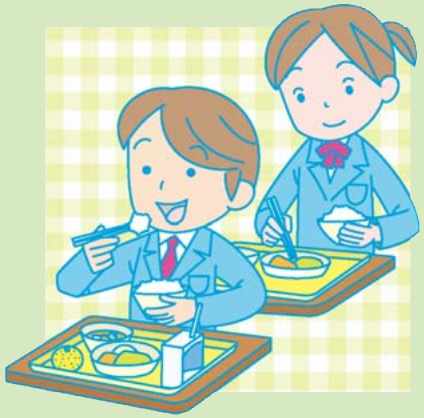


中学校給食 実現奮戦記

20年来の市民運動と力をあわせて

2017年　　号　外
明るい川崎

共産党川崎市議団 検索
日本共産党川崎市議会議員団
川崎市川崎区宮本町1
川崎市役所内 ☎200-3360

●ご意見をお寄せください
FAX 044-245-4140
Email:info@jcp-kawasaki.gr.jp

日本共産党川崎市議会議員団

はじめに

育ち盛りの中学生に栄養バランスのとれた、温かくておいしい給食を―。そうした思いで取り組まれてきた20年来の市民の運動が実り、川崎市でも、ようやく中学校完全給食が実現する運びとなりました。（センター方式を含め全校実施は2017年12月予定）

ねばり強い市民の運動と力をあわせ、市議会で歴代市長・市当局との論戦や様々な提案でその実現を求めつづけてきた政党・会派として、日本共産党川崎市議団は、このたびの中学校給食の実現を、市民のみなさんと喜び合いたいと思います。

中学校給食には様々な形態・手法がありますが、20政令市の中では19番目のスタート。中学校給食の実施・運営は、川崎市にとって歴史的な一大事業です。ようやく実現するからには、市民みんなが「やって良かった」と実感できる給食となるよう、あらゆる知恵と力を尽くすときです。党市議団は、学校現場の調査、他都市の視察、文科省や関係者からの聞き取りなど旺盛な調査活動に取り組み、どうやれば「安全・安心、食育の充実、出来たてのおいしい給食」が実現できるのかを探求し、市議会で積極的に提案をしてきました。

本書は、そうした市民運動の経過や、共産党市議団の議会内外での取り組み、提案などをまとめたものです。父母、学校・教育関係者、給食に関心のあるすべての方々、多くの市民のみなさんにとって「よりよい中学校給食」をめざす取り組みの参考になれば幸いです。

もくじ

川崎市の中学校給食、センター方式と自校調理４校で …… 2

ついにスタートした川崎市の中学校給食

・犬蔵中学校で始まった待望の自校調理給食を視察 …… 3
・中野島中学校の自校調理給食を開始前後に視察 …… 6

各地の中学校給食を視察、議会質問や提案に生かす

・全校に栄養士、江戸川区の自校調理・中学校給食 …… 9
・自校調理方式にこだわる高崎市の中学校給食 …… 10
・センター方式から自校調理方式へ切り替えた、さいたま市 …… 12
・相模原市の食育活動「学校給食提案プロジェクト」 …… 13
・奈良市で始まった自校調理方式の中学校給食 …… 14
・よりよい給食へ、大阪市が「学校調理方式」へ移行中 …… 15

中学校給食を実現させた“ちから”は何か

・20年以上の市民運動で署名は延べ14万以上に …… 16
・共産党市議団のねばり強い論戦と提案
・早期実現を求める「市議会決議」が全会一致可決
・いまなぜ中学校給食か―「３つの理由」から迫る …… 17
・独自の市民アンケート、圧倒的世論を市長に提出
・川崎市の検討・試行・後退の経過～共産党質問から …… 18
・中学校給食の実現を求める20年来の市民運動〔年表〕 …… 20
・自校調理の可能性「中学校全校調査」市民と共同で …… 21
・「300㎡ないので無理」は本当か！？―文科省聞き取りへ …… 22
・出来たてのおいしい給食を実現する「緊急提案」提出 …… 23
・中学校給食を実施しても「市の財政は心配ありません」

自校調理方式とセンター方式のちがいとは

・あらゆる面から「自校調理方式に勝るものはない」 …… 24
　子どもと学校にとってのメリット／地域経済へのメリット
・市教委の資料でも明らかに―メリット・デメリット …… 25
・栄養士配置の格差は重大問題
・大規模センター方式の致命的特徴（宿命）とは …… 26
・南部給食センターから対象校への配送時間〔マップ〕 …… 26・27
・保護者負担は同じなのに、調理の手間賃がこんなに違う …… 27

子どもの口に入るまで安全・安心の中学校給食を

・独自の栄養士増員／異物混入防止／エレベーター活用 …… 28

川崎市の中学校給食、センター方式と自校調理４校で

川崎市の中学校完全給食の実施は、自校調理方式４校（単独自校２校、小中合築２校）と、３ヵ所の学校給食センターから各学校（48校）に配送されるセンター方式の組み合わせ。センター給食は、南部センター対象校が９月から、中部・北部センター対象校が12月から実施される計画です（下表）。

川崎市の中学校給食の計画概要

自校調理方式（４校）		
開始日	2017年１月11日	犬蔵、中野島 東橘（小中合築校）※１ はるひ野（小中合築校）※２
能力	合計約3,000食／日	
所在地	各学校	
南部学校給食センター（対象校22校）		
開始日	2017年９月４日	大師、南大師、川中島、桜本、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高附属、南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、有馬、宮前平、向丘、菅生
能力	15,000食／日	
所在地	幸区南幸町 南部市場北側用地	
中部学校給食センター（対象校14校）		
開始日	2017年12月１日	日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田
能力	10,000食／日	
所在地	中原区上平間 平間配水所公舎用地	
北部学校給食センター（対象校12校）		
開始日	2017年12月１日	枡形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥
能力	6,000食／日	
所在地	麻生区栗木 マイコンシティ用地	

（※１）東橘中は合築の子母口小との校内共同調理場にて調理、2016年１月から試行実施、2017年１月から本格実施。
（※２）はるひ野中は、はるひ野小との校内共同調理場で調理するランチサービス（選択制）を以前から提供、2017年１月から完全給食に移行。

食物アレルギーへの対応は…７品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）について除去対応（すべて取り除いた献立を作成し、個別の容器に入れて生徒に届ける）とし、それ以外の食物アレルギーを有する生徒については家庭からの弁当の持参をお願いする、としています。

ついにスタートした 川崎市の中学校給食

犬蔵中学校で始まった、待望の自校調理給食を視察（2017年４月）

2017年１月11日から単独自校調理方式の２校（犬蔵中、中野島中）が先行して、待望の中学校完全給食がスタート。４月14日、共産党川崎市議団として犬蔵中学校の給食を視察。生徒たちの配膳や仲良く食べる様子を見学し、試食してきました。

