校の図面を見とって、末広小学校の校長だったら、ここに、この四角の中に建てられたら、教室がまず暗くなるだろうと、それから、匂いもいっぱい来るだろうと、ここは止めて下さいという風に校長だったら言って、駐車場にお願いしますと、いう風になってくるかと思いますが、駐車場の近くのお家のことを考えると、お家の方も反対されるだろうと思うので、そういう施設を造るのは基本困難かな。向山も伝統的な中庭を壊されたら大変なことになると思うんですが。ましてや、うちは宮西小学校ですが、運動場の3分の1を潰さんなんだろうということになって、たぶん日本で一番狭い運動場になってしまうのではないかと、人口密度的に言うと大変なことになると思って・・・痛し痒しですね。

(委員)

もう時期が来ているんですよね、各施設とも。小学校、中学校の単独のところはちょっと分からないですけど、この前見せてもらった南部なんかは非常にね・・・。

(委員)

単独のほうもね、老朽化が来とるんだから

(委員)

あの・・・もう・・・ぼろぼろで・・・狭いですし・・・。

(委員)

学校を校舎からすべて建て替えの計画が出てきて、もちろん調理場を単独を残すということであれば、今の倍以上のスペースを取るね、考え方も出てくると思うんだけど、如何せん、予算がすぐ出てくるものではないということと、北部も南部も耐用年数がね、もうないのだからね。

(会長)

そうですね、もうないですね。

(委員)

場所を確保出来るところを探すなりしないと、そのままずっと行っちゃや、そういうことですね

(会長)

それで、どうするかということなんですが。諮問をいただいているものですからね。お答えはしなきゃいかんということなんですけど。

その他ご質問がありましたら。

(委員)

自分はずっと中学校で給食、共同調理場の給食を35年食べておるんで、単独校の良さというのをお話できれば良いんですけど、全然出来ないんですね。ただ聞く所によると。1品多

いぞ、美味しいぞ、揚げパンが出るぞと。揚げパン食べたこともないし。じゃあ単独校でやる事にもすごく教育的効果があって、子供たちにとって共同調理場よりはるかに教育的効果が大きいんだぞと言われれば、共同調理場方式ではなくて、単独校で自分も意見を出すかもしれないけど、自分はずっと共同調理場で来て、じゃあ食育に関しておろそかにしたとか、非常に困ったとか、そういうことも無く来ているので、その差はそんなにもないのかな、いい匂いがする、美味しい温かいものが食べれる。といっても、今でも別段、温かいもの食べれるし、ただ自分はいつも冷たくなったものしか、タイミング的に配膳されてから時間がたって冷たくなってから食べてるので、それは自分の食べるタイミングが悪いだけのことで、大体そんなことないので、そんなに共同調理場のマイナス点があるかと思うと、今すぐ出来ること、先ほどから言われているように対応を考えていくと共同調理場方式のかなという思いもあります。地産地消とか地域の事もあるんだろうけど実際、共同調理場でも愛知の食ということでメニューに入っていたり色々考えてみえるので、まったくやってみえないわけではないし、ただ学校によって、それぞれの学校で特徴的なものがあれば単独校で継続もあっていいのかなー、この学校は特にというのがありかな、全部が一律共同じゃなくて。ということもふと思った。だから、食べてない以上単独校の良さをここでお話できればいいんですけど出来ないで申し訳ないんですけど、共同調理場方式で自分は食べてきて、そんなに否定することはないんじゃないかなという思いがあるので、それだけお話を。

(副会長)

ともに、メリット・デメリットがあるので、出来るだけ早くこの委員会としての意見をまとめるといことですね。

(会長)

その他いかがでしょうか。次回に、もう1回でまとめてくれということですので・・・、私どものメンバーではね、どうしろということとはね、言えんだろうと思います。ですから、こうこういうことを考えて、市のほうで、もう出来る限り早く計画を立ててもらいたいと、いう言い方しか出来ないんじゃないかと思っているのですがね。いわゆる利用者、小学生中学生の立場から考えてみたらですね、それは単独校方式の方が良いのに決まると言っちゃイカンですけども、私はそのほうが間違いなく良いと思うんです。けれども財政状況、それから、先ほどからずっと出ている土地の問題。そういうような問題から考えて、特に一宮市の旧市街地の中にある小学校なんかですね、それが簡単に確保できるかという、これは難しい。やっぱりわれわれの問題ではなくて行政の問題だろうという風に思うんですが、ただ8月のときも、私も見させていただきましたが、2つの施設をですね。大変失礼な話ですけど、南部にしても、これでよくやってるなという、まあ、うちの学生も実習にお邪魔しているんですけど、よくやってるなという感じはしました。で、私、江南市に住んでいるんですけど、前の表に出てきましたように、江南市だいぶ遅く造っているんですがそれでも今ですね建て替えなきゃいかんという話が出ておまして、まあそのうちに審議

会でも作ってという話が、先日市長と話をしているときに出てきましたんですけれども、もう一宮市の場合には、他の方と比較しましても、どうしてもですね、早くとにかく建て替えて、いい物を提供していく。こういう風にしなきゃいかんだろうと思うんですね。で、そのあたりのところから考えていきますと、私なりに考えてみたんですけれども、教育長さんからも諮問そのものにズバリとご返事することはちょっと難しいんじゃないかと、ですから、施設も老朽化しておったり、いろいろの問題を抱えておりますし、先ほど聞いておりますとセンター方式にしたって自校方式にしたって、用地代、別ですもんね。で 100 億以上かかるということですからね。まあそのあたりは行政のほうでね、考えていただかなきゃいけないというようなことで、まあ、私自身としてはですね、答申しなきゃいけないので、答申の核、答申の中心になるものはですね、共同調理場方式、単独調理場方式の問題も含めて、長期的な視野にたって、学校給食施設の更新の計画を、プランを市として早急に策定されるように私ども審議会としては答申をすると、求めると、このあたりが基本になるかなと思うんですけれども、それ以上突っ込んでは、私どもではわかりませんですもんね。財政状態から全部、そら岡本先生のように予算からある程度分かればあれですけど、市全体の予算もわかりませんしね。ですから出来る限り早く市のほうとしてとにかく改善はしなきゃいけないので、その改善の計画を立ててくれと、こういう答申になるかなと思うんですけどもいかがでしょうか。

(委員)

当然予算的なことも含めてですけれどもここ何年かで北部も南部も色々と更新というか、お金を沢山使っています。これは非常にその、食洗機でしたっけ、何千万級、3千万ぐらいのを2台入れて、ものすごい使っているんですよ。当然建て替えの事も今後の事も考えて、その機械が使えるようにということで、作り付けなんですけれどもそれが対応できる機械を入れてあるからと、これは裏話ですから良いんですけど、これがまったく持ってフライヤーにしたって古くなったから換える、換えるってやっていくと、今も予算書見てますけど、毎年のように修繕で金がかかってね、ある程度、歯止めをかけないと当然会長おっしゃるような方向を決めないことには予算ばかり使って、まあ要するに部分修繕ばかりで、もったいないことになるな一というのは皆さん思われることだと思いで申し上げられたことをですね当局側とですね・・・。

(会長)

だから私は、そういうようなことを、基本的な考え方として答申をしてですね、その他に委員の皆さんからいろいろご意見が出ておりますので、これは事務局で記録しているわけですからそれをですね、なんといいですか議論をした所の論点といえますか、そういうようなものを一緒に出すようにしたらどうかなという気がしてるんですけど、私なりに考えてみますとね。

(副会長)

要するにこういう方式にしてくださいという強い願いではなくて・・・。

(会長)

いや、改善計画はね、早急に立ててくれと。で、それについて委員の皆様からこういうような議論が出てまいりましたというのを一緒にくっつけてですね、出したらどうかなという気がしてるんですけど、そうじゃなく具体的に何年以内にやれとかね、ちょっとそれはね・・・。

(副会長)

単独にしるとか、共同にしるとか、強い意見ではなくて早急に計画を立ててと。

(会長)

その辺、決定するのはやっぱり市のほうで決定されるわけですから。それでもう1回諮らなきゃいかんということがあれば、来年か、再来年か知りませんが、もう1度、諮問をされるということになるかなと思います。今回のところでちょっと結論的なところは、具体的な結論というのはちょっと私どもの立場では出せないような気がするんですけど。基本的な考え方はね、当然出さなきゃいかんと思うんです。

(委員)

子供たちに食べていただける給食。この給食というのは当然自校方式であろうがセンター方式であろうがつけることはできるんですね。ただ、単独校の栄養士の方々、センターの方々。単独校を、仮にですよ、例えば廃止してセンターが3つないし4つとかになったときに、まあ当然これ死活問題ですから、栄養士さんはかなり減っちゃうわけですか。計算すれば出てくるとは思うんですけどかなり浮いちゃうわけですよ。

(課長)

3つ4つというお話ですと、最低でも6,001人以上の食数になるということですので、1センターあたり3人と、3人が限度ですので、4つだったら12人、3つなら9人ということになります。

(委員)

かなり余ってきちゃうとか、浮いてくるんですよ。

(会長)

どうさせていただきますでしょうか。

(副会長)

委員の皆さんもそういうことのほうが気が楽じゃないかなと思いますが。

(会長)

一度、その辺の趣旨のところたたき台を作ってみて・・・。

(委員)

よろしいでしょうか。今現実的に単独校は難しく、4センターないし3センターというお話が出てきているんですけど、私も今は単独校にありますが、給食センターに勤めたこともありますし、給食センターがとても悪くて、単独校だけが良いと言う訳ではないのは、もちろん分かっているところなんですけど、じゃあなんで一宮が今センターより単独校のほう

が良いといわれているかということ、抱えている食数が多すぎるということがあると思うんです。今も3センター、4センターに比較するだけでも今お話があったとおり栄養士の数がどうなるかということ、3センターだと9人なんです、でも4センターだと12人栄養士が配置されるんです。で、その分子どもたちへの指導だとか、現場の衛生管理とか安全管理みたいなものにも目が行き届くわけですし、今の18ページの他市のところの調理能力と給食数のところで、ちょっと電卓たたいて調理能力と食数の関係を見ていたんですけども、18ページの他市の状況を見ますと、岡崎市ですと調理能力は13,000食あっても実際の食数は9,200なんです。これで言うと大体70%、でほかのところは大体90から95、85のところもありますけど。ですからこの21ページの一宮の試算は今13,000食で13,000食の設備で計算してあるんです。この設備を造ったら確実に良い給食はできないんです。で、これだと、お汁とコロッケ1個とご飯という給食しか出来ないんです。なので、給食センターを建てるときに、もし、3センター方式にするのであれば15,000食能力のセンターが2場と10,000食能力のセンターが1場いるという風に考えていただいて、計画を立てていただかないと、やっぱり単独校の給食の方がよかったなという声が出てきてしまうと思うんです。どこの市町も栄養士さんが、給食センターが建っちゃってから、もう少し、もうちょっと釜が多かったら、もう1品作れるのになという声をどこでも聞くもんですから、私たち一宮の子供たちに美味しい給食を出してあげたいという気持ちがあるので、そういうところはちょっと考えていただきたいなという風に思います。

(副会長)

単純に言えば13,000食作る能力があったら、10,000食ぐらいを作ればもう1品作れるよという意味ですね。

(委員)

そうですね。

(副会長)

まあ3箇所より4箇所の方が良いだろうと、もし共同を導入するならば。

(委員)

まあ、お金の事もありますが。

(委員)

4箇所案は、たぶん、配送の2時間。各学校に2時間以内に、て言うのを考えれば、やはり3箇所だとどうしても偏りがでるので、どこか遠い学校が発生する可能性があるのもやっぱりその辺は区分けを考えて、4つぐらい、で、どこの学校にも同じように無理なく送れるような状況にしたほうが、今は浅井と千秋なので、どうしても向こうの、市の向こうのほうに偏ってしまっている分、こちらの大和とか奥とか、そちらの学校がどうしても遠くなってしまって時間がギリギリになってしまっているのも、そういう点も考えると、ほんとは場所的なものもあまり偏らず4箇所程度で出来ると一番理想的かなーと、理想で言えば理想的かなーと思います。

今のセンターの方も時々、校長先生方はご存知と思うんですけど、揚げ物の横におひたしやサラダが付くんですが、でも毎日作れない状況があるんです。どうしても小学校中学校の兼ね合いがありまして。なので子供たちにしてみれば、お母様方にしてもそうなんですけれど、もうちょっと彩りよく、いつも1汁2菜がそろうような給食がいいなと思っているお子さんやお母様方は多いと思うんで、それが出来ない今、現状があるので、建て直し等々は早めにお願ひしたいなと思います。

(会長)

まあ、いずれにしても、施設の改善の計画を早急に作ってそれを実行に移していくと、まあ、出来れば、愛知県で一宮が一番進んでるといようなものをね、計画していただけると良いと思います。

(委員)

この前、木曾川西小学校の先生に聞いたんですけども、扶桑だったか大口だったか、新しくできた。ああゆう所ほんとうに見せてもらうといい。まあ、たぶん見られたかも知れんですけど、見せてもらうと良いと聞いたので、ね。

(会長)

これから作るんだったら、やっぱり一番新しい方式でね、やってかないと。ただ土地の取得が大変だろうと思いますけどね。用地の取得がね。さっき話が出てましたけれども調整区域は良いわけですか。

(課長)

はい。

(会長)

農振区域は？

(課長)

農振区域も青地の除外という1つの手続きを踏まないといけません、全然最初から無理ということではないです。

(会長)

工業地域がいかんわけですね。

(課長)

いえ、用途区分が決められているところであれば、工業地域、または準工業地域でしか給食調理場は建てられないということです。

(会長)

そのほか何かございましたらお願いします。

まあ、出来れば一度たたき台を作って、たたき台を委員の皆様のところへ全部配布をして、そしてそれに対して、必ずと言って良いほどご意見をいただいて、そして1つの案を作ってそれを審議会にかけたらどうだという風に思うんですけどね。そこら辺の所どうですかね。

(副会長)

そうですね、そういう方向で。

(会長)

そうしないと先に進まない。

(副会長)

たたき台を作らないといけない。

(会長)

ただ、表現はある程度抽象的になると思いますよ、あの、具体的な所までは、まあ、我々がそんな作る能力はないし、具体的なものはね、財政力も分かりませんし。

(副会長)

どなたかがたたき台を作るという形になりますけど、会長先生にお願いしてよろしいですか。

(会長)

