

令和3年度
福祉文教委員会
行政視察報告書

1 期 日

令和3年11月18日（木）

2 視察先及び調査事項

愛媛県伊予市（伊予市学校給食センター）

・安全安心でおいしい学校給食について

3 出張者

委員長 佐伯利彦 副委員長 三好和彦

委員 高橋淑子 委員 今井廣一

委員 藤井武彦 委員 伊藤孝司

随行職員 藤田修平

特定調査事項（伊予市）

- 安全安心でおいしい学校給食について
 - 1 センターの概要について
 - 2 地産地消の取組について
 - 3 アレルギー対策について
 - 4 食育の推進について
 - 5 その他

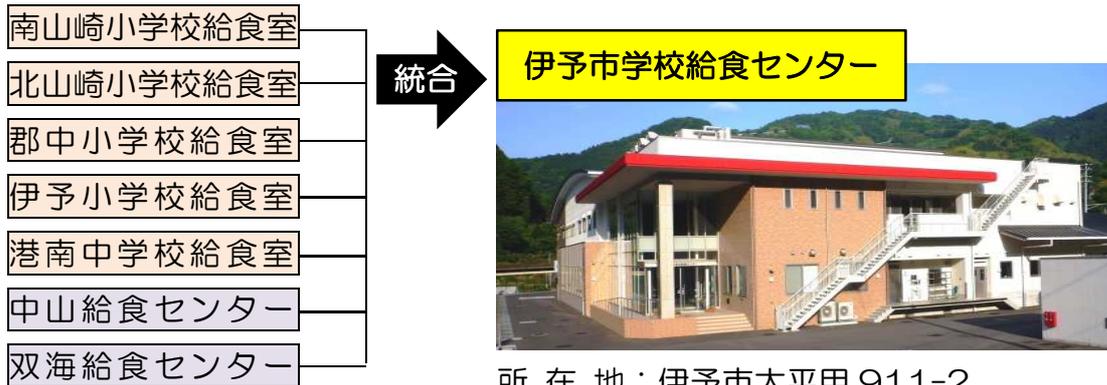
愛媛県伊予市視察

R3. 11. 18 (木)



伊予市学校給食センターについて

1 施設の概要



所在地：伊予市大平甲 911-2
 整備工事：平成 27 年 3 月～28 年 3 月
 供用開始：平成 28 年 9 月 1 日

(1) センター化の主な理由

- ①単独給食室（5箇所）及び給食センター（2箇所）の施設の老朽化
- ②現状のままの施設で、耐震性の面や設備機器の維持、学校給食衛生管理基準（文部科学省）や大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）といった国が定める衛生管理基準に対応するためには、多額の経費が必要となる。
- ③学校給食運営の効率化（経費の削減、長期的に見た維持管理費の抑制など）
- ④学校給食費の地域間格差の是正の必要性（市内一律の学校給食費へ）

(2) 供用開始までの主な経緯

期 間 等	主 な 経 緯
H16 年 10 月	給食センターの整備について合併協議会の中で協議され、新市建設計画に明記。
H17 年 6 月	市議会において報告し、センター化を確認。
H17 年 11 月～18 年 3 月	学校給食センター建設事業基本構想を策定。
H18 年 4 月～20 年 1 月	学校給食検討委員会（2年間で9回の委員会）において、センター化のメリット・デメリットやセンター化の形態、建設候補地の選定等を検討・協議し、センター化の方針を答申。
H20 年 12 月～22 年 1 月	学校給食センター整備事業基本設計
H21 年 8 月～11 月	学校給食センター整備事業建設委員会（4回開催）
H22 年 4 月～24 年 5 月	地元説明会（大平地区）
H24 年 9 月	学校給食センター造成予備設計
H25 年 4 月～26 年 9 月	学校給食センター整備工事実施設計
H25 年 7 月～26 年 5 月	学校給食整備事業建設委員会（5回開催）
H27 年 3 月～28 年 3 月	学校給食センター整備工事
H28 年 9 月	本格的に稼動。（供用開始）

