

視察調査報告書

委員会名	文教生活常任委員会
参加者	委員長 畑尻 宣長 副委員長 野々山 雄一郎 委員 三浦 康宏 杉山 智騎 井村 伸幸 蜂須賀 喜久好 加藤 学 加藤 義幸 山崎 憲伸
視察日時	令和2年1月24日(金) 10:00～11:30
視察先・概要	岡山県倉敷市 人口：483,901人 世帯数：208,502世帯 面積：355.63 k m ² 特記事項：住みよさランキング2019(東洋経済)総合190位 (安心461位、利便471位、快適189位、富裕116位)
視察項目	倉敷中央学校給食共同調理場について
視察概要	<p>1 沿革</p> <p>平成27年に共同調理場の基本・実施設計を行い、28年9月から造成工事、29年6月から建物工事に着工し、30年10月に竣工、31年4月から給食の提供を開始している。倉敷・倉敷北・玉島・船穂の4調理場を統合し、徹底した衛生管理のもと、安全・安心で良質な学校給食を市内の小・中学校20校に提供している。総事業費は約36億5千万円。</p> <p>2 施設概要</p> <p>敷地面積：10,542.14m² 構造：鉄骨造一部鉄筋コンクリート造2階建 面積：建築面積 3,586.16m² 延べ面積 5,131.61m²</p> <p>3 特長</p> <p>(1) 安全・安心な給食提供のための衛生水準、危機管理の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCP(ハサップ)の考え方に基づく手法による施設 ・ドライシステムや温度管理システムの導入 ・配送室にドックシェルター方式を採用し、外部開放なく衛生的な配送を実現 <p>(2) アレルギー対応食が提供できる給食環境</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応専用調理室の設置(除去食を基本) <p>(3) 食育に資する望ましい施設設備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理・視聴覚機能一体型研修室や見学通路の設置 <p>(4) より豊かでおいしい給食提供のための調理環境</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高機能調理器、適温で給食提供できる保温・保冷食缶の導入 <p>(5) 環境負荷の低減</p>

	<p>・施設屋上に太陽光発電設備を設置</p> <p>4 給食提供</p> <p>調理業務は、市教育委員会から示す「学校給食献立表」、「調理業務指示書」に基づき、受託業者が「作業工程表」、「作業動線図」を作成し調理業務を行っている。</p> <p>献立は1日3献立を実施することにより、地場産物の調達、リスクの分散、調理時間の短縮を実現している。</p> <p>アレルギー対応食は、平成30年7月からは安全性最優先の方針に沿って卵と乳の除去食のみの提供とし、従来行っていた代替食の提供は廃止している。専用のアレルギー調理室を2階に設置し1階の調理エリアと分けることで、アレルギー原因物質の混入や他の調理作業との交錯を防止している。除去食の調理はアレルギー対応調理責任者と専任の調理員が行っている。</p>
<p>所 感</p> <p>視察しての感想や岡崎市への提言など</p>	<p>・この調理場では、市内の4割弱1万2千食を3献立に分ける取り組みをしている。本市もこの取り組みを検討すべきと提言する。地産地消のための地場産物(特に青果物)の調達しやすいこと、異物混入などのリスクを分散すること、調理機器や調理スペースを有効に活用できること、調理時間が短縮できることなどメリットが多い。本市では学期に1日、2本献立を実施し課題を洗い出しているとのことで、将来の実施のために検討を進めてほしい。アレルギー対応について、本市も取り組んでいるが、卵・乳の除去食対応だけでなく、アレルギー症状を発症するケースが多い原因食物は使わない考え方は、安全確保のため必要と考える。ただ、安全性を最優先すると保護者の負担、学校の負担がふえると予測される。また、今まではアレルゲンではなかったものが今後アレルゲンになっていく可能性もある。食物アレルギーについて理解し、啓発を続けることも重要と考える。外食できない子供たちのために、アレルゲンフリーのクリスマスバイキング開催の取り組み、民間企業とのアレルギー対応献立レシピ研究事業などは、子供たちの健康のために研究すべきと考える。</p> <p>・職員の「業者に委託してよかった」との本音が印象的だった。調理・配送業務を委託業者に任せたことにより、そちらの内容充実に加え、市側にも食育ミーティングやレシピ開発研修など、プラスに働いた事例をご紹介いただき、その根拠を実感できた。また、その有効な業務委託も、現在の15年契約では長いこと、PFIよりデザインビルド+委託の形がよりよいこと等、本市の今後ヒントとなるご意見も多く聞かせていただき、参考になった。</p> <p>・四つの調理場を統合したもので、とても大きく多機能な調理場。アレルギー食調理専用のエリアがあり、今の時代に求められているものとなっている。特に、汚染作業エリア、非汚染作業エリア、その他エリアと完全に分けられており、人の動きも徹底していた。本市も現在検討を進めているが、倉敷市や先進事例を参考にして、時代に沿った調理場をつ</p>

