

平塚市学校給食検討委員会

報告書

平成24年12月

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

検討内容

I 学校給食用の食器について・・・・・・・・・・ 2

II 共同調理場について・・・・・・・・・・・・・・ 8

III 中学校給食について・・・・・・・・・・・・・・ 14

資料編

平塚市学校給食検討委員会設置要綱・・・・・・・・ 28

平塚市学校給食検討委員会委員名簿・・・・・・・・ 30

学校給食検討委員会関連会議等開催一覧・・・・ 32

平塚市学校給食の歴史・・・・・・・・・・・・・・ 35

はじめに

本市では、学校給食施設の老朽化や衛生管理基準の強化等、学校給食の今後のあり方を検討するため、平成23年7月に「平塚市学校給食検討委員会」を設置しました。

現在、小学校給食では、食中毒予防のための衛生管理を始めとして、地場産食材を使用した地産地消の推進、さらには、給食を活用した食の指導等を展開しております。

また、平成23年3月の東日本大震災の影響により、食材の安全安心が脅かされるなどの中でも、安全で安心できる給食の提供に努めているところです。

平成14年度に北部学校給食共同調理場に強化磁器食器を導入してから、東部学校給食共同調理場では樹脂食器、さらには、崇善小学校と富士見小学校には強化磁器食器の導入を致しました。

その後、厳しい財政状況の中で、単独調理場を持つ残りの5校は導入できず、食環境整備が停滞しております。

そこで、費負担の少ない食器を導入することで、児童の食環境改善ができるかを検討することとなりました。

次に、「平塚市公共建築物耐震化計画」に沿って共同調理場に対して耐震診断を実施し、給食調理場の衛生管理の充実を含めた両共同調理場の今後のあり方について、本検討委員会で検討することとなりました。

さらに、現在、市立中学校での給食はミルク給食を行っておりますが、市長マニフェストに「中学校給食の実現のためにより良い方法を研究、検討します」とあることや保護者や市民団体から中学校給食の実施を要望されていますので、本検討委員会で、中学校での昼食(給食)について検討することとなりました。

以上の3点について、教育委員会に提案するために平成23年度に4回、平成24年度に4回の検討委員会と1回の視察を実施いたしましたので、ここに、この学校給食検討委員会で検討した結果について報告いたします。

平成24年12月25日
平塚市学校給食検討委員会
委員長 府川 文子

I 学校給食用の食器について

1 経緯

より良い食器具を使用することは、豊かな食環境作りには不可欠であり、良好な食習慣やマナー向上等、学校給食の中での食育推進においても必要なものと認識しています。

現在、本市小学校給食で使われている食器は、東部学校給食共同調理場（以下「東部調理場」という）が平成17年度からPEN樹脂食器、北部学校給食共同調理場（以下「北部調理場」という）が平成14年度から強化磁器食器、単独校7校のうち平成20年度に崇善小学校、平成21年度に富士見小学校のすべての学年が強化磁器食器となっています。

なお、平成17年度の東部調理場の食器改善事業では強化磁器食器導入には、施設の大規模改修を行って磁器食器用の洗浄システムを導入しなければならないことから、設備負担が少なく作業効率がよく、かつ安全性が確保されている食器としてPEN樹脂食器の導入を決定した経緯があります。

残りの単独校5校については、平成5年3月に国からの強化磁器食器の無償供給を受け、使用を開始する際に、食器が重い、割れやすいなどの理由で1学年分をローテーションで使用することとなり、現在、5学年分はアルマイト食器を使用しています。

その後は、平成8年に設置された平塚市学校給食食器改善検討委員会で、さまざまな材質の食器を検討した結果、「強化磁器食器の導入を期待する」とした同委員会報告に沿って導入を進めてきたところであります。

しかしながら、①厳しい財政状況の中、強化磁器食器導入計画が滞っていること、②破損率が高いこと、③取り扱い作業の負担増など、導入計画の見直しのために本委員会で検討することになりました。

2 検討内容

(1) 厳しい財政状況

アルマイト食器に替わる新食器を導入するにあたり、強化磁器食器と樹脂食器の導入費用について検討しました。その結果、強化磁器食器、樹脂食器それぞれの単価は同程度で購入できます。

しかし、新食器を導入するためにかかる施設設備の更新については、新食器がアルマイト食器より厚みがあり、強化磁器食器であればさらに重くなるため、新たに昇降式保管庫等が必要となります。

食器洗浄機については、樹脂食器は既存の食器洗浄機で対応できますが、強化磁器食器には対応していないため、新しい食器洗浄機が必要となります。

さらに、強化磁器食器は、汚れを落とすために浸漬させ、汚れを落としやすくしてから食器洗浄機にかけるため、漬け込むシンクが必要となります。

(2) 高い破損率

北部調理場で使用している強化磁器食器の破損率が約20%と高いため、第1回の検討委員会では、割れにくい強化磁器食器の試行を提案し、北部調理場にて試行しました。試行における破損率は、旧メーカー品よりも新メーカー品では破損率が低く、菜皿では旧メーカー品18.8%、新メーカー品12.5%で、カップでは旧メーカー品21.5%、新メーカー品で3.7%という結果でした。

旧メーカー品では、微妙な型の違いにより重ねたときにひずみや重さがかかり割れてしまうとのことですが、新メーカー品ではそのようなことはありませんでした。

(3) 取り扱い作業の負担増

強化磁器食器、PEN樹脂食器、エコリア樹脂食器を比較し検討しました。

使い勝手、機能性、耐久性、作業性、コスト面など多面的に3種類の食器の比較をしました。その中で特に作業の負担において、強化磁器食器は重く、破損させないための注意が必要で、食器同士の接触音も大きくなるという特徴が見られます。

また、磁器食器用の洗浄機を設置しないまま強化磁器食器を導入している北部調理場においては作業上、特に重労働となっています。

その反面、樹脂食器は料理を盛り付けた時の見た目も良く、軽く扱いやすく、破損しにくい、また、食器同士の接触音が静かであるなど、取り扱い作業の負担については樹脂食器の方が優れていると評価されました。

3 考察

検討内容より、強化磁器食器は、導入する際の付帯費用が樹脂食器より多くかかること、破損率は食器の焼き上げ時に起きるゆがみの精度により変わってくること、取り扱い作業については重さや割れることが問題で、洗浄、保管作業のほかに児童が取り扱う場合も注意が必要であることが判明しました。

また、様々な観点から比較した結果（資料参照P6）から、総合的には強化磁器食器より樹脂食器の方が高い評価を得ました。さらに、PEN樹脂食器とエコリア樹脂食器では、エコリア樹脂食器の方が、強化磁器食器に似た白色で見目は良いものの、販売されて日が浅いのでトラブルが今後発生する可能性が懸念されます。

PEN樹脂食器は、東部調理場で長年使用している実績や他市で磁器食器からPEN樹脂食器に変更していること、調理場間で食器の貸し借りが可能であることや同一食器利用による大量購入ができるため単価が下がること、などが期待できます。

4 結論

検討委員会では、アルマイト食器から変更する食器については、耐久性や作業性、見た目、導入への経費軽減が期待できる樹脂食器の方が良いとし、下記のとおり導入計画を提案します。

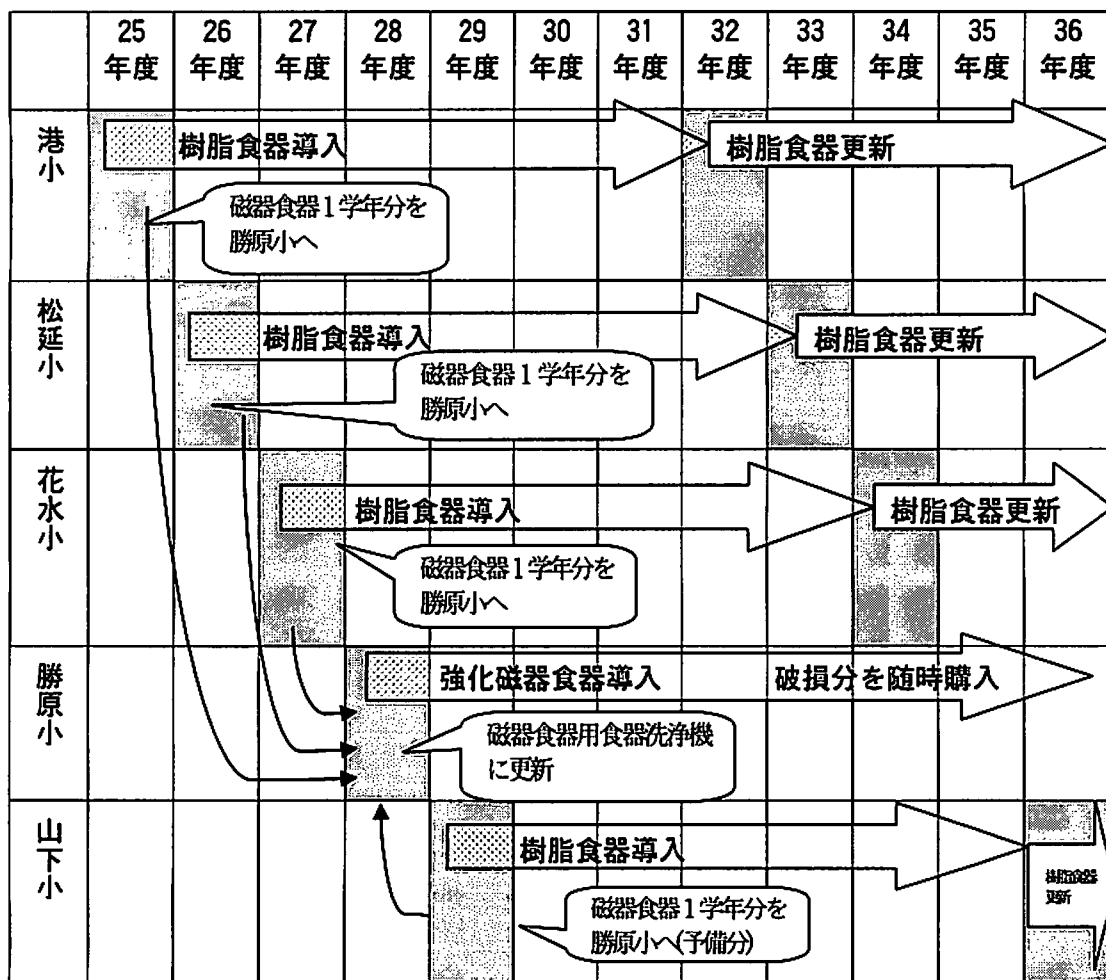
なお、樹脂食器の種類については、購入時に最新の情報をもとに選定すべきと考えます。

