

請願第2号

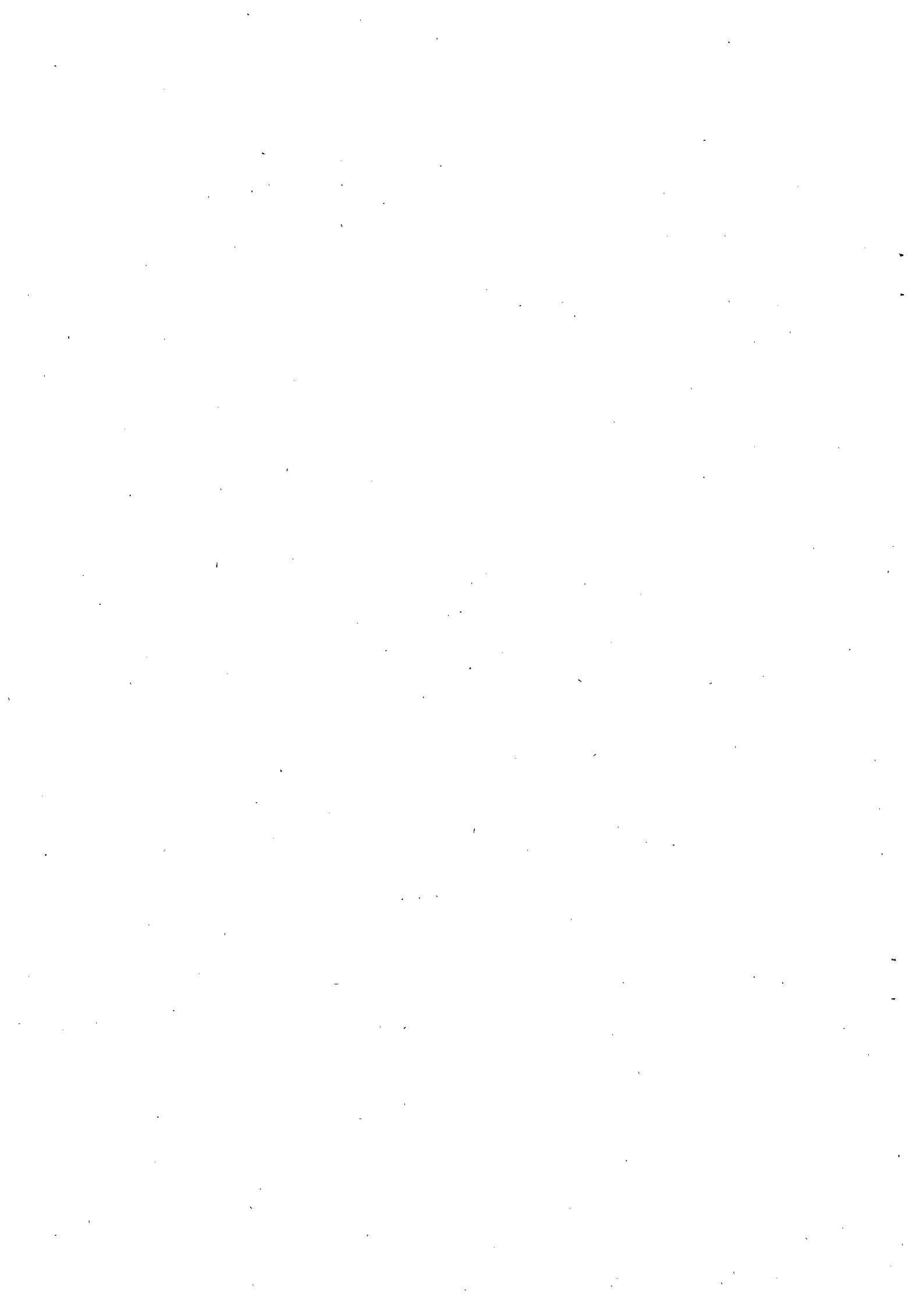
学校給食の給食センター方式の撤回を求める請願について

【目次】

1. 長崎市の学校給食の課題及び方向性	1
2. 長崎市学校給食の現状	2
3. 佐世保市の学校給食	4
4. 学校給食センターの整備について	6

教育委員会

平成30年2月



長崎市の学校給食の課題及び方向性

【方向性を定めるための視点】 ◎ 給食の充実と集約化・民間委託による効率化

1 学校給食の充実

2 給食施設の集約化と民間委託による経費の削減

現状と課題

課題への対応策

今後の方向性(2040年の姿)

