

令和6年度 施設見学会 市政モニタ一会議報告書



新居浜市西部学校給食センター

新居浜市 企画部 秘書課

令和7年2月

(事業の目的)

新居浜市では、市政に関する市民の皆さんの意見をお聴きし、市政運営の参考とするために、市政モニター制度を設けています。

今回の市政モニター会議は、参加希望いただきました市政モニターの皆さんに、市の施設見学や職員からの説明を通して市政への関心を高めていただくことを目的に実施しました。

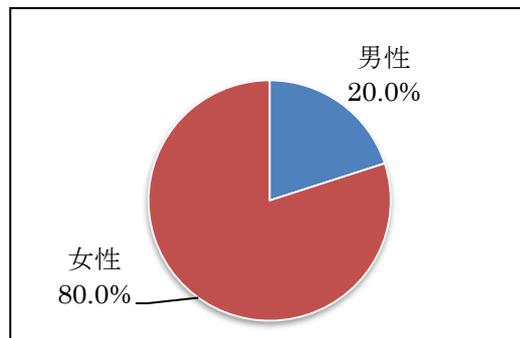
(日 程)

令和7年2月13日(木) 11時00分～12時50分

(参加者の状況)

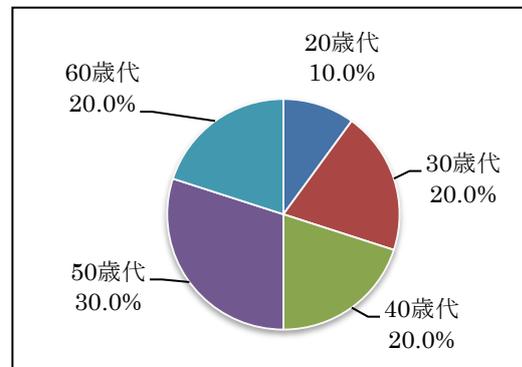
<性別>

	人数	割合
男性	2人	20.0%
女性	8人	80.0%
合計	10人	100.0%



<年代別>

	人数	割合
20歳代	1人	10.0%
30歳代	2人	20.0%
40歳代	2人	20.0%
50歳代	3人	30.0%
60歳代	2人	20.0%
70歳代	0人	0.0%
80歳以上	0人	0.0%
合計	10人	100.0%



※年齢は令和6年4月1日時点

※数値は、単位未満を四捨五入しているため、総数と内訳の合計は一致しない場合があります。

(見学先及び内容)

新居浜市西部学校給食センター (愛称：はまっこ給食センター)

令和6年度2学期から、「新居浜市西部学校給食センター (はまっこ給食センター)」が稼働しました。これまで小学生の給食は、自校の調理場にて調理や配食を行っていましたが、各調理場の建物や設備等の老朽化により自校での調理を継続することが困難な状況となりました。そこで各小学校の調理場を廃止し、新旧2か所の学校給食センターにて調理を行い、各小中学校に提供することとなりました。1日7,100食の調理能力を持ち、学校給食衛生管理基準を順守し、安全・安心でおいしく栄養バランスの取れた魅力ある学校給食を作るとともに、学校での食育の推進、地産地消の拡大を図る献立の工夫や調理技術の向上に努めています。

1. はじめに

今回の見学では、給食がどのように調理・配送され、児童生徒に提供されるのかを詳細に学ぶとともに、衛生管理やアレルギー対応、食材調達の現状などについても担当職員から説明を受けた。見学の流れに沿ってセンターの機能や仕組みを紹介し、最後に質疑応答の内容をまとめる。

2. 施設概要と見学の流れ

見学は、研修室にてライブカメラの映像を見ながら職員の説明を受けるところから始まった。その後、センター内を実際に歩きながら、各調理室の役割や作業の流れを見学し、最後に試食を行った。

- ❖ 住 所 新居浜市王子町4番5号
- ❖ 敷地面積 9,563.68 m²
- ❖ 延床面積 4,024 m² (S造・2階建)
- ❖ 調理能力 7,100食/日
- ❖ 整備手法 設計・施工一括発注 (DB) 方式



(1) 学校給食センターの概要

新居浜市の学校給食は、本センターと泉川の学校給食センターの2か所で調理・配送されている。本センターは、小学校9校・中学校7校・特別支援学校2校の計18校を調理・配送し、1日に約7,000食を提供している。一方、泉川の学校給食センターでは、小学校6校・中学校3校の計9校を調理・配送し、約3,200食を提供している。市内の小中学生の給食は、別子小中学校と船木ひびき分校を除き、この2つのセンターから配送される。

(2) 調理の流れ

研修室においてライブカメラの映像を通じて、食材の搬入から調理、配送に至る一連の流れが紹介され、その後施設の2階から1階の調理室を上から見学し、給食の調理手順の説明を受けた。