犬蔵中学校の視察に訪れた共産党川崎市議団、真新しい自校給食調理場の前で（2017年４月14日）

「みんなニコニコ、楽しそうに食べています」（校長先生）

校長先生は「スムーズに行なわれていて、こちらのほうが心配しすぎていた感じです」「弁当から給食になって生徒たちが変わったところは、みんなニコニコ楽しそうに食べています。会話も弾んでいる。自分のうちの弁当を気にしないで済む、同じものを食べられて安心感があるのでしょう」との話でした。

犬蔵中学校の校長先生から、給食が始まって生徒たちの変化や学校の取り組みを聞く

学校に栄養教諭を１名配置「食育だより」を毎月発行

自校調理の犬蔵中学校には栄養教諭が１名、昨年４月の準備段階から配置され、それから毎月「食育だより」を発行。

毎日、各教室では給食準備が出来たら、栄養教諭が作った「今日の給食」の献立、食育に役立つ「パクパクイズ」のメモを当番の生徒（日直など）が読み上げて「いただきます！」

「お弁当の時にくらべて、給食はご飯や汁物の食器を持って食べることができるので、姿勢がよくなった、顔をあげるようになり会話が増えた、といった声が聞かれます」（食育だより）の記事。そんな効果もあるとのことです。

栄養教諭が作成している「食育だより」。２月28日号は「のらぼう菜の話」を特集、３月の給食に川崎でとれた「のらぼう菜」を使いますと紹介

今日の献立は…野菜も多くボリューム満点

教育委員会担当者は「今日の献立のうち、ボイルキャベツは市内産、ごはんは県内産です」と説明。サーモンフライは大きく、ひじきの炒め煮、みそ汁は具だくさんで、想像以上にボリューム満点。「温かくて、出来たてはやっぱりおいしい」との声でした。

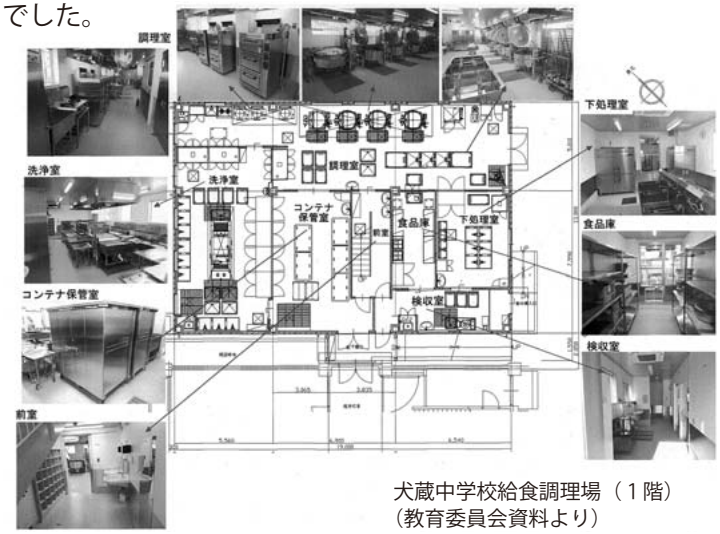
この日の献立は、ごはん、サーモンフライ、ボイルキャベツ、ひじきの炒め煮、みそ汁、牛乳

（上）１階の配膳場所・コンテナ前で、調理員から受け取る生徒たち　（下）教室に備えたコンパクトな配膳台で配食

配膳の対応、準備も手馴れた生徒たち

毎日の給食準備では各クラス約半分の生徒が動き、１階の２ヵ所の配膳場所に調理員が３人ずつ立ち、受け取りにきた生徒に手渡します（P５・上の写真）。担任の先生は各教室で、他の先生方は死角がないよう校内の要所に立ち、給食を運ぶ生徒たちを見守ります。小学校の給食で慣れてきた生徒たちは配膳・準備が早いとのことでした。

給食調理場は２階建て、建築面積260・11㎡、延床面積404・93㎡。調理能力700食／日。１階は調理等施設（調理室・洗浄室・コンテナ保管室・食品庫・下処理室・検収室など）、２階は調理員の更衣室・休憩室・トイレ・機械室など。（右の図面は１階部分）



犬蔵中学校給食調理場（１階）
（教育委員会資料より）

「長年、市民の運動と頑張ってきて良かったね」（市古団長）

市古てるみ市議団長は「校長先生の話がうれしかった。長年、市民の運動と力をあわせて頑張ってきて良かったですね」と。中学校給食の実現を求めつづけ、他都市の視察で見てきた光景が川崎市で現実となった姿を見て「夢のようね」との声も。おなかいっぱい、喜びいっぱいの視察となりました。

いよいよ試食！給食を配膳される議員たち

出来たての温かい給食を試食し、笑顔が絶えない議員たち

中野島中学校の自校調理給食を開始前後に視察

単独自校調理方式で１月11日から始まった中野島中学校の給食について、開始直前の施設・準備状況（12月22日）、開始後の様子（５月26日）を視察。５月の視察には市民団体のみなさんも参加。出来たての給食が調理場から運ばれ、生徒たちの配膳・食事・下膳の流れ、様子を見学しました。

