

豊田市の学校給食システムと 市域における農業経営

山 田 浩 子

I 背景と課題

1. 地産地消のひろがりと学校給食への地場食材供給

(1) 地産地消と学校給食

1990年代から食品の安全性をめぐる事件が多発し、多くの人々が地場食材への関心を高め、全国各地で農産物直売活動が活発となっている。農産物直売所1か所の販売額が10億円を越す様な事例が各地に多数みられるように、全国各地で「地産地消」活動が発展してきている。それに伴い、積極的に地場食材を学校給食に取り入れようとする活動が進行すると同時に、食生活の乱れが国民的な課題となり、食育基本法が2005年に制定された。2006年に制定された食育推進基本計画では、都道府県単位での地場食材の品目数での使用比率30%が、目標として掲げられた。しかし学校給食への地場食材供給利用を拡大するためには、さまざまな課題があげられている。2012年に公表された農林水産省の「学校給食や老人ホームの給食における地場産物利用拡大に向けた取組手法の構築等に関する調査」によると、学校給食での課題は、「地場食材の必要数量を確保すること」が51.3%、「必要品目の確保」が32.3%と第1位、2位となっている。地場食材の必要数量と品目の確保が大きな課題となっていることがわかる。また、『総務省行政評価局政策評価結果』（2015年10月27日）によると、学校給食への地場食材供給については、目標の達成度は「進展が大きい」としてはいる。

(2) 学校給食での地場食材利用の利点

地域で収穫された農産物を地域で消費する場合、農産物の移動距離と時間が少ないため、消費者は農産物をより新鮮に美味しく食することができる可能性が高い。さらに生産者の顔がみえる農産物は、より安全・安心感を消費者に与える。この地域で収穫された新鮮で美味しい農産物が子どもたち提供される場として、最適なのは学校給食である。

学校給食に地場農産物を取り入れることができれば、子どもたちは自分たちの地域で収穫できる農産物と収穫時期、調理法を知り、その地域の風土を理解できるようになる。地場食材を供給している生産者を講師として学校に招き、畑の先生となってもらうことで、食育活動の充実をはかることができる。

(3) 学校給食と地産地消の範囲

図にみられるように、学校給食への地場食材供給における最小供給範囲は学区内である。そして同一市町村、同一都道府県内、同一地方、国内、海外とその範囲と面積が大きくなっている。地産地消の範囲は明確に定められていない。

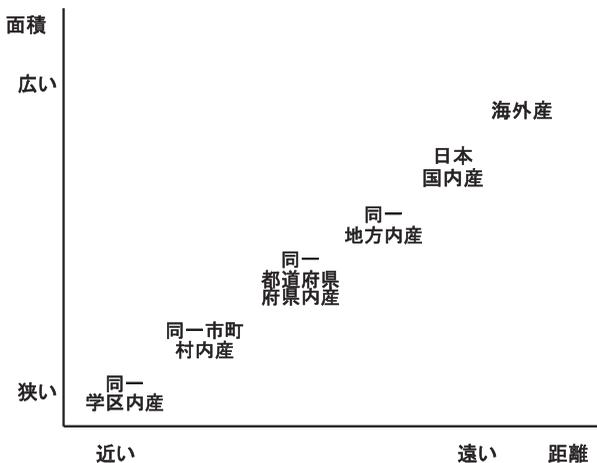


図1 地産地消の範囲と距離の概念図

出所：筆者作成。

図1にみられるように、学校給食では学区内からの供給が可能であり、一番範囲の小さな地産地消の実現が可能となっている。

2. これまでの研究の成果

学校給食への地場食材供給を導入・拡大するための研究が行われている。尾高¹⁾は地場農産物の流通に関しては新たな仕組みを構築する必要性を提起している。野見山²⁾は利害関係者を調整するコーディネータが不可欠であると指摘している。山田・野見山³⁾、山田⁴⁾は、地場食材の流通過程が生産者組織とは別の組織に仲介されることにより流通機能を高め、大規模共同調理施設の需要にも対応が可能となり、地場野菜の生産の拡大条件となっているとしている。山田⁵⁾は学校給食に地場野菜を供給している生産者と調理場との間の流通形態を、図2にみられるように、4つの型に分類している。

I：生産者グループが生産だけでなく自ら流通を担う「自己完結型」

a：単独の生産者グループが単独で担う「単独・小規模の自己完結型」

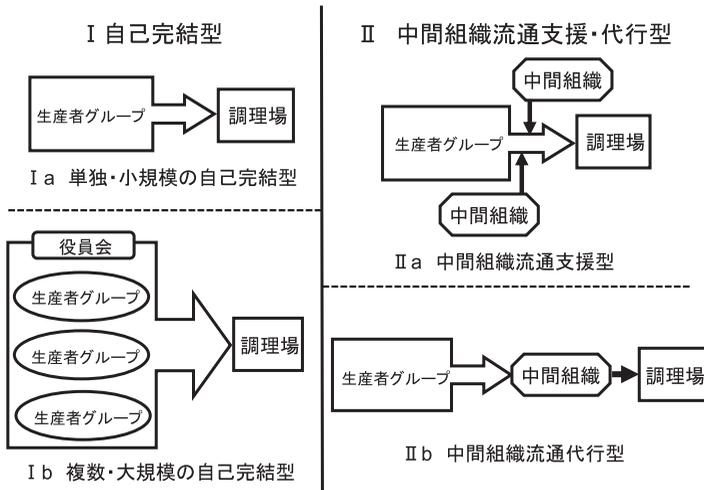


図2 学校給食への地場食材供給の流通に注目した諸類型
出所：山田⁵⁾から引用。

b：複数の生産者グループが調整・協働して担う「複数・大規模の自己完結型」

II：流通に中間組織が関与する「中間組織流通支援・代行型」

a：生産者グループは生産と流通を担い、中間組織が流通を支援する「中間組織流通支援型」

b：生産者グループは生産を担い、中間組織が流通を代行する「中間組織流通代行型」

なお中間組織とは生産者と学校調理場との間に関係する組織で、中間組織には市町村等の地方自治体と同関連法人、JAと同関連会社、およびその他企業等が考えられる。中間組織とは、学校給食への地場食材供給のために、組織として意思をもって、自ら改良を加えながら支援・代行できる組織とする。中間組織からの依頼により、単に学校給食への地場食材供給の一部の作業等を請け負っている組織は中間組織に含まないと定義している。

