

第1回学校給食センター再整備基本構想策定委員会 次第

日 時：8月12日（水）14：00～16：00

場 所：1504会議室

出席委員：別紙

はじめに 教育長挨拶

議題1. 委員長，副委員長の選任等について

委員長，副委員長の選任について

委員会細目の制定について

議題2. 福岡市の学校給食センターの現状

学校給食センターとは

センター給食開始の経緯及び財団法人福岡市学校給食公社について

福岡市学校給食センターの現状について（施設の老朽化，衛生管理基準，時代のニーズ）

議題3. 再整備事業の検討経緯

平成19年度検討結果

平成20年度検討結果（方向性調査結果）

議題4. 基本構想策定内容及びスケジュール

平成21年度の取り組みと今後のスケジュールについて

基本構想策定検討フロー

事業手法について

その他. 次回スケジュール

目 次

議題 1. 委員長，副委員長の選任等について

学校給食センター再整備基本構想策定委員会委員名簿	1
学校給食センター再整備基本構想策定委員会設置要綱	2
実施の細目	3

議題 2. 福岡市の学校給食センターの現状

学校給食の実施状況	4
本市センター給食の経緯	5
学校給食公社組織について	6
施設及び設備の整備に係る『学校給食衛生管理基準』要約	8
H A C C P とは	9
現地調査結果（学校給食センター那の津）	1 0
那の津学校給食センター既存施設図面及び改善案	1 2
（別紙）福岡市立学校給食センターパンフレット	
（別紙）学校給食衛生管理の基準（平成 2 1 年 4 月 1 日施行）	

議題 3. 再整備事業の検討経緯

学校給食センター再整備事業について（平成 1 9 年度資料）	1 5
学校給食センター方向性調査結果概要	1 6
平成 2 0 年度検討結果概要	1 7

議題 4. 基本構想策定内容及びスケジュール

平成 2 1 年度の取り組みと今後のスケジュールについて	1 8
基本構想策定検討フロー	1 9
事業手法について	2 0
給食センター P F I 事業適用事例	2 3

学校給食センター再整備基本構想策定委員会 委員名簿

◆委員数：１４名

◆任期：平成２１年７月から平成２１年度末まで

区分	分野	氏名	所属・役職名
学識経験者 (６名)	建築学（建築・都市計画・交通）	竹下 輝和	九州大学大学院人間環境学研究院教授
	建築学（環境建築）	藤本 一壽	九州大学大学院人間環境学研究院教授
	栄養学	大部 正代	中村学園大学栄養科学部教授
	食品衛生学	小田 隆弘	中村学園大学短期大学部食物栄養学科教授
	経営学	大石 桂一	九州大学経済学研究院准教授
	経営コンサルタント	吉村 祐二	新日本有限責任監査法人
保護者代表 (３名)	中学校保護者代表	一井 貴子	福岡市ＰＴＡ協議会副会長
	中学校保護者代表	多比良 啓子	福岡市ＰＴＡ協議会副会長
	特別支援学校保護者代表	神 美代子	福岡市ＰＴＡ協議会副会長
学校関係者 (２名)	中学校校長会	吉嗣 修次郎	柏原中学校校長
	特別支援学校校長会	入江 哲郎	東福岡特別支援学校校長
教育委員会 事務局等 (３名)	総務部（総務担当）	飯田 光夫	教育委員会総務部長
	教育支援部（給食担当）	則松 和哉	教育委員会教育支援部長
	物資・センター調理担当	児玉 隆三	財団法人福岡市学校給食公社常務理事

福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会設置要綱

(目的)

第1条 中学校及び一部の特別支援学校の給食の調理・配送等を行う福岡市立学校給食センター（以下「給食センター」という）が老朽化し、また、学校給食法の法定基準を満たさなくなっていることから、学校給食センターが満たすべき機能を調査し、センターの適正な配置箇所数や配送エリアを検討するとともに、再整備にあたっての事業手法や運営体制について検討するため、福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 委員会は、給食センターの必要な機能、適正な配置箇所数及び配送エリアの具体的な方策や、事業手法や運営体制の方向性について検討し、提言する。

(委員)

第3条 委員会は、次の各号に掲げる者で構成する。

- (1) 学識経験者 6名
- (2) 保護者代表 3名
- (3) 学校代表 2名
- (4) 市関係者（教育委員会、その他特に必要と認めるもの） 3名

(任期)

第4条 委員の任期は、原則として提言までとする。

(組織)

第5条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長及び副委員長は、委員の互選により選出する。
- 3 委員長は委員会を代表し、委員会を主宰する。
- 4 副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、委員長が招集する。

- 2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

(意見の聴取)

第7条 委員会は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その意見または説明を聞くことができる。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、教育委員会教育支援部健康教育課において行う。

