

これからの長崎市の学校給食

～センター方式による安全・安心な給食の提供～



長崎市内に学校給食センターを整備します。

現在、1か所目の学校給食センターとして、2021年2学期の供用開始をめざして、長崎市豊洋台に(仮称)長崎市三重学校給食センターの建設を計画しています。

今後、2か所目、3か所目の整備を進めてまいります。

すべての子供たちの健やかな成長を目指して

■ より安全で安心な給食を目指します。

■ バリエーションに富んだ、
適温給食の提供に努めます。

■ 地元の食材、郷土料理を献立に取り入れ、
地産地消の推進に努めます。



平成31年3月
長崎市教育委員会

1 現状

(1)現在の給食方式

平成30年5月1日現在、市立小中107校分(教職員等を含む30,222食分)を提供

※池島小中以外(30,218食)は完全給食、池島小(4食分)と池島中(0食)はミルク給食

副食(おかず)

①自校方式(親学校を含む)

自校の給食室で調理する方式

62校(直営34校+委託28校)21,028食

②親子方式(子学校)

給食施設のある学校(親学校)で調理された給食を
近隣の学校(子学校)へ配送する方式

18校(直営6校+委託12校)4,356食

③共同調理場方式 ※休止中の池島共同調理場を除く。

共同調理場(4か所)で調理された給食を
学校へ配送する方式

15校(直営12校+委託3校)1,341食

④保温食缶配送方式

民間の給食調理場で調理された給食を
学校へ配送する方式

10校(委託10校)3,493食

主食(ごはん) ※パンと牛乳は、各業者からそれぞれの学校に納入されています。

①自校炊飯校(公設民営を含む)

炊飯設備がある学校と子学校及び
共同調理場の受配校

30校 5,049食

②委託炊飯校

米飯が民間業者により炊飯・配送される学校

75校 25,169食

(2)給食施設の現状 (平成30年4月1日現在)

施設	施設数	うち築20年未満	うち築20年以上 30年未満	うち築30年以上 40年未満	うち築40年以上
学校給食室	60施設	10施設	8施設	27施設	15施設
共同調理場	5施設	0施設	3施設	0施設	2施設
合計	65施設	10施設	11施設	27施設	17施設
うちドライシステム	13施設	10施設	3施設	0施設	0施設

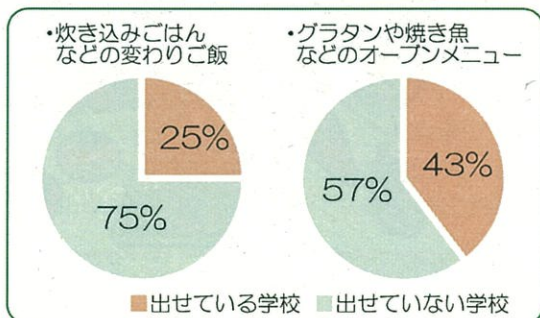
※ドライシステムとは、学校給食衛生管理基準に基づく、床に水が落ちにくい構造の施設・設備等で、床が乾いた状態で作業するシステムをいう。

ドライシステムに対し、古い厨房施設に見受けられる、床が濡れやすい状態で作業するシステムを「ウェットシステム」という。
※現状において、ウェットシステムの施設は、衛生管理基準を満たすためにドライ方式に近いかたちで運用(ドライ運用)しているところである。

2 現状から見える課題

その1

調理機器の設置の有無により、
学校間で献立内容に違いが
あります！



その2

現行の給食室に食物アレルギー
対応食が可能な専用室を設ける
ことが困難です！



その3

多くの施設や設備が老朽化して
います！

※65施設のうち44施設(2/3以上)が
築30年以上経過

3 センター方式の具体的な対応とそこから得られる効果

給食施設を集約化し、**学校給食センター**を整備します。

その1

充実した調理設備で献立内容の多様化

炊飯設備やオープン機器を活用して、炊き込みごはん、焼き魚、グラタンなど豊富なメニューを提供することが可能となります。

その2

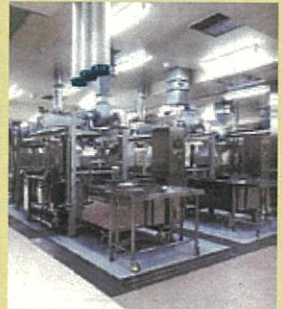
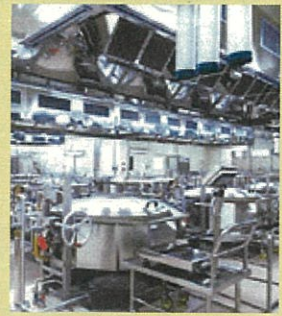
食物アレルギー専用室等の完備

食物アレルギー専用室で、専属の調理員が調理し、対象者ごとに保温ジャーに入れて配送します。アレルギー対応食を提供できる児童生徒数が、現行と比べて2倍以上に増えます。

その3

衛生管理体制の向上

作業エリアを、汚染作業区域(検収室、下処理室、洗浄室など)と非汚染作業区域(調理室、コンテナ室など)に区分けし、エアシャワーやエアカーテンなどを設置することで、食中毒や異物混入を防止します。



