

三次市学校給食調理場整備計画策定委員会

意見集約報告書

令和2年2月

はじめに

三次市の学校給食は現在 10 の学校給食共同調理場，2 の自校式調理場及び，民間委託によるデリバリー給食により実施している。

学校給食調理場の再編の必要性については，平成 30 年 3 月作成の「三次市学校給食調理場再編基本計画（案）」に記載のとおりであり，平成 30 年 8 月には旧三良坂学校給食共同調理場を廃止し，吉舎学校給食共同調理場にその機能を移転し，みらさか小学校及び三良坂中学校への米飯給食の実施を開始したところである。

その後三次市においては，おもに旧三次市の調理場（粟屋・三次・八次・田幸・十日市・川地）の再編を行うため，平成 30 年 11 月から平成 31 年 2 月に，三次市 PTA 連合会を通じ全体への説明や，三次，十日市，塩町，川地及び八次の各中学校区ごとに説明会を開催すると共に，アンケートの実施を行ってきた経緯がある。

本委員会は，安全・安心な学校給食を，将来にわたり児童・生徒に提供し続けることを目的として，保護者，学校関係者，生産者，栄養教諭等，調理場職員及び学識経験者で構成されたものである。

本報告書は，各委員からの意見を集約したものであり，今後の整備計画の参考とされたい。

意見集約報告

まず、本市の調理場の状況については、各施設の老朽化や、現行の衛生管理基準を満たしていない状況などから、調理場の整備は喫緊の課題であり、その整備にあたっては統廃合を含めた新たな調理場（以下「新調理場」という。）の建設が必要であることはもとより、運営体制を整えていくことについては、本委員会の統一した見解であった。

本委員会において、委員から出された意見は「資料3」のとおりであるが、三次市学校給食調理場整備計画策定委員会設置要綱第2条に定める各事項について、「三次市の児童・生徒のための学校給食であるべきもの」との認識のもと、とりまとめを行い本委員会の最終報告とする。

1 新調理場の規模に関する事項

少子化の進む状況の中、本市の人口推計においても、将来的に小規模な施設を残していくことは、経費面から考えても難しく、施設の集中化を図る必要がある。

調理場を集約することについては、機器の故障などで給食を停止

する必要が生じた場合、影響を受ける児童・生徒の数が多くなるなどのリスクやその対策も含め、複数整備の比較検討を行われたい。

4000食に対応する施設は、現在再編を検討する6の調理場のほか、将来的に市内の全小中学校（教職員を含む）へも対応できる施設となる。

1箇所での整備は、複数箇所と比較し、整備に係る経費等についても抑えられるため、現在はもとより、次代を担う児童・生徒への負担が軽減されるほか、施設管理者を置くことで、施設の管理・運営、衛生面を含めた危機管理の一元化を図ることが期待できる。

2 新調理場の建設予定候補地に関する事項

新たな調理場建設場所については、ハザードマップなどを用い、浸水や土砂災害等による、被災の可能性が低い場所を選定すべきである。

3 新調理場のアレルギー対応に関する事項

アレルギーの対応については、児童・生徒の生命に係わる問題でもあることから、今回の再編対象箇所に限らず、安全確保のため国の示す「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、市

としての統一的な対応を早急に行っていくこととし、対応品目や受け渡し方法などの対応、また体制づくりについては、専門の有識者を中心として、今後十分な検討が必要である。

4 新調理場の食育に関する事項

核家族・共働きなども含め家庭環境も多様化し、家庭での食生活にも変化がみられる中、調理場が集約されても栄養指導を含む食育については必要不可欠で、その方針作成や推進体制の整備を重要課題として取り組まれない。

5 新調理場の多機能化等に関する事項

災害発生時に対応可能な設備や、避難者等への備蓄食料などをストックすることで、有事の際の防災機能を持たせることは必要である。

また、見学コースの設置は、これまで見ることの出来なかった給食調理の状況を、児童・生徒が実際に見られる場があることで、食への興味を促し、食育へと繋げていけるため必要と考えるが、調理実習室などは、その他の既存施設・設備が活用できるため、何が必要かは精査し設計や建築を進める必要がある。

6 その他

(1) 衛生面に関すること

現在の施設は、現行の衛生管理基準に準じた施設設備となっておらず、現場の人的努力により衛生管理がなされている状況であり、衛生面の設備の整った調理場の建築を行い、徹底した衛生管理を行う必要がある。

(2) 施設設備に関すること

現在の施設は、調理の多様化により、調理機器の種類も増え手狭になり、作業動線も混線するなど作業効率も悪く、安全面・労働環境の早期改善が必要である。

(3) 地産地消に関すること

地場産物の活用については重要な課題として位置づけ、提供している生産者をグループ化し、年間計画を立て実施するなど、三次産の農産物をしっかりと使っていく仕組み作りが必要となってくる。

施設規模や立地の場所、運営形態などを踏まえたうえで、供給体制を整えていく必要があり、市や調理場も含め、生産者や各関係者がどういった支援が出来るか、今後改めて議論する場を設ける必要がある。

(4) 給食時間の確保に関すること

現在旧市内中学校においては、デリバリー給食や弁当での対応となっており給食時間が短いですが、今後給食の実施に当たっては、配膳や片付けなどもあるため、十分な喫食時間を確保する必要がある。