

行政視察報告書

呉市議会議長殿

平成28年11月28日

呉市議会議員 谷本誠一

1. 視察期日 平成28年10月31日(月)～11月1日(火)
2. 調査項目 島根県益田市＝完全米飯給食の実施について

島根県益田市

■調査項目 完全米飯給食の実施について

調査対応者

- ①教育委員会教育部教育総務課 課長 島田博
- ②高津学校給食センター 場長補佐・市学校給食会 藤本美香
- ③栄養職員(県費職員) 濱田由美子
- ④議会事務局 次長 尾土井峰子

調査期日

平成28年11月1日(火) 午前10時～午後0時25分

益田市の概要

人口＝48,000人
世帯数＝21,000世帯

調査目的

呉市学校給食における完全米飯給食導入の可能性を探るため、先進事例を調査する。

調査内容

【益田市からの説明】

1. 給食共同調理場体制の経緯

- ①平成16年度＝3町合併
益田市→数カ所の共同調理場(平成27年度1箇所へ統合)
美都町→1箇所の共同調理場
匹見町→給食未実施
- ②平成28年度＝建て替えにより高津学校給食センター供用開始
全市内小中学校4,200食を暫定供給
- ③近い将来＝美都給食センター(200食提供)を改修して、
市内2センター体制とする。
ウェット床をドライ運用可能に改修(作業を区分して衛生保持)

2. 完全米飯給食導入の経緯

- ①平成26年度まで＝米飯週3回、パン週2回
- ②米飯、パン共に業務委託(パン提供業者A・B社、炊飯委託業者A・C2社)
- ③平成27年度＝米飯週5回(年に10日程度は麺類・パン)→業務委託

3. 完全米飯給食実施の意義やきっかけ

- ①平成20年度＝学校における米飯給食の推進(文科省通知)を受けた。
- ②老朽化した共同調理場移転新築を契機とし、学校給食衛生管理基準に適合した施設での給食提供を目指す。
- ③第2次市食育推進計画の策定(平成25年度末)
日本型食生活(一汁三菜＝汁物、主菜と副菜でおかず3種)推進を掲げた。
- ④農業委員会から米の買い取り価格上昇での農家支援のため、週5日米飯の要望
- ⑤平成26年度を以て2社のパン提供が不可能となった。

4. 年数日における麺類やパン献立の考え方

- ①給食アンケートや献立小委員会での要望があった。
- ②楽しみの機会、麺類・パンの食べ方学習の機会として、季節に合わせて月1度提供することにした。

5. 完全実施に向けたPTA、児童生徒、議会の反応

- ①給食会理事会（学校長、PTA会長で構成）＝好意的反応
パンは腹持ちが悪いので米飯の方がよい
- ②学校給食共同調理場運営員会（校長、PTA 連合会長、栄養士、食育推進会議、地産地消、合併前地域代表、JA）
月1回程度のパン提供でも違和感なし
米飯の時は残量が少ない
中学生は特にお腹がすくので米飯がよい
- ③教育委員
和食はアレルギーの多い卵や乳を使わない献立が多く、調味料も余り使わないのでよい
- ④PTA 母親委員会
米飯を増やすのはよいが、たまにはパンも提供して欲しい
- ⑤保育研究会
市内保育所の内6園は完全米飯としている。
導入当初は職員や保護者から種々意見があったが、現在はよかったとの声が多い

6. 完全米飯給食における給食費への影響

- ①1食当たりの加工賃比較
平成26年度（米飯・パン混合）＝32.89円
平成27年度（完全米飯委託炊飯）＝31.21円
平成28年度（完全米飯自前炊飯）＝0円→副食に食材費を回す
- ②1食当たりの主食費（加工賃を除く）比較→加工賃は給食費から支出
平成26年度＝27.43円
平成27年度＝29.81円
平成28年度＝30.54円
- ③給食費は変更なし
小学校＝258円/食
中学校＝301円/食

7. 地産地消

- ①メロン＝給食提供
- ②トマト＝冷凍カットで冬でも使用可（1事業者から購入）
- ③ユズ＝ソースに使用→調理が課題
- ④アワビ＝給食に使えない。
- ⑤ブドウ
- ⑥米＝100%益田市産
従来県学校給食会から購入→平成27年9月より地元JAから購入
- ⑦野菜＝仲卸組合に依頼して、地元産野菜を納入
キュウリ →92.6%
ホウレン草→88.4%（作業は大変だが、冷凍せず生のみ使用）
キャベツ →78.5%
白菜 →納入258kg中100gが益田市産
ネギ →益田市産
大根・人参・カブ→11～12月は益田市産入荷
エリンギ（第3セクター）→呉市の柏木菌茸が出資、その後撤退
- ⑧市内地産地消率＝50%（重量ベースで51.5%）

8. 高津給食センターの機能

- ①ドライ方式（旧調理場はウェットだった）
- ②当日納品し、種別に納入口を分ける→鮮度高い
- ③センター以外の調理は地元業者に委託
- ④スチームコンベクションを設置
焼く、蒸す、加熱
キャベツをゆですずに蒸すと甘みが出る。
レトルト焼き魚が実地で焼くことが可能になった。
- ⑤だしを作る。
煮干しと昆布で味噌汁に
直接味付け可能に
- ⑥炊飯室→1日400kgを炊く（1t入る）
旧センター（昨年度まで）では委託炊飯
炊き上がりが違い、美味しくなったとの評判
- ⑦自動精米→朝には終わっている。
- ⑧190クラス分の食缶→コンテナ50台

