

別冊 1

答申書（写）

～ 安全・安心な給食の安定供給及び食育の維持向上を目指した
学校給食施設整備のあり方 ～

平成 25 年 3 月

松阪市学校給食推進委員会

目 次

はじめに

I. 松阪市学校給食の現状と課題	P.1
1. 学校給食調理場の施設設置方式について	
2. 学校給食調理場の施設設備について	
3. 今後の児童生徒数の推移について	P.2
4. 幼稚園給食について	
5. 調理員について	
II. 施設整備における理念及び方針	P.3
1. 施設整備の基本的理念	
2. 今後の施設設置方式について	
3. 施設整備方針について	P.4
4. 学校給食センターにおける適切な規模と配置について	
III. 安全・安心な給食の安定供給及び食育の維持向上を目指した学校給食施設整備のあり方	P.5
提言①. 新築による統合	
提言②. 現飯南学校給食センター利用による統合	
提言③. 香肌小学校へ単独調理場を整備	P.6
要 望.	P.7

おわりに

<参考資料>

- 資料－1 松阪市学校給食調理場の現状
- 資料－2 松阪市内児童生徒推移
- 資料－3 学校給食に関する用語の説明
- 資料－4 平成 24 年度松阪市学校給食推進委員会役員名簿
- 資料－5 平成 24 年度松阪市学校給食推進委員会の審議経過

はじめに

松阪市の学校給食は、松阪市総合計画に基づき、安全・安心な学校給食を充実させていくことで、児童生徒等の適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るとともに、日常生活における食事について正しい理解を深めていくことを目的としている。また、学校給食に地場産物を使用し地産地消を推進することで、食文化への理解や生産・流通への知識向上、さらには食が自然の恩恵の上に成り立つことや、食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることへの理解などを目指している。

しかし、近年、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、子どもたちの食生活は、偏った栄養摂取や不規則な食事などの乱れや、これらを起因とする生活習慣病の増加など、健康への影響が大きく懸念されている。特に、成長期にある子どもにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすもので、極めて重要である。

このような状況の中で、平成 17 年の食育基本法制定、平成 18 年の食育推進基本計画策定などを受け、平成 20 年 6 月 18 日には、学校給食法の大規模な改正が行われた。その主要目的に「学校における食育の推進」が加えられ、学校給食の目標も、従来の「栄養改善」にかわって、食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」へと重点が置かれた。

また、従来、学校給食における衛生管理のガイドラインであった「学校給食衛生管理基準」が法律上に位置付けられ、学校給食の実施者に対し、さらなる衛生管理の徹底に努めるよう求められている。

本委員会は、平成 24 年 5 月 22 日、松阪市教育委員会の諮問機関として設置され、松阪市の児童生徒等に安全・安心な学校給食の安定供給及び食育の維持向上を目指すため、新たな学校給食施設整備のあり方について諮問を受けた。

検討に当たっては、施設設置方式、適正な規模や配置など、様々な視点から「学校給食施設整備のあり方」について審議を重ねてきた。ここにその結果を答申する。

平成 25 年 3 月 28 日

松阪市学校給食推進委員会 委員長 **馬場 啓子**

1. 松阪市学校給食の現状と課題

1. 学校給食調理場の施設設置方式について

松阪市では、6 箇所の学校給食センターと 24 箇所の単独調理場により、市立の小学校 36 校、中学校 12 校、幼稚園 14 園へ完全給食を提供している。尚、三雲北幼稚園及び三雲南幼稚園においては、保育園と同一施設のため、保育園給食が提供されている。

調理場の施設設置方式は、本庁管内（旧松阪市）の小学校 24 校が自校方式、本庁管内の中学校 7 校及び嬉野・三雲・飯南・飯高管内がセンター方式となっている。

また幼稚園給食は、本庁管内 15 園中 10 園へ給食を提供しているが、3 歳児への給食提供は行っていない。また嬉野・三雲管内 6 幼稚園においては、3 歳児への給食も行っており、地域によって異なっている。

