

中学校給食の実施に向けて

西東京市中学校給食検討委員会

最終報告書

平成 20 年 11 月

目次

はじめに	1
食を取り巻く今日的情況	3
基本方針	4
(1) 学校給食法に基づく完全給食の実施	
(2) 親子調理方式の採用	
(3) 家庭弁当との選択制	
(4) 小学校給食との同一献立	
実行計画	8
1 小・中学校の施設整備	8
(1) 小学校調理室等の整備	
(2) 中学校昇降設備等の整備	
2 配送業務に係る整備	9
3 親子の組み合わせ	9
(1) 基本的な考え方	
(2) 給食調理の直営校と民間委託校	
4 事業運営	11
(1) 献立と栄養価	
(2) 給食費のあり方	
(3) 時程と給食指導	
5 課題・問題点の整理	13
(1) 今後の施設改修計画との関係	
(2) 東京都建築安全条例への対応	
(3) 工事期間中における給食の提供	
6 概算事業費と実施計画	14
(1) 初期投資の概算事業費	
(2) 事業運営に係る概算事業費	
(3) 事業の実施計画	
おわりに	15

添付資料

- 資料1 西東京市中学校給食検討委員会設置要領
- 資料2 西東京市中学校給食検討委員会 委員名簿
- 資料3 西東京市中学校給食検討委員会 検討経過
- 資料4 給食方式比較表
- 資料5 学校給食に係る関連法規（抜粋）及び改正ポイント

はじめに

本市における中学校給食については、合併協議の中で中学校給食の適切なあり方について検討し、積極的に取り組むこととなっていた。平成14年5月に教育委員会事務局職員及び学校関係者で構成する中学校給食調査委員会を設置し、中学校給食のあり方について調査・研究した結果、中学校給食を実施する様々な方法がある現状の中で、いずれも施設・設備等多くの課題を抱えていることや財政状況の実情から実施には極めて困難な状況であると判断した。しかしながら、何らかの理由で弁当を持参できない生徒への対応として、当日でも弁当が注文できる「弁当外注方式」で試行実施することが望ましいとの結論に達した。

上記の調査・研究の結果に基づき西東京市立学校給食運営審議会（以下「審議会」という。）に試行実施にあたっての基本的方針、条件整備、その他必要な事項について、平成14年7月に諮問し、同審議会からは『中学校給食調査委員会の報告書通り「弁当外注方式」による給食を試行実施することが至当である』との答申を得て平成14年12月に2校で試行スタート、翌年の9月に全校で実施し今日に至っている。

この間、本方式による喫食率は2～4%程度と必ずしも利用している生徒は多くない状況であり、依然として学校給食法に基づく中学校給食を望む保護者は多く、また市議会においても同様の意見・要望が出された。こうした経過を踏まえ、平成18年2月に審議会に対し「西東京市立中学校における学校給食のあり方」について改めて諮問し、平成19年7月に『学校給食法に基づく中学校給食を実施すべきである』との答申を得た。

このような経過を経て、教育委員会としての協議決定の後、実施の方向に向け庁内横断的組織である中学校給食検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置して様々な視点からの検討を重ねてきた。

学校給食は実際に食事をするという生きた教材を通じて、正しい食事のあり方や、好ましい人間関係を身につけることを狙いとして行われる教育活動であり、教育課程では特別活動に位置づけられている。また、技術・家庭科（家庭分野）等においても食の役割やその重要性について言及している。

中学校においても現在実施している小学校の給食と同様に、次代を担う子供たちが健やかに育つ環境づくりを推進する必要があり、安全安心に配

慮し継続的に安定した給食事業を目指し、本市にとって最も相応しい中学校給食のあり方について、最終報告としてまとめたので報告する。

食を取り巻く今日の状況

「食」は生きるうえでの基本であり、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育むためには何よりも重要である。

昭和29年施行の学校給食法は戦後の食糧難を背景に、不足しがちな栄養を給食で賄うことをその主目的とした。50余年が経過した今日、食糧事情は改善されたものの、子どもたちの食生活において孤食や朝食欠食率の増加、偏食や不規則な食事など新たな問題が指摘されている。こうした点を踏まえ、文部科学省は学校給食法を改正し、その主目的を食の大切さや地域の食文化、栄養のバランス、学校給食を活用した食に関する実践的な指導など、「食育」に力点を置いた内容とした。また、新学習指導要領（平成20年3月告示）においても新たな社会問題への取り組みとして、肥満・生活習慣病など食に起因する新たな健康問題や地域食材を生かした食文化の指導といった内容も新たに追加されている。

一方、輸入食材の安全性の問題や、食品表示偽装の問題、原油高に端を発した食材費の高騰に伴う問題、さらには食料自給率など、食を取り巻く環境が社会問題として国民の関心を高めており、望ましい食生活の形成は国民の共通した極めて重要な課題となっている。

本市においても、現在食育基本法に基づく西東京市食育推進計画を策定中であり、学校給食の在り方は極めて重要な位置付けになると考える。

学校給食は児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることから、学校給食を活用した食に関する指導をもって食育の推進を図ることを目的としている。

