行 政 視 察 報 告 書

令和　8　年　11　月　2　日

長浜市議会議長　様

長浜市議会議員　　冨士野　秀峰

私が出席した次の行政視察の結果について報告します。

記

１．視察等名　　総務教育常任委員会行政視察研修
２．視察期間　　令和８年１０月２８日（水）～１０月２９日（木）
３．視察場所及び目的
　①　静岡県磐田市
　　小中一貫教育とコミュニティ・スクールについて
　②　東京都武蔵野市
　　学校給食を核とした食育の推進について
４－①調査内容感想等

①静岡県磐田市：小中一貫教育とコミュニティ・スクールについて

・視察の目的

少子化や地域のつながりの希薄化が進む中、小中一貫教育とコミュニティ・スクールを一体で進める磐田市の仕組みを学び、本市の教育施策に生かすことを目的とした。特に、コミュニティ・スクール・ディレクター(以下：ＣＳＤ)・コミュニティ・スクール・コーディネーター(以下：ＣＳＣ)の人材確保と財政基盤、熟議の学校運営への反映、地域と教職員の意識変容、一貫教育との相乗効果の４点を調査した。



長　浜　市　議　会

・視察内容

中学校区を「学府」と呼び、小中一貫教育とコミュニティ・スクー　ルを一体で推進している。目指す姿は「たくましい磐田人」で、９年間（幼保小接続を含め12 年間）を見通し、中３の姿から逆算(バックキャスト型)して各学年の取組を決めている。幼保小接続、および発達段階を「２-５-２制」で区分することにより、小１ギャップや中１ギャップの解消としなやかな心の育成を切れ目なく支援している。子ども・教員・地域が共に育つ持続可能なまちづくりを目指している。

１．ＣＳＤ・ＣＳＣと財政　元教員・元市職員・ＰＴＡ・ＯＢなど、地域に人脈と学校理解のある人物を市が委嘱し、謝金で配置している。令和８年度は36 人分で 5,659 千円。ＣＳＤは学府全体の総括、ＣＳＣは各校の調整を担う。

２．熟議　学校運営協議会（年３回）と学府協議会（年２回）の二層で協議する。委員報酬は１回 2,000 円（研修含む）で、285 人分を予算化。

３．意識変容　地域参画は年間延べ 10,000 人以上。学習補助、見守り、防災訓練などで関わり、「こども（安心感と郷土愛）・地域（生きがいづくり）・教員（負担軽減）」の三方良しを掲げる。空き教室等を使った「地域連携室」が拠点となる。

４．一体的推進　各校にコーディネーターを置き、学府推進委員会が方針を決定。合同研修会等で教員が「目指す子どもの姿」を共有する。なかいずみ学府では不登校率が令和３年度 9.0%から令和７年度 3.9%に改善した。

感想　ハードよりソフト先行が成功の鍵と示された。既存校舎のままでも、共通の枠組みと、地域と教員が気軽に集える拠点から始められる。成果を数字で示し、議会・市民の信頼を得る姿勢も本市の参考になる。

・行政視察の結果を本市にどのように反映させるか

磐田市の学府の仕組みを参考に、ソフト先行で次のとおり本市への反映を図る。

１．現状把握と課題整理　本市のＣＳの設置状況、不登校の状況、小中連携の現状を担当課に確認し、磐田市との違いと課題を整理する。

２．共通の枠組みづくり　校舎の整備を待たず、既存校舎のまま、小中で共有

する「目指す子どもの姿」と、９年間を見通した枠組みづくりから始めることを提案、幼保小接続も併せて検討する。

３．人と拠点の整備　ＣＳＤ・ＣＳＣに当たる地域連携の人材配置と謝金など、財政的な裏付けを検討する。空き教室を活用した「地域連携室」のような拠点を、モデル校で試行等を検討する。

４．地域との協働の拡大　見守り、防災訓練、居場所づくりなど、すでに地域で行われている活動を学校と結び直し、地域が「当事者」として関わる場づくりを検討する。

５．成果の可視化　不登校率や学校評価などの指標の選定を促す。

６．議会での取組　以上について、委員会での議論や議会での提案を通じて働きかけ、モデルとなる中学校区での試行を提案していきたい。

４－②調査内容感想等

②東京都武蔵野市：学校給食を核とした食育の推進について

・視察の目的

手作り調理と地場産食材にこだわる給食を、財団への委託で支える武蔵野市の仕組みを学び、本市の学校給食と食育の推進に生かすことを目的とした。特に、財団設立の経緯と役割分担、有機・地場産食材の確保と部署間連携、共同調理場と自校式の特色、不登校支援と災害時対応の４点を調査した。