2. 学校給食調理場の施設設備について

学校給食センターの現状については、嬉野学校給食センターと飯高学校給食センター宮前調理場・森調理場の耐震診断の結果、耐震補強工事が必要、または宮前調理場においては補強することもできないような状況である。また市内給食センターのシステムは 6 施設のうち、ウェットシステムが 4 施設、ドライシステムが 2 施設である。

単独調理場の現状については、老朽化とともに衛生管理面での課題は多いものの、全ての学校で耐震基準を満たしているとともに、24 施設全てがウェットシステムであるが、ドライ運用で衛生管理の徹底がなされている。

調理場の大半において、老朽化による維持管理経費が増加傾向にあり、衛生管理を維持するための修繕等に対応を行っている。「洗浄・消毒マニュアル」や「手洗いマニュアル」、「衛生管理&調理技術マニュアル」等の各種マニュアルに基づき、調理員などの努力による衛生管理の徹底や二次汚染の防止が図られているが、施設・設備の老朽化によって、今後は十分な対応ができにくい状況になることも懸念される。

3. 今後の児童生徒数の推移について

全国的には少子高齢化が進んでいるものの、松阪市における平成 23 年度以降 10 年間の児童生徒数の調べでは、児童生徒の総数に大きな変化は見られない。しかし、平成 33 年度と平成 23 年度を比較すると、嬉野管内においては 113.7%(1,730 人)、三雲管内 134.4%(1,742 人)と増加傾向にある。また、飯南管内 68.2%(251 人)、飯高宮前 75.4% (135 人) 飯高森 59.6% (56 人) と大幅な減少傾向となる見通しである。本庁管内においても小学校区単位で傾向が様々であり、地域によって見通しが大きく違う。

こういった今後の児童生徒数の推移も勘案し、先を見据えた施設整備が必要となっている。

4. 幼稚園給食について

松阪市における幼稚園給食の現状は、本庁管内の小学校併設園 10 園に対し、4～5 歳児を対象に小学校と同一献立が提供されている。本庁管内の給食未実施 5 幼稚園（花岡幼・射和幼・山室幼・大石幼・鎌田幼）は、中学校等給食実施検討委員会による答申（平成 16 年 12 月）に基づき、平成 26 年 9 月より、ベルランチにより給食の提供を予定している。

嬉野管内 4 幼稚園（豊地幼・中川幼・豊田幼・中原幼）は嬉野給食センターより、幼稚園用の釜として可能な範囲で工夫し 3 歳児から提供されているが、幼稚園から中学校までの年齢に応じた給食提供において困難な場合もある。また、三雲管内 2 幼稚園（三雲北幼・三雲南幼）では保育園給食が提供されている。

