

これまでの検討結果（まとめ）

1 調理方式の選択と検討

これまで西東京市では、「手作りで家庭的な味に近づけた給食」を提供することを重視しており、これは親子給食の中学校にも適用されています。また、各調理校が献立に応じ、地場産農産物の積極的な使用に取り組んでいます。契約農家は少量多品種の農産物を生産していることが多く、密な連絡を取りながら発注しています。

学校給食の調理方式の検討にあたっては、西東京市が大切にしてきた学校給食への取組を維持することを前提に、「自校調理方式」と「親子調理方式」のメリット・デメリット、費用や人材確保の側面から検討する必要があります。

(1) 自校調理方式

ア) メリット

- ① 学校独自のメニュー作成が可能です。
- ② 給食を比較的温かい状態で提供できます。
- ③ 災害発生時には各校で炊き出し等の調理に利用できます。

イ) デメリット・課題

- ① 初期費用（建設・設備費）が親子調理方式よりも高額となります。また、運用経費も各校ごととなるため高額になります。
- ② 親子調理方式に比べて、調理員の必要数が多くなります。将来、児童・生徒数が減少した場合でも「中核人材」の必要人数は変わらないため、安定的な人材確保が課題です。
- ③ 地場産野菜について、納品先が増えることで対応できない恐れがあります。
- ④ 災害発生時には、大量調理機器を扱える最低限の調理員を確保が親子調理方式とよりも困難となる可能性があります。

(2) 親子調理方式

ア) メリット

- ① 初期費用、運用経費ともに自校調理方式より安価です。
- ② 複数校の給食を調理するため作業効率が良く、調理員の必要数が少なくなり、中核人材の確保の面からは有利であると考えられます。
- ③ 保温性の高い二重食缶の使用で自校調理方式と遜色ない給食の温度で提供可能です。
- ④ 中学校同士の親子給食とした場合、味覚や嗜好、栄養価の基準が異なる小学校と中学校の組み合わせよりも、より良い給食を提供できる可能性があります。
- ⑤ 1校で複数の子校の給食を調理する親子調理方式を採用することで、より効率的な運営を図ることも考えられます。
- ⑥ 全校を自校方式として整備した場合と比較して、調理設備が少なくなるため、

設備の維持管理や更新費用が安価になります。

- ⑦ 災害発生時には、大量調理機器を扱える最低限の調理員を確保が自校調理方式とよりも比較的容易と想定されます。

イ) デメリット・課題

- ① 現在、子校は除去食の提供ができません。そのため、親にとって不平等感や負担を生む懸念があります。専用の調理スペースを設けることで除去食提供の検討は可能ですが、子校側での受け入れ体制や設備も必要になります。
- ② 親校では「2回転調理」が行われており、時間的制約があります。
- ③ 中学校で必要な栄養価を量で調整することがあり、食べ残しの原因となることもあります。
- ④ 子校では災害発生時の炊き出し等の調理ができません。
- ⑤ 子校の学級数が多いと配送用トラックの必要台数が増える可能性があります。
- ⑥ 建築基準法上の用途が工場扱いとなり、特定の手続きや許可が必要となる可能性があります。その場合は近隣住民の理解が必要です。

★議論のまとめ

全校自校式が理想であるとの意見もありますが、将来的な児童・生徒数の減少を見据えつつ、戦略的に親子校を組み合わせることも検討する必要があります。将来的には全て単独校を目指すとしても、それまでの対策として親子調理方式を柔軟に運用することが望ましいと考えられます。

2 給食室の設備と環境整備

(1) ドライシステムの導入

整備済みの3校を除いた各校は、ウェットシステムの設備における「ドライ運用」であり、床に水が溜まりやすく、微生物増殖のリスクや熱排水による暑さや湿気など調理員の身体的負担が大きい現状があります。

- ① 微生物（細菌、カビ等）の増殖が抑えられ、衛生的な環境で調理ができます。床が濡れていないため滑りにくく安全で、布製のエプロンと短靴といった軽装で作業ができるため、調理員の身体的負担が軽減されます。
- ② 衛生管理基準へ対応するため、いずれの調理方式であっても、今後の整備ではドライシステムの導入が必要です。
- ③ ドライ運用だけでなく、実際のドライシステム設備を整備し、温度・湿度管理の徹底や水を使わない作業意識の向上が期待されます。計画的な施設・設備の整備・補修・改善が必要です。

(2) 面積と保管スペース

- ① ドライシステムを導入する場合、従来よりも広い面積が必要とされています。
- ② 学級増により、配膳車や食器籠の保管スペースが不足し、作業効率が低下しています。今後中学校の35人学級編成が進展により状況が厳しくなることが想

定されます。

- ③ 異物混入時の食材交換や代替メニュー提供に備え、事前納品された食材や代替・保存食を保管可能な食品庫・冷蔵庫等のスペース確保が望まれます。
- ④ 学校施設個別施設計画では、現状よりも広い面積を標準として給食室を整備する方針ですが、整備にあたっては特定財源の確保が重要です。

