行 政 視 察 報 告 書

令和　8年　11月　5日

長浜市議会議長　様

長浜市議会議員　　押谷　正春

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．調査内容感想等

・視察の目的

小中一貫教育とコミュニティ・スクールについて

・視察の内容

◎「小中一貫教育・コミュニティー・スクール」磐田市の取り組み

◯９年間（１２年間）を通じた学びの連続性と地域総がかりの教育

・一人ひとりに応じた教育と地域力を活かした磐田ならではの教育の充実・発展

・豊かな学びと創造と社会性・道徳性を備えた心豊かな人づくり

・「国際社会の中をたくましく生きる力」の育成

長　浜　市　議　会

◎小中連携と小中一貫教育の違い

〇年数回のイベント的活動に対し、日常的・継続的な活動

〇各校別々の計画に対し、９年間を見通した統一カリキュラム

〇情報交換にとどまることに対して、小中教員が一体となった組織的指導

〇根本的な改善には至りにくいのに対して、継続的・連続的な育成

◎小中一貫教育の理念と目指す姿

〇全市共通目標を土台とし、各学府が地域資源やこどもの実態に応じた「独自のグランドデザイン・重点カリキュラム」を設定

◎発達段階の区分（２－５－２制）～切れ目のない成長の支援

〇（小１・２）学びの基礎と接続・（小３から中１）試行錯誤と自己肯定感（中２・３）真の主体性と社会移行

・小３から中１までの５年間を「周の期」として、失敗を恐れず、何度でも挑戦できる期間と位置づけることで、中 1 ギャップの解消としなやかな心の育成を目指す

◎学びの３つの積み重ね

1．学びづくり（礎の期）

安心感の中で基礎的な学習習慣を身に付ける

2．学びなおし・学びすすめ（周の期）

個に応じた最適な学びで自信を育む

3．学びのべ（連の期・律の期）

将来の志を高め、自律心を養う

◎カリキュラム・マネジメント推進のポイント

目標の共有・教科横断的な視点・協働体制・PDCA サイクルの確立

◯スタッフは学府内の「チーム」を動かすエンジンです。目標を言葉に終わらせず子供たちの具体的な姿として共有し、エビデンスに基づいてカリキュラムを改善しましょう

◎学府の目標と実践

①対話と共感が育むしなやかな心

②心を育む系統的なカリキュラム

③大規模な交流と志の実現

④地域と連携したたくましさの育成

◎不登校支援のインフラ整備

◯個別スペースでの学習サポート

◯相談員や他者と同じ活動を通じた関わり

◯ソファや畳など、温かい雰囲気過ごせる安心空間

◎CSD・CSC の明確な役割分担と協働を支える拠点スペース

◯役割分担と人的配置（CSD と CSC）

◯拠点スペース「地域連携室」の設置

・行政視察の結果を本市にどのように反映させるか

〇地域が学校運営に参画するためには、学校教育に対する理解が必要である

〇地元自治会・保護者・元教員・元市職員・PTA・OB など地域ボランテキアの理解が必要である

〇各方面からの人材発掘と人材確保が必要である

〇きめ細やかな教育を進めるうえで、必要な人材育成と確保が必要である

・視察の目的

学校給食を核とした食育の推進について

・視察の内容

◎一般財団法人の運営体制

〇施設は共同調理室２ヶ所と自校式４校で共同調理室方式と自校式を併用している

〇市が担ってきた給食事業を財団に委託することによって安全な給食提供を行っている

〇財団を設立することによって、地場産の材料を使い安全な材料を JA と提携することによって、安定的な仕入れを行っている

◎安全な給食への取組

〇調理品・半調理品は使わず、すべて一から手作りで行っている（ハンバーグ・コロッケ・いちごジャム等）

〇オーガニック給食を取り入れ安全で安心できる給食の提供を行っている

〇卵においても栄養士が養鶏所まで行き、飼料の確認まで行っている

〇定期的に JA の給食部会（地元生産者）と協議を行っている

◎施設の概要

〇荷受においては、肉・魚・卵のルートと野菜のルートを重ならないようにわけている

〇煮炊き調理室は蒸気釜で一釜４００リットルで材料は野菜の洗浄カットは他の部屋で行ない、調理室には調理できる材料のみを搬入し、調理を行っている

〇揚げ物については他の調理室で行っている

〇アレルギー対応は他の調理室で行っている

◎食育の推進について

〇栄養士による材料の現地への調査を行っている

〇栄養士が学校へ出向き、食育の実践をしている

〇調理室においても調理実習による食育を実施している

〇PTA の試食会やスポーツ財団とのコラボで食育の推進を行っている

◎スマイル給食（不登校児童対象）

〇週二回実施をしている（追加しやすい献立の日）

〇一回に二人から五人が利用している（スクールワーカー・保護者も OK）

◎災害時の対応について

〇ガスにおいては都市ガスではなくプロパンガスを利用し受水槽方式で水の確

保をしている

〇米・味噌等を備蓄している（米は 1500 kg）

〇高い耐震安全性を備え炊き出し支援ができる体制が整備されている

・行政視察の結果を本市にどのように反映させるか

本市においては、地場産の野菜に対しては市場の競りでおとされ、一か月前の見積りの対応に苦慮されておられました。

安定した食材の確保に対しては、武蔵野市のように JA と地元の農家さんとの給食に対する食育の理解が必要である。栄養士さんにおいても地元の業者さんに対してどこまで安全な食材対応をしてもらえるか理解と協力が必要である。

災害時において、施設の更新をする中で、どこまで災害に対しての対応を考えていくか本市の財政的な対応も含めて考えていく必要がある。