

学校施設のバリアフリー化に関する実態調査 調査結果のポイント

調査時点：令和6年9月1日時点

<公立小中学校（義務教育学校、中等教育学校前期課程を含む）>

I バリアフリー化の状況

1. 全体

(1) 校舎

	バリアフリースイレ	スロープ等による段差解消		エレベーター 〔1階建ての校舎のみ保有する学校を含む〕
		門から建物の前まで	昇降口・玄関等から教室等まで※1	
令和7年度末までの整備目標	避難所に指定されている全ての学校に整備※2	全ての学校に整備	全ての学校に整備	要配慮児童生徒等が在籍する全ての学校に整備※3
令和6年度整備状況（校数） 〔総数 27,342校（100.0%）〕	20,325 (74.3%)	23,165 (84.7%)	17,820 (65.2%)	8,526※4 (31.2%)
参考：令和4年度 27,733校（100.0%）	19,523 (70.4%)	22,805 (82.2%)	16,954 (61.1%)	8,041 (29.0%)

※1 建物の出入口から、建物の出入口階にある教室等までの経路。

※2 令和6年度調査時点で総学校数の約94%に相当。

※3 令和6年度調査時点で総学校数の約43%に相当。

※4 1階建ての校舎のみ保有する学校は225校（総学校数の約0.8%に相当）。

2階建て以上の校舎を保有する学校で、エレベーターが設置された学校は8,301校（総学校数の約30.4%に相当）。

参考 つくば市の状況

つくば市	バリアフリースイレ	スロープ等による段差解消		エレベーター
		門から建物の前まで	昇降口・玄関等から教室等まで	
	30校(60%)	23校(46%)	15校(30%)	10校(20%)

事例3:コンパクトな工場生産シャフトにより、遡及適用の要件緩和が比較的容易

プレキャストコンクリート※1によるシャフトを用い、エレベーターを設置した。

遡及適用の要件緩和

鉄骨造でシャフトを作る場合に比べ、エレベーターの籠(乗る部分)の大きさに比して、シャフト面積が大きくなりすぎない。

これにより、既存校舎への現行規定の遡及適用の緩和要件※2の1つである増築床面積50㎡を下回る設計などが比較的容易となる。

短めの工期

また、6～9か月程度の工期が、場合によって1か月程度短縮することが可能であり、工場での部材生産により、騒音の生ずる作業期間も短縮することが可能である。

優れた耐久性等

さらに、工場生産の為、品質管理が容易であり、鉄骨造シャフトの場合に壁材として考えるALCパネルなどと比べても、剛性・耐火性・耐久性等に優れていると考えられる。

※1:プレキャストコンクリート:現場で打設するのではなく、予め工場生産する規格化されたコンクリート部材。

※2:緩和要件:(参照)建築基準法第86条の7(既存の建築物に対する制限の緩和)等

※3:留意点:工事コストは少し高くなる傾向。また、施工場所や搬入経路には十分な広さが必要。

※4:本資料は、プレキャストコンクリートのエレベーターシャフトの施工実績のある自治体へのヒアリングをもとに作成。



兵庫県明石市立 二見北小学校(平成25年11月)



大阪府高槻市立 松原小学校(令和元年10月)



事例05 滋賀県近江八幡市

外付けのエレベーター棟の設置と既存不適格解消の対応

基礎情報

面積	177.45km ²	小中学校	16校
人口	81,122人	バリアフリースイートイレ	100%
人口密度	457.2人/km ²	スロープ(校門~校舎前)	100%
合計特殊出生率	1.65	スロープ(昇降口~教室)	100%
		エレベーター	50%

学校施設のバリアフリー化にかかる計画

近江八幡市学校施設の長寿命化計画(令和元年策定)

近江八幡市学校施設の長寿命化計画(以下「長寿命化計画」という。)では、長寿命化改修を行う際の学校施設の水準として、スロープ、エレベーター、バリアフリースイートイレの整備を実施することとしている。