(1) 導入計画

ア 1 港小、2 松延小、3 花水小、4 山下小、の順に樹脂食器を導入します。この導入に際して各学校で現在使用している1学年分の強化磁器食器を勝原小に移動させます。

イ 強化磁器食器をすべて樹脂食器に変えるということではなく既存のアルマイト食器を新食器に変更する趣旨なので強化磁器食器も並行して使用します。

ウ 最終的に3校（崇善小、富士見小、勝原小）が強化磁器食器、4校（港小、松延小、花水小、山下小、）が樹脂食器になります。



(2) 導入でのメリット等

1年度に1校ずつ導入することで、予算を低く抑えること、財政負担の平準化ができ、既存の強化磁器食器を有効に利用できます。

また、単独校5校にある既存の強化磁器食器を勝原小で使用する場合、磁器食器用洗浄機に更新する費用がかかりますが、既存食器洗浄機は平成5年購入で耐用年数を考慮すると数年後には更新時期にあたるため、磁器食器用の食器洗浄機に更新します。

資料 強化磁器食器、樹脂食器の比較表

点数：5良い 4やや良い 3ふつう 2やや劣る 1劣る

	強化磁器食器		PEN樹脂製食器 (ポリエチレンナフタレート)		エコリア樹脂食器 (耐熱ABS樹脂/アクリル)	
		点数		点数		点数
比重	2.7		1.3		1.07	
皿の重さ	165g~195g		94g		83g	
カップの重さ	145g~150g		70g		52g	
寸法・重さの精度	重さ、サイズに ばらつきあり±5%	3	バラつきほぼない	5	バラつきほぼない	5
耐熱温度	700℃	5	120℃	3	120℃	3
耐薬品性	強い	5	強い	5	強い	5
素材の安全性	陶石、珪石、長石、粘土等 安全性には極めて優れて いる	5	ポリエチレンナフタレート (環境ホルモンとのかかわ りが無い)	3	耐熱ABS樹脂とアクリル樹 脂(環境ホルモンとのかかわ りが無い)	3
食器のコンセプト	* 家庭食器に近い * 口当たりがよい * 食事が映える * 「割れる」を学ぶ (物を大切に作る心)	5	* 色柄が豊富 (クリーム色がベース) * 食事が映える	3	* 色柄が豊富 (磁器に近い白色) * 食事が映える	4
重さ	樹脂製よりも2倍重い 軽すぎると破損の原 因となる	2	磁器食器半分の重さ 水に沈むため浸漬洗 浄可	4	磁器食器の半分以下 水に沈むため浸漬洗 浄可	4
耐汚染性	脂肪、色素等ほとんど つかない メタルマーク等の汚れに 対してはリニューアル処理 をする	4	脂肪、色素等がつきにく い(経年劣化による着色 する可能性有り) メタルマークつきにくい	3	脂肪、色素等がつきにく い(経年劣化による着色 する可能性有り) メタルマークつきにくい	3
耐久性	破損しなければ、半 永久的	3	ほとんど破損しない	3	ほとんど破損しない	3
表面強度	7H以上 硬くキズがつかない	5	1~2H やや硬いが傷がつく	2	3H 硬くあまり傷がつ かないが、クラック発生 有り	2
破損状態	破損しなければ半永 久的 破損率10%前後ならば 他の食器よりランニング コストは下がる	3	破損しにくい 傷、変色などで6~7年 で取り替え必要	4	破損しにくい 傷、変色などで5年くら いで取り替え必要	3
リサイクル	リサイクル磁器食器 製品となる	4	再成型(トレイ、箸)にな る	4	植物由来樹脂(生分 解性プラスチック) (たい肥加工場で炭酸ガス と水にする)	4
熱伝導	やや伝わりやすい 手に持って食べられる	3	やや伝わりにくい 手に持って食べられる	4	やや伝わりにくい 手に持って食べられる	4
洗浄作業性	重く破損に要注意 騒音は高い	2	軽く扱いやすい あまり音がしない	4	軽く扱いやすい あまり音がしない	4
洗浄内用	* 浸漬洗浄する時間 が多くとられる ○浸漬槽が今まで以 上に必要となる 洗浄機の新規購入	2	* アコーデオン洗 いができるので浸漬洗 浄時間が短い ○既存洗浄機でも使 用可能	4	* アコーデオン洗 いができるので浸漬洗 浄時間が短い ○既存洗浄機でも使 用可能	4

資料 強化磁器食器、樹脂食器の比較表

点数： 5良い 4やや良い 3ふつう 2やや劣る 1劣る

	強化磁器食器		PEN樹脂製食器 (ポリエチレンナフタレート)		エコリア樹脂食器 (耐熱ABS樹脂/アクリル)		
		点数		点数		点数	
アルマイトから新食器に変更した際の増加経費	食器価格(皿)	1,100円	[3]	1,130円	[3]	1,100円	[3]
	食器価格(カップ)	1,150円	[3]	950円	[4]	930円	[4]
	食器カゴ 【 】は必要最低限の数	メタルマーク防止のためコーティングタイプが必要 【すべて新規購入】 1クラスあたり3カゴ	[2]	ステンレス製でも可 (コーティングタイプの方がよりよい) 【不足分のみ購入】 1クラスあたり2カゴ	[3]	ステンレス製でも可 (コーティングタイプの方がよりよい) 【不足分のみ購入】 1クラスあたり2カゴ	[3]
	積重ね嵩	3.2倍	[2]	2.2倍	[4]	2.2倍	[4]
	浸漬槽(移動シンク)	800人校で7台	[2]	800人校で3台	[3]	800人校で3台	[3]
	洗浄機	磁器食器対応新規購入	[1]	既存で対応可能	[4]	既存で対応可能	[4]
	消毒保管庫 (食器カゴ数が増加した分保管スペース必要)	新規購入1台	[3]	新規購入1台	[3]	新規購入1台	[3]
	導入経費合計	12,300,000円	16	6,000,000円	24	6,000,000円	24
合計点数		67		75		75	

Ⅱ 共同調理場について

1 経緯

小学校の教育計画の中で学校給食は、重要施策の1つとしてとらえており、逐次給食施設設備と給食内容の充実を図っております。

昭和25年にパン給食、昭和36年には市内の全小学校で給食を開始いたしましたが、調理場施設設備の老朽化に加え、児童の急激な増加に伴う施設の狭あい化のため、これらの対策として共同調理場方式を採り入れ、昭和47年4月に東部調理場（敷地3,316㎡ 建物1,531㎡）を、更に昭和50年4月には北部調理場（敷地3,640㎡ 建物1,704㎡）を開設し、学校給食施設が整備されました。

現在、東部調理場は松原小、旭小、大野小、中原小、土屋小、吉沢小、八幡小、南原小、松が丘小、なでしこ小、大原小の11校、北部調理場は豊田小、神田小、城島小、岡崎小、金田小、金目小、横内小、真土小、相模小、みずほ小の10校に対して調理配送を行っています。

本市では、平成18年に公共建築物を一元的に管理して施設に要するコスト削減を図りながら、施設の長寿命化や有効活用をしていくための「平塚市公共施設総合的管理基本方針」が策定され、この方針に基づき、平成19年7月には「施設の改築等（基本的な考え方）」が策定、平成20年1月「平塚市公共建築物耐震化計画」によって、進管理が行なわれています。

7か所の単独校調理場においては、すでに耐震性能を有するとの診断結果が出ています。

東部・北部両調理場の耐震診断につきましては、前述の計画の中に位置づけられており、平成23年8月から診断調査が始まり、北部調理場は平成24年3月、東部調理場は4月に耐震診断結果報告がありました。

