

## 桜台小学校・桜台中学校給食のあり方アンケート

### 1 調査概要

(1) 対象 市民1,500人

(市内在住者無作為に抽出した18才以上78才以下の市民)

(2) 配付方法 郵送

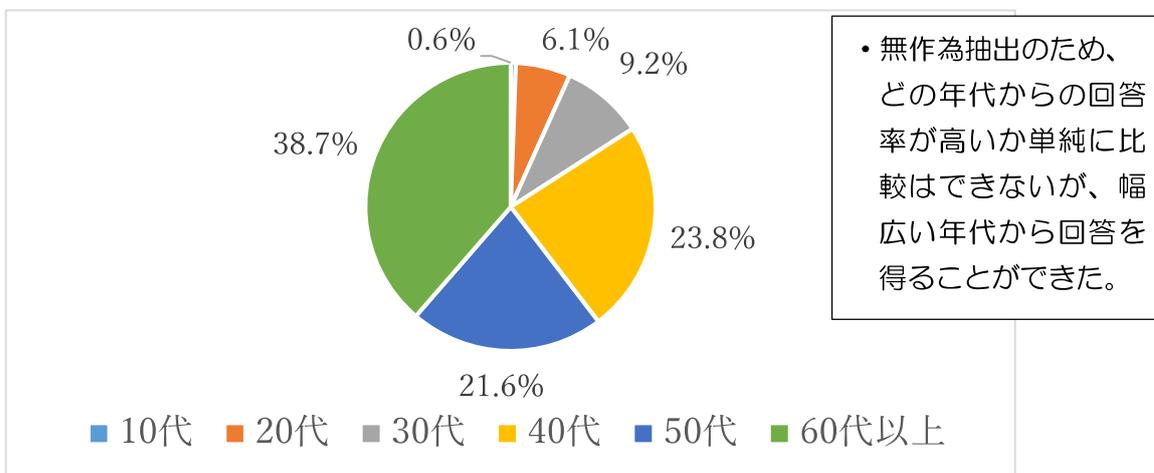
(3) 回収数 532通(回収率35.5%)

※統計上、白井市では385通の回答が得られれば、「許容誤差」5%、信頼水準95%の範囲で有効なアンケートである。

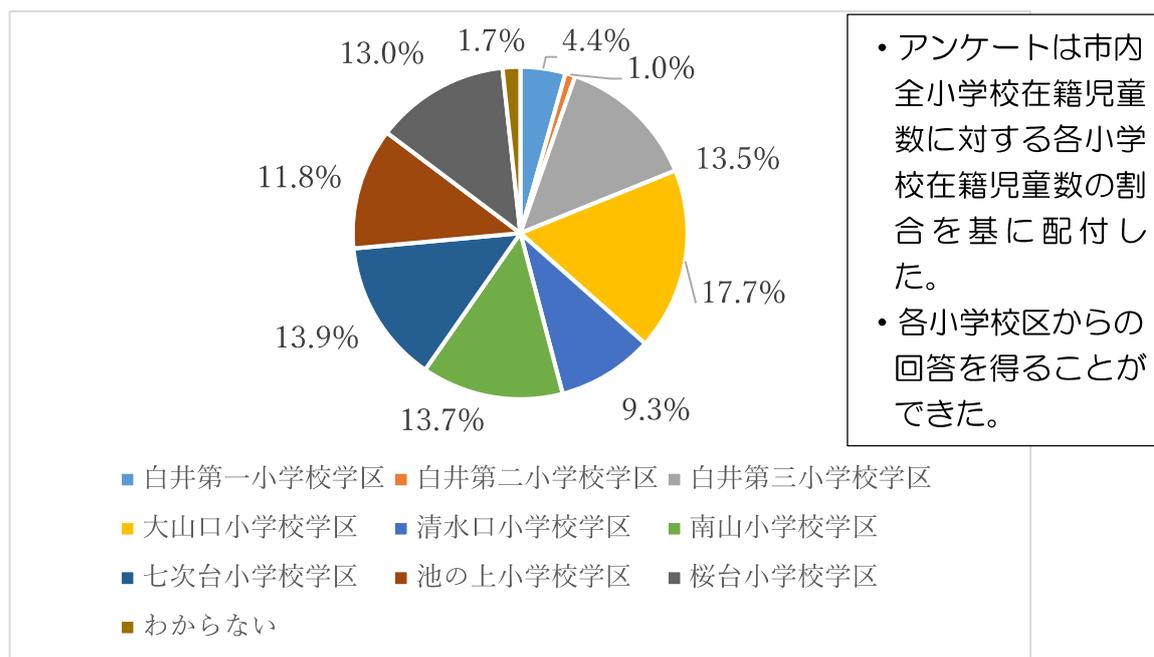
(4) 実施期間 令和3年7月29日(木)～令和3年8月23日(月)

### 2 調査結果概要

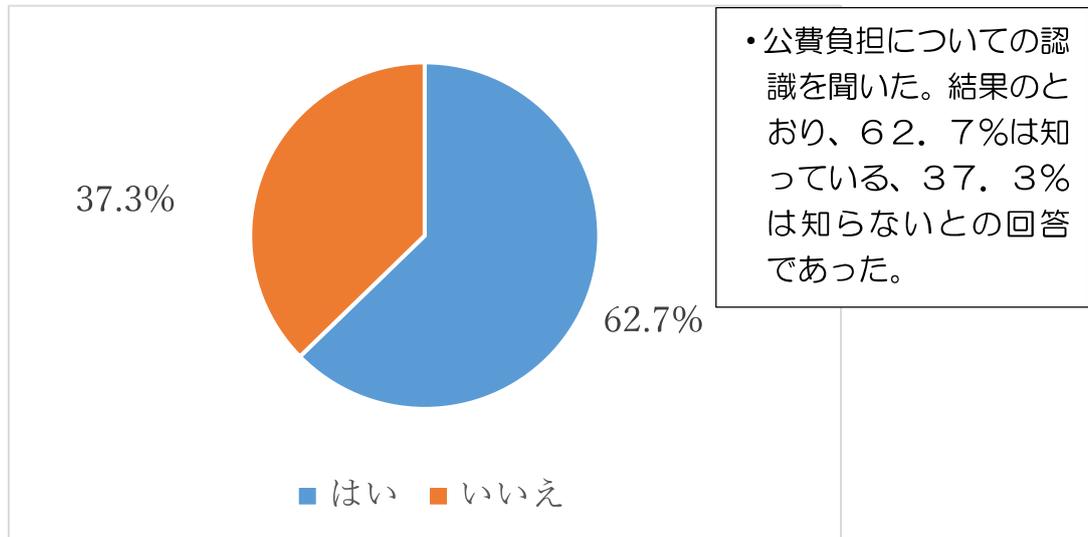
#### (1) 回答者の年齢



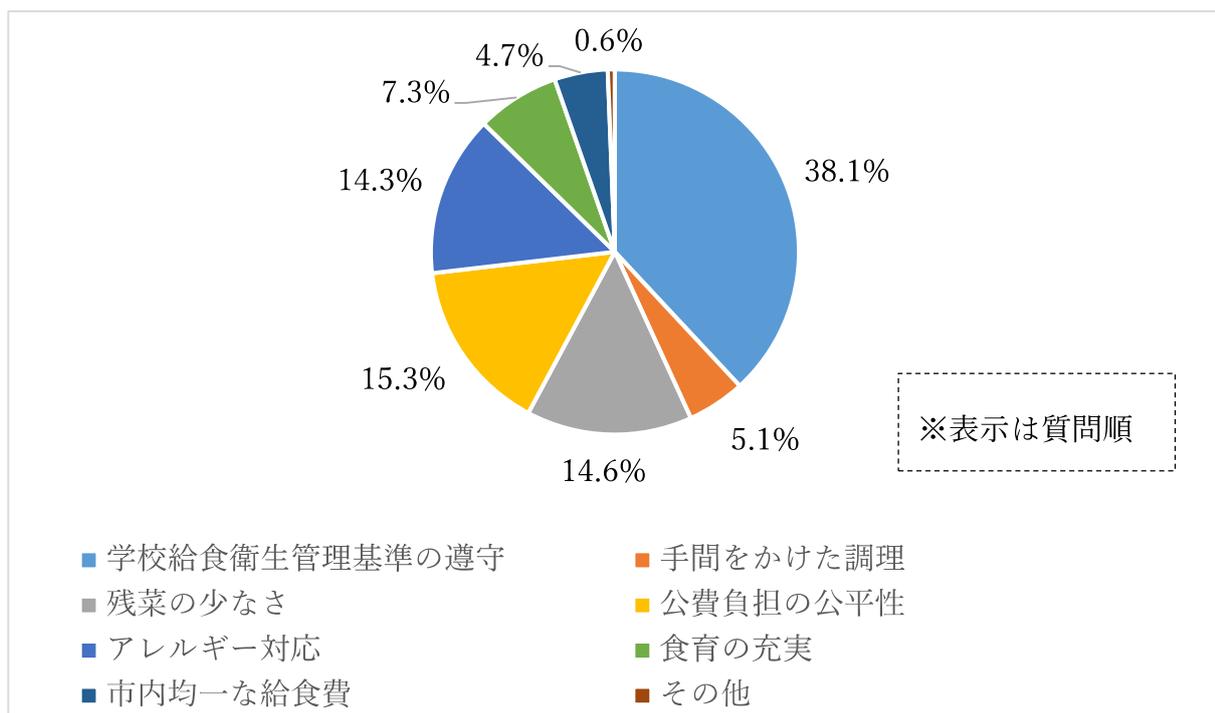
#### (2) 回答者のお住まいの学区



(3) 食材に係わる経費は給食費として保護者が負担し、それ以外の調理業務や施設維持管理に係わる費用は、すべて公費で負担されていることを知っていますか。

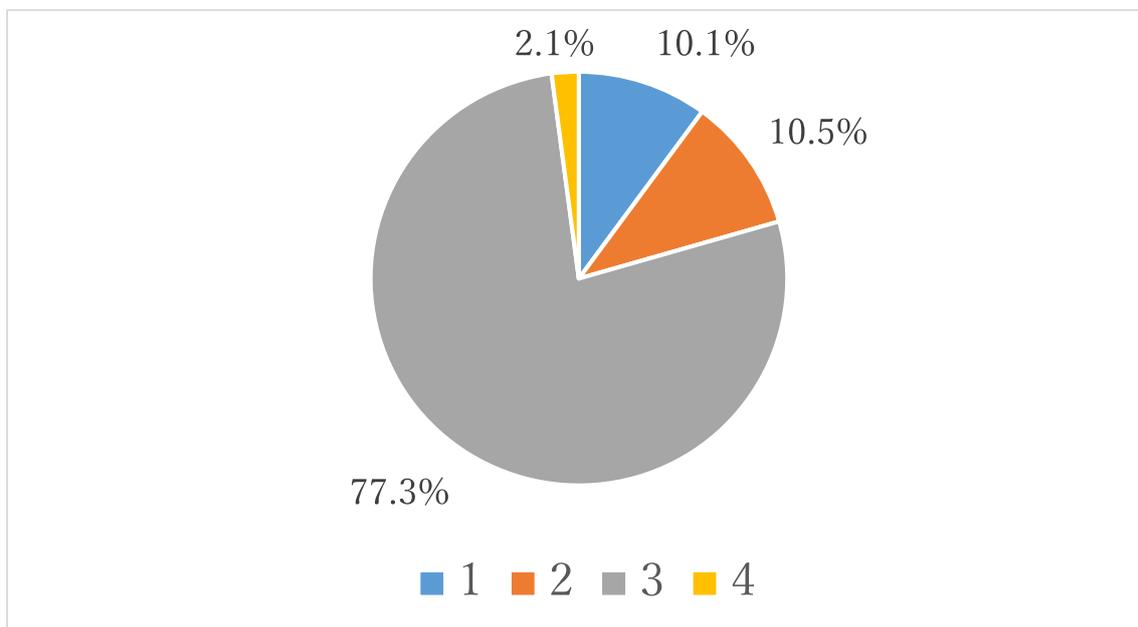


(4) これからの白井市全体の学校給食において、優先すべきと考えるものを3つ選んでください。



・「学校給食衛生管理基準の遵守」が38.1%と一番多く、続いて「公費負担の公平性」(15.3%)、「残菜の少なさ」(14.6%)、「アレルギー対応」(14.3%)が挙げられた。

