

## 第1章 学校給食施設・設備の改善

### 1 学校給食施設・設備の改善の在り方

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けさせることや食料の生産や食文化についての理解など、多様な教育的意義を有しています。

また、学校給食において、安全・安心かつ栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供は不可欠であり、施設・設備や調理員の作業能力に配慮し、作業工程表、作業動線図に沿った、正確かつ安全な調理が求められます。

平成20年には学校給食法が改正され、学校給食衛生管理基準が法に位置付けられたことから、設置者及び管理者（校長、調理場長）の役割には、学校給食の衛生管理の充実に努めることが明記され、随時、施設の点検を行いその実態把握に努めるとともに、衛生管理上適正を欠く事項がある場合は、速やかに改善措置を図ることが求められています。

とりわけ、学校給食施設・設備の改善については、改善すべき内容に優先順位を付けた上で、計画的な整備を行うことが何よりも重要です。

### 2 学校給食施設・設備の現状と問題

学校給食を原因とする食中毒の発生件数は近年減少傾向にありますが、衛生管理を充実させるためには、適切な作業工程表・作業動線図の作成や厨房機器の衛生的な取扱いなど調理作業面のほか、教育委員会（設置者）や校長・調理場長（管理者）が行うべき施設・設備面の整備が重要な課題となっています。

平成21年度に文部科学省が全国47都道府県教育委員会に依頼して実施した調査では、汚染作業区域と非汚染作業区域が区分されている調理場は88.5%、ウェットシステム調理場においてドライ運用を実施している調理場は82.4%にとどまっています。

また、「平成23年度学校給食の衛生管理に関する指導者派遣事業」において、634の調理場を対象に行った「学校給食における衛生管理等に関する調査研究」の結果によると、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分や用途別シンクの設置、調理従事者専用トイレの個室手洗い設備の整備等は、いずれも50%に満たない状況でした。

### 3 「学校給食施設・設備の改善事例集」の活用

施設・設備の速やかな改善が図られていない主な要因として、多額の費用がかかることや計画的な整備計画が設定されていないことが挙げられます。23年度に文部科学省が作成した「学校給食調理従事者研修マニュアル」では、施設・設備面の整備を行うに当たっての観点を「衛生管理を充実させるためのステップ表（3頁参照）」として示していますが、本事例集では、この観点をを用いて、独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った実態調査等において改善が必要と判断された施設・設備を改善事例として取り上げています。

内容は、調理場全体を改修した大規模調理場、一部改修に取り組んだ調理場、学校給食施設・設備の部分的な改修事例で構成しています。部分的な改修事例では、「学校給食調理従事者研修マニュアル」で示した段階的な改善について、作業区分の明確化、ドライ使用及びドライ運用、手洗い設備の充実、検収室の整備、作業動線の確保、調理従事者専用トイレの整備について取り上げ、施設・設備の問題点と改善点を具体的に解説しました。なお、改善に必要な経費については、下記のように、費用の目安を3段階に分けて記載していますので、

参考にしてください。

活用に当たっては、「学校給食衛生管理基準」の定期及び日常の衛生検査の結果に基づき、改善が必要な項目について、「学校給食調理従事者研修マニュアル」で示した衛生管理を充実させるための手順等を参考に改善の優先順位を決定します。特に、学校給食調理場の増改築の場合は、衛生管理の充実や提供する食数だけでなく、献立内容の充実に努めることも大切です。この場合、施設の拡張や調理機器の整備等も必要であり、そのための経費についても措置できるようにします。

また、望ましい改善例として、調理場全体の改修に取り組んだ大規模調理場と中規模調理場について改善前と改善後が比較できるように見開きページに示しています。

施設の改善に着手するまでには多くの時間や経費を要するため、着手するまでの過渡的な措置として、学校給食衛生管理基準がクリアできるように、創意工夫する必要があります。例えば、既存の施設に衝立や作業台等を設置することにより作業区分を明確にしたり、作業台にキャスターを付けて移動式にすることで作業動線の交差を防止したり、タライ等を使用することでドライ運用につなげたりすることができます。さらに床に水がこぼれないように排水管を工夫したり、球根皮剥機に蓋をつけたりするなどの事例も紹介しています。

学校給食調理場においては、今回作成した「学校給食施設・設備の改善事例集」をはじめ、既刊のマニュアルを参考にいただき、一層の衛生管理の改善・充実に取り組んでいただくことを強く望みます。

