



Title	大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理
Author(s)	山際, 睦子
Degree Grantor	北海道大学
Degree Name	博士(農学)
Dissertation Number	甲第12877号
Issue Date	2017-09-25
DOI	https://doi.org/10.14943/doctoral.k12877
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/86968
Type	doctoral thesis
File Information	Mutuko_Yamagiwa.pdf



大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理

北海道大学 大学院農学院

共生基盤学専攻 博士後期課程

山際 睦子

大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理

山際睦子

(食料農業市場学分野)

論文構成

序章 問題の所在と課題の設定

第1節 問題の所在	1
第2節 既存研究の整理	1
第3節 論文の課題と構成	2

第1章 学校給食の教育的意義とその役割

第1節 本章の課題	5
第2節 学校給食の歴史	5
第3節 学校給食に関わる法律・制度	8
第4節 児童生徒の食生活を取り巻く状況	11
第5節 学校給食の教育的意義とその役割	12
第6節 小括	12

第2章 学校給食の実施状況と運営方式の特徴

第1節 本章の課題	14
第2節 学校給食の実施状況	14
第3節 学校給食の運営方式の概要と特徴	19
第4節 学校給食用食材の供給体制	20
第5節 政令指定都市における学校給食の運営方式と特徴	23
第6節 札幌市における学校給食の運営方式	23
第7節 小括	26

第3章 札幌市の学校給食における青果物登録業者の仕入販売行動

第1節 本章の課題	28
第2節 学校給食における青果物の位置	28
第3節 青果物登録業者の概要と販売の特徴	32

第4節	登録業者の青果物調達行動の形態とその要因	36
第5節	調理校の給食食材と青果物	42
第6節	小括	44
第4章	札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程	
第1節	本章の課題	46
第2節	札幌市学校給食の概要	46
第3節	札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程	47
第4節	小括	61
第5章	学校給食における青果物調達方式の変化とその要因	
第1節	本章の課題	63
第2節	札幌市学校給食における物資購入システムの特徴	63
第3節	札幌市学校給食の青果物調達方式の変化	67
第4節	小括	81
終章	結論	84

図表目次

序章

図序-1 論文の構成	3
------------	---

第1章

表 1-1 学校給食年表	7
表 1-2 学校給食に関する法律・制度の現状	8
表 1-3 「第3次食育推進基本計画」の目標値と現状値	10
図 1-1 学校給食における地場産・国産食材の活用状況	10

第2章

表 2-1 学校給食実施状況調査	16
表 2-2 学校給食の外部委託比率	17
図 2-1 学校給食調理員配置状況（公立）の推移	18
表 2-3 公立学校栄養教諭の配置状況	18
表 2-4 学校給食運営方式の概要と特徴	21
表 2-5 公立小・中学校調理方式別完全給食実施状況	22
図 2-2 学校給食用食材の流通経路	22
表 2-6 政令指定都市の学校給食の実施状況	24
表 2-7 札幌市場価格と購入予定価格	25
表 2-8 札幌市学校栄養士の名称	26

第3章

図 3-1 物資の購入における給食会の位置	30
表 3-1 北海道学校給食会の学校給食用物資	31
表 3-2 札幌市給食会取扱い物資	31
表 3-3 学校給食用物資登録業者数 2011年度	32
表 3-4 青果物登録業者の概要と販売先 2011年度	34
表 3-5 青果物入札グループ及び割当調理校数	35
表 3-6 青果物登録業者の沿革と概要及び販売先	36
表 3-7 納入対象と仕入先（イ社）	38
表 3-8 納入対象と仕入先（オ社）	40

表 3-9	納入対象と仕入先（サ社）	42
表 3-10	札幌市立K小学校の副食における食品別使用割合	43
図 3-2	札幌市立K小学校における生鮮食材の購入割合	44

第 4 章

表 4-1	札幌市学校給食取扱い農産物に占める域内産品の割合	47
図 4-1	相対ルート	48
図 4-2	一般入札型ルート	49
図 4-3	産地契約型ルート	50
表 4-2	産地契約型開始・拡大期年表	52
図 4-4	後期における産地契約型再構築ルート	53
表 4-3	納品物資等の検査 2013 年度	54
図 4-5	使用量全体に占める道内産青果物の割合比較	55
図 4-6	2013 年度道内産青果物供給期間	56
図 4-7	区内産青果物調達ルート	57
表 4-4	区内産調達復活期年表	58
表 4-5	区内産青果物の使用状況 2013 年度	60
表 4-6	画期ごとの展開過程背景と調達ルート形成	61

第 5 章

図 5-1	札幌市学校給食会の物資納入システム	64
図 5-2	2 種類の青果物調達方式の供給ルート	65
表 5-1	青果物調達方式	66
表 5-2	札幌市における取扱い物資品目数の変化	67
表 5-3	札幌市学校給食会取扱い青果物	68
表 5-4	2016 年度産地契約品	69
表 5-5	青果物入札状況 A～G	70
表 5-6	札幌市学校給食会の特約購入物資（冷凍品）購入量の推移	72
表 5-7	札幌市学校給食の生鮮野菜と冷凍野菜の使用量（ほうれん草）	73
表 5-8	札幌市学校給食の生鮮野菜と冷凍野菜の使用量（小松菜）	74
表 5-9	札幌市学校給食の生鮮野菜と冷凍野菜の使用量（チンゲン菜）	75
表 5-10	札幌市立 A・B 小学校における購入実績表 2016 年度（ほうれん草）	77
表 5-11	札幌市立 A・B 小学校におけた購入実績表 2016 年度（小松菜）	78

表 5-12 国内産産地契約品	81
-----------------	----

終章

図終-1 札幌市学校給食青果物の流通経路	86
図終-2 青果物調達方式推移の概念図	86

序章 問題の所在と課題の設定

第1節 問題の所在

食べることは、生きるための基本であり、児童生徒の健やかな心と身体の発達に欠かせないものである。次世代を担う子どもたちを飢えから救うことで始まった戦後の学校給食も約70年が経過した。学校給食の給食費は、学校給食法によって保護者が負担することになっている。給食費は自治体ごとに統一されており、この給食費の範囲で栄養士は献立を作成し食材を選択する。当初献立や食材調達等すべてが栄養士独自のものであったため、栄養士が転勤するごとに、前任者の献立、調理方法、業者が納入する食材の品質等に戸惑い、また子どもたちの転校で、給食内容の違いに保護者が戸惑い、その違いは、学校間格差として問題視されるようになった（注1）。特に食材の価格の違いは給食内容にも関わることであり栄養士間の情報交換が活発化し、如何に、価格や質的に統一性のある給食を実現するかが課題となった。学校数が多く、児童生徒の大多数が居住している大都市（注2）の学校給食においては、品質のばらつきを抑え大量かつ安定的に青果物調達を行うことは容易ではない。

学校給食は同一の食事内容を平等に全員が食せる場としての意義、役割が重要となっている。今まで、積極的に地場産農産物を調達する地産地消型学校給食の事例ばかりがこれまで高く評価されてきたが、統一性のある質の豊かな給食を提供することは、学校給食の基本的な極めて重要な要件であると言える。なかでも給食食材のうちでもっとも使用頻度が高く、使用品目の多い青果物のばらつきを抑え、安定的に調達することが重要となる。

第2節 既存研究の整理

学校給食向け青果物食材の流通については、内藤〔40〕が、大阪府内の主な都市の事例から学校給食における地産地消推進方策として、農政部局や農業委員会が、学校給食関係者や農協、生産者の仲介役を果たしていること、連絡調整や数量調整を農政部局や農協が行っていること、農協や既存の納入業者等が集荷・配送を担っている等の取組みを行っていることから、農政部局と農協等が仲介役を果たすことの重要性を述べている。藤田〔8〕は、都市地域特有の問題とされる地産地消のミスマッチ（消費需要があっても生産供給が伴わない）の解消を、都道府県段階の学校給食会を活用し、地場農産物を原料とする加工品の開発を推進すること、地元市町村内での関係主体の連携はもちろんであるが、隣接市町村あるいは都道府県の枠組みを超えた都市農村交

流の推進という視点からの取り組みも食育活動のなかに組み入れていくことであると述べている。野見山〔50〕は、地場産食材を給食に使用するには、多くの人の協力や理解がないと困難であり利害関係者を調整するコーディネーターが不可欠であると指摘している。

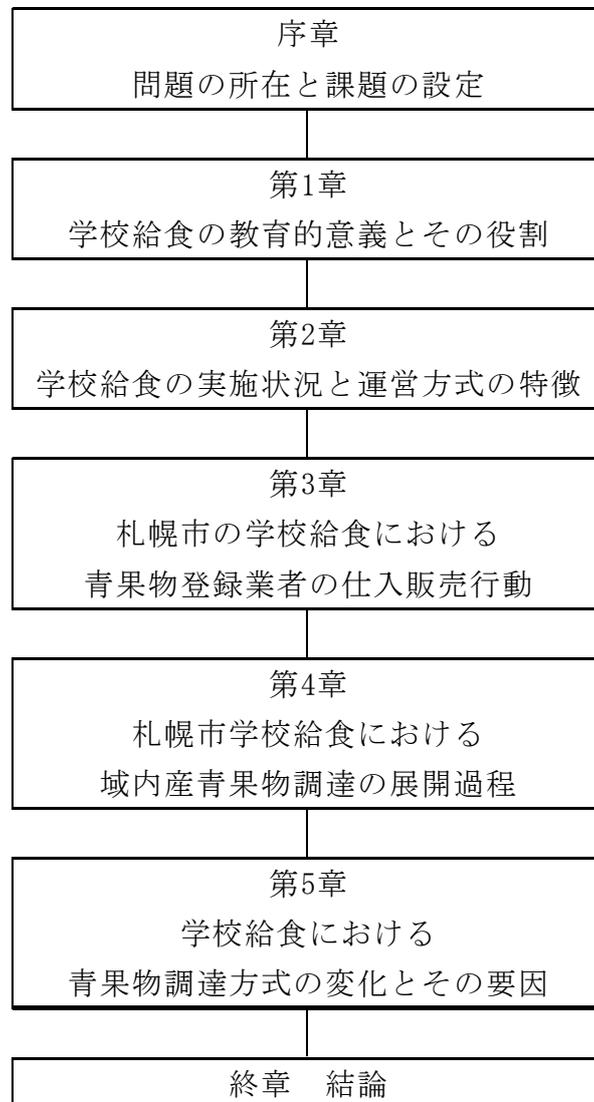
中村〔46〕は、学校給食での地場産自給率という概念を用いて、長崎県や福岡県の学校給食を対象に調査を行い、地元農産物が豊富にある農村地域においても学校給食の食材が遠隔地・海外に依拠していることを明らかにしている。山田〔69〕は、学校給食への地場食材の流通形態を類型化して、地場食材の生産拡大と安定供給に対応できる流通方式について、地場食材の流通過程が生産者とは別に中間組織によって代行・調整され、更にJA組織など生産者組織とは別の組織によって仲介されることによって地場食材の収集、出荷調整や価格決定、販売会計業務、配送作業、品質管理などの機能を高めることができ地場食材の生産拡大条件ともなっていると考察している。飯澤〔17〕は、学校給食が多種多様な食材を使用し、その納入に関連している業者が多いことから、学校給食を基点とした食産業クラスターの形成の可能性を探ったが、学校給食関係者間の連携、協力関係は、縦横の連携関係をベースとする食産業クラスターの生まれる素地が乏しく、加工的食材でも個別分散的であり、集団的な連携協力関係はほとんど見られないことや、納入業者が大都市部に集中しているなどにより現状の態勢の下では、可能性は潜在的可能性に止まっていると述べている。

これらの研究で、食産業クラスターの形成の可能性について言及している飯澤〔17〕の他は、学校給食の地場産農産物利用をいかに向上させるか、そのためのコーディネーターの必要性や流通機能の支援の在り方に論及されている。しかし先行研究の多数が生産地を対象としており、学校給食への地場産青果物納入の拡大及び食育の取り組みに対する研究である。飯澤〔17〕にしても、地域内食産業集積の形態の検討であり、域内産業の発展という視点での研究である。学校給食における青果物の調達に地場産調達ありきと思われているが、基礎となるのは品質のばらつきを抑え安定供給調達を如何にするかである。大都市学校給食では、良質なものを統一的に供給することを組み立てるのが重要である。しかし、このことに焦点を当てた研究はない。

第3節 論文の課題と構成

以上をふまえ、本論文では、札幌市を事例として大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理を明らかにすることを課題とする。

本論文では図序-1に示したように以下の構成をとる。



図序-1 論文の構成

資料：筆者作成

第 1 章では、学校給食の歴史をふまえ、今日の学校給食の意義とその役割について明らかにする。第 2 章では、学校給食実施状況と運営方式の特徴を明らかにする。第 3 章では、札幌市を事例として学校給食における青果物登録業者の仕入販売行動について明らかにする。第 4 章では、札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程を明らかにする。第 5 章では、学校給食における青果物調達方式の変化とその要因について明らかにする。終章では、各章で明らかにしたことを総括し、大都市学校給食における青果物調達の展開論理を明らかにする。

注

1. 創立 50 周年記念誌「感謝して」(1999)札幌市学校給食栄養士会 pp34～35 pp45、研究誌「栄養のしおり」10 号 (1965) 18 号別刷 (1973) pp5～6、日記帳 (1965～1966) 栄養士会中央地区部会記述、退職栄養職員への聞き取りなどで多様な独自献立が示され、学校間格差についてふれられている。具体的にひろってみると無農薬野菜にこだわるため、芋・玉葱等が小粒で、調理に手間がかかり結果的に具材の少ない汁もの献立が多く、献立の内容が乏しい給食や、児童生徒の好む献立に迎合し、加工パンの多用や揚げ物中心の給食、対照的に煮物、汁もの中心の給食、地場産にこだわり、現地調達を行い提供している給食、手作り中心の副食で価格を抑え品数を整えている給食など献立、品質、調達の学校間格差が大きかった。又、保護者は、転校はもちろんのことだが、同じ町内会の中でも通学区域の関係で 2～3 校にわかれて通学しているため、給食日より、小売店情報、児童生徒情報により情報交換が活発にされていたこともあり、学校間格差を問題視していた。
2. 都市区分は総務省各種統計上の区分を参考に大都市を東京都区部、政令指定都市とする。

第1章 学校給食の教育的意義とその役割

第1節 本章の課題

学校給食は、学校給食法に基づき、児童生徒の心身の健全な発達に資し、且児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすことを目的とし学校教育の一環として実施されている。

我が国の学校給食は、1889（明治22）年に開始されてから今日までの約130年という時の流れの中で、社会状況の変化等学校給食を取り巻く様々な社会的影響を受けながら大きな変貌を遂げている。日本の経済発展とともに食材も豊富になり学校給食の内容も当初とは比べられないほどたいへん豊かなものになっている。その一方で栄養の偏りや欠食等の食生活の乱れ、生活習慣病の増加等、食生活に係る新たな問題が表面化して食育の重要性が叫ばれるようになり、国は2004年、学校栄養教諭を制度化し2005年には「食育基本法」も制定した。これに伴い国民の食生活の改善に寄与することや学校給食の普及・充実を目的として1954（昭和29）年に制定された「学校給食法」も半世紀振りに大幅な見直しが行われ、食育に重点をおいた「学校給食法」として改正され学校教育における学校給食のあり方は今まで以上にその重要性が増している。

そこで本章では、学校給食の歴史をふまえ、今日の学校給食の意義と役割について明らかにすることを課題とする。そのために、まず学校給食の歴史と、それに関わる法律・制度を整理し、次に児童生徒の食生活を取り巻く状況を把握する。続いて学校給食の求められている教育的意義とその役割について明らかにする。そして以上を小括し、学校給食の教育的意義とその役割について明らかにする。

2節 学校給食の歴史

表1-1に示したように、我が国の学校給食は1889年山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困家庭の児童を対象として僧侶らが、おにぎり、塩鮭、漬物の食事を無償提供したのが起源とされる。1900年代（昭和）に入ってから学校給食は、国の施策として奨励され各地に広がったが、この時も貧困家庭の児童を対象として救済などを目的に一部児童に実施されている。戦争で中断した後、本格的に全国に普及したのは、第二次世界大戦後である。1945年の敗戦により経済的困窮と食料不足から、学童の体位が著しく低下するとともに、栄養不良の児童生徒が続出するという状況の中で、1946年文部・厚生・農林三省の次官通達学校給食普及奨励について出され、全

児童を対象に学校給食の再開が指示された。翌 1947（昭和 22）年にはララ物資（注 1）の供給を受け全国都市の児童に対して週 2 回、そして 1949（昭和 24）年にはユニセフ（国際連合児童基金）から脱脂粉乳の寄贈を受けてユニセフ給食（注 2）が実施され、1950（昭和 25）年にはガリオア資金（注 3）により都市部でパン、脱脂粉乳、おかずの完全給食が実施された。1951（昭和 26）年からは全国市制地域にも拡大して実施されたが、サンフランシスコ講和条約調印に伴い、同年 6 月末日で打ち切られ、小麦粉と脱脂粉乳が有償となり給食費が大幅に値上がりしたことによって学校給食の中止が相次いだ。そのため国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国に展開され、1952（昭和 27）年に小麦粉に対する半額補助が開始されるとともに、1954（昭和 29）年には学校給食の基本的な枠組みを規定した学校給食法が公布された。また、1956 年には米国余剰農産物に関する日米協定書等が調印され、アメリカからの小麦粉・脱脂粉乳贈与が開始された。この様にわが国の学校給食は戦後アメリカの食材戦略の一環に組み込まれる側面を持ちながら一定の普及がなされたのである。

1960 年代に入ると、学校給食の普及率はやや伸び悩みの状態を示すようになり、学校給食制度そのものの再検討が必要となり、学校給食制度調査会は文部大臣に対して学校給食制度の改善について答申している。そこでは学校給食の完全実施を図るべきであるとした上で、共同調理場（センター）方式が最も合理的であるとした。1964 年に共同調理場の施設設備費、学校栄養職員の設置費について補助制度が設けられ、1966 年には、学校給食用物資の計画的安定供給を図るため、文部省体育局長通達学校給食の物資の共同購入促進について出された。さらに 1968 年からコールドチェーンによる物資の供給が開始され、1970 年には、食事内容の充実向上、給食実務の合理化、物資需給体制の強化等を指摘され、市町村等による統一献立、一括購入、共同調理が進められるとともに、学校給食用物資のコールドチェーン化と給食施設への大型冷蔵庫の設置が促進された。その結果学校給食の実施率は高まったが、輸入食料や加工・冷凍食品が大量に供給され使用されるようになるのである。

同時期、農業振興とも関わった動きがみられ、1964 年の文部・農林次官通達学校給食牛乳供給事業の実施について、酪農振興の趣旨から学校給食に牛乳が本格的に供給されるようになった。また、米飯給食は、米の過剰問題が表面化したことにより 1970 年に試験的に開始され 1976 年には、学校給食施行規則の改正によって正式に導入された。国民の主食である米が使用されるようになったのである。

1980 年代に入ると、臨時行政調査会・臨時行政改革推進審議会との関連で、学校給食業務の運営合理化が求められるようになる。1985 年に文部省体育局長通達学校給食業務の運営の合理化について各都道府県教育委員会に対し出されたことにより、人件費等の経費削減を図る観点から学校給食業務の共同調理場方式への転換、非常勤職員

(パートタイマー) の活用、民間委託等の積極的推進などより一層の学校給食関係業務の簡素合理化が行われた。

表 1-1 学校給食年表

年度	事 項
1889年	山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を実施。これが我が国の学校給食の起源とされる。
1946年	文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」。戦後の学校給食の方針が定まる。
1947年	ララ物資の供給を受け全国都市児童約300万人に対し学校給食を開始。 (週2回の温食給食)
1949年	ユニセフから脱脂粉乳の寄贈を受けユニセフ給食実施(1950年まで)。
1950年	ガリオア資金により8大都市の小学校児童に対し完全給食を実施。
1951年	全国市制地にも拡大実施。
1954年	「学校給食法」成立、公布される。
1956年	「米国余剰農産物に関する日米協定等」の調印により、小麦粉、脱脂粉乳の贈与が開始される。
1961年	文部省管理局長通知「学校給食用牛乳取扱要領」により牛乳が供給されるようになる。
1963年	脱脂粉乳に対する国庫補助の実施によりミルク給食の全面実施推進。
1964年	<ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場の施設設備費ならびに学校栄養職員の設置費についての補助制度が設けられる。 ・文部・農林次官通達「学校給食牛乳供給事業の実施について」により牛乳が本格的に供給される。
1966年	文部省体育局長通達「学校給食の物資の共同購入促進について」
1967年	学校給食用物資の低温流通化促進費(コールドチェーン整備費)が計上される。
1968年	コールドチェーンによる物資の供給開始。
1970年	保健体育審議会から文部大臣に対して「学校給食の改善充実方策について」が答申される。これにより、統一献立、一括購入、共同調理が進められる。
1974年	教育的専門職員として「学校栄養職員」の名称地位が制度上明確になる。
1976年	米飯給食導入。
1985年	文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」。学校給食業務の共同調理場方式への転換、非常勤職員の活用、民間委託等の積極的推進。
1996年	病原性大腸菌O-157による食中毒。
2000年	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食用米穀(政府米)値引き処置が廃止され、「新食糧法」の告示改正により都道府県学校給食会は米の直接購入が可能となる。 ・学校給食用牛乳供給事業に入札制度導入。
2005年	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭制度スタート。 ・食育基本法制定、施行。
2006年	「食育推進基本計画」が策定される。
2008年	<ul style="list-style-type: none"> ・「学校給食法」改正。 ・「学習指導要領」改訂。

資料：(独)日本スポーツ振興センター「平成17年版学校給食要覧」、金田雅代「栄養教諭論」P26、北海道学校給食のあゆみより作成

1990年代では、学校給食用物資に対する国の助成が順次廃止の方向をたどり、国が政策的に進めてきた物資の流通システムにも変化がみられるようになる。学校給食の

献立内容に関しても、栄養改善目的から、栄養面、献立面等に多様性を意識した内容に変化している。

1996年には各地で大きな被害をもたらした腸管出血性大腸菌 O-157 による集団食中毒をはじめ、食の安全・安心を揺るがす給食関連事件や事故が相次ぐとともに、児童生徒の食生活の乱れが問題視され、国レベルでの食育の推進が求められた。このような状況の下、2005年に栄養教諭制度が発足し、食育基本法が公布、施行されている。また、食育基本法の制定や栄養教諭制度を受けて、2008年に学校給食の法的根拠である学校給食法をはじめとする学校給食法施行令、学校給食法施行規則、学校給食実施基準の改正が約50年ぶりに行われた。

第3節 学校給食に関わる法律・制度

学校給食に係る法律・制度を表1-2に示している。

表1-2 学校給食に係る法律・制度の現状

年 度	法律・制度
1954年6月	「学校給食法」成立
1964年	共同調理場の施設設備費ならびに学校栄養職員の設置費についての補助制度
1999年7月	「食料・農業・農村基本法」成立
2000年3月	「食料・農業・農村基本計画」(第1期)策定 「21世紀における国民健康づくり運動(健康日本21)」通知
2002年7月	「健康増進法」成立
2003年5月	「食品安全基本法」成立
7月	「食品安全委員会」設置
2005年3月	「食料・農業・農村基本計画」(第2期)策定
4月	「栄養教諭制度」開始
6月	「食育基本法」成立
2006年3月	「食育推進基本計画」策定
12月	「有機農業推進法」成立
2007年3月	「有機農業の推進に関する基本的な方針」公表
2008年6月	「学校給食法」改正(09年4月施行)

資料：牧下圭貴「学校給食」P29に加筆

1) 学校給食法

学校給食法は、1954年に制定され、その後2008年に大幅な改正がされている。

1954年の法律では、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであること（第1条）、義務教育諸学校における教育の目標を実現するため（第2条）4つの目標（注4）を規定し、学校給食が、学校教育活動の一環であるという基本理念を明らかにしている。しかし、義務教育に位置付けられているものの、学校給食の実施を義務付けてはいない。学校給食の実施を促し（第4条）実施する場合の指針や規則、国の支援（第5条）などを定めるに留まっている。学校の設置は義務だが、学校給食は義務ではないということに学校給食の特徴がある。2008年のポイントは、学校給食の目的を食育の観点から見直し、学校給食実施基準・学校給食衛生管理の基準・食に関する全体計画の作成や栄養教諭の役割を法に位置づけたことである。第1条では従来の学校給食の普及充実に加えて、学校における食育の推進を新たに規定した。第2条では、食育の観点を踏まえ、新たな目標を加え4つから7つ（注5）にし、栄養補給のみではなく学校給食が持つ食育推進上の教育的意義を明確にした。また、第10条において栄養教諭の役割、職務の明確化が図られ更に学校給食を活用して食に関する指導を行う際には学校所在地地域の産物を学校給食に活用し地域の食文化への理解を図るよう努めることが盛り込まれた。

2) 食育基本法

全ての国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための「食育」を、国、地方公共団体および国民の取組みとして総合的かつ計画的に推進するために食育基本法は、2005年に成立、施行された。

前文には、子供たちが豊かな人間性をはぐくみ生きる力を身につけていくためには何よりも食が重要である。・・・食育を、生きる上での基本であって知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけるとし、特に子供に対する食育を重視している。2006年には食育推進基本計画が策定せられ、国全体の食育に関する方向性が示されるとともに、学校給食に対し食育への役割が法的に与えられることとなった。食育推進基本計画は、2011年に第2次、2016年に第3次基本計画が公表されている。食育の推進に当たっては、食育をより実践的に行うための目標値が提示された。第3次食育推進計画においての目標値として、朝食を欠食する児童の割合0%、地場産物を使用する割合30%以上、国産食材を使用する割合80%以上、中学校における給食実施率90%以上となっている（表1-3）（図1-1）。

表1-3 「第3次食育推進基本計画」の目標値と現状値

具体的目標	第2次基本計画作成時の値	現状値(27年度)	第3次目標値(32年度)
学校給食における地場産物を使用する割合	26.1% *1	26.9% *2	30.0% 以上
学校給食における国産食材を使用する割合	77.0% *3	77.3% *2	80.0% 以上
中学校における学校給食実施率		87.5% *2	90.0% 以上

資料：農林水産省「平成28年版食育白書」より作成

注 *1 2009年度文部科学省学校健康教育課調べ

*2 2014年度文部科学省学校健康教育課調べ

*3 2012年度文部科学省学校健康教育課調べ

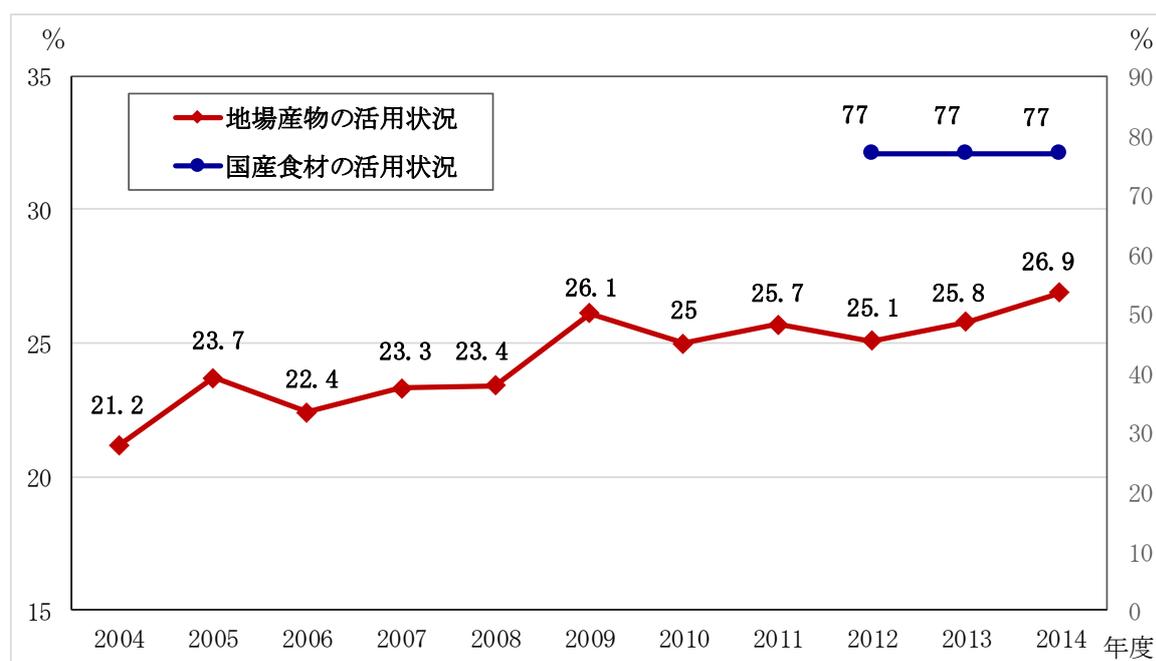


図1-1 学校給食における地場産・国産食材の活用状況

資料：文部科学省健康教育・食育課調べより作成

注：2011年度については、東日本大震災の影響から、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除く