(3) 整備事業費について

項 目	事 業 費	備 考
設計業務委託料	47,589 千円	基本設計、土地造成、センター新築工事、各学校配膳室整備
事業認定業務委託料	3,150 千円	
用地買収・物件補償費	69,340 千円	土地鑑定、補償物件調査を含む。
事前調査費	4,941 千円	地質調査、周辺建物、井戸水
工事関係手数料	616 千円	建築確認、完了検査
土地造成工事費	74,610 千円	
建築主体工事費	759,160 千円	
電気設備工事費	258,552 千円	
機械設備工事費	205,940 千円	
空調設備工事費	148,180 千円	
その他工事費	3,018 千円	
各学校配膳室工事費	159,822 千円	解体工事費を含む。 新設・増築 5 校、改修 5 校 1 園
工事監理業務委託費	21,438 千円	センター新築工事、各学校配膳室工事
大型厨房機器	421,200 千円	
その他備品費	53,278 千円	
計	2,230,834 千円	
<財源> 合併特例債 1,821,300 千円、義務教育施設整備基金 328,000 千円、 一般財源 81,534 千円		

(4) 建物について

- ①構 造 鉄骨造り2階建て
- ②敷地面積 5,889.34 ㎡
- ③建物面積 1階 2,254.78 ㎡ (調理場、事務室など)
2階 668.38 ㎡ (見学通路、会議室、職員休憩室など)
計 2,923.16 ㎡
- ④その他施設 給食配送車車庫、ポンプ室など
- (5) 調理数 1日約 3,200 食 (最大 4,000 食の調理が可能)
- (6) 職員配置 事務関係者 3 名、管理栄養士 1 名、栄養教諭 (県配置) 3 名、
給食調理員 25 名 計 32 名

(7) 新しいセンターになって取り入れたこと

① 2階に見学通路及び会議室を設置

子どもたちや保護者の世代だけでなく、より幅広い年齢層の方々に、見学に来ていただくことで、学校給食の運営について情報発信していくことは食育を推進していくうえで重要であるということから設置した。



平成 29 年度見学会実績
開催回数：27 回
受入人数：594 人
平成 30 年度見学会実績
開催回数：27 回
受入人数：377 人
令和元年度見学会実績
開催回数：18 回
受入人数：379 人

② 調理場の「非汚染区域」と「汚染区域」のエリア分けを明確化

衛生管理の徹底を図るため、調理場内の各調理室を「非汚染区域」と「汚染区域」に明確にエリア分けしている。給食調理員は直接行き来ができないようになっており、食材だけを、区域を隔てる壁にある受渡し口や、両方に扉がある冷蔵庫などにより受渡ししている。調理員が区域を移動する際には、いったん通路に出て、調理作業服・帽子・靴を交換するとともに、入念な手洗いとアルコール消毒、服装のチェックを必ず行うようにしている。

③ ドライシステムの採用

より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的として採用した。常に床が乾いた状態で作業するため、調理場内の湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えたり、水はねで食材が菌に汚染されないようにするメリットがある。また、軽装での調理作業ができ、動きやすく、すべらないため安全に作業ができる。

④ 熱源にオール電化（電子厨房機器）を採用

環境への配慮、作業環境（高温、多湿）の改善、衛生面、安全面、コスト削減等を考慮して採用しており、センター内の厨房機器は全て、電気で動いている。

これは、学校給食センターが学校給食を作る施設であり、調理場内の温度や湿度を抑えることが重要であるため、それに対して優れた性質をもつオール電化を採用した。また、火災の発生防止といった安全性を高めるとともに、高温多湿といった厳しい調理場の作業環境をより良くすることも考慮した。

⑤ アレルギー対応食の専用調理室を設置

アレルギー対応が必要と認められた児童生徒（現在 49 名）を対象に、調理場内に独立して設置しているアレルギー対応食調理室において、アレルギーの原因となる抗原性物質を含む食材の「除去食対応」や、別



の食材を使う「代替食対応」を行っている。

毎月1回の食物アレルギー対応懇談会で、保護者と学校、担当栄養教諭の3者で献立表を基に対応方法の打合せを行った後、給食センターで調理方法の打合せをし、献立ごとに、対象者一人ひとりに対応した給食を調理して提供している。



そして、アレルギー対応食が確実に対象者に届くよう、対象者それぞれの学校名・氏名を記した専用の容器に配缶し、専用のランチバックで配送しているが、調理作業、配缶作業、コンテナへの積み込みといった各工程での確認、配送先の学校での確認等、何重にも確認を行うことで、事故の発生防止を図っている。

