

# 給食提供方式の変更に係る保護者アンケートでの意見および回答

筑後市教育委員会

## 1. 施設の改修について

1-① 施設が満たしていない「学校給食衛生管理基準」の具体的な内容と満たしていないことで生じる不都合とは何か。

「学校給食衛生管理基準」とは、学校給食の適切な衛生管理を図るため、施設・設備の整備や管理、調理過程、配食、給食用食品などに関して必要な基準を定めたものです。(学校給食法第9条)

市では基準の適応に関して次のような点を課題と考えています。

- 汚染作業区域(検収、下処理等)と非汚染作業区域(調理、配膳等)を部屋単位で区分すること。
- すべての調理機器から配水管を通じて排水し、床に排水溝をつくらないドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムでない場合も床面を濡らさないドライ運用を図ること。
- 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- トイレは食品を取り扱う場所や洗浄室から直接出入りできない構造とすること

これらの課題に対して、現在は作業台等を置き作業区域を区分、床面が濡れたらすぐに拭き取るなど、運用の中で対応していますが、食中毒や感染症の発生リスクが高まるとして、南筑後環境福祉事務所(保健所)から改善するように指導を受けています。

1-② 施設の老朽化(維持)に対して、これまで放置され計画的な改修がなされていないのではないかと。また、早期改修が必要なのに対して、令和8年度までは自校方式で実施できるのか。

市内のほとんどの学校が建築より約40年経過しているため、令和元年度に「学校施設長寿命化計画」を作成し、市内の学校施設を計画的に改修できるように取り組んでいます。

しかし、計画的な改修にあたっては、古川小・水洗小・二川小学校に関して、自校方式で改修を行うとすると、学校給食衛生管理基準を満たすために現在の給食室の約2倍の給食施設面積が必要で現在の給食室を増築することや用地を確保することが困難となります。

そのため、令和7年度より計画していた羽犬塚中学校の給食室改築にあわせて、提供方法の変更を検討したものです。また、羽犬塚中学校給食室の改築期間を考慮すると、施設の設計に約1年、建築期間に1年は必要なことから、最速で令和8年度となります。その間は引き続き児童生徒に継続して給食を提供していくために、現在の給食室や設備を維持しながら対応していきたいと考えています。

1-③ 小学校の再編計画であるが、まずは再編の話を進めることが必要ではないか。再編せずに学校があるので費用をかけてでも改修すべきではないか。

学校給食の提供方法については、児童生徒へ安全安心な給食の提供を目的としており、教育環境整備として適正規模の集団作りを柱とした小学校の再編計画とは切り離して検討してきました。

また、検討においては、自校方式での給食室を整備する場合には今後の人口減少やそのことによる財源縮小も考慮して整備することが求められるため、費用対効果の観点より食数 300 食以上が必要と考えています。

例えば、古川小と水洗小は食数が合わせて 270 食程度であるため、再編校を整備する場合でも配送による受配校になると考えています。

## 2. 提供方法の変更について

2-① 全ての学校で自校調理され、温かくて美味しい給食が提供される自校方式が一番。給食の匂いや音による幸福感や調理員の顔が見えることは大切な学びであり、そのような感覚を大切にしてほしい。自校給食にはそれだけの価値がある。

ご意見のような自校方式による長所は理解します。そのため、自校方式による給食提供が継続できないかも含めて検討を重ねてきたところです。

しかし、学校給食では安全で安心な給食を安定して児童生徒に提供することが大前提であり、そのうえでご意見にある長所を子どもたちが実感できる環境を構築する必要があると考えます。

提供方法の変更を行った後も、栄養教諭等による各学校へ巡回指導を行いながら、給食を通して学べる食育を推進していきたいと考えています。

2-② 衛生管理基準に関する課題解消の他の方法を提示してほしい。

児童生徒に安全で安心な給食を提供するための提供方法には、自校方式や親子方式以外に給食センター方式およびデリバリー方式があります。

給食センター方式は学校敷地以外の場所へ新たに施設用地を確保して大規模な共同調理場を市の施設として建設し、各小中学校へ給食の配送を行う方法であり、デリバリー方式は調理場を設けず、事業者へ委託して弁当を配送する方法です。

