

学校給食施設更新の目指すべき方向性について

給食施設のあり方について

小学校の給食施設については、安全で安心な学校給食を提供するため、速やかに「学校給食衛生管理基準」に適合した施設に建替えること。なお、効率的な作業環境を実現するために十分な敷地面積を確保すること。

HACCPの概念(危害要因を分析し、食品の安全性を管理、確保する衛生管理手法)に基づき、衛生管理の徹底を図ること。

No.	項目	目指すべき方向
1	施設整備について	学校間で著しく更新時期の差異を生じさせないよう、公平性を考慮し、全小学校を 早期 に更新すること。 今後の少子化を考慮した施設整備をすること。
2	衛生管理について	幼稚園への配送も含め、衛生管理の徹底を図ること。 異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合は、迅速な対応が図られること。 人的要因となる交差汚染を防ぐための動線となるよう、調理員の作業区分を明確にすること。
3	献立内容について	適切な栄養の摂取による健康の増進を図るため、栄養バランスに配慮した給食の提供を行うこと。 より豊かで魅力のある給食を提供するため、行事等に即した多様な献立の作成に努めること。
4	提供温度・喫食までの時間について	調理後2時間以内の喫食を遵守し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温(10℃以下又は65℃以上)での給食提供を行うこと。 各学校での短縮日課や行事等、個別対応に努めること。
5	食物アレルギー対応について	児童の食物アレルギーについて、学校・保護者間にて、情報共有を図ること。 アレルギー対応室を整備し、「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に基づき、除去食・代替食の提供を行うこと。
6	食育の推進について	栄養教諭等と児童の交流・コミュニケーションを図り、実践的な食育の推進に取り組むこと。 地場産食材を積極的に使用し、地産地消を推進すること。
7	コストについて	長期的な視点のもと、建設費だけでなく、維持管理・運営費用も考慮したコストの低減を図ること。

なお、中学校の給食施設については、すでに「学校給食衛生管理基準」に適合しており、施設の著しい劣化は認められないことから、今回の施設更新の対象からは除くものとする。

調理方式別の実現可能性について

学校給食施設更新の目指すべき方向について、調理方式別の実現可能性を検討する。

検討内容について、3段階で評価。

- ◎・・・無理や支障なく実現が可能
- ・・・一定の条件により実現が可能
- △・・・実現に向けてハードルが高い

<1、施設整備について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
1	全小学校の 早期更新 が可能か。	△	建設に必要な敷地面積を確保できない学校があり、用地取得となると地権者協議が必要となるため、長期的な計画となる。	◎	市有地で建設可能な候補地があるため、 計画開始から竣工まで最短4年程度 で実現可能である。
2	今後の少子化を考慮した施設整備が可能か。	△	将来的な統廃合が生じた場合 、施設や設備に無駄が生じる可能性がある。	◎	厨房機器等を減らすことで、維持管理コスト面で柔軟な対応が可能 である。

<2、衛生管理について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
3	幼稚園への配送も含めた衛生管理の徹底が可能か。	◎	幼稚園への配送も含め、衛生管理の徹底は可能である。	◎	施設面積をより広く確保できることから、調理作業区域毎の差別化が確実にでき、衛生管理に資する様々な設備が設置可能である。また、管理者や栄養教諭が複数人、常時配置されることから、組織的な運営となることで、一段高いレベルでの衛生管理の徹底が可能である。
4	食中毒や感染症などの衛生事故が発生した場合、迅速な対応が可能か。	◎	被害を最小限に抑え、危機管理マニュアルに沿った対応が可能である。	◎	危機管理マニュアルに沿った 学校・センター双方での組織的な対応が可能 である。また、管理者や栄養教諭が複数人、常時配置されることから、緊急時も迅速な対応が可能である。
5	調理員の作業を明確に区分し、 交差汚染・二次汚染を防止することが可能 か。	○	敷地面積の確保と人員配置に課題がある。	◎	調理員の動線に配慮した十分な敷地面積を確保することが可能であるとともに、人員の集約化により、細菌等の繁殖リスクが高いとさ

