

大阪市中学校給食検討会議

「まとめ」

平成 21 年 1 月
大阪市中学校給食検討会議

目 次

はじめに	1
.食を取り巻く状況	
1 「食」について	2
2 「食育」について	2～ 4
3 本市中学生の昼食について～本市中学生の昼食に対するこれまでの取り組み～	4～ 6
4 大阪市中学校給食検討会議について	6
.食生活について	
1 本市中学生の食生活について	7
2 本市中学校における昼食の状況	8
.中学生の昼食について	
1 昼食の役割について	9
2 家庭弁当について	9～ 11
3 昼食提供事業について	11～ 14
4 学校給食について	14～ 17
5 昼食の希望について	17～ 18
.中学校給食について	
1 中学校給食の希望について	19～ 20
2 他都市における中学校給食実施状況について	21～ 23
3 調理方式について	23～ 25
4 喫食方式について	25～ 26
5 実施上の課題	26～ 28
.まとめ	
1 学校給食の必要性	29～ 31
2 本市中学校への学校給食の導入について	32～ 33
(用語解説)	34～ 35

はじめに

「食」は人が生きていく上での「基本行動」であり、生涯にわたり健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむために何よりも重要なものである。

昭和29年に施行された「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主な目的としていた。50年以上が経過した現在、我が国における食料事情は改善されたが、朝食欠食率の増加や偏食、子どもだけで食事を摂る「孤食」など、「食」の新たな問題が指摘されている。

こうした点を踏まえ、文部科学省は平成17年の「食育基本法」の施行等を受け、学校給食の主な目的を、これまでの「栄養改善」から、食の大切さや文化、栄養バランスなどを学ぶ「食育」の観点に改定する方針を固め、平成20年6月に「学校給食法」が改正された。

最近では、輸入食材の安全性の問題や、食品表示偽装の問題、食材費の高騰に伴う問題など、食を取り巻く状況への関心や問題意識が高まるとともに、生活習慣病など食に起因する新たな健康問題が生じている。

こうした中、「望ましい食習慣の形成」や「『食』に関する知識と『食』を選択する力の習得」など、成長期の子どもに対する「食育」の推進がこれまで以上に求められているところである。

本市中学校における昼食については、本市教育委員会が平成19年4月に定めた「中学生の昼食の考え方（方針）」により、家庭弁当の持参を基本としている。この「方針」により平成20年4月からは、生徒が家庭弁当を持参しない場合に、安全面、衛生面、栄養価に配慮した昼食を校内で利用できる「昼食提供事業」を順次実施している。

一方で、現在の「食」をとりまく環境の変化に対応すべく、成長期にある中学生の健全な育成や「食」の充実のため、現在実施している昼食提供事業の検証を行いつつ、中学校における学校給食（以下「中学校給食」という。）の課題を調査・検討するため平成20年5月に「大阪市中学校給食検討会議」を設置した。

本検討会議では、市民、保護者、児童・生徒、教職員に対して食生活、家庭弁当や中学校給食についてのアンケート調査を実施するとともに、他都市の中学校給食実施状況の視察や昼食提供事業の検証をはじめ、大都市特有の都市事情や本市の厳しい財政状況も念頭に置き、さまざまな視点から調査・検討を行い、本市中学生の昼食の基本としている「家庭弁当」とあわせて、「中学校給食」についての考え方をとりまとめたところである。

．食を取り巻く状況

1 「食」について

(1)社会的背景

近年の単独世帯の増加、共働き世帯の増加等社会情勢の変化の中で、調理や食事を家の外に依存する食の外部化が進展し、簡便化志向が高まっている。また、海外の食文化に触れることなどにより食生活が多様化している。その一方で、国内各地ではぐくまれてきた多彩な食文化が失われつつもある。さらに、食品表示偽装や有害物質の混入をはじめとする食品の安全性に関する諸問題など、食を取り巻く状況は大きく変化している。特に子どもたちに対しては、食に関する正しい知識、食品の安全性の確保、生活習慣病の予防、健全な食生活や楽しく食卓を囲む機会の確保、伝統ある食文化の継承などが必要とされている。

(2)中学生と食事について

中学生は、体格や運動量において個人差が大きくなるとともに、食事量、嗜好などが多様化する時期である。また、エネルギーやタンパク質、カルシウム、鉄分、ビタミン類など、成長に必要な栄養素の必要量が生涯の中で最も多くなっていく時期でもある。生活習慣や個人の健康課題の認識の違いが、心身の成長に必要な栄養の摂取量に大きく影響することから、成長過程にある中学生にとって食事は重要なものである。

2 「食育」について

(1)「食育」の位置付け

「食育」とは、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることであり、人が生きていく上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものである。特に、子どもたちに対しては、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

「食」をめぐるのは、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向、食の安全、食の海外への依存等の問題が生じている。さらに、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にあることが指摘されている。このような状況から、また、食生活の改善や「食」の安全を確保するといった面からも、国民が自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。

(2)「食育基本法」と「食育推進基本計画」について

国では、近年の国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を養い、豊かな人間性をはぐくむための「食育」を推進するとともに、施策

を総合的、かつ計画的に推進することなどを目的として、平成17年7月に「食育基本法」が施行された。さらに平成18年3月には、同法第16条に基づき、「食育」の推進に関する「食育推進基本計画」が策定された。

同計画においては、基本的な方針として、次の項目が定められている。

国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

健全な食生活に必要な知識等が年齢、健康状態等により異なることに配慮しつつ、心身の健康の増進と豊かな人間形成をめざした施策を講じる。

食に関する感謝の念と理解

様々な体験活動等を通じ、自然に国民の食に対する感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

食育推進運動の展開

国民一人一人の理解を得るとともに、社会の様々な分野において男女共同参画の視点も踏まえ食育を推進する観点から、国民や民間団体等の自発的意思を尊重し、多様な主体の参加と連携に立脚した国民運動となるよう施策を講じる。

子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割

子どもの父母その他の保護者や教育・保育関係者の意識向上を図り、子どもが楽しく食を学ぶ取組が積極的に推進されるよう施策を講じる。

食に関する体験活動と食育推進活動の実践

家庭、学校、地域等様々な分野において、多様な主体から食を学ぶ機会が提供され、国民が意欲的に食育の活動を実践できるよう施策を講じる。

伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

伝統ある食文化の継承や環境と調和した食料生産等が図られるよう配慮するとともに、食料需給への国民の理解の促進と都市と農山漁村の共生・対流等により農山漁村の活性化と食料自給率の向上に資するよう施策を講じる。

食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性等食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、行政、関係団体、消費者等との間の意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

また、「食育」の推進の目標に関する事項については、食育を国民運動として推進するため、これにふさわしい定量的な目標として、「食育に関心を持つ国民の割合の増加」「朝食を欠食する国民の割合の減少」などを掲げ、その達成をめざして基本計画に基づく取り組みを推進することとしている。

さらに、子どもの食生活をめぐる問題が大きくなる中で、子どもの健全な育成に重

要な役割を果たしている家庭・学校等における「食育」の推進を支援するため、国は次の施策に取り組むとともに、地方公共団体はその推進に努めるよう定めている。

家庭における食育の推進

父母及び子どもが食への関心や理解を深め、健全な食習慣を形成するよう、朝食摂取、早寝早起きなど、子どもの生活リズム向上のための普及啓発活動や、栄養面・運動面からの肥満予防対策、さらに親子で料理教室などに参加し食事についての望ましい習慣を学びながら「食」を楽しむことなど、家庭における食育を推進する。

学校・保育所における食育の推進

学校・保育所は子どもの食生活の改善を進めていく場として大きな役割を担っており、その関係者はあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育の推進に努める。また、子どもが食の大切さや楽しみを実感することによって、家庭への良き波及効果をもたらすことも期待できることから、家庭や地域と連携しつつ、学校、保育所等において十分な食育がなされるよう取り組む。

このように、「食育」は法によりその基本的な理念と根拠が定められ、食育推進が国民的な広がりを持った運動として取り組まれていくことが求められている。本市においても、家庭・学校・地域における子どもの健全な食生活の実現に向け、それぞれが互いに連携し取り組んでいくことが重要である。

3 本市中学生の昼食について～本市中学生の昼食に対するこれまでの取り組み～

成長期にある中学生にとって、食事は大変重要なものであるとともに、心身ともに個人差が大きくなる時期であり、基本的な生活習慣の形成や栄養摂取などに対しては、家庭の役割が大切であると考え、本市中学校では、昼食については家庭からの弁当持参を基本としている。

