

湯河原中学校給食検討委員会（第5回） 会議概要

- 1 日時 令和3年10月5日（火）
- 2 場所 防災コミュニティセンター206会議室
- 3 委員 湯河原中学校長、小学校長の代表、中学校PTAの代表、小学校PTAの代表、小学校栄養士の代表、教育委員会学校教育課長 学校教育課職員

案件（1）

湯河原中学校給食施設（案）について

事務局より

「調査設計の増築計画には建築基準法の問題があり、基本設計では、別棟建築として設計をし直すことになりました。搬入経路、避難経路、移動円滑経路、配管を検討し、体育館、理科室周辺の植栽・花壇を撤去する予定です。

給食物資はエスポット側の入り口から入り、搬入口または、パン・牛乳受け入れ口より納品されます。調理従事者は職員出入り口（玄関）から入ることになります。搬入口から納品された食材等は検収室、下処理室、調理室を経て配膳室、通路、エレベーターを用い、教室に運ばれます。食物アレルギーのある生徒さんの給食はアレルギーと示された場所で調理いたします。

基本設計では、現在のところ、給食室の構造は鉄筋コンクリート造で計画しています。搬入路が狭隘で鉄骨の搬入ができない、鉄骨の仮置き場がない、設備機器の設置が容易との理由です。この計画ですと、テニスコートが資材置き場になることはなく、工事中もテニスコートの使用が可能と聞いています。

次に既存校舎との距離ですが、1階の倉庫、学年室の建物からは消防法の関係で6メートル、第1理科室（1階）の建物からは3メートル離れています。第1理科室は暗くなっていますが、想像よりは影響が少ないと聞いています。

また、建築基準法上、既存校舎の赤い線で囲った部分を防火設備に交換する必要があります。

県西土木事務所、町消防署、小田原保健福祉事務所等の関係機関と確認、相談しながら進めていきます。」

質問・意見等

委員より

「作業動線についてです。下処理室から調理室の行き来はできないのでしょうか。下処理室から調理室に直接、行けないと大変ではないかと思いました。」

事務局より

「下処理された食材はカウンターやパススルー冷蔵庫等を使って調理室に渡す予定です。できれば、人の移動は制限し、食材のみを移動させたいと考えていますが、作業的にどうしても不便ということであれば、人の出入りができるように考えていきます。」

委員より

「渡り廊下について詳細がわかれば教えてください。衛生面が気にかかります。」

事務局より

「言われるように、生徒の口に入る物です。衛生面を第一に考え、外部とは遮断したものを
作ることとなりますが、まだ、立面図ができていないので、不明です。確認をします。」

委員より

「食材を搬入する業者の車は、図の様に直進して来るのでしょうか。」

事務局より

「駐輪場で方向を変え、後進で搬入口に近づけ納品することになると思います。」

委員より

「駐輪のための設備や屋根等は大丈夫ですか。」

事務局より

「現場を確認してきましたが、大丈夫だと考えます。もちろんトラックの大きさにもよりますが。」

委員より

「工事中、テニスコートの使用は可能ということでしたが、資材はどこに置くのでしょうか。」

事務局より

「鉄筋コンクリート造によってテニスコートを資材置き場にする必要はないと聞いています。
ただ、テニスコートの出入り口については変わると思います。」

委員より

「今のところ、工事期間はどのくらいとなりますか。」

事務局

「夏休みなどの長期休業中にしかできない工事もありますので、1年位と考えています。」

委員より

「エレベーター設置場所は、現在、倉庫です。いろいろなものが入っているのですが、移設
場所を検討しなければいけないと思います。よろしくお願いします。」

委員より

「国道35号からの入口ですが、おそらく、この改修をしなければ工事車両も入れないので
ここからだと思いますが、工事プランはどのようになっていますか。」

事務局

「計画が進み、わかり次第お知らせしたいと思います。」

案件（2）

給食用食缶・食器について

事務局より

「給食室の機器、レイアウトを考える上で食缶、食器の種類、材質等を決める必要が出て
きました。まず、食缶についてです。パン箱は45個入りのものを選びました。米飯箱は、
小学校で使用しているものとは変えています。中学生の1人分の量、クラスの数も多くな

