

米沢市学校給食検討委員会報告書

1 はじめに

現在、米沢市では、小学校においては自校方式、中学校においては学区内の小学校で調理した給食を配送する親子方式による完全給食を実施している。

また、平成30年3月には、少子化の影響で今後益々児童生徒数が減少していくことなどを背景に、平成29年度現在の小学校18校、中学校8校を、20年間の計画期間で小学校8校、中学校3校に再編統合する「米沢市立学校適正規模・適正配置等基本計画」を策定し、小中学校の再編統合が進んでいる。

特に再編統合によって各中学校の生徒数が大幅に増えることから、今後の学校給食のあり方を検討する必要がある、令和2年6月、保護者代表、小・中学校代表、学識経験者、市民の代表者で構成する米沢市学校給食検討委員会が設置された。

本検討委員会では、本市の学校給食の現状と課題を踏まえ、今後の学校給食のあり方を中心に様々な意見を出し合い、そのための調理方式の検討を行った。

2 本市学校給食のあり方について ～学校給食で大事にして欲しいこと～

今後の学校給食のあり方として、学校給食において大事にして欲しいこととして次のような意見が出された。

(1) 安心安全を最優先にした給食の提供

- ・食材の調達における衛生面及び農薬や添加物などの安全性への十分な配慮
- ・検収、保管、調理、配送、配食等それぞれの過程における衛生管理及びアレルギー対応の徹底

(2) 学校給食を教材として活用した食に関する指導の充実

- ・栄養バランスのとれたおいしい給食を提供することで、健康増進を図り、子ども達を笑顔にし、食に対する興味関心を育む
- ・地産地消に努めるとともに、郷土食を献立に採り入れ、「郷土の豊かな食」を愛する子どもを育む
- ・リクエストメニューやバイキング給食等を採用入れ、食についての正しい理解、健全な食生活を営むことのできる判断力、望ましい食習慣を育む
- ・調理従事者をはじめ、生産者、納入業者など給食に関わる人々に感謝する心を育む

(3) 食物アレルギー対応

- ・全ての子ども達が給食を安全に喫食することができるよう、「除去食」「代替食」の提供等によるアレルギーへの対応

(4) 子ども達を優先したきめ細やかな対応

- ・子ども達の教育活動の日程や時間に合わせた給食の提供

(5) 施設設備の整備

- ・学校給食衛生管理基準に対応した施設設備の整備
- ・食材の搬入や配送に際しては、安全な運送と経路の確保
- ・教育活動への支障が生じないように十分に考慮した給食施設の整備。特に、統合後の中学校においては生徒数が増加することを念頭におく

(6) その他

- ・調理師等の体調管理に則した労働環境を整える

3 本市学校給食の課題について

本市の学校給食の抱える課題について、本委員会で次のような事項があげられた。

(1) 施設整備に関する課題

- ・本市の学校給食調理場は、18校のうち7校が建築又は改修から30年以上経過して老朽化が進み、また、空調設備があるのは1校のみである。
- ・多くの調理場では、狭隘なこと、ウェットシステムであることなど、HACCP等に対応した調理環境が構築できていない。
- ・HACCP等に対応した望ましい調理環境とするためには、調理場を区分するために増床が必要な施設が多いが、学校によっては現在の敷地では不足が生じる。
- ・自校方式の場合、教育活動に支障が生じないように配慮した上で給食調理場の建設用地を敷地内に確保することは難しい。
- ・親子方式の調理場は、建築基準法上「工場」となるため、原則として住居専用地域には建てられないこととなっており、現在の調理場の大規模改修や一定以上の増床をするためには、建築基準法第48条の規定に基づく特例許可を受ける必要がある。
- ・親子方式を継続する場合は、中学校1校当たりの食数が現在より増加するため、調理場の増床が必要になるが、その際には、上記に加えて校舎本体に防火壁の設置や廊下の鉄骨造にするなどの改築をする必要がある。
- ・親子方式の学校において、搬出入口が調理場と離れているため配送用コンテナが校内を移動する時に児童生徒の近くを通る学校があり、安全性を高める必要がある。

(2) 運営に関する課題

- ・調理師の休暇等による代替調理師の確保や給食会計事務等、給食の運営管理に関する業務量が多い。親子給食を担っている小学校ではその業務量が特に多い。
- ・親子方式では、小学校が代休等で休みの場合は中学校の給食も休みとなり、中学校の都合に合わせた対応が難しい。また、親子方式を担っている小学校では、中学校の給食を調理するために自校の都合に合わせて柔軟に時間を変更することが難しい。
- ・親子給食を実施することで調理に時間がかけられなくなっていることから、手間のかかる手作りの献立が減っている。
- ・食物アレルギーの対応は、小学校では除去食を提供しているが、中学校では本人除去となっており、十分な対応ができていない。

4 本市学校給食の実施方法について

本市の現状と課題を踏まえ、今後の調理方式の検討を行い、次のような意見が出された。

- ・自校方式は子ども達の身近で調理が行われることで子ども達の食に対する興味関心と感謝の心を育てるのに適している。
- ・自校方式では学校の都合に合わせた時間変更に柔軟に対応できる。
- ・自校方式では配送のリスクがない。
- ・自校方式は災害や非常時のリスクが他の方式と比較すれば最小限に抑えられる。
- ・自校方式は地元生産者や地元納入業者との交流の機会を作りやすく、地域に支えられていることや地域の豊かな食を実感できる。

- ・自校方式ができない場合は、現在実施している親子方式を継続して欲しい。
- ・現在の施設はアレルギー食の十分な対応等が困難であることや、調理従事者の労働環境の改善を図るべきである。
- ・現在の親子方式では食物アレルギーの対応は難しいが、給食調理場を増築整備し人員を確保することができれば可能である。
- ・給食センター方式については、代替食も含めた食物アレルギー対応ができること、小学校の給食実施日に左右されず中学校に給食提供できる点において、親子方式よりも給食センター方式がよい。
- ・給食センターにおけるアレルギー対応については、対応する食材を限定している給食センターが多く見られるので、教育委員会で先進事例等の情報収集とそれらについての対応策等の研究を行って欲しい。
- ・学校給食は学校教育の一環である大切なものであるが、給食調理場の整備によって他の教育活動に支障が生じる場合には、その他の教育活動を優先すべきである。

これらの意見を総合すると、本市学校給食のあり方として①小・中学校共に自校方式が最も望ましい②自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する。なお、その際には、全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることも有り得る。

以上のとおり検討委員会において本市学校給食のあり方について検討を行った結果を報告する。

なお、この検討委員会では、子ども達にとって望ましい学校給食のあり方について検討を行い、施設設備や管理運営等にかかる経費に関しては検討していない。

米沢市教育委員会におかれては、検討委員会の意見を十分踏まえ、財政面についての検討を加えた上で具体的な方針を策定し、速やかに実現に向け取り組まれるよう期待する。

令和3年2月3日

米沢市教育委員会
教育長 土屋 宏 様

米沢市学校給食検討委員会

委員長 山田英明