

3 学校給食について ～守口市立学校給食安全安心検証委員会からの答申を受けて～

学校給食の安全及び衛生の向上について 答申 (概要)

開催経過

- 令和4.12月 本市教育委員会が検証委員会へ諮問
- 令和5.11月 検証委員会が本市教育委員会へ答申【委員会の開催】6回(令和4.12月～令和5.9月)

これまでの取組

- 所管保健所の食品衛生監視票の評価を取り入れた物資納入業者選定基準による業者選定及び選定員会の開催
- 物資納入業者に対する現地調査(令和4年度)
- 学校給食衛生管理基準に基づく調理(当日調理、食材の加熱処理及び温度記録、使用水の安全確保、作業工程や作業導線の確認、調理室内の温度・湿度記録等)
- 市栄養士による学校給食施設の抜き打ち検査
- 手指・食材・器具等の微生物検査及び食材の理化学検査
- 異物混入対応マニュアルの作成及び周知(令和4年度)
- 食物アレルギー疾患対応マニュアルの周知
- 給食施設の補修工事及び修繕
- 市内業者の野菜の使用(年3回)

今後の取組

安全確保対策の徹底

学校給食の安全衛生管理の向上のため、最新情報を踏まえた基準の作成や現地確認など安全確保対策を徹底

給食施設の老朽化対策及び実施方式の検討

既存校の給食施設の老朽化対策及び全員喫食による中学校給食の実施を見据え、学校給食実施方式の調査研究の実施

主な答申内容

1 学校給食における安全・衛生管理の向上

- ・物資納入業者等の選定にあたり、保健所の衛生教育の受講など明確な基準を設ける。
- ・物資納入業者等の衛生管理体制の安全性の確認のためには、現地確認が必要。
- ・衛生管理帳票は、現場の作業負担を軽減し、実効性のあるものにする。
- ・理化学検査と微生物検査は費用対効果も考慮し、効果的な方法により実施。
- ・給食施設の衛生検査にあたっては、保健所の一斉監視結果の改善を確認するなど衛生管理の強化に努める。
- ・給食施設の老朽化の状況は一概に建築年数では評価できないため、総合的に判断し、更新の検討が必要。

2 事故等の発生時における迅速かつ的確な対応

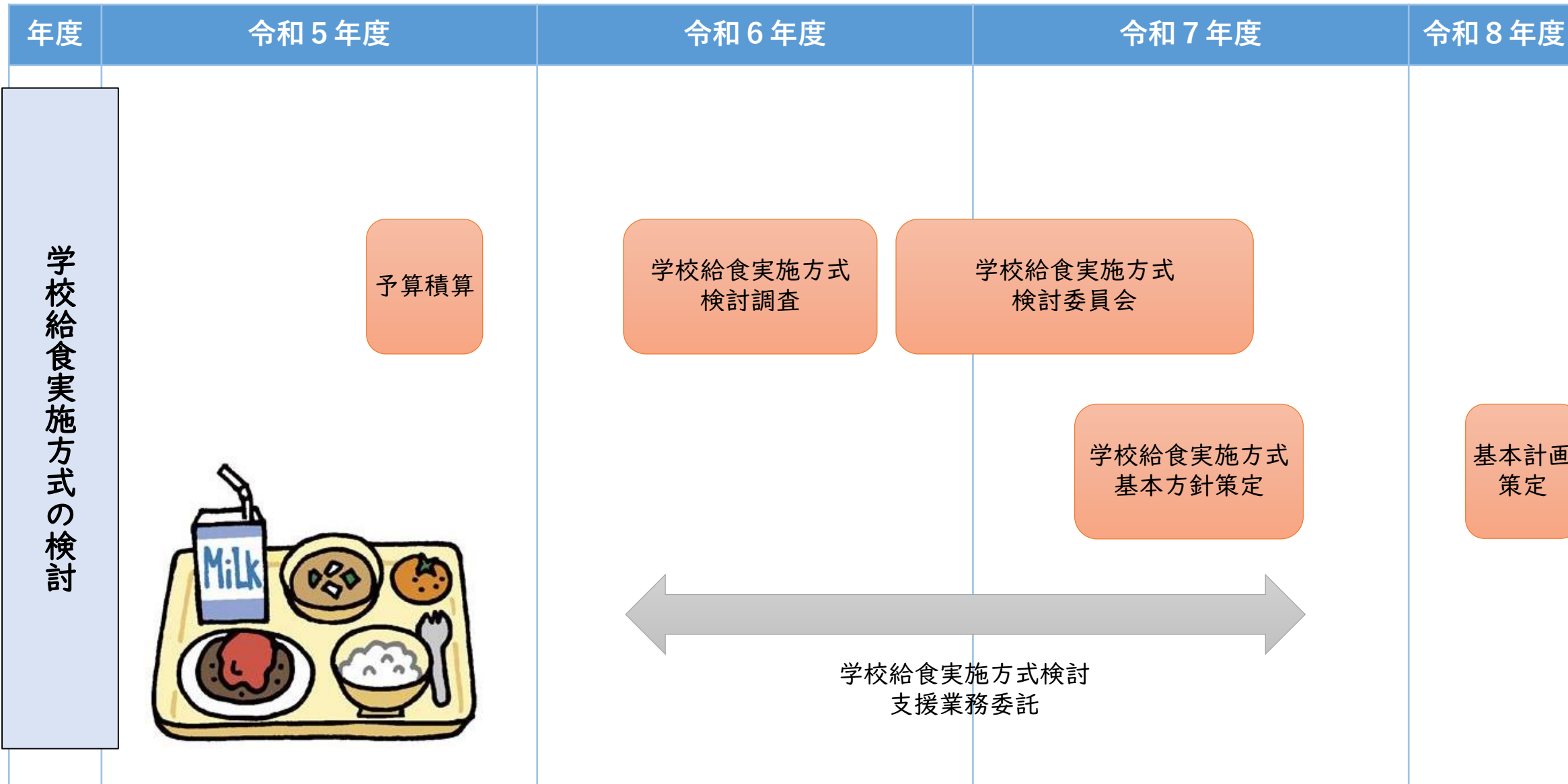
- ・異物混入対応マニュアルについては、異物混入発生時の初動対応の整理、報道ルールの作成、異物の原因調査期間及び保存期間の設定等が必要。
- ・食物アレルギー疾患については、対応マニュアルに具体的事例を挙げて対策を促すことも必要。教職員へのマニュアルの配付及びエピペンの講習の継続。

