

事業実績（視察）報告

1. 視察の概要

- (1) 目的 学校給食センターの視察
- (2) 日時 平成30年3月28日(水) 10:30~12:00
- (3) 場所 川崎市南部学校給食センター
- (4) 参加者 山田慶勝・筒井登・新家喜志男・神谷雅章・磯部雅弘・藤井基夫・黒辺一彦
- (5) 担当者 川崎市教育委員会事務局 健康給食推進室 担当課長 北村恵子様
川崎市教育委員会事務局 健康給食推進室 課長補佐 二瓶裕児様



2. 川崎市学校給食センターの経過説明、および感想

○川崎市の小学校（113校）、特別支援学校（4校）については、すべて自校方式にて73,000食を提供している。しかし、中学校については、今まで給食でなく弁当であった。PTA連絡協議会からの陳情、請願、また議会の決議を市民の意向と捉え、全市すべての中学校を給食化することとした。

○中学校52校で3万人弱の生徒に対し、平成29年12月1日から完全給食。3か所のセンター方式で48校、自校方式2校は業務委託、小中合築校併設型（例：寺津小学校で作った給食を併設されている中学校に提供するスタイル）は、PFIで1校、業務委託1校の三つの方式で行っている。

○中学校給食費は年額制。1食320円程度（小学校は次年度4,500円/月に改訂予定）。

○平成25年度から中学校施設調査、52校に関して、自校方式でできるのか、センター方式にした場合、配膳室が整備できるのかなど。平成26年度、中学校給食に対するPFI実施方針を示した。27、28年度に工事を進めて29年度に完成した。

○3センター併せて347億円のPFI事業、15年契約で（用地購入費は含まれていない。元市有地を活用した）事業費は別表のとおり（P22参照）。補助金は、県からは出なくて国庫補助をもらった。残りは市の負担、各年度22億円程度の支出となる。



○保護者に説明するにあたって、パンフレットを作成し、おいしい、健康、大好きという三つコンセプトを明確にした。（P19参照）

・おいしいについては食材は国産率100%、塩分控えめの方針のため、だしに工夫を加えている。地産地消は川崎市では限界がある、それでも月に1回程度は行いたい。JAと協議している。

・子供の健康については、野菜不足を補うために給食で国産野菜125g（文科省の標準は117g）提供。また、子供の腹持ちと和食文化の継承ということから米飯をメインに提供している。

・皆が大好き和食ランキング、レシピの募集など皆で給食を盛り上げていこう。行政が一方通行になることなく保護者とのフィードバックをしていきたい。

○衛生管理に徹底的に重点を置いている。作業の動線、荷受けから一方通行で食材が流れるようにしている。またスタッフも、ほかの部屋に入らないようにエプロンの色を変えて作業をしている。（P18参照）

