

藤岡市学校給食センター建て替え検討委員会

最 終 報 告 書

平成26年3月

1 はじめに

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、発達途上にある児童生徒に必要な栄養を適切に摂取できるよう提供するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割を担う学校教育活動です。

本市の小中学校の各施設が、耐震補強大規模改修事業により充実していく中で、現状の学校給食センターは、第一調理場・第二調理場ともに老朽化が著しく、学校給食法に位置付けられた学校給食衛生管理基準を満たせていない状況であり、施設設備は喫緊の課題となっています。また、第4次藤岡市総合計画では、基本施策4「心豊かなふじおか」の1-2目標と方針において、給食センターの整備を掲げ、衛生管理の徹底による安全で安心なおいしい学校給食の提供はもとより、食育推進の視点に立った学校給食づくりをすすめることとしています。

これらのことを踏まえて、平成21年3月に学校給食センター建て替え検討委員会を組織し、これまでに11回の委員会を開催し学校給食に対する認識を深め、学校給食施設の在り方や整備の方向性について検討してきました。

この間に、本市の学校給食の実施方式としては、共同調理場（センター）方式が最も適しているとした「中間報告書」を平成24年11月に提出しています。

今回の報告書は、当委員会としての最終報告であり、新たな学校給食調理場の整備に向けた基本的な考え方や、管理運営の手法について取りまとめたものとなっています。

2 新調理場の整備

(1) 学校給食の実施方式

学校給食の実施方式は、調理場の設置形態により共同調理場（センター）方式や、単独調理場（自校）方式、共同調理場と単独調理場の中間形態である親子調理場方式、民間業者の調理場を利用するランチサービス方式がありますが、学校給食に求められる多様な役割と、それぞれの実施方式の長所や短所を踏まえたうえで、中間報告において、現在の藤岡市には共同調理場（センター）方式が最も適したものであるとしています。

単独調理場方式は、学校給食として理想的な調理場の形態ではありますが、市内の各小中学校は、調理場を備えることを前提としていないため、調理場の建設場所を確保できない学校がほとんどであり、例え確保できたとしても、児童生徒の安全や、教育活動等への支障が懸念されるばかりか、すべての学校に調理場を整備するためには相当の期間が必要となり、その間、現在の老朽化した学校給食センターの二つの共同調理場を維持しなければならないなどの課題が多く、現実的ではありません。

このため、新たな学校給食調理場は「共同調理場方式」で整備すべきです。

(2) 施設数及び建設場所

現在の学校給食センターは、昭和53年に稼働を開始したウェットシステム6,000食対応の第一調理場と、昭和63年稼働のドライシステム4,000食規模の第二調理場が隣接しています。二つの調理場であるため、食中毒等のリスクを分散することなどの利点がありますが、効率的な運営が図れないなどの課題が多く存在しています。

新たな調理場は、食に関する情報や食を通じた学習・交流機会の提供などにおいて中心的な場としての機能を備えるものとして、建設コストや効率的な運営の観点から、一つの共同調理場を整備すべきと考えます。

また、新たな調理場の整備時においても、各小中学校の学校給食の提供を継続して実施しなければならないことから、現在の学校給食センターの場所

とすることは不可能であり、新たな建設場所を選定しなくてはなりません。

検討委員会では、9箇所の建設候補地を選定し、付近の道路状況や各小中学校へのアクセス、上下水道施設の状況、土地の形状等について検証しましたが、多額の用地購入費が課題であり、市有地等で適地があれば、その利用が望ましく、調理場の機能や、各小中学校への配送時間、関係法令などの諸条件を総合的に勘案して選定すべきです。

(3) 施設の規模

現在の学校給食センターの2つの調理場は、第一調理場が6,000食、第2調理場が4,000食規模として建設されました。現在の調理食数はこの7割程度になっていますが、余裕はなく、学校給食衛生管理基準によると検収や下処理においては、むしろ不足している状況です。

学校給食衛生管理基準は、「HACCPの考え方」に基づいており、作業導線も人や物の流れについても交差させないことが重要です。

新たな調理場の施設規模は、児童生徒数の動向を勘案したうえで、余裕を考慮し7,000食対応施設とすることを提案します。また、駐車場や外構についても、物資等の搬送車両や児童及び保護者等の施設見学時の対応などを考慮して、整備することが必要です。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）が推奨する食品の衛生管理手法。食品の製造過程等において、発生する恐れのある危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、重要管理点を連続的に監視する方法。

