

給食センターの新築事業についてよくある質問についてまとめましたので掲載します。

ご意見・ご質問等がございましたら、次まで、電話、メール等でお寄せください。

府中市教育部学務保健課 給食センター整備担当

TEL 042-335-4434

E-mail gakumuhoken03@city.fuchu.tokyo.jp

よくある質問

Q どうして自校方式でなく、センターの建替を行うのですか？

この点は給食調理を行う上で必ず議論となるところですが、本市では、全ての児童・生徒に安全で安心しておいしい給食を提供するために、そもそも自校方式でなく、給食センター方式を採用することで、早い段階から中学校に対しても完全学校給食を提供できており、40年以上、安全安心でおいしい給食を提供しているという実績があります。

これは、自校方式、センター方式ともにメリット・デメリットがございますが、自校方式では、各学校に調理室を設置するため、スペースや人員の確保が必要であり、そのためには、経費的な問題のほか、時間的にも相当の時間がかかってしまうことから、少しでも早く、全児童・生徒に学校給食を提供するためには、スケールメリットを生かし、一括で対応が可能である給食センター方式を採用することが望ましいとして進めてきたものです。

今回改めて、自校方式、センター方式を考えた場合、単独校方式には、身近で調理の状況を見る事も可能など食育上のメリットはありますが、やはり、経費面ではセンター方式とは大きく差があります。他市の事例などを見ましても、センター方式と自校方式では、施設整備で大きな差を試算しますし、本市で以前比較した際にも、(当時 3億5千万×33校 115億円と センター70億円)大きな差となっております。

また、本市は、現在においても児童・生徒の減少は見られず、一部では教室不足にもなっている状況もあり、今後の予測でも大幅に減るものではありません。そのため、もし自校方式を採用するためには、まず、調理スペースの確保というのが大きな課題となり、空きスペースで各学校に新たに調理室を整備するには難しく、(新基準に基づく調理室の整備のためには、教室5～6部屋分のスペースが1階に必要)校舎の拡大や敷地の拡張まで必要となる場合も考えられます。そうしますと、全校を整備するためには、経費だけでなく、年数としても相当かかることが考えられます。そのため、給食を止めることなく提供するためには、現センターの老朽化から見て、現実的には、引き続き、センター方式で行う以外にはないものと考えています。

また、既存の自校方式校をセンター化することについても、同様の理由で、自校方式の調理機能も老朽化しており、更新に迫られておりますが、今度更新する際には、新基準に応じて既存よりも2倍程度のスペースが必要であり、現状では対応は不可能と考えられますので、現タイミングで、センター化する事が必要となります。

もちろん、自校方式には、メリットがある事は理解しておりますので、そのメリットや、今まで培ってきた経験などについても新センターには引き継いでいく必要はあるものと考えておりますし、センター方式ならではのメリットを最大限生かしていくことで、新給食センターにおきまして、今までより、さらに安全・安心で、おいしい学校給食の提供に取り組んでまいりたいと考えております。

Q 新センターになったら何がよくなるのですか？

新センターでは、まず、第一に衛生面などについての強化が図られます。既存のセンターは施設、設備ともに老朽化が進んでおり、平成21年に改定した国の求める衛生管理基準に施設整備の面では対応ができていないものとなっておりますが、新センターでは、それらの基準をクリアするよう進めております。

また、調理機器も新しく導入するものもありますし、現在、外部にお願いしている炊飯も自前で行いますので、よりおいしい給食を提供できるようになるものと考えております。

また、地場産野菜の活用や、食育の機能などを設けるなど今までのセンターにない新しい機能を設けています。

さらに、アレルギー対応のために完全に独立した調理室を作ることで、より安全なアレルギー対応も可能になると考えています。

Q 自校方式の給食のほうがおいしいと聞いていますが、どこが違うのですか？

センター方式も自校方式も献立には大きな違いはございませんが、自校方式については、配送が必要ないため、提供までの時間がかからない点で、そのような話が出ているのではないかと考えております。

しかし、センター方式でも、食缶などの性能はあがっており、温かいもの、冷たいものはその温度を保って提供ができておりますし、食材についてはスケールメリットの点からセンターが優れている面もあります。また、当然の事ですが、給食センターにおきましても、栄養士、調理員ともに、美味しい給食を作るよう日々努めております。

新センターにおきましても、今までも評価いただいております手作り給食を引き継ぐとともに、新たな厨房機器の導入、米飯機能の導入、地場産野菜の活用などにより、さらにおいしい給食に取り組んでいきます。

なお、各学校で年1回程度、PTAの方にも試食いただいておりますが、その中で、おいしくないというお話は出ておりませんし、給食展という試食会を行っており、保護者や一般市民の方にもご試食いただき、好評をいただいております。

自校のお子様や保護者の皆様にもぜひ試食いただき、センターの給食を食べてみていただきたいと考えております。

Q センターの場所は遠くなりますが、おいしさなどは大丈夫なのでしょうか？

新センターの予定地は、現センターと比較して、東側になりますので、学校によっては、現在より配送に時間がかかってしまいます。試算では、遠いところで10～15分程度よけいに時間がかかるところがあると推測しています。