(実施の細目)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関して必要な事項は、委員長が委員会の意見を聴いて別に定める。

附 則

この要綱は平成21年7月9日から実施する。

実施の細目

(1) 議事の公開

委員会の議事は、原則公開とする。ただし、会議が福岡市情報公開条例第38条ただし書きの規定に該当するとき、または出席委員の過半数が非公開扱いとすることに正当な理由があると認める場合及び意見や説明をもとめられた出席者から非公開扱いの希望申し出がなされ委員会が正当な理由があると認めた場合は、非公開とする。

なお、傍聴の手続きに関しては当初の委員会において定めるものとする。

(2) 議事録の公表等

ア 委員会の議事録は、会議の議題又は論点ごとの審議経過を明らかにした要点筆記とする。

イ 議事録の確定に関しては、速やかな公表を行うため、別途委員のうちから署名人3名を選任し、事務局が調製した議事録案について承認を得て確定を行うものとする。

なお、委員氏名の表出については、当初の委員会において定めるものとする。

ウ 議事録については、情報プラザにて閲覧に供するとともに、事務局において閲覧できるように備え付ける。

(3) 議会への報告

検討課題の各項目のうち特に重要なものについては、今後の方向性を概ね見出したものは、事務局から直近の市議会所管委員会へ報告等を行うものとする。

なお、必要に応じて、議会の意見等を踏まえて、更に審議を重ねるものとする。

(4) 委員会の性格等

委員会は、福岡市教育委員会附属機関等の設置及び運営に関する要綱第2条第2項に規定する「協議会等」であり、上記以外のことに関しては同要綱及び関連要領等に基づいて運営するものとする。

なお、本委員会設置要綱を定める。

(5) 類似機関との相関

本委員会の、「学校給食センター運営委員会」及び「学校給食運営検討委員会」との関係は、両機関が主として審議対象とする①現センターの安全衛生確保の精査確認、②現在の学校給食における諸課題の解決検討については、審議の対象としないものとする。

◎学校給食の実施状況について

文部科学省「学校給食実施状況調査(平成19年5月1日現在)」より

(1)学校給食の実施率

国公立小・中・特別支援学校において学校給食を実施している学校数は全国で32,972校、実施率は94.5%である。また、完全給食の実施率は89.9%となっており、前年と比べ0.3ポイントの増となっている。

区分	学校総数	実施率(学校数比)			
		計	完全給食	補食給食	ミルク給食
小学校	22,326校	99.2% (22,150校)	97.90%	0.50%	0.80%
中学校	10,870校	85.8% (9,326校)	75.40%	0.60%	9.80%
特別支援学校	1,011校	86.2% (871校)	84.80%	0.20%	1.20%
合計	34,207校	94.6% (32,347校)			

(2)調理方式別完全給食実施状況

公立の小、中学校における調理方式別完全給食実施状況は、学校数の比率で見ると、単独調理場方式が43.6%、共同調理場方式が54.7%、その他の調理場方式が1.7%となっている。

区分	単独調理場方式		共同調理場方式		その他の調理方式	
	学校数(校)	比率(%)	学校数(校)	比率(%)	学校数(校)	比率(%)
平成19年	13,013	43.6	16,313	54.7	516	1.7

本市センター給食の経緯

昭和39年	文部科学省「学校給食共同調理場設置要領」
同 年	文部科学省「学校給食共同調理場の設置等について」 学校給食共同調理場を「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」第30条にいう教育機関に位置づけ、同条の規定に基づき自治体での条例による設置の必要性を通知。
昭和46年頃	福岡市において中学校給食の実施検討を開始。 事業の効率性等の観点から委託方式を検討した。 当時は鹿児島市が有限会社鹿児島給食センターに委託するなど、全国でもいくつかの委託事例が見られたが、当時の文部省の見解で、①委託方式は総体的に上手くいっていない、②給食内容が低下している、③委託方式から直営方式に切り替える方向にある等の理由により、直営方式が望ましいとの見解を出した。また、直営方式がやむを得ずとれないとすれば、学校給食会などの公益法人にするべきだとした。
昭和48年	財団法人学校給食公社を設立。 学校給食センターを設置し、中学校の完全給食を開始した。
昭和50年	柳瀬支所開設。 養護学校（現特別支援学校）でセンター方式により給食を開始。
昭和58年	箱崎支所開設。
平成8年	肢体不自由児養護学校である南福岡養護学校をセンター方式から単独校方式に変更。
平成11年	同じく今津養護学校をセンター方式から単独校方式に変更。

学校給食公社組織について
(平成21年7月1日現在)

