

学校給食に関する調査報告書

平成 25 年 3 月

生駒市議会環境文教委員会

目 次

1. 調査の概要	1
(1) 調査の目的	
(2) 調査の経過	
2. 生駒市における学校給食の現状	2
(1) 学校給食センター（給食サービス）の現状	
(2) 学校給食における食育の取り組み状況	
(3) 学校給食における地産地消の取り組み状況	
3. 先進事例調査の結果	7
(1) 香川県高松市	
(2) 愛媛県今治市	
4. 奈良県等の取り組み状況	14
(1) 奈良県の取り組み	
(2) 奈良県学校給食会の取り組み	
5. 生駒市における学校給食の課題	20
6. 施策提案	22
(1) 学校における食育を推進するための施策提案	
(2) 地産地消を推進するための施策提案	

1. 調査の概要

(1) 調査の目的

平成 17 年 6 月に「食育基本法」が制定されたことを契機として、健全な食生活を実践することができる人間を育てることを目的とする「食育」の推進が全国的な運動として展開されている。

生駒市においては、平成 19 年度に「生駒市食育推進計画」（計画期間：平成 20 年度～平成 24 年度）が策定され、本年度はその改訂作業が行われていることから、改めて食育のあり方について検討する契機にあると考える。

ここで、「食育基本法」を見ると、第 20 条において、学校における食育の推進が位置づけられており、子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進などを進めることが規定されている。

特に、学校において食育を推進する際に、その中心となるのは学校給食である。「学校給食法」（昭和 29 年 6 月制定）においては、適切な栄養の摂取により健康を保持増進することのみならず、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など、食育を推進することが学校給食の目標とされている。

また、「学校給食法」においては、学校給食の目標として、食生活を支える諸活動、地域の食文化、食料の生産・流通・消費についての理解を深めることも規定されており、また、「食育基本法」第 23 条においては、生産者と消費者との交流の促進として、学校給食における地産地消を促進することが位置づけられている。このように、学校給食における地産地消は食育の一環として重要な柱となっている。

以上のことから、環境文教委員会では、生駒市の学校給食に着目し、生駒市における学校給食を中心とした食育の推進、学校給食における地産地消の推進といった観点から、その現状把握、課題及び推進方策を検討、提案することを目的として調査を実施した。

(2) 調査の経過

本調査の経過は下表の通りである。

日 程	調 査 内 容
平成 24 年 6 月 19 日	環境文教委員会において調査テーマ、調査方針を決定
平成 24 年 7 月 11 日	生駒市立学校給食センターに視察調査
平成 24 年 10 月 15 日	香川県高松市に視察調査
平成 24 年 10 月 16 日	愛媛県今治市に視察調査
平成 25 年 1 月 17 日	奈良県・奈良県給食会にヒアリング調査
平成 25 年 2 月 12 日	調査結果とりまとめに関する協議
平成 25 年 2 月 20 日	調査結果とりまとめに関する協議
平成 25 年 2 月 28 日	調査結果とりまとめに関する協議
平成 25 年 3 月 15 日	環境文教委員会において調査結果とりまとめ

2. 生駒市における学校給食の現状

(1) 学校給食センター（給食サービス）の現状

【給食センターの概要】

- 給食センターの事業目的は「児童生徒の心身の健全な発達を図り、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校給食と学校給食を活用した食に関する指導事項を定め、学校給食の普及及び学校における食育の推進を図ること」である。
- 給食センターは、当初、13,000食強を調理できる施設として整備された。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。
- 3人の栄養教諭・学校栄養職員は奈良県から配置してもらっている。

■生駒市立給食センターの概要

所在地	生駒市小明町 1787 番地 28
敷地	5,793.99 m ² (内 368.62 m ² は借地)
建物	構造 : 鉄筋コンクリート造 (一部2階建) 延面積 : 1,956.62 m ² (1階 - 1,554.54 m ² , 2階 - 402.08 m ²)
開設年月日	昭和 57 年 4 月 12 日 (築 30 年)
配食数	小学校 : 12 校 - 7,600 食 中学校 : 8 校 - 3,400 食 合計 : 20 校 - 11,000 食
職員等の構成	行政職員 : 4 名 栄養教諭 : 2 名、学校栄養職員 : 1 名 調理員 : 41 名 (正規職員 : 16 名、再任用職員 2 名、非常勤嘱託職員 4 名、臨時職員 19 名) 配送員 (委託) : 14 名 (配送車両台数 7 台)
給食実施回数等 (平成 23 年度)	センター年間稼働日数 : 187 日 小学校実施日数 : 185 日 中学校実施日数 : 172 日
運営組織	○学校給食センター運営協議会 (概ね年 2 回開催) 学校給食の運営に関する協議・検討及び重要事項の審議決定 ○学校給食用物資選定委員会 (毎月開催) 学校給食用物資の選定 ○給食主任者会議 (毎月開催) 献立の検討・学校の要望・食育に関する情報提供等
施設運営等経費 (平成 22 年度決算)	食材料費 : 477,649,218 円 施設運営費 : 299,537,498 円 合計 : 777,186,716 円

【給食センター運営等経費】

- 食材料費相当分（食材料費の約98%）が給食費（小学校：4,000円/月、中学校4,400円/月）で賄われている。給食費の収納率は99%以上（平成22年度の未払い額は33万円）である。

【給食サービスの概要】

- 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。
- 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については、給食センターでの対応は不可能である。現在は、情報提供と牛乳代金の返還のみしかしていない。

（2）学校給食における食育の取り組み状況

【食育推進の考え方】

- 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。
- 学校での食育には、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り組みや考え方をどれだけ学校に降ろして頂けるかに掛かっている。
- 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。

【取り組み概要】

- 食育基本法が制定され、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カタチとなっている。
- 給食センターでは、学校給食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、地場産物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ため）を知ってもらっている。牛乳にアレルギーのある子どもに対しては、牛乳の代わりに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。）

