

# 佐世保市における中学校給食の実現について

## 報 告 書

(素 案)

平成20年〇月

佐世保市立学校給食検討委員会

はじめに	1
I 食をめぐる社会環境の変化と課題	○
II 佐世保市の学校給食の現状	○
1 学校給食の実施状況	
(1) 学校給食実施状況（学校数・児童数）	○
(2) 調理方式別完全給食実施状況	○
(3) 学校給食費の状況	○
2 アンケート結果から	○
(1) 完全給食の実施について	○
(2) 弁当に対する考え方	○
(3) 給食と弁当の選択制について	○
III 食にかかる家庭と学校の役割	○
IV 学校給食の意義	○
V 実施における諸課題	○
1 給食実施方式と学校教育課程（日課）	○
2 運営方式	○
3 学校給食費未納問題	○
4 学校給食の選択制	○
5 給食献立	○
6 食物アレルギー	○
7 残さ（食べ残し）	○
8 地産地消	○
おわりに	○
資 料	○

## はじめに

佐世保市の学校給食は、昭和22年に広田小学校で粉ミルクによる給食が始まり、昭和26年には、市内24校で完全給食が実施された。昭和45年4月には小学校全校と離島へき地の中学校で完全給食体制が完了している。昭和56年からは、週1回の米飯給食が開始され、昭和61年に週2回、平成2年からは週3回の実施へとその充実が図られてきた。

中学校については、離島や以前から完全給食を実施していた合併地域等の6校を除き牛乳による給食のみが行われている。従来から中学校完全給食を求める声はあったものの、佐世保市の中学校においては、思春期を迎える中学生が、保護者自身の心のこもった弁当を昼食とすることは、親子の温かい人間関係を再認識する有効な手立てであるという考えと、財政上の問題からも、完全給食の実施には、慎重な姿勢をとってきていた。

しかし、近年の食をめぐる状況の変化に伴う様々な問題に対処していくため、平成17年7月に食育基本法が施行され、佐世保市においても平成18年12月に策定された「佐世保市食育推進計画」には、学校における食育推進の有効な手立てとしての学校給食の充実について検討することが盛り込まれている。

一方、議会では、平成17年12月に「中学校完全給食実施を求める陳情書」を受理、平成18年12月には「中学校完全給食実施を求める請願」が採択された。そのような状況の中で、平成19年4月就任の市長マニフェストにも中学校給食の実現が掲げられている。

このようなことから、平成19年8月に本検討委員会が設置され、佐世保市教育委員会から「(1)佐世保市における中学校給食の実現について、(2)佐世保市における学校給食のあり方について」の諮問を受けた。

検討委員会では、現在までに諮問の1点目「佐世保市における中学校給食の実現」について、委員会を開催し、各委員がそれぞれの立場から幅広い意見を述べ、また、学校給食施設の現地視察を実施し、協議を重ねてきた。その結果を本報告にまとめるに至ったものである。

## I 食をめぐる社会環境の変化と課題

文部科学省の学校保健統計調査でも明らかなように、戦後子どもの成長が著しい半面、1960年代後半から肥満児が増加し、1980年代後半からは運動能力の落ち込みも目立ってきた。加えて、子どもにも動脈硬化の症状が表れ、生活習慣病予備軍が増加しているとの報告もある。この原因として、不適切な身体活動、食生活、生活習慣が考えられる。いつの間にか外遊びが減少し、室内遊びが定着している。また、生活時間の中で習い事や塾の時間の比率が大きくなってきている。このような子供たちの生活時間の変化が、夜更かし型の生活リズムを生み、その結果として、朝食欠食や不規則な食事時間につながっている。

更に大きく変化したことがある。それは「孤食」という子ども一人で食事をする形態が出てきたことである。以前は、家族一緒に三度の食事を家庭内で摂り(内食)、たまに食堂などで外食をするのが一般的だった。しかし、大人的生活スタイルの変化などにより、一家団らんで食事をする機会が1日に一度もない家庭がでてきたということだ。

