

研究ノート

大阪府内における学校給食の現状と課題

檜 原 正 澄
 赤 井 洋 子
 石 川 友 美
 伊 藤 佳代子
 佐 保 庚 生
 森 正 子

要 旨

大阪における学校給食は、1985年の学校給食の民営化（民間委託）によって、大きく変えられてきた。また、大阪では1996年7月堺市の小学校給食におけるO-157（腸管出血性大腸菌O-157、以下O-157と称する）食中毒の発生は忘れられない事件である。豊かで安全な学校給食を実現することは、大阪府民の願いである。

大阪における中学校給食の実施率は低く、中学校給食の実施は解決すべき重要な行政課題の一つとなっている。

本稿では、上記のことを考えるために、大阪の学校給食の現状について分析した。

キーワード：学校給食；食と農；地産地消；子どもの成長；地域の活性化
 経済学文献季報分類番号：08-21（農業経済学）

はじめに

大阪における学校給食は、1985年の学校給食の民営化（民間委託）によって、大きく変えられてきた。全国的にみても、大阪は民間委託が早く進行した。そのことによる、学校給食への影響は正しく検証されているとはいえない状況にある。

また、大阪の学校給食で忘れられない事件は、1996年7月堺市の小学校給食におけるO-157食中毒の発生である。豊かで安全な学校給食を実現することは、大阪府民の願いである。

それと、大阪における中学校給食の実施率は低く、義務教育における学校給食の全国的実施という状況とは相違しており、中学校給食の実施は解決すべき重要な行政課題の一つとなっている。

本稿では、こうした状況がどのようにして生じているのかを考察するために、大阪の学校給食の現状について分析した。

ところで、本稿は、「学校給食・食文化研究会¹⁾」の研究成果の一部である。

第1章 学校給食法制定と学校給食の変遷

第1節 学校給食のはじまり

学校給食は、1889年（明治22）に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に始まったとされている。第2次世界大戦中は中断されていたが、敗戦後、物資不足、栄養失調などから、餓え対策として再開された。敗戦という困難な食糧事情のなか、アメリカ、ユニセフ、ガリオア資金から、脱脂粉乳、小麦粉、缶詰等の食料が供給されて、学校給食は実施されていた（表1-1参照）。

第2節 学校給食法の制定

1954年に「学校給食法」は制定され、小学校給食が実施される方向となった。学校給食の導入によって、パン食の普及が図られ、日本の食生活の洋風化を助長することとなる。1976年の米飯給食の導入までは、パンや麺等の小麦粉主体の食事形態であった。しかしながら、米飯給食の導入には、余剰米処理としての性格がある。

また、日本の酪農政策振興のために、米飯給食時に牛乳を飲用する食事スタイルを作っており、栄養面からは牛乳は重要な食品には間違いないが、日本の食文化を歪めているともいえる。

1985年に文部省体育局長「学校給食業務の運営の合理化について」という通知文書が出され、これ以降、学校給食の民間委託が進行し、調理業務を民間委託して、行政の効率化を追い求めることとなる。これは、学校給食の実施主体における子どものための豊かな学校給食の視点の後退を招く要因である。

食生活の乱れのなかで、2005年に「食育基本法」が制定され、学校における食育の推進

1) 「学校給食・食文化研究会」は、2014年5月27日に組織された。研究会の研究目的は、豊かな学校給食を実現し、学校給食の重要性、食の大切さ・食文化を研究することにある。会員は、大学教授、元・栄養教諭、元・学校給食調理員、元・行政職員等であり、研究会を毎月1回開催しており、2016年3月22日に第21回研究会を開催した。事務局は、関西大学経済学部榎原正澄研究室にある。

表 1-1 学校給食をめぐる略年表

項目 年次	全国的な動向	大阪府内における状況
1947年	3月 学校教育法施行(小学校・中学校の法的位置づけ)	
1948年	7月 教育委員会法施行	11月 大阪府教育委員会発足
1949年		3月 大阪府学校給食会設立
1950年	8月 文部省：8大都市の小中学校にガリオア資金によるパン給食実施発表	
1952年	4月 全国の小学校対象に完全給食実施	
1954年	3月 アメリカとの相互防衛援助協定(MSA協定)：余剰農産物購入協定、経済的措置協定、投資保証協定調印	
	6月 学校給食法制定(小学校給食の努力義務化)	
1955年	学校給食会法制定	
1956年	4月 学校給食法一部改正(中学校給食の努力義務化)	
1957年		8月 大阪府学校給食会を財団法人化
1958年	10月 新学習指導要領：学校給食を学校行事等に位置づけ	
1969年	4月 中学校学習指導要領改正：学校給食を特別活動の学級指導に位置づけ	
1976年	4月 米飯給食導入←米過剰	
1985年	行革第二臨調→学校給食の民営化	
	1月 文部省体育局長「学校給食業務の運営の合理化について」(通知)	
1988年	余剰教室のランチルーム使用を国の予算化	
1996年	7月 O-157事件：安全性の議論	7月 堺市小学校給食でO-157集団食中毒発生
1997年	4月 学校給食衛生管理の基準策定	7月 豊かで安全な学校給食をめざす大阪連絡会結成総会
1998年	学校栄養職員による「食に関する指導」の推進	
1999年	7月 食料・農業・農村基本法成立	
2000年	3月 食料・農業・農村基本計画を閣議決定	6月 雪印乳業大阪工場の低脂肪乳食中毒事件
	21世紀における国民健康づくり運動(健康日本21)通知	
	食生活指針(文部省、厚生省、農水省)を閣議決定	
2001年	国産1頭目のBSE(牛海綿状脳症)罹病牛発見	
2002年	7月 健康増進法成立	4月 大阪府教育委員会が定時制高等学校の学校給食にデリバリー制度導入
2003年	5月 食品安全基本法成立	
	7月 食品安全委員会設置	
	12月 アメリカでBSE罹病牛発生	
2004年	1月 中央教育審議会「食に関する指導体制の整備について」答申(栄養教諭制度創設)	
2005年	4月 学校教育法一部改正(栄養教諭制度創設)	
	7月 食育基本法施行	
2006年	3月 食育推進基本計画策定	1月 大阪府内に栄養教諭配置
	12月 有機農業推進法制定	
2007年	3月 有機農業の推進に関する基本的な方針公表	3月 大阪府食育推進計画(2007～2011年度)策定
2008年	3月 新学習指導要領告示(食育を位置づけ)	8月 大阪府公立中学校スクールランチ等推進協議会設置
	6月 学校給食法一部改正(2009年4月施行)	
2009年	4月 学校給食衛生管理基準施行	大阪府「スクールランチ事業(2009～2011年度)」導入
2010年	3月 食料・農業・農村基本計画を閣議決定	
2011年	学校給食調理従事者研修マニュアル作成	大阪府「中学校給食導入促進事業(2011～2015年度)」導入
2012年	4月 中学校の新学習指導要領全面实施	

が求められ、学校給食が生きた教材となり、食育の取組み実践がなされている。

現代は飽食の時代といわれているが、飽食時代であるからこそ、豊かな食文化を育てる学校給食の実現が望まれる。

第2章 大阪における学校給食

大阪府内の公立学校における学校給食の現状について、述べることにしたい²⁾。

表2-1は、大阪府内公立学校における学校給食の実施状況を示している。

小学校における学校給食の実施率は99.6%（完全給食実施の学校数）であり、ほとんど実施されている。しかしながら、中学校に関する実施率は63.9%（完全給食実施の学校数）であり、小学校より低くなっている。

表2-2は、大阪府内公立学校における学校給食の調理方式別実施状況を示している。

小学校における実施学校数の割合は、単独調理場方式77.0%、共同調理場方式23.0%であり、単独校方式が支配的となっている。ところが、中学校における実施学校数の割合は、単独調理場方式19.5%、共同調理場方式9.1%、その他の調理方式71.4%となっており、その他の調理方式が大勢を占めている。この点は、大阪府内中学校給食の特徴である。詳しくは、後述の「第5章 大阪における中学校給食導入と現状」を参照頂きたい。

表2-3は、大阪府内公立学校における栄養教諭等³⁾の配置状況を示している。

小学校における栄養教諭等の人数は、2004年と2014年を比較して、大きな変化はない。中学校においては、栄養教諭等の人数は伸びており、これは中学校給食の実施に伴うものである。

表2-4は、1985年から2004年までの大阪府内公立学校における学校給食調理員配置状況の推移を示している。

1985年の文部省体育局長「学校給食業務の運営の合理化について」の通知以降、調理業務の民間委託が進められ、正規職員は減らされて、非常勤職員ならびに派遣職員に置き換えられている。

表2-5は、大阪府内公立学校における学校給食調理員の配置状況を示している。

小学校では、常勤職員72.0%、非常勤職員28.0%であり、常勤職員が大半となっている。これに対して、中学校では、常勤職員35.3%、非常勤職員64.7%であり、非常勤職員が主流となっており、このことは調理業務における民間委託に伴っていると考えられる。

2) 大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」、『学校給食大阪連絡会10年のあゆみ』の資料を参考に記述した。

3) 「栄養教諭等」とは、栄養教諭ならびに学校栄養職員を指している。以下、同様である。

表 2-1 大阪府内公立学校における学校給食実施状況（2014年5月1日現在）

区分	項目	総数		実質総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		うち休校数	うち休校数		実施数	実施率	実施数	実施率	実施数	実施率	実施数	実施率
小学	学校数	1,013	1	1,012	1,008	99.6	0	0.0	0	0.0	1,008	99.6
	児童数	446,533		446,533	446,226	99.9	0	0.0	0	0.0	446,226	99.9
中学	学校数	465		465	297	63.9	3	0.6	18	3.9	318	68.4
	生徒数	224,871		224,871	136,382	60.6	265	0.1	7,581	3.4	144,228	64.1
特別支援学校	学校数	46		46	39		0		0		39	
	児童等数	0			7,971		0		0		7,971	
夜間定時制高等学校	学校数	21			15		1		0		16	
	生徒数	0			247		130		0		377	
計	学校数	1,545	1		1,359		4		18		1,381	
	児童等数	0			590,826		395		7,581		598,802	
幼稚園	園数	334	6		12		3		0		15	
	幼児数	0			900		97		0		997	

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

表 2-2 大阪府内公立学校における学校給食調理方式別実施学校数（2014年5月1日現在）

項目	区分	小学校		中学校		合計	
		実施学校数	児童数	実施学校数	生徒数	実施学校数	児童・生徒数
単独調理場方式		776	345,127	58	28,917	834	374,044
共同調理場方式		232	101,099	27	10,609	259	111,708
その他の調理方式				212	96,856	212	96,856
合計		1,008	446,226	297	136,382	1,305	582,608

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

表 2-3 大阪府内公立学校における栄養教諭・学校栄養職員配置状況

区分	項目	1995年	2004年	2014年					
		学校栄養職員	学校栄養職員	栄養教諭			学校栄養職員		
		人数	人数	人数	うち都道府県負担	うち市町村負担	常勤	うち都道府県負担	うち市町村負担
小学校		275	396	317	317	0	74	59	15
中学校		23	13	31	31	0	24	22	2
特別支援学校		—	—	27	27	0	10	10	0
夜間定時制高等学校		—	—	0	0	0	0	0	0
共同調理場		56	69	43	43	0	18	15	3
教育委員会		51	67	5	1	4	52	5	47
計		405	545	423	419	4	178	111	67

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

注：1995年ならびに2004年の数値は、『学校給食大阪連絡会10年のあゆみ』より引用。

表 2-4 大阪府内公立学校における学校給食調理員配置状況の推移

区分	年次	1985年	1990年	1995年	2000年	2004年
		小学校	正規職員	3,404	3,126	2,904
	派遣職員	0	0	9	141	341
	非常勤	78	85	147	0	869
中学校	正規職員	222	240	234	209	143
	派遣職員	0	0	0	0	50
	非常勤	12	16	12	0	18
共同調理場	正規職員	606	544	480	394	266
	派遣職員	0	0	171	159	167
	非常勤	43	65	85	0	312
合計	正規職員	4,232	3,910	3,618	3,093	2,464
	派遣職員	0	0	180	300	558
	非常勤	133	166	244	0	1,199

