



平成27年3月3日

(企画財政課)

佐々町行政経営改革委員会（第４回）

次 第

■日時 平成 27 年 3 月 3 日（火） 10:00～12:00

■場所 佐々町役場 3 階 第 1 会議室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 審議案件

①町立小中学校における学校給食の今後の対応について

4 その他

1)次回開催日時 平成 27 年 4 月 3 日（金）（13:30～15:30）

2)次回の案件整理

答 申 書

(中間とりまとめ)

佐々町立小中学校における今後の学校給食の在り方について

1 学校給食の現状

1)学校数と児童生徒数

	児童生徒数
口石小学校	520 人
佐々小学校	347 人
佐々中学校	408 人
計	1,275 人

※児童・生徒数は、H26.5.1 現在。

(第 2 回 経営改革委員会資料より)

2)給食室・設備の状況

	佐々小学校	口石小学校	佐々中学校
建築年次	平成 3 年度	平成 5 年度	平成 4 年度
建築費	32,550,060 円	54,957,340 円	39,955,760 円
施設規模	200 m ²	212 m ²	212 m ²
空調(クーラー設備)	無	無	無
調理方式	ウエット方式	ウエット方式	ウエット方式
アレルギー	対応中 (除去食中心)	対応中 (除去食中心)	対応中 (除去食中心)
米飯	週 3 回	週 3 回	週 3 回
米飯炊飯	外部委託	外部委託	外部委託
パン食	週 2 回	週 2 回	週 2 回
麺類	随時	随時	随時
調理場の環境等	・室温 40℃超、湿度 80～90%		
	20 年超の備品	20 年超の備品	20 年超の備品
	・回転釜 ・球根皮むき器 ・揚げ物機 ・焼き物機 ・包丁殺菌庫	・回転釜 ・消毒保管庫 ・揚げ物機 ・焼き物機 ・包丁殺菌庫	・回転釜 ・消毒保管庫 ・揚げ物機 ・焼き物機 ・包丁殺菌庫

(第 2 回 経営改革委員会資料より)

3)給食調理員の配置状況

		現状 (H26.4.1)			
		佐々小学校	口石小学校	佐々中学校	計
職 員 数	正規職員	—	1 人 (30 歳代)	—	1 人
	嘱託職員	1 人 (60 歳代) パート歴 10 年 嘱託歴 3 年	—	1 人 (60 歳代) パート歴 10 年 嘱託歴 3 年	2 人
	常勤パート 職員	2 人	3 人	3 人	8 人
	計	3 人	4 人	4 人	11 人
	非常勤パート 職員 (代行 調理員)	8 人			8 人

※1 非常勤パート職員 (代行調理員) とは、

○アレルギー食対応並びに献立内容によって人手が不足する場合の要員。

○正規職員をはじめ常勤職員の休暇取得時等の代替要員。

(第 3 回 経営改革委員会資料より)

4)食物アレルギーの対応

	佐々小学校	口石小学校	佐々中学校
アレルギー食 対応児童生徒数	8名 (エビ・ペン:1名)	5名 (エビ・ペン:1名)	9名
アレルギー食品	卵/乳製品 いか/魚類 ピーナッツ 卵 牛乳/卵 キウイフルーツ キウイフルーツ/パイナップル 卵/キウイフルーツ	卵/魚 卵/牛乳・乳製品 卵/牛乳・乳製品 ごま ピーナッツ/アーモンド/カシューナッツ/ごま/松の実	卵/キウイフルーツ キウイフルーツ/小麦粉/牛乳 /卵 キウイフルーツ えび・かに・いか・ 貝類 えび・かに・貝類 給食全般 牛乳
対応の内容	○献立表を事前に保護者が確認後、供給可能な献立を決定する。 ・つなぎに卵が使われている食品は供給する。 ○除去食の対応。 ・ピーナッツ、マヨネーズ、キウイフルーツ、牛乳・乳製品、鶏卵、 ・うずら卵、 ※練り物は除去不可。 ○代替食の対応。 ・「オムレツ」「卵焼き」など卵の割合が多い場合は提供を中止する。 ・ごま・ごま油を使うものは全て提供中止。 ・給食用パンの停止（自宅より米飯持参） ・スパゲティなど小麦粉含有量が多いものは本人が量を加減する。 ・ケーキ類は提供停止。 ○飲用牛乳の停止。 ○アレルギー食品が給食全般の生徒 ・給食を停止し、牛乳飲用のみの提供		

(第2回 経営改革委員会資料より)

2 学校給食の課題

1)調理設備等環境面の課題

- ①高温多湿のため、細菌、かび等食中毒リスクが高い。
- ②床が水で濡れているため滑りやすく危険である。
- ③ゴムエプロンにゴム長靴という重装備となる。
- ④水や食品くずが飛散しやすい。
- ⑤床からの跳ね水による二次感染リスクがある。
- ⑥高温多湿のため建物の損耗が早い。
- ⑦床に設けた排水溝の清掃が不十分であれば汚れが蓄積し、細菌の温床となる。
- ⑧毎日、洗浄液と水を使用してブラシ等でのこすり洗いが必要である。
- ⑨高温多湿を回避するための空調設備が未整備である。
- ⑩老朽備品等の更新に遅れがある。

