

視 察 報 告 書

報告者氏名：鈴木 真智子

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(1) 西東京市 保谷第1小学校にて 親校搬出を見学。その後青嵐中学校にて子校の搬入を見学後、給食の試食。
(実費負担) 配膳・子校の搬出を見学。その後、田無庁舎にて説明を聴取した。

5月15日(2) 立川市 学校給食共同調理場視察。調理の様子を見学。
説明聴取後、給食の試食。(実費負担)

視察内容：

(1) 西東京市視察について

ア) 完全給食までの経緯について

これまで西東京市では牛乳給食を実施している学校とそうでない学校が混在していたが、学校給食運営審議会の提言に基づき順次実施した。

平成14年12月、弁当外注方式による中学校給食を2校で試行実施。その後平成15年9月より全校で実施した。(1食350円とし、当日注文)

弁当外注方式が一定期間経過したので、平成18年2月、学校給食のあり方について学校給食運営審議会へ諮問し、平成19年7月に答申。答申は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り、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内容だった。

平成19年10月、中学校給食検討会(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。平成20年11月に最終報告がまとめられ中学校給食を実施する場合の方向性と計画が示された。(親子給食方式、家庭弁当との併用)

平成20年7月に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、中学校での給食を開始するための検討を行い、平成23年1月最終報告書がまとめられ、親子校間の調整事項や給食の申し込み方法、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、中学校給食の開始時期、給食費の額について、学校給食運営審議会へ諮問し、平成22年11月答申があり、開始時期は5月20日を基準とし、給食費

は1食当たり320円が妥当であるとの内容だった。

平成22年11月、教育委員会において答申に沿った内容で中学校給食の実施を決定。当初9校を3期に分けて実施する予定だったが、保護者などからの早期の実施を求める声に応える形で平成23、24年の2か年に前倒しして実施することになった。

イ) 親子方式を選択した理由について

近隣3市の実施方法の異なる中学校給食を視察をし調査研究を実施。

東久米市の弁当外注方式では、衛生上の問題から調理後のおかずを一旦冷却しなければならず、冷たいままの提供となる事、また汁物が出せない点が課題となった。

親子方式の調布市の場合、食缶による配送のため、小学校と同様にクラス内で給食当番が磁器食器に盛り付けができる点、また温かい汁物が出せる点、また学期ごとの申込制をとっており、給食費の未納防止となっている点が参考となった。

センター方式の小平市では、食品工場の印象が強く、細やかに心を込めて作る給食調理作業のイメージがなかった。

さらに、各4つの実施方法（自校式、センター方式、親子方式、弁当外注方式）における課題について整理した結果、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だが、各学校に新たに調理場を設置しなければならず、さらにエレベータ設置や配膳スペースの確保などの工事費用、栄養士や調理員などの人件費が9校分必要となり、財政事情から困難であることから、より現実的な方式を検討するに当たり、審議会からの意見を整理した。

- 1、給食と家庭弁当との選択制
- 2、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく
- 3、給食時間の確保
- 4、給食費未納への対応

以上の観点と3市への視察内容から考え、審議会では調布市を参考とした親子方式での実施方式を提案することになり、平成19年7月の教育委員会においておおむね給食運営審議会の答申内容を尊重して実施することになった。

平成20年7月、11月 中学校給食検討委員会では4つの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した。その結果、検討委員会では、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すぐれている点などが検証され、審議会答申と同様に親子調理方式が適しているとの結論になった。

ウ) 改修等の施設整備、整備期間について

小学校給食室の改修工事に加え、食器消毒保管庫や回転釜、真空冷却機、スチームコンベクションオーブンなどの増設や配置換えを実施。それに伴う給排水工事を実施し、約 14 億円の総事業費がかかった。

エ) 調理・配送及び食育に関する人員体制について

調理業務委託は小学校単独校に比べ、2~4 名程度増員して委託。

中学校への配送業務については、各親子校間で 1 台の配送トラックと、2 名（ドライバー、作業員）体制で委託。

栄養嘱託員は各中学校に 1 名、1 日 6 時間勤務で配置し、給食の申し込み状況、給食費の確認に関する事、給食指導やアレルギーのある生徒への対応指導に関する事が主な業務。

