

学校給食センター 更新基本計画

(抜粋)

生駒市教育委員会

平成24年12月

目 次

はじめに	1 ページ
1 学校給食センターに関する現状	
(1) 施設概要等	2 ページ
(2) 事業の状況	2 ページ
① 学校給食の実施体制	
② 学校給食の実施状況	
③ 食教育の実施状況	
④ 副食等の配送・回収の状況	
(3) 児童生徒数の状況	6 ページ
(4) 学校給食関係費の状況	6 ページ
① 人件費の状況	
② 委託料の状況	
③ 経費の内訳状況	
(5) 全国の学校給食業務に関する民間委託状況	10 ページ
(6) 運営に関する国の指摘等	11 ページ
① 運営の合理化に関する指摘	
② 学校給食業務の民間委託に関する司法判断	
(7) 使用食器の状況	11 ページ
(8) 生駒市学校給食検討委員会の報告	12 ページ
(9) 財政の状況	12 ページ
2 学校給食センターに関する将来予測	
(1) 給食食数の推計	15 ページ
① 食数の短期的推計	
② 食数の長期的推計	
(2) 学校給食の調理員数の推計	16 ページ
① 調理員数の短期的推計	
② 調理員数の長期的推計	
(3) 共同調理場立地のための基本的条件等	17 ページ
(4) 将来の少子高齢化と財政運営	19 ページ
3 学校給食センターに関する課題等	
(1) 施設及び設備の課題	21 ページ
(2) 食教育の課題	21 ページ
① 食器類の課題	
② 実践的な食教育の推進	
(3) 安全・安心な学校給食の推進	22 ページ
(4) 適温給食の課題	22 ページ

(5) 生駒市学校給食検討委員会の報告と課題	22ページ
4 学校給食センター施設更新基本計画	
(1) 学校給食の意義と取り組むべき方向性	23ページ
① 子どもの食生活の現状と問題	
② 食生活を通じた健康増進と食教育の重要性	
③ 学校給食の今日的役割	
④ 学校給食に係るソフト的施策の充実	
(2) 施設設備のあり方	24ページ
① 衛生管理機能が優れたドライシステムの導入	
② 汚染・非汚染区域の分離と調理工程別の区画化	
③ 空調設備と温度・湿度管理	
④ 厨房機器の近代化と作業の効率化の徹底	
⑤ 配線・配管類の床下ピット内格納化	
⑥ 周辺環境との調和	
⑦ 給食配送と学校の受入体制等	
⑧ 給食生ごみ(野菜屑や食べ残し)の処理方法	
⑨ その他	
(3) 衛生管理システムの構築	26ページ
(4) 使用食器のあり方	26ページ
① 食器の選定	
② 食器の材質の選定における基本的な考え	
③ 望ましい給食食器のあり方等	
(5) 運営のあり方	27ページ
① 献立の作成	
② 食材の購入	
③ 食材の検収	
④ 調理の実施	
⑤ 検食の実施	
⑥ 給食の配送・回収	
⑦ 配膳・配食	
⑧ 洗浄・消毒等	
⑨ 施設の維持管理	
(6) 学校給食センターの付加機能	33ページ
① 学習・食教育機能としての役割	
② 食情報発信機能としての役割	
③ 機能を実現させるための施設設備と方策	
④ 給食の個別化対策の充実	
5 学校給食センターに関する更新のモデルケース	
(1) ブロック数の想定	34ページ

(2) コストの事例・試算	37ページ
①イニシャルコスト	
②ランニングコスト	
(3) ブロック数ごとの効果・課題	40ページ
6 おわりに	42ページ
資料編	43ページ
イメージ図	

資料1 文部科学省 学校給食業務の運営の合理化について
(昭和60年1月21日付け文体給第57号)

資料2 文部科学省 学校栄養職員の職務内容について
(昭和61年3月13日付け文体給第88号)

資料3 参考図 10,500食級 共同調理場平面図

はじめに

今日の社会経済情勢の変化に伴い、人々のライフスタイルはますます多様化しています。また、食生活が豊かになっている反面、嗜好により栄養が偏った食生活に陥りがちなことも見逃すことができません。将来を担う子どもたちの食生活において、朝食を食べないことなどによる栄養バランスの崩れや子ども一人だけの食事の増加など、様々な問題が指摘されています。また、産地偽装や放射性物質の汚染など食の安全を脅かす社会的な問題も起こっています。

子どもたちの食生活の一端を担う学校給食においては、食の安全・安心を守るため国においては「学校給食衛生管理の基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」が策定され、学校給食に関して衛生管理の徹底と改善、食中毒の発生防止に努めることが求められています。

本市の学校給食は、現在、一つの学校給食センターにより、市内の小・中学校に給食を提供していますが、現学校給食センターは、建築後30年以上経過するとともに、老朽化により衛生水準の向上、作業の効率化など抜本的な更新の時期を迎えつつあります。

