

はじめに

昨今、日本人の食のあり方がさまざまに問われてきています。

近年における国民の食生活を巡る環境の変化に対し、国は、平成 17 年に「食育基本法」を制定し、望ましい食習慣を養うことや食育の重要性を説き、生きるうえでの基本である食を見直すことを喚起しました。

そして、最近では、一連の食品表示の偽装や中国製冷凍食品による健康被害など、食そのものの安全や安心を問う事件が頻発し、私たちは食に対し、より深い関心を持ち自ら考え、自ら選ぶ力を養うことの大切さを投げかけられました。

本市における中学校給食の検討は、このような全国的な食への関心の高まりの中で、平成 18 年 7 月に設置された「武蔵野市中学校給食検討委員会」での検討、さらに、同委員会の提言と検討結果を受けての教育委員会での検討と中学校給食実施の方向性の決定、そして、その決定を受けて、本委員会での実施計画策定へと歩を進めてきました。

生きるうえで、もっとも基本となる食に対する安全や安心、そして食品に対する信頼が大きく問われているときに、子どもたちにとっての食育は、今日的な大きな教育的な課題となってきております。また、このことは、大人も含めて考えなければならない、社会的課題でもあります。

そこで、本委員会では、それらの課題に応え、安全安心に配慮した、武蔵野市らしい給食の提供と食育の充実を目指した、中学校給食を着実に実施していくための具体的方策について、ここに実施計画案をまとめ報告いたします。

1. 実施方針

武蔵野市の中学校給食を実施するにあたって、平成19年6月に教育委員会が示した方針と、本委員会における検討結果に基づき、以下のとおり実施の方針を定める。

武蔵野市の中学校における給食は、現在のミルク給食から、選択制による完全給食の実施へと移行する。

実施時期は、平成20年11月に最初の1校を実施し、共同調理場の調理食数や中学校の配膳施設などの条件を整えながら、順次、平成22年度末までに全6校での実施を完了させる。

給食の内容については、中学校給食検討委員会の提言、教育委員会の方針を受け、小学校と同等の質の給食を提供する。ただし、献立については小学校と中学校で別献立とする。

完全給食の実施に必要な給食の調理は、既存の2箇所の共同調理場を活用して行う。また、中学校の配膳施設についても施設整備を計画的に行い、条件が整った学校から段階的に実施を進める。

施設整備については、授業や小学校の給食への影響が出ないように配慮し、原則として夏季休業期間を中心に共同調理場と中学校の施設改修を行うこととする。

食育については、重要な教育的課題のひとつとして、教育としての学校給食の位置づけとあり方をさらに検討するとともに、食育は家庭に負うところが多いという事実も踏まえ、給食実施を契機に、学校、家庭、行政が連携した充実を図る。

実施に向けた計画内容の詳細については、以下のとおりとする。

2. 実施計画

実施方針に基づき中学校給食を着実に実施していくため、実施計画を定める。

計画は、平成20年度から平成22年度までの3ヵ年とし、調理施設、学校配膳施設、教育委員会及び学校における運営などについて、本委員会での検討結果を踏まえ、以下のとおりとする。

(1) 調理施設の整備

検討委員会の提言と教育委員会の方針を踏まえ、中学校給食の調理を既存の北町、桜堤両調理場で行うため、約 2,000 食分の調理能力向上を中心に検討を行った。その結果、食器保管の問題については、熱風消毒保管庫とコンテナ保管場所の一部を、小学校の配膳室に移すことで解決を図ることとした。その上で、両共同調理場の調理機器の整備とそれにとまなう内部改修を行い、調理能力を向上させる。

しかし、共同調理場の調理スペースには限界があり、不足する約 300 食分の調理施設については、小学校の単独調理施設化を 1 校図ることで解決を目指すこととした。

なお、共同調理場の改修工事は、当初より予定されていた耐震補強工事を含め、2 ヶ年計画で行い、改修の進捗にあわせて、中学校給食を順次開始していくこととする。

検討内容及び結果の詳細は以下のとおりである。

① 共同調理場の耐震補強工事

平成20年度の夏季休業期間に北町、桜堤両調理場の耐震補強工事を実施する。

この耐震補強工事は、市の公共施設の耐震化として既に決まっていたものであることから、本委員会では、この工事が中学校給食実施計画に与える影響について検討した。

今年度実施した耐震補強工事の設計及び評定の結果、工事が夏季休業期間を若干超える可能性がでてきた。それによる小学校給食への影響を最小限に留める方策は別途検討することになるが、その上で、中学校給食の実施の準備を進めていく必要がある。

