倉敷市学校給食調理場整備方針

（案）

平成３１年4月

倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会

内容

[１　方針の趣旨 1](#_Toc4076740)

[２　学校給食調理場の現状と課題 2](#_Toc4076741)

[（１）給食調理場の整備状況と学校給食衛生管理基準について 2](#_Toc4076742)

[（２）人口推計を踏まえた考察について 3](#_Toc4076743)

[（３）倉敷市内調理場の施設管理コストの現状 3](#_Toc4076744)

[３　調理場更新手法について 5](#_Toc4076745)

[（１）倉敷市の現状を踏まえた調理場更新においての必要要件について 5](#_Toc4076746)

[（２）更新の手法について 5](#_Toc4076747)

[４　これからの食育推進について 6](#_Toc4076748)

[５　倉敷市学校給食調理場の整備方針 7](#_Toc4076749)

[６　資料 9](#_Toc4076750)

[（１）市内学校給食調理場一覧 9](#_Toc4076751)

[（２）学校給食衛生管理基準 11](#_Toc4076752)

[①学校給食施設 11](#_Toc4076753)

[②学校給食設備 12](#_Toc4076754)

[【関連する法令等】 13](#_Toc4076755)

[【倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会委員の構成】 13](#_Toc4076756)

[【審議経過】 14](#_Toc4076757)

# １　方針の趣旨

　近年の社会環境・生活環境の急激な変化は、子どもたちの心身の健康にも大きな影響を与えており、生活習慣の乱れ、家庭の貧困などの課題、アレルギー疾患等の様々な疾病等への対応、偏った栄養摂取など食生活の乱れ、肥満・痩身傾向など、様々な課題が顕在化しています。特に食に関することは、人間が生きていく上で基本的な営みの一つであり、生涯にわたって健康な生活を送るため子どもたちに健全な食習慣を身に付けることが重要となってきます。これからの学校における食育は、子どもを取り巻く状況の変化や複雑化・困難化した課題に向き合うため、教職員に加え、多様な人材が各々の専門性に応じて、学校運営に参画することにより、学校の教育力・組織力を、より効果的に高めていくことが不可欠です。

　食育の内容を充実させるためには、安心・安全で美味しい学校給食が継続して提供され続けることが基本となります。ところが、倉敷市内の自校方式調理場は61ヶ所あり、その多くが1970年代に建設されており、各施設の老朽化が進行し深刻な状態となっています。それらのほとんどが、最新の学校給食衛生管理基準を満たしておらず、空調設備もないため高い室温と湿度の中での調理業務を行っており、衛生管理の面だけでなく、職場環境としても過酷な状況となっています。本委員会は、倉敷市教育委員会からの要請に基づき、今後の調理施設の更新について、教育効果・健康・安全性・経済性の４つの視点を踏まえて、食育、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準、更新費用及び維持管理費用などについて、丁寧な議論を行ってきました。倉敷市における老朽化した学校給食調理場は、深刻な状況であり早急な対応を行わなければ、給食提供の継続が危ぶまれる状況です。

　本委員会は、安全安心で質の高い学校給食を安定的に継続できるようにするための対応について、学校給食を取り巻くこれからの社会環境の変化も考慮した上で，倉敷市教育委員会が示した４８か所の調理場を含む、倉敷市の学校給食調理場の全体的な整備方針を示すこととしました。倉敷市・倉敷市教育委員会におかれましては、この方針に沿った具体的な措置をできるだけ早急に講じるようお願いしたい。

