

芦屋市立中学校
給食実施検討委員会

報告書

平成25年1月

— 目次 —

1	検討委員会の開催に至る経緯	1
2	検討委員会の活動状況	
3	検討委員会における検討事項	
4	給食の実施方式別の長所と課題	2
5	給食を検討する上での前提条件	3
6	各方式の実施上の課題と実施の可能性	4
7	「芦屋らしい給食」を目指して	6
8	協議のまとめ（報告）	9

1 検討委員会の開催に至る経緯

芦屋市では平成23年度に「芦屋市立中学校の昼食の在り方を考える懇話会」が設置され、芦屋の中学生にとって望ましい昼食の在り方について協議が行われてきた。そして、その協議のまとめとしての報告書が、平成24年3月に教育委員会に提出された。

その報告書の中では、中学校給食の実施については、「中学校においても給食を実施することが全ての子ども達の健やかな成長につながる」としながらも、実施上の様々な課題も提示された。

同年5月に芦屋市教育委員会は、懇話会からの報告書を受けて、「今後は中学校においても給食を実施する方向で早期に準備を進める」ことを決定した。そして、この決定をもとに、中学校における望ましい給食実施の方向性についての検討を行うために、本検討委員会が設置されることになった。

これまで懇話会においても給食の実施に係る課題についての協議は行われてきたが、本検討委員会ではその協議を引き継ぎ、芦屋市の地域の特性、中学校の現状等を踏まえた検討を行う中で、芦屋市にとって最も望ましい中学校給食の実施方法等について、教育委員会に報告する役割を担うことになった。

中学校給食の実施には多額の費用が必要であること、また、一度、実施方式を決めて開始してしまうと、その後、他の方式への変更は困難であることから、非常に難しい決断を迫られることになるが、検討委員会での検討結果が、芦屋市の中学校給食の望ましい方向性を決定するうえでの一助となるよう慎重かつ丁寧に論議を進めてきた。

2 検討委員会の活動状況

(1) 検討委員会の開催

平成24年	第1回	7月24日(火)	第2回	8月29日(水)
	第3回	10月16日(火)	第4回	11月29日(木)
平成25年	第5回	1月9日(水)		

(2) 給食実施地域・中学校の視察

- ア 9月26日(水) 三田市のセンター方式の給食の視察
- イ 10月31日(水) 11月14日(水) 市内小学校及び山手中学校の視察
- ウ 11月22日(木) 西宮市の自校方式の給食の視察

3 検討委員会における検討事項

- (1) 給食の実施方式別の長所と課題の整理
- (2) 芦屋市の地域の特性と中学校の状況の確認
- (3) これまでの芦屋市の小学校給食の取組について(「芦屋らしさ」とは)
- (4) 芦屋市の中学校における望ましい給食の実施方式等

4 給食の実施方式別の長所と課題

給食の実施方式は大きく分けて自校方式・センター方式・親子方式・デリバリー方式の4つの方式がある。検討委員会では、最初にそれぞれの実施方式にどのような特徴があるのか、その長所と課題の整理を行った。その中では、芦屋の地域の特性や中学校の施設の状況、学校現場における指導上の課題等について確認しながら協議を行った。また、それぞれの実施方式にかかるおおよその経費についても、確認を行っているが、あくまでも試算であることから、この報告書の中には具体的な金額は記述していない。

(1) 自校方式

学校の中に調理場を建設し、調理場で調理された給食を提供する方式（現在、芦屋市内の小学校で行われている方式）

【長所と課題】

- 作りたての給食を提供できる。
- アレルギー対応は、現在の小学校と同程度のものが期待できる。
- 4方式の中では、ランニングコストは最も多額になる。
- 精道中、山手中では、現校舎の中で、調理場を建設するためのスペースを確保することが困難であり、校舎の建て替えが必要になる。そのため、3校同時に給食を実施することが難しく、2校は校舎の建て替え計画にあわせての実施となる。

