

視 察 報 告 書

報告者氏名：伊藤 順一

委員会名：中学校完全給食実施等検討特別委員会

期 間：平成 29 年 4 月 26 日(水)

視察都市等及び視察項目：

学校給食（親子方式）の実施について／西東京市

所 感 等：

西東京市は中学校給食を親子方式により 9 校で実施していた。

開始に当たり、平成 21 年度から 23 年度にかけて小・中学校の改修工事などを行った。「親校」となる小学校では、給食室の改修や大型調理機器の配置。「子校」となる中学校では、給食用コンテナを各階に運搬するためのエレベーター設置などの校舎改修工事を実施した。また、給食を運搬するためのコンテナや二重保温食缶や、中学校での配膳台などの各種備品を同時に購入したとのこと。

中学校での完全給食は 23 年度で 3 校、24 年度で 6 校と 2 か年で開始していた。中学校への給食配送は各親子校間で 1 台の配送用トラック、ドライバーと作業員 2 名体制の業務委託であった。

参考となった 1 つは、給食費の徴収方法である。同市の中学校給食費 1 食の単価は 337 円であるが、給食費未納を防止するため学期ごとの「前払い」としている。事前申し込み制は合理的であり本市も参考とすべきものであると思った。

一方、同市の中学校給食におけるアレルギー対応については疑問の念を禁じ得なかった。同市では飲用牛乳以外、除去食の提供は行っていない。原則として①食べられない食材は生徒自らが除去して給食を食べること②食べられない献立の日は家庭から弁当を持参すること③給食を申し込まず家庭から弁当持参、としている。

アレルギーの対応除去を生徒の自己責任とすることで教育現場の責任を回避して良いのだろうか。

また、親子方式での調理では作る手間がかかる献立は難しいとの説明を受けた。2 回転調理でまず中学校分を、次に小学校分を、となるため生徒が好きなコロッケなどはジャガイモをつぶす手間がかかるので、時間的な問題で生徒に提供できないという。

望ましく、楽しい中学校給食やそれを通して食育に寄与するとの方針は実行できるのか不安に思った。

期 間：平成 29 年 5 月 15 日(月)

視察都市等及び視察項目：

学校給食（センター方式）の実施について／立川市

所 感 等：

立川市の学校給食は小学校を含め、一部を除いてセンター方式であった。

その共同給食調理場は PFI 方式で運営されていた。設計や建設費用は約 22 億円。15 年間でかかる共同調理場の維持管理費合計は約 5 億円、運営費合計は約 35 億円と算定している。

共同調理場を視察したが、そこは正に工場のようなであった。懸念していた調理場から発生する騒音や臭気への対策は万全であるように思った。

騒音に配慮した設備機器類やボイラー設備の室内設置、機械室はすべて防音壁で囲まれていた。廃棄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されている。ごみ置き場は屋根と壁でガラスなどの鳥害から防御。配送回収口にはドックシェルターを配置して作業音や臭気漏れを防止していた。

周囲に住宅はなかったがこのような共同調理場なら地域からのク

レームもないのでは、と思った。

センター方式でのアレルギー対応には目をみはるものがあった。

なんとこの共同調理場では 11 食品種の食材に対応していた。

共同調理場内にあるアレルギー対応調整室で専任の職員がアレルギー対応食を調理していた。それを市の栄養士が立ち合い調理済み対応食を慎重に確認すること。学校に給食が到着すると配膳員が該当クラスごとに対応食を手渡すとしている。

立川市の共同給食調理場を視察して、センター方式の課題が再確認できた。それは①保温食缶の導入により適温での給食提供は可能となったが、給食を配送するために喫食まで時間がかかること②大量の食材を調達するので食材購入費は下がるメリットがある反面、地産地消の推進は困難になること③食中毒事故が発生した場合、市内全校の給食を停止せざるを得ないこと、である。

本市が中学校完全給食でセンター方式を採用するならば、これらの課題に的確に対応する方策を検討すべきであると痛感した。