また、本市ではこれまでの調査から何らかの理由で家庭弁当を持参していない状況について平均すると約2割であることがわかっており、家庭弁当を持参しない場合には校内外の売店やコンビニエンスストア等でパン、ジュースなど簡易な昼食で済ませている実態があることから、その対策の検討に取り組んできたところである。

平成12年1月からは、家庭弁当を持参しない場合の昼食対策として、健康面を考慮し、栄養価等に配慮した昼食の選択肢を増やすため、市内2校で昼食事業の試行を実施した。また、平成14年6月には、「小・中学生の健やかな成長の促進のための昼食のあり方に関する研究会」(以下「研究会」という。)を設置し、中学生の昼食のあり方をテーマの1つとして総合的に検討してきた。

この間、昼食事業の試行における利用状況を把握するとともに、事業内容の改善に取り組みながら、平成17年7月には、市内24校を抽出して、生徒、保護者に対する調査を実施し、昼食等に関する実態把握を行うなど、データの収集・分析を行い、さらに平成18年9月からは、民間が持つノウハウを取り入れることで、弁当販売に対する補助などの公費を投入しない新たな選択肢として、ランチサポート事業を市内3校で実施してきた。

一方、平成18年8月には、「大阪市地对財特法期限後の事業等の調査・監理委員会」(1)から中学生の昼食について保護者負担の公平性と教育的効果の観点から12中学校での学校給食のあり方を含め昼食の考え方をまとめるべきとの指摘を受けた。

同年11月には「地对財特法期限後の関連事業等の総点検調査結果に基づく事業等の見直し等について(方針)」がとりまとめられ、その中では、「研究会」において、中学生の昼食のあり方について、保護者負担の公平性はもとより教育的効果の観点から精力的に検討を行うなど、総合的に議論し、中間集約を行うとともに、議会での議論を踏まえ、12校で実施している学校給食のあり方を含め、平成18年度末までに考え方をまとめることとなった。

「研究会」がとりまとめた平成19年3月末の報告では、中学生の昼食に関する現状分析とともに、「学校教育と昼食、食育について」、「家庭弁当について」、「保護者負担の公平性について」、「弁当を持参しない生徒対策について」及び「中学校給食について」という5つの観点から検討を行い、中学生の昼食の考え方のまとめとして、基本的な方向性を示した内容となっていた。

教育委員会では、この「まとめ」に基づいて検討を加えた結果、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるという食育の推進の重要性、心身とも個人差が大きくなる時期である中学生の多様性(嗜好、食事量など)を踏まえ、また、家庭からの弁当持参が学校や家庭において定着し中学生の心身の健全な育成に寄与しているといった教育的な意義を勘案するとともに、弁当を持参しない生徒にも配慮し、平成19年4月に「中学生の昼食の考え方(方針)」を定めた。「方針」においては、基本的な方向性を次のとおりとしている。

中学生の昼食については、家庭からの弁当持参を基本とする。

家庭からの弁当を持参できない場合も安心して登校できるように、全ての生徒が利用可能な、衛生面・安全面等を念頭に置き、栄養価に配慮した昼食を提供するための対策を行う。

一部の中学校で学校給食を実施している状況は、保護者負担の公平性の観点などから、将来にわたり継続することは適当ではない。ただし、これまでの経過や生徒への影響等を考慮して、例えば現有の厨房施設を活用した民間による食堂経営

などについて検討を進める。

これにより、一部の中学校（12校）で実施していた学校給食を平成20年3月末で廃止するとともに、民間事業者による「昼食提供事業」を実施することとし、平成20年4月から12校で開始した。平成20年9月以降には新たに26校で順次開始するなど、3年計画で全校実施することとしている。

4 大阪市中学校給食検討会議について

(1)「大阪市中学校給食検討会議」の設置の経過

外食や調理済み食品等の利用が増加するなど、近年の食行動の多様化を背景に、偏った栄養摂取や朝食の欠食、不規則な食生活など、食習慣・食生活の乱れが問題となっている。さらに、最近では、輸入食材の安全性の問題や、食品表示偽装の問題、食材費の高騰に伴う問題など、食を取り巻く状況への関心や問題意識が高まるとともに、生活習慣病など食に起因する新たな健康問題が生じており、子どもたちに対する「食育」の重要性がますます高まっている。

また、全国の国公立中学校の74.8%で完全給食が実施されており、成長期にある中学生の心身の健全な発達や「食」の充実のため、教育委員会として昼食提供事業の検証を行いつつ、中学校給食の課題を調査・検討するため「大阪市中学校給食検討会議」（以下、「検討会議」という。）を平成20年5月に設置した。

(2)検討会議における調査・検討事項について

検討会議においては、次の観点から、中学校給食についての調査・検討を行うこととした。

中学生等の食生活等に関する実態調査、並びに昼食提供事業の検証

市民、保護者、児童・生徒、教職員に対して、食に関する認識や日ごろの食生活の実態を把握するためのアンケート調査を実施し、中学校給食の検討を行う上での基礎資料とする。また、現在順次実施している昼食提供事業の検証も行う。

他都市の中学校給食実施状況調査及び給食調理方式等の調査

他都市で実施されている様々な給食調理方式を視察し、各給食調理方式や喫食方式の効果や課題、経費等を比較検討するための資料とする。

本市中学校施設設備等の調査

調理室、配膳室など中学校給食に必要なスペースの調査等を行う。

・食生活について

1 本市中学生の食生活について

検討会議においては、中学生の食生活等に関する実態調査として、平成20年7月に、本市の市政モニター、小・中学生及びその保護者、中学校教職員の合計19,649人に対して、「食生活等に関するアンケート調査」(以下、「アンケート調査」という。)を実施した。回答者は17,185人であり、回答率は87.5%であった。このアンケート調査では、朝食、昼食、夕食の喫食状況や食育・食習慣、本市中学生の昼食の実態、中学校での昼食である家庭弁当や学校給食に関する意識調査、中学校給食に関する意向調査を実施している。

その中で、朝食の喫食状況について小・中学生への質問に対する結果としては、

朝食の喫食状況について、毎日朝食を食べている中学生は68.7%であり、小学生の76.8%と比べ低い数字である。

また、週の半分以上朝食を食べない中学生は13.8%であり、小学生の8.8%と比べて高い数字である。

さらに、朝食を食べている中学生のうち、いつもバランスよく朝食を食べている者は26.8%であり、小学生の28.0%に比べて低い数字である。

中学生が朝食を食べない理由としては、「食べる時間がないから」が42.2%、「食欲がないから」が31.4%である。

日ごろの食生活についての質問では、「食事を楽しむようにしている」、「食事の最初と最後に挨拶をしている」、「野菜をよく食べている」、「好き嫌いをなくすよう心がけている」、「朝食・昼食・夕食の3食をきちんと食べるよう心がけている」ことなどに対して、他の回答者と比べて中学生は低い数字である。

また、本市が平成18年6月から9月にかけて実施した「『食育』に関するアンケート」においても、朝食の摂取状況について、「いつも食べている」本市中学生は、男子で66.5%、女子で68.0%となっており、本市小学生の男子76.4%、女子75.7%に比べて低い数字となっている。

これらの結果から、小学生と比べ中学生の食生活・食習慣には乱れがみられる。

2 本市中学生の昼食の状況

本市中学生の昼食については、家庭からの弁当持参を基本としている。

アンケート調査においても、1週間のうちの家庭弁当持参の日数についての質問では、毎日、家庭から弁当を持参している中学生は64.7%であり、週4日以上持参している中学生は85.7%であった。本市中学生の昼食としては、家庭弁当持参が定着していることがこの結果からわかる。

一方で、家庭弁当を持参しない日は昼食に主に何を食べているかという問いでは、学校や学校以外で販売されている「おにぎり」や「パン類」と回答した中学生が64.6%であり、簡易な食事で済ませていることが多く、栄養バランスのとれた昼食を選択していないことがうかがえる。

・中学生の昼食について

1 昼食の役割について

食事は、1日3回、バランスよく摂ることが大切である。昼食は、一番活動しているときに摂る大切な食事として、1日の食事摂取基準の3分の1を摂るべきとされている。

アンケート調査においては、1週間のうち朝食を食べないことがある中学生が31.3%、同様に1週間のうち夕食を食べないことがある中学生が5.4%いることがわかっている。

1日3回の食事において、バランスのとれた食事を摂ることが基本だが、朝夕の食事に課題が見出される状況の中では、集団生活の中で他の生徒と一緒に食べる昼食は、中学生にとっては特に重要な食事であると考えられる。

