

## 令和4年6月定例会（第3日目）

本文 2022-06-29

○堀 努君 学校給食は未来への投資、これは国連WFPで用いられているスローガンです。日本が世界に誇る学校給食は、130年以上の長きにわたる長い歴史の中で、先人たちの不断の努力によって整い、そして今も進化の歩みを止めていません。

京都大学准教授、藤原辰史さんの著書「給食の歴史」において、給食は教育施策、健康施策、貧困対策、災害対策、食料自給、地域の活性化、地域の発展、その全てにおいて持続的かつ効果的な力をもたらした。日本を根本から立て直す原動力と言っても過言ではないとの見解を示し、その可能性を説きました。私も、学校給食の可能性を信じ、未来への投資であるとの考えの下、今回の大項目といたします。

学校給食、とりわけ給食費の無償化に関する質疑は、これまで複数の議員から頻繁に行われてきました。私は、政治的立場を超えて、その視点を持つこと自体は必要であると考えておりま

す。しかし、その前に取り組むべき課題があるのではないのでしょうか。

そこで、中項目には、学校給食施設、そして食育を選ぶことで、ハードとソフトの両面から学校給食に関する課題解決に向けた議論を進めてまいります。

まずは、学校給食施設について伺います。

お手元に配布した資料その1)を御覧ください。

本市では、令和4年4月時点で、市街地学校給食センター5施設、小規模学校給食センター5施設、そして自校方式22校、以上で給食の供給体制は構築されております。

かつて清水区の中学校では、冷めた弁当が不評の校外調理方式が採用されていた時期がありましたが、平成27年、田辺市長の諮問で開かれた行財政改革推進審議会による答申や、繁田議員による総括質問の結果、平成31年度に既存の東部給食センターを活用する方法で、センター化への移行が実現しました。

しかし、清水区内の小学校は、課題を抱えたまま自校方式が続き、そし

て、センター化へのロードマップは、  
いまだ示されておられません。

先日、知人の紹介で学校給食従事者  
とお会いし、以下のとおり様々な現場  
の声を聞く機会を得ました。

例えば、自校方式の最大のメリット  
はおいしさであり、その結果、残菜率  
が少なくなるそうです。市の担当者に  
確認したところ、測定方法が統一され  
ていないため、比較は難しいとのこ  
と。しかし、味に関しては、両方食べ  
た経験がある複数の先生から確認を得  
たので、間違いないでしょう。

子供においしい給食を食べさせたい  
保護者の立場からすれば、自校方式の  
継続を望む声も上がるでしょうし、食  
品ロスの観点からも注目すべきポイン  
トです。

その一方で、清水区の自校方式は、  
建物及び調理設備の経年劣化、そして  
衛生管理基準への対応において多くの  
課題を抱えています。

例えば、これからの季節、清水駒越  
小学校や清水不二見小学校の給食室  
は、付け焼き刃のスポットクーラーの  
みで対応することとなり、室温は40度  
を超えます。食品の適切な温度管理が

難しいことに加え、全身白衣とマスク  
で覆われた調理員にとって過酷な職場  
環境です。慢性的な待機調理員不足が  
生じる要因の1つではないでしょう  
か。

また、暑いときこそさっぱりしたあ  
え物を提供したいが、食材加熱後の冷  
却作業を水道水に頼らざるを得ず、水  
温が上昇する6月以降は、食中毒のリ  
スクが上がるため、メニューから外さ  
ざるを得ないとの現場の声もありまし  
た。

このように、本市の自校方式の現場  
は、メリット・デメリットが混在して  
おり、学校給食施設を議論するに当た  
り、前提として調理方式の違いを明確  
にする必要があると考えます。

そこで質問です。

学校給食施設における調理方式の違  
いはどのようなか、お答えください。

次に、食育について。

全体的な議論は、明日の島議員にお  
任せするとして、私は、学校での食育  
について伺います。午前中の加藤議員  
の質問と重なるところがありますが、  
御容赦ください。