1. 食材の下処理

野菜は「荷受室」「野菜下処理室」に運ばれ、洗浄が行われる。

肉・魚類は「肉・魚類下処理室」に運ばれ、異物確認を行い、味付けが行われる。

その後、揚げる・蒸す・煮炊き・焼くなどの調理方法に応じて、それぞれの部屋へ運ばれる。

2. 調理工程

煮炊き調理室には、1釜で約1,000人分の調理が可能な釜が13台設置されており、大量調理が行われる。

冷製で提供される和え物は、和え物調理室で調理される。和え物を入れる食缶も冷蔵庫で冷却され、菌の繁殖を防ぐとともに適温を保つ工夫がなされている。

3. 炊飯工程

炊飯室では、ご飯が炊かれる工程を見学できた。炊飯工程は3階建ての構造になっており、米の計量、洗米、浸漬、炊飯、蒸らし、ほぐしが行われ、最終的に搬出口からご飯が出てくる仕組みである。



【ライブカメラの様子】



【2階からの見学】



【煮炊き調理室】



【炊飯室】

4. 配送スケジュール

- * 小学校：11:00 過ぎから順次配送開始。学校到着後、校長先生による検食を経て、12:00 頃から給食時間となる。
- * 中学校：11:35 までにセンターからすべての給食配送車は出発し、校長先生による検食を経て12:30 頃から給食時間となる。

3. 衛生管理と安全対策

(1) 衛生管理の取り組み

給食センターでは、食中毒などを防ぐため、以下の厳格な衛生管理が実施されている。

* 職員の健康管理

職員は毎日健康観察票を記入する。家族に嘔吐や下痢の症状がある場合は担当する業務の交代などにより調理業務を控える。

2週間に1回の大腸菌検査、月1回のノロウイルス検査が実施される。(10月～3月)

* 手袋の着用基準

上調理（加熱調理）：必ず手袋を着用。

下処理（野菜の洗浄など）：直接的な調理ではないため、手袋をしないこともある。

手袋は1日に何度も交換され、破損がないかこまめにチェックされる。

* 異物混入防止策

髪の毛等の混入を防ぐため、職員同士で全方向からこまめにチェックを行う。

調理室内は、汚れたものと清潔なものが交差しないよう作業動線が区別されている。

4. 食物アレルギー対応

アレルギー対応は特に慎重に行われており、食材の段階から分けてアレルギー食専用調理室で調理される。

(1) アレルギー対応の仕組み

*アレルギー専用の調理室：対象児童・生徒用の給食は、専用の部屋で作られる。

*調理器具の分離：炊飯や加熱調理も専用のものを使用し、アレルゲンとなる食材と混ざることがないように徹底管理。

*食物アレルギー除去対応の7品目：ごま・小麦・かに・アーモンド・乳・えび・卵については、除去食を提供。

*その他の対応：保護者と面談し「食べない」「教室で配膳しない」「自宅から弁当持参」の選択。そば、落花生、あわび、いくら、まつたけ、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツは学校給食では使用しない他、詳細な献立表を配布。

(2) 多重チェック体制

*保護者との連携：毎日、チェックカードで情報を共有。

*学校での対応：アレルギー児童・生徒のトレイの色を変えて区別。

*専用アプリ：保護者が献立を確認し、アレルゲンとなる食材を事前に注意できるようになっている。

5. 給食費と物価高騰の影響

物価の上昇により、食材費の高騰が課題となっている。

○米の価格上昇：2024年10月以降、新米価格が1.5～1.7倍に上昇。市が補填し、給食費の保護者負担増大を抑えている。

○野菜の価格高騰：特に葉物野菜の価格が安定せず、メニュー調整が必要な状況。

令和5年度の値上げ：30円給食費が値上げされたが、国の補助により保護者負担は増加していない。

6. まとめ

今回の見学を通じて、学校給食センターの役割や調理工程、衛生管理の重要性を学ぶことができた。給食は単に食事を提供するだけでなく、栄養バランスの管理、アレルギー対応、衛生管理など、多くの配慮のもと運営されている。特に、物価高騰の影響を受けながらも、給食の品質を維持する努力がなされている点が印象的だった。



(事前質問に対する回答)

参加申込時に市政モニターの皆様からいただいた質問やご提案とそれに対する回答をまとめました。

質問番号	1	モニター属性	高津校区／60歳代男性
質問内容			
どの様に清潔さを維持しているのか？防汚対策等。			
回答			
<p>HACCP (危害要因分析) に基づく高水準の衛生管理、「学校給食衛生管理基準」に準じて、衛生管理を行っています。</p> <p>たとえば、「学校給食施設の区分に従い、汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分し、作業動線を明確にしている」、「検収室は外部から汚染を受けないようにしている」、「害虫の侵入、発生状況を点検し、必要に応じて駆除する」など施設・設備に関わることや、「すべてその日に学校給食調理場で調理し、加熱処理したものを給食している」、「生食する野菜類及び果実類等は、塩素濃度を確認した流水で十分に洗浄するなど、衛生的に取り扱っている」など調理過程に関する事等その他、「献立」、「物資購入」、「配送及び配食」、「検食及び保存食」、「調理従事者」に関する事、約80の点検項目の確認を行い、「清潔さ」を維持しています。</p> <p>具体的には、汚染のものと、清潔なものが交わる危険性を、調理員が把握し、たとえば身に着けるエプロンでも、一目でわかるようにしています。</p> <p>調理作業中も調理員は、ていねいな野菜洗浄、野菜くず、水を床に落とさない工夫、手洗い方法や、そのタイミング、作業服等の身だしなみの確認を徹底して、行っています。調理作業後の洗浄時には、ドライ運用を行うようにしています。</p>			

