

代 表 者

行 政 視 察 報 告 書

平成30年6月6日

各 会 派 代 表 者 殿

呉市議会議員

谷 本 誠 一

次のとおり行政視察したので報告します。

1. 視察期日

平成30年5月22日（火）～5月25日（金）

2. 調査項目

福井県小浜市 学校給食の地産地消について

---

東京都足立区 おいしい給食プロジェクトについて

---

滋賀県竜王町 地場産米炊飯器給食について

---

3. 参加議員

谷本誠一議員

# 行政視察報告書

平成30年6月6日

呉市議会議長殿

呉市議会議員 谷本誠一

1. 視察期日 平成30年5月22日(火)～5月25日(金)
2. 調査項目 福井県小浜市＝学校給食の地産地消について  
東京都足立区＝おいしい給食プロジェクトについて  
滋賀県竜王町＝地場産米炊飯器給食について

## 福井県小浜市

### ■調査項目 学校給食の地産地消について

#### 調査対応者

- ①市議会議長 下中雅之
- ②議会事務局局長 齊藤睦美
- ③議会事務局書記 石橋克浩
- ③教育委員会教育総務課 出口尚子
- ④教育委員会教育総務課 松井恵子

#### 調査期日

平成30年5月23日(水) 午前9時50分～12時00分

#### 小浜市の概要

人口＝29,000人  
世帯数＝11,000世帯

#### 調査目的

呉市は平成30年度から旧市内において、準完全米飯給食を実施しているが、地産地消は進んでいない。小浜市では地産地消を校区単位まで細部に行っており、市民一丸となって食育推進に取り組んでおり、その内容を調査し、呉市における地産地消施策の参考とする。

#### 調査内容

##### 【小浜市からの説明】

#### 1. 「食育のまちづくり」の経緯

- ①H12＝食のまちづくりスタート  
※若狭おばまは飛鳥・奈良時代から朝廷に食材を供給した「御食国(みけつくに)」→塩や海産物
- ②H13＝食のまちづくり条例制定(全国初)
- ③H14＝御食国事業スタート
- ④食文化館(市内1箇所)を活用
- ⑤H21＝準完全米飯給食をスタート

#### 2. 食育と地産地消の具体的取り組み

- ①教育における4指針の一つが食育
- ②田がある校区や田植えや収穫体験
- ③地場産の定義＝小浜市産、できれば校区産
- ④校区内型地場産食材を供給→10年経ち、農家の高齢化で供給体制が困難に  
H14＝全学校で実現  
海産物は生わかめ程度、当初はサザエがあった。  
校区内でまかなえない場合は隣の校区から納入
- ⑤家庭啓発  
家で料理することを理科の宿題に(月1度)
- ⑥キッズキッチン(幼稚園)、ジュニアキッチン(小学生)を月1回実施  
中学生は、魚さばき体験
- ⑦H29＝指定校(1校)に食育アドバイザー(課長)を派遣→クラブで料理体験  
クラブ活動での指導や講演会開催
- ⑧年に1回食育チャレンジ(保護者は見学)  
料理コンテスト、リンゴの皮むき、食育知識テスト  
箸使いの指導(めり箸生産日本一、80%のシェア)
- ⑨給食メニューは各学校毎に立てる→小中学校共に自校調理

- ⑩生産者との交流活動  
田植えやわかめ干しで、学習体験  
特産谷田部ネギの種蒔き、伏せ変え、  
大麦で味噌を作る（小学3年）
- ⑪給食委員の児童生徒が収穫体験
- ⑫H25→1月の学校給食週間  
家庭で、月1回の食事作りや皿並べ、ご飯をよそおう等  
生産者招き感謝祭  
県主催の料理コンテストに1校が一次審査通過し受賞
- ⑬ゲストティーチャー（無報酬）を招き体験活動  
→郷土愛を育み、保護者との信頼深める。
- ⑭減農薬、有機野菜の栽培農家が増加
- ⑮マダイ給食の日＝年1回→漁協、農水課と連携  
マダイの塩焼き、鯛の骨を探す、お魚丸ごと食べるコンテスト
- ⑯越前ガニ料理（県の事業）中学3年のみが参加

