

## 2. 長生村内各給食施設の現況と課題

### 2-1 現給食施設の施設概要

#### A. 一松小学校

- ① 所在地 長生村一松丁 5 7 3
- ② 建物面積 1 4 0 m<sup>2</sup>
- ③ 構造 鉄筋コンクリート造平屋建て
- ④ 建設年次 昭和 6 2 年 2 月
- ⑤ 経過年数 3 5 年
- ⑥ 調理数 1 5 1 食
- ⑦ 調理能力 最大 8 9 1 食 (H9)
- ⑧ 調理員 4 名 (所属 5 名)
- ⑨ 調理システム ウェットシステム方式

#### B. 八積小学校

- ① 所在地 長生村金田 2 6 6 0
- ② 建物面積 1 8 0 m<sup>2</sup>
- ③ 構造 鉄筋コンクリート造平屋建て
- ④ 建設年次 昭和 6 1 年 2 月
- ⑤ 経過年数 3 6 年
- ⑥ 調理数 2 2 3 食
- ⑦ 調理能力 最大 8 9 1 食 (H9)
- ⑧ 調理員 5 名 (所属 7 名)
- ⑨ 調理システム ウェットシステム方式

#### C. 高根小学校

- ① 所在地 長生村本郷 1 2 9 7
- ② 建物面積 1 3 1 m<sup>2</sup>
- ③ 構造 鉄筋コンクリート造平屋建て
- ④ 建設年次 昭和 5 8 年 2 月
- ⑤ 経過年数 3 9 年
- ⑥ 調理数 2 3 3 食
- ⑦ 調理能力 最大 8 9 1 食 (H9)
- ⑧ 調理員 5 名 (所属 6 名)
- ⑨ 調理システム ウェットシステム方式

D. 長生中学校

- |          |                      |
|----------|----------------------|
| ① 所在地    | 長生村岩沼 1 6 3 4        |
| ② 建物面積   | 2 0 2 m <sup>2</sup> |
| ③ 構造     | 鉄筋コンクリート造平屋建て        |
| ④ 建設年次   | 平成 7 年 1 月           |
| ⑤ 経過年数   | 2 7 年                |
| ⑥ 調理数    | 3 7 1 食              |
| ⑦ 調理能力   | 最大 5 0 6 食 (H8)      |
| ⑧ 調理員    | 6 名 (所属 9 名)         |
| ⑨ 調理システム | ウェットシステム方式           |

## 2-2 現給食施設の運営状況

### (1) 各給食施設の稼働日

土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び12月29日～1月3日を除いた日（※ただし、土曜日は学校行事により稼働している日もあります。）

