

行政視察報告

視察日時	令和2年10月15日(木) 午前9時00分～午前10時30分
視察場所	八戸市立学校西地区給食センター
視察項目	学校給食センター運営方式と整備について
視 察 者	総務文教常任委員会委員8名 同行当局職員1名 事務局職員1名
視察概要	<p>八戸市は、「給食センター」方式で調理・配送を民間に委託している。給食センターは、北地区給食センター4,000食、東地区給食センター4,000食、西地区給食センター10,000食、3か所合計で18,000食を提供している。西地区給食センターは、現在小学校25校、中学校13校の合計38校を対象に、1日2種類の献立で給食を提供。</p> <p>平成29年3月に竣工され、建設費32億円、築3年が経過。</p> <p>西地区給食センターの「4つの特徴」として、①「安心・安全な給食」：ドライシステムの導入、②「食物アレルギーへの対応」：対応食専用調理室の設置、③「環境への配慮」：液体天然ガス使用、④「食育のための見学・体験スペースの充実」：2階に体験通路を設置している。</p> <p>給食センター方式のメリットとして、①施設の集約化により、マンパワーや高度な衛生管理が可能となる。②労務管理コストの縮減が図られる。③アレルギー対応の専用調理室で調理ができ、安全な給食の提供ができる。</p> <p>デメリットとして、①配送コストがかかる。②綿密な配送計画が求められる。③大量発注、大量調理により、3か所合計18,000食の野菜などを地産地消で調達することは困難である。また、特別給食メニュー等についても準備期間が必要であり難しい。</p> <p>民間委託の経緯について、平成14年、事務事業検討会議の答申方向に従って、平成21年度から段階的に部分委託を検討。調理業務正規職員の退職者不補充による正規雇用者人数の減少の推移を勘案し、順次、民間への調理業務委託の範囲を拡大した。7年間かけて順次移行し、これまで直接雇用してきた調理員については、意向を確認し、他部署への異動、受託業者への転籍などを進め、調理業務のノウハウを継承し支障が生じないようにしていた。</p>
本市に生かせる視点	<p>本市では、親子給食方式7校、自校方式11校で提供しているが、食物アレルギーに対し、単品で除去できるものは除去食を提供している。本人家族と相談し弁当を持参している。アレルギー対応については大きな課題である。また、合理化、効率化の視点と、地産地消への取り組み、食育の視点も大切なことであり、今後本市において、小学校、中学校の適正規</p>

模・適正配置や子どもの減少に伴い、給食の提供について考えていかなければならないことである。八戸市立学校西地区給食センターの学びを生かし検討を進めていきたいと考える。



↑ 2階の見学スペースの一角



↑ アレルギー食調理室が設置されている



↑ この日の献立「のっぺい汁」を作る様子