

中学校における給食提供方法に関する検証について

1 小学校給食施設の整備及び管理の視点

小学校の給食施設は、親子給食を導入した際、大規模改修を行った施設もあるが、全体的に老朽化しており、今後、設備不良等による緊急的な修繕工事や長寿命化計画に基づいた給食施設の全面改修工事などを行う必要が生じることが想定される。

大規模な改修工事の場合には、工事期間が長期に及ぶこともあり、その期間において、給食の提供ができなくなることが予測されるが、子ども達の健康保持増進や食習慣を養うという学校給食の基本的目標を果たすためにも、でき得る限り、学校給食を継続して提供することが大事である。

このような課題を解決するためには、当該給食調理施設を補完する施設、いわゆるバックアップ機能の役割を果たす調理施設の存在が必要不可欠であり、この機能を担保する施設として共同調理場（以下、「給食センター」という。）を位置づけることにより、計画的、緊急的な改修工事を着実に実施することが可能となる。

2 中学校給食施設の整備及び管理の視点

現在ある中学校施設は、給食施設を設置しない前提で整備しており、現敷地内において、学校教育施設としての効果を最大限に発揮できる配置となっている。そのような条件の下で整備した施設に当初想定していない機能を有する施設（給食施設）を新たに設置しようとした場合、従来の施設で得られていた効用が減殺されてしまう可能性は否定できない。

また、同時期に同じ機能を有する施設を複数新設することにより、施設の改修時期や設備更新時期が重なるなど、施設管理に係る負担や財政負担が大きくなることが見込まれる。

中学校敷地外に給食施設を整備することによって当該施設の目的が達成できるのであれば、敷地内に給食施設を新設することによる効果、影響と比較考量し、より学校教育環境への影響が少なく、より効率的な施設の運営が可能となる共同調理方式（以下、「センター方式」という。）が適当である。

3 中学校における食育の視点

小学校における6年間、児童は教科学習のほか、給食を通じて調理従事者や生産者との交流の機会を大切にし、体験や学びを重ねている。市の事業である「子ども食育マスター育成事業」を活用したり、地域の方々と共に農業体験を行ったりと、地域性を活かし、各校での工夫した取組も行われている。

中学校では、小学校でつけた力をもとに、自ら健全な食生活を営むための知識や態度を養うことが必要であり、より実践的・発展的な「食育」を行うこととなる。

中学校における食育は、「生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育んでいくための基礎を培う」ことを目指しており、保健体育科（望ましい生活習慣の育成）や、技術・家庭科（食生活に関する指導）、特別活動における給食の時間などを相互に関連させながら、学校教育活動全体を通して効果的に取り組むことが重要とされてお

り、現在の親子方式による給食提供下においても十分に実践できる環境であり、中学校に給食施設がなくとも食育は可能である。

一方、先進事例を見てみると、給食センターでは、見学スペースの設置やその他食育に役立つ設備を備えることにより、学校施設内の調理場ではできない給食調理作業の見学や調理体験などを通して、食育やキャリア教育への活用が可能となるほか、広く多くの市民の給食への関心や理解を深めてもらう場となり得るなど、その有用性はとても高いものといえる。

4 親子給食の継続に係る視点

現行の調理方法では、中学校分を調理し搬出してから、小学校分を調理するといったように、2回に分けて調理作業を行っており、単独調理校と比較して業務量が多くなっていることに加え、「中学校への配送時間を考慮した搬出時間までに調理作業を完了しなければならない」といった時間的制約が常にあることから、予期しない怪我や事故を招く恐れがある。

親子方式の小学校で調理業務に従事している職員にとっては、時間的制約のある中、日々、衛生管理と食物アレルギーへの対応などに高い集中力が求められる状況にあり、安全な給食を提供するためにも調理に従事する職員にかかる負担を軽減することが肝要であり、親子方式については廃止することが望ましい。