中学生(12~14歳)及び成人(30~49歳)の1日の食事摂取基準(身体活動レベル:ふつう()の場合)

年齢(歳)	性別	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	無機質		ビタミン			
				カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2(mg)	ビタミンC
12~14	男	2,650	60	900	11.5	700	1.4	1.6	100
	女	2,300	55	750	13.5	550	1.2	1.4	100
30~49	男	2,650	60	600	7.5	750	1.4	1.6	100
	女	2,000	50	600	10.5	600	1.1	1.2	100

(厚生労働省「日本人の食事摂取基準」平成17年より)

2 家庭弁当について

成長期にある中学生にとって、食事は大変重要なものであるとともに、心身ともに個人差が大きくなる時期である。本市中学校では、基本的な生活習慣の形成や栄養摂取などに対しては、家庭の役割が大切であると考え、昼食については家庭からの弁当持参を基本としている。また、昼食指導については、教育委員会の指導のもと学習指導要領(2)に則り行っている。中学校学習指導要領においては、学校給食を実施していない学校においても、生徒が健康の大切さを実感し、生涯にわたって自己の健康に配慮した食生活を営めるよう、望ましい食習慣の形成については、食育の観点も踏まえ、健康・安全に関する指導の一環として指導する必要があるとしている。

本市中学校における昼食指導と家庭弁当の意義について整理すれば、次のとおりである。

-
-
- ・心身ともに大きく成長する中学生にとって、昼食時間は大きな楽しみの時間であるとともに、打ち解けた雰囲気の中で仲間作りが進む、教育場面である。
 - ・中学校では、各教室で担任教員とともに昼食を食べることが多く、その際、教員が生徒の健康状況や、心の変化を把握することが出来るよい機会であると考えられる。教員にとっては生徒の日常の出来事や家庭の様子等、何気ない会話から一人ひとりの生徒に対する理解を深める機会にもなっている。
 - ・家庭弁当には、栄養面の配慮のみならず、保護者の愛情を味わうこともひとつの目的で、家庭の絆を深めるものである。子どもたちが保護者の愛情あふれる昼食を食べるということは、中学生の時期には非常に大切なことである。
 - ・各学校では、年度当初を始め、様々な機会を通して保護者に出来るだけ家庭弁当を用意していただくよう、周知をしている。

本市中学校においては、家庭弁当についての保護者への啓発や、生徒への食指導を行うなど、弁当持参は学校生活の基本となっており、その効果としては、次の点が挙げられる。

好みや体調に合わせて内容や分量が調節できる。

アレルギーなどきめ細やかな対応ができる。

家庭のぬくもりを感じる。

食べ残しで体調を把握できる。

アンケート調査において、家庭弁当の意義・よいと思われる点について質問したところ、市民、教職員、小・中学生とその保護者の50%以上が「好みや体調に合わせて内容や分量が調節できる」、「アレルギーなどきめ細やかな対応ができる」、「家庭のぬくもりを感じる」ことについて、「そう思う」と回答しているなど、アンケート調査における全ての対象者が家庭弁当の意義・効果について高い認識を持っていることがうかがえる。

一方で、家庭弁当の課題としては、次の点が挙げられる。

日々の弁当作りが大変である。

夏場はいたみやすく、冬は冷たいなど品質管理が大変である。

バランスのとれた弁当作りが大変である。

作る人の突然の体調不良により弁当を作れないときの昼食に困る。

アンケート調査において、家庭弁当の課題について質問したところ、「日々の弁当作り

が大変」、「夏場はいたみやすく、冬は冷たいなど品質管理が大変」、「バランスのとれた弁当作りが大変」といったことについて、市民、教職員、小・中学生の保護者の50%以上が「そう思う」と回答しており、家庭弁当に対して、日々の負担感だけでなく、安全・衛生・栄養面での不安がうかがえる。

以上、家庭弁当については、弁当作りに対する日々の負担感などがあるものの、その意義・効果についての認識は高いといえる。

アンケート調査では、1週間のうち週4日以上家庭からの弁当を持参している中学生は85.7%であるなど、本市中学生の昼食としては家庭弁当持参が定着しており、学校や家庭が家庭弁当を通じてそれぞれの役割を果たすことにより、中学生の心身の健全な育成に寄与していると考えられる。

3 昼食提供事業について

本市においては、平成19年4月に定めた「中学生の昼食の考え方（方針）」に基づき、平成20年3月末をもって、一部の中学校（12校）で実施していた学校給食を廃止し、全ての中学校での昼食は家庭からの弁当持参を基本としている。また、家庭弁当を持参しない場合も安心して登校できるよう、全ての生徒が利用可能な、安全面・衛生面等を念頭におき、栄養価に配慮した昼食を提供するための民間事業者による「昼食提供事業」を平成20年4月より順次実施している。事業者については、中学生の昼食にふさわしい献立作成ができること、適切な衛生管理、安全対策を行う社内体制が確立していることを主な審査基準として、大阪市昼食提供事業者選定委員会において選定のうえ、4月から、それまで学校給食を実施していた中学校12校で開始し、平成20年9月以降には学校給食を実施していなかった中学校のうち、26校で順次開始するなど、3年計画で全校実施することとしている。それぞれの事業内容等については、次のとおりである。

(1)平成20年4月開始校について

事業内容

- ・ 日替わりの弁当1種類（1業者）
（業者の調理場で調理された「温かいご飯」と「冷却したおかず」を別容器に分け、各校へ配送）
- ・ 販売価格は350円（激変緩和措置として、1年間に限り保護者負担額を180円に軽減。）
- ・ 事前に業者から献立表を提出させ、本市が献立内容や成分表のチェックを行い、必要な指示を行う。

-
-
- ・ 食品検査を定期的実施することにより、安全面の確保を行う。
 - ・ 事前にゆうちょ銀行へ弁当代金を振り込み、その振込票を学校に持参し、申し込む。

利用状況

- ・ 開始当初は50%を超える利用率であったが、5月からは平均30%程度で推移している。

事業検証

- ・ 家庭弁当を持参しない場合には、ほとんどの生徒が業者弁当を利用している。
- ・ 利用している保護者からは、「パンやおにぎりなどの簡単な食事で済まさなくていいので、助かっている」との声がある。
- ・ 「好みに応じて利用する日を選択できるのでよい」という声もある。
- ・ 振込みによる支払いで、学校へ現金持参の必要がないため、現金トラブルはない。
- ・ 事業の全般について、生徒、保護者、教職員から改善を望む声がある。内容としては、弁当内容に対するものが多く、毎月の献立において徐々に改善が図られているものの、更なる改善を望む声もある。
- ・ 食材料費の高騰などコストをめぐる情勢が大きく変化し、また配膳員の全校配置も業者にとって大きな負担になっている。
- ・ 業者にとっては、改善策の検討にあたりコストが大きな制約になっている。
- ・ 業者による配膳員配置が困難になった場合の対応を検討する必要がある。
- ・ 申し込み方法については、現在の事前振込みから、9月開始校で取り入れているパソコン・携帯電話などから申し込む「予約システム」へ移行するためには、その操作方法の周知方法などについて円滑に移行できるよう工夫する必要がある。

まとめ

- ・ 生徒の昼食の状況について、校長ヒアリングによると、各校とも昼食時に何も食べていない生徒は見受けられず、また家庭弁当を持参できない場合にはほとんどの生徒が業者弁当を利用しており、パンやおにぎりなどの簡易な食事で済ませている生徒はごく一部であることから、この事業が弁当を持参しない場合の対策として一定の役割を果たしている。
- ・ 家庭弁当の持参が徐々に定着しており、弁当持参の意義や必要性を感じている家庭もある。
- ・ 昼食提供事業については献立や弁当内容の改善を求める声があり、より栄養価等、内容に配慮した昼食提供が必要であるが、コスト面での制約が課題である。

(2)平成20年9月開始校について

事業内容

-
-
- ・ 日替わりの弁当1種類(2業者)
(業者の調理場で調理された「温かいご飯」と「冷却したおかず」を別容器に分け、各校へ配送)
 - ・ 販売価格は350円
 - ・ 事前に業者から献立表を提出させ、本市が献立内容や成分表のチェックを行い、必要な指示を行う。
 - ・ 食品検査を定期的実施することにより、安全面の確保を行う。
 - ・ 予約受付および代金収受は、パソコン・携帯電話などから保護者・生徒が直接申し込む「予約システム」を活用し、業者の責任において行う。