るので、小学校に比べ、ごはんの量も多くなります。ごはんをつぶさずに、よそいやすいものをと考えました。汁物や煮物等を入れる食缶は、二重の保温食缶を選択しています。それ以外に、一重食缶、天ぷら入れ、フルーツ入れがあれば、ほぼ、足りると思います。

食器は小学校でも使用してきた強化磁器の食器を考えています。カレー、パスタ用の大皿、おかず皿、どんぶり、汁もの用ボウル、ご飯用ボウルの5種とトレーの見本です。ご覧ください。

箸は、小学校では強化木の箸を使用しています。木とは言え、材料に木だけではなく、樹脂を使用しています。学校給食の食器等は常に熱風消毒保管庫に入れていますが、木と樹脂では膨張率が違うので、ゆがみが出てきます。多少なりとも変形したり、白茶けた色になってきますので、すべり止め加工のしてあるSPS樹脂か、PBT樹脂性のものにしたいと考えています。(ケチャップ・カレー等)着色が目立ちにくい小豆色、茶色にしたいと思います。

食器・トレーを入れる食器かごです。強化磁器食器の使用では、ステンレスにコーティングが必用です。小学校ではこのコーティングタイプを使用していますが、年数が経過するとコーティングがはがれて、異物混入の心配があります。同じ使用回数に耐えられ、より持ちやすいポリプロピレンのラックを選びたいと思います。

質問・意見等

委員より

「二重食缶ですが、資料のカタログには12リットルの食缶は載っていないようですが、実際にはありますか。」

事務局より

「あります。1つの料理でも2つの食缶を使用することがあると中学校の栄養士に聞いたので大きさを変えて2つ出しました。煮込みうどん等に使用すると聞きました。容量はまだ検討する必要があると思います。」

委員より

「フォークやスプーン、箸等のかごはどのようなものになりますか。小学校ではスプーン通しを使用していますが、同じでしょうか。」

事務局より

「フォーク、スプーン、そのかご等についてはまだ、検討中です。」

委員より

「どんぶりに、麺と汁を入れるとき、もう一回り大きいものが良いのではないかと思います。」

委員より

「なみなみとよそることになって、こぼしやすいということですね。」

事務局より

「神奈川県内では、センター給食が多く、中学校の給食で強化磁器食器を採用しているところが少なく、東京都で採用している食器を参考にしました。その中で最も大きいものです。中学校でも小学校と同じサイズの食器を使っているところも多い中、かなり大きいサイズを

選んでいると思います。」

委員より

「これ以上、大きいと、どうでしょうか。」

事務局より

「学校給食では、麺の量が充分提供できないので、主食としては、エネルギーが足りず、他のものをつけて補うことが多いです。」

委員より

「この大きさに入る量で足りればいいのですが、足りないのであれば、他のおかず等で補えばいいのではないのでしょうか。」

案件（3）

その他

質問・意見等

委員より

「配膳台についてです。配膳台もいろいろなメーカーがあると思いますが、昔のままでなく、よりよいものを選んでほしいと思います。」

事務局

「調べてみます。」

委員より

「教室に教壇がありますが、40人の生徒が入り、配膳台を置くとなると、かなり厳しいという気がします。」

委員より

「既に、大型提示装置があり、加湿器があって、サーキュレーターがあって、更に配膳台となると、置き場がないです。」

委員より

「教壇を撤去することには賛成です。今、学びについても、教員が一方向的に教えこむというものではなく、互いに学びあう様になってきています。教壇は時代にそぐわないものとなってきています。」

事務局より

「まだわかりませんが、撤去するのがよいということでしたら、その方向で検討していくこととなります。教壇の撤去に伴い、黒板の高さを下げる必要はありますか。確認をお願いします。」

報告事項（1）

湯河原中学校給食検討委員会会議録(第4回)について

事務局より

「前回の第4回の会議録です。目を通していただき、お気づきの点がありましたらご連絡ください。今週中を目途にお願いします。また、前回、質問がありましたが、ホームページ公

開についてです。前回までの会議概要を公開しました。」

事務局より

「給食費の公会計については、今検討を進めています。まず、小学校の給食費からと考えています。中学校でも牛乳給食を実施していることは、承知していますが、集金は年1回です。中学校においては、完全給食実施のタイミングで公会計実施と考えています。」

報告事項（2）

その他

委員より

「次回の会議日程はあらためて事務局が調整していただけますか。」

事務局

「はい。ご連絡します。」