3) 健康増進法・健康日本 21

厚生労働省は高齢化や生活習慣病の増加により医療費や社会保障費の増大をう

け、食生活の改善や運動習慣の普及で国民の疾病を予防し費用の抑制を図る狙いで2002年に健康日本21開始、2002年には国民保険の向上を図ることを目的とした健康増進法が成立した。健康日本21では栄養・食生活、その他の項目全てに目標値が掲げられ、栄養・食生活面の数値目標は肥満や痩せの減少、脂肪分や塩分の摂取量の減少、野菜やカルシウムを含む食品の摂取量の増加、朝食の欠食率の減少、食生活の改善などである。しかし、その後肥満の割合の増加や野菜摂取量の減少など状況の逆行があり、健康増進面から食育への期待が高まった。

4) 食料・農業・農村基本法

1999年に「食料・農業・農村基本法」が成立した。それまでの農業基本法を廃し、日本の食料政策、食料の安定供給、自給率向上、農業による国土の保全や自然環境の保全、農業の振興までを総合的に扱う法律となった。2000年には「食料・農業・農村基本計画」が策定され、食料自給率を供給熱量（カロリー）ベースで41%（1997年度）から45%（2010年度）に引き上げる目標が定められたが、食料自給率は経過状態でも横ばいが続いている。そこで新たな基本計画策定からは自給率よりも、食育・地産地消、国産農産物の消費拡大などに力を入れている。

5) 食品安全基本法

2000年、雪印乳業の低脂肪乳を原因とする集団食中毒事件が発生し食の不安が急速に広がった。2001年にBSE（牛海綿状脳症）感染牛が国内で確認され食品行政も問題となり、2003年には食品安全基本法が制定された。内閣府に独立機関として食品のリスク評価を行う食品安全委員会が設置され、農林水産省と厚生労働省がリスク管理を行い、両省と食品安全委員会は国民とに間でリスクコミュニケーションを行うこととなった（注6）。

第4節 児童生徒の食生活を取り巻く状況

食は人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせない。しかしながら、近年核家族化の進展、共働きの増加などの社会環境の変化や、外食や調理済み食品の利用の増加などの食品流通の変化等、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、偏った栄養摂取や不規則な食事などの食生活の乱れ（注7）、肥満や痩身傾向などが見られる。また、増加しつつある生活習慣病と食生活の関係も指摘されており、望ましい食習慣の形成は国民的課題となっている。特に成長期にある児童生徒にとって健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすもので極めて重要である。また、食を通じて、食文化の継承や地域の産物、自然の営みや勤労の

大切さなどを理解することが重要となってきた状況もある。

第5節 学校給食の教育的意義とその役割

学校給食は、同一の食事内容を平等に全員が食することができる場である。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用することが出来るなど、大きな教育的意義を有している。各学校では、学校給食の食材として地域の産物を活用したり、地域の郷土料理・伝統料理などを献立に活用したりする取り組みが進められている。

食育推進基本計画では、子供の望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が生きた教材（注8）としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する、望ましい食生活や食料の生産等に対する子供の関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達する取り組みを促進するほか単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る、と学校給食が子供たちの食育にはたす役割を重視している。

第6節 小括

学校給食の歴史は、貧困対策として行われた福祉的要素の給食から始まり、戦後の食材難や栄養不足対策として行われた栄養素的要素の給食、そして現在は、社会環境や食品流通の変化に伴う食の安全・安心及び児童生徒の食の乱れ等で、栄養改善から食育的要素への給食と変化してきた。その中で、1954年には、学校給食法が公布され、学校給食は福祉ではなく教育であると位置づけられている。

学校給食は、学校教育の一環として実施されており、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで健康の保持増進を図ることや、食に関する指導を行うための生きた教材として活用できるなど教育的意義を有しており、それらを伝える食育の担い手としての役割が求められていることが明らかとなった。

注

1. ララ物資：LARA(アジア救済公認団体：米国の宗教団体・労働団体の連合体)から

の援助物資により、戦後の学校給食は再開された。

2. ユニセフ給食：ユニセフ（国連児童基金）寄贈の脱脂粉乳で給食が実施された。（1949年10月～1950年末まで）。
3. ガリオア資金：米国の占領地域救済政府資金、米国からの小麦粉の寄贈などの資金源。
4. 学校給食法の目標
 - ①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
 - ②学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
 - ③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること
 - ④食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。
5. 学校給食の目標（2008年改正）
 - ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
 - ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
 - ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
 - ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。
6. リスクコミュニケーション：リスク管理・評価する機関と消費者、生産者、事業者、流通などの関係者がお互いに情報や意見を交換すること。
7. 児童生徒の食生活を取り巻く社会環境の変化等に伴い、偏った食事内容、朝食欠食、肥満、痩身傾向、孤食や個食などが見られる。又、地域の産物を活用した郷土料理、伝承料理などの食文化、食生活も失われつつある。
8. 生きた教材：学校給食を活用して、栄養指導やマナーなどの食教育だけでなく、国語、社会、理科、算数、家庭科、体育や総合的な学習の時間などの教科でも、食材、生産者、給食そのものを教材に使うという意味。

第2章 学校給食の実施状況と運営方式の特徴

第1節 本章の課題

今日まで時代の流れに沿って実施されてきた学校給食は、様々な社会的使命を担って学校給食制度も様態を変化させてきた。そこで本章では、学校給食の実施状況と運営方式の特徴を明らかにすることを課題とする。そのために、まず学校給食の実施状況を各種統計資料より整理する。次に、学校給食の運営方式の仕組みと学校給食用食材の供給体制を把握する。続いて政令指定都市における運営方式の特徴及び札幌市における学校給食の運営方式を明らかにする。最後に以上を小括し、学校給食の実施状況と運営方式の特徴を明らかにする。

第2節 学校給食の実施状況

1) 学校給食の実施状況

2015年5月1日現在、学校給食を受けている児童生徒は、全体で約1,000万人であり実施率は90.5%である。小学校では全国総数に対する実施児童数は99.1%とほぼ100%近い実施率を示しており、給食の型別（注1）では完全給食の実施児童数は98.8%と高率を示している。また、中学校では、全国総数に対する実施生徒数は82.5%を示しており、給食の型別では、完全給食の実施生徒数は76.5%となっている（表2-1）。

2) 学校給食の食材費

学校給食の食材費は、保護者から徴収される給食費によって賄われている。文部科学省学校給食給食費調査（2015年）によると、全国平均月額、小学校（中学年）で4,306円、中学校で4,310円である。1食単価は271.⁹⁶円、315.⁷⁹円となっている。現在の国内経済状況において食材費を値上げすることは、保護者等の理解を得るのは難しく大きな困難を伴う。食材費を相対的に増加させない青果物調達の仕組みが重要となる。なお、人件費、施設設備等は施設設置者が負担をしている。

3) 学校給食の外部委託状況

学校給食は教育の一環として、市町村などの自治体（私立の場合は学校の運営母体である設置者）の責任において実施されるが、その運営方式は、直営方式と外部委託方式に大別できる。学校給食の実施に際しては、献立作成→発注表作成（購入数量及び購入業者記入）→食材購入→調理という流れで行われるが、直営方式とは、これらの工程を自治体の職員が行う方式である。一方、外部委託方式とは献立作成を除くこれらの工程の全部または一部を民間業者に外部委託する方式である。表2-2は公立学校における学校給食業務の外部委託状況について示したものである。2014

年度では、運搬業務の外部委託割合が 43.9%と最も高いが、調理業務も 41.3%に達しており、食器洗浄も 39.3%に及んでいる。調理業務の民間委託の場合、調理員は委託業者の雇用であり、栄養教諭等は、調理員に対して直接指示を出すことが法律上できないことになっており、調理内容についての指示書を提示するのみである（チーフへの指示）。

4) 学校給食調理員数の推移

図 2-1 は公立学校における学校給食調理員数の推移であるが、直営方式でも近年では常勤職員数を減らし、非常勤職員（パート職員）を増やす傾向がみられる。非常勤職員においては、時間的な制約から研修会等で学校給食の教育的意義、栄養管理、衛生管理について理解を深める機会が少ないといえる。

5) 栄養教諭数の推移

栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体としてその職務とするとされている（注 2）。配置については①学校給食の実施そのものが義務とされていないこと、②学校栄養職員も学校給食実施校すべてに配置されているわけではないこと、③地方の自主性を尊重するという地方分権の趣旨を踏まえ自治体が地域の実情に応じて判断すべきであるとした中央教育審議会答申の指摘を踏まえて、義務的なものとはされていない。

栄養教諭の配置は、2005 年度スタート時 4 道府県 34 名であったが、2008 年度には 47 都道府県すべてで配置され、2015 年 4 月 1 日現在 5,428 名となっている。（表 2-3）しかし、学校給食に従事する学校栄養職員は 12,074 名で栄養教諭はそのうち約 45%に留まっている。

表2-1 学校給食実施状況調査

(国公立)

(単位：校、人、%) 2015年5月1日現在

区 分		全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
			実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比
小学校	学 校 数	20,325	20,010	98.5	66	0.3	70	0.3	20,146	99.1
	児 童 数	6,543,104	6,466,669	98.8	10,094	0.2	9,210	0.1	6,485,973	99.1
中学校	学 校 数	10,419	8,603	82.6	43	0.4	538	5.2	9,184	88.1
	生 徒 数	3,481,839	2,663,962	76.5	8,595	0.2	201,100	5.8	2,873,657	82.5
特別支援	学 校 数	1,111	978	88.0	2	0.2	14	1.3	994	89.5
学 校	幼児・児童・ 生 徒 数	137,894	121,087	87.8	63	0.0	935	0.7	122,085	88.5
夜間定時制	学 校 数	574	339	59.1	104	18.1	2	0.3	445	77.5
高等学校	生 徒 数	87,641	23,440	26.7	4,527	5.2	398	0.5	28,365	32.4
計	学 校 数	32,429	29,930	92.3	215	0.7	624	1.9	30,769	94.9
	幼児・児童・ 生 徒 数	10,250,478	9,275,158	90.5	23,279	0.2	211,643	2.1	9,510,080	92.8
(参考) 幼稚園	園 数	11,210	6,504	58.0	856	7.6	468	4.2	7,828	69.8
	幼 児 数	1,402,448	852,721	60.8	79,788	5.7	43,756	3.1	976,265	69.6

資料：文部科学省「学校給食実施状況等調査」より作成

注：中学校には中等教育学校前期課程を含む

表2-2 学校給食の外部委託比率

(単位：%)

年度	委 託 業 務				
	調理	運搬	物資購入・管理	食器洗浄	ボイラー管理
2000年	10.3	31.8	8.7	10.8	14.6
2001年	11.5	33.1	9.3	12.5	14.9
2002年	13.4	34.4	9.5	14.1	14.9
2003年	15.2	34.9	9.5	15.5	15.5
2004年	17.6	35.5	10.0	17.8	15.6
2005年	19.8	37.2	10.2	20.0	16.6
2006年	21.3	39.2	9.9	20.7	16.6
2007年	22.7	38.4	8.3	22.4	17.8
2008年	25.5	39.8	8.4	25.2	18.4
2010年	31.1	40.7	8.5	29.3	19.6
2012年	35.8	41.2	8.7	34.3	19.4
2014年	41.3	43.9	9.2	39.3	21.8

資料：文部科学省「学校給食実施状況等調査」（各年度版）より作成

注1：完全給食及び補食給食を実施している学校に対する比率

注2：2009年以降は2年に1度の調査に変更となったために、2009年のデータは存在しない

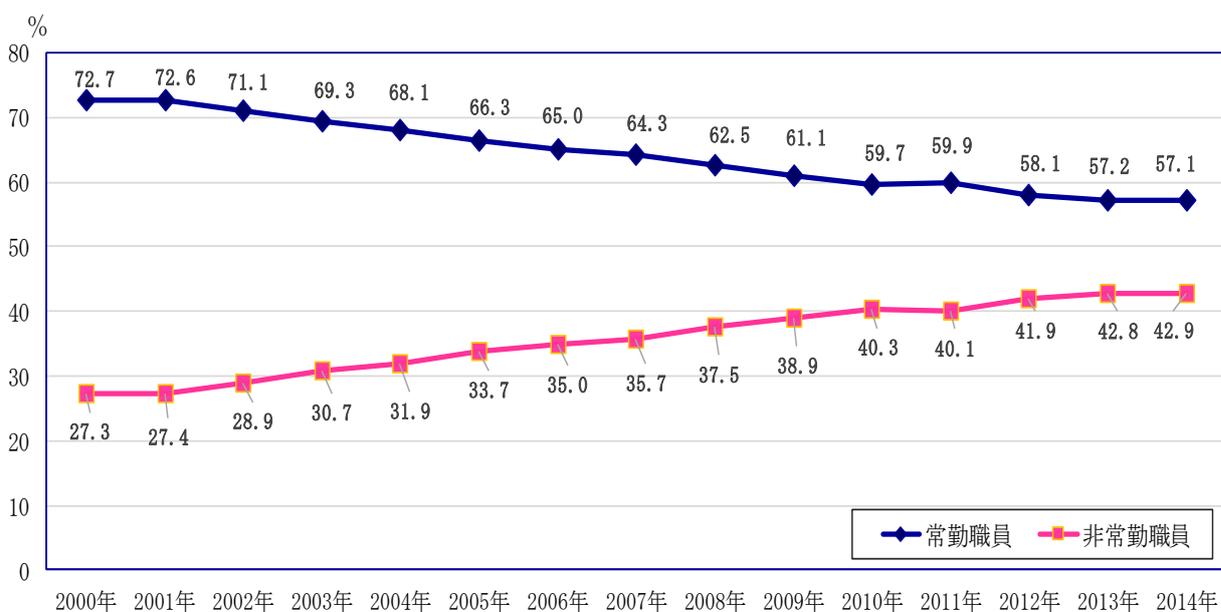


図2-1 学校給食調理員配置状況（公立）の推移

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」より作成

注：中学校には中等教育学校前期課程を含む

表2-3 公立学校栄養教諭の配置状況

各年度4月1日現在（単位：人）		
年度	配置状況	
2005年	4道府県	34
2006年	25道府県	359
2007年	45道府県	986
2008年	47都道府県	1,897
2009年	47都道府県	2,663
2010年	47都道府県	3,379
2011年	47都道府県	3,853
2012年	47都道府県	4,262
2013年	47都道府県	4,624
2014年	47都道府県	5,023
2015年	47都道府県	5,356

資料：文部科学省健康教育・食育課調べより作成

注：休職・休業中の者は含まない

第3節 学校給食の運営方式の概要と特徴

表 2-4 は、学校給食の運営方式についてまとめたものである。学校給食の運営方式の特徴は地域、学校ごとに大きく方式が異なり各自治体の地域特性に合わせ独特の仕組みによって実施していることである。

1) 学校給食の献立は調理場ごとに決める単独献立と、自治体内の全調理場共通の統一献立がある。学校給食の献立は所要栄養量と食品構成を基に栄養教諭等によって立案され、統一献立（注3）の場合には、校長、給食主任教諭、PTA、調理員の代表者で構成される献立作成委員会等において審議、承認された後、教育委員会で決定されるのが一般的である。単独献立の場合でも統一献立と同じ手順で基準献立（注4）を作成し、これを基に各学校が夫々アレンジしている場合が多い。統一献立の場合、全校が同じ献立になるため、学校ごとの特色を出すことが難しく、単独献立の方が、学校行事や授業と連携を図り、地域性を発揮でき、地場産食材の導入も容易である。なお、献立は一般的に1ヶ月単位で1ヶ月～数ヶ月前に決められる。

2) 食材購入方式

自治体や市町村学校給食会等が一括して購入する共同購入（一括購入）と、学校や給食調理場ごとに購入する単独購入がある。共同購入では、全ての調理場の分をまとめて大量に仕入れする。スケール・メリットによりコストを減らせる一方で、安定的に調達できる大産地の共販品に依存し、地場産農産物の活用でも量が揃わないなど小回りが効かない面がある。又、加工食品、冷凍食品などに頼る傾向がある。単独購入は、各学校等において食材を独自に購入でき、仕入れ量も比較的少量になるため、地場産農産物などを直接購入できるなどの小回りが利くようになる。野菜の生育状況に合わせ、学校菜園の野菜を活用することなども可能となる。しかし調理場ごとに発注や交渉などを行う必要があるため手間がかかる。ただし、単独購入でも、牛乳、パン、米飯などは乳業メーカーが限られていることや、以前は補助金がついていたことからシステムが残っており、自治体が一括購入する場合がある。

3) 食材購入の契約方式

食材の購入先は、自治体によって大きく異なるが、おおむね学校給食会等が一定の基準のもと仕入れ業者を選定、登録（登録納入業者）し、入札又は随意契約（相対）によって決定される。一般に随意契約の方が仕入れの自由度が高く地域の生産者からの直接仕入が行いやすい。

4) 調理方式

調理方式には、大別して単独調理方式（自校方式）と共同調理場方式（センター方式）がある。単独調理場方式は、学校に設置された調理場において調理する方式

で、共同調理場方式は、いくつかの学校の給食をまとめて調理し、各学校に配送する方式である。調理方式別完全給食実施状況をみると、小学校では、単独調理場方式が多く、中学校では、共同調理場方式が多い（表 2-5）。

単独調理方式と共同調理場方式を比較すると、一般に単独調理方式の方が給食時間に合わせた調理が出来るため、適温での食事提供が出来る事や、調理現場を見学し匂いを感じさせることが出来る。又、地場産食材を導入しやすく、教科や行事食と関連付けた献立作成ができるなど高い教育効果がある。規模の大きい共同調理場方式で地場産食材の導入がしにくいとされる理由として、①大量の食材を必要とすること②給食数が多いうえに、調理後各学校への配送に時間が必要なため、短時間調理となるので、冷凍食品や加工食品などに頼る傾向がある。③生鮮野菜でも調理の手間がかからない規格の揃った食材を必要とするなどが挙げられる。ただし、単独調理方式でも、統一献立・共同購入方式の場合には、共同調理場方式と同様に大量の食材の供給となる。更に、都市部では限られた時間内に多くの学校に食材を配送しなければならず、生産者等の直接納入は困難である。単独調理方式と共同調理場方式の他に、親子方式や外注弁当方式もある。親子調理方式とは、単独調理方式の学校が、調理場を持たない近隣の学校の給食調理も行って供給する単独調理方式と共同調理場方式の中間的な方式である。外注弁当方式とは、自治体が給食調理施設を持たず、民間業者が弁当配食の形で学校に届ける方式である。この場合家庭からの弁当持参も認める弁当併用選択制が多い。

第 4 節 学校給食用食材の供給体制

図 2-2 に示す通り、学校給食用食材の流通経路は、①全国学校給食連合会から都道府県学校給食会、市町村（学校給食会）を経由するルート。②都道府県学校給食会から市町村（学校給食会）を経由するルート。③市町村（学校給食会）を経由するルート。④業者から各学校や共同調理場が直接購入するルートの 4 つに大別できる。2006 年までは、財団法人学校給食研究改善協会から都道府県学校給食会、市町村（学校給食会）を経由するルートもあった。学校給食の普及充実に目的として主に国の助成のあった米、小麦粉、脱脂粉乳、牛肉とこれらの製品等の指定物資及び加工食品等の承認物資（文部科学大臣の許可を得て取り扱う物資）を各都道府県に設置せれている学校給食会にのみ供給していたが、国の助成が次々と廃止された。国が政策的に構築してきたルートが減少する中で、③～④のルートで市町村ごとに全物資あるいは一部物資の共同購入を行うところが増えており、地場産物の活用の取組みが見られるようになっている。青果物は③、④に分類される。

表 2-4 学校給食運営方式の概要と特徴

給食運営方式		概 要	特 徴
献立	単独献立	調理場ごとに献立をする方式	<ul style="list-style-type: none"> 学校栄養職員・栄養教諭の業務量が多くなる 学校の独自性や地域性を発揮しやすい
	統一献立 (共同献立)	市町村内や地域ブロック内の学校給食が同じ献立をする方式	<ul style="list-style-type: none"> 学校栄養職員・栄養教諭の業務量が軽減される 学校の独自性や地域性を発揮しにくい
食材購入	単独購入	学校や調理場ごとに食材を購入する方式	<ul style="list-style-type: none"> 学校栄養職員・栄養教諭や給食主任教諭の業務量が多くなる 急な献立の変更にも対応しやすい 各学校において食材を独自に購入できるため、地域の生産者等から直接仕入れるなどの小回りが利く
	共同購入 (一括購入)	市町村や市町村学校給食会が一括して購入する方式	<ul style="list-style-type: none"> 学校栄養職員・栄養教諭や給食主任教諭の業務量が軽減される 大量仕入れによりコストが削減できる 大量仕入れになるため、加工・冷凍食品や大産地の共販品に依存する傾向がある
契約	入札	食材の購入先を入札によって決定する方式	<ul style="list-style-type: none"> 最もよい条件を提示した業者から食材を購入できる 地元生産者等との契約的な取引が実施しにくい 契約事務上の負担が大きい
	随意契約	登録納入業者の中から任意に特定業者を選定して食材の購入先を決定する方式（見積もり合わせを含む）	<ul style="list-style-type: none"> 契約事務上の負担を軽減し行政事務の効率化に寄与する 仕入れの自由度が高く、地域の生産者から直接仕入れやすい 必ずしも条件の良い食材が購入できるとは限らない
調理	単独調理 (自校方式)	学校に設置された調理場において調理する方式	<ul style="list-style-type: none"> 教育的配慮のある給食を作りやすい 一般的に調理数が少なく、より時間をかけて調理できるため、地場産の食材を導入しやすい 統一献立・共同購入の場合には食材納入業者の配送面での負担が大きい（とくに学校数が多い場合に顕著）
	親子調理 (親子方式)	給食施設のある親学校で調理を行い、近隣にある給食施設のない学校（子学校）へ調理した給食を届ける方式	<ul style="list-style-type: none"> 単独調理と共同調理の折衷的な方式 基本的に親学校と子学校は1：1である
	共同調理 (センター方式)	共同調理場（学校給食センター）において一括調理し各校に配送する方式	<ul style="list-style-type: none"> 調理の合理化・効率化に寄与する 短時間に大量調理が必要となるため、加工・冷凍食品や大産地の共販品に依存する傾向がある 児童生徒と調理員等の関係が希薄である
	外注調理 (外注弁当方式)	自治体が給食調理施設を持たず、民間の企業などと契約し、弁当配食の型で学校給食を実施	<ul style="list-style-type: none"> 導入コストが安い 配膳、片付けなどのために給食時間を延長する必要がない 家庭からの弁当併用選択制

資料：内藤重之（40）に加筆

表2-5 公立小・中学校調理方式別完全給食実施状況

2014年5月1日現在

		単独調理場方式		共同調理場方式		その他		計
		校・人	百分比	校・人	百分比	校・人	百分比	
小学校	学 校 数	9,727	48.5	10,250	51.1	86	0.4	20,063
	児 童 数	3,801,360	58.9	2,627,099	40.7	25,364	0.4	6,453,823
中学校	学 校 数	2,364	28.0	5,292	62.7	783	9.3	8,439
	生 徒 数	820,353	31.1	1,552,488	58.8	265,477	10.1	2,638,318
計	学 校 数	12,091	42.4	15,542	54.6	869	3.0	28,502
	児童・生徒数	4,621,713	51.0	4,179,587	46.0	290,841	3.0	9,092,141

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」より作成

注1：中学校には中等教育学校前期課程を含む

注2：その他の調理方式とは、単独調理場方式及び共同調理場方式に該当しない、民間の調理場等による調理方式が該当する

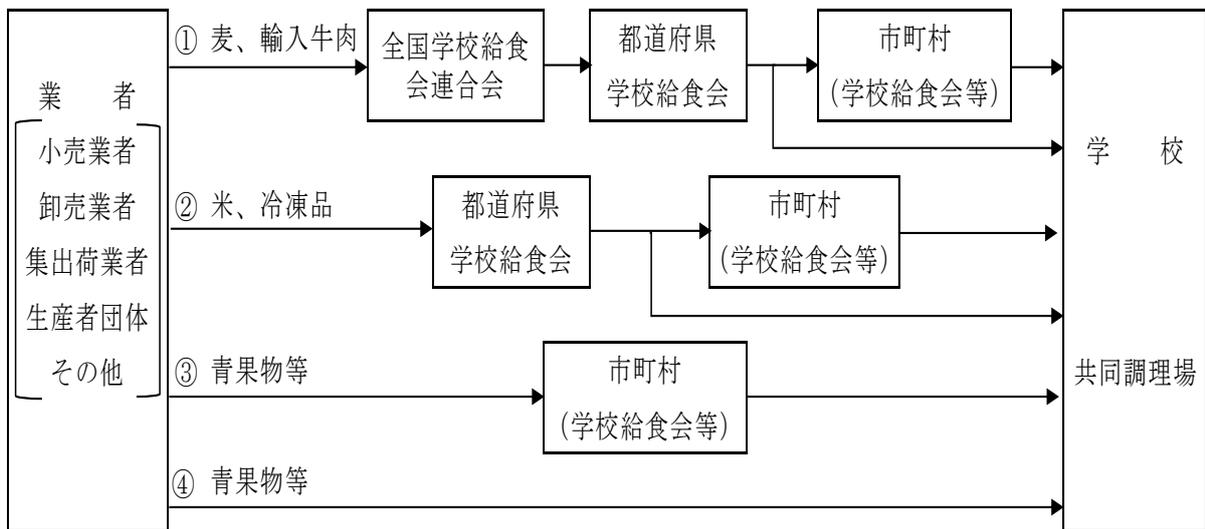


図2-2 学校給食用食材の流通経路

資料：(独)日本スポーツ振興センター「平成17年版学校給食要覧」P46より一部修正して引用

注：青果物は③と④に分類される

第5節 政令指定都市における学校給食の運営方式と特徴

表 2-6 は、政令指定都市の実施状況を示したものである。政令指定都市 20 市中、給食数 10 万を超える市は 7 市、10 万～5 万は 11 市、5 万以下は 2 市となっている。学校給食は、全ての小学校、中学校、特別支援学校等義務教育の児童生徒が対象であるが、中学校の給食において未実施は 2 市あり、ミルク給食が 4 市、民間調理場給食が 6 市となっている。民間調理場給食 6 市中 5 市で弁当併用給食である。中学校では、完全給食の割合が 70%（弁当併用市は除く）と、食育推進計画での中学校の完全給食目標 90%には、遠い割合となっている。但し、小学校においては、全市が完全給食を実施しており、調理方式も自校やセンター方式で民間調理場、弁当併用はみられない。献立と物資調達では、全市統一献立で一括購入の組み合わせが最も多く 11 市にのぼり半数を超えている。又、基準献立と調理場ごとの購入の組み合わせは 3 市、その他調理場ごとの献立及び調理場ごとの購入で 2 市、地区ごとの献立で一括購入、基準献立で地区ごと購入等があり、夫々の市の事情に合わせた多様な組み合わせが伺える。青果物の一括購入は、一見青果物のばらつきがなく統一がとれているようではあるが、実際は一般入札であり業者ごとの購入のためばらつきの問題は解消されるわけではなく新鮮度、姿形、色合い、長短の差異、肉厚肉薄まきの違いなど品質はばらばらのままである（表 2-7）。