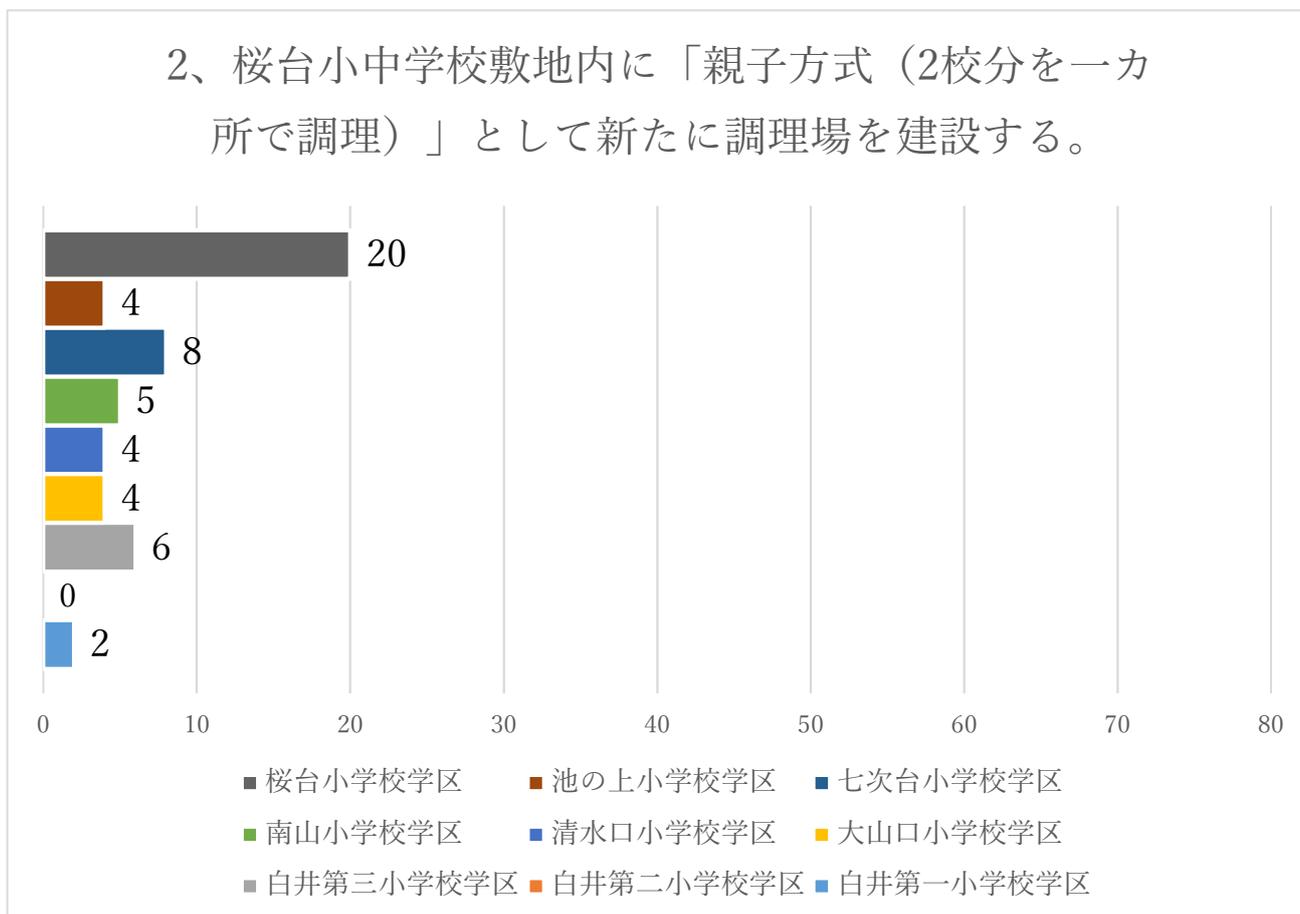
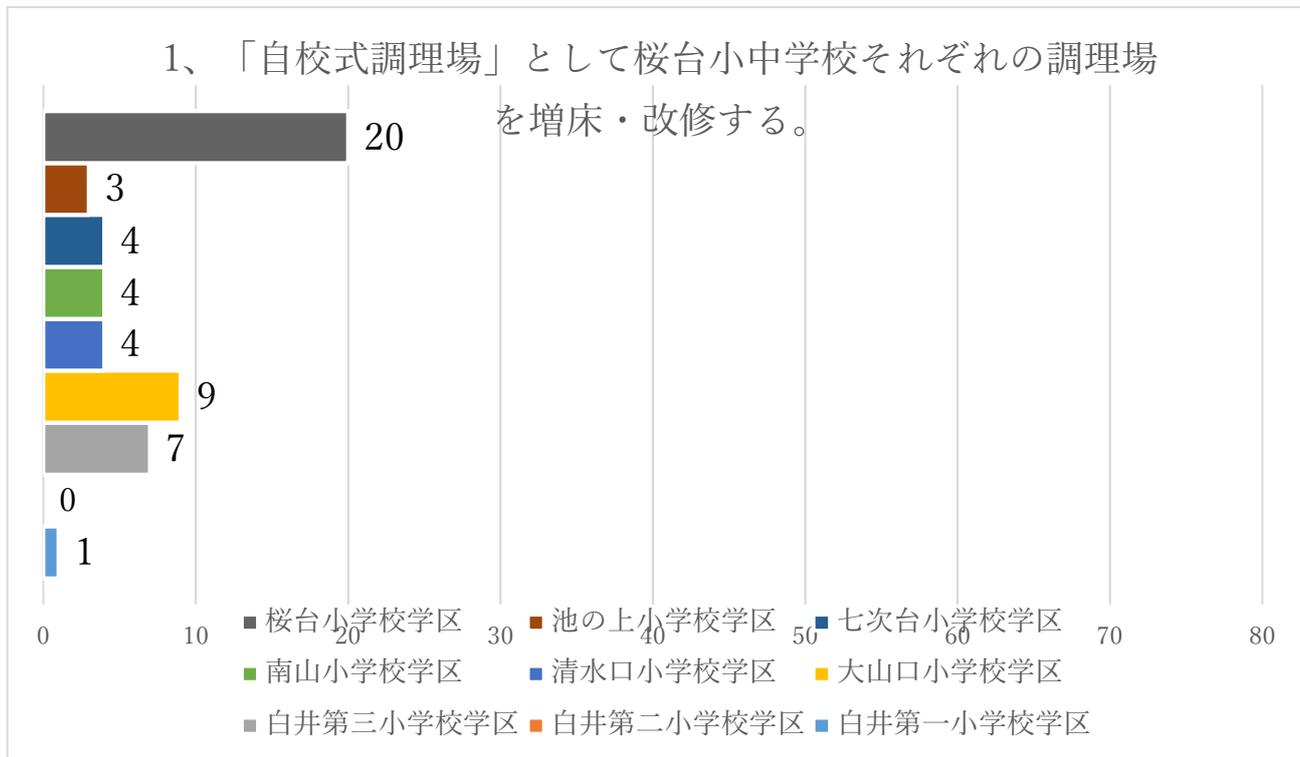
(5) 現在桜台小学校・桜台中学校の施設は、老朽化や改正された学校給食衛生管理基準を満たしていないという課題があります。今後どのようにしたらよいと思いますか。



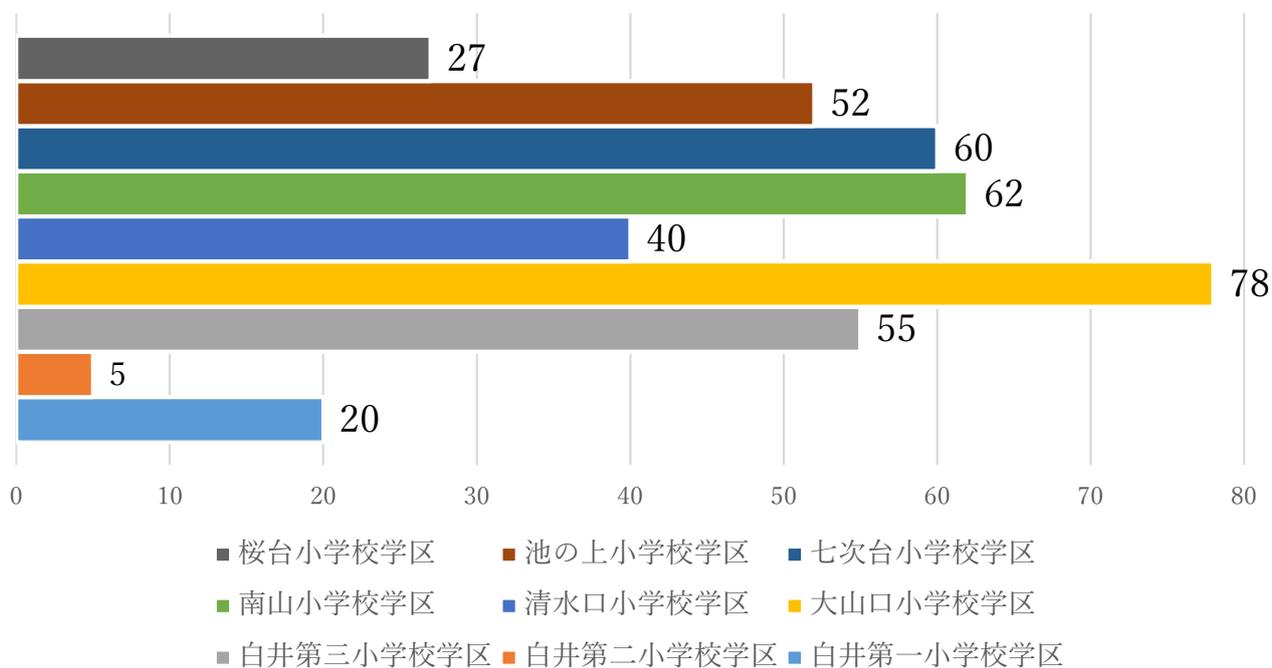
- 1 「自校式調理場」として桜台小中学校それぞれの調理場を増床・改修する。
- 2 桜台小中学校敷地内に「親子方式（2校分を一カ所で調理）」として新たに調理場を建設する。
- 3 桜台小中学校の給食提供を給食センターに移行する。
- 4 その他

・「桜台小中の給食提供を給食センターに移行する」が77.3%、「桜台小中学校敷地内に「親子方式（2校分を一カ所で調理）」として新たに調理場を建設する」が10.5%、「『自校式調理場』として桜台小中学校それぞれの調理場を増床・改修する。」が10.1%、その他が2.1%という回答だった。

(5) 現在桜台小学校・桜台中学校の施設は、老朽化や改正された学校給食衛生管理基準を満たしていないという課題があります。今後どのようにしたらよいと思いますか。



### 3、桜台小中学校の給食提供を給食センターに移行する。



### 4、その他



# 義務教育における学校給食の食育のあり方に関する考察 ～千葉県的事例から～

白井市立桜台小学校・桜台中学校給食の  
あり方検討委員会委員 當瀬 徳隆

1

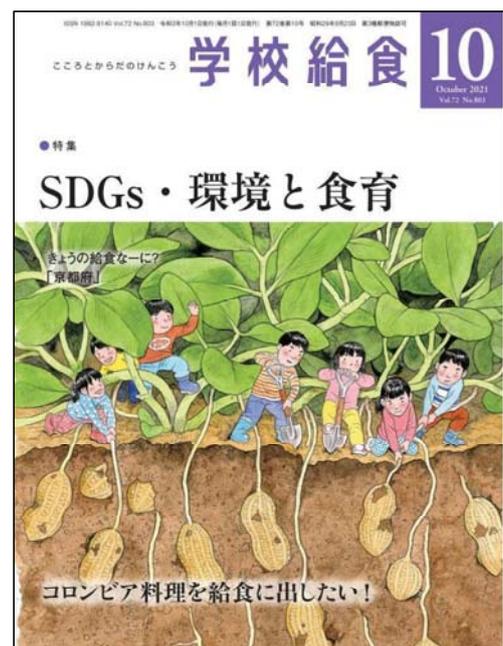
## 全国学校給食協会発行の月刊「学校給食」に掲載

本論文の一部は、全国学校給食協会発行の月刊「学校給食」2021年10月号に掲載。

本論文の全部は、同協会のホームページ「今月の指導資料集」に掲載。

[https://school-lunch.co.jp/user\\_data/download](https://school-lunch.co.jp/user_data/download)

10月号の表紙



2

## 学校給食について

---

年間約190日で、小中学校9年間で  
**約1,700食！**

食に関する指導を効果的に進める  
ための**重要な教材！**



3

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

---

### **第1章 研究の背景と目的**

第2章 学校給食の食育をめぐる状況

第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

第4章 家庭の食卓事情

第5章 アンケート調査（千葉県）

第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

第7章 政策提言

4

## 第1章 研究の背景と目的

---

食は人間が生きていく上で欠かすことのできない大切なものであり、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせない。

また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものである。

## 第1章 研究の背景と目的

---

しかし、急速な経済発展に伴い、生活水準が向上し、食を取り巻く社会環境が大きく変化した中で、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進んできている。

このような中、国民の意識の変化とともに、世帯構造の変化や様々な生活状況により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。

## 第1章 研究の背景と目的

---

特に、成長期にある子どもにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすもので、極めて重要である。

子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは容易ではない。このため、成長期にある子どもへの食育は、生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことに貢献している。

## 第1章 研究の背景と目的

---

食に関する知識、伝統や文化等については、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきたが、食を取り巻く社会環境が変化し、生活習慣が多様化する中で、家庭における食に関する作法や望ましい食生活の実践が十分でない。

このことから、義務教育における学校給食の食育に対する国民のニーズは高い。ほぼ全ての国民が共通体系として体験するものであるからこそ、食育の可能性にもっと積極的な価値を見出すべきではないか。

## 第1章 研究の背景と目的

---

本研究では、学校給食の食育、学校給食の合理化、家庭の食卓事情など、子どもの食を取り巻く状況がどのように変化しているか、公的統計等を用いて分析した。

そして、栄養教諭又は学校栄養職員が子どもに対して行う食に関する指導などについて、千葉県でアンケート調査及びヒアリング調査を実施して、「**学校給食を生きた教材**」として活用した食育効果の向上に資する考察を行い、政策提言を行う。

9

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

---

第1章 研究の背景と目的

**第2章 学校給食の食育をめぐる状況**

第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

第4章 家庭の食卓事情

第5章 アンケート調査（千葉県）

第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

第7章 政策提言

10

## 第2章 学校給食の食育をめぐる状況

### 学校給食の教育行政

#### 文部科学省

#### 学校給食法

- ・ 学校給食実施基準
- ・ 学校給食衛生管理基準
- ・ 栄養教諭等の定数
- ・ 小中学校の学習指導要領
- ・ 食に関する指導の手引 等

努力  
義務

都道府県

市区町村

11

## 第2章 学校給食の食育をめぐる状況

### 学校給食法の目的

#### 第1条

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

12

## 第2章 学校給食の食育をめぐる状況

### 栄養教諭の職務

教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして 教職員や家庭・地域との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらします。

#### (1)食に関する指導

- ①給食の時間の指導  
給食の時間における食に関する指導
- ②教科等の指導  
教科等における食に関する指導
- ③個別的な相談指導  
食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

一体として推進

#### (2)学校給食の管理

- ①栄養管理(献立作成)  
学校給食実施基準に基づく、適切な栄養管理
- ②衛生管理  
学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導 調理・配食 等

