

◎中学校完全給食実施に向けた取り組みの進捗状況について

1 検討組織の開催状況

開催日	会議名称
平成 30 年 7 月 17 日	中学校完全給食推進連絡協議会【第 1 回】
平成 30 年 8 月 23 日	中学校完全給食推進本部専門部会【第 1 回】

2 整備内容及び想定スケジュール

(1) 整備内容

ア 給食センター

(ア) 地質調査

用地（旧平作小学校）の地質調査を、平成 30 年 7 月から 10 月にかけて、業務委託により実施しています。

(イ) 既存校舎等の解体

給食センター整備運営事業の開始に先立ち、用地（旧平作小学校）の校舎・体育館・プール等の解体を行います。

(ウ) 給食センター整備運営事業

設計・建設・運営を一括して発注し、事業者はグループを組成し、事業者募集に参加します。事業者選定については、（仮称）横須賀市学校給食センター整備運営事業者選定委員会において審議します。（選定方法の詳細は未定）

なお、現在「子育て・教育環境整備（給食センター）実施計画等策定業務」を委託し、事業者募集にあたっての実施方針、要求水準書の作成などを行っています。

イ 中学校

(ア) 昇降機（小荷物専用昇降機）

各校に給食運搬用の昇降機（小荷物専用昇降機）を整備します。

(イ) 荷受室・配膳室

各校 1 階に、食器・食缶等の受け取り、仕分け作業などを行う荷受室を整備します。また、各階にクラスごとの配膳車等を置く配膳室を整備します。

(2) 想定スケジュール

年度	月	給食センター整備・運営事業	旧平作小学校	中学校 (荷受室・昇降機等)
平成30年度 (2018年度)	7	【実施方針、要求水準書(案)策定】	・地質調査	・設計
	8			(11校)
	9			
	10	・実施方針等公表		
	11			
	12	・債務負担行為議決		
	1			
	2	・入札公告【整備・運営事業者募集】		
平成31年度 (2019年度)	3			
	4			
	5			
	6	【事業者提案内容審査】		
	7		・解体工事	・工事 ・設計
	8	・整備・運営事業者決定		(11校) (12校)
	9			
	10	・事業契約の締結(議決)		
	11	設計・建設期間 (平成31年(2019年)11月 ～平成33年(2021年)6月)		
	12			
	1			
2				
平成32年度 (2020年度)	3	設計 ↓ ・建築基準法第48条ただし書許可 ↓ ・計画通知 ↓ ・建設		
	4			
	5			
	6			
	7			・工事
	8			(12校)
	9			
	10			
	11			
	12			
	1			
2				
3				

平成 33 年度 (2021 年度)	4			
	5	設計・建設期間		
	6			
	7	開業準備期間（平成33年（2021年）7～8月）		
	8	供用開始【中学校完全給食開始】（平成33年（2021年）8月下旬）		
	9			
	10			
	11			
	12			
	1			
	2			
	3			

3 検討状況

(1) 食器・食具・トレイ

ア 食器

- ①材質は小学校でも使用している PEN 樹脂製とします。
- ②種類は4点とし、献立に合わせて、組み合わせて使用し、最大3点を同時に使用します。
- ※食物アレルギー対応として、給食センターから学校へ配送する際の除去食等を入れるための専用容器は別途用意します。

種類	用途	材質	サイズ
カップ	ごはん、汁物などに使用	PEN 樹脂	145mm×61mm 程度 (520ml 程度)
カップ			
角仕り皿	おかずに使用		210mm×170mm×28mm 程度
カレー皿	スパゲッティ、カレー、豚丼などに使用		219mm×36mm 程度 (830ml 程度)

イ 食具

食具は小学校と同様に、以下の3種類を使用します。

種類	材質	サイズ
はし	強化ナイロン樹脂製	21cm* ¹
スプーン	ステンレス製	15cm
フォーク		

*1 小学校は 18 cmを使用

ウ トレイ

- ①配膳を短時間で効率的に行うことや配膳時の安全面、喫食時の衛生面等を考慮し、トレイを使用します。
- ②カップ2点に加えて、角仕切り皿またはカレー皿を載せることができるサイズとします。
- ③食物アレルギーを有する生徒は異なる色のトレイを使用します。

