

小中学校給食の在り方検討結果

報告書

令和4年3月4日

菰野町学校給食検討会

目次

1	はじめに（「菰野町学校給食検討会」の設置経緯について）	1
2	検討会の開催経過	2
3	本町における学校給食の現状	3
4	学校給食の在り方検討の前提	4
5	学校給食の在り方に関する検討結果（意見のとりまとめ）	8
6	おわりに（委員長所感）	18

【参考資料】

a	菰野町学校給食検討会設置要綱	19
b	菰野町学校給食検討会委員名簿	21
c	小学校給食の提供事例（菰野小学校）	22
d	中学校給食の提供事例（八風中学校）	28
e	菰野町の財政状況	32
f	中学校給食における自校調理方式の検討資料	35
g	中学校給食における親子調理方式の検討資料	38
h	食缶デリバリー方式に係る概算費用	44
i	給食施設整備にかかる概算費用	45
j	中学校給食の「実施方式」比較表	48
k	学校給食施設の整備・運営に係る「事業手法」比較表	49
l	学校給食施設の整備・運営に係る「事業手法」概念図	50

1 はじめに（「菰野町学校給食検討会」の設置経緯について）

本町の学校給食に関し、中学校給食については、平成 22 年 2 月に設置された菰野町中学校給食検討委員会（以下「検討委員会」という。）において議論がなされ、公設民営によるセンター方式（共同調理場）を導入することを検討委員会の最終結論として、平成 23 年 10 月に当時の教育委員長宛に検討結果報告書が提出されています。

当該報告書を受けた後、行政内部において各種検討を行い、また、議会においても多くの議論がなされましたが、町の予算配分上の優先順位など総合的な判断の中で、現在、検討委員会が結論付けたセンター方式による中学校給食には至っていないものの、先ず段階的に令和元年 12 月からデリバリー方式による中学校給食を実施しています。

一方、平成 23 年の検討委員会からの報告書提出後約 10 年が経過し、全国の基礎自治体を取り巻く状況が大きく変化してきており、今後はさらに顕在化する住民の急激な高齢化と少子化傾向は、本町にとっても例外ではない状況が予測されます。さらに、本町の学校施設は、昭和 40 年代から 60 年代に集中的に整備されており、全公共施設の中で建築後 30 年以上経過した施設の割合は、学校施設が約 75%を占めているため、今後多額な改修や建替えの費用が発生することが予測されます。

このような状況下においても、本町の学校給食の充実を目指していくことは極めて重要であると考えます。そこで、単に中学校給食をどのように行うかの枠を超え、現在実施している小学校の自校調理方式での給食の在り方、給食調理室を含む学校施設の改修と更新の在り方、給食に携わる関係職員等の採用の在り方などについて、学識経験者や外部の関係者の意見を聴きながら、再度様々な角度から現状及び将来直面する問題点を洗い出し、課題の整理を行いながら菰野町としての学校給食の在り方や向かうべき方向性を検討することを目的として、令和 2 年 4 月に菰野町学校給食検討会[※]（以下「検討会」という。）を設置しました。

※検討会設置要綱は参考資料 a、検討会委員名簿は参考資料 b 参照

2 検討会の開催経過

検討会は、2年度にわたり計6回（令和2年度：3回、令和3年度：3回）開催し、本町における学校給食の現状等を踏まえて各委員が意見を出し合い、学校給食の在り方（基本理念、今後の実施方式等）に関する議論のとりまとめを行いました。

回数	開催日	議題
第1回	令和2年6月23日	(1)学校給食について (2)本町の現状等について (3)その他
第2回	令和2年11月24日	(1)菰野町内小学校給食、中学校給食の現状について (2)菰野町学校給食の基本理念等（在り方）について (3)近隣市町の特徴的な取組について (4)その他
第3回	令和3年3月22日	(1)中学校給食の実施方式について (2)小学校給食の実施方式について (3)給食施設整備にかかる財政負担等について (4)その他
第4回	令和3年7月1日	(1)「親子調理方式（小→中）」の導入可能性について (2)「食缶デリバリー方式」の概算費用について (3)中学校給食の「実施方式」に関する比較について (4)学校給食施設の整備と運営に係る「事業手法」について (5)その他
第5回	令和3年11月4日	(1)菰野町の小中学生に望ましい学校給食について (2)報告書の検討について (3)その他
第6回	令和4年3月4日	(1)検討結果報告書の作成について (2)今後のスケジュールについて (3)その他



< 第4回検討会の様子 >

3 本町における学校給食の現状

(1) 小学校給食の概要

本町の小学校給食は、全て校内の給食室で自校の給食を調理する「自校調理方式」※により、「完全給食」(パン又は米飯・牛乳・おかず)を提供しています。

※小学校給食の提供事例(菰野小学校)は参考資料c参照

米飯給食は、食育推進の取り組みの一環として、地元のお米を使用し週4回実施しています。また、食物アレルギー対応については、調理の過程においてアレルギーの原因となる物質(以下「アレルゲン」という。)を加えない「除去食」を基本としています。

給食の献立は、小学校5校統一で栄養教諭が主になり献立委員会で作成しており、食材は、菰野町学校給食協会※が一括して購入しています。また、各小学校での給食調理業務は、町の職員が行う「直営方式」を採用しています。

※菰野町学校給食協会は、菰野町内小学校長、幼稚園長、菰野町PTA連絡協議会代表、菰野町教育委員会代表、菰野町内栄養教諭、学校給食調理員代表者で組織されており、事務所は町の教育委員会事務局に置かれています。

(2) 中学校給食の概要

本町の中学校給食は、牛乳のみを提供する「ミルク給食」(弁当は家庭から持参)を実施してきましたが、令和元年12月からランチボックス形式の給食を提供するデリバリー方式※を採用して「完全給食」を実施しています。

※民間の給食会社が自社の施設で給食を調理し、学校へ配送する方式。中学校給食の提供事例(八風中学校)は参考資料d参照

喫食形態は、デリバリー方式のランチボックスか家庭からの持参弁当かを生徒と保護者が自由に選べる「選択制」を採用しており、手作り弁当の教育的効果を生かしつつ、栄養に配慮した食事を提供することを目的としています。デリバリー方式の利用率は、令和2年度平均で、菰野中学校が50.30%、八風中学校が26.56%となっています。

ランチボックスの献立の作成と食材の選定は、中学校2校ともに同じで町の管理栄養士が行っており、食材は、デリバリー方式での給食調理業務を委託している給食会社が購入しています。ランチボックスは、保温保冷カートに収納して配送されており、温かい献立は温かく、冷たい献立は冷たく提供されています。

注文方法は、インターネット又はマークシートによる事前予約制を採用しており、給食費は前払い制になっています。食物アレルギー情報については、献立表や予約サイトで提供していますが、アレルギー対応食の提供(除去食や代替食の対応)は不可となっています。

4 学校給食の在り方検討の前提

(1) 学校給食の法律等における位置付け

本町における中学校給食の在り方を検討するうえで、前提となる法律等について確認を行いました。

■学校給食の役割（「学校給食法」第1条）

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

■学校給食の目標（「学校給食法」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。

■学校給食の実施対象（学校給食法に基づく「学校給食実施基準」（文部科学省）第2条）

学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

■食育基本法に基づく「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月 農林水産省決定）抜粋

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

(2) 小中学校給食の在り方検討における主な観点

本町における小中学校給食の在り方を検討するうえで、共通認識として必要となる観点について確認を行いました。

ア 生きるうえでの基本である食育の推進

- ・学校給食を日々活用できる教材としてとらえ、給食の時間だけでなく、教育活動全体を通じた実践的な食の指導を展開することで、生徒が自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたる健全で望ましい食習慣を形成したり、食事を通してより良い人間関係を身に付けたりできるように促す必要があります。

イ わたしたちの町の歴史を背景とした地産地消の推進

- ・菰野町産や三重県産の食材を献立に積極的に取り入れ、素材の良さを引き出した季節感のある献立を提供することにより、菰野町が鈴鹿山麓に豊かな田園空間を築きながら栄えてきた長い歴史を学ぶ機会とし、すばらしい本町固有の自然環境や農業を身近に感じながら、わたしたちの地域の文化、産業等に対する理解を深めるとともに、食に関する感謝の気持ちなどを育む必要があります。
- ・地元の生産者等との連携を図り、地産地消の推進を図る必要があります。

ウ 安全・安心な学校給食の提供

- ・学校給食は、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」や「大量調理衛生管理マニュアル（厚生労働省）」などに基づき、高度な衛生管理のもとで、安全で安心な学校給食を提供する必要があります。

エ 栄養バランスの取れたおいしい給食の提供

- ・成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達を図るため、「学校給食実施基準（文部科学省）」に基づいて栄養バランスの取れた給食を提供するとともに、児童・生徒が生涯にわたり健康な生活を送るための健全な食生活の基礎を作り上げる必要があります。
- ・調理後の食品を適切に温度管理できる容器、食缶等を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしい給食を適温で提供できるように配慮する必要があります。
- ・栄養バランスの取れたおいしい給食を提供することで、完食を目指す（食べ残しを減らす）取り組みを進める必要があります。

オ 全員喫食の実施

- ・「学校給食実施基準（文部科学省）」において「学校給食は、当該学校に在学する全ての児童又は生徒に対して実施されるものとする」との規定があり、「全員喫食」の実現に取り組む必要があります。
- ・現在、本町の中学校給食は、デリバリー方式と家庭からの弁当持参との「選択制」になっており、生徒ごとに昼食内容が異なるため、食育の推進を図りづらい状況になっています。このため、昼食を教材とした統一的な食育指導が行えるよう同じ献立を同じ環境で食べられるように取り組む必要があります。

カ 食物アレルギーへの対応

- ・食物アレルギーを有する児童・生徒への給食の提供は、細心の注意を払いながら対応（アレルゲンの混入・誤配防止を徹底）する必要があります。
- ・本町では小学校給食において、アレルギー対応食（除去食）を一部提供していますが、多様なアレルゲンに対応し、安全かつ安心してアレルギー対応食（除去食または代替食）を提供できる体制や仕組み、施設等の整備を検討する必要があります。
- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」に基づいて、食物アレルギーを有する児童・生徒においても、給食時間を安全に、楽しんで過ごすことができるように取り組む必要があります。

キ 財政負担への配慮と効率的な運営

- ・給食施設等の整備及び運営・維持管理には相当の費用が必要になることから、小中学校給食の在り方を検討するうえでは、町の財政状況を踏まえ、経済性や効率性にも配慮する必要があります。
- ・安全で安心かつおいしい給食を提供するためには、給食施設の老朽化対策（建築物の修繕、建築設備・調理設備の更新など）は必須になることから、中長期的な観点で安定的に給食を提供し続けられる最適な方法を検討する必要があります。

(3) 児童数・生徒数の推移

令和3年度と10年後の令和13年度を比較(下表参照)すると、児童の減少数が多くになっており、給食施設の在り方を検討するうえでは、長期的な観点での検討が必要になります。

< 町立小学校の児童数・生徒数の推移(見込み) >

学校名	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	比較
菰野小	1,028	1,040	1,076	1,049	1,056	1,027	1,013	993	956	952	935	-93
鵜川原小	271	252	234	216	196	180	160	155	142	141	139	-132
竹永小	407	420	415	416	397	394	372	357	355	343	343	-64
朝上小	406	414	400	390	389	384	366	342	335	323	327	-79
千種小	303	297	286	308	306	290	289	289	288	277	278	-25
菰野中	723	756	767	786	779	780	777	771	777	757	748	25
八風中	372	367	381	403	401	397	394	418	404	399	357	-15
合計	3,510	3,546	3,559	3,568	3,524	3,452	3,371	3,325	3,257	3,192	3,127	-383

- ・「令和3年度及び令和4年度以降10年間の児童生徒数の調べ」から転載
- ・令和3年度は4月末日現在の実数、令和4年度以降は見込み数

(4) 本町の財政状況

今後の給食施設の整備に関して検討するうえで、本町の財政状況(参考資料e参照)について確認を行いました。10年前と比較して財政状況は厳しくなっており、給食施設の在り方を検討するうえでは、経済性や効率性も考慮する必要があります。