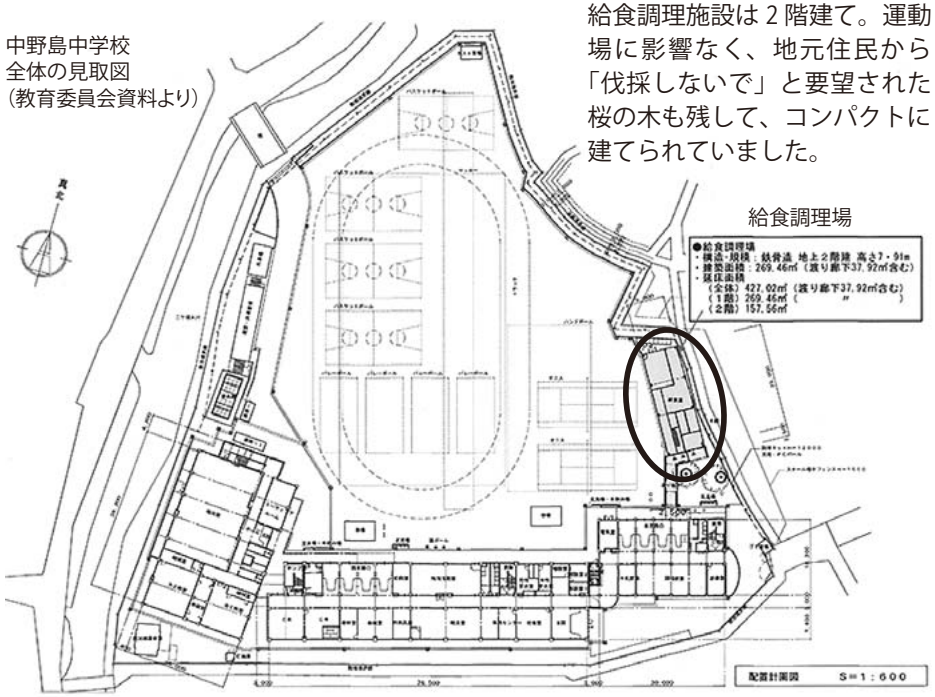
開始前の視察、桜の木を残して建てられた自校調理場前で（2016年12月22日）

開始後の視察、市民団体のみなさんと自校調理場前で（2017年５月26日）

運動場に影響なく、細長くコンパクトに建てられた給食調理場

中野島中学校
全体の見取図
（教育委員会資料より）

給食調理施設は２階建て。運動場に影響なく、地元住民から「伐採しないで」と要望された桜の木も残して、コンパクトに建てられていました。



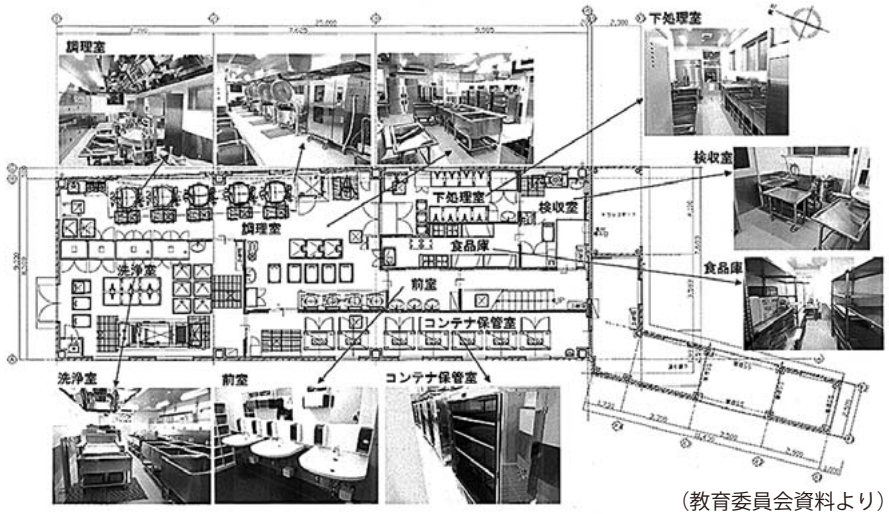
「作り立てが食べられるのは幸せです」（校長先生）

校長先生は「給食が始まって本当に良かったと思います。同じものを食べている安心感があるようです。弁当の時と違い、食器を持って食べるので姿勢も良くなりました。あったかいもの、作り立てが食べられるのは幸せです」との話でした。中野島中学校の生徒数は802名（５月１日現在）、同校の調理能力は１日900食。

校長先生から給食実施の様子を聞きました
（2017年５月26日、中野島中学校）

細長い調理場で、コンパクトにまとめた厨房

中野島中学校
給食調理場（１階）



（教育委員会資料より）

給食調理場の１階の延床面積269㎡から渡り廊下部分（37.92㎡）を差し引くと、調理場部分は約231㎡。中野島中の生徒数は800人余、文科省の生徒数規模別基準ならば同校の調理場の基準面積は325㎡ですが、それより94㎡も小さい面積で造ることができました。

洗浄室で食器を洗う調理員さんたち

学校に配置された栄養士が食育など重要な役割を果たす

中野島中学校には昨年度から栄養士が１名配置され、準備段階から食育情報満載の「食育だより」を毎月発行。個々の生徒へのきめ細かいアレルギー対応や、学校の給食事務、食育を計画・推進する中心的役割を果たしています。

生徒による「給食委員会」も立ち上がり、学校栄養士が作ったシナリオで委員会の生徒たちが給食施設を紹介するビデオを作成し、全校生徒に上映。

エレベーターで各階に上げ、生徒はワゴンで横移動だけ

調理員が１階でコンテナからワゴン（キャスター付き配膳台）に給食を積み替え、エレベーターを使って２～４階にある配膳スペースまで運び、各クラスの給食当番（各４名）にワゴンのまま手渡します。生徒たちはワゴンを各教室まで引いて配食。手運びをせず横移動だけでスムーズに運搬でき、これなら階段での転倒の危険性もなく、異物混入の心配も少ないと思いました。

４階・配膳スペースに出来たての給食がズラリと並ぶ

エレベーターに入るコンパクトなワゴン（キャスター付き配膳台）

各クラスの給食当番が配膳スペースからワゴンを引いて教室へ

盛り付けを間違えないよう、配膳スペース入口にその日の献立写真を掲示

中野島中学校の給食方式を川崎モデルに～市民団体が要請

川崎市教職員連絡会・新日本婦人の会などの市民団体は、①自校調理方式、②栄養士の１名配置、③安全・安心の給食実施へ配膳でエレベーターを活用、などを具体化した中野島中学校の給食方式を「中学校給食の川崎モデル」として、１校でも多く実現するよう呼びかけています。

各地の中学校給食を視察 議会質問や提案に生かす

全校に栄養士、江戸川区の自校調理・中学校給食

（2013年11月視察）

すべての中学校が自校調理で、全校に栄養士を配置している江戸川区。学校の実情に合わせた独立献立を作成。

給食時間の食育指導のほかに、学級担任や食育担当教諭と連携した食育の取り組み、個別のアレルギー対応もきめ細かく行なっています。

2013年11月14日、江戸川区立小岩第４中学校を視察、学校栄養士の話を聞きながら試食

栄養士がいるから出来る、食育の充実―江戸川区

毎日、学校の栄養士がその日の献立にメッセージをつけたメモを各教室に配り、生徒がその日の献立・産地などを読み上げてから「いただきます！」

この日の献立は、チャーハン、野菜具だくさんスープなど

給食開始前、今日の献立を読み上げる生徒

校内は食育の情報にあふれています

自校調理方式にこだわる高崎市の中学校給食

（2014年１月視察）

自校調理をすすめる高崎市を視察。学校医、学校歯科医、学校薬剤師などが大きな役割を果たし、学校医会が学校保健会に参加して、健康教育の大切さから、その基本は食事・食育と位置づけられました。

2014年１月27日、高崎市の中学校給食を視察し、試食する共産党川崎市議団（市立片岡中学校）

なぜ自校方式で始めたのか？―保健衛生面の要因も

1955年と1966年の２回、高崎市で集団赤痢が発生。1978年度、中学校給食検討会、当時の市長はセンター方式の考えでしたが、センター方式で集団赤痢が起こった場合の影響が大きいと、学校保健会長が提言し、自校方式へ。1985～87年にかけて実施。

給食時間に食育指導する栄養士

この日の献立は

地産地消…地元食材、旬の味が盛りだくさんのメニューでした

こめっこぱん…群馬県でとれたお米を50%使って作ったモチモチとした食感と自然な甘みのある「米粉のパン」。本校では１番人気のあるパンです。

カレーうどん…寒い日に体を温める煮込みうどんです。４種類のルーを使い、片岡中学校オリジナルの味付け。

大根サラダ…高崎市の石原町で作られた「大根」と吉井町で作られた「きゅうり」を使った、この時期ならではのサラダ。

いちご…高崎市の榛名町で作られた「いちご」。風邪に効くビタミンCがたくさん含まれています。（片岡中学校栄養士さんの「本日の給食の紹介」より）

栄養士集団の活躍が光る

高崎市では自校調理の小・中学校に配置された栄養士が毎月定期的に集まったり、新しい献立を開発するための研修会（地区別調理講習会）を実施するなど、栄養士集団が大きな役割を果たしています。

