

これまで、頑なに検討しようとしなかった学校給食の自校調理方式ですが、先の3月議会では、私の質疑に対し「今年度検討する」との答弁があり、今回それがどこまで実行されているかを確認し、改めて自校方式がいかに検討に値する課題であるかを訴えました。



4つの給食センターの現状

川越市では4つの給食センターで、小・中・特別支援学校、計55校分の給食を作っています。すべて公設公営で、従業員約250人は市の職員です。4箇所の建築費合計は45億円以上で、別に2箇所は土地の購入費もかかっています。後の2箇所は借地で借地料の合計は毎年900万円以上になります。

現在、築30年前後の2箇所については新築が（1箇所）検討されています。

コスト計算をやり直すべき！

センター方式の一番のメリットとしてまず挙げられるのが、大量調理による経費削減です。

そこで今回は給食数（調理数）の変化を示し、スケールメリットにも以前ほどの魅力がないことを指摘しました。今から32年前の、昭和55年に4万5千食余を作っていた給食は、同59年の4万8千食をピークに減り続け、平成2年には3万8千食、昨年には2万8千食余となり、30年後には1万8千食以下になることが推測されています（コホート要因法等の推計）。

「4箇所のセンターをまとめればどうか」と思われるかもしれませんが、配送に時間がかかると調理後2時間以内に適温（学校給食は衛生上や、おいしく食べるために温かいものは65度以上、冷たいものは10度以下であることが求められています）で届けられないという問題があり、簡単ではありません。また、作る給食は減っても学校数は減らないため、人数の変化にかかわらず、配送コスト（人・車）などはピーク時と同じだけかかります。

コスト計算はもう一度やり直すべきです。

地域農業も活性化！



学校給食は、景気等の影響を受けにくい安定した市場であると同時に、市場規模も大きく、学校給食の地場産農産物の使用拡大は地域農業の活性化に欠かせません。しかも、卸売市場にはなかなか出回らない規格外品（大きすぎ・不揃い等）も購入するなど、やり方次第では大きな効果が期待できます。自校方式ではその学校分の量が確保

できれば給食に使用することができます。

しかし、センター方式では一度に同じ食材を大量に必要とするため、地域農産物だけでは対応できず、少量の地場産農産物は使用されていません。

自校方式は食育にメリット！

学校給食は栄養補給の時間であると同時に、国では教育の一環と位置づけていますが、職員や先生からは、食育*の必要性自体にも『最近話題だから』程度の認識を感じるというのが現状です。

昔は目の前で育った作物を収穫し、料理されることが当たり前でしたが、現在は地球の裏側で加工された食品を買ってきて『チン』が当たり前の時代です。『効率的』なセンター方式である川越市でも、その日のメインになるようなものの多くは冷凍・加工食品で、その使用率は約7割という実態はに驚きました。ここに生産者の苦勞や、生き物をいただいているという実感を感じることは困難です。誰がどのような生産方法で作り、どれだけのエネルギーを使って運ばれ食卓に並んでいるのか等も学ぶ必要があります。

朝食を食べない（作ってもらえない）、手作りの味をあまり知らない、家族で食卓を囲めない（孤食）、子どもたちも増えている問題もあります。

すぐそばで手作りの給食を作れる自校方式は、子どもたちに「あの給食のおばさんが作ってくれたもの」という意識が生まれ、食への関心が増し、食べ残しも（市が処理するごみも）減るといわれ、自校式給食を選択する自治体の多くは、食育を一層充実させるためには日常的に食の指導が可能な自校方式が望ましいと導入を決めています。

今回の一般質問では他市の例を多く用い、いかに自校方式が検討に値するものであるかを訴えましたが、残念ながら検討を続けるという言葉に「本気」は見えてきませんでした。

自校方式 その他のメリット

- ・アレルギー対応きめ細かい対応がしやすい。
- ・防災拠点として有効な機能が期待できる。
- ・食中毒などが発生した場合、被害を最小限に抑えられる。
- ・学校栄養職員や給食調理員とのふれあいが増える。等々

