１．現センターの現状と課題

（１）現センターの現状

本市では、小学校 13 校、中学校５校へ共同調理場方式２施設により給食を提供しています。学校給食は、バランスの取れた食事を提供するとともに、望ましい食習慣を形成することや食育の重要な役割を担っています。

しかしながら、現センターは、建物や設備等の老朽化により、更新の時期を迎えています。そのため、現在の施設では、将来にわたり、安全で安心できる学校給食の運営の継続が困難な状況となってきています。

また、現在の場所は、周辺の土地利用が変化し、住宅地化が進んでおり、都市計画法に基づく用途地域に適合しておらず、学校給食センターを建設できない状況にあります。

①衛生環境

現センターは、ウェット方式の調理場をドライ運用にて使用していますが、調理場は完全なドライ方式の方が望ましいことから、将来的に改善していく必要があります。

②食器・設備の水準

本市が学校給食で使用している食器は、ご飯茶椀、汁椀、深皿の３種類の食器となっています。材質については着色や傷がつきにくく、また環境ホルモンや発がん性物質の発生が指摘されていないＰＥＮ樹脂食器を使用しています。

設備面では、現センターの調理場内は一定温度を保つための空調設備が十分には整っていないため、室内温度、湿度を適切に保つことが難しい状況にあります。そのため、作業中に発生する熱や湿度をできるだけ速やかに排除する空調設備等を備えることが必要になっています。

また、調理過程等で排出される生ごみ等の処理、再資源化に関する設備がなく、環境負荷に配慮した施設となっていないほか、防音・防臭等の周辺への影響を和らげる設備が必要な状況です。

③建物性能

第１センターは、耐震調査の結果、ブレースの耐力が不足しており、耐震性に問題があります。また、第２センターは、耐震性はあるものの、大規模な地震発生時に北側窓ガラスが飛散する可能性があるため、改修が必要な状況です。更には、現センターはいずれも施設及び設備の老朽化が進んでおり、改善が必要な状況です。

④災害時の対応

現センターは、本市地域防災計画において、大規模な災害時に被災した市民のために炊き出しを行うことなどの災害時の役割が求められています。しかしながら、現センターでは、建物の老朽化や耐震性の問題により、十分な対応が困難な状況です。

⑤現在の施設概要

表 2　現センターの概要（令和 2 年 5 月 1 日現在）

名　　称		第１センター	第２センター
施設	所在地	半田市花田町 3-1	半田市向山町 1-30
	開設年月日	昭和 45 年度	昭和 51 年度
	敷地面積	3,880 ㎡	1,735 ㎡
	延床面積	1,306 ㎡	1,274 ㎡
	調理システム	ウェットシステム・ドライ運用	
	空調設備の有無	会議室・事務室：有　　調理施設：無	
	主な熱源	ボイラー等	
	調理場の運用	外部委託	
	アレルギー食対応	乳除去食：8 名 飲用牛乳の代替として豆乳を提供：19 名 代替食の提供：無	
食数等	調理能力（上限）	12,000 食／日	6,000 食／日
	食数	6,850 食	3,475 食
	調理提供学校数 （令和 2 年 4 月 1 日現在）	小学校 13 校 204 クラス／6,905 人	中学校 5 校 93 クラス／3,573 人
	献立数	１献立副食３品	
主食等の運用	米飯、パン、麺類	外部委託	
	牛乳、デザート	購入	
運営体制	センター長	1 名	
	栄養教諭	5 名	
	事務職員	2 名	
	調理員（正職）	13 名（延べ人数 14 名）	
	調理員（臨時職員）	64 名	
	配送従事者	8 名（延べ人数 11 名）	
	計	93 名（延べ人数 97 名）	
配送体制	配送の運用	外部委託	
	配送車	車両 8 台	

（２）現センターの課題

①施設の課題

ア　施設・設備の老朽化

建物は全体的に老朽化が進んでおり、不具合箇所などについては随時修繕を行っていますが、改修が困難な箇所もあります。また、衛生・排水設備等については更新時期を迎えています。

イ　耐震性の不足

現センターは、学校給食の拠点であるとともに、災害発生時には被災された方等への炊き出しの拠点としての役割があります。しかし、第１センターは、耐震基準が満たせていないため、大規模地震発生時にはその役割を果たせないことも懸念されます。

ウ　バリアフリー化への対応が困難

第１センターの入口にはスロープが設置されていますが、第２センターの入口や、各センターの２階への移動手段は階段のみであり、更には、多目的トイレも設置されておらず、バリアフリーへの配慮が十分ではありません。バリアフリー化への改修は、建物形状等から大規模な改修が必要となり建物自体が老朽化した現施設での大規模改修は費用対効果の面から実施困難な状況にあります。

②衛生面等の課題

現センターでは、食物アレルギー対応や食中毒を始めとする感染性のある疾病への感染対策の更なる対応強化が求められた場合、物理的にも対応が困難となります。将来にわたり、児童生徒に安心で安全な給食を提供するためには、最新の『学校給食衛生管理基準』の運用面での対応だけでなく、施設面においても適合させる必要があります。

③食物アレルギー対応の課題

現在は、原材料を詳細に記入した献立表を事前に配布し、それを基に保護者や担任などへの指示、もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因物質を除外しながら食べる対策を講じています。そのため、食物アレルギーを有する児童生徒への除去食や代替食の提供が十分とはいえません。また、食物アレルギー対応は、食物アレルギーを有する児童生徒の増加から更なる対応の強化が望まれています。

④食育の課題

平成 20 年に改正された学校給食法において、食育への取り組みが明確に位置付けられたことから、近年の学校給食事業では食育推進業務を担う事例が多くあり、様々な取り組みが行われています。本市においても、食や地産地消への理解を深めるための食育の一環として、食の生産から食卓に至るまでの地域内循環の観点から積極的に地元食材を取り入れた献立作成を行うなど、学校給食を活用した食育への取り組みを推進していきます。しかしながら、現センターは、調理過程を見学しつつ、食育の勉強をする環境が十分ではありません。

（３）本計画とＳＤＧｓとの関係

ＳＤＧｓ（Sustainable Development Goals）とは、地球上の「誰一人取り残さない」社会の実現を目指す世界共通の『持続可能な開発目標』のことです。ＳＤＧｓは、社会、経済、環境の３側面から捉えることのできる１７の目標を、総合的に解決しながら持続可能なよりよい未来を築くことを目標としています。

本計画には、ＳＤＧｓの１７の目標のうち、８つの目標が大きく関わっています。
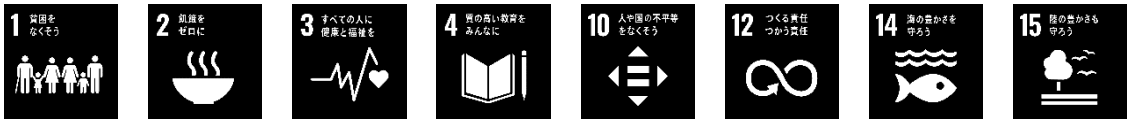
図 1　本計画と関係性のあるＳＤＧｓ