

中学校完全給食実施等検討特別委員会 視察報告書

無所属みらい 嘉山 淳平

2017年4月26日 西東京市

【親子給食方式について】

西東京市における中学校給食導入の経緯は、かつてミルク給食のみで、中学校給食を弁当外注方式で実施していた。平成19年7月、西東京市立学校給食運営審議会へ諮問し、「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」との答申を受けた。

その後、行政部局にて中学校給食検討委員会が平成19年10月に設置され、方向性と計画が示される。次に、中学校給食開始準備検討委員会が設置され、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る。平成22年5月に、中学校給食の開始時期と給食費の額について、給食運営審議会へ諮問し、11月に答申を受けた。全9校に対して、平成23年5月から3校、平成24年5月から6校がスタートした。

実施方式としては、親子方式で、総事業費は約14億円かかった。整備内容の詳細として、小学校給食室の改修工事と大型調理機器の配置（2回転させるための整備）、加えて、中学校校舎の改修工事（コンテナを各階に搬入するためにエレベーターの設置工事、建築確認に伴う工事として誰でもトイレなどを設置しなければならなかった学校もあった）、各種備品の購入（コンテナや食缶、配膳台など）、各種消耗品の購入（食器類や配膳用のおたまなど）などが挙げられる。親子方式でも整備費が予想以上にかかることが印象的であった。



▲小学校から中学校へ配送している様子

人員体制については、様々な業務において委託をするような方式を取っている。調理業務委託として、既存の小学校単独調理校と比べ、2～4名程度増員して委託している。次に配送業務委託として、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。他にも、栄養嘱託員として、各校1名、1日6時間勤務。配膳事務臨時職員として、給食実施日に1名、1日5時間勤務。給食費事務臨時職員として、各校1名、月18時間程度勤務で配置している。

給食費の会計は、中学校1食単価：337円（平成27年4月～）で実施している。各校で調達し、手数料については公費で賄う方式である。ここで特徴的だったのは、徴収方法である。家庭弁当との選択制とし、学期毎の「事前申込制」としている。給食費の未納を防止するために学期ごとの振り込みによる前払い制。驚くべきことに、前納制なので滞納はない。また、小学校との関係として、毎月、中学校から小学校に給食費を送金し、小学校で業者への支払いを行う。送金する手数料については公費で助成している。



▲西東京市の職員の方からヒアリングしている様子

食材の調達については、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。なお、中国産の食材は使用していない。地場農産物の使用について、各校で積極的に利用するための努力・工夫をおこなっている。そこで驚いたことは、【献立は全市統一ではなく、各校で独自で献立作成している。】ということである。つまり、献立が自校であれば、食材調達ももちろん自校でおこなうことになる。それが何を意味するかというと、ロットが少ない分、地元野菜を導入しやすいという食育における最大のメリットが享受されるシステムである。その分各校に栄養士も配置しなければならないことから、コストなどもかかってくる。しかし、それ以上に生徒たちへの教育的効果が高くなるのではないかと私は考える。栄養士は全校に配置し、半分が都の予算で、もう半分は市の負担で配置という内訳である。それ以外にも、学校で行われている行事などを踏まえ、柔軟に献立作成をすることができることが最大のメリットである。

アレルギー対応については、除去食の提供は行っていない（親子給食では対応できない）。食べれない食材は生徒自身で除去して食べる。また、食べれない献立の日は家庭弁当で対応している。

委託しているのは調理業務と配送業務。配送業務については、配送スタートから学校の教室前まで運び、食事後にまた戻すところまでを委託業務としている。

給食時間については、12:35～13:05 までが給食の時間、13:05～13:25 まで昼休みの時間を取っている。35分に授業が終わり、そこから配食をしていくと、1年生においてはゆっくり準備・喫食することから、15分で準備・15分で喫食ということになってしまっている。

親子方式のメリットは給食を導入するタイミングが早くスタートできるということである。



▲当日提供していただいた給食

2017年5月15日 立川市学校給食共同調理場

学校給食課長

SPC代表 グリーンハウス寺島（設計・建設・維持管理）

〃 宮田 氏

学校給食課 管理係長 三好 氏

栄養士 伊藤 氏

今回、中学校完全給食実施等検討特別委員会では、立川市の学校給食共同調理施設を視察させてもらった。つまり、センター方式による給食実施方式である。これまで立川市以外では、横浜市にもセンター方式による給食実施について、会派で視察をしたことがあった。

