

○2番（伊藤義男）（登壇） 自参改革クラブ、参政党の伊藤義男です。

通告に従いまして、質問させていただきます。

初めに、学校給食についてです。

現在、自民党、日本維新の会、公明党の3党が、令和8年度から小学校給食の無償化を一律で進めようとしています。

しかし、本来、我が子の食事は親の責任であり、無償化が絶対に必要不可欠な政策かどうかは慎重に考えるべきです。

それ以上に重要なのは、無償化によって給食の質や量が落ちないかという点です。

11月初旬、角野小中学校で子供たちと一緒に給食を食べ、直接声を聞きました。

デザート希望、量の不足、パンや牛乳の改善、器の色、味や魚の骨への不満など率直な声が多く寄せられました。

また、食べる時間や環境の違いが学校生活全体に影響していることも実感しました。

こうした現場の声を踏まえると、無償化によって食材費が削られ、国産食材が使えず、質や量が落ちる事態は絶対に避けなければなりません。

だからこそ、新居浜市としては、無償化の議論よりも先に食育と質と量を守るルールを明確にすべきだと考えます。

その上で6点伺います。

1点目、まず、給食の根幹となる米の量について、小学校と中学校の学年ごとに1食当たりどれだけの量を提供しているのか。

また、使用している米は全て国産なのか、県産の割合はどれほどか、米の仕入価格の推移や物価高騰に対してどのように対応しているのかお答えください。

2点目、子供たちからはおかずが足りないという声が多く上がっており、これは無償化によって真っ先に削られる部分です。

資料1を御覧ください。

写真1は今の給食、写真2は独立行政法人日本スポーツ振興センターが提供している学校給食年代別レプリカ献立画像で、私が小学生だった頃の給食です。

明らかに今と昔では質と量が違います。

この質と量を下げないという明確な基準を市として持つべきではないでしょうか。

また、物価がさらに上がった場合でも、安易におかずや主食の量を減らす方向に行くのではなく、今よりも栄養バランスのよい給食を維持するための仕組みをどうつくろうとしているのかお答えください。

3点目、給食のよしあしは残菜に現れます。

残された給食は、味、量、組合せ、温度、時間、様々な要素の総合評価です。

学校ごとの残菜量、メニューごとの残菜量、それらを市としてどう把握しているのか、残菜の処分方法と費用、そして残菜を減らすためにどのような取組を行っているのかをお伺いします。

4点目、現在、新居浜市では給食センターの集配スケジュールが優先されているため、学校は決められた時間に食べ始め、決められた時間に食べ終わることを求められています。

その結果、配膳に時間のかかる小学校1年生では、実際に食べられる時間が非常に短く、ゆっくり味わう余裕がありません。先生もあと10分だよ、急いで食べようねと声をかけざるを得ない状況でした。

これは先生の責任ではなく、センターの運用上、学校側が時間を調整できない構造的な問題です。

しかし、私は急いで食べさせることが本当に食育と言えるのか大きな疑問を抱きました。

急いで食べることで、味わうことも、よくかむことも、食べ物への感謝も育ちません。

むしろかまわずに飲み込むことで喉に詰まらせるなど、事故の危険もあります。特に小学校1年生のように、まだ食事に不慣れな子にとって、時間に追われる給食は負担であり、教育的にも望ましいとは言えません。

時間の制約によって、急いで食べる給食になっている現状が、果たして正しいのか、市としての見解を伺いたいと思います。

5点目、給食の時間は、単なる食事の時間ではなく、教育の一部として位置づけるべきだと考えます。

食べ方、姿勢、残さない工夫、配膳の方法、そして残菜が出たときには、きれいにまとめて返すという指導、こうした一つ一つが立派な食育であり、人間教育そのものです。

さらに、作り手への感謝の気持ちを育てることも、学校教育において非常に重要な価値だと思っています。

だからこそ、週に一度でもよいので、給食を正式に食育の授業として位置づけ、動画や資料、食材の紹介、給食センターでの調理の様子、生産者のメッセージなどを取り入れることで、子供たちの食への理解と興味を深めることができるのではないかと思います。市としての見解を伺います。

また、給食を楽しい時間にする工夫も欠かせません。青空給食、季節ごとの特別給食、地元の飲食店や農家、企業とのコラボ給食、調理員さんや栄養士さんと一緒に給食センターで食べる日、そして、保護者向けの食育講座など、取り入れられる取組は多くあります。

