

2 基本構想

(1) 学校給食の現状と課題

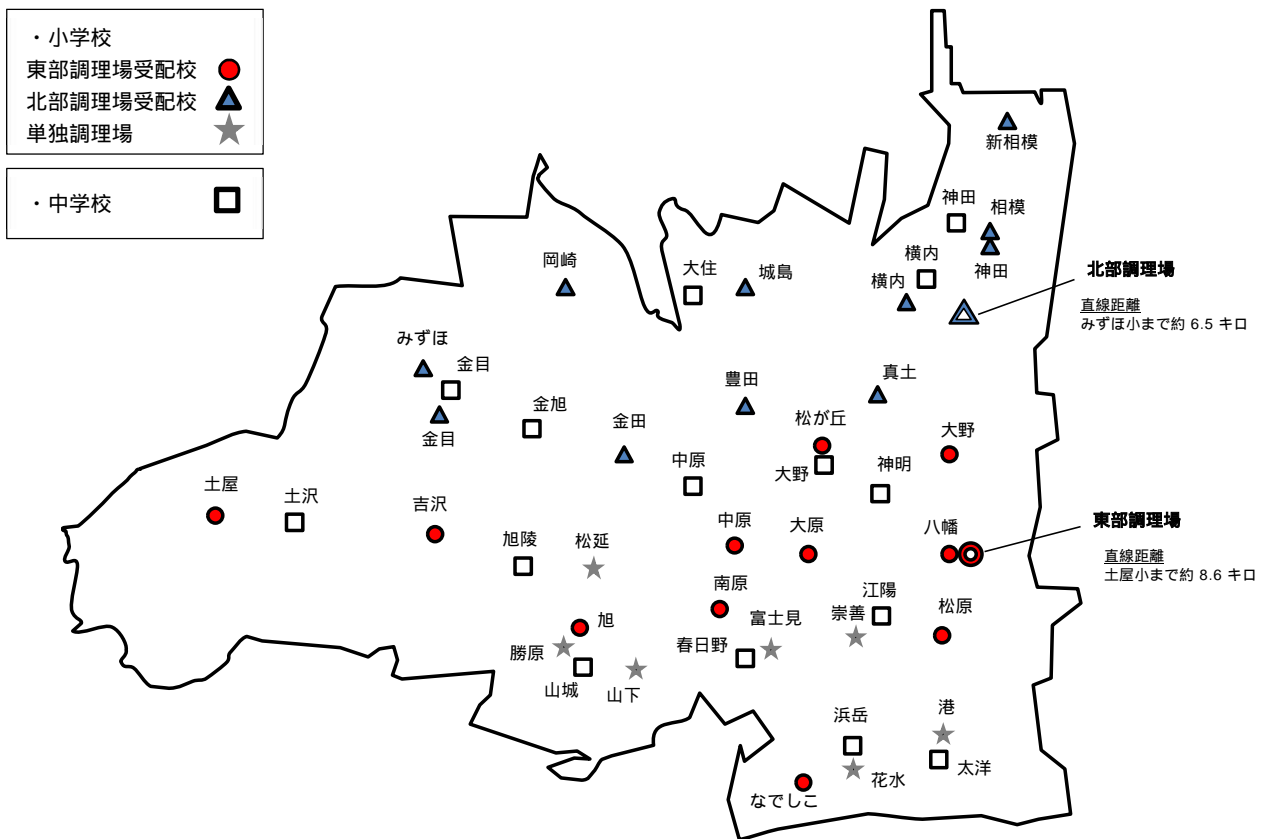
ア 平塚市の学校給食の概要

(ア) 学校給食の対象校

本市の小学校（分校を除く）28校では、主食（御飯、パンなど）、おかず、牛乳を提供する完全給食を実施しています。このうち21校を共同調理場方式（センター方式）とし、東部調理場（受配校：11校）と北部調理場（受配校：10校）で調理し、給食を提供しています。また、このほかの7校を単独調理場方式（自校式）とし、各校に設けられた給食調理室で調理し、給食を提供しています。

一方、分校を除く中学校15校では、家庭から弁当を持参することを基本とし、牛乳のみを提供するミルク給食を実施しています。また、生徒が弁当を持参できない時のために、当日の朝に注文ができる業者弁当の販売を実施しています。

図表 2 - 1 - 1 小学校、中学校及び共同調理場の位置図



図表 2 - 1 - 2 調理場方式の概要

調理場方式	概要
単独調理場方式 (自校式)	各学校内の敷地に調理場（給食調理室）を設ける方式
共同調理場方式 (センター方式)	複数の学校の給食を一括して調理し、給食時間までに配送する方式

図表 2 - 1 - 3 小学校と中学校の給食形式

小学校（完全給食）			中学校（ミルク給食）	
単独調理場	共同調理場		家庭弁当・業者弁当併用	
	東部調理場	北部調理場		
崇善小学校	松原小学校	豊田小学校	江陽中学校	神明中学校
港小学校	旭小学校	神田小学校	太洋中学校	金目中学校
富士見小学校	大野小学校	城島小学校	春日野中学校	横内中学校
花水小学校	中原小学校	岡崎小学校	浜岳中学校	旭陵中学校
勝原小学校	土屋小学校	金田小学校	大野中学校	
松延小学校	吉沢小学校	金目小学校	神田中学校	
山下小学校	八幡小学校	横内小学校	土沢中学校	
	南原小学校	真土小学校	金旭中学校	
	松が丘小学校	相模小学校	中原中学校	
	なでしこ小学校	みずほ小学校	大住中学校	
	大原小学校		山城中学校	