1 役員・職員数

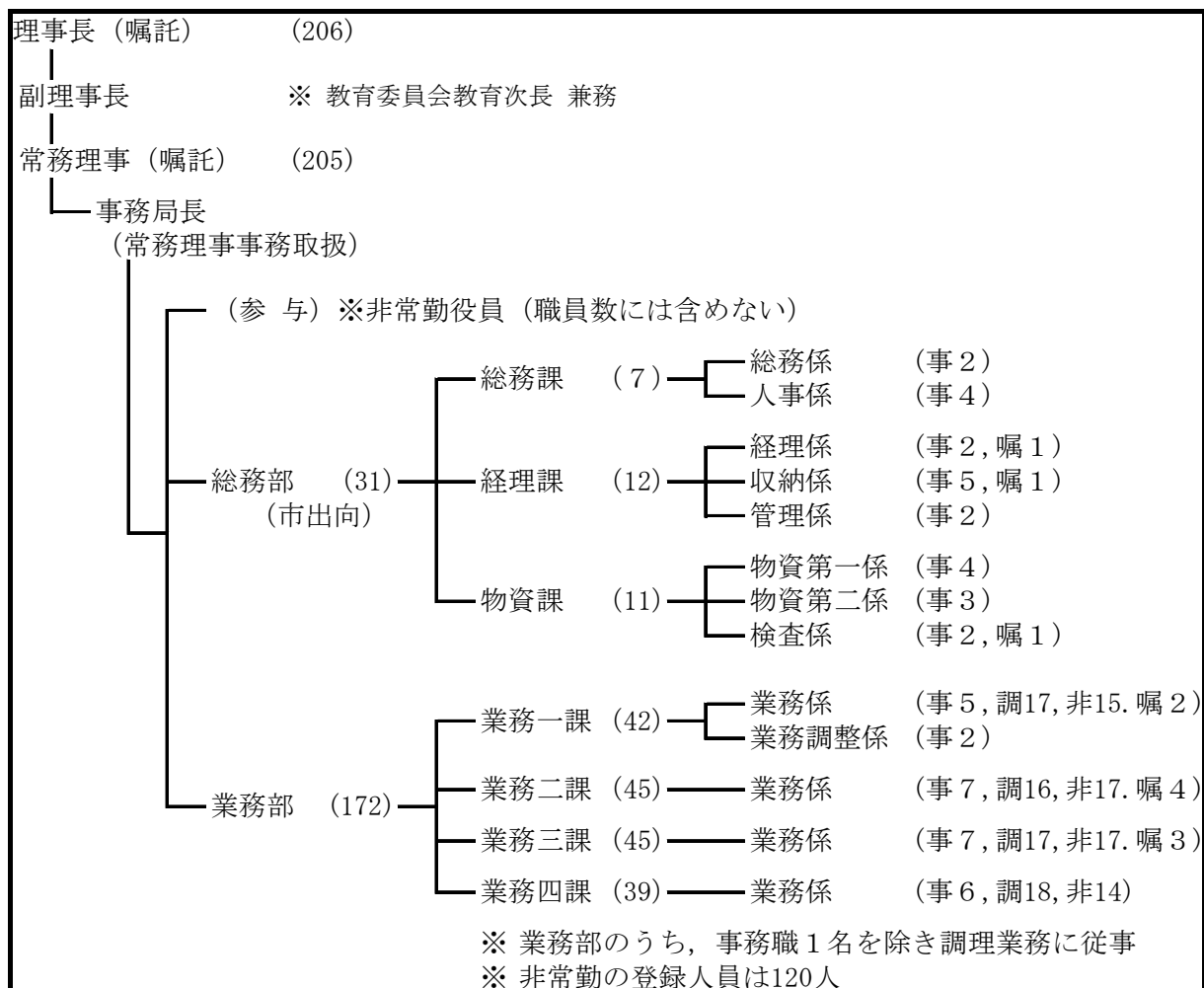
(単位：人)

区 分		週当たり 勤務時間 (時間:分)	総 数	団体固有		市職員	他団体	
				うち市退職者	うち市退職者		うち市退職者	うち市退職者
役 員	常 勤	—	2	2	2			
	非常勤	—	18	1	1	13	4	
一般職員	常 勤 (事務員)	38.45	60	59		1 (うち係長以上 1)		
	(調理員)	35.00	68	68				
	非常勤							
嘱託職員 ・ 臨時職員	常 勤	38.45(事務)	4	4				
		35.00(調理)	8	8				
	非常勤	— (登録人員)	63 (120)	63 (120)				
合 計		—	223	205	3	14	4	

(注1) 「一般職員」とは、雇用期間の定めのない職員及び1年を超える期間を定めて雇用されている職員とします。職員には臨時職員は含みません。

(注2) 市職員が非常勤役員に就任している場合は、「市派遣職員」の欄に記入してください。

2 組織 (組織図及び職員配置状況)