					れる肉、魚、卵類の従事者の他、各種業務を専任とすることで衛生管理が向上する。
--	--	--	--	--	--

< 3、献立内容について >

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
6	学校給食摂取基準に基づいた栄養価のバランスに配慮した給食の提供が可能か。	◎	栄養バランスに配慮したきめ細かな給食の提供が可能である。	◎	栄養バランスに配慮した給食の提供が可能である。
7	豊かで魅力のある給食を提供するため、行事等に即した献立の対応が可能か。	◎	現在同様、提供可能である。	○	時期を合わせることでセンター統一メニューとして提供可能である。

< 4、提供温度・喫食までの時間について >

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
8	「調理後 2 時間以内の喫食」を行うことができ、適温（10℃以下又は65℃以上）での提供が可能か。	◎	現在同様、提供可能である。	◎	調理時間の短縮が可能な厨房設備・機器を設置するとともに、喫食時間を考慮した配送車両の準備、及び保冷保温食缶の導入により提供可能である。
9	短縮日課や行事等、各学校での個別対応は可能か。	◎	現在同様、対応可能である。	○	配送計画の範囲内で対応は可能である。

< 5、食物アレルギー対応について >

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
10	児童の食物アレルギーについて、学校側と保護者との情報共有は可能か。	◎	各学校に栄養教諭が配置されており、対応可能である。	◎	学校、家庭、センターの三者が連携することで、対応可能である。
11	アレルギー対応食の提供は可能か。	△	敷地面積の確保にかなりの課題がある。	◎	「アレルギー対応室」を整備することで提供が可能である。

<6、食育の推進について>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
12	栄養教諭等と児童の交流・コミュニケーションを図ることは可能か。	◎	現在同様、実現可能である。	○	訪問指導や調理室内の映像配信、タブレットなどの利活用により可能である。
13	郷土料理への知識や食文化の理解を深めるため、地元産食材の積極的な使用は可能か。	◎	現在同様、提供可能である。	◎	地元産食材の調達が可能な業者と連携を図ることで提供が可能である。

<7、コストについて>

No.	検討内容	評価	自校方式	評価	センター方式
14	食材費を抑えることは可能か。	○	個別購入のため割高となる傾向がある。	◎	大量一括購入になることから、食材費を抑えられる傾向がある。
15	長期的な視点のもと、建設・運営コストの低減を図ることが可能か。	△	個別に施設を建設することで、センターより高くなる。	◎	集約化されるため、自校より建設・運営コストの低減が可能である。

東金市教育施設の現状

給食施設の状況

小学校の給食施設の多くは昭和 50 年代に建設されており、建築後 40 年以上が経過している。ガス管、給排水設備、電気設備等の老朽化が著しく、学校給食衛生管理基準に適合していないなど、早期の施設更新が喫緊の課題となっている。さらには、空調設備もないため、職員への環境改善も必須である。(市川市では冷房設備がない給食室 40 校のうち、昨夏熱中症とみられる体調不良を訴えた職員が 36 人いた)

中学校の空調設備も20年を経過し、入替が急務となっている。

自校方式を継続するにあたっての課題

- ・ 新たに施設を建設するにあたって、学校給食衛生管理基準に適合した施設にするには、現状の2～3倍程度の面積が必要となるため、既存敷地内で建設する余地が、確保できない学校がある。そのためには近隣に新たに用地取得する必要がある、施設整備に多額の財政負担が生じることとなる。また、整備期間が長期にわたるため、学校によって更新時期にかなりの差が生じる。

また、既存施設を解体し、新たに建設する場合は、その間(約2年程度)は学校給食の提供ができないことから、弁当の持参など保護者への負担も増大する。

- ・ 施設整備費についても1か所のセンター建設より、自校による8か所の施設のほうが建設費、厨房機器の購入、維持管理費すべてにおいて、コストが高くなるため、次世代に対して長期にわたって財政負担を強いることとなる。

調理方式別の経費の比較について(調理委託、配送車購入等含む 10 年買換え)

	トータルコスト(20年)
自校方式	約 67 億 8,000 万
センター方式	約 46 億

20年間で約 21 億 8,000 万円の経費に差がでる。

学校施設の状況

令和3年3月に策定された「公共建築物個別施設計画」において令和12年度までに見込まれる、**改修費用の概算が約105億円**と試算されており、より良い学習環境の充実に資するため、老朽化した校舎等の改修工事も進めていかなければならない。