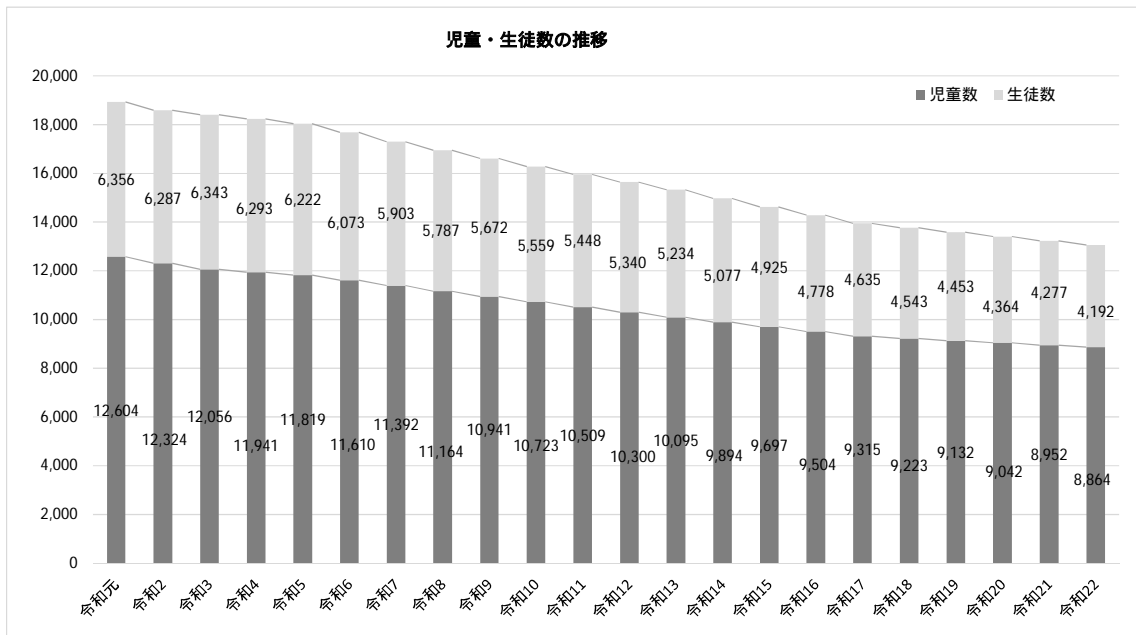
(イ) 児童・生徒数の推移

「児童・生徒推計（令和3～8年度）」及び「国立社会保障・人口問題研究所」（以下「社人研」という。）の将来推計人口データベースをもとに児童・生徒数を推定しています。本市の児童・生徒数は減少傾向にあり、今後の児童・生徒数を踏まえた給食運営を検討する必要があります。

図表 2 - 1 - 4 児童・生徒数の推移（現状と将来推計）

(人)

区分	現状		推計																			
	令和元	令和2	令和3	令和4	令和5	令和6	令和7	令和8	令和9	令和10	令和11	令和12	令和13	令和14	令和15	令和16	令和17	令和18	令和19	令和20	令和21	令和22
	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040
児童・生徒数	18,960	18,611	18,399	18,234	18,041	17,683	17,295	16,951	16,613	16,282	15,957	15,640	15,329	14,971	14,622	14,282	13,950	13,766	13,585	13,406	13,229	13,056



イ 小学校給食の現状と課題

(ア) 給食提供施設

a 単独調理場

単独調理場は、過去に実施した耐震診断により、「耐震性を有する」との結果が出ています。しかし、各校ともに設置から30年以上が経過し、施設の老朽化が著しいほか、衛生管理においても、現在の学校給食衛生管理基準で示されたドライシステムではなくウェットシステム の調理場のため、可能な範囲でドライ運用 を図って給食の提供を行っています。

本市7校の単独調理場を、現在の基準に沿った施設に改修をした場合、各単独調理場ともに調理能力が低減し、既存の食数を賄うには増築が必要になります。また、改修が夏休み期間で終了しない場合には、改修が完了するまで調理場の稼働を停止する必要があり、停止している間には給食の提供は困難となります。

なお、既存施設の増築が不可能な場合には、新たに学校敷地内に整備場所を確保するか、別の整備場所を確保する必要があります。

ドライシステム：床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行う方式。細菌やカビの繁殖を防ぎ、床からの跳ね水による食中毒菌の汚染を防止する方式。

ウェットシステム：床を水で濡らすことを前提として調理や洗浄作業を行う方式。

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床を乾かした状態で使うこと。

図表 2 - 1 - 5 単独調理場概要（令和2年2月現在）

学校名	建築年月	延床面積 (㎡)	食数 (食/日)	耐震性能	運営方式	衛生管理
崇善小学校	平成元年3月	300	723	有	直営	ウェット システム (ドライ運用)
港小学校	昭和54年3月	300	679	有	民間委託	
富士見小学校	昭和54年3月	305	788	有	直営	
花水小学校	昭和57年3月	365	1,146	有	直営	
勝原小学校	昭和57年3月	310	459	有	民間委託	
松延小学校	昭和54年3月	293	561	有	民間委託	
山下小学校	昭和58年3月	306	493	有	直営	

b 東部・北部調理場

東部・北部調理場の2施設は、過去に実施した耐震診断結果により、いずれも耐震性能が不足していることが分かっています。また、単独調理場と同様に、ウェットシステムの調理場のため可能な範囲でドライ運用を図って給食の提供を行っています。両共同調理場を現在の基準に沿った施設に改修するには、稼働を長期的に停止する必要があり、停止している間には給食の提供は困難となります。

過去の検討経過の「平塚市学校給食検討委員会報告書」(平成24年12月)において、東部調理場を改修し、新たな調理場を1場新設するなど3つの案が提示され、教育委員会として検討を進めてきた経緯がありますが、財源確保や整備候補用地の確保が困難であることなどにより、調理場の整備には至っていません。

図表 2 - 1 - 6 東部調理場の概要

区分	内容
建築年月	昭和 47 年 3 月
延床面積	1,585 m ²
提供食数	4,382 食 / 日 (令和 2 年度現在)
運営方式	民間委託
老朽化・耐震性	耐震診断の結果 (平成 24 年 3 月耐震診断結果報告) <ul style="list-style-type: none"> ・管理・調理棟及びボイラー棟の計 2 棟のうち、管理・調理棟の耐震性が不足していると診断されている。 ・耐震評定機関から早急に対応することが望ましいと評価されている。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ウェットシステムの調理場でドライ運用となっており、最新の「学校給食衛生管理基準」に適合していない状況となっている。 <p>現在の学校給食衛生管理基準に適応させると、現在の床面積では、3,000 食程度の規模となる。</p>

図表 2 - 1 - 7 北部調理場の概要

区分	内容
建築年月	昭和 50 年 3 月
延床面積	1,702 m ²
提供食数	4,480 食 / 日 (令和 2 年度現在)
運営方式	民間委託
老朽化・耐震性	耐震診断の結果 (平成 24 年 4 月耐震診断結果報告) <ul style="list-style-type: none"> ・管理棟、調理棟及びボイラー棟の計 3 棟の耐震性が不足していると診断されている。 ・耐震評定機関から早急に対応することが望ましいと評価されている。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ウェットシステムの調理場でドライ運用となっており、最新の「学校給食衛生管理基準」に適合していない状況となっている。 <p>現在の学校給食衛生管理基準に適応させると、現在の床面積では、3,000 食程度の規模となる。</p>

(イ) 米飯給食

米飯給食については、平成 21 年 3 月に示された国の基準により、週 3 回以上の実施を推奨されており、平成 30 年の全国平均回数は、週 3.5 回となっています。しかし、本市では、週 2.97 回 (令和元年度実績) の実施と国の推奨している基準より少ない回数となっています。