(2) センター方式

給食センターを建設し、センターで一括して作った給食を、各学校に配送する方式

【長所と課題】

- 給食センター1箇所で作る給食をつくるので、調理員等の人件費等は自校方式と比較すると安くなる。ただし、別途、給食の配送に係る費用が発生する。
- 給食センターの建設と同時に各中学校には、配膳室を設置する必要があるが、自校方式と比較して、早い時期に3中学校一斉に給食を開始できることが見込まれる。
- 給食センターを建設するために必要な広さの土地の確保が難しい。
給食センターは、建築基準法上では工場扱いになるため、工場用地にしか建設できないが、市内には工場用地はない。しかしながら、工場用地でなくても公共上やむを得ない場合は建設可能という例外規定がある。この場合、地元住民を対象とした公聴会の開催、建築審査会の同意と特定行政庁の許可が必要になる。
- 個別のアレルギー対応を行うに当たっては、特別な体制が必要になる。

(3) 親子方式

近接の小学校の調理場でつくった給食を、中学校にも配送し提供する方式

【長所と課題】

- 小学校で提供されている給食と同質の給食が中学校にも提供できる。
- 給食を提供する小学校では、調理場の拡張工事と調理器具の増設、調理員の増員が必要になる。また、中学校では配膳室を設置する必要がある。
- 現在の市内小学校の調理場は校舎と一体となっており、調理場の拡大が困難な学校が多い。また、拡張工事を行うに当たっては、長期休業期間を利用したとしても、一定期間、小学校の給食がストップする可能性がある。
- 親子方式の給食施設も工場扱いとなるので、給食センターを建設する場合と同じ手続が必要である。
- 自校方式と比較すると、比較的早い時期に、3中学校同時に給食を開始できる可能性がある。

(4) デリバリー方式

民間の業者が作った給食を各中学校に配送し、提供する方式で、給食を食缶で配送する食缶方式と、個人用の弁当として配送されるランチボックス方式がある。食缶方式の場合は全員喫食となるが、ランチボックス方式は、弁当との選択制を取り入れている地域もある。

【長所と課題】

- 初期投資費用、ランニングコストが最も安価となり、また、最も早い時期に3中学校が同時に給食を実施することが見込まれる。
- ランチボックス方式の場合、配膳、後片付けの手間と時間が短縮される。
- 自社の献立で弁当をつくり、提供している業者はいくつかあるが、学校給食の実施基準を満たす給食を提供している業者が近隣になく、業務を委託できる業者を安定的に確保することが難しい。
- ランチボックス方式を導入した場合、家庭からの弁当との選択制も考えられる。

5 方式を検討する上での前提条件

検討委員会では、芦屋市の中学校における望ましい実施方式を検討するうえで、次の条件を満たすものでなければならないことを確認した。

(1) 中学校給食は選択式でなく、全員喫食で実施する

平成21年4月に文部科学省が告示した学校給食実施基準の第1条では「学校給食は、これを実施する学校においては、当該学校に在籍するすべての児童又は生徒に対し、実施されるものとする。」とされている。このことから、芦屋市の中学校給食は選択制は取り入れず、小学校と同様の全員喫食でなければならないことを確認した。

(2) 中学校給食は市の栄養士が献立を管理するものを提供する

給食の実施に当たっては、実施主体となる教育委員会が子どもたちの食事の内容に責任を負わなければならない。また、学校給食が教育活動の一環として位置づけられる中で、食育の指導の充実が、一層、求められることから、中学校の給食においても市の栄養士が献立を管理する体制で進める必要がある。

6 各方式の実施上の課題と実施の可能性

検討委員会の中では、上記の前提を踏まえ、それぞれの実施方式について、本市の独自の課題も踏まえながら、その課題と実施の可能性について整理し、実施方式を絞っていくことで進めた。

(1) デリバリー方式

ア 現在、弁当を自社で作成し、配送している業者は少なくない。それらの業者の弁当は、業者の栄養士がメニュー管理を行っているが、いずれも学校給食を想定したメニューではなく、学校給食としての基準を満たしていない。このため、現段階では、教育委員会（市の栄養士）が管理するメニューで給食を提供できる業者を、近隣で、複数確保することは難しい状況がある。

イ 委託した業者が遠方になった場合、教育委員会が給食を作っている過程を常時、監視（チェック）することが難しくなる。また、遠方からの給食の配送を行う場合は、遅配のリスクもあり、給食の適温提供ができなくなるなど、安定した給食の配送に課題が生じる可能性がある。

