

中学校全員給食の開始と 無償化の実現

～これまでの経緯と今後の展望～

1 はじめに

本市は、大阪と京都を結ぶ交通の要衝でありながら、山間部には豊かな自然環境が広がる、5 大学・10 高校が集積する、人口約 28.6 万人の学術都市です。古墳や史跡など貴重な歴史文化財が数多く残っている一方で、最近では、市民の皆さまと一緒に創り上げた、文化・子育て複合施設「おにフル」が誕生し、共創をキーワードに、多種多様な方々のトキやコトを共有できる場として、多くの方に親しまれています。



本市教育委員会では、学校現場と一体となって、児童生徒の学力向上を図るとともに、変化の激しい社会を主体的に生き抜くために必要な資質・能力の育成を進めています。

また、「一人も見捨てへん教育」の理念のもと、一人ひとりの可能性を伸ばす教育を継続して推進しており、各学校における授業改善や学びの充実につなげて

います。

そのような様々な取組を行う中、子供たちの成長の礎となるべく、令和7年1月から、中学校全員給食を開始しました。

さらに、保護者負担を軽減するため、開始にあわせ、給食を無償で提供することといたしました。

2 中学校全員給食実現までの議論

まずは、これまでの選択制の給食から、中学校全員給食の実現に至るまでの経緯について、ご紹介します。

(1) 中学校全員給食の必要性

全国的に、中学校全員給食を実施している自治体が広がりを見せている中で、平成 28 年度に生徒や保護者、教職員等に対し、「給食のあり方」についてアンケートを行ったことがはじまりとなります。その翌年度には、中学校給食のあり方について、教育長主催のもと、PTA や市民参加者も交えた懇談会を計5回開催し、「全員給食が望ましい」という一定の考え方をとりまとめることができました。

(2) 自校方式ではなく、センター方式で

そして、本市の小学校のように学校で調理を行う自校方式や、小学校で中学校の給食も調理する親子方式など、それぞれの方式での実現可能性と経費の試算を行い、令和元年度の中学校給食検討会、審議会を経て、

中学校全員給食を実施するのであれば、給食センターから給食を各校に配送する「センター方式」が望ましいという結論を得ることになりました。

- ☐ 延床面積 5,160㎡
- ☐ 提供食数 最大 9,000 食／日
- ☐ 提供学校 市立中学校全 14 校

(3) 基本計画の策定と事業契約

また、令和2年度には、茨木市中学校給食基本計画を策定し、契約方法について、これまでの行政のやり方だけでなく、設計・建設から維持管理、運営までの業務を、長期間にわたり一括して民間事業者に委ねるPFI（BTO）手法についても、経費の積算等を行いました。

その結果、総合的にメリットが大きいのは PFI（BTO）手法であるということで、令和4年度に同手法に基づき入札の公告を行い、事業者を選定。同年 12 月に事業契約を行って、給食センターを整備し、現在、運営するに至っています。



これまでの経緯

H28年度	アンケート実施（生徒、保護者、教職員など）
H29年度	茨木市中学校給食あり方懇談会 → <u>全員給食が望ましい</u>
H30年度	各給食実施方式での実現可能性及び経費の試算
R元年度	茨木市中学校給食検討会・中学校給食審議会 → <u>センター方式が望ましい</u>
R 2年度	茨木市中学校給食基本計画策定 → <u>PFI（BT0）手法が望ましい</u>
R 4年度	入札公告・選定委員会開催・事業者決定
12月	事業契約
R 5年度	給食センター設計・建設（R5.8～R6.10）
R 6年度	全員給食開始（R7.1.14～）