これらの変化は、子どもの心と身体の健康問題に影響を与えていると言われている。

子どもたちの食生活の変化には、大人社会の変化が影響しているということは確かである。

現代の「食」をめぐる状況の変化に伴う様々な問題に対処し、その解決を目指した取組が「食育」である。

食育基本法には食育の定義規定は設けられていないが、その前文において、食育は、生きる上での基本であって、教育の三本の柱である知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものとして食育の推進が求められるとされている。このような食育の推進に当たっては、健全な食生活の実践としての単なる食生活の改善にとどまらず、食に関する感謝の念と理解を深めることや、伝統ある優れた食文化の継承、地域の特性を生かした食生活に配慮すること等が求められている。

今まで、子どもたちの食生活の問題としてよく話題にされてきた内容は、偏食が多い、間食や夜食が多い、朝食を食べない、肉類を好んで多く食べる、魚を食べる量が少ない、野菜を嫌って食べない、食物繊維が不足している、噛まずに食べられる食品を好む、加工食品の味を好むなど「なにを」「どれくらい」という把握しやすい栄養問題を中心にしたものであった。これからは、「いつ」「どこで」「だれと」「どのように」についても大いに考えなければならない時代になっている。子どもの食生活に関する問題は、もはや家庭だけの問題として看過できる段階ではなく、学校教育の一環として取り組むべき課題となっていると言えよう。

## II 佐世保市の学校給食の現状

### 1 学校給食の実施状況

学校給食の現状と課題を把握し、その改善充実に資するため文部科学省が毎年実施している「平成 18 年度学校給食実施状況等調査」結果と佐世保市の状況は次のとおりである。

#### (1) 学校給食実施状況（学校数・児童生徒数）

平成 18 年 5 月 1 日(単位:校、%)

区分		全国		長崎県		佐世保市		
		実施数	実施率	実施数	実施率	実施数	実施率	
小学校	*完全給食	学校数	22,014	97.8	384	96.7	46	100.0
		児童数	7,095,071	98.7	85,609	98.4	15,230	100.0
	*補食給食	学校数	107	0.5	1	0.3	0	0.0
		児童数	17,425	0.2	7	0.0	0	0.0
	*ミルク給食	学校数	222	1.0	11	2.8	0	0.0
		児童数	25,529	0.4	1,379	1.6	0	0.0
中学校	完全給食	学校数	8,159	74.8	153	78.1	6	23.1
		生徒数	2,507,701	69.5	31,632	68.5	705	9.4
	補食給食	学校数	65	0.6	0	0.0	0	0.0
		生徒数	14,903	0.4	0	0.0	0	0.0
	ミルク給食	学校数	1,128	10.3	42	21.4	20	76.9
		生徒数	381,002	10.6	13,590	29.4	6,772	90.6

#### (2) 調理方式別完全給食実施状況（学校数・児童生徒数）

平成 18 年 5 月 1 日(単位:校、%)

区分		全国		長崎県		佐世保市		
		実施数	実施率	実施数	実施率	実施数	実施率	
小学校	単独調理場	学校数	10,729	49.1	150	39.1	41	89.1
		児童数	4,140,895	58.9	48,668	56.8	14,478	95.1
	共同調理場	学校数	11,077	50.6	234	60.9	5	10.9
		児童数	2,856,591	40.7	36,941	43.2	752	4.9
	その他 (弁当配送等)	学校数	67	0.3	0	0.0	0	0.0
		児童数	26,774	0.4	0	0.0	0	0.0
中学校	単独調理場	学校数	2,408	29.8	34	22.2	3	50.0
		生徒数	785,301	31.6	7,207	22.8	267	37.9
	共同調理場	学校数	5,268	65.1	102	66.7	3	50.0
		生徒数	1,552,557	62.4	17,843	56.4	438	62.1
	その他 (弁当配送等)	学校数	413	5.1	17	11.1	0	0.0
		生徒数	149,324	6.0	6,582	20.8	0	0.0

- \*完全給食 給食内容がパン又は米飯、牛乳及びおかず等である給食  
 \*補食給食 給食内容が牛乳及びおかず等である給食  
 \*ミルク給食 給食内容が牛乳のみである給食