お手元の資料その2)を御覧くださ

い。

これは6月23日に撮影したある小学校の給食風景です。以前は机を並べてみんなでわいわい楽しみながら食べた給食も、今は新型コロナウイルス感染症予防のため、児童たちは前を向いて無言で食べる黙食を余儀なくされています。

6月19日付の産経新聞で、「学校給食の「黙食」 緩和か、維持か 会話解禁の自治体も」との見出しがありました。本市ではどうでしょうか。

校長先生に意見を求めたところ、学校でのクラスター発生原因として、給食時はリスクが高い。現時点での黙食解除は難しいのではないかとのことでした。

国が作成した第4次食育推進基本計画は、新型コロナによる新たな日常に対応した食育の推進を重点事項として掲げております。例えば、清水駒越小学校や清水不二見小学校では、給食時間に放送当番が工夫を凝らしており、今日の献立紹介や給食クイズを校内放送で流しておりました。これはコロナ禍における食育の実践と言えるでしょう。

給食は食育としての生きた教材です。学校給食法によると、次の7点、1、健康の保持増進、2、望ましい食習慣、3、社交性と協同の心、4、生命、自然への感謝と環境保全、5、勤労を重んじる心、6、伝統的な食文化の理解、7、生産、流通、消費についての理解、以上の達成が努力業務とされております。本市の未来を担う子供たちが健康で健全な食生活を営むことができるよう様々な食育への取組が求められます。

そこで質問です。

小中学校ではどのような食育を行っているのか。

以上で1回目の質問を終わります。

34〇教育局長（青嶋浩義君） 最初に、学校給食施設における調理方式の違いについてですが、本市の学校給食施設には、いわゆる学校給食センターと呼ばれる複数の学校に対し配食する共同調理場方式と、学校敷地内で調理し、当該学校に対してのみ給食を提供する単独調理場方式があります。

共同調理場方式の特徴としては、一元管理により、安全面や衛生面について高い水準で維持できること、食物ア

アレルギーに対応した給食の提供が可能なことなどのほか、栄養士や調理員など限られた人材を集中的に配置できることがございます。一方で、各学校への配送が必要なこと、整備のために広い用地の確保が必要なことなどの課題もございます。

次に、単独調理場方式の特徴としては、配送が不要なため、作りたてを提供できること、幅広いメニューに対応が可能なことなどがありますが、食物アレルギーへの対応が困難なこと、施設の維持管理費や人件費の負担が大きいなどといった課題もあります。

本市としましては、年々、食物アレルギーを持つ児童生徒が増加傾向にあることや、今後の児童生徒数の減少、調理員の人材不足などを考慮し、共同調理場方式の採用を進めていくこととし、引き続き、児童生徒に対し、安全・安心でおいしい給食を提供してまいります。

次に、小中学校でどのような食育が行われているかについてですが、子供たちの健全な発育において食は重要であり、学習指導要領に基づき、食に関する正しい理解と体に必要な食べ物を

選択する力を養うための食育を推進しています。

具体的には、全ての学年で各教科や特別活動との関連性を持たせながら授業を行い、内容については、子供たちの成長に沿ったものとし、小学校低学年では食習慣について、中・高学年は体の発育と食について、そして中学生では学習に効果的な食についてなど、日々の生活に生かせるよう配慮しています。実施に当たっては、担任と協力して、専門の知識を持つ栄養教諭や栄養士が資料の作成や、授業の中で食材や栄養に関する説明を行い、子供たちの知識を深めています。

また、給食提供時には、その日に使用した食材や献立に関連して、地元食材の生産者の思いを伝えたり、郷土料理や行事食など、静岡の食文化について知らせたりして、食を通して子供たちが静岡への誇りと愛着を育めるよう取り組んでいます。

