

令和7年6月27日

八潮市教育委員会
教育長 井上 正人 様

八潮市学校給食審議会
会長 齋藤 京子

八潮市公設給食センターの設置に向けた基本方針について（答申）

令和6年7月18日付け八潮教学第149号で諮問のあった、八潮市公設給食センターの設置に向けた基本方針について、3項目にわたり慎重に審議を行った結果、別添のとおり答申いたします。

教育委員会におかれましては、この答申事項を「八潮市公設給食センター基本方針」の内容として定めるとともに、公設給食センターの整備が早期に実現することを要望いたします。

答申

八潮市の学校給食は、昭和54年に小学校10校で完全給食を実施し、昭和56年には中学校5校でも完全給食の提供が開始されました。当初より、学校給食の調理については、公設の調理場がないため八潮市が作成した献立を八潮市と契約を締結した給食提供事業者が調理し、各学校に配送する全面委託方式を採用して学校給食が提供されてきましたが、令和2年6月に調理工程の誤りを原因とする食中毒事故が発生しました。この事故発生後の令和2年8月に設置した学校給食審議会から、「今後の学校給食のあり方について」の答申が同年11月に出されました。八潮市教育委員会は、この答申を踏まえ、集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故が発生させない体制を整え、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すことを方針として掲げた、八潮市の学校給食の将来構想である「八潮市学校給食ビジョン」を令和6年2月に策定しました。

その後、公設の給食センター整備に向けてより具体的な計画である「基本構想・基本計画」の策定につなげるため、令和6年7月に八潮市教育委員会から、本審議会に対し、「八潮市公設給食センターの設置に向けた基本方針について」の諮問があり、「安全・安心に最大限配慮した複数の共同調理場の公設給食センターの実現」に向けて、3項目にわたりこれまで審議を重ねてきました。

将来を担う八潮市の子どもたちが、おいしくて安全・安心な学校給食を食べることで笑顔となり、心身ともに健やかに成長できるよう望みます。また、保護者や学校関係者及び給食の提供に関わる方々が日頃からコミュニケーションを図り、子どもたちへの食育の取組が一層進むことを期待し、本審議会として、次のとおり答申いたします。

諮問事項1．食中毒事故が発生させない体制を整えることを前提に各種リスクを考慮した公設給食センター複数設置の考え方

新たな公設給食センターでは、安全・安心な学校給食を提供していくため、学校給食衛生管理基準等に沿った施設とし、汚染区域・非汚染区域の区画分離やドライシステムにすることでHACCP（ハサップ）※の考え方に対応した衛生管理の徹底を行う施設を整備するとともに、食材由来または人から人への食中毒を事前に防ぐための徹底した食材管理や調理従事者への衛生管理の教育が必要です。

リスク管理においては、事故の発生予防と拡大予防の2つの観点から対策を考える必要があります。事故を未然に防ぐことが最も重要であると考えますが、食中毒事故における感染被害の抑制等を含めた設置方法と運営・管理方法を併せて考えなければなりません。本審議会では、公設給食センターを整備する上でリスクを含めた次の8つの「優先すべき事項」をまとめました。

- ・食中毒を発生させない徹底した衛生管理ができる施設
- ・給食が停止した場合に早期再開可能な施設（リスク分散を含む）
- ・子どもたちの意向に寄り添う、栄養バランスがとれておいしく、安全・安心な適温給食を提供できる施設
- ・整備の実現性があり、同時期に全校に給食提供ができる施設
- ・災害に強い施設（施設の耐震化や浸水被害を受けない施設等）
- ・食物アレルギーに対応できる施設
- ・学校給食を活用した食育への対応ができる施設
- ・環境に配慮した持続可能な施設

この8つの「優先すべき事項」について、最大限配慮し、八潮市にふさわしい複数設置方法について審議した結果、まずは衛生管理の観点から食材や人からの感染リスクを減らすことが期待できること、また、感染被害の抑制等を含めた設置方法であること、長期且つ持続可能な学校給食の提供を見据え、新たな公設給食センターを整備する段階で建て替え用地についても考慮しておく必要があります。

さらに、現時点の建設候補地については1カ所であるため、集中した衛生管理ができ、持続可能な給食提供体制を構築するための建て替え用地を敷地内に確保できることも重要であります。これらの点から設置方法「土地1カ所で建物1つを壁で分離し、調理場を2つにすること」を基本案として、基本構想・基本計画につなげていくことを要望します。

また、本審議会の中で出された事柄として、次の点があります。子どもたちが給食を食べるまでのすべての過程において、異物混入などがないよう、調理従事者だけでなく学校関係者にも給食の安全な取扱いについての知識が求められます。

さらに、八潮市においてもいつ起こるかわからない災害時の対応について、公設の学校給食センターの機能などを活かせる可能性があると考えられるので、今後、関係部署との調整をお願いします。

諮問事項２．温かくおいしい副食の提供と充実した食育の実施等に向けた公設給食センターに求められる機能

８つの「優先すべき事項」にある「子どもたちの意向に寄り添う、栄養バランスのとれたおいしく、安全・安心な適温給食を提供できる施設」の実現に向けて、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温で提供できるように保温食缶を導入することや子どもたちが給食を楽しく食べることができるように行事食やリクエスト献立等、バラエティーに富んだ献立を作成することを期待するとともに学校給食の運営に関する各種委員会等を設置し、献立や物資選定等に関する意見を聞きながら、子どもたちの意向に寄り添える給食を提供することを望みます。また、学校給食を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できるような「食育」の機会となることを期待します。

調理場を２つにすることで、献立や調理システム等も２つになることから、例えば小学校用と中学校用の献立を分けることにより、安定した食材の確保や効率的な調理により、調理工程の選択肢が増え、より栄養バランスのとれたおいしい給食の実現を期待します。

また、公設給食センターとなることで栄養教諭の配置が期待できることから、充実した食育及び地場産農産物の活用を推進することを望みます。

さらに、学校給食の実施状況を学校給食の運営に関する各種委員会等で定期的に確認しながら、市民への情報提供を随時行うようお願いします。

以上を踏まえ本審議会では、公設給食センターの機能のあり方として次の８つの事項を示します。

- ・衛生管理の徹底ができる安全で安心な給食施設
- ・新たな調理システム等の導入
- ・地場産農産物を広く活用するための設備
- ・食育の充実につながる施設
- ・食物アレルギー対応食専用調理室の整備
- ・災害時に学校給食の早期再開への対応ができる施設
- ・第三者によるチェック体制の構築
- ・その他の機能として、例えば食育イベント実施や備蓄等の災害対応

諮問事項３．長期的に持続可能な給食提供体制の方針

学校給食衛生管理基準に則り、衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設、技術の進歩も見通した適時的確な最新の装置の導入など、将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指すこと、また、調理場を２つとしながら、建物を一棟とすることで、敷地内での建て替え及びランニングコストの軽減を可能とするなど、八潮市にとって財政的にも長期的に持続可能な給食体制を早期に実現することを望みます。

おわりに

以上の答申を踏まえ、極力早期に公設給食センターを整備し、子どもたちが待っている学校給食の提供が行えるよう要望します。

※HACCP（ハサップ）「食品危害分析・重要管理点方式」製造過程における危害を分析し、重要管理点を決め、その部分を常時監視し、これを常時記録する手法。