

安全・安心・食育の充実、出来立てのおいしい中学校給食を実現するための日本共産党の緊急提案(全文)

2014年10月10日

日本共産党川崎市議会議員団

【もくじ】

はじめに「誰が見てもこの方式しかない」と納得できるものになるでしょうか

- (1) あらゆる面から「自校調理方式に優るものはない」一きわだつ優位性
 - ① 群馬県高崎市…自校調理方式にこだわり、栄養士集団が大きな力を発揮
 - ② 川崎市民・保護者の願いは「小学校のような給食」が圧倒的多数
 - ③ 最新アンケートで市民の希望は、自校調理方式…16%、大規模センター方式…3%
 - ④ 自校調理方式の実施校が一部実現したことについて
- (2) 中学校全校調査の結果、さらに10校以上で自校調理ができる可能性
—自校調理方式の実施校を抜本的に増やすべきです
 - ① 自校方式を「個別の学校における可能性を引き続き検討」（中間とりまとめ）
 - ② 現在の増築計画、空き地の状況を生かせば自校調理校は増やせます
- (3) 文部科学省からの給食調理場の面積基準の聞き取り結果について
—基準以下の面積でも整備は可能、自校調理の可能校はさらに増えます
 - ① 「衛生管理基準」を十分に満たせる広さに改定した新面積基準
 - ② 実施にどれぐらいの給食室面積で何食を作っているか～江戸川区の中学校、川崎市の小学校
- (4) 大規模センター方式では、どのような給食が調理・提供されるのか
 - ① 1つのセンターで1万食を作る、千葉市の給食センター（PFI方式）の場合～センター方式から自校調理方式へ切り替えている自治体の事例から～
 - ② さいたま市で、合併前の旧4市域ともセンター方式から自校調理方式へ
 - ③ 旧大宮市域だけで25校に単独調理場を整備し、大規模センターは廃止
 - ④ 世田谷区でも大規模センター方式から自校調理に順次切り替え中
- (5) きわめて少ない栄養士の配置数—現在小学校7万7千食に約80人、中学校は3万3千食にわずか10人
- (6) 市教委の比較資料でも、自校調理方式の優位性を自認している
 - ① 自校方式のメリット、センター方式のデメリットが詳細に
 - ② 大規模センターのメリットは「安上がりの給食」経済効率
- (7) 自校調理方式の事業費試算の過大見積もりは、全体の制度設計にかかわる問題
—自校調理方式を基本にして実施手法と事業費の見直しを
 - ① 調理場建設費を実際の基準面積より1.33倍に膨らませて90億円に
 - ② 建築単価も、国基準よりも他都市よりも大きめに設定していないか
 - ③ 調理委託費290億円—30年後まで子どもの数（食数）が変わらない想定で試算
 - ④ 厨房機器、食器等備品など、全項目で自校調理方式を高く試算
 - ⑤ 教育長答弁も「自校調理方式のほうが安くなる可能性」を否定せず
 - ⑥ バランスよい調理場整備、地球環境にやさしい方法は「自校調理方式」が一番
- (7) 教育環境の遅れの解決とあわせた合築を含め、自校調理校の順次拡大を
- (8) 「実施時期、先にありき」で“給食の中身”は置き去りの議論です
- (9) 参加者が圧倒的に少なかった保護者説明会は、無理な進め方の現れ
- (10) 歴史的な一大事業—市民みんなが「やって良かった」と実感できる給食に
自校調理方式を基本にした「おいしい給食のまち川崎」に—日本共産党の提案

はじめに —「誰が見てもこの方式しかない」と納得できるものになるでしょうか

川崎市教育委員会が「中学校完全給食実施方針素案」（以下「素案」）を発表し、11月にも方針を決定しようとしています。20年以上に及んだ市民の運動がついに実り、市民の念願だった中学校完全給食が実現されることになったのは大きな前進であり、市民運動の大きな成果です。

8月19日の第6回中学校給食推進会議で福田市長（委員長）は、「実施手法については、いろいろなところから自校方式や親子方式を求められているが、教育環境への影響が非常に大きいことをしっかり説明して、誰が見てもこの方式しかない」と納得感がある中で進めていくということをしつかり説明していかないと。なんとなく自校方式、なんとなく親子方式といった、なんとなくの議論ではない。だから誰がどのように見てもこの方式しかないということを丁寧に説明していかないといけないと思うので、議会含め各種団体・市民にしつかり説明してもらいたい」と述べました。

しかし、いま準備されている給食の方法は、残念ながら「誰がどのように見ても、この方式しかない」と納得できる内容とはいえません。この間のわが党の調査、議会審議、市当局の準備過程を通して明らかになった、いくつかの問題点を指摘するとともに、安全・安心・食育が充実でき、出来立てのおいしい給食を実施するための緊急提案を発表し、関係機関が真摯に受けとめ、検討・実行するよう強く求めるものです。

(1) あらゆる面から「自校調理方式に優るものはない」—きわだつ優位性

日本共産党は、今後川崎市で実施される中学校完全給食は「自校調理方式」を基本にして実施するよう提案しています。自校調理方式ならば、メリットとして、①出来立ての温かくておいしい給食が提供できる、②個々の生徒へのきめ細かい食物アレルギー対応ができる、③給食を通して各学校で生きた食育が実践できる、学校独自の献立を作りやすい、④各学校に栄養士を配置できる（給食事務や給食会計も職務として担当し、学校の事務負担の軽減につながる）、⑤中学校は震災時の避難所・防災拠点に指定されており、食事の炊き出し施設になる—これらの優位性ととともに、地域経済への影響でも、①各中学校への調理場整備は地元建設業の仕事おこしになる、②調理員の確保は地元の雇用創出になる、③地域密着で「地産・地消」が推進でき、市内農家や地元商店から食材が購入される—など抜群の経済波及効果が期待されるなど、あらゆる面から自校調理方式に優るものはありません。

一部から「どうせセンターから運ばれてくるのだから、学校に調理場を造らなくても給食はやれる」と自校方式にこだわらない意見がありますが、それはこれらの自校調理方式の優位性、大規模センター方式の欠陥・危うさ、両者の明確な違いを見ないものではないでしょうか。

