

平成24年11月9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10月15日(月)～16日(火)
- 2 派遣場所 香川県高松市及び愛媛県今治市
- 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	香川県高松市・愛媛県今治市
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	生駒市における学校給食の充実に向けた方策、学校給食を軸とした食育の推進、及び食育の一環としての地産地消の推進に向けた方策を検討するために、先進地における取組の実態を把握する。
施策等の概要	<p><香川県高松市></p> <p>1. 学校給食の現状と給食センターの役割について</p> <p>(1) 高松市の学校給食の現状について</p> <ul style="list-style-type: none"> ●市内の幼稚園10園、小学校48校、中学校22校では約39,000食（教職員を含む。）の完全給食を、（島嶼部の）小学校1校ではミルク給食を実施している。 ●中学校は主に受配校となっており、配食方法として、センターからの配食と近隣小学校からの配食の2通りがある。旧高松市では小学校で調理し、中学校へ配食する親子方式が採用されていた。中学校での自校式は旧1町のみ採用され、その他の旧4町はセンター方式（小学校内に整備）を採用していた。 ●幼稚園10園への給食の配食は合併前に実施していた方式を引き継いでいる。旧高松市ではほとんど実施しておらず、一部（3園）で週3回の給食を実施していたのみであった。ただ、幼稚園と中学校との間で同じ内容の給食で良いのかといった疑問はある。 ●現在は、自校式を採用している施設が19施設、親子方式が13施設、センター方式が6施設となっている。 ●親子方式の調理場は工場扱いされており、現状では既存不適格となっている。高松市としては、学校棟と同じ棟であれば問題ないが、そうでない場合は既存不適格であるとの見解であるため、建て替えが困難となっている。 ●米飯については、副食に力を入れるため、また、従来の方法を急に止められないといった事情があり、半分が業者委託となっている。 <p>●市内で統一した献立となっており、栄養教諭がコスト、地場産の利用、目新しさ、イベント等に配慮しながら案を作成し、これに基づき調理員と打ち合わせを行った上で、PTA、職員、小児科医で構成する献立委員会で決定している。その後、県給食会と連携して物資調達を行っている。</p>

- メニューには、まんばのけんちゃん、ばら寿司など、郷土料理を取り入れている。
- 献立表を家庭に持ち帰らせている。
- 良質な食材の安定的な確保、地場産物の使用拡大のため、配食エリアを6ブロック（A～F）に分割し、2つの献立表を作成して2区分（A～DとE・F）して、表裏の関係で配食している。
- 栄養教諭と学校栄養職員は、県が施設数に合わせて配置しているため、センター化すると減らされることとなる。
- 学校給食会は公益法人化している。
- センターだからできないこと、センターの設備だからできることがある。
ただし、統一献立では、例えば、地場産物が使いにくく、無理して集めると高くつき、質の悪い食材が混ざるなど、これからはデメリットになることから、今後、統一献立は見直した方が良いかもしれない。
- アレルギー対応は調理学校ごとに実施している。市としては、手引書を作成し配布している。
学校給食では、卵、小麦、大麦、エビ、カニ、イカの6品目にのみ、調理場で可能な範囲で対応し、アナフィラキシーの児童・生徒には対応しないこととしている。安全のため、専用の食器、保温ケース、調理器具の導入を準備中である。
- 市内で約 230 人にアレルギー対応（除去のみ）しており、当センターでは約 30 人に対応している。その他、食べ残しなどを含めると約 1,500 人に対応している。
- 米飯の回数が増えていることから、食器を平皿から茶碗に変えた。
- 学校給食会では、献立の反省（翌年度の献立に反映）、翌月の献立の審査、感染症対応、市教育委員会等への体制に対する意見具申を行っており、また、その他給食に対する意見聴取の場となっている。
- 2時間以内の喫食を可能とするため、運搬車両は1校に1台となっている。ただし、学校によってリフトアップできないなど設備の不備により配膳時間がかかる場合、また配缶のタイムラグによって、2時間以内喫食ができていない

ケースもある。

- 配送は業者に委託しており、各校に1社が基本となっている。
- 新しい学校にはエレベーターがあり、コンテナのまま上階に上げることが可能となっている。各校には配膳員（時間パート）が配置されている。
- パン、牛乳、デザート、果物などは学校に直送されており、学校において数を読み、衛生的に保管している。

