

南相馬市学校給食提供体制基本方針（素案）に係るパブリックコメント手続の実施について

1 案件名

南相馬市学校給食提供体制基本方針（素案）についてパブリックコメント手続を実施する件

2 公表する資料

- (1) 南相馬市学校給食提供体制基本方針（素案）の概要
- (2) 南相馬市学校給食提供体制基本方針（素案）

3 内容の公表及び意見の提出期間

令和5年3月1日（水）～令和5年3月20日（月）

4 公表場所

学校教育課、市役所市民課、各区役所、各生涯学習センター、市民情報交流センター、市ホームページ

5 意見の提出方法

- (1) 意見提出の様式は自由、住所・氏名・電話番号を明記
- (2) 提出方法は持参、郵送、FAX、電子メールのいずれか

6 意見の提出及び問い合わせ先

〒975-8686 南相馬市原町区本町二丁目27番地

南相馬市教育委員会事務局 学校教育課 学務係

電話：0244-24-5283

FAX：0244-23-7782

電子メール gakkokyoiku@city.minamisoma.lg.jp（担当課代表メールアドレス）

7 今後のスケジュール

No.	日付	項目
1	令和5年3月1日（水）～ 令和5年3月20日（月）	パブリックコメント
2	令和5年3月23日（木）	企画調整会議
3	令和5年3月27日（月）	庁議

南相馬市学校給食提供体制基本方針（素案）【概要】

1 趣 旨

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい調和のとれた食事を提供するとともに、安定的に供給できることが大切です。

本市においては、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により、児童生徒数の減少が著しい状況にあります。

このような中、自校方式を採用している小高区・原町区の各学校の給食調理室については、老朽化に伴う修繕費等の増加や、衛生基準に合わせた施設整備、食物アレルギーの対応、適切な労働環境の確保などの問題を抱えています。

また、センター方式を採用している鹿島区についても同様の問題を抱えています。

このような問題や課題等に対応し、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していく必要があります。

さらに本市では、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故からの復旧・復興及び帰還環境の整備を進める必要があるため、人口構成の急激な変化に対応する給食体制の検討を行う必要があります。

このことから、小高区及び原町区においては、老朽化した給食調理室を集約して新たな給食センターを整備するとともに、鹿島区においては、現在の給食センターを維持することを検討しました。

また、これまで小高区及び原町区では、自校で給食を調理し提供しており、センター化することについて、より丁寧な説明と理解を得ることが必要であることから、今回のパブリックコメント手続では、「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整備における基本的な考え方」など、「南相馬市学校給食提供体制基本方針（素案）」に関する意見を求めるものです。

なお、当該基本方針を策定した後、その結果を踏まえ候補地を選定し、事業費やランニングコスト等の試算を行った上で、当該施設に関する整備計画(素案)について、改めて、パブリックコメント手続を実施いたします。

2 基本方針の位置づけ

本方針は、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の実現に資する方針とし、市の最上位計画である「南相馬市第三次総合計画」及び「南相馬市教育振興基本計画」との整合性を図ります。

3 学校給食における現状・課題

(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、当該校及び近隣の学校に食缶で提供する「親子方式」を含む。
給食センター方式 (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

【給食提供方式の校種別内訳】

区分	校数	自校調理方式 (小高区・原町区)	うち、親子方式の親		給食センター方式 (鹿島区)
			うち、親子方式の子	うち、親子方式の子	
小学校	12校	9校	(2校)	(2校)	3校
中学校	6校	5校	(—)	(1校)	1校
合計	18校	14校	(2校)	(3校)	4校

② 児童生徒数の推移について

令和4年度では3,160人と震災前の平成22年度と比較し、半数近くまで減少しており、今後も減少する見込みです。

【児童生徒数の推計（令和10年度まで）】

(単位：人)

区分	H22	R4 実績	R5	R6	R7	R8	R9	R10
小学校	4,028	2,044	2,104	2,085	2,116	2,056	1,975	1,872
中学校	1,985	1,116	1,034	1,010	914	937	960	1,060
合計	6,013	3,160	3,138	3,095	3,030	2,993	2,935	2,932

※毎年5月1日時点における学校基本調査に基づく推計（学校教育課推計）

③ 給食調理施設の状況

ア. 施設の老朽化について

給食調理施設は全て築30年を経過し、建物躯体の劣化が進行しています。

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提供体制の整備

児童生徒数の減少により、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しているため、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、アレルギー除去食対応専用調理スペースを設ける必要性があります。

