

学校給食ニュース vol.110 09年3月号

発行:学校給食全国集会実行委員会 <http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のピックアップ

センター方式が増加、規模拡大、PFI導入も

学校給食のセンター方式が徐々に増えています。

2007年5月現在、小学校では、自校方式が10625校(48.9%)、センター方式が11010校(50.7%)、中学校では、自校方式が2388校(29.4%)、センター方式が5303校(65.3%)となっています。

2007年5月1日現在、1万食を超える学校給食センターは全国で19施設あります。

内訳は、北海道1、宮城県1、山形県1(山形市、2万食以上、移転新築で1万食規模2棟へ)、埼玉県3、東京都1、長野県3、岐阜県1、静岡県2、愛知県3、大阪府1、宮崎県1、鹿児島県1です。

しかし、現在、調理食数1万食を超える規模の学校給食センター新設が行われており、大規模センターは増加傾向にあります。センター増加の理由には、大きく2つあるようです。ひとつは、市町村合併によるもの、もうひとつは、老朽化や衛生管理強化による建て替え問題です。さらに、PFI方式の導入がセンター建設に拍車をかけている状況です。

その一方、大規模センターのリスクを改めて考えさせられる事例も起きています。

2009年1月長野県長野市の1万2千食規模の学校給食センターで、調理員や職員25人がノロウイルスに集団感染し、学校給食でのおかず提供を2週間中止するという事態も起きています。幸い、発見と対応が早く、子どもへの感染は起きませんでした。大きく報道されました。「文部科学省学校健康教育課によると、調理員のノロウイルス感染による給食中止例はあるが、今回のように20人以上の集団感染や1万食以上の給食中止は全国でも極めてまれ。「規模が大きい分、リスクは高い」と指

摘している」(信濃毎日新聞09年1月17日付より)と記事にはあります。

果たしてこのまま大規模センターが増えていいのか、食育を重視する学校給食の実施、学校給食の「生きた教材」化に取り組む上でも、自校方式の重要性はますます増えています。食育推進基本計画の中でも、「単独調理方式の効果等の周知・普及」をうたっており、食育基本法での答弁では、1985年の文部省(当時)合理化通知は、「内容的に単独調理場を共同調理場に変えていくということ趣旨として出したものではございません」と文部科学省が答弁しています。その状況下、センターが増えていくことに、学校給食の質の低下につながる危機感を覚えます。

香川県宇多津町では、2100食規模ですが、食材もPFIの特別目的会社が購入する権限を持ち、従来の民間委託・PFIとは一線を画す事例となっています。今後、このような形が増えていくことは、学校給食の教育としての主体を失うことにもつながりかねません。

主に2008年中に学校給食ニュースで収集したセンター建設、統合等に関する情報をまとめました。

1万食規模の施設としては、愛知県豊橋市(10000食、PFI)、静岡市(12000食、PFI)、岐阜県大垣市(12000食、PFI・調理は直営)、仙台市(11000食規模、PFI)がそれぞれ計画を進めています。

千葉県鎌ヶ谷市でも、1万食規模でPFI方式のセンター建設構想を持っています。

愛知県刈谷市は、移転新築で12000食規模のセンターを建設し、調理は民間委託化します。

宮城県名取市は、1万食規模ではありませんが、3センターを統合し、PFIで8500食のセンターを建設します。

長野県松本市では9000食規模のセンター建設が行われています。

福岡市では、現在9000食規模の4つのセンターについてPFI、統合なども含めて検討に入っています。

埼玉県鶴ヶ島市では、6000食規模のセンター(同一所2施設)についてPFI方式の導入などを検討しています。

東京都立川市でも、2センターを統合し、PFI方式も視野に入れ、6000食規模のセンター移転新築を計画しています。

愛知県愛西市も2センターを統合し、PFI方式での4500食規模のセンター計画をもっています。

静岡県御殿場市は、2センターを統合新設し、PFI方式(調理直営)で5300食規模となります。

宮城県東松島市でも、PFI方式で4500食規模の給食センターを導入予定。

長崎県佐世保市も統一センター方式を答申しており、内容によっては大規模化される可能性があります。

大阪府豊中市でも、2センターの移転新築に向けた検討を行っており、2センターでの建設であれば各1万食規模となります。

鹿児島県鹿屋市では、自校方式・センター方式混在の状況を小中学校全校を2センターに統合、6000食規模、5000食規模の2つを建設し、民間委託化する方針です。

群馬県渋川市では、合併によって従来の施設を一新し、5500食規模、2500食規模のふたつの学校給食センターに統一する方針です。

大分県由布市でも、合併によって従来の施設を一新し、3500食規模の学校給食センター建設を行います。

岩手県遠野市では、2センターを統合し他目的の「食育センター」として2800食を予定しています。

奈良県大和郡山市もセンターの整備計画でPFIや統合を計画しているようです。

埼玉県吉川市でも学校給食センターの改築時にPFI方式を導入するという報道があります。

宮城県大崎市も、学校給食センターへの統合に向けて計画を進めています。

一方、**愛知県津島市**では、PFI方式での学校給食センター移転新築計画を一旦白紙撤回しました。

山口県周南市のように、「食育」から13000食の大規模センター構想を撤回し、親子方式・小規模センター方式に計画を変更したところもあります。

【資料編 既報分も含みます】

■愛知県豊橋市

2008年12月22日、特定目的会社「豊北学校給食株式会社」との間での事業契約が締結され、今後、建設に向けて動き出します。

(07年10月24日の記事より)

愛知県豊橋市は、現在、4カ所の学校給食共同調理場で、小中学校約36000食の給食を供給している。このうち、北部学校給食共同調理場は、中学校6校、小学校13校で、約8400食を供給している。老朽化から、この共同調理場をPFI方式で建設、運用する方針。

