

代 表 者

橋口

視 察 報 告 書

令和 8 年 1 月 30 日

会 派 代 表 者 殿

呉市議会議員

橋口 晶  
福永 高美  
定森 健次郎  
坂井 誠臣  
岡崎 源太郎  
横地 裕子  
藤本 哲智  
小田 晃士朗

次のとおり行政視察したので報告します。

1. 視察期日

令和 8 年 1 月 20 日 (火) ~ 1 月 22 日 (木)

2. 視察項目

東京都 足立 区 学校給食について

東京都 文京 区 学校給食について

3. 参加議員

橋口 晶、福永 高美、定森 健次郎、坂井 誠臣、岡崎 源太郎

横地 裕子、藤本 哲智、小田 晃士朗

※橋口議員は 1 月 22 日 (木) のみ参加

4. 随行者

無し

## 東京都 足立区 学校給食について

### ■視察項目

#### 【視察対応者】

足立区 教育委員会 学校運営部 学務課 課長 松本 玲子 様

#### 【視察期日】

令和 8 年 1 月 21 日 (水) 11 時 00 分～13 時 00 分  
(足立区立第九中学校)

#### 【足立区の概要】

足立区は東京 23 区の最北東部に位置し、面積は 53.25 平方キロメートル、人口は 703,369 人である。(令和 8 年 1 月 1 日現在) 東京 23 区の中では、人口は世田谷区、練馬区、大田区などに次ぐ 4 番目の規模であり、面積は東京 23 区の総面積の約 9%にあたり、大田区、世田谷区に次いで 3 番目の広さである。

かつては「治安」「学力」「健康(都の平均より健康寿命が 2 歳短い等)」「貧困の連鎖(就学援助率が 23 区で最も高い等)」という 4 つのボトルネック的課題を抱えており、区に対してあまり良いイメージを持たれない時代もあった。しかし、現在の区長の就任以降、区を挙げた対策(ビューティフル・ウィンドウズ運動など)を進めた結果、刑法犯認知件数が 8 割減少するなど、大きく環境が改善している。

#### 【視察目的】

足立区におけるおいしい給食の取り組みを調査し、本市における学校給食のあり方を検討するため

#### 【視察内容】

##### 1. 「おいしい給食」事業の背景と基本体制

- ・足立区が抱える 4 つのボトルネック的課題(治安、学力、健康、貧困の連鎖)を断ち切る施策の一環として、平成 19 年に開始された。
- ・東京都の学校給食の残菜が大量に発生していたことや、学校間の味の格差に対する区長の疑問が事業のきっかけとなった。
- ・区内全 103 校(夜間中学含む)で自校調理方式を採用し、各校に原則 1 名の栄養士を配置している。
- ・出来合いのものを極力使わず、和洋中すべて天然だしから調理を行っている。
- ・平成 20 年度当初に 381 トンあった小中学校の年間残菜量は、令和 6 年度には 108 トンまで減少している。
- ・平均残菜率も平成 20 年度当初の 11.5%から令和 6 年度には 3.3%まで改善しており、味や献立、食育指導、学校現場の関わりを総合的に高めてきた成果が数値として現れている。

## 2. 食育と健康づくりへの取り組み

- ・足立区では、給食を単なる昼食ではなく「毎日の給食は生きた教材」と位置付け、食育を通じて子どもたちの健康管理能力や望ましい食習慣の形成を図っている。
- ・糖尿病対策として、保育園時代から「一口目は野菜から」を合言葉にした指導を実施している。
- ・サラダは教室に運んでから手作りのドレッシングを和えることで、おいしく食べることができる工夫を行っている。
- ・地元足立区でよく採れる「江戸小松菜」を1年通じて給食に取り入れており、11月にはJAから無償提供された小松菜を使った「小松菜給食の日（小松菜の蒸しケーキ、サラダ、パスタなど）」を実施している。
- ・中学1年生が自然教室で新潟県魚沼市を訪れて田植えや稲刈りを行い、そこで収穫したお米を10月に「コシヒカリ給食の日」として提供している。
- ・将来一人でも食事の用意ができるよう、小学校で「ご飯が炊けて味噌汁が作れる」、中学校で「目玉焼き程度は自分で作れる」ことを目標に指導を行っている。
- ・夏休みの宿題として「給食メニューコンクール」を実施し、毎年7000件以上の応募を集めるなど、家庭を巻き込んだ食育を展開している。
- ・学校ごとに人気の給食メニューが共通の話題となるため、二十歳の集いの実行委員が自ら給食を調理し、懐かしの味をイベント的に再現する取り組みも行われている。