4 今後の給食提供体制

今後の給食提供体制を検討するにあたり、各方式について比較した結果は次のとおりです。

※表中の表示 ◎：優れている、○：普通、△：劣る

検討項目	提供体制				検討結果		
	自校調理方式	親子方式	給食センター方式（新設）				
改修の可能性	△	衛生管理基準に基づいた建物にするためには建物の延べ床面積を広げなければならないが、学校敷地内に新たに建設することは極めて困難。	△	延床面積を増やさなければならないほか、用途地域の関係から新たに親子方式を採用することは極めて困難。	-	-	建物の延床面積を増やさなければならないが、敷地面積の関係上、改修は物理的に困難。
衛生面の対応	△	十分な作業スペースや動線の確保など、衛生的かつ効率的な調理環境の基準を満たすことは、難しい。	△	十分な作業スペースや動線の確保など、衛生的かつ効率的な調理環境の基準を満たすことは、難しい。	◎	国の基準である学校給食衛生管理基準が順守できる。	センターを新設することにより、衛生環境の確保など、衛生的かつ効率的な調理環境が構築できる。
給食提供に係るコスト面	△	【食材】各校での給食提供となるため、児童生徒数の減少によりコスト高になる。 【維持管理経費】各校での調理となるため、給食提供数が少なくても1食当たりの維持管理（消耗品、光熱水費等）が減らない。	○	【食材】自校方式に比べるとコストが抑えられるものの、提供食数によってはコストが高くなる。 【維持管理経費】自校方式に比べるとコストが抑えられるものの、提供食数が少なくなっても1食当たりの維持管理（消耗品、光熱水費等）が減らない。	◎	【食材】提供食数分の食材等をまとめて仕入れることができるため、コストが抑えられる。 【維持管理経費】消耗品をまとめて購入することからコストが抑えられる。また、大型の調理器具・食器洗浄機を使用することで効率よく調理や後片付けが可能になり、光熱水費を削減できる。	食材については大量に仕入れることで安価に購入することが可能なこと、また、維持管理経費についても大型の調理器具等を使用することでコストの削減が図られることから、給食センター方式が一番コストパフォーマンスに優れている。
配送に係るコスト面	◎	配送コストが不要。	○	自校方式に比べ、調理校（親）から配送校（子）に対する配送費がかかる。	△	自校方式、親子方式に比べて配送費がかかる。	学校の敷地内で調理し提供するため、自校方式では配送費が不要。
調理員等人員の確保	△	各校での給食提供となり、各校それぞれに調理員等が必要になるため、人件費がかかる。	○	自校方式に比べると親と子のまとまった単位となり人員が集約できるため、人件費が抑制できる。	◎	自校方式、親子方式に比べ、提供食数に合わせた人員の集約が可能になり、最も人件費が抑制できる。	人員の効率的な配置が可能になり作業効率が良いなど、給食センター方式が一番コストパフォーマンスに優れている。
		【小高区・原町区】 直接雇用：23人 委託：25人 計48人 【鹿島給食センター】 委託：11人				【新設給食センター（想定）】 直接雇用・委託：35人 ※3,000食提供⇒100食当たり1人で換算アレルギー食対応分含む 【鹿島給食センター】 委託：11人	
アレルギー対応食の提供	△	既存の給食室では、調理場の施設や作業スペースの確保、アレルギー対応食専任の人員配置等が困難であるなどの理由により、アレルギー対応食の提供ができない。	△	既存の給食室では、調理場の施設や作業スペースの確保、アレルギー対応食専任の人員配置等が困難であるなどの理由により、アレルギー対応食の提供ができない。	◎	アレルギー除去食対応専用調理スペースの設置、アレルギー対応専任の人員配置等により、アレルギーに配慮された給食の提供が可能になる。	給食センターを新設した場合、アレルギーを持つ児童生徒が通う学校に関係なく、専用調理スペースでのアレルギー対応食専任調理員による給食提供が可能になる。
食育への学び	◎	児童生徒の身近で調理が行われていることから、食育という観点で最も有効である。	○	調理校（親）では児童生徒の身近で調理が行われており、児童生徒への食育が可能であるが、配送校（子）での食育は難しい。	△	児童生徒の身近で調理が行われるわけではないが、施設見学会の開催や見学スペースの設置により、対応可能である。	自校方式では、身近で調理が行われていることから給食に対する理解が深まりやすい。一方、給食センター方式は、施設見学会の開催や見学スペースの設置が必要である。
災害時の対応	○	いずれかの調理場で不具合があっても、ある程度の代替が可能。ただし、配送できるかが課題。	○	いずれかの調理場で不具合があっても、ある程度の代替が可能。	△	災害時には給食センターの機能が停止する可能性もある。ただし、センター2系統で運用した場合は一定の代替が可能。	センター化に伴ってリスク分散の程度が低くなるため、代替体制を強化する必要がある。

