

中学校給食（給食センター）について

作成 吉田つとむ

<視察の概要>

八戸市教育委員会にお世話になり、八戸市立学校西地区給食センターに伺い、視察（試食体験を含む）を行い、合わせて、下長小学校の給食保管、配膳の状況を見せていただきました。

八戸市では、学校給食を小中学校合わせて、センター方式で実施していました。当初は、給食センターのみの視察予定でしたが、教育委員会のさらなる協力を得ることができ、創立130年の下長小学校にご案内いただきました。*本来、中学校での給食状況を見ることができれば幸いでしたが、双方の日程の都合によりますが、中学校と同じメニューを取り扱うものでした。

給食センターは、市内3カ所にありますが、その中で市内最大規模の給食を供給している、八戸市立学校西地区給食センターを見せていただきました。場所は工場団地の一角にあり、平成29年にできた施設でした。

ここの給食は、日に10,000食を作りますが、2種類を分けています。

八戸市の学校給食は、昭和22年からスタートし、いくつもの変遷を経て、その給食センターの運営は、順次民間に委託され、現在は3カ所全部で委託されていました。

八戸市の学校給食の契約に関して、地元雇用に重点を置いたプロポーザルで行われたとのことでした。その結果が現状の契約者でした。

主食では、週に、米飯3.5回、パン0.5回（つまり、各週実施）、麺は1回出されていました。

なお、スケジュールでは、先にお伺いした下長小学校をでは、副食（おかず、汁物）の温冷を保った状態（二重になって真空保管できる）汁食缶／給食缶で搬送された状態を保管室内で観察させていただきました。

さらに、給食の委託業者が採用した配膳員が、そこから台車に乗せて、小荷物専用昇降機（ダムウェーター）というリフトで2F、あるいは3Fまでに持ちあげていました。低学年では、教室内まで配膳されていました。

次いで、八戸市立学校西地区給食センターを後に訪ねました。

その場で、学校給食メニューと同じものを説明・質疑応答の後、施設内で見学可能な範囲を見せていただきました。その後、体験ルーム内で試食体験をさせていただきました。

町田市で、自校方式で給食を行う小学校以外に、中学校給食の課題を考えると、

現行の選択式デリバリー給食弁当が極めて人気が無い、当初50%に利用されていたものが、現行ではわずかに10%程度にしか利用されていないという状況に至っています。様々の改善点を議会、議員が提案して、無料試食体験を保守の会を提案し、その年度から取り入れられ、ほぼ80%の利用率を達成しましたが、それが終了すると、元の10%の利用状態に戻っています。

やはり、中学生に支持される給食を実行するには、温冷を保った（二重になって真空保管できる）汁食缶／給食缶で搬送する体制が必須ではないか、

町田市のように、デリバリー給食弁当を学校の保管室まで個別に取りに行く方式では時間がかかり過ぎ、不人気であることを改善する必要があるという観点で、八戸市の学校給食の視察を行った次第です。

なお、八戸市の学校給食は、会計が公会計で行われていました。

また、給食施設は行政が場所、設備までを造り、その調理、搬送、（以下で説明する）配膳を委託業者が行っていました。

<視察の所感>

● 八戸市の学校給食を現地で体験する（配送、保管、教室） 2020.2.19



下長小学校に到着、マスクをして、手は消毒液を使って洗浄

目的の下長小学校に到着する寸前に、その学校入口から給食を配送してきたパネル式の専用トラックが出て行くときでした。さっそく、保管場所にご案内

いただきました。

食缶や、食器が種類ごとに、クラスごとに分別されています。

調理後、2時間以内で、給食となって児童・生徒の昼食に供されるとのことでした。

給食会社が雇用した専任の人（1-2名）＝配膳員の方が搬送用のボックスから取り出し、クラス単位に仕分け、台車に乗せて、小荷物専用昇降機（ダムウェーター）というリフトで2F、あるいは3Fに持ちあげていました。1-2年生では、教室内まで持ち込み、持ち出しまで担当するとのことでした。他の学年は、それぞれの階の小荷物専用昇降機（ダムウェーター）前に置かれた状態で、給食委員（小学校の場合、中学校は未確認）が自分のクラスの給食を、各々、持ち帰り、持ち出しまで担当するとのことでした。