第6節 札幌市における学校給食の運営方式

札幌市の学校給食は、給食数（注 5）14 万食と大規模である。全ての小学校、中学校、特別支援学校で完全給食を実施しており、運営方式の特徴は、基準献立、共同購入単独方式（親子方式含む）（注 6）である。札幌市学校給食の食材調達は、1951 年の完全給食開始以来、1974 年に札幌市学校給食会（以下市給食会）が設立されるまでは、調理校と納入業者間の取引（相対取引）で購入されていた。相対での調達は、価格、品質、給食内容のばらつきが生じるという問題に加えオイルショック後の価格上昇や青果物の入手が困難になるなど、良質な品を廉価で安定的に供給する必要に迫られて市給食会が設立された。特に共同購入のターゲットは学校給食物資の大半を占める野菜にしばられていた。市給食会設立に向けては、当時の 8 大都市のなかで共同購入をしていた横浜市、大阪市、名古屋市の給食会に、教育委員会、校長会、栄養士会の代表が視察し、夫々の利点を参考として運営しやすい組織を心掛けた。給食事業を推進する前提となったのが、学校規模別グループによる基準献立の実施である。学校栄養職員全員によって構成される献立作成委員会において基準献立を作成し、物資の共同

購入を行っている（表 2-8）。大都市の調理方式は単独（親子を含む）方式をとっているため、質の高い給食を提供するには市内全域に立地する各調理校への納入体制が重要となっている。

表 2-6 政令指定都市の学校給食の実施状況

都市名	児童生徒数（人） 学 校 数	実施方法（校）			ミルク給食	弁当併用	献立	物資調達
		自校（親子）	センター	民間調理場				
横浜市	183,986 350	○					全市統一	一括購入
大阪市	169,046 426	○			○		全市統一	一括購入
名古屋市	166,284 377	○		○		○	全市統一	一括購入
札幌市	133,892 303	○					基準献立に基づき 各学校で作成	共同購入
福岡市	114,975 219	○	○				全市統一	一括購入
神戸市	112,624 252	○	○		○		全市統一	一括購入
川崎市	101,673 169	○			○		全市統一	一括購入
さいたま市	97,531 160	○					基準献立に基づき 各学校で独自献立作成	調理場ごとに購入
京都市	92,644 243	○		○	○	○	全市統一	一括購入
広島市	85,810 207	○	○	○		○	全市統一	一括購入
仙台市	78,915 187	○	○				調理場ごとに作成	一般物資は一括購入 その他調理場ごとに購入
千葉市	75,365 173	○	○				調理場ごとに作成	調理場ごとに購入
北九州市	71,944 193	○					全市統一	一括購入
浜松市	64,265 147	○	○				10地域に分けて作成 地域により異なる作成	地域により異なる
熊本市	61,061 136	○	○				全市統一	一括購入
新潟市	60,768 170	○	○	○		○	基準献立に基づき 各学校で作成	一般物資は共同購入 その他調理場ごとに購入
岡山市	55,961 127	○	○				全市統一	一括購入
相模原市	53,554 109	○	○	○		○	基準献立90回分（1/2） 独自献立90回分（1/2） 各学校で作成	一般物資は共同購入 その他調理場ごとに購入
静岡市	49,971 129	○	○	○			基準献立に基づき 各学校で作成	地区により異なる
堺市	46,561 96	○					8地域に分けて作成	一括購入

資料：2014年各市資料及び聞き取り調査により作成

注1：児童生徒数は小学校、中学校、特別支援学校の合計数

注2：ミルク給食、民間調理場、弁当併用は、中学校の給食のみとなっている

注3：横浜市、堺市は中学校未実施である

注4：一括購入とは、自治体単位などでまとめて購入すること

共同購入とは、価格決定、伝票処理は給食会等で行われ、全ての学校が同じ価格条件の購入

表 2-7 札幌市場価格と購入予定価格

(単位：円)

品目	規格	産地	小売価格 換算係数	2月14日 ～20日 (高値)	市給食会 購入予定 価格21日	登録業者 の購入見 込み価格	供給期間				
							2月		3月		
							27日	28日	1日	2日	3日
はくさい		本州	1.399	138～154	220	157	133	154	150	150	133
							125	133	117	108	100
キャベツ		道内 本州	1.379	150～180	250	181	195	184	173	173	168
							54	54	54	130	54
長葱		本州	1.371	560～600	600	438	605	605	605	605	605
							508	518	281	486	508
きゅうり	M～L	本州	1.323	276～320	450	340	266	600	600	470	302
							173	238	212	276	259
ごぼう	L	道内	1.340	375～450	480	358	432			485	
							367	324	270	162	313
大根	L以上	道内 本州	1.333	110～130	170	128	141	141	141	141	141
							119	119	119	119	108

資料：札幌市学校給食会資料及び聞き取り調査により作成

札幌市場価格調査期間、2016年度2月14日～3月3日

注1：小売価格換算係数とは、市給食会で小売価格を想定する際に使用する係数をいう

注2：購入予定価格は入札での決定価格

注3：供給期間・上段 高値、中段 中値、下段 安値

高値は、販売数量に関係なく最も高かった価格

中値は、販売数量が最も多かった価格

安値は、中値未満の価格で、販売数量が最も多かった価格

指数表示表

(単位：%)

品目	2月14日 ～20日 (高値)	市給食会 購入予定 価格21日	登録業者 の購入見 込み価格	供給期間				
				2月		3月		
				27日	28日	1日	2日	3日
はくさい	88～98	140	100	85	98	96	96	85
				80	85	75	69	64
キャベツ	83～99	138	100	108	102	96	96	93
				30	30	30	72	30
長葱	128～137	137	100	138	138	138	138	138
				116	118	64	111	116
きゅうり	81～94	132	100	78	176	176	138	89
				51	70	62	81	76
ごぼう	105～126	134	100	121			135	
				103	91	75	45	87
大根	86～102	133	100	110	110	110	110	110
				93	93	93	93	84

表2-8 札幌市学校栄養士の名称

年	名 称	備 考
1947	技師補	栄養士として教育委員会に1名
1948	雇 員	助教諭の名目で学校に2名。 いない学校には、調理主任をおく
1960	技師補 技師	課長職の北大医師による運動に より技師補昇格 経験年数により技師補から技師へ
1974	学校栄養職員	県費負担職員へ切り替え
2005	栄養教諭	

資料：筆者作成

第7節 小括

本章で明らかにしたのは以下の点である。

学校給食を受けている児童生徒の実施率は全体の 90.5%であり小学校ではほぼ100%近い完全給食を実施している。学校給食業務の運営は、外部委託が進んでおり、2014年度では運搬業務の外部委託割合が41.9%と最も高いが、調理業務も41.3%に達している。調理員を減らし、非常勤職員（パート職員）を増やす傾向がみられる。栄養教諭の配置については、義務的なものとはされていないが、現在47都道府県すべてで配置され増加している。

学校給食の運営方式の特徴は地域、学校ごとに異なり、各自治体が各々地域の特性に合わせて献立、食材購入、契約、調理夫々多様な組み合わせで運営していることである。学校給食用物資の流通経路は、物資や地域により異なるが、一般的な型としては4ルートに大別される。政令指定都市では、全市統一献立、一括購入の組み合わせが多い。ただし一括購入の内容は、一般入札でありばらつきの問題は解消されない。札幌市の青果物調達も、給食開始以来市給食会が設立されるまで相対購入であったが、市給食会設立後は、基準献立、共同購入方式をとっている。大都市では単独方式のため質の高い給食を提供するには、市内全域に立地する各調理校への納入体制が重要と

なる。

注

1. 学校給食の実施形態は、①完全給食、②捕食給食、③ミルク給食の 3 つに大別される。完全給食とは、主食（米飯、パン、麺等）、牛乳、副食（主菜と副菜）がセットになった給食であり、捕食給食とは、牛乳と副食のみで主食を持参する給食である。ミルク給食は、牛乳のみ提供され、その他は持参の給食である。
2. 給食管理では、学校給食の基本計画策定への参画、栄養管理、衛生管理、検食、保存食等、調理指導その他である。食に関する指導では児童生徒への個別的な相談指導、児童生徒への教科、特別活動等における教育指導、食に関する指導の連携・調整となっている。
3. 統一献立とは、自治体内の全調理場共通の献立である。
4. 基準献立とは、レシピは統一であるが、行政区等ごとに作成されその後学校ごとに組み替えられる献立をいう。
5. 給食数とは、児童・生徒・教職員の 1 日当たり給食提供数をいう。
6. 単独方式は、学校の敷地内に給食調理場があつて、そこで調理する方式で、親子方式は、給食施設のある学校（親学校）で調理を行い近隣にある給食施設のない学校（子学校）へ調理した給食を届ける方式である。

第3章 札幌市の学校給食における青果物登録業者の仕入販売行動

第1節 本章の課題

我が国の学校給食は、摂取栄養量に配慮されており、食品構成基準から見ても、多種類の食品を適切に組み合わせて食事内容を充実させている。

近年社会環境や食生活が大きく変化している中で、学校給食は毎日実施されており、そこに納品される食材は、食文化、産業、生産、流通、消費など食の一連の営みについて理解することができる重要な教材となっている

一方で、食の安全・安心を巡る諸問題の発生により、厳選された食材の供給と給食調理の動線や工程等の衛生管理のチェックも強く求められるようになってきている。そのため、学校給食の現場では地場産食材の活用を念頭に置きながら、栄養価の確保、並びに、食品構成、施設設備、調理方法そして作業能力等を考慮して献立を作成し、発注しており、札幌市においても例外ではない。札幌市では、単独方式（親子方式も含む）の調理を行っており、質の高い給食を提供するには、札幌市全域に立地する各調理校への納入体制が重要である。しかし、学校給食の登録業者にとっては、供給量が企業努力で増大するものではない。しかも高品質で安価で、安定的供給が求められており、更には、納品時運搬時間の限定、衛生状態への配慮等、細かなしぼりが多く存在している。このような条件のもと、ほぼ毎日、食材納入を行っているのは、青果物登録業者（牛乳納入業者は除く）のみである。

本章の課題は、札幌市全域に立地する学校給食調理校への納入を担当する青果物登録業者の仕入、販売行動について明らかにすることである。そのためにまず、学校給食に供給されている給食用物資の使用状況及び、青果物の位置づけを整理する。次に学校給食で扱う青果物の登録業者を取り上げ、その販売面の特徴を明らかにする。続いて、登録業者による青果物の調達について明らかにする。最後に以上を小括し、青果物を扱う登録業者の仕入、販売の行動を明らかにする。

第2節 学校給食における青果物の位置

図3-1は物資調達業務における給食会の位置を示したものである。

学校給食において取り扱われる物資は、広範囲な地域から多種多様な品目として供給されている。

北海道学校給食会（以下道給食会）は、学校給食で取り扱う主食物資を始めとして、

学校給食用物資の仕入れ、入札等を行い、貯蔵施設の充実をはかり、納入業者としての役割も担っている。道給食会で取り扱う学校給食用物資は、表 3-1 に示したように、2011 年度は 431 品目であり、2009 年度より少なくなっているが、その要因は、国内産原料の不足や、東北地方太平洋地震による工場破壊による取扱休止の商品が多かったためである。品目数でみていくと、調味料 113、その他の加工、調理済み冷凍食品が 75、缶詰、レトルト類が 61、ジャム、添加物類が 42 品目と続いている。生鮮食品は 9 品目であるが、内、8 品目は納豆で、1 品目がもやしであり、これらについては、メーカー配送となっている。このことから道給食会で取り扱う商品の多くは、当日配送を必要としない比較的長期保存の出来る物資であることがわかる。

市給食会は、主食は道給食会に移譲している。それ以外の札幌市内の学校給食食材の供給窓口となっており、入札等を行うほか、学校給食用物資（以下給食用物資）を購入し、委託校に供給する役割を担っている。給食用物資は、市給食会の認定を受けた学校給食用物資納入登録業者（以下登録業者）から購入するが、納入物資の事故発生の場合は、速やかに関係機関と連絡の上、適切な処置を講じて原因究明の上、以後の事故防止に努めなければならないと言う役割も担っている。

市給食会では、給食用物資の購入に関わる理念として ①安全性の高いもの、②品質の良いもの、③価格の安いもの、④長期的に安定供給できるもの、⑤地場産、道内産、国内産の重視と安定的な確保等を挙げている。

納入価格は、市給食会が中心となり決定している。実際の発注、納品業務は調理校と納入業者の間で行われる。購入代金は市給食会が各調理校から徴収し、まとめて納入業者へ支払いをする。納入価格の決定方法は、副食用食材の種類によって異なるが、青果物は入札となっている。

市給食会で取り扱う給食用物資の品目は、表 3-2 に示したように、1991 年度は 149 品目であり、2010 年度には 238 品目、2016 年度には 310 品目となっている。その中で青果物は 22 品目から 56 品目、そして 75 品目と増加しており、魚介類も 11 品目から 27 品目、そして 38 品目へと増加している。又、調味料等は、今まで学校と納入業者が直接取引を行っていたが、市給食会の取扱い品目になったことによる増加である。合計品目数が 2016 年度には 1991 年度の 2 倍となっているが、青果物、調味料の相対が入札に切り替わり増加したこと、魚介類、冷凍品の増加によるものである。これら市給食会の給食用物資幹旋事業収入は、2009 年度で 33.8 億円、2010 年度では 35.3 億円であり、品目別事業収入の割合は、青果物約 35%、食肉約 10%、大豆製品約 9%、冷凍食品等約 32%、その他（漁練製品、鶏卵、乳製品、乾物、畜肉加工品等）約 14%となっている。

青果物の価格は基本的には毎週火曜日、30 社が属する 6 グループの代表者による入

札が行われ、3社以上の入札で成立しその最低価格が翌週の価格として決定される。2社以下の応札は不成立となる（表3-5）。決定された価格は市給食会より各調理校に送付され、その価格に基づき、翌週一週間分の青果物の発注が行われる。青果物の価格は完全な入札で行われ、最低価格で落札するが、低価格で入札した業者に落札されるわけではなく、単に購入価格決定のための入札であり、登録価格決定のための制度といえる。もともと、安値優先ではなく品質を考慮した適性価格での決定が望まれており、1991年度までは入札時の最高、最低価格は切り捨てられ、平均価格で決定していたという経緯もある。

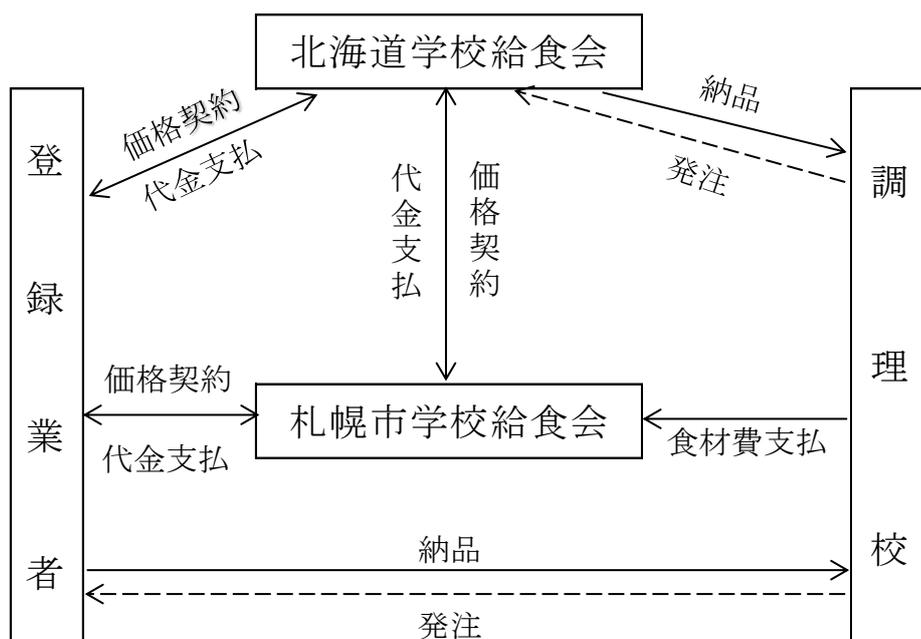


図3-1 物資の購入における給食会の位置

資料：筆者作成

表3-1 北海道学校給食会の学校給食用物資

(単位：品)

分類名	品目数	
	2009年度第3学期	2011年度第2学期
生鮮食品等 (納豆、もやし)	9	9 (納豆8もやし1)
カットフルーツ	5	7
肉類	23	18
缶詰、レトルト類 (フルーツ)	22	18 (限3)
缶詰、レトルト類 (農水畜産素材)	39	43 (限2)
青果物 (冷凍)	10	11
水産物 (冷凍)	12	8
畜産物 (冷凍)	2	7
その他加工・調理済み冷凍食品	86	75
穀物類	38	39
乳製品・油脂類	14	17
小麦粉・でん粉製品類	19	19
調味料類	113	113
砂糖類	6	5
ジャム・添加物類	45	42
合計	443	431

資料：北海道学校給食用物資価格表より作成

注1：2009年度第3学期分は、脇谷作成を引用

注2：(限)は原料不足のため数量限定販売となるものと、数値はその数

注3：冷凍食品には、文部科学省の委託事業開発商品・北の海の恵み食育推進

委員会開発商品・北海道学校給食会物資開発委員会推奨食品

北海道学校給食会開発商品・全学栄商品も含む

注4：主食は除く

表3-2 札幌市給食会取扱い物資

(単位：品)

	1991年度	2008年度	2009年度	2010年度	2011年度	2013年度	2016年度
青果物	22	40	54	56	56	56	75
食肉	11	11	14	14	14	14	18
大豆製品等	9	11	11	11	14	14	14
魚練製品	5	5	5	5	5	5	6
鶏卵	2	2	2	2	2	2	2
魚介類	11	23	26	27	33	36	38
冷凍食品等	27	28	26	36	40	40	42
調味料等	41	54	54	56	74	81	84
乳製品	12	12	12	14	12	13	12
乾物	6	14	14	14	14	14	14
畜肉加工品	3	3	3	3	3	3	5
合計	149	203	221	238	267	278	310

資料：札幌市供給物資実績一覧より作成

注1：冷凍食品には、冷凍野菜6品目、冷凍果物、とり骨、ぶた骨、白玉を含む

注2：調味料等には、穀類13品目、種実類6品目、

塩蔵類3品目水煮3品目、油脂類4品目、

みそ2品目、甘味類7品目を含む

ただし、1991年度についてはあてはまらない

第3節 青果物登録業者の概要と販売の特徴

1) 札幌市学校給食会業務と登録業者の分類

給食用物資は市給食会が登録業者から購入するが、購入方法は、基準献立に従い原則として、1品目につき2以上の業者より見積もりを徴し選定する。物資の購入契約には、①契約の目的、物資の名称、購入単価及び数量、②契約の期間、③代金の決済及び物資の受け渡しに関する事項等を記載した契約書を作成しなければならない。契約締結後には、各業者に物資納入日時、数量、場所等必要な事項について指示するものとし、登録業者は、学校に物資を納入した場合は、納品書に受領印を受けなければならない。又市給食会は契約に基づく適正な品質確保のため必要に応じて現場検査及び随時抜き取り検査を実施する。

表3-3は、契約締結登録業者の分類と業者数である。業種別では、8分類に分けられ、2011年度の登録業者数は82業者である。分類別にみると、青果物登録業者が30業者であり、全体の36.6%をしめている。

表3-3 学校給食用物資登録業者数 2011年度

分類名	登録業者数	割合 (%)
青果物	30	36.6
食肉	21	25.6
大豆製品	13	15.9
魚練製品	3	3.7
鶏卵	2	2.4
冷食、乳製品、調味料等	7	8.5
乾物	2	2.4
畜肉加工品	4	4.9
合計	82	100.0

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

2) 青果物登録業者の概要と販売の特徴

学校給食において完全給食が開始された1951年には、専門店としての小売店が地域に数多く存在しており、学校給食開始時に、調理校が、食材の分類ごと小売店を納入業者として選定し依頼していた。当然のことながら調理校と納入業者間は相対取引で

購入していた。発注時は、多くは発注表を納入業者が学校に取りに来て、納品時に納品表を置いていくという型で、見積もりを取ることも、品質の規格もなく前日納品は当たり前であった。秋には芋、玉葱、人参など学校での一括購入も行われており、地下室に春先までの量が確保されていた調理校もある。このような状況故に地域に根ざした小売店を納入業者としての活用は、価格が高くても、品質が悪くても納入業者の取替えは困難であった。

登録業者は、市給食会設立以前は各々調理校に青果物の納入を行っていたが、市給食会設立時には全ての納入業者が従来通りの学校を受け持って市給食会登録業者へとスムーズに移行され現在の体制が整えられた。しかし以前は、登録業者は給食会設立の動きを察知し、これに反対するため青果物協同組合を立ち上げようとしたが、全員の意志の統一が難しく断念した経緯がある。又、グループ間共同仕入れ、共同配送の提案をした登録業者がいるが進んでいない。

表 3-4 は、青果物登録業者 30 社の概要と販売先を示し、表 3-5 は、

青果物入札グループ及び割当調理校数を示したものである。給食参入時期をみると、1974 年市給食会設立年以前から学校へ納入していた登録業者は 9 業者で、他 22 登録業者は設立以降の納入業者である。22 社の給食参入時期は 1974 年の設立時から 1983 年に 7 社、1984 年から 1993 年には 4 社、1994 年から 2003 年で 4 社、2004 年以降に 6 社となっている。市給食会設立以前から納入していた 9 登録業者のうち 1952 年 2 月の完全給食開始時より今日まで納入している登録業者は 1 社である。

登録業者の学校給食への依存度は、100%～0.04%と幅が広く、依存度 60%以上の登録業者が 30 社中 10 社で全体の 1/3、10%未満の登録業者がやはり 10 社で全体の 1/3 という割合であった。学校給食と小売販売をしてみると 2 社が 90%、20～45%が 11 社、3～5%が 2 社で 0%が 15 社である。小売販売を行っていない業者が半数を占めるという特徴が見られ、他 15 社中 13 社が 4 割台に留まっており小売の比率が極端に高い率ではない。その他、業者納入の規模から見てみると、大規模（年間売上 10 億円以上）5 社中、1 社を除き学校給食に占める割合は 7～0.18%と依存度が低く、一方、小規模（年間売上 1 億円未満）13 社中 9 社は、100～60%と依存度が高いことが類察される。

学校給食への販売依存度は、最大で 100%、最低で 0.04%であるが、ここでは、60%以上を高依存型、10～45%を中依存型、10%未満を低依存型と区分する。

表3-4 青果物登録業者の概要と販売先 2011年度

業者 番号	設立時期 (年)	資本金 (万円)	給食参入 時期 (年)	年間売上 (万円)	販 売 先					
					学校給食		小 売		給食外	
					(万円)	(%)	(万円)	(%)	(万円)	(%)
ア	1906	1,000	● 1970	150,000	21,000	14.0	30,000	20.0	99,000	66.0
イ	1932	2,000	▲ 1952	142,000	9,940	7.0	7,100	5.0	124,960	88.0
ウ	1970	500	1989	14,100	8,460	60.0	5,640	40.0		
エ	1962	2,000	● 1972	225,480	7,892	3.5	214,431	45.1	3,157	1.4
オ	1969	1,000	1975	25,000	7,500	30.0			17,500	70.0
カ	1970	4,900	● 1965	21,000	7,350	35.0			13,650	65.0
キ	1949	2,400	1980	14,410	6,196	43.0	6,254	43.4	1,960	13.6
ク	1950	4,000	1982	50,248	6,030	12.0			44,218	88.0
ケ	1967	無回答	2001	13,000	5,200	40.0	2,600	20.0	5,200	40.0
コ	1976	2,000	1983	5,485	4,388	80.0			1,097	20.0
サ	1970	1,000	● 1970	4,500	4,275	95.0	135	3.0	90	2.0
シ	1958	300	● 1970	4,200	3,990	95.0			210	5.0
ス	1984	300	1997	7,500	3,375	45.0	2,250	30.0	1,875	25.0
セ	1979	無回答	1983	3,200	3,200	100.0				
ソ	1956	300	1991	3,886	3,109	80.0	777	20.0		
タ	1975	300	1985	4,600	2,760	60.0	460	10.0	1,380	30.0
チ	1967	1,000	● 1970	52,000	2,600	5.0			49,400	95.0
ツ	1954	1,000	1980	3,700	2,405	65.0	851	23.0	444	12.0
テ	1974	1,650	● 1974	26,500	2,014	7.6	23,876	90.1	610	2.3
ト	1975	1,000	2000	2,475	1,955	79.0	520	21.0		
ナ	1973	1,000	1993	51,000	1,785	3.5			49,400	96.5
ニ	1958	無回答	● 1965	4,284	1,714	40.0	856	20.0	1,714	40.0
ヌ	1993	800	1996	30,000	1,500	5.0			28,500	95.0
ネ	1971	300	2007	15,000	1,500	10.0			13,500	90.0
ノ	1969	無回答	2005	1,600	1,040	65.0	560	35.0		
ハ	1976	1,000	2007	170,000	850	0.5			169,150	99.5
ヒ	1984	無回答	2005	380,000	760	0.2			379,240	99.8
フ	1930	1,000	2011	2,500	500	20.0			2,000	80.0
ヘ	1968	無回答	1982	5,500	330	6.0			5,170	94.0
ホ	1955	1,000	2011	70,000	28	0.04			69,972	99.96

資料：30業者へのアンケート、聞き取り調査より作成

注：●1974年以前の業者 ▲完全給食開始からの業者

表3-5 青果物入札グループ及び割当調理校数

2011年度			
入札グループ	所属数 (社)	割当調理校数	児童生徒数
A	1 ア	40	27,535
B	1 カ	14	10,818
C (18社)	18	72	53,321
	ウ	7	5,184
	エ	12	8,811
	ク	6	6,126
	ケ	6	5,224
	コ	4	2,838
	サ	5	4,065
	セ	4	3,211
	タ	4	2,801
	チ	4	2,230
	ト	4	1,857
	ニ	4	2,547
	ネ	2	1,521
	ノ	1	643
	ハ	2	1,185
	ヒ	1	809
	フ	1	531
	ヘ	4	3,321
ホ	1	417	
D (6社)	6	40	30,772
	イ	16	11,474
	キ	8	6,644
	シ	5	4,296
	ソ	4	3,633
	ツ	4	2,681
E (2社)	2	16	11,290
	オ	10	6,495
	ス	6	4,795
F (2社)	2	5	3,227
	ナ	3	1,987
	ヌ	2	1,240
合 計	30	187	136,963

