

視察・研修報告書

視察・研修先	東京都足立区役所
日 時	令和7年4月23日（水） 10：00～11：00
場 所	東京都足立区役所区庁舎中央館6階 （東京都足立区中央本町1-17-1）
テーマ	おいしい給食について
対応者 （講師）	東京都足立区学校運営部 おいしい給食担当課 おいしい給食担当
概 要	
1 4つのボトルネック的課題 （1）治安 【課題】刑法犯認知件数が23区ワースト1 【取組】「美しいまちは安全なまち」を合言葉に「ビューティフル・ウインドウズ運動」に取り組む 【結果】刑法犯認知件数がピーク時（H13）から8割減 （2）学力 【課題】小・中学校の全国学力調査で平均を下回る。 【取組】データ分析の活用や教員の授業力向上等に取り組む。 【結果】全国学力調査で小学校は平均を上回り、中学校は平均に大きく近づく。 （3）健康 【課題】区民の健康寿命が都平均より2歳短い 【取組】網羅的な健康対策から、糖尿病対策に特化 【結果】健康寿命の都平均との差が縮まる。 （4）根底課題…<u>貧困の連鎖</u> 【課題】生活保護・就学援助受給者が多く、貧困が子どもたちに連鎖している。 【取組】上記3課題と密接に関連する根底の課題であり、全国に先駆け、平成27年度に専管部署を立ち上げ全庁横断的にきめ細やかに対応する。 【結果】就学援助率が大幅減 <u>42.5%→25.1%</u>	
2 足立区の子どもを取り組む現状 ・足立区人口約70万人、小学校67校、中学校35校、計102校 ・就学援助率の推移 就学援助の資料を全家庭に配布している→25.1%に低下している。	
3 おいしい給食とは（平成19年度事業スタート） 子どもの頃から「絶対音感」のように「絶対味覚」を身につけていくための取組	

(1) 導入の経緯

現区長の就任前からの疑問

- ・なぜ、東京都のごみには学校給食の残菜（食べ残し）が多いのか。
- ・なぜ、学校によって給食の味が違うのか。

どこの学校でも栄養のバランスのとれたおいしい給食を提供する取組開始

- ・子ども達が喜んで、楽しく残さず食べてくれる給食を実現する。
- ・残菜（食べ残し）率を減少させる。

(2) 足立区のおいしい給食

- ・給食に関わる全ての人々への感謝の気持ちを育む。
- ・「給食」を通して、基礎的な栄養知識を学びながら、楽しく、おいしく感じる給食を提供する。
- ・すべての献立でだしをしっかりと取る。

4 おいしい給食推進のための4つの柱

(1) 味

- ・味が良い、できたてのもの
- ・食材の特徴を生かした味付け、調理の工夫

(2) 食材

- ・安全、安心、新鮮な食材、国産品
- ・地産地消、旬の食材（小松菜）、食べたくなる献立

(3) 献立

- ・食べたくなる献立
- ・発達段階に合ったメニューの工夫
- ・子どもの頃から慣れ親しませたい味、伝えたい味
- ・「生きた教材」としての学校給食

(4) 環境

- ・安全で衛生的な調理環境
- ・食べる場の雰囲気
- ・喫食時間の確保
- ・栄養士、調理師、教員との人間関係、児童間の人間関係
- ・家庭との連携

5 足立区と東京都の給食無償化の経緯等

(1) 経緯（足立区と東京都）

- ・令和5年 4月～ 区立中学校の給食費無償化

- ・令和5年10月～ 区立小学校の給食費無償化
- ・令和6年 3月時点 特別区23区中20区が無償化
- ・令和6年 4月～ 23区すべてが無償化

(2) 予算等（足立区）

- ・令和6年度給食費補助金分の予算（約25億円超）
- ・区から各校の児童・生徒数に合わせて校長口座に、補助金として概算払（保護者の手続き不要）
- ・無償化に伴い、アレルギー等で完全弁当の児童・生徒に給食費相当分の補助金を支給