注：『学校給食大阪連絡会10年のあゆみ』24ページより引用。

表 2-5 大阪府内公立学校における学校給食調理員配置状況（2014年5月1日現在）

区分		項目	常勤	非常勤	計
小 学 校	校	配 置 人 員	1,198	465	1,663
		うち調理師免許取得者	539	207	746
中 学 校	校	配 置 人 員	30	55	85
		うち調理師免許取得者	26	34	60
特 別 支 援 学 校	校	配 置 人 員	79	41	120
		うち調理師免許取得者	41	15	56
夜間定時制高等学校	校	配 置 人 員	0	0	0
		うち調理師免許取得者	0	0	0
共 同 調 理 場	場	配 置 人 員	132	195	327
		うち調理師免許取得者	118	126	244
計		配 置 人 員	1,439	756	2,195
		うち調理師免許取得者	724	382	1,106

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

表 2-6 大阪府内公立学校における学校給食業務外部委託状況（2014年5月1日現在）

項目	区分	単独調理場		共同調理場	
		小学校数	中学校数	調理場数	学校数
調 理		347	29	15	145
運 搬		16	26	22	227
物資購入管理		93	0	4	39
食器洗浄		347	29	15	145
ボイラー管理		90	1	18	193
その他の業務		20	8	7	76

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

表 2-7 大阪府内公立学校における学校給食費（2014年5月1日現在）

区分		項目	学校数	年間実施 予定回数	平均月額
小 学 校	低 学 年		1,008	188	3,715
	中 学 年		1,008	189	3,796
	高 学 年		1,007	189	3,865
中 学 校			297	176	4,918
夜間定時制高等学校			15	160	4,711

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

表 2-6 は、大阪府内公立学校における学校給食の外部委託状況を示している。

小学校の単独調理場における調理業務の委託学校数は 347 校（単独校調理場方式実施学校数 776 校の 44.7%）であり、中学校の単独調理場における調理業務の委託学校数は 29 校（単独校調理場方式実施学校数 58 校の 50.0%）であり、調理業務の民間委託は進んでいる。市

町村によっては、すべて民間委託という状況がある。

表2-7は、大阪府内公立学校における学校給食費を示している。

大阪では、小学校（中学年）で3,796円、中学校で4,918円が平均月額となっている。全国的には高い額ではない。

表2-8は、大阪府内公立学校における米飯給食実施状況を示している。

小学校では、自校炊飯ならびに委託炊飯ともに、週3回が大半となっている。しかし、中

表2-8 大阪府内公立学校における米飯給食実施状況（2014年5月1日現在）

I 自校（共同調理場）炊飯

項目	小学校		中学校		特別支援学校		夜間定時制高等学校		合計	
	学校数	児童数	学校数	生徒数	学校数	生徒数等	学校数	生徒数	学校数	幼児・児童・生徒
週1回									0	0
週2回									0	0
週2.5回	86	41,655	18	9,176	2	511			106	51,342
週3回	299	116,611	9	4,938	11	1,886			319	123,435
週3.5回	12	6,550			8	1,656			20	8,206
週4回	20	8,162	2	164	5	1,163			27	9,489
週4.5回			8	3,308	2	209			10	3,517
週5回以上			6	3,208					6	3,208
月1回									0	0
月2回									0	0
月3回									0	0
その他									0	0
計	417	172,978	43	20,794	28	5,425	0	0	488	199,197

II 委託炊飯

項目	小学校		中学校		特別支援学校		夜間定時制高等学校		合計	
	学校数	児童数	学校数	生徒数	学校数	生徒数等	学校数	生徒数	学校数	幼児・児童・生徒
週1回									0	0
週2回									0	0
週2.5回	32	16,572							32	16,572
週3回	528	243,473	33	14,934	10	2,298			571	260,705
週3.5回	17	6,968	9	3,798	1	248			27	11,014
週4回	14	6,235	22	11,273					36	17,508
週4.5回			12	5,622					12	5,622
週5回以上			178	79,961			15	247	193	80,208
月1回									0	0
月2回									0	0
月3回									0	0
その他									0	0
計	591	273,248	254	115,588	11	2,546	15	247	871	391,629

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

学校の場合には、自校炊飯では週 2.5 回が大半であるが、委託炊飯では週 5 回以上が大半となっている。中学校におけるこの相違に関しては、実施自治体の状況を検討しなければ、明らかにすることはできないであろう。

第 3 章 献立からみる大阪の学校給食

子どもたちは学校給食を食べることを通し、栄養のバランスやいろいろな食品の組み合わせ、季節感、伝統食や郷土食など多くのことを学んでいる。

現在の大阪の学校給食は、学校や学校給食現場の関係者と多くの保護者・地域の方々とともに、より良いものにしていくとする取組みが功を奏し、教育としての位置づけがされ、内容もかなり充実してきた。しかし、一方では行政のスリム化などといわれ、学校給食の財産でもある各市町村の学校給食調理員が減らされ、民間業者へ調理業務が委託化され、調理技術の伝承や創意工夫がなくなりつつある。また、献立を立てる栄養教諭等との連携も失われつつある。栄養教諭等も世代交代が始まり、調理現場での経験がない人も増えてきているという現状もあり、献立も少しずつ以前とは変わってきているのではないかと考えられる。

学校給食を教育として、将来にどのようにつなげていくかが課題であると考え、学校給食現場や地域の学校給食問題に取り組む連絡会に情報発信するために、大阪の学校給食の現状、とくに献立内容を中心に把握、検証していく。

第 1 節 大阪府内学校給食の実施状況

各市町村の学校数や平均給食費、年間給食回数、調理方式、米飯回数などについては、大阪府「学校給食実施状況調査（2014 年 5 月 1 日現在）」を参照し、献立内容に関しては、3 学期で長期休みや特別献立の少ない 2015 年 2 月分について各市町村のホームページから情報収集した。一部、直接依頼し入手した資料もある。その結果、小学校は 43 市町村のうち 5 市 6 町以外の 32 市町村の献立表を収集できた。中学校は未実施の市町村もあるため、13 市町村のみである。

今回は、とくに米飯給食が、自校炊飯と委託炊飯では、米飯献立にどのような違いがあるのか、副食の品数、魚とデザートがどの程度献立に取り入れられているのか、他に加工品の使用状況、どの程度手作りされているかに関しても、献立表を通して検討した。

1 大阪府内の公立小学校

表 3-1 は、2014 年度における大阪府内公立小学校の学校給食実施状況を示している。

表 3-1 2014 年度大阪府内学校給食実施状況（公立小学校）

番号	市町村名	学校数 校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	米飯回数と特徴	
1	大阪市	299	3,788	192	単 独 校（直 営 216・委託 83）	3.00	自校炊飯 144・委託米飯 155 混ぜご飯
2	豊中市	41	3,487	189	共同調理場直営 2・ 単独校直営 4 併用	2.50	自校炊飯、炊き込みご飯あり
3	池田市	11	3,620	181	共同調理場直営 1	3.00	委託炊飯
4	箕面市	14	3,621	187	単 独 校（直 営 4・ 委託 10）	4.00	自校炊飯、鮭の炊き込みご飯・ 鰻井・マーボー井・ツナとコー ンの炊き込みご飯・炊き込み ご飯・麦ご飯・ピラフ
5	吹田市	35	3,700	198	単 独 校（直 営 31・ 委託 4）	3.00	自校炊飯、サツマンま・中華 丼・ウィンナーピラフ・じゃ ことだいこんの炊き込みご 飯・鮭ご飯・チキンピラフ
6	高槻市	41	3,600	191	単 独 校 直 営 41	2.50	自校炊飯、かやくご飯・カレー ピラフ・麦ご飯・豚キムチご 飯
7	茨木市	32	3,708	198	単 独 校（直 営 17・ 委託 15）	2.50	委託炊飯、白飯・麦ご飯
8	摂津市	10	3,700	192	単 独 校（直 営 6・ 委託 4）	3.00	自校炊飯、親子丼・塩昆布炊 き込みご飯・中華風炊き込み ご飯・麦ご飯・玄米ご飯
9	守口市	17	3,750	194	単 独 校（直 営 1・ 委託 16）	3.00	自校炊飯、ビーフピラフ・天 津飯風・わかめご飯・牛肉と しめじの混ぜご飯
10	枚方市	45	3,600	194	共同調理場 2・単 独校 28（直営 21・ 委託 7）併用	3.00	委託炊飯、玄米ご飯・黒米ご 飯・椎茸ご飯・わかめご飯・ 小豆ご飯
11	寝屋川市	24	3,700	188	単 独 校（直 営 15・ 委託 9）	3.00	自校炊飯、クファージュシー・ 麦ご飯・根菜ピラフ・かやく ご飯・ハヤシライス・カレー 炊き込みご飯・チキンピラフ・ 他人丼
12	大東市	12	3,704	194	単 独 校 委 託 12	3.50	自校炊飯、青菜わかめ・シー チキン・切り干しだいこん・ 豚キムチ・エビピラフ・麦ご 飯
13	門真市	14	4,000	190	単 独 校（直 営 8・ 委託 6）	3.00	自校炊飯
14	四条畷市	7	4,200	192	共同調理場委託 1	3.00	委託炊飯、洋風炊き込みご飯
15	交野市	10	3,955	190	共同調理場直営 3	3.00	委託炊飯、基本麦ご飯・ひじ きご飯

副食の品数と魚の献立	デザート	特記事項
主菜・副菜2品で3品、揚げ魚	いよかん、缶詰	5ブロックに分け標準献立実施、個別対応献立あり、加工品（カレールウ・中華スープの素・ハンバーグ・いかの天ぷら・豚カツ）、ミニトマト
主菜・副菜の2品が多い、ロースターがあるので焼き魚あり（鯛の蒲焼・鰯たまスープ・さばの塩焼き・ちりめんじゃこ・ツナ使用）	生の苺（細菌検査行っている）・いよかん・白玉こんにゃく入りフルーツミックス・豆乳プリン	食器の数4、箸は持参、センターなのでアレルギー対応困難、手作り（ルウ・豚カツ）、加工品（卵焼き・はるまき・豆腐ハンバーグ・肉団子）
主菜・副菜の2品が多い、鯛のカレー揚げ・鮭の炊き込みご飯・鰻丼・さばのみそ煮・ツナ使用・ふりかけ手作り	アーモンドナッツ・ヨーグルト・パイ缶・みかん	加工品ほぼなし、年に1回バイキング給食、ココアクリーム・ジャム・ふりかけ・ルウ手作り、つぼ漬・福神漬
3品3回 いわしの生姜煮・さんまの蒲焼風	ぼんかん・手作りぶどう寒天	加工品（ハンバーグ）、ルウ手作り、ふりかけ・米粉使用
3品4回 いわしの揚げ煮・魚の梅肉ソース・鮭のクリームスパゲティ・焼魚	ぶどう寒天・みかんゼリー	加工品（ぎょうざ・ハンバーグ）、栄養士在籍校は正規調理員配置なし、ガス炊飯器 缶煮
3品0回 いわしの蒲焼風・鯨のノルウェイ風・鮭のホイル蒸し・鯖のソース煮・カルちゃんふりかけ	ぼんかん・果物缶ヨーグルト和え	加工品（肉団子）、ルウ手作り、募集献立 4月から値上げ（低196円・中206円・高214円）、地場産（味噌・米の一部）、スチームコンベクション
3品2回 いわしのカレー焼き・まぐろと大豆のこはく煮・じゃこ豆・さんまの筒煮・石狩なべ	セレクトデザート・ヨーグルト・豆腐のブラウニー・ぼんかん	パン種類豊富、ルウ手作り、米飯には漬物や佃煮・ふりかけ使用
3品1回 鯛フライ・鰯のムニエル・焼きししゃも	ヨーグルト和え・みかん・ヨーグルト・いよかん・りんご	加工品（はるまき）、鯛フライ・即席漬け・ルウ手作り、のりの佃煮・つぼ漬使用
3品9回 鯛・ししゃも・鮭・ぶりだいこん	ぼんかん・フルーツポンチ・清見オレンジ	加工品（シューマイ・クロquette・肉まん）、ルウ手作り、ブロック献立・アレルギー対応（卵・エビのみ）
3品2回 鯛の煮付け・鮭フライ・ちりめんじゃこ使用の手作りふりかけ	ミックスゼリー・ぶどうゼリー・ヨーグルト	加工品（鮭フライ・ハンバーグ・ささみチーズ巻きフライ・ハヤシルウ）、カミカミ献立
3品0回 鯛団子汁・鮭フライ・シーチキンご飯	ぼんかん・プチゼリー・ヨーグルト和え・フラードスイートポテト	加工品（ごぼうミンチカツ・サーモンフライ）、お好み揚げ手作り、のりの佃煮・ふりかけ使用
3品3回 魚4回（鯛フライ・鯖ソースカツ・鰯のおろし煮・赤魚の塩焼き）	フルーツのヨーグルト和え・りんごヨーグルト	田原産エコ米
3品0回 鯛フライ・鯖の煮付け・ぶりの竜田揚げ・サワラの西京焼き・ハタハタの南蛮焼き	みかんのタルト・ファイバーゼリー・おさつスティック	加工品（鯛フライ・さばの煮付け・ポークパテ・さわらの西京焼き・あんかけかに玉）、ミルメーク、地場産（青ねぎ・はくさい・だいこん）、リンゴジュース月1回