3 各課の所掌事務

課 名	所 掌 事 務
総務課	理事会に関すること。 規程及び規則の公布並びに適用に関すること。 公印の保守及び文書の収発に関すること。 訴訟に関すること。 福岡市との連絡調整に関すること。 契約に関すること。 職員の人事，給与，福利厚生に関すること。 職員の安全及び衛生に関すること。 前各項目に掲げるもののほか，理事長が必要と認めること。
経理課	契約に関すること。 金融機関との取引に関すること。 財務及び会計に関すること。 現金の出納及び保管に関すること。 事業資金の借入れ及び償還に関すること。 資産管理に関すること。 給食費に係る整理事務に関すること。 物品の購入及び出納保管に関すること。 施設設備及び器具の管理に関すること。 前各項目に掲げるもののほか，理事長が必要と認めること。
物資課	給食物資納入業者の指定に関すること。 給食物資の選定及び購入に関すること。 給食物資の市場調査に関すること。 給食物資の検査に関すること。 前各項目に掲げるもののほか，理事長が必要と認めること。
業務部 業務一課 業務二課 業務三課 業務四課	基準献立に基づく，食材料の調理に関すること。 給食物の配送及び使用済食缶，食器等の回収に関すること。 食缶食器等の洗浄，消毒及び保管に関すること。 給食物資の受払及び保管に関すること。 施設設備及び器具の保守に関すること。 前5項目に掲げる業務に係る安全及び衛生管理に関すること。 給食に関する学校との連絡調整に関すること。 前各項目に掲げるもののほか，理事長が必要と認めること。

施設及び設備の整備に係る『学校給食衛生管理基準』要約

第1 総則

- 1 学校給食を実施する自治体の教育委員会等は、自らの責任において、HACCPの考え方に基づき、単独調理場、共同調理場並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

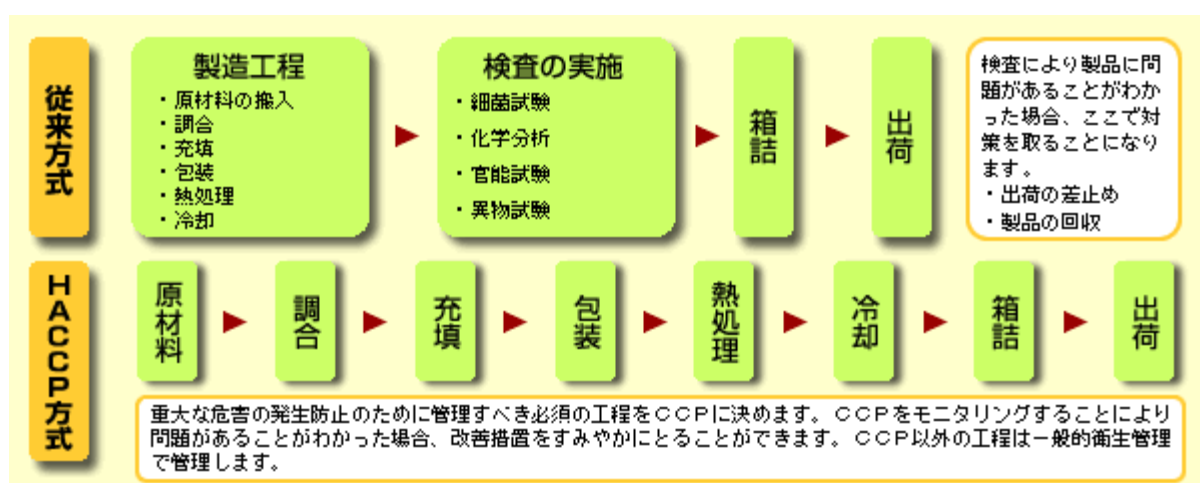
(1) 学校給食施設

項目	内容（抜粋）
①共通事項	
一	学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
二	学校給食施設の調理場は、二次汚染防止の観点から、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」に部屋単位で区分すること。また、検収、保管、下処理、調理、洗浄、休憩室等により部屋単位で区分するように努めること。
三	ドライシステムを導入すること。また、導入していない調理場においても、ドライ運用を図ること。
四	外部に開放される場所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
五	（略）
②作業区域内の施設	
一	食品を取り扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
二	食品の保管室は、専用であること。また衛生面に配慮し、搬入搬出時に調理室を経由しない構造とすること。
三	外部からの汚染を受けないような検収室を設けること。
四	排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、排水が飛散しない構造・配置であること。
五	釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
六	（略）
③その他の区域の施設	
一	廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
二	学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3m 以上離れた場所に設けるよう努めること。 さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

HACCP とは

従来は「食品の安全性」とは、製造する環境を清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造できるであろうとの考えのもと、製造環境の整備や衛生の確保に重点が置かれてきました。そして、製造された食品の安全性の確認は、主に最終製品の抜き取り検査(微生物の培養検査等)により行われてきました。しかし、抜き取り検査だけの場合、危険な食品が、市場に出て食中毒を引き起こす可能性を排除することができません。