## 【質疑応答】

1. 当初から自校炊飯だったのか？  
【答弁】  
当初は大規模校では委託炊飯、小規模校では自校炊飯だったが、炊飯業者が廃業したため、準完全米飯給食になったH21年度から自校炊飯になった。
2. 全て米飯給食なのか？  
【答弁】  
月1～2回がパンの日
3. 委託炊飯から自校炊飯にすることでのコスト比較は？  
【答弁】  
当初炊飯器や乾燥機を購入したが、コスト比較については掌握していない。
4. 給食費は公会計なのか？  
【答弁】  
非公会計である。
5. 米の供給体制は？  
【答弁】  
当初、県学校給食会から納入していたが、H14年、当時の中名田小学校長（後の教育長）が自身で行動し、生産組合から納入するようにし、H28年度から全校に市内産米を供給している。
6. 地場産食材の供給体制は？  
【答弁】  
やはり当時の校長の発案でH14年度にスタートし、H22年度には地場産食材の供給体制が確立した。  
基本的には、生産者グループが納入しているが、高齢化に伴い、調理員が取りに行く傾向が強くなりつつある。
7. 給食献立は各校別々ということだが？  
【答弁】  
市内統一メニューだが、各校において実施日が異なる。
8. 地場産野菜とはどのような食材があるのか？  
【答弁】  
ジャガイモ、ネギ、小松菜、ホウレン草、大根等
9. 産地直送となると、小売店が困らないのか？  
【答弁】  
小売店が少ないので問題になっていない。  
生産者からの直接納入ができない場合は、中央青果市場や小売店で食材購入
10. 地産地消といっても魚はむずかしいのではないか？  
【答弁】  
海に近い学校だと、週1回、魚やワカメを生産者から直接納入する。
11. 生産者の業者登録はするのか？  
【答弁】  
登録制度は採用していない。

12. 供給する食数はどの程度か？

【答弁】

中学校 4,800 ～ 4,900 食、小学校 4,200 食～ 5,000 食

### 【呉市での展開の可能性】

1. 食のまちづくり条例の下、食育推進計画に給食の位置づけに重きを置き、特に小中学校での体験活動など、市一丸となって食育に取り組んでいる。  
呉市では市長がこのような意識が薄いので、そこから変えていかなければならない。
2. 呉市は学校給食会から随意契約で米を納入しており、これがネックとなって、米の地産地消は実現していない。学校給食会との随意契約の呪縛から解放させるには、旧市内一括契約という手法、そのための市学校給食協会の在り方を再検討する必要がある。
3. 合併町では倉橋町など生産者組合と契約を締結しているところもあるが、音戸町共同調理場に吸収統合されたことで、地産地消が薄れているのではないかと？
4. 自校炊飯に切り替えるのは、県学校給食会の呉市内の指定業者が釜を設備投資した直後であるので、すぐには難しい。
5. 学校給食協会の枠外の合併町から地産地消を進めるべきである。現在は米は県学校給食会指定業者への委託炊飯、野菜は地元登録業者である小売店から納入しており、地産地消になっていない。

## 東京都足立区

### ■調査項目 おいしい給食プロジェクトについて

#### 調査対応者

- ①議会事務局調査係 川瀬淳之介
- ②教育委員会学校運営部学務課長・おいしい給食担当課長 吉尾文彦
- ③教育委員会学校運営部学務課おいしい休職担当係長 渋谷敏

#### 調査期日

平成30年5月24日（木）午前9時52分～11時51分

#### 足立区の概要

人口=681,000人  
世帯数=334,000世帯

#### 調査目的

呉市ではデリバリー給食が美味しくないといっ、喫食率が低下傾向にある。足立区では、おいしい給食プロジェクトを起ち上げ、レシピ集も発表し、残菜率が下がっており、どのような施策展開を図っているのが調査することにした。

