

千歳市新学校給食センター 整備検討に向けた提言書

～ より安全・安心で、より美味しい学校給食を提供するために ～

平成 29 年 9 月

千歳市新学校給食センター整備検討委員会

目 次

1. はじめに	1 ページ
2. 学校給食センターの現状と課題	2 ページ
(1) 学校給食センターの現状		
(2) 学校給食センターが抱える課題		
3. 新学校給食センター整備の方向性	5 ページ
(1) より安全・安心な学校給食を提供する		
(2) より美味しく、児童生徒が喜ぶ学校給食を提供する		
(3) 学校給食を生きた教材として活用し、食育を推進する		
4. 千歳市新学校給食センター整備検討委員会の経緯	...	11 ページ
(1) 千歳市新学校給食センター整備検討委員会 開催及び検討内容の経緯		
(2) 千歳市新学校給食センター整備検討委員会 委員名簿		

1. はじめに

千歳市学校給食センターは、平成5年8月に供用を開始し、今年で24年が経過しています。

児童生徒、教職員等を合わせて、1日約9,000食の給食を提供している調理施設であります。献立調理において、文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に対し、汚染作業区域と非汚染作業区域が部屋単位で区分されていない施設であること、施設の狭隘化などにより、焼き物や和え物、サラダなどの冷たい献立の提供ができないため提供可能な献立が限定されている状況であること、近年増加傾向にある食物アレルギーへの対応ができないことなど、多くの課題を抱えています。

こうした課題を抜本的に解消し、より安全で安心な学校給食を提供するためには、学校給食センターの施設の見直しを検討する必要があり、施設の整備の方向性を検討するにあたり幅広い意見を反映させることを目的として、平成28年11月に千歳市新学校給食センター整備検討委員会が設置されました。

平成29年8月までに5回の委員会を開催し、新たな学校給食センターにおける献立調理の考え方や食物アレルギー対応と必要な設備等について検討を重ね、この度、千歳市新学校給食センター整備検討に向けた提言書をまとめました。この提言書が、新学校給食センターの整備検討にあたり参考とされることを期待します。

平成29年9月

千歳市新学校給食センター整備検討委員会
委員長 中村 伸次

2. 学校給食センターの現状と課題

(1) 学校給食センターの現状

学校給食センターでは、1日約9,000食の学校給食を調理し、市内の全小中学校（小学校17校、中学校9校）のほか、北海道千歳高等支援学校、支笏湖・東千歳・中央・駒里保育所に提供しています（保育所は副食のみ提供）。

給食は、文部科学省の学校給食実施基準に示されるエネルギー及び必要な栄養素の量など、児童生徒の1日あたりの学校給食摂取基準に基づき提供しています。

献立は、主食（米飯、パン、麺類）、副食3品、牛乳からなっており、主食は1週間につき米飯3回、パン1回、麺類1回を提供しています。

学校給食センターでは、主食と牛乳を除く副食（汁物、煮物、炒め物、揚げ物、焼き物、蒸し物など）3品を調理しており、揚げ物などは、1日に9,000食調理することができないため、小学校と中学校には毎日異なる献立を提供しています。

(2) 学校給食センターが抱える課題

学校給食センターは、平成5年8月に供用を開始していますが、その後、平成9年4月に国から学校給食衛生管理の基準が示されたことから、学校給食衛生管理基準の一部に適合していないこと、食物アレルギー対応食の提供ができないこと、大きな2つの課題を抱えています。

これらの課題を解消するためには、施設の整備が必要になりますが、現在の学校給食センターには新たな調理機器等の設備を設置するスペースがないことから、抜本的な解消が難しい状況です。

1) 文部科学省の定める学校給食衛生管理基準に適合していない

A. 施設が基準に適合していないため、食中毒等の発生リスクを抱えている

学校給食衛生管理基準は、学校給食の施設、設備、食品の取扱い等に関わる衛生管理の基準を定めたものであり、学校給食センターはこの基準に対し、以下の部分が主に適合していない状況です。

課題① 汚染作業区域と非汚染作業区域が1つの空間に存在し、独立した部屋に区分されていません。

《想定されるリスク》

・作業区域を区分する必要がある部屋が1つの空間に存在することで、調理員や食

材の動線が交わり、肉・魚類に恒常的に含まれる食中毒の原因となる菌が調理済みの食品に付着した場合、二次汚染を受ける可能性があります。また、食材の動線が交わることで、別の献立に使用する食材が誤って混入する可能性があります、食物アレルギーがある児童生徒が、本来使用することのない誤って混入した食材を喫食した場合、重大な事故につながるおそれがあります。