質問番号	2	モニター属性	新居浜校区／50歳代女性
質問内容			
<p>先日のような異物混入の際、今後はどう対応していくのですか？建設以前は川西、川東と2つの施設ご建設予定でした。けれど実際は統合型の大規模施設になりました。2つあれば有事の際も対応がしやすいと思うのですが、具体的な策はありますか？</p> <p>それと小学校で行っていたようなバイキング給食などの対応も今後できるのですか？</p>			
回答			
<p>12月12日に、西部学校給食センターにおいて、調理作業中の包丁に、刃こぼれを確認したため、「学校給食異物混入対応マニュアル」に従い、混入のおそれのある「冬野菜のカレー」を、小学校9校と、特別支援学校2校への提供を中止し、備蓄のレトルトカレー</p>			

一を提供したことについては、皆様も新聞等でご存じかと思えます。市民の皆様にも、大変ご心配をおかけしましたことを、心よりお詫びいたします。

異物混入のおそれがある場合については、今後も「学校給食異物混入対応マニュアル」にて対応することになります。調理機器等の部品に緩みや破損がないかなど、複数人で点検を日々行い、未然防止策を徹底して行っています。

西部学校給食センターにおいて、何か起きてしまった場合、学校給食センターで補完することや、反対に学校給食センターにおいて、何か起きてしまった場合に、西部学校給食センターで補完することは、困難であると考えます。

学校給食では、調理済の食品等の汚染を防止し、給食されるまでの温度管理、時間短縮に努めています。調理後2時間以内に児童生徒が給食できること、安全安心な給食の提供に努めています。

給食の提供が難しい場合は、各学校の給食開始時間までに配送可能であれば、各センターに保管するカレー等を提供し、給食開始時間に間に合わないような場合は、各学校に保管する「救給カレー」を児童生徒に提供し、対応します。

バイキング給食について

自校給食におけるバイキング給食の実施状況について、全学年を対象にした小学校においては、一人当たりの実施回数は年1回、卒業前の6年生のみを対象にした小学校においても、一人当たりの実施回数は年1回となっており、バイキング給食の実施の難しさをうかがう結果があります。

バイキング給食は、学校側の協力体制や、栄養教職員による食育指導が必要不可欠であり、継承が最も難しいと考えています。

県配置の栄養教職員による対象校の巡回指導を行えるような体制を整え、保護者から学校給食への理解を深めていただくためにも、他市の実施状況を調査し、今後の実施について検討します。

質問番号	3	モニター属性	新居浜校区／50歳代女性
質問内容			
給食センターの災害時の対策を教えてください。			
2004年の豪雨の時、学校の給食室が浸水したことがありました。			
センターが豪雨の被害にあうかもしれないと仮定して、どのような安全対策をとられていて、どの程度の雨なら被害を受けないか。			
また、被害が起こった場合、どのくらいの期間で復旧可能予定かなど、お聞きしたいです。よろしくお願いします。			

回答
<p>豪雨により施設等が被災し、通常の学校給食の提供が困難な場合は、各学校に保管する「救給カレー」等を児童生徒に提供します。</p> <p>火災、地震、台風などの防災対策は、建物の維持管理の中で、定期的に行っています。建物については、大地震後、軽度の損傷は受けるが、継続利用できるものとして建設し、市内では、市役所、学校、公民館等と同等の耐震安全性になっています。</p> <p>被災した場合、当センターの、排水管、水道管、ガス管、電気設備、調理機器等の点検、水質検査、調理場内の洗浄を行う必要があると思われます。</p> <p>約30の給食物資納入業者から給食物資を調達しているため、被災の状況によっては、給食を提供するための給食物資の納品が困難となり、通常の給食を提供することができない場合も考えられます。そのときは、献立の変更もせざるを得ません。</p> <p>このようなことから、安全安心の、通常の給食を提供できるまでには、相当の日数を要すると考えています。</p> <p>また被災の状況によっては、学校が避難所（休校）となった場合、学校給食施設は、避難所の食事を提供するために活用することも、今後、協議しなければならないと考えています。</p>

