

津山市学校給食施設等整備計画(案)に対する意見と考え方

	課題や方針に対する意見	考え方
1	老朽化とあるが、加茂・勝北・久米のセンターについては改修されていると聞いている。3センターと単独調理場の廃止については極端で、良いものは残すという考えはなかったのか。	学校給食施設の維持管理においては、老朽化対策は大きな課題です。加茂・勝北・久米のセンター3施設、単独調理場12校のうち、8施設は20年以上経過しています。残る施設も15年以上経過したものが多く、通常の修理修繕は行っておりますが、修繕経費は年々かさんでおり、施設自体にかかわる根本的な改修はできていないのが現状です。給食全体のバランスと今後の経年劣化等勘案し、全体を集約して2つのセンターで給食を提供することにしました。
2	ある程度衛生管理基準を満たしているのならそのまま使えるのではないのか。	衛生管理は、学校給食運営の課題のなかで大きなウェイトを占めるものです。学校給食法、学校給食衛生管理基準を遵守、適合した施設とし、衛生管理上の事故を起こさないようにします。保健所による指摘事項は、完全に改善しなければならないので、そのままは使用できないのです。
3	性急すぎるのではないのか。現在の施設を段階的に更新改修すべきである。	単独調理場には焼物機がなく献立が制限されていることや、自前炊飯と委託炊飯によるご飯の価格差等の不均衡事象の是正、安全安心のための衛生管理の徹底等早期に解決を図らなければならない課題があります。短期間で整備が可能なこと、施設整備に有利な財源が利用できることなど、総合的に検討した結果、戸島学校食育センターとの2センター方式を選択しました。新センターは平成26年9月稼動を予定しています。
4	本当に、単独調理校に炊飯設備を設けて継続することは不可能なのか。	単独調理場に炊飯施設を作り、衛生管理基準に則った施設整備をすると、給食室そのものの面積は現在の2～3倍が必要となります。その他、食材運搬車両の通行など周辺整備を含めると必要面積はさらに増大します。運動場等の他の学校施設を取り込めないのも、必然的に学校用地の拡大を検討せざるを得ませんが、新しい用地を求めるとなると時間と経費はさらに膨らみ、隣接用地がないところも多くあります。空き教室等の給食室以外の場所に炊飯器を置く方法も考えられますが、器具の衛生管理、器具の洗浄、洗米などの準備、人員の配置、電源等の確保のための工事など多くの課題があります。

津山市学校給食施設等整備計画(案)に対する意見と考え方

	課題や方針に対する意見	考え方
5	単独方式の良さは認めながら、センター方式の方向と結論付けているのは整備経費の視点が大きいのではないかと。単独方式との経費比較をしているのであれば示してほしい。	経費比較については次のとおり試算しました。(試算額は戸島学校食育センターを除いた額で、施設整備費、運営費の順となっています。) 現行方式[戸島・加茂・勝北・久米・単独12校] : 約23億8700万円 約2億9300万円 / 年 5センター方式[戸島・加茂・勝北・久米・新] : 約19億2000万円 約2億5100万円 / 年 2センター方式[戸島・新] : 約14億2000万円 約2億1000万円 / 年 (津山市学校給食施設等整備検討委員会協議資料から) 通常、施設整備には補助金や地方債が利用できますが、新センターの場合は合併特例債を活用します。
6	給食設備や給食費の不均衡事象の解消、地産地消の推進、アレルギー対応を容易にするため、小中規模のセンターを数ヶ所作ってはどうか。	設置方式については、それぞれ長所・短所があります。 いずれの方式を採用するにしても、長所を最大限に引き出し、短所を補うように工夫することが必要です。 計画では、2センター方式を採用しましたが、以下のような工夫をして運営します。 ・市内全校を賄う炊飯設備を新設し、給食費の格差を解消します。 ・1センターあたり2つの献立を実施し、市全体では1日に4つの献立を調理することで、同一食材を分散させ、地産地消の推進を図ります。 ・アレルギー対応においては、専用調理室を設置し、安全衛生を徹底します。食物アレルギーを持つ子どもたちへは、センター職員が学校や保護者と密に連携し、個別に関われるような取り組みに努めます。
7	大型センターになると、食中毒が発生した場合に被害が大きくなるリスク、事故や災害時に給食提供や避難所への炊き出しなどが広範囲でできなくなるリスクがある。リスク分散のためにも、小中規模のセンターがよいのではないかと。	安全安心は大きな課題です。 センター規模が大きくなれば、被害の拡大が危惧されますが、1センターあたり2つの献立ができるようにし、作業工程を分けることで、被害を少なくできると考えています。 また、事故等の防止を第一に、衛生管理や業務体制の整備に努めます。 センターが被災した場合でも、いち早く施設の機能が復旧できるように、設計段階で検討し、炊き出し等にも対応できるように努めます。