# ２　学校給食調理場の現状と課題

## （１）給食調理場の整備状況と学校給食衛生管理基準について

　　　下記グラフは，市内全調理場の建築年ごとの整備状況を，延床面積で示したものである。

　　１９７０年代に建設が集中しており，これらの調理場の老朽化や劣化が進み，一斉に更新しなければならない時期を迎えているのが現状である。

【各調理場の建築年別床面積整備状況】

（㎡）

　　　学校給食施設の整備については、平成１５年の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改訂、平成２１年「学校給食衛生管理基準」の制定などにより、厳格な安全衛生管理と運用ができる施設整備が求められるようになっているのに、1970年代に整備された学校給食調理場は、これらを満たしていない。安全性だけでなく、働く調理員の環境整備の面からも、エアコンと給排気設備による、適切な温度と湿度の管理ができるような調理場に更新することが求められる。調理場更新にあたっては、学校給食衛生管理基準を満たすだけでなく、将来的な最新の厨房機器更新などへの対応も考えて、できるだけ広い調理場面積の確保に努めるべきである。

※参考：学校給食関連法令等

　平成１５年 「大量調理施設衛生管理マニュアル」と「学校給食衛生管理の基準」の改正

　　　平成１６年 「食に関する指導体制の整備について」中央教育審議会答申

　平成１７年 食育基本法　制定

　平成１８年 食育推進基本計画　制定

　平成２１年 「学校給食衛生管理基準」が学校給食法第９条に盛り込まれる。

## （２）人口推計を踏まえた考察について

①５歳～１４歳の人口推計（倉敷市人口推計業務報告書　平成２７年３月　一般財団法人岡山経済研究所）



　　　学校給食の継続性を重視すれば、児童生徒数の増減に柔軟に対応できることも重要である。上記人口推計によると、倉敷、庄、茶屋町地域は大きな増減ではないが、水島、児島、玉島地域の児童生徒数の減少が大きい。水島、児島地域の中でも、学校別でみれば、増加する学校と減少する学校が両方あるような状況である。

## （３）倉敷市内調理場の施設管理コストの現状

単位：円

　【提供食数の規模による比較】

調理場における食数の規模が大きくなることに比例して運営経費が多くなるが，運営経費の総額を割り戻して1食当たりの経費で比較すると，小規模の調理場より大規模の調理場のほうが安価となっており、調理場整備にあたっては、600食以上の提供とすることが望ましい。

※1食あたり経費＝経費総合計÷児童生徒数÷

食数規模

年間食数（ただし，給食材料費を含まない。）

　児島地域においては、ウエット方式調理場が１６校中１５校が児童生徒600人未満、水島地域においては１１校中７校、玉島地域においては９校中８校となっている。これらの地域では、共同調理場に集約していくことで、短期間で環境改善を図ることが可能であると考える。

# ３　調理場更新手法について

## （１）倉敷市の現状を踏まえた調理場更新においての必要要件について

　これから整備する学校給食調理場は、学校給食衛生管理基準を満たすものでなければならない。

　また、給食施設において、厨房機器の進歩は著しく、スチームコンベクションオープンと真空冷却機などの導入は、給食献立の質の向上や食材の栄養価維持だけでなく、調理業務の軽減にも大きく寄与するもので、積極的な取り組みを期待したい。

　さらに、「食育」の一環として地場産物活用を調理現場で進めていくためには、調理場に泥付き野菜を検収し保管できるスペースを確保することも、今後の課題として認識しておくべきである。

## （２）更新の手法について

　　　調理場更新にあたっては、投資費用をできるだけ抑えることが優先されることは言うまでもないが、自校方式か共同調理場方式かという短絡的な判断ではなく、給食が中断されることなく柔軟な対応が可能となる手法を採用すべきである。

　　　大量調理厨房機器や冷蔵・冷凍技術の進歩が著しい面を十分考慮して、建物寿命である数十年の運用に耐えられる方式を採用することを求める。以下、検討すべき手法としての事例をあげておくが、採用にあたっては、人口推計や費用対効果を十分検証することは言うまでもない。

【検討すべき手法】

①自校方式調理場でも、食器洗浄の機能を外部へ出すことで、必要な面積が確保できる可能性がある。たとえば、工事期間中の代替調理と更新後の食器洗浄を共同調理場で行うことにすれば、食器洗浄で使っていたスペースが空くので、最新の衛生管理基準を満たすような汚染・非汚染区域の区別ができる可能性も出てくる。

