

館林市学校給食施設整備基本方針

平成25年5月23日

館林市教育委員会

目 次

1. はじめに	1
2. 学校給食の現状と課題	2
(1) 学校給食センターの現状と課題	2
① 学校給食センターの現状	2
② 学校給食衛生管理基準での検証	2
③ 施設改修の可能性	2
④ 耐震性の検証	3
(2) 学校給食の基本的な考え方	3
3. 望ましい学校給食の姿	6
(1) 学校給食の目標	6
① 食物アレルギー対策	6
② 地産地消	6
(2) 食育の推進	6
4. 施設整備のあり方	7
(1) 給食実施方式	7
① 館林市学校給食検討委員会	7
② 館林市学校給食運営委員会	9
③ 館林市教育委員会	9
ア 自校方式	9
イ 親子方式	9
ウ センター方式	9
エ 第四小学校及び幼稚園の給食方式	10
(2) 計画給食数	10
(3) 施設整備の規模	11
① 施設規模	11
② 今後の整備に伴い導入が必要な機能及び設備	11
(4) 建設用地	12
5. 事業方式の方針	12
(1) 事業方式	12
(2) 整備スケジュール	12
(3) 跡地利用	12
6. おわりに	13

1. はじめに

館林市における学校給食の成り立ちは、当初は各学校において調理を行っていましたが、昭和46年9月に館林市立学校給食センター（第一センター）が開設されたのを機に、同センターから市内の小中学校へ提供されるようになりました。その後、昭和53年9月に第二センターが建設され、現在は第一センターが第四小学校を除く市内小学校10校に第二センターが市内中学校5校に給食を提供し、施設全体で毎日約7,100食を調理しています。

しかしながら、年月の経過により施設設備等の老朽化が深刻化しており、維持管理に苦慮している状況にあります。更に、平成21年度末に実施した耐震診断では、Dランク「耐震性能は非常に低く大規模改修が必要」という判定結果が出ており、施設整備の検討が急務となっております。

そこで、今後の学校給食施設の運営方法について、平成23年10月に館林市学校給食検討委員会を設置し検討を進めてきました。メンバーは、学識経験者、市内小中学校PTA代表者、医師会等関係団体の代表者など24名で構成され、未来を支える子どもの健康を第一に、5回の会議を開催し検討協議を行い、平成24年5月に「館林市学校給食検討委員会報告書」が提出されました。また、市立学校の代表者、市立学校のPTA代表者、知識経験者13名からなる館林市学校給食運営委員会においても検討を行い、平成25年2月には館林市学校給食運営委員会から「学校給食施設の運営方向の検討結果について（報告）」が提出されました。

これらの意見等を参考に市教育委員会で検討を行い、安全・安心で栄養があり、おいしい学校給食を安定して提供するため、学校給食についての考え方をまとめたものです。

2. 学校給食の現状と課題

(1) 学校給食センターの現状と課題

①学校給食センターの現状

学校給食センターが開設してから学校給食法、学校給食衛生管理基準、建築基準法等の関係法令等の制定、改正が行われるなど、時代とともに学校給食を取り巻く環境も大きく変わってきました。これらに対応するため、調理場のドライシステム化やドライ運用の導入、食器等自動洗浄・熱風乾燥消毒保管システム・スチームコンベクションオープン等の導入、調理・搬送業務の民間委託、放射能検査やアレルギー対策など、施設整備及び運営業務の改善に努めてまいりました。

一方、食育については、平成17年施行の食育基本法により、食育推進基本計画が策定され、「食育」への取り組みが図られています。また、平成21年に改正された学校給食法により学校給食の目的が「食生活改善」から「食育の推進」へと重点移行されました。本市においても平成21年度に群馬県から「食育に関する実践協力調理場」の指定を受け、学校・家庭・地域と連携した食育推進活動に精力的に取り組む、これを契機に食育推進活動を定着させてきています。また、本年度も県の「食育に関する実践協力調理場」の指定を受け、更なる取り組みを行っています。

