



鈴鹿の森を育ててください

森まさゆき市政レポート

2012

7

ご意見お待ちしております。

携帯電話 090-6579-3774 E-mail info@mori03.name

ホームページ <http://www.mori03.name/>

鈴鹿市議会議員になって 森 まさゆき

早いものでもう一年が経ちました。この一年でいろいろなことを勉強しました。一年生議員としてはとにかく、動き回り見て聞いて考えること。今回は給食について報告させていただきます。

おいしい 給食

特集

まず、最初の疑問

鈴鹿市の給食は
どうなっているの？

給食について調べてみました

鈴鹿市は財政状況が苦しい中ですが、中学校給食を実施しようとしています。そこで、まず鈴鹿市の小学校の給食はどうなっているのか？どんな取り組みが行われているのか？現状調査を行いました。

センター方式と自校方式の違いにショック

牧田にある鈴鹿市給食センターを視察し給食を頂き、次に加佐登小学校・自校方式を視察し、給食を頂きました。私は、一ノ宮小学校に通っていたので、センター方式でした。自校方式の給食を知りませんでした。正直、こんなに違うのかとショックでした。

自校方式の加佐登小学校レポート

●加佐登小学校の場合

調理室が校舎と校舎を結ぶ真ん中の廊下があり、調理の様子が廊下から見え、匂いもプンプンしてきます。「おばちゃん、今日の献立は何？」など調理員さんと子どもたちが会話をしていました。また、加佐登小学校は、栄養教諭さんが配置されています。鈴鹿市内、すべての小学校が同じ献立で、同じ給食費を払っていてセンター方式と自校方式では、こんなに違いがあるの？と思いました。

見学に行った日は、ある学年が畑で作った野菜を、少し給食に混ぜて出していました。お昼の校内放送ではその日の給食について説明があります。調理員さん、栄養教諭さんが各教室で(特に給食に慣れていない低学年)児童と一緒に給食を食べるそうです。(常時ではありませんが)

子ども達は給食を一生懸命作ってくれた人たちの顔が見え、栄養教諭さん、調理員さんは、給食をおいしそうに食べている

子ども達の顔が見えます。

給食では、いろいろな味を経験させ五感を鍛えていくことが大切です。食育のためには自校方式で栄養教諭さんが学校に配置されているのは、本当にいいなと思いました。

センター方式校では、栄養教諭さんは年に数回しか回れません。

疑問が生まれたので、全校を視察しました

中学給食はセンター方式、民営化と思っていましたが、疑問が生まれました。そこで市内の小学校30校を視察に行くことに決め、まず自校方式の小学校19校から始めて、次にセンター方式の校11校に行くことにしました。

給食だけでなく、各学校の様子、施設の状況(老朽化・津波対策等)などを自分の目で確認するためです。

そして中学校10校。本当に中学校で自校方式は無理なのか？を確認するためです。

●用語解説

自校方式:各学校に調理室があり、その学校の児童生徒に給食を提供する。

センター方式:集中調理室を設け、複数の学校給食を一括して調理し、各学校に配送する。

親子方式:学校の敷地内に2～3校分の共同調理室があり各学校に配送する。

給食の3方式



鈴鹿市の給食の状況

市内 小学校30校 幼稚園20園のうち
センター方式校／11校8園、自校方式／19校12園
1日約14000食×年間185回(幼稚園含む)
献立／市内統一献立
献立は6ヶ月前に決定、食材の発注は2ヶ月前
米飯給食 週4回 ご飯、パンは業者委託
栄養教諭／11人
栄養教諭配置校／加佐登、白子、桜島、愛宕、稲生、長太、
玉垣、神戸

鈴鹿市では

●鈴鹿市学校給食センター

昭和45年に第一飯野共同調理室、昭和48年に第二飯野共同調理室を開設して、小学校8校幼稚園7園に給食を提供していましたが、老朽化に伴う建替えにより、現在の岡田町地内に移転しました。安全で衛生的な学校給食を提供するために、厨房施設内にHACCP(ハサップ)手法の概念を導入しています。食材の受入から調理、配送まで、作業ごとに区域を分けて衛生的に行っています。

また、床に水を落とさず作業するドライシステムを取り入れ、殺菌が増えることを防いでいます。このような最新の設備とシステムで調理されています。調理業務は直営、配送業務は民間委託です。

