

視 察 報 告 書

報告者氏名：松岡和行

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） 西東京市
平成 29 年 5 月 15 日（月） 立川市

視察都市等及び視察項目：

| | |
|------|--------------|
| 西東京市 | 給食親子方式について |
| 立川市 | 給食センター方式について |

所 感 等：

| | |
|------|------------|
| 西東京市 | 給食親子方式について |
|------|------------|

市立中学校の完全給食開始までの経緯

- 1 ミルク給食の全校実施まで
ミルク給食を実施している学校と実施してい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、順次実施してきた。
- 2 弁当外注方式による中学校給食の実施
平成 14 年 12 月より田無第一中・保谷中で試行実施、平成 15 年 9 月より全校で本格実施。
- 3 完全給食の実施
 - ①学校給食運営審議会への諮問
弁当外注方式が一定期間経過をしたことにより、平成 18 年 2 月に西東京市立中学校における学校給食のあり方について、西東京市立学校給食運営審議会へ諮問し、平成 19 年 7 月に答申された。
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。
 - ②西東京市中学校給食検討委員会の設置
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 11 月に最終報告書がまとめられ、中学校給食を実施する場合の方向性と計画が示される（親子給食方式、家庭弁当との選択制等）。

③西東京市立中学校給食開始準備検討委員会

西東京市立中学校給食開始検討委員会の中間報告を受け、平成 20 年 7 月に西東京市立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を行い、平成 22 年 3 月に中間報告書が、平成 23 年 1 月に最終報告書がまとめられ、具体的な内容が示される（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等）。

④学校給食運営審議会への諮問

平成 22 年 5 月、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 月答申された。

答申内容：開始時期は 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、答申に沿った内容で、中学校給食の実施を決定。

⑤中学校完全給食の開始時期

平成 23 年 5 月 3 校

平成 24 年 5 月 6 校

当初は 3 年間の予定であったが、要望が多く 2 年実施した。

親子方式を選択した理由

検討委員会において外の 3 方式（自校・センター・弁当外注）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調理方式は本市の中学校給食に適しているとの結論に達した。

改修等の施設整備、整備期間について

整備期間及び内容

総事業費 約 1 4 億円

小学校給食室の改修工事と大型調理機器の配置

中学校校舎の改修工事

各種備品の購入

各種消耗品の購入

平成 21 年度～平成 23 年

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 小学校単独調理校と比べ 2～4 名増員して委託

中学校給食配送業務委託 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

| | | | |
|--------|-----------|------|---------|
| 中学校の体制 | 栄養嘱託員 | 各校1名 | 1日6時間勤務 |
| | 配膳事務臨時職員 | 各校1名 | 1日5時間勤務 |
| | 給食費事務臨時職員 | 各校1名 | 月18時間勤務 |

給食費の会計について

- ①給食費の額 中学校1食単価 337円（平成27年4月より）
- ②給食費の徴収方法 学期毎の事前申込制
- ③小学校との関係 毎月、中学校から小学校に送金し、小学校で業者への支払いを行う。

食材の調達について

学校が個別に契約した業者から、「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。なお、中国産の食材は使用していない。

親子給食における中学校給食の食材の調達について

親校である小学校栄養士が献立を作成し、発注、納品確認、支払いまで小学校で行っている。

地場産農産物の使用について

昭和50年代より始まり、現在に至っている。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。

アレルギー対応について

- ①中学校給食におけるアレルギー対応の原則
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にしている。
- ②中学校給食におけるアレルギー対応について
給食を申込み、食べられない食材は生徒自身で除去して食べる。
給食を申込み、食べられない献立の日は、家庭弁当で対応する。
給食は申込みず、家庭弁当で対応する。
- ③飲用牛乳の除去について
飲用牛乳のみ除去し返金対応している。医師の診断に基づいた健康上の理由がある生徒で、医師が記入した学校生活管理表または診断書の提出を必須としている。

西東京市を視察し感じたことは、親子方式を2回転で行い、11時までに中学校分の給食を作り、その後小学校分を作ることで対応していたことに驚きました。私の考えの中に2回転することが無かったため、それも1つの考えであり、参考すべき手法と思いました。

