

学校給食シンポジウム

令和2年1月16日(日) 14:00~16:10

別府市役所レセプションホール

別府市新学校給食共同調理場整備計画の概要

別府市教育部スポーツ健康課 課長 花木 敏寿

それでは、別府市新学校給食共同調理場整備計画の概要について正面のスライドを使って説明いたします。

こちらは現在の共同調理場の外観の写真です。現在、別府市には7つの中学校と東山幼・小・中学校に給食を提供している「共同調理場」、そして市内13の小学校に設置している「単独調理場」があります。

こちらは「共同調理場」内部の写真です。別府市の「共同調理場」は、昭和47年に開設し、築後47年を経過して、老朽化が進んでおり、現在の学校給食衛生管理基準も満たしていません。

この写真は市内で最も古い単独調理場の外観の写真です。

これは内部の写真です。昭和35年に建てられ、59年が経過し、建物や使用している設備の老朽化が深刻なうえ、現在の「学校給食衛生管理基準」も満たしていません。市内13校の単独調理場の多くが築40年以上を経過して老朽化が進んでいます。

現在の衛生管理基準では、「望ましい施設設備の配置例」を参考に、この画面のように作業室を「食品庫」や「下処理室」などの『汚染作業区域』と「調理室」や「配膳室」などの『非汚染区域』に明確に分けること。また、食材を逆戻りさせないように食品の流れを一方通行にすることが求められています。そして、調理員専用トイレや休憩室などの『その他の区域』もきちんと区分して、作業導線を確認することが必要となります。さらに、ドライシステムの導入も必要です。

しかし、現在の別府市の「単独調理場」は、ひとつの狭い部屋の中で、調理作業を行っています。これまでは、調理員の努力によって「汚染区域」と「非汚染区域」をゾーン分けしたり、床の水を拭いてドライ運用を行うなどして、衛生管理の徹底に努めてきました。

以上のように、別府市の学校給食施設の現状は、長年の使用によって老朽化しており、耐震性も不足、また現在の衛生管理基準に合っていないなどの課題が多くあり、「共同調理場」と「単独調理場」ともに施設設備の更新が急務となりました。

そこで、学校給食施設の整備について、第三者の「あり方検討委員会」を設置し、実施方式の比較検討を行いました。その結果、「単独調理場方式」では、衛

生管理基準を満たすための施設を広げるために必要な用地を確保することが難しく、運動場等に設置すると教育活動に支障が出る可能性があります。また、13校すべてを改修するには財政負担が大きく整備時期が長期化します。その一方で、「共同調理場方式」は、安全管理・衛生管理システムの構築や施設の整備費や維持管理費のコスト削減を図ることができるなどのメリットが大きいことから、「共同調理場方式」への一元化が提言されました。

そして、昨年8月に定めた別府市教育委員会の基本方針により、現状を早急に改善するため、現地建替えではなく、新耐震基準及びドライシステムの導入やHACCP（ハサップ）による運用などの学校給食衛生管理基準に合った共同調理場を新築します。小学校13校にある単独調理場は、中学校の共同調理場の新築に合わせて、共同調理場方式へ一元化します。一元化によって、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り、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を推進します。

また、単独調理場方式から共同調理場方式へと変わることによる課題解決に真摯に取り組み、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。

新学校給食共同調理場の建設予定地は、原町の温泉プール跡地です。また、スケジュールの目安は、令和2年6月までに新共同調理場の基本性能等について基本計画を策定した上で、基本設計、実施設計、建設工事を行い令和5年9月の開設を目指しています。

これらを踏まえて、現在学校給食・食育推進等検討委員会を設置し、学校給食シンポジウムを開催しながら、安全安心でおいしい学校給食を目指して広く皆様の意見を反映させていきたいと考えています。

ご説明は以上でございます。