



～食の安全を第一に～

日頃より、本村の子育て並びに教育に関する事業各般に亘りましてご理解とご協力をいただいていることに感謝申し上げます。

さて、現在村では令和 7 年 9 月の運用開始を目指し“学校給食センター”の建設を計画しています。

なぜ、今、給食センターを建てるのか

平成 24 年 1 月に中学校で搬入されたパンを原因とする食中毒事件が発生しました。それによる文部科学省等の現地検査で村内小中学校全ての給食調理施設の不備が指摘されました。

平成 21 年に「学校給食衛生管理基準」が国で定められ、洗浄などの水を床下の排水管を通し、床を濡らさないで衛生的に保つ「ドライシステム」の調理場とすることが求められましたが、大規模な工事と給食調理の停止が必要なため、現在、排水等で極力床を濡らさないような運用で対応しております。

村内小中学校全ての給食調理施設が老朽化し、国の基準に満たないという課題が発生したわけですが、村では、津波避難施設及び避難路整備、小中学校普通教室エアコン設置、児童生徒 1 人に 1 台のタブレット端末の購入等、多くの優先すべき事業があったため、これまで着手することが困難な状況でした。

この間、平成 28 年度に“今後の村の学校給食をどのようにしていくか”検討の場として有識者や保護者等をメンバーとした「学校給食のあり方検討委員会」を組織し、「安全で安心な給食を提供できる施設はセンター方式が望ましい」との意見をいただき、村はその結果により給食センターの建設を進めることとしました。

自校給食ではダメなのか

村の令和 3 年度の出生者数は 49 人でした。生まれるお子さんが年々減少しています。給食を提供する児童生徒数は、令和 4 年度当初で 875 人。令和 12 年度には 630 人まで減少すると推測されます。

村は、将来的な展望を考えた中で児童生徒数の減少のほか、各小学校と中学校4校それぞれに調理場を造る場合の財政負担と効果、調理場を維持管理していく上での経費節減、工事期間中の給食提供を止めないことなど様々な要件を整理し総合的に判断して、給食センターの建設を選択しました。

給食センターになって変わること・変わらないこと

○温かいものは温かく、冷たいものは冷たく

先進地も視察し試食しましたが、保温容器を使用することにより温度については自校給食での提供と変わらない温度を保つことができます。

○アレルギー除去も安心して対応できる

現在の自校調理場では調理員が細心の注意を払って対応しておりますが、食物アレルギーへの対応を必要とするお子さんが増加傾向にあります。可能な限り皆に同じようにおいしい給食を食べていただきたいと考え、安心して提供できる施設を整備します。

○調理環境改善へエアコンの設置

現在の調理場にはエアコンが設置されておらず、異物混入を考慮して窓を開けずに調理をするなど、劣悪な環境下で安全を最優先して調理しています。

○調理場の作業動線を一方通行に 交差動線を無くし安全に

食材の入荷から給食の配給まで流れを一方にすることで汚染や交差事故の防止等が行えるようになります。

○食材と食育の充実が図れる

給食センターに栄養士を集約することでそれぞれの役割毎に業務の分担が可能となります。また、従来どおり可能な限り地元産の食材を使用しながら、食育への取組をさらに充実させることができます。

～ご理解とご協力をお願いします～

令和5年 1月吉日

長生村長 小 高 陽 一