山田・今井⁶⁾、山田⁴⁾は「I a 単独・小規模の自己完結型」である愛知県 T 市（旧 A 町：平坦農業地域）の自校方式 A 中学校調理場（約 230 食／日）を調査し、地場食材を供給しているグループ内（2002～2003 年度）で地場食材供給流通のすべてを行っていることを明らかにしている。

山田・今井⁷⁾、山田⁴⁾は「I b 複数・大規模の自己完結型」である岐阜県 N 市（中山間地域：自校方式と小規模共同調理場：調理施設 11：合計約 5,700 食／日）を調査し、地場食材を供給している生産者グループ内で、地場食材供給流通のすべてを行っていることを明らかにしている。

山田・野見山⁸⁾は、「II a 中間組織流通支援型」である東京都 H 市（大都市近郊地域：自校方式：調理施設 25：合計約 14,000 食／日）では、中間組織として地元の JA が販売会計業務の支援を行い、さらに H 市企業公社がコーディネータを 1 名配置し、地場食材の収集・出荷調整、価格決定、品質管理の支援を行っていることを明らかにしている。

山田⁵⁾は、「II b 中間組織流通代行型」である岩手県 Y 町（都市近郊地域：センター方式：施設 1：約 3,000 食／日）を調査し、中間組織として JA 子会社

が学校給食への地場食材供給の流通のほとんどすべて（調達・出荷調整、価格決定、販売会計業務、配送作業、品質管理、調達保管）を、支援している事を明らかにしている。

山田ら⁹⁾は「Ⅱ b 中間組織流通代行型」である兵庫県三田市（都市近郊地域：センター方式：調理施設2：合計約10,200食／日）を調査し、中間組織として地域のJAの職員が日々の業務の一部として、地場食材供給の流通のほとんどすべて（調達・出荷調整、価格決定、販売会計業務、配送作業、品質管理、調達保管）を分担し、効率よく支援している事を明らかにしている。

3. 研究の課題と方法

これまでの研究は、調理数が合計約14,000食／日以下の市町を対象としている。さらに学校給食への地場食材供給のために新たに生産者グループが組織され、地場食材供給ルートが創設された事例について調査研究が行われてきた。新たに生産者グループが組織されるのではなく、卸売市場向けに出荷された市町村内産を地場食材（主として野菜）として、卸売市場の仲卸業者を經由し、学校給食調理場に供給されている事例については、調査研究した資料は極めて少ない。

そこで本稿では、市内合計1日約5.3万食という食数の多い給食（学校、保育園、幼稚園を含む）を実施し、市内産のコメ、卸売市場向けに出荷された市内産の地場食材（野菜・果物等）が導入されている愛知県豊田市を対象とする。豊田市農業の特徴と学校給食への地場食材供給の特徴を明らかにすることを目的とする。

研究の方法は、聞き取り調査と収集資料の分析による。聞き取り調査では、2017年5月～6月に愛知県豊田市教育委員会学校教育部保健給食課担当者（1名）、豊田市産業部農政課担当者（2名）、JA あいち豊田営農部園芸販売課担当者（1名）、JA あいち豊田営農部農産販売課担当者（1名）への聞き取りをおこない資料の提供を受けた。

Ⅱ 豊田市の農業の特徴

1. 豊田市の概要

豊田市は2005年（平成17年4月1日）に旧豊田市・FU町・OB村・AS町・SI村・ASA町・IN町の7つの市町村が合併をし、新豊田市となった。

総人口（総務省2015年国勢調査）は422,542人（愛知県内2位）、市の歳入総額（総務省2015年度市町村別決算状況調）193,979,299千円で愛知県内2位となっている。2016年度の財政力指数は1.60と1.0を大きく上回っており、財政的に恵まれていることがわかる。

工場数（「工業統計調査」より、従業者4人以上の事業所）は2009年に933、従業員数102,660人、製造品出荷額等910,726,664（万円）であったが、2014年では工場数860と減少したが、従業員数105,996人、製造品出荷額等1,308,473,198（万円）と増加しており、自動車を中心とするモノづくりに力をいれていることがわかる。しかしその一方で、農業人口等は減少している¹⁰。

2. 豊田市農業の概要

（1）豊田市の農業の概要（統計資料から）

豊田市は、2015年農林業センサスによると、総土地面積が91,832haで愛知県内1位の面積である。そのうち林野面積は62,553ha（愛知県内1位）、耕地面積6,640ha（田面積5,110ha、畑面積1,530ha）となっている。田耕地面積5,110haは愛知県内1位で、畑耕地面積1,530haは愛知県内5位となっている。

2016年産作況調査によると、水稻作付面積は2,520ha、水稻収穫量は13,100tでそれぞれ愛知県内1位となっている。

表1にみられるように、農業産出額（2015年市町村別農業産出額：推計）によると、豊田市は892千万円（愛知県内6位）で、そのうち耕種の合計が669千万円と多い。そのうちコメが229千万円で愛知県内1位となっている。野菜については150千万円で愛知県内11位となっており、コメの生産が主としていることがわかる。

農業就業人口（販売農家）は、農林業センサスによると2005年6,288人であったが、2010年4,793人、2015年には3,929人と減少している。2005年に比較し10年後の2015年では62.0%となっており-38.0%となっている。2015年の農業就業人口（販売農家）3,929人のうち、65才から74才は1,394人、75才以上は1,585人となっており、76.0%が65才以上となっていることがわかる。