(5) 近隣市町の給食提供方法

本町における小学校給食、中学校給食の提供方法を検討するうえで、近隣市町の実施状況について確認を行いました。

< 近隣市町の給食提供方法 >

	四日市市	川越町	朝日町	東員町	亀山市	鈴鹿市
小学校	自校調理方式	センター方式	親子調理方式	センター方式 (小中合同)	自校調理方式※	自校調理方式※
中学校	デリバリー方式※	デリバリー方式			デリバリー方式※	センター方式

※四日市市の中学校給食は、令和5年度からセンター方式を導入

※亀山市の小中学校は、一部センター方式を導入

※鈴鹿市の小学校は、一部センター方式を導入

5 学校給食の在り方に関する検討結果（意見のとりまとめ）

（1）本町における学校給食の基本理念

本検討会での意見交換を踏まえ、本町における学校給食の基本理念に関して、以下の通り、とりまとめました。

- 「全員喫食」による健康の保持増進と食育の推進
- 衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供
- 地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供

ア 「全員喫食」による健康の保持増進と食育の推進

学校給食は、成長期に見合った栄養バランスが考慮されており、健康の保持増進を図るためには、すべての児童・生徒が喫食することは重要度が高いといえます。

また、全員が同じ献立を食べて共通認識を持つことは、統一した食に関する指導を進めやすくなり、地元の農産物や生産者への理解が深まる効果も期待できます。

現在、中学校給食は「ランチボックス形式のデリバリー方式」を採用しており、持参弁当との「選択制」となっていますが、小学校給食と同様に「全員喫食」を基本とすることで、保護者の負担軽減にもつながります。

このように、「全員喫食」を実現することで、食の大切さに関する意識や望ましい食習慣を養うとともに、食育や地産地消の推進に効果的につなげていくことが重要と考えます。一方で、「全員喫食」の実現に向けた取り組みを進めるうえで、食物アレルギーや宗教的な配慮など、個別の対応方法についても検討する必要があります。

イ 衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供

学校給食の衛生管理は「学校給食衛生管理基準」に基づいて行う必要があります、この基準を満たす適切な施設環境の整備や実施体制の構築により、異物混入や食中毒の発生防止を徹底することが求められます。

このため、老朽化している給食施設については、適切な時期に修繕や更新を実施して、施設や設備を衛生的に管理し保持できるように努める必要があります。

また、給食調理に係る実施体制についても、安全で安心な学校給食を確実かつ安定して提供できるように、調理員の雇用を確保し、万全の衛生管理体制を確立することが重要と考えます。

ウ 地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供

給食の時間は、児童や生徒にとって学校生活における楽しみの一つになっており、おいしい給食を提供するための配慮も必要になります。

一方で、提供された給食を食べ残す児童や生徒もみられることから、栄養摂取の面だけでなく、食育の観点でも重要な課題と認識し、献立の見直しや分量の調整などにより食べ残しを減らす工夫も求められます。

このため、地産地消を推進する観点からも町内で収穫した旬の農産物や三重県産の安全で安心な食材を積極的に使用したり、調理設備を更新して調理方法を改善・工夫したり、温かい献立は温かく、冷たい献立は冷たく提供したりするなど、児童・生徒においしく完食してもらえるように取り組むことも重要と考えます。

(2) 本町における学校給食の実施方法

上記で検討した基本理念の実現に向けて、本町の中学校、小学校における望ましい給食の実施方法について、以下の通り、とりまとめました。

- ▶ 中学校給食は、全員喫食の早期実現を図る観点から「食缶形式」で提供することが望ましい。しかし、現状、学校給食センターの建設用地が確保されていないため、センター方式を導入できる目処が立つまで、暫定的に中学校給食は食缶形式を検討した上、デリバリー方式を継続する必要がある。
- ▶ 小学校給食に関して、「自校調理方式」は調理員の顔が見え、調理を身近に感じられるなどの利点がある。一方では各校の給食室は、老朽化対策やドライシステム化（衛生管理面や調理作業面の改善、食物アレルギーへの対応等）が必要になっており、面積等の問題から現在の場所での増築や改築が困難なことから、センター方式への移行も検討する必要がある。
- ▶ 学校給食に現在求められている給食室の施設整備基準や運用面での課題への対応、また、財政面や効率性を考慮し、小学校給食及び中学校給食を併せた学校給食センターの計画も視野に入れておく必要がある。

ア 「中学校給食」の実施方法

(7) 「食缶形式」の導入理由

「全員喫食」を基本として上記の基本理念の実現を図るため、現行の「ランチボックス形式のデリバリー方式と持参弁当の選択制」の課題や「食缶形式」の利点を踏まえ、同方式での提供形態を見直し、「食缶形式^{*}」を導入することが望ましいと考えます。

※給食施設から各教室まで「食缶」で運び、教室内で食器に配膳する方式のこと

< 「ランチボックス形式のデリバリー方式と持参弁当の選択制」の主な課題 >

- ・ご飯やおかずの量の調整ができない（「少ない」と感じる生徒もいれば、「多くて食べきれない」という生徒もいる）こと
- ・事前予約制になっているため、当日の注文ができないこと
- ・食物アレルギーに対応できないこと
- ・家庭からの持参弁当の選択性になっているため、献立や食材の好き嫌いや味付けなどを理由にデリバリー方式の給食を注文しない生徒がみられること
- ・生徒が同じ昼食を食べていないことから、給食を教材として活用し、実践的な食の指導を展開することが難しいこと

< 「食缶形式」の主な利点 >

- ・「食缶形式」は、学校給食の提供方法として近隣市町においても一般的であり、有効性や課題解決策が周知されていること
- ・個人差に応じて量の調整が可能になる（食べ残しを減らすことにつながる）こと
- ・配膳（給食の準備から食器への盛り付け、片付けまでの共同作業）を通じて責任感や連帯感が養われる（好ましい人間関係の形成につながる）こと
- ・調理後のおかずを保温性の高い食缶に入れて運搬することで、ランチボックス形式のデリバリー方式や持参弁当と比較して、温かい献立はより温かく、冷たい献立はより冷たく提供することができる（おいしい給食の提供につながる）こと
- ・デリバリー方式以外の方法で食缶形式を導入する場合、町が食材を調達することになるため、地元の農産物を取り入れた献立を実施しやすくなる（食育や地産地消の推進につながる）ほか、食物アレルギーや宗教的な配慮など、個別に対応しやすくなる（「全員喫食」という基本理念の実現につながる）こと

(イ)「食缶形式」による実施方式の比較検討

「食缶形式」により学校給食を提供する方法としては、4つの実施方式（詳細は参考資料 j 参照）があり、各学校の敷地状況などの前提条件等（下表参照）を踏まえて、各方式の実現可能性について整理（次頁表参照）しました。

＜ 「食缶形式」による学校給食の実施方式 ＞

実施方式※	前提条件等
① 自校調理方式	・ 菰野中学校及び八風中学校の敷地内に給食室を新設
② 親子調理方式	・ 「親」「子」とともに中学校とする方式：一方の中学校の敷地内に給食室を新設し、他方の中学校の給食は、食缶に入れて配送 ・ 「親」は小学校、「子」は中学校とする方式：小学校の給食室を増築し、中学校の給食は食缶に入れて配送
③ デリバリー方式	・ 民間の給食会社が自社で調理した給食を食缶に入れて、各中学校へ配送
④ センター方式	・ 町内に学校給食センターを新設し、食缶を各中学校へ配送

※②～④の方式の場合、給食を入れた食缶は、専用のコンテナに積載して配送車で各学校へ配送されます。各学校では、配膳室に搬入されたコンテナから食缶を取り出し、クラス別の配膳用カートに載せ替えて各教室まで運ばれます。

＜「食缶形式」による学校給食の実施方式の実現可能性＞

実施方式	実現可能性・課題等
① 自校調理方式※	<ul style="list-style-type: none"> ・菰野中学校、八風中学校ともに、敷地内に「学校給食衛生管理基準」に準拠した給食室を新設する場合、配置可能な場所は限定され、当該場所に設置した場合、学校運営上の難易度が高くなることから、自校調理方式の実施は困難と考えられます。
② 親子調理方式※	<ul style="list-style-type: none"> ・菰野中学校、八風中学校ともに、敷地内において自校調理方式の規模を超える給食室を設置できる場所はなく、中学校同士での親子調理方式の実施は困難と考えられます。 ・小学校の給食室で中学校給食を調理する場合、大規模（現状の2.5～3倍以上）な増築や配送車の円滑な搬出入に対応できる十分なスペースを確保することが困難と考えられます。また、小学校の給食室付近には、外構設備が設置されていたり、職員用の駐車場や敷地内通路として利用されていたりすることを考慮すると、給食室の増築は学校運営上の影響も大きいことから、小学校を親、中学校を子とする親子調理方式の実施は困難と考えられます。
③ デリバリー方式	<ul style="list-style-type: none"> ・食缶形式のデリバリー方式を実施している給食会社は少ないものの、現在、ランチボックス形式のデリバリー方式を実施している給食会社からは食缶形式への変更は可能（食物アレルギーや宗教的な配慮など個別対応は協議が必要）との回答が得られています。 ・本方式の実施費用（参考資料 h 参照）は、現行のランチボックス形式より高くなるものの、センター方式の実現までをつなぐ対処方法として現実的な方式であり、円滑に導入できるものと考えられます。
④ センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ・「学校給食衛生管理基準」に準拠した学校給食センター（調理能力：1,500食/日規模、炊飯設備・アレルギー食専用調理室あり）を整備する場合、想定される延床面積は約1,200㎡（1階：約1,000㎡、2階：約200㎡）であり、必要となる敷地面積は3,000㎡以上（建築面積の3倍程度が目安）となります。 ・小中学校合同の学校給食センター（調理能力：4,000食/日規模、炊飯設備・アレルギー食専用調理室あり）を整備する場合、想定される延床面積は約2,800㎡（1階：約2,000㎡、2階：約800㎡）であり、必要となる敷地面積は6,000㎡以上となります。 ・学校給食センターを整備できる土地を町が所有していないため、速やかにセンター方式を導入することは難しい状況となっています。なお、学校給食センター（共同調理場）は、建築基準法上「工場」となるため、建設可能な用途地域は、原則として市街化区域の「工業地域」「工業専用地域」又は都市計画区域外となります。

※自校調理方式の詳細検討は参考資料 f、親子調理方式の詳細検討は参考資料 g 参照

(ウ)「食缶形式」の実施方式

各学校の敷地条件などにより、自校調理方式や親子調理方式の実施が困難な場合、食缶による給食提供は、センター方式を導入して実施することが一般的です。しかし、本町の場合、学校給食センターを整備できる土地を現在は所有しておらず、速やかに導入の検討を進めることが難しい状況となっています。

食缶形式を早期に実現するためには、一時的にデリバリー方式を活用する必要がありますが、同方式による給食調理業務を委託できる給食会社は町外にあるため、調理完了から生徒が喫食を開始する時間までが長くなり、適温での給食提供が難しくなったり、食中毒リスクが高くなったりすることが懸念されます。

また、調理施設は給食会社の所有となるため、学校給食衛生管理基準に準拠した随時の点検や衛生検査を実施することが難しいことや、将来的に給食会社の事情（経営方針の変更や経営不振、施設の大規模修繕等）により給食調理の継続が困難になるケースが想定されることも、同方式のリスクとして認識する必要があります。

さらに、食缶形式のデリバリー方式を委託できる（「調理後2時間喫食」を遵守できる範囲内に）給食会社が少ないため、競争原理による費用の縮減が見込みにくく、長期的にみた場合、センター方式よりも費用が割高になる可能性もあります。

上記を踏まえ、食缶形式による中学校給食の安全性・安定性を高めることや中長期的な観点での財政負担軽減などを目的として、本町専用の給食施設を整備するセンター方式の実現に向けた用地の確保を進めていく必要があると考えます。