2)アレルギー食対応の課題

- ①食物アレルギー対象児童生徒が佐々小8名、口石小5名、佐々中9名いる。
- ②佐々小、口石小にそれぞれ1名のアナフィラキシーの既往児童がいる。
- ③アレルギー食対応のための専用調理スペースが確保されていない。
- ④食物アレルギー対象児童生徒が年々増加傾向にある。

《参考資料》

- 今後の学校給食における食物アレルギー対応について
(平成26年3月26日付25文科ス第713号、文部科学省スポーツ・青少年局長通知)
- 平成25年7月「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会
- 学校給食衛生管理基準(文部科学省告示第64号、平成21年4月1日施行)

3)調理現場の課題

- ①小中学校3校において、正規職員1名で他は非正規職員による調理の実態。
- ②非正規職員の雇用期間における不安定性(最長5年)。
- ③アレルギー食などの対応における調理現場の調理員の不安。

3 課題解決へ向けての方向性

1) 解決すべき課題

解決すべき課題は、大きく 2 つある。1 つは調理場における環境面、2 つ目は非正規雇用が大半を占める調理員の雇用面の問題である。この環境面と雇用面の課題を解決することが佐々町立小中学校における学校給食を安全に供給できるシステムであると言える。また、この課題とは別に高齢者に対する食事の提供など、町が別途抱える政策課題もあるが、この点については課題解決へ向けての手法が異なる場合には対応できない問題でもあることから補足事項として最終整理することとする。

まず、環境面の課題であるが、給食室は平成 3 年度から平成 5 年度にかけてそれぞれの学校で建築されており、築 20 年程度が経過しているものの、建物の劣化が大きく進んでいるとはいいがたい。しかしながら、平成 8 年 7 月に大阪府堺市で発生した学校給食に起因する腸管出血性大腸菌 O157 による学童集団下痢症による児童 7,892 人を含む 9,523 人の方々が罹患し 3 人の児童の尊い命を失うことになった事故以来、学校給食調理場の環境面に課せられる要件は厳しくなっている。

文部科学省は平成 21 年 4 月 1 日に学校給食衛生管理基準（以下「衛生管理基準」という。）を施行し、その衛生管理基準には「調理場は、換気を行い、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つよう努めること。」とあり、こうした温度管理をするためにも「ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。」、更には「食品を取り扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。」と示されており、佐々町立小中学校の給食室がそうした要件をクリアするための環境面を整備するべきということがいえる。

そうした環境面における解決すべき課題は、温度と湿度の衛生管理基準のクリアであり、そのためにはドライシステムへの更新若しくはドライ運用を図ることができる調理場の環境整備が必要であるといえる。

このドライシステムとは、学校給食調理場において、床からの跳ね水による二次汚染が衛生管理上の問題として明らかになっていたことから、常に床を乾いた状態に保ち、細菌やカビ等の繁殖の原因となっている水分を極力少なくするため、水の使用を最小限に抑えた衛生的な調理場のことで、前述のとおり衛生管理基準ではドライシステムを導入並びにドライシステムを未導入調理場のドライ運用を求めている。

更に、文部科学省の補助基準では、学校給食施設を新設・改築する場合は、ドライシステムを導入しない場合は国の補助対象外となっている。

以上のことを踏まえると環境面の課題解決のためには給食調理場のドライシステム

化が必要であるということがいえる。

また、環境整備を進めるにあたっては、既存の給食室では施設規模の問題などもあり外部委託している米飯炊飯を可能にするなどの取り組みも同時に進めて行くことが必要である。

なお、こうした環境面の課題解決のために既存施設の全面改修による対応が可能なのか、別途敷地を求める必要があるのかなどの検討が必要である。

次に、殆どの調理員が非正規雇用となっている雇用面の課題である。

この問題については、全国的に地方自治体が抱えている課題でもあり、財政負担からも安易に方向性を示せるものではない。

そこで、調理現場における作業面で検討すると食物アレルギーの対象児童生徒の増加という実態があり、東京都調布市立富士見台小学校で平成24年12月20日に発生した学校給食に起因する食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故は大きな衝撃を与えたところである。

この東京都調布市の報告によると平成23年度と24年度にも13件の事故が起きており、その内の10件が食物アレルギー対応をしている児童の誤食によるもので、その10件の誤食に係る事故事例は、本人の不注意による誤食も含め、直接的原因が調理・配食・配膳・喫食のいずれかの過程にあったと報告している。

中でも平成25年7月「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」（以下「H25.7 調布市報告書」という。）では、

「調理の過程でのコンタミネーション（混入）を防ぐための根本的な対策としては、施設の改善が必要である。調布市教育委員会は、現在の給食施設が食物アレルギー対応を前提としていないこと及びコンタミネーションの可能性もある施設であることについて、以下により、改善に努めること。なお、食物アレルギーを有する児童・生徒への対応方法の充実などを調査・検討する「学校における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」（いわゆる文部科学省の「有識者会議」）の動向も見据えること。」（H25.7 調布市報告書）

とまとめられており、既存の給食室に食物アレルギー対応のための施設改善に努めるため

「食物アレルギー対応専用の調理スペース及び専用の配膳スペースを設けること。」「専用調理スペースの確保が困難な場合は、ミニキッチン及び簡易間仕切りを設置するなどして作業環境を改善すること。」（H25.7 調布市報告書）