経営耕地面積は、2005年4,061haであったが、2010年3,968ha、2015年3,381haと減少している。2015年3,381haのうち、田が2,686ha（79.4%）、畑446ha（13.2%）、果樹園その他249ha（7.4%）となっている。

農産物直売所数（2010年世界農林業センサス）は43施設あり、愛知県内4位で、全国では63位となっている。

図3にみられるように、近隣に政令指定都市の名古屋市（人口229.6万人：愛知県内1位）があり、農産物直売所が多くあることがわかる¹¹⁾¹²⁾。



図3 豊田市の位置

出所：http://uub.jp/47/aichi/map.html（2017年10月23日参照）を筆者一部修正。

表1 豊田市農業産出額と耕種の内訳(2015年度推計)

(単位:千万円)	
農業算出額合計	892千万円
耕種計	669
畜産計	216
加工農産物	6
耕種内訳	
米	229千万円
麦類	12
雑穀	0
豆類	8
いも類	6
野菜	150
果実	118
花き	113
工芸農作物	21
種苗・苗木類・その他	12
合計	669

出所:2015年市町村別農業産出額(推計)、農林水産省¹²⁾から筆者作成。

(2) 豊田市の農業の方針…第3次豊田市農業基本計画(H29～36)から
 第3次豊田市農業基本計画(H29～36)によると、豊田市では、「農業農村のもつ本来的機能である食料供給と、自然環境や地域社会の維持などを含めた多面的機能の維持発展を目的に、平成19年度から「第2次農業基本計画」に基づき取組を進めてきた。しかし農業者が依然として減少しており、その結果として生産量が減ってきている農産物もでてきている。さらに自然環境の保全や水資源涵養などの多面的機能を有する農地の適切な管理についても懸念される地域も出てきている。また食のグローバル化が一層進んでいくと考えられ、これまでよりも一層競争力の高い、生産構造を構築していく必要がある。こうした状況を踏まえ、豊田市農業の維持発展を目的に、第3次豊田市農業基本計

画（H29～36）を策定する」としている。豊田市農業の将来像としては、「市民（農業者及び消費者）が、食糧供給や環境保全など「農」のもたらす多様な恩恵を理解し、「農」を育むことによる豊かな暮らしを実現することを目指す」としている。

1) 第3次豊田市農業基本計画（H29～36）の現状と課題

第3次豊田市農業基本計画（H29～36）によると豊田市の農業の現状と課題は以下のように整理されている。

①豊田市は、コメ、モモ、ナシ、シンビジウム、お茶などの多彩な農産物を生産する県内有数の農業地帯であるが、農業者の高齢化と後継者不足から農業従事者は年々減少している。

②この背景には、消費者の低価格志向や海外農産物との競争の激化などによる農産物価格の低迷があり、慢性的な厳しい経営環境が営農意欲を減退させている。また山村部においては、鳥獣害が深刻化しており、営農意欲の減退に拍車をかけている。

③農地は農産物を供給する以外に、国土の保全や水源の涵養、自然環境の保全、良好な景観形成など多面的な機能をもっている。

④担い手不足による経営耕地の減少に歯止めをかけ、多面的な機能を持つ農地を持続的に保全していくためにも、農業の採算性を改善し、営農体制を維持していくことが必要である。

⑤一方、付加価値を付ける方法として、農商工連携6次産業に取り組む農業者も増えつつある。

⑥豊田市は市域が広く、平坦部から山村部まで多岐にわたることから、地域の特性に応じた最適な農業形態に転換していくことが、採算性の改善の鍵と考えている。

そして、第3次豊田市農業基本計画（H29～36）では、豊田市農業の特徴を以下のように整理している。

- ①土地利用型農業が盛ん：コメの収穫量が県内第1位（平成27年度）
- ②多彩な農産物を生産：平坦部、山村部の特徴を生かした農業
- ③兼業農家が主流：製造業等の働く場が豊富

④消費地に近い：42万人を抱える都市、大都市の名古屋市にも近い

2) 第3次豊田市農業基本計画（H29～36）施策の柱

第3次豊田市農業基本計画（H29～36）では、施策の柱をⅠ地域特性に応じた産業型農業の推進、Ⅱ地域が支える「食と農」の推進としている。

Ⅰ地域特性に応じた産業型農業の推進では、施策の柱を①大規模で高効率な平坦部農業の推進②高付加価値を生む都市近郊型農業の推進③観光産業の一翼を担う山村部農業の推進としている。

Ⅱ地域が支える「食と農」の推進では①地産地消の推進②「農ある暮らし」の推進として次のように目標を設定している。

①地産地食の推進

「地元の農産物を食べて、豊田の農産物を買って支えよう」という市民の買い支え意識を高めるため、豊田の農産物のPRを展開するとともに、豊田の農産物を購入したり、食べたりすることができる環境づくりを進める。

成果目標として、地産地食応援店の登録店舗数を平成27年度119店舗から平成36年度には200店舗とする。

地産地食応援フェイスブックの①投稿当たりの平均閲覧数を平成27年度995カウントから平成36年度には1,800カウントとする。

学校給食に使用されている豊田産食品数平成27年度61品目を平成36年度61品目とし維持する。

さらに学校給食地産地食推進事業では、関係機関（JA、市場など）と連携して取り組み、子どもたちが豊田市の多彩な農産物をとおして地域の産業や歴史を理解する機会と提供するとしている。

②「農ある暮らし」の推進

農の楽しさを市民に知ってもらうために、研修によるきっかけづくりや市民農園の充実などによる環境づくりを進める。

主な計画事業として、「農ライフ創成センター事業」で家庭菜園向け講座等を開催する。また市民農園の開設等支援事業を行う。農ライフ創成センターの農作物栽培技術研修（初級）の修了生数は2015年度までに844人となっている。2014年度までに1,204人の修了生を育てることを目標としている。修了生は豊

