

視察第2日 兵庫県豊岡市 令和6年7月23日（火）午前10:00

◎視察先・視察項目

豊岡市役所 「学校給食の取組について」

豊岡市の概要

豊岡市は、平成17年4月1日、兵庫県の北東部に位置する1市5町（豊岡市、城崎町、竹野町、日高町、出石町、但東町）が合併。

市域の約8割を森林が占め、北は日本海、東は京都府に接し、中央部には母なる川・円山川が悠々と流れている。海岸部は山陰海岸国立公園、山岳部は水ノ山後山那岐山国定公園に指定され、多彩な四季を織りなす自然環境に恵まれている。

平成17年9月、国指定の特別天然記念物・コウノトリが自然放鳥され、人里で野生復帰を目指す世界的にも例がない壮大な取組みが始まった。

産業は、農林水産業、観光業などが盛んで、特に観光業では全国的に有名な城崎温泉をはじめ、西日本屈指の神鍋スキー場、但馬の小京都・出石城下町などを有し、年間の観光客は420万人以上にのぼっている。また、地場産業として全国の4大産地の一つであるかばんや出石焼などの生産が行われている。

- 市制施行 平成17年4月1日（合併）
- 人口 75,718人（令和6年6月30日現在）
- 世帯数 33,828世帯（令和6年6月30日現在）
- 面積 697,55km<sup>2</sup>（県内最大）

【視察対応者】

豊岡市議会 議長	浅田 徹 様
豊岡市議会事務局 主事	菅谷 祐一 様
豊岡市教育委員会教育総務課 参事	本庄 昇 様
豊岡学校給食センター 所長	本庄 昇 様
出石学校給食センター 栄養教諭	小森 智美 様
農林水産課 参事	山本 隆之 様
農林水産課 課長補佐	山本 大紀 様

## 【視察目的】

本市に新しく建設された学校給食の共同調理場において、令和6年9月から給食提供開始に向けて準備を進めている。そこでいち早く給食センターを導入され有機農業の先進地である豊岡市の学校給食の取組について研修をお願いした。

## 【視察内容】

### (1) 豊岡市の学校給食

豊岡市は「コウノトリ翔るまち」として、人と環境を大切にしたまちづくりをすすめており、子どもたちにとり「食」と「いのち」のつながりが自然に感じられるまちとされている。

本市の学校給食は、豊かな田畑と海の産物を活かし、子どもたちの健やかな心とからだの成長の一役を担えるよう、地域とつながる安全安心な給食をめざしている。



(2) 学校給食の目標

- ・安全安心な食事の提供（安全安心な食材選びと衛生管理の徹底）
- ・「食育」につながる給食づくり（「生きた食材」となる給食づくり）
- ・地域とつながり、地域を大切にする給食づくり（地産地消の推進）

ア 献立内容の充実

○市内産の農林水産物を活かした献立づくり

- ・ごはん中心の献立（米飯週5回実施、コウノトリ育む農法栽培米）
- ・旬の地元食材や地元の魚を活かした献立
- ・「野菜好きな子」を育てる献立（おいしい野菜料理を積極的に取り入れる）  
…野菜の目標使用量は「1食に100g」、「有機の日」の実施

※2024年度は有機野菜を3回提供予定（2022・23年度は1回）

○健全な味覚を育てる献立づくり

- ・脂質をひかえた献立（油の質・量）
- ・塩分をひかえた献立（だしを活かす）

イ 食に関する指導の充実

- ・食育指導
- ・親子試食会
- ・交流給食会
- ・センター見学
- ・トライやるウィーク（兵庫県の事業）受入れ
- ・食育体験（地元野菜の収穫体験、えんどう豆のさやむき体験など）

(3) 地産地消の取り組み

ア 主食～「コウノトリ育む農法栽培米（減農薬）」を使用

一般米	週	2回	—						
	t	41.2	—						
コウノトリ育む農法栽培米	週	3回	5回						
	t	56.1	92.0	78.0	85.0	89.5	85.8	86.0	

- ・2015年までは市内産コシヒカリ1等米と「コウノトリ育む農法栽培米」を併用
- ・2024年度の使用量は見込み
- ・2023年度は3学期にコウノトリ育む農法「無農薬栽培つきあかり」を提供
- ※2024年度は10月から3月まで「無農薬栽培つきあかり」を提供予定

- イ 副食～野菜を中心に市内産。なければ但馬産。できる限り近い産地のもの使用
- ウ 牛乳～国内産

## 《主な質問と回答》

質問① 貴市が給食センター化にしてから現在までの課題や問題点などは、1か所にまとめずに3か所としている理由は。

回答 合併前までは5か所あったが、児童生徒数の減少等によりセンターの再編を行い、3か所となった。

質問② 食材の購入を民間委託とせず、市による対応（責任）とした理由は。

回答 民間委託は不安に思われる方が見える。購入は市の責任とした。

質問③ 給食を民間委託にすることで、基本的に市の財政負担は増えると考えているが、市の負担はどの程度増加したのか。調理を民間委託したことによる最大の効果は。

回答 人件費と管理費を比較すると負担増。正規職員の継続雇用もあるため、民間委託の効果は出ていない。

質問④ 学校給食運営委員会の委員構成、具体的な役割、及び課題は。

回答 学校長、PTA役員、学校医、薬剤師、栄養教諭、県職員、教育委員会指導主事の計16名。課題は、調理業務の見直し。

質問⑤ 児童生徒や保護者に対するアンケートの実施状況と評価や反応は。

回答 実施していない。給食献立について一度行い、「味も量も良い」との回答だった。

質問⑥ 目標の2点目に掲げられる「食育につながる給食づくり」とはどのような理解か。

回答 子供たちの望ましい食生活、将来に向けて食生活のモデルとなるような給食づくりが目標。週5回ごはんが中心でコウノトリ育む農法栽培米、旬の地元野菜と地元の魚の献立、地場産物の提供も30%を超え、小学校は収穫体験を含めて実施している。一食100g以上の野菜使用でしっかり摂取、中学生は1.3倍の野菜摂取量としている。大人になっても野菜摂取習慣がつく食育としている。和食を中心に行っている。