配膳事務臨時職員は各校給食実施日に各 1 名、1 日 5 時間勤務で配置。中学校に納品された牛乳の仕分けや片付け、栄養嘱託員の補助的な業務が主なもの。

給食費事務臨時職員は各校 1 名、月 18 時間程度配置し、中学校給食費に関する事務が主な業務。

オ) 給食費の会計並びに徴収について

平成 27 年 4 月からの中学校給食 1 食分の単価は 337 円。校長の私会計とのことで、今後公会計化について研究したいとのことである。給食費の徴収方法は家庭弁当との選択制とし、学期ごとの事前申込制。給食費の未納を防止するために各学期ごとの振り込みによる前払いとしている。

カ) 食材の調達について

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。(2 年に 1 度登録を公募) 食材の購入に当たっては「西東京市学校給食食品購入安全基準」に基づき、なお、中国産(加工も含む)は使用していない。昭和 50 年代から学校給食への地場産農産物の使用に向けた取り組みが始まっているが、各校とも積極的に地場産農産物を利用するための努力、工夫を行っている。特に葉物や根菜類が多いとのこと。

キ) アレルギー対応について

中学校では学校給食と家庭弁当との選択制となっており、牛乳以外は除去食の対応は行わず、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か、もしくは家庭弁当で対応することとしている。牛乳については除去し、返金対応となっている。返金の対象となるのは、食物アレルギーや乳糖不耐症など医師の診断

に基づいた健康上の理由がある生徒で、医師の診断書などの提出を必須としている。

ク) 所感

西東京市は平成13年1月に田無市、保谷市などが合併され、現在人口は約20万人。本市の半分の人口規模だが、市域は15.75km²で本市の6分の1になる。武蔵野台地に所在し平坦な地域だが、給食調理場を建設するような広い土地がみあたらない状況とのこと。センター方式や弁当外注方式を検討するには大きな課題だった。

また、市長マニフェストにて中学校完全給食実施の方向性が打ち出されたことにより、3年かけて実施していく予定だったが、公平に早期に実施して欲しいとの市民の声に2年間で急遽実施することになった。そして、18校の小学校のうち9校の小学校を親校として調理した給食を9中学校へ配送することとして、調理部門と配送部門を外部委託としたので、2回転調理が可能となった。それまでの直営の職員は組合との調整を図りつつ、中学校給食の親校とならない小学校へ集約。作業的には、早朝6時より調理を始めまず中学校の分を調理し、配送。その後、当該小学校分を調理。中学校に配属されている栄養士は調理の管理をやらないが、食育などを担当している。

親子方式における2回転調理の方式については目からウロコ状態だった。背景として、西東京市の場合、行財政改革の流れで現業の給食調理については退職者不補充と決まっており、(本市も同様だが)組合との調整ができていたので、学校給食調理業務や配送業務を外部委託しやすかったのではないかと。中学校給食は家庭弁当との選択制だが、家庭弁当はアレルギーの生徒が大半で喫食率は95%と高い比率といえるのではないかと。今後の本市における実施方式選定における示唆に富む視察だった。

(2) 立川市学校給食共同調理場視察について

ア) 調理場内の流れについて

調理場に納品された食材は「野菜類」、「肉・魚」、「卵」、「米」に分けて荷受けをおこない、食材の交差による二次汚染を防止するように工夫がされており、地元産の泥付き野菜は荷受け室で泥落としをするなど処理。

また、食材や使用用途別にシンクやカートに彩色を施すことで、視覚による識別を明確にし食品の混在を防ぐ取り組みが行われており、衛生管理や調理の安全性を高めるメリットがあり、給食センターでは日本初の試みとのこと。

炊飯は納米～洗米～炊飯～計量(配缶)までを一連の炊飯システムで行い、3連式タンクとすることで、米庫内の米を残すことなく完全に使い切り、米の確実な品質管理を行っている。

調理室は14基の回転釜を食材の投入側と配缶側に明確に分けて配置。同じ釜を2度使用することなく、7,000食を調理し、おかずは2種類調理している。また、グリルコーナーではオムレツや焼きそばを調理する巨大鉄板を設置。立川市オリジナルの手作り給食を実現。

アレルギー対応食はIHコンロで調理を行い、11種類の除去食の調理に対応。アレルギー対応調理室には11種類の食材を一切入れないようにしており、安全性に徹底した対応が図られている。