耐震診断の結果は、東部調理場の管理・調理棟及びボイラー棟の2棟、北部調理場の管理棟、調理棟及びボイラー棟の3棟の計5棟のうち、東部調理場のボイラー棟を除く4棟については、「耐震性能が不足している」でした。耐震評定機関からも早急の対応が望ましいと評価されました。

学校給食共同調理場 耐震診断結果報告

1 委託概要（建物概要）

A 平成23年度 東部学校給食共同調理場耐震診断委託

A-1 管理・調理棟 : RC造（一部S造） 2階建て（延床 1,397 m²）

A-2 ボイラー棟 : RC造 平屋建て（延床 44 m²）

◇ S47年3月建築

B 平成23年度 北部学校給食共同調理場耐震診断委託

B-1 調理棟 : RC造（一部S造） 平屋建て（延床 1,211 m²）

B-2 管理棟 : RC造 平屋建て（延床 404 m²）

B-3 ボイラー棟 : RC造 平屋建て（延床 87 m²）

◇ S50年3月建築

2 耐震診断結果

	棟	結 果
東 部	A-1 管理・ 調理棟	◆耐震性能が不足している。 ・調理室・洗浄室まわりの柱と鉄骨屋根面との接合部 ・調理室と洗浄室の間の上梁 ・下ごしらえ室の一部独立柱 ・検収側プラットホーム庇
	A-2 ボイラー棟	◆建物は耐震性能を満足している。しかし、煙突は強度が不足。
北 部	B-1 調理棟	◆耐震性能が不足している。 ・コンクリート屋根の接合部 ・発送室鉄骨柱脚部 ・プラットホーム庇
	B-2 管理棟	◆耐震性能が不足している。 ・玄関等庇 ・消防用水槽架台
	B-3 ボイラー棟	◆耐震性能が不足している。（煙突共）

耐震診断の結果は、「建築物の耐震改修の促進に関する法律」にて定められている「構造耐震指標」にて示されますが、今回の5棟のうちA-2を除く4棟については、「耐震性能が不足している」との診断結果となりました。また、耐震評定機関からも早急の対応が望ましいと評価されています。

以 上

2 検討内容

東部調理場約5,400食、北部4,800食を必要としている両共同調理場の耐震診断結果後の対応について、耐震補強、改築、新築それぞれの場合を想定して、そのときの課題と対応案について、次のとおり検討しました。

(1) 耐震補強、または改築する場合

ア 学校給食法衛生管理基準のドライシステム等に適応させると、現在の床面積では、東部・北部両調理場とも3,000食程度の規模となる。

【対策案】不足する食数を他の調理場か新設調理場で補う。

イ 工事期間が長期にわたるため、工事中は給食が作れない。

【対策案】工事中は他の調理場か、新設調理場で補う。

ウ 現在の厨房設備を工事のために取り外す必要がある。しかし、一旦取り外してしまうと錆び等が発生し再度の設置は難しい。

【対策案】新規購入する。

エ 重機や機材など工事スペースの確保が必要となる。

【対策案】東部調理場では、耐震性能があるボイラー棟の解体撤去等を行いスペースの確保をする。

北部調理場では、ボイラー棟、付属棟の解体撤去を行っても、プレキャストコンクリート屋根の撤去をするための大きな重機が入らないため、工事期間の長期化が想定される。

(2) 新築する場合

ア 配送時間30分圏内に用地確保が必要となる。

(学校給食衛生管理基準より「調理後2時間以内に給食できるよう努める」)

【対策案】用地は新規購入せずに、市有地で新築できる場所の検討を行う。

東部・北部両調理場を統合した1調理場では、配送時間等の問題があるので2場以上新築する必要がある。

イ 単独校とする場合、学校敷地内に施設建設スペースが必要となり、21校分の整備に時間がかかることや児童数減少によって栄養士配置基準(550人)を下回る学校が出てくる。

【対策案】学校敷地内に建設可能な学校に小規模共同調理場(2,000食程度の規模)を数か所建設する。(1,500食以上で栄養士2人配置)

(3) 施設整備とその期間について

耐震補強、改築、新築のいずれも、施設整備に必要な予算の確保と設計等の期間を考え、各年度の財政負担も考慮しつつ、公共建築物長寿命化を踏まえて計画を検討しました。

(4) その他

今回、小学校給食用の共同調理場の検討に当たって中学校給食の実施について同時に検討してはどうかとの意見もありました。

しかしながら、中学校給食も加えた大規模調理場を1か所ないし2か所建設するには、用地確保や整備に時間がかかることから、まずは小学校給食の提供が滞ることがないように、中学校給食とは切り離して検討することにしました。

3 考察

東部調理場の管理・調理棟、北部調理場の管理棟・調理棟・ボイラー棟の4棟については、耐震性能が不足しており、耐震評定機関からも早急の対応が望ましいとの耐震診断評価を受けた中で、速やかに施設の安全性を確保した小学校給食の提供体制が整うことを最優先に考える必要があります。

検討委員会では色々な施設のあり方を組み合わせた中で、施設整備について、要する時間や財政面を考慮し、施設の安全性を確保し、衛生管理環境を向上させるため、3つの案を提案します。

なお、この提案では、北部調理場については耐震補強工事または改築を行うには課題が多いため、閉鎖する方向で考えました。

また、3案とも用地は市有地の利用を前提にしています。

		H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33～	
第1案	新A校共同調理場		建築 (2,000食規模)								→
	新B校共同調理場			建築 (2,000食規模)							→
	新C校共同調理場					建築 (2,000食規模)					→
	東部調理場	*給食を作りながらできる補強 を行う						補強	→ (3,600食規模)		
	北部調理場	*								閉鎖	
第2案	新・東部調理場		建築 (7,000食規模)								→
	現・東部調理場	*				閉鎖					
	新設調理場						建築 (2,600食規模)				→
	北部調理場	*								閉鎖	
第3案	新設調理場						建築 (7,000食規模)				→
	東部調理場	*							補強		→
	北部調理場	*								閉鎖	

4 結論

検討委員会としては、財政面や児童数の変動なども考慮し、用地の確保と整備が早期に対応できるものとして、第1案の「新設の小学校併設型共同調理場と東部調理場の耐震補強」が一番望ましいという結論となりました。

なお、建築及び運営方法等については、財政負担の少ない方法として外部委託等も視野に入れて検討することを提案します。

主な理由は、次のとおりです。

- * 小学校併設であることで、共同調理場と言っても単独校方式に近いものとなっていること。
- * 近隣の学校をまとめた小規模な共同調理場であることで、受配校との距離が短く配送に時間を取られないこと。
- * 早期の対応をするためには学校内敷地を利用することが望ましいこと。
- * 規模が小さいことで、きめ細かな対応がしやすいこと。
- * 東部調理場は補強工事用スペースを確保できるが、北部調理場は難しい状況であること。
- * 概算で計算された経費面で一番少ないものであること。

しかしながら、学校敷地を使用できなかった場合については、第1案に代えて第2案、第3案の順で提案いたします。

また、給食配送時間など、ある一定の条件をクリアした新たな用地が確保できた場合は、費用面や作業効率の良い東部・北部両調理場を統合（閉鎖）して1場にする案を残しておくこととします。

Ⅲ 中学校給食について

1 経緯

平塚市では、昭和37年からミルク給食が実施されて、平成15年度には、弁当を持参できない生徒のために、一部の中学校で業者弁当販売方式を導入しました。

しかし、平成19年度の注文数減少等から20年度には業者が撤退する等を経て、現在、浜岳中学校、太洋中学校の2校のみが業者弁当販売を利用しています。また、神田中学校、横内中学校では、学校独自にパン業者による販売方式を利用しています。

平成17年度に制定された食育基本法では、「食育」を生きるうえでの基本であり、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけています。豊かな人間性を育み、生徒たちの健やかな成長のために、「食育」は重要な要素であるとしています。

以前の給食は、子どもたちの栄養補給の場として捉えられていましたが、現在は給食を通して、より良い食育を推進することとし、正しい食習慣を身につけることや生産や生産過程、流通、食文化を学ぶ場として位置づけられています。

本市の小学校では、学童期に基本的な正しい食習慣を身につけることを学ぶだけでなく、地産地消や食文化を学び、感謝の気持ちや郷土への愛着を育てるために、給食を活用した「食の指導」が展開されています。

平成23年3月議会において、「他に優先すべき教育課題が多々ありますので、中学校での完全給食の実施については、喫緊の課題として捉えておりません」と答弁しましたが、市長マニフェスト「中学校の給食実現のために、より良い方法を研究、検討します」により、本検討委員会で研究、検討を行うこととしました。

2 検討内容

(1) 様々な昼食の方式について

一般的には中学校での昼食の方式は、大きく5つあります。

本市小学校で実施している給食の方法で、①単独校方式、②共同調理場方式の他に、相模原市、愛川町、海老名市が導入している③デリバリー弁当箱方式、さらに家庭からの弁当または購入した弁当を持参する方式、家庭から持参しない場合、校内で朝、注文し業者が販売する弁当・パンを購入する④業者弁当販売方式などがあります。