番号	市町村名	学校数 校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	米飯回数と特徴	
16	東大阪市	54	4,152	196	共同調理場（直営1・委託2）単独校（直営22・委託9）	3.00	委託炊飯、かやくご飯・玄米入りご飯
17	八尾市	29	3,600	189	単独校委託29	3.00	委託炊飯、胚芽ご飯・麦ご飯
18	松原市	15	4,050	188	共同調理場委託1	3.00	委託炊飯、焼き鳥丼・マーボー丼・コーンライス・おにぎり・ちらし寿司
19	柏原市	10	3,800	184	共同調理場直営1	3.50	委託炊飯、かやくご飯・ハッシュドポークご飯・麦ご飯・若ゴボウの炊き込みご飯・麻婆丼・チキンカレー
20	富田林市	16	3,889	186	共同調理場委託2	3.00	自校炊飯、ひじきご飯・豚肉丼・エビピラフ・麦入りご飯
21	河内長野市	13	3,900	187	共同調理場委託1	3.00	委託炊飯
22	羽曳野市	14	3,772	193	共同調理場委託2	4.00	委託炊飯
23	藤井寺市	7	3,800	184	共同調理場直営1	3.50	委託炊飯、かやくご飯・ハッシュドポークご飯・麦ご飯・若ゴボウの炊き込みご飯・麻婆丼・チキンカレー
24	大阪狭山市	7	3,840	182	共同調理場委託1	3.00	委託米飯
25	堺市	93	3,910	192	単独校委託93	3.00	委託炊飯
26	泉大津市	8	3,600	188	単独校委託8	3.00	委託炊飯
27	和泉市	21	4,050	187	単独校直営21	3.00	委託炊飯、自校アルファー化米1回
28	高石市	7	3,700	195	単独校（直営4・委託3）	3.00	委託炊飯、だいこん・麦・そばろ
29	岸和田市	24	3,733	191	単独校（直営16・委託8）	3.00	自校炊飯、ひじきご飯・雑魚ご飯・肉・中華風炊き込みご飯・肉飯・中華丼
30	貝塚市	11	3,900	190	単独校直営11	3.00	自校炊飯、ひじき・雑魚・昆布

副食の品数と魚の献立	デザート	特記事項
3品5回 鰯のカレー竜田・鯖の塩麹焼き	チョコプリン・ヨーグルト・ミニフルーツゼリー	加工品（シュウマイ・たらフライ）、ルウ・佃煮手作り、ふりかけ・漬け物使用 カミカミ献立・ミルメーク月2回、3グループ・玄米（大阪産）・中河内産米2回、ミルメーク
3品5回 鰯の塩焼き・鰺ミンチフライ・鯖の味噌だれかけ	みかん・ヨーグルト	加工品（黒豆コロッケ・パオシュウ・卵焼き・ハンバーグ・鰺ミンチフライ・カレールウ）、佃煮手作りふりかけ使用、カミカミ献立、ミルメーク月2回
3品9回 太刀魚のハーブ焼き・いわしの蒲焼風・ふぐのから揚げ・輪切りイカのガーリック風味・鯖の塩焼・さんまの塩焼・白身魚（ホキ）フライ・ブリの照り焼き	金柑・フルーツミックス・ガトーショコラ・ヨーグルト・だいたいのみース	加工品（ハート型オムレツ・コーンコロッケ・シュウマイ・チヂミ）、ルウ手作り（米粉使用）、地場産（ほうれんそう・キャベツ・青ねぎ・だいこん）
ほぼ毎日3品 粕汁・鰯のしょうがあん・白身魚フライ・わかさぎの天ぷら・すり身団子の天ぷら・さばの照り焼き・焼きししゃも・揚げぶりのあんかけ	ヨーグルト・キャロットゼリー・いよかん	藤井寺と同様、加工品（だし巻きたまご・ハンバーグ・わかさぎの天ぷら・エビカツ・はるまき・ミンチカツ・肉団子・カマンベールチーズコロッケ）、ルウ手作り
ほぼ毎日3品 鰯のトマトソース・さばのゆず味噌かけ・焼きししゃも・白身魚のバーベキューソース・さわらの幽庵焼き・鰺の甘酢漬	カラフルフルーツゼリー・みたらし団子・ぼんかん・アロエヨーグルト	加工品（ツナコロッケ・卵焼き・シュウマイ・オムレツ・カレールウ）、ホワイトルウ手作り、地場産（ほうれんそう・はくさい・にんじん）
ほぼ毎日3品 粕汁・鰯のしょうがあん・白身魚フライ・わかさぎの天ぷら・すり身団子の天ぷら・さばの照り焼き・焼きししゃも・揚げぶりのあんかけ	ヨーグルト・キャロットゼリー・いよかん	柏原と同様、加工品（だし巻きたまご・ハンバーグ・わかさぎの天ぷら・エビカツ・はるまき・ミンチカツ・肉団子・カマンベールチーズコロッケ）、ルウ手作り
ほぼ毎日3品 いわしの蒲焼・鯖のしょうが醤油・鰯のカレーあんかけ・白身魚フライ・鯖の味噌だれ・マグロの味噌ケチャップ和え・鮭の塩焼	ブルーベリー・ヨーグルトサラダ・ミルメーク・フルーツポンチゼリー	米飯に汁物が必ず付いている。バイキング給食あり、加工品（シュウマイ・ハンバーグ）、ルウ手作り（米粉使用）
3品2回 鰯の南蛮漬・さわらの幽庵焼き・さばのみそ煮・わかさぎのフリッター	フルーツゼリー・とりオレンジポンチ	加工品（ホワイトルウ・わかさぎのフリッター・ぎょうざ）、ふりかけ・佃煮使用、8ブロック
3品0回 鰯フライ・さばのみそ煮・たらのチリソース・鮭の塩焼き・さばのねぎしょうゆかけ	フルーツコンポート	食育献立・生徒献立、加工品（鰯フライ・シュウマイ・チキンコンソメ）、ルウ手作り
3品1回 さわらの揚げ煮・さばのみそ煮・鰯のソースがらめ・さんまの甘露煮・わかさぎの南蛮漬		加工品（ミートボール）、ルウ手作り、ふりかけ手作りあり、ミルメーク2回 1食 = 低 198.57円・中 204.13円・高 209.54円、カミカミマーク3回
3品0回 鰯フライ・ホキのカレー風味・ハタハタのから揚げ・ほっけのみりん干し	ぼんかん・フルーツミックス	加工品（鰯フライ・はるまき・シュウマイ）、ルウ手作り、岸和田産エコ農産米3回
3品0回 魚4回	ぼんかん	新献立2回

番号	市町村名	学校数 校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	米飯回数と特徴	
31	泉佐野市	13	4,000	193	共同調理場委託 1	3.00	委託炊飯、ひじきご飯・和風井・炊き込みチャーハン・ちらし寿司・手巻き寿司・豚キムチ丼・おにぎり・菜飯
32	泉南市	10	3,600	181	共同調理場委託 1	3.00	委託炊飯、白飯のみ
33	阪南市	11	3,901	189	共同調理場委託 1	3.00	委託炊飯、手巻き寿司・ひじきご飯・親子丼・炊き込みご飯
34	能勢町	6	3,800	188	単独校直営 6	4.00	自校炊飯
35	豊能町	4	3,850	185	単独校（直営 2・委託 2）	3.00	自校炊飯、麦入りご飯・親子丼・古代米・鮭ご飯・木の葉丼
36	島本町	4	3,750	186	単独校委託 4	2.50	自校炊飯、中華おこわ・中華丼・ひじきご飯・麦ご飯
37	太子町	2	4,300	182	共同調理場委託 1	3.00	委託炊飯
38	河南町	4	4,300	182	共同調理場直営 1	3.00	委託炊飯、かやくご飯・ビビンバ・とりごぼうご飯
39	千早赤阪村	2	4,550	182	共同調理場委託 1	3.00	委託炊飯、おにぎり・たらこふりかけご飯・ゆかりご飯・かやくご飯・ビビンバ・ちらし寿司
40	忠岡町	2	3,700	185	単独校委託 2	3.00	委託炊飯
41	熊取町	5	3,780	189	単独校委託 5	3.00	委託炊飯
42	田尻町	1	4,160	181	単独校委託 1	3.00	委託炊飯
43	岬町	3	3,760	188	共同調理場直営 1	3.00	委託炊飯
	合計	1,008	165,280	8,113			
	平均		3,796	189		2.98	

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

注：献立については、各市町村のホームページ等を利用して、2015年2月度を記載している。

副食の品数と魚の献立	デザート	特記事項
3品2回 鰯ハンバーグのおろししょうゆかけ・さわらのトマトソースかけ・鰯の蒲焼き・さわらの照り焼き	でこぼん・卵抜きプリン	2ブロック献立
3品12回 鰯の生姜煮・白身魚の煮おろし・シラス干しだいこんおろし・さんまの蒲焼き・鮭のレモンマリネ	みかん・いちご・ゼリー	加工品（かぼちゃコロッケ・つくね・ミートボール・チキンナゲット・ヒレカツ・ぎょうぎ・オムレツ）、ルウ手作り、ミルメーク・ふりかけ使用、地産地消（はくさい・青ねぎ・大阪しろな・キャベツ・かぶ・金時人参・小松菜・だいこん・みかん・梅干し・ほうれんそう・ブロッコリー）
3品10回 白身魚のフライ・さわらのみそ漬け・さばの塩焼き	ぶどうゼリー・いよかん・いちご・りんご・アセロラゼリー	加工品（ひじきご飯の素・かやくご飯の素・シュウマイ・ポタージュの素・カレールウ）、ぶどうゼリー手作り、ふりかけ・漬け物使用、6年生が考える献立
主菜・副菜の2品 鰯のフライ・さばのゆずみそ煮・鮭とじゃがいものクリーム煮・鮭ご飯	みかん・ミニゼリー	加工品（鰯のフライ）、ふりかけ手作り 豊能町を食べる日・6年生が考えたメニューあり、納豆
3品3回 鰯フライのトマトソースかけ・さばの生姜煮	デザート	佃煮使用
ほぼ毎日3品 鰯のかば焼き・ししゃも・さわらの香味焼き・赤魚のしそみそ焼き・鮭の塩焼き・鱈のソース風味・さばのよしる干し	杏仁豆腐・アロエフルーツ・みかん・ヨーグルト・パイナップル・ナタデココデザート	加工品（カレールウ・ハヤシルウ）、食育として、魚は骨付きを献立に出す
3品16回 ホッケの一夜干し・シシヤモの天ぷら	みかん・干しプルーン・清見オレンジ・豆乳デザート・イチゴゼリー・いよかん・干し芋・フルーツ白玉・チョコレートデザート・ヨーグルトレーズン・りんごミニゼリー・大学芋・ひなあられ・くるみもち・ヨーグルト	加工品ほぼなし、ルウ・デザート一部手作り、デザートがほとんど毎日付く、副食充実・根菜多い