- ⑨ 3時間半で作業を終え、11時までに搬出し終える（トラック大7台、小4台）
運搬時間＝5分～1時間
- ⑩ アレルギー食調理室も完備
- ⑪ 残菜量は旧センターと変わらない（味と比例せず）
これまでは食缶毎に残菜を軽量→今年度3学期からはメニュー毎に軽量

9. 施設見学

- ① 蒸煮（しょうしゃ）冷却機2台
- ② シンク（流し台）＝旧センターではたらいを使用
- ③ 和（あ）え物室
- ④ 敷地＝競馬場跡地（平成14年度廃止）を活用
市→土地開発公社→市（精算）
- ⑤ 旧センター（学校に隣接）跡地＝活用策検討中（放課後児童会は一案）
- ⑥ 総事業費＝18億9,600万円（1億9,000万円国庫補助）
- ⑦ 運営方法＝直営で業務委託（調理部門）
総務省マニュアル（不特定多数が出入りする公共施設に指定管理）
に学校給食センターは馴染まない。
自校調理場は不特定多数が出入りする学校の一部なので指定管理は可能

10. 今後の課題

- ① 米飯を中心としたアレルギー対応の構築
- ② 残菜を減らす工夫

【質疑応答】

1. パンの納入ができなくなった理由は？
【答弁】
納入業者1社は家内工業で配送手段がないため対応できなくなり、全28校を4グループに分ける提案も受け入れられなかった。
2. パンにはジャム等は付いているのか？
【答弁】
付いていない。パンと麺を組み合わせることが多いが、汁物が提供できなくなる。
3. 自前炊飯で加工賃が浮いた分の対応は？
【答弁】
他に献立に回している。これまで副菜1品 or 2品だったのが、副菜2品になった。魚が増えた。箸での骨の扱い方が求められている。
4. 箸のリユース方式採用の理由は？
【答弁】
夏季は箸を持参している。
衛生管理上プラスチック製を採用
今年度5月末のアンケートでは、自分の箸持参希望が多かった。
5. 先行実施していた私立吉田保育所の影響はあったのか？
【答弁】
直接はなかったが、施策推進に当たって保護者等の抵抗感は少なく、間接的に影響はあったと思う。
現在保育所、小学校、中学校が合同研修を実施している。
連携して献立を作成し、別の日に提供したりしている。
6. 米の納入先と米価の変遷は？
【答弁】
平成26年4月＝297円/kg ← 県学校給食会
平成26年9月＝273円/kg ← JA
平成27年度＝310円/kg ← JA
平成28年度＝320円/kg ← JA
7. 牛乳の価格決定は？
【答弁】
島根県学校給食会（広島県の場合は学校給食会ではなく県）
8. アレルギー対応は？
【答弁】
新センターになってアレルギー食調理室を整備したものの、これまでは卵の除去し対

応できていなかった。3学期からはそれ以外の対応を行って行きたい。

9. 調理業務の委託方法は？

【答弁】

3者によるプロポーザルで5年契約
 残菜計量や食器数のチェックも仕様にて定めている（委託料には調理と管理業務あり）。
 栄養職員3名が、残菜の分析を今度行うことにしている。
 配送は別事業者と5年契約→1億2,400万円/年（後精算）
 5年後は調理・管理と配送をセットで発注することを検討

10. 食材の調達はどこが行うのか？

【答弁】

市学校給食会が発注（教委職員が実務）→地産地消を推進するため

11. 改修予定の美都学校給食センターでのアレルギー対応は？

【答弁】

敷地が狭く、アレルギー調理室を整備する予定はないので、対応は困難
 但し、献立は同一なので、高津学校給食センターでカバーできる
 即ち、卵を入れる献立を水曜日にして、美都と同一献立にするなど工夫する。

12. パンと米飯のコスト比較は？

【答弁】

小学校中学年で比較

年 度	給食提供 主 食	原材料費	加工賃 調理・配送費含	合 計	食器配送・ 洗浄費
平成26年度	普通パン	15.42円	29.35円	44.77円	
平成27年度	精米炊飯	23.04円	29.35円	52.39円	一般会計支出
平成28年度			0円	23.04円	業務委託費

13. パン業者が学校給食から撤退するに至った経緯は？

【答弁】

平成26年度まで市内29校へのパン提供を2業者（A社25校、B社4校）がにな
 っていたが、A社が同年度末を以てパン供給を中止した。
 家内工業のB社は全校提供する意志はあったが、配送問題が解決できず、同年度を以
 てパン供給を中止した。

14. (公・財) 島根県学校給食会から納入されていた米は益田産だったのか？

【答弁】

島根県農協西いわみ地区本部で精米し、全農パールライス俵を通じて県学校給食会に
 納入し、同会の袋に詰めて納品。従って益田産である。
 因みに西いわみ地区本部は、県学校給食会から精米・運搬費を徴収

【呉市での展開の可能性】

1. 市教委がその気になれば十分可能だが、市内調理場には炊飯施設がないため、委託炊飯を受ける市内の既存業者のキャバがあるかどうか調査する必要がある。
2. 中学校デリバリー給食では原則米飯給食となっており、小中学校で差異が生じ、この是正も必要なのではないか？
3. 今後自校調理施設の建て替えを一切行わず、デリバリー給食をやめて小中合同の給食センターを建設し、その際炊飯施設を整備すれば、給食調理経費を浮かすことができる。
4. 呉市では県学校給食会から随意契約米を購入しており、この契約方法を精査する必要がある。
5. 米は県内産であるが、呉市産に限定することはできないのか、調査が必要