材質	サイズ
FRP* ²	横 370mm 以上、縦 270mm 以上

*2 繊維強化プラスチック。プラスチックをガラス等の繊維で強化したもの。

(2) 食物アレルギー対応

ア 基本的な考え方

ルールや判断を明確にし、曖昧な対応は行わないこととします。

イ 保護者への説明

できること、できないこと、調理の状況等について、具体的な例を示し、丁寧に説明します。

ウ 対応品目

卵、乳製品

(①卵のみ除去 ②乳製品のみ除去 ③卵・乳製品除去の3コース)

エ 配食方法

①アレルギー対応を希望する生徒の給食は、すべて(アレルゲンを含まない分も)給食センターで、個人ごとの専用容器に配食し、配送します。

②該当生徒は、教室で専用容器から食器へと移し替えます。

③アレルギー対応を希望する生徒は、対応方法ごとにあらかじめ登録し、当日の対応有無に関わらず、毎日アレルギー対応調理室で調理または通常食ラインで調理したものを取り分けし、専用容器に配食します。

オ その他

①アレルゲンの量により保護者が判断する対応はとりません。(アレルゲンが含まれる場合は提供しません。)

②除去食対応を原則とし、除去では献立が成り立たない場合は代替食を提供します。

③卵、乳製品アレルギーを有する生徒に代替デザートを提供します。

④小麦アレルギーを有する生徒への主食対応(パン、麺⇒ご飯)を行います。

⑤アレルギー対応する生徒のトレイを他の生徒と違うものにします。(給食センターで除去食等を提供する生徒及び左記以外で教室での対応が必要な生徒は、他の生徒と違うトレイを使用します。)

⑥対応品目(卵、乳製品)と非対応品目(卵、乳製品以外)が混在する献立については、以下のとおりとします。

[専用容器での提供者]センターで非対応品目を配食しない。

[上記以外]教室で非対応品目を配食しない。

【参考1】食物アレルギー対応（案）の対応例

※対応品目対象者は、除去しない献立も専用容器で配送する場合

生徒	アレルギー	主食 【例：ごはん】	副食① 【例：卵あり】	副食② 【例：ごまあり】
生徒 A	卵	専用容器	専用容器（除去）	専用容器（除去なし）
生徒 B	乳製品	専用容器	専用容器（除去なし）	専用容器（除去なし）
生徒 C	卵・乳製品	専用容器	専用容器（除去）	専用容器（除去なし）
生徒 D	卵・ごま	専用容器	専用容器（除去）	センターで配食しない
生徒 E	ごま	教室で配食	教室で配食	教室で配食しない
生徒 F	小麦	専用容器（麦ぬき）	教室で配食	教室で配食
生徒 G	なし	教室で配食	教室で配食	教室で配食

◎卵、乳製品、卵・乳製品の除去対象者（A～D）については、教室での判断が不要
 ×除去対象とならない品目（例の副食②）の取扱いが複雑になる。

【参考2】他の対応例

※除去する献立のみ専用容器で配送する場合

（除去する献立以外は教室で配食しないようにする）

生徒	アレルギー	主食 【例：ごはん】	副食① 【例：卵あり】	副食② 【例：ごまあり】
生徒 A	卵	教室で配食	専用容器（除去）	教室で配食
生徒 B	乳製品	教室で配食	教室で配食	教室で配食
生徒 C	卵・乳製品	教室で配食	専用容器（除去）	教室で配食
生徒 D	卵・ごま	教室で配食	専用容器（除去）	教室で配食しない
生徒 E	ごま	教室で配食	教室で配食	教室で配食しない
生徒 F	小麦	専用容器（麦ぬき）	教室で配食	教室で配食
生徒 G	なし	教室で配食	教室で配食	教室で配食