田市内の農地で規模の広さには大小あるが、それぞれ農産物を生産し、市内の直売所で販売しており、成果をあげており、豊田市の事業として成功している。他の市町村から多く視察依頼がある。

豊田市農業の特徴をふまえた方向性として、豊田市産の農産物を購入するように心がけている市民の割合は市民意識調査によると2016年度58.4%となっており、これを高めること。学校給食に豊田産の食材が使われていることを知っている小中学生の割合は63.5%（2015年度）となっており、この割合を高めることを目指す姿としている¹³⁾。

3. JA あいち豊田 担当職員の話

JA あいち豊田の職員によると、豊田市では、コメの生産量が愛知県で第1位であり、コメについては十分に豊田市の子どものために学校給食に供給することが可能である。しかし生鮮野菜等については、豊田市では大規模な産地が形成されていない。豊田市内は、ほとんどが田んぼで、畑が少なくなっており、1日合計約5.3万食を必要とする学校給食に十分に供給できる野菜が生産できていない状況にある。また豊田市は名古屋市近郊に位置し、豊田市内の農産物直売所に名古屋市からも買い物客が来店し、売り上げは好調である。JA あいち豊田では、豊田市からの依頼もあり5年ほど前にも、学校給食へ供給してくれる生産者組織をつくろうと、多くの生産者に声をかけた。しかし野菜に関しては、大規模な産地が市内に形成されていない。さらに野菜を栽培している生産者の多くは、もともと自家消費用に野菜を生産していて、その延長で直売所に供給している。自分で値段が決められ、規格が厳しくなく、売り上げが好調な農産物直売所に魅力を感じているため、学校給食へ供給を希望する生産者は極めて少なかったという。また学校給食では必要な量を必ずそろえなければならぬが、例えばジャガイモなど、学校給食に供給できると約束していても当日ジャガイモを掘ってみたら、700kgのところ500kgしかなかったということがある。生産者は「これしかとれなかった」とJAに告げることになる。しかしJAとしては、不足分200kgを供給日の当日の朝、急に調達をすることは難しい。このようなリスクを誰が負担するのかということが問題となる。そ

のリスクを負担できるのは豊田市内では、仲卸業者である。そのため野菜等に関しては豊田市では、仲卸業者を経由する方法がとられている。

コメに関しては豊田市産が十分に確保でき、豊田市内産のコメの一部を一日に約5.3万食の学校給食に年間供給しても全く問題がない。しかし野菜に関しては、大規模な産地が市内に形成されておらず、生産量が充分でないため、一日に約5.3万食を必要とする学校給食に供給することが難しい。

加工品のゼリーについても、ある程度生鮮食品に比較して保存が可能であるが、豊田市産のくだもの等を利用したゼリーを約5.3万食分、同じものをそろえるのは、数が多く大変である。

以前、豊田市内の有名な自動車会社が社員食堂で利用したいので、「市内産のシイタケ」を供給して欲しいと依頼がJAに来た。しかし社員食堂のシイタケは大きさが揃っていなければならない。大きいシイタケの人と、小さいシイタケの人があってはならない。数万食分のシイタケの大きさを揃え、供給することはJAにとって大変なことだったという。

JAでは食育のために小学生を対象として、休日田植えの体験等を行っている。これにより豊田市内の小学生は、自分たちの給食に豊田市産のコメ「大地の風」が利用されていることを認識してくれているという。

4. 豊田市農政課の職員の話

豊田市では、「農ライフ創成センター」が農作物栽培技術研修（農業体験講座）をJAと共同で2年間行っている。研修を修了した人の8割が就農し、農産物を販売している。農家でない人が農地を借りることができるようになっている。研修を修了した人の農地の規模には大きさの違いがあるが、市の事業としてうまくいっている。

豊田市内の大手自動車会社を定年退職した人も多く参加している。しかし、豊田市はここ5年ほど雇用状況が良く、会社を定年退職した人が再雇用されることが多く、研修に参加する人が高齢化し、減少しているのが課題だという。

5. まとめ…豊田市農業の特徴

豊田市は、2005年に旧豊田市・FU町・OB村・AS町・SI村・ASA町・IN町の7つの市町村が合併をし、新豊田市となった。総人口は約42万人で、愛知県内2位、財政力指数は1.6と財政的に恵まれている。その理由として自動車を中心とするモノづくりに力をいれている。しかしその一方で農業人口等は減少している。

豊田市のコメの産出額は愛知県内1位、野菜の産出額は愛知県内11位となっており、コメの生産が中心となっている。農業就業人口は減少し、さらに高齢化している。販売農家3,929人（2015年：農林業センサス）のうち、76.0%が65才以上となっている。

農産物直売施設は43施設（2010年世界農林業センサス）あり、愛知県内4位となっている。近隣に政令都市の名古屋市（人口229.6万人：愛知県内1位）があり農産物直売活動が盛んである。

豊田市では第3次農業基本計画において、①地産地消の推進②農ある暮らしを推進しており、学校給食に使用されている豊田産食品数61品目を2014年度にも維持する目標を定めている。学校給食地産地食推進事業では、関係機関（JA、市場など）と連携して取り組み、子どもたちが豊田市の多彩な農産物をおして地域の産業や歴史を理解する機会と提供するとしている。

豊田市では、コメについては産出量が愛知県第1位となっており、1日約5.3万食の学校給食に年間供給できる体制となっているが、野菜については大規模な産地が形成されておらず生産量が充分でなく、さらに生産者は直売所に供給することを好む傾向があり、学校給食に供給することが難しくなっている。

