

江南市が目指す学校給食のあり方

(江南市学校給食基本計画)

(素案)

平成 年 月

江 南 市

< 目 次 >

第1章 計画策定にあたって	1
第2章 学校給食の現状と課題.....	2
2-1 関連計画等の整理.....	2
2-2 学校給食の現状	10
2-3 学校給食の課題	16
第3章 学校給食の基本方針	18
第4章 学校給食施設のあり方検討	19
4-1 検討すべき事項と方向性.....	19
4-2 提供食数の設定	35
4-3 学校給食施設を整備する場合の基本方針	38
第5章 学校給食施設を整備する上での基礎資料.....	39
5-1 設計と条件.....	39
5-2 配置計画	44
5-3 概算事業費.....	47
第6章 整備手法の検討.....	48
6-1 事業手法の検討	48
6-2 事業手法別のスケジュール	56
第7章 新たに施設を整備する上での課題.....	58
巻末資料	59
1 策定経緯	60
2 江南市学校給食基本計画策定委員会.....	61
3 パブリックコメントの結果	63
用語集.....	64

第1章 計画策定にあたって

昭和29年6月、江南市（以下「本市」という。）が誕生したこの年に「学校給食法」が施行された。当時の本市の学校給食は、栄養補給を目的に小学校児童を対象として、学校内の調理室で対応してきた。その後、世帯数の増加、学校内の調理室の老朽化、中学校生徒への完全給食の開始といった需要を受け、昭和47年に学校給食センター（現在の北部学校給食センター）を、昭和55年には南部学校給食センターを開設し、平成30年5月1日時点において、すべての市立小中学校へ、共同調理場方式にて提供している。

現在では、学校給食は「栄養補給」から「食育」へと主たる目的も変化している。また、適切な衛生管理の下、食物アレルギーを有する児童・生徒へのきめ細かな対応等、多様なニーズに応えつつ、「安心・安全でおいしい給食の提供」が求められている。

しかし、この2つの学校給食施設は、施設の老朽化や「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」への不適合、専用のアレルギー対応室の不備など、さまざまな課題を抱えている。

「江南市が目指す学校給食のあり方（江南市学校給食基本計画）」は、厳しい財政状況の中で、これらの課題を克服し、将来にわたって児童・生徒に安心・安全な給食提供を実現するとともに、民間活力の導入や食育活動の充実などについても検討し、本市が目指す学校給食についてまとめたものである。

「江南市の学校給食のあゆみ」

年月	市	備考
昭和22年	○学校給食を開始	○学校給食法制定
昭和29年6月		
昭和30年	○小学校完全給食を実施	
昭和47年4月	○中学校完全給食を実施 ○学校給食センター開設 （現在の北部学校給食センター） 市立小中学校7校に提供	
昭和53年4月	○委託炊飯開始	
昭和55年4月	○南部学校給食センター開設 市立全小中学校の給食を2箇所 の給食センターで実施	
昭和59年4月	○はし導入	○栄養教諭制度施行 ○食育基本法制定
昭和62年4月	○使用食器の材質変更 （アルマイト食器⇒メラミン食器）	
平成17年4月		○学校給食法改正 ○学校給食衛生管理基準施行
平成17年6月		
平成20年4月	○栄養教諭が配置される	
平成21年4月		○学校給食における食物アレルギー 対応指針発行 ○学校給食における食物アレルギー 対応の手引き
平成23年4月	○藤花ちゃん絵柄付き食器を採用	
平成27年4月		
平成28年2月		
平成30年6月	○飲用牛乳の減額制度開始	

第2章 学校給食の現状と課題

2-1 関連計画等の整理

(1) 国、県における学校給食の位置付け

学校給食は昭和 29 年に学校給食法が制定され、その法的根拠が明確となった。その後、法改正を重ね、より衛生的でより充実した学校給食を実施するための基準が設けられ、教育活動のひとつとしても重要な役割を果たすものとされている。一方、平成 17 年に制定された食育基本法、平成 27 年に示された学校給食における食物アレルギー対応指針など、学校給食は食育の推進に寄与し、安心安全に実施される必要があるものとして、様々な面から位置付けされている。

	法 令 等	概 要
国	学校給食法 施行 : 昭和 29 年 最終改正 : 平成 28 年	学校給食が果たす重要な役割に鑑み、その実施に関して必要な事項に法的根拠を与え、学校給食制度を確立するとともに、今後ますますその普及充実を図ることを目的に制定された法律である。
	学校給食実施基準 施行 : 平成 21 年 最終改正 : 平成 25 年	学校給食法第 8 条第 1 項の規定に基づき、学校給食の対象、回数、児童・生徒への配慮事項、栄養内容の基準を定めたものである。
	学校給食衛生管理基準 施行 : 平成 21 年	学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、学校給食施設及び設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に係わる衛生管理基準を定めたものである。
	大量調理施設衛生管理マニュアル 施行 : 平成 9 年 最終改正 : 平成 29 年	同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を定めたものである。
	食育基本法 施行 : 平成 17 年 最終改正 : 平成 27 年	食育について基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律である。
	第 3 次食育推進基本計画 (平成 28 年度～平成 32 年度) 食育推進会議決定 : 平成 28 年	食育基本法第 16 条に基づき、食育推進に関する施策の総合的かつ計画的に推進していくための基本計画である。
	栄養教諭制度 施行 : 平成 17 年	食に関する指導(学校における食育)を推進するために創設された制度である。食に関する指導体制の整備を目的としている。
	学校のアレルギー疾患に対する 取り組みガイドライン 施行 : 平成 20 年	児童及び生徒におけるアレルギー疾患の増加の指摘を受け、学校におけるアレルギー対策の推進を図ることを目的として、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について取りまとめたものである。
	学校給食における食物アレルギー 対応指針 施行 : 平成 27 年	各学校設置者(教育委員会等)、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的としている。
	県	学校給食の管理と指導 七訂版 施行 : 平成 27 年 3 月
あいち食育いきいきプラン 2020 施行 : 平成 28 年 3 月		学校は、子どもたちが生涯にわたり心身の健康と豊かな人間性を育むため、望ましい食習慣を身に付け、食の自己管理能力を培うとともに、食を通じて感謝の心を育み、社会性を身に付ける人間関係の形成能力を養う場であるため、PTA や医療・保健関係者を始め、地域社会の幅広い関係者と連携・協力し、食育の取組を推進する。
学校における食物アレルギー対応 の手引き 施行 : 平成 28 年 2 月		学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図り、食物アレルギーを有する児童・生徒を含めた全ての児童・生徒が学校生活を安心・安全に過ごすことを目的とする。

●学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）（関係分のみ抜粋）

（学校給食の目標）

第二条 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という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）

第四条 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。

（学校給食実施基準）

第八条 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（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）

第九条 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。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

(2) 市における学校給食の位置付け

本市の学校給食の位置付けは以下のとおりである。

名称	第6次江南市総合計画				
策定年月	平成30年3月				
実施期間	平成30年度～平成39年度				
目的・概要	人口減少社会を前提とし、「総合戦略」における人口減少抑制策の実施を基本に、戦略的な施策実施により地域の魅力向上を図り、市が持続的に発展していくための地域社会の実現を、市民と行政が協働でめざすための計画である。				
給食関係部分の抜粋	【市長の戦略政策】				
	政策2 子育て世代・子どもの将来が輝くまちの実現				
	【戦略プロジェクト】				
	戦略政策	事務事業 (戦略プロジェクト)	事業内容		
	安心・安全で質の高い学校給食の実施	学校給食基本計画策定事業	食物アレルギーの児童・生徒への対応を含め、学校給食をより充実させるため、今後の学校給食の運営方針等を検討し、学校給食基本計画を策定する。		
	【10年後のすがた】				
	適切な衛生管理の下、食物アレルギーにも対応した学校給食が提供されている。				
	【分野別計画】				
	個別目標③：バランスのとれた給食や食育の実施により、子どもたちが正しい食習慣を身につけ健康に育っている				
	指標名	単位	基準値	目標値	説明
			H35	H39	
学校給食がおいしいと感じる児童・生徒の割合	%	小学校 90.2 中学校 82.3 (H28)	小学校 92.5 中学校 84.0	小学校 95.0 中学校 86.0	学校給食の充足度を測定するもの。
登校前に朝食を食べている児童・生徒の割合	%	小学校 87.4 中学校 83.6 (H28)	小学校 90.0 中学校 87.0	小学校 93.0 中学校 90.0	児童・生徒が正しい食習慣を身につけているかを測定するもの。
学校給食における地場 ^{注1} 産物の割合	%	35.2 (H28)	40.0	45.0	県内産農林水産物/総延べ品目数（調味料を除く）
●行政の取り組み					
基本施策	施策内容		主な事務事業		
学校給食の提供	児童・生徒の成長期の健康増進のため、安心・安全な給食を提供するとともに、給食施設や設備の整備、維持管理を行う。また、給食を通して、食育指導を実施する。		<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センター維持運営事業 ・給食調理事業 ・給食用物資購入事業 ・学校給食基本計画策定事業 		

名称	江南市公共施設等総合管理計画
策定年月	平成 28 年 3 月
実施期間	平成 28 年度～平成 67 年度までの 40 年間
目的・概要	公共施設等の全体像を明らかにし、長期的な視点をもって更新・統廃合・長寿命化を実施していくための計画として、「公共施設等総合管理計画の策定にあたっての指針」（総務省 平成 26 年 4 月 22 日）に準拠し、策定したものである。
給食関係 部分の抜粋	<p>《縮減目標》</p> <p>公共施設のライフサイクルコスト <u>447.0 億円 (11.2 億円/年)</u> の縮減 (延床面積の約 14%に相当)</p> <p>《基本方針》</p> <p>方針 1 施設総量の縮減 方針 2 施設の長寿命化 方針 3 運営の適正化</p>

名称	江南市リノベーションビジョン（第八次行政改革大綱）					
策定年月	平成 30 年 4 月					
実施期間	平成 30～34 年度					
目的・概要	今後 5 年間で達成すべき目標を、年度ごとに具体的に示した「見える行動計画」とすることで、これからの行動を明確化し、時代に合わせた長期的な発展により、「地域とつくる多様な暮らしを選べる生活都市」を実現していく。					
給食関係部分の抜粋	No. 35		学校給食センター運営業務の民間委託 【第二次経営改革プラン継続取組】		教育課	
	目標とするビジョン	給食センターのパート職員が民間委託業者に雇用され、その経験を活かし安定した給食調理等業務が実施される。また、民間事業者が有するノウハウを活用し、より効果的に学校給食が提供できている。				
	改善の柱	(1)進化、(2)深化				
	総合計画との関連性	Ⅱ－柱 1－③学校給食の提供				
	達成目標年度	平成 32 年度				
	計画期間	平成 30 年度	平成 31 年度	平成 32 年度	平成 33 年度	平成 34 年度
	スケジュール	調査・検討		方針の決定		
	取組内容	「(仮称) 江南市学校給食基本計画」を策定し、学校給食センター更新についての方針を決定する。	「(仮称) 江南市学校給食基本計画」に基づき、学校給食調理等業務の民間委託について検討する。検討するにあたり、公共施設の再配置計画や保育園給食の実施方法等、関係各課と調整を図る。	民間委託の方針を決定する。		
	効果見込額	民間事業者に業務を委託する前と後との経費比較 【平成 31 年度に算定予定】				
		—	—	★		

名称	平成 30 年度江南市教育基本方針
策定年月	平成 30 年 3 月
実施期間	平成 30 年度
目的・概要	<p>江南市教育委員会は、教育基本法の理念に基づき、新しい時代を切り開く人材の育成と市民の生きがいをづくりを支援するための事業を計画し、実施します。</p> <p>全体目標</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生命尊重の精神と豊かな心を持ち、次世代を築き上げる人づくり 2. 質の高い学びを育む活力に満ちた学校づくり 3. 生涯にわたる学びとスポーツを通して生きがいと健全な心身をもつ人づくり </div>
給食関係部分の抜粋	<p>1. 基本方針</p> <p>(1) 児童・生徒の可能性を拓き、人格の完成をめざす学校教育の推進</p> <p>(2) 学び合い、高め合い、よりよく生きる児童・生徒の育成</p> <p>2. 目標</p> <p>(3) 健康の増進や体力の向上に努め、たくましく生きる力を育成する。</p> <p>3. 目標達成のための施策</p> <p>(3) たくましく生きる力を育むために</p> <p>イ 食育の充実と食物アレルギーへの対応</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>心身の健全な発育と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、給食指導等の機会を利用して食育を充実するとともに、食物アレルギーへの対応に努める。</p> </div> <p>①「早寝、早起き・朝ごはん」による生活リズムを整えると同時に、望ましい食生活を指導し、食への関心を高めるために、「弁当の日」を設ける。</p> <p>②家庭科・保健の授業や、栄養教諭の巡回指導による食育指導を充実する。</p> <p>③食への関心と栄養についての理解を促進するために、給食の献立表に、栄養の話やレシピ、地産地消の情報などを掲載する。</p> <p>④児童・生徒を対象とした「応募献立」や江南市産の食材を採り入れ「こうなん」を意識した給食を実施するなど、献立を工夫し、食への関心を高める。</p> <p>⑤食物アレルギー対応検討委員会を開催し、食物アレルギーをもつ児童・生徒への学校における個別的な対応を充実させる。</p> <p>⑥食物アレルギーの児童・生徒への対応を含め、学校給食の運営方針を検討し、学校給食基本計画を策定する。</p>

名称	第2次江南市食育推進計画																																												
策定年月	平成27年4月																																												
実施期間	平成27年度～平成31年度																																												
目的・概要	<p>【江南市の食育推進目標】</p> <p>①食育について関心を持ち、自ら実践しましょう ②朝食を抜かないで、1日3食しっかり食べましょう ③栄養バランスのとれた食生活に心がけましょう ④家族と一緒に楽しく食事をしましょう ⑤食の安全について理解しましょう</p>																																												
給食関係部分の抜粋	<p>【食育に関する実践的な取り組み】</p> <p>①小・中学校における取り組み</p> <p>ア 食に関する指導は、学校教育活動全体を通じて行い、教職員の共通理解のもと、全体計画及び年間指導計画により行います。</p> <p>イ 学校と家庭との連携が図れるよう、学校給食試食会及び調理実習の開催や、給食だより及び献立表を家庭に配布します。</p> <p>ウ 地場産物を学校給食に多く活用できるよう、生産者及び関係団体との連携を図ります。</p> <p>エ 規則正しく健全な食習慣が育成できるよう、栄養教諭・学校栄養教員による食育指導を実施します。</p> <p>●第2次健康日本21こうなん計画 中間評価（平成30年3月）</p> <p>2 行政等の取り組み</p> <p>基本目標1 健康な生活習慣を实践しよう！</p> <p>(1) 栄養・食生活</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>事業名</th> <th>指標</th> <th>H25年度 ベースライン値</th> <th>H28年度 実績値</th> <th>評価 区分</th> <th>H34年度 目標値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">学校における食育事業</td> <td>実施校数</td> <td>15校</td> <td>15校</td> <td rowspan="3">×</td> <td>15校</td> </tr> <tr> <td>実施回数</td> <td>268回</td> <td>177回</td> <td>270回</td> </tr> <tr> <td>実施人数</td> <td>8,429人</td> <td>5,831人</td> <td>7,350人</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">T・T(ティーム・ティーチング)授業における食育事業</td> <td>実施校数</td> <td>8校</td> <td>9校</td> <td rowspan="3">→</td> <td>15校</td> </tr> <tr> <td>実施回数</td> <td>78回</td> <td>98回</td> <td>100回</td> </tr> <tr> <td>実施人数</td> <td>2,608人</td> <td>3,451人</td> <td>3,400人</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">保護者会での講演による食育事業</td> <td>実施回数</td> <td>18回</td> <td>18回</td> <td rowspan="2">×</td> <td>13回</td> </tr> <tr> <td>参加者数</td> <td>615人</td> <td>554人</td> <td>680人</td> </tr> </tbody> </table> <p>※T・T(ティーム・ティーチング)とは複数の教師が協力して教育指導にあたる方式。ここでは、担任と栄養教諭、養護教諭が協力し、食育授業を実施している。</p>	事業名	指標	H25年度 ベースライン値	H28年度 実績値	評価 区分	H34年度 目標値	学校における食育事業	実施校数	15校	15校	×	15校	実施回数	268回	177回	270回	実施人数	8,429人	5,831人	7,350人	T・T(ティーム・ティーチング)授業における食育事業	実施校数	8校	9校	→	15校	実施回数	78回	98回	100回	実施人数	2,608人	3,451人	3,400人	保護者会での講演による食育事業	実施回数	18回	18回	×	13回	参加者数	615人	554人	680人
事業名	指標	H25年度 ベースライン値	H28年度 実績値	評価 区分	H34年度 目標値																																								
学校における食育事業	実施校数	15校	15校	×	15校																																								
	実施回数	268回	177回		270回																																								
	実施人数	8,429人	5,831人		7,350人																																								
T・T(ティーム・ティーチング)授業における食育事業	実施校数	8校	9校	→	15校																																								
	実施回数	78回	98回		100回																																								
	実施人数	2,608人	3,451人		3,400人																																								
保護者会での講演による食育事業	実施回数	18回	18回	×	13回																																								
	参加者数	615人	554人		680人																																								