(1) 給食費

平均月額の中学年給食費からみると、最低 3,487 円（豊中市）から最高 4,550 円（千早赤阪村）で 1,063 円と大きな差がある。平均 3,796 円となっているが、4,000 円を超える市町村が 43 市町村のうち 10 市町村ある。実施回数から計算すると、1 食約 202 円から 275 円であり、平均は 220 円である。

(2) 調理方式

学校に給食室が設置されている単独校方式は 23 市町村あり、どちらかという北部に多くみられる、共同調理場方式は 17 市町村で、中・南河内、泉南地域に多い、単独校方式と共同調理場方式の併用は 3 市となっている。学校数でみると、単独調理場 77%、共同調理場方式 23% となっている。いずれの方式においても、調理業務の民間委託化は進んでおり、直営のみは 10 の市町村である。

(3) 米飯給食

米飯の自校炊飯は豊能、三島、北河内（単独校方式）地区が多く、その他（富田林、岸和田、貝塚以外）の市町村は委託炊飯が多い。給食回数は最低週 2.5 回（4 市町村、自校炊飯 3 市町村・委託炊飯 1 市）から、最高週 4 回（3 市町村、自校炊飯 2 市町村・委託炊飯 1 市）であり、平均は週 2.98 回となっており、自校炊飯と委託炊飯で回数の顕著な差はみられない。ただ、委託炊飯では白飯が中心となり、自校炊飯では炊き込みご飯やピラフなどバラエティーに富んだ内容となっている。

他方、委託米飯になると、具材を入れることがむづかしく、具材を入れるための費用が別途発生する。委託米飯の際には、米代に具材を入れるための加工賃を上乗せして支払う必要があるため、白ご飯が多くなる傾向にある。

(4) 副菜の品数

主菜と副菜の 2 品献立が中心の市町村とほぼ毎日 3 品献立と差がみられるが、基本 2 品で月に何回か 3 品の献立が入るところが多く、自校炊飯のため炊き込みご飯と副食 2 品というところもある。全体的には共同調理場方式では時間の制約もあり、加工品の使用が多くなる傾向にある。

(5) 魚料理

2 月ということもあり、節分献立でいわしをほとんどの市町村が取り入れ、フライや煮つ

け、かば焼きなどが多くみられる。いかやエビ・貝類・ツナはこのなかに含めていないこともあるが、魚の使用が月2回程度の市町村もあれば、週2回ぐらい使用している市町村もある。この差は、スチームコンベクションオープン設置という施設面の差もあるかと、考えられる。

(6) デザート

大阪では学校給食による O-157 食中毒以降、生の果物の使用が減少しており、みかんやぼんかんなどのかんきつ類に限られている反面、細菌検査などを行って生の苺を使用している市町村もみられる。

他には1個付けのデザートが多くみられるが、一部にはゼリーなどのデザートを手作りしているところもある。デザートの登場回数にはかなり差がみられ、ほとんど毎日デザートの付くところもあれば、ほとんどデザートが登場しない市町村もある。

(7) その他

2月で節分ということもあり、福豆が多くの市町村で使用されていた（一覧表には記載なし）。加工品でみると、ハムやベーコン・ウィンナーなどの食肉加工品、ちくわやかまぼこなどの練り製品を除いて、ほとんど加工品を使用しない箕面市では、ジャム類なども手作りされている。シチューやカレーなどのルウを手作りされているところも多く、アレルギーのこともあり、米粉使用の場合もみられる。

ぎょうざやシュウマイ・ハンバーグ・コロケ・ミートボール・はるまきなどは手作りがむづかしいため、加工品の使用が多くみられる。

上記の分析は、献立表に記載のものを対象としており、その上、2月分だけの比較であり、すべての献立を検討したわけではないが、市町村の違いが窺えることは確かである。また、献立表は保護者や地域に対して、学校給食内容を情報発信できるものであることを考えると、献立内容だけでなく、使用食材・地場農産物・地域の特色など掲載内容を充実し、ぜひホームページ等に掲載することは重要なことと指摘できる。

2 大阪府内の公立中学校

表3-2は、2014年度における大阪府内公立中学校の学校給食実施状況を示している。

(1) 給食費

平均月額給食費からみると、最低3,870円（池田市）から最高5,455円（大阪市）で1,585円と大きな差がある。平均4,918円となっているが、5,000円を超える市町村は29市町村の

表 3-2 2014 年度大阪府内学校給食実施状況（公立中学校）

番号	市町村名	学校数 校	平均月額 円	年間回数 予定 回	調理方式	米飯回数と特徴	
1	大阪市	128	5,455	200	デリバリー選択制、 1年のみ全員給食	5.00	週1回はカレー、シチューなど
2	豊中市	6	5,270	187	デリバリー選択制	5.00	主食はご飯、炊き込みご飯・カツ丼
3	池田市	5	3,870	143	デリバリー全員	5.00	
4	箕面市	8	4,505	187	単独校委託	5.00	麦ご飯・ビビンバ・ステーキ ピラフ・炊き込みご飯・ひじきピラフ・ツナと昆布の炊き 込みご飯
5	吹田市	18	4,636	170	デリバリー選択制	5.00	
6	高槻市	18	4,270	181	単独校3・親子方式直営	2.50	小学校と同様
7	茨木市	14	5,427	199	デリバリー選択制	4.00	1食300円
8	摂津市						
9	守口市	1	5,100	170	デリバリー選択制	4.50	
10	枚方市						
11	寝屋川市	12	4,300	170	デリバリー全員	5.00	ご飯おかわりあり
12	大東市	8	4,378	172	デリバリー全員	4.00	
13	門真市	6	4,250	182	単独校委託	3.00	
14	四条畷市	4	4,600	192	共同調理場委託	3.00	小学校と同様
15	交野市	4	4,470	190	共同調理場直営	3.00	小学校と同様
16	東大阪市						
17	八尾市						
18	松原市	7	4,051	188	デリバリー全員	5.00	1食262円
19	柏原市	6	4,300	184	共同調理場直営	3.50	小学校と同様・藤井寺と同様
20	富田林市	8	4,620	154	単独校委託選択制	4.50	
21	河内長野市	5	5,185	184	共同調理場委託選択	3.00	
22	羽曳野市	6	4,364	160	デリバリー選択制	4.50	三色そぼろ丼
23	藤井寺市	3	4,300	184	共同調理場直営	3.50	小学校と同様・柏原と同様
24	大阪狭山市	3	3,890	170	共同調理場直営	3.00	

副食の品数と魚の献立	デザート	特記事項
4品+汁物週2回、焼き魚かフライ	週2回果物	冷たいという苦情から週2回汁もの付く、カレー、ハヤシライスなどの週1回、アレルギーの表示あり
4～5品 焼き魚か揚げ魚週1～2回	週1回	手巻き寿司、海苔で巻いて食べる。献立表には料理名と主菜の写真しか載っていない。材料が不明
3品 焼き魚、煮魚、揚げ魚	ヨーグルト・焼きリンゴ・フルーツカクテル・みかん・カスタードプリン	半製品なし、漬け物類（福神漬・こんぶふりかけ・梅干し・しば漬・つぼ漬・だいこん漬・塩昆布）小袋でついていることが多い 2014年食中毒（1業者ノロウイルス）
小学校と同じ	小学校と同じ	1食260円
		2015年4月～320円に・就学援助開始・喫食目標20%
		2015年6月～300円・デリバリー選択制・喫食目標30%。高槻給食
		2業者2献立・アレルギー対応
副菜温め・汁物等食缶で週2回	フルーツミックス・みかんゼリー	アレルギー対応
小学校と同様	小学校と同様	小学校と同様献立・田原産エコ米
小学校と同様	小学校と同様	小学校と同様・中学校はミルメーク月2回あり
4～5品 魚（鯛フライ・白身魚フライカレーソース・太刀魚のから揚げ・鮭のハーブ焼き・さばのケチャップ風味・さわらの味噌マヨネーズ焼き・さんまのおろしだれ）	一口フィナンシェ・プーチョコケーキ・みかん缶	魚の料理が多い、ルウ手作り（米粉使用）、ご飯はクラスで配缶、煮物・汁物・シチュー・うどん等はクラスで配缶（週3回）
小学校と同様・藤井寺と同様	小学校と同様・藤井寺と同様	小学校と同様・藤井寺と同様
4～5品 白身魚のカレー南蛮・魚のオーロラソース焼き・さばのごま味噌マヨネーズ焼き	フルーツ寒天・甘夏みかん缶・リンゴ缶・チョコタルト・ナタデココフルーツ・黄桃缶・杏仁豆腐・ブルーベリーのリンゴ煮・さつまいもシュガー・レモンゼリー	加工品（ミートボール・ポークロquette・チキンカツ・ささみフライ・ハンバーグ・つくね・シュウマイ・ぎょうざ・はるまき）、デザートが多い、テスト前応援メニュー（鯖・ごま・ピーマン・カレー・ブルーベリー）
小学校と同様・柏原と同様	小学校と同様・柏原と同様	小学校と同様・柏原と同様

番号	市町村名	学校数 校	平均月額 円	年間回数 予定 回	調理方式	米飯回数と特徴	
25	堺市						
26	泉大津市						
27	和泉市	10	4,500	167	単独校直営	3.00	
28	高石市	3	4,100	175	単独校委託	3.00	
29	岸和田市						
30	貝塚市						
31	泉佐野市						
32	泉南市						
33	阪南市	5	4,225	160	デリバリー全員	4.50	
34	能勢町						
35	豊能町	2	4,405	171	デリバリー全員	5.00	
36	島本町						
37	太子町	1	5,300	176	共同調理場委託	3.00	
38	河南町						
39	千早赤阪村	1	5,167	165	共同調理場委託	3.00	
40	忠岡町						
41	熊取町	3	3,964	171	単独校委託	3.00	
42	田尻町	1	4,003	160	単独校委託	3.00	
43	岬町	1	4,349	184	単独校直営	3.00	
	合計	297	131,254	5,096			
	平均		4,918	176		4.31	

資料：大阪府「学校給食実施状況調査（2014年5月1日現在）」。

注：献立については、各市町村のホームページ等を利用して、2015年2月度を記載している。

うち7市町村ある。実施回数から計算すると、1食約257円から331円であり、平均は307円である。

(2) 調理方式

学校に給食室が設置されている単独校方式は8市町村あり、うち1市は選択制となっている。共同調理場方式は8市町村、単独方式と親子方式の併用は1市となっている。デリバリー方式は12市町村あり、北部地域に多くみられ、そのうち選択制が6市町村である。

(3) 米飯給食

米飯給食回数は、小学校と同様のところでは最低週2.5回から3回であり、デリバリー方式では週4回から5回であり、主食と副食が別々の容器で提供される。平均は週4.31回となっている。

(4) 副菜の品数

デリバリー方式では、4から5品というところが多い。

(5) 魚料理

松原市を除いて、魚の献立が小学校に比較して、少ない。

(6) デザート

デリバリー方式では、おかずの容器に缶詰やゼリーなどが配食されていることもあるが、小学校に比べると少ないようにみられる。

(7) その他

自校方式や共同調理場方式は、以前から実施している市町村では多くみられるが、箕面市や高石市、高槻市などを除けば、新しく実施するところでは、デリバリー方式が多くみられ、品数は多いもののおかずが冷たい、小学校給食の方が良かったという生徒や保護者の意見が寄せられている。残菜も多いと指摘されている。大阪市では、おかずが冷たいという意見に対応するために、汁物やシチューなどが付くようになり、1校だけではあるが親子方式の試行も始まっている。多くの市町村で、子どもたちにとってより良い給食になるための検証を進める必要がある。

また、献立表には献立名は記載されているものの、食品名や地場農産物に関して書かれて

おらず、小学校給食との相違がある。

第2節 市町村規模や施設規模別に比較

表3-1で収集した献立から、①共同調理場の規模、②単独校の規模、③共同調理場と単独校併用している市での比較をすることとし、6市町を選定して、2014年4月～2015年3月分の献立を収集して、検討した（表3-3参照）。