課題② 食品を取り扱う場所の温度が 25 度以下に管理することができません。

《想定されるリスク》

- ・調理場内の温度が 25 度を超え、高温になると食中毒の原因となる菌が増殖しやすい環境になります。

課題③ 炒め物や揚げ物は、調理後の食品の適切な温度管理及び調理後の 2 時間以内喫食が守られていません。

《想定されるリスク》

- ・喫食までの時間が長くなると、加熱調理後の食品の温度が 65 度を下回り、食中毒の原因となる菌が増殖しやすい環境になります。

課題④ 汚染度の高い肉・魚類と野菜類を同じ検収室で取扱う構造になっています。

《想定されるリスク》

- ・肉・魚類と野菜類が同じ検収室で接触することにより、肉・魚類に付着する菌が野菜類に付着し汚染される可能性があります。また、誤って野菜類が汚染された場合、現在は作業区域が 1 つの空間に存在するため、さらに汚染が拡大するおそれがあります。

課題⑤ 検収室が外部からの汚染を受けない構造になっていません。

《想定されるリスク》

- ・検収室に外部から虫やほこり等の異物が侵入することで、異物に混じり菌が入り込み、食材が汚染を受ける可能性があります。

B. 基準に適合した調理ができなため、幅広い献立の提供ができない

学校給食衛生管理基準は、調理の過程における衛生管理の基準を定めていますが、学校給食センターにおいては以下の課題を抱えていることから、一部の献立について基準に適合した調理ができません。そのため、提供可能な献立に制約があり、幅広い献立の提供ができない状況です。

課題① 加熱調理後の食品を速やかに 10 度以下に冷却する設備(真空冷却機等)がなく、調理した食品を低温で管理することができません。

《現在の状況》

- ・冷たい献立(和え物・サラダ、生くだもの)の調理・提供ができなため、野菜類は大きな釜で炒める、蒸すなどの加熱調理を行い提供しています。野菜類に含まれる水分が出てしまい、彩りや食感が悪くなり、残食の原因になっています。

課題② ロースター（焼き物機）に火力調整を行う機能がなく、学校給食衛生管理基準に適合した焼き物の調理（中心部を85度で1分間以上加熱）ができません。

《現在の状況》

- ・焼き物は調理済の加工品を温めて提供しているため、味付けの工夫が難しい状況です。

2) 食物アレルギー対応食の提供ができない

学校給食センターには、施設の狭隘化により食物アレルギーに対応する除去食や代替食を安全に調理する専用のスペースを確保することができないため、アレルギー対応食の提供ができない状況です。

アレルギー対応食の提供ができないことから、主食のパン及び麺類の原材料に卵や乳を使用していないほか、副食については、卵や乳、乳製品、生くだもの及びそれらを含む調味料の使用を控えており、食物アレルギーを持つ児童生徒がより多く喫食できるよう、可能な限りの対応を行っています。

このため、献立に使用する食材や調味料に制約があり、一部の副食の味にコクや深みを出せない、同じような味付けや色合いの献立が増えてしまうといった課題もあります。

3. 新学校給食センター整備の方向性

新学校給食センターの整備に向けた3つの提言

提言① より安全・安心な学校給食を提供する

提言② より美味しく、児童生徒が喜ぶ学校給食を提供する

提言③ 学校給食を生きた教材として活用し、食育を推進する

(1) より安全・安心な学校給食を提供する 【提言①】

1) 食中毒等の発生リスクを抑えた安全・安心な学校給食を提供する

学校給食センターでは、調理の過程において中心温度を確認し十分な加熱処理をする、食器や調理器具を洗浄消毒し清潔に保管するなど、可能な限り安全・安心な学校給食の提供に取り組んでいます。

しかしながら、現在の学校給食センターは、学校給食衛生管理基準に適合していない箇所があり、食中毒等の発生リスクを抱えています。このことから、施設面の課題を解消することでリスクを抑え、より安全・安心な学校給食を提供する必要があります。

[整備の方向性]

① 学校給食衛生管理基準等に適合した、安全・安心な給食の提供が可能な施設を整備する

- ・新学校給食センターは、調理場の汚染作業区域と非汚染作業区域を独立した部屋に区分するなど、学校給食衛生管理基準及び学校給食の共同調理場を含む大量調理施設に求められる衛生管理の内容を示した厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルの各項目に適合した施設として整備する必要があります。
- ・児童生徒に安全・安心な学校給食を継続して提供するためには、食中毒等の発生リスクを最大限抑えた施設を整備するとともに、徹底した衛生管理を行い、その水準を維持することが重要です。