などを明記している。また、教育委員会の体制についても

「そもそも完全除去を前提に設計された制度を理解せず、きめ細かく対応していたということは、かえって食物除去を複雑にしており、誤食の危険度を高めていたことになる。給食で食物アレルギー対応している児童は、平成 16 年度に 47 人であったが、平成 20 年度には 171 人と急増し、平成 24 年度では 262 人となっている。この対象者の増加に対する対策が十分ではなかったのである。」（H25.7 調布市報告書）

と指摘している。

こうした食物アレルギーによる学校給食における事故は佐々町においても例外ではなく、各校においてアレルギー食の対応を現に行っており、中でも両小学校にはアナフィラキシー既往の児童も抱えており、教職員はエピペンを保管のうえ、緊急時の対応に備えている。

また、こうした対象児童への対応も課題ではあるが、他にも数名のアレルギー食の対象者がおり、その給食を調理しているのが非正規の調理員であるということがこの雇用面における課題であるともいえる。

したがって、万が一事故が発生した場合には、対象児童をはじめとした保護者への対応、関係機関への対応など様々な対応が必要となる中で、非正規調理員のサポートも重要となる。

このように事故の対応を想定すると非正規職員の正規職員化という検討も必要といえるが、これまで財政面から正規職員の退職不補充という対応が取られてきた結果、正規職員が1名となっている現状を考えると今後正規職員化を進めて行くというのは現実的な対応とは言い難い。

また、アレルギー食の対応だけではなく通常の給食においても異物混入などの事故も想定され、調理全般における民間などの専門的なノウハウを活用するというのも一つの方法といえる。

これまで述べてきたように環境面と雇用面に係る解決方法としての自校方式と給食センター方式のいずれかによる環境面の充実と調理員の殆どが非正規職員化している雇用面の問題を合わせて解決できる方法について議論を重ねてきたところである。

また、第3回経営改革委員会では町内3校の学校長並びに栄養教諭、調理現場の職員との意見交換を行ったところ以下のような意見を頂いている。

2)小中学校校長及び調理員等の意見

《以下、第3回経営改革委員会の議事録より 抜粋》

◎3校とも年度当初に栄養教諭も同席してアレルギー対応について保護者と面談をして、これはやれる、これはやれないということを決めている。それは、給食センターになろうか単独校であろうか、専門の栄養教諭が付いた形でやれると思うんですね。そういったアレルギーに関する意見ということではセンター方式の方が充実する可能性はあるかもしれません。

◎アレルギー食を同じ部屋で作っているんですね。甲殻類アレルギーも、今日ありましたキウイアレルギーも各学校いるんですね。例えば、キウイを触ったら他の物は触れないんですよ。キウイ専門に代行の調理員さんを雇用しないといけないんです。本来は別の部屋で作らないといけないものなので、センターがいいと思います。

◎美味しく給食を食べていただくことを考えると自校方式がいいのかなと思います。安全面とか、調理員さんの体力面、健康面などを考えていくと、センター方式を検討していただいて、アレルギー食を作っていくとした場合には今の現場では非常に厳しいです。調理員からすると自校方式がいいんですけども、安全性を考えるとセンター方式を考えていけないのかなと思います。

◎私も自校方式がいいと思います。今の建っているところにアレルギー食専用の部屋が造れるのであればそれでいいし。また、去年の夏に保健所の方が来られて言われたのが、今の食材の搬入口というのも衛生的になっていないからという、そうしたことを考えられた自校方式で建て替えられるのであれば私は自校方式とかセンター方式というのではなく、安全面に対応できる施設を作って頂ければいいのかなと思います。

◎保護者の意見を100%聞けるかというのと、聞けませんよね。単独校だから聞けるのか。給食センターだから聞けないのか。という差はないと思います。聞かないといけないことは取り入れて対応しています。

◎少し関連してお話をさせていただければ、給食センターというのが、佐々町でできるとすれば、3校ないし幼稚園、保育所を鑑みてということなんでしょうけども。他地区の給食センターというのは、例えば10校ないし20校、そういった多数の学校に影響するというのがセンター方式のメリットとしてあると思うんですけども。佐々町であれば、多くて5校、5か所。そうしたところも関係してくるのかな。

私が佐々小学校、口石小学校と両方にいてですね、最近思うのが、保護者のニーズがかなり細かくなってきた。それを100%受け入れるというのは不可能ですから。この前、うちであったのは、鯛は良いけど、イサキはダメとか。そんなことはできないと。そういった状況もあるしですね。佐々町は除去食で対応はしているんですけど、代替えもできる限りでやっているのが実態なんですね。そういうところで調理員さんたちに物凄い負担がかかっているという現実があるんですね。これがもしセンターになれば、それなりの施設をきちっと作って、施設（ハード面）も人もそこに充てれば、また違った対応が出来るんじゃないかなと思っております。先ほど、口石小学校の調理室の話がありましたけれども、空きスペースが殆どないんですよ。佐々小学校、佐々中学校はあるかもしれませんが、口石小学校はないんですよ。という状況です。

◎佐々小学校の場合も建て増しをしなければならない。今も隅の方で調理をしてくださってます。除去食でとは言っているんですけども、調理員さんたちが、子ども達に何か食べさせてあげたい、代替えをしてくださったりとか、そこらへんは逆に言うと、だれがどこで責任を取ればいいんだろう。私たちは無理だと思ったら、できませんとおっしゃってくださいというんですけども、昨年もお母さんが持ってきたのも1回か2回だけなんです。その間、調理員さん方が一所懸命対応してくださって。有難く思っています。