教職員、家庭や地域との連携・調整

13

## 第2章 学校給食の食育をめぐる状況

### 「つながる食育推進事業」に関する調査研究（食育の有効性）

- 文部科学省は2017年度からモデル校で「つながる食育推進事業」を実施。
- その研究報告書で食育の有効性を明らかにしている（図は一例）。

#### 一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとるか

		はい	どちらかといえばはい	どちらかといえばいいえ	いいえ	無回答	(%)
TOTAL (n=14563)		30.0	39.6	20.1	10.0	0.3	
すべての学年の児童生徒を対象に取組を行った学校	事前 (n=3810)	32.8	37.8	20.3	8.9	0.2	
	事後 (n=3797)	31.3	40.5	19.3	8.5	0.4	
特定の学年の児童生徒を対象に取組を行った学校	事前 (n=2843)	28.7	40.3	19.9	10.8	0.2	
	事後 (n=2819)	30.1	40.8	19.6	9.4	0.1	
取組を行っていない学校	事前 (n=656)	20.9	38.4	23.9	16.3	0.5	
	事後 (n=638)	20.8	36.7	23.0	18.8	0.6	

出典：「つながる食育推進事業」に関する調査研究報告書（令和2年3月）

14

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

---

第1章 研究の背景と目的

第2章 学校給食の食育をめぐる状況

**第3章 学校給食の合理化をめぐる状況**

第4章 家庭の食卓事情

第5章 アンケート調査（千葉県）

第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

第7章 政策提言

15

## 第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

---

### 地方行革の推進

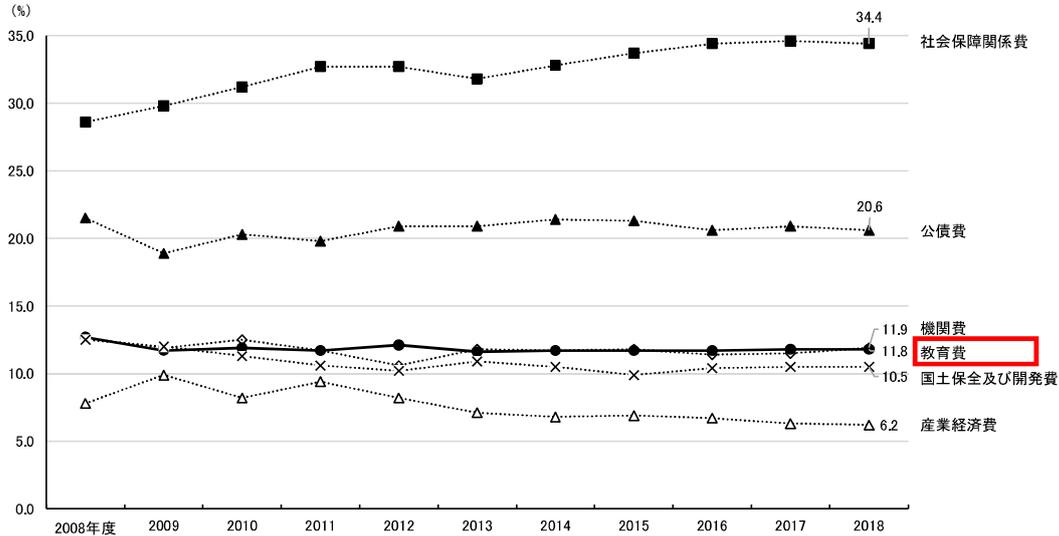
- 1964年、給食センターの施設設備の補助制度が設けられた。
- 1970年代の石油危機の影響で、1980年代に地方行革が始まった。
- 1985年、文部省通達を受けて、学校給食業務の運営の合理化が始まった。
  - ・パートタイム職員の活用
  - ・共同調理場方式
  - ・民間委託の方法 等

16

### 第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

#### 国・地方を通じた財政支出の状況

国・地方を通じた目的別歳出額構成比の推移



出典：総務省「令和2年版地方財政白書（平成30年度決算）」をもとに筆者が作成

### 第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

#### 都道府県・市町村の目的別歳出に占める学校給食費の割合

2018 年度都道府県・市町村の目的別歳出に占める学校給食費の割合

学校給食費は約1%

	歳出合計		教育費		教育費/ 歳出合計 %	学校給食費/ 歳出合計 %	学校給食費/ 教育費 %
	億円	億円	億円	億円			
都道府県別全国計	489,573	99,976	159		20.4	0.0	0.2
都市別全国計	506,777	63,629	6,940		12.6	1.4	10.9
町村別全国計	67,616	6,960	909		10.3	1.3	13.1