② 運用のしやすさを考慮した施設を整備する

- ・新学校給食センターの整備にあたっては、栄養教諭などの意見を取り入れ、実際の作業動線や調理状況を想定し、調理員や食材の動線の交わりを最小限にするなど、運用のしやすさについても十分に考慮した、より使い勝手の良い施設を整備することが重要です。

③ 保護者や学校に影響を与えないように整備する

- ・新学校給食センターの整備にあたっては、長期間の学校給食の停止を避けることが重要です。学校給食を長期間停止することによる児童生徒や保護者、学校への影響は大きく、代替として家庭から弁当などを持参する場合、具体的には次のような影響が考えられます。
 - 長期間弁当を用意することで、保護者の経済的、時間的な負担が大きくなること
 - 家庭の事情で弁当を持参できない児童生徒がいることや、弁当の内容に差が生じることにより、いじめや不登校につながる可能性があること
 - 弁当を持参できないことなどにより、一日に必要な栄養素やカロリーを摂取できない可能性があること
 - 学校給食を教材として活用できないことから、栄養バランスなどの食育指導ができなくなり、偏食を改善する機会が失われること
 - 地産地消の推進ができないこと
 - 気温が高い夏期などは、児童生徒が持参した弁当の衛生的な管理が難しいこと
- ・整備期間中の学校給食のあり方については、このような影響などを十分に踏まえて検討する必要があります。

2) 食物アレルギーのある児童生徒に対応した学校給食を提供する

新学校給食センターにおいては、食物アレルギーに対応した除去食や代替食を安全・安心に提供する必要があります。

文部科学省の学校給食における食物アレルギー対応指針には、食物アレルギー対応の大原則として、安全性を最優先すること、医師の診断による学校生活管理指導表の提出を必須とすること、調理場の施設設備や人員等を踏まえて過度に複雑な対応は行わないことなどが示されています。

多くの品目に対応する除去食や代替食を調理する場合、より多くの食物アレルギーのある児童生徒に学校給食を提供することが可能になります。しかし、多品目に対応することにより、調理の過程で誤った食材が混入するリスクや各児童生徒に配送する過程で誤った除去食や代替食を提供するリスクが高まります。

安全性を最優先とするためには、食物アレルギーによる事故を絶対に起こさないよう、対象品目について慎重に検討することが重要です。

[整備の方向性]

① 安全に食物アレルギー対応食の調理が可能な施設を整備する

- ・食物アレルギーに対応した除去食や代替食の調理には、市が定める対応品目のアレルギーが絶対に混入しないよう、通常の献立の調理とは別に調理を行う専用の調理室を整備し、対応品目ごとに別の調理ラインを設けるとともに、調理室に備える調理機器及び児童生徒に提供する食器についても専用のものを用意する必要があります。

(2) より美味しく、児童生徒が喜ぶ学校給食を提供する 【提言②】

1) 主食について、より温かい状態で米飯を提供する

主食については、現在の米飯、パン、麺類を引き続き1週間の中でバランスよく提供する必要があります。

また、米飯については、他の副食と同じく保温性の高い食缶に入れて学校へ配送し、より温かい状態で提供することが重要です。

[整備の方向性]

① より温かい状態で米飯の提供が可能な設備を整備する

- ・米飯をより温かい状態で提供するためには、米飯を食缶に入れる設備や保温性の高い食缶とその消毒保管庫などを整備する必要があります。

2) 副食について、より美味しく、幅広い献立を提供する

副食については、現在提供できないサラダや和え物、生くだものなどの冷たい献立を調理するなど、学校給食センターにおいて、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で、彩り豊かで幅広い献立を調理し、児童生徒に提供する必要があります。

[整備の方向性]

① より美味しく、幅広い献立の提供が可能な施設を整備する

- ・サラダや和え物を安全に調理するためには、学校給食衛生管理基準に沿って安全に調理するため、専用の調理室を整備するとともに、加熱調理後の食品を速やかに10度以下に冷却する真空冷却機などの調理機器を備える必要があります。
- ・学校給食衛生管理基準では、「食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定する」と示されています。調理済の加工品を温めて提供している焼き物については、焼き物の調理に必要なスチームコンベクションオーブンなどの調理機器を備える必要があります。
- ・現在、大きな釜で大量に調理を行っている炒め物について、彩りや食感を改善するためには、小規模な釜を必要な数量設置し、1つの釜の調理食数を少なくし、調理時間を短縮する必要があります。