利用状況

- ・ 利用率は2%程度である。

事業検証

- ・ 9月、10月、11月の利用率は2%程度で推移している。
- ・ 事業の開始当初、予約や配送に関するトラブルが若干見られたが、現在では各校ともスムーズに事業運営ができています。
- ・ 家庭弁当の持参が週に3日以下の生徒の約3割が利用しており、ほぼ毎日利用している生徒もいる。また保護者からは、「多様なメニューで、栄養を考えると非常に助かる」、「子供に任せると何を食べるか分からないので、ありがたい」、「急に作れないときに、この事業があると安心」などの声が寄せられている。
- ・ 利用している生徒、保護者からは、弁当のメニュー、分量、栄養価、価格などについて、概ね好評を得ている。
- ・ 保護者から「利用したいが、予約方法がわからない」、「予約や支払いが面倒そうなので、もっと簡単にしてほしい」など、利用方法についての要望が多い。
- ・ 家庭弁当を基本にしながら、急に作れなくなったときに利用したいという声が多く、事前に利用者登録や代金支払いが必要なことで利用しづらいと感じていたり、「原則として3日前までに予約」を「3日前以降は予約できない」と思い込んでいる保護者も多い。
- ・ 業者弁当を利用しない理由としては、生徒の中には、家庭から弁当を持参しない日には、「パンなど弁当以外のものが食べたい」という声もあり、保護者にも、「子どもがパンを食べたいというから」などの声もあるなど、昼食の選択を生徒に任せている傾向が強いと思われる。
- ・ 配膳業務について、コストの制約から業者による配膳員の配置ができず、学校の業務となっており、大きな負担になっている。

まとめ

- ・ 実施して4ヶ月程度であり、多くの生徒にとって、弁当を持参しない場合の選択

肢として定着するには至っていない。

- ・ 一方で、ほぼ毎日利用している生徒もいることから、必要とする家庭にとっては有効な事業といえる。
- ・ 従来から家庭弁当の持参を基本としている学校での事業であり、弁当を作れないときの利用を望む保護者が多いことから、こうしたニーズに対応できるよう、事業周知や利用方法の改善を図り、必要とする生徒の利用を促進していく必要がある。

(3) 昼食提供事業の課題

本事業については、家庭弁当を持参しない生徒への対策としては一定の役割を果たしているものの、一方では、献立や弁当内容の改善を求める声があり、より弁当内容に配慮した昼食提供が必要である。

現状では、弁当の購入費用は全額保護者の負担となっており、弁当内容の充実は販売価格に影響を及ぼし保護者負担の増加につながる。こういった価格面での制約や、献立は提供事業者が作成しているといったことなど、課題も大きい。

また、利用方法については手続きの簡素化を望む声もあるとともに、家庭弁当を基本にしながら、急に作れなくなったときの利用を望む保護者が多い。さらに、保護者は、家庭から弁当を持参しない日の昼食の選択を生徒に任せている傾向が強いと考えられる。

こういったことが現在の利用率にも影響をおよぼしていると考えられることから、今後、事業趣旨の周知・啓発を図るとともに、真に利用しやすいものとなるよう学校内の実施体制を含め、利用方法などを工夫する必要がある。

4 学校給食について

(1) 学校給食の目的

学校給食は、昭和29年に公布された「学校給食法」並びに同時に定められた同法施行令、同法施行規則などにより、法に基づく実施体制が整えられた。同法は、学校給食の目的を「食生活の改善」や「栄養の知識を与えること」などとし、教育計画の一環として実施することとした。昭和31年には「学校給食法」が一部改正され、中学校にも適用されることとなった。

近年においては、家庭での食事時のコミュニケーションが希薄化するとともに、食生活の乱れ、栄養バランスの崩壊、不規則な食スタイルなどが大きな課題となってきている。そこで平成17年に「食育基本法」が施行され、健全な食生活の実践に向けて取り組んでいくことになった。

「食育基本法」第16条に基づく国の食育推進基本計画では「学校給食の充実」と題し

て、子どもの望ましい食習慣や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるように取り組むほか、栄養教諭を中心として食物アレルギー等への対応を推進することが示されており、学校給食は食育推進のための重要なものの一つとされている。

本市においては「食育基本法」第18条に基づき平成20年3月に「大阪市食育推進計画」が策定され、学校における食育の充実を図るため、学校給食を「生きた教材」として、食に関する指導の充実や栄養教育の推進を図ることが示されている。

平成20年6月には「学校給食法」が改正され、学校給食はこれまでの「栄養改善」から、「食育」を主要な目的とし、食の大切さや文化、栄養バランスなどを学ぶこととされた。こうした食育を推進するため、栄養教諭の職務内容が新たに条文に明記され、栄養管理や食育に関する学校全体の計画づくり、地域や家庭などとの連携などを担うこととした。

特に、中学校における給食を通じた「食」に対しての取り組みについては、平成20年7月に文部科学省から示された中学校学習指導要領によれば、心身の発育・発達が著しい中学生の時期は自己の健康を管理し改善していく資質や能力の基盤を育成することが重要であるとし、自分の食生活を自ら改善して、生涯を通じた望ましい食習慣が形成され、食事を通して好ましい人間関係や明るい社交性がはぐくまれるよう指導する必要があるとしている。中学校における食育は、給食時間がその取り組みにおいて中心的な指導の場であり、給食時間では楽しく食事をする、栄養の偏りのない食事のとり方、食中毒の予防にかかわる衛生管理の在り方、共同作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うことなどに関する指導により、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通しての好ましい人間関係の育成を図ることをねらいとしている。そのためには、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導する必要があるとしている。

全国の国公私立中学校における学校給食の実施状況を見ても、平成8年では69.3%であったが、10年後の平成18年には74.8%の中学校において完全給食が実施されており、実施率は増加の傾向にある。（平成8年5月1日現在及び平成18年5月1日現在の文部科学省学校給食実施状況調査による）

こうした社会状況の変化とそれに伴う食育基本法の制定・施行、学校給食法の改正などという流れの中で、子どもたちの心身の健全な発達のためにも、今改めて、学校給食の役割と意義について見つめなおす時期であるといえる。

(2) 食生活上の問題と学校給食

今日、食生活は一般的に豊かになったが、一方では、不規則な生活が見られたり、偏った食事内容による栄養の不均衡もみられる。また、児童・生徒の体位は向上したが、

栄養の偏り、不規則な食生活や運動不足等による肥満、貧血、疲れ、集中力の欠如等の問題も生じている。

さらに、社会の変化に伴い家庭のあり方が変容し、食事抜きで登校する児童・生徒など基本的な生活習慣と関わるであろう食生活上の問題も生じている。

これらの食事環境の中に置かれる児童・生徒に対し、心身の成長期はもとより生涯を通じて健康な食生活に関する理解を深めさせていくこと、幅広く健康について考えていく姿勢を培っていくことにおいて、学校給食に期待する部分は大きい。

(3) 学校給食の目標・意義・役割

学校給食は、学校給食法第1条において、その目的として、「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」とし、具体的な目標については、平成20年6月に改正された同法第2条には次のように示されている。

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。

食生活が食にかかわる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。

このような目標をもって実施される学校給食の意義・役割については、次のようなことが挙げられる。

栄養士等専門職員が作成した献立による栄養価・栄養バランスに配慮され、かつ行き届いた衛生管理下で調理された安全・安心な給食を摂取することにより、児童・生徒の健康の保持増進、体位の向上をはかることができる。

食事に関する正しい知識、楽しい食事や食事のマナー等望ましい食習慣を、実践を通して児童・生徒に理解させ、日常生活に活かすことができる能力や態度を育てることができる。たとえば、好き嫌いをなくすことや、献立表などを通じて家庭での食育のきっかけとなることなどが挙げられる。

みんなで一緒に楽しく「食べる」体験を通して、教員と児童・生徒、児童・生徒

相互間の心の触れ合いの場をつくり、好ましい人間関係を育てることができる。児童・生徒が食事の事前の準備や後片付け等を行うことによって、協力、責任、きまりをまもることなど、奉仕や協同・協調の精神、社会性を身に付けさせることができる。

栄養に関することはもとより、食料の生産・加工や食品の流通、さらに消費や調理等について、学校給食の場や内容を活かして、学習内容の理解を一層深めることができる等、多様な教育効果が期待できる。

また、アンケート調査において、学校給食の意義や効果について質問したところ、「協調性を養うことができる」、「仲間作りに役立つ」、「家庭での食育のきっかけとなる」という項目では、市民、小・中学生の保護者の60%以上、「好き嫌いをなおすきっかけになる」という項目では小・中学生の保護者の70%以上、「衛生管理が良く安全・安心な昼食がとれる」、「献立が多様でバランスがよい」という項目では、市民、小・中学生の保護者の70%以上が「そう思う」と回答している。