■学校給食年間指導計画（平成24年度）

平成24年度 学校給食年間指導計画

生駒市立学校給食センター

	今月のめあて (食に関する指導)	給食・食育だより	季節の食品	行事食・郷土料理 世界の料理など	地場産物 (産産・生駒市産)
4月	給食のきまりを守ろう (手洗い・服装について)	学校給食について	さわら・かつお・あさり・海藻・たけのこ・山菜・セロリー・じゃがいも・たまねぎ・えんどう豆・春キャベツ・グリーンアスパラ・レタス・あまなつ・きよみオレンジ・いちご	入学・進級お祝い献立 にゅうめん(奈良)	米・そうめん 刈-オカ ブルーベリー ねぎ 米粉パン
5月	食事のマナーについて知ろう	成長期の栄養について	あじ・あさり・かつお・まぐろ・じゃがいも・たまねぎ・山菜・さやいんげん・春キャベツ・たけのこ・そら豆・グリーンアスパラ・キウイフルーツ・あまなつ・メロン	ちまき(子どもの日) ぐる煮(高知県)	米・米粉 小松菜・ねぎ 米粉パン
6月	食べることの大切さについて考えよう	食と健康について (食育月間)	あじ・あさり・かつお・まぐろ・じゃがいも・たまねぎ・ピーマン・さやいんげん・春キャベツ・そら豆・グリーンアスパラ・なす・トマト・びわ・メロン・さくらんぼ	カミカミ献立 (歯の衛生週間) クロワッサン、ラタトゥイユ(フランス)	米・米粉パン 生駒のたまねぎ 小松菜・ねぎ しめじ・豆腐 梅ゼリー ソテーオニオン
7月	夏の食生活について考えよう (水分の補給など)	夏の食生活について	まぐろ・うなぎ・あなご・たちうお・するめ・キス・はも・ピーマン・なす・かぼちゃ・とうもろこし・さやいんげん・おくら・ミニトマト・枝豆・パインアップル・すいか	七夕献立 クープイリチー、豚の角煮、シークワサーゼリー (沖縄県)	そうめん・ねぎ 米・しめじ
9月	朝ごはんを食べよう (生活リズムを整えよう)	生活リズムについて (早寝・早起き・朝ごはん)	さんま・ししゃも・たこ・さば・キス・カレイ・かぼちゃ・きゅうり・トマト・ピーマン・枝豆・とうもろこし・とうがん・きのこ・里芋・さつまいも・梨・プルーン・ぶどう	お月見献立 ちゃんぼん (長崎県)	米・米粉パン しめじ・ねぎ 奈良のブルーベリー
10月	食べ物の働きを知ろう 小…栄養三色 中…6つの基礎食品	食事と運動について	さんま・さば・カレイ・いか・たこ・いわし・米・さといも・さつまいも・きのこ・白ねぎ・ほうれん草・大根・みかん・りんご・柿・くり	秋の味食べようデー 目の愛護デー 石狩汁(北海道)	米・米粉パン 黒豆の枝豆 ねぎ・しめじ 小松菜
11月	じょうぶな歯を作ろう (11月8日…いい歯の日)	噛むことの大切さについて	たら・さんま・いか・たこ・さば・さけ・いわし・ししゃも・カレイ・メルルーサ・さつまいも・里芋・大根・かぶ・ブロッコリー・ほうれん草・きのこ・みかん・りんご・柿・キウイフルーツ	カミカミ献立 (いい歯の日) 奈良の味メニュー (めはり寿司・柿)	米・米粉パン 生駒の大根 ねぎ・しめじ なめこ・小松菜・赤かぶ漬け物
12月	冬の食生活を考えよう	冬においしい野菜について 行事食に親しむ	さば・ぶり・さけ・たら・いか・わかさぎ・大根・ほうれん草・水菜・かぶ・白菜・広島菜・春菊・白ねぎ・ブロッコリー・カリフラワー・みかん・りんご・柿・キウイフルーツ	クリスマス献立 冬至の献立	米・米粉パン 生駒の大根 ねぎ・しめじ 小松菜
1月	感謝して食べよう (学校給食週間について)	学校給食週間について 奈良県の地場産物について	いわし・ぶり・たら・わかさぎ・さけ・にしん・ほたて貝・大根・白菜・小松菜・ほうれん草・水菜・ブロッコリー・カリフラワー・れんこん・きのこ・野沢菜・里芋・みかん・キウイフルーツ・干し柿・きんかん	正月料理 (奈良のそう煮) 給食週間 (23~27日) 奈良の郷土料理	米・米粉パン ねぎ・小松菜 大和まな・酒粕 高山の黒豆
2月	栄養のバランスを考えて 食べよう(主食・主菜・副菜をそろえる。)	栄養バランスのよい食事について(主食・主菜・副菜)	さば・カレイ・いか・たこ・いわし・わかさぎ・ほたて貝・にしん・大根・ほうれん草・水菜・白菜・小松菜・カリフラワー・ブロッコリー・わけぎ・いよかん・ぼんかん・キウイフルーツ	節分献立 しじみ汁・あらめ煮つけ(島根県)	米・米粉パン 小松菜・ねぎ しめじ・豆腐 刈-オカ
3月	自分の食生活を振り返ってみよう	毎日の食生活を振り返ってみよう	さわら・しじみ・ほたて貝・あさり・ぶり・かじき・さわら・キャベツ・サラダ菜・からし菜・にら・菜の花・みつば・いよかん・はっさく・ネーブルオレンジ・いちご・キウイフルーツ	ひなまつり献立 卒業お祝い献立	米・ねぎ・しめじ・小松菜 高山の黒豆

【食育の日の取組】 毎月19日は「食育の日」です。2つの取組を実施します。

- ★にんじん(ラッキーにんじん)・・・★の形に切ったにんじんを料理の中に入れ、給食に興味関心を持って残さず食べる心を養う。
- 地場産物(生駒市や奈良県産)を活用した献立・・・生産者が身近で、食材が新鮮で安心できることを理解し意欲を持って食べる心を養う。

- ・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。
- ・地域とは地場産物で繋がっている。
- ・小学校の給食では給食時間の活用、集会での話、給食委員の子どもの活用などにより食育の取り組みが進みつつある。他方、中学校での食育の取り組みはポスターを掲示したりはしているものの難しい。

■給食・食育だよりの例



給食・食育だより

平成24年 7月号

夏の食生活を考えよう

暑い夏がやってきました。この暑さで体温が上昇すると、脳の視床下部にある食欲をおさえる中枢が働くため、それで食欲がなくなるのだそうです。この夏を元気にのりきるために、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。



夏を元気で過ごす 食生活3つのポイント



食欲をそそる工夫

①酸味を使ってさっぱり料理
レモン汁や酢の利用：天ぷらの天つゆ、あえもの、焼き魚、焼き肉など



②冷たくひやして：スープや澄まし汁をひやしたり、1品ひやした料理を加えるのもいいでしょう。



③香りでアクセントをつける
香りの野菜をくわえて、味にポイントをつける。
(しょうが・みょうが・しそ・青とうがらしなど)



肉・魚・大豆製品のいずれかを毎日食べる!

夏バテしないためには、良質のたんぱく質をしっかりとることです。



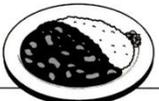
夏野菜を毎食たっぷり!

トマト・ピーマン・インゲン・オクラ・・・毎日、量もたっぷり食べましょう。
カロテンの吸収をよくするのに、植物油のドレッシングでサラダにしたり、油でいためるなどするといいですよ。



夏野菜料理…お豆入りキーマカレー (4人分)

材料(4人分) 合挽きミンチ…150g たまねぎ…大1個 スッキーニ…1/3本 にんじん…1/3本 好みのミックスビーンズ(ゆでたもの)…1/2カップ にんにく…少量 油…少々 水…160cc トマト水煮缶…1/3カップ カールウ…50g ウスターソース…小さじ1 トマトケチャップ…小さじ1 塩・こしょう…少々	作り方 ①たまねぎ・にんじん…粗みじん切り スッキーニ…1cm角さいのめ切り にんにく…みじん切り ②フライパンに油を熱し、にんにく・たまねぎ・にんじん・スクッキーニを炒める。ミンチを加えて色がかわるまでよくいためる。 ③水を加えて4～5分煮、小さく切ったトマトの水無を汁ごと加えて少し煮る。 ④ミックスビーンズとAを加え、味がなじむまで煮込む
--	---



たけまるくん走る!

給食の試食をされた方々に、自分が食べた給食の思い出を書いてみました。(5～6月に試食された方60人)
(忘れられないメニュー、もう一度食べたいメニュー)

1位：あげパン
他市で食べたことがある方が多かった。

2位：ミルメーク

3位：カレーやシチュー

4位：くじらのケチャップ煮(しょうが煮)
クジラを食べた経験が多いのにビックリ!

