

共同調理場（親子方式）で進めます

衛生基準の充実、手づくりを基本、地産地消の拡大、食育の推進など、町ではこれまで以上に、おいしくて安全な給食づくりを進めていきます。

学校給食は食育が目標

学校給食法によれば、学校給食の目標は食育にあり、給食の実施は各市町村の努力義務となっています。

町はこれまで食育の推進を通じて、町の子どもたちの健全な発達を願い給食を実施してきました。

いまの調理場は古い衛生基準のまま

現在、町内の小中学校はそれぞれの学校の調理場で給食を作っており、これを単独校方式と言います。

いずれの調理場も古い衛生基準で建設され、現在の衛生基準に合わないため、以前から徐々に施設設備の改善を行ってきました。

しかし、平成17年度の設計士による専門的な調査で、基準を満たすためには現在の施設を全面改築しなければならなかった。

衛生基準をクリアするためには、一校当たり約400㎡の調理場面積を必要とします。現状の面積は南小学校で128㎡、北小学校で114㎡、最も広い中学校でも168㎡しかありません。

衛生基準をクリアできる施設整備が重要課題

学校給食は、安全で安心なものの子どもたちに提供しなければなりません。このため、衛生基準を満たさない町内3校の給食施設を整備することが、重要な課題となっています。

2年間、検討を重ねてきました

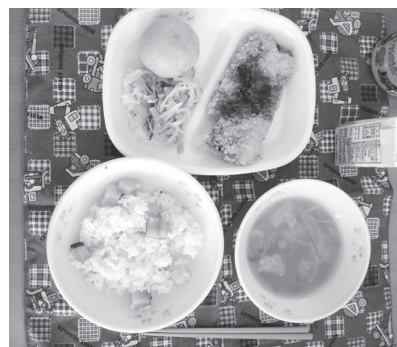
町教育委員会では、平成17年2月から連合PTA会長、区長会会長など町各界の代表者10名からなる「御代田町学校給食等のあり方検討委員会」を設立しました。

委員会では平成21年度の中学校改築に合わせ「町内3校に単独校調理場を整備する方法」、「共同調理場を整備する方法」のいずれが良いのかを判断するため、調査研究を進めました。14回に及ぶ検討会議、施設の視察などを行った結果、平成18年5月に「共同調理場を整備する方法が良い」との結論に至りました。

その後、教育委員会での協議を経て、町でもあり方検討

親子方式とは…

調理場を持つ単独校方式の学校（親＝中学校）が、調理場を持たない学校（子＝南北小学校）の給食調理も行うこと。一般に距離の近い学校同士で行います。





特集 これからの町の学校給食施設

委員会の意見を尊重し、共同調理場を整備することに決定しました。そして議会全員協議会においても承認を得ました。今回、「中学校の単独調理場は全面改築、南北小学校の単独調理場は一部改修を行い、継続して使用する」という新たな案を含めて、別表(次ページ)のとおり比較検討しました。

結論

単独校方式を最大に活かした親子方式の共同調理場を整備します

比較表でわかるように「安全面」：集中管理でできる点でA案が圧倒的に優れていること

「あたたかくて、おいしい面」：温度を保てる点、多くの人がチェックして味を均一に保つ点などでA案が優れていること

「食育面」：栄養職員の指導が町内3校に均一に行き渡る点などでA案が優れていること

「費用面」：施設を集約するA案(共同調理場)がB・C案(単独校調理場)よりも建築・維持管理費ともに多額の経費を節約できること

以上のようになずれの検討項目でもA案が優れており、現在の給食と比較して質を向上させることができるということがわかりました。

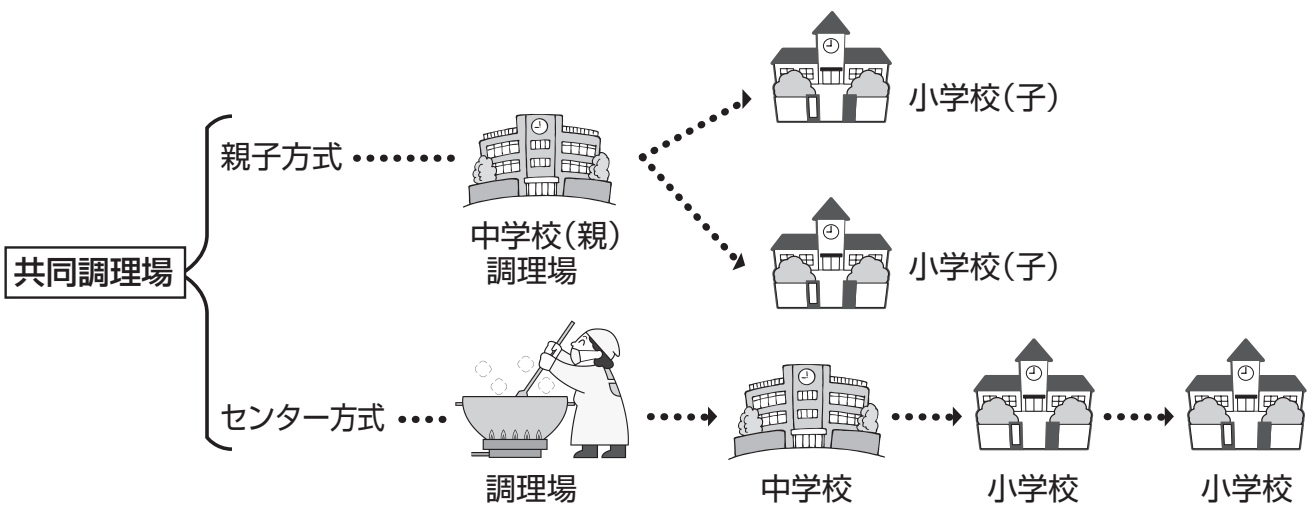
この結果、御代田町においては、子ども達の健やかな発達のために今までの単独校給食で行っていた地産地消、セレクト給食、希望献立などの良い点を継承し、更にバランスのとれたおいしい給食づくりを目指して親子方式による共同調理場(A案)を整備していくことを決定しました。

今後、町では整備方式を決定したことによって節約した予算の一部を投入し、今以上に学校給食の充実や「学力向上のための町費教職員配置」、「有効な教育設備の充実」、「発達障害児等の支援の充実」、「防犯システムの構築促進」などの教育課題に当てていく考えです。

問い合わせ先

教育委員会 学校教育係

(32) 9100



単独校調理場

単独校方式 南小学校、北小学校、中学校