質問番号	4	モニター属性	中萩校区／50歳代女性
質問内容			
<ul style="list-style-type: none"> ・西部学校給食センターと各学校が給食室を持っていた時の給食室を維持するお金の比較を具体的に数字で知りたいです。 ・センターになってからのメリットが知りたいです。（デメリットもあれば知りたいです。） ・各学校に運ばれたあと、子供たちが給食をどうやって受け取って、教室まで運んでいるのか具体的に知りたいです。 ・給食に使われている材料等工夫があれば知りたいです。 ・一番人気の給食メニューを知りたいです。 			
回答			
<p>1 ランニングコストについて</p> <p>各センター（共同調理場）と、小学校の単独調理場（自校方式）は、施設、設備等が全く異なるため、単純に比較することは困難ですが、次のように試算しています。</p> <p>自校方式と学校給食センターで学校給食を提供する場合 6億3,180万3千円 共同調理場（2センター）で学校給食を提供する場合 4億5,364万2千円 （「学校給食施設整備基本計画」より）</p> <p>小学校の単独調理場の建物及び調理機器の老朽化は著しく、また学校給食衛生管理基準に基づくゾーニングが困難であるため、建て替えの必要や、学校敷地内に新築困難</p>			

な学校もあるため、新たに用地を取得する必要があり、建設費用は52億8,168万8千円（試算）となっています。

西部学校給食センターの建設費用は、32億7,380万円となっています。

2 センター化のメリットについて

自校式よりも優れた設備を整え、さらに安全安心な給食を提供できるようになりました。衛生管理体制も大幅に向上しました。

特に、当センターの場合、一般食の調理は1階の調理室で、アレルギー対応食は2階で調理しています。調理工程において、アレルゲンの混入の心配がありません。各小学校の自校の調理室では、除去食を調理する専用室を設けるスペースはありませんでしたが、当センターに、フロアを分け、設置できたことにより、リスクの低減を図ることができました。また、センター化に伴い、調理業務に加えて、配送業務を委託しています。市で職員を雇用する場合と異なり、従業員の勤務時間の選択肢が多く、多様な働き方ができるため、様々な人材が集まり、整った体制の中で運営できることなどです。

3 児童生徒が、どのように給食を受け取り、教室まで運び、食事しているのかについて

配送先の各学校に、配膳員を配置しています。配送員らが給食配送車から食器や食缶が入ったコンテナを降ろして、それを配膳員が受け取り、配膳室に配置します。センターでの検食に加えて、学校到着後、校長先生が検食し、問題ないことを確認後、給食開始時間になると、児童生徒が配膳室に来て、食器や食缶を受け取ります。受け取った食器や食缶を、児童生徒自ら運んで、教室で配膳し、食事します。

4 給食で使う材料等の工夫

野菜は下処理がしやすいように、規格がそろっているものを納品していただいています。肉や魚は特に、下処理の段階で異物確認を徹底して行っています。骨や血合いの部分を取り除き、大きさを確認して、調理の際に、むらが出ないように工夫しています。

また肉の場合、調理方法によって、切り込みを入れてもらう、カットする大きさをできる限りそろえてもらうことなど、納品業者をお願いしています。

5 人気の給食メニュー

カレーライス、ざんき

質問番号	5	モニター属性	中萩校区／70 歳代女性
質問内容			
どんな方法で運営しているか知りたいです。			
回答			
<p>栄養教諭や、市の管理栄養士が、児童生徒の成長に欠かすことのできない栄養バランスがとれ、カロリーも摂取できる献立を作成し、調理しています。</p> <p>学校給食を専門に全国展開する業者に、調理・配送業務を委託しています。</p> <p>※学校給食センターは、調理業務のみ</p> <p>配送後、学校に配置する配膳員が給食を受け取り、児童生徒に届けています。</p>			

質問番号	6	モニター属性	高津校区／60 歳代男性												
質問内容															
<p>(1)大量の仕込みをして、できあがり配送するまで、どのような段取り（時間配分も含めて）をされているのか。</p> <p>(2)上記(1)の段取り（時間管理も含めて）円滑化に、どのような設備や工夫が役立っているのか。</p> <p>(3)これから改善すべき課題と認識されている点があればご説明いただきたい。</p>															
回答															
<p>(1)西部学校給食センター調理・配送業務の流れ</p> <p>【調理】</p> <table border="0"> <tr> <td>午前7時～</td> <td>食材の納品開始</td> </tr> <tr> <td>～午前9時30分</td> <td>野菜洗浄等の下処理</td> </tr> <tr> <td>9時30分頃～11時頃</td> <td>調理、学校・クラスごとに食缶に配食 各学校の給食開始時間にあわせて、順番に調理、配食しています。</td> </tr> </table> <p>【配送】</p> <table border="0"> <tr> <td>9時頃～</td> <td>食器の入ったコンテナを給食配送車に積み込み</td> </tr> <tr> <td>10時頃～</td> <td>食器コンテナを、各学校に配送開始</td> </tr> <tr> <td>11時頃～</td> <td>おかずが入った食缶コンテナを給食配送車に積み込み 食缶コンテナを各学校に配送開始。 各学校の給食開始時間にあわせて、順次配送しています。</td> </tr> </table> <p>最終便のセンター出発は、11時35分</p> <p>(2)円滑に進めるために、設備や工夫は、どのように役立っているか</p> <p>ハード面</p> <p>13の回転釜、連続炊飯機、フライヤーなど、大型の調理機器を設置して、最大</p>				午前7時～	食材の納品開始	～午前9時30分	野菜洗浄等の下処理	9時30分頃～11時頃	調理、学校・クラスごとに食缶に配食 各学校の給食開始時間にあわせて、順番に調理、配食しています。	9時頃～	食器の入ったコンテナを給食配送車に積み込み	10時頃～	食器コンテナを、各学校に配送開始	11時頃～	おかずが入った食缶コンテナを給食配送車に積み込み 食缶コンテナを各学校に配送開始。 各学校の給食開始時間にあわせて、順次配送しています。
午前7時～	食材の納品開始														
～午前9時30分	野菜洗浄等の下処理														
9時30分頃～11時頃	調理、学校・クラスごとに食缶に配食 各学校の給食開始時間にあわせて、順番に調理、配食しています。														
9時頃～	食器の入ったコンテナを給食配送車に積み込み														
10時頃～	食器コンテナを、各学校に配送開始														
11時頃～	おかずが入った食缶コンテナを給食配送車に積み込み 食缶コンテナを各学校に配送開始。 各学校の給食開始時間にあわせて、順次配送しています。														

