



総務文教常任委員会現地視察報告書

平成 28 年 9 月 1 日

土佐清水市議会議長
永野裕夫様

総務文教常任委員

岡本 詠



下記のとおり報告します。

項 目	<input type="checkbox"/> 現地調査 <input checked="" type="checkbox"/> 行政視察 <input type="checkbox"/> 要請・陳情活動 <input type="checkbox"/> 研修会への参加 <input type="checkbox"/> 会議への参加
参 加 者	仲田 強、細川博史、浅尾公厚、西原強志、岡本 詠、 永野裕夫
期 日	平成 28 年 6 月 9 日 10:00 ~ 13:00 まで
場 所	四万十市不破上町 1949 番地 1 スクールミール中村南
概 要	「学校給食センターについて」 1. 実施に至るまでの経過 2. 実施に向けての課題と取り組み 3. 現在の状況（給食費の納入、保護者や子どもの様子）

【小学校給食】

旧中村市では、昭和 33 年度に中筋小学校で給食が開始されている。(自校方式)

平成 3 年度に「中村市学校給食検討委員会」を設立し検討を進めるが、平成 5 年度に委員会の結論として「学校給食は当分の間断念すべき」と市議会に報告されている。

平成 9 年度「学校給食研究会」を設立し学校給食実施に向けて取り組みはじめ、その後、「市民、保護者、教職員へのアンケート調査」、「中村市学校給食基本計画策定検討委員会(学校長、養護教諭、調理員、栄養士、保健婦、農協関係者により構成)」設立。「中村市学校給食基本計画(給食施設、給食調理機器、運営方法、地場産品活用、無減農薬食材活用について記載)」が策定される。

給食施設は共同調理場方式とし、4 か所に設置(4 校に併設)するということで、平成 14 年「スクールミールひがしやま」が運営開始、当時の市内 18 校の内 4 校への給食が開始される。(中筋小学校は自校方式を継続。)

四万十市に合併後、平成 18 年度「四万十市学校給食推進計画検討委員会(保護者代表、学校長、学校栄養職員で構成)」設立。

給食未実施小学校保護者の意向調査の結果は、85%の保護者が給食は必要と答えている。

四万十市学校給食推進計画検討委員会より、「平成 21 年度から四万十市立小学校全校での完全給食実施を図ることを求める」との報告がなされている。

平成 19 年度、第 2 給食センターを建設し、平成 21 年度から中村全域の全小学校で開始する「四万十市学校給食実施計画」を策定。
スクールミールなかむらみなみ実施計画。

平成 20 年度、建築工事、備品購入、委託業者の選定がなされ、翌 21 年度からスクールミールなかむらみなみの運用が開始され、市内の全小学校で給食が開始される。

平成 23 年度、スクールミールにしとさ運用開始。

【中学校給食】

中村地域中学校給食について、一般市民 1000 人を対象としたアンケートを実施した結果、86%が中学校給食開始を希望している。

「四万十市中学校給食検討委員会(保護者代表、学校長、栄養教諭、養護教諭、保健師、主任児童委員で構成)」を設置。

中学校給食の実施可否、調理方式、調理場建設場所、調理場規模、調理業務等の委託、調理機器、食器、食育推進、使用食材、食物アレルギー対応を答申している。

平成 28 年度、スクールミールぐどう運用開始。

中村地域の市立中学校で給食が開始されたことにより、全ての市立小中学校で給食開始となる。

【スクールミール中村南について】

○構造

鉄骨造り 2 階建て。

○調理方式

ドライ方式。(床などを水で流さないなので細菌の増殖が抑えられるとのこと。)

○動力

オール電化。ガスやボイラーに比べて故障が少ないのでコスト面で優位ですが、電気がないと稼働できないところが欠点。

○調理能力

約 1,600 食/日。平成 28 年 4 月現在、15 校 (1,350 人) が対象。

○部屋の種類

1 階 事務室、検収室、食品庫、準備室、下処理室、調味料室、焼物・煮物・蒸物調理室、炊飯室、和え物室、コンテナ室、線上室他。

2 階 更衣室、ランチルーム他 (ランチルームでは、定期的に異学年の生徒で食事交流をしている)

○配送方法

中村南小学校には直接搬入。その他 14 校を配送車 (2 t) 4 台で配送・回収。

○業務運営

献立作成、栄養・衛生管理、食材発注は・・・栄養教諭。

食材納入業者の選定、給食費収納管理、施設管理他は・・・市教育委員会。

調理、配送、洗浄等・・・業務委託 (H28～30 株式会社メフォス)

○主食

米飯給食 (週 5 日)

○食材購入方式

無減農薬野菜の優先使用、市内産の優先使用、市内業者の優先選定

○アレルギー対応

除去食、代替え食の対応。アナフィラキシーが発症する恐れのある重度なアレルギーを有する児童については、毎月保護者と献立の確認を行っている。

○食器

強化磁器

○給食費

給食費は食材費に充てることとする。

小学校：4,500 円/月 (1 食あたり 260 円)

中学校：5,000 円/月 (1 食あたり 290 円)

【所 感】

今回スクールミール中村南を視察させていただいて、よく調査検討がなされた上での取り組みだということが一定解りました。

給食実施についてのアンケート調査ですが、関係者のみでなく市民全体を対象にアンケートしているところが本市とは違うし、市の事業なのでこれが本当ではないかと思いました。

最初に施設内を案内して下さり見学させて頂きました。

ガラス越しに中が見えるようになっていて、それぞれの工程内容をある程度見ることができるオープンな造りは、どのように給食が作られているのか分かるし、生徒にも関係者にも安心して繋がる配慮が見て取れました。

良い環境ではないかと思います。

調理場の一部には食物アレルギーに対応したスペースを設けており、食物アレルギーを持つ生徒にもしっかりと対応がなされていると思いました。

食材についても、地元の業者から仕入れることで地域内での経済循環を推進していることや、お米は無農薬、その他の食材も無農薬で食数分が用意できるものは極力使用しているとのこと。無農薬食材の材料費は通常のもの1.5倍かかるそうですが、子どもたちの健康により良いものを食べていただきたいとの事で推進しており、とても良い取り組みだと思いました。

また、施設で出た生ごみは、外の装置でたい肥にされ地元の農家に引き取ってもらっていたりと、無駄なく地域に還元している取り組みは良いなと思いました。

給食費の滞納については、やはりあるとの事で、旧西土佐村では、学校で徴収している時は無かったのに、銀行の引き落としにしてから滞納が出てきたとのことでした。

(徴収に際して、顔が見えなくなったことが原因ではないか。)

この辺りは、給食というものを如何に保護者に理解してもらうか、自発的に収めていただけるような周知の仕方など、官民一体となって研究していかなければならないところではないでしょうか。

その他、月に1回、子どもたちにメニューのリクエストを聞いて給食をつくる取り組みや、献立表には毎日のメニューの内容について、カロリーや栄養の詳細などを解りやすく記載してあったりと、食育について様々な工夫がなされていて大変勉強になりました。

今回初めて給食をいただきました。

給食ってどんな感じなんだろうと考えていましたが、しっかりと味付けがされていて美味しくいただくことができました。

安全に健康に良い食事が摂れ、食についての学習ができ、楽しくいただけるなら一定のメリットはあるかと思います。

今回視察させていただき、給食センターをはじめ給食を取り巻く環境など大変参考になりました。

現在取り組んでいる、本市の給食実施へ向けて役立てていければと思います。