

光市における学校給食施設のあり方 について

(報 告)

光市学校給食施設整備検討委員会

平成22年12月

はじめに

本市における学校給食については、光市立学校給食センターにより、「安全・安心で栄養バランスのとれた給食」並びに「児童生徒の食育の推進」を基本に学校給食が提供されています。

しかしながら、市内 2 か所の学校給食センター(「光給食センター」及び「大和給食センター」)は、いずれも供用開始後 30 年以上を経過しており、老朽化などによる様々な問題が浮き彫りとなってきました。

このことから学校給食施設のあり方として、施設の整備方法(移転・改築・統合等)や整備内容等について、様々な角度から検討を行っていくことを目的に、学校関係者や食に携わる者など 13 名からなる「光市学校給食施設整備検討委員会」が光市により設置されました。

本委員会では、平成 21 年 12 月を皮切りにこれまで 8 回の会議を開催し、様々な視点から光市の学校給食施設のあるべき姿についての協議を重ね、一定の方向性を示すに至りました。

この報告書は、当検討委員会としてこれまでの検討してきた内容について、その概要と結果を取りまとめたものです。光市の学校給食施設を整備する際の一助になりえたら幸甚に存じます。

学校給食センターの外観



光学校給食センター



大和学校給食センター

目 次

はじめに

目 次

I 検討に向けての現状と課題	1
1 安全・安心な食の提供について	1
(1) 施設設備の老朽化及び狭隘	
(2) 2つのセンターにおける条件の相違	
2 環境に係る問題について	3
(1) 残渣処理の問題	
(2) 施設の課題	
3 食育推進について	3
II 今後の給食施設の整備方式	4
1 光市給食施設の課題解決に向けて	4
2 施設整備にあたってのコンセプトについて	5
(1) 安全、安心な学校給食の提供	
(2) 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食の提供	
(3) 児童生徒に対する食育の推進	
(4) 長期的な安定運営	
3 光市における給食施設の整備方式について	5
III 学校給食施設における食育の推進	7
1 学校給食における食育の推進について	8
2 学校給食の推進方策について	9
(1) 安全で安心な学校給食の提供	
(2) 学校給食食材への地産地消のより一層の推進	
(3) おいしい給食の提供	
(4) 保護者等への情報発信	
3 学校給食における食育のさらなる充実にむけて	9
(1) 地産地消の推進	

(2) ふれあいの場の提供	
(3) 調理設備、機器等の充実	
(4) 学校給食に係る情報の提供	
IV 新たに整備する学校給食施設への提言	11
1 目的と具体的要望について	11
(1) 目的	
(2) 学校給食施設の整備方針	
(3) 具体的な条件整備の要望事項	
V 検討の経緯	13
VI 光市学校給食施設整備検討委員会委員名簿	14

おわりに

I 検討に向けての現状と課題

1 安全・安心な食の提供について

(1) 施設設備の老朽化及び狭隘

光学校給食センターが昭和47年度、大和学校給食センターは昭和53年度にそれぞれ供用開始され、両センターとも30年以上経過し建物及び各種設備が老朽化しており、施設設備の不具合が生じています。また、国の定める「学校給食施設衛生管理基準」に基づく施設整備の現状において、食材の納品から調理に至る過程別の区域設定や、調理場内の施設改修（床に水を流すウエットシステムから床に水を落とさないドライシステムの導入）が必要となっています。

また、学校給食センターの調理・配送・洗浄等業務については、大和センターでは平成10年4月から、光センターでは平成22年4月から民間の事業者へ委託されています。

(2) 2つのセンターにおける条件の相違

① 米飯の調理方法

光センターでは業者に米飯調理を委託する一方、大和センターでは炊飯調理を行っていることから、大和に比べ一食あたり約37円高くかかっています。そのため、この格差是正として光市から補助金を支出しています。

② 調理の設備

大和センターには回転釜、フライヤー、焼き物機、蒸し機等の調理設備がありますが、光センターには回転釜、フライヤーのみで、焼き物機や蒸し機がありません。

調理場の様子



光学校給食センター



大和学校給食センター

③ 児童生徒用の食器

大和センターでは全ての食器を樹脂製（PEN）としていますが、光センターでは深皿のみ樹脂製（ABS）で、他はアルマイト（金属）食器です。

④ センターからの配送方法

大和センターは配送車1台でコンテナを使用して5小中学校に対して、配送・回収(各2回)を行っています。光センターについては、配送車3台(3方向)で11小中学校へ、1便には食器類・2便には食缶類を配送し、3便で回収を行っています。