出典：総務省「地方財政状況調査」をもとに筆者が作成

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

第1章 研究の背景と目的

第2章 学校給食の食育をめぐる状況

第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

**第4章 家庭の食卓事情**

第5章 アンケート調査（千葉県）

第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

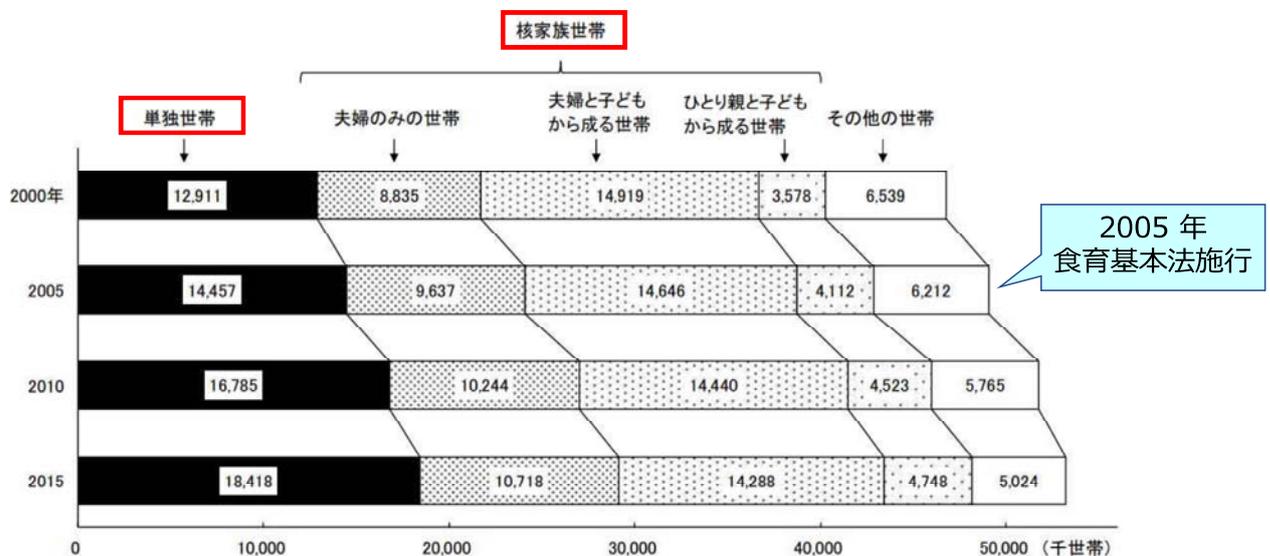
第7章 政策提言

19

## 第4章 家庭の食卓事情

### 核家族化の推移

一般世帯の家族類型別割合の推移（全国）

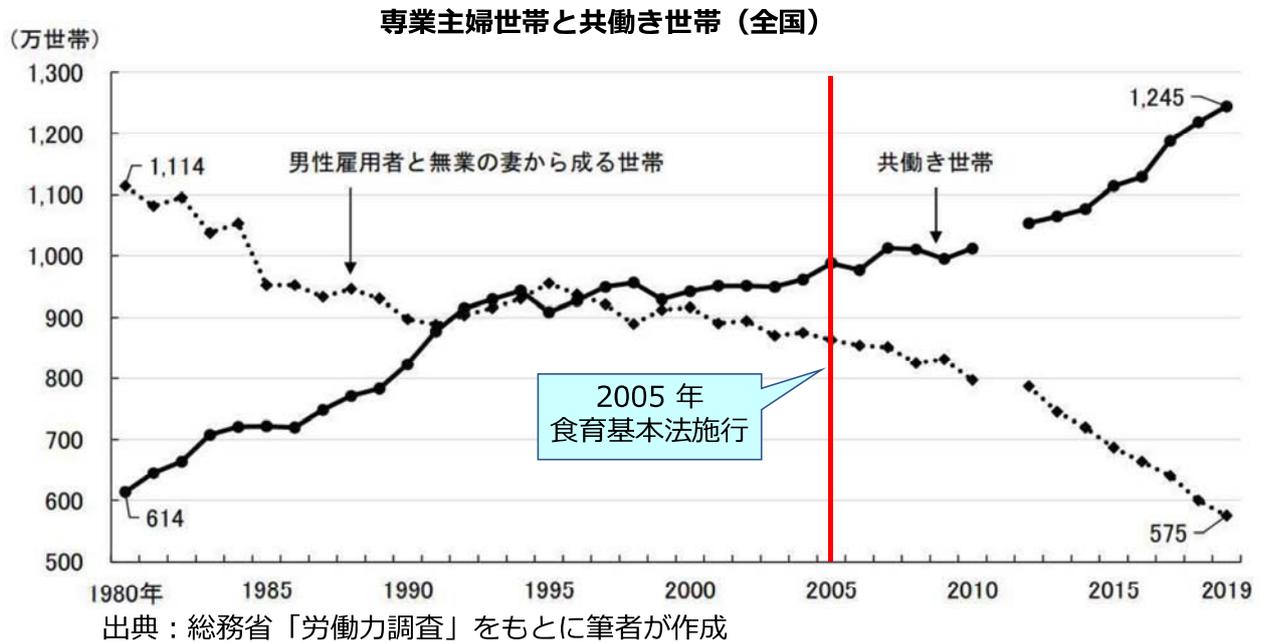


出典：総務省「国勢調査」をもとに筆者が作成

20

## 第4章 家庭の食卓事情

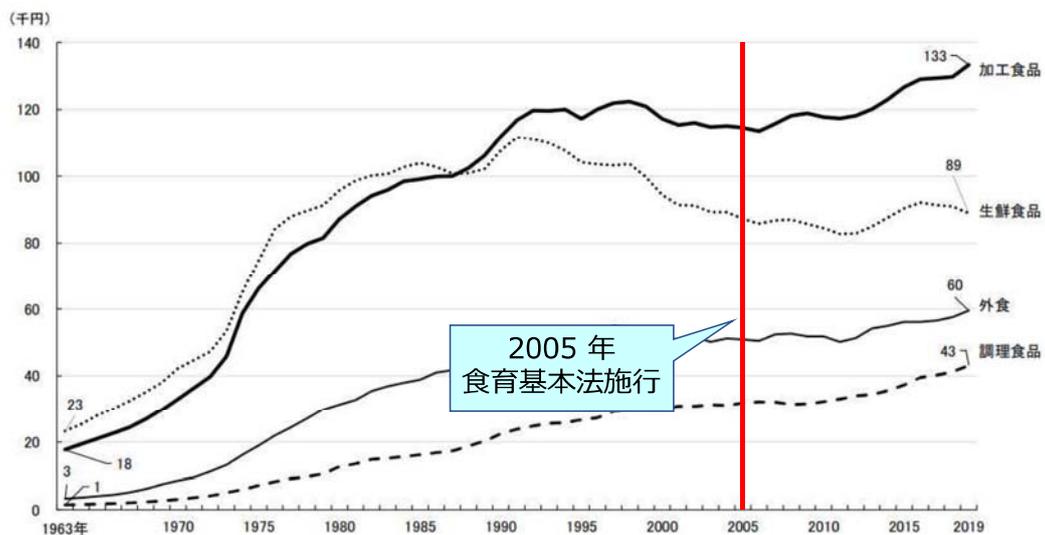
### 両親の共働きの推移



## 第4章 家庭の食卓事情

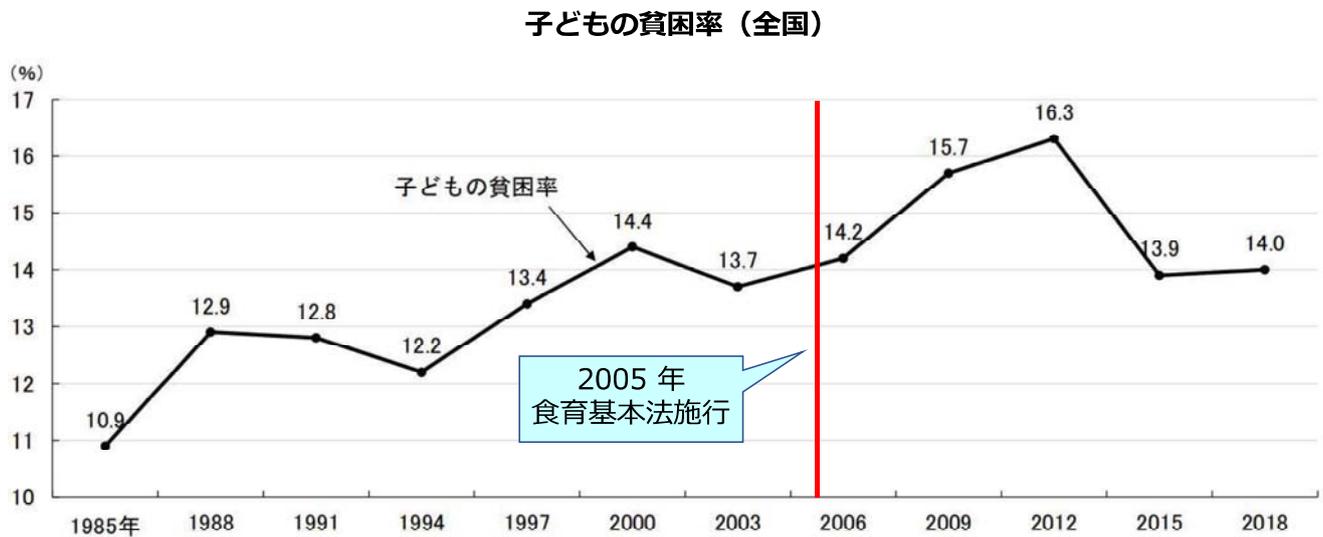
### 食料支出額の推移

1人当たり食料支出額の推移（2人以上の世帯）（全国）



## 第4章 家庭の食卓事情

### 子どもの貧困率の推移



出典：厚生労働省「国民生活基礎調査」をもとに筆者が作成

※2018年の貧困線（等価可処分所得の中央値の半分）は127万円である。

23

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

第1章 研究の背景と目的

第2章 学校給食の食育をめぐる状況

第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

第4章 家庭の食卓事情

**第5章 アンケート調査（千葉県）**

第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

第7章 政策提言

24

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 調査の概要

調査実施期間 : 2020年10月14日～11月13日

調査協力依頼先 : 千葉県内各市町村の教育委員会

調査票の回答者 : 公立小中学校の給食を作る調理場に配属されている  
栄養教諭又は学校栄養職員

調査の方法 : 調査票の配布・回収による自計調査（2019年度1年間）

調査票の回収率 : **50.8%**

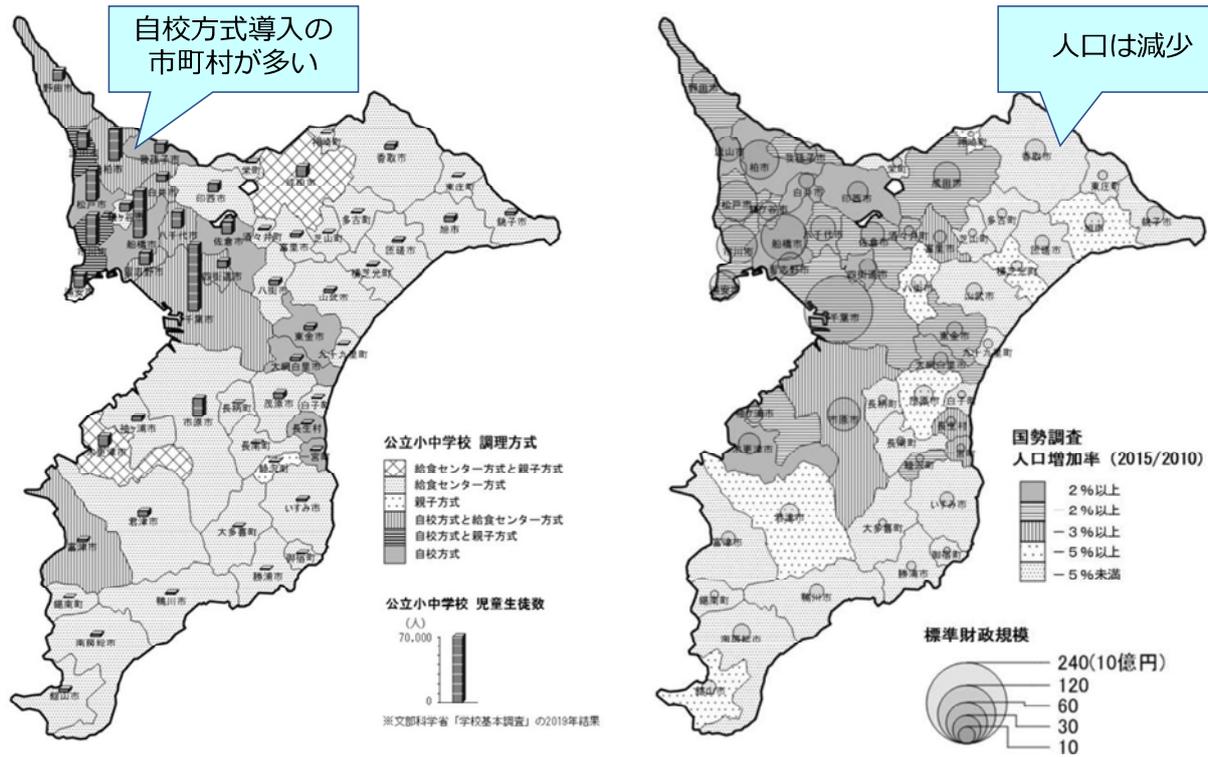
54市町村644枚のうち回収した枚数は**47市町村327枚**。

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 47市町村327調理場の給食実施校及び児童生徒数

区 分	給食実施校数	児童生徒数 (教職員を含む。)	千葉県内における 児童生徒数の割合
小学校	532	216,489	約66%
中学校	265	105,104	約63%
合 計	797	321,593	<b>約65%</b>

# 千葉県地図で見る調理方式等



## 第5章 アンケート調査結果 (千葉県)

<食育の充実度を測る指標>	公立小学校			公立中学校		
	自校方式	親子方式	給食センター方式	自校方式	親子方式	給食センター方式
① 栄養教諭又は学校栄養職員が取組んだ給食の形態の回数	41.1	18.6	31.7	149.4	5.4	16.5
② 栄養教諭又は学校栄養職員が指導 (ITを含む。) で関わった教科等のコマ数	7.2	4.3	4.1	3.8	1.7	2.4
③ 栄養教諭又は学校栄養職員が給食時間に指導した回数	88.8	39.8	46.7	139.3	1.7	9.0
④ 栄養教諭又は学校栄養職員が給食時に巡回した回数	468.5	235.3	69.8	296.6	54.5	10.4
⑤ 児童生徒と調理員のふれあいの機会があった学校数の割合 (%)						
交流給食・ふれあい給食で交流した	2.3	4.0	13.9	-	-	2.3
掲示板や配布物等で、調理員を児童生徒へ紹介した	51.1	32.0	23.3	31.5	35.0	19.8
始業式等において、調理員を児童生徒へ紹介した	19.3	8.0	-	9.6	10.0	-
配膳・下膳時に、調理員が児童生徒へ声をかけた	73.9	64.0	13.3	60.3	40.0	12.8
その他 (給食時の巡回など)	1.7	-	6.0	4.1	-	4.1
⑥ 給食の喫食率 (給食の量に占める食べた量の割合) (%)	95.5	89.4	89.5	95.6	90.9	89.2
⑦ 学校で取組んだ給食の下処理体験の回数	2.6	1.0	0.3	0.10	0.13	0.05
⑧ 学校で取組んだ農林漁業体験の回数	6.4	5.2	6.4	1.4	2.5	0.7

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

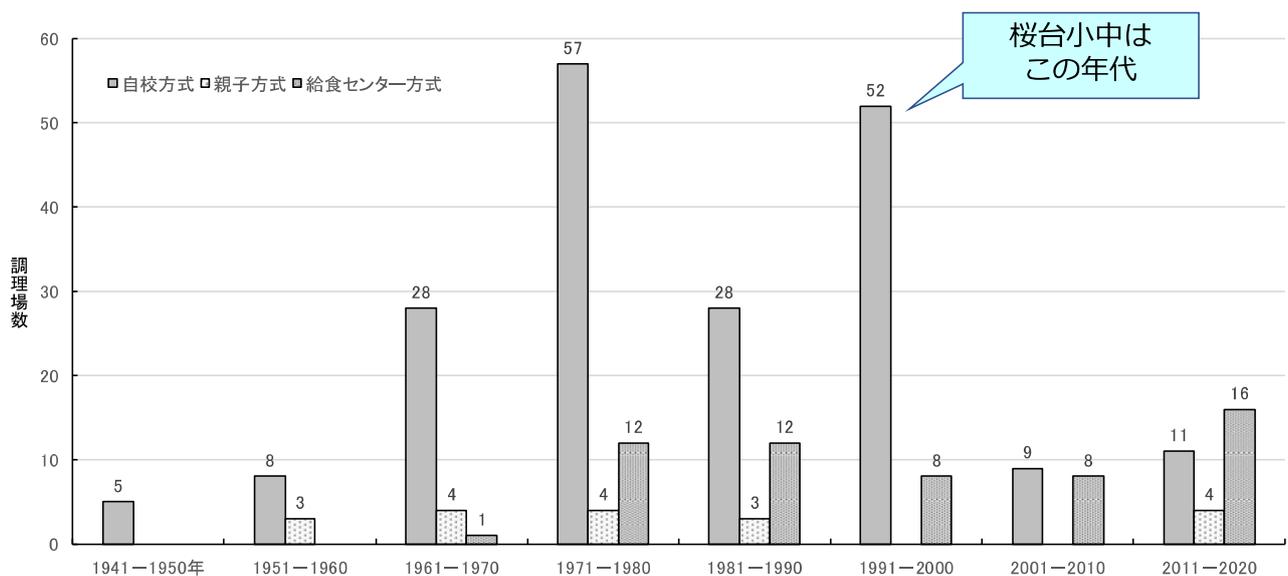
### 調査の結果

調査事項：2019 年度（1 年間）に調理場単位で行われた給食の形態などについて着目。

【1】運営主体の概要	【2】学校給食の取組み	【3】食に関する体験活動
1 調理場名	1 給食の形態	1 給食の下処理体験
2 調理場の設置年度（西暦）	2 食に関する指導	2 農林漁業体験
3 調理場の冷暖房設備及び調理時温度	3 児童生徒と調理員のふれあい	3 生産者等との連携
4 調理方式	4 有機農産物の活用	
5 運営方式、委託業務等	5 給食の喫食率	
6 栄養教諭及び学校栄養職員の人数等	6 食品廃棄物の取扱い	
7 調理員の人数等		
8 給食実施校及び児童生徒数（教職員を含む。）		

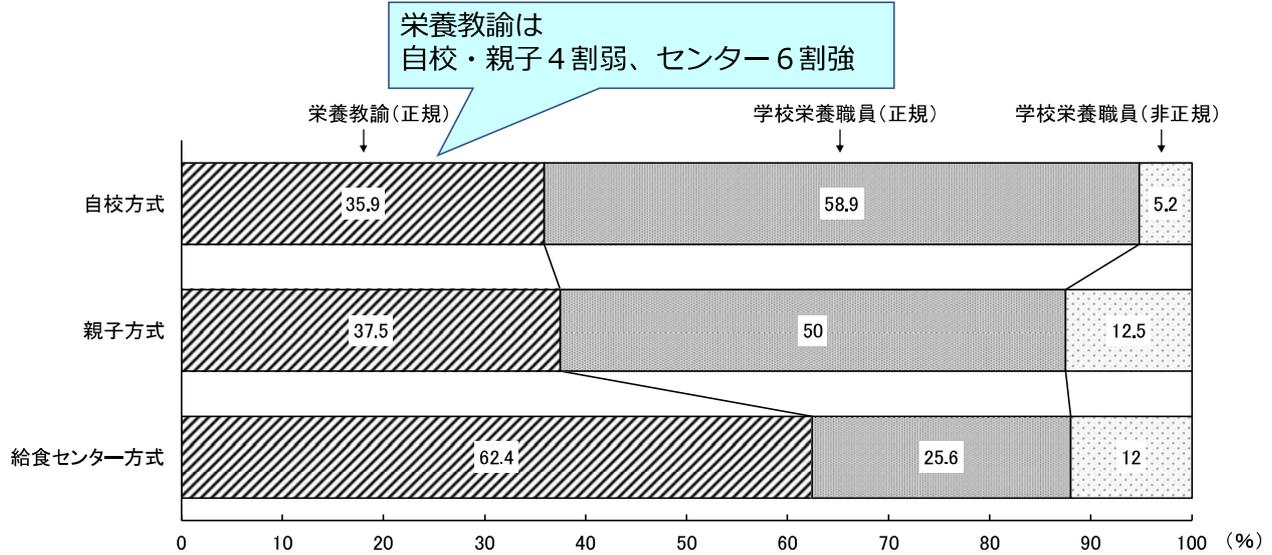
## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 調理場の設置年度



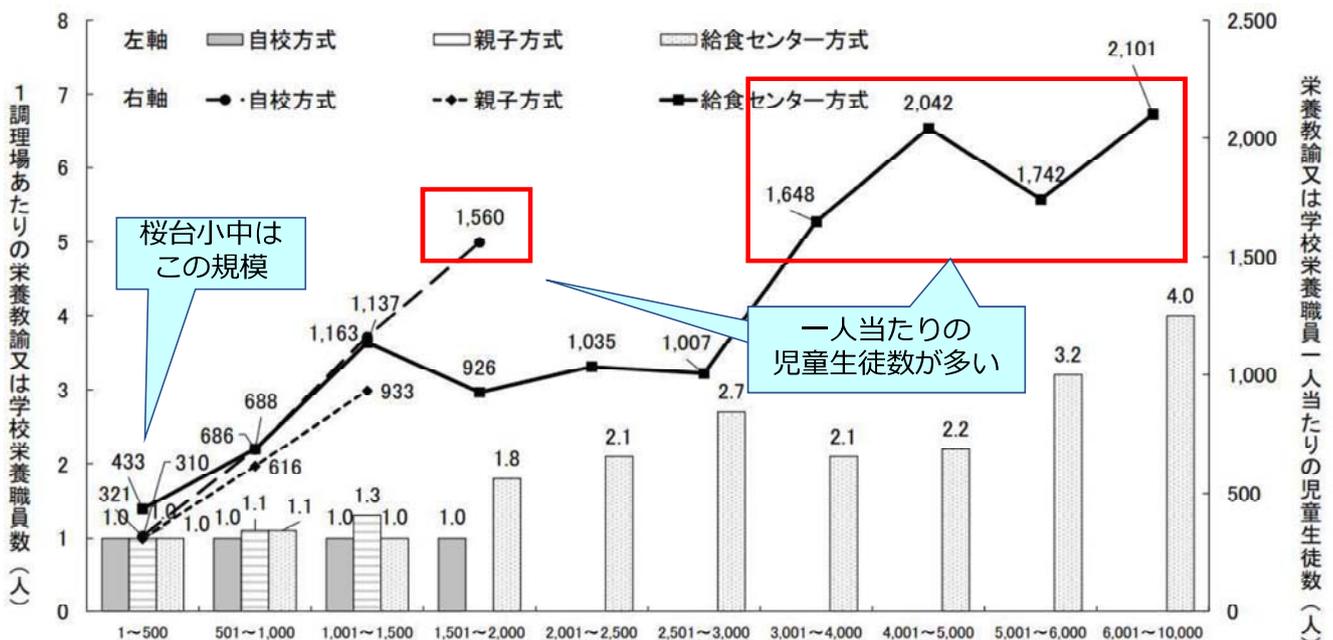
## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭及び学校栄養職員の割合



## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 児童生徒数の規模別における調理場の栄養教諭等



## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 調査の結果

調査事項：2019年度（1年間）に調理場単位で行われた給食の形態などについて着目。

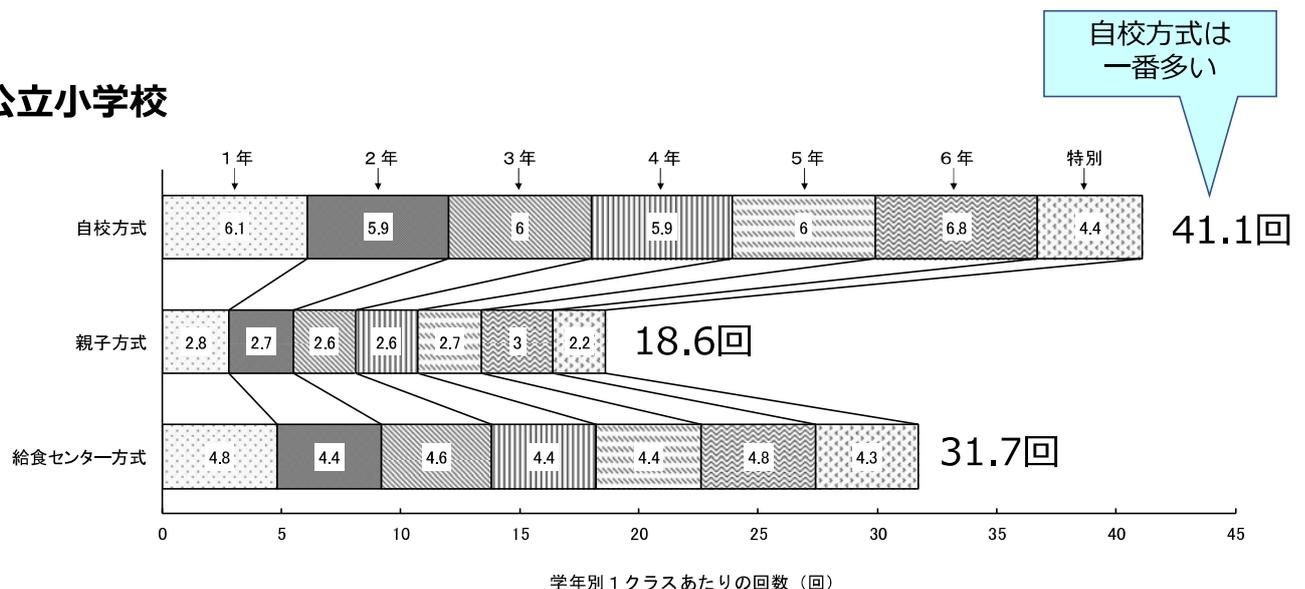
【1】運営主体の概要	【2】学校給食の取組み	【3】食に関する体験活動
1 調理場名	1 給食の形態	1 給食の下処理体験
2 調理場の設置年度（西暦）	2 食に関する指導	2 農林漁業体験
3 調理場の冷暖房設備及び調理時温度	3 児童生徒と調理員のふれあい	3 生産者等との連携
4 調理方式	4 有機農産物の活用	
5 運営方式、委託業務等	5 給食の喫食率	
6 栄養教諭及び学校栄養職員の人数等	6 食品廃棄物の取扱い	
7 調理員の人数等		
8 給食実施校及び児童生徒数（教職員を含む。）		