1. 学校給食の充実

(1) 食物アレルギーについて

現在、食物アレルギー対応の専用室がないため、各学校単位で食物アレルギー対応マニュアルに即し、除去食での対応を行っている。そのため、栄養士の配置の有無などから、除去食の提供などに対応の差がある。

(2) 献立内容の充実

焼き物、蒸し物など多様な調理が可能な調理器具(スチームコンベクションオープン)や炊飯機器の設置の有無により、調理可能な献立内容に学校間格差がある。

2. 給食施設の集約化と民間委託による経費の削減

(1) 施設・設備及び経費

ア 学校給食施設は現在66施設であり、老朽化に伴い、改築、設備の更新が必要な施設が増加している。そのため、今後、修繕費、設備更新費等が増加していくと見込まれる。

イ 学校給食施設の多くはドライシステムに対応していない

※ドライシステム—学校給食衛生管理基準で定まっている給食室の構造

(2) 民間委託

学校給食調理は民間委託の方針であり、平成40年度には正規調理員0人(再任用6人)の見込みである。

給食調理業務を民間委託する場合は栄養教諭等を「衛生管理責任者」として配置する必要がある。「衛生管理責任者」となる栄養教諭等の県費での配置には、児童生徒数が550名以上であることが必要であり、現時点では新たな配置が望めない状況にある。

逆に児童生徒数の減少により、配置数は減少傾向にある。

(3) 親子給食

親子給食における給食室は工場と見なされる。

また、児童生徒数の減少により、各施設での調理食数は減少しているものの、米飯給食の開始による食器等の増加により、余剰スペースはあまり増加していない。そのため新規実施にあたっては、概ね調理スペースの確保と特定行政庁である建築指導課の許可を受けるための増改築が必要である。

※ 国交省及び文科省通知

「住宅専用地域等に立地する学校の給食調理場が自校分と併せて他校分の給食を作って配送する場合、工場と見なされ特定行政庁の許可が必要である」

※ 既存の親子方式の取扱い

既存不適格建築物と同様の取扱いとし、今後行う増築・改築、移転、大規模な修繕または大規模模様替えの際に法第48条ただし書き許可の手続きが必要(建築指導課見解)

1. 学校給食の充実

現在も、食育は学校教育全体で推進しており、関連教科や給食時間等で計画的な指導を行うとともに、栄養教諭等の配置校を中心としてブロック体制を整備し、計画的な食育指導を行っている。

また、給食は「生きた教材」であることから、米飯回数を週3回に増やし、弁当箱方式からお碗につぎ分ける方式に変更するなど、食育を推進してきた。

今後、以下の手法により学校給食の充実を図る。

- (1) 給食センターにアレルギー専用室を設けることにより、アレルギー対応を統一化し、安全安心な給食の充実を図る。
- (2) 給食センターによる統一的な調理により、学校間の献立の格差を解消し学校給食の充実を図るとともに、給食を身近に感じることが出来るように、給食センターの見学等を取り入れ、食に対する興味、感謝のこころを育む。

2. 給食施設の集約化と民間委託による経費の削減

- (1) 学校給食施設の新築・改築は行わず、老朽化施設は廃止し、集約化を進めていく。そのため、給食センター(充実した調理設備、アレルギー専用室等を備えた)3ヶ所を新設する。なお、センターの建設においては、PFI等事業手法の検討を行う。

