

平成29年8月4日

立川市教育委員会 殿

立川市学校給食運営審議会

会長 石田 裕美



学校給食共同調理場の新設について（答申）

本審議会は、平成28年8月23日付立教給第837号をもって、立川市教育委員会より学校給食共同調理場の新設について、次の内容の諮問を受けました。

- (1) 中学校給食を新設する学校給食共同調理場で実施することについて
- (2) 単独調理方式の小学校給食を新設する学校給食共同調理場に移行することについて
- (3) 新設する学校給食共同調理場の防災機能等について

本審議会では慎重に審議を行った結果、下記のとおり答申いたします。

諮問事項

- (1) 中学校給食を新設する学校給食共同調理場で実施することについて

現行の中学校給食は、弁当併用外注方式を実施しており、家庭からの弁当持参か外注の給食となっています。外注給食の利用率は減少傾向にあり、平成27年度において47.8%となっています。生徒や保護者からは小学校と同じような給食の実施を求める意見があります。

中学生は身体発育が著しい時期であり、生徒の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給食を全生徒対象に実施されることは、望ましいものと考えます。従って、共同調理場の新設によって中学校の給食が実施されることは、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期待します。

しかし、実施にあわせては以下のことが課題として考えられます。

①給食時間の確保と生徒指導

給食実施により、食事時間のみならず、給食の準備、配膳、片付けの時間が必要です。また、生徒自身がこうした準備や片付けなどを安全に行ううえでの指導も必要となります。学校と十分な協議を行い、校時変更など教職員の理解を得て実施することが望まれます。

②食育の充実

給食を生きた教材として活用し、学校全体でさらに充実した食に関する指導を深めていくための検討が必要です。

③食物アレルギーへの対応

食物アレルギーの多くは、加齢に伴い耐性が獲得されますが、様々な要因によってその状況は異なります。中学校においても食物アレルギーがある生徒に対する個別対応が必要なケースが予想されます。学校及び教育委員会が連携し、定期的に食物アレルギーの状況調査を行い、適切な対応を図ることが必要です。

④給食費の取り扱いについて

現在は希望者による前納制のプリペイドカード方式のため給食費の未納はありませんが、今後は給食費の未納対策を図ることが望まれます。

諮問事項

(2) 単独調理方式の小学校給食を新設する学校給食共同調理場に移行することについて

単独調理方式の小学校給食を新設する共同調理場に移行することについて、「安全面」、「食育・給食指導」、「給食の質」の大きく3点について審議しました。

<安全面>

新設する共同調理場は、学校給食衛生管理基準等に沿った施設とすることで、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、食物アレルギーを持つ児童への対応としては、アレルギー対応調理室を設置し、専任の担当者によって調理を行うことで、調理過程におけるコンタミネーション（アレルギー物質の混入）の危険は著しく低下することが期待できます。

一方、現在の単独調理校では、学校給食衛生管理基準等に沿った汚染区域、非汚染区域の区画分離やドライシステムなどが導入できている施設は限られており、衛生管理上の安全面で課題を有しています。また、食物アレルギー対応は調理室内に食物アレルギー対応コーナーを設けて調理を実施していますが、隔壁による分離はされていないため、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にゆだねられています。単独調理校のこうした課題を解決するためには、調理室の面積の拡大と改修が必要ですが、校舎面積の制約等から困難な状況にあります。これらのことから、現在の単独調理校を維持しながら、衛生管理上の安全性を維持・向上させることは難しいと考えます。

したがって、新設する共同調理場に移行することにより、調理上のリスクを低減させ、衛生管理面及び食物アレルギー対応面での安全性はより高くなると考えます。

しかし、食中毒等の事故が起きた場合には、食数が多い共同調理場では発症者数や給食提供を停止する学校が広範囲に及ぶなど、被害が大きくなります。実際、本答申案を審議中の平成29年2月に、立川市は共同調理場からの学校給食を原因とする食中毒事故により、被害が大きくなることを経験しました。この事故では、調理以前の食材料の購入過程での安全性確保に対する課題および被害や影響を最小限に抑えるための緊急対応体制についての課題が明らかとなりました。前者は調理場のあり方とは異なるところに課題があり、共同調理場方式、単独調理方式いずれにおいても共通に解決しなければならない課題でした。また、

後者は食数規模や対象となる学校数が多い共同調理場で食中毒等の事故の被害や影響を最小限に抑えられるよう、関係機関と連携してより具体的な緊急対応等の体制を整えておかなければならないというものでした。この点についても、共同調理場に限らず単独調理校ごとにも必要なことです。