Ⅲ 豊田市の給食

1. 豊田市の給食

(1) 調理規模と調理施設の位置

表2にみられるように、豊田市には、小学校75校、中学校28校、幼稚園27園、保育所73園があり、全12の調理施設で給食を供給している。給食の一日の合計調理数(2016年5月1日)は、52,632食となっている。全12の調理施設のうち、CU給食センター、TO給食センター、NA給食センター、HE給食センター、HO給食センターの5施設は調理数が5,796食/日～11,821食/日と多くなっている。これらの学校給食センターは旧豊田市内にある。FU給食センターは旧FU町にある。旧FU町は旧豊田市に隣接していた。AS

表2 豊田市の給食調理施設(2016.5.1)

	施設名	調理食数/日	施設運営形態	副食物資発注	所在地の特徴
1	CU給食センター	6,556	委託(協会)	市協会	旧豊田市内に位置
2	TO給食センター	11,821	委託(PFI)	市協会	旧豊田市内に位置
3	NA給食センター	9,609	委託(協会)	市協会	旧豊田市内に位置
4	HE給食センター	8,078	委託(協会)	市協会	旧豊田市内に位置
5	HO給食センター	5,796	委託(協会)	市協会	旧豊田市内に位置
6	FU給食センター	2,715	直営	市協会	旧FU町(旧豊田市に隣接)
7	AS給食センター	854	直営	市協会	旧AS町(旧豊田市に隣接)
8	IN給食センター	213	直営	IN給食センター	旧IN町(山間部)
9	ASA中学校	172	直営	ASA中学校	旧ASA町(山間部)
10	TT支援学校	231	委託(協会)	市協会	旧豊田市内に位置
11	民間業者A	4,474	委託(民間)	市協会	旧豊田市内に位置
12	民間業者B	2,113	委託(民間)	市協会	旧豊田市内に位置
		52,632			

出所:公益財団法人豊田市学校給食協会¹⁴⁾豊田市教育委員会保健給食課¹⁵⁾から筆者作成。

注1:市協会は公益財団法人豊田市学校給食協会のことである。

注2:1日の調理数は2016.5.1のデータである。

注3:豊田市内には小学校75校、中学校28校、幼稚園27園、保育所73園があり、全12の調理施設で給食を供給している。

注4:協会が副食を調達しているのは、合計52,247食/日となる。

注5:2017年6月から民間業者は1社となっている。

給食センターは旧 AS 町にある。旧 AS 町は旧豊田市に隣接していた。IN 給食センターは旧 IN 町にあり、豊田市内でも特に山間部に位置する。旧 IN 町は旧豊田市に隣接していなかった。ASA 中学校調理場は旧 ASA 町に位置し、豊田市内でも特に山間部に位置する。旧 ASA 町は旧豊田市に隣接していなかった。ASA 中学校調理場では、中学校 1 校、小学校 2 校、幼稚園 1 園、保育所 1 園の給食を調理している。

TT 支援学校は、旧豊田市内にある。

ASA 中学校調理場で調理される幼稚園 1 園と保育所 1 園以外の豊田市内の保育園と幼稚園の給食は民間業者 A と民間業者 B に委託されており、調理施設は旧豊田市内にある。2017 年 6 月から民間業者は 1 社となっている。

(2) 調理業務

CU 給食センター、NA 給食センター、HE 給食センター、HO 給食センター、TT 支援学校調理場の 5 つについては、公益財団法人豊田市学校給食協会(以下：市協会)が調理業務を行っている。TO 給食センターについては、(株) T 東部スクールランチサービスに、運営・維持管理委託 (PFI)^{注1)}がおこなわれている。FU 給食センター、AS 給食センター、IN 給食センター、ASA 中学校調理場では豊田市の直営方式である。2005 年の市町村合併で新たに豊田市となった町に位置する給食調理施設が直営方式であることがわかる。

(3) 栄養教諭

各学校給食調理施設には、愛知県採用の栄養教諭が配置されており、豊田市採用の栄養教諭はいない。また栄養教諭は豊田市内に 20 名配置されており、18 名が正規の職員である。2 名は産休等で現状では勤務していない状態である(2017 年 5 月)。

(4) 給食の形態

豊田市では、主食は「ごはん」は週 3 回と月に 2 回で、ごはん、麦ごはん、赤飯等となっている。パンはスライスパン、ツイストパン(豊田産麦)、米粉パン(豊田産米)、ロールパン等となっている。パンは月に 4 回となっている。

麺はソフトめん、中華めん、豊田めん(豊田産麦)となっている。麺は月に 2 回となっている。

副食は、魚・肉・卵などの主菜と野菜・イモ類などの副菜を組み合わせている。その他、果物、デザートとなっている。

2. 学校給食物資

(1) 献立の作成から給食物資の発注まで

豊田市教育委員会、保健給食課の献立委員会では、小学校、中学校、幼稚園、保育園の代表の先生方と話し合い、献立を2ヶ月前に決定している。献立の作成の際には、①安全でおいしい献立②行事食、季節食を取り入れた献立③使用食品の豊かな献立④家庭でとりにくい食品を使用した献立であることを目標としている。

献立が決まると必要な野菜等の品目と量がきまる。献立委員会で献立が決定されると保健給食課の物資選定委員会が安全・安心・おいしい食品を慎重に選ぶ。競争入札が行われ、そして物資発注となる。

市内でも特に山間部に位置している IN 給食センター、ASA 中学校調理場の2か所以外の10調理施設（合計52,247食／日：豊田市内の全給食数／日の99.3%）では、市協会が副食の発注業務を行っている。同月内で給食の献立は同じであるが、AとBがあり、献立の日にちが異なっている。

IN 給食センター、ASA 中学校調理場では、それぞれ独自に献立を立て、独自に発注業務を行っている。しかし他の豊田市内の給食と統一した献立の日もある。

(2) 学校給食物資の供給経路

給食は、主食、牛乳、副食を組み合わせているが豊田市では、主食（米飯・パン）と牛乳などは、愛知県学校給食会から購入している。副食に関しては、前述のように市協会が、10調理施設（豊田市内の全給食数／日の99.3%）で必要とする副食物資を調達している。

