

学校給食ニュース vol.174 2015年9月号

全国学校給食を考える会 電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590 E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp
会費口座(郵便振替口座) 口座番号: 00100-2-726489 名義: 全国学校給食を考える会
http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

今月のトピックス

大規模学校給食センターが増えています

2006年度より政府の食育推進基本計画による「食育」が本格的にスタートしました。第1期食育推進基本計画には、「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る」との文言が含まれていました。第2期計画には、この文言は消えています。現実には、この10年だけでも大規模なセンターが増えています。背景には、「平成の大合併」と言われる市町村の合併による合併自治体の学校給食システムの統合、給食施設・設備の老朽化による更新、衛生管理基準の強化により更新時に従来の施設面積では足りないこと、大規模な給食センターであればPFI方式での建設、運用が可能などがあります。

全国の学校給食センターの現状について、整理しました。

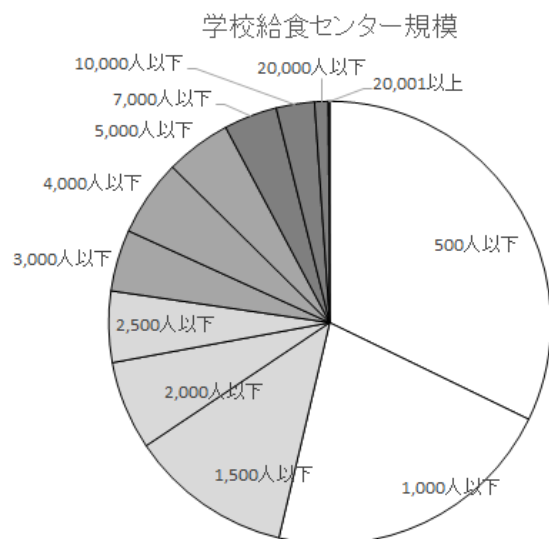
●統計からみるセンター方式

文部科学省が出している学校給食に関する統計のうち、「都道府県調理方式別完全給食実施状況」「都道府県規模別共同調理場設置状況(公立)」等は2年に1回の発表で、2012年5月1日現在が最新のものとなっています。

センター(共同調理場)は、全国で2,588施設ありますが、このうち32.2%の834施設が500人以下、21.5%の557施設が501人以上1,000人以下の比較的小規模な施設

であり、全体の半分以上は、比較的小規模なものとなっています。

同年度の調査で、小学校では、自校方式(単独校方式)の学校数が48.3%、センター方式の学校数が51.3%、その他(デリバリー等)が0.4%、中学校では自校方式が28.3%、センター方式が64.5%、その他が7.2%となっています。



大規模センターを都道府県別に見ていくと、以下のようになります。

【2万1食以上】埼玉県3

【1万1食以上2万以下】北海道2、宮城県1、山形県1、茨城県2、埼玉県5、東京都1、長野県2、岐阜県1、静岡県2、愛知県5、大阪府1、奈良県1、宮崎県1、鹿児島県1(合計26)

【7千1食以上1万食以下】北海道2、青森県3、宮城県3、山形県1、福島県1、茨城県1、群馬県1、埼玉県8、千葉県4、東京都1、神奈川県1、長野県3、岐阜県2、静岡県5、愛知県20、滋賀県1、大阪府5、島根県1、広島県1、福岡県5、大分県1、鹿児島県1、沖縄県1(合計72)(施設の調理可能食数ではなく、実際の提供食数)

7,001食以上で101施設、5,001食以上を合わせて202施設です。

●新設・建替1万食以上規模が10以上

2012年度以降はどうか？ 学校給食ニュース2014、2015の過去2年分の情報から学校給食センターの新設、建替え等の記事を抜き出して見たところ、設備規模で1万食を超え、2012年度以降に稼働したり、現在計画されているものが12以上確認できました。7千食規模以上では21を数えています。本紙は、一般紙等の記事や独自に入手した情報等を元に情報の整理を行っており、実際にはもっと多くの学校給食センターが建設、建替されていると思われます。

以下にリストを並べますので、それ以外のセンター化の情報などお寄せください。

紙面の関係で3,000食未満は取り上げていません。

(1万食規模以上)

大阪府豊中市、13,000食規模の学校給食センターを2015年4月に稼働。直営、建替え中心。9,000食規模の学校給食センターを2018年供用開始予定で整備、公設民営。中学校給食はデリバリー方式で整備中。

北海道帯広市、14,000食規模の学校給食センター2015年4月稼働。直営、3献立。

茨城県古河市、12,000食規模の学校給食センターを2014年9月より稼働。3センターを統合新設。

埼玉県川口市、13,000食規模の学校給食センターを

2014年度より稼働。公設民営。

愛知県岡崎市、13,000食規模の学校給食センターを整備。2015年9月供用開始。

大阪府枚方市、10,000食規模の学校給食センターを整備中。中学校給食開始と老朽化したセンターの建て替えのため。中学校は選択制ランチボックス方式で小学校は従来通りとなる。中学校給食は2016年度より開始予定。

