

別府市学校給食施設の今後のあり方について

1 はじめに

別府市は園児・児童・生徒へ安全・安心な学校給食を安定的に提供するため、別府市立単独調理場及び共同調理場のあり方について検討する「別府市学校給食施設のあり方検討委員会」(以下委員会という。)を設置しました。委員会は、有識者委員で構成し、平成31年1月から令和元年5月まで6回の委員会を開催し、活発な議論を重ねて来ました。市内外の学校給食施設を現地視察し、具体的な整備・運営の実施方法について比較検討した結果、検討委員会から次のとおり提言されました。



2 検討委員会の提言について(今後の方向性)

- 未来を担う園児・児童・生徒に「安全で安心な給食を提供すること」を最優先に別府市が保有する単独調理場及び共同調理場については、経年劣化による老朽化及び耐震性の不足、並びに学校給食衛生基準に適合していない現状を早急に改善する必要がある。
- 「共同調理場方式」は適温での給食提供や食育等において課題があるものの、学校給食衛生管理基準を満たした調理業務の完全分業化やアレルギー対応室の設置など、衛生管理において優位なシステムを構築できる。
- 共同調理場では、統一的な食育環境の創出や市内全域での地産地消による連携も可能であり、センターの見学会や調理講習会など独自のプログラムを作成して情報発信し、食に関する知識や能力等を総合的に身につける食育の推進に積極的に取り組むことができる。
- 「単独調理場方式」は喫食までの時間が短く、食育等で優位とする意見が多かったが、ドライシステム化等に伴う施設拡張は学校敷地に余裕がなく、学校教育活動に与える影響が大きいうえ、多額な財政負担等から整備時期が長期にわたり著しく格差を生じるため現実的に困難である。



学校給食施設の現状を早急に改善するため、安全で安心な給食の提供を最優先に早期に整備計画を具体化し事業に着手することを強く求める。

共同調理場方式への一元化がより効率的で実現性が高く、またこれまで以上に安全で安心な学校給食のシステムに新しく作り変えていくこと。

*** 別府市教育委員会は、意見書を踏まえ、学校給食施設の整備運営について検討を行い、年内の早い時期に方針を決定したいと考えています。**

3 検討委員会からの主な意見・要望について

- (1)安全・安心な学校給食の提供を最優先に、衛生管理基準及びHACCPの概念に基づく施設整備・運営を行うこと。ドライシステムの導入や汚染区域(検収室、下処理室等)と非汚染区域(調理室等)を遮断するゾーン分け等の施設整備、管理運営を行い、安全管理や衛生管理の徹底を図ること。
- (2)給食機能について、保温性の高い2重食缶を採用するなど、児童・生徒に安全・安心な給食を安定的に提供すること。また、食材の安定調達と調理時間の短縮、大規模調理施設の食中毒防止の観点から別府市内を2つのブロックに分け「2献立」を採用すること。
- (3)調理器具等(フードスライサー、スチームコンベクション、真空冷却機等)を整備するとともに、調理過程に合った作業動線となるよう配置し、調理時間の短縮と献立の制限を緩和すること。各学校への配送後のコンテナの保管スペースについても衛生面などを検討すること。
- (4)食物アレルギーへの配慮が必要な園児・児童・生徒については、学校と保護者がよく協議しながら、可能な限り除去食等での対応を行うこと。アレルギー対応専用室の施設整備のほか、配送までの運営面や学校等連絡体制も含め、きめ細やかな連携を行うこと。
- (5)別府市では各小学校に幼稚園を併設しているため、幼稚園・小学校・中学校の喫食時間に差が生じることを考慮し、給食の配送ルートや配送方法を工夫し適温提供に努めること。
- (6)食育の推進について、園児・児童・生徒が学校給食を通じ、食の大切さや食の作り手への感謝の心を育むとともに、健全な食生活と健康の保持増進を図れるように市教委と学校が連携し食育計画の充実を努めること。また、共同調理場を食育の拠点施設の一つと位置づけ、子どもはもとより、保護者や地域の方が活用できる「調理場見学」や「試食会」「研修会」「調理実習」など、食への関心を高める取組を通して食育の推進に寄与すること。
- (7)地産地消については、子どもが地域の自然、食文化等についての理解を深めることや、別府市の特産物の生産者や生産過程を理解することで、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができるように献立を工夫すること。さらに別府市独自のレシピを考案し、子どもに地域への愛着心を育てること。
- (8)学校における「食育の推進」「適時適温給食」「残菜調査」等の取組の成果が保護者等に見えるように継続的な調査及び数値化等に努めること。また、園児・児童・生徒へのアンケート調査結果を献立に反映させること。



※ HACCP(ハサップ):各原料の受入から製造、製品の出荷までのすべての工程において、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(ハザード)を科学的根拠に基づき管理する方法(公益社団法人日本食品衛生協会 HP より)

