

新たな学校給食センターのあり方について（中間答申）

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、審議会としての中間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。

平成31年2月12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、そのうち小学校2校（三日月小・牛津小）、小中学校2校（砥川小・牛津中）は自校方式又は親子方式にて調理場を運営しています。

また、芦刈観瀾校（小中一貫校）は、センター方式の調理施設から給食の提供を行っています。

その他の学校（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）については、小城市学校給食センターから給食の提供を行っており、合計5か所の学校給食調理場を運営しています。

施設は小城給食センター及び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。

平成30年度現在、5か所の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すが、平成31年度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の予定となっています。

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についての課題を検討し、中間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、センター施設内の厳格なゾーニングと適正な温度管理を行うこと。

②提供食数（調理能力）

人口推計により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、地産地消の推進に伴い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

保護者及び児童生徒に対しての食育活動の場として研修会議室を整備すること。

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建設規模に影響する事項

食数に基づく調理機器、必要職員数を見込み、調理室及び各諸室の整備を行うこと。また、屋外施設（駐車場・配送車庫・キュービクル・空調・室外機等・駐輪場等）も考慮した敷地面積を確保すること。

⑩その他必要と認める事項

市の財政負担を考慮すること。

以上