1 共同調理場の規模での比較

(1) A市

A市は、大阪府内で最大の規模の共同調理場2カ所（直営）、単独校4校を併用している。住宅地や工場地域が多く立地しており、地元産の農産物が少ないため、種類は少ないが、米、タマネギ、青ネギ、モロヘイヤ、金時人参などを学校給食に使用している。手作りで豚肉に衣をつけトンカツ、唐揚げ、かき揚げなど素材からの調理もみられるが、1日に1万食以上の調理となるため、手作りにも限界があり、コロッケ、魚のフライ、シュウマイ、ぎょうざ、ハンバーグ、肉団子など半製品を使用している。

生の果物、苺、ぶどう、みかんに関して、大規模調理場でも衛生検査（細菌検査）を実施して、献立に取り入れている。

(2) F町

F町は、大阪府内では小規模な共同調理場であり、地域的には農地が多く、農作物も多く収穫されるため、毎月の地元農産物の使用量、種類も多い。

「道の駅」と契約をしており、使用農産物の30%前後を町内産から購入している。米飯の回数は週3.5回である。魚のメニューも多いが、原産国はロシア、ノルウェー、東シナ海、ニュージーランドであり、加工は国内となっており、現代の日本の食生活を反映している。

2 単独校の規模別で比較

(1) B市

B市は、大阪府内の北部に位置する小規模の市で、学校数は18校である。地元産の野菜を、農業公社から仕入れて、学校給食に使用しており、地産地消30%を目標としている。市の基本は半製品を使わないで、できるだけ手作りする献立を多くしている。たとえばイチゴジャム、ココアクリームなども手作りである。

児童が考えたメニューを毎月取り入れ、児童に関心を持たせるなど工夫をしている。

表 3-3 2014 年度大阪府内学校給食食材利用状況（公立小学校）

市町村名	実施学校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	項 目	2014 年度				
						4 月	5 月	6 月	7 月	
A 市	41	3,487	189	共同調理場 直営 2・単独 校直営 4 併用	地場農産物	※地元のたまねぎ（年間 7.5 トン） ・青ねぎや 地元と府内 産米使用				
					郷土料理			くじらカツ （長崎）・沖 縄そば・ゴー ヤチャンプ ルー（沖縄）	かやくうどん （関西）	
					季節の献立	ワカメとたけのこの味噌汁・五目汁・おでん	オニオンスープ・小松菜とシメジのゆず風味炒め・鯖のゆず醤油かけ・蒟と鶏肉の煮物・桜えび入りジャコご飯・じゃが芋の味噌汁・えんどう豆のかき揚げ・ベーコンとアスパラガスのソテー	にら玉スープ・豚肉となすのゴマ味噌炒め・じゃが芋のうま煮・じゃが芋の味噌汁・五目大豆煮・キャロットスープ・さくらんぼ・枝豆	太刀魚のレモン醤油かけ・夏野菜のポークカレーライス・とうがんスープ・モロヘイヤと玉子のスープ・枝豆	
					行事食		柏餅（こどもの日）		たなばたゼリー	

8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備 考
		かやくうどん（関西）のっぺい汁（新潟・島根）・もずく汁（沖縄）豚肉の黒蜜かけ（沖縄）	吉野汁（奈良）	けんちん汁（富山・新潟・神奈川）・筑前煮（福岡）かやくうどん（関西）・ねぎとマグロの煮物（東京）		菜めし（大阪）・かす汁（兵庫）けんちん揚げ（長崎）かやくうどん（関西）のっぺい汁（長崎）	吉野汁（奈良）	
	にら玉スープ・れんこんのゴママヨネーズ・ゴーヤ入りかき揚げ・かぼちゃの味噌汁・サンマの蒲焼・枝豆・ぶどう	ちりめんじゃこと小松菜の炒め物・さつま芋のシチュー・ツナとごぼうのゴママヨネーズかけ・鮭のゆず醤油かけ・かぼちゃのソテー・豆とじゃが芋のうま煮・厚揚げとかぼちゃの煮物・おでん・大学芋・みかん	キャロットシチュー・豆乳きのこスープ・さつま芋パン・さつま芋ご飯・小松菜の味噌汁・五目大豆煮・じゃが芋の味噌汁・おでん・みかん	さつま黄な粉・さつま芋パン・ハムとだいのソテー・じゃが芋の塩こうじ煮・みかん	サトイモの味噌汁・春菊入りかき揚げ・鱈の塩焼き・五目汁・ツナと水菜の炒め物・ほんかん	小松菜のすまし汁・鶏肉とかぶの煮物・キャロットシチュー・いよかん・いちご	なめこ汁・ツナと切り干しだいこんのゆず風味炒め・厚揚げとサトイモのゴマ味噌煮・豚汁	
	お月見スープ・お月見ゼリー	シークワァーサーゼリー（沖縄と兄弟都市調印40周年）		ストロベリーケーキ（クリスマス）・パンプキンスープ（冬至）	雑煮（正月）	いわしの蒲焼・福豆（節分）	雛あられ（節句）・小豆ご飯・米粉ケーキ（卒業）	

市町村名	実施学校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	項目	2014年度			
						4月	5月	6月	7月
B市	14	3,621	187	単独校直営 小4・委託小 10・中8	地場農産物		ゆずゼリー	ゆずゼリー	
					郷土料理		ジャンバラヤ（アメリカ）	飛鳥汁（奈良）・ゴージャチャンブルー・グーブリチー（沖縄）	韓国風ちらしずし・鱧フライ
					季節の献立	新じゃが芋のそぼろ煮・豆ご飯・グリーンポタージュ	若竹汁・新キャベツのサラダ・グリーンアスパラ	びわ・マロボ茄子・冬瓜・枝豆	冬瓜・穴子と茄子の煮物・夏野菜カレー・ゴーヤサラダ
					行事食	手作り苺ジャム・牛肉の時雨煮・手作りルウ等手作りが多い	粽（子どもの日）・（手作りひじきふりかけ）	手作りトンカツ	にゅうめん汁（七夕） 手作りトマトジャム
C市	41	3,600	191	単独校直営 41	地場農産物	地元産米・上新粉・大阪産青ねぎ・上乾ちりめん	地元産米・上新粉・大阪産青ねぎ・上乾ちりめん	地元産米・上新粉・じゃが芋・たまねぎ・大坂産たまねぎ・人参	地元産米・じゃが芋・たまねぎ・干椎茸・大坂産たまねぎ・ナス
					郷土料理		きつねうどん（大阪）	クファージュシー・マーマナチャンブルー・もずく汁（沖縄）	

8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備 考
	カボチャのグラタン・マーボー茄子	鱈のゆず風味焼き	さつまいも・ゆず・蕪	ゆず	地元産米	ゆずマーマレード	だいこん・小松菜・大豆	
		いとこ煮・芋なんば・里芋の中華煮	6年生が作ったメニュー（根菜みそ汁）	6年生が作ったメニュー（キノコたっぷりヘルシーつくね）	6年生が作ったメニュー（ごぼうハンバーグ・きのこパスタのコンチャウダー）	6年生が作ったメニュー（もちもち豆腐・野菜たっぷりみそ汁・ほうれんそうふりかけ）	チョリム・チゲ（韓国）	
	マーボー茄子・秋刀魚の開き・ゴーヤ	さつまいもご飯・キノコのクリームシチュー・さつまいものポタージュ・なめこ汁	スイートポテト・蕪・里芋・冬野菜のカレー・吉野汁・里芋	各小学校6年生が考えたメニューを取り入れている。		6年生のお別れバイキング給食	菜の花	各小学校6年生が考えたメニューを取り入れている。
	防災の日（芋煮汁） 手作りカレー・お月見（みたらし団子）	手作りじゃこの佃煮	いい菌の日のセレクト給食（めざし・煎り黒豆・芋かりんとう）・手作りじゃこの佃煮	手作り肉団子・ローストチキン（クリスマス）	雑煮・りんごきんとん・ごまめ・黒豆（お節）・給食週間（地場産の野菜）・セレクト（エビフライ・ヒレカツ）	鯛のカレー揚げ・節分豆（節分） 手作りココアクリーム・手作りピカタ	ちらしずし・雛あられ（ひな祭）・手作りりんごジャム・手作りじゃこの佃煮	手作りのジャムや佃煮・半製品がほとんどなく、手作りをしている。
地元産米	地元産米・上新粉・大阪産青ねぎ・ナス・上乾ちりめん	地元産米・上新粉・大阪産青ねぎ・小松菜・とうみょう	地元産米・上新粉・大阪産青ねぎ・小松菜・上乾ちりめん	地元産米・上新粉・大阪産かぶ	地元産米・上新粉・大阪産緑豆もやし・上乾ちりめん	地元産米・上新粉・糸寒天・大阪産青ねぎ・しろ菜・上乾ちりめん	地元産米・上新粉・大阪産青ねぎ・キャベツ	
	かやくご飯（大阪）	きつねうどん（大阪）	三平汁（北海道）	筑前煮（福岡）・さつまいも汁（宇和島・鹿児島など）	だいこんめし（大阪）・鯨肉のオーロラソース（昔の献立）・のっぺい汁（大阪）	かやくご飯（大阪）・赤こんにゃくの煮物（滋賀）・しっぽくうどん（香川）	きつねうどん（大阪）	

市町村名	実施学校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	項目	2014年度			
						4月	5月	6月	7月
C市	41	3,600	191	単独校直営 41	季節の献立		豆ご飯・たけのこのお かか煮・かつおのチリ ソース・たけのこご飯・ コーンとアスパラガスの かきあげ	たごご飯	夏野菜のかきあげ・白 玉スープ・夏の焼き野 菜・かぼちゃのうま煮・ レタススープ・はもの 蒲焼・とうがんスープ・ 夏野菜のカレー
					行事食		ちまき（子どもの日）		七夕汁
D市	45	3,600	194	単独校直営 21・委託7・共同調理場 直営2	地場農産物	米(大阪産)、 大阪しろな	米(大阪産) たまねぎ、 えんどう豆	米(大阪産) たまねぎ、 じゃが芋	たまねぎ、 なす
					郷土料理	呉汁		筑前煮、けん ちん汁、 ゴーヤチャン プルー	
					季節の献立	若竹汁、ア スパラソ テー、筍お こわ、木の 芽和え	春キャベツ の鶏団子 汁、えん どう豆お こわ、破竹の 煮物		ラタトゥイ ユ、冬瓜 汁、夏野菜 のカレーシ チュー
					行事食				七夕そうめん（七夕）

8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備 考
夏野菜のカレー・枝豆	夏の焼き野菜・さばのねぎ味噌焼き・夏野菜のかきあげ・たこご飯・とうがんスープ・寒天スープ	大豆のかきあげ・さんまの筒煮・さつまいものポターージュ・ぶどうゼリー・とうがんそばろ汁・きのこご飯・はくさいサラダ・さつま芋パン	さつまいものかきあげ・吹き寄せご飯・さといものそばろ煮・さつまいもご飯・さばのソース煮・れんこんのおかか焼き・だいこんサラダ・はくさいのクリーム煮・さんまの揚げ煮・豚汁・さつま芋と栗のタルト・みかん	豚汁・あんかけうどん・はくさいサラダ・冬野菜のスープ・さといもご飯・おでん・鮭とかぶのシチュー・みかん	はくさいサラダ・みかん・おでん・はくさいのクリーム煮・はくさいの煮びたし	だいこんサラダ・れんこんのカレー・はくさいのため・はくさいスープ・ぶどう寒天（地元産の糸寒天使用）	はくさいの煮びたし・菜の花のかきあげ・さわらのゆず風味焼き・土佐煮・だいこんサラダ	
	月見汁			かぼちゃのポターージュ（冬至）	雑煮（お正月）	いわしの揚げ煮・福豆（節分）	五目ずし・ひなあられ（桃の節句）、赤飯（卒業祝）	
冬瓜、さつま芋	冬瓜、さつま芋	さつま芋、小松菜、青梗菜	ほうれんそう、だいこん、葱	だいこん、ほうれんそう、はくさい、葱	はくさい、キャベツ	キャベツ、米	キャベツ	
		ごんぼ汁	のっぺい汁、だいこん餅	けんちん汁、鮭のチャンチャン焼き、ほうとう	雑煮、けんちん汁	卓袱うどん、タイピーエン、呉汁、のっぺい汁	芋煮、クーブリチ	
	ゴーヤのかき揚げ、冬瓜と豚肉の炒め煮、芋おこわ、ふかしイモ	大学芋、栗おこわ	大学芋、さつま芋のクリームスープ、柿、はたはたのから揚げ	ちゃんこ		粕汁、ぶりだいこん		
				セレクトデザート（黒糖ムース、ヨーグルト、みかんゼリー）	ぶりの照り焼き、黒豆、田作り（お節料理）	年越しの鯛（節分）	ちらし寿司（ひな祭り）お祝い赤飯（卒業）	