名称	江南市公共施設再配置計画																																																																																
策定年月	平成30年3月																																																																																
実施期間	平成30年度～平成67年度までの38年間																																																																																
目的・概要	<p>【再配置の基本方針】</p> <p>①「コンパクト・プラス・ネットワーク」の理念に基づくまちづくり</p> <p>②子育て支援・教育環境の充実</p> <p>③地域で支え合うコミュニティの育成</p> <p>④さらなる安心・安全の確保</p> <p>⑤公共施設マネジメントの持続的な改善・改革</p> <p>●行動原則</p> <p>①施設総量の縮減 ②施設の長寿命化</p> <p>③運営の適正化 ④資産の処分・有効活用</p>																																																																																
給食関係部分の抜粋	<p>④-2 給食センター</p> <p>○評価結果のまとめと今後の方向性</p> <p>南部・北部学校給食センターともに老朽化が進行しており、また、食物アレルギーの児童・生徒への対応や衛生管理の徹底を図るため、設備面においても対策を講じる必要があります。江南市第七次行政改革大綱では、学校給食調理の民間委託を検討することとされており、施設・設備の更新だけでなく、維持・運営に関してもコストの縮減・業務の効率化を図る必要があります。</p> <p>○短期的な取り組み（第1期）</p> <p>民間活力導入や1センターへの集約を視野に入れ、食物アレルギーや衛生面の安全確保にも配慮した新学校給食センターを整備します。</p> <p>○長期的な取り組み（第2期～第4期）</p> <p>保育園など他の施設での給食調理の共同化による運営の効率化を検討します。</p> <p>学校教育系施設（給食センター）の適正化方策の実施・検討時期</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>施設番号</th> <th>施設名</th> <th>一次評価結果</th> <th>代表建築年度</th> <th>経過年数 耐用年数</th> <th>残耐用年数</th> <th>第1期 2018-2027</th> <th>第2期 2028-2037</th> <th>第3期 2038-2047</th> <th>第4期 2048-2055</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">64</td> <td rowspan="2">南部学校給食センター</td> <td rowspan="2">見直し対象(Ⅱ)、 見直し対象(Ⅳ)</td> <td rowspan="2">1979 (S54)</td> <td>38</td> <td>3</td> <td rowspan="2">● 更新(統合)</td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>41</td> <td>(2020)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">65</td> <td rowspan="2">北部学校給食センター</td> <td rowspan="2">見直し対象(Ⅳ)</td> <td rowspan="2">1971 (S46)</td> <td>46</td> <td>△5</td> <td rowspan="2">● 更新(統合)</td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>41</td> <td>(2012)</td> </tr> </tbody> </table> <p>第1期適正化方策のアクションプラン</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>施設番号</th> <th>施設名</th> <th>H30 2018</th> <th>H31 2019</th> <th>H32 2020</th> <th>H33 2021</th> <th>H34 2022</th> <th>H35 2023</th> <th>H36 2024</th> <th>H37 2025</th> <th>H38 2026</th> <th>H39 2027</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">64</td> <td rowspan="2">南部学校給食センター</td> <td rowspan="2">基本 計画</td> <td>築40年</td> <td>●</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td colspan="5">PPP/PFI検討、統合</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>65</td> <td>北部学校給食センター</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>戦略プロジェクト（戦略政策に関連する事務事業）</p> <p>➤ 安心・安全で質の高い学校給食の実施（学校給食基本計画策定事業）</p> <p>…食物アレルギーの児童・生徒への対応を含め、学校給食をより充実させるため、今後の学校給食の運営方針等を検討し、学校給食基本計画を策定する。</p>	施設番号	施設名	一次評価結果	代表建築年度	経過年数 耐用年数	残耐用年数	第1期 2018-2027	第2期 2028-2037	第3期 2038-2047	第4期 2048-2055	64	南部学校給食センター	見直し対象(Ⅱ)、 見直し対象(Ⅳ)	1979 (S54)	38	3	● 更新(統合)				41	(2020)	65	北部学校給食センター	見直し対象(Ⅳ)	1971 (S46)	46	△5	● 更新(統合)				41	(2012)	施設番号	施設名	H30 2018	H31 2019	H32 2020	H33 2021	H34 2022	H35 2023	H36 2024	H37 2025	H38 2026	H39 2027	64	南部学校給食センター	基本 計画	築40年	●										PPP/PFI検討、統合								65	北部学校給食センター										
施設番号	施設名	一次評価結果	代表建築年度	経過年数 耐用年数	残耐用年数	第1期 2018-2027	第2期 2028-2037	第3期 2038-2047	第4期 2048-2055																																																																								
64	南部学校給食センター	見直し対象(Ⅱ)、 見直し対象(Ⅳ)	1979 (S54)	38	3	● 更新(統合)																																																																											
				41	(2020)																																																																												
65	北部学校給食センター	見直し対象(Ⅳ)	1971 (S46)	46	△5	● 更新(統合)																																																																											
				41	(2012)																																																																												
施設番号	施設名	H30 2018	H31 2019	H32 2020	H33 2021	H34 2022	H35 2023	H36 2024	H37 2025	H38 2026	H39 2027																																																																						
64	南部学校給食センター	基本 計画	築40年	●																																																																													
					PPP/PFI検討、統合																																																																												
65	北部学校給食センター																																																																																

2-2 学校給食の現状

(1) 施設の概況

本市の学校給食施設は、平成30年5月1日時点において、南部学校給食センター、北部学校給食センターの2箇所であり、南部学校給食センターでは5,308食、北部学校給食センターでは3,524食を提供している。学校給食施設の一覧と概要は、図表2-1、図表2-2のとおりである。

(図表2-1) 学校給食施設の一覧

名称	所在地	敷地面積
南部学校給食センター	木賀町大門 59 番地	2,693 m ²
北部学校給食センター	高屋町清水 32 番地	2,946 m ²

(図表2-2) 学校給食施設の概要

名称	構造	建築年度 ※	延床面積	調理場 面積	調理能力
南部 学校給食センター	鉄筋 コンクリート	S55	1,502 m ²	922 m ²	1 日最大 8,000 食
北部 学校給食センター	鉄筋 コンクリート	S47	1,212 m ²	691 m ²	1 日最大 6,000 食

※ 調理場開設年度（両センターとも平成3年度に改築を実施）

また、学校給食衛生管理基準への対応状況は図表2-3のとおりである。

学校給食衛生管理基準は、学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項を示したものであり、ここではその中の施設に関わる部分として「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」、「ドライシステムの導入状況」、「空調等を備えた構造」について整理を行った。

汚染・非汚染の区分は未対応、ドライシステムの導入状況は未導入（ドライ運用）、空調等についても未整備という状況である。

(図表2-3) 学校給食衛生管理基準への対応状況

名称	汚染・非汚染の区分	ドライシステムの 導入状況	空調等を備えた構造
南部 学校給食センター	未対応	未導入 (ドライ運用)	未整備
北部 学校給食センター	未対応	未導入 (ドライ運用)	未整備

参考-学校給食衛生管理基準の補足

1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示された。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所である。

2) ドライシステムの導入

ドライシステムは、すべての調理機器からの排水が機器等に接続される排水管を通して流す方式である。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。このため、施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入することが示された。また、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が示された。

3) 空調等を備えた構造

高温多湿は細菌の増殖を容易にするため、作業中に発生する熱、湿度をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要がある。作業中も温度 25℃以下、湿度 80%以下に保たれるように空調等を備えるように努めることが示された。

各学校給食センターの法規制状況(都市計画の指定状況)は図表 2-4 のとおりである。

南部学校給食センターは住居系の用途地域、北部学校給食センターは市街化調整区域に指定されている。学校給食施設は建築基準法上、工場の扱いとなることから、現在の施設を建替える際、住居系の用途地域に指定されている施設においては、工業系用途地域への移転や現状と同等規模の施設とするなどの対応が求められる。

(図表 2-4) 法規制状況（都市計画の指定状況）

名称	用途地域	建ぺい率	容積率
南部学校給食センター	第一種中高層住居専用地域	60%	200%
北部学校給食センター	市街化調整区域	60%	200%

(2) 運営状況の整理

① 学校給食の実施状況

学校給食の実施状況は、図表 2-5 のとおりである。

食器の点数は、2センターとも3点（汁椀、飯椀、平皿）である。

食器の材質は、椀・皿は、メラミン、箸は、PPS（ポリフェニレンサルファイド）、スプーンは、ステンレス、トレーは無しである。

献立は、複数あり、セレクトできる。

業務委託の状況は、配送のみ委託している。

(図表 2-5) 学校給食実施状況（平成 30 年度）

項目		南部学校給食センター	北部学校給食センター
食器の点数		3点（汁椀、飯椀、平皿）	
食器の 材質	椀	メラミン	
	皿	メラミン	
	箸	PPS（ポリフェニレンサルファイド）	
	スプーン	ステンレス	
	トレー	無	
献立		複数献立（セレクト）	
主食		米飯4回/週、麺1回/月、米飯、麺以外の日はパン	
炊飯方法		委託炊飯	
給食 予定日数	小	192日	
	中	195日	
業務委託 状況	調理	直営	
	洗浄	直営	
	機械操作	直営	
	配送	委託	

② 職員の配置状況

学校給食センターの職員の配置状況は、図表 2-6 のとおりである。

(図表 2-6) 学校給食センターの職員数内訳 (平成 30 年度)

名称	雇用状況	職員数						
		計	所長	栄養職員	事務職員	調理員	ボイラー技師	運転手
南部 学校給食 センター	正規	13 人	1 人	2 人	2 人	8 人	兼務 2 人	
	パート	21 人			1 人	20 人		
	再任用	0 人						
	委託	3 人						3 人
	計	37 人	1 人	2 人	3 人	28 人	兼務 2 人	3 人
北部 学校給食 センター	正規	9 人	1 人	2 人		6 人	兼務 1 人	
	パート	17 人				17 人		
	再任用	1 人			1 人			
	委託	2 人						2 人
	計	29 人	1 人	2 人	1 人	23 人	兼務 1 人	2 人

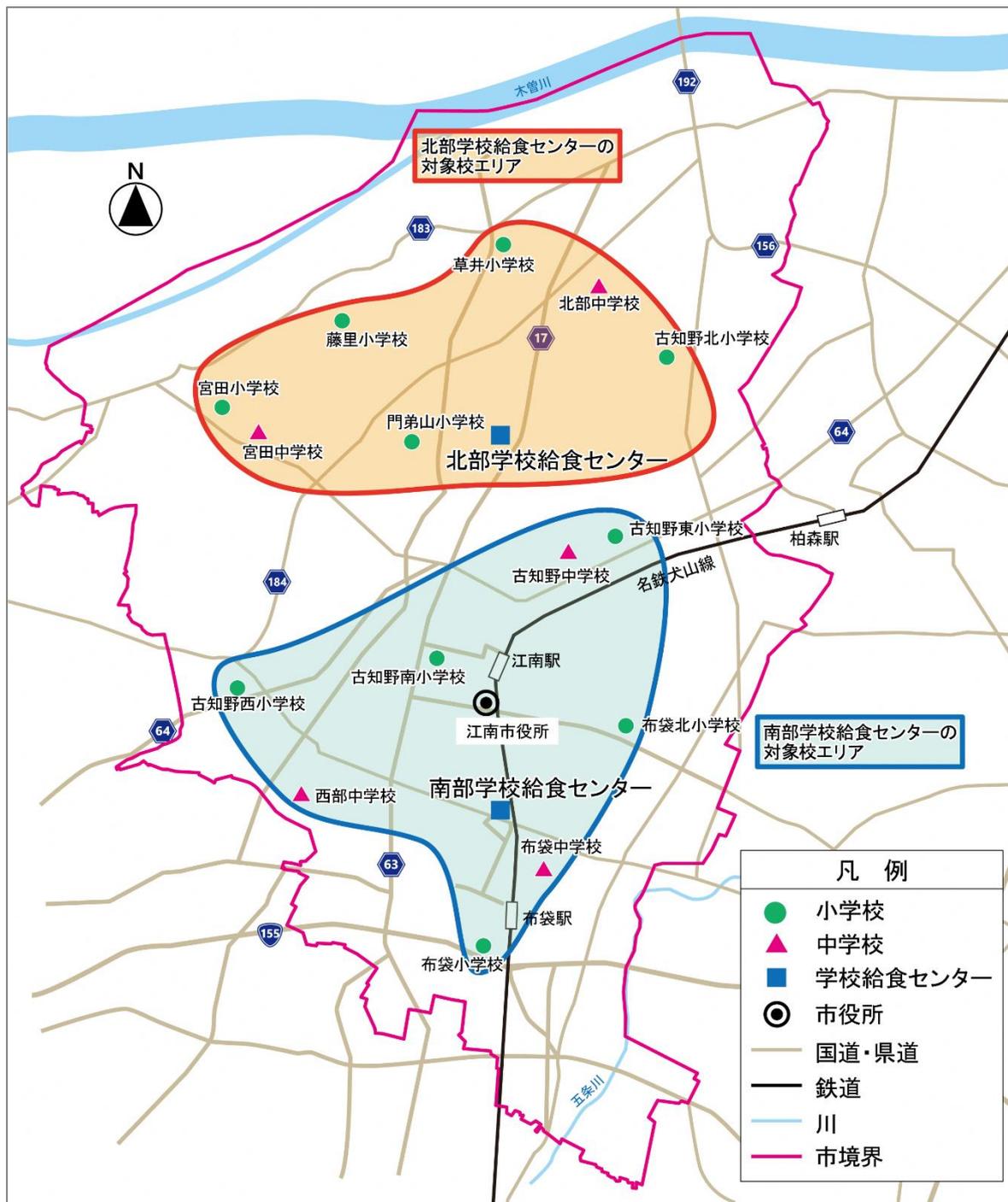
③ 学校給食センターの配送状況

2つの学校給食センターで市内のすべての小学校、中学校へ配送している。南部学校給食センターは小学校 5 校、中学校 3 校、北部学校給食センターは小学校 5 校、中学校 2 校に配送している。各学校給食センターの配送状況は、図表 2-7、図表 2-8 に示すとおりである。

(図表 2-7) 各学校給食センターの配送状況① (平成 30 年度)

名称	配送校数	配送
南部 学校給食センター	8 校	○小学校 5 校 古知野東小、古知野西小、古知野南小、布袋小、布袋北小 ○中学校 3 校 古知野中、布袋中、西部中
北部 学校給食センター	7 校	○小学校 5 校 古知野北小、宮田小、草井小、藤里小、門弟山小 ○中学校 2 校 宮田中、北部中

(図表 2-8) 各学校給食センターの配送状況②



④ 食物アレルギーへの対応状況

食物アレルギーへの対応は、学校給食施設での食物アレルギー対応は実施しておらず、事前に配付した献立表や学校生活管理指導表に基づき、学校と保護者の面談等を通じて個別対応を行っている状況である。なお、給食の提供が困難な場合は弁当持参で対応している。

⑤ 学校給食における食育の実施状況

ア) 食育事業

平成 29 年度の食育事業の実施状況は図表 2-9 のとおりである。

(図表 2-9) 食育事業の取り組み状況

事業名	事業内容	H29 実績	H30 予定
学校における食育事業	学校からの依頼により、栄養教諭等が給食時間に行う食育指導	15 校 118 回	15 校 134 回
T・T(ティーム・ティーチング) 授業における食育事業	学校からの依頼により、栄養教諭等と他の教諭が授業で行う食育指導	7 校 49 回	5 校 50 回
保護者会での講演による食育事業	学校からの依頼により、栄養教諭等による保護者に対して行う食育の講演	18 回	22 回

