

、はじめに

昭和 44 年に建設された学校給食共同調理場（学校給食センター）は老朽化が著しく、施設の機能や衛生面などに多くの問題を抱えている。このため、藤島町では平成 13 年度に新たな施設の建設を計画している。

このことを受け、藤島町議会は 3 月議会定例会において、学校教育と重要な関わりを持つ学校給食について十分調査研究するための特別委員会を設置し、新たな時代にふさわしい学校給食施設の方向性について議論を重ねてきたところである。その経過を踏まえここに最終報告をするものである。

、調査項目

次の項目について調査する。

1、学校給食についての総合的な調査

- (1) 学校給食の歴史と学校給食法の概要
- (2) 今日までの学校給食に関する行政の動向
- (3) 藤島町における学校給食の沿革と現状
- (4) 学校給食と地域産業との関わり
- (5) 先進地研修による調査
- (6) 藤島町における学校以外の公的施設等における給食、配食サービスの現状
- (7) 町民からの意見聴取

2、学校給食の果たす役割と新たな給食施設の方向性についての調査

- (1) 学校給食の果たす役割
- (2) 新たな給食施設の方向性

、調査期間

平成 12 年 3 月 14 日から 9 月議会定例会まで。

、調査方法

関係機関からの資料収集と分析、先進地視察、実態調査、意見聴取などによる。

、調査経過

期 日	委員会名	内 容
3 月 1 4 日	第 1 回委員会	委員長、副委員長の選出
3 月 1 5 日	第 2 回委員会	小委員会の設置
3 月 1 7 日	第 1 回小委員会	調査課題と調査方法について
3 月 3 0 日	第 3 回委員会	教育委員会の報告
4 月 4 日	第 2 回小委員会	先進地視察について
4 月 2 7 日	第 4 回委員会	先進地視察－最上町学校給食センター
4 月 2 7 日	第 3 回小委員会	町民からの意見聴取について
5 月 3 日	第 4 回小委員会	町民からの意見聴取について、調査役割分担
5 月 2 4 日	第 5 回委員会	町民からの意見聴取
6 月 1 日	第 5 回小委員会	中間報告書のとりまとめについて
6 月 6 日	第 6 回小委員会	中間報告書のとりまとめについて

6月 7日	第 6 回委員会	中間報告書について
6月15日	第 7 回小委員会	各委員からの意見聴取の方法について
6月15日	第 7 回委員会	調査について各委員の意見表明
6月20日	第 8 回小委員会	各委員の意見集約と今後の進め方について
6月30日	第 8 回委員会	新たな給食施設の可能性と方向性について
7月 6日	第 9 回小委員会	協議の進め方について
7月19日	第 9 回委員会	学校給食の位置づけと施設の新たな方向性
7月26日	第10回委員会	新たな給食施設の方向性
8月 4日	第11回委員会	施設の運営方法、地域産業との関わりについて
8月 8日	第10回小委員会	各委員の意見集約と最終報告について
8月11日	第11回小委員会	最終報告について
8月15日	第12回小委員会	最終報告について
8月18日	第12回委員会	最終報告について
8月21日	第13回小委員会	最終報告について
8月21日	第13回委員会	最終報告について

、学校給食についての総合的な調査

1、学校給食の歴史と学校給食法の概要

(1) 学校給食の歴史

1790 年代にドイツのミュンヘンで、篤志家が貧困家庭の子供たちにスープを提供したのが、学校給食の始まりとされている。その後、この種の試みは、他の先進資本主義諸国にも広まったが、20 世紀に入ると、オランダ、イギリス、アメリカなどでは、学校給食を法令で規定し、国家の助成のもとに、小学校および中等学校段階のすべての子供たちにその対象を拡大する方向をたどっているし、その他の国でも、なんらかの学校給食を実施しているところが多くなってきている。

また最近では、発展途上国が、義務教育普及策の一環として、学校給食を採用する例も増えてきている。

わが国でも、1889 年（明治 22）山形県鶴岡(つるおか)町で、仏教者が慈善事業として児童に昼食を給与した事例がみられるが、それが国家の行政施策に取り上げられたのは、1929 年（昭和 4）に始まる世界恐慌の結果、とくに農山漁村の小学校で、欠食児童や健康状態の不良な児童の急増が指摘されるに至ってからである。政府はまず 1932 年に「学校給食臨時施設方法」を定め、国庫から補助金を支出して、児童の栄養の改善を図るとともに、就学奨励の実をあげようとした。また 40 年には「学校給食奨励規定」を制定して、より積極的に児童の体位の向上を意図した。だが、第二次世界大戦の戦局が急を告げ、食糧統制が厳しくなるにしたがって、それも漸次中止のやむなきに至って敗戦を迎えた。

戦後の社会復興の過程で学校給食が再開されたのは 1946 年（昭和 21）12 月である。それには、アメリカ占領軍の放出物資やユニセフ（UNICEF、国連国際児童緊急救済基金、現国連児童基金）からの援助物資が大きく寄与した。

参考：日本大百科全書・小学館より

(2) 学校給食法の概要

わが国における学校給食が飛躍的な充実を遂げるに至ったのは、1954年（昭和29）に学校給食法が施行され、その法的根拠が確立されてからである。この法律で学校給食の対象となっているのは、小学校、中学校および盲学校、聾(ろう)学校、養護学校の児童・生徒であるが、その後、夜間の定時制高等学校などにも、その適用範囲が拡大されてきている。

学校給食法第1条には「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し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実を図ることを目的とする」とある。

そして、第2条には「目標」として、次のように定められている。

「(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。」

学校給食は子どもの心と体の健全な発達を保障することを目的にしている。

2、今日までの学校給食に関する行政の動向

(1) 輸入食糧の普及

1947年（昭和22）にララ（アジア救済連盟）の物資による、副食だけの学校給食が再開され、1950年にはガリオア・エロア（占領地域統治救済基金）によるパン給食が再開された。

1954年学校給食法成立の2ヶ月後、アメリカでは余剰農産物処理法が成立し、アメリカの余剰小麦を日本政府が無償で受け入れたことにより、学校給食はパン食の普及の場とされ、余剰農産物の大量市場にされることとなった。また、食文化の変化、コメ離れに拍車をかける要因ともなった。

(2) 日本学校給食会（現在、日本体育・学校健康センター）

日本学校給食会は1950年、財団法人として設立され、のちに日本学校給食会法により特殊法人に移行、1982年に学校安全会と合併し日本学校健康会となった。さらに1986年に国立競技場との統合がなされ、現在の日本体育・学校健康センターとなった。

その目的は日本体育・学校健康センター法1条「体育の振興と児童、生徒等の健康の保持増進を図るため、その設置する体育施設の適切かつ効率的な運営、義務教育諸学校等の管理下における児童、生徒等の災害に関する必要な給付、学校給食用物資の適正円滑な供給その他体育、学校安全及び学校給食の普及充実等を行い、もつて国民の心身の健全な発達に寄与すること」としている。

この組織は給食用物資を適正円滑に供給していくことが目的とされ、その経常経費はすべて国庫補助となっている。学校給食用物資を供給する国の代行機関であり、文部省の官僚などの天下り先との指摘も受けている。

「学校給食用物資の受給体制を整えることが緊要な課題であることにかんがみ、今後は、日本学校給食会をいっそう整備充実して、学校給食用物資として重要なものをできるかぎ

り一元的に取り扱うことができるようにするとともに、物資の生産流通情報、食品検査等の品質管理、調理技術指導等の諸活動を総合的に実施しうるような機関とすることが必要である」

この答申が出されて以降、日本学校給食会の物資取扱高は急激に増えた。地域の農産物を食材にするよりは、物資流通の大型化と集中管理システムで統一献立・一括購入方式がすすみ、学校給食が地域の農業生産から切り離される要因となった。

(3) 学校給食センターの拡大

1961年に文部省の諮問機関である保健体育審議会から、学校給食は「センターが最も合理的」という答申が出され、1964年に給食センターの建築費に補助金が交付された。この補助金がバネになって、全国各地に給食センターが続々と建設された。

(4) 栄養士の県職員化

1970年、保健体育審議会学校給食部会より「栄養士を食の管理者として位置づける」ことが答申され、栄養士の職制を確立すべきことから県費負担職員となった。

(5) 臨調行革の中で

1981年(昭56)7月、臨時行政調査会(第二臨調)が発足。臨時行政改革推進審議会(行革審)でも、給食の合理化を審議し始めた。

総務庁は1982年10月、学校給食に関する行政監査を実施し、1984年10月、「当面する行政改革推進に関する意見」を提出し、学校給食業務については「調理の民間委託化推進、自校方式をセンターに、調理員を臨時職員とパートタイマーにする」と掲げ、文部省に新たな合理化通達を出すよう勧告した。1985年1月、文部省は「学校給食業務の運営の合理化について」通達を出した。

昭和60年1月21日

都道府県教育委員会教育長 殿

文部省体育局長

「学校給食業務の運営の合理化について」

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育活動の一環として実施されており、わが国の学校生活に不可欠のものとして定着しているところでありますが、その業務の運営については、臨時行政調査会、臨時行政改革推進審議会及び総務庁から合理化の必要性が指摘されているところであります。ついては、今後、各設置者が下記事項に留意の上、地域の実情等に応じた適切な方法により運営の合理化を推進するよう、貴管下の市町村教育委員会等に対し指導及び周知徹底を願います。

記

1、学校給食業務の運営については、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることにかんがみ、これを円滑に行うことを基本とすること。