・視察内容

武蔵野市　桜堤調理場で、調理場の見学(写真1,2,3)、レクチャー(写真 4,5)、給食の実食(写真 6)を行った。当該施設は小学校２校、中学校６校の3,750 食を調理している。



写真１：外観



写真２：調理場



写真３：平面図



写真４：財団紹介



写真５：防災について



写真６：実際の給食

１．財団と運営　市が昔から作ってきた、手作りで安全な給食の文化を残すため、平成 22 年３月に給食・食育振興財団を設立し、給食と食育を市から受託している。共同調理場２か所と自校式４校を併用する。財団設立と民間委託の比較では必要経費（人件費）の観点からは民間委託の方が抑えられる。給食費の保護者負担はゼロであるが、無償化に対する反応はほぼない。

２．食材と調理　「オーガニック給食」と名乗っているわけではなく、子どものための選択を重ねた結果である。野菜は地場産を優先し、仕入れはＪＡの給食部会を窓口に、入札ではなく見積もり合わせで決める。「だいこん月間」のように月間を設けて事前に多めに依頼し、形の不ぞろいな野菜も受け入れる。ハンバーグ等も手作りで、出汁はかつお節と昆布でとる。残食は約１割で、品目ごとに計量し、献立に生かしている。

３．共同調理場と食育　自校式は栄養士が近くにいること、共同調理場は大量に作れることが特色で、どちらも手作りを大切にしている。桜堤調理場では野菜は３回洗い、小窓を通して下処理済みの野菜のみ調理室に運搬されるパススルー方式。安全衛生上の配慮として下処理室と調理室は人の行き来は行わない。肉・魚・卵と野菜の搬入口を分け、処理の場所も明確に区別されている。調理場

では床の色分けで調理前は緑、調理後は青で調理前後の食材が混ざらない。アレルギー対応は 3 階で分けて調理。洗浄室は 3 階であり、荷受け→下処理→調理を 1 階で行うことで、温かい状態で配送できるように設計されている。給食から豊かな食を学んでほしいという願いから、栄養士が学校へ出向く授業や、調理室での調理実習など学校のカリキュラムと連携した食育事業も展開されている。

４．不登校支援と災害対応　スマイル給食は１回５人程度で、保護者や SSW（スクールソーシャルワーカー等）らと来る。登録や予約はない。災害時は一次避難所の機能を補完する形を想定している。温かいごはんと味噌汁を出す想定で、米(1,500 ㎏)・味噌(100 ㎏)・厚削り(100 ㎏)を備蓄する。42 トンの受水槽、非常用発電装置と太陽光パネル、プロパンガスで備え、市と協定を結んでいる。実際に防災フェスタでプロパンガスで炊飯したお米でカレーの提供するなど訓練も行っている。

感想　手作りと地場産へのこだわりは、「子どものための選択」の積み重ねで続いてきたと感じた。指針の明文化、ＪＡとの見積もり合わせ、栄養士の配置と活動、残食の計量など、仕組みで支えている。調理場が食育と防災の拠点でもある点は、本市の参考になる。

・行政視察の結果を本市にどのように反映させるか

１．現状把握　本市の給食の運営形態、地場産食材の使用状況、残食量などを確認し、武蔵野市との違いと課題を整理する。

２．指針の明文化　食材選定と手作り調理の考え方を言語化した武蔵野市の「指針」を参考に、本市の給食の指針の整備と見直しの必要性を検討する。

３．地場産食材の確保　ＪＡなどとの窓口づくり、月間の設定、形の不ぞろいな野菜の受入れなど、地元の農家と事前にすり合わせて供給を確保する方法を検討する。

４．食育と防災の拠点化　調理場を食育と災害時の炊き出しの拠点としても位置づけ、備蓄とローリングストックの考え方を給食に生かすことを検討する。

５．議会での取組　以上について、委員会での議論や議会での提案を通じて働きかけていきたい。