

令和元年度 第5回 国立市立学校給食センター 運営審議会だより

令和2年1月22日
運営審議会会長：向井美紀
記録担当：五小・六小
印刷担当：久保 麻理

第5回 国立市立学校給食センター運営審議会

日 時 令和2年1月22日(水) 午前9時～午後12時30分
場 所 国立市立学校第一給食センター会議室 → 府中市立学校給食センター
出席委員 12名
欠席委員 6名
事務局 8名
議 題 府中市立学校給食センター視察及びその目的

- ・ 国立市の新給食センターで導入予定のドライシステム方式や HACCP（工程管理システム）に対応した施設のもと、衛生管理の徹底を図っている給食センターである。
またアレルギー対応専用調理室があり、アレルギー対応が充実している。国立市の新給食センターが目指すべき指標になる給食センターの1つである。
- ・ 府中市立学校給食センター開設から約2年経ち、現状・良かった点・苦勞した点を伺い、国立市の新給食センター計画への参考にする。

※ 内容を詳しく知りたい方へ

市のホームページ【令和元年度国立市立学校給食センター運営審議会】をご覧ください。

府中市立学校給食センターの特徴と現国立市立給食センターとの比較

府中市給食センター

国立市（現在の給食センター）

調理室内の様子



調理者同士は交わらないよう床が塗り分けされている。（調理員動線参照）



ワンフロアですべて行う。敷地に限界があり食材も食器も人の動線も区切ることができない。

提供食数

全市立小・中学校合わせて1日あたり22,000食を提供可能。小学校22校、中学校11校合計33校へ給食を提供している。

国立市は4,400食

衛生管理

ドライシステム方式の導入、食材の一方通行化などによる衛生管理が徹底されている。釜の真下に排水口が設置され、排水の際に水が床へ飛び散るのを防ぐことで常に床が乾いた清潔な状態を保つことが出来る。服装も動きやすい。また重いハンドルを回す作業も無く、調理担当者の負担を軽減させ、調理の効率化を図れる。

現国立市立給食センターはウェットフロア方式。釜から排水する際は調理担当者が重いハンドルを回し、釜を傾けて床に流す。水の飛び散りで常に床には水溜りが出来ている。雑菌が繁殖するリスクが高いため、衛生管理が難しい。長靴に重たいエプロンが必須で室内温度が調整できず働く方々の負担が大きい。

食材の流れ

HACCP に対応した施設で各区域で厳密に管理。食材は納入、検収室、下処理室、上処理室、調理室への移動が一方通行であるため汚染が少ない。パススルー冷蔵庫という食材のみを受け渡しする冷蔵庫を介するので洗浄前の食材と交差することがないため安全である。



現在の国立市給食センターでは、一方通行となるよう職員同士が注意して工夫してくださってはいるが、ワンフロアのため厳密な区分けは不可能である。調理フロア内を人や食器等が行き来している状態である。

調理員動線

調理員は作業別に配色の異なる床を歩き、身に付けているエプロン、靴も区域別に色分けされている。担当者は担当したエリア内でしか移動出来ないため、万が一の汚染も防ぐことができる。

国立市立給食センターでも作業員エプロンの色は異なるが、作業区域が完全に分離できない。動線の確保が難しく、どうしても作業員同士が交差してしまう状態である。

炊飯施設

全自動炊飯施設の導入により、府中市立給食センターでは効率的に美味しいお米を自動で炊くことが出来る。



【オートライマー】
精米機から送られてきた米を浸漬後に水を切り、設定量の米と水を計算し、炊飯窯に自動供給する機械。

蒸気釜炊き。
火がむらなく通るよう定期的に釜を開け、長さ120センチの木べらでかき混ぜる作業が必須。主に女性の調理担当が行うがかなりの重労働。国立市立給食センターは施設老朽化が進み、調理場の温度は高く、真冬でも半袖、真夏はとてつもなく暑くなる状況。一刻も早く調理室内の温度管理・調節を適切に行う必要がある。

※情報は2020年1月のもの。内容は府中市立学校給食センターパンフレットより抜粋

府中市給食センター

『手作り給食』をモットーとしている為、基本的に加工食品は使用しない。揚げ物は食材に下味を漬け、調理担当が手作業で衣をつけて全自動揚げ物機で揚げる。

ハンバーグは自動捏ね機を導入したため、挽き肉から手作りすることができるようになった。汁物は必ず出汁をとる。一定温度を保つ電気釜を一部導入しているため、カレーのルーやホワイトソースも手作り可能。