#### 調査内容

##### 【足立区からの説明】

#### 1. 給食体制

- ①小中105校全てで自校調理方式
- ②S60=給食業務の一部民間委託
- ③H12=全て民間委託化（全12業者）  
1社最大15校を受託
- ④各校全てに栄養士を配置（都費の栄養士意外に区費で非常勤栄養士を採用→約半数）
- ⑤栄養士が各校毎に献立作成
- ⑥給食費は学校毎管理し、食材を購入

#### 2. 取組の動機と経緯

- ①糖尿病罹患率が高く、医療費と共に23区中1位だった。
- ②H19=初当選した区長マニフェストが起点となり、プロジェクトを起ち上げた。  
都議時代に環境問題に取り組み、生ゴミ減量化→残菜率を下げる。  
皆が適正量を食し、食べ残しゼロを目指す。
- ③プロジェクトの方針  
Ⅰ生きる力を育む←生活習慣病が増えて来た  
Ⅱ感謝の気持ち（調理者への感謝）→自然の恵み  
Ⅲ給食の楽しみは学校が楽しくなる。

IV残食率を下げる。→健康状態の悪化を防ぐ。

### 3. 取組内容

- ①アクションプラン＝足立区食のスタンダード  
Ⅰ三食野菜→食生活感  
Ⅱ栄養バランス  
Ⅲ簡単な料理（目玉焼き、味噌汁）を中学生で作れるように指導
- ②H23～→中学1年生全員＝自然教室（田植えや稲刈り）  
友好都市の新潟県魚沼市に宿泊してのコシヒカリ収穫体験→給食に採用  
10月下旬の定例日＝和食（新米、味噌汁、魚、煮物）
- ③体験給食＝近隣の幼稚園・保育園児（5歳）に小学校に来校して給食を食してもらう。
- ④一部の学校で、区内の生産者と交流
- ⑤11月定例月に、JAが特産小松菜を無償提供し、学校で調理  
近隣3区（江戸川、葛飾区）合同（足立区は全学校が参加）  
生産者の講話を受講
- ⑥指導マニュアルを作成して、各校に配布  
家庭科、生活科等様々な授業機会を活用
- ⑦献立表を給食だよりと食育だよりに添付する。
- ⑧超人シェフのスーパー給食＝NPO・超人シェフクラブに申し込む。  
有名シェフが来校し、一緒に調理する。2～3年に1校のペース
- ⑨もりもり給食ウィーク＝6月食育月間と1月給食週間に年2回
- ⑩食育指導＝例えば2年生でさやむき体験後に豆ご飯を食べる。
- ⑪喫食時間の確保  
給食時間＝小学校45分、中学校30分（内準備・片付け＝小20分、中15分）  
喫食時間＝小学校25分、中学校15分を有効活用（教諭の授業時間厳守協力）
- ⑫残菜率競争（学級単位）  
1位→リクエスト給食→来月の献立に反映  
景品→ラッキースター給食
- ⑬メニューコンクール＝夏休みに給食献立を考え、作る（宿題）。→栄養士支援  
小学校＝1品、中学校＝1食→区長賞
- ⑭レシピ発信「東京足立食堂」→クックパッドで検索可能  
野菜をしっかりと食べることを推奨  
学校給食献立を家庭用レシピにアレンジ  
小松菜ケーキを開発
- ⑮区庁舎14階の展望レストランで委託業者に依頼して週替わりメニュー追加（500円）  
区報、区Aメールにもレシピ掲載
- ⑯区民まつり＝会場隣の小学校調理室を使ってPRブースを設置  
揚げパンを販売→昼過ぎに完売
- ⑰区ホームページに全105校のレシピを掲載→出版社が採用し、H23レシピ本発売
- ⑱野菜の日給食＝毎月旬野菜を使う
- ⑲区立保育所との連携＝一口目は野菜から（H29チラシ、ポスターのキャッチコピー）  
「ベジファースト」

