

令和5年4月24日

阿賀野市議会議長 市 川 英 敏 様

総務文教常任委員会委員長 百 都 順 也

所 管 事 務 調 査 報 告 書

本委員会は、令和5年第2回議会定例会において議決を経た、閉会中の所管事務調査を下記のとおり行ったので、会議規則第110条の規定により報告します。

記

- 1 調査事項 学校給食のセンター化について
- 2 調査期日 令和5年4月24日(月) 午前10時00分
- 3 調査経過

令和5年4月24日、神田教育長、菅原総務部長、齋藤市長政策・市民協働課長、西潟企画財政課長、相馬管財課長、小池税務課長、羽田学校教育課長、大岡会計管理者、遠海監査委員事務局長、加藤消防本部消防長、権瓶市民生活課長、高橋上下水道局長及び担当職員の出席を求めて委員会を開催し、調査事項について担当課から説明を受け、質疑・意見集約を行いました。

4 調査結果

①安田学校給食センターについて

安田学校給食センターは、平成30年に旧山手小学校グラウンド跡地に移転新築した施設です。最大調理能力は、献立内容にもよりますがおおむね1,000食程度として、これを想定した調理機器が導入されています。現在の給食配送校は安田小学校、安田中学校、堀越小学校、県立駒林特別支援学校です。安田小学校所属の栄養教諭が配置され、調理業務は民間委託です。

・調理中の様子について

食材受入れエリアで検品を行った後、下処理エリアで肉類の下味付けや野菜の皮むき洗浄が行われ、最終の加熱調理を行う主調理エリアで煮炊きがされます。

・配送について

出来上がった給食は、高性能の断熱食缶を使用し、専用コンテナに格納して専用トラックで安全に衛生的に各学校へ届けています。

午後には学校から食缶や食器が回収され、洗浄エリアで洗浄された後、コンテナエリアの消毒保管機で熱消毒及び保管を行い、翌日に備えます。

②センター調理方式のメリット・デメリットについて

メリットは、食材調達におけるスケールメリット、栄養教諭の配置による食育の充実、衛生管理の徹底、経常経費の削減、学校現場の多忙化解消、余剰能力の有効活用等が挙げられ、デメリットとしては、配送時間の分だけ給食の出来上がり時間が早くなる、学校行事等に合わせた対応力が低い、食中毒等発生時の被害範囲が大きい、調理員の顔が見えにくい等が挙げられます。

③安田小学校文部科学大臣表彰について

令和3年度に、安田小学校が学校給食優良学校等として文部科学大臣より表彰されました。安田小学校が評価された点は、給食センターから提供される給食に地場産物を積極的に活用し、学校独自で地元食材への理解を深めるための授業の実施。給食にかかわる人への感謝の気持ちを育む教育の実施。市が行う中学生生活習慣予防事業と連携した、子供たちの健康増進のための献立作成と給食を通じた健康教育の実施です。

④京ヶ瀬学校給食センター設置方針について

整備方針としては、学校給食衛生管理基準が示す現在の衛生水準をクリアした施設を目指し、安田学校給食センターと同等の施設にしたいというふうに考えています。具体的には、検収室と下処理室を分けることや食材ごとの専用下処理室を設置することで衛生的な施設にしたいと考えています。また、和え物調理エリアやアレルギー食の調理エリアを設置し、事故の防止ができるような施設にしたいと考えています。その他の調理機器につきましては、基本的には安田学校給食センターや他の自校調理場と同じ手づくりが基本となるような設備の方を整備したいと考えています。

【委員からの質問、意見と答弁】

・アレルギー対応が必要な児童生徒の人数はどれくらいか。

→毎年 50 人前後に対応しています。

・食材の仕入れや、食材の品質確認について。

→食材の発注や食材の品質確認等は、栄養教諭が行っています。特に加工食品は事前に成分表や配合表等を業者から取り寄せて、遺伝子組み換えやアレルギー等の確認を行い、安心なものを提供しています。

・アレルギー対応食の提供方法について。

→アレルギー食調理室で調理し、専用の保温ジャーに入れて、一人一人の名札を

付けて配送しています。学校で受け取ったとき、クラスに運んだときにも間違いがないかを確認してもらっています。

- ・京ヶ瀬のセンター化にあたり、生産者や調理員の苦労等、食を通じての教育に関しては検討しているか。

→どの学校でも各学年で食育の年間指導計画を立て、栄養士が資料を作り、担任が中心となって実施しています。

- ・センターで食中毒が発生すると被害が大きい。安全面やリスクについてはどのように考えているか。

→給食の提供で最も大切なことは食中毒自体を発生させないことと考えていますので、市ではマニュアルを作成し調理を行っています。今回の施設再編も食中毒リスクをどうしたら低減できるかという点で導き出した一つの考えでもあります。

- ・京ヶ瀬学校給食センターの設置方針で、費用はどれくらいか。

→おおむね安田学校給食センターと同等の事業費と考えていますが、当時と現在とで物価が相当異なっていますので、それ相応の金額の違いは生じるものと考えています。

【意見集約】

これらを踏まえ、学校給食のセンター化にあたっては、学校給食の食事を提供することにおいて最も大事なことは食中毒自体を発生させないこと。食中毒リスクを低減する管理や、アレルギー対応食を配送されて本人に提供されるときに、学校で受け取ったとき、クラスに運んだときに間違いがないかの確認を今後も徹底してほしいと意見集約されました。

以上、総務文教常任委員会の所管事務調査の委員長報告といたします。