① 群馬県高崎市…自校調理方式にこだわり、栄養士集団が大きな力を発揮

今年1月、共産党川崎市議団が視察した群馬県高崎市の自校調理方式へのこだわりには注目すべきです。高崎市では、周辺自治体と合併する際にそこがセンター方式だった地域は自校調理方式に切り替え、順次センターを廃止するという徹底ぶりです。

同市が自校調理の給食にこだわる経過は、学校医、学校歯科医、学校薬剤師会などが大きな役割を果たし、学校医会が学校保健委員会にも参加し、健康教育の大切さから、その基本は食事・

食育としてから始まりました。そして、すべての小中学校に1人から2人配置された栄養士が毎月定期的に集まり研修会を行ない、栄養士集団が切磋琢磨して大きな役割を果たしています。

自校調理で地産地消を推進し、食材の安全・安心では調味料も重要として、学校の栄養士チームが独自の「高崎しょうゆ」「高崎ソース」を開発して給食に使用。給食から生まれた醤油・ソースが今や高崎市のお土産の名物に。最近では自校調理給食の歴史を紹介し、実際の献立をまとめた『高崎市・奇跡の給食』というレシピ本まで出版しました。

高崎市教育委員会の給食担当課長は「調理場整備にお金がかかっても、子どもにとって良い給食を考えれば自校調理に優るものはありません」と話していました。

② 川崎市民・保護者の願いは「小学校のような給食」が圧倒的多数

市民・保護者のみなさんは、どんな方式の給食を望んでいるのでしょうか。この間、中学校給食の是非をめぐる大規模な市民の意向調査は2回ありました。

共産党川崎市議団が独自に実施し、2013年3月発表した市民アンケート（2012年7月から開始、無作為で約40万戸に配布、回答数5240通）結果では、まだ当時の前阿部市長が中学校給食を拒み続けているもとの調査にもかかわらず、「中学生の昼食のあり方について、どう思いますか」との設問に対し、「小学校のような給食を中学校で実施してほしい」が66%（「今のまま各自が持参する弁当が中心でよい」28%）でした。

また、川崎市教育委員会が2013年12月に学校を通じて実施した中学校給食に関するアンケートでは、「中学校でも小学校のように子どもたちが食缶からそれぞれの食器に盛り付けて食べる給食があったほうが良いと思いますか」との設問に、保護者の回答で「あったほうが良い」が80.3%（「ないほうが良い」2.5%）になりました。共通しているのは、保護者・市民のみなさんの圧倒的な願いは「小学校のような給食」です。それらは自校調理方式の小学校給食を前提にした回答と捉えるべきです。

③ 最新アンケートで市民の希望は、自校調理方式…16%、センター方式…3%

共産党川崎市議団が現在実施中の市民アンケート（無作為、中間集計）では「大規模センター方式」の不評、不人気は浮きぼりになってきました。何の誘導もない設問で「市が2016年実施をめざす中学校給食で、やってほしいことは？」と聞いた回答は別表の通りです。（3つまで選択可）

回答のうち、実施手法についての選択肢は「6. 小学校のような自校調理方式の導入」「7. 大規模なセンターからの配送方式」の2つですが、「自校調理方式」が16%に対して、「センター方式」は3%です。

他の選択肢は、給食の質や安全性、役割

市が2016年実施をめざす中学校給食で、やってほしいことは？（3つまで選択可）

回答選択肢	支持率
1. 温かい給食を提供する	20%
2. 食物アレルギーへの対応	15%
3. 栄養士の各校配置	12%
4. 地産地消、地元食材の活用	20%
5. 食についての教育(食育)	14%
6. 小学校のような自校調理方式の導入	16%
7. 大規模なセンターからの配送方式	3%

共産党川崎市議団の市民アンケートより
中間集計（2014年10月9日時点、回答数4900余通）

に関する回答ですが、希望が強い「地産地消、地元食材の活用」20%、「食物アレルギーへの対応」15%など、自校調理方式でなければ保障されないものへの支持が高い傾向です。

今回のアンケート結果（中間集計）は、市民が希望している給食の方法と、市がやろうとしている給食の方法が、かなり違う方向に向かっているということです。

大規模センター方式「先にありき」の各区1ヵ所の形式的な保護者説明会ではなく、市教委として、あらためて「センター方式か、自校調理方式か」実施手法についての希望を聞くアンケートを実施することも含め、保護者の意見を十分に聞くべきではないのでしょうか。

④ 自校調理方式の実施校が一部実現したことについて

この間、「自校調理方式による中学校給食の実現」を求める市民の運動が起こり、短期日のうちに1万8千筆を超える署名が市長あてに提出され、市民の願いの強さを示しています。

こうしたなかで今回の「素案」では、自校調理方式の導入について可能性が検討されていた3校のうち「犬蔵中学校及び中野島中学校においては同校の敷地内に調理場を設置する」とし、小学校との合築校である東橋中学校（現在建設中）と、はるひ野中学校を含め、事実上4校で自校調理方式の給食が実施されることは重要です。

これに対して「センターから運べば済むのに二重投資だ」と、センター方式に一本化させようとする議論が一部にあります。それは子どもにとってよりよい給食よりも経済効率優先の立場から、何かを食べさせておけばよいという程度で給食を考えているのではないのでしょうか。

(2) 中学校全校調査の結果、さらに10校以上で自校調理ができる可能性

—自校調理方式の実施校を抜本的に増やすべきです

今年5月の「中間とりまとめ」で自校調理方式の実施について「多くの学校で運動場に調理場を整備せざるを得ない状況が生じるなど、教育環境への影響が大きいため、現時点では困難な状況」として、可能校は3校（犬蔵中、中野島中、南菅中）とされました。本当に可能性のある中学校は3校しかないのかを確認するため、今年6月末から8月末にかけて共産党川崎市議団は「自校調理可能性・公立中学校全校調査」を行ないました。