33

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭等が取組んだ給食の形態の回数

#### 公立小学校

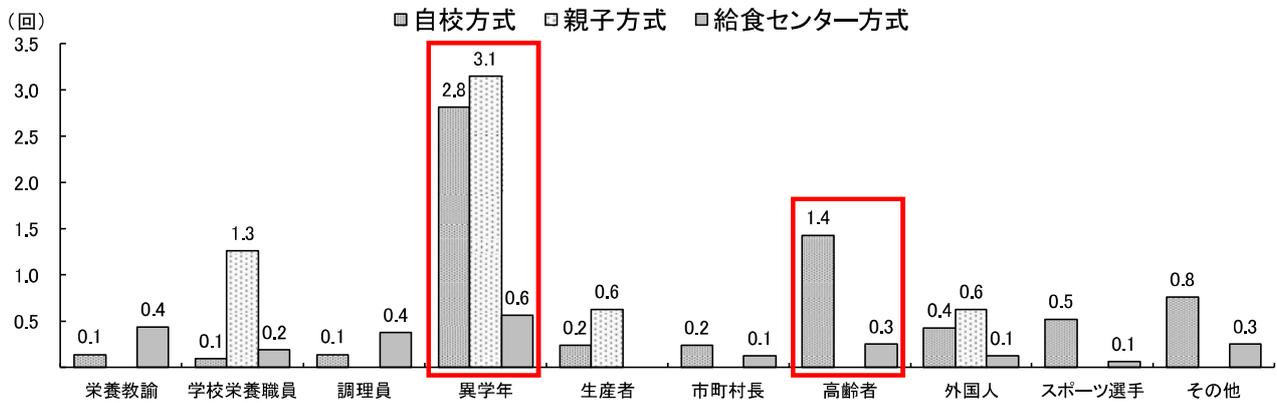


34

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 「交流給食・ふれあい給食」の交流相手別回数

#### 公立小学校

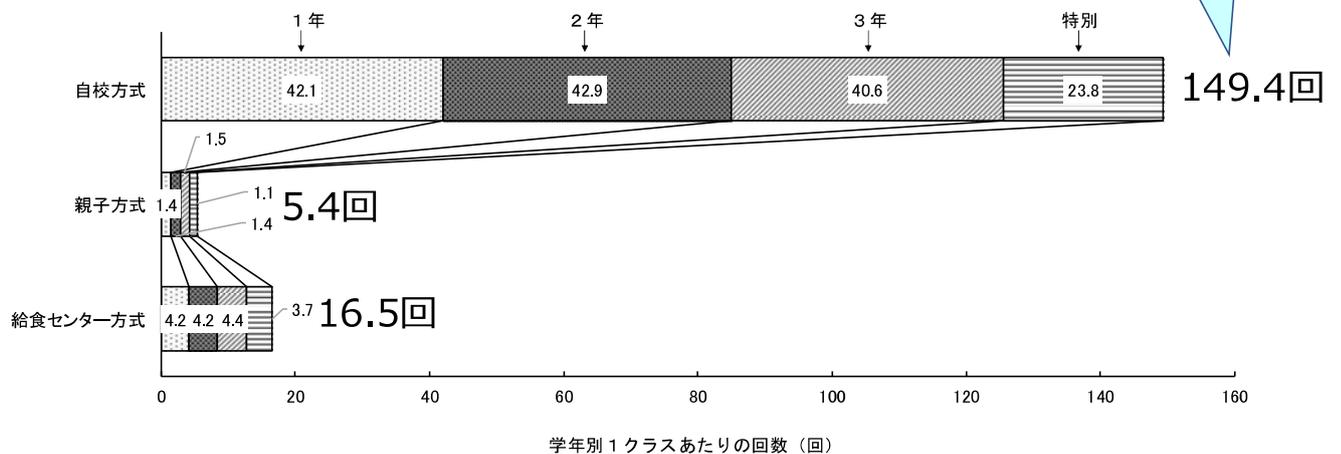


35

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭等が取組んだ給食の形態の回数

#### 公立中学校

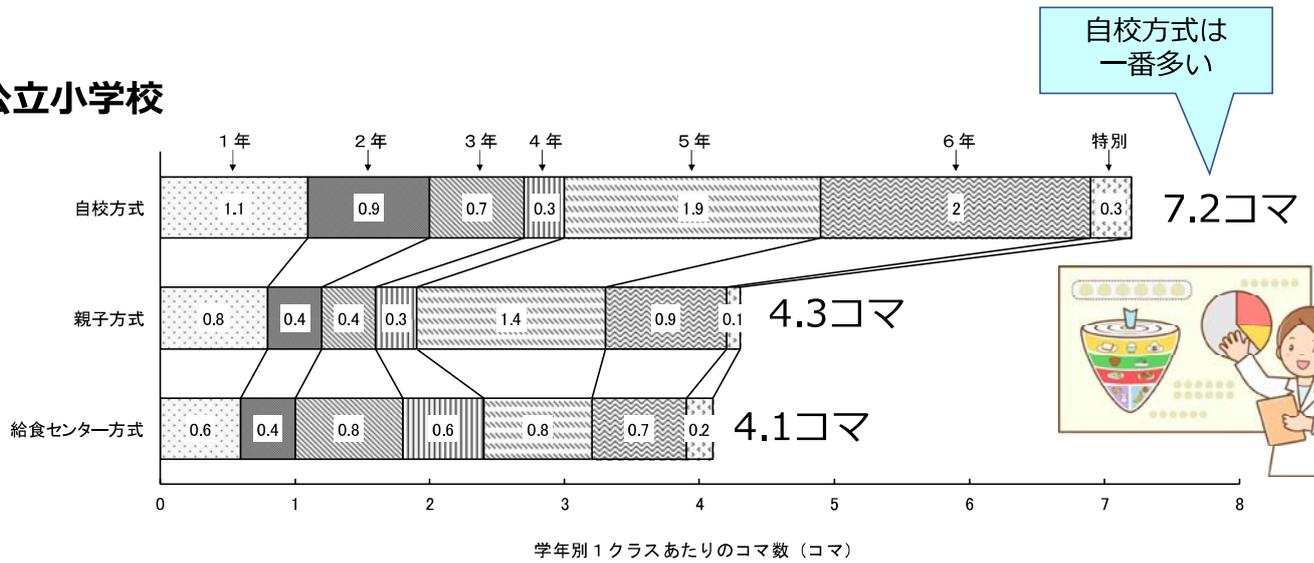


36

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭等が指導（TTを含む。）で関わった教科等のコマ数

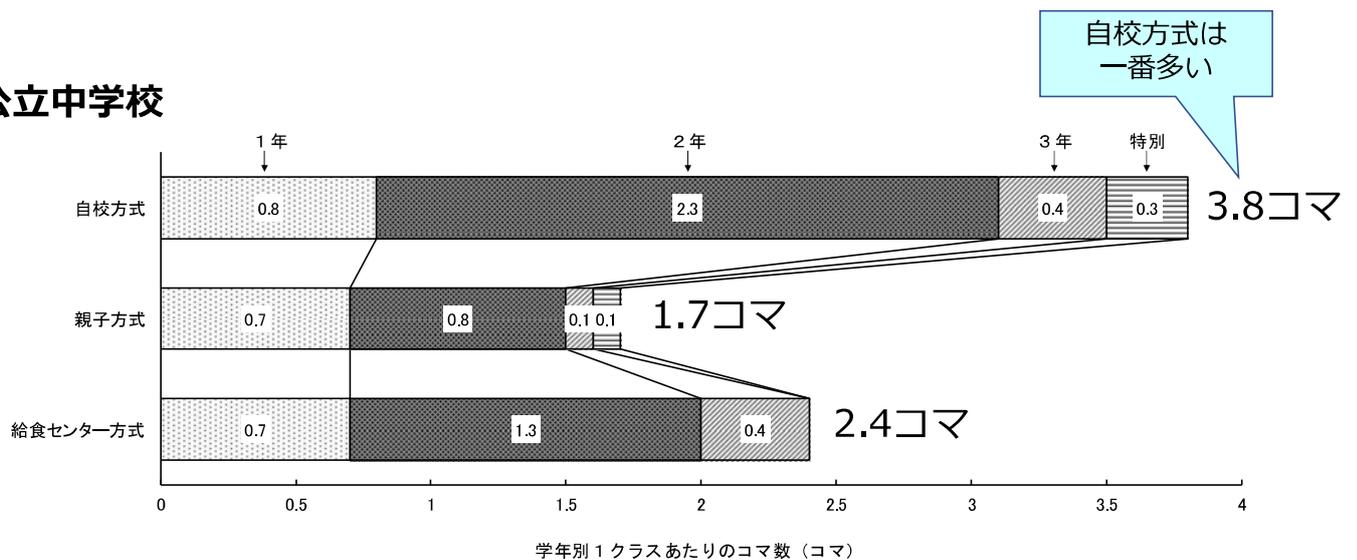
#### 公立小学校



## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭等が指導（TTを含む。）で関わった教科等のコマ数

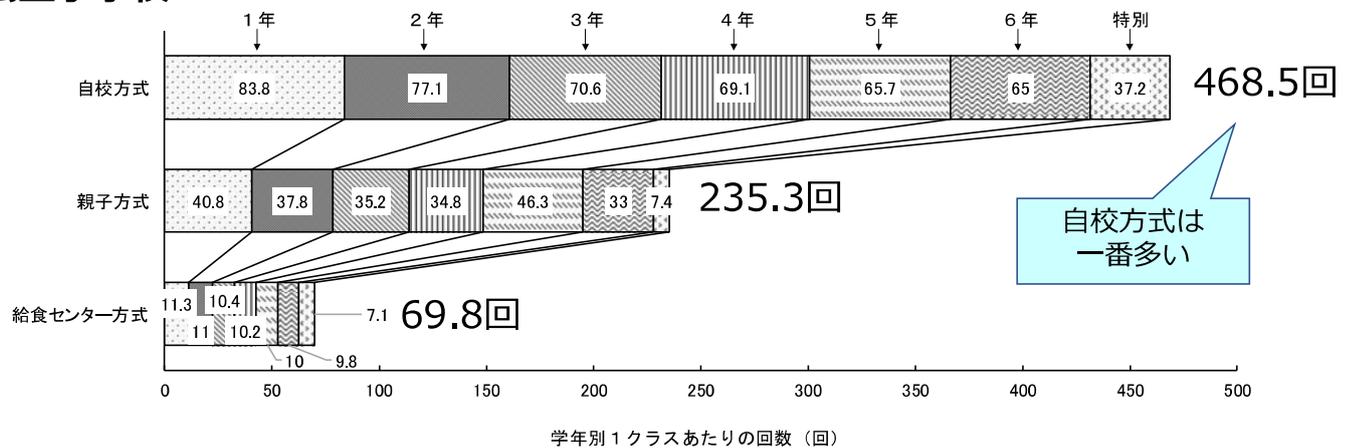
#### 公立中学校



## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭等が給食時に巡回した回数

#### 公立小学校

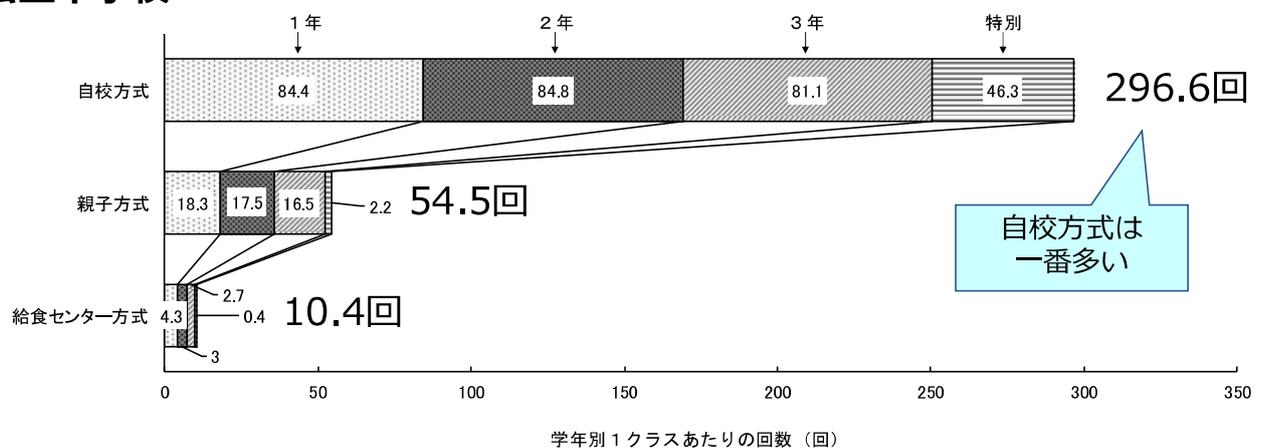


39

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 栄養教諭等が給食時に巡回した回数

#### 公立中学校

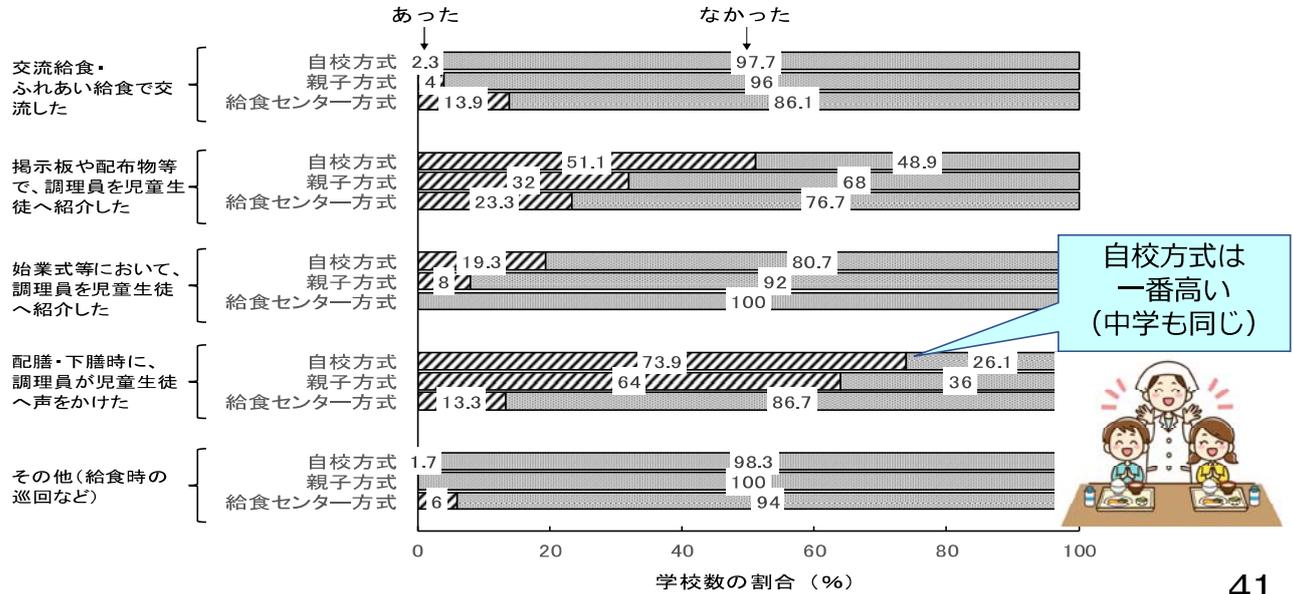


40

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 児童と調理員のふれあいの機会があった学校数の割合

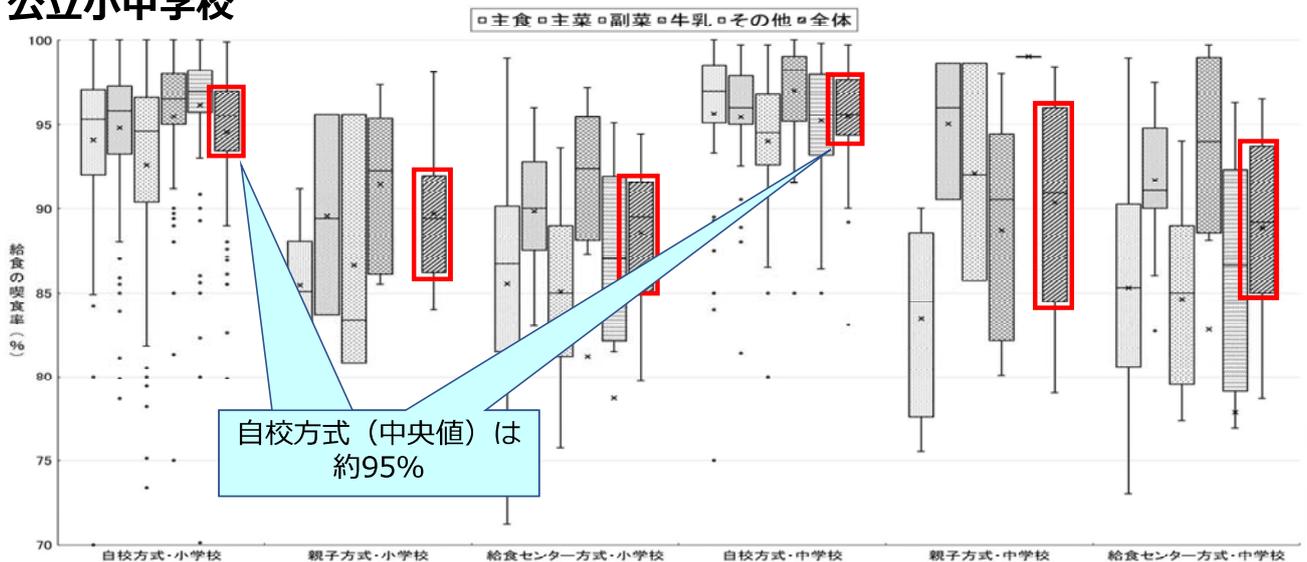
#### 公立小学校



## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 給食の喫食率（給食の量に占める食べた量の割合）

#### 公立小中学校



## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 調査の結果

調査事項：2019年度（1年間）に調理場単位で行われた給食の形態などについて着目。

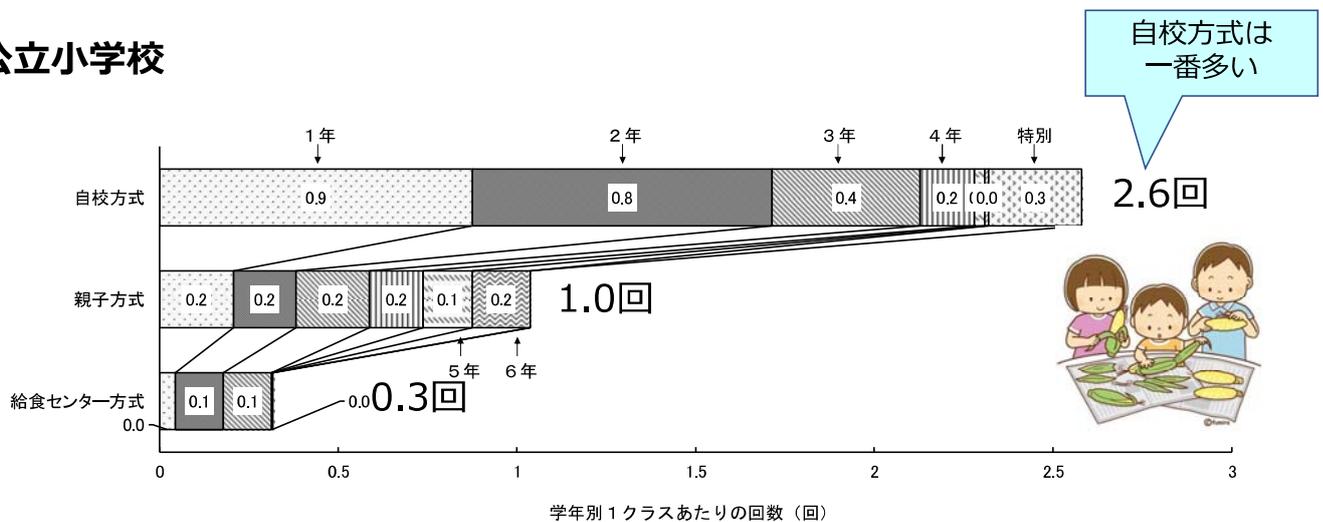
【1】運営主体の概要	【2】学校給食の取組み	【3】食に関する体験活動
1 調理場名	1 給食の形態	1 給食の下処理体験
2 調理場の設置年度（西暦）	2 食に関する指導	2 農林漁業体験
3 調理場の冷暖房設備及び調理時温度	3 児童生徒と調理員のふれあい	3 生産者等との連携
4 調理方式	4 有機農産物の活用	
5 運営方式、委託業務等	5 給食の喫食率	
6 栄養教諭及び学校栄養職員の人数等	6 食品廃棄物の取扱い	
7 調理員の人数等		
8 給食実施校及び児童生徒数（教職員を含む。）		

43

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 取組んだ給食の下処理体験の回数

#### 公立小学校

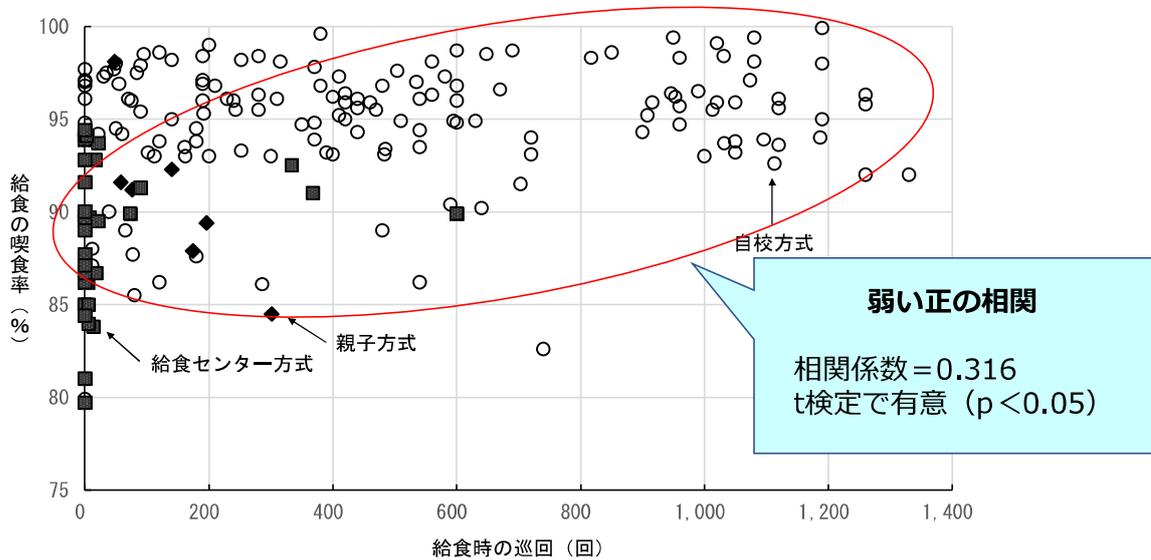


44

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 「給食の喫食率（全体）」と「給食時の巡回（合計）」の相関

