

# 三豊市の学校給食について

平成 22 年 3 月

三豊市学校給食検討委員会

# 目 次

## はじめに

I. 三豊市の学校給食の現状と課題 . . . . . P.1

(1)学校給食調理場の運営方式について

(2)調理場のシステムについて

(3)少子化による園児・児童・生徒数の減少について

(4)学校給食に係る経費について

(5)正規調理員について

II. 三豊市の学校給食の方向性 . . . . . P.3

1. 学校給食の安全性の確保及び衛生管理について

(1)施設・設備等の整備について

(2)食材・調理過程等の安全性の確保について

2. 学校給食施設の効率的な運営管理と適切な配置について

(1)効率的な運営と管理について

(2)適切な規模と配置について

## おわりに

資料-1 学校給食に関する用語の説明 . . . . . P.6

資料-2 三豊市学校給食検討委員会委員名簿 . . . . . P.7

資料-3 三豊市学校給食検討委員会の審議経過 . . . . . P.8

## はじめに

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童及び生徒の食生活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果たすことから、学校教育活動の一環として実施されている。

しかし、少子高齢化が進む中で、核家族化の進行や生活様式の多様化など、子どもたちの食生活を取り巻く社会環境は大きく変化している。若い世代の中では、朝食の欠食や野菜の摂取不足などの食生活の乱れや、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。

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」を法律で定め、法的な位置づけを明確にすることにより、学校給食の実施者に対し、更なる衛生管理の徹底に努めるよう求めている。

本検討委員会は、平成 21 年 7 月 31 日、三豊市教育委員会の附属機関として設置され、三豊市の子どもたちに安全安心な学校給食の提供を実施するために、新たな学校給食施設の整備も含め、学校給食の充実や将来にわたる学校給食のあり方について諮問を受けた。

検討に当たっては、「安全安心な給食」を念頭に置き、食育の充実、地産地消の推進、市財政などさまざまな視点から「学校給食の安全性の確保及び衛生管理」、「学校給食施設の効率的な運営管理と適切な規模・配置」について 8 回の審議を重ねてきた。ここにその結果を答申する。

平成 22 年 3 月 1 日

三豊市学校給食検討委員会 委員長 漆原 光徳

## I. 三豊市の学校給食の現状と課題

### (1) 学校給食調理場の運営方式について

三豊市では、6箇所の学校給食センターと7箇所の単独調理場により、市立の小学校25校、中学校6校、幼稚園19園へ給食を提供している。

調理場の運営方式は、山本町、詫間町(大浜、箱浦地区を除く)が自校方式(※1)、他の5町がセンター方式(※2)となっており、地域によって異なっている。

### (2) 調理場のシステムについて

調理場のシステムは13施設のうちウェットシステム(※3)が10箇所、ドライシステム(※4)が3箇所である。ウェットシステムの調理場においてもドライ運用(※5)されており、調理員などの努力により、これまで食中毒などの大きな事故は起きていないが、施設・設備の老朽化によって、今後も安全性を維持することは難しい状況になっている。

すでにドライシステムを導入している調理場についても、「学校給食衛生管理基準」(※6)に照らすと施設、設備が十分でないところもあり、全ての施設について見直しが必要となっている。

〈三豊市学校給食調理場の状況〉

| 方式     | 町   | 施設名           | 1日の食数<br>(計7,320食) | システム | 築後<br>経過年数 |
|--------|-----|---------------|--------------------|------|------------|
| センター方式 | 高瀬町 | 高瀬町学校給食センター   | 1,869              | ウェット | 28年        |
|        | 三野町 | 三野町学校給食センター   | 1,113              | ウェット | 15年        |
|        | 豊中町 | 豊中町学校給食センター   | 1,373              | ウェット | 25年        |
|        | 詫間町 | 詫間町大浜学校給食センター | 105                | ドライ  | 10年        |
|        | 仁尾町 | 仁尾町学校給食センター   | 730                | ウェット | 19年        |
|        | 財田町 | 財田町学校給食センター   | 364                | ドライ  | 10年        |
| 自校方式   | 山本町 | 辻小学校          | 162                | ウェット | 15年        |
|        |     | 河内小学校         | 75                 | ウェット | 23年        |
|        |     | 大野小学校         | 180                | ウェット | 28年        |
|        |     | 神田小学校         | 99                 | ウェット | 25年        |
|        | 詫間町 | 詫間中学校         | 341                | ウェット | 23年        |
|        |     | 詫間小学校         | 655                | ドライ  | 4年         |
|        |     | 松崎小学校         | 254                | ウェット | 15年        |

