

(仮称) 原町学校給食センター整備

計画(素案)【概要】

1 趣 旨

本市では、市内小中学校に設置する給食調理室について、全て築30年が経過し、老朽化に伴う修繕費等の増加に加え、衛生基準に合わせた施設設備、食物アレルギーへの対応、適切な労働環境の確保などの課題を抱えています。

一方で、市内小中学校においては、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故に伴い、児童生徒数が急激に減少していることに加え、全国的な少子化の影響により、学校の小規模化が進む中であって、これら全ての給食施設の改善を図ることが費用対効果の面から困難です。

このような状況を踏まえ、本市では、学校給食における現状と課題、今後の給食提供体制、施設整備における基本理念と基本方針、新規学校給食センターにおける基本的な考え方などを盛り込んだ「南相馬市学校給食提供体制基本方針（以下「提供体制基本方針」という）」をパブリックコメント手続きを経て、令和5年3月に策定しました。

本整備計画は、提供体制基本方針を踏まえ、学校給食の果たす役割や、その教育効果を十分に発揮し、安全でおいしい給食を安定的に提供するための新給食センターを整備するため、整備方針、基本的な考え方などを整理したうえで、新給食センター整備に係る事業規模、整備スケジュール等など、「(仮称) 原町学校給食センター整備計画(素案)」について、パブリックコメント手続きを実施し、広く意見を求めるものです。

2 本計画の位置づけ

本整備計画は、学校給食を取り巻く環境変化や課題等の解決、学校給食の目指す方向とそれを実現する計画とし、国の関係法令及び通知をはじめ、市の最上位計画である「南相馬市第三次総合計画」、「南相馬市公共施設等総合管理計画」、「南相馬市教育振興基本計画」などの各関連計画との調和を図りつつ、提供体制基本方針を踏まえ、策定するものとします。

3 本市の学校給食の現状と課題について

(1) 現状

①本市の学校給食の提供体制について

【本市の学校給食の提供方式】

実施方式	概 要
自校調理方式 【小高区・原町区】	学校内の給食調理場で調理したものを、当該校の児童生徒に食缶で提供する方式 ※自校調理校の給食調理場で調理したものを、当該校及び近隣学校に食缶で提供する「親子方式※1」を含む。
給食センター方式 (共同調理方式) 【鹿島区】	学校給食センターで調理したものを、複数の学校に食缶で提供する方式

※1：親子方式…給食調理施設が整備された学校（親）の調理場で他の学校（子）分の給食を調理する方式

【給食提供方式の校種別内訳】令和7年4月1日現在

区分	校数	自校給食方式（小高区・原町区）			給食センター方式 （鹿島区）
		単独調理方式	親子方式の親	親子方式の子	
公立幼稚園	3園		－	2園（大薮幼・高平幼）	1園（鹿島幼）
小学校	11校	4校（原一小・原二小・原三小・石二小）	2校（高平小・小高小）	3校（大薮小・太田小・石一小）	2校（鹿島小・上真野小）
中学校	6校	2校（原一中・原二中）	2校（原三中・石神中）	1校（小高中）	1校（鹿島中）
合計	20校	6校	4校	6校	4校

②児童生徒数の推移について

児童数の推計等については、以下のとおりです。

なお、児童生徒数については、現在も本市に住民登録を残したまま市外へ避難を継続している方もいることから、市内の居住状況を踏まえた令和13年度までの児童生徒数の推計結果については、減少傾向となっています。

【園児・児童生徒数の推計（令和13年度まで）】

（単位：人）

区分	各区	H22	R7実績	R8	R9	R10	R11	R12	R13
公立幼稚園 （※）	鹿島	186	51	48	46	45	44	42	41
	原町	394	72	64	62	60	58	56	54
	小計	580	123	112	108	105	102	98	95
小学校	小高	705	98	100	98	97	84	87	85
	鹿島	653	399	371	350	327	292	270	267
	原町	2,670	1,629	1,602	1,539	1,462	1,387	1,362	1,292
	小計	4,028	2,126	2,073	1,987	1,886	1,763	1,719	1,644
中学校	小高	382	29	30	34	38	48	50	55
	鹿島	297	224	211	202	219	222	214	183
	原町	1,306	704	712	725	779	816	816	784
	小計	1,985	957	953	961	1,036	1,086	1,080	1,022
合計		6,593	3,206	3,138	3,056	3,027	2,951	2,897	2,761