いずれの方法でも費用が安価となりますが、給食センター方式では 2,400 m<sup>2</sup>ほどの施設面積が必要となるとともに改修時には同じ面積の代替施設が改めて必要となること、デリバリー方式では衛生管理の確認や食育の観点、また味の大きな変化などが予想されることから検討初期に除外しました。

2-③ 再編で新設される筑後南小学校の給食室を活用して一部の学校への配送はできないのか。距離的にも近い学校があるのではないのか。

筑後南小学校は令和7年度より開校予定として現在、給食室を含めた校舎の建築を行っています。

筑後南小学校の建築でも事前に提供方式の変更に関する協議を行いました。が、水田、下妻、古島小学校の三校を再編して新設校とした場合は約600食の食数があり、新たな施設になることに加えてさらに給食の提供方法を変更することは学校の負担感が大きいため、当面の間は単独の自校方式にすることをしました。

将来的に、今後の児童生徒数の変化によっては、親子方式のような配送を伴う施設として活用する可能性もありうると考えています。

また、対象校の距離は、1時間以内の配送を目安にしていますが、走行距離12.0km、走行時間25分、配缶時間に各校5分として40分程度、混雑時でも1時間以内の配送が可能と試算しています。

3. 親子方式について

3-① なぜ提供方法を見直す必要があるのか、またその方法がなぜ親子方式なのかを改めて説明してほしい。そもそも親子方式とは。

市では、児童生徒に安全で安心な給食を提供するため、国が定める学校給食衛生管理基準に基づき学校給食を実施していますが、市内のほとんどの学校給食室で基準に基づく改修を行っていく必要があります。

給食室の改修に関しては、市学校施設長寿命化計画に基づき今後、順次の改修を行っていく予定としていますが、衛生管理基準に基づく給食室を整備するためには、給食施設が現在の2倍程度の面積となることから、学校によっては現在の給食室の増築では難しく、また学校敷地内にそのような面積を確保することが困難な学校も見受けられます。

具体的に、古川小学校では運動場等の別の場所、水洗小学校では給食室前の駐車場区域への拡張、二川小学校では教室や運動場等の別の場所等を検討することが必要で教育環境への影響もあることから自校方式は難しく、全体的な学校給食室の改修等を計画する中で、提供方法の変更について検討が必要となりました。

親子方式とは、複数の学校をグループにして、そのうち1校（親）へ給食室を設置して調理を行い、グループ校（子）に給食を配送する方式です。なお、食器の洗浄や保管は調理施設（親）で行います。

3-② 自校方式と親子方式における具体的な必要経費やその差額を提示してほしい。

個別の必要経費をすべて記載することは困難ですが、現時点での給食施設の建築、改修費用および配送車費用等の初期費用および人件費や配送費等の運営費用を現時点では次のとおり試算しています。

	《自校方式》	《親子方式》
初期費用（単年度）	653,126 千円	467,692 千円
運営費用（年額）	60,150 千円	38,822 千円

この場合の自校方式は羽犬塚中学校は委託、古川、水洗、二川小学校は直営として現在の運営費用を計上し、給食施設拡大のための土地購入費用は含んでいません。親子方式の初期費用および運営費用には配送車両の購入費、配送委託料を含めて算出しています。

よって、少なくとも初期費用（単年度）に 185 百万円、毎年 21 百万円の差額が生じます。これらの費用は財政的な削減だけでなく、今後も児童生徒が安全安心な学校生活を送るための施設の営繕や設備の更新等に活用することも考えられます。