今後も、子供たちが健全な食生活を身につけられるようさらなる食育の充実に努めてまいります。

〔堀 努君登壇〕

35〇堀 努君 ただいまの答弁によると、共同調理場方式、つまりセンター方式の採用を進めていくとのことでした。

平成 18 年に清水地区学校給食検討委員会の提言を受け、センター方式に統一する方針が決定して以来、既に 16 年が経過しております。その間、平成 22 年の両河内給食センターの新設、同年、西島給食センターの建て替え、平成 30 年の門屋給食センターの建て替えなど、市全体を見渡すと、着実にハード面での整備は実施されてきたと言えます。

その一方で、半世紀以上前に建てられた蒲原西小学校、清水駒越小学校、清水興津小学校をはじめとする清水区の多くの給食室は、老朽化した状態のまま使用され続けております。

そこで、去る 5 月 23 日、自民党市議団は、田辺市長に提出した 4 次総策定に向けた政策提言書に、「学校給食の提供体制の強化」を盛り込み、清水区の学校給食センターについて、早急に建設に向けた取組を進めることを要求しました。

それでは、一体なぜ清水区の学校給

食センターの新設がこれほど遅れているのでしょうか。

建設適地について、栄養士いわく、食中毒防止の観点から、給食センターから学校までの運搬の所要時間は 30～40 分以内に収めることが求められるそうで、各学校との配置バランスを考えれば、おのずと清水区の中心部という考えに至ります。しかし、平たんな土地が少ない清水区において、建設候補適地の確保は容易なことではありませ

ん。

そして、必要な面積について、7 年前の行革審で示されたコスト比較表によると、市は調理能力 1 万 3,000 食、床面積 6,000 平米規模を仮定として提示しましたが、これも少子化など様々な社会情勢の変化を鑑みれば、施設規模の再検討が必要となるでしょう。あるいは、令和 8 年度に開校予定の蒲原地区施設一体型小中一貫校は、センター方式、自校方式のどちらを選択するのかなど、市担当者の苦慮する姿は想像に難しくありません。

市の検討状況について、既に一部の学校関係者や民間関係者からの情報が漏れ伝わります。私が今回、総括質問

をするに至った理由は、現場の人々から寄せられた意見や声に対して真摯に向き合うため、そして保護者に対し、センター化移行に関する正確な情報を適切に説明する必要があると感じたからです。

以上を踏まえて質問します。

清水区における新しい学校給食センターの検討状況はどうか、お答え願います。

最後に、再度、食育について、具体的には献立について伺います。

静岡市教育委員会食育推進計画によると、日々の給食の時間や献立を活用した食育の推進を掲げておりますが、実際の取組状況はいかがでしょうか。

ここに幾つか紹介します。

まずは、ふるさと給食について。本市では、子供たちに静岡の食文化を知ってもらおうべく、毎月1回、地元で収穫された生鮮食品や特産品を使った献立をふるさと給食として提供しています。また、6月と11月をふるさと給食週間として、ふだんよりも多くの地場産物を提供しております。例えば、清水不二見小学校では、6月15日から20日までの期間で、静岡おでん、マグ

ロ、黒はんぺん、シラスを提供しました。

次に、スマイル給食について。

食物アレルギーや宗教上の理由で給食を食べたことがない子供たちに向けて、栄養士たちの研究開発の結果、昨年10月に第1弾のカレーが提供されました。3年前に田辺市長が言及しておりましたが、様々な人の立場、食文化、信条などの違いを知り、認め合う気持ちを育むことを目的としております。スマイル給食について校長先生に感想を伺ったところ、非常に評判がよかったとのことでした。

そして、わくわく給食です。

3次総後期実施計画における事業名、日本一おいしい学校給食の提供に関するソフト面の政策で、令和元年度からスタートしましたが、コロナ禍の影響で令和2年度は中止を余儀なくされ、今年度で3度目の実施を迎えます。通常、給食費の保護者負担額は、小学校で1食当たり280円ですが、これに公費で1人1回250円程度の食材費を加えたスペシャルメニューとなります。

私が令和元年6月定例会で質問した

際、教育局長から、友達と共に給食を食べた思い出と郷土の歴史や文化を結びつけ、生涯にわたって静岡への愛着や誇りを持つ静岡市民を育てていきたいとの答弁がありました。その成果はいかほどでしょうか。