このような認識のもと、検討委員会は中学校給食を実施する場合の方向性と今後の計画について次のように提言する。

基本方針

先の審議会では合併協議の際の中学校給食の扱い、現下の本市財政状況や他市の実施状況などについての共通認識の下で、学校給食法に則った完全給食を基本に親子調理方式、家庭弁当との選択制及び小学校との同一メニューを柱として実施することが望ましいとの答申であった。

この方式は調布市において現在実施している方式であり検討委員会の視察においても特に優れた方式であることが検証された。

給食の内容については小学校と概ね同等の水準を備えている点や、給食調理場スペースの確保についても新たに給食室を増築せずに対応できる点など様々なメリットがあり、総合的に判断した結果、現在実施しているミルク給食に加えて学校給食法に基づいた完全給食を以下の点を柱に実施することが妥当であるとの判断に達した。

給食の提供方法は、現在の小学校の給食設備等の資源を最大限有効活用が図れるとの観点から、小学校（調理校）の給食室で調理されたものを中学校（受入校）に提供する親子調理方式とする。また、アレルギー疾患の生徒や家庭における食事に対する考え方に配慮して、家庭からの弁当持参も可能とする「家庭弁当との選択制」とする。そのため、給食を希望する生徒の保護者からの事前の申し込み制とする。

給食献立については限られたスペースや時間的な制約があるため、調理校の献立と同一とするが、中学生に必要な栄養量摂取の観点から、提供する「食事の量」で調整する。

なお、実施の時期については、西東京市基本構想・後期基本計画期間内においてすべての中学校で事業運営されることが望ましく、財政の裏付けをもった計画として計画的かつ着実に実施することが望ましい。

（１）学校給食法に基づく完全給食の実施

規則正しく調和のとれた食生活は、健康の保持増進の源である。栄養士による適切なカロリー計算、吟味された食材使用による栄養バランスのとれた給食は、成長期にある生徒の望ましい心と身体の成長に重要な役割を果たす。また、平成17年7月には国民の食生活が変化したことによる食を巡る様々な問題に対応するため食育基本法が施行された。こうした状況の下で、今後、学校給食が単に昼食ではなく食育の中心の場のひとつとして、

教育の一環に位置づけられ指導されることになり、その教育効果は一層高まるものと期待されている。

本市の中学校においてはこれまで学校給食法に基づく給食はミルク給食のみであり、小学校の完全給食との間に大きな隔たりがあった。全国的な実施状況では小学校では97.8%、中学校では74.8%（いずれも平成18年5月現在）が学校給食法に基づく完全給食を実施している。このような状況の中、本市においては弁当を持参できない生徒への配慮として平成14年12月に弁当外注方式を2校の中学校で試行スタートし、翌年9月には全校本格実施に移った。

この間、保護者・生徒へのアンケート調査を実施したところ、日常的な利用頻度は現在の喫食率（2～4%）にも現れているように非常に低いが、家庭弁当を持たせられないときに利用すると考えている潜在的な需要は高く、弁当外注方式の目的である「何らかの事情で弁当を持参できない生徒に対し、希望により当日でも注文できる弁当」として期待されていることが分かった。しかし一方で、弁当外注方式は機会があっても利用しないと考えている保護者が多くいることも分かった。また、自由意見欄では完全給食に対する要望が非常に高いものがあった。教育委員会が毎年実施している、教育長と児童・生徒の保護者懇談会では毎年度共通して中学校給食を望む多くの声が上がっている。

以上の経過・現状を踏まえ、検討委員会においては学校給食法に基づく完全給食を実施すべきであるとの結論に達した。

学校給食法に基づく学校給食は、学校の設置者が実施主体となり、在学の児童・生徒を対象に給食物資を栄養士の献立により栄養のバランスのとれた食事として、調理加工のうえ提供することになっている。その際、学校給食の実施に必要な施設設備費及び人件費等の管理的経費は学校の設置者の負担とされ、その他の経費（主として食材費）は保護者の負担とされている。そして、保護者負担については設置者が就学奨励のために援助を講ずることができることとなっている。

また、完全給食とは、以上の条件の下で、その食事内容がパンまたは米飯、ミルク及びおかずから成るものとされており、学校給食実施基準その他に規定された実施頻度、所要栄養量及び標準食品構成等を遵守して実施

されるものである。

(2) 親子調理方式の採用

給食の提供方法は、大別して(ア)各学校の調理室において調理業務を行い提供する自校方式、(イ)共同の調理場を設置し小・中学校分を一括調理し、各学校へ配送するセンター方式(施設の公設・民設、調理の直営・民営の方式がある)、(ウ)調理施設が整備された小学校において、自校分(親)と中学校分(子)の調理を行い、子となる中学校へ配送する親子調理方式、(エ)公設若しくは民設の給食センターで調理し弁当箱で配送するランチボックス方式(デリバリー方式ともいう)などがある。

検討委員会では資料4「給食方式比較表」に基づき4方式についてのメリット・デメリットを検証するとともに、親子調理方式を実施している調布市を視察した。

親子調理方式については、先の審議会の答申において、優れた点として小学校の給食室の有効活用、小学校でこれまで実施してきた安全性、さらには温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で食することができる点などを挙げている。

