

平 成 2 5 年 度

石狩市教育委員会会議（2月定例会）議案

- 議案第1号 石狩市学校給食施設の整備について
- 議案第2号 石狩市社会教育委員条例の一部改正について（非公開）
- 議案第3号 平成25年度一般会計補正予算（第7号補正）について（非公開）
- 議案第4号 平成26年度教育行政執行方針について（非公開）
- 議案第5号 平成26年度一般会計予算について（非公開）
- 報告第1号 教職員の処分について（結果）（非公開）

石 狩 市 教 育 委 員 会

日 程

日 時 平成26年2月14日（金） 午前10時00分

場 所 市役所本庁舎 市議会第2委員会室

日程第1 署名委員の指名

日程第2 議案第1号 石狩市学校給食施設の整備について

議案第2号 石狩市社会教育委員条例の一部改正について（非公開）

議案第3号 平成25年度一般会計補正予算（第7号補正）について
（非公開）

議案第4号 平成26年度教育行政執行方針について（非公開）

議案第5号 平成26年度一般会計予算について（非公開）

報告第1号 教職員の処分について（結果）（非公開）

日程第3 教育長報告

日程第4 報告事項

① 平成25年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査結果について

日程第5 その他

① 第26回石狩市公民館まつりにについて

日程第6 次回定例会の開催について

平成26年 3月 日（ ） 時 分開催

議案第 1 号

学校給食施設の整備について

平成 26 年 2 月 14 日提出

教育長 鎌 田 英 暢

このことについて、別紙のとおり答申を受けたことから、次のとおり決定したいので、石狩市教育委員会事務委任規則（平成 3 年教育委員会規則第 13 号）第 1 条第 1 号の規定に基づき議決を求める。

石狩市学校給食施設の整備の考え方

施設、設備等の老朽化や衛生管理基準への対応など、学校給食を取り巻く様々な状況や課題を踏まえ、将来にわたって「安全・安心」で魅力ある学校給食を安定的かつ継続的に提供するため、今後、学校給食施設の整備について、以下の考え方をもとに関係機関、団体や市民等の意見を踏まえ整備を進めます。

1 石狩市の現状

石狩市では、三つの学校給食センターで共同調理場方式により市内の小・中学校に給食を提供しています。

また、平成 11 年度からは調理業務部門を民間委託し、効果的、効率的な運営に努めるとともに、食育や地産地消等にも取り組んできました。

このような中、学校給食において「安全・安心」「栄養」「おいしい」「食育」は必要条件であり、なかでも「安全・安心」は最も重要なものであることから、文部科学省では新たに大きな食中毒が発生する度に、再発防止に向け衛生基準を変更してきました。

本市では、平成 8 年に起きた「O157 食中毒事件」の際には、学校給食においてサラダ・和え物などの食材は加熱調理のみとされたため、加熱後の食材を冷却するため「真空冷却機」の導入やウェット方式の調理場をドライ方式に近づけ運用、また、平成 11 年の「磁器食器導入」時には、消毒保管庫の増設などの工夫を

しながら運営をしてきました。

さらに、平成 21 年には「学校給食衛生管理基準の施行」が文部科学省から通知されたことにより、衛生管理基準内容が旧基準（平成 9 年）よりも厳しいものとなったことから、施設の一部改修を行いながら調理過程の改善を図り、衛生管理を徹底してきました。

これらの工夫、改善を図っていてもなお「手作りの揚げ物」など手の込んだ調理が施設的な理由により困難な状況が続いています。学校給食は単に給食を提供するという役割のみならず「食に関する指導」において生きた教材として活用されるものであることから、充実した献立内容を提供することは大きな課題と言えます。

また、近年の児童生徒の「食物アレルギー」への対応、さらには「おいしい給食」を調理し提供するため「温かいものは温かく」「冷たいものは冷たく」提供する環境整備も求められています。

しかし、第 2 学校給食センターは、建築後 36 年を経過する等、施設、設備の老朽化が進んでおり抜本的な更新が求められているとともに、他のセンターも整備の必要な時期を迎えています。

【学校給食施設の概要】

石狩市学校給食施設の概要

(平成25年4月1日現在)