コンテナ室や洗浄室には風除室が設置されコンテナは配送トラックが密着できるよう、外気の侵入を防止しながら積み込むよう工夫されている。また、エアシャワーや温度管理機器などHACCPに対応した衛生管理により安全、安心な給食を提供されている。

調理で出た野菜くずや給食の残滓は「粉碎流し台」で細かく碎き、その後「厨芥処理機」へ圧送して圧縮・脱水処理を行い、バイオ式生ごみ処理機に投入。リサイクル施設へと送り、たい肥になるほか、施設屋上には20KW発電可能な太陽光パネルが設置されており、省エネ、環境に配慮した施設となっている。

施設2階には「研修室」や「食育テラス」「ぐるっと見学」などがあり、生きた給食を教材に食育について学べるよう配慮されている。

イ) 施設整備について

調理能力は7,000食。(アレルギー食は最大100食に対応)対象校は小学校12校。敷地面積は8800㎡。延床面積は4605㎡。メニューは2献立式。PFI事業により複数の民間企業がSPC・特別目的会社を設立。施設の設計・建設から管理・運営まで行っている。設計・建設事業費は総額約22億円。15年間の維持管理費は約5億円。運営費は15年間で約35億円。施設整備にあたり申請して受け取った補助金は学校施設環境改善交付金(文科省)で約1億円。地産地消の推進については食材量が多いので、市内およ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を優先して使用している。

ウ) 食物アレルギー対策について

①アレルギーを有する児童においては「学校生活管理指導表」を添付した「アレルギーなどによる特別給食確認書」による申し出を保護者から受ける。

②学校等関係職員による面談を行い、具体的な方法(除去食・代替食・非喫食・詳細献立表の対応等)を検討。

③学校長は、決定事項について「アレルギー等による特別給食報告書」により学校給食課長に報告。

④決定事項は保護者に説明し、栄養士と詳細な実施方法を相談の上、実施。

⑤不測の事態に関する対応については、学校関係職員・保護者・学校医・学校薬剤師・主治医等と十分な協議をし、共通理解を得る。

エ) 騒音や臭気対策について

騒音に配慮した設備機器の採用やボイラー設備の屋内配置、機械室に防音壁使用するなど配慮。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を実施。また、ごみ置き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、業務における作業音や臭気の漏れを防止している。

オ) その他の取り組みについて

「ぐるっと見学」は年間市内の小学校3年生が社会科見学で利用。またPTAや地域住民、行政視察などの28年度の申し込み件数は21件、844人。

「食育テラス」では、展示パネルの設置を初め旧給食共同調理場で使用していた調理機器や調理器具などを展示。食育SATシステムによる学習機能もある。

災害時における施設の活用としては施設内における「移動式煮炊き釜」を活用した、近隣住民による炊き出しを支援。

地域との交流では、年2回「親子料理教室」の開催や「緑化まつり」で堆肥を配布している。

カ) 栄養教諭、学校栄養職員の配置について

共同調理場は栄養士5名配置。(嘱託含む) 単独校は各校に1名配置(市費)

キ) 所感

立川市における小学校給食は単独調理校が8校、共同調理場が12校という現状であり、中学校は弁当併用外注給食方式と言って家庭からの弁当か、民間調理業者が調理・盛り付け下ランチボックスによる給食のどちらかを選択できる制度を採用している。

今回の視察は、小学校給食における共同調理場について見学並びに設備面、経費面、衛生面など様々な観点からメリット、デメリット、課題について学ばせていただいた。外から一見して、立川市学校給食調理場は衛生的な食品工場というイメージそのもの。臭気も感じさせない程だった。アレルギー対応室も11食品まで対応し、その部屋には11食材自体を入れないという徹底ぶりで安全面から安心できる内容であり、かつ最大100食まで調理可能とのことで理想的な環境であると感じ

た。課題があるとするとな食育の時間数は単独校に比べ多いのだが、残滓が単独調理校に比べ多いとのこと。単独校では子どもたちと給食調理員や栄養士の顔が見える関係が影響しているのだろうか。また、子どもたちが食べているところが見えないのが課題といわれていたことも影響しているのだろうか。

スケールメリット、食物アレルギー食への対応、今後の生徒数の変化に対応した柔軟な食数の対応が可能なセンター方式について実際に見学視察させていただいたことは非常に参考になったと感じた。