検討委員会において他の3方式との比較検討の結果、小学校と同様に質の高い給食が実施できる点や、合わせて中・長期的なコスト計算において他の方式と比較して優れている点などが検証され、審議会答申と同様に親子調理方式が本市の中学校給食に適しているとの結論に達した。

なお、青嵐中学校については、自校方式により実施してほしいという要望があるものの、今日の多目的室の使用実態、他校との公平性、教育バランス、さらには、今後、想定される事業等を総合的に勘案すると、青嵐中学校での自校方式や、親(調理校)とすることは、極めて難しいことと考える。よって、すべての中学校を本方式により実施することとする。

さらに親子調理方式実施する上で考慮する点として、調理及び配送業務は、後述する理由により民間業者委託とする。

(3) 家庭弁当との選択制

食の基本が家庭にあることはいつの時代にも普遍である。教育委員会が実施したアンケートの自由意見欄においても、中学校給食が実施された場

合でも保護者の「子どもに弁当を持参させたい」、生徒の「家庭弁当が良い」とする意見が目立った。この背景には、昼食の内容や量を自由に調整できることや、保護者の昼食に関する考え方や子どもとの結びつきなど、家庭でのこだわりがあるものと考えられ、こうした個々の家庭生活に配慮することも肝要であると考えられる。また、最近になって中学校給食を実施した近隣自治体を見ると、家庭弁当との選択制を採用しているケースが目立っていることや、親子調理方式では小学校の自校方式のようにアレルギー疾患のある生徒への細やかな対応には限界がある。

以上のような理由から、家庭弁当を持参できる道を残しつつ、給食と家庭弁当を選択できる制度とする。

なお、選択する期間（給食を申し込む期間）については、安定的な食材の調達や煩雑な事務負担の回避といった観点から、月毎、学期毎などある程度長期の設定が必要である。他市の実態や校長をはじめ保護者、栄養士等の意見を参考に後述する中学校給食実施準備検討委員会（以下「準備委員会」という。）において、今後さらに検討を行う必要がある。

（４）小学校給食との同一献立

望ましい給食を実施する際には、バランスのとれた献立と食材選定は大きなポイントである。現在、小学校で実施している給食は保護者や児童からは高い評価を得ている。このことは提供する側の栄養士や調理員が地場産野菜の使用や無農薬・低農薬の食材使用、手づくりにこだわる献立など、熱意と愛情を持って調理業務に携わっていることが背景にあると思われる。このような人的資源の確保及び質・内容を活かしつつ、限られた時間とスペースの中で中学校の給食を実施するには、調理校である小学校と受入校となる中学校の献立を同一メニューとする方法が望ましい。

小学生と中学生は栄養摂取量の面で考慮する必要がある。この点については、小学校においても低学年、中学年、高学年の栄養摂取量は異なるものの同一メニューで主食及びおかずの量を調整することにより対応していることから、中学校の給食内容についても対応可能と考える。

なお、親子調理方式では調理校において、小学校1年生から中学校3年生までの幅広い年齢層を対象とするため、栄養士や調理員による食材の切り方や味付けに配慮が必要であり、安全に且つおいしく食べてもらえるよう創意工夫が必要である。

実行計画

これまで述べた基本方針を着実かつ計画的に実施するにあたって、次のとおり実行計画を定めた。

1 小・中学校の施設整備

親子調理方式は既に述べたように、小学校の給食設備等の資源を最大限有効活用することによるコスト削減が可能となる。しかしながら、小学校の給食調理に加え、中学校の給食調理を行う「親」となる学校について、現状の調理機能では限界があり対応できない。また、配送のための施設整備や受け入れる側の中学校においても、昇降設備の設置や段差解消などの施設整備が必要となる。

(1) 小学校調理室等の整備

現在の各小学校の給食調理室の面積は各学校によって異なるが、基本的には400食～600食程度の処理能力を想定した広さとなっている。現時点における中学校1校分（約300～570食）を加えると概ね1000食程度の処理能力が必要となる。単純に小・中学校合計の食数を想定すると、小学校給食調理室の増築が必要となるが、この場合、増築に要する期間や建物に関する法規制から必ずしも最適の方法とは考えられない。さらには事業費も相当程度嵩むことが懸念されることから、基本的には調理機器の入れ替えや増設による処理能力アップ等により対応することとする。併せて、中学校への配送ルート確保のため段差解消等小規模な施設改修工事が必要となる。

(2) 中学校昇降設備等の整備

市内中学校では一部を除き給食実施が可能となる条件は整っていない。主な条件整備として、調理校（親校）から配送される食缶等の入った給食コンテナ（特別注文品）を、各階に配置するための昇降設備の設置が必要となる。青嵐中学校を除き昇降設備が無いため8校にエレベーターを設置する。また、配送用車両から給食コンテナを受け入れるための搬出入口の設置または段差解消等の工事を要する。