⑥防災用自家発電装置の設置

商用電源が停電した場合、敷地内の地下タンクに貯蔵している軽油で自動的にエンジンを始動し、発電機を運転して電力を供給する。商用電源が復帰すると自動的に停止する。

これにより、災害発生時には、炊飯室に電力を供給して炊飯機械を動かしてご飯を炊き、炊飯室の外部搬出口から直接、搬送することができる。



軽油地下タンク貯蔵所

軽油



防災用自家発電装置

電力



炊飯室

炊飯後、炊飯室の外部搬出口から直接、搬送。



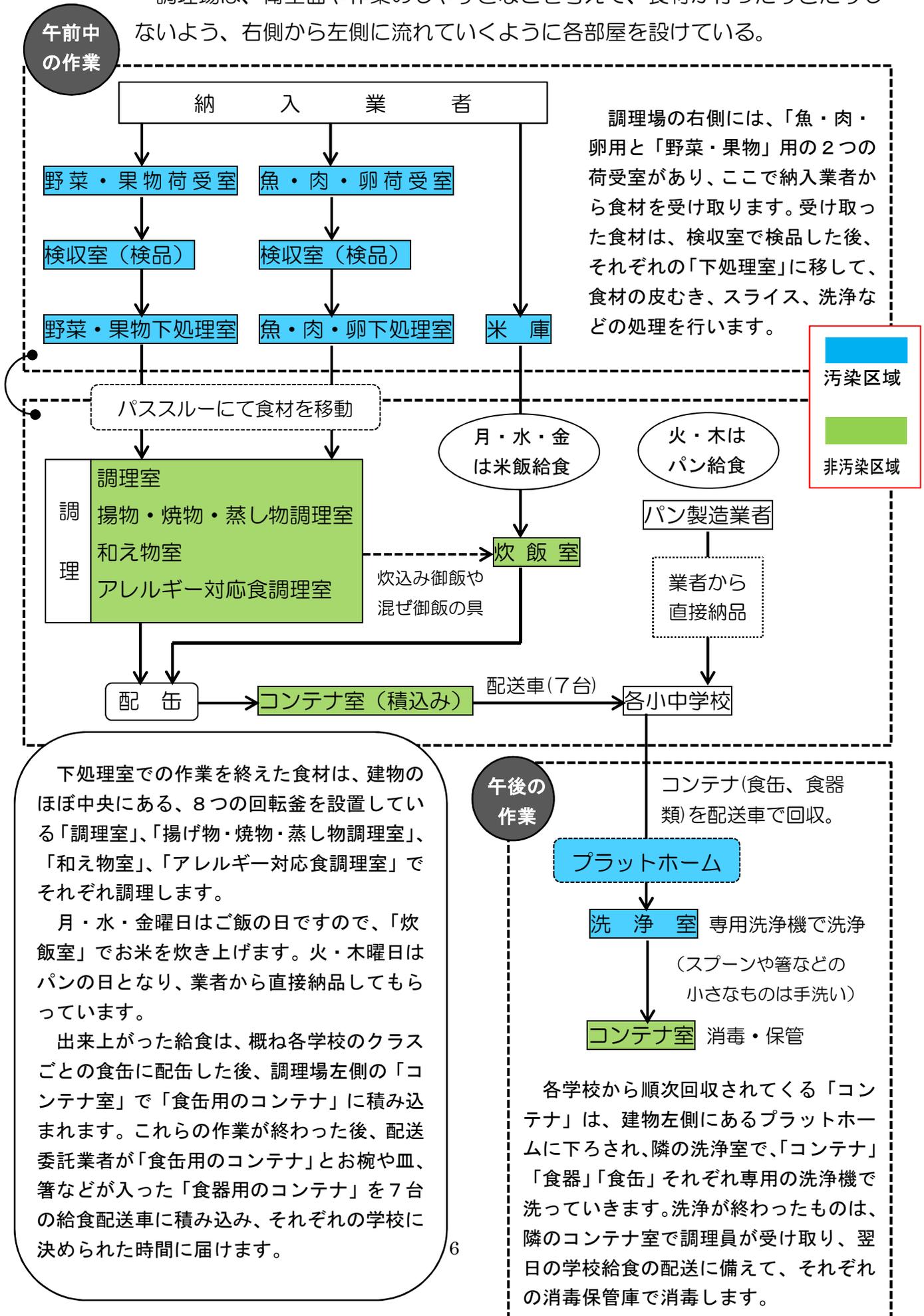
外部搬出口

3 運用関係

項目	内容
給食方式	完全給食（週3回米飯）
給食配送先	小学校9校、中学校4校
運営方法	直営で、給食配送のみ民間委託。 委託費は7年間で311,245千円（長期継続契約 平成28～34年度）
給食費	小学校250円/食、中学校285円/食
給食会計	私会計（学校給食センター運営委員会で管理。事務局は学校給食センター）で、各学校が校納金として徴収した中から、学校給食センターからの請求により毎月振込みする。
物資購入	学校給食センターにおいて、登録業者（毎年更新）での入札により納入業者を決定する。必要な食材が納入可能な業者から見積りを徴収し、献立委員会（2ヶ月に1回）において開札して納入業者を決定する。青果は毎月の開札となるため、管理栄養士及び栄養教諭で対応する。
各種委員会	<p>●伊予市学校給食センター運営委員会</p> <p>構成：各小中学校長、小中学校の事務長、小中学校給食主任代表者、養護教諭代表者、栄養教諭、各小中学校のPTA代表者 (任期1年)</p> <p>会議：定例会（年2回）、臨時会</p> <p>任務：給食センターの運営に関すること 学校給食費及びその徴収に関すること 学校給食の物資購入に関すること</p>
	<p>●伊予市学校給食センター献立委員会（物資選定委員会を兼ねる）</p> <p>構成：校長2名、給食主任2名、PTA代表者2名</p> <p>会議：年5回（出席者は持ち回り）</p> <p>任務：月別の給食献立に関すること。 給食物資の入札執行に関すること。</p>
	<p>●学校給食食物アレルギー対策検討委員会</p> <p>構成：学識経験者（医療関係者）、伊予医師会の代表者、小中学校の校長・給食主任・養護教諭・栄養教諭の代表者）、給食調理員の代表者、伊予消防署職員、保健センター職員等 (任期1年)</p> <p>任務：対応マニュアルの策定（改定）に関すること 食物アレルギーを発症する児童生徒の把握に関すること 食物アレルギーの対応に関すること</p>

