

中学校給食導入にあたっての問題点と関連法令

●食器消毒保管庫等の設置における問題点

親子方式を採用した場合、下記のような定めがあるので、中学校分の食器具、容器及び調理用の器具が増えることにより食器消毒保管庫を小学校の給食室に設置するには、給食室の増築と電気工事をする必要がある。

【学校給食法第9条第1項「学校給食衛生管理基準」】（平成21年4月1日から施行）

(2) 学校給食設備

① 共通事項

二、全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

九、食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また・・・

●建設用地に関する問題点

親子方式⇒小学校で調理したものを他の学校へ搬送する方式は、建築基準法の用途上の取扱いとして、給食室は給食センターと同様の取扱いとなり「工場」となる。

用途「工場」となることから、各小学校で新築及び、増築する場合には、小学校の敷地の一部を別敷地して計画する必要がある。また、計画できる用途地域は準工業地域及び、工業地域となる。既存の小学校が建っている場所は、用途地域としてほとんどが住居系の地域にあるため、建築基準法第48条14項の規定により、特定行政庁が許可をする場合、利害関係者に公開による意見の聴衆を行い、建築審査会の同意が必要となり特定行政庁の許可が得られれば可能となる。

その場合、学校の立地条件により1校につき数百万円の境界確定に要する費用及び、地積測量図の作成費用が必要となる。

センター方式⇒給食センターは「工場」となることから、建設地は工業及び準工業用地を確保しなければならない。

ただし、親子方式と同様に建築基準法48条14項の規定により、所定の手続きをふめば、他の用地でも建設可能となるが、食材搬入や給食搬出用トラック等の出入りがあることから、公聴会等で建設反対が予想される。

●給食搬送における問題点

デリバリー方式の場合、学校給食法ではなく、民間の仕出し業と同じ大量調理施設衛生管理マニュアルの適用を受けるので、10℃以下又は65℃以上を保つために、工場から学校までの輸送の工夫が必要である。また、学校の配膳室についても副食は10℃以下（発泡スチロール箱で保冷）・主食は65℃以上を保つために温蔵庫を設置する必要があり、電気工事や器具の購入が必要である。汁物は提供しにくい。

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

原材料及び調理済み食品の温度管理（一部抜粋）

調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。