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

第4節 納入業者の青果物調達行動の形態とその要因

—イ社、オ社、サ社を事例として—

表3-6は、学校給食への依存度により取り上げた3社（イ社、オ社、サ社）の沿革と概要、青果物の販売先、配送車両を示したものである。

表3-6 青果物登録業者の沿革と概要及び販売先

		イ社	オ社	サ社
沿革 と 概 要	設立	1932年	1969年	1970年
	法人化	1966年	1977年	1970年
	所在地	中央区	白石区	豊平区
	資本金	2,000万円	1,000万円	1,000万円
	年間売上	142,000万円	25,000万円	4,500万円
	仕入額	98,000万円	20,000万円	3,400万円
	経費	39,872万円	4,500万円	1,008万円
	社正社員	44人	7人	2人
	社員パート職員	16人	8人	0人
	数合計	69人	15人	2人
給食参入時期	1951年	1975年	1970年	
青果物 販売先	学校給食	7%	30%	95%
	ホテル	77%	30%	—
	他給食外食産業 病院	10%	30%	—
	専門学校	1%	—	—
	飲食店・保育園	—	10%	2%
	倉庫販売・自動販売機	—	—	3%
	子会社卸売	5%	—	—
配送 車両	2t車	1	1	—
	1.25t車	6	—	—
	1t車	10	5	2
	0.4t車	4	—	—
	軽自動車	—	2	—
	合計	21	8	2
持校 数	持校数	16校	10校	5校
	調理場総数に 対しての割合	8.6%	5.3%	2.7%
児童 生徒 数	児童生徒数	11,474人	6,495人	4,065人
	児童生徒総数に 対しての割合	8.4%	4.7%	3.0%

資料：イ社、オ社、サ社への聞き取り調査より作成

(1)イ社（表 3-4 業者番号イ）

1)イ社の概要と青果物の販売先及び調達先

表 3-6 は、低依存型に属するイ社の沿革と概要を示したものである。

イ社は青果物小売店として 1932 年に設立され、1966 年に組織変更して株式会社として現在に至っている。年間売り上げは 14.2 億円で、60 人（内パート職員数 16 人）の社員が業務に携わり、経営者は、3 代目である。社会、地域への貢献、業務への責任感をモットーとして各関係者等との信頼関係を築いている。

給食参入は 1951 年度 2 月からの完全給食開始時である。待望の完全給食開始に向けて準備が進められ、19 校で実施されたが、準備段階において校区や近隣地域である苗穂小学校、東北小学校より野菜、果物等の納入を依頼されたのが始まりである。その後、学校数の増減が繰り返され現在は持校数 16 校で推移している。学校への納入は、年間を見通すことのできる安定取引があり、又、確実な収益があるためとても重要であり、その他業者などからみて公的仕事をしているということで評価が高い。

イ社の青果物の納入先は表 3-6 のとおりホテル 77%と大半を占め、残り学校給食 7%、病院 10%、卸売 5%、専門学校 1%となっている。

イ社の青果物販売先に占める学校給食の割合は、約 7%で、依存度は至って低い。とは言え納入している学校は 16 校で調理校の 8.6%、児童生徒数（食数）は 11,474 人で全体の 8.4%にあたり、登録業者の中で持校数、食数共に 2 番目の位置にいる納入業者である。地域の学校の依頼を受け総合的な学習の時間の授業を担う等、学校教育に参画した実績もあり、子どもたちの健全育成に寄与している。

学校への納入は、当日配送で、納品時間が限定されている。検品に際しても立ち会いのもと行われることから、1 人が受け持つ学校数は 2~3 校に限られるため、イ社は 16 校の学校納入に対して 6 人で配送を担当している。検品時には、物資の良否、重量、品目等の他、配送の人の服装が清潔であるか、車は専用であるか等の納入時の衛生に関するチェックも同時に行われている。イ社としては、社員に通常健康診断のほか、検便、予防注射の実施をしており、衛生管理の厳しい学校給食に対応している。しかし、納品した青果物に対するクレームは学校からのものが 1 番多く、予備品をつけているがその対応に時間を費やすことも多くなっている。

配送担当者は午前 6 時ごろには出勤し 7 時前にはそれぞれの担当校に出発する。品揃えは前日で、その日の学校への配送終了後 10 人位（内パート 2~3 人）でピッキングを行い、学校ごとの荷を区分けし翌日の納品に備える。学校給食の作業終了後、ホテル、レストラン、病院等の他業種のピッキング、荷わけ作業が行われている。

イ社の最大の納入先は、開業以来一貫してホテル、レストラン等である。市内ほぼ全てのホテルや主だったレストランへの納入がなされ、強い支持を得ている。厳しい

競争がある中でも揺るがない信頼関係が構築されているといえる。ホテル、レストランのオーダーにでき得る限りの対応をし、珍品や輸入物等も納品できる体制をとっている事や、レベルを下げないことなどが評価されていると思われる。

また病院への納入は、1品ずつの入札であるため市立病院等の入札には参加しておらず、他病院へ納入し、その他、仕出し弁当屋、漬物屋へ納入している。低価格という条件であるが、イ社としては品質を下げるということは考えず、学校給食等のピッキングではずされた規格外品や学校給食での予備品等を納入している。又、西武五番館が閉店するまで地下食品売り場で小売をしていたが、現在は子会社である有限会社Sが一年前から会社の倉庫が空になる土曜日に地域住民対象の小売販売を行っている。

住民に喜ばれながら、消費者のニーズを知る手掛かりとなる事、又、消費量が低下している青果物の消費量アップを目指して販売をしているが、会長自ら手づくり小松菜ケーキを焼き、試食として提供している。中、高年層の地域住民他、このケーキを楽しみに親子で買い物に来る若い消費者も増えており、低価格で良質な品物を購入できる場だけではなく地域のコミュニケーションの場所作りにも貢献している。

イ社は表 3-7 に示した通り、札幌市中央卸売市場（以下中央卸売市場という）を始めとして、北海道内や本州の生産者、JA、東京太田、築地市場、(株)ジャルックス、その他から仕入れている。これは、ホテル、レストラン等のオーダーで珍しい物や輸入農産物等に対応するためであるといえる。又、生産者との直接取引もあり契約栽培の型をとっている。道内では、厚別区1件、江別市に1件契約農家があり、主に、レタス類、サラダ菜、ハーブ類、ブロッコリー、珍しい野菜類等を生産して貰っている。原則、状態の良し悪しにかかわらず買い取るようにしているが、生産物に対する向上心の持続や収穫後に即出荷する等レベルを下げない生産、出荷体制を取って貰っている。

表3-7 納入対象と仕入先（イ社）

対 象	仕 入 先
学 校 給 食	札幌市中央卸売市場
ホ テ ル (レストラン含)	札幌市中央卸売市場 道内、本州生産者
病 院	J A
専 門 学 校	東京中央卸売市場（太田・築地市場）
そ の 他	(株) ジャルックス 他

資料：イ社への聞き取り調査より作成

学校給食に納品する青果物は、ほとんどが中央卸売市場からの仕入である。学校給食で使用される青果物の品目数は増えつつあるが、一般入札品、相対品、市給食会の産地契約品共に一般流通品目に限られており、特殊な品目は使用しないことや生産地や安全性の問題、特に最近では放射能検査等を重視することから、中央卸売市場が学校給食の中心的仕入先となっている。ただし市給食会の産地契約品の場合は実質的には物流業者としての機能に限られている。イ社は、仲卸 27 社それぞれと取引を行っている。

2) 学校給食向け青果物の価格と発注

イ社はDグループに所属しており、毎週火曜日の午前に 6 社が集まり、仲卸その他の情報を寄せ合い入札予定価格を決定し、廻り順の当番制で入札に参加している。イ社は各学校から受注した数量を品目ごとに集計し中央卸売市場から購入している。

(2) オ社（表 3-4 業者番号オ）

1) オ社の概要と青果の販売先及び調達先

表 3-6 は、中依存型に属するオ社の沿革と概要を示したものである。オ社は青果物小売店として 1969 年に設立され、1977 年に株式会社に組織変更している。年間売り上げは 2.5 億円で 15 人（内パート職員数 8 人）の社員が業務に携わり、経営者は 2 代目である。

給食参入は 1975 年頃で先代が小売店を始めた頃、町内会長、PTA 会長を通して H 小学校に納入したのが最初である。学校への納入は、長期休業があるものの年間販売高が見越せ、確実な支払がある事や、他の納入先での評価が高くなるという付加価値があり、安定経営の一つの要因となっている。

オ社の青果物の納入先は、表 3-6 の通り、学校給食、ホテル、病院がそれぞれ 30% と拮抗し残り 10% は飲食店、保育園となっている。

学校給食への依存度は30%と概ね中位といえる。納入している学校は10校で調理校総数の5.3%、児童生徒数（食数）は6,495人で児童生徒総数の4.7%にあたる。調理校は187校あり、30社が納入を行う学校数の割り当ては1校から40校の幅があり、持ち校数1校～5校までの割合が約67%であることから、オ社の持ち校数、児童生徒数（食数）は上位に位置している事がわかる。

学校への納入は、7:30～8:30という限定された時間内で行うため、1校あたりの総量や走行距離を考慮し、正社員4人（4台）で2～3校ずつ分担しているが、配送時間帯の壁が業務内容に大きな影響を与えている。衛生管理の面では、義務付けされている年2回の検便はもちろんのこと、車内の衛生や社員の健康状態等に気を配っている。

配送担当の4人は、学校への納入が終了後、病院、ホテル等他の納入を行っている。荷分け作業については前日に行われ、午前中の仕入後それぞれの納入先ごとに作業が行われている。作業は基本的に、納入担当者がそれぞれの担当校、ホテル、病院等すべてを行うようにしており、勤務時間は、7時ごろから18時～19時ごろまで休憩をはさみながら行われている。

学校給食以外、10のホテルと若干のレストランに納入しており、それぞれのオーダーに対応した納入を心がけている。病院への納入は、直接病院への納入が20病院で、その他給食受託会社のセンターに30の病院分を個々の病院ごとに荷分けをして納入している。従って病院数は50であるが納入先は21か所である。

市立病院等公立病院の入札にも参加しているが、市立病院の場合には、1品ずつの入札であり、不確実要素が高くなっている。他公立病院については、ほとんどが委託となっている。

専門学校は調理専門学校1校と同系列の短期大学への納入を行っている。専門学校への青果物納入については、ホテル同様オーダーに即し品揃えをしている。

オ社は、松坂屋、カウボーイで小売をしていたが、それぞれ閉店し、以後小売はしていない。

表3-8に示した通り、オ社は、中央卸売市場、生産者から青果物を仕入れている。

表3-8 納入対象と仕入先（オ社）

対 象	仕 入 先
学 校 給 食	札幌市中央卸売市場
ホ テ ル	札幌市中央卸売市場
病 院	生 産 者
飲 食 店	
保 育 園	

資料：オ社への聞き取り調査より作成

学校給食に納入する青果物は、一般入札品、相対品、市給食会の産地契約品共にほとんどが中央卸売市場からの仕入である。ホテル、飲食店に納入する青果物は、中央卸売市場の仕入が 7 割で残り 3 割は納入先の注文に応じ珍しい品や近郊指定等を生産者からの直接仕入れで行っている。生産者との直接仕入れの場合は特に、病院等一部ではあるが、野菜等の細菌検査の提出を求められるため、抜取りで年 2 回野菜の細菌検査を行っている。検査項目はサルモネラ等 5 種類の検査を依頼している。学校給食においても滅多にはないが、まれに特殊な品目が発注されることがある。その時には細菌検査済みの物を納入している。ただし市給食会の産地契約品の場合は実質的には物流業者としての機能に限られている。納品した青果物に対するクレームは学校からが特に多く、栄養教諭等との話し合いの場が必要であると思っている。

2) 学校給食向け青果物の価格と発注

オ社は、2 社で形成される E グループ（表 3-5）に属している。このグループでの入札予定価格の決定及び入札参加の役割は、交代制で行っており、事前の打ち合わせはしていない。学校ごとの発注品を集計し、前日に仲卸から購入するが、オ社は仲卸 27 社全てと取引をしている。又、仲卸を通さず直接購入することも多い。

(3) サ社（表 3-4 業者番号サ）

1) サ社の概要青果物の納入先及び仕入先

表 3-6 は、高依存型に属するサ社の沿革と概要を示したものである。

サ社は 1970 年に小売店として設立され、年間売り上げは 4.500 万円、経営者は 2 代目で現在は夫婦 2 人で業務を行っている。

給食参入は 1970 年で、地域の学校より青果物の納入を依頼されたのが始まりである。学校への納入は、ロスが少ないというメリットや、地域、他周辺関係者にとっての評価が高いという大きなメリットがある。一方で夏休み、冬休み等の長期間の休みがあるというデメリットがあるが、年間を見通せる安定的取引で確実な収入があることから深刻なデメリットとは考えていない。

サ社の青果物の納入先は、学校給食が 95%、その他飲食店、倉庫販売となっている（表 3-6）。

サ社の年間売上に占める学校給食の割合は 95%で殆どを学校給食に依存している高依存型である。納入している学校は 5 校で調理校総数の 2.7%、児童生徒数(食数)は 4.065 人で児童生徒総数の 3.0%にあたり、登録業者の中で平均的な持ち校数と食数である。

学校への納入は、5 校全て 1 人で行っており、冬季には、2 時間近くかかる時もあるが通常 7:00~8:30 までの 1 時間 30 分で終了している。配達に要する時間よりも、

前日のピッキング、荷分け作業にほとんどの時間が費やされている。

飲食店への納入は近所のラーメン店への納品である。学校での予備品の戻りやピッキングではずされた規格外品等を納入している。又、地域の住民が通りすがりに購入していくこともある。この場合原価提供をし、在庫品の処理にあてている。その他小売をしていた時の自動販売機が2台あり、青果物ではないが貴重な収入の一部となっている。

サ社は、小売店から始めているが、近隣にスーパーが出来た事や、親の介護が重なったことにより12年前から小売をやめ、学校給食専門の青果物納入業者にシフトしている。

表3-9に示した通り、サ社における仕入先は、中央卸売市場のみである。学校給食がほぼ専門であることから他市場へのアプローチはしていない。学校からの発注を受け、前日購入するが仲卸5~6社との取引である。広く浅くではなく、突発事故を考慮し、密接な関係を築いている。

表3-9 納入対象と仕入先（サ社）

対 象	仕 入 先
学 校 給 食	札幌市中央卸売市場
飲 食 店 他	

資料：サ社への聞き取り調査より作成

2) 学校給食向け青果物の価格と発注

サ社は、18社で形成されるCグループ（表3-5）に属しており、6グループの中でもっとも多く納入業者が所属しているグループである。このグループは、給食会設立に反対するために設立された時の協同組合である。サ社の経営者は、この協同組合の理事長をしており、毎週火曜日の午前中に行われる入札予定価格の決定会議への出席、その他、理事長として他会合への出席、又、組合内部のまとめ役としても活動している。

発注に関しては、他と変わりはないが、学校給食会への請求書は組合が行い、支払に関しては学校給食会から一括で組合に振り込まれ、夫々の業者への振り込みも組合が行っている。今年度の産地契約品は高温障害で品質がよくないものが多かった。特に産地契約品故に、いも、人参、玉葱は春までこのままの品が納品されることになる。クレームの対応も多くあるが、市給食会の産地契約品の場合は、価格形成に全く関与できていないため実質的には物流業者としての機能に限られている。産地契約品の

是々非々の検討が必要な時期に来ているのではないかと考えている。しかし、話し合いの場は設けられていない現状にある。

第5節 調理校の給食食材と青果物

— 札幌市立K小学校 —

K小学校は児童数 342 名、職員数 34 名の小規模校である。単独調理校であり、栄養職員 1 名と調理員 5 名（委託）で普通学級 12 クラスと特別支援学級 3 クラスの 376 食を供給する給食を実施している。給食の献立は、日本型食生活を核として、和食、洋食、中華等様々なレシピが整えられ、栄養量が遜色なく確保されるよう組合せられている。栄養量を確保するためには、食品のバランスを考慮する必要があり、学校給食摂取基準と共に食品構成基準量も示されている。学校給食の献立は、学校給食摂取基準、食品構成基準量を満たすだけでなく学校給食衛生管理基準も満たし、又、食文化や、地域食等、様々な要素を含めての作成となる。

表 3-10 に示した食品別使用割合は、K小学校における実施献立を基に食品構成基準量を基準に作成したものである。月により多少のばらつきがみられるが、概ね食品別使用割合は基準量に近いものとなっている。

表 3-10 札幌市立K小学校の副食における食品別使用割合 2010 年度

(単位：回・円・重量%)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均	基準量
給食実施回数	17	20	20	13	12	17	18	23	13	12	19	12	16.3	
1食当たりの平均金額	222.80	233.87	231.60	218.86	221.76	229.29	227.25	220.83	218.19	227.93	213.75	211.05	223.10	225.41
小麦粉及びその製品	1.8	1.8	2.0	1.3	2.6	2.2	1.3	1.5	2.1	1.5	1.1	2.2	1.8	1.6
いも及び澱粉	12.3	11.1	11.6	13.5	11.2	11.0	11.9	15.5	7.6	14.0	17.2	7.1	12.0	13.0
砂糖	1.2	1.2	0.9	1.2	1.7	1.0	1.3	0.8	0.9	1.3	1.3	1.5	1.2	1.2
豆類	0.1	1.0	0.8	0.2	0.0	0.1	0.2	0.3	0.9	1.0	0.1	0.2	0.4	0.3
豆製品類	9.0	8.0	6.4	10.4	9.6	8.1	8.0	9.3	9.6	9.0	9.4	10.7	9.0	9.1
種実類	0.5	0.4	0.6	0.5	0.3	0.5	0.6	0.5	0.2	0.3	0.5	0.7	0.5	0.6
緑黄野菜類	9.0	11.5	10.4	8.0	11.0	9.2	10.4	8.1	12.8	8.8	10.4	12.6	10.2	10.0
その他の野菜類	29.2	25.1	28.1	27.5	24.2	29.1	26.7	25.0	24.2	21.7	27.2	24.2	26.0	27.8
果物類	11.2	13.1	11.1	11.8	12.9	11.6	13.9	14.5	12.0	12.2	7.2	10.2	11.8	11.9
きのこ類	0.9	1.1	0.7	0.3	1.2	1.4	0.5	1.2	0.3	0.9	1.0	0.8	0.9	1.2
藻類	0.6	0.1	0.3	0.4	0.8	0.4	0.4	0.4	0.3	0.5	0.3	0.4	0.4	0.4
魚介類	3.3	3.6	4.7	2.5	5.1	4.7	4.0	4.5	4.2	6.3	3.2	3.5	4.1	5.9
小魚類	0.5	0.7	0.7	0.6	0.7	0.5	0.0	0.6	0.6	0.3	0.5	0.8	0.5	0.4
肉類	5.5	6.1	6.6	7.1	4.6	4.3	7.3	6.1	8.4	6.2	7.4	8.9	6.5	5.5
卵類	0.6	0.9	1.5	0.2	0.4	0.4	0.7	0.2	0.1	0.9	0.6	0.2	0.6	1.2
乳類	2.6	1.7	2.5	2.2	2.4	4.0	2.4	2.0	5.2	3.9	0.8	3.2	2.7	2.0
油脂類	1.9	1.6	1.4	1.9	1.7	1.9	1.5	1.8	1.9	1.6	1.6	1.6	1.7	1.6
調味料	6.5	7.8	7.1	7.2	6.3	7.0	6.3	5.9	6.0	6.8	6.8	8.2	6.8	6.3
調味料その他	3.3	3.2	2.6	3.2	3.3	2.6	2.6	1.8	2.7	2.8	3.4	3.0	2.9	0.0
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
備考：(冷、加工品)	3.9	3.0	3.5	2.5	2.0	2.6	3.4	2.3	3.2	3.5	3.2	5.3	3.2	

資料：札幌市立K小学校 2010年度実施献立より作成

注：札幌市学校給食食品構成に基づき分類

図 3-2 はK小学校 2010 年度生鮮食材の購入額の割合である。給食物資登録業者（表 3-3）は、青果物 30 社、食肉 21 社、大豆製品 13 社、魚練製品 3 社、鶏卵 2 社、畜肉加工品 4 社、乾物 2 社と複数あるが 1 校に対して納入できる業者数はそれぞれ 1 社となっている。他冷食、乳製品、調味料等に関しては、複数社が品目ごとに納入する。図 3-2 に示されている通り青果物購入額は平均 33.4%と高く、給食費使用比においても副食の中で突出している。

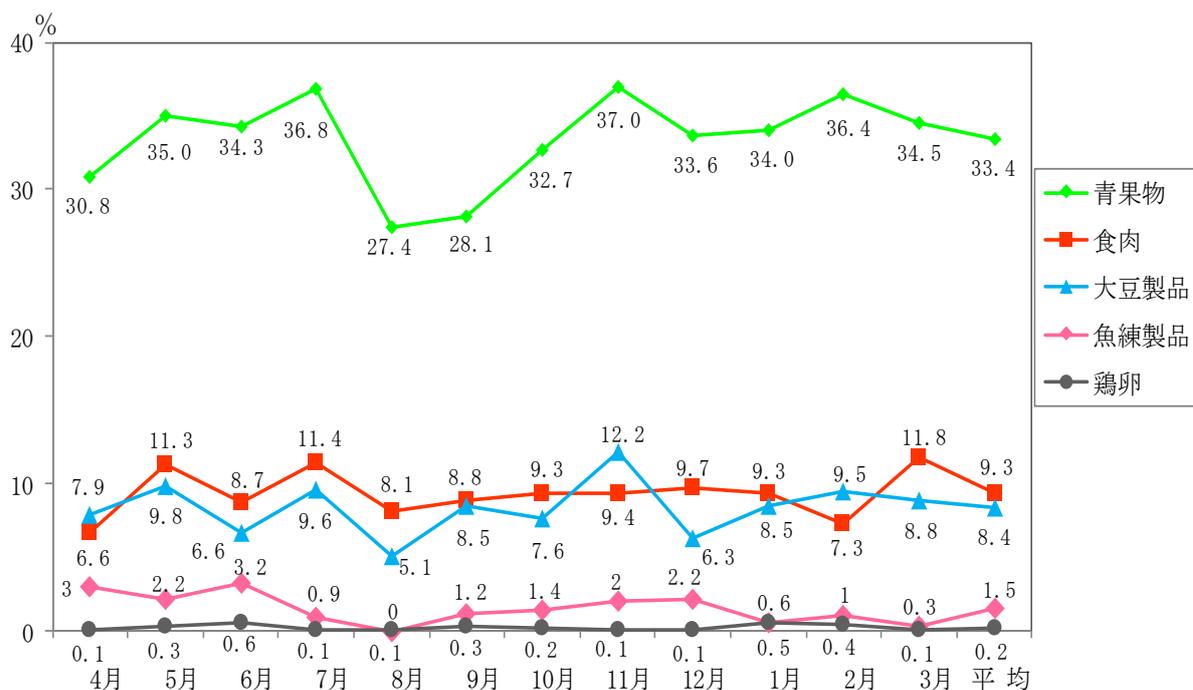


図3-2 札幌市立K小学校における生鮮食材の購入割合（金額%）

資料：札幌市立K小学校購入簿より作成

第6節 小括

本章で明らかにしたのは以下の点である。

青果物登録業者の仕入、販売行動は、以前は、小売業者として存立し、価格、品質ともに主導して営業していたが、給食会の設立後は、登録業者として青果物調達を行っている。一般入札による青果物の価格入札には、6グループの代表が入札を行い、6社中3社が入札すると成立し、最低価格が翌週の価格となる。食材調達においては、学校給食では全量が札幌市中央卸売市場とされている。札幌市学校給食における青果物の使用量は、食品別使用割合にそってたてられた献立により、毎日平均的に使用されている。取扱い物資において、青果物の品目数は、年々増加しており、市給食会における事業収入の中でも約35%を占めている。給食用物資は、市給食会の認定を受けた学校給食用物資納入登録業者から購入する。認定については、共同購入委員会に諮り理事長が決定しており、2011年度の青果物登録業者数は30社である。

青果物登録業者の仕入、販売の特徴は以下の通りである。

青果物登録業者の学校給食への依存度は100%~0.04%と幅が広く、60%以上で登録業者全体の1/3、10%未満も登録業者全体の1/3という割合である。依存度の高低に拘わらず、いずれも地域の信頼が高く、学校側からの依頼により納入が始まっている。学

校給食への納入は、品質、規格などや、クレームの多さなど面倒なこともあるが、1年を通して納入が確実で安定的である。その上、学校への納入が他の業者からみて、公的機関への納入という視点で捉えられ、信頼度が増幅しているというメリットがある。青果物登録業者の依存度の幅は広いが、小売は少なく、ホテル、病院、レストランへの納入業者として機能しているという特徴がみられる。食材調達においては、産地契約品も含め学校への納入は、当日配達为原则であり、前日に購入し、ピッキングを行い、配達準備を整えている。仕入、納入に際しては、健康管理、衛生管理に細心の注意を払っており、登録業者は、一般入札品、相対品、市給食会の産地契約品共に管理し、使用当日担当する学校に納入していることが明らかになった。ただし、市給食会の産地契約品の場合の登録業者は、実質的には物流業者としての機能に限られている。

第4章 札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程

第1節 本章の課題

今日、学校給食は、食育基本法（2005年）の施行や栄養教諭制度（2005年）の発足等国の施策に呼応しながら国内産、域内産の食材に回帰しつつある。また食育のために地産地消が推進されており比較的、農産物の導入が容易な小規模校において中心的に取り組まれている。一方で学校数や児童生徒数が多く、しかも農業生産が限られている大都市の学校給食においては、大量かつ安定的に青果物を調達するため一般的に卸売市場経由での青果物調達が行われているが、納入される青果物の品質にばらつきがあるといった課題を抱えている。ましてや生産量や供給期間が限られる地場産青果物を調達することは難しく取組みは進んでいない。しかし札幌市は、14万の食数を有する大規模な給食を行いつつも、納入業者の品質のばらつきを抑えた安定的な青果物調達と地場産青果物調達を両立しており、注目される。

本章では、札幌市の学校給食における域内産青果物調達の展開過程を明らかにしようとするものである。

このため本章では以下の構成をとる。まず、札幌市の学校給食の概要を整理し、次に学校給食開始期、一般入札型開始期、産地契約型開始期、産地契約型拡大期、区内産調達復活期の5期に分け、画期別にそれぞれの特徴を青果物調達ルートとその背景から観る。最後に以上を小括し、域内青果物調達の展開過程を明らかにする。

ここでいう域内青果物は、区内産、市内産も含めた道内産青果物をいう。

第2節 札幌市学校給食の概要

札幌市の総給食数は14万人と大規模である。現在すべての小学校、中学校、特別支援学校302校で完全給食が実施されている。学校給食の献立は、レシピが統一されており、そのレシピを用いて給食実施月3か月前に行政区単位11ブロック（北区2ブロック）（注1）毎に栄養教諭・栄養職員が集まる献立作成委員会において基準献立が作成される。作成された基準献立は、教育委員会の承認後学校に送付され、栄養教諭・栄養職員がそれぞれの学校の行事や曜日が固定されている主食等に合わせ組み換えが行われ、学校長の承認を得て実施献立が決定される。故に、ブロックごとに作成される献立ではあるが、各学校での組み換えが行われるため、食材の供給が集中することはないといえる。食材調達は基本的に共同購入の形式をとっているが、最終の決定権は学校にあるため独自の調達も可能である。調理形態は、単独調理と親子調理であり、単独調理校数73校、親子調理校数114校、子学校115校（2013年5月）となっている。調理校には、栄養教諭や栄養職員が187名（2013年度現在）配置されており、全国的に見ても多い自治体といえる。栄養教諭、栄養職員は、献立作成、食材の発注等の給

食管理や食に関する指導を行っている。食材調達は市給食会を通じた共同購入が行われているが、献立・食材の購入共に、最終決定権は各学校にあり、組み替えや独自調達が可能である。

学校給食における地場産物使用割合は 2015 年度総数量で 77%、農産物数量で 43% である。生鮮青果物品目数割合は、30.2%と目標値を達成している。青果物においては、バナナ、キウイフルーツを除く全てが国産食材である（表 4-1）。