< 中学校給食における実施方式の段階的検討 >

現 状	今 後	
	短中期的	中長期的
ランチボックス形式の デリバリー方式	食缶形式での デリバリー方式	センター方式
持参弁当との選択制	全員喫食	

イ 「小学校給食」の実施方法

(7) 「自校調理方式」の利点

本町の小学校給食は、「全員喫食」を基本とした自校調理方式で実施（食缶形式で給食を提供）しており、児童からも「給食はおいしい」「給食の時間が楽しみ」という声が多く聞かれます。また、敷地内に給食室があることで、調理の匂いを感じることができるほか、調理員の顔が見えることで児童が感謝の気持ちを持つことにつながるなど、給食を教材とした食に関する指導も行いやすくなっています。

自校調理方式は車両による配送が不要であり、調理の完了から児童が喫食を開始する時間を他の方式よりも短く設定できるため、温かい献立はより温かく、冷たい献立はより冷たく提供することができます。また、調理食数が比較的少ないため、調理員が手作りしたり、手間をかけたりする献立を取り入れやすいなど、おいしい調理を提供するための配慮や工夫を行うこともできます。

(1) 小学校給食（自校調理方式）の課題

「学校給食衛生管理基準」では、学校給食施設は「食数に適した広さとすること」「ドライシステムを導入するよう努めること」と明記されていますが、菰野小学校では、隣接する幼保園用を含め1日に1,200食を超える給食を提供しており、作業スペースが手狭で食物アレルギーへの対応も十分にできていない状況になっています。

また、他の4校はドライ運用で調理を行っており（次頁表参照）、朝上小学校、千種小学校では施設の老朽化も進んでいることから、ドライシステムへの改修や機能の保持と向上を図るための設備更新、大規模修繕が必要になっています。

（鵜川原小学校は、令和2年9月に改修工事を一部行いましたが、中長期的には追加の設備更新が必要となっています。）

おいしい給食を提供（多様な献立に対応）するためには、スチームコンベクションオーブンなど新たな調理設備を導入する必要がありますが、各校の給食室内はスペースに余裕がなく、設置場所を確保できない状況になっています。

さらに近年では、調理員の確保が不安定になってきており、安全で安心な給食を確実かつ継続的に提供していくためには、人材を安定的に確保し、総合的な職場環境の向上を図ることが重要になっています。

＜ 各校の給食施設の概要 ＞

学校名	児童数	職員数	建築年	延床面積	調理方式※
菰野	1,028名	75名	平成21年3月改築	332㎡	ドライシステム
千種	303名	30名	昭和62年1月	194㎡	ウェットシステム (ドライ運用)
朝上	406名	45名	昭和56年3月 (平成10年8月一部増築)	219㎡	
鵜川原	271名	30名	昭和53年7月 (令和2年9月一部改修)	192㎡	
竹永	406名	45名	平成17年5月	240㎡	
合計	2,414名	225名	児童数・職員数は令和3年4月現在		

※調理方式の比較

ウェットシステム	床を水浸しにして作業を行う方式
ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設、設備及び器具を使用し、床が乾いた状態で作業を行う方式
ドライ運用	ウェットシステムの調理場において、ドライシステムと同様に床を乾かした状態で作業を行う方式

(ウ) 中長期的な観点での方向性の検討

(a) 「自校調理方式」の継続に係る財政負担見込み

「自校調理方式」には利点が多くみられる一方で、老朽化した給食室でのドライ運用や手狭なスペースでの調理作業を行っていることは衛生面や安全面で問題があると言えます。

また、食物アレルギーなどの個別の対応や機能の保持と向上への対応も不十分な状況になっており、「自校調理方式」を今後も継続していくためには、安全で安心な学校給食を提供できる施設環境を確保することが必須条件となり、将来的に大規模な修繕（設備の全更新）や建て替えが必要になることも考慮する必要があります。

各小学校の給食室に関して、今後概ね20年間にわたり「学校給食衛生管理基準」に準拠したドライシステムなどに対応した施設に順次建て替えや機能向上を行っていくと想定した場合、概算費用は5校合計で約16億7千万円（詳細は参考資料i参照）になると見込まれます。

(b) 小学校・中学校合同のセンター方式の導入検討

各小学校の給食室に関して、「学校給食衛生管理基準」に準拠したドライシステムに対応した施設に建て替える場合、面積の問題から現在の場所での増築や改築が困難なことから、センター方式への移行を検討する必要があります。

中学校給食に関して、学校給食センターの建設用地を確保できる目処が立ち次第、センター方式の導入に向けた検討が可能となるため、長期的な観点での財政負担や小中学校給食全体の効率性を考慮した場合、小学校と中学校合同の給食センターを整備することも選択肢として検討する必要があると考えられます。

小学校と中学校合同の給食センター（調理能力：4,000/日）を新築する場合、概算費用は約23億5千万円、中学校単独の給食センター（調理能力：1,500食/日）を新築した場合、概算費用は約10億円になると見込まれます。（詳細は参考資料 i 参照）

(c) 小学校・中学校合同のセンター方式の導入メリット

(a) (b)記載の通り、小学校と中学校合同の給食センターの整備費用（約23億5千万円）は、全小学校の給食室の建替費用（約16億7千万円）と中学校単独の給食センターの整備費用（約10億円）との合計金額（約26億7千万円）よりも3億2千万円（約12%）の財政負担削減につながると見込まれます。

初期投資額が10億円以上となる公共施設を整備する場合、PFIなどの民間事業者のノウハウを活用した事業手法（詳細は参考資料 k 参照）の導入効果が高まり、さらなるコストの削減が期待できます。また、「民営方式」を導入する場合、調理業務は給食会社が実施することになるため、町の課題であった調理員の雇用問題の解決につながると考えられます。

給食に使用する食材に関して、デリバリー方式では給食会社が購入していましたが、センター方式では町（学校給食協会）が行うことになるため、地元の食材を積極的に取り入れた献立の作成が可能になるほか、センター内に炊飯設備を設置して、町内産のお米でご飯を提供することも可能になることから、地産地消の推進につながると考えられます。

さらに、センター方式では、アレルギー食対応の専用調理室を設置することが可能となるため、個別に対応するための十分な作業スペースや安全な動線を確保することができます。

(d) 小学校・中学校合同のセンター方式の配慮事項

小学校と中学校合同の給食センターにおいて、統一献立（小学校、中学校とも同じ内容献立）を基本とした場合は、中学生の栄養価が満たせない可能性があるため、量の調整だけでなく、小学生とは一部異なる献立を調理したり、おかずの数を増やしたりするなど、成長に見合った給食を提供するための配慮が必要になります。

また、県外の学校給食センターでは、小学生用、中学生用として別献立の給食を提供している事例もみられることから、2献立を前提にした施設・設備計画を検討することも必要になると考えられます。

さらに、センター方式においても、学校給食に基づく食育を推進する観点から、自校調理方式の利点（手づくりや手間をかけた献立など）を引き継げるような対応のほか、学校給食センターやICTを活用した食育授業なども検討する必要があると考えられます。

6 おわりに（委員長所感）

三重県教育委員として勤務していた時、定期的に開かれる東海・北陸地区の県教育委員の研修・交流会での席でこんなに県によって違うのだと気づかされたのが、「小学校のクラブ活動の加入率と中学校の給食実施率」であった。三重県は、小学校のクラブ活動、特に、運動系のクラブ活動は、必ずしも活発ではなく、地域のスポーツクラブやスポーツ少年団が学校クラブ活動の代替役を果たしているということができるが、その一方で、中学校給食の実施率は、極端に低く、特に、愛知県では、かなり年配の方も中学校給食を経験していることに驚いた記憶がある。

このように三重県全体で課題となっている、学校給食の菰野町での今後に向けた具体的方策を検討した結果を取りまとめたものが、本報告書である。

検討の過程では、まず「食育」の観点から、中学校給食の必要性については、委員の意見の一致をみた。しかし、その具体的な進め方については、必ずしも委員間で意見の一致をみたとは言い難い。

現在、菰野町内の小学校では、自校調理方式の給食が行われており、栄養教諭が配置され、調理員と児童のやり取りが直接できるという「食育」の観点からは、中学校給食においても、自校調理方式の導入が望ましいことは確かである。特に、災害時の避難所設置を考えれば、自校調理方式にともなう大型の調理器具の存在は、使いこなせるかどうかは別として、心強いかぎりである。

そこで、中学校に調理室が設置可能かどうか、また、小学校から配送が可能かどうか、そもそも、現在の小学校の調理室に、その余裕があるのかどうかという検討を行なった。その結果、残念ながら、中学校の敷地に調理室設置の余裕はなく、また、小学校の調理室の老朽化が進んでおり、改修済の調理室を除き、今後10年のうちに、大規模改修が迫られるものもあることが判明した。特に、アレルギー除去食、宗教上の禁忌食への対応が、個別の調理室で今後も十分図ることができるかは心許ない部分であった。

そこで、本検討会としては、今後、小・中学校で4,000食に及ぶ給食を一括調理するセンター方式の導入に向けた検討を早急に始めるべきであるとの結論を得た。近年、多くの地域で給食センターが整備されており、公設公営から民設民営まで、様々な方式で運営されている。

菰野町においても、今後、給食センターの場所、運営方式を含めた具体的な検討を始められることを望みたい。

その際、検討会の議論の中でも、地元食材を用いて、小・中学校の給食のみならず、学童保育所や高齢者向けの配食サービスも併せて実施できるような検討が必要なのではないかという意見のあったことを特記しておきたい。

今後も「食育」の大切さは変わることはない。児童・生徒の成長段階に合わせて、栄養教諭の皆さんの手元には、その日の献立と喫食率、満足度が、学校別・学年別に表され、一括調理のスケールメリットと同時に「食育」のための基礎データが示されるような仕組みも実現されることを望みたい。

中学校給食が、後発にならざるを得なかったからこそ、他県・他地域に学びながら、最善の学校給食を作り上げていってもらうことを期待したい。

委員長 岩崎 恭典

a 菰野町学校給食検討会設置要綱

菰野町学校給食検討会設置要綱

(設置)

第1条 菰野町に菰野町学校給食検討会（以下「検討会」という。）を設置する。

(目的)

第2条 検討会は、菰野町の学校給食の充実に資するため、今後の小学校及び中学校給食の在り方などについて検討することを目的とする。

(組織)

第3条 検討会は、委員10名程度で組織する。

(委員)

第4条 委員は、次の各号に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 菰野町区長会代表
- (3) 菰野町認定農業者代表
- (4) 菰野町PTA連絡協議会代表
- (5) 菰野町立小中学校長代表
- (6) 菰野町学校栄養教諭代表
- (7) 教育委員会事務局学校教育課長
- (8) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会において必要と認める者

(役員)

第5条 検討会に委員長及び副委員長を1名置く。

(任期)

第6条 委員の任期は、1年とし、再任を妨げない。ただし、任期途中で委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会議)

第7条 検討会は、委員長が招集し、委員長がその議長となる。

- 2 検討会は、2分の1以上の委員の出席をもって成立する。
- 3 委員は、やむを得ない事情により検討会に出席できない場合において、代理の者を指名し、出席させることができる。
- 4 委員長は、必要があると認めるときは、検討会に関係者の出席を求め、その意見若しくは説明を聞き、又は必要な資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第8条 検討会の庶務は、教育委員会学校教育課において処理する。

(その他)

