

厚生文教委員会行政視察報告

視察第1日 東京都 武蔵野市 2023年7月12日(水)

視察先・視察項目

「桜堤調理場」

武蔵野市・桜堤調理場 「学校給食への無農薬米、 有機野菜等の導入について」



1、武蔵野市の概要

武蔵野市は、東京23区の西部に接し、都心より20キロメートル、東京23区（人口約970万人）と多摩（約420万人）を結ぶ接点に位置している。

武蔵野に集落ができたのは、17世紀後半からで、江戸市内の大火により焼け出された人々が移り住んだ他、開墾などにより畑作中心の4ヶ村（吉祥寺、西窪、関前、境）が形成された。明治22年、4ヶ村と井口新田飛地が合併し、武蔵野村となった。同じ年には甲武鉄道（現 JR 中央線）が立川まで開通し、境停車場（現武蔵境駅）が設置された。

武蔵野市は、施策の計画、展開にあたって早くから市民参加を標榜し、先駆的に取り組んできた。高い市民意識に基づいて策定された長期計画は、現在第6期を数え、豊かな財政力に支えられて着実に実行され、堅固な財政基盤を背景に、全国でも指折りの先進的な施策を展開している。

●地勢

- ・面積 10.98 平方キロメートル
 - ・広さ 東西 6.4 キロメートル、南北 3.1 キロメートル
 - ・標高 50～65 メートル
 - ・人口 148,374 人（男 70,976 人、女 77,398 人）
 - ・世帯 78,650 世帯
- （令和4年7月1日現在）

2、視察目的

学校給食に無農薬や有機食材を取り入れるために行っている、農家や市民や業者との関わり・運営方法などを視察する。

3、視察内容

今回は、人口増加に対応するために令和3年度に建て替えが行われた「桜堤調理場」を訪問し、市内の給食全般についてお話を伺った。

武蔵野市では給食の質の向上と児童生徒への食育の推進を図るため、平成22年3月に一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団を設立し、市立小・中学校の全ての学校給食の運営を、財団に委託している。

給食施設の概要			
施設の名称	調理方式	児童数または食数	備考
第5小学校	単独校方式	491人	
境南小学校	単独校方式	642人	
本宿小学校	親子方式	874人	平成31年4月開始 第三小学校へ配送
桜野小学校	単独校方式	901人	
桜堤調理場	共同調理場方式	3000食	中学校6校・小学校2校 中学校は給食か弁当の選択制
北町調理場	共同調理場方式	3000食	小学校5校

財団を設立するか外部委託にするかの選択において財団設立を選んだ理由は、委託企業は利益を出す必要があるため、外部委託にするとこれまで受け継がれてきた武蔵野市の学校給食が続けられないと判断したためとのことだった。

ちなみに運営費用面では、費用効率は共同調理場の方が良いということはなく、1000食前後の調理場が一番費用効率が良いとのことだった。

また、令和3年4月には、「武蔵野市学校給食の献立作成及び給食調理の指針」の改訂版を定めている。(QRコード)



～武蔵野市の学校給食～

献立

成長期の子どもたちに必要な栄養のバランスを考慮するとともに、不足しがちな栄養素を多く摂取できるようにしている。

米食を中心とした和食を大切に、行事食や旬の食材を取り入れた、日本の食文化を伝える献立や咀嚼力をつけるような献立を積極的に取り入れている。

食材

安全性を重視して食材を厳選している。

- ・有機栽培、特別栽培の農産物
- ・食品添加物を使用していない調味料等
- ・遺伝子組み換えの原材料を不使用のもの
- ・季節感のある旬の食材



調理

食材を生かし、食材本来の味を大切にするため、冷凍食品や半調理品は極力使用せず、素材から手作りで調理している。

地産地消の推進

市内産野菜は新鮮さに優れているだけでなく、顔の見える生産者から届けられることで、子どもたちが生産者の努力や思いを知る機会も得られる。

市内生産者との連携を深め、子どもたちが食農体験を通して、自然への感謝の気持ちを養うことができるように、地産地消を進めている。

安全性確保の取り組み

残留農薬検査、食品添加物検査、食品細菌検査、遺伝子組み換え食品検査を行っている。

北町調理場に放射性物質測定器を設置し、給食食材と調理済給食の放射性物質測定を行っている。

～給食費について～

学年	1食単価
小学校1～2年生	260円
小学校3～4年生	270円
小学校5～6年生	280円
中学生	340円

こだわりの給食であるため単価は他市町村よりも高めだが、市民からもっと安くして欲しいなどの声は聞かないとのこと。

～有機食材・特別栽培農産物・その他食品選定～

- ・米は指定生産者から購入。有機栽培・無農薬栽培・特別栽培を優先。実際に数ヶ月に一回程度職員が現地に出向く。
- ・野菜は他市町村のものを業者から仕入れている。
- ・パンは学校指定業者から。パン・麺は残留農薬が少ないとされる国産小麦から作られたものを使用。
- ・卵は非遺伝子組み換え飼料・抗生物質不投与で育てられた国産鶏の卵を使用。
- ・市内産野菜を優先的に使用するとともに、市内産以外のは基本的に国内産・有機栽培・特別栽培のものを選定する。
- ・乾物・調味料類は、保存料・着色料等の食品添加物が無添加のもので、出来る限り原材料が確認できるものを選定。

～地産地消の推進～

市内産野菜は市場野菜に比べて、その土地に適した農作物であるため、農薬の使用も少なくでき、安全性の確認もしやすく、新鮮で栄養価的にも優れている。また、生産から消費に携わる人たちの努力や思いを知る機会も得られる点を重視し、市内生産者との連携を深めながら推進している。農家さんも、市内の子どもたちが食べるものだということで、心を込めて作ってくれる。自校式では時々農家さんに学校まで来てもらい、子どもたちと交流している。

4、所感

1985年に文部省より給食を民営化しても良いという決定がされ、その時から民間に負けないようにとたく子ども達のために「安心・安全で美味しい給食を提供したい」という思いからスタートしたと言われていたという、武蔵野市の学校給食。

米を含む10品目（30～35品目中）を有機、残りを特別栽培や無農薬・地産地消で調達しているとのこと。地産地消以外の野菜は学校給食専門業者から仕入れているが、米の産地へは職員が時々出向き現地で確認、また市独自の検査体制を整え抜き打ちで残留農薬やDNA検査・遺伝子組み換え検査などを行なっている。

それまで弁当だった中学校の給食が始まった平成20年ごろから、直営では難しいということで給食運営に関しての検討を行った結果、民間委託ではコストは下がるが今まで築いてきた武蔵野市の給食の良いところを続けることができないと、一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団を設立。特に桜堤共同調理場では美味しい給食実現のため野菜の泥を落とす部屋や調理員さんが野菜をカットする部屋なども用意しているため、通常より多くの調理員が必要ということで、短時間スタッフを多めに社員として雇用し、働く側にも喜ばれているということだった。

また武蔵野市自体は狭い面積にもかかわらず、令和4年度の地産地消率は重量ベースで22.3%、有機野菜は外注だがこちらも品目ベースで約30%と、かなり高い数字を実現している。

なぜこのような素晴らしい指針を実現することができたのか伺うと、昔から受け継がれてきた「安心・安全で美味しい給食を子どもたちに提供したい」という職員さんの精神で少しずつ改善していった出来上がった現在の給食をそのまま文字にただけだから実現できたとのことだった。

新城市でもぜひ新城市自慢の自校式給食の精神をしっかりと引き継いで、武蔵野市のような素晴らしい学校給食を実現していけるよう政策提案していきたい。

(担当：カークランド 陽子)