

平成22年2月18日

東大和市学校給食センター運営委員会
会長 殿

東大和市学校給食センター運営委員会
専門部会長

東大和市学校給食計画（案）について（最終報告）

標記の件について、東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会は、平成21年10月6日から平成22年2月1日までに6回の会議を開催し、検討を重ね、審議を終了いたしましたので、下記のとおり報告いたします。

記

諮問 1 給食センターの建て替えについて

（1）現状分析、問題点及び今後の課題

① 現在の第一・第二給食センターの状況について

- 現在の第一・第二給食センターはいずれも開設から40年前後経過し、施設・設備上の課題が多い
- 施設が狭いため、平成20年学校給食法改正に伴い法制化された「学校給食衛生管理基準」への対応が困難であり、職員の努力などで対応しているが、施設・設備の点で限界がある
- 施設が狭いため、個々食器の導入が実現できていない
- 施設が狭いため、調理機器の設置が困難であり、メニューが制限されている
- 給食センターには、災害時に炊き出しを行う機能が求められているが、耐震化していない現在の施設では対応が困難となることが懸念される

② 給食方式について

- 自校式が理想であるが、全校に設置を完了するまで長期にわたり、かつ設置完了までに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 建て替えについて

- 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課題である
- 桜が丘市民広場の一部を候補地とすることについて、現在の広場利用者との関係において課題がある

(2) 検討内容及び意見

- ① 「学校給食衛生管理基準」に対応した、より安全な給食の実施、個々食器の導入を早急に実施して欲しい
- ② そのためには、実現までに時間のかかる自校式ではなく、新しい給食センターを建設することで対応することが望ましい
 - 小中学校ともセンター方式による給食を実施すべきである
 - 給食を停止せず続けて出すことが子どもたち・保護者にとって最も重要であることから、現在地への建て替えでなく新しい給食センターで対応することが望ましい
- ③ 候補地について、課題はあるが他に選択肢がなければ桜が丘市民広場で進めて欲しい
- ④ 平成9年に前の計画が凍結されて以降現在まで、現施設の修繕・備品買い替えをするだけで、何の手立てもして来なかったことが残念である。新しい給食センターを建設した場合も、将来を見越した維持管理を計画的に行って欲しい
 - 新しい給食センターは今後長期間使うものであることから、使い勝手がよく有効に活用できる、工夫された施設として欲しい
 - 今後の具体的な建設計画について、市民への情報提供を今以上に充実させて欲しい

(3) 結論

- ① 現在の第一・第二給食センターの状況について
 - 施設・設備上の課題が多く、市民の長年の願いである個々食器の導入が実現できない。また最新の学校給食衛生管理基準への対応が困難な状況である。これらの課題を早急に解決して欲しい。そのためには、給食施設の更新が必要である
- ② 給食方式について
 - 自校式が理想的であるが、実現の可能性や早急な課題解決の必要性、効率的な運営の必要性等から、給食センター方式で全小中学校へ給食を提供することが望ましい
- ③ 建て替えについて
 - 現在の第一・第二給食センターの建て替えは、用途地域上も敷地面積上も困難であり、また工事期間中の給食停止期間が発生することから、新しい給食センターは工業地域に新たに用地を求めて建設することが望ましい
 - 具体的な候補地については、桜が丘市民広場の一部とする現在の案が望まし

いが、より広い用地が確保できればさらに望ましい

- ④ 新しい給食センター施設建設に当たっての留意点
 - 効率的な運営のために省エネルギーに対応した施設とすることが望ましい
 - 臭気等の環境問題、交通安全対策など近隣に配慮した施設とすることが望ましい

諮問 2 新しい給食センターの運営について

ア. 新しい給食センターで使用する食器のあり方について

(1) 現状分析、問題点及び今後の課題

- ① 昭和46年以降現在までポリプロピレン製ランチ皿を使用しているが、食事のマナーの観点等から個々食器を導入して欲しいとの要望が、保護者・学校関係者から長年にわたり寄せられている
- ② 第一・第二センターとも施設が狭く保管スペースを十分に確保できないため、食器の点数を増やすことができない