仙台市、11,000食規模の学校給食センターを整備中、2016年2学期に稼働予定。2センターを統合新設し、PFIで整備。仙台市はすでに4つの1万食超のセンターがある。

川崎市、5,000食規模、10,000食規模、15,000食規模の学校給食センターを整備中。中学校給食実施に向けPFI方式。

静岡市、10,000食規模の給食センターを整備方針、2018年度供用予定。PFI方式。静岡市は合併もあり、すでに4つの10,000食規模超の学校給食センターがある。

福岡市、13,000食規模の学校給食センターを3つ整備中。10,000食規模の中学校向けセンター4つを3つに統合再整備する計画で、2014年9月にPFI方式のひとつが稼働。2016年度、2018年度供用予定で計画。

(7千食規模以上)

千葉市、8,000食規模の学校給食センターを整備中、2017年1学期稼働予定。老朽化センターの統合更新でPFI方式。千葉市はすでに2つの1万食超のセンターがある。

兵庫県明石市、3,000食規模、7,000食規模の学校給食センターを整備、中学校給食実施へ。2015年度中に供用開始か。

愛知県清須市、9,000食規模の学校給食センターを整備、2014年9月供用開始。4センターの統合新設による。

茨城県つくば市、8,500食規模の学校給食センターを2014年度より稼働。3献立。

滋賀県湖南市、7,000食規模の学校給食センターを整備。2015年4月から供用開始。

東京都東大和市、8,000食規模の学校給食センターを整備。2017年度供用開始予定。2センターを統合新設。

宮城県石巻市、7,000食規模の学校給食センターを整備。震災被災による統合新設が柱。2016年度より供用開始予定。

大阪府交野市、7,000食規模程度の学校給食センターを整備、3センターを2センターへ統合新設の方針で整備中。

(3千食～7千食未満の規模)

徳島県鳴門市、5,000食規模のセンターを2016年度中に稼働。自校、小規模センターからの転換。

静岡県掛川市、6,000食規模の学校給食センター新設方針、8調理場を2017年度に統合。

鳥取県米子市、5,000食規模の第二学校給食センター2015年4月稼働。小5、中4校に配食。公設民営、中学校給食の完全実施へ。

奈良県桜井市、5,000食規模の学校給食センターをPFIで再整備方針。2017年秋稼働予定。

徳島県阿波市、4,000食規模の学校給食センターを2014年秋から稼働。合併前の3センターを統合新設したもの。公設民営。

愛媛県伊予市、4,000食規模の学校給食センター整備。7調理場を統合新設。2016年9月稼働予定。

新潟県燕市、4,000食規模の学校給食センターを2014年2学期から稼働。2センターを統合新設。公設民営。

山口県宇部市、4,000食規模の学校給食センターを2014年9月より稼働。公設民営。

佐賀県鳥栖市、5,500食規模の学校給食センター2014年9月より稼働。自校方式から転換。3献立。

大阪府伊丹市、6,000食規模の学校給食センター建設へ、2016年2学期より未実施の中学校8校へ配食予定。

和歌山県紀の川市、4,000食規模の学校給食センターで2014年2学期から供用。自校方式からの転換。公設民営。

北海道伊達市、3,300食規模の学校給食センターを整備、2017年8月供用予定。PFI方式。

沖縄県石垣市、6,000食規模の学校給食センターを整備、2014年4月より供用開始。同規模の建て替えによる。

栃木県足利市、6,000食規模の学校給食センターを2014年度より稼働。2センターの統合新設。公設民営。

千葉県富里市、4,500食規模の学校給食センターを2014年9月より供用。2センターの統合新設。公設民営。

岐阜県池田町、大野町は、6,000食規模の学校給食センターを共同で整備。2016年度に供用予定。両町のセンターが老朽化していることから。

岐阜県羽島市、5,000食規模の学校給食センターを整

備。2016年4月に供用開始予定。

香川県三豊市、3,500食規模の2つの学校給食センターを整備。2016年度から供用開始予定。既存13施設の統合。

福井県坂井市、4,800食規模の学校給食センターを整備。2013年3学期より供用。移転新築。

北海道紋別市、調理場6カ所を統合し、センター化する方針。

兵庫県たつの市、4,000食規模の学校給食センターを整備中。

香川県高松市、3,000～6,000食規模の学校給食センター整備方針を2013年度に決定。

宮城県塩竈市、4,000食規模の学校給食センター化方針を2013年度にまとめた。

愛知県岩倉市、4,500食規模程度の学校給食センターを整備中、建替とみられる。

●センターから自校方式への移行

センター方式から自校方式への転換については、さいたま市が2015年9月から、新潟県五泉市も2015年度から全校自校方式に移行しています。

●大規模センター給食の課題

学校給食センターは、建築基準法では工場とされるため、準工業地域等、建設できる条件が厳しくなります。単独調理場の場合は、学校の付帯設備ですから、学校が建てられる場所であれば、給食室をつくることは可能です。学校給食センターを設置する際に、学校の配置や、配送の都合だけで立地を決められないところに、学校給食センターの難しさがあります。