(2) 朝日新町学校給食センターについて

(a) 設置された背景について

- 市街地の学校の統廃合（14校から9校へ）に合わせて構想された施設である。
- 城内中学校のテニスコート跡に整備され、平成20年9月に開設した。7,000食を調理することができ、現在、小学校5校、中学校4校の計9校分6,500～6,600食を配食している。ただし、換算食数（中学校では1.2倍換算）としては7,000食を超え、厳しい状況にある。
- 現状では、施設のスペースに対して調理食数が多くなりすぎており、献立の作成が難しくなっており、また作業負荷が大きいため時間外勤務（早出）が発生している。
- 本センターの職員は正規職員が25人、非正規職員が24人（18人/日）を配置している。ドライシステムにすると、衛生管理の徹底ができるが、他方、人の移動ができず、人の配置を増やさなければならない。

(b) 特色ある施設等について

- 朝日新町学校給食センターには、高松市学校給食課と高松市給食会が入居している。給食会は主に副食の物資の手配を担っており、献立作成にも関わるなど、県の栄養士を手助けしている。
- 1階の調理エリアは、衛生管理を徹底するため、明確にゾーン（汚染区域、清潔区域、準備室）区分を行い、人の移動を抑制するとともに、材料の搬入から給食の搬出に至る1方向の動線としている。
- 水跳ねによる汚染を防止するため、完全ドライシステムを導入している。
- アレルギー対応のため、特別調理室を設けて小ロットの調理にも対応できるようにしている。

- 調理器具は、蒸す、揚げる、煮る、炊く、焼く、和えるなど、あらゆる調理方法に対応したものを設置している。
- 食器洗浄機は、100分で2,500もの食器が洗浄可能であり、洗浄後は消毒保管庫で保管している。この他、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、容器洗浄機などを配備している。
- 2階は食育の拠点として整備されており、調理実習室、研修室を配置し、郷土料理や野菜の使い方などのセミナーを実施している。

2. 学校給食における食育の取組について

(1) 市（保健体育課）としての取組について

- 市として、主にアレルギー対応、セミナーの開催、地場産品の活用に取り組んでいる。

(2) 市内小中学校での取組について

- 全ての学校で食育指導計画を作成している。栄養士がリーダーとなって作成されるため、かつては未配置校では作成されていなかった。市としても、学校の教育目標に沿って食育をどのように取り入れるかが課題であり、具体的には食育を取り入れる教科、給食指導の頻度、試食会の開催、教職員への食育指導などを考えなければならない。
- 栄養教諭30人、学校栄養職員6人を配置しており、センターには栄養教諭を中心に配置（1人当たり3校を担当）している。規模の小さな給食施設には未配置となっており、近くの小学校の栄養教諭が兼任で指導している。
- 単独校方式が多いため、たくさんの栄養教諭が配置されている。しかし、単独校方式の施設が老朽化し、児童数が急増していることから、今後センター化していかなければならないため、県費の栄養教諭が減らないように、また、減った場合にどのように対応するかが課題となっている。
- 栄養教諭から管理職、管理職からその他の教職員に指導を広げていくように言われているがなかなか進んでいない。これは食育指導の成果がすぐに見えないためと思われる。
- 選択メニューの実施は、クラス単位で行われている。

3. 学校給食における地産地消の取組について

- 高松市産ではなく、香川県産ということで取り組んでいる。
- 県産品のシェアについては、平成19年に20%であったものが平成23年には31%となっている。ただし、平成23年は

天候不順のため平成 22 年の 34%よりも若干減少している。

- 主食の米は 100%県産米となっている。
- 地場産品を利用していることは献立表でアピールしている。
- 高松市地場産農産物活用推進検討会では、メニュー開発などにも取り組んでいる。また、冷蔵冷凍による保管を行ってタマネギを長期間利用できるようにすることなどにより、県産品の利用率を重量比で 53%にまで向上させている。
- 一部の学校では、農家と連携して、毎月 19 日の「食育の日」に合わせた作付けを行ってもらっている。
- 地場産品の利用する場合、調達コストは高くなるが、行政として補てんすることは考えていない。価格差を抑えるため、計画的に作付け、献立作成を行っている。また、高くはなっても、お金が全てではなく、他のものをカバーしている。しかし、現在は野菜価格が高くなっているため、調整が難しくなっている。
- 「マイランチの日」の取組については、最初は母と一緒に買い物に行くところから始め、現在のかたちに至っている。なお、弁当を持って来られない子どもに対しては、学校ごとに対応している。

