

東金市学校給食施設のあり方検討会

協 議 資 料

- 1：学校給食の意義・役割について・・・P 1
- 2：学校給食の実施方式等について・・・P 3
- 3：東金市の現状・課題について・・・P 5
- 4：各調理方式の特徴について・・・P 12
- 5：施設整備のための概算事業費について・・・P 13
- 6：今後のスケジュールと協議内容について・・・P 15



東 金 市 教 育 委 員 会

1 学校給食の意義・役割について

■ 1-1 学校給食法

学校給食法は、昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るため、学校給食の実施に関して必要な事項が定められた。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置づけられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められている。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 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当たっては、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。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第 4 条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

第 5 条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

（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（次条第一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を定めるものとする。

（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正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を定めるものとする。

（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は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

■ 1-2 学校給食の目的

学校給食法第1条に「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に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」と規定されている。

■ 1-3 学校給食の目標

学校給食は、一人ひとりの児童・生徒が、食に関する正しい知識を持ち、自ら思考・判断し、実践していく能力を身につける「生きる力」の基礎となるものである。

同時に、食を通して「動植物の生命を尊重する心の育成」、「生産者への感謝の心の育成」、「食文化の理解」、「人間形成の能力の育成」、「社会性の育成」等を図ることも重要である。

◆ 1-4 学校給食の必要性について

(1) 栄養バランスのとれた豊かな学校給食

学校給食は、栄養バランスがとれた食事できるように工夫されており、成長期にある児童生徒の健康の保持増進と体位の向上に大きな役割を果たしている。

(2) 望ましい食習慣を形成する学校給食

児童生徒が学校給食を食べる時期は、身体的にも精神的にも急速に成長する時期であり、バランスのとれた正しい食生活をするのが日々の健康な生活の基礎となる。

特に、脂肪、糖分、塩分の過剰摂取に注意する習慣を身につけることにより、将来おこりうるさまざまな疾病を予防することにつながる。

(3) 人間関係を豊かにする学校給食

昼の給食の時間は、児童生徒にとって学校生活の中で一日の節目となる時間であり、午前中の学習をはじめさまざまな緊張から解放され、気分転換を図り、午後に向けて活力を生み出すことのできる時間でもある。

「食べる」という人間にとって基本的な欲求を満たす時間でもあり、みんなで一緒に楽しく「食べる」体験を通じて望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てる場となっている。

■ 1-5 学校給食実施基準（平成21年4月1日全部改正施行）

学校給食実施基準とは、文部科学省が定めている学校給食を適正に実施するための基準である。

学校給食実施基準（平成21年3月31日文部科学省告示第61号）（抜粋）

- ・対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施する
- ・回数：年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施する。
- ・栄養内容：食物の栄養内容の基準は、学校給食摂取基準とする。

■ 1-6 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準とは、文部科学省が定めている学校給食を適正に実施するための基準である。この基準は、HACCPの考え方に基づき、学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められている。※HACCP（ハサップ）とは…食品を製造する際に工程上の危害を起す要因を分析し、それを連続的に管理し、安全を確保しようとする衛生管理手法。

2 学校給食の実施方式等について

■ 2-1 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第1条により、以下の3種類に分類されている。

区 分	内 容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず ⇒ 本市は完全給食を実施
捕食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

【参考】県内の学校給食実施状況（R3.5.1 現在）完全給食 小学校 100% 中学校 99.73%

■ 2-2 学校給食の提供方式について

学校給食には、以下に示す4つの方式が存在する。

区 分	内 容
自校方式	学校内の給食室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 ⇒ 小中学校は自校方式を実施
親子方式	学校内の給食室で調理したものを当該校（親）及び近隣の学校（子）に食缶で配送する方式 ⇒ 幼稚園は小学校との親子調理方式を実施
民間調理場活用方式 （デリバリー方式）	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式
センター方式 （共同調理場方式）	給食センターで調理した給食を各校に食缶で配送する方式

