

新しい学校給食施設

基本方針

平成 25 年 5 月

岩見沢市

目 次

第 1	はじめに	1
第 2	新しい学校給食施設の基本方針	2
第 3	重点事項の検討	3~5
	1 徹底した衛生管理	
	2 リスク分散	
	3 おいしい給食の提供	
	4 食育の推進	
	5 食物アレルギーへの対応	
	6 給食提供数の管理	
	7 早期の施設整備	
	8 継続的かつ安定的な提供	
	9 災害時の役割	
第 4	基本方針決定の理由	6~7
	1 共同調理所方式の選定	
	2 設置数	
	3 建設場所	

第1 はじめに

岩見沢市では、平成23年2月に学校給食を原因とする大きな食中毒事故を起こしました。

この事実を深く反省し、二度と食中毒を起こさない強い決意のもと、「日本一安全で子どもたちに喜ばれる学校給食」を目標に掲げ、質の高い学校給食を継続的かつ安定的に提供できるよう、新しい学校給食施設を整備いたします。

現在、岩見沢市の学校給食は、市町村合併前の3つの行政区ごとに共同調理所を有し、児童・生徒へ給食を提供しています。

いずれの共同調理所も設置から30年以上が経過し、施設や設備が老朽化しているとともに、国が定める「学校給食衛生管理基準」などへの対応、メニューの多様化や食育の推進などが課題であり、早期の施設整備が必要です。

新しい学校給食施設は、市民懇談会やアンケート調査などの意見、学校給食に関する様々な課題などに対応し、児童・生徒の心身の健全な発達に資することはもちろんのこと、災害時の対応など、多機能な施設整備を進めてまいります。

第2 新しい学校給食施設の基本方針

新しい学校給食施設の基本方針を決定するにあたり、以下の内容を『重点事項』として様々な検討を行いました。

- (1)安全な給食を提供するための徹底した衛生管理
- (2)万一の事故（食中毒の発生）の際のリスク分散
- (3)栄養のバランスが取れたおいしい給食の提供
- (4)学校給食による食育の推進
- (5)食物アレルギーへの対応
- (6)児童・生徒数の大きな減少が見込まれる中で、柔軟な給食提供数の管理
- (7)現施設の老朽化による早期の施設整備
- (8)「日本一安全で子どもたちに喜ばれる学校給食」の継続的かつ安定的な提供
- (9)災害時の役割

この結果、市としての総合的な判断として、

「共同調理所方式」による整備を行うこととし、土地開発公社が所有する志文町の土地を候補地とします。

整備方式	共同調理所方式
設置数	1
調理能力	7,000食/日
建設候補地	志文町309-1

※調理能力は、最大7,000食をベースに基本計画で詳細を決定します。

第3 重点事項の検討

基本方針を決定するにあたっての『重点事項』の検討内容については、次のとおりです。

1 徹底した衛生管理

1 施設あたりで考えた場合、食数の少ない施設の方が個々の衛生管理をしやすいと考えられますが、自校・親子方式の場合、複数施設の整備が必要で、施設間のばらつきが心配されます。

このことを考えると、少ない施設数で管理体制を一元化することが、高いレベルの衛生管理を実現できると考えます。

2 リスク分散

二度と食中毒を起こさないことが大前提ですが、万一の事故（食中毒の発生）の場合は、提供食数が少ない方が、被害の範囲も少ないと考えられます。

しかし、提供食数の多い共同調理所方式においても、調理ラインを複数化し各ラインを独立した調理工程にすることで、万一の事故（食中毒の発生）でも被害が最小限になるようなリスク分散は可能です。

3 おいしい給食の提供

(1)多様な給食メニューの提供

共同調理所方式は、手間をかけた手作りの調理が出来にくく、メニューの幅も狭いと考えられています。

しかし、ゆとりある調理スペースを確保し、最新の調理機器による作業の効率化を図ることで、多様なメニューや子どもたちに喜ばれる給食の提供は可能です。

(2)適温での提供

自校・親子方式は、調理から児童・生徒が食するまでの時間が短く、適温での給食提供に優れています。

一方、共同調理所方式は、配送時間の関係で調理から児童・生徒が食するまでに時間がかかり、適温での提供に課題があると言えますが、保温性に優れた食缶等の導入などにより、適切な温度管理は可能と考えます。

4 食育の推進

食育の推進は、学校における取り組みとともに、家庭での実践が重要です。

そのような中で、学校給食が果たす役割は、児童・生徒が食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために、学校給食を生きた教材として活用できるような機会の提供と正しい情報の発信が大切であると考えています。