かわ さき し ちゅう がっこう きゅうしよく
川崎市の中学校給食は

『みんなで創る「健康給食」』を基本とします

とにかく「美味しい」



自然と「健康」になる

みんなが「大好き」

「国産食材」にこだわる「主要食材国産率 100%」を基本とします。

和風の天然だしなど、薄味だけど美味しい味付けの工夫をします。

年間を通した 1 食平均で「国産野菜 125 グラム」※を摂れるようにします。

米飯給食 90% 以上、「和」の食生活が自然と身に付く「健康給食」を目指します。

適量が分かりやすい食器のデザイン（ご飯盛り付けラインの表示）としています。

※トマト水煎缶等、国産品の仕入れが困難な一部品目を除く



人気ランキングを定期的に募集して献立に反映させます。

中学生と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用します。

○三つの給食センターが同時期に出来たことによって、地域格差が生じなかったことが良かったと思う。

○すべてのセンターで特別に調理室を設けて、アレルギー対応をしている。



-アレルギー対応調理室を上から眺めた様子-

○給食センターには炊飯室が設けられている。民間から調達しているセンターも結構多い中で、混ぜご飯などアレンジすることも可能にしている。

- 生徒からもおいしいと好評であり、行政としては、ほっとしている。
- 献立を考えたり、試作できるスペースを設けた。また、2階から見学できるスペースを設け、市民・PTA・小学生の社会科見学、試食を可能にしている。いずれは親子料理教室など、色々なイベントにも活用できるのではないかと考えている。
- SPCに丸投げしている自治体もあるが、川崎市の“SPCへのスタンス”はメンテナンスと安心安全な給食を作ることに重きを置いている。きちんと調整を行うことにより、行政とSPCがタッグを組んでいけばいいのではないかと思う。
- 南部センターではのべ150人/日が作業している（SPCが採用し、運営する）。
- 国の基準などにより学校給食の調理室を他の用途に使うことはハードルが高い。例えば、レーンを変えるなどしなければいけない。
- 西尾市が関与しているSPCの提案では、他の用途にも使うという提案があったが・・・異物混入などのトラブルの責任の所在が不明となる。
- 特別支援学校の給食はできないことはないのだが…。対応食がどのくらいになるか。アレルギー対応同様に、ミキサー、きざみなどを必要とする。県立の養護学校と市立学校の給食センターの混合はできればやめたほうがよい。
- 残食率はみかんの皮なども含むため平均10%強、まだ正確な残食のデータは出ていない。ただ、水分を圧縮し、残渣処理を実施し、鳥や豚の飼料として、すべてをリサイクルしている。
- 耐用年数は30年以上は使えることをSPCに求めている。15年間はSPCと契約したが切れた後は、今後の検討事項としている。必ずしも、継続ありきではない。仮に、SPCが変わっても財務モニタリング、運営モニタリング、金融機関のチェックを受けるなど、しっかりやっていくことになる。まだPFIを更新したという事例は少ないので、今後しっかり事例を参考にさせていただいて検討していきたい。
- 春休みで見せることはできないが、給食調理業務を見ると圧巻である。29基の釜があり、1釜で約1,000食作るので、かなり重労働である。
- 校長会への説明、市民説明、教職員説明、保護者説明会などかなりの説明会をしている。新入生、在校生、教職員への説明会と、1校当たり少なくとも3回はやっている。元々なかった給食だから、反対の意見はほとんど出なかった。一部、愛情弁当を提供したいとか、アレルギー等の心配の声はあった。
- BOT方式の場合は、15年後に補助金の適応が受けられない可能性があることを心配したことからBTO方式を採用した。（P23参照）

○PFI方式により、VFM算定結果は3.37～3.72%。金利変動など色々な問題があるからはっきりとは言えない部分があるが、今のところはこの程度の削減効果が見込めるとのこと。(P24参照)



○既に小学校、特別支援学校116校分の食材を調達している公益財団法人（出資法人川崎市学校給食会）があることから、引き続き中学校も同様に食材の提供を受けている。食材は市内産に限りがあるので県内産にまで広めて、できるだけ地産地消に配慮した食材の調達に心がけている。公益財団法人（出資法人川崎市学校給食会）は川崎市から補助金を拠出して運営されている団体である。

○発災時には、川崎市とSPC側と災害時における協定を結んでいる（P15参照）。備蓄品（おにぎり、炊き出し用）として2日分の米30,000食分。太陽光発電を採用しており、停電したとしても通信くらいはできるようにしている。エコと防災は必須事項である。千葉県浦安市では、東北震災の折に液状化が発生し、道路が寸断されてしまったことから、発災時のトラックの配送ルートを要求水準に盛り込んでいる。

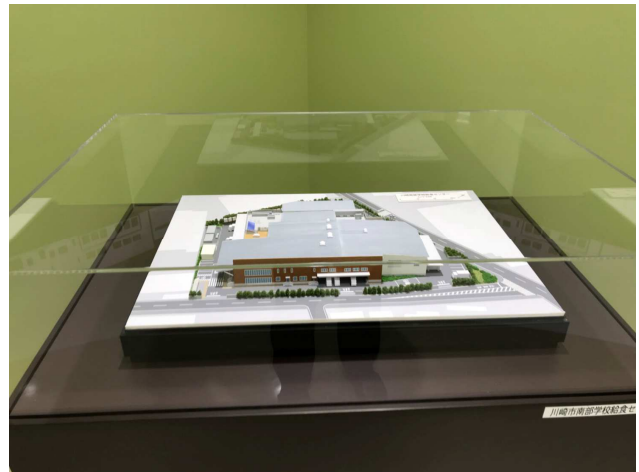
○アレルギーを持つ子供に対しては、個別処理を行っている。川崎市では、すべての小中学校に特別支援学級がある。特別支援学級の給食もセンターで行っている。ミキサー食を必要とする生徒には学校の方で（追加）調理している。個に応じた給食調理を行っている。特別支援学校に通学すべき子供も、普通の学校に行かせたいという要望があり、これを受け入れている。全ての学校にエレベーターが付いているわけではないので、子供たちが運んでいる事例もある。重複障害のある子供については、先生が階段を担いで上がっていたりしている実情から、今後は、バリアフリーの観点からエレベーターを普及させていく考えである。

