

視察結果報告書

東松山市議会議長

齋藤 雅男 様

会派名 黎明大和クラブ

代表者名 佐藤恵一

月 日	視 察 地	視 察 内 容
8月21日（水）	東京都稲城市	高齢者の見守りについて
	東京都武蔵野市	給食・食育振興財団について

1. 東京都稲城市

- ・視察者 佐藤恵一、藤倉憲
- ・視察場所 東京都稲城市役所応接室
- ・視察日時 令和6年8月21日（水）午前10時から正午
- ・視察項目 高齢者の見守りについて
- ・説明員 稲城市 福祉部 高齢福祉課 高齢福祉係 係長 荒井崇宏 氏
- ・視察目的 ICTを活用した在宅高齢者の見守りについて、仕組み、メリット、デメリットについて学び、本市の施策に生かす。

・要旨（報告事項）

〔市の概要〕

稲城市人口：93,823人（43,037世帯）

面積：17.97km²

高齢者人口：20,698人（高齢化率：22.1%、要介護認定者：3,428人、認定率：16.6%）

※令和6年4月時点

〔内容〕

自治体名：稲城市（高齢福祉課）

事業：ICTを活用した在宅高齢者見守り事業（在宅高齢者見守り電球サービス、在宅高齢者見守りセンサーサービス）

高齢化が進み、地域包括ケアシステムの構築を進める中で対面での在宅高齢者見守りが必要だが、今後の人口動態を考えると見守体制は維持できない。そのためICTを活用することで補完することを考え、独居高齢者の中で①元気な高齢者向け、②リスクのある高齢者向けに分けて見守りにICTを活用した見守りを試験的に導入し（令和4年5月1日から令和7年3月まで）、実施している。対象者として①の方には、電球サービス。②の方にはセンサーサービスを提供している。両サービス共に市が補助を行い、事業実施期間中は無料（高齢社会対策区市町村包括補助事業補助金を1000万円活用）。

①電球サービスについては、稲城市がヤマト運輸株式会社と委託契約し実施している事業。見守り電球をトイレなどに設置し、点灯・消灯が24時間無い場合に、事前に設定した家族等にメールが届く仕組み。すぐに訪問できないときは、ヤマト運輸スタッフに依頼することで自宅に訪問し、安否確認を行ってくれる。利用対象者は、市内在住の75歳以上の独居高齢者。予算上の電球設置上限は500人/月。現在の利用者は325人程度。

②センサーサービスについては、東京ガス株式会社に事業委託している。睡眠解析機能をもったセンサーマットと温度湿度の異常を検知するセンサーを寝室等に設置し、常時、登録されたご家族や介護事業者等の支援者が利用者の状況をスマートフォンやパソコン等で確認可能。異常を検知するとアプリに通知される。エアコンの遠隔操作もアプリで可能。対象者は、市内に住所を有する独居、または日中独居の在宅高齢者で要介護・要支援認定を受けた者（認知症高齢者等）。予算上の上限は30名。現在の利用者は19名。東京ガスに交渉し、アプリ間で支援者同士がメッセージを共有できるように改善した。現在、離床時間が連続24時間になったらアプリ通知されるよう改善を要望している。

①②のサービス共に、実際に救助に至ったケース、訪問した時には死亡していたケースもあるが、いずれにしても早期に発見できている。

〔今後の取組・課題〕

試行期間が終了し、事業を継続する場合、利用者の自己負担が発生することが検討されている。

〔所感〕

特に懸念点として気になっていたことは、ICTを活用することで家族間の関係が希薄化してしまう可能性だったが、実際にはこのようなツールを使うことで家族間でもコミュニケーションが生まれ、地域でも小さな支援の輪が多くできてきているとのことだった。また、自治体職員と介護事業者との間で、高齢者に係る情報共有が定期的に行われている他、自治体の高齢者見守りに対する意識も高い。介護事業者も協議会をつくっており、主体性があるとのこと。あくまでも対面支援を基本とした上で、高齢者見守りの「補完」として活用することは有効であると感じた。

2. 東京都武蔵野市

- ・視察者 佐藤恵一、藤倉憲
- ・視察場所 武蔵野市立学校給食桜堤調理場
- ・視察日時 令和6年8月21日（水）午後2時から午後4時
- ・視察項目 給食・食育振興財団について
- ・説明員 武蔵野市教育委員会 教育支援課 学務係
学校保健・給食担当係長 茅野智美 氏
（一財）武蔵野市給食・食育振興財団 常務理事 事務部長 大杉洋 氏
（一財）武蔵野市給食・食育振興財団 桜堤調理場 場長 宮澤大介 氏
- ・視察目的 給食・食育振興財団及び財団による給食提供体制の特徴や給食を通じた食育ならびに食材地産地消の取組について学び、本市の施策に生かす。