自校・親子方式は、調理施設が学校にあることから、給食を身近に感じられるなどの長所がありますが、共同調理所方式でも、調理工程を見学できる設備や調理実習室を整えるなどの工夫によって、各学校と連携した食育の推進は可能です。

5 食物アレルギーへの対応

現在、食物アレルギーを持つ児童・生徒数は増加傾向にあり、学校給食におけるアレルギー除去食や代替食の提供は積極的に進めていくべき課題であると考えています。

現実的に全ての食物アレルギーへの対応は難しい面がありますが、食物アレルギーを持つ児童・生徒が、安心して友達と楽しく給食を食べることができるよう、可能な限り除去食や代替食を提供できる体制整備が必要です。

自校・親子方式は、全体の食数が少ないため、食物アレルギーに個別に対応しやすいと言われてはいますが、原因食材の混入を防ぐためには、自校・親子方式であってもアレルギー専用の調理室や調理員が必要です。

このことから、共同調理所方式においても、アレルギー専用の調理室を設け、専用調理員や管理栄養士を配し、必要な調理機器を整備することで、除去食や代替食の提供は可能です。

6 給食提供数の管理

児童・生徒数の減少傾向は顕著であり、近い将来、学校の統廃合の問題を検討しなければならないものと思われます。

このことから、給食提供数の管理は、学校に給食施設のある自校・親子方式より共同調理所方式の方が柔軟に対応できます。

7 早期の施設整備

自校・親子方式の場合、複数の施設を整備することになりますが、学校における教育活動との調整などもあり、全てを同時進行で整備することはできません。

また、学校施設自体の改修計画もあり、財源も含めた年次計画を立てて実施するのが現実的と言え、共同調理所方式の方が早期に施設整備が可能です。

8 継続的かつ安定的な提供

学校給食を継続的かつ安定的に提供していくためには、財政的な面も考慮しなければなりません。

共同調理所方式は、低コストで質の高い整備や運営が可能であり、継続的かつ安定的な学校給食の提供に優れています。

9 災害時の役割

東日本大震災や今年の暴風雪による胆振地方大規模停電では、避難生活が長期化し、その間の食事供給は非常に重要な問題でした。

岩見沢市においても、災害時に対する備えとして、避難者等への食事の供給について考えておく必要があります。

このことから、新しい学校給食施設には、災害時の炊き出し機能等を付加した整備が必要と考えています。

第4 基本方針の決定理由

1 共同調理所方式の選定

自校・親子方式は、

- 個別給食への対応が容易で、各学校で特色ある給食が提供できる。
- 手間をかけた手作りの調理ができ、メニューの幅が広がる。
- 適温での提供がしやすい。
- 規模が小さいため柔軟な対応がしやすい。
- 万一の事故（食中毒の発生）の場合、被害の範囲を最小限にできる。

など多くの長所があります。

しかし、各学校は、調理場を備えることを前提としていないため、現実的に給食施設を整備するためには、敷地面積の都合からグラウンドの一部を使用しなければならないなど、教育活動等への支障が懸念されます。

また、仮に学校の大規模改修等に合わせて整備するにしても、相当の年数が必要となり、その間、現在の共同調理所を維持しなければならないため、二重のコストが必要です。

建設費や維持管理費についても、共同調理所方式よりも多額となるため、質の高い学校給食を継続的かつ安定的に提供していくには、課題があると言えます。

このことから、自校・親子方式を現実的な選択肢とするには難しい面があり、共同調理所方式を選択して自校・親子方式の長所を取り入れた施設整備を進めます。

2 設置数

設置数については、先に開催しました学校給食市民懇談会でも、複数施設の設置を望まれる意見がありました。

市といたしましては、大きな事故を起こした責務として、「二度と食中毒を起こさない」、「安全でおいしい給食を提供する」ということを最優先とし、

一つの施設で管理体制を一元化することを通じて、高いレベルの衛生管理を徹底していくことが重要だと判断いたしました。

もちろん、一つの施設にすることによって、配送に時間を要することや、万一の事故（食中毒の発生）の際に大きな被害となる可能性があるなど、短所と思われることも多くありますが、車両の増車や調理ラインの複数化など、様々な知恵と工夫によって対応できるものと判断し、整備箇所を1箇所と決定しました。

3 建設場所

建設場所の選定にあたっては、何よりも配送への条件が良く、余裕のある施設面積が確保できることを念頭に検討しました。

選定した志文町の土地は、国道234号に面し、各学校へアクセスがしやすい場所にあり、整備に必要な面積も十分に確保できるため選定しました。

志文町309番1

