

松本市給食のあり方についての提言書

平成31年 3月27日

松本市給食のあり方研究会

目 次

I	はじめに	1
II	子どもたちをとりまく食の現状と課題	
1	子どもたちの置かれている現状	2
2	そこから見えてくる学校給食の課題	2
III	提言の骨子	
1	松本市の学校給食が目指すもの	4
2	学校給食センター整備の方向性	5
3	目指す学校給食の姿	6
IV	おわりに	7
V	参考資料	
	【表1】 児童生徒の身長・体重（平成29年度）	8
	【表2】 小・中学生の肥満・やせの状況	8
	【表3】 人口・世帯の推移	9
	【表4】 子どもの食事全般について	9
	【表5】 子どもの食事に関する要望	10
	【表6】 朝食の摂取頻度	10
	【表7】 朝食の摂取頻度（毎日食べている）	11
	【表8】 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準	11
	【表9】 各センター別年間栄養価一覧表	12
	【表10】 アレルギー対応食提供人数の推移	13
	【表11】 年齢別人口からの将来推計	13
	その他参考資料	
(1)	松本市給食のあり方研究会設置要綱	14
(2)	松本市給食のあり方研究会委員名簿	16
(3)	松本市給食のあり方研究会の協議経過	17
(4)	学校給食の実施状況	18

I はじめに

松本市の学校給食は、昭和 22（1947）年に、中山、島立、筑摩小学校で始まり
ました。昭和 29（1954）年、国では、「児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ
国民の食生活の改善に關与するためのもの」を主たる目的とする学校給食法が制
定され、松本市では昭和 30～40（1955～1965）年にかけて小中学校で自校給食が
始まりました。給食未実施校の要望等により、昭和 42（1967）年から学校給食に
センター方式を取り入れた全校での給食が始まりました。本郷村との合併条件に
より本郷小学校、女鳥羽中学校では自校給食を継続しましたが、女鳥羽中学校は
平成 23（2011）年、本郷小学校は平成 26（2014）年より、東部給食センターから
のセンター給食に移行しました。現在は、約 9,000 食規模の東西大規模給食セン
ター 2 カ所と、市町村合併に伴う波田・梓川・四賀の親子方式^{※1}の給食センター、
安曇・大野川・奈川の小・中学校及び組合立鉢盛中学校での自校給食という形で学
校給食が行われています。大規模な東西給食センターでは、食物アレルギー対応
者の増加、遠距離配送、調理行程が複雑な 3 本献立^{※2}による制約があり、波田・
梓川給食センターでは、老朽化という問題を抱えています。

平成 17（2005）年に食育基本法が制定され、平成 21（2009）年に学校給食法が
改正されました。学校給食の主要目的は、「栄養改善」から食の大切さや食文化、
栄養のバランスを学ぶ「食育」に転換することが明記されました。その背景には、
高度成長期、バブル期を経た時代の変化の中で、日本人の食生活が変化し、子ども
たちの「食」のあり方に対する危機感があり、それらを踏まえた法の制定、改正【参
考資料 P 20～】であったと考えます。

松本市給食のあり方研究会は、波田・梓川給食センターの老朽化への対応及び西
部給食センターの改修を控えて、様々な視点から「給食」について研究を行い、給
食センターの可能性について研究し、建設計画へのアイデアを提言することを目
的として設置されました。学校給食の現状と課題を明らかにするため、食育基本
法、学校給食法に基づき研究し、それぞれの職種、子どもたちとの関わりの中から
給食についての考え方を共有し、提言をまとめました。

平成 31 年 3 月 27 日

松本市給食のあり方研究会
会 長 伊 藤 麻 理

※1 1 校の給食室で調理した給食を近隣校へも配送する方式

※2 食材の発注量及び焼物・揚物・蒸物等の機械の処理能力に制限があるため、1 つのセンターにおいて、小
学校 2 本、中学校 1 本の 3 本の献立を作成し、調理・配送する運用を行うもの

II 子どもたちをとりまく食の現状と課題

1 子どもたちの置かれている現状

国民の生活水準が向上し、食生活が豊かになったといわれていますが、子どもたちの偏った食事が原因とされる栄養素摂取のアンバランス、肥満、やせ（表1-2）、貧血、疲れ、集中力の欠如などの問題が指摘されています。また、社会の変化に伴い、家庭のあり方が変わってくる中で、家族団らんの機会が減少（表3-5）し、一人で食べる、子どもだけで食事をする、朝食抜きで登校するなど（表6-7）は、子どもの心身への影響が懸念され、これを見過ごすことができない状況もみられます。このような食事環境に置かれている子どもたちに対して、生涯を通じて健康に過ごすための食生活について伝え、理解を深めさせることは今日における学校給食の重要な役割です。

2 そこから見えてくる学校給食の課題

(1) 食育の推進

平成21年の学校給食法改正により、食育という言葉が明記されましたが、改正の背景や目的の理解が不十分で、学校給食における食育の理念が十分に確立できていません。

食事に手をかけられる家庭で育つ子も、食事に手をかけられない家庭で育つ子も、9年間食べる学校給食を通して、バランスのとれた食事のあり方を習得し、健康観を身につけていくために、学校給食の充実は欠かせません。

学校給食を食べるこの期間での食育の推進は、その後の子どもたちの健やかな成長につながります。しかし、食育を学校だけで行うことは困難であり、家庭や地域との連携が必要になります。

(2) 地産地消の推進

波田・梓川・四賀の各給食センターに比較して、東部・西部給食センターでは、地元食材の使用割合が少ないことを確認しました。

食数が多いため、大量の食材を購入しなければならないことや、限られた・設備・時間・人員の中での3本献立となるため、調理工程が複雑化していることが、地元食材の活用を難しくしていることを確認しました。