▶自校調理給食の歴史を紹介し、実際の献立をまとめたレシピ本『高崎市・奇跡の給食』を出版。（右は表紙）

学校給食から生まれた「高崎しょうゆ」「高崎ソース」

自校調理では地産地消を推進し、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なっています。

周辺との合併の際には順次、自校調理校を拡大

高崎市では周辺自治体と合併する際、そこがセンター方式の給食だった場合は自校調理方式に切り替え、順次、給食センターを廃止。現在、自校方式の小中学校が70校（園）、センター給食が20校（園）。

給食を配食する、片岡中学校の生徒たち

高崎市教育委員会の給食担当課長の話

「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」

センター方式から、全校を自校調理方式に切り替えた さいたま市の中学校給食（2014年10月視察）

さいたま市は、大宮市、浦和市、与野市、岩槻市が合併し、2003年に政令市に移行。それ以前から着々と自校調理方式に切り替えていた浦和市に続いて、合併後、さいたま市は総合計画にもとづいて順次、単独自校調理場を整備し、2014年度で57校すべてで完了。給食センターは順次廃止。

視察した、さいたま市立大砂土（おおさと）中学校の配食の様子

35校は 2 階建ての給食調理場～敷地が小さくても出来る

さいたま市は、狭い敷地でも運動場に影響が出ないよう、全57校中、35校は給食調理場を 2 階建てで整備しました。

（左）視察した、大砂土中学校の 2 階建ての給食調理場
（右）給食を各階に運ぶために校内に設置された昇降機

自校調理、全校に栄養士配置で食育も充実

さいたま市立大砂土（おおさと）中学校で試食する議員（2014年10月24日）

この日の献立はフランス風、ガーリック・フランス、ブイヤベース、マセドアンサラダ、ミニエクレアなど

自校方式に切り替えと同時に、小中学校とも 1 校 1 名の栄養士（栄養教諭）を市単独も含めて配置。学校ごとに献立を作り、食材は地元商店から購入。生徒 1 人に 1 匹のサンマ焼きを出して、どれだけ生徒がうまく骨を取って食べられるかを見るなど、栄養士が食育を工夫しています。

自校方式への切り替えで、市内業者には175億円の仕事に

ものすごい経済効果

さいたま市は、57校全校に単独自校調理場を整備する際、地域経済の活性化につなげるよう、工事の入札参加資格要件に「市内業者」の条件を付けました。その結果は…

- **自校調理場整備　79.4億円**
- **電気設備・工事　29.4億円**
- **機械設備・工事　65.6億円**

延べ175億円分が、市内の建設業者、電気・機械業者の仕事になりました。

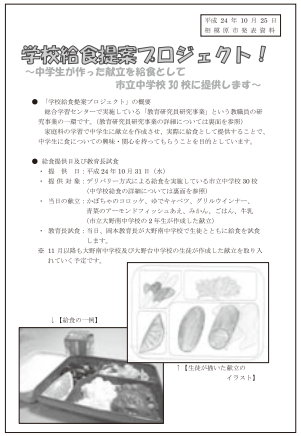
大砂土中学校の給食室設備

※川崎市教委の試算で、川崎市の 3 ヵ所の大規模センター方式による中学校給食はPFI事業で、17年間で356億円、30年間では総事業費見込額約600億円、そのほとんどが市外の大手事業者の仕事にまわります。

相模原市で給食を生かした食育活動「学校給食提案プロジェクト」

2010年から実施されている相模原市のデリバリー方式の中学校給食を視察（2013年 5 月）。

「学校給食提案プロジェクト」は、月に 1 回、生徒が作成したレシピ・献立を市教委の栄養士が給食に仕上げて、教育長も試食して市立中学校30校に給食として提供。川崎市の2013年 6 月議会で共産党が紹介し、生徒に献立を提案してもらい給食に生かす取り組みを提案。川崎市の中学校給食でも「中学生と保護者からレシピを募集して優秀作品は給食献立に採用する」と重点取組項目に生かされました。



平成 24 年 10 月 25 日
相模原市発表資料

学校給食提案プロジェクト！
～中学生が作った献立を給食として
市立中学校 30 校に提供します～

● 「学校給食提案プロジェクト」の概要
総合学習センターで実施している「教育研究員研究事業」という教職員の研究事業の一環です。（教育研究員研究事業の詳細については裏面を参照）
家庭科の学習で中学生に調べ学習を行ない、実際に給食として提供することで、中学生に食についての興味・関心を持ってもらうことを目的としています。

● 給食提供日及び教育長試食
・提 供 日：平成 24 年 10 月 31 日（水）
・提 供 対 象：デリバリー方式による給食を実施している市立中学校 30 校
（中学校給食の詳細については裏面を参照）
・当日の献立：公式ちゃのコロッケ、ゆでキャベツ、グリルウインナー、
青菜のアーモンドフィッシュあえ、みかん、ごはん、牛乳
（市立大野台中学校の 2 年生が作成した献立）
・教育長試食：当日、同本教育長が大野台中学校で生徒とともに給食を試食します。
※ 11 月以降も大野台中学校及び大野台中学校の生徒が作成した献立を数件入れていく予定です。

↓【給食の一例】

↑【生徒が描いた献立のイラスト】

相模原市役所で聞き取り、弁当箱のデリバリー給食を試食（2013年 5 月27日）

奈良市で始まった自校調理方式の中学校給食（2015年10月視察）

自校調理方式の中学校給食を開始した奈良市を2015年10月視察。2013～2016年度にかけて全16校に自校調理場を整備して順次実施。各校に１名の栄養士を市独自も含め全校に配置。コメは奈良市産です。

家庭からの「愛情弁当論」が根強かった奈良市でも、中学生の「食」をめぐり、朝食欠食や孤食・偏食、共働き世帯の増加、家庭弁当を持って来られない生徒や昼食内容が充分でない生徒が増えていました。

（上）奈良市立伏見中学校を視察・試食（2015年10月21日）
（右）この日の献立は、麦ご飯、肉じゃが、切干大根と煮魚の炒め物、ニシンの甘露煮、ビン牛乳

様々な観点から検討した結果「全校で自校調理方式」に

2011年度、奈良市の中学校給食導入検討委員会が８回に及ぶ会議で各手法を検討した結果、「食育」「食の安全」「アレルギー対応」「事業費試算」など様々な観点から「全校を自校方式で統一して実施することが望ましい」との結論を導き出しました。

校舎と校舎の中庭にコンパクトに建てられた給食調理場・配膳室

（左）各クラスの給食当番の生徒が自分の担当を間違えないよう「食缶」「小鉢」「ご飯」「食器」などの名札を首から下げて配膳室から運ぶ
（右）教室で給食を食べる様子を見学する議員