平成19年10月の「維持管理・運営要求水準書(案)」等によれば、稼働開始は、平成22年度から。最大提供食数は10000食で、献立は1種類。

豊橋市では、4センターからその日の給食を持ち寄ってバイキング給食を実施している。市内全域の小中学校対象で年間最大18回、1回最大140食としている。

現在、直営調理員が主体で実施している「親子フード・カルチャー」による給食等の見学等のイベントも要求水準書(案)に含まれ、参加者数を36名以内、夏休み期間1日と設定している。アレルギー対応は、卵除去のみで最大30食程度としている。

献立、食材購入、給食費徴収、学校での受け入れ、見学や試食の受け入れなどは市が行う。

豊橋市 <http://www.city.toyohashi.aichi.jp/>

豊橋市の学校給食

http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_kyoiku/kyushoku/toyohashi/

豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業(PFI)

http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_kyoiku/kyushoku/pfi/

■静岡市

静岡市は、2008年7月、南部学校給食センター建て替えに関するPFI方式での入札公告等を公表した。これに先だって、5月には、要求水準書等を確定している。

南部学校給食センターは、小学校11項、中学校6校の17校を対象に、3300×3献立を想定し、1日1万食(最大12000食)の大規模センターとなる。供用開始は平成22年9月(2010年)。調理も特定目的会社が行う。ただし、

米飯、麺、パン、牛乳は、財団法人静岡県学校給食会が直接学校に納入する。献立、食材調達、検収は市が行う。

アレルギー対応は、対応者の決定を市が行う。平成19年度は、除去を小学校12人、中学校2人である(魚介、卵、種実、果実、魚卵、そば および組み合わせ)。米、小麦、牛乳は要求水準書ではカウントされていない。

また、要求水準書では、「食育に関する業務」として、文部科学省(?)「食育推進基本計画」及び「静岡市食育推進計画」(策定中)に沿った運営を行うこと、リザーブ給食を実施することが上げられている。リザーブ給食は、年1度、12月に小学校6年、中学校3年を対象。

および、学校給食集会等で、市の要請により学校訪問を行うことなどが求められている。

(2008年2月28日の記事より)

静岡市は、2006年度に閉鎖された南部学校給食センターの代替として新給食センターをPFI方式で行う方向で、2007年7月に、PFI導入可能性調査を終えた。日刊建設工業新聞08年1月28日付などによると、年度中に要求水準書を策定・公表する方針。導入可能性調査報告では、10000食・17校程度(小学校11、中学校6)を予定、2008年度に実施方針好評、特定事業の選定や入札、事業者の選定を行う、2009年度に建設、2010年2学期より供用開始を予定している。献立、食材、米飯、パン、麺、牛乳は静岡市の担当で、PFIでは、調理、配送、洗浄、建設等を行う予定。

静岡市 <http://www.city.shizuoka.jp/>

静岡市学校給食課

<http://www.city.shizuoka.jp/deps/gakkokyushoku/index.html>

南部学校給食センター建替整備等事業

<http://www.city.shizuoka.jp/deps/gakkokyushoku/nanbupfi.html>

■岐阜県大垣市

岐阜県大垣市は、老朽化にともなく移転新設として、南部学校給食センターをPFI方式で整備するための準備を行っている。

規模は、最大供給食数13000食(12000食を予定)、2007年度中に事業契約を行い、2010年4月より供用開始予定。15年間のBTO方式。調理は直営となる民設公営方式。米飯、パン、牛乳、デザート類は外部委託である。事業者は、設計、建設、維持管理業務と配送業務を行う。同センターは、小学校13、中学校7、幼稚園2を対象とし

ている。

岐阜県大垣市 <http://www.city.ogaki.lg.jp/>

大垣市教育情報ネットワークシステム

<http://www.ogaki-city.ed.jp/open/index.html>

南部学校給食センターPFI整備運営事業について

<http://www.ogaki-city.ed.jp/syomu/pfi/>

■宮城県仙台市

仙台市は、老朽化した幸町学校給食センターを移転新築する「新高砂学校給食センター」をPFI方式で整備するための事業実施方針、要求水準書等を公表した。

平成22年(2010年)4月から運用を開始予定で、15年間のBOT方式。

平成19年(2007年)9月に発表された実施方針・要求水準書(案)では、11,000食規模(小学校:約4,000食/日、中学校:約7,000食)。アレルギー対応は、除去食を基本とし、可能であれば代替食(要求水準書では、「アレルギー対応食は、少なくとも150食の除去食の提供が可能な業務運営体制とする」)この除去範囲は、食品衛生法に基づくアレルギー表示対象品目(義務、推奨含む)献立、食材、検収、給食費徴収管理、広報、見学者対応、配膳等(配送をのぞく)などは仙台市の業務となる。献立は、小中各1献立、米飯施設は設けない(外部炊飯委託)。米飯、パン、牛乳、デザート、納豆は市が別途事業者から直送。

なお、現在の幸町学校給食センターは、小学校7校、中学校12校に対し、合計約9,800食で調理上限に近い食数を調理している。

仙台市 <http://www.city.sendai.jp/>

新高砂学校給食センター整備事業

<http://www.city.sendai.jp/kyouiku/kenko-k/takasago-kyusyoku/>

■千葉県鎌ヶ谷市

千葉県鎌ヶ谷市は、現在2つの学校給食共同調理場で給食を提供しているが、これを統合し、新センターを建設する構想を「学校給食センター建替計画(案)」としてまとめ、パブリックコメントを平成20年2月25日～3月25日まで実施した。

この計画案によると、平成24年4月からの稼働を予定、最大食数を1万食の大規模センターである。米飯は委託炊飯。多目的室で「食育及び栄養士、調理員等とのふれあいを実現」するとしている。また、災害時に炊き出しが可

能な体制をとるともしている。

平成19年度に候補地を確定し、平成20年度からPFI可能性調査等を行う。なお、可能性調査では、調理、食材調達も含めた業務範囲の検討と選定を行うとしている。

小学校9校、中学校5校。

千葉県鎌ヶ谷市 <http://www.city.kamagaya.chiba.jp/>
パブリックコメント実施状況一覧（平成19年度）
<http://www.city.kamagaya.chiba.jp/sesaku/publiccmt/public-jissjoukyou19.html>