なお、小学校分と中学校分を一度に調理する場合には、回転釜や流し台といった設備が不足するが、現在の調理場の面積での増設はできないことから、増築または建替えが必要となり、学校給食を途切れることなく提供するための課題は、1と同様である。

5 公共施設整備の視点

各中学校に給食調理施設を新たに整備するとした場合、同じ調理業務機能を有する施設を複数整備することになるが、将来的な公共施設整備のあるべき方向性としては、同一機能を有する複数の公共施設については、健全な行政運営の観点から可能な限り集約化し、合理的かつ効率的にその整備や管理を行うことが求められる。市の公共施設である給食調理施設についても、集約化してもその設置目的が達成できると認められることから、調理業務機能を集約化したセンター方式を基本として施設整備を行うことが適当であると考えられる。

6 給食施設整備における事業費比較

中学校については3校、小学校については上郷小学校を除く7校を対象として、調理方式別に、他市町村等における同規模の施設等の整備事例における費用等を参考に、標準的な施工方法により整備した場合について試算した結果は次のとおり。

なお、用地取得費や駐車場の賃借料は含まない。

(単位:百万円)

	自校調理方式	センター方式	親子方式
中学校	1, 5 1 8	1, 6 3 1	1, 7 2 4
小学校	1, 9 0 6	2, 0 1 0	—

<資料>

1 児童生徒数の推移

平成 25 年度の児童生徒数は、7,163 人でしたが、令和 2 年度には 5,958 人で、6,000 人を下回りました。今後もこの減少傾向は続くものと推測され、令和 8 年度の児童生徒数は、5,000 人を下回る 4,932 人と見込まれます。

更に、令和 14 年度まで推計すると、小学生は更に約 350 人減少の 2,704 人、中学生は 1,500 人を下回り、小学生と中学生を合わせた児童生徒数は 4,197 人と、令和 2 年度と比較して約 30%減少する見込みです。

(単位：人)

	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R 1	R 2	R 3	R 4
小学生	4,700	4,513	4,428	4,319	4,180	4,148	4,033	3,896	3,711	3,623
中学生	2,463	2,489	2,472	2,380	2,294	2,202	2,148	2,062	2,103	2,047
計	7,163	7,002	6,900	6,699	6,474	6,350	6,181	5,958	5,814	5,670

	R 5	R 6	R 7	R 8	R 9	R 10	R 11	R 12	R 13	R 14
小学生	3,430	3,293	3,201	3,053	2,992	2,932	2,873	2,816	2,760	2,704
中学生	2,037	1,993	1,955	1,879	1,735	1,686	1,560	1,565	1,520	1,493
計	5,467	5,286	5,156	4,932	4,727	4,618	4,433	4,381	4,280	4,197

※令和 2 年度までは実績値であり、令和 3 年度から令和 8 年度(中学生は令和 14 年度)までの人数は、出生数に基づく推計人数で、令和 9 年度以降の小学生の数は前年度比△2%での推計人数です。

2 学校給食における食物アレルギー児童生徒の状況

本市では、平成 25 年 9 月に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を推進しています。

食物アレルギーを有する児童生徒数は、中学校では、成長とともに改善されることもあることから横ばい傾向にあるものの、小学校では、この数年間において 1.5 倍に増えています。

学校給食での対応については、小学校では、アレルギーの種類により除去食を提供することができますが、中学校では、喫食前に自分でアレルギー食材を除去するか、弁当を持参するなどして個別に対応している状況です。

(単位：人)

	小学校							中学校				合計
	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	計	1 年	2 年	3 年	計	
H25	22	28	19	18	14	29	130	41	26	31	98	228
R 2	27	30	38	43	28	34	200	33	29	27	89	289

<令和 2 年における対応状況> ※重複あり

(単位：人)

除去食	本人除去	一部弁当	毎日弁当	牛乳停止
152	94	100	6	34

3 給食調理場の状況

本市の給食調理場は、18校のうち7校が建築又は大規模改修から30年以上経過していることから老朽化が進んでいるとともに、半数近くの学校でドライシステムを導入できていない状況です。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の部屋単位での区分や空調設備の設置など、HACCP等に対応した調理環境の構築が課題となっています。