(4) 建設手法

近年、民間事業者の資金や技術、経営ノウハウを活用することによって、効率的で効果的な公共サービスを提供しようとする、P F I 事業を活用した学校給食調理場の整備事例が見られることから、当委員会においても検討協議しましたが、P F I 事業による整備は、費用面で多額となり、本市の体制整備やコンサルティング会社の選定、P F I 事業者の立ち上げ、詳細協議などにより期間面でも長期になること等、総合的に勘案すると新たな学校給食調理場の整備は、合併特例債、学校施設環境改善交付金等を財源として市が直接建設することを前提にすべきです。

(5) 整備の時期

現在の学校給食センターは、老朽化が著しく進んでいるうえに、学校給食衛生管理基準を満たせていない状況であり、学校給食調理場の整備は急を要するものです。児童生徒の健やかな育成のためには、安全で安心な学校給食事業の継続的な実施が必要であり、速やかに事業実施に着手すべきです。

また、学校給食の配送業務については、民間業者への委託契約となっており、平成24年度から平成28年度までの5年間の長期継続契約を締結していますが、新たな調理場の整備を機に、配送経路の再構築が必要となるばかりでなく、配送コンテナの変更や食器の充実を図る必要があることから、配送業務の更新についても考慮しなければなりません。

以上のことから、新たな調理場での学校給食業務開始は、平成29年度当初が合理的です。

(6) 環境への配慮

食は、地球環境と密接なつながりを持っています。教育基本法の中でも義務教育課程において、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与

する態度を養うことを教育目標の一つとして掲げており、このことは、学校給食法に定められた学校給食の目標の中にも規定されています。

新たな学校給食調理場の整備においては、省エネルギーの対策はもちろん、新エネルギーの活用や、ライフサイクルコストの縮減など、環境に配慮した施設づくりを進めるべきです。

(7) 災害時の対応

東日本大震災では、地震による揺れや地震を原因とする津波などにより甚大な被害が生じました。また、全国では毎年、風水害や地震などの自然災害が発生しています。本市としても、こうした自然災害への備えを充実していくことが必要となっています。

そこで、新たな学校給食調理場は、緊急時のための防災倉庫を併設し、食糧を備蓄するとともに、電気や水道の供給停止にあっても稼働できる設備を有するべきです。

3 新調理場の管理と運営

(1) 管理・運営手法

調理業務や施設維持に関する各種業務については、安全で安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することが基本です。

本市では、長年にわたり直営で共同調理場方式により学校給食事業を実施してきました。この間に携わってきた調理職員の知識と経験を最大限に活用すべきで、市による直営での管理運営が理想的と思われれます。

しかし、現在の学校給食センターの調理職員の状況から、近い将来には、調理業務の継続が困難となることから、必要最低人員を下回るタイミングで民間委託に転換しなければなりません。

公共施設としての学校給食調理場は、より効率的で効果的な運営をはかることが肝要で、社会の流れからも民間委託が必要とされています。とはいえ、民間委託による運営がなされたとしても、教育活動である学校給食を維持するためには、献立作成業務や食材の調達業務等の学校給食の根幹をなす業務については、本市の責任において直接担うべきものです。

(2) 安全で安心なおいしい給食の提供

学校給食の基本は、安全でおいしいことです。特に衛生管理については、万全を期さなければなりません。施設設備が衛生的でその機能が十分に果たされることが重要で、学校給食衛生管理基準や大量調理場衛生管理マニュアル遵守の徹底した衛生管理が求められます。このことにより、調理場運営の多様な展開など、様々な制約を受けることとなりますが、安全で安心でき得る学校給食の提供を優先しなければならないものです。

また、給食用の食材料についても、地元産食材の活用や四季折々の旬で新鮮かつ清潔なものが求められます。地域で育まれた伝統的な郷土食や、新メニューの導入など献立の工夫をはじめ、バイキング給食やセレクト給食、リクエスト給食等の多様な形態の給食を取り入れるなど、児童生徒の楽しみとなる学校給食が理想であり、そのための体制整備や設備及び備品の充実が必

要です。

現在の学校給食センターでは、平成24年4月より学校給食を対象として放射性物質の自主検査を実施してきました。今後も、使用する食材の事前検査を基本として調理済給食の全日検査を実施し、安全で安心できる給食の提供に努めるべきです。