(3) 学校給食費の状況

区 分		平成 18 年 5 月 1 日現在			月額 (円)	
		全国平均	長崎県平均	佐世保市 (旧市内)	19 年度 佐世保市 (旧市内)	20 年度 佐世保市 (全市)
小 学 校	低学年	3,958	3,498	3,300	3,400	3,600
	中学年	3,976	3,501			
	高学年	3,984	3,498			
中 学 校		4,522	4,114	3,800	3,800	4,100

2 アンケート結果から

中学校給食実施検討の基礎資料として活用するため、平成19年7月に中学校完全給食未実施地区の小学5年生、中学2年生の児童生徒とその保護者及び中学校の教職員を対象にアンケート調査が実施されている。

対象人数は、小学5年生と保護者各2,270人、中学2年生と保護者各2,196人、中学校教職員424人で、回答率は小中学生97.3%、保護者83.5%、教職員92.5%である。主な結果は次のとおりである。

(1) 完全給食の実施について

完全給食の実施を望むと回答した児童生徒の割合は、中学生では32%、小学生では21.3%であるのに対し、保護者は、73.5%と高い割合である。理由としては、小中学生、保護者とも「栄養バランスがよい」、「温かいものが食べられる」が上位を占め、小中学生の13%程度が家の人が楽になるという理由を挙げている。また、「完全給食の実施が望ましい」、「選択方式が望ましい」以外を回答した保護者はその理由として「食事指導や食べ残し、給食費未納など新たな問題が発生する」、「子どもの食事は保護者の責任である」、「保護者と子どもの結びつきがなくなる」等を挙げている。

一方、教職員では、完全給食を望まない意見が73.2%となり、理由としては、「食事指導や食べ残し、給食費未納など新たな問題が発生する」、「アレルギー体質、食事量などの個人差に十分な対応ができない」、「子どもの食事は保護者の責任である」、「保護者と子どもの結びつきがなくなる」が多い。

《問》中学校給食を行うことについてどう思いますか。(小5 2,225人、中2 2,063人、保護者 1,970人・1,728人、教職員 392人が対象)

(単位：%)

選 択 肢	小5	中2	小保護者	中保護者	教職員
完全給食の実施が望ましい	21.3	32.0	76.6	67.8	17.4
給食と弁当の選択方式が望ましい	34.7	25.9	14.3	15.2	8.9
現在の牛乳だけの給食がよい	13.9	11.5	2.5	4.7	46.9
学校購買部の充実を行うべき	20.2	18.9	5.4	9.9	14.6
給食は実施する必要がない	9.9	11.6	1.2	2.4	12.2

《問》給食があるほうがよいと思う理由は何ですか。(3つまで選択)

(「完全給食実施」「選択方式」と回答した小5 1,245人、中2 1,196人が対象)

※回答が多かった4項目 (単位：%)

選 択 肢	小5	中2
給食が好き	14.8	11.0
温かいものが食べられる	8.4	22.1
栄養のバランスがよい	22.3	18.3
家の人楽になる	13.1	13.8

(「完全給食実施」「選択方式」を回答した保護者1,791人・1,434人が対象)

※回答が多かった4項目 (単位：%)

選 択 肢	小保護者	中保護者
健康・体力の向上など	11.8	11.7
バランスの取れた栄養摂取	27.9	26.9
汁物など、温かいもの	12.4	15.2
弁当に比べ献立が変化	14.2	14.8

《問》中学校給食を実施しなくてもよいと思う理由はなんですか(3つまで選択)

(「牛乳だけ」「実施の必要なし」「購買部等の充実」と回答した保護者179人・294人、教職員289人が対象)

※回答が多かった5項目 (単位：%)

選 択 肢	小保護者	中保護者	教職員
食事指導や食べ残し、給食費未納など新たな問題が発生する	25.6	25.8	27.2
アレルギー体質、食事量などの個人差に十分な対応ができない	15.3	14.8	16.5
子どもの食事は保護者の責任である	11.8	10.9	14.9
保護者と子どもの結びつきがなくなる	10.9	11.4	12.8
給食に時間がかかり、他の活動に支障をきたす(部活、生徒指導など)	8.8	10.0	14.4