また、合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことがないように十分配慮

すること。

2, 地域の実情等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること。

3, 設置者が、学校給食業務の合理化を図るため、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託を行う場合は、次の点に留意して実施すること。

(1) パートタイム職員の活用

パートタイム職員の勤務日数及び1日の勤務時間は、常勤の職員のそれと明確に異なるものとする。

パートタイム職員に対しては、必要に応じて適切な研修を行うこと。

(2) 共同調理場方式の採用

パートタイム職員の活用を図るとともに、調理員の稼働の効率を高めること。

近代的な施設設備を導入し、衛生管理及び労働安全の面に配慮しつつ調理行程の合理化を図ること。

(3) 民間委託の実施

献立の作成は、設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから、委託の対象としないこと。

物資の購入、調理業務等における衛生、安全の確保については、設置者の意向を十分反映できるような管理体制を設けること。

設置者が必要と認めた場合、委託者に対して資料の提出を求めたり立入検査をする等、運営改善のための措置がとれるよう契約書に明記すること。

受託者の選定は、学校給食の趣旨を十分理解し、円滑な実施に協力する者であることの確認を得て行うこと。

この合理化通達が出されたとき、調理の委託は学校数で4.4%だったが、99年5月1日の文部省調査では8.3%である。センター化は5.2%だったが、現在5.3%程度であまり変わっていない。

(6) 病原性大腸菌O-157問題の中で

平成8年6月1日、岡山県邑久町給食センターでO-157による食中毒が発生したことが報じられた。患者は304人にのぼり、小学1年生の女子児童が死亡した。6月中旬に入ってさらに猛威をふるい、岐阜市長森小学校で379人、広島県東城町給食センターでは185人、岡山県新見市給食センターで364人、7月に入り群馬県采女小学校で144人の感染児童が発生した。そして、爆発的な堺市の大発生に至った。7月11日頃から明らかとなり、感染者7,521人、そのうち3人の小学生が死亡した。堺市では92校、4万8千食の食材が統一献立・一括購入で給食協会にすべて委託されていた。

O-157の大発生問題で、抜本的な学校給食のあり方が再検討され、平成9年9月、文部省保健体育審議会より「合理化通知ですすめられたパート化、センター化、民間委託化とは一線を引き、単独調理場方式への移行が望ましい」とした答申が出された。

1、学校給食の今日的意義

学校給食は、栄養バランスのとれた食事内容、食についての衛生管理などをじかに体験しつつ、学ぶなど、食に関する指導の「生きた教材」として活用することが可能である。こうした学校給食の活用により、栄養管理や望ましい食生活の形成に関する家庭の教育力の活性化を図る必要がある。さらに、学校給食は、社会全体として欠乏しているカルシウムなどの栄養摂取を確保する機会を、学齢期の児童生徒に対して用意しているという機能を果たしている。

このような学校給食の今日的意義と機能を考えると、現在、完全給食の実施率が約 6 割である中学校については、未実施市町村において積極的な取り組みが望まれる。

2、食に関する指導体制

食に関する指導体制については、食に関する指導の充実を図るためにも、教育活動全体を通して行う健康教育の一環として、食に関する専門家である学校栄養職員の積極的な協力を得て、関連教科において発達段階に沿った指導を行うとともに、学校給食の今日的意義を踏まえて、適切な指導に取り組む必要がある。このため、教科等の特性に応じて、学校栄養職員とチームを組んだ教育活動を推進するとともに、学校栄養職員が学級担任等の行う給食指導に計画的に協力するなど、学校栄養職員の健康教育への一層の参画を図ることが必要である。

3、学校給食の調理体制等

学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細かな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場方式の経済性や合理化と比較考慮しながら、検討していくことが望ましい。

また、献立内容にしても、児童生徒が食事内容を主体的に選択して食べることを通じて、食事に関する自己管理能力を育むため、カフェテリア方式等を取り入れることが期待される。

さらに、統一献立については、児童生徒の実態や学校の実情に応じた食事の提供を行うとともに、食材の共同購入について衛生管理を徹底させるため、学校栄養職員が配置されていないなど特別の事情のある場合を除き、縮小の方向で検討すべきである。

(7) 県内における学校給食の現状

学校給食共同調理場は、学校給食法第 5 条の 2 により、2 以上の義務教育諸学校の調理を実施する施設と定義されており、施設整備に対する国庫補助制度は昭和 59 年度から実施されている。

山形県においては、平成 11 年度現在、19 市町に共同調理場が設置されている。

調理方式別にみると、共同調理方式によるものは小学校 148 校（40.9 %）、児童生徒数 44,572 人（52.3 %）、中学校 48 校（64.8 %）、生徒数 22,532 人（83.6 %）である。児童生徒数では公立小・中学校給食実施校の 52.9 %が共同調理場で調理された給食を食べている。規模別では児童生徒数 1,001 ～ 2,000 人が9カ所と最も多く、全体の半数を占めている。

庄内管内においては、共同調理場方式によるものは小学校 40 校（44.9 %）、児童生徒数 9,362（46.2 %）、中学校 11 校（57.9 %）、生徒数 5,240 人（65.7 %）である。

平成 11 年 4 月現在

		単独校方式	共同調理場方式	合 計
小学校	児童数	39,285	43,112	82,407
	学校数	213	148	361
	%	47.7 %	52.3 %	100.0 %
中学校	児童数	4,418	22,532	26,950
	学校数	26	48	74
	%	16.4 %	83.6 %	100.0 %
合 計	児童数	43,703	65,654	109,357
	学校数	239	196	435
	%	40.0 %	60.0 %	100.0 %

（県教育委員会資料）

庄内管内学校給食の現状

平成 11 年 4 月現在

市町村		総 数		給食の形態				米飯給食			米飯 回数	土曜 牛乳	給食 費
				完全給食		ミルク給食							
		校数	人数	校数	人数	校数	人数	型	校数	人数			
鶴岡市	小	21	6421	21	6421			委託	21	6421	4	1 3	240
	センター	6	3515	6	3515			委託	6	3515	4	1	280
立川町	小	4	440	4	440			自校 委託	2 2	71 369	4 4	0 0	254
	センター	1	264	1	264			委託	1	264	4	0	296
余目町	小	4	1149	4	1149			委託	4	1149	4	0	246
	自校給	1	628	1	628			委託	1	628	4	0	291
藤島町	小	4	768	4	768			委託	4	768	4	0	250
	センター	1	471	1	471			委託	1	471	4	0	285
羽黒町	小	4	652	4	652			自校	4	652	5	0	230
	自校給	1	394	1	394			自校	1	394	5	0	275
櫛引町	小	3	616	3	616			委託	3	616	4	0	240
	センター	1	327	1	327			委託	1	327	4	0	280
三川町	小	3	516	3	516			自校	3	516	5	0	230
	自校給	1	278	1	278			自校	1	278	5	0	265
朝日村	小	3	380	3	380			委託	3	380	4	0	245

自校給	中	1	249	1	249			委託	1	249	4	0	282
温海町	小	5	657	5	657			委託	5	657	4	0	246
センター	中	1	383	1	383			委託	1	383	4	0	278
酒田市	小	22	6252	22	6252			委託	21	6249	4	0	235
								自校	1	3			
自校給	中	9	3437	1	3	8	3434	自校	1	3	4	8	
遊佐町	小	6	1122	6	1122			自校	6	1122	4	0	230
自校給	中	1	696	1	696			自校	1	696	4	0	260
八幡町	小	4	495	4	495			自校	4	495	4	4	235
自校給	中	1	286	1	286			自校	1	286	4	1	285
松山町	小	3	342	3	342			自校	3	342	4	3	230
自校給	中	1	196	1	196			委託	1	196	4	1	280
平田町	小	3	460	3	460			委託	3	460	3	3	245
センター	中	1	280	1	280			委託	1	280	3	0	286
	小	89	20,270	89	20,270			自校	23	3,201	4.1	23	239
								委託	66	17,069			
合計	中	27	11,404	19	7,970	8	3,434	自校	5	1,657	4.1	11	280
								委託	14	6,313			

3、藤島町における学校給食の沿革と現状

(1) 藤島町における学校給食の歴史

藤島町においては、明治 43 年に東栄小学校で欠食児童に有志者から「めし給食」をおこなったのが始まりとされている。昭和 3 年に藤島小学校で虚弱児と貧困家庭を対象に給食を始め、昭和 9 年に東栄小学校で発育不良児を対象に給食を与えた。戦前は小作制度と冷害や不作による欠食児童が問題で、学校給食の取り組みは子どもの発育にかける町民の願いの強さを示している。

戦後は、昭和 22 年に脱脂粉乳のミルク給食が始まり、昭和 30 年 4 月に藤島中学校で完全給食が開始された。藤島中学校ではパン焼きに生徒自ら参加し、生産教育と結んだ取り組みがされた。昭和 33 年 1 月に東栄小学校で、昭和 36 年 9 月に藤島小・渡前小学校で、昭和 37 年 9 月に長沼小学校で、週 5 回の完全給食が開始された。

藤島中学校でのパン焼きは、学校での食教育の在り方の基本ともいえる取り組みである。この時代は調理場が各学校にあり、学校に調理の匂いが漂い、給食が子どもたちの楽しみとなっていた。