2 給食センターでの1日の作業

調理場は、衛生面や作業のしやすさなどを考えて、食材が行ったりきたりしないよう、右側から左側に流れていくように各部屋を設けている。

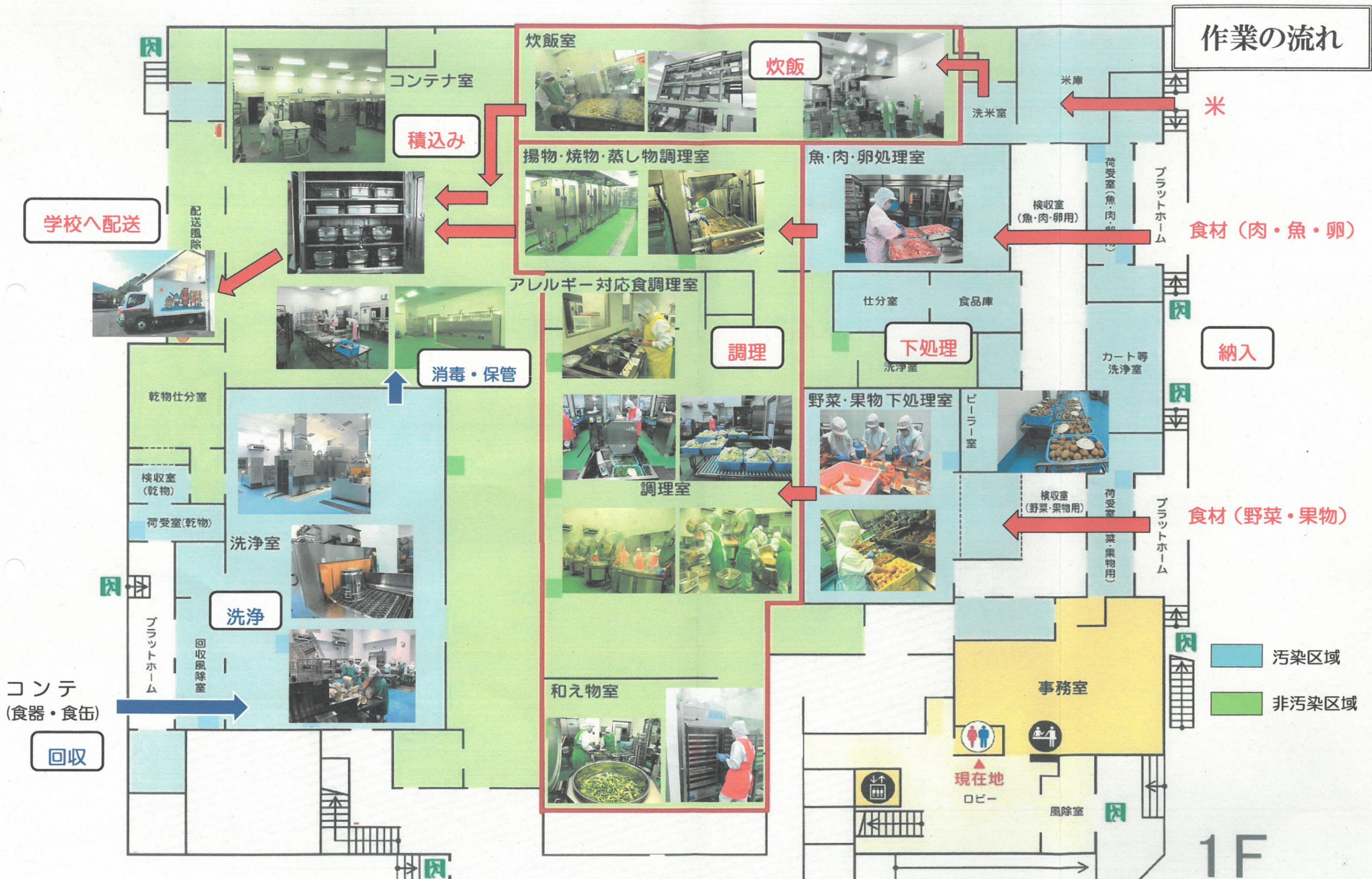


下処理室での作業を終えた食材は、建物のほぼ中央にある、8つの回転釜を設置している「調理室」、「揚げ物・焼物・蒸し物調理室」、「和え物室」、「アレルギー対応食調理室」でそれぞれ調理します。

月・水・金曜日はご飯の日ですので、「炊飯室」でお米を炊き上げます。火・木曜日はパンの日となり、業者から直接納品してもらっています。

出来上がった給食は、概ね各学校のクラスごとの食缶に配缶した後、調理場左側の「コンテナ室」で「食缶用のコンテナ」に積み込まれます。これらの作業が終わった後、配送委託業者が「食缶用のコンテナ」とお椀や皿、箸などが入った「食器用のコンテナ」を7台の給食配送車に積み込み、それぞれの学校に決められた時間に届けます。

