

東金市学校給食センター保護者説明会での 主な意見・質問等について

1. 開催概要

- (1) 開催日時：令和8年2月3日～21日 午後6時より
- (2) 開催場所：各小学校、中央コミュニティーセンター（全9回）
- (3) 参加人数：計120人

2. 給食センターに対する主な意見・質問等について

(1) アレルギー対応について

Q. アレルギー対応食の範囲はどうなるのか？

A. 当初は卵の除去食の対応を予定している。最大では3品目に対応可能である。(アレルギー専用調理ブースが3室のため。)

専用ブースは完全隔離・専用器具使用でコンタミネーション(異物混入)を防止する。市内の実態を踏まえ、栄養士・養護教諭と協議し、除去対象品目の見直しを検討していく。(例：東金市でアレルギーが多い品目に対応)。

低学年でアレルギー特定が困難な場合は無理をせず弁当持参とし、個別面談を実施しながら段階に応じて給食へ切替えるなど柔軟な対応を想定している。

Q. アレルギー対応食の提供方法については？

A. 児童のアレルギー対応は、誤配防止と確実な提供を最優先に堅実に実施する。

そのため、除去食については専用の個人用食缶を使用し、担任等を通じて対象児童に確実に提供されるようにしていく。

(2) 衛生管理について

Q. 給食の温度管理と衛生基準への対応は大丈夫なのか？

A. 学校給食衛生管理基準：冷食10℃以下、温食65℃以上で提供する。

使用食缶は75℃の維持性能があり、外気の影響を受けにくい構造で菌繁殖を抑制できる。

センターでの検食(10:30～11:00頃)に加え、学校到着後に校長・教頭・管理指導の先生による検食(児童が食べる30分前)の二重チェックを実施する。検食後、摂食15分程度で体調不良があれば、その段階で給食停止が可能である。

Q. 食器洗浄はどこで、どのように行うのか？

A. 食器は毎回給食センターに戻され、最新洗浄機により食器・箸等併せて一括で衛生的に洗浄を行う。

食器は専用カゴに入れたまま洗浄機へ入れる。箸の一本一本の洗浄性能についてはメーカーより良好との説明があり、実運用でのシミュレーションを行い検証する。

Q. ドライシステムでの給食センターの清掃方法はどうか？

A. ドライシステムはウェット清掃と異なり基本的に水を使わない運用となる。
調理室には水が溜まらない勾配付き排水設備を設置しつつ、水の多用を避けて細菌繁殖リスクを低減させる。

(3) 給食の質・量、献立について

Q. 大量に調理するための機械調理により給食の質が低下することはないのか？

A. 現行の給食に比べて質低下や味の変化を招かないよう栄養士による献立や調理工程の作成、計量の徹底により安定した品質を確保していく。

Q. 現在の献立を続けることが可能なのか？

A. 栄養士がセンター設備で従来同様の献立が可能かセンター運営に詳しいコンサルと工程を精査し、1か月分の献立について検証している。

Q. 揚げパンなど人気メニューの提供は続けられるのか？

A. 揚げパンが調理できる設備は栄養士会から要望として挙がっており、フライヤー設備導入により提供可能である。詳細なメニューは今後検討していく。

Q. 気密性の高い食缶を使用して揚げ物の品質維持（ベタつき防止等）はできるのか？

A. 山武市では最新食缶使用で揚げ物のベタつきは問題なしとの栄養士の評価がある。東金市でも同様の密閉型容器で揚げ物・焼き物提供を検討している。今後2年間で試食等により品質を確認し検討を継続していく。

Q. 給食の量はどうか？

A. 給食センター移行後も提供量は現行の栄養バランスと基準量に準拠する。個別品目のみの増量は行わず、栄養バランスを重視していく。

Q. 食べ残しの多いクラスの給食量を調整することはできないのか？

A. クラスごとの食べる量の違いがあっても、給食量の調整は困難である。栄養基準を満たす給食を各クラスに平等に提供する義務があり、残飯が多いからといって特定クラスの量を減らすことはできない。
食育を通じ、残さず食べる重要性を伝えていく方針である。