昭和 44 年 4 月、学校給食共同調理場から各小中学校へ給食の配食が始まった。

給食の内容は当初のパンからご飯給食週 4 回へと変わり、おかずの内容も多様になってきた。コメは昭和 63 年からササニシキ地元産を取り入れ、コメ消費拡大を名目にしながらも、学校給食と地域農業との関わり的重要性について認識が高まってきた。昭和 61 年 5 月「学校給食を考える集会」が藤島町中央公民館で開かれ、その集会を契機にして、野菜の地場利用（完熟トマト・人参・馬鈴薯・玉葱・赤カブ・モロヘイヤ類等）に取り組む

こととなった。

(2) 藤島町立学校給食共同調理場の沿革

年度	主要事項	米飯助成
昭和 44 年	学校給食共同調理場完成 4 月 15 日より稼働 藤島・東栄・渡前小学校・藤島中学校に供給開始	
45 年度	八栄島小学校に供給開始。米飯給食研究調査会発足	
46 年度	添川小学校・長沼小学校に供給開始	
47 年度		
48 年度	添川小学校閉校・東栄小学校に統合	
49 年度	栄養士の国庫補助制度廃止 県費負担職員となる	
50 年度	東栄小学校で空き教室をランチルームに活用(2 学年交流給食) 搬送業務 全校民間委託する	
51 年度	東栄小学校 学校給食優良校で文部大臣賞受賞 給食費の徴収を口座振替にする 米飯給食委託炊飯実験研究会 東栄小学校で開催(県教委主催)	米飯助成 35%
52 年度	米飯給食 火・木 週 2 回実施 炊飯を藤島食品に委託 大荒方式炊飯食器 アルマイトからポリプロピレンに 8 月施設増改築と設備更新 大型温水ボイラー・ガス回転釜	
53 年度	八栄島小学校閉校 藤島小学校に統合 吊下型扇風機 2 台設置 県農協中央会から米飯給食推進奨励賞受賞 県米消費拡大推進協議会から推進奨励賞受賞	
54 年度	給食徴収金を町一般会計に計上 熱風消毒保管庫設置 給食用物資を一部入札制にして購入 学校給食米の国庫補助 35 % から 60 % になる	60%
55 年度	米飯給食 月・水・金 週 3 回実施 火・木パン給食	
56 年度	学校給食共同調理場運営委員会を廃止(昭和 56 年度より一般会 計方式)土曜日牛乳給食実施 牛乳給食コンクール奨励賞受賞	
57 年度		
58 年度		
59 年度	東栄小学校ランチルーム完成	
60 年度	日本体育・学校健康センター委嘱『学校給食における学校・家 庭連携推進地域事業』の実施(昭和 60 ~ 61 年度の 2 カ年)	55%
61 年度		
62 年度		
63 年度	東栄小学校 学校給食管理運営優良校で文部大臣表彰受賞 米飯給食 月・火・木・金 週 4 回実施 水曜日パン給食 1 類ササニシキ 100 % 1 等米使用 多賀城方式 米受給均衡化緊急対策事業(学校給食への供給事業)町単独事 業 8 月オートクッカー連続炊飯器導入 トラック購入	

	学校給食用物資を一部見積合わせで購入	
平成元年度	消費税導入 3%給食費値上げ 地場産野菜の導入 渡前小学校ランチルーム完成	
2年度	長沼小学校 学校給食優良校 田川学校保健協議会表彰受賞	
3年度	長沼小学校 学校給食優良校 県教育委員会表彰 長沼小学校ランチルーム完成 藤島中学校 学校給食優良校 田川学校保健協議会表彰受賞	
4年度	共同調理場 学校給食優良施設 県教育委員会表彰	50%
5年度	共同調理場 学校給食優良施設 文部大臣表彰受賞 土曜牛乳給食廃止 ボイラー更新稼働	
6年度	蒸し器2台設置 バイキング給食開始 主任栄養士 長岡京子退職	
7年度	栄養士三浦裕美子配属 外壁・コンテナ出入口等補修 ファクシミリ導入 SP アラーム設置 パソコン設置	
8年度	納品組合を商工会に移管 事務室クーラー設置 全国的にO-157食中毒発生 衛生管理体制強化 冷凍庫設置(2週間食材保存用) 11月から米飯給食は多賀城方式から自主流通米直接供給方式へ	47.5%
9年度	消費税5%導入 給食費値上げ(消費税2%差額分) 小学校4,600円から4,700円へ、中学校5,300円から5,400円へ O-157対策で5月から検便月2回実施 ガス回転釜2基更新 コンテナ車4基更新 脱衣室・浴室改築(9月) 搬入口シャッター更新 各小・中学校に保冷库設置(学校教育備品) 10年2月 ガスフライヤー更新	
10年度	米飯助成47.5%から30%に引き下げ 給食費値上げ 小学校4,800円 中学校5,500円 4月 コンベクションオープン設置 4月 コンテナ搬送業務を板垣善次氏から石川武夫氏へ 5月 給湯管更新 調理場屋根塗装 8月 ガス釜2基更新 コンテナ車4台更新 3月 包丁まな板殺菌庫更新 給水栓をハンドル式に付替	30%
11年度	米飯助成30%から10%へ引き下げ 給食費値上げ 小学校4,875円 中学校5,560円 調理員10人から9人へ 食数1,342人 8月 大型冷蔵庫改修 天井コーティング工事 11月 濾過器新規 12月 天井塗装 天井照明器更新	

	1月 温水ボイラー給水圧力調整器交換	10%
12年度	米飯助成10%からゼロへ	0%

(3)平成11年度学校給食共同調理場の概要

- ・名称 藤島町立学校給食共同調理場
- ・所在地 山形県東田川郡藤島町大字藤島字笹花76
- ・敷地面積 324.06㎡
- ・厨房方式 ウェット方式
- ・調理能力 1,500食/日
- ・給食対象者数

学校名	児童生徒数	職員数	学級数	搬送距離
藤島小学校	368人	22人	12(1)特	隣接地
東栄小学校	149人	12人	6	4.5km
長沼小学校	97人	12人	6	6.5km
渡前小学校	154人	13人	6(1)特	2.8km
藤島中学校	471人	33人	15(2)特	隣接地
共同調理場		11人		
計	1,239人	103人	45(4)	食数 1,342

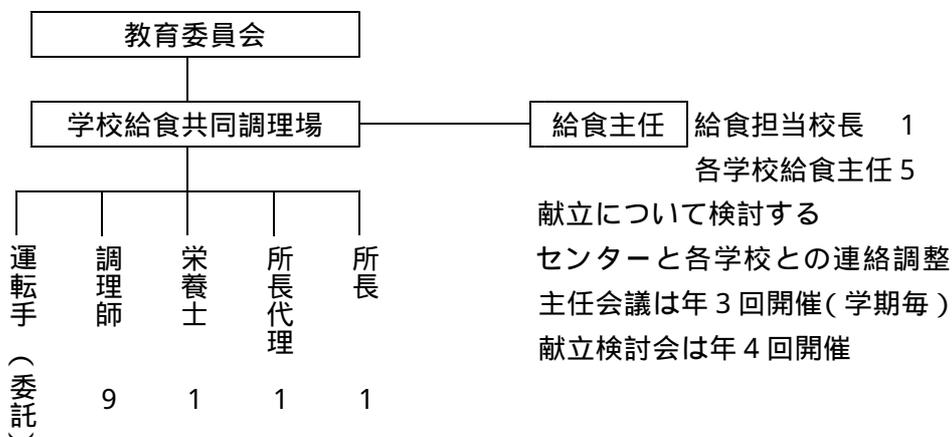
- ・給食実施日 月曜日～金曜日 週5回の完全給食
ごはん給食 月・火・木・金
パン給食 水

・給食費

区分	1食あたり	1ヶ月あたり	年間
小学校	250円	4,875円	48,750円
中学校	285円	5,560円	55,600円

集金は8月、3月を除く9回の定額集金。2月は精算額を集金。

・組織



・主な設備

1 , 球根皮剥器	1	1 3 , 蒸し器	2
2 , パンラック	2	1 4 , 焼物機	1
3 , 包丁まな板殺菌庫	2	1 5 , 揚物機	1
4 , 調理台	3	1 6 , ガス回転釜	5
5 , 上流し	2	1 7 , 大型冷蔵庫	1
6 , 下流し	1	1 8 , 大型冷蔵庫	1
7 , 自動食器洗浄機	1	1 9 , 二重食缶	5 5
8 , 野菜裁断機	1	2 0 , コンテナ	1 5
9 , 食器消毒保管庫	4	2 1 , L 型運搬車	3
1 0 , ボイラー	1	2 2 , 小型冷凍庫	1
1 1 , かくはん機	1	2 3 , 濾過機	1
1 2 , フードカッター	1		

・物資購入

納品業者：町納品組合・庄内たがわ農協藤島支所・県学校給食会

・健康管理

検体検査の実施：腸内病原菌検査を毎月 2 回、山形市富士商事衛生検査所に依頼

(4) 藤島町学校給食の基本方針 平成12年3月 藤島町教育委員会

学校給食法にもとづいた給食の実施

食生活を考える心を育てる学校給食の推進

・楽しい学校給食の推進（ア、ゆとりとうるおいのある食事環境づくりを推進する。イ、望ましい人間関係を育てる交流形態を工夫する。ウ、個人差に応じた食事量、時間などに配慮する。）

・正しい食事の充実（ア、健康によい食事の取り方について指導を充実させる。イ、食事マナー等の基本的習慣を身につけさせる。ウ、食事アレルギーの実態把握と対応に十分配慮する。）

