

視 察 報 告 書

報告者氏名：石山 満

委員会名：中学校完全給食実施等検討特別委員会

期 間：H29年4月26日（水）
H29年5月15日（月）

視察都市等及び視察項目：

- ①東京都西東京市 親子方式について
- ②東京都立川市 センター方式について

① 東京都西東京市 親子方式について（4月26日）

中学校完全給食の実施方式として親子方式について検討するため、西東京市の市立中学校を視察した。

ア) 完全給食開始までの経緯

西東京市では、弁当外注方式を平成14年12月より田無第一中と保谷中で試行を実施し、平成15年9月より全校で本格実施された。実施方式は、協同組合田無給食センターと教育委員会で協定を締結し、一食350円の日替わり弁当を当日の希望に応じて注文できることとした。その後、弁当外注方式が一定期間経過したことにより、平成18年2月に教育委員会が西東京市立中学校における学校給食のあり方について、西東京市立中学校給食運営審議会へ諮問し、平成19年7月に以下の答申を得た。

答申内容

西東京市において、学校給食法に基づく中学校における完全給食を実施するべきである。審議会では調布市を参考とした親子方式での実施を提案する。

平成19年10月に西東京市中学校給食検討委員会（教育部長、企画政策課長、財政課長、建築営繕課長、都市計画課長、教育企画課長、学校運営課長）を設置し、平成20年7月に中間報告書を作成、平成20年11月に最終報告書をまとめ、親子給食方式、家庭弁当との選択制等の中学校給食を実施する場合の方向性と計画が示された。

西東京市中学校給食検討委員会の中間報告を受け、平成20年7月に西東京市中学校給食開始準備検討委員会（小中学校長、小中学校副校長、小学校栄養士、指導主事）を設置し、中学校給食を開始するための検討が行われ、平成22年3月に中間報告書、平成23年1月に最終報告書がまとめられ、親子校間の調整事項、給食の申込方法、アレルギーへの対応など具体的な内容が示された。

平成22年5月には、中学校給食の開始時期及び給食費の額について、西東京市立学校給食運営審議会へ諮問し、平成22年11月に答申がされた。

答申内容

開始時期は平成23年5月20日を基準とすること及び給食費の額は1食あたり320円が妥当である。

平成22年11月、教育委員会において、答申に沿った内容の中学校給食の実施が決定した。

イ) 親子方式を選択した理由について

平成19年7月の学校給食運営審議会の答申によれば、学校給食の方式の種類として、自校方式、センター方式、親子方式、弁当外注方式の4方式を比較検討対象とした。併せて、近隣3市（東久留米市の弁当併用外注方式、調布市の親子方式、小平市のセンター方式）の中学校給食の状況を調査研究している。

実施方式における諸課題として4方式について抽出してまとめ、学校給食法に基づく中学校における完全給食を実施すべきとし、実施方式については、小学校と同様の自校方式による実施が理想であるとするものの、実現は極めて厳しいこ

とから、審議会としては、調布市を参考とした親子方式の実施が提案された。

平成19年7月の教育委員会定例会では、審議会の答申内容を尊重して実施することが決定され、検討委員会では、4方式についてメリット・デメリットを検証するとともに、親子方式を実施している調布市を視察、他の3方式との比較検討の結果、小学校と同様に質の高い給食が実施できる点や、合わせて中・長期的なコスト計算において他の方式と比較して優れている点などが検証され、審議会答申と同様に親子方式が西東京市の中学校給食に適しているとの結論となった。

ウ) 改修等の施設整備、整備期間について

総事業費：約14億円

年度	内容（小学校）	内容（中学校）
平成21年度	・給食室改修の設計	・校舎改修の設計 ・校舎改修等に係る測量等
平成22年度	・給食室改修の設計 ・給食室改修に係る調査 ・給食室改修工事 ・給食室改修工事に係る工事監理 ・給食室備品の購入 ・給食室消耗品の購入	・校舎改修の設計 ・校舎改修等に係る測量等 ・校舎改修に係る建築確認申請 ・校舎改修工事 ・給食用備品の購入 ・給食用消耗品の購入
平成23年度	・給食室改修工事 ・給食室改修工事に係る工事監理 ・給食室備品の購入 ・給食室消耗品の購入	・校舎改修等に係る測量等 ・校舎改修に係る建築確認申請 ・校舎改修工事 ・校舎改修に係る工事監理 ・給食用備品の購入 ・給食用消耗品の購入

エ) 調理・配送及び食育等に関する人員体制について

学校給食調理業務委託については、調理食数により異なるが、小学校単独調理校と比べ、2名～4名程度を増員して委託とした。給食配送業務委託については、各親子校間で、1台の配送用トラックと2名（ドライバー、作業員）体制として委託した。中学校の体制としては、栄養嘱託員を各校1名、1日6時間勤務で配置。配膳事務臨時職員を各校給食実施日

に1名、1日5時間勤務で配置。給食費事務臨時職員を各校1名、月18時間程度勤務で配置した。



▲親校から配送車へ給食コンテナを搬入している様子

オ) 給食費の会計について

給食費の額については、中学校1食単価337円とし、給食費の徴収については、家庭弁当との選択制とし、学期毎の事前申し込み制としている。給食費の未納を防止するために各学期毎の振込みによる前払いとしている。

カ) 食材の調達について

給食食材の調達は、西東京市教育委員会に物資納入業者として登録された業者の中から、学校が個別に契約した業者から食材を購入している。親子給食における中学校給食の食材の調達については、親校である小学校栄養士が献立を作成し、「西東京市学校給食食品購入安全基準」に基づいて購入している。飲用牛乳については、子校である中学校で行い、中学