調査は中学校給食推進室の協力・同行のもと市内の公立中学校51校中、小学校の合築校・はるひ野中学校と東橋中学校（建設中）の2校を除く全49校を市民のみなさんと視察訪問し、校長先生ら学校関係者と意見交換し、各学校の敷地・施設などを見学調査してきました。（小中合築・はるひ野中学校の給食は党市議団が2010年10月に視察済み）今年1・2月の配膳室等整備事前調査は、センター方式を前提にした受け入れ配膳室の整備に関わる調査であり、自校調理の可能性についての全校敷地調査は今回のわが党と市教委の共同調査が唯一のものです。

① 自校方式を「個別の学校における可能性は引き続き検討」（中間とりまとめ）

5月の「中間とりまとめ」では、自校調理方式について「教育環境への影響が大きいため、現時点では困難な状況」としつつ、「個別の学校における可能性については引き続き検討」として行なっていました。そして行なった今回の全校調査の結果は、可能とされていた3校以外にも、敷地の使い方を工夫すれば運動場に影響なく、しかも既存の校舎施設の大規模改修をしなくても、給

食調理場の整備が可能と思われる中学校が市内で 10 校程度は存在することが明らかになったことは重要です。(運動場でない場所に一定規模の空き地などがある：8 校、数年後の生徒増により増築計画があり給食調理室を合築すれば出来る学校：1 校、木工室等平屋の古い特別教室などがあり 2 階建方式など合築すれば出来る学校：2 校など)。9 月議会の代表質問で共産党がその調査結果を紹介したところ、教育長の答弁でも、それらを否定することはできませんでした。

3 月の推進室資料は「運動場スペースであっても、教育活動への支障が生じないようなスペースの確保ができる場合や、運動場以外のスペース（建物敷地）で現在教育活動上活用されているスペースであっても、学校において教育活動への支障が生じないような配慮・運用ができる場合には、今後、学校との十分な協議・調整により、自校調理場の設置が可能となる場合もありうる」としていました。

当面は、これらの 10 数校を含め、自校調理方式の実施校を抜本的に増やすべきです。

② 現在の増築計画、空き地の状況を生かせば自校調理校は増やせます

その後の共産党市議団の追跡調査（市古映美団長の資料請求）で、市教委の回答では次のような増築計画や空き地の状況が確認されました。それぞれの条件を生かし、現在の増築計画を見直して給食調理場の整備を盛り込むなどの工夫をすれば、自校調理方式の実施校を増やせる可能性があることが明らかになりました。(以下、川崎区、中原区、多摩区の中学校の状況を抜粋。注/前述の共産党全校調査で可能性を確認した 10 数校とすべて一致するものではありません)

◎臨港中学校では保育園の跡地利用について独立型防災備蓄倉庫の設置（2015 年度）、校舎増築工事（2016 年度）と併せて駐車場整備。

◎大師中学校では平成 28 年度の供用開始に向けた増築計画で今年 12 月着工予定（増築概要は 4 階建て、普通教室 12、特別支援学級、音楽教室、地下教室、少人数学級等を整備）。

◎田島中学校では現在の武道場とプールの間の空き地の利用計画が特でない。

◎渡田中学校の特別教室棟は今後 10 年の第 1 期取組期間で再生整備を行なう。

◎富士見中学校では 2016 年度の供用開始に向けた増築計画で 2015 年 2 月着工予定。(増築概要は 2 階建て、普通教室 6 教室、理科教室、少人数教室を整備、屋上にはネットを設置して運動スペースとして活用、なお敷地に 3 階建ての建物を建築することは可能)

◎西中原中学校の古い体育館は現状では改築計画はないが、今後 10 年の第 1 期取組期間に再生整備を行なう。

◎稲田中学校では多摩沿線道路沿いの空き地面積は約 650 m²で配水管及び開閉施設が設置されているが建築可能面積は約 360 m²、沿線道路側の築 50 年近い老朽校舎は今後 10 年の第 1 期取組期間に再生整備を行なう。

◎菅中学校の古い体育館は今後 10 年の第 1 期取組期間に再生整備を行なう。

◎柘形中学校の平屋建て木工室は今後 10 年の第 1 期取組期間に再生整備を行なう。その他

(3) 文部科学省からの給食調理場の面積基準の聞き取り結果について

一基準以下の面積でも整備は可能、自校調理の可能校はさらに増えます

文科省の給食調理場面積基準について正しく理解し、運用することが求められます。中学校給

食推進室からは、多くの学校で「約 300 m²の調理場が必要で、普通教室 5 個分、そういう空き地はない」と、文科省基準が調理場整備の最低基準面積であるかのような説明がされてきましたが、事実はまったく違いました。

①「衛生管理基準」を十分に満たせる広さに改定した新面積基準

8 月 26 日、共産党川崎市議団は国会で田村智子参議院議員とともに、文部科学省担当官（スポーツ・青少年局・学校健康教育課など）から、文科省の新しい面積基準の考え方について、聞き取り調査をしました。その結果、文科省が示す「基準面積」とは生徒数規模別に補助金算定上の対象となる面積の上限を示したもので、それ以上大きな面積で造る部分は補助対象外という意味で、その基準以下の面積で整備する場合はその面積で算定して補助金は出るとのことです。つまり面積基準は、その面積以上で整備しなければ認められない最低基準面積ではありません。

「素案」の中で自校調理方式を基本にすることを退ける理由として、「多くの学校で衛生管理可能な十分なスペースの確保等が困難」としていますが、文科省の説明によれば、今年 4 月改定され、かなり広がった面積基準は「学校給食衛生管理基準」を十分に満たせる広さとして改定したものであり、必要な附帯施設を工夫して整備するならば、その基準以下の面積の調理場でも整備は可能とのこと。文科省の担当官からは「各自治体では基準面積の中で、ドライ方式での新增築をしている。各自治体では敷地事情もあり、コンパクトだが優れた機能を持たせる工夫をしている」との事例も紹介されました。

② 実際にどれくらいの給食室面積で何食を作っているか

—江戸川区の中学校、川崎市の小学校では

共産党川崎市議団が昨年 11 月に視察し、自校調理方式の安全でおいしい中学校給食を実施していた東京都江戸川区では、給食室面積が 200 m²以下の中学校が全 33 校中、21 校あり、中には例えば、124 m²で 577 食（小松川第二）、144 m²で 749 食（葛西第三）、151 m²で 602 食（小岩第三）を作っている中学校もあります。旧基準のもとで整備されてきたものですが、それぞれの学校の敷地条件や生徒数により調理場面積も調理食数もまちまちですが、狭い調理場でも多くの食数を作ることが可能であることを示すものです。