(3) 食育の推進

近年、偏った栄養摂取や朝食欠食等の食生活の乱れをはじめ、肥満・痩身傾向、生活習慣病の低年齢化など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。健康の維持や体力の向上は、食べることが基本であり、食生活は人間にとって非常に重要な役割を担うものです。こうした現状を踏まえ、食育基本法が制定され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくこととされ、学校給食法にも平成20年の改正により、食育の推進が規定されたことから、現在の学校給食には食育の推進が欠かせない重要な要素となっています。

児童生徒の生きる力を育むためにも、新たな学校給食調理場は、本市の食育の情報発信基地としての機能を備え、一貫性を持った食育を推進するための専門職員の配置等により、学校や家庭と連携した効果的な食育を推進すべきです。

(4) 食物アレルギーへの対応

文部科学省の調査によると、食物アレルギーをもつ子どもは、全国的に増加傾向にあり、中でも、学童期になっても治りにくかったり、多種の食物に反応したり、ごくわずかな摂取でも強い症状を引き起こす割合が増加していることが、近年の特徴です。

学校給食は、学校教育活動の一環として実施するものであることから、食物アレルギーをもつ児童生徒も、学校給食が原因となるアレルギー症状を発生させないことを前提に、他の児童生徒と同じような給食を楽しむことを目指すことが重要とされています。新たな調理場の整備に当たっては、アレルギー対応食の提供を可能にする取り組みが必要です。

4 おわりに

学校給食センター建て替え検討委員会は、平成21年3月から平成26年2月まで合計11回の検討を重ねてきた結果、新たな学校給食調理場は以下のとおりとして、速やかな事業実施を望むものです。

1. 給食実施方式	共同調理場（給食センター）方式
2. 調理場の数	一箇所
3. 調理場の規模	7,000食対応
・作業環境	ドライシステム
・敷地面積	8,000㎡以上
・延床面積	概ね3,000㎡
・構造等	鉄骨造一部2階建て
4. 整備主体	藤岡市（公設）
5. その他	太陽光発電を備え、防災倉庫を併設

学校給食センター建設候補地(案)の検討

採点集計表

(平成24年1月24日 現地視察)

順位	地番	面積	採点表項目 の合計点数	備考
1	中大塚字八幡林 9筆 田・畑	9,111m ²	308点	
2	中大塚字八幡林 6筆 田・畑	8,798m ²	306点	
3	本郷字田中東 12筆 田・畑	7,938m ²	305点	
4	藤岡字城屋敷 3筆 田	6,841m ²	293点	
5	中大塚字小猿郷 5筆 田・畑	8,145m ²	262点	
6	上大塚字水押 6筆 田・畑	7,799m ²	241点	
7	小林字野見塚 13筆 田	8,417m ²	218点	
8	本郷字下海戸 11筆 田・畑	8,296m ²	183点	
9	本郷字山根 10筆 田	8,155m ²	176点	

※ 検討委員7名、11項目5点満点(55点満点)の合計点数(385点満点)で集計

学校給食センター建て替え検討委員会 開催経過

【第1回】

日 時 平成21年3月13日（金）午後3時～
場 所 本庁舎第5会議室
出席者 委員7名
議 題 「給食センター建て替えについて」
要 旨 学校給食及び学校給食センターの現況説明により、施設設備の老朽化を認識し、課題を検討。

【第2回】

日 時 平成23年8月9日（火）午後1時30分～
場 所 学校給食センター 第二調理場会議室
出席者 委員8名
議 題 「給食センター建て替えについて」
要 旨 委員会の検討内容と協議の方向性を検討。
(関係各課の係長級でのワーキンググループ設置と、市民外部委員会での諮問・答申を望む案が発せられる)

【第3回】

日 時 平成23年12月22日（木）午前10時～
場 所 学校給食センター 第二調理場会議室
出席者 委員8名
議 題 「学校給食センター建設候補予定地（案）について」
要 旨 給食センター建設候補地の選定を検討。
(市街化区域内の適地選定や採点評価基準、比較表の作成を事務局に求める)

【第4回】

日 時 平成24年1月24日（火）午後1時30分～
場 所 市内各地（現地視察）
出席者 委員7名
内 容 学校給食センター建設候補地9箇所を現地視察し、採点評価基準表に基づき、各委員による採点を実施