右奥に、小荷物専用昇降機（ダムウェーター）があります。この日は、隔週1度のパン食でした。

市内全部の小中学校にこの小荷物専用昇降機（ダムウェーター）が設置されており、近年で児童・生徒数が減り、コンパクトな校舎で済み、平屋建てのものが出てきて、その学校では、この昇降機の設置が不要になっているとのことでした。



搬送のコンテナから、食缶や、食器が取り出されます。



種類ごとに、クラスごとに分別されています。



右奥に、小荷物専用昇降機（ダムウェーター）があります。



この日は、各週1度のパン食でした。

●学校給食の伝統

八戸市の学校では、昭和22年に学校給食が開始されており、児童・生徒の昼食は学校給食が前提となっていました。この学校での給食開始時期は確認していませんが、「下長小学校」は創立130周年の看板があり、市内での伝統ある学校の一つでした。八戸市では学校給食の供給は常識になっており、ただし、いくつもの変遷を経て、現在の給食センター供給方式（後述）となったようでした。

中学校の給食も同様に実施されており、分量を1.3倍にして設定されています。当然、1食あたりの給食費も異なり、小学校260円、中学校315円に設定されていました。

●校舎の設備

学校内には、外部とつながる給食の保管場所が設置されており、出入りはカギを用いていました。内部には、搬送用のコンテナに、副食類を入れた汁食缶／給食缶（二重名称確認）や食器ごとにケースに入れて収まっていた。配膳員の方がその扉を開けて、クラス単位に取り分け、台車に乗せて、ボックス

スを校舎の各階に通じる「小荷物専用昇降機（ダムウェーター）に入れ込み、上層階への移動を行っていました。省力化を図り、児童・生徒を含めて階を移動して搬送することは無くしていました。

ちなみに、八戸市内では全て学校給食の供給が前提になっており、こうした台車ごと階を移動させることができる「小荷物専用昇降機（ダムウェーター）」がどこでも設置されているとのことでした。

なお、ネットで確認すると、こうした「小荷物専用昇降機（ダムウェーター）」のメーカーが自社の商品説明をしており、既存建物でも後から設置できる旨の記載がありました。要するに、自治体側の設置費用の勘案を別にすれば、新設から、リニューアルまで総合的にメーカーの供給体制がそろっており、そのセールスが行われているということがうかがえました。



（1－2年生は、配膳員の方が台車ごと、教室内まで持ち運びをしてくれませす）

●校内での仕訳と校内搬送の配膳員の役割

配膳員の方は、調理を委託受注する企業が採用した人が担当しているとのことでした。各々の学校に直接出向いて勤務する体制となっていました。各校に1－2名配置され、合計78名が働くパートタイマー形式でした。給食の副食が「専用コンテナ」に入れられてトラック搬入され、それを配膳員がクラス分ごとに取り出し、台車に乗せるやり方であるわけです。

下級生の小学校1－2年生分は、各クラスの教室内まで搬送する。3年生以上の小学生と中学生に対しては、校舎の各階に通じる小荷物専用昇降機（ダムウェーター）を用いて、必要分をそのフロアまで上げるやり方でした。



小荷物専用昇降機（ダムウェーター）で上の階に運ばれたところです。

私たちが視察中に見たのは、この作業段階まででした。以下は、説明を受けたのみです。

昼の食事時間が終了後、それぞれの場所から、撤収し、保管室に置いている格納容器に戻し、一連の業務が終了するとのことでした。

* この八戸市の例と比較すると、町田市で言う「弁当併用外注方式」の業者委託の注文給食弁当を食べる場合、各中学校の置き場まで生徒が個別に取りに行く時間、返す時間を要していますが、そのことによって、昼休みが無くなってしまふという問題が全く解消されていません。この所要時間の改善無くして、町田市の中学校給食の改善は見込まれません。