【参考資料】

・全国及び県内調理方式別学校給食実施状況

区 分		単独調理場 (うち子校数)	割合 (%)	センター方式	割合 (%)
全 国	小学校	9, 0 8 9 校	47.2	9, 9 9 8 校	52.0
	中学校	2, 2 2 7 校	25.5	5, 4 5 8 校	62.4
千葉県	小学校	3 9 5 校 (3)	52.7	3 5 5 校	47.3
	中学校	1 3 3 校 (18)	36.9	2 2 7 校	63.1


※県内のセンター方式施設数・・・76施設

・近隣自治体の状況

区 分	自治体名
自校方式	東金市、大網白里市、佐倉市、我孫子市
センター方式	匝瑳市、八街市、茂原市、山武市、九十九里町、芝山町、横芝光町

・県内公立幼稚園の給食実施状況

県内で公立幼稚園を運営している21自治体のうち、給食を提供しているのは14団体。給食提供を行っている14団体のうち、3歳児にも給食提供を行っているのは、東金市・成田市・匝瑳市のみ。

自治体名	幼稚園数	昼食の提供方法		
東金市	7園	親子方式（小学校と同一メニュー。3歳児のみ10月から給食提供） ※幼稚園については、各園に調理室がないため、小学校で調理した給食を配送している。		
		親校		子校
		丘山小		丘山幼・大和幼
		正気小		正気幼
		豊成小		嶺南幼
		福岡小		城西幼
		日吉台小		東金幼・公平幼
成田市	1園	センター方式（副食のみ提供、主食は持参）		
匝瑳市	2園	センター方式（小学校とは別メニューで提供）		

3 東金市の現状・課題について

■ 3-1 これまでの経緯

昭和 49 年度に小学校の再編成が実施され、「東金小学校」が「鶺嶺小学校」、「城西小学校」、「東小学校」に分割された。「鶺嶺小学校」と「城西小学校」が昭和 52 年に給食室が開設され、その後、昭和 57 年までに順次各学校へ給食室を開設した。その後、新設された日吉台小は平成 4 年に開設された。

中学校給食については、昭和 55 年度より「東金中学校」において、補食給食が開始した。その後、開校された「東中学校」、「西中学校」、及び「北中学校」においても補食給食であったが、平成 15 年度より、全中学校に給食室が開設され、完全給食が開始した。

【参考資料】

・現在の東金市の給食施設概要

小学校	児童数 (人)	建築年 築年数	床面積 (㎡)	構造 システム	実施方式	炊飯 設備
東 小	621	昭和 54 年 築 43 年	154	RC 造 ウエット	自校方式	
鶺嶺小	540	昭和 52 年 築 45 年	165	RC 造 ウエット	自校方式	
城西小	397	昭和 52 年 築 45 年	160	RC 造 ウエット	自校方式	
丘山小	65	昭和 57 年 築 40 年	121	RC 造 ウエット	親子方式 丘山幼 20・大和幼 23	○
正気小	310	昭和 53 年 築 44 年	131	RC 造 ウエット	親子方式 正気幼 60	
豊成小	206	昭和 57 年 築 40 年	120	RC 造 ウエット	親子方式 嶺南幼 59	○
福岡小	130	昭和 53 年 築 44 年	100	RC 造 ウエット	親子方式 城西幼 69	
日吉台小	248	平成 4 年 築 30 年	146	RC 造 ウエット	親子方式 東金幼 58・公平幼 57	○

中学校	生徒数 (人)	建築年 築年数	床面積 (㎡)	構造 システム	実施方式	炊飯 設備
東金中	492	平成 15 年 築 19 年	480	RC 造 ドライ	自校方式	○
東 中	452	平成 15 年 築 19 年	474	RC 造 ドライ	自校方式	○
西 中	258	平成 15 年 築 19 年	474	RC 造 ドライ	自校方式	○
北 中	121	平成 15 年 築 19 年	386	RC 造 ドライ	自校方式	○

※炊飯加工は、「東小学校」、「鶺嶺小学校」、「城西小学校」、「正気小学校」、「福岡小学校」
「正気幼稚園」、「城西幼稚園」分を業務委託している。

■ 3-2 給食費について

学校給食法第 11 条により、学校給食の実施に必要な施設費、設備費、修繕費、従事する職員の人件費、光熱水費及び消耗品費といった維持管理に必要な経費については、学校設置者である市が負担し、保護者が納入している給食費は食材購入にのみ使用されている。