これに対して HACCP 方式は、これらの考え方ややり方に加え、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、消滅、許容レベルまでの減少)するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録(モニタリング)し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。



HACCP は 1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。

この方式は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品規格(Codex)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

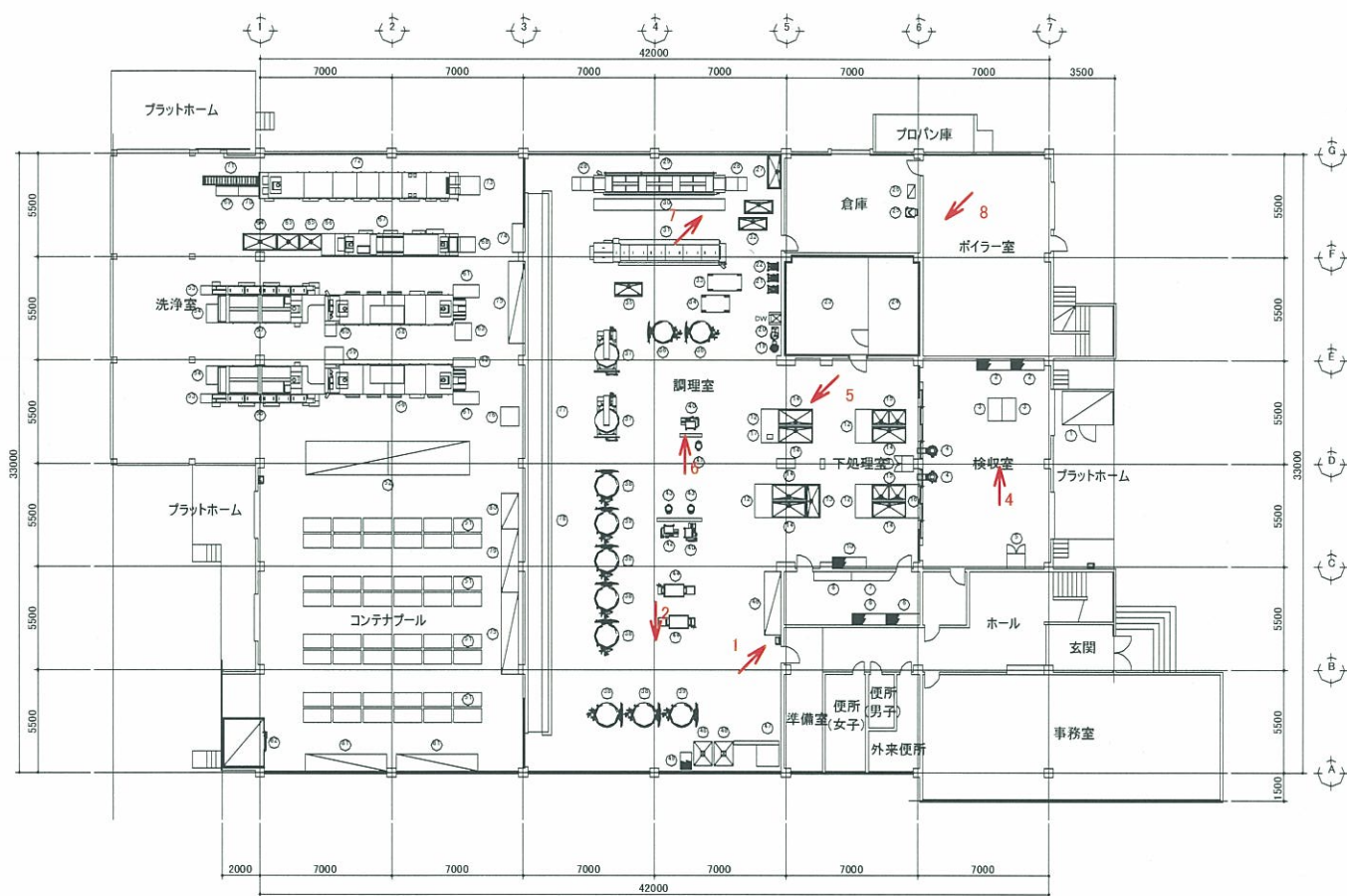
我が国では、1996 年 5 月に食品衛生法の一部を改正し総合衛生管理製造過程(製造または加工の方法及びその衛生管理の方法について食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造、または加工の工程)の承認制度が創設され、1996 年 5 月から施行されました。

総合衛生管理製造過程には食品の安全性を確保するための HACCP システムが組み込まれていますが、安全性以外に、施設設備の保守管理と衛生管理・防虫防そ対策・製品回収時のプログラム等の一般的衛生管理を含めた総合的な衛生管理を文書化し、そのとおりに実行することを要求しています。