第9条 この告示に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この告示は、告示の日から施行する。

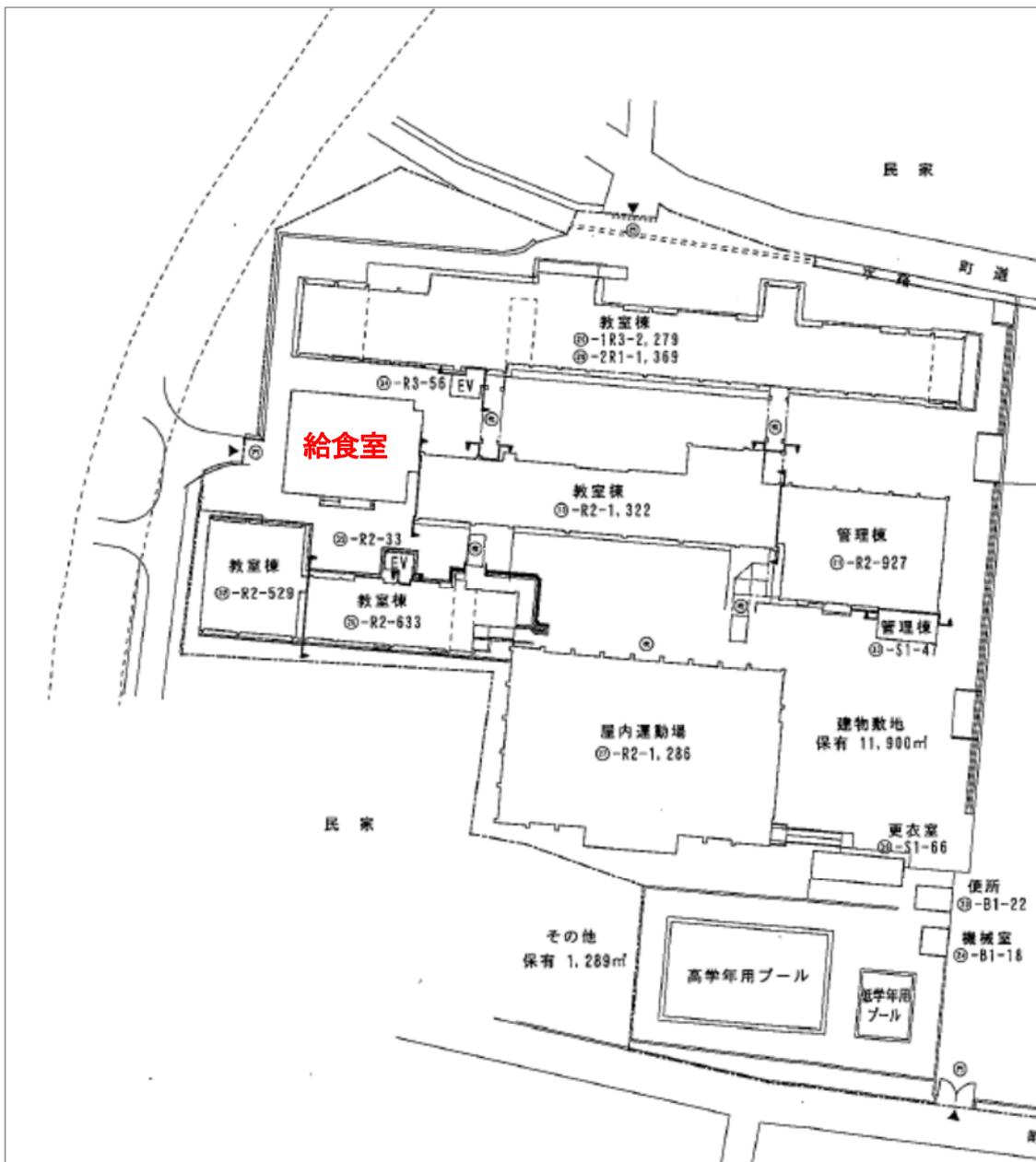
b 菰野町学校給食検討会委員名簿

(敬称略)

委員選出区分	役職	氏名	備考	委員選出年度
学識経験者	委員長	岩崎 恭典	四日市大学学長	令和2・3年度
町区長会		内田 省己	町区長会副会長	令和2年度
		諸岡 清隆	町区長会会長	令和3年度
町認定農業者		萩 寛文	町認定農業者	令和2・3年度
町PTA連絡協議会	副委員長	舟戸 愛	町P連副会長	令和2年度
		柴田 めぐみ	町P連会長	令和3年度
町校長会		舘 弘己	菰野小学校長	令和2年度
		内田 信司	竹永小学校長	令和3年度
町校長会		渡部 克博	菰野中学校長	令和2・3年度
学校栄養教諭		鈴木 由香里	朝上小学校	令和2・3年度
教育委員会事務局		内田 徹	学校教育課長	令和2・3年度

c 小学校給食の提供事例 (菰野小学校)

■ 給食室の位置



【給食室の概要】

建築年月	平成 21 年 3 月 (改築)
構造・階数	鉄骨造・平屋建て
延床面積	332 m ²

■ カートの運搬方法

- ・「給食室」で調理された給食や食器等は、クラス別にカート（計 32 台）へ積載される。
- ・12 時過ぎから調理員が北側校舎の「配膳室」までカートを運搬する。（次頁「動線図」参照）※中央及び南側校舎 1 階のクラスは、調理員が各教室前までカートを運搬する。
- ・2 階及び 3 階のクラスへは、調理員が「配膳室」内のエレベーターを使用して 2 台ずつ上階の「配膳室」へ運搬（上階の「配膳室」内にも調理員を配置）する。
- ・12：25 の 4 限終了後（児童が取りに来る）までカートは「配膳室」内に保管する。

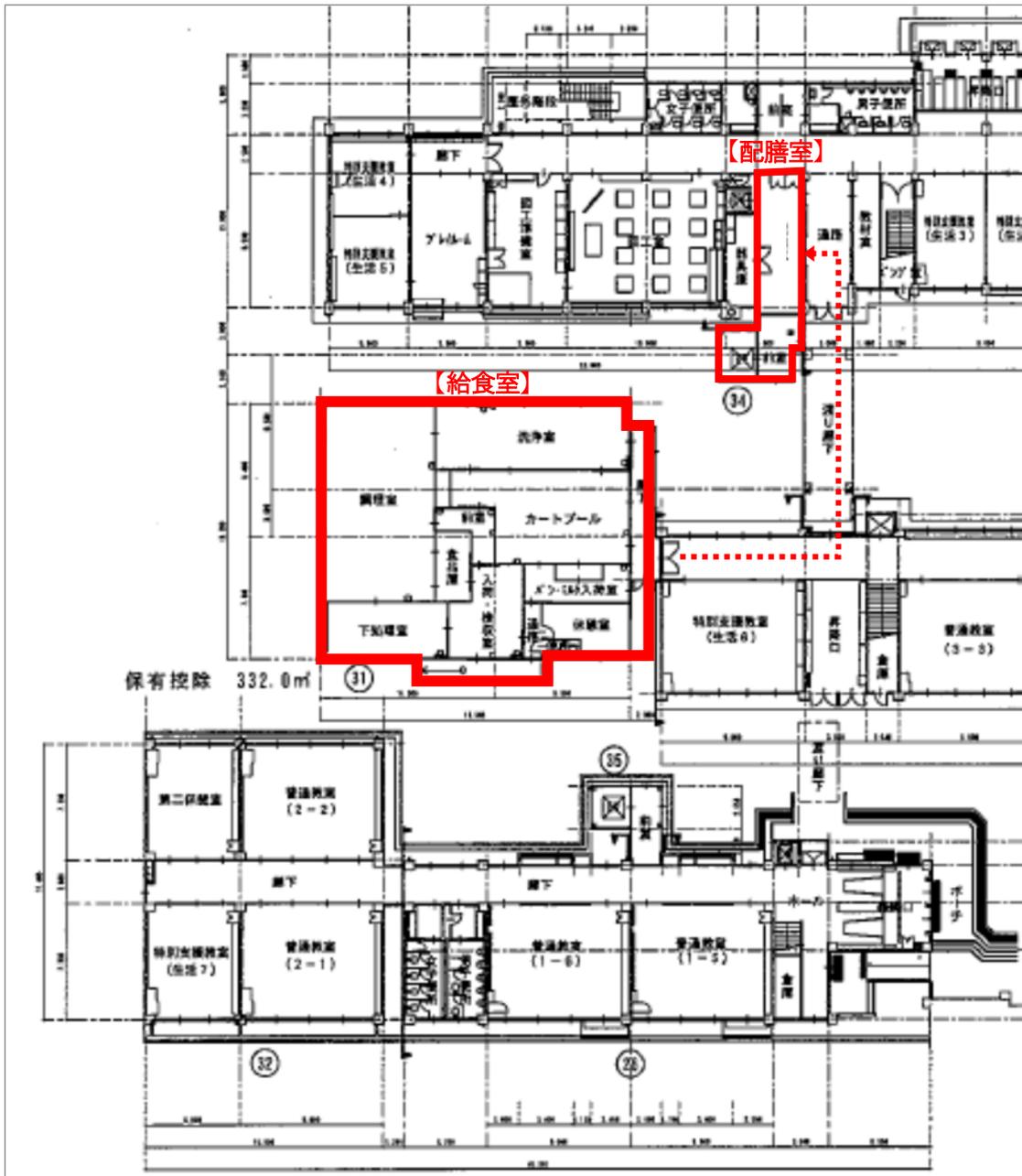


【「給食室」からカートの運び出し】



【食缶や食器かご等が積載されたクラス別カート】

■給食室から配膳室への動線



【配膳室(エレベーターは右奥、手前は器具室の扉)】

・給食室から渡り廊下を通り、北側校舎の「配膳室」までカートを押す。



・配膳室にカートを搬入し、室内の専用エレベーターで2台ずつ上階へ運搬する。



・給食当番の児童が各階の「配膳室」へカートを取りに行き、教室まで運搬する。



【教室内での配膳】



【食器に盛り付けられた給食】

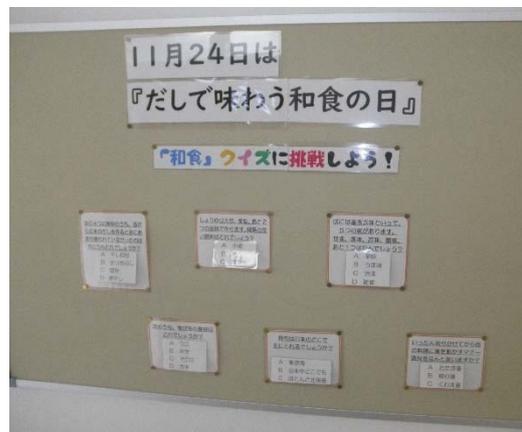
d 中学校給食の提供事例(八風中学校)

■ デリバリー方式の流れ (八風中学校)

- ・ 配送車は、正門から敷地内に入り、生徒用玄関前に停車する。
- ・ 給食会社の従業員(1名)が、配送車の荷室から保温保冷カートやご飯箱、ケース等を降ろして生徒用玄関から搬入する。



- ・生徒用玄関から搬入された保温保冷カートやご飯箱、ケース等は、玄関ホールから廊下を通り、「配膳室」へ収納される。
- ・「配膳室」では、給食会社の従業員がランチボックスや箸かご、牛乳等をクラス毎のケースに移し替える作業などを実施する。



【左：保温保冷カート】
【右：運搬用ケース】

【配膳室入口】

【食育展示（配膳室横の掲示板）】

- 運搬用ケースやご飯箱は、給食会社の従業員がクラスごとに分けて専用棚に載せて、配膳室前の廊下へ配置される。



【ランチボックス・箸かご用ケース、ご飯箱（緑色）、牛乳用ケース】

- ・給食当番の生徒が配膳室前の廊下まで降りてきて、ケースやご飯箱等を各教室の前に置かれた机まで手運びする。
- ・ランチボックスを注文している生徒は、教室前の廊下で個々に取っていく。