【参考資料】

・現在の学校給食費

区 分	月額	年間提供食数	1食あたり
小学校	5,000 円	187 食	294 円
中学校	5,800 円	184 食	346 円
幼稚園	4,460 円	167 食	294 円

・近隣市町の給食費

自治体名	提供方式	小学校	中学校
大網白里市	自校方式	5,100 円	5,800 円
山武市	センター方式	4,600 円	5,200 円
九十九里町		4,500 円	5,200 円
芝山町		4,600 円	5,200 円
横芝光町		4,600 円	5,100 円

■ 3-3 東金市の学校給食の状況

東金市では、安心・安全で栄養バランスがよく、おいしい学校給食を毎日児童生徒に提供するため、献立の作成から食品の発注、調理場の管理、食育指導、食物アレルギー対応まで様々な取り組みを行っている。

○物資購入方法


区 分	購 入 先
主食物資	米は J A（農業協同組合）、パンの原料となる小麦は千葉県学校給食会から購入し、加工（お米をご飯、小麦をパンに）を千葉県学校給食会が指定している業者に依頼。
副食物資	肉、魚、野菜等は、学校ごとに地元の小売業者及び千葉県学校給食会から購入。
牛 乳	千葉県学校給食会から購入。
調味料等	食材に係る費用を抑えるため、共同購入活用。
地産地消の推進	食の安全のため、給食に使用する食材について可能な限り東金産・千葉県産のものを使用。

○給食の内容・献立

・各校の栄養教諭が、「学校給食実施基準（文科省告示第90号）」で示されている必要な栄養価及び喫食量を基準に、様々な食材を用いて独自性のある献立を作成している。

【参考資料】献立のイメージ

ご飯、パン、麺 + 汁物 + 主菜、副菜 + 牛乳が基本的な内容となるが以下のような献立で給食が提供されている。

主なメニュー		
例1	ご飯 豆腐の中華スープ 焼き餃子 チンジャオロース バナナ 牛乳	
例2	たけのご飯 のっぺい汁 さわら西京漬け焼き 和え物 牛乳	
例3	コッペパン（イチゴジャム） ABCスープ 鶏肉のオーロラソース焼き 切り干し大根ツナサラダ 牛乳	
例4	野菜たっぷりみそラーメン たまごのしょう油煮 おかか和え 手作りアップルパイ 牛乳	
例5	カレーライス コールスローサラダ ヨーグルト 牛乳	

※旬の食材を取り入れた献立や郷土料理や各国の料理の活用、行事食（七夕、ハロウィンなど）、カミカミメニュー（噛みごたえのある献立）、また児童生徒が考えた献立（メニュー）の活用など、各校の栄養職員が創意工夫をしている。

○衛生管理

区分	内容
職員の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・月2回の腸内細菌検査 ・健康診断の実施 ・衛生管理マニュアルに基づく講習会の実施（年1回：夏季休業中）
調理場での衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度の測定（75℃以上60秒がベースではあるが、基本的にはこれよりも高い基準で行っている） ・肉、魚、野菜など、食材別による器具の使い分けの徹底 ・保存食の管理（-20℃で2週間）

○食育の推進

- ・毎月の献立と一緒に「給食だより」を発行し、食にまつわる情報提供や、給食時の放送の活用、栄養職員の給食時の見回り（配膳時・食事中）などを適宜行い、食育の推進につなげている。
- ・各小中学校で食育に関する計画を策定している。栄養職員を中心に発達段階に応じた「食」の指導を、年間を通じて行っている。場合によっては学級担任と一緒に授業展開を行っている。
- ・6月は「食育月間」、11月は「千産千消デー」、1月は「学校給食週間」にあわせて献立の工夫をすることで、食育の推進を図っている。

○食物アレルギーへの対応

近年、特定の食物を摂取することによって、アレルギー反応を起こす児童生徒が増加傾向にあるため、学校給食においても食物アレルギーを有する児童生徒への個別対応が求められている。

このことから「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」及び「学校給食における食物アレルギー対応の手引き（千葉県教育委員会）」に基づき、食物アレルギーを持つ児童生徒が、安全安心な学校生活を送ることができるよう、「東金市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、下記の対応レベルによる給食の提供を行っている。