学校給食センターといっても、冒頭の統計にみられるように、1,000人近い大規模校よりも小さな給食センターが数多くあります。ひとえに学校給食センターの課題をまとめることはできませんが、大規模になることで懸念されることがいくつかあります。

ひとつは食育の問題です。国の食育推進基本計画でも、数値目標として地場産導入が上げられています。地場産食材は、「生きた教材」として地域の第1次産業(農林水産業)や地場産業、自然環境等を学ぶ上で大切です。しかし、規模が大きくなると、一度に必要な食材の量

が多くなりすぎ、その地域で対応できなくなります。市町村産ではまかなえないため、都道府県産、あるいは国産になる。あるいは一部のみ地場産を使用するなど、地場産の教育力が減ることになります。

もうひとつは安全の問題です。学校給食の設置、運営に関わるすべての人は、それがセンターであれ、自校方式であれ、あるいは、直営であれ、民間委託であれ、誰もが、子どもたちの命を預かっており、異物混入や食中毒などを起こさないよう細心の注意を払って取り組んでいます。しかし、それでも異物混入は起こりますし、食中毒などの事故に「絶対」などということはありません。規模が大きくなればなるほど、万一の時の影響も大きくなります。

100人規模の10%は10人。1,000人規模の10%は100

人、10,000人規模の10%は1,000人です。もし、食中毒事故が起き、10%の発症者が出て、1%の重症者が出たとき、適切に1%の重症者を病院で優先的に対応できるでしょうか？ その体制が、その自治体と周辺にありますか？ たとえば、そういう視点から、学校給食センターの規模とリスクを考えたとき、センター給食を実施するとしても、規模には限界があると考えられます。事故が起こらないことを前提にした大規模学校給食センターは問題があります。

このほかにも、味、温度、食材の加工度(例:卵が液卵等になる等)など、様々な問題もあります。また、受配校が多くなることで栄養教職員の兼務校が増え、指導等の時間を十分にとれなくなるなどの問題も出てきます。

センター問題

鹿児島県奄美市で4000食のセンター計画 急な計画推進は誰のためか？

鹿児島県奄美市は、奄美大島で名瀬市、笠利町、住用村が合併して10年を迎える市であり、旧笠利町の笠利地区は龍郷町を挟んだ飛び地となっているのが特徴です。

小学校21校、中学校12校あり、いずれも完全給食を実施していますが、旧笠利町の地域はセンター化されており、他は自校直営方式となっています。この名瀬・住用地域の自校方式を4000食のセンター方式に統合するという計画が持ち上がっており、議論となっています。2015年3月に方針が示され、今年度中に土地の購入、基本設計に入るとしており、保護者らからは拙速であると要望書が出されるなどの動きも起きています。

南海日日新聞2015年3月12日付け記事、同7月12日付け投稿、奄美新聞2015年6月24日付け記事、同7月17日付け特集記事(前線リポート)および、奄美市ホームページ等を元に、筆者も参加した2015年7月19日の「食育と学校給食を考えるフォーラム」での聞き取りなどを元に

経緯を整理します。

自校方式の名瀬地区、住用地区での学校給食センター問題は合併前の1999年度に、旧名瀬市が自校方式から3カ所程度のセンター方式に変えるという基本方針を示したことに遡ります。その当時は、名瀬市で約5000人の児童生徒がおり、分散センターが望ましいとの方針でしたが、自校方式が望ましいとの声もありこの計画は進められませんでした。

合併後、ここ数年の市長の施政方針をみると、名瀬地区、住用地区の学校給食センター問題について、検討を続けるといった表現が記載されており、奄美市として学校給食の施設問題が課題としては挙げられていたことが分かります。

名瀬地区、住用地区は小学校、中学校とともに、小規模校では小中隣接校も複数あります。離島であり、交通等の問題もあり、自校方式では、小中隣接校で20食程度

の学校も複数あり、最大でも700食規模となっています。

また、笠利地区の笠利学校給食センターは11小中学校で600食弱の小規模センターとなっています。(毎日新聞2014年12月12日、「地産地消給食コンテスト:九州農政局賞、笠利学校給食センター受賞 ハンダマ寿司など献立に工夫」を参考)

今回の4000食のセンター計画は、「奄美市名瀬・住用地区学校給食施設整備検討委員会」が2015年3月に市長に基本方針を報告したものです。この検討委員会は2014年9月に設置され、市の総務部長が委員長を務め、市の各部局、PTA、校長、栄養教諭、調理員、職員労働組合など18人が委員として6回の会合が開かれています。