なお、エレベーターの設置はバリアフリー対策としての側面もあるが、

一方では増築工事となるためほとんどの中学校が既存不適格建築物に該当することが想定され、現行建築基準法に適合するための付属建物の改修が必要となることが予想される。

2 配送業務に係る整備

小学校で調理した給食はクラス毎の専用の給食コンテナ(原則2クラスで1台)に積載し、1校分まとめて専用のコンテナ配送車両(テールゲートつき保冷車)で中学校に配送する。中学校では当該給食コンテナをエレベーターにより各教室前に備え、これを小学校と同様に給食当番が一人一人に盛り付けるといった流れである。この流れを同一時間帯にそれぞれ9校でほぼ同時進行するため、専用コンテナ配送車両9台及び専用の給食コンテナを全中学校の学級数分(1/2)の台数を必要とする。当該所要経費は調理・配送委託業務に減価償却費として含まれることを想定しており、経費としては事業運営経費に計上することとなる。しかしながら、車両を購入し無償貸与する方法等も考えられことから、費用対効果について今後さらに精査することは必要である。

なお、配送車両及びコンテナは特別注文となるため、早めの予算措置が必要となるが調理業務と一括委託とした場合、予算措置の時期に配慮を要する。

3 親子の組み合わせ

(1) 基本的な考え方

調理校である小学校と、受け入れる中学校とのいわゆる親子の組み合わせは将来にわたって長期的に継続する必要がある。よって、スタート当初の組み合わせは将来をも見据え、慎重に検討する必要がある。単に、現時点における状況から判断することなく、小学校給食調理業務に係る民間委託の将来展望や、児童・生徒数の将来推計など長期的な視点に立ち検討することが肝要である。こうした観点を踏まえ、親子の組み合わせの基本的な考え方は以下のとおりとする。

第一点目として、小学校の調理能力の面である。既に触れたように概ね

1,000食程度を基準として、それ以下の合計食数となる組み合わせを基本に検討する。したがって、現時点で大規模校となっている上向台小学校・けやき小学校及び今後児童数の増加が予測される中原小学校・向台小学校は調理校としては適切ではないため対象外とすることが望ましい。

第二点目として、配送に要する時間は概ね10分以内と想定し、距離的に近接する小・中学校が望ましい。距離・配送時間の短縮は委託経費の面でメリットが期待できる。

第三点目として、実施段階において調理業務を民間委託で行っている小学校を親とする。これは調理業務と配送業務を同一委託業者とすることにメリットがあり、一方、職員による直営校では配送業務に係る人的体制を整備することに問題があるためである。仮に、直営校を親とした場合は別途配送業務のみ委託する必要がある、コスト面において割高となることが予測される。

第四点目として、施設改修、調理機器設備の入れ替えが比較的容易にすむ点や、給食調理室の面積なども優先基準として考慮する。既に行った調査では調理室の面積や天井高において親に適さない学校（給食室）が多く見受けられ、親としての対象校がおのずと絞られる。現段階では親として一長一短があるものの、複数の組み合わせ案を想定しているが、今後、個別の小学校の特性や創意工夫により総合的に判断して適切な親子の組み合わせを引き続き検討することとする。

(2) 給食調理の直営校と民間委託校

前述したように、給食調理と配送業務はコスト面や体制面において民間委託校の方が適していることから、現時点では大規模校である上向台小学校及びけやき小学校を除く10校の民間委託校を「親」の対象校と想定している。しかし、残る直営の7校中、中学校への接近度やその他の条件において「親」としての調理校にふさわしい小学校が複数存在する。

現在小学校の給食調理業務の民間委託化は原則として調理員の退職不補充（再任用を除く）により4名若しくは5名の欠員が生じた段階で実施しているが、この方針による当該校の民間委託化には相当程度の年数を要する。このため、現行の委託校のみを「親」と限定するのではなく、親として他の要件を満たしている直営校についても可能な限り民間委託化への切り替え等により「親」としての対象校となるよう創意工夫に努めることとする。

4 事業運営

中学校給食の運営については家庭弁当との選択制や小学校との同一メニューについて既に述べたが、その他多面的な検証が必要である。以下では保護者負担となる給食費の水準・徴収方法、学校現場における時程と給食指導の問題等々についての基本的な方向性を示す。

(1) 献立と栄養価

小学校の給食は栄養士によって地場産の野菜使用、安全に配慮した食材の選定、手づくりの調理法、米飯を中心にした主食など、学校給食法に定める平均栄養所要量の基準、東京都の栄養摂取基準量に基づき、栄養士と調理員が一体となって心のこもった給食を提供している。このことは給食調理業務が市職員(直営業務)であろうと、業務委託であろうと同様であり、児童・保護者からは高い評価を得ている。

親子調理方式は学校給食法に基づき実施することから、この方法が変わるものではなく、中学校にも栄養士を別途配置し、小・中学校の栄養士が連携して日々の食材調達や献立メニューを作成することとする。

献立メニューは基本方針で触れたように、親子の小・中学校は同一とするが、栄養カロリーの観点から中学生の摂取エネルギーに応じて分量で調整することとする。

(2) 給食費のあり方

学校給食法では食材費については給食費として保護者が負担することとなっている。現在、市内小学校の月額給食費は3,800円～4,200円となっている。

中学生の場合、平均栄養所要量は小学生の約1.3倍となっている点や、近隣各市の実態等を踏まえ、金額設定にあたっては今日的な社会問題となっている食材の値上りや原油高騰、輸入食材の扱いなどに配慮し、準備委員会においてあらためて詳細な調査・検討のうえで決定することとする。