3 今後の学校給食の充実

- ・地産地消の取組については、困難な面もあるが、できる限り地場産の食材の使用頻度を増やす。
- ・アレルギーへの理解を深める取組や多国籍の子どもたちのため、文化的・宗教的な事情の考慮が必要



スケジュール（案）



《参考》給食の実施方式

①自校方式 学校敷地内の調理場で調理し、その学校に提供
(現在の小学校での実施方式)

メリット

- ・ 配送が不要
- ・ 給食の適温管理が可能
- ・ 学校と一体的な活動が可能
- ・ 調理員と生徒の交流が可能

デメリット

- ・ 学校敷地内での用地確保が必要
- ・ 建設に相当な時間・費用が必要

②親子方式 学校（親）敷地内の調理場で調理し、その学校及び近隣校（子）に配送

メリット

- ・ 配送に時間がかからない
- ・ 給食の適温管理が可能

デメリット

- ・ 学校敷地内での用地確保（現在の調理室が利用できない場合）
- ・ 調理委託業者の人員増強が必要（現在の調理室が利用できる場合）
- ・ 建築基準法の用途規制（工場扱い）

③センター方式 共同調理場で調理し、複数の学校へ配送

メリット

- ・ 施設整備費に関しては、自校、親子方式よりも安価

デメリット

- ・ 大規模な用地確保が必要
- ・ 建設に時間と費用が最もかかる
- ・ 自校、親子方式と比べ受皿となる業者の確保が難しい

④デリバリー方式 民間調理場で調理、配送し各校で温めて提供
(民間調理場活用方式) (現在の中学校での実施方式)

メリット

- ・ 施設整備等の費用が最も安価（給食室の整備及び調理器具の増強は必要）

デメリット

- ・ 食缶による提供ではないため、給食が冷めやすい
- ・ 地産地消（食材）での提供が困難

(参考)

調理施設の新築施工単価：60万円/㎡

- ・ 自校方式では、400㎡程度は必要
- ・ センター方式では、3,000食（中学校生徒数）の場合、3,000㎡は必要

小学校の給食施設の老朽化については別途検討が必要

学校建替に伴う調理施設の整備面積

よつば小	436㎡	(590人・食数)
さくら小	387㎡	(590人・食数)
寺方南小	345㎡	(583人・食数)