

今後の給食室のあり方について

1 現状

(1) 調理校

ア) 労働環境

給食室の広さが不十分であり、調理時、調理後の配膳作業時に十分なスペースがないため、調理作業動線が制限され効率が低下している。

また平成15年度以降に整備された3校を除き、ドライシステム及び空調設備が完備されておらず、ドライ運用及びスポットクーラー、冷却材使用等の対応となっている。

イ) 保管機能

当日納品が原則である生鮮食品以外の調味料や米などを保管するスペースが狭いことに加え、食材を一定の温度で保管する機能が不十分である。

ウ) 地場産農産物の活用

納品先が増えることで、使用日が重なった場合に納品に対応できない恐れがある

(2) 親校

ア) 時間的制約

現在、親子調理方式の調理校（親校）では床面積・設置できる調理機器数の制約から、調理を2回転（中学校分を調理後、小学校分を調理）しており、時間的制約がある。

➡2校分を同時並行調理するには、現状の設備やスペースでは不十分である。

イ) 献立の制約

小学校を親校（調理校）、中学校を子校としていることから、献立は小学校分を基本として作成し、中学校分に必要な栄養価は量で調整している。そのため、中学校用として献立を作成した場合よりも提供量が多くなることで、食べ残しの原因となり残菜の縮減が難しい。

2 防災拠点としての役割へ向けて

(1) 調理員の確保

現在、給食調理校全19校が業務委託により運営されており、市職員による調理は人材確保が困難である。また調理機器も大量調理用であること、また学校給食再開時の衛生面から、避難所運営協議会による調理も困難である。

➡避難所開設時においても調理業務が継続されるよう、委託事業者と調整中。

(2) 給食調理

上記1(1)(2)については、炊き出し調理・被災者への給食提供においても、同様に課題となりうる。