また、配送方法が異なることから、大和地区の小中学校には、配膳室にコンテナをおろせるプラットホーム・スロープ等の設備があるのに対して、光地区の小中学校には、配膳室にクラスごとの棚があり、配送員が各々の学校に積み下ろしをしています。

給食(配膳)室の現状



光学校給食センターのエリア
(周防小)



大和学校給食センターのエリア
(岩田小)

2 環境に係る問題について

(1) 残渣処理の問題

両センターにおいて、調理の過程で生ずる多量の野菜くずや給食の食べ残しなどの残飯等を「生ゴミ」として処理しています。

(2) 施設の課題

両センターとも老朽化していることから、冷却装置等各機器の電力消費量が大きくなっています。

3 食育推進について

食育基本法の制定や学校給食法の改正により、学校給食を活用した食育の推進を図ることが求められています。

そのような状況の中、現在両センターとも、施設上の問題から調理現場を間近に見る機会がなく、調理現場の作業等の苦勞が伝わりにくくなっています。また研修スペース等もなく、施設見学者に対する研修などが行いにくいという課題があり、そのため施設を活用した「食の重要性」を学習する機会が少なくなりがちです。

また、栄養指導体制をさらに充実させ、児童生徒への食育教育のなお一層の充実が求められます。

次に食材への地場産品（県産品）の活用については、使用率が徐々に向上しているものの、全体の半分以下（平成21年度実績）にとどまっています。地場産食材の活用率向上に向けて、引き続きの努力が必要です。

その他各種情報提供については、家庭・地域に対して平成21年度からHPを開設したことにより、情報発信が行われはじめましたが、十分な内容とはいえず、さらなる拡充が必要と考えられます。

II 今後の給食施設の整備方式

1 光市給食施設の課題解決に向けて

光市の学校給食施設については、供用開始後30年以上を経過していることから

- ・国の衛生管理基準を満たしていない

「汚染区域」と「非汚染区域」の区分けが不明確で、ウエットシステムである

- ・米飯炊飯施設、フライヤー、焼き物機、蒸し器等の調理設備が不足している
- ・それぞれの施設が老朽化している

などの問題を抱えています。

このような状況から、光市の学校給食調理施設を整備する必要があると考えられます。

これらの点を踏まえて、光市の学校給食施設を整備するにあたっては、本市の現状や他市町の状況等から、整備する方法として、大きく2つのパターンについて考えました。

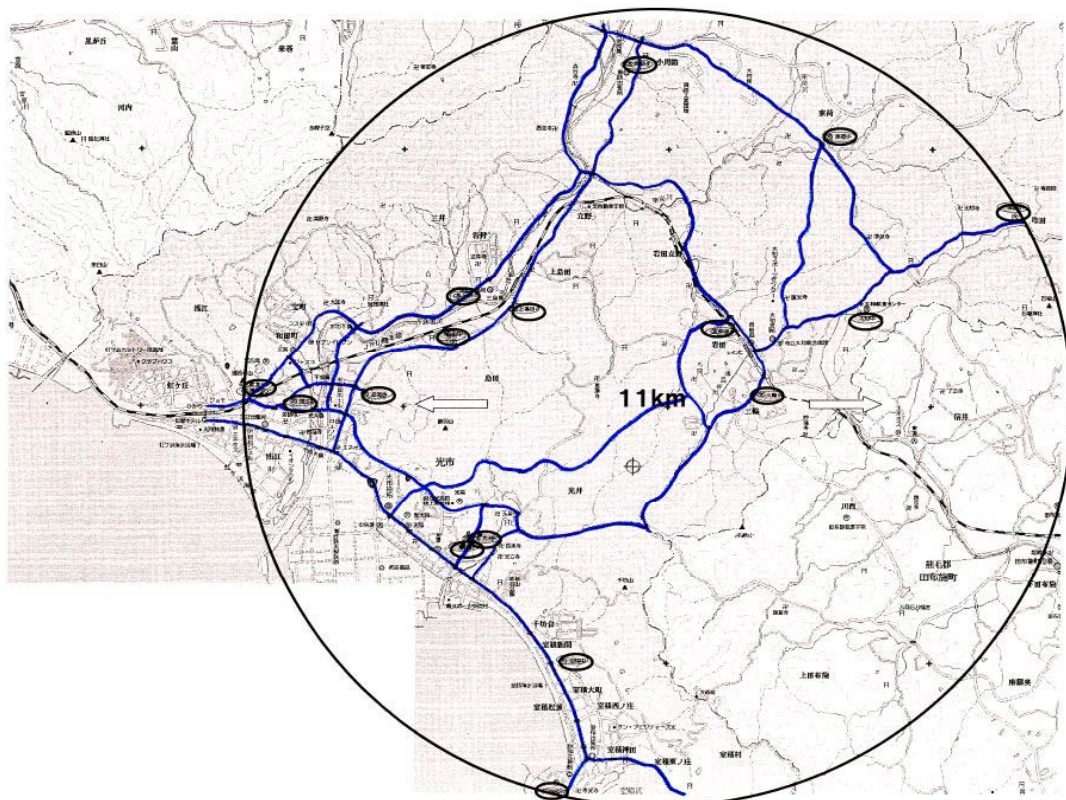
① 自校方式(親子方式を含む)