イ) 地場産物利用

給食において、地元の食材を使用した献立の作成に努めている。直近 5 年の食材に占める愛知県産の利用率(品目ベース)は図表 2-10 のとおりである。平成 26 年度以降利用率は低下しており、平成 29 年度の地場産物利用率は 33.9%という状況である。

(図表 2-10) 地場産物利用率(食材に占める愛知県産の利用率)

平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
37.5%	40.3%	35.7%	35.2%	33.9%

⑥ 歳出決算及び収納率の状況

直近 5 年の運営費及び給食費の収納率は図表 2-11 のとおりである。

運営費は年々減少し、平成 29 年度は約 558 百万円という状況である。

収納率は、99.58%~99.82%という状況である。

(図表 2-11) 運営費及び給食費、収納率の状況

	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
運営費	624,842 千円	620,362 千円	594,173 千円	556,289 千円	558,213 千円
収納率	99.58%	99.64%	99.59%	99.69%	99.82%

2-3 学校給食の課題

(1) 建設、設備に関する課題

課題1 老朽化した施設及び設備への対応

学校給食は、北部学校給食センターと南部学校給食センターの2施設で提供している。両施設とも耐震性は確保されているものの、建築後、北部が46年、南部が38年経過している。鉄筋コンクリート造の建物の法定耐用年数※は47年と言われており、北部は間もなく、南部も9年後にはその時期を迎えることとなる。少なくとも両施設とも大規模修繕は必要な時期を迎えている。

設備関係の耐用年数は概ね15年程度と言われており、既に更新時期を超過している状況にある。

これらのことから、施設の大規模な修繕または建物の更新が求められている。

※ 法定耐用年数は、建物寿命ではなく、税務上で所有する資産としての価値を意味するものである。ただし、建築物は築年数の経過に比して修繕費用は大きくなる。

課題2 学校給食衛生管理基準への適合

(ドライ方式、汚染・非汚染の区分、空調管理等)

両センターは、「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」に準じた運用はしているものの、基準やマニュアルに適合した運用はできていない状況にある。

このため、安心・安全な給食の実施に向けて、建替えを含めた改善が必要である。

課題3 アレルギー対応室の確保

食物アレルギーを持つ児童・生徒は増加傾向にある。

しかし、両センターともに除去食や代替食といった食物アレルギー対応が安全に調理できる構造とはなっていないことから、施設での対応を行っていない状況である。

食物アレルギーは、アナフィラキシーショックなど生命の危険を伴うものもあることから十分な対策が必要となる。

これらのことから、安全な食物アレルギー対応を実施できる施設の環境整備が求められる。

(2) 運用に関する課題

課題1 食物アレルギー対応

上述したように両施設とも安全に食物アレルギー対応を実施できる環境にないため、食物アレルギーを抱える児童・生徒は、希望する保護者に対して献立明細表と加工食品配合表を配布し、各自除去や弁当持参の対応を個別に相談しながら対応している状況である。

また、食物アレルギー対応は、施設面（専用室の確保や専用の調理器具、備品等）が整っていたら十分というものでもない。

このため、調理における作業・確認体制の充実や十分な児童・生徒・職員等への食育指導（命の危険性や発生の原因等）を行っていくことが求められる。

課題2 食育機会の創出（児童・生徒だけでなく保護者も含めて）

学校給食に求められる役割は年々高まっており、時代のニーズに合わせた学校給食を目指していく必要がある。その中で食育活動は根幹をなすべき取り組みである。

現在、市では食育活動として、T・T授業や講演などの食育事業や地元の食材を使用した献立や郷土料理の提供を行っている。

このため、現在の取り組みに加え、給食センターでの調理作業の見学や調理員とのふれあいなど、児童・生徒だけでなく保護者も含め、更なる食育機会の創出を図っていくことが重要である。

課題3 ライフサイクルコストの縮減

市の方針として、公共施設の延床面積の削減やライフサイクルコストの縮減が掲げられている。

両センターを「学校給食衛生管理基準」の衛生基準を確保した施設を整備した場合、延床面積は増加することとなる。両センターを統合したとしても、両センターの現状の延床面積を合わせたものより大きくなってしまう。

そのため、ライフサイクルコストの縮減を実現するため、民間活用を含めた効率的な維持管理・運営を行っていく必要がある。

課題4 調理等業務の民間委託化

両施設の運用は、配送業務を除き市が行っている状況である。

国は、学校給食業務の合理化を掲げ、民間委託を推奨するとともに、市がやるべきものについても明示している。また、市では、江南市リノベーションビジョンにおいて、民間事業者が経験を活かして安定した給食調理等業務を実施することを目標に掲げている。

このため、調理等業務の民間委託を念頭に置きつつ、民間委託導入の効果を見極め、適切に導入を図っていくことが重要である。

第3章 学校給食の基本方針

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に資することや、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。

その役割を果たすため、本市における学校給食の基本方針を次のとおりとする。

方針①

➤ 安心・安全で質の高い学校給食の提供

安心・安全な学校給食を提供するため、施設の更新時には「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」に沿った施設・設備を整備する。

また、応募献立やリクエスト献立などの様々な企画献立やアレルギー対応を実施して質の高い学校給食を提供する。

方針②

➤ 食育の推進

食育基本法や食育推進基本計画に基づき、食に関する指導を効果的に実施するとともに、学校・家庭・地域が連携し、児童・生徒の健康増進、食文化の理解など、学校給食を通じた食育指導環境の充実を図る。

また、地産地消を推進するため、地元愛知県産・江南市産の農産物を積極的に使用し、季節感のあるおいしい学校給食の提供を行う。

方針③

➤ 事業の合理化・効率化

学校給食を将来にわたって安定的に提供するため、今後の、学校給食の実施にあたっては、現状2箇所为学校給食センターを統廃合するなど、維持運営の方法や、民間活力の導入について検討し、事業の合理化・効率化を図る。

第4章 学校給食施設のあり方検討

4-1 検討すべき事項と方向性

新たに学校給食施設を整備するにあたって検討すべき事項及びその方向性は以下のとおりである。

検討事項		方向性
1	調理方式 (統廃合も含む)	提供方式は、学校給食の基本方針の実現に最も適した「共同調理場方式(センター方式)」を採用する。その際、現在の2センターを1センターに統合するかどうかは、24ページに示した各提供方式の評価を基に検討する。
2	食物アレルギー対応	多くの児童・生徒が同じ献立の給食が楽しめる環境づくりを目指すため、専用の調理室を設置し、除去食の提供を中心とした対応とする。
3	保育園への配食	発達段階に配慮した離乳食の提供や、アレルギー原因物質が多岐に渡り、かつ、発症の危険性も高い低年齢児への対応については、これまで実施してきたきめ細かな対応が引き続き重要と考え、自園調理を継続していく。
4	建設用地の選定	候補地が出てきた際、学校給食施設の適地かどうかを以下の3視点、9項目から評価し、判断する。 ①法規制(接道状況、用途地域の指定状況) ②環境面(近隣に与える影響、災害の影響) ③施設立地条件(配送計画の効率性、用地取得費・取得の容易性、用地の形状、インフラの状況、その他マイナス要因)

(1) 調理方式（統廃合も含む）

① 学校給食センター運営業務の民間委託について

ア) 国の考え方

「学校給食業務の合理化について」（昭和 60 年文部省通達）において、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮し、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があるとしている。ただし、民間委託を行う場合は、献立作成は委託対象外とすること、設置者の意向を十分反映できる管理体制を設けること、運営改善のための措置がとれるよう契約書に明記することなどが示されている。

イ) 市の方向性（江南市リノベーションビジョンより）

目標とする ビジョン	給食センターのパート職員が民間委託業者に雇用され、その経験を活かし安定した給食調理等業務が実施される。また、民間事業者が有するノウハウを活用し、より効率的に学校給食が提供できている。
---------------	---

ウ) 民間委託導入にあたってのメリット・デメリット

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none">・ 正規職員及びパート雇用の任用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。・ 調理員休暇による補充が委託事業者の責任において実施されることにより常に適正な人員が確保できる。・ 現在の給食調理等業務に係る人件費と比較すると、経費の縮減が図れる。・ 契約要件とすることで、特別な給食等への対応や、学校給食に関する教育活動への参加が可能となり、食育の充実が図れる。	<ul style="list-style-type: none">・ 委託化する施設に勤務している正規職員の継続雇用に影響が出る。・ 直営による場合と同様、給食の質は調理員の資質・能力に左右され、学校給食に精通した経験豊富な正社員の配置が不可欠となる。

エ) 共同調理場の給食事業の委託状況（愛知県内）

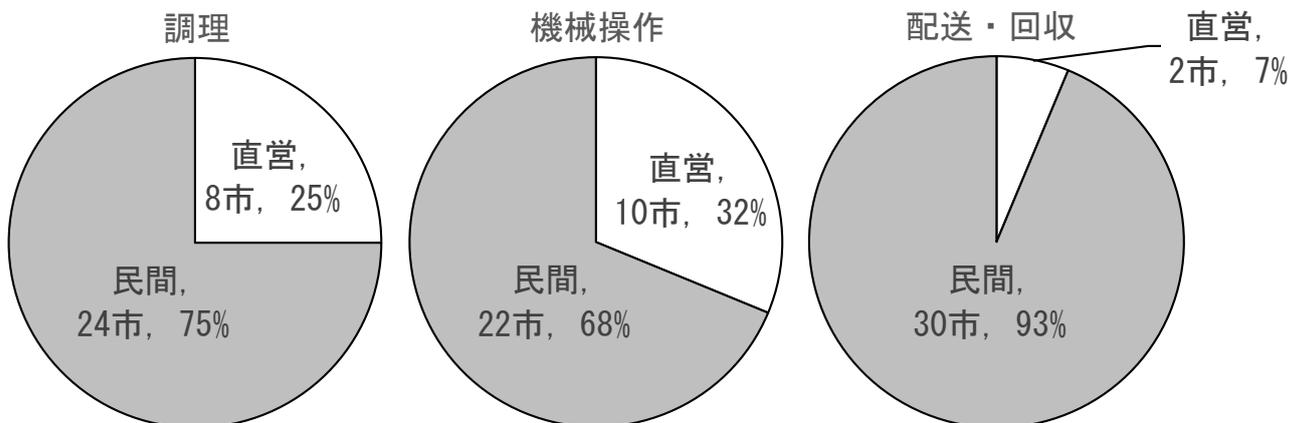
(図表 4-1) 愛知県内の共同調理場の給食事業の委託状況

平成29年5月1日現在

※民間委託→○ 直営→●

	調 理	機械操作	配送・回収		調 理	機械操作	配送・回収
豊 橋	○	○	○	知 多	○	○	○
岡 崎	●	●	○	知 立	○	○	○
一 宮	○	○	○	尾張旭	○	○	○
瀬 戸	○	●	○	岩 倉	○	○	○
半 田	○	○	○	豊 明	●	●	○
春日井	○	○	○	日 進	○	○	○
豊 川	○	○	○	田 原	○	○	○
津 島	○	○	○	愛 西	○	○	○
碧 南	○	○	○	清 須	●	●	○
刈 谷	○	○	○	北名古屋	●	●	○
豊 田	○	○	○	みよし	○	○	○
安 城	○	○	○	あ ま	○	●	○
西 尾	●	●	●	長久手	●	●	○
蒲 郡	○	○	○				
常 滑	●	●	●	直営	8市	10市	2市
江 南	●	●	○	民間	24市	22市	30市
小 牧	○	○	○	合計	32市		
稲 沢	○	○	○	委託率	75%	68%	93%
東 海	○	○	○				

※全38市のうち、共同調理場を有しない6市を除く



オ) 学校給食の流れと民間委託の可能性

業務の種類	業務の内容	民間委託の可能性	市の方針案
献立の作成	栄養バランスや調達コストを考慮して、献立を作成する。	不可能 (国より通達有)	栄養教諭等（学校給食センター職員）が行う。
食材の調達	献立に基づき、食材を注文、購入する。	可能	<u>学校給食センター(市)が一括して購入する。</u>
食材の検収	納入された食材の品質、種類、産地、量目や賞味期限等を検査・確認する。	補助は可能	委託業者の補助のもと栄養教諭等（学校給食センター職員）が行う。
調理作業	指示書に基づき、調理する。	可能	委託業者が栄養教諭等（学校給食センター職員）の指示書に基づき調理を行う。
味見・確認	調理の途中や完成後に、作業が指示どおり行われているか検査・確認する。	可能	栄養教諭等（学校給食センター職員）が調理したものを目視や味見により検査を行う。
配缶	調理従事者が各クラスの食缶に配食する。	可能	委託業者が食缶に配食する。
配送	各学校にコンテナで配送する。	可能	委託業者が各学校に配送する。 <u>(既に委託対応)</u>
検食	共同調理場や各学校において、検食責任者が検食し、異常がないか確認する。	不可能	共同調理場や各学校において、検食責任者が検食する。
給食時間・給食指導	給食時に、児童・生徒と共に給食を食べ、食育指導を実施する。	支援は可能	児童・生徒が盛り付けし、喫食する。担任や栄養教諭等が給食指導を実施する。
回収	給食終了後、各学校から給食センターに食缶や食器等のコンテナを回収する。	可能	配送と同じく、委託業者が各学校から学校給食センターへ使用済み食器等を回収する。 <u>(既に委託対応)</u>
洗浄・消毒保管や清掃、残菜処理等	回収された食器、食缶、配送コンテナの洗浄及び消毒保管を行う。また、調理・洗浄業務終了後、施設・設備機器を清掃、残菜処理を行う。	可能	委託業者が食器・食缶等を洗浄し、保管庫に収めて消毒・保管するとともに、次の作業に向けた準備、清掃を行う。

② 調理方式の導入状況及び特徴

ア) 提供方式の概要

提供方式		概 要
単独調理場方式（自校方式）		各学校敷地内の調理施設で調理された給食を食缶で各教室に配送する方式。
共同調理場方式 （センター方式）※	2センター （現在と同様）	複数校の給食を現状と同じ2箇所の調理施設で一括して調理し、給食時間までに食缶（配送トラック）で各学校へ配送する方式。
	1センター （統合）	複数校の給食を1箇所の調理施設で一括して調理し、給食時間までに食缶（配送トラック）で各学校へ配送する方式。
統合方式（親子方式）		ある学校（親）の調理施設で調理し、給食時間までに食缶で自校（親）を含む複数校（子）に配送する方式（他校へは配送トラック）。 <u>新設、規模拡大は、原則、工業系の用途地域または市街化調整区域に限られる。</u> （センターと同様の扱い）
スクールランチ方式		民間事業者が民間の調理施設で調理し、給食時間までに食缶やランチボックス（配送トラック）で配送する方式。江南市の給食費に比べて保護者負担が割高となる。 ランチボックスは、 <u>配膳時間が少なくてすむ</u> というメリットがあるものの、 <u>多様な献立の提供は難しく（汁物の提供が困難）、衛生管理上、温かい食事の提供がしにくい</u> 等の課題がある。

※ **愛知県内の小中学校で最も採用**されている方式である。（平成 28 年度現在：小学校 591 校（61.1%）、中学校 263 校（85.4%）、名古屋市を除く）

イ) 各提供方式の評価

	単独調理場方式 (自校方式)	共同調理場方式 (センター方式)		統合方式 (親子方式)	スクール ランチ方式
		2センター	1センター		
方針1 安心・ 安全	栄養教諭等が配置される調理施設は限定的である、一方アレルギーは児童・生徒のきめ細かい対応がしやすい。	栄養教諭等がすべての調理施設に配置される、かつ食物アレルギー対応は専用の調理室で対応する。	同左	単独調理場方式に準じる。	民間事業者の管理のもと市と連携しながら適切な対応が行われるものの、食物アレルギー対応についてはきめ細かいサービスがしにくい。
	◎	◎	◎	○	△
方針2 食育推進	身近に調理員が居るため子どもたちとの交流が可能、かつ温かい状態での食事の提供も可能である。	見学機能を活用した子どもたちとの交流が可能、かつ温かい状態での食事の提供が可能である。	同左	単独調理場方式に準じる。	調理を民間の施設で行うため、調理員との交流は図りにくい。
	◎	◎	◎	◎	×
方針3 合理化・ 効率化	施設整備、維持管理・運営に係るコストが最も高額となる。	スケールメリットにより単独調理場方式より格安となる。	スケールメリットによりスクールランチに次いで格安となる。	単独調理場方式に準じ、コストが高額となる。	調理施設自体の初期投資費用が不要なため最も格安となる。
	×	△	○	×	◎
総合 評価	すべての小中学校において他の方式に比べて最も調理能力あたりの単価が高い施設を整備する必要があるため、方針3の面で課題が大きい。	方針3の面で1センターに劣るものの、方針すべてに概ね合致した方式である。また、共同調理場方式は、県内の54自治体の内、46自治体が採用しているため、実績も十分である。	方針3の面ではスクールランチに及ばないものの、方針1~3の全てにおいて最もバランスが取れた方式である。また、共同調理場方式は、県内の54自治体の内、46自治体が採用しているため、実績も十分である。	単独調理場方式と同様の評価である。	調理を民間の施設で行うため、方針3の面での効果は期待できるが、方針2の面で課題が大きい。
	3位	2位	1位	4位	5位