現在、単独調理場は各調理場で御飯を炊いていますが、東部・北部調理場では、専用の炊飯設備が無いため、委託炊飯を活用し、米飯給食を実施しています。委託炊飯事業者は、1 日の提供食数に限りがあるため、現状のままでは、米飯給食の実施回数を増やすことは出来ない状況です。

(ウ) 昼食時間

小学校の日課については、各小学校で決められていますが、昼食時間は、4校時目終了後の概ね45分となっています。

共同調理場の受配校については、児童が喫食する30分前までに校長が検食することも踏まえ、概ね10時55分～11時30分に食缶や食器を載せたコンテナが各学校の受入室に到着するように配送しています。

各小学校の日課は次のとおりです。

図表2-1-8 各小学校の日課（令和元年度）

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			
	崇善	港	松原	富士見	花水	旭	大野	中原	豊田	神田	城島	岡崎	金田	土屋	吉沢	金目	横内	八幡	南原	真土	松が丘	相模	なでしこ	勝原	松延	みずほ	山下	大原			
8:00	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等	朝の会等		
8:30	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目	1時間目		
9:00	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	2時間目	
9:30	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み	中休み		
10:00	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	3時間目	
10:30	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	4時間目	
11:00	給食(40)	給食(45)	給食(40)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(40)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	給食(45)	
11:30	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	清掃	清掃	清掃	昼休み	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	清掃	
12:00	清掃	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	清掃	昼休み	昼休み	清掃	清掃	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	清掃	昼休み	
12:30	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	5時間目	
13:00	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目	6時間目
13:30	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	帰りの会	

(エ) 献立

本市では、教育委員会と小学校長等で構成された平塚市学校給食会の献立作成委員会を年2回（7月、1月）開催し、学校給食実施基準に示された栄養価を踏まえた標準献立を作成しています。

各調理場では、その標準献立を踏まえて、各調理場の栄養教諭及び学校栄養職員が、日々の献立を調整し、児童の成長に見合った栄養価が摂取できるように毎月の献立を決定しています。

献立のうち、主食の御飯については、P.6の米飯給食に記載したとおり、単独調理場と共同調理場で設備の違いがあるため、委託炊飯の供給量を考慮し、献立を調整しています。また、御飯に比べてパンは塩分含有量が多いため、主食がパンの場合は、主菜、副菜の塩分量を減らすなど献立の工夫をしています。

(オ) アレルギー対応

本市では国のアレルギー対応の指針等を踏まえ、「平塚市立小学校給食における食物アレルギーの対応マニュアル」(毎年度更新)を策定するとともに、学校(校長、教頭、養護教諭、担

任) 各調理場の栄養教諭及び学校栄養職員、アレルギー対応が必要な児童の保護者、教育委員会が緊密に連携しながらアレルギー対応食の提供を実施しています。

現状では、特定原材料である7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)のうち、「卵、乳・乳製品、えび」について、除去食(調理過程で取り分ける)の対応としており、また、給食の献立や食材に「落花生、そば」を使用しないこととしています。

このアレルギー対応については、単独調理場方式か共同調理場方式かに関わらず、小学校28校で統一した対応としています。

図表2-1-9 小学校アレルギー対応の現状(令和元年7月現在)

区分	内容
対応アレルゲン	卵、乳・乳製品、えび
献立から除いている食品	落花生、そば
アレルギー対応食の方法	レベル3(除去食対応)
アレルギー対応の児童数	76人(児童総数12,333人)

牛乳辞退や主食代替食対応児童は含んでいません。

単独調理場及び共同調理場ともに、調理過程を分ける等のアレルギー食材の混入防止策を実施していますが、混入リスクをより低減できるアレルギー対応専用区画や専用の調理室については、既存の調理場のスペースでは、整備することは困難な状況です。また、アレルギー対応食の受け渡し等において、ヒヤリハット事例がこれまでも少なからず報告されています。報告された事例を検証し、その後、同じような事故が起きないようにアレルギー対応食の管理体制等を見直す必要があります。

(カ) 食器

学校給食で用いられる食器には、大きく分けて「金属系」「樹脂系」「磁器系」「ガラス系」「木系」がありますが、児童・生徒がより良い食習慣・食事マナーを身に付けるためにも、料理に合わせた食器の使用が求められています。

また、近年は耐久性等の優位性から、樹脂系の1つであるPEN(ポリエチレンナフタレート)食器の採用を進める自治体が増えてきています。

本市の給食ではアルマイト食器を使用していましたが、「安全性」「多様な献立への対応」「食育」「取扱いのしやすさ」「経済性」等の観点に基づき過去様々な検討をした結果、PEN食器と強化磁器食器への移行を進めてきました。

しかし、各調理場においては、洗浄システムのスペースの都合等により、必ずしも統一した食器の導入ができていません。現状の使用状況、破損状況等を考慮し、「平塚市学校給食検討委員会報告書」(平成24年12月)における食器に関する検討結果を踏まえ、現在は、PEN食器を基本に導入を進めることとしています。

単独調理場及び共同調理場における使用食器の状況は次のとおりです。

図表 2 - 1 - 10 単独調理場及び共同調理場における使用食器

学校・調理場名	食器	導入年度	備考
崇善小学校	強化磁器食器	平成 20 年度	
港小学校	P E N 食器	令和元年度	
富士見小学校	強化磁器食器	平成 21 年度	
花水小学校	アルマイト食器・強化磁器食器	平成 23 年度 (一部)	強化磁器食器は 1 学 年のみ導入
勝原小学校	P E N 食器	平成 30 年度	
松延小学校	P E N 食器	平成 30 年度	
山下小学校	P E N 食器	平成 30 年度	
東部共同調理場	P E N 食器	平成 17 年度	
北部共同調理場	強化磁器食器	平成 14 年度	

(キ) 災害時の役割と課題

本市の学校給食を担う学校給食課及び各調理場は、「平塚市地域防災計画」において、避難部給食班として位置付けられており、災害発生時(震度 5 強、津波警報発令など)に自動参集(委託事業者は契約上、協力義務)し、災害対策本部の要請に応じて、炊き出し等を行う役割(材料は本部が提供)を担っています。

しかし、現状の単独調理場、共同調理場ともに、大規模な災害が発生し、ライフラインが停止した場合には、非常用電源や災害時の炊き出し機能等が整備されていないため、給食の提供のみならず炊き出し等に対応することも困難な状況です。

図表 2 - 1 - 11 災害発生時の避難部給食班の業務の流れ

第 1 対応期(災害発生時～24 時間以内) 1 平常時の勤務場所に自動参集 2 各場の参集状況を確認 3 各場の施設・設備及びライフラインの被害状況の確認 4 炊飯業務の可否を判断/炊飯可能食数を判断 5 災害対策本部の要請に基づき炊き出しを開始	食糧調達配送班から配送された精米を食糧供給計画及び依頼表に記載された食数(避難者数)に合致するかあらかじめ定めた換算表によって確認した上で受領 ↓ 炊飯(優先順位は共同 単独) ↓ 食糧供給計画及び依頼表によっておにぎりを仕分けし引き渡す
---	---