◎私たちが一番辛いと思っている現状の中では、給食室内の温度管理ですね。

◎夏休み前に入りますと、室内の温度が40℃を超えます。

◎不可能ではないと思いますね。調理員さんのお話を聞いたら、センター方式というかそれだけの施設設備が学校にできるなら自校方式が良いというご意見だったと思います。それが財政的に可能なかどうかというのが一つあるだろうと思うんですね。我々管理職側からすると、最終的に学校のことは校長の責任になるのは当たり前のことなんです。申し訳ないと思うんですが、給食に関しては我々の管理が行き届き難いということですね。管理はモノ、ヒト、カネ、そして仕事の内容になる。ところが、モノ、ヒト、仕事がどういう風に流れるかというのを殆どお願いする形になると思うんですね。ヒトの管理も一緒。そして、おカネについても非常に悩ましい問題で、口石小学校と佐々小学校で同じメニューなのに単価が違って来る。納入業者が違ってる。だから、仕事の内容については我々教員だから、栄養教諭が一手にここをやるという形になってしまう。管理という面で非常におんぶにだっこというか、責任は我々最終的に事故があった時には動きますけれども、殆どお願いし

ている状況。だから、県下の栄養教諭の中でうちの栄養教諭が一番忙しいかもしれませんね。色んな物のしわ寄せがきています。センター長ができるかどうか、兼務になるかどうかは別にしても、随分と管理という上でセンター方式のメリットは大きくなるだろうと思います。今、殆ど、実際の仕切りは正規職員の調理員であったり、嘱託職員の調理員であったり。恐らく相談と言ってもなかなか難しいですね。

◎やはり学校給食というのは、本町の場合は1500名程度の対象者に、健常児に対しての給食を作る施設なんですけども、それに高齢の方にも対応できる施設かというところまでは上手に利用はできないと思います。施設にそれ専用の部屋を作るのであれば、建物の中で調理は可能になってくると思いますが、料理をイメージしていただいたらわかると思いますが、今日の給食が高齢者に向いているかということでもお出しできない内容だと思っています。そのへんの配慮も必要になってきます。学校給食の場合は文科省の指導の下全てが進んでいくわけですが、高齢者、保育所となってくると厚労省ですね。そのへんが基準が全然違うものになってきますので、幼稚園に関しては他の市町村でも作っているところもあります。

◎細かい中のことでいえば、噛む力も違うんですね。私たち食育でよくするんですけど、噛ませましょう、噛みましょう、という顎を鍛えるということを物凄く大事にしているんですけど、お年寄りの噛む力と子どもが噛む力と大人の成人者が噛む力というのが違うので、調理法が違ってくると思うんですね。ここらへんで野菜を引き上げるとか、もう少し煮込むとか、そういう細かいことを言うとかかなり内面からも厳しい感じもあります。

◎給食センター方式であればですね、懐が1か所ですので自分の目も届くし、できるんですけど。本町の場合3か所それぞれですので、同じ仕事を3通りするような形にはなりません。今日の給食も、普通本拠地が中学校ですので中学校の流れは自分で把握できますが、わからない中で口石小、佐々小で作られていて、食べられていくというところに少し不安もあり、行き届かない面が多々あります。

◎現場の声をということでしたので、やはり一番課題となっているのがアレルギーと調理員さん方の職場環境なんです。この二つが校長として一番心配しているところで、特に調理室は50℃近くなります。私も去年この学校に来て調理室に入りましたが5分と居れません。もう倒れます。倒れた調理員さんもいらっしゃるんですよ。熱中症で。そういう劣悪な環境だということ。うちで食物アレルギー対応、面談をしていくのが1年生から6年生までで20名程度いるんですよ。これが段々増えていっている。給食の対応をしていない子どもも含まれていますけれども、

給食対応している子どもが 7 名程度いるんですよ。除去食と代替食を含めてですけど。その中で除去食をやっているんですけど、どうしても子ども達のことを考えると代替をしてあげたいという人情があるわけですよ。そこで、調理員さん方が無理をされている。そのへんを第一に考えてあげないといつ事故が起きてもおかしくないという状況にあるということです。そうすると先ほどから単独校でやっていくのが一番いいというのが確かにその通りなんですけども。財政的なことを考えればセンター方式の方にして、目が届く、それなりの歯止めも含めて、整備をきちっとしていった方がですね、安心して給食を提供していけるんじゃないかなと、作る方も食べる方も現場の意見としてそう思っています。

3) 自校方式、給食センター方式による課題解決方法の検討

3-2) のとおり給食現場を預かる調理員さんをはじめ学校関係者の意見を踏まえて自校方式、給食センター方式の 2 つの方式について議論した内容は以下のとおりである。

また、本町は小学校 2 校に中学校 1 校という状況であることから、3 校のいずれかで給食を作って、他の 2 校に配送するという方法も一つと考えられ長崎県内におけるそうした状況についても以下にまとめることとする。

○ 自校方式による給食室の改善

自校方式とは、現行の給食システムのことである。この自校方式は、3 時間目あたりから子ども達に暖かい給食の香りが漂ってきて、過去数十年にわたって佐々町の小中学校で実施されてきた方式であり、この町で育った子ども達は、暖かくて美味しい給食の香りに包まれながら育ってきたといえる。

