

【学校給食に関する調査報告書】

令和5年3月

小浜市議会 産業教育常任委員会

目次

1. はじめに	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1
2. 調査の進め方	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1
3. 取組経過	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 2
4. 本市の現状	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 3
5. 調査①		
(1) 嶺南市町の給食提供状況	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 7
(2) 市内の学校の現地調査	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 11
6. 協議	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 14
7. 調査②		
(3) 意見交換会	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 16
(4) 政策討論会	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 17
8. 提案	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 18
9. おわりに	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 19
<参考>関係法令	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 20
学校給食における小浜市内産農産物使用一覧	・・・・・・・・・・・・・・・・	P 21

【1. はじめに】

学校給食は児童および生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童および生徒の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、学校給食法に基づき七つの目標を掲げて実施されている。

本市における学校給食は、食のまちづくり計画に基づき、各学校内で調理する単独調理場方式（＝自校式）で実施している。特に、食材については栄養教諭・学校栄養職員などから構成される献立作成委員会において作成される全校共通の月間献立をもとに、各学校内の生産者から優先して購入している。

このような仕組みは「校区内型地場産学校給食」と呼ばれ、児童・生徒が生産者や地域とのつながりを実感しやすく、教育的効果が期待できる学校給食として20年近く継続して実施しており、各方面から評価されてきた。

しかしながら、時代が変化する中「校区内型地場産学校給食」の取り組みは、食材を提供している地元生産者の高齢化や後継者不足などから学校への食材の納入が困難となってきた。また、調理員の不足や調理施設・設備の老朽化など、自校式による学校給食も多くの課題に直面している。

当委員会では今回、「自校式による校区内型地場産学校給食（以下「自校給食」）」の課題および今後の継続性について、調査を基に議論を重ね、各委員の意見等を集約したところである。

本調査報告書は、当委員会による調査結果を報告するものである。

【2. 調査の進め方】

調査の進め方として、現在実施している自校給食の運営状況、学校間の給食費の差や保護者負担などの現状を把握し、課題の抽出および論点設定を行うべく「給食全般」「給食費」「地場産給食」「運営」の各項目について、担当課へのヒアリングを実施した。

また、嶺南各市町の給食提供状況の把握や、市内の学校給食の現場の声を聴くため、委員会を3班に分けて全小・中学校への聞き取り調査を実施したほか、保護者との意見交換を実施し、学校給食の実情の把握に努めた。

意見の取りまとめについては、食材の調達、調理員、給食会計、調理施設・設備・環境、などについて現地調査等の結果をもとに議論を重ねたところである。

【3. 調査・取組経過】

調査日	調査・取組内容
令和4年6月9日	【第1回】 政策課題の抽出、調査テーマの検討 自由討議
令和4年6月13日	【第2回】 令和4年度所管事務調査について 年間活動計画 自由討議
令和4年9月12日	【第3回】 学校給食について担当課へのヒアリング (教育総務課)
令和4年9月27日	【第4回】 担当課ヒアリングの振り返り 自由討議
令和4年11月22日	【第5回】 調査項目の確認 現地調査について
令和4年12月1日 ～12月16日	【第6回】 現地調査 (市内小・中学校)
令和5年1月20日	【第7回】 現地調査結果について 自由討議
令和5年2月7日	【第8回】 課題の整理 自由討議
令和5年2月13日	【第9回】 提言書 (たたき台) について 意見交換会について
令和5年2月22日	【第10回】 意見交換会 市PTA連合会との意見交換会
令和5年3月7日	【第11回】 提言書 (案) について
令和5年3月9日	政策討論会
令和5年3月14日	【第12回】 提言書 (案) について

【4. 本市の現状】

本市の学校給食について、現在実施している自校給食の運営に係る現状や課題、給食費の地域差や保護者負担にかかる課題など、本市の学校給食について把握するため担当課（教育総務課）にヒアリングを行った。

○ヒアリング内容

（給食全般）

- ・食のまちづくりの中の自校給食
- ・地場産学校給食の仕組み

（給食費）

- ・学校間での給食費の差（生産者から調理現場への流通の問題と価格差、仕入方法）
- ・給食費の徴収、先生方の負担、栄養教諭の負担
- ・地元で農業・漁業に関わる方への対応、負担
- ・原材料価格の高騰による給食費の負担増、保護者負担への補助
- ・地場産農産物使用に対する国・県補助

（地場産給食）

- ・生産者の高齢化問題
- ・生産者の意欲
- ・「地場産」の範囲（区内、市内、県内）
- ・地場産農産物の使用状況（P21 に参考資料）

（運営）

- ・給食調理員不足
- ・自校給食と給食センター方式（調理員、給食費との関係）

ヒアリング結果は、次のページのとおり。

◆ヒアリング調査結果

項目		説明
給食全般	食のまちづくりの中の自校給食	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な方針は、食のまちづくりの理念に沿った校区内型地場産学校給食 ・基本理念の中、校区内や地元産の食材を納入する農家・業者とのつながりを生かした特色ある学校給食を提供 ・市内の小学校9校は直営、中学校2校については業者委託による自校給食 ・食のまちづくりを推進していく中で、食文化の学習や食に関する体験学習、地場産給食等を通じてふるさとを愛する心を育てるという教育を20年にわたって取り組んでいる。 ・豊かな自然と水で作られた地場産食材を使う自校給食は、全国でも誇れる食育の取り組み
	地場産学校給食の仕組み	<ul style="list-style-type: none"> ・平成14年に中名田小学校が独自に取り組んでいた校区内の生産者から直接給食食材を納入してもらった仕組みをモデルとし、地域に根差した学校づくり、食の推進の取り組みの一つとして他校にも導入が始まる。平成21年度から全校で取り組む。 ・地場産食材の発注は、各学校で毎月翌月分の食材を発注する際、まずは取引のある校区内の生産者へ納入が可能な食材品目・量を確認して購入。それ以外の食材は、学校への配達可能な市内の生産者または青果店から購入。青果店に発注する際には、できる限り市内産、なければ県内産、県内産もなければ国内産という順番に納入。肉類・豆腐類・魚については市内業者へ依頼。 ・校区内型地場産学校給食は、地域とのつながりを重要視。児童・生徒に食材を提供していただける生産者の顔が見え、これら皆さん方への感謝の心や郷土愛を育む上でも非常に有意義なものである。
給食費	学校間での給食費の差	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食に要する経費の負担は、学校給食法に基づき学校給食に必要な施設・設備・光熱水費・調理員の人件費などについては設置者（市）が負担 ・食材料費は、保護者が負担 ・今年度の市内小・中学校の月額給食費 (小学校低学年) 4100円～4400円 (小学校高学年) 4200円～4500円 (中学校) 4800円または4900円 ・給食費の差は、各学校の行事等により給食の実施日数が異なったり、また自校給食を取り組む中、それぞれ必要な地場産食材をその校区内の農家・業者から購入したりすることで、仮に同じメニューであっても学校規模に応じて食材の発注する数量・運搬料などが異なり給食費の違いにつながっている。