・要旨（報告事項）

〔市の概要〕

武蔵野市人口：148,079人（79,100世帯）

面積：10.98km² ※ 令和6年4月1日現在

〔内容〕

自治体名：武蔵野市

事業：一般財団法人（武蔵野市給食・食育振興財団）による給食提供

〔学校・給食提供体制の概要〕

小学校数：12校 全児童数：6,479人

中学校数：6校 全児童数：2,017人 ※ 共に令和6年5月1日現在

給食提供体制

共同調理：小学校8校＋中学校全6校 単独調理：小学校3校 親子調理：小学校1校

※ 給食提供業務は全て給食・食育振興財団により運営

共同調理場は市内に2ヶ所（桜堤調理場、北町調理場）

桜堤調理場：昭和42年給食提供開始。建て替えを行い、令和3年から新施設で稼働。

現在小学校2校＋中学校全6校に給食を提供。（約3,000食）

北町調理場：昭和48年給食提供開始。現在小学校6校に給食を提供。（約3,000食）

〔こだわりの給食〕

武蔵野市では、調理品・半調理品を使わず、素材から手作りで調理する。また、子どもの食べる給食は、何よりも安全第一。給食で使用する食材は、生産履歴を確認する。といったこだわりを持って給食を提供してきた。この「こだわりの給食」の提供は給食・食育振興財団による給食事業の根幹となっている。

〔財団設立の経緯〕

武蔵野市では当初、中学校は給食提供の対象外であり、小学校にのみ給食提供が行われていた。平成の中盤になって中学校にも給食提供を行う方針となり、中学校への給食提供が平成20年から開始されたが、提供食数増加に伴って提供体制の充実が急務となった。しかし、当時の武蔵野市では現業職員を採用しない方針が採られていたため、給食提供体制を見直す

ための検討委員会が設置され、①直営の継続、②民間委託、③財団を設立して委託、の3案で新しい給食提供体制が検討された。検討のなかで、①直営を継続は、対応人員の確保ができない、②の民間委託は、武蔵野市が当初から続けてきた「こだわりの給食」の提供ができないという理由で不採用となり、③財団を設立して委託が採用され、平成22年に一般財団法人 武蔵野市給食・食育振興財団が設立されて、武蔵野市内の全小中学校の給食提供を実施することとなった。

〔調理方式によるメリットとデメリット〕

・共同調理方式

メリット：集中調理により単独調理方式よりも人件費や維持管理費が抑えられる。

デメリット：用地取得が困難。建設費が高額になる。食中毒が発生した際の被害大。

・単独調理方式

メリット：適温で提供され、独自の献立の工夫や個別のアレルギー対応等も容易。

デメリット：学校内に給食室設置が必要。器具備品費・人件費等のコストがかかる。

・親子調理方式

メリット：給食室を設置しなくて済む学校ができ、運営費や人件費を抑えられる。

デメリット：親校の調理食数が増えるため、通常校より設備や調理員数に配慮が必要。

〔学校給食の献立作成及び給食調理の指針〕

給食・食育振興財団では、武蔵野市学校給食の献立作成及び給食調理の指針を作成し、食材選定と安全性確保についても指針を定めている。

献立作成の指針では、食への理解と望ましい食習慣づくり、食文化の伝承、栄養バランスへの配慮、食物アレルギー対応について定め、主食・主菜・副菜のバランス考慮、多様な食材の使用、好き嫌いの多い食材の調理法の工夫、噛む習慣づくり、和食献立の取入、四季を大切にしたい旬の食材の使用、伝統行事と食の関係性を伝える行事食の取入、食事作法に則った食器類の採用、塩分・糖分・脂肪の摂取過多に対する配慮、アレルギー反応重篤度の高い原因食物の不使用や使用制限、アレルギー対応食の提供等の取組についても定めている。

食材選定の指針では、安全性の最優先、食材の鮮度や質の重視等、食材選定の基本的な考え方を定めると共に、食材の選定は流通経路が確認しやすい国産品を中心として行う、生産地視察等を定期的に行う、調味料や加工食品についても原材料の確認をできる限り行う等、具体的な取組や食材地産地消の推進についても明確化している。

給食調理の指針では、給食調理の安全管理及び衛生管理は国や都の衛生管理基準に従って行うことを明確にすると共に、原則として前日調理は行わず、当日調理とすること、献立ごとに調理作業工程表並びに作業動線図を作成すること等を定めている。また素材からの調理過程を確認できるという安全性担保の観点からも手作り調理にこだわりを持ち、肉、魚、野菜等の生鮮食品は当日納品を受け、当日調理を行う、調理品、半調理品は極力使用せず、ハンバーグ、コロッケ、いちごジャム等も手作りで調理する、カレールー等についても手作りする、うま味調味料を一切使わず、素材から出汁をとって調理に使用する、デザートにも極力既製品を使用せず、果物等を活用する、等の取組を定めている。

安全性確保の指針では、国や都の給食調理の衛生管理基準に従って安全・衛生管理を行うと共に市独自の食材検査体制として、細菌検査、残留農薬検査、食品添加物検査、動物由来DNA検査、遺伝子組み換え作物由来のDNA配列定性検査、放射性物質検査を行うことを定

