

# くさしぎ便り No.14

市民のプラットホームだより

くさしぎ・草の根市議と市政を考える会 2017年12月発行 e-mail kusasigi@nifty.com  
ホームページは「辻よし子と歩む会」で検索してください。

「くさしぎ便り」第14号をお届けします。

久しぶりの「くさしぎ便り」は「市民のプラットホームだより」とサブタイトルが付いています。くさしぎは、市民が学びながら、市政を自由に語りあえる場(プラットホーム)をつくる第一歩として10月6日に「学校給食について話そう」という集まりを開きました。市の教育委員会・学校給食課の方々に「出前講座」をしていただき、学校給食の現在と未来について教えていただいた後、参加者で自由に語り合いました。保護者の皆さまには、ぜひご一読いただきたいです♥

第1回 市民のプラットホーム 2017年10月6日(金)午後2-4時・ルピア会議室



## 学校給食について話そう



あきる野市教育委員会 学校給食課の皆さん

### 栄養バランスの取れた 安全・安心・おいしい給食を



現在、あきる野市の学校給食は、秋川地区の2センター、五日市地区の1センター、計3つのセンターで調理され、市内の小学校10校と中学校6校に提供されています。この3つのセンターが一日に調理する食数は7500食になります。

さて、学校給食の目的は、まず第一に「栄養バランスのとれた安全で安心して食べられる、おいしい給食」です。栄養士が栄養バランスを考えて献立を立て、安全な国産食材を基本に、国の安全基準に基づいて調理しています。

配送も調理から2時間以内に食べられるような工夫をしております。その上で安全性の確認のために、子どもたちが食べる前に給食センタ

ーと各学校の2段階で検食を実施しています。

もうひとつの目的は「給食を通じて、食の大切さを伝え、食文化を伝承し、地場産食材を活用すること」です。この目的に沿って、メニューは和食を中心とし、週4回はごはん、残り1回のみパン、麺のどちらかを主食として献立を立てています。食材も昨年でいうと、ファーマーズセンターから秋川給食センターは14品目、五日市給食センターは21品目を仕入れており、地場の新鮮な野菜やこんにゃくなどを積極的に取り入れた給食が実現できていると思います。また、行事食や郷土食、世界の料理など食文化を伝えることにも力を注いでおります。

一年の給食の回数は小学校で185回、中学校で180回にもなります。ちょうど1年の半分の昼ごはんを給食が担っていることとなります。

給食費は保護者負担で、小学校低学年が4,000円、中学年、高学年と上がり、中学生が4,800円です。すべて食材の購入にあてられています。

## 新センターの設立を計画中



あきる野市の給食センターは、3か所とも70年代の建物で、築40年以上経過したものばかりで老朽化が進んでいます。また、近年、学校給食に求められる対応が増え、それに伴ってたくさんの課題が出てきました。たとえば、アレルギー対応食を提供するための専用調理室、より安全性を高めるために床面を常に乾いた状態に保つドライシステム、建物自体も新耐震基準をクリアしたものでないといけななど。

災害時の炊き出しや食育のための見学スペースなど、給食センターに期待される役割もどんどん広がっています。加えるに、センターが3か所に分散しているために、効率が悪い面も確かにありました。こうした点を踏まえて、市では、従来の3センターを廃して1か所に集約し、さまざまな課題に応え得るような新センターの建設を計画しているところです。

## さまざまな課題に応える新センター

当然、新センターはこれまで述べたような課題に応えるような設備でなければなりません。現在の主な計画として、

### ① 施設の一か所集約。

これによって、施設の建設、維持管理、運営すべてのコストを削減します。

### ② 衛生管理の強化

調理室の床を乾いた状態に保つドライシステムを導入し、並びに食材の下処理、洗いを行う部屋と調理、配缶の部屋を分けてより衛生的に。

### ③ 災害時の対応ができる

現在は委託している炊飯機能を整備します。

### ④ アレルギー対応食の提供

アレルギー除去食対応の専用調理室を整備し、アレルギー除去食を提供します。現在はそうした対応ができず、対象児童は、料理を食べずに、一部代替食または弁当を持参しています。

### ⑤ 食育への対応

施設に見学ブースなどを設け、より生き生きとした食育教育ができるようにします。

### ⑥ 環境への配慮

省エネルギー設備の導入など、環境負荷を減らした建物にします。

現在、新センター建設用地の選定については、市内の小中学校すべてが調理後2時間以内に食せるという条件を満たし、電気、ガス、水道、下水道などのインフラが整っている地として、武蔵引田駅北口区画整理地区内を予定しています。



## 新センターの具体的な未来像

新センターの機能や給食に関して、より具体的な計画もできています。いくつか紹介します。

### ① 一日あたりの食数は最大8千食が可能。

② 食器は強化磁器等を使用することで、家庭食器に近い茶碗、汁椀、皿などを使用する。これは食育の観点からも望ましいと考えています。

③ センターは2階建てとし、1階は調理関連の設備を集め効率を高め、2階は見学施設や事務所を配置。

④ 炊飯設備を持つことで、ピラフ、混ぜご飯なども提供が可能になる。災害時の対応も可能。

⑤ 環境への配慮は、施設に太陽光発電パネルを設置したり、残菜のたい肥化、雨水利用、そもその建物を省エネルギー対応にするなど、最新の知見を十分に生かして行う。

## 新センター建設は、民間業者に。

新センターの建設方法と運営方法ですが、従来のように市がまるごと建設も運営も行うのではなく、まず民間の業者が自ら資金調達を行ってセンターを建設し、その所有権を市に直ちに移転した上で運営も業者が行う形になります。

