

陳 情 文 書 表

(教育委員会)

受 理 番 号	4 4 5 4	受理年月日	令和 7 年 9 月 19 日
件 名	学校調理方式による全員制中学校給食の実施等		
要 旨	<p>京都市教育委員会が京都市の中学生のために、全員制の中学校給食実施に向けて検討されていることをうれしく思う。</p> <p>7月の新聞報道によると、請負事業者が決定したとのことだが、1か所で最大2万2,000食の調理、配送を担うことは、食品衛生管理の問題や配送に伴う交通渋滞が懸念される。実際に同事業者が今年6月から堺市で開始している大規模給食センターによる全員喫食制の中学校給食では、既に、配送が遅れる、異物の混入があったなどの問題が多数報告されているということを聞いている。</p> <p>また、昨今の夏季の気温上昇の中で配送する運搬車の庫内衛生管理面を心配する医療、保健関係者の声もある。</p> <p>以前、検討会議で示された株式会社長大の調査結果では、伏見区においては、深草中学校・藤森中学校・洛水中学校で自校調理が可能とされている。また、桃山中学校・伏見中学校では親子調理方式での実施が可能とされている。ほかにも池田小学校と栗陵中学校、羽東師小学校と神川中学校など、親子調理が実施できそうな隣接又は近接する小中学校が多数ある。</p> <p>大型センター一択ではなく、自校調理や親子方式も組み合わせることで、センター調理の食数を削減しリスクを下げ、子供たちにも京都市にとってもより良い給食の実現になると考える。</p> <p>学校給食は教育活動である。とりわけ自校調理方式は、出来立てで温かくおいしい、手作りで豊かな献立の実現、アレルギーの対応など子供たちの食育を推進し、子供の成長を見守るツールとして最善の方法ではないか。また、地産地消の食材を採り入れることで、地域の経済活動推進及び安心・安全な食材の提供にもつながる。くわえて、各地で地震や自然災害などが多発する昨今、災害時に温かい食事が提供できる学校調理方式は防災の観点からも重要である。</p> <p>ついては、いま一度、みんなが笑顔になる全員喫食制の中学校給食実施に向けて以下のとおり再検討することを願う。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 自校及び親子方式で調理が可能な中学校では順次、学校調理方式での給食実施を進めること。 2 給食の内容や食育の充実のため、1校1名の栄養教諭を配置すること。 3 自校及び親子方式で調理が困難な学校のために、京都市が主体となり、安心・安全な小規模の給食センター設立に向けた検討をすること。 		
陳 情 者			
回付委員会	文教はぐくみ委員会		