工事によってあらたに設置される柱や壁により、調理設備の配置や作業動線の

内容が変更される可能性もあるため、耐震補強工事が完全に終わり、新たな体制づくりが確立した段階で中学校給食実施の準備体制を整えることになる。

現在の予定では、工事完了が9月中下旬になることから、10月を準備期間とし、最初の1校の開始時期は11月としたい。

② 共同調理場の調理施設の整備

ここでは、小・中別献立による給食提供を効率的に行い、両共同調理場の調理能力をいかに上げるかという課題について検討を行った。

まず、最初の課題であった食器保管の問題については、熱風消毒保管庫とコンテナ保管場所の一部を小学校の配膳室に移すことにより解決を図ることとし、移設する学校及び時期については、今後、教育委員会で実務的に詰めていくこととする。

調理設備等の改修については、別献立の給食作りを効率的に行うことを考え、最終的には、北町調理場で小学校、桜堤調理場で中学校の調理をすることとし、そのための調理施設の整備を行う。

北町調理場の最大調理食数については、現在6基ある300号の大釜による、米飯の調理量が一つの限界になる。1釜で約650～700人分であることから、調理可能な食数を4,000食と考え、それを基本に他の主菜、副菜の調理が可能であるかを検証し、既存の大釜をすべて炊飯に使った場合でも、主菜、副菜が4,000食分調理可能な体制をつくるための改修を行う。

また、桜堤調理場の食数については、中学生全員が給食を選択した場合でも対応できるよう、最大2,000食の調理能力に整備をするが、小学生の1.3倍の栄養所要量を必要とする中学生の給食をつくるため、その量を勘案した改修内容にする必要がある。

両調理場は、平成20年度に耐震補強工事を実施するため、他の改修工事が困難で

あり、調理能力を上げるための設備改修は平成21年度に実施する。

なお、現在、北町、桜堤両調理場で調理している食数は約 4,300 食であり、北町調理場で最大 4,000 食提供できるようになっても、あと小学校約 1 校分の食数をまかなうことが難しい。

そこで、1 校分については小学校の単独調理施設化を検討した。

③ 小学校の単独調理施設化

共同調理場の改修によってもまかなえない、約 1 校分の調理については、小学校の単独調理施設化を検討した。

小学校の敷地が狭い武蔵野市では、調理施設の新設が可能な小学校は限られる。そこで、校庭等への影響が少なく、施設建設の可能性のある小学校を絞り、その中で、桜野小学校についても、北校舎の改築による調理施設の設置の可能性などを検討していた。

また、本委員会の検討とは別に、桜野小学校については、現在進められている桜堤地区の開発により、今後、児童数が増加することが見込まれ、その対応として校舎増築の検討が、新たな課題として生じてきた。

そこで、桜野小学校の校舎増築と併せて、給食調理施設の設置についても検討を行い、桜野小学校の単独調理施設化を図ることとした。

なお、校舎の増築は、今後、早急に内容検討、設計、増築工事と進めていくが、竣工は平成22年度になるので、給食調理施設の稼働もそれ以降となる。

(2) 中学校配膳施設の整備

完全給食を実施するためには、今ある中学校の配膳施設の改修が必要であり、その内容について検討を行った。

施設の状況は各校によって違うが、給食を衛生的、効率的に配膳するために必要

な条件として、基本的には、各階の配膳室を25㎡程度の広さに拡充することと、給排水設備の整備、小荷物昇降機の2基設置が必要になる。

ただ、試行の結果、学級数、教室配置等によっては、現状のままでも対応可能と思われる学校もあったので、その点も考慮しながら、さらに検証し、具体的な改修の内容を精査していく必要がある。

配膳施設の改修計画は、各校の条件の違い、他の大規模工事の時期等を勘案するとともに、共同調理場の改修スケジュールにあわせる必要がある。また、改修工事の時期については、授業等への影響を考え原則として夏季休業期間を中心に行うこととする。

なお、平成20年度については、夏季休業期間に耐震補強工事が予定され、同時に配膳施設の改修が行える第二中学校と、各階の配膳室の広さが25㎡以上あり、改修が比較的容易な第一中学校の改修を行うものとする。

