

# 研修参加報告書

平成30年 1月31日

会派名 日本共産党江南市議員団  
会派代表者 森 ケイ子  
参加者 森ケイ子、東義喜、掛布まち子

研修参加の結果について、次のとおり報告します。

①

年月日	平成29年8月10日(金)
研修時間	2時間
研修場所	岩倉市学校給食センター
研修内容	学校給食センターの建設、維持管理について

# 研修参加報告書

①

年月日	平成 29 年 8 月 10 日 ( 金 )
研修時間	2 時間
研修場所	岩倉市学校給食センター (ゆめみーる)
研修内容	給食センターの建設と運営、維持管理について
<b>■目的</b> 新設間もない岩倉市学校給食センターを視察し、最新施設の衛生管理や民間委託調理の現状と課題、アレルギー対応食の実施状況を研修し、江南市で計画の中の新給食センターの参考にするため 講師 岩倉市学校給食センター長	
<b>■内容 (詳細は別紙報告書、パンフレット参照)</b> ① 敷地面積 5493.98 m <sup>2</sup> 、構造 鉄骨造 2階建、建築面積 1階 1837.47 m <sup>2</sup> 2階 618.49 m <sup>2</sup> 合計 2455.96 m <sup>2</sup> (駐輪場等含む) ② 施設概算費用は 14 億 4,300 万円 ③ 施設建設の財源 建設基金 4 億 4 千万円、一般財源、起債 (充当率 75%) で財源を確保。文科省の学校施設環境改善交付金は交付されず。 ④ 給食センターの職員体制、運営 調理・配送・洗浄・ボイラー管理業務を民間業者に 3 年契約で委託。業者調理員など 3 3 人 (パート含む。配送は 3 人)、市事務職員 3 人 (1 人はパート)、県職の栄養士 2 人で給食センターを運営。受託業者は (株) 東洋食品。 ⑤ アレルギー対応食の実施 専用調理室、設備が完備されていたが、新センター完成後 1 年間、アレルギー対応食は提供されておらず、9 月から乳と卵の除去食を約 30 人の児童生徒に対し提供し始めるとのこと。 ⑥ PEN 食器への切り替え、地産地消の学校給食の取り組みなど 旧センター時から、メラミン樹脂製の食器を、計画的に安全な PEN 樹脂製食器に変更。米飯は 100% 岩倉産コメを使用し、県学校給食会を通して購入し、原則週 4 回炊飯委託業者から納入させている。市内産の野菜 (ネギ、カリフラワー等) を一日の使用量の一部であっても受け入れ地産地消に努めている。 ⑦ 災害時対応、備蓄など 災害時に復旧が早い都市ガス中圧管を採用。緊急時には、低圧取り出し口の設置も可能。備蓄倉庫も備え、炊き出し用 Hanson 鍋、アレルギーフリーのレトルトカレーを備蓄。緊急遮断弁をそなえた 100 トン (センター一日分使用量相当) の貯水槽も設置。	

## ■所感

岩倉市では新センター建設に当たり、公設民営を選択し、PFI手法は取らなかった。その理由としては、PFIは時間がかかること、VFM計算などPFI検討のための委託費が無駄になる可能性があったことがあげられる。

また、9000食のセンターへの大規模化による影響は、2カ所建設に比べて用地費や建物建築費は削減できるが、厨房設備費の削減にはつながらない。

今後、大規模化による調理作業や、災害時対応、危機管理、配送時間、アレルギー対応食実施などへの影響、他市町の状況も調査し、慎重に判断する必要がある。