◎1と比較すると教室での対応はシンプルになる。

×除去対象品目についても教室での判断が必要となる。

※対応がシンプルで、給食センターでの作業も少ないことから、将来的な品目数拡大は図りやすい。

【質問・意見等（中学校完全給食推進連絡協議会）】

1 対応品目

①卵と乳に対応品目を限定するという事は、中学校でも弁当を持参する生徒も出てくるということか。現状除去食ができる学校でも、除去食、弁当持参と分かれている。

⇒対応品目を限定するため、除去食を作れない場合も出てくる。その場合献立として成立しなくなるときは、そのおかず分のみ持参いただくことになる。また、除去しなければならないものも多くあり、ほとんど食べられないような状況の場合、1食分持参いただく可能性もあると考えている。

2 配食方法（対応例 参考1・参考2）

①事故防止を最優先に考えると、中学校は担任以外の教員が対応しなければならない日もあると想定されることなどから養護教諭の約8割が教室での判断が少ない参考1を支持する結果となった。一方で、小学校と同様の対応の方が分かりやすい、また除去対応品目を今後増やせる可能性があることなどから、参考2を支持した回答も2割あった。

②中学校では、昼食時間に、常に担任が生徒のそばにいることができるとは言えない状況であるので、教室で担任が配食について確認をしたり、注意したりする、あるいは担任以外の教員が立ち会う際にもできるだけシンプルな対応が良いと考えられ、参考1の方が適していると思う。

③中学校では教室の移動等もあり、また現場の多忙感を考慮すると参考1の方が対応しやすいのではないかと感じた。

④様々な状況をイメージし、想定する必要があると思う。おたまの取り違いがあることなども考えると、やはり教員がその場にいることが重要になってくる。参考1がシンプルに対応できるのではないかと思う。

⑤参考2の方が現在の小学校と同様の対応なのでよいと思う。参考1と参考2の違いは、センターで対応するか、教室で対応するのだが、センターでの対応に不安が残るので、教室での対応が良いのではないかと感じる。

⑥小学校でも、栄養教諭が本務校の場合と兼務校の場合で対応が異なると感じている。また、除去食を用意できる場合と、自宅から持参する場合がある。すべての小学校で参考2のように対応できているわけではない。

- ⑦センターでは調理を専門として行うが、中学校では行事など様々な業務を持った担任が生徒たちを見ていくことになるため、教室での対応はよりシンプルなものが好ましいと考える。
- ⑧自分が何を食べられるのか、何に対してアレルギーがあるかはこれから生きていくうえで重要なことだと考えられる。小学校の給食では、食材が細分化され、何を何グラム食べるかということを保護者とやり取りしている。何を食べられるか、食べられないかを毎回確認することも食育の一環であると考えている。
- ⑨どちらの対応にせよ個別対応であるため、クラスによって年々異なり、予測できないものだと感じる。どのようにすれば事故が起こらないかといった知識や知恵、工夫の仕方などを、担任をはじめとする現場の人間が持つてなければならないので、中学校の教員も担任が不在となる場合なども想定し、できるだけ早めに現在小学校で行っている工夫などを、研修や交流の場などで共有しておく必要があると思う。

3 専用容器、食器

- ①専用容器とはどのようなイメージのものか。
⇒専用容器は、1人分が入るスープジャーのようなものを想定しており、おかずごとに入れるイメージで、生徒のもとに届いた後に、スープジャーから直接食器に移し、食べることを想定している。
- ②専用容器を使用する生徒が心理的にいやな思いをしないようにといった話があるが、現在小学校ではどのような工夫を行っているか。
⇒小学校の場合は自校方式のため、ほとんどの学校が除去食を給食室で食器に盛り付け、ラップなどをし、名前を付け、児童へ手渡しもしくは担任へ渡すなどし、それ以外のものは教室で他の児童と一緒に盛り付けをしている。
- ③当事者がどう感じているかはわからないが、少なくとも小学校で周囲の児童の反応を見る限り、対応について心理的な負担は心配しなくてもよいのではないかと感じている。小学校ではできているので、中学校でも継続してほしい。
- ④教室で判断する場合、故意でなくとも間違えることもあるのではないかと思う。専用容器から移し替えた後、同じ食器に入れるのであれば机の上で入れ替わってしまうことなどを考えると不安である。
- ⑤食器を少し変えて、模様が無いものとあるもので区別するなどの対応ができればよいのではないか。

