

新たな学校給食調理場

基本構想

平成23年2月

帯広市教育委員会

目 次

| | | | |
|-------|---|-------|----|
| 1 | はじめに | | 1 |
| 2 | 学校給食の現状と課題 | | 2 |
| 3 | 帯広市の学校給食の基本理念 | | 4 |
| 4 | 新たな学校給食調理場の基本方向 | | 5 |
| | (1) 安全・安心でおいしい給食の提供 | | |
| | (2) 食育の推進 | | |
| | (3) 食を通じた地域の連携 | | |
| 5 | 施設整備と管理・運営の考え方 | | 7 |
| | (1) 設置方式 | | |
| | (2) 施設数及び建設場所 | | |
| | (3) 建設手法 | | |
| | (4) 管理・運営手法 | | |
| | (5) 環境への配慮 | | |
| ◆ 資料編 | | | |
| | ◎ 新たな学校給食調理場における単独調理場方式の長所を踏まえた取り組みについて | | 12 |
| | ◎ 用語解説 | | 15 |
| | ◎ 基本構想策定の経過 | | 18 |

1 はじめに

学校給食は、安全で栄養バランスの取れた給食の提供はもとより、食育の推進などを通して、児童生徒の健全な心と体を育む役割を担っています。

『第六期帯広市総合計画』では、主な施策のひとつに、「老朽化した学校給食共同調理場の改築」を掲げ、また、『帯広市教育基本計画』では、健やかな体づくりのための展開方策のひとつに、「学校給食の充実」を掲げています。

今後、「フードバレーとかち」のまちづくりの考え方を踏まえながら、安全・安心でおいしい学校給食の提供はもとより、食育や地産地消の視点に立った学校給食づくりをすすめる必要があります。

この基本構想は、帯広市学校給食共同調理場運営委員会をはじめ、保護者など多くの市民のみなさんのご意見、市議会新学校給食調理場調査特別委員会の論議を踏まえ、新たな学校給食調理場の整備に向けた基本的な方向をまとめたものです。

今後、基本構想をもとに、調理場施設・設備の基本的な内容や、食育や地産地消などの具体的な取り組み等を示す『新たな学校給食調理場基本計画』を策定し、新たな学校給食調理場の整備をすすめていきます。

2 学校給食の現状と課題

学校給食は、『学校給食法』に基づき、学校教育の一環として、児童生徒の健全な心身の育成や食習慣の形成、食文化への理解促進などを目的として実施されています。

近年、食を取り巻く環境が変化してきており、食の大切さに対する意識の向上や健全な食生活の実践がますます重要になっています。

国は、平成 17 年の『食育基本法』制定をはじめ、食の安全・安心、健康、食習慣のあり方などに関する法制度の整備や様々な施策を展開しています。

学校給食においては、平成 20 年に『学校給食法』が改正され、「生きた教材」として学校給食を活用した食育の推進をはかるとともに、『学校給食衛生管理基準』及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づき、安全・安心な学校給食の提供がすすめられています。

帯広市は、昭和 39 年まで、各学校において学校給食を実施していましたが、市内全小中学校に給食を提供するため、昭和 40 年に、市内稲田町に学校給食共同調理場を設置しました。

昭和 57 年には、児童生徒の増加などに対応するため、市内西 22 条北 2 丁目に 2 万 4 千食の調理能力を有する、全国有数の規模の学校給食共同調理場を整備し、今日まで、児童生徒に安全・安心な学校給食を安定的に提供してきています。

現在の学校給食共同調理場は、供用開始から 28 年が経過し、給排水や蒸気ボイラー等設備、調理機器などの老朽化がすすんでいるほか、ドライシステムの導入、米飯を含めた調理から給食までの時間の短縮など、『学校給食衛生管理基準』

及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』への対応が課題になっています。

また、現在の学校給食調理場では、生野菜の提供において安全性を十分に確保できない状況にあり、多様で魅力ある給食を提供するため、調理設備の充実をはかる必要があります。

食物アレルギー対応は、食物アレルギーを持つ児童生徒の保護者への献立食材の情報提供と牛乳の代替飲料の提供を行っていますが、食物アレルギーに対応した給食を提供するため、施設等の体制を整備するとともに、家庭や学校と一層の連携をはかる必要があります。

児童生徒への食育は、学校栄養職員による食に関する指導をはじめ、各教科や学級活動などを通して行っていますが、今後、さらに食育を推進するため、学校、家庭、地域との連携を深めるとともに、指導体制を充実する必要があります。

