

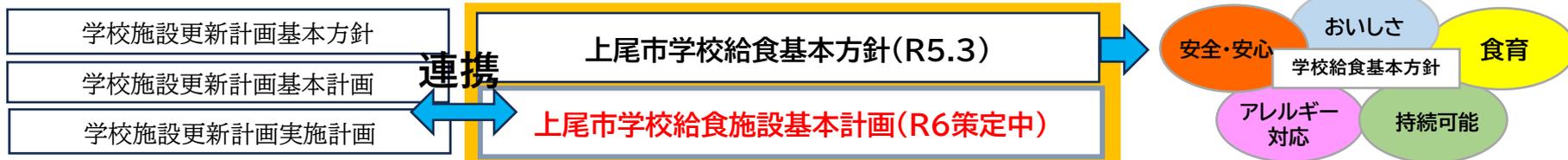
【概要版】
上尾市学校給食施設
基本計画(案)

上尾市教育委員会
令和〇年〇月

はじめに

上尾市の学校施設の約80%が、建設から40年が経過し、計画的な施設更新が課題となっている状況から、上尾市学校施設更新計画と連携しながら、学校給食施設についても、更新が必要となっている。施設更新にあっては、令和5年3月に策定した「上尾市学校給食基本方針」に掲げた5つの方針の実現を前提に、施設の老朽化や現行の衛生管理基準への不適合という懸案の解消を目指して策定する。本計画では、課題を整理した上で、新しい給食施設更新費用の算出と比較を行い、将来の本市における学校の給食提供方式について方向性を提示する。

計画の位置づけ



①学校給食運営の現状と課題

【現状】

○小学校は昭和31年から自校方式。中学校は平成5年からセンター&サテライト方式。

①給食施設の老朽化や学校給食衛生管理基準(平成21年施行)への不適合：

②給食の調理体制(給食調理員)：

・小学校は「直営方式」⇒給食調理員の人員不足が続く

・中学校は「業務委託方式」⇒献立によって調理後2時間以内での喫食が難しい時も。

サテライト調理場に多くの設備や人員の配置が必要。

③学校給食と食育：

・児童生徒の健全な体づくりに寄与すると共に、食に対する正しい理解と適切な判断力を育む食育の場。

・「学校給食実施基準」に準じた献立。国産品を中心に、安全・安心な食材の選定にこだわった選定を実施。

・味付け、適温での配食、児童生徒の好みなど「おいしさ」を追求。

④アレルギー対応の必要性：アレルギーを有する児童生徒が増加傾向に。アレルギー対応の充実を求める声も。

【課題】

給食施設の老朽化への対応、学校給食衛生管理基準に適応した施設の整備、給食調理員の人手不足の解消、アレルギー対応の推進に取り組んでいく必要がある。

②新しい給食施設に求められる設備

上尾市学校給食基本方針（安全安心な給食／おいしい給食／食育の促進／アレルギー対応の促進／持続可能な給食体制）を具現化し、また現在、学校給食を取り巻く課題を解消するために、新しい給食施設に求められる設備などについて挙げていく。

○整備項目

(1)学校給食衛生管理基準への適合

平成21年に「学校給食衛生管理基準」が学校給食法(第9条)に位置付けられた。

(基準に示された主なもの)

- ①汚染作業区域（検収室、食品保管庫、下処理室など）と非汚染作業区域（調理室、配膳室など）を隔壁で仕切る
- ②調理場へのドライシステム採用
- ③水の落下防止のある3槽シンクの設置

(2)空調設備の導入 ※学校給食衛生管理基準関連事項※

・小中学校内の給食調理場では33施設中32施設で未整備の状態。調理員の身体的負担が大きくなっている。

(3)食の安全性や作業効率を考慮したレイアウト作成

・食の安全を確保しながら、調理作業に注力しやすい給食施設とするため、汚染作業区域と非汚染作業区域間の食材等の受け渡しはパススルー式にすることや作業動線を一方向とすることなどの検討が必要。

(4)省力化・省人化・省エネを図った設備の導入⇒学校給食衛生管理基準への適合による調理員増加への対応

(5)地産地消を推進するための炊飯設備等の導入⇒炊飯設備の導入に加え、地場産農産物の調理加工への対応

(6)アレルギー食専用調理室の設置⇒その他、アレルギー対応献立の作成や給食調理員の育成なども検討。



整備項目をベースに、新しい学校給食施設を試算する

③学校給食提供方式の検討

◆検証結果の比較(定数評価)◆

「新しい給食施設に求められる設備」で記した設備等を備えた施設を建設した場合に見込まれる費用について、小学校と中学校に分けて、モデルを作成し、それらの比較・検討の作業を行った。

○小学校の検証結果

検証No/提供方式	総延床面積(m ²)	給食調理員数(人)	コスト(億円)				
			初期費用	ランニングコスト(年間)		ライフサイクルコスト(60年間)	
				維持費	運営費		
No1/自校方式【全校】	8,566	263	86.81	1.46	10.31	11.77	793.74
No2/センター方式【全校(1か所)】	8,073	94	76.83	1.14	5.30	6.44	463.29
No3/センター【全校(2か所)】	8,354	108	79.66	1.07	5.82	6.89	500.20
No4/センター【全校(3か所)】	8,629	124	82.44	1.23	6.53	7.76	548.44
No5/親子方式【小学校】	他と同条件にならないため算出せず						