また、地元農産物を日常的に購入する仕組みづくりができていません。

(3) 学校給食摂取基準に沿った給食提供

学校給食実施基準には、児童または生徒一人一回当たりの摂取基準値が定められています（表8）。平成30年8月にその一部改正が行われましたが、東部・西部給食センターでは、基準が満たされていない状況（表9）があります。

その原因として、3本献立により調理するため、食品数、使用量、調理体制に限界があり、献立作成が困難になっている状況があります。

(4) アレルギー対応食の提供

食物アレルギーにより特定の食材が食べられない児童生徒に対し、個々に合わせた食物アレルギー対応食を、全国に先駆けて平成 11 年から学校給食として提供していますが、東部・西部給食センターでは、対応食の新規提供を入学当初からではなく、7 月から実施しています。

また、食物アレルギー対応食を提供する児童生徒の増加（表 10）に伴い、アレルゲンとなる食物も多様化し、現在の施設及び体制ではこれ以上の受け入れが難しい状況です。

さらに、アレルギー対応食解除に向けた取り組みも必要です。

(5) 危機管理対策

現状の施設は、災害時など電気・ガス・水道の供給が止まった場合に、給食の調理を継続できる設備ではなく、厨房機器の故障、食中毒などの事故が発生した際、他の施設で補完する体制が確立していません。

(6) その他

東大和市の学校給食センターを視察して、下記のような項目に沿って、メニューを多様化することが食育につながることを確認しました。

ア 炊飯を自施設で実施することについての検討が必要

イ 食事内容にあった食器を使うことは、メニューの多様化につながる。

ウ できるだけ手作りのもの（主菜、ルー、ジャムなど）を提供し、それを題材として食育を展開することで、食育の推進につながる。

Ⅲ 提言の骨子

1 松本市の学校給食が目指すもの

(1) 食育の推進

学校給食を通してどのような子どもを育てたいのか、法に基づいて学校給食の理念を確立することが大切であると考えます。

学校で行う食育については、栄養教諭を中核に、提供する給食を生きた教材とした食育計画に基づいて、学校関係者が連携して行うことが、効果的である。そのことを重視した上で、家庭やコミュニティスクールなどを通じた地域との連携を検討されたい。

現在、東部・西部給食センターにおいて実施されている、炊飯業務の委託については、今後、施設整備をする際には、自施設での炊飯の方向で検討されたい。

それが実施されることで、主食（ごはん）メニューが多様化され、食育の推進につながると考えられる。

(2) 地産地消の推進

松本で採れた農産物を使った給食を提供し、それを伝えることにより、子どもたちはその食材を、誰が、どこで、どのようにして作ったのかを身近に感じて、想像しながら食べることができ、子どもたちの心と身体を健やかに育むことにつながると考える。

給食センターの規模によらず、地産地消の観点からの地元食材の活用をはかるために、他市での取り組み事例のある、地元農産物の使用や生産者グループとの交流をコーディネートする組織体制を構築されたい。

(3) 学校給食摂取基準に沿った給食提供

学校給食実施基準で定められている、児童または生徒一人一回当たりの摂取基準を満たす給食を、すべての小・中学校で提供することが重要である。

現在3本献立を行っている東部・西部給食センターや新たに整備する施設では、3本献立の検討及び献立内容の見直しを行い、平成30年8月に改訂された摂取基準を満たした献立内容となるよう検討されたい。

合わせて、必要栄養素量の確保には家庭との連携が不可欠であることから、学校給食センターや各学校と、家庭とのより深い連携も検討されたい。

(4) アレルギー対応食の提供

文部科学省の指針をふまえ、「学校生活管理指導表」に基づき、各学校での食物アレルギー対応委員会において、安全な食物アレルギー対応を確実に実施されたい。

アレルギー対応食の提供数の増加は、きめ細やかな対応や安全性の確保を困難にし、一般給食の献立作成にも少なからず影響を及ぼすと考えられる。

このため、専門の医療機関の受診による正しい診断に基づく適切な食物アレルギー対応や、不必要な食事制限の防止を保護者に周知するなど、食物アレルギー対応食の解除に向けた取組みを今後も継続して実施されたい。

また、対象者を減少させるためには、乳幼児期からの取り組みが不可欠であるため、関連部門との連携を継続して実施されたい。

現在、東部・西部給食センターでは7月から対応食の提供をしているが、子どもたちが同じような給食を食べられることを目指して、小学校入学当初から、アレルギー対応食の提供が行えるように検討されたい。

(5) 危機管理対策

災害時に1つのセンターが使用できなくなった場合、また、ノロウイルスや食中毒など大きな事故により給食センターが使用できなくなった場合などに、センター間で給食の提供を補完できるよう、規模・能力に余裕を持たせた施設整備を検討されたい。

この規模の検討にあたっては、今後の児童・生徒の減少（表1-1）も考慮する必要があると考えられるため、それを踏まえて、検討を進められたい。

また、災害時には早期に給食を再開できることを目指すことを優先課題とされたい。

2 学校給食センター整備の方向性

様々な観点から学校給食のあり方について研究し、梓川学校給食センター（開設から30年経過）及び波田学校給食センター（開設から47年経過）の老朽化への早急な対応と、西部学校給食センター（開設から17年経過）の大規模改修の必要性の課題に対し、その役割と学校給食センターの適正規模及び適正配置について研究しました。

現在の松本市の学校給食は、提供方法が、センター方式、親子方式、自校方式の三方式により提供されており、センター方式では、食数の多さによる3本献立の煩雑さや配送時間、親子方式では、施設・設備の老朽化による大型機械の故障、衛生管理・労務管理への支障、自校方式では、恒久的な人材の確保など、それぞれに課題を抱えています。