各小中学校に給食調理施設を設置する。給食の提供は、学校ごとに児童生徒へ給食を直接提供する。

② センター方式(複数センターを含む)

市内小中学校の給食調理施設を集約し、配送車により各小中学校へ配送し、学校給食を提供する。

光市内小中学校位置図



2 施設整備にあたってのコンセプトについて

新たな学校給食施設整備については、以下の点を基本コンセプトとして検討を行いました。

(1)安全・安心な学校給食の提供

国の衛生管理基準を満たした施設
安全・安心な食材の確保

(2)栄養バランス・多様性に配慮した学校給食の提供

栄養バランスのとれた献立
多彩な内容が提供できる献立

(3)児童生徒に対しての食育の推進

「食」に対する理解
「食」に対する感謝の気持ちの育成
「食」の伝統に対する理解

(4)長期的な安定運営

学校給食施設への初期投資
施設の運営管理にかかる維持経費

3 光市における給食施設の整備方式について

光市における給食施設について、光市の財政状況・児童数の推移（少子化問題）等を総合的に考慮した際に、長期的・安定的な運営の実施や食育の推進、及び子どもの視点に立って

- ・ 最新の調理機器や洗浄機器の配備による多様性に富んだ給食
- ・ 施設整備に係る経費や施設運営に係る維持経費
- ・ 地場製品の活用
- ・ 温食・冷食の提供
- ・ 食育の推進
- ・ アレルギー対応等、技能の付加

等を中心にセンター方式と自校方式について総合的に比較検討しました。

地域によっては、地場製品の活用や適温給食の提供が容易な点など、自校方式が優位な部分もありましたが、センター方式によっても食材等の効率的な購入システムの整備や、食缶の改善・配送の工夫により、これらの差を縮めていくことが可能であると考えられます。