審議会のほうから早急に、新しいものを造れという、計画を立てよということがあったから、計画を立ててそれを議会なんかに諮って実行に移すと。何一つやるにしたって数年かかりますもんね。わたし江南で都市計画審議会を20年くらい承ってたんですが、会長をね。そうすると、経済界の言われることと行政の言われることと、かなりのズレがある。行政というのは、日本の行政というのは必ず補助金事業といって補助金が付いてきますから、そうすると市で計画を立てるについてもまず、県の地方課と話をして地方課を納得させなきゃいかん。で、それだけですまないからまた国のほうまで行かなきゃいかん。それに少なくとも2年くらいはかかる。経済界の人はそんなもん1ヶ月で出来ると。だいぶ議論をやったんですけどね。ただ日本の場合には全部自分の金でやれませんので、やっぱりいくら急がせてもね、2、3年はかかると。

まあ、そういう事でいかがでしょうか。どなたか作って頂ければ一番良いんですけども。

(副会長)

先ほどもチラッと言ったんですが、なかなか、ぼくらそういう経験がないので、今、会長さん色々作って見えるそうですので、会長さんをお願いしたいと思うんですが。

(会長)

それではある程度抽象的なものになるかとは思いますが、本当のたたき台。これは一度作りまして委員の皆様方のところへお届けして、またご意見をいただいて、そうして出来たそれが本当のたたき台と。これを審議会にかけて、審議会でも議論して修正するところは修正していただくと、いうことでいかがでございましょうか。

(一同)

お願いします。

(会長)

よろしければそんな風にさせていただきたいです。それでは私のほう、そんなことで一応結論が出ましたので、事務局のほう、お願いします。

(課長)

本日は貴重なご意見をいただきまことにありがとうございました。これをもちまして第2回学校給食審議会を終了させていただきます。第3回の審議会の日程については、今のところ未定ではございますけれども、会長さんと日程の調整をさせていただいて皆さんのほうにお知らせしたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。本日はどうもありがとうございました。

(一同)

ありがとうございました。

平成27年度 第2回 一宮市学校給食審議会 次第

日 時：平成27年10月26日（月）午後2時30分～

会 場：尾西生涯学習センター5階会議室E

1 あいさつ

2 議 題

(1) 老朽化した学校給食調理場の更新について

3 その他

## 資料一覧表

	ページ
(質問1) -----	1
(前回配布時の)資料3の調理方式別学校数の区分欄に名古屋市スクールランチとあるが、どのようなものなのか？	
(質問2) -----	3
調理方式には、単独調理場方式や共同調理場方式があるが、全国的な流れ(傾向)はどのようになっているか？	
(質問3) -----	5
調理方式が一宮市と同じように、合併などにより単独と共同が併用となっている市が県内にもあると思うが、それらの市は今後の学校給食調理場の調理方式のあり方・方向性について、どのような考えを持っているのか？	
(質問4) -----	10
市内全ての小中学校において、調理方式を単独調理場方式にした場合、建設可能な敷地が校内にあるのかどうか？	
(質問5) -----	17
南部共同調理場を新しい学校衛生管理基準のもとで建替える場合に、必要となる敷地面積はどの程度必要になるのか？	
(質問6) -----	20
調理場を建替えるにあたって、単独調理場方式の場合、共同調理場方式の場合、それぞれの概算費用はどのくらいになるのか？	
(質問7) -----	22
1食(人)あたりに係る費用は、単独調理場方式と共同調理場方式で、どのようになっているか？	
(質問8) -----	25
食べ残し(残飯)の処理は、どのように行っているのか？	

(質問1)

(前回配布時の)資料3の調理方式別学校数の区分欄に名古屋市スクールランチとあるが、どのようなものなのか？

(回答1)

名古屋市スクールランチの概要については、次のとおりです。

- ・ランチと家庭からの弁当持参との選択制  
    弁当持参した場合も、牛乳は飲む
- ・複数のメニューから選択できる  
    ランチルーム用として2種類(A・B)、教室用(ランチボックス)として2種類(C・D)  
    の中から選択  
    A・Bはランチルームで食べる  
    C・Dは教室で食べる
- ・メニュー(献立)は、教育委員会の管理栄養士と栄養教諭、学校栄養職員が作成する。
- ・調理方法は、校外の民間調理施設で調理し、調理したものを各学校へ配送し、配膳室で盛付けし、生徒へ提供する。
- ・スクールランチの費用は1食あたり280円(食材料購入費相当分)である。
- ・牛乳代は弁当持参の生徒も全員なので別途徴収する。
- ・スクールランチの申し込みは、事前予約制(3日前)(プリペイドカードによる予約システム)
- ・スクールランチの目標と特徴は、
  - ①食生活を自主的に管理できる力を育てる  
    →複数メニューからの選択
  - ②くつろいだ自由な雰囲気での会食することにより豊かな心を育てる  
    →ランチルームの確保
  - ③個を尊重した好ましい人間関係を育てる  
    →弁当とスクールランチの併用

※別紙「名古屋市ホームページ<スクールランチの概要>」参照

[トップページ](#) [暮らしの情報](#) [教育と文化と交流](#) [教育](#) [学校教育](#) [小・中学校](#) [日々の学校生活について](#)  
中学校スクールランチ (現在の位置) スクールランチの概要

## スクールランチの概要

ソーシャルメディアへのリンクは別ウインドウで開きます [ツイート](#) [シェア](#) [このページを印刷する](#) 最終更新日:2013年9月25日

ページの概要: 中学校スクールランチの概要についてご案内しています。

### スクールランチとは

名古屋市の中学校では「楽しく、おいしく、バランスよく」を合言葉に、スクールランチと呼ばれる特色ある給食を実施しています。

なお、学校給食法施行規則では、「完全給食とは、給食内容がパン又は米飯(これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。)、ミルク及びおかずである給食をいう。」との定めがあり、スクールランチも完全給食に位置づけられています。

### スクールランチのねらい

スクールランチは次の3つのことをねらいとして実施しています。

- 自己の健康とそれに適した食生活を自主的に管理できる能力を育てること
- 明るく落ち着いた雰囲気のもとでくつろいだ会食をし、豊かな心を育てること
- お互いを認め合い仲良く会食する中で、個を尊重した好ましい人間関係を育てること

### スクールランチの特色

複数のメニューから選択できます。

ランチルーム用として2種類(Aメニュー・Bメニュー)、教室用として2種類(Cメニュー・Dメニュー)の中から選択します。

ランチルームで会食できます。

食事にふさわしい場として、楽しくくつろいだ雰囲気での会食できるように、壁や照明などに工夫をこらしたランチルームを各学校に整備しています。

給食と弁当の併用です。

ランチと家庭からの弁当の持参をどちらか選択することができます。弁当を持参した場合も、牛乳は飲みます。

### スクールランチの予約

コンピューターと予約機からなる管理システムを各校に配置して、予約を管理しています。

生徒はランチカード(プリペイドカード)やマークシートを使って、いつ、どのメニューを食べるか、事前に予約を行います。予約食数を把握して食材の調達をする必要があるため、実施日の3日前(土曜日・日曜日・祝日を除く)を予約締切としています。

#### このページの作成担当

教育委員会事務局学校教育課学校保健課中学校給食係

電話番号:052-972-3248

ファックス番号:052-972-4177

電子メールアドレス:a3248@kvoiku.city.nagoya.lg.jp

[お問い合わせフォーム](#)

#### このページについてご意見をお聞かせください

ご注意

- お答えが必要なお問合せは、直接担当部署へお願いいたします(こちらではお受けできません)。問合せ先等が不明な場合は、ページ下部の「このページの作成担当」などをご確認下さい。
- 個人情報を含む内容は記入しないでください。

ご意見

確認

(質問2)

調理方式には、単独調理場方式や共同調理場方式があるが、全国的な流れ(傾向)はどのようなになっているか？

(回答2)

政府統計の総合窓口「学校給食実施状況等調査」からの資料をもとに、別紙「調理方式別完全給食実施状況(学校数)」を全国と愛知県で作成しました。

これによると、全国レベル、愛知県レベルとも共同調理場方式の比率が上昇していることが分かります。

全 国(共同調理場方式)

H18:54.6% - - - → H24:55.0% 0.4ポイント上昇

愛知県(共同調理場方式)

H18:58.2% - - - → H24:59.1% 0.9ポイント上昇

- - - → H26:60.8% 2.6ポイント上昇

※別紙「調理方式別完全給食実施状況(学校数)」参照

調理方式別完全給食実施状況(学校数)

全国	小学校						中学校						計								
	学校数	単独調理場 方式	百分比	共同調理場 方式	百分比	その他の 調理方式	百分比	学校数	単独調理場 方式	百分比	共同調理場 方式	百分比	その他の 調理方式	百分比	学校数	単独調理場 方式	百分比	共同調理場 方式	百分比	その他の 調理方式	百分比
	H18	21,873	10,729	49.1%	11,077	50.6%	67	0.3%	8,089	2,408	29.8%	5,268	65.1%	413	5.1%	29,962	13,137	43.8%	16,345	54.6%	480
H19	21,719	10,625	48.9%	11,010	50.7%	84	0.4%	8,123	2,388	29.4%	5,303	65.3%	432	5.3%	29,842	13,013	43.6%	16,313	54.7%	516	1.7%
H20	21,502	10,494	48.8%	10,932	50.8%	76	0.4%	8,132	2,362	29.0%	5,305	65.2%	465	5.7%	29,634	12,856	43.4%	16,237	54.8%	541	1.8%
H22	21,076	10,260	48.7%	10,738	50.9%	78	0.4%	8,179	2,355	28.8%	5,288	64.7%	536	6.6%	29,255	12,615	43.1%	16,026	54.8%	614	2.1%
H24	20,562	9,936	48.3%	10,541	51.3%	85	0.4%	8,214	2,328	28.3%	5,297	64.5%	589	7.2%	28,776	12,264	42.6%	15,838	55.0%	674	2.3%

(注) その他の調理方式とは、単独調理場方式及び共同調理場方式に該当しない、民間の調理場等による調理方式が該当する。

(出典) 政府統計の総合窓口「学校給食実施状況等調査」

愛知県	小学校						中学校						計								
	学校数	単独調理場 方式	百分比	共同調理場 方式	百分比	その他の 調理方式	百分比	学校数	単独調理場 方式	百分比	共同調理場 方式	百分比	その他の 調理方式	百分比	学校数	単独調理場 方式	百分比	共同調理場 方式	百分比	その他の 調理方式	百分比
	H18	982	422	43.0%	560	57.0%	0	0.0%	414	57	13.8%	253	61.1%	104	25.1%	1,396	479	34.3%	813	58.2%	104
H19	984	419	42.6%	565	57.4%	0	0.0%	414	57	13.8%	253	61.1%	104	25.1%	1,398	476	34.0%	818	58.5%	104	7.4%
H20	986	420	42.6%	566	57.4%	0	0.0%	413	56	13.6%	253	61.3%	104	25.2%	1,399	476	34.0%	819	58.5%	104	7.4%
H22	979	410	41.9%	569	58.1%	0	0.0%	413	53	12.8%	256	62.0%	104	25.2%	1,392	463	33.3%	825	59.3%	104	7.5%
H24	980	410	41.8%	570	58.2%	0	0.0%	414	53	12.8%	254	61.4%	107	25.8%	1,394	463	33.2%	824	59.1%	107	7.7%
H25	978	408	41.7%	570	58.3%	0	0.0%	417	53	12.7%	257	61.6%	107	25.7%	1,395	461	33.0%	827	59.3%	107	7.7%
H26	978	382	40.1%	586	59.9%	0	0.0%	417	48	11.5%	262	62.8%	107	25.7%	1,395	440	31.5%	848	60.8%	107	7.7%

(質問3)

調理方式が一宮市と同じように、合併などにより単独と共同が併用となっている市が県内にもあると思うが、それらの市は今後の学校給食調理場の調理方式のあり方・方向性について、どのような考えを持っているのか？

(回答3)

一宮市は、平成17年4月に一宮市、尾西市及び木曾川町の2市1町が合併してできました。一宮地区には47の小中学校があり、学校給食は2箇所の共同調理場で提供しています。また、尾西・木曾川地区には14の小中学校があり、各校の単独校調理場で提供しています。2つの共同調理場及び14の単独校調理場とも老朽化が進み、施設の更新を考えていかなければならない時期に来ています。その際に、今後もこの併用方式を続けていくのか、あるいは共同調理場方式に一本化していくのか、単独校調理場方式に一本化していくのか、将来の方向性について検討中であることを伝え、調理方式が当市と同じように、単独と共同が併用となっている県内の各市に今後の学校給食調理場の調理方式のあり方・方向性について照会した結果は、次のとおりです。

- ・岡崎市・・・共同調理場方式に一本化していく
- ・豊田市・・・共同調理場方式に一本化していく
- ・瀬戸市・・・今後も併用方式を続けていく
- ・西尾市・・・今後も併用方式を続けていく
- ・稲沢市・・・その他（既存の施設は併用方式で続けていくが、今後改築する場合、原則は単独校（自校）調理場方式、ただし敷地面積の制約等で建てられない学校は自校親子方式の共同調理場で整備していく）
- ・津島市・・・その他（未定）

※別紙一覧表参照のこと。

市 名	岡崎市			豊田市		
	小	中		小	中	
	4	1	自校方式	2	1	自校方式
	14	5	センター方式	9	4	センター方式
	8	3	センター方式	6	3	センター方式
	7	5	センター方式	8	4	センター方式
	14	6	センター方式	24	7	センター方式
				8	3	センター方式
				7	3	センター方式
				10	1	センター方式
				1	1	センター方式
	47	20		75	27	
方 針	1 共同調理場方式に一本化していく			1 共同調理場方式に一本化していく ※特別支援学校を除く		
そのように 方向付けさ れた理由、 検討内容 等	共同調理場方式は単独校調理場方式に 比べ、安全性、合理性、コスト性に優れて いるため。			調理員等の高齢化や人材不足、各施設 の老朽化等の理由から共同調理場の統廃 合と併せて検討中である。		