5位：種類…やきそば、うどん、ラーメンなど
それぞれ年代が少しずつ違うのに、同じようなメニューが忘れられない味なのですね。

給食は、多くの人たちの「なつかしい味」ですね。

(3) 学校給食における地産地消の取り組み状況

- ・地場産物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。
- ・奈良県産、生駒市産の利用状況は以下の通り。

○奈良県産食材	
・給食用精米：	ヒノヒカリ1等
・野菜類：	小松菜、もやし、大和まな、しめじ、さやいんげん、水菜
・その他：	柿の葉すし、いちご、干し柿、いちごジャム、ブルーベリージャム等
○生駒市産食材	
・野菜類：	玉ねぎ、大根、黒大豆

- ・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、給食センター、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。その際、市から補助金を出して価格差を埋めている。
- ・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。
- ・平成23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）と黒大豆（100kg）がある。
- ・米は全て奈良県産である。
- ・県産品の流通について、財団法人奈良県学校給食会の取り組みとしては開発商品の情報提供が主なものとなっている。食材については、八百屋を通して県産品を集めてもらっている。

■学校給食センターでの地産地消の取り組み事例（生駒市学校給食センターHP）

〒630-0229 奈良県生駒市東新町2番28号
 代表電話: 0743-74-1111 代表FAX: 0743-74-8100
 勤務時間 平日8時30分から17時15分まで

学校給食センター

地産地消

生駒市は農業の盛んな市ではありません。
 しかし、子どもたちに給食で使う野菜も生きているということ、
 そしてその野菜を手間隙かけて作ってくれている人がいるということを知ってもらうため、
 農家の方の協力を得て給食のためのたまねぎと大根を作っていました。

取り組み例 その1 たまねぎ

1. たまねぎを植えたばかりの畑を見せていただきました。なにせ我々センターの1日の食数は一万食以上！こんなに広い畑が必要です。



2. ビニールをかけた雑草を抜いたり、秋に植えたたまねぎを、収穫の6月まで子どもたちのために大切に育てて下さいました。



3. 収穫したたまねぎと農家の方です。お孫さんも小学校で給食を食べているそうで「孫に自慢する」とおっしゃっていました。皆さん本当にありがとうございました。



4. 出来上がった給食です。献立表や校内放送で今日のたまねぎが生駒市で作られた物であることをお知らせしていたせいか、野菜はいつも残りがちなのですが、この日のコンソメスープの残量はいつもより少なかったです。



3. 先進事例調査の結果

(1) 香川県高松市

1) 学校給食の現状と給食センターの役割について

① 高松市の学校給食の現状について

- ・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、半分以上が業者委託となっている。
- ・市内で統一した献立となっており、栄養教諭がコスト、地場産物の利用、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、県の学校給食会と連携して物資調達を行っている。
- ・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。
- ・財団法人高松市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かつき、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の概況

【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名、非正規職員が24名（18名/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。

【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財団法人高松市学校給食会が入居している。学校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り組み

① 市（保健体育課）としての取り組み

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

② 市内小中学校での取り組み

- ・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 名、学校栄養職員 6 名を配置しており、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り組み

- ・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。
- ・地場産物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玉ねぎ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。
- ・地場産物を利用する場合、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」の取り組みについては、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。

(2) 愛媛県今治市

1) 食と農のまちづくり条例の概要

- ・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建設反対運動が起こり、自校式が求められた。給食センターから自校式への転換は市長選の争点ともなり、自校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って（後述する）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「食糧の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」が議決されたが、平成 17 年の市町村合併（新設）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「食料の安全性と安定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作物、抗生物質などによる食料の安全性への不安の問題があったことなどを要因としている。
- ・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 JAS 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、講座開催、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、遺伝子組み換え作物に対する栽培規制（許可制）があり、罰則も設けられている。

2) 学校給食の現状

- ・平成 24 年現在 14,086 名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 O-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、中心温度の確認、真空冷却器の全施設への導入、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。
- ・食材は物資選定の専門部会（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。又夕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調理員を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、センターゆえの制約（設備がない）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。

3) 学校給食における食育の取り組み

① 食農教育の取り組みと効果について

- ・地場産物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。
- ・地場産物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「愛のゆめ」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「ニシノカオリ」から「ミナミノカオリ」に変更した。グルテンを混入しないとイケないが、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、小規模調理場では使いにくい。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、校内放送で食材の案内をしている。
- ・今は、直売店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」に漁業協同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23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 食教育の取り組みと効果

- ・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り組み

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「立花地区有機農業研究会」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

- ・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。

■今治市における学校給食における地産地消の広報事例

14の調理場を4週に分けて できる限り今治産食材を使った 学校給食を実施！！

さかな 今治産
えぞ・くち・あじ
どんこ・たちうお
など たくさん
とれるよ

ひじき 島しょ部
栄養満点！
ひじきを食べて
丈夫な骨をつく
ろう

ごぼう 玉川産
食物せんいが
たくさん含まれて
いるよ

じゃがいも 玉川産
馬につけるすず形
かいているので、別
名「ほれいしょ」とも
よばれる
ビタミンCで
カゼ予防！！

11月 2日(月)から11月 6日(金) だibo (サチユタカ)
立花小学校調理場 朝倉調理場 乃万調理場
11月 9日(月)から11月13日(金)
国分小学校調理場 玉川調理場 桜井調理場
11月16日(月)から11月20日(金)
鳥生小学校調理場 清水調理場 波止浜小学校調理場
11月24日(火)から11月27日(金)
今治小学校調理場 別宮小学校調理場 常盤調理場
近見小学校調理場 城東調理場

しらすほし 菊間産
カルシウム
たっぷり！
毎日食べて
強い骨をつくらう

まごもたけ 玉川産
さといも
キャベツ
みかん
かき
レモン

はくさい
さつまいも
特別栽培米
(ヒノヒカリ)
(まっけいほれ)
(あいのゆめ)

しょうが

今治を食べよう！！

地産地消今治ブランド週間

勉強もスポーツも体力が基本
体力の源は ます食べること
さあ 今治産を食べて
元気にしよう

ほうれんそう 今治産
ポパイも大好き
ほうれんそう
しっかり食べて
パワーアップ

だいこん 波方・乃万が有名
「ヨッピーだいこん殺菌」
知ってる？
消化酵素が含まれ
ているので
「食あたりしない」
ってこと

ほしいたけ 玉川産
骨つくりを助ける
ビタミンDがたくさん
含まれてい
るよ

れんこん 鳥生産
「先が見通せる」と
縁起の良い食べもの

たまねぎ 今治産
からみは
元気からだをつ
くる

にんじん 今治産
カロテン
たっぷり！
スープやケーキに
すると、色もきれいで
食べやすいよ

とりにく 大西産
やさしい
いっしょに
食べて
おはだツルツル

ぶたにく 菊間産
疲労回復
ビタミンB1
たっぷり！

ぎゅうにく 波方・乃万産
ぎゅうにくの鉄分
+ビタミンCで
スタミナ
アップ

今治産食材には、
どんなものがあるか
お家の人と話してみよう

何ができるかな...?