※食数はH21.5.1現在、築後経過年数はH21.4.1現在のもの

### (3) 少子化による園児・児童・生徒数の減少について

全国的に少子高齢化が進んでいる。三豊市も例外でなく、昭和 30 年の統計では中学生以下の子どもが人口の 33%(29,984 人)を占めていたが、平成 21 年には、人口の 12.4%(8,552 人)にまで減少している。

学校は小規模化し、小学校 25 校のうち 4 校は複式学級編制の対象になるなど、学校運営上深刻な状況になっている。今後の児童生徒数の推移をみると、更に減少は続き、各調理場の食数も減少していく中で、先を見据えた施設の更新が必要となっている。

### (4) 学校給食に係る経費について

三豊市は厳しい財政状況にあり、最小の経費で最大の効果をあげるよう、効率的な行政を目指し、行財政改革に取り組んでいる。学校給食についても、安全安心でおいしい給食の提供と同時に経費の節減も図らなければならない。

調理場ごとの 1 食あたりの平均コスト(食材費を除く)を比較すると、センター方式の調理場では 1 食 288 円、自校方式の調理場では 1 食 418 円となっている。この金額は、食数や調理員等の人員費などによって変動する数値ではあるが、今後、経費削減の余地があると言える。また、地域や運営方式によりこのような差があることは、平等な行政サービスの観点からも好ましい状況とは言えない。

### (5) 正規調理員について

三豊市では、「三豊市技能労務職の給与等の見直しに向けた取組方針」を策定し、調理員等は退職者不補充で新規採用は行わず、臨時職員、一部委託等で対応する旨の方針を示している。現在、13 箇所の調理場で正規職員の調理員は 35 名となっており、今後の調理員数の推移をみると、将来的に民間委託の検討が必要になってくると思われる。

## II. 三豊市の学校給食の方向性

### 1. 学校給食の安全性の確保及び衛生管理について

#### (1) 施設・設備等の整備について

「学校給食衛生管理基準」では、学校給食施設のドライシステム化を推進している。また、調理場は二次汚染(※7)防止の観点から汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域を部屋単位で区分し、その区域内においても、作業内容に応じて区分するよう努めることとされている。

三豊市の学校給食調理場は総じて老朽化が進んでおり、システムについては13施設のうちウェットシステムが10箇所、ドライシステムが3箇所である。ドライシステムを導入している3施設についても、区分ができていないところや洗浄室の狭いところなどがあり、全ての施設を「学校給食衛生管理基準」に沿ったドライシステムに改築、または改修すべきと考える。

これと同時に、細菌汚染を防止するための衛生的な機器やドライシステムに対応した設備、機器の導入が必要である。

#### (2) 食材・調理過程等の安全性の確保について

「学校給食衛生管理基準」には、安全な食材の選定、食材の搬入から調理・保管・配食・供食等における衛生的な取り扱い、食材・給食の運搬時における適切な温度管理・時間管理、調理過程における衛生管理のポイントなどが具体的に示されている。また、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」(※8)には、HACCP(※9)の考え方に基づいた、安全確保のための細かな手順が示されている。安全安心な給食を子どもたちに提供するため、これらの基準、マニュアルを遵守し、いっそうの衛生管理に努めていただきたい。加えて、調理過程における衛生管理などについて、職員の資質を高める研修を更に充実させなければならないと考える。

## 2. 学校給食施設の効率的な運営管理と適切な配置について

### (1) 効率的な運営と管理について

三豊市には現在、センター方式と自校方式の調理場があるが、安全安心な給食の提供、事務・労務の集中管理などの運営面、建設費や維持管理費などのコスト面、児童生徒数や調理員数の推移、平等な行政サービスの観点など、さまざまな要素を総合的に勘案し、一定規模のセンター方式に統一することが望ましいと考える。

### (2) 適切な規模と配置について

調理場の規模とは、1日の調理食数を指す。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、調理場の規模は設置する自治体の判断に委ねられており、さまざまな要素を考慮して三豊市としての基準を作ることが必要である。

本検討委員会では、三豊市の地勢、配送時間(距離)、食材の安定確保、地産地消率の向上、献立の多様性、食育の充実、少子化、経費の効率化等の条件を考え合わせた結果、三豊市の適切な規模・配置を次のように考える。