## (2) 弁当に対する考え方

昼食に家庭で作った弁当を持ってきているかの問にいつも持ってくると週4日くらい持ってくると答えた割合は、81.7%で、ほとんど持ってこないは3.8%である。弁当をいつも持ってくると答えた以外の子どもの10.4%が持ってこないときは昼食を食べないという結果が出ている。また、保護者の弁当づくりの負担感は、ときどき負担になるが66.4%、かなり負担が21.5%で、つくりがいがあがるは12.1%にとどまった。負担感の理由としては、メニューを考えることが一番多く33.6%、ついで、朝の忙しさが30.4%となっている。

《問》 昼食に家庭で作った弁当をもってきていますか。(中学2年生 2,074人が対象)

(単位：%)

選 択 肢	中2
いつも持ってくる	45.9
週に4日くらい持ってくる	35.8
週に2~3日くらい持ってくる	14.5
ほとんど持ってこない	3.8

《問》 家庭で作った弁当をもってこない時、昼食はどうしていますか。

(中学2年生 2,212人が対象)

(単位：%)

選 択 肢	中2
店で購入もしくは学校で注文	70.9
食べない	10.4
その他	18.7

《問》 弁当づくりについて、どう感じていますか。(中学生保護者 1,729人が対象)

(単位：%)

選 択 肢	中保護者
ときどき負担になる	66.4
かなり負担になる	21.5
つくりがいがあ	12.1

《問》 弁当づくりで負担を感じるのはどのようなことですか(2つまで選択)

(弁当作りについて「つくりがいがあ」以外の回答をした中学生の保護者 1,520人が対象)

(単位：%)

選 択 肢	中保護者
メニューを考えること	33.6
朝の忙しい時間帯に調理時間がかかること	30.4
早起きになるため、睡眠時間が減ること	13.6
食材を調達(買い物)すること	15.3
「弁当」を残されること	3.5
その他	3.6



(3) 給食と弁当の選択制について

保護者の 14.6%が、給食と弁当の選択制がよいと回答している。理由としては、給食費の未納問題への対応が一番多く、続いて食物アレルギーなどの子どもに対応するためという結果となっている。

《問》 選択方式が望ましいと思う理由は何ですか。

(中学校給食を行うことについてどう思いますか。の問に「選択方式が望ましい」と回答した保護者 248 人・243 人を対象)

(単位：%)

選 択 肢	小保護者	中保護者
給食費の未納問題に対応するため	40.7	36.2
食物アレルギーなどの子どもに対応するため	30.7	30.9
好き嫌いのある子どもに対応するため	14.9	19.3
その他	13.7	13.6

### Ⅲ 食にかかる家庭と学校の役割

食に関する問題は、本来、家庭が中心となって担うものである。子供たちに健全な食生活を実践する力を身に付け、習慣化させるためには、教育活動として実施されている学校給食を活用した学校における取組のみならず、家庭において、楽しく食卓を囲み、家族のコミュニケーションを大切にしながら、基本的な食事のマナーや望ましい食習慣の確立に向けた適切な取組がなされる必要がある。

佐世保市の食育推進計画では、生活習慣が定着する時期であり、同時に親離れも始まり生活習慣が乱れ始める時期でもある小中学生の食育推進の指針について次のように掲げている。

- 食生活や健康を自己管理できるように、食に関する正しい知識と基本的な技術を習得しましょう。
- 「早寝、早起き、朝ごはん」を実践し、規則正しい生活リズムを確立しましょう。様々な体験活動を通じて、社会性の涵養を図り、命や食への感謝の念を育みましょう。
- 家族と一緒に食事を楽しみましょう。
- よく噛むこと、食後の歯磨きなど歯と口の健康に気をつけましょう。

また、家庭における食育の推進について生活リズムの向上、望ましい食習慣や知識の習得等を、学校における食育の推進については、授業での食育の取組や体験活動をとおした食育の実践、給食を活用した食育、さらに家庭との連携として学校での取組を保護者へ発信することなどをあげている。

このように、家庭と学校が一体となって「知識を深める」「実際に体験する」「日常で習慣づける」ことを実践し、食育を推進していくことが求められている。

学校給食は、食の正しい知識、食を選択する力を身につけるといふ食育の目標達成の一手段である。しかし、完全給食が実施されても、親の意識として「食育が達成された」ということであってはならない。今、多くのことが求められる学校現場に対し、過剰な期待を押し付けるのではなく、家庭自らが食育について真剣に取り組んでいくことが必要である。