■愛知県刈谷市

刈谷市は、老朽化した第二学校給食センターを移転新築する。調理能力は12000食。

「刈谷市集中改革プラン」平成21年1月改定によると、同センターの移転新築にともない、調理の民間委託を行う。（初出、08年5月1日付け記事を改定）

愛知県刈谷市 <http://www.city.kariya.lg.jp/>
刈谷市集中改革プラン
<http://www.city.kariya.lg.jp/ct/other000002000/shukaipplan1804.pdf>

■宮城県名取市

2009年1月には、事業者が決定された。PFIセンター導入可能性報告書公表からわずか半年である。

（08年7月9日の記事）

現在の3調理場を統合し、8500食の1センターとする。平成22年（2010年）8月稼働。調理も特定目的会社に委託される。献立、食材、検収は市の業務。事業期間は16年（給食業務は15年）とする。今後、実施方針公表等を行い、年度内に事業者選定、契約を行うとしている。

名取市新学校給食共同調理場整備事業
<http://www.city.natori.miyagi.jp/soshiki/shomu/kyusyoku.html>

■長野県松本市

松本市には、2001年度に開設した12000食規模の西部学校給食センターがある。2009年4月開設予定で、老朽化した現在の第二学校給食センターの代替として小学校11校、中学校7校分、9000食弱規模の東部学校給食

センター建設を進めている。

松本市教育委員会会議録平成19年度第11回定例
<http://www.city.matsumoto.nagano.jp/kurasi/kodomo/gimukyoiku/kyoikuiinkai/kaigiroku/gjirokushiryoyou19/files/200215teirei11kaigirokushiryoyou.pdf>

（08年9月21日の記事より）

長野県松本市、センター建設予定地で土壌汚染

長野県松本市 <http://www.city.matsumoto.nagano.jp/>
市長記者会見 2008年8月4日
<http://www.city.matsumoto.nagano.jp/aramasi/sityo/kaiken/teirei20080804/index.html>

■福岡市

福岡市では、小学校を単独校方式、中学校をセンター方式で学校給食の実施を行っており、学校給食センターは4つ、各17～18校、各1万食弱でそれぞれ1万5千食の能力を持つが、昭和48年～58年より使われており老朽化が問題となっている。そのため、福岡市では、平成20年度にこれらのセンターの整備について検討するとしている。

福岡市 <http://www.city.fukuoka.lg.jp/>
福岡市の学校給食
<http://www.city.fukuoka.lg.jp/kyoiku-iinkai/kenko/life/kyushoku/policy/policy01/02keikaku1-8.pdf>

■埼玉県鶴ヶ島市

埼玉県鶴ヶ島市は、2つのセンターで約6000食を調理しているが、老朽化で今後の整備の検討を行っている。PFIでの整備を含めた検討、計画策定が今後行われる方針。

鶴ヶ島市 <http://www.city.tsurugashima.lg.jp/>
学校給食施設の更新について
http://www.city.tsurugashima.lg.jp/gakkou/kcenter_koushin.html

■東京都立川市

20小学校のうち8校が自校方式、12校が2つのセンター方式だが、この2センターを統合し、PFI方式での建設運

営方針が示されている。自校方式8校は継続の見込み。
2センターはそれぞれ3千食規模。
立川市の小学生は1万人弱。中学校は外注弁当方式。

■愛知県愛西市

(08年11月9日の記事より)

愛知県愛西市は、2008年9月に「学校給食センター基本構想案」を示し、市民に意見募集を行った。(意見は締め切られている)。同構想案によると、現在の2センター(9校4050食)を統合し、新センターを建設するとしている。H20年11月8日には「基本構想」を策定する。建設運営(調理)について「民間を活用した新たな事業手法(PFI方式等)を検討し、ライフサイクルコストでのコスト縮減が可能となるような事業手法を採用します」として、PFIの導入方針を示している。

(08年7月11日の記事より)

学校給食センター2施設の老朽化を受け、PFI方式での1センター統合整備を計画、可能性調査をはじめた。新センターの予定食数は4500食、ドライシステム、省エネルギー、アレルギー対応などを予定している。

愛知県愛西市 <http://www.city.aisai.lg.jp/>
学校給食センター整備事業に係るPFI導入可能性調査業務
http://www.city.aisai.lg.jp/contents_detail.php?co=kak&frmId=1832

■静岡県御殿場市

静岡県御殿場市は、御殿場市学校給食センター(仮称)をPFI方式で実施する方針を決定し実施方針、要求水準書案などを示した。現在の4センターのうち、2センターを統合新設する。BTO方式で、平成22年8月下旬に供用を開始、平成38年3月までの事業期間となる。

実施方針によると、5小学校、3中学校の約5300食弱を供給する予定。事業者は、建設、設備、保守、配送、改修等を行い、学校給食の調理、洗浄を含む実際の運営作業は御殿場市が行う直営方式となる。

静岡県御殿場市 <http://city.gotemba.shizuoka.jp/>
御殿場市学校給食センター(仮称)整備事業(PFI手法)
http://city.gotemba.shizuoka.jp/educu/school/kyusyoku_pfi.html

■宮城県東松島市

宮城県東松山市は、平成19年3月(2007年)、「東松島市

行財政改革実施計画」で、学校給食センター維持管理及び調理業務における民間活用として、平成22年から稼働予定の新給食センターをPFI方式による建設、調理とする方向性を示している。

東松島市 <http://www.city.higashimatsushima.miyagi.jp/>

■長崎県佐世保市

長崎県佐世保市の「学校給食検討委員会」は、08年5月29日の「佐世保市における中学校給食の実現について」の答申に続き、11月21日に「佐世保市の学校給食のあり方について」の答申を行った。