### (2) 業務運営形態

#### ア 業務区分

区 分	作 業 内 容	村	受託者	備 考
給食管理全般	学校給食事業運営の統括	○		
	給食運営委員会の開催・運営	○		
	献立の作成・指示	○		
	献立及び指示の確認・実施		○	
	各種調査の企画・実施	○		必要により受託者も参加
	給食の実施・評価	○		
	各書類等の確認・保管・管理	○		
	各種ミーティングの開催	○		
	各種ミーティングへの参加		○	業務責任者、担当者
	食品衛生法その他による検査の受検	○	○	補助及び有資格者の受検
				食数指示・作業指示書
調理作業管理	作業指示書の作成	○		
	作業指示書の確認		○	
	作業工程表・動線図の作成		○	釜別表、配缶数量表含む
	作業工程表・動線図の確認	○		
	調理・配食・配送・回収		○	
	調理等作業実施状況の確認	○		
	食器等洗浄消毒保管状況の確認	○	○	
	管理点検記録の作成		○	
	管理点検記録の確認	○		
食材管理	給食食材の選定・契約・購入	○		
	給食食材の点検・検収・保管・在庫管理等	○	○	検収は基本的には村が立ち会う
	給食食材の点検・検収・保管・在庫管理等の確認	○		
	給食食材の使用状況の確認	○		
設備等管理	給食施設、主要な設備の設置改修	○		
	給食施設、主要な設備の管理及び日常点検		○	
	調理器具・食器・食缶等の調達	○		
	調理器具・食器・食缶等の日常管理・保守	○		キャスター等の交換・軽微な修理
	その他専門業者による保守点検	○		
	その他日常、週、月の保守点検	○		清掃・軽微な補修等含む
衛生管理	衛生面の遵守事項作成	○	○	
	給食及び食材の衛生管理		○	
	残菜・厨芥の処理		○	
	施設・設備・その他調理機器・食器・食缶等の衛生管理		○	
	衣服・作業着等の清潔保持状況確認	○	○	
	保存食の確保・管理	○	○	
	衛生管理表・衛生管理帳票の記録作成		○	
	衛生管理表・衛生管理帳票の点検・確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
	施設内の機器・床・壁・机・トイレ等清掃・トイレ等の消毒	○	○	専門業者によるものは村
	敷地内外の清掃、除草、排水溝の清掃等	○	○	
研修等	事務従事者に対する研修・訓練の実施		○	
	事務従事者に対する研修・訓練の実施の確認	○		
従事者関係	業務従事者の健康管理		○	
	定期健康診断の実施		○	
	腸内細菌検査の実施	○	○	結果一覧表の作成
	健康診断・細菌検査の結果・状況の確認	○	○	記録の保管含む
	事故防止対策の作成		○	
	労災保険等の加入		○	
	業務従事者の募集、配置		○	

イ 受託業務内容

- ① 学校給食の調理
- ② 食器具等の洗浄、消毒、収納及び保管
- ③ 施設、設備の清掃、日常点検
- ④ 残菜及び厨芥の処理
- ⑤ 作業基準・仕様書その他で定める事項

(3) 調理業務等の計画と指示

ア 献立作成等

受託業者は、栄養士が作成する献立に基づき、その指示によって調理業務を行います。指示の内容は次のとおり。

指示内容	指示時期
年間給食実施計画表	年度当初
月間予定献立表	5 日前
調理業務指示書	1 0 日前
調理業務変更指示書	前 日

イ 給食数等

- ・各月の予定給食数は、7 日前までに受託者に示す。
- ・予定給食数に変更がある場合には、実施日の前日までに受託者に示す。

## 2-3 現給食施設の課題

### (1) 施設の老朽化

現在の長生村内小中学校の給食施設は、各学校の給食室でそれぞれ調理されている単独調理場(自校方式)としていますが、各給食室は建築後新しいもので築27年、古いものでは築39年が経過し、建物自体の老朽化が進んでおり、「学校給食衛生管理基準」を満たしておらず、安全性に問題がある状況にあります。

### (2) 学校給食衛生管理基準の遵守

現在の各給食施設は文部科学省が掲げる「学校給食衛生管理基準」には準拠していません。具体的には「汚染区・非汚染区の明確な区分け」「ドライ式の採用」

「一方通行の動線整備」「温度管理(室温25℃以下湿度80%以下の実現・温食65℃以上冷食10℃以下の実現)・時間管理(調理後2時間以内の喫食)」などが必要となりますが、それらについて、現在の施設改修によって実現することは難しく、できる範囲で運営を工夫することにより対応しています。

### (3) 食育の推進

学校給食センターで実施可能な食育の推進案は以下4点あります。

ア 見る =調理状況を見学により、食に興味を持たせる

イ 体験する=給食調理を実体験させることで、食に興味を持たせる

ウ 学ぶ =研修室にて食に関する授業実施

エ 食べる =郷土食・手作り給食など、特徴のある「おいしい給食」の提供

現在の給食施設ではこれらの要求に対し、充分に応じることは難しく、新しい施設における対応が望まれます。

### (4) アレルギーへの対応

学校給食実施基準の施行について(平成21年4月文部科学省)の通知において「食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担当、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること」とされている。

