

## ◎給食センター基本計画の検討項目

### 1 概要

給食センターの施設整備における基本理念や基本的な枠組みについて検討し、給食センター基本計画として整理する。

### 2 検討項目

#### (1) 基本理念

給食センターの施設整備を行うにあたっての基本的な考え方を基本理念として整理する。

#### (2) 食数

事業手法にもよるが、現在、優先的な検討を行っている P F I ( B T O ) や D B O の事業手法で実施する場合には、平成 28 年度の調査を参考にすると、平成 33 年度が給食開始の目安となる。また、平成 33 年度以降も生徒数が毎年減少していく推計であるため、平成 33 年度の生徒数や教職員数を基準として、給食センターの食数規模を検討する。

現時点では、10,000 食規模の給食センターを想定している。

#### (3) 炊飯施設

炊飯については、連続式炊飯システムなど大型の機器を設置して、給食センターで炊飯する事例と委託炊飯（給食センターの運営事業者とは別の民間事業者に炊飯を委託）で実施する事例がある。献立面（混ぜご飯、炊き込みご飯の実施）、災害時の対応、費用などを考慮して検討する。

なお、本市の小学校（自校方式）では、自校炊飯（主に回転釜による調理）と委託炊飯を併用している。

#### (4) 献立数

物資調達や効率的な機器配置を考慮して検討する。10,000 食規模の給食センターにおいては、1 日あたり 2 献立としている事例が多い。

仮に 2 献立で実施する場合には、中学校 23 校を 2 ブロックに分け、それぞれ 5,000 食程度になるように設定し、給食を提供する。（ブロック①で月曜日に提供した献立をブロック②では別の日に提供するような運用を行う。）

なお、本市の小学校（約 20,000 食）では、5 ブロックに分かれている。

#### (5) 食器

##### ア 材質

食器の材質としては、本市の小学校で使用している P E N（ポリエチレンナフタレート）樹脂のほか、ポリプロピレン樹脂、強化磁器などの種類がある。給食センターから配送することや生徒にとっての安全性、使いやすさ等を念頭に、食器の重量や壊れにくさなどを考慮して検討する。

#### イ 種類・組み合わせ

食器の種類については、他自治体の事例などを参考に、本市の中学生に必要な栄養価、量などに配慮した様々な献立に対応できるような種類や組み合わせを検討する。

#### ウ トレイ

トレイの導入有無により、教室における配膳方法や配膳時、喫食時の衛生面に違いが出る。配膳時間への影響、衛生面等も考慮して検討する必要がある。

### (6) 見学スペース

近年給食センターを整備している他自治体では、食育に関する施設という位置づけで、見学通路や見学窓を整備している事例が多い。

一方で、これまで実施方式の検討の中では、過剰な施設整備として懸念する意見も出ている。施設の規模にも影響するため、慎重に検討する必要がある。

### (7) その他諸室

他自治体では、会議や研修、給食の試食会などを行うことを目的に、研修室・会議室・調理実習室・アレルギー相談室などを整備している事例がある。(整備内容は自治体によって異なる。)本市の給食センターに必要な施設について、慎重に検討する必要がある。

### (8) 災害時の対応

新たに公共施設を建設することになるため、給食センターの施設設備の特長を生かして、災害時にどのように活用することができるか検討する必要がある。また、旧平作小学校は広域避難地、震災時避難所、風水害時避難所として指定されているため、既存校舎解体後の避難場所などについて検討する必要がある。

### (9) 地産地消の推進

新規事業である中学校給食事業のなかで、地元食材の活用について検討する必要がある。センター方式では同じ種類の食材を大量に使用するため、地元食材の確保の仕方などについて、地元生産者との調整が必要となる。

### (10) 調理ごみの処理方法

調理ごみの処理については、食品リサイクル法により再資源化が望まれるところであり、再資源化及びその方法について検討する必要がある。(現在、小学校等の給食調理ごみは焼却処理している。)