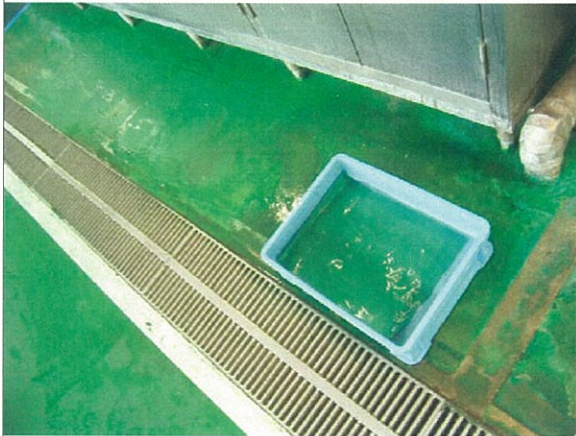
また、1998 年 5 月 10 日、HACCP 方式を導入する企業へ低利融資や税制上の優遇措置を盛り込んだ「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(いわゆる HACCP 手法支援法)」が 5 年間の時限法として制定され、その後平成 15 年 6 月に更に 5 年間延長する改正法が公布されました(7 月 1 日施行)。

(出典)

財団法人食品産業センターホームページ



3:2階より調理室を見下ろす
9:調理室の天井見上げ



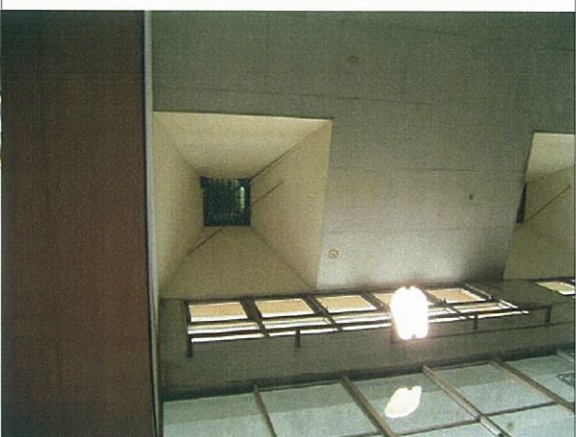
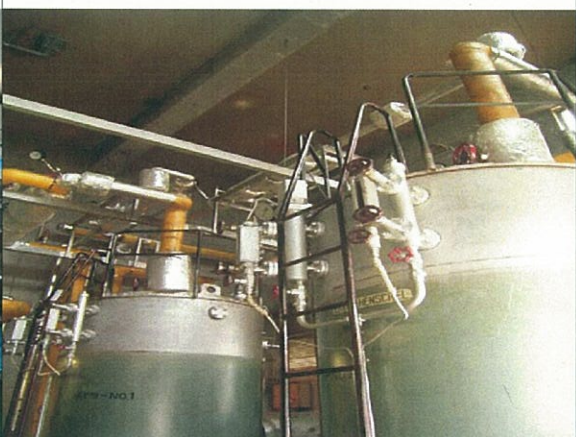
1:足用消毒槽なし

