

令和6年8月5日
(2024年)

常任委員会行政視察報告書

委員会名	文教市民常任委員会
視察委員	委員長 竹村 博之 副委員長 中西 勇太 委 員 五十川有香、後藤久美子、浜川 剛、野田 泰弘、 白石 透、橋本 潤
視察期間	令和6年7月23日（火）
視察内容等	1 視察先及び調査事項 神奈川県海老名市 給食センターの多機能化について 2 調査の概要及び意見 (1) 海老名市の主な事業概要 ア 設置目的 老朽化が進んだ学校給食センター2施設の代替施設としての機能に加え、食育を推進し、広く市民にサービスを提供する市民開放型の多機能施設を目指し設置。調理実習室や会議室を一般開放。災害時の炊き出し、幼稚園給食や高齢者対象の配食などに活用している。 イ 建設用地 市内中央に位置し幹線道路に面している県立高校寮跡地約5,000㎡ ウ 施設概要 (ア) 構造・規模 鉄骨造2階建て (イ) 建築面積 2,481.98㎡ (ウ) 延床面積 3,484.21㎡ (エ) 建設費 約20億5,650万円 (オ) 調理能力 1日8,000食 (カ) 建設手法 神奈川県企業庁の「地域振興施設等整備事業」を活用 (キ) 供用開始 平成24年9月

(2) 主な質疑内容

ア 運営上の課題としては、①給食センターに付加された多機能用途に対応する人員の不足②食材費の高騰、調理員人員不足③施設の老朽化など

イ 高齢者ふれあいランチは、市の高齢者支援所管課が取りまとめ、コミュニティセンターや自治会館等に配食（１日40食程度）していたが、新型コロナにより中止となっている

ウ 幼稚園への給食提供は、学校給食を園児に知ってもらうために実施（今年度は５園に延べ69日実施予定（１日60～140食程度））

エ 災害時炊き出し機能は、非常用発電機及びＬＰガスを使用し、電気や都市ガスが遮断された場合でも汁物3,000食を供給可能

オ 食育推進の具体的な取組としては、①全13小学校で４年生児童に食育指導を実施（テーマ：元気もりもり朝ごはん）②随時学校から依頼を受け出前授業として実施（例：５年生児童に海老名市の地場産物についてなど）③食の創造館の見学④ホームページやInstagram等を活用しての情報発信

カ 児童・生徒へのアンケートは行っていない

キ 学校給食以外の事業との連携による稼働日数の増については、メンテナンスを要する施設であることから年間約200日が限度

ク アレルギー対応については、①対応食②献立表対応③弁当持参としている

ケ 小・中学校のメニューは、食材確保の点から単純に同じとはなっていない

コ 心配事等がある保護者に対しては、栄養士が電話での相談対応を行っている

(3) 委員会としての所感

交通機関の乱れにより行程が急遽変更となり、十分な視察時間が確保できなかったが、海老名市の担当職員の皆様に、事前の多くの質問項目に丁寧に準備し説明していただいたことで、有意義な視察ができた。あいにく学校の夏休みに入っていたので直接調理の様子は見学できなかったが、調理工程をパネルにして展示されており、職員の方からの説明と各委員の質問にも丁寧に対応していただいたことにより、イメージしやすかった。海老名市では令和６年４月から中学校給食対応を担う別館を稼働し実施している。真新しい配送トラックには親しみやすいラッピングが施されており、中学校生徒の給食時間の楽しそうな顔が想像された。

吹田市は令和10年度中に全員喫食の中学校給食を目指しており、今回の委員会視察がより充実した中学校給食につながることを期待したい。

(4) 各委員の所感

ア 小学校給食を担う本館と中学校給食を担う別館（1日4,500食）の説明、本館施設内の見学及び別館の外観見学を通して、両施設とも調理能力は小規模ではあったが、災害発生など万が一の場合を考えると、学校給食センターを南北に分けて2つ造るなどの工夫が必要ではないかと感じた。幼稚園への配食や高齢者ふれあいランチの実施など、学校給食だけではない使い方も実施している点は、本市においても給食センターの多機能化を検討する際には参考となるものだった。アレルギー対応にも丁寧に努められていた。また、学校給食についてインスタグラムなどのSNSを活用して情報提供をされている点については、子供たちだけではなく保護者にとっても学校給食を身近に感じやすくなり、食の安全面にもつながっていくと感じた。本市においても、今後学校給食センターを整備していく上で、情報発信に努め、透明性のある運用となることを期待したい。

イ 海老名市の給食センターは本館と別館の2施設で運営されており、調理実習室や会議室が一般開放され、災害時の炊き出し、幼稚園給食や高齢者配食を視野に入れた多機能施設だった。災害時には非常用発電機とLPガスを使用するようになっているなど、リスク分散の配慮が参考になった。一方で、多機能用途に対応する人員の不足、食材費の高騰や調理員人員不足は避けられず、また、調理業務を委託する場合、現場の労働管理方法や水道光熱費等のランニングコストにも課題が生じると感じた。一般的に学校給食センターの稼働率は約2割と言われており、長期休暇中の学童保育配食等の附帯事業を実施する場合は、先手で課題を把握し、対策することが重要だと思われる。どのような施設運営を目指し、どのようなコスト負担があるかについては、供用開始前からしっかりと計画、設計が必要だと今回の視察で改めて考えさせられた。