

平成26年3月27日

新居浜市教育委員会 殿

新居浜市学校給食検討委員会
委員長 藤田 正隆

新居浜市学校給食調理場に関する検討結果について（報告）

新居浜市学校給食検討委員会は、平成25年5月に発足以来、年間を通して6回の会議を持ちました。その中で主な議題として、老朽化が進んだ各小学校単独調理場、親子方式の大生院小学校調理場及び高津共同調理場の建替えについて、様々な角度からその検討を行いました。

具体的には、調理場設置方式についてメリット・デメリットの比較検討から考察をおこない、1. 施設建設について、2. 管理運営・衛生管理について、3. その他（アレルギー対応、食育、地産地消）について、その問題点や現状把握、それに対する提案などについて話し合いを行いました。

安全・安心な給食の提供を基本に、当初の建設費用等はもちろんのこと、将来的な財政負担が重くならないよう給食の実施に係るコスト面を考慮したうえで、早期にかつ公平に「学校給食の安全・安心」を確保するという観点から、新たな学校給食施設として、共同調理場（センター）方式により整備することが適当であると判断したことを報告します。

1 理由

給食調理施設のドライシステム導入や汚染・非汚染区域の明確な区分けなど、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、単独調理場（自校）方式で調理場の整備を行うには、現在の給食調理施設の2倍程度の面積が必要となり、半永久的に児童の日常生活に支障をきたすことなく学校敷地内にその面積を確保することは、校舎の解体などの教育活動に支障を及ぼすことが考えられます。敷地確保のために学校近隣の用地を買収するとしても、時間を要することが懸念されることや、場所によっては用地買収

をすることができない学校があることが考えられます。

また、現在の調理場もしくは仮調理場を稼働させながら学校敷地内に建設することにより、緊急時の避難経路を悪くしたり、動線が悪くなること、また救急車両の進入を困難にしたりする等、児童の学校生活への悪影響が懸念されます。

建替え費用につきましては、事務局の概算ですが、単独調理場の約4.7億4千万円に対して、共同調理場方式で新たに3施設を設置する場合、約3.7億円、年間の維持管理費につきましては、単独調理場の約3億円余りに対して、共同調理場方式では約2億円余りの試算となっております。

【概算の前提条件】

(1) 建設費用

○単独調理場方式

- ・各小学校により、新たな用地確保や仮設の調理場を設置する必要があるなど建替え条件に相違

○共同調理場方式

- ・現行の学校給食センター建設に要した経費（平成13年当時）×3施設

(2) 維持管理費

平成24年度の決算資料を基に試算

○単独調理場方式

- ・施設の拡大及び分業制により各校1名増員予定

○共同調理場方式

- ・分業制により4名減員予定

以上の点を踏まえまして、できるだけ早期に施設整備を行うには、共同調理場方式が適当であると判断しました。

2 要望

給食調理施設が共同調理場方式に変わっても、各学校においては学校長や栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭を始めとする学校関係者が連携し、学校給食を通じて正しい食習慣を身につけ、心身ともに健康に育ち、今まで培ってきた「食育」の停滞がないように望みます。

また、「バイキング給食」「マナー給食」「交流給食」等の自校方式で取り入れられている特別給食に対応できるようお願いしたいと考えます。

3 検討経緯

全体的な意見として、建設方式に関わらず、

- ・学校給食衛生管理基準を遵守し、その管理運営を十分行うこと。
- ・児童、生徒に必要な「食育」の推進を行うこと。
- ・アレルギー対策に万全を期すること。
- ・地産地消を取り入れること。

など、給食運営を行う上で優先すること、と意見の統一を図りました。

単独調理場方式の良い点としては、

- ・調理時間が確保でき、適温かつ2時間以内の喫食が容易である。
 - ・栄養士が各学校に配属されており、食育や献立に対応が可能である。
 - ・調理従事者と児童とのコミュニケーションが図られる。
 - ・食中毒発生時の規模は限定される。
 - ・児童が作った農産物を献立に使用しやすい。
 - ・調理器具が比較的単純なため壊れにくい。
- など。

単独調理場方式の問題点としては、

- ・現在の学校給食衛生管理基準を満たすためには、現在の約2倍の調理場面積が必要であるため、学校ごとに既存施設との関係も考慮する必要がある。
 - ・すべての調理場を増改築、新築するには長期間必要となり、その間の給食業務に支障が出る可能性がある。
 - ・各調理場の衛生管理の均一化を図る必要がある。
 - ・火災、災害時などに児童に危険性が及ぶ可能性がある。
 - ・施設が多数となるため、機器や器具などの交換がスムーズにおこなえない。
- などを確認しました。

共同調理場方式の良い点としては、

- ・現在の調理場を稼働させながらの建設が可能であること。
- ・衛生管理基準の一元的な管理運営が可能であること。
- ・衛生管理の一元化により食中毒発生のリスクは少ない。
- ・火災、災害時などに児童、生徒に危険が及ぶ可能性はない。
- ・調理員の仕事内容が分業であり、労災事故発生の可能性が少ない。など。

共同調理場方式の問題点としては、

- ・建築基準法、学校給食衛生管理基準を満たし、多くの食数を調理、配送するためには広い敷地が必要であり、調理、配送時間の関係で複数の箇所が必要

になる。

- ・ 配送コストがかかること。
- ・ 食中毒発生時の被害規模が大きいため、それに対するリスクマネジメントが必要である。
- ・ 調理機器、器具類が大型で複雑なため、労災事故が起きた場合大きな事故になる可能性があり、配送時の事故の危険性もある。
などを確認しました。

その他の意見として、

- ・ 各学校とも災害時の避難所に指定されていることを考えると、災害に対しても対応ができる調理場にしてほしい。
- ・ 共同調理場方式を採用するのであれば、同時に防災センターの機能も持たせてはどうか。
- ・ 雇用について、現在の学校給食従事者を確保してほしい。
などが各委員から挙げられました。

4 付帯意見

以上のような意見交換から、当初の建設費用、稼働後の維持管理費用の面では共同調理場方式にメリットがあるとの試算が示され、また単独調理場の校内建設の物理的な可能性も示されました。また、今後の少子高齢化に伴う社会的情勢の変化（学校の統廃合）の検討、および専門的検証、市の財政関係との協議などが必要となると考えられます。

共同調理場方式は「衛生基準の集中管理」や「施設等の維持管理」について、単独調理場方式における「児童と調理従事者とのふれあい」や「食育」について、それぞれ優位性があることを確認しましたので、できる限り良い部分を取り入れることができるよう努めていただきたいと思います。

また、災害に強い施設として、防災機能や食料備蓄機能を持たせることにより、災害時にも対応できる施設ができればより良いものとなると思います。