また、新たな課題として給食費の未納(滞納)の問題がある。市内の小学校においても例外ではなく未納が発生している。

本市における小学校の給食費は各学校において私費会計で校長管理のもと経理されているため、滞納が生じた場合、食材費が不足するため食材購

入にも少なからず影響している。こうした事象を回避するため、中学校の給食費については前納制度を導入することとする。

その具体的な内容は今後検討することとするが、一定期間ごとに申込みを受け同時に前払い方式で徴収する方法が、最近になって中学校給食を実施した市において多く見受けられる。その際には保護者の経済的負担に配慮し、あまり長期の前納期間は避ける必要がある。

(3) 時程と給食指導

給食時間の確保

中学校においては小学校と異なり給食時間が十分に確保されていると
は言い難い。市内小学校では昼食時間と休憩時間を合計した時間は1時間
15分～1時間25分であるが、中学校では同様に40分～45分（昼食時間15
分～20分、休憩時間25分～30分）と大きな隔たりがある。こうした実態
から保護者からは十分な給食時間を確保すべきとの意見もある。

給食実施により新たに配膳時間及び後片付けの時間が必要となるため、
学校の時程にも少なからず影響を与えるものと考え。給食時間の確保
や給食前後の教科設定（教室間の移動時間）など各学校の創意と工夫に
より教育活動との調和を図るなどの配慮を要する。

生徒指導

給食の時間は授業時数に含まれないため、ともすれば教育課程に位置
づけられた教育活動ではなく、単に食事を提供すればよいのではないかと
の考えも一部にはあるようだが、給食の時間における指導は教育課程
上の学級活動として極めて重要な学校教育活動である。

平成17年7月に食育基本法が施行され、学校における食育の推進が強く
求められている。また平成18年3月には食育推進基本計画が策定され、
栄養教諭の早期配置により栄養教諭を中心に、各学校において食に関す
る指導に係る全体計画を策定することも掲げられた。さらに、平成21年
度から施行される改正学校給食法においても学校給食を活用した食に関
する指導が位置付けられる。

こうした状況の中で、給食実施により配膳等の給食準備のほか異物混
入の防止等への配慮など、教職員として新たな校務が生じることとなる
が、生徒が正しい食事の摂り方や、望ましい食習慣を身につけ生涯にわ
たって健康で生き生きとした生活ができるよう、これまで以上に指導の

充実を図る必要がある。

また、小学校と異なり家庭弁当との選択制により、給食と弁当持参の生徒が互いの選択を尊重し合いながら、一体的に学級活動として取り組めるよう、適切な給食指導が求められる。

5 課題・問題点の整理

これまで調査・検討してきた中で、施設整備や運営面に関していくつかの課題・問題点が明らかとなった。事業実施までにはその対応策を見出す必要があり、引き続き検討する。

(1) 今後の施設改修計画との関係

中学校給食実施に際しては学校施設の改修を行うこととなるが、市内小・中学校施設は老朽化・経年劣化に伴う大規模改修や将来的には現在検討中の学校施設の適正規模・適正配置の基本方針を踏まえた建替え等も視野に入れなければならない。そのため、中長期的な将来計画を見据えたうえで、場合によっては実施計画における事業実施年度の先送りなど再度調整し、計画的に実施し無駄な設備投資を回避する必要がある。

(2) 東京都建築安全条例への対応

中学校の施設改修に関して懸念されるのが、東京都建築安全条例における既存道路幅員の確保の問題である。建物の延床面積及び建築物の高さが一定程度超える場合は6mの道路幅員を確保する必要があり、複数の中学校でこれに抵触すると考えられる。この点について、関係機関と調整を行い事業に支障とならないよう対策を講じる必要がある。

(3) 工事期間中における給食の提供

小学校給食調理室の調理機器の充実及び施設改修工事は、原則として夏期休業中に実施するものとするが、視察した調布市においては約2ヶ月を要しており、一定期間は給食を提供することができなかつたため、家庭弁当を持参した期間があった。また、本年度実施している上向台小学校給食室の増築工事に要する期間も概ね同様であり、このことに対する配慮が必要である。実施にあたっては、児童・保護者及び学校関係者の理解・協力

が不可欠であり、早めに周知し遺漏のない対応が求められる。

6 概算事業費と実施計画

(1) 初期投資の概算事業費

小学校の設備改修等については親となる学校の状況によって異なるが、現時点における組み合わせ案では調理機器の充実と改修工事費で約3億7千万円と見込まれる。

中学校ではエレベーター設置及び施設改修費並びに実施設計委託費用として概ね4億9千万円程度と見込まれる。

なお、詳細な事業費については今後予定される実施設計において精査する。

(2) 事業運営に係る概算事業費

現在実施している小学校の調理委託料は学校規模に応じて18,000千円～26,000千円余である。

親子調理方式の場合、これ以外の主な経費として調理食数の増加、配送経費、配送車両及び給食コンテナに係る減価償却費及び中学校における配膳業務経費が必要となる。その他就学援助費、栄養士の人件費、光熱水費、エレベーター保守点検委託料等が想定され、その見込み額としては総額で年間約3億1千万円程度と推計する。