### 4. 食育効果

- ①残菜率のランキングを掲載（当初は重さを計るのみ）  
校名を出したので栄養士が反発→校名は伏せる  
H20スタート＝小学校14％、中学校9％（合計387t）  
H29＝小学校5.8％、中学校2.6％（合計126t）  
＝260t（全校1食分のごみに相当、9,100万円分に相当）  
経験の浅い栄養士に対し、区教委栄養士が指導
- ②糖尿病対策＝区として野菜を勧める  
H29スタート（アクションプラン）
- ③小中学校9年間を通して栄養の教育→簡易な料理を作れるようになる。  
家庭科授業で自分で主菜、副菜を考え、夏休み家庭で調理する→踏み込んだ授業  
作業の小分け＝とく、水加減を生徒皆で確認  
全員がネギを切れるようになる  
小学生はご飯と味噌汁、中学生は簡易な料理を作れるようになる。  
栄養バランスのよい食事を選択できるようになる。好き嫌いを克服  
不登校児も一部、給食だけ食べに来るようになる。

### 【質疑応答】

1. 栄養士全校配置は、区長マニフェストによるプロジェクトと関係があるのか？

【答弁】

それとは関係がない。以前から1校1名配置体制であった。

2. プロジェクトにかかる予算は？  
 【答弁】  
 200万円程度である。但しメニューコンクール（800～900人）の参加賞である。過去イレギュラー支出があったのは、炊飯器購入
3. 調理委託費の予算は？  
 【答弁】  
 22億円である。1校当たり1,500～3,000万円
4. 献立は各校調理師が競って立てているが、情報の共有は？  
 【答弁】  
 以前は情報交換の場が少なかったが、競わせることで情報を共有するようになった。プロジェクト起ち上げ後は、献立検討会もできた。食数によって献立が変わるため、食数に応じて栄養士のグループ化を図った。もりもり給食ウィークの献立を職員会議で公表し、競争を促す。レシピを公開することで、栄養士が研究をするようになった。
5. 県費栄養士は一般職、区費栄養士は非常勤特別職と身分に差があるが、現場への影響はないのか？  
 【答弁】  
 非常勤は食育まで求めるのは難しい。学校毎に食育リーダーを立てているが、栄養士がなるとは限らない（H29年度以降）。中学では家庭科教諭がなる場合もある。毎年、自己評価表を作成し、教諭からのアンケートも取り、献立の参考とする。規模の大きい学校に都費栄養士を充てている。
6. 魚沼市への宿泊収穫体験における自己負担は？  
 【答弁】  
 年1度、2泊3日で、一人当たり2,780円を徴収し、施設使用料やバス借り上げ料は公費負担。以前は無償だったが、公立保育所からの要請もあって区が公費で購入した。学務課自然教室係が予算計上
7. コシヒカリの価格は？  
 【答弁】  
 600円/kg。
8. 地産地消は？  
 【答弁】  
 小松菜は地元農家（JA加盟）と直接契約。それ以外にも個別契約は若干ある。JAを通じてエリア分けして購入
9. 米の供給体制は？  
 【答弁】  
 1月にkg単位で契約。都学校給食会と米、パン、牛乳を随意契約  
 同会指定の近隣の米屋が納入→産地はばらばらで、地産地消は難しい。  
 その際、業者登録はしていない。各学校への配達ネックとなっている。
10. レシピ集を販売して収益はあったのか？  
 【答弁】  
 77,000部を1度だけ発行。印税収入が300万円あった。
12. 区立保育所、小学校、中学校のみならず、糖尿病対策など、区全体での取組とかがえてよいか？  
 【答弁】  
 その通り、正に区長トップダウンの施策である。保育所栄養士に止まらず、私立保育園にも声かけを行っている。プロジェクトスタート時点から、学識経験者で構成するおいしい給食推進委員会を起ち上げ、議論を重ねて来た。教委、学校、栄養士とも調整を図っている。
13. 学校の給食時間が短い、校長裁量で拡大できないのか？  
 【答弁】  
 区教委指導室に要望も来ているが、学力向上の観点から1分たりとも拡大する余地はない。
14. 栄養士の果たす役割が非常に大きいとみてよいか？  
 【答弁】  
 負担は大きい、各校毎に教室に入って、児童生徒の意見を直接聴く機会を作ることが課題となっている。
15. 糖尿病対策の具体とその効果は？  
 【答弁】