<基本方針>

- ①全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーに関する正しい知識をもつ。
- ②保護者との面談をとおして、児童生徒の情報を正しく収集する。
- ③食物アレルギー対策委員会を開催して、児童生徒に合わせて「食物アレルギー個別支援プラン」を作成する。
- ④誤食事故、アナフィラキシー等への緊急対応体制を整える。

【参考資料】食物アレルギーを有する児童生徒数

区分	令和4年度					令和3年度					令和2年度				
	総数	食物アレルギー		完全弁当 一部弁当		総数	食物アレルギー		完全弁当 一部弁当		総数	食物アレルギー		完全弁当 一部弁当	
		人数	割合	人数	割合		人数	割合	人数	割合		人数	割合	割合	人数
小	2,517	79	3.14	25	0.99	2,577	71	2.76	25	0.97	2,549	73	2.86	21	0.82
中	1,323	42	3.17	13	0.98	1,326	44	3.32	15	1.13	1,354	75	5.54	8	0.59
幼	376	19	5.05	12	3.19	437	19	4.35	9	2.06	476	21	4.41	4	0.84
計	4,216	140	3.32	50	1.19	4,340	134	3.09	49	1.13	4,379	169	3.86	33	0.75

<食物アレルギーのレベル別実施方法>

対応レベル	内 容
レベル1	・事前に献立表により、保護者と児童生徒とで原材料等を確認する。詳細な献立表の希望がある場合は、表示対象となっている28品目に関して表示する。
レベル2	・一部弁当を持参する。 ・牛乳を停止する。 ・給食室で該当の児童生徒分の単品の果物を食缶への配付時に除く。
レベル3	・原因となる食物の種類が多い場合は、完全に弁当を持参する。
食物アレルギーを有する児童等には「学校生活管理指導表」を配布 ↓ 保護者は、医師の記載を受けた指導票を学校に提出 ↓ 学校は具体的な取組や適切な健康管理、対応方法等について、保護者と情報を共有	

■ 3 - 4 施設の現状及び課題

○施設等の老朽化の課題

区 分	課 題
小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校の給食施設及び附帯設備の多くは、昭和 50 年代に建設、設置されており、建築後 40 年以上が経過している。減価償却資産における工場の耐用年数は 31 年であることを踏まえると、ほぼ全ての施設がその耐用年数を超えており、早期の施設更新を行う必要がある。 ・ ガス管、電気設備、給排水設備、ボイラー等、特殊な設備が多数あり、夏季休業中等の給食停止期間での事後対応的な修繕は実施しているものの、修繕経費は年々増加している。 ・ 親子給食について、保育二一ズの高まりから幼稚園における 3 歳児への早期給食提供の要望もあげられているが、実施に向けては、施設の老朽化や食材管理等の衛生面において課題が大きい。
中学校	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学校の給食施設及び附帯設備については、4 校すべて平成 15 年に建設、設置されており、建築後 19 年が経過している。調理室などはドライ化されており、建物本体の著しい劣化は認められないことから、早急に施設更新を要する状況ではないため、今回の施設整備の対象からは除くものとする。ただし、将来の児童生徒数の推移により、検討を外すものではない。 ・ 減価償却資産における給食調理備品の耐用年数 9 年を超える厨房器具や設備機器を有していることから、その設備更新にかかる経費増が懸念されるほか、突発的な故障によっては、給食提供にも支障が生じる。