作業の流れ



調理場内写真

ピーラー室



下処理室（野菜・果物）



下処理室（魚・肉・卵）



調理室



揚物・焼物・蒸し物調理室



和え物室



炊飯室



アレルギー対応食調理室



コンテナ室



洗浄室

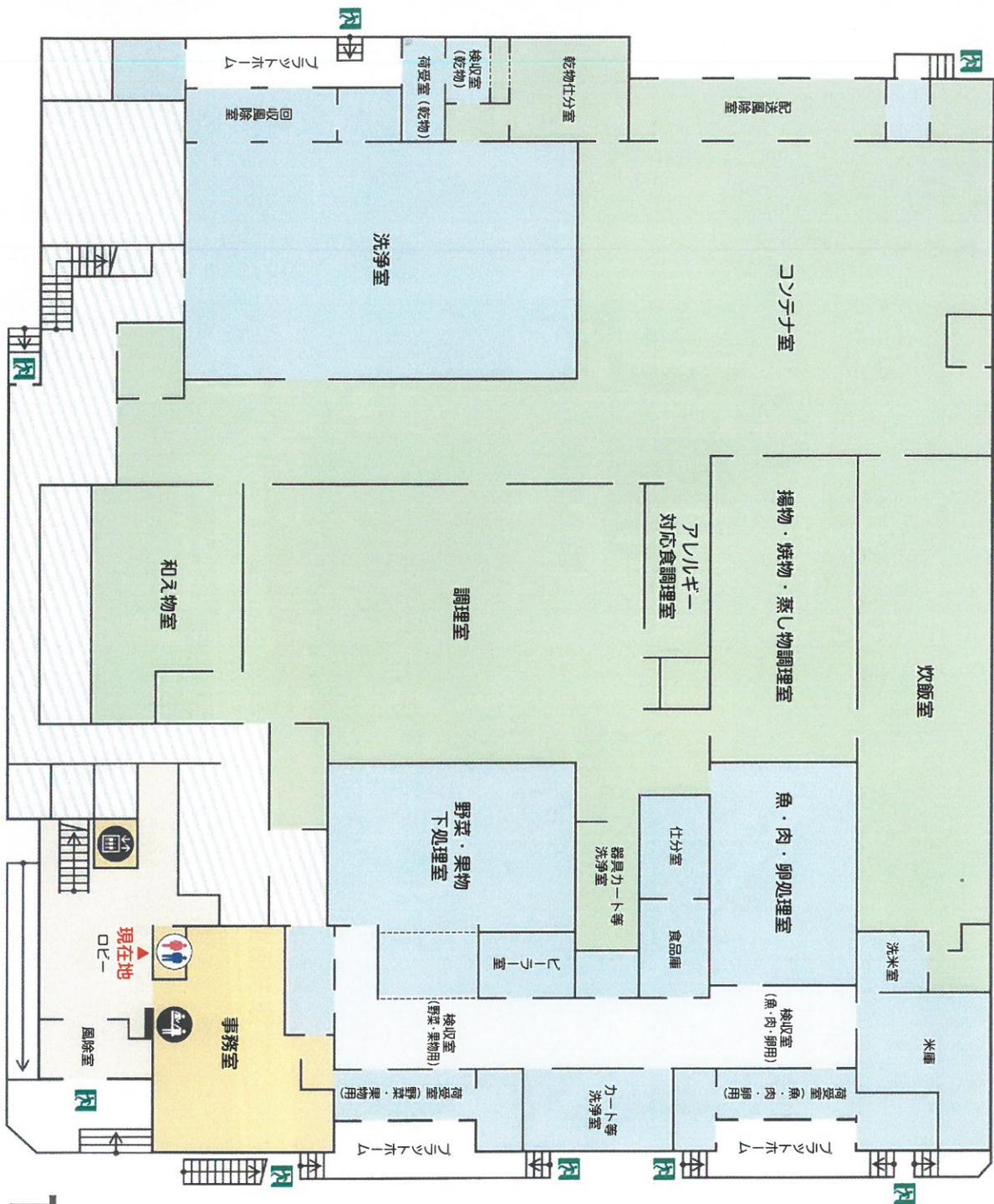


伊予市学校給食センター



◇所在地 愛媛県伊予市大平甲 911 番地 2

・敷地面積 5,889.34㎡ ・本体建物 1 階 2,254.78㎡ 2 階 668.38㎡ 合計 2,923.16㎡ ・1 日あたり給食数 約 3,200 食



1F

1階には、荷受室、検収室、野菜・果物下処理室、魚・肉・卵処理室、調理室、炊飯室、揚物・焼物・蒸し物調理室、アレルギー対応食調理室、和え物室、洗浄室、コンテナ室および事務室を設置しています。