なお、平成 23 年 3 月に発生した東日本大震災では、地震により J R 東海道線が運休したため、J R 側の要請も踏まえ、崇善小学校、江陽中学校などの避難所において帰宅困難者を受け入れるとともに、崇善小学校の給食調理室で、各単独・共同調理場から参集した調理員たちによる炊き出しで用意したおにぎり等を、帰宅困難者に提供しました。

令和元年東日本台風では、市内の各避難所に計 5,400 人を超える多くの方が避難されましたが、その避難者の多くは一時避難に必要な食料等の物資を持参していたため、炊き出し等の対応には至りませんでした。

昨今の異常気象や、全国各自治体の被災事例等にも見られるように、地震や津波のみならず、台風や大雨等の風水害についても大きな被害が出ており、災害時の役割とそれに対応する機能等についても改めて検討が必要です。

また、本市の行財政改革計画のもと、調理業務等への民間活力の導入を順次進めている状況も踏まえ、災害対応にかかる調理場の役割や必要な機能、またその委託事業者との協力体制についても今後整理が必要です。

ウ 中学校給食の現状と課題

本市では、「平塚市中学校昼食検討委員会報告書（平成30年7月）」の提言等を踏まえ、教育委員会として検討を重ねた結果、令和元年7月31日に「平塚市立中学校給食の基本方針」を決定し、その方針を踏まえて取組を進めるとともに、共同調理場方式（センター方式）を基本とした給食実現に向けて検討を進めています。今後、中学校完全給食を実現していくに当たって想定される課題等は、次のとおりです。

（ア）共同調理場方式に対応した中学校施設整備

本市の分校を除く中学校15校は、牛乳のみを提供するミルク給食を実施しているため、それに対応した受入スペースと牛乳保冷庫を整備しています。また、中学校15校ともに小荷物昇降機はありませんが、江陽中学校以外の中学校の校舎には、将来的な小荷物昇降機の設置を想定したシャフトが整備されています。中学校の受入室等の現状は、次のとおりです。

シャフト：下の階から上の階まで貫通した昇降設備が設置可能なスペース

図表 2 - 1 - 12 中学校の受入室等の現状

学校名	既存受入室の面積	昇降設備設置用のシャフト	昇降設備の有無	牛乳保冷庫の有無	手洗設備の有無
江陽中学校	約 30 m ²	無	無	有	無
太洋中学校	約 60 m ²	有	無	有	有
春日野中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
浜岳中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
大野中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
神田中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
土沢中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
金旭中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
中原中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
大住中学校	約 30 m ²	有	無	有	有
山城中学校	約 110 m ²	有	無	有	有
神明中学校	約 80 m ²	有	無	有	有
金目中学校	約 50 m ²	有	無	有	有
横内中学校	約 20 m ²	有	無	有	有
旭陵中学校	約 30 m ²	有	無	有	有

今後、共同調理場方式での給食提供をするに当たり、次のような整備について検討を進める必要があります。

図表 2 - 1 - 13 中学校の主な整備内容

必要な施設・設備	必要な機能
受入室	共同調理場から配送される食器・食缶等の積載や一時的な保管、共同調理場とは別途配送されるパンや牛乳を保管するためのスペース
配膳室	受入室から昇降設備を經由して運ばれた食器・食缶等を各教室へ運ぶまでの間、一時的に保管するためのスペース
昇降設備	受入室から配膳室まで食器・食缶等を搬送するための設備
搬入路	共同調理場から食器・食缶等を中学校へ搬入するための搬入路

(イ) 日課と昼食時間の現状

本市の中学校では、8時30分以降に学活等を開始する日課となっており、昼食時間については多くの学校で15分となっています。また日課の中で昼食時間が3限終了後(3校)となっている学校と、4限終了後(12校)となっている学校があります。

中学校給食を実施していない他市の中学校では、本市の中学校と同様に昼食時間を15分としている学校が多い状況ですが、中学校給食を実施している他市の中学校では、給食実施方式により20分～40分程度と本市の中学校よりも昼食時間が長くなっています。

このことを踏まえ、今後、中学校完全給食の実施に当たっては、各中学校と調整し、昼食時間の延長等を検討する必要があります。

現状の各中学校の日課は、次のとおりです。

図表 2 - 1 - 14 各中学校の日課(令和元年度)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	江陽	太洋	春日野	浜岳	大野	神田	土沢	金旭	中原	大住	山城	神明	金目	横内	旭陵
8:30			学活												
	学活等	学活		学活	学活		学活	学活		学活		学活等	学活等		学活
9:00													学活		
9:30	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時	1校時
10:00															
10:30	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時	2校時
11:00															
11:30	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時	3校時
12:00							昼食				昼食		昼食		
12:30	4校時	4校時	4校時	4校時	4校時	4校時	昼休み	4校時	4校時	4校時	昼休み	4校時	昼休み	4校時	4校時
13:00	昼食	昼食	昼食	昼食	昼食	昼食	4校時	昼食	昼食	昼食	4校時	昼食	4校時	昼食	昼食
13:30	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み		昼休み	昼休み	昼休み		昼休み	昼休み	昼休み	昼休み
14:00	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時	5校時
14:30															
15:00	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時	6校時
15:30	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活	学活
	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃
16:00															
16:30															

エ 食育の取組

近年、偏った栄養摂取など子どもたちの食生活の乱れや肥満・やせ傾向などが見られる中、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、家庭を巻き込んだ食育を推進することが求められています。文部科学省では、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進するため、「つながる食育推進事業」を実施し、全国の学校においては、栄養教諭等を中心に、家庭や地域、関係機関・団体等との連携を図りながら、多彩な取組が行われています。

平成 17 年に制定された食育基本法の前文では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とし、子どもたちの食育について、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」としています。これに基づき、第 2 次食育推進基本計画では、「子どもの成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である」とし、「食に関する感謝の念や理解、食品の内容に関する安全知識、社会人として身に付けるべき食事の際のマナー等食に関する基礎の習得について配慮する」としています。

これを受け、全国の各学校では、学校給食を単にバランスの取れた食事の提供にとどまらず、「生きた教材」として活用されています。また、学校給食は、学習指導要領において特別活動の「学級活動」に位置付けられていることから、食生活の重要性に関する学習のほか、地産地消の推進や郷土料理の紹介等、学校や地域の状況に応じた様々な取組がなされており、食に関する指導等にも活用されています。