【小学校の給食室】



床の劣化



床の劣化



天井・壁の劣化



タイルのひび割れ

【参考資料】 過去 10 年間の施設及び設備に関する維持管理費

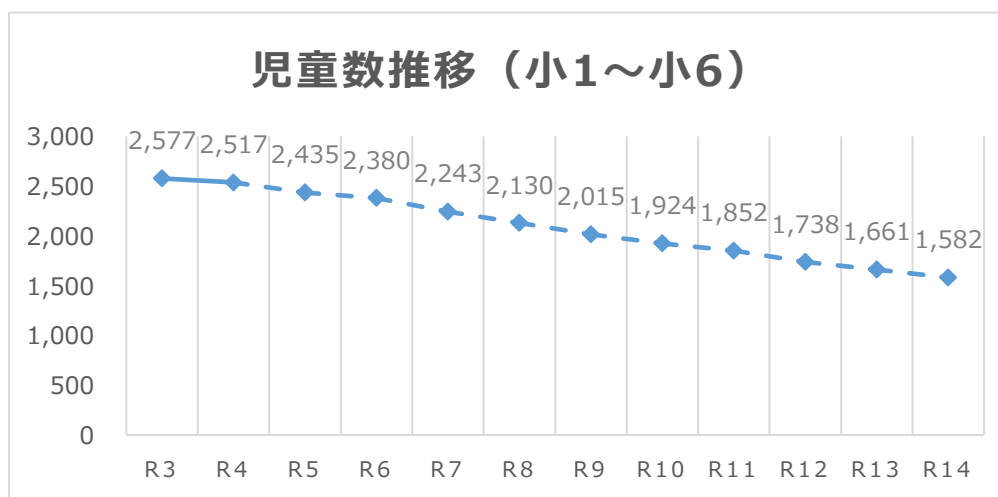
区 分	施設の維持管理費	調理設備の維持管理費	計
小学校	6, 3 6 1 万円	1 億 3, 0 6 3 万円	2 億 1, 8 4 6 万円
中学校	2, 4 2 2 万円		
計	8, 7 8 3 万円		

○衛生管理上の課題

区 分	課 題
ウェットシステムでの調理	細菌等の発生原因となる「水分」が床に落ちない構造の施設・設備、調理機械・器具を使用するドライシステムが求められているが、小学校については対応できていない。
汚染作業区域と非汚染作業区域の未区分	調理場内の作業区分は食材搬入口や食材の下処理室といった汚染作業区域と、調理室全般である非汚染作業区域に物理的に区分するよう求められているが、対応できていない。
アレルギー対応食	アレルギー対応食を提供する際には、完全に分離された調理ラインが求められているが、対応できていない。
食育への対応	現在の施設は、見学ブースや研修スペースなどがなく、食の重要性を学習する機会が少ないため、新施設では給食施設を活用した食育教育の一層の推進が必要となる。
調理環境の問題	小学校の給食施設内には空調設備がないため、外気温の影響を受けやすく、夏場は高温・多湿となり労働環境・衛生面に影響がでている。

○児童生徒数の大幅な減少

東金市の児童数の将来推計



内閣府による最新の人口将来推計によると、0～14歳の人口については、令和2年度（2020年）1,507万人が、20年後の令和22年（2040年）には約21%減の1,194万人へ、40年後の令和42年（2060年）には約37%の減の951万人と推計されている。

本市については、それを上回る児童数の減少が見込まれており、今後、整備する学校給食施設については、本市の財政状況を踏まえた中で、子ども達に安定的に給食の提供をするためには、余剰や非効率が生じることのないよう施設更新に係るイニシャルコストやランニングコストの削減が必須となる。

○新たな建設地の確保

現在と同程度の給食提供数を賄い、衛生管理基準に見合った施設整備を行うためには、各方式において最低でも下記の条件を満たした建設地の確保が必要となる。

区 分	課 題
自校方式	<ul style="list-style-type: none"> ・新たに現在の給食室の2~3倍程度の面積が必要となるが、敷地上の制約があり物理的に建設が困難な学校が多い。敷地拡張には、中長期の期間を要するため、全学校一斉での更新が困難であり、衛生面での不公平が生じる。 ・既存施設の改修、建替えの場合、その工事期間中の給食提供を停止せざるを得ない。 ・食育に係る見学ブースなどの新設は困難。
センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校の提供数 3,000 食を賄うには、最低でも延べ床面積 2,000 m²、敷地面積 4,000 m²程度の大規模な用地確保が必要となる。 ・建設地は、配送時間も含め、調理後 2 時間以内の喫食が可能な場所であること。 ・給食センターの立地が可能な用途地域は「準工業地域」もしくは「工業地域」、「工業専用地域」のいずれか、もしくは用途地域外となる。 ・各学校に配膳室を整備する必要がある。