## 3. 食材調達と給食費の考え方

- ・令和4年度に隣接する葛飾区が無償化を開始したことを契機に議会等で要望が高まった。財源確保が課題となる中、令和5年4月にまず費用の負担が大きい中学校から無償化をスタートさせた。その後、約4年分の予算確保の目処が立ったことで、同年10月には小学校でも無償化に踏み切った。なお、東京23区内では無償化の機運が急速に高まり、令和6年4月には全23区での無償化が完了した。
- ・無償化により質が低下したと言われないよう、物価高騰分に対して数億円規模の補正予算を組んで対応している。
- ・中学校の1食あたりの食材単価は約415円を確保しており、来年度はさらに増額する予定としている。

## 4. 民間企業との連携と「おいしい給食」の波及効果

- ・セブン-イレブンと連携し、全校共通の人気メニューである「エビクリームライス」を商品化し、食育月間等に合わせて店舗で販売している。
- ・出版社（主婦の友社）と協力し、人気の献立や手作りドレッシングの作り方をまとめた「おいしい給食」のレシピ本を発行・販売し、家庭での再現を後押ししている。

・区内の事業者（レストラン等へ野菜を卸している工場）と提携し、「ネギ塩豚井」や「チキンチキンごぼう」といった人気給食メニューをミールキット化し、全国から注文可能な形で販売展開している。

## 5. 参考資料

説明資料「おいしい給食の取り組み」

### 【質疑応答】

Q. 呉市では焼き物機（オーブン）がなく、肉を茹でるなど調理に制限があるが、足立区では設備面でどのような工夫をしているか。

A. オーブンやスチームコンベクションオーブンを導入している学校もある。導入が難しい学校でも、大きな釜を活用して揚げ物調理を行うなど、設備条件の中で工夫して対応している。

Q. 給食の牛乳を選択制にすることは可能か。

A. 成長期の子どもたちに必要なカルシウム等の栄養素を限られた予算内で摂取するには、牛乳が最も適しているというのが栄養士としての考えであり、アレルギー等の場合を除き、基本的には飲んでいただく方針である。

Q. アレルギーや宗教上の理由による個別対応はどのようにしているか。

A. アレルギーについては、医師の指導書に基づき、盆を分けるなどして除去対応を行っている。重度で対応が困難な場合は弁当持参とし、給食費相当額を補助金として支給している。アレルギー以外の個別対応は原則として行っていない。

Q. 学力向上や不登校への効果は見られるか。

A. 区長就任後の各種施策の効果もあり、学力は向上してきている。不登校の児童・生徒に対しては、「この給食を食べたいから学校へ行ってみよう」と思ってもらえるような献立づくりを意識しており、登校のきっかけの一助になっていると考えている。

Q. 先生の関わり方次第で残食率は変わるか。

A. その通りであり、教員が前向きに給食に関わり、「こういう風に食べるとおいしい」などと声かけをする学級は、子どもたちもよく食べる。校長にもその趣旨を伝え、協力を依頼している。

### 【呉市での展開の可能性】

足立区の「おいしい給食」事業は、単に給食を提供する取り組みではなく、健康寿命の延伸や貧困の連鎖の解消といった地域課題を踏まえ、給食を「生きた教材」として位置付けながら子どもたちの食習慣の形成を図っている点に大きな特徴がある。栄養士の全校配置や自校調理方式の徹底、さらには物価高騰時にも給食の質と量を維持するための補正予算措置など、給食の質を担保するための体制が制度として整えられていることが印象的であった。

また、残菜量や残菜率について区全体で測定基準を統一し、客観的な数値を基に改善を進めている点や、「一口目は野菜から」といった具体的な行動目標を設定し、学校と家庭を巻き込んだ食育活動を展開している点も特徴的である。こうした取り組みの結果、平成20年度当初381トンであった残菜量が令和6年度には108トンまで減少するなど、成果が数値として表れていることは注目に値する。