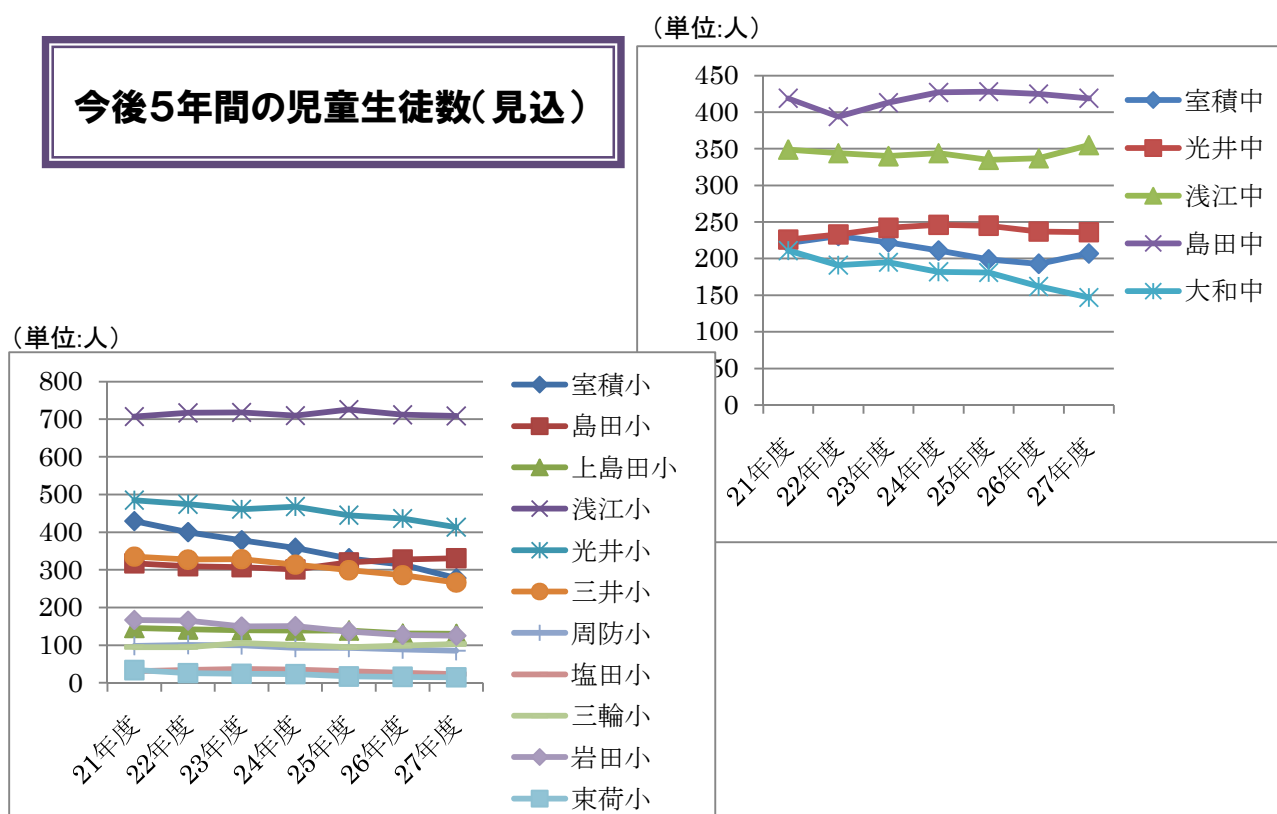
以上のような協議を経て、

- ・ 安全・安心な学校給食の提供
- ・ 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食の提供
- ・ 児童生徒に対するの食育の推進
- ・ 長期的な安定運営

を基本コンセプトとして考慮した結果、

光市における学校給食施設のあり方については、『学校給食センター』方式が望ましい。

という結論付けを行い、光市に対して報告書（中間）を提出しました。



(単位: 人)

	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度
小学校計	2,844	2,778	2,749	2,693	2,631	2,564	2,478
中学校計	1,426	1,383	1,412	1,410	1,388	1,354	1,364
合計	4,270	4,161	4,161	4,103	4,019	3,918	3,842

Ⅲ 学校給食施設における食育の推進

これまでの3回の検討結果を踏まえて、一定の方向性を示したことから、今後の新たな学校給食センター整備に向けた協議事項として、引き続き次の観点からの整備について、協議を重ねていきました。

