



公明市議会ニュース

発行所：公明党川崎市議団 住所：川崎区宮本町1 TEL 044-200-3361 発行人：沼沢 和明 編集人：かわの 忠正

「中学校完全給食」が実現！

— 公明党の長年の取り組みで —

「川崎市南部学校給食センター」の開所式が7月14日に行われ、新学期(9月4日)からセンター方式(学校給食センターで調理、配送)による給食がスタート。

本年1月には自校調理方式による完全給食が犬蔵中・中野島中(学校敷地内に調理場を設置)と、東橋中・はるひ野中(小学校との合築校は校内調理場)で開始され、計4校で先行実施しています。

公明党川崎市議団は本年2月、中野島中を視察。温かい給食が生徒に好評な様子や、給食を通じてクラス内のコミュニケーションの活発化などが図られていました。

センター方式による給食は、南部給食センターから専用コンテナ、専用トラックで市内中学校22校へ届けられます。

12月1日にはその他26校対象の中部・北部給食センターもオープンし、年内には市内全校実施となります。

災害時には、確保している飲料水と、貯蔵しているお米や食材が調理され、地域の避難所に届けられます。

栄養バランスの取れた温かい中学校給食に、大きな期待が寄せられています。




完成した川崎市南部学校給食センター



川崎市中部学校給食センター(完成イメージ)

- 平成29年12月対象校(14校)
日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田

- 平成29年9月対象校(22校)
大師、南大師、川中島、桜本、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高等学校附属中学、南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、有馬、宮前平、向丘、菅生




川崎市北部学校給食センター(完成イメージ)

- 平成29年12月対象校(12校)
柘形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥

いちばん近くで、動く、働く、

アレルギー対策

アレルギー対応献立は、集約して調理するため、除去食専用スペースで調理。専用の食缶に入れ配送されます。
※裏面⑧参照

給食費

保護者の負担は食材費のみで、一食あたり320円。人件費や運搬費、施設費の負担はありません。
今年度は、給食日数によって月額負担が変わります。



食品ロスを低減

川崎は環境先進都市。中学校給食の食べ残しは一切廃棄せず、飼料化(家畜のえさ)してリサイクルする方針です。

PFI手法で負担軽減

3か所(南・中・北)の給食センターの建設費は123億円。運営費は年間約15億円と見込んでいますが、PFI手法(民間の資金・技術等を活用して公共施設を整備する手法)により、市の財政負担を抑えました。

公明党川崎市議団

～ 実現までの取り組み ～

昭和44年	第3回定例会で「中学校完全給食」実施を質問	平成15年	各区1校の7校で、複数メニュー方式の試行実施。柘形中学校を視察
昭和47～49年	「中学校給食」について調査	平成16年	全校実施に向け、工事の発注形態、工事内容等を質問
昭和62年	「中学校給食」について質問	平成17年	市は「中学校ランチサービス」を実施
平成 3年 6月	「中学校給食検討委員会」設置	平成22年	北九州市の親子方式を視察
	9月 松戸市、守口市、名古屋市を視察	平成26年	市内3か所の給食センター計画が示される。アレルギー対応、運搬方法、残渣の利用等を質問
	10月 市内7区の中学生、保護者、教師700人を対象にアンケートを実施 6割が実施を望む	平成27年	南部学校給食センターは9月、中部・北部学校給食センターは12月からの実施を議会で承認
平成 8年 2月	署名活動を展開。50,928人の実施を求める署名をもって市長に陳情	平成29年	1月に自校方式2校、小中合築の2校がスタート。南部学校給食センターは平成29年9月、中部・北部学校給食センターは12月から実施
平成11年	市は「中学校給食調査委員会」を設置		
平成13年10月	京町中と高津中の2校をモデル校として校外調理方式実施 京町中学校視察、各区1校の試行を要望		
平成14年	モデル校を2校から5校へ増やし試行実施。 全校実施を要望		