食生活の乱れが原因と捉え、「足立ベジタベライフ事業」をH25年度よりスタートした。衛生部が所掌しており、野菜の摂取を推奨することで心と身体の健康づくりを目指している。ベジタベライフ協力店は600店舗を数える。  
「糖尿病対策アクションプラン」も相まって、野菜摂取量が増加し、健康寿命が男女共に延伸。

16. プロジェクトを起ち上げたことで、給食費に影響はあったのか？

【答弁】

値上げをしたことはない。プロジェクトには殆ど予算を使って来なかった。また、日割単位ではなく、月額単位で賦課している。

17. 給食実施と調理業務の民間委託の経緯は？

【答弁】

給食は小学校でS25年度、中学校でS44年度開始。S61年度に都内トップを切って調理業務の民間委託をスタートし、H12年度に全校完結。江戸川区では、調理業務と栄養士業務をセットで民間委託している。

### 【呉市での展開の可能性】

1. 都内独特の予算計上で、栄養士全校配置はまねできないが、現在呉市で担当している県費栄養士の担当範囲毎に、給食メニューを作ることで栄養士間競争は可能である。
2. その際、学校給食協会との兼ね合いが難しくなるため、同協会を一旦白紙に戻したと仮定して位置から検討しなおす必要がある。
3. 栄養士の仕事は増えるが、栄養士担当毎に献立を作り、食材を発注することは、特に合併町では可能である。
4. 呉市の減塩施策による減塩メニュー協力店舗制度は廃止して、野菜ライフ協力店制度を構築することは、十分可能である。
5. 東京都内でも生産者との交流を児童生徒が図っているのだから、呉市でその気になれば導入は十分可能である。

## 滋賀県蒲生郡竜王町

### ■調査項目 地場産米炊飯器給食について

#### 調査対応者

- ①町議会局長 知禿雅仁
- ②教育委員会事務局教育総務課課長心得 町田啓司
- ③教育委員会学校給食センター所長 中寫幸作
- ④学校給食センター調理員 山下晋子（臨時職員）

#### 調査期日

平成30年5月25日（金）午後0時58分～14時30分

#### 竜王町の概要

人口=12,000人  
世帯数=4,200世帯

#### 調査目的

呉市は委託炊飯を準完全米飯給食になっても継続して行く方針だが、自校調理方式なのだから、小学校単位の炊飯はその気になれば可能である。自校炊飯と委託炊飯のコスト比較や、無化学肥料の地場産米購入の手法について学ぶ。

#### 調査内容

##### 【竜王町からの説明】

1. 経緯

- ①S42=完全給食実施
- ②S55=現給食センター供用開始（パン主体）
- ③H14～15=米飯棟建設（建設費5,460万円）→120㎡  
幼稚園、小学校、中学校12,500人を一手に賄う。

## 2. 炊飯器給食の概要

- ①調理員（臨時職員）3名体制
- ②1クラスに2釜（一升炊き）→全90個  
※H16年度に一斉購入。これまで一度修理はしたが、買い換えていない。  
※購入補助はない。
- ③週4日米飯、週1日はパンか麺類
- ④混ぜご飯は手間がかかるので、年2～3回（中体連、運動会の時）
- ⑤幼稚園、小学校は炊飯器毎配送、中学校は給食センターの隣なので、取りに来る。
- ⑥7号軽量
- ⑦40～50個のコンセント→電気容量が調理場全体で大きくなり、基本料金上がる。  
キューピクル式高圧受電設備を備えた配電所を整備＝1,200万円
- ⑧ヒューズが飛ばないように3回に分けて炊く。
- ⑨軽量してそのまま昇降機に入れる。
- ⑩暑いと虫が湧くため、防虫剤を米に入れる。
- ⑪水を入れる際にもよくチェック（髪の毛が入っていたとの苦情が出た。）
- ⑫釜を洗い、よく拭く作業（アルコール消毒）→2時間かかる。乾燥機にも入れる。