しかし、現在の各給食施設では、アレルギー対応食用の専用スペースが無く、満足に対応できない状態にあります。

### (5) ドライシステムの導入

ドライシステムとは、調理室の床面を水で濡らさずに常に乾いた状態で調理や洗浄作業を行うことができる仕組みになります。ドライシステムの導入により、調理室の床面を乾いた状態で使用することで、湿度の上昇を抑えることができるため、害虫や細菌の繁殖を抑えることができます。

また、床面からの跳ね水による食材への二次汚染の防止が図られるなど、食中毒の発生要因が減少し、衛生管理が徹底されます。

さらに、湿気がない安全で衛生的な作業環境となることから、調理の流れに応じた作業を適切に行うことができ、調理員の安全・健康管理及び作業効率の向上を図ることができます。

## 2-4 今後の学校給食の課題

### (1) 学校給食の役割

学校給食法における学校給食の目標は以下の通りに定められています。

- ア 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと
- イ 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと
- ウ 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること
- エ 食糧の生産、配分及び消費について正しく理解に導くこと

学校給食の役割はこの目標を達成し、子どもたちが「食」の正しい選択ができる知識や技術を身につけ、生涯にわたり健康な生活を送るための自己管理能力を養うための生きた教材となることです。

### (2) 学校給食に求められる課題

これからの学校給食センター建設においては、いくつか要求される課題があります。

#### ア「食育」の推進

近年、食生活を取り巻くライフスタイルが変化し、人々の食行動の多様化が進む中、偏った栄養摂取や無理なダイエットに起因する生活習慣病の増加など、「食」の乱れがクローズアップされています。子どもたちの食習慣も朝食欠食や孤食の増加が見られ、また偏食による生活習慣病の若年化など、食に起因する新たな健康問題が発生しています。

一方、「食」の海外依存が進み、日本の食文化の喪失や食糧自給率の低下を懸念する声も聞かれます。このような「食」に係わる危機感から国は平成17年7月には国民が生涯にわたって健全な心身を養い、豊かな人間性を育む食育の推進を図るため、「食育基本法」を施行し、同法に基づく「食育推進基本計画」（平成18年3月決定）では、学校保育所等における食育の推進を図るため、学校給食の充実と給食を生きた教材として活用することを求めています。

さらに、学校給食の食材に地元で生産された安全で安心な農産物等の導入が求められております。学校給食において地産地消を推進していくことは、子どもたちの郷土の食に対する理解を高めるだけでなく、地域経済の活性化も期待できます。今後はさらに地場産品の使用拡大を図るため、献立作成時における食材の選定から発注に至るシステムを検証するとともに、地場産品のより詳しい生産動向等を調査し、新しい発注システムの構築も視野に入れながら地産地消を推進する必要があります。

#### イ「災害対応」のニーズ

平成23年3月11日の東日本大震災以後、給食施設に「炊き出し機能」が求められています。すべてに対応することは不可能であるため、こういった範囲でどの程度の備えを行うか、村全体として検討しなければなりません。

#### ウ「食物アレルギー対応」の必要性

一般的に小学校及び中学校において、食物アレルギーを有する子どもたちは全体の2%程度と言われ、年々増加しています。今後は食物アレルギー対応給食の実施に対する課題を精査・検討し、アレルギーを有する子どもたちへの対応が

できる給食を供給していく取組みが必要となります。

## エ 施設の長寿命化 多機能複合化

文部科学省の交付金は現在、「耐震補助」の期間が終了し、平成27年度より「建物の長寿命化」に取り組んでいます。「建物の長寿命化」は施設の複合化など、機能UPと更なる建物の長期間利用が条件であり、今後建設する建物はそういった要求に応えやすい作り方をする必要があります。

