

中学校全員給食は 出来たてでおいしい 自校調理方式で



市長 中学校全員給食実施を表明

島田市長は2期目初の議会で「中学校全員給食について実現してまいります」と抱負を表明。学校給食のあり方検討委員会が設置されることになりました。

人生最大の成長期にある中学生に、おいしくて栄養満点の給食を提供するには「自校調理方式」が最も望まれます。

自校調理方式って？



給食は教育です。

2005年に食育基本法が制定され、それを受ける形で2009年に学校給食法が大幅に改定されました。それまでの学校給食法は空腹を満たすためのものでしたが、改正学校給食法は、学校給食の中心に食育を位置づけ、学校給食を教育として行うことを定めました。

食育とは、成長期にある子どもが生涯にわたって健やかに生きていくための基

礎をつくるものです。

正しい栄養の取り方を判断する力や味覚、教室でみんなと一緒に準備し食べる楽しさ、調理や材料の生産・流通など、人々の営みで私たちの食が支えられていることなどを様々な学びます。

子どもに一番近いところで調理される自校調理方式は、最も食育に適した方法です。



みんなで協力して配膳、楽しくいただきます



調理した人と互いに顔の見える関係



出来立て
おいしい

配送時間がありません。
少数なので冷凍食品を使わ
なくて済みます。作ってい
る人の顔が見えます。



コストが
安い

厨房機器の寿命は約15
年。15年後の生徒数はい
まの6割に。長期的に見れ
ばセンター方式よりも安く
運営できます。



自校調理で
実現しよう



リスクが
低い

食中毒の被害は最小限。
台風など警報時にも柔軟に対
応できます。大規模災害時に
は避難所の炊き出し施設に。



小学校も

子どもが減っても、いまの給
食センターの施設では中学校
全員給食は提供できません。
ちょうど大規模改修の時期が
迫っています。この際、小学
校も自校方式に。

※自校方式=各学校の中に調理室がある。 センター方式=1カ所で大量に調理し各校に配送。

各地の自校調理給食を見学してきました

宝塚市

見学・レポート

市長が「日本一の給食」と自負しているだけに、バランスの取れた美味しい給食でした。校長先生のお話にも給食への思い入れが感じられました。



調理員さんと人間的関係性をしっかり結べる、自校調理給食。その中で、食育が学べます。

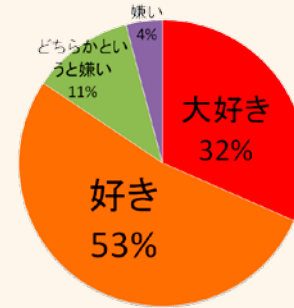


地産地消で地域の生産者さんを紹介。生産量の少ない河内長野市の農家には調理数の少ない自校調理方式がぴったり。



調理室は2教室程度のスペースがあればできます

和泉市



石尾中学校の生徒に聞きました



見学・レポート

半世紀以上自校方式で実施されていて、ビックリの食事に目覚めさせる和泉の給食に感動し、大半の生徒が“給食が好き”と答えていることに納得しました。



中学校3年生最後の給食では、調理員さんが残食の少なかったクラスを表彰



富田林市

見学・レポート

自慢のメニューは牛ごねハンバーグの「センター方式」は調理数が多いので、冷凍ハンバーグしか提供することはできません」と自校方式を語る栄養士さん



給食室隣接のランチルームでみんなでいただきます

センター方式と自校調理方式の違いは？

	センター方式	自校調理方式
初期設置コストは？	施設が集約され設備や人件費が合理化できます。 大きな施設のため建設に時間がかかります。 法律で用地は「工場」扱いとなり地域の制約があります。	各学校に給食室をつくるためのコストがかかります。2教室程度の空き教室を改築すれば建設費は抑えられます。 夏休み中に改築工事ができます。 用地費がかかりません。
維持・補修コストは？	大型の専用設計。将来的には故障しても部品切れで修理できないことも。 センターを新設しても大規模改修が必要となる15年後の生徒数は今の6割になります。専用機器の能力を下げるのは困難です。 大規模改修時には市内全部の学校の給食が半年程度ストップします。 野菜切り機、食器洗い機など機械が多くなり、毎日のメンテナンスが大変です。	業務用厨房器機を使えます。 小型の器機なので、生徒の減少に柔軟に対応でき、長期的に見ればセンター方式よりも安く維持補修できます。 改修は長期間に及びません。 野菜の手切りや食器は手洗いなど、機械が少なくて済みます。
調理・食材は？	つくっている人と児童・生徒の互いの顔は見えません。 大量調理のため、調理済み冷凍食品などを使いがちです。 食材の調達が多量になるため、河内長野のような小さな地元の農家からは調達しにくいです。	つくっている人と児童・生徒の互いの顔が見えます。そのため、残食が減ります。 食数が少ないため、一から手作りできます。冷凍食品を使わずに済むので食材費も抑えられます。 地産地消を進めやすく、郷土の食材を知ることができ、生産者の顔が見えます。
配送は？	配送車に乗せて各学校に配送するため、つくってから食べるまで時間がかかります。現在、配送開始は給食開始の約1時間前です。 配送費用がかかります。 生徒数が減っても学校数が減らない限り配送コストは安くなりません。	学校の給食室で作るので配送時間がかかりません。つくりたての、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、麺類も伸びることなく提供できます。 配送費用がかかりません。
リスクは？	食中毒が発生すると被害は全市に及びます。 予期せぬ災害などの休校では、柔軟に対応できないため、食材のロスが多く出ます。 大規模災害時の炊き出しには適しません。	食中毒の被害は最小限です。 台風など警報時にも各校ごとに対応できます。 大規模災害時には避難所となる学校で炊き出しができます。



小学校も自校調理で、豊かな成長を！

現在、小学校の全員給食と中学校の選択制弁当給食は赤峰の「給食センター」で実施しています。

しかし今の「給食センター」で中学校全員給食を実施しようとする、能力的にも面積的にも対応ができません。

また、現在の「給食センター」は1984年に建設されたもので、老朽化が進んでいます。4年後までには、機器の総入れ替えが必要ですが、それでも中学校全員給食を行う面積は足りず、増築が建て替えが必要で、多額の建設費が必要です。

9月議会で設置された「学校給食の

あり方委員会」では中学校全員給食のみならず小学校の給食についても議論されます。これを機にみなさんの声で、小学校も自校調理方式に切り替え、教育としての給食を充実させましょう。



学校給食のあり方検討委員会が開かれます。
小学校給食の実施方式もこれを見直されます。
小中学校の給食について、あなたの声を市に届けませんか？

市役所HPトップページに、[お問い合わせはこちら]のバナーがあり、先に進むと担当課別の選択があります。
市長へは「秘書課」、教育委員会へは「教育指導課」に書き込めば、あなたの声を届けることができます。
また回答をHPに公表することを求めることもできます。



市民の声が動かしてきました

署名1万3102筆を提出

私たち「中学校全員給食を求める会」は、みなさんと力を合わせ2017年9月議会に請願署名13102筆を提出しました。

また現行の「弁当給食」の試食会の実施や各市の学校給食の視察、また学校



給食日本一と誇りにされている宝塚市長をお招きした学習会などにも取り組んできました。

これらの運動を通じて、2020年9月議会では市長が「中学校全員給食について実現してまいります」と抱負を表明するに至りました。



教育としての給食は自校調理方式こそ

人とのつながりの中ではぐくまれる自校調理の給食を、河内長野の未来を担う子ども達に提供できるよう、引き続きお力をお貸しください。