今治を 食べよう

働くかや
体温になる

からだの調子を
整える

地産地消
今治ブランド週間

4. 奈良県等の取り組み状況

(1) 奈良県の取り組み

1) 奈良県食育推進会議の取り組み（奈良県健康づくり推進課）

① 奈良県食育推進計画の概要

- ・本計画は、食育基本法（平成 17 年施行）第 17 条第 1 項の規定に基づく都道府県食育推進計画として位置づけられている。
- ・平成 19 年 3 月に第 1 期計画を、平成 24 年 3 月に第 2 期計画（計画期間は平成 28 年までの 5 年）を策定し、奈良県食育推進会議を中心として計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図っている。
- ・計画の基本理念としては、「『食』を通して健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」こと、基本目標としては、「食育により健康な心身をつくり、健康長寿をめざす」こととしている。
- ・推進施策の基本的な考え方として、①「家庭の場を重視した食育の取り組みの推進（家族団らんの食事）」、②「将来の健康長寿に向けた、子どもへの食の働きかけの徹底」、③「誰もが楽しく容易に実践できる、ライフステージに応じた健康食生活の提案」を掲げている。
なお、現状としては、20～30 代男性の朝食がなおざり傾向にあること、家族団らんの食事が 20～40 代男性で少ないこと、調理できる男性が半数以下であること、食育啓発環境が不十分であることといった問題があり、これらを解決するために食育の日（毎月 19 日）をノー残業デーとして家族団らんの日にしている。
- ・第 2 期計画の策定に先立ち、平成 23 年に 2 万人を対象としたアンケート調査を実施した。その結果、第 1 期計画の進捗状況を踏まえて、① ライフステージに応じた食育、② 家族と一緒に食事ができるための取り組み、③ 自分で調理する能力の向上、④ 時間をかけてよく噛んで食べるなど歯の健康の維持、⑤ 食育を進めるための環境づくり、⑥ 食育を広めるための体制づくり、の 6 つの課題が浮かび上がった。
- ・6 つの課題のうち、①「ライフステージに応じた食育」については、20～30 代男性において、朝食の欠食、一人食事など食生活に関する課題があり、多くが自分の食生活に問題を感じ、「食事バランス」を課題として捉えている。担当としては、子どもから大人までのライフステージに応じた体系的な食育の取り組みが必要であると考えている。
- ・6 つの課題のうち、②「家族と一緒に食事ができるための取り組み」については、毎日一人で夕食をとるのが 3 割弱、とりわけ 20～30 歳代の男性では 4 割強となっている。家族と共にとる食事は楽しさとともに、バランスの良い食事の摂取や基本的な生活習慣の確立、食事マナーの習得など様々な効果が期待できる。
- ・6 つの課題のうち、③「自分で調理する能力の向上」については、料理をほとんど作らない男性が半数以上であり、自ら調理ができるよう、中学生や高校生の時期に調理技術を習得する必要がある。また、調理能力を高めることは、健康の自己管理能力を高め、肥満や生活習慣病の予防へとつながる。地産地消の推進や食文化の伝承なども期待できる。男女共同参画、ワークライフバランスの点からも調理技術の習得は求められており、年代、性別にかかわらず、調理能力を高める取り組みが求められる。

- 6つの課題のうち、④「時間をかけてよく噛んで食べるなど歯の健康の維持」については、食べることは「噛むこと」から始まり、青壮年期では「良く噛んで味わって食べる」人が少ないことから、歯の健康についてライフステージに応じた取り組みが求められる。
- 6つの課題のうち、⑤「食育を進めるための環境づくり」については、食に関する必要な情報が「得られている」と感じている人が少ないことから、適切な情報が入手できる環境の整備が必要である。

また、情報が氾濫する中、情報を選別できる能力の習得が求められているものの、県産品が購入できる場所、健康的な食事メニュー（塩分控えめのメニューなど）を提供する飲食店など、県民が健康的な食生活を送ることができる環境の整備が十分とは言えない状況にある。現時点においては、健康的なメニュー（塩分控えめのメニューなど）を提供している店舗に対しては、県として認定し、認定ステッカーを配布する取り組みを行っている。

さらに、現状では、食育の担い手や担い手とおしでのネットワークづくりなど食育推進の体制が十分ではないため、その整備が求められる。

- 6つの課題のうち、⑥「食育を広めるための体制づくり」については、市町村での食育推進計画の策定が進んでいないことから、計画の策定を通して、市町村としてより積極的な食育の取り組みの実施が求められる。
- 第1期計画では国の計画に準じた内容としていたが、栄養バランスに気を付けている人は増えているものの行動に反映されていないといった状況も踏まえ、第2期計画では健康づくりに焦点を合わせて目標を設定した。
- 第2期計画においては、「ライフステージに応じて進める食育」「生涯を通じて進める食育」「食育を進める環境づくり」の3つの視点から取り組み内容を定めており、とりわけ「ライフステージに応じた食育」を重視している。計画においては、乳幼児期（～6歳）、少年期（7～18歳）、青年期（19～39歳）、壮年期（40～64歳）、高齢期（65歳～）と、生涯にわたっての切れ目のない食育を目指し、ライフステージごとにそれぞれ目標を定めている。
- このうち、少年期の取り組みについては、学校、とりわけ給食での食育推進が中心となるため、栄養教諭、学校栄養職員、家庭科の専科教員だけでなく一般の教員も対象とした研修の実施や、弁当の日を実施（マニュアルづくりを含む。）や、大学生（県内4大学の学生によって構成される「ヘルスチーム菜良」）による高校生への指導やガイドブック、ポスター（高校生向け）の作成、を始めとする取り組みを進めている。

また、「生涯を通じて進める食育」については、健康的で豊かな食生活をめざし、年代や性別にかかわらず、実践する「家族との食事を楽しむ食育」「調理力を高める食育」「歯の健康を維持・向上する食育」の3つを推進することが求められる。

さらに、「食育を進める環境づくり」については、健康的な食生活を過ごすことのできる環境をめざし、食に関する情報（コンテンツ）発信の開発と提供、食育の担い手の育成、市町村での食育推進の基盤を整備することが求められる。

- 計画に係る数値目標指標の設定に当たっては、実践を促していくことを狙って、食事の内容に踏み込んだ指標、県民に分かりやすい指標とした。
- 今後、県としては、市町村が策定した計画にしたがって支援していく予定であり、体制づくり、環境づくりに力を入れていく。

2) 学校給食（奈良県保健体育課の取り組み）

① 奈良県内における学校給食の取り組み

- 牛乳がつくことが学校給食の条件となっている。
- 学校給食で児童・生徒の1年間の食事の1/6が賄われることとなっており、保護者からの学校給食に対する期待は大きい。しかしながら、あくまでも家庭における食が大切であることには変わりない。
- 学校給食法では、給食は特別活動として位置づけられており、食に関する教材として正しい食事の在り方を学習する機会となっている。
- 学校給食法第2条には、給食の目標が規定されており、郷土食、地場産物を活用すること、食材の産地を知ることにより、地域愛や誇りを養うことにつなげている。
- 同法第8条には、実施基準が規定されており、必要な栄養価、栄養教諭・職員の配置基準等が示されている。
- 同法第9条には、衛生管理に関して規定されているが、この規定によれば、生駒市立学校給食センターの衛生管理については、現在のところ何ら問題はない。
- 栄養教諭・職員については、給食を通じて食の学習指導を行うこととなっており、全体計画を作成し、この計画に基づく指導が行われている。この際の責任者は学校長であり、教員・職員が協力して取り組むこととなっている。
- 学習指導要領に一般教員における取り組みが明記されたことから、知識を持って指導しなければならないとなっている。栄養教諭・職員が担任教員と協力して取り組んでおり、特に生活科、給食等を活用した体験学習を促している。
- 学校の給食担当職員に対しては、年間2回の研修が実施されている。1回の研修において、1校当たり1名程度、200～500名が参加している。
- 限られた人数の栄養教諭だけでなく、一般の教員にも子どもたちへの食育推進に取り組んでもらうために、研修会を実施し、各教育委員会に先生方の参加を要請している。また、食事マナーについても、新採研修の際の一度だけであるが新人教諭には指導している。
- アレルギー対応については研修をしたところであり、学校、家庭が連携して取り組むことが大切である。
- アレルギー管理については、学校で受け入れるならば環境、体制を整えなければならない。研修、啓発は実施している。
- 食べない方がよい食品など、研修、パンフレット、イベントや学校教育の中で啓発している。
- 栄養教諭は、学校に対しては児童・生徒500人以上に1名、以下なら4校で1名配置される。給食施設に対しては、2,000食以下に1名、以上なら2名、大規模施設には3名配置される。現在、県下では115名が配置されている。
- 生駒市では、1つの給食センターで20校分を調理しているため、3名の栄養教諭・職員が配置されている。この3名で計画的な授業が実施されており、活動自体の評価は高い。
- 担当部局としても、栄養教諭を増やしたいとの気持ちはあるが、なかなか実現しない。生駒市では給食センターの更新により、現在の計画によれば4名の配置となる予定である。
- 「弁当の日」を実施するためには、学校長の理解が必要である。中学校では時間不足が理由で進んでいない。