新聞報道によると、センター化の理由として、市教委は、給食施設が老朽化しており、衛生管理基準が厳しくなったことで、将来完全ドライシステム化への改修が必要となっており、費用面および、改修した場合の自校方式の必要敷地面積が広がることなどからセンター化の方針を決めたとしています。

建設候補地も基本構想に示されており、複数献立、調理後2時間以内に「全校へ給食を提供する」などとしています。

これに対し、保護者らから、「子供の食に関わることが事前に情報提供なく新聞でセンター化を知るのをおかしい」といった声が上がっており、6月の市議会でも議論され、市は、7月13日から中学校区単位での説明会をはじめています。

これまでに上げられている問題点や不安の声を整理すると、

- ・自校方式のような食育効果が上げられるのか。
- ・万一の食中毒のときの被害の広域化への心配。
- ・最長ルートの学校までには配送開始後到着まで55分かかると想定されていることで、毎日確実に届けられるのか。
- ・調理時間が減ることから、これまでの手間をかけた調理が続けられるのか。
- ・これまで同様の温かい料理が出せるのか。
- ・アレルギー対応等細かな対応ができるのか。

- ・災害により道路寸断や集落孤立も考えられる中、自校方式は炊き出しができるし、炊き出し訓練も調理員が行っている。センターでは細かい災害対応ができない。
- ・検討過程が明らかでなく、ほとんど市の職員、関係者で決めていることはおかしい。
- ・保護者、市民への情報提供が遅く、積極的でない。といったものが代表的です。

記事の中で、市教委等は、

- ・センター化で栄養教諭の人員余裕ができ、食育の推進により、センター化のデメリットを補う取組みを検討。
- ・アレルギー対応の専用調理室を設ける。
- ・ドライシステム、作業区画化で食中毒等のリスクは低減。
- ・2時間を約85度で保温する食缶で技術的にクリア。
- ・経費、場所の問題からセンター1カ所は合理的。などとしています。

■将来を見すえた検討を(学校給食ニュース牧下)

今回、「食育と学校給食を考えるフォーラム(同実行委員会主催)」に参加し、食育と学校給食の仕組みやあり方等について話をするとともに、様々な意見を聞きました。

自治体が合併後、学校給食のあり方を検討し、その運営方法を統一していく例は全国で見られます。また、少子化が進む中で、学校の統廃合、ウエット方式で建設された給食施設をドライ運用していく中での改築等の問題を抱えている自治体も数多くあります。

今回の奄美市の例をみると、離島等の条件不利地での学校、学校給食のあり方の問題が見えてきます。小中学校で合計20人ぐらいの小規模校が複数あるのは、離島と独特の地形によるものと推察できます。

学校給食の問題の前に、将来的に、小規模校を維持するのか、統合するのか、まず長期的な学校計画の問題があるように思います。自治体としての地域コミュニティのあり方と、子育て、教育のあり方の方針が、学校の計画になっていきます。その方針の上で、学校の計画があり、学校給食の問題も本質的にはそこに含まれるものです。

これは奄美市に限ったことでなく、山村・半島・島など地理的な条件不利地を抱える自治体には共通の課題です。

名瀬・住用地区学校給食施設整備検討委員会の検討内容を見ていないため分かりませんが、長期的な奄美市の教育方針、学校給食や食育の方針の上に、これらの施設設備の問題は議論される必要があると思います。

次に、この整備検討委員会は、PTA代表を除くと、市の労働組合は入っていますが、校長、栄養教諭、調理員を含め、利害関係や視点は分かれるにしても、すべて自治体職員で構成されているようです。保護者が「情報公開されていない」と言っていますが、それ以前に検討委員会が、結論ありきであったのではないかと指摘されてもしかたない構成です。4000食の給食センターは、自校方式とは建設、運営のあり方が根本的に違いますし、すでにセンター化されている笠利学校給食センターは11小中学校で600食弱と、平均すれば50食強の小規模校に配食する小規模センターであり、これを比較対象として参考にすることはできません。

給食のあり方から考えると、奄美大島が離島であり、牛乳を含め多くの食材が島外から船で供給されていること、台風等の影響を受けやすい地域であり、食材供給が時に止ることが現実に起きることも考慮する必要があります。

これは、現状でも小規模校が維持されていることと関係するかも知れませんが、道路事情を含め、災害等が起きやすい地域として、小規模分散型の学校運営、学校給食運営は、様々なリスク(災害リスク、食材の欠品リスク、食中毒等による医療対応リスク)を減らすためにできてきた仕組みでないかと考えられます。