【詳細資料】

	単独調理場方式（自校方式）	2 センター（現在と同様）	1 センター（統合）	統合方式（親子方式）	スクールランチ方式
方針1 安心・安全	<p>・食物の品質や安全性等に対して自ら判断できる能力を備えた栄養教諭等が配置される調理施設が限られる。</p> <p>・限られた施設での対応となるため、知識・技術の向上機会的である。</p> <p>△</p>	<p>・食物の品質や安全性等に対して自ら判断できる能力を備えた栄養教諭等がすべての調理施設に配置される。</p> <p>・まとまった施設での対応となるため、知識・技術の向上機会がある。</p> <p>◎</p>	同左	<p>・単独調理場方式に近い形である。</p>	<p>・調理施設に教育委員会から栄養教諭等が配置されたいが、献立作成や定期給食会議等により運用は限られる。</p> <p>・まとまった施設での対応となるため、知識・技術の向上機会がある。</p> <p>○</p>
トラブル時の影響	<p>・調理中に食中毒が出た場合の被害は、自校に限定され、最小限に抑えられる。</p> <p>△</p>	<p>・調理中に食中毒が出た場合の被害は、提供校全体及び、施設（設備含む）に異常事態が発生した場合、給食提供への影響は大きい。</p> <p>◎</p>	<p>・調理中に食中毒が出た場合の被害は、市の小中学校全体及び、施設（設備含む）に異常事態が発生した場合、給食提供への影響は大きい。</p> <p>△</p>	<p>・調理中に食中毒が出た場合の被害は、親となる学校と子となる学校に限定される。</p>	<p>・調理中に食中毒が出た場合の被害は、委託先の提供校全体及び、また、学校給食以外の業務での発生も影響する。</p> <p>○</p>
アレルギー等への対応	<p>・調理員と児童・生徒との距離が近く、きめ細い対応がしやすい。</p> <p>◎</p>	<p>・アレルギー対応食専用の調理室で調理をするため、通常の調理と分離することが可能となる。</p> <p>◎</p>	同左	<p>・単独調理場方式とほぼ同様である。</p>	<p>・業者製造のため、きめ細いサービスがしにくい。</p> <p>△</p>
食育（子供たちと調理者の交流）	<p>・お弁当が売れ、給食を安心して食べることができ、感謝の気持ちも生まれる。</p> <p>・コミュニケーションがとりやすい。</p> <p>・学校内で調理するため、温かい給食を提供できる。</p> <p>◎</p>	<p>・調理施設が離れているため、日常的に交流することなどはできないが、見学機能を用意することなどで定期的な交流は可能となる。</p> <p>・学校とは別の場所で調理するため、調理から販売までで少し時間がかかるが、食圧は高い保溫性を有していることから、温かい状態で提供できる。</p> <p>◎</p>	同左	<p>・親となる調理施設が近接しているため、お互いの顔が全く見えなむというわけではなく、ある程度度の交流は図れる。</p> <p>・親となる調理施設が近接しているため、自校方式ほどではないが、温かい給食を提供できる。</p> <p>○</p>	<p>・調理者との交流が図りにくい。</p> <p>・食圧方式は、共同調理場方式と同様であるが、ランチボックスの場合は、温かい給食を提供しにくい。</p> <p>△</p>
方針3 食費・効用	<p>・施設整備費は、共同調理場方式に比べて費用が割高となる。</p> <p>・配食コストは不要である。</p> <p>・人件費が削減するため、一般的に維持管理運営費も共同調理場方式より割高となる。</p> <p>◎</p>	<p>・施設自体の費用は大きいですが、複数校分の調理が可能に施設であり、1校当たりには換算すると、単独調理場方式より費用が節減となる。</p> <p>・維持管理運営費は、給食調理施設から各教室までの配送コストが必要となるが、配送員人件費を考慮しても単独調理場方式に比べて費用が節減となる。</p> <p>◎</p>	<p>・2センターよりもスケールメリットがはたらくため、割安となる。</p> <p>◎</p>	<p>・施設整備費、維持管理運営費は、一般的に単独調理場方式より節減となるが、共同調理場方式に比べて費用が割高となる。</p> <p>◎</p>	<p>・食圧で運送する場合は、使用している、製缶等をランチルームの改修する費用が必要となるため、調理施設自体の初期投資費用が不要のため、最も割安となる。</p> <p>△</p>
(概算)	<p>【500食、延床面積1,000㎡の試算結果】</p> <p>建設費：約96億3,000万円 <small>(約6億3,000万円×15校)</small></p> <p>mあたり単価：約94億5,000万円 <small>＝約94億5,000万円</small></p> <p>mあたり単価：約680千円/㎡ <small>＝約680千円/㎡</small></p> <p>調理能力あたり単価：約1,260千円/食</p> <p>×</p>	<p>【5,000食、延床面積4,500㎡の試算結果】</p> <p>建設費：約25億5,000万円 <small>mあたり単価：約566千円/㎡</small></p> <p>調理能力あたり単価：約283千円/食</p> <p>○</p>	<p>同左</p>	<p>—</p>	
その他	<p>・すべての学校の調理施設を整備するため、延床面積、コスト縮減効果が期待できず、江南市公共施設再配置計画とは合致しない。</p> <p>・各校の敷地の対応からすべての学校の学校に調理場を整備することは困難である。</p> <p>×</p>	<p>・江南市公共施設再配置計画の適正化方針の内容と合致しない。</p> <p>△</p>	<p>・江南市公共施設再配置計画の適正化方針の内容と合致している。</p> <p>○</p>	<p>・江南市公共施設再配置計画の延床面積の削減につながる。</p> <p>・複数の施設から選択できる。</p> <p>・ランチルームで会食できる。</p> <p>・喫食率が一般的に低く、一食当たりの委託費が割高である。</p> <p>◎</p>	<p>・江南市公共施設再配置計画の延床面積の削減につながる。</p> <p>・複数の施設から選択できる。</p> <p>・ランチルームで会食できる。</p> <p>・喫食率が一般的に低く、一食当たりの委託費が割高である。</p> <p>◎</p>
総合評価	<p>コスト面や衛生管理において他の提供方式より劣るが、トラブル時の影響、アレルギー等への対応及び食育の評価が高い。提供方式である。しかし、既存の学校に調理施設を建設することは、敷地面積や費用の面で現行的ではない。また、江南市公共施設再配置計画とは合致しない。</p> <p>△</p>	<p>コスト面、トラブル時の影響および他の提供方式より劣ることもあるが、衛生管理やアレルギー等への対応及び食育での評価が高い。提供方式である。しかし、江南市公共施設再配置計画とは合致する。</p> <p>◎</p>	<p>2センター（現在と同様）と同様の評価であるが、1センターであることからコスト面での効果は見込める提供方式である。また、江南市公共施設再配置計画とも合致する。</p> <p>○</p>	<p>単独調理場方式と同様の評価である。単独調理場方式と比べると、トラブル時の影響やアレルギー等への対応は高くなる一方、コスト面では優れた提供方式である。なお、江南市公共施設再配置計画とは合致しない。</p> <p>△</p>	<p>コスト削減効果と複数施設からの選択やランチルームの活用など、他の提供方式では対応し難い点も見受けられる。しかし、その複数施設からの選択がランチルームの活用は、小学生（特に低学年）には難しく、小学校の導入は難しい。また、アレルギー等への対応はきめ細い対応がしにくい提供方式である。なお、江南市公共施設再配置計画とは合致している。</p> <p>◎</p>

(2) 食物アレルギー対応

① 食物アレルギーの症状

食物アレルギーは、医学的には「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義されており、本来、体に無害なはずの食品に対して、過敏に反応することで目のかゆみや湿疹、喘息などの症状が起こってしまうものである。

平成29年5月1日時点の市における食物アレルギーを有する状況は、児童392人(7.0%)、生徒173人(6.2%)という状況である。(うち、学校生活管理指導表を提出している児童・生徒数は合計123人)

食物アレルギーの症状には、アナフィラキシーショックなど生命の危険を伴うものもある。具体的な症状は以下のとおりである。

(図表 4-2) 食物アレルギーの症状

臓器		症状
皮膚		かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる
粘膜	眼	白目が赤くなる、プヨプヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる
	鼻	くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる
	口やのど	口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ・イガイガ感
消化器		腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢
呼吸器		のどが締めつけられる感じ、声がかすれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、呼吸がしづらい
全身性	アナフィラキシー	皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、症状がどんどん進行してくる状態
	アナフィラキシーショック	ぐったり、意識がもうろうとしている、呼びかけに反応できない、顔色が悪い

「食物アレルギーに関する基礎知識」
(文部科学省・(公財)日本学校保健会)から作成

② 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因食品のうち、特に発症数、重篤度から食品表示の必要性が高い「えび」「かに」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生」を「特定原材料」として、食品表示基準において、表示が義務付けられている。

③ 食物アレルギー対応

愛知県は、「学校における食物アレルギー対応の手引」(H28.2)において、食物アレルギー対応を以下のとおり区分し、また、除去食・代替食対応の対象食品として、卵と乳を目標として掲げており、新たに小麦も目標に追加している。

(図表 4-3) 学校における食物アレルギー対応の手引

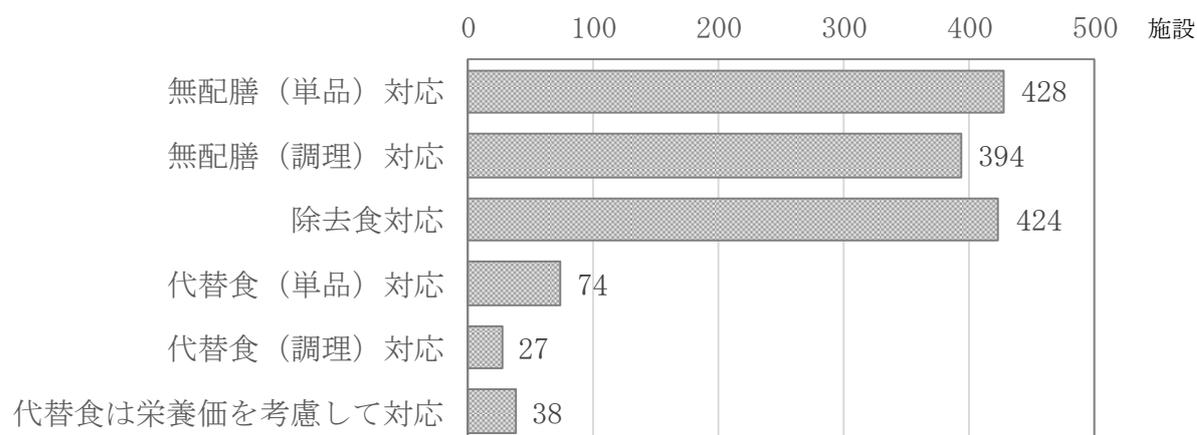
対応の名称	方 法
詳細な献立表配布	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合には全て配布する。
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応(除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる。)
一部弁当持参	その日の給食の献立において、食物アレルギー対応ができないことにより提供されない(無配膳となる)主食・飲用牛乳・副食について、自分で持参するもの。
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者において、毎日弁当を持参するもの。
除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を加えて調理した料理を提供する対応 単品代替食は、単品として提供する主食、飲用牛乳、副食についてアレルゲンを含まない食品を提供する対応

④ 愛知県内の取組状況

愛知県の自治体の食物アレルギーの対応状況について、県が実施した調査によると、無配膳（単品）対応が428施設と最も多く、次いで除去食対応424施設、無配膳（調理）対応394施設が多い状況である。

代替食を実施している施設においては、すべての献立を変更したものではなく、牛乳やデザートの商品代替やフライ等での食材代替（エビフライを魚フライにするなど）といった単品対応のケースが多い状況である。

（図表 4-4）調理場での対応（H29. 5. 1 現在、愛知県、N=612）



資料：学校における食物アレルギー対応に関する調査（愛知県）

⑤ 市における食物アレルギー対応

除去食の提供を中心とした対応の実施を目指す

- ・食物アレルギーを持つ児童・生徒は**増加傾向**にある。
- ・現在の施設は、食物アレルギー対応を実施できる環境ではないため詳細な献立表対応・弁当対応としているが、**児童・生徒と一緒に給食の時間を楽しめる環境づくり**を行っていく必要がある。
- ・児童・生徒と一緒に給食を楽しむ対応として、除去食対応や代替食対応がある。
- ・しかし、代替食対応は、抱えるアレルゲンごとに献立を考える必要があるため栄養教諭や調理従事者等**への負担が大幅に増大**すること、食材も別途調達となるため、**調達コストの負担増**など課題が残る。
- ・さらに、他の人と違う食事提供となるため、仲間外れになったり疎外感を感じたりする恐れもある。
- ・一方、除去食対応は、近隣の岩倉市や小牧市、稲沢市をはじめとして、県内でも多くの自治体が導入している対応である。
- ・周りの児童・生徒と同じ献立での提供となることから、食物アレルギーを持つ児童・生徒も疎外感を感じることなく食事を楽しむことができる。
- ・そこで、**安全面に優れ、多くの児童・生徒が同じ献立の給食が楽しめる除去食対応を目指す**こととする。
- ・ただし、代替食対応については、導入の可能性について今後も検討していく。
- ・施設の更新に合わせ、食物アレルギー対応は、**専用の調理室を設ける**計画とする。なお、規模については、現在の学校生活管理指導表の提出状況と食物アレルギーを持つ児童・生徒が増加傾向にあることを踏まえ、**200食程度を想定**する。
- ・実施にあたっては、安全性を最優先することとし、無理な対応は行わない。従って、ハード面、ソフト面が十分に整備され、対応に関係する人々が自分の役割を理解し、全ての準備が整った時点で行うこととする。

(3) 保育園への配食

① 保育園での食事の提供の背景

- ・「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」（昭和 23 年厚生省令第 63 号）では、保育園に調理室を設けることとされており、自園調理を行うことが原則である。
- ・しかし、平成 10 年 4 月に調理業務の委託が可能となり、平成 16 年に構造改革特別区域法（平成 14 年法律第 189 号）の特例により、公立で一定の条件を満たす場合に外部搬入方式による給食の提供が可能となった。
- ・さらに、平成 22 年 6 月より、公私立問わず満 3 歳以上児には、外部搬入方式による給食の提供が可能となった。
- ・平成 28 年度時点で全国 73 件が特区認定を受けている。
- ・愛知県では、北名古屋市、稲沢市（旧祖父江町、平和町）、常滑市などが特区認定を受けて提供している。

② 保育園の食事の提供の現状（平成 23 年度厚生労働省調査）

ア) 提供状況

- ・「自園調理」21,214 園（90.7%）、「外部委託」1,615 園（6.9%）、「3 歳未満児を含む外部（特区）」323 園（1.4%）、「3 歳児以上のみ外部搬入」233 園（1.0%）であり、多くの保育園が「自園調理」によって食事を提供している。