本市中学校では⑤家庭からの弁当持参方式を基本とし、業者弁当販売を導入している2校とパン販売を導入している2校があります。

ア 県内の昼食方式

給食の形式		実施市町
①単独校調理場での調理	小学校と同様の給食 全員が喫食 主食・主菜・副菜を食缶に入れてクラスで配膳	山北町、開成町 松田町1校
②小学校調理場で近隣中学校分調理		松田町1校
共同調理場での調理		小田原市、厚木市 大和市、三浦市等
③デリバリー弁当箱方式	家庭からの弁当と弁当箱に詰めた給食の選択 主食・主菜・副菜の献立を市が作り、委託業者が調理したものを弁当箱に詰め学校へ配送 希望者だけが購入する	相模原市、海老名市 愛川町
④業者弁当販売方式	家庭からの弁当と業者が調理した弁当・パンを購入の選択 希望者だけが、販売される弁当を購入する	平塚市4校 藤沢市、秦野市 川崎市（ランチサービス）*
⑤家庭からの弁当持参方式	家庭からの弁当のみ 家庭で作った弁当または購入した弁当を持参する	平塚市11校 茅ヶ崎市、真鶴町 湯河原町

*川崎市立中学校全51校のうち50校のランチサービス方式は、栄養士が献立管理を行い、市予算で注文、配膳の人員を配置しています。残りの1校では小中学校合築で校内にある小学校給食調理場で作った給食を中学生希望者に食材費・光熱費人件費込の価額で提供するランチサービスです。

イ それぞれの方式のメリットとデメリット

	主なメリット	主なデメリット
①単独校方式	<ul style="list-style-type: none"> (1) 保護者の負担軽減 (2) 栄養バランス良い食事の提供 (3) 施設内調理で適温給食が可能 (4) みんなで同じものが食べられる (5) 食育の推進が図れる 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 経費がかかること <ul style="list-style-type: none"> *給食施設整備費 *学校側配膳室(調理室)、ワゴン用昇降機の設備費 *日々の給食管理運営費 (2) 給食費の未納問題 (3) 個々の体調に対応できない (4) 配膳片づけの時間がある
②共同調理場方式	<ul style="list-style-type: none"> (1) 保護者の負担軽減 (2) 栄養バランス良い食事の提供 (3) 大量調理のためのコストダウン (4) みんなで同じものが食べられる (5) 食育の推進が図れる 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 経費がかかること <ul style="list-style-type: none"> *給食設備費 *学校側配膳室、ワゴン用昇降機の設備費 *日々の給食管理運営費 (2) 配送時間がかかる (3) 大量調理のため献立の制限 (4) 給食費の未納問題 (5) 個々の体調に対応できない (6) 配膳片づけの時間がある
③デリバリー弁当箱方式	<ul style="list-style-type: none"> (1) 保護者の負担軽減 (2) 配膳時間がそれほどかからない (3) 栄養バランスのよい食事の提供 (4) 希望者だけ注文できる (5) 配膳片づけの時間が給食よりは短い 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 経費がかかること <ul style="list-style-type: none"> *学校側配膳室、ワゴン用昇降機の設備費 (2) 温かい給食ではない (3) 申込・配膳員等の業務ある (4) 当日注文できない (5) 家庭からの弁当持参者には公費が使われない等の差がでる (6) 給食費の未納問題 (7) 個々の体調に対応できない
④業者弁当販売方式	<ul style="list-style-type: none"> (1) 家庭から持参できない場合は、購入できる 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 保護者の要望に対応できない (2) 現在実施校では注文数が増加しない
⑤家庭からの弁当方式	<ul style="list-style-type: none"> (1) 親と子のコミュニケーションツールとなる (2) 体調やアレルギー、個々の必要量に合わせられる (3) お弁当の持参状況等で家庭環境の把握ができる 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 保護者への負担になる (2) 好き嫌いによる栄養バランスが悪くなる (3) 家庭の事情で持参できない生徒の対応が必要となる

(2) 児童生徒への「食生活に関するアンケート調査」結果を検討

本調査は、児童生徒にとって健全な食生活や食習慣の形成は、健やかな心身の発達に重要で、成人後の健康にも大きく影響するため、児童生徒を対象に行い課題を見出し、食生活に関する指導の充実につなげること、また中学校給食のあり方を考えるため実施しました。

調査結果からみられる児童生徒の実態として、朝食の喫食状況については、平成19年度の食育関係の調査結果と比べ、7～9%増加し良好な傾向がみられる一方、孤食化が進んでいることが伺える結果となっていました。

また、中学校での昼食についての結果を検討委員会で検討した中では、小学生で59.0%、中学生で46.9%が「弁当が良い」と答え、小学生の30.3%、中学生の36.8%が「給食がよい」と答えていました。

児童生徒が弁当を選んだ理由の上位は、「自分の好きなものが入る」「母の作ったものを食べたい、安心、家の味がいい」「量が自分に合っている」でした。

また、給食を選んだ理由の上位に、「家の人が大変」「作るのがいやと言っていた」などの回答があり、給食になれば楽になるという考えだけの保護者もいるかもしれませんが、色々な家庭の事情があることも伺える結果でした。検討委員会としては、このアンケートだけでは判断が難しく、他の調査も参考にすることとしました。

【アンケート調査の概要】

ア 対象および回収状況

	対象数	回収数	回収率
小学6年生	2,160人	2,122人	98.2%
中学1年生	1,508人	1,462人	96.9%

イ 調査期間

小学校 平成23年6月 6日(月)～平成23年6月13日(月)

中学校 平成23年6月13日(月)～平成23年6月20日(月)

ウ その他の結果の概要

(ア) 朝食の喫食状況は、平成19年度の平塚市食育推進のための実態調査の80.3%と比べ、7～9ポイント高い結果でした。

また、「一人で食べている」は小学生19.9%、中学生32.1%で、19年度の前記調査の16.4%と比べ、率が高くなっています。

(イ) 日ごろ気をつけていることについては、「3食必ず食べる」で小学生81.4%中学生82.8%、「好き嫌いをしない」は小学生48.2%中学生45.9%と、小学生中学生ともに同じ傾向でした。

(ウ) 給食・お弁当の喫食状況については、「残さず食べる」が小学生50.9%、中学生68.1%でした。

小学生の給食を残さない理由は「お腹が減る、体力をつけるため」「おいしいか

ら、「残さないことが当たり前、身体のため、栄養バランスがよいから」「作ってくれた人への感謝、もったいない」の順となっています。また「クラスの目標」「給食費を払っているから」などの回答もありました。

中学生のお弁当を残さない理由は、「作ってくれた人への感謝の心、バランスを考えてくれる、もったいない」「お腹が減る、体力をつける」「おいしいから」「量がちょうどよい・自分に合った量が調整できる」の順でした。

(エ) 昼食についての家族との会話については、小学生中学生ともに7～8割の人が「よく話す」または「ときどき話す」と答えています。

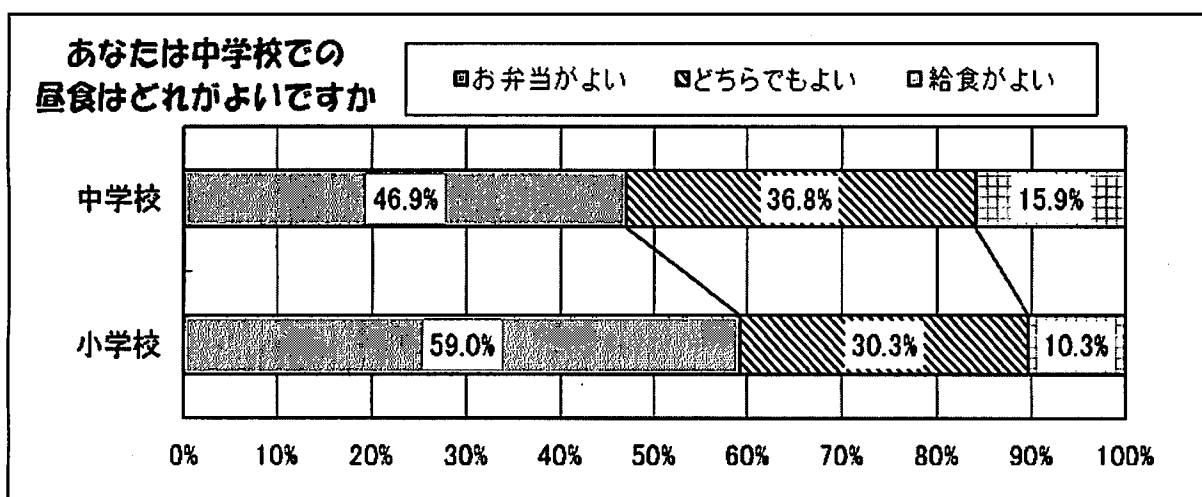
(オ) 中学校での昼食については、「お弁当がよい」は小学生で59.0%、中学生で46.9%でした。

「給食がよい」は、小学生で10.3%、中学生で15.9%となっています。

お弁当がよい理由としては、「自分の好きなものが入られる」「お母さんの作ったものが食べたい・家の味がよい」「おいしいから」「量を自分に合わせられるから」などでした。

給食がよい理由としては、「家の人が大変だから」「栄養バランスがよいから」の他、中学生は「荷物が重い」などの意見がありました。どちらでもよい理由としては、「どちらでもおいしいから」「食べられればどちらでもよい」等でした。