学校施設にかかる財源確保

学校施設環境改善交付金、学校教育施設等整備事業債、公共施設等整備基金(卒業生による特定遺贈)の三つを活用している。

整備方針

スロープはすべての学校の校舎に整備済み。今後は長寿命化計画に基づく長寿命化改修工事に併せて改修や増設等を行う。

エレベーターについては、長寿命化改修工事に併せて、未整備の学校への整備を進める。

バリアフリースイートイレについてはすべての学校の校舎に整備済み。今後は屋内運動場や武道場、プール、屋外等で未整備の施設に対し、長寿命化改修工事に併せて整備を進める。

事例① [改修・増築] 八幡小学校

基本情報

施設規模	32学級(719人)	階数	地上3階	屋内運動場	地上2階
敷地面積	16,167m ²	構造	鉄筋コンクリート造		同左
延床面積	8,780m ²	竣工年	平成2年(1990年)		昭和56年(1981年)
	(うち屋内運動場:1,469m ²)	改修・増築年	令和2年(2020年)		令和3年(2021年)

概要

本校の現校舎は平成2年度に、屋内運動場は昭和55年度に建築され、平成28年度にはトイレの洋式化改修工事を、令和2年度にはエレベーター棟を増築した。また、令和3年度には築後40年以上経過し、施設全体の老朽化が進んでいた屋内運動場の長寿命化改修工事を行った。



校舎外観

利用しやすいエレベーター

令和2年度にエレベーター棟を増築。視覚障害者のための点字や音声案内装置、聴覚障害者のための応答灯付きインターホン呼びボタン等を備えたユニバーサルデザイン仕様のエレベーターを設置した。

エレベーター棟の増築時に、設計時点では想定していなかった既存不適格（防火シャッターにおける危害防止性能の確保等）が判明した。これに対し、建築士に対応を依頼し、問題点の把握および解決を図った。

具体的には、防火設備の危害防止機構等の設置が平成17年12月1日より建築基準法で義務付けられ、防火シャッターや防火扉が閉まった際、人が挟まれて重大な危害を受けないような構造としなければならなくなり、既存不適格という扱いになっていた。

エレベーター棟の増築に併せて、既存不適格を解消させるよう特定行政庁から指導が入り、市の建築部局による設計のうえ、以下の改修工事を行った。防火シャッターでは危害防止機構（挟まれ防止機能）を13箇所設置したほか、防火扉においては、勢いよく閉まりすぎないように4箇所のヒンジを基準を満たすものに交換した※。

※詳細としては、シャッター降下中に避難する人との接触を検知した際に、降下が停止する危害防止機構を設置したり、扉等の勢いを減ずるためのヒンジという装置について、運動エネルギー10J以下のものと交換するなどの措置を行った。



エレベーター棟設置前の外観



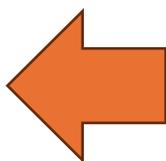
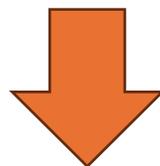
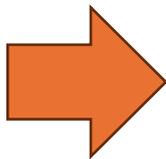
エレベーター棟設置後の外観



エレベーター棟内部



エレベーター内観



写真はあさの撮影（つくば市内の小学校にて）

【推計式】

家庭系食品ロス量 (t/年)

=各年度の生活系燃やせるごみ排出量 (t/年)

×生活系燃やせるごみ排出量に占める食品ロス量の割合 (13.25%)

【推計式】

事業系食品ロス量 (t/年)

=各年度の事業系燃やせるごみ排出量 (t/年)

×事業系燃やせるごみ排出量に占める食品ロス量の割合 (8.15%)

表 3-1 生活系燃やせるごみ排出量に占める食品ロス量の割合

組成項目		令和6年度	
ペットボトル・トレイ		2.09	
プラスチック類	資源化可	6.41	16.40
	資源化不可	9.99	
金属類		0.35	
ガラス類等		0.21	
ゴム・皮革類		0.51	
紙類	資源化可	12.35	28.52
	資源化不可	16.17	
布類		3.26	
厨芥類	食べ残し	5.25	28.56
	過剰除去	2.66	
	直接廃棄	5.34	
	調理くず	15.31	
木・竹・わら類		10.68	
紙おむつ類		3.92	9.42
可燃物類		5.50	
合計		100.00	