学校給食の効果とともに、このアンケート調査においても衛生面・安全面・栄養価に対する期待が大きいことがうかがわれる。

一方で、課題としては、次の事項が考えられる。

心身ともに個人差が大きくなり、嗜好や食事量などに多様性が生じることで、食べ残しが多く出る。

給食の準備等で、他の活動時間に影響が出る。

給食費の滞納問題が生じる。

アンケート調査においても、教職員の50%以上が、「食べ残しが多く出る」、「当番をまじめにしない、いたずらをする」と回答し、教職員、中学生の50%以上は、「給食の準備等で、他の活動時間に影響が出る」と回答していることから、学校では、昼食指導、校時への影響に不安を抱いていることがうかがわれる。

また、市民、教職員の70%以上、小・中学生の保護者の50%程度が「給食費の滞納問題」について強い懸念を示している。

以上、学校給食は、中学生にもなると嗜好や食事量などに多様性が生じることによる食べ残しや、給食費の滞納問題といった課題もあるが、行き届いた衛生管理下で調理されたものであり、食材の安全面や栄養価、栄養バランスなどに十分配慮された昼食であるとともに、献立の多様性といった面においてもより優れたものであるといえる。

5 昼食の希望について

アンケート調査では、中学生の昼食として、食べたい、または食べさせたいものについて質問している。回答としては、中学生は51.4%が「家庭弁当」を、21.9%が「学校給食」を希望している。小学生は72.9%が「家庭弁当」を、11.0%が「学校給食」を希望している。なお、中学生の保護者は33.7%が「家庭弁当」を、63.7%が「学校給食」を希望し、小学生の保護者は22.0%が「家庭弁当」を、76.1%が「学校給食」を希望している。教職員は83.2%が「家庭弁当」を、15.9%が「学校給食」を希望している。市民については「学校給食」が53.1%と多いものの、「家庭弁当」も43.1%あり、他の調査対象と比べて数値的には拮抗しているといえる。

これらのことから、小・中学生、教職員は家庭弁当を、小・中学生の保護者は学校給食をそれぞれ希望していることがうかがえる。市民は家庭弁当と学校給食が拮抗しており、それぞれにニーズがあることがうかがえる。

(参照：「食生活等に関するアンケート調査」から抜粋)

設問	質問内容	回答	市民	教職員	中学生	中学生 保護者	小学生	小学生 保護者
【設問16】	中学校での昼食で、食べたい、もしくは食べさせたいと思うのはどれですか	1.家で作った弁当	43.1%	83.2%	51.4%	33.7%	72.9%	22.0%
		2.学校給食	53.1%	15.9%	21.9%	63.7%	11.0%	76.1%
		3.学校で売っている弁当	1.1%	0.2%	2.6%	0.5%	3.0%	0.3%
		4.店で売っている弁当	0.7%	0.1%	2.6%	0.1%	2.8%	0.0%
		5.学校で売っている「おにぎり」や「パン類」	0.4%	0.0%	6.5%	0.3%	4.6%	0.2%
		6.店で売っている「おにぎり」や「パン類」	0.0%	0.0%	11.0%	0.3%	4.0%	0.0%
		7.その他	1.6%	0.5%	4.1%	1.4%	1.7%	1.5%

・中学校給食について

1 中学校給食の希望について

アンケート調査では、中学校給食の実施について、「実施するほうがよい(「できれば実施するほうがよい」を含む)」と回答した者は、市民が66.6%、中学生の保護者は80.2%、小学生の保護者は88.5%であった。また、「実施しないほうがよい(「できれば実施しないほうがよい」を含む)」と回答した者は、教職員は60.2%、小学生は49.6%であった。

中学生については、「実施するほうがよい(「できれば実施するほうがよい」を含む)」と回答した者は41.5%、「実施しないほうがよい(「できれば実施しないほうがよい」を含む)」と回答した者は36.0%、「わからない」と回答した者は22.5%であった。

これらのことから市民、小・中学生の保護者は、中学校給食の実施を望む声が強く、一方で、教職員、小学生は、中学校給食の実施に消極的であることがうかがえる。また、中学生については中学校給食に対する考えは様々である。

中学校給食実施に対する賛成・反対の理由について、まず、中学校給食実施に賛成の主な理由としては、「栄養価に配慮されているから」が各回答者で最も多く、次いで、「献立に変化がありいろいろなものを食べられる」、「弁当作りの負担が軽減される」との回答も多い。

一方、中学校給食実施に反対する主な理由としては、「弁当がよいから」という回答が多いが、「他に税金を使うべき」、「滞納問題」という回答も多い。特に、滞納問題では、中学校給食実施に消極的な回答をした者のうち、市民、小・中学生の保護者のほぼ半数近くがこの事項については懸念を抱いている。

(参照:「食生活等に関するアンケート調査」から抜粋)

設問	質問内容	回答	市民	教職員	中学生	中学生 保護者	小学生	小学生 保護者
【設問21】	中学校での給食の実施についてどう思いますか。	1.実施するほうがよい	25.6%	14.0%	23.0%	44.5%	16.3%	55.8%
		2.できれば実施するほうがよい	41.0%	19.5%	18.5%	35.7%	15.3%	32.7%
		3.できれば実施しないほうがよい	16.1%	19.7%	13.9%	6.5%	20.0%	3.0%
		4.実施しないほうがよい	12.6%	40.5%	22.1%	5.4%	29.6%	3.5%
		5.わからない	4.7%	6.3%	22.5%	7.8%	18.8%	5.1%

設問	質問内容	回答	市民	教職員	中学生	中学生 保護者	小学生	小学生 保護者
【設問22】	あなたが中学校給食を実施するほうがよいと思うおもな理由を2つ選んでください。 〔設問21で「1・2」を選んだ方が対象。〕	1.健康・体力づくりのことを考えると、栄養価に配慮されている給食がよいから	58.8%	72.9%	52.4%	66.0%	57.8%	64.4%
		2.残さず食べるなど、望ましい食習慣が身につくから	11.9%	8.6%	15.4%	8.1%	25.5%	8.5%
		3.献立に変化があり、いろいろなものを食べられるから	49.9%	30.3%	36.8%	53.0%	30.0%	48.1%
		4.安全で良質な昼食が確保できるから	15.4%	40.1%	15.9%	21.0%	15.7%	22.7%
		5.同じものをみんなで会話をしながら食べることにより、仲間づくりに役立つから	25.7%	16.9%	18.9%	14.4%	23.9%	14.2%
		6.家庭での弁当作りの負担が軽減されるから	34.1%	20.7%	46.9%	32.8%	37.5%	37.4%
		7.その他	2.4%	6.7%	4.9%	1.0%	3.8%	1.4%

設問	質問内容	回答	市民	教職員	中学生	中学生 保護者	小学生	小学生 保護者
【設問23】	あなたが中学校給食を実施しないほうがよいと思うおもな理由を2つ選んでください。 〔設問21で「3・4」を選んだ方が対象。〕	1.弁当を基本とする今の方式がよいから	48.4%	74.7%	63.8%	46.8%	66.5%	46.4%
		2.中学生には、全員が同じものを食べる「給食」は向かないから	11.9%	7.3%	16.5%	6.7%	23.2%	10.6%
		3.食べ残しなどの無駄が生じるから	20.8%	17.3%	53.4%	28.6%	51.7%	18.3%
		4.昼食は、家庭からの弁当や、店で売っている「弁当・パン・おにぎり」などで対応できるから	15.7%	20.7%	38.7%	16.0%	36.8%	17.9%
		5.中学校給食にたくさんの税金を使うのであれば、他のことに使うべきと考えるから	43.4%	31.5%		34.7%		38.3%
		6.給食費の滞納の問題が発生するから	46.5%	32.4%		48.5%		43.4%
		7.その他	5.0%	9.4%	14.0%	6.7%	11.1%	13.2%

2 他都市における中学校給食実施状況について

(1) 政令指定都市の実施状況(平成20年5月現在)

学校給食の主な区分

- ・完全給食 : 11都市(札幌市、仙台市、さいたま市、千葉市、新潟市、静岡市、浜松市、名古屋市、京都市、広島市、福岡市)
- ・ミルク給食 : 3都市(川崎市・神戸市・北九州市)
北九州市は完全給食の試行実施中
- ・未実施 : 3都市(横浜市・堺市・大阪市)