こうした民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用し、公共施設の設計、建設、維持管理、運営を行うことはプライベート・ファイナンス・イニシャチブ（PFI）と呼ばれており、良質で低廉な公共サービスの提供を実現する手法の一つです。中でも、このセンターのように、民間業者が資金を調達し、施設の建設を行い、直ちに所有権を市に移転し、その後民間業者が施設を運営する手法はBTO（ビルド、トランスファー・オペレート）と呼ばれており、施設を市が所有していることから、交付金の対象となる、都から栄養士を派遣してもらえるなどのメリットがあります。センター設計から完成、そして運営に至る

### 【新センター 市と業者の役割分担】

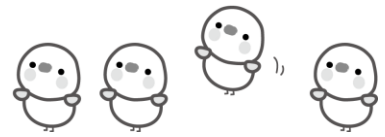
項目	市	業者
調査・設計業務		○
建設業務		○
運営業務		
① 献立作成	○	
② 食材調達	○	
③ 検収	○	△
④ 調理・炊飯		○
⑤ 配送・回収		○
⑥ 食器洗浄業務		○
⑦ 配膳	○	
維持管理業務		
経常的な維持管理		○
大規模修繕	○	
既存施設の解体	○	

△…ともに業務を担う。（当日資料より）

までに4～5年ほどかかると想定しています。



## 質・疑・応・答 (話・し・合・い)



**質問：** 食育という観点からは、少しでも学校と距離が近い方が良いように思います。1つのセンターにまとめてしまうと、指導が行き届かなくなるのではないのでしょうか？

**回答：** 学校給食の栄養士は都から派遣されています。現在3人が派遣されていますが、3つのセンターに1人ずつ分かれて勤務しているために、日常業務で忙しく、なかなか食育指導にまで手が回らないのが実情です。給食センターが1つにまとめれば、3人の栄養士が集中して勤務するために、仕事も分担でき、おのずと食育指導にも取り組めるようになると考えております。

**質問：** 民間の業者に委託することで、安全性の確保や食育に市がどれほど主体性をもって関わっていくのか不安を感じます。献立の作成、食材の点検は、栄養士が責任を持つのでしょうか。

**回答：** まず、現在の状況からお話します。食材の安全性は、市のホームページで情報公開しており、納入に際しての食材の点検に関しては、栄養士がきちんと行っております。新センターにおいても、献立作成、食材の点検は栄養士が担います。ただ、納入の際の点検に関しては、その一部を業者が栄養士とともにおこなう計画になっています。

**質問：** 給食では、紙のテトラパック容器の牛乳が出されますが、ビン牛乳に変えられないでしょうか？ 子どもたちに環境負荷について考える良い機会にもなると思います。

**回答：** 牛乳は、都の学校給食会という組織が、一括して牛乳業者と契約を結んでおり、あきる野市もそこを通して提供してもらっています。

確かにビン牛乳の方がいいという思いもありますし、市独自で牛乳業者と契約もできますが、コストが高くなるため、現在の形をとっています。

**質問：** センターの委託業者とは、長期の契約になりますが、途中で変えたりできるのですか？

**回答：** 何か重大な問題が起きた場合など、契約途中であっても変更可能です。

### 話し合いの中から

- 配送車はバイオディーゼルエンジンの車にしてほしい。
- 子どもたちの健康を考えて、家では食材選びに気を配っています。学校給食の食材も、やはり農薬まみれのものとは避けていただきたいです。
- 都の栄養管理士が、民間業者と役割分担をしながらどこまでやってくれるか、疑問です。

- できれば、自然農法の野菜、果物を使用してほしいです。
- 抗生物質を投与されていない肉を使ってほしいと思います。
- 食器の洗浄に使用している洗剤の安全性も気になります。
- アレルギーを持つ子どもたちは、現在は料理を断るしかできないので、新センターで除去食を用意できるようになるのは朗報です。
- 給食で子どもが断れるのはアレルギーがある場合に限られています。みんなが同じ食事を食べなくてはならないのは、つらい子もいるのではないのでしょうか。例えば牛乳など、体質で受け付けない子もいます。
- 調味料は合成物質など無添加のものを使ってほしいです。
- 大分県臼井市など、安全、安心の給食を実現しているところがあると聞いています。
- 給食については、子どもがいる家庭では関心のない家庭はないと思います。にもかかわらず、給食センターで、調理などが民営化された時、保護者・市民に十分な説明がなされた記憶がありません。新センターも保護者会などで納得がいく説明をしてほしいです。

## 「第2回市民のプラットホーム」 おしらせ



テーマ **受動喫煙** ～あなたはどうする？ どう考える？～

日時・会場 1月23日(火) 午前10—12時・ルピア産業情報室

「受動喫煙」はなかなか厄介な問題です。公共の場では避けようがない時もあります。あきる野市の健康課の方々をお呼びして、政府の対策やあきる野市の取り組みについてお話しいただきます。その後で、私たちもどう考えたらいいか話し合います。ご参加ください。