この部分が「食品廃棄物」

食品ロス量の割合
: 13.25%

食品ロス量の割合
: 8.15%

※比率は、各地区の人口を基に加重平均して算出しています。

表 3-3 事業系燃やせるごみ排出量に占める食品ロス量の割合

(単位: %)

組成項目		令和6年度	
ペットボトル・トレイ		1.15	
プラスチック類	資源化可	2.52	8.96
	資源化不可	6.44	
金属類		0.31	
ガラス類等		0.06	
ゴム・皮革類		0.80	
紙類	資源化可	30.75	47.94
	資源化不可	17.19	
布類		2.48	
厨芥類	食べ残し	2.89	24.08
	過剰除去	2.93	
	直接廃棄	2.33	
	調理くず	15.93	
木・竹・わら類		7.54	
紙おむつ類		4.70	6.68
可燃物類		1.98	
合計		100.00	

表 3-9 食品ロス量の実績値(推計)及び将来推移

項目		単位	H12	...	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	
総人口		人	183,898	...	254,534	260,018	264,209	267,077	269,165	270,785	272,027		
燃やせるごみ排出量	現状推移時	生活系	t/年	39,487	...	45,506	48,754	49,221	49,463	49,720	49,626	49,605	
		事業系	t/年	18,445	...	22,120	22,499	22,404	22,312	22,293	22,156	22,083	
		合計	t/年	57,932	...	67,626	71,253	71,625	71,775	72,013	71,782	71,688	
	目標達成時	生活系	t/年	39,487	...	45,506	45,596	45,555	45,265	44,951	44,303	43,707	
		事業系	t/年	18,445	...	22,120	21,228	20,396	19,564	18,783	17,900	17,067	
		合計	t/年	57,932	...	67,626	66,824	65,951	64,829	63,734	62,203	60,774	
食品ロス量	現状推移時	家庭系	t/年	5,232	...	6,030	6,460	6,522	6,554	6,588	6,575	6,573	2000年
		事業系	t/年	1,504	...	1,803	1,834	1,826	1,818	1,817	1,806	1,800	から半減
		合計	t/年	6,736	...	7,833	8,294	8,348	8,372	8,405	8,381	8,373	
	合計(国目標踏襲)		t/年	6,736	...	7,833	7,195	6,557	5,919	5,282	4,644	4,006	3,368
	目標達成時	家庭系	t/年	5,232	...	6,030	5,789	5,535	5,235	4,926	4,576	4,240	
			g/人・日	77.9	...	64.7	61.0	57.4	53.7	50.0	46.3	42.7	39.0
		事業系	t/年	1,504	...	1,803	1,650	1,500	1,351	1,204	1,051	902	
t/日			4.12	...	4.93	4.52	4.11	3.70	3.29	2.88	2.47	2.06	
合計		t/年	6,736	...	7,833	7,439	7,035	6,586	6,130	5,627	5,142		

※合計(国目標踏襲)は、国の目標を踏襲して、平成12年度(2000年度)に対して令和12年度(2030年度)に食品ロスの排出量を半減させることを目標とした場合の食品ロス量を示します。