主な調理方式

- ・自校調理方式 : さいたま市、浜松市
- ・給食センター方式 : 仙台市、千葉市、静岡市、福岡市
- ・親子方式 : 札幌市
- ・デリバリー方式 : 新潟市、名古屋市、京都市、広島市
北九州市は試行実施中(デリバリー方式・親子方式)

【参考】

学校給食の区分

学校給食法施行規則において、学校給食の区分は次のとおり定められている。

- ・完全給食 : 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。
- ・補食給食 : 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。
- ・ミルク給食 : 給食内容がミルクのみである給食。

学校給食の調理方式

- ・自校調理方式〔単独校調理場方式〕
自校に給食の調理施設を有し、調理したものを当該学校の児童・生徒が喫食する方式。
- ・給食センター方式〔共同調理場方式〕
複数校の給食を一括して調理できる大規模な給食調理施設を建設して調理し、できあがった給食を各校に配送する方式。
- ・親子方式
近隣の複数校の給食を1校の調理施設で調理し、調理施設を有しない学校へ配送する方式。(調理施設のあるほうが「親」で、給食を受け取る側が「子」という。)
- ・デリバリー方式〔民間調理場方式〕

給食センター方式と類似しているが、給食調理施設を民間事業者の調理施設の一部を活用し、民間事業者が調理した給食を各学校に配送する方式。

提供方法について

- ・食缶方式

おかずの種類ごとに一定量をまとめて容器（食缶）に入れ、喫食直前に配膳して提供する方式。

- ・弁当箱方式

調理されたものを調理施設で「弁当箱」に詰め、配膳・提供する方式。

(2) 視察6都市の調査結果

検討会議においては、中学校給食検討の参考とするため本市が実施していない給食調理方式、喫食方式など他都市の実態を視察した。視察に際しては、給食調理方式ごとに視察都市を決定のうえ、平成20年7月、9月、10月にかけて各都市の調理方式、配膳室の整備状況、配膳状況、生徒の喫食状況などを視察した。視察都市及びその概要については、次のとおりである。

広島市 : デリバリー方式中心（平成9年から本格実施。）

- ・選択制（3）を採用、平成19年度選択率は53.0%
- ・申込は月単位
- ・献立は1種類、弁当箱方式

京都市 : デリバリー方式（平成13年から本格実施。）

- ・選択制を採用、平成19年度選択率は26.9%
- ・申込は月単位
- ・献立は1種類、弁当箱方式

名古屋市 : デリバリー方式（平成8年から本格実施。）

- ・選択制を採用、平成19年度選択率は56.1%
- ・申込は日単位（3日前までに申込）
- ・献立は合計4種類
（ランチルーム用2種類、弁当箱方式用2種類）

高松市 : 親子方式（昭和62年から本格実施。）

- ・全員喫食（4）
- ・献立は1種類、食缶方式

松戸市 : 自校調理方式（平成4年から本格実施。）

- ・選択制を採用、19年度選択率は94.5%

- ・ 申込は週単位
 - ・ 献立は2種類、窓口配食方式
- 千葉県：給食センター方式（昭和42年に全校実施完了。）

- ・ 全員喫食
- ・ 献立は1種類、食缶方式

3 調理方式について

検討会議においては、各都市視察を踏まえ、各調理方式の特徴・メリット・デメリットについての考察を行った。ここではそれぞれのメリット、デメリットについての主なものをまとめた。

（ 自校調理方式・給食センター方式・親子方式については、食缶での提供を、デリバリー方式については、食缶及び弁当箱での提供とする。）

(1)各調理方式の特徴・メリット・デメリット

自校調理方式

各学校敷地内の調理施設で調理された給食を提供できることから、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」といった、適温提供の面では最も優れている。

一方で、調理施設の建設費用や人件費・維持管理費等に多額の費用が必要である。

給食センター方式

共同調理場での調理であり、複数校分の給食を同時に調理することから、自校調理方式・親子方式と比較して、調理員の配置体制のロスが減少することにより人件費については抑制が可能となる。

一方で、給食施設建設のための用地確保が必要であるとともに、施設等の整備経費が必要である。さらに、本市において給食センター方式で給食を実施した場合、市内交通事情等から、配送時間がかかることを考慮し、多くの給食センターが必要となる。また、配送時間が長くなれば、より衛生管理上のリスクも高まるほか、冷めたり、献立によっては食味を損なうことも考えられる。

親子方式

小学校で調理した給食を、近隣の中学校に配送することから、適温提供の面においては自校調理方式に次いで優れているといえる。

一方で、中学校の生徒分の調理が必要であることから、親校（小学校）の給食室の改修工事や調理機器等の増設が必要であり、更に配送用の搬出入口の整備等、大規模改修が必要となる。

デリバリー方式

民間の調理施設を活用することから、初期投資については中学校への配膳室の整備のみであり最小限に抑えることができる。また、同様に、調理・配送業務についても民間事業者により行われることから、経常経費についても、他の実施手法と比較して最小限に抑えることができる。さらに、弁当箱で給食を提供した場合、食缶方式と比較して、配膳時間が短くできる。

一方、弁当箱方式で給食を提供する場合、副食については、提供温度に差があるものを同じ容器に詰める場合は、衛生管理上、一旦冷却する必要があり、適温提供には工夫が必要となる。

(2) 経費試算について

学校給食実施に必要な経費については、次のとおりの試算結果である。

なお、初期投資は、給食施設の建設・改造費用や調理機器の購入・設置費、配膳室の整備費、配膳室内の機器購入費、食器の購入費などとし、経常経費は、調理員・配膳員の人件費や配送費、食品検査費、建物・設備などの減価償却費等としている。

経費試算(シミュレーション)

区分		自校調理方式	給食センター方式	親子方式	デリバリー方式 (食缶方式)	デリバリー方式 (弁当箱方式)
全員喫食	初期経費	121.7 億円	205.6 億円	56.7 億円	28.8 億円	28.8 億円
	経常経費	23.8 億円	19.0 億円	23.6 億円	19.0 億円	19.0 億円
	経常経費 (減価償却)	3.9 億円	6.1 億円	2.4 億円	1.3 億円	1.3 億円
選択制 (喫食率 50%)	初期経費	120.7 億円	116.2 億円	55.7 億円	27.8 億円	20.8 億円
	経常経費	15.8 億円	12.0 億円	15.5 億円	12.0 億円	11.8 億円
	経常経費 (減価償却)	3.7 億円	3.6 億円	2.2 億円	1.2 億円	0.9 億円

経費的には、全員喫食の場合においては、初期投資では「給食センター方式」が最も経費が必要であり、「デリバリー方式」の食缶方式・弁当箱方式が最も低く、経常経費では、減価償却を含め、「自校調理方式」が最も経費が必要であり、「デリバリー方式」の食缶方式・弁当箱方式が最も低い。

また、選択率を50%とした場合の選択制給食では、初期投資では「自校調理方式」が最も経費が必要であり、「デリバリー方式」の弁当箱方式が最も低く、経常経費においても、減価償却を含め、「自校調理方式」が最も経費が必要であり、「デリバリー方式」の弁当箱方式が最も低い。

(3) 考察

いずれの調理方式においてもメリット・デメリットが並存しており、どの調理方式を選択するかについては、安全・安心で良質な給食を提供するといった観点はもとより、財政事情や中学校施設の状況などを踏まえ、総合的に検討する必要がある。特に、給食センター方式やデリバリー方式では、他の調理方式と比べて適温提供の面で課題があるものの、他都市で行われている温冷蔵庫を活用するなどの方法により対応することが可能であると考えられる。

4 喫食方式について

(1) 家庭弁当と学校給食の併用について

家庭弁当は、家庭のぬくもりや家庭の味を感じることができるとともに、家庭の絆を深めるものとして、さらに嗜好・食事の量・体質や疾病への対応等、個人差に応ずる食事としてその効用は大きい。

一方、学校給食については、安全面、衛生面、栄養価に配慮されており、いろいろなものをバランスよく食べることができる。

近年、一部の都市で実施されている個々のニーズに合わせて家庭弁当か学校給食かを選択する方式の学校給食は、家庭弁当と学校給食が持つそれぞれのよさを生徒自身が自らの体験を通じて理解し、食に関する意識の向上を図ることはもとより自己管理能力を高めることができると考えられ、「食育」の観点にもつながるものである。

本市中学校における昼食については、アンケート調査結果においても、週4日以上家庭からの弁当を持参している中学生は85.7%であることから、家庭弁当持参が定着しており、その意義・効果の認識も高いことがわかる。