地場産食材の学校給食への活用は、これまでも「ふるさと給食週間」の実施をはじめ、日常においても地場産野菜の導入率の向上に努めていますが、時期や野菜の種類によっては地場産を調達できない場合もあります。今後さらに地場産食材を学校給食に活用するためには、農業をはじめ食に関連する企業・団体等が連携し、地域における供給体制づくりをすすめる必要があります。

これらの課題に対応し、将来にわたって安全・安心で魅力ある学校給食を安定的に提供するため、新たな学校給食調理場を早期に整備する必要があります。

3 帯広市の学校給食の基本理念

食は、生きるための基本であり、健康で豊かな毎日を送るために欠かせないものであると同時に、食べることは、私たちの喜びのひとつであり、健康維持はもとより、豊かな心の形成にも大きな役割を果たしています。

特に、成長期にある子どもにとって、健全な食生活は、心身を育むとともに、将来の食習慣の形成においても、大変重要なものです。

学校給食は、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上でも重要な役割を果たしています。

一方で、家庭における食育も欠かすことのできないものであり、学校給食を通して、学校、家庭、地域が連携しながら、一人ひとりが食についての認識を深めることが大切です。

帯広・十勝は、自然環境に恵まれ、豊かな大地ときれいな水に育まれる農畜産物を供給する、わが国を代表する食料生産地です。

帯広市の学校給食には、豊かな地場産食材を最大限に活用し、地域ぐるみで連携しながら、安全・安心でおいしい学校給食を提供することが、特に求められています。

将来を担う子どもたちが、食事を通して、食や地域の産業、文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができるよう、温もりが感じられ魅力ある学校給食づくりをすすめます。

4 新たな学校給食調理場の基本方向

(1) 安全・安心でおいしい給食の提供

学校給食には、児童生徒の心身の健やかな発達を支えるため、安全・安心でおいしく食べられる給食を安定的に提供することが求められます。

国の『学校給食衛生管理基準』及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』の遵守はもとより、地場産を中心とした食材の安定的な調達や、万が一の事故のリスク分散をはかります。

また、食物アレルギーをもつ児童生徒が安心して、仲間とともに楽しく給食を食べることができるよう、食物アレルギー専用調理スペースや知識と経験を備えた人材の確保、学校や家庭との情報の共有化により、食物アレルギー対応食を提供するとともに、食物アレルギーに関する児童生徒や保護者の理解を促進します。

さらに、国の『学校給食実施基準』に基づく栄養バランスの確保はもとより、地場産食材を活用した新メニューづくり、和え物や生野菜の提供など献立の工夫、おいしく食べられる温度の確保、機能的で食べやすい食器の使用などにより、おいしく魅力ある給食を提供します。

(2) 食育の推進

児童生徒が、食に関する理解と適切な判断力を養い、正しい食習慣を身に付ける上で、学校給食は重要な役割を担っています。

給食時間や各教科などを通して食育をすすめるため、食育指導を行う専門職員の配置など指導体制を充実するとともに、学校との連携をはかります。

また、給食時間において、仲間とともに楽しく食べる習慣や食事のマナーな

どを身に付ける環境づくりをすすめます。

さらに、学校給食調理場における見学や研修、試食会などを通して、食への感謝の心の醸成、地域の自然や文化、産業などへの理解を促進します。

食育は、学校における取り組みとともに家庭での実践が大切であり、学校給食を通じた、食材の調理方法や食に関する知識・マナーなどの情報提供により、家庭における食育を促進します。

(3) 食を通じた地域の連携

学校給食には、地産地消の推進や食に関する情報提供など、食を通じた地域の連携においても役割を担うことが求められます。

農業や地元食品加工業・卸小売業等と連携し、地場産の農畜産物・加工品の利用により、学校給食を通じた地産地消を推進するとともに、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を検討します。

また、学校給食調理場において、食に関する情報や食を通じた市民の学習・交流の場を提供します。

災害時において、学校給食調理場は、避難場所等へ供給する米飯の炊き出し施設としての役割を担います。

5 施設整備と管理・運営の考え方

(1) 設置方式

新たな学校給食調理場には、安全・安心でおいしい給食の提供はもとより、食育や地産地消、食に関する情報提供など、多様な機能が求められます。

学校給食調理場の設置方式には、各学校に調理場を設置する「単独調理場方式（自校方式）」、一括して調理し各学校に配送する「共同調理場方式」、複数学校分の給食をひとつの学校で調理し他校へ配送する「親子方式」があり、それぞれの特徴により長所と短所を有しています。