【第5回】

日 時 平成24年2月20日（月）午後1時30分～
場 所 防災センター 2階 大会議室
出席者 委員7名
議 題 「給食センター建設候補予定地（案）現地視察結果採点集計表について」
「学校給食センター運営方法について」
要 旨 給食センターの公設公営、公設民営、完全民間委託方式について検討
（自校方式も検討課題とし、各方式によるライフサイクルコストの資料
と、現在の調理職員の年齢構成等の資料の作成を事務局に求める）

【第6回】

日 時 平成24年6月29日（金）午前10時～
場 所 防災センター 2階 大会議室
出席者 委員6名
議 題 「学校給食センター運営方法について」
要 旨 各方式による建設費及び運営費について検討
（各学校の敷地内に調理場の建設用地が確保できるかの調査と、食中毒
被害関係資料の作成を事務局に求める）

【第7回】

日 時 平成24年10月10日（水）午後1時30分～
場 所 防災センター 2階 大会議室
出席者 委員7名
議 題 「学校給食の自校調理方式について」
「学校給食における食中毒発生状況について」
要 旨 各学校の用地調査の結果を協議し、自校調理方式を断念するとともに、
ランチサービス方式を否定した結果、給食センター方式を採用。
調理方式による食中毒への影響がないことを確認。

【第8回】

日 時 平成25年6月27日（木）午後1時30分～
場 所 教育庁舎 3階 第3会議室
出席者 委員9名
議 題 「新学校給食センター運営方法について」
要 旨 給食センター方式1箇所を市が直接整備する案を確認するとともに、現
在の調理職員の状況を把握し、将来の調理業務民間委託の必要性を認識。

食物アレルギーへの対応推進や、地産地消の制約を確認。
(他市の民間委託状況の調査を事務局に求める)

【第9回】

日 時 平成25年7月29日(月) 午後1時30分～
場 所 教育庁舎 3階 第3会議室
出席者 委員9名
議 題 「他市の民間委託状況について」
「学校給食センター建て替え基本計画原案について」
要 旨 調理職員の退職不補充により、必要最低人員を下回るタイミングで民間委託に転換することを確認。
施設整備に当たっては、建設工事発注前に調理機器の選考を実施。

【第10回】

日 時 平成25年11月21日(木) 午前10時～
場 所 教育庁舎 3階 第3会議室
出席者 委員8名
議 題 「学校給食センター建設場所等について」
要 旨 新給食センターの建設場所は、市有地等で適地があれば、その場所が望ましい。
災害時の対応について確認。

【第11回】

日 時 平成26年2月24日(月) 午後1時30分～
場 所 教育庁舎 3階 第1会議室
出席者 委員9名
議 題 「学校給食センター建て替え検討委員会最終報告書(案)について」
要 旨 最終報告書(案)の内容を詳細にわたり検討。

藤岡市学校給食センター建て替え検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 藤岡市学校給食センター建て替えにあたって必要な事項を調査検討するため、学校給食センター建て替え検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(検討事項)

第2条 委員会は、次の事項を検討する。

- (1) 学校給食センター建て替えについて
- (2) その他委員会が必要と認める事項について

(組織)

第3条 委員会の委員は別表のとおりとする。

(委員長、副委員長)

第4条 委員長は、教育委員会副部長の職にある者を充て、副委員長は、学校給食センター所長の職にある者を充てる。

- 2 委員長は、会務を総理し委員会を代表する。
- 3 副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、必要に応じて委員長が召集し、その議長となる。

- 2 委員会の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長が決するところによる。
- 3 委員長が認めるときは、委員会の会議に委員以外の者の出席を求め、その意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(事務局)

第6条 委員会の事務を処理するため、藤岡市学校給食センター内に事務局を置く。

(補足)

第7条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営等に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成23年7月19日から施行する。

この要綱は、平成25年4月1日より施行する。

藤岡市学校給食センター建て替え検討委員会

	役職	職名
1	委員	企画部 企画課長
2	委員	企画部 財政課長
3	委員	総務部 職員課長
4	委員	経済部 農林課長
5	委員	経済部 農村整備課長
6	委員	都市建設部 建築課長
7	委員長	教育部 副部長
8	委員	教育部 総務課長
9	委員	教育部 学校教育課長
10	副委員長	教育部 学校給食センター所長
	事務局	教育部 学校給食センター 第一調理場係長
	事務局	教育部 学校給食センター 第二調理場係長

(平成26年3月)