	<ul style="list-style-type: none"> ・各学校の給食費は、学校とPTAが協議して予算を編成。各学校の給食会計により取り組んでいる。 ・各学校でそれぞれ工夫し、校区内の地場産食材を給食により多く取り入れることに取り組む中、できる限り保護者の負担が増えないよう、効率面・有利な方法による食材納入ができるように努力している。
給食費の徴収、先生方の負担、栄養教諭の負担	<ul style="list-style-type: none"> ・給食は各学校の給食会計により運営 ・給食費は各学校の状況を踏まえ、自校給食の運営に必要な金額をPTAに提示し、PTAの承認を得て決定 ・給食費の集金は各学校が毎月保護者からの口座引き落としによって集金。集金業務は各学校の事務職員が主に担当。未納者への催促は、主に学校の管理職（校長・教頭）が行っている。 ・材料費の支払いは生産者・業者に1か月分をまとめて請求してもらい、各学校が各業者の口座に振り込み。
地元で農業・漁業に関わる方への対応、負担	<ul style="list-style-type: none"> ・総合的な学習の中などで、地元の生産者を訪問し、苗の植え付けや収穫体験などを行っている。 ・全国学校給食週間（毎年1月24日から1週間）に合わせ、生産者を招いた感謝祭、給食関係者への感謝の手紙、地元生産者を招いてゲストティーチャーとして授業を行っていただくなど、学校と生産者が交流活動を行うことで地域とのつながりを認識し、郷土愛を育む取り組みを行っている。
原材料費の高騰による給食費の負担増、保護者負担への補助	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年4月以降原材料費が非常に高くなっているが、給食費の保護者負担が増えないよう、栄養教諭が工夫した献立を作成。現在のところ給食費の範囲内で対応ができています。 ・今後さらに物価が高騰し、保護者負担の給食費だけでは学校給食が難しくなった場合は、市の支援策も検討。 ・年度途中での給食費の値上げはないようにしたい。
地場産食材の使用に対する国・県補助	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年度は、国の事業として、地場産水産物の学校給食への無償提供を年2回行っている。 ・県の事業として、地場産食材を使用して通常の給食費単価を超過した場合、超過分に対して年間最大8回の補助を行う制度がある。

地場産給食	生産者の高齢化問題 生産者の意欲	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産食材を使用した給食については約 20 年間が経過し、生産者の高齢化が問題になってきている。 ・地元食材の納入が難しくなっているのが現状。個人の後継者も見つからないというのが現状で、現在は農業法人にお世話になっている。 ・今後もできる限り校区内での食材納入を考えているが、難しい場合は近郊校区の生産者へ依頼するなど、継続可能な形での地場産食材の確保に努めたい。
	「地場産」の範囲	<ul style="list-style-type: none"> ・県内産の食材も地場産の範囲としているが、あくまで小浜市産の食材を優先的に使用している。さらに校区内で生産された食材を優先的に使用することで地域に根差した学校給食としている。
	地場産農産物の使用状況 (P21 に参考資料)	<ul style="list-style-type: none"> ・食材として使用する農産物のうち、小浜市産の割合は約 60% ・内訳は、米 100%、旬の時期に使用するネギ・キュウリ・大根・白菜 60～70%、年間を通じて使用をするキャベツ・タマネギ・ジャガイモ 25～35%、その他コマツナ・シイタケ・大豆は県内産でほぼ 100%
運営	給食調理員不足	<ul style="list-style-type: none"> ・令和 2 年 4 月時点では、小・中学校間全体で給食調理員が 13 名不足。令和 2 年 8 月から中学校 2 校の学校調理業務を外部委託したことにより、口名田小を除いて調理員の人員不足は解消された。 ・現在の中学校の給食調理業務委託が令和 4 年度で終了することから、令和 4 年 9 月議会に債務負担行為の設定を提案。新たに令和 5 年度から 7 年度の 3 年間の債務負担行為を設定し、中学校給食の調理業務委託を継続したい。
	自校給食と給食センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ・全ての小・中学校において給食室で調理を行う自校給食を運営 ・給食センター方式は、施設等の集約化、設備・機械・衛生管理の一元化、大量調理、少人数での調理業務などの利点があることから多くの自治体で取り入れられている。 ・それぞれの方式にはメリット・デメリットがあるが、本市における自校給食は、食材の納入や調理が児童・生徒に非常に身近なところで行われるため、給食を教材として使う食育の面や、作り手の温かい給食を提供できるという大きなメリットを有していると考えます。 ・給食は、子供たちの健康の維持のみならず、生産者との交流活動を通じて地域とのつながりを深めることができるものと考えます。このようなことから、本市においては自校式の学校給食を堅持したい。

【5. 調査①】

(1) 嶺南市町の給食提供状況

本市の学校給食について調査するに当たり、嶺南市町の学校給食の運営状況を調査した。特に、自校給食と給食センター方式を併用している敦賀市には、併用に至った経緯や、給食調理員の配置基準、給食費の設定など、書面により詳細な聞き取り調査を実施した。

◆調査項目

(嶺南市町)

- ・学校給食の運営方法
- ・職員配置
- ・非常時の対応（調理員が急きょ出勤できなくなった場合のサポート体制）
- ・簡易給食（牛乳＋主食1品程度の簡易な給食）の実施状況

(敦賀市) ※上記以外の項目

- ・調理員の配置基準
- ・給食センターを設置した経緯
- ・給食センター方式と自校給食を併用している理由
- ・給食センター方式と自校給食について、それぞれの給食費
- ・給食センター方式と自校給食について、保護者等の意見
- ・食材の調達方法
- ・市内産食材の利用状況
- ・食材調達の課題
- ・その他

調査結果は、次ページのとおり。

◆調査結果

(嶺南市町の状況)

市町	学校給食運営方法、児童・生徒数	職員配置	非常時の対応	簡易給食の実施状況
敦賀市	【運営方法】 単独調理場方式 6小学校、3中学校、1幼稚園 (うち、2小学校、2中学校は米飯のみセンター) 給食センター方式 4小学校、1中学校、1小中学校、1幼稚園 【児童・生徒数】 小学生 3,308人 中学生 1,747人	【運営管理】 正職員 2名 会計年度任用職員 2名 その他(栄養教諭) 2名 【調理員】 (単独調理校) 正職員 8名 会計年度任用職員 32名 その他 1名(再任用) (給食センター) 民間委託 33名(調理業務等 22名) (配送業務 11名)	(単独調理校) 代替調理員にて対応 (給食センター) 委託業者が対応	実施していない
美浜町	【運営方法】 給食センター方式 【児童・生徒数】 小学生 365人(3小学校) 中学生 205人(1中学校)	【運営管理】 正職員 1名 会計年度任用職員 1名 その他(栄養教諭) 1名 【調理員】 民間委託 13名	事業所から応援従事者を派遣 ※学校給食法による腸内細菌検査を受けている者	天候の影響が少ない行事では、簡単に食せるメニューにしている。天候による影響が出やすいものは、個数モノ(ハンバーグやデザート類など)は控えている。
若狭町	【運営方法】 給食センター方式 【児童・生徒数】 小学生 709人(9小学校) 中学生 416人(2中学校)	【運営管理】 正職員 1名 会計年度任用職員 1名 その他(栄養教諭) 1名 【調理員】 民間委託 14名+配送員7名	民間受託会社内で補充等対応	実施していない