新たな学校給食調理場の設置方式は、学校給食に求められる役割と、それぞれの設置方式の長所・短所を十分に踏まえた上で、帯広市にふさわしい方式を選択することが必要です。

単独調理場方式は、児童生徒が調理の様子を身近に見られることから食に関心を持ちやすいこと、出来たての給食を提供することができること、各学校で特色のある給食を提供することができること、多様な地場産食材の活用が可能であること、少人数の食物アレルギー対応食の提供が可能であること、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。

一方、各学校施設は、調理場を備えることを前提としていないことから、設置にあたり教育活動等への支障が懸念されるほか、すべての学校に整備するには相当の期間が必要となり、その間、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。

共同調理場方式は、一括購入により地場産食材を安定的に確保することができること、効率的・統一的な管理・運営が可能であること、整備コストが少な

く、また、短期間で整備が可能であること、将来想定される学校統廃合への柔軟な対応が可能であること、食育や食に関する情報提供などの中心的な施設となり得ることなどの長所があります。

一方、各学校への配送が必要なため、調理から給食までの時間を要することや、北海道教育委員会の基準による学校栄養職員の配置だけでは、食育についてのきめ細かな対応が難しいことなどの課題があります。

親子方式は、単独調理場方式及び共同調理場方式の双方の長所・短所を併せ持つこととなりますが、各学校施設は、調理場を備えることを前提としていないことから、設置にあたり教育活動等への支障が懸念されるほか、調理場建設に際しては、法的な制約が課題となります。

現在の学校給食調理場は、老朽化がすすんでいることから、新たな学校給食調理場を早期に整備することが必要です。

また、帯広市は長年にわたり共同調理場方式により、安全・安心な給食を提供してきており、これまでに蓄積してきた知識・経験を活かすことが必要です。

さらに、将来の児童生徒数の推移、各学校施設の現況、建設及び管理・運営における効率性などを総合的に勘案することが必要です。

新たな学校給食調理場は、単独調理場方式の長所を踏まえつつ、適切な温度が保たれた給食の提供、効果的な食育の推進、魅力ある献立づくり、地域と連携した食材の確保、リスクの分散などをさらに工夫し、「共同調理場方式」により整備します。

(2) 施設数及び建設場所

新たな学校給食調理場は、食に関する情報や食を通じた学習・交流機会の提供などにおいて中心的な場としての機能を備えるものとするとともに、建設コストや効率的な運用の観点から、一箇所に単独施設の共同調理場を整備します。

整備にあたっては、調理ラインの完全分離によるリスク分散や、配送時間の短縮、一貫性を持った食育を推進するための専門職員の配置などの工夫を行い、より安全・安心でおいしい学校給食を提供するとともに、効果的な食育を推進します。

新たな学校給食調理場の建設場所については、市有地の有効活用を基本に、調理場の機能、各学校への配送時間、関係法令などの諸条件を総合的に勘案して選定します。

(3) 建設手法

新たな学校給食調理場の整備は、市が直接建設することを前提としますが、民間活力の活用事例もみられることから、整備に要する費用や期間などを総合的に勘案しながら検討します。

(4) 管理・運営手法

調理業務や施設維持に関する各種業務については、安全・安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することを基本としつつ、より効率的・効果的な学校給食調理場運営をはかるため、民間委託の導入の可能性やその範囲

について検討します。

(5) 環境への配慮

食は地球環境問題とも関わることから、新たな学校給食調理場の整備においては、新エネルギーの活用や省エネルギーの工夫など、環境に配慮した施設づくりを検討します。

資 料 編

◎ 新たな学校給食調理場における単独調理場方式の長所を踏まえた取り組みについて

新たな学校給食調理場においては、「安全・安心でおいしい給食の提供」「食育の推進」「食を通じた地域の連携」の3つの視点から、学校給食に求められる役割を果たしていくため、より効果的な取り組みを展開していくことが必要です。