学校の給食施設は、将来的に給食センターに集約することとするが、必要に応じ、以下の学校の給食施設は当面活用できる。

ア ドライシステム(築20年未満)の学校給食施設

イ 県費栄養教諭等の配置基準である、児童生徒数550名以上の学校給食施設。

- (2) 給食センターの建設により、民間委託を推進する。

また、給食センター開設までの間においても、以下の方法により民間委託を継続する。

ア 「衛生管理責任者」となる県費栄養教諭等の配置について、引き続き国・県に増員配置の働きかけを行っていく。

イ 児童生徒の減少により、県費栄養教諭等が配置されなくなる民間委託校へは「衛生管理責任者」として市費栄養士を配置し、民間委託を継続する。

- (3) 現在まで積極的に親子給食を推進しており、近年建設したドライシステムの給食施設は可能な限り親子方式としている。

今後、親子給食を行う場合は特定行政庁の許可を得るための、異用途区域を設けるための改築に加えて、増築や大規模改修等が必要なものが大部分である。

老朽化した施設に新たな設備投資を行うことは適切ではないと考えられることから、今後、一部を除き、親子給食の積極的な推進は困難と判断している。

※想定される改築(シャッター、防火壁、専用出入口など)

◎給食施設の集約化と学校給食の充実

学校給食施設は原則的に廃止し、民間委託した給食センター及び共同調理場で、全ての給食の提供を行う。

給食センター及び共同調理場の想定数

○給食センター 3ヶ所

○既存共同調理場 1ヶ所
(センター設置場所により、必要性を再検討)

食数 22,000食程度(2040年度想定)
調理後、2時間以内の喫食が可能な範囲とする

(給食センターの効果)

- ・食物アレルギー専用室による食物アレルギー対応の充実
- ・最新の設備によるバリエーションに富んだ給食の統一的な提供による学校間格差の解消
- ・自校方式のように給食ができるまでの様子を身近に感じることができないが、給食センターの見学等を行うことにより、集約化による食育への影響を緩和する。
- ・将来にわたり経費の削減が見込まれる。

[参考]

(衛生管理責任者に関する国の指導)

学校給食衛生管理基準では、学校給食調理場においては衛生管理責任者を配置しなければならない。衛生管理責任者については、施設の設置者が直接雇用した栄養教諭等や調理師資格を有する調理師等でなければならないが、受託者側が衛生管理責任者となることはできない。

「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」による栄養教諭等の配置基準

(1) 給食室のある学校(児童・生徒数550人以上)単独で1名の配置

(2) 給食室のある学校(児童・生徒数550人未満)4校に1名の配置

(3) 共同調理場

ア 実施対象校児童・生徒数1,500人以下 1名

イ 実施対象校児童・生徒数1,501人以上6000人以下 2名

ウ 実施対象校児童・生徒数6,001人以上 3名

長崎市小学校給食の現状

(平成29年12月1日現在)

Table with columns: 学校番号, 学校名, 児童数, 対応を希望する児童数, 代替食実施有無, (飲用牛乳中止以外)の除去食対応の有無 (a 鶏卵, b 乳, c 甲殻類, d ナッツ類, e その他), 飲用牛乳中止のみ, 完全弁当持参, 給食方式, スチコン有無, 自校炊飯有無, ドライ方式有無. Includes a summary row for '小学校 合計'.

※「そば」は使用しないこととしているため除く

赤字・・・除去食対応校
黄色マーカー・・・栄養教諭等配置校

△は白ご飯と麦ごはんのみ炊飯

長崎市学校給食の現状

(平成29年12月1日現在)