調理エリアは、衛生管理のため、非汚染区域(緑)と汚染区域(青)に分かれており、給食調理員は直接行き来ができないようになっています。

また、調理工程についても、右から左に流れるように各室を設置しています。

◇荷受室⇒検収室⇒下処理室⇒調理室⇒コンテナ室

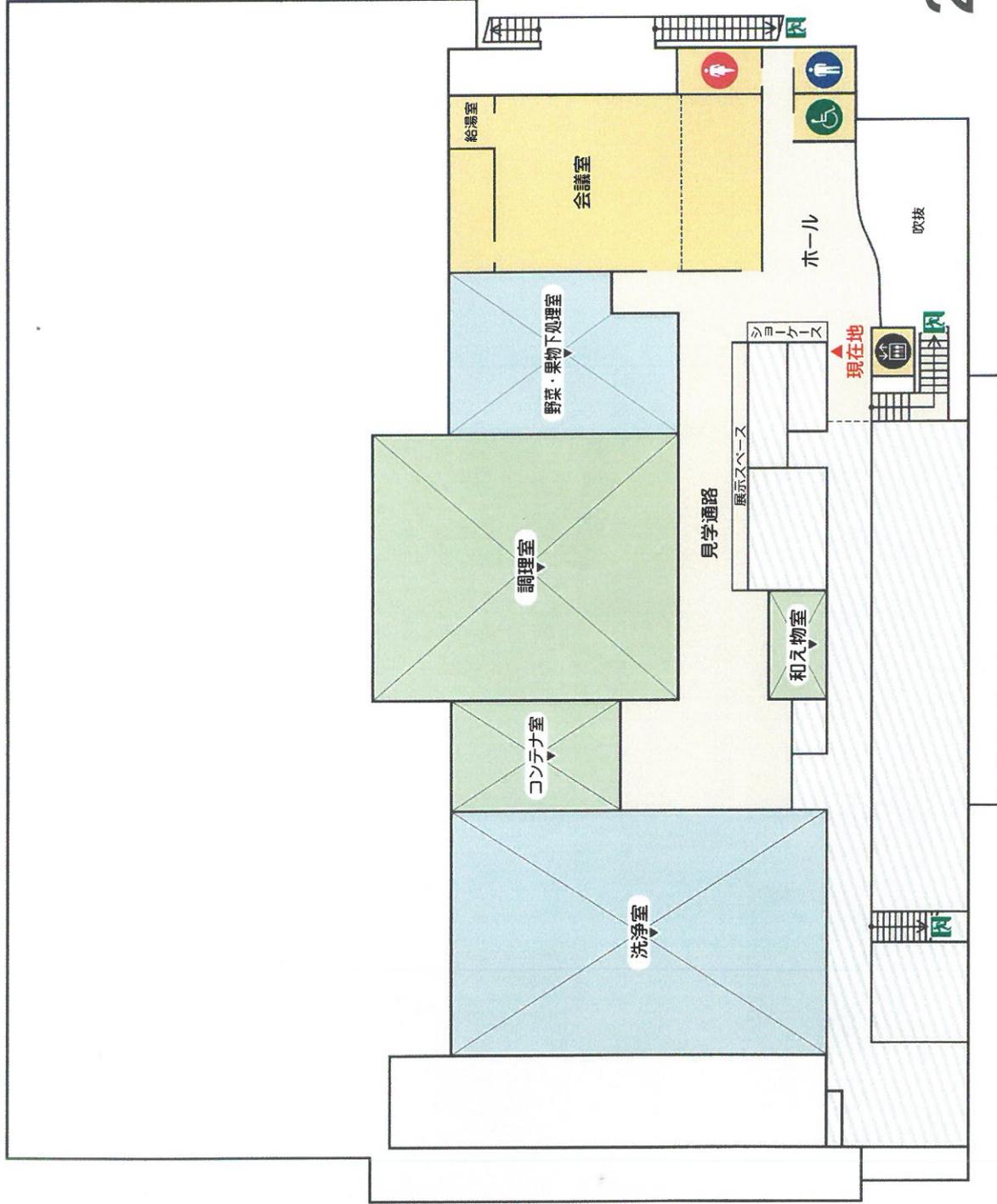
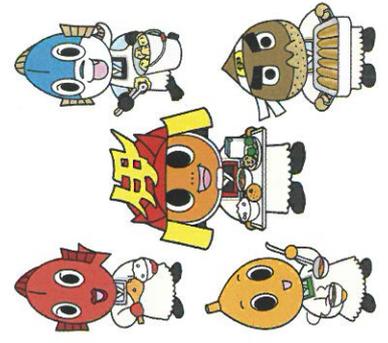
学校給食センターには、非常用発電機を設置しており、災害発生時には、炊飯室に電力を供給してご飯を炊き、炊飯室の外部搬出口から直接、搬送することができます。

