

別府市学校給食施設のあり方について（検討経過）

1. 別府市の給食施設の現状

（1）学校給食共同調理場の現状

学校給食共同調理場は昭和 47 年に開設され、既に築後 46 年を経過し、施設及び設備の老朽化が深刻な状況である。また、平成 22 年度に耐震診断を実施したが、基準を満たしておらず、また耐震補強工事を行うことが出来ないとの報告を受けた。

平成 28 年 4 月の「熊本・大分地震」発生時は、天井の一部が破損し、補修工事のため、2 週間ほど運用できず、各中学校に簡易給食を提供した。

以上のことから、学校給食共同調理場の建替えは急務となっている。

（2）各単独調理場の現状

各単独調理場については、築年数 40 年を超えるものがほとんどであり、老朽化が深刻な状況なうえ、耐震性も不明な施設もあり、また学校給食衛生管理基準を満たすためには、早急な改築が必要である。また、現在の調理場を学校給食衛生管理基準に基づくドライシステム導入には、どの調理場も現在の面積の 2 倍から 4 倍の広さが必要となる。

単独調理場 13 校中、校舎内にある調理場が 7 校、別棟の調理場が 6 校となっており、校舎内にある調理場の増改築は物理的に困難であり、別の用地に新築するとしても、敷地内に建設用地を確保することが教育活動等への影響が懸念されることから、現実的に困難な状況である。

2. 実施方式の比較検討結果

（1）自校＋給食センター方式

○メリット

- ・喫食直前まで調理ができるため、温かい、冷たい給食で提供でき、学校行事等への対応が可能になる。
- ・食中毒が発生した場合被害範囲が最小限に留まる。
- ・アレルギー対応において、栄養士、教諭、保護者との連携がとれる。
- ・調理員と児童・生徒の交流ができ、生きた食育の教材となる。

○デメリット

- ・小規模なため、機器等の自動化が図れない。
- ・汚染区域の仕事と非汚染区域の仕事を兼ねることになる。
- ・各学校にアレルギー対応専用の調理担当者の配置が難しい。
- ・小規模分散により、職員の休暇取得等の代替調理員の配置が必要。
- ・学校ごとに、備品等の購入や施設の維持管理が必要。
- ・建築コストや運営費が嵩む。
- ・調理室の設置に必要な用地の確保が困難。仮にグラウンド等の一部を用地とした場合、学校行事や部活動などの教育活動に影響が生じるなど現実的に実現が困難。
- ・13校にある調理室の整備には、財政的にも時間がかかり、一斉に実施できないため不公平感がある。

(2) 給食センター方式

○メリット

- ・汚染区域と非汚染区域に分けることにより、衛生管理が図れる。
- ・アレルギー対応専用の調理室を設置することにより、安全性・効率的な作業が可能。
- ・集中管理により衛生管理・労務管理等の効率化が図れる。
- ・施設整備費や維持管理費等のコストの削減ができる。
- ・センター化することにより、全校一斉実施が可能。
- ・学校敷地内に調理室を設置しないことから学校活動や部活動などの教育活動に影響しない。

○デメリット

- ・食中毒発生時には、全校に被害が広がる懸念がある
- ・配缶時間や配送の時間が必要となり、調理時間が短くなり献立に制限がある。
- ・アレルギー対応において、保護者と調理場との連携がとりにくい。
- ・給食の受け渡し等の職員が必要。
- ・受け入れる学校に受け渡し室等の整備が必要。
- ・受配校が多くなるほど1校に対する栄養教諭等の学校訪問をする時間が少なくなり、食育が行われにくい。
- ・調理員と児童・生徒等との交流ができない。

3. 主な意見

・センターの建て替えが早急に必要であることやコストや土地などの面で課題があるのは、十分認識できるが、保護者の代表という視点から、子どもの安心・安全を考えたときに、配缶の時間や食中毒が発生した場合などを考えると、また、防災の際の減災というところの拠点作りというところからも現状のままか、せめて数を絞って改修してやっていただければと思う。