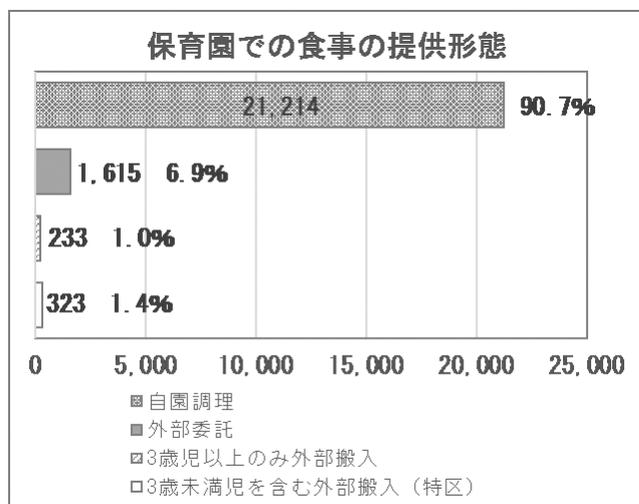
イ) 外部搬入を導入した理由

- ・外部搬入を実施した理由は「コスト削減」（59.1%）が多い状況である。

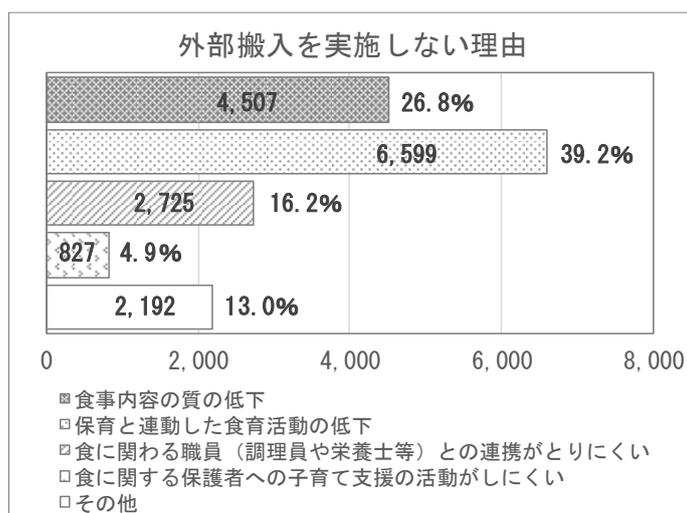
ウ) 外部搬入を実施しない理由

- ・「保育と連動した食育活動の低下」（39.2%）、「食事内容の質の低下」（26.8%）、「食に関わる職員（調理員や栄養士等）との連携がとりにくい」（16.2%）、「食に関する保護者への子育て支援の活動がしにくい」（4.9%）であった。

(図表 4-5) 保育園での食事の提供形態



(図表 4-6) 外部搬入を実施しない理由



③ 市の保育園の状況

- すべての保育園で満3歳未満児を受け入れている。
- そのため、特区認定に関わらず保育園に調理室を設ける必要がある。
- 施設の老朽化は進んでおり、今後、建替えが求められる。
- 平成30年4月1日現在、園児数は1,835人である。また、給食数はこの人数に職員数を足した数になる。

④ 外部搬入を導入している近隣自治体の実態

- 外部搬入を導入している近隣自治体の多くは、特区制度が施行される前から既に導入していて、制度の施行に伴い認定を受けている。
- 自園調理では栄養士のいる保育園が限定されるが、共同調理場方式では栄養士が必ず調理現場にいるため、衛生管理がより徹底され、トラブル時の対応も迅速かつ的確に行うことができる。
- 保育園を担当する栄養士と学校を担当する栄養教諭等が、アレルギー対応や食育指導について調整を図ることができ、切れ目のない対応が可能となる。
- 学校か保育園のどちらかを優先して献立を作成しなければならないので、優先されない側の献立の自由度が低くなり、行事食に影響が出ることもある。
- 自園調理に比べて、きめ細かい離乳食対応やアレルギー対応ができない。
- 保育園は給食実施日数が多いため、施設や設備の大規模な改修や点検等に支障がある。

⑤ 外部搬入を導入する上での課題

ア) 「保育園における食事の提供ガイドライン」(平成 24 年 3 月 厚生労働省)が示す課題

- ・栄養バランスがとれた食事によって空腹を満たし、成長・発達を保証するというだけでなく、食材を入手し、それが大勢の人の手を経て食事になり、その食事を友だちや先生とおいしく、楽しくいただくという一連の過程の体験を保育に採り入れて、子どもの体の成長とともに、心の育ちを支援する対応方法が重要である。
- ・外部搬入後、一人一人の状況に合わせて、保育園内で、保育士が刻んだり、すりつぶしたり、ミキサーにかけるなどの操作を行うため、搬入された食事に再度人の手が加わるという点で、食品衛生の観点から、特に注意が必要である。

イ) 民間事業者ヒアリングから得られた課題

- ・量及び献立が小学校、中学校と異なるため、調理のラインを専用で設ける必要がある。
- ・小学校、中学校の長期休暇時は、保育園のラインのみの稼働となるため、空調、電気、調理設備が非効率となる。

⑥ 外部搬入のメリット・デメリット

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> ・保育園建替え時には、調理室を小スペース化することができ、長期的には施設費・設備費での経済的メリットがある。 ・調理作業が簡易なものとなり、ある程度人件費が縮減される。 ・食材の発注業務が一元化されることで、食材費におけるスケールメリットが得られ、発注業務に関わる人件費が軽減される。 ・栄養士や栄養教諭等が調理現場にすることで、衛生管理がより徹底され、トラブル時の対応も迅速かつ的確に行うことができる。 ・栄養士と栄養教諭等がアレルギー対応や食育指導について、切れ目がなくなるように連携することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・現状と同レベルのきめ細やかな食物アレルギー対応や離乳食対応ができない。 ・専用の調理ライン設置に伴うコストが増える。 ・土曜日や夏休みなどの長期休暇時にも稼働が必要となるため、大型調理機器の入れ替えや、大規模な施設改修などのメンテナンス作業に支障がある。また、空調や電気、調理機器等が非効率となる。 ・上記に伴い、定期点検、定期清掃を段階的に実施することとなり非効率である。 ・現在の保育園の特徴である、おやつやお茶の提供が困難となる。 ・実施基準が異なるため、栄養士や栄養教諭、調理従事者の行動が複雑化する。 ・献立の自由度が低くなる。

⑦ 近年の動向

- ・構造改革の推進等及び施策に係る重要事項を調査審議する「構造改革特別区域推進本部 評価・調査委員会」における「公立保育園における給食の外部搬入方式の容認事業」に関する評価意見（平成 29 年度、首相官邸）は以下のとおりである。

評価意見	判断理由
2021 年度までに評価を行う	<p>本特例措置の効果やニーズは一定程度認められる一方、課題も多く、全国展開は時期尚早であり、関係府省庁は次の点に取り組む必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各自治体が保育行政の効率化を試みる際に、保育園の小規模保育事業への移行措置等の他の既存政策での対応を検討・実施することが可能となるよう、モデルケース等も含めて情報提供・周知・助言を行うこと。 ・関係府省庁の調査において、多くの弊害が存続していることが明らかになったことから、ガイドライン等の周知・徹底を含め、保育園の食事提供のリスク低減に必要な対策を検討・普及し、調査等によるモニタリングにより、その実施状況及び効果を検証しつつ、弊害解消に向けた取組を推進する。 <p>【効果例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・導入に伴い、保育士の加配、一時保育・延長保育・0 歳児保育の充実、保育園設備の改修、保育料や給食費軽減等、保育サービスの充実に繋がっている。 <p>【課題例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発達段階に配慮した離乳食の提供などが困難である。 ・低年齢児のアレルギー原因物質が多岐に渡っている上、発症も多いなか代替食の提供が難しく、半数以上が弁当持参対応である。 ・体調不良児へのきめ細かい対応が十分にできていない。 ・搬入後に保育園で調理・加工を行う場合が多く、衛生管理上の課題や保育士の業務負担の増大が生じている。

⑧ 市における保育園の配食対応

自園調理を継続

- ・発達段階に配慮した離乳食の提供や、アレルギー原因物質が多岐に渡り、かつ、発症の危険性も高い低年齢児への対応については、これまで実施してきたきめ細かな対応が引き続き重要と考え、自園調理を継続していくこととする。

(4) 建設用地の選定

新たに建設用地を確保する場合は、複数の候補地の中から最善のものを選定する必要がある。候補地の比較検討を行う際は、①法規制、②環境面、③施設立地条件の3視点、9項目から判断する。具体的な評価項目、評価内容は以下のとおりである。

分析項目		分析の考え方
① 法規制	接道状況	<ul style="list-style-type: none"> ・6m以上道路に接道している敷地面数 ⇒接道面数が複数ある場合、搬出入動線と来客等の動線を区別することが可能となる。
	用途地域の指定状況	<ul style="list-style-type: none"> ・用途地域の指定状況 ⇒工業系の用途地域ではない場合、開発許可や用途変更手続きが必要となる。 ・農業振興地域の指定状況 ⇒指定されている場合、農地転用許可の手続きが必要となる。
② 環境面	近隣に与える影響	<ul style="list-style-type: none"> ・周囲の民家や人が生活すると考えられる施設の立地状況 ⇒立地が多いほど、近隣への影響に配慮する必要がある。
	災害の影響	<ul style="list-style-type: none"> ・災害の危険性 ⇒災害に関する危険区域に指定されていたり、河川や山など災害因子となる可能性がある条件に立地していたりした場合、別途対応が必要となる。
③ 施設立地条件	配送計画の効率性	<ul style="list-style-type: none"> ・調理後2時間以内喫食が可能である配送校の状況 ⇒配送校が多いほど効率的な対応の可能性が高くなる。
	用地取得費、取得の容易性	<ul style="list-style-type: none"> ・用地取得の容易性 ⇒市有地の場合は取得費等が不要となる、建物が立地している場合は取得費用及び手続きに時間がかかるなど、状況によって取得の容易性は大きく左右される。
	用地の形状	<ul style="list-style-type: none"> ・利用できる用地の形状 ⇒学校給食センターの場合、長方形に近いほど施設の使い勝手や施工の容易性等が高くなる。細すぎる場合は却ってマイナスとなる。
	インフラの状況	<ul style="list-style-type: none"> ・電気、水道、公共下水道の整備状況 ⇒整備されていない場合は、別途費用負担が発生する。
	その他マイナス要因	<ul style="list-style-type: none"> ・その他、立地面における課題 ⇒課題の有無、課題の解決の容易性によって、別途解決に向けた対応が必要となる場合がある。

4-2 提供食数の設定

(1) 将来の児童・生徒数の状況

将来の児童・生徒数の推計は、「江南市人口ビジョン」（平成28年3月）を採用した。

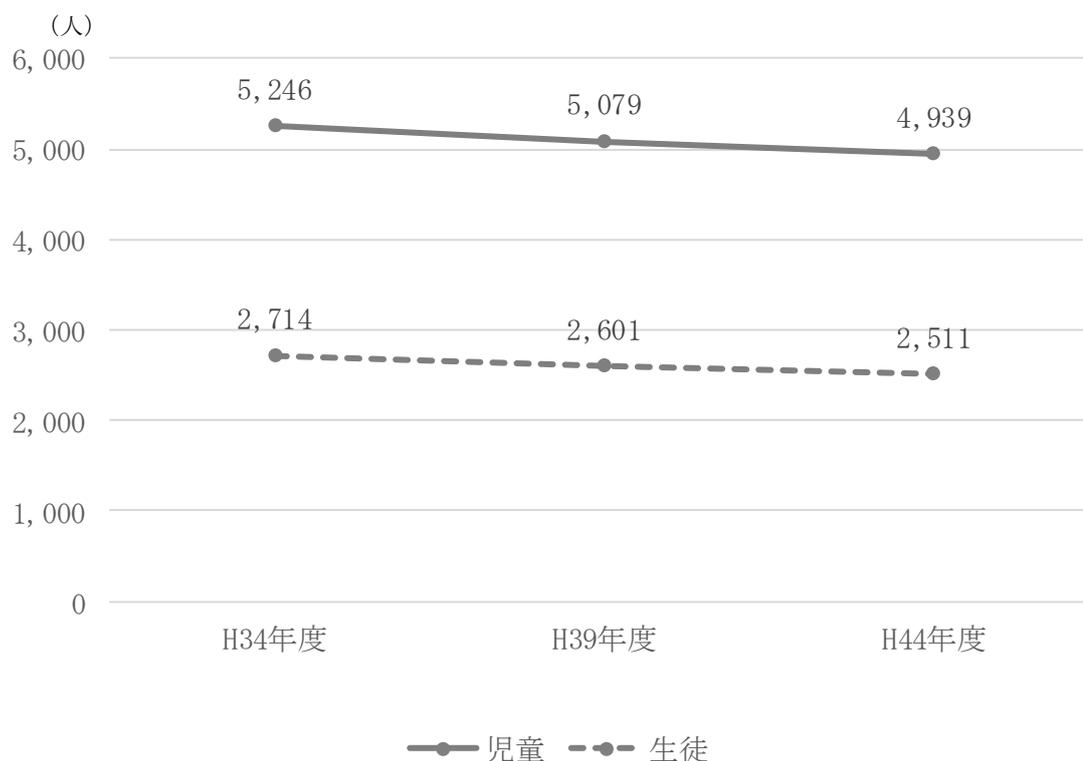
この推計結果は、5年毎、5歳階級別で整理されていることから、各年の児童・生徒数へ換算するため、各年及び年齢ごとへ等配分で按分を行い、児童は7～12歳、生徒は13～15歳の人数を積み上げた。結果は図表4-7、図表4-8に示すとおりである。

なお、児童・生徒数については、市の施策目標である将来展望ケースの推計結果について整理を行った。

(図表4-7) 将来の児童・生徒数の状況（5年毎）

	H34	H39	H44	(参考)H30実績
小学校	5,246人	5,079人	4,939人	5,562人
中学校	2,714人	2,601人	2,511人	2,743人
計	7,960人	7,680人	7,450人	8,305人

(図表4-8) 将来の児童・生徒数の状況（5年毎）



(2) 将来の教職員等数の状況

提供食数には、児童・生徒のほか、教職員等※や学校給食センターの関係者、配膳員の分も含まれる。これらについては、平成 30 年度の児童・生徒数とクラス数、教職員数等との相関関係から推計を行った。

クラス数は、1 クラス当たり 35 人を基本として、児童・生徒数から割り戻して算定した。

算定結果は図表 4-9 のとおりである。

※ 教職員等は、教員、事務員、校務員、配膳員を指す。

(図表 4-9) 1 クラス当たり 35 人とした場合の将来の学級数の状況

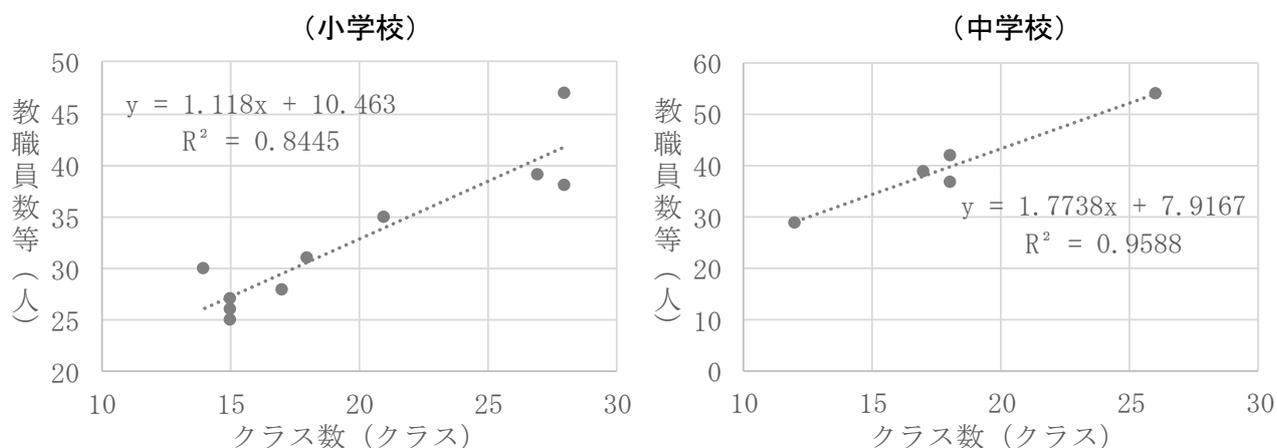
	H34	H39	H44	(参考)H30 実績
小学校	150 クラス	146 クラス	142 クラス	198 クラス
中学校	78 クラス	75 クラス	72 クラス	91 クラス
計	228 クラス	221 クラス	214 クラス	289 クラス

次に学級数と教職員数の相関を平成 30 年度実績をもとに算定した。相関図と算定結果は図表 4-10、図表 4-11 に示すとおりである。

(図表 4-10) 教職員等の推計 (学級数と教職員等数の相関関係より推計)

	H34	H39	H44	(参考)H30 実績
小学校	280 人	280 人	280 人	326 人
中学校	185 人	175 人	175 人	201 人
計	465 人	455 人	455 人	527 人

(図表 4-11) クラス数と教職員数等との相関関係



(3) 新学校給食センター関係者数の状況

新学校給食センター関係者数は、民間事業者のヒアリング結果より図表 4-12 のとおり 99 名と設定した。

(図表 4-12) 新学校給食センター関係者数 (民間事業者ヒアリングより)