<愛媛県今治市>

1. 食と農のまちづくり条例について

- 昭和 55 年に「今治くらしの会」が設立された。給食センター（21,000 食を調理）が老朽化し、建て替えの必要が出てきた段階で、農家と消費者による反対運動が起こり、自校方式が求められた。給食センターから自校方式への転換は市長選の争点ともなり、自校方式を訴えた岡島市長が当選した。
- 昭和 60 年頃は輸入農産物の残留農薬の問題があり都市宣言に繋がり、これに沿って農業振興を進めることとなった。学校給食への関心の高い市長となったことから、市長のリーダーシップにより進められてきた。
- 昭和 63 年に「食糧の安全性と安全供給体制を確立する都市宣言」が議決されたが、市町村合併により失効した。市民からの要望により、平成 17 年に改めて「食料の安全性と安全供給体制を確立する都市宣言」が議決された。
- 平成 17 年に都市宣言が議決された背景としては、残留農薬に加えて遺伝子組み換え、抗生物質などの問題があったこ

とを要因としている。

- 平成 18 年に都市宣言を担保する「今治市食と農のまちづくり条例」が制定された。これは、地産地消の推進、食育の推進、有機農業の推進を柱としたものであり、市民、事業者と一体となってまちづくりのように進めていくことを規定したものである。
- 総合的、計画的に推進していくために関連計画を策定している。
- 担い手としては、国の担い手要件に合わない小規模な生産者も対象としている。
- 市民の買い支え、食べ支えを求めている。
- 地域ブランドイメージの確立として、ロットの大きさを狙うのではなく、安全・安心をブランドイメージとすることを考えており、このことがまさに人と農のまちづくりであると考えている。
- 地産地消推進運動は、給食から一般家庭に拡大していくため、協力店の認証（幟、ステッカーの配布）、リスクコミュニケーション（検査キットによる無償検査）、トレーサビリティ、食のメール（サポーター登録と情報配信）などを実施している。しかし、なかなか進まないのが現状である。
- 地産地消を進めるためには、食育を同時に進めなければいけない。イベント的、一過性のものではなく、身に着けさせるための授業、知識と技の習得が必要となる。このことから、モデル授業を実施し、副読本、指導書を作成した。
- 生涯食育と義務（学校）教育を総合的に展開するため、魚の離乳食、保育所でのバケツ稲、キッズキッチン、「弁当の日（小中学校）」などを実施している。
- 有機農業については、有機市民農園の推進（機材購入を支援）、学校農園などを実施している。学校農園では 4 校が有機 J A S 認証を取得した。ただし、現在も継続しているのは 1 校のみとなっており、その実施については校長の姿勢に影響される。
- 有機農業の推進に向けて、国の推進事業を活用し、鋼材開催、マニュアル作成、実証農園の設置、講習会開催などを実施している。

- 条例では、遺伝子組み換えに対する規制（許可制）があり、罰則も設けられている。

2. 学校給食の現状について

(1) 今治市の学校給食の現状について

- 平成24年現在14,086人を対象とした給食を実施している。
(年間180回)
- センター方式が1施設、共同方式が13施設、単独方式が9施設となっており、全てが市の直営となっている。回収のみ運送会社に委託している。
- 給食運営委員会は独立採算性となっており、給食費は全て食材費に活用されている。その他は市が全て負担している。

- 保存食の代金に対しては、1回当たり2食分の補助を行っている。
- 旬の食材を取り入れ、手作りによるメニューの多様化を図っている。

- 食器はステンレス製の3種類である。
ステンレス製食器は、昭和58年頃から旧今治市で使用し始めた。それまではアルマイトの食器を使用していた。なお、旧町村は違っている。
- 平成8年の0-157事件以来、ウェット調理場をドライ運用するよう通達があり、コストをできるだけかけずにできる工夫をしている。そのため、片づけの手間がかかるようになっている。
- 使い捨て手袋の導入、中心温度確認、真空冷却器の全施設に導入、分解洗浄の徹底、温度の記録管理などにより衛生管理を実施している。