●自校方式の調理室

一方、自校方式の場合は、センターとはまったく違います。すべての施設が古くて昔のままです。空調設備もありません。センターで採用している最新設備の自校方式の調理室はありません。19校、ほとんどの学校の給食室が最新の設備・システムを導入する改修工事をしていません。その作業環境の中で、栄養教諭さん・調理員さんが安全で衛生的な学校給食を提供するために、汗だくになって作ってくれています。調理業務はすべて直営です。

以前は、小学校の古い自校方式をすべて無くして、センター化する構想もあったそうです。現在ある給食センターを含めて、3つのセンターで給食を供給する計画でした。

県内他市と先進市を調べました

●視察先

給食先進市……東京都練馬区、栃木県宇都宮市、群馬県高崎市、静岡県三島市

大規模給食センター……大垣市(1万2000食)

県内……伊勢市、松阪市、津市(3市すべてセンター方式)
中学校給食は全国の約90%の市町村で実施しています。
正直、中学校給食を実施していない方が珍しいです。

●三重県では

近年、伊勢市、松阪市、津市がセンター方式で中学校給食

を実施してきました。これは合併前の、旧町村が中学校給食を実施しており、早期に全市での実現を目指したためです。

桑名市、四日市市、亀山市はランチサービスです。

※四日市市は楠町と合併して楠中学校の給食は廃止しました。亀山市は関町と合併しましたが、関中学校の給食は継続しています。



津市給食センター

中学給食の
パンの
大きさに
びっくり!



全国では、センター方式を廃止し、単独自校方式が流れ

●東京都練馬区では

昭和41年から中学校給食を実施しており老朽化したセンター調理場を廃止して、すべての小中学校の調理場を自校方式・親子方式に変更しました。

区内99校、すべての小中学校に栄養教諭または市費で採用した栄養士を配置しています。そして、各学校(調理場)で献立が違います。これにはびっくりしました。

各学校の行事にあわせた献立。例えば、マラソン大会の日だとカロリー等の消費を計算した献立になります。献立は1ヶ月前に決定して、食材の発注は2週間前です。できるだけ、その時期に採れた旬の地元産食材を使用しています。各学校の栄養教諭さん、調理員さんの裁量が大きいです。みなさん、本当にやりがいをもって仕事をしています。高崎市では調理員さんのことを敬意をこめて、給食技師といっています。

給食先進市に共通しているのは、各学校に栄養教諭または市費で採用した栄養士さんが1名配置され、各学校独自献立、自校方式または親子方式です。

●視察を通じてわかったこと…

自校方式が給食を作るわけではないということです。栄養教諭を中心とした給食のプロ集団が必要です。そのためには、県費の栄養教諭以外に市費で採用した栄養教諭がある程度の人数が必要です。この人数がパワーになります。

そして、食材と給食を作る人の料理に対する知識、美味しい給食を作ろうとする熱意、料理への探究心、向上心。これらを栄養教諭さん、調理員さん、給食に関わる皆さんが持っていることです。このような高い目標を目指しているプロ集団は、一朝一夕にはできないでしょう。

おいしい給食に驚く 食育先進都市 三島市視察

●静岡県三島市の学校給食の規模

小学校14校6,170人(各小学校に給食室あり:自校方式)
中学校7校3,086人(3箇所共同調理場有り他校分を配送:
親子方式)

各学校に栄養教諭または市費で採用の栄養士1名配置。各学校は独自献立。

●特徴

和食中心の完全米飯給食(週5日)平成22年から実施。
驚いたのは調理場で家庭用電気炊飯器を使用してご飯を炊
いています、炊飯器を教室に運んで、炊飯器から飯碗にご飯を
よそって食べます。毎日、炊きたてのご飯が食べれます。

電気炊飯器用電源工事 1校あたり約500万円

全小学校自校炊飯 電気炊飯器:9校 立体炊飯機:5校

※鈴鹿市の場合

業者さんが朝の7時から9時ぐらいの間に炊いて各学校に配
送します

●試食させていただいて

本当に美味しかったです。自校方式なので、出来立てです。ご
飯には麦が3%ほど入っています。炊き立てのご飯が最高で
す。ゴマの白菜のあえものが本当に美味しかったです。この味
はセンター方式では、無理だと思いました。出来立て、炊きた
てではできません。どうしても搬送時間が必要です。献立も配送
時間を計算して考える必要があります。

