

新たな学校給食センターのあり方について（最終答申）

平成 30 年 10 月、本審議会は、教育委員会から「新たな学校給食センターのあり方について」の諮問を受けました。この諮問により検討を求められた諸課題については、下部組織として小城市学校給食センター建設検討委員会を設置し、検討を重ねてきました。

このたび、その検討結果も踏まえ、審議会としての最終答申を以下のとおり取りまとめました。審議にあたっては、「給食センターに求められるもの」を検討しながら、現時点において最も望ましい姿を考えました。

子どもたちが安心して食べられる給食を常に提供できる新たな給食センター施設の実現に向けて、これらの考え方が反映されることを期待して、ここに報告します。

令和元年 9 月 2 日

小城市教育委員会
教育長 大 野 敬一郎 様

小城市学校給食審議会
委員長 渡 瀬 浩 介



●学校給食施設及び運営の現状について

小城市が学校給食を提供している学校・園数は、小学校 8 校、中学校 4 校、幼稚園 2 園です。

三日月小学校給食室（三日月小）、牛津小学校給食室（牛津小）、砥川小学校給食室（砥川小・牛津中）、小城市芦刈給食センター（芦刈観瀾校）、小城市学校給食センター（桜岡小・三里小・晴田小・岩松小・小城中・三日月中・晴田幼・三日月幼）の合計 5 か所の学校給食調理場を運営しています。

施設は小城市学校給食センター及び小城市芦刈給食センターを除き、竣工後 30 年以上を経過し老朽化が進んでおり、学校環境施設における「学校給食衛生管理基準」に適合する十分なスペースの確保等が困難な状況です。

これまで、5 か所の学校給食調理場はすべて直営方式となっており、約 60 名の職員によって運営されていましたが、平成 31 年 4 月から小城市学校給食センターの調理等業務が一部民間委託となりました。

また、学校給食調理場 5 か所のうち、3 か所がウェット方式でのドライ運用となっており、かつ、4 か所の施設では検収室、保管室、洗浄室（汚染区域）、と調理室、配膳室、コンテナ保管室（非汚染区域）が区分されておらず「学校給食衛生管理基準」に適合していない状況です。

このような状況を踏まえ、当審議会では次のように施設面・運営面についての課題を検討し、最終報告を行うこととしました。

●新たな学校給食センターの望ましい施設・設備について

① 「学校給食衛生管理基準」に適した施設整備

HACCP（ハサップ）による管理に基づき、新給食センター施設内の作業区域の厳格な区割りと適正な温度管理を行うこと。

② 提供食数（調理能力）

人口推計と将来を見込んだ食数等により、1 日 4,500 食程度とすること。

③ 献立（1 献立と 2 献立の比較、炊飯設備）

調理時間の短縮、異物混入のリスク対策、地産地消の推進を考慮して 2 献立とすること。また、炊飯設備を導入すること。

④ 食物アレルギー対応

食物アレルギー専用調理室の規模は 50 食上限とし、整備を行うこと。

⑤ 食器材質

現在は強化磁器製を使用しているが、軽くて割れにくく、より安全な PEN 樹脂

製が望ましい。

なお、食器材質を変更する場合は保護者の理解を求めること。

⑥食育学習・研修機能

児童生徒及び保護者に対しての食育活動の場として研修会議室等を整備すること。

⑦防災対応

浸水・土砂災害等の災害リスクを低減しながら、主要幹線道路沿いに整備することが適当である。

⑧必要諸室の構成

「学校給食法」に基づき、1階に調理室・事務室等、2階に会議室・休憩室・更衣室等を配置すること。

⑨給食費統一化

新給食センター稼働開始と同時に、給食費を統一すること。

⑩給食運営委員会の統合

新給食センター稼働開始と同時に、給食運営委員会を統合すること。

⑪給食物資納入業者の一元化

新給食センター稼働開始後も、現在の物資納入業者を一元化し、納品できる体制にすること。

⑫建設規模に影響する事項（食器枚数）

和食中心の献立をたてることにより、4枚（飯碗・汁碗・小皿・大皿）で給食を提供できる体制にすること。

⑬省エネ設備等

無駄のない効率的な作業空間にし、厨房機器等の省エネルギー設備の導入及び環境負荷の軽減を図ること。

⑭周辺環境への配慮

物資搬入経路については、納入業者への注意喚起及び地域への十分な配慮を行うこと。

低騒音、低振動型の厨房機器の選定など、周辺環境に配慮すること。

以 上