○給食費320円の算定についてどのように考えたのか。

小学校の低学年220円、中学年230円、高学年240円の小学校のベースを根拠として、中学校の栄養摂取基準から、初めは290円でスタートしたが、満足いく給食を提供したいと考え、栄養士と相談の上320円とした。PTAとしても、しっかりした給食を提供してほしいという要望もあったことから、この金額に設定をした。特に反対意見、高すぎるという意見はほとんど皆無であった。実際には、1食当たりおおよそ1,000円かかっている。そのうち320円が食材費、680円は公費負担である。学校給食法で食材費のみを保護者負担としている。今後も、物資の高騰、運送費などにより折を見て価格の調整が必要であると考えている。

○食中毒防止のため喫食まで2時間以内と定められているが、最短で10分程度で、最長で50分で届けられている。直線距離だけ判断するのではなく、試走を繰り返したりして、時間が安定的に届けられるセンターから配食している。

○給食センターは工場扱いとなるから、工業地域及び準工業地域でなければ建設できない。南部センターは近隣商業地域であることから建築基準法48条の特例の許可を取って建設している。三つあるセンターの中で一か所だけは準工業地域であり、このセンターを含む他の2か所は建築基準法上の特例の許可を取っている。



○センター方式だけでなく自校方式等あらゆる方式を検討してきた。中学校では新規となるために、増築せざるを得ない。市内中学校52校調査したが、200~300㎡を要する調理室を作る余裕はないことからセンター方式を採用した。ただし、2校だけはスペースが確保できたために自校方式とした。自校方式が良いという考えではなく、自校調理ができるかどうかで判断し決定した。自校方式とセンター方式との優劣は特別に考えていない。少しでも自校方式ができることによってセンター方式への負担の軽減ができると考えた結果である。

○自校方式とセンター方式とどちらが良いかという問題があるがいかがお考えですか？

中学校の給食の実施方針を策定した時に、自校方式が良いのかセンター方式、親子方式あるいはデリバリー方式が良いのか4つの方式を検討した。コスト試算で最も安かったのはデリバリー方式だったが、30,000食を供給できる業者がなかったことから断念した。自校方式とセンター方式で検討するとコスト的にはセンター方式が安かった。

自校方式とセンター方式で優劣を付けることはしなかった。ベストミックスが理想と考えた。それぞれにメリット・デメリットがあり、一概には言えない。

○将来的に、小学校の給食調理が老朽化した場合、センター方式に移行する考えはないか？

学校施設の長期保全計画を立てている中で、小学校自体を建て替えるタイミングがあればリセットできるかもしれないが、現有施設を使うという考えであれば、小学校については自校方式のままで行く。まだ生徒数の増加が見込まれているため、しばらくは小学校は自校方式、中学校はセンター方式で行くものと考えている。栄養士の配置を含めて、将来的な検討課題であることは間違いない。

○ただし、もし全てセンター方式にした場合でも、中学生はカロリーベースで考えると、小学生の1.28倍である。ただ量を増やしていただくだけの献立では魅力を感じないのではないかという思いはある。親子方式とは、小学校で作った給食を中学校に運ぶという方式（指定都市では北九州市が実施している）で、小学校で作った給食をベースにしていることから、量的にもカロリーの的にも中学校向けには、例えばミカンを1個増やすとしている。しかし、親子方式を採用すると、工場扱いになってしまうために特例の許可が必要となり、簡単にはできない。



○三つにセンターを分けた理由は？

30,000食を1か所で作った場合、事故があった時に全部止まってしまう。分散化によるリスク回避を図ることができる。また、30,000食分のセンターを作る敷地が見つからなかった。

○3か所のメニューは、基本的には同じであるがローテーション化している。理由は？

30,000食すべてを同じにすると食材の調達が困難であるということと、一部の商品を買占めてしまい、市場価格に影響を与えてしまう可能性があるから。

○特別支援学校と一緒にやることについて、気を付けなければいけないことは？

同じ施設の中で市立学校の分と県立学校の分を作っていかなければいけないことから、献立一つにしても市と県でよく話し合う必要がある。また、給食費が同じなのか、市と県の職員の身分についてはどうなのかといった問題が生じてくることから、これをどのようにしていくか。万一、何か起きたときの場合のリスク分担などをしっかり

り決めておかないと難しいのではないかと思います。給食を作ること自体は可能なのかなと思うが、市で作る施設で県のものを作ることによる負担をはっきり決めておくべきである。(なかなか難しいし、たいへんではないか。)

○普通の給食の状態で県立の方へ届けた後に再調理をするということはできないのか？
(課長)