#### 【適切な規模】

1施設 3,000食～4,000食

#### 【適切な配置】

市内を2つに区域分けし、それぞれ1箇所の給食センターを設置する

ただし、大規模センター化を懸念する意見も一部あり、今後の施設整備については、大量調理に対応した調理機器等の導入・充実を図るとともに、自校方式のメリットを取り入れながら、安全安心でおいしい給食を子どもたちに提供することができるよう、次の点に留意していただきたい。

#### 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」とされているので、配送車を増やしたり、配送ルートを工夫したりすることにより配送時間の短縮を図っていただきたい。

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ていただきたい。

## ② 見学設備等の整備

給食がどのようにして作られているのかを知ることは、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大切な機会であるので、新しい施設には見学設備を設置していただきたい。また、子どもたちだけでなく、地域の住民も対象とした食育の拠点施設として活用できるよう、研修室や実習室など付帯施設の整備も考慮していただきたい。

## ③ 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、特別な調理施設・設備の設置や人員の配置等により、きめ細やかな対応をお願いしたい。同時に、低年齢の子どもが食べやすい食材の切り方(大きさ)にも配慮していただきたい。

また、バイキング給食などの特別食や、学校行事に合わせた給食の時間変更、学校菜園で栽培した食材の使用などにも柔軟な対応をお願いしたい。

## ④ 地産地消の推進

香川県教育委員会では、学校給食における地場産物の活用を推進しており、使用食品数の30%以上を目標に取り組んでいる。三豊市においては、目標値は達成しているが、大規模なセンターになると大量の食材の確保や価格、規格などが問題となり、地場産物の活用が困難になることが予想される。

今後は、生産者と調理場を結ぶ学校給食地産地消推進員活動や地産地消を推進する組織の立ち上げなどについてJA、商工会、生産者等への働きかけに努めいただきたい。

## ⑤ 栄養教諭・学校栄養職員と食育指導

給食管理と食育推進の中核的な役割を担う、栄養教諭・学校栄養職員は香川県教育委員会から配置定数に基づき配置されている。三豊市全体で2箇所の給食センター設置になった場合、栄養教諭等の配置数が減少することから、食育指導の負担増大が予想される。学校においては、食育を学校全体での取り組みと位置付け、栄養教諭等の活動に対し、校長をはじめ関係者の理解と協力が必要と考える。

これに合わせて、三豊市教育委員会は栄養教諭・学校栄養職員の配置充実について、香川県教育委員会への働きかけなどに努めるとともに、市独自での配置の検討も行っていただきたい。

## おわりに

以上、三豊市学校給食検討委員会における審議の結果を答申する。

今後、三豊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を策定し、三豊市の子どもたちを心身とも健やかに育む学校給食を実現されるよう願うものである。

## 学校給食に関する用語の説明

|          | 用語                  | 解説   |
|----------|---------------------|--|
| ※1<br>1P | 自校方式                | 学校の敷地内に調理施設を設置し、その学校の児童生徒が食べる給食を調理する。単独校調理場方式とも言う。   |
| ※2<br>1P | センター方式              | 複数校分の給食を拠点調理施設で調理し、各学校へ配達する。共同調理場方式とも言う。   |
| ※3<br>1P | ウェットシステム            | 調理場の床が水に濡れた状態で作業を行う。高温多湿の環境と床の水はねなどにより、細菌・カビの繁殖や二次汚染などの問題がある。  |
| ※4<br>1P | ドライシステム             | 調理場の床が乾いた状態で作業を行う。食材洗浄の作業場と調理場は区分されているなど、衛生管理が徹底できるシステムのことであり「学校給食衛生管理基準」で推奨されている。   |
| ※5<br>1P | ウェットシステム<br>ドライ運用   | ウェットシステムの調理場において、作業動線の明確化、調理器具の改善や作業方法の工夫により、床に水を落とさないように運用することである。食中毒の発生を防ぐ重要な手段となっている。   |
| ※6<br>1P | 学校給食衛生<br>管理基準      | 学校給食における衛生管理の徹底を図るため文部科学省が定めた基準である。二次汚染防止のための施設・設備等のハード面と調理過程における衛生管理及び衛生管理体制等のソフト面について適切に整備されるよう具体的に明記されている。                                  |
| ※7<br>3P | 一次汚染<br>二次汚染        | 一次汚染とは、食品の加工・貯蔵以前に起こる汚染をさし、原料の産地など自然環境からの直接的な汚染のことを言う。二次汚染とは、加工環境や人(従業員)の手指などを介して間接的に食品を汚染することを言う。   |
| ※8<br>3P | 大量調理施設衛生<br>管理マニュアル | 大量調理施設での衛生管理の一つの指針として、厚生労働省が定めたものである。  |
| ※9<br>3P | H A C C P<br>(ハサップ) | 食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつである。原材料の受入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを定め、重点的に管理することにより、より一層の安全を確保する手法であり、国際的にもその導入が推進されている。 |