市 名	瀬戸市			西尾市		
	小	中		小	中	
	19	0	自校方式	15	7	自校方式
	1	8	センター方式	4	1	センター方式
				5	1	センター方式
				2	1	センター方式
	20	8		26	10	
方 針	3 今後も併用方式を続けていく			3 今後も併用方式を続けていく		
そのように方向付けされた理由、検討内容等	<p>・現在全8中学校と1小学校に給食センターから給食を配送しています。また、単独校調理場19カ所(小学校19校と瀬戸特別支援学校1校(萩山小と特別支援学校は同じ調理場))のうち12カ所は業者に委託、7カ所は正規調理員が直営で対応しています。</p> <p>・今後、長寿命化計画の策定や小学校の統廃合を勘案する必要があるが、しばらくの間、現在の併用方式を継続していく予定である。</p>			<p>学校給食の運営方針につきましては、平成24・25年度に学校給食検討委員会により検討を行い、平成26年1月に学校給食の教育委員会方針とし公表しています。</p> <p>内容としましては、当面2つの運営方法を引き続き実施していく。これまで必要の都度機器の更新等を行ってきたことから、現有施設整備の長寿命化を図りながら有効利用を進めていく。ただし、大規模改修に際しては統廃合などの合理化を検討していくとしています。その後市の公共施設再配置計画が出されその中で公共施設を80年長寿命化していく方針ですので、単独校調理場では学校の大規模改修があれば検討することとしています。</p> <p>共同調理場につきましては、今現在PFI事業により建設に向けて3つのセンターを含めた検討を行なっています。現在の3センターにつきましては、運営方法としましては共同調理場方式のままです。</p>		

市名	稲沢市		
	小	中	
	14	7	自校方式
	6	1	センター方式
	3	1	センター方式
	23	9	
方針	<p>4 その他  (既存の施設は併用方式で続けていくが、今後改築する場合、原則は単独校(自校)調理場方式、ただし敷地面積の制約等で建てられない学校は自校親子方式の共同調理場で整備していく)</p>		
<p>そのように方向付けされた理由、検討内容等</p>	<p>現在の稲沢市は平成17年4月に稲沢市、祖父江町及び平和町の1市2町が合併してできました。稲沢地区は21の学校(小14、中7)が単独校調理場で、祖父江地区は7つの学校(小6、中1)を1つの共同調理場で、平和地区は4つの学校(小3、中1)を1つの共同調理場、計23施設で給食を提供しています。</p> <p>平成元年以降に改築された2施設以外は建設年度が昭和40年代から50年代が多数を占め、改築を含めた老朽化対策が必須となりつつあり、市教委としても対策を検討してきました。</p> <p>平成25年3月に市全体の公共施設の今後のあり方を検討した「稲沢市公共施設のあり方検討委員会」からの提言「食育の大切さ、安全性、災害時の避難所としての機能性などの観点から、学校給食に関しては自校調理方式を市内全域で採用することとし、小中学校の建て替えに合わせて給食施設を整備すること、ただし敷地の制約から新たな給食施設を建てられない学校に関しては、他校で調理した給食を配送する「親子方式」を導入する」を頂きました。市教委としてもこの提言を尊重し検討を重ね、老朽化対策等が喫緊の課題であった自校調理校の3校と給食センター1施設を自校親子方式共同調理場で改築する方針を定めました。</p> <p>まずは平成23年度に校舎棟等が全面改築されたが自校給食棟が未改築のままの稲沢東小学校、平成26年度から全面改築中だが敷地面積に余裕の無い稲沢西小学校、区画整理事業が進行中で児童生徒数が急増しているが、現行の自校給食棟では予測最大食数を賅えず、改築するには敷地面積が足りない下津小学校の3校を所管する自校親子方式共同調理場(最大2,700食)を、稲沢東小学校敷地内に建設する計画を立てました。平成26年7月から工事を開始し、平成27年12月に竣工する予定です。</p> <p>次に老朽化した平和町学校給食センターを平和中学校敷地内に移転新築し平和中学校を親、平和町内の3小学校を子とする自校親子方式共同調理場(最大1,200食)を計画し、平成27年9月から工事を開始する予定です。</p>		

市 名	津島市		
	小	中	
	3	0	自校方式
	4	1	センター方式
	1	3	センター方式
	8	4	
方 針	4 その他 (未定)		
そのように 方向付けさ れた理由、 検討内容 等	<p>当市の学校給食は、本来単独調理校方式の方が好ましいことを前提に、3つの単独調理校を使用しながら平成26年9月に2つのミニ共同調理場を建設し、この2つの施設から5小学校、4中学校に給食を提供しています。</p> <p>今後につきましては、人口動向及び施策の状況(3つ目のミニ共同調理場建設又は単独調理校の建て替え場所の獲得)による変動がわかりかねますので未定とします。</p>		

(質問4)

市内全ての小中学校において、調理方式を単独調理場方式にした場合、建設可能な敷地が校内にあるのかどうか？

(回答4)

建設可能な敷地が校内にあるかどうかを調査する上での前提条件は次のとおりとしました。

①児童・生徒数に応じた必要面積は、次のとおりとする。

～350人 350㎡(13m×27m)

351人～600人 400㎡(14m×29m)

601人～ 500㎡(16m×32m)