【教室内的喫食】



【ランチボックス・牛乳】

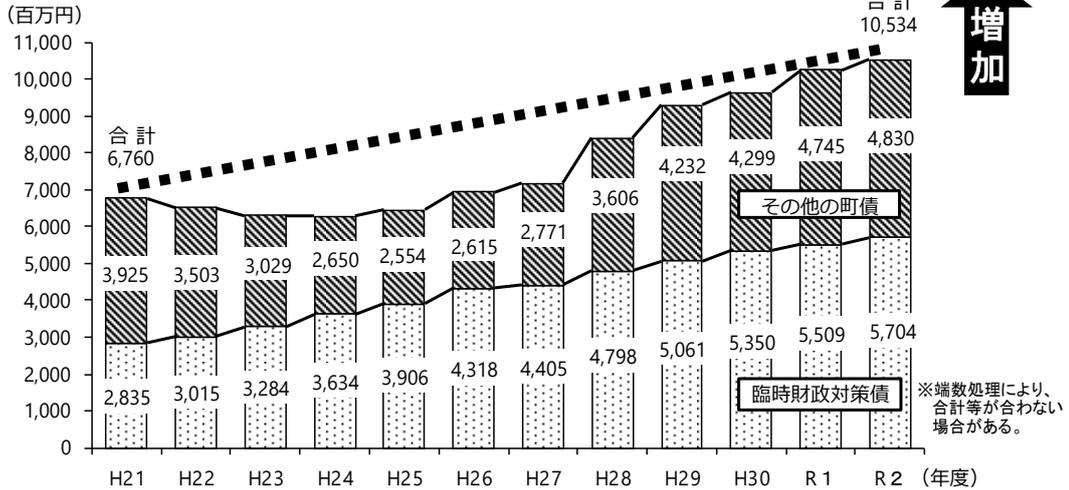
e 菰野町の財政状況

1 町債、基金の状況

① 町債の状況

町債の推移を見ると、臨時財政対策債が増加を続け、その他の町債は減少していたが、平成26年度に増加に転じた。一般会計の町債全体としては、平成21年度と比べ55.8%増加している。

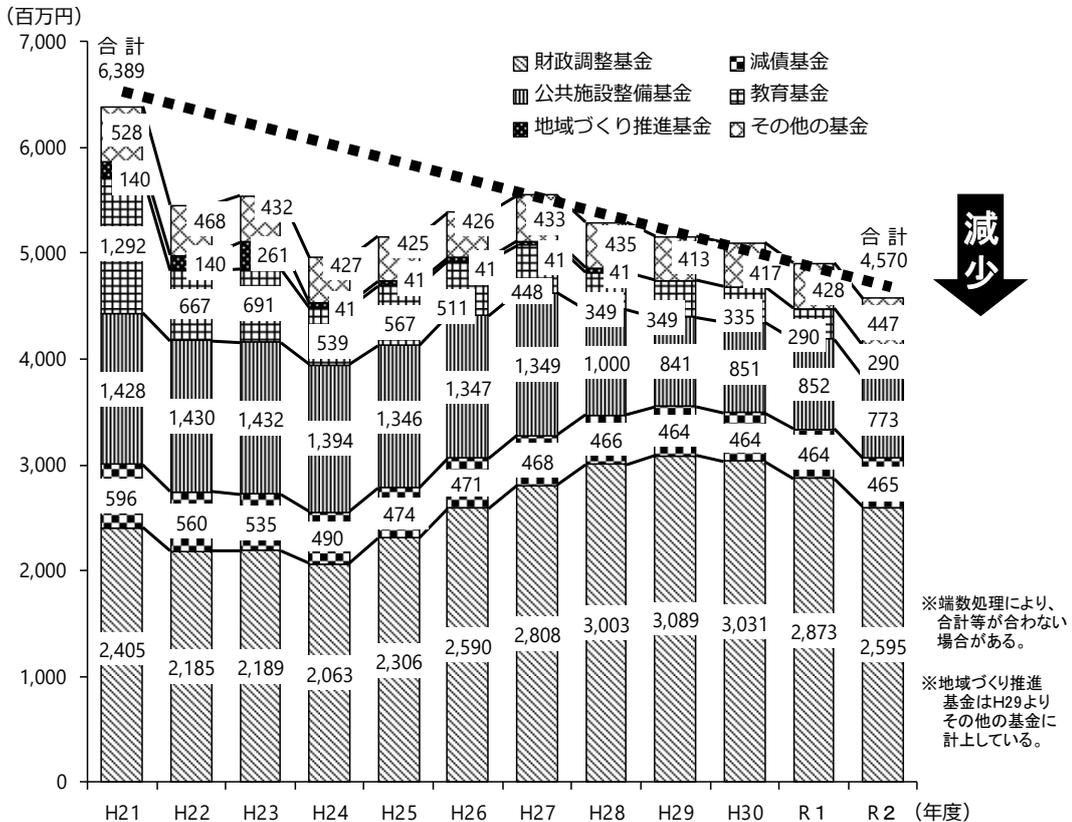
図表1 町債現在高の推移(一般会計)



② 基金の状況

基金の推移を見ると、増加傾向にあった財政調整基金が減少しているほか、公共施設整備基金等の目的基金も減少し、一般会計の基金全体としては、平成21年度と比べ28.5%減少している。

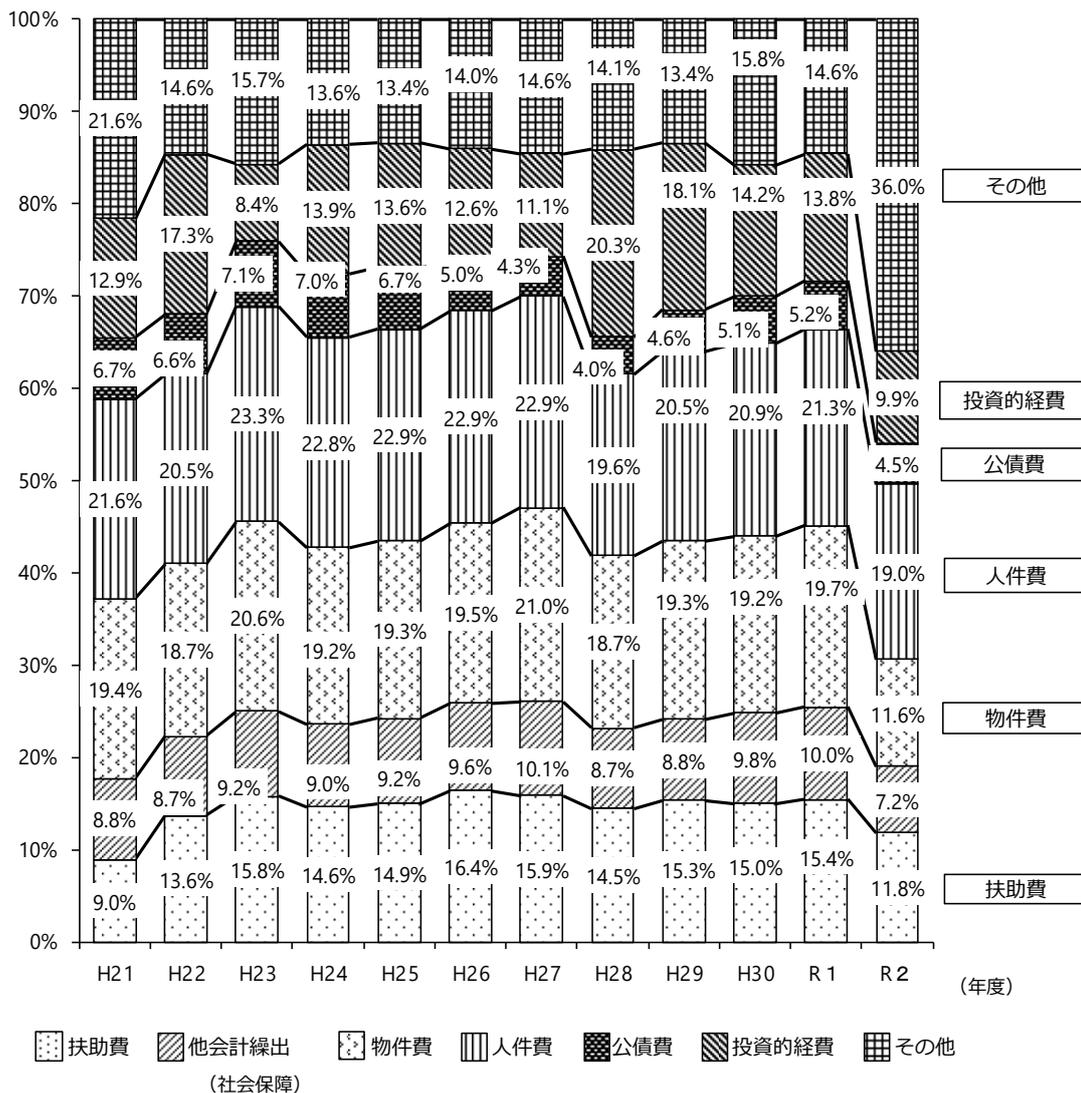
図表2 基金現在高の推移(一般会計)



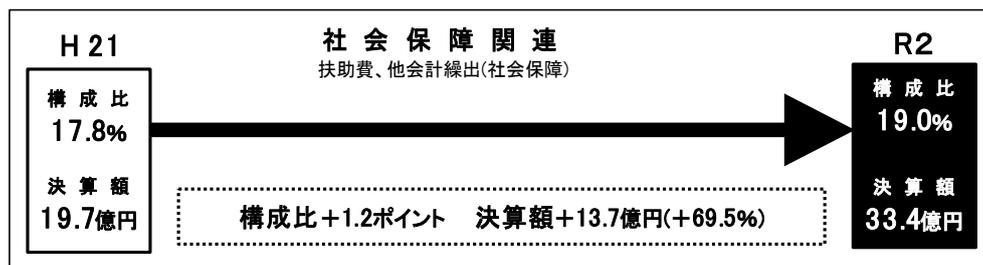
2 性質別歳出の状況

令和2年度に特別定額給付金給付事業を実施したことで、その他の構成比が大きく増加し、扶助費等の構成比が相対的に減少することになったが、平成21年度に比べ、人件費、扶助費及び公債費の義務的経費が大きく増加している。また、扶助費及び他会計（国民健康保険、介護保険及び後期高齢者医療）繰出金の社会保障関係費も少子高齢化により年々増加している。

図表3 性質別歳出決算額構成比の推移（普通会計）



※平成24年度の扶助費は児童手当関係制度の変更により前年度に比べ減少している。
 ※端数処理により、合計等が合わない場合がある。

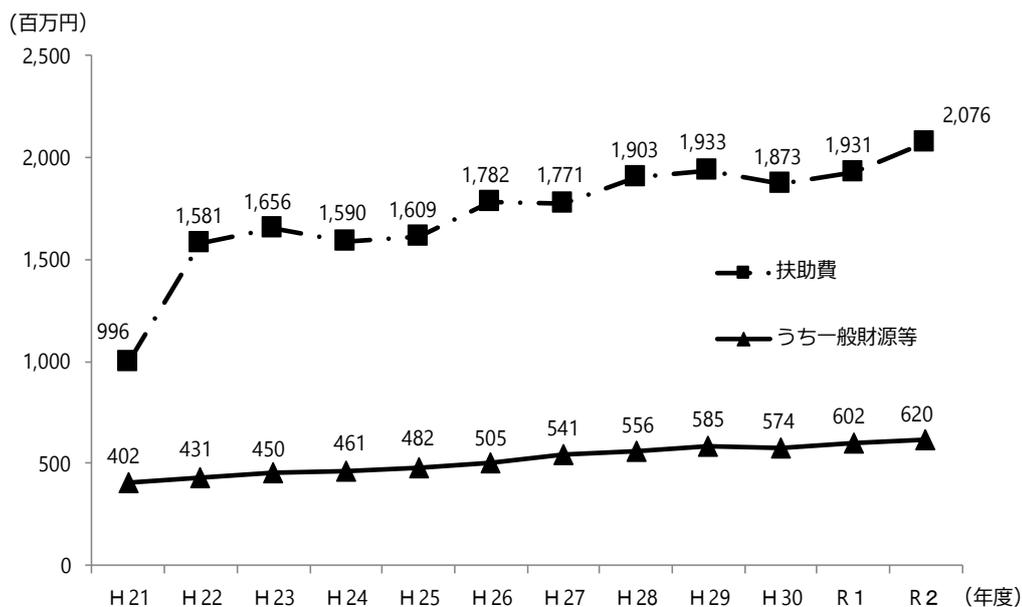


3 扶助費、経常収支比率の状況

① 扶助費の状況

扶助費の推移をみると、平成22年度に児童手当（子ども手当）の制度改正などがあり、大幅に増加しているが、国費等を除いた一般財源ベースでも増加が続き、平成21年度と比べ54.2%増加している。