人員体制	人数	備考
総括責任者	1 人	※参考 平成 30 年度の調理員の人数 南部センター：28 人 北部センター：23 人 計：51 人
業務責任者	1 人	
業務副責任者	3 人	
アレルギー責任者	1 人	
その他社員	23 人	
パート	64 人	
配送責任者	1 人	
配送員	5 人	
計	99 人	

(4) 提供食数の設定

今後、学校給食センターを整備する上で基本となる提供食数を設定する。

将来の児童・生徒数は、推計結果によると減少傾向となっており、新学校センターの提供食数は、運用開始時期の調理食数に設定する必要がある。現時点において新センターの運用開始時期は未定であることから、本計画では平成 30 年度実績と平成 34 年度の推計結果を踏まえ、提供食数を設定することとする。

平成 30 年度が 8,913 食、平成 34 年度が 8,524 食ということから、提供食数を **9,000 食**と設定することとする。

(図表 4-13) 児童・生徒数+職員等の状況

		H34	H39	H44	(参考)H30 実績
小学校	児童	5,246 人	5,079 人	4,939 人	5,562 人
	教職員等	280 人	280 人	280 人	326 人
中学校	生徒	2,714 人	2,601 人	2,511 人	2,743 人
	教職員等	185 人	175 人	175 人	201 人
センター関係者		99 人	99 人	99 人	66 人
計		8,524 人	8,234 人	8,004 人	8,913 人

4-3 学校給食施設を整備する場合の基本方針

新たに学校給食施設を整備する場合の基本方針を、学校給食施設の課題及び位置づけ、前節において整理した学校給食の基本方針の実現、将来提供食数の実施を踏まえ、次のとおり設定する。

方針①

➤ 「安心・安全」に給食を提供できる施設の実現

安心・安全な学校給食の提供は学校給食施設の最優先課題であることから、施設の更新時には「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」に沿った衛生水準を確保できる施設とする。

また、除去食の提供を中心としたアレルギー対応を実現する専用の調理室を設置する。

方針②

➤ 食育の情報発信拠点の実現

児童・生徒と給食従事者が身近に感じられる環境づくりに努める。また、食育推進の観点から、調理作業の見学施設やミーティングルームなど食育に資するスペースを確保し、食育の情報発信拠点を創出する。

方針③

➤ 民間活力の導入と新センター建設の実現

財政負担を軽減し、将来にわたって安定した学校給食を提供するため、新たな学校給食施設の更新を図り、施設整備や維持管理・運営費の経費の縮減に努めていく。さらには、統廃合による経費の縮減も図っていく。

また、学校給食の提供をより効果的・効率的に進めるため、民間活力の導入について検討していく。

第5章 学校給食施設を整備する上での基礎資料

本章以降は、学校給食施設を1センターに統合した例をモデルケースとして、施設条件や配置計画、概算事業費等について整理を行った。

5-1 設計と条件

学校給食施設を整備する上で考慮すべき設計と条件等は以下のとおりである。

(1) 施設整備における基本条件

新しく整備する学校給食センター（以下「新学校給食センター」という。）の基本条件は図表5-1のとおりである。敷地は未確定であるため、敷地に関する情報は表記していない。

(図表 5-1) 施設整備の基本条件

項目	内容
提供食数	9,000食
稼働日数	概ね195日/年
提供先	市立小学校、中学校
献立数	2献立
炊飯対応	対応せず
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	9,000食/日を円滑に供給でき、食育に必要な機能を満たす面積
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守した上で、標準的なものを設定
厨房機器の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	9,000食/日を供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP対応	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合することを前提に、HACCPの概念に基づいた施設
アレルギー食への対応	アレルギー対応調理室を設置（200食程度）
食育	調理作業が見学できるスペース、食育活動の場となるスペース（会議室、研修室等）を設置
残渣対応	残菜処理ができる施設を整備
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース等	配送トラック、公用車、来客、自転車置場
外構	緑地、囲障等
備考	用地未確定のため、立地場所、敷地面積、用途地域の指定状況、接道状況、用地の形状、周辺のインフラ整備の状況については記載していない。

(2) 新学校給食センターの諸室構成

新学校給食センターの諸室構成を次に示す。なお、給食エリアと事務エリアの明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置区分を基本とする。

(図表 5-2) 新学校給食センターのエリア区別諸室構成

区 分		室 名
施設 本体	給食 エリア	荷受室、検収室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、廃棄庫、油庫、下処理室、前室、調理室（煮炊き、焼物・揚物・蒸物）、和え物室、アレルギー対応調理室、コンテナ室、配送室、回収室、残菜処理室、器具洗浄室、洗浄室、職員用トイレ 等
	事務 エリア	事務室、研修室、休憩室、配送員控室、職員食堂、職員用トイレ、来客用トイレ、多目的トイレ、洗濯室、更衣室、前室、給湯室、風除室、書庫、備品庫、倉庫、見学スペース 等
付帯施設		リフト、EV、ボイラー室、受水槽、排水処理（埋設）、機械室（排水処理） 駐車場 等

(3) 新学校給食センターの諸室の汚染度区分

新学校給食センターの汚染・非汚染作業区域の区分を次に示す。なお、汚染区域と非汚染区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置区分を基本とする。

(図表 5-3) 学校給食衛生管理基準による区域の分類

区 分			主な用途	室 名
学校 給食 センター	調 理 場	汚 染 作 業 区 域	荷受・検収	荷受室、検収室
			食品の保管	食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫
			食品以外の保管	廃棄庫、油庫
			食品の下処理	下処理室
			残菜の処理	残菜処理室
			コンテナ、食缶、食器具類等の回収・洗浄	器具洗浄室、洗浄室、回収室
	非 汚 染 作 業 区 域	調理及び調理後の盛り付けや配食	調理室（煮炊き、焼物・揚物・蒸物）、和え物室、アレルギー対応調理室	
		コンテナの消毒・保管、食缶・食器の積み込み	コンテナ室、配送室	
		食缶、食器具類等の洗浄	器具洗浄室	
	そ の 他	調理員の更衣、休憩等	休憩室、配送員控室、職員食堂、職員用トイレ、洗濯室、更衣室、前室 等	
職員の事務、外来者の利用等		事務室、研修室、来客用トイレ、多目的トイレ、給湯室、風除室、書庫、備品庫、倉庫 等		

(4) 新学校給食センターの各諸室の整備方針

新学校給食センターの各諸室に設置する主な設備・整備方針を次に示す。

(図表 5-4) 各諸室に設置する主な設備・整備方針 (調理部門)

区域	室名	主な設備	整備方針
汚染作業区域	荷受室・検収室	プラットホーム、エアカーテン、シャッター、台秤、作業台、球根皮むき機（ピーラー）	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入後の衛生管理及び作業の効率性を確保するため、肉・魚・卵類、野菜類※など、食材に応じた専用入口を設ける。 ・入口には、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける。 ・納入物資が置けるスペースを確保する。 ・食品の検収が適切に行える面積を確保し、検温・記録のしやすい作業環境とする。 ・検収した食品を専用の容器に移し替えて冷蔵庫等で保管する方法とする。 ・泥つき野菜を処理する機械を設置する。 ・排水溝を設置する。
	食品庫・計量室・冷蔵庫・冷凍庫	作業台、ミキサー、台秤、冷蔵庫（肉・魚・卵類、野菜類）、物品棚	<ul style="list-style-type: none"> ・材料を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保する。 ・肉、魚、卵、野菜、果物等、それぞれ専用の冷蔵庫を設置する。 ・缶詰や調味料等を種別ごとに分けて保管できるスペースを確保する。 ・25℃以下で保管できる設備を設置する。 ・検収室、下処理室に隣接させる。
	下処理室	シンク（肉・魚・卵類）・（野菜類）、作業台、調理台（移動式調理台を含む）、下処理用器具保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ・検収の済んだ食品の相互の汚染感染を防ぎ、選別、洗浄等を行うことができる構造・設備を有する室を確保する。 ・魚・肉・卵類と野菜類はそれぞれ専用の部屋を設置する。 ・調理する室とは食品をパススルーで移動する。 ・野菜用シンクは根菜類、果物類、葉物類にレーンに分ける。 ・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。 ・検収室に隣接させる。
	器具洗浄室	器具類洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。
	洗浄室	食器洗浄機、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、作業台	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナを受け入れるための十分なスペースを確保する。 ・コンテナ、食器、食缶洗浄機を設置する。
	残菜処理室	残菜処理機、計量台	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜の計量ができる構造とする。
	廃棄庫	段ボール庫、空缶圧搾機	<ul style="list-style-type: none"> ・資源、可燃、不燃ゴミを保管する。 ・搬入、搬出が容易であること。
	油庫	保管庫、用具庫	<ul style="list-style-type: none"> ・調理で使用する油の保管・保存及び廃油の保管ができる構造とする。
	回収室	風除室、ドックシェルター	<ul style="list-style-type: none"> ・回収作業のための十分なスペースを確保する。

※ 野菜類は、野菜、果物、調味料など肉、魚、卵以外の食材を含んでいる。

区域	室名	主な設備	整備方針
非汚染作業区域	調理室 (煮炊き、 焼物・揚物 ・蒸物)	【煮炊き】 回転釜、調理台、作業台、 フードスライサー、合成 調理機、フードカッター	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。 肉、魚、野菜など、種類ごとの専用の調理器具とする。
		【焼物・揚物・蒸物】 揚げ物機、焼き物蒸し機 (スチームコンベクション オーブン)、可動式作業 台、調理台、回転釜	<ul style="list-style-type: none"> 効率的な処理ができる調理器具を設置する。 作業動線が交差しない構造とすること。 配缶する場所を確保する。 調理器具のメンテナンスが行いやすいものとする。 たれ等を調理できる回転釜を設置する。 蒸気がこもらないように天井高を確保する。
	和え物室	和え物用回転釜、可動式 作業台、調理台、シンク、 真空冷却機(煮炊冷却機)	<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設け、温度を下げて冷蔵庫に保管できるようにする。 冷却しながら和えることができる専用回転釜を設ける。 配缶する場所を確保する。
	アレルギー 対応 調理室	調理用コンロ、冷蔵庫、 冷凍庫、作業台、調理台、 電子レンジ、容器消毒保 管庫、器具用消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> 必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設ける。 納品から配食、配膳までコンタミネーション防止のワンウェイの動線を確保する。 食物アレルギー対応の配送容器、器具類、食缶等を適切に消毒保管できるようにする。
	コンテナ 室	コンテナ消毒機、食器・ 食缶等消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> コンテナ保管のための十分なスペースを確保する。
	配送室	風除室、ドックシェルタ ー	<ul style="list-style-type: none"> 配送準備のための十分なスペースを確保する。 異物混入を防止するドックシェルターを設置する。
	器具 洗浄室	器具類洗浄機、器具用消 毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> 水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。
その他	前室	エアシャワー、殺菌庫、 下足入れ、エプロン掛け	<ul style="list-style-type: none"> 職員の入場時に、エアシャワー室を経由する構造とする。

※ 調理部門の各室に、各々の室内で利用する調理器具の消毒保管庫や器具置場、調理用台車、シンク、手洗器などを、必要に応じて設置する。

※ 調理場内の各室に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている、室温 25℃以下、湿度 80%以下で管理できる空調設備を設置する。

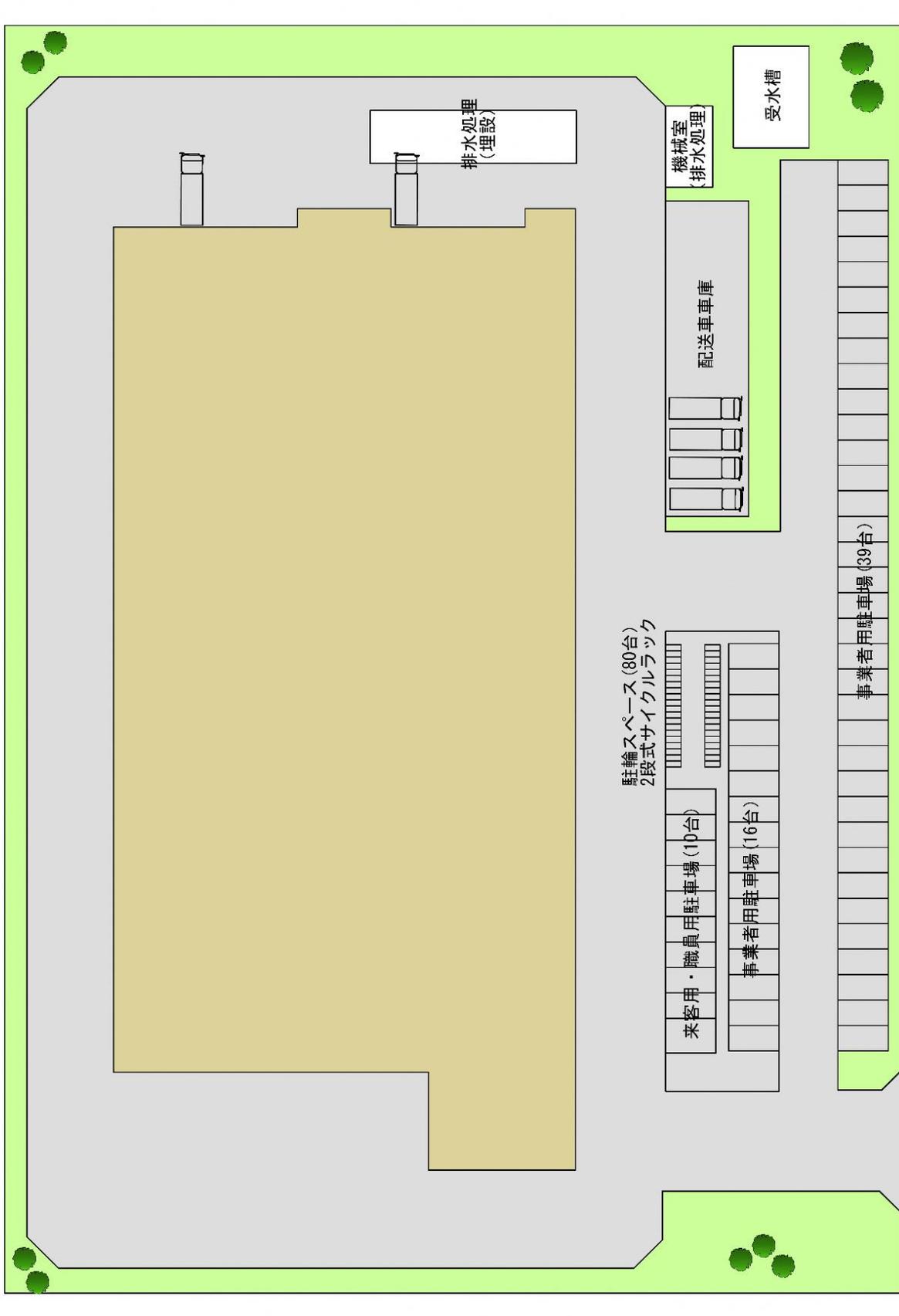
(図表 5-5) 各諸室に設置する主な設備・整備方針（事務部門）

区域	室名	主な設備	整備方針
その他	事務室	事務用机、事務椅子、書庫、更衣室、給湯室、倉庫、OA 機器	<ul style="list-style-type: none"> ・OA フロアーとする。 ・書類等の保管に十分なスペースを確保する。
	会議室・研修室	会議用テーブル、パイプ椅子、OA 機器	<ul style="list-style-type: none"> ・来客、栄養士等が会議室・研修室として利用できる広さを確保する。
	休憩室		<ul style="list-style-type: none"> ・職員数に対応し設ける。
	配送員控室	会議用テーブル、パイプ椅子、書棚	<ul style="list-style-type: none"> ・配送員が待機できるスペースを確保する。
	職員食堂	会議用テーブル、パイプ椅子、流し台、手洗い、冷蔵庫、	<ul style="list-style-type: none"> ・職員が食事利用できる広さを確保する。
	職員用トイレ		<ul style="list-style-type: none"> ・職員数に対応し設ける。
	来客用トイレ※		<ul style="list-style-type: none"> ・多目的トイレも含み適時設置する。
	洗濯室	洗濯機、乾燥機、消毒機	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理上、区域ごとに管理するエプロン、白衣は毎日着替える必要があるので、それに対応する。
	更衣室	更衣ロッカー	<ul style="list-style-type: none"> ・職員数に対応し設ける。
	前室	下足入れ、エプロン掛け	<ul style="list-style-type: none"> ・事務員の検収室入場時に経由する構造とする。
	給湯室	流し台、給湯機、冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> ・給仕に必要な設備を設ける。
	風除室		<ul style="list-style-type: none"> ・防塵が必要な箇所に設ける。
	倉庫・書庫 備品庫	物品棚、書棚	<ul style="list-style-type: none"> ・適時設置する。

