

第3回尼崎市立中学校給食委員会内容（7月5日・7月7日視察）

1. 給食センター（猪名川町）の視察

1.1. 視察日の概要

日時 平成28年7月5日（火）

場所 (1) 猪名川町立学校給食センター 10:30～12:10

(2) 猪名川町立猪名川中学校 12:20～13:15

出席者 尼崎市立中学校給食検討委員会（敬称略）

溝畑、木下、下浦、魚住、本池、増田、栗原、能登、中川、大上

事務局等：4名

1.2. 当日の主な流れ

時間	内容
10:40 ～ 11:30	DVDでのセンター紹介及び町より説明 質疑応答 
11:30 ～ 12:00	給食試食 
12:20 ～ 12:40	猪名川町立猪名川中学校 校長及び関係教諭より説明 質疑応答 
12:40 ～ 13:15	配膳室、生徒の給食受け取り、喫食の様子を視察 

1.3. 質疑内容

1.3.1. 給食センターでの質疑応答

(1) センターの運営について

- ・ 施設の稼働時間は 8 時～15 時。
- ・ 職員は総勢 43 名で、うち調理員は、町職員が 7 名。パートが 26 名。配送車両の運転手は民間委託している。
- ・ 各室の人員は調理師により振り分けられている。同じ人が同じ場所をずっと担当するわけではなく、配置にはサイクルがあり、定期的に動かしている。
- ・ 施設内の定期清掃は町職員とパートで実施しており、屋外の清掃は民間事業者に委託している。
- ・ 配送車両は 11 時に給食センターを出発し各学校に 11 時半頃到着する。食缶の回収には 13 時半頃到着する。

(2) アレルギー対応について

- ・ アレルギー対応については、卵の除去食と飲用牛乳の除去。
- ・ そばは給食物資として取り扱っていない。
- ・ アレルギー対応について、現状は 30 食/日であり、最大 80 食/日としているのは、機器等の性能によるものではなく、アレルギー除去室のスペースと配置できる人員を考慮した数値である。
- ・ アレルギー食がある日について、対象の子どもには他の品目の量を増やすかたちで対応している。

(3) 米飯について

- ・ 米飯は週 4 回提供している。金曜日のみパンを提供している。
- ・ 炊飯機の点検や清掃もあるため、パンの提供時に点検等を実施している。

(4) 給食提供時の温度差について

- ・ 二重食缶にすることで、冬場でも保温性は確保している。
- ・ 近年は食缶の性能が上がっているため、給食提供時の温度は問題ないとする。

(5) 残食について

- ・ クラスや学年によって残食の量に偏りはある。

(6) 給食の献立等について

- ・ 給食センターで幼稚園・小学校・中学校に給食を提供しているが、献立や調理方法は小・中学校をメインで行っている。そのため、幼稚園の保護者からは食材の大きさをもう少し小さくできないかという意見は頂いている。
- ・ 献立は給食センターで町職員と栄養士で決定している。

(7) ヒヤリハットについて

- ・ 給食センターである異物混入は髪の毛やスポンジの破片などがある。
- ・ ヒヤリハットについては定期的に研修を行っている。
- ・ アレルギーの事故は現状発生していない。センターとしても 100%発生させない意気込みで実施している。

(8) 食缶等について

- ・ 現在使用している食缶は角型ステンレスのものを使用している。アルミ製のものもあるが、

軽く保温性があるものの、強度が弱いため、すぐに形が変形してしまう。変形したりすると、温度が保てないことがある。

- ・ コンテナでは温度調整できない。

(9) 災害時の対応について

- ・ 災害時には食材のストックがある分（米は3日分）で提供することができる。エネルギーについては、ベストミックスを採用している。蒸気についてはボイラー。

(10) 学校現場との連携について

- ・ イベントや早給などの対応は行っているが、クラス単位ではなく、学校単位での対応。
- ・ 食育は、小学校1年～4年までは全学級で実施。給食センターの栄養教諭が各学校で行うか、給食センターへ来てもらって調理も見てもらおうか、学校と調整。5～6年生や中学生は希望者、というのが現状。トライやるウィークの受け入れを行っている。
- ・ ほかに、保護者や地域まちづくり協議会などの受け入れも行っている。

(11) 機器の老朽化対策について

- ・ 機器清掃のみではメンテナンスにはならないため、専門家に委託し、点検を実施している。

1.3.2. 猪名川中学校での質疑応答

(1) 給食の配送について

- ・ 給食はおおむね11時30分頃到着する。パンと牛乳は学校直送。
- ・ 食缶の回収は13時30分頃に配送車両が到着する。
- ・ 職員室用の給食は別の食缶に入っているため、12時頃に校長検食。卵除去食の生徒の分は職員室へ。12時40分になると生徒が取りに来る。給食時間+昼休み+掃除のあと、5時間目となる。

(2) 給食の準備について

- ・ 配膳室の出入り口は決まっており、一方通行としている。とくに学年やクラスごとに時間差は設けていない。給食当番のうち、誰がどの食缶を担当するか、クラスごとに予め決めている。
- ・ 給食当番以外の生徒は机を組み替え、配膳中、生徒は教室内で待機している。

(3) アレルギー対応について

- ・ アレルギーを持つ生徒は自分で職員室に取りにくる。ネームタグがつけられており、どれがアレルギー対応のものかわかるようになっている。
- ・ 卵除去対応については給食センターと担任、保護者と面談する。