本市では現在、食育基本法に基づく第 2 次平塚市食育推進計画を策定し、取り組んでいます。その中で学校給食が関わる食育の取組として、栄養教諭や学校栄養職員等による食に関する指導、学校給食での地場産野菜等の使用、生産者とのふれあい給食、給食の行事食を通じた食文化の伝承などを進めています。(図表 2 - 1 - 16 参照) またこれらは、平塚市総合計画や平塚市教育振興基本計画にも実施計画事業として位置付け、取組を進めています。

給食を実施している小学校では、昼食時間が 45 分程度確保されていることもあり、昼食時間における給食を活用した指導が全体の半数以上と多く実施されており、食に関する指導の多くは栄養教諭及び学校栄養職員が関わったものとなっています。(図表 2 - 1 - 17 参照)

一方で中学校では、完全給食が実施されていないこと、昼食時間が 15 分ほどしか確保されていないことから、昼食時間を活用した食に関する指導は全体の 1 割弱にとどまり、教科等の時間に関連した食に関する指導が行われ、栄養教諭及び学校栄養職員が担当した指導はほとんど行われていないのが現状です。(図表 2 - 1 - 18 参照)

図表 2 - 1 - 15 食育の実施風景

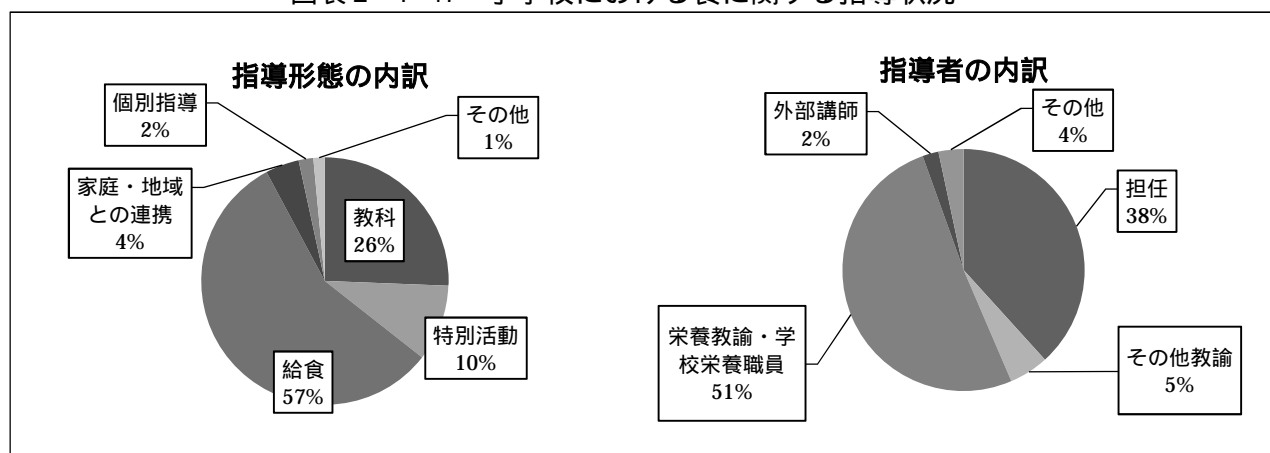


参照：本市ホームページから http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/kyoiku/page-c_02609.html

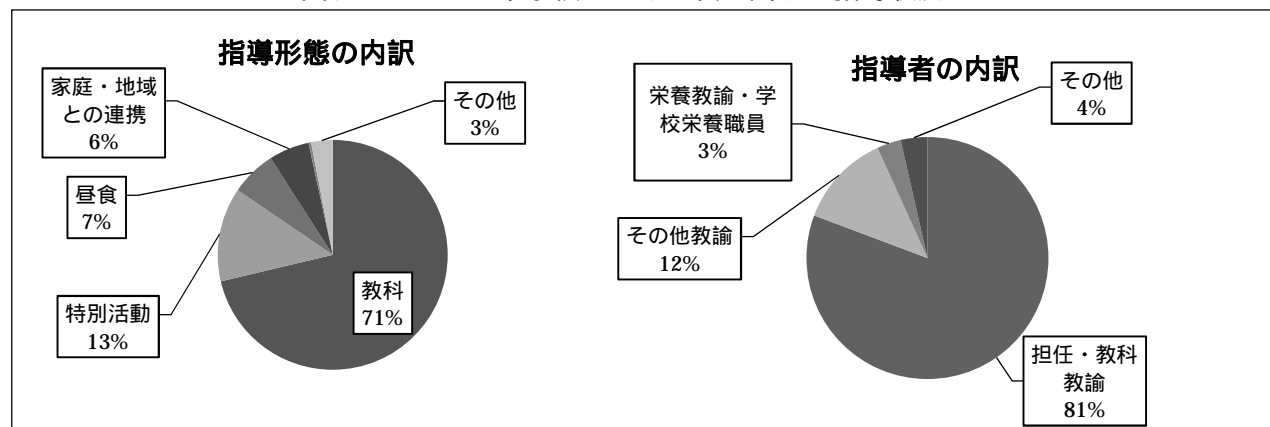
図表 2 - 1 - 16 本市の食育に関する取組

食育の主な取組	取組内容
食に関する指導	各小中学校において、食育の指導に関する計画を作成し、計画に基づいて各校で様々な食に関する指導を実施しています。また、栄養教諭及び学校栄養職員等が連携した食に関する指導（食べ物の働き、マナー、献立作成等）も行われています。その他では、米作りや野菜の栽培・収穫体験を通して、児童・生徒の食材への興味・関心を育てている事例もあります。
学校給食への地場産野菜等使用	学校給食における地場農産物等の積極的な使用に努めるとともに、地場産物について献立表や給食の時間の放送を活用して、児童の理解が深まるように工夫しています。また、平塚産農産物PRキャラクター等を用いた給食を実施し、地産地消の児童への啓発を行っています。
ふれあい給食	小学校に農業や漁業、地場産業の生産者及び関係者を招いて、小学生と一緒に給食を食べながら生産者の話を聞くことで、地域産業の理解や地産地消の推進につなげています。
学校給食における食文化の伝承	学校給食での行事食を通じて、食文化や食習慣を伝える取組を進めています。例、お正月に白玉雑煮、節分に福豆など。

図表 2 - 1 - 17 小学校における食に関する指導状況



図表 2 - 1 - 18 中学校における食に関する指導状況



小学校、中学校において食育を推進するためには、各校の教職員の理解とともに、栄養教諭、学校栄養職員及び家庭との連携が欠かせません。

本市では、栄養教諭を中核としたネットワーク体制を構築し、栄養教諭及び学校栄養職員が、割り当てられた各校の食育に関わっていますが、学校給食を実施している小学校と比較し、中学校では関わりが薄い状況となっています。今後、中学校給食を実施するに当たっては、給食や昼食時間を活用した食に関する指導への関わり方も含めて、体制の見直しを検討する必要があります。