船が止っても、小規模であれば地域の中で食材を急ぎょ調達して、学校給食を提供することが可能です。食中毒等では、島の医療機関の受入数が限られていることもあります。

地場産給食にしても、4000食規模では奄美市、奄美大島産での調達が難しくなることは容易に想像できます。

奄美市教委は効率性の面から、1センターを前提していますが、これらを総合的に検討したのか、知りたいところです。

市の平成27年度(2015年度)の施政方針を見ると、「教育施設等の整備につきましては、平成27年度までの

学校施設の耐震化完了に向け、引き続き耐震化事業に取り組むとともに、将来の学校の規模や給食体制を見据え、名瀬・住用地区給食センター整備計画を進めてまいります」

としており、将来の学校の規模や給食体制を見据えるとしています。将来の学校、教育、食育を見据えての検討が行われているのであれば、そのことを含めて市民に提示し、議論することが必要であろうと思います。

さて、老朽化の問題ですが、聞くところによると、過去に現在の各学校給食施設での食中毒事故はないとのこと。フォーラムでも述べましたが、現状の調理施設の特徴を確実に把握しながら、長年の経験と最新の知識を生かしつつ、おいしくて安全な学校給食を作る栄養教諭と調理員がいるからこそ、「老朽化し、衛生管理上最新の対応ができていない」とされる施設でも問題なくやっているのです。まして、20食規模の給食調理場に、現状の大規模調理を前提とした衛生管理基準の施設設備は過剰対応にもなります。現状を改修、改築することとセンターを建設することをコスト面で同列に語ることに無理があります。老朽化したといっても、まだまだ十分使える施設設備です。それよりも、過去20年近く正規調理員の退職不補充が続き、非常勤化が進んでいることの方が問題かも知れません。

繰り返しになりますが、学校計画のあり方、市としての教育・食育のあり方を踏まえて、学校給食の計画を市民みんなで考える必要があると思います。

奄美市 <http://www.city.amami.lg.jp/>

奄美市の食育 <https://www.city.amami.lg.jp/kyoigk/kyoiku/kyoiku/shokuiiku.html> (「給食で伝えるシマ料理(じゅうり)～奄美の郷土料理レシピ集」ほか)

教育委員会活動の点検・評価報告書 <https://www.city.amami.lg.jp/kyoism/kyoiku/hokoku.html>

(平成26年度の報告書では学校給食、食育関係を一切取り上げていない)

小中学校・幼稚園一覧 <https://www.city.amami.lg.jp/kyoigk/kyoiku/kyoiku/shochu.html>

平成27年度施政方針 http://www.city.amami.lg.jp/kikaku/shise/s_hisaku/shise/h27.html

平成27年第2回奄美市議会定例会一般質問

<http://www.city.amami.lg.jp/gikai/documents/ippannshitumon20150616.pdf>

時事情報

インターネット、その他から

●大阪府豊中市、9000食のセンター

大阪府豊中市は、2015年6月30日に「(仮称)豊中市新・第2学校給食センター整備運営事業要求水準書等を公表した。豊中市では、2015年度より、新設の走井学校給食センターを公設公営稼働している。2015年5月現在の調理数は12600食で、センターの能力は13,000食程度とされる。これに続き、もうひとつのセンターの建替え計画である。9,000食規模で、DBO方式(設計施工運営一括発注)により整備され2018年度から供用される予定。中学校給食については、選択制デリバリー方式で実施するための事業者選定等整備を行っている。

(仮称)豊中市新・第2学校給食センター整備運営事業者の募集について

<https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/gakkou/kyushoku/dai2senta-jigyousya.html>

豊中市中学校給食調理業務委託

http://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/gakkou/chugakkou/cyugakkoukyuushoku.files/H271_jissiyouryou.pdf

●徳島県鳴門市、5000食のセンター

鳴門市は、新学校給食センターを整備している。主に単独方式で一部小規模センターからの転換。小学校11校、中学校4校、幼稚園11校対象で、5,000食規模のセンターだが、米飯を6,000食炊飯可能となる。これは災害対応。

2016年度中に稼働を開始するとしている。アレルギー対応は200食、食器はPEN。

鳴門市 新学校給食センター基本設計及び第一中学校校舎改築工事に関する説明会について

<http://www.city.naruto.tokushima.jp/contents/school/session.html>

●滋賀県大津市、18000食のセンター構想

大津市は、「中学校給食の基本方針」を2015年1月に発表した。2014年12月にまとめられた「大津市中学校昼食のあり方検討調査報告書」を受けたもので、この報告に沿って、18,000食の大規模給食センターの計画が進

められている。

大津市はほとんどの中学校で学校給食が実施されておらず、スクールランチ事業を2013年度から実施している。小学校は主に、3センターで運営。このうち最も古い東部学校給食共同調理場を調理規模8000食で移転新築する計画があった。ここに中学校給食新規実施分10,000食を加えて18,000食のセンター計画となったもの。PFI方式を想定して検討に入る。