川崎市南部学校給食センター 施設概略図

安全・安心で温かく、美味しい『健康給食』を安定して供給します。

作業の流れ



11 コンテナ室

食器を入れたコンテナや食缶・器具を熱風で消毒します。



10 洗浄室

学校から戻ってきた食器・食缶・コンテナを専用の洗浄機で洗浄します。



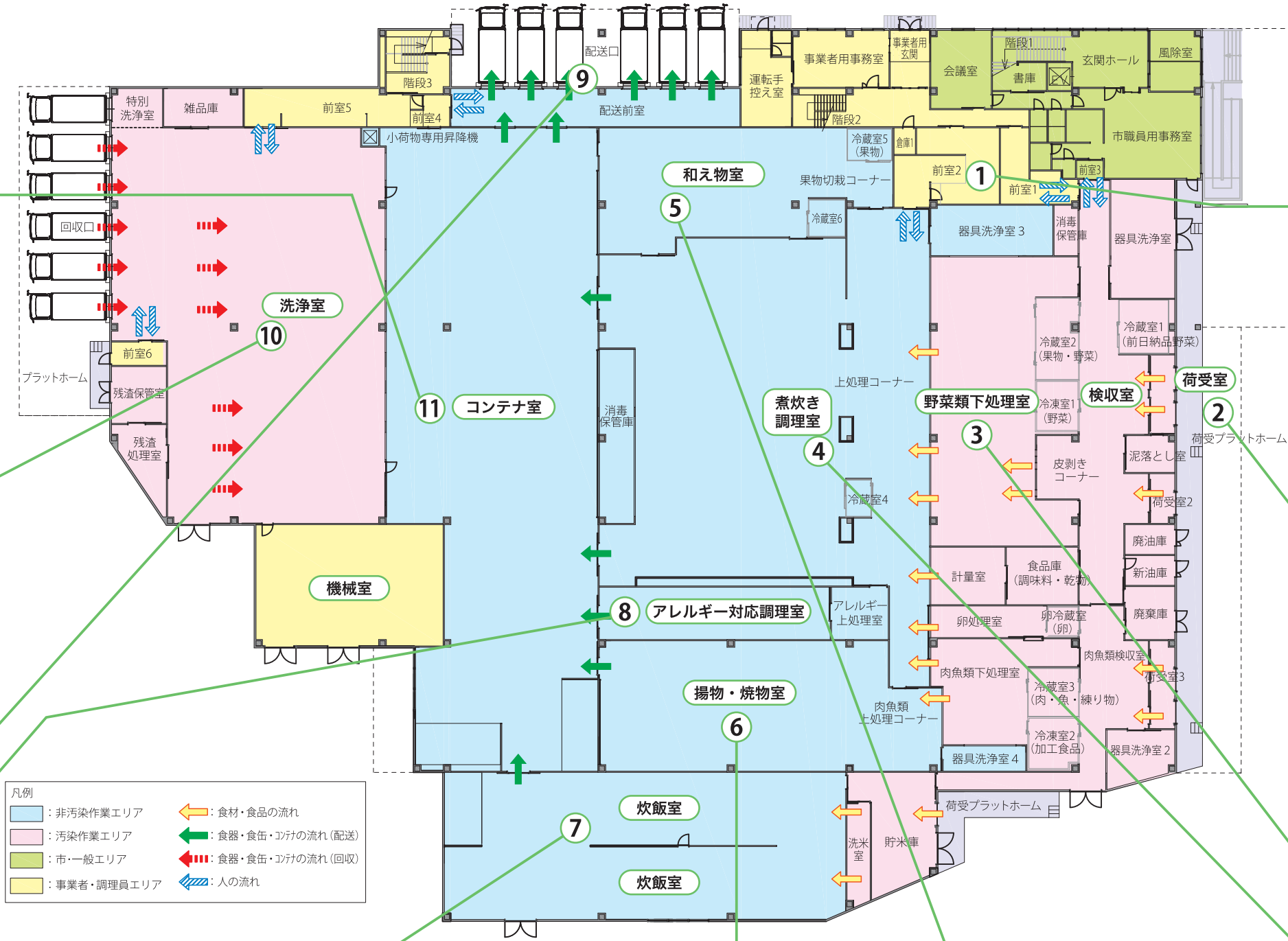
9 ドックシェルター

配送搬入場所にドックシェルターを設置し、虫等の侵入を防ぎます。



8 アレルギー対応調理室

専用の前室を設けアレルギーの混入を防止し、食物アレルギー対応食を調理します。



1 前室

調理室に入室する前に、専用靴に履き替え、手洗いをします。調理員に付着した毛髪やチリ等をエアシャワーで除去します。



2 荷受室

納入業者からの食材受け入れを行う場所で、食材の鮮度、品質、数量等を確認します。



3 野菜類下処理室

野菜や果物類の洗浄等の下処理を行います。生のままで提供する果物類は専用の下処理ラインを設け、他の野菜との交差汚染を防止します。



7 炊飯室

全自動炊飯システムを導入し、最大15,000食を炊飯します。



6 揚物・焼物室

連続フライヤー・スチームコンベクションオープンにより、揚物・焼物を調理します。



5 和え物室

温度管理された室内で、サラダ等の和え物や、果物を調理します。



4 煮炊き調理室

蒸気式回転釜により、汁物や煮物等を調理します。