保管倉庫内で撮影

八戸市議会事務局、八戸市教育委員会、下長小学校の校長先生を始めとする先生方、配膳員の方、学校給食の委託業者の方等に大変お世話になりました。



保管室（倉庫）内で撮影

● 八戸市の学校給食を現地体験（給食センター内で設備説明、試食体験①）



八戸市立学校西地区給食センターに到着し、マスクを着ける



写真のように、入口が二つに分かれ、「西地区給食センター」は、設置場所の確保の関係から、郊外の工業団地内に設置されており、3ヵ所の学校給食センターの内、供給能力では同規模の約10000食でしたが、他施設の倍という最大の実質供給数である9733人を対象にしていました。新設であり、平成29年3月15日に竣工したものです。わずか築2年であり、とても綺麗な建物とその設備でした。施設は、学校給食の製造設備と、見学と試食ができる外来者用のスペースがありました。その二つは入口からして別になっており、当然、私たち保守の会の視察ではその外来者になるわけです。説明の室内は、食育研修室と名付けられており、試食も有料で行えました。なお、事務室も私たちと同じ側にあり、調理担当職員、委託業者従業員の出入りとは全く別にされていました。



この給食センターの施設では、1日に10000食近くの給食（副食）を製造していますが、設備のラインを各々2つに分け、別の副食製造に振り分けていました。食材の購入が単種では必要な品を集めることが難しく、その容易にするためのことでした。市内産を優先して購入する体制が取られるわけです。

●アレルギー対応

別ラインで製造されていました。できあがった給食を運ぶ搬送用のセットを見本で見せていただきました。対象の児童・生徒のおやごさんにも十分にヒアリングを行い、適切なものを供給するやり方でした。



学校給食の製造設備施設と、見学学習体験設備があり、私たちは後者の施設で視察説明、及び試食体験を行いました。この見学学習体験室には、写真のような手洗い、そしてその手洗いの測定結果を目視できる機械があり、各々が測定をしました。工場見学者の学習に役立つ配慮がなされていました。





白川幹事長があいさつし、八戸市の学校給食制度、その実施状況を伺いました。

八戸市教育委員会の方、あるいは給食センターの方による説明によると、町田市の給食弁当方式と大きく異なる点は、副食品を温かいまま（あるいは冷たいまま）に、二重になった真空容器の「汁食缶／給食缶」に入れて、搬送する方式を導入している点です。それを搬送用のコンテナに収納し、各学校の倉

庫まで納めるところまでを業者委託していました。児童・生徒が食べる直前まで保温されていました。



●給食の製造状況は窓越しに、あるいは、ご案内いただいた、2F「食育コーナー」のモニター画面によって身近に観察することができました。





窓越しから、広い調理場を観察する

説明によると、1Fにある調理場は、(1) 正面後方から食材が入り、荷受け室で食材ごとに区分されて取り扱います。検収室で、食材の検収作業を行います。次いで、皮剥ぎ作業が行われ、その食材が材料の種類ごとに下処理が行われる部屋があります。器具の洗浄室があります。

(2) 左に進み、調理が行われます。上処理・カットした後、焼き物・蒸し物、揚げ物、煮炊き・炒め、和え物を分別されたラインごとに作られています。*生野菜のカットもあります。

さらに、アレルギー対応調理は、壁をへだてた別の部屋で調理が行われます。

器具洗浄室が、野菜類用と肉魚用に分かれています。また、各調理器具の洗浄室があります。

(3) 次いで、食缶の消毒の部屋、そして、搬送用コンテナ室があって、外部に搬送される体制になっていました。専用の部屋で外部から埃をさけ、積み込み作業が行われ、各学校に配送されます。

これら一連の作業は右から左に進む一方通行になっています。

●また、各学校からトラックで回収したコンテナは、左手の配送口の前方側から搬入されます。そこから洗浄室に入り、食器類を取り出し、コンテナと食器の洗浄を行う部屋でその作業が行われ、それぞれに必要な部屋に移動され、翌日に備えるようになっています。