②学校給食衛生管理基準での検証

現在の「学校給食衛生管理基準」は平成21年に施行され、遵守事項・努力事項など、細部にわたる基準が定められています。

基準では調理場の床を濡らさないドライシステムを推奨しており、第二センターはシステム改修済みですが、第一センターは課題が多くドライ運用で賄っています。また、トイレに入る前の調理衣を着脱する前室の改修・設置、労働安全のためのスポットクーラーの設置など、幾多の改良等により基準に合わせて対応している状況です。

しかし、全ての基準を充足するには課題があり困難な部分もあります。一例をあげると、食品を扱うための内部の温湿度管理用の空調等設置、二次汚染防止の観点から汚染・非汚染作業区域・その他、調理室を経由せずに食品保管できる冷蔵庫、外部からの汚染を受けない構造の検収室、等々があり、これらは改良等ではなく、根本的に施設改修しなければならない課題です。

③施設改修の可能性

前項の課題においては、温湿度管理用空調設置は各部屋の機密性が不良なこと、各作業区域を部屋単位に区分することについては全館的な作業動

線を考慮すると現状での改善は不可能です。冷蔵庫は調理室を通らない搬入口と調理室からの取出口を別途設置することが必要です。検収室は外部から隔絶された個室とするなど、部分改修のみならず、全館的に改修しなければ改善されないものが多数あります。

食物アレルギー対応のための特別調理室も必要ですが、現状ではそのためのスペースを確保するのが困難な状況です。

また、現在地が都市計画区域の中の第一種住居地域であることから、敷地面積の2割以上の延べ床面積、原動機電圧200Vの2割を超えることができないなどの制限があります。

施設のエネルギー源であるボイラーの耐用年数は15年です。第1ボイラーが昭和56年設置、第2ボイラーが昭和63年設置という老朽化により更新を検討する時期となっています。特に、第1ボイラーを改修する場合には、消防法改正により施設区画外へ防爆対策を施した建屋建設を伴う移設が必要となります。

その他、壁内や地中化された電気配線、水道・ガス配管を含めて全館的に経年劣化しており、既存設備の移転・一時保管と併せ新設規模の施設改修が必要となります。

④耐震性の検証

市耐震改修促進計画により平成21年度に実施した耐震診断結果（想定震度6強）では、第一センター・第二センターともにDランク「耐震性能は非常に低く大規模改修が必要」でした。

耐震改修のためには、大部分の外壁を撤去し施工することとなり、5～6か月間の工期を要します。なお、半分ずつの施設改修しながらの運営は、構造上不可能です。工期中は、調理機器を別途移設・保管が必要であるとともに、給食調理業務も停止することとなります。現在の7,100食を代行提供できる業者も見出せないことを考慮すると、現在の給食センター施設に対する耐震改修は現実的に不可能と考えられます。

(2)学校給食の基本的な考え方

平成17年に食育基本法が成立し、更に平成21年には同法の改正と併せて、学校給食法も改正されました。

子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには何より「食」が重要であり、知育・徳育・体育の基礎として「食育」を位置付け、食育の推進を求めています。特に、学校給食法の改正において、学校給食の目的が従来の「食生活改善」から「食育の推進」へと重点移行されたことが注目されます。

食育においては、家庭が重要な役割を担っていることはもとより、学校給食においては、適切な栄養摂取、望ましい食習慣・社交性・協同の精神・環境保全への態度の涵養、伝統的な食文化・自然の恵み及び食料の生産・流通・消費への理解を図ることにより、児童生徒の心身の健全な発達、そして食への正しい理解と適切な判断力を養うこととしています。

本市においては、平成21年度に群馬県から「食の指導に関する実践協力調理場」の指定を受け、各種方面において食育の推進事業を展開しました。その後も、あらゆる機会を活かして、継続して積極的に食育の推進に取り組んできましたが、平成25年度も群馬県から同指定を受け、更なる食育の推進を図っています。

また、学校給食を教育の一環として安全・安心で栄養があり、おいしい給食を円滑に提供して行くためにも、学校給食法、食品衛生法、その他関係法令・要綱等を遵守し、HACCP*（危害分析重要管理点）の考え方に基づく施設運営・整備の改善に努め、安全確保を図ることが学校給食の重要な責務となっています。