(3) 事業の年次計画

事業実施の年次計画としては、初年次に施設・設備改修に係る実施設計、2年次目に中学校校舎増築工事（主にエレベーター設置工事）及び小学校給食設備の改修工事、3年次目に給食実施（運営）を予定している。

中学校は9校であるが、青嵐中学校については既に昇降設備が整っていることから中学校の増築工事は実質8校となる。一挙に全校対応は単年度への財政負担が偏り困難であることなどから、段階的な実施に向けての計画とする。

結 わ り に

検討委員会では以上のように中学校給食の実施に際しての基本方針及びこれを実現するための環境整備や留意点について一定のまとめを行った。

本事業を実施した場合、初期投資はもとより経常経費も膨大な額となり、市の行財政運営に大きな影響を及ぼすことになる。このようなことから本実行計画の作成に当たっては現在策定中の総合計画後期基本計画(以下「後期基本計画」という。)との整合性をはかりつつ、一方では着実に事業が進行するよう市長部局との連携を図りながら検討を進めてきた。

本事業を実施した場合、運営経費は年間約3億円の財政負担となり、経常収支比率を押し上げることは明らかである。教育委員会所管の事業はもとより、市政全般にわたる事務事業の見直しを不断に実行し財源の捻出に努める必要がある。

今回まとめた親子調理方式による中学校給食は、単に中学校だけの問題ではなく、小学校の理解と協力なくしては実施が不可能である。小・中学校9年間の連続した食に関する指導、すなわち食育が必要であるとの共通認識に立ち、今後行政と小・中学校が連携した取り組みとしていくものとする。

最後に、現在、並行して進めている学校現場の管理職や栄養士等を含めた準備委員会において事業の詳細をさらに検証し、想定される課題・問題点を抽出し、事業が着実かつ円滑に実施できるよう努力されたい。

西東京市中学校給食検討委員会設置要領

第1 設置

西東京市立中学校の給食環境の整備を図ることを目的として、西東京市立学校給食運営審議会の答申を踏まえ、西東京市立中学校における給食事業の実施に向けた検証を行うため、西東京市教育計画検討会議設置要綱（平成19年10月5日教育長決裁）第5の規定に基づき、西東京市中学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

第2 所掌事務

委員会は、教育長の依頼を受け、次に掲げる項目に関して検証を行い、その結果を教育長に報告する。

- (1) 給食事業の実施の方法に関すること。
- (2) 学校給食及び家庭弁当との選択に関すること。
- (3) 給食事業のスケジュールに関すること。
- (4) 給食事業に係る事業費に関すること。
- (5) その他、中学校給食に関すること。

第3 組織

委員会の委員は次のとおりとし、教育長が依頼する。

- (1) 企画部企画政策課長
- (2) 企画部財政課長
- (3) 総務部建築営繕課長
- (4) 都市整備部都市計画課長
- (5) 教育部特命担当部長
- (6) 教育部教育企画課長
- (7) 教育部学校運営課長

2 委員会に座長及び副座長を置く。

3 座長は、教育部特命担当部長をもって充て、副座長は、教育部教育企画課長をもって充てる。

4 座長は、委員会を代表し、会を総理する。

5 副座長は、座長を補佐し、座長に事故があるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する。

6 座長は、必要があると認めるときは、第1項に掲げる者以外の職員を委員とすることができる。

第4 任期

委員の任期は、第3に規定する依頼の日から第2に規定する教育長に報告する日までとする。

第5 会議

委員会の会議は、必要に応じて座長が招集する。

2 委員会は、委員の過半数の出席がなければ開くことができない。

3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数の時は、座長の決するところによる。

第6 関係職員等の出席

座長は必要があると認めるときは、委員会の会議に関係職員等の出席を求め、意見等の聴取をすることができる。

第7 庶務

委員会の庶務は、教育部学校運営課において処理する。

第8 委任

この要領に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、座長が別に定める。

附 則

この要領は、平成19年10月9日から施行する。

西東京市中学校給食検討委員会委員名簿

	職名 氏名
座長	教育部特命担当部長 村野 正男
副座長	教育部教育企画課長 青柳 昌一
委員 (平成19年10月~ 平成20年3月)	企画部企画政策課長 飯島 亨
委員 (平成20年4月~)	企画部企画政策課長 柴原 洋
委員	企画部財政課長 池澤 隆史
委員	総務部建築営繕課長 蓮見 達也
委員	都市整備部都市計画課長 宮寺 勝美
委員	教育部学校運営課長 富田 和明