佐世保市は、小学校46校、中学校26校中9校が完全給食、中学校17校がミルク給食であり、自校方式38、親子3、センター3となっている。このうち1センターが民間委託、他は直営である。

答申は、学校給食の「生きた教材」を強調しつつ、センター統一化、民間委託化を答申としている。

答申における実施手法として

「佐世保市における学校給食調理施設については、HACC(ハサップ)の考え方を取り入れた給食センターに統一していくことが適当である。ただし、離島や半島を有するなど、佐世保市の地理的要件を考慮する必要があると考えられる。

調理士とのふれあいや、食育について、自校方式のメリットを取り入れるような工夫をした給食センター整備を検討していただきたい。

調理施設の方式については、食に対する安心・安全の面で、衛生管理が徹底できること、多様な献立と食物アレルギーへの個別調理への対応、さらに、コスト面でも節減が可能であると考えられることから、給食センター方式を選択するものである。

また、献立作成や食材の調達、衛生管理は市が責任を持って行い、調理、配送業務については、子どもたちの安全を最優先しながら民間活力の活用を図られたい。

調理・配送業務は、中学校と同様、きちんとした衛生管理基準や委託基準を作成した上で民間委託を実施するのであれば何ら問題はないと考えられるものである。

なお、検討委員会においては、次のような意見が出された。

・自校方式のメリットはある。しかし、現在の社会情勢を考

えると、現状の自校方式の調理場を支えていくだけの財政基盤があるのか。

・自校方式を維持していくために、給食実施に過大なコストをかけることが適当なのか。

・作る人とのふれあいは、大切なものであるが、例えば地域の中での人とのふれあいなどいろいろな方法で食育を進めることができるのではないか。」

としている。

佐世保市は、小学校14895名(46校+分校3)、中学校7433名(26校)である(07年現在)。

答申ではセンターの規模を出していないが、大規模なセンターになる可能性がある。

長崎県佐世保市 <http://www.city.sasebo.nagasaki.jp/>

長崎県佐世保市、学校給食検討委員会

<http://www.city.sasebo.nagasaki.jp/www/genre/0000000000000/1209084644175/index.html>

■大阪府豊中市

豊中市教育委員会は、08年4月に「(仮称)豊中市新学校給食センター基本構想」を発表した。その後学校給食センター建て替え検討委員会等を行い、食数、規模、運営等を検討している。現段階では、2万食を超える1センター統合は現実的でないとの方向性。2センターであれば、各1万食規模となる。

(仮称)豊中市新学校給食センター計画

http://www.city.toyonaka.osaka.jp/top/kosodate/gakkou/kyushoku/kyusyokucenter_plan/index.html

(08年1月31日の記事)

大阪府豊中市は、平成19年7月から「(仮称)豊中市新学校給食センター基本構想検討委員会」を設置し、平成19年10月に「(仮称)豊中市新学校給食センター基本構想の提言(中間報告書)」をまとめた。さらに、教育委員会が、平成19年12月に、「(仮称)豊中市新学校給食センター基本構想(素案)」をまとめ、パブリックコメントを受け付けた。

この新学校給食センター構想は、現在の2センターの統合新設を想定したものである。

現在の原田学校給食センターと服部学校給食センターは、それぞれ、13,199食(21校)、8,082食(16校)を供給しているが、昭和45年、51年に建設され、老朽化、ウエットシステムや2時間喫食の未達などの課題を抱えている。

これを移転新築して、衛生管理や2時間喫食などの課題を解決したいとしている。

検討委員会の中間報告書では、現在のアルミ食器から陶磁器食器への移行を求めている。ただし、「低学年では軽量な食器、高学年は陶磁器食器」などの記述もある。一方、教育委員会の「基本構想(素案)」では、成長段階に応じて工夫するのみの記述となるなど、具体的な記述が少なくなっている。

建設方式や運営方法などについての具体的な記述はどちらにもなく、今後検討されることとなっている。

本件については、2007年6月、学校給食ニュースにPFI方式等を危惧する投稿が寄せられている。

大阪府豊中市、学校給食センターの建て替え検討

http://gakkyu-news.net/jp/070/079/post_269.html

大阪府豊中市

<http://www.city.toyonaka.osaka.jp/toyonaka/>

■鹿児島県鹿屋市

2008年5月、鹿屋市教育委員会は検討とパブリックコメント等をふまえ、「鹿屋市学校給食共同調理場整備実施計画」を発表した。これによると、2006年の1市3町合併により、旧3町の給食センターと旧鹿屋市の単独調理方式が混在しており、小中学校45校のうち、28校が単独調理場、17校がセンター方式である。現在は、調理は直営方式。

実施計画では、2カ所のセンターを建設し、調理については、民間委託の導入を検討するとしている。調理能力は、1センターを6000食、1センターを5000食とし、2010年に1センター供用開始、2013年に残りの1センターを供用開始の方針として、単独調理方式校のうち4校を除く24校を対象としたセンターを優先して建設する。

鹿屋市 <http://www.e-kanoya.net/>

教育のあり方見直しについて

<http://www.e-kanoya.net/htmbbox/gyoukaku/education.html>

学校給食共同調理場整備実施計画 http://www.e-kanoya.net/htmbbox/gyoukaku/2008/kyuusyoku_keikaku20-2.pdf

学校教育課 保健給食係のホームページ

<http://www.e-kanoya.net/htmbbox/hoken/>

■群馬県渋川市

渋川市(方針等は掲載されていない、合併協議会中の資料に係る情報が掲載されている)

<http://www.city.shibukawa.gunma.jp/>

■大分県由布市

大分県由布市は、小学校16校、中学校3校、幼稚園9園の3500食規模の学校給食を調理運営する学校給食センターの新設に向けて、設計業者の選考を2008年4月中に行う予定。