これらの課題を解決し、少子化が進行するなかにあっても、児童生徒に安全安心な給食提供が将来に亘って、安定的に実施されると同時に、学校給食センターの衛生管理体制の強化、事業コストの削減、食育の益々の推進にも取り組む必要があります。

そこで、学校給食センターの整備の方向性としては、公平性、経費面、既存施設の活用、施設整備に要する期間等を総合的に判断するなかでは、梓川・波田の給食センターの給食提供の質を落とすことなく、西部・東部学校給食センターも含めて、新たに給食センターを適地に適正な規模で建設し、市内全体の給食提供の平準化を行うことについて、早急に検討されたい。

また、松本市が目指す学校給食の理念を確立し、子どもたちが給食を楽しみにして、学校に行くような学校給食、作る人と食べる人の距離が近い、以下に示す自校給食の良さを取り入れた学校給食センターにするべく、早急に検討されたい。

3 目指す学校給食の姿

- (1) 手作りのものが提供でき、教材化できる給食
- (2) 従来の家庭料理の良さについて伝えられる給食
- (3) 積極的に地産地消を取り入れ、地域特性を伝えられる給食
(波田のスイカ、山辺のブドウ 他)
- (4) できるだけ手作りのものを取り入れ、アレルギーのある人も同じものが食べられる給食

IV おわりに

今回、松本市給食のあり方研究会が設置された上で、給食センターの建て替えや改修について検討することは、規模や食数にとらわれず、本質的な部分を考え、次の世代を担う子どもたちの将来のために提言できる機会と考え、会議を進めてきました。

研究会では、規模や食数の限定はしない方向性とし、松本市の学校給食が目指すものについて議論した理念を大切にしながら、自校給食の良さを取り入れた学校給食センターの整備という方向性で提言をまとめました。

戦後、私たちを取り巻く社会は大きく変わりました。それに伴い働き方、暮らし、食環境も大きく変わり、家庭の食卓では、簡単、便利、安価、手を加えなくてもすぐに食べられる物が多くなっていると感じます。その中で、近年では、子どもの貧困問題が深刻化しており、家庭での食を取り巻く環境は、さらに悪化していることがうかがわれます。

食べ物が簡単に手に入るようになった今日において、農業・漁業・畜産などの生産現場が遠くなってしまっただけでなく、どのように「食べ物」が生産されているのか、生産されたものがどのように調理されているのか、見たり、体験したりすることも少なくなり、想像力も失われてしまったのではないかと感じます。

食事をすることができるまでには、生産のための時間と空間と労力が必要で、そこに感謝の気持ちが生まれてくるのだと思います。

「食べること」は「生きること」に強く結びついています。

私たちの体は食べた物で作られています。食べ物によって体ができ、心の豊かさも育まれます。

身体と心が育っていく成長期の9年間を通して、生きていくための「食」を学ぶとは、子どもたちにとって、栄養だけの問題でなく、生き方にも大きく関わることです。

子どもたちが、学校給食を食べることによって、生涯を通して心身ともに健康に過ごすための基礎づくりができる学校給食のあり方が追求されることを願います。

V 参考資料

【表1】児童生徒の身長・体重（平成29年度）

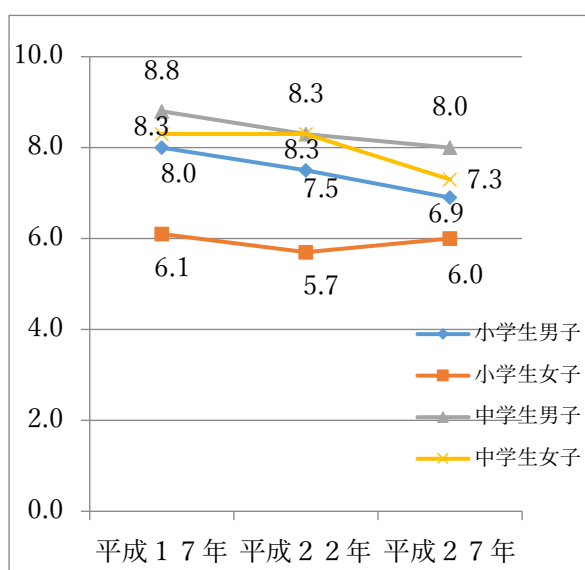
区 分		身長（c m）		体重（k g）	
		男子	女子	男子	女子
6才 （小1）	市	116.4	115.3	21.1	20.7
	県	116.4	115.5	21.2	20.7
	国	116.5	115.7	21.4	21.0
7才 （小2）	市	122.1	121.4	23.7	23.4
	県	122.2	121.3	23.9	23.2
	国	122.5	121.5	24.1	23.5
8才 （小3）	市	127.8	126.7	26.6	26.0
	県	127.8	127.0	26.7	26.1
	国	128.2	127.3	27.2	26.4
9才 （小4）	市	133.0	132.6	30.1	29.2
	県	133.2	132.9	30.3	29.3
	国	133.5	133.4	30.5	29.9
10才 （小5）	市	138.5	139.3	33.5	33.2
	県	138.6	139.6	33.8	33.5
	国	139.0	140.1	34.2	34.0
11才 （小6）	市	144.3	145.9	37.5	38.1
	県	144.7	146.2	38.0	38.3
	国	145.0	146.7	38.2	39.0
12才 （中1）	市	152.4	150.8	43.0	42.4
	県	152.3	151.4	43.6	43.4
	国	152.8	151.8	44.0	43.6
13才 （中2）	市	158.9	154.4	47.6	46.3
	県	159.4	154.6	48.5	47.1
	国	160.0	154.9	49.0	47.2
14才 （中3）	市	165.3	156.0	53.2	49.3
	県	165.0	156.2	53.9	49.8
	国	165.3	156.5	53.9	50.0