◎整備に向けての4つのコンセプト

- ・安全・安心な学校給食の提供
- ・栄養バランス・多様性に配慮した学校給食の提供
- ・長期的な安定運営
- ・「食育」の推進

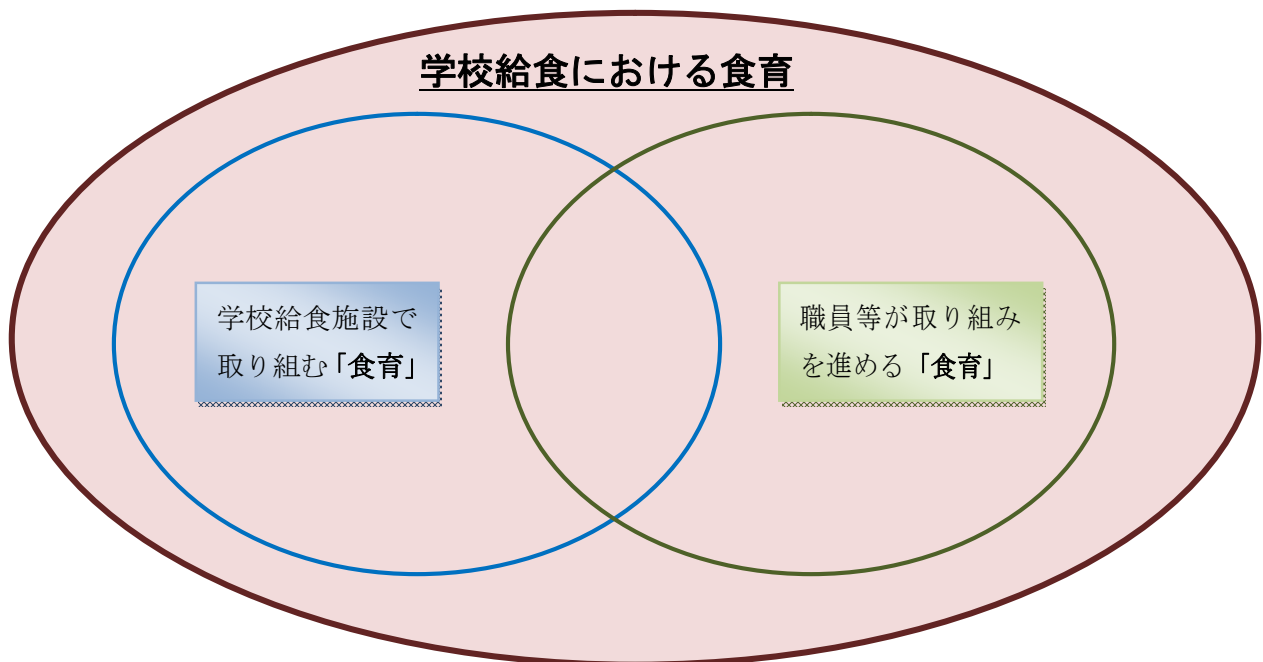
行政として取り組むべき課題

検討委員会でさらに深める課題

◎検討委員会において協議された課題

- ・地場産品を積極的に活用できるのか
- ・給食を温かいまま、冷たいまま提供できるか
- ・食に対する感謝の気持ちが育めるか
- ・児童生徒に対してきめ細かい対応ができるか
- ・その他(食文化の継承や家庭、地域への情報発信)