中学校給食準備室

<http://www.city.otsu.lg.jp/soshiki/070/2486/index.html>

●愛知県岩倉市、4500食のセンター構想

岩倉市は、1969年に開設された給食センターの建て替えをすすめている。4500食規模となる。

岩倉市 学校給食センター

<http://www.city.iwakura.aichi.jp/culture/88vtda000002v8j.html>

●東京都国立市、給食施設整備の計画策定へ

国立市は、現在2つの学校給食センターで小中学校の学校給食を提供しているが、老朽化にともない、2015年度に「国立市立学校給食施設整備基本計画(仮称)」を策定する。自校方式、センター方式、デリバリー給食等も含めて検討するとしている。

国立市立学校給食センター整備基本計画策定支援業務委託の公募型プロポーザルによる事業者選定実施のお知らせ

<http://www.city.kunitachi.tokyo.jp/nyusatsu/009170.html>

●滋賀県長浜市、PFI導入可能性調査

滋賀県長浜市は、長浜北部学校給食センター整備運営事業のPFI導入可能性調査を2015年度に実施する。

実施要領によると、「長浜市では、市北部地域における老朽化した学校給食センターと少子化による非効率的な運営を行っている学校給食センター、そして3つの自校式調理場を一つに統合し、北部地域の拠点となる新たな学校給食センターの整備を予定している」として、事業

手法を検討することにした。

2015年度中に検討を終え、方針を示す見込み。

(仮称)長浜北部学校給食センター整備運営事業に係るPFI導入可能性調査業務委託プロポーザルについて

<http://www.city.nagahama.shiga.jp/index.cfm/7,42521,112,733.html>

●兵庫県姫路市、8000食の学校給食センター新設

姫路市は2015年6月に「姫路市(仮称)北部エリア学校給食センター整備及び運営事業事業方針」を発表した。中学校給食実施に向けたもので、食数8,000食、2献立となる。2017年9月から供用開始を予定している。

事業方針によると、「本事業の目的 市の中学校給食は、選択制デリバリー給食と共同調理場方式による全員給食があるほか、学校給食を実施していない未実施校も2校ある。全35中学校のうち29校が実施している選択制デリバリー給食は、家庭弁当と学校給食が混在しているため、学校給食の新たな目的である食育の役割を果たすことが困難な状況にある。また、中学校全体としても、全員給食、選択給食及び給食未実施の学校間の不均衡を解消することなどの課題を抱えている。

このため、本市教育委員会では、改正学校給食法の趣旨を踏まえた中学校給食の望ましいあり方について、平成24年度に庁内組織を立ち上げて中学校給食の現状を検証し、市の学校給食について多角的な検討を行った。この結果を踏まえ、平成25年度に「姫路市学校給食のあり方検討懇談会」を開催し、中学校給食をはじめとした学校給食全体のあり方について、有識者より意見を聴取した。これらの検討を踏まえ、市教育委員会では、中学校給食の全員実施など市における学校給食の基本的な方向を示した「姫路市学校給食推進基本方針」(以下「基本方針」という。)を策定した。その後、平成26年度に本基本方針に基づき、中学校給食の具体的な事項を「姫路市中学校給食運用方針」(以下「運用方針」という。)に取りまとめた。

この運用方針に掲げる事項を基本的な条件として、「姫路市(仮称)北部エリア学校給食センター」(以下「本施設」という。)の整備を行い、基本方針に示した安全安心で魅力ある中学校給食を実現することを目的とする。また、民間事業者の有するノウハウを活用し、より効率的で良質な給食サービスの提供を実現するとともに、財政負担の軽減の観点から本事業の実施に当たり、DBO方式

の導入を図るものである」

DBO方式は、設計、施工、維持管理、運営を一括管理発注するもの。公設民営の形態となる。献立、食材等は市の業務となる。

姫路市(仮称)北部エリア学校給食センター整備及び運営事業について

http://www.city.himeji.lg.jp/s110/2212774/_21701/_34371.html

●宮城県村田町、1000食センター完成

村田町学校給食センター施設の見学ができます

<http://www.town.murata.miyagi.jp/cgi-bin/new/new.cgi#kyusyoku20150717-1>

●さいたま市、全小中学校自校式移行完了

さいたま市立学校給食センター運営委員会

<http://www.city.saitama.jp/003/002/001/p018413.html>

●神奈川県大磯町、中学校デリバリー給食導入へ

神奈川県大磯町は未実施の中学校給食について、2015年1月から全員喫食のデリバリー方式で実施することを決定した。

2013年3月「大磯町立中学校給食に関する懇話会報告書」、2014年2月「中学校給食の導入に係る教育委員会検討会意見書」をふまえたものだが、懇話会では、自校方式導入を希望し、それまでの間弁当併用デリバリー方式が結論として出ており、その後、教委検討会で、全員喫食デリバリー方式となっている。中学校給食の検討

<http://www.town.oiso.kanagawa.jp/kosodate/kyusyoku/1435047728429.html>

●静岡県袋井市「公共施設白書」

袋井市は、2015年5月に「袋井市公共施設白書」を発表した。市の現有の公共施設(学校、学校給食センター、幼稚園、保育園、公民館、スポーツ施設、市営住宅等)の現況とコスト等を整理し、今後の更新費用、運営費用を総合的に検討することを目的としたもの。袋井市は、3つの学校給食センターがあり、このうちひとつは2013年設置で新しく、ふたつは老朽化しつつある。将来的に、ふたつのセンターに統合する方針。