調理師は、国が定めた調理食数に応じた配置基準を参酌し、各学校の状況に応じた人数を配置しています。調理師が休暇等で欠員となる場合は、予め学校や教育委員会で代替者等を依頼して人員を確保していますが、当日急きょ欠員となる場合等は、代替者の確保に苦勞しており、特に小学校の事務負担が大きい状況です。

(単位：食、人)

学校	建築 年度	改修 年度	調理食数			床仕様	空調 有無	調理師	備考
			小学校	中学校	合計				
興譲小	S52	S63	185	397	582	湿式		6	四中
東部小	H 5	H21	548	332	880	乾式		7	一中
西部小	S50	H21	534	323	857	乾式		7	三中
南部小	S39	H21	519	533	1,052	乾式		9	二中
北部小	S37	S63	476		476	湿式		4	
愛宕小	S62	－	264		264	湿式		3	
万世小	S59	－	267		267	湿式		3	
関根小	S43	H22	40		40	乾式		1	
南原小	H 7	－	166		166	乾式		2	
関 小	S54	－	18		18	湿式		1	
三東小	S44	S57	49		49	湿式		1	
三西小	S38	H24	26		26	乾式		1	
広幡小	S46	H23	71		71	乾式			
六郷小	S49	H 1	57		57	湿式		1	
塩井小	S40	H16	150	155	305	乾式		3	六中
窪田小	S56	－	347		347	湿式		3	
上郷小	H23	－	225	269	494	乾式	○	4	七中
松川小	H 3	H21	322	227	549	乾式		5	五中
教 委	－	－	－	－	－	－	－	2	
合 計			4,264	2,236	6,500			63	

[留意事項]

- 1 調理食数は、令和2年5月1日現在
- 2 備考欄には、親子給食となる中学校を記載しています。

4 食育について

令和3年3月に策定された第3次米沢市食育推進計画では、学齢期（6～18歳）の取組の方向について、「食の大切さを学び、自分で選択できる力をつけ、健全な食生活を自ら実践しよう」とし、学童期と思春期に分けて、成長段階にあった食育の推進を目指しています。

学童期 (6～12歳)	○望ましい食習慣や生活習慣を確立する。 ○家庭の食事や学校給食、農業体験や調理体験などを通して、食に関する知識を広げ、興味や関心を高めていく。 ○食生活が自然の恩恵のもとに成り立っていることや、食に関わる人々に支えられていることへ感謝の心を育む。	【取組の方向】 ・早寝早起き朝ごはん運動の推進 ・栄養バランスや適切な食事量、健康な食事についての学び ・学校給食での地場産農産物の活用や、行事食・伝統食の提供 ・給食に関わる方々との交流 ・収穫体験や調理実習 ・栄養教諭を中心とした食に関する指導の充実
思春期 (13～18歳)	○生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育んでいく基礎を築く。 ○栄養の偏りや不規則な食事、肥満、痩身志向といった問題も見られる。 ○生活リズムが乱れやすい時期である。 ○望ましい食生活を自ら実践する力を身につける。	

また、中学校学習指導要領においては、「体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて」食育を推進することとし、本市の中学校においても、これに基づき、指導を行っています。

5 学校給食の取組例

地産地消	生産者、青果物市場、納入業者の協力を得て、学校給食で効率的に地場産農産物を購入できるよう推進しています。
郷土食や伝統食	冷や汁や鯉のことこと煮などの郷土食を提供しています。 令和2年度の新型コロナウイルスによる臨時休業明けには、米沢牛を用いた給食の提供を行いました。
リクエストメニュー	小学校では、各校でアンケートを実施し、人気メニューをもとに献立を作成しています。 中学校では、人気メニューのほか、学校の実態に合わせ、学習内容を踏まえた生徒自身が考案した料理をもとに献立を作成することもあります。