由布市は、2005年に3町が合併してできた新市であり、これまでの学校給食施設を廃して統一することになる。

由布市 <http://www.city.yufu.oita.jp/>

■岩手県遠野市

岩手県遠野市は、旧遠野市、旧宮守町が合併後老朽化した2センターの更新問題があり、遠野市では、2004年度に(財)東北産業活性化センターが「平成16年度遠野市における学校給食センターを活用した総合給食事業調査」を行った。ここで、学校給食の提供だけでなく、多目的な給食施設として「総合食育センター」構想が提言されている。

2005年12月9日遠野市長所信表明では、「消防防災拠点整備と地産地消拠点としての総合食育センター構想の策定」が打ち出され、2006年2月24日の市長所信表明では、「地産地消拠点としての総合給食センター構想を進める調査事業を実施」として2007年5月には遠野市総合給食センター改築事業のアドバイザー業務の指名を行った。

さらに、2007年11月には「遠野市総合食育センター整備地質調査業務」の入札発注が行われており、具体的な動きが進んでいる。

(財)東北産業活性化センター

平成16年度遠野市における学校給食センターを活用した総合給食

事業調査 http://www.ivict.or.jp/research/h16/04_301.html

遠野市学校給食センターを活用した総合給食事業調査報告書<要約版> <http://www.ivict.or.jp/press/pdf/16.pdf>

岩手日報 遠野市が食育センター 10年度開設方針

http://www.iwate-np.co.jp/cgi-bin/topnews.cgi?20071201_3

岩手県遠野市 <http://www.city.tono.iwate.jp/>

■奈良県大和郡山市

奈良県大和郡山市では、「学校給食センター第2」の整備計画をすすめているが、平成20年度の施政方針において、「PFI方式導入による整備へ」と示し、PFIを視野に入れていることを示唆した。

大和郡山市 <http://www.city.yamatokoriyama.nara.jp/>

平成20年度市長施政方針 <http://www.city.yamatokoriyama.nara.jp/siteru/zaisei/housin20.htm>

■埼玉県吉川市

■宮城県大崎市

大崎市は、2008年6月に学校給食基本構想を決定した。また、学校給食基本計画素案を08年9月に公表、パブリックコメントを行った。それによると、現在2センター、31自校方式(一部補食方式)で実施しているが、今後、主にセンター方式への統一を目指すとしている。合わせて調理の民間委託化、パート化もすすめる。

学校給食基本構想(08年6月) http://www.city.osaki.miyagi.jp/annai/plan/download/gakko_kyushoku_kihon_koso.pdf

大崎市学校給食基本計画(素案)(08年9月現在) http://www.city.osaki.miyagi.jp/day/download/kyushoku_kihonkeikaku.pdf

「大崎市学校給食基本計画(素案)」に対するパブリックコメントの実施結果について http://www.city.osaki.miyagi.jp/annai/public/download/gakko_kyushoku_kihonkeikaku_soan.pdf

■愛知県津島市

08年6月の第2回津島市議会で、予定していた学校給食共同調理場のPFI方式での移転新築については、土地取得等の理由から白紙撤回し、「調理方式を含めましてPFI方式、自校方式、外部委託等々を含めまして総合的に検討してまいりたい」と市長が答弁した。

津島市議会会議録

<http://asp.db-search.com/tsushima-c/dsweb.cgi/>

■山口県周南市

13000食という大規模学校給食センターの整備計画を予定していた山口県周南市では、2007年7月に、周南再生戦略会議に対して学校給食センター建設計画についての諮問があり、12月25日に答申が出された。

答申最終の第11回再生戦略会議要旨では、この答申について、「テーマは食育の推進」「食育基本法、学校給食法の改正を受けた食育の体制が必要」「食育推進センターでの総合的な取り組み」「食育の中心コンセプトは地域との連携と地産地消の推進」「学校給食は完全米飯へ」「理想は自校式、現実として親子、小規模センターを答申」となっている。

2007年12月25日、「答申 学校給食センター建設計画」が周南再生戦略会議より市長に答申された。

答申では、この議論において、「まずは給食センターありき」「まずは合併特例債ありき」をやめ、学校給食のあるべき姿を、「地域の食育推進」として検討したとしており、「学校給食は、食育推進の全体像において「学校給食の充実」として一部分を構成するものであり、調理場や給食センターは、学校給食が求められる役割を果たすための一施設として位置づけられる、との共通認識」を示した。

学校給食については、地域との結びつき、リスク回避・分散において自校式がもっとも望ましいとしながらも、「各校の立地や施設の構造上の制約、都市化による周辺地域の変化、あるいは過疎化の進展による学校再配置の問題等」により、自校方式の完全実施は難しいため、「運営やその他の面で工夫することを担保」として、「親子式もしくは小規模センター式」を答申するとしている。具体的には、12区分し、2校～最大9校、28食～2700食までの体制で整備する。整備期間は順次10年を答申した。

さらに、答申では、食育に関して、「周南市食育推進条例」の制定、行政内の食育組織としての「食育推進本部・食育推進機構」、現場での業務推進のための「周南市食育推進センター」を市長部局内に設置することを提案。

「食育推進センターは、固定資産税の一部減免等により農地(農地、遊休地、耕作放棄地)の定期借り上げを行い、学校給食の主要食材を契約栽培します。

耕作は民間委託とし、異業種からの参入を積極的に推奨し、余剰生産物については、販路として道の駅等を利用して耕作者の収益を確保します。

また別途に、農業法人、個別農家との契約栽培も積極的にすすめ、地元産品の供給を安定的に確保し、農家の所得の向上にも寄与します」としている。

山口県周南市 <http://www.city.shunan.lg.jp/>

2007/12/19 【会議録】第11回周南再生戦略会議

<http://www.city.shunan.lg.jp/kakuka/sogo/seisaku/saisei/kaigi/20071219.jsp>

答申『学校給食センター建設計画』 <http://www.city.shunan.lg.jp/mpsdata/web/3107/gakkoukyuushokutoushin.pdf>