市町村名	実施学校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	項目	2014年度			
						4月	5月	6月	7月
E市	54	4,152	196	単独校直営 22・委託9・ 共同調理場 直営1・委託 2	地場農産物	大阪産玄 米・中河内 産米	大阪産玄 米・みかん 缶詰	大阪産玄 米・みかん 缶詰・たけ のこ・中河 内産米	大阪産玄 米・みかん 缶詰・中河 内産米・市 内産たまね ぎ・じゃがい も・なす
					郷土料理	さわらの西 京焼き	じゃこたく あん、めざ し、五目豆、 つみれ汁、 千切りだい こんの炒め 煮、たけの こご飯	めざし、五 目豆、昆布 の佃煮、ひ じきの炒め 煮、あじの 南蛮漬け、 じゃこの佃 煮、ひじき のふりかけ	千切りだい こんの炒め 煮、たこや き、お好み 焼き
					季節の献立	たけのこの おかか煮	グリーンア スパラ、た けのこサラ ダ、さやい んげんの天 ぶら	グリーンア スパラの天 ぶら、冬瓜 のすまし汁、 冷やしうどん 、なすと ベーコンの スパゲティ、 グリーンア スパラ、マー ボーなす、 かぼちゃの 味噌汁	ひやしそう めん、パン サンスー、 ラタトウイ ユ、えだま め、じゃこ ピーマン、 サラダうど ん、ゴーヤ チャンプ ル、夏野菜 のカレー シチュー
					行事食		こどもの日 (ちまき)		

								備 考
8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
	大阪産玄米・みかん缶詰・たけのこ・中河内産米	大阪産玄米・みかん缶詰・たけのこ・中河内産米	大阪産玄米・府内産みかん	大阪産玄米・中河内産米・一部の学校で市内産だいこん・小松菜	大阪産玄米・中河内産米	中河内産米	大阪産玄米・中河内産米	
	五目豆、千切りだいこんの炒め煮	ひじきの炒め煮、のっぺい汁、さばの煮付け、昆布の佃煮、五目豆、おでん	じゃこの佃煮、五目豆、おでん	千切りだいこんの炒め煮、じゃこの佃煮、おでん、さつまい、ほっけの塩焼き、五目豆、のっぺい汁	五目豆、みそおでん	千切りだいこんの炒め煮、じゃこの佃煮、かやくご飯	さつまい、赤飯、さわらの西京焼き、昆布の佃煮、千切りだいこんの炒め煮	
	じゃこピーマン、ゴーヤのから揚げ、ひやしそうめん、かぼちゃとなすのカレー、マーボー冷麺、ピリ辛きゅうり、かぼちゃのから揚げ、夏野菜のみそ炒め、ひやしうどん	きのこご飯、さつまいものシチュー	くりご飯、さけとかぶの米粉シチュー、れんこんサラダ、さんまの蒲焼き風、さつまいものあめだき、やきいも	れんこんのおかか煮、小松菜のそぼろあん、ほうれんそうのおかかあえ、ブロッコリー	ブロッコリーのごまじょうゆあえ、れんこんチップス、にしんの蒲焼き風、ほうれんそうのサラダ	ブロッコリー、れんこんのきんぴら	菜の花のかきたま汁	
				冬至献立（パンプキンスープ）、クリスマス献立（ケーキ）	お正月献立（みそ雑煮・黒豆・ぶりのから揚げ）	節分献立（いわしのカレー 竜田・大豆のりんかけ）	6年生卒業お祝い献立（エビフライ・ハンバーグ・ブロッコリー・ポテトフライ・レタスのスープ・デザートがセレクト）	

市町村名	実施学校	平均月額 中学年 円	年間回数 予定 回	調理方式	項目	2014年度			
						4月	5月	6月	7月
F町	4	4,300	196	共同調理場 直営1	地場農産物	青ねぎ・小松菜・なす・みそ（赤・白）・葉付たまねぎ	えんどう豆・そら豆・きゅうり・なす・みそ（赤・白）・小松菜・ほうれんそう	青ねぎ・小松菜・じゃがいも・たまねぎ・きゅうり・大阪しろ菜・しめじ・なす・みそ（赤・白）・さやいんげん	じゃがいも・じゃがいも（シヤドークイーン）・じゃがいも（ノーザンルビー）・なす・きゅうり・青ねぎ・けまきゅうり・きゃべつ・たまねぎ・みそ（赤・白）
					郷土料理	赤魚の西京焼き、かやくうどん、五目豆	ちゃんぽんうどん、大阪しろ菜の炒め煮	めざし、かやくご飯、にゅうめん汁	ゴーヤチャップル、にゅうめん汁
					季節の献立	たけのこご飯、わかたけ汁	アスパラとコーンのソテー、なすのごま酢あえ、そら豆の塩ゆで豆ご飯	しろ菜のみそ汁、コーンとアスパラのサラダ	冬瓜のスープ、カラフルベーコンポテト、きゅうり漬、カラフルポテト、かぼちゃのポタージュ、きゅうりのピクルス
					行事食		柏餅	野菜まるごとF町の日（みそ汁・なすのごま酢あえ・鶏肉のレモンじょうゆ）	七夕ゼリー

資料： 各自治体のホームページ。

8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備 考
	なす・きゅうり・小松菜・みそ(赤・白)	さつまいも・きゅうり・小松菜・なす	里芋・さつまいも・きゃべつ・きゅうり・小松菜・はくさい・だいこん・金時にんじん・田辺だいこん	紫いも・里芋・きゃべつ・水菜・だいこん・田辺だいこん・金時にんじん・青ねぎ・はくさい・小松菜	里芋・だいこん・天王寺かぶら・はくさい・きゃべつ・田辺だいこん・水菜・金時にんじん・ほうれんそう・青ねぎ	だいこん・きゃべつ・小松菜・はくさい・田辺だいこん	きゃべつ・水菜・だいこん・葉付たまねぎ・菜の花・ほうれんそう	
	信太うどん、にゅうめん汁	めざし、五目豆	さつまいも汁、やくうどん、かやくご飯、だいこんご飯、丹後ばらずし、けんちん汁	ふろふきだいこん、鮭のチャンチャン焼き、みそおでん	なます、木の葉うどん、だいこんご飯	かやくご飯、ちゃんぽんうどん、大阪しろ菜の炒め煮、さばのよしる干し	めざし	
	なすのごま酢あえ、冬瓜のうすくず汁、きゅうりのピクルス、なす入りミートスパゲティ	さんまのおろししょうゆ、さつまいものカレーライス、さつまいもご飯	ゆずあえ、かぶのクリーム煮、さばのみそ煮、ツナとだいこんのサラダ、コーンとほうれんそうのソテー、紫いものグラタン	粕汁、水菜のからし和え、あんかけうどん、さばのねぎしょうゆ、だいこんとベーコンの煮物、ゆずあえ、かぶのサラダ、さつまいも(紫いも)のコロコロ揚げ、里芋ご飯	かぶのクリームシチュー、ワカサギのからあげ、黒豆パン、田辺だいこんと豚バラ肉のカレー、田辺だいこんのビーフシチュー、田辺だいこんの和風サラダ、きゃべつと水菜のサラダ	田辺だいこんと豚バラ肉の煮物、つくねと煮物、田辺だいこんのグラタン、花野菜のサラダ	ゆずあえ、菜の花とたけのこのスパゲティ	
	お月見煮		野菜まるごとF町の日(みそ汁・鮭の幽庵焼き・じゃこサラダ・ミニゼリー)	Fまるごと野菜の日(Fポタージュ・白身魚のマリネ・F野菜サラダ)Fカレー、ケーキ	七草がゆ、野菜まるごとF町の日(わかめと青ねぎのみそ汁・鶏肉の梅肉焼き・えのきとほうれんそう炒め)	節分献立(いわしの蒲焼き・節分豆)	ひしもち、赤飯、卒業お祝いゼリー	

(2) C市

C市は、大阪府内の北部に位置する大規模市であり、学校数は41校である。JAなどの補助があり、地元産米を使用している。献立の品数は2品と、少な目である。魚料理も多く取り入れている。季節の野菜を使ったメニューは多いが、行事食は少ない。ミートボール、シウマイ等は半製品を使用している。

3 共同調理場と単独校の併用している市の比較

(1) D市

D市は、大阪府内の北河内地区にある大規模な市であり、共同調理場2カ所、単独実施校28校である。米飯は炊飯工場からの委託米飯で週3回、副食は3品がほとんどである。米は地元産、大阪産エコレンゲ米を使用している。

(2) E市

E市は、大阪府内の中河内地区にあり、中小の工場や住宅地が多く立地しており、農地は少なく、共同調理場3カ所、単独校29校の大規模な市である。米飯は炊飯工場からの委託米飯で、週3回、月1回の自校炊飯である。副食は2品が中心で、3品は週1回である。地元産の農産物はタマネギ、トマト、キュウリ、なすである。地元産と大阪府内産を使っている。地産地消率は8%である。

4 まとめ

第1に、小規模共同調理場について述べれば、1日の食材使用量は少ないこともあり、地元農産物を使用しても、全量調達しやすいという利点が指摘できる。大規模共同調理場の場合には1日当たりの使用量が多く、地元農産物だけでは数量確保に困難が伴う。機械化された調理方法、とくに皮むき器(ピーラー)、野菜裁断機等、野菜の形や大きさが揃っていないと、使用しにくいというデメリットがある。

第2に、副食の品数に関しては、一汁三菜を食事の基本としているが、各市町村の給食内容は多様である。その要因としては、保有する食器の種類、調理能力、施設設備、給食費等が相互に関連していると考えられる。こうした結果として、品数やメニュー、手作り等、各自治体の給食の特徴が作り出されている。

第3に、地元産の農産物を学校給食に利用するために、JAの理解・協力、地元農産物の集荷体制の整備、学校への配達体制のシステム作りが解決すべき課題となっている。

第4に、学校給食は教育の一環であるので、子どもの成長に資するように、各自治体は努

力することが肝要である。

第4章 大阪の学校給食の特徴

大阪は古くから、「食い倒れの街」、「天下の台所」などといわれ、「食べ物にうるさい街、食べ物にお金をかける街」として知られている。しかし、学校給食をみれば、必ずしも食を大事にしているとはいえない状況にある。

第1節 献立

1 統一献立

1975年に学校栄養職員が配置（当時は、児童生徒2,500人に1人、給食センターは5,000人以下で1人、5,001人以上は2人の配置基準であった）されるまでは、市町村に1人または数人の栄養士が勤務していた。献立は統一献立（市町村で1種類の献立）であり、物資購入はほとんどの市町村において一括購入方式が採用されていた。

1975年以降、学校栄養職員が配置されたにもかかわらず、献立や物資購入方式の見直しはされないで、現在（栄養教諭は、児童生徒550人で1人、給食センターで1,500人以下は1人、1,501人～6,000人で2人、6,001人で3人の配置基準）においても、全市町村で統一献立が採用されている。

2 O-157食中毒

1996年にO-157食中毒が大阪の堺市の学校給食で発生したことにより、給食献立の見直しが実施され、生もの使用ができなくなったため、従来は作っていた生野菜サラダや冷麺、手作りデザート等の献立ができなくなり、加熱調理のみとなり献立の幅が狭くなった。とくに、大阪府内では、今でもその影響が大きい。O-157集団食中毒発生から20年経過し、一部、果物等を使用する市もあるが、堺市においては現在でもフルーツ缶詰の加熱は続けられており、重大事故の影響が残っている。

第2節 物資購入

物資購入において、生鮮食料品では、岸和田市、和泉市、寝屋川市は自校で購入しているが、大半の市では一括購入となっている。そのため、献立の変更ができない。学校行事の都合により、折角の行事食や季節の献立が食べられないことがある。統一献立のため、物資購入量は大量となり、軟弱野菜や季節の食材、地場農産物の購入はむつかしくなる。