また、建物の形態は、1:2の長方形とする。

②運動場、駐車場及び遊具スペースは、原則候補地から除外する。

③校舎に隣接するスペースを対象とする。ただし、校舎との接続方法は、考慮しない。

④中庭等スペースがあっても、渡り廊下等の取り壊しが必要な場所は除外する。

また、今回の調査は、図面上におけるものであり、建築関係諸法令等は考慮していないため、実際に建築できることを保障するものではありません。

これらの前提条件のもとで調査した結果は、下記のとおりです。

記

1 調理場建設のためのスペースが確保できると思われる学校 6校

①向山小学校

ただし、学校敷地北側道路の幅員が2.6mのため、セットバックが必要であると思われる。

②丹陽小学校

ただし、当該地付近に車両出入口がないため、別途新設する必要がある。

③千秋小学校

ただし、当該地までの車両の導線がないため、別途新設する必要がある。

④末広小学校

ただし、国旗掲揚台等の支障物件があるため、移設が必要である。

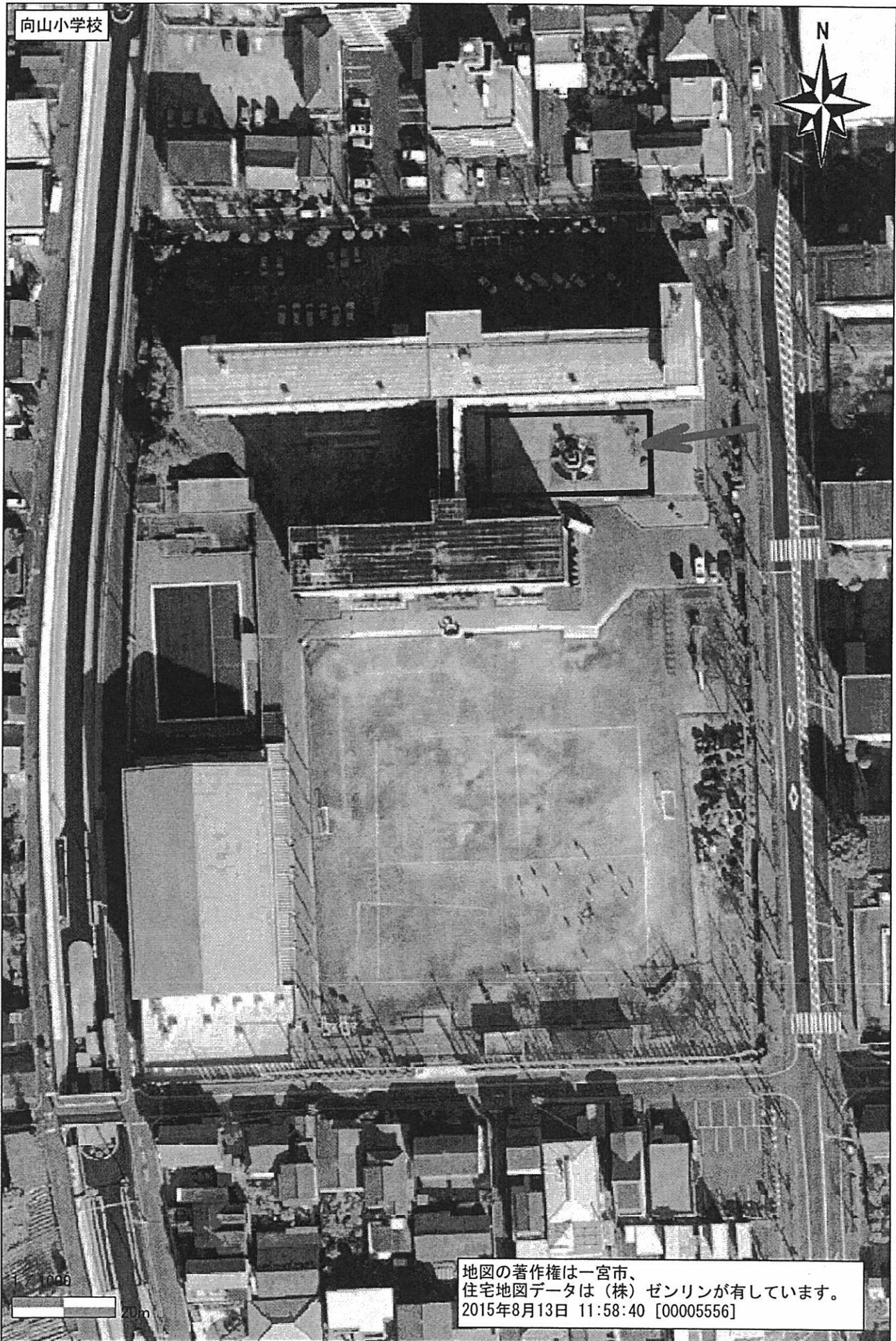
⑤朝日西小学校

ただし、国旗掲揚塔等の支障物件があるため、移設が必要である。

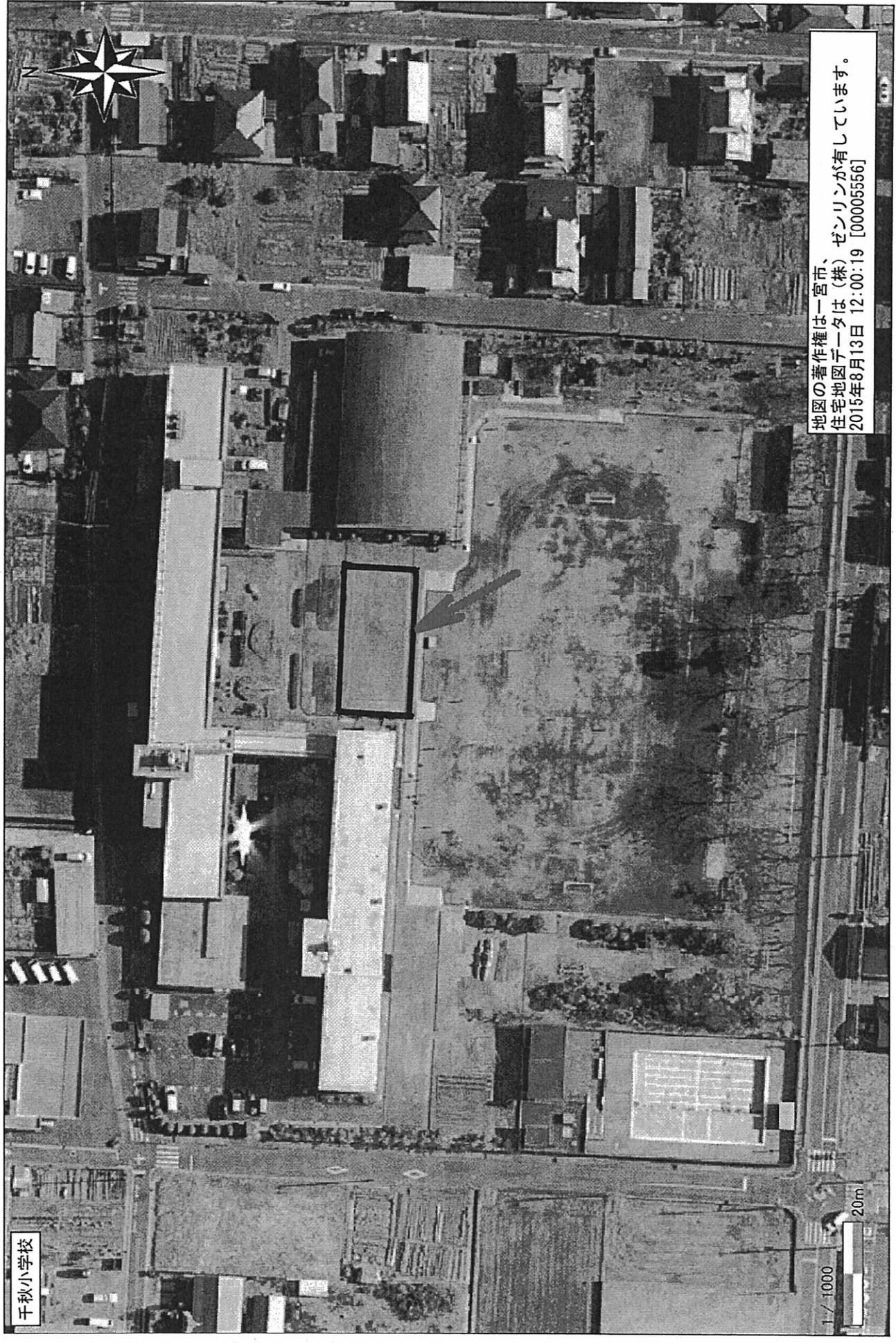
⑥大和南中学校

ただし、駐車場であることから、場合によっては不可。

以上の6校においても、日照の関係や校舎との接続まで考慮すると、調理場の敷地内建設は、容易ではありません。





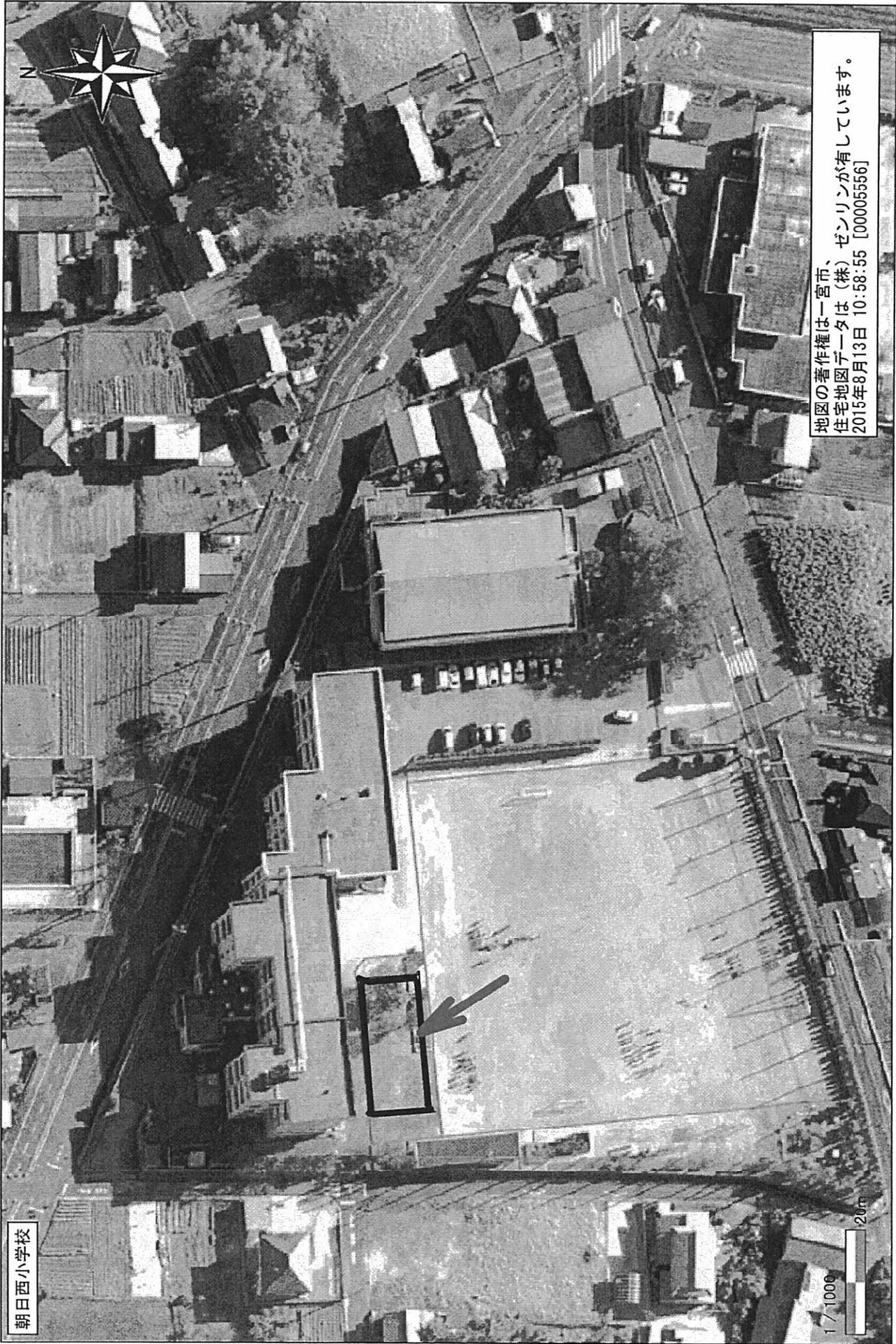


地図の著作権は一宮市、  
 住宅地図データは(株)ゼンリンが有しています。  
 2015年8月13日 12:00:19 [00005556]

千秋小学校

1/1000  
 20m

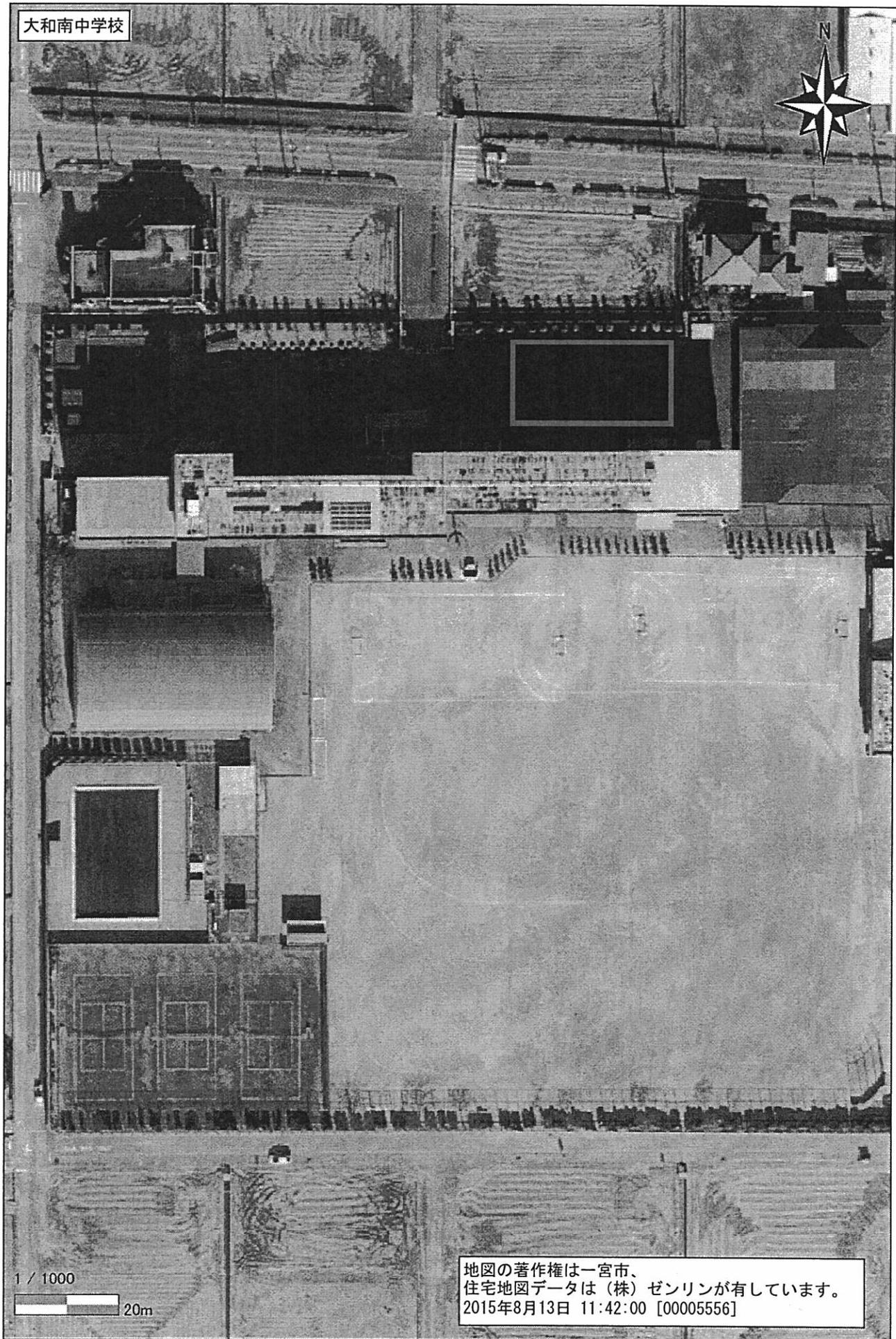




地図の著作権は一宮市、  
 住宅地図データは(株)ゼンリンが有しています。  
 2015年8月13日 10:58:55 [00005556]

朝日西小学校

1/1000  
 20m



(質問5)

南部共同調理場を新しい学校衛生管理基準のもとで建替える場合に、必要となる敷地面積はどの程度必要になるのか？

(回答5)

県内各市で最近建替えられた給食センター6つの食数、延床面積、敷地面積から推計すると、敷地面積は最低でも約10,000平方メートル必要と思われます。

他市6センターの状況

1食あたりの延床面積・・・平均0.49m<sup>2</sup>(最小値0.36)

1食あたりの敷地面積・・・平均1.33m<sup>2</sup>(最小値0.75)

13,000食とした場合、

延床面積は、5,200～6,500m<sup>2</sup>←13,000食×0.4～0.5

敷地面積は、10,400～16,900m<sup>2</sup>←13,000食×0.8～1.3

※別紙「他市新築調理場調査結果について」参照

他市新築調理場調査結果について

市町村名	阿崎市	春日井市	豊川市	清須市	田原市	東浦町
調理場名	東部調理場	東部調理場	南部学校給食センター	学校給食センター	給食センター	学校給食センター
建築年月または開設年月	H27.9	H26.9	H25.9	H26.8	H26.4	H26.4
延床面積…A	6,537.32㎡	3,566.89㎡	3,579.50㎡	3,627.72㎡	5,527.34㎡	3,475㎡
敷地面積…B	9,814.36㎡	15,422.51㎡	9,484.50㎡	7,849.12㎡	16,862.89㎡	9,111㎡
日最高調理能力…C	13,000食	8,000食	10,000食	9,000食	9,000食	5,600食
給食数	小5,897食 中2,932食 兼護小109食、兼護中241食	小4,684食 中2,563食	小6,221食 中3,326食	小3,958食 中1,918食 幼保2,284食	小3,777食 中2,002食 幼保2,271食	4,755食
実際の食数	9,179	7,247	9,547	8,160	8,050	4,755
対象校	小14校 中5校	小14校 中6校	小13校 中5校	小8校 中4校 幼2園 保12園	小20校 中7校 幼・保22園	小7校 中3校
建設費合計	2,495,660,000円(税抜き) 建築1,090,660,000円 電気 200,000,000円 機械 420,000,000円 厨房 740,000,000円 基本設計 45,000,000円	1,803,686,850円 建築1,126,650,000円 電気 166,636,050円 機械 510,400,800円	建築費 1,177,876,350円 施行管理委託 5,961,900円	工事費 1,444,347,450円 建設工事1,077,897,450円 厨房設備工事366,450,000円 参考:厨房用備品購入費 76,690,800円	平成25年度 1,619,000,000円 平成26から40年度(分割) 2,205,440,416円 食器食缶備品含む	1,649,123,000円 用地購入110,295,000円含む
1食あたり延床面積(㎡/食)…A/C	0.50	0.45	0.36	0.40	0.61	0.62
1食あたり敷地面積(㎡/食)…B/C	0.75	1.93	0.95	0.87	1.87	1.63
※6市町の平均値	0.96					
1食あたり延床面積(㎡/食)…A/C	最小値 0.36					
1食あたり敷地面積(㎡/食)…B/C	最小値 0.75					

1.17

※仮に南部調理場を建替えるにあたって必要となる延べ床面積及び敷地面積について

延床面積(概算)	5,200 ~ 6,500	㎡
敷地面積(概算)	10,400 ~ 16,900	㎡

—13,000(食) × 0.4~0.5(㎡/食)

—13,000(食) × 0.8~1.3(㎡/食)

		一宮市	
市町村名	北部学校給食共同調理場		
調理場名	南部学校給食共同調理場	北部学校給食共同調理場	
建築年月または開設年月	S48. 4	S51. 4	
延床面積…A	2,335 m <sup>2</sup>	2,554 m <sup>2</sup>	
敷地面積…B	5,773 m <sup>2</sup>	5,680 m <sup>2</sup>	
日最高調理能力…C	14,000 食	15,000 食	
給食数	小 8, 596食 中 4, 707食	小 9, 104食 中 4, 649食	
実際の食数			
対象校	小18校 中8校	小14校 中7校	
建設費合計	240, 456, 000円 (建築当時)	505, 887, 000円 (建築当時)	
1食あたり延床面積(m <sup>2</sup> /食)…A/C	0.17	0.17	0.17
1食あたり敷地面積(m <sup>2</sup> /食)…B/C	0.41	0.41	0.38

(質問6)

調理場を建替えるにあたって、単独調理場方式の場合、共同調理場方式の場合、それぞれの概算費用はどのくらいになるのか？

(回答6)

岡崎市が、現在、1日あたりの計画食数13,000食の学校給食センターを建設中です。落札者は東亜建設グループで設計会社、建設会社、調理設備会社がグループを組んでいるものです。その中の調理設備会社は当市でも取引のある(株)中西製作所名古屋支店です。この会社は全国的に色々な食数のセンター建設に携わっているため、資料作成をお願いしました。その概算総事業費については、次のとおりです。

市内61校全てを単独調理場方式にした場合は、約170億円

市内を3センターで運営する場合は、約119億円

市内を4センターで運営する場合は、約122億円

また、稲沢市が進めている親子方式が可能であるならば約170億円

この資料からは、センター方式のほうが単独校方式よりも約50億円、費用対効果が高いと思われます。

※別紙「学校給食センター建設に係る概算総事業費について」参照

学校給食センター建設に係る概算総事業費について

食数規模	単独校方式の場合			親子方式の場合			4センター方式の場合			3センター方式の場合			
	12校	30校	19校	12施設	3,000食	3,000食	9,000食	9,000食	13,000食	13,000食	2施設	2施設	1施設
市内学校数	0~350食	351~600食	601~1000食	3,000食	3,000食	3,000食	9,000食	9,000食	13,000食	13,000食	2施設	2施設	1施設
能力(食/日)	350	600	1,000	3,000	3,000	1,000	9,000	9,000	13,000	13,000	13,000	13,000	9,000食
クラス数	12	21	35	103	103	35	310	310	445	445	10,000	10,000	9,000
敷地面積(m <sup>2</sup> )	-	-	-	4,000	4,000	-	9,000	9,000	10,000	10,000	4,900	4,900	3,000
建築面積	350	400	500	1,600	1,600	500	3,000	3,000	4,900	4,900	6,500	6,500	4,400
延床面積	350	400	500	2,200	2,200	500	4,400	4,400	6,500	6,500			
給食センター概算建設費(円)【予算価格】													
食数規模	0~350食	351~600食	601~1000食	3,000食	3,000食	3,000食	9,000食	9,000食	13,000食	13,000食	13,000食	13,000食	9,000食
土地造成費(平地)	-	-	-	8,000,000	8,000,000	-	18,000,000	18,000,000	20,000,000	20,000,000	-	-	-
建設工事費(延べ床面積)	140,000,000	160,000,000	200,000,000	-	-	350,000	-	-	-	-	-	-	-
電気設備工事(延べ床面積)	18,200,000	20,800,000	26,000,000	770,000,000	770,000,000	114,400,000	1,540,000,000	1,540,000,000	2,275,000,000	2,275,000,000	338,000,000	338,000,000	228,800,000
空調設備工事(延べ床面積)	17,500,000	20,000,000	25,000,000	110,000,000	110,000,000	220,000,000	220,000,000	220,000,000	325,000,000	325,000,000	220,000,000	220,000,000	220,000,000
衛生設備工事(延べ床面積)	15,050,000	17,200,000	21,500,000	94,600,000	94,600,000	21,500,000	189,200,000	189,200,000	279,500,000	279,500,000	70,000,000	70,000,000	66,000,000
外構工事費	-	-	-	33,000,000	33,000,000	-	66,000,000	66,000,000	80,000,000	80,000,000	80,000,000	80,000,000	65,000,000
排水処理施設工事	-	-	-	32,000,000	32,000,000	-	65,000,000	65,000,000	78,000,000	78,000,000	78,000,000	78,000,000	60,000,000
排気設備施設工事	-	-	-	38,000,000	38,000,000	-	60,000,000	60,000,000	78,000,000	78,000,000	78,000,000	78,000,000	540,000,000
厨房設備工事(炊飯は別) 【納入価格】	21,000,000	36,000,000	60,000,000	180,000,000	180,000,000	60,000,000	540,000,000	540,000,000	780,000,000	780,000,000	160,200,000	160,200,000	111,600,000
食器・食台・什器備品費 【納入価格】	4,320,000	7,560,000	12,600,000	37,080,000	37,080,000	12,600,000	111,600,000	111,600,000	160,200,000	160,200,000			
その他経費(設計費・用地取得費など)													
施設規模ごとの概算費用	216,070,000	261,560,000	345,100,000	1,417,080,000	1,417,080,000	345,100,000	3,038,600,000	3,038,600,000	4,405,700,000	4,405,700,000	2施設	2施設	1施設
概算総事業費(円)	2,592,840,000	7,846,800,000	6,556,900,000	17,004,960,000	17,004,960,000	6,556,900,000	12,154,400,000	12,154,400,000	8,811,400,000	8,811,400,000	3,038,600,000	3,038,600,000	3,038,600,000
	12校小計	30校小計	19校小計	12施設	12施設	19校小計	4施設	4施設	8,811,400,000	8,811,400,000	2施設	2施設	1施設
	16,996,540,000	16,996,540,000	16,996,540,000	17,004,960,000	17,004,960,000	17,004,960,000	12,154,400,000	12,154,400,000	11,850,000,000	11,850,000,000	3,038,600,000	3,038,600,000	3,038,600,000

