

## 4. 三木町学校給食センター基本方針の策定

### 4.1 三木町学校給食センターの考え方（基本理念及び目標）

三木町では、三木中学校を除き、4小学校全ての施設で「学校給食衛生管理基準」を満たすことができず、施設も老朽化している状況です。また、学校の敷地内には、自校方式の給食調理場を整備することは難しいことも踏まえ、令和2年1月に「三木町学校給食施設整備の基本方針について」を取りまとめ、新たに三木町学校給食センターを整備する方針としました。

そして、従来の自校方式の良さを踏まえ、栄養教諭、調理員、専門家の意見を取り入れ、食育の中心となるようなセンター方式での施設整備に取り組むこと、三木中学校の給食調理場については、将来的には新たに整備する給食センターに統合することも視野に入れた整備基本計画を検討することとしました。

#### 3 三木町学校給食施設整備の基本方針

本町の学校給食施設は三木中学校を除き、4小学校全ての施設で国が定める「学校給食衛生管理基準」を満たしていないことに加え、各小学校とも老朽化が著しい状況です。特に、白山小学校と氷上小学校については、手狭である上に傷みも激しく早急に改善することが求められています。

ただ、従来の自校方式を継続した場合、衛生管理基準を満たすとすると現在よりも広い敷地面積が必要となり、また整備期間が長く、長期間にわたって給食の提供ができなくなります。さらに4小学校全ての施設整備を行うとなれば、施設整備費や維持管理費の面で多額の財政負担が必要となることから、施設の集約化はやむを得ない状況です。

集約化となると、早急な対応が必要である白山小学校と氷上小学校の給食場を親子方式にして、校庭が比較的広い白山小学校に施設を建設する案もありますが、小学校間の不公平感が生じるとともに、平井小学校や田中小学校も老朽化が進んでいることを考慮すると、親子方式では課題解決にはつながらないと考えます。

これらのことを総合的に検討した結果、三木町教育委員会としては、安全・安心な給食を継続的に提供するためには、小学校4校を一元化したセンター方式が妥当だと考えます。そして、従来の自校方式の良さを踏まえ、栄養教諭、調理員、専門家の意見を取り入れ、食育の中心となるようなセンター方式での施設整備に取り組みます。

なお、三木中学校の給食調理場は、小学校の調理場と比べ新しい施設であり、学校給食衛生管理基準にも適合しているため、当分の間は、単独調理場として継続させますが、既に建築後17年を経過していることから、将来的には新たに整備する給食センターに統合することも視野に入れた整備基本計画を検討します。

## 4.2 整備の方針

新学校給食センターの整備方針としては、令和2年1月に「三木町学校給食施設整備の基本方針について」を踏まえ、「①安心・安全につながる設備・機能を有した施設整備」「②多彩な献立の給食提供ができる施設の整備」「③食物アレルギーに対応ができる施設の整備」「④食育の推進」「⑤災害時に対応した学校給食施設の整備」を実現する施設として整備します。

### 4 給食センターの施設整備方針

三木町教育委員会では、上記基本方針を踏まえ、給食センターの施設整備方針を次のとおりとします。

#### ① 安心・安全につながる設備・機能を有した施設整備

学校給食施設の整備に当たっては、児童・生徒に、安心・安全な学校給食を提供するために、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」や「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に適合した高い衛生水準を確保できる施設の整備を行い、衛生管理を徹底します。

#### ② 多彩な献立の給食提供ができる施設の整備

適切な栄養の摂取による健康の増進を図るため、栄養バランスに配慮した献立の作成に努めるとともに、調理器具を充実させ、多彩な献立に対応できる施設整備を目指します。また、地産地消を推進する観点から、できる限り地元産を使用するなど、安全で良質な食材の確保にも努めます。

#### ③ 食物アレルギーに対応ができる施設の整備

食物アレルギーに対応した給食を提供できる調理設備を整備し、全ての児童・生徒に対して安心・安全な学校給食の提供に努めます。

#### ④ 食育の推進

児童・生徒や保護者に対し、食育の啓発・推進を図るため、調理場の見学や栄養教諭・調理員との交流などを通して、食育に関する諸活動に取り組むことができる施設の整備に努め、三木町学校給食の特色である「食育」への取り組みが減速することのないよう、これまでの成果を上回ることでできる施設の整備と運営を目指します。

#### ⑤ 災害時に対応した学校給食施設の整備

大規模自然災害の発生に備え、非常食の提供や非常備蓄物資を備蓄しておくなど、防災機能を備えた給食施設としての整備に努めます。

---

### 4.3 検討課題に対する基本方針の決定等

基本方針に掲げる「安心・安全につながる設備・機能を有した施設整備」については、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP等に適合した衛生管理が実施できる施設として、調理場内の動線やゾーニングの検討、パススルー設備の導入等を実施します。

「多彩な献立の給食提供ができる施設の整備」については、通常食を提供しながら、行事食（バイキング給食、リクエスト給食等）についても対応できるよう、学校ごとに1学年程度を対象とした行事食を提供できるような「特別調理室」を導入するとともに、食育の推進を図ります。

「食物アレルギーに対応ができる施設の整備」については、アレルギー対応のためのアレルギー対応食専用調理室を導入し、除去食または代替食の提供が可能な施設とします。

「食育の推進」については、自校方式の良さであった児童・生徒と栄養教諭・調理員等との交流を新学校給食センターでも実施できるよう、見学エリアや多目的研修室、情報発信コーナー等を設け、食育への理解を深めます。

「災害時に対応した学校給食施設の整備」については、非常食を備蓄することができるスペースの確保や移動式回転釜の設置等を図り、大規模な災害時においても避難者への支援ができる施設とします。