## 3. 地場産米導入の経緯

- ①平成の初期、稲作経営研究会（地元生産者有志グループ）から無農薬無化学肥料栽培の米を給食で使って欲しいとの要望があった。
- ②当時は食管法により、政府支給米に限り補助金があった。
- ③当時は週1度の米飯給食で、炊いた米を買っていた。  
※彦根市の業者から1時間以上かけて配送→露が出てべちゃべちゃに
- ④H16年度から供給体制が整った。3haを作付け  
※以前は県学校給食会から購入していた。
- ⑤町ブランド「竜の舞」（低農薬無科学肥料）を農協を通じて納入  
※品種＝コシヒカリ、キヌヒカリ、アキノウタ  
※竜の舞はH8から町特産として売り出す。

## 4. 学校現場への食育効果

- ①炊きたての美味しいご飯が食べられるようになった。
- ②残食が減った。

## 【質疑応答】

1. 稲作経営研究会の米を購入することで、他の農家からの苦情はないのか？

【答弁】

低農薬稲作を町挙げて推進しているが、稲研の米は無科学肥料なので、随意契約理由がある。  
町全体の作付け面積は1,200haで、その内稲作は800ha。内7割が環境こだわり栽培

2. 3名の調理員は臨時職員であるが、夏休みとか給食のない月の月給支給体制は？

【答弁】

日給制を採用している。土日と火曜日が休日。週4日米飯給食にせざるを得ない事業ある。

3. 委託炊飯から転換した理由は？

【答弁】

彦根市から遠方だったことで、炊きたてのご飯を提供できなかった。

4. 献立方式は？

【答弁】

同一日統一献立である。

5. 米の納入価格と給食費への影響は？

【答弁】

県内産の同銘柄コシヒカリの無洗米入札価格を基準に価格設定する。学給米360円/kgに対して、355円/kg（H20年度）。よって給食費を上げる必要はなかった。



6. 調理業務の経費は？

【答弁】

委託炊飯＝53.44円／小6・1食

自所炊飯＝39.69円／小6・1食（人件費・光熱費含む）

年間330万円の節約。設備投資分は長期間で回収でき、自校炊飯がコスト面で有利。また、公会計を採用していることから、委託炊飯は米の加工賃も給食費で賄う必要があり、給食特別会計となるが、自所炊飯なら、加工賃に変わる人件費や光熱費は一般会計となり、給食費には余裕が出る。

炊飯方式	給食特別会計		一般会計			合計 万円
	米価格	加工賃	人件費	機械費	電機代	
委託炊飯	354円/kg 478万円	30.37円/食 592万円				1,070
自所炊飯	大型自動炊飯器	365円/kg	臨時3名	100万円	30万円	952
	炊飯器	492万円	330万円	50万円		902

【呉市での展開の可能性】

1. 農業立町ということで、町長による農業を活かしたまちづくりの一貫として竜の舞を特産化する中で、学校給食にも採り入れている。地元生産グループの無化学肥料栽培としての意識も高い。  
地元産米は、まずは合併町から進めるべきだが、呉市ではそれでも県学校給食協会から納入しており、意識改革が必要である。
2. 旧市内において自校炊飯は、地元業者に大型炊飯器を購入して貰った直後だけに、すぐには難しいが、合併町なら可能なのではないか？
3. 公会計・非公会計に関わらず、自校炊飯にすれば、コストに余裕が出るので、給食費をよき食材購入、例えば地魚や藻塩に回せ、健康づくりに寄与できる。
4. 低農薬無化学肥料の米を学校給食に取り入れているのは珍しく、呉市では合併町では可能性はあるが、現在供給可能な無化学肥料農家グループはないので、当面は難しい。