(3) 給食の運営

中学校給食の運営については、選択制による実施、給食費の額と徴収方法、望ましい給食のあり方と効率的な運営などの課題があげられ、それらについて検討を行った。

① 選択制と給食のあり方

本委員会では、教育委員会の方針を踏まえ、給食と弁当を選べる選択制のあり方とその期間について検討を行った。

選択期間については、食材調達の実態や煩雑な事務負担を避けるという面、ある程度の期間が必要であることや、一日単位の選択では、献立を見て好きなメニューだけが選ばれ、給食の意義が見失われる恐れがあるという議論があった。

そこで期間設定は、1ヵ月あるいは学期単位を中心に検討し、選択期間と給食

費の納付期間が原則として連動することから、小学校との整合や 1 回あたりの保護者負担額などを考慮し、1 ヶ月単位が望ましいと考える。

また、小学校では和食の時には牛乳の代わりに麦茶を出すこともあるという実態を踏まえ、同様の考え方で中学校の給食を実施するためには、ミルク給食だけの選択を残すと、献立編成や給食費の算定が難しくなる。そこで、ミルク給食だけの選択は残さない方が望ましいことも協議された。

これらのことを踏まえ、中学校の給食についてはミルク給食から 1 ヶ月単位の選択制による完全給食の実施へ移行する。

② 給食費の額と徴収方法

本委員会では、保護者が負担する給食費の額と、その申し込みや納付方法について検討を行った。

学校給食法では、食材費については給食費として保護者が負担することになっており、現在、武蔵野市の小学校高学年の給食費は 1 食あたり 240 円である。中学生の場合、栄養所要量は小学校高学年の 1.3 倍ということや、近隣各市の実態から、300 円前後の給食費に設定することが望ましいと考えるが、金額決定に当たっては、昨今の食材費高騰の影響も考慮したうえで、実施までに教育委員会でよりいっそう精査する必要がある。

給食費の徴収については、未納への対応も考慮し、前払い方式での徴収を行う。

現在、本市では、徴収について未納がほとんど発生していないという状況を見ると、小学校で慣れている口座引き落とし方式を継続するほうが、新たな負担が生じる方法を導入するより未納を引き起こさないと考えられる。

また、給食の申し込みについては、新規に開始するときや中止するときなど変更したいときにだけ申請を行えばいい自動継続方式とし、学校及び市の事務量や保護者側の負担などを考えた効率的な申込手続とする。

なお、具体的な納付方法、未納が発生した際の対応、返金のあり方、食数に応じた月額給食費の定め方などの詳細については、実施までに教育委員会で検討し、規則、要綱等を整備する。

③ 給食の内容と運営

安全に配慮した食材選定、手作りにこだわる調理方法、米飯給食による和食中心の献立など、現在の小学校給食と同等の給食を提供することや、中学生の味覚や食事のあり方に応える小・中別献立の給食の実施など、給食の内容や質と今後求められる効率的な給食事業の運営について検討した。

小・中学校の別献立については、最終的に2つの調理場をそれぞれ小学校と中学校の調理場に整備することで実現するが、移行期においては、調理能力等を勘察し、一部共通献立なども取り入れながら、中学生にあった献立作りをしていくこととする。なお、献立や食材選定については、小学校と同じように和食を中心とした献立で、中学校給食においても地場産野菜や無農薬、低農薬の食材を積極的に使用していく。

また、現在、都の基準に準拠して行っている食品構成等は、和食を中心とした本市の給食に対応しきれない面もある。そこで、都が定める栄養所要量をもとに、武蔵野市の給食の特色を活かす独自の基準づくりを目指す。

中学校給食の業務運営については、新たに生じる人員増や、団塊世代の定年退職による影響などを踏まえ、給食の安全性の確保、質の維持、安定的な提供などを保ち、なおかつ、経費面も考慮した効率的な運営方法を考えていかなければならない。そのためには、民間活用なども含めて、今後の運営のあり方について検討していく必要がある。

(4) 学校の時程と生徒指導

完全給食の実施による中学校の時程への影響や、選択制による給食準備などの指導上の課題について検討を行った。

給食を実施すると、弁当に比べ、配膳等の準備時間が必要になるが、試行の状況をみると、準備等に要する時間的影響は約10分であった。試行での状況や他区市の例を参考にし、実施までに各学校で対応を検討する必要がある。