②食器洗浄専用センターを設置することは、各調理場での洗浄作業や時間を節約することができる一方、配送業務が発生する。しかしながら、少人数による管理で、食器洗浄は調理のように決められた短時間で仕上げる業務ではないため、長時間稼働させることも可能であり、集中管理することのメリットは大きい。

③児童生徒が少ない学校については、給食調理を外部で行い、低温（チルド）配送し、自校で加熱して提供する[[1]](#footnote-1)「セントラルキッチン方式」も検討に値する。人件費を抑えながら、学校給食を継続できる手法として、費用対効果も含めた研究を求める。

④また、セントラルキッチン方式は、比較的新しい調理場で、アレルギー対応専用室をもたない調理場において、アレルギー対応食調理機能を外部で代替することを可能とする。学校調理場でのアレルギー専用室の設置などが不要となることなどを考えると、自校方式として残る調理場のサポート施設としての設置も検討に値する。安全性の向上や手のかかる代替食調理実施の可能性を広げるなど専門性の高い調理施設として機能させることは、将来的にアレルギー対応を充実させていくという面からも有用である。

# ４　これからの食育推進について

　　食育の推進については、平成１７年に食育基本法が制定され、平成１８年には食育基本計画が策定されました。これを受けて、倉敷市では平成２０年に「倉敷市食育基本計画」を策定されており、その中で、『「食育」は、生きる上の基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践することができる「人づくり」です』とされています。

　　学校での食育に関しては、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の教育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA」（文部科学省　平成２９年３月）の中で、「栄養教諭は、その専門性を活かし、食に関する指導における全体計画や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校給食の管理において、栄養管理や衛生管理等に取り組み、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められています」とされています。これは、学校が「チーム」として食育に向き合うということであり、栄養教諭は専門性を活かした食育計画を作成し、校長が中心となって全教職員の共通理解を図るという体制が求められているということです。

　　「食育」は、提供される給食調理が自校方式であろうが、共同調理場方式であろうが、上記に従って倉敷市内の全児童生徒に等しく手厚く行われるべきものです。

　　調理場整備にあたっては、機器を使いこなして給食献立の内容を充実させていくことが重要で、本当に給食を教材として使っていけることを目指さなければいけません。また、国をあげて地場産物の活用や地域の農業活性化や農福連携を推進しているのを踏まえ、これからの学校給食や調理場整備はそういった政策にも対応していけることも大切になってきます。

参考（『食に関する指導の手引き―第一次改訂版』P236 平成22年3月　文部科学省）

＜共同調理場を担当している栄養教諭の役割＞

　共同調理場を担当している栄養教諭については、次のような役割を果たすことで、家庭・学校・地域との連携が深まり、地域全体の食育の充実が期待できると考えられます。

・地域の児童生徒の食生活や生活習慣等の実態を把握し、児童生徒が抱える課題と食育推進のための方策を明らかにする。

・運営委員会等で食に関する年間指導計画や献立計画を提案するなどし、食育の推進に当たる。

・各学校の給食主任や養護教諭と連携し、食に関する指導のための協力体制を築く。

・「食に関する指導の人材等のリスト」を作成し、各学校や地域での食育に関する取組を企画する等、コーディネーターとしての役割を果たす。

・市町村の農政部局や生産者団体と連携し、地場産物を活用した食に関する指導を推進する。

・学校における食に関する指導の取組状況を市町村の広報誌等で紹介することで、食の重要性の理解を促す。

# ５　倉敷市学校給食調理場の整備方針

（１）学校給食衛生管理基準を遵守すること

学校給食調理場の更新にあたっては、学校給食衛生管理基準を遵守した施設への更新とすべき　　である。それには、汚染・非汚染区域を明確に壁で仕切り、スチームコンベクションオーブンや急速冷却機などの厨房機器を設置し、温度と湿度が完全にコントロールされた調理場とし、またアレルギー対応専用室を設置するなどの対応が必要となる。