### (11) その他検討事項(学校現場等との協議により今後検討)

- ・実施回数(平成29年度現在、小学校では年間190回としている。)
- ・食物アレルギー対応ほか

### 3 各検討組織等における質問・意見等（中学校完全給食推進連絡協議会）

#### （1）施設・備品

- ①中学校では人間関係の負担、ダイエットなどの理由で摂食を控えるなど、小学校では見えてこなかった複雑な問題が顕在化してくると思うので、給食センターにはアレルギーの相談だけでなく、食に関わる心の問題なども相談できる場所が必要になってくるかもしれない。
- ②食器について、現在小学校で使っているPEN食器が良いと思う。見た目は食欲に対して重要である。手触りも少しざらつきがあり、小さな子どもにとっても持ちやすい。割れる素材だと割れた時の指導が必要となる。忙しい中学校現場での時間に関する影響も考慮すべきと感じる。
- ③ランチルームがある小学校で、トレイを利用している。トレイでは主菜、主食の位置、箸の向きや牛乳の位置が決まっており、5・6年生になると問題なく配膳できている。
- ④市内の中学校の教室に配膳台を置くのは厳しいのではないかと。配膳台も含め配膳時の動線も念頭に置くべきではないかと。

#### （2）学校運営

##### ア 食物アレルギー

- ①現在小学校では、保護者が弁当を持たせる場合もあるのか。  
⇒現在小学校では、学校ごとにできること、できないことがある。対応できない場合には、弁当やおかず一品などを持参していただく場合がある。
- ②中学校で弁当から給食へ切り替わることで、食物アレルギーを有する子どもと保護者は不安を感じると思うので、小学校の給食と中学校のセンター方式で食物アレルギーを有する子どもの引き継ぎをきちんと行う必要があると思う。  
⇒センター方式のため、ある程度統一した対応をしていくことになる。その中で、個々の状況にどれだけ対応できるかがポイントとなる。
- ③養護教諭部会からも食物アレルギーの事故防止という観点から各校に専門的な職員の配置をお願いしている。

##### イ 給食指導

- ①他自治体では給食をすべて食べきるよう指導を行って問題となった例もあるが、本市の小学校ではどのような指導がなされているのか。  
⇒給食時間マニュアルに基づいて1食分の基準量を目安に盛り付け、自分の体にはこのくらいの食事が必要であると把握した上で、食べきるよう指導するのが基本である。ただし、体格差や偏食、苦手な食べ物がある子どもなどもあるので、6年生までに食べられるようになることを一つの目標とし、苦手なものも少しずつ、無理はさせずに徐々に食べられるような指導をしている。

②センター方式の場合、担任が、生徒の苦手なもの、食べられないものについての指導も行うのか。

⇒小学校の教員も給食時間マニュアルや給食指導について、夏季研修会を受講している。また、新規採用教員には校内研修で、栄養教諭や学校栄養職員が指導するなどしている。小学校で6年間指導をした上で、中学校へ進学するので、中学校の現場ではそこまで苦労しないのではないかと思う。

③栄養教諭や学校栄養職員を効果的に配置するとはどういう想定か。

⇒小学校では1人が2校を兼務している。中学校でも専門的な職員の配置が望ましいと考えており、全校に配置できることが望ましいが、それが難しい可能性もある。最大限に効果を発揮できる体制を整備していきたいという意味で、1人が何校かを兼務する体制が良いのか、センターに集約させた中でそれぞれ職員が集中的に対応していく体制が良いのかなどを検討していく。

④センター方式に決定したことで、学校が行うべき新たな業務、役割分担などの想定を提示していただけると現場もより具体的に考えることができると思う。

### (3) 旧平作小学校

①基本計画の検討項目は、これは旧平作小学校を勘案しての項目か、それとも一般的なものか。

⇒現在の検討項目は、特定の用地によるものではない。正式に用地が決まった際には、用地関係の情報整理、課題整理の必要性は出てくると考えている。

②学区内の交通の部分での心配もある。また、現在利用している施設関係、学校開放などにも影響が無いように早めの対応をお願いしたい。

### (4) その他の質問・意見等

①安心・安全を掲げない自治体等はないと思うが、実際は守り切るのが難しいのではないか。万全を期しても100点は難しいと思うので心配である。

②異物混入等の発生時の対応については明確になっていた方が良いと思うので、基本計画へ盛り込んでもよいのではと思う。