2:露出ダクトが多く、埃溜りとなっている



3:調理室のゾーニングは色分けのみ、下処理室も同室

4:検収室内に事務スペースあり。また前室は設けられていない



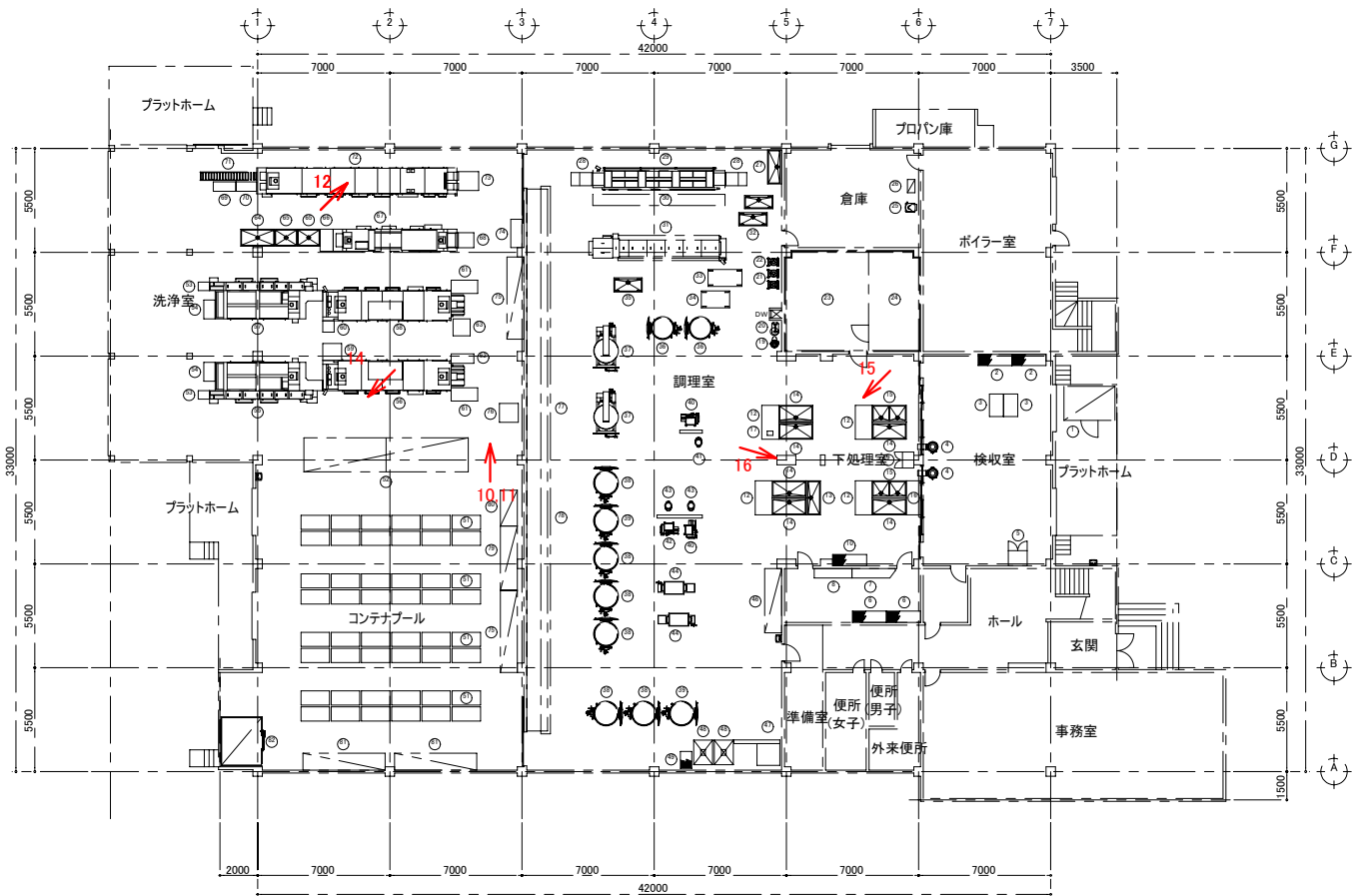
5:排水時のオーバーフローの対策については不明だが可能性が懸念される。床の磨耗も見られる

6:調理室はスペースの不足と動線が交錯

7:空調機能が不十分のため、窓を開けたまま作業をしている

8:ボイラー室は特に問題なし

9:排気換気扇が設置されているが、あまり機能していない様子。清掃も気になる。



17:建物外周全般



10:梁の露出、配管の露出が多く、埃溜りとなっている。



11:天井の汚れが目立つ



12:窓を開けたまま作業をしている。(温度管理、虫の侵入などの問題が考えられる。)