質問⑦ 民間委託したことに対しての保護者説明会は行ったのか。また、主なご意見は。

回答 委託する前に保護者説明会を行った。調理員の人数、業者選定、食物アレルギー対応についてあった。

質問⑧ 市と委託業者との連携協議はどの程度の頻度で、どのような議題で行われているか。

回答 各センターで委託業者、事務局、栄養士、調理員により毎月1回協議実施している。

質問⑨ 令和5年からは有機野菜も導入しているとのことだが、量確保の方法は。

回答 ダイコン、ニンジン、葉物3品目を導入。現在実証中であり有機野菜が限られてくるので、市が給食センターと生産者の間に入り量の確保を行っている。

質問⑩ 給食センターでの有機野菜導入のために解決しなければならなかった課題は。

回答 6450食の確保となるので相当な量となる。冬野菜は大根はたくさん確保できて大丈夫。、ホウレンソウが小松菜に変更した経緯もある。野菜が確保できない時は大変。有機は虫食いが多く形状に偏りがあるが、過去2年間を見ると調理に支障はなかった。市直営の時は有機野菜の取組理念で終わっていたが、民間委託になり異物混入など特にデリケートであるため虫などは苦情を言われるが、特に苦情や問題はない。

質問⑪ 給食の米食の提供周期は。

回答 週5回、毎食提供している。

質問⑫ 給食の保護者負担分が有機野菜などを導入している割に比較的安いと感じるが、米の購入の一部にコウノトリ基金を充てているから安く抑えられているのか。また、市からの補填はあるのか。

回答 本年度の提供は3回としているので影響はない。基金と一般財源を充てている。

質問⑬ 令和6年度から給食費の値上げを行ったが、今後、給食費の無償化を考えているか。

回答 無償化は考えてない。各自治体で無償化が増えているので、動きを見て対応する。

質問⑭ 「コウノトリ育む農法栽培米」の購入費の一部に「コウノトリ基金」を充てているが、コウノトリ基金の財源はふるさと納税からか。

回答 ふるさと納税の財源は、別の支出となっている。

質問⑮ 地場産物の消費量（地産地消）の推移は。（いつ頃から取組み、現在はどの程度か）

回答 以前から地場産物は消費している。平成18年度17.7%が令和2年度は30%を超えた。

質問⑯ 1965年からコウノトリ野生復帰プロジェクトに取り組んでいるが、農業と結びついたのはいつ頃からか。連携機関と行っている相談会の開催実績及び参加者数は。

回答 2005年の放鳥前から勉強会などにより取組みを強めていった。

質問⑰ その他、給食への取組みや、苦労した点は。

回答 若者が増えているので、子供を通じて給食への取組機会がある。校内の給食時の献立放送に野菜の生産者を紹介すると、子供たちは圃場体験等により生産者の名前を覚えているのでその話題で盛り上がる。お米の確保、地場産物などは農協が動くので助かっている。

#### 参考資料

(1) 給食費（2024年4月～改定）1食当たり

区 分	食材料費	保護者負担額
小学校	263円	239円
中学校	299円	271円

(2) センター職員の内訳（2024年4月1日現在）

区 分	豊 岡	日 高	出 石	計
事 務	3	1	1	5
栄養士	3	2	3	8
調理委託事業者	29	20	25	74
計	35	23	29	87

(3) 配送車両等の所有台数（2024年4月1日現在）

区 分	豊 岡	日 高	出 石	計
配送車	7	2	5	14
公用車	1	1	1	3
計	8	3	6	17

## 所感

コウノトリのまちで有名な豊岡市は、コウノトリを復活させるために、最も変わらなければいけなかったのが農業であると捉え、コウノトリ育む農法の定義として、安全・安心なお米とたくさんの生きものを同時に育む農法に取組まれた。

豊岡市の有機農業取組経過として、平成14年コウノトリ共生推進課設置、平成15年「コウノトリと共生する水田づくり」勉強会、「コウノトリの舞」認証制度制定、平成18年「コウノトリ育む農法」JAたじま全域で推進等に取り組まれた。

また、オーガニックビレッジの取組として、給食はコウノトリ育むお米、この学校給食での無農薬米が導入されたのは、給食は中学生から市長への直談判により始まりました。



「2月8日は有機の日」として、学校給食に有機野菜を提供している。

豊岡市農業ビジョンは10年後の豊岡の農業を守る礎として、令和2年3月に策定。「豊岡の農業」を、より豊岡らしくし、かつ持続可能な農業にしていく。そのために目指す将来像を設定→豊岡グッドローカル農業として取組。豊岡らしい農業とは「自然と折り合いをつけながら、『環境』『経済』『社会』のバランスを重視する農業」と捉えている。

本市もこれまで慣れ親しんだ自校調理方式から、共同調理場での最新の調理設備や炊飯設備を導入。自校調理方式では難しかった焼き料理等の献立の充実を図るとともに、食材の集

中発注による「地場産物」の積極的な活用を進める。

共同調理方式のメリットを生かして、安定的に安全安心な学校給食を提供できるように「新城市学校給食基本方針」を定めている。この方針と豊岡市の取組を参考して、これまで積み上げてきた本市の学校給食の伝統に新たな手法を加え、安定的に安全安心な学校給食を提供できるように積極的に努めなければならない。