袋井市 公共施設白書を作成しました

http://www.city.fukuroi.shizuoka.jp/shiseijoho/keikaku_hokoku/kan_kyo_machi/1432001524906.html

●群馬県高崎市の滞納訴訟、支払命令

●埼玉県川越市、未納訴訟

●滋賀県草津市、基準より減塩へ

●千葉市、米飯にたばこ混入事故

千葉市で2015年5月11日、1小学校で米飯にタバコのフィルターが混入。1クラスで児童がフィルターを発見。1クラスでは喫食した児童がタバコの葉を確認。全校に喫食中止を放送したが、一部児童が喫食。

因果関係は不明だが1児童が目の充血、鼻血の症状を起こす。米飯は委託炊飯。当該業者については、発注元の県学校給食会が当面、県内の米飯納入を停止するという。

千葉市 学校給食における異物の混入について

https://www.city.chiba.jp/kyoiku/gakkokyoiku/hokentaiiku/ibutukonnyu_270511.html

●大阪府堺市、補償問題

学童集団下痢症の補償に関する経過と現状

<http://www.city.sakai.lg.jp/kosodate/kyoiku/anzen/o157/shudangerihosho.html>

●新潟県三条市、9月から牛乳飲用分離で実施

三条市は、2014年12月から3月まで、牛乳なしの完全米飯学校給食を試行。2015年1学期は牛乳ありに戻し、9月からの学校給食のあり方について検討を進めていたが、今後の方針として、平成27年度第1回の学校給食運営委員会において、「米飯食に合わない牛乳を給食時間には提供しない。しかし、「豊かでおいしい米飯給食」にするためには現時点では、牛乳からの栄養摂取が必要なことから、別にドリンクタイム(牛乳飲用時間)を設定

し、牛乳を提供する。(2学期から開始)

なお、今後も牛乳の栄養素の代替となる食材及び献立面における調査・研究を継続して行っていく」ことを表明した。

【給食献立】

○給食には牛乳を提供しない。

○給食のメニューで汁物が見つからないとき(カレー、煮物などは、パックのお茶を提供する。(週1回程度)

※食育として「口中調味」の推奨、正しい箸の持ち方、食事時の姿勢等の指導を改めて行う。

【ドリンクタイム】

○可能な限り午前中の20分休みや終学活等で牛乳を提供することとする。

(⇒その後の空腹感が減り集中力が高まる、夕食までの空腹感が緩和され間食が減る、暑い時期に冷たい牛乳で

気分転換ができる等の効果が期待できる。)

○上記の時間での牛乳提供が難しい学校においても、給食時間とは切り離してドリンクタイムを設定する。

(⇒例:給食時間の直後にドリンクタイムを設ける、季節に合わせてドリンクタイムを変更する等)

○小学1年生の4～5月に加え、栄養摂取基準を考慮しながら小学校低学年の冬場の牛乳を100ccに減量するなど柔軟に対応する。」

三条市、学校給食運営委員会

<http://www.city.sanjo.niigata.jp/kyoikusoumu/page00115.html>

●学校給食の合理化と交付税見直しなど

高知新聞は、2015年6月1日の社説で、国の地方交付税算定方法について疑問を呈した。

【交付税見直し】地方との対話が大前提だ

<http://www.kochinews.co.jp/?&nwSrl=338679&nwIW=1&nwVt=knd>

投稿

和食と牛乳と学校給食についての疑問、 みなさんはどう思う？

こんにちは。編集責任者の牧下です。いつもならば記事にする内容かも知れませんが、学校給食に関する読者の皆さんに聞きたいことがあって「投稿」します。

新潟県三条市が完全米飯給食、和食推進の方針から、牛乳と学校給食の分離を打ち出し、2014年12月から4カ月間、牛乳を中止、牛乳なしでの学校給食を試行しました。

この試行は予定通り終了し、それを受けて、2015年9月からは、牛乳飲用と学校給食の分離で行うという基本方針となりました。

食育基本法ができて10年、米飯給食推進、地場産食材活用が進められ、和食がユネスコの無形文化遺産になりました。ますます、学校給食での「和食」の導入が求められるような社会状況になっています。

三条市の試行を、その一環として捉えるととても先進的かつ貴重なものだと思います。

三条市では、国の学校給食実施基準にある摂取基準に沿って、牛乳がなくても各栄養素やカロリーが不足しないよう、あるいは、基準を満たすよう取り組みました。

牛乳は、日本人に不足しているカルシウムの供給源です。それだけでなく、調理施設設備、調理時間、調理員、給食費(食材費)などで制約の多い学校給食において調理がいらぬ手軽な食品として、カルシウムだけでなく、ビタミン、たんぱく質、カロリー等を担う役割もあります。

