

学校給食共同調理場の新設に係る基本的な考え方について

学校給食共同調理場の新設については庁内検討委員会で検討を進め、平成 28 年 3 月 9 日の教育委員会定例会、3 月 10 日の文教委員会で「学校給食共同調理場の新設に係る検討について(中間報告)」を報告した。平成 28 年度においても引き続き庁内検討委員会で検討し、次のとおり「学校給食共同調理場の新設に係る基本的な考え方」をまとめた。

1 学校給食共同調理場の新設に係る基本的な考え方

1) 中学校給食の共同調理場方式化について

現在の中学校給食は弁当併用外注方式(ランチボックス形式)で、平成 14 年より全校で実施しているが、温かい給食や汁物の提供ができない。また喫食率も年々低下し平成 26 年度は 49.6%となっている。この状況を受け、栄養バランスの取れた、安全・安心で温かい給食を中学校の全生徒へ提供するとともに、アレルギー給食対応食も可能な学校給食共同調理場を新設する。

この新設する学校給食共同調理場は、学校給食衛生管理基準に沿った施設整備を行い、汚染作業区域と非汚染作業区域の区画分離や、ドライシステムの導入、HACCP の考え方を取り入れた管理手法とするとともに、アレルギー専用室も設置する。

2) 小学校単独調理校の共同調理場方式化について

小学校単独調理校では、校舎面積等の制約から学校給食衛生管理基準に沿った汚染、非汚染区域の区画分離等の整備やアレルギー対応食専用室の設置が困難である。

安全・安心な給食を児童へ提供することを最優先に考え、学校給食共同調理場の新設に合わせて単独調理校(8校)の給食を共同調理場方式に移行する。

3) 新学校給食共同調理場における防災機能

新設する学校給食共同調理場(新調理場)は災害時に必要な食糧等の備蓄と食糧供給を行う機能を備えたセンター(仮称:災害時食糧供給センター)とする。

なお、新調理場における防災機能については「立川市地域防災計画」との整合性を図るため、必要に応じて計画を改定する。

4) 新学校給食調理場の用地について

中学校給食(約 4,200 食)とともに小学校単独調理校(約 4,000 食)を合わせた食数(約 8,200 食)を提供するため、用地については現在の学校給食共同調理場(約 7,000 食、8,800 m²)以上の面積が必要となる。市有地では該当候補地が無い場合国有地を候補として関係機関と協議する。

5) 新学校給食調理場の整備・管理運営方法

現学校給食共同調理場が、PFI 方式により安全・安心な給食の提供かつ効率的・効果的な運営ができているため、PFI による整備・管理運営を基本として検討する。

2 学校給食運営審議会への諮問について

中学校給食の共同調理場方式化、小学校単独調理校の共同調理場方式化等について学校給食運営審議会へ平成28年8月に諮問し、平成29年2月に答申を受ける。

学校給食運営審議会は条例設置の審議会で、学識経験者、小中学校校長、保護者委員、行政関係者、公募委員の18人で構成する。

3 学校給食共同調理場の新設に係る方針の決定

学校給食運営審議会の答申を受け、市として検討を進め「学校給食共同調理場の新設に係る方針」を決定する。

4 今後のスケジュール（案）

区分	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	32年度	33年度
市内検討	「基本的な考え方」検討		方針決定 新調理場計画（仮称）策定				
学校給食運営審議会		諮問 答申					
用地調整		用地の検討	用地の調整				
整備・管理運営			PFI事業化手続き 事業者選定・契約				
設計・建築 運営開始					設計	新調理場建設	運営
校舎改築				中学校：配膳室・配送車プラットホーム設置 小学校：1階配膳室・配送車プラットホーム設置			

*現在の学校給食共同調理場をPFI事業で運営している実績を元にスケジュールを想定したものであり、今後変更の可能性もあります。