また、自校方式は給食調理員と児童生徒とのふれあいがあるというのも大きな利点であり、それは子ども達に給食調理員の苦労が理解しやすく、ひいては給食調理員に対する感謝の気持ちや食に対する感謝の気持ちを育てるうえでも効果のある方式といえる。

さて、そうした現行の自校方式を引き続き実施していこうとする場合、既存の給食室の全面改修が必要となり、そのためには課題であるアレルギー食の対応が可能なシステムの構築が当然必要であり、衛生管理基準で指摘されているドライシステムへの転換ということになるだろう。

しかし、既存給食室をアレルギー食対応型のドライシステムへの転換を図る全面改修を行うには町内 3 校の学校敷地の余裕度がなければいけない。

例えば、口石小学校の給食室の敷地環境を見ると既存施設の全面改修を行うには敷地規模が窮屈である。

また、既存施設を全面改修とした場合、全面改修の工事期間は弁当持参若し

くはデリバリー給食を業者へ依頼するなどの措置を取らざるを得なくなる。

このように自校方式を継続し、既存給食室を全面改修する場合には、敷地面など新たな課題が生じている。

○給食センター方式による環境面の充実

給食センター方式とは、給食センターによる共同調理場方式であり、大きな都市部に限らず規模のメリットなどで合理的で経済的な対応が可能である。

特に、都市部などでは中学校において給食未実施の自治体も多く、給食センターを整備することで中学校での学校給食完全実施が可能となるケースも見られる。(佐世保市が平成 23 年度にスタートさせている。)

本町においては、既に学校給食は小中学校で実施されており、給食センターを整備する必要性は次のような点ということになる。

- ①施設・設備等の老朽化への対応（ドライシステム方式の導入、調理員の労働条件の改善）
- ②文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に適合した施設・設備機器の整備
- ③調理・洗浄・清掃など給食業務の効率化の推進
- ④委託炊飯からセンター炊飯への切り替え
- ⑤アレルギー食対応への取り組み。

などが給食センターを整備するうえでの必要性として整理される。中でも衛生面や安全面は重要なポイントでもあり、学校給食の基本は「安全・安心」であることから自校方式やセンター方式の違いでどちらが食中毒の事故が多いとか少ないとかではなく、給食を起因とする事故は絶対に起こしてはならないということを前提に置く必要がある。

また、近年の学校給食における事故原因の多くは、ノロウイルスによるものが殆どであるとされており、調理員など学校給食に直接携わる関係者自身の健康チェックや衛生管理項目の徹底が未然防止の重要点とされている。

長崎県においても「給食施設等における HACCP 導入の手引き」を作成し、文部科学省が示す衛生管理基準に完全に適合した施設としての運用を奨励しているところであり、HACCP 方式の概念を導入した給食センター方式への転換は給食調理施設整備に係る一つの方向性となっている。

そのためにはドライシステム方式の採用はもちろんのこと、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化、汚染・非汚染区域での作業ごとに部屋を区分し、衛生管理の徹底を図ることになる。また、調理に使用する食材ごとの適温保温管理（冷凍・冷蔵庫の設置）や加熱調理での食品温度管理、さらに調理場では十分な換気と温度管理（温度 25 度・湿度 80% 以下）を行えるような施設整備計画が求められる。

こうした対応を進めることによりアレルギー食の対応など管理体制の充実、効率

的な施設整備及び運営が可能となる大規模設備を導入することで給食メニューの充実を図ることができるなどのメリットがあると言われている。その他、大量調理は味や仕上がりにムラが生じるとの指摘があるが美味しく作れるのは1500食までという意見もある。そうした指摘からすると本町の小中学校3校の児童生徒数1275人であり、おいしく作ることができる1500人未満ということになる。

一方、センター方式の場合は給食センターから各校に配送するため配送時間を考慮した調理が必要であり、調理員と児童生徒の交流も無くなり、建設地を新たに求めるとした場合は、土地の取得資金、造成費用など財政面での制約も受けることになる。

以上のとおり財政面での課題もあるものの、現時点において本町の学校給食が抱えている課題は解決できるものと思われる。

《参考》

県内自治体における学校給食の自校方式並びに給食センター方式について（長崎県）
注）HACCP：食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因（ハザード；Hazard）を分析しそれを最も効率よく管理できる部分（CCP；必須管理点）を連続的に管理して安全を確保する管理手法である。

4 長崎県内における自校方式、給食センター(共同調理場)の現状

	小学校数	中学校数	自校方式	センター方式 共同調理場	親子給食
長崎市	73	42	23	5	16
佐世保市	49	27	6	5	5
島原市	10	5	3	2	3
諫早市	28	14	—	2	—
大村市	15	6	—	1	—
平戸市	17	9	1	5	—
松浦市	10	7	—	3	—
対馬市	22	13	1	8	—
壱岐市	20	4	—	2	—
五島市	19	11	—	6	—
西海市	15	5	1	4	—
雲仙市	20	7	—	3	—
南島原市	27	8	—	6	—
長与町	5	3	—	1	—
時津町	4	2	—	2	—
東彼杵町	4	2	—	1	—
川棚町	3	1	—	1	—
波佐見町	4	1	—	1	—
小値賀町	2	1	3	—	—
新上五島町	11	6	—	4	—
佐々町	2	1	3	—	—