検討委員会としては、これらのことを確認し、現状でのデリバリー方式による給食実施は、教育委員会が責任を持って給食の質を確保することが難しいと判断し、選択肢から除外することとした。

(2) 親子方式

親子方式の可能性を論議するに当たっては、最初に1中学校に対し複数の小学校が給食を提供する方法は除外することを確認した。この方法では、中学校に同じ給食を提供するために、小学校の給食の献立を統一する必要があるが、また、学校間の行事等による調整が非常に煩雑になることが予想される。

ア 給食施設の拡張の問題

中学校に給食を提供する場合は、小学校の調理場を拡張する必要がある。しかしながら、小学校の建物の設計上、調理場を拡張できるのは一部の学校に限られる。また、給食施設の増築、調理器具の増設等を行うに当たり、小学校で給食が提供できない期間が発生する可能性がある。

イ 給食の提供数が増加することに伴う影響

小学校では、児童数が最も多かった昭和50年代には、1,600食を超える給食を1つの学校で提供してきた。当時は、比較的、調理に手間がかからない献立が採用されていたが、その後、児童数が減少していく中で、その時々の子供数に見合った献立が数多く生み出され、それに合った給食設備、備品が整備されてきた。

また、アレルギー対応についても当時は、対応品目や対応すべき児童の数も少なかったが、現在は、多い学校で延べ15種類、75人のアレルギー対応を行っている。こうしたきめ細かな対応は、現在の児童数の中で実現できているもので、親子方式により、給食の提供数が大幅に増えた場合は、献立の内容やアレルギー対応等が、人数に応じて変更されていくことが懸念される。

ウ 小学校と中学校に同じ献立が提供されることについて

親子方式は、今の小学校で提供されているものと同質の給食が中学校でも提供されるという期待から、実施を望む意見が出されてきた。しかしながら、中学生の発達段階においては小学生と異なる献立の方がよいという意見も出された。

以上のことから、小学校を親とする親子方式については、対象となる小学校では、提供できる献立に制限が加わったり、現状のきめ細かなアレルギー対応が難しくなったりする可能性がある。そこで、検討委員会としては、小学校を親とする親子方式は、小学校給食に与える影響が非常に大きいと判断し、選択肢から除外していくこととした。

また、親子方式と他の方式を組み合わせるための実施の可能性についても検討も行ったが、精道中学校、山手中学校の生徒数では、1小学校での対応は困難であること、また、潮見中学校は親子方式よりも、自校方式の可能性を探る方がよいと判断した。

(3) センター方式

センター方式は、センターを建設するための土地の確保が大きな課題であり、事務局からセンターの建設候補地として潮見中学校の敷地内という提案について、その実現の可能性について具体的な検討を行った。

ア 潮見中学校の敷地内に給食センターを設置し、他の2中学校に配膳室を設置すれば、最も早く、平成27年度中に3中学校が同時に給食を開始できる可能性がある。

イ 方式としてはセンター方式だが、潮見中学校にとっては自校方式と同じになる。

ウ センター方式で実施する場合、自校方式に比べて、通常の体制ではアレルギー対応に課題がある。除去食をつくるためのスペース等を別途、設ける必要がある。

エ センター方式は、ランニングコストの削減が期待できるが、調理器具については特注品になるため、かなり割高になる。中学校3校だけをカバーするセンター方式ではスケールメリットはあまりないと考えられる。

(4) 自校方式

自校方式については、精道中学校、山手中学校は二重投資を避けるために、校舎の建て替えとセットにする必要があることから、校舎の建て替えの計画と3中学の給食開始時期について、事務局から説明を受け、その対応について協議を進めた。

ア 現在、教育委員会の計画の中では、校舎の建て替え工事は、山手中学校が平成29年度～平成30年度、精道中学校が平成31年度～平成32年度となっている。その計画に沿って進めると、給食の開始は、最短でも山手中学校は平成30年度、精道中学校は平成32年度になる。仮に、潮見中学校が最短で平成27年度に給食を開始できた場合、3中学校の開始時期に5年の違いが生じることになる。