- ・「弁当の日」は上牧中学校、広陵中学校、田原本町立南小学校で実施している。この他、家庭科授業の中で弁当づくりをしている小学校は少なからずある。
- ・食育に対する熱を冷まさないように、小さい頃から習慣化させていくことが大切となる。
- ・地場産物の使用は年々増えてきている。ただし、平成 22 年から平成 23 年にかけては減少した。使用を進めるに当たっては、献立を考える先生への啓発が必要となってくる。

② 地元において更に食育を推進させるための課題

- ・食育推進計画を策定した市町村の割合は 13 市町村（平成 24 年 3 月現在）で、県内全自治体のうちの 33.3%でしかない。（県健康づくり推進課調べ）
- ・県の目標としては平成 28 年までに 100%を達成することとしているため、目標の実現に向けて、食育推進会議の委員による市町村関係者等を対象とした食育推進講演会を実施し、地域における食育推進の重要性を伝えるとともに、推進に当たって多方面にわたった研修を行っている。
- ・生駒市は、平成 19 年に食育推進計画を県内トップで策定した。本計画は、平成 20 年より 5 年間における計画としている。

(2) 奈良県学校給食会の取り組み

1) 県産食材の利用促進にむけた取り組み

- ・財団法人奈良県学校給食会（以下「学校給食会」という。）は、昭和 28 年に設立され、県から給食物資の調達事務を引き継いだ。
- ・学校給食会では主食（米、小麦）と地場産品の計 33 品目のみを扱っており、給食費に占める割合は 10%程度である。なお、県内での量の確保が難しく、県内で 100%供給可能な食材は、米、柿（ただし 11 月のみ）だけである。奈良県は農業県ではないことから、地産地消のこれ以上の拡大は難しい。
- ・また、調達に際しては、学校給食会設立の経緯から、国の指定機関を通さないと補助金が下りない制度となっている。
- ・昭和 51 年に米飯給食が国の施策としてスタートした。
- ・米については、奈良県は輸入県であるが、一定価格で 1 年分を確保し、低温保存している。全てを米飯給食にしたとしても、県内産の米を確保することは可能である。ただし、県内の米の流通量への影響はあり得る。
- ・週に 5 回の給食のうち米飯給食の平均回数は、県全体で 3.2 回となっている。ただし、県南部ではパン屋がないため、週 5 回とも米飯給食となっている自治体もある。
- ・平成 24 年 4 月から無洗米の活用を始め、希望する市町村に提供している。
- ・大豆については、全農（全国農業共同組合連合会）が全て買い上げている。制度としてあるものは、制度に合わせて調達している。
- ・小麦は、カナダ産、アメリカ産のものが神戸港から陸揚げされており、この時点で農水省が農薬検査を行っているが、更に学校給食会において残留農薬検査（233 項目）を行い、ダブルチェックを行っている。

- 食育推進計画では地場産品の使用率の国の目標は 30%だが、県においては平成 23 年現在 22.7%となっている。(同年の全国平均は 25%)
- 平成 15 年(近畿地方では最初)の西吉野の柿の使用(「地場産物活用事業」の取り組みの一環)を皮切りに、現在 33 品目の地場産物を活用しており、市町村からの申請に基づき提供されている。
- 県内で生産が盛んな市町村、地域と契約栽培を行っており、品目として、玉ねぎ、柿、ブルーベリー、大和まながある。
- 施策の推進に当たっては、学校給食で使用するから生産してもらおうということもあり得る。例えば、「大和まなの漬物」については、生産者の側でハウス 2 棟分を生産してもらっている。
- 地場産物を使った献立の開発が行われている。
- 平成 20 年と 21 年に、文部科学省から『学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究』の委託事業によって、「奈良のソテーオニオン」、「吉野葛入りうどん」、米粉を使った献立を開発した。
- 「大和まなの漬物」や「奈良の大根キムチ」、「奈良のソテーオニオン」など、県内の食材を生かした商品開発がなされ、学校給食で県内の食材に親しむことができるよう工夫している。
- 商品開発は予算を伴うため、年間 2~3 品目のみとなっている。開発に際しては、流通の実現性についても検証・確認している。
- 新規開発商品を使用しての調理実習や、地場産物を使用した学校給食試食会なども開催されている。
- 酒粕を使った粕汁、黒豆を使ったコロッケがある。
- 食材の加工工場は奈良県内にはない。大阪府や京都府には大規模な工場があるが、ロットが大きすぎてニーズに合わない。
- 地元食材を調査し、調達可能性(価格・量)を踏まえて、使用日、数量を明確にした上で生産者と協議している。
- 県内の耕作面積は、高齢化による後継者不足のため、農地全体の 50%しかない。
- 地場産品については、県内全体へ提供するには 11 万食が必要となるため、給食エリアを限定することも検討しなければならない。商品開発は予算を伴うため、年間 2~3 品目のみとなっている。開発に際しては、流通の実現性についても検証・確認している。
- 現在のところ、県内産品の使用に対する県費補助はない。
- 県の教育委員会、農林部を交えた検討委員会を設置して、調査研究を実施し、食材情報を整理した上で市町村に説明している。また、献立を開発し、市町村に対して、情報提供、調理講習会、試食会などを通して案内することによって県内産品の普及につなげている。
- 平成 20 年には、「奈良県地場産物活用指導プログラム・地場産物加工食品の活用マニュアル」を発行し、市町村の教育委員会、学校給食実施学校、栄養教諭、学校栄養職員等に配布している。また、平成 22 年には、「奈良県地場産物活用指導プログラム・地場産物加工食品の献立集」を発行し、市町村の教育委員会、学校給食実施学校、栄養教諭、学校栄養職員等に配布している。
- 1 月 24 日から 1 月 30 日は学校給食週間となっており、文部科学省の職員食堂ではレプリカ、献立を紹介している。