直営センター方式の堅持

学校給食は教育の一環で行うものであり、食教育の担い手は父母や地域とともに学校給食に携わる人たちが、それぞれの役割のなかで相互に連携し、総力をもって行うべきものである。教育には委託がないことから、学校給食を教育として行うものであれば、営利を求めない直営でなければならない。センター方式は職員配置等で利点が多いことから、センター方式の欠点を極力補いながら、センター方式で実施していくものとする。

環境教育のなかで「いま、自分にできる、やらなければならないこと」の教育的リサイクルを学校給食の現場から実践

4、学校給食と地域産業との関わりについて

(1) 学校給食における食材の地場産品の活用

学校給食においては、コメ消費拡大を名目に、米飯給食に昭和 63 年から地元産のササ

ニシキが取り入れられてきた。さらには、農協園芸特産課を通じて馬鈴薯・完熟トマト・人参・玉葱などの地場産野菜の積極的な活用も試みられたが、食材の器械裁断にあった玉揃えや農産物の市場価格との競合、その量的確保などがネックとなり、数年と続かなかった。現在は週4回の米飯給食に年間276俵の自主流通米地場産はえぬきが供給されている。

(2) 学校給食における業務委託

学校給食共同調理場に炊飯設備がなかったため、町内のパン製造業者に炊飯業務を委託し、現在に至っている。各学校への給食搬送業務も個人に委託している。

(3) 平成11年度における学校給食物資購入支払状況

地元業者の納品は、藤島町学校給食納品組合(商工業協同組合など)を中心に、食材の49%、金額にして約3,200万円である。学校給食は地域経済にも貢献している。

	金額	割合
県学校給食会：コメ・牛乳・パン等の基本物資・一般物資	33,102,959 円	50.8 %
納品組合：一般食品・精肉・青果・鮮魚・加工食品など	29,330,964 円	45.1 %
JA 藤島支所(スーパー・農産加工所)	1,898,027 円	2.9 %
庄内乳業	598,470 円	0.9 %
藤島食品：変わりご飯など	58,881 円	
りょうこく：変形パンなど	60,641 円	
たんぼぼ	11,339 円	
合 計	65,061,281 円	

5、藤島町における学校以外の公的施設等における給食、配食サービスの現状

幼児期においてはアトピー、アレルギー、虚弱体質などの問題を抱えており、保育にあたっては施設給食がよいのか議論のあるところである。保護者の手作り弁当が子どもたちも喜び、望ましいと考えている現状にあるが、多くが共働き家庭ということもあり、回数を増やせない実情にある。

特養施設では施設内での調理であり、法人職員の栄養士が、入居者と共に食事をとりながら反応を感じ取り、職員の意見も参考にして献立を作成している。食材の仕入れは地場産を活用し、単価的には多少高くなるが、地域活性化に貢献している。調理、食材の管理、衛生管理は業者に一括委託である。調理の民間委託は人件費コストの低減を目的としている。

(1) 保育園

保育園では園内調理室において、町が月曜日から土曜日まで給食(昼食)を実施している。0歳児から2歳児までは完全給食で、おやつ2回を含め315円。3歳児から5歳児までは副食のみで(ご飯は各自持参)おやつ1回を含め222円である。

(2) 児童館及び幼稚園

渡前・東栄・長沼・八栄島の各児童館では、民間企業である庄内給食センターから副食のみの供給を受けている。1食210円、牛乳49円である。

東栄・長沼・八栄島は週4回、渡前は週3回で、他は手作り弁当の日である。

私立いなば幼稚園は週2回、同じく庄内給食センターから給食の供給を受けている。

(3) 特別養護老人ホーム

特別養護老人ホーム「ふじの花荘」での給食については、栄養士は福祉法人職員であるが、食材仕入れ及び運営管理、施設内での調理部門においては民間企業「寮食(有)」に委託している。デイサービスセンター「寿尚苑」には昼食を供給している。調理スタッフは「ふじの花荘」4人「寿尚苑」1人である。

調理数は「ふじの花荘」100食(入居者+職員の昼食)、「寿尚苑」20食(昼食)。食事代は朝食250円、昼・夕食各350円、おやつ50円で1日1,000円である。

調理を民間委託したことは、施設内において3食毎日対応のため、業者にとって採算がとれること、法人にとって人件費コストの低減が主な理由である。

(4) 和光園根っ子杉分場

障害者のための小規模作業所「根っ子杉分場」では、主食も含め民間業者から昼食サービスを受けており、1食750円である。町の給食施設からのサービスを望む声も多くある。

(5) 老人世帯などへの給食サービス

ボランティア組織の協力によって、社会福祉協議会の「ふれあい給食サービス」が5月から11月の間、月数回、福祉センターにおいて一人暮らし老人に対して行なわれている。1食600円である。一部であるが、町内会組織による老人世帯に対する配食サービスもみられる。

6、町民からの意見聴取

5月24日、町民から給食に関わりを持つ方々、及びボランティアによる給食サービスに携わっている方9名から、給食に関する意見聴取を行った。

学校の立場から	成田みよし氏(東栄小学校校長)
児童・生徒の保護者の立場から	成沢 弘明氏(渡前小学校PTA会長)
児童館児童保護者の立場から	佐藤 一嘉氏(前渡前児童館保護者会会長)
栄養士の立場から	三浦裕美子氏(給食センター栄養士)
給食ボランティアの立場から	田中 晴子氏
高齢者の立場から	太田 進 氏
学校給食納品組合の立場から	高宮 宏 氏(商工業協同組合理事長)
学校給食納品業者の立場から	小野木 覚氏(商工会会長)
米飯給食受託業者の立場から	石川 武夫氏(藤島食品)

7、先進地研修における調査

(1) 最上町学校給食センター

【施設概要】平成10年3月建設 4月稼働

構造	鉄骨造一部2階建	設計・監理	9,702,000円
敷地面積	3,245.81 m ²	用地造成工事	12,537,000円
総床面積	748.55 m ² (1階 636.55 m ² 2階 112 m ²)	主体及び電気設備工事	161,554,050円
厨房方式	ドライシステム	機械設備工事	68,544,000円
調理能力	1,600食/日	厨房設備工事	73,290,000円
総事業費	334,552,050円	外構等整備工事	8,925,000円

財源の内訳：国庫補助金 51,181千円 地方債（一般単独） 118,900千円
 一般財源 184,145千円

最上町学校給食センターの特徴は、福祉エリア内に建設していること、平成7年度から幼稚園（3・4・5歳児）に供給していることである。保育所への供給も検討したが、食事時間の違いで運搬に問題があること、大量調理が低年齢児にふさわしいか問題があるとして行っていない。給食数は小学校8校で870食、中学校1校で497食、幼稚園51食、職員含め1,431食である。職員は所長、事務各1人、県栄養士、調理職員男2人、女8人（うち臨時雇用5人）、炊飯業務、配送は業者に委託である。ポリプロピレン食器を使用し、停電時の対応を考えガス釜も設置している。

米飯はパン製造業者に委託炊飯である。

給食会計は特別会計方式である。その規模は1億5千万円である。一般会計からの持ち出しは約8千万円で、食材費7千万円が保護者負担である。

残飯の処理が課題であり、その処理に年間50万円かかっている。

建設規模が思ったより少ないが、鉄骨造であることや、機械器具が節約されているためと考えられる。

(2) 秋田県太田町学校給食センター

【施設概要】平成9年・10年度事業 11年4月稼働

構造		設計・管理委託	14,805千円
敷地面積	1865.64 m ²	建設工事	191,944千円
建物面積	1,103 m ²	電気設備工事	60,708千円
厨房方式	ドライシステム方式	機械設備工事	137,154千円
調理能力	1,000食/日	厨房機具	154,804千円
総事業費	604,531千円	外構等整備工事	13,530千円
財源の内訳：国庫補助金 49,394千円		水源・地質調査	3,885千円
一般財源 120,137千円		備品・車両等	25,141千円
町債 435,000千円		機械室棟	2,560千円

太田町ではこれまで完全給食ではなかったことから、初めての学校給食センターの運営

で職員増となる事態を避けるため、調理・配送を民間委託とした。複数の委託業者の見積もりあわせで、最も安い業者を選定し、その委託業者は秋田市に出張所を設けている「フジ産業(株)」である。委託料は調理員人件費、食材費実費、配送燃料費実費で約 8,540 万円となっている。

職員体制は所長（教育委員会兼務）含め町職員 3 人、委託業者職員 12 人（社員 4 人・パート 8 人）である。県から栄養士の配置がされているが、幼稚園給食には別の栄養士が必要との県の指導で、委託業者の社員は栄養士資格を持つ調理員を配置。

給食費は幼稚園と 1・2 年生が 250 円、3～6 年生が 270 円、中学生 300 円である。給食形態は米飯週 4 日、パン食隔週 1 日、麺食隔週 1 日である。

学校給食の目標は次の 3 つである。

家庭とともに歩む学校給食

望ましい食事環境の中で、児童生徒の偏食の矯正、食事マナー、食文化等に関する知識の向上を図る。

地域と結ぶ学校給食

米は「あきたこまち」、副食材料も地場産物や郷土料理を取り入れ、郷土の自然や文化を大切に作る心を育む。

思い出に残る学校給食

季節行事給食、バイキング給食、食事マナー体験給食を実施し、豊かな心、好ましい人間関係の育成を図る。

ジーヤ処理水（食塩＋電気分解）で殺菌洗浄し、生野菜も供給できる。食材の野菜は、直接地元の農家から仕入れ、不足分は八百屋から仕入れている。食器は強化磁器である。

(3) 秋田県平鹿町学校給食センター

【施設概要】 平成 10 年度改築事業 11 年 4 月稼働

構造	鉄筋造一部 2 階建	財源の内訳： 国庫補助金 36,067 千円 一般財源 326,593 千円 町 債 194,900 千円
建築面積	736.12 m ²	
建物面積	964.60 m ² (1 階 692.66 m ² 2 階 271.94 m ²)	
厨房方式	ドライシステム	
調理能力	1,600 食 / 日	
総事業費	557,560 千円	