施設整備のあり方を協議する中で、今後の幼稚園給食提供についても課題となっている。

5. 調理員について

これまで松阪市における正規調理員は、10 年間（本庁管内給食調理現場では 20 年間）採用していない現状である。

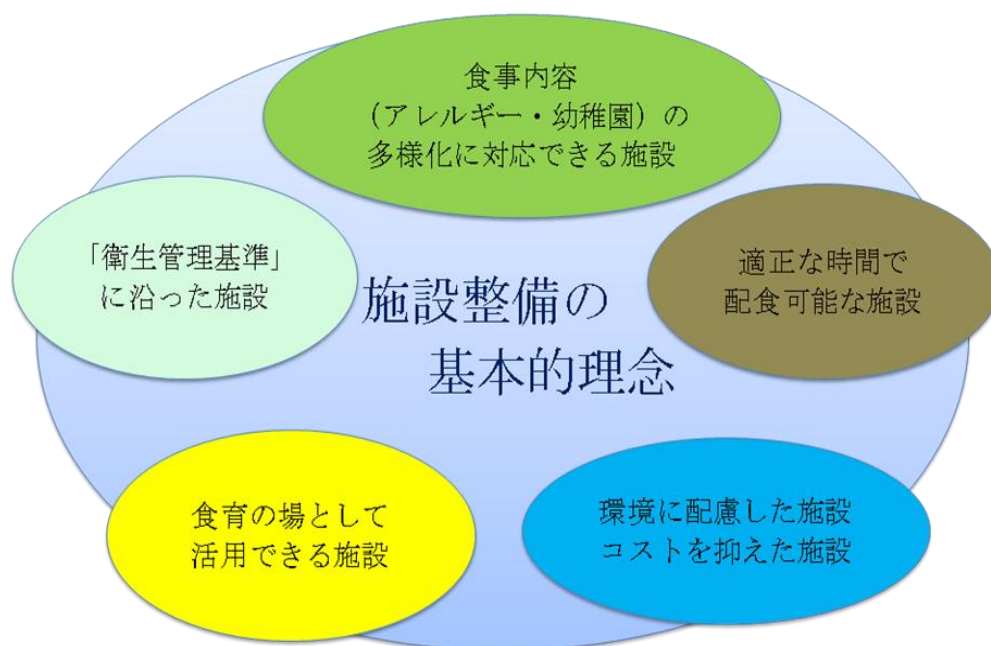
一方、衛生管理や食物アレルギーをもつ子どもの増加（個別対応食等）の面において、学校給食における業務は年々複雑化している。

安全・安心な学校給食の安定供給は、安定した調理業務力の確保が必要不可欠である。

II. 施設整備における理念及び方針

1. 施設整備の基本的理念

施設整備のあり方を協議するにあたっては、施設整備の基本的理念として、下記のとおり大きく 5 つの理念に基づく協議が必要である。



2. 今後の施設設置方式について

施設設置方式は大きく 4 つの方式（自校・センター・親子・デリバリー方式）に分けられる。現在の松阪市においては、自校方式とセンター方式で運営されているが、施設整備を進めるにあたり、今後当面の施設設置方式について確認する必要がある。

まず、現在の給食センターから配送される学校全てに単独調理場を設置することは、敷地やコスト面から困難である。また、松阪市では自校方式・センター方式とも、食育指導として「栄養教諭等による授業」、「ちゃちゃもランチの実施」、「生産者からの調達による地場産物の活用」、「献立表や給食だよりを通じた啓発」等を行っている。

よって、現在の施設設置方式である自校方式、センター方式の併存を原則とした運用を継続していくことが最善と考える。

3. 施設整備方針について

松阪市学校給食調理場においては、大半が老朽化とともに衛生管理面での課題が山積する中、特に嬉野学校給食センター、飯高学校給食センター宮前調理場、飯高学校給食センター森調理場においては耐震基準を満たしておらず、三雲学校給食センターにおいては、児童生徒数の増加によるセンター許容範囲を超える見込みである。以上のことから、まずはこのセンター整備のあり方を早急に検討する必要があると確認された。

また、単独調理場においては、全ての学校で耐震基準を満たしているとともに、ウェットシステムであるがドライ運用で衛生管理の徹底がなされている。さらには、学校校舎と一体となった考え方が必要となるとともに、今後の児童生徒の推移や老朽化の進行等によっては、望ましい衛生管理を保つことが困難となる場合も想定しておかなければならない。

よって単独調理場施設整備の当面の方向性として、「衛生管理基準に沿った備品更新等での施設内運用の徹底（調理場へのエアコン設置、下処理室への3層シンクの設置、調理員専用トイレの設置等）」、「学校校舎大規模改造と合わせた調理場の整備」という2本柱を基本とする形として確認された。ただし、児童生徒数の減少等に伴う食材調達面や調理業務面、または今後の老朽化による衛生管理面等において支障の可能性がある場合は、親子方式や学校給食センターからの配送の検討も視野に入れるべき整備方法の一つにすべきと考える。

