

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、親子方式の子		給食センター方式 (鹿島区)
			うち、親子方式の親	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】 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