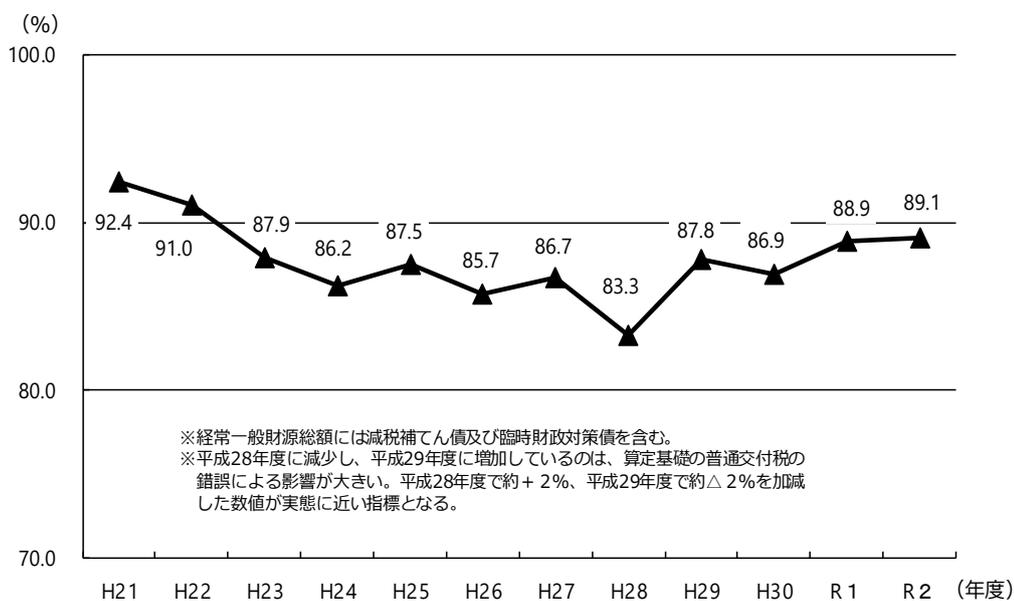
図表4 扶助費の推移



② 経常収支比率の状況

経常収支比率は人件費、扶助費、公債費等の経常的経費に、町税、普通交付税、地方譲与税等の経常一般財源がどの程度充当されているかを表し、比率が低い程、財政構造の弾力性が大きいことを示すものである。近年80%台後半を推移していたが、90%まで接近している。

図表5 経常収支比率の推移



f 中学校給食における自校調理方式の検討資料

(1) 菰野中学校

■ 給食室の前提条件

- ・ 生徒数：723名、職員数：54名＝計777名（令和3年4月現在）
- ・ 「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に準拠した給食室（調理能力1,000食/日規模）を想定（炊飯設備・アレルギー対応食調理室あり）
- ・ 想定面積：約600㎡

■ 給食室の配置検討

- ・ 給食室を新設するために必要となる面積(35m×17m)は、食缶等を運ぶ動線として極めて重要な要因となる既存の配膳室やエレベーターの利用を前提とした場合、中庭部分にしかスペースがない。ただし、下記の課題等もあることから、中庭部分への給食室の設置は、学校の運営上難易度が高い。

■ 課題等

- ・ 庭石等の撤去(移設)や植栽の伐採(移植)、貯水槽(写真参照)の移設が必要となる。
- ・ 食材搬入車両の通行ルートを確認するため、敷地西側の「クラブ部屋」の撤去(移設)が必要となる。(1階の渡り廊下は、食材搬入車両の通行ルートとなるため、生徒の安全性確保の観点から、使用禁止にする必要がある。)
- ・ 給食室が校舎の窓・壁に近接するため、臭気・排気・騒音・振動等の影響が懸念される。



【 中庭 】



【 中庭に設置されている貯水槽 】

(2) 八風中学校

■ 給食室の前提条件

- ・ 生徒数：372名、職員数：37名＝計409名（令和3年4月現在）
- ・ 「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に準拠した給食室（調理能力500食/日規模）を想定（炊飯設備・アレルギー対応食調理室あり）
- ・ 想定面積：約400㎡

■ 給食室の配置検討

給食室を新設するために必要となる面積(26.5m×15m)は、食缶等を運ぶ動線として極めて重要な要因となる既存の配膳室やエレベーターの利用を前提とした場合、正門周辺の「自転車置場」部分にしかスペースがない。ただし、下記の課題等もあることから、正門周辺の「自転車置場」部分への給食室の設置は、学校の運営上難易度が高い。

■ 課題等

- ・ 学校の正面玄関前の配置となる。
- ・ 正門付近に設置されている自転車置場を全て移設する必要がある。
- ・ 給食室が普通教室棟の窓・壁や柔剣道場と近接するため、臭気・排気・騒音・振動等の影響が懸念される。



【 自転車置場 】



【 柔剣道場 】

g 中学校給食における親子調理方式の検討資料

菰野中学校、八風中学校ともに、敷地内において 1,500/日規模の給食室を設置できる場所がないため、中学校同士での「親子調理方式」の導入は困難

■「親子調理方式（小→中）」の導入検討

小学校を親、中学校を子とする「親子調理方式」（小学校の給食室を増築して中学校へ給食を配送する方式）の導入可能性を検討

■給食室の前提条件

現状の児童・生徒数及び職員数を考慮した場合
調理能力 1,000 食/日規模の給食室（延床面積 600 m²以上）が必要

➡大規模な増築工事(既設のレイアウト変更を含む実質的な全面改修)が必要

【 親・子の組合せパターン 】

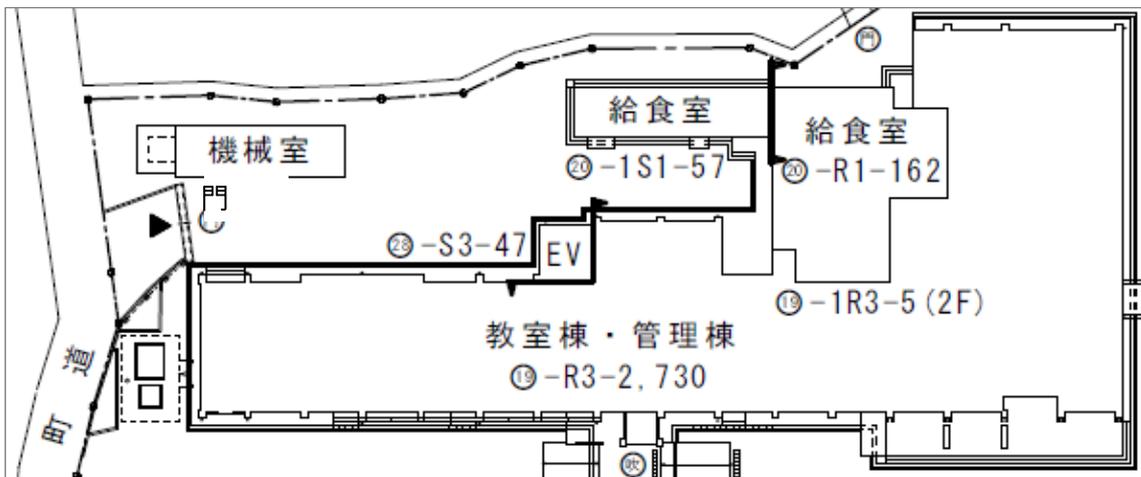
<p>親：朝上小または竹永小 子：八風中</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・朝上小+八風中=約 870 名（児童・生徒数+職員数） ・竹永小+八風中=約 870 名（児童・生徒数+職員数） ➡現状の給食室の面積（朝上小：219 m²、竹永小：240 m²）を現状の 2.5 倍以上に増築する必要あり
<p>親：千種小または鶺川原小 子：菰野中</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・千種小+菰野中=約 1,110 名（児童・生徒数+職員数） ・鶺川原小+菰野中=約 1,080 名（児童・生徒数+職員数） ➡現状の給食室の面積（千種小：194 m²、鶺川原小：192 m²）を現状の 3 倍以上に増築する必要あり

・児童・生徒数、職員数は令和 3 年 4 月現在

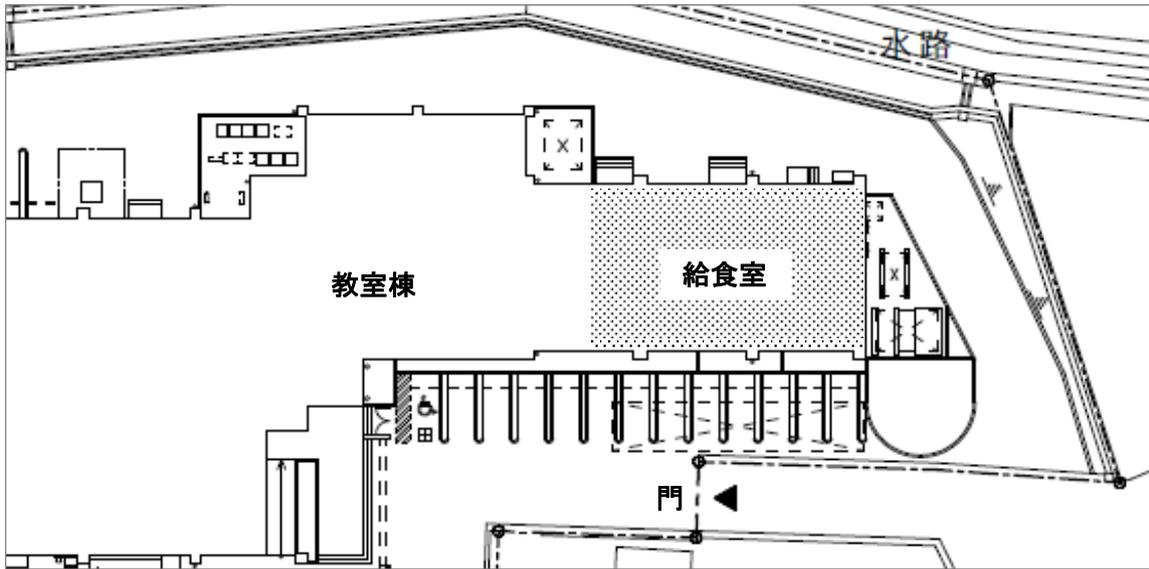
■給食室増築に係る課題

- ・いずれの小学校においても、給食室の大規模（2.5～3 倍以上）な増築や配送用トラックの円滑な搬出入に対応できる十分なスペースを確保することが困難
- ・給食室の付近には、外構設備が設置されていたり、職員の駐車場や敷地内通路として利用されていたりすることを考慮すると、給食室の増築は学校運営上も影響が大きい