主に、食育に関わるもの

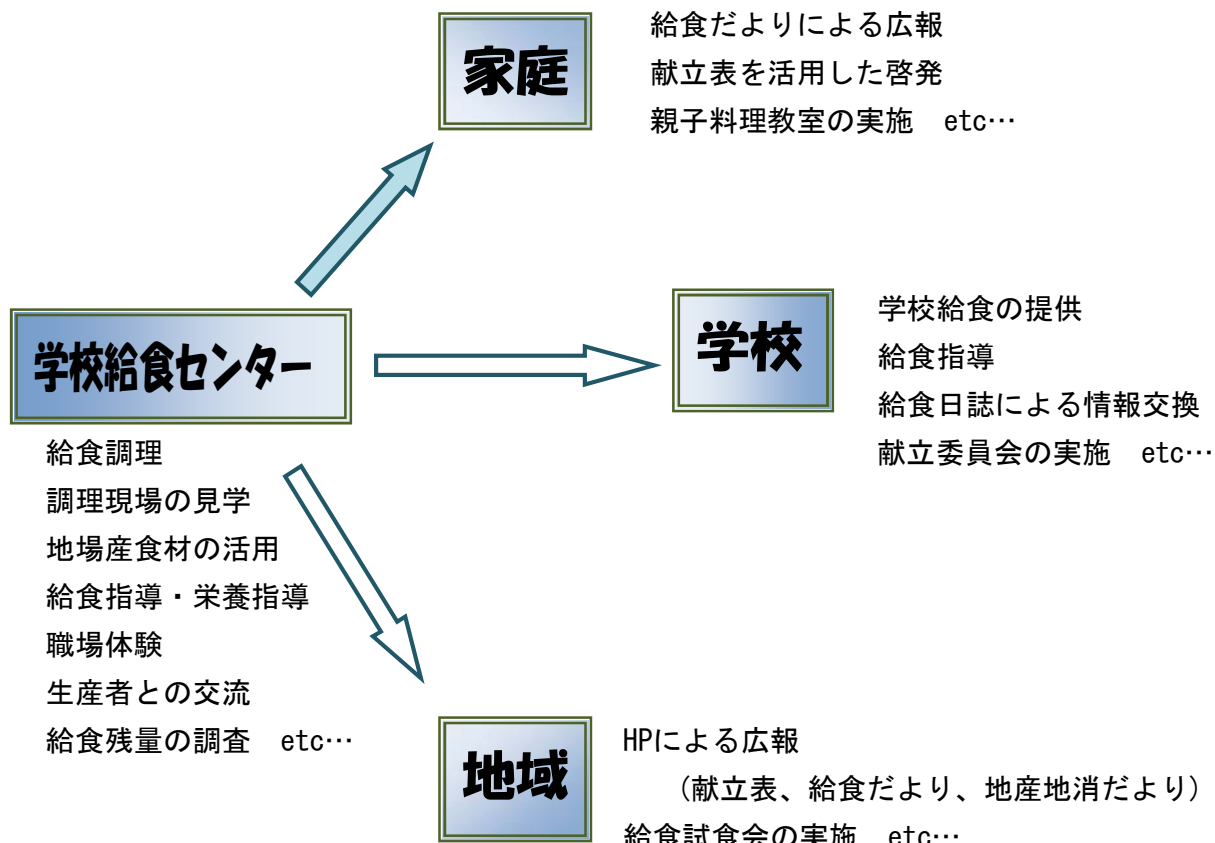


学校給食の目標を踏まえて、学校給食による「食育」と給食施設の役割について、検討委員会でさらに深める課題として、上図のとおり「施設で取り組む課題(ハード)」と「職員等が取り組む課題(ソフト)」にすみ分けして検討を行いました。

1 学校給食における食育の推進について

「食育」の推進にあたっては、食育基本法にも記されているとおり、家庭が基本となっています。したがって学校給食施設が担う「食育」とは、家庭・学校・地域に対して、子どもの食育の一助となる活動を行うものです。

なお、現在学校給食施設が担っている食育については、次のような体系により実施されています。



参 考

食育基本法(抜粋)

第5条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行うものにあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

2 学校給食の推進方策について

安全・安心でおいしいと感じられる学校給食を提供するために、以下の方策による事業推進が必要と考えられます。

(1) 安全で安心な学校給食の提供

- ① 学校給食衛生管理基準、大量調理マニュアルの徹底および点検の実施
- ② ドライシステムの採用
- ③ 衛生管理研究・研修の充実
- ④ 環境衛生検査の充実
- ⑤ アレルギー食への対応

(2) 学校給食食材への地産地消のより一層の推進

- ① 地元米を使った米飯給食の推進
- ② 地場産物、地元加工品の活用
- ③ 旬の食材を使用した献立の工夫

(3) おいしい給食の提供

- ① バイキング給食、リクエスト給食の実施や和え物等、多様性に富んだ献立の作成
- ② 給食の適温管理

(4) 保護者等への情報発信

- ① 献立表、給食だよりや学校給食通信の配布
- ② ホームページによる情報の提供
- ③ 給食関連イベントなど、啓発事業の実施

3 学校給食における食育のさらなる充実にむけて

学校給食において、以下により食育推進の充実を図ることが求められます。

(1) 地産地消の推進

- ① 地場産食材の活用
- ② 地場産食材などを活用した郷土食の提供
- ③ 規格の異なる食材の活用
- ④ 旬の地場産食材を活用した献立内容
- ⑤ 地場産食材生産者との連携
- ⑥ 残渣の活用による循環型システム構築へ向けた取り組み



地域の生産物への理解

(2) ふれあいの場の提供

- ① 生産者・調理員・栄養士等とのコミュニケーションの形成
 - ・ 調理員とのふれあい（調理現場の見学）
 - ・ 生産者とのふれあい
 - ・ 給食喫食時のふれあい
 - ・ 中高生に向けた職場体験の実施
 - ・ 調理実習の行える場所を活用した料理教室等の開催
- ② 自然・生命の尊重
 - ・ 人の「五感」に訴えた交流
 - ・ 生命を食することへの理解

⇒ 感謝の気持ちの育成

(3) 調理設備、機器等の充実

- ① 主食（米飯）の調理
 - ・ 炊飯施設の充実
- ② 温食・冷食など適温給食の提供
 - ・ 保温保冷機器等の充実
- ③ 多様な献立・メニューの提供
 - ・ 行事食や郷土食・季節感のある献立等きめ細やかな対応
- ④ 見た目から感じられる「おいしさ」
 - ・ 温かみのある食器への変更