7100食分の調理を、一律に仕上げることができます。

アレルギー調理室を2階に設置していることで、1階で調理する一般食と完全に分離しているため、アレルゲンの混入を防ぎ、アレルギー事故の発生のリスクを大幅に軽減できます。

ソフト面

調理場内の各所で、調理員の動線を確保しており、時間管理の点で、大きく役立ちます。

栄養教諭が献立作成時に、下処理から仕上げまでにかかる時間等を勘案し、1日に使用する野菜の種類や量などを調整しています。(カット野菜の使用等)

小学校と中学校の2献立の給食を実施しているため、料理の組合せについても熟考し、献立に反映し、時間管理、給食提供の円滑化に役立っています。

(小学校のおかずが焼物なら、中学校のおかずは揚物とすることなど)

(3)改善点について

各学校の給食開始時間までに必ず給食を届けることを第一義としていますが、温かものは温かいまま、冷たいものは冷たいままの、できる限りできたての給食を、子供たちに安定して届けられるようにしたいと思います。

質問番号	7	モニター属性	中萩校区/70歳代男性
質問内容			
給食の食材について。食材の調達について指針や購入ルート、品質管理等。地産地消についてはどのような対応状況か。有機農産物を食材とする可能性はあるか。			
回答			
給食の食材については、年度ごとに物資選定会を開催し、使用する物資を決定しています。また、「学校における衛生管理基準」に基づき、食材の納入を行っています。納入業者に対し毎年、説明会を実施し、衛生管理の基準についての理解を求め、協力をいただいています。地産地消については、食材数ベースで約40%（令和6年11月調査） 新居浜市栄養教員部では、地元食材を使用した「ミンチカツ」、「にんじんゼリー」を開発し、地産地消率を向上させる取組を行っています。 有機農産物の使用は、コストの面から困難と考えています。			

質問番号	8	モニター属性	高津校区/80歳代男性
質問内容			
器具の規模、 <u>作業員の数</u> 、防災対策について			
【まとめて回答】			

質問番号	9	モニター属性	泉川校区／80歳代女性
質問内容			
<p>一日どのくらい食品が必要か、人数によって違ってきますが。すべて関心あります。人材がどの位の人たちが必要なのでしょうか。<u>食品受け入れや処理、食器はどのようなものが使用されるのでしょうか。</u></p>			
【まとめて回答】			

【No.8、9 に対する回答】

・施設規模について

当センター内調理室の主な設備

荷受室 検食用冷凍庫 2台

野菜下処理室 プレハブ冷蔵庫（野菜類）1台、プレハブ冷凍庫（野菜類）1台

プレハブ冷蔵庫・冷凍庫には、大量の野菜がストックできます。

三槽シンク7台、野菜を3度洗います。

食品庫 冷蔵庫（牛乳）1台、冷蔵庫1台

肉魚下処理室／割卵室 プレハブ冷蔵庫（肉魚類）1台、プレハブ冷凍庫（肉魚類）1台

カートイン冷蔵庫1台

大量の食材をカートごと効率的にストックできます。

パススルー冷蔵庫4台

人が行き来することがなく、交差汚染を防ぎ、衛生管理の徹底に役立っています。

プレハブ冷蔵庫（卵）1台

煮炊き調理室

蒸気回転釜 13台

1釜で約1000人分の煮物、汁物、炒め物など、いろいろなおかずを調理できます。

スチームコンベクションオーブン2台

フードスライサー3台、野菜切機1台、サイノ目切機2台

和え物室

プレハブ冷蔵庫（和え物）1台、二槽シンク1台、三槽シンク1台

和え物用回転釜2台、蒸気回転釜1台

揚物・焼物・蒸物室

新油・廃油タンク1台、連続式揚物機1台、スチームコンベクションオーブン3台

米庫・洗米室・炊飯室

米サイロ・バケットコンベア、分量機、連続洗米機、連続炊飯・炊飯釜下降機
各1台

コンテナプール

コンテナイン消毒保管機14台、コンテナ（食器・食缶）112台

洗淨室

残量計算システム、洗淨機（食器・トレイ類2台、食缶1台、コンテナ1台）

給食配送車 12台

茶碗、汁椀、皿、箸、スプーン、トレイなど約8000、かご 約1500（お椀、お皿、お盆 運搬用）、食缶 約1350（ご飯用、汁用、和え物、フルーツなど）、配膳器具 約2300（おたま、しゃもじなど）

