



令和5年3月17日

敦賀市教育委員会 殿

敦賀市学校給食あり方検討委員会
委員長 中村 健之輔



敦賀市学校給食のあり方について（答申）

令和4年10月27日付け学第774号で諮問を受けたことについて、本委員会において、5回にわたり検討を重ねた結果、下記のとおり答申します。

記

1 学校給食センターの建替えの要否とその理由について

現センターは、建設から38年を経過し施設の老朽化が進んでおり、現在実施している計画修繕等による延命化では限界がある。

また、現センターは、平成21年度に施行された「学校給食衛生管理基準」に示されているドライシステムの導入や作業導線の確保等、当該基準に準拠した衛生管理や、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に示された食物アレルギー対応ができていない状況であり、多くの課題を抱えている。

この基準に適合させるためには、現センターでは必要なスペースが確保できず、増築を伴う大規模な改修が必要となるが、給食を提供しながら改修や設備更新を行うことは困難であることから、新たな学校給食センター（以下「新センター」という。）の建設が必要であると考えます。

2 今後の学校給食の実施方式（自校調理方式、センター方式）のあり方について

現在、本市の学校給食は自校調理方式とセンター方式が混在しており、食物アレルギー対応や給食費などに違いや差が生じているが、今後の学校給食の形態については、食物アレルギー対応や給食費、献立など、児童生徒が同等のサービスを受けることができるようにすべきである。また、施設整備及び運営費用について比較した結果、センター方式に統一した方がコスト面でも優位性があることから、新センター建設に併せて学校給食の調理方式をセンター方式に統一することが望ましい。

なお、センター方式への統一により配送範囲が拡大することから、給食の保温・保冷に配慮した食缶の導入や配送体制の整備に留意すること。

3 学校給食センターを建替える場合の整備方針について

(1) 完全米飯給食への対応について

給食提供日をすべて米飯給食とすること（いわゆる完全米飯給食）については、市内全ての児童生徒に、新センターで炊飯された米飯を一斉に提供することにより、委託炊飯やパンに比べて主食に要する食材コストを抑えることができる。加えて、米飯はパンに比べて塩分摂取量を減らすことができることから、副食等においてより充実した献立が可能になる。

このことから、新センターでは、完全米飯給食に対応する施設整備を行うことが望ましい。

(2) 建設予定地について

建設用地を新規に取得する場合、それに伴う交渉期間や費用が発生することから、既存の市有地を有効活用することが望ましいが、各学校への配送時間等を十分に考慮し、適切な用地を決定すること。

(3) 食物アレルギー食対応について

食物アレルギー対応については、調理の現場だけでなく、献立作成から配膳して児童生徒の口に入るまでの一貫した安全性の保障が重要となってくる。特に、調理過程でのアレルゲン混入リスクを低減させることが極めて重要であり、新センターには専用調理室を設置することは必須であると考ええる。

なお、食物アレルギー対応品目については、品目が多いと調理や配膳時の取り違い等のリスクが増大することを考慮すると、食品表示法において定められている表示対象の 28 品目 (※1) 全てに対応することは現実的ではない。その中で対応できるものを検討し、少なくとも特に重篤度が高い特定原材料 7 品目 (※2) に対応し、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づく、レベル 4 (※3) 代替食対応を行うことが望ましい。

(4) 食育の推進や災害時対策について

食育の推進の観点から、見学スペースを設置する等施設を有効活用することは望ましいと考えるが、設置費用や整備面積が過大にならないよう留意すること。

また、災害時における学校給食センターの役割を踏まえた上で、それに応じた機能の追加等の必要性についても検討すること。

(※1)

28 品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(※2)

重篤度の高い特定原材料 7 品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

(※3)

学校給食における食物アレルギー対応指針

レベル 1：詳細な献立表対応

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら喫食する。

レベル 2：一部弁当対応

普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる。

レベル 3：除去食対応

申請のあった原因食品を除いて給食を提供する。

レベル 4：代替食対応

申請のあった原因食品を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を、別の食品を用いて補って給食を提供する。

4 その他学校給食に関し必要な事項について

食品価格高騰の影響に鑑み、現センターの給食費については、今後の物価上昇等の動向を見極めつつ、適正な給食費の設定について検討すること。

また、公会計化については、学校現場における教職員の事務負担軽減や監査機能の充実、不正経理の防止等の観点から導入することが望ましく、センター方式への統一後の導入について、引き続き課題を検討すること。

5 敦賀市学校給食あり方検討委員会 検討経過

第1回会議 令和4年10月27日（木）

諮問

- (1) 学校給食センターの建替えの要否とその理由
- (2) 今後の学校給食の実施方式（自校調理方式、センター方式）のあり方
- (3) 学校給食センターを建替える場合の整備方針
- (4) その他学校給食に関し必要な事項

敦賀市学校給食あり方検討委員会及び学校給食センターの概要の説明

学校給食センターの建替えの要否とその理由に関する協議

第2回会議 令和4年11月22日（火）

今後の学校給食の実施方式（自校調理方式、センター方式）のあり方に関する協議

第3回会議 令和4年12月16日（金）

今後の学校給食の実施方式（自校調理方式、センター方式）のあり方に関する協議

第4回会議 令和5年 1月12日（木）

学校給食センターを建替える場合の整備方針に関する協議

第5回会議 令和5年 2月10日（金）

その他学校給食に関し必要な事項について

答申案の検討