

令和6年度 箕面市行政視察報告書

(文教常任委員会)

1 日程

令和7年(2025年)2月6日(木)～2月7日(金)

2 視察先

(1) 福岡県直方市

視察項目	学校給食の無償化について、食育・地産地消の取り組みについて
視察目的	直方市における学校給食無償化等の取り組みについて学び、今後の箕面市に活かす。

(2) 福岡県水巻町

視察項目	地産地消の取り組みについて
視察目的	水巻町の学校給食の特色や地産地消の取り組み等について学び、今後の箕面市での学校給食のさらなる充実化に活かす。

3 参加者

委員	桃山悟委員長、増田京子副委員長、金森いずみ委員、久野井優子委員、木下伸雄委員
----	--

(1)福岡県直方市

項目	内容	備考
直方市について	<ul style="list-style-type: none"> ●人口 54,898 人(男 26,026 人 女 28,872 人) ●学校数 小学校 11 校(児童数: 2,767 人) 中学校 4 校(生徒数: 1,558 人) ●福岡県の北部に位置し直鞍地区の中心都市であり、北九州都市圏にも属している。 	<p>説明者 直方市議会議長</p>
学校給食無償化の取り組みについて	<ul style="list-style-type: none"> ●令和 2 年度 11 月～3 月分、令和 4 年度と令和 5 年度の 2・3 学期分を「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し無償化。 ●令和 6 年度の 1・2 学期分を「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」、3 学期分を「ふるさと応援基金」を活用し無償化。 	<p>説明者 直方市教育委員会</p>
食育・地産地消の取り組みについて	<ul style="list-style-type: none"> ●小学校: ICT 版の給食時間における食に関する指導を行っている。 ●中学校: 給食だよりの発行、給食時間の食育放送を実施。 ●授業で SDGs について学習した生徒たちが給食のできる SDGs(例: 地元産の食材を使う、排気ガスを削減する)を考え「SDG s × 給食」を実施。 ●残食率の高いメニューは食材の変更や味の調整を行っている。 ●子どもたちへリクエストを募集したり、献立委員会で各校の声を聞くようにしている。 	
地産地消の取り組みについて	<ul style="list-style-type: none"> ●小学校では約 29.5%、中学校では約 23.1% 地元でとれた食材を使用。 ●農業振興会が行っている「食育推進協議会」に、小学校栄養士・中学校栄養士が委員を務めている為、地産地消への意識向上につながっている。 	



所感

直方市は「地方創生臨時交付金」を活用し、給食費無償化を実現しており、国の交付金実施があれば、現状「小中学校給食費の無償化又は補助」を優先事項として検討を行ってきている。また、食材費高騰により、給食の質を保つため、食材にかかる費用以外の部分で工夫し、節約できるところは節約し食材の品質が落ちないように些細なことでも改善・検討する努力をされている。

今後、箕面市の給食無償化実現に向けて、生かしていきたいと考える。

(2)福岡県水巻町

項目	内容	備考
水巻町について	<ul style="list-style-type: none"> ● 人口約 27,000 人、面積約 11 km²。 ● 福岡県の北部に位置し、東は北九州市に隣接し、西は遠賀川に挟まれた南北に細長い町。 ● 一帯の土地は海岸線が近く、過去の遠賀川の氾濫によって沖積土が厚く堆積し、地味肥よくで気候も温暖なため、米・野菜の栽培に適している。 ● 北九州市のベッドタウンとして、近年子育て世帯の割合も増えてきている。 	説明者 水巻町教育長 水巻町教育委員会 水巻町健康課
水巻町の学校給食について	<ul style="list-style-type: none"> ● 5つの小学校は自校調理方式、2校の中学校はセンター調理方式。 ● いずれも業者に委託しているが、手作りにこだわり、アレルギーにもきめ細かく対応している。アレルギー除去食の具体例としては、カレー、シチューのルー（小麦粉）除去、かきたま汁、親子丼の卵除去、フライ、唐揚げ等の小麦粉除去、等。 ● また、水巻町の特産品である「でかにんにく」を積極的に活用している点も特色の一つ。 	
学校給食の地産地消の取り組みについて	<ul style="list-style-type: none"> ● 福岡県産食材の利用割合は過去3年間平均で49.33%。その内12.8%は遠賀郡産。福岡県が掲げている地場産（福岡県産）の目標使用率35%を大きく上回っている。 ● 水巻町産の「でかにんにく」は臭いも少なく、火を通すとホクホクとした食感で生徒からも人気の食材。「でかにんにく」そのものを使った献立だけでなく、オフシーズンは加工品の「でかにんにく味噌」を調味料として使用している。 ● 「でかにんにく」を安定的に供給するために、町が主導して生産者・販売者・地場金融機関・商工会を巻き込んで「水巻のでかにんにく協議会」を平成29年に発足。当協議会が「でかにんにく」の生産・出荷の一元管理を行っている。 ● 福岡県学校給食会は、給食用パンの安全性を高めるために昭和43年には小麦を無漂白へ、平成20年には原料油脂を低トランス脂肪酸タイプへ切り替える等、様々な取り組みを進めている。 	

- 給食費の無償化については恒久的な財源確保が課題のため、保護者負担を基本としているが、追加値上げ分については町が負担している。



所感

今回水巻町の学校給食、特に地産地消や食育の取り組みについてお話をお伺いしたが、「日本一おいしい学校給食」を目指し、手作りへのこだわり・地元産の食材の活用・アレルギー除去対応・食育等々、子ども達に安心・安全な給食を届けようという関係者の皆さんの熱意と愛情、日々の現場での取り組みの様子が伝わってきた。

実際に生徒の皆さんが食べている給食を試食する機会も頂き、ホキのでかにんにくねぎみそ焼きをはじめ、すべて美味しく完食させていただいた。

また、水巻町の小中学校の給食の残食率は2.5%とのこと。全国平均の6～7%と比較するとかなり低い結果だと感じた。その要因は今回学ばせていただいた関係者の皆さまの様々な工夫に加えて、学校現場の先生たちの努力にも支えられているということもわかった。

水巻町と箕面市では人口規模や取り巻く環境は異なり、箕面市も米飯や低アレルギー対応等、既にかかなり進んでいるという認識ではあるが、本市において、より安全で美味しい学校給食を引き続き子どもたちに提供するべく、今回の学びを関係者とも共有し、存分に生かしていきたいと考える。