

令和 8 年 7 月 29 日

大阪府岸和田市

「学校給食センターを活用した安全・安心な中学校給食の実施について」

① 学校給食センターの特徴

- ・衛生管理に十分配慮したドライシステムを採用
- ・汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分
- ・食材の搬入から配送まで、一方向の動線を確保

② 給食センター運営上の工夫

- ・事業者選定に公募型プロポーザル方式を採用
- ・受配校の配膳室にも配膳員を配置し、調理・配送・配膳を一括して委託
- ・学期ごとに受託事業者との反省会を開催し、課題や改善点を共有
- ・中学校の給食費 1 食あたり 385 円

③ 地産地消への取組

- ・地元産食材を優先的に使用し、価格が多少高額であっても積極的に採用
- ・「大阪産（もん）」パンフレットを活用した地産地消の推進

④ アレルギー対応

- ・小麦、牛乳、卵、えび・かになどの甲殻類に対応
- ・その他のアレルゲンについては給食で提供せず、個別対応を実施
- ・アレルギー事故防止のための詳細な対応マニュアルを整備
- ・アレルギー表示付き献立表を作成し、保護者と情報を共有
- ・校長が検食 通常食と異なる容器を使用

⑤ 完全給食に関するアンケート結果

- ・保護者や市民からは賛成意見が多数
- ・教職員からは業務量の増加や時間配分への懸念から慎重な意見もあった

⑥ 現状の課題

- ・残食率が約 15%
- ・中学生への食育・給食指導の難しさ
- ・継続するために市単独での費用負担が必要
- ・老朽化のため、給食センターの設備や調理機器の維持管理が困難

所見

学校給食センター整備の経緯をはじめ、委託契約の手法、配送体制、衛生管理、地産地消への取組、さらにはアレルギー対応や今後の課題まで、学校給食センター運営全般について先進的な取組を学ぶことができた。

特に、受託事業者との綿密な連携や情報共有、事故を未然に防ぐための徹底したアレルギー対応は、大変参考になった。

学校給食センターを活用した安全・安心な中学校給食を実現するためには、教育委員会が主体となって十分な調査・研究を行い、客観的なデータや根拠（エビデンス）を基に市長部局とも連携し、市全体の重要施策として取り組む必要がある。

本市では現在、中学校給食は選択制を採用しているが、今後は全国的な給食費無償化の流れが一層進むことも想定される。そのような状況を見据え、将来を見越した施設整備や運営方法について、早い段階から検討を進める必要性を強く感じた。

令和8年7月30日

大阪府泉佐野市

「オーガニック給食について」

① オーガニック給食導入の経緯

- ・有機農産物は価格が高く、地場産品も少ないことから、当初は導入が困難と判断していた
- ・地域外から有機農産物を調達している事例を参考に、事業者への聞き取りや調査を開始
- ・試算の結果、想定よりも比較的安価に導入できることが判明
- ・地場産品が不足する時期は、有機農産物へ切り替えて対応
- ・株式会社ビオ・マーケットから、生産地直送による有機野菜の納入を開始
- ・福岡県内では「オーガニックパパ株式会社」や「オーガニックパパユニティ」が事業を展開している

② オーガニックとは

- ・「有機 JAS」は「安全・安心」を保証する制度ではなく、SDGs の観点から生物多様性の保全や環境負荷の軽減に寄与するものと位置付けられている
- ・日本は化学肥料の原料の約 99% を輸入しており、国際情勢の影響を受けにくい持続可能な農業を進める上でも重要である
- ・令和3年5月に農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」では、「持続可能な地場産物や国産有機農産物等を学校給食に導入する取組の推進」が掲げられている

③ 学校給食の調理について

- ・基本的にはアレルギー対応を考慮した献立を作成
- ・大量調理では作業効率が重要であり、大きめの農産物が好まれる
- ・有機農産物を使用した既製品（コロケなど）は調理現場の負担軽減につながるため導入しやすい

④ オーガニック給食の内容と財源

- ・SDGsは市の重点施策であり、給食費の値上げによって保護者へ負担を求める考えではない
- ・市民団体からもオーガニック給食導入の要望があり、シティセールスの一環としても位置付けている
- ・給食センターの老朽化に伴い、自校調理方式への転換を進めている

⑤ オーガニック給食を実施するために

- ・導入には十分な試算と予算確保が不可欠
- ・職員からのボトムアップだけでは実現は難しい
- ・タウンミーティングや懇談会などを通じ、市長や教育委員会へ継続的に働きかけることが重要

⑥現状の課題

- ・給食センターの老朽化に伴い、自校調理方式に移行するためには新たに施設の整備費や、調理員増員等の委託料の増額が懸念される

所見

これまで、オーガニック食材については、農薬の使用を抑えた身体に優しい食材であり、美味しさという利点がある一方、価格が高いことや、虫などの混入リスクへの対応が必要であることから、学校給食への導入は難しいという印象を持っていた。

しかし、今回の視察を通じて、オーガニック給食は単に「安全・安心な食材を使用する」ということだけではなく、SDGsの推進や持続可能な農業、地域農業の振興など、より大きな目的を持った取組であることを学んだ。

また、各種の補助制度や支援策を活用することで、慣行栽培の食材と比較した場合の費用差についても、当初考えていたほど大きくない場合があることが分かった。

一方で、オーガニック給食を継続的に実施するためには、財源の確保はもとより、必要な食材を安定的に確保できる供給体制の構築が重要であり、市長や教育委員会による明確な方針と強いリーダーシップが不可欠であることも認識した。

本市においても、直ちに導入するということではなく、まずはオーガニック給食の効果や課題、必要となる経費、食材の安定供給、補助制度などについて十分な調査・研究を進める必要がある。

その上で、地域の実情を踏まえ、持続可能な学校給食のあり方を考える中で、将来的な選択肢の一つとして検討していくことが重要である。

今後は、社会情勢や国・県、近隣自治体の動向を注視するとともに、保護者、児童生徒、教職員、生産者、有

識者など幅広い関係者の意見を丁寧に聴きながら、費用対効果や教育的効果、地域農業・地域経済への波及効果、さらには学校給食全体における事業の優先順位などを総合的に検討していくことが望まれる。