

令和4年度 第2回鶴岡市総合教育会議 次第

日時：令和4年11月15日（火）

午後1時30分～

場所：鶴岡市役所 本所3階「庁議室」

1 開 会

2 挨拶

- ・市 長
- ・教育長

3 協 議

(1) 「新学校給食センター整備基本構想【概要版】(案)」について

(2) その他

4 閉 会

新学校給食センター整備基本構想【概要版】(案)

I はじめに

1 本市の学校給食等を取り巻く環境

- ◎明治22年、本市家中新町にある大督寺内の忠愛学校で提供された給食が日本で最初とされており、学校給食発祥の地となっている。
- ◎山、里、海の幸が揃い、本市の風土や気候に合った様々な料理が評価され、国内初の「ユネスコ創造都市ネットワーク・食文化分野」の加盟につながっている。
- ◎「SDGs未来都市」に認定され、市をあげて積極的にSDGsに取り組んでいる。
- ◎現在、鶴岡市学校給食センター、藤島ふれあい食センター、榎引学校給食センター、あさひ学校給食センター、あつみっこ給食センターの5施設が稼働し、市内37の小中学校に給食を提供している。

2 構想策定の目的

鶴岡センターは、本市給食センターの中で築35年と最も古く、現在の「学校給食衛生管理基準」と照らし合わせると改善すべき点が多数あることや、各センターを効率的に運営していくことが課題となっている。

「鶴岡市学校給食のあり方検討会」からは、以下のような提言を受けており、整備基本構想を定めることにより今後の具体的な施設や設備等の検討を円滑に行うことを目的としている。

鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（R3.2月）（R1～2年度に4回開催）

1 学校給食のあり方について

- (1)学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承
- (2)地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実
- (3)全域給食停止という不測の事態を回避
- (4)調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視
- (5)小学校や一般市民の施設見学に対応
- (6)学校以外の施設への提供、給食レシピを活用した地域づくりなどに配慮

2 給食供給体制の方向性について

- (1)現行の分散型を軸にした効率的な配置
- (2)上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供

II 施設等の現状と課題

1 施設等の現状と課題

(1)各センターの状況(令和4年5月1日現在)

区分	鶴岡C	藤島C	榎引C	朝日C	温海C	合計
建築年月	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月	
建物面積	3,110㎡	1,334㎡	475㎡	559㎡	573㎡	
提供校	小17 中7	小3 中1 他3	小3 中1	小1 中1	小2 中1	小26 中11 他3
調理能力(a)	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日	18,450食/日
提供食数(b)	7,521食	951食	585食	251食	380食	9,688食
稼働率(b/a)	54%	63%	49%	33%	38%	53%

(2)現鶴岡センターの課題

① 施設および設備等の老朽化：

- ・施設をはじめ、給排水設備や調理機器等の老朽化が進み、大規模な改修が迫られているが、給食を停止しない限り工事が困難

② 安全・衛生の確保：

- ・現行の「学校給食衛生管理基準」を満たすためには、空調設備や汚染・非汚染の作業区画等の大規模な改修が必要であるが、現施設を生かしての改修は困難

③ 食物アレルギーの対応：鶴岡地域へのアレルギー対応食の提供が困難

④ 人口減少への対応：

- ・R22年の将来人口推計から、小中学校等への提供食数は、現在の9,688食から6,525食に減少すると予測されるため、適正規模の施設とすることが必要

III センターの整備時期等

- 1 新鶴岡センターは、令和11年頃の稼働開始を目指しつつ、将来人口推計に基づき現実的な規模で整備し、ほかの地域センターは効率化・長寿命化を図りながら最大限活用する。
- 2 配送距離と所要時間の重視や長寿命化、財政支出の縮減等の観点で踏まえ、児童生徒数の変化や各センターの稼働状況及び社会情勢の推移等を注視しながら、将来的に1センター化を見据えた給食センターのあり方を検討する。

1 めざす新センター像

『食文化を継承し、児童生徒の顔がほころぶ安心・安全な学校給食の提供』

【基本方針1】 安心・安全でおいしい給食の提供

(1) 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底

- ①「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、関係法令等に適合した施設整備
- ②HACCP*の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散

(2) 作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理環境の確立

- ①機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器を導入
- ②移動しやすい作業動線の確保等により、安全で快適な労働環境の整備

(3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備

- ①食物アレルギーに対応した専用調理室の整備・拡充
- ②食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等との密接な連携によるリスク回避

【基本方針2】 栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供

(1) 栄養バランスに配慮した献立づくり

- ①栄養教諭等による栄養バランスに配慮した献立作成
- ②新しい機能的な調理機器の導入による適温での給食提供

(2) ユネスコ食文化創造都市として食文化を継承

- ①郷土食や伝統料理等の食文化を伝承した、鶴岡ならではの魅力ある給食提供
- ②児童生徒や市民を巻き込んだ新規献立の開発

【基本方針3】 食育の推進

(1) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

- ①食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

(2) 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

- ①食材を通じて地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進
- ②生産者等への感謝の気持ちの育みを推進
- ③地産地消による農林水産業の育成