平鹿町の給食センターの特徴は、3 つの中学校と統合と併せて建設を計画したことである。中学校に併設することによって半自校方式を実現した。また、地場産野菜使用（個人の農家から直接購入）のため下洗い場を設置、野菜・果物類等の衛生的な処理のためオゾン使用、下処理野菜くず、残品を細かく粉砕する環境にやさしい処理をおこなっている。バスルーを使った食材の温度管理、洗浄室は蒸気の出ない洗浄機を使用し、部屋にダクトのない、窓の汚れも全くない衛生管理が徹底できる施設である。

「食」の自己管理能力をサポートする研修室の設置、クラス単位でバイキング給食もできる給食である。中学校と廊下でつながっているため、配送費が節約され、外で青空給食

など楽しい給食が実現できる。

職員体制は男6人（運転手兼務）女6人（うちパート3人）。炊飯業務は民間委託である。食材の仕入れは野菜を個人の農家から直接購入である。ほうれん草、白菜、ネギ、小松菜、にんじん等が中心である。

給食費は小学生は260円、中学生290円。米飯給食が週4日である。給食運営費は約1億6千万円である。

(4) 北海道白糠町総合給食センター

【施設概要】 平成11年度建設 12年4月稼働

構造	鉄筋コンクリート造	工事監理委託	5,093千円
敷地面積	24,027.80 m ²	建築主体工事	333,900千円
建物面積	1,338.98 m ²	建具工事費	39,585千円
厨房方式	ドライシステム方式	空調暖房設備	188,475千円
調理能力	3,000食/日	給排水衛生設備	135,923千円
総事業費	1,053,062千円	外構等整備工事	75,669千円
財源の内訳：		電気設備工事費	77,700千円
過疎対策事業費	730,400千円	付属棟工事費	18,742千円
学校施設事業費	190,000千円	備品購入費	177,975千円
一般財源	132,662千円		

白糠町総合給食センターの特徴は、福祉と教育の一元化をめざし、学校給食センターと総合給食センターが一つの施設に複合化されていることである。学校給食の調理室と福祉給食調理室は壁で仕切られているが、福祉給食調理室は廊下でデイサービスセンター・特別養護老人ホームに接続されている。平成12年7月から老人世帯に配食サービスを始めている。将来は保育園の給食を作る考えもある。

総合給食センターの建設にあたっては、各課横断的にプロジェクトチームをつくり、1年半の期間をかけて施設のあり方を検討してきた。福祉行政の確立と町づくりのなかに給食施設を位置づけて取り組みをはかった。

白糠町には学校給食センター条例と、総合給食センター条例があり、後者の設置目的には「第1条 白糠町が行う給食業務を複合施設に一元化して、その業務の効率的な運用を図り、もって食生活の安定、健康の増進及び福祉の向上を総合的に推進するため」設置するとしている。

施設設備の特徴は、PC工法で建設し、柱を少なくしていること、空調設備でセンター内の温度が一定に保てること、室内全体のオゾンによる殺菌で衛生管理が飛躍的に高まっていることである。オゾン水による生野菜の処理、加熱処理されたものが直ちに冷却される蒸着冷却機による生野菜サラダなど、バリエーションに富んだ料理の提供、災害時の炊き出し機能や、児童にも喜ばれる給食のためのおにぎり成形機設置などである。

給食センターは地域のオアシスであり、自然環境と一体の整備をおこなう考えであり、食材は地元の新鮮なもの（畑作・漁業）を積極的に活用している。おいしさを保つため、

冷めにくい食缶を使用し、温冷配膳車で搬送している。パンは施設内における自家製の焼きたてパン（40種類）を提供している。食器は有田焼の強化磁器を使用し、絵柄は町のシンボル「太陽の手」「白糠港」町の木「ななかまど」がデザインされている。

職員は栄養士1人、町職員9人、パート9人（うち2人は午前中のみ）、清掃員1人、福祉給食は㈱日総に調理を委託し、約10人で3交代制、常時4人が出勤している。

給食費は小学生204円、中学生240円である。小中学校7校（うち小中併校3校）、幼稚園に1,250食、先生と職員も含め1,400食近くを供給している。

施設運営予算は人件費5千万円、維持管理費5千万円、食材費5千万円の計1億5千万円である。維持管理では電気料が月50～60万円と多額である。

(5) 北海道名寄市学校給食センター

【施設概要】 平成3年度建設 平成4年稼働

構造	鉄筋コンクリート造一部2階建	実施設計費	6,592千円
敷地面積	3,257.75 m ²	建築主体工事費	219,184千円
建物面積	997.163 m ²	電気設備工事費	30,900千円
厨房方式	ドライシステム	排水処理施設	93,730千円
調理能力	4,000食/日	厨房換気設備	79,310千円
総事業費	582,731千円	厨房機器具購入	105,826千円
財源の内訳：国庫補助金	83,740千円	用地購入費	36,698千円
起債	273,600千円	耐力度調査	1,390千円
一般財源	223,691千円	備品等その他	9,101千円
その他	1,700千円		

改築の経過は、市長命によってセンター職員が全国各地に赴き、研修視察を重ね、調理にあたる職員自らが施設の設計をおこなったことが特徴である。その施設計画に対し、市は満額予算を計上し、改築にあたった。

給食費は小学校低学年231円、中学年234円、高学年239円、中学生279円、保育所155円である。米飯給食は週4.5回、パン0.5回、麺類月3～4回。小学校7校（1,700食）、中学校3校（940食）、へき地保育所3カ所（40食）に供給している。アトピーやアレルギー対策の給食を提供し、医師の診断と家庭・学校・センターとの相互協力の成果が出ている。学校給食会計は私会計である。学校教職員、父兄代表、センター職員などによる市独自の「学校給食会」を組織し、食材の調達及び食材費の徴収（学校集金）をおこなっている。

施設規模は4,000食/日であり、生徒数の減少で2,710食/日の現状のもと、施設の効率的活用から高齢化社会の食事を供給すべきとの方針で、学校の献立に従い、さらに1品増やすなどして福祉給食に取り組んでいる。会食型のサービスや宅配型のサービスであるが、配達には町内会のボランティアをお願いし、食材費は社会福祉協議会に請求している。

センターの職員は所長含め市職員6人、道栄養士1人、臨時職員19人である。福祉給食の栄養士は半日だけ臨時職員である。

食材は地元を基本に、北海道、国内産と限定し、パインは沖縄県ヤンバル農協から産直である。食材費は地元還元するという考えで取り組んでおり、安ければよいとする考えはない。地元優先の食材だから、調理の民間委託は考えていない。委託は炊飯とパンだけである。環境に配慮し、廃油を利用した粉石鹼（職員が開発）を製造、使用している。

、調査の結論

1、学校給食の果たす役割

日本人の食生活は戦後大きく変わった。その特徴を一言で言うなら「食糧難の時代から飽食の時代へ」である。食品の氾濫と過剰が進み、栄養バランスの崩れが大きな問題になっている。また、核家族化現象の進行により世代間の食の継承が消えつつあり、飽食の時代の食の貧しさや食生活の劣悪化も指摘されている。

学校給食は、食生活の変貌のなかで、子どもの栄養バランスの欠如を補完するという大きな意味合いをもっていた。また、食生活の乱れから、食文化を伝え情緒を育む食教育の意義も重要視されてきた。学校給食という集団給食を通して生徒の一体感、配食作業を通して勤労意欲を育てること、季節料理や郷土料理などを通して食は文化であること、食材を通して地域産業との関わりの大切さを育んできた。

学校給食が学校教育及び食教育において果たしている役割は大きい。教育としての学校給食は、学校給食法第1条、第2条にその目的が明記され、子どもの心身が健康で人間的な発達を保障されるよう、国と自治体に責務を負わせている。

しかし、今日の子どもの実態は、藤島町においても朝食を抜く子や、食事を一人で食べる子どもの増加、緑黄色野菜や無機質の摂取量不足、インスタント食品に偏るなどの問題が指摘され、家庭における食習慣の形成に問題があることは明らかである。そのことが、子どもの問題行動への要因の一つとなっていることも指摘されている。

『国民の食生活指針』（平成12年3月24日閣議決定）では、わが国の食生活の実態を「健康・栄養についての適正な情報の不足、食習慣の乱れ、食料の海外依存、食べ残しや食品の廃棄の増加等により、栄養バランスの偏り、生活習慣病の増加、食糧自給率の低下、食糧資源の浪費等の問題が生じている」としている。そのための対策として食生活改善分野、教育分野、食品産業分野、農林漁業分野における取り組みを重視し、食生活改善の国民的運動を呼びかけている。

学校給食が家庭における食生活に影響を与えてきたのも事実である。学校と家庭が相互の連携のもとに、『国民の食生活指針』に示された「健康の増進や生活の質の向上、食料の安定的確保」に理解を深める必要がある。