図表 2 - 1 - 19 栄養教諭・学校栄養職員の配置状況(人)

区分	栄養教諭	学校栄養職員	合計
小学校	4	3	7
中学校	0	0	0
共同調理場	1	5	6
合計	5	8	13

オ 給食運営の現状と課題

(ア) 管理運営費用

学校給食法では、義務教育諸学校の設置者が学校給食の実施に必要な施設及び設備並びに給食に要する経費(管理運営費用)を負担することとしており、食材費については、保護者の負担としています。

本市の平成 30 年度の小学校給食の運営経費は年間 1,425,357 千円(内訳参照)となっており、学校給食 1 食分の単価は、単独調理場及び共同調理場を含めた平均で 561 円、このうち市の負担分は 334 円、保護者の負担分は 227 円となっています。

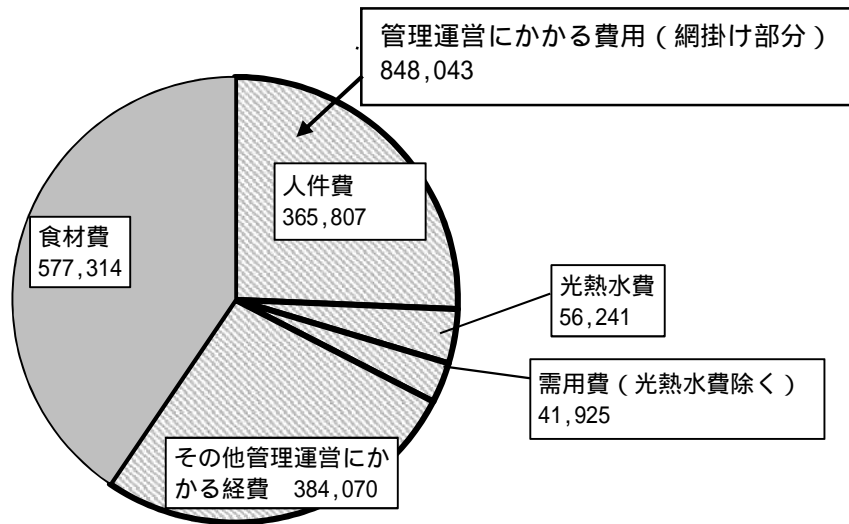
今後、中学校給食を開始する場合には、さらに多額の運営経費を市として負担していく必要があります。また、日々の給食提供に支障があってはならず、あわせて高度な衛生管理も実現する必要があることから、通常の公共施設以上に施設の維持管理を適切に行う必要があります。

このことから、より効率的・効果的な給食運営について、施設整備だけでなく運営面からも検討する必要があります。

図表 2 - 1 - 20 学校給食にかかる費用（平成 30 年度）

管理運営費用（千円）	
人件費	365,807
需用費：光熱水費	56,241
需用費：光熱水費除く	41,925
その他管理運営にかかる経費	384,070
市費負担分 小計(a)	848,043
食材費（千円）	
食材費	577,314
保護者負担分 小計(b)	577,314
小学校給食の運営経費（千円） (a)+(b)	1,425,357

（千円）



図表 2 - 1 - 21 学校給食にかかる 1 食あたりの平均単価（平成 30 年度）

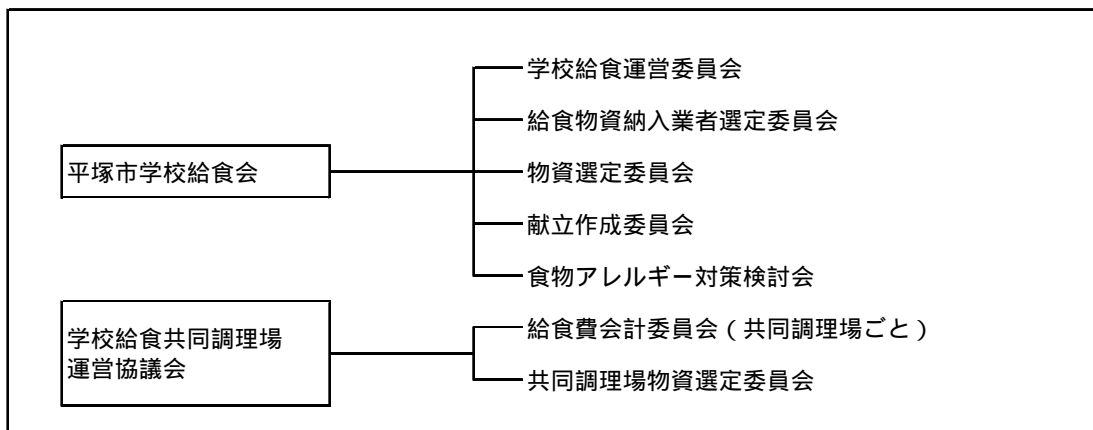
1 食あたりの平均単価（円）	延調理食数（2,540,571 食）
市費負担	334
保護者負担	227
合計	561

(イ) 平塚市学校給食会

本市の小学校給食は、学校給食事業の管理及び円滑な運営と発展を図るため、教育委員会、小学校長等で構成する平塚市学校給食会を組織しています。

今後、令和3年度から移行予定の小学校給食費の公会計化や、現在準備作業を進めている中学校給食の開始に向けて、献立作成や食材選定に係る意見聴取等の仕組み、食材発注に係る事務手続きの整理に伴い、学校給食会の組織や事務体制の見直しを含めて検討を進める必要があります。

図表 2 - 1 - 22 平塚市学校給食会の組織体制図



図表 2 - 1 - 23 各組織の役割

組織	役割
平塚市学校給食会	学校給食実施の趣旨に基づき学校給食事業の管理及び円滑な運営と発展を図る
学校給食運営委員会	給食費関係、その他給食に係る事項の検討
給食物資納入業者選定委員会	納入業者の選定
物資選定委員会	納入食材の選定（生鮮食品を除く）
献立作成委員会	標準献立の作成
給食費会計委員会	給食費の適正な取り扱い
共同調理場物資選定委員会	共同調理場の食材選定（生鮮食品）

単独調理場では、共同調理場物資選定委員会の選定結果を活用するほか、各校独自に食材を選定しています。

(2) 調理場整備の考え方

今後の調理場整備の方向性として、PP. 5 - 6 にも記載したとおり、現状の単独調理場及び共同調理場は、耐震性能不足や学校給食衛生管理基準に適合していない等の課題を抱えていることから、中学校給食に対応するための共同調理場の整備検討と合わせて、施設整備の方向性を検討する必要があります。