■長野市、大規模センターで2週間、おかず供給中止

長野市の第1学校給食センターで、調理員ら25人がノロウイルスに集団感染し、おかずの提供が中止された。1月7日に複数の調理員が体調不良を訴え、8日よりおかず提供を中止、その後検査によってノロウイルスの感染が確認されたもの。副菜を除く、主菜と汁物の2品提供が1月21日に再開された。(産経新聞09年1月11日付、信濃毎日新聞09年1月16日付、毎日新聞09年1月22日付)

長野市には7つの学校給食センターがあり、第1学校給食センターは小学校19校、中学校6校約1万2千食規模を調理。主食(ご飯、パン、ソフト麺)は外部委託で学校へ直送。1987年移転新築。

第2学校給食センターは小中学校21校約8500食で比較的新しい2003年改築。第3学校給食センターは小中学校23校、約1万2千5百食規模で1979年開設。

他の4つは、110から1000食規模。

長野市 <http://www.city.nagano.nagano.jp/>

長野市給食センター http://www.city.nagano.nagano.jp/pcp_portal/PortalServlet?DISPLAY_ID=DIRECT&NEXT_DISPLAY_ID=U000004&CONTENTS_ID=9111

■合理化通知はセンター化方針ではない(参考)

参議院内閣委員会平成17年06月09日 議事録より

○岡崎トミ子君 平成十五年七月十八日の連絡で、学校給食の運営の合理化についての趣旨の確認、文科省にしておきたいと思っておりますけれども、これは共同方式、センター方式を拡大しようとするものではないことを確認しておきたいと思っております。

○政府参考人(西阪昇君) 昭和六十年の通知におきましても、今回それを事務連絡で再度都道府県、市町村に確認をしていただきたいという連絡をいたしましたのも、内容的に単独調理場を共同調理場に変えていくというこ

とを趣旨として出したものではございません。

○岡崎トミ子君 この昭和六十年の合理化通知の趣旨の確認ということで、拡大しようとするものではないということではよろしいでしょうか。今のでよろしいんですね。

○政府参考人(西阪昇君) 昭和六十年の通知は、全体的に学校給食の質を、教育的な意義を配慮しつつ質を低下させないように、それとともに、学校給食の業務の運営に当たっては様々な合理化の工夫も必要であるという通知でございまして、共同調理場化を進めるということを趣旨としたものではございません。

区分	児 童 ・ 生 徒 数													計
	500人 以下	501人 1,000人	1,001人 1,500人	1,501人 2,000人	2,001人 2,500人	2,501人 3,000人	3,001人 4,000人	4,001人 5,000人	5,001人 7,000人	7,001人 10,000人	10,001人 20,000人	20,001人 以上		
施設数	860	612	369	181	137	122	160	106	95	75	18	1	2736	
百分率	31.4	22.4	13.5	6.6	5.0	4.5	5.8	3.9	3.5	2.7	0.7	0.0	100.0	

2007年5月1日 文部科学省資料より、「規模別共同調理場設置状況」の一部

書籍紹介

学校給食ニュースをもとに、学校給食についての基本的な知識や事例をまとめたブックレットが出版されます。執筆者は、本紙編集責任者の牧下圭貴です。学校給食のしくみ、食育と学校給食、食の安全性、合理化、食育にとりくむ事例などを紹介しています。学校給食に関わる方だけでなく、行政関係者、教員、保護者にも読んでいただきたい入門編の1冊です。

岩波ブックレット(No.751)

「学校給食」—食育の期待と食の不安のはざまで—

著者: 牧下圭貴 岩波書店刊 (予定価格 500円)

刊行予定2009年3月6日

■目次予定

はじめに

- 1 学校給食、基本のしくみ
- 2 食育が課せられた学校給食
- 3 「生きた教材」をめざす挑戦
- 4 学校給食の課題と未来

コラム

- PFIによる学校給食運営
- アレルギーと学校給食
- 残食と廃棄物、新たな取り組み
- 学校給食の食器

ネットワーク紹介

食物アレルギー危機管理情報ホームページ

NPO法人アトピッ子地球の子ネットワークが、「食物アレルギー危機管理情報」ホームページを開設しました。このホームページは、企業と食物アレルギーの患者、消費者、関係者等をつなぐ情報ネットワークとして、企業の混入事故・表示ミスなどについて、ホームページでの掲載と登録メールアドレスへの通知、食品アレルギー対応のレシピ、表示や混入事故についての事例、企業の改善報告などを掲載しています。

学校給食運営上でも役立つ情報が掲載されるようです。ご活用ください。

食物アレルギー危機管理情報

<https://www.atopicco-foodallergy.org/>

運営主体：NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク

〒169-0051東京都新宿区西早稲田1-9-19-207 TEL03-5948-7891 FAX03-5291-1392

ホームページ <http://www.atopicco.org/>

【アトピッ子地球の子ネットワークからのメッセージ】

食物アレルギーの原因物質の混入事故や表示ミスが新聞等で社告として告知されることがあります。しかし、現状ではそれを患者やその家族の方々が目にしているかどうかは不確実と言わざるをえません。告知を一度見逃してしまうと、もう一度詳細を確かめることはとても困難です。また、事故やミスを起こした後、それがどのように改善され、商品がどのようにリニューアルされているかという『改善』の情報が患者（消費者）のもとにたどりつくことはほとんどありません。

さらに積極的に「混入対策ができるようになった」「表示を見やすくした」「アレルゲン対策を徹底した」というような患者にとって有用な、商品『選べる』情報が集まる場所はほとんどないのが現状です。

混入事故・表示ミス発生を知らせる場として、その後の改善や新たな取組みの経過報告の場として、患者の誤

食経験の事例を紹介したり、購入時に困ったことなど、食物アレルギーの患者（消費者）の経験を伝える場として多くのみなさんにご活用いただくことを目的としてこのサイトを開設しました。

このサイトの運営主体であるNPO法人アトピッ子地球の子ネットワークは、1993年にアレルギー患者の支援団体として設立されました。その発足当初から、患者やその家族からの電話相談窓口の開設、実態調査、社会調査や情報の発信などの活動を中心に「アレルギーをめぐる様々な問題の社会化」を試み、患者支援活動を行ってきました。また、書籍の出版や講演、研修活動を通じ、患者や患者を支援している栄養士、調理員、教職員、保育士らとの連携にも取り組んできました。