学校番号	学校名	生徒数	対応を希望する生徒数	代替食実施有無	(飲用牛乳中止のみ以外)の除去食対応の有無					飲用牛乳中止のみ	完全弁当持参	給食方式	スチコン有無	自校炊飯有無	ドライ方式有無
					a 鶏卵	b 乳	c 甲殻類	d ナッツ類	e その他						
1	東長崎中	818	8	×	×	—	×	×	魚、小麦	—	1	単独			
2	日見中	157	1	×	—	—	—	—	バナナ	—	—	保温食缶	○		
3	桜馬場中	488	6	×	×	×	×	×	イサキ、貝類、柑橘類、もやし	—	1	保温食缶	○		
4	片淵中	139	3	×	—	—	×	—	とうもろこし、山芋、瓜、パイ ン、マンゴー、キウイ、桃、メ ロン、きびなご、シシャモ	—	—	親子(子)	○	○	○
5	長崎中	184	5	×	×	—	×	×	椎茸、魚、貝類、ホタテ	—	—	保温食缶	○		
6	小島中	343	6	×	×	—	×	—	鯖、いくら、ところてん、バナナ	—	—	保温食缶	○		
8	日吉中	11	1	×	—	—	—	—	もも、りんご、パイ ン	—	—	単独		△	
9	茂木中	98	1	×	—	—	—	—	山芋	—	—	親子(子)			
10	南中	19	0	—	—	—	—	—	—	—	—	共同調理場	○	○	○
11	大浦中	103	1	×	—	—	×	—	—	—	—	保温食缶	○		
12	梅香崎中	235	2	×	—	—	—	×	りんご、バナナ	—	—	親子(子)			
13	戸町中	333	4	×	×	—	×	—	鯖、貝類	—	—	親子(子)	○	○	○
14	土井首中	360	3	×	×	—	—	○	鯛、鰻、鮭	1	—	親子(子)			
15	深堀中	124	2	×	—	—	—	—	魚	1	1	共同調理場	○	○	
16	式見中	30	1	×	—	—	—	—	—	1	—	親子(子)			
17	福田中	245	7	×	×	—	×	—	グリーンピース、メロン	3	—	保温食缶	○		
18	西泊中	190	2	×	—	—	×	—	魚、魚加工品	—	—	親子(子)	○	○	○
19	丸尾中	66	0	—	—	—	—	—	—	—	—	親子(子)			
20	淵中	435	3	×	—	—	—	×	貝類	—	—	親子(子)			
21	緑が丘中	291	0	—	—	—	—	—	—	—	—	保温食缶	○		
22	岩屋中	405	10	×	—	—	×	×	筍、貝類、いくら、桃、りんご、 いちご	1	—	親子(子)	○		○
23	西浦上中	462	0	—	—	—	—	—	—	—	—	保温食缶	○		
24	山里中	480	6	×	—	—	×	×	山芋、里芋、バナナ、貝類、増 粘剤	—	—	保温食缶	○		
25	江平中	79	2	×	—	—	—	×	鯖、貝類	—	—	親子(子)			
26	滑石中	383	7	×	×	×	×	×	筍、山菜、魚、あさり、ホタテ、 牡蠣、果物	—	1	親子(子)			
27	三重中	534	8	×	○	○	○	○	小麦、豆、米、貝類、バナナ、 キウイ	—	—	単独			
28	横尾中	173	4	×	○	—	×	○	—	—	—	親子(子)			
29	小江原中	342	7	×	—	—	—	×	りんご、メロン、里芋、山芋、ご ま、魚、鯖、あさり	—	—	親子(子)			
30	橘中	506	11	×	○	—	○	○	魚、貝類、麺類	—	—	単独			
31	三川中	150	6	×	×	—	×	×	小魚	3	—	親子(子)			
32	小ヶ倉中	222	5	×	—	—	×	×	ブリ、鯖、鰻、キウイ	—	—	親子(子)			
33	香焼中	92	0	—	—	—	—	—	—	—	—	共同調理場	○	○	
34	伊王島中	10	1	×	—	—	—	—	小麦	—	1	共同調理場	○	○	○
35	高島中	4	2	×	○	—	×	—	マグロ、貝類	—	—	単独	○	○	
36	野母崎中	78	1	×	—	—	—	—	キウイ、パイ ン	—	—	単独	○	○	○
37	黒崎中	62	2	×	×	—	×	—	—	—	—	共同調理場	○	○	○
39	池島中											共同調理場			
40	三和中	199	2	×	—	—	○	—	—	—	—	共同調理場	○	○	○
41	琴海中	282	7	×	—	—	×	—	うに、キウイ、豚肉	1	—	単独	○	○	○
中学校 合計		9,132	137	0	4校 14校 28.6%	1校 3校 33.3%	3校 21校 14.3%	4校 16校 25.0%		11	5		22校 38校 57.9%	11校 38校 28.9%	9校 38校 23.7%
小学校 合計		19,424	393	1	23校 43校 53.5%	9校 28校 32.1%	15校 40校 37.5%	16校 33校 48.5%		42	18		24校 68校 35.3%	16校 68校 23.5%	15校 68校 22.1%
小中学校 合計		28,556	530	1	27校 57校 47.4%	10校 31校 32.3%	18校 61校 29.5%	20校 49校 40.8%		53	23		46校 106校 43.4%	27校 106校 25.5%	24校 106校 22.6%
給食センター				○	除去食対応 代替食対応	除去食対応 代替食対応	除去食対応 代替食対応	除去食対応 代替食対応					○	○	○