資料：市（学校教育課） 県・国（学校保健統計調査）

【表2】小・中学生の肥満・やせの状況

【松本市 肥満傾向児】

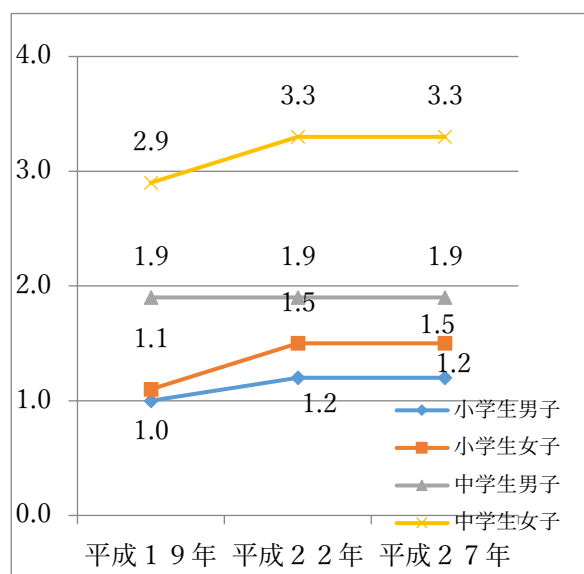
（+20%以上の子ども）の割合の推移



※全校・全学年の平均

【松本市 やせ傾向児】

（-20%以上の子供）の割合の推移



※平成19年から調査

資料（松本市校長会 保健教育研究会 「松本市健康診断集計表」）

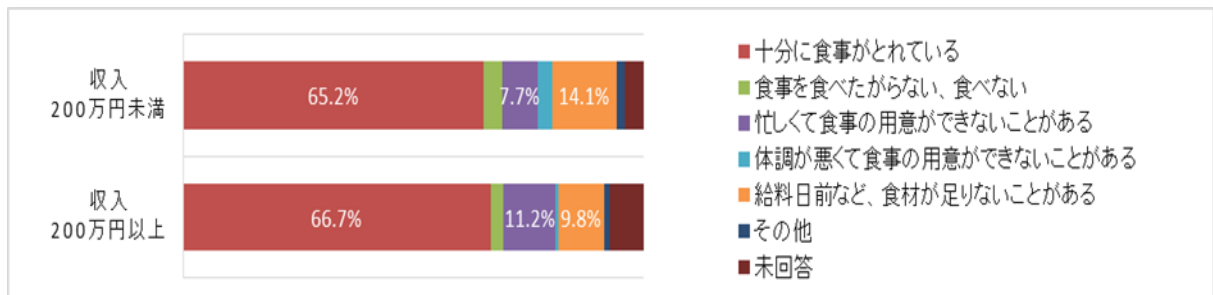
【表3】人口・世帯の推移

各年10月1日現在

年次	面積	世帯数	人口				一 当 た り 人 口 世 帯	人口 密度 1 k m ² 当たり	現市域から見た人口	
			総数	男	女	男女比 (女=100)			人口	人口 増加率
	k m ²	世帯	人	人	人	人	人	人	人	%
明治 44	12.17	7,682	37,824	18,803	19,021	98.9	4.92	3,108.0	—	—
大正 5	12.17	8,374	42,737	21,031	21,706	96.9	5.10	3,511.7	—	—
9	12.17	10,256	49,999	24,456	25,543	95.7	4.88	4,108.4	134,337	-
14	18.80	12,973	63,427	31,379	32,048	97.9	4.89	3,373.8	145,423	8.3
昭和 5	18.80	14,485	72,141	35,129	37,012	94.9	4.98	3,837.3	155,152	6.7
10	18.80	14,851	73,353	36,030	37,323	96.5	4.94	3,901.8	156,752	1.0
15	18.80	15,174	72,795	34,490	38,305	90.0	4.80	3,872.1	155,477	△ 0.8
22	19.87	18,655	84,258	39,879	44,379	89.9	4.52	4,240.5	184,334	18.6
25	19.87	19,336	86,005	41,329	44,676	92.5	4.45	4,328.4	185,664	0.7
30	214.85	30,925	145,228	71,047	74,181	95.8	4.70	676.0	189,783	2.2
35	226.14	34,800	148,710	71,631	77,079	92.9	4.27	657.6	190,179	0.2
40	226.20	39,789	154,131	73,840	80,291	92.0	3.87	681.4	196,940	3.6
45	226.20	45,421	162,931	78,710	84,221	93.5	3.59	720.3	203,684	3.4
50	264.30	55,007	185,595	89,886	95,709	93.9	3.37	702.2	214,735	5.4
55	264.30	60,594	192,085	93,731	98,354	95.3	3.17	726.8	223,637	4.1
60	264.60	64,192	197,340	96,803	100,537	96.3	3.07	745.8	229,917	2.8
平成 2	265.86	69,060	200,715	98,851	101,864	97.0	2.91	755.0	233,756	1.7
7	265.87	75,899	205,523	101,764	103,759	98.1	2.71	773.0	239,539	2.5
12	265.87	81,196	208,970	103,534	105,436	98.2	2.57	786.0	243,465	1.6
17	919.35	89,266	227,627	112,083	115,544	97.0	2.55	247.6	242,541	△ 0.4
22	978.77	97,303	243,037	119,271	123,766	96.4	2.50	248.3	243,037	0.2
27	978.47	100,173	243,293	119,479	123,814	96.5	2.43	248.6	243,293	0.1
30	978.47	105,235	239,695	117,411	122,284	96.0	2.28	245.0	239,695	△ 1.5

