

## 【新たな学校給食センターに必要な機能の検討】

平成21年4月に文部科学省より「学校給食衛生管理基準」が示され、※HACCPの考えに基づいた施設及び設備等の整備が求められています。しかしながら、本市の学校給食センターは昭和63年から平成17年の間に建設当時の基準で整備されたものです。

※HACCP(Hazard Analysis And Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。(厚生労働省HPより)

### 〔学校給食衛生管理基準で求められる内容の例〕

基準	現状
汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他の区域(事務室等)が部屋単位で区分し作業動線が明確となるようにすること。	区域が部屋ごとに分かれていないセンターは、床にテープを貼ることなどで区切って対応している。
アレルギー対応食を提供するには、コンタミネーション(調理の際に機械や器具からアレルギーを起こす物質が意図せずに混入すること)を防止するため、完全に分離した調理ラインが求められる。	調理場内の一角を移動式のパーティションで仕切り、アレルギー対応食の調理を行なっている。
ドライシステム(細菌の繁殖を防ぐため、床に水が落ちない構造の施設、設備、器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができる構造のこと)を導入するよう努めること。	建物の構造上ウェットシステム(作業過程で使用する水を直接床に流し、床の勾配によって排水溝に排水する構造)であるが、運用でドライ使用しているセンターがある。
給食従事者専用の便所は、個室前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。	便所の前室代わりにカーテンなどで対応しているセンターがある。
高温多湿は細菌の増殖を容易にするため、作業中の温度を25度以下、湿度80%以下に保たれるように空調等を備えることが望まれる。	空調は設置されているものの後付けされたものがほとんどであり、空調の設置を想定していない構造(天井が高いなど)や調理機器が発する熱などにより、猛暑日などは基準に達するのが難しいこともある。

### 〔衛生管理の徹底に向けた施設・設備の整備〕

「学校給食衛生管理基準」の遵守と、HACCPに対応する施設設備とし、高い衛生水準を確保するうえで必要な条件の例には以下のようなものがあります。

- ・ドライシステムの導入
- ・「汚染作業区域」「非汚染作業区域」「その他の区域」の明確な区分
- ・手洗い設備、便所等の充実
- ・適正な空調設備の設置
- ・アレルギー対応専用調理室の設置 など

## 【炊飯設備の設置の検討について】

米飯給食を通して、児童生徒に望ましい食習慣や食事マナーを身につけさせるとともに、日本型食生活への関心を高めていくため、全国的に米飯給食の回数が増加傾向にあります。

本市では週4回の米飯給食を提供していますが、提供方法についてはセンター毎に異なっています。

本市の炊飯方式の現在の状況と、それぞれのメリットデメリット、全国的な比率は以下のとおりです。

### 〔現在の状況〕

米飯の調達を外部委託・・・第一、第二、湖東

センターで炊飯・・・・・・国府、河原、気高、鹿野、青谷

(米飯の委託業者は2社、そのうち1社は全センターのパンの提供も委託)