(カ) 中学生になったらお弁当づくりをしますか(小学生)、していますか(中学生)については、小学生では、「作りたい」が27.6%、「ときどきしたい」が52.7%と回答していますが、中学生になると80.3%が「したくない・しない」と答えています。



(3) 市民への「中学校での昼食（給食）に関するアンケート調査」の結果を検討

本市中学校での昼食は、家庭からの弁当持参とミルク給食を行っている中で、以前より、保護者の方から中学校給食の実施を望む声もあり、7月22日に発足した学校給食検討委員会の中で中学校給食のあり方を検討する資料とするために実施しました。

このアンケート調査では、市民の方に、様々な昼食の方式のメリットやデメリットを理解していただき、市民として、中学校での昼食はどの方式がよいと思うかを調査しました。

その結果は多い順に、「業者弁当販売方式」が37.0%、「センター（共同調理場）方式の給食」が21.8%「家庭から持参する弁当」が18.6%、「単独校方式の給食」が11.8%、「デリバリー弁当箱給食」が7.2%でした。

【アンケート調査の概要】

ア 対象及び回収状況

(ア) 調査対象

平成23年10月1日現在市内在住の満16歳から75歳までの3,000人

(イ) 抽出方法

住民基本台帳からの無作為抽出

(ウ) 調査方法

郵送配布、郵送回収

(エ) 調査期間

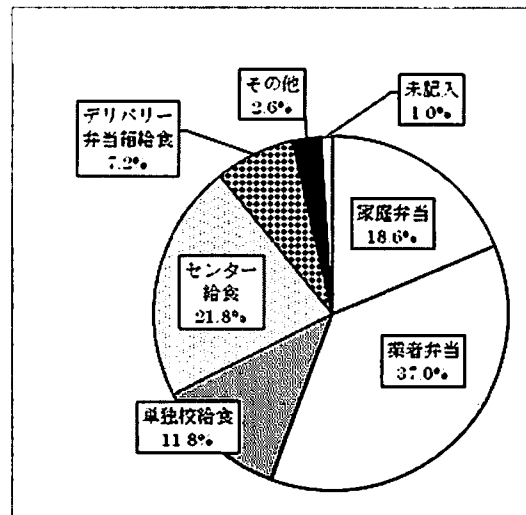
平成23年10月11日（火）～10月24日（月）

(オ) 回収期間

平成23年10月11日（火）～10月31日（月）

(カ) 有効回収

1,101件（回収率36.9%）



イ その他の結果の概要

(ア) 「家庭から持参する弁当について」どう思うか

「暑い時傷まないか心配」566人(全体の51.4%)、「体調や体調に合わせられる」562人、「作ってくれる家族への感謝の気持ちが育つ」426人の順に選んでいます。

(イ) 「業者弁当やパンの校内販売(業者弁当販売方式)について」どう思うか

「弁当を持たせられない時安心」930人(全体の84.5%)、「お金を持たせることについて心配」388人、「栄養バランスが心配」353人の順に選んでいます。

(ウ) 「単独校または共同調理場方式について」どう思うか

「栄養のバランスがよい」717人(全体の65.1%)、「温かい物が食べられ

る」384人、「給食を作るのに税金が使われるため心配」353人の順で選んでいます。

(エ)「デリバリー弁当箱給食方式をどう思うか」にどう思うか

「申し込みを忘れると食べられない」534人(全体の48.5%)、「栄養のバランスがよい」509人、「みんなが同じ食事を食べられる」357人の順に選んでいます。

(オ)「中学生に知ってほしい食生活に関することはなにか」

「食べ物、作った人への感謝の気持ちを持つこと」719人(全体の65.3%)、「1日、朝昼夜の三食を食べること」702人の順で選んでいます。

(カ)自由記載欄

主には「給食費に関すること」で、「給食を実施した場合、給食費の未納が心配」が104人、次に「税金に関すること」で、「使用しないでほしい」が71人、「有効的な使い道を考えて」が42人、「いくらかかっても実施してほしい」が29人、次に「保護者に関すること」で、「親の負担を軽減してほしい・してあげてほしい」が129人、「親としての責任・頑張してほしい」が44人と多くの意見が記載されていました。

(キ)その他

中学生の保護者より、幼児または小学生の保護者の方が、給食を望む声が多く、以前子どもに弁当を作ってきた世代の方からは、「今の保護者の方にお弁当を作ってほしい」「作っていたことが良い思い出である、今、わが子から感謝されている」などの意見も多くいただきました。

(4) 他市への調査結果

中学校給食については、神奈川県は、大阪府に次いで実施率の低い県となっています。神奈川県内では、平成23年度10月1日現在で完全給食を実施している市町は8市8町1村で、ミルク給食は本市を含めた10市5町となっています。また、本市を含む8市3町は、パンや弁当の販売を行っています。

(県保健体育課「実施H23年学校給食に関する調査」結果より)

市町	小学校と同じ給食方式 単独・共同 (開始年度)	デリバリー 弁当箱方式	業者弁 当販売 方式	今後の予定	備 考
横浜市			○		
川崎市			選択制ランチサービス		
相模原市	○共同7校 (S40)	○30校 (H23)			
横須賀市			○		
鎌倉市			○	検討中	
藤沢市				検討中	
小田原市	○共同(S47)				
茅ヶ崎市				予定なし	
逗子市				26年デリバリー・弁当箱方式を予定	
三浦市	○共同(S40)				
秦野市			○	予定なし	
厚木市	○共同(H19)				
大和市	○共同(S48)				
伊勢原市			○	検討中	
海老名市		○(H22)*1			
座間市			○	検討中	
南足柄市	○単独(S49)				
綾瀬市	○共同(S41)				

*1 海老名市は昭和48年にセンター方式による中学校の完全給食をスタートしましたが、食べ残し等の問題があり、昭和56年からは、家庭からの持参弁当によるミルク給食に移行していました。

(5) 先進市及びデリバリー弁当業者への視察

平成24年11月12日、理想的なランチサービスを実施している川崎市立はるひ野中学校と、先駆的に県内でデリバリー弁当箱給食を実施している相模原市が委託契約している山路フードサービスの2か所を視察しました。

ア 川崎市立はるひ野中学校（平成20年4月小中学校を同一敷地内に合築）

平成19年1月に川崎市としては初めてPFI事業手法を導入した学校建設に着手し、市と特別目的会社の間で締結した事業仕様書により、5社が施設運営管理等しています。

ランチサービスでは、小学校給食施設で小学校の給食をベースに中学生向けに委託業者の栄養士が量等を調節した「主食、おかず2～3品」を提供しています。1食を400円（食材費、人件費、光熱費含む）で、希望者のみ1か月前にマークシートで申し込みます。川崎市は、全学校（51校）でミルク給食とランチサービスを実施していますが、ランチサービスは業者弁当方式50校（利用率1%）とはるひ野中学校方式1校（利用率50%）があります。

【委員の感想】

視察した各委員からは、家庭からの弁当持参の生徒とランチサービスを利用する生徒と一緒に食べるスペースがあり、充実したランチルームが確保され、適温の食事が提供される等、理想的な姿であるという意見とともに、施設や環境整備にPFI方式であっても、多くの費用がかかるなどの課題があるという意見もありました。

イ 相模原市デリバリー弁当箱給食の委託業者工場(山路フードサービス)

工場はHACCP衛生管理に適合した衛生的な工場となっています。

委託しているデリバリー弁当箱給食の利用率は54%、1食あたり保護者負担が300円、管理運営費としての市の負担は1食あたり262.5円です。

相模原市職員からは、次のような課題が挙げられていました。

*お弁当の提供上、冷まして詰めることや汁物が提供できないこと

*好きなメニューの時だけ注文すること

*前払い制の利点もあるが卒業時の精算による返金の事務量が増加すること

以上は、実施前及び開始当初とは違った課題が出てきたとのことでした。

【委員の感想】

利用率50%では、残りの50%の家庭に公費が使われないアンバランスが生じることに説明がつかないことや、保護者の立場に立った時、給食申込システムによる事前予約では、突然必要な時に利用できないなどの使い勝手があまり良くない。

しかし、給食方式の1つとしての選択肢として現実的だという意見もありました。

(6) 市民からの要望

市長への手紙や要望書で「中学校給食の実施を要望する」と「現状のままでよい」という声があります。

給食実施を要望する理由としては、「義務教育では給食が実施されるべき」「中学生になるとお金がかかってくるので、親も働きに出るから」「他市ではあるのだから」「栄養バランスがよいから」などでした。

現状のままでよいとする理由としては、「食事時間が今でも短いのに配膳などの時間がとれないでしょう」「高校受験を控えた大切な時期なので、子どもの体調を考えたお弁当を作りたい親は多い」「弁当ならアレルギーの対応もきめ細かくできる」「ご家庭の事情で弁当を作れない子のために自分でご飯を炊いておにぎりくらい作れるよう授業で教えるなどの教育をする」などでした。