立川市の共同調理場はPFI方式の「BT0」方式で運用している。建設等の金額については、以下のとおりである。設計・建設費：約22億円、維持管理経費（15年間）約5億、運営費（15年間）約35億円 ※配送費込み の金額がかかっている。

今回の視察で特に感じたことは、給食センターにおける最大のデメリットは、集団食中毒が広範囲に広がる可能性が一番高い方法であるということ。残念ながら立川市において、2017年2月18日に約3000人にわたる食中毒の被害が出た。

（毎日新聞：<http://mainichi.jp/articles/20170219/k00/00m/040/032000c>）

立川市において、対応策としては、納入業者に大丈夫かどうか検査証を出してもらうようにしている。加えて、今回の原因にあったような刻みのりなどの加工した製品を非加熱のまま使用する献立を無くし、すべて加熱処理した献立を工夫した。もし仮に食中毒などが起きてしまった場合、共同調理場が停止していた日数は、家庭には弁当持参で対処してもらうようお願いした。



▲立川市給食共同調理場 内部の様子

給食センターでは、大量の食材を扱うことから、学級閉鎖などの突発的な食数の変更は、二日前の9:40までの連絡としている。また、学校行事に伴う早出し・遅出しには基本的に対応していない。むしろ対応することができない。大規模で調理する分、スケールメリットこそあるが、柔軟な動きができないことが課題である。

市の臨時職員として、各学校2～3名を配送員として雇用している。

食材調達においては、地域で登録してもらっている登録業者の見積もり合わせにより納入業者を選定している。単独校は、各学校の契約業者から選定して発注している。

市内の小学生たちが給食センターを見学することができる取り組み「ぐるっと見学」も実施している。市内の小学校の3年生たちに社会科見学をしてもらう。



▲ 「ぐるっと見学」の調理器具展示コーナー

実績として平成28年度は、21件844人が来場している。給食センターを見学する際、食育についても学んでもらえるよう「食育SATシステム」を活用している。SATシステムとは、自分でプレートの上にご飯をお皿で載せ、合計の栄養素やカロリーなどを瞬時に計算してくれるシステムである。特に子供達からは人気であると同時に、食育という学習機能を有している。



▲ お盆に自分が好きな主食やおかずを載せ、特殊機械の上に乗せると、栄養価やカロリーなどを把握することができる（SATシステム）

この共同調理場については、もし災害等が起こった場合、移動式煮炊き釜を活用し、炊き出し支援することもできるという。

アレルギーを持つ生徒に対しては、アレルギー対応食11品目を一切持ち込まない部屋（アレルギー対応室）を設けている。その生徒が持つアレルギー食品以外にも11品目を除いた形での調理となる。

最後に、非常に興味深い結果があった。生徒たちの残さ率についてだ。自校方式や親子方式と比べて、センター方式の方が残さを残す生徒が多くなっている状況がある。まず主食については、単独（自校）：4.2%、共同（センター）：11.8%、次に副食については、副食：単独（自校）：5.0%、共同（センター）：11.7%という結果となった。この残さについて因果関係ははっきりとしていないものの、調理員たちが調理している姿を、生徒たちの普段の生活から見ることはできないことも関係してくるのではないかと推測できる。

今回、立川市共同調理場を視察し、感じたことは大きく2点である。スケールメリットはあるかもしれないが、その分食中毒などが発生した際の影響力も大きくなってしまいうことが挙げられる。立川市ですえ約3000名にわたる食中毒が発生してしまい、大きくニュースにも取り上げられた。細心の注意を払っていても、100%無くすことはできない。リスクを最小限にとどめるための努力も必要ではないかと考える。

もう1点は、食育という教育観点が欠如してしまうリスクがあることである。残さについては自校とセンターを比較した際に、約4%と約11%と大幅に残さ率が異なることが見受けられた。各学級の取り組み次第でもあるが、やはり生徒たちから、調理員の顔が見えて、仕事も見える環境の方が、食のありがたみを感じることができるのではないかと考える。また食材調達においても、大量に仕入れなければならず、限りなく地元産品を調達しにくくなってしまふ。そうなると、野菜や魚などの「旬」を学ぶことさえできなくなってしまうのではないかと懸念している。