よりよい給食へ、切り替えのスピードに驚き！ 大阪市が「学校調理方式」へ移行中（2017年４月視察）

大阪市が中学校給食をデリバリー方式から「学校調理方式」に移行する取り組みについて、2017年４月、共産党川崎市議団が聞き取り調査へ。

「学校調理方式」とは、親子方式（給食室をもつ他の小学校で給食を調理し配送する）と自校調理方式を合わせた、大阪市独自の呼称です。

大阪市教育委員会学校給食課長から、移行の理由、経過、課題などを聞く共産党川崎市議団（2017年４月17日、大阪市役所）

年間30～40校のペースで移行させる計画

移行にあたって、親子方式のために小学校の給食室を増築することは「給食センター」扱いになって出来ないとのことで、既存の給食室で余力がある小学校での「１小１中の親子方式」（１つの小学校から１つの中学校へ）を基本に、それが無理ならば「２小１中の親子方式」（２つの小学校から１つの中学校へ）、それも無理ならば中学校敷地内に自校調理場を整備します。

全128中学校を2019（平成31）年度の２学期までに移行させる計画で、すでに22校が移行済みで、残り106校を今から３ヵ年で移行させる、年間約30～40校の速いペース。自校調理校は20校程度になる見込みとのことです。

デリバリー方式では「おかずの冷たさ」が課題に

《切り替える理由と経過は…》大阪市は2013年９月から市内全128中学校で、弁当箱によるデリバリー方式と家庭弁当との選択制で給食を実施、2016年度にかけて段階的に全員喫食を導入。ところがデリバリー方式は温かい給食に限界があり、生徒のアンケート調査でも給食を残す理由は「おかずの冷たさ」が最多。分量調整や食物アレルギーにも柔軟に対応できないことが課題に。保護者アンケートでも「おかずの冷たさ」が課題と指摘され、大多数の保護者が「親子方式や自校調理方式」による給食実施を希望していました。

中学校給食を実現させた“ちから”は何か？

川崎市で中学校完全給食を実現させた最大の“ちから”は―。それは、なによりも20年以上におよぶ市民運動の力であり、それと力をあわせてきた共産党などの市議会での論戦が「中学校給食」を市政の大争点に押し上げ、市政を動かしてきました。

20年以上の市民運動で署名は延べ14万以上に

この20年来の市民運動で、市長や市議会、教育委員会などに提出された「中学校給食」を求める陳情、請願、署名などは延べ14万筆以上。川崎市PTA連絡協議会も2万以上の署名を集め、父母の願いの強さを示しました。（P20参照）

共産党市議団のねばり強い論戦と提案

市議会で共産党は1990年代からとりあげ（P18・19参照）、2003年頃からはほぼ毎議会で中学校給食の実現を要求。2007年以降は毎年3月の予算議会で、中学校給食の実現を盛り込んだ「予算組み替え案」を提案してきました。

早期実現を求める「市議会決議」が全会一致可決

2011年3月議会では、川崎市議会が初めて「中学校完全給食の早期実現を求める決議」を全会一致で可決。共産党が発議し、すべての会派が賛同。その後、共産党推薦の市長候補とともに中学校給食を公約して当選した福田市長が「市議会で決議が全会一致で可決されている意味は大きく、市民の総意である」と述べたように、2013年市長選の大争点に押し上げる力になりました。

いまなぜ中学校給食が必要か―「3つの理由」から迫る

前市長が「家庭科の授業や部活動の時間などの中で、食育として生徒のお弁当作りに取り組んでほしい」など特異な「弁当食育論」で中学校給食を拒否する答弁をくり返すなか、2012年12月議会では、子どもの成長を第一にする立場から、あらためて「3つの理由」（下）で早期実現を求めました。

①心と体が最も成長期の中学校期に、全員給食でどの子も平等に栄養バランスのとれた昼食を食べることができる。
②「同じ釜の飯を食べる」という言葉通り、同じ昼食をとることで、生徒間のコミュニケーション（仲間意識）が広がり、食事の準備などを共同で行なうことで社会性を育てることができる。
③格差と貧困が広がるなか、低所得世帯の生徒には就学援助費で給食費を出すことができ、経済的負担を軽減できる。（ランチサービスは就学援助対象外）

独自の市民アンケート結果、圧倒的世論を市長に提出

共産党川崎市議団が取り組んだ市民アンケート（2013年3月時点、回答数5240通）で、中学生の昼食のあり方についての回答で「小学校のような給食を中学校で実施してほしい」（66%）が圧倒的に多く、「今のまま各自が持参する弁当が中心で良い」は28%でした。寄せられた切実な声とともに「中学校完全給食の早期実現」を求める要望書を当時の市長に提出しました。

「公的支援にふさわしいのか、確信が持てない」―前市長の暴論に、学校給食法で反論

2013年6月議会で、前市長は「中学生においては自分の食事は自分で作ることも食育」「学校給食を実施することにより得られる効果や利益が果たして公的支援にふさわしいのか、なじむのか、慎重に判断する必要があり、残念ながら実施したほうがよいという確信を持つに至っておりません」と、学校給食法をも否定するような暴言。共産党は次のように反論しました。

「8割を超える自治体で行なわれている中学校給食は、学校給食法第4条にある『義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなくてはならない』という自治体首長の任務を誠実に実施しているのです。自治体の首長が、実施した場合の効果について個人的に確信できるかどうかではありません」

川崎市の検討・試行・後退の経過～市議会での共産党質問

（抜粋）

◎中学校給食問題検討委員会を発足、調査開始

【1997年３月議会】川崎市が中学校給食問題検討委員会を発足し、調査を開始するにあたって、共産党は「自校調理方式の検討も視野に入れ、将来的に子どもの成長発達を総合的に勘案する立場から早期に全校で実施すべき」と提案。

教育長が「自校調理方式も視野に入れた中学校給食の早期の全校実施については、試行の実施状況を見据えながら、川崎市中学校給食準備委員会における一つの課題として受けとめてまいりたい」と答弁。

◎１食単価573円、デリバリー方式でモデル実施が始まる

【2001～2003年度】弁当箱給食を配送するデリバリー方式、選択制で中学校給食の試行実施が順次開始。2001年10月から２校（京町、高津）、2002年10月から３校（塚越、玉川、王禅寺）、2003年６月から２校（有馬、枡形）。各区１校、計７校で実施。給食費の保護者負担（食材料費）300円、公費負担（調理委託費）273円で、１食単価573円で始まる。ところが…

◎１食単価400円に下げ、公費負担ゼロ、全額保護者負担へ後退

【2003年３月議会】新年度から公費負担を全額カット、１食単価400円に下げ、その全額を保護者負担にする改定について共産党は「給食の質の低下は免れない」「これでも市長は学校給食と考えているのか」と質問。

【2003年６月議会】モデル実施の利用率が減った理由は１食の単価が573円から400円に下がり、食材の品質低下、汁物がなくなっていることも原因と指摘し、「公費負担を復活させ、１食のレベルを上げるべき」と要求。