中学生においては、心身ともに個人差が大きくなる時期にあり、食事量の差、嗜好が多様化していくことから、定着している家庭弁当の効果・意義を活かすためにも、全員喫食ではなく、家庭弁当との選択を可能にするなど、多様化している中学生のニーズに応える必要があると考えられる。

(2) 家庭弁当と学校給食の併用における公費負担の「公平性」について

家庭弁当は、食材料費をはじめとする昼食にかかる一切の費用については、全額保護者の負担となる。一方、学校給食の場合は学校給食法の規定に沿い食材料費等は給食費として保護者負担となるが、学校給食の運営に要する経費については公費を投入するこ

ととなるため、家庭弁当と学校給食では昼食にかかる公費負担に差異が生じてくる。

家庭弁当と学校給食を併用する場合には、公費投入における公平性の観点から、全ての生徒を対象としたうえで個々の家庭の状況に応じて、家庭弁当と学校給食のどちらかを生徒自身が選択することとし、全ての生徒が等しく「選択の機会」を持つことができるよう実施されなければならない。あわせて、学校給食を選択する者、しない者に対する公費投入の差を極力少なくすることが求められる。

保護者の昼食に対する負担については、最終的には生徒と保護者の選択に任されていることになるが、生徒が通学する中学校は指定されており、学校によって昼食提供の方法が異なることは、中学生の昼食に関する保護者負担の選択の公平性が担保されない状態となるので、昼食提供の方法は、全ての中学校において同一であることが望ましい。

また、各調理方式についても、調理方式ごとに必要な公費に差異が生じることから、全ての中学校において同一の調理方式で実施することが望ましい。

5 実施上の課題

これまでに考察してきた各給食調理方式などを踏まえ、安全面、衛生面、学校施設設備面や教育活動への影響といった、学校給食実施上の課題について考察する。

(1)安全面・衛生面

学校給食の実施には、安全・衛生面の確保が最も重要であり、いずれの実施手法においても、厳格な安全衛生管理基準を設け実施しなければならない。特に、民間施設を活用した学校給食を実施する場合には、事業者選定の基本としては安全な学校給食を実施することに最も重点を置き、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」(5)や本市が定める衛生管理基準を満たすことができる事業者を選定するとともに、経費面のみならず学校給食等の受託実績、技術力などを検討した上で信頼できる事業者を選定することが求められる。また、委託後においても、同省や本市が定める衛生管理基準を徹底させるとともに、本市職員による立ち入り検査などを行い、衛生管理の履行状況を随時確認することが必要である。さらに、利用する生徒・保護者等が点検できる体制整備も効果的であると考えられる。

調理方式によっては必要となる配送時の衛生管理や中学校での配膳室、配膳員の衛生管理についても、その履行状況を随時確認するなど全ての工程における衛生管理の徹底が必要である。

また、給食物資についても、納入業者への衛生指導等を行い、安全・安心な食材を確保するとともに、可能な限り低廉な価格での購入が可能となるよう努めなければならない。

(2)施設設備面

検討会議においては、学校給食実施に必要なスペースの確保の観点から、平成20年7月から8月にかけて、本市中学校施設の現状と使用実態について調査を行った。

まず、自校調理方式の場合であるが、本方式では学校敷地内に調理施設を建設する必要がある。本市中学校の場合、他の政令市と比較して敷地が狭隘であること、また、一部の学校では用地の形が整形化されていないことなどの理由により給食調理施設の建設が困難な学校があることがわかっている。

次に親子方式で学校給食を実施する場合であるが、調理施設は既存の小学校調理施設を活用することとなるため、小学校と中学校が隣接している学校を抽出して調査を行った。その結果、現在の小学校の調理施設で中学校の生徒分の調理も行うためには、「かま」や「焼き物機」などの調理器具を増設する必要があった。また、給食室は、汚染区域(6)である「下処理室」(7)から物資を搬入する構造となっており、調理後の食缶・食器をそのまま「下処理室」から搬出することは衛生上できない。中学校に配送するためには、非汚染区域(8)である調理場から、直接、配送車に食缶・食器を積み下ろしできるよう整備する必要がある。このため、実施する工事の内容・期間によっては小学校の学校給食実施への影響が考えられることや、外壁が耐震壁となっている場合などでは工事そのものが困難な場合など、様々な課題があり、中学校の給食を近隣小学校で確保することについては困難な状況であった。また、本市のような都市部での交通事情を考えると、隣接していない小学校から中学校への配送は、時間的にも困難な状況がある。

次に、給食センター方式・親子方式・デリバリー方式での学校給食実施においては、中学校に給食を喫食時間まで一時保管する配膳室が必要となってくる。

配膳室は、牛乳保冷库等の重量物を設置すること、「水廻り」などが必要であるとともに、配送時間の短縮のため1階部分に確保することが望ましい。しかし施設調査の結果では、各学校には保健室、養護教室、また、理科室・調理室などといった「水廻り」の必要な特別教室、さらに技術室やカウンセリングルームなど、基本的に1階にあることが望ましい部屋が配置されており、1階部分に普通教室や余裕教室が存在するケース

が非常に少ない状況であった。また、1階に余裕教室がある場合でも、車両進入路等の確保が困難な場合や、生徒の動線上、配膳室としての使用が困難な状況もあった。さらに一時的に余裕教室があるものの次年度以降学級が増加すれば普通教室として必要な場合や、習熟度別少人数授業など学習活動に常時利用しているケースなど状況が様々であり、一律に既存スペースの転活用で配膳スペースを確保することは困難な状況であった。

このような状況から、中学校で学校給食を実施する場合に必要なスペースの確保には、既存施設の転活用を前提にするものの、増築も視野に入れ、できる限り現在の教育活動に影響が出ないような工夫が必要である。

学校施設への影響という面では、自校調理方式では調理施設の建設が必要であり、親子方式では、小学校の調理施設の整備及び中学校の配膳室の整備が必要であることから小学校への影響を考慮する必要がある。センター方式・デリバリー方式では、中学校の配膳室の整備のみであり、学校施設への影響が最も少ない。

(3)教育活動への影響

中学校においては、アンケート調査結果でもみられるように、学校給食の実施にあたり昼食指導、校時への影響に不安があることから、できるだけ現在の教育活動に影響がないよう配慮することが必要である。弁当箱方式で提供した場合には、食缶方式と比較して準備に要する時間が短く、家庭弁当持参者との喫食までの時間差が小さくなり、現在の教育活動への影響が少なくなると考えられる。

ま と め

1 中学校給食の必要性

「食」は、子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。特に、中学生という時期は、成長に必要な栄養素の必要量が生涯の中で最も大きくなっていく時期であり、栄養バランスに配慮した食事を摂ることが重要な時期でもある。

アンケート調査結果でみられたように、本市中学生の朝食の摂取状況や、家庭弁当を持参しない日における昼食の状況といった日常の食生活・食習慣の乱れは、早急に改善しなければならない課題である。

現在、実施している昼食提供事業については、家庭弁当を持参しない生徒への対策としては、一定の役割を果たしているものの、献立や弁当内容に対する改善要望があり、献立の多様化など、より弁当内容に配慮した昼食提供が必要となっている。現状では、弁当の購入費用は全額保護者の負担となっており、弁当内容の充実は販売価格に影響を及ぼし保護者負担の増加につながる。こういった価格面での制約や、献立は提供事業者が作成しているといったことなど、課題も大きい。「食育」を实践するうえでの「献立の多様化」は、いろいろな食べ物を食べる機会や経験を持つことができ、将来の食生活を豊かにするなどといった効果を得ることができるという点において重要な要素であり、「食育」の観点から見ても、現状の昼食提供事業においては、工夫・改善が必要である。

一方、学校給食は、学校給食法に基づく「学校給食実施基準」(9)により栄養士等専門職員が作成する献立により調理され、栄養バランスに配慮されたものである。さらに同法に基づく「学校給食衛生管理の基準」により、行き届いた衛生管理下で調理されたものであり、安全面・衛生面・栄養価に十分配慮された昼食を安定して確保できるという大きな利点がある。また、学校給食における食品構成は、食品の種類を幅広く求め、これを適切に組み合わせて食事内容の充実及び栄養必要量の均衡を図るように配慮することが求められており、献立の多様性といった面においてもより優れたものである。

全国の国公立中学校における学校給食の実施状況や近年の社会状況の変化とそれに伴う食育基本法の制定・施行、学校給食法の改正という流れの中で、子どもたちの心

身の健全な発達のためにも、学校給食の意義やその果たす役割は重要であると考えます。

また、アンケート調査結果においても、中学校給食実施の希望については、市民、小・中学生の保護者の多数が賛成していることから、本市中学校における学校給食実施への期待が高いといえる。

