

学校給食施設の衛生管理基準が改定

小中学校・保育所統合も含めた総合的な改善が必要では！

6月22日（火）に南阿蘇村学校給食センターの現地視察を文教厚生常任委員（伊藤委員長他5名）と教育委員会（藤岡教育長他3名）で行ないました。

◎施設の現状

【久木野小学校】 給食数148食

食物アレルギー児童にも対応して調理されている。

【久木野中学校】 給食数67食

郡内では数少ないがランチルームを完備、生徒による運搬、配膳の手間が無く、調理後すぐに食べることができるので衛生面においても効果がある。

【長陽学校給食センター】 給食数393食

センターの構造的には天井が低いため、換気効率が悪く、蒸し物・揚げ物・炊き物においてセンター施設の改善が必要。

【白水学校給食センター】 給食数376食

村内では当時の衛生基準に適合し理想的な施設であったが、すでに築14年を経過している。

◎今後の課題

そのような中で白水学校給食センターより施設面、地産地消等について問題点が提示されました。

まず施設面においては、昨年度衛生管理基準が改定されており改善が必要であるとのこと。村内でも新しい施設でありながらも基準に適合しないのが現状としてあります。

次に熊本県で平成23年度までの地産地消費率目標が60%と指標されています。現段階では和食献立時に50%達成となるものの、目標達成までには食材生産組織作り等々の検討が必要です。

今後、村として学校統合をふまえて学校給食の面からも施設の衛生基準改定への対応、給食費運営、栄養士の配置状況から考えるとセンター方式での一本化が望まれます。



白水学校給食センターのようす

考えよう



育ち盛りの子どもたちの給食