## 三豊市学校給食検討委員会委員名簿

(任期:平成 21 年 7 月 31 日～平成 22 年 3 月 1 日)

| 職名   | 氏名                    | 選出区分                          | 所属等                   |
|------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 委員長  | 漆原 光徳                 | 学識経験を有する者                     | 四国学院大学 副学長            |
| 副委員長 | 次田 一代                 |                               | 香川短期大学 教授             |
| 委員   | 山本 明<br>(H22.2.11まで)  | 市議会議員代表                       | 教育民生常任委員会<br>委員長      |
|      | 金子 辰男<br>(H22.2.23から) |                               | 総務教育常任委員会<br>委員長      |
| 委員   | 成行 明節                 | 自治会連合会の代表                     | 三豊市自治会連合会<br>会長       |
| 委員   | 浅野 正行                 | 公共的団体の職員代表                    | JA 香川三豊地区本部<br>営農部 部長 |
| 委員   | 藤根 直身                 | 市立幼稚園長の代表                     | 詫間幼稚園 園長              |
| 委員   | 石井 均                  | 市立小学校長の代表                     | 大野小学校 校長              |
| 委員   | 出濱 利章                 | 市立中学校長の代表                     | 仁尾中学校 校長              |
| 委員   | 永田 幸                  | 市立幼稚園 PTA 役員代表                | 辻幼稚園 母親委員             |
| 委員   | 十川 ゆかり                | 市立小学校 PTA 役員代表                | 上高野小学校 PTA 会長         |
| 委員   | 原 将嘉                  | 市立中学校 PTA 役員代表                | 三野津中学校 PTA 会長         |
| 委員   | 山田 秋満                 | 関係行政機関の職員代表                   | 西讃保健所衛生課 課長           |
| 委員   | 大矢 美智子                | 栄養教諭又は学校栄養職員<br>の代表           | 詫間中学校 栄養教諭            |
| 委員   | 森下 冷二                 | 学校給食調理員の代表                    | 高瀬町学校給食センター           |
| 委員   | 林 茂樹                  | 前各号に定める者のほか、教<br>育委員会が必要と認める者 | 三豊市商工会 会長             |

(敬称略)

## 三豊市学校給食検討委員会の審議経過

| 日 程                      | 内 容   |
|--------------------------|---|
| 第1回<br>平成 21 年 7 月 31 日  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○委嘱状・任命状の交付</li> <li>○教育委員長あいさつ</li> <li>○正副委員長選出</li> <li>○三豊市附属機関等の会議の公開に関する指針について</li> <li>○審議スケジュールについて</li> <li>○三豊市内学校給食の実施状況について</li> </ul> |
| 第2回<br>平成 21 年 8 月 21 日  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○現地視察<br/>(辻小学校給食調理場、豊中町学校給食センター、詫間小学校給食調理場)</li> </ul>  |
| 第3回<br>平成 21 年 9 月 30 日  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○先進地視察<br/>(東かがわ市給食センター)</li> </ul>  |
| 第4回<br>平成 21 年 10 月 16 日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○学校給食の安全性の確保と衛生管理について<br/>施設・設備等の整備について<br/>食材・調理過程等の安全性の確保について</li> </ul>   |
| 第5回<br>平成 21 年 11 月 25 日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○学校給食施設の適切な配置と効率的な運営管理について<br/>効率的な運営方法と管理について<br/>学校給食施設の適切な規模と配置について</li> </ul>  |
| 第6回<br>平成 21 年 12 月 16 日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○三豊市学校給食アンケート結果について</li> </ul>   |
| 第7回<br>平成 22 年 2 月 5 日   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○答申書(案)について</li> </ul>   |
| 第8回<br>平成 22 年 3 月 1 日   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○答申書の確認</li> <li>○答申書の提出</li> </ul>  |