2005年に食育基本法が制定され、2006年には国の食育推進基本計画が策定され、学校給食への地場農産物の使用に係る数値目標化がなされた。大阪府内には農地面積は少なく、とくに市街化区域（住宅地域・工場地域）では、地場農産物の入手は困難を極める。近年、農地面積の減少や農業生産者の高齢化、農業後継者の不足もあり、農産物の生産量は減少傾向にあり、学校給食に供給できない事態が生じている。

地場農産物の学校給食への使用のためには、市町村の農政担当者や農協と、学校給食担当部署との十分な連携が必要である。価格面において、地場農産物を使用すると高くなることもあるが、市町村が地場農産物に係る補助金を出している場合には、地場産の使用量は多くなっている。

河南町などは道の駅「かなん」と連携し、季節の農産物を多く取り入れており、「お野菜まるごと河南の日」を設定し、その日の野菜はすべて町内産物を使用している。

第3節 施設設備

第3章において献立数について述べたが、主菜と副菜の2品献立の市町村も少なくない。その原因としては、施設設備上の問題があると考えられる。焼き物や蒸し物に使用するためのスチームコンベクションオープン等の設置がないところも多く、自校炊飯にもかかわらず、炊飯器もなく、回転釜のみで調理する学校もあり、施設設備状況の悪さが影響している。こうした施設整備状況のなかで、民間委託を導入するために、施設設備を改善するという事態も起こっている。

第4節 調理業務の民間委託

1985年以降、調理業務の民間委託化が推進され、とりわけ近年の10年間で急速に各市町村の民間委託は実施されている。自校方式では大東市、八尾市、堺市、泉大津市、島本町、忠岡町、熊取町において、給食センターでは四條畷市、松原市、富田林市、河内長野市、羽曳野市、泉佐野市、泉南市、阪南市、太子町、千早赤阪村において、全面民間委託となっており、調理員の入れ替わりのためもあり、調理業務が定着しない問題がある。

直営の学校給食現場において、市町村の調理員と連携・協力し、学校給食を改善してきた市町村の栄養士や学校の栄養教諭等の退職や、学校給食現場における市町村の調理員がいなくなることにより、これまで培ってきた調理方法や衛生管理のノウハウの継続・伝承ができなくなっている。また、より良い学校給食のための連携において、民間委託の調理員との連携はむづかしい面もあり、献立や食材（地場農産物を含む）にも影響がでるのではないかと心配される。

第5章 大阪における中学校給食導入と現状⁴⁾

第1節 大阪府公立中学校スクールランチ等推進補助事業

全国的に実施されている中学校給食は、2007年5月1日現在の文科省調査では大阪府10.5%（全国平均79.9%）、2008年10.4%（全国平均80.5%）、2009年7.7%（全国平均80.9%）と、常に全国47都道府県中で最低であった。2008年1月の大阪府知事選挙で橋下知事候補が、「中学校給食の完全実施」を選挙公約に掲げ、多くの府民の期待を受け、当選を果たした。しかし当選後には、この公約を投げ捨て、「スクールランチ等推進補助事業」（市販弁当方式）導入にすり替えを行った。これは、献立、食材購入、調理を民間企業に委ねており、「学校給食法」に規定された学校給食とはまったく異なり、吹田市、茨木市、高槻市、富田林市、柏原市で実施されたが、その他多くの市町村では導入が見送られた。

第2節 中学校給食導入促進事業補助制度

橋下知事の指示により大阪府が打ち出した、「中学校給食導入促進事業⁵⁾」は、2011年度（平成23年度）から2015年度（平成27年度）までの5年間の時限で、中学校給食導入を推進するために、給食のための施設設備と施設設備以外のイニシャルコストに対する補助制度である。

学校給食の実施形態に関しては、自校方式、共同調理場方式（給食センター等）、親子方式（小学校等の調理場から配送）、民間調理場活用方式のいずれであっても、補助対象としている。学校給食の運営形態に関しては、市町村直営、民間等委託の両方が補助対象となっている。全員喫食が望ましいとはしながらも、選択制の給食を補助対象としており、「学校給食法」に照らして考えれば、問題のある制度といえる。

第3節 中学校給食の抱える課題

中学校給食の実施率からみると、2015年3月末で66.2%と大きく上昇した（資料5-1参照）。しかしながら、その実態としては、箕面市、高石市、高槻市等を除けば、新たに中学校給食を実施する市町村においては、民間調理場活用方式（デリバリー方式）が多くなっており、「品数は多いもののおかずが冷たい」、「小学校給食の方が良かった」という、生徒や保護者の意見が多く寄せられている。残菜も多く、選択制では喫食率は低く、就学援助の対象となっていない市町村もある。

4) 『おおさかの学校給食』（豊かで安全な学校給食をめざす大阪連絡会、2011年）、文部科学省ホームページ（<http://www.mext.go.jp/>）、大阪府ホームページ（<http://www.pref.osaka.lg.jp/>）を参考に記述した。

5) 大阪府「中学校給食導入促進事業補助制度の概要（案）2011年6月」を参照。

資料 5-1 中学校給食導入促進事業の進捗状況（2015年3月31日現在）

中学校給食導入促進事業の進捗状況について

平成27年3月
大阪府教育委員会事務局
教育振興室保健体育課

1. 現状について（平成27年3月末現在）

単独調理場方式 （自校方式）	共同調理場方式 （給食センター方式）	親子方式	民間調理場活用方式 （デリバリー方式）
門真市、 <u>富田林市</u> 、和泉市、 熊取町、田尻町、岬町、 箕面市、高石市	四條畷市、交野市、 大阪狭山市、 <u>河内長野市</u> 、 千早赤阪村、柏原市、 藤井寺市、太子町、 河南町	高槻市	<u>大阪市</u> 、 <u>吹田市</u> 、 <u>松原市</u> 、 <u>羽曳野市</u> 、 <u>寝屋川市</u> 、 <u>茨木市</u> 、 大東市、 <u>守口市</u> 、 阪南市、豊能町、 池田市、 <u>豊中市</u>

※_____は、選択制で給食実施

⇒給食実施率：66.2%（307/464）

2. 今後の実施予定について

市町村から提出のあった実施計画書に基づき、市町村内の全ての中学校で給食が開始される時期は次のとおり。

	単独調理場方式 （自校方式）	共同調理場方式 （給食センター方式）	親子方式	民間調理場活用方式 （デリバリー方式）
27年度	忠岡町	泉佐野市		<u>豊中市</u> 、 <u>摂津市</u> 、 <u>貝塚市</u>
28年度	能勢町	<u>枚方市</u> 、岸和田市	島本町	<u>守口市</u> 、 <u>堺市</u> 、 <u>泉南市</u> 、 <u>八尾市</u>

※_____は、選択制で給食実施予定

成長期にある中学生のことを真剣に考えて、「学校給食法」の本旨に基づいて、中学生にとって必要な心身の健康と、正しい食習慣の形成、食育の「生きた教材」となるよう、中学校でも全員喫食の自校方式の学校給食に一步でも近づける必要がある。

補論 学校給食に係る事例

1 大阪府箕面市の学校給食と地産地消⁶⁾

6) 2016年3月1日に、「箕面市みどりのまちづくり部 農業振興課 箕面産と食の推進室（併）子どもの未

農林水産省と文部科学省は、「食育基本法」に基づく「食育推進基本計画」において地場産の活用を推進し、地域農業への理解を深め、食への関心を高めるために、地産地消を推奨している。

都市化の進展している大阪府内における地産地消の推進は困難ではあるが、梅田から電車で25分にある箕面市では、食農教育に熱心に取り組んでいる。

箕面市の概要は、次のとおりである。

人口は、135,608人（2016年1月現在）であり、児童生徒数は、小学生7,921名、中学生3,459名であり、学校数は、小学校12校、小中一貫校2校、中学校6校（中学校は2013年9月より給食開始）である。

小中学校の給食の形態は、完全給食、全員喫食、自校調理方式（調理業務は民間委託しており、市直営の調理校は2016年4月から2小学校のみである）であり、栄養教諭は、小学校2校に1名、小中一貫校は1校に1名、中学校1校に1名配置している（合計15名配置、うち2名は市独自の配置）。給食費は、小学校の場合は、低学年3,553円、中学年3,621円、高学年3,672円であり、中学生は4,505円である。給食の1食単価は、小学校の場合は、低学年209円、中学年213円、高学年216円であり、中学生は265円（小学生より1品多い）。

学校給食の献立は、中学生の主食はご飯食、小・小中一貫校は水曜日のみパン食である。1食の野菜量は1人当たり100g以上を目標にして、献立を作成している。地場野菜の生育状況により、急な献立の変更もある。食器は、高強度磁器食器を使用している。

農家戸数は、524戸（専業農家53戸、兼業農家471戸）（2010年度）である。学校給食に地場農産物を納入している、協力農家数は40戸である。

箕面産農産物の使用状況は重量ベースで、2013年16%、2014年20～21%、2015年12月現在で28%（目標30%）となっている。

(1) 学校給食に地場農産物活用が始まったきっかけは

農家の高齢化や後継者問題、低い農業所得等の農業における行政課題があり、住民からは箕面市の将来像に対して、都市化を食い止め、山や田畑のある緑豊かな景観を維持してほしいという要望が上がっていた。

課題や要望を活かすための政策として、耕作放棄地の解消、遊休農地の再生と保全に取り組み、作付けした米や農産物は、2013年9月から始まる中学校給食に提供することをめざして、2013年4月1日に農業公社が設置された。2014年2月12日には、箕面市農業委員会と連

来創造局 学校給食室」でのヒアリング調査、「箕面市ホームページ」、「箕面市農業公社ホームページ」等を参考に記述した。

携して、「箕面産と食の推進室」を設立し、教育委員会の給食推進担当が兼務する機構改革を行い、「一般社団法人・箕面市農業公社」として、独立採算制の事業が開始される。

(2) 箕面市農業公社の事業内容

2013年の農業公社の開始のために、国の交付金等を利用したが、独立採算制で事業を実施している。4名の職員で4.4ha（2016年3月現在）の遊休農地を耕作しており、出荷調整や事務作業のためにアルバイト2名を雇用している。

遊休農地を5年間無料で預かり、耕作・保全し、収穫農産物の全量を学校給食で使用している。5年後には肥沃な農地となり、農家に返却して、農業継続に役立てるための農業者への後押し事業でもある。その他、農業従事を希望する人のための人材育成の場として、研修や体験学習の場にも活用している。

学校給食への納入価格は、市場価格を参考に決定している。協力農家にとっては、学校給食用の農産物は全量買い取りのため、売れ残りや返品がないというメリットがある。学校給食で使用しにくい小さくて不揃いな農産物は、市内の朝市等を利用して、市民に販売している。

(3) 食に関する学校給食の方針・特徴・食育の取組み

学校給食は、栄養のバランスが取れた食事を、友達や先生と一緒に食べるという心のふれあいのなかで、子どもたちの健康や体位の向上を図り、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もあり、教育の一環として実施している。

学校給食の食材は、生産者から直接給食室に届けられ、新鮮で安心・安全なものを使用している。子どもたちは、食べ物の成り立ちを知り、食べ物や農業労働に対する感謝の気持ちを持つようになるために、学校給食を通して、「箕面産」についての情報提供や顔の見える関係づくりを行っている。

学校での食育としては、栄養教諭等と担任が連携し、1年生は生活科で給食探検、2年生は総合・算数でえんどう豆のさやむき、4年生は総合学習でみそ作り、そのみそを使用して5年生は家庭科でご飯とみそ汁作り、6年生は家庭科で1食分の献立を作成し、優秀作は学校給食に採用される。また、5・6年生は食の入門書である『箕面 食ナビブック』、中学生は『食ナビ スタディシート』を利用して、大人になった時にバランスの良い食生活が送られるように学習する等、きめ細かな工夫がされている。

市民への食育としては、年3回、子どもたちに人気のある学校給食メニューを、市内大型スーパーで宣伝している。①「朝食宣言！」毎日食べます朝ご飯、②「食は健康！」野菜たっ