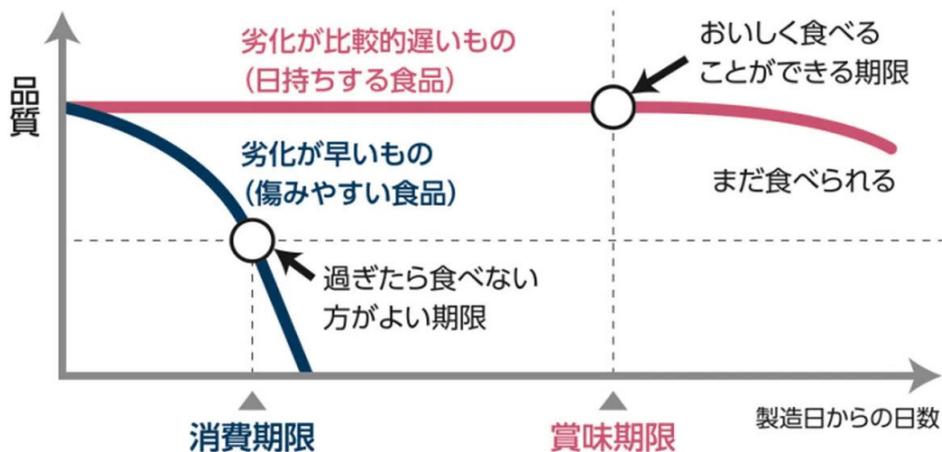
コラム②『賞味期限と消費期限は、どう違うの?』

お店で買った食品には、安全においしく食べられる期間があり、袋や容器に「賞味期限」か「消費期限」のどちらかが表示されています。その違いを知り、食品の表示をよく見ていつまで食べられるかを確認することは、健康を守るとともに、食品ロスの削減につながります。

◆賞味期限と消費期限の違いとは

賞味期限は、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のことで、消費期限に比べ、傷みにくい食品に表示されています。一方、消費期限は、「安全に食べられる期限」のことで、傷みやすい食品に表示されています。

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限	期限を過ぎたら食べない方がよい期限
表示	3カ月を超えると年月 3カ月以内は年月日	年月日
対象	卵・牛乳・ハム・ソーセージ・缶詰・レトルト食品・カップ麺 など	弁当・パン・サンドイッチ・惣菜・ケーキ など



出典：消費者庁

賞味期限も消費期限も、袋や容器を開けないで、書かれたとおりに保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。食品は表示されている保存方法を守って保存し、一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

日頃から「賞味期限」と「消費期限」を意識してみませんか。私たち一人一人が意識を持って行動することで、食品ロス問題は劇的に改善することができるはずです。

(2) 消費者向け

(期限(消) - 1) 「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に消費期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

(答)

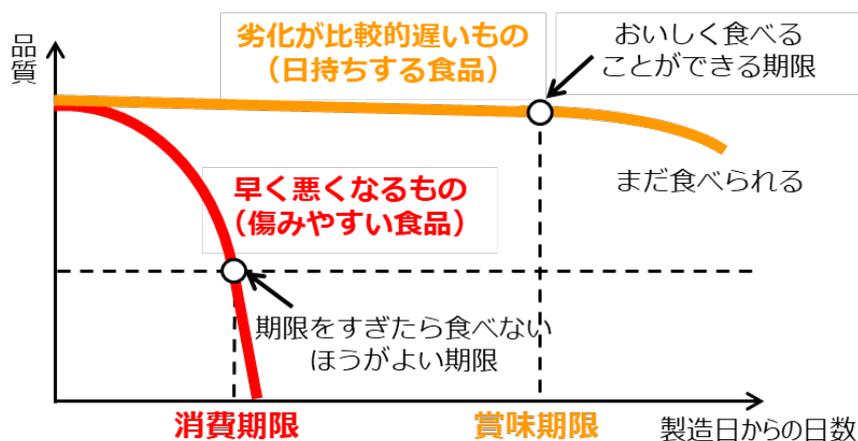
「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことであり、消費期限を過ぎた食品は食べないでください。

(期限(消) - 2) 「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に賞味期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

(答)

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことであり、賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。また、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者自身も確認し、十分加熱する等調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

<消費期限と賞味期限のイメージ>



消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

R2 冷蔵庫チェック！モニター調査結果

【調査目的】 冷蔵庫チェックによる効果等を検証し、食品ロス削減に向けた取組の参考や資料として活用する。

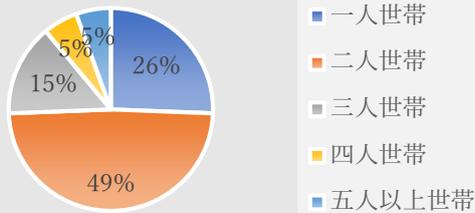
【調査期間】 令和2年10月16日(金)～10月30日(金) ※食品ロス削減月間中