【比較した結果】

各方式とも一長一短がある中で、自校調理方式・親子方式については、学校給食衛生管理基準に準拠した調理、アレルギー対応給食調理を提供するためには延床面積の確保が必要になりますが、多くの学校の給食調理室は校舎内部にあり面積の確保は困難な状況です。（給食調理施設が校舎と別棟にある原町第一小学校、原町第三小学校、高平小学校、石神第二小学校及び原町第一中学校の5校を除く。）

また、都市計画上の用途地域の制限により、親子方式を採用できる学校は限られている上、敷地面積の関係上、対応は困難な状況にあります。（親子方式が採用できるのは、高平小学校、大甕小学校、石神第二小学校、石神中学校及び原町第三中学校の5校。）

さらに、今後、少子化の影響により児童生徒数が減少していくことが想定され、効率的な学校給食提供体制を構築し、将来にわたり学校給食費の無償化を継続していくためにも、小高区・原町区においては、センター方式が最適であると考えます。

加えて、リスク分散の観点から複数の調理施設を有することが必要と考えることから、鹿島区の給食センターは維持していくこととしますが、老朽化していることから、設備等の改修を検討します。

5 施設整備における基本理念と基本方針

(1) 学校給食の基本理念

【基本理念】

- 1 安全・安心でおいしい学校給食を提供します
- 2 安全衛生管理の強化を図ります
- 3 食育と地産地消を推進します
- 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ります
- 5 施設設備や労働環境を整備します

(2) より安全な給食提供体制の構築

- ① 施設の集約及び効率的な管理・運営作成
- ② 衛生・危機管理体制の徹底
- ③ 災害時への対応
- ④ アレルギー対応食の提供
- ⑤ 食育の推進
- ⑥ 環境への配慮

6 新規学校給食センター整備における基本的な考え方

新たな学校給食センターを、令和8年度の供用開始を目指し、整備を進めます。

なお、用地の選定については、小高区及び原町区において配送する学校を考慮し、原町区内に選定する予定です。

【施設規模（案）】

- 提供食数：最大 3,000 食／日
- 敷地面積：おおむね 5,000 m²～6,000 m²
- 延べ床面積：おおむね 4,000 m²（建築面積 3,500 m²）
1 階…給食エリア、2 階…管理諸室（事務室等）

7 学校給食センター整備における財源について

新たに建設する学校給食センター整備にかかる費用や既存の給食調理施設の解体に係る費用の財源については、可能な限り有利な財源の確保に努めます。

8 今後の主な事業スケジュール（案）

No.	日 程	項 目
1	令和5年3月	基本方針（素案）パブリックコメント手続
2	令和5年度	基本方針策定・公表
		整備計画（素案）パブリックコメント手続
		整備計画策定・公表
		基本設計着手
		公共事業評価
3	令和6年度	実施設計、工事着手
4	令和7年度	工事、開設準備、試験稼働
5	令和8年度	供用開始

南相馬市学校給食提供体制
基本方針（素案）

令和5年2月

南相馬市教育委員会

目 次

はじめに	1
基本方針の位置づけ	1
1 南相馬市の学校給食における現状と課題	2
(1) 現状	2
(2) 課題	5
2 今後の給食提供体制	6
3 施設整備における基本理念と基本方針	8
(1) 学校給食の基本理念	8
(2) より安全な給食提供体制の構築	8
4 新規学校給食センター整備における基本的な考え方	10
(1) 提供食数について	10
(2) 用地選定の条件	10
(3) 施設の規模	11
(4) 施設の構造と階数	11
(5) その他の機能	13
5 学校給食センター整備における財源について	13
6 事業スケジュール（案）	13
参考資料	
学校給食法（抜粋）	14
学校給食実施基準（抜粋）	15

はじめに

学校給食は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）に基づき、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達や将来にわたって健康な生活を送るため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、学校給食を通して食事について正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることなど、「生きた教材」として重要な役割を担っています。

1 市 2 町の合併により平成 18 年 1 月に誕生した南相馬市では、旧市町の給食提供体制を引き継ぎ、単独調理場 14 か所（自校給食 12 か所・親子給食 2 か所）、学校給食センター 1 か所により市内全ての公立小中学校及び公立幼稚園で完全給食を提供してきました。

本市においては、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により児童生徒数の減少が著しい状況にあります。

このような中、自校方式を採用している小高区・原町区の各学校の給食調理室については、老朽化に伴う修繕費等の増加や、衛生基準に合わせた施設整備、食物アレルギーへの対応、適切な労働環境の確保などの問題を抱えています。また、センター方式を採用している鹿島区についても同様の問題を抱えています。

しかし児童生徒数の減少が進む中にあることは、全ての給食調理施設について改善を図ることは費用対効果の面からも困難です。

このような環境下でありながら、学校給食においてはこれまでも増して、食育をはじめ安全な食材の確保、献立内容の充実や食物アレルギーの対応、地産地消や郷土食を取り入れた給食の提供などに積極的に取り組んでいくことが求められています。