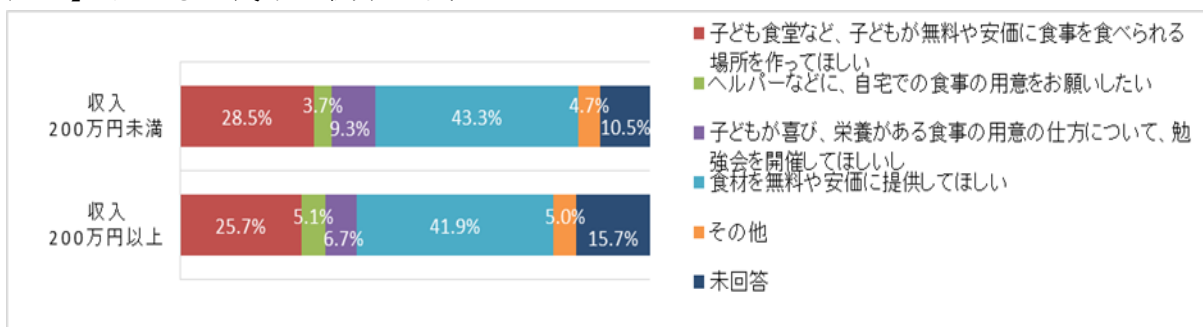
※ 現市域から見た人口とは、現在の市域に組み替えたときの数値

【表4】子どもの食事全般について



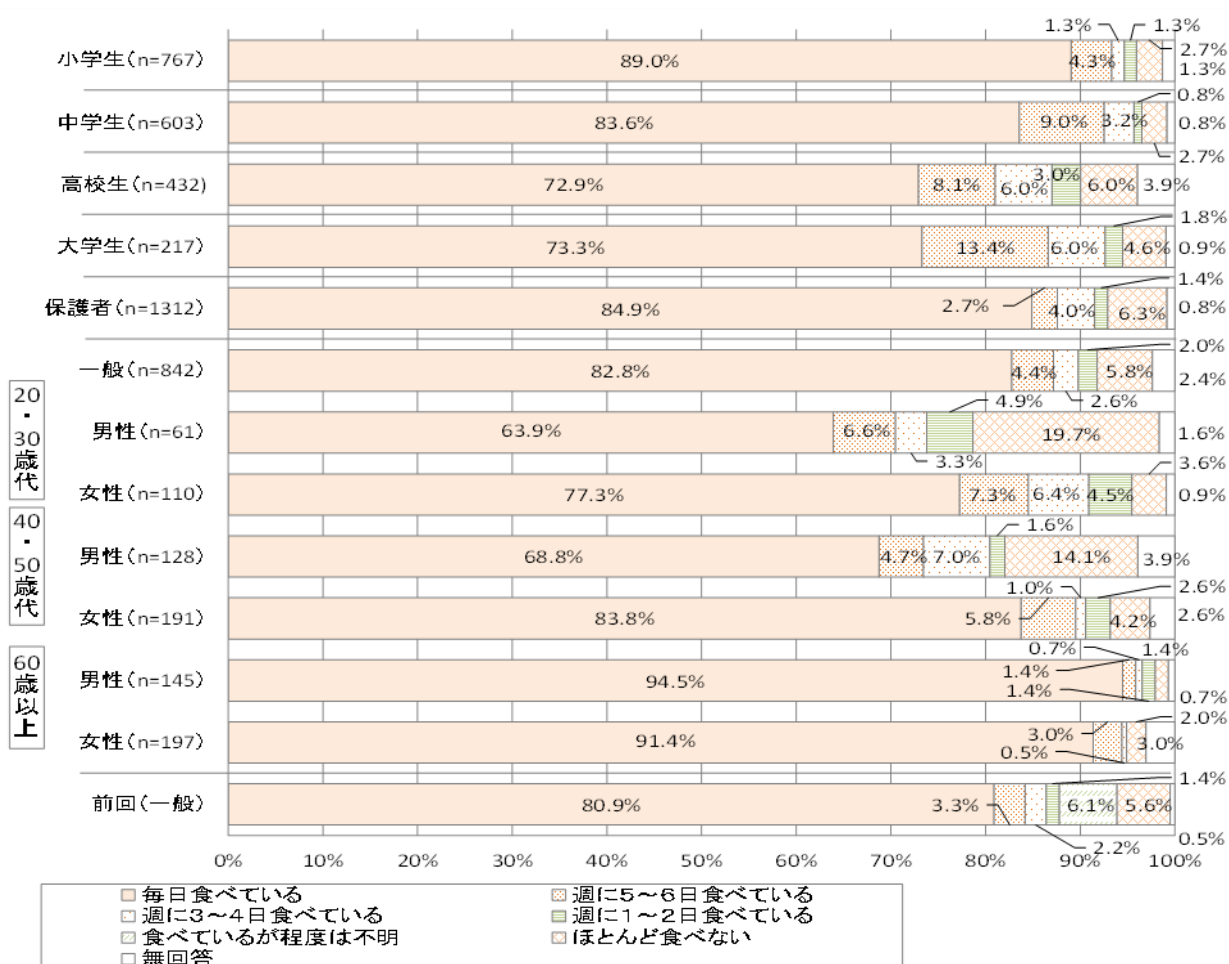
資料：H28ひとり親家庭実態調査（こども福祉課）

【表5】子どもの食事に関する要望



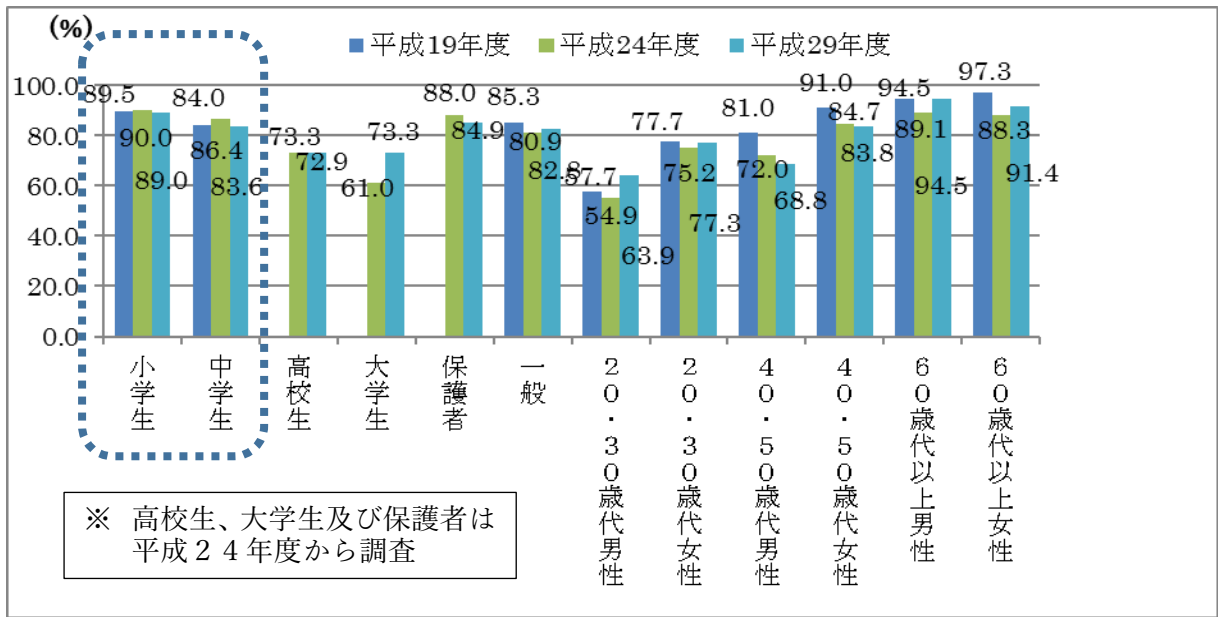
資料：H28ひとり親家庭実態調査（こども福祉課）

【表6】朝食の摂取頻度



資料：H29食育に関するアンケート調査（健康づくり課）

【表7】朝食の摂取頻度（毎日食べている）



資料：H29食育に関するアンケート調査（健康づくり課）

【表8】児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム（食塩相当量）（g）	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2.5	3	4	4
ビタミンA（ μ gRAE）	170	200	240	300