市町	学校給食運営方法、児童・生徒数	職員配置	非常時の対応	簡易給食の実施状況
小浜市	【運営方法】 単独調理場方式 【児童・生徒数】 小学生 1,473人（9小学校） 中学生 729人（2中学校）	【運営管理】 各学校で対応 その他（栄養教諭） 3名 【調理員】 （小学校）会計年度任用職員 30名 （中学校）民間委託 14名	3人の応援調理員で随時対応	一部の学校では、新型コロナウイルス感染症拡大以前は全日で行われる運動会などで実施。感染拡大後は、行事が半日で終わるため実施していない。
おおい町	【運営方法】 給食センター方式 【児童・生徒数】 小学生 450人（4小学校） 中学生 232人（2中学校）	【運営管理】 正職員 3名 会計年度任用職員 1名 その他（栄養教諭） 1名 【調理員】 正職員 1名 会計年度任用職員 9名 （うち、運搬補助1名）	教育委員会から補充員を派遣し対応	実施していない
高浜町	【運営方法】 給食センター方式 【児童・生徒数】 小学生 464人 中学生 245人 （3小学校、1中学校、1小中学校）	【運営管理】 正職員 2名 会計年度任用職員 2名 その他（栄養教諭） 1名 【調理員】 正職員 2名 会計年度任用職員 10名	栄養教諭や事務所から補助に入る等臨機応変に対応。献立内容を一部変更する場合もあり。	実施していない。（学校からの要望もない）

※生徒数・児童数：令和4年5月1日現在（福井県学校基本調査より）

<参考> 県内の状況（小浜市と同規模の自治体）

大野市	【運営方法】 旧大野市：単独調理場方式 （小学校）民間委託 （中学校）直営 旧和泉村：給食センター方式 【児童・生徒数】 小学生 1,378人（9小学校） 中学生 731人（5中学校）	あわら市	【運営方法】 給食センター方式 【児童・生徒数】 小学生 1,204人（7小学校） 中学生 614人（2中学校）
		勝山市	【運営方法】 小学校：単独調理場方式、中学校：民間委託 【児童・生徒数】 小学生 952人（9小学校） 中学生 516人（3中学校）

(敦賀市：自校給食と給食センター方式を併用)

調理員の配置基準	市独自の配置基準の定めはない。限られた人員を、できるだけ各学校の実情に合わせて配置している。
給食センターを設置した経緯	給食施設の老朽化や米飯給食導入など、給食施設の増築・改修、人員増員を行う必要があったことから、総合的に有効な給食センター方式を取り入れた。
給食センター方式と自校給食を併用している理由	施設改修を行う必要性があった学校を給食センター方式に切り替え、それ以外の学校は自校給食を継続した。
給食センター方式と自校給食について、それぞれの給食費	<p>(単独調理校)</p> <p>各学校で設定している。それぞれの学校で1食単価を決め、月々の徴収額を設定している。</p> <p>(給食センター)</p> <p>給食センターで設定している1食単価を基に自校給食校と同様の方法により各学校で徴収額を設定している。</p>
給食センター方式と自校給食について、保護者等の意見	単独調理校では規模や対象者数に合わせて、無理のない範囲で食物アレルギー対応を行っているが、給食センターでは食物アレルギー対応は行えないため、給食センターでもアレルギー対応をしてほしいというご意見をいただいている。
食材の調達方法	<p>(単独調理校)</p> <p>学校により納入業者が異なる。</p> <p>野菜2社、肉2社、練り製品2社、豆腐類2社、麺類3社、冷凍品1社、調味料類3社</p> <p>野菜については市内産、県内産を優先的に納入してもらうよう依頼している。</p> <p>(給食センター)</p> <p>賄材料納入参加資格者名簿登録業者から購入している。</p> <p>野菜5社、肉2社、練り製品 組合、豆腐類1社、麺類組合、冷凍品3社、乾物類4社</p> <p>野菜については市内産、県内産を優先的に納入してもらうよう依頼している。</p>
市内産食材の利用状況	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の納入業者に市内産を優先的に納入してもらうよう依頼している。 ・数年前から特定の農産物の栽培についてJAを通じ生産者に依頼し、コロケなどの加工品や皮をむき角切りにし冷凍するなどの一次加工をしてもらい使用している。
食材調達の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・自校給食校は学校によって業者が異なるため、同じ食材（麺を除く）でも価格が異なる。 ・ある程度きれいな野菜でないと下処理に時間がかかるため、価格が高くなり、更に地場産物の納入が少なくなる。

(2) 市内の学校の現地調査

本市の学校現場の現状を把握するとともに、担当者の意見を聴取するため、委員会を3班に分け、市内の全ての小・中学校の現地調査を実施した。

◆ 調査期間 令和4年12月1日(木)～16日(金)

◆ 班割

班	委員	調査校
A班	牧岡委員長(班長) 風呂委員 能登委員	小浜小学校、雲浜小学校、加斗小学校 小浜中学校
B班	今井副委員長(班長) 小澤委員 東野委員	今富小学校、口名田小学校、中名田小学校 小浜第二中学校
C班	池尾委員 垣本委員(班長) 坂上委員	西津小学校、内外海小学校、小浜美郷小学校

◆ 調査項目

- ・食材仕入れ方法について
- ・生産者の高齢化について
- ・調理員の人数について
- ・調理時間について
- ・調理施設・設備・環境について
- ・食器類について
- ・調理員のコミュニケーションについて
- ・残食の確認
- ・オーガニック食材の使用率の把握について
- ・地下水の使用について
- ・給食費について
- ・給食費の集金方法(集金担当者)について
- ・給食費の督促(担当)について
- ・アレルギー対策(担当)について
- ・給食場所について
- ・給食時間について(準備から食べ終わるまで)
- ・食育について(具体的に実施している行事や学習について)
- ・現在、市内で取り組んでいる自校給食についての意見
- ・他市町で実施している給食センター方式についての意見



現地調査の様子(小浜美郷小学校)

◆調査方法

調査項目に該当する項目について各校がチェック
 (※一つの項目に対し、複数回答している場合もあり)