藤島町では、特に地域産業と文化、町民の心が伝わる学校給食を重視すべきと考える。農業を基幹産業としている本町では、地場産品に最大限の配慮をし、郷土食を伝える工夫が大切である。学校給食に寄せる町民の願いも大きく、地場産品を届ける生産者の努力と、安全でおいしい給食を求める声に応えなければならない。

藤島町教育委員会の「食生活を考える心を育てる学校給食の推進」にもとづき、学校給食の充実発展は重要である。

2、新たな給食施設の方向性

(1)機能面、安全面からの検討

平成8年度に病原性大腸菌O-157による食中毒が各地の学校給食で発生し、全国で大問題になった。学校給食は集団調理のため、いったん起きてしまうとかなり有症者が出る。以来、文部省では衛生管理の充実に積極的な取り組みをおこない、「ドライシステム」の調理場でなければ平成9年度からは国の補助が受けられず、平成11年度予算の中では食中毒対策に50億円の予算を計上している。藤島町においては「ウエットシステム」であり、今後の厨房方式は衛生的な「ドライシステム」でなければならない。

給食施設における厚生省の安全基準では、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分され、さらに非汚染作業区域の中も、清潔作業区域、準清潔作業区域に区分されている。これにより食材と人が一緒にその区域間を出入りするということはない。ドアはドアノブに手を触れる必要がないよう自動ドアや両開きドアが望ましい。

オール電化による完全蒸気釜の施設もあるが、蒸気釜だけではなく、停電対策としてガス釜設置も検討すべきである。蒸気で壁やガラスに湿気が付着することを防ぐために、換気対策も重要である。

生野菜や果物類を処理するためには衛生的な処理法として、オゾン水を使う方法がある。現在、生野菜の処理では表面の高温殺菌で処理しているが、ビタミン供給も考えてオゾン水処理も積極的に検討すべきである。

食器消毒保管庫は殺菌効果を重視し、食器の出し入れでも作業の効率化をはかることが重要である。床暖房や冷房装置なども設置し、作業効率を高めることが安全対策に結びつく。

現在の給食施設は、先進地事例のような効率的調理施設や、子どもの食教育を助長するための設備も考慮されていない。安全面でも不安の残る旧態依然とした施設である。機能面と安全面の両条件をクリアする新たな給食施設が必要である。

(参考) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

作業区域		作業区分
汚染作業区域		下処理室(区域)部分 検収室(区域)部分 食品保管室(区域)部分 廃棄物保管室部分
非汚染作業区域	清潔作業区域	調理室(区域)のうち調理・加工・保冷・保管部分 配膳室(区域)のうち調理済食品の保管部分 洗浄室(区域)のうち洗浄・殺菌部分
	準清潔作業区域	調理室(区域)のうち加熱処置部分 配膳室(区域)のうち搬出部分 洗浄室(区域)のうち洗浄・殺菌済器具等保管部分

(2)学校給食と総合的給食の可能性

給食施設の新たな建設においては、学校給食を柱としながらも、幼児や高齢者に向けた給食サービスという総合的給食の可能性を検討しなければならない。学校生徒数の減少は、

小・中学校合わせて現在の 1,186 人から 5 年後の平成 17 年には 1,005 人と 180 人の減少が見込まれ、施設の効率的運用が求められている。また、給食に従事する日数は学校給食の場合 245 日だが、給食提供日は 190 日と差が生じており、施設・器具の衛生管理業務等を見込みつつ、業務量の平準化を図ることも考えられる。ただし、施設・器具の衛生管理業務については、日常的に行き届かない部面での業務を学校休業日に集中的におこなっている。また、多種多様な施設器具の総点検も、この間におこなわなければその耐用年数を維持・延長することは難しいことを考慮しなければならない。

児童館給食の現状は民間業者から副食を購入しているが、保護者からは児童の発育段階に応じた多様な副食を望む声が多い。一方、「手づくり弁当」など、幼児期での母親の愛情が伝わる弁当が子育てに大切であることは言うまでもない。

幼児の食の特徴はかみ切れない肉より魚、おやつを想定した食事、少量多種、学校給食より細かめ、薄味で辛いものは抑えめ、少々噛みごたえのあるものも必要、などがあげられる。小中学生では、食べる必要のあるものが重視されるが、幼児には食べられるもの(慣れているもの)が大切といわれる。児童館保育には、幼児に対する細かい配慮と温かい食事の提供を基本にし、複雑な調理の手を入れられるサラダ室を設け、人的体制も保障して、給食を提供すべきであるとする。また、食を通して母親の愛情が伝わる手作り弁当の日や行事など、工夫が必要と思われる。

私立幼稚園では児童館保育と同様に民間業者から週 2 回副食の供給を受けている。町内の子どもたちに、平等に給食サービスを提供できるような体制をとるべきである。

保育園については「児童福祉施設の施設設備の基準」により、施設内調理室による給食が義務づけられ、外部からの搬入はできないことになっており、新たな給食施設での対応は無理である。しかし、規制緩和による将来の対応は、その可能性が予想される。

高齢者福祉に対する給食サービスの可能性については、個々の条件が別々であったり複雑な問題を多く抱えている。

特別養護老人ホーム及びデイサービスセンターの給食は、ふじの花荘の施設内調理室でおこなわれている。栄養士は職員だが、調理は民間業者に委託されている。高齢者施設での給食サービスは現在のまま推移すると考えられる。また、今後特養ホームのベッド数が拡大された場合でも現在の体制で対応していくことが現実的と思われる。

施設以外での高齢者福祉給食については、会食型のふれあい給食や季節料理のふれあい給食など、地域のボランティアも発揮できる形で、対応できる体制を検討すべきである。

総合的な立場に立った給食と学校給食とを並行して日常的におこなうには、別の調理ラインが必要であり、効率面や財源の適正効果などから判断した場合、困難と考える。老人食の特徴は、洋食が出た場合でも、漬け物が欲しかったり、学校給食では出ない刺身などの生ものが好まれる。エネルギーとタンパク質が少なく、品数は多く必要となる。柔らかいものや飲み下しやすいものが求められ、揚げ物でも煮含めたり切ったりと手がかかる。そのため、学校休業日における対応の検討と同時に、宅配給食業者の営業にも十分配慮して検討すべきである。

障害者福祉の分野で「和光園根っ子杉分場」では、児童館と同様、民間業者から給食サービスを受けている(主食も含む)。現状では、町の給食施設からの供給を望む声がある。しかし、将来分場から本場化になった場合、調理場が必要となる可能性もある。

いずれにしても、総合的給食サービスは町の福祉政策の考え方が問われる事業となり、長期的視野に立った判断が求められる。

給食施設の付随的効果として、災害時の炊き出し機能も大切である。阪神大震災では、学校施設が避難場所となり、給食施設が炊き出し機能を果たした。北海道白糠町では給食施設の目的の一つに災害時対策を掲げ、おにぎり成型器なども備えており、参考にすべきである。

したがって、給食施設の基本としては学校給食に児童館を含めた程度の能力を有する施設とし、1,500食/日程度の給食に応じられる規模が適当と思われる。また、今後の時代動向も推察し、総合的給食が実施可能な調理ラインのスペースを確保しておくことも大切であるとする。

(3)調理方式別による施設区分(自校方式とセンター方式)の検討

自校方式のメリットは 配送の必要がなく、調理時間にゆとりがある。温かい食事となる。配送コストが不要。調理員が直接生徒の顔や声に触れて調理でき、子どものための調理が直感となる。生徒は給食の作り手が直接見え、食の理解が進みやすい。学校に自分を評価する先生以外の働く人がいることで、生徒の心のよりどころが広がる。小規模なため、食材の直接仕入れ、地元農産物の活用がしやすい。食材の一括仕入れでなければ、食中毒の広がりを防ぐことができる。学校に身近なパートタイム職員の活用も柔軟になる、などである。デメリットは 建設費に文部省補助が出ない。個々の給食現場に食器洗浄機などの機材や調理員の最低数が必要になる、などである。

センター方式のメリットは 建設費に文部省補助があり、起債など財源対策が有利であること。食材の大量一括仕入れなどで食材費を安くできること。調理員の集約で人件費コストが節約できること。デメリットは 生徒の食事と調理の現場が離れ、食材の仕入れや調理現場の教育効果が発揮しにくいこと。子どものための調理が調理員にとって観念的になること。配送の時間を前提にするため、調理時間にゆとりが少ないこと。食事時間まで冷めやすいこと。大量一括調理のため、加工食品が多用されやすいこと。食中毒が集団化すること、などである。

学校給食はその教育的意義から、自校方式を理想とする意見が多数であるが、現実的には財源対策上センター方式の選択がやむを得ない。また、総合的給食の可能性を広げるためにもセンター方式が現実的に有効と考える。この場合、学校給食の食教育効果を発揮するためには、学校と調理現場の不断の交流・意志伝達が大切である。

なお、自校方式のメリットを生かすために、中学校に併設した半自校・センター方式も十分検討すべきである。

(4)運営方式について

給食施設の運営方式は 公設直営 業者全面請負 業者部門請負がある。藤島町では、公設直営を基本にしながらか、炊飯と搬送を個人業者に委託してきた。また、調理職員については、9人のうち4人が嘱託職員である。