くることを強く要望する。

・今回視察させていただいた中央学校給食共同調理場の設計コンセプトは、厨房をドライシステムにし、アレルギー除去食専用の調理室を設けるなどしている点で本市の東部学校給食センターに類似していると感じた。また、次の理由から1日3献立に分けての提供をおこなっている点は本市の参考にできると感じた。地場産物の調達がしやすい、万が一、異物が混入したときなどのリスク分散、調理時間の短縮、限りある調理機器や調理スペースを有効に使用。また、誤配、誤食を防ぐために「食物アレルギー対応食予定献立表及び配食確認表」を作成し、調理場から教室での配膳まで間違いなく届くように複数で確認したり、食器やトレイの色を視覚的に分けることで誤配、誤食を防ぐなどにも取り組まれていることは、本市で行われていない場合は参考にしてみても感じた。

・本市は給食協会による直営の給食を行っている。前々から本市に1カ所でもよいからPFI方式の給食施設を設置することを要望してきた。倉敷市もPFIを検討したが実現できなかった経緯があったとのこと。給食に競争原理を働かすべきと改めて感じた。

・視察後の調べで分かったことだが、倉敷市の学校給食実施校94校のうち、単独校方式での実施校が61校もあるということだ。視察時の冒頭、副議長の挨拶の中に、「今回の倉敷中央学校給食共同調理場の事業を進めるに当たって議会で紛糾した」とあったが、今になって理解できた。方式についての議論をするものではないが、事前に知っていれば単独校方式と共同調理場方式のあり方と今後の方向性について、倉敷市の考えを聞きたかったものだ。倉敷中央学校給食共同調理場の調理業務を、初めて民間委託するとのことである。学校給食調理という特殊な調理現場である調理員の確保が重要であるが、これまでの直営調理員の雇用を優先していくとのことである重要な要素である。1日3献立を導入している。その理由は、倉敷市が推進している地場産物の調達がしやすくなるため、リスクの分散、調理時間の短縮からである。本市の一番新しい東部学校給食センターにおいては、調理室や調理器の並びから複数献立は難しいとのことだ。複数献立によるメリットは多いと思われる。本市の今後の新学校給食センターに向けて参考としたいものだ。

・学校給食センターの役割は、安全で安心なおいしい給食を提供することがメインであるが、倉敷市の給食共同調理場においては、食育の推進、地産地消対策にも力を入れており、本市においても今後の給食センター建設時には付加価値の多い施設整備を心がけるべきと考える。

・PFIではなく設計施工を直営で一括発注し、給食業務は民間に委託しており、給食事業においてはこの方法が今のところ一番効果的であるとのことであった。また、直営よりも民間の方が質の向上が見込めるとのことであった。本市においても民間導入を進める価値があると感じた。

委員長の総括

中央学校給食共同調理場は、平成31年4月から供用開始された新しいセンターである。それゆえに、さまざまな問題点を解決しており、その過程を聞いたことは大変有意義な視察になったと思う。

調理業務を民間委託したことも、大変議論になったと伺った。このあたりは、本市がこれから建てかえを予定している2センターに対し参考になった。運営方法を、PFI手法を用いるのかデザインビルドの手法をとるのか、これからの議論の参考になり、実際の議論の過程での意見なども聞いたことは、今後の本市に役立てられると思った。

献立メニューに関しては、3献立を可能にすることは、食材確保の観点から重要であると思うし、リスク分散という点でもすぐれていると改めて感じた。さらに、センターの敷地面積的に見ても、東部学校給食センターとさほど差はない。3献立はいかなくても、2献立はできると感じた。

今回委員の皆さんと倉敷市の学校給食センターについて学べたことは、これからのセンター建設に向けての議論の参考になったと思う。