

行政視察報告

視察日時	令和2年10月13日（火） 午後3時00分～午後3時50分
視察場所	気仙沼市立気仙沼中央給食センター
視察項目	気仙沼中央給食センターの整備、運営及び取組について
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>今後の本市における学校給食の在り方を考える上で、既に給食センターにより学校給食を実施している自治体を視察して、新しい設備を導入した給食センターの現状を視察し、また、担当部署から説明を受けた。</p> <p>【給食センター建設の経緯】</p> <p>建築年数が経過し老朽化が進んだ調理場は、応急的な対応では構造上の問題等から適切な衛生管理が難しくなっていた。</p> <p>また、児童生徒数の減少及び気仙沼大島大橋の開通により、共同調理場へ集約が可能となった。</p> <p>このことにより、学校給食衛生管理基準に基づいた施設に段階的に集約をし、安全・安心な給食及び食物アレルギー（乳・卵）対応食が提供できるようにするため、新築による給食センター建設となった。</p> <p>【施設の概要】</p> <p>建設年度 平成23年8月完成</p> <p>事業費 10億7,346万1,000円</p> <p>施設規模 鉄骨造一部2階建、延床面積 約1,632㎡</p> <p>調理能力 3,000食/日 ドライシステム採用</p> <p>熱源 蒸気ボイラー、プロパンガス、電気</p> <p>【視察の内容】</p> <p>施設の見学と施設の説明を受けた。その後、施設の管理者を交えて施設について質疑応答を行った。</p>
本市に生かせる視点	<p>【給食センターとして注目した点】</p> <p>施設の特徴としては、学校給食の調理過程を視察できる見学ホールや研修室を設け、子どもたちや市民が食育について学べる施設であった。</p> <p>また、設備としては、完全ドライシステムを採用しており、食物アレルギーに対応した専用の特別調理室を設置していた。環境面においても、食べ残し等の生ゴミを減量する厨芥処理機の設置等の配慮がなされていた。</p> <p>このたびの気仙沼市給食センター視察は、今後の学校給食を考えるうえで、有意義なものであった。</p>



↑気仙沼中央給食センター2階に展示されている調理道具



↑気仙沼中央給食センターに宛てて書かれた気仙沼市立中学校生徒からのメッセージ