（２）代替調理可能な共同調理場の設置

自校方式調理場を更新するときや、老朽化した調理場での故障時への対応などでも代替調理できる調理場が必要であるが、現在、倉敷市内には代替調理が可能な調理場がない状況である。しかも、複数の学校が同時期に給食提供できない状況となることも懸念されることから、まずは、4,000食～5,000食規模の給食センターをできるだけ速やかに設置することが必要である。

（３）調理場の集約化

今後の自治体の財政状況を踏まえ、施設更新費用を抑えながら早急に調理場更新を進めなければならない。老朽化した調理場の一斉更新問題を解決するには、集約化を進めるべきである。調理場集約化は、更新費用を低減するだけでなく、児童生徒数の変化に柔軟に対応できる、学校の調理施設管理などの負担軽減につながる、栄養教諭や栄養士が食育の推進に専念する時間が確保しやすくなる、などのメリットも多い。

ただし、集約化については、単に複数校分調理を一か所にまとめるというやり方だけではなく、食器洗浄やアレルギー対応調理など、調理場の機能の一部を集約するという手法もあるので、地域の調理場の状況や人口推計などを十分考慮した調理場配置の最適化を図るべきである。

（４）築年数が比較的新しい自校方式調理場の存続

近年整備された自校方式調理場であっても、アレルギー対応室がない、十分な荷受室がないなど、基準を満たしていない状況となっている。これらの調理場については、建物としては十分使用できる状態なので、施設設備の制約を十分認識した運用マニュアルの整備が求められる。

また、例えばセントラルキッチン方式の導入で、アレルギー対応食を外部から提供できれば、アレルギー対応室がない学校でも対応できる可能性が広がるので、病院・介護施設等で導入が進んでいる給食方式の学校給食への応用可能性を研究・検討していただきたい。

（５）食育の充実

「食育」は、提供される給食調理が自校方式であろうが、共同調理場方式であろうが、倉敷市内の全児童生徒に等しく手厚く行われるべきもので、「チーム学校」として推進していくため、栄養教諭は専門性を活かした食育計画を作成し、校長が中心となって全教職員の共通理解を図るという体制が求められている。

