

～いま、なぜ学校給食調理場を建設する必要があるのか～

現在、三次市内には12の学校給食調理場があり、10の共同調理場と2つの単独調理場で給食を調理し提供しています。

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、栄養バランスのとれた食事を児童生徒に提供することにより、児童生徒の健康の保持増進、体位の向上を図るものです。また、栄養補給にあわせて「生きた教材」として、給食時間はもとより各教科等において活用され、食育を推進していくうえで中心的な役割を担っています。

学校給食調理場の課題

1 安全性

旧三次市内の学校給食調理場は6施設ありますが…

- 建築後40年余りが経過 老朽化が深刻な状況です。
- 昭和56年の建築基準法改正の施行前に設計または建設された施設が4箇所あります。
- 複数の調理場がハザードマップに定める浸水想定区域内に存立しています。

2 衛生管理

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月文部科学省告示)に基づいていますが…

- 旧市内の学校給食調理場6施設は、学校給食衛生管理基準の施行前に建設されています。

施設	粟屋学校給食共同調理場	三次学校給食共同調理場	八次学校給食共同調理場	田幸学校給食共同調理場	十日市学校給食調理場	川地学校給食調理場
建築年度	S57	S53	H7	S62	S54	S55
床仕様	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット

※粟屋学校給食共同調理場は、昭和56年の建築基準法改正前の設計により建設されています。

※旧三次市内の学校給食調理場6施設は全て調理等で使用する水や湯を直接床に流し、排水溝に集めて排水する「ウェット方式」です。常に床を乾燥させた状態が「ドライ方式」で、衛生管理に効果的です。

3 全小中学校へ同じ条件で給食を提供すること

市内小中学校は、調理場から提供される給食、選択制のデリバリー給食、弁当の持参が混在しています。

- 市内12中学校のうち、旧市内5校においては、平成13年から民間委託による選択制のデリバリー給食を提供しています。
(利用率は令和2年8月現在26.7%です。)

課題への対応

現在、旧市内の4箇所の学校給食共同調理場及び2箇所の単独調理場の再編整備を検討しています。

児童・生徒に、安全で安心な学校給食を提供するためには、課題への対応が急務です。そのため…

- 安全管理、衛生管理をさらに充実させ、市内の児童・生徒へ同じ条件の給食を継続して提供するため、安全な場所へ新たに学校給食調理場を建設することが喫緊の課題です。