⇒ 「おいしさ」の向上

(4) 学校給食に係る情報の提供

- ① 給食試食会等による給食提供機会の拡大
- ② 献立内容の周知
- ③ 献立表や給食だよりの内容の工夫
- ④ 開放感のある施設運営
- ⑤ 衛生管理の徹底強化

⇒ 学校給食への理解

IV 新たに整備する学校給食施設への提言

1 目的と具体的要望について

(1) 目的

新たに整備される学校給食施設は、以下の目的で整備されることを求めます。

- 安全・安心な給食の提供に加え、栄養バランスを考慮したおいしい給食の提供
- 児童生徒に対して、公平となる学校給食の提供
- 食育の推進、情報発信機能の導入
- 長期的、効率的な施設運営

(2) 学校給食施設の整備方針

学校給食施設を整備するにあたって、

- ・ 適温給食（温食や冷食）の提供
- ・ 給食施設における食育の推進
- ・ 安定的な施設の運営
- ・ アレルギー児童生徒へ個別対応できる学校給食の提供
- ・ 各学校・各児童生徒への較差のない給食内容の提供

などの視点から検討を重ねた結果、自校方式の優位性といわれる柔軟性や細かな対応などについて、機器の充実や工夫等により差を縮めていくことが可能であると考えられることから、新たな学校給食施設については、財政運営など総合的な視点から考慮した結果、可能な限り集約することが望ましいと考えられます。その際には、食育の推進及び給食内容の充実が図られることを最大限考慮したもので、最新の設備・機器で整備するなど「高度化」に対応した施設である必要があります。

また施設の設置場所については、各小中学校への配送距離にできるだけ差が生じないように、各配送校の中央部付近への設置が望まれます。また整備時期についても、現状の学校給食センターが国の衛生基準を満たしていない等、施設そのものに様々な問題があることから、早急の整備が必要となります。

(3) 具体的な条件整備の要望事項

学校給食センターを整備するにあたって、それぞれの目的を達成していくための条件整備として、次の項目について対応されることを要望します。

(ハード面)

- ① 国の学校給食施設衛生管理基準に沿って施設整備を行い、衛生管理の適正化に努めるとともに、作業の効率化を向上させること。
- ② 多種・多彩なメニューの提供に向け、炊飯施設や焼き物の機器等、調理機器のなお一層の

充実を図ること。

- ③ 「おいしい」と感じることができる食器を導入すること。
- ④ 適温給食の提供に向け、保温保冷食缶などの拡充を図ること。
- ⑤ 小中学校への給食配送に係る時間差が最小限となるよう、施設の場所を考慮すること。
- ⑥ 配送車両の充実や配送ルートを検討により、適温での喫食ができる体制を確保すること。
- ⑦ アレルギー対応設備を確保し、全ての児童生徒に対しての給食提供に努めること。
- ⑧ 残渣の処理機器等を導入することにより、生ゴミ等の有効活用に努めること。
- ⑨ 見学スペースやレクチャールーム、実習室等食育に取り組める施設を整備すること。
- ⑩ 複合的な施設（道の駅・レストランなど）の整備運営の可能性について調査すること。
- ⑪ 畑等を隣接させるなど、付加価値をつけることによる食育充実の方策を検討すること。

(ソフト面)

- ① 提供する給食については、調理機器を最大限に活用した多彩な内容とすること。
- ② リクエスト給食やバイキング給食・各国の特色ある食事の提供など、多様な給食を提供すること。
- ③ 児童生徒や一般からの意見・要望、専門家からの意見を反映させた献立・メニューの開発に努めること。
- ④ 学校給食で使用する食材については、生産者の見える食材活用の推進に向け、地場産食材の積極的な活用を図ること。
- ⑤ 人員の増員等により、栄養指導体制を充実させる対策を講じること。
- ⑥ 栄養教諭等による調理実習や指導により、食育の推進を図ること。
- ⑦ アレルギー児童生徒に対しては、給食提供を基本としたうえで、その手順については、関係者と綿密に調整したうえで取り組むこと。
- ⑧ 給食試食会の拡充等により、一般への給食提供の機会を増加させること。
- ⑨ 学校給食センターのホームページ等情報発信源の充実に努め、学校給食に係る多くの食情報を学校・家庭・地域へ提供すること。

