

内教懇第 8 号
平成 23 年 3 月 30 日

内子町教育委員会
教育長 亀岡 忠重 様

内子町教育改革懇談会
会長 中川 稔徳

内子町学校給食の調理方式について（答申）

内子町教育改革懇談会では、平成 21 年 3 月 27 日付けで内子町教育委員会より 6 項目の諮問を受け、それらの諮問事項のうち、平成 22 年度においては「学校給食」を中心として 2 回の試食を含め 5 回に渡る会議を開催し、また五十崎地区 P T A への給食説明会に参加し、保護者の意見を聞き、検討を重ねて参りました。

その結果、内子町学校給食の調理方式について下記のとおり意見をとりまとめましたので答申致します。

本答申を参考にされ、児童・生徒により良い学校給食を提供するための諸施策に取り組まれることを期待します。

記

はじめに

内子町の学校給食施設では、学校給食法における「学校給食の目標」に基づき、学校教育の一環として安全でおいしい学校給食の提供が求められています。

内子町の学校給食は、内子・小田地区はそれぞれ共同調理方式（センター方式）、五十崎地区は 3 校で単独調理方式（自校方式）により、児童・生徒に給食が提供されています。

施設面においては、内子・小田学校給食センターは、比較的最近整備された衛生管理基準に基づいた施設であり、それぞれ 1,500 食と 500 食の調理能力があります。一方、五十崎地区 3 校の調理施設は、昭和 47 年度から昭和 59 年度に整備された施設であり、センター方式のドライシステムに比べ衛生管理において充分とはいえません。

両調理方式においては、給食献立等の内容、地場産物の活用、アレルギーへの対応など大きな違いはないものの、食育の推進面から見れば単独調理方式が好ましいと考えられます。

しかし、ますます厳しくなる財政状況、今後計画されている耐震補強を含む学校施設整備、児童生徒数の動向、給食センターの調理能力等さまざまな要素を総合的に勘案すると、教育改革懇談会としては、今後の調理方式について、共同調理方式への移行もやむを得ないと考えました。懇談会においても、自校調理方式の良さは十分理解をしておき、「是非とも残してもらいたい」という意見もありましたが、苦渋の選択をしたことにご理解をいただきたく思います。

ただし、共同調理方式に移行するにあたり、より単独調理方式に近い内容を確保できるよう、また、内子らしい食育を確立できるよう施策を求めるものです。

1 学校給食の調理方式について

- (1) 五十崎地区の学校給食を内子学校給食センターへ統合する。
- (2) 統合の時期は、平成 27 年 4 月 1 日とする。
- (3) 内子学校給食センター、小田学校給食センターにおいて、自校方式の良さをセンター方式に取り入れるよう、よりいっそう改善努力を行うこと。
- (4) 食物アレルギーをもつ児童生徒への対応を十分に行っていくこと。

2 調理場間の食数の見直しについて

- (1) きめ細やかな対応と施設の効率化を図るうえからも、内子学校給食センターと小田学校給食センターの受け持ち調理食数についても見直しが必要と思われる。
- (2) 将来においては、学校統廃合、児童生徒数の動向を勘案した場合、給食センターの一本化も視野に入れておく必要もあると思われる。

3 統合を行う上での講ずべき方策

本答申では、調理方式について方向性を示しましたが、統合に関するさまざまな問題に、教育委員会や町などが、以下の点についてきめ細かく対応していくことが不可欠であるということをご認識していただきたい。

- (1) 統合を行なうにあたっては、教育委員会が保護者の理解を得るための話し合いを十分行うよう求めます。

- (2) 安心安全な給食の提供はもちろんですが、共同調理方式においても、調理している人の顔が見え、子どもと触れ合える場所や機会を提供する方策等を考えていただきたい。また、五十崎地区の子どもたちにも、食育を通し給食センターの良さを理解できるよう、施策を求めます。
- (3) 統合によって、一定の経費の節約ができることになるとは思われますが、その財源については、食育等を含めた教育環境の改善・充実が図られるような用途に使用いただきたい。