4. 学校給食センターにおける適切な規模と配置について

学校給食センターにおける規模とは、1日の調理食数を指すが、どのくらいの食数が適切な規模であるかの明確な規定や基準はなく、設置する自治体の判断に委ねられている。また、自校方式の調理場と異なり、給食の配送時間も考慮する必要がある。こういった要素を勘案し、松阪市としての基準を考えていくことが必要である。

本委員会では、配送時間（「調理した食品を調理後2時間以内に給食できるよう努める。」とされる文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を参照）、万が一の危険物混入や食中毒事故等で集団化するリスク、給食の質、ベルランチの実績、そして松阪市西部（飯高管内）の地域性等を考え合わせた結果、学校給食センターとしての適切な規模と配置の範囲を概ね次のように考える。

【適切な規模】 … 調理能力 5,000食以内

【適切な配置】 … 配送時間 1時間以内（センター出発 ～ 最終配送校到着）

※ただし、『へき地教育振興法』において指定されたへき地学校は、特段の配慮が必要である。

Ⅲ. 安全・安心な学校給食の安定供給及び 食育の維持向上を目指した学校給食施設整備のあり方

前項における理念や方針を踏まえ、学校給食施設整備のあり方を下記のとおり提言する。

提言①：新築による統合【対象：嬉野学校給食センター・三雲学校給食センター】

<理由>

嬉野学校給食センター（昭和 47 年 3 月稼働）及び三雲学校給食センター（昭和 52 年 9 月稼働）は共に築 30 年以上経過しており、建物の老朽化が進んでいる。また、嬉野学校給食センターにおいては耐震基準を満たしておらず、三雲学校給食センターにおいては、児童生徒数の増加によるセンター許容範囲を超える見込みのため、整備のあり方の早急な検討が必要な施設である。

両施設を現行の衛生管理基準に沿った施設へ建て替える場合、現存施設の約 2 倍またはそれ以上の敷地面積が必要となり、現在の中学校敷地内では困難となる。また、教育委員会としての他分野への圧迫や投資コスト等考慮すると、現嬉野学校給食センター・現三雲学校給食センターを統合し、一つの学校給食センターへ新築（以下、「（仮称）松阪市北部学校給食センター」という。）されることが望ましい。

提言②：現飯南学校給食センター利用による統合

【対象：飯南学校給食センター・飯高学校給食センター宮前調理場】

<理由>

飯高学校給食センター宮前調理場（昭和 55 年 8 月稼働）は築 30 年以上経過しており、建物の老朽化が進んでいるとともに耐震基準を満たしていないため、整備のあり方の早急な検討が必要な施設である。また、飯南学校給食センター（平成 7 年 3 月稼働）は、食数に余力（423 食／1,000 食）があるとともに衛生管理基準適合の施設である。

宮前小学校、飯高東中学校 PTA 等より「存続を希望する」旨の強い要望も受け協議を重ねたが、宮前調理場においては耐震補強も困難であること、今後の児童生徒数の推移（児童生徒数の減少）、飯南学校給食センターから近距離（配送時間 10 分程度）に位置すること、投資コスト等、松阪市全体の現状も踏まえて総合的に勘案すると、現飯南学校給食センターを利用した統合が最善と言わざるを得ない。

調理員の働く姿や給食を作る匂いを感じる事が恒常的には困難となるが、現在の嬉野・三雲・飯南管内の各小学校においても、センター見学を食育授業の一環として行うとともに、センター職員が学校へ出向き調理の様子を伝えるなどの工夫による食育指導を行っている。

