

学校給食施設更新の目指すべき方向性について

給食施設のあり方について

小学校の給食施設については、安全で安心な学校給食を提供するため、速やかに「学校給食衛生管理基準」に適合した施設に建替えること。なお、効率的な作業環境を実現するために十分な敷地面積を確保すること。

HACCPの概念(危害要因を分析し、食品の安全性を管理、確保する衛生管理手法)に基づき、衛生管理の徹底を図ること。

No.	項目	目指すべき方向
1	施設整備について	学校間で著しく更新時期の差異を生じさせないよう、公平性を考慮し、全小学校を一斉に更新すること。 今後の少子化を考慮した施設整備をすること。
2	衛生管理について	幼稚園への配送も含め、衛生管理の徹底を図ること。 異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合は、迅速な対応が図られること。 人的要因となる交差汚染を防ぐための動線となるよう、調理員の作業区分を明確にすること。
3	献立内容について	適切な栄養の摂取による健康の増進を図るため、栄養バランスに配慮した給食の提供を行うこと。 より豊かで魅力のある給食を提供するため、行事等に即した多様な献立の作成に努めること。
4	提供温度・喫食までの時間について	調理後2時間以内の喫食を遵守し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温(10℃以下又は65℃以上)での給食提供を行うこと。 各学校での短縮日課や行事等、個別対応に努めること。
5	食物アレルギー対応について	児童の食物アレルギーについて、学校・保護者間にて、情報共有を図ること。 アレルギー対応室を整備し、「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に基づき、除去食・代替食の提供を行うこと。
6	食育の推進について	栄養教諭等と児童の交流・コミュニケーションを図り、実践的な食育の推進に取り組むこと。 地場産食材を積極的に使用し、地産地消を推進すること。
7	コストについて	長期的な視点のもと、建設費だけでなく、維持管理・運営費用も考慮したコストの低減を図ること。

なお、中学校の給食施設については、すでに「学校給食衛生管理基準」に適合しており、施設の著しい劣化は認められないことから、今回の施設更新の対象からは除くものとする。

調理方式別の実現可能性について

学校給食施設更新の目指すべき方向について、調理方式別の実現可能性を検討する。

検討内容について、3段階で評価。

- ◎・・・無理や支障なく実現が可能
- ・・・一定の条件により実現が可能
- △・・・実現に向けてハードルが高い

<1、施設整備について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
1	全小学校の一斉更新が可能か。	△	建設に必要な敷地面積を確保できない学校があり、用地取得となると地権者協議が必要となるため、長期的な計画となる。	◎	市有地で建設可能な候補地があり、実現可能である。
2	今後の少子化を考慮した施設整備が可能か。	△	施設や設備に無駄が生じる可能性がある。	◎	柔軟な対応が可能である。

<2、衛生管理について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
3	幼稚園への配送も含めた衛生管理の徹底が可能か。	◎	幼稚園への配送も含め、衛生管理の徹底は可能である。	◎	組織的な運営となることで、一段高いレベルでの衛生管理の徹底が可能である。
4	食中毒や感染症などの衛生事故が発生した場合、迅速な対応が可能か。	◎	被害を最小限に抑え、危機管理マニュアルに沿った対応が可能である。	◎	危機管理マニュアルに沿った組織的な対応が可能である。
5	調理員の作業を明確に区別することは可能か。	○	敷地面積の確保と人員配置に課題がある。	◎	集約化により、調理員の作業を明確に区別することが可能である。

<3、献立内容について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
6	栄養価のバランスに配慮した給食の提供が可能か。	◎	栄養バランスに配慮したきめ細かな給食の提供が可能である。	◎	栄養バランスに配慮した給食の提供が可能である。
7	豊かで魅力のある給食を提供するため、行事等に即した献立の対応が可能か。	◎	現在同様、提供可能である	◎	全校統一メニューとして提供可能である。

<4、提供温度・喫食までの時間について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
8	「調理後2時間以内の喫食」を行うことができ、適温での提供が可能か。	◎	現在同様、提供可能である。	◎	喫食時間を考慮した配送車両の準備、及び保冷保温食缶の導入により提供可能である。
9	短縮日課や行事等、各学校での個別対応は可能か。	◎	現在同様、対応可能である。	○	配送計画の範囲内で対応は可能である。

<5、食物アレルギー対応について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
10	児童の食物アレルギーについて、学校側と保護者との情報共有は可能か。	◎	各学校に栄養教諭が配置されており、対応可能である。	◎	学校、家庭、センターの三者が連携することで、対応可能である。
11	アレルギー対応食の提供は可能か。	△	敷地面積の確保にかなりの課題がある。	◎	「アレルギー対応室」を整備することで提供が可能である。

<6、食育の推進について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
12	栄養教諭等と児童の交流・コミュニケーションを図ることは可能か。	◎	現在同様、実現可能である。	○	訪問指導や調理室内の映像配信、タブレットなどの利活用により可能である。
13	郷土料理への知識や食文化の理解を深めるため、地元産食材の積極的な使用は可能か。	◎	現在同様、提供可能である。	◎	地元産食材の調達が可能で業者と連携を図ることで提供が可能である。

<7、コストについて>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
14	食材費を抑えることは可能か。	○	個別購入のため割高となる傾向がある。	◎	大量一括購入になることから、食材費を抑えられる傾向がある。
15	長期的な視点のもと、建設・運営コストの低減を図ることが可能か。	△	個別に施設を建設することで、センターより高くなる。	◎	集約化されるため、自校より建設・運営コストの低減が可能である。