

保護者はよい中学校給食を望んでいます。

食育にすぐれた自校調理方式の中学校給食のすみやかな実施を！

平成 23 年 12 議会で、中学校給食の実施を求める請願が採択されてから 2 年半が経過しました。「実施はいつになるのですか」「地元の野菜をたくさん使った給食を」「食育の充実で、心も体も成長するこの時期に町として応援を」など様々な意見・要望が出ています。中学校給食をめぐり、何が焦点になっているのか、みんなと一緒に考えてみましょう！

<山村新町長の公約>

昨年 6 月に実施された町長選挙で無投票当選された山村吉由町長は、既に 5 つの小学校で実施されている“自校方式での中学校給食”を公約して当選されました。町長は条例に基づく中学校給食運営委員会を設置し「中学校給食に関して、その方式、場所、時期、その他重要事項」をこの運営委員会に諮問しています。同運営委員会はこれまで 6 回の会議を重ね、近々に答申する準備をされているようです。

<自校調理方式の中学校給食の研究もふまえて公正な審議を！>

運営委員会での意見交換は多岐にわたりますが、教育委員会事務局が準備した資料の説明が十分になされる前に「私はセンター方式がよいと思っているが・・・」と態度表明する委員もおられ、センター方式に偏った検討が進んできました。事実、大阪府狭山市学校給食センター(センター方式)の職員を招聘して狭山市における中学校給食の取り組みの報告を聞いたり、大阪府松原市の学校給食センターに出かけての視察研修が行われましたが、町長の公約でもあった自校方式の中学校給食については報告も視察研修も行われなくて今日を迎えています。このため、委員の中からも「センターだけでなく、自校方式の勉強もしたい」との声が出て、事務局の提起でようやく奈良市の自校方式に基づく中学校給食を視察研修する運びとなっています。尚、狭山市給食センターの職員さんは、「自分は自校方式の給食の経験がない」と発言し、センター方式の説明はあくまで狭山市での事例紹介と受け止めるべきものであることが分かります。

<小学校給食に関する事は、学校給食委員会で検討し改善を！>

委員から「アレルギー児童への対応」「商品仕入れの入札制度」「調理員と子どもたちのふれあい」「施設や調理器具の改善・ドライキッチンへの変更」「3 年雇用の支援スタッフ制度の問題」などの意見や質問が出されています。いずれも重要な事柄ですので、教育委員会事務局が内容を取りまとめ小学校給食をつかさどっている学校給食委員会で十分に審議して対応することが重要です。学校給食委員会は、学校長・PTA 会長・栄養士・各学校の給食主任で構成され教育委員会事務局が担当する小学校給食をつかさどっている委員会です。

6 月議会ではアレルギー児童への対応について質問が出ました。保護者へのアンケートや医師の診断書に基づき 53 名の児童のアレルギーについて、個別のファイルを準備し緊急時の対応策についても確立していること、5 月 21 日に国保中央病院の専門医の協力を得て関係者研修を実施したことが答弁されています。

中学校給食について検討する際に、小学校給食の現状から出発するのは自然な流れですが、現状の問

題点を固定的に見て、それをセンター方式に誘導する材料にするのは論理のすりかえではないでしょうか。例えば、調理器具の不足や調理員の不足でメニューが限定されているのであれば、ふさわしい調理器具を購入し稼働できる体制を整えることが必要であって、それが自校方式本来の弱点とは言えません。

<食育をになう栄養教員は各学校配置が原則(文部科学省 HP)>

文部科学省の HP に「食育・栄養教諭に関してよくある質問 Q&A」があり、学校における食育の推進体制の構築を次のように呼びかけています。

『学校における食育を適切に進めるためには、単に個々の授業や学校給食の時間に学校栄養職員が参画するだけでは不十分です。食育は、学校における教育活動全体で取り組んでこそ、その効果をあげることができるものであり、学校全体の食育の推進体制の整備が必要です。この職責を担う者が「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」栄養教諭であると言えます。栄養教諭は、制度上、そのような職責を担う者であるのです。(中略)栄養教諭は、個々の授業に参画すること、及び個別の食に関する相談活動を行うこともその役割としていますが、最も重要な事項として、学校全体の食育の推進を担う職責を有しているのです。(中略) 以上のことから、栄養教諭は教諭として学校に配置されるべき職であり、学校に配置されてこそ、その専門性を生かすことのできる職であることを十分にふまえて配置を促進する必要があります。』

昼食時になって、調理室からのおいしいにおいが子どもたちの食感を刺激して食べることの大切や関心を広げることは既によく知られています。自校方式の調理と栄養教員の配置が力になることは言うまでもありません。

<箕面市の中学校給食を紹介>

昨年9月から市内8校すべてで自校方式の中学校給食が実施されている大阪府箕面市の取り組みを紹介します(裏面に報道資料を掲載しますのでご覧ください)。6月議会の一般質問で八尾議員が取り上げています。また栄養教員の配置を重視し、各校に一名の栄養教員を市費も使って配置しているとのこと。