4 除去食等

①卵だけ抜くということは他のスープを出すというわけではないのか。

⇒卵以外の具、例えばその他の野菜などはそのまま入ったスープを出す想定である。

5 対象者数

①事業者募集に入る段階で食物アレルギーを持つ生徒がどのくらいいるかを示せなければいけないのではないのか。

⇒現在小学校で対応している卵や乳アレルギーについては、昨年度の時点での人数を把握している。

②現状把握しているのは想定1万食のうちのどの程度か。

⇒昨年度、食物アレルギーで学校へ対応を求めた小学校4・5・6年生のうち卵が40人、乳が55人である。一般的に、1万食規模の給食センターで、他の自治体が設定する目安は、概ね1%から2%である。実際の人数を考慮するが、本市の場合100食から200食程度になると想定している。

(3) 残さ等の処理

- ・残さ等の減容化・減量化を図るため、給食センターに厨芥処理機等を設置しますが、給食センター用地は、第1種中高層住居専用地域等に位置しているため、臭気等が懸念される生ごみ処理機など堆肥化の設備は設置しません。
- ・残さ等の回収については、整備・運営事業者の事業範囲に含まず、市で別途発注します。(小学校・特別支援学校の残さ等の回収も行っているため)
- ・上記を含めた再資源化(リサイクル施設への持ち込み等)については、費用対効果を踏まえ、別途検討します。

【質問・意見等(中学校完全給食推進本部専門部会)】

- ①残さの処理について、施設内に生ごみ処理機は導入せずに処理を委託するという構わないと考えているが、再資源化できるところへ委託してほしい。現在、委託している小学校等の給食残さは焼却処理となっているが、この機会に小学校等も含めて再資源化できるよう取り組んでほしい。

⇒コストがかかることにもなるので、費用対効果も含めて検討していきたい。

(4) エネルギー対策

事業者選定にあたっての審査基準において、施設の省エネルギー設計などエネルギー対策に関する項目を設け、事業者からより良い提案を引き出します。なお、幅広い提案を求めるため、太陽光発電など、具体的な指定は行いません。

【質問・意見等(中学校完全給食推進本部専門部会)】

- ①エネルギー対策について、地球環境への配慮を重視するとイニシャルコストは高くなることになると思うが、どちらをどの程度重視するのか。審査基準の中で示していくことになるのか。

⇒地球環境への配慮、イニシャルコストとランニングコスト、価格点や財政面への配慮については審査基準の中で示していくことになると考えている。

(5) 熱源

給食センターの基本的な熱源については、要求水準書では具体的な指定は行わず、事業者提案の中でより良いものを選択します。

ただし、(仮称)横須賀市学校給食センター基本計画の「(9) 災害時の対応」*が行えることを条件として設定します。

* (仮称)横須賀市学校給食センター基本計画「(9) 災害時の対応」(抜粋)

大規模災害が発生した際は、地域住民への炊き出しなど応急給食を実施します。実施期間としては、災害発生翌日または翌々日から3日間程度を想定します。

給食センターのガス、電気、水道のいずれかのライフラインが復旧していない場合でも地域住民への炊き出しが行えるよう、緊急災害用の移動式回転釜も整備します。

(6) その他

ア 旧平作小学校正門側歩道拡幅

旧平作小学校正門側歩道が狭いため、正門側の歩道(久里浜田浦線～正門付近)を拡幅します。

イ 他機能の併設等

他自治体では、他機能の併設や余剰地活用を要求する事例もありますが、整備費用が増加する可能性があることなどから、他機能の併設や余剰地活用等については条件としては設定しません。