同様に、川崎市の公立小学校も 113 校中、給食調理室の面積が 200 m²以下は 69 校と半数以上を占めています。（別表／川崎市立小学校、調理室面積 200 m²以下で調理食数が多い学校・抜粋）

これらは狭い調理場で働いておられる調理

川崎市立小学校で給食調理室面積 200 m ² 以下、調理食数が多い学校(抜粋)					
2014 年 5 月、川崎市教育委員会資料より。					
学校名	給食室面積	調理数	学校名	給食室面積	調理数
渡田小	163 m ²	839 食	鷺沼小	146 m ²	851 食
宮前小	183 m ²	898 食	宮崎台小	157 m ²	825 食
戸手小	159 m ²	861 食	宿河原小	140 m ²	766 食
日吉小	191 m ²	982 食	登戸小	187 m ²	809 食
下小田中小	184 m ²	995 食	南生田小	147 m ²	1100 食
末長小	176 m ²	1109 食	麻生小	186 m ²	903 食

員さんたちのご苦勞で支えられています。文科省の新しい基準面積はそれ以下でも調理場整備は可能としているのですから、あらゆる知恵と工夫をして、これらの小学校での実際の自校調理の経験を生かせば、中学校での自校調理方式は不可能ではないのではないのでしょうか。

(4)大規模センター方式では、どのような給食が調理・提供されるのか

「素案」では、中学校給食を実施する意義について、学校給食法に基づいた中学校給食の目的、目標、学校給食を活用した食育の推進などが明記されていますが、それらはわが党が前市長時代から議会論戦などで一貫して主張してきた給食の必要性とおおむね合致した内容です。

しかし実施手法として、市内に3つの給食センター（共同調理場）を整備し、そこから各学校に配送する大規模センター方式を基本としたことは、きわめて重大な問題です。なかには、1つのセンターで1日1万食、あるいは全国的にも最大規模と思われる1万5千食も作る大規模センターが計画されています。どのような給食が作られ提供されるのか心配な問題が非常に多い大規模センター方式について、他都市の実際も紹介し、警告しなければなりません。

① 1つのセンターで1万食を作る、千葉市の給食センター(PFI方式)の場合

今年5月、共産党川崎市議団は、川崎市教育委員会が視察に行つて参考にしようとしているとされた千葉市の給食センターを視察しました。PFI方式により1ヵ所で1万食を作るセンターです。

そこでは、◎大量の冷凍食品を大型フライヤー（全長70m）で揚げるような献立（おかず）が多くなること、◎出来上がりから学校に配送され生徒が食べるまで2時間近く経ってしまう地域があること、◎特に心配なことは各学校の生徒個々への食物アレルギー対応はしていないこと、◎給食センターに配属された市の栄養士は中学校現場での食育指導・実践を行っていない（年に1回、市内1学校の1学級を訪問する程度）など、大規模センター方式による心配な点が多く確認されました。

～センター方式から自校調理方式へ切り替えている自治体の事例から～

② さいたま市で、合併前の旧4市域ともセンター方式から自校調理方式へ

今から11年前（平成15年）に政令市に移行した、さいたま市はその前後に4市（岩槻市、浦和市、与野市、大宮市）が合併。その旧4市ともにセンター方式により中学校給食を順次開始していましたが、合併の前年、真っ先に旧浦和市がセンター方式から自校調理方式への切り替え方針を決定（平成12年）。さいたま市として「各学校（地域）の特色を生かした給食の実施、きめ細やかな食の指導の充実を図り、児童生徒に、より安全でおいしい給食を提供する」との実施方針により、平成12年度からの5ヵ年で計44校に自校調理場を整備するなど一気に進め、昨年度（平成25年度）までに市内53校（全員喫食、約3万4千食）すべてに単独自校調理場が整備されました。（親子方式2校を含む）

なぜ、さいたま市は大規模センターから自校調理方式に切り替えたのでしょうか。

③ 旧大宮市域だけで25校に単独自校調理場を整備し、大規模センターは廃止

さいたま市のうち、旧大宮市の経過は当初1ヵ所1万6千食など、2つの大規模センターで中学校給食を始めていました。しかし、そのセンターでの給食調理の実態は、◎大量調理のために野菜などは前日に皮むき、塩素等を投入した水に漬けておく、◎食材は大量調理のために冷凍食品を多く使う、◎煮物に使う釜は大量に煮るので人の手は使えず機械で攪拌するなど手作り感がない給食になる、◎学校では残渣量が多くなる、などが問題になり、「温かくておいしい給食を」という市民の声が強まりました。

2001年度（平成13年度）さいたま市合併を機に自校調理方式に切り替え、旧大宮市内の全中学校25校に単独の自校調理場が整備されました。自校調理場整備のテンポは非常に早く、合併直後の2002年度（平成14年度）から4ヵ年計画で、そのうち22校は2ヵ年で集中整備、なかには敷地の都合で2階建ての調理場も建築された中学校も。それに伴って旧大宮市内の大規模センターは開始から、わずか12年で廃止されました。

④ 世田谷区でも大規模センター方式から自校調理に順次切り替え中

世田谷区でも「安全でおいしい給食は学校給食にかかわるすべての人の願いです。区では今後の子どもたちの健やかな成長を第一に考えて、中学校給食の共同調理方式から自校調理方式への転換、栄養士の全校配置」を進めています。（同区HP）

舎の改築時に自校調理場を整備する手法ですが、14年程前から始まり現在まで区内中学校29校中22校まで自校調理方式に転換。それに伴い、給食センターを順次廃止しています。

世田谷区でも以前、1万2千食を作る大規模センターが2ヵ所ありましたが、そこでは、キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも等野菜はほとんど前日に切って水に漬けておくので、翌日調理の時点では栄養価も味も香りも落ち、大型機械で皮むきをするため無駄（ごみ）が大量に出ていました。デザートも出来合いのものが当たり前でした。センターから学校への配送時間がかかるので午前10時半頃までに仕上げなければならないため、「大量に作るけれども調理時間は短く」というのがセンター方式の特徴です。小学校で自校調理の給食を食べてきた児童が中学生になってセンターからの給食を食べると大変不評で、保護者・栄養士の中から自校調理方式を求める声と運動が起こりました。

