

— 資 料 編 —

資料 1 . . . 委員名簿

資料 2 . . . 日程及び協議内容

資料 3 . . . 学校給食調理場整備計画策定委員会での意見等の概要



## 委員名簿

	分野	所属・職名等	氏名	備考
1	学識	比治山大学健康栄養学部管 理栄養学科 准教授	沖本 久恵	
2	保護者	粟屋保育所	渡川 秀一	公設
3		十日市保育所	富士原 功二	民営
4		三次市 PTA 連合会副会長	近森 沙矢香	田幸小学校
5		三次市 PTA 連合会副会長	石橋 太詞	八次中学校
6	農業関係	三次農業協同組合 営農経済部 次長	大田 浩之	
7		生産者	向井 泰治	
8		生産者	新家 アイ子	
9	学校関係	和田小学校 校長	市岡 千鶴美	
10		甲奴中学校 校長	砂走 勝美	甲奴共同調理場長
11	調理場関係	三次学校給食共同調理場 栄養士	三上 千富	三次小学校 栄養教諭
12		十日市調理場 調理員	河野 加代子	

## 日程及び協議内容

	開催日	内容
第 1 回	令和元年 10 月 18 日	・ スケジュール説明 ・ 資料説明 ・ 意見交換
第 2 回	令和元年 11 月 8 日	・ 市内調理場視察（三次・川地） ・ 資料説明 ・ 意見交換
第 3 回	令和元年 11 月 29 日	・ 市外調理場視察  （下松市立小学校給食センター）
第 4 回	令和元年 12 月 18 日	・ 第 3 回までの意見集約内容の確認
第 5 回	令和 2 年 1 月 24 日	・ 意見集約報告書の内容の確認

## 学校給食調理場整備計画策定委員会での意見等の概要

## 1 規模に関する事項

- (1) 将来的に、小規模施設を残していけるのか。集中化して、10年後20年後を考えて、今回再編・統合しない小規模施設での食数分の対応ができるよう、建設規模を検討すると良い。
- (2) 地域との繋がり強い単独調理場（小規模）の良さは十分理解しているが、職員体制・衛生管理・アレルギー対応等の問題解消のため一定規模の大きさの施設が必要である。
- (3) 4000食規模の調理場には不安材料も多いと思っていたが、視察を行い、説明を聞く中で、不安は概ね解消できた。
- (4) 4000食規模とあるが、児童・生徒数が減っていく中で、4000食規模が適当かどうかその部分の再検討が必要と感じる。
- (5) 地産地消や、アレルギー対策等の課題はあるが、施設をまとめることによるスケールメリット等、良いところをもっとアピールした方が良い。
- (6) 施設や設備機器にも耐用年数があり、定期的に建て替えや更新を行う必要がある。1箇所建築に比べ複数箇所を建築した場合の方が費用はかかる。
- (7) 予算的なこと、今後の人口推移などを考えると、1箇所に集中させることが良いと考える。
- (8) 調理場を分散した場合、行政が入りにくく、場長は校長がしていかなければならない状況（現状）となるのではないか。
- (9) 現在校長先生が場長となっているが、1箇所で管理し行政が全て責任を負うべきではないか。
- (10) ある程度のキャパシティを持った、安全性の高い施設を建設していくことが必要ではないかと思っており、現在の施設を直していくことには疑問を感じる。
- (11) 周辺部の今使える施設は使って、将来的に統合出来るような施設を複数箇所作ることも考えたほうが良いのではないか。
- (12) 地産地消、アレルギーについても複数に分けたほうが細やかに、小回りが利くのではないかと思う。
- (13) 下松市は、小学校と中学校が分かれた給食センターとなっているし、配送校の数や運搬距離などが異なる。また、防災の観点から4000食（1箇所での整備）というのは考える必要があると思う。
- (14) どこかで何かが起こっても小さな調理場で、大きい所を賄うことは出来ない。
- (15) 食数規模のみでなく、どことどこを一箇所にまとめたらどうなるのかなど、複数の案を聞いてみたい。
- (16) 複数箇所整備を行った場合、トラブルが発生した際に他のところを賄うことは出来ないが、対象の子供の数を減らすことは出来ると思う。