今後、共同調理場方式による整備にあたり、「新たな学校給食調理場基本計画」において、単独調理場方式の長所を踏まえて検討する主な取り組みを、以下に示します。

○検討する主な取り組み

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| (1) 安全・安心でおいしい給食の提供 | |
| ① 調理後2時間以内の喫食の実施と温かい給食の提供 | |
| | ・調理能力確保のための調理機器整備 |
| | ・建設場所の選定や配送体制の見直しによる時間の短縮 |
| | ・保温性の高い食缶やバットの導入 |
| | ・保温コンテナの改善 |
| | ・米飯の提供手法の検討 |
| ② 衛生管理によるリスク対応 | |
| | ・HACCPの概念を導入した衛生管理 |
| | ・調理ラインの完全分離 |
| | ・調理員の健康管理の徹底 |
| | ・食材の安全性の徹底管理 |
| | ・食材の微生物・理化学検査の促進 |
| | ・食品納入業者の衛生管理の促進 |

| | |
|-----------|--------------------------------|
| | ③ 食物アレルギー対応食の提供 |
| | ・食物アレルギー専用調理室の設置 |
| | ・知識と経験を有する人材の配置 |
| | ・学校、家庭との情報共有化 |
| | ・食物アレルギーに対する理解の促進 |
| | ④ 魅力ある献立の提供 |
| | ・和え物や生野菜の提供 |
| | ・葉茎菜類地場産野菜の活用 |
| | ・新たな献立の開発 |
| | ・季節感のある行事食の提供 |
| | ・家庭で作られることが少なくなった献立の提供 |
| | ・ふるさと給食の充実 |
| | ・バイキング給食の充実 |
| | ・リクエスト給食の実施 |
| | ・献立に対する意見を聴くしくみづくり |
| (2) 食育の推進 | |
| | ① 教科・給食時間における食育指導の充実と食に関する情報提供 |
| | ・学校との連携による教科指導の充実 |
| | ・食育指導体制を充実するための専門職員の配置 |
| | ・食や健康に関する施策の連携による一貫した食育の推進 |
| | ・食に関する教職員研修の充実 |
| | ・給食だよりの充実 |
| | ・バイキング給食などにおける調理員との交流 |
| | ・農業者による出前講座 |
| | ・総合的な学習の時間などによる農業体験、加工体験の実施 |

| | |
|----------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ・食に関する情報提供の拠点機能の整備 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・地場産食材を使った調理体験の実施 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・人気メニュー料理講習会の実施 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・施設の見学機能の充実 |
| (3) 食を通じた地域の連携 | |
| ① | 地場産食材の確保と新たな加工品の開発促進 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・地域を挙げて学校給食に食材を供給するための仕組みづくり |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・地域の連携による地場産食材を活用した新たな加工品開発促進 |

◎ 用語解説

| 用語 | 掲載ページ | 解説 |
|-------------------|-----------------------------------|---|
| 第六期帯広市総合計画 | 1 | 「地方自治法」及び「帯広市まちづくり基本条例」に基づき策定し、まちづくりの基本方向や政策・施策などを示すもの。計画期間は平成 22～31 年度。 |
| 帯広市教育基本計画 | 1 | 帯広市総合計画の分野計画であり、教育・文化・スポーツに関する基本的な指針。計画期間は平成 22～31 年度。 |
| フードバレーとかち | 1 | 食と農業を柱とした地域産業政策の考え方を総称したものの。まちづくりの旗印として、十勝全域とスクラムを組みながらすすめるもの。 |
| 帯広市学校給食共同調理場運営委員会 | 1 | 帯広市学校給食共同調理場条例第 5 条に基づき、給食物資や給食献立の審査・調査・研究を行う、教育委員会の附属機関。 |
| 食育 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13 | 望ましい食習慣を身に付けるとともに、食の安全や地域の産物、食文化について理解を深め、健全で豊かな食生活をおくる能力を育むこと。 |
| 地産地消 | 1, 6, 7 | 地域の消費者ニーズに応じた農業生産と生産された農産物を地域で消費する活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組み。 |
| 学校給食法 | 2 | 学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする法律。 |
| 学校給食衛生管理基準 | 2, 5 | 平成 8 年に発生した病原性大腸菌 O-157 による学校給食での集団感染事故を契機に文部科学省が「学校給食衛生管理の基準(平成 9 年 4 月 1 日施行)」を制定し、その後、平成 15 年、平成 17 年、平成 20 年の一部改定により学校給食における衛生管理基準の徹底が図られている。平成 21 年 4 月 1 日には、改正された学校給食法の規定に基づき、現在の名称に改められている。 |
| 大量調理施設衛生管理マニュアル | 2, 5 | 厚生労働省が制定し、平成 9 年 3 月 24 日施行。同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を供給する集団調理施設において、衛生管理体制を確立し、調理過程における重点管理事項を定めるもの。 |