◆調査結果

調査項目	回答数 (校)	
食材仕入れ方法について	地域生産者からの納入	
	虫食い処理など手がかかる	4
	生産者の確認ができる	9
	産地の確認はできる	6
	必要数量が入らない	1
	価格について (適正)	10
	価格について (不適正)	0
	販売店からの納入	
	そのまま使える	8
	生産者の確認はできない	2
	産地の確認はできる	10
	市場を通して必要数が入る	6
	価格について (適正)	10
	価格について (不適正)	0
	市場からの納入	
	そのまま使える	5
	生産者の確認はできない	1
	産地の確認はできる	7
必要数は入る	7	
価格について (適正)	6	
価格について (不適正)	2	
生産者の高齢化について	将来の仕入れに不安がある	5
	市場で購入できるので不安はない	4
調理員の人数について	足りている	3
	交代でうまく回っている	4
	少人数なので休めない	4
調理時間について	余裕がある	7
	余裕がない	1
調理施設・設備・環境について	新しく充実している	0
	古い調理に支障はない	6
	新しい物に交換してほしい	5
食器類について	安全に安心して使用できる	10
	安全性・衛生的に少し不安	1
	新しい物に交換してほしい	0
調理員のコミュニケーションについて	十分に行うことができている	9
	必要に応じて行っている	2
	あまり行っていない	0

残食の確認	している	11
	していない	0
オーガニック食材の使用率の把握について	調査している	0
	していない	11
地下水の使用について	している	0
	していない	11
給食費について	適正	11
	不適正	0
給食費の集金方法（集金担当者）について	担任	0
	事務職員	2
	口座引き落とし	11
給食費の督促	校長・教頭	5
	担任	5
	事務職員	6
アレルギー対策について	対応している	10
給食場所について	ランチルーム	2
	教室	11
給食時間について （準備から食べ終わるまで）	余裕がある	6
	余裕がない	1
食育について（実施している行事や学習）	生産者に感謝を伝える（機会や）行事	9
	調理員に感謝を伝える（機会や）行事	11
	産地や旬の物についての学習	9
	食事のマナーについての学習	9

（自校給食に対する意見）

- ・児童も職員も給食の時間を楽しみにしている。調理員と廊下ですれ違うこともあり、児童は給食を身近に感じている。
- ・各校で食材を発注すると割高。また、栄養教諭不在の学校は、発注担当が調理員や担任を持つ教員にまで割り振られ大変。献立については給食センター方式のように市内同一のメニューを同じ日に実施し、市でまとめて発注すれば業務改善にもつながるのではないか。
- ・自校給食のメリット（おいしいなど）が多分にあることは明らか。しかし、食の安全の確保、原材料費高騰への対応、業務効率化など、給食センター方式に移行することのメリットは日増しに高まっていると考える。
- ・給食設備に不良があり、持続可能な体制とは言えない。
- ・学校の行事に合わせた対応ができる。温かい給食を提供できる等のメリットはあるが、基本である安全・安心な給食の実現を確実にするには現行の調理施設・設備の状態では問題がある。
- ・給食センターの給食を経験した一人としては、自校給食はとても魅力あふれる給食であり、今後も継続してほしいと強く思う。地場産物を使用して、その場で調理、適温で配缶・配膳できるのは自校給食でしかできない強みであり、子供たちが給食を身近に感じ

ることのできる体制だと思う。問題はいろいろあるが、食のまち小浜を発信し続けるために、地域と一体となり今後も自校給食に取り組んでいきたい。

- ・自校給食の良さは、①地域密着の地場産食材を給食で食することができる②調理員と日々接することができることで感謝の気持ちが育つ③校舎内においしそうな香りがして、出来立ての温かい給食を食べることができる、など様々な良さがあると感じる。

(給食センター方式に対する意見)

- ・全校同一の給食には、メリットはあるがデメリット（事故の場合のリスク）もある。まずは自校給食の運営方法について現在の直営から民間委託を検討してはどうか。
- ・給食センター方式は、給食主任・調理員・給食会計事務等の負担軽減にはつながると思う。自校給食の良さもあるので、一概にどちらが良いとは言えない。

【6. 協議】

担当課へのヒアリング、嶺南市町の給食提供状況および市内各校の現地調査を踏まえ、委員間における自由討議を実施。各委員からは以下の意見が挙がった。

①給食材料の購入について

- ・学校ごとに食材を購入しているため、小規模校はロットの関係で必要数以上に購入しなければならない場合がある。
- ・栄養教諭が在籍している学校は栄養教諭が食材の発注を行うが、不在の学校は調理員や担任を持つ教員まで担当に割り振られ負担が大きい。
- ・価格を抑えるため、調味料や買い置きができる食材の共同仕入れ、メニューの統一化について検討すべき。
- ・学校・行政・生産者での協議・連携も必要（福井県嶺南振興局も含め）
- ・生産者の高齢化・後継者問題については、地元で食材を仕入れている学校で特に問題意識が高い。
- ・市場から購入できる物は問題ない。
- ・一部生産者組合からの供給もあるが、全体としては市場や商店からの購入である。

②給食調理員について

- ・最低限の人数で調理を行っており、休むと迷惑がかかるので休めない。
- ・口名田小学校で職員が1名（もう1名は臨時的に補充）となっており特に問題
- ・調理員を増員することにより時間に余裕が生まれる。ひと手間かけることで給食がよりおいしくなる可能性がある。

③給食会計について

- ・ほとんどの学校が、昨年度に値上げを行っている。

- ・業者等への支払に振込手数料がかかり、学校に負担がかかる。
- ・「学校給食費の公会計化^{*}」については校長会でも市教育委員会へ申入れを行っている。文部科学省では、教員の業務負担軽減等の観点から、学校給食費の公会計制度の採用を推進している。
- ・学校間の給食費の差を解消すべき。

④給食調理に係る施設・設備・環境について

- ・学校建築当時に整備した施設・設備が多く、老朽化が進んでいる。
- ・新しい設備であっても使えない機能がある。
- ・調理ができないということではないが、交換が必要な調理器具もあり、計画的に整備していく必要がある。
- ・真空冷却機などの活用により作業効率の面での改善も必要
- ・床の剥がれの補修や調理場への冷房の設置など、環境面でも改善が必要

⑤給食センター方式への移行について

- ・ほとんどの学校が現在の自校式が良いという意見だった。
- ・給食センターは、事故が起きたときのリスクなどデメリットも考えられるが、業務の効率化、調理員の確保、食材購入、給食会計の問題等を考えると給食センター方式への移行についても検討すべきである。

⑥自校給食の継続について

- ・学校統廃合の問題もあるが、現在の自校式を進めて行くのなら、計画的な設備更新、材料の共同仕入れ、調理員の確保などの課題に市が積極的に関わらないと解決できない。
- ・給食については学校側に任せ過ぎ
- ・今のまま何もしなければ自校式は破綻する。それなりの予算計上も必要
- ・学校給食において食のまちづくりを徹底することなら、もっと人材（調理員・生産者）を育て、できるだけ多くの栄養教諭を配置するなど、市としての取組みももっと手厚く対応していく必要がある。