(2) 検討内容及び意見

食器卸売業者から特定の素材・メーカーに偏らない立場の助言を得ながら検討を行った。食器の素材を強化磁器製と合成樹脂製に大別し、合成樹脂製のうち代表的なポリプロピレン（全国的に利用率が高い）、PEN（ポリエチレンナフタレート樹脂）及び耐熱ABS樹脂（いずれも環境ホルモンの懸念がない新しい素材として利用率が伸びている）について比較検討した。その後食器サイズ及び点数についても議論を深めた。

- ① 使用する食器の素材や点数は、保管スペースや作業スペース・作業動線、施設内の配置図や面積などに影響を与え、施設設計の最も重要な要素となるため、建設計画の当初に食器の素材・点数を決定する必要がある
- ② 強化磁器製・合成樹脂製のいずれも劣化するため、導入後5、6年から7、8年で全点を入れ替えるべきである
- ③ 強化磁器製は重く、破損率が高いことから、破損した場合にケガをする危険性がある
- ④ 強化磁器製は破損率が高く、毎年1～2割程度補充する必要がある
- ⑤ 合成樹脂製は、破損率の高い強化磁器製より長く使用できることから、運営コストが低くなる
- ⑥ 一つの料理の中で年齢に応じた食事量を確保するためには、学年によって食器サイズを変更することが望ましい
- ⑦ 食器の種類を多くそろえることで、食器に制約されない幅広い献立が実現できる

(3) 結論

- ① 児童・生徒による取扱上の安全性、学校及び給食センターにおける作業性の点から、重くてかさばり、破損率の高い強化磁器製より合成樹脂製が望ましい
- ② 合成樹脂製の中では、着色問題・でんぷん等残留問題がなく傷のつきにくい耐熱ABS樹脂製が望ましい
- ③ 食器の点数及びサイズについては、下記のとおりそろえることが望ましい。ただし最終的には、年齢に応じた食事量・栄養バランスなどについて栄養士・調理員等現場の職員が充分検証したうえで決定することが望ましい

	名称	用途の例	直径	数(点)
1	深皿	主菜、主菜と副菜	199ミリ	8,000
2	椀型ボール(大)	中学生 汁物	135ミリ	3,000
3	椀型ボール(小)	小・中学生 飯、小学生 汁物	129ミリ	13,000
4	小皿	副菜、果物、サラダ	130ミリ	8,000
5	カレー皿	中学生 カレー、スパゲッティ	219ミリ	3,000
6	丼	中学生 うどん、丼	179ミリ	3,000

※3. 椀型ボール(小)の数13,000点は、飯用(小学生5,000+

中学生3,000)と汁物用(小学生5,000)の合計である

※この中から、献立に合わせて一日2、3点を使用する

※その他、食器を乗せるトレーが人数分必要である

現在使用中の箸等			
	材質	小学校サイズ	中学校サイズ
箸	樺材に樹脂を注入	195ミリ	210ミリ
スプーン	ステンレス	150ミリ	180ミリ
フォーク	ステンレス	150ミリ	150ミリ

※箸・スプーン・フォークは現在のものを引き続き使用するが、中学校のフォークは大きくするのが望ましい

- ④ 食器は消耗品であり定期的な補充・更新が必要である。将来を見越した計画的な維持管理を行って欲しい

イ. 新しい給食センターにおける食育の充実について

(1) 現状分析、問題点及び今後の課題

- ① 平成17年食育基本法の制定、平成20年学校給食法の改正により、学校給食の

目的が「食生活の改善」から「食育の推進」に移行した。このことにより、学校給食を活用した食に関する指導の充実が求められている

- ② 食育は家庭・学校・地域が連携して行うべきものである。給食センターでは、給食を教材としてとらえ、栄養士や調理員が学校を訪問し、地場野菜の紹介等を行っている
- ③ 東大和市には、平成21年度東京都の食育研究指定地区となったことにより、栄養教諭が配置され、通常の栄養士業務である給食献立作成を行いながら、食育授業を実施している

(2) 検討内容及び意見

- ① 試食会は、給食センターにて実施する場合、学校で実施する場合それぞれの効果がある。いずれも、給食の状況を知ることのできる貴重な機会となる
- ② 学校では子どもたちの栽培した野菜を使って調理実習を行うことがある。給食センターの栄養士や調理員にも参加してもらってはどうか
- ③ 児童・生徒による給食センター見学を授業の一環として実施するとよい
- ④ 給食センター見学にあたっては、大量の食材の下処理から調理、残菜処理までの各作業工程を見学できるとよい