この他にも多数の調理機器・機械があります。

西部学校給食センター内で従事する職員について

従事者数（委託会社） 調理業務 約50人（配送業務、洗淨を含むと約80人）
学校栄養教諭 7人（各小中学校に所属し、当センターに兼務）、栄養士2人（市職員）、
学校給食課長、副課長（西部学校給食センター所長兼務）

西部学校給食センター調理場内で使用する1日分の食品等について

🥬 野菜(使用頻度の高い野菜)

玉ねぎ約200kg、人参約100kg、じゃがいも約300kg、キャベツ約200kg

🐟 主菜に使用する魚や肉

小学校 約4000切れ、中学校 約2500切れ

こま切れ肉などは、小中学校あわせて約100kg

小学校と中学校それぞれ別献立で実施しているため、違う種類のものを使用

🧂 調味料(1日平均)

しょうゆ 55kg (1.8L入り ペットボトル約28本分)、砂糖3kg

🍴 食器

素材は、PEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）

安全で着色しない材質で、キズがつきにくく、耐熱性に優れたもの。

次亜塩素酸ナトリウムの消毒も可能なものを使用

◎防災対策については、質問3と同じ回答

質問番号	10	モニター属性	中萩校区／70歳代女性
質問内容			
<p>最近アレルギーの子どもたちが増えているようです。私自身もアレルギーがあり、食べるものには気を使いながら食べています。栄養士さん、調理師さんは色々大変だと思います。アレルギーの子供たちの給食はどのように作られているのか知りたいと思います。</p>			
回答			
<p>「乳、卵、小麦、えび、かに、アーモンド、ごま」の7品目について、アレルギー対応を行っています。アレルギー対応食は、当センター2階に設置の「アレルギー食専用調理室」内で調理しています。アレルギー対応7品目の食材については、アレルギー食専用調理室内に一切入れないようにし、アレルゲンの混入を防いでいます。</p> <p>1から調理することで、一般食との動線を完全に分離し、アレルギー事故発生のリスクを軽減しています。また、対象の児童生徒に、対応食を確実に届けるため、「調理員→栄養士→コンテナ積み込み者→配膳員→担任→本人」が確認を行うチェックカードを作成し、誤食を防ぐための取組を行っています。</p>			

質問番号	11	モニター属性	神郷校区／60歳代男性
質問内容			
<ul style="list-style-type: none"> ・EVはなんの設備ですか。 ・児童生徒の多様化対策について…学校給食を集中することで経済的な効率化は適うと考えますが、多様化が広がる児童生徒の対応が出来るのでしょうか。対応する現場の教員の負担が過重になりませんか。 ・給食を集中することで、栄養教諭の人数が削減されますか。そのことで学校現場での栄養職員の食教育に関する出前授業は減りませんか。そもそも新居浜市では栄養職員の授業は実施されていますか。 ・新居浜市ではアナフィラキシーに関する養護教諭・栄養教諭による全教職員対象の研修を、学校現場で毎年行っています。 			
回答			
<p>EVは何のためにあるかについて</p> <p>専用エレベーターで、他の調理室を通ることなく、2階アレルギー専用調理室から、1階コンテナプールへ、アレルギー対応食を運ぶためにあり、アレルゲンの混入を防いでいます。</p> <p>食物アレルギーを有する児童生徒の対応の場合</p> <p>安全にかつ楽しんで給食時間を過ごせるようにするため、安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、教頭先生などと、その保護者で面談を行い、詳細な聞き取りを行い、一人ひとり、具に対応しています。これだけにとどまらず、校長先生等の管理職をはじめ、全ての教職員、教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応しており、学校の危機管理全般の改善、事故防止等の充実を図るため、必要不可欠であると考えています。</p>			

食育の推進について

成長期にある児童生徒の、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、安全でバランスの取れた学校給食を「生きた教材」として活用し、正しい食習慣を身につけてもらうため、様々な取組を行っています。

たとえば、学校栄養教諭により、各小中学校において、「食育だより」を各家庭に配布したり、給食目標ポスターを校内に掲示したり、その日の給食内容について、校内放送を行い、食に関して、児童生徒はもちろんのこと、家庭においても、理解と関心を深めていただけるよう努めています。

また「日本全国味めぐり」として月1回、全国各地の郷土料理や特産物を学校給食に取り入れ、全国各地をめぐり、各都道府県の特徴について、学んでもらう取組を令和5年から進めています。給食の時間に、各都道府県の紹介や動画を視聴しています。ちなみに、2月は沖縄県です。