長年、世田谷区で学校給食の栄養士を務めてきた方（高津区在住）は、「給食センターでは翌日使う野菜などの下準備をしながら当日の給食を作るという過酷な作業に追われます」「センター方式では栄養士も調理師も、子どもの声が聞けないので自校調理とは別世界で、子どものため、という自覚も薄れてしまいます」と話します。

このように、すでに中学校給食を実施していた自治体でも、センター方式から自校調理方式に切り替える流れが広がっています。これらの自治体がなぜセンター方式をやめて、お金をかけてまで自校調理方式に切り替えているのかをよく調査研究すべきです。

(5) きわめて少ない栄養士の配置数—現在小学校7万7千食に約80人、 中学校は3万3千食にわずか10人

栄養職員の配置についても、文部科学省の配置基準を基に「素案」で試算をすると、中学校全体（センター3ヵ所、自校調理実施校の合計）で10名程度しか配置できません。これは文科省

基準では共同調理場（センター）の場合は食数規模 6001 人以上が 3 名で、食数がどれだけ増えても、1 万 5 千食になっても変わらず 3 名だからです。

現在川崎市では公立小学校 113 校・約 7 万 7 千食に 80 名程度の栄養士が配置されているのと比べても、中学生約 3 万食にわずか 10 名程度の栄養士しか配置されないのは、献立作り・食材購入・安全対策など膨大な業務量・責任を負う栄養士の体制として、あまりに不十分で不安です。

先に紹介した世田谷区の学校栄養士さんの証言のように、自校調理の場合、栄養士・調理員さんにとっては学校で毎日、子どもの笑顔が見え、声が聞こえるのに対して、センター方式では子どもの顔も見えない、声も聞こえない工場の中です。設備や規模、食材の問題だけでなく、働く人のモチベーション、栄養士・調理員さんと子どもたち・現場教職員とのコミュニケーションという点からも、どちらの方式が、おいしい給食が作られ、子どもの食育にもつながるのかは明らかではないでしょうか。

川崎市でかつて経験したことがない 1 万 5 千食も作る大規模センター方式は未知の世界です。それよりも、すでに川崎市の全公立小学校で長年実施され、食べる児童生徒や保護者にとっても、提供する側の市教委・栄養士・関係者にとっても経験豊富なノウハウを持っている自校調理方式のほうが、はるかに安全・安心の確かな給食を実施・提供できることは間違いありません。それでこそ、保護者も安心して子どもが食べる給食を任せられるのではないのでしょうか。

(6) 市教委の比較資料でも、自校調理方式の優位性を自認している

① 自校方式のメリット、センター方式のデメリットが詳細に

市の中学校給食推進室が作成した実施手法別の比較表（4 月 22 日、5 月 27 日）を見ても、自校方式のほうは、食育では「各学校独自の献立が比較的容易」「作り手（調理員）の顔が見え、交流が図りやすい」、衛生管理・食中毒では「他校への拡大リスクは低い」、配送時間 2 時間以内の喫食では「調理後、すぐに喫食できるため適温での給食提供が可能」、学校生活への影響では「短縮授業等により急に給食時間が変更された場合でも柔軟な対応が可能」など、項目別にメリット・優位性が多いことが際立っています。

それに対して、センター方式については、食育では「各学校独自の献立は困難」「調理員との交流は困難」、衛生管理・食中毒では「配送による拡大リスクは高い」、配送時間 2 時間以内の喫食では「全校において調理後 2 時間以内に給食できるよう、複数のセンターの効率的な配置等の対応を図る必要がある」、学校生活への影響は「急な給食時間変更への対応は困難」など、デメリットが多いことを市の資料が自ら認めています。

川崎市教育委員会の「基本方針」は 4 つの目標をかかげ、2 つ目に「学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります」としていますが、食育の充実を 1 つとつても、自校調理方式が最も有効であり、センター方式ではその取り組みが難しくなることを自認しているのです。

保護者説明会で自校調理方式を求める意見・質問が続出するなか、推進室担当者は「自校方式とセンター方式のどちらがいいという評価はしていない」などと回答していましたが、これまでの教育委員会議での議論や自ら作り提示してきた資料からも自校調理方式が一番いいことは市教委が自ら認めてきたことではないでしょうか。

②大規模センターのメリットは「安上がりの給食」・経済効率

市の比較資料は、経常経費について、自校方式は「給食施設が分散するため、人件費・維持管理費に多くの費用が必要」とし、センター方式は「新たに配送費が必要となるものの、施設設備、業務の集中・集約化により人件費・維持管理費等の抑制が図られ、自校方式や親子方式に比べ、効率性は高い」としています。センター方式にこだわるのは、結局、安全でおいしい給食の提供や食育の充実など子どもにとっての優位性・メリットではなく、調理員の低賃金・劣悪労働条件を前提にして効率性が高くなる、安上がりの給食が実施できるという、行政側にとっての経済効率のメリットを最優先に追求しているということです。

実際、調理委託費の試算内訳では、自校調理方式の場合は平均 30,012 円/食・年（本市契約実績）に対し、1万5千食センターの場合は平均 8850 円/食・年としています。食材費の保護者負担は、自校調理方式で実施している小学校や他都市の中学校給食と比べて、センター方式で実施された場合もほとんど変わらないでしょう。それなのに、調理にかかる手間賃が安く、人の手をかけず、自校調理よりもおいしくない給食が提供されるとしたら、その不公平感に対して食材費保護者負担への不満が出ることは十分に予想されます。

