学校給食に対する各立場の視点を踏まえた給食施設のあり方の検討について

１　概要

令和５年度第１回仙台市学校給食運営審議会分科会（令和５年７月 20 日開催）において、本市の給食施設の現状と課題等について意見交換等を行ったところであるが、更に議論を深めるために、様々な立場の方々の視点に立ちながら、給食施設のあり方を検討していく。

２　第１回分科会の振り返り（委員発言の要約）

単独調理校の方がおいしいと思い込んでいたが、最近の学校給食センターについて、イメージとは違い、味がおいしくなっており、温度も温かい。安心安全な給食を目指して、単独調理校・学校給食センターのバランスが取れるよう分科会で話し合っていきたい。

学校に調理室があると、それなりに気を使うと校長になって感じている。調理室内で事故が起こることがあるが、検体を取らないと調理室に入れないということもあり、管理が難しい面がある。見る角度によって様々で本当に迷うことばかりだが、我々の仕事や給食提供は市民の税金で成り立っていることからすると、持続可能な給食提供のため、費用対効果を求めていく時代ではないかと個人的には思っている。

多くの保護者は、学校給食センターと比べて単独調理校の方が味がおいしく、温かい給食が提供されるとのイメージを強く持っている。

学校給食に関し、保護者の意見はとても重要なので、児童生徒及びその保護者、給食従事者等の様々な立場の人々の視点を整理した上で、どうしたら保護者に納得いただけるかを見つけられるよう、次回の分科会で意見交換を行っていきたい。

３　学校給食に対する各立場の視点・役割

学校給食の実施方式は「単独調理校方式」「親子方式」「共同調理場方式（学校給食センター方式）」「民間調理場方式」の４つがあり、実施方式ごとに様々な特徴や多様な役割がある。

給食施設のあり方の検討に当たっては、児童生徒及びその保護者、学校関係者等の各立場において様々な考え方があることを踏まえ、各実施方式について各立場の視点や各々の役割等を整理し、分科会での議論を深めることとする。

（１）単独調理校方式に係る各立場からの視点・役割の違い

①　児童生徒及びその保護者

児童生徒の視点

・給食室からの匂いにより、給食を身近に感じやすい。

・給食従事者（栄養教諭、栄養士、調理員等）との直接の関わり、栄養士等（栄養教諭、栄養士）による食育指導を通じ、食への関心が高まりやすいが、設備の老朽化状況のバラつき等により、アレルギー対応等に一定の差が生じてしまう。

保護者の視点

・「単独調理校は味がおいしく、温かい給食が届く」との思いを持っていると考えられる。

・栄養士等が学校に常駐しているため、食育指導等を通じ、児童生徒の食への関心が高まりやすい等の思いを持っていると考えられる。

②　学校関係者（校長、栄養士、調理員等）

給食従事者の視点

・児童生徒の顔が見えることや、頻度の高い食育指導、声掛けといった直接的な関わりがあることから、やりがいを感じやすく、児童生徒の意見等を通じ、調理内容へのフィードバックに繋がりやすい。

・人員体制等に起因し、学校によって、アレルギー対応等の業務負担にバラつきが生じることがある。

栄養士等の視点、校長等の役割

・栄養士等は、原則、各校に１名の配置となっていることから、休暇等のカバーの難しさがある。

・管理職である校長等は、給食従事者や調理設備の管理の一部を担っており、欠員時の対応といった人事労務管理や、災害等による調理設備の不良時の対応等、難しい役割を果たす必要がある。

③　地域住民（農家等）

農家等の視点

・単独調理校方式は人数規模がさほど大きくなく、柔軟に食材が調達しやすいため、地元農家の販売ルートの１つとなり、地産地消を推進しやすい。

・地元農家の野菜等を学校給食に取り入れた際には、学校で当該野菜等の紹介等を行っているため、地元農家の方々に対し児童生徒からのお礼の声が届くこともあり、地元農家のやりがいの醸成に繋がっている。

災害時の地域支援からの視点

・東日本大震災時には、地域支援として単独調理校 89 校のうち 43 校において給食関係の職員が避難所への炊き出し協力を行ったことや、避難所等への食材提供も 18 校で行った記録が残っている。

④　行政（教育委員会）

行政の視点

・給食調理の現場が学校にあるため、食育指導の頻度が高くなり、児童生徒の学校給食への関心が高まりやすい。

・特色ある献立作成が可能であり、地場産物を取り入れやすい。

・配送遅延のなさや設備不良等のトラブル時の影響が少ない。

懸念事項

・栄養士等が原則１名配置であるため、突発的な欠員時の人員調整等のリスクがある。

・生産年齢人口の減少や働き方に対する意識の変化に起因し、調理員等の確保が難しい状況である。

・人員体制等に起因し、児童生徒数が少数になるほど給食提供のための費用が割高になる。

（２）学校給食センター方式に係る各立場からの視点・役割の違い

①　児童生徒及びその保護者

児童生徒の視点

・学校に給食室がなく、給食従事者との直接的な関わりが少なくなってしまう傾向にあるが、比較的新しい設備や人的なスケールメリットを活かし、一定の質を担保したアレルギー対応等が可能になる。