　参考【学校教育における食育が果たす役割（第二次倉敷市食育推進計画から抜粋）】

栄養教諭等を中心とした教職員が食に関する指導を行い、家庭・地域・ボランティア団体等と連携しながら食育を推進していくことが大切です。

○給食時間・教科・総合的な学習等の学校教育の中で食に関することを指導する。

○食に関する情報を家庭や地域へ発信する拠点となる。

○教育関係者と生産者等との連携のもと体験学習を推進していく。

○農林漁業者・食品関連事業者との連携を図り、地場産物を利用する。

# ６　資料

## （１）市内学校給食調理場一覧

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | 学校名 | 児童数  H30 | 建築年月日 | 築年数 | 構造 | 方式 | 給食室（㎡） |
| 1 | 倉敷東小 | 430 | S61.12.1 | 32 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 2 | 倉敷西小 | 330 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 171.00 |
| 3 | 老松小 | 880 | H28.6.1 | 3 | R | ドライ建築 | 379.00 |
| 4 | 万寿小 | 901 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 240.00 |
| 5 | 万寿東小 | 550 | S49.3.1 | 45 | R | ウェット建築のドライ運用 | 150.00 |
| 6 | 大高小 | 1075 | S50.1.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 220.00 |
| 7 | 葦高小 | 796 | S63.11.1 | 30 | R | ウェット建築のドライ運用 | 208.48 |
| 8 | 倉敷南小 | 599 | H20.3.1 | 11 | R | ドライ建築 | 323.00 |
| 9 | 中洲小 | 799 | S48.3.1 | 46 | R | ウェット建築のドライ運用 | 236.70 |
| 10 | 中島小 | 945 | H21.3.1 | 10 | S | ドライ建築 | 314.00 |
| 11 | 粒江小 | 537 | S47.12.1 | 46 | R | ウェット建築のドライ運用 | 150.00 |
| 12 | 中庄小 | 903 | S50.3.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 226.00 |
| 13 | 帯江小 | 650 | S49.5.1 | 45 | S | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 14 | 菅生小 | 465 | S54.3.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 15 | 豊洲小 | 427 | S52.3.1 | 42 | R | ウェット建築のドライ運用 | 182.48 |
| 16 | 茶屋町小 | 1244 | H26.3.1 | 5 | R | ドライ建築 | 325.00 |
| 17 | 西阿知小 | 976 | H24.3.1 | 7 | S | ドライ建築 | 319.00 |
| 18 | 一福小 | 695 | S48.1.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 186.60 |
| 19 | 二福小 | 718 | S51.3.1 | 43 | R | ウェット建築のドライ運用 | 181.00 |
| 20 | 三福小 | 338 | S41.9.1 | 53 | R | ウェット建築のドライ運用 | 156.00 |
| 21 | 四福小 | 643 | S60.1.1 | 34 | R | ウェット建築のドライ運用 | 225.00 |
| 22 | 五福小 | 296 | S53.3.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 220.00 |
| 23 | 水島小 | 115 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 24 | 旭丘小 | 309 | S53.3.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 25 | 連島西浦小 | 273 | S49.12.1 | 44 | S | ウェット建築のドライ運用 | 190.00 |
| 26 | 連島神亀小 | 332 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 27 | 連島東小 | 421 | H16.4.1 | 15 | R | ドライ建築 | 340.00 |
| 28 | 連島南小 | 805 | S57.3.1 | 37 | R | ウェット建築のドライ運用 | 226.00 |
| 29 | 連島北小 | 122 | S50.5.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 160.00 |
| 31 | 天城小 | 624 | S49.3.1 | 45 | R | ウェット建築のドライ運用 | 160.00 |
| 32 | 味野小 | 281 | H18.3.1 | 13 | R | ドライ建築 | 207.00 |
| 33 | 赤崎小 | 395 | S54.6.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 34 | 下津井東小 | 95 | S57.2.1 | 37 | R | ウェット建築のドライ運用 | 153.00 |
| 35 | 下津井西小 | 61 | S48.3.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 120.00 |
| 36 | 本荘小 | 124 | S47.3.1 | 47 | R | ウェット建築のドライ運用 | 133.00 |
| 37 | 児島小 | 767 | S55.12.1 | 38 | S | ウェット建築のドライ運用 | 194.00 |
| 38 | 緑丘小 | 199 | S48.3.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 192.00 |
| 39 | 琴浦東小 | 279 | S55.3.1 | 39 | R | ウェット建築のドライ運用 | 220.00 |
| 40 | 琴浦西小 | 452 | H3.8.1 | 28 | R | ウェット建築のドライ運用 | 192.00 |
| 41 | 琴浦南小 | 230 | S59.3.1 | 35 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 42 | 琴浦北小 | 11 | S54.3.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 35.00 |
| 43 | 郷内小 | 375 | S51.3.1 | 43 | S | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 44 | 乙島東小 | 162 | S51.3.1 | 43 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 45 | 柏島小 | 285 | S49.1.1 | 45 | R | ウェット建築のドライ運用 | 192.00 |
| 46 | 玉島南小 | 388 | H10.3.1 | 21 | R | ウェット建築のドライ運用 | 247.35 |
| 47 | 長尾小 | 916 | H19.3.1 | 12 | R | ドライ建築 | 313.00 |
| 48 | 富田小 | 458 | S50.1.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 208.00 |
| 49 | 沙美小 | 23 | S52.3.1 | 42 | R | ウェット建築のドライ運用 | 183.00 |
| 50 | 南浦小 | 15 | S47.12.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 124.00 |
| 51 | 穂井田小 | 50 | S54.10.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 80.00 |
| 52 | 多津美中 | 558 | H16.11.1 | 14 | R | ドライ建築 | 325.00 |
| 53 | 東陽中 | 765 | H31.4.1 | 0 | R | ドライ建築 | 299.00 |
| 54 | 味野中 | 373 | S49.3.1 | 45 | S | ウェット建築のドライ運用 | 229.00 |
| 55 | 下津井中 | 71 | S53.9.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 183.00 |
| 56 | 児島中 | 464 | S53.3.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 183.03 |
| 57 | 琴浦中 | 506 | H5.1.1 | 26 | R | ウェット建築のドライ運用 | 222.00 |
| 58 | 郷内中 | 212 | S50.3.1 | 44 | S | ウェット建築のドライ運用 | 157.00 |
| 59 | 玉島北中 | 623 | H8.1.1 | 23 | R | ウェット建築のドライ運用 | 229.00 |
| 60 | 真備東中 | 394 | S57.2.1 | 37 | S | ウェット建築のドライ運用 | 290.75 |
| 61 | 工業高校 |  | S47.3.1 | 47 | R | ウェット建築のドライ運用 | 151.00 |
| 62 | 倉敷支援校 |  | H31.4.1 | 0 | R | ドライ建築 | 385.00 |
| 63 | 倉敷調理場 |  | S45.3.1 | 49 | R | ウェット建築のドライ運用 | 1,204.96 |
| 64 | 倉敷北調理場 |  | S48.8.1 | 46 | R | ウェット建築のドライ運用 | 1,005.00 |
| 65 | 庄調理場（庄小・庄中） | 1326 | S57.2.1 | 37 | R | ウェット建築のドライ運用 | 380.00 |
| 66 | 玉島調理場 |  | S45.3.1 | 49 | R | ウェット建築のドライ運用 | 667.00 |
| 67 | 船穂調理場 |  | S53.12.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 415.34 |
| 68 | 真備調理場 |  | H16.3.1 | 15 | R | ドライ建築 | 1,426.00 |
| 69 | 新共同調理場 |  | H30.11.1 | 0 | RC | ドライ建築 | 5,131.61 |