一方、給食の食材費について見ると、足立区の中学校の食材単価が約415円であるのに対し、呉市の中学校の実質食材費は約422円であり、単価水準だけで見れば呉市も同程度の水準を確保している。このことから、給食の質の向上は単に食材費の多寡によるものではなく、献立の工夫や調理体制、食育活動、さらには残菜量の把握と改善といった総合的な取り組みによって支えられていることが分かる。

呉市においても、学校給食を単なる昼食提供にとどめるのではなく、子どもたちの健康づくりや望ましい食習慣の形成を目的とした食育の重要な機会として位置付け、地元食材の活用や家庭と連携した食育活動の強化、残菜量の客観的な把握と改善などを進めていくことは十分に検討に値すると考えられる。足立区の取り組みは、学校給食を通じて子どもたちの健康や生活習慣に働きかける政策として、本市においても参考となる事例であると感じた。



## 東京都 文京区 学校給食について

### ■視察項目

#### 【視察対応者】

文京区 教育委員会 学務課  
文京区立本郷小学校

課長 宮原 直務 様  
校長 杉本 謙 様

#### 【視察期日】

令和 8 年 1 月 22 日（木）11 時 00 分～13 時 00 分  
（文京区立本郷小学校）

#### 【文京区の概要】

文京区は東京 23 区の中央北部に位置し、面積は 11.29km<sup>2</sup>であり、東京 23 区の中では 4 番目に小さい区である。近年、古い平屋住宅からマンションへの建て替え等の都市開発が進み、ここ 15 年ほどで人口は約 16 万人から 236,981 人（令和 8 年 1 月 1 日現在）へと大きく増加している。

また、文京区は 23 区内でも教育水準が高い地域として認知されており、教育を重視する子育て世帯の流入が多い地域である。こうした背景から児童数も増加傾向にあり、学校施設の拡張（本郷小学校における給食室の拡張など）や、保護者の食育に対する関心の高さにもつながっている。

#### 【視察目的】

文京区における学校給食の運営体制及び食育を重視した給食施策（和食給食等）の取り組みを調査し、本市における学校給食のあり方を検討するため

#### 【視察内容】

##### 1. 学校給食の基本体制と施設整備

- ・文京区では、区内の全 30 校（小学校 20 校、中学校 10 校）すべてにおいて自校式給食を実施している。
- ・全校に栄養士を 1 名ずつ配置しており、調理業務については民間委託の形態を採用している。
- ・本郷小学校では児童数の増加に対応するため給食室の拡張が行われており、現在は約 800 食規模の給食を調理している。
- ・食育の観点から、児童が外部から調理の様子を見学できる「見える給食室」の構造を採用している。
- ・使用する食器には、熱消毒や食器洗浄機に耐えられる強化磁器（陶器）を採用している。

##### 2. 重点施策「和食給食」の取り組み

- ・2013 年 12 月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、2017 年から文京区の重点施策として「和食の日給食」を開始している。

- ・区内の全小中学校において、各校の実情に応じて月1回程度「和食の日」を設定し、一汁三菜を基本とした献立（ご飯、汁物、魚の主菜、野菜料理など）を提供している。

- ・11月24日の「和食の日（いい日本食の日）」の頃には、全小中学校で統一した和食献立を提供し、日本茶を給食として提供している。

- ・和食の日給食については、1食当たり100円の区独自補助を行い、通常よりも単価の高い食材の使用を可能としている。

- ・新米の季節である2学期には、小学6年生が移動教室で訪れる新潟県魚沼市から取り寄せた米を給食で提供するなど、地域とのつながりを意識した取り組みも行われている。また、その日は牛乳の代わりにお茶を提供している。

- ・年に1回、文京区が友好都市や姉妹都市協定を結んでいる地方自治体から和食に合う食材を取り寄せ、児童が他地域の食文化や農産物を学ぶ機会としている。

### 3. 食材調達と給食費の考え方

- ・食材の調達は区での一括購入ではなく、各校の栄養士の裁量により業者を選定し発注する方式を採用している。このため、学校ごとに有機米などのこだわり食材を取り入れるなど、地域や学校の実情に応じた食材選択が可能となっている。