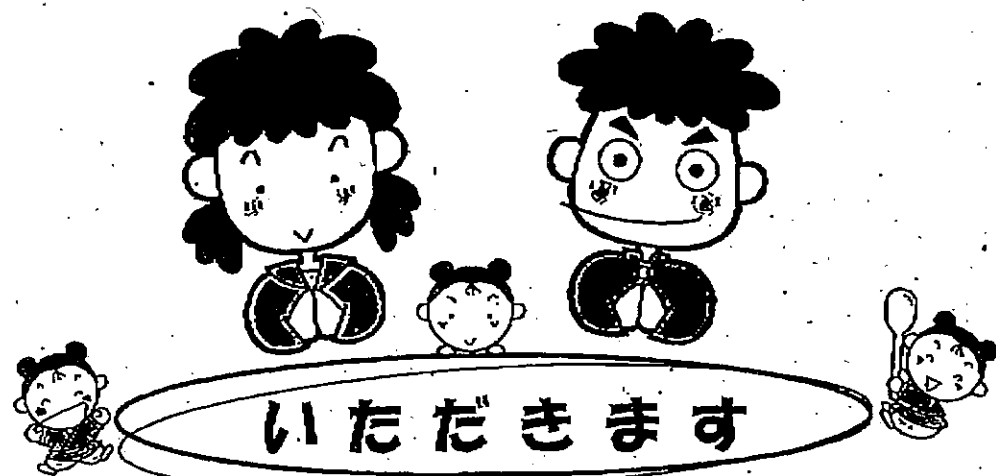
※「そば」は使用しないこととしているため除く

赤字・・・除去食対応校
黄色マーカー・・・栄養教諭等配置校

↑
△は白ご飯と麦ごはんのみ炊飯

佐世保市の学校給食

佐世保市では『安全で栄養バランスのとれたおいしい給食』であることに重点を置き、食に関する指導の「生きた教材」として活用するために学校給食の充実に努めています。



毎日を健康で生き生きと生活するためには、食事・運動・休養の調和のとれた生活習慣を身につける必要があります。特に、心身ともに発達段階にある児童生徒にとって、栄養バランスのとれた食事を規則正しくとるということは、健康な生活の基本となります。現在、学校給食は健康教育の一環として重要な役割を担っています。

学校給食の目標 (学校給食法第2条)