表4-1 札幌市学校給食取扱い農産物に占める域内産品の割合

(単位：品、%)					
	農産物総品目数	域内産品目数 (生鮮青果物品目数)	生鮮青果物 品目数割合	域内産品 使用数量割合	札幌産農産物 使用品目状況
2008	89	34 (21)	(23.6)	52	7
2009	100	51 (29)	(29.0)	47	8
2010	100	51 (29)	(29.0)	46	8
2011	103	53 (31)	(30.0)	46	8
2012	103	52 (30)	(29.1)	44	9
2013	104	52 (30)	(28.8)	44	9
2014	106	54 (31)	(29.2)	45	10
2015	106	54 (32)	(30.2)	43	13

資料：札幌市教育委員会資料及び聞き取り調査により作成

注：生鮮青果物品目数割合は、農産物総品目数に対する割合

第 3 節 札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程

本節では学校給食における青果物調達の展開過程を明らかにするために青果物調達の特徴に従って 5 期に分割し、画期ごとにその背景と調達ルートを観る。

1) 学校給食開始期（～1973 年）

(1) 学校給食開始期の背景

戦後の経済的困窮と食料不足から児童生徒の栄養不足が続出し体位が著しく低下するという状況の中、パン、脱脂ミルクで学校給食が再開された。1951 年には、完全給食の学校給食が開始されている。献立作成及び発注は各学校の栄養士、給食主任が独自で行っていた。

(2) 相対調達ルート

学校給食開始期では、図 4-1 に示したように給食開始以来市給食会が設立され共同購入が始まるまでは、全ての青果物が青果業者による相対で調達が行われていた。青果業者は殆どが調理校の地域又は近隣地域に所在し調理校からの依頼で納入業者となっており、発注された青果物は、相場の価格で青果業者の見立ての品質の品が納品されていた。各学校の独自献立や相対による調達では、価格、品質の差、給食内容のばらつきが生じるという問題がだされていた。

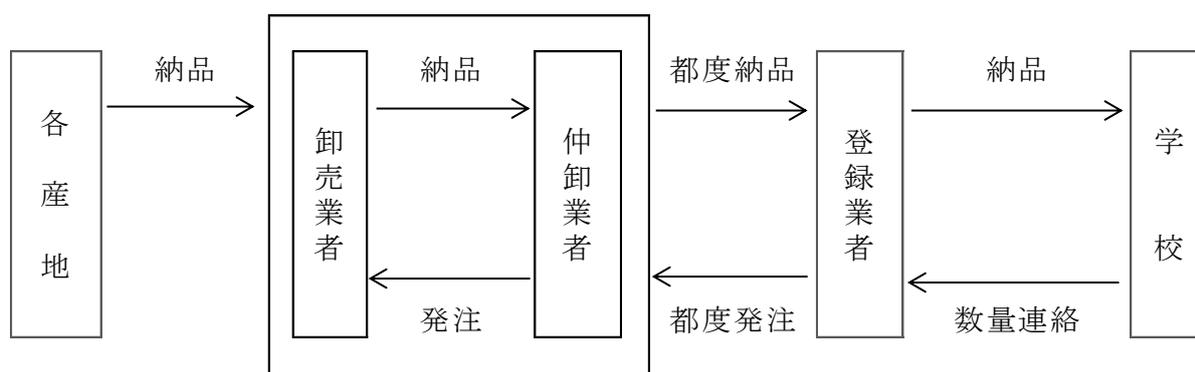


図4-1 相対ルート

資料：筆者作成

2) 共同購入開始期（1974年～1990年）

(1) 共同購入開始の背景

当初は学校それぞれ独自の献立や発注を行っていたため、オイルショックによる物資の不足や物価の高騰によって学校給食の食材調達に影響が出るようになり、物資の安定供給が求められたことや全校同額の給食費でありながら、給食内容のばらつきが生じるという問題があったため、札幌市では、学校給食用物資の調達組織として1974年12月に市給食会を設立した。市給食会の役割は、札幌市教育委員会及び給食実施校の委託を受けて、安全で良質、適正な価格の物資を購入し、安定的に供給するものである。市給食会の設立と同時に栄養職員が学校規模別のグループで基準献立を作成し、物資の共同購入が開始された。

(2) 一般入札型青果物調達ルート

共同購入によって青果物を調達する場合、図 4-2 に示したような一般入札型調達ルートをとる。

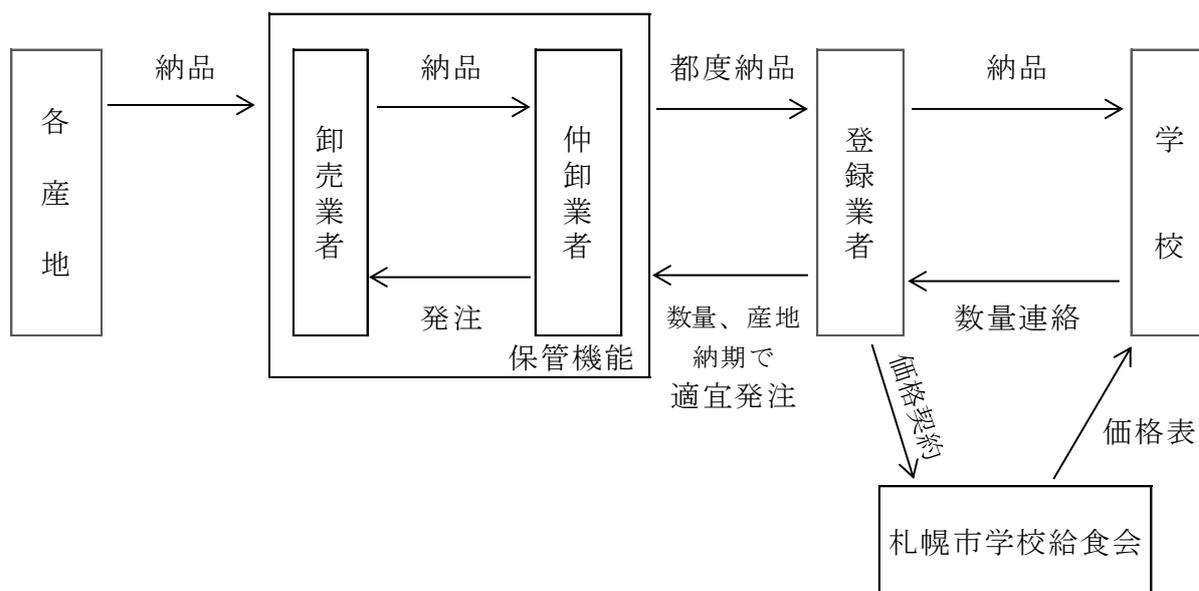


図4-2 一般入札ルート

資料：筆者作成

本調達ルートでは札幌市中央卸売市場経由で青果物を調達しているが、直接卸売・仲卸業者から調達するのではなく、登録業者とよばれる学校ごとに調達と配送を担当する業者を通じて発注・納品がなされる。実際の調達は各学校からの発注をもとに登録業者が適宜仲卸業者へ発注する形式となる。給食会の役割は価格（注2）の全市統一である。このため毎週火曜日に登録業者の代表6名で品目ごとに入札（事実上は見積もり合わせ）を行い、その際の最低価格が翌週分の購入価格となる。決定された価格表は給食会から各学校に送付され、学校では、決められた登録業者に発注する。

規格については鮮度がよく等級は秀、サイズはLもしくは2Lと定めている。青果物の検査も行っており、年2回給食会職員と栄養職員でチームを組み、卸売市場内で品質等の研修を受けるほか、各学校に納品された青果物の量目、規格、品質等をチェックする品質検査を行っている。登録業者による欠品は基本的に許されていないため、市場の価格変動があっても前週に決められた価格に従って納入することとなる。ただし、品質に対する規定や罰則はないため、その時々々の市場価格との関係等によって納入される青果物の品質が上下するという問題が存在していた。

このように、本期では、共同購入を目的とした一般入札型青果物調達ルートが形成され、給食会によって青果物の納入価格は統一されたが、品質については登録業者に任されており、学校側に選択の余地がないため、品質のばらつきの解消は困難であった。

2)産地契約型開始期（1991年～1996年）

(1)産地契約型青果物調達背景

給食会設立時には相対で調達を行っていた青果業者は、市給食会の登録業者に移行している。

1990年代は食の安全・安心、特に農産物の残留農薬に対する関心が高く、その社会的影響が大きかったこと、また、1992年に札幌市が地場農産物を振興する方針を打ち出し給食においても地場農産物を積極的に使用する方針を教育長が打ち出した事により、減農薬栽培農産物と地場産青果物の調達が求められることとなった。このため道内の産地と直接契約して減農薬栽培玉葱（注3）の調達を開始しているほか、札幌市経済局農政部から給食会に対する提案を受けて、地場産青果物としてJA札幌北（注4）の玉葱（札幌黄）、JA篠路の無農薬栽培レタス、JA札幌南の減農薬栽培りんごの調達を開始している。このような減農薬栽培青果物・地場産青果物の調達は卸売市場のセリ取引経由ではなく、産地を指定して直接調達する必要性があったため、これまでの一般入札型青果物調達ルートとは別の調達ルートの構築が行われた（表4-2）。

(2)産地契約型青果物調達ルート（前期）

図4-3は産地契約型調達ルート（前期）を示したものである。

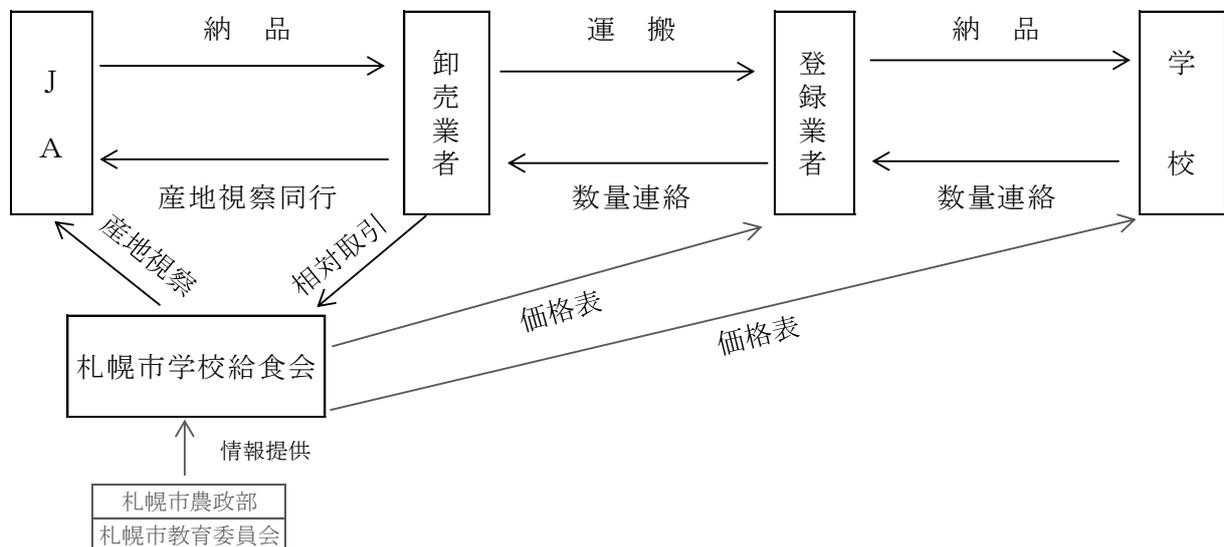


図4-3 産地契約型ルート

資料：筆者作成

この調達ルートは給食会が卸売市場のセリ取引を経由せず、直接道内産地（札幌市内も含む）と契約を行うために作られたルートである。調達に際しては給食会職員と卸売業者が産地を訪ねて産地視察を行い、青果物の品質や概算数量等について協議を

行った上で、給食会、卸売業者、産地 JA の三者で口頭契約を行っている。当初は面積契約が基本であったが、規格のばらつきが大きく、給食調理現場で対応できないことから、概算数量契約となっている。本ルートの場合、各学校からの発注は、一般入札型青果物調達ルートと同じく登録業者であるが、登録業者には価格決定権はなく、数量の取りまとめと卸売業者・各学校間の運搬が業務となる。価格は、生産者が再生産可能な価格を基本としながら、市場価格の状況を鑑みながら決められている。当初供給期間は供給実績から 3 週間と限定的であったが、後に約 5 か月間の供給となっている。規格においては、2L、L が基本であるが育成状況によっては M も許容されていた。検査体制は特別な対応を行っておらず、産地 JA および卸売市場の検査に委ねていた。その実績は表 4-2 に示したとおり、まず道内産減農薬玉葱の調達が開始され、その後札幌市内の区内産地場青果物も調達されている。道内産玉葱は生産量が一定程度確保されるため、市内全学校へ数か月程度の供給が可能であったが、区内産地場青果物は生産量が限定されるため生産区内に限定した供給である。

このように、本期では一般入札型青果物調達ルートに加え給食会が直接産地と契約して調達を行う産地契約型青果物調達ルートが構築され、道内産（減農薬栽培青果物）と区内産（減農薬栽培青果物および地場産青果物）がいずれも給食会経由で調達されていた。しかし、道内産・区内産いずれも供給期間が短いこと、加えて区内産は生産量が少ないため需要調整が煩雑であり、全学校への供給も出来ない等の課題を有していた。

3) 産地契約型青果物調達拡大期（1997 年～2004 年）

(1) 産地契約型青果物調達拡大の背景

本期では、食の安全・安心、地産地消という社会的ニーズのさらなる高まり、保護者の強い要請、また栄養職員等からの希望も多かったことから、減農薬栽培青果物の調達拡大が求められた。前期では産地契約型調達ルートが構築されたことにより、減農薬栽培青果物の取扱いが限定的に始まったが、供給期間も供給エリアも不十分であったため、地場産青果物調達よりも減農薬栽培青果物調達を優先することとし、調達範囲を道内全域に拡大して、数量・品目の拡大を行うこととなった。このため、前期の産地契約型調達ルートを一部改変して、産地契約型調達ルート（後期）を再構築している。

表4-2 産地契約型開始・拡大期年表

	年度	区内産 (区のみ供給)	市内産 全校供給	道内産 全校供給
開 始 期	1991年			玉葱○
	1992年	りんご(南区) (2005年終了)		
	1993年			
	1994年			りんご (2002年終了) 玉葱○
	1995年			
	1996年	レタス(北区) (終了時不明) 玉葱(東区) →		
拡 大 期	1997年		玉葱 (東区、北区)	
	1998年			じゃがいも○ にんじん○
	1999年			
	2000年			にんじん○
	2001年	かぼちゃ(手稲区) (大浜みやこ)	小松菜(西区 東区、南区)	大根○
	2002年			りんご(2種類)○ じゃがいも○ にんじん○
	2003年		チンゲン菜(南区) (2011年終了)	りんご (2005年終了)
	2004年			

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

注1：○はイエスクリーン栽培、特別栽培

注2：→ は後に全市にシフトしたもの

注3：()は生産区

注4：イエスクリーンは、北のクリーン農産物表示要領で規定する要件に適合する農産物、化学合成農薬を慣行栽培より50%以上削減、化学肥料を30%以上減を機軸とした栽培技術

注5：特別栽培は、化学合成農薬及び化学肥料の窒素成分を慣行栽培の50%以上削減した栽培

(2)産地契約型青果物調達ルートの再構築

表 4-2 の通り、本期では産地契約型再構築調達ルートによって調達される青果物の品目数が拡大したが、その大部分は北海道のクリーン農産物認証規格である Yes!Clean に準拠した青果物である。表出はしていないが、調達先は胆振地方や渡島地方へ拡大

している。

本期の産地契約型再構築調達ルート of 仕組みを図 4-4 に示した。

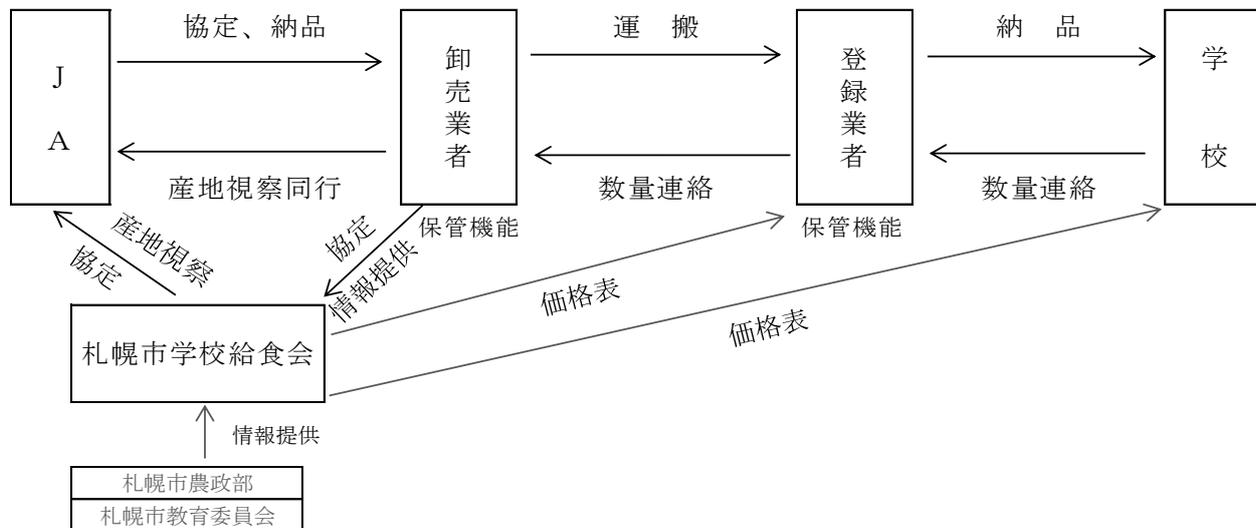


図4-4 後期における産地契約型再構築ルート

資料：筆者作成

前期と同様に給食会は産地へ赴き、信頼関係の構築や農産物の育成状況の把握を行った上で、JA・卸売業者と三者で契約を結んでいる。ただし、その契約は口頭合意から協定書を締結（注 5）する形式へ変更されている。価格の決定及び発注の流れは前期と同様であるが、調達の流れは変化が見られる。前期では取扱量が少なかったことから、産地 JA から卸売業者、登録業者へ都度納品されていたが、後期では品目及び量が増加したため、卸売業者および登録業者が保管機能を持つこととなった。各学校からの発注に基づいて、調理約 3 日前に産地 JA から卸売業者に青果物が納品され、卸売業者の倉庫で 1~3 日間保管されたあと、仲卸業者を経ず直接荷分けされた青果物を登録業者が自ら受け取りに行き、学校へ納品もしくは自社倉庫で保管することとなる。これは卸売業者から登録業者への引き渡しが隔日に設定されているためであり、登録業者は本ルートに参画する場合、倉庫の保有が給食会によって義務（注 6）づけられている。供給予定量は、前年度実績と予備分（注 7）で決定する。価格は前期同様に産地 JA、卸売業者、給食会の三者で協議し、前年度実績と現在の市況を鑑みながら、生産者が再生産可能な価格になるよう決定されている。供給期間は、品目によって異なり 2 週間~1 年である。需要変動の対応としては、学校使用量が予定供給量を下回っても給食会（学校）の責任は問われず、卸売業者が余剰分を市場販売することで調整している。規格は前期同様、鮮度がよく等級が秀であり規格が L もしくは 2L と定めているが作況に合わせて柔軟に変更することが可能である。

検査体制は前期と比べて充実している。2013 年度（注 8）の納品物資等の検査内容

を表 4-3 に示した。これまでの学校給食会による品質検査に加えて、産地 JA・卸売業者による残留農薬検査が行われている（表 4-3）。品目は拡大したものの、欠品が生じることはごく稀である。万一欠品となった場合でも、一般入札型での調達や、冷凍品への代替、献立変更による対応といった複数のバックアップ対応が可能である。

表4-3 納品物資等の検査 2013年度

検査内容	検査対象	検査実地者	実施時期	実施回数
放射性物質検査	16 都県産青果物	教育委員会	毎月	月 2 回
残留農薬検査	道内産青果物	関係農業協同組合	供給開始前	年 1 回
	中央卸売市場の 青果物から抽出	札幌市保健所	毎月	年間約 90 品目
	青果物	教育委員会	7 月頃	年 1 回(約 2 品目)
抜き取り検査	実施時期に抽出	学校給食会	10 月頃	年 1 回(約 23 品目)
品質検査	学校納品後の物資	学校給食会	6 月初旬	年 1 回(約 6 校)
検便	給食関係従業員	全納入業者	7 月・11 月	年 2 回

資料：札幌市学校給食会資料より作成

(3) 区内産青果物調達の頓挫と市内産への調達範囲の拡大

産地契約型再構築調達ルートによる道内産青果物の産地契約型調達が拡大するなか、札幌市農政部で地産地消をすすめる事業が開始されたこともあって、給食会による地場産青果物調達も方針を変えつつ拡大している。供給期間・量が限定される単一区内産による契約を拡大せず、期間限定的であっても全市の学校へ供給できる量を確保できる青果物を選択して産地契約が行われたのである。これは、区内生産青果物の生産量が非常に少ないため、天候不順等による供給量や品質の確保が難しかったためであり、結果として給食会を経由した区内産・区内限定供給の地場産青果物調達は頓挫した。このように給食会を経由した地場産青果物調達は区内産から市内産青果物調達にシフトし、期間限定ではあるものの全市に供給できる体制が作られた。具体的には表 4-2 に示したとおり、東区限定の玉葱は、東区、北区 2 地区からの調達・全市供給へ、小松菜も西区、東区、南区の 3 地区から調達し、全市へ供給する体制を構築した。

このように、産地契約型青果物調達拡大期においては、前期で限定的に始まった産地契約型調達における供給期間・供給エリアが不十分であるという課題とさらなる減農薬栽培青果物を求める社会的な背景に対応するため、調達範囲を道内に拡大し、減農薬栽培青果物の調達を拡大している。それは、青果物のばらつきを抑え統一性を堅持するためでもあった。一方で地場産青果物調達は、区内産青果物に限定した調達から区を問わない市内産青果物調達へと変化したことで、全市的供給が可能となった反面、生産量の少ない青果物の調達を切り捨てる事となった。

4) 区内産調達復活期（2005年～現在）

(1) 区内産調達復活期の背景

給食会はこれまで一般入札型調達と産地契約型調達の2ルートを用いて青果物を調達してきたが、画期が進む毎に産地契約を拡大し、安全・安心を担保する青果物の調達を拡大させてきた。一方で地産地消に関する取り組みは、区内産から市内産・道内産へとシフトし、産地の固定、供給期間・量の拡大が進む一方で、学校と産地の物理的距離は拡大していった。だが本期が対象とする2005年以降においては、地産地消を求める社会的背景の高まりや食育が本格的に取り組まれるようになってきたこと、食育の教材としてより身近な地域の地場産青果物の調達が求められるようになってきた。このため給食会も市内産青果物や札幌の近郊地域産である札幌広域圏（注9）青果物調達を拡大させる事となった。逆に言えば目的が日々の食材調達ではなく食育の教材であるため供給期間・量の確保はあまり問題とならないことから、限定的な区内産青果物調達の復活が模索されることとなる。

(2) 産地契約型調達ルートの更なる拡大と深化

図4-5は2003年と2012年の青果物調達のうち、道内産青果物のシェアを示したものであるが、いずれも道内産シェアが増加・高いことがわかる。

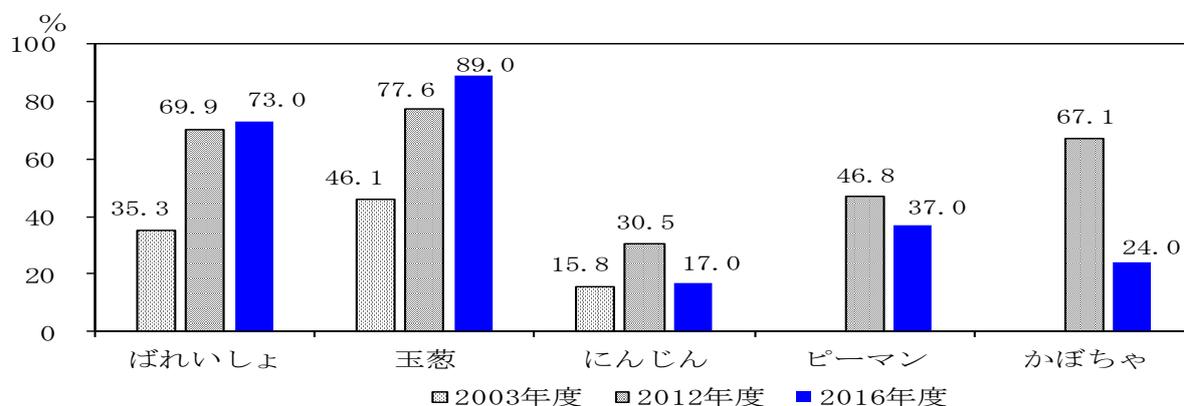


図4-5 使用量全体に占める道内産青果物の割合比較

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

注：2016年度のにんじんは天候不順のため、実施期間が5か月から2ヶ月に大幅に短縮されたため割合が大幅減となっている。ピーマン、かぼちゃは供給予定期間が各1ヶ月づつ短縮されている

しかし、2016年では天候不順のため供給期間の短縮を受け、道内産青果物の使用量は減少している。また、2013年度の産地契約型調達ルートを利用した道内産青果物の品目及び供給期間を図4-6に示した。年々品目数が拡大し17品目まで拡大する一方、近年は同一品目でも別産地と契約を行う事で産地リレーを構成する取り組みを進めており、品目の拡大と供給期間の延長という深化を同時に進めている。(2016年度の産地契約品は後述)