3-③ 小学校と中学校では時制や栄養価の違いにより献立や量、味付けも違うため、小学校でのグループとした方が良いのではないか。

親子方式は、現在生じている課題（衛生管理基準への適用やそのための給食施設面積の確保）を今後の学校給食施設の改修の中で解消するために、学校敷地の広さや改修の早さを考慮して検討したものです。

特に配送する学校（親となる学校）を小学校とすると、施設面積から羽犬塚小学校か新設の筑後南小学校となりますが、他にも老朽化している施設が多いことから早くて 10 年後の改修となります。

ご指摘の献立や量、味付けは、小学校と中学校の調理工程を別々にすることで、それぞれの成長過程に適した栄養価にできると考えています。

3-④ より多くの学校をグループとする親子方式とする方が、効率的ではないのか。もしくは同じ中学校区での実施とする方が良いのではないか。

親子方式では、より多くの学校をグループとする方が効率は向上しますが、今回の親子方式は児童生徒へ安全安心な給食の提供するのに必要な対応を市全体の改修計画の中で行うものであるため、対象校を老朽化が進んでおり今後改修を実施する際に施設面積を確保することが難しい 3 校としました。

また、羽犬塚中学校は親となる学校として給食施設面積が確保できるだけでなく、2-③に記載のとおり配送に関する時間や距離も対応ができます。

なお、学校給食衛生管理基準では、食中毒の発生を防止するため「児童生徒の摂食開始 30 分前に学校長等の責任者による検食をすること」や「調理後 2 時間以内に給食できるようにすること」が定められており、一度により多くの学校を親子方式とすると、複数台の配送車両購入、配送車両が円滑に出入りできるための学校敷地内の車両経路の確保や配架場所の面積増大を行い、配送時間や配送経路、給食時間の調整など、課題が複雑化します。

**3-⑤ 今回対象外の学校は衛生管理基準を満たしており加える必要がないのか。今後は順次、親子方式になっていくのか**

市内の学校では、学校給食衛生管理基準をすべて満たしている給食室は、令和 7 年度に建築される筑後南小学校のみで、ほとんどの学校が基準を満たしていません。今後は学校施設長寿命化計画に基づいて、順次改修を行っていく予定としていますが、今回対象とした小学校 3 校は、衛生管理基準を満たす給食室とする場合に、増築や学校敷地内に施設を設置する面積が確保できない点が課題となります。

また、他の学校は、当面の間は自校方式を継続しますが、児童生徒へ安全安心な給食を提供するために、意見や改善点、児童生徒数の推移を確認しながら、親子方式の拡大は引き続き検討していきます。

**4. 配送や受配校（子となる学校）について**

**4-① 運搬を伴うことで異物混入の可能性が高まるのではないのか。**

羽犬塚中学校へ学校給食衛生管理基準を満たした共同調理場を新築することで、施設内における異物混入の可能性は低くなります。また、調理場で給食を配缶した後は食缶へ蓋をして配膳まで開けないため、異物混入の可能性は低減すると考えています。

**4-② 運搬に伴う配送時間、温度管理は衛生管理のうえで必要であり、特に夏場は食中毒の危険性が高まる。また冬場は冷めて美味しくないと状態であれば残飯の増加につながるのではないのか。特に麺料理は伸びたりしないのか。  
配送車両や受配施設の衛生管理マニュアルを作成し徹底するべき。**

食中毒の発生防止は、3-④のとおり学校給食衛生管理基準で「児童生徒の摂食開始 30 分前に学校長等の責任者による検食」や「調理後 2 時間以内に給食で」が定められ、市では本基準を遵守して学校給食を実施しています。

具体的な配送時間に関しては、給食開始時間（古川小、水洗小は 12 時、二川小は 12 時 15 分）を考慮して今後詳細な配送計画を作成しますが、見込みとしては次のとおりに考えています。

