

## 文教厚生常任委員会所管事務調査報告書

文教厚生常任委員会では、1月12日、所管事務調査として、佐野市にて視察研修を実施して参りました。

参加者は、福田克之副委員長、永井孝叔委員、大橋悦男委員、鈴木恒充委員、小堀勇人委員、所管課職員2名及び事務局職員1名、そして私、大河原であります。

視察先の佐野市立北部学校給食センターにて『学校給食センターの概要について』研修をしました。

さくら市氏家地区の学校においては、全て築20年以上を経過し、建物及び各種設備の経年劣化が進んでいる。また、国の定める「学校給食施設衛生管理基準」における、食材の納品から調理に至る過程別の区域設定や、調理場内のドライシステム仕様の必要もあることから、さくら市では現在の「自校式学校給食」から「センター方式」の学校給食センター建設に向けた検討が進められています。

今回の調査は、現在抱える課題に対し検討されている給食センターの実態を把握するために行ったもので、「学校給食センターの概要と運用状況について」という観点から実際建設した場合の「センター方式」のメリット・デメリットなどを調査して参りました。

佐野市立北部学校給食センターは、平成25年7月竣工、事業費が約15億8千万円、最大で5500食を調理できる性能を持っています。施設の規模は、鉄骨造り2階建て3,404㎡、敷地面積1万㎡、配食先は田沼・葛生地区、小中合わせて24校220クラス分の4881食です。センターは市直営であり、従事者は45名、その内、臨時の嘱託員26名が配置されています。災害時等の対応に発電設備を完備していることをはじめ、「食育の拠点」を意識した児童・生徒の見学にも対応した見学通路の設置や、100名規模の試食会に対応した研修室兼食堂、そして来場者駐車場（70台）を完備しているなど、センター独自の特色も随所に見られます。また、施設整備に合わせ、佐野市のご当地ゆるきゃらでおなじみ「さのまる」のイラスト入りオリジナル食器も採用しました。

新センターの利点として挙げられるのは衛生面です。従来のセンターでは、従事者一人一人の衛生管理などソフト面に頼る部分が大きかったが、新センターでは、「非汚染区域」と「汚染区域」、「その他の区域」を徹底的に区分し、食材以外で人間が区域を移動する場合には出入り口が限られ、必ずエアシャワーなどの設備を通らなければ移動できないようになっています。また、作業する区域ごとにエプロンの色を分けるなど、一目でチェックできる管理体制になっています。また、「ドライシステム」により、従前の「ウェット式」のように濡れた床からの跳ね水による細菌汚染を防ぎ、濡れてもすぐにその場で拭く、という作業も徹底されていました。作業効率の面においても、短靴、短エプロンでの作業になり、より調理員が動きやすく、作業がしやすくなりました。運用面では、約5000食を、限られた調理設備

台数で振り分けるので、釜などの台数運用や調理員の動線など緻密に計算され、献立など計画されます。また、配食も、調理の仕上げ時間をばらばらにし調整、8台のトラックで配送できるよう計画されています。食器の洗浄作業では、一枚一枚ばらしての手作業でなく、収納カゴに入ったまま洗浄機に入れられ洗浄するので、省力化でき、さらに省スペース化が実現しました。

様々な最新設備で圧倒的に作業効率が上がり、一人一人の労働負担も減りました。しかし、衛生管理の強化故、人的負担は従前以上の増員が免れず、雇用確保の面では苦勞をしているというのも課題です。さらには正職員（技能労務職）の退職不補充が続いており、従事者の平均年齢も50歳を超える状況です。このような現状を踏まえ、今後、安定した学校給食の提供を行うため、市内にもうひとつある南部学校給食センターについては、平成29年8月より業務委託による調理・配送を行う準備を進めているそうです。また、5000食という大規模な食数では地元食材の調達も難しく、現状100%使用できているのは佐野産米「あさひのゆめ」、地元野菜「かき菜」だけだそうです。

建設に至るまでで一番苦勞した点は、構想から建設に至るまで10年の歳月を要し、建設地の選定に時間がかかったことで、候補地の土地利用の法的な制限、市有地の利用計画、合併での隣接市町の動向など、検討の結果、現在地に落ち着いた。とのことでした。もうひとつの南部学校給食センターは市街地にあるため、特に開業当初は、騒音・匂い・車両の往来等で近隣住民から苦情があったため、設備の改修を行ったそうです。この点からもやはり、建設用地においては、北部給食センターのように、近隣に民家がなく、大きな道路に設置しているのが理想的であると感じました。その中でさくら市が同様の課題に取り組む上では、安心安全な給食を安定的に提供していくという点、財政面、行政の事務手続き等の点なども考慮し、氏家地区の学校給食センターを建設する際には、将来、喜連川給食センターの統合も視野に入れて建設を検討すべきとの考えに当委員会では至りましたので併せてご報告致します。



徹底的に区分された「非汚染区域」と「汚染区域」



細菌汚染を防ぐため、濡れたら直ぐ拭き取る