こうした工夫が実現すれば、給食は子供にとって楽しみな時間となり、残菜の削減にもつながり、食を通じた豊かな学びの場になります。

これらの取組について市の考えを伺います。

6点目、最後に、財源の問題です。

無償化によって市の財政が圧迫された場合、質や量が削られるのは避けられません。

そこで私は、市の予算に頼らない第3の財源を新居浜市に提案したいと思います。

企業が一品を寄附する一品スポンサー制度、無償化で給食費が浮いた家庭が任意で寄附できる仕組み、そして地域が食育の授業や知識を提供するクラウドファンディング、これらを組み合わせれば、市の財政負担を増やすことなく、むしろ給食の質を上げることができます。

こうした民間連携について、市としてどのように考えているか伺います。

○議長（田窪秀道） 答弁を求めます。竹林教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（竹林栄一）（登壇） 伊藤義男議員さんの御質

間にお答えいたします。

学校給食についてでございます。

まず、学校給食に使用している米についてでございます。

本市の学校給食における米の提供量は、文部科学省の学校給食摂取基準に基づき、1食当たり小学校低学年では精米で約50グラムから約60グラム、中学年は約70グラムから約80グラム、高学年は約90グラム、中学生は約105グラムでございます。

使用する米は全て国産であり、新居浜産米を中心に県内産米を100%使用しております。

米の仕入価格については、スケールメリットを生かした長期契約により、価格の安定や供給の確実性の確保に努めるほか、国の交付金を活用し、新居浜市学校給食会が購入する米など食材費の一部を補助することで価格高騰による影響を抑えております。

次に、給食の質と量の基準についてでございます。

本市では学校給食摂取基準を遵守し、成長期に必要な栄養素を確保することを最優先に取り組んでおります。

物価高騰が続く中でも、安易に主食やおかずの量を減らすことなく、食材の調達方法の工夫、献立改善などを積極的に進め、必要な栄養価を確保してまいります。

次に、残菜についてでございます。

給食センターでは、回収した食缶を計量することで、メニュー別、学校別の残菜量の傾向を把握しております。

なお、残菜は市が費用負担し、清掃センターで可燃ごみとして処理しております。

残菜削減につきましては、児童生徒への給食アンケートの実施、リクエスト給食など、児童生徒の意見を反映した献立づくりを進めることで、削減に取り組んでおります。

次に、給食の時間についてでございます。

西部学校給食センターの稼働に当たり、配送エリアを設定いたしました。各学校の給食時間を考慮した配送スケジュールを組んでおります。

また、学校現場においても、配膳に時間がかかる低学年の児童を優先して受け取りを行うなど工夫を行っておりますが、今後におきましても、給食時間の確保や環境改善に努めてまいります。

次に、学校給食を通じた食育についてでございます。

栄養教諭による指導の下、給食時の放送で、献立や季節の食材を紹介したり、全国の郷土料理を提供する際には、関連動画を放映するなどしております。

また、野菜生産者との交流や給食センターの見学、みそ汁の献立アイデアを募集するおいしい給食グランプリなど、児童生徒の参加型イベントも実施しております。

児童生徒が食に関心を持ち、楽しく学べる環境を整えることで、食を通じた豊かな学びの場を提供してまいります。

次に、民間との連携についてでございます。

給食の質を維持、向上するため、民間との連携は新たな手段の一つと考えております。

これまでも地元企業より七福芋を無償で提供していただき、これをパンに加工し、学校給食として提供し

た実績がございます。

任意寄附やクラウドファンディング等の活用については、安全、安心な学校給食を安定的に提供するためには、継続的に支援いただけることや、提供いただく量の確保などが必要となってまいりますことから、まずは他市の事例を参考に調査研究を進めてまいりたいと考えております。

○議長（田窪秀道） 伊藤義男議員。

○2番（伊藤義男）（登壇） 残菜の処分費用が抜けていたと思うんですけど、よろしくお願いします。

○議長（田窪秀道） 答弁を求めます。竹林教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（竹林栄一）（登壇） 伊藤議員さんの御質問にお答えいたします。

残菜の処分費用についてでございますが、残菜と合わせまして、給食の食材の廃棄の部分についても焼却処分しております。合わせまして、年間で五十数万円というところでございます。

○議長（田窪秀道） 伊藤義男議員。

○2番（伊藤義男）（登壇） 中学生から御飯とお汁の器の色を変えてほしいという要望が出されています。

一見小さな意見に思えますが、現在は器の色が同じため、配膳時の仕分に時間がかかり、結果として食べる時間が削られているのが実情です。器の色を分けるだけで、このロスは解消でき、給食時間をより有効に使うことができます。

これは子供たち自身をもっと食べる時間を確保したいと考えた極めて合理的な提案です。

私は給食無償化そのものに反対しているわけではありません。ただし、質や量が落ちる無償化には断固反対です。給食は子供たちの体をつくる未来への投資であり、何よりも優先されるべきものです。

無償化を議論する前に、新居浜市として質と量を守る仕組みを先に構築することを強く求め、次の質問です。