<経費面からみても自校方式が有利>

一方、広陵町議会は中学校給食検討特別委員会を設置していますが、去る6月 18 日に会議を開き、教育委員会事務局から運営委員会に提出した同じ資料を用いて説明を受けました。この中で、中学校 2 校を自校方式とした場合(A)、中学校 2 校をセンター方式とした場合(B)、小学校も中学校もセンター方式とした場合(C)の比較が報告されました。10 年のスパンで見ると A:17 億円・B:18 億円・C:30 億円であること、20 年スパンでも A:30 億円・B:32 億円・C:50 億円となっています。センターの場合にはセンターの建設運用だけでなく、受け入れる中学校側の施設を改修したり水道光熱費や配送費用がかかるため経費がかさむ構造になるとの説明がありました。このことも大きな判断基準になると思われます。

別添資料 1

広陵町中学校給食に関する自校方式の良い所

		項目
給食運営面	食育面	1 学校、学年、クラス単位での地域連携による食育が可能である（地元農家、生産者グループ、JAなど）
		2 学校独自の給食メニューの取り組みが出来る
		3 炊飯のにおいなどの生徒の五感に働きかける環境をつくりやすい
	調理衛生面	1 より温かい、又は、冷たい食事の提供が出来る
		2 食中毒が発生した場合の対応が最小限で可能である
	体制面	1 栄養管理職員と学校教職員との連携が図りやすい
	アレルギー対応	1 調理員、担任、生徒、保護者等の連携（コミュニケーション）を図りやすい
ランニングコスト面（管理運営）	1 ランニングコストは、自校方式の方がセンター方式より低くなる（自校式は、配送に係る費用が発生しない）	
	2 整備費用とランニングコストを足した10年間の総コストでも、自校方式の方がセンター方式より低くなる	
	3 機器更新等において、学校ごとに年次的に整備が可能で、コストの年次単位での平準化が図れ、財政的な対応がしやすい	
整備スケジュール面	1 平成28年4月の給食開始に対して、自校方式の方が建設用地確保の必要がないゆえに、幾分時間的な優位性がある	

中学校給食が2学期からスタート！

～“箕面産”野菜を使用した、できたての給食を提供します～

平成25年(2013年)8月20日(火)

箕面市では、9月2日(月曜日)から全市立中学校において、全生徒を対象とした自校調理方式による給食を開始します。

箕面市の中学校給食は、新鮮な“箕面産”野菜や、箕面市と能勢町のお米を使用した週5回の完全米飯給食です。給食食材として使用する“箕面産”野菜は、箕面市農業公社が協力農家を募り、提供します。また、アレルギーがある生徒にもきめ細やかに対応します。

これまで小学校給食で大切にしてきた「安心・安全」で「作り手の顔が見える」おいしい給食を継承しながら、さらに中学生の成長に合わせた魅力ある給食を提供していきます。

1. 箕面市の中学校給食の特徴

(1) 自校調理方式の給食

給食調理には、「センター方式※」と「自校調理方式」がありますが、箕面市は、給食を各学校で調理し、提供する「自校調理方式」を採用します。

自校調理方式では、アレルギーがある生徒一人ひとりの状況に応じて、原因となるアレルゲンを取り除いた給食を提供できます。また、食べる直前まで調理できるので、温かいものは温かく、麺類ものびずに、おいしい給食を提供できます。

※センター方式とは、給食センターで複数校の給食を調理し、各学校へ配送する方法です。

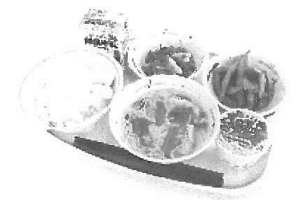
(2) 週5回の完全米飯の給食

中学校給食は、箕面市と能勢町のお米を使用した週5回の完全米飯給食です。お米はゆっくり消化されるため腹持ちがよく、育ち盛りの中学生に必要な栄養がバランスよく含まれています。また、米飯給食を提供することで、お米を食べる日本型食習慣が定着し、肥満などの生活習慣病の予防につながります。

(3) 箕面市農業公社による地産地消の給食

地産地消を進めるため、4月に発足した箕面市農業公社が、協力農家を募り、“箕面産”野菜の確保を行ってきました。昨年9月の小学校給食では“箕面産”野菜の使用率はゼロでしたが、中学校給食開始時点で、給食食材(野菜)の総重量の16%を“箕面産”野菜で賄える見通しです。

毎日学校から見える畑でできた“箕面産”野菜を使用し、校内で調理された給食を食べることで、生徒は地域の自然や食文化、給食に携わる人々についての理解を深めることができます。



(現在提供している給食)

2. 給食事業の概要

今回給食をスタートさせる中学校は、第一中学校から第六中学校で、概要は下記のとおりです。

- ◆ 調理方式: 自校調理方式(民間業者へ委託)
- ◆ 喫食数: 約3,400食(第一中学校～第六中学校)
- ◆ 予算: 委託料 約9,700万円

なお、止々呂美中学校、彩都の丘中学校では、給食はすでに実施しています。

お問い合わせ先
箕面市教育委員会 子ども未来創造局 給食推進担当
TEL 072-724-6159 (直通)