

津山市学校給食施設等整備についての

意 見 書

平成23年5月

津山市学校給食施設等整備検討委員会

目 次

はじめに	1
1. 津山市学校給食の現状と課題	2
2. 学校給食の目指すべき方向性	5
3. まとめ	8
おわりに	9

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、その中で、基本施策が示されました。

これを受けて、私たち津山市学校給食施設等整備検討委員会（以下「検討委員会」）は、津山市教育委員会から、学校給食の質の向上と管理運営の効率化及び食育の推進を図るために具体的な学校給食施設等整備計画の基本指針とするため、学校給食施設等の整備と学校給食運営上の課題に関し意見を求められ、検討・協議を行いました。

検討に当たっては、学校給食施設及び給食費や献立に関する課題などの現状分析を行い、学校給食衛生管理基準を念頭に置き、①より安全安心な学校給食を提供する、②将来に向けて健全な給食運営を行う、③学校給食を通して食育を推進するという津山市学校給食食育将来計画の3つの基本施策の視点から、6回にわたり審議を重ねてきました。

ここに、検討委員会として、学校給食施設等整備に関する方向性と整備に当たっての考え方をとりまとめましたので報告いたします。

1. 津山市学校給食の現状と課題

本市では、平成22年3月に策定した津山市学校給食食育将来計画に基づき食育の推進を図っているが、給食施設においては建物等の老朽化の改善、設備の更新等抜本的な施設整備や学校給食の管理運営の見直しに迫られている状況である。(資料-1及び2)

これらの現状を分析した結果、次のような課題が明確となった。

(1) 給食施設に関すること

学校給食調理場は、共同調理場(センター)方式が4施設、単独調理場方式が12小学校の計16調理場で1日当たり約10,500食を提供している。

建物は、平成20年開設の戸島学校食育センターを除いては、開設から7～35年が経過しており、老朽化だけでなく衛生管理が行いにくいウェット方式の施設も多く、学校給食衛生管理基準に適合していない状況にある。(資料-3から5)

適合していないところは、調理員をはじめとする関係者の努力と工夫で対応しているが、施設の狭さから改修は困難であるが、抜本的な改善が早急に望まれる。

(2) 給食設備に関すること

単独調理場方式の12小学校では建設当初から焼き物機を導入しておらず、施設が狭いため新たに設置することが困難な状況にあり、焼き魚やハンバーグ等の焼き物メニューを提供できていない。また、給食に応じた食器類の整備が遅れているところもある。

さらに、戸島学校食育センターと単独調理校12校には、炊飯設備がなく、炊飯を委託して米飯を提供しており、炊きあがりから食事までの時間が長く、調理後2時間以内の給食という学校給食衛生管理基準を満たしていない状況にある。

(3) 給食運営に関すること

① 給食費と献立について

1食当たりの給食費は、資料-3に示したとおりである。

また、献立は4センターのそれぞれの献立と単独調理校の共同献立の5種類であり、食育や食指導を進める上では、市全体で統一的な指導ができていない状況がある。

米飯については、加茂・勝北・久米の学校給食センターでは米を購入して施設内で炊飯しているが、戸島学校食育センターと単独調理校では炊飯を委託し炊きあがったものを購入している。このことから、主食に

かかる経費が異なり、副食内容に格差が生じている。

② 調理後2時間以内の給食について

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」とされているが、委託炊飯以外にも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適合していない状況がある。

戸島学校食育センターでは、配送業務との連携を考慮して副食ができる時間を釜ごとにはずらしながら調理し、学校側の受け入れ要望時間に合わせて12校に車両で配送を行っている。受け入れの学校では給食校務員を配膳室等へ配置し、受け取り業務を行っている。

この業務の流れを分析していくと、受け入れ校の約3分の1程度が2時間以内の給食という基準を満たしていないことが分かった。

③ 食材調達と地産地消について

食材の調達は、加茂・勝北・久米の学校給食センターではそれぞれ自主調達、戸島学校食育センターと単独調理校は調達を委託している。調達方式の違いに関わらず、給食食材は、地産地消の考え方や食の安全性を考慮し、地場産生鮮食材を優先的に使用している。

平成22年3月に策定した津山市学校給食食育将来計画において、年間を通じて学校給食に地場産物を使用する割合の目標を平成27年度までに40%と設定して取り組んでいるが、平成21年度は37.3%であった。給食に用いる食材は多岐にわたり、地場産食材だけでは学校給食がまかなえないのが現状である。(資料-6)