(3) 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置

- ①学校給食発祥の歴史や、地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示場の設置

(4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保

- ①様々な調理工程が見学できる見学スペースの設置
- ②料理教室などが開催できる調理実習室の設置
- ③給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペースの設置

【基本方針4】 将来にわたり安定的な給食供給体制の構築

(1) 財政負担に配慮し、合理的で効率的な施設整備と運営

- ①人口減少を見据え、長期的な視点で合理的・効率的な施設整備と運営

(2) 省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備の導入

- ①鶴岡市環境基本計画に従い、省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を推進

(3) SDGsへの積極的な対応

- ①調理残さや食べ残しなど食品廃棄物の発生抑制と再資源化
- ②周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮
- ③緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和の推進

【基本方針5】 災害への備えと対応の強化

(1) 災害時の給食提供等の強化

- ①ハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定
- ②躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用
- ③学校給食用保存食の常備

※HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

IV 新鶴岡センターの整備

2 施設概要

項目	概要	
提供食数	7,000食/日程度 将来的な1センター化にも対応できる食数として設定	
稼働日数	210日/年	
献立	条件	2献立(2ライン) 主食+副食3品
	主食内容	米飯4回/週、パン1回/週 主食は外部に委託
敷地	7,000食/日を供給可能であり作業効率に配慮した敷地面積を確保 立地場所は配送効率等を考慮して選定	
建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造	
延床面積	作業効率に配慮した面積を確保	
必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定	
厨房機器の作業環境	ドライシステム	
厨房機器・備品類	作業効率に優れた厨房設備及び備品類を設置	
HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に適合することを前提に、HACCPの概念に基づいた施設	
食物アレルギー対応	専用調理室を設置し、特定原材料7品目を中心に除去食の提供(個別面談により決定)	
食育	調理作業工程の見学、給食に関する展示、研修・交流スペース	

3 諸室の要件等

区分		主な用途	主な室名	
学校給食施設	調理区域	汚染作業区	検収 食品の未処理のものを扱う施設で、混載野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理 食器及び食缶等の洗浄	検収室、食品庫、下処理室、洗浄室、機器洗浄室、廃棄庫、雑品庫、油庫、残菜庫、回収風除室
		非汚染作業区	調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 洗浄後の食器及び食缶等の消毒	調理室、焼き物・揚物調理室、サラダ・和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、機器洗浄室、洗浄後室、雑品庫
	その他1	調理員が各作業区への入室するための更衣、手洗い、消毒等	前室、準備室	
	その他2	調理員の更衣、休憩、会議等	調理員トイレ、給湯室、更衣室、休憩室、洗濯室・乾燥室、倉庫	
	その他	職員の事務 外来者の見学、講習等	玄関、見学通路、会議室、外来トイレ	
付帯設備		全エリアで共有する機械等を設置 (床面積に導入する外部空間) 各種建設施設機器設置 調理作業区域からの排水処理や廃棄物の保管 職員や外来者、配送車両の駐車	ボイラー室、設備機械室、プラットホーム 駐車場、ゴミ置場、排水処理施設、受水槽、駐車場	

学校給食施設設計画の手引き(電化厨房フォーラム21)より引用

4 概算事業費

来年度に策定を予定している基本計画を通じて、施設内容や規模を調査し、設計費や用地費、建物建設費、旧施設の解体費用等の初期費用と、維持管理費や人件費等の運営費の概算費用を算出する予定。

[広報]藤島地域 お知らせ版 特集号

～藤島地域教育振興会議について～

編集：鶴岡市教育委員会管理課 TEL 0235-57-4861（直通）／ FAX 0235-57-4886
メールアドレス kkyouiku@city.tsuruoka.yamagata.jp
発行：鶴岡市藤島庁舎総務企画課 TEL 0235-64-5813（直通）／ FAX 0235-64-4280
メールアドレス somu-fu@city.tsuruoka.yamagata.jp

令和4年11月発行

藤島地域教育振興会議を設置しました

鶴岡市教育委員会は、児童生徒数が減少している現状や、老朽化が進む学校施設の課題等を踏まえ、藤島地域の教育環境、教育振興の今後のあり方を検討するために、令和4年9月28日に「藤島地域教育振興会議（以下、「振興会議」と記します）を設置しました。

この振興会議では、自治振興会役員、児童生徒と未就学児の保護者代表、教育や地域活性化に専門的な知見を有する方 18 人を振興会議委員に選任し、令和4年度と令和5年度の2か年をかけて、さまざまな課題を検討していきます。

藤島地域の教育環境の課題

課題の中で大きなものは2つあります。1つは藤島地域の小中学校の施設についてです。藤島中学校は築 53～54 年を迎え、市内で2番目に古い（朝陽五小を除く）学校となっています。また、隣接する藤島小学校は6番目に古く、同じように老朽化が進んでおり、藤島地域の教育環境をどのように整備していくかが重要となっています。

