

給食調理員の熱中症対策として ファン付き調理服を導入

昨年は、新型コロナウイルス感染症拡大による休校の影響で夏休みが短縮され、真夏に給食を提供する機会が増加した。しかし、エアコンが設置されていない給食室が多く、給食調理員の熱中症対策が急務であった。坂戸市では、その対策としてファン付き調理服を導入し、調理員の負担軽減につなげた。導入の経緯や着用した調理員の感想などをうかがった。

これまでの熱中症対策 こまめな水分補給と休憩

坂戸市では、市内小中学校の全19校（施設一体型小中一貫校が1校あり、給食施設としては18施設）で自校調理式を実施。平成19年度から民間への調理委託を開始し、令和2年度からは全校民間委託（委託業者は8社）で、1日合計約8、500食の給食を提供している。

もともと給食室は、学校給食衛生管理基準により、窓を開けての調理ができない（外気を入れてはいけない）。その中で火を使い、蒸気も発生するため高温多湿になりやすく、熱中症のリスクが高い職場だ。理想はエアコンの設置だが、大規模な工事が必要になることが多く、長期間

の給食停止ができないことや予算の関係などさまざまな理由で、迅速な設置が難しい。坂戸市でも、平成29年に給食室の全面改修工事を実施した1校を除き、給食室にエアコン設備がない。そのため、調理員の熱中症対策としては、各施設に1台ずつスポットクーラーを設置するほか、調理員にこまめな水分補給やエアコンのある休憩室での休憩などを周知徹底している。

「調理員の皆さんには、休憩室は常にエアコンを稼働させて冷やしておき、交代で涼んでくださいと伝えていきます」と語るのは、坂戸市教育委員会教育総務課副課長の加賀谷順子さん。このような呼びかけもあって、幸いなことに、これまで熱中症で救急搬送されるような事例はない

という。

このほかにも、栄養士が夏バレーの献立を考案。蒸し物を少なくしたり、だしは火を使う時間が比較的短時間で済む煮干しや削り節を使ったりするなど、調理を工夫することのできる熱中症対策も取り入れているそうだ。

予定外の休校により ファン付き調理服を導入

このような状況の中、令和2年度は新型コロナウイルスの影響で4、5月に学校が臨時休校。授業数確保のため、7月20日～29日および8月24～28日の登校日（計11日）は給食提供が必要になった。

「真夏の給食室の環境は過酷で、調理員の方々の負担が大きくなることは明らかでした。7、8月の給食提供が決定した時点ですぐに、調理員の負担を少しでも軽くする対策がないか、検討を始めました」と加賀谷さん。そこで目に留まったのが、ファン付き調理服だった。

「見つけたファン付き調理服は、もともと食品工場の調理員向けに使われているものでした。ほかにも対

策を検討したのですが、サーキュレーターのように風を発生させるものは、ほこりが舞い衛生上よくありません。そこで、体表面だけに直接風を送り込めるファン付き調理服がもっとも効果的と考え、採用しました」と同課保健給食係長の根本隆史さんは説明する。

導入に際して、6月には2社のファン付き調理服を調理員が試用。バッテリーの重さ、素材、袖の仕様、作業のしやすさなどを総合的に評価した。そのうえで、6月末に評価の高かったほうのファン付き調理服を選定し、準備を進めた。8月に業者と契約を交わし、空調設備のない17施設の給食調理員全員に行き渡るよう、洗い替えを考慮し一人当たり3着、計140組420着を購入。給食委託業者に貸与した。その費用は、学校保健特別対策事業費補助金および地方創生臨時交付金を活用することで、一般財源の持ち出しは全く賄うことができたという。

一度着用すると 手放せないという声も

実際にファン付き調理服を使用し

た感想はどうだったか。調理員の方々にメリット、デメリットをあげてもらった。

メリット

- 着用すると衣服が膨らみ肌に付着しなくなるので汗でべとつかず快適。
- 給食室の室温が高いため、調理服内に取り込む空気そのものは温かいが、気化熱で涼感を得るので、汗が流れ出なくなり衛生的。
- エアコンの効いた休憩室に着用したまま入ると速やかにクールダウンできるので便利。

デメリット

- 空気を取り込むので衣服が膨らむため作業しにくかったり、食材が袖に付着してしまったりすることがある。
- 首元や袖口から空気が漏れ出すことがあり、小麦粉が舞ってしまふことがあった。
- ファン付き調理服の上からエプロンを着けると空気の循環が妨げられ、本来の機能が若干損なわれる。メリット、デメリットは様々だが、着ないよりは着たほうが涼しく、一度着用してしまおうと手放せない。



ファン付き調理服(サカノ繊維株式会社「白い空調服」)を着用する調理員。左右の腰部分に搭載された2基の小型ファンが外気を取り込み、気化熱で体温を下げる。バッテリーは前側の内ポケットに格納されており、1回の充電で8時間程度の稼働が可能

という意見が目立った。実際、着用は強制ではなく個人の判断にゆだねられているそうだが、自主的に着用する調理員が多いという。

「多大な予算と工期を必要とする給食室の改修が難しい中で、今回導入したファン付き調理服により、費用を抑えて短期間に熱中症対策を実施できたと思います」と根本さんは語る。

ファン付き調理服の購入事業は単年度の事業だが、引き続きの使用を許可しているようだ。

「安全でおいしい給食を実施するためには、調理員の皆さんの健康管理が非常に重要です。熱中症対策として、少しでも調理員の負担が軽減するのであれば、と今回ファン付き調理服を導入したことは、ベストではないけれどベターな選択だったのではないかと考えています。坂戸市の給食は日本一おいしいと自負しています。安全でおいしい給食のために、今後も調理員の皆さんの健康管理についても考えていきたいです」加賀谷さんは最後にこう結んだ。

坂戸市の給食



昨年7月7日に提供された七夕汁。星の形をしたオクラやかまぼこが、彩りを加えている

坂戸市の学校給食は、作り立てをすぐに提供したいという思いから、全校で自校式とし、市内統一献立(小学校と中学校は別献立)となっている。

その特徴は、家庭の味、手づくりを心がけて、自然の味を生かすために鶏ガラ、煮干し、削り節などでだしからとっていること。また、加工食品は極力使用しない(ハンバーグやシュウマイなども手作り)、季節の食材や地場野菜を取り入れるなどの工夫で日本一おいしい給食を自負している。教職員や保護者からの評価も高い。