

津山市学校給食施設等整備計画

(案)

平成23年11月

津山市教育委員会

目 次

はじめに	1
1．学校給食の現状と課題	2
2．学校給食施設等整備の基本方針	4
(1) 施設的な整備	4
(2) 運用面での整備	5
3．具体的な施設整備について	6
(1) 新たに設置する共同調理場の整備	6
(2) 戸島学校食育センターの整備	6
おわりに	8

はじめに

津山市教育委員会は、平成 22 年 3 月に津山市学校給食食育将来計画を策定し、学校給食・食育に関する行政運営の指針として取組んでおります。

この計画では、「健全で効率的な給食運営の推進」を基本的施策の一つに掲げておりますが、学校給食の質の向上と管理運営の適正化及び食育の推進を図るためには、具体的な施設等整備計画の策定が不可欠であります。

そのため、平成 22 年 12 月に学識経験者や保護者、栄養士や学校長、その他関係者で組織する「津山市学校給食施設等整備検討委員会」を設置し、学校給食に係る施設整備や運営上の課題について多角的に検討していただき、本年 5 月、「津山市学校給食施設等整備についての意見書」を取りまとめていただきました。

本「津山市学校給食施設等整備計画」は、この検討委員会の意見書を参考にしながら、安全安心な学校給食を安定的に提供することを基本理念とし、施設整備や運営面での整備についての方針及び計画を定めたものです。

1 . 学校給食の現状と課題

本市の学校給食について、津山市学校給食施設等整備検討委員会で現状分析が行われ、次のとおり課題が整理されました。

(1) 施設の老朽化と学校給食衛生管理基準への適合

戸島学校食育センターを除き開設から相当期間が経過しており、老朽化だけでなく衛生管理が行いにくい施設も多く存在します。施設の狭さから改修は困難ですが、抜本的な改善が望まれます。

(2) 給食設備の不均衡是正

単独調理場方式の 12 小学校では焼き物機が導入できていませんが、施設が狭いため新たな設置は困難な状況です。さらに、戸島学校食育センターと単独調理校には炊飯設備がないため炊飯を委託しており、センター内で炊飯しているところと不均衡が生じています。

(3) 献立と給食費の格差是正

給食設備の不均衡により献立のメニューが制約を受け、炊飯方法の違いから主食に必要な経費が異なり、副食の内容に格差が発生しています。

(4) 調理後 2 時間以内の給食

学校給食は、学校給食衛生管理基準により「調理後 2 時間以内に給食できるよう努めること」とされています。委託炊飯の学校と戸島学校食育センターから配送する一部の学校の副食について、見直しが必要です。

(5) 食材調達と地産地消の推進

給食食材は、地産地消の考え方や安全性を考慮して地場産食材を優先的に使用していますが、使用割合が伸び悩んでいる状況にあります。

(6) 食育の充実

栄養教諭等は、国の配置標準に基づいた県職員 8 名と市の栄養士 1 名が配置されていますが、献立作成や衛生管理を行いながらの食育業務となっており、十分な指導体制となっていない。

(7) 食物アレルギー等への対応

食物アレルギーを持つ児童生徒は年々増加傾向にあり、安全性を確保した調理体制が求められます。さらに、学校給食法により「個々の状況に応じた対応に努めること」とされており、対応を充実させる必要があります。

２． 学校給食施設等整備の基本方針

学校給食衛生管理基準の遵守、不均衡事象の是正、施設の老朽化の改善、建設経費や運営経費の視点などを総合的に考慮して、以下のとおり基本方針を定めます。

- ・ 新しい給食施設を共同調理場として整備し、津山市全体の学校給食を戸島学校食育センターと２箇所を実施します。
- ・ 戸島学校食育センターは一部機能充実のための整備を行いません。
- ・ 加茂・勝北・久米学校給食センターと小学校の単独調理場は廃止します。
- ・ 受け持ち校の再編を行います。
- ・ 単独調理場方式が優位といわれている柔軟性や細やかさについては、機器の充実や調理の工夫等により対応に努めます。

また、より安全安心でおいしい学校給食を公平に提供し、食育をより推進するために、施設的な整備方針として５項目と運用面での整備方針として４項目を定めます。

（１）施設的な整備

１）衛生管理の行き届いた調理施設を整えます。

学校給食の調理場は、学校給食衛生管理基準に則って、温度・湿度管理を徹底することや、汚染作業区域・非汚染作業区域を壁などにより明確に区画することで、安全衛生管理が徹底できるものとします。