更に、館林市学校給食検討委員会では、保護者等から見た「子どもに食べさせたい理想的な学校給食」を何の制約もない仮定の中で検討する中から、現実に如何に近付けられるかという意見交換がなされ、報告書としてまとめられています。主な内容は以下のとおりです。

- 好き嫌いを無くすのは、新鮮食材で調理された美味しい給食と食育（育てた野菜への愛着、命の大切さの学習）です。また、みんなで一緒に楽しく食べることです。
- みんなで楽しく食べたという思い出に残る学校給食の記憶を通して、本市で育まれたことを理解できる子どもを育てたい。
- 学校給食は、献立内容や提供方法が重要であり、家庭において真似て試作することも生きた教材となります。
- 和食・郷土食・行事食などを取り入れた学校給食は、日本の食文化を伝承するうえで、大事な役割を果たしています。
- ランチルームは異学年合同給食、上級生による給食指導、給食時の勉強机との切換え、世代間交流、イベント利用等において、給食での教育的効果を見出せます。
- 栄養職員が適正配置されれば、学校給食の可能性が更に広がります。
- 各教科と連動することで、産地を考えれば社会科、栽培すれば理科教育になるなど、多方面に成果が広がります。
- 施設見学兼試食会と併せて、学校訪問での食育劇、ビデオ説明、講話など、保護者、その他市民への食育効果が期待できます。

○地元生産者や農協等と連携した食材調達（地産地消）により、安全安心な給食の提供、地元農業の振興、地域の活性化につながります。

※Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品製造等に用いられる管理手法の一つで食品製造工程に潜む危害要因（Hazard）を科学的に分析し、それが除去（あるいは安全な範囲まで低減）できるポイントを継続的に監視、記録する方法。これにより問題が発生した場合、すみやかに改善対策をとることが可能。

3. 望ましい学校給食の姿

学校給食法、食品衛生法、その他関係法令・要綱等を遵守し、HACCP（危害分析重要管理点）の考え方に基づいて、完全管理された施設設備の中で、万全な衛生管理による調理・配送工程により安全・安心で栄養があり、おいしい学校給食を適正な価格で提供できる学校給食を目指します。

(1) 学校給食の目標

- 文部科学省による栄養所要量の基準及び食品構成を満たします。
- 家庭で不足しがちな栄養素を充足します。
- 生活習慣病を予防できるバランスの良い給食を提供します。
- 子どもたちの嗜好を考慮します。
- 季節を感じ取れるよう旬の食材を積極的に取り入れます。
- 献立を通して望ましい食習慣及び食生活の管理能力を習得します。

① 食物アレルギー対策

最近の学校給食施設の建替えでは、専用の調理室を設置する傾向にあります。本市でも設置が必要と考えますが、このことだけで解決することはありません。組織を整備し、最新の情報を共有し、複数の目でチェックするという、危機管理の原則にのっとり対応をします。

② 地産地消

学校給食法では、学校給食に地場産物を活用することは、地域の自然や環境、食文化、産業について理解を深め、生産者や生産過程を理解し、食に携わる人々や食べ物への感謝を抱くことができるなど教育的意義を有することから積極的な活用を図ることとされています。

現在、米や一部野菜については地元産を使用し地産地消に取り組んでいますが、農協など関係機関と連携を図りながらさらに推進します。

(2) 食育の推進

食事を通して、健康に対する自己管理能力を育てるとともに、好ましい人間関係を育成し、子どもたちの心身の健全な発達を促進するため、以下の事項を重点として食に関する指導を推進するものとする。

（「食に関する指導の手引―第一次改正―」文部科学省平成22年3月より）

○食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び及び楽しさを理解する。

○心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解

し、自ら管理していく能力を身に付ける。

○食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

○感謝の心

食事を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

○社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

○食文化

各地域の産物、食文化や食にかかる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

4. 施設整備のあり方

(1) 給食実施方式

現在の学校給食センター耐震化に伴う今後の施設整備方式は、センター方式（共同調理場方式）として整備します。
--

検討概要は以下のとおりです。

①館林市学校給食検討委員会（平成24年5月22日報告書提出）

館林市耐震改修促進計画に基づき、平成21年度に実施した学校給食センターの耐震診断の結果、第一センター、第二センターともにDランクで「耐震性能が非常に低く大規模な改修が必要」という診断でした。これを受け、館林市学校給食検討委員会において今後の運営の方向性等を検討しました。