Q. 幼稚園と小学校の献立は別々になるのか？

A. 献立は基本同一だが、幼稚園児と小学生で食材の大きさや味付けを変えるなど、必要に応じて別調理で対応予定である。

(4) 食育、食材について

Q. 食育について、どう考えているか？

A. 給食センターに移行後も食育には力を入れていく。具体的には、食育担当の栄養士を配置し各学校を訪問するなど連携して食育を進めていきたい。

学校で栽培した野菜等の活用については、学校での調理実習や食育指導の学習に活かせるよう検討していく。

Q. 地元産（少数の生産農家）の食材を給食に取り入れる可能性はあるのか？

A. 少数の生産農家を作った特別な食材等については、独立した調理レーンでの対応可否を含め、今後の検討事項である。

現時点で明確な回答はできないが、従来方式の良い点はできる限り取り入れていく方針である。基本方針が固まり次第、改めて周知する予定である。

Q. センター化による食材の制約（地産地消やオーガニック野菜）はあるのか？

A. 大型機器（フードプロセッサー等）使用により、規格外野菜は使いづらくなる可能性はある。ただし、地元の特色ある給食を継続したい栄養士の意向があり、人員配置の工夫等で規格外野菜の活用を検討していく。

給食センターでの地元野菜などの利用割合について明確な数値は未定。方向性が定まり次第、ホームページや給食だよりで保護者に周知していく。

(5) 配送、配膳について

Q. 給食センターから各小学校等への配送方法はどうか？

A. 給食専用トラックで各小学校等へ配送する。小学校に対し新規の2 tトラック4台、幼稚園に対し新規の軽トラック3台を運用し、調理完了から衛生基準に基づいて2時間以内の配送を計画している。

Q. 各学校での配膳方法についてはどうか？

A. センターから届いた給食は各学校の配膳室で分け、現行の各小学校のやり方に沿って学校によりカートやエレベーターを活用し、現在と同様の形で配膳をする想定である。

各学校に配膳員を配置することを予定している。

(6) 給食センターに係る費用について

Q. 給食センターの建設工事は、どの程度の費用がかかるのか？

A. 令和8年度と9年度の2か年で約26億円を建設工事費として見込んでいる。

Q. 給食センター化と自校式継続のコスト比較は行ったのか？

A. 令和6年2月策定「東金市学校給食センター整備基本構想」では、市内8校すべてを自校方式で整備すると「33億4千万円」、センター方式への切替では「20億4千万円」で、施設整備費の縮減につながるという結果である。

(7) 災害時対応について

Q. 災害時や配送トラブル時の対応策はどうなっているのか？

A. 災害時にセンターが無事でも配送路が寸断される可能性があり、その場合は各校の備蓄食で一次対応を想定している。

配送業者の事故等も想定する必要があるが、経験豊富な業者を選定する一方、万が一の時の具体策は今後検討していく。

Q. 停電時に給食センターは運用できるのか？

A. 給食センターは自前の発電機器を保有していないため、単独では電力供給ができない。電源車に接続して使用可能な施設とすることで、長期の停電でなければ運用は可能。

(8) 給食センター稼働に向けたその他の準備について

Q. 給食センター稼働に向けたリハーサル計画については、どうなっているか？

A. センターは令和10年4月までに建設、調理・配送業者の委託も同時期まで契約予定である。

夏休み頃、実際の配送ルートでのリハーサルを最低2回実施予定である。高温期(8月想定)にリハーサルを行い、運搬中の菌繁殖リスクを検証する。リハーサルは実食形式の実施を検討していく。

Q. 既存給食棟の改修はどのようになるのか？

A. 今後、既存給食棟内の配膳室を改修し、コンテナ設置スペースを確保する計画である。改修範囲は検討中であるが、工事は令和10年1学期から夏休み期間に実施を想定している。進捗によっては一時的に弁当提供期間が発生する可能性があるが、方針が決定次第、保護者へ周知を行う。

(9) 給食センター稼働後の保護者への情報提供について

Q. 保護者に対して給食の写真などの情報提供はしていくのか？

A. 当日の給食内容を視覚的に確認できるよう、市ホームページでの写真公開を積極的に検討していく。山武市等の事例を参考に、分かりやすい情報発信を目指す。

Q. 保護者向け試食会・見学会について実施する予定はあるか？

A. センター完成後、保護者向け試食会や見学室を利用しての見学会の開催を検討していく。他自治体の好事例を積極的に取り入れる。

(10) その他

Q. 給食センター対応食数と今後、中学校等に拡大していく計画なのか？

A. 給食センターは最大2,500食に対応できる設計である。

中学校は自校方式設備が新しく、ドライシステムや空調も整備済みのため当面、自校方式を継続していく。今後、生徒数の推移を見ながら段階的に検討していく。

幼稚園は調理設備がないため、先行してセンター提供の対象となっている。

Q. 給食センターの防犯対策はどうなっているのか？

A. 防犯目的で建物外壁にカメラを設置し、周辺を撮影する。内部カメラは食育が主目的で、安心して調理されている様子を見せるため。若干の防犯対策も含まれる。

Q. 現在、小学校で使用している厨房機器を引き続き使用する予定はあるのか？

A. 厨房機器は基本的に全て新規導入となる。新規導入機器は、加熱後食品を冷却する真空冷却器、連続フライヤー、フードスライサー、連続式炊飯機、プレハブ冷蔵庫、新油・廃油タンクなど多岐にわたっている。

Q. 文化会館の臨時駐車場に建設して、文化会館のイベント時に対応できるのか？

A. 休日で給食センターが非稼働の際、給食センター敷地内約40台分をイベント等の特定車両向けに活用を検討。文化会館正面の一部スペースを臨時駐車場として利用する計画もある。

主催者へ駐車台数の限界を周知し、公共交通機関利用などの協力を要請することも検討している。