

視 察 報 告 書

報告者氏名： 角井 基

委員会名： 中学校完全給食実施等検討特別委員会

期 間： 4月26日（水）

視察都市等及び視察項目

西東京市： 親子方式による中学校給食の実施状況について

所 感 等

西東京市は平成13年に田無市と保谷市が合併してできた市で、人口は約20万人である。平成23年～24年に「親子方式」で中学校給食を実施していることから参考になるであろうと訪れた。

都内では中学校給食を導入する自治体が増え、最後に残って実施せざるを得なくなった、というような経緯で実施への検討が始まったという。

小学校からは、給食を食缶に入れてクラス分ずつコンテナに収納、3トントラックに8個のコンテナを積んでいた。中学校側では、そのコンテナを下ろし、各クラスの前まで運送事業者が運ぶ。給食の時間になると、生徒が食缶を教室に運び入れ、配膳して食べる。食べ終わると、すべてをコンテナに収め、昼休みの終了後に事業者が運び出し、元の小学校まで運送する。小学校ではそれを洗って明日に備える。という手順になっている。また、給食の時間と休憩を併せた時間は50分間であった。

以外であったのは、小学校では全員喫食だが、中学校での給食は申し込み制で、前払い方式となっていることである。そして、希望者は学期単位で給食費を納めているが、滞納はないということであった。家のお弁当



の方が好きな生徒やアレルギーを持つ生徒が弁当を持ってきているという状況になっている。しかし、喫食率は平均で96%という説明であり、ほとんど全員が給食を食べているという印象であった。

また、小学校ではアレルギー除去食を作っているが、中学校では作っていない。それは、配送用のコンテナの中には入りきれないという理由を述べていた。なるほど、と思える。

「理想は自校方式だが、財政的な問題から親子方式となった。しかし将来的に、それを続けられるのか（自校方式としていくのか）今後の課題である」という話であった。



なお、栄養職員が全校に配置されているため、献立はすべて各校が独自で立てているということだ。

期 間：5月15日（月）

視察都市等及び視察項目

立川市：センター方式による給食の実施状況について

所感等

立川市は人口18万人で、20ある小学校のうち、12校はセンター方式、8校は自校方式で給食が作られている。中学校は導入に向けて検討中ということであった。

共同調理施設は、昭和記念公園に隣接する場所で、敷地は8,800㎡、延床面積は4,605㎡で、最大7,000食を作る能力を持っている。通常は6,200食程度ということだが、やはり、かなり大きく、工場というイメージであった。



4年前に2つのセンターを合併して造られた施設で、1階部分が食材の搬入、調理、配送のための施設、2階が従業員の更衣室や見学者用の通路や部屋となっている。建物は、PFI方式で造られ、建設費は22億円、運営・維持管理費は15年間で40億円ということだ。



本市の場合では約1万食であり、中学校の給食量に換算すると、ちょうどこの2倍の規模となる。過日コンサルタントから出された試算では、初期投資75億円、30年間の維持管理運営費196億円、そして資金調達関連費48億円であるから、単純に比較はできないが、試算数字の

方がかなり高くなっている。

土地の取得費は5億円であり、本市の見込みとあまり変わらないといえる。

学校側では、校内の配膳のための職員が2～4名おり、給食のコンテナを受け取った後、別々に配送される牛乳、パン、デザートを追加して各クラスまで運んでいる。

配膳員の就業時間は、9:30から15:00で、臨時職員を採用しているという。配膳に関わる機材の消毒もするので、それなりの仕事量はあるという説明であった。

気になるアレルギー対応だが、最大100食まで対応可能ということであった。エアシャワーも設備されており、全く別の部屋で作られている。そして、個人ごとに布袋に入れ、学校別にケースに入れて、給食コンテナとは別の場所に積んで配送されている。



対応しているのは11品目で、例えば、中華丼の場合、卵とエビ・イカを除くのだが、それらに該当する児童はすべて除去食となる。つまり、卵アレルギーだけの児童も、エビ・イカが除去された給食を食べること

になる。なるほど、全く個々に対応することは難しいと思ったが、これくらいなのだろう。

また、栄養士や調理員と児童との交流がしにくく、教員と連携した給食指導ができていないというデメリットもある、ということであった。食材の一括購入で購入価格を下げる



ことは可能だが、一方で地産地消を進めにくいという説明もあった。

さらに、大規模であるが故に、食中毒が発生した場合、全校で給食停止となる可能性もあり、その復旧にも時間を要するというような問題もあるとのことであった。

ただ、気になったのは、給食を残す残食率である。試食もさせていただいたが、残食率を聞くと、主食ではセンター方式の学校で11.8%、自校方式の学校では4.2%ということであった。副食も同様に、本市よりもかなり高い数字である。これで見ると「自校方式の方がおいしい」ということなのだが、3倍近く違うというのは何故なのか疑問が残ってしまった。