ビタミンB ₁ （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	20	25	30
食物繊維（g）	4以上	5以上	5以上	6.5以上

（注）1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg

児童（10歳～11歳）2mg、生徒（12歳～14歳）3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

【表9】各センター別年間栄養価一覧表（平成29年4月～平成30年3月）

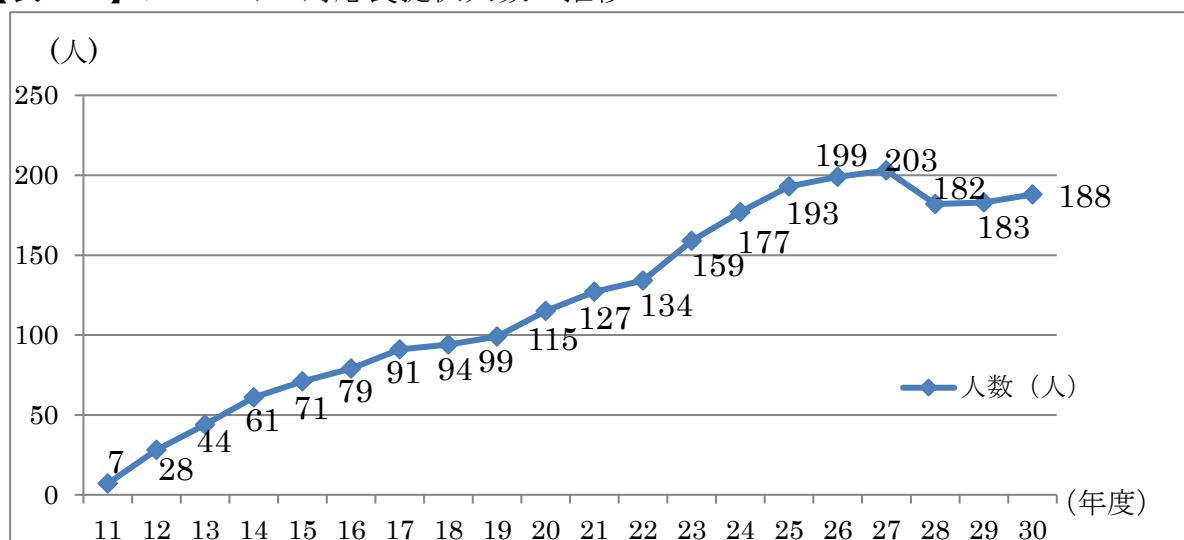
小学校 摂取基準	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
	640	24.0	エネルギー の25～30%	350	3.0	170	0.40	0.40	20
全国平均(H26)	619	24.9	19.5	344	2.5	251	0.52	0.55	30
県平均(H28)	644	26.9	27.6%	353	2.7	345	0.54	0.57	28