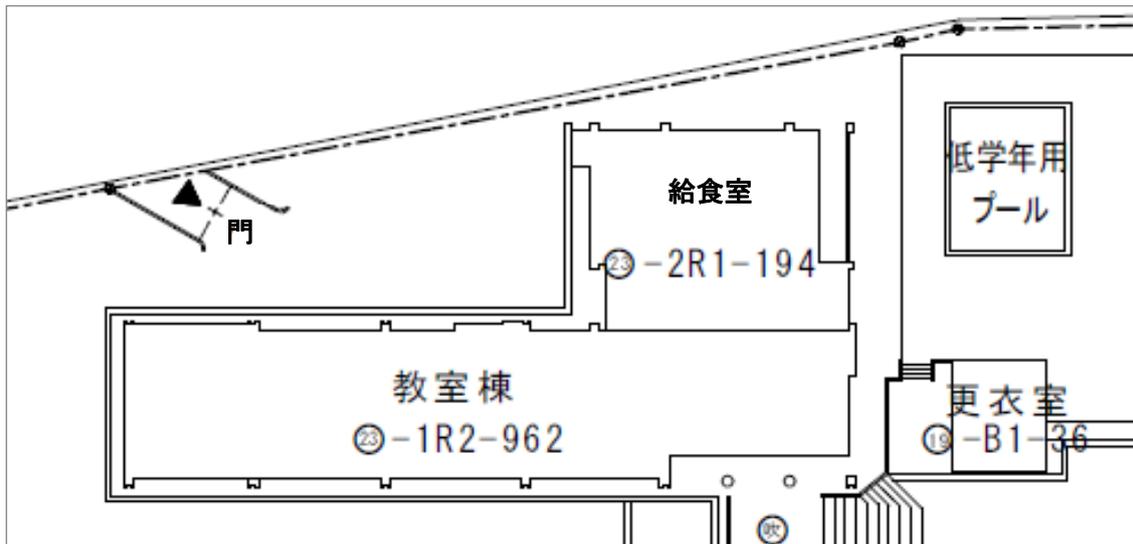
朝上小学校



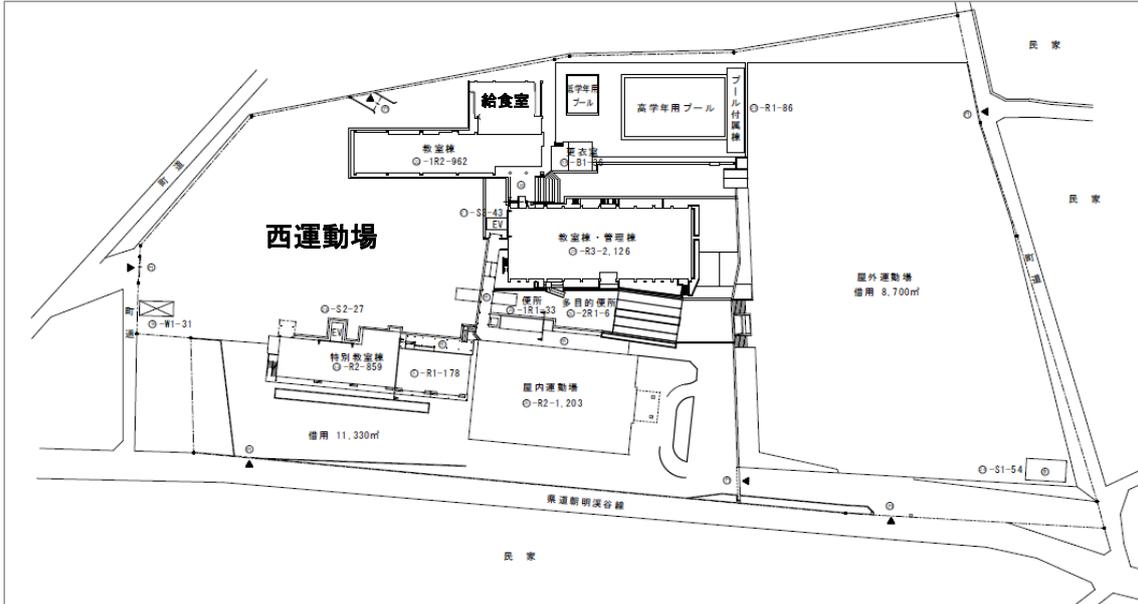
竹永小学校



千種小学校



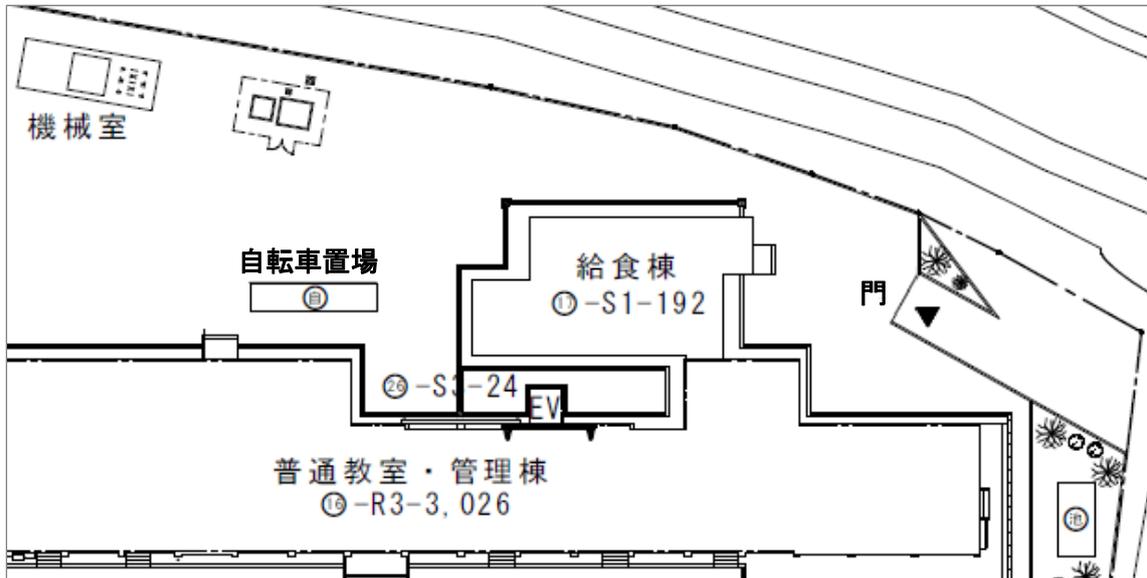
【 千種小学校 全体配置図 】



【 千種小学校 西運動場 】



鵜川原小学校



h 食缶デリバリー方式に係る概算費用

(1) 現状（ランチボックス形式のデリバリー方式）の費用 （給食会社への業務委託金額）

中学校 2 校分：年間約 5,400 万円（税込） [3 か年契約・約 16,100 万円（税込）] 費目：調理費、配送費、保温カート・容器等備品費、給食予約・給食費徴収システム費など 喫食率想定：最大 60%（780 人）
--

(2) 食缶形式でのデリバリー方式を導入した場合に想定される概算費用 （給食会社からの概算見積を参考）

① 中学校 2 校のみ（1,300 食/日想定）

費 目	金額(税込)/年	備考
調理・配送費など	2,580 万円	人件費関係
食器類、食缶類、備品類、 配膳ワゴン、配送用車両 施設償却費、光熱水費など	6,720 万円	備品費、運営経費関係
合 計	9,300 万円	

② 小学校 5 校・中学校 2 校（3,900 食/日想定）

費 目	金額(税込)/年	備考
調理・配送費など	9,370 万円	人件費関係
食器類、食缶類、備品類、 配膳ワゴン、配送用車両 施設償却費、光熱水費など	19,810 万円	備品費、運営経費関係
合 計	29,180 万円	

i 給食施設整備にかかる概算費用

(1) 小学校給食室の建替費用

・各小学校の給食室に関して、今後概ね 20 年間にわたり、「学校給食衛生管理基準」に準拠したドライシステムなどに対応した施設(鉄骨造・平屋建：炊飯設備・アレルギー調理室あり)に順次建て替えや機能向上を行っていくと想定した場合、5 校合計で 1,671,300 千円の費用が必要になると見込まれる。

・単独調理場の建て替え(改築)に関して、「学校施設環境改善交付金」(文部科学省)の活用を前提にした場合、5 校合計で 128,000 千円が対象金額となり、実質的な町の財政負担は 1,543,300 千円になると見込まれる。

単位：千円

学校名	施設規模	①延床面積	②設計費・工事監理費	③建設工事費	④調理設備調達・設置費	⑤費用合計 (②+③+④)	⑥交付金対象金額	実質財政負担 (⑥-⑤)
菰野	1,000 食	645 m ²	12,000	387,000	104,500	503,500	38,000	465,500
千種	300 食	367 m ²	7,000	220,200	48,700	275,900	21,000	254,900
朝上	500 食	400 m ²	8,000	240,000	60,000	308,000	27,000	281,000
鶴川原	300 食	367 m ²	7,000	220,200	48,700	275,900	21,000	254,900
竹永	500 食	400 m ²	8,000	240,000	60,000	308,000	21,000	287,000
合計			42,000	1,307,400	321,900	1,671,300	128,000	1,543,300

① 「学校給食施設計画の手引き」(電化厨房フォーラム 21 2010 年 10 月発行) から引用

② 「国土交通省告示第 98 号」に基づいて算出

③ 600 千円/m²×延床面積(既存給食室の解体・撤去等に係る費用、建替工事期間中の代替給食提供費用は含まず)

④ 40 千円/食×食数+100 千円/m²×延床面積(食器類、食器かご、食缶類、調理備品、什器備品に係る調達費は含まず)

⑥ 交付金対象金額は百万円単位未満切り捨て

(2) 中学校給食室の整備費用

・ 自校調理方式を導入し、菰野中学校、八風中学校に各々「学校給食衛生管理基準」に準拠したドライシステムの給食室(鉄骨造・平屋建：炊飯設備・アレルギー調理室あり)を新設すると想定した場合、2校合計で809,900千円の費用負担が必要になると見込まれる。

・ 単独調理場の新築に関して、「学校施設環境改善交付金」(文部科学省)の活用を前提にした場合、2校合計で86,000千円が対象金額となり、実質的な町の財政負担は723,900千円になると見込まれる。

単位：千円

学校名	施設規模	①延床面積	②設計費・ 工事監理費	③建設工事費	④調理設備調達・ 設置費	⑤食器・食缶類 調達費	⑥什器備品調達費	⑦費用合計 (②～⑥)	⑧交付金対象金額	実質財政負担 (⑦-⑧)
菰野	1,000食	600㎡	11,000	360,000	100,000	16,600	3,600	491,200	47,000	444,200
八風	500食	400㎡	8,000	240,000	60,000	8,300	2,400	318,700	39,000	279,700
合計			19,000	600,000	160,000	24,900	6,000	809,900	86,000	723,900

① 延床面積は各中学校の「給食室配置検討図」から転記

② 「国土交通省告示第98号」に基づいて算出

③ 600千円/㎡×延床面積(既存施設の移設・解体・撤去等に係る費用は含まず)

④ 40千円/食×食数+100千円/㎡×延床面積

⑤ (食器類：7千円/食×食数)+(食器かご・食缶類：400千円×クラス数)(調理備品の調達費は含まず)

⑥ 建設工事費×1.0%

⑦ 交付金対象金額は百万円単位未満切り捨て

(3) 学校給食センターの整備費用

- ・「学校給食衛生管理基準」に準拠したドライシステムの学校給食センター(鉄骨造・2階建:炊飯設備・アレルギー調理室あり)を新築した場合、1,500食/日規模(中学校専用)で1,006,100千円、4,000食/日規模(小・中学校合同)で2,357,800千円の費用負担が必要になると見込まれる。
- ・学校給食センター(共同調理場)の新築に関して、「学校施設環境改善交付金」(文部科学省)の活用を前提にした場合、1,500食/日規模(中学校専用)で最大168,000千円、4,000食/日規模(小・中学校合同)で最大311,000千円が対象金額となり、実質的な町の財政負担はそれぞれ838,100千円、2,046,800千円になると見込まれる。

単位：千円

施設規模	①延床面積	②建築面積	③敷地面積	④用地取得費	⑤設計費・工事監理費	⑥建設工事費
1,500食/日	1,200 m ²	1,000 m ²	3,000 m ²	60,000	14,000	720,000
4,000食/日	2,800 m ²	2,000 m ²	6,000 m ²	120,000	25,000	1,680,000

単位：千円

施設規模	⑦調理設備調達・設置費	⑧食器・食缶類調達費	⑨什器備品調達費	⑩費用合計(④～⑨)	⑪交付金対象金額	実質財政負担(⑩－⑪)
1,500食/日	180,000	24,900	7,200	1,006,100	168,000	838,100
4,000食/日	440,000	76,000	16,800	2,357,800	311,000	2,046,800