【2003年９月議会】教育長が「申込率が下がったのは（保護者負担が）300円から400円になったことが原因の一つ」と答弁。共産党は「この３月までの給食は平均で51%の申し込みがあり、おおむね評価されていた。教育委員会として、今まで市民や議会に中学校給食の実施に向けた試行を続けていると言ってきたので、父母や関係者はやっと実現すると期待していた」と指摘。

◎中学校給食でないランチサービスとして全校実施（2005年１月～）

【2006年６月議会】「2003年に公費負担をなくし、学校給食とは異なるランチサービスを開始した結果、喫食率は大幅に下がり、実施校平均は2005年度が8.1%、今年度４月は6.4%、１クラスに２人程度の利用」と指摘し、「バランスのとれた安全でおいしい学校給食の実施を」と要求。

◎公費を入れて中学校給食にふみ出すべき―くり返し主張

【2006年12月議会】「公費を入れての安心・安全の中学校給食の実現は、市民の世論になっている。中学校給食として踏み出すべき」と要求。

【2008年３月議会】『かわさき健康づくり21改定素案』では、学校給食の意義として、栄養バランスのとれた食事を子どもに提供することにより、子どもの健康を守り、体位の向上を図ること、地元でとれる地場産物を学校給食に使用することで「より身近に実感を持って地域の自然や文化、農業への理解を深めることができ、生産者への理解や感謝の気持ちを持つことができる」と指摘、「中学校で学校給食と位置づけた昼食の提供が求められている」と迫る。

【2009年６月議会】「今の経済状況を考えれば（ランチサービスが）１食400円という値段は高すぎます。子どもたちをめぐる食と健康の実態は大変深刻。教育の一環としての中学校給食の実施を真剣に考える時期です」と主張。

◎喫食率１%台の低迷で、ランチサービス検討委員会設置

【2010年３月議会】「中学校ランチサービスの喫食率が昨年12月は1.4%で、１学年あたり１人程度しか申し込みがなかった。子どもの心身の健康な発達を保障するために本市でも中学校給食として踏み出すべき」と要求。

【2010年９月議会】「2008年の学校給食法改正では、学校給食が単なる栄養補給にとどまらず、食の大切さや文化、栄養バランスなどを学ぶ教育の一環であるという趣旨がより明確にされた。2008年５月現在、全国の公立中学校で給食実施率は80.9%となり、実施していない川崎市は少数派だ」と指摘、本市でも中学校給食に踏み出すべきと要求。教育長が「本年６月から学識者を入れた中学校ランチサービス事業検討委員会を設置し、小学校の給食室を活用したランチサービスの提供など検討を行なう」と答弁。

2010年頃から毎議会、中学校給食を求める質問への市長や教育長の答弁では、「本市の中学校の昼食は、自ら食べるものは自ら判断し選択できる力を養うことなどの教育的効果の点からも家庭からのお弁当を基本にしている」との文言がコピーのようにくり返されるようになる。

【2011年12月議会】「今年３月議会で中学校完全給食の導入に向けて早急に調査及び検討を進め、早期実現を図るよう求める市議会決議が可決された。川崎市PTA連絡協議会からも市への予算要望書で、心身ともに健やかな成長を促すために大きな役割を担う中学校給食の早期実現を要望している。市議会の意思、保護者・市民、この思いに今こそ市長が応えるべき」と迫る。

中学校給食の実現を求める20年来の市民運動

【1996年 2 月】中学校の完全給食実現に関する市長あて陳情（50, 929筆）
【1996年 3 月】安全でゆたかな小学校給食の充実、中学校にも学校給食を求める請願（12, 744筆）
【1999年 2 月】安全でゆきとどいた小学校給食の充実と早期に中学校給食を実施する請願（31, 728筆）
【2011年 3 月】中学校給食の実施を求めることに関する陳情（2, 801筆）
【2013年 6 月】子どもたちにゆきとどいた教育を求める請願、中学校の完全給食実施など（14, 043筆）
【2013年 6 月】川崎市 PTA 連絡協議会が、市立中学校の完全給食実施に関する陳情（22, 493筆）
【2013年 6 月】中学校給食の検討委員会設置を求める、教育委員会への陳情

（　　）内は署名数。請願、陳情名は略称含む。

【2014年 1 月】川崎市でも中学校の完全給食の実施、などを求める教育委員会への請願（12, 790筆）
【2014年 4 月】①自校調理方式の中学校完全給食の実施、②各校に 1 名の栄養職員配置、③自校献立で豊かな食育と地産地消の学校給食を求める、市長への請願（19, 380筆）
【2015年10月】中学校給食は出来たてでおいしく安全・安心の「自校調理方式」の学校を増やすことを求める陳情（5, 735筆）

出来たてのおいしい中学校給食の実現へ市議会陳情に来られた市民団体から要請される共産党市議団（2015年 6 月23日）

「基本方針」を実施する有効な方法は自校調理方式と主張

2013年11月26日、川崎市教育委員会議が「川崎市立中学校給食の基本方針」を発表。目的は「①早期に中学校完全給食を実施する、②学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図る、③安全・安心な給食を提供する、④温かい給食を全校で提供する」として、福田市長は「あらゆる手法を検討する」と表明。直後の12月議会で共産党は、これらの方針を実施する一番有効な方法は「自校調理方式」であり、栄養士を各校に配置すべきと提案しました。

自校調理の可能性「中学校全校調査」に乗り出す
― 共産党市議団と市民団体が共同で（2014年 6 月末～ 8 月）

2014年 5 月、川崎市教育委員会が、大規模センター方式を基本とする「中学校完全給食実施方針素案」中間とりまとめ案、 8 月には素案を発表。

3 つの共同調理場・学校給食センター（南部 1 万 5 千食、中部 1 万食、北部 6 千食）を基本とし、自校調理方式について「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、可能校は 3 校とされ、「個別の学校における可能性は引き続き検討」するとされました。共産党市議団は各区選出議員が手分けして各学校の敷地・施設を視察する全校調査を市民団体とともに開始。

「この土地は？」―全校調査で確認した中学校敷地内のスペース（抜粋）

住吉中学校（中原区）の校舎横には？

稲田中学校（多摩区）の校舎裏は？

中学校全校調査の結果、運動場に影響なく 新たに「10数校は自校調理が可能」と明らかに

- 運動場でない場所に一定規模の空いた土地がある中学校＝ 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中学校＝ 1 校
- 木工室など平屋の特別教室などがあり、 2 階建て以上にして合築すれば出来る中学校＝ 2 校、など。

「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」（2014年 3 月、教育委員会中学校給食推進室資料より）

「300㎡ないので自校調理は無理」は本当か!?
～国会で文科省から聞き取り（2014年８月）

中学校全校調査の中で、多くの学校で教育委員会から「この学校の生徒数では文科省基準では自校調理場は300㎡が必要ですが、ここにはないので無理です」という説明がくり返された問題について、文科省基準の理解に疑問をもち、文科省担当者からの聞き取りに行きました。