(1) 事業契約

本市で初めて、PFI（BTO）手法により、給食センターの整備・運営事業の契約を行いました。

その相手方は、本市中学校給食を実現するためだけに設立された会社であり、令和4年12月から令和21年7月までと長期にわたり依頼するものとなっています。

3 茨木市中学校給食センターの概要

次に、中学校全員給食実現の拠点である、中学校給食センターについて、ご紹介します。

- ☐ 施設名称 茨木市中学校給食センター
☐ 敷地面積 17,687㎡
☐ 主な構造 鉄骨造 2階建て

事業期間 令和4年12月～令和21年7月

契約金額 11,685,865,934 円

発注方式 PFI (BTO※) 方式

※ BTO方式：Build（建設）Transfer（所有権移転）Operate（運営）の略で、PFI手法の中でも、建物完成時に所有権移転を行う方式のこと。

(2) 施設の特徴

新施設では、安全・安心な給食提供はもちろんのこと、環境への配慮や災害時の対応まで、多岐にわたる先進的な機能を備えています。

また、衛生上の理由により小学校給食ではできなかった、冷たい和え物の提供を行うため、機械の中を真空にして、冷却する真空冷却機を導入しております。

この機械を使用すると、食材の表面だけでなく、中心部も同時に冷却が可能となるため、冷却時間を大幅に短縮することができます。そして、細菌増殖の危険温度帯を一気に通過し、安全な温度帯まで冷却できることから、一度は煮沸が必要な和え物も、安心して生徒に届けることができます。

なお、生徒に届ける際の食缶には、保冷剤が組み込まれたものを使用しています。

4 給食費無償化の実現

(1) 無償化の理由とメリット

本市では、こうした中学校全員給食の実現に合わせて、次の3つの側面から、中学校給食費の無償化を実施することといたしました。

ア 保護者負担の軽減

無償化の理由としては、第一に、制服代や学用品の購入など、義務教育の中でも特に経済的負担が大きくなる中学生の保護者負担を軽減するということがあげられます。

イ 事務手続きの簡略化

事務側、市側のメリットとして、債権管理や支払い手続きについて、事務負担の軽減を図ることができる側面があります。

特に、本市では小学校給食費の公会計化を平成28年度から実施しており、中学校でも口座振替の手続きや督促などの事務が必要になってくると想定していましたが、その事務が不要となるなど、簡略化されること

になりました。

ウ 教育環境の向上

生徒側のメリットは、給食無償化により、子供たちが安心して学校生活を送り、栄養バランスの取れた給食を享受できる環境を整えることで、学びの質の向上に寄与できることであると考えています。

(2) アレルギー対応補助金の創設

さらに、公平性の観点から、給食無償化の恩恵を受けることができない、医師の診断等により、給食を完全停止し、お弁当を恒常的に持参する生徒に対し、補助金を支給することとしました。

補助額は、1食あたりの給食費360円（令和8年10月現在）×弁当持参回数 で積算した金額としています。

5 今後の展望と課題

給食費無償化を長期的に持続させる上で、最も重要な課題の一つが「財源」です。

本市では、財政計画において定める「ビルド・アンド・スクラップ」の実践などを通じ、効率的かつ戦略的な財源確保に努めています。

しかしながら、近年続く物価高騰は、食材料費や給食業務の委託料に大きな影響を与えており、給食の質を維持する上で看過できない課題となっています。



そこで、物価高騰下においても、給食の「量」や「質」が変わらないよう、献立作成や物資選定において工夫を凝らし、経費の抑制を図ってまいります。

そして、そういった厳しい状況下であっても、栄養バランスはもちろんのこと、旬の食材や地場産物の活用などを通じて、食育にもつながるような、満足度の高い給食提供を継続していきたいと考えています。

6 おわりに

令和7年9月から10月にかけて、市内の全中学生を対象に給食についてのアンケートを実施したところ、給食を「おいしい」、「どちらかといえばおいしい」と感じている生徒が全体の約9割を占め、調理方法の工夫や献立の組み合わせ、適温提供により、多くの生徒がおいしいと感じている結果となりました。

また、給食の試食も行える、施設見学会においても、参加した保護者等から「味付けやバランスもちょうどよく、おいしい」、「献立の創意工夫が素晴らしい」という声を多くいただいています。

本市の中学校給食は、単に栄養を摂取するだけでなく、生徒が「食」を通じて多くのことを学び、豊かな心を育む場となることを目指しています。

これは、今年公布・施行された「食育基本法」の一部改正の中でも期待されており、安全・安心な食材、手間暇かけた手作りの味、そして地域との繋がりや季節を感じられる献立を通じて、子供たちが生涯にわたって健やかに生活できるための「食べる力」を育んでいくため、これからも「安全・安心でおいしい給食」を提供してまいりたいと考えています。