２）一つの施設で複数の献立が調理可能な施設とします。

一度に同じ食材を調達できる量には限界があります。同種食材の大量使用を抑制する工夫として、複数の献立が調理可能な余力のある施設・設備機器を整備します。

３）食物アレルギーなど個別な対応が可能な施設とします。

食物アレルギーなど子どもたちの個別の対応においては、除去食だけでなく代替食等も考慮し、安全対策や責任体制、事故防止の観点から、調理場内に専用の調理室と専用の調理器具を整備します。

4) メニューの充実が図れる調理機器等を導入します。

多様なメニューの給食を提供するため、できるだけ多くの調理方法に対応できるスチームコンベクションオーブン（焼き物や蒸し物など多用途で使えるオープンレンジ）など多機能な調理機器を導入し、より質の高い給食を提供できるようにします。

5) 災害時の対応や温暖化防止に配慮した施設とします。

学校給食の安定的供給という観点だけでなく、災害時の応急的な炊き出し等にも対応できるよう考慮します。

また、省エネ機器の採用や太陽光の活用などを考慮します。

(2) 運用面での整備

1) 全市統一した献立を実施します。

献立の市内統一を行うことによって、給食内容による地域格差を解消し、給食費の統一を図ります。

2) 米飯給食を推進します。

食育や献立の充実の観点からも、子どもたちに日本の食文化の象徴である米飯中心の食事の習慣が身につくよう、温度管理の行き届いた、できるだけ温かい米飯を提供することに努めます。

3) 見て学ぶ食育の実践のため、見学スペースを設けます。

学校給食施設には、子どもたちが調理業務を見学できるなど、食育の教材としての役割もあります。施設内に見学スペースを設け、子どもたちの学ぶ機会を充実させます。

4) 食に関する指導の充実を図ります。

食育の充実には指導に携わる栄養教諭等の役割が重要であるとの観点から、津山市独自の食や栄養に関する知識を持った職員配置に努め、食に関する指導の充実を図ります。

３． 具体的な施設整備について

（１）新たに設置する共同調理場の整備

１）施設の規模

計画食数を市内全体で１１，５００食と設定し、戸島学校食育センターの最大調理食数が６，０００食であることから、新しい給食施設の最大調理食数を５，５００食とします。

２）付帯施設

基本方針に沿った施設を整備します。

- ・炊飯施設（能力：５，５００食）
- ・食物アレルギーなど子どもたちの個別の対応のための専用室
- ・複数献立可能設備
- ・見学スペース
- ・災害時対応、省エネ配慮設備

３）建設位置

建設用地の選定にあたっては、学校給食衛生管理基準に規定する調理後２時間以内の喫食を考慮し、市内東部に建設します。

戸島学校食育センターが西部地域を担当し、新しい給食施設が東部地域を担当するよう配送経路等を検討しながら、用地を決定します。

４）整備スケジュール

第四次総合計画の後期実施計画期間中に整備を目指します。

（２）戸島学校食育センターの整備

１）改善改修する施設整備

- ・食物アレルギーなど個別の対応のための専用室の整備
- ・災害時対応のための受水槽設備の設置
- ・給食用品を保管する保管庫の増築
- ・その他必要とされる改修

２）整備スケジュール

新たに設置する給食施設の整備スケジュールとの整合を図りながら整備を進めます。

おわりに

津山市教育委員会は、「津山市学校給食施設等整備検討委員会」から出された意見書を分析し、基本方針を定め、共同調理場のあるべき姿を具体化しました。

前記の記載内容以外にも、調理等業務における民間活力の導入や、光熱水費等の施設維持管理経費の縮減などにより、運営面での改善に努めなければならないと考えております。

また、給食費の未納問題の解決や、地産地消を推進するための生産者が納入しやすい体制の構築など、給食を取巻く課題については、ハード的な面のみならずソフト的な対応、改善も重要であり、今後も継続的に取り組んでまいります。

学校給食には多額の費用がかかりますが、学校給食事業を通じて子どもたちが「食べる力」を身につけ、将来にわたり健康な生活を送ることができるよう、着実な事業展開に努めてまいります。