①②③ 類似施設の規模を参考に設定

④ 敷地面積×単価 20千円/m²

⑤ 「国土交通省告示第98号」に基づいて算出

⑥ 600千円/m²×延床面積(外構整備費は含まず)

⑦ (40千円/食×食数)+(100千円/m²×延床面積)

⑧ (食器類:7千円/食×食数)+(食器かご・食缶類:400千円×クラス数)(調理備品の調達費は含まず)

⑨ 建設工事費×1.0%

⑪ 交付金対象金額は百万円単位未満切り捨て

」 中学校給食の「実施方式」比較表

比較項目	自校調理方式	親子調理方式	デリバリー方式		センター方式
			ランチボックス形式	食缶形式	
実施方式の概要	校内の給食室で調理した給食をその学校の生徒が喫食する方式	他の中学校または小学校の給食室（親）で調理した給食を別の中学校（子）に配送する方式	民間の給食会社に委託し、給食を生徒1人用ランチボックスに入れて配送する方式	民間の給食会社に委託し、給食をクラスごとの食缶に入れて配送する方式	町内に学校給食センターを建設し、各中学校に配送する方式
施設の所有者	町が所有		民間の給食会社が所有		町または民間が所有
献立の作成・食材の選定	町（学校給食協会、栄養教諭）が実施	同左（小学校の給食室を利用する場合、献立内容の調整が必要）	町の管理栄養士が実施		町（学校給食協会、栄養教諭）が実施
食材の調達（仕入）	町（学校給食協会）が調達（仕入）		民間の給食会社が調達（仕入）		町（学校給食協会）が調達（仕入）
適温での給食提供	自校で調理しているため、調理完了後速やかに給食を提供可能	配送時間が必要になるものの「保温食缶」の使用により適温で提供可能	調理から喫食までに時間がかかるため「保温カート」を使用して提供	調理から喫食までに時間がかかるため適温で提供できる保温性に優れた食缶を使用する必要あり	配送時間が必要になるものの「保温食缶」の使用により適温で提供可能
衛生管理	「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づく衛生管理が可能		民間事業者の衛生管理状況等に関する定期的なチェック（訪問確認を含む）が必要（衛生管理面の情報共有や課題認識が不十分になる可能性あり）		「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づく衛生管理が可能
食中毒リスクの影響範囲	各校	親・子となる学校	両校		両校
食物アレルギー対応食の提供	提供可能 （給食室内にアレルギー対応食専用室を確保する必要あり）		現状、提供不可	提供困難 （アレルギー対応食専用室が整備されている給食会社に委託する必要あり）	提供可能 （給食室内にアレルギー対応食専用室を確保する必要あり）
食育（栄養教諭の配置）	基準に基づいて配置可能	小学校で調理する場合は配置不可	配置不可		基準に基づいて配置可能
日課への影響	見直しが必要 （配膳や後片付けの時間が必要）		現状通り （配膳や後片付けの時間が短い）	見直しが必要 （配膳や後片付けの時間が必要）	見直しが必要 （配膳や後片付けの時間が必要）
調理員の確保	新規雇用の確保等に課題が多い（雇用管理事務が発生） ※調理業務の民間委託の検討可能		民間委託により町として雇用の確保は不要		町直営の場合、新規雇用の確保等に課題が多い（雇用管理事務が発生） ※センターの運営を民間委託する場合、町として雇用の確保は不要
中学校給食に関する事務管理の効率性	給食室が2校に分散するため事務管理面の効率化は困難	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校同士が親子になる場合は施設集約化による事務管理面の効率化が可能 ・小学校が親になる場合は施設分散化により各種事務の効率化は困難 	民間委託により町が実施する事務の一部軽減が可能		施設集約化による事務管理面の効率化が可能 ※センターの整備運営に官民連携手法を導入する場合、民間委託により町が実施する事務の一部軽減が可能
施設整備費、維持管理・運営費の縮減	給食室が2校に分散するため、施設整備費や維持管理・運営費の縮減は困難（修繕費や更新費は、親子調理方式やセンター方式よりも割高となる）	施設集約化により自校調理方式と比較して施設整備費や維持管理・運営費の縮減が可能	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備費は不要（町専用のランチボックス等の調達費用は必要） ・民間が所有する既存施設を利用するため「学校給食衛生管理基準」に準拠した学校給食専用施設と比較して維持管理・運営費の縮減が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備費は不要（町専用の食缶・食器類、コンテナなど各種備品の調達費用は必要） ・民間が所有する既存施設を利用するため「学校給食衛生管理基準」に準拠した学校給食専用施設と比較して維持管理・運営費の縮減が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備費は必要となるもの中学校又は小中学校兼用のセンター化により自校調理方式と比較して町全体の給食施設に要する維持管理・運営費の縮減が可能 ・将来的な児童・生徒数の増減に柔軟に対応可能
主な課題	中学校の敷地内に給食室を設置するための十分なスペースがない	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校、小学校ともに敷地内に給食室を増築できる十分なスペースがない ・親となる施設は、原則として建設可能な用途地域に制限がある 	<ul style="list-style-type: none"> ・委託可能な（「調理後2時間喫食」を遵守できる範囲内に）給食会社が少ないため競争原理での費用の縮減や業務内容の改善等が困難 ・生徒毎に主食や副食の量の調整ができない ・当日の注文ができない（事前に予約システムに入力する必要あり） 	委託可能な（「調理後2時間喫食」を遵守できる範囲内に）給食会社が少ないため競争原理での費用の縮減や業務内容の改善等が困難	<ul style="list-style-type: none"> ・現在センター建設ができる適地を町は所有しておらず、今後の教育施設環境を見据えた中で、配送上など各種条件を満たす建設用地の確保（土地の購入・賃借）が必要 ・原則として建設可能な用途地域に制限がある

k 学校給食施設の整備・運営に係る「事業手法」比較表

比較項目	公設公営 (従来方式)	公設民営方式	DB方式※ ¹ 設計・施工 一括発注方式	DBO方式※ ² 設計・施工・維持管理・ 運営一括発注方式	PFI方式※ ³		民設民営方式	リース方式
					BTO方式※ ⁴	BOT方式※ ⁵		
手法の特徴 (民間事業者への 発注方法)	<ul style="list-style-type: none"> 設計、建設、維持管理は従来通り個別に仕様発注する方式 運営は町が実施 	<ul style="list-style-type: none"> 設計、建設は従来通り個別に仕様発注 民間ノウハウ活用によるコストの削減や業務品質の向上等を目的として、運営、維持管理を一括して性能発注する方式 (維持管理の一部は従来通り個別に発注するケースあり) 	<ul style="list-style-type: none"> 民間ノウハウ活用によるコストの削減や施工品質の向上等を目的として、設計、建設(調理設備等の調達・設置を含む)を一括して性能発注する方式 運営は町が実施または維持管理と一括して性能発注(維持管理の一部は従来通り個別に発注するケースあり) 	<ul style="list-style-type: none"> 民間ノウハウ活用によるコストの削減や業務品質の向上等を目的として、設計、建設、維持管理、運営を長期契約により一括して性能発注する方式 ※PFI方式とは異なり資金調達は従来通り町が実施 	<ul style="list-style-type: none"> 民間の資金及びノウハウ活用によるコストの削減や業務品質の向上等を目的として、設計、建設、維持管理、運営を長期契約により一括して性能発注する方式(リース方式の場合、維持管理・運営は一括して発注しないケースあり) 		<ul style="list-style-type: none"> 民間施設のため基本的に維持管理・運営期間の終了時も所有権は町へ移転しない 民間施設のため、学校給食以外の目的での施設の有効活用(高齢者向けの給食サービスなどの付帯事業)が可能 	<ul style="list-style-type: none"> 施設の完成後はリース契約(建物賃貸借契約)に基づいて、施設を所有するリース会社が当該施設を町へ貸し付け、維持管理・運営期間の終了後は、基本的に所有権を町へ譲渡
					<ul style="list-style-type: none"> 施設の完成後、所有権を町へ移転 	<ul style="list-style-type: none"> 施設の完成後も民間が所有した状態で維持管理・運営を行い、事業期間終了時に所有権を町へ移転 		
施設の所有者	町が施設を所有 (不動産取得税や固定資産税が課税されない)				民間が施設を所有 (不動産取得税や固定資産税の課税対象となる)			
文部科学省の 交付金活用	交付金の活用可能				交付金の活用可否はPFI 事業期間終了後に判明	交付金の活用不可		
施設整備に係る 財政負担	施設整備に係る財政負担が大きい ※起債の活用により平準化は可能				財政負担の平準化(維持管理・運営期間を通じた延べ払い)が可能			
主な課題	<ul style="list-style-type: none"> 各業務が個別に発注されるため、町が全体の効率性や最適性、ライフサイクルコストなどを考慮して、各業務内容を調整したり、変更したりすることが難しいという課題がある 業務毎、年度毎に発注・契約手続きが必要となる 	<ul style="list-style-type: none"> 施設整備業務や維持管理業務は個別に発注されるため、建築会社や設備工事会社、厨房機器メーカー、ビル管理会社等のノウハウが設計計画に反映されない 民間ノウハウの活用範囲が運営に限定されるため、給食会社が保有する多様なノウハウ(最適な作業動線、光熱水費の削減等)が施設計画に反映されない 	<ul style="list-style-type: none"> 民間ノウハウの活用範囲が設計、建設に限定され、給食会社やビル管理会社が保有している多様なノウハウ(最適な諸室配置・作業動線、メンテナンス・清掃の容易性、光熱水費の削減等)が設計計画に反映されない 	<ul style="list-style-type: none"> PFI方式とは異なり民間の資金を活用しないため(金融機関から借入れを行わないため)金融機関による財務モニタリング機能が働かない PFI方式のように法的な位置付けが明確になっておらず、入札・公募プロセスや契約関係の手続き等が明示されていない(PFI方式と比較して契約関係が複雑になる可能性あり) 	<ul style="list-style-type: none"> PFI方式を導入する場合、PFI法(民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律)及びPFI事業の実施に関する基本方針等に基づいて入札・公募手続きを進める必要があるため、他の方式と比較して民間事業者を選定するまでのスケジュールが長くなる PFI事業ならではの費用(SPC設立・運営費用、SPCの利益、金融機関に支払う利息・手数料等)が発生するため、規模の小さい施設の場合、コスト削減効果が得られない(PFI方式導入によるコスト削減の見込額がPFI事業ならではの費用よりも小さくなる)可能性あり ※SPC(Special Purpose Company: 特別目的会社)…PFI事業を実施することを目的として新たに設立される株式会社のこと 	<ul style="list-style-type: none"> 町が所有する公共施設ではないため、施設管理面への関与が限定的となり、運営状況のチェックが不十分となったり、町の判断による修繕・更新・増改築等が実施できない DBO方式やPFI方式とは異なり、施設を所有するリース会社が経営破綻した場合、給食を提供できなくなる DBO方式やPFI方式とは異なり、給食会社が経営破綻した場合、給食を提供できなくなる 	<ul style="list-style-type: none"> 町が所有する公共施設ではないため、施設管理への関与が限定的となり、町の判断による修繕・更新・増改築等が実施できない DBO方式やPFI方式とは異なり、施設を所有するリース会社が経営破綻した場合、給食を提供できなくなる 財政局長通知(昭和47年9月30日付け自治導第139号)「債務負担行為の運用について」に留意する必要がある 	
近隣自治体他 での実施事例	多度学校給食センター 長島学校給食センター	東員町学校給食センター	あま市学校給食センター (愛知県)	松阪市北部学校給食 センター	伊賀市小学校給食センター(いがっこ給食センター元気) 四日市市中学校給食センター(令和5年供用開始)	宮津市(京都府) ※給食会社 宮津工場	東郷町学校給食センター (愛知県)	

Ⅰ 学校給食施設の整備・運営に係る「事業手法」概念図