イ 精道中学校と山手中学校では、校舎の耐震化工事を平成22年度に行っており、校舎の建て替えの時期を早めると、補助金の返還の問題が発生する。この建て替え計画の前倒しができるのかどうかまでは、検討委員会としては論議できない。

ウ 中学校給食の早期実施を望む保護者や市民の意見もあることから、自校方式で進める場合は、3中学校の給食の開始時期に違いが生じることについて、市民や保護者に丁寧な説明が必要になる。

エ 3中学校一斉実施にこだわらず、早期実施のために体制の整った学校から給食を順次、実施していくことで、各学校の準備に余裕ができ、改善も加えやすくなることも考えられる。

7 「芦屋らしい給食」を目指して

昨年度の昼食の在り方を考える懇話会や本年度の給食実施検討委員会においても、これまで、芦屋市の小学校が積み重ねてきた食を大切にしたい取組を「芦屋らしさ」という言葉で表現してきた。検討委員会では、改めて、この「芦屋らしさ」とは何かを明確にすることで、あるべき実施方式が自然に導き出されていくという考え方にに基づき、意見交換を行った。

具体的には、「芦屋市ではこういう給食を実施したい」というものを整理し、その中で給食の質の確保をどのように保証するのかを論議することで、芦屋市のこれからの給食をどのように進めていくべきかを共通認識しておきたい。

懇話会では「芦屋らしさ」を考えるうえで、次のような意見が出された。

- 芦屋市の小学校給食は昭和8年にスタートし、これまで食を大切にしてきた歴史があり、多くの人がこの給食に誇りを持ってきている。そしてこの給食を子どもたちが6年間食べていることを重視したい。
- 小学校の給食は、食事をするときに、栄養バランスや見た目を含めて「将来にわたってこういうものを食べていけばよい」というもの、いわゆる「食のモデル」といえる食事を提供している。
- 給食であれば何でもいいのではなく、給食の質の確保が第一である。中学生が「おいしい」といって食べる給食でなければならない。

こうした意見を踏まえ、検討委員会では改めて、小学校で行われてきた給食の取組を再確認し、「芦屋で実現したい給食」を次のように整理した。

(1) 豊富な献立がある

- 芦屋の給食は献立が豊富で、献立表を親子でも楽しみに見ている。子どもたちの楽しみとなる献立の豊富さが「芦屋らしさ」ではないか。
- 芦屋の給食は、献立の品数も多く、個に応じたアレルギー対応も確立されてきている。この積み重ねの歴史を引き継ぐことが「芦屋らしさ」につながっている。

(2) 一人一人に対するきめ細かな対応がある

- 芦屋市の小学校では、給食のアレルギー対応だけでなく、給食の味や量などについても「きめ細かさ」がある。季節行事や学校ごとにきめ細かな配慮がある。
- アレルギー対応は、芦屋はどこよりもできている。小学校の児童数が減ってきたことから対応できているが、人数が増えると対応を縮小せざるを得ない。
- 素材から作る手間をかけることで、原材料のコストを下げ、一品増やすことができている。他に食体験や、子どもたちが食材を実際に見たり触ったりする体験を通して、苦手な食材を喜んで食べることができるよう工夫している。このように、子どもの食事を大切にすることで、「芦屋らしい給食」が実現できると考える。

(3) 給食の「作り手」と「子ども」が近い関係にある

- 給食の「作り手」と「子ども」が近い関係にあることが理想であり、調理師も教育者という観点から給食を作っている。また、給食の残し具合からも、クラスの様子が分かったりする。
- 芦屋の給食は一人一人を大切にしていると感じる。ファストフード全盛のこの時代に手作りの給食に親として気付かされるところがある。給食の「作り手」と「子ども」との顔の見える関係を大切にしたい。

(4) 食育と関連づけた指導がある

- 子どもが進んで食に対して興味を持ち、学習していけるような給食が大切である。
- 給食は学校から3食の大切さを発信できる方法の一つであり、食習慣を付けることで「生活習慣病の予備軍」を作らない給食でありたい。
- 地産地消は難しくても、生徒が喜ぶ給食でありたい。その中で年に何回かは手作り弁当持参の日があってもよい。