#### 公立小学校

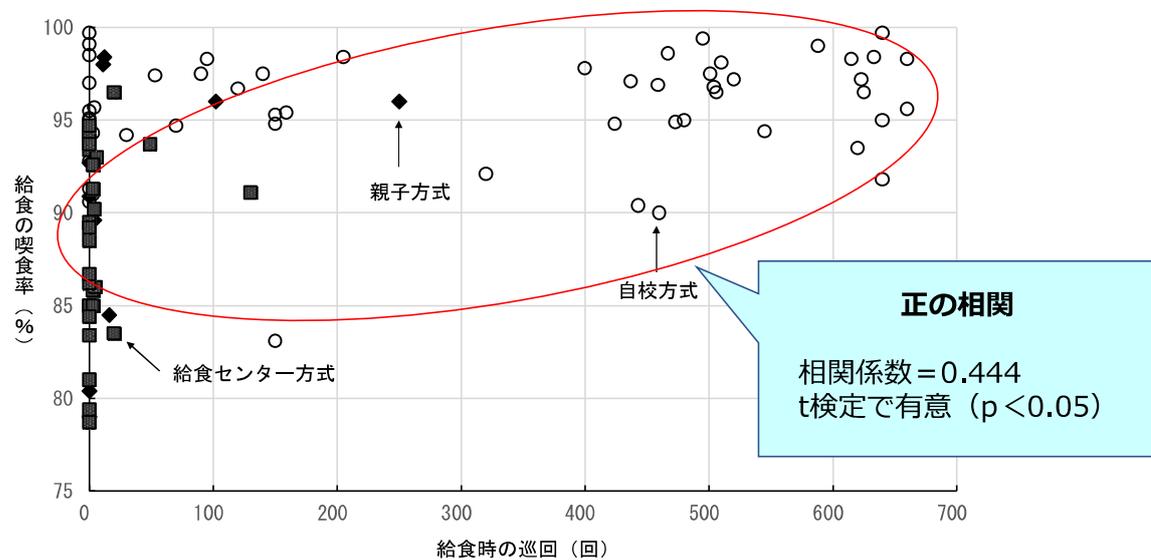


45

## 第5章 アンケート調査（千葉県）

### 「給食の喫食率（全体）」と「給食時の巡回（合計）」の相関

#### 公立中学校



46

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

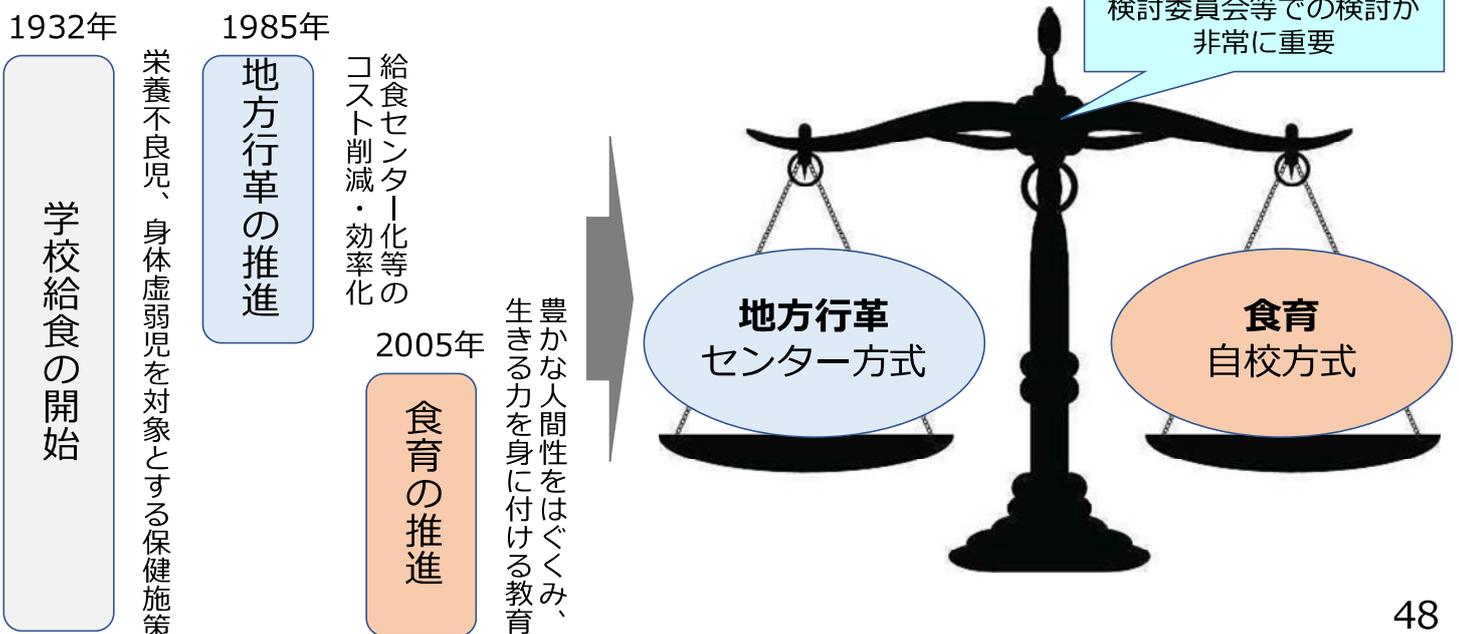
- 第1章 研究の背景と目的
- 第2章 学校給食の食育をめぐる状況
- 第3章 学校給食の合理化をめぐる状況
- 第4章 家庭の食卓事情
- 第5章 アンケート調査（千葉県）
- 第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察**
- 第7章 政策提言

47

## 第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

### 学校給食の遷移について

都道府県、市区町村ごとに判断



48

## 発表内容（時間の制約上、一部抜粋）

---

第1章 研究の背景と目的

第2章 学校給食の食育をめぐる状況

第3章 学校給食の合理化をめぐる状況

第4章 家庭の食卓事情

第5章 アンケート調査（千葉県）

第6章 学校給食の食育のあり方に関する考察

**第7章 政策提言**

49

## 第7章 政策提言

---

### 都道府県及び市町村への政策提言

- 1 検討委員会等では、栄養教諭又は学校栄養職員が子どもに対して行う食に関する指導などを定量化したデータを基にして検討する。
- 2 財政に比較的余裕がある地方公共団体は、できる限り自校方式の維持に努める。
- 3 栄養教諭及び学校栄養職員は給食時になるべく多く巡回する。
- 4 栄養教諭等が教育事務所管内を異動する際、異動元で食育の教育的効果が高い取組みを異動先で実践しやすい仕組みを構築する。

50

# エビデンスに基づく私の主張

51

## エビデンスに基づく私の主張

### 財政面

- 2021年6月発行の都市データパック2021によると、白井市の財政健全度は**総合180位**／1718市町村。

(収支 248位、弾力性 219位、財政力 166位、財政基盤 383位、将来負担 229位)

52

## エビデンスに基づく私の主張

---

### 財政面

- 2021年3月公表の白井市役所ホームページによると、平成31年度の健全化判断比率・資金不足比率は、すべての指標について早期健全化基準を下回っている。

53

## エビデンスに基づく私の主張

---

### 学校給食

- 自校方式は、他の調理方式より食育の充実度が総合的に高い。
- 自校方式は、子どもと高齢者等が交流する機会を作っている。

54

## エビデンスに基づく私の主張

---

### 学校給食

- 自校方式は、学校単位で、栄養教諭又は学校栄養職員を中核とし、学校・家庭・地域が連携した食育推進体制が確立している。
- 自校方式は、地域の特色であり、人々を惹きつけるもの。

55

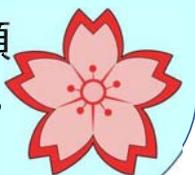
## エビデンスに基づく私の主張

---

「**学校給食を生きた教材**」として活用して子どもに望ましい食習慣を身に付けさせることが次の世代の親への教育であるという長期的な視点に立てば、

**桜台小中学校の自校方式は、給食センターにとってお互いを高め合う存在として役立ち、白井市全体の利益向上に繋がることから、自校方式の長所をより一層活用する方が得策であるといえよう！**

その利益は、給食センター方式に移行した場合の経費削減額約4,900万円（歳出額の約0.2%）を超えるものと考えられる。



56

# 桜台小・中の学校給食 に関する桜台の意見



2021年10月20日

# 次第



- ★桜台小中の学校給食に関するこれまでの経緯
- ★桜台に住んでみて感じた地域特性  
(地域特性にマッチした自校式給食)
- ★自校式給食への想い
- ★調理員に携わった者としての意見と想い
- ★何故桜台は自校式が必要か？
- ★親子式（増築）の可能性について



# 桜台小中の学校給食に関するこれまでの経緯



1994年4月：桜台小中学校は開校以来自校式給食を開始  
25年以上に渡り桜台地区住民に支持され貴重な財産となっている。

2012年：事業仕分けでは現行通りとの結果

2015年：旧給食センターを移転建替えする際、桜台小中を統合することは検討していないと明言（平成25年予算審議議事録より）。

2018年9月11日：教育委員より財政健全化に自校式の見直し案が出ていると説明を受ける

2018年12月・2019年9月：学校給食に関する説明会 ⇒このころ守る会発足

2019年の下旬：何度もPTAをはじめ、保護者と教育委員会が意見交換（代表者会議等）を行う その間教育委員会議も数回開催される



2019年12月11日  
桜台小中の自校式給食は令和3年度以降も当分の間、現状のままとし、同校の学校給食のあり方について改めて検討する⇒あり方検討会

2020年：教育委員会ともコミュニケーションを図りながら、桜台の保護者（住民）間でも数回話し合いを行う。

# 桜台に住んでみて感じた地域特性

(地域特性にマッチした自校式給食)



## ①私の桜台移住の経緯

相模原市➡白井市大山口（2年）➡印西市原山（4年）➡名古屋市名東区（4年）

➡印西市原山（6カ月）➡白井市桜台（15年）

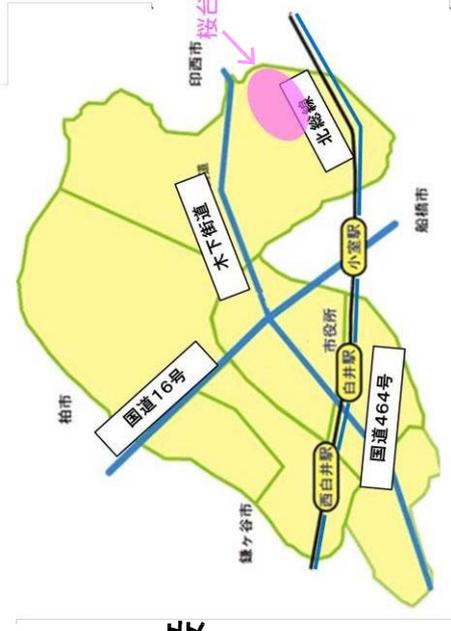
行政サービスが充実 桜台中 木刈中に負けない学力 自校式給食 挨拶ができる

## ②最近の桜台地区（印西市の千葉NT中央地区と比較）

1. 高齢者世帯の増加による活気が低下
2. 行政の住民サービスが低下

## ③地域特性

1. サラリマン世帯（新）と農家世帯（在）が隣接
2. 小中学校が同じ学区（9年間同じ環境）
3. 食育に適した立地
4. 調理師さんの顔が見える温かい自校式給食



## ④自校式給食は

1. 桜台地区創設開始から続く自校式給食は地域特性にマッチし桜台の地域文化として定着した地元の財産
2. 桜台小中卒業生の再定住の可能性
3. 「ときめきと みどりあふれる 快活都市」桜台学区のシンボル
4. 印西市木刈・小倉台・戸神台に対抗できる魅力発信

# 自校式給食への想い



## ①印西市から桜台に転居した理由が自校式給食

桜台に決めた理由は、小中学校が同じ敷地にあり、なおかつ、給食が自校方式だったため、子どもたちに手作りの給食を食べさせたいと思っただけからです。もし、桜台が自校式給食でなければ、転居しなかった。



## ②桜台小中学校の特色

桜台小・中学校は、一部通路でつながっており自然と小学生・中学生の交流を図ることができ、それが桜台小中学校の特色となっています。それぞれに栄養士がいて独自の献立を提供してくれています。子どもたちは、作り手が目の前にいて、調理中の香りを感じたり、調理員の皆さんと触れ合うことで、調理員の方の思いや苦勞を肌で感じるができます。

## ③白井市の中での位置

桜台はこれまでずっと自校式を継続してきたが、白井市がこれからも継続してセンター方式と自校方式の両方を有することは、今後の食育推進の実践校のモデルとするなど、白井市全体としても、活用して行けると思われます。

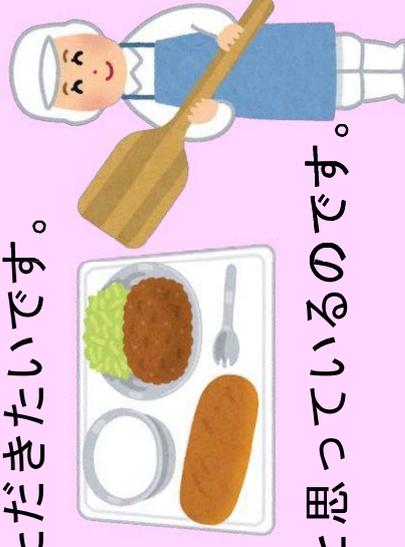
# 自校式給食への想い



## ④教育の一環としての給食

学校給食は、ただのお昼ご飯ではありません。学校給食法という法律の下、教育の一環として、栄養教諭または学校栄養職員が文部科学省から示されている食事摂取基準を満たすよう、栄養価計算もされています。

財政健全化という名のもとに、不要な無駄なものにとらえず、教育的に必要な経費として、今後も桜台小中学校の自校給食を存続していただきたいです。



## ⑤自校式の思い出

私の自校式給食への想いはセンターとの比較ではなく、とにかく自校給食は子ども達の食に対する教育ができると思っています。

私は小学校5年まで自校式の学校に通っていましたが、美味しい匂いと、割烹着と三角巾をつけたおばあちゃんたちが作ってくれてる姿…そんな当たり前だった日常が今でもホッコリと記憶に残ってるんです。