本市教育委員会では、現学校給食センターの老朽化、さらには新しい衛生管理基準への対応などの諸課題に対処し、安全・安心でおいしい給食の提供を安定的に行うとともに、食育の観点からも子どもたちや市民が求めるサービスを提供するため、「生駒市学校給食検討委員会」を設置（平成18年8月）し、同検討委員会での検討の結果、今後の学校給食の実施方式については、「方向性として3ブロック方式によることが最も望ましい。」との第1次報告（平成19年12月）を受け、また、食教育については、(1) 栄養教諭・学校栄養職員の力が十分発揮できるような体制の整備、(2) 日本の食文化の承継、食物アレルギーの対応、地場産物の利用及び衛生管理の徹底を図った献立の充実、(3) 学校給食センター、学校、家庭及び関係団体との相互連携の必要性など多岐にわたる第2次報告（平成21年9月）を受けました。

しかしながら、これらの報告以降、平成19年のサブプライム住宅ローン危機や平成20年9月のいわゆるリーマンショックによる世界的な金融危機、さらには平成23年の欧州債務危機による金融不安の拡大が円高株安、企業収益の悪化、産業の空洞化、雇用情勢の悪化、低賃金化、物価安の悪循環を招き、経済情勢を回復軌道に乗せられないことに加え、今後、急速な高齢化に伴い社会保障関係の財政負担が重くのしかかることから、本市の財政状況についても厳しい局面が相当期間続くことが考えられます。

このことから、本市教育委員会は、同検討委員会の報告を踏まえつつも、将来学校給食を享受する児童生徒が減少の途をたどっていくことや児童生徒のそれぞれの年齢層に応じたきめの細かい食教育と学校給食の献立を推進することに立脚し、学校給食センター更新基本計画策定懇話会参加者各位の知見をいただき、この計画を策定しました。

6 おわりに

学校給食は、学校給食法にあるように児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ児童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。

本基本計画は、子どもたちの心身ともに健やかな成長に欠くことのできない教育の一環として位置づけられた学校給食の提供はもとより、さらなる食教育の推進と地域との連携を図ることを目的に、生駒市学校給食検討委員会による報告の趣旨と本市を取り巻く厳しい社会経済情勢を総合的に検討したうえで、新しい学校給食センターについての基本的事項をまとめたものである。

今後、より詳細な内容及び実施の段階では、将来の社会経済情勢、特に本市の財政状況の先行きを熟慮のうえ整備手法及び運営のあり方を精査するとともに、最新の知見を取り入れ、関係者の英知を集め反映させることが必要である。

○学校給食センターの2ブロック方式について

2012. 12. 20 全員協議会説明用

提案：高山スーパースクールゾーンの生駒北中学校跡地に小学校用
小瀬町地内（介護老人保健施設 優楽東側）に中学校用
の2箇所の学校給食センターを新設する

理由

1 学校給食センターの建設地の条件

- ①学校給食センターの建築基準法上の用途は工場となるため、敷地の用途地域は、本市では、準工業地域または市街化調整区域であること
- ②電気や水道等のインフラが整備されていること
- ③配送車両の関係上、幅員が4 m以上の道路に接していること
- ④一定以上の広い土地面積が確保できること

上記提案する市有地であれば、用地費が不用となり、より望ましい

2 「3ブロック方式が、現時点（平成19年12月）では最適な方式である」（平成19年12月の学校給食検討委員会の第1次報告）の変更理由

↓

- ① 第1次報告においては、将来的な児童生徒数の動向は想定していなかった。

その後、平成20年12月に国立社会保障・人口問題研究所が市町村別将来推計人口を公表した。

そのデータより、本市の将来的な児童生徒数を算出すると、18年後の平成42年には、現在の約61%の6,324人、23年後の平成47年には、現在の約56%の5,825人となるものである。

なお、国立社会保障・人口問題研究所は、平成15年12月に最初の市町村別将来推計人口を公表しており、そのデータでも少子化傾向となっているが、平成20年12月公表のデータでは、さらに少子化が加速することとなっている。

(参考) 国立社会保障・人口問題研究所公表の市町村別将来推計人口(生駒市)

年齢	公表時期	平成 27 年	平成 32 年	平成 37 年	平成 42 年	平成 47 年
5 歳～9 歳	H15.公表分	5,425	5,099	4,701	4,264	—
	H20 公表分	4,572	3,974	3,641	3,339	3,090
10 歳～14 歳	H15.公表分	6,142	5,659	5,280	4,832	—
	H20 公表分	5,529	4,632	4,025	3,688	3,382
計(A)	H15.公表分	11,567	10,758	9,981	9,096	—
	H20 公表分	10,101	8,606	7,666	7,027	6,472
児童生徒数 (A)×9/10	H15.公表分	10,410	9,682	8,983	8,186	—
	H20 公表分	9,091	7,745	6,899	6,324	5,825

②本市の財政状況

義務的経費(人件費・扶助費・公債費)の増加傾向にある反面、自主財源(市税等)は減少傾向にある。

3ブロック方式では、将来的に児童生徒数が減少し、稼働率が低下し、余剰設備が発生すること。

その結果、ランニングコストが負担となること。

もしくは、3ヶ所のセンターの内、1ヶ所が閉鎖されることも想定されること。

以上のことから2ブロック方式としたい。

○学校給食センターの規模(食数)について

(仮称)生駒北学校給食センター建設用地の面積については、体育館の南部を想定した場合、7000㎡程度で、7000~8000食級の学校給食センターは建てられるのではないかと考える。