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

佐世保市教育委員会・佐世保市栄養教諭・学校栄養職員部会

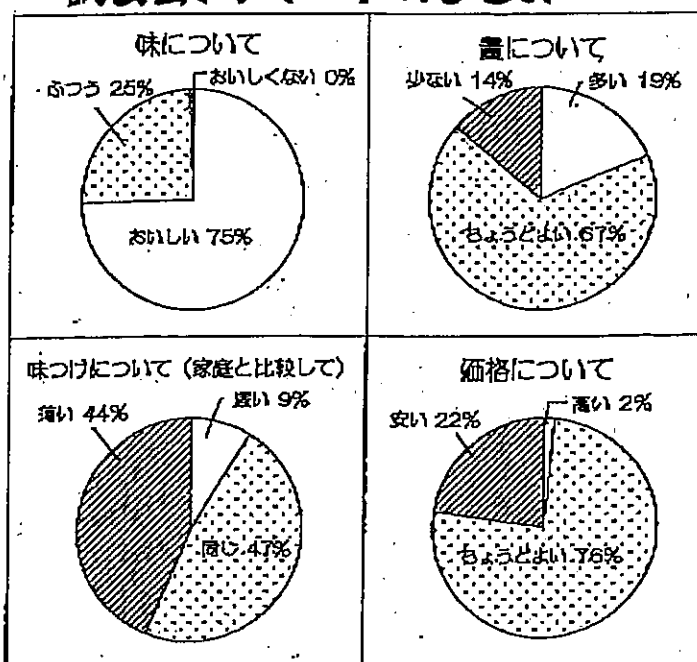
学校給食の衛生管理

食中毒を絶対に出さないという信念を持って調理作業を行っています。

<p>① 健康チェック</p> <p>体調チェックを行った後、清潔な服装に着替え、手洗いをする。</p>	<p>② 消毒・点検</p> <p>器具の消毒、機械の点検、冷凍・冷蔵庫の温度チェック等を行う。</p>	<p>③ 水道水の検査</p> <p>味・臭い・色・残留塩素濃度を作業前・作業中・作業後に検査する。</p>
<p>④ 材料の確認</p> <p>品質、鮮度、包装、産地、製造業者、消費・賞味期限を納入品ごとに確認する。</p>	<p>⑤ 下ごしらえ</p> <p>野菜を切ったり、だしをとったりする。野菜は流水で3回洗う。食材ごとに専用のまな板や包丁、ざる等を使用する。</p>	<p>⑥ 調理</p> <p>果物以外の食材は全て加熱調理を行う。食材や作業ごとに専用のエプロンを着用する。</p>
<p>⑦ 温度の確認</p> <p>調理後、できあがり温度を確認する。揚げ物や豆腐等火が通りにくいものは特に注意をして温度を測る。</p>	<p>⑧ 検食</p> <p>校長先生が給食時間30分前に食べて、安全を確認する。</p>	<p>⑨ 配缶・配送</p> <p>冷たいものは冷たく、温かいものは温かいまま、子どもたちのもとへ届ける。</p>

※衛生を考慮し食品安全上、佐世保市では給食で提供したものの全ての持ち帰りを禁止しています。

～試食会アンケートのまとめ～



平成28年9月から平成29年7月までの期間に佐世保市学校給食センターの小中学校で実施した試食会において、参加された保護者の方にアンケートを行いました。

味・価格・量については、おおむね好評でした。そのほか、「旬の野菜やたくさんの食材を使ってあり、家庭でもまねしてみたいと思いました」「手間をかけて子どもたちのためにおいしい給食を作っていたいただき、ありがとうございます」という意見をいただきました。

今後も、安心して食べられる給食づくりに努めます。これからも学校給食に対するご理解とご協力をお願いいたします。

学校給食摂取基準 (文部科学省策定)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	カルシウム (mg)
1・2年生	530	20.0	300
3・4年生	640	24.0	350
5・6年生	750	28.0	400
中学生	820	30.0	450

4か月前

献立原案をつくる

センターの栄養教諭・学校栄養職員が、栄養、衛生、嗜好、調理、価格、配膳、行事、季節感、献立の指導目標等を考慮し、作成します。



米・パン

米飯給食は週3回です。佐世保産の米を使っています。月に2~3回は、麦ごはんや混ぜごはん等も登場します。

パンは週2回です。配合内容は県内統一です。長崎県産の米粉を使った「米粉パン」やみかんを使った「みかんパン」も登場します。

食品構成 (文部科学省策定)

からだをつくる(赤)	体の調子を整える(緑)	熱や力のもとになる(黄)
 魚介類21(18)g 牛乳206(206)g	 緑黄色野菜 35(27)g	 米及び雑穀類 又は米 110(90)g
 鶏鳥肉類19(17)g 乳製品6(6)g	 その他の野菜 82(75)g	 油類4(3)g 大豆類3.5(3.5)g
 卵類14(8)g 海藻類4(3)g	 果実類 40(35)g	 小麦粉及びその製品9(7)g
 豆6(6)g 小豆4(3.5)g 豆製品 22(21)g	 きのこと4(4)g	 いも及びでん粉 44(34)g 砂糖類4(3)g