三条市では、試行として施設設備等を変更することなく、牛乳抜き給食を実施したため、食材と献立で、ご飯の量を増やす、乳製品を多くする、いりこ粉を多くするなどして栄養素を満たそうとしました。

そこで、インターネットやメディアの報道や意見をみて

みると、いりこ粉が多いとか、シチューなど乳製品入りの献立は和食なのか、といった意見がありました。

学校給食摂取基準は、「日本人の食事摂取基準(2010)」(厚労省)に対して、エネルギー(カロリー)は1日の3分の1、各栄養素も3分の1ぐらいとなっています。これは、3食のうちの1食というところからでしょう。しかし、マグネシウムは1日の50%、一部のビタミンは40%となっています。カルシウムは、計算すると45~55%ぐらいの設定です。

つまり、学校給食は、献立上、カルシウム等の一部の栄養素について、1食で1日の半分の量をとることが求められています。特にカルシウムについては、「学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあつては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること」(学校給食実施基準の一部改正について、文科省平成25年1月25日)としています。

牛乳抜きの学校給食を行う場合、この「摂取基準」が問題になります。

カルシウムなど1日の3分の1を上回る栄養素を前提にすると、献立は、その栄養素が満たされることを考える必要に迫られます。「和食」といっても、通常の献立とは異なってくるのが当然です。

そこで質問です。私は栄養の専門家ではありません。和食中心の学校給食と、文科省の「摂取基準」は矛盾しませんか？

学校給食での摂取基準を「日本人の食事摂取基準

(2010)」の3分の1を基本として、その上で不足しがちな栄養素についての情報提供を行えば、献立の幅は広がると思いませんか？

戦後70年、学校給食法ができて60年、国産牛乳が学校給食に安定的に供給されるようになり50年となります。学校給食が教育を目的とした「生きた教材」であることは変わっていませんが、その求められる役割や機能については、ずいぶん変化したと思います。「摂取基準」のあり方について、皆さんはどう思われますか？

匿名でも良いので、栄養教職員、調理員、教員、栄養のご専門等、お立場をつけてご意見をいただけませんか？

よろしくお願いします。

皆様からの投稿も随時お待ちしております。

匿名でも構いませんが、可能であれば都道府県名、栄養教職員、調理員等のご所属を入れていただけると幸いです。

(4) 試行期間中の栄養供給量と充足率

項目 単位	市基準 (国基準準拠)		牛乳試行停止期間中(12月～3月)				参考(充足率%)	
			供給量		充足率%		三条市H25年度	
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
エネルギー kcal	623	801	641	803	102.8	100.3	107.2	99.8
たんぱく質 g	23.4	30.0	25.7	31.7	109.7	105.7	112.4	103.7
脂肪 g	17.3	22.3	18.2	22.3	95.3	90.8	115.6	102.7
カルシウム mg	332	452	340	409	102.3	90.4	104.2	83.2
マグネシウム mg	87	143	112	140	128.9	97.6	128.7	91.6
鉄 mg	3.0	4.1	4.8	6.0	159.6	145.4	106.7	100.0
ビタミンA μgRE	168	290	670	830	398.6	286.4	182.1	122.4
ビタミンB1 mg	0.40	0.50	0.47	0.59	117.5	117.6	130.0	126.0
ビタミンB2 mg	0.40	0.60	0.46	0.57	113.8	94.4	132.5	96.7
ビタミンC mg	23.0	33.0	29	35	125.6	104.7	117.4	100.0
食物繊維 g	5.0	6.5	5.4	6.7	107.8	102.5	98.0	90.8
塩分 g	2.3未満	2.7未満	2.7	3.2	116.4	120.1	116.1	115.3

・小学校では脂肪以外の充足率は100%を超えている。不足していた食物繊維も充足した。
 ・中学校では従来不足しがちだったカルシウム、マグネシウム、食物繊維は増加したが、脂肪、ビタミンB2が低下し、塩分が増加した。
 ・ビタミンAが高いのはレバーの使用が影響しているが、学校給食での過剰障害は問題ないため、上限値は廃止された。⁶

今後の学校給食のあり方～学校給食における牛乳について(三条市教育委員会資料より)

学校給食ニュース 174号

発行:学校給食ニュース
 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、送料込み年10回)
 会費専用郵便振替口座
 口座番号: 00100-2-726489
 名義: 全国学校給食を考える会
 〒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@member.daichi.or.jp (購読・会費等)

学校給食ニュース発行団体

●全日本自治団体労働組合・現業局
 千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
 ●日本教職員組合・生活局
 千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
 ●日本消費者連盟
 新宿区西早稲田1-9-19-207(電話03-5155-4765)
 ●全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

(内容の問合せや投稿は)
 E-mail desk@gakkyu-news.net(牧下)まで

情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや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。