13:コンテナプールとプラットフォームの間に外気を遮断する前室が設けられていない。



14:コンテナプール（非汚染区域）と洗浄室（汚染区域）が区画されていない。



15:下処理室と調理室が区画されていない。

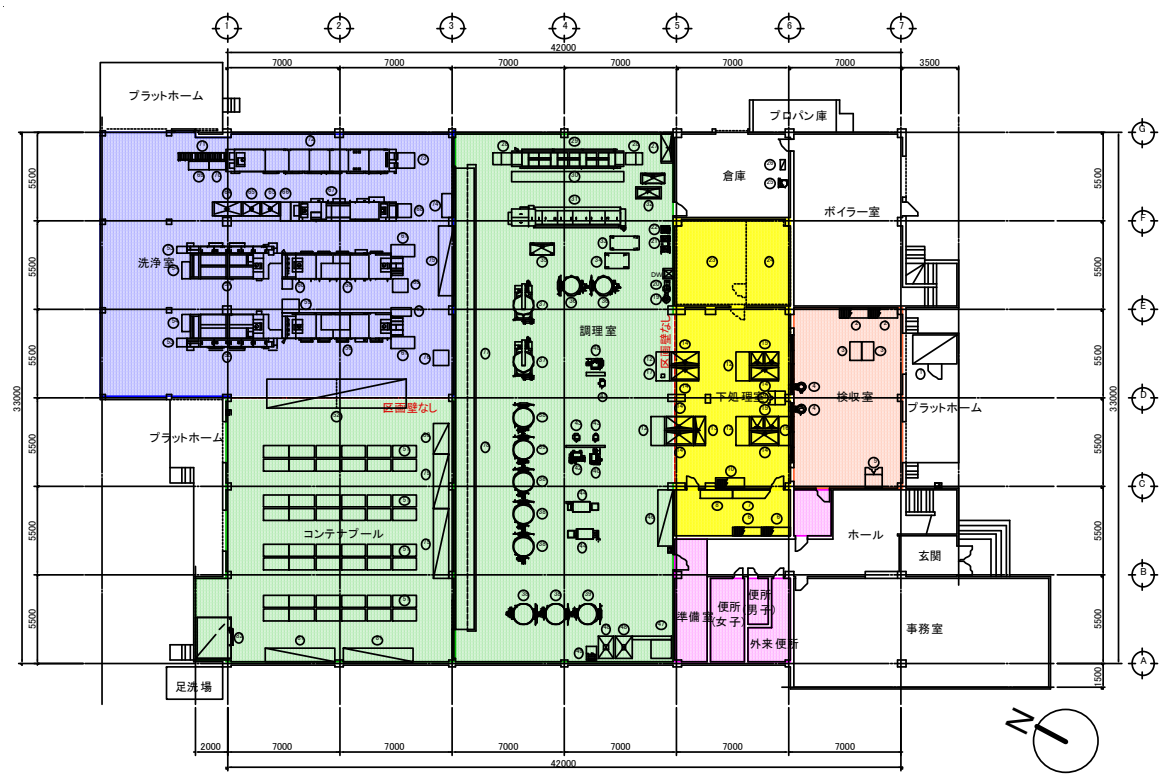


16:様々な食材が同一区画の検収室、下処理室で扱われている。

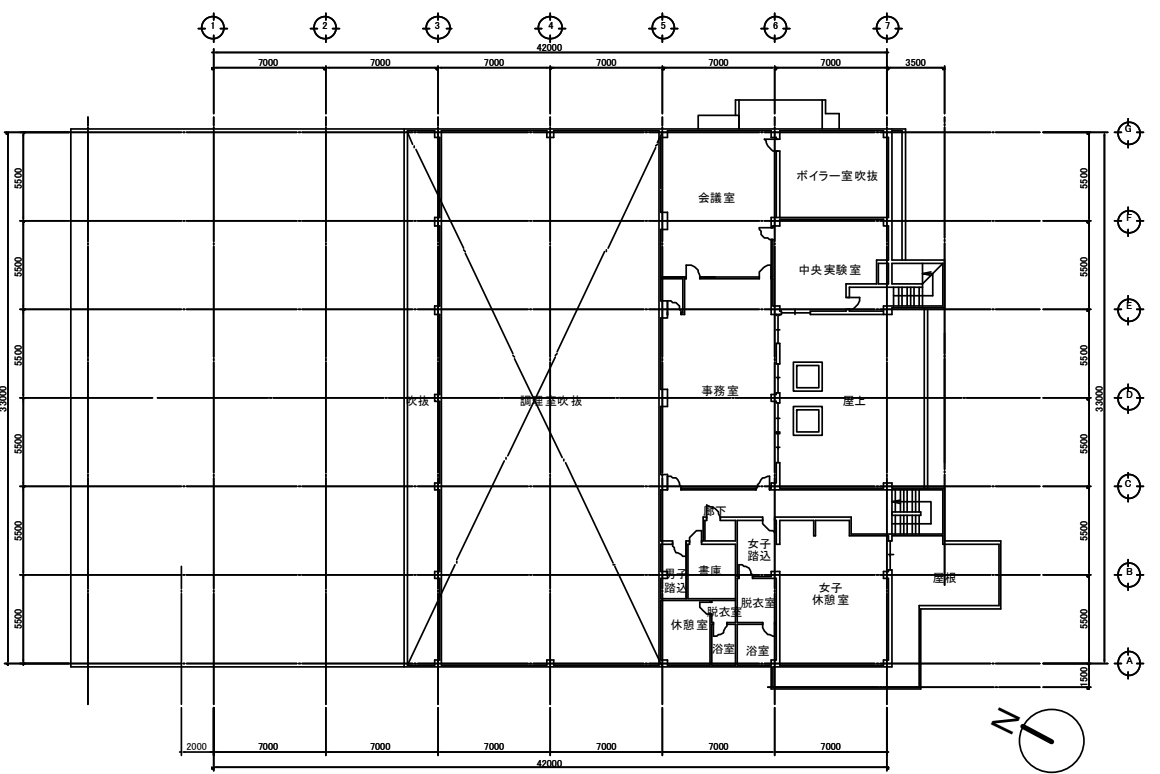


17:一部、地盤が沈下していると思われる場所が見られる。建物が全体的にエキスパンションで接続している部分が多く一体的な構造ではないので、部分ごとにズレを生ずる可能性が高い。

那の津学校給食センター 既存施設図面



1 階平面図



2 階平面図

- 汚染作業区域(検収区域)
- 汚染作業区域(下処理区域)
- 非汚染作業区域
- 汚染作業区域(回収区域)
- 汚染作業区域(洗浄区域)
- 準備区域