

第1章 日高市学校給食センターの現状と課題

1 学校給食センターの現状

学校給食センターについては、昭和52年に小学校給食に対応する第一学校給食センターを、昭和58年には中学校給食に対応する第二学校給食センターを同一敷地に建設している。その後、児童生徒数の減少に伴い、光熱水費等の経費削減を図るため、平成19年9月から第一学校給食センターを洗浄業務を行う施設として、第二学校給食センターを調理業務を行う施設として改修し、2棟の施設をもって学校給食センターとして運営している。洗浄棟、調理棟が分かれているため、早朝、洗浄棟にある食器・食缶をトラックを使用して調理棟へ移送するなどの対応を行っている。

また、学校給食センターに配属されている調理員については、「技能労務職員の給与等の見直しに向けた取組方針」により、平成12年度以降は定年退職等に伴う欠員は可能な限り不補充としており、臨時職員での対応となっている。

このような状況の中、両施設ともに建設してから30年以上が経過し、建物や設備の老朽化が進んでおり、学校給食衛生管理基準への適合をはじめ、次に掲げる課題を有している。

2 学校給食センターの課題

(1) 施設性能について

- ・窓枠のゆがみ等でサッシの変形箇所がある。
- ・洗浄棟は天井や照明支持材等の劣化が進んでいるため、日々の点検や注意が必要である。
- ・洗浄棟は旧耐震基準の建物であり、天井の張り替え等の対応をする必要がある。
- ・施設の解体時にはアスベスト含有材の使用範囲調査を行い、飛散防止対策を講じる必要がある（アスベスト含有材は解体時の飛散が危険であり、建物を解体せずにこのまま使用を続けた場合は問題ないが、劣化で剥がれる恐れがあるので、日々の点検や注意が必要である。）。

(2) 厨房機器について

洗浄棟、調理棟ともに大半の厨房機器は耐用年数を超えている。耐用年数を超えた機器は、修理発生時に部品の供給ができない場合がある。

職員による日々の点検や毎年の定期点検委託を行っている。

(3) 献立について

現在の献立では、児童生徒が必要な栄養量を摂取するためには、厨房機器の制約などがあり、煮物類の提供頻度を高めざるを得ず、結果として献立作成に偏りが生じている。品目を1品増やして「一汁二菜」の献立を提供することで「主菜・副菜と汁物により1食の中で3種の味覚を提供でき、児童生徒の健康の増進に寄与する」、「主菜・副菜と汁物で栄養バランスのとれた献立の作成が容易になる」、「和え物やサラダなどが加わることにより彩りが豊かになる」などの給食内容の充実が期待できる。しかしながら、必要な厨房機器の不備や配送上の課題などにより、提供が実現できていない。

(4) 適温給食について

調理後2時間以内での喫食と併せて、美味しいと感じられる適温での給食の提供が課題である。しかし、現状では保温食缶は大食缶のみで、小食缶等は適切な温度管理が困難な状況にあり、現状の施設・設備での適温給食対応は難しい。

(5) 衛生管理について

平成21年4月に学校給食法に遵守すべき規準として位置づけられた「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省から出されている給食施設全般に関わる「大量調理施設衛生管理マニュアル」などには、学校給食施設においてもドライシステム化の推進や、食品の適切な温度管理、食中毒事故防止などの対応が望まれている。

ア 区域（調理棟）

- ・荷受や配送については、風除室がないため、塵埃等が侵入する可能性があり、エアカーテンや防虫カーテン等の対応を行っている。
- ・下処理と上処理が完全に区画できていない。
- ・空調設備が充分ではなく、給排気のためにフィルターをかけているが室内に塵埃等が侵入する可能性がある。

イ 区域（洗浄棟）

- ・換気扇だけのため、室内に塵埃等が侵入する可能性があり、建設当時から変わらずエアカーテンや網戸等の対策を行っている。

ウ 温度管理

- ・調理場内の室温は25℃以下、湿度は80%以下が望ましいとされているが、空調設備が充分でないため、1年を通じての温度・湿度管理を行うことができない。

エ 床システム

- ・ウェットシステム方式で床に水を流す事を前提とした施設であるが、ドライシステム方式^{*1}が望ましいためにドライ運用^{*2}を行っている。
※1：ドライシステム方式とは、すべての厨房機器からの排水を機器等に接続される排水管により処理すること。床が乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の温度・湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくする。
※2：ドライ運用とは、ドライシステムの整っていない調理場で、水や食品をできるだけ床にこぼさずに調理洗浄作業を行うこと。

オ 害虫等の侵入防止

- ・衛生害虫の侵入の防止のため、網戸等で対策を行っている。さらに定期的(年3回)に消毒薬を使用した害虫駆除を実施している。

(6) 作業動線について

- ・調理棟の検収室、下処理室、揚げ物機付近は、作業スペースが狭く、作業効率が悪い。
- ・コンテナの保管場所と食器保管庫が配缶場所と分かれており、作業効率が悪い。
- ・食器の返却場所と食器洗浄機間の作業スペースが狭く、作業効率が悪い。

(7) 労働環境について

- ・両施設ともに冷房設備がなく、給排気のみで作業を行っている。このため、夏期には室内が高温多湿となり、従事者が熱中症を発症する懸念がある。
- ・洗浄棟はスリップ防止の床ではないために滑りやすく、調理棟はスリップ防止の床の一部が剥がれているため、両施設とも注意が必要である。

(8) 食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応用の専用調理室がない。

3 施設整備の必要性

安全な食材を継続的に確保するためにも、地場産食材の活用をさらに推進するとともに、調理段階で異物混入が起こらない調理環境や作業動線など、食の安全性向上への対応が重要となっている。

しかし、学校給食センターでは上記に示す課題があり、老朽化も顕著であるため、「学校給食衛生管理基準」に基づいて食の安全性の向上に対応していくことが困難となる。

また、より栄養バランスを考え、和え物や生サラダ等のおかず1品を増やして多彩な献立を児童生徒に提供するには、現在の施設や調理設備では困難である。

以上の理由から、「児童生徒の心と体が大きく成長できるよう安全でおいしい学校給食」の提供及び衛生的な施設運営を実現するため、新たな学校給食施設の整備が必要となっている。

なお、施設整備の用地については、現学校給食センター敷地での場合、給食業務を行いながら新施設を建設するには敷地が狭く、施設解体・建設の工事車両と給食配送車両の動線計画、アスベスト含有材の解体時の飛散対応などの課題を有している。そのため、2年以上かかる工事期間中は給食を停止せざるを得ないこともある。新たな敷地で整備を行う場合には、解体・建設工事と給食業務の双方における安全性を確保できるメリットがあるため、新たな用地を含めて検討する必要がある。