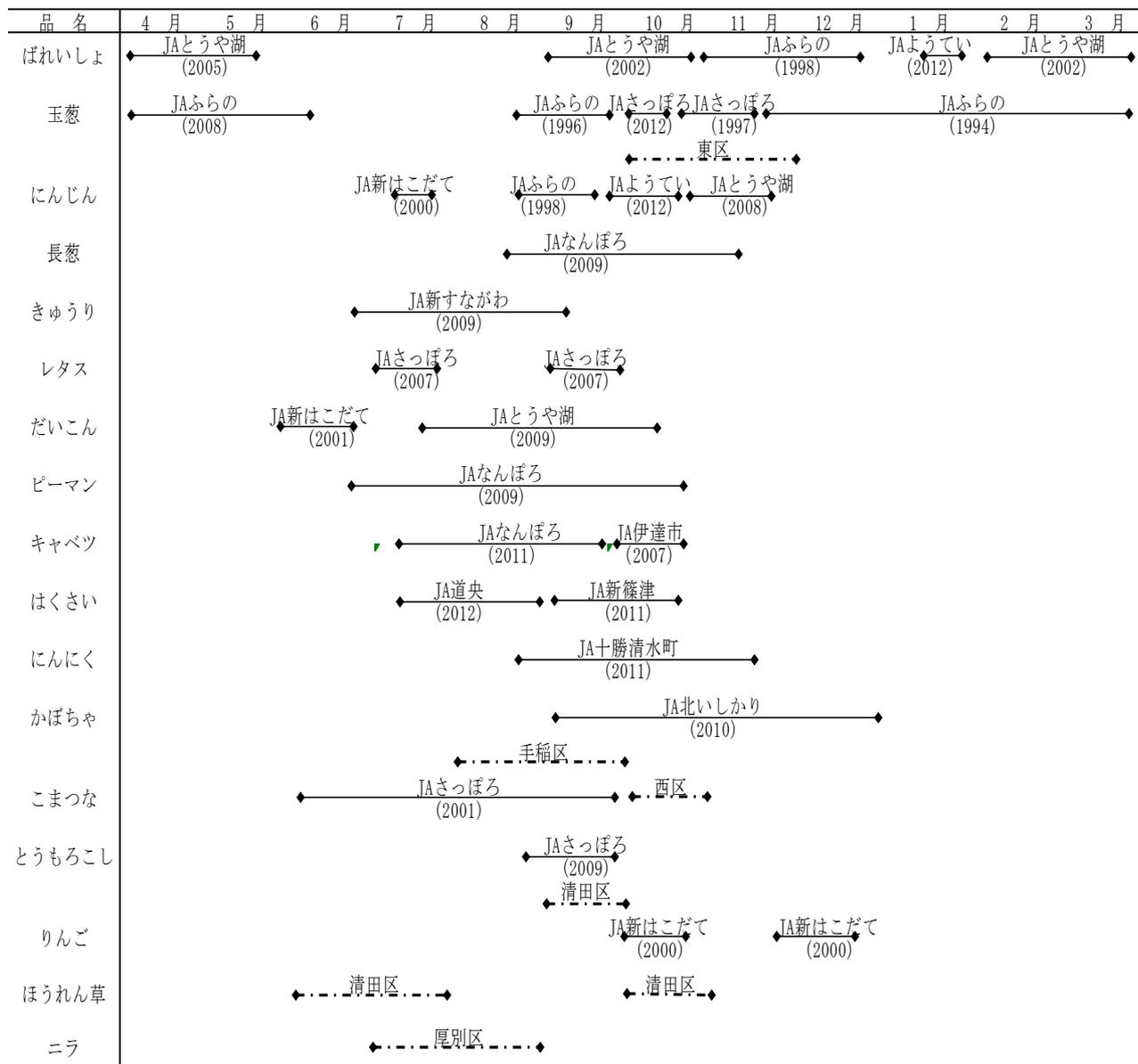


図4-6 2013年度道内産青果物供給期間

資料：札幌市学校給食会資料及び聞き取り調査より作成

注1：()は、調達開始年度

注2：◆-◆は区内産の供給期間

注3：その他高知産しょうが、安定供給のため通年供給

(3) ブロック作成委員会による区内産青果物調達ルート

① 区内産青果物調達ルートの構築

前述の通り、給食会を通じた青果物調達は供給の安定・品目の拡大を実現するために、区内産から市内産・道内産へとシフトした。このため供給期間や量が確保しにくい区内産を中心とした本当の意味での地場産青果物は、給食会経由では調達ができなくなった。しかし、食育の意味と効果を考えた際、学校により身近な区内産青果物の調達が再び求められることとなり、新たな調達ルートが構築されることとなった。区ごとに区内産青果物調達を行う区内産青果物調達ルートを図 4-7 に示した。

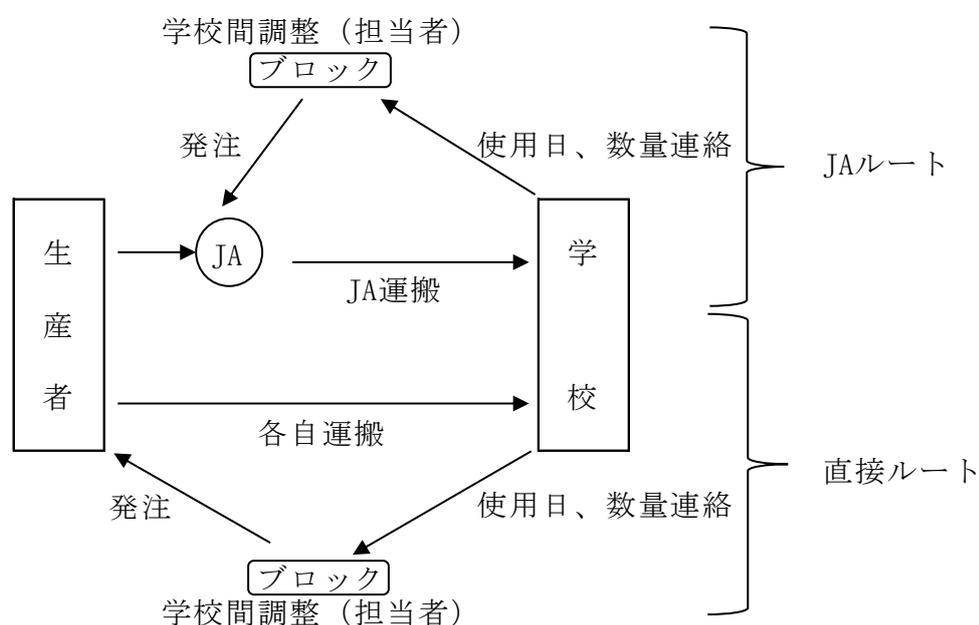


図4-7 区内産青果物調達ルート

資料) 筆者作成

調達ルートは JA 経由と生産者へ直接交渉を行うルートの 2 種類があるが、本ルートにおいて中心的な役割を担っているのは図中でブロックと示されたブロック献立作成委員会である。この委員会は、各区に 1 つずつ設置された組織（北区は 2 ブロック）であり、区内の栄養教諭で構成されている。委員会では、区内の基準献立作成、食育に関する指導資料の作成、自主研修等の活動の機能を有しているが、2001 年から区内産青果物調達も行っている。具体的な品目の拡大状況は表 4-4 に示したが、2001 年に手稲区の南瓜に関する取り組みからスタートし、2005 年には、北区のレタス、清田区のとうもろこし、東区の玉葱、西区の小松菜、厚別区のニラなど広がりを見せている。

表4-4 区内産調達復活期年表

年度	区内産 (区のみ供給)	市内産 全校供給	道内産 全校供給
2005年	レタス（北区） とうもろこし （清田区）	→	じゃがいも○
2006年	玉葱（北区）	→	
2007年	玉葱（札幌黄） （東区）	玉葱（北区、 東区、白石区） レタス（北区）	
2008年			玉葱 にんじん○
2009年	ほうれん草 （清田区）	とうもろこし （清田区、南区）	長葱○、大根○ きゃべつ○、 きゅうり○ ピーマン○
2010年			かぼちゃ
2011年			きゃべつ○、白菜 にんにく
2012年	小松菜（西区） ニラ（厚別区） ブロッコリー （北区）	→	じゃがいも○ 白菜
2013年		ブロッコリー （北区）	
2014年			じゃがいも

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

注1：○はイエスクリーン栽培、特別栽培

注2：→ は後に全市にシフトしたもの

注3：（ ）は生産区

注4：イエスクリーンは、北のクリーン農産物表示要領で規定する要件に適合する農産物。化学合成農薬を慣行栽培より50%以上削減、化学肥料を30%以上減を機軸とした栽培技術

注5：特別栽培は、化学合成農薬及び化学肥料の窒素成分を慣行栽培の50%以上削減した栽培

調達ルートはかぼちゃのみが生産者と直接交渉する直接ルート、それ以外がJA経由で交渉するJAルートとなる。委員会で作成された基準献立をもとに各学校で献立表を作成し、区内産青果物の使用希望日が確定すると、各学校から委員会の区内産調達調整担当者に使用日、使用数量を報告する。担当者は過度に需要が集中しないよう各学校と調整を行った上で、調理使用希望日の1か月前にJAないし生産者に発注する。使

用日になると、JA ルートは JA が自ら配送を担当し、直接ルートでは各学校の担当者が直接生産者の元へ受け取りに向かうこととなる。安全性や品質の検査は、JA 及び生産者に一任されており、慣行出荷品と同様の扱いで検査等が行われている。納品規格は、産地契約型調達ルートと同様に規格が定められているものの、作況によって柔軟な設定が行われている。価格については、JA による提示が基本となっており、生産者が再生産可能な価格を考慮して交渉されている。ただし供給が短期間であるにもかかわらず、価格は固定ではなく変動であり、基本的には給食会が同時期に調達している域内品価格よりは高く設定されている。このように価格が高くても区内産を選択して購入している理由は、食に関する指導のための教材としての価値が大きいからである。身近な区内産青果物を取入れた献立による食指導の取組みでは、地場産を身近に感じ、食べようとする意欲につながる等、成果が表れていると評価されている。

このように区内産青果物調達ルートが構築される中で、2005 年には北区のレタス、2006 年には北区の玉葱が、2012 年には北区のブロッコリーが区内産青果物調達ルートから外れている。これは、区内産青果物調達ルートで調達が行われる中で、全市に供給できる量が確保できると見込まれた場合、JA と給食会の間で検討し、区内産青果物調達ルートから産地契約型調達ルートへ移行して全市供給にルート転換されるためである。

②JA の区内産青果物調達への対応

JA さっぽろでは学校給食担当者において、区内産青果物調達ルートの他、給食会扱いの産地契約型調達ルートの各種調整・交渉を行っている。JA さっぽろが区内産青果物調達ルートという小ロット調達に対応するようになった背景には、離農等による作付面積の減少がある。以前は、大ロットによる市場出荷が中心だったが、生産量が減少しロットが小さくなったため、小ロットの青果物を販売できる販路の確保を模索していたためである。そのような時にちょうど食育への取り組みが拡がり、区内産青果物調達ルートによる供給要請があったことから、対応することとなった。JA さっぽろでは、区内産は区内消費による地産地消を理想としており、現在の状況を好意的に受け止めている。また、子供たちが自分達の住んでいる区の生産物を知り、将来的に地域を理解してくれるとよいと考えているため、今後もブロックごとの調達の要望には前向きに対応していくとの事である。

③区内産青果物の使用状況

表 4-5 に区内産青果物の使用状況を示した。供給期間は表出の通り 1 か月～2 か月程度と短く、供給先も品目によっては小学校・中学校と指定されるなど細かく指定することで需要の超過を防いでいるほか、西区の小松菜に見られるように、給食会による市内産青果物供給期間を避けた月に供給することですみ分けを狙った設定が行われて

いる。このように短い期間の供給ではあるものの、2014年度には南区においても小松菜の調達を開始され、他区においても区内産の調達や隣接する区から調達しようとする動きもあることから、区内産青果物の調達は広がっている。区内産調達は登録業者の管轄外であるので売買機能はない。このような展開過程をたどった背景とその時々
の調達ルートについて整理したのが表 4-6 である。各画期において背景となる青果物
調達の課題及び社会的背景が変化し、それに対応する形で調達ルートが多様化してい
ることが分かる。

表4-5 区内産青果物の使用状況 2013年度

区	学校数	区内産	使用量 (Kg)	金額 (Kg当たり円)	期間	
中央区	26					
北区	35					
東区	41	玉葱	札幌黄	5,810	125	10月～11月
			-----	387	-----	
			さらり	180	100	
白石区	28					
厚別区	25	ニラ	230	550	7月中学校 8月小学校	
豊平区	33					
清田区	22	ほうれん草	896	585	6月	
			508	706	7月	
			1,077	900	10月	
		-----	760本	1本 115円	9月	
南区	35	(2014年から小松菜)				
西区	32	小松菜	396	650	10月	
手稲区	25	南瓜	382	350	8月～9月 各月1回	
			440	300		
			56	285		

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

注：学校数は小学校、中学校、特別支援学校の合計

表4-6 画期ごとの展開過程背景と調達ルート形成

画期	学校給食の 青果物調達の課題 社会的背景	調達ルート
給食開始期	栄養補給 価格のばらつき	相 対
共同購入開始期	物資の安定供給 青果物品質のばらつき	相 対 一般入札型
産地契約型 開始期	減農薬栽培 地場産物調達	相 対 一般入札型 産地契約型（前期）
産地契約型 拡大期	食の安全・安心 地産地消	相 対 一般入札型 産地契約再構築型（後期）
区内産調達復活期	食の安全・安心 地産地消 食育	相 対 一般入札型 産地契約型（後期） 区内産調達ルート

資料：筆者作成

第4節 小括

本章で明らかにしたのは、以下の点である。

第1に札幌市の学校給食数は14万食と大規模で、調理校187校全てに栄養教諭（栄養職員含む）が配置されている。給食実施率は100%であり、単独調理方式（親子給食を含む）である。献立は区ごとに基準献立が作成され、食材調達は給食会を通じた共同購入が行われているが、献立・食材の購入共に、最終決定権は各学校にあり、組み替えや独自調達が可能である。

第2に、札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程は、①学校給食開始期では、青果業者が価格、品質共に全面的な主導で営業を行っていた相対の調達であった。②共同購入開始期では、市給食会が設立され、同一品目での価格のばらつきの問題を解消するために、価格を統一した一般入札型が入り、価格は統一されたが、品質のばらつきを抑えることは困難であった。③産地契約型開始期では、品質のばらつきが登録業者間で大きいことや、保護者、栄養職員の低農薬野菜や地場産使用の要望

で域内産地契約型が開始された。④産地契約型拡大期では、域内産地契約型は青果物の品質のばらつきを抑え統一性を堅持するために更に調達の拡大へと展開している。⑤区内産調達後期では、食育の教材として栄養教諭等は、独自で統一までの物量がないものも含めて区内産青果物を調達し始めた。区内産青果物調達は、市給食会、登録業者共に管轄外である。

域内産地契約及び地場食材調達は、安全な域内産青果物を供給しているという意味で学校給食現場にとって大きな前進であった。しかし登録業者の観点からみれば域内産地契約は、登録業者の機能が実質的に配送業務に限定され、区内産青果物については全く関与できない等、彼らの活動領域を制約するという面を有していた。従って、いずれにしても登録業者にとっては、影響が大きかったことが明らかになった。

注

1. ブロックとは、各区・地域単位（札幌市では北区・西区・東区…等 10区を指す）である。ブロック献立作成委員会は献立作成の他、ブロックごとの区特産品調達や、食に関する指導の資料作成、研修計画等も行っている。ブロックごとの献立作成は、小学校から中学校の9年間を継続して食育とセットで展開するためである。
2. 価格の決定は、安価優先ではなく品質を考慮した適正価格が望まれており、1975年頃は、入札時の最高、最低価格は切り捨てられ、平均価格で決定していた。
3. 当時給食会が調達していた玉葱の減農薬栽培基準は、当地の慣行栽培と比較して単位面積当たり1/4の散布量であると規定されていた。
4. J A札幌北、J A篠路、J A札幌南などは統合され、現在は「J A札幌」となっている。
5. 2003年以前は口頭での契約であったが、より確実な契約のため現在は協定書を作成している。
6. 登録業者は給食会と取引申請を行う際に、倉庫の保有状況を平面図付きで証明することが給食会の物資取扱規則によって義務づけられている。
7. 予備分には、褐変、空洞化等による学校からの返品も含まれる。
8. 2013年度は本期ではないが、産地契約型再構築調達ルート（後期）が継続的に利用されている。
9. 札幌広域圏組合は、札幌市・江別市・千歳市・恵庭市・北広島市・石狩市・当別町・新篠津村の石狩管内8市町村によって構成される特別地方公共団体である。

第5章 学校給食における青果物調達方式の変化とその要因

第1節 本章の課題

大都市における学校給食の運営方式は、全市統一献立、一括購入が50%以上と高い割合で実施されている。札幌市では、1951年の完全給食開始時からの独自献立・相対での調達から、1974年の（財）札幌市学校給食会（現（公財）札幌市学校給食会）設立に伴い、良質で安価、安全・安心、安定供給を目的として基準献立・共同購入方式を取り入れている（注1）。

札幌市の学校給食用青果物調達は、1990年代中旬まで一般入札型を単独で実施することで調達をしており、大都市の青果物調達においては、ごく一般的な調達方式を行っていた。産地契約型は、安全・安心、地産地消という社会のニーズを受けて取組みが始まり、一般入札型と産地契約型を併用して調達を行っている。近年産地契約型の青果物調達が増加しているが、供給期間が限定的であり、産地契約期間以外は一般入札型での調達となる。産地契約型の調達において、今までに大きな供給不足が発生したことはないが、供給期間の短縮などが発生しても必要週の2週間前までに判明すれば一般入札に切り換えて調達できるという強みを持っている。又、同じ作物でも時期によって一般入札型と産地契約型青果物を使いわけ年間を通して安定的に供給を行っている。しかし、ここ数年一般入札型で一部青果物の入札不成立が続いている。入札の不成立により青果物の調達は、これまでの調達方式に加え、調達方法が増え多様化している。

そこで本章では、第4章の区内産調達復活期後の青果物調達混乱期といえる学校給食における青果物調達方式の変化とその要因を明らかにすることを課題とする。そのためにまず市給食会における物資購入システムを整理し、一般入札型と産地契約型の特徴を明らかにする。次に、学校給食における青果物調達の推移を示し、登録業者における一般入札型の入札状況と動向を明らかにする。続いて調理校の青果物購入形態とその選択理由及び市給食会における青果物調達行動を明らかにする。最後に以上を小括し青果物調達方式の変化とその要因を明らかにする。

第2節 札幌市学校給食における物資購入システムの特徴

1) 物資購入システムの特徴

札幌市の学校給食における物資納入システムは、図5-1に示したように、物資の種類によって調達・納入の流れが異なり、大きく分けると3つのパターンにわけら

れる。1つめは（公財）北海道学校給食会を通じて納入が行われる米飯、パン、麺などの主食類の調達である。2つめは、牛乳供給業者5社による学校給食用牛乳の調達、3つめが（公財）札幌市学校給食会の登録業者（約80社）を通して納入が行われる副食の食材である。ここでは、副食の食材の青果物を検証する。

札幌市における購入物資の価格決定は、すべて登録指定業者の見積もりに基づいて行っているが、青果物については、①生鮮食品であること、②天候に左右されやすいこと、③四季によって収穫期が違う等で価格に巾があること、の3点から共同購入委員会に諮らず、専務理事の専権事項になっている。札幌市の青果物調達は図中の①と②を併用して行っていた。ここでは、①の一般青果物を調達する方式を一般入札型、②の産地指定青果物を調達する方式を産地契約型と呼ぶ。

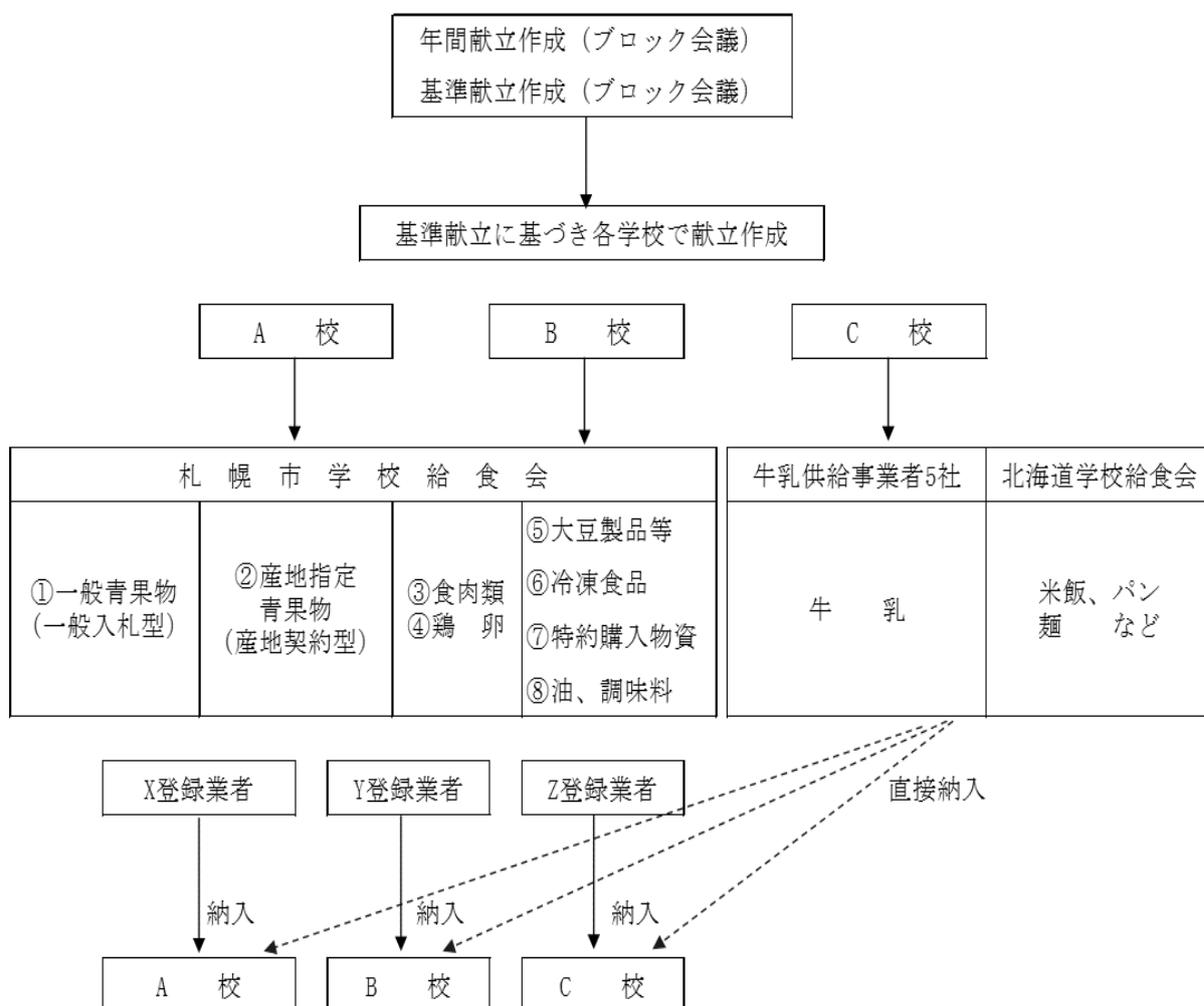


図 5-1 札幌市学校給食会の物資納入システム

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：青果物①は週、②産地契約期間、③④月、⑤⑥⑦⑧は年契約

2) 一般入札型と産地契約型青果物調達方式における供給ルートの特徴

札幌市で併用する2つの調達方式の具体的な供給ルートを図5-2で見えていく。

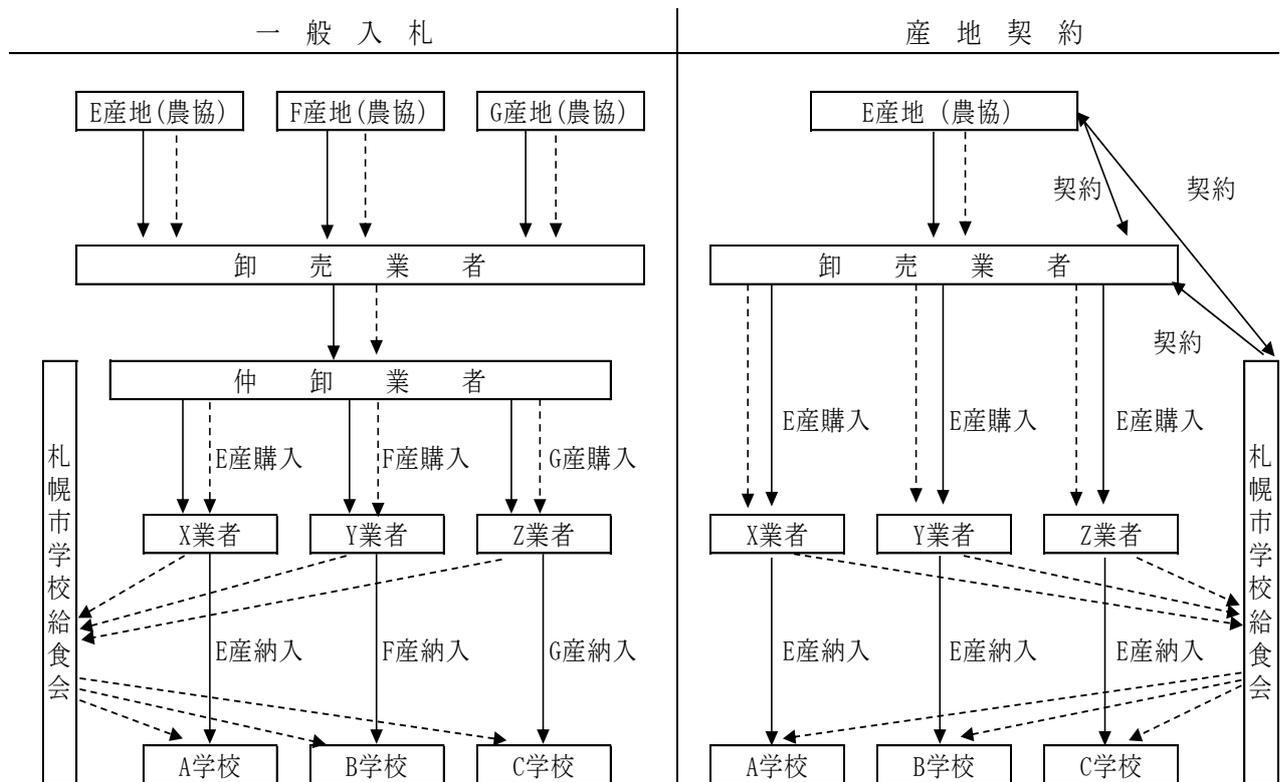


図5-2 2種類の青果物調達方式の供給ルート

資料：札幌市学校給食会への聞き取り調査より作成

注：物量は ———→、商流は - - - - ->

一般入札型は青果物入札等参加資格者（登録業者）30社間で決められた統一価格で産地などを限定せずに各々が仲卸業者等から購入し、担当の学校へ納入する方式である。これは、ほとんどの都市で実施されている青果物調達方式であり、学校数の多い地域においては一般的な方式といえる。

一方で産地契約型は年度初め頃までに行われる域内、域外産地（JA）と市給食会及び卸売業者との契約によって決められた納入価格で、全登録業者が同一産地、同一品質の青果物を調達し、全学校へ納入する方式である。この方式を実践している自治体は全国的にも少なく、札幌市の青果物調達の大きな特徴といえる。

札幌市では市給食会が学校ごとに登録業者を指定しているが、業者への割り当て学校数は、過去の経過や実績、規模等から割り当て数が決められている。しかし学校数は固定ではなく、不良品の納入回数、学校側からの要望、アンケート調査結果を参考に業者努力も評価し、共同購入委員会に諮った上で担当学校数の増減を行っている。

一般入札型と産地契約型の最も大きな違いは、登録業者が同じ青果物を調達し、学校に納入するか否かである。一般入札型は、登録業者が夫々の判断で価格、品質を考慮しながら産地を決定し購入する。産地契約型は、契約に合わせて登録業者が同一産地、同一品質の青果物を調達する。

表 5-1 は、青果物調達方式の特徴をまとめたものである（特約購入物資（冷凍品）、特別扱い品については後述）。

表5-1 青果物調達方式

	生産地	品質格差	価格決定方法	価格決定時期	発注時期	適応期間	規 格	苦情対応
一般入札型	限定なし	有り	登録業者が入札	前週火曜日	前週金曜日	週毎に変化	市給食会指定	登録業者
産地契約型	指定	一定	産地JA卸売業者給食会で協議	前年度後期～当年度前期	前週火曜日	出荷期間一定	市給食会指定	産地JA卸売業者
特約購入物資	一応指定	一定	納品登録業者給食会	原料収穫後	前週金曜日	一年	市給食会指定	納品登録業者
特別扱い品	限定なし	有り	登録業者	日々	前週金曜日	日々	登録業者の提示	登録業者

資料：筆者作成

注：特約購入物資とは、冷凍品を指す

生産地一応指定は、北海道指定であるが、不足時には国産契約もあるため

一般入札型では、単価契約は週単位で前週の火曜日に登録業者の代表6名が入札、最低価格が全登録業者の納入価格となる。市場価格に合わせた納入価格のため、週ごとに変化し、価格の安定度は低いといえる。納入価格決定後、青果物価格表が各学校に送られ、使用週の前週となる金曜日に1週間単位で発注が行われる。規格は市給食会で指定されているが、品質については各業者に産地も品質も異なるため統一性が低いという特徴がある。納入後の苦情対応は、登録業者が行う。