その活動の中で、食物アレルギーの患者が混入事故や表示ミスの被害にあう様子も見聞きし、その防止には



企業からの生の情報を患者やその家族に確実に届けることが不可欠であるということ、また患者の食物選択をめぐる現状をより多くの人に理解していただくことの重要性を痛感しておりました。

この度、第5回マイクロソフトNPO支援プログラムの助成金の対象事業として、本サイトの立ち上げが可能となり、各企業・団体・患者とその家族のご協力を得て、開設にこぎつけることができました。

●サイトのご利用方法について

ホームページ閲覧以外にメールの登録による情報提供があります。まず、パソコンまたは携帯電話のメールアドレスをご登録ください。2つのメールアドレスが登録できます(登録は無料です)。本サイトに新着記事がアップされると、ご登録いただいたメールアドレスにお知らせメールが届きます。情報の詳細は、本サイトをパソコンから開きご確認ください。

事故・表示ミス発生時

混入事故・表示ミスが起きた場合、企業から提供された新着情報があることを、ご登録いただいたパソコンまたは携帯電話のメールアドレスにお知らせします。情報の詳細は、本サイトをパソコンから開きご確認ください。緊急度が高いお知らせとなる場合があるので、新着情報アップ後すぐにメールでお知らせいたします。

失敗事例について

正しく表示されていて、混入事故が起きていなくても、パッケージが見にくかったり、表示が分かりにくかったりしたことで、誤食する事例があとを絶ちません(間違い食べ)。他人の失敗事例を詳しく知ることにより、自身の誤食防止にお役立てください。サイト運営者が収集した情報を掲載する失敗事例という項目を、トップページ左のトピックスに設けてあります。当面はサイト運営者側からの発信とな

りますが、登録された方々の失敗事例も収集していきたいと考えています。適宜新着情報をメールでお知らせいたしますので、本サイトをパソコンから開きご確認ください。

改善報告について

混入事故・表示ミスを起こした商品が、製造ライン上の問題等を改善したことによって、アレルギー食物の混入の危険がなくなり、よりよい商品ができたとしても、今まではそれを購入してよいのかどうか、改善点を明確に知る機会がなく、患者(消費者)は判断ができませんでした。改善後の情報をダイレクトに見られることにより、その商品を購入するかどうかの判断ができるようになります。企業の改善の実情を知ることができます。適宜新着情報をメールでお知らせいたしますので、本サイトをパソコンから開きご確認ください。

レシピについて

食物アレルギーの人が使える(卵、乳、小麦、大豆油を使わない)、食事やおやつ作りのレシピをサイト上でご紹介します。普段の食事づくりのレパートリーが広がります。適宜新着情報をメールでお知らせいたしますので、本サイトをパソコンから開きご確認ください。*使用する食材や調味料については、必ずご自分に合ったものをお使いください。

イベント情報、お知らせ・一般記事について

食物アレルギーに関わる情報を、サイト運営者がセレクトしてご紹介します。適宜新着情報をメールでお知らせいたしますので、本サイトをパソコンから開きご確認ください。

Q&A

給食のことはだれに相談したらいい？

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考
える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれ
の立場で回答します。質問をお待ちしています。

**Q5 給食のこと、学校に聞いてもいいの？ 誰に話
せばいいの？ これから入学するけど、気になる給
食、どこに聞けばいいの？**

●回答1: 栄養士

疑問があれば、しっかり聞いたほうが良いと思います。
はじめのチャンスは新一年生の保護者会。だいたい2
月頃行なわれます。給食のこと話します。栄養士がい
れば栄養士が、いなければ担当者が話しますので、質問
してください。入学前に個別で聞きたい場合は、入学予
定の学校に行って聞くのがよいと思います。今は必ず丁
寧に教えてくれるはず。入学すればすぐに保護者会
や試食会などがあります。疑問は必ず聞いてスッキリさ
せましょう。学校が拒むことがあったら、おかしいです。

●回答2: 栄養士

「献立は何を基準で作っているの？」「食材はどこからくる
の？」「だしは何を使っているの？」「加工品はどの程度
使っているの？」どんなことでも良いです。校長先生、担
任の先生、栄養士、調理士、養護の先生、誰にでも聞い
てみてください。聞かれた人が答えられなかったら、誰に
聞いたらよいか聞いてみましょう。私は聞かれることを待
っているし、課題があれば一緒に考えて解決していきたい
と考えています。

住んでいる自治体の教育委員会に聞くこともできま
す。「食物アレルギーに対応してくれる学校を紹介してく
ださい」「食育に熱心に取り組んでいる学校はありますか？」。何でも聞いてみましょう。「学校給食展示会」や
「給食まつり」を実施しているところもあります。現場で働く
人たちからいろいろ話も聞けますし、試食もできるかもしれ
ません。献立表ももらえらると思います。

入学前児童は入学予定の学校に聞くのがよいと思

います。入学前に行なう「新一年生の保護者向けの学校生
活全体の説明会」で説明を求めることもできるので、思い
切っているいろいろ聞いてみてください。

入学前も入学後も、何が聞きたいか、どうしてほしいか
を事前に整理してから質問するとよいでしょう。学校給
食は、食材費以外は市民の税金で賄われています。遠
慮しないでどんどん聞いてください。「こんな給食にしてく
ださい」と、お願いもしてみましょう。

●回答3: 元保護者

輸入果物のポストハーベストが大きく問題になっていた
頃、試食会で質問したら、給食主任の先生から「あなた
のおうちではどのようなものを食べているの？」と逆に問わ
れて、安全な食材を購入していることを話しました。「そう
いうことをしている人にありがちな質問ですね」とイヤミな
言い方で始まり、すっきりしない回答でした。家庭訪問で
担任に「息子にはバナナとグレープフルーツとアメリカン
チェリーは食べなくていいと言ってあります」と伝えたところ、
快諾してくれました。試食会で私は問い詰めるような
言い方をしたのかもしれませんが。率直な会話をするにしま
ても、言いたいことがうまく伝わるように、柔らかな心構えも
大切のようです。