○中学校の検証結果

検証No/提供方式	総延床面積(m ²)	給食調理員数(人)	コスト(億円)				
			初期費用	ランニングコスト(年間)		ライフサイクルコスト(60年間)	
				維持費	運営費		
No1/自校方式【全校】	4,516	130	45.46	0.71	5.03	5.74	390.19
No2/センター方式【全校(1か所)】	4,037	54	38.42	0.57	2.87	3.44	244.92
No3/センター【全校(2か所)】	4,318	62	41.24	0.61	3.3	3.91	276.45
No4/センター【全校(3か所)】	4,264	77	40.69	0.60	3.80	4.40	305.38
No5/親子方式【中学校】	他と同条件にならないため算出せず						
No6/センター&サテライト方式【全校】	4,890	101	52.39	0.88	3.95	4.83	342.93

費用の差を生じさせる大きな要因は、給食調理員の人数。これがランニングコストに反映し、コスト差を生じさせている。

◆検証結果の比較(定性評価)◆

新しい給食施設による学校給食の諸課題への対応の可否について、小学校と中学校に分け各モデルごとに評価した結果。

○小学校の検証結果

<小学校> 検証No/提供方式	課題改善の有無					合計
	老朽化への対応	衛生管理基準への適合	調理員の不足	アレルギー対応	2時間喫食	
No1/自校方式【全校】	2	2	0	2	3	9
No2/センター方式【全校(1か所)】	3	3	3	3	0	12
No3/センター【全校(2か所)】	3	3	2	3	2	13
No4/センター【全校(3か所)】	3	3	2	3	3	14
No5/親子方式【小学校:3校】	3	3	0	3	3	12

○中学校の検証結果

<中学校> 検証No/提供方式	課題改善の有無					合計
	老朽化への対応	衛生管理基準への適合	調理員の不足	アレルギー対応	2時間喫食	
No1/自校方式【全校】	2	2	0	2	3	9
No2/センター方式【全校(1か所)】	3	3	3	3	0	12
No3/センター【全校(2か所)】	3	3	3	3	2	14
No4/センター【全校(3か所)】	3	3	3	3	3	15
No5/親子方式【中学校:2校】	3	3	0	3	3	12
No6/センター&サテライト方式【全校】	2	2	0	2	0	6

<総括>

○小中学校ともに、「調理員の不足」や「調理後2時間以内に喫食可能か」どうか、評価が分かれたポイントとなった。

○施設の老朽化や衛生管理基準への適合など、施設の更新期間が長期化するかどうかも評価ポイントとなった。

○小学校では、現行の方式からの集約化を図ることによって、調理員不足などの課題を解消しやすくし、さらに将来の費用負担を軽減することができる。

○中学校においては、現行の方式から、センターを分散化し、かつサテライト調理場の集約化を図ることによって、より効率的な運営が可能である。

④学校給食施設整備の方向性

各モデルの検証結果を踏まえ、児童生徒に安全安心でおいしい学校給食を提供することを第一に考え、将来にわたり、持続可能な給食調理体制の構築という観点から、本市における目指すべき学校給食提供方式について検討する。

○給食施設の建設や運営に関わる費用(小中学校合同の場合)

検証No／提供方式	総延床面積	配置調理員数（人）			コスト（億円）				
		正規	非正規	合計	初期費用	ランニングコスト（年間）		LCC （60年間）	
						維持費	運営費		
①自校方式	13,082	144	249	393	132.27	2.17	15.34	17.51	1183.93
②センター（1か所）	11,554	56	89	145	104.55	1.46	7.95	9.41	670.10
③センター（2か所）	12,110	58	89	147	109.85	1.55	8.16	9.71	692.92
④センター（3か所）	12,666	61	94	155	115.16	1.64	8.51	10.15	724.27
⑤自校方式(小)、センター&サテ(中)	13,456	123	241	364	139.20	2.35	14.27	16.62	1136.68

○⑤「小学校は自校方式、中学校はセンター&サテライト方式」の場合、調理員は364人と試算。事業費用のライフサイクルコストは1,136億円が見込まれる。④「センター3か所方式」では、調理員数155人。ライフサイクルコストは724億円。比較すると、調理員数は209人差。コストは初期費用で24億円、ランニングコストで年間約6億円の差が生じる。LCCは412億円の差。

○自校の給食室やサテライト調理場は、学校敷地内で調理をしている面でのメリットがあるものの、建替えにあたり、現在よりも25%から30%程度の広い面積が必要となる。また、多くの調理員が必要となる。このことから建設費や人件費などの費用面、調理員の人員確保など、将来の給食運営が非常に厳しくなることが見込まれる。

○今後の方向性

調理員の人員の確保や2時間喫食の問題なども解消しながら、安全でおいしい給食を提供し、将来にわたって安定して給食を提供していくためには、市内に数か所の給食センターを整備していく。

○今後の計画の実現に向けて

市内に複数の給食センターを設置することによって、既存の課題の解消が期待できる一方で、「栄養教諭の配置人数が減少すること」や「調理している様子が見えにくくなる」など、変更することに伴う影響が懸念される。

- ・今後、給食センター方式へ移行した場合において、調理の状況などが見学できる見学通路をセンター内に整備するなど「食育学習センター（仮）」の要素を持たせることを検討する。
- ・学校のICT化が促進される中で、「食育のデジタル化」も有効な手法であることから、取り組みについて検討する。
- ・食育の取り組みにおいても、SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携する視点を持って推進

○今後の整備スケジュール

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目	6年目	7年目	8年目	9年目	10年目
用地選定・事業決定	→									
基本設計・実施設計				→						
建設工事						→				
試運転・準備								→		
供用開始									→	

★検討課題★

事業用地の選定／給食センターの施設や設備の詳細検討／配送校等の決定／アレルギー対応基準の検討と対応食の検討／給食調理員の人材確保(外部委託等を含め)／給食センターの付帯機能の検討など