(7) 中学校現場の状況

平成24年度から学習指導要領の改訂により、授業時間数の増加も含めた教育課程の見直しがありました。

【中学校現場の状況】

<弁当持参の現状>

- *昼食が用意できない生徒はほとんどいない、何らかの形で昼食をとっている。
- *保護者が作れない時は、生きる力を養うという意味でも生徒自身が弁当を作る力を身につけておくべき。
- *卒業式に母親へお弁当を作ってくれた感謝の言葉を送る等。

<給食を実施した場合>

- *新たに配膳や片づけの時間を必要とし、学校の日課に大きな影響を与えるため、学校運営への配慮が必要。
- *配膳途中での異物混入防止、給食費未納者への対応、給食の残食などへの指導・対応などについて、心配する声がある。
- *調理場施設を建設するだけでなく、学校施設内の改修費（配膳室改修整備と運搬用エレベーターの整備など）が必要となる。

【市内中学校での昼食を欠食する生徒についての調査】

市立中学校での昼食の欠食状況について、平成24年11月19日～26日のうちの4日間について、市内15校へ調査を実施しました。

生徒6,679人（平成24年11月1日現在の15校）の状況については、次のとおり結果となりました。

<結果>4日間のうち3校で欠食する生徒がいました。

	欠食件数(人)	欠食率 =欠食件数/(生徒数 ×4日間)
A校	1(1人)	
B校	1(1人)	
C校	3(2人)	
その他12校	0	
市立全中学校	5(4人)	0.02%

昼食を欠食した理由

- *生徒自身が弁当を作ることになっているが、当日できなかった
 - *親とケンカをして作ってもらえなかった
 - *昼近くに登校したため(朝食を遅く食べたことで昼食が食べられない)
- いずれも生徒へ昼食の調達等の指導を行ったが、食べないことを希望したため、欠食のまま昼食時間は教室で過ごしている。

3 考察

(1) 給食の意義と課題

給食の利点は、保護者への負担軽減、温かい物が食べられる、栄養バランスが良い、多様な食材を使用した献立や季節感のある伝統的な食事ができる等です。

「保護者の負担軽減」には、保護者が子どものために一生懸命弁当を作っている実態と保護者の就労状況により弁当を作ることが負担と感じている実態、さらには弁当を作りたいと思っても、病気等で急に作れない時どうするかなどの不安の軽減が含まれます。

しかし、完全給食を実施した場合は、現在の昼食時間に、配膳・片づけのために20分程度増やす必要がありますので、朝の連絡や健康観察の時間を短縮するか、下校時間を遅くするか、または昼休みや業間の休憩時間を短くするかなどの日課変更が必要です。現在でも日課が窮屈で、朝読書、部活動、生徒会活動等を行う時間が十分とれていない状況があります。

さらに給食施設の整備及び運営のための経費等を課題とする意見がありました。

給食の果たす役割と意義は大きいとしながらも、厳しい財政状況の中で、課題に対して実現可能な解決方法を検討しましたが、多額の経費負担について、財政面での解決は見出せませんでした。

(2) 家庭からの弁当の意義と課題

食の大切さや食の基本などの食生活については家庭が中心であり、保護者が子どもの成長や健康を考えて食事や弁当を作ることには意義があります。

弁当が親と子の関係を深める1つの手段であり、特に中学生になると親と子がふれあう場面が小学生に比べて減る傾向にあるので、家庭からの弁当が果たす役割は大きいと思います。

また、中学校では、小学校でのバランス良い給食を通して食の基本や食育の大切さなど、学んだことを実践する場でもあり、弁当を作ってくれるという感謝の気持ちを養うことや自分で作る生徒の育成にもつながると考えます。

さらに、個々の成長の差、活動差による必要栄養量の差、アレルギー対応など、個々の対応ができることなども弁当の良さであると思います。

しかし、好みによる栄養の偏りや暑い時期の保存の心配などの他、家庭の事情により、ファーストフードやパンだけを買ってくる生徒の栄養の偏り等の課題があります。

こうした課題は、学校によっても違うことから、学校に合わせた対応を考えていくことが必要です。

4 結論

本検討委員会では、平成15年度から試みた業者弁当販売方式の導入経緯から現在までの取組状況等を検討した結果を踏まえ、児童生徒アンケート調査結果、市民アンケート調査結果、昼食（給食）それぞれの方式について財政面を含めてのメリット、デメリット、他市の調査結果等、多方面から総合的に検討してまいりました。

しかしながら、現在小中学校全体で83棟ある校舎のうち、建築後30年以上経過している棟が62棟と全体の75%を占めており、校舎の老朽化に伴う施設整備や大規模改修、本報告書の「Ⅱ 共同調理場について」で示した東部・北部両調理場の耐震診断結果を受けた後の調理場施設の整備など、多額の財政負担を伴う課題があり、それらは子どもの安全安心を守る観点からも優先して取り組んでいかなければならないと認識しています。

このようなことから、中学校給食の実施には、イニシャルコストとランニングコストともに財政負担が大きく、前述した課題より優先しての事業展開は難しいと判断しました。

しかし、保護者の負担軽減を求める声に応えることは重要であることから、次の点に配慮した事業展開を提案します。

- 1 保護者の負担軽減を考慮した方法であること
- 2 家庭からの弁当、または外部からの昼食の提供等により昼食が確保できること
- 3 配膳・片づけの時間のために日課にしわ寄せがないこと
- 4 市民の税負担をできる限り抑えること

学校給食法 抜粋

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

達成されるよう努めなければならない。

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

学校給食法施行規則 抜粋

第一条 学校給食法施行令（以下「令」という。）第一条 に規定する学校給食の開設の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

一 学校給食の実施人員

二 完全給食、補食給食又はミルク給食の別（以下「学校給食の区分」という。）及び毎週の実施回数

三 学校給食の運営のための職員組織

四 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法

五 学校給食の開設の時期

2 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。

補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。

ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食をいう。

平塚市学校給食検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 本市の学校給食施設の老朽化や衛生管理基準の強化等学校給食の今後の在り方等について検討するため、平塚市学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、前条の目的を達成するため、次の事項について調査及び研究を行い、その結果を平塚市教育委員会に報告する。

- (1) 学校給食の今後の在り方に関すること。
- (2) その他学校給食の運営に関し、必要と認められる事項に関すること。

(委員)

第3条 委員会は、別表第1に掲げる委員をもって組織する。

2 委員の任期は、第2条の規定による平塚市教育委員会への報告が完了する時までとする。

(委員会の運営)

第4条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選により定める。

- 2 委員会の会議の招集及び進行は、委員長が行う。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。
- 4 前条第1項に規定する委員のうち、団体等の代表者であってやむを得ない事情により会議に出席できない場合には、代理者の出席をもって委員の出席があったものとみなす。

(意見の聴取)

第5条 委員長は、委員会の会議の運営上必要があると認めるときは、委員以外の者に出席を求め、その説明又は意見を聴くことができる。

(ワーキンググループ)

第6条 委員会は、専門的事項を調査及び研究を行うためのワーキンググループ（以下「ワーキンググループ」という。）を設置する。

- 2 ワーキンググループは、委員会が指示した事項及び学校給食の運営に関する事項について調査及び研究を行い、その結果を委員会に報告する。
- 3 ワーキンググループは、別表第2に掲げる委員をもって組織する。
- 4 ワーキンググループにリーダーを置くこととし、学校給食課長をもって充てる。
- 5 ワーキンググループの会議の招集及び進行は、リーダーが行う。
- 6 第3項に規定する委員のうち、団体等の代表者であってやむを得ない事情により会議に出席できない場合には、代理者の出席をもって委員の出席があったものとみなす。
- 7 リーダーは、必要があるときは、オブザーバーとして構成員以外の者の出席を求めることができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育総務部学校給食課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成23年7月22日から施行する。

別表第1 (第3条関係)

平塚市学校給食検討委員会委員

	所属団体及び職名	人数
1	小学校長会	3人
2	中学校長会	2人
3	市PTA連絡協議会(小学校、中学校各1人)	2人
4	教育総務部長(学校給食会副会長)	1人
5	学校教育部長	1人
6	学校栄養教諭	1人
7	学校栄養士会	1人
8	給食調理員(共同、単独各1人)	2人
9	指導室長	1人
10	教育総務課長	1人
11	学校給食課長	1人

別表第2 (第6条関係)

平塚市学校給食検討委員会ワーキンググループ

	所属等
1	学校給食課長
2	教育総務課長
3	教育総務課企画担当長
4	教育施設課長
5	教育施設課教育施設担当長
6	指導室長
7	指導室指導主事
8	東部学校給食共同調理場長
9	北部学校給食共同調理場長

平成23年度 平塚市学校給食検討委員会 名簿

	所属団体等	氏 名	備 考
1	小学校長会	府川 文子	委員長 神田小学校長
2		石田 美江子	富士見小学校長
3		小泉 喜明	勝原小学校長
4	中学校長会	石井 明	副委員長 旭陵中学校長
5		菊地 武良	大住中学校長
6	市P T A連絡協議会	片倉 章博	市P T A連絡協議会会長
7		高梨 裕美	市P T A連絡協議会 (南原小副会長)
8	学校栄養士会	杉山 泰代	富士見小学校
9	栄養教諭	吉田 容子	北部学校給食共同調理場 (神田小配置)
10	給食調理員	星 法子	北部学校給食共同調理場
11		永井 恭子	山下小学校
12	教育総務部長 (学校給食会副会長)	加藤 富士夫	
13	学校教育部長	田邊 裕美	
14	指導室長	深谷 昇平	
15	教育総務課長	内田 啓一	
16	学校給食課長	水野 高明	