文科省担当者から田村智子参議院議員と聞き取り（2014年８月26日）

■文科省の「基準面積」とは…それ以上なければ認めないという意味ではない

文科省が示す給食調理場の「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った部分は補助金を出しません」という意味で、その面積以上で整備しなければ造ることを認めない最低基準面積ではない。それ以下で造っている学校はたくさんある。

（文部科学省スポーツ・青少年局・学校健康教育課の話）

自校調理場の建設費総額「過大見積もり」が明らかに
―文部省基準による実際の面積より1.3倍以上で試算

教育委員会の素案では、施設整備費が「センター方式は約140億円、自校調理方式は約150億円」で、そのうち自校調理方式の「調理場建設費」を約90億円と試算（算定根拠：延べ床面積１万8450㎡×想定実施単価（建築単価）50万円／㎡＝92.25億円）。しかし、教育委員会の長期推計でピーク時の生徒数規模別の校数を文科省基準面積にあてはめると、実際の延べ床面積は１万3906㎡で出来ることが明らかに。2014年９月議会で共産党は次のように指摘しました。

「自校調理は文科省の新基準でも延べ面積１万3900㎡で出来る、その場合の調理場整備費は約68億円になるのに、市として文科省基準より1.3倍以上の面積で試算して約90億円に膨らませている。しかも、各学校ではそのような広さ（300㎡など）の土地がないから無理だと強調するのは明らかに矛盾しています」

「安全・安心、食育の充実、出来たてのおいしい中学校給食を実現するための緊急提案」を市長あてに提出

2014年10月10日、共産党市議団は、福田市長あてに『緊急提案』を提出。「全校調査の結果、10数校は運動場に影響なく自校調理が可能であることがわかりました。『大規模センター・先にありき』でなく、今後も最大限、自校調理を増やすべき」と求めました。

緊急提案を提出する党市議団と、受け取る砂田副市長（当時）

中学校給食を実施しても「市の財政は心配ありません」

15,000食の南部学校給食センター（2017年９月実施予定）の事業者契約議案が提出された2015年９月議会（中部・北部センターは同12月議会提出）では、総務委員会が長時間の審議に。他党の議員から、中学校給食を実施した場合の他の大規模事業への財政的な影響を心配する質問がくり返されるなか、共産党は、市の財政がきびしくない状況を具体的に示し、「中学校給食を実施しても市の財政は心配ありません」と主張しました。

「財政的に影響ない」―砂田副市長（当時）答弁

「中学校給食は市民の皆様との優先度の高い確認事項という位置づけで、社会保障関連経費の中におりこみ済み。将来的な財源はきちっと担保をしている。中学校給食の完全実施というのが、財政的に影響があるとは認識しておりません」　（2015年10月９日、市議会総務委員会）

大規模事業への影響を心配する他党の質問への答弁

「大規模事業の動向に左右をされて中学校給食の財源を削るという考えはございません。大規模事業が見えなければ、中学校給食の財源がどうなるかわからないというご指摘はあたらないのではないか」

（同総務委員会で砂田副市長の答弁）

自校調理方式とセンター方式のちがいとは？

あらゆる面から「自校調理方式に勝るものはない」

共産党川崎市議団はこれまでの他都市の中学校給食の取り組み・視察調査や、栄養士など関係者からの聞き取り、保護者・教職員の声などから「自校調理方式に勝るものはない」と、市長への「緊急提案」で以下のようなメリットを明らかにし、自校調理校を増やすよう求めてきました。

自校調理方式 ― 子どもと学校にとってのメリット

①出来たての温かい、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栄養士を各学校に配置できる。
（学校現場で食育を計画・推進、給食事務・給食会計などを担い、学校の負担軽減に）
⑤震災時の指定避難所になる中学校で、食事の炊き出し施設になる。

自校調理方式―地域経済へのメリット

①各中学校での給食調理場の整備は▶地元建設業・中小企業の仕事おこしになる。
②各中学校の給食調理員の確保は▶地元の雇用創出になる。（※）
③地域密着で「地産・地消」を推進すれば▶市内農家、地元商店から食材を購入する。

これらはすべて地元自治体の税収増に▶地域経済が好循環する。

（※）自校調理校で毎日の調理業務にあたる調理員数は、中野島中学校で15人／日、犬蔵中学校で12人／日、小中合築校で小中学生分を作る東橘中学校で25人／日、はるひ野中学校で27人／日など。

自校調理のメリット、センター方式のデメリット ―川崎市教育委員会の資料でも明らかに

自校調理方式の優位性、センター方式の問題点は、実は教育委員会自身が認識・自覚していることです。2014年４月・５月に検討された同中学校給食推進室作成資料・実施手法別比較表は以下のように明記していました。

自校調理方式のメリットは

- 食育は「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」

センター方式のデメリットは

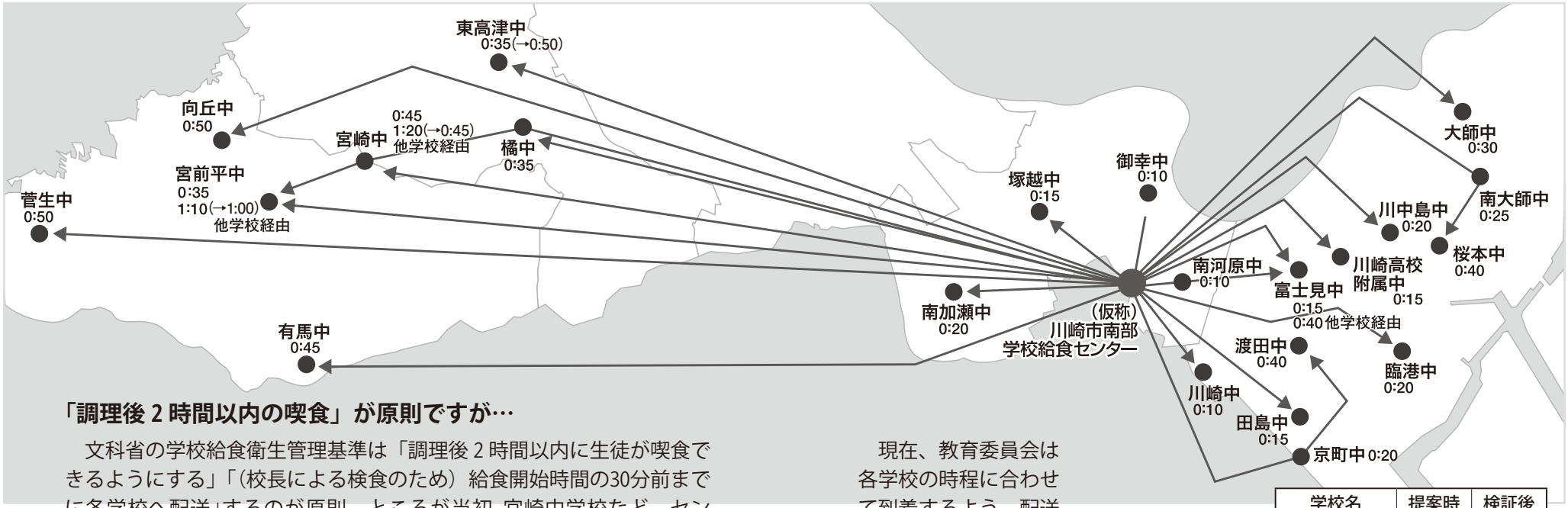
- 食育は「各学校独自の献立は困難」「調理員との交流は困難」
- 衛生管理・食中毒は「配送による拡大リスクは高い」
- 配送時間２時間以内の喫食は「全校において調理後２時間以内に給食できるよう、複数のセンターの効率的な配置等の対応を図る必要がある」
- 学校生活への影響は「急な給食時間変更への対応は困難」