養護学校の給食は1種類では済まない。嚥下障害があると段階が最低3段階ある。子供によっては違った対応の必要性が生じてくる。そこを何種類で抑えるかという問題が出てくるし、どうやって届けるか、(かなり難しい)食数や種類の対応の問題など、もしかしたらできるかもしれないし、状況がはっきり分からないから何とも言えない。(やめておいた方が良くという印象であった)



○平成25年からどのような調査をしたか？

機材業者と二瓶氏本人が直接、学校に行った。学校施設の場合、文科省に提出するための面積等の情報がキャドによって整備されているから、これを現地で調査して、どのくらいの規模の調理室が置けるかを、まず自校調理室が置けるかどうかを検討した。センター方式とした場合、配膳室をどこに置けるかを25年に行った。

○トラックは全てパワーゲートだから、フラットでそれに対応したプラットホームを作った。生徒との交錯を避けるためにもできるだけ校門から近いところを受け入れ場所として確保した。

○小学校の給食費の値上げについての見解を？

川崎市では平成21年度から据え置きであった。消費税増税のときもこのままであった。台風などの影響から食材の高騰があったが、そのまま値段が下がらない状況である。(おおよそ1.2倍) 実際検討している段階で、デザートが無くなってしまっている。もっとも簡単な値段調整法である。また、魚類がかなり高くなっている。ちくわなどの加工品で賄っていたが、関心のある保護者からの指摘もあった。市財政も負担に耐えられなくなってしまっている。給食回数を減らすことはできない。やむを得ず、4月から低・中・高学年に関係なく、1食270円とする。値上げに対する不満は5、6件あった。値上げに対するご理解をいただくために各家庭へのお便り、献立表に併記、PTA、市のホームページなどで広報してきた。中学校は当面据え置きとする。

○調理にかかわる人材、維持管理運営費はS P C側に支払っている。給食費の徴収は市が行っている。食材は市が調達をする。年間の献立表を栄養士が作成し、市からS P C側に指示書を出している。モニタリングの仕方について、S P C側との話し合いではなく、市側のリスク分担表に基づいて行ってる（このことについては徹底的に調査をした）。



○三菱UFJリサーチ&コンサルタントと契約した。

この会社は愛知県田原市にコンサルとして入っており、この最新の情報を生かすことができた。（燈台下暗しか！？西尾市は田原市の事例を参考にしなかったのか？筒井）

3. 所見・西尾市政への反映に向けた課題

川崎市給食センターを見学させていただき、今後考えられる西尾市の給食センターにとっても参考になることばかりであった。驚くことに今まで中学生は弁当であり、給食を実施していなかった。そのため、市内全域の中学生に対し平等に対応するために、北部、中部、南部の巨大センターを一気に建設した。給食を望む声が多くあったのは確かであるが、それにしても説明会の回数には驚くばかりである。加えて、徹底した検討会を実施している（別添資料・川崎市検討経過参照）。一つ一つの説明にも、説得力を感じるのには、そうした説明会・検討会に向けての勉強の証しとうかがえる。西尾市としても、謙虚に学ばせていただき、真似させていただくことも含めて、参考にさせていただくべき、と私は考える。

今回、P F I手法による学校給食センター運営される川崎市の取り組みのプロセスを含めて視察させてもらうことにより、西尾市で実施される旧3町対象の給食センターのあり方について考えを深めることを目的としました。

川崎市では、基本方針決定後に他都市への視察を積極的に実施されるとともに 100回以上にわたる検討会、説明会を開催され、生徒や保護者はじめ、学校現場等に対してきめ細やかで丁寧な説明をされ、十分に意見も聞かれたうえで、当該事業を進められており、本市においてもこうした姿勢や対応は、学校校給食のみならず市政を円滑に実施するために必要不可欠であると認識しました。

また、川崎市の給食センター整備用地は、市有地を活用されたため、地権者との交渉が不要となり、センター整備地域への説明については、搬入・配送交通に係るものに限

られたことも、短期間での実施が可能になった一因とのことです。

川崎市では、今後のエリアごとに異なる人口増減に対応するためにも、今回の3センター、2自校、2合築という計画案を策定されました。

西尾市では、合併前の体制を継続する中で自校方式とセンター方式が混在している状況です。また、地域ごとに異なるスピードでの少子化が予測されるため、各校ごとの食数の変化にも対応できる事業を計画する必要があると考えます。

今回、川崎市の中学校 全52校 31,000食、の完全給食実施に向けた取り組みは、本市にとって非常に参考になるものであり、今後の給食事業検討にとって大変有意義な視察となりました。

