



平成 22 年 9 月 6 日

帯広市教育委員会
教育長 八 鍬 祐 子 様

帯広市学校給食共同調理場運営委員会
会 長 板 谷 裕 康



学校給食調理場のあり方について（答申）

平成 22 年 7 月 13 日付帯教給第 104 号で本運営委員会に諮問のありました、
学校給食調理場のあり方について、別紙のとおり答申します。

学校給食調理場のあり方について

答 申

平成22年9月

帯広市学校給食共同調理場運営委員会

はじめに

わが国の学校給食は児童生徒の栄養補給を目的に始まり、昭和 29 年に学校給食法が制定されてからは、学校教育活動の一環として、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的として、今日まで、安全かつ安定的に実施・普及してきました。

帯広市の学校給食は、昭和 19 年に明星小学校での副食の提供に始まり、昭和 40 年に小中学校全校の完全給食を実施するため、稲田町にセンター式の共同調理場が設置されました。その後、昭和 57 年に現在地に移転新築した学校給食共同調理場は、2 万 4 千食の調理能力を持つ、全国でも有数の大規模な共同調理場として学校給食を提供してきましたが、建設後 27 年が経過し、老朽化が進んでいます。また、児童生徒に安全・安心な給食を提供するという観点からも、文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に対応した新たな学校給食調理場の建設が急務となっています。

成長期の児童生徒にとって、健全な食生活は、健全な心と体を育む上で欠くことのできないものであり、将来の食習慣の形成に大きな影響を与えます。学校給食は、心身の健全な発達に資することはもとより、食生活に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で大きな役割を担っており、その意義は一層高まっています。

また、子どもたちの健やかな成長を支え、安全・安心でおいしい給食の安定的な提供をはじめ、食への感謝の心の醸成や郷土の歴史・文化の理解促進を効果的なものとするため、生産者の顔が見える地場の農畜産物や加工品を利用するなど、地産地消を進めていくことも必要と考えます。

帯広市学校給食共同調理場運営委員会は、本年 7 月に帯広市教育委員会より「学校給食調理場のあり方について」諮問を受け、「安全・安心でおいしい給食の提供について」など、4 項目にわたりこれまで審議を重ねてきました。

将来を担う子どもたちの心身の健全な発達に資するとともに、給食を食べる子どもたちに笑顔が広がり、大地の恵みに感謝し、郷土を愛する心を育むなど、学校給食の役割に期待し、「学校給食調理場のあり方について」、ここに答申するものです。

1. 安全・安心でおいしい給食の提供について

学校給食は、子どもたちの健やかな成長に必要な栄養を供給するものであり、献立を工夫し、子どもたちから喜ばれる、おいしい給食を提供していくことが必要です。

このため、「和え物」など、変化のある献立を工夫することが必要であるとともに、温かい給食は温かいままに提供することが望まれます。

また、給食を盛る器も大切な役割を担っており、食文化を尊重しつつ、機能的にも優れ食べやすい食器を選ぶ必要があります。

HACCPの考えに基づく学校給食衛生管理基準を満たし、安全・安心な給食を提供するため、施設の衛生管理と設備機器の整備が必要です。また、食材の選定・検収・調理過程から洗浄まですべての業務において衛生管理を徹底する必要があります。

安全・安心な食材を確保するためには、地元の食材の活用を積極的に図る必要があります。規格外野菜の活用や冬期間においても地場産食材を最大限に確保できる仕組みづくりが求められます。

また、学校給食を継続的かつ安定的に提供していくためには、地域の生産者や企業と連携した食材供給が求められます。

2. 食物アレルギーの対応について

近年、食物アレルギーを持つ児童生徒の割合は増加傾向にあります。アレルギーの要因と症状も多様化しており、学校給食としてアレルギーを持つ児童生徒への細やかな対応が求められます。

食物アレルギーを持つ児童生徒もそうでない児童生徒も、食物アレルギーのことを十分に理解しながら、一緒に、安心して楽しい給食時間を送ることが望まれます。そのため、保護者、学校、調理場が連携し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報の共有化を図り、アレルギー対応食の提供に努める必要があります。