めている。また感染症対策の徹底として、職員の健康状態の確認や調理器具・調理場内の洗浄・消毒、マスクの着用、手洗い・消毒の徹底等も定めている。

〔食育の取組〕

各学年の授業の単元に食育の要素を取り入れ、教諭と栄養士のチームティーチングにより食に関する指導を行う食育授業や給食時間に栄養士や調理士が各クラスを訪問し、子ども達に食文化や食材についての正しい理解を促し、給食づくりの過程等を知ってもらうための食育指導、日本の伝統的な食文化に触れるための和食や行事食の提供並びに和食器の使用、世界の食文化に触れるための世界の料理をもとにした給食の提供等の取組を行っている。

〔食材地産地消の取組〕

安全・安心な食材を給食に使用するため、食材の地産地消、有機栽培農産物の使用を積極的に進めている。地産地消食材は野菜が中心で、市内産野菜の使用率は35%を目標としており、現状は24.4%となっている。市内の農家14戸で学校給食部会を組織してもらっており、市内産野菜の供給に協力してもらっている。市内産野菜は一度JAに取りまとめをしてもらい、JAから各学校や調理場に納品してもらっている。食育の一環として、子ども達や栄養士による農家訪問も行っており、学校と農家の食品地産地消についての相互理解を深める取組も行っている。市内産野菜の使用については、収穫量が天候等の影響を受け、安定的な供給が難しいというデメリットがあるが、生産者の顔が見える安全・安心な食材を給食に使用できるメリットを重視し、今後も拡大させていく。農家にとっても、市場より若干安値での販売となるが、泥付きでも受け入れてくれる、形が悪かったり、大きさが不揃いでも受け入れてくれる、個別包装の手間が無い、地元の子どもの成長に貢献できる等の理由で給食用野菜の生産に前向きな意見が多い。

〔調理員確保の取組〕

午前中の給食調理、午後の食器洗浄はパートタイム職員（パートナー職員）が中心となって行っているが、午前中と午後は別の人員とし、それぞれ別々に募集を行っている。勤務時間を短くして多くの人員を確保するねらいがある。午前中の給食調理には子育て世代の（子ども達を学校に送り出した後の）母親層の応募が多く、午後の食器洗浄にはシニア層の応募が多い。現状で給食調理、食器洗浄共に十分なパートナー職員を確保できている。

〔財団の運営〕

武蔵野市給食・食育振興財団の予算は、年間7億5千万円程度で、その約7割が人件費。その他は施設や設備の維持管理費が主となっている。給食の食材費は予算に含まれない。この財団の予算は全て武蔵野市からの委託料で補われる。財団として利益を出すことは無く、給食提供や食育の取組に必要な予算を市から委託料として受け取っている。利益を出さないため、市への還元等も無い。

〔給食費の状況〕

武蔵野市では給食費を完全無償化しており、保護者からの給食費の徴収は無い。主に給食の食材費に充てられる給食費相当の額は年間5億円程度であるが、その半分を東京都の補助金で賄っており、残りは国からの地方創生臨時交付金等を活用している。今後、国や都からの交付金や補助金が減額もしくは停止された際、どのように対応するかは検討中である。

〔桜堤調理場建て替えの取組〕

桜堤調理場は施設の建て替を経て令和3年に新施設で稼働を開始した。施設の建て替えに要した費用は、建物の建設費が約25億円で、諸経費を含めると約30億円。国や都からの補助金は利用することができず、全て市の財源での建て替えとなった。費用の約半分は市債を起債して賅った。

建て替えに伴って新施設には、床面ドライシステム、全館空調・気圧制御システム等の最新の設備を導入し、炊飯、食材下処理、焼き物、揚げ物、煮炊き、デザート調理等の各工程を動線に考慮しながら別室で実施できるようにする等の工夫が盛り込まれている。また調理場を1階、食器洗浄場を3階に配置し、調理完了から出荷までの時間短縮にも配慮している。

施設諸元：鉄骨造3階建 敷地面積 5041.20m² 延床面積 4343.96m²

〔今後の取組・課題〕

武蔵野市では今後、施設の老朽化により小学校の建て替えや大規模修繕を行う際は、各校で特色のある給食の提供や食育の更なる推進を目指して、校内に給食室を整備し、順次単独調理方式に変更、それに伴って老朽化した北町調理場を廃止する方針としている。中学校については、桜堤調理場を活用した共同調理方式による給食提供を継続する方針となっている。いずれにせよ、こだわりの給食を提供し続ける方針に変化は無い。

〔所感〕

武蔵野市の給食行政には、「こだわりの給食」を提供するという強い精神があり、この精神が財団による給食の運営をはじめ、安全・安心を作り出す管理体制、手作り調理、大きな予算を要した桜堤調理場の建て替え、食育の推進、食材の地産地消、給食費の無償化等の様々な取組や工夫の根幹になっていると感じた。

本市でも今後、直営分の給食調理の民間委託等の議論が考えられるが、給食を食べる子ども達の健やかな成長を第一に、安全面や栄養面をはじめ、食育の観点も含めてより良い方向に進むように議論を進めるべきだと感じた。また本市では、野菜栽培に加えて稲作も行われており、米も含めた食材の地産地消や有機栽培作物の活用に力を入れるべきと感じた。