同検討委員会では、自校方式・親子方式・センター方式の可能性とメリット・デメリット（別表1参照）、子どもに食べさせたい理想的な学校給食を現実に近付けるための意見等が出されました。

まとめとして、⑦現在の学校給食センターの耐震化は、老朽施設のため大規模改修となり多大な経費と期間を要するため改修工事を行わない。①学校給食は館林の未来を支える子どものこれからの健康、生活を第一に考えることが大切であり、従来の給食の役割に留まらず、市民に貢献するとともに、市民が参加でき、館林を活性化できるものとなることが求められている。心のこもった思い出に残る学校給食、安心して、楽しく、おいしく食べられる学校給食、館林に育ったということを学校給食を通じて誇りに思える子どもを育てていただくことを切望する。⑧運営方式別に各々課題があるが、何れの方式をとる場合にも、そのデメリット部分を極力縮小する方向で調整しながら、市としての考え等を十分検討してほしいという意見でした。

【別表1】 検討委員会における自校方式及びセンター方式のメリット・デメリットの検討結果

No.	比較事項	自校方式	センター方式
1	児童生徒と調理員・栄養士との触れ合い(食・調理への理解と感謝)	◎	○
2	地産地消の推進	◎	○
3	配送時間の省略による温かさ等の食感、メニューのバリエーション	◎	○
4	食物アレルギー児童生徒への対応	◎	○
5	災害時の避難場所(学校等)への食事提供	◎	○
6	食中毒発生時の被害拡大、給食中止対応等	◎	○
7	学校給食への教職員の理解・責任感、保護者の関心	◎	○
8	栄養職員と教職員との連携による食育指導	◎	○
9	給食休止(インフルエンザ等の学校判断)の連絡調整の難易度	◎	○
10	緊急時の食材調達	◎	△
11	児童生徒が収穫した農産物の給食利用	◎	×
12	給食配送費用	◎	×
13	臭気・音・配送車両による近隣への影響	○	○
14	建設用地の確保	全校確保を要す △	広い敷地を要す ○
15	調理員の安全・衛生面スキルアップ	◎	◎
16	栄養教諭・栄養士の配置による安全、衛生面の確保	◎	◎
17	運営経費の節減・合理化	△	◎
18	教職員の給食に対する事務負担軽減(教育活動への専念性)	栄養職員配置時 ◎	◎
19	給食に係る事務、労務、衛生についての集中管理、合理化	栄養職員配置時 ◎	◎
20	調理、洗浄等の大型・自動化機器導入による作業合理化	△	◎
21	給食材料の大量発注による経費節減(給食費の効果的運用)	○	◎
22	突然の調理員の休暇への弾力的対応、代替要員の確保	△	◎
23	調理員の人数・人件費	○	◎
24	爆発・火災等による児童・生徒の安全性	△	◎
25	施設の設備費用	△	◎

<記号説明> ◎= 勝る ○= 普通 △=やや劣る ×= 劣る

②館林市学校給食運営委員会

「学校給食施設の運営方法の検討結果について（報告）」

（平成 25 年 2 月 12 日提出）

館林市学校給食検討委員会報告書、先進地視察及び委員の経験を踏まえ検討した結果、「学校給食施設は、総合的に判断して現状のセンター方式が良いと考えます。」という結論でした。

理由としては、自校方式では用地確保が困難な学校があり、調理場と本校舎との連絡通路確保や現状の学校活動への支障が挙げられました。

また、親子方式では、自校方式より大規模となるため更なる用地困難、市街化調整区域内の学校への設置に限られるため、長距離の配送となることが挙げられました。

一方のセンター方式は、他の方式より人件費、賄材料費の経費節減となり調理員の急病にも柔軟に対応が可能なこと、施設の刷新によりレベルの高い安全安心な給食提供が可能、現在のセンター方式で支障なく運営できていることを考えるとセンター方式が良いということでした。