(4) 給食時について

- ・ 配膳方法は学年単位で決めている。配膳時間は10分以内が目標。

2. 親子方式（高槻市）及び自校方式（芦屋市）の視察

2.1. 視察日の概要

日 時 平成28年7月7日（木）

場 所 (1) 高槻市立寿栄小学校 10:00～11:00
 (2) 芦屋市立潮見中学校 12:00～13:30

出席者 尼崎市立中学校給食検討委員会（敬称略）
 溝畑、木下、下浦、魚住、本池、栗原、松永、中川、大上
 事務局等：6名

2.2. 当日の主な流れ

時間	内容
10:10 ～ 10:30	高槻市立寿栄小学校 給食室・配膳室の視察 
10:30 ～ 11:00	高槻市立寿栄小学校 校長及び関係教諭より説明 質疑応答 
12:10 ～ 12:40	芦屋市立潮見中学校 給食試食及び関係教諭より説明 
12:40 ～ 13:10	給食室、生徒の給食受け取り、喫食の様子を視察 
13:10 ～ 13:30	芦屋市立潮見中学校 校長及び関係教諭との質疑応答 

2.3. 質疑内容

2.3.1. 高槻市（親子方式）での質疑応答

（１）親子方式を採用した理由等について

- ・ 親子方式を実施するにあたり、小学校の調理能力と中学校の喫食数などを総合的に判断し、組み合わせを教育委員会事務局が決定した。
- ・ 基本的に親子方式を採用し、調理能力に余裕のある小学校を中心に、原則として親校１校につき子校１校を目指したが、中学校規模が大きい場合には難しいケースもあり、一部の中学校に給食室を新たに建設し、そこから中学校へ搬送したり、その中学校のみの給食室を建設するなどに対応している。
- ・ 中学校 中学校方式の場合は500㎡程度の給食室である。中学校への給食室建設にあたり、既存建築物を取り壊す必要もあったが、学校側にも了承を得た。
- ・ 親子方式採用により、最大調理食数で約 1000 食、少ないところでは 600～700 食程度である。

（２）アレルギー対応について

- ・ アレルギー対応は全市的に卵と乳を除去している。共通のマニュアルで対応しており、市で統一している。
- ・ 卵と乳以外のアレルギー対象の児童には保護者に給食物資を確認してもらっている。栄養教諭と担任、複数で確認している。保護者との相談の上、該当する献立の日のみ弁当持参をしてもらう場合もある。

（３）残食について

- ・ 残食は中学校によってさまざまである。
- ・ 中学校では、弁当持参時と給食導入後と比較して、校時表をほとんど変えていないため（10分だけ後ろに延びた）、時間が少ないのも残食の原因ではないかと思われる。実際に食事をする時間は15分程度。

（４）小学校・中学校との連携について

- ・ 小学校が代休などの日でも、中学校に給食が必要な場合は給食調理を行っている。
- ・ 中学校で体育祭などの行事がある場合は、中学校用の給食調理は行わない。
- ・ 給食の有無や短縮授業などは所定様式があり、確認を行う。

（５）献立・品質管理について

- ・ 原則として小学校中学校は統一献立であるが、中学生用に1品おかずを増やしたり、全体量を増量するなどの対応を行っている。
- ・ 食缶は二重食缶で真空のものを採用している。

（６）食育について

- ・ 小学校では実施しているが、中学校での食育については、まずは安定的な運営を最優先し、今のところ実施していない。

2.3.2. 芦屋市（自校方式）での質疑応答

（１）自校方式について

- ・ 潮見中学校は特別教室棟の建て替えを行い、1階に給食室、2階にランチルームを設置。
- ・ 生徒は普段、教室で給食を食べるが、学年行事など時間差で給食を食べる場合はランチル

ームを活用している。

- ・平成30年度山手中学校、平成32年度精道中学校で給食開始予定。
- ・給食開始時期が学校ごとで異なることについては、説明会を行い、保護者の理解をいただいている。
- ・調理は民間調理業者に委託。調理員の調整は受託会社が行うため、学校側で行うことはない。

(2) 芦屋市らしさについて

- ・淡路市と連携し地産地消に取り組んでいる。また、独自メニューを設けることや、全て手作り(カレーモルーから)にこだわることで『芦屋らしさ』を出している。

(3) 食育について

- ・中学校給食を実施して間もないため、中学校では食育についての取り組みがまだできていない。

(4) アレルギー対応について

- ・卵は除去している。
- ・今までは各校で対応してきたが、対象者が増加したことから、マニュアルを作成し、市で統一した。
- ・保護者には献立表を月末に渡し、保護者の確認後、栄養教諭とやりとりを行う。
- ・アレルギー対象の生徒は直接職員室へ取りにくるほか、食器の色を変えることで間違いのないようにしている。また、小学校からの引継ぎもある。

(5) 残食について

- ・人気のある献立の日は少ないが、和食(特にキンピラゴボウ)など人気がない献立やスープなどは多少残食がある。

(6) 学校運営について

- ・職員室用として別に対応すると、出張などで給食不要なときもあったり、どれがどの職員室に対応しているものなのか混乱したりするため、教員は原則として生徒と同じ教室で給食をとることとしている。

以 上