

1, はじめに

学校給食における衛生管理については、平成8年7月に発生した腸管出血性大腸菌O157による学校給食における集団食中毒を契機に、文部科学省より「学校給食衛生管理の基準」が平成9年4月に制定されました。さらに、改正された「学校給食法」に、「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置づけられると共に、この基準に照らして適切に衛生管理に努めることが規定されるなど、学校給食をめぐる情勢は大きく変化してきました。

平成24年1月に長生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。

「学校給食衛生管理基準」では、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てきましたが、大規模な工事と給食停止が必要なため、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います。

また、近年の子どもの食生活の状況は、朝食の欠食増加、孤食の増加、食生活の乱れ、カルシウム不足、脂質の過剰摂取など栄養バランスの崩れ、食の外部化・簡素化などの問題が指摘されており、その結果、満腹傾向が見受けられるなど、将来の生活習慣病の増加が予測されています。そのため、子どもたちに対して食に関する正しい知識と、それを実践する食習慣を身に付けさせること、食を通じて地域を理解させること、及び食文化の継承を図ることが課題となっています。

現在の村内小中学校の給食施設は、各学校がそれぞれの給食室で調理する単独調理場（自校方式）としていますが、全ての調理場が築20年～築30年を経過し、建物や設備の老朽化、「学校給食衛生管理基準」に示された施設・設備に適合していないほか、食物アレルギー対応可能な調理スペースの確保が困難などの課題も重なり、早急な施設整備が求められてきました。

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、その結果により給食センターの建設を進めることにしました。

「(仮称)長生村学校給食センター建設事業基本計画」は、これらの経緯を踏まえ、共同調理場（センター方式）を早期に整備し、かつ求められる機能を備えた施設整備に必要な基本的な事項をとりまとめたものです。