

～顔が見える・人がつながる 世羅町らしい給食をいつまでも～

世羅町学校給食基本構想

令和３年９月 世羅町学校給食基本構想検討委員会

１．施設の現状

世羅町では、学校給食法（昭和二十九年法律第160号）に沿い、児童生徒の心身の発達や、食に関する正しい理解を進めることで、適切な栄養摂取による健康の保持増進や、望ましい食習慣を養う等の目的のため、２か所の学校給食センターを運営しております。

	世羅学校給食センター	せらにし学校給食センター
所在地	世羅町大字本郷1130番地	世羅町大字小国4495番地
システム	ウェットシステム（ドライ運用）	ドライシステム
建築年月	昭和59年３月（昭和59年４月稼働）	平成10年２月（平成10年４月稼働）
耐用年数	31年	31年
経過年数	築後37年(耐用年数を６年超過)	築後23年(耐用年数まで残り８年)
構造・階数	鉄骨造１階建	鉄骨造１階建
敷地面積	1,815.69㎡	1,332.49㎡
延床面積	593㎡	386㎡
対象学校	小学校３校、中学校２校	小学校１校、中学校１校
現状提供食数	約1,000食/日	約200食/日
老朽化状況	・ボイラー配管等、給排水設備の老朽化が進行している。 ・食器洗浄機、大型設備の老朽化が進行している。	・食器洗浄機、大型設備の老朽化が進行している。

耐用年数：「減価償却資産の耐用年数等に関する省令」（平成28年3月財務省令）に規定された、税務上において損金の額に算入される減価償却費の計算の基礎となる年数のこと。

２．現行の基準への適合性

２か所の学校給食センターの、学校給食衛生管理基準等への適合性を評価すると、つぎのとおりとなります。

(1)学校給食衛生管理基準との適合性

現状の評価は、安全安心な学校給食提供の面から、適合していない、若しくは適合していないとは言えないが、基本的な機能として適正とも言えない部分を多く含んでいます。

特に世羅学校給食センターの床、両方の学校給食センターの作業区分と作業動線の不適合は、安全安心面を考えた際は、施設の機能として高い危険度を伴っていると考えます。

また、こうした不具合は現場の作業者の努力で補ってきたものとも言えます。

(2)老朽化等その他の評価

老朽化の目安として、建物本体の耐用年数とそれぞれの施設を照らし合わせたところ、世羅学校給食センターは耐用年数を超過しており、せらにし給食センターは数年後には耐用年数を超過することとなります。

近年需要が高まっているアレルギー対応食の調理スペースは、アレルギーを含んだ食品の混入を防ぐために、専用の個室で調理することが望ましいが、現行の２施設は対応できていません。

３．児童生徒数等の現状

(1)町の合併以降における学校施設等の配置変遷

世羅郡３町が合併した平成16年度時点では、町内に小中学校は13校、学校給食センターは甲山学校給食センター、世羅学校給食センター、せらにし学校給食センターの３施設がありました。その後、老朽化により平成21年度に甲山学校給食センターを廃止し、その分を合わせて世羅学校給食センターが稼働してきました。

また、平成23年度からは統合により甲山地区の小学校が５校から２校、世羅地区は４校から１校となり、町内の学校数は小中学校合わせて７校となり、現在に至っています。

(2)児童生徒数の推移

本町の児童生徒数は、平成16年度の合併時には1,550人でしたが、その後緩やかに減少し、令和３年度現在では1,038人となっています。

(3)児童生徒数の将来推計

現状の在籍児童生徒数と出生数から予測したところ、令和６年度では1,000人を下回る見込みとなっています。

また、それ以降は令和３年３月策定の「世羅町人口ビジョン(後期)」を基に、児童生徒数の将来推計を行ったところ、今後も緩やかに減少するが、一定期間経過後は800人前後で推移する見通しとなっています。

