

令和4年7月13日
文教・福祉常任委員会資料
教育部学校管理課

宇治市小学校給食における提供のあり方検討委員会について

第1回 宇治市小学校給食における提供のあり方検討委員会

日時 令和4年6月24日 午前10時～

(主な意見)

- ・ 今までやってきた自校方式にメリットがある。
- ・ 今小学校でやっている食育と同程度のものがセンターでできるのか、整理しなおす必要がある。
- ・ 栄養教諭等の配置がどうなるのか。
- ・ センターと自校とでの統一献立実施は可能か。
- ・ 保温食缶での提供により、温度とおいしさは問題ない。
- ・ 給食センターはハード面ではプラスになるが、ソフト面に不安が残る。
- ・ 栄養教諭等の配置に関しては、宇治市は特に充実している。
- ・ 自校のドライ化はお金と期間を要するのか。

第2回 宇治市小学校給食における提供のあり方検討委員会

日時 令和4年7月1日 午前10時～

(主な意見)

- ・ 他市の給食センターの事例によると、栄養教諭等はセンターでの業務が中心になるため、学校での食育活動は行いにくいと聞いている。
- ・ 今回、給食センターの整備にあたり、将来的に児童生徒数の減少等が必ず見込まれること、小学校の給食設備の老朽化が進むことなどは大きな問題なのでセンターとの併用を議論する必要がある。
- ・ 給食センターが食育の拠点として、試食会や調理実習など、保護者等も対象とした食育ができればよい。
- ・ ICT技術の活用による定点カメラに加え、調理員と同じ目線を体感できる「アクティブカメラ」を導入することで子どもたちに関心を持ってもらい、より有効な食育の実施ができると考える。
- ・ 小学生への食育については、仮にセンター方式で実施する場合でも該当校に栄養教諭等が配置されることが望ましい。
- ・ ドライ方式のセンターの利点を活かした献立を検討する必要がある。

宇治市小学校での主な食育の取組みと対応

1. 取組名「給食のお話」

毎年行っているランチルーム給食や各教室での指導のほか、中央玄関、給食室前に『給食のおはなし』というプリントを掲示しました。
 プrintの内容は、毎日その日に使われる給食の食材についての栄養や、名前の由来、作り方、旬についてです。

給食センター
 での実施
 可能

各校の配膳室に給食のおはなしを掲示するなど、これまで同様の取り組みが可能です。また、配膳室には調理員さんからのコメントや顔写真を載せたり、子どもたちからもコメントをもらうコーナーを設けるなど、離れていても作り手の思いを身近に感じられる取り組みが考えられます。

2. 取組名「和食の日の取組」

11月に和食の日をテーマに献立を考え、給食を実施しました。給食時には和食の良さやだしのおいしさについて給食委員会の子どもたちが放送しました。また、一般社団法人和食文化国民会議発行の「だし」で味わう和食の日のパンフレットを各家庭に配布し、保護者に向けてもだしや行事食についての啓発を行いました。



給食センター
 での実施
 可能

給食センターでも和食の日にふさわしい献立を実施することができます。さらに講習会や料理教室を通じて親子で和食に触れる啓発活動を考えることができます。

3. 取組名「給食の献立を考えよう！」

* 他、類似の取り組みに「野菜がおいしく食べられる献立を考えよう」「給食メニューコンテスト」

給食委員会で給食の献立を考えました。考える際にはアレルギーを有する子も食べられる 人気があり残さいが少ない 栄養満点という3つを考慮しました。献立は「わかめごはん、鶏肉のからあげ、冬野菜のみそ汁、牛乳」になりました。給食当日には給食時間に放送も行い全校で味わっていただきました。

給食センター
 での実施
 可能

児童が考えた給食をセンターでつくって対象校みんなに食べてもらうことができます。「今日の給食は 小学校の～」と紹介することや、毎月担当校を変えて、次の学校にリクエストを出すなど、各校の連携による食育の取り組みを考えていくことができます。

【給食以外の食育-1】「おやつ指導」

夏休み明けの急激な体重増加を防ぐため、養護教諭と栄養教諭がおやつ
の摂り方について指導しました。

- 「1日に食べても良いおやつの量」
- 「品質表示を見てみよう」等
- *全校児童を対象に1クラス15分程度

【給食以外の食育-2】「朝ごはん食べたよ！カレンダー」

夏休みに、朝ごはんをバランスよく食
べられているか調べるカレンダーを配付
しました。取組の方法は自由でしたが、
提出する児童が多く、意識して朝食をと
っている様子がうかがえました。