公設直営については 学校給食は生徒の命と健康に関わる最も大切な分野であり、公的責任を保持すべきこと。学校給食の教育的意義は明らかであり、長期的視野に立って教

育行政としておこなうべきであること。 営利を目的とする企業に委託することは、教育費としての公費のあり方として問題となること。 民間業者に委託した場合は間接的な発言権となり、公共政策への住民発言権を弱め、自治の空洞化を招くこと。 学校給食は安全性に対する責任と調理の専門性、教育的業務が求められる職種であり、民間委託の場合、機械・施設の管理、食材の調達についても業者の責任となり、安全性についての公的責任が曖昧になるおそれがあること。 安い人件費だけを求めることは、労働条件の改善など労働行政を担う自治体の態度ではないこと、などの意見が出された。

調理の民間委託を検討すべきとの意見も出された。 学校給食も行財政改革の一環であること。 民間の場合、人件費コストの低減がはかれること。 学校休業日は民間の場合、他の職場に異動が容易であること。 自治体行政に民間活力の活用をはかるべきであること。 地方分権が進むことから、その権限を発揮して特徴のある学校給食に民間の力を生かすこと。 民間であっても安全性や食教育の効果は期待され、公的チェック機能が確立すれば民間委託は可能であること。 民間の受け皿で、地域の経済的な活性化に結びつけること、などが出された。

人件費のコスト低減の目的では、民間委託の方法ではなく、臨時職員化やパートタイム職員の活用意見が出された。 施設設備の管理責任は少数の正職員が必要であるが、調理員については臨時職員が望ましいとの意見である。 また、パート型の雇用についても、家庭の事情でパート雇用を望む者もあり、調理時間が集中する午前中のパート化など、その活用をはかるべきとの意見である。

学校給食の運営方式については、学校給食の教育的意義、安全性の面で公的責任を果たすべきとの考えから、教育政策の一環として公設直営の方向でおこなうべきと考える。 しかし、今後の地方分権化、規制緩和の方向性を見極め、部門によっては民間活力の導入も検討すべきである。 その観点から炊飯業務、搬送業務の委託は現在までの経過を踏まえ継続すべきである。 調理員の臨時職員化やパートタイム職員化については、調理業務の専門性と安全性の確保、児童生徒との教育的結びつきを考慮し、検討すべきである。

(5) 地元農産物の活用について

豊かな学校給食はどうあればよいか。 それは給食を通して食文化や人間の生活、生き方を学び、旬の食材と調理により本物の味覚、嗜好、食物選択能力を育て、農林漁業や食糧生産、食糧自給の大切さを考えられるような学校給食であるべきである。 そのためには、地場農産物の活用が最も大切である。

以前にも地場農産物を学校給食の食材に活用した取り組みがあったが、継続発展できなかった。 その要因は 食材管理しやすい玉葱・馬鈴薯・人参が中心で、安易な取り組みに流れやすかったこと。 農協の園芸特産課を通じた供給で、農協任せになって農家の責任が曖昧になったこと。 市場価格の動向に左右され、集荷が安定しなかったこと。 品質にばらつきがあり、調理場からクレームが多かったこと、などである。

以上の教訓から次の点に留意し、地場農産物の活用を研究すべきである。

個々の農家が責任を持ち、直接提供できる体制をとるべきである。 市場価格に左右されず、生産費と所得を保証した価格設定で、生産者が安心して取り組めるようにする。 必要とさ

れる食材の種類と量が年間を通して計画され、計画生産により安定確保できるようにする。保存の利く品目だけでなく葉物なども取り扱い、食材管理に一定の難しさが伴うことで、逆に体制強化に結びつく場合が多い。地元農産物の活用を、給食の実際の場面で食指導に生かすこと。地元農産物活用の成功のためには民間と公的機関の協力体制がその要である。かけがえのない子どもの成長に努力を惜しまない生産者や食材納入業者の意識の高まり、給食現場の栄養士や調理員、学校教師と生産者との連携を密にする事務局体制が必要である。

以上の点を踏まえ、さらに研究すべきは食材納入の仕組みである。

現在の食材の仕入れは、県学校給食会、町内納入業者による納品組合、農協からが主である。金額からみてその割合は、それぞれ51%、45%、3%である。センター方式の場合、品揃えが可能な学校給食会に注文することが多くなる。学校給食会を通して輸入農産物など産地不明の食材も入ってくる。「身土不二」という言葉は、できるだけ近くの土地で収穫された物を食べるのが大切だという教えである。地場農産物の活用に力を入れていくためには、県学校給食会の物資に依存する体制は見直す必要がある。北海道名寄市の場合、地場産を中心に、道産、そしてパイナップルは沖縄産と国内産にあくまでこだわりをもった取り組みをし、道学校給食会からの仕入れはないとしている。

納品組合については、鮮魚や加工食品(豆腐など)の仕入れで町内業者に経済効果を多く生みだしている。町内業者の営業を守ると同時に、地場産活用のためには品目を指定した産直ルート的位置づけをはかる必要がある。

コメについては昭和63年以来、地元産の1等米を供給し、自主米と政府米の差額は町と農協が負担をしてきた。平成12年度より学校給食米の文部省補助金がカットとなったことにより、給食費の保護者負担の増大につながる。町と農協の財政的支援で保護者負担の軽減と、日本型食生活の定着に向け、米飯給食の充実をはかるべきである。

(6)安全な食器について

学校給食で多く使われているのがポリカーポネート、いわゆるPC食器である。ポリカーポネートからはビスフェノールAという化学物質が溶出することがわかっていたが、平成10年になって、この物質が環境ホルモン(内分泌攪乱物質)として取り上げられ、学校給食の食器として大問題になった。

藤島町で学校給食に使っている食器はポリプロピレンである。以前はメラミンであった。メラミン食器については昭和62年、熱消毒や暑い汁ものでホルムアルデヒドが溶出するとの報告(大阪大学理学部)が出され、皮膚や粘膜を刺激する有害な気体として問題にされた。ポリプロピレンの問題は油を吸着する性質のため油汚れが落ちにくい。熱に弱い殺菌保管庫の温度設定が低く、衛生管理に不安がある。表面に傷が付きやすく、黒ずみをとるための洗浄に漂白剤を使うこと。食器の酸化防止剤や添加剤が溶出しやすいこと、などである。

安全性のより高い食器は陶磁器である。重い、割れやすい、かさばるなどが問題であるが、最近では軽量化が図られ強化磁器が作られている。磁器食器は家庭でも使われており、触感がよく、食べる味わいを考えた場合最もふさわしい食器である。また、割れやすいということは、ものを大切に作る心も育てることにつながる。強化磁器を使用する際には、

その破損防止や安全使用のうえで、教師による生徒指導が大きな任務となる。重くかさばるため小口単位の持ち運びとなり、殺菌保管庫も大きいもの、出し入れのしやすいものが必要になる。

学校における子どもの安全は最優先であり、環境ホルモンや添加剤溶出の心配のない、安全性の高い強化磁器が最もふさわしいと考える。

、おわりに

学校給食に関する調査特別委員会では、今日までの学校給食の歴史と現状を把握し、先進地研修による調査、町民からの意見聴取等総合的な調査を13回にわたって実施してきた。そして、藤島町における学校給食の果たすべき役割と施設機能の新たな方向性について、いろいろな角度から検討した結果は、調査の結論の通りである。

飽食の時代と呼ばれる今日、食生活水準が向上した反面、核家族化、少子化の進行等により新たな食文化の変質が生じてきている。食事が人間の生活全般に及ぼす影響を考え、さらに広い視野に立って学校、家庭、地域社会が連携を取りながら、食教育を考えなければならない。

このようなことから、公的な見地で町が担わなければならない学校給食は、体や心の健康増進はもちろんのこと、生活の質の向上、さらに食料の安定的確保に理解を深める必要がある。学校生徒数の減少、施設の効率的運用等を考え、福祉サービス等も含めた総合的な給食、地元農産物の有効活用を図り、安全でおいしく栄養豊かな給食を提供しなければならない。また、運営については公設直営の方向で、公的な責任を保持しながらも、部門によっては民間活力の導入も検討すべきものとする。

地方分権の大きなうねりのなか、藤島町としてのオリジナリティを發揮しながら、21世紀にふさわしい給食のあり方について最終的な結論を見だし、早期に新たな給食施設を建設すべきである。

(参考)

鶴岡・忠愛小学校での学校給食の始まりと宗派を越えた協同の教訓

「明治 19 年 4 月学校令が公布されたが小学校の就学率はなかなか向上しなかった。そして、明治 22 年鶴岡では授業料の大幅な値上げのためか、就学率は著しく低くなった。農村部の小学校では休校寸前のものもあった。このような状況のなかで、明治 22 年 10 月、善法寺（曹洞宗）住職吉泉禅教、常念寺（浄土宗）住職佐藤靈山らが中心となり、鶴岡の仏教各宗派が協力して、貧窮者のための小学校を創立した。これが、西田川郡鶴岡各宗私立忠愛尋常小学校である。校舎は浄土宗の大督寺に置き、鶴岡朝暘学校管理庁に所属していた。忠愛小学校では、教育に必要な物品を給与しただけでなく、毎日学校で昼食を与えた。明治 22 年 10 月に始められたこの学校給食は、我が国の学校給食の最古のものとして有名である。当時の収容児童は 67 人だった。」（浄土宗山形教区史）

学校給食の事業は明治 22 年から昭和 22 年まで続いた。その費用を捻出するために、各宗寺院住職による協同の団体行乞を行った。靈山上人はその先頭に立って 19 年間、毎月定例で 2 回から 4 回、臨時も度々あり、団体でやるまえの不定期にやっていた時代も含めれば実に 53 年間に渡って、昭和 2 年 8 月に倒れるまでに、ただの 1 回も欠席することなく慈悲の行乞を続けた。