4 保護者の不安に答える

Q.1 センター方式になると食育が難しくなるのでは？

A ビデオレターや手紙などで学校(子ども)と学校給食センター(調理員)とをつなぐ工夫をし、また、学校、地域、保護者が一体となった食育についても検討していきます。

Q.2 センター方式になると地産地消ができなくなるのでは？

A これまでも納入業者の協力のもと、農産物や水産物など市内・県内産の食材を優先的に使用しており、学校給食センターになっても、食材については長崎市が責任をもって調達することとしており、これまで同様、市内・県内産の食材を優先的に使用したいと考えています。

Q.3 交通渋滞や雪の日の給食は大丈夫ですか？

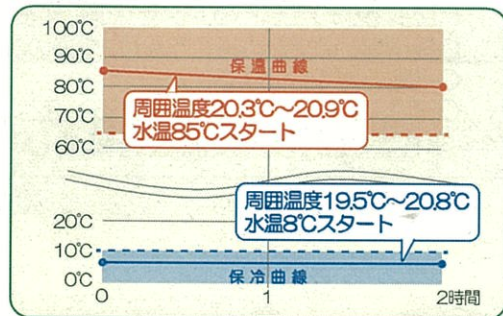
A 現在でも、大雪等によって、食材が届かない場合は給食を中止することとしており、センター方式となっても、その対応は変わらないものと考えています。積雪や道路凍結などにより交通渋滞が予測される際は、配送ルートの変更や、予備の配送車両を活用し、配送時間の短縮を図るなど、リスク回避のための方策を検討したいと考えています。

Q.4 センター方式になると、給食費が値上げされるのですか？

A センター方式になったからという理由で値上げすることはありません。

Q.5 学校給食センターから運ばれる間に、給食が冷めるのでは？

A 高性能の保温食缶で、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま、調理後のおいしい温度を維持します。



(a) 保温食品提供下限温度

(b) 保冷食品提供上限温度

(いずれも食品提供時間が30分以上要する場合)

※13ℓタイプの食缶に水を8ℓ入れた場合のデータ

※保冷には、「保冷蓋セット」を使用

Q.6 センター方式では、アレルギーを持つ児童生徒には、除去食や代替食をどこまで対応できますか？

A アレルギー対応については、「除去食」を基本とし、可能な範囲で「代替食」を提供します。除去食対応するアレルゲンは、原則として「鶏卵、牛乳、エビ、カニ、イカ、タコ、ピーナッツ、木の実類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ)、そば」と考えています。

5 学校給食センターの整備構想

学校給食衛生管理基準

「調理後2時間以内の給食に努めること」

⇒配送時間40分以内

⇒**3か所の学校給食センターの整備が必要である。**

現在の食数は約30,000食（児童生徒約28,100食＋教職員等約2,100食）

⇒2040年度の食数は22,000食と想定⇒過大施設とならないために

1か所あたりの調理能力は8,000食とする。

※過渡期においては、既存ドライシステム等の調理場を活用する。

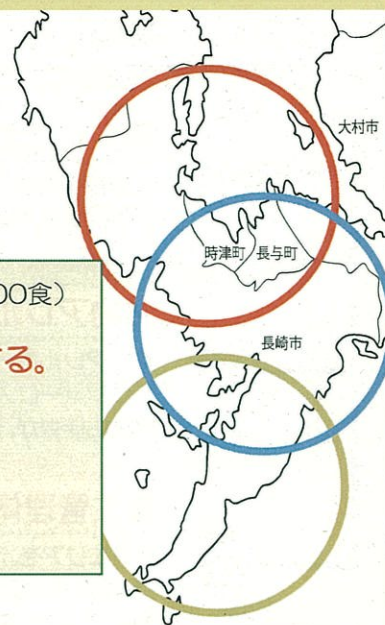
＜参考：県内のセンターの処理能力＞

○諫早市西部学校給食センター：7,000食/日

○諫早市東部学校給食センター：8,000食/日

○大村市小学校給食センター：8,000食/日

○佐世保市学校給食センター：7,500食/日



市内の他の候補地も含め検討していく中、

①早期の整備が可能となること。→市有地のため、早期の事業着手が可能。

②8,000食規模の学校給食センターとして十分な敷地面積があること。

③市内3か所に整備を予定する中で、各エリアにおいて40分以内の配送が可能であること。

⇒**3つの要件を満たす「豊洋台教育施設用地」を1か所目の建設場所とする。**

※他の2か所も早急に候補地を検討する必要がある。

※次の施設ができるまでは、老朽化した施設をできるだけ1か所目のセンターへ取り込む。その間は、エリア内であっても既存ドライシステム等の調理場を活用する。

●保護者に対して、
自校方式ではなくなることによる
「センター方式への不安を解消」する。
○調理員との交流の機会を設け、感謝の心を育む
○食育指導を推進する
○適温でおいしい給食を提供する など
⇒**学校給食あり方検討会を継続して実施**

●地元に対して、
施設の整備・運営に際し、
「地域へ配慮」する。
○環境対策（交通問題、騒音、悪臭など）
○社会的・経済的な地域貢献 など
⇒**自治会等を通じて地元住民との協議を継続して実施**

6 現在の長崎市の給食費について

■長崎市の学校給食に係る費用負担

- ・維持管理費や運営費（人件費、委託料、修繕料）など…市の負担
- ・食材費…保護者の皆様からいただく給食費

■現在の長崎市の給食費（1人あたり）

- ・小学校41,800円/年（1食あたり225円95銭）（中核市で32位/36市）
- ・中学校48,400円/年（1食あたり268円89銭）（中核市で29位/31市）

学校給食は保護者の皆様の費用負担により成り立っています。