また、統合後の飯南学校給食センターでの地産地消の面においても、地元の食材を利用した献立は引き続き提供が可能と考えられる。

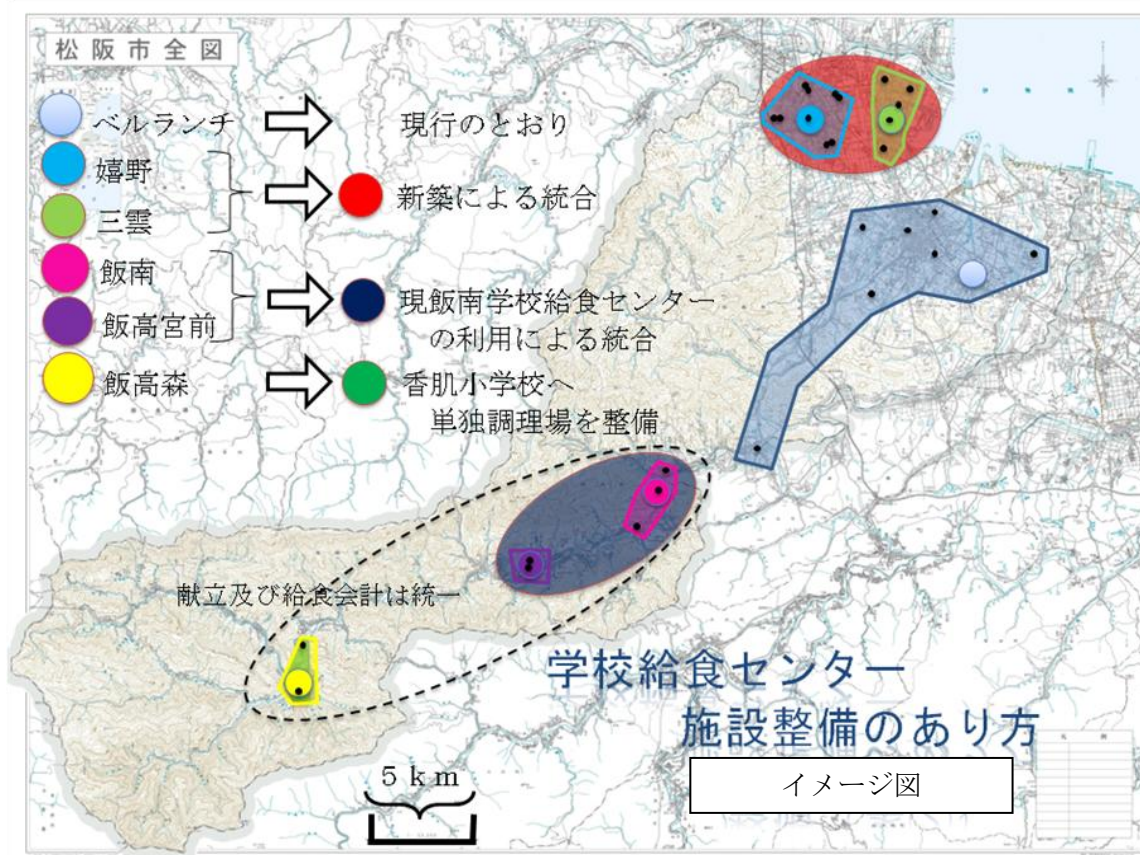
提言③：香肌小学校へ単独調理場を整備【対象：飯高学校給食センター森調理場】

<理由>

飯高学校給食センター森調理場（昭和 54 年 9 月稼働）は築 30 年以上経過しており、建物の老朽化が進んでいるとともに耐震基準を満たしていないため、整備のあり方の早急な検討が必要な施設である。

飯南学校給食センターから香肌小学校及び飯高西中学校への配送を想定したが、調理後 2 時間以内の喫食が基本的には可能と判断されるが、災害等による国道 166 号線の通行止め等、様々な想定を勘案した場合、迂回路が無く、他校に比べ、給食提供が困難になるリスクは高くなる。また、へき地教育振興法に基づく『へき地 2 級』に指定されており、給食提供においても特別な配慮が必要と考えられる。

以上のことから、香肌小学校へ単独調理場を整備し、飯高西中学校との親子方式による運営を行うことが最善と考える。ただし、適正な給食会計維持の観点から、今後の児童生徒数の推移からも飯南管内、飯高管内の献立及び給食会計の統一を行う必要があると考えられる。