また、食物アレルギーの原因やその症状は、児童生徒によって異なることから、専用調理室の設置と、十分な知識と経験を持った人材の配置が求められます。

3. 食育の推進と施設機能について

学校給食は、生きた教材として、児童生徒が協力して配膳したり、友達と楽しく食べることを通して、正しい食事に関する知識と望ましい食習慣を養うことから、食育の推進に大きな役割を果たしています。

一方、食育の効果をさらに高めるためには、家庭での食が重要なことから、給食を通して保護者の意識を高めるなど、家庭との連携をより深めていく必要があります。

また、帯広・十勝は、国内有数の食料供給基地であり、その認識を高め、食への感謝の心の醸成や郷土の産業を理解する上からも、学校給食においても新鮮で安全・安心な農畜産物や加工品の地産地消を推進する必要があります。

児童生徒への食に関する指導は、学校において各教科を通して総合的に展開されているほか、北海道教育委員会が定める配置基準により配置された学校栄養職員が、各学校を訪問し行われています。今後は、栄養教諭の配置を検討するなど、子どもたちや家庭に対するより効果的な食育の推進が求められます。

また、学校給食調理場が単なる調理の場所ではなく、食に関する情報を発信し、見学や学習ができる機能を備えた食育推進の拠点として、市民に親しまれることが望まれます。

さらに、学校においては、異なる学級や学年の児童生徒等とともに食事をするこ
とで、互いのコミュニケーションを深めることのできる交流給食や、ゆとりある給食時間の工夫などが必要です。

4. 学校給食調理場の設置方式について

新しい学校給食調理場は、安全・安心でおいしい給食を提供するために、献立の充実が図られる最新の調理設備、機器を導入するとともに、食材の安全性の確保や衛生管理の徹底に加え、アレルギー対応食の提供や食に関する情報発信と食育の推進など、多様なニーズに応えられる施設であることが求められます。

学校給食調理場の設置方式のひとつである自校方式は、児童生徒が食に関心を持

ち易いことや、調理に時間をかけられ、調理後時間を置かずに食べられること、万が一の事故のリスクを最小限に止めることができることなどの長所があります。しかし、場合によっては学校間で給食内容に差が生じかねない懸念があること、また、すべての小中学校に調理施設を整備する場合は、相当の期間を要すると考えられ、その移行期間、現在の学校給食共同調理場を維持しなければならないなどの課題があります。

一方、共同調理場方式は、一括購入による地場産食材の安定的な確保や食物アレルギー対応も含めて、効率的・統一的な管理運営が可能であること、調理実習室や研修室を整備することにより食に関する拠点機能施設となり得るなどの長所があります。しかし、各学校への配送が必要なことから調理時間が制約されること、調理後食べるまでに時間を要することなどの課題があります。

いずれにしても、今後、児童生徒の心身の健全な育成のために、学校給食が果たす役割を最大限発揮するとともに、食育機能や市民負担などを総合的に勘案しながら、自校方式、共同調理場方式などの長所・短所を見極めたうえで、それぞれの課題を補完すべき手法等を十分に検討しながら、今後長期間にわたって使用していく学校給食調理場の設置方式を選択することが肝要と考えます。

むすび

教育委員会においては、帯広市の未来を担う子どもたちへの安全でおいしい給食の提供はもとより、食育など学校給食に求められる役割を果たすとともに、学校給食の更なる充実や業務の効率化など、持続可能な学校給食調理場の運営が望まれます。

また、農業を核とした関連産業が集積する帯広市において、学校給食は、地域産業とも深く関連します。地域の特性を積極的に活用し、食に関する情報を広く市民に提供するとともに、農業生産者との連携や地場の農畜産物を活用した食品加工業とのつながりを強めていくことを期待するものです。

食べることは生きることにつながる人間の営みの基本となるものです。このことをしっかりと認識した上で、今後も市民への情報提供を適切に行いながら、新しい学校給食調理場の整備をすすめていただくことを強く望みます。