



みよし 剛史



塩沢 みつえ

発行：日本共産党
福山市議会議員団
津之郷町津之郷 970-1
084-952-2662

学校規模・配置「適正化」計画 第2要件の対象校を検討方針

学校環境の在り方 新たな方針策定

11月19日に行われた文教経済委員会において、福山市教育委員会は附属機関である「福山市学校教育環境検討委員会」に、今後の「望ましい学校教育環境の在り方」について諮問し、答申を踏まえた基本方針の策定に取り組む考えを明らかにしました。

2015年に策定した「福山市小中一貫教育と学校教育環境に関する基本方針」と「福山市学校規模・学校配置の適正化計画(第1要件)」に基づき、福山市は2019年以降、21小中学校を9校に統廃合する計画を強行してきました。

適正化第2要件に該当する小中学校 (2024年5月時点)

校名	児童数							学級数						
	通常学級							通常学級						
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	計	1年	2年	3年	4年	5年	6年	計
蔵王	25	21	14	28	23	26	137	1	1	1	1	1	1	6
熊野	18	7	16	9	12	15	77	1	1	1	1	1	1	6
箕島	20	14	18	19	20	23	114	1	1	1	1	1	1	6
柳津	18	13	14	24	11	24	104	1	1	1	1	1	1	6
金江	18	14	24	14	19	13	102	1	1	1	1	1	1	6
藤江	12	8	14	9	18	10	71	1	1	1	1	1	1	6
有磨	7	9	17	14	13	15	75	1	1	1	1	1	1	6
福相	17	14	23	19	23	27	123	1	1	1	1	1	1	6
大谷台	9	12	23	14	24	18	100	1	1	1	1	1	1	6
常金丸	8	7	17	20	15	16	83	1	1	1	1	1	1	6
山南	8	13	15	17	13	15	81	1	1	1	1	1	1	6
竹尋	15	13	9	18	19	17	91	1	1	1	1	1	1	6
中条	20	15	14	15	17	14	95	1	1	1	1	1	1	6
精華	31	33	21				85	1	1	1				3
芦田	37	43	39				119	1	2	1				4
至誠	27	23	27				77	1	1	1				3

適正化第2要件 該当校は16校

では、適正化への取組方針である「第2要件」(小学校：全学年が1学級かつ1学級あたり15人以下・中学校：学級数3〜5学級)の該当校の在り方が含まれます。

今年5月時点で第2要件に該当する学校は小学校13校、中学校3校であり、基本方針の内容次第で再び大規模な学校統廃合計画が進められる可能性があります。

検討委員会は学識経験者、地域・PTA・学校の代表者、就学前児童の保護者や公募の市民20人以内で構成され、今年の12月から委員の公募を開始し、来年4月から審議を始める予定としています。

自校調理場が38カ所に 学校給食の「新」親子方式化

福山市の学校給食 誇れる自校調理

自治体の財政問題を理由とした職員定数の削減が全国で続く中、学校給食のセンター化や民間委託化の動きが広がっていますが、福山市では、一部の合併地域の給食センターを除き、自校直営の調理場による給食提供を堅持してきました。

調理場の合理化

60から38に縮小

しかし、児童生徒数の減少や調理場の老朽化などの問題に対応することを目的として、市教委は自校調理を取りやめた学校に近接する調理場から配送する「新親子方式」を2023年度から試行的に実施していましたが、来年度から本格実施に取り組み、2027年度までに自校調理場を60所

新親子方式の実施スケジュール

年度	運営方式	調理場数
2025年度 (令和7年度)	単独方式(配送なし)	29
	親子方式	21
	新親子方式	7
	給食センター方式	2
2026年度 (令和8年度)	単独方式(配送なし)	14
	親子方式	18
	新親子方式	16
	給食センター方式	2
2027年度 (令和9年度)	親子方式	16
	新親子方式	22
	給食センター方式	2

から38所に減らしていく方針を明らかにしました。

すべての調理場で他校へと配送する体制を作っていくことになるため、各調理場ではかなりの大量調理が必要となります。

また、小学校に勤務する栄養教諭、学校栄養職員は食数に応じて配置されていますが、調理校数の減少とともに1校あたりの食数が増加しても、全体の人員体

制では削減されることが明らかになりました。

大量の調理では業務は多忙に食数が増え、大量調理を限られた時間で行わなければならない状況が生じれば、業務の多忙化に対して調理工程の効率化が求められることとなります。

効率化でなく、調理における衛生管理やおいしい給食の追及こそ優先される学校給食の調理環境でなくてはなりません。