

平成30年12月26日

佐世保市教育委員会

教育長 西本眞也 様

佐世保市立学校給食検討委員会

会長 水江文香

答申書

平成29年8月29日付29教保第488号において諮問された「学校給食調理場の今後のあり方」について、下記のとおり答申します。

記

今後の学校給食調理場のあり方について、学校給食の意義、目的を基本に佐世保市の現状を踏まえ、食育面、管理運営面、施設面、危機管理面などを総合的な観点から検討した結果、児童生徒数の減少や学校の統廃合等を考慮しながら、長期的、安定的に安全・安心な学校給食を提供するためには、共同調理場方式（センター方式）へ移行していくことが望ましい。

[附帯事項]

- ① 既存給食施設の老朽化の状況及び今後の学校給食の衛生管理基準等に対する国・県の動向を注視しながら、実施計画を立て、センター方式に移行すること。
- ② 新設の給食センターについては、次のことを検討すること。
 - ②-1 各小・中学校及び義務教育学校の位置、児童生徒数などを考慮して設置数及び配置場所等を含めて検討すること。また、配送ルートについても十分検討すること。
 - ②-2 「学校給食衛生管理基準」はもちろんのこと、アレルギー対応食・食中毒防止等に配慮した施設を検討すること。
 - ②-3 児童生徒等が食育の拠点施設として活用できるよう、研修室や実習室などの付帯施設整備も検討すること。
- ③ 児童生徒への食育については、より一層学校・家庭との連携に努めるとともに、引き続き総合的に推進していくこと。また、地場産食材の活用にも努め、地産地消の推進を図っていくこと。
- ④ センター方式に移行するまでは、自校方式の維持に努めること。

【別紙】

※【参考資料】議事録より抜粋（※特に②-2に関する主なもの）

1. アレルギー問題・食品衛生管理上の問題からするとセンター方式が安全に思える。
作ってすぐに食べるのは温かくていいと思う。学校現場における検食の実態を考えると、自校方式では、急性の食中毒を完全に露呈させるだけの時間は事実上とれない。センターで作ってセンターで検食すれば可能である。トレードオフというか、細菌数あるいはウィルス数のコントロールと防疫上の観点と温かいものを食べさせるというのはある意味トレードオフで、センター化を進める方が、子どもたちの健康の維持という面から有益である。
2. センターだからといって規模が大きくなるからリスクが大きくなるのか、自校方式だからリスクが少ないと断じるのは、尚早ではないか。
3. アレルギー対応については、給食センターの栄養教諭が事細かにしているし、対応は管理職、担任、学年主任、家庭科教諭、養護教諭、給食担当、一緒に面談を受けたりしながら共通理解を図っている。そして毎日の献立に対してカードを作り、「今日は、この子はこれですよ。これはダメですよ」とか共通理解しているので、全て栄養教諭の指導のもとにチームとして動いており、むしろ小学校よりは複数で対応できている。
4. センターにするから自校にするからという話ではなく、センターになるのをきっかけにより手厚い仕組みを、アレルギー体質をもった方に対する、ちょっとアレルギー物質が入っただけで、中学生に比べればいわゆるハードルが低い立場であるお子さんに対するの対応をもっとシステマチックに、どちらかというハードな問題よりもソフトな問題であって、対応をお願いしたいというのは私も気持ち的には同じである。もちろん気持ちとしては、しっかり聞いておきたいというのは分かるが、今ハード面の問題を議論しようとしている時に、もちろん大事なことから、私もできればお伺いしたいが、センターか自校か決める段階での判断基準に入ってくるかという、あまりその比重は重くないという気がする。
5. こういったセンターであれば、アレルギーの子どもにもある程度代替食で給食が提供できるという可能性がある。自校方式であれば、除去食で食べられない物を除いた物だけあげますという形になる。
6. 私が言っているのは、除去食だから子どもにとってみたら除いた物の給食である。
センターの場合は代替食で、他の食材が来る。私が言っているのは、子どもの立場である。
センター方式が変わっていくと、そういう可能性が出てくる。つまり、自校方式なら除かなければいけない配慮は分かるが、それは私たちの立場であって、給食を食べる子どもにしてみたら、他の子どもより1つ2つ少ない食材で給食を食べなければいけない。センター方式になると、代わりの物あつての給食がもらえることになる。そこらへんも1つのポイントかなと思う。

7. 給食を作る場合、アレルギー対応食を作る場合には、調理器具を一切交えてはいけなくて、全部個別にしないといけない。だからこのセンターのようにアレルギー食を専門に作る部屋があるというのは大変良いことだと思う。万が一だが、そういう施設がないところで一緒に作っている場合だと、何かの拍子に入り込んだりする可能性は、危険性が大変多いのではないかとと思う。大学の中でも学生たちに説明する時にビデオを見せたりするけれども、専用の部屋がない調理施設だと、アレルギー食が通りますとか言いながら中を移動しているビデオがあったが、専用調理室があればそういったこともなく、その時だけは、調理作業を中断されるので、給食時間に遅れることはないと思うが、そういった時間の工程の中で中断は発生するかとと思われる。器具類とかは絶対に交じってはいけなくて、別途に消毒や殺菌をして、通常のものも保管されているが、一緒に保管してはいけないようになっているので、自校方式であれ、センター方式であれ厳密にされていると思う。専用部屋であれば、その点に関しては衛生的で安全な給食が提供できるのではないかとと思う。

8. 特に議論がたくさんでた食物アレルギーに関してだが、このアレルギー対応の個別調理ができる施設の整備が必須ではないかと考える。現在問題となっている給食室の施設設備の老朽化等によって、発生するような食中毒を含めて、特に調理する側の衛生管理、学校側の安全面に関してのメリットというのは、個別調理する部屋があるほうが、一番望ましいのではないかとこのように考える。