

平成24年8月3日

生駒市議会議長 山田正弘 様

環境文教委員会委員長 下村晴意

委員会調査報告書

当委員会で調査した事件の調査結果について、生駒市議会会議規則第107条の規定により、下記のとおり報告します。

記

- 1 派遣期間 平成24年7月11日(水)
- 2 派遣場所 生駒市学校給食センター
- 3 事 件 今後の学校給食の在り方について
- 4 派遣委員 下村晴意、吉村善明、有村京子、樋口清士、竹内ひろみ
山田耕三
- 5 欠席委員 なし
- 6 概 要 別紙のとおり

別紙

視察先	生駒市学校給食センター
施策等の名称	今後の学校給食の在り方について
視察の目的	<p>① 学校給食センターにおいて実施する給食サービスの概要を確認する。</p> <p>② 食育の取組について、現状を把握する。</p> <p>③ 地産地消の取組について、現状を把握する。</p>
施策等の概要	<p>① 学校給食センターの概要について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・奈良県から3人の栄養教諭を配置してもらっている。 ・当初、13,000食強を調理できる施設として整備した。現在は、約11,000食を調理している。2時間喫食を前提とした場合には11,000食プラスアルファの調理が可能と考えられる。 ・現在のセンターは、建設されてから30年を経過している。耐用年数は、国の補助金の処分期間としては35年であるが、他市では40年間使用している事例もある。 ・給食費の未払い額は、平成22年度で33万円であった。収納率は99%以上である。 ・残食は、平成24年6月では平均10%であった。魚の時に多い。硬いもの、家で食べたことのないもの、味の薄いものの残食が多く、ファストフード系、味のしっかりしたものの残食が少ない。 ・アレルギーへの対応はセンターでは不可能。情報提供と牛乳代金の返還のみしかしていない。 ・2時間喫食の実施は80%で止まっている。学校からの時間指定もあり、その時間に合わせて調理の時間を変えているといった事情もある。 ・体格差による配食量の調整について、パンは2種類のみであるが、副食は学年によって係数を決めている。あくまで平均値で割り当てをして、個人的な調整は教室に委ねている。 ・カロリーは文部科学省基準に合わせている。タンパク質については1日の摂取量の半分を給食に期待されている。 <p>② 学校給食における食育の取組について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・11,000食を調理するがゆえの制約があるが、子どもが喜ぶようにということを基本に考えている。 ・食育基本法（平成17年）が制定され、地域、家庭、学校の役割が規定された。各学校で年間計画を策定し、小学校6

年間、中学校3年間を通した教育が考えられており、給食センターがこれを支援するかたちとなっている。

- ・年間指導計画を作成し、季節感を感じられるよう、行事食、郷土料理、地場産品の利用などメニューを工夫している。
- ・給食の時間（小学校では45分、中学校では35分）を食育の時間として活用し、先生が知識やマナーを教えている。給食が教科書となる。
- ・小学校1年生で「給食の秘密」のスライドで調理現場や給食の意義を教えている。
- ・小学校4年生で牛乳を必ず提供している意味（カルシウム不足を補う）を知ってもらっている。アレルギーに対してはカルシウムを補給する食材を紹介している。
- ・全学校で、給食の時間に出前授業（小学校で3回/年、中学校で2回/年）をしている。この時に子ども達の様子やニーズを把握している。
- ・この他にも、幼稚園（年長）、小中学校から要請があれば出前授業に行っている。（自席校ではニーズが高く、頻度も高い。）
- ・掲示物を提供するとともに、給食の時間の校内放送の原稿を渡し、子ども達に読んでもらっている。
- ・「給食・食育だより」は保護者への啓発用に作成、配布している。
- ・PTAの研修で試食会や指導を行っている。
- ・親子料理教室を実施している学校があり、家庭に実践的に持ち帰ってもらえるので意義が大きい。
- ・地域とは地場産で繋がっている。
- ・学校の先生の役割が大きく、大切となる。給食主任の先生が食育についての取組や考え方をどれだけ学校におろしてくれるかに掛かっている。
- ・小学校の給食では給食の時間の活用、集会での話、給食委員の子ども達の活用などにより食育の取組が進みつつある。他方、中学校での食育の取組はポスターを掲示したりはしているものの難しい。
- ・箸の持ち方などの食のマナーは幼稚園、小学校1年生で身に付けられるようにしている。