学校給食は、こうした状況にある中学生に対し、安全面・衛生面・栄養価に配慮された昼食を提供するだけでなく、学校給食を通じて、心身の成長期はもとより生涯を通じての健康な食生活に関する理解を深めさせていくこと、幅広く健康について考えていく姿勢を培っていくことにおいて重要な意義・役割を持つといえる。さらに食事に関する正しい知識、楽しい食事や食事のマナーなどを生徒に理解させることで望ましい食習慣を養うことができる。また、献立が多様であることからいろいろな食べ物を食べる機会や経験を持つことができ、将来の食生活を豊かにするなどの効果もある。

本市中学生の食生活・食習慣の乱れの改善のためにも、また「食育」の観点からも中学校給食の実施が必要と考えます。

なお、アンケート調査結果において中学校給食の実施について小学生の希望、中学生の希望、小・中学生の保護者の希望は一致しないが、学校給食が果たす役割とその効果を鑑みても、本市中学生にみられる日常の食生活・食習慣の乱れの改善のため、また、多様な献立による将来の食生活への効果など「食育」の観点からも中学校給食実施の必要性は高いといえる。

現在、本市では危機的な財政状況に対応するための経費削減に取り組まれているところである。本市財政は、バブル経済崩壊後の大幅な市税収入の減少や生活保護費などの扶助費や公債費の増加、第3セクターの破綻など、きわめて厳しい状況にある。平成18年2月にはこの危機的状況を克服するため「市政改革基本方針」を策定し、平成22年度までの取り組みとして、2,250億円の経費削減に取り組まれている。

さらにこの「市政改革基本方針」に基づく経費削減目標を達成したとしても、平成23年度以降の大幅な収支不足が見込まれることなどから、現在の社会環境に照らし、すべての事業の精査、点検を行った上で多角的に見つめ直し、必要な施策や事業は守りつつ経費の削減を検討するなど、大阪の発展のための行財政基盤の確立に取り組まれている。

検討会議においても、このような厳しい財政状況を十分に認識しつつ、アンケート調査結果に基づく本市中学生の食生活や食習慣の現状、市民・保護者等のニーズ、さらに、

他都市の中学校給食実施状況や本市小・中学校施設の状況、昼食提供事業の検証といった多角的な観点から中学校給食についての審議・議論を重ねてきた。

そのうえで、学校給食は、安全面・衛生面・栄養価に配慮された昼食を提供するだけでなく、献立の多様性といった面においてもより優れたものであり、子どもたちの心身の健全な発達のためにも、また、食育の観点からも、学校給食が果たす役割と効果は大きい。

中学校給食を実施する場合には、現在の本市の厳しい財政状況を鑑みれば、できるだけ経費を抑えることが必要であるとともに、学校施設への影響もできるだけ少なく、かつ公平性の観点からも短期間での全校実施が可能な調理方式によることが求められる。

2 本市中学校への学校給食の導入について

本市中学生の昼食については、家庭弁当持参が定着している状況であることを踏まえつつ、アンケート調査結果にみられるように、成長期にある中学生の食生活・食習慣の乱れを改善し、その健全な育成を図るため、また「食育」の観点から、学校給食を全校で実施することが望ましい。

また、近年、一部の都市で実施されている個々のニーズに合わせて家庭弁当か学校給食かを選択する方式の学校給食は、家庭弁当と学校給食が持つそれぞれのよさを生徒自身が自らの体験を通じて理解し、食に関する意識の向上を図ることはもとより自己管理能力を高めることができ、「食育」の観点にもつながるものである。さらに、嗜好・食事量の個人差などに対応できるといった家庭弁当の効果を活かしつつ、多様化している中学生のニーズを踏まえ、学校給食の実施においては、家庭弁当と学校給食との選択方式を基本とすることが望ましい。

家庭弁当との選択方式により学校給食を実施する場合、本市の厳しい財政状況を踏まえるとともに、全ての生徒を対象としたうえで個々の家庭の状況に応じて、家庭弁当と学校給食のどちらかを生徒自身が選択することとし、全ての生徒が等しく「選択の機会」を持つことができるよう実施する必要がある。あわせて、経費を抑えることにより、学校給食を選択する者、しない者に対する公費投入の差を極力少なくすることが求められる。さらに、短期間での全校実施を考えると、デリバリー方式での実施が望ましい。

また、現在行われている教育活動に十分配慮する必要があることから、学校施設への影響は最小限にとどめることや、昼食の準備に要する時間を短くすることで、家庭弁当持参者との喫食までの時間差を縮めることなどから、弁当箱方式による提供方法が望ましい。

以上のことから総合的に検討した結果、弁当箱により提供するデリバリー方式は、経費面からみても最も効率的であり、公平性の観点からも望ましく、短期間での全校実施が可能であると考えられる。さらに、学校での施設整備が配膳室のみであることや、弁当箱により提供することで短時間での配膳が可能となり教育活動への影響も抑えることができる。加えて、食数の流動化に対応できるなど効果的である。一方、課題とされ

る適温提供などの面については、多様な献立や温冷蔵庫の活用といった工夫により対応可能であると考え。

本市の置かれている厳しい財政状況や、教育活動への影響、公費負担の公平性といった面から考え、弁当箱方式によるデリバリー方式での実施が現実的であると考え。

学校給食の実施にあたっては、衛生管理の徹底や安全な食材の確保など、「安全・安心」な学校給食を実施することを前提として、家庭と連携した「食育」を推進することが必要である。本市「食育推進計画」や改正学校給食法の趣旨に沿った「食育」を推進するためには、昼食時には学校給食と家庭弁当のそれぞれを活かした教育活動を展開するなど「食に関する指導の充実」をはかることが重要である。

そのためには、学校給食の意義・効果の啓発はもとより、本市中学校において定着している家庭弁当の意義・効果の啓発やその支援を行うなど、家庭弁当と学校給食を「食育」のためのツールとして、家庭・地域と連携した食育の推進に努めることが必要である。

さらに「多様な献立」、「食味・温度」などにも工夫を凝らすなど、食事が中学生にとって有意義となるよう、また、楽しく行えるよう努めることが重要である。加えて、食環境の充実をはじめ、提供内容、利用方法などについては検証を行うとともに、利用者の声もききながら、子どもたちにとってより良い昼食時間となるよう努めていく必要がある。

(用語解説)

1 「大阪市地对財特法期限後の事業等の調査・監理委員会」

：「地域改善対策特定事業に係る国の財政上の特別措置に関する法律」の期限内で同和対策の一環として始められた事業等の抜本的な見直しに向けて、社会や時代の変化に適合した是正措置や今後の事業等の方針の策定及び各種団体との協議等のあり方のルール化を行うため設置された委員会。

2 学習指導要領

：小・中学校、中等教育学校、高等学校、特別支援学校における各教科で実際に教えられる内容とその詳細について定められたもの。学習指導要領の内容は、校種によって若干の違いはあるが、授業時数の設定などを定めた「総則」、各教科ごとの指導の目標などを定めた「教科」、人間としての生き方などについての自覚を深める「道徳」、集団活動を通して自主的、実践的な態度を育てるといった「特別活動」などからなる。

3 選択制(選択方式)

：本人の希望により家庭からの弁当か学校給食かを選択できる喫食方式。

4 全員喫食

：本市小学校における学校給食と同じように、全員が喫食する方式。

5 学校給食衛生管理の基準

：「学校保健法」の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもの。具体的には、給食施設設備の清潔・衛生の保持、学校給食従事者の健康管理、献立作成における留意点、学校給食用食品の点検、調理過程や配送・配食時における衛生管理、衛生管理体制の確立などについて示している。

6 汚染区域

：給食調理場のうち、下記の場所を指す。

検収室 - 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所

食品の保管室 - 食品の保管場所

配膳戸棚付近にある児童・生徒の通路

洗浄室（消毒前の機械、器具類の洗浄）

7 **下処理室**

：上記の「汚染区域」のうち、食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所を指す。

8 **非汚染区域**

：給食調理調理場のうち、下記の場所を指す。

食品の切断等を行う場所

煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所

加熱調理した食品の冷却等を行う場所

食品を食缶に配食する場所

洗浄室（消毒後の機械、器具類の洗浄）

9 **学校給食実施基準**

：現在の学校給食における実施対象や、実施回数、学校給食設備の品目、規格及び数量の基準、学校給食施設の面積の基準、児童又は生徒1人1回当たりの平均必要栄養量の基準などについて定めたもの。