■ 別府市の各給食施設の状況

施設名称	建物名称	食数	設置	築年数(年)	耐震性	現状面積(m ²)	ドライ化基準面積(m ²)
境川小	管理教室棟	538	校舎内	58	○	83	322
南立石小	給食室	415	校舎内	49	○	63	253
亀川小	教室棟	472	校舎内	52	○	95	253
朝日小	管理教室棟	687	校舎内	46	○	105	322
石垣小	給食調理室	585	別棟	52	不明	180	322
上人小	給食室	367	別棟	49	不明	114	253
鶴見小	給食室	526	別棟	44	不明	140	322
春木川小	給食室	369	別棟	43	不明	140	253
緑丘小	給食室	354	別棟	40	不明	140	253
大平山小	給食室	387	別棟	39	不明	140	253
南小	管理教室棟	335	校舎内	14	○	161	253
別府中央小	給食棟	349	校舎内	30	○	399	253
山の手小	給食調理室	630	別棟	18	○	168	322
共同調理場		2818	別棟	46	×	1,263	2,500

- 調理場の多くが築40年以上で老朽化
- 改築には現状の2~4倍の面積が必要
- 市内小学校までの所要時間は20分以内

■ 大分県学校給食調理場運営状況

市町村名	単独調理場		共同調理場		
	学校数	運営	施設数	学校数	
中津市			2	9	直営
			2	22	民間委託
豊後高田市			1	17	民間委託
宇佐市			2	32	直営
杵築市			2	13	直営
別府市	13	直営	1	9	直営
国東市			3	15	直営
大分市	39	直営	2	31	民間委託
	11	民間			
臼杵市			2	18	直営
津久見市	4	直営	1	3	直営
由布市			1	14	直営
佐伯市	3	民間	8	27	民間委託
竹田市			3	20	民間委託
豊後大野市			2	18	民間委託
日田市			4	10	直営
			1	20	民間委託
合計	56		18	123	
	14		19	155	

■ 大分県調理方式別実施状況

	単独調理場方式		共同調理場方式		計	
	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数
小学校	69	31,790	166	26,444	235	58,234
	(29.4%)	(54.6%)	(70.6%)	(45.4%)	(100%)	(100%)
中学校	1	125	112	27,486	113	27,611
	(0.9%)	(0.5%)	(99.1%)	(99.5%)	(100%)	(100%)
計	70	31,915	278	53,930	348	85,845
	(20.1%)	(37.2%)	(79.9%)	(62.8%)	(100%)	(100%)

* 大分県の共同調理場方式実施率(学校数) ... 79.9%
 * 大分県の共同調理場対象者率(児童生徒数) ... 62.8%

・ 県内の学校の約8割が共同調理場方式

■ 大分県調理場民間委託状況

	単独調理場		共同調理場		合計	
	直営	民間委託	直営	民間委託	直営	民間委託
小学校	55	14	83	83	138	97
	(79.7%)	(20.3%)	(50.0%)	(50.0%)	(58.7%)	(41.3%)
中学校	1	-	40	72	41	72
	(100.0%)	-	(35.7%)	(64.3%)	(36.3%)	(63.7%)
計	56	14	123	155	179	169
	(80.0%)	(20.0%)	(44.2%)	(55.8%)	(51.4%)	(48.6%)

* 大分県の共同調理場民間委託実施率(学校数) ... 55.8%

・ 県内の調理場の約5割が民間委託

■ 学校給食調理場の運営方式の比較

【定性的評価】

項目	単独調理場	共同調理場
メリット	<ul style="list-style-type: none"> 喫食までの時間が短く、温かい(冷たい)給食が提供できる。 食中毒が発生した場合の被害が最小限。 食育指導がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 大量調理のため作業効率がよい。 調理業務を完全分業化できる。 アレルギー対応専用室により安全を確保できる。 集中管理により事務を効率化できる。 施設整備・維持管理費のコストを削減できる。
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 規模が小さく機器の自動化が図れない。 汚染区域と非汚染区域の区別化ができない。 食物アレルギー対応の専用室ができない。 改修すると整備コストが高額となる。 学校敷地内で施設拡張することが難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒が発生した場合、各学校に広がる。 給食の配缶及び配送の時間が必要である。 献立に制限がある。 アレルギー対応で保護者との連携が取りにくい。 栄養教諭等の食育活動の時間が短くなる。
課題解決策	13校すべての単独調理場を改修すると整備コストが高額となるため、別府市の財政力から長期計画となる。 また、衛生管理基準を満たすためには施設を拡張しなければならず、運動場等の縮小は学校教育活動に与える影響が懸念される。	<ul style="list-style-type: none"> 給食の2献立制を実施する。 2重食缶を活用する。 配送ルート工夫する。 新しい調理器具を整備する。 教育委員会を中心に食育体制を整備する。



・ 整備費は単独が約59億円、共同が約35億円

【定量的評価】

	単独調理場方式	共同調理場方式
初期費用(施設整備費)	約59億円	約35億円
運営費用(単年度)	約4億5千万円	約3億4千万円(約2億8千万円)
今後15年間のトータルコスト	約126億5千万円	約86億円(約77億円)
今後30年間のトータルコスト	約194億円	約137億円(約119億円)

※ 一定の仮条件による概算額であり、施設整備条件、敷地条件、業務内容等によって変動する。(括弧書きは民間委託した場合の費用)



・ 児童生徒数は今後15年間で2割以上減少

■ 児童生徒数の推移

	H18	→	H30	→	H45
児童生徒数	9,243	→	8,088	→	6,351

-12.5% -21.4%