※令和7年4月1日現在の居住データによる教育総務課推計

※当該推計については、新給食センターの提供食数（施設規模）を検討する上で参考としています。

なお、公立幼稚園については、認定こども園（小高）は含まれないものとします。

③給食調理施設の状況

ア 施設の老朽化について

給食調理施設のうち、給排水管や排水処理施設といった施設設備の老朽化も進行している状態です。

イ 衛生管理体制について

十分なスペースを確保することができず、学校給食衛生管理基準に準拠した給食調理は難しい状況にあります。

ウ アレルギー対応食への対応

アレルギー除去食対応の専用調理スペースを確保することができず、除去食の調理が難しい状況にあります。

④調理員等の人的配置について

正規調理員については、定年退職等に伴う欠員は不補充であり、会計年度任用職員の占める割合が高くなっています。

(2) 課題

①児童生徒の減少を見据えた学校給食体制の整備

児童生徒の減少により、調理する給食数は減少傾向にありますが、維持管理経費は大きく変わらず、給食提供に係る1人あたりのコストが高くなっています。

②衛生管理体制について

学校給食衛生管理基準に求められる衛生管理の徹底や空調などの改修が求められています。

③安定した給食調理員の確保

現在、給食調理の業務については一部の学校において業務委託をしています。なお、定年退職等に伴う欠員不補充や、生産年齢人口減少等の影響により、安定した給食調理員の確保が課題となっています。

④アレルギー対応食への対応

アレルギーを有する児童生徒が、給食を安全に喫食することができるよう、アレルギー除去対応専用調理スペースを設ける必要性があります。

〈上記課題を踏まえた、提供体制基本方針で定めた方向性〉

自校調理方式による小高区・原町区の給食調理室を集約し、
給食センターの整備を行う

4 施設整備における基本理念及び整備方針について

提供体制基本方針で示されている基本理念は以下のとおりです。

〈基本理念〉

- 1 安全・安心でおいしい学校給食を提供する
- 2 安全衛生管理の強化を図る
- 3 食育と地産地消を推進する
- 4 栄養バランス及び多様性に配慮した学校給食の推進を図る
- 5 施設設備や労働環境を整備する

本整備計画では、上記基本理念を実現するため、次のとおり整備方針を定め、新給食センターを整備します。

〈整備方針〉

1 安全・安心でおいしい学校給食を提供する

- 温かくおいしい、栄養バランスのとれた学校給食を提供すること
- 災害に強い施設とすること
- 避難者への炊き出し機能を設けること

2 安全衛生管理の強化を図る

- 学校給食衛生管理基準、食品衛生法等の関係法令に適合していること
- 衛生的で効率的な作業工程・作業動線を確保すること
- 臭気・防音対策など、周辺環境へ配慮をすること

3 食育と地産地消を推進する

- 食育を推進することができる機能を備えること
- 学校給食を活用し、食を中心に捉えた交流機能を設けること

4 栄養バランス及び多様性に配慮した学校給食の推進を図る

- 多様な献立に対応できる機能・設備を設けること
- 学校給食における食物アレルギー対応指針に基づき調理を行うこと

5 施設整備や労働環境を整備する

- ランニングコストを低減すること
- 栄養士や調理員等の意見を設計に反映させ、働きやすい環境とすること
- ロボット技術の導入など、省力化・省人化が図れる設備等を導入すること
- 省エネルギー化を図り、環境負荷を低減すること

5 施設整備の前提となる基本的な考え

新給食センターの整備に係る基本的な考え方は以下のとおりです。

(1) 施設の集約及び効率的な管理・運営

小高区・原町区にある自校調理方式による給食調理室については、学校給食センターへの集約を図り、施設建設から、維持管理・修繕、調理・運営等全般にわたるコストの低減を図ります。なお、新給食センターを整備後、集約対象となった給食調理室については、施設の状況に応じ、除却や転用等を行い、給食調理機能を廃止します。

また、計画的な施設・設備の更新や改修により日々の学校給食が安定的に提供できる環境維持に努めます。なお、鹿島区学校給食センターについても、建設後30年以上が経過し、施設の老朽化が進んでいることから、今後、設備改修等を検討します。

(2) 衛生・危機管理体制の徹底

全ての児童生徒が、安全・安心に喫食できる給食提供体制を構築するため、ドライ方式の導入やHACCP(ハサップ)^{※5}の概念を取り入れた作業動線・調理環境の確保に努め、食中毒や異物混入等の人為的過誤を防止するため、安全で作業しやすい調理環境と衛生管理体制の構築を進めます。

なお、作業動線を明確にするため、調理作業区域とその他の区域を分離します。また、調理作業区域内にける未処理の食材等を扱う汚染作業区域と、食品の調理を行う非汚染区域を分離するとともに、調理工程ごとに部屋単位で区分します。加えて、事務機能や調理員の更衣・休憩室等の専用区域を設けます。

※5：HACCP(ハサップ)…製造における重要な工程を連続的に監視することによって、一つ一つの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法。

(3) 災害時への対応

大規模災害等があった際にも炊き出し場所としての活用が可能となるよう、耐震性の確保をはじめ災害時に強い施設整備に努めます。また、今回整備する新給食センターと既存の鹿島区学校給食センターのうち、仮に一方の施設において災害等による停電や断水等の被害が生じた場合でも、被害がなかった施設から給食提供等することで、学校給食を停止することのないよう補完体制の確保に努めます。