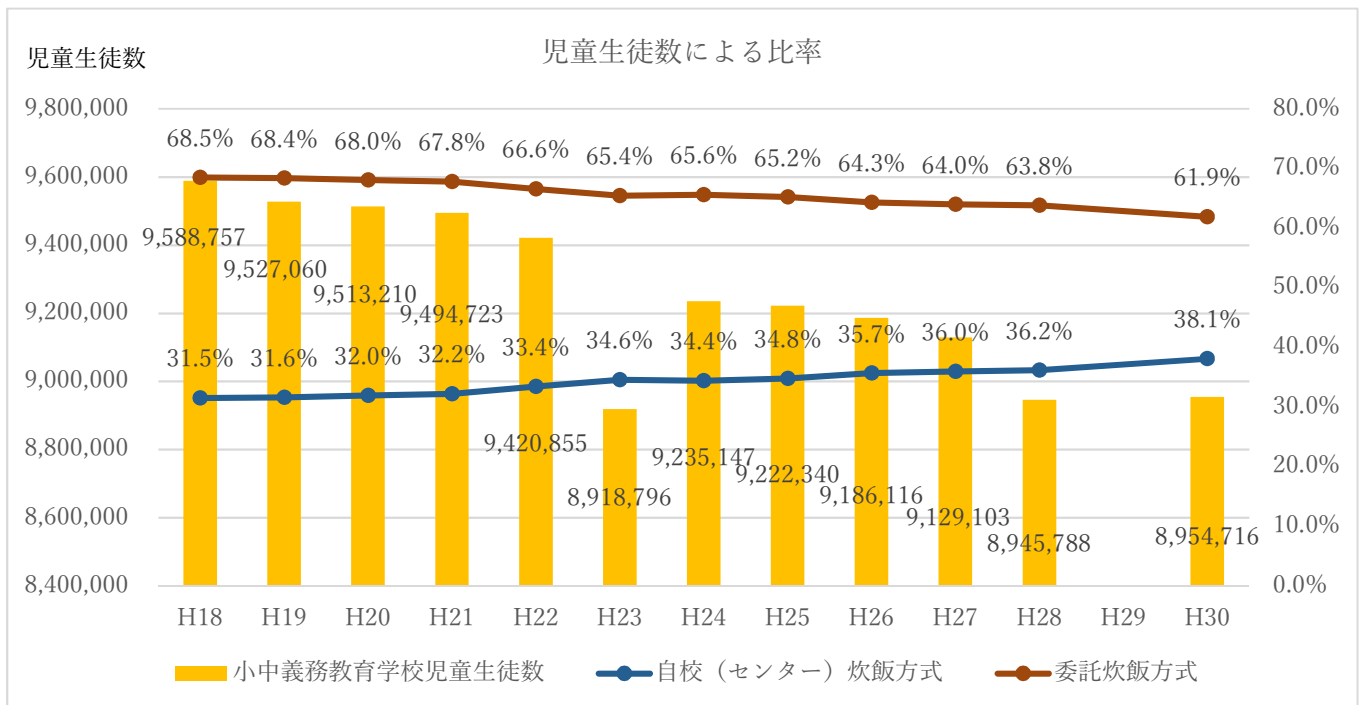
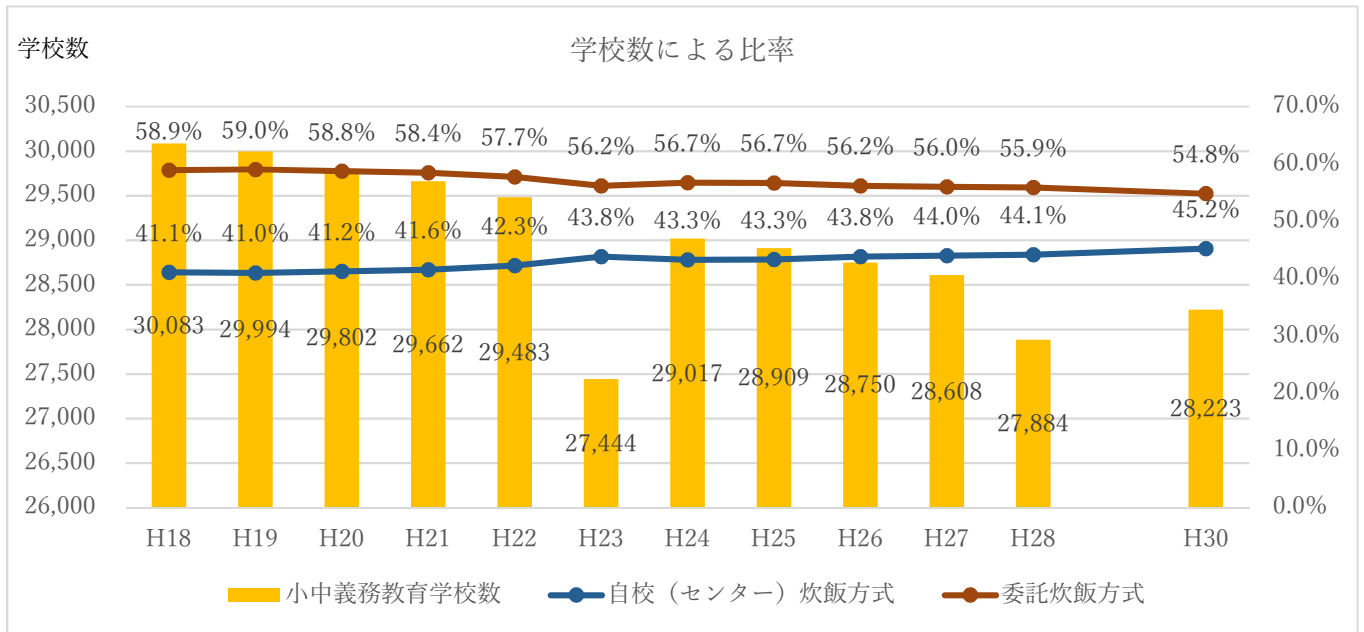
### 〔炊飯設備整備の比較〕