() は6年生基準

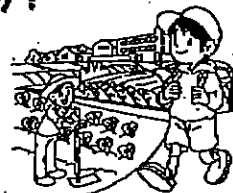
地元の食材を学校給食へ

学校給食に地場産物を活用することで、子どもたちがより身近に、実感を持って地域の生産物について理解を深めることができ、郷土愛や感謝の心を育てることができます。

*なぜ、地元のものが良いの？

【地産地消のよさ】

- ◇新鮮
- ◇生産者が身近なので安心
- ◇運搬にかかるエネルギーを削減



学校給食で活用

【期待される効果】

- ◇生産者の努力や工夫を伝えることで、感謝の気持ちが育つ。
- ◇地元の生産物を身近に感じ、理解が深まる。
- ◇子どもたちの声が生産者へ届きやすく、生産者の励みにつながる。

学校給食ができるまで

3か月前

献立が決まる

年4回の献立委員会で、市教育委員会、校長、教諭、保護者、学校給食会、調理委託業者、栄養教諭・学校栄養職員のそれぞれの代表で検討します。

前月の初め

材料を注文する

野菜や果物は青果物価格協定を開き、安定した価格でよりよいものを使用できるようにしています。また、冷凍食品や乾物等すべての食品は物資選定委員会の厳しい審査を経て決定しています。

毎週金曜日

調味料が届く

翌週の調味料が届く。

前日

翌日の材料が届く

野菜、魚、缶詰など翌日の材料が届きます

当日

生鮮食品が届く

肉やもやし、天ぷらなどが届きます。

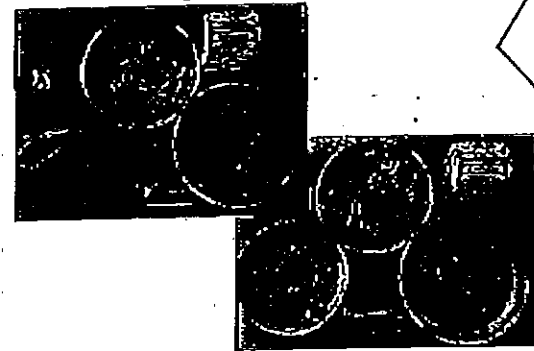
調理する

給食センターでは給食時間に合わせて調理をします。魚のフライやとりの唐揚げ、ローストチキン、魚のみそマヨ焼きなどできる限り手づくりをしています。汁物、煮物等の和風だしは煮干し、だし昆布からとっています。



野菜・果物

野菜や果物は、なるべく佐世保市内でとれたものを使用しています。旬のものや地場産物が給食に登場します。



牛乳

佐世保産です。牛乳には発育期の子どもたちに必要なたんぱく質、脂質、カルシウム、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂がバランスよく含まれています。

子どもたちのもとへ!

*どんな食材を使っているの？

次のような食材が長崎県内や佐世保市内で生産されています。

長崎県産の食材 (○は主に佐世保産を使用)

- 米 ○牛乳 ○アスパラガス ○きゅうり ○とうがん
- なす ○れんこん ○ほうれんそう ○かぼちゃ ○さつまいも
- ねぎ ○パセリ ○ブロッコリー ○だいこん ○かぶ
- メロン○みかん ○ぶんたん ○煮干し
- たこ ○シイラ ○いか
- ・わかめ・茎わかめ・じゃがいも
- ・生姜・エリンギ・えのきたけ
- ・きびなご
- ・たまねぎ
- ・しいたけ
- ・ひじき
- ・トマト
- ・煮大豆

県産品を活用した加工品

- ・みかんパン
- ・ひよつづる(わかめ麺)
- ・あじつみれ
- ・タチウオボール
- ・お魚ぎょうざ
- ・世知原茶ムース
- ・米粉パン
- ・あじすり身揚げ
- ・お魚コロッケ
- ・いきき枝納豆