※ 多目的トイレも含む。

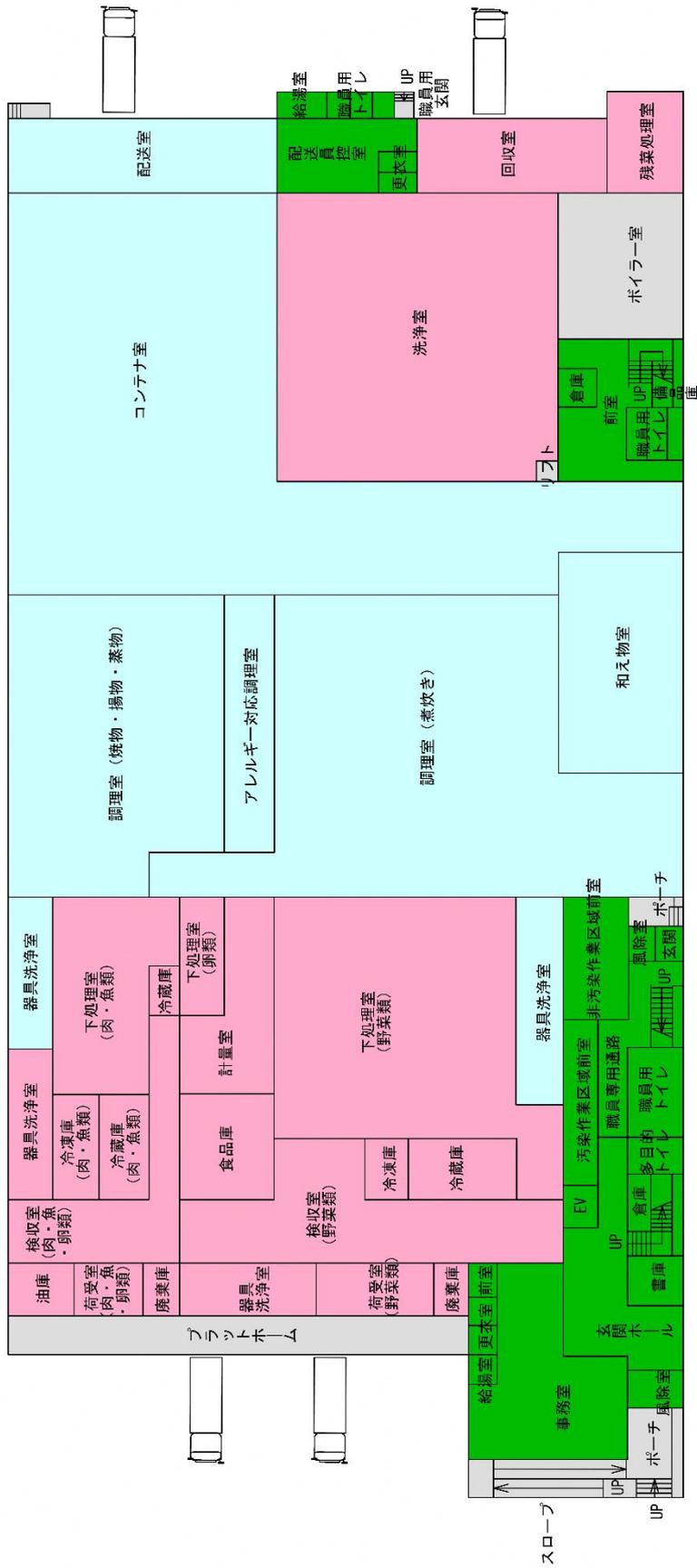
5-2 配置計画

(1) 敷地配置図

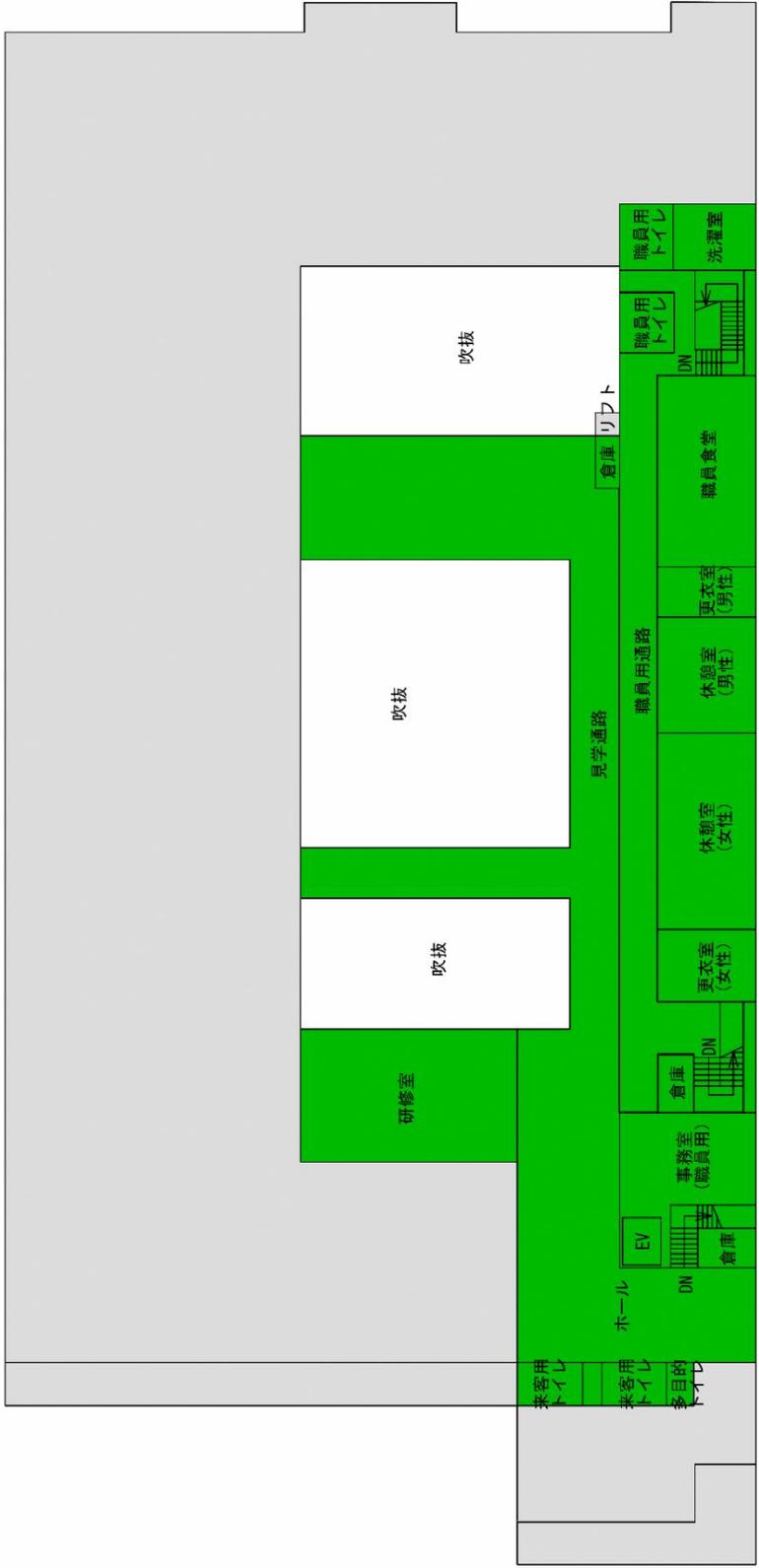


(2) 階層平面図

1階



2階



- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- その他

5-3 概算事業費

整備の基本条件を基に、民間事業者の見積等により概算事業費を設定する。

なお、この概算事業費は現時点において標準的な施設を整備した場合の費用を算定したものであり、学校数の増減や建設場所の立地条件、建設単価、物価変動等によって大きく変わることも想定されるため、工事関係の費用については実際整備が決まった段階で再度精査する必要がある。

【整備事業費】

費用項目		費用
① 設計・調査・監理費		110,000 千円
② 建築・設備工事	総工事費	2,585,000 千円
	(㎡あたり単価)	(567 千円/㎡)
③ 厨房機器		560,000 千円
④ 厨房備品・消耗品(食器・食缶等)		160,000 千円
概算事業費 合計		3,415,000 千円

※ 上記費用には、消費税は含まれていない。

【維持管理・運営費(年あたり平均)】

費用項目		費用
① 維持管理費		18,000 千円
② 調理員人件相当額		239,000 千円
③ 配送費相当額		27,000 千円
④ 厨房機器等の修繕・更新費		67,000 千円
⑤ 光熱水費		73,000 千円
概算事業費 合計		424,000 千円

※ 上記費用には、消費税は含まれていない。

※ 維持管理・運営費の①から④は委託で算出している。

第6章 整備手法の検討

6-1 事業手法の検討

(1) 事業手法の概要

学校給食施設の運営方式を検討する上で、導入が想定される施設整備・維持管理・運営手法は次のとおりである。

① 直営方式（すべてを市が実施する方式）

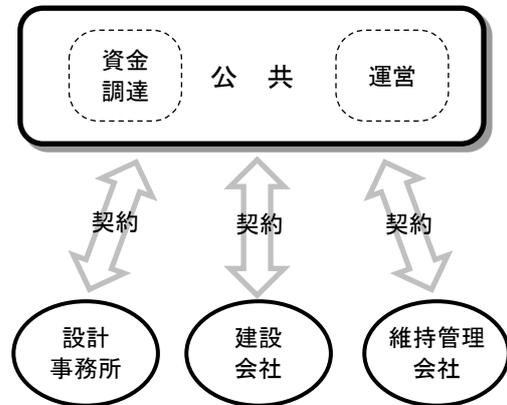
直営方式は、市で実施している方式に近い（配送のみ委託）ものであり、資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまで、すべてにおいて公共が主体となっていく方式である。

【メリット】

- ・業務に対する指揮命令が各個人に直接行えるので、業務が速やかに行える。

【デメリット】

- ・分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者の相互協働によるスケールメリットは発揮しづらい。
- ・労務管理等に相当な事務が必要となる。
- ・調理員は長期雇用となることから、高齢化等により人件費が割高となる。



② 外部委託方式（運營業務を民間に委託する方式）

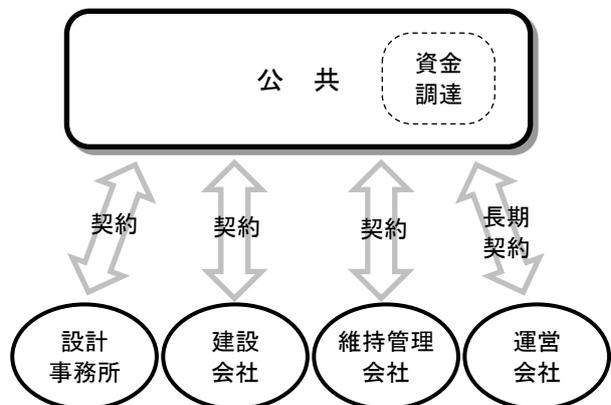
外部委託方式は、設計から建設、維持管理等については、公共が主体となって資金調達・建設等を行い、調理、配送に関する業務を民間事業者に長期かつ包括的に委託する方式である。

【メリット】

- ・仕様書の作成や契約手続きなど、現在の市の他の公共施設の管理運営で実施している方式であるため、事務上の見通しや滞りなどのリスクが少ない。

【デメリット】

- ・建設は、分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者のノウハウや技術力を活かす余地が少ない。



③ DBO (DB+0) 方式

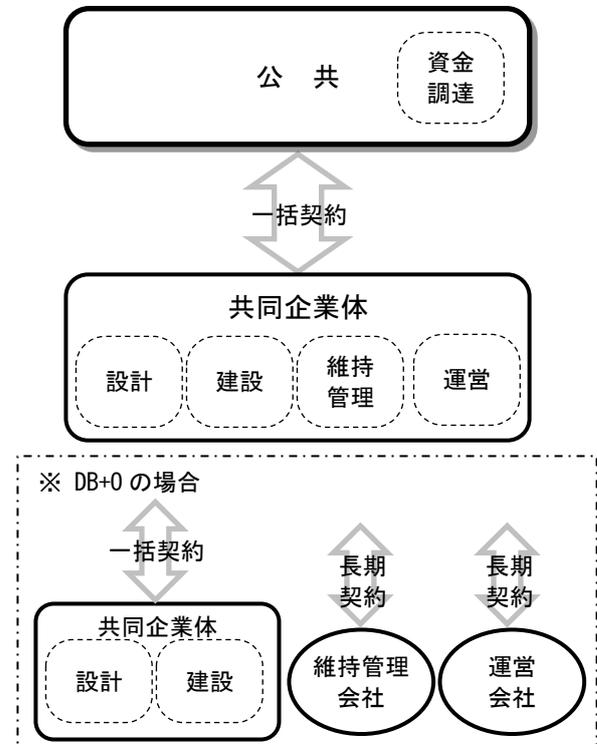
DBO方式 (Design Build Operate) は、公共の資金調達により施設を建設する点は外部委託方式と同じであるが、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者が行う方式である。DB+0方式は、設計・建設と維持管理・運営を別々の民間事業者が行う方式である。

【メリット】

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期は徹底できる。
- ・設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。
- ・民間による資金調達を活用するよりも、金利負担が軽減される。

【デメリット】

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。



④ PFI 事業方式

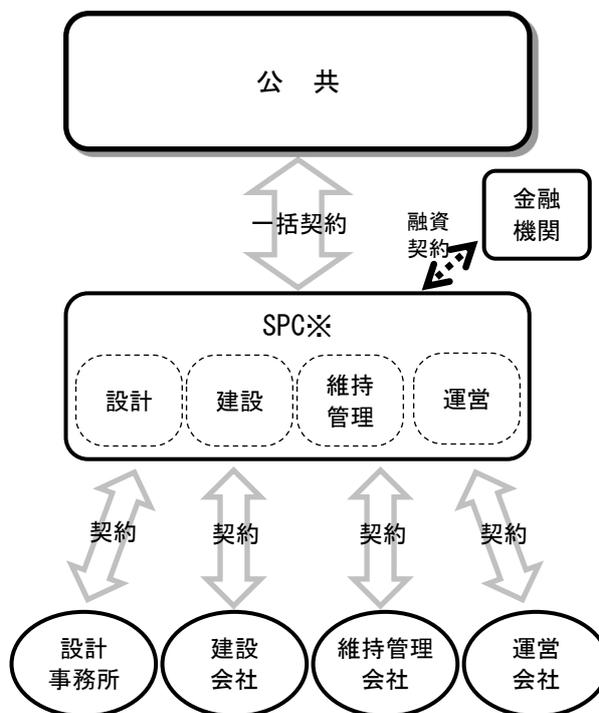
PFI 事業方式 (Private Finance Initiative) は、補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う方式である。民間事業者が施設を建設した後、直ちに所有権を公共に移す方式を BT0 方式 (Build Transfer and Operate)、期間終了後に所有権を公共に移す方式を BOT 方式 (Build Operate and Transfer) という。

【メリット】

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。
- ・要求水準書や事業契約書等において、役割 (リスク) の分担が明示される。
- ・設計・建設から維持管理・運営までを一括契約するため、経費削減が期待できる。
- ・事業契約書に提供食数による変動を含めることで、将来変化に対応しやすい。

【デメリット】

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。
- ・民間による資金調達となるため、起債に比べて金利負担が大きくなる。

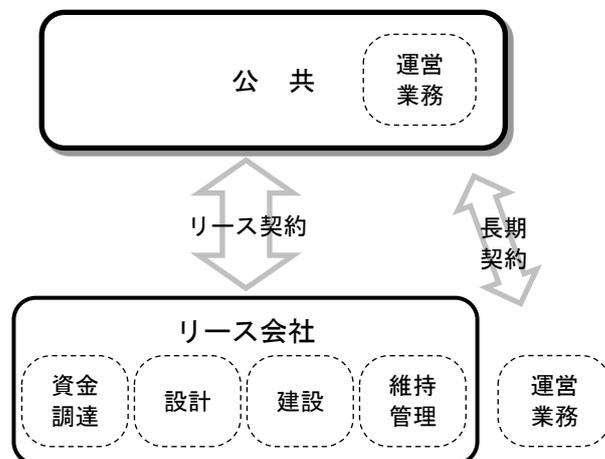


※ SPC (Special Purpose Company) とは、ある事業を行う目的で共同企業体 (コンソーシアム) の構成員が共同出資して設立された事業会社のこと。