【配送時間（見込み）】

羽中出発 → 古川小配食 → 水洗小配食 → 二川小配食  
《11：00》 《11：15》 《11：25》 《11：40》

調理後から時間が経過して料理が冷めたり麺類が伸びるなどの懸念は、児童生徒が美味しい給食で笑顔になれるように、市でも配送を実施している他市等へ聞き取りを実施しましたが、保温食缶を使用することで温かく、麺と汁物は配送時に別々の食缶とするなどの対応があると伺っています。

配送車両や受配施設の管理は、委託も含めて検討し、事業所によってはマニュアルを作成しているため、内容を確認しつつ、必要なマニュアルは市として作成して研修会等で徹底していきます。

4-③ 食育では、受配校の児童が学ぶ機会を失いかねない。共同調理場を見学する時間は今の授業の中でどのように組み込むのか。

学校における食育の取組みとしては、栄養教諭等による食に関する指導や調理員や生産者等への感謝を伝える場の設定、調理場の見学などが挙げられます。

学校生活の中で、これらの時間をどのように設けていくのかに関しては、各学校ごとに学校行事などが異なるため、市で一律に回答できるものではないと考えていますが、教育行政として食育が推進されるよう、引き続き、栄養教諭等による食に関する指導を行い、給食への感謝を伝える学校行事や社会科見学等の校外学習時に給食施設を見学できる機会ができるように推奨していきたいと考えています。

なお、保護者の皆様には、お子様の給食がどのような場所でどのように調理されているのかと心配されるかと思しますので、給食調理場の見学などができるように今後検討をしていきたいと考えています。

4-④ 配送と回収により給食時間は十分確保できるのか。特に大雨や大雪、事故等への対応は検討しているのか。

児童生徒がこれまでと変わらず楽しく学校生活や給食時間を過ごせるように、学校の時制に合わせた配送・回収計画を作成していきます。

大雨や大雪、事故等で車両の通行が困難な場合の対応は、今後作成する配送・回収計画の中でパターンやその対応策を検討します。また、あわせて緊急用の備蓄食品を各学校へ配置します。

4-⑤ 配送された給食や食器は、誰が受け取り仕分けるのか。また、食器が足りない場合の対応は。

受配校における給食や食器の受け取りは、委託や受配員等の雇用により人員の配置を検討しています。また、食器不足が発生しないように多めの食器を配送したうえで、不足が生じた場合には、配置した人員により対応できるように検討をしていきます。

4-⑥ アレルギー専用の調理区画を設けることは安心できるが、対応できる食材の範囲が変わるのか。また、多くの人を介することになるので煩雑となり誤食や取り忘れ等が発生しないか。

アレルギーは児童生徒の生命にも関わる重大な内容であるため、アレルギー食材への対応は、現在の範囲から変更する考えはありませんが、親子方式では運搬を伴うことから、市で作成しているアレルギー対応マニュアルの見直しが必要です。アレルギー対応は主に受配対応の重要な業務として位置づけ、研修などを適切に行いながら誤った取り扱いがないようにしていきます。

## 5. 配送校（親となる学校）について

5-① 羽犬塚中学校の給食室改修は、老朽化に伴い生徒は安全で安心な給食を提供するために行われるもので、親子方式とするためではないのではないかと。また、親子方式とした場合、羽犬塚中学校の部活等への負担はないのか。

羽犬塚中学校の改修は、生徒が安全安心に学校生活を送るために施設改善の一環として行われますが、今後の市内学校給食室の改修を行う中で、施設改修にあたって施設面積等の課題が生じるであろう学校に関してもあわせて対応を検討するべきと考え、今回の親子方式を実施することとしたものです。

親子方式を実施した場合の羽犬塚中学校については、今後の設計等の中で、児童生徒や保護者にもっとも負担や影響がないように実施していきたいと考えています。

なお、羽犬塚中学校は現在の給食室の場所へ増築する予定でしたが、親子方式とすることで、別の場所へ建築することとなり、建築期間中の給食提供ができるようになる点はメリットがあると考えています。