区分	学校給食センター	第2学校給食センター	厚田学校給食センター	備考
建設年度	平成元年4月、築24年 (昭和42年11月)	昭和52年4月、築36年	平成2年、築23年 (昭和45年)	H20年3月旧浜益村給食センター廃止 4月から厚田にて提供
所在地	花畔183番地14 (スポーツ広場向)	花川北3条4丁目130番地 (花川北中学校隣接)	厚田区厚田171番地4 (厚田中学校隣接)	
敷地面積	3,343㎡	2,500.0㎡	750㎡	
延床面積	903㎡	618.8㎡	410㎡	
建物構造	鉄骨鉄筋コンクリート造	鉄骨コンクリートブロック造	鉄骨鉄筋コンクリート造	
	平屋建	一部2階建 1階＝589.16㎡	平屋建	
		2階＝69㎡		
システム	ドライシステム	ドライ運用	ドライシステム	
調理数	3,000	2,500	280	合 計 5,780
(最大調理数)	(4,000)	(3,000)	(800)	(現行最大調理可能数/日)
受配校	小学校：8校	小学校：1校 中学校：5校	小学校：4校 中学校：3校	合計 小学校：13校 中学校：8校
生ゴミ処理機	設置済み	未設置	未設置	第2及び厚田民間に委託
調理員	19	19	5	直接調理業務に従事する職員数
臨時調理員				
ボイラー	1	1	事務員兼務	
補助員	1			ボイラー技師補助員
事務員	1	1	1	学校給食センター：正職員、 第2及び厚田：嘱託職員
小計	22	21	6	
栄養教諭	2	2	1	
市職員	3		4	第2：兼務、厚田：兼務
嘱託職員	2			給食費徴収・食育アドバイザー
小計	7	2	5	管理・徴収業務に従事する職員
合計	29	23	11	
配膳員	14	12	公務補	学校内の配膳業務(他に代替2名)
調理業務の運営	民間委託	民間委託	民間委託	学校給食センター及び第2 (H11年4月から委託) 厚田H20年4月から委託
炊飯業務	民間委託(3回/週)	民間委託(3回/週)	民間委託(3回/週)	1週間の主食の回数：米飯3回、パン1回、麺1回(うどん、ラーメン、スパゲティ等)
配送・回送業務	民間委託(4台)		民間委託(2台)	

2 施設整備の基本的考え方

学校給食法の改正や食育基本法の制定、また、栄養教諭制度の創設など、学校教育を推進する上での学校給食の役割が高まっている中で、次代を担う子どもたちが、食を通して豊かな人間性を育くみ、生きる力を身につけていくためにも、将来にわたって「安全・安心」で、食育の観点や時代の要請に応えるなど、魅力

ある給食の提供を図ります。

また、学校給食法の改正に関わり、特に次の内容について十分留意をすることとします。

- ・「安全・安心」な学校給食実施のために学校給食衛生管理基準が同法に位置付けられたこと
- ・学校給食の食事内容水準確保のために学校給食実施基準が同法に位置付けられたこと
- ・学校給食の目的を「食育」の観点から見直されたこと
- ・食に関する全体計画の作成、栄養教諭の役割が同法に位置付けられたこと

3 具体的整備へのアプローチ

(1) スケジュール

- ・第1段階：整備の考え方に基づく具体的検討
- ・第2段階：基本・実施計画の策定
- ・第3段階：建設工事、各種整備

(2) 検討の方法

- ・学校給食センター運営委員会
- ・専門家等からのアドバイス
- ・関係機関、団体等からの意見聴取会
- ・児童生徒の意見等の反映

4 施設整備に当たっての主な課題

(1) 施設、設備

	課 題
施設、設備	☐ 規模 ・児童生徒への平等性、運営の効率性を勘案 ☐ 場所 ・建築基準法上の「工場」の位置付け ・配送時間 ☐ 炊飯設備の導入 ☐ 食物アレルギー対応室の導入

(2) 給食の目的、時代の要請等

	課 題
栄養、献立	☐ 必要な栄養と石狩市の実態に即した食品構成の献立 ☐ おいしい給食 ・ 適温給食、自家炊飯
食育	☐ 「食に関する指導」の教材となる献立 ☐ 献立に合った食器の導入 ☐ 食育推進の機能 ・ 見学、体験等
地産地消	☐ 地元食材の使用 ・ 食材の確保 ・ メニューの開発 ☐ 学習、啓発 ・ いしかりデー ・ 生産者や農漁業団体などと連携した食育
アレルギー等の個々への対応	☐ 食物アレルギーへの対応 ・ 把握、周知のシステム ・ 献立 ☐ 小児糖尿病など食事面で栄養指導が必要な児童生徒への対応
災害時の対応	☐ 支援施設機能

(3) 運営

	課 題
運営	☐ 民間の活力を導入 ・ 市の事業を基本とする業務の委託 ・ 衛生管理・調理業務などの詳細仕様書作成 ・ 委託業務での栄養士の必要性 ☐ 効果的、効率的運営 ・ 作業、運送などの複合的な検討

(4) 栄養教諭配置基準

	課 題
栄養教諭配置基準	☐ 現行の国の配置基準について ・ 配置の拡充について検討