わくわく給食について先生に感想を伺ったところ、以前提供されたウインナーは、スパイスがよく効いており、大人向けの味つけだったためか、児童たちの味覚に合わず、評判はあまりよくなかったとのこと。せっかくお金をかけるならば、子供たちにおいしく食べてもらい、食育につながる施策にしていきたいものです。

そこで質問です。

わくわく給食の今年度の取組はどのようなものか。

以上で2回目を終わります。

36〇教育局長（青嶋浩義君） まず、清水地区における新しい学校給食センターについてですが、これまで、新しい学校給食センターについては、将来的な児童生徒数の変動を見越した施設規模の検討や敷地条件の整理、配送に適した建設候補地の選定などを進めてまいりました。

現在、限られた人材の集中的な配置や配送エリアなども考慮し、新しい学校給食センターは、1万食程度の調理能力を有する施設を1か所整備することが適切と考え、検討を進めているところです。

今後は、コスト面のさらなる精査や整備スケジュールの検討などを行い、本年度中には方針を示したいと考えております。

次に、わくわく給食の取組についてですが、わくわく給食は、本市の豊かな自然環境から生み出される静岡市自慢の食材を使った特別なメニューを、通常の給食費に公費を加え年6回提供する取組であり、子供たちの地元の優れた食材についての理解を深め、静岡への誇りと愛着を育むことを目指しています。

令和3年度のわくわく給食では、メニューにお茶の葉をふんだんに使ったお茶の日献立や、静岡のお茶をたくさん飲んで育った豚のソーセージ、市内産イチゴのデザートなど、本市自慢の食材を使ったメニューを提供しました。

令和4年度は、新たな取組として、

子供たちが食の楽しさをさらに感じられるよう、作って食べる体験を取り入れたメニューを企画しております。具体的には、静岡産ツナのコロッケをパンに挟んでバーガーを作ったり、シラスや卵など数種類の食材を御飯に載せてオリジナル丼を作ったりするなど、自ら手を加えることの楽しさを味わうとともに、体験を通して地元産食材への関心を一層高める効果も期待しております。

今後、わくわく給食を通して、子供たちが食の楽しさや地元静岡への愛着を感じ、学校給食がおいしく楽しい時間となるよう努めてまいります。

〔堀 努君登壇〕

37○堀 努君 3回目は意見・要望です。

清水区における新しい学校給食センターの検討状況について、本年度中に方針を示すとのことでした。その際には、建設場所と完成時期を明確にし、広く保護者や学校給食関係者から理解が得られるよう丁寧な説明を心がけていただくよう要望いたします。

また、老朽化が進む自校方式の給食室について、現場の声に耳を傾け、見

直しや改善できる事項は早急に対応するよう努めてください。

次は、食育について。

第4次食育推進基本計画では、生産者と消費者との交流促進、環境と調和の取れた農林漁業の活性化などを食育推進の目標として掲げております。

ここで、清水駒越小学校の取組を紹介いたします。

お手元の資料その3)を御覧ください。

これは、6月23日に行われた5年生による枝豆収穫体験の様子です。総合学習の一環で、駒越の環境を生かした地域の特産物である枝豆やイチゴの栽培などの体験活動を通じて、地域の産業に触れることによって、一人一人が地域のよさや自分のよさに気づき……

38○副議長（佐藤成子君） あと1分です。

39○堀 努君（続） さらに可能性を伸ばしていこうとする取組です。このような食育型農業体験プログラムについて、本市では学校ごとの取組に委ねられておりますが、先日、JAしみず青壮年部の皆さんと意見交換した際、市の施策として一層の関与を求め

る声が上がりましたので、ここに要望  
いたします。

結びに、子供たちへ安全・安心でお  
いしい給食を届けるべく、身を粉にし  
て働いてくださっている関係者の皆さ  
んに深く感謝を申し上げ、総括質問を  
終了いたします。