(4) アレルギー対応食の提供

食物アレルギー対応の環境整備と設備の充実を図ることによって、より安全性の確保されたアレルギー対応食を提供します。

調理過程において、偶発的にアレルギー原因物質が混入してしまう事態を避けるための対策として、食物アレルギーをもつ児童生徒が安全・安心に過ごせるよう、整備にあたっては、他の諸室とは独立した食物アレルギー対応専用調理室を設けることとし、専用器具、専用容器等を使用するなど、混入防止のための運用を徹底します。

また、増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒数に対し、十分な対応ができる広さの専用調理室とします。

(5) 食育の推進

学校給食は、健康教育、食の教育、環境教育など、食育に関する生きた教材としての活用が期待されていることから、子ども達や保護者が地域の農産物や食文化に興味を持ち、郷土愛を育むとともに、生産者への感謝の気持ちを育むことができるよう、地元食材の活用や郷土料理の提供を取り入れた食育に取り組みます。また、新給食センターについては、児童生徒や保護者、地域の方の「食」に関する理解を深めるため、施設見学や給食試食などにも対応できる環境整備を図ります。この場合、外来者と調理員の動線分離を図り、安全・安心な給食提供体制を構築します。

さらに、SDGs へ向けた取組について、食育を通して児童生徒の理解を深めます。

なお、食育の推進に係る教育について、栄養教諭等職員に不足が見込まれる際は、人員の確保に努めます。

(6) 環境への配慮

調理場には省エネルギー設備の導入を図るなど、環境負荷への低減に努めます。

6 施設規模について

①供給学校

新給食センターの供給対象校は、提供体制基本方針に基づき、次の14校及び公立幼稚園2園を対象とする。

○小学校（9校）

原町第一小学校、原町第二小学校、原町第三小学校、高平小学校、大甕小学校、太田小学校、石神第一小学校、石神第二小学校、小高小学校

○中学校（5校）

原町第一中学校、原町第二中学校、原町第三中学校、石神中学校、小高中学校

○幼稚園（2園）

高平幼稚園、大甕幼稚園

②施設規模

・構造：鉄骨造、一部木造

・階層：1階建て

・面積：2,000㎡程度（延床）（※）

（※）文部科学省の「学校施設環境改善交付金」運用細目により、児童数等に応じ基準面積（延床面積）を積算し、諸室等の必要面積を加算。

・機能：給食調理室、諸室、多目的室、事務室等

・提供食数：1日3,000食、アレルギー対応給食40食

・駐車場：55台程度

③整備候補地

南相馬市原町区牛来字石橋地内（約7,000㎡）

7 想定事業費について

令和5年度に実施した基本設計を踏まえ、現在の公共単価に置き換えた想定事業費（概算）については、次のとおりです。なお、想定事業費については、今後の建設単価及び物価等により変動します。

（単位：千円）

区分	概要	概算事業費
本体工事費	建築、電気、機械、土木工事、 厨房機器	2,080,000
設計費	基本設計、実施設計、造成設 計、測量、地質調査	135,249
造成・外構等工費	排水工、調整池工、囲障工等	150,000
工事監理費	工事監理費	25,000
その他初期導入費用	搬送用トラック、什器備品等	83,000
計		2,473,249

8 維持管理費の比較

給食の食材費を除いたランニングコストの比較では、給食配送費（トラック5台：45,650千円/年）が含まれるが、光熱水費や人件費の減、修繕費や調理器具の更新費用が抑えられることから、自校方式に比べ1食分単価は減少する見込みです。

○現在の自校給食1食分の単価：	511.68円
○新給食センターでの1食分の単価：	494.57円
差額：	<u>17.11円</u>

9 整備計画とSDGsとの関係

本計画には、SDGsの17の目標のうち、「飢餓をゼロに」、「すべての人に健康と福祉を」、「質の高い教育をみんなに」、「産業と技術革新の基盤をつくろう」、「住み続けられるまちづくりを」、「パートナーシップで目標を達成しよう」といった6つの目標が大きく関わります。



10 今後の主な事業スケジュール（予定）

令和11年度の供用開始を目指し、次のスケジュールを基本に進めることとします。

No.	日 程	項 目
1	令和7年度	7月 整備計画（素案）パブリックコメント手続に係る庁議
		8月 地域協議会、パブリックコメント実施 整備計画策定に係る庁議
		10月 基本設計（修正）、測量・地質調査
		1月 公共事業評価
		2月 庁議、実施設計
2	令和8年度	用地買収
3	令和9～11年度	造成、建築、電気、機械、外構等工事
		地域協議会諮問、条例制定
4	令和11年度	開設準備、試験稼働、供用開始