校に納品されている。また、地場産農産物の使用については、各校の現状に応じ可能な範囲で地場産農産物の積極的な使用に取り組まれている。



▲提供される給食

キ) アレルギー対応について

中学校給食では、親子方式を採用しているため、調理校の給食室の狭隘さや調理する場と給食を受け取る側が離れていることを考慮し、除去食の提供は行わず、詳細な献立表を提示し、食べられない食材は生徒自身が除去して食べることでしている。

所感等：

親子方式による中学校給食提供までの経緯の中で、教育委員会が検討委員会に諮問し、導入を図っていることに驚いた。検討委員会に市長部局が入っているものの、教育委員会が積極的に主導しながら検討を行い実施に至っている。親子方式の場合、小・中学校の現場調整が重要なポイントであり、その点において検討を詳細に行い

スムーズな導入を行うために集約された議論で効率的にできたのではないかと思った。本市にあっては、検討会議体が、中学校完全給食実施等検討特別委員会、中学校完全給食推進本部、中学校完全給食推進本部専門部会、中学校完全給食推進連絡協議会と5つあり、多角的な議論がなされる反面、検討の集約が煩雑になることが危惧される。具体的議論の論点が明らかになったことで、本市の現状と照らし合わせた検討が行える点で、今回の視察は有意義であったと考える。

② 東京都立川市 センター方式について（5月15日）

中学校完全給食の実施方式としてセンター方式について検討するため、立川市の共同調理場を視察した。但し、立川市では中学校給食は未実施であり、小学校12校に対して給食提供を行っている施設である。今後は、中学校給食を視野に入れた検討を行う予定としている。従って、センター方式における施設整備の観点から視察を行ったものであり、以下に検討課題を列挙し立川市の回答を記載する。

【学校給食共同調理場の整備に関して】

ア)学校給食共同調理場の整備に当たり、事業手法について

- ・PFI方式の1つであるBTO方式を採用した。

イ)共同調理場の費用について、整備費用、維持管理費用の内訳について

- ・設計・建設費 約22億円
- 維持管理費（15年間）約5億円
- 運営費（15年間）約35億円

ウ)用地取得方法及び費用について

- ・取得方法 国有財産特別措置法第3条第1項の規定に基づく
- ・費用 約5億円

エ)施設整備等にあって受けた補助金について

- ・学校施設環境改善交付金（文科省）約1億円

【調理場施設に関して】

ア)給食の配送に使用する車両台数について

- ・8台（予備1台を含む）

- イ) 配送を伴う給食提供に関し、献立面での工夫について
 - ・配送を伴うという理由で、献立面で特別な工夫はない
- ウ) 食材調達の方法について
 - ・食材の種類によって、年間、学期、月ごとに、登録業者の見積もり合わせにより納入業者を選定し、生鮮食品等については、提出された見本で品質を確認した上で納入業者を選定し、より安全な食材調達に努めている。
- エ) 地産地消の推進について
 - ・「材料調達事務概要」において「学校給食課長は、食材料の購入にあたっては、市内及び姉妹都市の生産物を優先することができる」と規定し、立川産と長野県大町市産（米）を優先して使用している。
- オ) 炊飯施設について
 - ・これまでの共同調理場に炊飯施設があったため、当初から委託炊飯は想定していない。
- カ) 施設設備の維持管理等の業務について
 - ・「建築物保守管理・建築設備保守管理・外構等保守管理・厨房設備保守管理における日常及び定期の点検・修繕・更新等業務」と「日常及び定期清掃業務」「警備業務」
- キ) 騒音や臭気対策について
 - ・騒音に配慮した設備機器類の採用、ボイラー設備の屋内設置、機械室に防音壁使用
 - ・排気はセラミック脱臭フィルターや活性炭カートリッジで消臭
 - ・残滓を自動で残滓庫まで圧送し臭気漏れ防止
 - ・ゴミ置場は屋根と壁で鳥害から防御
 - ・配送回収口にドックシェルターを配置して、業務における作業音や臭気の漏れを防止

【災害時における施設利用に関して】

- ・施設内に配備する「移動式煮炊き釜」を活用した近隣住民への炊き出し支援



▲共同調理場内



▲提供される給食

所感等：

今回の立川市共同調理場は、センター方式の参考として視察させて頂いた。センター方式については、本市の教育委員会の調査報告書の中でもメリット・デメリットが記載されているが、デメリットの部分として立川市が挙げる内容で本市でも想定される内容について課題を明らかにする点で参考となった。特にセンター方式のデメリットとして食中毒対応があるが、実際の事故事例として、加工品で非加熱の食材による食中毒については、これまで想定外であったこと、現在は、献立を工夫して使用しないよう食材の調達を徹底されていた。また、食中毒事故発生後の対応では、センター方式では関係各所との調整などを含め再開までに非常に時間がかかったことが分かった。

センター方式のメリットでは、民間からの資金調達を活用する手段としてBTO（Build Transfer and Operate）方式が参考となった。BTO方式は、民間事業者が自ら資金調達を行い、施設を建設した後、当該施設の所有権を発注者である市に移転し、その後、民間事業者が施設の使用権を取得して運営を行うことで、PFIサービスの対価（事業者収入）は、施設売却費の一時払いまたは割賦払いと、運営業務や施設保全業務等の対価からなっている。この方式の特質は、運営（特に調理）を市が直営方式で行うなど施設の運用主体が公共団体である場合には、行政ニーズの変化に合わせた柔軟な用途変更や改修ができることが望ましくBTO方式の適正が高くなると言われている。一方、運営が民間事業者の場合は、施設の所有権は公共側にあるため、施設について柔軟な機能・用途等の変更ができにくくなる。以上の点は本市におけるセンター方式の決定がなされた場合、PFI事業選定時には参考にしたいと思う。