平成29年9月から稼働しているが、生徒数や学校数などの相違はあるが、平成25年6月から約4年間で650回以上の協議会、説明会などを行っている。これほどの協議をするとさまざまな意見、問題点が顕在化されたことが想像できる。西尾市においても給食センター建設の案件があるが、建設予定地の選定など協議と説明を十分にしてきたかどうか、懐疑的である。一色給食センターの老朽化を考えると、早急に建設すべきと思うが、迅速且つ十分に協議しなければならないと強く感じた。

川崎市は、弁当持参であった中学校を給食とする決断をした。センター方式48校、自校方式2校を全て給食調理業務委託され、特にセンター方式をされるにあたり、コスト面、将来における学校給食のあり方・施設整備などを考え、民間業者による注文弁当・自校方式・親子弁当・センター方式について検討され、センター方式とされた。当市においても、今後の学校給食のあり方について十分検討され、自校方式・センター方式の検討をするべきだと考える。

PFI(BTO)を導入される責任主体は民間ではなく、行政である必要性を考え、「民間活用型」を検討され、業務内容で、献立の作成・食数の管理・給食費の徴収など民間活用の可能性を検討されるなどをされ、行政でやれることは、行政が責任をもって行っている。今後西尾市においても取り入れていくべきと考える。

養護学校の給食管理については、養護学校において独自に給食業務を行っている。理由としては、一施設において、一般給食とアレルギー対応の給食を調理することが業務上限界で、養護学校の給食を取り入れるのは無理があり、県とのリスク分担・給食業務の責任など多くの課題があるとのことです。西尾市においても、支援学校の給食を検討されているが、再度詳細について県と検討するべきと考える。

給食費の値上げについては、今年の4月より物価高騰、輸送費の値上げなどにより実施されるが、保護者には給食のパンフレットなどを定期的に配布し、理解を求めた。その結果、大きな問題にはならなかった。西尾市においても、丁寧な説明を心がけるとともに、繰り返しアピールをし続けることが大切であると感じた。

調理室などの施設においては、調理員をはじめ、器具を動かすなどの余裕を持った広い施設になっており、効率よく作業ができる環境であった。わが市においても、建設時に十分に検討すべきだと考える。

川崎市は、人口150万人を擁する政令指定都市であり、本市の17万人の人口規模とは比較にならない都市である。井の中の蛙と申しますか、その大都市が昨年まで中学校給食に関しては、各生徒の弁当持参であったことに驚かされた。あまり例を見

ない事例と勝手に考えていたのだが、そんなに珍しいことではないということであった。視点を変えてみれば、1人1食1,000円を必要とすると言われていた給食業務について、川崎市は費用負担なしにこれまでやってきていたということである。給食があって当然と考えていた私を含む西尾市民にとっては、気が付かないうちに市民サービスを受けていたことになる。

また、自校方式かセンター方式かという選択について、川崎市の中学校に関しては各学校に新たに給食調理室を建設するだけのスペースが無かったことによって、必然的にセンター方式を採用したということであり、その選択についてはあまり重要と考えていなかったということであった。だからと言って、本市が川崎市と同様にするという必要がないことは申し上げるまでもない。

この視察で最も印象に残った話が、川崎市では特別支援学校、中学校共に市立であり、通常の給食調理業務を行っているが、特別支援学校の調理を行うに当たっては、大変な気遣いと労力を要しているとのことである。本市の場合、給食センターは西尾市が中心となって進められることになっているが、特別支援学校は県立であり、その給食調理に資するために隣接する土地を購入したと申し上げたところ、順調に推移している時は良いのだけれど、問題が生じたときにどのように対処すべきかを、県としっかり詰めておく必要があるというアドバイスをいただいた。このように責任の所在と費用負担について、本市は県としっかり話し合っているのかなと新たな心配事が生じたような気がする。とにかく、川崎市の職員の細部にわたって、よどみのない自信を持った説明には驚かされた。

安全で衛生的な給食を作るため、広い敷地に平屋で余裕をもって建設されている。調理場も、ガラス張りで見学コースから手に取るように見え、素晴らしい給食センターと感じた。美味しい給食を作るため、地域のお母さんたちと一緒に料理教室をする施設まで併設されている。中学校専門に15,000食を提供、単一で効率的である。

西尾市のように養護学校向け給食も考えるならば、専用ラインを設けなければ難しいのではないかと、との指摘もあった。

川崎の給食センターはPFIにより建設されている。しかし、西尾市方式のように包括的でなく、わかりやすく市民説明会も数百回実施し、用意周到に十分市民に納得の上、建設されている。西尾市方式PFI事業の進め方の杜撰さが際立つ視察であった。

収支報告

項目	支出金額	備考
調査研究費	302,139円	旅費 290,070円 手土産代 12,069円
計	302,139円	