2) 地元において更に地産地消を推進させるための課題

- 地場産物の安定供給が必要である。主食の米は100%県内産使用であるものの、副食については更なる献立の開発が必要である。
- 地場産物の活用を進めるため、県内で生産される食材を学校給食で安定的に使用できるよう、地場産物安定供給検討委員会（行政担当者、学校関係者、生産者団体、流通関係者、学識経験者等により構成）によって、供給体制の整備や加工食品の開発・献立集作成等の調査研究が行われている。
- 学校給食会の資料によると、「地場産物の学校給食への活用は、その品目は限られたものとなっており、生産者と学校等の相互理解も不足している。農産物の種類や生産量が少ない本県において地場産物の活用を広げるためには、生産者や消費者の意見を広く求め、原料の生産や流通体制の整備が必要である。」とのことである。

5. 生駒市における学校給食の課題

生駒市立学校給食センターにおける給食サービス、学校給食を中心とした食育の取り組み状況、及び先進地における学校給食の取り組み状況を踏まえ、生駒市における学校給食の課題を、食育と地産地消の観点から整理すると以下の通りである。

① 給食センターの更新に合わせた給食サービスの充実

- ・現在の給食センターは老朽化していることから、生駒市では北地区に1か所、南地区に1か所の2施設を新築し、現在のセンターを廃止することを計画している。このことにより、北地区施設では小学生用の7,000～8,000食、南地区施設では中学生用の3,000～4,000食を調理、配食することとなる。
- ・給食センターの更新を機に、施設・設備の新設に合わせた衛生管理の徹底、調理のバリエーションの拡大、小中分離の調理体制の下での発達段階に合わせた献立の充実、アレルギー対応の拡充など、更新基本計画に基づき給食サービスを充実することが必要である。
- ・また、新たな給食センターを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。

② 学校給食を中心とした食育の推進

- ・学校における食育については、奈良県食育推進計画（平成23年度改訂）、生駒市食育推進計画（平成25年度改訂）ともに、重要な位置づけがされ、その推進が方向づけられており、一層の推進が求められている。
- ・現在は奈良県から給食センターに配置されている栄養教諭（2名）、学校栄養職員（1名）を中心として取り組みが進められているものの、きめ細やかな取り組みを行い、小中学校の児童・生徒、さらには保護者・地域に食育を浸透・拡大させていくためには、人員が不足している状況にある。
- ・国の栄養教諭の配置基準に従えば、今後の給食センターの更新に伴い、栄養教諭（1名）の増員が見込まれるものの、この基準に基づく体制では行き届いた指導が難しいと考えられる。奈良県においても栄養教諭の増員の必要性は認識されているが、財政的な制約がある中で短期的には増員することが困難であることから、生駒市独自の加配についても検討していくことが必要である。
- ・また、栄養教諭、学校栄養職員だけ、学校給食の時間だけで食育が進められるわけではなく、学校の一般教員と連携した学校ぐるみでの取り組みが必要である。しかしながら、現状では、栄養教諭在籍校であるか否か、学校の先生の意識の差などを要因として、学校間で取り組みに大きな格差が生じている。また、市内の全小中学校で食育指導計画（全体計画）は策定されているものの、他教科にわたる総合的な食育の推進にまでは至っていない。
- ・今後、市内小中学校に食育の取り組みを浸透、拡充させていくためには、栄養教諭や学校栄養職員が中心となって、校長以下の教職員に食育意識の徹底を図るとともに、学校ぐるみの食育推進体制を確立することが必要となる。その上で、学校ごとに食育指導計画に基づくカリキュラムの作成、プログラムの開発・充実といった取り組みが必要となる。

- 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り組みを先導していくことも必要となる。

③ 学校給食における地産地消の推進

- 学校給食における地産地消は、安全な食材供給、食育の観点から推進すべき施策である。ただし、学校給食においては価格制約があるため廉価で提供できることが条件づけられるとともに、生駒市の学校給食においてはセンター方式を採用していることから、大ロットの食材を安定的に供給できる体制が必要となる。
- 生駒市では販売農家が極めて少なく、大ロットの食材を安定的に供給できる環境にはない。現状において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回相当に限られている。また、奈良県内まで拡大しても米や一部の食材しか確保できておらず、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状況にある。
- このような状況下で、学校給食における地産地消を推進するためには、まず、学校給食の担当課と農業振興の担当課が連携して、市内の農家に協力を求めつつ、協力体制を拡充し、少しでも市内産の利用率を高めていくことが必要である。
- この際、給食センターの更新に伴い、調理施設が分節化されることから、現在よりも供給ロットを小さくすることができ、地産地消の拡大の可能性は高まるものと考えられる。
- また、遊休農地が市内に約100ha存在することから、この遊休農地を有効に活用して学校給食の食材供給を可能とする方法についても検討する必要がある。
- 流通の面からは、安定的な食材供給を担保するため、地元の協力農家が供給不可となった場合のリスクを回避する食材調達の体制が必要となるが、現在、生駒市ではセンターが適宜、個別業者と取り引きし食材を確保していることから、柔軟な対応は可能と考えられる。
- また、食材の安定供給という観点からは、県産品を活用した加工品を利用することが地産地消推進の一つの解となることから、学校給食会の地場産物を活用した商品開発等の更なる推進が求められるところとなる。この場合、廉価で確保できることが必要条件となる。
- 100%海外に依存している小麦を利用したパン食を極力減らし、米飯や米粉パンの給食を増やすなど、価格の問題はあるものの県産品を活用できる献立へ切り替えていくことも検討する必要がある。

6. 施策提案

生駒市における学校給食の課題を踏まえ、学校における食育推進、地産地消の推進に向けた施策を以下に提案する。

(1) 学校における食育を推進するための施策提案

① 学校における食育推進の体制整備

学校における食育推進のためには、栄養教諭や学校栄養職員の役割は大きく、現状の（給食センター施設の更新後1名の増員があったとしても）体制では不十分と言わざるを得ない。奈良県からの増員配置が見込みにくい中で、市独自で加配を行う。具体的には、センター増設後4名体制で1人当たり5校の受け持ちとなるところを、6名体制とし1人当たり3～4校（小学校2校及び校区の重なる中学校1～2校）とする。

また、学校現場への配置とともに、教育委員会（教育総務部）内に1名の栄養教諭の配置を行うことにより、教育委員会として学校における食育推進に向けた指導、監督が行える体制を整える。

② 各学校への食育の浸透と拡大

現在、市内各小中学校においては、食育指導（全体）計画は策定されているものの、これを給食を含めた食育に関係する各教科にわたる取り組みへと展開するためのカリキュラムやその実践のためのプログラムへの落とし込みができていない状況にある。

そこで、各学校において食育指導計画に基づくカリキュラムの作成、カリキュラムに沿ったプログラムの開発を進めることが必要となる。

このことを実践するため、まず、栄養教諭とモデル校とが協力して、学校ぐるみの食育推進体制を構築するとともに、モデルとなるカリキュラム、プログラムを作成し、試行的に実施し、その成果をマニュアルとして取りまとめる。

次に、このマニュアルを活用しつつ、市内各小中学校を対象とした研修等を実施し、全市的な食育推進体制と道具立てを整えていく。

③ 保護者・地域への発信・浸透

食育の推進のためには、児童・生徒のみならず、家庭の食育に対する意識啓発や実践機会の提供などが重要となる。しかし、現在、保護者に向けた情報発信は、給食センターが発行する「給食・食育だより」が主となっており、例えば、市内各小中学校においては食育の取り組みについて、HP等で公表することなどは行われていない。

学校での食育の取り組みを保護者や地域へと拡大させていくためには、まず学校の取り組みを充実させるとともに、その取り組み状況を保護者、地域へ発信していくことが必要となる。