他方域内産地契約型は、前年度後期～当年度初期に産地（JA）、卸売業者及び市給食会の間で単価契約が結ばれる。そのため基本的には、契約期間は価格が一定であり、産地、品質も一定である。よって学校では献立作成時の予定価格を把握しやすく、全学校の給食内容の均一化も容易であるという特徴がある。域内産地契約型の発注は、1週間単位で前週の火曜日までに行うことになっており、他物資より発注日が早い設定になっている。規格は市給食会の指定規格である。納入後の苦情対応は、産地JAと卸売業者が担う。

第3節 札幌市学校給食の青果物調達方式の変化

1) 学校給食における青果物調達の推移

青果物調達の推移は、市給食会取扱物資の品目数において青果物は表 5-2 に示した通り 22 品目から 56 品目、更に 75 品目へと増加しており、1991 年から 2016 年の間に約 3 倍の品目数となっている。

表5-2 札幌市における取扱物資品目数の変化

年度	(単位：品)					
	青果物	食肉類	大豆製品	魚練製品	畜肉加工品	卵類
1991年	22	11	9	5	3	2
2013年	56	14	14	5	3	2
2016年	75	18	14	6	5	2
増加率	3.4	1.6	1.6	1.2	1.7	0

資料：表3-2より抜粋

注：1 増加率は、1991年の品目に対して2005年の品目の増加率である

注：2 札幌市学校給食会資料では、1991年青果物の品目数は24であるが

LMを1つにして22品目とした

表 5-3 は市給食会で取り扱う青果物の品目一覧である。青果物 22 品目とは、馬鈴薯、玉葱、人参、さつまいも、ほうれん草、長葱、きゅうり、バナナ、キウイフルーツ等 22 品目である。2013 年の増加品目としては、ブロッコリー、グリーンアスパラ、ミニトマト、ズッキーニ、チンゲン菜、小松菜、メロン、すいか等 34 品目で、2016 年では、カリフラワー、三つ葉他、デコポン、プラム等果実が増加品目である。当初は、相対品の方が多かった青果物だが、入札品目は、特別扱い品だった品目も季節性果実や使用頻度の極端に低い野菜を除き入札品目として登録され増えている。

表 5-4 は、2016 年度の産地契約品を示したものである。札幌市学校給食の産地契約品目は年々増加傾向にあり、2016 年度では取扱品 75 品目中 25 品目に至っている。25 品目の産地契約品中、域内産青果物は 18 品目、域外産青果物は 7 品目となっている。契約期間はほぼ年間を通して扱われる品目から、1～3 週間の提供等期間はそれぞれである。産地契約期間以外については、一般入札での調達となる。価格は、前述の通り生産者（JA）と卸売業者及び市給食会が決定するが、卸売市場値 1 に対し、市給食会値（学校納入値）は 1.25 であり、0.25 が納入業者のマージンとなる。

産地契約品は仲卸業者を通さず、卸売業者と納入業者との取引となる（注 2）。産地契約品の場合は一般入札時とは異なり、登録業者は実質的には物流業者としての機能に限られている。産地契約品の使用については、取扱時期であっても、給食に

産地契約品を必ず使用するという原則はなく産地契約品以外の調達も可能である。

表 5-3 札幌市学校給食会取扱い青果物

1991年度		2013年度		2016年度	
野 菜	果 実	野 菜	果 実	野 菜	果 実
ばれいしょ(L,M)	バナナ	ばれいしょ(L,M)	バナナ	ばれいしょ(L,M)	バナナ
玉葱(L,M)	りんご	玉葱(L,M)	キウイフルーツ	玉葱(L,M)	キウイフルーツ
にんじん	キウイフルーツ	にんじん	はっさく	にんじん	はっさく
さつまいも	梨	さつまいも	甘夏かん	さつまいも	甘夏かん
ほうれん草		ほうれん草	いよかん	ほうれん草	いよかん
長葱		長葱	清見オレンジ	長葱	清見オレンジ
きゅうり		きゅうり	ジュシーオレンジ	きゅうり	ジュシーオレンジ
きやべつ		きやべつ	みかん	きやべつ	みかん
白菜		白菜	柿(L,M)	白菜	柿(L,M)
レタス		レタス	すいか	レタス	すいか
大根		大根	クインシーメロン	大根	クインシーメロン
ごぼう		ごぼう	アンデスメロン	ごぼう	アンデスメロン
しょうが		しょうが	梨(幸水)	しょうが	梨(幸水)
にんにく		にんにく	梨(豊水)	にんにく	梨(豊水)
ピーマン		ピーマン	りんご(つがる)	ピーマン	りんご(つがる)
もやし		もやし	りんご(ふじ)	もやし	りんご(ふじ)
パセリ		パセリ	りんご(レッドゴールド)	パセリ	りんご(レッドゴールド)
かぼちゃ		かぼちゃ	りんご(王林)	かぼちゃ	りんご(王林)
		ブロッコリー		ブロッコリー	デコボン
		グリーンアスパラ(L,M)		グリーンアスパラ(L,M)	びわ
		ミニトマト		ミニトマト	いちご
		ししとうがらし		ししとうがらし	ブルーベリー
		なす		なす	グレープフルーツ
		ズッキーニ		ズッキーニ	オレンジ
		チンゲン菜		チンゲン菜	レモン
		小松菜		小松菜	プラム
		春菊		春菊	ぶどう
		葉大根		葉大根	さくらんぼ
		ニラ		ニラ	
		とうもろこし		とうもろこし	
		セロリ		セロリ	
		赤ピーマン		赤ピーマン	
		えのきだけ		えのきだけ	
		ぶなしめじ		ぶなしめじ	
		なめこ		なめこ	
		軟白ねぎ		軟白ねぎ	
		切干大根		切干大根	
		ふき		ふき	
				カリフラワー	
				たけのこ	
				三つ葉	
				大葉	
				枝豆	
				さやえんどう	
				さやいんげん	
				わらび	
				トマト	
18品	4品	38品	18品	47品	28品

資料:札幌市学校給食会資料より作成

表 5-4 2016 年度産地契約品

品 名		産 地	供給期間	(月)	採用年度	
野 菜	ばれいしょ	○ JAとうや湖	4月6日～5月2週め	9	2005	
		○ JAとうや湖	8月21日～10月3週め		2002	
		○ JAふらの	10月末～12月末		1998	
		○ JAようてい	1月～2月上旬		2012	
		○ JAきたみらい	2月中旬～3月上旬		2014	
		○ JAとうや湖	3月中旬～3月末		2002	
	玉葱	○ JAふらの	4月～5月	10	2008	
		○ JAふらの	8月～9月		1994	
		○ JAふらの	12月～3月		1994	
		○ JAさっぽろ	10月中旬～11月中旬		2008	
		○ JAさっぽろ	11月上旬～1週間		1997	
		○ JAさっぽろ	10月中旬～11月中旬		2016	
	にんじん	○ JAはこだて	7月	2	2000	
		○ JAふらの	8月末～9月中旬		1998	
	菜	しょうが	△ 高知県産	4月～3月	12	2009
			○ JAなんぼろ	8月～11月上旬		3
きゅうり		○ JA新すながわ	6月下旬～9月上旬	3	2009	
レタス		○ JAさっぽろ	7月と9月	2	2007	
だいこん		○ JAはこだて	5月下旬～6月中旬	5	2001	
		○ JA道央	6月中旬～7月		2016	
ピーマン		○ JAとうや湖	7月下旬～10月上旬	3	2009	
		○ JAにいかつぶ	7月～10月上旬		2015	
キャベツ		○ JAなんぼろ	7月中旬～9月下旬	6	2011	
		○ JA伊達市	9月中旬～10月中旬		2009	
		○ JAとうや湖	12月～1月		2013	
はくさい		○ JA道央	7月～10月上旬	3	2012	
にんにく		○ JA十勝清水町	8月～3月	8	2011	
かぼちゃ		○ JA北いしかり	9月下旬～10月中旬	1	2010	
こまつな		○ JAさっぽろ	6月～9月上旬	3	2001	
とうもろこし		○ JAさっぽろ	8月末～9月	1	2009	
ブロッコリー	○ JAさっぽろ	7月	1	2013		
ニラ	○ JA新はこだて	4月～10月上旬 1月～3月	10	2015		
ミニトマト	○ JA当麻	7月中旬～9月中旬	2	2015		
ほうれん草	△ JAみい	1月～3月	3	2016		
果 実	りんご	○ JA新はこだて	10月上旬	1	2002	
		○ JA新はこだて	11月末～12月上旬			
	キウイフルーツ	△ JA愛媛たいき	1月～2月	2	2015	
	デコポン	△ JAにしうわ	2月中旬～3月上旬	1	2016	
	清見オレンジ	△ JAにしうわ	4月下旬		2016	
	ポンカン	△ JAにしうわ	1月～2月	2	2016	
柿	△ JA佐渡	10月末～11月中旬	1	2016		

資料:札幌市学校給食会資料より作成

注:○は道内 △は道外

2) 登録業者における入札状況と入札不成立要因

表 5-5 の A～G は、青果物入札状況を示したものである。入札状況は、いままで登録業者による入札で調達していた、ほうれん草や小松菜などに入札の不成立がみられる。

表 5-5 青果物入札状況

年 月	2011	2012	2013	2014	2015	2016
4月	○	○	○	○	×	×
5月	○	○	○	○	×	×
6月	○	○	○	○	○	×
7月	○	○	○	○	○	×
8月	○	○	○	○	×	×
9月	○	○	×	○	×	×
10月	○	○	○	○	×	×
11月	○	×	×	○	×	×
12月	○	×	×	×	×	×
1月	○	○	○	×	×	◎
2月	○	○	○	×	×	◎
3月	○	○	○	×	×	◎

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○は入札成立 ×は入札不成立 ◎は産地契約

年 月	2011	2012	2013	2014	2015	2016
4月	○	○	○	○	×	×
5月	○	○	○	○	×	×
6月	◎	◎	◎	◎	◎	◎
7月	◎	◎	◎	◎	◎	◎
8月	◎	◎	◎	◎	◎	◎
9月	◎	○	○	○	◎	×
10月	×	○	○	○	×	×
11月	○	○	○	○	×	×
12月	○	×	×	×	×	×
1月	○	×	○	×	×	×
2月	×	○	○	×	×	×
3月	×	○	×	×	×	×

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○は入札成立 ×は入札不成立 ◎は産地契約

注2：2015年度9月の◎は第1週で終了

年 月	2011	2012	2013	2014	2015	2016
4月	○	○	○	○	×	×
5月	○	○	○	○	×	×
6月	◎	○	○	○	○	×
7月	◎	○	○	○	○	×
8月	◎	○	×	○	○	×
9月	○	×	×	×	×	×
10月	○	○	○	×	×	×
11月	○	○	○	×	×	×
12月	○	×	×	×	×	×
1月	○	×	×	×	×	×
2月	○	×	×	×	×	×
3月	○	×	○	×	×	×

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○は入札成立 ×は入札不成立 ◎は産地契約

年 月	2011	2012	2013	2014	2015	2016
4月	○	○	○	○	×	×
5月	○	○	○	○	×	×
6月	○	○	○	○	○	×
7月	○	○	×	○	◎	×
8月	○	○	○	○	◎	◎
9月	○	×	○	○	◎	◎
10月	×	○	○	×	×	○
11月	○	×	○	×	×	×
12月	○	×	○	×	×	×
1月	○	○	○	×	×	×
2月	○	○	○	×	×	×
3月	×	○	○	×	×	×

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○は入札成立 ×は入札不成立 ◎は産地契約

E レタス

年 月	2011	2012	2013	2014	2015	2016
4月	○	○	○	○	○	×
5月	○	○	○	○	○	×
6月	○	○	○	○	○	×
7月	◎	◎	◎	◎	◎	◎
8月	○	○	○	○	○	○
9月	◎	◎	◎	◎	◎	◎
10月	○	○	○	○	○	×
11月	○	○	○	×	×	×
12月	○	×	×	×	×	×
1月	○	×	×	×	×	×
2月	○	×	×	×	×	×
3月	○	○	×	×	×	×

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○は入札成立 ×は入札不成立 ◎は産地契約

F すいか

年 月	2011	2012	2013	2014	2015	2016
4月						
5月	○	○	○	○	×	×
6月	○	○	○	○	○	×
7月	○	○	○	○	○	×
8月	○	○	○	○	×	×
9月	○	○	×	×	×	×

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○は入札成立 ×は入札不成立 ◎は産地契約

G メロン

年 月	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年
4月	○	×	○	○	×	×
5月	○ □	○	○ △	○ △	○ △	×
6月	○ □	○	○ △	○ △	○ △	×
7月	○ □	○	○ △	○ △	○ △	×
8月	×	×	×	×	×	×

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：○はアンデスメロン □はプリンスメロン △はクインシーメロン を表す
○□△は夫々入札成立。 ×は入札不成立

登録業者による入札忌避の要因をみていく。

1 つは産地契約及び一般入札品が増え、相対品目が減ったことによる一品ごとのリスクの高まりである。産地契約の場合、購入単位が箱単位となっており購入の無駄が出ることである。例えば、小松菜 6k g を発注された場合 1 箱 4k g なので、2 箱の購入となり 2k g の損失となる。仲卸業者からの購入の場合であれば無駄の出ない小単位での購入ができるメリットがある。又、青果物納品時の購入量に予備品をつける場合が多く、この予備品の分も損失となる。さらに産地契約品の場合は品質が悪くても代替品が無い。返品され交換するときには市場の品で代替することになるが、その差額は登録業者負担となっている。卸売業者への発注後調理校からキャン

セルが入ることがあり、登録業者としては受けざるをえないが卸売業者へのキャンセルはできない。規定には調理校にも購入の義務があるとなっているがキャンセルを断ることは今後の取引もあり難しい状況である。産地契約に対する登録業者のリスクは少なからずあるといえる。

2つは入札での最低価格が障害となっていることである。市給食会設立時には、落札価格は適正価格で行われていた（注3）。市給食会の考え方は、良質な品質の青果物に対する価格で入札するというものである。業者には、学校給食特有の衛生管理、給食の提供方法を考慮した良品質に見合う価格での入札が求められている。しかし購入量が多く比較的安価で購入できる業者が、その安い価格で入札するため、適正な価格ではなく低い価格での落札が多くなっていた。一部の業者では不安定価格が続くなかでも2週間安定した価格であれば、応札した方がよいとの考え方があるが入札すると又、安すぎる価格を入札するところがあるとの心配から応札しない登録業者や、自分たちの入札価格が共同購入価格となり、価格の変動がない場合は問題がないが、価格が変動しリスクを負うことになった場合他業者に迷惑をかけるという負担感があり応札しないという選択を取る登録業者もいる。

3つに一般入札品目で高い価格が入ると栄養教諭等からの発注がないか、減少し北海道産指定の特約購入物資（以下冷凍品）（注4）にシフトするので応札しなくてよいとする登録業者がいる。

このように登録業者による入札忌避の理由は、実質的に売買機能のない産地契約が増えることでのリスク増加、最低価格のリスク回避、高い価格が入ると栄養教諭等の発注がないか減少し冷凍品にシフトするなどの絡み合いによる1品ごとのリスクの高まりであった。

表5-6 札幌市学校給食会の特約購入物資（冷凍品）購入量の推移

	(単位: Kg・%)						
	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	増減率
ほうれん草	7,379	10,558	14,347	9,687	10,198	18,282	247.8
小松菜	3,664	3,966	2,298	8,822	8,360	24,087	657.4
チンゲン菜		1,262	1,317	1,846	669	968	
枝豆	39,990	42,615	37,716	32,365	37,284	34,235	85.6
いんげん	17,680	17,777	16,704	17,066	16,123	16,042	90.7
ホールコーン	79,660	81,158	86,523	89,560	82,797	87,657	110.0
むき枝豆	2,183	1,586	2,271	2,024	1,863	2,049	93.9
合計	150,556	158,922	161,176	161,370	157,294	183,320	121.8

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：1 チンゲン菜は、2012年から供給開始

注：2 増減率は、2011年度購入量に対して、2016年度購入量の増減率である

注：3 特約購入物資とは、主に北海道産指定で安定供給を目的として確保する特殊性品目である

栄養教諭等の冷凍品購入量の推移を表5-6に示したが2016年では、ほうれん草は2011年と比較して約2.5倍の増加があり、小松菜においては約6.5倍の増加となっている（注5）。

表5-7 札幌市学校給食の生鮮野菜と冷凍野菜の使用量（ほうれん草）

(単位:Kg)

年度	調達方法	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	割合
2011年	一般入札	13,234	14,694	14,352	8,868	3,210	12,388	10,786	14,267	13,545	8,702	16,558	10,197	140,801	95.0%
	産地契約														
	特別扱い品														
	冷凍品					82	1,408	1,960	1,050	505	517	1,357	500	7,379	5.0%
2012年	一般入札	12,137	9,358	12,790	8,209	3,796	2,959	2,643			6,916	11,863	8,712	79,383	88.3%
	産地契約														
	特別扱い品														
	冷凍品	207	1,105	384	104	120	1,954	2,314	1,807	2,563				10,558	11.7%
2013年	一般入札	12,044	7,762	11,493	5,411	2,967		2,654			5,803	6,998		55,132	79.4%
	産地契約														
	特別扱い品														
	冷凍品					247	2,394	2,525	2,387	3,040	911	1,628	1,215	14,347	20.6%
2014年	一般入札	10,773	11,708	10,673	8,028	314	4,307	9,430	10,530					65,763	87.2%
	産地契約														
	特別扱い品														
	冷凍品					342	1,909	1,323	864	1,659	669	1,899	1,022	9,687	12.8%
2015年	一般入札			4,155	6,380									10,535	50.8%
	産地契約														
	特別扱い品														
	冷凍品	531	681	669	245	338	1,091	1,186	878	1,252	655	1,549	1,123	10,198	49.2%
2016年	一般入札														
	産地契約										1,496	4,842	3,862	10,200	35.8%
	特別扱い品														
	冷凍品	830	1,195	1,152	355	467	3,993	3,352	2,788	3,073	1,061	16		18,282	64.2%

資料:札幌市学校給食会資料より作成

注:特別扱い品とは、学校と納入業者の直接取引で購入される物資

更にほうれん草、小松菜、チンゲン菜各々の生鮮品使用量と冷凍品使用量を月別に見たのが表 5-7、表 5-8、表 5-9 である。冷凍品の使用量は 2016 年ではほうれん草が生鮮野菜 35.8%に対して冷凍品が 64.2%と約 2 倍であり、小松菜でも冷凍品が 42.9%である。小松菜は 2011 年と比較すると約 10 倍に増加している。

表5-8 札幌市学校給食の生鮮野菜と冷凍野菜の使用量(小松菜)

(単位:Kg)

年度	調達方法	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	割合
2011年	一般入札	10,264	11,707						1,999	9,278	5,328			38,576	47.8%
	産地契約			15,259	10,684	4,900	7,628							38,471	47.7%
	特別扱い品														
	冷凍品								748	258	272	1,737	649	3,664	4.5%
2012年	一般入札	9,829	19,696				7,358	7,835	4,884			1,938	6,686	58,226	61.8%
	産地契約			14,165	12,233	5,607								32,005	34.0%
	特別扱い品														
	冷凍品					40	1,270	1,992	664					3,966	4.2%
2013年	一般入札	10,396	14,615				9,956	3,367	2,864		3,148	4,341		48,687	59.8%
	産地契約			15,172	13,359	1,900								30,431	37.4%
	特別扱い品														
	冷凍品					587	770	878	63					2,298	2.8%
2014年	一般入札	5,949	12,289				3,135	12,162	12,068					45,603	55.6%
	産地契約			14,037	12,752	747								27,536	33.6%
	特別扱い品														
	冷凍品					893	2,043	1,270	828	1,899	1,141	748		8,822	10.8%
2015年	一般入札														
	産地契約			14,817	12,570	5,589	7,247							40,223	82.8%
	特別扱い品														
	冷凍品			94	74	674	976	1,252	1,383	798	1,941	1,158		8,350	17.2%
2016年	一般入札														
	産地契約			14,589	14,011	3,518								32,118	57.1%
	特別扱い品														
	冷凍品	837	752	345	336	936	6,638	4,242	3,791	3,715	2,344	151		24,087	42.9%

資料:札幌市学校給食会資料より作成

注:特別扱い品とは、学校と納入業者の直接取引で購入される物資

表5-9 札幌市学校給食の生鮮野菜と冷凍野菜の使用量(チンゲン菜)

(単位:Kg)

年度	調達方法	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	割合
2011年	一般入札	105	1,368				920	656	897	450	488	456	206	5,546	50.5%
	産地契約			1,719	2,389	457								4,565	41.5%
	特別扱い品					70	513	298						881	8.0%
	冷凍品														
2012年	一般入札	353	1,181	2,273	1,464	43		696	1,059					7,069	63.7%
	産地契約														
	特別扱い品					196	831	487	663	373	22	76	117	2,765	24.9%
	冷凍品							386	290	68	100	295	123	1,262	11.4%
2013年	一般入札	63	175	1,015	1,130			844	69				127	3,423	43.1%
	産地契約														
	特別扱い品		207	216	782	86	587	128	480	272	99	344		3,201	40.3%
	冷凍品						292	165	136	185	92	384	63	1,317	16.6%
2014年	一般入札	6	393	1,502	2,053	3								3,957	26.1%
	産地契約														
	特別扱い品	6,300				57	677	1,005	293	203	67	591	180	9,373	61.8%
	冷凍品	32	33	20	28	58	924	241	47	55	17	339	52	1,846	12.2%
2015年	一般入札		562	1,306	1,751									3,619	48.8%
	産地契約														
	特別扱い品					210	521	661	632	293	69	505	239	3,130	42.2%
	冷凍品	20		21	62		213	95	50	70	17	107	14	669	9.0%
2016年	一般入札	246	254	1,048										1,548	29.7%
	産地契約														
	特別扱い品	35	36	157	772	86	379	492	357	121	40	178	48	2,701	51.8%
	冷凍品	34	15	154	67	42	290	54	54	61	33	143	21	968	18.6%

資料:札幌市学校給食会資料より作成

注:特別扱い品とは、学校と納入業者の直接取引で購入される物資

一方で登録業者は入札を忌避し、特別扱い品へ行動している。特別扱い品は通称④と呼ばれ、一般入札及び産地契約の品目で、入札が不成立となり価格が休止となった時の購入品や市給食会の規格以外の品を購入した場合の呼称である。この特別扱い品は、価格、品質とも拘束されておらず統一性は担保されていない。この特別扱い品は、日々の変動での価格交渉ができ品質も拘束されていないため利益も得やすくなるというメリットがある。

3) 調理校の青果物購入形態と選択理由 一札幌市立 A 小学校及び B 小学校一

A 小学校は、児童数 614 名、職員数 42 名の中規模校である。単独調理校であり、栄養職員 1 名と調理員 5 名（委託）で普通学級 18 クラスと特別支援学級 2 クラスの 656 食を供給する給食を実施している。

B 小学校は、児童数 204 名、職員数 26 名の小規模校であるが、親子給食をしており、子学校の児童数は 675 名、職員数 46 名である。栄養教諭 1 名と調理員 8 名（委託）で両校合わせて普通学級 27 クラスと特別支援学級 3 クラスの 951 食を供給する給食を実施している。

A 校・B 校は、T ブロックに所属しており、同一の献立を実施している。給食の献立は、T ブロックのブロック会議（21 名）で決められた基準献立を実施している。T ブロックに所属している調理校は、全校同一献立であるが、自校行事等にあわせ日程の組み換えが行われている。学校給食摂取基準及び食品構成基準量はブロック内全ての学校で同一のものである。各学校の相違点は、給食数から算出した使用量のみである。

表 5-10、表 5-11 は、A 小学校、B 小学校の、ほうれん草と小松菜の 2016 年度の購入状況である。ほうれん草では、一般入札の不調により価格が不成立であったが、1 月～3 月の 3 ヶ月間九州の JA みいと産地契約を行い供給している。小松菜の産地契約 6 月～8 月を除く残り 9 ヶ月はやはり入札不成立であった。

学校での食材発注は、栄養教諭等の考え方が一般入札、産地契約、特別扱い品、冷凍品のどれを選択するか大きく影響する。

A 小学校の購入状況を見ていくとほうれん草は購入量の 68.7%、小松菜が購入量の 56.7%と高い比率で特別扱い品を購入していることがわかる。一方 B 校ではほうれん草の特別扱い品購入は 68.2%であるが、小松菜は、特別扱い品 33.7%で、産地契約品 20.2%、冷凍品 46.1%となっており、広い購入方法を取っている。産地契約の成立している月においては、A 校、B 校共に産地契約品を優先的に使用している。このように使用量に差はみられるが、産地契約品、特別扱い品、冷凍品を栄養教諭等が自らの考えのもと選択して使用している状況である。

表5-10 札幌市立A・B小学校における購入実績表 2016年度

ほうれん草

(単位：Kg、円)

	A小学校						B小学校					
	産地契約	単価	特別扱い品	単価	冷凍品	単価	産地契約	単価	特別扱い品	単価	冷凍品	単価
4月			66.0	780 ~1.150					16.0	900		
5月			51.0	950 ~990					49.5	850		
6月			81.7	830 ~980					24.5	750 ~950		
7月			43.4	950 ~1.150					49.0	480 ~800		
8月												
9月			14.8	1.900	69.0	581			24.5	1,200 ~1800		
10月			31.5	900 ~1.310	48.0	581			31.0	1,160 ~1200		
11月			25.3	1.200 ~1.500	37.0	581			31.0	1,160 ~1350		
12月			11.0	1.200	45.0	581			12.0	1,000		
1月			46.8	1.000 ~1.200					13.0	1,050		
2月			47.1	1.000 ~1.250			9.0	1,340			★ 53.0	620
3月			53.6	950 ~1.100	★ 16.0	620	36.0	1,340			★ 19.0	620
合計			472.2		215.0		45.0		250.5		72.0	
割合			68.7%		31.3%		12.2%		68.2%		19.6%	

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：特別扱い品とは、学校と納入業者の直接取引で購入される物資

★ は、国産代替品

表5-11 札幌市立A・B小学校における購入実績表 2016年度

小松菜

(単位：Kg、円)

	A小学校						B小学校					
	産地契約	単価	特別扱い品	単価	冷凍品	単価	産地契約	単価	特別扱い品	単価	冷凍	単価
4月			89.2	850 ~990					22.0	1,250	67.0	510
5月			54.0	500 ~580					48.0	450 ~550	23.0	510
6月	101	420	15.0	500			64	420			23.0	510
7月	55.3	420					97	420				
8月	13.5	420	43.0	1,350 ~1,750			17	420	11.0	1250		
9月					53.0	535			16.0	600	78.0	535
10月					35.0	535					30.0	535
11月			29.5	950		535			61.0	900 ~1,250	69.0	535
12月			29.0	1,080 ~1,200	27.0	535					69.0	535
1月			26.9	1,050					49.0	760		
2月			100.2	880 ~1,050					49.0	850 ~950	★ 23.0	635
3月			26.5	950 ~1,000	★ 32.0	635			40.0	700 ~750	★ 23.0	635
合計	170		413.3		147.0		178.0		296.0		405.0	
割合	23.2%		56.6%		20.1%		20.2%		33.7%		46.1%	

資料：札幌市学校給食会資料より作成

注：特別扱い品とは、学校と納入業者の直接取引で購入される物資

★ は、国産代替品

一般入札よりこれらを選んでいるわけではなく、入札忌避で選択肢が 2 つしかない時の栄養教諭等の冷凍品の選択理由は、①一定価格でかつ、道外産品に比べて低価格である、②安定供給である、③繰越金の余裕がないため、④給食費に余裕がなく特別扱い品の使用が厳しい等である。

