



10月 2019

給食 かわらばん

～寒川町の学校給食～

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画を策定しました

寒川町では、平成29年11月に、小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、20年、30年、40年先まで安全・安心でおいしい給食を提供するため、学校給食センター整備の方針を決定しました。その後、学校給食センター整備基本構想・計画（以下基本構想・計画とします）（案）について、有識者等を交えた検討を重ねてきました。

そして、令和元年7月1日～7月31日まで、この基本構想・計画（案）について、町民の皆様からの意見募集（パブリックコメント）を行い、パブリックコメント等での意見をふまえ「寒川町学校給食センター整備基本構想・計画」を策定しましたので、この内容について皆様にお知らせいたします。

今後の具体的な整備、運用にあたっては、コンパクトな町域を活かし、自校方式の良さを最大限に取り入れて、現在同様に小中学校での食育などにも取り組んでいけるように努めてまいります。



町長 木村俊雄

まず、はじめに学校給食とは

「学校給食」とは、学校給食法により定められており、小学校、中学校等の児童・生徒に対して提供される食事です。学校の設置者（町立学校では寒川町）が給食の提供に努めることとされています。

■ 学校給食の目的

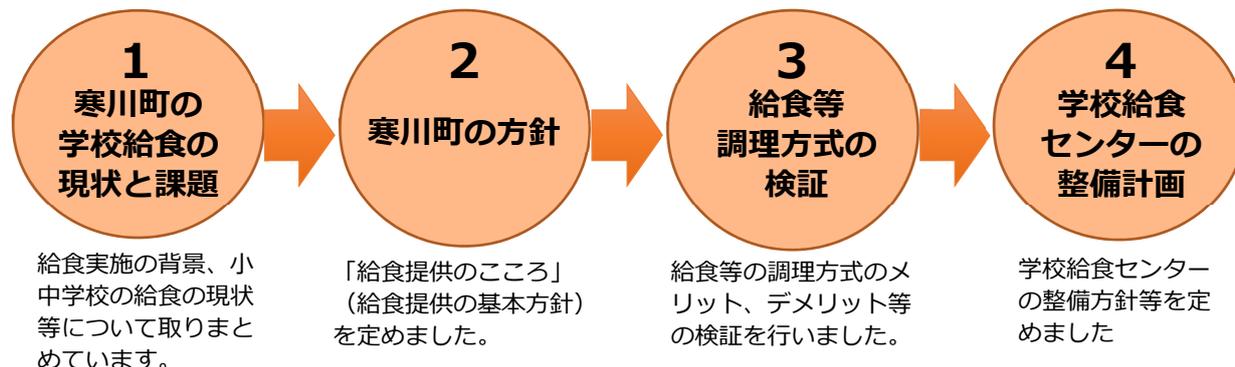
学校給食の目的は「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものである」と学校給食法に定められています。また、併せて食育についても力を入れて取り組んでいくことなどが定められています。これに基づき、町では、栄養価や衛生面などを十分に考慮して、より質の高い学校給食の提供をおこなっております。



町内小学校
給食配膳の様子

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画の構成

次のような構成となっており、寒川町の学校給食提供にあたっての基本的な考え方等を整理したものになります。具体的な給食センターの建設、運用等については、この基本構想・計画をもとに今後検討を進めていきます。



1. 寒川町の学校給食の現状と課題

寒川町の学校給食

町での完全給食による給食提供は、昭和33年に寒川小学校で開始し、その後、各小学校で開校と同時に開始しました。現在は、各小学校の調理場で調理した給食を提供しています。