西東京市中学校給食検討委員会 検討経過

会議	開催日	検討内容
第1回	平成19年11月5日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 答申の概要説明 ・ これまでの検討の現状と課題 ・ 今後の進め方
第2回	平成19年11月19日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 他市の実施計画との比較 ・ 各給食方式の積算根拠の検証
第3回	平成20年1月22日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各方式の比較検討及び方式の仮決定 ・ 給食実施事務の検討 ・ 調布市の視察検討 ・ 今後のスケジュール
第4回	平成20年1月29日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調布市の視察
第5回	平成20年2月20日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調布市視察のまとめ・検証 ・ 検討委員会合意事項の確認 完全給食の実施 親子調理方式 家庭弁当選択性 小・中学校の同一献立 ・ 今後の検討事項について
第6回	平成20年4月24日(木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校調理場の調理能力について ・ 親子組み合わせ(第一案)による設備補充について
第7回	平成20年5月14日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 親子組み合わせ(第二案)による設備補充について ・ 調理場改修費用の概算について ・ 中間報告書の作成について
第8回	平成20年5月30日(金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 親子組み合わせ ・ 概算事業費の検証 ・ 中間報告書の検討
第9回	平成20年6月25日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中間報告書の確認

第10回	平成20年9月29日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 最終報告書骨子について ・ 骨子における課題検討について <ul style="list-style-type: none"> 後期基本計画への位置づけ 給食費の額 費用徴収方法(滞納防止策) 食育の観点 給食時間の確保 ・ 青嵐中学校単独給食について
第11回	平成20年10月17日(金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 親子組み合わせについて ・ 最終報告書(案)について
第12回	平成20年10月28日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 最終報告書(案)の検討

給食方式比較表

(注: 本表の概算事業費は、平成20年1月22日時点において、他市の学校数・生徒数を本市の規模に置き換えて試算したもので、見積り等により積算した数値ではないため、本文中の事業費とは異なる。)

方式	親子方式	自校方式	給食センター方式		ランチボックス(デリバリー)方式	
			公設民営	民設民営	公設民営	民設民営
概要	小学校と中学校の1対1のグループを組み小学校の給食調理室で給食を行い、中学校に配送する	小学校と同様に自校に調理室を設置し、調理業務委託による完全自前の給食	市内(若しくは市外)に公設の給食共同調理場を設置し各中学校に配食する。	市内(若しくは市外)に民設の給食共同調理場を設置(確保)し各中学校に配食する。	市内(若しくは市外)に公設の給食共同調理場を設置し業者委託の弁当方式で配送する	現在の弁当外注あっせん方式と同様で、市内(若しくは市外)に民設の給食共同調理場を設置(確保)し業者委託の弁当方式で配送する
事業費積算の前提条件	1校平均450食×9校×180日(喫食率100%)	1校平均450食×9校×180日(喫食率100%)	4000食(喫食率100%)	4000食(喫食率100%)	3000食(喫食率75%)	3000食(喫食率75%)
長所	<ul style="list-style-type: none"> ・現有の施設設備を最大限利用することができ、コストが抑えられる ・温かいもの、冷たいもの、汁物が用意できる ・食材を直接管理することができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供可 ・食材を直接管理することができる ・アレルギー対応などができる限り可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・運営上行政がイニシアティブを取れる ・人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置費がなくイニシャルコストは安い ・他への負担がない ・人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・業者委託であれば運営コストが安い ・中学校の改修が殆どされなくて済む(EV設置は不要) ・配膳に時間を要しない 	<ul style="list-style-type: none"> ・業者委託であれば運営コストが安い ・中学校の改修が殆どされなくて済む(EV設置は不要) ・配膳に時間を要しない
デメリット・課題	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校に負担をかける ・給食調理室の大半が古く、狭小なものもある ・小・中学校とも建築確認を要し不適格建物の改修がともなう ・小学校の調理能力に応じた増改築又は調理器具の充実が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・建築確認を要し不適格建物の改修がともなう ・新たな給食設備投資が必要 ・個別分散型によるコスト高 ・学校毎の栄養士等の配置が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場用地候補地の確保が困難(準工場地域以上の用途) ・用地取得に多額の費用 ・遠隔地の配膳のため衛生上冷ます必要がある ・アレルギー食の対応は不可 ・大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場用地候補地の確保が困難 ・新規建設の場合多額の費用を要する ・ランニングコストに工場設置費や設備費の債務が上乗せのためコスト高 ・遠隔地の配膳のため衛生上冷ます必要がある ・アレルギー食の対応は不可 ・大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場用地候補地の確保が困難 ・用地取得に多額の費用 ・遠隔地の配膳のため衛生上冷ます必要がある ・アレルギー食の対応は不可 ・大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる ・弁当方式のため汁物等は不可 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場用地候補地の確保が困難 ・新規建設の場合多額の費用を要する ・ランニングコストに工場設置費や設備費の債務が上乗せのためコスト高 ・遠隔地の配膳のため衛生上冷ます必要がある ・アレルギー食の対応は不可 ・大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる ・弁当方式のため汁物等は不可
概算事業費	イニシャルコスト 1,043百万円 ランニングコスト 278百万円	イニシャルコスト 2,018百万円 ランニングコスト 337百万円	イニシャルコスト 2,162百万円 ランニングコスト 234百万円	イニシャルコスト 566百万円 ランニングコスト 342百万円	イニシャルコスト 1,767百万円 ランニングコスト 190百万円	イニシャルコスト 354百万円 ランニングコスト 279百万円
5年間	2,433 百万円	3,703 百万円	3,332 百万円	2,276 百万円	2,717 百万円	1,749 百万円
10年間	3,823 百万円	5,388 百万円	4,502 百万円	3,986 百万円	3,667 百万円	3,144 百万円
20年間	6,603 百万円	8,758 百万円	6,842 百万円	7,406 百万円	5,567 百万円	5,934 百万円