※長崎市、佐世保市、島原市の親子給食は、小学校1校で中学校1校に配送。

うち佐世保市内の1つの小学校のみ小学校(2校)、中学校(1校)に配送。

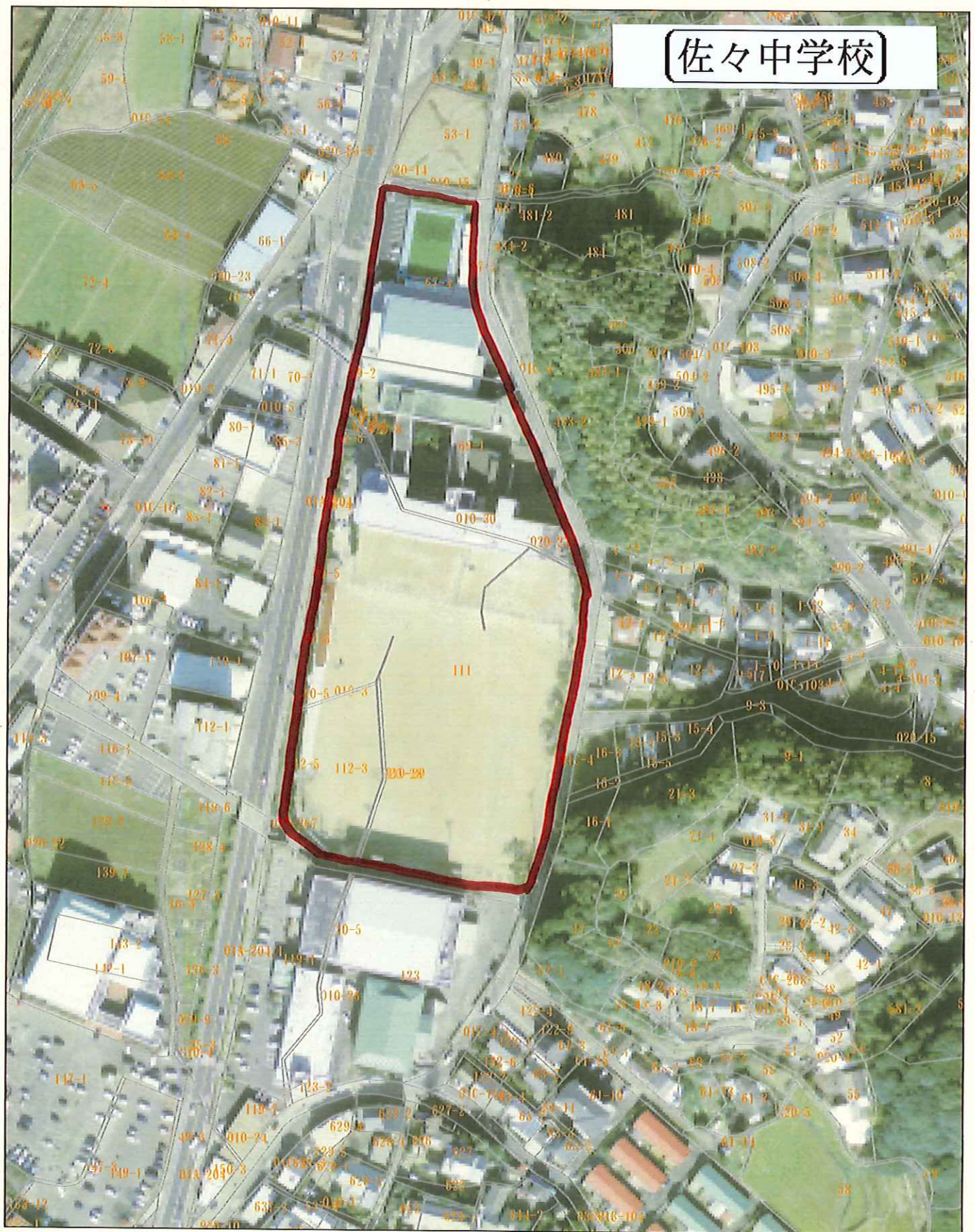
16

口石小学校



