**仙台市泉区　野村学校給食センター視察報告**

鈴木礼子

　仙台市の学校給食は、単独調理場方式　センター方式(６カ所)、親子方式により２００校の小中学校に１日８万食を提供しており、新設校は原則単独調理場方式に、改築の場合は従来通りの方式を採用しているとのことです。

　泉区の野村学校給食センターは、平成２０年にＰＦＩ(ＢＯＴ)事業で運営され、調理能力１万１千食、現在26校に９、３０２食を提供しています。

　野村給食センター職員は栄養士調理員、搬送、清掃関係者総勢１００名余で、献立作成と食材購入はセンター内に常駐している市教育局職員栄養士(６名)が行っています。

　市教育局職員は、栄養士の他に所長１名と事務員２名の９名が同センター内施設に配置されています。(センター職員とは別に事務室を設置)

　午前８時作業開始、１０時半には完成、配送。２時間以内の喫食に間に合わせるために３種類のメニューで対応していました。２時間以内の喫食は守られているとのことです。

　また、新設された給食センターでは食物アレルギー対応食も専用室を設置して実施しています。これまでアレルギー食は単独調理校でしか対応できなかったため関心が高く問い合わせも多いとのことでした。

　同給食センターでは、３０食ほど対応しており、個別ランチジャ－や専用バットを使用して誤配を防いでいるとのことでした。

　ＰＦＩ事業によるＢＯＴ方式の導入は、仙台市ＰＦＩ活用指針に基づき採用されており、民間業者には１５年間、施設の所有を条件に、施設の設計・建築・厨房備品の調達修繕を含め、安全で効率的な調理運営を行うことを条件に委託しています。(期間終了後は施設等仙台市に移管)

　ＢＴＯ方式は、事業者が施設を所有することで責任の所在が明確になり、結果、事業者の創意工夫が働き効率ＵＰが期待されるとの理由から採用されたとのことです。

　敷地面積　１４、４９５・７７平方メートル

施設整備費　２、７１０、０００円　、契約金額　９、９２９、００１千円(税抜９、４８７、５００千円)で支払金額は年平均６５０、０００千円程ということです。

管理が徹底され機械化された調理場はさながら給食工場のようで、学校給食本来の暖かさは感じられませんでした。