| 用語 | 掲載ページ | 解説 |
|---|---------|--|
| ドライシステム | 2 | 調理場の床を乾いた状態で保ち使用する方式。調理場内の湿度を低くし、害虫や細菌の繁殖を抑えることで食中毒の発生要因を少なくすることができる。ドライシステムにより温度湿度を管理(温度 25℃以下、湿度 80%以下が基準)することで施設の構造面からの衛生管理を確保しようとするもの。 |
| 食物アレルギー | 3, 5, 7 | 原因となる食物を摂取した後に、皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状など体内に引き起こされる不利益な反応。 |
| 学校栄養職員 | 3, 8 | 小・中学校又は共同調理場において、献立の作成、調理、給食施設・設備・食器具などの衛生管理など学校給食の栄養に関する専門的な事項をつかさどり、栄養士の資格を有する者。 |
| ふるさと給食 | 3, 13 | 十勝・帯広の新鮮で安心な食材を学校給食に利用することで、児童生徒が地場産物への理解を深め、郷土を大切にすることを育むことを目的として、昭和 58 年から実施。 |
| 学校給食実施基準 | 5 | 学校給食法の規定に基づき、児童生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び適切な実施について定めた基準。 |
| 調理ライン | 9 | 学校給食を調理するための食材の下処理、調理、配缶、配送に至る一連の作業工程。この工程を複数に分離することで調理作業における事故リスクを分散することができる。 |
| バット | 12 | 給食の副食を入れる四角いふたつきの容器。 |
| 保温コンテナ | 12 | バットなどを入れ学校に運ぶ車輪つきの輸送器具、電源を繋ぐと内部温度が 90℃程度に上昇し、バットに入った食材を保温する機能がある。 |
| H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) | 12 | 危害分析・重点管理点方式。食品製造工程を科学的に分析し、危害発生を重点的に予防管理する安全安心な食品づくりの手法 学校給食の食材検収から保管、下処理、調理、配送、洗浄、消毒の処理工程ごとに起こり得る危害(食中毒菌の繁殖、異物の混入等)を分析し、予防管理点を決め、監視していく手法。 |

| 用語 | 掲載ページ | 解説 |
|---------|-------|---|
| バイキング給食 | 13 | 小学6年生を対象に、望ましい食習慣を養うため、自らの健康を考え、多くの食品の中から適切に選択する能力を育み、健康維持の基礎を養うことを目的として、平成6年度から実施。 |
| リクエスト給食 | 13 | 児童生徒の希望を献立に取り入れ、給食への関心と親しみを持ってもらうことを目的とするもの。 |

◎ 基本構想策定の経過

| 年 月 日 | 項 目 |
|------------------------------|--|
| 平成 22 年 6 ～ 9 月 | 保護者等との意見交換会の実施 |
| 平成 22 年 7 月 1 日 | 帯広市議会新学校給食調理場調査特別委員会設置 |
| 平成 22 年 7 ～ 10 月 | 新学校給食調理場調査特別委員会（第 1 回～第 6 回） 現状把握と課題整理 |
| 平成 22 年 7 月 13 日 | 帯広市学校給食共同調理場運営員会 「学校給食調理場のあり方について」諮問 |
| 平成 22 年 9 月 6 日 | 帯広市学校給食共同調理場運営員会 「学校給食調理場のあり方について」答申 |
| 平成 22 年 10 月 | 「新たな学校給食調理場基本構想（素案）」策定 |
| 平成 22 年 11 ～ 12 月 | 「新たな学校給食調理場基本構想（素案）」に対する市民意見募集 |
| 平成 22 年 11 月 | 新学校給食調理場調査特別委員会（第 7 回～第 8 回） 「新たな学校給食調理場基本構想（素案）」に対する質疑 |
| 平成 22 年 11 月 25 日 | 新学校給食調理場調査特別委員会（第 9 回） 「新たな学校給食調理場基本構想（素案）」に対する意見の中間取り まとめ |
| 平成 22 年 12 月 | 「新たな学校給食調理場基本構想（案）」策定 |
| 平成 22 年 12 月～ 平成 23 年 1 月 | 「新たな学校給食調理場基本構想（案）」パブリックコメント（市民意 見提出制度）の実施 |
| 平成 22 年 12 月～ 平成 23 年 1 月 | 新学校給食調理場調査特別委員会（第 10 回～第 11 回） 「新たな学校給食調理場基本構想（案）」に対する質疑 特別委員会調査のとりまとめ |
| 平成 23 年 1 月 31 日 | 「新たな学校給食調理場基本構想」策定 |