(7) 自校調理方式の事業費試算の過大見積もりは、全体の制度設計にかかわる問題—自校調理方式を基本にして見直しを

① 調理場建設費を実際の基準面積より1.33倍に膨らませて 90 億円に

「素案」は施設整備費について、「センター方式が約 140 億円、自校調理方式が約 150 億円」

かかるとしてありますが、自校調理方式の事業費試算が過大な見積もりになっていることが、9月議会での共産党の調査で明らかになりました。

これまで毎年予算議会で、教育委員会が試算して公表

児童生徒数規模	調理場等施設+アレルギー対策室 文科省の補助対象 基準面積 (A)	現在の生徒数規模別校数 (2014年5月時点)	5年間の生徒数、推計ピーク時 (B) 市教委の長期推計より	市教委の自校調理方式の試算根拠、市が独自に設定した必要面積×規模別校数分類
200人以下	171 m ²	1校	0校	—
201人～400人	216 m ²	12校	10校	—
401人～600人	270 m ²	20校	21校	—
601人～900人	325 m ²	11校	14校	300 m ² × 2校
901人～1200人	369 m ²	3校	2校	350 m ² × 31校
1201人～1500人	394 m ²	2校	2校	400 m ² × 15校
1500人～	406 m ² に1501人を 超える300人ごとに 22 m ² を加算	0校	0校	500 m ² × 2校
		計49校延べ 最大面積 13,633 m ²	(A)×(B) 計49校延べ 最大面積 13,906 m ²	計50校延べ 最大面積 18,450 m ²

してきた自校調理方式の場合の事業費は、建築工事費 50 校で 58 億円、備品等購入費 50 校で 6 億 5 千万円余、合わせて 64 億 5530 万円とされてきましたが、今回の市教委試算では全体の事業費見込額が約 150 億円へと 2.3 倍にも膨らみました。

さらに今回の試算で、自校調理方式の施設整備費のうち一番多額を占める「調理場建設費」を約 90 億円としていることは大きな疑問です。

教育委員会の試算根拠は、調理場建設費を《延べ床面積合計 1 万 8450 m²×想定実施単価〔建築単価〕 50 万円/m²=92 億 2500 万円》で約 90 億円としています。

これは 50 校の延べ面積を 1 万 8450 m²で試算した結果ですが、しかし実際には、市教委の 5 年間長期推計でピーク時の生徒数規模別の校数を、文科省の新基準面積にあてはめると延べ面積は 1 万 3906 m²で出来ることが明らかになったのです。「学校給食衛生管理基準」を十分に満たせる新基準での面積延べ 1 万 3906 m²よりも、さらに市が独自に必要な面積を 1 万 8450 m²へと 1.33 倍にも膨らませていたのです。**(別表/自校調理方式の調理場建設費、過大見積もりのカラクリ)**

保護者説明会で、自校方式の事業費が高いのはなぜかという質問に、推進室は「自校方式のほうが、全体的に建築面積が大きくなるのが、事業費が大きくなる理由です」と答えていましたが、これは建築面積を大きく設定して事業費を大きく見せたことを認めたものです。

9 月議会代表質問で共産党は、「文科省の新基準でも延べ面積 1 万 3,900 m²で出来る、その場合の調理場整備費は建築単価を同じまま計算しても約 68 億円になるのに、川崎市としてはこれぐらいの広さがほしいと必要面積を増やして文科省基準の 1.3 倍以上の面積で試算して約 90 億円に膨らませる、そのうえで各学校ではそのような広さの土地がないから無理だと強調するというやり方は明らかに矛盾しています」と指摘しました。

② 建築単価も、国基準よりも他都市よりも大きめに設定していないか

「調理場建設費」を試算する際の建築単価も、川崎市は高く設定していないでしょうか。市教委は、想定実施単価（建築単価）を業者ヒアリング及び他都市事例から 50 万円/m²にしたとのことです。文科省の補助単価は 2014 年度単価 18 万 4700 円/m²（国の補助金算定において毎年度建築・構造別に定められる建築単価）です。それ以上高い設定でかかる部分は市の持ち出しです。

他都市事例では 50 万円/m²より高いところも安いところもあることは事実ですが、先に紹介した、さいたま市が旧大宮市内中学校 25 校に単独調理場を整備した際の施設整備費は 1 校平均約 3 億円（建築面積、平均 450 m²）で、その主な内訳は建築工事費 1.4 億円、厨房機器等機械設備 1.1 億円、電気設備 5 千万円でした。建物は鉄筋コンクリート造りとのことですが、この場合の建築単価は約 31 万円/m²（1.4 億円/450 m²）です。この程度の建築単価で川崎市が文科省基準通りの必要面積（延べ 1 万 3900 m²）で整備した場合の「調理場建設費」は約 43 億円となり、市教委試算額約 90 億円の半分以下（47 億円減）で済みます。（市教委が過大見積もりで増やした延べ面積 1 万 8450 m²でも、この建築単価ならば約 57 億円余で、試算額より 33 億円減）

建築面積を国基準の面積よりもかなり大きめに設定し、建築単価も高めに設定しているとすれば「調理場建設費」が大きくなるのは当然です。

③ 調理委託費 290億円—30 年後まで子どもの数が変わらない想定で試算

また、30年間にかかる維持管理・運営費は「自校調理方式 610 億円、センター方式 500 億円」と試算され、自校調理方式 610 億円のうち調理委託費を 290 億円としていることも疑問です。これは今から 30 年後まで調理食数を毎日 3 万 2500 食で変わらないまま試算したものです。しかし先の総合企画局の将来人口推計をもとに中学校生徒数を見込むと、30 年後には約 2 万 5 千食へ現在より 77%程度に減ります。(川崎市総合企画局「新たな総合計画の策定に向けた将来人口推計について」2014 年 8 月より推定)

1 食あたりの調理委託費が高いとされる自校調理方式ですから、食数が減れば、それだけ運営費は大幅に減りますし、自校調理ならば学校ごとの生徒数・食数の増減にきめ細かく対応できるのです。(市教委の試算内訳では、自校調理方式の場合・本市契約実績平均 3 万 12 円/食・年、1 万 5 千食センターの場合 8850 円/食・年)

④ 厨房機器、食器等備品など、全項目で自校調理方式を高く試算

さらに、自校調理方式の場合は、施設整備費のうち調理場整備費以外にも、厨房機器 35 億円(センター方式より 8 億円プラス)、食器等備品類(食器・食缶・台車等)約 15 億円(センター方式より 5 億円プラス)などすべての内訳項目でセンター方式よりも費用を高く設定しています。