また、選択制で実施することによって、弁当と給食の生徒と一緒に給食当番ができるかどうかという議論もあった。

試行では、約9割の生徒が給食を選択したこともあり、弁当の生徒も違和感なく給食が実施された印象がある。給食当番を班活動として行えるかどうかは、給食の生徒と弁当の生徒が互いの選択を尊重しながら昼食をとることが大切であり、今後、さらに検討する必要があるが、どのような対応をとるかは最終的には各中学校の判断にまかせたい。

試行における給食の感想として、量が少ないというものが多くあった。量については、栄養所要量に基づいて作られる適量がある。この対応は本来、献立の工夫によって解決されるべきことだが、個人差もあり、選択制ということでは、給食のほかに弁当を持ってくることの是非も議論された。

これは、各校の生徒指導上の問題であるが、給食は、昼食として必要な所要量を満たしていることと、嫌いなものを避けて好きなものを持ってきて食べる可能性なども考えられることから、望ましいことではないという意見があった。

(5) 給食の実施と食育

給食が実施されることで、新たに求められる学校における食に関する指導について検討を行った。

食に関する指導は、健康教育の一環として行われるが、平成18年に東京都がまとめ

た「公立学校における食育に関する検討委員会報告」では、その指導体制について、「食育の目標を明らかにし、学校における指導体制を明確にして推進していく」として、各学校で食育リーダーを中心とした食育推進チームを編成して、学校全体として推進していくことが示された。

こうした動きの中で、新たに中学校で給食が実施されることから、給食の時間を有効に活用することを各学校で検討していく必要がある。

委員会の中では、和食を中心とした特色ある給食の実施自体が食育の推進になるという意見があり、弁当の生徒も、給食を共通の教材として、一緒に食について考えることが期待されることから、まず、学校給食を中学校で着実に実施し、その上で、小学校で行ってきた栄養指導などの実績を引き継ぎ、小中学校あわせた9年間で、何ができるかを考えていきたい。その段階で、保護者への働きかけや地域との連携なども検討することになるが、具体的内容については、今後検討していくことになる。

(6) 実施経費

中学校給食の実施に伴い、共同調理場及び中学校の配膳施設の改修工事や単独調理施設の建設など、大規模な施設整備が必要になる。また、事業開始に伴い、調理等に必要となる人件費及び施設の維持管理等の経常経費も生じてくる。

本計画は、3年間の計画期間を持ち、施設の改修工事などの詳細が決定していない部分があること、また、求められる効率的運営のあり方についても、今後の検討に委ねられることなどから、現時点では、必要な経費の全額を積算することは困難であるが、それぞれの経費の算定にあたっては、コストを抑え、効率的な運営を行うため、内容を精査し事業執行に当たることが必要である。

3. 実施スケジュール

中学校給食については、実施計画に基づき段階的に実施していくことになる。その実施スケジュールについて以下のとおり定める。

平成20年度は、北町、桜堤両調理場の耐震補強工事を夏季休業期間に行い、工事完了後、現在の調理能力の範囲で、実施できる2校について実施をする。

給食の実施を着実に行うため、まず1校を11月より開始し、その実施状況を検証した上で、3学期に2校目を開始することとし、中学校給食の調理は桜堤調理場が担当する。

平成20年度に開始する学校については、配膳施設等の条件が整う、第一中学校と第二中学校とする。

中学校給食の実施に際し、桜堤調理場で担当する小学校2校分の給食調理を北町調理場に移管する。また、それに伴って、一部の小学校の配膳室に食器保管庫を移設する。

平成21年度は、夏季休業期間に北町、桜堤両調理場の調理能力を向上させる改修工事を行い、工事完了後、3校の中学校給食を実施する。なお、実施に際しては平成20年度同様、着実に実施をするため、2学期中に2校開始し、残り1校については、3学期より開始する。

平成21年度に開始する中学校については、配膳施設の改修内容を実務的に検討し、平成21年度予算にあわせて決定していく。

なお、それらの中学校の配膳施設の改修工事は平成21年度夏季休業期間に行う。

中学校3校の給食の実施に際し、桜堤調理場で担当する小学校1校分の給食調理を北町調理場に移管する。また、それに伴って一部の小学校の配膳室に食器保管庫を移設する。

桜野小学校の単独調理施設化については、平成20年度に内容検討及び設計を行い、平成21年度に工事に着工し、平成22年度中の完成を目指す。

桜野小学校の単独調理施設化に伴い、桜堤調理場から桜野小学校に給食調理を移管し、それに伴い、最後の1校の中学校給食を実施する。