主食の米飯は愛知県学校給食会をとおして豊田市内産の「大地の風」が100.0%給食に供給されている。

「豊田市内の生産者が生産したコメ→JA あいち豊田→JA 経済連→愛知県学校給食会→豊田市学校給食」という経路となっている。

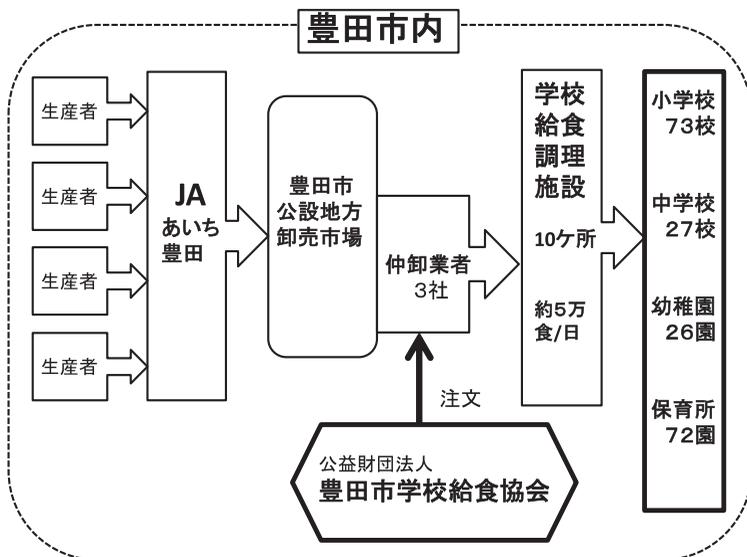


図4 公益財団法人豊田市学校給食協会発注による学校給食への地場食材(野菜・果物等) 供給ルート

出所：豊田市教育委員会資料、聞き取り調査より筆者作成。

パンと麺についても愛知県学校給食会をとおして豊田市産の小麦粉を利用したパンと麺が供給されている。

地場食材（野菜・果物等）に関しては2005年（平成17年）ごろから導入を開始した。図4にみられるように、豊田市公設地方卸売市場を経由した、卸売市場向けに出荷された規格の揃った市内産の野菜、果物等が仲卸業者（3社）から供給されている。

IN給食センター、ASA中学校調理場の2か所では、青果物業者（市内卸売市場から購入している：小売りをしている）に市内産の地場食材の供給を依頼している。そのため、卸売市場を経由した市内産の地場食材が供給されている。ブルーベリーに関しては、IN給食センターでは、旧IN町内の業者から直接ブルーベリーを購入し、学校給食に提供している。

(3) 市協会が発注する地場食材（野菜・果物等）の単価

市協会が発注する地場食材（野菜・果物等）は、その品目が市内で収穫され、

豊田市公設地方卸売市場に入荷されるときに学校給食で利用されるため、地場食材を取り入れると単価は安くなる場合が多い。例えば、タマネギであっても、地場食材を利用すると安くなる。北海道産のタマネギよりも豊田市内産のタマネギの方が安くなる。落札は、市内産を含む価格で落札される。仲卸業者3社の入札価格（見積もり）には市内産の割合が書かれている。落札は市内産をどれくらい入れられるかを考慮したかたちで行われるため、価格競争だけではない。市内産を多く入れられるとした業者を少し高くても落札することがある。しかし豊田市産の野菜等が安いときは良いが、高い時にどこまで優先すべきかが課題となっている。

学校給食で利用され、市内産が供給しやすい7品目（キャベツ、ジャガイモ、ダイコン、タマネギ、ニンジン、ハクサイ、ハネギ）を中心に、地場食材が購入されている。これら7品目の学校給食での豊田市内産の割合は、2016年度（平成28年度）6.1%となっている。

（4）地場食材とその加工品の使用品目数

2015年度学校給食に供給された豊田市内産の食品は61品目と多くなっている。しかし豊田市の学校給食は食数が多く、ゼリーなどの地場食材を利用した加工品も約5.2万食分を揃える必要がある。市内10か所では学校給食のメニューは、前述のようにAとBがあり、献立がずれているが、ひと月内で同じメニューとなっているため、一部の調理場の分だけ、一部の学校の給食の分だけ地場食材を利用した加工品を提供するということは許されない。地場食材を利用した加工品は生鮮食品に比較し、保存がある程度可能であるため一般的には導入しやすいとされているが、豊田市では約5.2万食という大量の、地場食材を利用した同じ製品を用意する必要があるため、市内産の加工品であっても給食に供給が困難な場合があるという。

学校給食に供給された市内産食材使用食品（2015年度）：合計61種類
 コメ：コメ（大地の風、ミネアサヒ）、米粉パン、米粉だんご：3種類。
 コムギ：パン（コムギ）：スライス、ツイスト、ナン：3種類。
 麺（コムギ）：豊田めん、中華めん：2種類。

ダイズ：ダイズ（水煮）、節分豆、納豆、豆腐、焼き豆腐、生揚げ、油揚げ、豆乳、豆味噌：9種類。

茶：てん茶、豊田産抹茶ふりかけ、抹茶米粉だんご、抹茶プリン：4種類。

野菜：カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、コマツナ、ダイコン、タケノコ、タマネギ、トウガン、トマト、ナス、ナバナ、ニガウリ、ニンジン、ニンニク、ハクサイ、ハネギ、ピーマン、ブロッコリー、ハウレンソウ、ミツバ、ナナクサ、ミズナ：23種類。