このような問題や課題等に対応し、将来にわたり安全でおいしい給食が児童生徒へ安定的に提供できる体制を確保するため、さらには本市における原子力災害からの復旧・復興及び帰還環境の整備のため、今後の給食体制や設備整備における基本理念と基本方針及び新規学校給食センター整備における基本的な考え方についてなど、学校給食提供体制に係る基本方針を定めるものです。

基本方針の位置づけ

本方針は、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の実現に資する方針とし、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」及び「南相馬市教育振興基本計画」との整合性を図ります。

1 本市の学校給食の現状と課題

(1) 現状

① 本市の学校給食の提供体制について

現在、本市の学校給食の提供体制は、小高区・原町区については自校給食（親子方式を含む）、鹿島区はセンター方式となっています。

また、市立幼稚園にも親子方式による給食の提供を行う一方で、一部施設においては、調理業務の外部委託による提供を行っています。

【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、当該校及び近隣の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】

区分	校数	自校調理方式 (小高区・原町区)	うち、親子方式の		給食センター方式 (鹿島区)
			親	子	
小学校	12校	9校	(2校)	(2校)	3校
中学校	6校	5校	(—)	(1校)	1校
合計	18校	14校	(2校)	(3校)	4校

② 児童生徒の推移について

本市の児童生徒は平成 22 年度において 6,013 人でしたが、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により、令和 4 年度では 3,160 人と震災前の半数近くまで減少しています。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、令和 10 年度までの児童生徒数の推計結果は、以下のとおり微減傾向です。

【児童生徒数の推計（令和10年度まで）】

（単位：人）

区分	H22	R4実績	R5	R6	R7	R8	R9	R10
小学校	4,028	2,044	2,104	2,085	2,116	2,056	1,975	1,872
中学校	1,985	1,116	1,034	1,010	914	937	960	1,060
合 計	6,013	3,160	3,138	3,095	3,030	2,993	2,935	2,932

※毎年5月1日時点における学校基本調査に基づく推計（学校教育課推計）

③ 給食調理施設の状況

ア. 施設の老朽化について

本市の給食調理施設は全て築30年を経過し、建物躯体の劣化が進行していること、また、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

国の基準である「学校給食衛生管理基準^{※2}」の中では、「ドライ方式^{※3}」の導入や汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な分離による衛生環境の確保、さらに作業ごとに部屋で区分するよう求められていますが、現施設における床面積の関係上、十分なスペースを確保することができず、基準に準拠した環境での給食調理は難しい状況にあります。

※2：学校給食衛生管理基準…学校給食法に基づき文部科学大臣が定めた基準

※3：ドライ方式…細菌の繁殖を防止するため、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業が出来るシステム

ウ. アレルギー対応食への対応

さらに近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーをもつ児童生徒が増加している傾向にあります。これらの児童生徒に学校給食（代替食、除去食等）を提供するため、アレルギー除去食対応専用調理スペースを確保する必要があります。

一方で、上記床面積の関係上、十分な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ることから、該当アレルゲンを含む献立については、提供すること自体を控え、アレルギーの程度によって、児童生徒には弁当を持参していただく対応を取らざるを得ない状況です。

○給食室の現況

R4.4.1 現在

区	No.	調理場	調理食数	建築年月	面積	構造	調理業務	調理員数	提供施設
原町	1	原町第一小学校	約 400 食	S47.9	123 m ²	S	直営	6 人	原町第一小学校
	2	原町第二小学校	約 340 食	S58.2	157 m ²	RC	直営	7 人	原町第二小学校
									太田小学校
									石神第一小学校
	3	原町第三小学校	約 370 食	S47.9	90 m ²	S	直営	4 人	原町第三小学校
	4	高平小学校	約 200 食	S52.8	101 m ²	S	直営	3 人	高平小学校
									高平幼稚園
	5	大甕小学校	約 200 食	S51.3	101 m ²	RC	直営	3 人	大甕小学校
									大甕幼稚園
	6	太田小学校	—	S53.12	108 m ²	S	休止	—	※原町第二小学校から配送
	7	石神第一小学校	—	S53.9	101 m ²	S	休止	—	
	8	石神第二小学校	約 320 食	S52.1	100 m ²	S	委託	5 人	石神第二小学校
9	原町第一中学校	約 400 食	S46.11	98 m ²	S	委託	6 人	原町第一中学校	
10	原町第二中学校	約 260 食	S61.3	192 m ²	RC	委託	4 人	原町第二中学校	
11	原町第三中学校	約 100 食	H2.2	127 m ²	RC	委託	2 人	原町第三中学校	
12	石神中学校	約 230 食	S56.1	100 m ²	RC	委託	4 人	石神中学校	
小高	13	小高小学校	約 170 食	H4.5	168 m ²	RC	委託	4 人	小高小学校
									小高中学校
	14	小高中学校	—	S52	158 m ²	S	休止	—	※小高小学校から配送
鹿島	15	鹿島学校給食センター	約 1,000 食	H3.4	648 m ²	S	委託	11 人	鹿島小学校
									八沢小学校
									上真野小学校
									鹿島中学校
								鹿島幼稚園	
							直営23人(うち正規職員7人 会計年度任用職員16人) 委託36人		