② より美味しく喫食するため、献立にあった食器を導入する

- ・家庭で喫食する場合と同じような状態で給食を提供するため、麺類用の大きなどんぶりやカレーライス用の皿、米飯用の茶碗など、献立にあった食器を学校給食センターで用意する必要があります。また、洗浄・消毒保管をする設備がないため、現在提供できない箸についても、学校給食センターで用意する必要があります。

(3) 学校給食を生きた教材として活用し、食育を推進する 【提言③】

1) 地産地消の取組を推進する

野菜などの生鮮品や肉類のほか、道内一の生産量を誇る鶏卵の活用、地域の企業が製造する食品や調味料の使用など、地産地消の取組をより一層推進するとともに、学校給食を活用し、児童生徒が地域の自然や産業、食文化に関する理解を深め、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけることが重要です。

また、地産地消の取組内容や生産者の声を、毎月の給食だよりや市のホームページに掲載して積極的に紹介するなど、食材の産地や作り手の顔が見える学校給食の取組を推進するとともに、各小中学校とも連携し、児童生徒に伝える体制を整備する必要があります。

2) 食育の推進を目的とした特別献立を実施する

現在、小学校6年生を対象として実施している特別献立（バイキング給食）については、実施方法や目的、効果を改めて整理する必要があります。

特別献立は、卒業のお祝いとして楽しい給食であるだけでなく、多くの献立の中から栄養バランスや食品の組み合わせ、自分の体に合った食事の量を考え、食べる物を選択する力を養うことを目的として実施することが大切です。

3) 学校給食を活用した食の指導を充実させる

より安全・安心で、より美味しく児童生徒が喜ぶ学校給食を提供し、それを生きた教材として活用した食育を推進するためには、現在、小学校3、4年生を中心に実施している食の指導を拡大していくことが大切であり、施設の整備とあわせて市の食育推進体制を整備する必要があります。

4. 千歳市新学校給食センター整備検討委員会の経緯

(1) 千歳市新学校給食センター整備検討委員会 開催及び検討内容の経緯

	開催日時	内容
第1回委員会	平成28年11月14日(月) 16時00分～17時30分 教育委員会庁舎1階会議室	<ul style="list-style-type: none"> ・依頼状の交付(2年間) ・委員長、副委員長の選出 ・千歳市学校給食センターの現状と課題について ・新たな学校給食センターの整備に向けた前提条件について
第2回委員会	平成29年1月30日(月) 9時30分～11時30分 千歳市学校給食センター	<ul style="list-style-type: none"> ・千歳市学校給食センター施設見学 ・新たな学校給食センターにおける献立調理の考え方について ・学校給食の試食
第3回委員会	平成29年2月23日(木) 9時15分～11時00分 東雲会館	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな学校給食センターにおける献立調理の考え方について ・新たな学校給食センターにおける食物アレルギー対応の考え方について
第4回委員会	平成29年6月5日(月) 14時00分～15時45分 教育委員会庁舎1階会議室	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな学校給食センターにおける献立調理の考え方について ・新たな学校給食センター整備の基本的な考え方について ・千歳市新学校給食センター整備検討に向けた提言書の取りまとめについて
第5回委員会	平成29年8月28日(月) 13時30分～14時30分 教育委員会庁舎1階会議室	<ul style="list-style-type: none"> ・千歳市新学校給食センター整備検討に向けた提言書の取りまとめについて

(2) 千歳市新学校給食センター整備検討委員会 委員名簿

	氏名	団体・役職名
委員長	橋詰 典明 (H28.11~H29.3)	東千歳中学校校長
	中村 伸次 (H29.4~)	
副委員長	橋本 純子	千歳市 PTA 連合会会長
委員	北野 敬和 (H28.11~H29.3)	高台小学校校長
	比良 彰男 (H29.4~)	泉沢小学校校長
委員	小森 享 (H28.11~H29.3)	駒里小中学校教頭
	藤村 哲子 (H29.4~)	千歳中学校教頭
委員	石橋 浩明 (H28.11~H29.3)	桜木小学校教頭
	渡邊 琢真 (H29.4~)	千歳第二小学校教頭
委員	関根 悟 (H28.11~H29.6)	千歳市 PTA 連合会副会長
	喜多 康裕 (H29.7~)	
委員	米倉真紀子	向陽台小学校 PTA 副会長
委員	菊地 純子	北陽小学校 PTA 副会長
委員	萩谷 友洋	千歳保健所生活衛生課食品保健係長
委員	坪井 信子	千歳消費者協会会長