

別府市学校給食施設の整備運営にかかる基本方針

令和元年 8 月 21 日
別府市教育委員会

別府市教育委員会は、学校給食施設の整備運営にかかる今後の方向性を検討するため、平成 31 年 1 月 25 日に「学校給食施設のあり方検討委員会」を設置し、令和元年 5 月 28 日に検討委員会より「共同調理場方式に一元化することがより効率的で実現性が高い」とする意見書の提出を受けました。

この意見書を踏まえ、令和元年 6 月 25 日に教育委員会として「子どもの最善の利益を念頭に年内の早い時期に方針を決定する」との基本的な考えをまとめ、7 月から 8 月にかけて保護者や関係者等に説明会を開催し、方針決定前に意見等の聴取を行ってきました。その後、8 月 20 日に総合教育会議を開催し、市長と教育委員会との意思疎通を図り、学校給食施設の課題と目指す姿について協議を行いました。

これらを踏まえて、別府市教育委員会は安全で安心な学校給食の提供を最優先に、早期に施設整備計画を具体化し事業に着手するため、次のとおり基本方針を定めます。

1 基本方針

(1) 中学校の共同調理場について

共同調理場は、昭和 47 年に開設され 2,800 食／日程度を提供していますが、築 47 年を経過し、施設及び設備の老朽化が深刻な状況です。耐震性が不足しており、現在の学校給食衛生管理基準を満たしていません。このような現状を早急に改善するため、現地建替えではなく、新耐震基準及び学校給食衛生管理基準に適合した共同調理場を新築します。

新築する共同調理場は、汚染区域と非汚染区域を遮断し、ドライシステムの導入とアレルギー対応専用室の設置を行います。また、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的に管理する手法「HACCP ハサップ」（改正食品衛生法により 2020 年 6 月施行）を取り入れた運用を行います。

(2) 小学校の単独調理場について

小学校 13 校にある単独調理場は、その多くが築 40 年を超えて老朽化しており、耐震性が不明な施設があります。共同調理場と同様に現在の学校衛生管理基準を満たしていません。

しかし、各小学校の敷地等に余裕はなく、学校給食衛生管理基準に適合した汚染区域と非汚染区域の遮断やドライシステムの導入、アレルギー対応専用室の設置など、施設拡張に必要な面積の確保が難しい状況です。また、共同調理場方式に比べ財政負担が大きく、13 校の整備が完了するまでに長期を要すると見込まれるため現実的に困難であると総合的に判断します。

以上のことから、中学校の共同調理場の新築に合わせて、13 校の単独調理場の給食を安全衛生管理で優位なシステムを構築できる共同調理場方式へ一元化します。

(3) 新築する共同調理場について

新築する共同調理場の提供食数は 8,500 食／日程度とし、出来る限り早期の開設を目標とします。建設用地については、現在の共同調理場以上の面積が必要になるため、市が保有する一定面積以上の建設候補地の中から、市長部局と協議のうえ選定します。新築する共同調理場の整備運営方法については、安全で安心な給食を安定的に提供できるように基本計画等において定めます。

(4) 食育等の推進について

食育等で優位な単独調理場方式から共同調理場方式へ移行することに留意し、学校給食施設のあり方検討委員会及び保護者・関係者等から求められた課題解決の意見・要望等に真摯に取り組みます。

生きた教材である学校給食の安全管理や衛生管理の徹底を図るとともに、子どもたちに食の大切さや食の作り手への感謝の心を育む食育等の推進について、基本計画の策定段階等において詳細に検討し、具体策を講じます。

別府市教育委員会は、これまでの学校給食の取組の成果を上回る施設の整備と運営を目指します。