④ 調理業務について

現在、単独調理校12校は市職員で調理業務を行っているが、4センターは民間業者に調理等の業務を委託している。

今後は、技能労務職員の給与等の見直しに向けた取組方針において平成25年度をもって市職員による調理業務を廃止する予定があり、業務形態の変更をせざるを得ない状況である。

(4) 食育に関すること

① 食育の充実について

現在、小中学校においては、国の配置標準に基づいた栄養教諭等8名と市の栄養士1名が、家庭科等の授業や給食試食会、給食指導等を行っている。(資料-7)

しかし、それぞれが献立作成や衛生管理を行いながらの食育業務となり十分な指導体制となっていない。

学校給食法の改正により、学校給食の目的が「食生活の改善」から「食

育の推進」に移行し、食育指導の栄養教諭等にかかる比重が大きくなったにもかかわらず、配置標準の見直しは行われていない。

現在の国の配置標準は、表－１のとおりである。

表－１ 国の栄養教諭等配置標準

調理方式	児童生徒数	栄養教諭等配置数
単独調理場方式	５４９人以下	４校に１人
	５５０人以上	１人
センター方式	１，５００人以下	１人
	１，５０１人以上	２人
	６，００１人以上	３人

② 食物アレルギー対応について

食物アレルギーを持つ児童生徒に対し、すべての調理場で医師の意見書を基に、対象食品（６品目）を除去した給食を提供している。

対象者や対象品目は年々増加傾向にあるが、学校給食法では、「可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること」とされており、アレルギー事故防止と食品摂取を制限される子どもたちにも楽しい給食時間を過せるようなきめ細かい安全安心な対応が求められている。

2. 学校給食の目指すべき方向性

学校給食の安全安心を実現していくためには、学校給食衛生管理基準をはじめとした関係法令に則った衛生的な施設整備が必要である。

このような前提を踏まえ、本市における現状と課題について分析と多角的な検討を行い、必要に応じて規模の大きい戸島学校食育センターの施設や運営状況を分析・検討しながら、以下のとおり課題解決の目指すべき方向性とした。

(1) 給食施設に関すること（資料－８から１１）

戸島学校食育センター以外の３つの給食センターと単独調理校の１２小学校の調理場は、いづれも、建築基準法等関係法令の制限もあり、部分改修は極めて困難である。また、将来的に根本的な改善を図る必要があることから、建て替え更新、新設に絞って、Ａ）３センターと１２校の現行方式 Ｂ）センター化しない２４校単独調理場方式 Ｃ）３センターと単独調理校１２校を１センターとする４センター共同調理場方式 Ｄ）すべてを１センターにまとめる１センター共同調理場方式という４つのケースを想定して、比較検討を行った。（資料－１２）

その結果、整備経費、運営経費及び整備に要する期間等から、Ｄ）１センター共同調理場方式での新設が望ましいという結論に至った。また、建設時期については、早急に取り組むことが望まれる。

ただし、建設にあたっては、見て学べる食育等の単独調理場方式のメリットを可能な限り取り入れ、アレルギー対応の幅を持たせる等工夫をするべきである。

(2) 給食設備に関すること

献立の充実が学校給食の重要な柱である。

調理設備の有無によって、提供する給食メニューに格差を生じさせてはならない。献立の充実を図り、児童生徒に同等の給食を提供できる設備を導入する必要がある。

また、炊飯設備の有無は給食費の中に大きな格差を生んでおり、早急な対策が必要である。また、委託炊飯では炊きあがりから食事までに時間がかかっている現状から、２時間以内に給食できるような整備が必要であり、新たな施設には炊飯設備を設置する必要がある。

食物アレルギー対応食の調理においては、事故防止を第一にした対策をとる必要がある。アレルギー対応を要する児童生徒の増加を考慮して、独

立したゆとりのある専用室を設け、調理設備も専用のものを設置することが必要である。

(3) 給食運営に関すること

① 給食費と献立について

現状と課題で明らかになった給食内容の格差は、施設や設備の整備に合わせて早急に改善されなければならない。

献立については、市全体で同じメニューを提供することを基本として、地域の特色ある献立、単独調理の利点を生かした献立、そして食指導の方法等を検討しながら、統一献立の導入を図る必要がある。