＜要望＞

提言①②③においては、「学校給食衛生管理基準」に基づいた整備と調理食数に応じた調理機器等の導入・充実を図るとともに、安全・安心でおいしい給食を児童生徒等に提供することができるよう、次のとおり要望する。

（１）配送時間と食品の温度管理

給食センターでは、自校方式の調理場と異なり、給食の配送に時間を要する。「学校給食衛生管理基準」では「調理後２時間以内の給食に努めること」とされているが、衛生管理基準内に努めれば良いという考えだけでなく、配送車を増やす、配送ルートを工夫するなどにより配送時間の短縮に努められたい。

また、配送時における食品の温度管理についても、保温・保冷構造のコンテナや食缶を使用するなど、適切な温度管理を行い、安全かつ適温の給食が提供できるよう対策を講じられたい。

（２）食育の推進

給食がどのようにして作られているのかを知る機会作りなど、子どもたちにとって給食への理解や感謝の気持ちが養われるような施設として活用できるよう考えていく必要があるため、新センターにおいては、地域における食育の拠点施設として研修室や実習室などの付帯施設整備も考えていただきたい。

また、食育は学校全体での取組みと位置付けられるものである。松阪市全体の中で給食センター設置数が減ることは、益々、栄養教諭等の役割が重要になると考えられるため、市としても児童生徒等への食育が進めていきやすい体制作りにも努められたい。

（３）地産地消の推進

引き続き、地元食材を使った給食提供に努められたい。食材の確保や価格、規格等による地場産物活用手段を工夫（JA、生産者等との連携など）し、維持向上に努められたい。

（４）食物アレルギー・学校行事等への対応

近年、食物アレルギーを持つ子どもが増加しているため、個別対応できる専用スペースの確保・調理設備の設置・人員の配置等による、きめ細やかな対応が求められる。専属調理員等を配置するなど、個々への対応を確実に行っていける体制作りを行っていただきたい。

学校においても、教職員の食物アレルギーに対する理解を深めるとともに、児童生徒等への給食指導の充実を図られたい。

また、学校行事に合わせた給食の時間変更等にも、柔軟な対応をお願いしたい。

(5) (仮称) 松阪市北部学校給食センターにおける幼稚園給食

現在、嬉野学校給食センターにおいて提供している幼稚園（豊地幼・中川幼・豊田幼・中原幼）では幼稚園用の釜として調理する中で、香辛料を控える・薄味にする等、可能な範囲で工夫し3歳児まで提供しているが、幼稚園から中学校までの年齢に応じた給食提供において困難な場合もある。

新センターは規模が大きく、年齢に応じた給食をよりきめ細やかに提供するためにも、幼稚園給食（幼稚園アレルギー対応含む）を担当する市栄養士の配置が必要である。

(6) その他

施設整備に際しては、安全・安心な給食提供、且つ緊急的な事由にも対処できるよう、調理員（ある程度経験を有する者が必要）や配送員はもちろんのこと、専任の所長や事務職員等も適正に配置されたい。

学校給食センターやそれに付随する配膳室等の建設・改修の際には、地域（保護者等）や学校等との協議を十分に行い、整備を図られたい。

また、昨今の防災意識が高まっている現状を鑑み、給食施設を災害時配給拠点施設としての活用も視野に入れ、施設整備を行っていただきたい。

おわりに

以上、松阪市学校給食推進委員会における審議の結果を答申するものである。

食育の推進が全国的にも重要課題として取り組まれている今、学校給食を「生きた教材」として活用するためには、多様な食事内容、美味しい給食でなくてはならない。その基盤となる施設整備を行い、安全・安心な給食提供に努めることは食育の推進そのものである。

今後、松阪市教育委員会においては、この答申を踏まえ、関係部局との連携を図りながら計画し、松阪市の児童生徒等へ安全・安心な給食の安定供給と食育の維持向上を実現されるよう願うものである。