⑦その他

- ・残食を確認し、今後の献立の作成に活かした方がよいのでは。
- ・教員の本来の仕事は、教育や人格形成の補助。給食などの業務に手を取られるようなことは良くない。
- ・物価高騰に対して市が支えていかなければならない部分もあるのでは。

※学校給食費の公会計化

学校給食費を地方公共団体の会計に組み入れる「公会計制度」を採用すること。
(現在は、各学校の給食会計で給食費を管理)

【7. 調査②】

(3) 意見交換会

本市の学校給食を、現在学校給食の提供を受けている児童・生徒の保護者の皆様から学校給食に対する意見を伺い、実情を把握するため意見交換会を実施した。

- ◆ 実施日 令和5年2月22日（水）
- ◆ 場 所 働く婦人の家 2階 中会議室
- ◆ 相手方 小浜市PTA連合会 10名

保護者から出た主な意見は以下のとおり。



意見交換会の様子

<学校給食の内容について>

- ・ 献立に関しては特に問題はない。
- ・ 大変おいしい。味つけのバリエーションも充実している。
- ・ 栄養バランスが取れたものを出してくれている。

<給食費について>

- ・ 物価高で給食費が上がっても品質や味は落としてほしくない。
- ・ 金額よりも栄養のバランスや安心できる食材を使った小浜市ならではの給食を提供してほしい。
- ・ 給食費を上げてもいいのでいい物を出してほしい。

<地場産給食について>

- ・ 国産であれば十分
- ・ 子供たちにとっては、おいしかったらそれでよいのでは。
- ・ 生産者を身近に感じられる。

<調理員について>

- ・ 自校式を維持するには、調理員の確保が一番の問題
- ・ 労働環境と職務に見合う給与が問題
- ・ 職場改善や待遇改善は現実的には難しい。給与を上げたからといって人が集まる時代でもない。
- ・ 外部委託することで、人が確保できるのであればいいと思う。

<給食センターについて>

- ・ 今まで各校に複数の調理員が必要だったが、給食センターであれば少人数ですむ。
- ・ (他町で給食センターの給食を食べてみて) 給食センター方式になることで品質が悪くな

るといったマイナスイメージを抱いている保護者もいるが、実際は温かい給食が提供されており、おいしくいただいている。

- ・市内の学校が全て同じ献立になることは、費用面では良い点ではあるが、事故のリスクなど悪い点もある。
- ・地域の食材を使うことが難しくなる。

<その他給食全般について>

- ・給食は一つの授業
- ・大人が考えている以上に大事。完食できたことが自信になる。
- ・温かいものを温かいまま食べてほしい。
- ・みんなで食べることで教育の一環にもなる。
- ・給食は栄養と食育という二つの点で大事
- ・安全な食材であることに尽きる。
- ・設備の整備も配慮してほしい。

(4) 政策討論会

全議員による政策討論会を実施し、調査内容の報告、質疑応答、自由討議を実施した。

◆ 実施日 令和5年3月9日(木)



全議員による政策討論会の様子

【8. 提案】

以上の調査および議論の結果を踏まえ、以下のとおり提案する。

1. 学校給食への市の関与について

①給食材料の調達

食のまちづくり条例の制定から20年が経過し、時代が変化する中、地場産食材を活かした学校給食を推進するためには、学校・生産者・行政が連携・協力することが必要であることから、地元生産者や市場へ必要な支援を行うこと。また、各校がそれぞれ購入している調味料等については、共同購入による価格の抑制を検討するなど、これまで各学校が担ってきた食材の調達について市が主体的に取り組むこと。

②調理現場の待遇改善

自校給食を続ける上で、必要最低限の人数で調理を行うことは調理員の大きな負担となっている。

今後も学校給食において食のまちづくりに基づく自校給食を徹底するというのであれば、現在学校給食に従事している調理員の育成を図るほか、できるだけ多くの栄養教諭を配置するなど、給食現場に対してより手厚く対応していく必要がある。特に、調理員を募集しても応募が少ないという現状について、その要因を分析し、調理員を目指す人が増えるよう、待遇の改善を図るなど必要な対応をとること。

③給食会計

給食は各学校の給食会計で賄われているが、食材の発注や支払いなどが教員の大きな負担となっている。教員の本来の職務は教育や人格形成の補助であり、給食の業務に手を取られるようなことは好ましくない。校長会は学校給食費の公会計化について申入れを行っており、文部科学省も教員の業務負担軽減等の観点から公会計制度の採用を推進していることから、制度の採用について検討すること。

④給食費

物価高騰が続く中、一部の学校では給食費の値上げを実施している。児童・生徒の栄養面の確保、健全な育成に影響が出ないように、また保護者にとって過度な負担とならないよう必要な対応をとること。また、学校によって給食費に差が生じている現在の状況は、同じ市民でありながら非常に問題であることから、必要な対応をとること。

⑤調理施設・設備の整備

安心・安全な学校給食を提供する上で、調理施設・設備については、各学校の状況等を調査し、計画的に整備するとともに、消耗品についても必要な手当てを行うこと。

2. 今後の学校給食のあり方について

上記①から⑤のほか、様々な要因により自校給食の継続性が課題となる中、本市を取り巻く環境の変化に合わせた学校給食のあり方を、現在中学校で実施している民間委託の成果を検証した上で、小学校での民間委託や給食センター方式への移行を含め検討すること。

【9. おわりに】

本調査では、市内各校の現地調査や保護者との意見交換会を踏まえ、本市の学校給食における課題解決に向けた意見を取りまとめたところである。本文協議内容にあるように、現在の自校給食を継続するには、材料の共同購入、調理員の確保、計画的な設備更新などの課題に、財政措置を含め市が積極的に関わらないと解決できない。

執行機関においては、関係者の意見等も踏まえた当調査結果および提案内容を真摯に受け止めていただきたい。加えて、当調査が今後の施策の一助となり、児童・生徒の健全育成に資するとともに、関係者の生きがいにつながることで、学校給食がより充実したものになることを期待する。

最後に、本調査にご協力いただいた皆様に心より感謝申し上げます。

<参考>

○関係法令

学校給食法（昭和29年法律第160号）抜粋

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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あることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（経費の負担）

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

学校給食法施行令（昭和29年政令第212号）抜粋

（設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費）

第二条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

- 一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員（学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第三十七条（同法第四十九条、第四十九条の八及び第八十二条において準用する場合を含む。）又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。）に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあっては、市町村立学校職員給与負担法（昭和二十三年法律第百三十五号）第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。
- 二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