県内自治体の給食施設の現状

自校方式のみ 8団体

船橋市、松戸市、佐倉市、我孫子市、大網白里市、一宮町、長生村、東金市
 その他46市町にて、センター方式もしくは、自校・センター方式併用
 ※現在、長生村では小・中学校含めたセンター化へ向けて準備を進めている。

(案)

東金市学校給食施設の
あり方に関する検討結果について



令和5年〇月〇日

東金市学校給食施設のあり方検討会

はじめに

学校給食は、学校給食法に基づき、栄養バランスがとれた食事ができるように工夫されており、成長期にある園児・児童・生徒の心身の健全な発達に大きな役割を果たしている。

現在、東金市では、市内 4 中学校及び 8 小学校においては、自校方式による給食提供が行われており、7 幼稚園についても、小学校との親子方式による給食の提供が行われている。

一方で、その給食施設及び附帯設備の多くは、老朽化が進み、特に小学校の給食施設は、昭和 50 年代に建設されており、建築後 40 年以上が経過し、学校給食衛生管理基準（以下「衛生管理基準」という。）に適合していないことから、施設や設備の更新が急務となっている。

また、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や食物アレルギー対策などの重要性が高まるとともに、少子化に伴う児童生徒数の減少に対して、持続可能な学校給食の提供体制のあり方が求められている。

東金市学校給食施設のあり方検討会（以下「検討会」という。）は、こうした状況を踏まえ、将来にわたり安全安心な給食を提供するうえで、本市の学校給食施設のあり方について検討するため設置された。

検討会は、幅広い立場から学校給食施設のあり方や課題について議論するため、市議会、保護者、学校長、学識経験者、栄養教諭、行政の 12 名で構成され、令和 4 年 7 月から令和 5 年 2 月までに計 4 回の検討会を開催し、活発な議論を重ねてきた。

検討会では、学校給食施設の現状と課題を客観的に把握し、そのうえで具体的な施設の更新方式について自校方式とセンター方式の比較検討を行い、「施設整備」「衛生管理」「献立内容」「喫食時間・喫食までの時間」「食物アレルギー対応」「食育の推進」「コスト」などの項目ごとに、それぞれのメリット・デメリットについて議論・精査を行った。

この報告書は、少子化が進展する中においても、子ども達に安定的に給食が提供され、さらには衛生管理面の強化、食育の推進といったものが十分機能し、かつ建設事業等にかかるコストの削減といったことも念頭に、本市の学校給食がより良い未来へと進むことを願って、その検討結果をまとめたものである。



令和5年〇月〇日

東金市教育委員会

教育長 石川 貢彦 様

東金市学校給食施設のあり方検討会

座長 上野 高志

東金市学校給食施設のあり方に関する検討結果について（報告）

東金市学校給食施設のあり方検討会では、特に老朽化が進んでいる小学校の給食施設の更新方式について、様々な角度・視点から検討を行った。

小学校の給食施設は、施設の老朽化のみならず、衛生管理基準に適合していないことに加え、食物アレルギーへの対応、維持管理等、様々な課題を抱えている。

このことから、安全安心な学校給食を提供する必要性から、安全管理面や衛生管理面に特に配慮し、さらに時代に合った食文化の継承や効果的な健康教育・食育等のニーズにも対応できる施設とし、長期的な観点にたった施設の維持管理や運営コストの縮減を目指すなど、本市にふさわしい給食施設の整備に向けた基本的な考えをここに示すものである。

記

一 小学校8校の給食施設を速やかに学校給食衛生管理基準に適合した施設に建て替えること。

【理由】

- (1) 現在稼働している、小学校の給食施設については、文部科学省が平成21年4月1日に大臣告示した「学校給食衛生管理基準」を満たしていないことから、特に衛生管理の面において調理場のドライシステム、汚染作業区域・非汚染作業区域を区分する必要があるため。
- (2) 小学校の給食施設はほとんどが築40年を超えており、老朽化が著しく空調設備もないため、施設の安全性、職員の労働環境の改善を図らなければならない。