(質問7)

1食(人)あたりに係る費用は、単独調理場方式と共同調理場方式で、どのようなになっているか？

(回答7)

単独調理場と共同調理場で同じ条件で比較するため、両調理方式とも委託で行っているところで比較しました。

共同調理場では北部調理場(受配校は21校)が委託、単独調理場では尾西・木曾川地区の小中合わせて12校が委託です。

共同調理場では調理業務委託料のほかに配送委託料を加えたものを給食数(人)で除して算出しました。また、単独調理場では調理業務委託料のみを給食数(人)で除して算出しました。

結果は、どちらも約17,500円で差はほとんどないと思われます。

ただし、この数値には調理員以外の職員人件費(栄養士)や光熱水費は含まれていません。栄養士の人件費を加味すると、共同調理場方式の方が経費を低く抑えることができると考えます。

※別紙「1食(人)あたりに係る費用の比較」参照

※別紙「栄養教諭、学校栄養職員の配置について」参照

## 1食(人)あたりに係る費用の比較

平成26年度決算見込み額	共同調理場	単独校調理場
委託料		
調理業務委託料	175,475,160 円 北部調理場	134,799,595 円 小学校8校 中学校4校
配送委託料	67,740,567 円 (10台)	0 円
計(A)	243,215,727 円	134,799,595 円
年度当初の給食数		
小学校(H26.4.10)	9,201 人 (14校)	4,637 人 (8校)
中学校(H26.4.8)	4,754 人 (7校)	3,056 人 (4校)
計(B)	13,955 人	7,693 人
1食(人)あたりに係る費用 ※注2		
A/B	17,429 円	17,522 円
調理員以外の職員数	栄養士 3名 (県栄養士 3名)	栄養士 12名 (県栄養士 7名) (市臨時栄養士 5名)

(注1)一宮地区は北部調理場(受配校は21校)、尾西・木曾川地区は小中合わせて12校が委託である。

(注2)1食(人)あたりに係る費用の比較について、委託料以外の人件費(栄養士分)、光熱水費は考慮していない。

## 栄養教諭、学校栄養職員の配置について

No.	学校名	児童・生徒数(人)	
65	大和南	176	
32	千秋東	282	
4	大志	288	
30	大和南	292	
58	北方	297	
9	赤見	316	
64	西成東部	325	
7	西成	337	
15	浅井北	346	
24	千秋南	349	
22	中島	355	
27	西成東	378	
23	千秋	407	
11	丹陽	416	
14	浅井南	416	
28	今伊勢西	454	
31	浅井中	454	
29	葉栗北	466	
55	西成	476	
61	奥	494	
13	丹陽南	497	
18	大和西	500	
62	萩原	514	
10	浅野	517	
63	千秋	529	
16	北方	535	
8	瀬部	537	
26	末広	541	
54	葉栗	545	
6	葉栗	550	550人以上
25	富士	555	550人以上
21	萩原	581	550人以上
5	向山	587	550人以上
57	浅井	613	550人以上
59	大和	659	550人以上
1	宮西	669	550人以上
17	大和東	709	550人以上
2	貴船	764	550人以上
51	北部	794	550人以上
60	今伊勢	794	550人以上
12	丹陽西	829	550人以上
52	中部	853	550人以上
56	丹陽	858	550人以上
53	南部	885	550人以上
20	奥	926	550人以上
19	今伊勢	942	550人以上
3	神山	1,043	550人以上

47校  
 550人以上 18  
 550人未満 29  $\div 4 = 7.25$

県費 26  
 市費 21

No.	学校名	児童・生徒数	
37	朝日西	177	
36	朝日東	340	
67	尾西第二	374	
38	開明	422	
39	大徳	441	
33	起	516	
68	尾西第三	545	
40	黒田	568	550人以上
42	木曾川東	593	550人以上
35	小信中島	671	550人以上
41	木曾川西	819	550人以上
34	三条	839	550人以上
66	尾西第一	892	550人以上
69	木曾川	990	550人以上

14校  
 550人以上 7  
 550人未満 7  $\div 4 = 1.75$   
 県費 9  
 市費 5

### 栄養教諭・学校栄養職員の配置基準

単独校	
児童生徒	
550人以上	1人
550人未満の学校4校	1人
550人未満の学校3校以下の市町村	1人
共同調理場	
児童生徒	
1, 500人以下	1人
1, 501人～6, 000人	2人
6, 001人以上	3人

○市内61校を全て単独校調理方式にした場合  
 必要となる栄養士は61人  
 うち、県費が35人、市費が26人

○市内を4センターで運営した場合  
 必要となる栄養士は12人(3人×4センター)

○市内を3センターで運営した場合  
 必要となる栄養士は9人(3人×3センター)

(質問8)

食べ残し(残飯)の処理は、どのように行っているのか?

(回答8)

食べ残し(残飯)の処理については、次のとおりです。

<一宮地区・木曽川地区>

- ・養豚業者(木曽川町)に買い取ってもらっている
- ・市から養豚業者への支払いはなし
- ・1トン1円(平成26年度決算額:200円・・・市の収入)
- ・一宮地区は週5回、木曽川地区は週3回の回収
- ・回収拠点:共同調理場2箇所及び木曽川地区4校の計6箇所

<尾西地区>

- ・処理業者が回収し処理している
- ・週3回(火、木、土)の回収
- ・平成27年度予算額:3,186,000円
- ・回収拠点:尾西地区10校の10箇所

○現状及び問題点は、次のとおりです。

- ・養豚業者の処理能力(回収能力)からみて  
尾西地区の10校をお願いすることは困難である。  
(回収拠点をこれ以上増やすことは困難である。)
- ・仮に市内全域を単独校調理場方式で行うとなった場合は、現在の尾西地区と同様の方式でやらざるをえないと考える。  
市内全域で61箇所となるので、単純計算で19,434,600円の費用がかかることになる。

平成27年9月30日

一宮市教育文化部学校給食課長 様

一宮の学校給食を考える会

貴職におかれましては、平素より、安全で質の良いおいしい給食を一宮の子どもたちに届けるためご尽力されていることに対し、深く感謝申し上げます。

さて、先日行われた今年度1回目の審議会では、センター方式や自校方式をめぐる全国的な流れについて委員から質問があり、第2回審議会で資料を提示するとの回答が事務局からありました。これを受けて、私たち一宮の学校給食を考える会としても、調理方式をめぐる全国的な流れを示す資料を中心に、さまざまな資料の収集にあたりました。今後の審議会でもよりよい審議が行われることを願って、別紙記載の通り資料をお届けします。

貴職におかれましては、今後とも、一宮の子どもたちにとってより良い給食を実現するためにご尽力されますようお願い申し上げます。

送付資料一覧

番号	資料名	資料の説明と私たちの思い
1	保健体育審議会答申および一宮市学校給食共同調理場設置条例	平成9年に出された保健体育審議会答申では、学校栄養職員を1人1校配置すること、自校方式への移行を検討すること、統一献立の縮小を検討することが望ましい方向性として示されています。また、共同調理場に関する市の条例では、共同調理場がただの調理施設ではなく教育機関と位置付けられています。
2	北海道帯広市議会による報告書（平成22年新学校給食調理場調査特別委員会都市行政調査報告書）	帯広市が学校給食調理場を新たに建設するにあたり、各地を訪問して行った調査結果をまとめたものです。このうち、新潟県五泉市と群馬県高崎市の事例では、センター方式から自校方式への移行についての記述があります。
3	森まさゆき市政レポート 2012年7月	三重県鈴鹿市議会議員森まさゆき氏が、鈴鹿市内の全小中学校を視察するなど、精力的な調査を行ったうえでまとめたレポートです。自校方式のよさが詳しく紹介されています。また、敷地やコストなど、自校方式のデメリットと考えられている点について、必ずしもデメリットとは言えないことが示されています。
4	一宮市の学校給食におけるセンター方式と自校方式の違い	市内の小中学校に勤める教職員の方々に協力をいただきながら、一宮の学校給食についての実態調査を行い、センター方式と自校方式の違いをまとめたものです。机上の議論だけでは見えてこない、一宮のセンター方式の問題点が多く示されています。
5	鳥栖市学校給食基本理念	佐賀県鳥栖市は、子どもたちのことを第一に考えて学校給食の基本理念を策定しました。学校給食について議論する際には、効率やコストといった大人の視点ではなく、子どもを中心に据えることが何よりも大切だと私たちは考えます。
6	平成27年度第1回学校給食審議会に提出された資料について	前回の審議会に提出された資料について私たちなりに分析した結果をまとめたものです。今後の資料作成に際してご検討いただきたいと思います。

「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」（平成9年9月文部省保健体育審議会答申）3-3(6)より

学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細かな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場方式の経済性や合理性と比較考量しながら、検討していくことが望ましい。

また、献立内容についても、児童生徒が食事内容を主体的に選択して食べることを通して、食事に関する自己管理能力を育むため、カフェテリア方式等を取り入れることが期待される。

さらに、複数の調理場において同じ献立で学校給食を提供する統一献立については、児童生徒の実態や学校の実情に応じた食事の提供を行うとともに、食材の共同購入について衛生管理を徹底させるため、学校栄養職員が配置されていないなど特別の事情のある場合を除き、縮小の方向で検討すべきである。

#### 一宮市学校給食共同調理場設置条例

第1条 地方教育行政の組織及び運営に関する法律(昭和31年法律第162号)第30条の規定に基づき、学校給食の目的を達成するための共同調理及び運搬に関する業務を行う教育機関として、一宮市学校給食共同調理場(以下「調理場」という。)を設置する。

# 平成22年 新学校給食調理場 調査特別委員会 都市行政調査報告書

---

○調査期間 平成22年9月6日から9月9日

○調査先・調査事項

1 浦安市（千葉県）

浦安市学校給食における  
「PFI事業の導入と2棟式共同調理場」について

2 五泉市（新潟県）

五泉市学校給食における  
「センター方式から自校方式への転換」について

3 高崎市（群馬県）

高崎市学校給食における  
「地域の協働による地産地消と食育の取り組み」  
について

所管事務調査報告書（新学校給食調理場調査特別委員会）

委員長	野原 一 登
副委員長	佐々木 勇 一
委員	清水 拓 也
委員	山田 麟太郎
委員	有城 正 憲
委員	藤澤 昌 隆
委員	大石 清 一
委員	谷内 利 夫
委員	市原 秀 朗
委員	高佐 芳 宏
委員	稲葉 典 昭

同 行

学校教育部長	須 貝 栄 一
学校教育部学校給食担当調整監	
	官 脇 雅 行
議会事務局総務課長	相 澤 充

新学校給食調理場調査特別委員会は、平成22年9月6日から9月9日までの4日間、千葉県浦安市（9月7日）、新潟県五泉市（9月8日）、群馬県高崎市（9月9日）を訪問し、調査を実施した。

今回の調査においては、本委員会の調査事項である新学校給食調理場に関する事項について、訪問市において説明聴取、質疑応答、意見交換、実地調査及び資料収集を行った。

なお、各市において収集した資料については、議会事務局図書室において保管している。

以下、訪問順にその概要を報告する。

# 浦安市学校給食における「PFI事業の導入と2棟式共同調理場」について（千葉県浦安市）

## はじめに

浦安市の学校給食は、共同調理場方式（センター方式）により、現在、千鳥学校給食センター（第一調理場・第二調理場）で小学校給食を、東野学校給食センターで中学校給食を実施している。

今回、小学校の学校給食を賄う千鳥学校給食センターを訪ね、2棟式で最新のセンター方式による学校給食の現状と浦安市の学校給食の考え方について調査を行なったものである。

調査開始に当たり、千鳥学校給食センターの吉田所長より歓迎の挨拶をいただいた。施設概要の説明に先立って、調理の作業風景を見学しながら同センター春田副所長より調理過程の説明を受けた。

続いて、施設設置、運営の状況等についての説明を受け、最後に質疑応答が行なわれた。

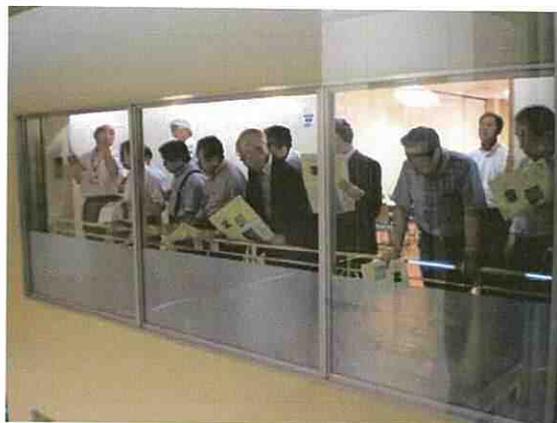
以下、その概要を報告する。（別添資料参照）



## 千鳥学校給食センターの概要

千鳥学校給食センターは、それぞれに1日当たり6500食の供給能力を持つ第一調理場、第二調理場の2棟式で市内9校ずつを受け持ち、平成18年4月から稼動している。敷地内には建て替え用地、増設用地が確保されており、既に第三調理場の建設が決定している。