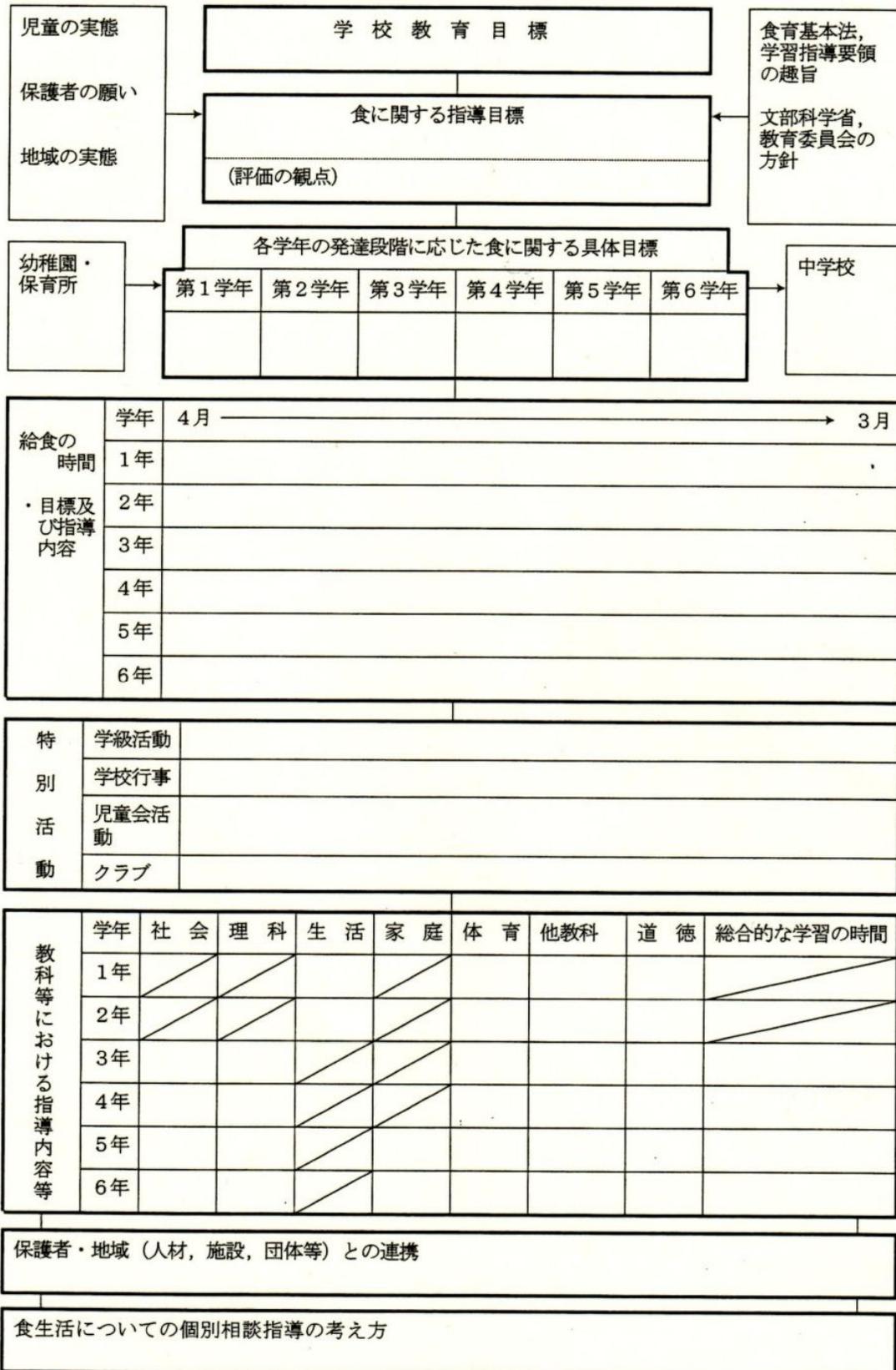
そこで、各学校において、食育の取り組み状況に合わせてHPに食育のサイトを整備し、トップページにバナーを設けるなど、情報発信ツールを充実させる。

併せて、「弁当の日」、親子料理教室など、保護者や地域の人々が参加できる授業、イベントを実施していく。

■食育の全体計画フレーム例

(出典：「学校でつくる食育のカリキュラム」, 北俊夫編, 2007年, 明治図書)

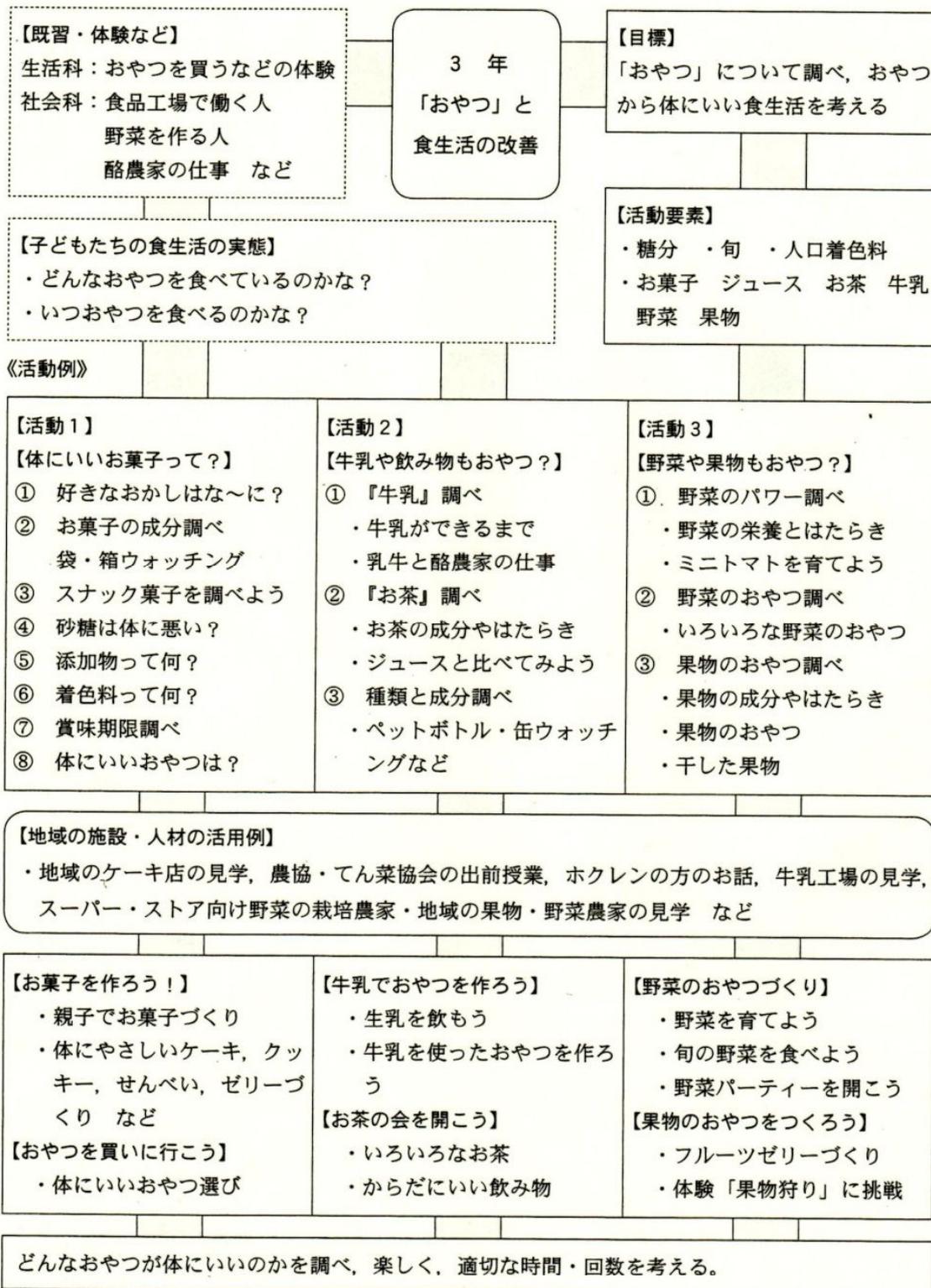
図：食育の全体計画のフレーム例（小学校の場合）



■カリキュラムのフレーム例

(出典：「学校でつくる食育のカリキュラム」, 北俊夫編, 2007年, 明治図書)