## 本事例集に掲載した調理場の改修に必要な費用の目安

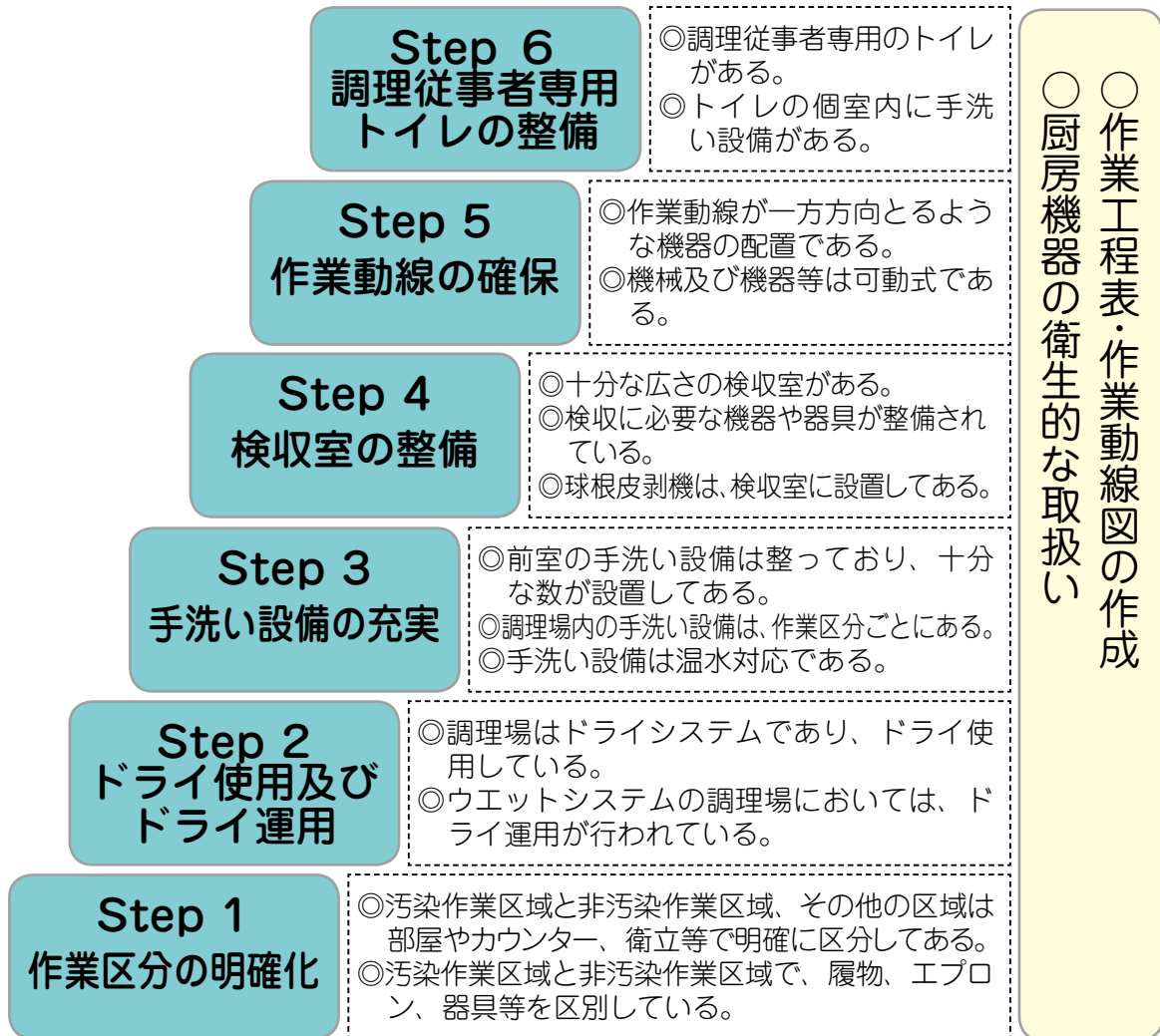
※【小－5万円未満 中－5～10万円未満 大－10万円以上】

※費用は参考であり、工事費を含む場合があります。

衛生管理をソフト面だけに頼ると、担当者の交替や危機意識のうすれにより後退することがあります。それを防ぐためには、ハード面での整備が必要です。それぞれの調理場の課題を見つけ、不備がある点については、手順に従って改善を図り、衛生管理の徹底を図りましょう。

## <衛生管理を充実させるためのステップ表>

### 食中毒ゼロ



#### ◆注意点◆

このステップ表は、食中毒防止の徹底を図るために必要な施設・設備の整備の重要度を考慮して作成した手順です。地域や現場の実態により、飛び超えて次のステップに進むことも考えられます。また、施設・設備の整備状況にかかわらず、厨房機器の衛生的な取扱いや作業工程表、作業動線図の作成等、ソフト面での取組は必ず行うべきことです。