V 検討の経緯

回	期日	内容	備考
第1回	H21.12.16	(1) 委員の任命及び委嘱状の交付 (2) 検討委員会における検討内容の説明 (3) 給食センターの現状及び整備方式について	新しい施設整備の必要性を確認
第2回	H22.1.19	(1) 給食センターの現状説明補足 (2) 小中学校の現状と今後の見込等の説明 (3) 配送方法についての説明 (4) 整備方式の内容について (5) 各委員からの意見聴取(整備方式について)	
第3回	H22.2.15	(1) 検討委員会としての意見を集約 (2) 光市学校給食施設整備の方針について(市長に対する中間報告)を承認	基本的整備方針を確認
第4回	H22.5.27	(1) 委員の交代について (2) 過去3回の検討経緯及び概要説明 (3) 大和学校給食センターの給食試食 (4) 両学校給食センターの施設見学	
第5回	H22.8.3	(1) 学校給食における食育についての協議・検討 (2) 各委員からの意見聴取(食育推進について)	食育の協議を深化することを確認
第6回	H22.9.2	(1) 具体的な食育について協議 ① 循環型システムについて ② アレルギー対応について	
第7回	H22.10.18	(1) 府中市学校給食センター(アレルギー)の視察 (2) 広島市井口台小学校(残渣処理施設)の視察	先進地視察
第8回	H22.11.11	(1) 先進地視察の報告について (2) 光市学校給食施設整備検討委員会報告書について	施設への要望について確認

VI 光市学校給食施設整備検討委員会委員名簿

役職	氏名	所属団体及び役職等	備考
委員長	村上 博	光市教育開発研究所 主任研究員	
副委員長	吉廣 幸江	前光丘高等学校 PTA 会長	公募
委員	山本 哲也	光市小・中学校 PTA 連合会会長(大和中学校 PTA 会長)	～5/28
	周田 義之	〃 (光井小学校 PTA 会長)	5/28～
委員	上野 由香	光市小・中学校 PTA 連合会副会長(上島田小 PTA 会長)	
委員	松岡 浩志	光市小・中学校 PTA 連合会理事(光井中 PTA 会長)	～5/28
	富谷 英司	〃 (室積小学校 PTA 会長)	5/28～
委員	河村 崇	光市小学校校長会 会長 (浅江小学校長)	～3/31
	村上 哲治	〃 (浅江小学校長)	4/1～
委員	木本 育夫	光市中学校校長会 会長 (浅江中学校長)	
委員	天野 加代子	光市食生活改善推進協議会 会長	
委員	福原 宏子	光市地域活動(母親クラブ)連絡協議会 会長	
委員	井原 瞳	福祉施設 光富士白苑 管理栄養士	
委員	松尾 咲子	福祉保健部 健康増進課 管理栄養士	
委員	岡村 美由紀	地域活動栄養士	公募
委員	久保島 朋子	学校栄養士 光学校給食センター	
事務局	吉田 師郎	光市 教育長	～3/31
	能美 龍文		4/1～
事務局	近藤 俊一郎	光市 教育次長	
事務局	小田 和典	光市立学校給食センター所長	～3/31
	呉橋 教生		4/1～
事務局	山本 茂	光市立大和学校給食センター業務係長	4/1～
事務局	弘 光宣	光市立光学校給食センター業務係長	

おわりに

光市学校給食施設整備検討委員会では、平成21年12月から光市のあるべき学校給食施設のすがたについて、学校関係者・保護者・食に携わる者ほか13名の委員により、光市における現状を踏まえたうえで、様々な角度から、8回の協議検討を重ねてまいりました。

本検討委員会では、学校給食施設の衛生管理の問題・老朽化の問題や光市の財政の問題などの理由から、根本的な部分の提言については、早急に行うべき必要があると考えられることから、ここに基本的方向性を示すに至りました。

学校給食を取り巻く環境は、安全・安心で栄養バランスのとれた内容を提供することが基本となっているところから、ドライシステムの導入促進や過程別区域指定など、衛生管理基準が厳格化されている一方、地産地消の推進や学校給食を活用した食育の推進など、新たな課題も多く発生してきています。本検討委員会委員は、このような点を鑑み、施設整備の内容について考慮し、施設の詳細な部分について様々な提言を行ってまいりました。

光市教育委員会及び関係機関におかれましては、本報告の趣旨をご理解いただき、よりよい学校給食施設の整備が実現できますよう、お取り計らいをお願い申し上げます。

光市学校給食施設整備検討委員会

委員長 村上 博