(3) 結論

- ① 保護者等を対象とした試食会については、給食の状況を知り理解を深めることのできる貴重な機会となることから、給食センターから参加の呼びかけを行い、新しい給食センターにおいては積極的な受け入れを行うことが望ましい
- ② 栄養士等による食育授業については、学校と十分に連携し、さらに充実させることが望ましい
- ③ 新しい給食センターには、工夫された見学コースや、1クラス程度の人数が試食できて学習もできるスペースを設け、食育の充実に活かして欲しい
- ④ 食育を充実させるには、栄養士数を確保する必要がある

ウ. 新しい給食センターにおけるアレルギー対応のあり方について

(1) 現状分析、問題点及び今後の課題

- ① 食物アレルギーを持つ児童・生徒の数は増加し、複数の食品に対しアレルギーを持つ児童・生徒も多くなっている
- ② アレルギーの程度は子どもの成長に伴い軽症化する場合もあれば、新たなアレルギーが発症する場合もあるため、年1回程度検査・診断を受けた方がよい
- ③ 東大和市では、申し出のあった児童・生徒の保護者に対し、該当するアレルゲンを示した詳細献立表を配布し情報提供している

(2) 検討内容及び意見

多摩立川保健所職員から助言を得ながら検討を行った。

- ① 保育園でアレルギー対応給食を出しているところが多いため、小学校入学時に不安を持つ保護者が多い
- ② 学校給食においては、自校式・給食センター等の運営方法に関わらず、100%完全なアレルギー対応を行うことは困難である
- ③ 食物アレルギーにより給食のうち特定の食品を食べない場合は、保護者からの申し出だけでなく、医師の診断を受けてから決定する方が望ましい。自己申告のみだと抑えすぎる傾向にあり栄養的にはよくない
- ④ 除去食や代替食対応に当たっては、どの食材についてどの程度まで対応するか、市の方針を定めてから診断書提出などを求めるべきである
- ⑤ 十分なアレルギー対応を行うには、専用の施設及び調理器具、栄養士や調理員など専任のスタッフが必要である

(3) 結論

- ① 新しい給食センターに、除去食や代替食対応が可能な専用のアレルギー室を設けることが望ましい
- ② どの食材についてどこまで対応するかについて市の方針を定める必要がある
- ③ アレルギー対応を充実させるには、栄養士や調理員など専任のスタッフが必要である

その他、新しい給食センターの運営について望むこと

新しい給食センターの運営について、「食器」「食育」「アレルギー対応」のほか、下記のような事項についても留意すべきであるとの意見がありましたので、教育委員会からの諮問事項にはありませんが、付記いたします。

- ① 新しい給食センターにおいても、引き続き手作り給食を作って欲しい
- ② 新しい給食センター稼動後も食器の補充・買替や、施設や厨房機器の維持管理が必要である。修繕費用の積み立てを行うなど、将来を見越した維持管理を計画的に行って欲しい
- ③ 災害時に炊き出しを行う等の対応を可能にして欲しい
- ④ 施設の規模が現在より大きくなることから、光熱水費等の経費をなるべく抑えた、効率的な運営を行って欲しい

おわりに

東大和市は、昭和42年以降40年以上にわたり、市内の全ての小・中学校に給食センターから給食を提供しています。

平成9年に前の給食計画が凍結されて以来、長年にわたり保護者・学校関係者から望まれてきた個々食器の導入も一緒に凍結されていましたが、平成21年度、約12年ぶりに東大和市学校給食計画が動き始めました。

新しい給食センターは、今後、長きにわたり東大和市の子どもたちの生きる力を食生活の面から育てていく重要なものとなっていきます。厳しい財政状況の中で新たな施設を作ることは大変なことだとは思いますが、東大和市には、保護者・学校関係者の学校給食充実への思いをぜひ受け止めていただき、規模・機能・性能等の点で何年経っても対応可能な余裕のある施設、市民の自慢となるような給食センターをぜひ作っていただきたいと希望します。そして衛生的で安全な労働環境の中、今後もさらに安心して安全な、東大和市学校給食のよき伝統であるカレーライスのルーやジャム、つくだ煮などの手作りにこだわった給食を、個々食器によって提供していただきたいと願います。また、これらを早急に実施していただくことを強く要望いたします。