津山市学校給食施設等整備計画(案)に対する意見と考え方

	課題や方針に対する意見	考え方
8	大型センターにする前に、戸島学校食育センターの総括を行い、改善を早急におこなうべきである。	平成20年9月の稼動以来今日まで、運営や施設の改善に努めてきましたが、調理後2時間以内の給食提供、アレルギー対応の増加、地場産食材の使用拡大、断水への備え、食器保管庫の狭さ等が課題となっておりました。 課題解決を図るため、戸島学校食育センターの改修整備は平成24年度から、設計に取り掛かり順次改修します。 平成25年4月からは、配送車を増車する等し、2時間以内に給食できるようにします。 平成26年3月までに、2つの献立対応設備、アレルギー対応食調理室の増設、受水槽の設置、食器保管庫の増設等の施設改修を行います。
9	狭隘な現在の戸島学校食育センターで本当に複数献立ができるのか。	アレルギー対応食調理室を増築し、一部の調理設備を移設します。 その空いたスペースに釜や野菜裁断機を新たに設置することで、2つの献立の調理を可能にします。
10	炊飯施設を新センターにだけ設置するのは引き続き不均衡となる。給食費の格差は残るのではないか。	新センターに全市分賄える炊飯施設を設置し、全学校に直接配送します。 このことにより、給食費の格差を解消します。
11	献立を統一したら、各地域の特色が出ないのではないか。	献立のなかに、各地域の特色ある食材やメニューを取り入れることで、それぞれの地域の特色を紹介し、市域全体の産物や郷土料理にふれる機会を増やします。
12	大型センターで食数が多くなると地産地消が進まないのではないか。	1センターあたり2つの献立を実施し、市全体では1日に4つの献立を調理します。 1献立あたり2700食程度となり、同一食材の分散化を図ることで、地場産食材の使用拡大を図ります。 また、市の農業関係部門と連携して生産から消費までのシステム化に向け、生産者や農業関係団体等とのネットワークを強化し、地産地消を進めます。
13	大型センターでは手作り品が少なくなり、冷凍食品の使用が増えるのではないか。	生鮮野菜の使用、手作り給食への対応ができるよう、調理委託事業者に対し必要な人員の確保や早出など出勤時間変更など調理業務体制を整えることを仕様とし、業者指導します。

津山市学校給食施設等整備計画(案)に対する意見と考え方

	課題や方針に対する意見	考え方
14	食育推進のための十分な人員配置を期待する。具体的な計画はあるのか。	統一献立により栄養職員の事務を軽減して、食育指導の時間を捻出したり、市独自の人員配置にも努め、食育を効果的に推進します。 また、国や県に共同調理場の栄養職員等の配置人数の見直しも要望します。
15	アレルギー対応の事故の教訓は生かされているのか疑問である。また、不安である。	アレルギー対応は、子どもたちの生命に関わる重大な課題であると認識しています。 先般のアレルギー発症事件の反省を踏まえて、その後、アレルギー調理対応者を複数にし、食材検収を複数でチェックするなど業務改善をしました。 さらに、アレルギーへの理解を深めるため、万が一アレルギー発症があった際のマニュアルを示した「津山市版食物アレルギーの手引き」を作成し、関係者へ配布するとともにHPにて公表しました。 今計画においては、アレルギー食の調理は専用室で、調理担当者を決めて、通常の調理とは切り離して行うこととしています。
16	アレルギー対応をするというのなら顔が見える関係での調理場が最適である。	センターの職員が学校、保護者と密に連携し、食物アレルギーを持つ子どもたちに個別に関わるよう取り組みます。
17	大型センターではおいしい給食はできないのではないか。	旬の新鮮な地元産食材を使用すること、手作りメニューを取り入れることなどに努めます。 また、食育指導で調理の様子や食材の知識などを子どもたちに伝え、給食に興味を持っておいしく食べてもらえるよう取り組みます。 調理業務委託事業者に対しては、作業工程の改善や調理技術の向上に努めるよう指導を強化します。
18	大型センターになると残食量が多くなるのではないか。	残食についての全市的な調査を平成22,23年度に実施しました。 戸島学校食育センターの小学校一人当たりの平均残食量は61.62gから47.67gに、同じく中学校は140.17gから107.66gに、それぞれ23%程度減少しております。 今後も調査を継続し、残食の理由を的確に把握しながら、献立の改善や食育に取り組みます。

津山市学校給食施設等整備計画(案)に対する意見と考え方

	課題や方針に対する意見	考え方
19	もっと時間をかけて議論を尽くすべきではないか。	学識経験者、PTA会長及び母親委員の代表、校長や栄養教諭の代表、市職員の代表、教育委員会事務局職員で構成する津山市学校給食施設等整備検討委員会で方向性が検討され、意見書として提案されました。 また、パブリックコメントでも多くの意見をいただき、その後市内各所で行った保護者等対象の説明会(15ヶ所)でも、ご意見をいただきました。 今後もしない説明に努め、事業を検証しながら、反映可能なご意見は取り入れていきたいと考えております。
20	給食費の未納問題を解決してから、施設整備をするべきではないか。	給食費の未納対策として、各学校には校長、教頭、教職員、PTA代表で組織する未納対策委員会、教育委員会には未納対策検討委員会を設置しており、マニュアルを作って統一的な取り組みをしています。 学校での取り組みを基本に、困難事例は教育委員会が引き継いで法的措置にも移行するなど連携しながら継続的に取り組んでおります。 今後も、給食費の未納解消へ向けて粘り強く取り組みます。