【調査方法】 毎週金曜日に冷蔵庫チェックをしたことで、捨てずにすんだものや捨てたものを記入する。

【対象者数】 182人(冷蔵庫チェック！モニター調査応募者)

【調査結果】 以下のとおり

① モニターの世帯構成



② 各家庭で捨てずにすんだ量・捨てた量

※調査期間日 15日 (182世帯)

捨てずにすんだ量	捨てた量
約 161 kg (食材 131kg 料理 30 kg)	約 99 kg (食材 75kg 料理 24kg)

③ 捨てた理由

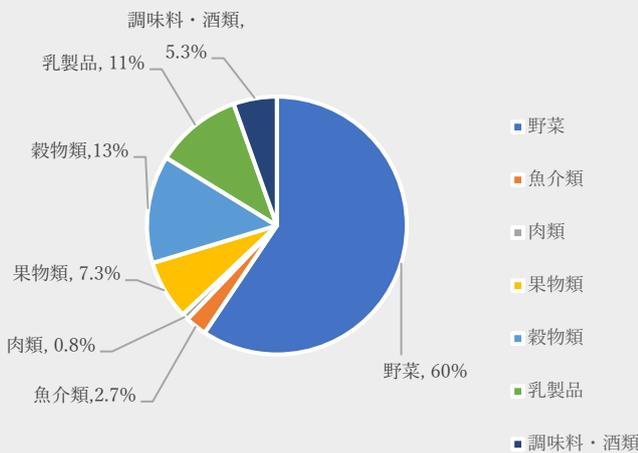
鮮度落ち	期限切れ	食べ残し	作りすぎ	買いすぎ
129件	94件	53件	40件	22件

④ 捨てた野菜のワーストランク ※重量計算

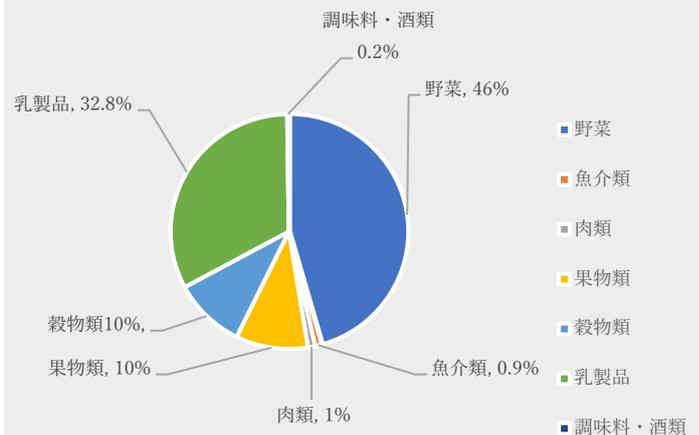
1位：さつまいも 2位：ねぎ 3位：きゅうり 4位：もやし 5位：トマト



⑤ 捨てた食材の種類(%)



⑥ 捨てずにすんだ食材の種類(%)



⑦ まとめ

- ・ 冷蔵庫チェックを実践することで、**捨てずにすんだ食品の量は捨てた量を大きく上回る結果となった。**
- ・ 捨てた理由は、前回の調査と同じ理由順で並び、「鮮度落ち」と「期限切れ」で6割以上を占める。
- ・ 捨てられた野菜は、「さつまいも」「ねぎ」などが挙がり、理由は頂きものが重なることや買いすぎであった。そのため、野菜の旬の時期と、これに合わせたリメイクレシピの情報発信を検討する。
- ・ 捨てた理由第1位は昨年度に引き続き「鮮度落ち」であったことから、少しでも食材を長持ちさせるため、食材別に適当な保存方法(常温、冷蔵、冷凍)を一覧表にすることを検討する。

出典：松山市食品ロス削減計画

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/gomi/kanren/syokurosu-keikaku.files/keikaku.pdf>

ハイライトはあさのによる