給食センター
での実施
可能

給食は1日3食のうちの1食であり、また給
食の実施期間は1年の約半分です。夏休みの
食生活など、子どもたちの健康を考えるた
めに、家庭でもできる簡単な給食献立の講座や
料理教室など、親子で一緒に考えられる食育
活動を展開します。

【給食以外の食育-3】
「お茶の体験（宇治学）」

「NPOアートこみねっと」から、地元の特産品である宇治茶についての
知識を教えていただき、急須での宇治茶の淹れ方体験と試飲をした。



【給食以外の食育-4】
「柿取りから干し柿づくりまで」

目的

- ・故郷の豊かな自然環境かを生かした作物の収穫を体験する。
- ・故郷に住む先輩方から、昔から受け継がれてきた生活の知恵を学ぶ。
- ・故郷に住む先輩方とふれあい、故郷の温かさを知る。

取組内容

【柿取り】11月中旬

- ・地域の方に柿取りについての協力お願いし、柿取りをさせていただきます。
(例年実施していますが、今年度は実施していません。)

【干し柿づくり】11月中旬

- 柿取り後、学校で干し柿を作ります。
- 干し柿をむしろの上で朝一に天日干し、箕におおよそ30個ずつ入れて
しっかり転がします。



近隣市給食センターへの調査結果

1. 給食センター運用に関するメリット・デメリット（聞き取り結果）

	良かった点	課題に感じている点	課題の克服
ソフト面 (食育・アレルギー対応等)	和食献立、行事食の提供も可能。子供たちが家ではあまり食べない魚やヒジキも給食では食べてもらえるような工夫をして提供。 市内一円で残食量を把握。学校ごとと、主菜、主食、副菜、汁物、食缶ごとに残食量は調査して、献立検討の参考にできる。 献立コンクールの実施。 地域との連携として、一緒に献立を考える取り組みを実施。 調理員が児童と一緒に給食を食べる機会を設定。 調理員によるデザートコンペの実施 中学生による職場体験。	炊飯施設がないため（米飯は委託）炊き込みご飯など和食のバリエーションが増やせない。	・炊飯機能を確保してさまざまなご飯の献立に対応
		文部科学省の基準で定められた栄養教諭の配置基準では、配置人数が少ない。	・栄養教諭（栄養士）を基準より多く配置する
		給食を時間内に出すというところが一番なので、なかなか学校へ行っての食育授業ができない。	・栄養教諭（栄養士）を基準より多く配置する ・食育授業の重要性を共有する
		アレルギー対応には学校全体の協力が必要。	・栄養教諭（栄養士）を基準より多く配置する ・学校での協力体制を確立する
		顔が見えない事により、どうしても子供たちと距離が出てしまう。できるだけその日の給食の子供たちの反応の話を聞かせてもらうが、それだけでは触れ合いにはならない。	・センターから学校に調理員・栄養士を派遣して、配膳や食育を行う頻度を増やす ・ICT技術を利用して調理状況の配信サービスなどを実施する（資料2も参照）
ハード面 (設備等)	攪拌機(かくはんき)によってバターや小麦粉を使ってルーが作れるようになっており、作業負担を軽減。 蒸気釜で均一に熱が通るので調理もしやすい。 食器は浸漬槽から泡が出ていて、手洗いではなく、機械で全部予洗いが可能。 保温食缶のほかに保冷剤もあり、同じ保温食缶のふたの上に保冷剤を載せて運ぶことで、ここを出るのが12～3度でも、小学校に着いたら10度以下になっている。かなり保冷力があって、ここに来て一番最初に思ったのは、和え物とサラダがとてもおいしく、冷えているということ。	設備のメンテナンスを機器ごとに契約しているが、一括で契約できるのであれば、その方が良かった。	・機器に合わせたメンテナンス契約にする
		見学通路を作らなかったため、来客者等が来所したときに、調理場の見学ができない。	・見学通路を作る、見学を想定した施設づくりをする（資料2も参照）
		コンテナ洗浄室の洗浄スペースが狭く、各校園からコンテナ回収後の時間が重なるため、洗浄時にコンテナで渋滞状態となる。	・洗浄スペースを広くとる。 ・コンテナの返送状況・洗浄時間を想定した施設づくりをする。
		コンテナ室と洗浄室の空間がつながっているため、食缶積み込み時のコンテナ室空調（エアコン）の効きが悪い（夏場の室温が下がらない）。	・適切なエアコンの配置を行う。

*回答自治体名非公表、順不同

2. 給食センター運用に関する特徴（WEB情報）

【尼崎市】 災害時に対応するため、プロパンガス式の移動式煮炊き釜を設置、停電時にはガスコージェネレーションにより発電し、必要な設備に電力を供給（災害時には一時的に避難者を受け入れ）