リスク管理においては、調理場の方式によらず事故の発生予防と事故の拡大予防の2点から検討することが必要です。事故を未然に防ぐことが最重要と考えますが、感染被害の抑制や給食提供の継続も視野に入れたリスク管理も必要であり、この点も含めた整備・検討を要望いたします。

また、立川市は今回の事故後、速やかに学校給食の再開に向けて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をまとめています。二度と食中毒事故を起こさないよう、再発防止対策を継続的且つ確実に実施していただくと共に、その実施状況を立川市学校給食運営審議会等で定期的に確認することを強く望みます。

<食育・給食指導>

単独調理校では、給食を作る人の姿や顔が児童に見えることで、作る人への感謝の気持ちを醸成しやすい環境にあります。また学校栄養職員が学校に配置されていることから、授業における食に関する指導だけではなく、給食を生きた教材として活用し、給食中における指導を実施しやすい環境にあります。

共同調理場の給食の学校では、日常的に給食を作る人の姿にふれる機会はなく、また、共同調理場に配置されている学校栄養職員の巡回による指導となります。

食育の観点において、上記の環境面からは単独調理校のほうが望ましいと考えられます。

新設する共同調理場に移行する場合には、単独調理校の良さを十分引き継げるよう、仕組みを構築することが必要です。そのため、食育・給食指導が出来るよう各学校に栄養士が今以上に巡回すること等も含めた人的配置を行うことや、作り手と食べ手が近くなるような工夫、給食指導の仕組みを構築し、確実に実現することを要望します。また、地元の農業団体との連携により地元農産物を教材とした食育を充実させるとともに、食材（農産物）の作り手の顔が子どもたちに見える取り組みも必要と考えます。これらのことは、新設する共同調理場への移行に関わらず、現行で共同調理場からの給食を実施している学校に対しても検討していただきたく要望します。

<給食の質>

小学校給食の単独調理校と共同調理場の残さ量についての資料が提出されました。その結果では、単独調理校の残さ量が少ない傾向にあります。しかし、その資料からはその両者の違いの原因を判断することは出来ませんでした。児童の健康・体格上に両者の違いはなく、残さだけでなく、摂取量からの検討も必要です。今後は、栄養面・残さ量等のデータを蓄積するとともに、給食の質が低下することのないように客観的に評価する仕組みを構築することが、給食の品質向上に必要と考えます。

また、新鮮な地元野菜を使用し地元の農産物に親しむことは大切です。学校給食における

地元野菜の活用について、引き続き、地元農家や農業振興担当者との連携により、使用が拡大する仕組みを構築されるよう要望します。

以上 3 点より、共同調理場方式と単独調理方式にはそれぞれに長所、短所があるといえます。児童・生徒が食する給食は、第一に安全性が確保される必要があります。それゆえ、学校給食衛生管理基準等に沿った施設整備は不可欠であり、その条件を充たす調理場をどのように確保・整備していくかを、実現可能性および学校給食の将来への持続可能性も含めて検討いただくことを要望します。

単独調理方式の小学校給食を新設する学校給食共同調理場に移行するという選択をされる場合には、共同調理場方式の短所をどのような工夫によって解決していくか、検討が合わせて行われることを強く要望します。

諮問事項

(3) 新設する学校給食共同調理場の防災機能等について

現在の共同調理場においても、地域防災計画の中に炊き出し等の位置づけがされていますが、新設する学校給食共同調理場の防災機能等については、米や食材の備蓄倉庫の設置、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等の導入、自家発電装置の設置等、今まで以上に強化していくことが重要と考えます。

また、防災に関する物流の収集と配送の拠点機能なども重要な要素と考えます。防災機能の充実については、立川市地域防災計画との整合性が必要であることから、関係機関との協議の中で進められることを要望します。

おわりに

学校給食の提供においては、学校給食法で「学校給食の目標」として掲げられた子どもたちの心身の健全な発達と健康増進を図ること、食事についての正しい理解と望ましい食習慣の形成などを推進していく必要があります。そのためには給食の安全性や適切な指導等が欠かせません。

児童・生徒へ安全・安心で栄養バランスのとれた給食を提供し、食に関する指導を行っていくことの仕組みの構築や、衛生管理や食物アレルギー対応等に対する課題解決のためには、栄養教諭ないしは学校栄養職員等の人的配置が不可欠であると考えます。

現在の児童・生徒をとりまく社会環境、食環境から、学校給食の役割はますます重要となります。こうした中で、学校給食を維持していくことは重要と考えます。多くの課題を解決しつつ、持続可能な学校給食の運営を検討していくことを要望するとともに、市の方針については保護者や市民に丁寧な説明と情報の提供をお願いいたします。