事務局

東部共同調理場長	内田 正彦
北部共同調理場長	宮代 孝良
学校給食課課長代理	石村 靖子
学校給食課主査	杉山 秀司
学校給食課主査	伊藤 淑江

平成24年度 平塚市学校給食検討委員会 名簿

敬称略

	所属団体等	氏 名	備 考
1	小学校長会	府川 文子	委員長 神田小学校長
2		石田 美江子	富士見小学校長
3		小泉 喜明	勝原小学校長
4	中学校長会	菊地 武良	副委員長 大住中学校長
5		村山 真由美	金目中学校長
6	市PTA連絡協議会	片倉 章博	前市PTA連絡協議会会長
7		高梨 裕美	前市PTA連絡協議会 南原小副会長
8	学校栄養士会	杉山 泰代	北部学校給食共同調理場 (横内小配置)
9	栄養教諭	杉原 澄子	崇善小学校
10	給食調理員	星 法子	港小学校
11		永井 恭子	山下小学校
12	教育総務部長	加藤 富士夫	学校給食会副会長
13	学校教育部長	倉本 憲一	
14	指導室長	深谷 昇平	
15	教育総務課長	内田 啓一	
16	教育施設課長	難波 修三	
17	学校給食課長	天利 和彦	

事務局

東部共同調理場長	宮代 孝良
北部共同調理場長	久保田 寛
学校給食課課長代理	石村 靖子
学校給食課主管	杉山 秀司
学校給食課主査	伊藤 淑江

学校給食検討委員会関連会議等開催一覧

	開催年月日	会議名称等	会議内容
平成22年度	平成22年 8月3日	第1回学校給食調理場検討会 PT (プロジェクトチーム)	1 学校給食調理場検討会の設置について 2 学校給食調理場の現状と課題について (1) 共同調理場の形態等 ・ 米飯回数の増加に向けた施設規模 ・ 衛生管理対策 (ドライシステム) ・ アレルギー児の対応 (2) 磁器食器について (3) 中学校給食 (4) 在籍児童数減少に伴う県費栄養士の配置減 3 今後の方向性について (1) 共同調理場の形態等 (2) 磁器食器について (3) 中学校給食 (4) 在籍児童数減少に伴う県費栄養士の配置減
	10月27日	第2回学校給食調理場検討会 PT	1 学校給食調理場検討委員会 PT について 2 学校給食調理場の現状と課題からみた方向性について (1) 磁器食器 (2) 中学校給食 (3) 在籍児童数減少に伴う県費栄養士の配置減 (4) 共同調理場の方向性について 3 今後のスケジュールについて (1) 東部調理場の見学 (2) 先進市調理場の視察
	11月12日	第3回学校給食調理場検討会 PT	1 東部学校給食共同調理場の視察 2 共同調理場の問題点 3 来年度の進め方についての提案
	平成23年 1月21日	学校給食調理場検討会 PT 先進施設視察	御殿場市立南学校給食センター視察 御殿場市電 534-1 食数 5000 食規模
平成23年度	平成23年 5月26日	教育委員会 5月定例会開催前打合せ	食生活に関するアンケートの実施について
	6月2日	小学校長会	食生活に関するアンケートの実施について
	6月8日	中学校長会	食生活に関するアンケートの実施について
	6月6日～ 6月20日	食生活に関するアンケート	調査内容等 1 対象: 小学校6年生、中学校1年生 2 方法: 学校での調査 学校給食課から送付後1週間以内程度で回答後、返送 3 期間: 小学校 平成23年6月6日(月)～平成23年6月13日(月) 中学校 平成23年6月13日(月)～平成23年6月20日(月)

平成 23 年度	7月13日	平成23年度第1回 学校給食検討委員 会WG（ワーキン グループ）	平成23年度第1回学校給食検討委員会について 1 委員会のレジュメ 2 委員会のスケジュール 3 検討内容 （1）共同調理場についての検討 （2）磁器食器についての検討 （3）中学校給食についての検討 ア 中学校給食について イ 児童生徒の調査結果 ウ 市民への調査について
	7月22日	平成23年度第1回 学校給食検討委員 会	1 あいさつ 2 委嘱状交付 3 委員長、副委員長の選出 4 議題 （1）学校給食検討委員会設置要綱（案）について （2）本委員会のスケジュールについて （3）本委員会の検討内容について ア 共同調理場について イ 磁器食器について ウ 中学校給食についての検討 （ア）中学校給食について （イ）児童生徒の食育に関する調査の結果 （ウ）市民への調査について
	8月11日	第2回学校給食検 討委員会WG	1 平成23年度学校給食検討委員会報告 2 中学校給食についての市民アンケートの素案について
	9月13日	第3回学校給食検 討委員会WG	「中学校での昼食（給食）に関しての市民アンケート調査の内容について」書面で意見交換
	9月16日	庁議	「中学校での昼食（給食）に関しての市民アンケート調査」について（報告）
	9月26日	第2回学校給食検 討委員会	1 「中学校での昼食に関してのアンケート調査」について 2 食生活に関するアンケート（児童生徒向け）について
	10月11～ 10月24日	中学校での昼食 （給食）に関して のアンケート調査	中学校での昼食（給食）に関してのアンケート調査について 1 対 象： 満16歳～満75歳 市内在住の市民3000人 2 期 間：平成23年10月11日（火）～平成23年10月24日（月） 3 方 法： 郵送によるアンケート方式（無記名回答方式）
	11月28日	第3回学校給食検 討委員会WG	1 中学校での昼食（給食）に関してのアンケート調査集計報告 2 共同調理場耐震診断の進捗状況
	12月21日	第3回学校給食検 討委員会	1 「中学校での昼食（給食）に関してのアンケート調査」集計報告 2 共同調理場耐震診断の進捗状況

平成 23 年 度	平成 24 年 1 月 16 日	定例行政報告会	「中学校での昼食（給食）に関する市民アンケート調査」の結果説明
	1 月 26 日	教育委員会 1 月定例会	「中学校での昼食（給食）に関する市民アンケート調査」の結果について(教育長報告)
	平成 24 年 2 月 9 日	第 4 回学校給食検討委員会	1 中学校での昼食（給食）について （1）結果についての意見 （2）今後必要な調査内容 （3）その他 2 学校給食用磁器食器について 3 平成 24 年度学校給食検討委員会について
平成 24 年 度	平成 24 年 5 月 25 日	平成 24 年度 第 1 回学校給食検討委員会 WG	第 1 回検討委員会議題 （1）本委員会のスケジュールについて （2）磁器食器について （3）共同調理場耐震診断結果について （4）中学校給食について
	6 月 5 日	平成 24 年度 第 1 回学校給食検討委員会	1 委員長あいさつ 2 委員自己紹介 3 議題 （1）本委員会のスケジュールについて （2）磁器食器について （3）共同調理場耐震診断結果について （4）中学校給食について
	8 月 23 日	教育委員会 8 月定例会	「学校給食検討委員会」の経過報告について(教育長報告)
	9 月 24 日	第 2 回学校給食検討委員会	1 磁器食器について 2 共同調理場耐震診断結果について 3 中学校給食について （1）各自治体アンケート （2）視察
	11 月 12 日	学校給食検討委員会 視察	（1）川崎市立はるひ野中学校 （2）株式会社山路フードシステム
	11 月 19 日	第 3 回学校給食検討委員会	1 磁器食器について 2 共同調理場耐震診断結果について 3 中学校給食について
	12 月 20 日	第 4 回学校給食検討委員会	学校給食検討委員会の報告書について
	12 月 25 日	教育委員会	学校給食検討委員会報告書提出
	12 月 27 日	教育委員会 12 月定例会	学校給食検討委員会報告書について教育長報告

平塚市学校給食の歴史

平塚市学校給食の沿革

平塚市では、学校給食を小学校の教育計画の中で重要施策として、逐次施設設備と内容の充実をはかっており、昭和25年にパン給食、昭和36年には市内の全小学校で給食を開始し、児童の健康増進と間接的には地域社会の食生活の改善に多大な成果をあげてきました。

しかしながら、次第に各校とも調理場施設設備の老朽化に加え、児童の急激な増加に伴う施設の狭あい化のため、これらの対策として共同調理場方式を採り入れ、昭和47年に東部学校給食共同調理場を、更に昭和50年には北部学校給食共同調理場を開設し、学校給食の整備を順次はかってきました。