学校給食については、給食調理後、2時間以内に喫食するという基準がありますので、現在もこちらを守る形で対応をしております。新センターにおきましても、配送や調理工程を工夫することで、2時間以内の給食を守ってまいります。また、給食を運ぶ容器なども、より保温性や保冷性の高いものを新たに導入することで、よりおいしく給食を提供できるように取り組んでいきます。

Q センターで、食育ができるのか心配ですが、どのように考えていますか？

食育は、必ずしも給食だけで行うものではありませんが、給食には、食育について大きな役割を担うものであると考えております。そのため、新センターでは、府中市の食育の拠点として、新たな取り組みを行ってまいりたいと考えております。

まず、子ども達には、自分たちの給食がどのように作られているかを見てもらえるよう見学通路を設置するほか、実際の調理器具や衛生面での対応などを実感できるような体験コーナーを設置することや、食材の生産、消費、調理など食の一連がわかるような展示などの機能を備えることで、給食センターが食育の場となるようにしてまいりたいと考えております。

また、給食センターで見てもらうだけでなく、現在も行っておりますが、栄養士や調理員が各学校を訪問し、食について語る、出張授業などについても引き続き取り組んでいきたいと考えています。

さらに、子ども達だけでなく、市民の皆様にも食育を学んでいただくため、給食展などのイベントを開催するだけでなく、給食センターの施設見学や、給食試食体験などを恒常的に行うとともに、会議研修室や調理実習室に使っての「家庭でつくる給食」や「地場産野菜などを使った料理」、「親子料理教室」講座など、食に関して学べる場として活用していきたいと考えております。

Q 安全・安心というが、給食センターではどのように取組をするのでしょうか？

学校給食につきましては、やはり最優先されるのは安全・安心であると捉えております。現在のセンターにおきましても、細心の注意を払い取り組んでいるところですが、施設や設備が老朽化しており、現行の衛生管理基準からみると、施設面での整備ができていない状況です。

そのため、新給食センターでは、新たな衛生管理基準に遵守した整備を行うため、ドライシステムの導入や食材等の汚染を防ぐために、汚染・非汚染エリアの区分、小・中学校の調理ラインの完全分離、調理の流れの一方通行化、アレルギー対応調理室の設置など、さまざまな整備により、より安心・安全な学校給食の提供に向けた設計をしております。

また、食材の選定などにつきましては、現在、調理員、栄養士、学校教諭、PTA代表により毎月行っており、すべての食品に産地証明、成分表等を取っています。これの食材の安心については、新センターにおいても引き続き、市が責任を持って行ってまいります。

Q 地元産野菜は給食センターでは大量に必要なになるので利用しづらいのではないですか？

現在も、地元の生産者の皆様にご協力いただき地場産野菜を利用させていただいており、平成25年度では、小松菜、府中産の米、長ネギ、たまねぎなどを21,638kg利用しています。

自校方式の学校については、量の問題から、生産者の方も対応しづらいということもありましたが、新センターにおいては、新たに泥落とし室を設置することで、より入荷いただきやすい環境を整えておりますので、活用がさらに増えるものと考えております。

Q 災害時対応を考えているとのことですが、本当に必要なのでしょうか？

給食センターにつきましては、現在の府中市地域防災計画上、特段の位置づけはなされておりません。

新センターにおきましては、今後の対応となるものと考えられますが、当該地につきましては、立地的に、一時避難場所には位置づけられず、帰宅困難者が発生する可能性もそれほどないものと捉えておりますし、地域防災計画上、基本的には、自助により「最低でも3日分以上の水や食料等の備蓄を行う」としてはおります。

しかしながら、給食センターの機能として、調理能力がある事から、災害時において、災害対策本部等の要請により、可能な範囲で食事の提供ができる場合があるものと考えられます。

そのため、万が一の災害時にも、例えば、防災備蓄食材や炊飯調理室にあるお米や調味料などを使って温かい食事が提供できることなどを想定して、今回の設計では、防災ベンチ（カマド）の設置や、移動式煮炊き釜（プロパンガスや薪で使える）などの設置を考えております。

Q 新センターでのアレルギー対応はようになっていくのでしょうか？

アレルギーの対応については、今年の3月に国から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が出されておりますので、これに基づいて、新センターでの対応も合わせて検討を進めております。

アレルギー対応については、安全面が最重要であると考えておりますので、今回の設計においては、アレルギー対応として、食材の搬入から、調理、配缶までを、通常のラインとは完全に分けた調理室を設けますので、従来と比べて、アレルギー食材の混入という面で、大きく安全性が高まるものと考えております。

今後は、具体的な運用面を検討していきますが、現在のセンターでは、卵、ナッツ類を除去食で、果物を代替食、牛乳は減額という形で対応しておりますので、例えば、品目を増やす事ができるのか、除去食だけでなく、代替の食材で対応できないのかなどにつきましても、検討してまいりたいと考えております。