- 食材は物資選定専門部会（給食センター）で調達している。業者の好意により他施設でも同じ価格で納入できている。
(ただし、一部で運搬費を上乗せしている。)
- 現在は、JAを介して地元産食材を調達している。直接調達すると取れなかった際に補完できないというリスクがある。

- アレルギー対応は、除去のみ各施設で対応している。調理場所がないためそれ以上の対応はできない。
- 子どもは、自分が良く知らない、わからないものは食べな

い。ヌタは食べられなかった。

- 調理数は当初調理員1人当たり150食であったが、現在は80～100食となっている。これは、食数が減っている中で減員してこなかったためである。
- 調理員1人当たりの食数が減ったこと、センター（設備がない）ゆえの制約がなくなり、従前配送時間として必要であった時間が調理時間に使えるようになったことから、給食の品目を増やすことができるようになった。
- 人件費、光熱費が市負担となっており、その額は平成23年には311円/食・回（県職員人件費を除く。）となっている。

(2) 自校式での給食調理に変更した経緯について
（「1. 食と農のまちづくり条例について」のとおり。）

3. 学校給食における食育の取組について

(1) 食農教育の取組と効果について

- 地場産品の活用は農政部局との連携が必要であり、学校給食課と農林振興課で連携して進められている。
- 地場産の供給率については前年度の収穫状況により変わってくる。

- 米飯となる曜日が決まっており、100%市産米となっている。なお、米の品種を「あいのゆめ」から「きぬむすめ」に変更した。
- 市産減農薬米に対しては、4月から10月は46円/kg、11月から3月は48円/kgの補助を行っている。
- 市長マニフェストで減農薬米補助は1/2補助から全額補助になった。
- 農業者、パン業者、農林振興課が協力して、市産の小麦によるパンの製造、供給を行っている。なお、小麦の品種を「にしのかおり」から「みなみのかおり」に変更した。グルテンを混入しないといけませんが、その費用については市が負担している。
- 豆腐は、1ロットが90～120丁となるため、小規模調理上では使いにくい。そのため、月に1回、全市的に豆腐の日を決めて活用するようにしている。価格差は市が負担している。
- これまで野菜の調達価格は業者の言い値になっていたが、市内に「さいさいきて屋」（直売店）ができたことから、給

食費を上げないために競争入札を実施したところ、価格が10円下がり、質が上がることとなったが、市外、県外の安いものが増えることになった。

このことから、「今治ブランド週間」を決めて今治産の食材を利用した給食を実施している。この間は、放送で食材の案内をしている。

- 今は、直売所からの食材の割合が高くなっている。給食に使われないものは他の加工品に回している。
- 今治市は天然鯛の漁獲量が全国1位であることから、「水産の日」に漁業組合から天然鯛の利用要請があった。しかし、値段が高いことから、平成22年は漁協が1回分の費用を補てんしてくれた。平成22年は農林振興課が2回分（6月とブランド週間）の費用を補てんした。
- 各施設がばらばらに発注しているため、数量がある程度そろえば地元産の食材が使える。
- 平成20年には、今治小学校（100食、単独方式）でバイキング給食を実施した。

(2) 食教育の取組と効果について

- 学校給食システムを活用し、「生きた教材」となる献立（基本方針）を作成している。
- 献立年間計画を作成し、毎月テーマを決めて、行事、行事食、旬の食材に配慮して献立、指導資料を作成している。
- 栄養教諭による授業として、家庭科の授業、給食時間の訪問指導などを実施している。
- 給食委員会は学校単位で活動しており、残食検査も行っている。
- 給食時間には、給食委員会から当日の食材の情報や前日の残食検査の結果が放送される。

4. 学校給食における地産地消の取組について

(1) 地元産有機農産物の活用について

- 有機農産物は3調理施設、1,540食で活用している。市内の立花農協管内の生産者グループ「立花農協有機農業研究会」が20品目を提供している。グループのメンバーは11名（現在8名）である。