### (3)給食実施方式の比較

施設の整備にあたり、給食実施方式について、共同調理場（センター方式）と単独調理場（自校方式）とで各方式のメリット・デメリットを施設建設及び管理運営面から比較検討しました。

単独校調理場方式は配送を必要とせず、きめ細かな対応等が有利な反面、施設整備費や運営・維持管理費等で多額な経費を要してしまいます。施設整備にあたっては全校調査が必要なうえ、状況によっては調理場の建設が不可能と判断される可能性があります。

また、全校で建設可能な場合にも段階的な施設建設による建設期間の長期化が見込まれるため、各学校の老朽化等を考慮すると実現が困難と考えます。

センター方式は、敷地が確保できれば比較的短期間で整備可能であり、施設整備費、運営・維持管理費等が経済的な点や、情報の一元化等では最も適しています。なお、建築基準法上の工場に当たるため、建設可能な用地に注意が必要となります。

表 センター方式と単独校調理場方式の比較

項目		共同調理場（センター方式）	単独調理場（自校方式）
施設建設	建築条件	建築基準法上「工場」扱いとされる	学校の機能の一部とみなされる
	建設期間・移行期間	○構想から建設まで3～4年程度であり、全対象校が同時に給食を開始できる	× 各校調理室の設計・建設までは2年程度だが、1年に数校の計画的な整備が必要で長期化しやすい
	建設場所	△衛生管理基準を満たすために、工場を建設可能な用途地域でまとまった広さの敷地が必要	× 学校敷地内に調理室を増改築することから、一定の敷地面積が必要で、確保できない場合は実施困難
	建設費	○交付金を活用可 ○集約配置により、費用を抑えることができる × 適した公用地がない場合、用地取得費が必要	○ 交付金を活用可 × 各校に整備することから、費用が多く必要となる
管理・運営	調理業務	△配送時間が必要だが、食缶や配送方法の工夫で適温での喫食等に対応できる	○ 給食の時間に合わせて調理作業が行えるため、適温での喫食ができ、学校行事への対応等が容易
	調理員	○機器の大型化・自動化により、調理員の数や負担を抑えやすい ○調理員の技量に左右されにくい	× 各校に調理員の配置が必要 × 調理員の代替要員の確保が難しい × 調理員の技量に左右されやすい
	維持管理	○設備、備品の一括管理でコスト縮減が図れる × 給食の配送費用が必要になる	× 各校に設備、備品を設置して管理することが必要 ○ 配送費用を要しない
	食材購入	○食材の一括配送及び大量発注のため調達コストを低く抑えやすい	× 食材を各校に少量ずつ配送するため調達コストが上昇しやすい
	衛生管理	○食材の検収や衛生管理基準を一元化に実施することが可能	× 各校での食材の検収や衛生管理基準の均一化を図ることが難しい
	食物アレルギーへの対応	○栄養士や調理員を専任配置しやすい ○アレルギー対応専用室を配置することが容易 × 比較的大人数となり個別対応は行にくい	× 通常の調理業務との兼務になるため負担が大きい × アレルギー専用のスペースが確保ににくい ○ 小人数のため細やかな個別対応が行いやすい
	食育	○学校栄養職員等が複数の学校を担当して給食指導を行うため、学校間の差が出にくい	× 学校栄養職員等の配置有無により、学校間の差が出やすい ○ 調理員と児童生徒が交流しやすい
	その他	○ 施設数が少ないため、事故発生確率は低い × 事故発生時は影響範囲が広い	× 多数の調理場を有するため、事故発生確率は高い ○ 事故発生時の影響範囲は狭い

## 2-5 新しい学校給食センター整備の必要性

このようなことから、老朽化した現在の施設では、衛生的で安全な給食の提供継続が難しい状況にあり、万が一予期せぬ事故や故障が発生した場合、給食の提供ができない可能性もあります。

従って、安全・安心な給食の提供を第一に、食育に貢献する安定した給食の提供を継続するため、新しい学校給食センターを早急に整備することが必要となります。