この検討は、単独調理場、東部・北部調理場及び中学校給食に対応するための共同調理場の施設集約の可能性を踏まえた以下の4つの整備案(A～D)について、「用地取得」、「効率的な給食運営」、「栄養教諭等の配置」及び「コスト」の4つの観点から行います。

図表 2 - 1 - 24 調理場整備案一覧

区分		A	B	C	D
中学校	共同調理場	新設 (7,000食)	新設 (21,000食)	新設 (16,000食)	新設 (13,000食) 新設 (3,000食)
小学校	東部調理場	新設 (9,000食)			
	北部調理場				
	単独調理場	維持		維持	維持

整備案A(2場分散、単独維持): 共同調理場を中学校用と小学校用で2場整備、単独調理場は維持

整備案B(1場集約): 共同調理場及び単独調理場を廃止し、新調理場として集約して新設

整備案C(1場集約、単独維持): 共同調理場を廃止し、新調理場として集約して新設、単独調理場は維持

整備案D(1場集約、西部ミニ調理場、単独維持): 共同調理場を廃止して新調理場として集約して新設、ただし、市西部方面の学校への配送の効率化を図る目的として、市西部に小規模な調理場を別途新設、単独調理場は維持

新設する共同調理場の提供食数は、「将来推計と必要食数の検討」を基に、令和元年度の実績値で設定

ア 用地取得

調理場の整備に当たっては、現在給食を提供している小学校の学校給食を停止せずに継続することを条件とします。

このことから、既存共同調理場を建て替える場合は、別に整備用地を確保する必要があります。また、整備用地は、用途地域に適合(調理場は工場扱い)し、ライフラインの条件が整っている市保有地があれば効率的に早期の整備が可能です。該当の市保有地が無ければ、民有地の取得等に多くの時間と費用を要します。

4つの整備案ともに、大きな敷地面積を必要とし、また、A案及びD案は2か所用地を確保する必要があるため、この点からB案及びC案が優位となります。

図表 2 - 1 -25 調理場整備案別の必要敷地面積・建築面積

区分		A	B	C	D
中学校	共同調理場	新設（7,000食） 敷地面積：8,200㎡ 延床面積：4,500㎡ 建築面積：2,900㎡	新設（21,000食） 敷地面積：19,600㎡ 延床面積：11,600㎡ 建築面積：6,900㎡	新設（16,000食） 敷地面積：15,100㎡ 延床面積：8,800㎡ 建築面積：5,300㎡	新設（13,000食） 敷地面積：12,600㎡ 延床面積：7,200㎡ 建築面積：4,500㎡
小学校	東部調理場	新設（9,000食） 敷地面積：10,200㎡ 延床面積：5,700㎡ 建築面積：3,600㎡			新設（3,000食） 敷地面積：6,800㎡ 延床面積：3,600㎡ 建築面積：2,400㎡
	北部調理場	維持			維持
	単独調理場	維持		維持	維持

十位以下で切り上げ

延床面積：建築物の各階の床面積の合計

建築面積：建築物の外壁又はこれに代わる柱の中心線で囲まれた部分の水平投影面積

図表 2 - 1 -26 敷地面積等の算出方法

項目	方法
敷地面積	敷地面積は、延床面積に比例して大きくなることから他事例を基に以下の算定式を設定。 （敷地面積の算定式） $\text{延床面積} \times 1.6 + 1,000 \text{ m}^2$
延床面積	延床面積は、他事例を基に設定した1食あたりに必要な面積に食数を乗じて算定。 （延床面積の算定式） $1 \text{ 食あたりの延床面積} \times \text{食数}$ （1食あたりの延床面積） 食数の増加に伴い、1食あたりに必要な通路等の共用部面積が減少することを考慮し、他事例を参考に設定。 3,000食：1.20㎡/食 7,000及び9,000食：0.63㎡/食 13,000、16,000及び21,000食：0.55㎡/食
建築面積	建築面積は、敷地面積に比例することから、他事例を基に敷地面積に対する建築面積の割合を設定。敷地面積に対する建築面積の割合：35%

イ 効率的な給食運営

調理場の整備に当たっては、その規模が将来にわたり過剰なものとならず、児童・生徒数の減少後も効率的に活用する方針とします。

B案は市内の小中学校と中学校の全てを対象とした調理場を新設することから、児童・生徒数が将来的に減少した後は、当初整備した調理場のスペースや設備の一部は稼働する必要がなくなり、余剰のスペース・設備となることが懸念されます。

一方、その他のA案、C案及びD案については、児童・生徒数が減少した後は、老朽化が進んだ単独調理場の小学校を順次配送対象校として組み入れることで、当初整備した調理場のスペースや設備をB案と比較して、長期間有効に活用することが可能となります。

以上のことから、効率的な給食運営の観点からは、A案、C案及びD案が優位と考えられます。

ウ 栄養教諭及び学校栄養職員の配置

単独調理場及び共同調理場には、栄養管理や衛生管理等の給食管理業務及び食に関する指導業務を職務とする栄養教諭及び学校栄養職員が、図表 2 - 1 - 27 の国の基準により配置されます。

国の基準は単独調理場に手厚いものとなっており、B 案のように単独調理場を廃止し、共同調理場 1 場に全てを集約した場合では、国の基準による栄養教諭等の配置は 3 人となり、現在の 8 人から大幅な削減となります。また、単独調理場を継続する場合でも、共同調理場を 1 場に集約する C 案では、共同調理場 2 場の A 案、D 案と比較し、栄養教諭等の配置人数が少なくなります。

以上のことから、給食管理及び食に関する指導を適切に行うためには、A 案及び D 案が優位となります。

図表 2 - 1 - 27 「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」による栄養教諭及び学校栄養職員の定数

区 分	基 準
単独調理場	<u>学校給食実施対象児童・生徒数に対する定員</u> 550 人以上の学校・・・(1 人) 549 人以下の学校・・・(4 校に 1 人) 550 人未満の学校が 3 校以下の市町村には 1 人
共同調理場	<u>学校給食実施対象児童・生徒数に対する定員</u> 1,500 人以下・・・(1 人) 1,501 人～6,000 人まで・・・(2 人) 6,001 人以上・・・(3 人)

図表 2 - 1 - 28 調理場整備案別の栄養教諭及び学校栄養職員の配置人数

区分	A	B	C	D
共同調理場	新設(7,000 食) 配置人数： 3 人	新設(21,000 食) 配置人数： 3 人	新設(16,000 食) 配置人数： 3 人	新設(13,000 食) 配置人数： 3 人
東部調理場	新設(9,000 食) 配置人数： 3 人			維持 配置人数： 4 人
北部調理場			維持 配置人数： 4 人	
単独調理場	維持 配置人数： 4 人			
合計	11 人	3 人	8 人	10 人