中学校では各校で牛乳のみを提供し、家庭からお弁当を持参してもらっています。

小学校

【完全給食】

パンまたは米飯、ミルク及びおかず汁物を提供する給食。



中学校

【ミルク給食】

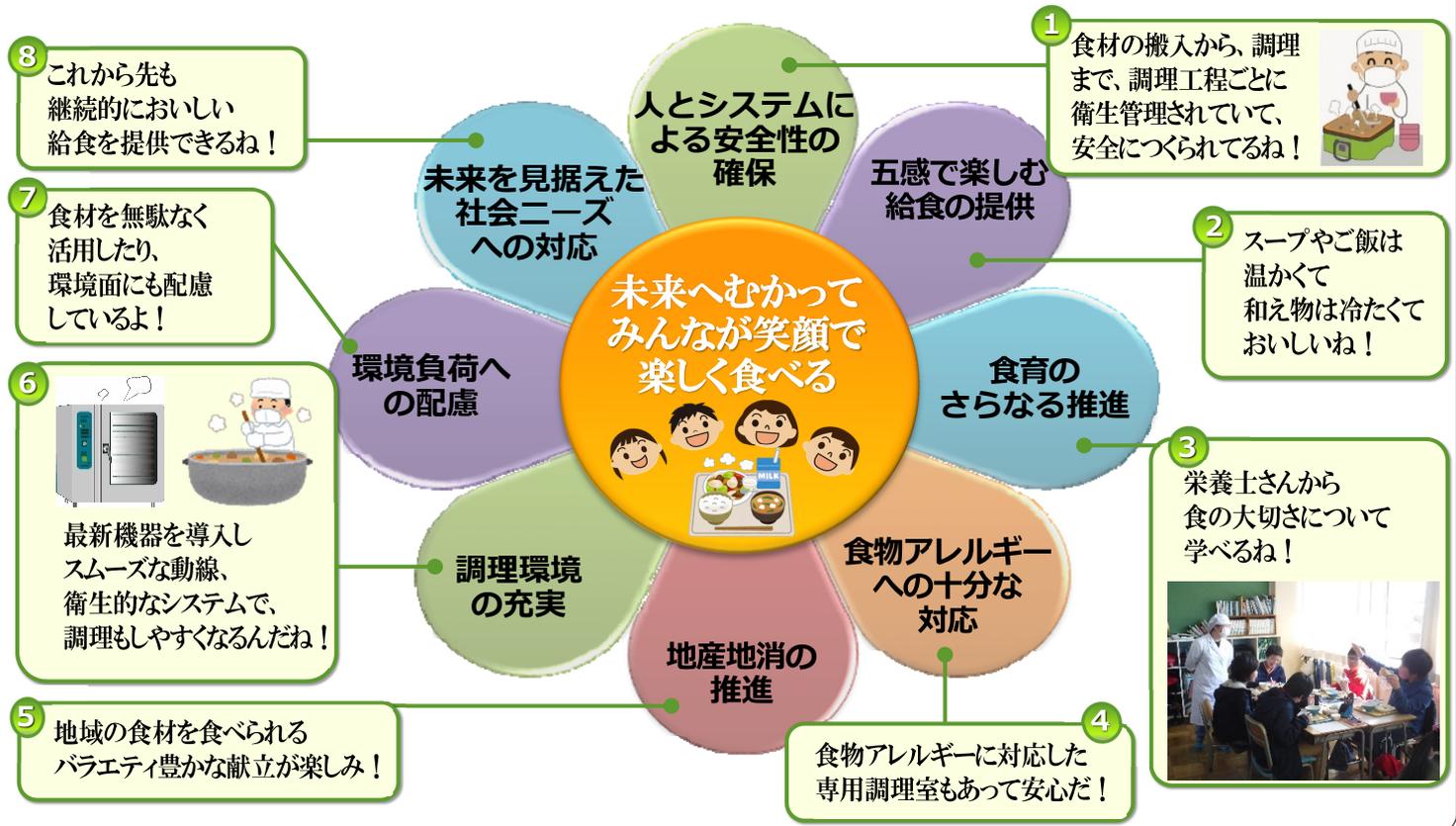
牛乳のみを提供する給食。



自宅から持参のお弁当

2. 寒川町の方針

小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、20年、30年、40年先まで、安全・安心でおいしい給食を提供することを目指します。児童・生徒により質の高い学校給食が提供できるよう、現状と課題を踏まえ、今後の給食提供にあたっての基本方針を「給食提供のこころ」として決めました。



3. 給食等調理方式の検証

給食提供にあたっての基本方針である給食提供のこころの内容等について、単独調理場方式（自校直営方式）、共同調理場方式（親子方式※）、共同調理場方式（センター方式）の給食の提供方式について検証を行いました。

検証項目	自校方式	親子方式	センター方式
給食等調理方式の検証	各方式とも施設や運用などのシステムを整備することで、方式によらず良さを引き出せる		
初期投資に係る費用	約27億円	約38億円	約23億円
維持管理運営にかかる費用（30年間分）	約108億円	約97億円	約60億円
現在の施設改修の可能性	現在、各調理場は関係法令の規制に適合しているが、改修等によって適合が困難になることがある。また、調理スペースを十分にとるために増設等をするとな敷地不足が生ずる。		—
事業スケジュールの検証	改修工事は、給食がない夏休み等にしか実施できず、学校ごとに順次工事を行う必要があるため、すべての小中学校で改修を終えるまでに長期間を要す。		小中学校の敷地外に建設するため、授業等への影響を最小限に抑えて整備できる。

検証の結果、給食提供のこころに沿った食育など、給食等調理方式の検証については、各方式とも施設やシステムを整備することで良さを引き出せると確認しました。

そして、初期投資・維持管理費運営に係る費用や施設の改修の可能性、事業スケジュールについて総合的に判断した結果、センター方式が寒川町で最も望ましい方式となりました。

※一つの学校の調理場で、自校の給食以外に、他の学校の給食も併せて調理し、他の学校へは給食を配送して提供する方法。

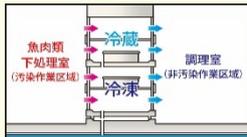
4. 学校給食センターの整備計画

町の学校給食センターは、給食提供のころをもとに、安全・安心でみんながよろこべる給食を提供できるとともに、維持管理・運営の視点にも配慮した施設とすることを目指します。

