

## 視察報告書

報告者氏名： 小幡 沙央里

日時：平成 29 年 4 月 26 日 場所：東京都西東京市 項目：中学校給食 親子方式  
西東京市概要：人口 200,564 人 世帯数 95,516 世帯（平成 29 年 5 月 1 日）  
小学校 18 校、中学校 9 校

西東京市は、現在小学校の調理室で中学校分も作り、配送する「親子方式」で中学校完全給食を行っている。横須賀では現在まさに実施方式について検討が進められているところであり、この度参考にするべく特別員会で視察へ伺った。

西東京市では元は横須賀と同じく、中学校ではお弁当持参で、牛乳のみ提供される“ミルク給食”が実施されていた。平成 14 年 12 月よりは弁当外注方式による中学校給食が試行され、その後平成 15 年 9 月より全校で本格実施となった。事前申込制ではなく、生徒が当日希望すれば注文できる仕組みであったが、教育委員会と協定を締結していた給食センターでは、配給能力的に厳しいところもあったようだ。この弁当外注方式が一定期間を経たことにより、西東京市立中学校のあるべき学校給食を考えるべく、市立学校小学校・中学校の給食主任、小学校給食の栄養士、保護者や学識者等で構成される西東京市立学校給食運営審議会へ諮問された。審議会が平成 19 年 7 月に出した答申は“西東京市で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。調布市を参考とした親子方式での実施を提案する。”というものでした。

方式を決定するに当たり、西東京市は弁当併用外注方式、親子方式、センター方式を視察したそう。小学校と同様自校方式が理想ではあるものの、新たに工事をしなければならず、物理的にも、財政的にも厳しいものがあり、審議会としては視察で行った調布市の親子方式を参考にすることにしたそうだ。

学校給食運営審議会の答申を受け、平成 19 年 10 月に西東京市中学校給食検討委員会が設置され、平成 20 年 11 月に最終報告書が出され、親子方式で中学校給食を提供することが結論付けられた。



整備は翌年度から始まった。平成 21 年度に小学校の給食室改修と中学校の校舎改修の設計等、平成 22 年度に改修に係る調査、工事、備品購入等、平成 23 年度にも引き続き工事等が行われ、平成 23 年 5 月から 3 校、平成 24 年 4 月から残り 6 校で中学校完全給食が開始されたとのこと。

←小学校での車への詰め込み作業。



↑ 中学校へ搬入する様子

自校方式は本市の小学校で行っているの  
よくわかるし、センター方式も以前に横手市  
に視察に行ったことがあり、イメージはしや  
すかったが、親子方式に関しては、正直イメ  
ージを描きづらかった。今回西東京市の保谷  
第一小学校と青嵐中学校を視察できたことは  
非常に良かった。私たちが視察した保谷第一  
小学校では給食作りを二回転しているようだ。

→ 中学校の教室の様子

まず中学校の分を作り、配送。そして小学校の分を作る。  
一つの小学校から一つの中学校への配送ということで、  
建築事務所の判断で工場扱いにならずに給食提供できて  
いるようだ。食缶は良いものを使用しているため、保温  
性に優れている。

小学校から中学校へ配送されるのが 11 時 20 分頃、そ  
して中学生が実際に食べ始めるのが 12 時 50 分くらいら  
しいが、その時にも温かいまま提供できているようだ。  
ただアレルギー対応は調理室の狭さ等の理由からできて  
いない。アレルギーのある子は自分で除去するか、家庭  
弁当を持参するなどして対応しているらしい。西東京市  
では学校給食調理業務を徐々に委託にしているようで、現在 4 校が直営とのこと。今後 15  
年くらいをかけ、調理業務をすべて委託にする予定だそうだ。



親子方式では中学校内で調理を行わない。しかし給食指導に関する企画や食育などを業  
務として行う栄養嘱託員（各校一名。一日 6 時間）が勤務している。また、栄養嘱託員の  
補助等のために配膳事務臨時職員（各校一名。一日 5 時間）、中学校給食費に関する事務を行  
う給食事務臨時職員も（各校一名。月 18 時間程度）勤務している。

西東京市で興味深かったのが給食費の徴収方法についてである。中学校給食を導入し、  
横須賀でも未納が出るのでは、との懸念もあった。（平成 30 年度からは小学校給食費も公  
会計化するので、現場の先生方の負担は減ると思うが）西東京市では学期ごとの事前申し  
込み制らしい。学期ごとに、家庭弁当との選択制とし、給食を希望する生徒の保護者は学  
期ごとに前払いで振込をするようだ。こうすることで未納を防止しているとのことである。

日時：平成 29 年 5 月 15 日 場所：東京都立川市 項目：学校給食センター方式

立川市概要：人口 192,748 人 世帯数 182,748 世帯（平成 29 年 5 月 1 日）

小学校 20 校（うち 8 校が自校方式、12 校がセンター方式）



←立川市学校給食共同調理場調理室

立川市学校給食共同調理場を視察させてもらった。ここは平成 25 年に PFI 事業で建てられたセンターで、市内 12 校小学校分（6200～6300 食。7000 食まで対応可）の給食を調理している。施設を整備するにあたり、設計・監理、建設、厨房設備、維持管理、運営を担う会社がそれぞれ出資し、SPC である株式会社立川スクールランチサービスを立ち上げ、今も

運営を行っている。この SPC と立川市が事業契約を結んでいる形になる。

使用する調理器具等が展示されている。食について学べるキットもある。↓

立川市では、自校方式で単独調理を行う小学校と、センターで共同調理されたものを配送される小学校とが混在している。単独調理校は各校の栄養士が献立を作り、センターでは 2 種類の献立をそれぞれの学校へ配送しているようだ。自校方式とセンター方式について、立川市が考えるメリットとして、自校方式では、“調理から喫食までの時間が短い、栄養士と調理員と児童が交流できる、調理室が食育の材料になる、学校行事等に臨機応変に対応できる、食材の地産地消を進めやすい”などが挙げられている、一方センター方式のメリットとして“国の衛生管理基準に沿った施設整備や衛生管理、アレルギー対応の充実、スケールメリットを活かせる、センター自体を食育実施の場とできる”としている。センター方式では 11 品目もアレルギー対応をしているということで、驚いた。除去食も代替食も作っているとのこと、これは自校方式や親子方式ではなかなか難しいのではないかと思った。一方で立川市は集団食中毒を平成 29 年 2 月に起こしていて、センター方式だとそうした事故の際に被害が拡大されることが予測される。また自校方式とセ



ンター方式を比べると給食の残さ量に差がある。平成 27 年度を見てみると主食の残さ率は自校方式で 4.2%、センター方式で 11.8%となっている。

立川市ではセンターの土地は国有地だったところを 5 億円で取得し、文部科学省からの補助金を約一億円もらい、施設整備を行ったそうだ。横須賀でセンターを建てるとなったら、小学校の跡地は候補地の一つとなるだろう。

どの方式にもメリット、デメリットはある。横須賀市が行った調査結果でも、様々な項目で、評価を付けられ、一概にどの方式が良い、とは簡単には言えない状況である。しかし教育委員会も示している望ましい昼食のあり方、今後特別委員会としてもまとめていく中学校昼食の望ましいあり方を実現できる方式を選んでいかなければならないだろう。今回初めて西東京市で親子方式を視察させてもらい、勉強になった。実際に見て、話を聞いたことをふまえ、今後も議論を深めていきたいと思う。