③館林市教育委員会

比較検討の結果

ア 自校方式

自校方式は作り手の顔が見えることから「感謝の気持ち」や「食への意識」が高まり、食べる力を育てる食育に大きな効果が期待できます。また、アレルギーを持つ子ども達にもきめ細やかな対応が可能です。その反面、人件費等で他の方式と比べ多額な経費を要します。また、建設にあたっては、学校敷地内での施設整備が物理的に困難なところもあり、校舎の大規模改修等が必要不可欠で現時点では実現性に乏しいと考えます。本市の場合、学校給食センターの老朽化等を考えると早期整備が求められており、建設期間が長期となるため実現が困難と考えます。

イ 親子方式

親子方式は自校方式同様、敷地上の条件で学校敷地のスペース上、建設が難しく、整備が終了するまでに時間を要することとなります。また、建築基準法上、センター方式と同様に「食品工場」に区分されるため、都市計画法に基づく準工業地域か工業専用地域にしか建設できません。したがって、市街化区域内の11学校は制限区域のため建設できず、建設は調整区域内の学校に限られます。学校内に給食施設がないところは、センター方式に近い方式であると考えます。

ウ センター方式

センター方式は、運営費などが最も経済的であり、施設整備では最短期間

での整備が可能なことや、食材の調達、情報の一元化などでは最も適しています。建設地は親子方式同様、工業地域か準工業地域であることが必要です。

また、自校方式のメリットとして挙げられる「食」に関する指導については、栄養教諭や栄養職員が学校に出向き指導することや新たな施設に作り手の顔の見える見学スペースや調理過程を見学しながら学べる研修室、児童・生徒や地域の親子、各種団体等の体験学習のできるスペース、食物アレルギーを持つ子ども達へ対応した設備も取り入れることが可能です。

これらの比較検討の結果から「館林市学校給食検討委員会」や「館林市学校給食運営委員会」などの意見、財政の先行きが不透明な中、運営費及び施設の老朽化の状況等を総合的に検討した結果、経済性に優れていることや短期間で建設整備が可能なことなどから、**新たな給食施設は自校方式の良いところを取り入れた「センター方式」とします。**

エ 第四小学校及び幼稚園の給食方式

第四小学校の学校給食については、平成元年から特色のある学校経営という観点から自校方式で実施してきました。しかし、調理器具等の老朽化を勘案するとともに、自校給食の良い面を取入れた刷新された学校給食センターが建設されることから、四小の給食は新しい給食センターへ移行する方向で進めます。

また、幼稚園の給食は、集団で食べる大切な最初の経験であり、年齢差が大きいため配慮が必要なことから引き続き自園方式とします。

(2) 計画給食数

過去7年間における学校給食実施人員（別表2参照）は、年々減少の一途をたどっています。平成25年度において、第四小学校（児童96人、教職員12人、計108人）を加えても約7,200人とどまることとなります。

小中学校の学校給食を賄う食数に加えて、施設見学、給食試食、自然増減、その他の要因を考慮し、計画給食数は工事完成年度に合わせ今後協議するものとします。

【別表2】過去7年間の学校給食実施人員の推移

(単位:人)

年 度	小 学 校 (四小除く)			中 学 校			合 計
	児 童	教職員	計	生 徒	教職員	計	
25	4,243	305	4,548	2,298	187	2,485	7,033
24	4,361	312	4,673	2,221	181	2,402	7,075
23	4,407	314	4,721	2,293	178	2,471	7,192
22	4,455	295	4,750	2,260	181	2,441	7,191
21	4,489	287	4,776	2,293	167	2,460	7,236
20	4,548	308	4,820	2,310	164	2,474	7,294
19	4,541	314	4,855	2,275	167	2,442	7,297

注) 各年度の人員については「給食センターのしおり」の「学校給食実施人員」より引用(ただし、平成25年度については、4月1日現在の人数)