なかには、自校方式でもセンター方式でも学校現場で使う食器・食缶・台車数は基本的に同数のはずなのに、自校調理方式のほうが 5 億円も多く 1.5 倍もかかることや、センター方式では搬入施設・配膳室整備工事(7 億円)が必要なのは当然ですが、基本的に配膳室が不要な自校方式でも配膳室整備工事(1.5 億円)かかるとされています。

また、自校調理方式の調理場建設費以外の内訳項目の費用が高く設定されていることと連動して、30 年間の維持管理・運営費ではそれらの更新費用がより多くかかる試算になっています。備品更新で厨房機器 105 億円(センター方式より 23 億円プラス)、食器等備品類 80 億円(センター方式より 19 億円プラス)など。

さらに、市教委試算の大規模修繕費約 45 億円は「建設費の 5 割と設定」したのですが、実際の基準面積に合わせて調理場建設費が約 68 億円になれば修繕費は約 34 億円へ(市教委試算より 11 億円減)、さいたま市並みの建築単価で調理場建設費が約 43 億円になれば修繕費は 22 億円以下へ(同 23 億円減、市教委試算 45 億円の半分)と、大幅に減る関係にあります。

⑤ 教育長答弁も「自校調理方式のほうが安くなる可能性」を否定せず

9 月議会の代表質問で共産党は「調理場建設費」「維持管理・運営費」の過大見積もりの可能性について質問。正確に厳密に見積もれば、センター方式より自校方式のほうが費用の面でも低くなる可能性があるとして指摘し、「過大見積もりを訂正すべきです」と求めました。

それに対し、教育長は「(試算は)一定の条件のもとでシミュレーションをした試算値であり、実際に要する費用とは異なるものでございます」と答えました。また、50 校の延べ面積を 1 万 8,450 m²で試算した根拠として文科省の面積基準でなく市教委が独自に大きめの面積を設定して試算した内容を答弁されました。これらは実際の基準面積より過大な見積もりをしたことを認め、自校調理方式のほうが安くなる可能性があることも否定しなかったということです。

この間の中学校訪問でも、ある校長先生から「子どもにとっては自校方式がいいに決まってい

ますが、問題は財政でしょうね」という声も聞かれました。市の事業費試算は、市議会にも学校関係者にも示され、「素案」概要にも刷り込まれ学校を通じて保護者にも宣伝されています。

自校調理方式の事業費試算の過大見積もりが明るみになったことは、中学校給食の実施方法全体の制度設計にかかわる問題ではないでしょうか。

⑥ バランスよい調理場整備、地球環境にやさしい方法は「自校調理方式」が一番

「素案」は、「本市特有の細長い地形等を考慮」してセンターを3ヵ所整備とありますが、実際は南部・中部の2ヵ所のセンター(合わせて2万5千食分)が極めて近接(車の距離で3.3km)、その2ヵ所から高津区・宮前区に配送するなど、実際は細長い地形が考慮されていません。本市特有の地形を考慮してバランスよく調理場を整備するなら、自校調理方式が一番です。

事業費試算ではセンター方式の場合、自校調理方式ではかからない車両関係で配送車の初期投資4億円(2トントラック72台)、30年間の維持管理で111億円(配送車更新13億円、配送人件費89億円、配送費〔燃料費・車検・保険等〕9億円など)、配膳室人件費28億円を見込んでいます。

地球温暖化防止・自動車排ガス抑制に取り組むべき行政が、新たな市の施策により毎日72台の2トントラックが市内を走り回ることになる大規模センター方式を採用することについて、環境・エコの立場からはどう検討されたのでしょうか。トラック配送による交通量も増やさず、交通渋滞にも巻き込まれない自校調理方式のほうが地球環境にやさしい方法であり、これこそ「公害根絶、排ガス抑制」に取り組むべき川崎らしい給食です。

(7) 教育環境の遅れの解決とあわせた合築を含め、自校調理校の順次拡大を

中学校では武道(柔道、剣道等)が必修化されたにもかかわらず、市内の市立中学校では「格技室がない中学校が13校」「プールがない中学校が6校」、さらに「築31年以上の古い体育館を有する中学校が12校」もあります。今回の全校調査では、これらに該当する中学校の校長先生などからは、そうした教育環境の改善を求める声が出され、それらの施設整備との合築で給食調理場を整備することへの期待の声も出されました。

とりわけ、市立中学校は市が指定する震災時の防災拠点・避難所であり、防災機能強化と合わせて、炊き出し施設になる給食調理場と体育館との合築は大変有効です。

今年3月発表された「学校施設長期保全計画」は改修整備と予防保全を基本に施設の長寿命化を図る計画とされ、昨年11月に発表された中学校完全給食の実施準備や格技室・プール未整備校の解消などの施設の設置計画を盛り込まずに策定されました。しかし給食は教育の一環であり、給食施設は教育施設です。今後、築31年以上経過した中学校体育館(12校)などは「長期保全計画」の改修計画を前倒しし、給食調理場整備を含めた改築計画(格技室やプールのない学校はそれらも合築整備)を進めれば、自校調理の実施校を順次増やすことが可能ではないでしょうか。

例えば、生徒数約1450人、日本最大のマンモス校・過大規模校で運動部も盛んな西中原中学校でその利用頻度から床等の劣化が激しい体育館は抜本的な改修が求められ、体育館の建て替え時に自校調理場を合築で整備することも可能ではないでしょうか。全校調査の最後に訪問した今井中学校(中原区)は狭い敷地の中で、体育館の地下に立派な格技室、4階建ての校舎屋上にプール・更衣室などが整備されていました。東京都内でも狭い敷地条件で、半地下に給食調理場を

造り、その上が校舎という学校もあります（目黒区など）。すでに校舎改築・増築などに携わっている川崎市の市教委やまちづくり局などは狭い敷地なりに工夫する校舎整備の経験、複合的な整備手法のノウハウを持っています。そうした知恵と経験を今こそ発揮すべきです。

(8)「実施時期、先にありき」で“給食の中身”は置き去りの議論です

市長を委員長とし、市長が会議の進行役も務めている中学校給食推進会議は、その議論（会議録）を見ても、どうすれば子どもにとってよりよい給食が実施できるのか、そのための実施方法をどうすべきかなどを慎重に検討した様子がありません。当初から“給食の質”の問題よりも、もっぱら実施時期に焦り、急がせる市長の発言が目立っています。