6 給食の喫食時間、食器、栄養士

(1) 喫食時間

- ・小学校 40分
- ・中学校 20分から25分

「もりもり給食ウィーク」の時は、喫食時間を5分ぐらい長くすることで、残菜を少なくしている。

(2) 食器

- ・食器は強化磁器食器を使用
- ・中学生は大き目の食器を使用

(3) 栄養士

おいしい栄養のバランスの取れた給食のために小・中学校全校に栄養士を原則1名配置

- ・小学校 67校
- ・中学校 35校
- ・夜間中学校 1校

※都職のうち4名が栄養教諭

〔令和7. 4. 1. 現在〕

7 おいしい給食指導員の導入

令和元年度から37年勤める、ベテラン栄養士の長きにわたる経験やスキルを十分に活かし、経験の浅い栄養士が配属されている学校などを中心に巡回している。

<主な業務内容>

- ・給食室での調理の様子などを確認
- ・給食の試食
- ・児童・生徒の喫食時に各教室を巡回
- ・校長、副校長、栄養士への助言
- ・全校の献立の内容（メニューや栄養）を確認助言

8 あだち食のスタンダードの定着に向けて

令和6年4月に策定した「糖尿病対策アクションプラン2」（令和6年度～令和17年度の12年間）を通じて「おいしい給食事業」を更に推進している。

【計画の基本理念】

子どもの頃からの望ましい食習慣とその定着を図る。

おいしい給食を通して、食の実践力「あだち食のスタンダード」の定着を進めている。

→中学校卒業までに定着、様々な機会での食育推進

- ・実践力1：1日3食野菜を食べるなど、望ましい食習慣を身につける。

野菜を食べよう！野菜から食べよう！

学校給食では、毎月給食で旬の野菜を味わう「野菜の日」や「1日の野菜摂取量の推奨がわかるポスターの校内掲示」、野菜を食べる習慣作りを目的とした「ひと口目は野菜から」などを通して「野菜を食べよう！野菜から食べよう！」を進めている。

- ・実践力2：栄養バランスのよい食事を選択できる。
- ・実践力3：簡単な料理（ごはんが炊ける、みそ汁、目玉焼き程度）を作ることができる。

※ おいしい給食アンケート（小学校6年生、中学校2年生に実施）

- ・児童生徒は給食が楽しいか

R 4

R 5

小学校6年生 88% 93%（+5%）

中学校2年生 80% 90%（+10%）

- ・児童生徒は給食がおいしいと感じているか

R 4

R 5

小学校6年生 96% 97%（+1%）

中学校2年生 94% 95%（+1%）

9 学校給食費の1食あたりの単価

R5 初から

- ・小学校1～2年生：310円 (+52.16円)
- ・小学校3～4年生：330円 (+54.16円)
- ・小学校5～6年生：355円 (+63.16円)
- ・中学校1～3年生：415円 (+68.43円)
- ・夜間学級 : 430円 (+69.37円)

子どもの未来につながる「おいしい給食」にすべての世代の健康増進
野菜接種があたりまえ！となる地域社会の実現

所 感

足立区の就学援助対象者は、減少傾向であるが、該当する子にはしっかりと援助を受けてもらえるように、全員に詳細な手紙を配付しているとのことである。

就業援助対象者のうち、就学援助を受けていない子が本市にもいるかもしれないので、就学援助について全員に周知し、資料の配付をしていただきたい。

足立区のおいしい給食のこだわりには驚いた。家庭でも手軽に作れるようにレシピ本が発刊されており、手作りのドレッシングなどのメニューがあるとのこと。自宅でも手軽に作れるので、我が子に食べさせたいと思った。子どもたちは、何よりも給食時間が楽しいとのことなので、良い取組と考える。おいしい給食を提供し、残菜を減少させることを徹底することにより、児童・生徒達が喜んで食べていることが理解できた。

本市の小・中学校の残菜の量、そして、選択性のランチ給食のお弁当の残菜の量などはどのくらいなのだろうか。ランチ給食の残菜がないように、ご飯の小盛りを作れたらと考える。とても学びがある視察であった。

－作成者 岡部 かおり－