統一献立の導入により、栄養教諭等の給食管理業務の効率化が図られることで、より充実した食育指導にあたるための時間の捻出が可能になると考えられる。

② 調理後2時間以内の給食について

学校給食衛生管理基準の規定にある調理後2時間以内に給食できるよう、調理業務等の見直しを行うことが必要である。

また、配送車両の増車や、食器・主食（米飯）・副食それぞれの分離配送等の配送方法の再検討、学校での受け入れ体制等を整え、改善することが必要である。

③ 食材調達と地産地消について

地産地消を推進するためには、生産量を増やす生産者側の対策が必要であるが、大量の食材を要する学校給食では生産者が納入しやすい体制整備も必要である。

年間の献立を作成し、食材の必要量を事前に生産者に示すことができれば、計画的に生産することができると考えられる。

また、一度に大量の食材を使用しない工夫や複数の献立に対応できる施設とすることで、1日の使用量が分散し、地場産使用率が増える可能性がある。

地場産の食材を含め、食材調達方式については課題等もあるが十分な検討を行いながら統一する必要がある。

④ 調理業務について

民間活力を導入し調理業務を委託する場合でも、安全安心でおいしく健

康的な学校給食の提供は津山市の責務である。委託業務に対する適切な履行管理と十分な監視体制を整える必要がある。

(4) 食育に関すること

① 食育の充実について

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いう観点から、センター方式の施設で運営する場合は、国の基準からすると人員減となる。しかしながら、食育の充実を図ることの重要性に鑑み、児童生徒数やクラス数を考慮した津山市独自の栄養士等の人員配置が必要である。

② 食物アレルギー対応について

アレルギー対象食品除去食の調理については、安全対策や責任体制、事故防止の観点から、食物アレルギー対応調理専用室の設置が必要である。合わせて、事故防止やきめ細かいアレルギー対応への指導のため、栄養士等の専門的な人員配置を行う必要がある。

また、除去食だけでなく代替食への対応も考慮すべきである。

3. まとめ

検討委員会は、慎重な検討の結果、整備の実施に当たっての考え方を次のようにまとめた。

津山市の子どもたちに、将来にわたって安全安心な学校給食を安定的に提供していくためには、多くの取り組みが必要である。中でも、提供の拠点となる給食施設は、学校給食衛生管理基準に適合した設備を備え、その能力を最大限発揮できるような運営が重要と考える。

給食施設整備においては、新たな用地に新しい給食センターを建設し、戸島学校食育センターとの2センター方式で稼働させることが最も有効な方法と考える。その際、地理的なことを考慮し、配送校の再編成を行う必要がある。また、新しい給食センターには炊飯設備の導入、アレルギー調理専用室の設置が不可欠である。

給食運営においては、食物アレルギー対応、食育の充実、地産地消の推進、といった課題に対して、統一献立の導入と献立のローテーションを可能とする施設整備によって、格差の解消をはじめとする課題の解決を図り、単独調理校の利点をできるだけ取り入れるべきである。運営の過程では、外部委員を入れて、給食業務を総合的に検証する会議体を設置し、よりよい給食運営を目指す必要がある。

さらに、施設建設に当たっての建設費や施設運営における光熱水費等の徹底したコスト削減に努め、節減した経費を栄養士配置の経費に充てるなどの工夫をすべきである。

おわりに

検討委員会は、保護者、教育関係者、学識経験者、関係行政機関職員それぞれの立場から議論を重ねました。津山市の学校給食の現状や、関係者のさまざまな取り組みを知り、子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには何よりも「食」が重要であることを再認識しました。学校における食育の推進に当たって、学校給食はその役割を十分に果たすものでなくてはなりません。

厳しい財政状況の中で新たな施設を作ることは大変なことです。津山市には、保護者・学校関係者の学校給食充実への思いをぜひ受け止めていただき、規模・機能・性能等の点で、より充実した給食の提供ができる施設を、給食に携わる現場の意見を参考にして建設するよう要望します。

そして、今後もさらに安全で安心な、地域の味や特色を市全域で実感できるような給食を提供していただくことを期待しています。

加えて、3月11日に発生した東日本大震災により東北及び関東地方は大きな被害を受けました。学校給食施設の整備に当たっては、災害時対応の観点からの検討も重要です。

検討委員会においては、災害時対応の観点からの十分な検討には至っていませんが、炊き出しや食糧備蓄等を考慮した施設、地球温暖化を防ぎ環境にやさしい自然エネルギー（太陽光・風力等）や高効率機器を極力採用した施設とすることで、非常時における学校給食施設が果たす役割も考慮する必要性を強く感じるものであります。

今後、津山市学校給食施設等整備計画の策定に当たっては、津山市の子どもたちが豊かな学校生活が送れるように、学校給食が時代に即した新たな形で提供される施設整備となるよう、計画の方針と具体像をこの意見書をもとに描いていただきますよう期待いたします。