４．世羅町学校給食基本構想検討委員会での検討経緯

前述の１から３を踏まえ、世羅町学校給食基本構想検討委員会で検討を行った経緯と内容はつぎのとおりです。

(1)検討期間：令和２年11月～令和３年９月（11ヶ月間）

(2)会議開催回数：６回

(3)構成員：保護者代表３名、学校代表２名（小学校１名、中学校１名）、学識経験者２名
※学識経験者２名のうち１名は令和３年度より参画いただきました。

(4)検討内容

令和２年度においては、主に現在の学校給食センター２施設の現状把握を行い、令和３年３月には学期末休業期間を利用して、世羅学校給食センターの施設内視察も行いました。

令和３年度においては、学校給食衛生管理基準と２か所の学校給食センターの適合性等や児童生徒数の将来推計を基に検討を行いました。

また、農業が盛んで多様な農産物が収穫できるといった本町の特徴を生かした、「世羅町らしい学校給食」という点、更には場所に関して等、様々な角度から協議を行い、次項のとおり「基本的事項(コンセプト)」をとりまとめました。

５．今後の世羅町学校給食の５つの基本的事項

(1)施設整備の必要性について

- ・世羅学校給食センターは令和３年度で建築から37年が経過し、法定耐用年数を６年超過するとともに、配管をはじめ設備の老朽化も進んでおり、文部科学省が平成21年4月に制定した「学校給食衛生管理基準」に適合しない部分が多くあることから、児童生徒の安全安心な給食提供を更に進めるため、新たな学校給食施設を早急に整備する必要がある。
- ・せらにし学校給食センターは法定耐用年数を超過していないが、将来に亘り町内全体へ安定的に給食提供を行う必要があるため、世羅給食センターの新設と合わせて２施設を統合することが望ましい。

(2)施設の機能について

- ・学校給食法の掲げる目標に基づいて安全安心な給食提供を行うため、ドライシステムの床、部屋単位で区分された汚染作業区域・非汚染作業区域・その他区域、交差等が発生しない作業動線の確保とそれらに見合った機械や機器の配置等、学校給食衛生管理基準に基づいた施設とする。
- ・アレルギー対応食の需要は今後も増加する見通しであるため、その調理場所は専用の個室とする。

(3)施設の規模について

- ・本町の児童生徒は近年緩やかに減少しており、現在は1,000名余りである。
- ・令和３年３月策定の「世羅町人口ビジョン(後期)」を基に推計したところ、今後も緩やかな減少は続くことが予測されるが、将来的には800名程度で推移する見通しとなった。
- ・このことから、現在の児童生徒数に教職員数200名程度を加えた1,200食程度の給食が提供できることを必要最低限の規模とする。
- ・ただし、施設規模は建設費や後の維持管理費に直結するため、具体的な規模決定を行う際は、その点を考慮のうえ慎重な検討を行うことが望ましい。

(4)設置場所について

- 設置場所については、以下の条件を満たすよう適切な場所を選定する。
- ・学校給食衛生管理基準に基づき、調理後２時間以内の給食が可能であること。
 - ・配送のための安全・円滑な経路が確保できること。
 - ・水道、電気、排水処理等、一定のインフラが既に整備されていること。
 - ・周辺民家等へ対して、音や匂い等による環境面での負荷を及ぼしにくい場所であること。
 - ・気象災害が発生した際において、その影響を受けにくい場所であること。

(5)「世羅町らしい」給食の在り方について

- ・本町は立地や気候に恵まれ、米、野菜、果物の生産が盛んである。これらを活かし、学校給食法の掲げる目標でもある、児童生徒の適切な栄養摂取をさらに図るため、米飯による完全給食を実施するとともに、給食材料の、高い地元産率を今後も堅持し、より栄養価が高く美味しい給食提供を目指し、合わせて食育の推進を図る。
- ・また、学校と学校給食センターが連携し、食を通じた地域学習や生産者との交流、給食調理の見学をはじめとした、本町学校の食育推進の拠点となることを目指す。
- ・これらを本町学校給食の特色として、町独自の管理栄養士の配置などにより、更に充実させることを目指す。

