

### ■現状における問題点

京田辺市立小学校の9か所の学校給食施設は、いずれも昭和50年度前後に建築されたもので、建築後40年ほど経過しています。必要に応じて、随時、施設の改修や大型備品の更新を行い、衛生管理に支障をきたさないように修繕をしながら運営しています。しかし、建物、設備の老朽化が著しく、大規模な改修が今後、必要となってくる。

平成15年3月に一部改定された「学校給食衛生管理の基準」で、ドライシステム化の推進や二次汚染の防止について基準が新たに設けられ、平成28年度に給食室を改築した三山木小学校については、ドライシステム化や二次汚染防止のため汚染作業と非汚染作業区域が明確に区分されているが、三山木小学校以外の8校については、ウェットシステムの給食施設をドライ運用としている。

小学校給食について、このまま自校方式を維持する場合、ドライシステム化の推進など衛生管理に配慮した施設設備の整備が課題であり、また、老朽化に伴い大規模改修を行う場合、二次汚染防止のため、施設整備の配置や調理の作業工程や作業動線等を工夫し、汚染・非汚染が交差しないようにするための広い給食室スペースが必要とともに、施設を整備する間、代替施設や、弁当持参、他校からの配達など検討する必要がある。

### ■今後の課題

- ① 老朽化による大規模な改修
- ② 学校給食衛生管理基準を満たす給食施設を建設する場合、現在の給食室より倍程度の面積が必要となる。(既存不適格)

### ■各小学校給食施設の状況

小学校名	建設年	面積	仕様	食数 (H29.9 現在)
大住小	昭和 51 年 8 月	156 m <sup>2</sup>	ドライ運用	285 食
田辺小	昭和 53 年 7 月	164 m <sup>2</sup>	ドライ運用	688 食
草内小	昭和 43 年 3 月	131 m <sup>2</sup>	ドライ運用	363 食
三山木小	平成 28 年 3 月	425 m <sup>2</sup>	ドライ	830 食
普賢寺小	昭和 50 年 3 月	137 m <sup>2</sup>	ドライ運用	90 食
田辺東小	昭和 47 年 11 月	144 m <sup>2</sup>	ドライ運用	237 食
松井ヶ丘小	昭和 54 年 3 月	161 m <sup>2</sup>	ドライ運用	803 食
薪小	昭和 55 年 3 月	150 m <sup>2</sup>	ドライ運用	651 食
桃園小	昭和 59 年 7 月	151 m <sup>2</sup>	ドライ運用	675 食

※三山木小学校 昭和 49 年 1 月建設の給食室を建て替え。

■小学校給食必要経費（平成28年度決算額）

1年間 約239,754千円

（単位：千円）

維持管理費		経常経費	
内 容	金 額	内 容	金 額
修繕費	4,726	人件費（直営調理師）	66,459
害虫駆除費	86	人件費（管理栄養士）	25,008
検便検査費	298	給食業務委託料	94,586
手数料	820	ガス料金	12,974
グリストラップ清掃費	747	消耗品費	4,429
空調保守管理費	691	備品購入費	2,512
計	7,368	放射能検査	486
		就学援助扶助費	25,932
		計	232,386

■小学校別給食室建築費用等 ※給食室を新たに建築した場合の必要経費

（単位：千円）

小学校名	食数	面積	給食室建築費用等			
			建築費	備品 (厨房機器)	消耗品費	計
大住小	285食	250 m <sup>2</sup>	150,000	25,640	6,400	182,040
田辺小	688食	430 m <sup>2</sup>	258,000	61,920	14,200	334,120
草内小	363食	285 m <sup>2</sup>	171,000	32,670	7,500	211,170
普賢寺小	90食	150 m <sup>2</sup>	90,000	8,100	2,500	100,600
田辺東小	237食	180 m <sup>2</sup>	108,000	21,330	5,300	134,630
松井ヶ丘小	803食	590 m <sup>2</sup>	354,000	72,270	16,600	442,870
薪小	651食	430 m <sup>2</sup>	258,000	58,590	13,500	330,090
桃園小	675食	430 m <sup>2</sup>	258,000	60,750	14,000	332,750
合計	3,792食	2,745 m <sup>2</sup>	1,647,000	341,270	80,000	2,068,270

※食数については、平成29年9月現在

## ■小学校区別学齢人口（6～11歳）の将来推計

※生徒数の推移については、「平成25年度京田辺市将来人口推計調査業務委託報告書」を引用

平成30年度～平成37年度

(単位:人)

小学校区	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37
大住小学校区	269	248	265	273	303	314	317	326
田辺小学校区	736	738	736	734	739	713	700	684
草内小学校区	404	413	417	417	417	425	404	396
三山木小学校区	1,058	1,192	1,287	1,367	1,447	1,474	1,482	1,470
普賢寺小学校区	37	36	40	42	44	48	50	55
田辺東小学校区	227	225	229	227	228	228	225	220
松井ヶ丘小学校区	938	934	927	896	870	835	815	803
薪小学校区	624	594	572	557	545	541	504	474
桃園小学校区	661	634	575	543	520	497	468	450
合計	4,954	5,014	5,048	5,056	5,113	5,075	4,965	4,878

平成38年度～平成45年度

(単位:人)

小学校区	H38	H39	H40	H41	H42	H43	H44	H45
大住小学校区	311	293	277	261	247	234	227	216
田辺小学校区	684	683	680	679	679	683	686	693
草内小学校区	388	381	370	364	357	350	344	341
三山木小学校区	1,465	1,434	1,375	1,288	1,190	1,094	996	909
普賢寺小学校区	54	53	52	51	50	48	46	45
田辺東小学校区	213	210	205	201	199	196	196	193
松井ヶ丘小学校区	780	753	724	695	669	647	621	602
薪小学校区	456	439	420	411	402	399	399	403
桃園小学校区	426	401	379	356	340	326	317	314
合計	4,777	4,647	4,482	4,306	4,133	3,977	3,832	3,716

### ※語句の説明※

ウェットシステム	厨房の清掃時、床面に大量の水を使い、残菜や汚れを洗い流す方法。床に水が落ち、床が湿った状態で作業を行うため、食中毒の原因となる細菌が発生しやすく、また跳ね水による二次汚染を起こす可能性がある。また床が滑りやすく転倒や高温多湿による調理員の健康上の問題もある。
ドライシステム	すべての調理機器からの排水が機器等に接続される配水管を通して流す方式。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。
ドライ運用	ウェットシステムの調理場で、水や食品を床面にこぼさず調理及び洗浄作業を行うこと。
汚染作業区域と非汚染作業区域について	ドライシステムの調理場では、衛生管理上、泥やほこりなどの異物や、有害微生物が付着している食品などを取り扱う食材の検収室、保管室、下処理室や洗浄室等を汚染作業区域、調理室、配膳室、食器等の搬出場、洗浄後の食器等保管する場等の非汚染区域と区分される。 各作業区域は、壁やカウンター、パススルー、冷蔵庫等により仕切られ、食材や食器などは移動可能だが、人の行き来はできない。