西部学校給食センター2階見学通路から、炊飯室と煮炊き調理室から調理の様子を見学することができます。自分たちが食べている給食が、どのように調理されているのかなど、学べる機会をつくります。

また栄養教諭だけでなく、学校給食課所属の栄養士や、新居浜市保健センター所属の栄養士らと協力し、食育を推進しています。

(参加者アンケート)

市政モニター会議に参加いただいたモニターの皆さんに、感想やご意見をうかがい、今後の参考とするためにアンケートを実施しました。

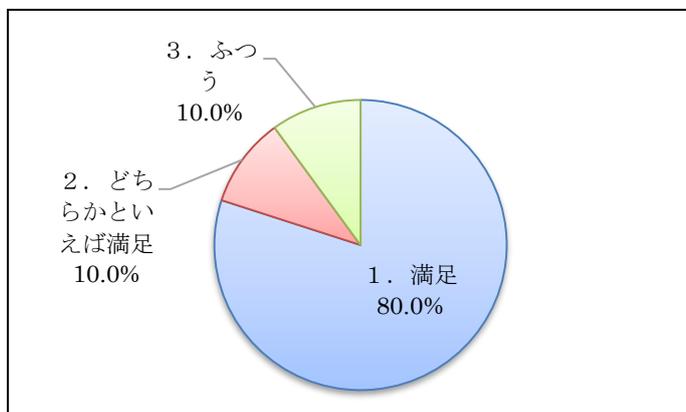
<アンケート概要>

調査対象者	市政モニター会議施設見学会参加者 10人
調査期間	会議実施日～令和7年2月25日(火)
調査方法	会議実施時にアンケート用紙を配布し、後日郵送で提出
回収数(率)	10人(100.00%)

<調査結果>

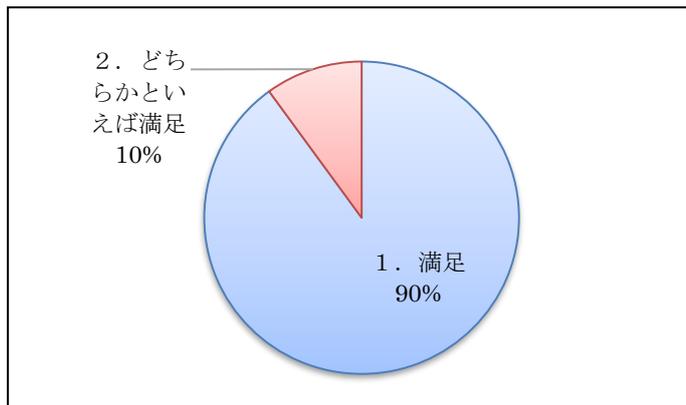
Q1. 今回の施設見学のテーマや見学先の設定についてどう思いましたか。5段階の満足度でお答えください。(1つ選択)

1. 満足	8人
2. どちらかといえば満足	1人
3. ふつう	1人
4. どちらかといえば不満	0人
5. 不満	0人
合計	10人



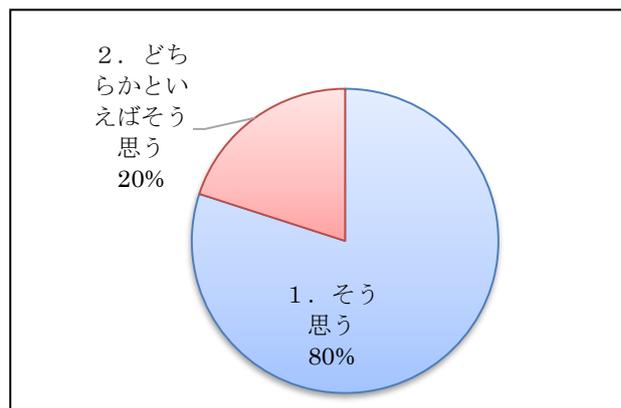
Q 2. 今回の施設見学の内容や職員からの説明はいかがでしたか。5段階の満足度でお答えください。(1つ選択)

1. 満足	9人
2. どちらかといえば満足	1人
3. ふつう	0人
4. どちらかといえば不満	0人
5. 不満	0人
合計	10人



Q 3. 今回の施設見学に参加して、市の取り組みに対する理解や関心が高くなったと思いますか。(1つ選択)

1. そう思う	8人
2. どちらかといえばそう思う	2人
3. どちらかといえばそう思わない	0人
4. そう思わない	0人
合計	10人



Q 4. 今回の施設見学会に参加しての感想やご意見を自由に記入してください。(自由記入)