もう1つは、令和7年度に全市で導入する「鶴岡型小中一貫教育」についてです。この小中一貫教育は、平成28年に国が定めた学校教育の制度で、学校教育の課題を解決し、義務教育を充実させ、子どもたちの確かな成長を実現するものとして全国で導入が進んでいます。

本市でも国内の先行事例の成果等を踏まえ有効



であると判断し、本市義務教育の質の向上を図るシステムとして導入します。藤島地域にとって望ましい小中一貫教育のあり方について意見と議論を交わしていきます。

鶴岡型小中一貫教育の進め方

小中一貫教育というと、小中一貫校を設置して行う教育ととらえがちですが、鶴岡型小中一貫教育は一律に小中一貫校を設置するものではありません。まずは、市内11中学校区ごとに既存の小学校と中学校の教職員が連携・協働し、義務教育の9年間を見通した一貫性のある学習指導や生徒指導を令和7年度から行っていきます。これはこれまで本市で取り組んできた小中連携教育を充実させるイメージになります。

また、この小中一貫教育を進めていくなかで成果と課題を検証し、必要に応じて保護者や地域の方々の意見を丁寧にお聞きしながら、小中一貫校の設置も含め、地域の実情に応じた小中一貫教育の形態を検討していきます。

藤島地域では藤島中学校の改築等が喫緊の課題であり、地域の実情に応じた小中一貫教育の形態について、今、検討していく必要があります。

教育振興会議を傍聴することができます

振興会議の第1回会議は10月7日(金)に藤島地区地域活動センターで開催されました。多くの意見や質問が出されましたが、小中一貫教育について理解をさらに深める必要があることから、第2回会議では、県内の先進事例について研修する予定です。会議は傍聴が可能ですので、地域の皆さんも参加してみませんか。

振興会議の情報は、[市ホームページ](#)、[広報藤島地域お知らせ版](#)等で、随時お知らせします。

そもそも「小中一貫教育」とは？

小中一貫教育は専門性が高く、一般的な用語ではありません。また「小中一貫教育」と「小中一貫校(義務教育学校など)」を同じ意味でとらえる人が多く、正しく理解をしていただく必要があることからQ&A集【第1版】を第1回会議で配布しました。このQ&A集は市ホームページに掲載しています。また、藤島庁舎総務企画課でも配布しますのでお問合せください。

■Q&A集【第1版】から

- Q 小中一貫教育って、どのような教育ですか？
- A 小学校と中学校が目指す子ども像を共有し、9年間を通じた教育課程を編成して系統的な教育を目指します。
- Q 鶴岡市では小中一貫教育で何を目標しているのですか？
- A 鶴岡型小中一貫教育として、「目標」「教育課程」「活動」「家庭・地域」の4つのつながりを大切に、小・中学校の9年間を一貫した教育方針で子どもたちを育てます。
- Q 鶴岡型小中一貫教育は、今の学校のままでできるのですか？
- A 令和7年度からは、まず、現在の学校のままで、中学校ブロック単位ごとに鶴岡型小中一貫教育を進めます。令和8年度以降、学校施設面や地域の実情に応じて、「併設型小学校・中学校」または「義務教育学校」といった、いわゆる小中一貫校の設置も検討していきます。

令和4年度第2回藤島地域教育振興会議 傍聴のお知らせ(要申込)

- 日時：令和4年11月17日(木)午後6時30分～
- 会場：藤島地区地域活動センター
- 内容：県内の小中一貫教育(酒田市)、小中一貫校(新庄市)の先進事例の紹介
- 申込：11月11日(金)までに、教育委員会管理課または藤島庁舎総務企画課まで、電話、ファクス、電子メールで傍聴者氏名をお知らせください。

- Q 小中一貫教育は、学校規模の適正化(統廃合)のために導入するものですか？
- A 鶴岡市の義務教育の質を向上する教育のシステムとして導入します。小中一貫教育の目的と学校規模の適正化(統廃合)の目的は根本的に違うものです。
- Q 鶴岡市はどのようにして小中一貫教育を進めていくのですか？
- A 一律に小中一貫教育を行う学校を設置するのではなく、既存の中学校区で、地域の実情や学校、保護者、地域の方々の声を丁寧に聞きながら、小中一貫教育を進めます。
- Q 小中一貫教育の具体的なメリットや課題は何ですか？
- A 平成27年2月に文部科学省が公表した「小中一貫教育等についての実態調査の結果」によると、主なものとして以下のメリットと課題が示されています。
- 【メリット】
- 中学校への進学に不安を覚える児童の減少、不登校の減少、学力や運動能力、コミュニケーション力の向上、学習習慣や生活リズムの改善、規範意識や自己肯定感の向上、特別な支援を要する児童生徒へのきめ細やかな指導充実 など
- 【課題】
- 教職員の負担感・多忙感の解消、打ち合わせの時間の確保、研修時間の確保 など
- ※小中一貫教育を進めるにあたり、①既存の中学校ブロック単位の形態、②併設型小学校・中学校、③義務教育学校の3つの形態がありますが、それぞれメリット、デメリットがあります。