所感等：

立川市 給食センター方式について

学校給食共同調理場の整備

- ①「PFI」方式の中の「BTO」方式を採用。
- ②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
- ③用地取得方法は、国有財産特別措置法第3条第1項の規定に基づく。
費用は約5億円。
- ④施設整備等で受けた補助金は、学校施設環境改善交付金(文科省)約1億円。

経緯等

- ①統合前の学校給食共同調理場での調理は直営であった。
- ②単独調理校でも給食を実施しているが、老朽化した2つの共同調理場を統合・新設という流れのため、全校を共同調理方式に統一という考えはない。
- ③共同調理方式のメリット：国の衛生管理基準に沿った施設整備ができている。
調理作業の指示やアレルギー対応などの管理体制が統一に行える。
アレルギー対応調理室を設置し、アレルギー物質は持ち込まない中での調理。
スケールメリットを活かして効率性が図られる。
食材の一括購入により、食材購入費を下げることが可能。
共同調理場自体を、食育実施施設として活用できる。
- ④共同調理方式のデメリット：給食を配送するため、調理完了から喫食までにある程度の時間がかかる。
栄養士や調理員と児童の交流がしにくい。栄養士と教員と連携した給食時の給食指導ができない。
学校行事等に臨機応変に対応しにくい。
大量の食材を調達する必要があるため、地元産だけでは賅いきれず、地産地消を進めにくい。
食中毒等の事故があった場合、全校の給食が停止になる可能性がある。

学校給食共同調理場施設

- ①8台（予備1台を含む）の車で給食の配送を行っている。
- ②配送を伴うからという理由で、献立面で特別な工夫はしていない。
- ③共同調理場での食材調達方法は、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。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。
- ④「材料調達事務要綱」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を優先して使用。
- ⑤旧共同調理場でも炊飯施設があったので、当初から委託炊飯は想定してない。
- ⑥「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」がある。

アレルギー対応

- ①アレルギー対応調理室で、専任の職員がアレルギー対応食を調理する。市の栄養士が立会い調理済み対応食の確認をする。アレルギー対応調理室の職員が配送担当者に手渡し、配送担当者が配送車に積み込む。学校到着時に、配膳員に対応食を手渡す。配膳員は対応食を該当クラスの配膳車に載せる。アレルギー対応調理室に、本市としての対応食品は入れない。
- ②1 医師等が作成した「学校生活管理指導表」を添付した「アレルギー等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おこない、具体的な対応方法(除去食・代替食・非喫食・詳細献立表の対応者等)を検討する。
 - 3 関係職員の検討を踏まえ、対応を決定する。なお、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を行う。
 - 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、実施する。
 - 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、共通理解を図る。

市とPFI業者との業務体系

- ①メリットは、「トータルコストの削減」、「民間事業者の持つ専門的知見の活用」
- ②月1回の全体会議及び日々の業務の中で指示、伝達するルールになっている。

- ③やりとりにおける注意点は、こまめに報告を求める。責任者不在時の連絡窓口の確認

学校給食共同調理場から給食の提供を受ける小学校

- ①各校に1台、小荷物専用昇降機を設置。
- ②学校側の流れは、コンテナ受け取り⇒牛乳やパン・デザートを追加⇒クラスへの運搬⇒クラスでの配食⇒コンテナの回収
- ③授業としての食育は、専任の栄養士(臨時職員)が担当している調理場校の方が単独調理校より時間数が多い。

学校給食共同調理場と学校現場との連絡体制

- ①突発的な食数の変更は、2日前の9時40分までに連絡する。
- ②学校行事に伴う「早出し」「遅出し」には基本的には非対応。

栄養教諭、学校栄養職員の配置

- ①共同調理場には、栄養士5名(嘱託含む)、単独校には、各校に栄養士1名で、いずれも市費で配置している。

立川市学校給食共同調理場を視察して感じたことは、アレルギー対応が優れていて、アレルギー対応調理室にアレルギー物質を絶対に持ち込まない体制に驚きました。本市でも、センター方式が採用されたなら、同じような仕組みを是非採用してほしいと思いました。