⑤ リース方式

リース方式は、リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理はリース会社が行う方式である。下の図では、運営業務を公共が実施することとしているが、民間事業者が実施することも可能である。

<p>【メリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。 ・設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。 <p>【デメリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。 ・建設に関する「学校施設環境改善交付金※」が活用できない。 ・民間による資金調達となるため、起債に比べて金利負担が大きくなる。



※学校施設環境改善交付金

国庫補助事業細目	算定割合	概要	附带施設（補助機器）
学校給食施設の改築	1/3以内	学校給食の開設に必要な共同調理場施設の整備、附带施設の整備に要する経費（ドライシステムによるもの）	釜、上流し、下流し、調理台、食器洗浄機、食器消毒保管機、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮むき機、揚物機、焼物機、蒸物機、冷蔵庫、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理器、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機（共同調理場の場合、廃水処理施設を含む）

(2) 財政縮減効果

①民間ヒアリングによる財政縮減効果

各事業手法における直営方式に比した財政縮減効果（削減率）について、民間事業者へヒアリングを行った。その結果は以下のとおりである。

(図表 6-1) 事業手法別の財政縮減効果

	外部委託方式	DBO (DB+0)方式	PFI 事業方式	リース方式
設計・監理費	直営対応	10%程度		9%程度
建築・設備工事費		3~8%程度		8%程度
建物設備の維持管理費※		3~8%程度		削減なし
厨房機器		5%程度		
食器・食缶		削減なし（数量が変わらないため）		
厨房備品		5%程度		
厨房機器の維持管理費※		削減なし（数量が変わらないため）		
運営費	5%より若干低い程度	5%程度		直営又は外部委託方式対応

※ 予防保全した場合を想定している

(3) 事業手法の検討

① 運営方式の比較

設計・建設及び維持管理において、民間活力を導入した場合について比較を行った。各運営方式を比較検討した結果を次頁に示す。

ア) 直営方式（すべてを市が実施する方式）

市で実施している方式（配送のみ委託）に近い、施設の整備と維持管理・運営すべてにおいて市が主体となって実施する方式である。

各事業の発注をそれぞれ行うため財政縮減効果が働きにくい点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点が課題である。

イ) 外部委託方式（運營業務を民間に委託する方式）

市が実施している方式も含まれ、主体で施設の整備と維持管理を行い、運営に民間活力を導入する方式である。現在、市は配送のみを委託しているが、調理業務や清掃業務などの運營業務も民間に委託する方式である。

基本的に直営方式と同じである。運営部分を民間に委託するため、わずかではあるが直営方式より財政縮減効果が期待できる。

ウ) DBO（DB+0）方式

資金調達市が行い、施設の設計・建設から維持管理・運営まですべてを民間が主体となって行う方式である。

外部委託方式に比べて民間事業者の募集、選定、契約締結などの事業手続上において新たな負担が生じる点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点は課題であるが、民間による資金調達に比べて金利負担が小さい起債調達が可能である点や、事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。補助金が受けられかつ事業開始時点において多額の費用が確保できた場合は、コスト縮減の観点において最適な方式と言える。

エ) PFI 事業方式

資金調達も含めて、施設の設計・建設から維持管理・運営まですべてを民間が主体となって行う方式である。

他の運営方式に比べて、民間事業者の募集、選定、契約締結などの手続きが最も複雑である点、SPC 設立に関する費用が上乘せされる点、及び民間による資金調達のため金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用が平準化される点並びに事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。補助金が受けられかつ支払費用の平準化が求められた場合は、コスト縮減の観点において最適な方式と言える。

オ) リース方式

資金調達と施設の設計・建設から維持管理をリース会社が行い、運営は市が主体となっていく方式である。

「学校施設環境改善交付金」の導入対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化並びに運営を除くすべての事業を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる運営方式である。

補助金が受けられない場合は、コスト縮減の観点において最適な方式と言える。更に支払費用も平準化される。

	直営方式	外部委託方式	DBO (DB+0) 方式	PFI 事業方式	リース方式
方式の概要	施設の整備と維持管理・運営すべてにおいて市が主体となって実施する方式。資金調達、調理員の確保は市が行う。	市が主体で施設の整備・維持管理を行い、運営に民間活力を導入する方式。資金調達は市が行う。	設計・建設から維持管理・運営まですべてに民間活力を導入する方式。資金調達は市が行う。	設計・建設から維持管理・運営まですべてに民間活力を導入する方式。資金調達は民間が行う。	設計・建設から維持管理・運営まですべてに民間活力を導入する方式。施設をリース会社から借りて運営する。施設整備の資金調達は民間が行う。
民間工夫での経費削減効果	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。
	×	×	○	○	○
補助金の活用	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の導入対象外である。
	○	○	○	○	×
金利負担	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。	すべて金融機関からの借入れとなるため、起債より高金利となる。	すべて金融機関からの借入れとなるため、起債より高金利となる。
	○	○	○	×	×
市の財政負担	事業開始時点において多額の費用が必要となる。	事業開始時点において多額の費用が必要となる。	事業開始時点において多額の費用が必要となる。また、事前調査、選定に係る経費が必要となる。	費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減されるが、事前調査、選定に係る経費、金利等により総費用は大きくなる。	費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減されるが、選定に係る経費、金利等により総費用は大きくなる。
	△	△	△	△	△
職員体制	調理員等はすべて市で調達、管理となるため、市の職員扱いとなる。	調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。	調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。	調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。	運営を市で行う場合、調理員等はすべて市で調達、管理となるため、市の職員扱いとなる。
	○	△	△	△	○
事務手続き上の負担	現在実施している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。	現在市の他の公共施設で導入している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。	民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要となる。選定方法は自治体に委ねられる。	民間事業者の募集、選定、契約締結などPFI法に基づく事務手続き等が必要となる。手続きが簡易化された。	リース会社の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要となる。選定方法は自治体に委ねられる。
	○	○	△	△	△
総合評価	各事業の発注をそれぞれ行うため財政縮減効果が働きのくい点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点が課題である。	基本的に直営方式と同じである。運営部分を民間に委託するため、わずかではあるが直営方式より財政縮減効果が期待できる。	民間事業者の募集、選定、契約締結などの事業手続き上において新たな負担が生じる点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点は課題であるが、起債調達が可能である点や、事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	他の運営方式に比べて、手続きが最も複雑である点、SPC設立に関する費用が上乘せされる点、及び金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用が平準化される点並びに事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	補助金導入の対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化並びに運営を除くすべての事業を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる運営方式である。補助金が活用できない場合には適した方式である。

6-2 事業手法別のスケジュール

今回、整理した事業手法別の整備スケジュールは、次の工程となる。

なお、このスケジュールは、建設用地が決まり、建替えに取り組むことが確定した時期を開始年度としたものである。各工程は、事業内容等によって異なる。

【直営方式、外部委託方式（導入可能性調査を行わない場合）】

項目	1年目			2年目			3年目			4年目			5年目		
業務発注	■						■				■				
基本設計・実施設計		■	■	■	■	■									
建設							■	■	■	■	■	■			
民間募集・運営準備													■		
供用開始															4月より 供用開始

【DBO方式を選択した場合】（DB+0）の場合、5年目中旬に業務発注が追加となる

項目	1年目			2年目			3年目			4年目			5年目			6年目		
導入可能性調査	■	■	■															
民間募集・業務発注				■	■	■	■							■				
基本設計・実施設計							■	■	■									
建設										■	■	■	■	■	■			
運営準備																■		
供用開始																		4月より 供用開始

【PFI事業方式を選択した場合】

項目	1年目			2年目			3年目			4年目			5年目			6年目		
導入可能性調査	■	■	■															
民間募集・業務発注				■	■	■	■											
事前準備(SPC設立等)							■											
基本設計・実施設計							■	■	■									
建設										■	■	■	■	■	■			
運営準備																■		
供用開始																		4月より 供用開始

【リース方式を選択した場合】

項 目	1 年目			2 年目			3 年目			4 年目			5 年目			6 年目		
導入可能性調査	■	■	■															
民間募集・業務発注				■	■	■							■					
基本設計・実施設計							■	■	■									
建設										■	■	■	■					
運営準備														■				
供用開始																早くて1月より 供用開始可能		

※ 直営方式、外部委託方式と DBO (DB+0) 方式、PFI 事業方式、リース方式の設計期間の違いは、前者は建設に関する積算に時間を要する点に対して、後者は作成する提案書の段階で基本設計レベルの検討を行った上で、業務に着手することから期間短縮としている。

第7章 新たに施設を整備する上での課題

本市の学校給食施設を新たに整備する上での課題は以下のとおりである。

課題1 適正な調理能力の設定

「江南市人口ビジョン」によると、本市の将来の児童・生徒数は一時的な増加は見受けられるものの、全体的に減少傾向にある。つまり、供用開始時期が最大の提供食数となることが想定される。過度な調理能力を有した学校給食施設の整備は経費負担の増加を伴うことから、整備時期を見据え、適正な調理能力を備えた学校給食施設の整備が必要である。また、その際には、今回、自園調理を継続とした保育園への配食についても再考し、児童・生徒、園児はもちろんのこと、市にとっても最適な事業スキームを検討する必要がある。

課題2 最適な事業手法の採用

学校給食施設の基本方針でも掲げたように、財政負担の抑制と安心・安全かつ質の高い給食の提供等を行うため、効果的な民間活力の導入を図っていく。民間活力を導入する際の事業手法として、外部委託方式、DBO (DB+0) 方式、PFI 事業方式、リース方式が考えられる。これらの事業手法は、それぞれ優れた点があり、整備が確定した段階において、補助金や民間に委ねる事業範囲、調理能力、市の財政状況等を踏まえ、最適な事業手法を採用する必要がある。ただし、民間活力を導入するにあたっては、現在の調理員等への配慮もあわせて検討する必要がある。

課題3 既存施設跡地の土地利用

現在の2センターの敷地では、「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」に沿った衛生水準を確保できる約9,000食規模の施設を整備することはできないことから、新たな土地で整備することとなる。その場合、現在の2センターの土地をどう有効利用していくかが課題となる。これらの土地を有効に利用することが出来れば、市の新たな収入源として財政負担の軽減に寄与することとなる。そのため、今後、新たな建設候補地を探していくこととなるが、あわせて、現在の2センターの土地の活用方策についても検討していく必要がある。

卷末資料

策定経緯

江南市学校給食基本計画策定委員会

市民参加手続結果

1 策定経緯

月	日	内 容	備 考
4	1		江南市学校給食基本計画策定委員会設置要綱施行
5	7		江南市学校給食基本計画策定調整会議設置要綱施行
5	28	第一回江南市学校給食基本計画策定調整会議	<ul style="list-style-type: none"> ・委員任命 ・学校給食基本計画の策定について ・各課との関連事項について
7	1		江南市学校給食基本計画策定委員会委員委嘱
7	12	第一回学校給食基本計画策定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・江南市の学校給食の概要 ・策定スケジュール ・新施設視察（岩倉市学校給食センター）
7	31	第二回学校給食基本計画策定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の基本方針案 ・計画を策定する上で検討すべき課題（その1） <ul style="list-style-type: none"> ①保育園給食について ②アレルギー食対応について ③提供方式について
9	27	第三回学校給食基本計画策定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・計画を策定する上で検討すべき課題（その2） <ul style="list-style-type: none"> ①学校給食センター運営業務の民間委託について ②事業手法について ③建設候補地選定の考え方について
10	26	第二回江南市学校給食基本計画策定調整会議	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食基本計画連絡調整内容について ・学校給食基本計画（素案）について
11	5	第四回学校給食基本計画策定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・江南市学校給食基本計画（素案）
12	20	全員協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・パブリックコメントの実施を報告
12月25日 ～ 1月24日			パブリックコメント実施
H31 2	14	第五回学校給食基本計画策定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・パブリックコメントの結果について ・江南市学校給食基本計画（案）
		全員協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・江南市学校給食基本計画（案）を報告
3			策定

2 江南市学校給食基本計画策定委員会

(1) 江南市学校給食基本計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 江南市がめざす学校給食の運営方法や施設整備の基本方針を定めることを目的とし、江南市学校給食基本計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、江南市学校給食基本計画の策定に係る次に掲げる事項について、調査及び検討を行う。

- (1) 江南市学校給食基本計画策定に関すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、市長が必要と認める事項。

(組織)

第3条 委員会は、15人以内で、別表に掲げる者をもって組織する。

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から、第2条に規定する事務が完了する日までとする。

(委員長)

第5条 委員会に、委員長を置き、委員の互選により定める。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を処理する。
- 3 委員長は、予め職務代理者を指名し、委員長に事故のあるとき、又は委員長が欠けたときは、職務代理者が、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、必要に応じて委員長が招集し、委員長がその議長となる。

- 2 会議は、半数以上の委員が出席しなければ開くことができない。ただし、書面をもって他の委員に委任した者は、出席とみなす。
- 3 会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 4 委員長は、必要に応じて委員以外の者を委員会に出席させ、意見又は説明を求めることができる。

(報告)

第7条 委員会は、会議の内容並びに調査及び検討した事項を教育委員会に報告しなければならない。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、江南市教育委員会事務局において処理する。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

(2) 江南市学校給食基本計画策定委員会の構成

(別表)

所属等	氏名	役職名等
江南保健所職員	三澤 正和	環境・食品安全課長
医療関係者	岩田 和久	岩田内科クリニック院長・医師
学識経験者	◎木内 清美	愛知江南短期大学こども健康学科 学科長（教授）
江南市立小学校長	○高田 和明	古知野南小学校長
江南市立中学校長	熊崎 規恭	宮田中学校長
江南市立小中学校養護教諭	尾崎 史子	布袋小学校養護教諭
江南市立小中学校栄養教諭	竹島 淳子	西部中学校栄養教諭
江南市立小学校給食担当教諭	秦 ゆかり	古知野北小学校給食担当教諭
江南市立中学校給食担当教諭	近藤 弘子	西部中学校給食担当教諭
江南市立小学校 PTA	多賀 麻由	古知野西小学校 PTA 会長
江南市立中学校 PTA	豊田 美奈子	北部中学校 PTA 会計監査
保育園園長	早川 由美	古知野南保育園長
江南市子ども・子育て会議委員	加藤 雅子	江南市 PTA 連合会会長
保育園保護者	酒井 さおり	江南市立保育園保護者連合会会長
保育課栄養士	須賀 智佳子	管理栄養士

(敬称略、順不同)

◎委員長、○：職務代理者

3 パブリックコメントの結果

◆実施状況

意見の募集期間 平成30年12月25日（火）から平成31年1月24日（木）まで
意見を提出された方 ●名
意見の件数 ●件

◆意見の概要と市の考え方

※ 出された意見の概要と市の考え方を示します

用語集

<か行>	
コンタミネーション	食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいう。
<さ行>	
市街化調整区域	無秩序な開発を防ぎ、計画的な市街化を図るために定められた都市計画区域の区分の一つで、当面の間は市街化を抑制すべき区域を「市街化調整区域」という。市街化調整区域は、多くの場合、農地が広がり建築物の密度が低い地域に指定され、原則として住宅等の建設が禁止されている。
スケールメリット	規模を大きくすることで得られる利益。
<た行>	
第一種中高層住居専用地域	都市計画法による用途地域の一つで、住居の環境を保護するための地域。
ドックシェルター	トラックと入出荷口との隙間を埋めるクッション性の優れた気密装置として、低温倉庫、一般倉庫、工場、配送センター等における室内空調の保冷・保温や、外部からの雨風や虫、ほこりの侵入を防ぎます。また、空気の流入を防止することで、空調の稼働電力経費節減を図る。
特区	民間事業者や地方公共団体による経済活動や事業を活性化させたり、新たな産業を創出したりするために、国が行う規制を緩和するなどの特例措置が適用される特定の地域。
<は行>	
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point の略。食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
PPP	Public Private Partnership の略。公共サービスの提供に民間が参画する手法を幅広く捉えた概念で、民間資本や民間のノウハウを利用し、効率化や公共サービスの向上を目指すもの。
風除室	外気の流入や風の吹きつけを緩和する目的で建物の入口（玄関）前に設けられた小部屋。玄関フードとも呼ばれる。
<ら行>	
ライフサイクルコスト	計画・設計・施工から、その建築物の維持管理、最終的な解体・廃棄までに要する費用の総額のこと。イニシャルコストとランニングコスト（維持・運営コスト）に分けられる。