

令和元年度 第5回 国立市学校給食センター運営審議会だより

運営審議会会長 向井美紀

記録担当 五小・六小

印刷担当

第5回 国立市学校給食センター運営審議会

- 日時 令和2年1月22日(水) 午前9時～午後12時30分
- 場所 国立市立学校第一給食センター会議室 → 府中市立学校給食センター
- 出席委員 12名
- 欠席委員 6名
- 事務局 8名（土方所長、古川課長、外立主査、青木主査、山本主査、立花主任、横山栄養士、田口栄養士）
- 議題 府中市立学校給食センター視察及びその目的
- ・国立市の新給食センターで導入予定のドライシステム方式や HACCP（工程管理システム）に対応した施設のもと、衛生管理の徹底を図っている給食センターである。
またアレルギー対応専用調理室があり、アレルギー対応の充実している。国立市の新給食センターが目指すべき指標になる給食センターの1つである。
 - ・府中市立学校給食センター開設から約2年経ち、現状・良かった点・苦労した点を伺い、国立市の新給食センター計画への参考にしたい。

『 府中市立学校給食センターの特徴と現国立市立給食センターとの比較 』

※ 府中市立学校給食センターのパンフレットより抜粋

■全市立小・中学校に対し、1日あたり22000食を提供（国立市は4400食）

■ドライシステム方式の導入、食材の一方通行化などによる衛生管理の徹底

現国立市立給食センターではドライシステム方式ではないので、釜からの排水は調理担当が重いハンドルを回し、釜を傾けて床に流す為、水の飛び散りで常に水溜りが床に出来てしまい、そこから雑菌が繁殖し衛生管理が難しくなっている。

ドライシステム導入は釜の真下に排水口が設置され、水の床への飛び散りを防ぎ、常に床

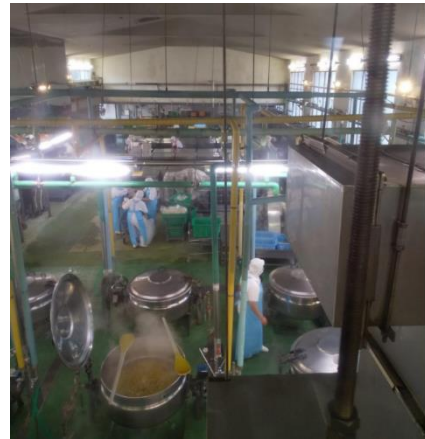
が乾いた清潔な状態を保つ事が出来る。また重いハンドルを回す作業も無くなり、調理担当の負担を軽減させ、調理の効率化を図れる事がとても良くわかった。

釜でお米を炊く国立市立給食センターには、ドライシステムの導入は必須だと感じた。HACCPに対応した施設の為、食材は検収・下処理・上処理・調理室と調理されてゆくが、人は移動出来ない仕組みになっている。

パススルー冷蔵庫という食材を受け渡しする冷蔵庫を介して、食材だけが移動している。調理員は基本的に自分の担当エリアしか移動が出来ないようにしており、様々な調理員が行き交う事で万が一の汚染を防ぐ為だ。



【府中市給食センター】



【国立市給食センター】

調理員は作業別に配色の異なる床を歩き、身につけているエプロン、靴も作業別に色分けされている。国立市立給食センターでも作業員エプロンの色は異なっているが、作業エリアが完全に分離されていない為、どうしても作業員同士が交差してしまう状態である。

■全自動炊飯施設の設置

全自動炊飯施設の導入により、府中市立給食センターでは効率的に美味しいお米を自動で炊く事が出来る。国立市立給食センターでは蒸気釜炊きなので、火がむらなく通るように定期的に釜を開け、長さ120センチもある木べらでかき混ぜる作業が必要になる。主に女性の調理担当が行っているが、これはかなりの重労働となっている。また国立市立給食センターは施設老朽化の為、調理場の温度調節がなかなか出来ていない。調理場の温度は高く、真冬でも半袖、真夏はとてつもなく暑くなる。そんな環境で、蒸気釜炊きのかき混ぜ作業を毎回行ってくれているおかげで毎日美味しい給食をいただけている。国立市の新給食センターでの全自動炊飯システムの導入は未定だが、施設が新しくなれば、調理室内の温度管理・調節は比べものにならないくらい快適になるはずだ。