0 100m
1:1,500

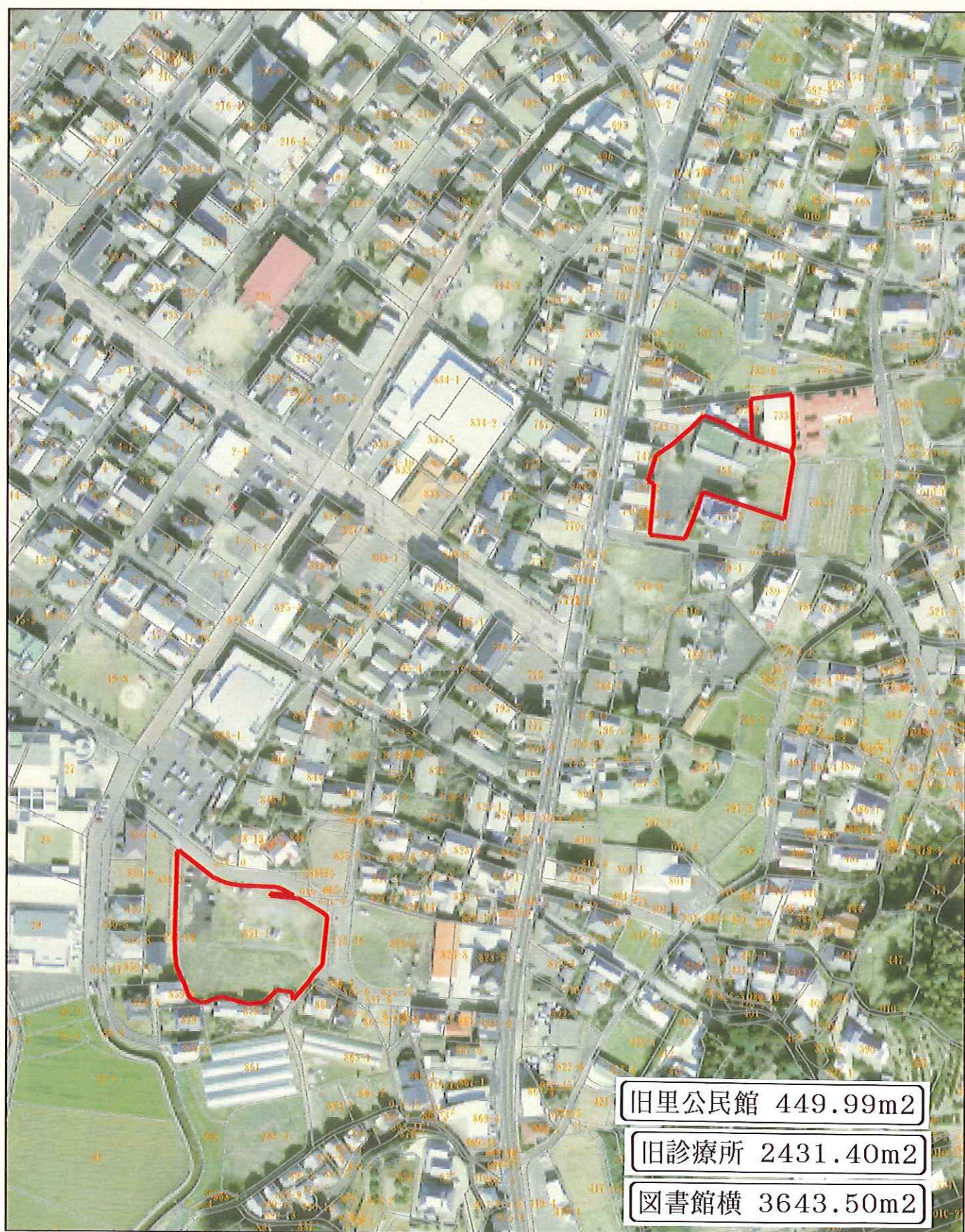
佐々中学校

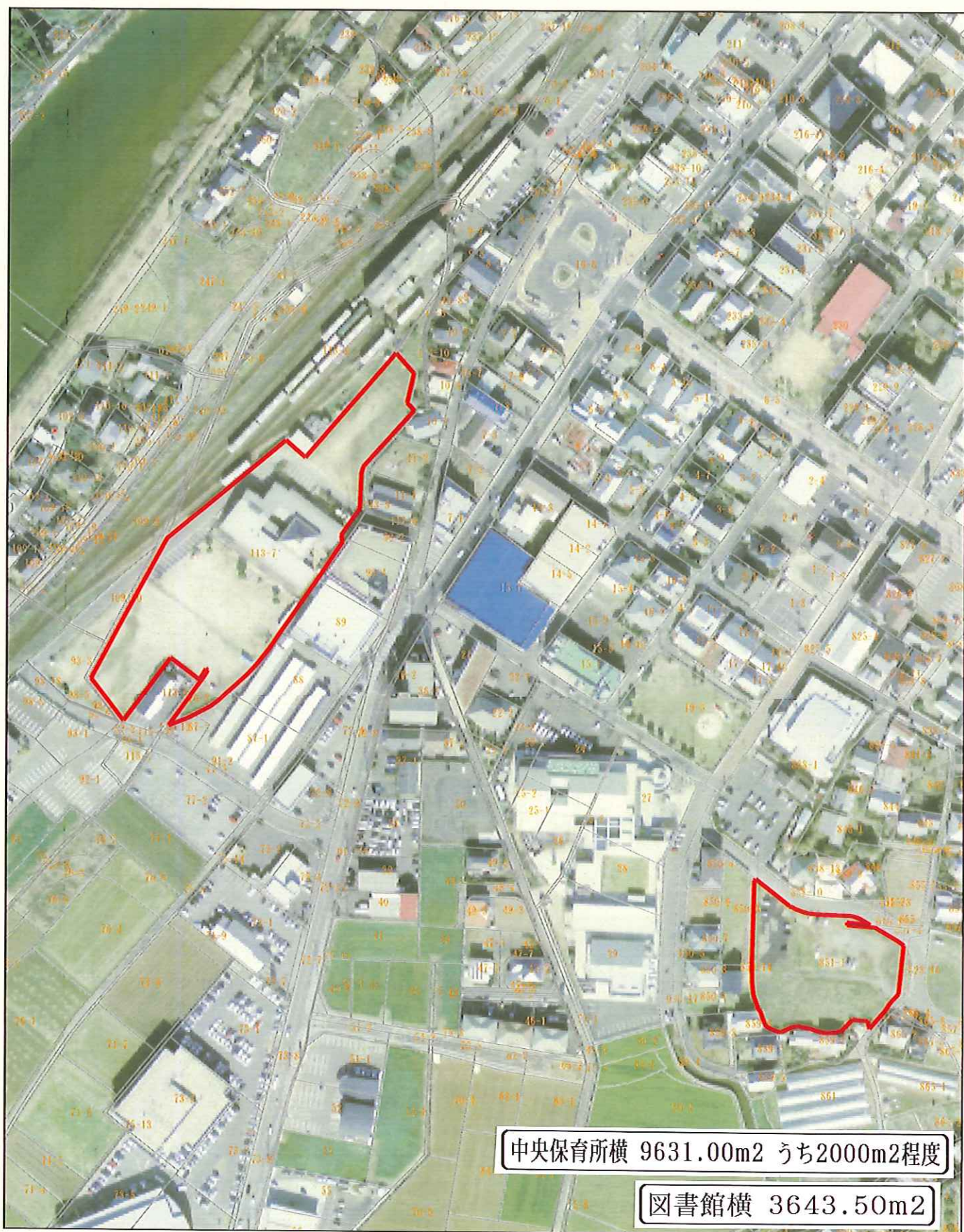


0 100m
1:2,000