保護者の視点

・「学校給食センター方式よりも、単独調理校は味がおいしく、温かい給食が届く」との思いを持っていると考えられる。

②　学校・学校給食センター関係者（校長、栄養士、調理員等）

給食従事者の視点

・児童生徒の顔が見えにくくなることや、直接的な関わりが少なくなること等により、やりがいの醸成等に繋がりにくく、児童生徒からの声等が届きにいくいため、調理内容へのフィードバックがしにくい。

・アレルギー対応時等の業務負担のバラつきを抑えた業務遂行に繋がる。

栄養士の視点、校長等の役割

・学校給食センターに複数の栄養士が配置されているため、突発的な休暇等のカバーがしやすく、また、幅広い観点から献立作成ができる。

・管理職である校長等は、学校に調理現場がなく、人員面、設備面の管理が少なくなるため、負担が生じにくくなる。

③　地域住民（農家等）

農家等の視点

・学校給食センターは給食提供の人数規模が大きいことから、食材を大量調達する必要があるため、地元農家が直接入札に参加することが難しく、地産地消の推進や児童生徒との関わりが行いにくい面がある。

災害時の地域支援からの視点

・東日本大震災時には、当時、市内に６か所あった学校給食センターから、市内医療機関や近隣の避難所等へ食材の提供を行った記録が残っている。

④　行政（教育委員会）

行政の視点

・栄養士が複数名配置となっているため、休暇時等のカバー（献立作成等）がしやすく、突発的な欠員時等のリスクを軽減できる。

・生産年齢人口の減少等に起因し、調理員等の確保が難しい状況であるが、人員規模が比較的大きいため、欠員時のリスクを軽減できる。

・スケールメリットが働くため、給食提供のための費用が割安になる。

懸念事項

・給食調理の現場が学校にないことから、児童生徒と給食従事者の直接の関わりが少なくなってしまう傾向にある。

・特色ある献立作成や地場産物の取入れがしにくい。

・配送遅延のおそれや設備不良等のトラブル時の影響が大きい。

（３）親子方式に係る各立場からの視点・役割の違い

①　児童生徒及びその保護者

児童生徒の視点

・親校は単独調理校と同様の性質を持ち、給食を身近に感じやすいことや、栄養士等による食育指導等を通じ、食への関心が高まりやすい。
・子校は、給食従事者との関わりが少なくなってしまう。
・親校の設備の老朽化状況等により、アレルギー対応等に一定の差が生じてしまう。

保護者の視点

・「単独調理校は味がおいしく、温かい給食が届く」との思いを持っていると考えられる。
・親校から近隣校である子校に給食を搬送する実施方式であるため、親校だけはなく、子校についても単独調理校に近い性質があるとの認識を持つと考えられる。

②　学校関係者（校長、栄養士、調理員等）

給食従事者の視点

・親校は単独調理校と同様の性質を持ち、やりがいを感じやすいことや、調理内容へのフィードバックに繋がりやすい等があるが、学校によって、アレルギー対応等の業務負担にバラつきが生じることがある。

栄養士等の視点、校長等の役割

・親校は単独調理校と同様の性質を持ち、栄養士等は休暇等のカバーの難しさがあること、管理職である校長等は人事労務管理や調理設備の不良時の対応等の難しい役割を果たす必要がある。
・子校は、栄養士等の配置はなく、親校よりも管理職である校長等の負担が生じにくくなる。

③　地域住民（農家等）

農家等の視点

・親校は単独調理校と同様の性質を持ち、子校分も含めて柔軟に食材が調達しやすいため、地元農家の販売ルートの１つとなり、地産地消を推進しやすく、児童生徒との関わりにより地元農家のやりがいの醸成に繋がっている。

災害時の地域支援からの視点

・親校は単独調理校と同様の性質を持ち、震災時には、各親校の状況を踏まえ、給食関係の職員が避難所への炊き出し協力、避難所等への食材提供といった地域支援が可能なものと想定される。

④　行政（教育委員会）

行政の視点

・単独調理校の特徴を活かしつつも、小規模な単独料理校と比較して給食提供のための費用が割安となる。
・特色ある献立作成が可能であり、地場産物を取り入れやすい。
・親校と子校の距離が近いこと、また、大規模な食数ではないため、配送遅延の少なさや設備不良等のトラブル時の影響が少ない。

懸念事項

・親校の栄養士等について、突発的な欠員時の人員調整等のリスクがある。
・生産年齢人口の減少等に起因して、親校の調理員等の確保が難しい状況である。
・子校は、児童生徒と給食従事者の直接の関わりが少なくなってしまう傾向にある。