○学校給食における小浜市内産農産物使用一覧

平成28年度調査（平成27年度使用実績）

学校名	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
小浜小学校																
総納入数量(kg)	4292	1252.8	820.5	1087.1	734.9	267.9	588.3	94.8	114.25	186	242.2	205.5	201.1	55.8	98.5	10241.65
うち小浜市内産(kg)	432	264.6	103.9	20.7	284.9	260	520.6	71.3	74.4	155.5	149.5	205.5	90.1	55.8	85.3	2774.1
	10%	21%	13%	2%	39%	97%	88%	75%	65%	84%	62%	100%	45%	100%	87%	27.1%
雲浜小学校																
総納入数量(kg)	2807	898.7	556.8	649.15	517.9	154	356.6	61.5	74.1	119.7	191.52	152.1	141.9	68.6	80.09	6829.66
うち小浜市内産(kg)	187	0	30.8	0	0	0	271.8	0	0	83.6	0	128.7	0	0	0	701.9
	7%	0%	6%	0%	0%	0%	76%	0%	0%	70%	0%	85%	0%	0%	0%	10.3%
西津小学校																
総納入数量(kg)	2160	688.8	514.5	532.6	390.2	118.5	318.8	28	84.3	115.2	204.5	2542	126	26	74	7923.4
うち小浜市内産(kg)	0	155.4	132	0	104.2	0	178	0	18.3	89.5	138.5	22	4	0	22	863.9
	0%	23%	26%	0%	27%	0%	56%	0%	22%	78%	68%	1%	3%	0%	30%	10.9%
内外海小学校																
総納入数量(kg)	1060	384.89	236.7	294.52	227.3	50.03	142.59	19.9	27.85	52.39	66.6	57.9	0	0	0	2620.67
うち小浜市内産(kg)	690	257.99	234.7	126.5	98.1	32.13	128.59	12.5	17.99	38.04	55.3	57.9	0	0	0	1749.74
	65%	67%	99%	43%	43%	64%	90%	63%	65%	73%	83%	100%	0%	0%	0%	66.8%
松永小学校																
総納入数量(kg)	815	269.4	177.5	187.8	168.2	49.2	106.8	23.8	20.5	45.4	46.6	41.4	42.5	19.7	23.9	2037.7
うち小浜市内産(kg)	815	80.6	43.8	0	92.2	38.2	89	21.2	7.6	26.1	33.7	31.6	0	2	7.4	1288.4
	100%	30%	25%	0%	55%	78%	83%	89%	37%	57%	72%	76%	0%	10%	31%	63.2%
国富小学校																
総納入数量(kg)	1410	397.39	209.84	304.54	234.21	68.56	169.068	29.6	39.37	53.45	106.76	40.5	63.38	18.53	31.16	3176.358
うち小浜市内産(kg)	1410	57.2	13.1	8.6	12.9	0.9	75.8	0	17.2	34.3	27.8	0	1.9	12.13	0	1671.83
	100%	14%	6%	3%	6%	1%	45%	0%	44%	64%	26%	0%	3%	65%	0%	52.6%
遠敷小学校																
総納入数量(kg)	2085	813	496	607.6	477.1	648.7	342.7	65.8	236.7	166.3	72.3	122.2	0	0	0	6133.4
うち小浜市内産(kg)	2085	66.2	20.5	4.2	208.5	607.6	208.7	64.8	45.1	140.9	35.7	67.1	0	0	0	3554.3
	100%	8%	4%	1%	44%	94%	61%	98%	19%	85%	49%	55%	0%	0%	0%	57.9%
今富小学校																
総納入数量(kg)	4200	1279.8	698.8	827.7	750.6	186.8	520.9	0	0	145.8	233.7	126	0	80.7	93	9143.8
うち小浜市内産(kg)	4200	88.5	136	67	318.3	166.8	410.1	0	0	83	147.5	63	0	80.7	30	5790.9
	100%	7%	19%	8%	42%	89%	79%	0%	0%	57%	63%	50%	0%	100%	32%	63.3%
口名田小学校																
総納入数量(kg)	1470	417.5	243.4	322.4	236	85.2	298.9	30.7	57.9	50.5	65.6	50.9	0	0	0	3329
うち小浜市内産(kg)	1470	382.6	199.7	284.6	142.8	22.8	186.6	19.7	11.3	50.5	65.6	50.9	0	0	0	2887.1
	100%	92%	82%	88%	61%	27%	62%	64%	20%	100%	100%	100%	0%	0%	0%	86.7%
中名田小学校																
総納入数量(kg)	633	224.9	156.7	160.3	120.63	34.21	91.23	14.1	29.94	26.49	35.35	29.88	37.21	7.44	21.5	1622.88
うち小浜市内産(kg)	633	89.6	84.2	34.75	52.3	7.14	69.75	6.4	20.01	22.39	20.8	11.38	9.66	0	19	1080.38
	100%	40%	54%	22%	43%	21%	76%	45%	67%	85%	59%	38%	26%	0%	88%	66.6%
加斗小学校																
総納入数量(kg)	840.5	371.8	246.1	270.45	227.8	62.51	156.4	26.5	31.54	33.65	70.2	50.4	0	0	0	2387.85
うち小浜市内産(kg)	840.5	111.2	101.3	88.65	134.7	2.8	127.5	15.7	13.7	27.45	30.4	17.5	0	0	0	1511.4
	100%	30%	41%	33%	59%	4%	82%	59%	43%	82%	43%	35%	0%	0%	0%	63.3%
宮川小学校																
総納入数量(kg)	780	233.4	133.3	158.35	143.4	36.79	104	16.8	19.7	28.73	49.1	38.3	74.83	8.4	13.9	1839
うち小浜市内産(kg)	780	44.5	23	0	25	0	8	0	0	9.65	26.9	13.2	32.7	0	9.2	972.15
	100%	19%	17%	0%	17%	0%	8%	0%	0%	34%	55%	34%	44%	0%	66%	52.9%
小浜中学校																
総納入数量(kg)	117	403.2	363.9	0	312.5	519.6	0	0	0	235.2	216.8	108.4	52.7	147.3	0	2476.6
うち小浜市内産(kg)	117	403.2	262	0	312.5	519.6	0	0	0	230.5	216.8	108.4	52.7	147.3	0	2370
	100%	100%	72%	0%	100%	100%	0%	0%	0%	98%	100%	100%	100%	100%	0%	95.7%
小浜第二中学校																
総納入数量(kg)	6873	2733.9	1679.1	1994.4	1615.7	436.7	1027.3	102.6	268.7	295.7	451.7	363.8	0	0	0	17842.6
うち小浜市内産(kg)	6873	829.1	141.1	8.3	682.2	352.7	567	77.7	120.7	242.3	106.3	115.2	0	0	0	10115.6
	100%	30%	8%	0%	42%	81%	55%	76%	45%	82%	24%	32%	0%	0%	0%	56.7%
小浜市																
総納入数量(kg)	29542.5	10369.48	6533.14	7396.91	6156.44	2718.7	4223.588	514.1	1004.85	1554.51	2052.93	3929.28	739.62	432.47	436.05	77604.568
うち小浜市内産(kg)	20532.5	2830.69	1526.1	643.3	2468.6	2010.67	2841.44	289.3	346.3	1233.73	1054.8	892.38	191.06	297.93	172.9	37331.7
	70%	27%	23%	9%	40%	74%	67%	56%	34%	79%	51%	23%	26%	69%	40%	48.1%