③ 学校給食における地産地消の取組について

- ・地場産品を利用するには価格の問題があり、なかなか難しいところがあるが、できるだけ利用するようにしている。
- ・市からの補助金を出して価格差を埋めている。

	<ul style="list-style-type: none"> ・生駒市産となると、11,000食を安定的に供給できるところがない。 ・生駒市産については、センター、市の職員が地元に入って交渉し、各農家で分担して生産してもらっている。 ・昨年度の実績としては、6月に玉ねぎ（4件で2,000kg）、8月に大根（1,700kg）と黒豆（100kg）がある。この他、米は全て奈良県産である。 ・県産品の流通について、県給食会では開発商品の情報提供が多く、食材は八百屋を通して県産品を集めてもらっている。 ・生駒市産の食材については、給食に使える品目と使えない品目とがある。地元で市の補助金があることを回覧しており、これに手を挙げる農家もある。市価との価格差があるため、補助金が鍵となる。 ・子ども達に野菜が生きていること、手間隙かけて作っている人がいることなどを教えるため、市内の農家に補助金を出して、玉ねぎ、大根、黒大豆を作ってもらっている。
<p>考察</p>	<p>① 給食センターの概要について</p> <p>センター1カ所で11,000食を調理することについては、まだ余力はあるというものの限界も近いような感じがする。</p> <p>配送車7台でも2時間喫食80%の達成率であり、これ以上は出来ない限界を感じる。</p> <p>② 食育について</p> <p>「給食、食育だより」は分かりやすく工夫されており、献立表は子ども達の関心が高いようだ。季節にあった給食指導がなされており、細かい配慮がされている。2名の栄養教諭と1名の栄養職員で20校の栄養指導がなされており、昼休みの放送時間に給食に関する話を提供している。</p> <p>③ 地産地消について</p> <p>生駒市内で賄えるのは一部食材（玉ねぎ・大根・黒大豆）で給食4～5回相当のみである。奈良県内まで拡大しても米や一部の食材であり、大量の食材を確実に調達するには現体制では、他府県産も利用せざるを得ない。</p>
<p>委員の意見等</p>	<p>①・主な献立はすべて手作りで、材料も厳選されたものが使われており、悪いイメージは払拭された。また、調理現場を上方から一望でき、衛生管理が徹底され、丁寧に調理されていることが確認できた。これだけの規模の設備、人員で、</p>

短時間に11,000食が作られていることが信じられないほどであった。調理については、何ら問題は感じられなかった。

- ・食には、日本人が古来より受け継がれ食べてきたものと、現代海外よりもたらされた物がある。米を中心に栄養バランスに優れた「日本型食生活」による健全な食生活を通じて、児童生徒の心身の健康の増進を願う。

② 食育については、給食の果たす役割が大きく、特に給食センターが拠点となって、学校の先生、児童・生徒、保護者へといかに浸透させていくかが重要となる。しかしながら、給食時間の制約（特に中学校で短い）がある中で、学校の先生の意識差や取組内容の違いがその成果に大きく影響すると考えられることから、今後、センターが中心となって先生に対する意識啓発、指導、研修等を充実していくことが必要と考える。また、保護者にまで食育を浸透させるため、従来の広報紙等の啓発方法に加えて、啓発方法を拡充することが必要と考える。

③ 地産地消について、大きな課題は安定供給体制と市場との価格差の解消である。安全な食材供給、食育の推進の観点からも、今後とも地産地消の拡充は必要であることから、農業政策と関連づけながら（給食を所管する教育部局と農政を所管する経済部局が連携して）取り組んでいくことが必要と考える。