給食は食育の一環であって、学校のみで達成できるものでもないし、かといって家庭のみでできるものでもない。子どもたちを取り巻く家庭、学校・友人、地域・社会などのしっかりした食環境と、マスコミなどからの適正な食情報を得ながら、豊かな人間形成と好ましい食習慣の形成を目指した中学校給食を実現することが必要である。

#### IV 学校給食の意義

学校における食育は、子どもが食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指し、学校給食を活用しつつ、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間等における食に関する指導を中心として行われている。

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を子どもに提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図ることはもちろん、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において生きた教材として活用することができるものであり、大きな教育的意義を有している。

学校給食法第2条では、学校給食の目標として、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

の4点を目標とし、その達成に努めなければならないと定められている。

このように学校給食は、子どもの成長発達や活動の源泉となるものであると同時に、極めて有効な教材として多面的な活用を図ることができるものであり、また、子どもが毎日の学校生活の中で特に楽しみとしているものの一つであって、生活の営みの一部であることから、おのずと子どもの興味・関心を引き出し得る特性を有している。このような特性にかんがみ、従前、各学校において、いわゆる「生きた教材」として活用がはかられてきたところであるが、食育を推進する上で、学校の教育活動全体を通じて、学校給食の有する教育的機能を最大限に発揮させるような取組を進める必要がある。

## V 実施における諸課題

中学校給食を新たに実施する場合に解決すべき課題について抽出し、検討を行った。

それぞれの課題は、個別に捉えられるものではなく密接に関連しあうものではあるが、検討委員会では、関連性を念頭に置きながらテーマごとに協議を行った。

### 1 給食実施方式と学校教育課程

調理施設の方式について、それぞれの方式のメリット・デメリット、コスト面、学校敷地の状況を考慮し、学校教育課程への影響も踏まえ協議を行った。

#### 「自校方式」

各学校の敷地内に給食室を設置し、その学校の分のみを調理する自校方式は、より暖かいものが食べられ、作っている人の顔が見えることなどから食育に取り組むには理想的である。調理の様子を五感で感じ、食を身近にとらえることで教育上の効果大きい。佐世保市の小学校での実績があり、その評価は高い。一方、現在市内小学校の調理室は狭隘であるため、焼く、蒸すの調理やアレルギー食への対応ができていないという現状がある。

中学校に自校方式の調理場を建設するには、食材納入車両の横付けが可能で、校舎に隣接した敷地が必要であるが、現状では敷地が狭隘で、建設場所が確保できない学校がある。また、建設費や、調理人員が他の方式と比較して多く必要になることから、コスト面での負担が大きい。

#### 「親子方式」

親となる小学校の調理場で調理し、近隣の中学校へ配送する親子方式の実施には、親となる学校に、子となる学校の食缶や食器、配送用コンテナを保管する場所が新たに必要となる。建設時と比べ児童数はかなり減少しているが、0-157 対策でシンクなどの設備が増え余裕スペースがない学校は、増築が必要となる。

しかし、校舎の一部に調理場があるなど建物構造上の問題や、敷地の余裕がない場合もある。小学校調理場施設そのものの老朽化が進んでおり、現在の衛生管理基準に合致した\*ドライシステムの調理場は6校のみで、他は\*ウェットシステムである。衛生管理面から小学校調理場のドライシステム化への移行が望まれている状況でもある。

「自校方式」により近い「親子方式」ではあるが、現状で親となれる学校は限られている。

---

\*ドライシステム 調理場の床が乾いた状態で作業を行う。食材の洗浄など水を使う作業場とは区分されている。

\*ウェットシステム 調理場の床が水に濡れた状態で作業を行う。湿度が高いことや床の水はね等、細菌が繁殖しやすいことなどの欠点がある。

### 「弁当配送方式」

民間の調理場で民間の調理士が調理し、再利用可能な個別容器に盛り付けた「弁当」を配送するため、調理場を建設する必要がない。また、学校では、食缶からつぎわける配膳時間が不要で、学校の日課にも影響が少ないという利点がある。