年 間 平 均	西 部	621	25.3	19.1	322	2.1	221	0.51	0.53	26
	東 部	614	25.5	18.4	320	2.1	204	0.36	0.50	23
	梓 川	623	26.1	19.2	348	2.5	177	0.40	0.50	33
	波 田	655	29.9	21.0	326	2.2	271	0.43	0.54	32
	四 賀	657	27.1	20.4	356	2.3	250	0.65	0.54	29
	安 曇	666	25.9	20.9	337	2.4	264	0.28	0.49	15
	大野川	681	27.7	22.6	323	2.1	186	0.45	0.56	26
	奈 川	650	26.9	19.8	345	2.3	251	0.42	0.54	34

中学校 摂取基準	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
	820	30.0	エネルギー の25～30%	450	4.0	300	0.50	0.60	35
全国平均(H26)	768	30.1	23.4	386	3.3	321	0.71	0.62	36
県平均(H28)	793	32.4	26.9%	394	3.4	434	0.66	0.67	35

年 間 平 均	西 部	791	31.1	22.6	352	2.9	265	0.65	0.59	32
	東 部	777	31.3	21.5	347	2.9	242	0.45	0.55	29
	梓 川	821	33.5	24.9	391	3.2	276	0.52	0.59	41
	波 田	852	38.9	27.3	424	2.9	352	0.56	0.70	42
	四 賀	822	33.8	24.5	398	3.2	304	0.83	0.64	38
	安 曇	866	33.7	27.2	438	3.1	343	0.36	0.64	20
	大野川	885	36.0	29.4	420	2.7	242	0.59	0.73	34
	奈 川	845	35.0	25.7	449	3.0	326	0.55	0.70	44

【表10】アレルギー対応食提供人数の推移



○ 平成30年度対応のアレルゲンとなる食物

卵、牛乳・乳製品、小麦、甲殻類（エビ、カニ）、貝類（ほたて、あさり）、魚（さば、鮭、ぶり等）、もやし、きゅうり、にんじん、とうもろこし、トマト、なす、パプリカ、ほうれんそう、かぼちゃ、じゃがいも、里いも、たまねぎ、にんにく、りんご、桃、柑橘類、パイナップル、メロン、すいか、キウイ、ごま 等

【表11】年齢別人口からの将来推計

(単位:人)

対象学年	年齢	平成30年度	平成31年度	平成32年度	平成33年度	平成34年度	平成35年度	平成40年度	平成45年度	平成50年度
小学校1年	6歳	2,170	2,066	2,057	2,067	1,980	2,015			
小学校2年	7歳	2,090	2,170	2,066	2,057	2,067	1,980			
小学校3年	8歳	2,209	2,090	2,170	2,066	2,057	2,067			
小学校4年	9歳	2,285	2,209	2,090	2,170	2,066	2,057			
小学校5年	10歳	2,258	2,285	2,209	2,090	2,170	2,066			
小学校6年	11歳	2,219	2,258	2,285	2,209	2,090	2,170			
中学校1年	12歳	2,221	2,219	2,258	2,285	2,209	2,090			
中学校2年	13歳	2,202	2,221	2,219	2,258	2,285	2,209			
中学校3年	14歳	2,225	2,202	2,221	2,219	2,258	2,285			
児童・生徒対象数		19,879	19,720	19,575	19,421	19,182	18,939			
減少数(対平成30年度)		-	-159	-304	-458	-697	-940	-1,830	-2,678	-3,487

※ 平成30年度は、松本市年齢別人口（平成30年4月1日現在）より

※ 平成31～35年度は、転入・転出・出生・死亡などを考慮せず、平成30年度の数を使用

※ 平成40・45・50年度は、平成30年度から35年度の増減率（△4.7%）を使用して推計

○松本市給食のあり方研究会設置要綱

平成29年9月22日
教育委員会告示第26号

(目的)

第1条 この要綱は、学校給食センター（以下「センター」という。）の可能性及びその整備に係るアイデアを創出するため、様々な視点から「給食」について調査・研究を行うため、松本市給食のあり方研究会（以下「研究会」という。）を設置することについて、必要な事項を定めることを目的とする。

(所掌事項)

第2条 研究会は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 学校給食に係る調査・研究に関すること。
- (2) センターに係る調査・研究に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める事項

(組織等)

第3条 研究会は、委員10人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 食物アレルギー専門医
- (2) 管理栄養士
- (3) 学校長
- (4) PTA関係者
- (5) 福祉関係者
- (6) 有識者
- (7) 前各号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から第2条に規定する所掌事項に係る調査・研究が終了するまでの間とする。

(会長及び副会長)

第5条 研究会に会長及び副会長各1人を置き、委員の互選により定める。

- 2 会長は、研究会を代表し、会務を総理する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 研究会は、会長が必要に応じて招集し、会長が会議の議長となる。

- 2 会長は、必要があると認めるときは、会議に委員以外の者を出席させ、説明又は意見を求めることができる。

(庶務)

第7条 研究会の庶務は、教育委員会学校給食課において処理する。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、研究会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

この告示は、平成29年9月22日から施行する。

松本市給食のあり方研究会 委員名簿

分野	氏名	団体役職名	備考
地産地消・食育	伊藤 麻理	子どもが輝く食育ネットワーク松本代表	会長
有識者	廣田 直子	松本大学大学院教授	副会長
医師	蓑島 宗夫	アレルギー専門医	
栄養士	鳥羽 美智子	元東部学校給食センター栄養教諭	
調理員	伊藤 浩二	自治労長野県本部現業評議会議長	
学校	櫻井 多美江	山辺小学校長（校長会給食担当委員）	
P T A	吉澤 由紀子	元松本市P T A連合会会長	
子どもの貧困	伊藤 由紀子	N P O法人ワーカーズユープ代表	
公民館関係者	柏澤 由紀一	芳川公民館長	
福祉関係者	桜井 満	波田地区福祉ひろば推進協議会会長	