○各小学校の余剰地の状況

学校名	調理場整備のための余剰地			センター建設による 校内配膳室の候補
	○配置可能	△課題有	×増改築不可	
	自校	親子	備考	
東小	×		余剰地無し	校舎内有り
鶴嶺小	×		既存駐車場が全て利用不可能となる	無し。既存の給食室で受入
城西小	×		余剰地無し	校舎内有り（深部）
丘山小	○	○	余剰地あり	無し。既存の給食室で受入
正気小	△	△	駐車場を一部移転する必要がある	校舎内有り
豊成小	△	△	駐車場を一部移転する必要がある	無し。既存の給食室で受入
福岡小	△	△	既存駐車場が一部利用不可能となる。植栽の伐採が必要	無し。既存の給食室で受入
日吉台小	△	△	駐車場を一部移転する必要がある。植栽の伐採必要	校舎内有り

4 各調理方式の特徴について（メリット・デメリット）

項目	自校方式	親子方式	センター方式
実施概要			
	<ul style="list-style-type: none"> 学校敷地内の給食室で調理した給食を当該校で喫食する方式 	<ul style="list-style-type: none"> 他校の給食室（親）で調理した給食を子校に配送する方式 	<ul style="list-style-type: none"> センターで調理した給食を各校に配送する方式
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> 学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要。 市の考えを反映した施設整備が可能。 		<ul style="list-style-type: none"> まとまった用地確保が必要となる。 用途地域内での建設には工場地域の指定が必要である。 各学校に配膳室を整備する必要がある。 見学ブースなどの付加施設により食育の推進が可能。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとの衛生管理となる。 		<ul style="list-style-type: none"> 管理施設数が少ないため、衛生管理指導の均一化が図れる。
食中毒リスク	<ul style="list-style-type: none"> 発生時の影響は自校のみである。 	<ul style="list-style-type: none"> 発生時の影響は親校、子校のみである。 	<ul style="list-style-type: none"> 発生時はすべての配送校が影響を受ける。 センターで一元的な衛生管理の徹底に努めることで発生リスクを下げる。
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 調理区域における個別のアレルギー対応が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 個別の対応には親校と子校の連携が必要である。 調理区域におけるアレルギー対応が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 個別の対応にはセンターと学校との連携が必要である。 専用調理室、設備等によって個別のアレルギー対応が可能である。
適温提供	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理のため提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 子校への配送時間が生じるものの、自校方式と同様、適温での提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 配送距離に左右されるが、優れた保温食缶の活用により、適温での提供が可能である。
各学校への独自対応	<ul style="list-style-type: none"> 自校のため、対応は比較的容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 独自対応には親校と子校の連携が必要となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校との連絡調整ができれば対応は可能であるが、メニュー変更への対応は困難である。
その他 メリット デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭と学校との連携が密に図れ、食育の推進ができる。 現状の施設では今の衛生基準にあった施設にするためには増改築が必要であるが、敷地の確保が困難な学校がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 現状の施設では今の基準にあった施設にするためには増改築が必要であるが、敷地の確保が困難な学校がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 人的配置、食材の一括購入等、効率的な運営が可能である。

5 施設整備のための概算事業費について

■ 5-1 学校給食施設の更新方法別の概算事業費の比較検討

これまでの課題を踏まえ、施設の老朽化が著しい小学校給食施設の改修方法について、現行方式である**自校方式（幼稚園との親子給食）**と施設集約型となる**センター方式**で、それぞれ施設整備を行った場合の工事費及び調理委託に係る概算事業費について比較する。

○比較すべき整備方式とその設定条件

■前提事項

- ・安全安心な学校給食の提供を最優先とするため、衛生管理基準や HACCP（ハサップ）を満たす施設整備とする。（ドライ方式・エリア区分対応）
- ・試算結果はあくまでモデルプランとしての概算事業費であり、施設整備条件、敷地条件等に応じて費用は変動する。
- ・工事費等は近隣自治体の実例等を勘案し算出したものとする。
- ・設計費、工事監理費については、各方式とも工事費に対して一定率で必要であるため、含まない。
- ・用地取得費は含まない。