令和元年度調査（平成30年度使用実績）

小浜小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	3475	1100.2	514.6	714.4	589.4	127.4	422.8	42.5	55.8	143.3	256.5	103.8	99.8	44	45.5	7735
うち小浜市内産(kg)	3475	126	161.5	0	117.3	127.4	296.8	15.5	28.3	99.5	201	99.6	44.4	44	8.5	4844.8
	100%	11%	31%	0%	20%	100%	70%	36%	51%	69%	78%	96%	44%	100%	19%	62.6%
雲浜小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	2345	954.1	470.7	629.8	555.1	110.2	309	35.1	45.8	119.3	176.4	123	130.1	37	47.7	6088.3
うち小浜市内産(kg)	2345	429.4	140.3	100.6	300.9	106	244.1	20.4	30.8	119.3	95.6	113.5	104.4	32.8	19.9	4203
	100%	45%	30%	16%	54%	96%	79%	58%	67%	100%	54%	92%	80%	89%	42%	69.0%
西津小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	2640	860.1	445.4	590.3	485.7	75.4	379.5	40.9	58.1	113.4	150.5	79.7	156.35	27.8	59.1	6162.25
うち小浜市内産(kg)	2640	167.4	92.1	0	90.2	70	147.7	7.9	18.4	94.5	68.5	6.7	0	21.1	18.1	3442.6
	100%	19%	21%	0%	19%	93%	39%	19%	32%	83%	46%	8%	0%	76%	31%	56%
内外海小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	1320	491.2	283.1	292.45	275.35	50.878	156.4	21.26	21	51.8	93.25	43	59.83	19.67	18.65	3197.838
うち小浜市内産(kg)	1320	272.8	105.9	24.4	242.75	46.378	128.2	12.76	15.9	51.1	93.25	35.6	56.73	15.17	7.2	2428.138
	100%	56%	37%	8%	88%	91%	82%	60%	76%	99%	100%	83%	95%	77%	39%	75.9%
松永小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	900	373.2	195.1	233.8	195	32.2	121.5	21.9	27.5	42.5	39.7	39.2	54.7	17.5	23.6	2317.4
うち小浜市内産(kg)	890	36.2	36.3	0	113.3	29	91.4	15.7	14.4	32.7	36.8	33.7	0	16.7	19.5	1365.7
	99%	10%	19%	0%	58%	90%	75%	72%	52%	77%	93%	86%	0%	95%	83%	58.9%
国富小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	930	391.3	175.5	273.2	217.5	45.5	147.4	17.5	16.1	54.9	90.5	30.1	68.2	9.3	19.3	2486.3
うち小浜市内産(kg)	930	88	15.9	18.6	105.7	45.5	114.1	10.1	6.6	43.9	75.4	30.1	28.2	7	13.1	1532.2
	100%	22%	9%	7%	49%	100%	77%	58%	41%	80%	83%	100%	41%	75%	68%	61.6%
遠敷小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	2313	782.7	450.1	526.93	376.2	82.9	254.3	31.8	63	112.2	103.3	94.55	159.3	27	49.3	5426.58
うち小浜市内産(kg)	2313	57.4	34.3	0	85	63.4	73.3	26.8	26.2	86	45.8	27.5	17.5	22	17.7	2895.9
	100%	7%	8%	0%	23%	76%	29%	84%	42%	77%	44%	29%	11%	81%	36%	53.4%
今富小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	3330	1410	700.6	944.8	801.6	184.5	460.3	50.5	71.2	181.3	189	125.7	157.5	81	55.5	8743.5
うち小浜市内産(kg)	3300	570	255	29.4	397.3	178.5	239.9	32	26.5	136.5	171.7	52.1	62.4	81	36	5568.3
	99%	40%	36%	3%	50%	97%	52%	63%	37%	75%	91%	41%	40%	100%	65%	63.7%
口名田小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	1500	528.4	268.3	327.9	278	54.5	154.9	14.8	27.8	56.2	85.8	65.7	197.2	12.3	27.7	3599.5
うち小浜市内産(kg)	1500	138.3	113.6	7.3	145.7	9.8	109.9	3.6	10.2	56.2	73.8	33.4	22.7	0	11	2235.5
	100%	26%	42%	2%	52%	18%	71%	24%	37%	100%	86%	51%	12%	0%	40%	62.1%
中名田小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	450	203.5	89.6	113.6	103.96	18.9	61.83	3.7	15	24.69	42.1	19.09	37.12	7.2	8.8	1199.09
うち小浜市内産(kg)	440	84.5	59.6	17.8	32.8	4.9	48.1	1.2	6.75	20.34	42.1	10.9	33.67	0	5.7	808.36
	98%	42%	67%	16%	32%	26%	78%	32%	45%	82%	100%	57%	91%	0%	65%	67.4%
加斗小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	996	368.7	204.6	247.5	204.9	32	117.1	12.8	14.9	37.1	75.3	45.6	53	6.6	20.5	2436.6
うち小浜市内産(kg)	986	116.9	44.1	7.6	52.5	29.3	37.1	9.8	8.3	32.2	16.2	11	0	4.7	7	1362.7
	99%	32%	22%	3%	26%	92%	32%	77%	56%	87%	22%	24%	0%	71%	34%	55.9%
宮川小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	462	146.23	82.67	99.68	83.85	16.15	55.26	5.95	9.69	17.4	23.12	18.17	22.88	0.6	9.3	1052.95
うち小浜市内産(kg)	462	28.56	16.45	0	0	0	28.12	0	0	4.81	11.74	0	20.58	0	0.8	573.06
	100%	20%	20%	0%	0%	0%	51%	0%	0%	28%	51%	0%	90%	0%	9%	54.4%
小浜中学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	6150	2225.5	915.2	1329.3	766.8	254.6	732.9	130.7	98.4	281	278.7	197	216.4	68	112.9	13757.4
うち小浜市内産(kg)	6150	773.5	328.7	0	363.4	254.6	474.1	91.9	59.9	244	223.9	0	106.6	68	49.7	9188.3
	100%	35%	36%	0%	47%	100%	65%	70%	61%	87%	80%	0%	49%	100%	44%	66.8%
小浜第二中学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	6290	2728.7	1470.3	1788	1463.24	259.1	646.7	121.9	142.05	348.8	544.6	235.3	238.3	63.5	41	16381.49
うち小浜市内産(kg)	6290	1047.6	217.7	0	751.8	249.1	530.3	89.2	89.2	297.8	455.9	69.5	43	63.5	26.5	10221.1
	100%	38%	15%	0%	51%	96%	82%	73%	63%	85%	84%	30%	18%	100%	65%	62.4%
小浜市	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	総 数
総納入数量(kg)	33101	12563.83	6265.77	8111.66	6396.6	1344.228	4019.89	551.31	666.34	1583.89	2148.77	1219.91	1650.68	421.47	538.85	80584.198
うち小浜市内産(kg)	33041	3936.56	1621.45	205.7	2798.65	1213.878	2563.12	336.86	341.45	1318.85	1611.69	523.6	540.18	375.97	240.7	50669.658
	100%	31%	26%	3%	44%	90%	64%	61%	51%	83%	75%	43%	33%	89%	45%	62.9%