施設の建設・運営については、PFI法に基づき、選定事業者が当該施設を設計、建設した後、所有権を市に移管した上で、その施設の維持管理及び運営を行なう方式（BTO（build transfer operate））が採用されている。



第一調理場の作業状況（メニューは冷やしうどん）

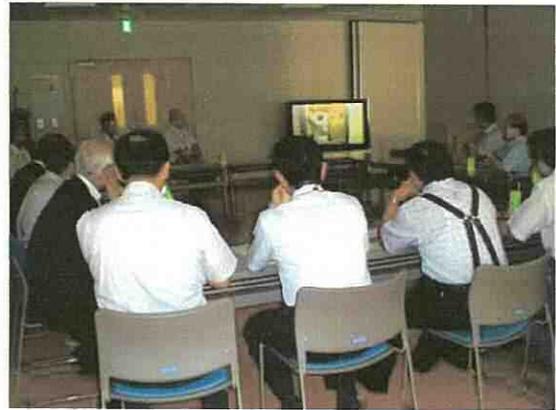
調理場内には調理室をはじめ、和え物室、揚げ物・焼き物室が配置され、さらに食物アレルギーを持つ児童のための特別食調理室が別に設けられている。また、調理から搬出までの過程における各ゾーンを明確化し、食材の搬入から洗浄、下処理、調理、搬出に至るまで、「パススルー」と呼ばれる窓を通して受け渡し逆戻りしない流れになっている。作業工程において作業区域を細かく区切ることで異物、雑菌等の混入を防ぐための対策であるとの説明があった。

さらに調理員は作業内容別にエプロンの色で分けられているため、作業員の注意を促す役目を果たしており、動線交差が起りにくくなるなど、食中毒のリスク軽減に向けた工夫が施されている。

調理場内は、床を濡らさないドライシステムの採用とゾーニングにより原因究明や事後対応が迅速に図れること、またエアシャワー、エアカーテンの導入、完全消毒化を図る大型消毒室の設置など衛生面には細心の注意が払われている。

最終工程となる配送には、一調理場当たり7台の配送車が使われているが、2往復で全9校への配送を行なうことができる。配送の所要時間は、浦安市の行政面積が16.98k㎡と狭小であるため最大で片道15分から20分で行なうことができ、

こうした状況もセンター方式とした一つの理由になっているとの説明があった。



#### **学校給食センター整備運営事業（PFI事業）の概要**

浦安市における学校給食センター整備運営事業は、民間の資金や経営手法・技術力を活用して公共施設などの社会資本を整備するPFI方式によるものである。施設の設計・建設のほか、稼働に当たっての、施設の維持管理、運營業務も選定業者が行なうBTO方式によるものであるとのことであった。

一方、浦安市は、献立作成、食材調達と検収及び給食費の徴収管理の各業務を担っている。PFI事業の審査委員会からは、安価で食材調達できる民間のノウハウこそ生かされるべきではないかといった意見が出されたが、安全確保の面で不安要素があり、引き続き浦安市が担当することになったとの経過が示された。

PFI法によるBTO方式の事業期間は、平成18年4月から平成33年3月31日までの15年間としているが、施設自体は30年間の使用に耐える施設を建設するよう条件が付けられている。これは、現在の建設技術からすると50年から100年位の建物を建設することは可能であるが、給食施設の衛生基準がレベルアップしていくため、社会的要因による劣化に対応するためであるに加え、国庫補助による建物の処分制限（28年）を見据えてのものであるとの説明があった。なお、後半の15年間は、前半15年間の任意の時点で前半の業務内容を精査した上で運営方式を決定していくとのことである。

財政力の豊かな浦安市がなぜPFIを導入したかについては、浦安市の特殊性にその要因が

あるとのことである。市域を埋め立てにより一気に拡大したため、今後急激な高齢化を迎えることから、将来のビジョンを踏まえた上で、できるものは委託するとの方針による選択であったとの見解も示された。また、PFIで全国展開を図っているような業者は、各地で新たな取り組みを行っており、そうしたノウハウの導入が容易にできることもメリットのひとつに数えている。

#### 今後の課題、将来展望等

平成 23 年 9 月に同じ敷地内に第三調理場の建設が別の事業者により施工されることが決定しており、リスク分担の明確化が今後の課題と捉えているとのことである。市と事業者のみならず、事業者同士、また三者の協議も必要になってくるのではないかとの説明があった。

将来的には、同じ敷地内に 1 棟分の建て替え用地も確保してあることから、今後も現地において共同調理場方式により学校給食事業を展開していくとの考え方が示された。



#### ＝主な質疑応答＝

Q. BTO方式による支払いは、国庫補助による一括払いとなるのか、債務負担なのか。入札に参加した事業者数と地元の参加状況は。栄養士・栄養教諭とのかかわりは。地産地消の取り組みは。アレルギー対応は。残さりサイクルは。

A. BTO方式によるお金の流れは、PFIのメリットの一つとして資金の平準化を図るために分割払いできるというのがある。まず 17 年度に 1/3 の国庫補助を受けるため、補助の 3 倍の額を一時金として支払った。残りの額について、債務負担行為によって 15 年間で年 4 回、計 60 回払いとした。

次に総合評価一般競争入札には 6 グループが参加した。地元の参加については、市から要求していない。ただし、選定の際には地元業者の活用を審査項目の一つとした。結果、運営は東洋食品グループ、建設は鹿島建設などが中心となったグループが落札した。

次に栄養士・栄養教諭であるが、第 1、第 2 調理場にそれぞれ 2 名、県の栄養士が配置され、市の 1 名はアレルギー対応食を担当している。栄養教諭の配置はない。事業所とは、開所当時は毎日 30 分～1 時間程度の打ち合わせを要したが、現在は必要に応じて調整会議を行っている。

地産地消については農地がないのでできない。できるだけ千葉県産のものを使うようにしている。

アレルギー対応については、卵・乳製品を特別食調理室で調理しているので、除去食というよりは代替食というのが適当である。アレルギー対応を全ての給食でやれば一番良いが、センター方式においては卵・乳製品に絞れば対応できるとの考えに至ったものである。

残さりサイクルについては残さ率でおよそ1日20%弱である。量的には1万2千食分で500kgから700kgとなる。全量リサイクルしているが、減らすべく食育の授業等で指導するようにしている。

Q. 15年間の契約だが、長期の契約に対する不安はないか。途中で何か起きた場合、契約はどうなるか。学校現場での食育はどのようにされているのか。

A. 長期間契約することのメリット、デメリットがある。人のつながりができ、当初、毎日の指示が後にいらなくなったように安定的な業務遂行が期待できる。デメリットは、何か起きたときの対応となる。何か起きた際といっても契約解除は簡単ではない。PFIの事業者が行なう資金繰りにおいては、事業そのものが担保（プロジェクトファイナンス）となる。その場合、融資団と浦安市の間で、一方的に事業者と契約解除しないことを契約（直接協定：ダイレクトアグリーメント）しなければならず、契約解除の条件にまでは達しない問題発生の場合は判断が難しい。

食育の指導は、栄養士が各学校を訪問し、食の大切さ、残滓を減らす働きかけを行なっている。また、給食を作っているところを子どもたちが見れないというのがセンター方式のデメリットでもあるので、夏休みにセンターにおいて親子見学会を開催している。

Q. ハサップについて

A. 事業者に対しては、ハサップの資格を取るようには要求していない。ハサップの概念を取り入れた衛生管理をしてくださいという話をしている。実際には、事業者はハサップの資格を取っているのが現状である。

Q. センターの敷地は適正規模か。30年後の建て替え用地を確保する必要性は。

A. 建て替え用地を含む4棟分で16000㎡は妥当なところだと思う。建設検討委員会の中では、将来の建て替え用地の要不要が議論になった。市域が狭く、将来、建設地の取得が保障されていないことから、あらかじめ用地を確保しておく必要があったものである。

Q. 提案された6グループの内容には、相当の相違があったか。建設費はいくらか。

A. グループによっては、田の字のような配置を提案してきたところもある。今回、採用されたのは一番コンパクトな形のものであった。

全事業費のうち建設費はいくらというのを出していない。PFIとしては、建設と運営を全て含めていくらとなるので、グループによっては建設で儲けを出すところ、運営で利益を上げる場所などさまざまである。

Q. 中で働く人員はどれくらいか。米飯の回数は。副食は原則何品か。小学校・中学校それぞれの給食費は。

A. 調理業務は、正社員30名強、パート40名強で2調理場を賄っている。米飯は、炊飯委託により週3回強である。副食は3品で牛乳は毎日である。給食費は月額で小学校4300円、中学校は4900円である。

以上

# 五泉市学校給食における「センター方式から自校方式への転換」について（新潟県五泉市）

## はじめに

五泉市の学校給食は、平成16年4月にそれまでのセンター方式から自校方式への転換を図った。平成22年5月1日現在、小学校11校中10校、中学校5校中3校が自校方式により運営されている。

今回、本年4月に自校方式に切り替わった五泉東小学校を訪ね、新築された自校方式の給食室の設置状況をはじめ、調理の様子、試食を含めた調査を行なったものである。



はじめに、説明に先立って、給食室の見学と調理状況の視察を行なった。

次に、五泉東小学校渡辺校長から歓迎の挨拶、五泉市教育委員会学校教育課笹川課長補佐、羽下係長から食育、地産地消などを含む五泉市の学校給食の考え方について説明を受け、最後に質疑応答が行なわれた。

以下、その概要を報告する。（別添資料参照）

## 五泉東小学校の学校給食

渡辺校長からは、挨拶の中で、五泉東小学校では食材の細かな手配により地産地消の推進が図れていること、特に食育を重視しており、調理員と児童の直接的なふれあいが食育の推進に寄与するものであることなどが、自校方式の学校給食の特徴として述べられた。



### メニューはハヤシライス

五泉東小学校の給食室では、約300名分の給食が作られていて、設置に要した費用はおよそ1億5、6千万円であるとの説明があった。調理室には、写真にあるような調理状況をガラス越しに見学できるスペースが確保されている。これは、在校児童も見学でき、実際にどんな人がどのように給食を調理しているかを知ることができるものである。



### 五泉市の学校給食の概要

平成 18 年 1 月に旧五泉市と村松町が合併して現在の五泉市となった。学校給食の方法はそれぞれのまちで考え方が違い、村松町は自校方式、旧五泉市はセンター方式を採用していたとのことである。契機としては、給食センターの老朽化と平成 8 年に発生した O-157 の事故を機に学校給食検討委員会が設けられた。その報告等を踏まえた上で検討を行なった結果、食育や地産地消の推進を視野に自校方式による学校給食が最良であるとの判断に至り、センター方式からの移行が決定されたとの説明があった。

自校方式で先行していた村松地区においては、炊飯については委託により実施していたところであるが、順次、炊飯施設も整備して完全自校方式への移行を図る考えであることも併せて示された。また、五泉市では、米どころとしての地産地消、食育の観点から完全米飯給食にも取り組まれており保護者の理解も得ているとのことであった。

給食費は、自校方式の場合、各学校の独自会計としており、小学校で月額 4550 円、中学校で 5150 円、センター方式の給食費は、公会計で小学校 4300 円、中学校 5000 円である。センター方式は食材の大量購入により、食材調達のコストが安価になるため、このような差が生まれるとの説明があった。

栄養士は県費で 5 名入っていて、センターに 2 名、単独校に 3 名配置されている。この単独校 3 名は、本務校と兼務校の 2 校を担当し、曜日を変えて指導に回っている。それ以外の学校は、市費の栄養士 3 名が分担して担当しているが、県費栄養士のように常駐していないので、指導面のきめ細かさに欠けており、その差を埋めたいとの見解が示された。

調理員の配置は、市費の正職員が 1 名のほか、臨時職員・パート職員数名であるとのことである。



### 地産地消の取り組み

地場産の食材の活用状況は、目標を 30%に置いているところであるが、平成 21 年度では米を除くと 27%であったとの説明があった。

納入に際しては、以前は農家から各校へ直接納品してもらっていたが、件数が多くなり、調理作業に支障をきたす状況となったため、JAや生産者団体を仲介して納品してもらうように改めたとのことである。事前にどういったものが納品できるのかという情報をもらって献立を作成しているとの実態も明らかにされた。

### 児童・生徒及び家族からの反応

保護者からは、自校方式の給食となったことで、「子どもが好き嫌いをしなくなった」とか、「おいしくなったと言っている」との声を聞いており、非常に好評である。センター方式から

自校方式に改めた際は、子どもたちにアンケートを取るようになっているが、一様に給食はおいしくなったとの結果がでていいる。また、残食が減っていることでもその状況が裏づけられているとの説明があった。

#### **自校方式の課題**

自校方式には温かいものを温かいまま食べられ、作っている過程も見られるなどの利点があるが、行政としては経費の問題、特に人件費削減が求められており、市の正規職員1名にパート職員といったような体制でやらざるを得ないという状況になっている。さらには、採用がおさえられているということもあって、市の正規職員がいないといった職場もでてくるようになったことから、来年度あたりから本格的な業者への委託を考える状況となっているとのことであり、経費削減への対応が課題であるとの説明があった。