※構造：RC:鉄筋コンクリート造、S:鉄骨造

※S造は給食調理室と校舎とは別棟となっているが、RC造は校舎の内部に給食調理室がある。

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となっていることから、令和4年4月1日現在で、正規職員7人、会計年度任用職員16人となっており、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提供体制の整備

東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故の影響による児童生徒数の減少により、1施設で調理する給食数は減少傾向にあります。維持管理経費は大きく変わらないなど、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。

また、市外に避難している児童生徒が安心して帰還できるよう、安心・安全かつ安定的な給食提供体制を含めた学校環境を整備する必要があります。

さらに、将来的には、少子化の影響による児童生徒数の減少により、公立小学校の再編が想定されることから、自校方式を採用している給食調理施設についても児童生徒数の推移を踏まえた、集約型の学校給食提供体制を構築する必要があります。

② 衛生管理体制について

給食施設・設備の老朽化に伴う大規模改修^{※4}等が必要となっています。また、学校給食衛生管理基準に求められる衛生管理やアレルギー除去食への対応など、ハード面での対策が求められます。

具体的には、当該施設は日常的に高温の蒸気や水にさらされることから、建物躯体へのダメージが大きく、長期間にわたり施設の使用を継続することは難しいこと、また、衛生管理・アレルギー対応等を考慮すると、大規模改修ではなく改築又は集約化が必要です。

さらに、当該施設整備に当たっては、都市計画上の用途地域の制限があるため、新たに親子方式を採用することは法令上^{※5}困難な状況があります。

※4：大規模改修…建物躯体はそのままに、給排水・電気等の設備の改修、内外装等の改修を行う方法。改築に比べて安価で済むが、建物躯体の劣化が進んでいる場合は、採用が困難である。

※5：自校単独方式の場合、給食調理施設は学校の付帯施設との位置付けとなるが、親子方式の場合は法令上「工場」となり、用途地域の制限を受ける。

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しているため、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。

このため、将来的には給食施設の集約を図り、施設運営には民間委託化も視野に入れた計画的な採用が必要となっています。

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、アレルギー除去食対応専用調理スペースを設ける必要性があります。