- 一 安全で安心な学校給食を、社会の変化に対応し、将来にわたって安定した提供をするために給食施設をセンター方式で建設すること。

【理由】

- (1) 現在の自校方式による給食施設を建て替えるにあたって以下のとおりの課題がある。

衛生管理基準に適合した施設を建設するには現在の施設の2～3倍程度の敷地面積が必要となり、学校敷地内に建設場所を確保することが困難な学校がある。敷地外に新たに土地を確保する場合は、用地買収等に長期的な計画が必要となり、更新時期に差ができるため、衛生管理面、労働環境面において不公平感があり、さらに老朽化が進む学校がある。

また、既存施設を解体し新たに建設する場合は、建設までに約2年程度は学校給食の提供ができないことから、弁当の持参など保護者への労力や経済的負担が増大する。

センター方式では上記の課題に対して市有地にて建設可能な候補地があることから、早期の整備が可能である。

- (2) 初期の整備・建設費、その後の長期的な視点にたった運営管理費を考えると、次世代への財政負担軽減が図れる。

【要望事項】

上記に示した基本的な考え方について、本市で採用していた自校方式と変わらず児童へ給食を提供できるよう検討会で議論された課題等を解決するため、要望事項をここに示す。

1 施設整備について
(1) 施設更新に当たっては、調理施設のドライシステム導入や汚染・非汚染作業区域の明確な分けなど、学校給食衛生管理基準及び HACCP (大量調理施設衛生管理マニュアル) 等に適合する施設とすること。 (2) 効率的で作業性のよい調理環境を実現するために、敷地内の車両搬入経路や施設内の作業動線を十分に配慮した敷地面積を確保すること。 (3) 衛生管理面及び職員の労働環境向上のため空調設備を設置すること。
2 衛生管理について
(1) 管理者及び栄養教諭等を複数配置し、組織的な運営のもと衛生管理の徹底を図ること。 (2) 異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合の初期対応等については、危機管理マニュアルを見直し、実効性を確保すること。 (3) 配送時や配送後における衛生管理の徹底を十分に図ること。
3 献立内容について
(1) 成長期にある児童の心身の健全な発達のため、学校給食摂取基準をもとに栄養バランスに配慮した献立の作成に努めること。 (2) 豊かでおいしい給食を実現するため、多種多様な献立を提供できるよう調理設備・機器の充実を図ること。
4 提供温度・喫食までの時間について
(1) 温かいものは温かく、冷たいものは冷たいうちに提供できるよう保冷保温食缶の導入および配送車両の充実に努めること。 (2) 調理後 2 時間以内にすべての学校で喫食できるよう建設場所を選定し、配送ルートを検討すること。 (3) 各学校での短縮日課や行事等により、喫食時間の変更の相談があった場合は可能な限り対応するよう努めること。
5 食物アレルギー対応について
(1) 食物アレルギー対策については、児童の安全を最優先に考え、学校、保護者、センターが相互に連携し、組織的な取り組みを図ること。 (2) 専用のアレルギー対応調理室を整備し、「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、除去食・代替食の提供を行うこと。
6 食育の推進について
(1) 給食の食材として積極的に地場産物を使用し、子ども達が地域の食材・食文化への理解を深められるよう地産地消を推進すること。 (2) 給食センターを食教育の重要な施設として活用できよう、見学スペースなどを設け、食育の推進に寄与すること。

<添付資料>

- ・会議配布資料【第1回、第2回、第3回、第4回】

<検討の経緯>

回数	期日	内容
1	R4.7.14	(1) 学校給食の意義・役割について (2) 学校給食の実施方式等について (3) 東金市の現状・課題について (4) 今後のスケジュールと協議内容について
2	R4.10.7	(1) 各調理方式の特徴について (2) 施設整備のための概算事業費について
3	R4.12.22	(1) 校給食施設更新の目指すべき方向性について
4	R5.2.20	(1) 東金市学校給食施設のあり方検討会報告書（案）について
5	R5.3.□□	「東金市学校給食施設のあり方に関する検討結果について」を上野座長から石川教育長へ提出