■自校方式

- ・全小学校で学校敷地内に建築可能と仮定。（実態としては、建築困難な学校がある）
- ・自校方式の食数に対する施設規模（床面積）は、本市の中学校及び他市の状況を参考に算出したものとする。
- ・自校方式においては別途の諸経費（既存建物の撤去費、敷地内の樹木伐採等）が必要となる。

■センター方式

- ・センター方式の食数に対する施設規模（床面積）は、他市の実例を参考とする。
- ・センター方式においては別途の諸経費（配送車両費、配膳室整備費等）が必要となる。

○各調理方式による施設規模

【自校方式】※小学校は令和9年度の想定児童数

親 校		子 校		総食数 ※職員含む	施設規模	
学校名	食数	幼稚園名	食数		食数規模	床面積
東 小	527 食	—	—	527 食	600 食	480 ㎡
鶉嶺小	457 食	—	—	457 食	500 食	400 ㎡
城西小	355 食	—	—	355 食	400 食	360 ㎡
丘山小	71 食	丘山幼 大和幼	55 食	126 食	200 食	340 ㎡
正気小	255 食	正気幼	68 食	323 食	400 食	360 ㎡
豊成小	193 食	嶺南幼	67 食	260 食	400 食	360 ㎡
福岡小	97 食	城西幼	78 食	175 食	200 食	340 ㎡
日吉台小	266 食	公平幼	108 食	374 食	400 食	360 ㎡

※東金幼稚園は、令和5年度末をもって閉園予定のため想定から除く。

【センター方式】※小学校は令和9年度の想定児童数

項 目	内 容
対 象 校	14校（小学校8校・幼稚園6園）
食数規模	3,000食
床面積	1,800㎡
敷地面積	4,200㎡

○各調理方式による事業費比較

【工事費等】

区 分	自校方式	センター方式
工 事 費	12億円	9億円
厨房設備費	4億5,000万円	2億7,000万円
合 計	16億5,000万円	11億7,000万円

【委託費】

区 分	自校方式	センター方式
年間調理業務委託料 (調理員数)	1億7,100万円 (65人)	9,700万円 (32人)

6 今後のスケジュールと協議内容について

検討会	事務局
<p style="text-align: center;">【第1回（7/14）】</p> <p>《主な主旨》</p> <p>①検討会の趣旨等の把握 これから開催する検討会の主旨及び協議内容について共通理解を図る。</p> <p>②学校給食の意義・役割の確認 学校給食の意義・役割及び給食の実施状況について確認する。</p> <p>③施設に係る現状と課題確認 給食施設の現状及び差し迫った課題について確認する。</p>	<p style="text-align: center;">第1回検討会を踏まえ 新たな資料等の作成等</p>
<p style="text-align: center;">【第2回（9月上旬）】</p> <p>《主な主旨》</p> <p>①各調理方式の特徴の把握 各種給食提供方式の概要、施設整備に係る内容や食育、衛生管理等の特徴などについて対比表により整理する。</p> <p>②施設整備に係る概算事業費の試算結果 各実施方式による施設整備について、コスト比較を行う。</p>	
<p style="text-align: center;">【第3回（11月上旬）】</p> <p>《主な主旨》</p> <p>①各調理方式の特徴の把握 各種給食提供方式の概要、施設整備に係る内容や食育、衛生管理等の特徴などについて対比表により整理する。</p> <p>②施設整備に係る概算事業費の試算結果 各実施方式による施設整備について、コスト比較を行う。</p> <p>③施設更新に係る実現性の検討 各提供方式のメリット・デメリット及び概算事業費のほか、意見交換を行い、各方式による施設整備の実現性についてまとめる。</p>	<p style="text-align: center;">第3回目までの検討会で だされた意見を報告書 にまとめる。</p>
<p style="text-align: center;">【第4回（R5.1月上旬）】</p> <p>《主な主旨》</p> <p>①報告書の提出 これまでの検討会の内容を踏まえ、検討会として報告を行う。</p> <p>②教育委員会としての方向性 とりまとめられた報告書を受け、今後の取組等について教育委員会の見解について説明をする。</p> <p>③意見交換</p>	<p style="text-align: center;">検討会の報告書受け、教 育委員会として、今後ど のように対応していく のか説明する。</p>