イモ：サトイモ、ジネンジョ、ジャガイモ：3種類。

キノコ：シイタケ：1種類。

果物：イチゴ、ナシ、豊田産なしゼリー、ブドウ、カキ、ブルーベリーゼリー、モモゼリー：7種類。

肉：豚肉：1種類。卵：鶏卵：1種類 魚：アユ：1種類。

種実：なたね油：1種類。

特別デザート：ブルーベリーデニッシュペストリー、米粉ロールケーキ：2種類。

3. 食育活動

豊田市では、学校で学習の一環として、地元でできた農産物の収穫作業を体験するなど子どもたちと生産農家の人たちとのふれあいの場をとおり、食の大切さをつたえている。

JA あいち豊田が田植えなどの体験講座を行っている。子どもたちは給食のごはんは、豊田市産のコメ「大地の風」が使われていることを認識している。

4. 給食費の補助

節分の日の豆を市で直接購入し、節分の日に給食に提供している。市内産の小麦粉を使ったパンと麺に補助をしている。愛知県の学校給食会をとおして豊田市産の小麦を購入しパンの製造を依頼しているが、割高になるため市が補助をしている。例えば補助がないと1食の給食費中学校270.0円が275.0円となる。その差額5.0円を豊田市が補助をしている。

5. 学校給食費

(1) 全国の学校給食費

全国の学校給食費の平均は、文部科学省のホームページによると、(2015年5月1日現在)、小学校については、年間の給食回数が190回で、月額が小学校低学年4,286円中学年4,306円高学年4,310円、中学校では年間の給食回数が187回で、4,921円となっている。月額給食費は年間の保護者の負担額を11カ月で割ったものである。このデータから1回の給食費を算出すると、小学校(低学年、中学年、高学年の平均)で250.0円/回、中学校289.5円/回となる。

(2) 愛知県の学校給食費

愛知県の学校給食費の平均は、文部科学省のホームページによると、(2015年5月1日現在)、小学校については、年間の給食回数が187回で、月額が小学校低学年4,034円中学年4,049円高学年4,032円、中学校では年間の給食回数が182回で、4,758円となっている。月額給食費は年間の保護者の負担額を11カ月で割ったものである。このデータから1回の給食費を算出すると、小学校(低学年、中学年、高学年の平均)で237.6円/回、中学校287.6円/回となる。

(3) 豊田市の学校給食費

豊田市の給食費は2010年から小学校240.0円/回、中学校270.0円/回となっている。消費税が10%になった場合、値上がりする予定である。表3にみら

表3 学校給食費

(単位:円/回)

	全国	愛知県	豊田市	岡崎市
小学校	250.0	237.6	240.0	240.0
中学校	289.5	287.6	270.0	275.0

出所:全国と愛知県のデータは文部科学省ホームページ、豊田市のデータは豊田市役所資料、岡崎市のデータは岡崎市役所ホームページを参照。

注1)全国と愛知県データは2015年5月1日調査結果である。

注2)岡崎市のデータは2016年度のものである。

注3)豊田市のデータは2010年～2017年度まで同一である。

れるように全国平均よりも小学校 10.0 円／回、中学校 19.5 円／回、ともに安くなっている。愛知県平均より、小学校では 2.4 円／回高くなっている。しかし中学校では 17.6 円／回安くなっていることがわかる。

豊田市と接している岡崎市では、小学校 240.0 円／回、中学校 275.0 円／回となっており、豊田市と比較し、小学校の給食費は同額で、中学校の給食費が 5.0 円／回高くなっていることがわかる。

6. まとめと考察…豊田市学校給食の特徴

豊田市の給食は、一日の学校給食の食数が合計約 5.3 万食（幼稚園と保育所も含む）と多い。市内 12 の調理施設で給食がつくられており、そのうち旧豊田市内の学校給食センター 5 か所では 5,796 ～ 11,821 食／日と規模が大きい。

豊田市はコメについては愛知県内 1 位の生産量があり、学校給食で市内産のコメ（大地の風）が 100.0%、愛知県学校給食会から供給されているところに特徴がある。給食では週 3 回と月 2 回提供されている。

パンについては、豊田市産の小麦を利用したパンが月 4 回愛知県学校給食会をとおして供給されている。割高になるため豊田市が補助をしている。

豊田市産の小麦を利用した麺が月 2 回提供されている。

牛乳については、愛知県学校給食会をとおして供給されている。

副食については、市協会が 10 の調理施設（IN 給食センター：213 食／日と ASA 中学校調理場：172 食／日以外）の調達業務（合計 52,247 食／日：豊田市内の全給食数／日の 99.3%）をおこなっている。献立は A と B とずれているがひと月内では同じとなっている。

市協会が発注業務をしている青果物のうち、地場食材（野菜・果物等）については、豊田市内に大規模な産地は形成されていないため、1 日約 5.2 万食を必要とする学校給食では、市内産ではすべて揃わないことが多い。そのため市内生産者が卸売市場向けに JA をとおして出荷した農産物を、仲卸業者が市内卸売市場で購入し、市外産、愛知県内産、その他産とあわせて量を揃えて、各学校給食調理施設に供給している。市内産地場食材導入のために、新たに生産者組織を結成するのではなく、また供給ルートを創設するのではなく、既存の

市内卸売市場の機能と経路を利用し、供給量が多いことの利点を利用し、仲卸業者が供給するという効率的な地場食材の導入方法であるといえる。

また調理施設は規模が大きくなるほど、調理員一人当たりの食数が大きくなり、手間がかかる不揃いの地場食材は時間がかかり、調理時間の制限がある学校給食では利用できない場合がある^{注3)}。豊田市では、旧豊田市内に位置する学校給食センター5か所では5,796～11,821食/日と規模が大きい為、調理員の負担が大きにならない規格の揃った卸売市場流通品の市内産食材が一部供給され、利用されていると考えられる。

