



給食の風景（下妻小学校）

安全安心な学校給食の安定提供

はじめに

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校において、生活が苦しい家庭の子どもに昼食を提供したことが始まりとされています。その後、学校給食は全国各地に広がりましたが、戦争の影響などにより一時中断されました。戦後になると、食糧難により児童の栄養状態が悪化したことで学校給食に対する国民の要望が高まり、学校給食が再開されました。そして、昭和29年に「学校給食法」が施行されたことにより、学校給食の実施体制が法的に整いました。



外国と日本の学校給食

一般的なアメリカの学校給食は、クラスごとではなく、希望する子どもだけが配膳室で受け取り、食堂で食べます。献立は、食べたいものを自由に選べるようになっていて、チキン、フライドポテト、ハンバーガー、ホットドッグなどが人気ですが、サラダも一緒にとらなければなりません。学校給食を希望しない子どもは、ランチボックスを持参したりします。

フランスの学校給食も食堂で食べます。献立は、コース料理のように前菜、主菜、副菜、デザート、パンなどで構成されていて、コルドン・ブルーやフランスパンなどの伝統的な食べ物も提供されます。

一方、一般的な日本の学校給食は、クラスごとに自分たちで配膳し、自分たちの教室で食べます。献立は、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品等がそろい、1日に必要なエネルギーの3分の1がとれるよう、栄養士が考えています。そのほか、季節の節目に食べる行事食や地域の味を伝える郷土食を取り入れるとともに、食育や地産地消にも取り組んでいます。

なお、学校給食法第4条には、「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。」と規定されています。文部科学省が実施した令和3年度学校給食実施状況調査の結果では、学校給食を実施している学校の割合は、全国で小学校が99・0％、中学校が91・5％でした。

本市の学校給食における地産地消

本市の自校方式の学校給食においては、下妻産コシヒカリを指定し、週3回の米飯を提供しています。米以外の食材料についても、地産地消に努めており、市農政課と連携しながら、通年でチンゲン菜、水菜、キュウリ、旬の物で白菜、キャベツ、タカミメロン、豊水梨、イベント給食でローズポークなどの地元産農畜産物を使用しています。

また、「茨城を食べよう」を合言葉に、茨城県が11月を強化月間として地産地消運動を推進していることから、本市においても全校を挙げ、地元産農畜産物の積極的な使用に取り組んでいます。

本市の学校給食の経費

学校給食法第11条第1項において、「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。」、同条第2項において、「前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者の負担とする。」と規定されています。この規定に基づき、市立小中学校の施設設備費、修繕費、人件費及び水道光熱費は公費負担、食材料費は保護者負担が原則となっていますが、本市においては毎年、食材料費の一部を公費で負担しています。

令和4年度においても、本市は児童生徒分の食材料費約1億4,700万円のうち、約1,600万円を公費で負担する見込みであり、さらに経済的に困窮している保護者や障害のある児童生徒の保護者に対し、総額約1,500万円を補助する見込みです。そのほか、昨今の急激な物価高騰等により食材料費が高騰しているため、保護者の負担軽減を図ることを目的に、食材料費に係る物価高騰相当額を公費で負担する予定です。

本市の学校給食の提供方法

下妻中学校区と東部中学校区の小学校においては、昭和38年度にミルク給食が始まり、昭和41年度から順次、完全給食に切り替わりました。現在の中学校の給食施設は、東部中学校が平成24年度、下妻中学校が平成30年度に校舎の改築を行った際に、新しくなっています。小学校の給食施設は全て昭和50年代に建築されたもので、そのうち下妻小学校は設備の改修やエアコンの整備が完了していますが、それ以外の6小学校は改修未実施であり、老朽化が進んでいます。

千代川中学校区の小中学校においては、平成18年の合併前は石下・千代川学校給食組合、合併後は常総・下妻学校給食組合から給食の提供を受けていました。平成23年度に当該組合が解散してからは、その業務を引き継いだ常総市に給食事務を委託し、玉給食センターから給食の提供を受けています。当該委託に関する協定書の締結期間は、令和9年3月に満了します。

以上のような状況から、本市は学校給食の提供方法（下表参照）について、自校方式、センター方式、親子方式、デリバリー方式などから最適なものを選択し、又は必要に応じて組み合わせるなど、早急に今後の方針を決定すべき時期を迎えています。

自校方式	自校に調理施設を整備して給食を調理し、食缶（保温性の高い大型容器）により提供する方式
センター方式	センター（共同調理施設）を整備して複数校分の給食を共同調理し、食缶により各学校に配送する方式
親子方式	調理施設を整備した学校を親として、親が自校と子（他校）の分の給食を調理し、食缶により自校に提供するとともに、子（他校）にも配送する方式
デリバリー方式	民間事業者が整備した調理施設で調理し、ランチボックスに盛り付けて配送する方式（弁当持参との選択制とすることも可）
その他	他の地方公共団体への委託、一部事務組合の設立、ランチボックスの斡旋、弁当持参等の様々な方式



おわりに

学校給食は、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、望ましい食習慣を養うことなどを目標としています。これらの目標を達成しながら、安全安心な学校給食を安定的に提供するためには、衛生的な調理施設を維持整備するとともに、衛生、栄養、調理等に関する知識や技能を有した人材を適切に配置する必要があります。本市の学校給食は、自校方式の調理施設の老朽化や委託方式の協定期間の満了等の課題があることから、早急に今後の方針を決定しなければなりません。このため、市教育委員会では、今後の学校給食の提供方法について、学校の適正規模適正配置と併せ、検討を開始する予定です。