- (17) 費用面について、全面的に国が負担し、将来三次市内に生きる市民にとって、負担のないやり方があるのなら、4箇所や3箇所でも良いのではないか。

## 2 建設予定候補地に関する事項

- (1) 他市では、用途制限地域内でも調理場が建設されている。規模により許可が出るものなのか。【公益性及び住環境に対する配慮など複数の要件を満たす必要あり。(広島県建築審査会)】
- (2) 災害防災機能を考えるなら費用の面は別として、複数箇所への整備を行い、河川の氾濫などで分断されても供給できるようにしてはどうか。(例：三川で分かれている箇所毎に3箇所に建設など)
- (3) 浸水被害があった他市の状況を見たが、設備・備品などの入れ替えが行われたのみで、費用の問題からか、施設の立地場所は従前のままであり、同規模の災害が来たらまた被害にあうと思う。本市も昭和47年災害のことを考えると水害の恐れは非常に高いと思うため、できるだけ安全な場所を確保する必要がある。
- (4) 東酒屋の中央病院付近が安全性も高く、候補地として挙がっているが他にもあるのか。
- (5) 敷地面積が広く必要のようだが、2階建ての施設はあり得るか。(⇒1階部分は作業スペース、2階部分は食育等のスペースや調理員の更衣や休憩室となっている事例あり。)

## 3 アレルギー対応に関する事項

- (1) 現在、各調理場でアレルギー対応が異なっており、過度な対応をしている実態があるが、調理場整備を機に安全のために統一的な基準を設ける必要がある。
- (2) 市内の調理場については、アレルギー対応は統一したものが必要と思われる。
- (3) 保育所の段階で個別に細かくアレルギー対応が行われ、現在はそのまま対応しているが、小学校になると保育所での対応どおりにならないという事を、理解してもらえるか心配である。
- (4) アレルギー対応の基本は除去食であり、代替え食や複雑な調理など、無理をすると事故につながるリスクが高まる。
- (5) 他市では、4000食規模であるが、7品目のアレルギー対応がなされている所もある。
- (6) 視察先は、たまたま乳と卵だけであったが、これまでの三次市の対応の経緯等も踏まえて、最大限対応できるよう今後検討していただければいいのではないか。
- (7) アレルギーのある子供も、みんなと同じ場で給食を食べてもらいたいと思う。
- (8) アレルギー対応は、多くの目でチェックする必要があると思っており、施設管理者・栄養教諭(栄養士)の両者不在の時間を作らない様、施設管理者は常駐、栄養教諭(栄養士)は複数配置とすることで、危機管理の徹底や緊急対応が行えるのではないかと。
- (9) 大規模な調理場になり配送校が増えた場合、栄養教諭(栄養士)の数も少なく現場に出

向けなくなるため、アレルギー対応食を受け取る側の学校が相当意識をもって対応しないと、事故が発生する恐れがある。

- (10) 現在は、調理場側で対象の給食を二重三重の確認を行い、分かりやすいように出し不測の事態も未然に防いでいるほか、栄養士等が対象の児童生徒の喫食まで確認できているが、大規模になると出すまでは確認できてもその先がとても不安である。
- (11) 事故事件があった場合、調理場との連絡がすぐ取れる体制、栄養士でなくとも配膳員など、ある程度の知識・理解のある人がその時間関わってもらえるような体制づくりを行う必要がある。
- (12) 大規模校であれば食べるところまで栄養士が確認を行うことは出来ないため、学級担任等、全教職員がかかわっていく必要がある。
- (13) 校長が場長という状況は、校長への負担が大きいと思う。安全安心の責任者が不在的に思えるように感じており、体制作りは行っていく必要がある。

#### 4 食育に関する事項

- (1) 調理場が集約されセンター化されても、食育を推進できる体制を整えるべきである。
- (2) 下松市では、和食中心の献立、地場産物の活用、食育指導、アレルギー対応などソフト面についても対応されているが、円滑な運営まで2・3年はかかることもわかった。
- (3) 共稼ぎが多くなっており、朝食を抜いたりする子が増えているような中で考えると、健全な体に健全な精神が宿ると思うので、市として栄養指導というものをしっかりと考えてもらいたい。
- (4) 食育基本法や健康日本21から見ても、栄養指導等については設置者・実施者として、方針や体制作りを行ってもらいたい。

#### 5 多機能化等に関する事項

- (1) 災害発生時、対応可能な施設として機能するものが必要ではないか。
- (2) 実際に災害が起きた場合、学校を開いておくことは出来ないので、備蓄機能を備えるというのはいいと思う。
- (3) これまでは、調理場の中に入ることもできず見ることもできなかったが、ある程度規模の大きな施設が必要だが、子供たちに大きな釜を実際見ることができるので、見学コースはあるべきである。
- (4) 親子クッキングなどの調理スペースは、地元のコミュニティーセンター等にもあり、敢えて調理場に作らなくても、既存施設で行えばよいのではないか。
- (5) 本当に何が必要なのかは、精査しながら建築を考えるべきである。