現在は小学校28校のうち、共同調理場で21校、単独調理場7校で給食を実施しています。また、中学校15校においては、牛乳給食を実施しています。

年 度	内 容
昭和 22年	ミルク給食の開始 松原小学校、富士見小学校、港小学校、崇善小学校、花水小学校の各校の父兄、教師が奉仕により調理室を仮設整備、燃料、食器など不十分な中で、ララ物資による脱脂粉乳給食を始める
23年	給食優良校県表彰される 富士見小学校
25年	パン給食開始、完全給食が始まる 学校給食が教育に位置づけられ給食の主管が教育委員会に移る。栄養士1名が採用され巡回指導にあたる。調理員も大幅に増員される
26年	学校給食実施方針の通達が出され、週5回の完全給食の方向が示される 各校専任栄養士の配置で給食内容の充実が図られる。パン工場も県指定がされる。
27年	給食室完成 港小学校、松原小学校 給食優良校県表彰される 崇善小学校
28年	給食室完成 富士見小学校、花水小学校
29年	学校給食法が成立公布される 国の施設設備の補助、給食の実施目的の確立、経費の負担区分を明確化し、父兄負担が大幅に軽減される 旭小学校給食開始、城島小学校、松原小学校A型給食開始 城島小学校、農村の学校給食研究校に指定される
30年	城島小学校、農村地域完全給食A型モデル校に指定される
31年	給食室完成 神田小学校、富士見小学校 富士見小学校のよい子達が小遣いなどで、食器洗浄機を贈る
32年	給食優良校文部大臣表彰される 城島小学校 給食優良校県表彰される 富士見小学校 給食室完成 旭小学校、崇善小学校、岡崎小学校
33年	給食室完成 大野小学校、中原小学校、金目小学校 小教研給食部会が設置され、「学校給食指導の手引き」を作成 以後44、49、55年と改訂され給食指導役立っている
34年	給食室完成 豊田小学校
35年	給食室完成 土屋小学校 給食優良校県表彰される 崇善小学校
36年	給食室完成、金田小学校、吉沢小学校、総経費409万円 2月から市内16小学校全部が完全給食となる。 燃料が石炭から重油に切り替わる

37年	中学校の牛乳給食開始 栄養所要量基準改訂される
38年	給食調理員は全部市費正規職員に切り換えられる。
39年	給食費はすべて食材料に、諸経費は市負担とする基本姿勢が決まる
40年	給食優良校県表彰される 崇善小学校
42年	学校給食20周年記念展開催される 市学校給食会発足
43年	小学校学習指導要領改訂で、給食は「特別活動」の内容にある「学級指導」に位置づけられる 給食優良校文部大臣表彰される 崇善小学校
44年	混合乳から生乳に切り替えられる 崇善共同調理場開設 3校(崇善小学校、豊田小学校、金田小学校)の給食を担当 同9月から、旭小学校、横内小学校を加え5校を担当 給食優良校県表彰される 大野小学校
45年	給食優良校県表彰される 土屋小学校 共同調理場建設準備室設置される
46年	大野小学校共同給食試行、大野小学校と八幡小学校の2校の給食を担当
47年	東部共同調理場開設、7校(富士見小学校、中原小学校、豊田小学校、八幡小学校、神田小学校、横内小学校、金田小学校)の給食を担当 大野小学校は単独校となる 東部共同調理場に栄養指導センターを併設、学校やPTA対象の食教育を行う(料理教室、指導資料を貸しだしなど) 共同調理場物資選定委員会発足(良質で安価な物資供給を目的)
48年	港小学校、城島小学校、南原小学校の各校は東部共同調理場へ、金田小学校は崇善共同調理場へ
49年	給食優良校県表彰される 八幡小学校
50年	北部共同調理場開設、10校(大野小学校、真土小学校、岡崎小学校、金目小学校、相模小学校、城島小学校、神田小学校、横内小学校、豊田小学校、金田小学校)の給食を担当 東部共同調理場は、8校(港小学校、花水小学校、なでしこ小学校、松ヶ丘小学校、旭小学校、勝原小学校、中原小学校、八幡小学校)の給食を担当 崇善共同調理場は、3校(崇善小学校、富士見小学校、南原小学校)の給食の担当 給食優良校県表彰される 横内小学校
51年	米飯給食が制度化される。本市においても試行
52年	給食優良校県表彰される 城島小学校
54年	3校(松延小学校、港小学校、富士見小学校)に単独校調理場新設 (用地確保の困難、排水関係の規制、交通事情の悪化、児童数の増などから) 大野小学校、真土小学校は、東部共同調理場へ 旭小学校は、崇善共同調理場へ
55年	東部共同調理場で約1年間、湘南養護学校の給食を行う
56年	米飯給食対策協議会を発足させる
67年	2校(花水小学校、勝原小学校)に単独校調理場を新設 本格的な米飯給食始まる 豊田小学校、城島小学校、南原小学校は東部共同調理場へ 石けん洗剤使用検討始まる
58年	山下小学校に単独調理場新設 松原小学校は東部共同調理場へ
60年	崇善共同調理場閉鎖、崇善小学校、旭小学校は東部共同調理場へ 豊田小学校、城島小学校は北部共同調理場へ
61年	栄養基準量改定される
62年	全給食施設、石けん洗剤に切り替わる

平成	元年	学校給食 40 周年記念展開催 給食百周年文部大臣表彰 杉山和代栄養士 小宮ヒロ子調理員 崇善小学校単独調理場新設
	2年	吉沢小学校舎に完成180人収容可能な食堂を新設(7月) 給食費改正(2900⇒3200円)(11月)
	3年	牛乳がビンから紙パックへ トレーが導入される
	6年	商業観光課主催「平塚の食文化」展に出展(3月) 学校給食展(10月)
	8年	大阪で0-157による大規模食中毒発生によって生野菜の使用を禁止
	10年	給食担当が機構改革により、学校教育部学務課から教育総務部学校給食課へ 文部大臣表彰今井伊佐子栄養士 給食費改正(3200⇒3400円)
	13年	真土小学校が東部共同調理場から北部共同調理場へ、土屋小学校が北部共同調理場から東部共同調理場へ
	14年	BSE発生 牛肉の使用を中止 花水小学校に生ごみ処理機導入(1月) 牛肉使用再開(1月) 北部共同調理場で強化磁器食器導入へ(金目小学校、横内小学校) 地産地消の推進始まる サッカーワールドカップ日韓合同開催にて平塚をキャンプ地としたナイジェリアの料理を給食に出す
	15年	海外産冷凍野菜より残留農薬が検出され、国内野菜にシフトする 米飯給食週2回へ(1月)
	16年	二学期制が試行される
	17年	北部共同調理場で全校強化磁器食器を導入 食育基本法が制定 東部共同調理場でPEN食器を導入 アスベスト問題でアスベストを使用した機器を入れかえる
	18年	二学期制導入
	20年	栄養教諭配置される(花水小学校) 給食費改正(3400⇒3700円) 崇善小学校で強化磁器食器導入 60周年を記念して市民プラザで学校給食展を開催
	21年	富士見小学校で強化磁器食器導入 牛乳パックリサイクルの導入準備を始める インフルエンザの流行による給食費の返金問題で給食費徴収要綱を検討
	22年	学校給食費徴収要綱を4月施行 小中学校全校で牛乳パックリサイクルを開始 花水小学校で平塚漁港に水揚げされたサバを学校給食に初めて使用 (漁業関係者による授業とふれあい給食の実施) 花水小学校が学校給食優良校として表彰される 「中学生の自分でつくるお弁当コンテスト」を開催 やまゆりポーク生産者協議会よりやまゆりポーク80kg が寄贈される 北部共同調理場受配校へ使用(生産者と岡崎小学校でふれあい給食を実施) 学校給食あり方検討委員会発足(以後学校給食検討委員会となる) (1月に御殿場市給食センター視察)

	<p>23年</p> <p>24年</p>	<p>3・11東日本大震災</p> <ul style="list-style-type: none"> * 当日、崇善小学校にて帰宅困難者に対して、1000個のおにぎりを提供 * 計画停電の実施に伴い、献立変更などを行い、給食終了日まで給食は提供した <p>学校給食検討委員会発足(23, 24年度で共同調理場、中学校給食、磁器食器について検討を行う)</p> <p>やまゆりポーク生産者協議会より港小学校へやまゆりポーク30kgが寄贈される (ふれあい給食実施)</p> <p>崇善小学校が学校給食優良校として表彰される</p> <p>第2回「中学生の自分でつくるお弁当コンテスト」を開催</p> <p>磁器食器のリサイクルを開始(株おぎそが送料負担でリサイクルを受ける kg3円)</p> <p>東部・北部両共同調理場の耐震診断を実施 (診断途中にボイラー煙突にアスベストの使用が判明、東部共同調理場は23年度内に煙突のアスベスト封じ込め工事实施、北部共同調理場は24年度に実施)</p> <p>県費栄養士へPCを設置</p> <p>給食管理用栄養ソフト「コーエイコンピュータ °EIBUN°」の導入</p> <p>給食提供食の放射性物質検査を開始</p> <p>港小学校金環日食メニュー(TV8社、新聞5社の取材あり)の実施</p> <p>第3回「中学生の自分でつくるお弁当コンテスト」を開催</p> <p>調理員が中心となって「ベジ太(平塚農産物を地産地消するためのPRキャラクター)シリーズメニュー」を作成 市内全校で実施</p>
--	-----------------------	---

平塚市学校給食検討委員会報告書

発行 平塚市学校給食検討委員会
(事務局) 平塚市教育委員会教育総務部学校給食課
住 所 平塚市豊原町2-21
電 話 0463-35-8119 (直通)
発行年月 平成24年12月