【課題を踏まえた方向性】

上記①から④の課題を踏まえ、本市では、将来にわたって安全で安心な学校給食を安定的かつ継続的に提供することができる「給食センターの整備」が必要であると考えます。

2 今後の給食提供体制

今後の給食提供体制を検討するにあたり、各方式について比較した結果は次のとおりです。

【比較検討表】

※表中の表示 ◎：優れている、○：普通、△：劣る

検討項目	提供体制			給食センター方式（新設）		検討結果	
	自校調理方式	親子方式	給食センター方式（新設）				
改修の可能性	△	衛生管理基準に基づいた建物にするためには建物の延べ床面積を広げなければならないが、学校敷地内に新たに建設することは極めて困難。	△	延床面積を増やさなければならないほか、用途地域の関係から新たに親子方式を採用することは極めて困難。	-	-	建物の延床面積を増やさなければならず、敷地面積の関係上、改修は物理的に困難。
衛生面の対応	△	十分な作業スペースや動線の確保など、衛生的かつ効率的な調理環境の基準を満たすことは、難しい。	△	十分な作業スペースや動線の確保など、衛生的かつ効率的な調理環境の基準を満たすことは、難しい。	◎	国の基準である学校給食衛生管理基準が順守できる。	センターを新設することにより、衛生環境の確保など、衛生的かつ効率的な調理環境が構築できる。
給食提供に係るコスト面	△	【食材】 各校での給食提供となるため、児童生徒数の減少によりコスト高になる。 【維持管理経費】 各校での調理となるため、給食提供数が少なくても1食当たりの維持管理（消耗品、光熱水費等）が減らない。	○	【食材】 自校方式に比べるとコストが抑えられるものの、提供食数によってはコストが高くなる。 【維持管理経費】 自校方式に比べるとコストが抑えられるものの、提供食数が少なくなっても1食当たりの維持管理（消耗品、光熱水費等）が減らない。	◎	【食材】 提供食数分の食材等をまとめて仕入れることができるため、コストが抑えられる。 【維持管理経費】 消耗品をまとめて購入することからコストが抑えられる。また、大型の調理器具・食器洗浄機を使用することで効率よく調理や後片付けが可能になり、光熱水費を削減できる。	食材については大量に仕入れることで安価に購入することが可能なこと、また、維持管理経費についても大型の調理器具等を使用することでコストの削減が図られることから、給食センター方式が一番コストパフォーマンスに優れている。
配送に係るコスト面	◎	配送コストが不要。	○	自校方式に比べ、調理校（親）から配送校（子）に対する配送費がかかる。	△	自校方式、親子方式に比べて配送費がかかる。	学校の敷地内で調理し提供するため、自校方式では配送費が不要。
調理員等人員の確保	△	各校での給食提供となり、各校それぞれに調理員等が必要になるため、人件費がかかる。	○	自校方式に比べると親と子のまとまった単位となり人員が集約できるため、人件費が抑制できる。	◎	自校方式、親子方式に比べ、提供食数に合わせた人員の集約が可能になり、最も人件費が抑制できる。	人員の効率的な配置が可能になり作業効率が良いなど、給食センター方式が一番コストパフォーマンスに優れている。
		【小高区・原町区】 直接雇用：23人 委託：25人 計48人 【鹿島給食センター】 委託：11人			【新設給食センター（想定）】 直接雇用・委託：35人 ※3,000食提供⇒100食当たり1人で換算アレルギー食対応分含む 【鹿島給食センター】 委託：11人		
アレルギー対応食の提供	△	既存の給食室では、調理場の施設や作業スペースの確保、アレルギー対応食専任の人員配置等が困難であるなどの理由により、アレルギー対応食の提供ができない。	△	既存の給食室では、調理場の施設や作業スペースの確保、アレルギー対応食専任の人員配置等が困難であるなどの理由により、アレルギー対応食の提供ができない。	◎	アレルギー除去食対応専用調理スペースの設置、アレルギー対応専任の人員配置等により、アレルギーに配慮された給食の提供が可能になる。	給食センターを新設した場合、アレルギーを持つ児童生徒が通う学校に関係なく、専用調理スペースでのアレルギー対応食専任調理員による給食提供が可能になる。
食育への学び	◎	児童生徒の身近で調理が行われていることから、食育という観点で最も有効である。	○	調理校（親）では児童生徒の身近で調理が行われており、児童生徒への食育が可能であるが、配送校（子）での食育は難しい。	△	児童生徒の身近で調理が行われるわけではないが、施設見学会の開催や見学スペースの設置により、対応可能である。	自校方式では、身近で行われるわけではないことから給食に対する理解が深まりやすい。一方、給食センター方式は、施設見学会の開催や見学スペースの設置が必要である。
災害時の対応	○	いずれかの調理場で不具合があっても、ある程度の代替が可能。ただし、配送できるかが課題。	○	いずれかの調理場で不具合があっても、ある程度の代替が可能。	△	災害時には給食センターの機能が停止する可能性もある。ただし、センター2系統で運用した場合は一定の代替が可能。	センター化に伴ってリスク分散の程度が低くなるため、代替体制を強化する必要がある。

【比較の結果】

各方式とも一長一短がある中で、自校調理方式・親子方式については、学校給食衛生管理基準に準拠した調理、アレルギー対応給食調理を提供するためには延床面積の確保が必要になりますが、多くの学校の給食調理室は校舎内部にあり面積の確保は困難な状況です。

(給食調理施設が校舎と別棟にある原町第一小学校、原町第三小学校、高平小学校、石神第二小学校及び原町第一中学校の5校を除く。)

また、都市計画上の用途地域の制限により、親子方式を採用できる学校は限られている上、敷地面積の関係上、対応は困難な状況にあります。(親子方式が採用できるのは、高平小学校、大甕小学校、石神第二小学校、石神中学校及び原町第三中学校の5校。)

さらに、今後、少子化の影響により児童生徒数が減少していくことが想定され、効率的な学校給食提供体制を構築し、将来にわたり学校給食費の無償化を継続していくためにも、小高区・原町区においては、センター方式が最適であると考えます。

加えて、リスク分散の観点から複数の調理施設を有することが必要と考えることから、鹿島区の給食センターは維持していくこととしますが、老朽化していることから、設備等の改修を検討します。

3 施設整備における基本理念と基本方針

施設整備における基本理念と基本方針については、学校給食の理念を実現するため、次のとおり設定します。

(1) 学校給食の基本理念

学校給食法に規定する「学校給食の目標」を達成するため、次の5点を基本理念として取り組みます。

【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。

(2) より安全な給食提供体制の構築

① 施設の集約及び効率的な管理・運営

老朽化した給食施設については、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ライフサイクルコストの低減を図ります。

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。

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。

※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、両施設のうち、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