1 人とシステムによる安全性が確保された施設

●汚染・非汚染区域の区分

調理作業の流れが一方通行になるようにし、下処理などの汚染作業区域と調理室などの非汚染作業区域を明確に区分します。



▲汚染・非汚染区域の区分

学校給食施設計画の手引きより作成

●適切な設備の導入

調理室内の雑菌の繁殖を抑えるため、適切な空調設備、ドライシステムを導入します。



▲乾いた床のドライシステム

2 五感で楽しむ給食を提供できる施設

●多様な献立への対応

旬の食材を用いた多様な献立や手作り給食などに対応します。



●適温喫食の実施

適温喫食ができるよう、保温性能の優れた食缶を導入します。



▲保温食缶

★保温食缶

給食を運ぶ時に使う入れ物です。温かい料理は、温かいまま提供することができます。万が一倒してもこぼれにくい、ロック付きのふたが付いています。

3 食育に取り組みめる施設

●食に触れる機会の提供

誰もが調理の様子を見ることができ、見学スペースの設置などの環境づくりに努めます。



▲見学スペース

●食の学び場の設置

栄養士・調理員などから食育について学ぶことのできる研修室などを設けます。



▲調理スペース

4 食物アレルギーへの十分な対応が可能な施設

●専用調理室の設置

アレルギー除去食などを調理する専用の調理室を設けます。



▲アレルギー専用調理室

●アレルギー対応食の工夫

個別の容器に名前や献立について詳しく記載するなどの対策を行い、安全に食事を提供します。



▲アレルギー対応用の容器

5 地産地消に取り組みめる施設

●地産地消の学び場の設置

地場産物の活用などの地産地消の取り組みや、児童・生徒・保護者等が学ぶことのできるスペースの確保等を目指します。



▲現在各小学校で行っている取り組みを活かしつつ、さらなる学びができるように取り組みます



6 調理環境及び労働環境に配慮した施設

●効率的調理環境への配慮

適正な作業動線を設定し、調理員への負荷を軽減した施設環境づくりを目指します。



▲最新の調理釜

●快適な労働環境の確保

熱効率の良い回転釜等、最新の設備機器の導入を推進し、調理員が快適に働ける環境づくりを目指します。



▲サーモグラフィによる比較(左が最新の釜)

7 環境負荷に配慮した施設

●省エネルギーの推進、自然エネルギーの活用

太陽光等の自然エネルギーの活用等にも努めています。



▲太陽光パネル

●周辺環境への配慮、環境負荷の低減

地域の景観に配慮した給食センターを検討します。



▲地域景観に調和した外観デザイン

8 未来を見据え、様々な社会ニーズに対応できる施設

●給食の安定提供

食材の備蓄施設等の確保、発電機等の導入に配慮し、安定提供ができる施設を目指します。



◀救給カレー備蓄食

●ライフサイクルコストの削減

施設の設計、整備、維持管理・運営の各段階におけるコストの最適化に努め、事業期間全体にわたる経費(ライフサイクルコスト(LCC))の最適化を目指します。

(公社)全国学校栄養士協会 開発
(公財)学校給食研究改善協会 認定

●幅広いニーズへの対応

町民に広く食育を進めるため、将来的に様々な形でのサービス提供を目指します。

給食センターの事例紹介

視察した山梨県南アルプス市立南部学校給食センターの事例を紹介します。

安全性

衛生管理を各諸室で集中的かつ効率的に行っています。



汚染区域、非汚染区域が明確に区分され衛生管理が徹底されています。

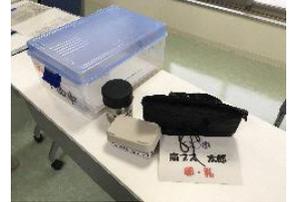


食物アレルギー対応

食物アレルギー対応の必要な児童・生徒に、アレルギーを除去した献立を専用の調理室で調理します。



アレルギー対応食は誤食がないように、個別の容器で管理されています。



食育

施設見学会が実施できるように、見学スペースが設置されています。



見学時に説明を受ける研修室等が設置されています。



調理から喫食までの流れ

南アルプス市立南部学校給食センターでの調理から喫食までの流れを紹介します。



▲給食センターで小中学校の学校給食が作られます。



▲給食が完成！みんなでおいしくいただきます。
※写真は、中学校と小学校の2つの主菜が入っています。

▲給食を児童・生徒が盛り付け器で盛り付けます。

▲給食センターから各学校の配膳室に食缶が運び込まれます。

▲調理された4,200食の給食を専用の配送車で9小学校と3中学校へ配送します。

今後について

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画にもとづき、具体的な施設の設計やセンター方式での学校給食の運用方法等について有識者や関係者の意見を取り入れながら、今後検討を進めていきます。

基本構想・計画の本編、これまでの町の取り組みは、以下のページでご覧いただけます。

■寒川町教育委員会

<http://www.town.samukawa.kanagawa.jp/soshiki/kyoiku/index.html>

ご意見はこちらまで。

E-mail kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp

19-7



<問い合わせ先> 寒川町教育委員会教育施設・給食課
Tel(74)1111 内線 541 FAX(75)9907