また1時間に4,000個もの卵を割る自動殻割機を導入。作業を効率化し、殻の混入を防ぐ。

【スチームコンベクションオープン】

蒸し料理・焼き料理・蒸し焼き調理が可能。

献立に合わせて200℃～300℃の熱風で焼き目や焦げ目をつけたり、加熱蒸気でパサつきの無い焼き物や蒸し物を作ることができる。汁と別に提供している中華麺などもこの機械で調理している。



国立市（現在の給食センター）

国立市では設備と機器の老朽化が激しく、調理機器がすでに製造中止となっているため修理パーツを入手することも困難になっている。

調理中に故障することもあり、メニューの変更を余儀なくされることもあった。

日々、古い調理機器の手入れや修理をしながら給食の調理を行う状況。

新センターでは配食の規模が府中市の約4分の1なので、府中で使っているからといってすべての調理機器を導入する必要はないとしている。

最新の調理機器により現在よりも作業の効率化が図れ、給食の質が上がるとみられる。



府中市立学校給食センター

給食センターの2階には、実際の調理の様子を見ることができる見学通路や体験設備調理実習室などがあり、上から見下ろす形で調理室内を見学することが可能。



見学通路・調理器具などがある



見学の様子



エアシャワー体験室



揚げ物・焼物室 床が色分けされている



卵専用処理室



手洗い場

府中市給食センター

国立市（現在の給食センター）

アレルギー対応

府中市立給食センターではアレルギー専用調理室を設け、アレルギー対応食を料理している。現在は卵・ナッツ・乳・乳製品・エビ・カニの除去食を提供。

利用者の了承を得て、間違いなく本人に届くよう、一人一人名前入りの個人専用袋に入れ配送される。毎年利用者は増えている。

アレルギー対応食は、児童生徒にそれぞれ個人専用の容器を使って提供。一人分の分量を計量し、みかんなどは1つずつ容器に入れる。配送ミスが無いようにチェック表をもとに氏名と学校を確認して専用のコンテナで配送。



現在の国立市給食センターにはアレルギー専用調理室がない。

新センターではアレルギー食の対応が予定されている。

学校給食の充実が図られ、安心して児童が口にできる給食が提供されるのは喜ばしい。

食育の推進

府中市立給食センターでは施設見学が出来るように体験コーナーや見学通路が整備されている。行政の視察や市内小中学校からの見学は年に60件を超える（平成30年度実績）。

夏休みにはセンター内に設置した調理実習室を使用し、中学生には『英語でクッキング』、小学生には『親子クッキング』等を実施。食育の推進に力を入れている。



現在の給食センターでは食育専用の設備はない。

府中市に小学校の調理業務を民間委託にした理由をうかがうと、府中市ではより細やかな対応が必要となるアレルギー対応を小学校調理を直営で行うことが困難と判断し、民間委託化を決めたとのこと。

ただし委託しても安全・安心面の確保は当然ながら、今までの調理ノウハウを引き継ぎ、さらに食育やメニューの充実等につながる事業者を慎重に選定し、協議・調整を重ねて問題なく運営できるよう努めたと回答があった。

審議委員所感

今回視察し、現場を実際に見て学ぶことが非常に多かった。「安心・安全・美味しい給食」を提供するためには、市政と業者の知恵と話し合いと協力が必須と感じた。見学通路や体験スペースなどは、国立市の新給食センターでも導入予定であるとのこと。是非、国立市の子供たちにも見学していただき、美味しい給食が提供されるのは多くの人々が子供たちの健康を願って働いてくれているということを学んでもらいたいと思う。

審議会でも何度も議題に上がり不安視されていた「調理業務の民間委託」だが、府中市立給食センターでは直営の時に比べ、給食の質に大きな違いはなかったと回答があった。理由は食材選定・調達・献立作成・味見・検食などは市で行っているからとのことだった。視察中も市の栄養士がすべての窯を巡回して味見をしている姿が印象的だった。円滑に連携を進めるためには、とにかく事前によく話し合うことが必要とアドバイスを頂いた。国立市でも委託業者との話し合いを大切にしていけば、きっと市民に喜ばれる新給食センターになるに違いないと期待したい。