

学校給食共同調理場の新設に係る方針

平成 30 年 2 月 22 日
教育委員会決定

1 本方針策定の経緯

平成 27 年 9 月に行われた立川市長選において、市長公約として、「防災力の向上、アレルギー対策の充実、中学校給食の完全実施のため学校給食共同調理場を新設」が挙げられました。

この市長公約に基づいて庁内で検討を重ね、平成 28 年 6 月に「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」を市議会の文教委員会へ報告しました。

その後、公募市民・保護者・学校長・学識経験者・関係行政機関職員によって構成される立川市学校給食運営審議会へ「学校給食共同調理場の新設について」を平成 28 年 8 月に諮問し、平成 29 年 8 月に同審議会より立川市教育委員会へ答申が提出されました。

中学校給食の実施にあたっては、生徒や保護者から小学校給食と同じように温かい給食を望む声があります。また、学校給食全般においては、平成 29 年 2 月に発生した集団食中毒事案を踏まえる必要があります。

これらを踏まえ、子どもたちが安全で安心して食べることのできるおいしい給食の提供を持続可能なものとするために、本方針を定めました。

2 方針

(1) 共同調理場方式への移行について

①中学校給食の共同調理場方式化

中学生は身体発育が著しい時期であり、心身の健全な発達と健康増進を図り、食事についての正しい理解と望ましい食習慣の形成のためにも、安全・安心で栄養バランスのとれた食事を摂ることが大切です。しかしながら、全国的に現在の弁当併用外注給食方式は喫食率が低下傾向にあり、必ずしも多くの生徒が給食を喫食しているとは言えない状況となっています。

給食は、継続して喫食することでその目的が達成されやすくなります。そのためにも、全員が毎日給食を喫食することは、中学生が心身ともに健康で充実した学校生活を送ることに寄与するものと考えます。

以上のことから、現在は弁当併用外注給食方式（選択制）で実施している中学校給食を、市長公約にあるとおり、アレルギー対応を含む原則全員喫食の給食へ移行し、新設する学校給食共同調理場による共同調理場方式にて実施します。

②単独調理方式（小学校給食）の共同調理場方式化

新設する学校給食共同調理場は、学校給食衛生管理基準などに沿った施設整備を行い、汚染区域・非汚染区域の区画分離やドライシステムの導入など、HACCP*の考え方に対応した衛生管理が可能となります。また、アレルギー対応においては、専用室にてアレルギー対応食を調理することが可能となり、現在の単独調理校において実施している一部スペースを活用したアレルギー対応食の調理方法と比較し、コンタミネーション（アレルギー物質の混入）などによる事故防止の観点から、子どもたちにとってより安全・安心な給食の提供が可能となります。

一方、単独調理方式の小学校（以下、「単独調理校」という。）について、平成26年度に建替えた市立第一小学校では、HACCPに対応した施設整備を行いました。また、アレルギー対応においては専用室の整備ができていません。また、大規模改修工事の対象校ではドライシステムを導入するものの、調理室の汚染区域・非汚染区域の区画分離やアレルギー対応食専用室の整備はできません。さらに、大規模改修工事対象外の学校では、ドライシステムへの改修を含めHACCPに対応した施設整備とアレルギー対応食専用室の整備ができません。

汚染区域・非汚染区域の分離ができない理由は、調理室面積の制約等から、区画分離に必要な面積が確保できないためです。また、単独調理校におけるアレルギー対応時の安全確保は、コンタミネーションを避ける工夫や調理従事者の注意力など、現場の努力に委ねられているのが現状です。

このことから、単独調理方式の小学校給食も、新設する学校給食共同調理場における共同調理場方式へ移行します。

*HACCP … Hazard Analysis and Critical Control Point の略

食品の安全性を保証する衛生管理の手法の一つで、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害（ハザード）を科学的に分析し、その危害発生を防止できるポイントを定め、これを重点的に管理することで安全性を確保するという手法のこと。

（2）新設する学校給食共同調理場の機能

①提供食数

新設する学校給食共同調理場の対象は、単独調理校の市立第一小学校から第八小学校までの8校と市立立川第一中学校から立川第九中学校までの9校の計17校とします。そのため、現状の学校規模（児童・生徒・教職員数など）から提供食数は8,500食程度とします。

②施設規模

提供する食数から調理施設部分を延床面積5,000㎡程度とします。さらに、災害時の対応に必要な面積を確保します。

③建設用地

提供する食数に対応する施設や緑化面積を含め、敷地面積は12,000㎡程度とします。

なお、候補地については、国有地を基本とし、現在検討を進めています。

④衛生管理

新設する学校給食共同調理場は、学校給食衛生管理基準などに沿った施設整備を行い、汚染区域・非汚染区域の区画分離やドライシステムの導入など、HACCPに対応した衛生管理を実施します。

⑤アレルギー対応

新設する学校給食共同調理場は、アレルギー対応食の専用調理室を設置します。

⑥食中毒対応

平成29年2月に学校給食共同調理場から提供した給食に起因する集団食中毒が発生したことから、「立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会」からの提言を受け、本市の再発防止対策をまとめました。

新設する学校給食共同調理場においても、この再発防止対策に基づいた対応を図り、給食提供を行います。

⑦災害時対応機能

現在の学校給食共同調理場（立川市泉町1156-14）の災害時対応機能はアルファ化米の備蓄や受水槽の設置、非常時の応急給食提供に活用できる炊飯システムとなりますが、新設する学校給食共同調理場においても、現在の共同調理場を参考とし、立川市地域防災計画と整合性を図った上で災害時対応機能を導入します。

(3) 新設する学校給食共同調理場の整備・管理運営方式について

現在の共同調理場に導入しているPFI方式を基本としますが、国からの補助金などを最も効果的に活用できる整備・管理運営方式を採用します。

(4) 食育・給食指導について

成長期にある子どもたちに望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けさせるため、生きた教材である給食を通し、市の栄養士が学校と連携し、食に関する授業を実施しています。

小学校においては、全校にて授業を実施していますが、中学校の場合、授業の実施は一部の学校のみであり、必ずしも十分とは言えません。

方式の移行により、給食が全生徒にとって生きた教材となることから、全校を対象に食に関する授業を実施することが可能となります。また、栄養士が給食時間に校内を巡回する給食指導などを充実させるため、人的配置を行います。さらに、地元の農業団体と連携し、食材の作り手の顔が子どもたちに見える取り組みなど、食育や給食指導が効果的なものとなるような仕組みを構築します。

また、子どもたちが地元野菜に親しむことも大切であることから、地元農家などとの連携により、使用が拡大する仕組みも検討します。

(5) 今後のスケジュールについて

建設用地決定後、今後のスケジュールを策定し、お知らせします。