

ちょっと待った!! 7000食の巨大な学校給食調理場?!

岡山市が、7000食の巨大な学校給食調理場を計画していることが発覚しました。12月12日の市議会子ども・文教委員会の中で明らかになったものです。

巨大調理場計画の用地選考と学校給食の方針全体の見直しをセットにして、できるだけ早く進めようとしており、事態は重大です。

巨大調理場の計画は、岡山学校給食センター（中区赤田）の老朽化を理由に移転して建て替え、2025（令和7）年1月までの稼働開始を目指すものです。現在の、5中学校（竜操・操山・東山・岡輝・上南）約2500食分を約7000食程度に3倍近くも大幅拡大する内容です。

7000食の理由は「効率性」や「収益性」です。市は「30分以内で配送」「ある程度以上の規模校」という条件で、配食校を選定するとしています。

今年度、民間参入を前提に、給食数（7000食程度）、建築やその後の運営の手法、適地などの検討事項について事前調査しています。12月末に出る調査報告を受けて具体的な計画を立てるとしています。

用地については、選定や地権者との交渉をできるだけ早期に進めたいとし、すでに「高島中学校周辺の賞田」か「富山中学校周辺の海吉」を候補地として示しています。

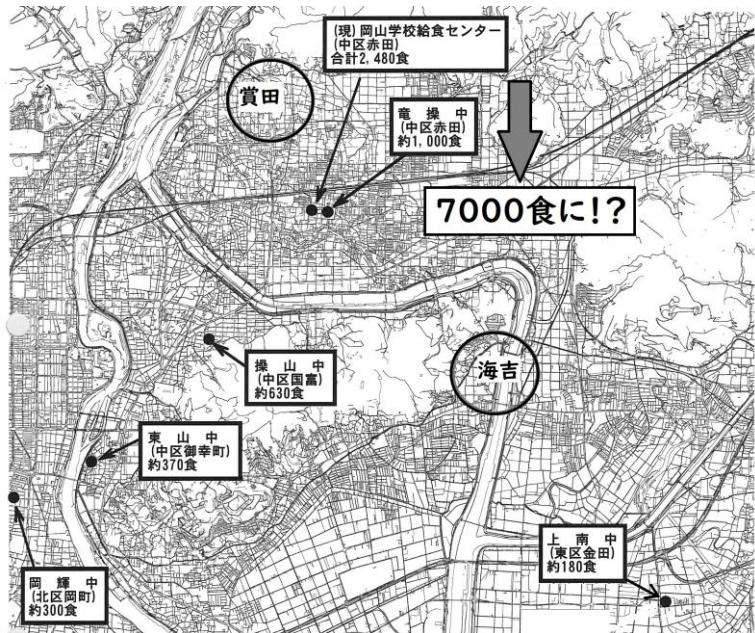


市は、学校給食の民間委託を2000（平成12）年から順次拡大してきました。今では中学校は36校全て、小学校は91校中40校が、自校またはセンター調理の形で民間委託されています。来年度さらに1小学校が増え、民間委託率は児童生徒数の割合で約60%となる見込みです。

市は、民間委託率や今後の学校給食のあり方に関する方針全体を見直す検討を進めています。

巨大調理場で調理して多くの学校に配送することには、衛生、アレルギー、災害対応、地産地消などの点で多くの課題があります。

民間委託自体も大問題です。2016年には市内の中学校で、新学期から見込んでいた業者が直前の2月になって突如手を引く事態がありました。このときは、他の複数のセンターや調理校から運び込む対応で、クラスによってメニューが違う、教職員が搬入にあたるなど、学校現場に大きな混乱をもたらしました。



子ども達が安全、安心でおいしい給食を食べることを考えたとき、巨大調理場や民間委託の推進でよいのか。ぜひ市民の皆さんのご意見をお寄せください。