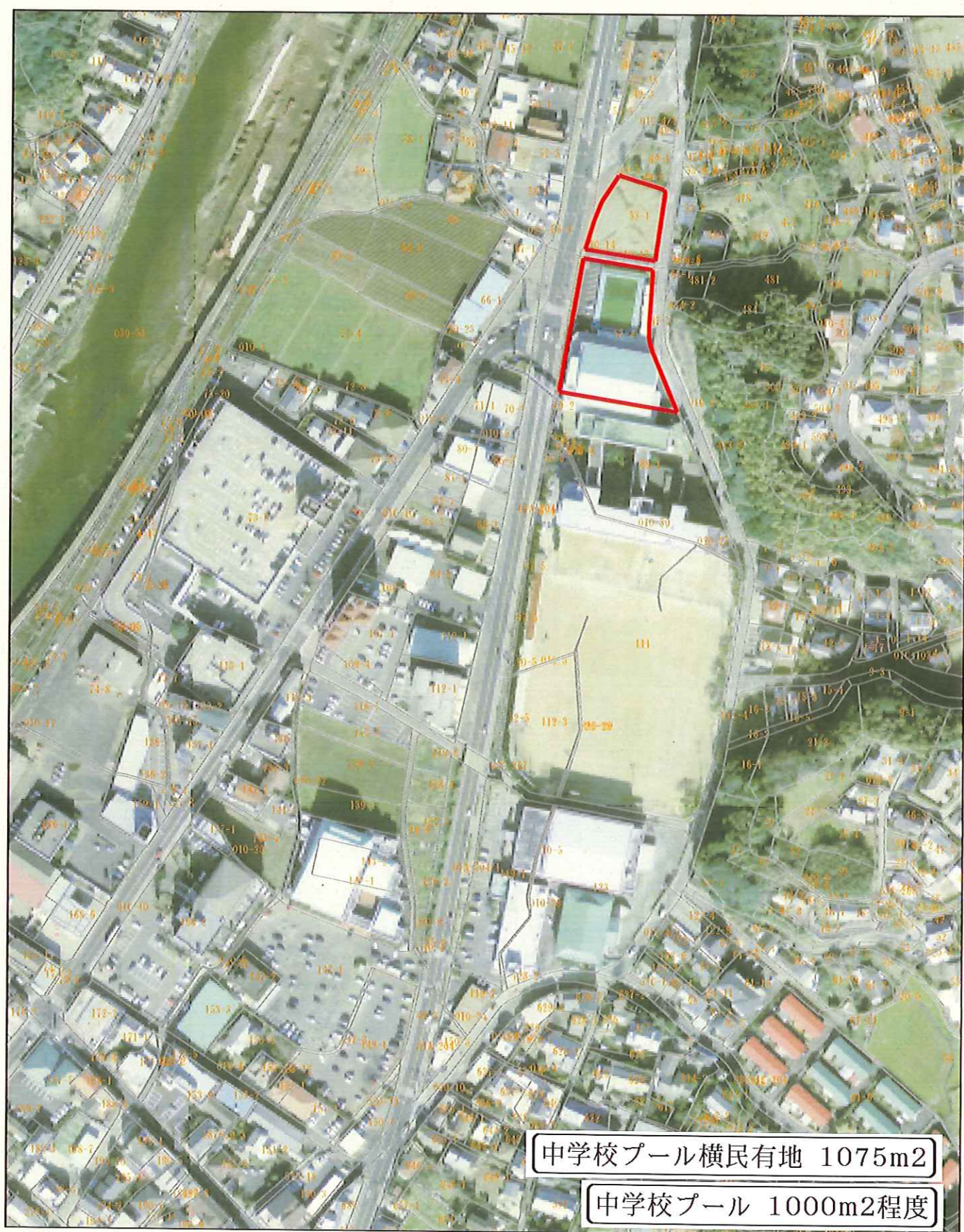


0 100m
1:2,500





0 100m
1:2,500



0 100m
1:2,500

001-001-001
001-001-001



0 100m
1:2,000