

事故続きの生駒市学校給食

毎日
94(H6)
12.30

背景にセンター方式

全国有数の規模

生駒市の学校給食は今年、事故続きだった。六月の集団食中毒では、市立小中学校全二十校の児童生徒ら計千六百三十三人が下痢や腹痛を訴え、九人が入院。十月には、スパゲティに直径約二ミリのガラス片が混入した。同市は、約一万二千五百食を一括調理する近畿最大、全国でも有数規模の学校給食センター方式。相次ぐトラブルの背景には、センター方式の問題点が挙げられる。(中村 宰和)

●チェック量多く…

給食センターは通常、午前七～八時に、献立の材料を搬入する。異物の入っていた十月十三日のミートスパゲティの場合、ミンチ肉約五百キ、玉ねぎ約四百五十キなど大量の材料が続々と到着した。野菜類は皮むき機にかけ、三、四回、洗

午前十時半以降、各学校にトラックで配送した。

ある職員は「材料搬入時に、抜き取りで品質などを入念に検査し、調理過程でもチェックを繰り返している。でも、量が多く、完ぺきとは言えない」と話す。また、六月の食中毒の後、消毒の徹底や手洗いの励行、釜の増設などの改善策を講じたが、別の職員は調理はわずか約二時間。短時

間に大量の材料をさばくため、作業に追われる間に、ミスが出る可能性がある」と指摘する。

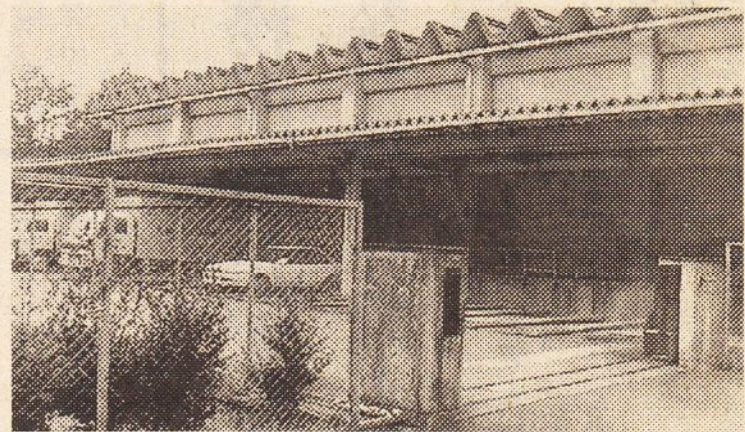
●5千食が限度

こうした現状について、「いのちをはぐくむ学校給食全国研究会」川葉県船橋市Ⅱの両宮正子代表は「センター方式の規模は五千食が限度。それを超えると、職員の目が行き届き

くく、事故の起きる可能性が高くなる。また、品質の悪い材料を納入して利益を上げる業者の責任も大きい」と話す。

一連の事故で、市教委は、食中毒の原因を材料の加熱不足と推定、異物の混入ルートは特定できないまま。センター方式を変更する計画もないという。

× × ×
文部省学校健康教育課によると、一万食以上を調理する大規模給食センターは



事故が相次いだ生駒市立学校給食センター

全国に四十四カ所(昨年五月調べ)。近畿で一番大きい生駒市のセンターには、職員四十一人が勤務、人数では他府県の同規模センターと大差ない。全国の公立小中学校の給食実施校は約三万一千、センター方式はこの約五四%を占める。