・この資料の記述は、近隣他市で実施した際の内容を基に作成したものであり、本市において検証したものではない。

・概算事業費中、イニシャルコストにおける建物等の経年劣化等に係る経費については、と は、学校施設の大規模改修等の際の予算で対応するため、ここでは計上していない。 と については、事業開始時に必要ではないので、また、ここでは計上していない。 と は他の経費と包含されるため、ここで計上している。

学校給食に係る関連法規(抜粋)及び改正ポイント

現行学校給食法(昭和29年6月3日法律第160号)

第1条(この法律の目的) 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。

第2条(学校給食の目標) 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

第1号 日常生活における食事について、正しい理解と習慣を養うこと。

第2号 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。

第3号 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。

第4号 食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

第4条(義務教育諸学校の設置者の任務) 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

第5条(国及び地方公共団体の任務) 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。

第5条の3(学校給食栄養管理者) 義務教育諸学校及び共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法第4条第2項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法第2条第1項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

第6条(経費の負担) 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

第2項 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第22条第1項に規定する保護者の負担とする。

改正学校給食法のポイント

- 1 学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の職に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導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及び学校における食育の推進を図ることとすること。(第1条関係/目的)
- 2 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成できるよう努めなければならないこととすること。
 - ・ 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - ・ 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
 - ・ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - ・ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
 - ・ 食生活が食に関わるすべての人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
 - ・ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - ・ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(以上第2条関係/学校給食の目標)
- 3 文部科学大臣は、学校給食の適切な実施のために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとし、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、当該基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。(第8条関係/学校給食実施基準)
- 4 学校給食を活用した食に関する指導
 - ・ 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとし、この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われる

よう、学校給食と関連付けつつ食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- ・ 栄養教諭が上記の指導を行うにあたっては、地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を行い、地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- ・ 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、学校給食を活用した食に関する指導を行うよう努めるものとする。（第 10 条 関係）

5 平成 21 年 4 月 1 日から施行する

現行学校給食法施行令（昭和 29 年 9 月文部省政令第 212 号）

第 2 条（設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費） 学校給食の運営に要する経費のうち、法第 6 条第 1 項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

第 1 号 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法第 1 条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。

第 2 号 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

現行学校給食法施行規則（昭和 29 年 9 月文部省令第 24 号）

第 1 条（学校給食の開始等の届出）

第 2 項 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）ミルク及びおかずである給食をいう。

第 3 項 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。

第 4 項 ミルク給食とは給食内容がミルクのみである給食をいう。

現行食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）

第 5 条（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割） 食育は、父母そ

その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等をおこなう者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行わなければならない。

第 10 条（地方公共団体の責務） 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

現行中学校学習指導要領（平成 10 年 12 月告示 平成 15 年 12 月一部改正）

第 2 章 各教科

第 7 節 保健体育〔保健分野〕

1 目標

個人生活における健康・安全に関する理解を通して、生涯を通じて自らの健康を適切に管理し、改善していく資質や能力を育てる。

2 内容

(4) 健康な生活と疾病の予防について理解を深めることができるようにする。

ア 省略

イ 健康の保持増進には、年齢、生活環境に応じた食事、運動、休養及び睡眠の調和の取れた生活が必要なこと。また、食事の量や質の偏り、運動不足、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れは、健康を損なう原因となること。

第 8 節 技術・家庭〔家庭分野〕

1 目標

実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な衣食住に関する基礎的な知識と技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。

2 内容

A 生活の自立と衣食住

(1) 中学生の栄養と食事について、次の事項を指導する。

ア 生活の中で食事が果たす役割や、健康と食事とのかかわりについて知ること

- イ 栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養の特徴について考えること
- ウ 食品の栄養的特質を知り、中学生に必要な栄養を満たす 1 日分の献立を考えること。

第 4 章 特別活動

第 1 目標

望ましい集団生活を通して、心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図り、集団や社会の一員としてよりよい生活を築こうとする自主的、実践的な態度を育てるとともに、人間としての生き方についての自覚を深め、自己を生かす能力を養う。

第 2 内容

A 学級活動 省略

(2) 個人及び社会の一員としてのあり方、健康や安全に関すること。

ア 省略

- イ 心身ともに健康で安全な生活態度や習慣の形成、性的な発達への適応、学校給食と望ましい食習慣の形成など

学習指導要領改正のポイント

第 7 節 保健体育〔保健分野〕

- ・ 食事の量や質の偏り、運動不足、睡眠不足は生活習慣病の要因になること。

第 8 節 技術・家庭〔家庭分野〕

- ・ 地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解すること。

第 5 章 特別活動

- ・ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成