いくら配送技術が進歩しても、出来立てにはかなわないと思
いました。米飯給食にしてから、残食率の低下、また肥満度
20%以上の児童生徒数も減少傾向がみられるそうです。

また、各学校の献立はホームページで毎日更新されます。給食
の写真、メニュー、食材の産地そして今日の給食に対しての栄
養教諭のコメントが載ります。

※去年、三島市では全国食育大会が開かれました。県庁所在
地ではない市で開かれたのは初めてだそうです。それだけ食
育に対してすばらしい取り組みをされているのだと思います。

鈴鹿市の中学校給食はどうなった のか?

平成22年3月中学校給食検討委員会の答申を受けて中学校
給食はセンター方式を採用することが決まりました。

そして、今年の3月議会に24年度の予算の中に建設用地購入
費・測量登記・基本・実施設計費等 2億56,13万9千円が計上
されました。

中学校給食実施は大賛成ですが…

3月議会で私は中学校給食のセンター方式に反対討論をし、
予算議案にも反対しました。もちろん、中学校給食の早期実施
については大賛成ですが、センター方式に反対した理由は以下

下のとおりです。

〔1〕給食において一番重要なのは、献立。

充実した献立を実施し、食育を推進するのであればセンター
方式より自校方式の方が適していると思う。栄養士さん、
調理員さんが各学校に配置され、調理するほうが、将来に
渡りいろいろな取り組みができる。子ども達と一緒に食べる
ことで様子がわかり、それを理解し献立等を考える。地産
地消への取り組みなどにも対応しやすい。センター方式で
は非常に難しい。

〔2〕自校方式を実施するための敷地が無いのか?

例えば、空き教室などを利用するなど対応は可能。一部の
中学校においては小学校との親子方式で実施して、老朽化
した小学校の単独調理室も改修することができる。

〔3〕10校同時に実施する必要はない。

できる学校から実施していく。財政の平準化も可能。

〔4〕自校方式でも民営化は可能。

参考に先進市の事例では、直営は民間委託より、1.5倍の費
用がかかっています。

〔5〕自校方式の建設費は高いのか?

建設にあたっては、1校あたり、1億5千万円～2億円だと思
われるので、単純に2億円×10校で20億円。自校方式(親子
方式)の建設費は、全体としてはセンター方式とほとんど変
わらない。維持費の方では配送費用が必要ない。

〔6〕将来の少子化に対応しやすい。

大規模センターの維持管理には、将来にわたり大きな費用
がかかる。

〔7〕災害時に避難所になる場合。

学校に調理場があれば利用できる可能性が高い。

〔8〕リスク分散。

食中毒などのリスク分散ができる。

〔9〕まとめ

三重県は中学校給食については非常に遅れている。すでに
中学校給食を実施している先進市は、センターを潰して自
校方式に変更しはじめている。今から作るなら、自校方式で
あると考えます。以上。

中学校給食はセンター方式に決定

結局3月議会で中学校給食センター建設用地購入と設計費が
決まりました。場所は稲生のF1 マートさんの北側で、平成27
年3月スタートを目指します。

中学校給食センター 事業総額24億円

ランニングコスト3億2千万円

調理業務は民間委託の予定

米飯給食 週4回

ご飯・パンは業者委託

1日約6200食(教職員含む)×185回

市内統一献立(市内幼稚園、小・中学校)

鈴鹿市中学校
給食センター

週5日 米飯給食 を提案します

完全米飯給食を目指す理由

給食の先進市では完全米飯給食が広がっています。

※平成20年5月文部科学省の調査1551校

飽食・洋食化した食事が、1日1回、粗食・和食の給食でバラエティに富んだ食事になる!

〔1〕ごはんは理想的な主食である。

ご飯の主成分である炭水化物はゆっくりと消化されるでんぷんで、体内に入る食物繊維と同じような動きをするという優れたものです。また、ご飯に含まれるたんぱく質は、他の穀物類に比べると、非常に栄養価が高く、さらに、亜鉛などのミネラル類や食物繊維も含まれています。

〔2〕子どもが肥満にならないための食事とは?