## 6 前各号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める事項

### (1) 衛生面に関すること

- ア 衛生管理基準が改定される以前に建設された施設は、統廃合を検討すべきである。
- イ いずれも古い施設であるが、きれいにされている。しかし、衛生管理の観点で様々な危険性を孕んでいる状況がよく分かった。
- ウ 現行のウェットシステムは、カビの発生や菌の繁殖等の2次汚染につながりやすい。
- エ 元々ドライシステムではない施設でドライ化運用をしてきた。水をこぼさないようトレイを使うが、その分洗い物が増える。
- オ 洗い場が狭小で、大きな食缶を洗う機器等の導入が困難な状況である。
- カ 汚染・非汚染の部屋の区分がなされない中、現場の職員の努力により衛生面が守られている状態だとわかった。
- キ 現場の職員の努力で施設（ハード）の衛生管理を補っていることが間違いであり、衛生面の設備などが整った施設を、早期に整備する必要があるとつくづく感じた。
- ク 現行の施設で、将来的に継続して給食を提供することは困難であり、衛生面が整った施設整備を行うためには建替えが必要である。

### (2) 施設設備に関すること

- ア 調理の多様化のための機器を空いているスペースに配置せざるを得ず、その結果手狭になり、作業動線も混線し無駄が多くなっている。
- イ 三次市の老朽化した調理場では、調理員の方が苦勞して調理されているが、設備も含め整備された施設であれば、効率よく働ける。視察先の状況も、調理員の方の負担の軽減につながっているのを見てとれた。
- ウ 安全面、労働環境等の観点からも、ぜひとも建築を進めていただきたい。
- エ 調理場の建築費や機器の更新などでこれからも必要な経費はかかるが、その為に他の事業が出来ない等の問題が起こらないよう、費用面を考えないといけないと思う。
- オ 市やその施設管理者は、子供の命にかかわり、重大な責任を負っていると思う。施設管理を行う上で、現在の調理場は直していかなければならないこと強く言っていく必要がある。

### (3) 地産地消に関すること

- ア 市町村合併前から、地元生産者からの食材を、それぞれの調理場が受け入れている状況が継続しているが、調理作業上、形や大きさが揃ったものでないと、作業が大変困難である。
- イ 調理を行うのに不揃いな野菜や規格外のものは取り扱いが困難であることが理解できた。
- ウ 地産地消の取扱いは、組織を作って対応していかないと、食材供給に関し、安定した調達や地産地消の取組は非常に困難だと思われる。



- エ 地産地消は大切である。大きい施設ができたからと言って全てやめることも、一様にすぐ体制を整えるということも難しいだろう。できるところから実施すればよい。
- オ 地場産を100%活用した給食というのは現実的に難しい。常に使う食材は、生産者の方も含めて年間計画を立てて実施することで、三次産の物をしっかり活用できる仕組みを作るとよいのでは。
- カ 提供している生産者の方たちをグループ化して、その仕組みを考えていくべきである。
- キ どういったシステムで行えば、現在の地産地消率の維持向上が図れるかは今後の課題だと思う。
- ク 地産地消の取組として、地元法人・農家をまとめていってもらいたい。
- ケ 地場産物の生産体制などは、施設規模・立地場所などの目途が立ち、運営形態などを踏まえた上で、どのような供給体制がいいのか考えていくべきものであり、1箇所なのか複数箇所なのかの議論をしている中では打ち出せない。大きな規模になってくると、大規模農家であっても供給が間に合わないと思うので、生産者と調理場など市も含めて全体の中で、生産者やJAがどういった支援が出来るのか、議論する場を改めて設ける必要があるのではないか。

## その他

- (1) 給食費の徴収についても、公会計への切り替えのチャンスではないかと思った。
- (2) 現在は校長が場長であり、老朽化した調理場や配送中の事故など、場長に任せきりになっている状況では、心配事が絶えないのではないかと思う。
- (3) 学校給食や調理場の運営等について、行政サイドがもっと方向性を示していけばと感じた。
- (4) 「三次市の子供たちのための学校給食であるべきもの」の認識のもと、意見のとりまとめを行ってほしい。
- (5) それぞれの立場から意見を述べているので、それをしっかりと受け止め、今後において反映していただきたい。
- (6) 先日の視察について、中を十分見ることは出来なかったが奇麗だった。その前は、三次であまりにひどかったのが、奇麗なだけでいいなと思うのは当然だと思う。
- (7) 委員会の初めに言った気がするが、内部体制について、調理場が1箇所であるとか、2箇所であるとか、そう言った場合の体制については、経費も含めて検討されているのか。建物だけ出来て、運営等の体制がしっかりしていなかったらいけないのではないか。
- (8) 先般の視察先でも、クレームがない状態になるまで3年かかったと伺ったので、そこらを踏まえて考えると運営体制を考えておく必要がある。
- (9) 現場の栄養士が、業務外の事務を行っている状況にあり、本来の業務に集中できる体制づくりを行う必要がある。