栄養士配置の格差は重大問題―自校調理校とセンター対象校

文科省の栄養士配置基準では、自校調理の場合では児童数550人以上で各校１人配置（550人未満は４校に１人）。共同調理場（センター方式）の場合、食数規模6001食以上から３人で、食数がどれだけ増えても３人なので、15000食のセンターでも基準では３人。教育委員会は独自に各センターに１人ずつ増員する計画です。

学校給食の栄養士の数、川崎市の場合	
小学校給食（現在）	**中学校給食（予定）**
自校調理　113校	給食センター３ヵ所、自校調理４校の合計
約77,000食に延べ約80人	**約33,000食に延べ約15人**

南部学校給食センター（15000食）の対象校と　センターからの配送時間（事業者の予測）教育委員会資料より



「調理後 2 時間以内の喫食」が原則ですが…

文科省の学校給食衛生管理基準は「調理後 2 時間以内に生徒が喫食できるようにする」「（校長による検食のため）給食開始時間の30分前までに各学校へ配送」するのが原則。ところが当初、宮崎中学校など、センターから配送だけで 1 時間20分もかかる計画、交通渋滞に巻き込まれたら間に合いません。2015年 9 月議会で共産党が配送ルートの見直しを求め、教育長が改善を約束。見直しのルートが発表されました（右頁）。

現在、教育委員会は各学校の時程に合わせて到着するよう、配送時間を再度検討中。それをもとに実施前に試走する予定です。

配送ルートの見直し
検証後の配送時間変更
（2015年11月時点）

学校名	提案時	検証後
東高津中学校	35分	50分
宮崎中学校	80分	45分
宮前平中学校	70分	60分

大規模センター方式の致命的特徴（宿命）は「大量に作るけれども、調理時間は短く」

世田谷区の元中学校給食栄養士の話…

■「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・宿命でした」

■「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した」

共産党市議団が視察した、千葉市の新港学校給食センター（調理能力 1 万食／日）、「工場」という感じでした（2014年 5 月 7 日）

保護者負担の給食費（食材費320円／日）は同じなのに調理にかける手間賃がこんなに違う

調理委託費の試算内訳（川崎市教委の資料より）	
自校調理方式の場合（本市契約実績）	センター方式の場合
生徒 1 人平均　30, 012円／年間食数	生徒 1 人平均　8, 850円／年間食数

「センター方式」にする理由は効率性か！？…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」、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」（教育委員会の比較資料より）

子どもの口に入るまで 安全・安心の中学校給食を

この間、共産党市議団は、大規模センター方式を基本とした中学校給食の全校実施に向けて、「子どもの口に入るまで安全・安心の給食を」との立場から課題をとりあげ、学校現場の準備状況を調査し、具体的な対策を提案しています。

配膳場所づくりで昇降口の床を平らにする工事（2017年２月３日、住吉中学校視察）

センター方式で少なすぎる、独自の栄養士増員を

学校栄養士は現在、自校調理の小学校113校（約77,000食分）は約80名いるのに対し、センター方式が基本のために中学校52校（約33,000食分）全体で15名程度しか配置されません（P25参照）。共産党は、食物アレルギーへのきめ細かな対応や学校現場での食育推進など、センター給食の対象校を担当する栄養士（栄養教諭）を市独自に増員するよう求めています。

異物混入防止の徹底、配膳でエレベーター活用を

小学校給食では異物混入防止などの安全面から、昇降機などで各階まで給食を上げ、大人が見えるところで各教室に届けるのが基本の動作です（下を参照）。配膳でのエレベーター活用について教育長は「それぞれの学校がご判断してお使いになられればありがたい」と答弁。共産党の調査でも、既存のエレベーターを活用する予定校が増えてきました。

エレベーター活用の予定校（抜粋）

■川崎市立高附属中学校（川崎区）はエレベーターに入るコンパクトなコンテナに調整。
■西中原中学校（中原区）は２・３年生の校舎で配膳場所を１・３階に設置、３階までエレベーターで運ぶ。１・２階のクラスは１階へ、３・４階のクラスは３階へ受け取りに行く。
■菅中学校（多摩区）は１年生がいる４階に運ぶため、エレベーターに入る配膳台を購入予定。
■中野島中学校（多摩区、自校調理）は調理員さんがエレベーターで配膳台を２～４階まで上げて給食当番に引き渡す。実施中。

小学校給食の委託業者との契約では

川崎市立小学校等給食調理業務委託共通仕様書は「運搬及び回収業務」では「主食、副食、牛乳、食器類等を各教室に運搬する」「食器・食缶などすべての給食を各担任に直接引き渡す。その間、空白の時間をつくらないよう各階に運搬車及び給食を監視する者を必ず配置する」と、異物混入防止の配膳方法が徹底しています。

あとがき

愛情給食をめざして

自校調理で給食が始まった中学校の視察では、出来立ての給食を食べている生徒たちのなんとも明るく嬉しそうな笑顔がとても印象的でした。クラスのみんなで「同じ釜の飯を食べる」ことの喜び、仲間意識を強める効果があることを実感しました。他都市の視察では、センター方式から自校調理方式に切り替えている自治体（さいたま市、高崎市）や、始めたばかりの給食（デリバリー方式）を素早く見直して「学校調理方式」に切り替えている大阪市など、先行して始まった自治体でも「よりよい給食」をめざして大胆な改善が図られていることは、川崎市の将来展望にとっても注目される動きです。給食は常に動いています。

最後に、川崎市での中学校給食の早期実現に向けてご尽力され、お忙しいなかで党市議団の調査や学校現場の視察などに快く対応していただいた教育委員会関係職員並びに学校関係者のみなさんのご協力に、この場をお借りして心より感謝申し上げます。

「愛情弁当から愛情給食になった」「やって良かった」とみんなが実感できるよう、これからも、安全・安心、食育充実、出来たてのおいしい中学校給食をめざして、市民・関係者のみなさんと力をあわせます。ひきつづき、ご意見をお寄せください。

中学校給食実現奮戦記

2017年（平成29年）７月

編集・制作・発行／日本共産党川崎市議会議員団

市議会議員―市古映美、石田和子、佐野仁昭、斉藤隆司、石川建二、井口真美
勝又光江、大庭裕子、渡辺学、宗田裕之、片柳進