(3) 3年の単元「おやつ」のカリキュラム



(2) 地産地消を推進するための施策提案

① 遊休農地を活用した地産地消推進

販売農家が極めて少ない生駒市において、地産地消を推進するためには、学校給食への食材供給について農業者に協力を求めるだけでは限界がある。

そこで、市内に約 100ha ある遊休農地を活用しつつ、市民ボランティアを活用した学校給食への食材供給体制を構築することを提案する。

【農業法人の設立】

現在、生駒市においては市民を活用しての遊休農地の解消の取り組みとして、遊休農地活用事業が実施されているが、これは自家消費を前提とした 300 m²未満の耕作を対象としたものである。しかし、学校給食に対し大ロットの食材を供給するためには、この事業のスキームを活用しつつ、耕作面積の規模を拡大し、作物の販売ができる事業へと組み直すことが必要となる。

そのため、生駒市農政担当課が指導・支援して、市民ボランティアや協力農家（耕作地を提供するとともに、農業のノウハウを提供する農家）を募り、学校給食への食材提供を目的とした農業法人を設立する。

農業法人が農家から耕作地を借り受ける場合、農家にとって維持管理をボランティアに委ねるという立場からは耕作地の使用料を無償とすることも可能と考える。

【農業法人による給食センターへの食材供給体制の構築】

農業法人の目的は、あくまで生駒市の学校給食への食材提供であり、給食センターとの契約に基づき、生産した農作物の販売は全て給食センターとの間で行われることとなる。

給食センターにとっては、現在食材を調達している業者の選択肢の一つとして加えられることとなる。

ここで、ボランティアによる食材供給であることから、調達価格については、給食センターの希望価格に留めることが可能となる。そのため、現在農業者に対して行っている価格補てんを実施しないことも可能と考える。

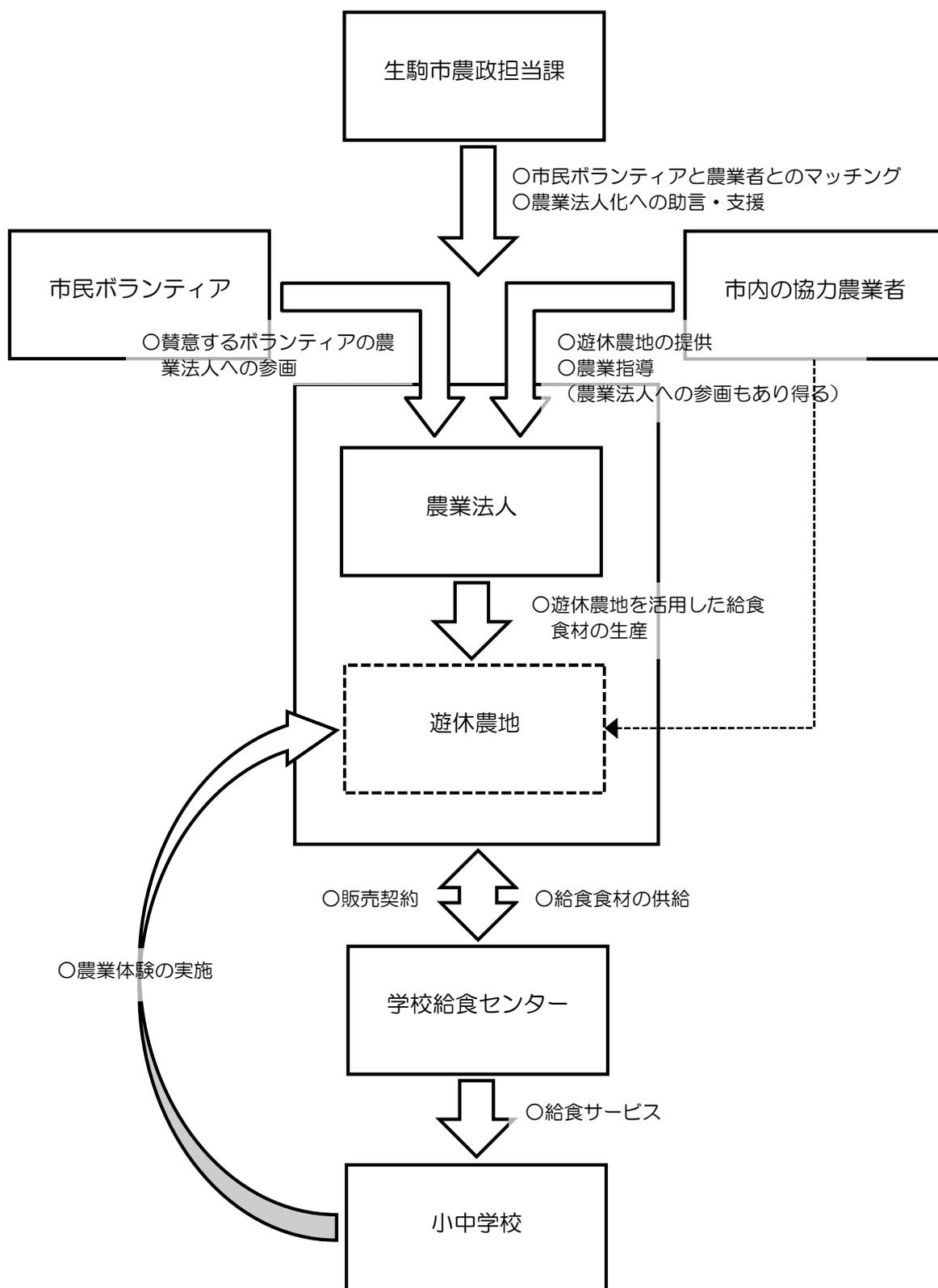
【法人設立に向けた人材育成】

法人の設立に向けて、市民ボランティアの意識（食育への理解と学校給食の地産地消推進に向けた協力の意思）づくりや技術的な研修を行うことが重要となる。そこで、現在生涯学習の一環として実施されている「いこま寿大学」に食育・園芸コースを開設する、「花のまちづくりセンター・ふるーらむ」を活用した研修事業を実施するなど、人材育成と法人への人材輩出を行える体制を整える。

【農業体験の場の提供】

農業法人の主たる事業は、給食センターへの食材生産・供給であるが、農地の拡大、人材の確保とともに、各学校に対して農業体験の場を提供できる体制を整える。

学校と法人とが連携して、農作業、取り入れ等を体験できる授業の実施、保護者を交えたイベントの実施など、多様な農教育の場を創出、提供する。



■ 遊休農地を活用した地産地消推進のための事業スキーム