また、小瀬町地内の土地については、測量図面では、約5100㎡となっており、一部のり面を差し引いたとしても、3000~4000食級の学校給食センターは建てられるのではないかと考える。(有効面積としては4000㎡位か。)

○高山スーパースクールゾーン内を小学校専用、小瀬地区を中学校専用を設定する理由

新しい学校給食センターで、調理・献立面で取り組んでいきたいこととして、次の2点がある。

①献立については、食材発注のスケールメリットを生かしつつ、小学生、中学生それぞれの年齢・体格に応じた学校給食摂取基準を満たすための弾力的な献立の実施

EX.

- ・単品物の副食(ハンバーグ・魚の切り身など)について、小学生と中学生で大きさを変えたい。

(現行は、学校行事の関係で、学校から配送の時間指定もあり、調理順番は小中混合で一定していないことから、小学生も中学生も同じ大きさである。)

- ・中学校については、基本の3品献立の中に追加食材も加え、手作り献立の充実をはかりたい。

(現行は、ミックスナッツやヨーグルトなど既製品しかつけて対応している。)

(汁物で、中学生の食材は、小学生の食材に加えて豚肉を追加するなど。)

- ・現在の小中の差異

主食(米飯・パン)の量を変えている。

副食については、中学校は小学校の分量の1.2~1.3倍くらいの食材を使用している。

中学生については、現場の教員、生徒とも増量してほしいとの意見が多い。

②アレルギー対応食の実施

(現行の学校給食センターでは、一般の調理場とは別にアレルギー対応食専用の区画を物理的にとるスペースがない。)

小学校のアレルギー対応食は小学校専用の学校給食センターで、中学校のアレルギー対応食は中学校専用の学校給食センターで調理を行うことが、コンタミネーションなどの事故防止の観点からも適切であると考えている。

(小学校中学校混合の学校給食センターで、小学校と中学校のアレルギー対応食を調理する場合、アレルギー対応食種類が増え、食材の入れ間違いなどのリスクが増える。)

また、小学校中学校混合の学校給食センターとしたときは、先に建設した学校給食センターの受配校は、アレルギー対応食の提供を受けることができるが、他の学校の児童生徒にはアレルギー対応食の提供ができないため、公平性を欠くことになる。

小学校・中学校それぞれ専用の学校給食センターとした場合は、先に小学校の学校給食センターを整備した場合、全ての小学生がアレルギー対応食を受けることができ、小学校間での公平性は保たれることになる。

○2時間喫食のクリア方策

- ・小学校専用の学校給食センターからは全ての小学校へ配送することになり、中学校専用の学校給食センターからは全ての中学校へ配送することになるため、この面では不利となる。学校給食センターから学校まで配送に要する時間について、実際に走行し所要時間を計測したところ、現行の小明町の学校給食センターから最も離れている南第2小学校までは15分であり、(仮称)北学校給食センター建設予定地である北中学校から同じく南第2小学校までの所要時間は25分であり、その差は10分であった。

- ・現在の学校給食センターでは、物理的に設置スペースが少なく厨房機器の台数が充分でないことから、学校の喫食時間に合わせて、タイムリーに調理することができない。

新センターでは、厨房機器を充実させ、それに見合った調理員を配置することにより、各学校の喫食時間に応じた調理が可能となり、結果、現在以上に、調理から喫食までの時間を短縮できるものとする。

- ・現在の学校給食センターでは、施設の面積から設置できる厨房機器の数量が限られることから、1台の釜で何回も炊くことになり、最終に炊く釜の仕上がり時間から逆算して最初に炊く釜の時間を決めるため、実際の給食時間と

の差が大きくなってしまいが、新たに建設するセンターにおいては、厨房機器を充実させ、それに見合った調理員を配置することにより、1台の釜で炊く回数を少なくすることにより、タイムリーに調理でき、調理から喫食までの時間を短縮できるものとする。

現在は、1釜で最大4回炊いている。献立にもよるが、1回の調理に要する時間を20分とした場合、炊く回数を2回にすれば、40分短縮できることになる。

③栄養教諭の配置

栄養教諭・学校栄養職員配置人数

○現学校給食センター 3人

○2ブロック

7000食級学校給食センター 3人

3500食級学校給食センター 2人

合計 5人

○3ブロック

3500食級学校給食センター 2人×3ブロック

合計 6人

○単独校方式 600人以上 1校に1人 8校=8人

599人以下 4校で1人 12校=3人

現在の3人から5人に増加することにより、学校への食育指導が充実できる。

∴このように、将来の児童生徒数の減少や財政負担も踏まえながら、2時間喫食の達成を前提として、児童生徒のための献立、アレルギーの対応、食育の充実を考えたとき、小学校中学校分離型の2ブロック制が適切であると考えている。