・10,000食規模のセンターの建設はコスト的に安いのはわかるが、将来的には少子化で児童生徒数が減少していくので、一ヶ所だけでなく、中規模のセンターを二ヶ所にするということも選択肢としてあるのではないか。

・別府市は、コンパクトシティと言われるように地域が狭い。20 km圏内で施設を作ることがメリット、デメリットになるかを考えなければならない。8,500食規模のものを作るのに35億円かかるようになっているが、その半分規模のものを二ヶ所作るのに18億円ずつで建てられるかという、そうはいかないと思う。

・安全安心な給食の提供をどう理解するかだと思う。現在の単独調理場が耐震や衛生管理基準なども満たしてない中で調理を行っている。ここを最優先で考えていくべきではないか。

・いろいろ大事な視点がある中で、どれを最優先に考えるべきかといえば、やっぱり安心・安全な給食の提供だと思う。課題については解決していかなければいけない。この委員会で指摘があったことについては、委員会として意見書にまとめるべきだと思うが、解決できる課題と解決できない課題があるので、解決できるものについては、ハード・ソフト含めて市として全力で検討していただきたいが、どうしても解決できない課題については、やはり冷静に受け止めていかなければいけないと思う。

・単独調理場を更新し残していくという気持ちもよくわかるが、そうした時の膨大な財政負担は誰が返済していくのかと言えば、今の子どもたちになる。未来への負担になるのが気になる。

・単独調理場の食育は、非常に細かく対応できる。調理員が直接子どもたちの反応を見ることができる。子どもたちの給食状況や残菜の状況、食べている子どもたちの生の顔を見ることができる。そして、片付けたり、返却するとき声をかけたりして、「どうだった？おいしかった？」とか直接触れ合うことができるのがメリットではないかと思う。

・食育イコール学校給食という意見があるが、食に関する指導は学校教育課程全体でしなければならない。学級担任や教科主任が学校生活の中で、食事の仕方や栄養の話だとかあらゆる教科で指導すると計画に位置付けている。

・食育イコール学校給食と考えていただきたい。学校給食はただの食事ではなく、教育の一環として行われている。食育の指導として、学んだ知識が食べるものにつながっていく、それが子どもたちの知識となっていく、そういう指導をしていきたいので、バリエーションある献立が可能な施設を作っていただきたい。

・栄養教諭の業務である食物アレルギー等の児童生徒への個別指導というのは、一人に対してかなりの時間を割くことになるので、いろんな時間とか、システムが必要になってくると思うが、そういったことを踏まえ、職員の配置数も考えていただきたい。

・別府市では、全ての小学校に幼稚園が併設されていて、園児の給食時間に合わせて同時に中学校へも配送となると気になる。

・幼稚園と小学校で給食の食べ始める時間が違うので、子どもたちの口に入った味覚ということで言えば、温かいものは温かく、というようにしてもらいたい。

・給食を単身の高齢者にも提供するというのはどうだろうか。給食という世界一のシステムを高齢者の健康のために生かせると。

・理想だが、現状では法律とかいろいろ越えなければならない壁がある。しかし、2025年を過ぎると高齢化率が50%を超えるようなので、そういうことも喫緊、直近の課題として取り組まなければいけない時代になるのかもしれない。

・安全な、安心な給食をきちんと提供し続けるためには、現在の施設には様々な最低限の条件も整っていないので、早急に施設を建て替えなければならない。財源等の課題もあり、センター方式をとる方にいかなければいけないのかなと思う。しかしながら、食育の問題とか、血が通ったような、いわゆるおいしくて、愛情のあるものを食べさせたいという思いをどうやって実現するのか、といったところをクリアする必要がある。また、栄養教諭や栄養職員の配置を通して、アレルギー対策も万全だという形にして、学校教育の中でもきちんと食育を位置付けることも踏まえ、ソフトの部分も含め施設を造り替えていただきたい。