以上を今後の世羅町学校給食の在るべき姿と方向性として指し示し、今後策定される「基本計画」の骨子となる「基本構想」とします。

【参考資料】

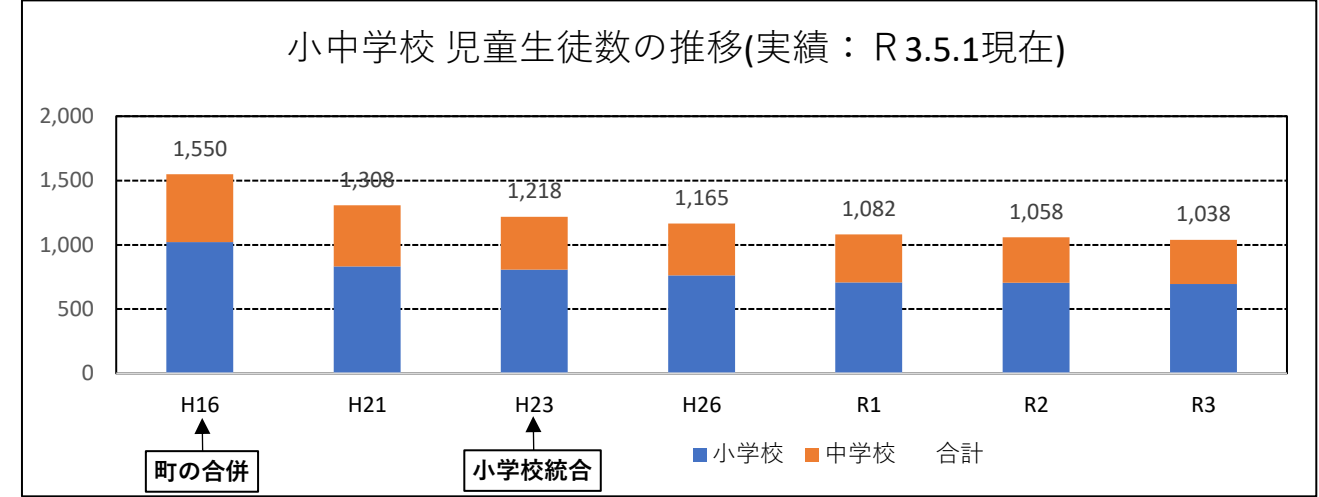
図表 1：学校給食衛生管理基準※1への適合性評価

		世羅学校給食センター		せらにし学校給食センター	
		適否	内 容	適否	内 容
ドライ運用及び	ドライシステムを導入するよう努めること。 ドライシステムを導入していない調理場ではドライ運用を図ること。	×	・ウエットシステムを一部ドライ運用※3しているものの、防水塗装の剥がれや水勾配の不均一等により抜本的改善が必要	△	・ドライシステムを導入している ・シートの痛み傷から内側に水が浸透してシートが波打っており、貼替には多額の費用を要する。
作業区分の明確化	1. 調理場は汚染作業区域※4、非汚染作業区域、その他の区域に部屋単位で区分すること 2. 食品の種類毎に専用の調理器具・容器を備えること。 調理の過程毎に区別すること。	×	・時間差で汚染作業と非汚染作業に共用する区域がある。 ・下処理室が狭隘で、動線の交差（下処理作業中に肉、魚等を入れた缶の移動が困難）が起こる。	×	・時間差で汚染作業と非汚染作業に共用する区域がある。 ・下処理室が狭隘で、動線の交差（下処理作業中に肉、魚等を入れた缶の移動が困難）が起こる。 ・洗浄機の投入口の高さが約20cmのため、深さのあるかご等の洗浄は別室で行っている。
手洗い設備の充実	前室、便所の個室に設置するとともに作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。	○	・前室、便所の個室、検収室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナ室にそれぞれ設置されている。 ・前室の手洗い設備は自動式の温水対応となっている。 ・トイレの手洗い設備は男女とも個室毎に自動式になっている。	○	同左
検収室の整備	外部からの汚染を受けない構造の検収室を設けること。	△	・外部からの入荷を1箇所で行っている。 ・二次汚染のリスクを避けるため、肉魚、野菜類等は別々の入口が良い。	△	・外部からの入荷を1箇所で行っている。 ・また、検収室内に下洗い(泥落とし)設備が無いため下処理室内にある下洗い設備で行っている。 ・二次汚染のリスクを避けるため、肉魚、野菜類等は別々の入口が良い。
の作業確保動線	機械及び機器は調理過程にあった作業動線に配慮した配置であること。	×	作業動線に配慮した機械及び機器配置となっているが、施設が狭隘で、作業動線の交差が起こる。	×	同左
専用の整備備い	食品を取り扱う場所・洗浄室から直接出入りできない構造とすること。	○	食品を取り扱う場所・洗浄室から直接出入りはできない。どちらからも3 m以上離れている。	○	同左