食物アレルギーの症状や程度は一人ひとり異なりますが、学校、保護者及び調理職員の情報共有を図るとともに、学校給食に携わる職員等に対し、食物アレルギーに関する知識の習得と緊急時における体制づくりのための研修会を実施します。

また、給食での対応(代替食、除去食等)については、アレルギー除去食対応専用調理スペース等を設けるように努めます。

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、新設する給食センターについては、児童生徒や保護者の「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。

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。

4 新規学校給食センター整備における基本的な考え方

今後、次の条件を基に新たな学校給食センターを令和8年度の供用開始を目指し、整備を進めます。

なお、用地の選定については、小高区及び原町区において配送する学校を考慮し、原町区に選定する予定です。

(1) 提供食数について

新センターの調理能力については、今後の児童生徒数見込の推移を勘案しつつ、小中学校教職員、公立幼稚園対応分等も加味し、施設規模を最大3,000食/日とします。

(2) 用地選定の条件

学校給食センターの用地は、以下の条件に合致する敷地を選定する必要があることから、今後、市有地及び民有地から適切な用地を選定してまいります。

① 配送条件

- ア 学校給食衛生管理基準第3条の中で「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」と定められていることから、調理後2時間以内に喫食できるよう、各学校からの距離を勘案し、立地条件の適した用地を選定します。
- イ 給食の配送には安全に配送ができるよう、配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路への接道がある用地を選定します。

② 法的条件

学校給食センターは、建築基準法では工場に区分される施設であり、原則、用途地域が工業地域又は準工業地域となっていることから、該当する用地を選定します。

③ 敷地形状・規模

- ア 学校給食センターは、食材搬入から配送回収までの動線が基本となるため、施設形状としては長方形となり、敷地も長方形の整形の敷地とします。
- イ 敷地の規模(必要面積)は、施設の建築面積、建ぺい率、必要緑化面積、屋外施設(駐車場、配送車車庫など)により算定します。
- ウ 1日3,000食を提供する場合、建築面積^{※4}は3,500㎡程度(建物本体、配送車車庫等)が想定され、敷地面積はおおむね5,000~6,000㎡程度とします。
- エ 給食配送車が円滑に建物に接車でき、通行できるよう十分なトラックヤードを確保します。

④ インフラ条件

学校給食センターは、エネルギー消費が大きい施設であるため、電気、ガス、水道、下水道等のインフラ条件が整っている立地を選定します。

⑤ 環境条件

学校給食センターは、車両の出入り、調理による臭気、騒音等が発生するおそれのある施設であり、周辺環境に配慮した敷地を選定します。

(3) 施設の規模

① 3,000食の学校給食センターの施設規模については、同種類似事例により、おおむね1食当たり0.5㎡、その他管理諸室、見学スペース等を設けるため、延べ床面積^{※4}4,000㎡程度とします。

※4：建築面積…建築物の水平投影面積

※5：延べ床面積…建築物の各階の床面積の合計

② 調理関連諸室を配置する1階は、75～80%程度の面積を占めることとなり、延べ床面積4,000㎡(建築面積3,500㎡)のうち、3,100㎡程度が1階、900㎡程度が2階とします。

(4) 施設の構造と階数

① 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の諸基準に基づき、施設の構造等を検討します。

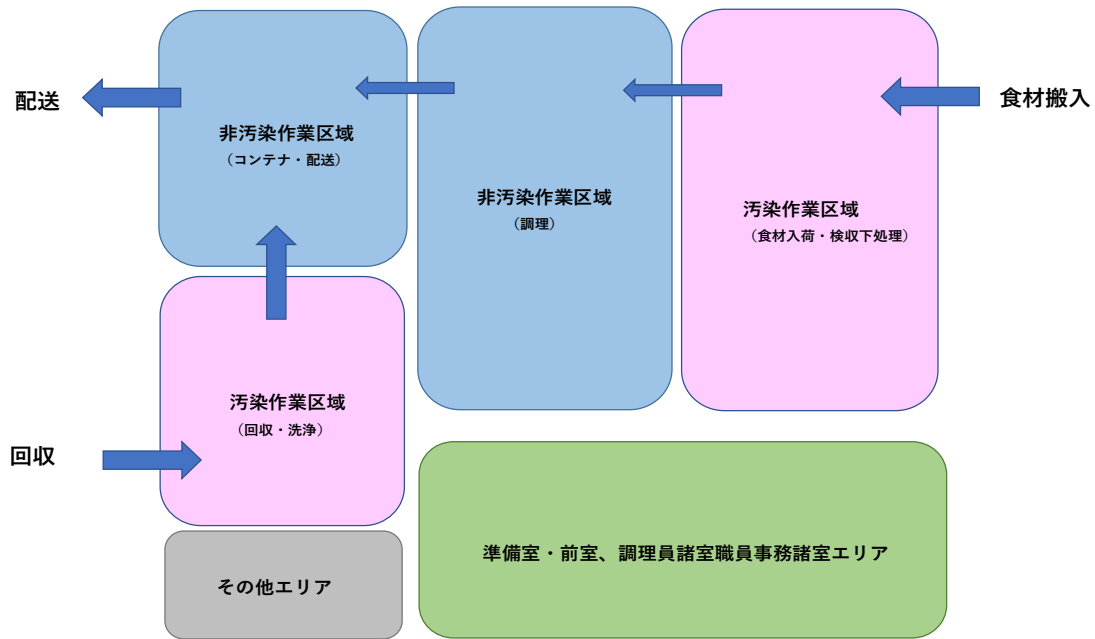
② 施設内の動線は、汚染区域と非汚染区域、その他の区域(一般居室等)を明確に分離し、食材受入～調理～配送の流れがワンウェイ(一方通行)となるよう、より高度な衛生管理を図ります。

