

親子給食（連島西浦小で給食調理し霞丘小へ運ぶようなシステム）について

霞丘小学校 永瀬通子

霞丘小学校は、連島西浦小で給食を調理し霞丘小へ運ぶという親子給食方式４年目となります。調理場の故障が理由ではなく、児童数減少によるコスト面からの理由です。最初の２年は、受配パートさんが公用車で運んでいましたが、昨年度からはシルバー人材センターの方が運搬員として、公用車で運んでいます。

また、今年度の途中から、水島小学校の給食調理場が使用不能となり、調理食数に余裕のあった連島東小学校で作って、水島小学校へ運ぶという親子方式の給食を行っています。

親子方式によって、児童が楽しみにしている給食を実施できていることは大変ありがたいことで感謝しています。しかし、親子方式には、自校方式や共同調理場センター方式に比べて、課題となることがいろいろあります。両校の現状から５点にまとめてお話しさせていただきます。

1. 受配校は、給食が実施できない日があるという点です。

親（調理校）が行事等の関係で振り替え休業となる日など、給食を実施しない日には、子（受配校）は給食ができません。弁当持参となり、保護者の負担が増えます。さらに、中学校区が異なる学校の組み合わせとなると、行事の時期も違うのでさらに給食の実施できない日が増えることになるおそれがあります。

2. 調理校の調理上の作業負担が大きくなるという点です。

受配校には、子供が食べる３０分前の検食に間に合うように、給食開始時刻４０分ほど前までに到着しなければならないので、調理校は運搬時間を考えて、自校の給食よりもかなり早く仕上げる必要があります。ジャガイモなど煮くずれし易い具材によっては、２つの学校分を一緒に調理できず、２段階に分けて調理する必要があり、調理上の作業負担が増します。現在は、食数に応じた人員配置のようですが、人員不足は、作業のミスにつながり、子供たちの食の安全が脅かされることにつながっていくというおそれがありますので、人員の増員等の対応が望まれます。

3. 運搬の問題点についてです。

現在は、両校とも、専用車ではなく、シルバー人材センターの方に普通の自動車で運搬していただいています。本校では２年目となり、運搬員の方もよく慣れて、プラスチ

ック容器に食缶を入れて車に乗せ、衛生面にも十分気をつけて運んでいただいておりますが、給食の運搬方法として現在の状況は最適とは言えないと思います。保温・保冷についても、工夫はしていますが、課題はあります。やはり、給食センターのように専任の職員が専用車で運搬するのが理想であると思います。

4. 食育という観点からです。

子（受配校）の学校には栄養教諭や栄養士がいません。調理校の栄養士さんが年に数回来てくださり、児童に直接、指導の機会をもっています。自校方式ですと、日々、昼前になると給食のいいにおいがしてきて、時には調理員さんの調理する姿をガラス越しに見てわくわくしながら給食時間を迎え、給食中に教室に栄養士さんがきて、食育の話をしてくださるという状態に比べ、子（受配校）は食育という面ではどうしても不利になります。育ち盛り、健康の基礎づくりとなる小学校段階における食育は、大変重要でありますので、何らかの工夫が必要だと思えます。

5. 親（調理校）の栄養職員の負担という点からです。

調理校の栄養職員は、毎月の事務書類の作成が2校分となり、負担が大きくなっています。子（受配校）の食育指導も担当するとなるとさらに負担が増えます。さらに、アレルギーの面談を受配校に出向いて行う必要がありますし、日々のアレルギー対応食の調理・管理等にかかる負担も大変大きいです。食物アレルギーへの対応は児童の命にも関わることでありますのでミスが許されません。負担軽減と安全対策について何らかの対応が必要であると思えます。

まとめ

以上のように、親子方式には、様々な課題があります。今後、自校方式の学校の調理場が老朽化のため使用不可能の状態になったときに、親子方式は、給食を維持する方法として採用されることはあると思いますが、これまで自校調理方式でやってきた学校が親子給食方式に変更となる場合、どちらの学校にも予想外の負担が物心両面からかかってきます。過度な負担から子どもたちの安全な給食が脅かされることの無いよう、必要な準備と対応を十分に検討した上で実施していく必要があると思えます。

また、現在、実施している親子方式は、自校の調理場の修理が難しいのであれば、長期間その状態が継続することのないように、できる限り速やかに、共同調理場センター方式に移行していただきたいと思えます。