特別扱い品の選択理由は、味、食感、栄養素の違いで、できる限り生鮮青果物を選択する方針である。発注前に担当登録業者から特別扱い品の価格の連絡が入るため、その価格を確認してから特別扱い品か、冷凍品かを選択し発注している。

葉菜類の価格が高く献立実施に苦慮している現状がある。葉菜類の高騰については、ブロック会議やブロック長会議の議題にも上っている（2016年9月）。栄養教諭等からは、質問や要望が出されている。

なぜ共同購入価格が入らないのかの質問に対して札幌市教育委員会の回答は、生産量の減少、市場価格の高騰及び天候不順などで厳しい状況は今後も続くというものであった。

安定的が入ることや、価格の入る期間が短いので改善をして欲しいとの要望に対しては市給食会に要望はするが市給食会は冷凍品で葉菜類の安定供給をしていると回答している。

特別扱い品は登録業者によって、価格や品質がばらばらで学校間の差が大きいことから価格の休止は極力ないようにしてもらいたいという栄養教諭等の声は切実である。なんのための給食会か、なんのための共同購入なのかという声も大きくなりつつある。

4) 札幌市学校給食会における青果物調達行動

市給食会における青果物の調達は、一般入札型と域内産地契約型を併用していたが、価格変動の激しい葉菜類の入札忌避を引き金に栄養教諭等からの生鮮青果物供給の要望や、登録業者が調達する特別扱い品の価格や品質のばらつきが大きいことに危機感を持ち卸売業者で打ち合わせ等機会があるごとに生鮮青果物調達の話し合いを重ねていたが、今後に向けても生産量の回復の見込みが望めないとの事で足踏み状態が続いていた。そのような時に、九州 JA みいの職員が札幌市中央卸売市場の業者の元へほうれん草の売り込みに来たことがきっかけとなり、市場に入荷させる前ではあったが市給食会の、ほうれん草調達が実現した。初年度（2016年度）は、1月～3月まで調達している。

給食メニューにおいては、使用する野菜が冷凍品でも生鮮品でも調理に支障はない。しかし提供する給食の質に影響するメニューもあるため、生鮮青果物の調達は重要であると言える。

価格については、高値であっても、固定価格及び安定供給であれば、予算配分も行いやすく、食材を用途に合わせ自由に選択する状況を作りやすいといえる。

九州との域外産地契約成立以前には、運搬費を考慮し関東方面で青果物の域外産地契約を探っていたが、関東方面では生産組合や生産者団体、小規模会社が多く交渉は難しかった。少し遠い地域でも JA 対応の産地の方が、双方の思惑さえ一致すれば、多数に分かれている生産団体よりも大量の青果物の契約は容易であるといえる。九州は、ほうれん草等、年 4 作農業が可能ということであるが、特に冬場の供給が可能である点は北海道の気候条件に照らしマッチングしているといえる。出荷には飛行機を使用するため運搬コストは高く、生鮮品故に天候等に左右され予定通りの入荷が難しい場合もあるが、数量不足や遅延の場合は、卸売業者が手当てをすることになっている。九州との域外産地契約も他の域内産地の契約と同様産地（JA）、卸売業者、市給食会とで数量契約をしている。数量契約は、相互に緩やかな協定書の型をとっていて、実際の数量の増減はあまり問題視されていない。現時点で納入は、産地出荷が金、月、火曜日で収穫から 3 日後には市場に到着、登録業者渡しは火、木、土曜日と週 3 回となっている。ただし、市場売りもあるためほぼ毎日出荷されており、一般納入状態と何ら変わるところはない。

果実については、唯一りんごが域内産地契約である。他の果実は、域内産地契約はできていない。果実についても期間の短い果実の入札不成立が表れてきている（表 5-5 の F、G）。そこで、保存性が高く、域内では生産されていない主にかんきつ類中心の域外産地契約が進められている。デコポン、清見オレンジ、ポンカンが JA 西宇和と、柿が JA 佐渡、キウイフルーツが JA 愛媛たいきと域外産地契約を行っている。デコポン、清見オレンジ、ポンカン、柿の納入形態は一般納入形態であるが、キウイフルーツでは受注後に納品日に合わせ、選果、脱渋、追熟し出荷をするため、学校に合わせた独自の納入形態を撮っている。札幌市学校給食の青果物調達は、域内青果物の産地契約が主ではあるが、道外の産地を対象とした域外産地契約も進めている。表 5-12 に示したように主として冬場の供給と、域内で生産されていない果実を中心とした調達となっている。

表5-12 国内産産地契約品

	品名	産地・JA	予定期間	採用予定
契 約 品	しょうが	高知県	4月6日～3月24日	2009年
	ほうれん草	福岡県 JAみい	1月23日～3月24日	2016年
	ポンカン	愛媛県 JA西宇和	2月	2016年
	柿	佐渡 JA佐渡	10月24日～11月11日	2016年
	清見オレンジ	愛媛県 JA西宇和	4月	2016年
	デコポン	愛媛県 JA西宇和	2月～3月	2016年
	キウイフルーツ	愛媛県 JA愛媛たいき	1月～2月	2015年
契 約 予 定 品	人参	千葉県	予定	2017年
	柿	佐渡終了後は 庄内柿	検討中	2017年

資料:札幌市学校給食会資料及び聞き取り調査より作成

第4節 小括

本章で明らかにしたのは以下の点である。

第1に、学校給食における物資購入システムでは、一般入札型と産地契約型の2つの調達方式を併用していた。一般入札型と域内産地契約型青果物調達方式における供給ルートの特徴は、一般入札型が、登録業者間で決められた価格で、仲卸業者等から調達し担当学校へ納入する方式で、域内産地契約型は、産地（JA）、市給食会及び卸売業者との契約価格で、同一産地、同一品質の青果物を卸売業者から調達し全学校へ納入する方式であることが明らかになった。

第2に、学校給食における青果物の推移は、市給食会で取り扱う青果物の品目数が増加傾向にあり、一般入札品や域内産地契約品も増加していることを明らかにした。

第3に、入札状況は、いままで登録業者による入札で調達していた、ほうれん草や小松菜などで入札の不成立がみられる。登録業者による入札忌避の理由は、売買機能のない産地契約調達の拡大と並行して一般入札品目も拡大されてきたこと、高い価格

が入ると栄養教諭等の発注がないか減少し、更に登録業者の管轄外である冷凍品購入が増えたことによる 1 品目ごとのリスクの高まりであった。一方で登録業者は入札を忌避して不成立とし、特別扱い品へのシフトが急増するに至ったことが明らかとなった。

第 4 に、調理校の購入形態は、冷凍品、特別扱い品が高い比率の購入である。

栄養教諭等の冷凍品の選択理由は、価格が一定でかつ、道外産品に比べて低位な価格であること、安定供給であること、給食費に余裕がなく特別扱い品の使用が厳しい等であり、特別扱い品の選択理由は、味、食感、栄養素の違いであることが明らかとなった。

第 5 に、市給食会における青果物調達は、一般入札型と域内産地契約型の 2 つの調達方式を併用していたが価格変動の激しい葉菜類の入札忌避を引き金に栄養教諭等からの生鮮青果物供給の要望や登録業者から調達する特別扱い品の価格や品質のばらつきが大きいことに危機感を持ち、域外産地契約も進めていることを明らかにした。

以上のことから、学校給食における青果物調達方式の変化は、調達の選択肢が多様化してきたことである。青果物調達方式の変化は、価格変動の激しい葉菜類に対し栄養教諭等は、価格が低位で安定している冷凍品の購入、登録業者は入札を忌避し不成立にして価格、品質が拘束されず利益も得やすくなる特別扱い品にシフトしたこと、市給食会は、特別扱い品の価格、品質のばらつきに危機感をもち、域外産地契約を進めたことである。冷凍品は、区内産と同様登録業者の管轄外であり、売買機能がなく、登録業者にとっての機能・役割は、ますます狭くなったことが明らかとなった。

注

1. 共同購入方式：全ての学校が契約単価で購入できる方式
2. 登録業者は買参権（売買参加権）を持っており、青果物取引は、買参証番号で行われる。購入代金は、翌日精算で、支払は、精算後 2～3 日の間で行うため、先払い方式となっている。学校から市給食会への支払いは、月末締め翌月振込払いである。

3. 適正価格とは、入札価格の最低と最高価格を除き、残りの価格の平均値をいう。
1991年度までは、適正価格が共同購入価格となっていた。
4. 特約購入物資とは、市給食会業務方法の物資購入方法第六条で定められている物資である。(1) 見積者が一人であるとき。(2) その性質又は目的が競争見積に適しないとき。(3) 緊急の必要があるとき。(4) 著しく有利な価格で購入できる見込みのあるとき。(5) その他、理事長が必要と認めたとき。納入業者を指定し、随意契約により購入することが出来るとなっている。
ほうれん草、小松菜などは(2)にあたり、主に北海道産指定で安定供給のために確保することから、入札ででてくる見込みのない特殊性品目としている。価格は、納入登録業者別一般物資価格表に記載されている。契約期間中の価格は変わらない。
5. ほうれん草、小松菜、チンゲン菜を除く冷凍青果物については、生鮮青果物との競
合が殆どないため購入量に大きな変化はみられない。

終章 結論

本論文の課題は、札幌市を事例として大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理を明らかにするものであった。分析の結果は以下の通りである。

第1章では、学校給食が学校教育の一環として実施されており、学校給食の意義は児童生徒の健康の保持増進を図ることおよび食に関する指導教材として活用できること、その役割はそれを伝える食育の担い手であることを整理した。

第2章では、全市統一献立、一括購入の運営方式を取っている割合が大都市で高いこと、札幌市では基準献立、共同購入方式となっていることを明らかにした。

第3章では、学校給食における青果物登録業者の仕入、販売行動を明らかにした。これらの青果物登録業者は、いずれも札幌市中央卸売市場から青果物を仕入れ、かつては各学校との間で相対取引によって青果物を納入していた。市給食会設立後はその登録業者として、相対のほか、新たに導入された一般入札、産地契約などの方式を通じて学校給食に青果物を供給している。

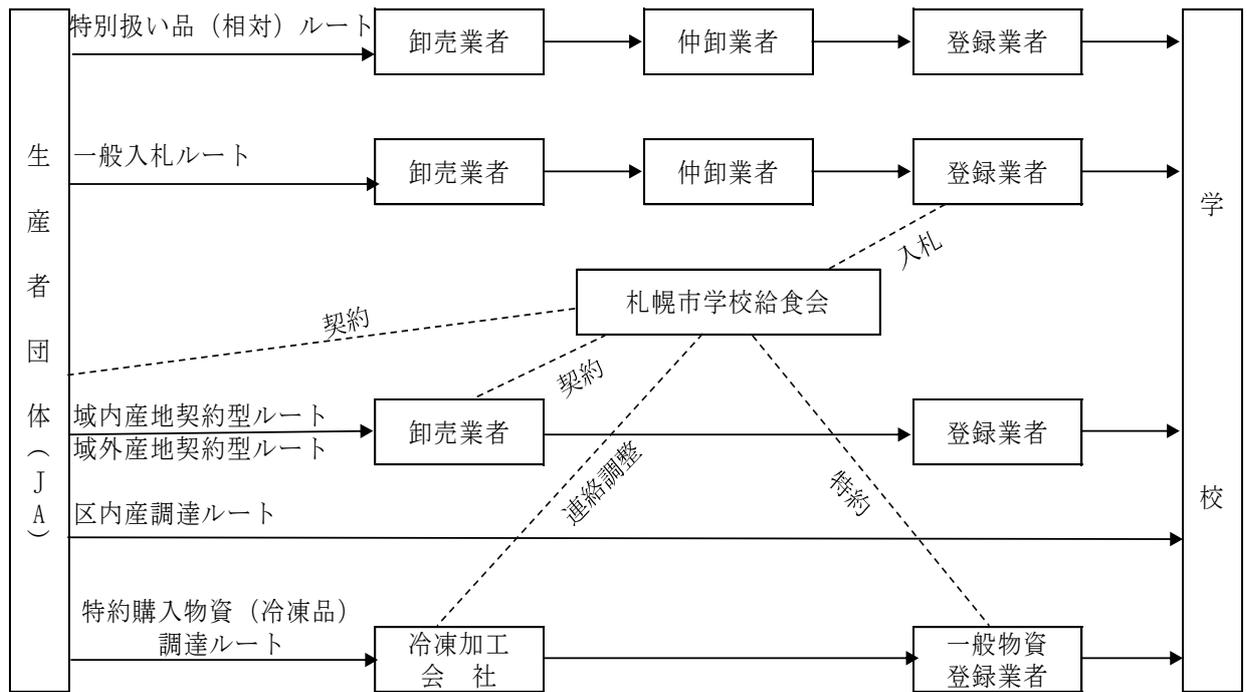
第4章では、札幌市学校給食における域内（北海道内）産青果物調達の展開過程を明らかにした。市給食会の設立に伴い、価格を統一するため一般入札が始まり、続いて、品質を統一したい栄養教諭等の要望を受け、域内三知との契約が開始された。さらに近年、栄養教諭等が食育の観点から、少量の地場産品を区内産青果物として独自調達するようになった。域内産地契約および区内産青果物調達は、安全な域内産青果物を供給できるという意味で大きな前進であったが、登録業者からみれば、域内産地契約では実質的に配送業者とされ、区内産青果物については関与できない等、彼らの活動領域を制約するという面を有していた。

第5章では、学校給食における青果物調達方式の変化のその要因を明らかにした。域内産地からの調達拡充と並行して、一般入札についてもその対象品目が拡大され、その結果、相対品目は大きく縮小されることとなった。さらに各校の栄養教諭は価格変動の激しい道外産葉菜類などに代えて安定的に低価格である冷凍品の利用も進めてきたが、冷凍品は登録業者の管轄外であった。こうしてさらに活動領域を制約された登録業者は入札を忌避して不成立とし、旧来の相対取引と同様、各校と自由に商談可能な特別扱い品を急増させるに至った。この特別扱い品は価格、品質の統一性は何ら担保されていないため、市給食会は北海道外の産地とも契約による調達を開始したのである。

終章では以上の分析を総括し大都市学校給食の青果物調達の展開論理をあきらかに

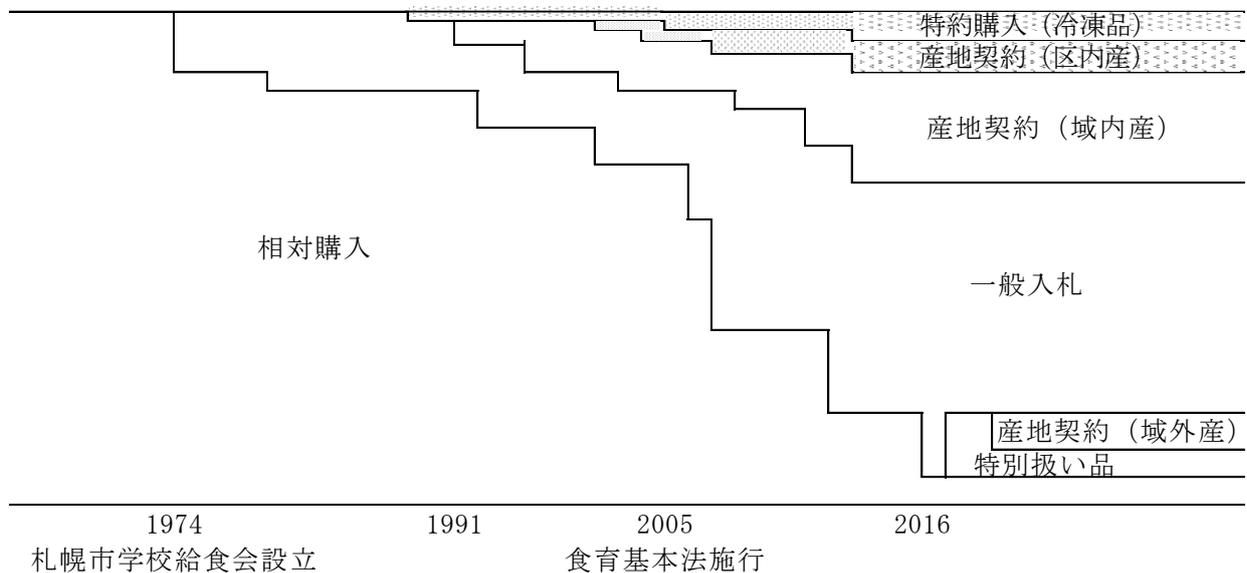
した。札幌市学校給食の青果物調達方式は、図終-1 に示した多様な流通経路及び図終-2 の青果物調達方式の推移に示したように、青果業者が価格・品質ともに主導権を握っていた相対調達から、市給食会による一般入札が始まり、継続的にその品目数を拡大してきた。続いて価格・品質ともに統一された域内産地契約が導入され、さらに栄養教諭等は地場産品を独自に調達する一方、葉菜類などで冷凍品への移行を進めてきた。これらの取り組みはいずれも、登録業者の機能を制約あるいは排除するものであった。そこで登録業者は入札を忌避し、特別扱い品として相場に応じた取引を追求するようになった。これに対し、市給食会は価格・品質を回復するため、域外産地との契約にも取り組むに至ったのである。

つまり、大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理は、価格・品質の統一を求める学校給食会、栄養教諭等学校給食の現場と、自由な取引を求める登録業者との相克であることが明かとなった。



図終-1 札幌市学校給食青果物の流通経路

資料：筆者作成



図終-2 青果物調達方式推移の概念図

資料：筆者作成

注1：本論文では、個別購入を相対品として使用

季節性果実や年間1~2度使用の野菜は従来から今日まで相対である

注2：縦軸は、品目数を想定

注3：  は、登録業者の管轄外品を表す

参考文献

- [1] 秋永優子・中村修「学校給食における地元農産物・産直農産物使用のシステムと栄養士による食教育」『教育実践研究』7号 福岡教育大学教育実践研究指導センター、1999年、pp. 23～30
- [2] 阿久津さゆり・相川りゑ子・山岡徳次・澤山茂・川端晶子「三島市の学校給食における献立内容の推移」『栄養学雑誌』日本栄養改善学会 Vol48 No6、1990年、pp. 21～28
- [3] 雨宮正子・安藤まち子・小沢辰男・新村洋史・藤沢和恵・吉田真理子『学校給食を考える—0-157事件はなぜおきるのか—』青木書店、1997年
- [4] 雨宮正子『学校給食』第5刷 新日本出版社、1998年
- [5] 旭利彦「病院・老人福祉施設・介護施設の給食」食品工業 Vol, 54、2011年、pp. 48～56
- [6] 独立行政法人日本スポーツ振興センター『平成17年版学校給食要覧』2006年
- [7] 藤澤良知・芦川修貳・古畑公『よくわかる栄養教諭』同文書院、2009年
- [8] 藤田武弘『地場流通と卸売市場』農林統計協会、2000年
- [9] 藤田武弘「都市農業振興に向けた取り組みと学校給食における地産地消—大阪府下の取り組みを手がかりに—」『経済理論』350号、2013年、pp. 19～39
- [10] 藤原邦達『学校給食 0-157 堺の教訓を生かす食中毒対策への提案』食べもの通信社、1997年
- [11] 荷見武敬・根岸久子『学校給食を考える—食と農の接点—』日本経済評論社、1994年
- [12] 北海道大学大学院農学研究科農業市場学教室「学校給食と食材料調達」に関する研究会「学校給食と食材料調達「学校給食における食材料調達に関する調査」報告書」学校給食と食材料調達に関する研究会、1999年
- [13] 星野駿「学校給食青果物調達システムから考える大都市における食育のあり方—札幌式青果物調達システムを事例に—」北海道大学農学部農業経済学科卒業論文、2012年
- [14] 北海道教育委員会『たのしい学校給食 学校給食指導書』1993年
- [15] 北海道教育委員会『学校における食育の推進』2008年
- [16] 飯澤理一郎・河合知子・久保田のぞみ「学校給食と食材料調達」学校給食と食材料調達に関する研究会、1999年
- [17] 飯澤理一郎・荒川義人・木村純・河合知子「学校給食納入業者の実態と食産業集積の方向性に関する研究」ノーステック財団、2006年
- [18] 伊勢美穂子「学校給食の現状と今後への期待」食品工業 vol, 54、2011年、pp. 41～47
- [19] 女子栄養大学栄養教諭研究会『栄養教諭とはなにか』女子栄養大学出版部、2005年

- [20] 片岡美喜「地場産農産物を活用した学校給食の影響考察—愛媛県今治市の事例から『農林業問題研究』第158号地域農林経済学会、2005年、pp.189～193
- [21] 片岡美喜「地場産農産物を活用した学校給食の取組と効果に関する—考察」『農林業問題研究』第159号地域農林経済学会、2005年、pp.259～271
- [22] 片岡美喜・胡柏「農と食をつなぐ学校給食の取り組みと効果—高知県南国市を事例として—」愛媛大学農学部紀要 巻47号、2002年、pp.21～28
- [23] 加藤肇「給食市場の展望と戦略」食品工業 Vol.54、2011年、pp.34～40
- [24] 河相一成『食卓からみた日本の食糧』新日本出版社、1986年
- [25] 河合知子・佐藤信・久保田のぞみ『問われる食育と栄養士—学校給食から考える—』筑波書房、2006年
- [26] 川戸喜美枝『栄養教諭は何をすべきか』（株）きょうせい、2005年
- [27] 嘉田良平『食の安全安心を考える』（財）放送大学教育振興会、2004年
- [28] 金田雅代『栄養教諭論—理論と実際—』健帛社、2015年
- [29] 菊地昌弥「成熟期における事業所給食企業の食材調達に関する—考察」農村研究 第100号、2005年、pp.185～193
- [30] 久保田のぞみ・佐藤信・市川晶子「学校給食における地場産物の活用と栄養士業務の特質」道北地域研究所年報『地域と住民』、2013年、pp.11～19
- [31] 倉田勝弘「学校給食の現状と今後～食育の視点から～」キューピーニュース No.3795、2005年
- [32] 幸田真輝子「地域農業振興の取組を背景とした学校給食への地場産農産物の導入—和歌山県旧那賀市の取組を事例として—」『農林業問題研究』2006年、pp.170～173
- [33] 郡洋『教育と学校給食』（株）明石書店、1993年
- [34] ケヴィン・モーガン・ロバータ・ソニーノ『学校給食改革—公共食と持続可能な開発の挑戦—』筑波書房、2014年
- [35] 毎日新聞社『いただきますから始めよう—みんなの食育講座—』寿朗社、2004年
- [36] 牧下圭貴『学校給食—食育の期待と食の不安のはざままで—』岩波書店、2009年
- [37] 御園喜博・宮村光重『これからの青果物流通—広域流通と地域流通の新展開—』家の光協会、1981年
- [38] 村上陽子『学校給食における食材料調達と水産物利用』農林統計出版、2009年
- [39] 文部科学省『文部科学省白書』2015年
- [40] 内藤重之「都市化地域の学校給食における地産地消推進方策」日本農業経済学会、2006年、pp.211～217「2005年度日本農業経済学会論文集」
- [41] 内藤重之（研究代表）「地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役

- 割分担に関する研究」平成18年度～19年度科学研究費補助金基盤研究（C）研究成果報告、2008年
- [42] 内藤重之・佐藤信『学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房、2010年
- [43] 内藤重之・藤田武弘・梶浦紀征「地方自治体における「地産地消」推進施策の展開と役割」『農業市場研究』第14巻第1号 筑波書房、2005年、pp.28～37
- [44] 根岸久子「地産地消の食農教育（特集スローフード運動—日本の食と農に何を提起しているか）—（第3部 生産・流通に結びついた実践）昭和堂農業と経済 69（1）、2003年、pp.82～486
- [45] 中田智子「地域の力を生かした地産地消の推進—栃木市都賀学校給食センターの取組—」北海道農政部学校給食における地場産物活用促進検討会、2011年
- [46] 中村修・秋永優子・田中理恵・辻林英高・川口進「学校給食の地場産自給率に関する研究」『長崎大学総合環境研究』第6巻1号、2003年、pp.89～112
- [47] 農林水産省『平成28年版食育白書』2016年
- [48] 日本消費者連盟『学校給食はこれでよいか—食の文化をもとめて—』（株）三一書房、1986年
- [49] 日本農業市場学会『食料・農産物の流通と市場Ⅱ』筑波書房、2008年
- [50] 野見山敏雄「低食料自給率下における地産地消」第77巻第3号『農業経済研究』日本農業経済学会、2005年、pp.140～151
- [51] 小田勝巳『外食産業の経営展開と食材調達』農林統計協会、2004年
- [52] 尾高恵美「地産地消型流通による学校給食への農産物供給—野菜を中心に」（今月のテーマ 地域の農産物と金融）農林中金総合研究所農林金融 59（10）、2006年、pp.588～603
- [53] 近江谷栄樹「職場給食の経営指標と給食費の水準」『外食産業研究』No.100、2006年、pp.67～73
- [54] 榊田みどり「地場農産物と学校給食（3）輸入農産物対策として始まった 「深谷特産の日」と地域流通システム」全国農業協同組合中央会月刊 JA49（6）、2003年、pp.46～48
- [55] 榊田みどり「地場農産物と学校給食（1）学校給食物資の流通システムはどう変わったか」全国農業協同組合中央会月刊 JA49（6）、2003年、pp.42～44
- [56] 佐々木輝雄『学校給食の役割と課題を内側から明かす』筑波書房、2015年
- [57] 阪口美香「学校給食における地産地消の取り組み」『教育実践総合センター研究紀要』Vol.18、2009年、pp.217～220
- [58] 新村洋史『子どもがかがやく学校給食—栄養職員おしゃもじ片手に夢を追いかけて—』芽ばえ社、1990年

- [59] 新村洋史『学校給食の未来へ—子どもの生きる力を育てる地域・学校の共同—』（株）青木書店、1996年
- [60] 佐藤信 第5章北海道地方都市における地産地消型学校給食の展開と課題 41-49 内藤重之（研究代表）「地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役割分担に関する研究」平成18年度～19年度科学研究費補助金基盤研究、2008年
- [61] 札幌市経済局中央卸売市場『札幌市中央卸売市場事業概要 平成23年度版』2012年
- [62] 札幌市中央卸売市場活性化委員会『札幌市中央卸売市場活性化ビジョン』
- 2011年
- [63] 砂田登志子『今こそ食育を！元気をつくる選食、食戦』（株）法研、2000年
- [64] 玉真之介「農業市場に関する主要研究と論点」科学研究費補助金研究 2005年～2009年度 美土路知之 第8章市場制度研究と学校給食へのアプローチ、2008年、pp.102～111
- [65] 竹下登志成『学校給食が子どもと地域を育てる』自治体研究社、2000年
- [66] 脇谷祐子・坂爪浩史「学校給食における加工、冷凍納入業者の存立構造—北海道を事例として—」『農経論叢』第66巻、2011年、pp.21～28
- [67] 安井孝『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり—』コモンズ、2011年
- [68] 山田浩子・今井健・野見山敏雄「学校給食への地場食材供給の規格、価格等に関する考察—岐阜県中津川市、農林女性直販グループの事例から—」日本農村生活学会『農村生活研究』、2012年、pp.114～121
- [69] 山田浩子『学校給食への地場食材供給—地域の畑と学校給食を結ぶ—』農林統計出版、2014年
- [70] 山際睦子・飯澤理一郎「学校給食における青果物納入業者の仕入販売行動—札幌市を事例として—」『農経論叢』巻68号、2013年、pp.71～82
- [71] 山際睦子・今野聖士・橋本直史・坂爪浩史「大都市学校給食における域内産青果物調達の展開論理—札幌市を事例として—」『農経論叢』巻70号、2015年、pp.33～42
- [72] 財団法人札幌市学校給食会『設立十周年記念誌十年のあゆみ』1992年
- [73] 財団法人北海道学校給食会『北海道学校給食のあゆみ』2008年