たくさんのご意見をいただき、ありがとうございました。本報告ではご意見の一部を紹介します。

- ・パンが大きく、フワフワしておいしかったです。中学生用のサイズ、とのことでパンの大きさを年齢別で変えているのが素晴らしいと思いました。私の頃は、食べ残しが多く、低学年の子は皆パンを残していた記憶があります。給食センターや学校、双方の工夫や努力により食べ残しを減らしていることを知りました。正直に言うと、食材が少ないな・・・とテンションが下がりました。昨今何もかも急激な値上がりをしていることを考えるとかなり頑張っている内容だと思います。しっかりお腹いっぱいにはなりました。衛生面も厳しくルールを決められているので、子どもにも安心して食べさせられます。貴重な機会をありがとうございました。知らないことが多かったので良かったです。こちらのアンケートもスマホで入力できたら良いです。
- ・もう少し色々な工程を見学できると思ったので少し残念ですが、説明等には満足しています。もう少し

し早い時間に集合して、見学をもう少ししたかったです。校長先生が30分前に検食しているのを初めて知れました。給食も安心安全に食べれておいしかったし満足しました。また施設見学会に行きたいです。

- ・センターで衛生管理や価格高騰に対して努力しているのが説明を聞き、感じた。アレルギー対策も努力されていると感じた。
- ・私は仕事柄（PTA 事務）20年以上お昼に給食をいただいています。朝から給食室で調理員さんが忙しく準備をされる様子や、お昼近くになると給食室から漂ってくるいい香りにお腹が刺激され、五感で給食をいただけてきました。まさに食育をこの給食を通して体感していました。9月からセンターに移行し、コンテナで運ばれてくる給食にとっても淋しさを感じているのが事実です。ただ、今回のような見学会に参加させていただき、調理をされている方々が今までの自校式の時と同じように安心安全に心を配り、作業されている様子を拝見し、とても安堵しました。可能であれば子どもたちにも作ってくださる方々の顔が浮かび、感謝の気持ちが自然とわくような見学の機会をいただけると嬉しいです。今回は貴重な体験をありがとうございました。
- ・衛生管理が行き届いてアレルギー対策もすごく考えられてて感心しました。昔と違い、食べず嫌いな子に対しても配慮があってありがたかったです。
- ・秘書課の皆様、給食センターの皆様大変お世話になり、ありがとうございました。安心・安全に美味しい給食が届けられる工程を見せていただき、（給食を作られる方、ご家族の健康チェック、アレルギー食対応状況、物価高騰中の食材のやりくり、効率的な食器洗浄等）どれも目から鱗でした。皆さんの支えあつての給食に改めて感謝です。試食では薄味に感じましたが、物足りなさはなく、普段自分が濃い味付けのものに慣れてしまっていると思いました。薄味、いいですね。子どもが給食を食べていたころ、チリコンカンがすごく美味しいと帰ってきていました。家でも同じ物を作りたいと思いましたが、どのくらいの味加減なのかわからずモヤモヤしていました。給食と同じレシピのお料理教室があったり、YouTubeでの動画、レシピだけでもお伺いできれば嬉しいなと思いました。ありがとうございました。
- ・いつもお世話になります。物価高騰の中、給食食材のやりくり等、毎日大変な中、あたたかみのある給食をありがとうございます。私は46歳で、息子は大学生、おいしい給食で成長できました。今の時代であれば、給食費をもう少し値上げしてもいいんじゃないかと思います。これだけ何もかも値上がりの中、こんなに安い給食費の中でのやりくりは大変です。値上げして、質や量を下げられないような給食を願います。貴重な機会をありがとうございます！電気自動車初めて乗りました。乗せていただき感動しました。
- ・1つ1つの質問にわかりやすく答えていただき、子どもたちの給食を任せるにあたって良い、と感じました。食材道具の管理等もしっかりされているところが見れて安心しました。
- ・多く質問が飛び交いましたが、職員の方がわかりやすく答えていただいたので、理解が深まりました。また、大変懐かしい給食をこういった形で体験できてとても良かったです。引っ越しとともに、より新居浜市についてもっと知りたいと思っていた私にはぴったりの見学先で大変勉強になりました。
- ・新しい給食センターを見学させていただいて、衛生面やラインなどとても工夫されていることがわかり、非常に満足でした。が、強いて言うなら、やはり、調理していただいている姿を見せていただきたかったなと思いました。給食、とてもおいしかったです。ごちそうさまでした。

Q 5. 来年度以降の施設見学会で、設定したら良いと思うテーマや見学先があれば記入してください。(自由記入)

たくさんのご意見をいただき、ありがとうございました。本報告ではご意見の一部を紹介します。

- ・下水道老朽化問題について、上下水道局等
- ・マイントピア別子、あかがねミュージアム、マリパーク等
- ・調理を実際に実施しているところを見学できればと思った。
- ・ありきたりですが、小学生が見学に行っているコース（ゴミ処理場、最終処分場等々）大人になってからは行ったことがないので少々興味があります。
- ・防災の資格が取れたので、市役所横の防災センターで地震体験など皆様と一緒に体験したいです。
- ・広瀬歴史記念館、四阪島
- ・あかがねミュージアム、図書館、太鼓台に関する施設、四阪島
- ・市内のものづくり企業さんの工場見学など市が推していきたい産業を見学したいです。

～ご協力、ありがとうございました～



©NPO 法人新居浜まぢゅり隊