

第3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11月10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** 4名
- 6 **傍聴者** 4名
- 7 **内容**（当日配布資料は別紙のとおり）
 - 1 諮問（1）給食センターの建て替えについて
（2）東大和市学校給食の現状と課題（第2回専門部会つづき）
 - ・ 前回の説明・第二センター見学・先進事例ビデオ上映を踏まえ、質疑を交えながら、東大和市学校給食センターについての現状分析、問題点及び今後の課題について意見交換を行った
 - （3）給食方式の比較
 - ・ 資料に基づき、事務局から説明を行った
 - ・ 時間が足りず議論を尽くせなかったため、次回引き続き検討する
- 8 **主な意見・質疑応答（要旨）**（Qは質疑、Aは教育委員会回答を示す）
 - （2）東大和市学校給食の現状と課題現状についての意見、第二センター見学・先進事例ビデオを見ての感想など
 - ・ 先進事例のビデオで最新の事例と現在の施設との違いがよくわかった
 - ・ 学校給食衛生管理基準を下回ってしまう施設・設備の中で、職員が毎日苦勞して調理している状況であることがわかった
 - ・ 個々食器について昭和63年頃から既に要望が出ていたにもかかわらず実現していない。早く見直してもらいたい
 - ・ 今回の計画を進めて欲しいと感じた
 - ・ 食器の問題、衛生管理の問題を一日も早く改善してほしい
 - ・ 安全な給食を、いい状態で、一日でも早く子どもたちに出して欲しい
 - ・ 時間をかけて検討して欲しいという声もある。そのためには現在地への建て替えによる給食停止期間も止むを得ないのではないか
 - ・ 保護者にとっては給食が停止するのは最も避けたいことなのではないか。自校式かセンター方式かより、給食があるかないかの方が重要
 - ・ 現在のセンターでは生野菜のサラダは出せない状況である。新しい施設でそうしたものを出せるようにして欲しい → 野菜については、平成8年の0-157食中毒事件以降、原則として加熱調理することが学校給食衛生管理基準において定められた。「生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒

するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること」¹とある。消毒剤使用への抵抗感もあり、最新の施設においても生野菜を使用することについては、十分な検討が必要である

- Q 保護者からの意見の吸い上げはどのように行うのか → A この運営委員会をもっとも重要な機関とみなしている。市民への説明・意見の吸い上げは、まず広場利用団体、次に近隣住民・事業者から行った。運営委員会からの答申をいただいた後、一般の方にはもう少し計画が具体的に固まってきたら説明したい
- 桜が丘市民広場しか場所がないなら、そこに早急に建設してほしい
- Q 現センター跡地はどう利用するのか → A 教育財産から市長部局財産とする。その後は売却して新センター建設・運営の財源とすることが考えられている
- 平成9年に前の計画が凍結されて以降、何も手立てをしてこなかったことが残念である → A この間は特筆すべきことは確かに何もなかった。東大和市基本計画において、現在の施設を適切に維持すること、今後の給食のあり方を検討することを2本の柱として示している。維持管理については前回資料に基づき説明したとおり計画的な修繕や備品の買い替えにより、給食を止めることなく提供することに主眼をおいてきた。第二センターが開設から40年を迎える平成25年を目途に、次の段階へ進められるよう今後の給食のあり方を検討することとなった。

候補地について

- Q 候補地で8000食できるのか。サッカーも給食も両方とも中途半端になってしまわないか → A サッカーコート90mで公式試合が可能であり、3500㎡で8000食センターも建設可能であるので両立できると考えている
- Q サッカー場が狭くなることについて意見はあるのか → A スポーツ団体からは反対が表明されている
- Q 反対があればこの候補地に建設しない場合もあるのか → A 給食センターにふさわしい土地の要件、用地取得費を考えると、この候補地以外に適した用地は見当たらないので、ここに建設したい
- Q 現在地への建て替えは可能か → A 第一・第二センターは都市計画の用途地域が住居地域であるため、工場建築にはふさわしくない。他に用地がどうしてもない場合は許可申請という手続きがある。学校給食衛生管理基準を満たす施設を作るのに現在の敷地の広さでは事実上不可能。また現在地に建て替える場合は1年から1年半程度、給食停止期間が発生する

新センターについて

- Q 桜が丘に作った場合、スポーツ広場利用者（特に子どもたち）の安全性はどうか → A 広場利用者の多い土日に給食は作らない。給食を作る日・時間帯、

¹ 学校給食衛生管理基準 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準、(4) 調理過程、①共通事項、2