おにぎり給食は、本人に知られないように、卑屈にならないように、差別されないように、いじめられないように大変な配慮がされた。忠愛学校は明治 30 年に火災で校舎がなくなり、33 年廃校になるが、公立学校に通う貧困家庭の子には学校給食事業は各宗協同忠愛協会によって無料で続けられたのである。昭和 7 年 9 月から 13 年までは、強い兵隊を育てるという意味で文部省から補助金がきていたが、昭和 15 年以降は物資不足により全児童に対する給食が困難となったため、著しく体力が劣る者、及び家庭の生活困難な児童のみの給食に変更された。これは昭和 20 年まで続いた。鶴岡では忠愛協会を通して昭和 22 年まで公立学校で虚弱児対策とかの名目で行われていた。

昭和 18、19 年に東京江戸川区から学童疎開児童がやってきた。資料忠愛協会決算書給食関係抜粋を見ると、昭和 18 年の金額が異常に大きい。当時の学童疎開児童が後に鶴岡を第二のふる里と呼んで、鶴岡については悪い印象が一つもない、食べ物では不自由しなかったと証言されている。（以上、塩野俊治氏の研究より）

仏教者がその宗派の違いを越えて協同し、どんなに困難があっても、子どもの食と健康を守るために努力を続けた。この歴史に多くを学ぶべきである。

調理の民間委託と職業安定法及び労働者派遣法について

給食調理は労働者派遣法で認められた職種ではないことから、調理の民間委託は請負の形となる。職業安定法第 44 条により、業務指示などの管理は業者自身がおこなうことになる。請負となることから、機械、設備、材料についても業者の責任となり、安全性についての公的責任が曖昧になるおそれがある。

職業安定法（職安法）は、適当な職業機会を与え、必要な労働力を充足して、職業の安定と共に経済の隆盛への寄与を目的として、国による職業紹介・職業指導の実施を進め、民主的な労働関係の成立と公正な雇用を保障するために、1947 年（昭和 22 年）に制定さ

れた。職安法では、供給契約に基づいて労働者を他人に使用させることを目的とする労働者供給事業を原則として禁止している。「法第 44 条 何人も、…労働者供給事業を行い、又はその労働者供給事業を行う者から供給される労働者を自らの指揮命令の下に労働させてはならない」

労働者派遣法は 1985 年（昭和 60 年）、労働者供給事業のうち、一定の対象業務など要件を満たすものにかぎって労働者派遣事業として法認することになった。専門的な知識・技術などが必要な業務に限定され、製造関係の業務は労働者派遣の対象業務になっていない。適用対象業務以外の派遣をしたり、許可・届出なしに労働者派遣事業を営む派遣元には罰則が適用される一方、違法派遣を受け入れた派遣先には企業名の公表などの制裁がおこなわれる。

労働者派遣法によって認められた労働者派遣とは、派遣元・派遣先・派遣労働者の 3 面関係で働く「間接雇用」の一種で、派遣元が自己の雇用する労働者を他人の指揮命令を受けて派遣先のために労働に従事させることをいい、派遣労働者を派遣先に雇用させることを約してするものを含まないものとされている（法第 2 条）。

労働者派遣事業には 派遣労働者が常時雇用される労働者（常用型派遣労働者）のみである特定労働者派遣事業と 派遣先に労働者を派遣している派遣期間だけ雇用される労働者（登録型派遣労働者）をも含む一般労働者派遣事業の 2 種類がある。特定労働者派遣事業は労働大臣への届出、一般労働者派遣事業は労働大臣の許可が必要である。

労働者派遣の対象業務は、1996 年（平成 8 年）12 月施行の労働省令で 26 に限定されているが、60 歳以上の高齢者や育児休業・介護休業取得者の代替えのために限っては対象業務の限定なしに派遣できる。

昨年 12 月施行の改正派遣法では、派遣禁止の業務が限定され、対象業務が自由化（4 条 1 項）となったが、製造業務で労働省令で定めるものは当分の間は対象業務とされない（付則 4 項）。新たに派遣が自由化された業務では、派遣労働者を 1 年を超えて受け入れている時は、派遣先に直接雇用する努力義務が課された。

労働者派遣の対象業務（26 業務、派遣法施行令 2 条）	
従前の対象業務	平成 8 年改正で追加された業務
1 号 ソフトウェア開発の業務	10 号 手配旅行に係わる添乗の業務 (10 号改正)
1 号の 2 機械設計の業務	14 号 研究開発の業務
1 号の 3 放送機器等操作の業務	15 号 企業における事業の実施体制に関する企画・立案等の業務
1 号の 4 放送番組等演出の業務	16 号 図書の制作及び編集の業務
2 号 事務用機器操作の業務	17 号 広告デザインの業務
3 号 通訳、翻訳、速記の業務	18 号 インテリアデザイナーの業務
4 号 秘書の業務	19 号 アナウンサーの業務
5 号 ファイリングの業務	20 号 OA インストラクションの業務
6 号 調査の業務	21 号 マーケティングの営業の業務
7 号 財務処理の業務	22 号 いわゆるセールスエンジニアの営業の業務
8 号 取引文書作成の業務	
9 号 デモンストレーションの業務	
10 号 主催旅行に係わる添乗の業務	

11号 建築物清掃の業務	23号 放送番組等に係わる大道具及び小道具の業務
12号 建築設備運転、点検、整備の業務	
13号 案内・受付、駐車場管理等の業務	

99年派遣法改正で導入された対象業務自由化と1年限定派遣制度、派遣先の努力義務

	派遣禁止業務以外は原則自由化（4条第1項）	罰則など
派遣禁止業務	<p>適用除外される禁止業務</p> <p>港湾運送 建設 警備</p> <p>-----</p> <p>適正な業務遂行の確保のために派遣が適当でないと認められる制令で定める業務（4条2項）</p> <p>「医師、歯科医師、薬剤師、保健婦、助産婦、看護婦、栄養士、歯科衛生士、診療放射線技師、歯科技工士による医療・診療行為」の業務</p> <p>-----</p> <p>「物の製造の業務」で労働省令で定めるものは当分の間は対象業務とされない（付則4項）</p>	<p>1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（59条）</p>
適用対象業務（従来の26業種）	<p>適用対象業務（26）のうち下記の業務は期間制限なし。（第11号）建築物の清掃、（第12号）建築設備の運転点検整備、（第13号）のうち建築物・博覧会会場の駐車場管理、（第14号）イベントの営業</p> <p>-----</p> <p>26業務のうち上記以外は派遣期間1年で更新は2回</p>	
（新規自由化業務）	<p>派遣元は1年を越えて派遣してはならない（25条の2）</p> <p>-----</p> <p>派遣元は派遣就業の場所ごとの同一業務については1年を越えて派遣を受け入れ禁止（40条の2第1項）</p> <p>派遣先の直接努力義務</p> <p>派遣労働者を、同一就業場所で同一業務について1年間就業させた場合で引き続き同一業務に従事させる場合</p> <p>ア、1年経過の前日までに労働者が派遣先への雇用を希望し、イ、1年経過日から起算して7日以内に派遣元との雇用関係が終了したとき当該派遣労働者を雇い入れる努力義務（40条の3）</p>	<p>派遣元に対して</p> <p>改善命令（49条）</p> <p>30万円以下の罰金（61条3号）</p> <p>改善命令に従わない場合は6ヶ月以下の懲役又は30万円以下の罰金（60条3号）</p> <p>-----</p> <p>派遣元に対して</p> <p>指導又は助言（48条第1項）</p> <p>雇い入れ勧告（49条の2第2項）</p> <p>企業名の公表（49条の2第3項）</p>

労働者派遣事業は、業務請負や業務委託などの形式での脱法を防ぐために、真の請負と偽装請負による違法派遣を区別するため、職安法施行規則でその要件を定めている。

「職安法施行規則4条」では、請負若しくは委託を受けた業者は以下の4要件のすべてを満たす必要があるとされている。

「1号 作業の完成について事業主としての財政上及び法律上のすべての責任を負うものであること

2号 作業に従事する労働者を指揮監督するものであること

3号 作業に従事する労働者に対し、使用者として法律に規定されたすべての義務を負うものであること

4号 自ら提供する機械、設備、器財（業務上必要な工具を除く）若しくはその作業に必要な材料、資材を使用し、又は企画、若しくは専門的な技術若しくは専門的な経験を必要とする作業を行うものであって、単に肉体的な労働を提供するものでないこと」

学校給食調理業務の民間委託に関わって問題になることは次の点である。

1号について。

学校給食の安全性や施設の衛生管理は自治体が責任を負うべきであり、1号での事業者全責任を認めることは自治体の責任放棄となり、容認できないこと。

2号について。

給食調理員は、学校栄養職員が決定する献立と詳細な調理指示に従って自治体から提供された食材を使って調理するものであり、栄養士の指示ができない調理はありえない。

昭和61・3・31文部省体育局長通知「学校栄養職員の職務内容について」別紙4項において、学校栄養職員の指導・助言が義務づけられており、この通知に反することになる。

4号について。

給食調理設備、器財などはすべて行政財産であり、事業者が提供するの単なる労働力だけであることから、4号要件を満たさない。しかも、学校給食法第6条1項、同法施行令2条2号で給食設備は学校設置者の負担とされており、同法に違反する。また、企画、専門的技術の規定は、派遣・労働者供給事業と請負とを区別する基準とされ、相当に高度なもの、特殊なものに限られている。民間委託によって経験不足のパート労働者が従事することはできない。