2階には、一般の方を対象とした見学通路を設置しており、次の各室の作業工程を見学することができます。

- ◇野菜・果物下処理室
- ◇調理室
- ◇コンテナ室
- ◇洗浄室
- ◇和え物室

会議室では、献立検討委員会や見学会、食育推進などの会議が開催されています。

このほか、給食調理員のスタッフルームがあります。



2F

■ 給食センター内部



1階ロビー



調理室 (回転釜)



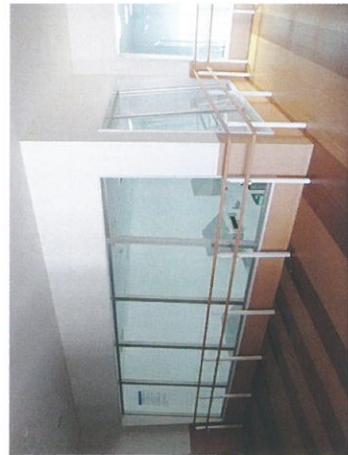
揚物・焼物・蒸し物調理室



アレルギー対応食調理室

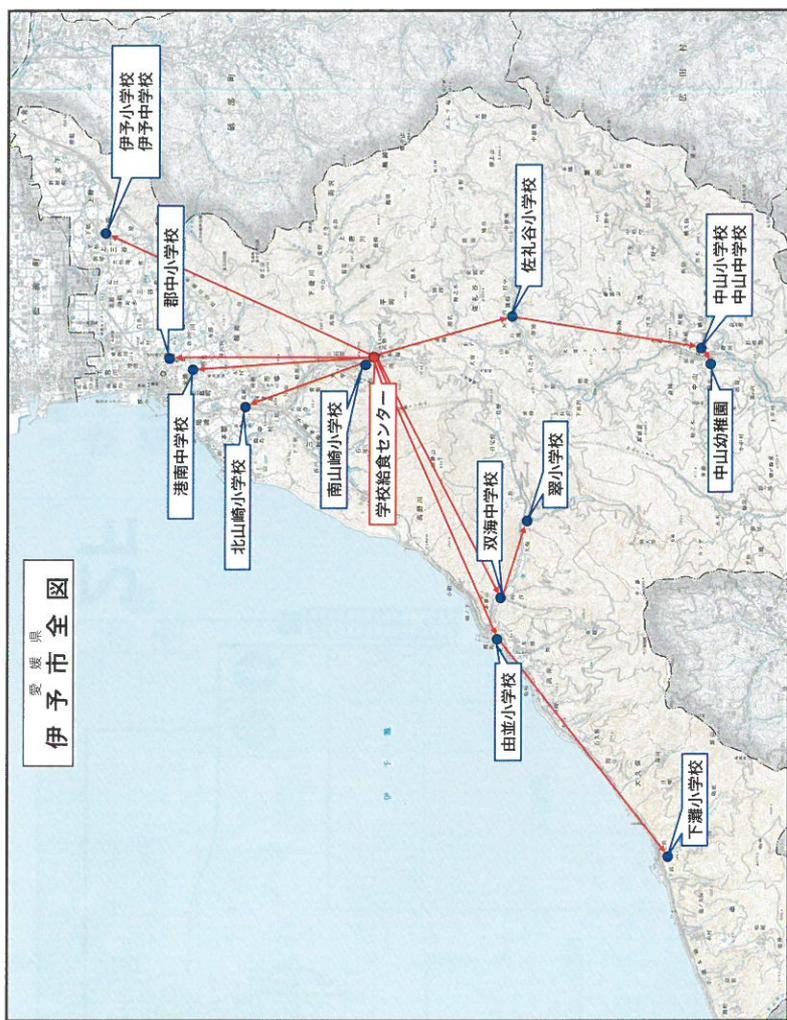


米飯室



2階見学通路

■ 配送業務



学校給食センターで作られた給食は、順次コンテナに収納し、7台の給食配送車で各学校等の配膳室に運びます。

学校給食衛生管理の基準で定められている調理後2時間以内の喫食ができるように努めています。

また、学校給食を美味しく食べていただくために、温かい料理については温度が冷めにくい2重食缶を使用し、冷たい状態で提供する料理については保冷剤の付いた食缶を使用し、配送しています。