また、施設整備とともに、食育及び食物アレルギー対応といった課題に対しても、更に充実した取組みを行っていただくよう要望いたします。

なお、東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会員は、今回の審議に当たり学校給食について、さまざまなことを学びました。今まで給食について知らなかったことがいかに多かったかを実感いたしました。他の多くの保護者も同様ではないかと思えます。したがって、今後、東大和市学校給食計画を策定し、新しい給食センターの建設を進めるにあたっては、市民への情報提供を今以上に充実させてください。

資 料

1 東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会審議経過

平成21年度第2回 東大和市学校給食センター運営委員会		平成21年10月6日(火)
※教育委員会からの諮問の伝達 ※専門部会の設置について		
第1回	専門部会	平成21年10月6日(火)
	1 部会長選出 2 部会長職務代理者の指名	
第2回	専門部会	平成21年10月20日(火)
	1 専門部会の進め方について 2 諮問(1)給食センターの建て替えについて (1) 学校給食計画検討の経緯 (2) 東大和市学校給食の現状と課題 ① 学校給食の法体系 ② 東大和市学校給食の現状 ③ 施設・設備における課題 ④ 第二給食センター見学	
第3回	専門部会	平成21年11月10日(火)
	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) ⑤ 先進事例ビデオ上映 ⑥ 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 (3) 給食方式の比較	
第4回	専門部会	平成21年11月30日(月)
	1 諮問(1)給食センターの建て替えについて (3) 給食方式の比較 (第3回専門部会つづき) 2 東大和市学校給食計画(案)中間報告について	

平成21年度第3回 東大和市学校給食センター運営委員会	
平成21年12月14日(月)	
※中間報告提出	
第5回 専門部会	平成22年1月12日(火)
1 諮問(2) 新しい給食センターの運営について ウ. 新しい給食センターにおけるアレルギー対応のあり方について ア. 新しい給食センターで使用する食器のあり方について	
第6回 専門部会	平成22年2月1日(月)
1 諮問(2) 新しい給食センターの運営について ア. 新しい給食センターで使用する食器のあり方について イ. 新しい給食センターにおける食育の充実について 2 東大和市学校給食計画(案)最終報告について	

2 東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会部会員名簿

	氏名	所属
	1	第二小学校長
	2	第四小学校長
◎	3	第四中学校長
	4	第一小学校PTA会長
	5	第三小学校PTA会長
	6	第五小学校PTA会長
	7	第十小学校保護者と教師の連絡会会長
○	8	第二中学校PTA会長
	9	第三中学校PTA会長

◎は部会長、○は部会長職務代理

3 審議に使用した資料（表題のみ）

第1回専門部会（10月6日）

「学校給食における今後のあり方の再検討について（依頼）」
（平成20年4月4日付大企企発第1号）

「東大和市学校給食に関する経緯」

「東大和市学校給食検討委員会報告」（平成5年1月）

「東大和市給食検討委員会報告」（平成5年12月）

「学校給食単独校方式に伴う施設整備計画に係る報告書」（平成8年5月）

「学校給食のしおり」平成21年度（東大和市給食センター）

第2回専門部会（10月20日）

「学校給食衛生管理基準」

「給食方式の比較」

「小・中あわせたコスト比較」

「センター方式について」図面（第二センター及び8000食モデル）

「児童・生徒数の推移」

「他市の状況」

「修繕費（平成12年度～20年度）」

「工事請負費・備品購入費（平成12年度～20年度）」

第3回専門部会（11月10日）

「スクールランチ方式について」

第4回専門部会（11月30日）

「中間報告（案）作成シート」（部会長より配布）

第5回専門部会（1月12日）

「学校給食用食器の素材別比較表」

「多摩地域給食センター 食器使用状況（小学生用）」

「新しい給食センターにおける食育の充実について」

第4回専門部会までに出された意見等（部会長より配布）

第6回専門部会（2月1日）

「個々食器 点数・サイズ（案）」

「最終報告（案）作成シート」（部会長より配布）