- ・給食費については、学年によって必要な食材量が異なるものの、児童が6年間在籍することを前提として平均化し、全学年で同額となるよう調整する方式を採用している。

### 4. 食育と授業の連動（教育活動としての給食）

- ・文京区では、食育など教育的な内容は教育委員会の「教育指導課」が担当し、施設管理や就学事務等の行政的支援は「学務課」が担当する体制を構築している。

- ・給食を「生きた教材」と位置づけ、栄養士や栄養教諭が教室を巡回し、食材に関するクイズなどを行う食育活動を実施している。

- ・児童が給食食材の下処理を体験する活動を授業と連動させており、例えば1年生ではグリーンピースのさやむき、2年生ではとうもろこしの皮むき、3年生では枝豆のさや取りなどの活動を行っている。

- ・都市農業の日（11月2日）には都内農家を学校に招き、農家から直接話を聞く機会を設けるなど、都市農業への理解を深める取り組みを実施している。

- ・東京都産の里芋やさつまいもを用いた給食を提供し、児童からの感想を農家へ届けるなど、双方向の交流を行っている。

- ・また、豊洲市場関係者を招いた魚の食べ方教室を実施し、授業と給食を連動させる取り組みとして、当日の給食では骨付き魚を提供し、正しい箸の使い方や魚の食べ方を実践的に学ばせている。

### 5. 参考資料

説明資料「学校給食における「和食の日」の取り組み」

説明資料「本校の給食について」

### 【質疑応答】

Q. 和食献立の場合、脂質が不足する可能性はないのか。

A. 魚を油で揚げて提供したり、汁物に油揚げを使用したりするなど、栄養士が献立の中で脂質バランスを調整している。また、和食の日でも必ずしも日本茶ではなく牛乳を提供する場合もあり、栄養バランスを考慮している。

Q. 学校給食の所管体制はどのようになっているのか。

A. 食育など教育的な部分は教育指導課が担当している。一方、施設管理や就学事務などは学務課が担当し、給食業務については学務課の給食指導担当と栄養士・栄養教諭が連携して取り組んでいる。

Q. 給食の取り組みによって残食は減っているのか。

A. 各校に配置された栄養士が残食状況を確認しながら献立や提供方法を工夫しているため、長期的には残食は減少傾向にある。和食の日についても、低学年では残食が多い場合があるが、学年が上がるにつれて和食に慣れ、高学年になるほど残食が減る傾向が見られる。

Q. 給食が注目されたことによる保護者の反応はあるか。

A. 各校で実施している PTA 向けの給食試食会は非常に好評であり、家庭でも作りたいとレシピを求められることも多い。また、学校によっては給食に関するアンケートを実施し、給食運営の参考としている。

### 【呉市での展開の可能性】

文京区の学校給食は、単なる食事提供ではなく、教育活動の一環として位置付けられており、栄養教諭・栄養士と教員が連携しながら、学習指導要領や学校行事と結びつけた食育が体系的に展開されている点が特徴的であった。特に、児童が給食食材の下処理に関わる体験活動や、豊洲市場関係者による魚の食べ方教室など、授業と給食を連動させる取組は、食への理解を深めるとともに、食習慣の形成にも大きく寄与していると感じた。

また、和食文化の継承を目的とした「和食の日給食」を継続的に実施し、区独自の補助金（1食100円）を活用することで質の高い献立を実現している点も注目される。こうした取組により、児童が苦手な食材にも「一口は挑戦してみる」という行動変容が見られ、残食率の低下（本郷小学校では平均約3.4%）にもつながっているとのことであり、給食を通じた食育の効果が具体的な数値として表れている点は示唆に富むものであった。

さらに、文京区では、食育など教育的側面を教育指導課が担い、施設や給食運営を学務課が担うなど、教育部門と給食・施設部門が役割分担しながら連携する体制が構築されている。このような組織体制は、学校給食を教育施策として推進する上で有効な仕組みであると考えられる。

呉市においても、学校給食を単なる昼食提供にとどめるのではなく、教育活動と連動した食育の重要な機会として位置付け、地元食材の活用や体験型の食育活動の充実、さらには学校・家庭・地域を巻き込んだ取組を進めていくことは十分に検討に値すると考えられる。文京区の取組は、学校給食を通じて子どもたちの食習慣の

形成や地域理解を深める教育施策として、本市においても参考となる事例であると感じた。