令和4年度調査(令和4年4月～令和5年2月実績)

小浜小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	3035.4	1150.335	498.92	796.109	801.4	23.28	330.055	14.68	14.78	179.533	233.155	25.09	114.115	9.18	24.15	7555.276
うち小浜市内産(kg)	2935.4	380.1	18.5	0	158.19	23.28	87.8	2.7	3.5	45.4	119.6	13	5.19	2.5	0	3852.25
	97%	33%	4%	0%	20%	100%	27%	18%	24%	25%	51%	52%	5%	27%	0%	51.0%
雲浜小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	2609.55	890.19	379.83	633.791	649.515	9.675	298.355	18.275	12.755	151.995	194.05	38.8	118.115	11.38	30.15	6276.225
うち小浜市内産(kg)	2497.7	333.655	50.955	4.5	185.975	6.45	139.75	18.275	6.025	49.87	106.425	20.425	7.525	11.38	19.4	3542.936
	96%	37%	13%	1%	29%	67%	47%	100%	47%	33%	55%	53%	6%	100%	64%	56.5%
西津小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	1986	776.13	330.154	540.977	441.395	10	179.635	3.68	12.139	92.217	117.665	17.095	68.486	3.74	26.6	4760.591
うち小浜市内産(kg)	1916	151.4	55.7	0	44.7	10	90.7	1.8	3.135	33.06	44.9	4.7	0	0	26.6	2409.307
	96%	20%	17%	0%	10%	100%	50%	49%	26%	36%	38%	27%	0%	0%	100%	50.6%
内外海小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	1043.5	415.45	178.88	276.017	280.955	6.225	93.525	4.355	5.022	61.415	88.03	15.425	42.096	3.395	10.55	2586.233
うち小浜市内産(kg)	967	56.775	8.395	0	27.07	5.255	28.215	2.415	2.613	17.032	51.46	9.575	0	3.395	0	1190.549
	93%	14%	5%	0%	10%	84%	30%	55%	52%	28%	58%	62%	0%	100%	0%	46.0%
小浜美郷小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	3103	1510.525	499.325	1022.045	1198.58	9.5	445.28	29.215	19.405	217.02	289.95	104.325	184.985	34.65	49.75	8717.555
うち小浜市内産(kg)	3009	803.125	130	0	423.5	9.5	170	17.5	11.5	108.05	124	99	39	27.55	0	4971.725
	97%	53%	26%	0%	35%	100%	38%	60%	59%	50%	43%	95%	21%	80%	0%	57.0%
今富小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	3446	1387.815	557.23	976.502	1063.265	30.35	428.46	28.68	15.825	243.35	301.5	48.855	163.43	25.33	42.32	8758.912
うち小浜市内産(kg)	3336	626.495	72.3	0	299.625	30.35	309.95	20.3	8.8	153.43	165.4	32.1	32.77	13.5	38.3	5139.32
	97%	45%	13%	0%	28%	100%	72%	71%	56%	63%	55%	66%	20%	53%	91%	58.7%
口名田小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	1081.4	418.23	168.287	278.963	300.662	8.645	117.63	8.135	6.515	59.243	87.45	108.01	82.062	3.325	11.68	2740.237
うち小浜市内産(kg)	1046.4	113.64	93.582	0	124.555	6.245	55.53	1.92	2.208	48.563	65.29	8.07	0	3.325	11.68	1581.008
	97%	27%	56%	0%	41%	72%	47%	24%	34%	82%	75%	7%	0%	100%	100%	57.7%
中名田小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	478.6	150.5	62.7	106.17	108.887	3.95	39.835	4.935	7.65	26.468	30.05	5.93	17.446	1.12	5.07	1049.311
うち小浜市内産(kg)	464.1	41.395	31.87	0	42.935	3.95	0	4.06	6.55	26.468	12.025	5.93	5.335	0.4	5.07	650.088
	97%	28%	51%	0%	39%	100%	0%	82%	86%	100%	40%	100%	31%	36%	100%	62.0%
加斗小学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	886	294.88	120.38	207.745	238.215	5.3	100.46	4	3.09	42.586	71.05	12.9	35.95	0.76	10.1	2033.416
うち小浜市内産(kg)	857	58.8	12.3	0	46.21	5.3	47.01	2.28	1.64	12.67	38.45	6.5	4.45	0.76	6.8	1100.17
	97%	20%	10%	0%	19%	100%	47%	57%	53%	30%	54%	50%	12%	100%	67%	54.1%
小浜中学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	5413.71	1836.136	808.531	1284.05	1328.159	30.558	612.764	37.05	21.572	266.949	355.602	70.032	193.422	19.614	52.044	12330.193
うち小浜市内産(kg)	5269.71	535.59	24.09	0	396.263	30.558	431.293	30.48	13.939	157.942	215.316	0	29.828	19.614	30.324	7184.947
	97%	29%	3%	0%	30%	100%	70%	82%	65%	59%	61%	0%	15%	100%	58%	58.3%
小浜第二中学校	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	6493.372	2152.248	929.95	1512.536	1616.288	31.3	713.163	44.3	22.6	307.73	398.875	78.3	261.288	36.2	44	14642.15
うち小浜市内産(kg)	6275.372	549.8	204.2	0	612.7	31.3	386.075	31.3	10.8	178.53	219.005	10	53.1	36.2	26	8624.382
	97%	26%	22%	0%	38%	100%	54%	71%	48%	58%	55%	13%	20%	100%	59%	58.9%
小浜市	米	たまねぎ	じゃがいも	にんじん	キャベツ	きゅうり	大根	なす	ピーマン	ネギ	白菜	里芋	小松菜	トマト	かぼちゃ	地場産率
総納入数量(kg)	29576.532	10982.439	4534.187	7634.905	8027.321	168.783	3359.162	197.305	141.353	1648.506	2167.377	524.762	1281.395	148.694	306.414	70699.135
うち小浜市内産(kg)	28573.682	3650.775	701.892	4.5	2361.723	162.188	1746.323	133.03	70.71	831.015	1161.871	209.3	177.198	118.624	164.174	40067.005
	97%	33%	15%	0%	29%	96%	52%	67%	50%	50%	54%	40%	14%	80%	54%	56.7%

※県産いちほまれ使用期間(県事業)があったため、市内産米100%になっていない。



産業教育常任委員会（所管事務調査）
の協議の様子

【産業教育常任委員会】

委員長	牧岡 輝雄	副委員長	今井 伸治
委員	池尾 正彦	委員	風呂 繁昭
委員	垣本 正直	委員	能登 恵子
委員	小澤 長純	委員	坂上 和代
委員	東野 浩和		