

令和4年12月7日

富士見市議会議長 斉藤 隆浩 様

文教福祉常任委員会
委員長 川畑 勝弘

所管事務調査（行政視察）報告書

本委員会は、所管事務調査として先進地の視察を行い、調査を終了したので富士見市議会会議規則第109条の規定により報告します。

記

- 1 実施期間 令和4年11月8日（火）
- 2 視察地及び調査事項 東京都府中市 府中市立学校給食センター
学校給食について

埼玉県東松山市
学校給食について
- 3 出席委員 委員長 川畑 勝弘 副委員長 佐野 正幸
委員 田中 栄志 委員 熊谷 麗
委員 木村 邦憲 委員 篠田 剛
委員 今成 優太
- 4 随行職員 議会事務局主任 戸谷 薫
- 5 同行職員 教育部長 磯谷 雅之
学校給食センター所長 小泉 肇

（調査結果報告は、別紙とする。）

6-1 東京都府中市立学校給食センターについて

<府中市の概要>

面積	29.43平方キロメートル
人口	260,144人（令和4年4月1日現在）
世帯数	128,288世帯（令和4年4月1日現在）

令和4年度予算

一般会計	120,940,000千円
------	---------------

(1) 調査事項の概要・経過・特徴等について

府中市立学校給食センターは、以前の3つの学校給食センターを一つに統合すべく平成29年9月に開設された。1日22,000食までの提供可能な大型施設であり、全国でも最大級かつ最新の設備が整備されている。

当日は、学校給食センター内で説明を受け、施設の一部を見学した。さらには昼食として学校給食を頂いた。

(2) 具体的な対応策・取組状況について

①メニュー、献立

現在は中学校用約6,000食、小学校14,000食の調理を行っているが、双方において、2つの献立で調理をしている。これは、食材の調達や万が一食中毒等が発生した時のリスク回避をしている。

②施設・能力について

敷地面積13,000.07㎡、建築面積7,392.35㎡の大規模で、鉄骨造3階建ての施設である。1日22,000食まで調理可能となっている。全ての調理工程における区域がゆとりをもったスペースが確保されている。1階は調理場、2階が会議室、調理実習室、見学通路、3階はアレルギー調理室、炊飯室、食器等洗浄室となっている。

③食材の一方通行化等の衛生管理

食材荷受室→検収室→下処理室（汚染エリア）→上処理室→調理室（非汚染エリア）→配缶・積込配送

食材の流れを荷受から積込配送まで、一方通行であり、食材の交差汚染のリスクを減らしている。さらに中学校給食、小学校給食ラインと2つのラインがあり、そこについても交わることはない。

④炊飯室の設置

洗米から炊き上げ、蒸らし、釜の洗浄まで自動で行っている。炊飯ラインは2つあり、一日約1.5トン分の米を炊いている。炊き込みご飯やピラフなど料理も可能である。

⑤アレルギー調理室

アレルギー食材が混入してしまわないように、食材の搬入から、調理、配缶まで独立している。事務室においても独立していて、人、ものが一般給食と交わることがない構造となっている。最大300食まで対応。

⑥委託業者と市が担う業務の内容は

【委託業者】 給食調理等業務（小学校22校）、洗浄業務、配膳業務等

【市】 献立作成業務、食品調達業務、給食費徴収業務（公会計）、アレルギー対応食関係業務、給食調理等業務（中学校11校）等

（3）効果・課題・問題・反省点について

①学校給食費の公会計化

府中市は、給食費の公会計化を既にも実施している。課題として、給食費未納者への徴収において、市からの連絡より、以前のような学校からの連絡の方が効果は高いとの見解であった。

②センター方式について

特に設備や運営上の大きな課題はないとのことであったが、自校式ではなく、センター方式のため、アレルギー対応食について、学校ごとの理解の差やきめ細やかな対応については課題があるとの事であった。

（4）まとめ（指摘事項、本市における具体的活用方策、提案等）

今回、視察した府中市立学校給食センターは全国でも最大級の敷地面積を誇り、最新の設備であった。財政規模や人口や食数も本市とは違うことは理解をするところである。

しかし、食の安全性を担保するために2つの献立の調理、汚染エリアと非汚染エリアを完全に分離し、一方通行での調理過程を構築している点やアレルギー調理室については、食材の搬入から調理、配缶まで一般給食と交わらない点などはとても参考になった。