区分	センターで炊飯する	炊飯を外部委託
メリット	<ul style="list-style-type: none"><li>・独自メニューが対応できる</li><li>・災害時などで、給食を中止する場合に対応しやすい</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・米飯の炊飯設備、維持管理費が必要ない</li><li>・調理（炊飯）時間、人員が必要ない</li><li>・食缶の洗浄が必要ない</li><li>・米飯の食器、コンテナを用意する必要がない</li><li>・炊飯設備、コンテナ、消毒保管庫のスペースが必要なく、調理作業スペースが広く配置できる</li><li>・給食センターが稼働できない場合でも、米飯の提供ができる</li></ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"><li>・米飯設備費、維持管理費がかかる</li><li>・調理（炊飯）時間、人員が必要</li><li>・米飯、食器の配送が必要</li><li>・食缶の洗浄が必要、人員も必要</li><li>・米飯用の食器、コンテナの費用が必要</li><li>・炊飯設備、コンテナ、消毒保管庫のスペースが必要</li><li>・給食センターが稼働できない場合、米飯の提供ができない</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・独自メニューの献立がしにくい</li><li>・委託業者が稼働できない場合、米飯を提供できない</li></ul>

〔全国形態種別米飯給食実施状況〕

完全給食実施校		H18年度				H30年度			
		学校数		児童生徒数		学校数		児童生徒数	
		学校数	比率	人数	比率	学校数	比率	人数	比率
内訳	自校（センター）炊飯方式	12,365	41.1%	3,023,069	31.5%	12,757	45.2%	3,411,852	38.1%
	委託炊飯方式	17,718	58.9%	6,565,688	68.5%	15,466	54.8%	5,542,864	61.9%

文部科学省が実施した「学校給食実施状況等調査」より



※H18～H30のデータをグラフ化したもの。ただし、H23年度は東日本大震災の影響で、岩手県、宮城県福島県が含まれていない。また、H29年度は調査が行われていない。

炊飯機能を「有する、有さない」で、敷地面積、初期投資（設備費）、調理・配送委託内容に影響があります。

## 【施設の活用について】

### 〔見学機能〕

新たな学校給食センターに必要と思われる付帯機能について、食育の一環として給食の調理工程を見学する機能が必要と想定されます。

- ・ 見学対応設備（調理場見学通路、外部者用玄関、トイレ、バス駐車スペースなど）
- ・ 研修室、会議室
- ・ 視聴覚設備 など

### 〔災害対応機能〕

学校給食センターは調理設備があることから災害発生時の炊き出しなどの防災機能を求められ、避難所等としての機能の付加することも考えられます。

※災害が起きても学校が稼働する場合には給食を無事に提供することが重要になります。最も厳しい条件は「インフラ（電気・ガス・水道等）」の途絶時に稼働させることですが、このようなケースに必要な性能・機能を決定する必要があります。これらで考えられる対応としては貯水機能（タンクによる貯水）、バックアップ電源機能（非常用発電機）、プロパンガスにより機能する釜などがあります。