子どもの肥満は年々増加しています。これは、食の欧米化に伴い、動物性たんぱく質・脂肪・砂糖の摂取量などが急増したことが原因といわれています。肥満の子どもの多くが成人肥満、生活習慣病へと発展する可能性が高いことから、ご飯を中心にして魚や野菜をたくさん取り入れた和食に替えていくことが重要です。一汁二菜の基本食。

〔3〕噛むことは健康への第一歩。

ご飯は粉が原料のパンや麺と違い、粒のためよく噛みます。これは健康への第一歩です。また、腹持ちが良い。

〔4〕ごはんは子ども達の味覚を育てます。

ご飯とおかずを交互に食べ、口の中でまぜて食べることで、うす味を確認しながら多様な味を経験するので、幅広い味覚が育ちます。

〔5〕和食で箸の使い方と魚の食べ方を学ぶ。

伝統的な日本の食生活が身に付き、食文化を学べます。

給食から地産地消を考える

〔1〕鈴鹿市の学校給食では、地元農家の丹精こめたお米を使っています。

鈴鹿市の給食のお米は、地元産の「コシヒカリ」です。地元農家産のお米だから、安全・安心です。現在、市内の小学校では週4回米飯給食です。

〔2〕鈴鹿市の地産地消を推進

鈴鹿市では平成23年3月に地産地消条例も制定され、お米に限らず、なるべく地元食材を使う「地産地消」を推進しています。鈴鹿市の平成22年度の給食地場産品使用率(食材ベース)は11.9%、三重県内産で19.6%。

地元のものを地元で消費するということは、新鮮でおいしいのはもちろんですが、輸送の燃料なども少なくなり環境面からも大切なことです。近年、生産者の高齢化や輸入野菜との競合によって作付面積は減少していますが、新鮮な地場野菜の安定供給に対する消費者の期待は非常に大きなものがあります。地場野菜の生産・使用量拡大の取り組みのひとつとして学校給食における使用量の増加にもっと取り組み、市内統一献立を変更すべきだと思います。

〔3〕鈴鹿市産コシヒカリの需要の拡大

鈴鹿市でも以前は、粗農業生産額の約3割を米が占めていましたが、米の需要減退、価格低迷などにより、2005年には15%ほどになっています。

そこで、鈴鹿市産コシヒカリの需要拡大として中学校給食の完全米飯給食(週5日)を提案します。一日約6,200人(教職員含む)×185回/年のお米が消費されます。

完全米飯給食(週5日)は学校給食における食育・地産地消を推進していく上で、重要であると思います。

最後に.....

鈴鹿市中学校給食検討委員会が、先進市である高崎市、宇都宮市、練馬区、三島市などを視察していたら、考えが変わったのではないかと思います。

給食に対して大変遅れている三重県。それなのに、県内だけを視察して、効率、コスト面?だけで、中学校給食をセンター方式に決定したとは思えません。

食育としての給食・地産地消をどうとらえているのでしょうか? 調理員さんがどんなに腕を振るっても、出来立てを提供する自校給食にかなうはずがありません。

食は学力・体力すべての基盤です。「子どもは地域の宝」というのなら、私は、子ども達への教育に対しては、費用を惜しむべきではないと考えます。未来への投資だと思います。

中学校給食の実施には、大きな財政支出をとめない、管理運営費も必要です。私たち、親が払っている給食費は材料費だけです。

鈴鹿市も財政状況が苦しい中で、中学校給食を実施します。

だからこそ、同じお金を使うのなら、少しでもより良いものになればと思い調査してきました。鈴鹿市の栄養士さん・調理員さんたちは、センター・自校に関係なく、美味しく安全・安心な給食の提供のために日々、一生懸命頑張ってもらっています。今後は、鈴鹿市の給食について、よりよい献立・完全米飯給食・食育・地産地消の推進に取り組んでいきたいと思っています。また、これからは人口減少時代であり、子ども達の人数も減少していきます。その時になって、少人数の小学校の自校方式をセンター方式に切り替えるのではなく、近くの小学校と親子式に再編するなどして、給食の自校方式を維持できるようにすべきだと思います。

加佐登小学校(自校方式)の給食が本当によかったです。栄養士さん・調理員さん、子ども達の様子が、鈴鹿市のすべての小中学校でいつか実現することを願っています。

次号予告 鈴鹿市の下水道事業の現状と課題