

# 始良市立学校給食施設整備の基本方針

令和2年12月

始良市教育委員会



## **1 方針の策定にあたって**

始良市では、7か所の自校方式給食室と3か所のセンター方式調理場から市立幼稚園、小学校及び中学校へ、1日あたり、およそ8,000食の学校給食を提供しています。これらの施設のうち、40年以上前に建設された始良小学校給食室など、7か所すべての自校方式給食室と加治木学校給食センターは、開設後30年以上が経過しており、平成21年4月に国が定めた「学校給食衛生管理基準」において示された、調理作業ごとに部屋を区分することや、ドライシステムの導入、温度と湿度を適正に管理するための空調設備の整備など多くの要件を充たしていません。また、施設・設備の老朽化を起因とする故障等が頻繁に発生するなど、学校給食の安定提供のために解決しなければならない多くの課題を抱えています。

これら8つの施設においては、現在、栄養教諭と給食調理員の最大限の努力により、ウェットシステムの床面をドライシステムで運用したり、衛生面、効率面に配慮した作業動線の工夫など、安全の確保に努めていますが、老朽化した施設においては、それでも限界があります。

また、食物アレルギーの対応では、除去食材の混入を防ぐため、区画された部屋として設けることが望しいとされていますが、現在の調理室内にそのような部屋を設けるほどの余裕はなく、細心の注意を払いながら、大半の作業は同じ室内で行わざるを得ない状況です。

そして、空調設備の未設置による、劣悪な労働環境のもとでの調理業務など、調理員の体調管理面からも好ましい状況とは言えず、これまでには、同一年内に多数の離職者があった時期もありました。今年度、「学校給食衛生管理基準」に示された、室内の温度・湿度の適切管理と、併せて、調理従事者の熱中症等への対策のために、空調機を設置し、環境の改善を図りましたが、根本的な解決にはつながっていません。今後、これら8つの施設を「学校給食衛生管理基準」に基づく施設として改修しながら、運営を継続することは非常に困難であると思慮されることから、安全・安心な学校給食を提供していくために、新たな学校給食施設を整備するために必要となる基本方針を策定するものです。

## **2 学校給食施設の整備に向けた課題と必要性**

「学校給食衛生管理基準」では、二次汚染防止の観点から、調理工程ごとに、汚染作業区域（検収室、食品の保管室、下処理室）と非汚染作業区域（調理室、

配膳室、食品・食缶の搬出場)、その他の区域を部屋単位で区分し、作業動線を明確にすることが必要とされていますが、7か所の自校方式給食室と加治木学校給食センターにおいては、基準制定以前に建設された施設であることから、そのような間取りを備えた建物の構造とはなっていません。

これらの施設を、その基準を充たすために、改修または新築をすると、今以上の面積が必要になることが考えられ、その敷地内での整備が困難であることに加え、工事期間中に、継続して調理業務を行えないために、学校給食の提供という本来の目的に支障を来すことにつながります。

また、厳しい市の財政状況を勘案すると、これら既存の施設ごとの機能充実や施設更新を行うことは、大変厳しい状況であると言わざるを得ません。

これらを総合的に判断すると、現地建替えではなく7か所の自校方式給食室と加治木学校給食センターを統合した、新たな給食センター（以下「新学校給食センター」という。）を整備することが望ましいという結論に至りました。

### 3 新学校給食センターの整備に向けた基本理念と基本方針

平成26年度に出された「始良市学校給食在り方検討委員会」からの提言を、新学校給食センターの整備に向けた基本理念とします。また、基本理念に基づき、基本方針を定め、新学校給食センターの目指すべき方向性を示します。

#### 基本理念

学校と家庭や地域が連携した食育の推進を図り、安全・安心で質の高い給食を安定的に提供するとともに、効果的で効率性の高い事業運営を円滑に行う。

#### 基本方針

##### 1 安全・安心な学校給食の提供

学校給食衛生管理基準に基づいた施設とするとともに、HACCPの概念を取り入れることで、安全で安心な学校給食を提供します。

##### 2 食育の推進

学校給食を通じた正しい食習慣の形成を図るための食育活動が可能となる食育展示コーナーや見学コーナー等の機能を備えた施設とします。

##### 3 効果的・効率的な運営

学校給食衛生管理基準を遵守しながら、施設の機能を低下させることなく、経済性及び効率性に配慮した施設とします。

## **4 想定する提供食数**

令和2年度4月現在で、7か所の自校方式給食室と加治木学校給食センターからの提供食数は、約5,800食/日です。新学校給食センターでは、提供する想定食数を、約6,000食/日とします。

## **5 想定する規模**

学校給食施設の整備にあたり参考とされる、業務用電化厨房普及促進団体である、電化厨房フォーラム21発行の「学校給食施設計画の手引き」によると、5,001～6,000食に対応する共同調理場の場合、理想とされる面積は、敷地が約6,000平方メートル、調理面積（炊飯あり）が約2,500平方メートルとされています。

このことから、新学校給食センターにおいては、敷地面積は6,000平方メートル、延床面積は事務室や会議室、休憩室、食育展示コーナー等を加えた3,500平方メートルをそれぞれの目安とします。

## **6 建設用地**

建設用地については、現在の市立小学校給食室別棟の敷地に隣接する市有地を第1候補地とします。

## **7 事業手法**

施設の整備にあたっては、調理から配送までの業務に加え、工事の発注方法や将来の運営等についても総合的に判断する必要があります。また、国が示した「『多様なPPP/PFI手法導入を優先的に検討するための指針』について」（平成27年12月17日）に基づき、従来手法に加えて、民間資金や民間事業者のノウハウ等の活用が可能となるPFI等の手法についても検討することとします。

## **8 事業スケジュール**

新学校給食センターは、現在進められている市の新庁舎建設等に伴う今後の財政計画に基づき、令和8年度の2学期からの供用開始を目標とします。

これにより、令和8年度までの間は、7か所の自校方式給食室と加治木学校給食センターの大型の厨房機器については、計画的な修繕による保守に努めることとし、新たな機器の導入による更新については原則として見送ることとします。