(3) 施設整備の規模

① 施設規模

現在の学校給食センターは 敷地面積 4,857 m²
 延床面積 1,837 m² 1階 1,697 m²
 2階 140 m²

となっています。この施設は昭和46年に新築後、昭和53年に増築され現在に至っていますが、その間には調理場のドライシステム化、大型洗浄機器、コンテナ乾燥消毒保管庫、真空冷却機、スチームコンベクションオーブンの導入など、時代の要請に応じて施設設備の近代化を図っております。

そのため、建設当初の規模では手狭となっており、「②今後の整備に伴い導入が必要な機能及び設備」に述べるように設備の衛生管理面及び食育事業推進面から規模を拡大した施設整備が必要です。

また、現在の施設周辺は職員及び調理員の駐車場として全面使用しており、施設見学等の来訪時には支障をきたしています。

整備する施設内容については、今後の基本設計・実施設計により調整、決定していきます。

② 今後の整備に伴い導入が必要な機能及び設備

- ・完全ドライ調理システム
- ・アレルギー食対応調理室の設置、専門栄養士・専門調理員の配置
- ・震災等の停電に対応できる自家発電設備
- ・食育推進のため調理場を見渡せる見学施設やランチルーム及び設備

- ・高齢者や体の不自由な方も見学できる見学経路等のバリアフリー化
- ・新メニュー開発の際に使用するための調理室の整備
- ・食材料用放射能検査設備

(4)建設用地

学校給食は食中毒予防の観点から、調理終了後 2 時間以内に喫食することとなっています。学校給食センターから均等時間内に配送するには、市中心部に位置することが重要であり、建築基準法上「食品工場」に区分されるため、工業地域か準工業地域であることが必要です。また、安全安心の確保、円滑な運営、食育推進事業の推進のため、現状より広い用地確保が必要と思われれます。

5. 事業方式の方針

(1)事業方式

事業実施に係る方式につきましては、市が施設の建設、運営等を専門の事業者へ直接発注する方法（現状方式）と民間の持つ能力を活用し、公共事業を実施する方法（PFI方式）等が考えられます。

既存の学校給食センターが老朽化し、早急な耐震化を図らなければならない状況の中では、現状方式が良いと考えます。今後の事業方式につきましては、市関係部局と協議して決定していきたいと考えております。

(2)整備スケジュール

本市の耐震計画では、平成 27 年度までに実施する計画になっており今後、市関係部局と教育委員会で審議して、整備計画を策定する必要があります。特に、建設用地の選定を初めに行う必要があります。建設可能な建設用地が決定するまで、どのくらいの期間がかかるか未知数ですが、建設用地決定後の設計、建設工事等はすみやかに実施します。

希望としては、平成 28 年 4 月または 9 月に稼働することを目標として進めていきます。

(3)跡地利用

現在の学校給食センターの跡地利用については、現段階では未定です。

6. おわりに

館林市学校給食検討委員会の皆様にお世話になり作成された報告書は自校方式の良さを感じながらも、自校・センター方式のメリットやデメリットを比較検討し、学校給食に関して多くの議論がなされ熱意の込められたものでした。

各教育委員会委員は、皆さんの気持ちが込められた報告書を熟読し検討しました。また、本市の学校給食センターや館林市立第四小学校を訪問し学校給食の現状を把握するとともに、佐野市の学校給食センターや高崎市の中学校での自校給食調理場を視察することで、他市の取り組み状況について確認することも行ってきました。

さらに、平成25年の2月には、館林市学校給食運営委員会からの報告がまとめられました。検討経過及び結果を全体的に見ますと、現実的な報告内容となっております。

このような協議を重ねた結果、市教育委員会の結論としては、「センター方式」となりました。しかし、いろいろな意見がだされ、全ての委員が「センター方式」と主張したわけではありませんでした。「自校方式」の良さも当然ありますが、現実的に可能なのか疑問も残りました。

また、市教育委員会において耐震化を行うものは、学校給食センターのほか、小中学校や文化会館大ホールがあります。小中学校等の老朽化対策及びトイレの洋式化についても早急に対応していく必要があります。今後についても、引き続き相当大きな予算が必要とされる現実を直視しなければならないと考えています。