(2) 将来を見据えた消費者行動（地元産食材の購入）の推進について

	<p>●年間 4.6 億円の食材費のうち、野菜の占める割合は 1/6 程度であり、地元産野菜の供給量に対する給食の占める割合は小さい。したがって、地元産食材のファンづくりが目的となっている。</p>
<p>考察</p>	<p>先進地に目的をもって視察に行くことで、具体的な施策等を学び、本市に反映できる施策は積極的に取り入れるように働き掛けることが大切である。</p> <p>しかし、本市では反映できない施策であっても、先進地がなぜそのような施策をされているかという目的を把握し、その目的について、本市ではどのような形で反映させていくかと考えることが大切であり、それが、その施策を達成させる近道だと考える。</p>
<p>委員の意見等</p>	<p>●生駒市においても給食センターの老朽化に伴う施設の建て替えが課題となっているが、施設の更新に当たっては、衛生管理の徹底、調理のバリエーションの拡大（給食の内容の充実）のために、施設・設備を充実するとともに、給食センターを、学校における食育のみならず生涯食育の拠点としての位置づけを持つ施設とすることが求められる。</p> <p>また、給食センターの建て替えに際しては、施設の分散化により地場産品が利用しやすくなる、栄養教諭の増員が図れるといった点についても考慮する必要がある。</p> <p>●学校における食育は、給食のみならず他教科にわたる総合的な展開が求められることから、栄養教諭を中心としながらも、学校の総合的な体制づくりが求められる。特に、校長以下の教職員に食育意識の徹底を図るとともに、学校ごとのカリキュラム、プログラムの充実と食育指導計画の策定といった学校ぐるみの取組が求められる。</p> <p>その際、モデル授業や副読本、指導書の作成など、市がリードして学校ごとの取組を先導していくことも必要であると考える。</p> <p>●学校給食における地産地消は、食育の観点から推進すべき施策であり、その取組に際しては学校給食の担当課と農業振興の担当課、さらには農業者との連携体制の強化がまず必要となる。</p> <p>また、地場産品の利用率を高めるに当たっては、安定的な食材供給を担保するため、そのリスクを回避する食材調達の仕組みを検討しなければならない。（今治市では、JAを介して調達することにより、リスク回避を図っている。）</p> <p>さらに、単なる地産地消の推進に止まらず、農業体験などを</p>

組み合わせた食農育にまで拡充することも視野に入れて、学校と地域の農業者との連携・協力体制づくりも求められる。

- 単独校方式、親子方式、センター方式と3つの方式で全部で38施設があり、それを6ブロックに分けて統一献立をスライドさせ、ブロックごとに日にちを変えながら実施することによって、地産地消拡大を図る等の工夫がなされている。一方、生駒市のように同一食材を一時に一括購入とするやり方では地産地消の拡大は困難である。1か所のセンターで全ての給食をまかなう生駒方式では改善するにも限界があるう。(高松市)
- 「食育の日」や学校給食週間には県産の食材や郷土料理を取り入れられていることに加え、七夕、月見、ひな祭りなどにおける行事食、選択メニューによるお楽しみ給食の導入など、バラエティーに富んだ楽しい給食と食育を兼ねていることは参考になった。(高松市)
- 今治市の学校給食は、市の基幹産業として位置づけられた農林水産業と密接に連携して取り組まれており、そのことが、自校方式を基本とした24調理場での給食を可能にしているものと思われる。島嶼部を含む広大な地域を抱え、客観的に見れば非常に困難な条件にもかかわらず、しっかりと地産地消の給食が実施されていること、その根底に市の農林水産業振興の熱意があることを知り、学校給食をどのように位置づけるかという市の構えが重要であることを認識した。
- 学校給食は、教育の一環であるとの認識に立ち、安心して安全な給食を提供していただきたい。特に食育については、栄養教諭の配置が不可欠である。しかし、本市のようにセンター方式であれば、センターに配置されることとなり、栄養教諭と各学校との連携が大切になってくる。今後の施設整備に関してはその点に対しても配慮が必要である。
- 地産地消に関しては、同じ献立で11,000食の食材を調達するのは不可能、調理場所を2～3か所になった場合献立の内容を変えて調達すれば少しでも地産地消で提供できる可能性もあるのではないかと思う。