【伊丹市、豊中市】 災害時用の可動式炊き出し釜を設置し、地域の防災訓練で活用。

【明石市】 ひとり暮らし高齢者の安否確認や孤立防止のほか、食への楽しみや関心を高めてもらうこと等を目的として、高齢者を対象にコミュニティセンターへ給食を配送。

*現在は新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催を中止

給食センターにおける機能(中学校給食基本構想)



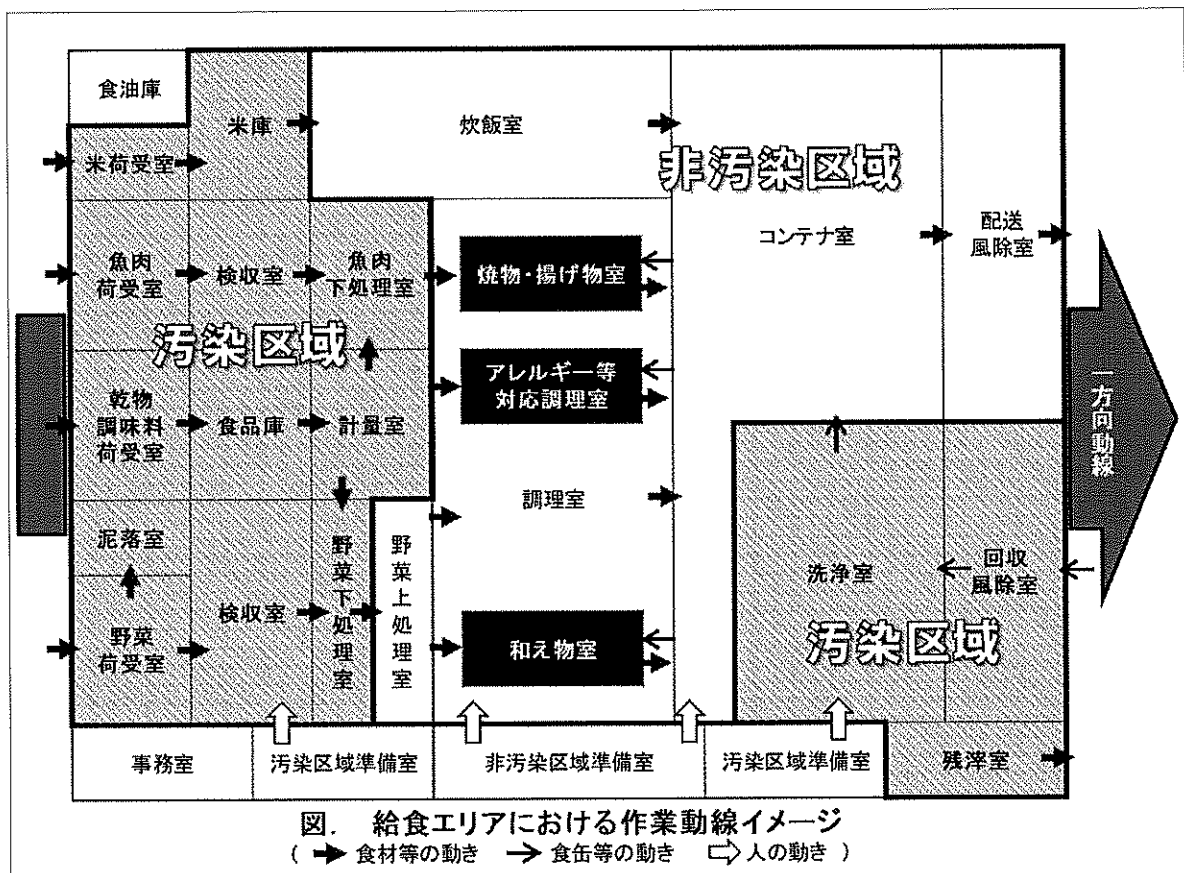
作業工程の分室化による、
徹底した衛生管理

HACCPの考えに基づき、各食材や工程ごとに分室化することで、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録し、未然防止の徹底を図ります。



エアシャワーなどによる
更なる安全対策の実施

調理従事者の各室間での移動に伴う更衣や、エアシャワーなどによる除菌等を実施することで、調理工程に伴う食材の洗浄だけではなく、人の移動による衛生事故の未然防止に努め、更なる安全管理の徹底を図る。



