

学校給食の最適化モデルを目指して 袋井市立中部学校給食センター

金田 雅代 （かねだ まさよ）学校法人香川栄養学園 女子栄養大学名誉教授

要約 子どもたちの健康を支える日々の学校給食は、衛生管理に万全を期するとともに、栄養の行き届いたおいしい献立を通じて食育に貢献することが求められている。静岡県袋井市立中部学校給食センターは学校給食の最適化モデルを目指して平成 25 年 9 月に運用を開始。学校給食衛生管理基準を順守したドライ方式の厨房環境と、徹底した衛生管理で食の安全・安心、地産地消を推進するセンターの理念と特徴を紹介する。

1. はじめに

袋井市は、平成 17 年に旧袋井市、旧浅羽町が合併した人口 8 万 8 千人の市である。東海道 53 次の 27 番目『どまんなか』の宿場町として、古くから東西の交通・文化の要所として栄えてきた。豊かに広がる田園地帯と美しい茶畑など自然環境にも恵まれ、過ごしやすい気候で人口が増加傾向にあり、平均年齢も若い街である。

この中部学校給食センターは、全国のモデルとなるような最先端の衛生管理システムと厨房設備を備えるとともに、食物アレルギーの児童生徒も同様に給食を楽しめるよう、アレルギー対応専用室を完備しており、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供している。また、新鮮な地元産の野菜を積極的に取り入れ、素材から手作りした給食を提供するなど、地場産物を活用した食育を推進している。このセンターの稼働により、小中学校だけでなく、すべての公立幼稚園へ配食することができるようになり、3 歳から 15 歳までの将来を担う子どもたちに、学校給食を通じて、望ましい食習慣の形成や、健やかな心身の育成を図り、「日本一健康文化都市」を目指す。

2. 学校給食衛生管理基準の順守 （電化厨房機器、換気・空調システム）

学校給食衛生管理基準（学校給食法第 9 条）では調



理室内の環境を「温度 25℃ 以下、湿度 80% 以下」を保つよう定められている。従来の調理室内で最も高温多湿になりやすいのは、蒸気を発する回転釜や油煙や熱を発するフライヤーの周辺である。実際に旧センターではフライヤー周辺温度が 40℃ にも達することもあった。そのため新センターでは、煮炊室は輻射熱が少なく調理員のやけど等のリスクが低い電気式回転釜を 10 台備えている。また、調理時に発生する蒸気対策として、回転釜の上部には二重フード方式の換気システムを設置し、フード脇から給気エアの吹き出しによるエアカーテンで、蒸気と一緒に熱が室内に放出されないよう工夫している。揚物・焼物・蒸物室の電気式連続フライヤーは機器に直結した専用ダクトを設けることで、調理時に発する油煙や熱を室内に飛散させない構造であり、こうした換気効率の向上が室内の温湿度管理と空調負荷軽減を実現している。その効果もあり、調理員の作業環境は格段によく、食中毒発生の防止にもつながっている。