#### **＝主な質疑応答＝**

- Q. センター方式から自校方式への変更に際して、センターを延命する措置は取られたか。地産地消においては、各校で発注、納品を行なっているようであるが、献立は統一されているのか。使用されている野菜の総量、種類は。食べ残しの全体量の集計はあるか。
- Q. アレルギーの対応食について課題と方針は。調理員の健康管理は。
- Q. 残さの始末の仕方は。
- Q. 自校方式とセンター方式で給食費に差がでていいるが、保護者からのクレームはないか。
- Q. 食育に関することなど栄養士の役割は。児童・生徒の今後の推移への対応と自校方式による給食調理場整備の考え方は。
- A. センターの延命については、施設の改修は行なっていない。使用する機材を交換する程度である。地場産野菜の使用量は、資料を持ち合わせていないので後日送付（既に各委員配付済）する。食べ残しの量についてはデータを取っていない。また、量的には少ないので、可燃物としてごみ処理している。調理員の健康管理については、臨時職員に正職員同様、年1回の健康診断を受けてもらっている。さらに、全ての調理員は月2回の検便を実施しているほか、健康チェックとして毎日、自身の健康状態を帳票に記入することとしている。アレルギーに関しては、新潟県は全国的に見て、取り組みが進んでいないと感じている。五泉市としては、今のところ進んでおらず、学校ごとに任せている状況であるが、できるだけ早くマニュアルを作成していきたいと考えていいる。栄養士の役割としては、県費栄養士と市費栄養士の職務内容が違っており、県費栄養士は授業で指導を行い、給食室での調理指導などに当たるほか、食材の発注、経理を担当している。栄養士のいない学校は、調理員が検品に対応し、経理は学校の事務職員が担当している。市費栄養士は、食育推進計画の事務局を担当しているほか、学校での指導、調理の指導を担当している。自校方式への転換の際に児童・生徒の推移については特に考えなかった。転換できていない3校については、いずれも市街地にある学校で、用地の確保ができないことが要因の一つに上げられる。自校方式とセンター方式で給食費が違うことで保護者からのクレームはきていない。
- Q. 牛乳の飲めない子に代替品は出すのか。

A. 出さない。

Q. ハサップの概念で調理場整備に取り組んでいるのか。

A. 文部科学省の基準は面積が狭く、ドライ方式を取り入れるのに適さない。五泉市では独自に必要な面積を取り、部屋を確保しているので今後もそうした方向で整備したいと考えている。

Q. 1億6千万円の建設費は純粋な工事費か。

A. 1億4千万円くらいが建設費で、他に什器備品類の経費が含まれている。

Q. 自校方式への転換を機に地産地消の拡大を図るといような考えはあったか。JAなり生産者組合とは食材購入するだけの関係で終わっているのか。将来的な供給計画、食育の考え方まで関わってもらうのか。

A. 将来的な展望に立って自校方式に移行している。金銭面では、生産者側にデメリットがあることは承知しているが、長い目を見たとき、健康で暮らせるような正しい食生活を身に付け、安全な地場産のものを家庭で料理して食べるというところまで考えての自校方式への移行である。さらに、JAほか生産者団体との結び付きばかりでなく、農家の方に学校に来ていただいて稲や農産物を作るというふれあいを通じて、子どもたちが自ら作って食べるという喜びを体験することも各学校で取り組まれている。

Q. 献立は素材から全て作られているのか。加工品はないのか。学校間によって差はあるか。

A. 栄養士の数だけ献立があり、全校統一ではない。本校は開設したばかりで余裕がないため、冷凍品も使用している。焼けるものは焼き機を使って出している。

※ なお、質疑応答の後、自校方式で調理された本校の学校給食を試食し調査を終えた。

以上

# 高崎市学校給食における「地域の協働による地産地消と食育の取り組み」について（群馬県高崎市）

## はじめに

高崎市の学校給食は、自校方式により運営（合併編入による一部地域を除く）されている。

高崎市の自校方式は、栄養士を全校へ配置するために県費栄養士のほかにそれを上回る数の市費栄養士が採用されている。高崎市の学校給食においては、地場産品を使用した安全な「しょうゆ」、「ソース」などの商品開発にかかわっているのはじめ、地産地消の取り組みにおいても、献立作成、食材調達にかかる生産者との連携など、栄養士が重要な役割を担っている点で特徴的である。

今回は、地産地消と地域のかかわり及び積極的な食育に取り組む高崎市の学校給食の考え方について、学校における給食室の設置状況を含め調査を行なったものである。



調査開始にあたり、高崎市教育委員会三木健康教育課長から挨拶をいただいた。続いて、高崎市の学校給食について、同課斉藤補佐、関根補佐、吉見係長からそれぞれ説明があり、最後に質疑応答が行なわれた。

以下、その概要を報告する。（別添資料参照）

## 学校給食の概要

高崎市の学校給食は、昭和7～8年頃に始まり、平成62年度には旧高崎市全小中学校において自校方式による完全給食がスタートしている。編入合併した町村で実施されていたセンター方式の学校給食についても、随時、自校方式に移行していくとの説明があった。

高崎市の教育予算は、他市町村と比較して、多めの予算配分（通常7～8%のところ今年度13.4%）となっているが、高崎市長の「教育費は、地域の未来を担う子どもたちへの投資である」との考えのもとに、自校方式の拡大と食育に取り組みまれており、学校給食に重きが置かれている。

給食費については、センター方式の小中学校で月額4030円～4400円、中学校で4820円～5450円（センターにより若干の差あり）となっており、自校方式では、小学校で4510円、中学校で5450円となっている。徴収は口座引き落としとしているが、毎月2千件ほどが引き落とし出来ない状況が続いている。それらには、学校を通じて納付書を発行し、納めてもらうことで一定の成果を上げている。また、過年度分の未納については、教育委員会内の管理職による督促を行なっているとの説明があった。

### 給食室の整備状況

平成 21 年度の自校方式の調理場建設費を見るとおよそ 1 億 7 千万円であり、5 千万円程度の一般財源を投入しているとのことである。

今年度建設する榛名地域では、親子方式（大きな規模の自校方式の学校給食を近隣の小さな学校へ配送する方式）を採用して、早く自校方式の学校給食が行きわたるようにしている。また、既存の学校に設置する給食室は、敷地の状況によって設計を自在に変化させなければならないが、全面改築の場合は校舎建築の中に当初から設計することができ、外構計画もすっきりさせることができるとの整備上の考え方について説明を受けた。

給食室内の設備については、ライフサイクルコストを平成 21 年度に検証した。給湯システムにおいてはガス（LP ガス）が設置費用は安い、ランニングコストが高い。エコキュートは初期の設備投資は高額となるが、ランニングコストを含めた総体費用が一番安いという結果がでた。高崎市では、初期投資も抑えられ、ランニングコストもエコキュートよりやや高めの範囲で納まる電気温水器（深夜電力利用）を採用したとのことである。また、調理に使用する回転釜では、若干高額になるが、ガス設備を省けると建設コストが安くなるので IH 式の回転釜を提案したが、実際に調理を担当する方からガスのほうが調理しやすいということで、回転釜だけがガスという状況になったとの説明があった。

### 構想から献立作成、食育指導に至るまでの栄養士の役割

高崎市の自校方式による学校給食においては、栄養士が重要な役割を担っている。主な役割については次のとおりとの説明があった。

- 献立について・・・ 「給食の年間指導計画」に基づき、栄養士と各学年教職員代表により組織される献立作成委員会で作成する。
- 食材発注について・・・ 区長、校医、学校薬剤師、PTA 代表らとともに栄養士が業者選定委員会を組織しており、栄養士が発注する。発注先は JA、生産者、地元業者である。
- 調理について・・・ 自校方式の栄養士は、0.5 人区として給食技師とともに、午前中は主に調理に当たっている。
- 食育指導について・・・ 栄養士は毎日クラス訪問による食育指導に当たっているほか、ティームティーチングの手法で教職員とともに食の授業を行なっている。また、調理を担当する給食技士とも年に 3～4 回、クラス訪問し食育指導を行なう。

### 地場産食材の活用状況

学校給食に使用する野菜の産地別使用状況については毎年調査している。平成 21 年度の実績では、地元高崎産の割合が 27.2%、高崎産を含む群馬県産が 48.9%、その他が 51%となっている。納品先で分類すると市内生産農家と JA からは 37.9%、八百屋からは 62.1%である。

（いずれも米は除いた数字となっている。米は全量高崎産である。）

課題としては、生産農家の高齢によって、たくさんの学校に運搬することができないことが

挙げられた。野菜は当日のものを使用するという決めがあって、この状況を改善するため、生産者からJAに納めて、JAに運搬してもらうようお願いした。また、そうした関係を通じて、JAには発注の仲介をしてもらうなど集荷、発注の中核を担ってもらっているとのことである。

#### 自校方式の利点

「自校方式ならではの」、「栄養士が各校にいるからこそ」の事例として、先に説明のあった栄養士による食育指導のほかに次の各項が加えられた。

- 英語で外国の料理について学ぶ教材がある。その際には、授業とリンクした給食の提供で、外国の食文化と語学の学習そのものの理解を深めるのに役立っている。センター方式では、授業の進行度合いにより一斉に提供することは不可能となる。
- 地場産品の活用では、学校個々の発注になるため納品の量が少なく、中小規模の農家でも納品が可能となることから、地域農家の活性化につながっている。群馬の農家の少量多品種という特性に合っている。
- 食材に関し、センターでは機械となるため、一定の規格でなければ業務の能率を下げるが、自校方式では原則手切りで行なっていることから規格外にも対応でき、生産者にとっては、ロスが少なく納品できるメリットがある。
- 近隣市のセンター方式と高崎の自校方式による地域に落ちるお金を比較すると圧倒的に高崎市の方が地域の活性化に貢献している数値が出ている。
- 移行直後の学校の子どもたちへのアンケート結果では、「おいしくなった」と答えた子どもが「おなじ」「あまり感じない」の子どもを大きく上回り「温かい給食だから」「野菜のシャキシャキ感など食感のよさ」というのが主な理由となった。
- 給食を作っている人（給食技士）とのふれあい、調理状況を目の当たりにすることにより残食が減っている。食を大切に思う心が養われ食育につながっている。

#### 将来展望等

基本的にセンター方式の学校は全て自校方式に改めるというのが高崎市の方針である。古いセンターがある地域から1年に1～2校ずつ切り替え、その間、古くなる自校方式の給食室の改築を織り交ぜながら、20年後位の完全移行を目指している。

#### ＝主な質疑応答＝

- Q. 地域の農園から納品してもらう農産物に対する残留農薬の検査、チェック体制は。
- A. 農薬履歴を提出していただく。各学校が使っている食材の検査は全部やっている。
- Q. 学校本体の耐用年数と給食室の耐用年数が違う場合の調整は。
- A. 高崎市は増築で整備してきた。耐用年数に満たない場合、給食室を残してわたり廊下の対応をしているところもある。給食室を残す場合、給食室だけを建て替える場合、ケースバイケースである。
- Q. 給食室のスペースが取れない場所は今までにあったか。

A. 今年度整備中の学校で、敷地がないために親子方式によったところがある。学校の建替時に中に整備することになり、それまでは親子方式による対応を考えている。

Q. 栄養士が各学校に配置されている点が高崎市の特徴と考えるが、行革等の流れの中で見直しの議論はなかったか。

A. 見直しの話は出ていない。親子方式で子の学校へも指導に行けるように2名の栄養士を配置しているが、今年入った新人の栄養士は、ベテラン栄養士のところに配置し、育てるようにしている。いい給食を作るにはいい栄養士を育てなければならないというスタンスが理解されていて、人件費が嵩むが問題視されていない。

Q. 給食は自校方式だとメッセージされているが、説明にあったとおり市長の政治的な決断があつてこそその事業推進であるが、トップが替わった場合どうなるか。

A. センター方式から自校方式への転換も政治的な決断だった。これまでの取り組みの広がりもあり、現在はセンター方式の地域の議員からもいつ自校方式になるのかとの話しをいただくほどの状況ではある。

Q. 自校方式については同じ給食費と考えてよいか。

A. そのとおり。

※ なお、質疑応答の後、自校方式で学校給食が運営されている「高松中学校」訪問し、調理作業の状況を視察し、調査を終えた。

以上



# 週5日 米飯給食 を提案します

## 完全米飯給食を目指す理由

給食の先進市では完全米飯給食が広がっています。

※平成20年5月文部科学省の調査1551校

**飽食・洋食化した食事が、1日1回、粗食・和食の給食でバラエティに富んだ食事になる!**

### (1) ごはんは理想的な主食である。

ご飯の主成分である炭水化物はゆっくりと消化されるでんぷんで、体内に入る食物繊維と同じような動きをするという優れたものです。また、ご飯に含まれるたんぱく質は、他の穀物類に比べると、非常に栄養価が高く、さらに、亜鉛などのミネラル類や食物繊維も含まれています。

### (2) 子どもが肥満にならないための食事とは?

子どもの肥満は年々増加しています。これは、食の欧米化に伴い、動物性たんぱく質・脂肪・砂糖の摂取量などが急増したことが原因といわれています。肥満の子どもの多くが成人肥満、生活習慣病へと発展する可能性が高いことから、ご飯を中心にして魚や野菜をたくさん取り入れた和食に替えていくことが重要です。一汁二菜の基本食。

### (3) 噛むことは健康への第一歩。

ご飯は粉が原料のパンや麺と違い、粒のためよく噛みます。これは健康への第一歩です。また、腹持ちが良い。

### (4) ごはんは子ども達の味覚を育てます。

ご飯とおかずを交互に食べ、口の中でまぜて食べることで、うす味を確認しながら多様な味を経験するので、幅広い味覚が育ちます。

## 最後に

鈴鹿市中学校給食検討委員会が、先進市である高崎市、宇都宮市、練馬区、三島市などを視察していたら、考えが変わったのではないかと思います。

給食に対して大変遅れている三重県。それなのに、県内だけを視察して、効率、コスト面?だけで、中学校給食をセンター方式に決定したとしか思えません。

食育としての給食・地産地消をどうとらえているのでしょうか? 調理員さんがどんなに腕を振るっても、出来立てを提供する自校給食にかなうはずがありません。

食は学力・体力すべての基盤です。「子どもは地域の宝」というのなら、私は、子ども達への教育に対しては、費用を惜しむべきではないと考えます。未来への投資だと思います。

中学校給食の実施には、大きな財政支出をとめない、管理運営費も必要です。私たち、親が払っている給食費は材料費だけです。

鈴鹿市も財政状況が苦しい中で、中学校給食を実施します。

### (5) 和食で箸の使い方と魚の食べ方を学ぶ。

伝統的な日本の食生活が身に付き、食文化を学べます。

## 給食から地産地消を考える

(1) 鈴鹿市の学校給食では、地元農家の丹精こめたお米を使っています。

鈴鹿市の給食のお米は、地元産の「コシヒカリ」です。地元農家産のお米だから、安全・安心です。現在、市内の小学校では週4回米飯給食です。

### (2) 鈴鹿市の地産地消を推進

鈴鹿市では平成23年3月に地産地消条例も制定され、お米に限らず、なるべく地元食材を使う「地産地消」を推進しています。鈴鹿市の平成22年度の給食地場産品使用率(食材ベース)は11.9%、三重県内産で19.6%。