## （２）学校給食衛生管理基準

### ①学校給食施設

　　　教育委員会等は、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、(１)及び(２)に留意し、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じること。なお、施設の新築等に当たっては、別添の「望ましい施設設備の配置例」を参考にしながら、設計段階において保健所又は学校薬剤師等の助言を受けるとともに、学校栄養職員等の意見を十分取り入れ、整備すること。

#### ア　早急に整備を図ることが必要な事項

（ア）調理場内は、別紙一「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し、作業動線が明確となるようにすること。

（イ）検収室を設けること。

（ウ）食品の保管室(庫)は専用とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。

（エ）下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

（オ）機械・器具については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。

（カ）調理場の外部に開放される個所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。

（キ）給水栓(蛇口)は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、

　自動式等)の給水・給湯方式であること。

（ク）配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入り口には、原則として施錠設備を設けていること。

（ケ）学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、

　　　　出入り口や便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器を適所に設けていること。

（コ）排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。

（サ）廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの廃棄物専用の容器を備えていること。

（シ）学校給食従事者専用の便所は、食品をとり扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造　であること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用の手洗い設備を備えること。

（ス）学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

#### イ　早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項

（ア）施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入すること。

　　　　また、ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運用を図ること。

（イ）施設は、検収、保管、下処理、調理、洗浄の作業区域に区分すること。

（ウ）調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造等であること。

（エ）学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から三m以上離れた場所に設けられていること。

### ②学校給食設備

　　　教育委員会等は、随時設備の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、次の事項に留意し、早急に設備の整備、改善、更新、修理等の措置を講じること。

ア　調理用機器・器具類

・食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

・調理用の機器・器具類は洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。なお、フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。

・全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

・献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器(焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等)を備えること。

・調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えること。

イ　シンク

シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。なお、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。

ウ　加熱調理後冷却した食品を常温放置しないよう、冷蔵庫等を設置するなどして適正な温度管理に努めること。

エ　調理後食品の保管のための保温食缶・保冷食缶を整備すること。

それができない場合は、蓄冷材等により必要な措置を講じること。

オ　学校給食従事者専用手洗い設備

学校給食従事者専用手洗い設備は、給水栓を直接手指で触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、自動式等)とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、石鹸及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。なお、タオルの使用は避けること。