以上のことを実現するためには、検討委員会としては自校方式が最も適した方式であると考え。しかしながら、自校方式を進めると、建て替えの問題から、精道中学校では平成32年度以降でないとい給食は実施できない。検討委員会では、実施時期をどうすべきかについてまでは踏み込めないが、3中学校の実施時期に違いが生じることをどう考えるかが課題となる。給食を早期に実施してほしいという意見もあり、自校方式を進める場合は、こうした計画になる理由と具体的な実施年度を保護者や市民に示して、理解を得る必要がある。

センター方式については、これまでセンターの建設場所を潮見中学校と想定して検討を進めてきたが、潮見中学校に工場扱いとなる給食センターを建設する場合は、前述したとおり、地元住民を対象とした公聴会の開催、建築審査会の同意と特定行政庁の許可等が必要になる。こうした手続きが円滑に進むことが前提となるが、あわせて、学校の敷地内に給食センターが建設されることでの潮見中学校の教育活動に与える影響や、配慮すべき事項等を十分に精査し、保護者や地元住民に対する丁寧な説明を行うことが求められる。

その上で、センター方式による給食実施については、子どもから「作り手」の姿は見えなくなり、これまで小学校で取り組んできたきめ細かな対応は難しくなるが、一定レベルの給食の質は確保できると考える。アレルギー対応の体制整備を条件として、選択肢として残しておきたい。

8 協議のまとめ（報告）

- (1) 芦屋市の小学校では、昭和8年に自校方式により給食が開始され、食を大切にする取組が丁寧に行われてきた歴史がある。その中では、給食の質の向上、個に応じたアレルギー対応等の取組が丁寧に積み重ねられ、多くの人がこの給食に誇りをもっている。
- (2) 芦屋市の小学校では、子どもたちが将来、どういう食事をとっていけばよいのかを示せるような給食が提供されている。このような「食のモデル」となる給食が「芦屋らしい給食」として評価されてきており、各小学校では、豊富な献立を用意し、手作りへのこだわりや、きめ細かな対応の充実等、その実現に向けた努力が続けられてきた。
- (3) 中学校で給食を実施するにあたっては、このような給食を小学校で6年間、子どもたちが食してきたことを踏まえ、小学校の取組を引き継いだ「芦屋らしさ」が表現できる給食を提供していくことが望まれる。
- (4) 給食の実施については、様々な方式があるが、その中で自校方式は、作りたての給食が提供でき、アレルギー対応も含めた、きめ細かな対応が可能であることから、将来にわたって充実した給食を提供していくうえで、最も望ましい方式であると考えられる。ただし、その実現に向けての課題も大きいことから、慎重かつ丁寧な対応が求められる。
- (5) 自校方式で給食を実施する場合は、精道中、山手中学校では、給食施設の建設の場所の問題や校舎の老朽化の問題があり、二重投資を避けるためにも、校舎の建て替えとセットで考えなければならない。この場合、多額の予算が伴うことに加え、3中学校の一斉実施は難しいという課題がある。体制の整った学校から順次、開始していくことになるが、3中学校の給食開始時期に違いが生じることについては、保護者、市民に十分な説明を行い、理解を得る必要がある。
- (6) センター方式については、中学校3校だけをカバーするセンターでは、効率性が高いとはいえないが、比較的早い時期に3中学校が一斉に給食を開始することが期待できる。小学校で取り組んできたきめ細かな対応は難しくなるが、一定レベルの給食の質は確保できると考える。アレルギー対応の体制整備を条件に、選択肢として残しておく。
- (7) 小学校を親とする親子方式については、小学校給食に与える影響が大きく、現在の小学校の給食のレベルが維持できなくなることが懸念されること、またデリバリー方式は、給食の質を維持するための条件整備が難しいことから、選択肢からは除外したい。
- (8) 以上の7項目の内容を踏まえること、特に、「芦屋らしさ」を表現できること、すなわち、「多くの人が誇りを持ち続けられる給食」「子どもたちが将来、どういう食事をとっていけばよいのかを示せるような給食」を提供できることを条件に、十分な審議を尽くし、関係者の納得を得た上で、早期に中学校給食を実施していただくことを望みたい。