地元産のものを地元で消費するという事は、新鮮でおいしいのももちろんですが、輸送の燃料なども少なくなり環境面からも大切なことです。近年、生産者の高齢化や輸入野菜との競合によって作付面積は減少していますが、新鮮な地場野菜の安定供給に対する消費者の期待は非常に大きなものがあります。地場野菜の生産・使用量拡大の取り組みのひとつとして学校給食における使用量の増加にもっと取り組み、市内統一献立を変更すべきだと思います。

### (3) 鈴鹿市産コシヒカリの需要の拡大

鈴鹿市でも以前は、粗農業生産額の約3割を米が占めていましたが、米の需要減退、価格低迷などにより、2005年には15%ほどになっています。

そこで、鈴鹿市産コシヒカリの需要拡大として中学校給食の完全米飯給食(週5日)を提案します。一日約6,200人(教職員含む)×185回/年のお米が消費されます。

完全米飯給食(週5日)は学校給食における食育・地産地消を推進していく上で、重要であると思います。

だからこそ、同じお金を使うのなら、少しでもより良いものになればと思い調査してきました。鈴鹿市の栄養士さん・調理員さんたちは、センター・自校に関係なく、美味しく安全・安心な給食の提供のために日々、一生懸命頑張っています。今後は、鈴鹿市の給食について、よりよい献立・完全米飯給食・食育・地産地消の推進に取り組んでいきたいと思っています。また、これからは人口減少時代であり、子ども達の人数も減少していきます。その時になって、少人数の小学校の自校方式をセンター方式に切り替えるのではなく、近くの小学校と親子式に再編するなどして、給食の自校方式を維持できるようにすべきだと思います。

加佐登小学校(自校方式)の給食が本当によかったです。栄養士さん・調理員さん、子ども達の様子が、鈴鹿市のすべての小中学校でいつか実現することを願っています。

次号予告 鈴鹿市の下水道事業の現状と課題

センター方式校（旧一宮）	自校方式校（旧尾西・木曾川町）
<p><b>給食の準備</b></p> <p>M小、H小、K小、H小、N小、I小、O小、・・・</p> <p>ア、全校の児童・生徒が短時間に集中して危険。2クラス以下の小規模校はまあいいが、それ以上の規模の学校では授業を早めに切り上げて準備する必要がある。</p> <p>イ、さらに、教師等により交通整理の必要や、コンテナから食器を当番児童に渡すお手伝い児童が必要となっているところもある。（配膳は検便が必要）</p> <p>ウ、階から階への移動（階段の上り下り）がありたいへん危険。食器かごは傾くとこぼれやすい。ときどき、こぼれた食器が出て水洗いして使う。2階に1年生の教室がある学校はさらにたいへん（K小、S小、I小）。</p> <p>エ、校舎から校舎への移動もあり、重い食器かごや食缶（保温装置のため特に重い）を持ち運ばなければならぬ。</p> <p>オ、学校によっては自分の階にコンテナ室があっても他クラスの階に減らすために違う階のコンテナ室に行かなければならない学校がある。（T小、G小、Y小・・・）</p> <p>カ、さらに、食器が大きくなったので以前より重くてかさばり危険は大きくなった。重くて児童の手に跡がつく。（食器の一部を別の入れ物に入れて運ぶ二重手間をかけている学校もある。）K小とM小</p> <p>キ、食器・牛乳・ご飯だけをキャスターにのせて、児童への負担を軽くしている学校がある。</p> <p>ク、低学年は準備・片づけに時間がかかるので、4時間目早く終わったり（授業を削って）食べる時間が短くなったりする。</p> <p>ケ、今伊勢小では教頭・教務等が配膳を手伝っているが、本来配膳は検便が必要。</p> <p>コ、教室での準備の時間を短くするために、高学年でも給食当番を2班編制にしてたくさん児童で早く準備を終えることができるよう工夫している学校もある。（食べる時間の確保）</p> <p>カ、筆が機械で洗いやすいように入れてあるため、低学年では児童が出し入れしにくい。</p>	<p>ア、どこも各階にコンテナ室がある。そのため階から階への移動（階段の上り下り）はなく安全である。</p> <p>イ、クラスごと、あるいは2クラスで1つの台車を教師があるいは数人の児童・生徒が押していくだけで混雑はない。食器かご・食缶を持ち運ぶことはないのできげんはほとんどなく安全で安心である。</p> <p>ウ、食缶などは保温装置なしなので軽い。また、食缶の鍵がないので簡単に準備に取りかかされる。</p> <p>エ、教室で配膳するときは、温かいというよりは熱いに近く、食べるときでも温かい。</p> <p>オ、箸入れが箱であるため低学年児童でも出し入れがしやすい。</p>
<p><b>食事中</b></p> <p>ア、準備に時間がかかって、自校方式の学校より食べる時間が短い。</p> <p>イ、ご飯に異物が入っているかわりにパン食になったが、児童の下校近くになってやっとなって来た。</p>	<p>ア、準備にかかる時間がセンター方式の学校より短く食べる時間が長い。</p> <p>イ、ヒニールに入ったためんつゆの味がおかしい（試食）というときがあり、すぐに給食室で対応して事なきを得た。</p> <p>オ、献立で冷やし中華が出たときは「感激!」。旧一宮では絶対出ない。カルチャーショック。チャージャーハンも出る。あげパンもあつて美味しい。</p>
<p><b>片づけ（返却）</b></p> <p>ア、ゴミ問題がたいへん</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・センター方式は調理にお金を使えないため添加物が多い。そのためゴミが多い。</li> <li>・さらに種分けがたいへん。（センターから時折苦情があるので教室でもコンテナ室でも細心の注意を払っている。）</li> </ul> <p>たいへんはクラスの給食当番にゴミ係を決めている。</p> <p>・コンテナ室の方でもゴミの種類に合わせた箱などを用意して間違いないようにする。</p> <p>イ、階から階への移動（階段の上り下り）があり危険である。返却のときは給食前より食器に汚れがついていて重い。</p> <p>ウ、校舎から校舎へ移動の問題（準備と同じ）</p> <p>エ、これも準備同様、学校によっては自分の階にコンテナ室があっても他クラスの階に減らすために違う階のコンテナ室に行かなければならない学校がある。（T小、H小、I小・・・）</p> <p>オ、コンテナ室に児童・生徒が集中して危険である。交通整理、コンテナに入れるための補助の児童・生徒・教師が必要</p>	<p>ア、台車をコンテナ室に持っていくだけなので、重いことによる心配はまったくない。</p> <p>イ、台車を押す児童・生徒だけなので、また各階ごとなので児童の集中混雑は全くなくて安全である。</p> <p>ウ、自校方式は調理にお金をかけてるので、添加物が少ない＝ゴミが少なくてゴミ係がいらない。</p> <p>エ、コンテナ室で配膳員さんが迎えるだけ。児童・生徒・教職員の手伝いは不要。</p> <p>オ、教職員は給食後の騒然としがちな教室で児童・生徒の指導に専念することができ。</p>

要である。(委員会活動として当番を組んでいる学校がほとんどである。)

- ※K小はコンテナ室が1・2階にありますが、返却は全て1階ですので3・2クラスが集中することになります。
- ※S小やW小などは各階のコンテナ室に返して返して6～8クラスが集中するくらいである。
- ※WW小はクラスごとの配膳専用台車があり、食器かご・食缶・ご飯等の持ち運びはしない。専用台車を押すだけ。

ア、災害でセンターが被害を受けたら、給食停止の影響が大きい。

(自校方式のその他です。)

エ、ふれあい給食では、子ども達が給食のおばさんに招待状を持って一緒に食べる学校がある。つくる人と食べベ  
る子ども達が一緒に食べてお互いに顔をみえることはとてもいいと思う。(最高の食育だと思います。)

オ、非常災害時に地域の炊き出しに対応できる。学校給食復活も早い。

ア、栄養士さんは、時々教室へ行ったり子ども達と一緒に食べて、直に子ども達と話ができたり感想を聞くことができます。  
イ、栄養士(専門家)による食育指導が日常的にできる。  
ウ、小学校1年生生活科の学校探検では、大きなおしやもなどを見て自分たちの給食がどのようなことができるか知ることができる。

## 実態調査結果のまとめ

センター方式か自校方式かということとは以下の4点に影響することがわかりました。

- ①自校方式の方が  
①コンテナ室まで大人数が並んでからとりに行く時間がなく、第4時間の授業時間をよりきちんと確保することができ。  
②児童・生徒がゆっくり食べられるよう時間確保することができ。  
(食育)
- ③児童・生徒の安全を確保することができ。  
④給食準備における衛生確保がよりできる。  
⑤教師が教育活動により専念することができ。

以上のことから、一宮においては自校方式にしていくことが子どもの教育と学校にとつて有益であるといえると思います。

## 〈 参考資料 〉

周辺他市の給食準備・片づけの様子 ①重いものは持たない。②階から階への移動はない。③配膳員さんがいる。

	準備	片づけ (返却)	
岩倉市	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳員さん(複数)が2クラスで1つの配膳専用台車に乗せて、第4時終了までに各教室前まで持っていく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳員さんによる。</li> </ul>	センター方式
扶桑町	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校によって違いがあるが、配膳員さんが2クラスに1台の配膳専用台車に乗せて第4時終了までに各教室前まで持っていく。</li> <li>・山名小は配膳員さんが一人だが用務員さんが手伝っている。</li> <li>・牛乳は夏場は直前まで冷やしてあるので2クラスのどちらかの担任がエレベーター近くから教室まで台車をひいていく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2クラスの片方の担任が台車をエレベーターの近くまでもっていく。</li> </ul>	センター方式
江南市	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校によって違いがある。</li> <li>・配膳員さん(複数)が準備。</li> <li>・コンテナ室まで台車を取りに行く学校があれば、低学年だけ教室前に持ってきてくれる学校もある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担任が台車をエレベーターの近くまでもっていく。</li> </ul>	センター方式
稲沢市	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各階のコンテナ室にクラスごと台車に全てがのっていて、先生もしくは児童・生徒が3・4人で教室に持ってくる。</li> <li>・台車を教室に入れ配膳台の上に載せ替えることもできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担任もしくは児童が台車をコンテナ室までもっていく。</li> </ul>	祖父江・平和はセンター方式 稲沢東と下津で親子方式、 旭は自校方式
西春地区 北名古屋 清須市・豊山町	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳員さん(複数)が配膳専用車に乗せて、第4時終了までに各教室前まで持っていく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担任もしくは児童が台車をコンテナ室までもっていく。</li> </ul>	センター方式

## 子どもたち

- 1 子どもたちが、学校給食を食べて、おいしい笑顔になること
- 2 子どもたちが、学校給食を食べて、元気に健やかに育つこと
- 3 子どもたちが、学校給食をとおして、正しい食習慣を身につけ、大人になっても健康で暮らせること
- 4 子どもたちが、学校給食をとおして、「協力することの大事さ」、「食事のマナー」、「命、生産者、自然に対する感謝」の気持ちを育むこと
- 5 子どもたちが、学校給食をとおして、郷土愛を育むこと

## 学校給食に関わる人

- 1 子どもたちが、安心して食べることのできる食材をつくること
- 2 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような献立をつくること
- 3 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような給食をつくること
- 4 子どもたちが、学校給食を「生きた教材」として体感できること

## 子どもたちの親

- 1 子どもたちの親が、学校給食をとおして、食の大切さなどを子どもたちとともに学び、家庭において実践すること

## 学校給食の使命

鳥栖市の子どもたちに「生涯にわたって健康で充実した生活を送ってもらいたい」という願いは、全ての鳥栖市民の願いであり、子どもたちに対する大人の責務である。

この願いを実現するためには、子どもの頃から望ましい食生活や食文化の基礎・基本を養い、自分の健康管理ができる能力を培わせることが最も重要であり、ここに学校給食の使命と役割があると言える。

鳥栖市における学校給食のあり方は、学校給食を食べる時期が、子どもたちにとって心身ともに大きく成長する大事な時期であり、かつ、生涯にわたる健康づくりのための基礎的な期間であることを踏まえ、「学校給食」を通して食べる喜びや楽しさを体感させ、健やかでたくましい人間形成を行っていく役割を担うことである。

## 平成27年度第1回学校給食審議会に提出された資料について

平成27年9月30日  
一宮の学校給食を考える会

## (1) 資料6について

センター方式・自校方式それぞれについて、各費用を単純に学校数で割った数値が出てきます。「単純に」と断り書きはあるものの、ここは学校数ではなく食数で割り、1食あたりの費用で比較しなければ、公平な比較はできません。

というのも、センター方式47校の1校あたり平均食数は約578食、自校方式14校の1校あたり平均食数は約625食であるため、単純に1校ごとの費用を算出すると、食数の多い自校方式のほうが1割弱高い金額になってしまうからです。この差は調理方式の違いによるものではなく、計算方法の違いによるものですので、これを是正しなければ調理方式の違いを正しく検討することはできません。

## (2) 資料9について

学校給食課独自で作成されたものか、何かの資料に基づいて作成されたのか不明ですが、センター方式に有利で、自校方式に不利な基準でメリット・デメリットが選定されているような印象を受けます。

例えば物資調達点では、自校方式のほうが地元経済への波及効果が高く、センター方式のほうが波及効果が小さい点あげられます。このことは、平成26年度第1回一宮市学校給食審議会・専門委員会の中でも「合併のときに地元業者から購入する方法を残すよう強く言われている」と明記されているように、当局としても把握されているはずですが、しかし資料9でその点を記載していないのはなぜなのでしょう。

他にも、抜け落ちていたメリット・デメリットがいろいろあります。選定の基準を明示したり、自校方式のメリットを増やしたりするなど、公平性・透明性が確保された資料を再度作成されることを希望します。

## ●今後の審議会運営に関する要望

- ①審議会の開催予告をネット上に載せる際、市教委のページだけではなく、学校給食課のページにも載せていただくことを要望します。
- ②第1回の審議会では傍聴希望者が8名いましたが、5名しか傍聴できないとのことで、3名の方が辞退されました。できる限り多くの希望者が傍聴できるように、傍聴の人数を増やしていただくよう要望します。
- ③今年4月の給食費値上げは、保護者への説明が十分になされないまま、不透明な意思決定プロセスのもとで行われました。給食方式の決定という重要課題の審議にあたっては、市民への丁寧な説明や透明性の確保に十分配慮しながら審議を進めていただくよう要望します。(この点については、資料2でもご紹介した北海道帯広市の取り組みが参考になります。会議録や資料等が全てインターネット上で公開され、ガラス張りの議論が行われています。)