近年新たに中学校給食を開始した他都市での導入例があり、学校の負担も少なく、準備期間も短くてすむため現実的な手段ではないか、という意見があったが、食育としての学校給食にはそぐわないのではないかと考えられる。

また、佐世保市の中学校約7,000食分の調理を受託できる業者があるのか不明であり、複数の業者が受託する場合、各調理場等の衛生管理についてのチェックが課題となる。

### 「食缶配送方式」

民間の調理場で民間の調理士が調理した給食を食缶につめて配送するため、調理場を建設する必要がない。「弁当配送方式」と同様に受託できる業者があるのか不明であり、業者の調理場等の衛生管理についてのチェックが課題となる。

### 「センター（共同調理場）方式」

複数校分の給食を拠点調理施設で調理し、食缶に入れて各学校へ配送するセンター方式は、自校方式と比較して、大量調理を行うため施設設備の効率的な導入が図られ、人件費等の経費節減が可能である。また、利便性の高い設備を整えることで、献立の多様化に対応しやすくなるという利点がある。

佐世保市でも、一部でセンター方式の給食が実施されている。施設見学を行った世知原学校給食センターは平成15年に開設されており、ドライシステムでHACCAPを取り入れた衛生管理を行っている。また、他都市の学校給食センターでは、食物アレルギーへの対応のため、個別調理ができる専用スペースを設置している例がある。

学校までの運搬に時間を要するが、保温性、密閉性にすぐれた食缶を利用することで温かい食事を提供できる。欠点としては、食中毒などの事故がおきた場合、影響が大きいことや、麺料理に工夫が必要なことなどが挙げられる。

各学校への配送時間は、30分以内が望ましく、建設用地の選定確保に課題がある。

---

\* HACCAP 食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつで、原材料の受入から最終製品にいたる一連の行程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを定め、重点的に管理することにより、より一層の安全を確保する手法であり、国際的にもその導入が推進されている。

## 「コスト」

一定の仮定に基づいた建設コスト（初期設備費を含む）試算は次のように示されている。

自校方式 > センター方式 > 弁当配送方式

※親子方式については、各学校ごとの詳細設計が必要であること、実施可能な学校が少ないと考えられることから算定されていない。

## 「学校教育課程（日課）」

学校現場では、給食時間の確保が重要な課題となる。現在、佐世保市内で学校給食を行っている一部の中学校では、未実施の学校と比較して20分から30分始業時間が早い。弁当配送方式を採用すれば、日課への影響は少ないと考えられるが、その他の方式では、30分程度の始業時間の繰り上げが必要と考えられる。

また、給食時間は30分から35分が標準的で、配膳、食事、後片付けが昼休み時間に食い込むことも予想され、給食時間における食育が十分行えるのかという懸念もある。忙しい中学校の日課のなかで、給食を実施するためには、先生方の努力と工夫に加え、調理場や配膳室の設置場所の検討や、大規模校には給食運搬リフトを設置するなど施設面での改善を検討する必要がある。

5つの方式のうち、食育としての学校給食を行う上で、より温かいものが食べられ作っている人の顔が見える自校方式が理想である。しかし、新たに開始する中学校給食を、自校方式で実施するには、財政上の問題や学校敷地の問題がある。そこで、コスト面と衛生上の安全面に配慮し、食育の実践ができる形でセンター方式で実施することが望ましい。用地の確保が課題となることから、設置場所や規模については、行政としての検討を行っていただきたい。

## 2 運営方式

学校給食の実施の手順は概ね次のとおりである。

献立作成 → 食材の購入 → 食材の検収 → 調理の指示 → 調理作業 → 給食検食 → 配缶・配送 → 給食指導 → 食器・食缶洗浄、保管、清掃  
その他、給食業務全般についての衛生管理業務がある。