【オートライマー】

精米機から送られてきた米を浸漬後に水を切り、設定量の米と水を計算し、炊飯窯に自動供給する機械。

■ スチームコンベンションオープン等の新しい調理機器の導入



【スチームコンベンションオープン】

蒸し料理・焼き料理・蒸し焼き調理ができる。献立に合わせて 200℃～300℃の熱風で焼き目や焦げ目をつけたり、加熱蒸気でパサつきの無い焼き物や蒸し物を作ることができる。汁と別に提供している中華麺などもこの機械で調理している。

府中市立給食センターでは『手作り給食』をモットーとしている為、基本的に加工食品は使用しない。揚げ物は食材に下味を漬け、調理担当が手作業で衣をつけて全自動揚げ物機で揚げる。ハンバーグも自動捏ね機を導入し、挽き肉から手作りする。汁物は必ず出汁をとる。一定した温度を保てる電気釜を一部導入しているので、カレーのルーやホワイトソースも手作りだ。また1時間に4000個もの卵を割れる自動殻割機を導入。作業の効率化と殻の混入を防いでいる。

府中市に比べ、国立市では配食の規模が4分の1なので、同じ様にすべての調理機器を導入する事は難しいかと思うが、最新の調理機器により作業の効率化が図れる事・給食の質が上がることを改めて感じた。



■アレルギー対応専用調理室を設けるなどのアレルギー対応の充実

府中市立給食センターではアレルギー専用調理室を設け、アレルギー食に対応している。現在は卵・ナッツ・乳・乳製品・エビ・カニの除去食を提供している。利用者の了承を得て、間違いなく本人に届くよう、1人1人名前入りの専用袋に入れ配送される。毎年利用者は増えているようだ。

国立市も新センターでアレルギー食の対応が予定されている。それにより学校給食の充実が図られ、助かるご家庭が増えるのは喜ばしい事だと感じた。



個別配食の様子

■見学通路、調理実習室等の設置による食育の推進



府中市立給食センターでは施設見学が出来るように整備されており、行政の視察や市内小中学校からの見学は年に60件を超える（平成30年度実績）。

夏休みにはセンター内に設置した調理実習室を使用し、中学生には『英語でクッキング』、小学生には『親子クッキング』等を実施。食育の推進に力を入れている。

今回視察し、現場を実際に見て学ぶ事が非常に多かった。『安心・安全・美味しい給食』を提供する為には、市政と業者の知恵と話し合いと協力が必須と感じた。こういった見学通路や体験スペースを国立市の新給食センターでも導入予定だ。是非、利用している国立市の子ども達も見学し、給食に『感謝』し、美味しい給食が提供されるのは、沢山の人が子ども達の健康を願って働いてくれている事を学んで欲しいと思う。

審議会でも何度も議題に上がり不安視されていた『調理業務の民間委託』だが、府中市立給食センターでは直営の時に比べ給食の質に大きな違いはなかったと回答があった。理由は食材選定・調達・献立作成・味見・検食などは直営で行っているからとの事だった。

視察最中も市の栄養士がすべての窯の味見をしている姿が印象的だった。円滑に連携を進めるためにはとにかく事前によく話し合うことが必要とアドバイスを頂いた。

国立市でも委託業者との話し合いを大切にしていけば、きっと市民に喜ばれる新給食センターになるに違いないと期待したい。

※ 質疑応答の内容を詳しく知りたい方へ
市のホームページ【令和元年度国立市立学校給食センター運営審議会】をご覧ください。