ぷりバランスご飯、③「お米習慣！」旬と味わうお米のご飯の3つのアクションを毎日の家庭の食事に取り入れる啓発活動や、給食に関心を持つ市民であれば誰もが参加できる「学校給食市民試食会」を開催している。

(4) 農業委員会と教育委員会が連携することの効果

栄養教諭等は、圃場に足を運び、農産物の生育状況を視察し、公社の職員と相談しながら、旬の箕面産露地栽培野菜をベースとした、野菜たっぷりの献立を作成し、子どもたちに提供している。

公社の職員は、学校給食に最適な農産物を届けるために、給食を試食し、調理する側の栄養教諭等や調理員と意見交換をしながら、一緒に給食の向上に努力している。

新鮮で安心・安全な地元産米や地元農産物を、子どもたちの食材に使用したいという学校給食関係者の想いと、将来を見通せない農業経営状況にあって、箕面市の事例は食と農をつなぐものといえる。食を通して地域を活性化させ、魅力のあるまちづくりを推進するための行政事例であり、他の自治体にとっても参考になると考えられる。

2 京都府与謝郡伊根町の学校給食⁷⁾

(1) 伊根町－「ひとがいきいき」掲げるまち

京都府与謝郡伊根町は、天橋立駅からバスを利用して約1時間で到着する。京都府北部、丹後半島の北端に位置し、東から北は日本海に面し、南は宮津市、西は京丹後市に隣接する漁港をもつ町である。観光資源として舟屋はあるが、高齢化の進展により、人口は減少傾向にあり、人口は2,242人（2016年2月現在、伊根町ホームページ）、933世帯（同）となっている。「『人』を中心に据え、住人一人ひとりが生き生きと暮らしていけること」

写真1 京都府与謝郡伊根町立伊根小学校



注：1) 2015年11月13日筆者撮影。

2) 校舎に、「日本一の給食でたくましい伊根っ子」の横断幕を掲げている。

7) 2015年11月12日～13日に、京都府与謝郡伊根町立伊根小学校でのヒアリング調査に基づいて記述した。

を、町政の目標像としている。

伊根町の学校は、小学校2校、中学校2校である。伊根小学校の児童数は30数名と少人数であり、子どもは地域の宝として、大切に教育がなされている。校舎には、「日本一の給食でたくましい伊根っこ」の大きな横断幕が掛けられている（「写真1」参照）。給食費は町負担で無償である。

(2) 食育教育部の方針、食育指導目標

伊根小学校の食育教育部の「平成27年度の食育教育部方針」は、次のとおりである。

「1 食育指導目標」として、「(1) 食に関する知識を習得し、様々な経験を通して健全な食生活を実践できる児童を育成する」、「(2) 地産地消の取組を進めることにより食の安全性を追求するとともに、地域のよさを知らせ、ふるさとを愛する気持ちを育む」となっている。そして、以下の6つの観点を示しており、食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化である。

続いて、「2 方針と具体的な取組」として、「(1) 上記の6観点を大切に食に関する指導」があり、①給食時間、②学級活動の時間、③教科及び総合的な学習の時間での方針と取組が記載されている。

「(2) 献立の充実と衛生指導」では、「ア、地域の食材を生かし地産地消を推進する（旬食、行事食）」、「イ、総合的な学習の時間等で扱う食材を使用する」、「ウ、児童への衛生指導と給食室の安全管理また、食物アレルギー対応をし、食の安全につなげる」と叙述されている。

「(3) 食環境の充実」では、「ア、交流給食やセレクト給食、弁当給食を実施する」とされている。

「(4) 地域・家庭との連携」では、「ア、給食日より、献立表の発行をする。また、ホームページを利用した食育の発信をする」、「イ、給食試食会（1・3・5年）や入学説明会で給食（食）について説明する」、「ウ、伝統食（保存食）作り、給食週間の取組、地産地消の取組を実施する」、「エ、食物アレルギーについて家庭と密に連携し、学校として組織的に対応する」と書かれている。

「(5) 肥満傾向にある児童への食生活指導」では、「夏期休業前に食生活について調査を実施し、保護者と連携を図る」とされている。

「(6) 給食の評価」では、「教材化したメニューについて児童にアンケートを取り、給食の評価をする」とされている。

以上の方針に基づいて、「食に関する指導の全体計画」、「給食時間の月別指導計画」（食育に関連学級活動を含む）、「学校給食献立計画」などの実施計画が立てられ実践されている。

(3) 給食を中心とした食育実践

伊根小学校には、栄養教諭 2 名（指定校のため 1 名加配）が配置されており、中学校給食を含めて、献立作成をしている。給食調理員は 2 名配置されている。

1) 地産地消

伊根町の農業の概要は、次のとおりである⁸⁾。

農家戸数 260 戸であり、そのうち、専業農家 39 戸、兼業農家 221 戸（農業が主は 17 戸）であり、販売農家は 141 戸である。畜産農家戸数は 2 戸であり、畜種別には、肉用牛 1 戸、採卵鶏 1 戸である。漁家は経営体数 115 戸であり、そのうち、漁業のみ 53 戸、漁業が主 30 戸となっている。

学校給食への地元食材の納入方法は、次のとおりである。

農家に対しては、学校から個別に発注される。量や品目で不足する産物は、伊根町のお店から購入している。米は、2006 年産からすべて伊根町産で賄われている。

魚介類は、伊根漁港で朝市が開かれており、漁船が入ると町内に放送が流れ、町民は漁港で新鮮な魚を買っている。学校給食の食材についても、漁港で仕入れるので、新鮮な魚介類を入手できる。漁業関係者から、早朝に学校に電話が入ることもあり、当日のメニューを変更して仕入れすることもあり、児童の食を豊かにしている。

2) 給食調理

給食調理は細やかで、1 品 1 品に対して丁寧に手を加えており、栄養教諭、給食調理員は、安全・安心とともに、「おいしさ、色合い、味わい」を大事にしており、子どもたちにとって、おいしくて楽しい学校給食を作り出している。

6 月 3 日、田植えをした日の「さなぼりメニュー」の献立は、「へしこちらし、厚揚げのみそ焼き、ごまあえ、すまし汁、あんこもち」とあった。

写真 2 京都府与謝郡伊根町立伊根小学校の給食（2015 年 11 月 13 日）



注：1) 2015年11月13日筆者撮影。

2) 当日の献立は、黒米ご飯、ツバスの照り焼き、カボチャのすり流し汁、カブの甘酢あえ、黒豆の枝豆。

8) 「農林業センサス（2010 年）」、「漁業センサス（2008 年）」、「伊根町町政要覧 2012 年」を参考にした。

カラフル、甘い香り、酢のにおい、シャキシャキ、うまみ、辛味、おいしそうなどが、行事食・献立のねらいである。給食後の「五感を使って味わおう」の児童アンケート結果の考察では、「『あんこもちが一番おいしかった』と答えた児童が74%いた。これは、あんこに伊根町の「こも池小豆」を使っており、ふるさと学習や給食などで町の産物として子ども達に定着していることがわかる」としている。また、「『へしこちらし』について低、中学年で『一番おいしい』と答えた児童が多かった。これからも伊根に伝わる保存食へしこを引き続き伝えていくことが大切である」としている。

視察当日、2015年11月13日の給食献立は、黒米ご飯、ツバスの照り焼き（だいこんおろし並びにおひたし添え）、カボチャのすり流し汁（ゆで小豆、白玉だんご、花形ニンジン入り）、カブの甘酢あえ、黒豆の枝豆、牛乳と、豊かな心のこもった献立であった（「写真2」参照）。

3) 保存食・伝統食と地域

総合的な学習、伊根の伝統食作り（食育体験）では、1年はみりん干し、2年はじゃこ、3、4年はへしこ、5、6年は魚料理を体験できる。こうした食育体験では、保護者、祖父母も協力して実施されている。

4) 献立と食材の紹介、生産者の紹介

栄養教諭等の指導などのもとで、その日の学校給食の献立について、給食委員の児童が学校の放送を通して、地域に聞こえるように毎日放送している。この放送をやめた時期があったが、地域住民からは、「楽しみにしている、聞こえるようにして」との要望があり、現在では復活している。

5) 関係者の協力関係

学校給食の実施に際して、学校長をはじめ、栄養教諭、給食調理員、教員等の関係者の共同、真摯な努力がある。また、地域の祖父母を含めた協力関係もひろがっている。

(4) 伊根小学校の学校給食の視察を終えて

伊根小学校の子どもは、地域の宝として、教職員はもとより地域住民が児童を温かく見守っている。学校行事があれば、父母の参加と同時に、父方並びに母方の祖父母も参加するなど、子どもを地域みんなで育てるという環境が形成されている。子どもを大事に育て、地域への愛着を高めている。

伊根町の学校給食視察を踏まえて、今後の学校給食の方向について、以下に述べる。

第1に、全国の学校給食は、伊根町の実践から大いに学ぶべきであるといえる。

第2に、伊根小学校の食育指導目標は、「食に関する知識を習得し、様々な経験を通して健全な食生活を実践できる児童を育成する」こと、「地産地消の取組を進めることにより食の安全性を追求するとともに、地域のよさを知らせ、ふるさとを愛する気持ちを育む」ことにあるとしており、「学校給食法」で示されている、学校給食の目標を豊かに地域に生かしたものと考えられる。それが、関係者の協力のなかで、具体的な取組として文字通り実践されている。

第3に、伊根町の学校給食費無料など財政的支援（給食単価 255 円）が、これを大きく支えていることである。それは、子どもたちの未来を明るくしている。学校卒業後も、「楽しく、おいしく食べた伊根小学校の学校給食」、「安全で豊かな伊根町の学校給食」、教職員、地域とそこに住む人たちへの思いは一生忘れられないであろう。

第4に、子どもたちの心身ともに健やかな成長を育む、すばらしい「日本一の給食」を学ぶことができたことは貴重な経験であった。

第5に、それぞれの地域で条件、事情は異なっても、本来の学校給食のあり方としては、伊根町のように子どもの成長を第一に考えることが肝要といえる。

むすびに

これまで述べてきたことを踏まえ、大阪における学校給食の課題について、以下で要約することにしたい。

第1には、学校給食の調理方式に係る問題である。従来から採用されていた、「単独調理場方式」ならびに「共同調理場方式」はそれぞれに一長一短があり、個別に評価しなければならない。ところで、中学校給食導入によって多く採用された「その他の調理方式」については、真摯な検討が求められており、早急な改善が必要となっている。子どもたちにとって、より良い給食になるように検証を進めることが大事である。

第2には、統一献立と学校栄養職員に関する問題である。1975年以降に、学校栄養職員が配置されたにもかかわらず、統一献立が採用されていることには、改善の余地があると考えられる。

第3には、物資購入に係る問題である。「食育推進基本計画」において、地場農産物の使用が進められており、いわゆる地産地消が推奨されている。しかしながら、大阪に広くみられる統一献立は、地産地消の推進にとって障害の一つとなっている。この点の現実的解決が求められている。

第4には、施設設備に係る問題である。献立数（品数）の少なさは、施設設備の整備状況とも関係しており、施設設備状況の改善と合わせて、豊富な献立の提供が求められる。

第5には、調理業務の民間委託に関係する事項である。調理業務の民間委託の推進によって、学校給食現場における栄養教諭等と学校給食調理員との連携は弱められ、現場対応力は低下することとなる。また、調理方法や衛生管理ノウハウの継承は困難となり、子どもたちにより良い学校給食を提供するための基盤の崩壊につながる危険性がある。学校給食関係者はこれらのことについて十分に考慮して、調理業務の民間委託を検証することが求められる。

第6には、大阪の中学校給食導入の問題である。大阪府の「中学校給食導入促進事業」によって、中学校給食の実施率は上昇したが、その実施の大半は民間調理場活用方式（デリバリー方式）であり、子どもたちにとってはあまり歓迎されていない。しかも、選択制では喫食率は低く、子どもたちにとっては、人気のない「学校給食」となっている。この点に関して、学校給食実施主体ならびに関係者は、子どもの成長に資する学校給食とは何かを真剣に議論し、その実現をめざす責務があるといえるであろう。