IV 結論

豊田市では、学校給食センター化が進んでおり、さらに2005年の市町村合併で新たに編入された山間部に位置する2つの調理施設以外の10施設(合計52,247食/日:豊田市内の全給食数/日の99.3%)の副食に関する発注をとりまとめて、市協会がおこなっており、効率性を重視した学校給食の提供が行われていることが明らかとなった。コメの生産は愛知県内1位であるという特徴を生かし、市内産の「大地の風」が100.0%供給されている。さらに豊田市産の小麦を利用したパンと麺も供給されており、そのための補助を市が行っている。そして効率化を重視した大量発注とセンター方式の調理システムのなかで、野菜と果物等の大規模産地ではない豊田市が、市内産の地場食材(野菜・果物等)を導入する方法として、調理員の負担が増えない市内卸売市場を経由した規格の揃った地場食材を、仲卸業者が購入し供給するという方法を選択していることが明らかとなった。

豊田市の卸売市場経由した規格の揃った市内産の地場食材(野菜・果物等)を、仲卸業者が購入し給食に供給するという方法は、大規模な学校給食センターであるために、新たに生産者組織を結成し、供給ルート創設することが困難で地場食材(野菜・果物等)導入がすすんでいない市町村にとって、参考になる方式であると考えられる。

なお本稿では、豊田市の学校給食関係者が、地場食材導入方法を決定する際、

どのような会議を行い、各関係者からどのような意見がだされたか等の経緯について調査研究をすることができなかった。今後の課題としたい。

謝 辞

本研究をすすめるに際し、愛知県豊田市教育委員会学校教育部保健給食課、豊田市産業部農政課、JA あいち豊田営農部をはじめ、豊田市学校給食関係者の皆様にご協力いただいた。厚く御礼申し上げます。

愛知県立大学日本文化学部大塚英二教授に、ご指導をいただいた。心より感謝申し上げます。

なお、本研究は科学研究費補助金（17H07007）による研究成果の一部である。

注

注1) PFI方式（「PFI (Private Finance Initiative: プライベート・ファイナンス・イニシアティブ)」とは、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい手法である。PFI事業では、民間事業者の経営上のノウハウや技術的能力を活用できる。また、事業全体のリスク管理が効率的に行われることや、設計・建設・維持管理・運営の全部又は一部を一体的に扱うことによる事業コストの削減が期待できる。これらにより、コストの削減、質の高い公共サービスの提供が期待される¹⁶⁾。

注2) 市が給食を民間業者に委託すると、その会社が倒産するというリスクがある。豊田市の給食調理を委託している給食調理会社「T食品」（豊田市内）が2017年5月破産手続きに入ったため、豊田市内14の保育園と幼稚園で5月23日以降、3週間程度給食が提供できなくなった¹⁷⁾。

注3) 豊田市内の給食センターの1日の作業は次のようになっている。7時45分から物資の納入が行われ、検査（検収）が行われる。8時15分から下処理（仕分け・洗浄・切裁）が行われる。9時から調理（煮る・揚げる・焼く・蒸す）、温度確認、盛り付け（クラスごとの食缶にわけ）が行われる。11時20分 各学校へ配送される。12時40分 給食。14時までに食器と食缶が回収され、洗浄が開始される。17時 消毒・保管が行われる¹⁵⁾。そのため、11時20分には各学校へ配送されるため、11時20分までに調理作業がすべて終了している必要がある。

引用・参考文献

- 1) 尾高恵美 (2006) : 地産地消型流通による学校給食への農産物供給、農林金融、2-17.
- 2) 野見山敏雄 (2005) : 低食料自給率下における地産地消—その意義と課題—、農業経済研究、77 (3)、140-151.
- 3) 山田浩子・野見山敏雄 (2013) : 学校給食への地場野菜供給の支援に関する一考察、日本農業経済学会、2012 年度日本農業経済学会論文集、114-121.
- 4) 山田浩子 (2014) : 学校給食への地場食材供給、農林統計出版、1-134.
- 5) 山田浩子 (2014) : 中間組織の流通代行による学校給食への地場食材供給、日本農村生活学会、57 (2)、46-57
- 6) 山田浩子・今井健 (2006) : 学校給食での地場食材導入システムの形成条件について、農村計画学会、24 (4)、254-260
- 7) 山田浩子・今井健 (2009) : 女性農産物直売グループによる学校給食への地場食材の持続的供給の条件、日本農村生活学会、52 (2)、4-11
- 8) 山田浩子・野見山敏雄 (2013) : 都市地域の学校給食における地場食材利用拡大に関する研究、共生社会システム学会、7 (1)、256-275
- 9) 山田浩子・八木洋憲・松宮朝 (2016) : JA 伸介による都市近郊地域の学校給食への地場食材供給、農村計画学会誌、35(3)、434-441
- 10) 豊田市経営戦略部市政発信課 (2017) : 豊田市 市勢ガイド 2017
- 11) 豊田市役所ホームページ 〈<http://www.city.toyota.aichi.jp/>〉、更新日 2016 年 11 月 25 日、2017 年 10 月 23 日参照
- 12) 農林水産省 : わがマチ・わがムラ 〈<http://www.machimura.maff.go.jp/machi/contents/15/210/index.html>〉、2017 年 8 月 30 日、2017 年 10 月 12 日参照
- 13) 豊田市役所産業部農政課 : 第 3 次豊田市農業基本計画
- 14) 公益財団法人豊田市学校給食協会ホームページ 〈<http://www.toyota-school-lunch.jp/>〉、2017 年 10 月 26 日参照
- 15) 豊田市教育委員会保健給食課 (2016) : 豊田市の学校給食
- 16) 内閣府ホームページ 〈http://www8.cao.go.jp/pfi/pfi_jouhou/aboutpfi/aboutpfi_index.html〉、2017 年 10 月 30 日参照
- 17) 産経 west、〈<http://www.sankei.com/west/news/1705220044-n1.html>〉、2017 年 10 月 26 日参照