カ　冷蔵・冷凍設備は、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に整備し、共用を避けること。

キ　温度計及び湿度計

給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えること。

また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

これら温度計類は定期的に検査を行い正確な機器を使用すること。

ク　調理室には、ふた付きの残菜入れを備えること。

ケ　共同調理場で調理した食品を調理後二時間以内で給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

コ　下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は検収室で行うこと。

# 【関連する法令等】

　平成８年 腸管出血性大腸菌Ｏ１５７食中毒事件発生

　平成９年 「学校給食衛生管理の基準」制定

　平成１５年 「大量調理施設衛生管理マニュアル」と「学校給食衛生管理の基準」の改正

※調理場にドライ運用導入

　平成１６年 「食に関する指導体制の整備について」答申

　平成１７年 食育基本法

　平成１８年 食育推進基本計画

　平成１９年 学習指導要領の改訂

※教育課程編成の一般方針において、学校における体育・健康教育に関する指導とし て「学校における食育の推進」が位置づけられる。

　平成２１年 「学校給食衛生管理基準」が学校給食法第９条に盛り込まれる。

※ＨＡＣＣＰの考えに基づいた衛生管理の徹底

# 【倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会委員の構成】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 氏名 |  | 所属及び役職 |
| 1 | 佐藤　豊信 | 委員長 | 岡山商科大学大学院経済学研究科　教授 |
| 2 | 金田　雅代 | 副委員長 | 女子栄養大学　名誉教授 |
| 3 | 小山　洋子 | 委員 | ノートルダム清心女子大学准教授 |
| 4 | 古畑　勝人 | 委員 | 倉敷市ＰＴＡ連合会会長　連島南中学校会長 |
| 5 | 永瀬　司 | 委員 | 連島中学校校長 |
| 6 | 永瀬　通子 | 委員 | 霞丘小学校校長 |
| 7 | 月本　妙子 | 委員 | 玉島学校給食共同調理場主任 |
| 8 | 廣瀬　雅美 | 委員 | 大高小学校栄養教諭 |
| 9 | 三原　実穂 | 委員 | 長尾小学校栄養教諭 |

# 【審議経過】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 日　　時 | 内　　　容 |
| 1 | 12月20日（木）  教育委員室 | ・調理場視察（倉敷西小学校　真備共同調理場）  ・調理場の老朽化の状況について  ・倉敷市２１世紀学校給食検討委員会答申について |
| 2 | 1月１７日（木）  教育委員室 | ・調理場の衛生管理について  ・自校方式と共同調理場方式の更新費用や維持管理費用  ・他市の調理場整備計画について  ・親子給食について  ・これからの調理場に必要な要件について |
| 3 | ２月１日（金）  倉敷中央学校給食共同調理場会議室 | ・調理場更新にあたっての課題について  ・市内全調理場に関する資料について  ・学校給食衛生管理基準について  ・調理場をどういう方針で更新していくのかについて |
| 4 | ３月１８日（月）  倉敷中央学校給食共同調理場会議室 | ・食数別調理場概算施設整備費について  ・食器洗浄センターの可能性について  ・セントラルキッチンの可能性について  ・食育について  ・倉敷市学校給食調理場整備方針（案）のアウトラインについて |
| 5 | ３月２５日（月）  倉敷中央学校給食共同調理場会議室 | 倉敷市学校給食調理場整備方針（案）の作成 |
| 6 | ４月１８日（木）  倉敷中央学校給食共同調理場会議室 |  |

1. セントラルキッチンとは、病院・介護施設などで提供している大量多品種の調理を一か所で行う施設。調理コストの低減、食品衛生管理の徹底、専門の栄養士の効率的配置により、一定の品質の商品を安全かつ安定的に提供できる。 [↑](#footnote-ref-1)