松本市給食のあり方研究会の協議経過

回	開催日	内 容
第1回	平成29年9月28日	(1) 給食センターの現状と課題 (2) 食物アレルギーの最新情報 (3) アレルギー対応食の現状と課題及び解除に向けた取組み
第2回	平成29年11月23日	(1) 給食センターの適正規模について (2) 学校給食目標を実現するために (3) (仮称) 給食センター適正規模検討の経過について
第3回	平成30年1月25日	(1) 信州こどもカフェから地域づくりへ (2) 栄養教諭制度と学校給食 (3) 子ども・保護者の視点から給食センターの規模・あり方を考える (4) 給食センターの中に子ども食堂を含む居場所を開設した場合 (5) 地区公民館での食育 (6) 子どもが輝く食育ネットワークを通じて (7) 学校現場での様子 (8) 給食センターの整備規模について
第4回	平成30年5月31日	(1) 学校給食の目標について
第5回	平成30年7月5日	(1) 学校給食の衛生管理について (2) 先進地視察について
視察	平成30年7月19日	東京都東大和市学校給食センター
第6回	平成30年8月28日	(1) 東大和市学校給食センターの視察結果について (2) 給食センターの規模別運営経費の比較について
第7回	平成30年9月28日	(1) あり方研究会の提言にむけて
第8回	平成30年11月1日	(1) あり方研究会の提言書の作成について
第9回	平成30年11月29日	(1) あり方研究会の提言書の作成について
提言書提出	平成31年3月27日	

学校給食の実施状況

(1) 給食実施校と人数（給食数）（平成30年5月1日）

施設	区分	対象	学校数	学級数	児童生徒数	教職員数	計	栄養士	調理員数	
									正規・嘱託	臨時等
西部学校給食センター (平成13年4月開設)	小学校		11	225	5,575	409	5,984	6	42	17
	中学校		6	94	2,556	215	2,771			
東部学校給食センター (平成21年8月開設)	小学校		11	205	4,913	375	5,288	5	43	18
	中学校		7	94	2,302	226	2,528			
梓川学校給食センター (昭和63年12月開設)	小学校		1	33	919	60	979	2	6	9
	中学校		1	17	450	38	488			
波田学校給食センター (昭和46年4月開設)	小学校		1	33	889	59	948	2	7	7
	中学校		1	15	426	36	462			
四賀学校給食センター (平成25年4月開設)	小学校		1	8	127	18	145	1	5	0
	中学校		1	5	67	16	83			
小 計			41	729	18,224	1,452	19,676	16	103	51
奈川小学校			1	4	18	15	33	1	2	0
奈川中学校				3	15	10	25			
安曇小学校			1	5	25	14	39	1	0	民間委託2
安曇中学校				3	19	10	29			
大野川小学校			1	4	18	15	33	1	2	0
大野川中学校				2	6	8	14			
小 計			3	21	101	72	173	3	4	2
合 計			44	750	18,325	1,524	19,849	19	107	53

(2) 給食費及び給食日数（平成30年5月1日）

ア 学校給食センター

区分	対象	内 訳(円)				月額 (円)	給食日数 (日)	献立 数
		主食 費	副食 費	牛乳 費	日額			
西部・東部 学校給食センター	小学校	34	191	55	280	4,530	194	3
	中学校	42	233	55	330	5,230	190	
梓川 学校給食センター	小学校	35	190	55	280	4,620	198	1
	中学校	41	234	55	330	5,500	195	
波田 学校給食センター	小学校	31	194	55	280	4,720	202	1
	中学校	36	239	55	330	5,500	200	
四賀 学校給食センター	小学校	33	192	55	280	4,620	198	1
	中学校	42	233	55	330	5,500	200	

イ 自校給食

区分	内 訳 (円)				月額 (円)	給食日数 (日)	献立数
	主食 費	副食費	牛乳費	日額			
奈川小学校	252		53	305	6,008	197	1
奈川中学校	277		53	330	6,534	198	
安曇小学校	255		55	310	6,200	200	1
安曇中学校	278		55	333	6,693	201	
大野川小学校	260		53	313	5,190	199	1
大野川中学校	288		53	341	5,654	199	

- ※ パン・米飯・牛乳・給食原材料費は保護者負担
- ※ 人件費、維持管理費（光熱水費を含む。）は市負担
- ※ 自校給食校の主食費と副食費は区分なし（日額から牛乳費を減じた額で対応）
- ※ 梓川中学校は、月額×11回と3月に3,850円で集金
- ※ 波田小学校は、月額×11回と3月に4,640円で集金
- ※ 奈川小中学校および安曇小中学校は、月額×10回で集金
（ただし、2月は奈川小学校6,013円、安曇中学校6,696円で集金）
- ※ 大野川小中学校は、月額×11回と3月に小学校5,197円、中学校5,665円で集金

(3) 現行の運営状況

施設	課長	センタ ー長	事務員		栄養士				管理	調理員			計
					県費		市費			正規	正規	臨時	
					正規	嘱託	正規	嘱託					
西部	1	1	3	1	3		2	1	2	16	26	17	73
東部		1		2	3		2		2	15	28	18	71
梓川		1			1			1		3	3	9	18
波田		1			1			1		3	4	7	17
四賀					1					2	3		6
奈川								1			2		3
安曇							1				(2)		1
大野川								1			2		3
計	1	4	3	3	9	1	4	5	4	39	70	50	192