単独調理場 7 場のうち 3 場が児童数 549 人以下のため国の基準の配置がありません。

エ コスト

調理場の整備に当たっては多額の費用を要することから、各整備案について、コスト面から検討します。

コストの検討方法としては、共同調理場の建設費、調理設備及び調理備品の調達・設置費を含むコストを先行事例により比較します。コストは、敷地規模・食数に応じて変動することから、1 食当たりの施設面積を設定し、施設規模ごとのコストを算出します。

食数に応じて施設規模も増大することから、最も食数の多い B 案が 1 番高いコストとなります。

す。次に、食数が同じ2場の施設と1場の施設を比べた場合、1場の施設は、共用部の面積等が2場の施設より削減されることから施設規模が小さくなり、C案が最もコスト面で優位となります。

なお、これは他の先進事例の共同調理場の事業費等を基に、整備案別の比較のために簡略的に算定したものであることから、採用する整備案の概算事業費は、基本計画において延床面積等の条件を整理した上で、再検討を行います。

図表 2 - 1 - 29 調理場整備案別の概算事業費

区分		A	B	C	D
中学校	共同調理場	28 億円	74 億円	56 億円	46 億円
小学校	北部調理場	36 億円			-
	東部調理場			-	
合計		64 億円	74 億円	56 億円	67 億円

概算事業費は税抜きで表示しています。

図表 2 - 1 - 30 概算事業費の算定方法

項目	方法
概算事業費の算出方法	(延床面積 × 建設費単価) + (食数 × 厨房設備等単価)
延床面積の設定方法	1食当たりの延床面積 × 食数
1食当たりの延床面積	食数の増加に伴い、1食当たりに必要な通路等の共用部面積が減少することを考慮し、他事例を参考に設定。(図表 2 - 1 - 26 参照)
建設費単価	他事例を参考に設定。530 千円/m ²
厨房設備・調理備品単価	他事例を参考に設定。55 千円/食

オ 考え方のまとめ

以上の評価結果から、調理場整備の方向性としては、給食提供の継続と効率的な施設整備及び給食運営の面からC案(1場集約、単独維持)が優位であると考えられます。

なお、PP. 5 - 6の現状分析で記載したとおり、単独調理場については耐震性能としては問題ありませんが、施設の老朽化対策や学校給食衛生管理基準に対応するために、ドライシステム等への改修を実施することが望ましい状況です。しかしながら、ドライシステム等への改修を実施するに当たって、既存の調理室の増床を伴わないかたちでは、調理設備が既存と同様には配置できず、調理設備が減少することで調理能力が低下し、各調理場の必要食数を満たせない可能性があり、改修は困難と考えます。また、現在の各調理場には、空調設備が無い場合、夏場の調理を長期間実施する場合、労務環境の悪化や食中毒等のリスクも高まる懸念されます。

そのため、単独調理場については、施設の老朽化等の状況も踏まえながら、新たな共同調理場からの受配校に組み入れることを含めて、今後は運用方法を検討する必要があります。

(3) 平塚市学校給食の基本構想

これまで整理した現状と課題を踏まえて、基本構想では次の4つの方向性を柱とします。

方向性1 児童・生徒の成長を支える完全給食の実現

成長期にある児童・生徒にとって、心身ともに健やかな成長を維持していくためには、栄養バランスの取れた昼食を摂ることが重要です。そのためには、中学校における完全給食を実現し、小学校から中学校まで一貫して給食を提供していくことが必要となります。

また、中学校の完全給食を円滑に実施していくためには、現状と課題で整理したように、日課や学校の整備、教職員や生徒の負担軽減などの様々な課題解決に向けて、調整を進めていくことが欠かせません。

これらを踏まえて、**児童・生徒の成長を支える完全給食の実現**を目指します。

方向性2 安全・安心でおいしい、適温給食の実現

学校給食は、何より安全・安心なものである必要があります。また、すべての児童・生徒と一緒においしく温かい学校給食を食べられることが、理想の学校給食と考えられます。そのような食の安全・安心、食のバリアフリーを実現していくためには、現状の施設やその運用では限界があり、今後、施設面や運用面の改善が必要となります。

これらを踏まえて、**安全・安心でおいしい、適温給食の実現**を目指します。

方向性3 学校給食を活用した、更なる食育の推進

食育基本法で示されているとおり、食育は、生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとして位置付けられています。特に、小学校及び中学校において、食に関する指導を通じた食育の学びは、その後の社会生活にも大きな影響を与えるものと考えられます。

食に関する指導の現状と課題も踏まえ、また、新たに開始する中学校給食の「生きた教材」としての活用を含め、未来にはばたく子どもたちを正しく導く食育を展開する必要があります。

これらを踏まえて、**学校給食を活用した、更なる食育の推進**を目指します。

方向性4 未来に続く安定的な給食提供の実施

本市の学校給食施設は、現状と課題で整理したとおり、一様に老朽化が進んでおり、また、現在の学校給食衛生管理基準を満たした施設とはなっていません。さらには、東部・北部調理場は耐震性能も不足しており、安全・安心に、そして安定的に学校給食を提供することについては、不安が拭えない状況です。

中学校給食を開始することで、本市の小学校、中学校ともに、「給食を食べる」ということが、学校の日常になります。その学校の日常を維持していくとともに、安全・安心に、そして将来にわたって安定的に給食を提供できる体制を、施設面、運用面で整えていく必要があります。

これらを踏まえて、**未来に続く安定的な給食提供の実施**を目指します。

(4) 基本構想・基本計画の体系図

本基本構想・基本計画は、本市の持続可能な学校給食運営の実現に向けて、4つの方向性と11の取組方針で構成しています。

各方向性に位置付けた取組方針は次のとおりです。

構想の柱	取組方針
方向性 1 児童・生徒の成長を支える完全給食の実現	取組方針 1 - 1 中学校における完全給食の実施
	取組方針 1 - 2 学校生活と調和した学校給食の実現
方向性 2 安全・安心でおいしい、適温給食の実現	取組方針 2 - 1 適切な衛生管理環境の構築
	取組方針 2 - 2 適温給食の提供
	取組方針 2 - 3 効率的な配送計画
	取組方針 2 - 4 きめ細やかなアレルギー対応
方向性 3 学校給食を活用した、更なる食育の推進	取組方針 3 - 1 家庭、学校、行政が連携した食育の推進
	取組方針 3 - 2 地産地消の充実
方向性 4 未来に続く安定的な給食提供の実施	取組方針 4 - 1 持続可能な新たな共同調理場の整備
	取組方針 4 - 2 環境負荷への配慮
	取組方針 4 - 3 災害時の対応