そういう推進会議の議論ですから、会議録からは、先に指摘したような大規模センター方式の様々な問題点を調査検証した議論は見当たりません。そういう議論の中で、実施手法は大規模センター方式を基本とする方針案が出されたことは問題です。以下、推進会議・会議録より。

【平成 25 年 12 月 17 日推進会議】

市長「平成 28 年度実施のためには、今年度、来年度前半に急いでやるのが大前提である。かなりタイトだが頑張らなければならない」。

三浦副市長「予算要求する前の 8 月ぐらいが目途。このスケジュールでは少し遅いのではないか。予算要求前に市の実施方針を固めないと議論ができない。今年度中に来年度の業務を並行してやるぐらいの気持ちで頑張ってもらいたい」。

市長「実施方針（素案）前のスケジュールを前倒しでやるということ」

【平成 26 年 4 月 22 日推進会議】 市長「スケジュールはタイトだが、28 年度中の実施に向け、丁寧かつスピーディーに行なっていきたい」

【平成 26 年 7 月 22 日推進会議】

市長「9 月に実施方針素案が公表する予定であり、それまでのスケジュールがかなりタイトになっているが、ぜひ関係部局で綿密に連絡を取って進めていきたい」

（※自校方式を求める市民の声に対して福田市長は「教育環境への影響が非常に大きいことをしっかり説明して」と述べましたが、給食は教育の一環であり、給食施設は教育施設です。自校調理場が何か教育とは関係ないものを造るかのような認識は改めてもらうことが必要です）

(9) 参加者が圧倒的に少なかった保護者説明会は、無理な進め方の現れ

市教委・中学校給食推進室は 9 月 15 日から 26 日にかけて区内 1 ヶ所、市民館大ホールで保護者説明会を開催しましたが、わが党が「小学生やそれより小さい幼児などを抱えた保護者が夜 7 時に市民館大ホールまで行くのは困難」と緊急申し入れをした通り、どの大ホールも 20 人～40 人程度で、7 会場の総定員 7152 人に対して延べ参加者数はわずか 250 人（定員に対する参加率わずか 3.5%）にとどまりました。形式的に開催し、保護者説明会をやったという既成事実をつくっただけと言われても仕方ない状況です。学校単位で調理され提供される自校調理方式ならば、このようなやり方は絶対ありえません。

ここにも「実施時期と大規模センター方式、先にありき」の無理な進め方の弊害が現れており、保護者・市民の意見をくみつくし、よりよい給食にしようとする姿勢が欠如しています。

9月15日(月) 宮前市民館大ホール(定員910人)に参加者39人
9月19日(金) 幸市民館大ホール(定員840人)に参加者29人
9月22日(月) 高津市民館大ホール(定員600人)に参加者39人
9月23日(火) 教育文化会館大ホール(定員1961人)に参加者42人
9月24日(水) 麻生市民館大ホール(定員1010人)に参加者19人
9月25日(木) エポック中原大ホール(定員923人)に参加者48人
9月26日(金) 多摩市民館大ホール(定員908人)に参加者34人

合計：総定員7152人に対して、参加者数延べ250人(定員に対する参加率3.5%)

川崎市は全国に先駆けて、子どもの意見表明権を明記した「子どもの権利条例」を持っているのですから、子どもたちの参加、意見・要望を取り入れる過程も重要です。それ自体が食育活動の実践になり、子どもたちの期待や喜びになるのではないのでしょうか。

わが党は9月18日(木)、教育長あてに緊急に申し入れましたが、あらためて、中学校給食を享受することになる子どもたちと大多数の保護者にきちんと説明が行き届き、意見をくみつくすため、せめて中学校区単位(その学区の小学校も対象)あるいは小学校区単位で学校体育館も活用し、集まりやすい時間帯と歩いて行ける範囲で説明会を開催するよう強く求めます。

(10)歴史的な一大事業—市民みんなが「やって良かった」と実感できる給食に

今回の全校調査では、多くの中学校の校長先生から「うちの学校は弁当持参率99%ですよ」などの話がありました。それだけ川崎市の保護者のみなさんが、食への思い入れ、こだわり、関心が特に高いとも言えます。今後、中学校完全給食がスタートした時、「実現して良かった」と、だれからも喜ばれるのはどのような時でしょうか。持参弁当から給食に切り替わった瞬間「今までのお弁当より給食のほうが温かくておいしい」と実感でき、中学生になったばかりの生徒からも「小学校の給食と同じようにおいしい」と喜んでもらえることではないのでしょうか。「愛情弁当から愛情給食へ」—これこそ、子ども、保護者、市民みんなの願いではないのでしょうか。

今後多額の予算をかけて実現しようとする中学校完全給食は、川崎市にとっての歴史的な一大事業です。「何が何でも2年後の実施に間に合わせれば、心配事は後で考えればいい」というような「実施時期、先にありきの進め方」ではなく、今こそ専門家・関係者の知恵と英知を総結集して「おいしい給食のまち川崎」をめざすべきです。20政令市の中でも特に遅れて始める、子どもたちと市民をこれだけ待たせたのですから、なおさらです。

* * *

自校調理方式を基本にした「おいしい給食のまち川崎」に—日本共産党の提案

以上、日本共産党川崎市議員団は、次のことを緊急提案します。(1)大規模センター方式よりも確実に安全・安心で食育が推進でき、出来立てのおいしい給食が提供できる自校調理方式を実施方針にきちんと位置づけ、「大規模センター方式・先にありき」を基本にした現在の方針を再検討すること。(2)今回の中学校全校調査の結果と文科省基準から、自校調理方式の実施可能な中学校を再度調査して洗い出し、自校調理実施校を抜本的に増やす、当面、少なくとも各区1校以上、可能な10数校は自校調理を実施すること。(3)現在または今後の学校施設の増築・改修・改築計画の中に給食調理場設置を盛り込み、順次自校調理校を増やすこと—。こうして、自校調理方式を基本にした「おいしい給食のまち川崎」を実現していくことを強く求めるものです。

以 上