食べることで机上で学ぶ勉強と同じくらい大切に、自校給食で見ることのできる風景や感覚ってまさに情操教育だと思います。

食育を見直そうと世の中動いてる中、このようなホッコリと記憶に残る貴重な自校式を経費削減という事だけでなく欲しくはないです。

# 調理員に携わった者としての意見と想い



## 【経験からの想い】

・白井市は調理員は保護者でも可能としており、実際調理員として働いていた時に、給食に関する子供たちの家庭での声を栄養士の先生をはじめ先生方に届けることができていたし、保護者の方ら給食のメニューのレシピを聞かれることもよくあった。（地域・家庭とのコミュニケーション）



- ・栄養士の先生が児童・生徒一人一人をよく把握している  
（栄養士と児童・生徒とのコミュニケーション）
- ・難病の子が桜台小中に在籍していたことがあるが、都内在住だったご両親はお子さんが小学校にあがる時に学校探しにご苦労されたと聞いている。その時に対応できたのが桜台だった。  
（車椅子対応などの施設設備は整っていなかったが、給食の対応ができるというのが大きかった）

# 調理員に携わった者としての意見と想い



## 【市への意見】

- ・白井市は特色ある学校づくりを推進しているが、**桜台は自校式が最大の特色である**
- ・市の第5次総合計画の中で、小学校区単位でのまちづくり協議会を推進している。**桜台の自校式給食は桜台のまちづくりからは外せないファクターとなる**
- ・若い世代の流入・定住を掲げていることから、市内の児童・生徒数が増えた場合、今のセンターの食数で、桜台がセンター移行してもキャパオーバーしないか。
- ・予算削減で、桜台の自校式給食が上がったと思うが、もっと他でも削減は出来るはず。**お金をかけるべきところはかける。削るところは削る。**それをもっと広域かつ将来を見据えて議論すべき。

# 何故桜台は自校式が必要か？



1. 地域の魅力として外部からも評価されている。  
トヨタホーム星時のホームページ  
<http://www.hoshi-toki.com/magazine/sp/kyuushoku/>
2. 大規模調理のリスク低減として必要です。  
大規模調理によるリスクが増大してきた背景は軽視できません。  
<https://www.sankei.com/west/news/170208/wst1702080105-n1.html>
3. 加工食品比率の少ない給食  
日本人の2人に1人が癌になり、発達障害大国で国別統計で常にトップレベル  
<https://www.sankeibiz.jp/economy/amp/180217/ecb1802171610001-a.htm>
4. 子どもたちのために残すべきもの  
立命館大学の森先生のコメントにある議論が一番大切です。  
「**将来像をきちんと描いて**、何を残し、何を削り、何を我慢するのかを考えると描いていけないといけない」  
[https://youtu.be/u\\_nn2-5-UbA](https://youtu.be/u_nn2-5-UbA)



## 親子式（増築）の可能性について



### 【増築の検討について考慮した内容】

「学校給食衛生管理基準」に基づき以下の内容を考慮

- 汚染作業区域と非汚作業染区域を部屋単位で区分
- ドライシステムの導入（床を濡らさない）
- 食品の納入検査のために独立した検収室を設置
- 調理員が各区分に移動する場合は、更衣や手洗い等のため、前室を設置
- アレルギー対応
- ワゴンの回収口と発送口を一つの導線（食材搬入口給食供給口を分ける）とする
- 釜の使用２回転を回避
- 上記の衛生管理基準に基づいた機器配置ができるよう、また計画した食数に適した広さを確保

# 親子式（増築）の可能性について



## 【給食室の増築の考え方】

### 【増築する給食室】

増築する給食室については、中学校よりも小学校の方が広いことから  
「**小学校**」とした（※小学校の給食室は旧基準では800食対応）

### 【食数】

食数については 令和2年度（小学校405食 中学校216食）であることから  
**計画食数600食を想定**

### 【増築面積】

学校給食衛生管理基準による延床面積

⇒統計により必要面積を算出

（使用した実績 寒川町・茨木市・茅ヶ崎市 etc）どのプランにおいても  
**必要延床面積×1.5＝想定食数（想定食数÷1.5＝必要延床面積）**  
とほぼ近い値となっている

### 【増築面積】

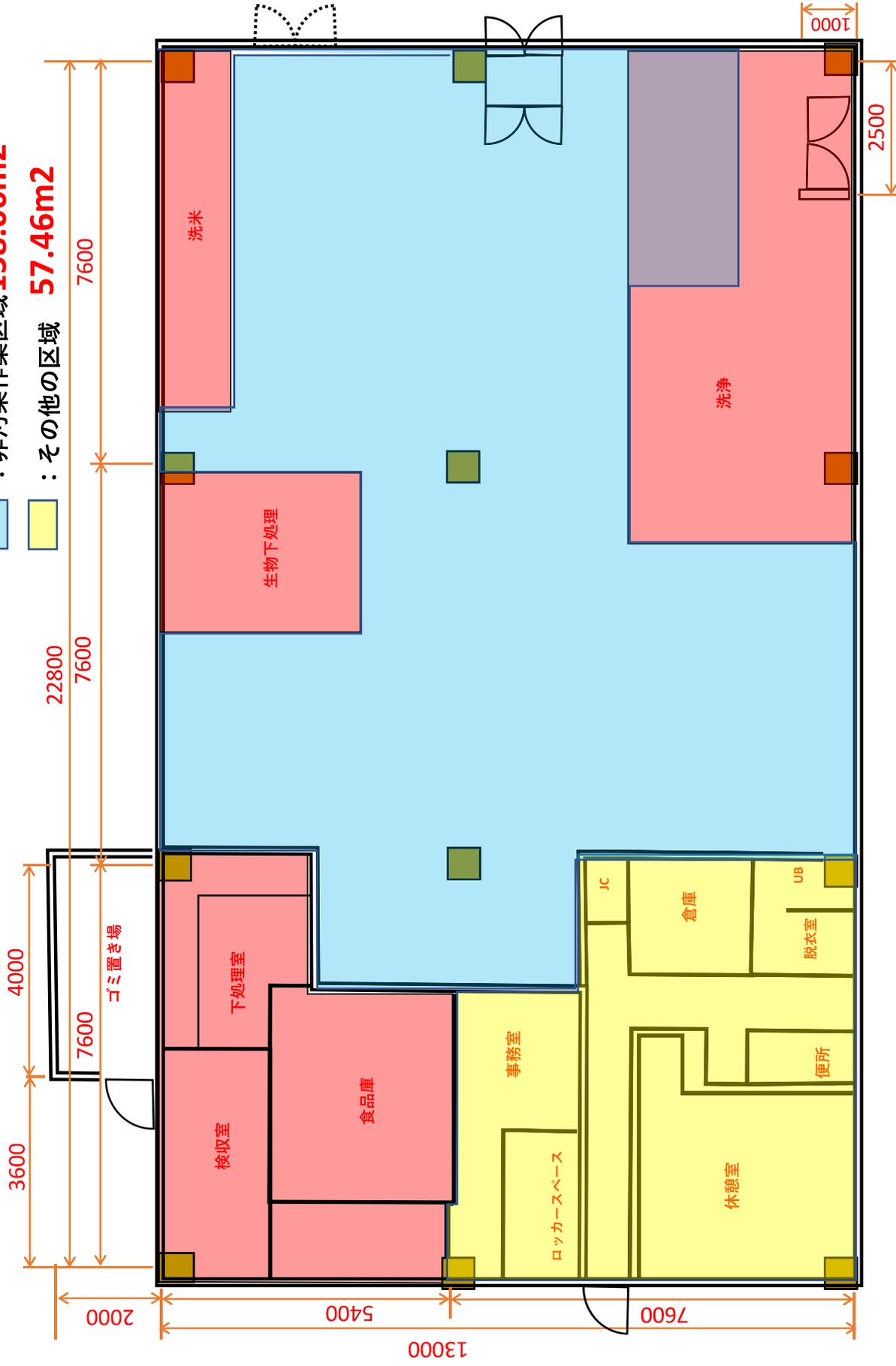
現状の小学校の延床面積は  $13m \times 23m = \text{約}300m^2$   
また計画食数は600食なので、必要延床面積は  $600\text{食} \div 1.5 = 400m^2$   
よって今回の給食室の増築面積は  $400m^2 - 300m^2 = 100m^2$

# 親子式（増築）の可能性について



【現況給食室平面図 S=1/100】

- 汚染作業区域 104.95m<sup>2</sup>
- 非汚染作業区域 158.06m<sup>2</sup>
- その他の区域 57.46m<sup>2</sup>

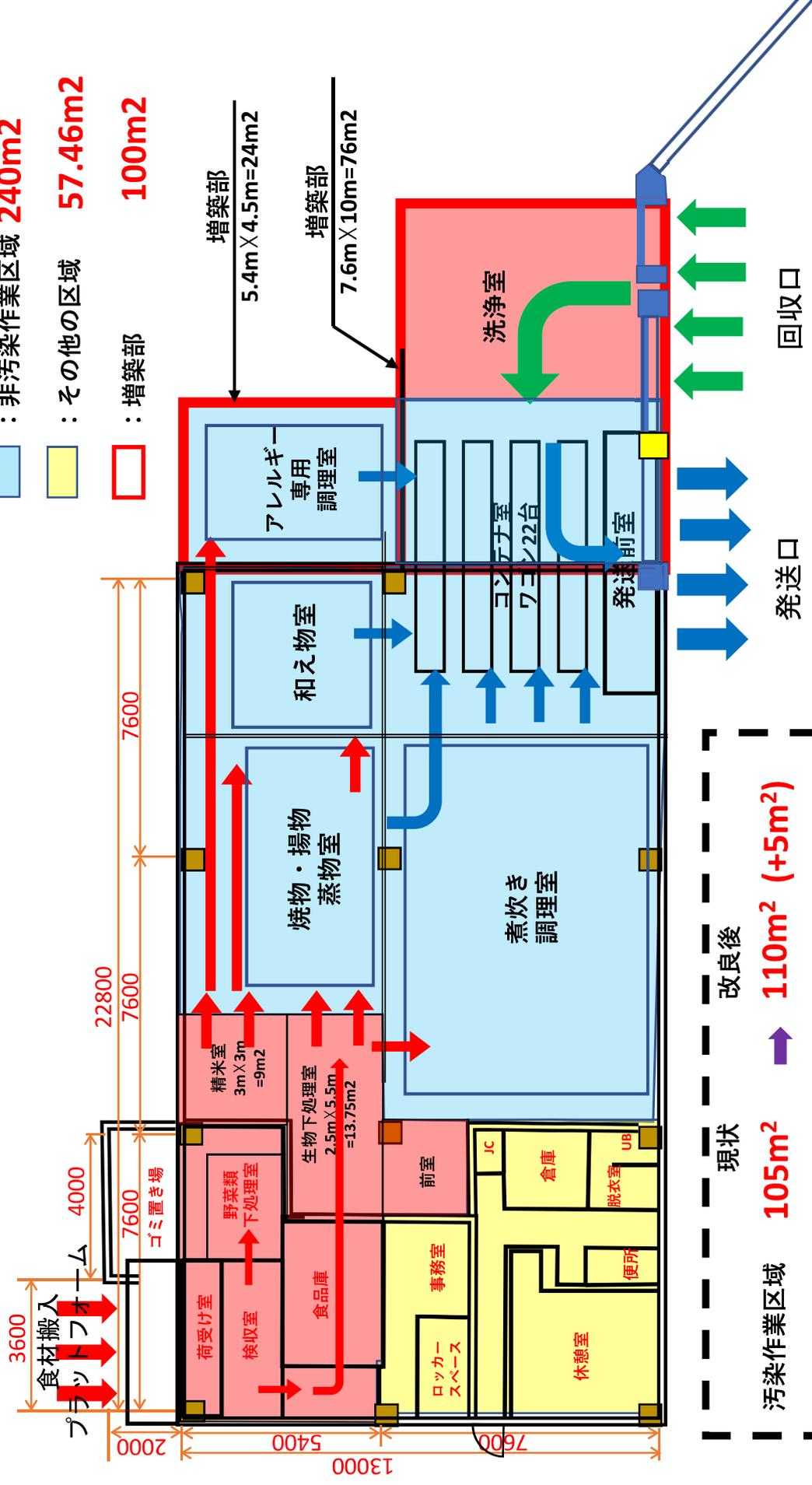




# 親子式（増築）の可能性について

## 【改良後給食室平面図 S=1/150】

（増築：100m<sup>2</sup>）



- : 汚染作業区域 **110m<sup>2</sup>**
- : 非汚染作業区域 **240m<sup>2</sup>**
- : その他の区域 **57.46m<sup>2</sup>**
- : 増築部 **100m<sup>2</sup>**

現状	改良後
汚染作業区域 <b>105m<sup>2</sup></b>	<b>110m<sup>2</sup> (+5m<sup>2</sup>)</b>
非汚染作業区域 <b>158m<sup>2</sup></b>	<b>240m<sup>2</sup> (+82m<sup>2</sup>)</b>

発送口  
回収口

# 親子式（増築）の可能性について



## 【増築検討の結果】

- ・現状の敷地内での増築は十分可能！  
（支障物について多少の移設は必要）
- ・現状の給食室を改良して、汚染区域・非汚染区域を区分けして人・食材の流れの確保可能！
- ・設計費・工事費トータルで9500万円程度となった

## 【今後の検討】

- ・面積については十分確保できるが、詳細な設備の配置や部屋割り等は考慮出来ていないため、今後詳細な設計をする必要あり
- ・壁こわしによる建物の構造等は問題なしと考えるが、計算書・配筋図等で壁の構造（荷重の受け方）等を確認する必要あり
- ・壁こわしによる配管、ダクトの移設等を検討する必要あり
- ・工事費については推定であるため、詳細に検討する必要あり
- ・工事期間中の給食の対応について考える必要あり



## 桜台の想い



桜台の最大の特色として  
自校式を継続してもらいたい  
そして…それは

桜台の給食だけでなく  
センター給食の更なる発展にも  
繋がると考えている