(3) 多回転調理への対応

親子調理方式の親校では2回転調理による時間的制約があるため、今後2校分を同時並行で調理できる設備・スペースの確保も検討する必要があります。

(4) 労働環境の改善

- ① 空調設備を整備するなど、調理員が作業しやすい環境を整えることが重要です。特に、ドライシステム導入による軽い作業着での作業など、労働環境を改善することで、人材の確保・定着に繋がり、安定的な給食提供が可能になると考えられます。
- ② 調理員が利用できる専用トイレを男女別に確保するなど、快適な環境整備が求められます。

(5) 不測の事態への対応

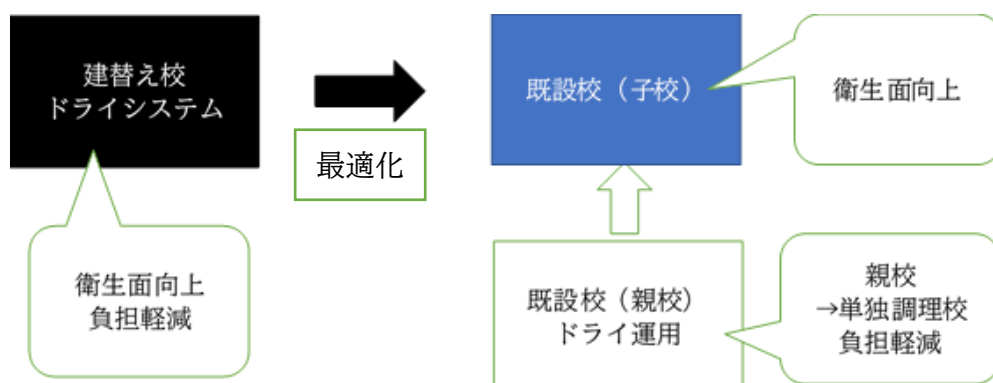
調理業務委託事業者の人材不足、給食室の改修による停止、感染症・食中毒発生などにより給食提供が困難になる可能性があります。

- ① 余裕のある給食室を整備し、調理設備に余力を持たせることで、不測の事態への対応が可能になると考えられます。
- ② 代替メニュー用の食材（米・混ぜご飯の素・一部野菜等）や、保存食の活用に向け、食材保管スペースの確保が求められます。

★議論のまとめ

(1) ドライシステムの導入

建替え時にドライシステムを導入することで衛生環境が向上し、食中毒リスクの低減や、労働環境の向上が期待できます。しかし、全校実施までには相当の時間を要するため、新たにドライシステムを整備する学校を親校として、ウエットシステムの親校を単独調理校化するなどの親子調理校の組み合わせの最適化により、ドライシステムの導入効果が当該建替え校以外にも広がるような工夫が求められます。



(2) 給食室面積の拡大

ドライシステム化、同時調理の導入とあわせて、調理工程の細分化や、動線を整理した効率的な調理への対応も必要である。また、不足の事態に備えた調理設備、食品庫、機材の保管スペースも必要です。

これらの点を踏まえ、建替え整備する学校においては、可能な範囲で食数に応じた余裕のある面積を備えた給食室を整備していくことが望ましいと考えられます。

3 学校給食室の多機能化・複合化

(1) 災害時の拠点機能

学校は災害発生時の防災拠点としての役割を果たす多機能な施設です。給食室についても、災害時の活用が想定されています。

- ① 衛生管理、調理機器の操作等を踏まえると、専門性を持った調理員以外が給食室で調理することは困難であるため、委託事業者による調理を想定します。
- ② 災害発生時の防災拠点となることも踏まえ、食材のローリングストックや保存食等を保管できるスペースの確保が望まれます。

(2) 地域コミュニティでの活用

学校の建て替えを機に、地域コミュニティにおける利用を検討し、「学校を核としたまちづくり」の検討にあわせた活用も想定する必要があります。

- ① 給食室が学校外の地域の方々にも食事を提供する場合、建築基準法上の工場扱いとしての手続きが必要になる可能性があります。その場合は近隣住民の理解が必要です。

★議論のまとめ

(1) 災害時の拠点機能

災害時の防災拠点となる学校において、給食室が災害時も調理できる環境を整えることが求められます。

(2) 地域コミュニティにおける活用

学校教育環境を維持しつつ、「学校を核としたまちづくり」を推進する中で、地域利用が可能となるよう検討を進めていく必要があると考えます。

4 その他

(1) 既存施設の改修・修繕

給食室の老朽化対応や設備機器の計画的な更新も必要です。

比較的規模が大きい親校の給食室を拠点として、給食を他校に届けることが可能になれば、既存学校の改修もしやすくなり、全体的な環境改善に繋がると考えられます。

(2) 社会経済情勢の変化への対応

今回給食のあり方を定めた以降も、学校施設個別施設計画の見直し等にあわせ、定期的な見直しを行っていくことが必要です。