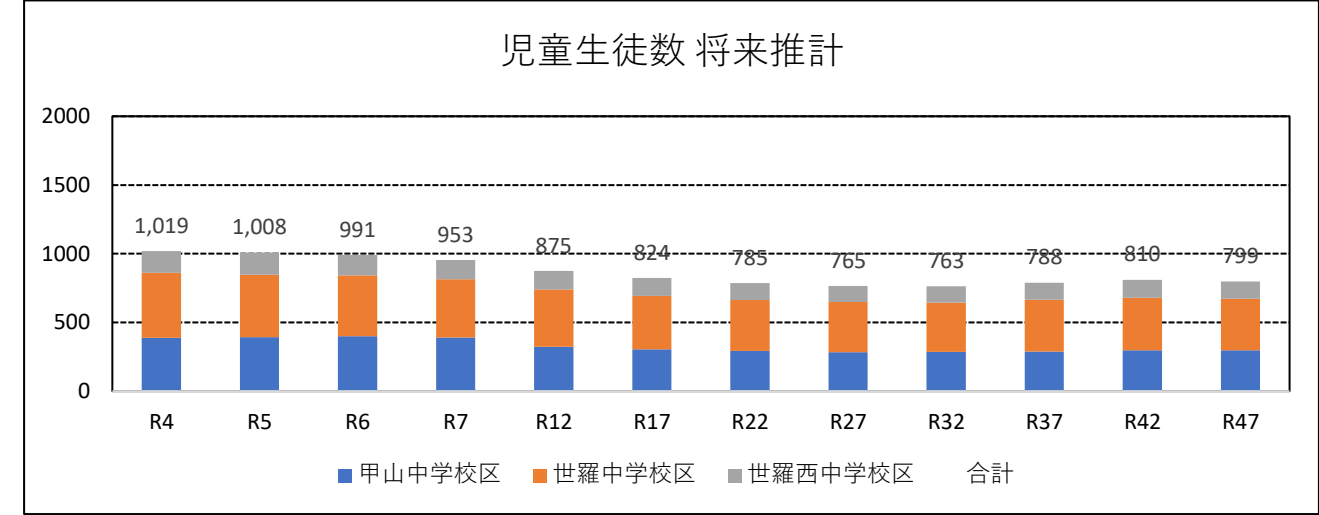
図表 2：老朽化等その他の評価

	世羅学校給食センター		せらにし学校給食センター	
	適否	内 容	適否	内 容
施設の老朽化等の目安	×	耐用年数超過	○	耐用年数内
耐震安全性の確保	○	適合	○	適合
アレルギー対応	×	・アレルギー対応の調理場所は、専用の個室となっていない。	×	同左

図表 3：児童生徒数の推移



図表 4：児童生徒数の将来推計



【用語の説明】

- ※1 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備や管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について示したもの。学校給食衛生管理基準では、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）※5の考え方に基づいていることが明記されています。
- ※2 ウエットシステム（※3 ドライ運用）
ウエットシステムとは、常に調理場が水で濡れた状態で調理する給食施設のこと。ドライ運用とは、ウエットシステムの給食施設でドライ仕様の調理器具の使用や作業方法を工夫することにより、できるだけ床が乾いた状態を維持しながら調理を行う方法のこと。ドライシステムとは、調理場の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止することができる給食施設のこと。
- ※4 汚染作業区域と非汚染作業区域
汚染作業区域とは、泥やほりなどの異物や有害微生物が付着している食品を扱う場所で、検収室や下処理室、洗浄室などをいう。非汚染作業区域とは、調理場、配膳室、洗浄後の食器などを保管しておくスペースのことをいう。二次汚染の防止等のため明確な区画・区分を行う必要がある。
- ※5 HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：ハサップ）
食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法の国際的に認められた規格