入学前のお子さんを持つ方から相談を受けたことがあ
ります。「子どもはアレルギーを持っている。安全な食
材を使っている栄養士さんがいる隣の学校に入学させたい
ので転居しようと思う」と言うので、「まずは入学予定の
学校に行って聞いてみたらどうか。その栄養士さんも公
務員だから転校することもある」と答えました。結果、「入
学予定の学校に行って校長先生と栄養士さんと話したと
ころ、いろいろやっているようだし、弁当持参も許可してく
れたので転居はやめた」そうです。今、学校はどうなので
しょう。給食に限らず、間違っていないことでも、自分が言
うことで子どもにどう影響するか不安でした、特に中学校
では、「子どもが人質」的な感覚が学校側にも保護者側
にもなくなっていることを願います。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●山形県三川町、民間委託開始へ

山形県三川町 <http://www.town.mikawa.yamagata.jp/>
三川町民間委託等に関する指針 <http://www.town.mikawa.yamagata.jp/kyoudou/image/minkanitaku.pdf>
「新生まちづくり行動計画」町内会説明会での意見・質問に対する回答(ここに、学校給食の民間委託についての説明あり)
<http://www.town.mikawa.yamagata.jp/kyoudou/image/situgi.pdf>

●たけのこ水煮、偽装表示相次ぐ

中国産たけのこ水煮の産地を国産と偽装する件が農水省から相次いで発表された。
08年9月、大阪府の業者が中国産を国産と偽装した件が発覚。主に一般消費者向け。
08年10月、鹿児島県の業者が中国産を鹿児島県産と偽装した件が発覚。一般向け、業務用向け。
08年12月、愛知県の業者が中国産を熊本県産などと偽装した件が発覚。たけのこ水煮以外にも。一般向け、業務用向け。
08年12月、埼玉県の業者が中国産を国産等として偽装した件が発覚。一般向け、業務用向け。
3事件の農水省プレスリリース
http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/081031_1.html

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/080910.html>
http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/081216_2.html
<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/081219.html>

●茨城県東海村、BDF製造

茨城県東海村は、学校給食や一般家庭で食用廃油を利用し、バイオディーゼル燃料(BDF)を製造、村内の作業車、公用車に利用するために、BDF製造装置を導入し、08年12月から稼働を開始した。

茨城県東海村 <http://www.vill.tokai.ibaraki.jp/>
ご家庭で使用済みの食用油(廃食用油)を提供してください
<http://www.vill.tokai.ibaraki.jp/viewer/info.html?id=484>
バイオディーゼル燃料(BDF)の製造を開始しました！
<http://www.vill.tokai.ibaraki.jp/viewer/info.html?id=486>

●神奈川県内での給食費値上げ状況

●ふえる外注弁当併用方式

●金沢市、給食パン再開

金沢市 <http://www4.city.kanazawa.lg.jp/>

2009学校給食全国集会

「学校給食を通して食の安全と信頼をつくろう」

原油価格の乱高下、世界の穀物需給が厳しくなる中で、食品の値上げが相次ぎました。秋には、世界的な経済不安も起こり、さらなる生活の厳しさが現実になろうとしています。その一方で、食の安全性や信頼をおびやかす事件や事故が収まりません。2008年秋には、農水省が食用にできない汚染米の販売を見逃していたという衝撃的な事件も起こりました。そのほかにも、中国産ギョウザの農薬事件や、メラミンを入れた乳製品などの事件などが起きています。

学校給食も経済の影響、食の安全性についての影響を受けており、食材の選定、献立作成、調理の苦労がたえません。2009年4月には、改定学校給食法が施行されます。新たな学校給食実施基準、衛生管理基準と、食育や地場産の関わりなど課題や取り組むべきテーマも山積しています。民間委託、PFIによるセンター整備など合理化の動きもあります。

今、学校給食は何を目指すべきか、何ができるのか、考える集会です。

プログラム

- 11:30 受付
- 12:00 開会挨拶・基調報告
- 12:15 文部科学省交渉報告
- 12:30 最新トピック報告
法改定から見たこと
- 13:30 事例報告・意見交換
- 16:00 終了

日時:2009年3月20日(金・祝日) 12:00~16:00

場所:社会文化会館・三宅坂ホール(東京都千代田区)

交通:永田町駅(有楽町線、半蔵門線、南北線)、国会議事堂前駅(丸の内線、千代田線)

参加費:1000円 申し込みの必要はありません。直接お越しください。

主催:学校給食全国集会実行委員会(自治労、日教組、日本消費者連盟、全国学校給食を考える会)

◆会場では昼食を用意できません。また、付近での食事もできませんので、事前に昼食を済ませてからご参加ください。なお、会場には食べ物の持込みはできません。ご了承ください。

午前中、別プログラムとして、映画「今、学校給食が危ない！」(1986)を上映します。

主催:全国学校給食を考える会・入場無料

9:00受付開始、9:30映画上映コメント付き(全国学校給食を考える会副会長・野田克己)

10:20~学校給食運動の原点をめぐるシンポジウム

学校給食ニュース 110号

発行:学校給食全国集会実行委員会

編集:学校給食ニュース編集事務局

会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五月ビル2階 大地を守る会気付

全国学校給食を考える会

お問い合わせは…全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

E-mail kyushoku@daichi.or.jp(購読・会費等)

E-mail desk@gakkyu-news.net(内容・投稿等)

学校給食全国集会実行委員会構成団体

●全日本自治団体労働組合・現業局

東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

●日本教職員組合・生活局

東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

●日本消費者連盟

東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)

●全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。
ここに記入していただくか、文書・写真などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。