これらの業務のうち、食材の検収、調理作業、配缶・配送及び食器・食缶洗浄、保管、清掃業務を市直営で行うのか民間委託するのかの協議を行った。

一定の仮定に基づいたランニングコストについては、次のように示される。

直営方式 > 委託方式

自校方式 > 弁当配送方式 > センター方式

※親子方式については、各学校ごとに調理数の想定が必要となること、実施可能な学校が少ないと考えられることから算定されていない。

運営方式においては、衛生管理などの安全面とコスト面が論点となった。現在佐世保市で実施している小学校給食は、直営であり、これまで大きな事故等は起きて

いないことから評価できる。安全面で責任がとれる正規職員の配置が必要であるという意見があった。

しかし、衛生管理面等で厳しい基準を作って実施するのであれば、民間だからといって問題はない。むしろ、民間のほうが、事故等があった場合は会社そのものの存続にかかわるため、責任の所在がはっきりしているのではないか。コスト面でも必要最小限で最大限の内容を求めていくべきであるという意見がだされた。

その他、調理委託を行っている他都市で、県費負担の栄養職員が配置されていない学校に、市の単独予算で栄養士を配置し、衛生管理などの充実を図っているという例があることが報告された。

調理・配送業務については、子供たちの安全を最優先しながら、民間委託による効率的な運営を行っていただきたい。

### 3 学校給食費未納問題

学校給食に必要な経費負担は、学校給食法第6条及び学校給食法施行令第2条で主食、牛乳、おかずなどの副食購入費は保護者、施設設備に要する経費、人件費、施設設備の修繕費は学校の設置者と定められている。

この規定の他に、法律上の定めはなく、学校給食費の未納対策については民法上の規定によるほかない現状である。

学校給食費の未納については、全国的な問題となっており、18年度の未納率は金額ベースで全国で\_\_\_%、長崎県内\_\_\_%、佐世保市においては、\_\_\_%で、全国の未納率と比較して若干高い傾向にある。

未納問題の解決には、契約方式や保証人制度、前払い方式、徴収員の設置、法的措置などが考えられ、最近では、他都市において市長名の督促や簡易裁判所への支払い督促申し立てを行っているケースも見受けられるようになっている。

検討委員会では、給食費を納めない家庭の子どもに給食を提供するのかを含めて協議を行った。

給食を通して、何が正しいのかということ子どもに教えることも必要であるという意見の一方、給食費を払わないのは親の問題であり子どもはどうしようもない。学校現場としては、未納だから給食を提供しないということは現実としてできない。また、中学校給食実施についてのアンケートで中学校の教職員があまり積極的でないのは、未納問題も一因であるなどの意見があった。

未納問題については、小学校を含めて制度化を検討する必要がある。

学校が食育としての学校給食に取り組めるよう、給食費未納への対応が、あまり学校現場の負担にならないようなシステムを整備すべきである。

### 4 学校給食の選択制

家庭からの弁当持参か学校給食かを選択できる「選択制」については、中学校給食実施についてのアンケート結果で、小中学生は約30%前後、保護者の約14.7%が希望している。その主な理由としては、「食物アレルギーなどへの対応ができる。」

「学校給食費を払わない人がいる」が挙げられている。また、中学2年生の約10%が弁当を持ってこないときは、昼食を食べないと答えており、昼食の欠食にも留意する必要がある。

検討委員会では、家庭からの弁当持参か学校給食かを選ぶことができる「選択制」について、弁当持参を望む保護者や食物アレルギーの子ども、未納対策への対応など有効性、必要性を協議した。

給食と弁当の混在による学校現場での混乱の懸念や、食育の教材として学校給食を活用する給食指導が難しくなる。食育としての学校給食を行うのであれば、完全給食がよいという意見がほとんどであった。しかし、保護者には家庭弁当が持つ親子のふれあいを大切にしたい弁当持参の希望もあること、また、未納対策として効果的であると考えられること、中学生に選択する力を身につけさせることができるという有効性についての意見もあった。

検討委員会としては、食育と選択制の意義を踏まえて、今後の課題としたい。

## 5 給食献立

本市における学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食実施基準」、「学校給食における食事内容について」を考慮して学校栄養教諭や校長、保護者代表、調理士などで構成する「献立検討委員会」で検討したうえで決定している。

現在は、焼き物、蒸し物の調理ができる設備を導入していないため、調理方法としては煮る、炒める、揚げる、ポイルを基本としている。今後、いろいろな献立を子どもたちに提供し、食事に関する体験を広げ、生活習慣病の予防につながるような食生活を習慣づけることが求められる。

