

諮問に対するこれまでの検討内容

本資料は令和 7 年 5 月 30 日に市教育委員会から審議会へ諮問した「西東京市立小学校及び中学校における給食のあり方について（諮問）」（参考資料 2）への委員の皆様からの意見についてまとめたものです。

1. 調理方式の選択と検討

- 西東京市の手作り感を重視するのであれば、自校給食を目指すべきである。自校調理方式を検討する上で、予算・敷地等様々な理由で実現が難しいことも考えられるが、自校調理方式を検討しつつ、成り立たない場合の対策案を考えるのもよいのではないかと。給食のあり方については、社会経済情勢の変化等に合わせて、引き続き定期的な見直しを行うことが望ましい。
- 献立について、小学校と中学校では味覚や嗜好、栄養価の基準も異なるため、中学校同士の親子給食等にすることは、よりよい給食を提供できるのではないかと。
- 中学校同士の親子給食とした場合、市内の中学校同士にも関わらず、親校と子校でアレルギー除去食対応が変わるのではないかと。親としてはどの中学校に行くかで毎日弁当対応となるのか、毎日給食が喫食できるのか変わるので、難しい部分がある。

2. 給食室の設備と環境整備

- 調理員を確保できる給食室のインフラを整備すべきである。アレルギー対応以外にも様々な配慮が必要になる児童・生徒が出てくる可能性があることから、給食室を広くすることも大切である。また、現在の「二回転調理」から「同時調理」ができるインフラを整備することにより、労働環境の改善が期待できる。
- 学校給食衛生管理基準に定められているドライシステムの導入を目指すべきである。ドライシステムを導入することで、床を濡らすことがないため細菌の繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食品の二次汚染の防止や調理従事者の負担を軽減することにより、作業環境が快適となり異物混入等の給食事故の防止に繋がる。

3. 給食の多機能化

- 学校の複合化、災害時の対応として、スペースを広くとることが大切である。将来的には全て自校調理方式を目指すとしても、その間については、戦略的に親子方式を組み合わせるなど検討してほしい。
- 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ある。給食室についても、災害時に活用していただきたい。

※災害時の市職員やボランティアによる調理室を用いた炊き出しについてご意見をいただいておりますが、以下のような対応を行うことを考えております。

- ① 災害発生日から概ね 3 日程度は保存食・弁当・おにぎり・加工食品等により対応します。
- ② 概ね 4 日目以降の応急復旧期については、過去の事例等からも交通・物流の復旧が徐々に進み、食材等の受援物資が届く想定です。また電気・ガス・水道などのライフラインも徐々に復旧する見込みです。被災された方々も出勤を再開され、避難者もまた同様です。そのため委託先の給食調理員も、次第に参集可能になると考えます。

- ③ 自宅が被災された避難者の方は、仮設住宅等の仮の住居が定まるまで避難所生活が続きますが、東日本大震災では長い事例で3か月程度、給食室から委託事業者による給食提供がなされています。
- ④ 給食室の厨房設備は専門性が高く、調理員でも手指折損等の事故等が生じることがある等、給食調理室での調理には習熟度が要求されるため、簡単な訓練では対応できないものです。
- ⑤ 災害時の給食室の役割としては、初動期は食材提供に資する保管機能、応急復旧期には避難者等に給食提供機能を有する施設と、時期に応じた役割を果たすものとしたいと考えます。