③ 作業の効率性を考慮し、給食調理エリアは1階に配置し、管理諸室(事務室、更衣室、休憩室、会議室など)は2階に配置するなど機能的なレイアウトとします。

④ 回転釜を設置する煮炊き調理室等において、柱のない大空間を必要とすることが多いことから、鉄骨造とします。

⑤ アレルギー対応食を提供するため、アレルギー除去食対応専用調理室を整備します。

【平面イメージ図】



【導入諸室及び施設構成】

区分			導入諸室
調	給食	汚染作業区 (午前)	食材納入プラットフォーム、荷受室、検収室、皮剥室 貯米庫、洗米室、食品庫、仕分室、野菜類の下処理室 果物の下処理室、魚肉卵類の下処理室、割卵室、器具 洗浄室、油庫、廃棄物庫、消耗品庫
	調理	汚染作業区域 (午後)	洗浄室、洗剤庫、残渣処理室
理	エリア	非汚染作業区域	炊飯室、上処理室、煮炊調理室、揚物・焼物・蒸物 室、和え物室、加熱室、アレルギー食専用調理室、 器具洗浄室、コンテナ室、配送風除室
場	準備室・前室		汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室、配送員 控室・準備室
	調理員諸室		職員用玄関、倉庫、トイレ、休憩室、更衣室、シャワ ー室、洗濯乾燥室、会議室
職員事務諸室			玄関、事務室、検収事務・準備室、給湯室、外来者用 トイレ、多目的トイレ、見学通路、倉庫・書庫、配送 員控室、調理実習室

(5) その他の機能

①「食育活動の拠点」としての役割

子どもたちに食べることの大切さや、食を通して地域や環境について学ぶ機会を提供し、給食センターを通して本市の魅力を知る「食育活動の拠点」としての役割を担う施設を目指します。

②災害への備え

大規模災害時に、避難者などに対して食料を提供できるよう炊き出し設備を備えるなど、地域の防災拠点としての機能について検討します。

③環境負荷の低減

省エネルギー設備の導入を図り、環境に配慮した施設の整備に努めるとともに、周辺の住環境にも十分配慮し、臭気・騒音・振動対策などを徹底することで、環境負荷の低減を図ります。

④情報の共有

自校給食方式では、児童生徒の給食に関する意見や感想が直接、調理員に届きましたが、給食センター方式にすることで、子供たちの声が届きにくくなることも想定されることから、学校と給食センターの情報連携を密にして取り組みます。

5 学校給食センター整備における財源について

新たに建設する学校給食センター整備にかかる費用や、既存の給食調理室の解体に係る費用の財源については、可能な限り有利な財源の確保に努めます。

6 今後の主な事業スケジュール（案）

今後の事業スケジュールについては、次のとおり進める予定です。

なお、基本方針策定後、候補地を選定し、事業費やランニングコスト等の試算を行った上で整備計画（素案）について、改めて、パブリックコメント手続を実施します。

No.	日 程	項 目
1	令和5年3月	基本方針（素案）パブリックコメント手続
2	令和5年度	基本方針策定・公表
		整備計画（素案）パブリックコメント手続
		整備計画策定・公表
		基本設計着手
		公共事業評価
3	令和6年度	実施設計、工事着手
4	令和7年度	工事、開設準備、試験稼働
5	令和8年度	供用開始

【参考資料】

○学校給食法（昭和 29 年 法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第 2 条 学校給食を実施するにあたっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（学校給食実施基準）

第 8 条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第 1 項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第 9 条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

第10条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うにあたっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

(経費の負担)

第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

○学校給食実施基準（抜粋）

第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1)学校給食施設

①共通事項

1 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施

設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。

- 2 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 3 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 4 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 5 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

- 1 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 2 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 3 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 4 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 5 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 6 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

- 1 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 2 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。