これが一連の作業になります。

今回視察見学させていただいた八戸市のようにこれだけの設備を施さないと、衛生管理が不十分となるものと思いました。ありがとうございました。

●八戸市の学校給食を現地体験（給食センター内で設備説明、試食体験②）



八戸市教育委員会西地区給食センターを訪ねました。
施設の視察報告に続いて、試食体験に関する所感を記載します。

● 地産地消 提供される牛乳は「あおもりの県産牛乳」と記載されてきますが、製造が「岩手県二戸郡一戸村」となっていました。質問すると、その理由は、「岩手県二戸郡一戸村」八戸市と隣接しており、かつ、経済圏が同一であるためとの説明で理解しました。地産地消の一部でしょう。町田市と相模原市の関係もこれと似たものにとらえています。



● この日のメニューは各週1度のパン食でした。そのために、配膳にはお箸がなく、スプーンのみでした。ただし、通常、お箸は児童・生徒が各々の学校に家庭から持参する方式となっているとのことでした。マイお箸と言うわけでした。

具体的なメニューは、主食のバターロールパン、牛乳、野菜スープ、豆腐ハンバーグ、枝豆サラダという次第でした。

町田市の中学校デリバリー給食と大きな相違点は、八戸市の給食には温かい汁物がついていることです。町田市の給食が不人気な理由のトップ級の理由になっています。



● アレルギー対応の給食は、そば・落花生・かきが使用されず、卵・乳を分別して対応していました。給食の製造ラインは、他と完全に分離されていました。尋ねると、小麦粉を排除した給食が食材を調達するのが容易でなく、対応をしていないとのことでした。使用品目が多く、給食料理で対応せず、家庭で作った弁当を持参してもらっているとのことでした。

また、アレルギー対応以外にも、宗教上の禁忌がある場合を含めて、入学前に十分なヒアリングを行って、給食を提供せず、弁当を持ってきてもらうことにしているそうです

● 課題について

八戸市では、当然になっていることに、二重になった真空容器の「汁食缶／給食缶」があります。本来は、私たちが視察の説明を受けた後、自分でそれからそれぞれを取り出し、食器に盛る、汁物をひしゃくで椀か皿に入れるべきでした。親切に事前に配膳して用意されていたことで、その熱々感を十分には体験できませんでした。温か程度に終わりました。見学時間が一定の時間を要することで、食事を自分で取る時間が自然とカットされ、写真の状態で置かれていました。



個人別食事がお盆の上に、すでに置かれていました。左後方が二重真空食缶

正直なところ、長い学校給食の伝統を持っておられる常識の結果、我々が意図したものを直に体験する機会としては満たされないものがありました。それは先方の八戸市に責任があるのではなく、町田市の学校給食を行政が改善する意図が欠けており、われわれがそれを改善させる実証の情報収集が不十分であることを再確認しました。視察という方法では、足らざる点が様々に生じて、本来のことが見えない、体験できない、ましてや、それを人に伝える際に、100%の伝達を取りづらいという点が発生するように感じました。この時点では、出先での再試行は無理なお願いになり、推量で済ませることになりました。

自治体がこの学校給食を実施する場合は、地産地消、地元雇用を優先して業者の選定がなされますが、町田市の中学校給食の場合、給食事業者が地元で無くなった、不人気な給食の製造自体を市外の業者が市外でその弁当を作ってい

ます。そうした業者の視点で考えると、利用率10%であっても、多数の自治体弁当を作れば、採算ベースを崩すことが無く、事業を継続できるでしょうし、町田市が市内業者を育成する、雇用を確保する観点がゼロであるために生じているものです。

自分が為政者であるならば、学校給食の在り方に関しては、生徒の行動に注視し、積極的に受け入れられる給食方法を研究するでしょう。それを導入する施策を町田市の重要事項に設定するでしょう。

また、事業者の選定、決定に関して、市内業者の育成、地元雇用を最優先施策としてまとめるでしょう。