

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）

『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の学校給食共同調理場を新設』という市長公約を推進するため、庁内検討委員会を設置し、検討を進めている。

1 中学校給食の共同調理場方式化について

(1) 中学校給食の現状

- ・ **実施方法**：弁当併用外注方式（ランチボックス形式） 平成 14 年～全校実施
食中毒防止のため冷却している。また、汁物の提供ができない。
- ・ **喫食率の推移**：平成 17 年度 68.1%がピーク、平成 26 年度 49.6%に低下
学校給食の目標が達成されにくい。
- ・ **満足度調査（H25 全生徒対象）**：満足していない 48.9%（満足している 13.8%）
苦手な味・食べ物が多い、温かくない、味が薄い・濃い
- ・ **保護者要望（試食会）**：小学校と同じような給食の提供、汁物の提供、給食時間を長く
確保等
- ・ **アレルギー対応**：未対応（献立表にアレルギー対象品目を★で明示、生徒が献立表を確認して注文）
- ・ **他市の状況**：全生徒対象の完全給食 19 市（センター方式 13 市、自校式 6 市）
弁当併用外注方式 6 市（立川同様）



* 小学校給食と同様に栄養バランスの取れた安全で安心な給食を全生徒対象に実施

(2) 共同調理場新設による中学校給食の実施

- ・ **学校給食の目標を達成（全生徒が一律喫食）**
⇒心身の健全な発達のために、栄養バランスの取れた食事を提供することにより健康増進を図り、食事についての正しい理解と望ましい食習慣を養うことなど、『学校給食の目標』を達成しやすくなる。
- ・ **生徒や保護者の満足度が高い給食の提供**
⇒小学校給食と同様に温かい物や汁物の提供が可能となる。
- ・ **学校給食衛生管理基準^{※1}に沿った施設整備**
⇒この基準は HACCP^{※2}の考え方を取り入れた基準であることから、さらに安全・安心な給食の提供が可能となる。
- ・ **アレルギー対応の実施**
⇒新設する共同調理場にアレルギー対応食専用室^{※3}を設置し、安全にアレルギー対応食の提供が可能となり、食物アレルギーのある生徒にも喫食の幅が広がる。

※1 学校給食衛生管理基準……①二次汚染防止のため、泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を扱う汚染作業区域と、非汚染作業区域を部屋単位で区分する②床からの跳ね水による二次汚染防止、床面の細菌の発生抑制のため、床を乾いた状態で使用するドライシステムを導入する。

※2 HACCP……調理工程上の危害要因を分析し、安全を効率よく確保する管理手法。

※3 アレルギー対応食専用室……卵、乳・乳製品、いか、エビ、ごま等のアレルギー原因食品を持ち込まない、アレルギー対応専用の調理室にて、アレルギー食担当の調理員が調理する。

2 単独調理方式の共同調理場方式化について

市立第一小学校を除く単独調理校は、国の学校給食衛生管理基準が施行される前に整備された施設である。そのため、食中毒事故が発生しないよう、調理機器の改善及び調理作業の工夫によって衛生管理を行っている。しかし、衛生管理基準で求められる衛生管理と比較すると、課題が残り、現在施設改修を進めているが、調理室及び校舎面積等に制約があることから、これらの課題を解消することは困難である。また、アレルギー対応食専用室ではなく、アレルギーコーナーで調理を行っていることから、アレルギー事故（アレルギー物質混入による）の恐れもある。

一方、中学校給食のために新設する共同調理場であればこれらの課題を解決できることから、下記のように小学校の単独調理校についても新設する共同調理場の対象校とする。（単独調理方式の共同調理場方式化）

(1) 学校給食では、安全であることが強く求められている

①『学校給食衛生管理基準』に沿った学校給食の実施（施設整備及び調理）

②『学校給食における食物アレルギー対応指針*』を踏まえた取組

（学校及び行政）

↓

*アレルギーによる死亡事故を受け、事故防止のために関係機関が取り組むべき事項をまとめたもの。この中で『安全性を最優先する』ことが明記されている。

(2) 立川市の学校給食においても、安全性を優先する必要がある

①食中毒事故の防止

②アレルギー事故の防止

↓

(3) 中学校給食のための共同調理場は新設であることから、上記1に挙げた基準などに適合した施設整備をする

①ドライシステムの導入、作業区域を明確に区分する（汚染・非汚染）、など

②アレルギー対応食専用室の設置 など

↓

(4) 単独調理校では、上記1の基準などを完全に充たす施設整備は困難である

①作業区域の区分やアレルギー対応食専用室の設置は、調理室及び校舎面積等の制約から不可能

↓

(5) 安全性を優先するという考えのもと、単独調理方式を新設する共同調理場方式へ移行する

①衛生管理を向上させることにより、子どもたちの安全・安心を確保する