調理光景を常に見ること
のできるライブカメラ

見学動線の整備とあわせて、施設内だけではなく施設外からも調理光景等を見ることができる、ライブカメラを設置することで、安全で安心できる、おいしい給食の提供と情報発信に努める。



アレルギー等対応調理に
よる安全でおいしい給食

給食センター方式による調理集約により、除去食提供から、アレルギー等に対応した給食提供を行うことで、誰もが安全で安心できるおいしい給食を喫食できる環境の整備に努める。

府内14市における学校給食の実施状況

令和3年度第2回京都府都市教育長協議会資料より

	学校数		児童生徒数	給食提供方式
	小学校	中学校		
亀岡市	小学校	18校	4,622人	センター
	中学校	未実施		
八幡市	小学校	8校	3,385人	自校
	中学校	4校	1,605人	親子
京丹後市	小学校	17校	2,343人	自校・センター
	中学校	6校	1,326人	
福知山市	小学校	14校	4,096人	センター
	中学校	9校	1,947人	センター
舞鶴市	小学校	18校	4,036人	自校
	中学校	7校	2,097人	デリバリー
綾部市	小学校	10校	1,417人	自校
	中学校	6校	780人	自校
宇治市	小学校	22校	9,090人	自校
	中学校	未実施		
宮津市	小学校	6校	667人	自校・センター
	中学校	2校	287人	
城陽市	小学校	10校	3,565人	センター
	中学校	5校	1,788人	センター
向日市	小学校	6校	3,524人	自校
	中学校	3校	1,788人	センター
長岡京市	小学校	10校	4,564人	自校
	中学校	4校	2,146人	自校・親子
京田辺市	小学校	9校	4,293人	自校
	中学校	未実施		
南丹市	小学校	7校	1,397人	センター
	中学校	4校	662人	センター
木津川市	小学校	13校	5,484人	センター
	中学校	5校	2,965人	センター

府内 14 市における栄養教諭又は栄養職員の配置状況

令和 3 年度第 2 回京都府都市教育長協議会資料より

小学校への栄養教諭又は栄養職員の配置状況

状 況	小学校配置状況
給食室のある小学校全校に 栄養士を配置	向日市・京田辺市・宇治市
ほぼ小学校全校に 栄養士を配置	舞鶴市（1 校除く）
半数以上の小学校に 栄養士を配置	長岡京市
府費栄養教諭のみの配置	他の 9 市

市費栄養士は、教育委員会に別途数名配置している市が多い
（宇治市も教育委員会に 2 名配置）

参考：国の配置基準

（公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律）

実施方式	配置基準
自校方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
給食センター方式	給食センターに下記の基準で配置 ・児童または生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上：3 人
親子方式	調理場がある親校のみに下記の基準で配置されるが、 子校には配置なし ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
デリバリー弁当方式	配置なし

給食センターと給食室の費用等比較

平成28年度に整備した小倉小学校給食室（校内に新設）
 設計・工事費に 約3億4,000万円（決算額）
 設計から工事の期間は、3年程度

第1回 資料4再掲 宇治市の小学校給食室の老朽化

	学校名	給食室新築年度	築年数 (2022年度現在)	給食室面積	備考
1	菟道小	1966年度	56年	169㎡	
2	菟道第二小	1979年度	43年	197㎡	
3	神明小	1971年度	51年	166㎡	
4	槇島小	1968年度	54年	158㎡	
5	北槇島小	1982年度	40年	233㎡	
6	小倉小	2016年度	6年	449㎡	ドライシステム導入
7	伊勢田小	1973年度	49年	193㎡	
8	西小倉小	1969年度	53年	157㎡	
9	北小倉小	1972年度	50年	165㎡	
10	南小倉小	1977年度	45年	180㎡	
11	大久保小	2007年度	15年	355㎡	ドライシステム導入
12	大開小	1975年度	47年	195㎡	
13	西大久保小	1970年度	52年	167㎡	
14	平盛小	1974年度	48年	213㎡	
15	宇治小	2011年度	11年	403㎡	ドライシステム導入
16	三室戸小	1974年度	48年	173㎡	笠取小・笠取第二小分も調理
17	南部小	1971年度	51年	158㎡	
18	岡屋小	1973年度	49年	173㎡	
19	木幡小	1967年度	55年	178㎡	
20	御蔵山小	1972年度	50年	241㎡	
21	笠取小	-	-	-	
22	笠取第二小	-	-	-	

小倉小学校の決算ベースで17校を改修した場合、約60億円必要。
 2校ずつ改修した場合、25年程度要する見込み。
 建替時には350～400㎡必要（ドライシステム化のため）であるが、
 場所がない学校が多い。