学校給食検討委員会では、何れの方式をとる場合も、運営方式のデメリット部分を極力縮小する方向で整備を進めていただきたいと主張しております。この点については市教育委員会としても実施すべきと考えていますので、よろしくをお願いします。

これからは、食育のことも重要課題のひとつです。各学校と連携を図り、小中学校の全クラスに栄養教諭等が訪問して児童生徒に食育指導を実施していますが、さらに推進するためには、各小中学校に栄養教諭が在籍することが理想と考えています。県への要望や市の応援につきましても検討をよろしくをお願いします。

市教育委員会で結論がまとまりましたので、市長、市関係部局でご審議いただき、市としての最終方針を決定いただき、早急に学校給食センターの整備をお願いいたします。そして引き続き、将来を担う児童生徒に安全安心なおいしい学校給食を提供して、児童生徒が健全な心と身体を培い、未来や国際社会に羽ばたくことができるよう市教育委員会も努力していきたいと考えています。

○館林市教育委員会の検討経過

平成23年 7月11日(月)	協議会	・学校給食センターの耐震対応について
7月21日(木)	臨時会	・館林市学校給食検討委員会設置について
9月28日(水)	定例会	・館林市学校給食検討委員会委員について報告
12月22日(木)	定例会	・市議会平成23年第4回定例会の報告
平成24年 1月26日(木)	定例会	・館林市学校給食検討委員会の進捗状況の報告
4月25日(水)	定例会	・陳情書(館林の給食を考える会提出)の報告 ・陳情書に対する意見
5月24日(木)	定例会	・学校給食検討委員会の報告書を配布 ・学校給食運営委員会にも意見を聞く旨の報告
6月28日(木)	定例会	・市議会平成24年第2回定例会の報告 ・学校給食検討委員会の報告書をホームページに掲載
7月20日(金)	定例会	・学校給食センターの今後について
8月7日(火)	協議会	・学校給食センターの今後について
8月30日(木)	定例会	・基準食数を統一した資料の報告
9月27日(木)	定例会	・学校給食運営委員会でも協議していることの報告 ・近隣施設の視察を実施する旨を提案
10月29日(月)	定例会	・近隣施設の視察決定を報告
11月15日(木)	-	・学校給食施設の視察(佐野市・高崎市)
11月29日(木)	定例会	・視察の感想を各委員から報告
12月27日(木)	定例会	・公共施設の耐震化計画の説明 ・検討委員会の報告書に対する意見 ・参考に23年度の食育の冊子を配布
平成25年 1月31日(木)	定例会	・食物アレルギーについて
2月28日(木)	協議会	・学校給食センターの今後について
3月22日(金)	定例会	・市議会平成25年第1回定例会の報告

4月19日(金)	協議会	・学校給食センターの今後について
5月13日(月)	協議会	・学校給食センターの今後について
5月23日(木)	定例会	・学校給食センターの今後について

(参 考)

○館林市学校給食検討委員会の会議経過

平成23年 10月7日(金)	第1回	・委嘱状の交付 ・学校給食の現状について ・学校給食センターの耐震診断結果について ・検討委員会の主な論点について
11月18日(金)	第2回	・学校給食運営方式の概要について ・近年の運営方式別施設の整備状況について ・自校方式及び共同調理方式の主な比較について
平成24年 1月11日(水)	第3回	・子どもに食べさせたい理想的な学校給食について
2月21日(火)	第4回	・学校給食施設整備状況(古河市)について ・運営方式別の建設・運営費等の比較事例について ・検討委員会の報告書について
4月25日(水)	第5回	・検討委員会報告書の取りまとめについて

○館林市学校給食運営委員会の会議経過

平成24年 6月29日(金)	第1回	・館林市学校給食検討委員会報告書について
9月25日(火)	第2回	・学校給食施設の今後の運営について
11月15日(木)	—	・学校給食施設の視察(佐野市・高崎市)
平成25年 1月28日(月)	第3回	・先進地視察の結果について ・学校給食施設の今後の運営方法について