子どもたちは学校にいるのが普通。学校により休みの日もあるかもしれないが、その場合も車の出入りなど配慮する

- Q 桜が丘市民広場周辺の道路は渋滞していることが多いが、配送にかかる時間はどうか → A 第二センターの例では2台の配送車が3往復して7校に配送している。第一便が11時に出発し12時にはすべて終わる。東大和は小さい市なので2時間以内の喫食²は遵守できる
- ビデオ事例の給食センターは敷地が7700㎡だった。桜が丘の候補地は3500㎡なのでよほど設計の工夫が必要
- 食育の観点から新センターに見学コースもあるとよい
- Q アレルギー対応はどのようにするのか → A アレルギーのある児童・生徒は増加傾向にあるので、対応したい。対応にもさまざまな方法があるようなので、今後専門部会内で検討していただきたい
- Q 今年度購入した連続揚物機は新センターでも使うのか → A 調理機器は10年程度で寿命となり古いものは修理部品が入手できない場合もある。調理に欠かせないものは買い替えせざるを得ない状況である。新しいもの等可能なものは移設する
- 新しい給食センターを現在の施設と同規模とすると、個々食器導入や衛生管理基準対応が困難であるため、規模の拡大が必要である
- Q 新センター建設によって給食費が値上がりすることはないのか → A 給食費は食材にあてるのでセンター建設費とは関係ないため建設による値上がりはない

まとめ

- 現在の給食センターは施設・設備上の課題が多い
- 個々食器が実現できないのも施設上の課題によるものであることが理解できた
- 職員の努力などソフト面で施設・設備上の課題に対応している状況である
- 安全な給食のため、個々食器導入のために新しい給食センター建設を進めて欲しい
- 候補地について、現在の利用者との関係において課題がある
- 現在地へ建て替えをする場合には、給食停止期間が発生することが問題である
- 給食を続けて出すことが子どもたちにとって最も重要である
- 自校式は理想であるが、全校に設置を完了するまで長期にわたり、かつ現センターも維持しなくてはならない点が課題である

(3) 給食方式の比較

- Q 平成8年当時、小学校は自校式にするという結論が出ているが凍結された。予算的に無理なのか → A 全校に調理室が設置できるまで長い期間がかかる。平成8年の計画では平成9～29年度にかけて10校設置となっている。完了まで現在の給食センター施設が持つか心配。また今後学校自体の改築の必要性・可能

² 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に規定されている

性も出てくる。平成8年の計画後0-157食中毒事件が発生したため、当時と現在とでは学校給食衛生管理基準が大きく変わっている。平成8年当時考えていた調理室のあり方では面積や設備等、現在そのまま対応はできない

- 自校式が理想ではあるが、コスト的にも学校の負担としても厳しいと感じた。また実現までに20年もかかるようでは困る
- Q 現在は公設公営であるが、今後公設民営とする理由は何か → A 東大和市第三次行政改革大綱（平成19年度～23年度）において、市の方向性として民間活力の積極的な導入がうたわれており、学校給食事業も対象となっている。民営とすることで、調理業務における民間のノウハウや専門性を活かすことができ、コストの圧縮も可能となることがメリットである
- 調理を委託しても、献立の作成、食材の発注は従来通り市が責任を持って実施する
- Q スクールランチ方式に関する資料のみ配布した理由は何か。市としてこの方式を推しているのか → A 「給食方式の比較」資料に掲載した各方式のうち、スクールランチ方式のみどのようなものか、イメージがしにくいと想定したため資料を作成した。市としては小・中学校合わせた8000食を給食センターで対応することを念頭においている
- スクールランチ方式は、全員が毎日ランチを食べる方式、選択制にする方式などさまざまな運用が考えられる。ランチは希望者だけでも牛乳だけは全員が飲む方式（ミルク給食）にした場合は、牛乳の分の集金をしなくてはならないので前払制のメリットが少なくなる可能性もある。また学校の負担が増加することが考えられる
- 公設民営の給食センター方式の場合のデメリットを克服する考え方は下記のとおり
 - 複数校分調理可能な施設を建設するための敷地と建設費が必要になる → 市の土地を使えば敷地にかかる経費はかからない。建設費は各校に調理室を設置するより安い
 - 配膳までに時間がかかる → 同じデメリットは自校方式・親子方式にもある。ふたを開ければすぐ食べられるランチボックス方式と比較すると、給食当番などが盛り付けをする時間がかかるという意味である。ただし配膳作業により盛り付けのマナーを身につける、他の児童・生徒とコミュニケーションできるなどの教育効果が得られる
 - 大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる → 8000食すべて同一メニューとせず複数化することにより対応できる
 - 運搬距離が長くなると冷める可能性がある → 東大和市内であれば長距離・長時間とはならない。食缶は冷めない構造になっており、午後1時ころになっても温度は保たれている
 - 調理者と児童生徒の交流はほとんどない → 現在も栄養士、時には調理員も同行し食育指導などで各校を巡回している。新センターに見学コースなどを設けることで対応できる