噛むことや箸を使う献立にも配慮する必要がある。給食の献立作成を、給食を食べる子どもたち自身に授業などで体験させてはどうかなど、食育の視点からの意見が多くだされた。また、中学生になると食べる量に個人差があることにも配慮する必要があるという指摘もあった。

さらに、食の安全に関して、食材の調達の上で、産地偽装など不正に対するチェックがきちんとして行うことが必要である。

現在、小学校で行っている給食献立作成の基本方針を継続し、さらに、食育の中で、学校給食を「生きた教材」として活用することで、子どもたちが、望ましい食生活と食に関する実践力を身につけることができるような献立づくりをすすめていきたい。そのためには、多様な献立に対応できる設備の整備が必要である。

## 6 食物アレルギー

佐世保市において食物アレルギーを有する子どもの割合は、平成19年4月現在で、小学生1.94%、中学生3.91%である。アレルギー原因食品は、鶏卵、牛乳、えび、キウイが主なものとなっている。各学校で、特に配慮が必要な子どもについて、学校と保護者の協議・連携により除去食での対応を行っているが、施設・設備、人的対応、食材調達の問題から個別調理は困難な現状がある。



他都市で、学校給食センターにアレルギー対応の個別食を調理するための専用スペースを設置している例が報告された。

いずれにしても、アレルギー対応が必要な子どもの状況を的確に把握し、調理担当者に伝える必要がある。

医師との連携も含めた食物アレルギー対応のシステム作りと、個別調理ができる施設設備の整備を行っていただきたい。

## 7 残さ（食べ残し）

平成17年に市内15校を1週間調べたデータによると、残さの量は、1日1校あたり、給食の全体量の約2%にあたる8.4キログラムとなっている。残さは、家庭で食べ慣れない食品や料理、むきにくい果物や固いものなどは食べ残しが多い傾向にあるようだ。残さを土作りの材料として活用するなど、一部の学校でリサイクルの取組はあるが、ほとんどを一般廃棄物として処分している。

女子のダイエット志向への対応や、子どもたちが食や食にかかわる人へ感謝の気持ちを持つことを意識づけるための学校での指導の充実を求める意見があった。しかし、忙しい中学校の日課のなかで、指導時間を十分に確保することは難しい面もあるという学校側の現状も報告された。

食べ残しが出にくいような献立の工夫とともに、学校で、残さないための指導を充実させていく必要がある。

また、発生した残さについては、他都市でのリサイクルの取組例もあることから、佐世保市全体の「食品廃棄物」の問題としてとらえ、資源化への取組など行政として検討することも必要である。

## 8 地産地消

学校給食における地産地消の効果としては、食育の面から、子どもが、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいただくことができる。安全性の面から、「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。

学校と地域の連携においては、生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。ということが挙げられる。

平成18年度における佐世保市の学校給食では、米は県内産、牛乳は市内で加工されるものを100%使用している。農産物では、ほうれんそう、アスパラガスを旬の季節だけでなく年間をとおして使用できるよう冷凍物として使用したり、みかん、柚木メロン、江上ぶんたんなどの果物を季節ごとに取り入れたりしている。農産物全体の重量ベースでの使用状況は、43%となっている。

学校給食における地産地消については、保護者負担による限られた学校給食費のなかで、①一定規格で、②安定的に、③大量購入による低価格で給食物資をそろえ

なければならないことが課題となっている。

食育としての地産地消を考えて給食費の値上がりについても保護者の理解を得ながら進めていくべきではないかという意見もあった。

地産地消については、まず、生産者、保護者、栄養教諭、学校栄養職員、調理士、学校給食会など関係者での話合いの場を持つなど地産地消推進のための体制づくりを行い積極的に取り組んでいただきたい。

おわりに

中学校給食の実現には、さまざまな課題がある。検討委員会では、中学校給食の理想の姿をイメージしつつも、佐世保市の現状として実施可能で継続可能と考えられる実施方法を取りまとめるに至った。

今後、小学校を含めた「佐世保市における学校給食のあり方」についての検討に移っていくが、限られた条件のなかで、よりよい学校給食が実現されることを目指していきたい。