毎月19日は「食育の日」です。この日には佐世保産の食材を一品以上とり入れています。

佐世保産の食材を一品以上とり入れています。

学校給食献立表にも記載されています。

学校給食センターの整備 について

長崎市教育委員会



1. 現在の学校給食の課題

調理器具の設置の有無により献立内容に学校間の違いがある！

食物アレルギーへの対応として現行の給食室に代替食が可能な専用室を設けることが困難！

給食施設等の老朽化！

2. 課題への対応

給食施設を集約化し、 学校給食センターを整備する

- ・充実した調理設備
- ・アレルギー専用調理室等を完備
- ・学校給食の充実を図る
- ・できる限り早急に整備する

3. 県内の学校給食センター設置状況

- 諫早市西部学校給食センター
(最大調理能力7,000食/日 H19年9月開設)
- 諫早市東部学校給食センター
(最大調理能力8,000食/日 H25年9月開設)
- 大村市小学校給食センター
(最大調理能力8,000食/日 H25年9月開設)
- 佐世保市学校給食センター
(最大調理能力7,500食/日 H25年9月開設)

諫早市東部学校給食センター



4. 給食センターのメリット

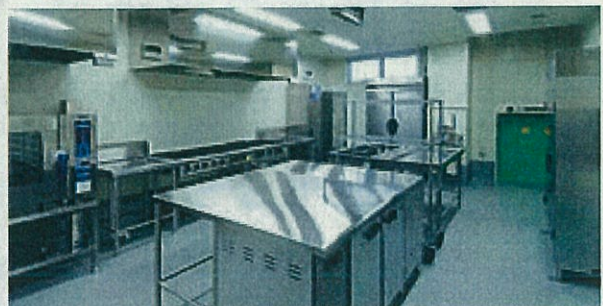
～その1～ 充実した調理設備で献立も多様化



炊飯設備やオーブン機器の活用でメニューも豊富！

4. 給食センターのメリット

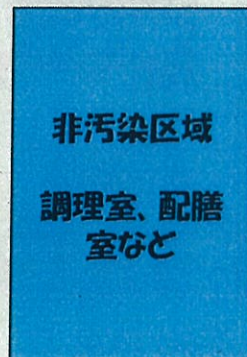
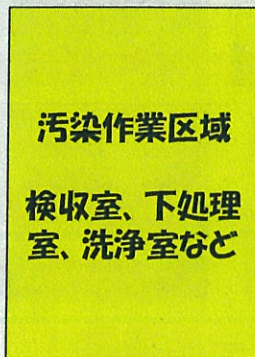
～その2～ アレルギー食専用調理室等の完備



4. 給食センターのメリット

～その3～ 衛生管理体制の向上

- 作業エリアの区分けによる食品汚染の防止



- エアシャワー、エアカーテン等の設置による異物混入対策



5. 給食センターのデメリット

今までのような食育の推進が図られるのか？

- ・ 調理員とのふれあいが少なくなり、感謝の念が薄れるのでは？
- ・ 食育指導の場面が、減ってしまうのでは？
- ・ おいしい適温での給食が提供できるのか？
- ・ 地産地消の推進は可能か？



6. 学校と給食センターを結んだ食育の取り組み

～その1～

調理員の姿や
調理作業を見学



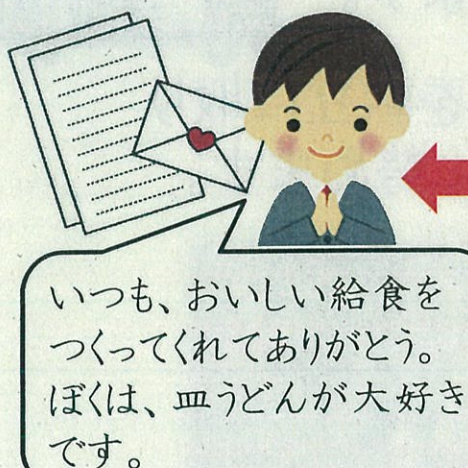
～その2～

調理員や職員に
よる講話



6. 学校と給食センターを結んだ食育の取り組み

～その3～ ビデオレターや手紙での交流



6. 学校と給食センターを結んだ食育の取り組み

～その4～ 栄養教諭による給食センター見学時 を活用した食育の指導



7. 長崎市の子供たちに喜ばれる給食のために

○安全で安心な給食を目指します。

○バリエーションに富んだ、
適温給食の提供に努めます。



○地元の食材、郷土料理を献立に取り
入れ、地産地消の推進に努めます。