現在、富士見市においても公会計化や民間委託など学校給食センターの在り方が変わりはじめている。さらに、学校給食センターの老朽化も進んでいることは事実である。

今後、より良い学校給食の提供やさらに安心して安全な調理が可能な施設整備についても検討すべき課題と感じた。

6—2 埼玉県東松山市について

<市の概要>

関東地方の中央に位置する埼玉県のほぼ中央に位置している。比企丘陵の豊かな緑に囲まれながら、都心まで富士見市を通り東武東上線のT Jライナーで最短44分となっている。東西約11km、南北約14kmで面積は65.35km²であり、北は熊谷市及び滑川町、南は坂戸市、鳩山町及び川島町、東は吉見町、西は嵐山町に接している。西部から北部の一部にかけては、秩父山系に連なる丘陵地帯であり、緑豊かな武蔵野の面影を残している。市域の中央には市街地が形成され、北部は果樹園や畑が広がり、東部から南部にかけての低地は肥沃な水田地帯となっている。

埼玉県で12番目の市として、昭和29年7月1日に比企郡松山町、大岡村、唐子村、高坂村、野本村の1町4村で合併した。歴史的には明治時代に郡役所が設置され比企地方の政治・経済の中心として発展し、昭和10年代の前半に大規模な工場が立地して工業の基礎が築かれた。その後、東武東上線や国道254号が整備されるなど恵まれた交通条件により都市化が進展し、昭和50年代初頭の関越自動車道東松山インターチェンジの開通や東松山工業団地の分譲開始を契機に、市の工業は更なる発展を遂げた。また現在は、首都圏の拡大により東京近郊の住宅都市として役割を担っている。

○人口 90,391人、世帯41,764世帯（令和4年4月1日現在）

○面積 65.35平方キロメートル

○令和4年度一般会計予算31,130,000千円

○財政力指数 0.88（令和2年度）

「学校給食について」

（1）調査事項の概要・経過・特徴等について

東松山市の給食は昭和39年に松山第一小学校の調理室を設置し、昭和41年に小中学校7校のための共同調理場を設置し完全給食を実施した。昭和53年度に給食人員が共同調理場の能力6,000食を超過したため、昭和54年度から市内11校の内中学校3校を民間委託方式の給食を開始し、平成3年4月にかけて順次小学校4校、中学校2校分の民間委託を開始した。一方で昭和58年度に松山第一小学校の調理室を廃止し、共同調理場が老朽化のため平成8年度に新築移転し、平成9年度から「東松山市学校給食センター」と名称変更した。

令和4年5月1日時点では直営の学校給食センターで小学校8校3,471人と、委託先として埼玉学校給食（株）で小学校3校1,268人と中学校5校2,341人の合わせて16校7,080人（教職員等を含む）となっている。献立は学校給食センターで作成し同じ献立を直営と委託で統一している。

また、文部科学省から出されたガイドライン等に対応するため令和3年度から給食費を公会計にした。

(2) 具体的な対応策・取組状況について

委託先の業務内容は小学校3校と中学校5校の給食食材の購入、加工・調理、運搬としている。民間のノウハウを使い給食業務における人材、材料、機械の保守などを管理している。

給食費の公会計化により市内小中学校それぞれで行ってきた給食費の徴収及び管理、未納者に対する督促業務等を市が一括で行うことにより業務の効率化が図れている。

(3) 効果・課題・問題・反省点について

委託先の個々の調理員に対し、調理作業や衛生管理等直接的な指導ができないため、業務責任者と十分な打ち合わせを行う必要があるとしている。

給食費の公会計を始めて私会計時にくらべ収納率が低下している。「保護者と学校」の距離感と「保護者と市役所」の距離感の違いが原因ではないかとしていた。教育総務課及び学校給食センターでは公会計化に伴う準備等の対応のため事務量が増大した。一方学校では負担が軽減されたとしている。

(4) まとめ（指摘事項、本市における具体的活用方策、提案等）

東松山市の給食は共同調理場の6,000食を超過したことを契機に民間委託方式を市内一カ所に取り入れ直営と合わせて市内2カ所で併用している。直営については調理員退職不補充という国の考え方のもと対応していくことと思われる。富士見市においても今回国の調理員退職不補充という同じような考え方により、現状の施設と設備のまま学校給食センターの運営の民間委託を令和5年度から予定していることから、先行している東松山市の動向を注視していきたいと考えている。そして東松山市ではアレルギー対策の給食に対応していないとのことだが、富士見市も同様の課題に対して検討する必要があると考える。

また、東松山市は給食費を公会計にして2年目に入っている。富士見市においても令和5年度から公会計化に向けて準備を進めていることから債権の取り扱いなど参考に取組んでいきたいと考える。