（４）民間調理場方式に係る各立場からの視点・役割の違い

①　児童生徒及びその保護者

児童生徒の視点

・他都市の状況を踏まえると、味や温度についての評判があまりよくなく、また、事業者によってアレルギー対応等に差が生じてしまう。

保護者の視点

・「民間調理場方式よりも、単独調理校は味がおいしく、温かい給食が届く」との思いを持っていると考えられる。

②　学校・民間調理場関係者（校長、栄養士、調理員等）

給食従事者の視点

・児童生徒の顔が見えにくくなることや、直接的な関わりが少なくなること等により、やりがいの醸成等に繋がりにくく、児童生徒からの声等が届きにいくいため、調理内容へのフィードバックがしにくい。

・民間調理場にアレルギー専用室がある場合には、アレルギーへの対応時等の業務負担のバラつきを抑えた業務遂行に繋がる。

栄養士の視点、校長等の役割

・栄養士が民間調理場と同一建物内で勤務しない場合は、調理場との連携の難しさが生じるものと考えられる。

・実施方法にもよるが、管理職である校長等は、学校に調理現場がなく、人員面、設備面の管理が少なくなるため、負担が生じにくくなる。

③　地域住民（農家等）

農家等の視点

・民間調理場は給食提供の人数規模が大きくなると想定され、食材を大量調達する必要があるため、地元農家が直接参入することが難しく、地産地消の推進や児童生徒との関わりが行いにくい面があると考えられる。

災害時の地域支援からの視点

・民間調理場は、民間事業者が所有・運営する施設であり、災害時の地域支援の役割を担う公的施設ではないため、災害時の支援が可能かどうかは民間事業者の方針や状況によるものと考えられる。

④　行政（教育委員会）

行政の視点

・生産年齢人口の減少等に起因し、調理員等の確保が難しい状況であるが、人員規模が比較的大きいため、欠員時のリスクを軽減できる。

・スケールメリットが働くため、給食提供のための費用が割安になる。

懸念事項

・他都市の事例からすると、児童生徒からの評判があまりよくない。

・アレルギー対応の可否、食品規格、栄養士の役割等を民間事業所と調整する必要があり、十分な対応が可能であるかの精査が求められる。

・給食調理の現場が学校にないことから、児童生徒と給食従事者の直接の関わりが少なくなってしまう傾向にある。

・特色ある献立作成や地場産物の取入れがしにくい。

・配送遅延のおそれや設備不良等のトラブル時の影響が大きく、市が施設を所有していないことから、事業者撤退時のリスクもある。

（５）各立場において特に重視する視点や役割

以上を踏まえ、各立場における視点や各々の役割等について、以下のとおり要点を整理した。

児童生徒及び保護者

・「単独調理校は、味がおいしく、温かい給食が提供される」との考えを持つことが多いものと思われる。

・また、栄養士等が学校に配置されているため、児童生徒と給食従事者の関わり等により、児童生徒の食への関心が高まりやすいと感じていると考えられる。

学校・学校給食センター関係者

・給食従事者としては、単独調理校は、児童生徒の顔が見え、やりがい等を感じやすい面がある一方、学校給食センターは、栄養士等の休暇時のフォロー等がしやすい面がある。

・校長等の役割として、単独調理校は、欠員等、何らかのトラブルが発生した場合等、難しい業務管理を担っている。

地域住民（農家等）

・単独調理校は、人数規模がさほど大きくないことから、柔軟に食材が調達しやすい面があり、地元農家の販売ルートの１つとなっている。

・また、地元農家の方々に対し、児童生徒からのお礼の声が届くことがあるため、地元農家のやりがいの醸成にも繋がっている。

行政（教育委員会）

・安全で安心な学校給食を前提に、将来にわたって持続可能な給食提供を行っていく必要がある。

・児童生徒の健康維持や教育的視点、給食従事者の勤務条件の整備、地域経済の振興、財政状況等を総合的に考慮して、給食施設のあり方を検討する役割を担っている。

４　まとめ

今後見込まれる児童生徒数の減少や給食施設の老朽化といった課題を見据え、持続可能な給食施設のあり方を検討していく必要があるが、児童生徒及びその保護者の視点・考え方を考慮しながら進めていくことが重要である。

保護者の視点や考え方を踏まえると、保護者は単独調理校を好ましく思っていると考えられ、他都市の児童生徒の評判や事業者撤退のリスク等を考慮すると、民間調理場方式の導入は難しいものと考えられる。

一方で、給食従事者の確保が年々困難となっていることによる人員体制が小規模な単独調理校での欠員時の対応等、人的リスクが高まっていることに加え、児童生徒数の減少に起因した給食単価の上昇、単独調理校と学校給食センターの味や温度の比較等、保護者の視点からは見えにくい客観的な事項もある。

学校給食は実施方式ごとに様々な特徴や多様な役割があることから、各立場の視点等を踏まえ、様々な観点から、あらゆる方策を総合的に検討していくことが必要である。