

第2回 東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会

< 報告 >

- 1 日時 平成21年10月20日（火）午後2時～4時
- 2 場所 第二学校給食センター 会議室
- 3 出席者 7名
- 4 欠席者 2名
- 5 事務局 5名
- 6 傍聴者 8名
- 7 内容（当日配布資料は別紙のとおり）
 - 1 専門部会の進め方について
下記のとおり決定した
 - ・ 諮問内容2つのうち、前半の（1）給食センター建て替えについて、中間報告を示す
 - ・ 時期は、第4回（11/30）を目途とする
 - ・ 中間報告を示すために、運営委員会の開催を希望する。開催時期については、運営委員会会長と事務局で調整する
 - 2 諮問（1）給食センターの建て替えについて
 - ・ 事務局から説明の後、質疑応答を行った
 - ・ 最後に第二給食センターの施設見学を実施した

8 主な質疑応答（要旨）

（1）学校給食計画検討の経緯

（質疑）平成8年に報告書が出た以降、平成20年までに給食計画については、何の動きもなかったのか

（回答）特筆すべきものはなかった。ただ「東大和市第三次基本計画（平成15年度～24年度）」及びこれを社会・経済情勢の変化に合わせて見直した「東大和市第三次基本計画（補正）（平成20年）」に、現状と課題として“学校給食については、食器の改善、メニューの多様化など学校給食の充実・あり方や食育の推進が大きな課題です”とあり、施策の方向として“学校給食施設の整備においては、老朽化した施設・設備の維持に努めます。あわせて、合理的で効率的な給食施設・設備のあり方を検討します”と掲載があり、市としても大きな課題の一つであると認識している。

また、施設設備の修繕や買い替えについては、基本計画に則り策定される3ヵ年ごとの実施計画（現在は主要事業計画という）にも計上し、施設の維持や備品の買い替えを計画的に行っている。本日配布した資料のうち、

平成12年度から20年度の修繕費及び工事請負費・備品購入費の一覧を参考にして欲しい。

(2) 東大和市学校給食の現状と課題

給食にかかる経費について

(説明) 給食にかかる経費は、公会計が4億円、私会計が3億円。両センターの運営費は、センター運営費と職員人件費を公会計で、食材費を保護者負担の給食会計(私会計)でまかなっている。平成20年の公会計の決算は、約4億1,450万円。うち80%の3億2,900万が正規職員・パート等の

人件費、残り20%の8,500万が光熱水費や修繕費、消耗品費である。

(質疑) 一食あたりのコストはどのくらいか
(回答) 平成20年度、私会計(食材費)238円、公会計342円、計580円である

調理等のスペースが確保できないことによるメニューへの影響について

(説明)

- ・ ランチ皿の他、お椀を使うことがある。食器は消毒保管庫に保管することが学校給食衛生管理基準に定められているが、保管スペースがないためお椀の数が全体の半分しか置けず、冬でも全校に暖かい汁物を用意できない。同様の理由により、個々食器の導入も実現できていない
- ・ 第一センターではタッパと呼ばれる食缶(ジャム、ふりかけ、量の少ないサラダ等を入れる)を保管するスペースがなく、全8校のうち4校分しかなく、メニュー作成に支障がでている
- ・ スペースが確保できないため麺類用の食器が置けず、麺類だけで栄養量を確保できない。そのため「うどん+おにぎり」、「スパゲッティ+パン」という献立にならざるを得ない
- ・ スペースが確保できないため、釜の数が充分でなくメニューが固定化している
- ・ スペースが確保できず三槽シンクが必要数置けないため、野菜洗浄に時間がかかり、使用する野菜の種類が増やせない。また生の果物は専用シンクによる充分な洗浄が必要であるができないため、缶詰使用が多くなっている
- ・ ハンバーグやコロケは冷凍食品を使わず手作りにしたいが、挽肉を攪拌する機械がなく、また肉の飛び散りによる二次汚染防止のためのスペースが確保できないため、給食のない学校が多い日でないと作れない
- ・ サラダは食中毒防止のため、温野菜で作り配食まで冷蔵庫に保管するが、冷蔵スペースが足りず、全校にサラダと冷やすデザートと同時に出不せない

学校給食衛生管理基準について

(説明) 現在の施設において、基準を守れていない点:

- ・ 泥つき野菜等、調理前の食材を扱う区域(汚染区)と完成した食品を扱う区域(非汚染区)を部屋単位で区分していない

- ・ ドライシステムを採用していないため、濡れた床からのはね水による汚染の危険性がある
- ・ 空調設備がないため、調理場の温度・湿度が基準を超えている
- ・ 検収室 外部からの汚染を受けない構造となっていない
- ・ 排水溝 排水が飛散しない構造となっていない
- ・ 調理員用トイレ前 調理衣を着脱する場所がない
- ・ 給水給湯設備の給水栓 直接手を触れずに操作できる構造となっていない（一部）
- ・ 調理用器具 肉、魚、野菜ごと専用の器具となっていない。共用している（狭いため）
- ・ 調理用器具 すべてを消毒保管庫に収納できていない（狭いため）。消毒機能のない保管庫がある
- ・ 真空冷却機がない（狭いため）
- ・ シンクの数足りず、共用せざるを得ない（狭いため）
- ・ 冷蔵及び冷凍設備 原材料と調理後の食品について共用せざるを得ない（狭いため）
- ・ 手洗い設備 温水が出ない。一般的に冬は手洗いが不十分になりがちである

（質疑）

- ・ 平成20年学校給食法改正により学校給食衛生管理基準が法制化される以前から、法制化されると予測できたのではないか

（回答）

- ・ 学校給食衛生管理基準は平成8年の0-157食中毒事件以降、厳格化され、法制化は予測できていたが、施設の制約上、物理的に守れない点もある。改善できる点は極力改善している。汚染区と非汚染区を部屋として区別できないが、床改修の際に色分けして意識化する等の工夫を行っている

（質疑）

- ・ 学校給食衛生管理基準について、東京都等から定期的に監査とかチェックなどがされるのか

（回答）

- ・ 東京都からの監査や強制的な指導が入る仕組みはない。こちらから保健所にアドバイスを求めることは可能である

（質疑）

- ・ 基準を満たしていない現状でも給食を作ってよいということか

（回答）

- ・ 当市のセンターも建設当時は当時の学校給食衛生基準を満たしていた。物理的に対応ができていく施設・設備であるが、その中で職員一丸となり食中毒を出さないよう運用面で工夫し、細心の注意を払って調理している。施設が古いとか狭いというのは、万一食中毒を出してしまった場合の言い訳にできない。当市に限らず同時期にできた施設はセンター方式・単独校方式を問わず同様の課題を抱えていると考えられる