

平塚市学校給食基本構想・基本計画

令和2年11月

平塚市教育委員会

目次

はじめに	1
1 基本構想・基本計画について	2
(1) 位置付けと体系	2
(2) 進行管理	2
2 基本構想	3
(1) 学校給食の現状と課題	3
ア 平塚市の学校給食の概要	3
(ア) 学校給食の対象校	3
(イ) 児童・生徒数の推移	4
イ 小学校給食の現状と課題	5
(ア) 給食提供施設	5
(イ) 米飯給食	6
(ウ) 昼食時間	7
(エ) 献立	7
(オ) アレルギー対応	7
(カ) 食器	8
(キ) 災害時の役割と課題	9
ウ 中学校給食の現状と課題	10
(ア) 共同調理場方式に対応した中学校施設整備	10
(イ) 日課と昼食時間の現状	11
エ 食育の取組	12
オ 給食運営の現状と課題	14
(ア) 管理運営費用	14
(イ) 平塚市学校給食会	14
(2) 調理場整備の考え方	17
ア 用地取得	17
イ 効率的な給食運営	18
ウ 栄養教諭及び学校栄養職員の配置	19
エ コスト	19
オ 考え方のまとめ	20

(3)	平塚市学校給食の基本構想	21
(4)	基本構想・基本計画の体系図	22
3	基本計画	23
(1)	取組方針の具体的な内容	23
ア	【方向性1】児童・生徒の成長を支える完全給食の実現	23
(ア)	取組方針1-1 中学校における完全給食の実施	23
(イ)	取組方針1-2 学校生活と調和した学校給食の実現	24
イ	【方向性2】安全・安心でおいしい、適温給食の実現	26
(ア)	取組方針2-1 適切な衛生管理環境の構築	26
(イ)	取組方針2-2 適温給食の提供	27
(ウ)	取組方針2-3 効率的な配送計画	29
(エ)	取組方針2-4 きめ細やかなアレルギー対応	30
ウ	【方向性3】学校給食を活用した、更なる食育の推進	30
(ア)	取組方針3-1 家庭、学校、行政が連携した食育の推進	30
(イ)	取組方針3-2 地産地消の充実	31
エ	【方向性4】未来に続く安定的な給食提供の実施	31
(ア)	取組方針4-1 持続可能な新たな共同調理場の整備	31
(イ)	取組方針4-2 環境負荷への配慮	35
(ウ)	取組方針4-3 災害時の対応	36
(2)	新たな共同調理場等の整備計画	37
ア	整備計画の概要	37
イ	留意点	38
ウ	概算事業費の算定	38
エ	事業手法	39
オ	スケジュール	41
カ	今後の検討課題	41
4	資料編	44
(1)	将来推計と必要食数の検討	44
(2)	関係法令等	54

はじめに

学校給食は、学校給食法に基づき実施されており、その目的については、「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」、「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」とされ、児童・生徒の健康増進のみならず、食に関する指導を効果的に進めるための教材としても活用されています。また、同法では、「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」とされており、学校給食の実施はその義務教育諸学校設置者の任務と規定されています。

平成 30 年の文部科学省の調査では、全国の国公私立学校において学校給食を実施している学校数は全国で 30,092 校、実施率は 95.2%、小学校では 99.1%、中学校は 89.9%と高い割合で学校給食を実施していることがわかります。

また、成長期にある中学生が健康な心身を育むためには、栄養バランスに配慮した食事を摂ることが欠かせません。しかし、近年では、共働き世帯の増加や保護者の就労形態の多様化などの社会環境の変化とともに、食生活を取り巻く環境も大きく変化し、朝食の欠食や不規則な食生活、偏った栄養摂取などによって、過度の体重増加や痩身、生活習慣病などが多様な年代で見られるなど、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。

本市では、子どもたちの生きる力を育むため、「確かな学力」の向上を図るとともに、安心・安全で快適に学べる環境の整備を進めています。また、子どもたち一人ひとりの健全な心と体を培い、豊かな人間性を育むとともに、人権を尊重した「いのち」と「こころ」を大切にする教育を推進しています。さらに、子どもたちや保護者一人ひとりの多様な教育的ニーズを把握し、それぞれに合った適切な支援や援助について平塚市教育大綱により示しています。

このような教育の基本方針を踏まえ、中学生にとって望ましい中学校昼食を実現するためには、昼食における課題のみならず、家庭及び市民生活における課題や教育現場における課題、さらには行政における課題などを多面的に捉え、本市にふさわしく、より良い中学校昼食のあり方を導き出すことが重要だと考え、検討を行ってきました。

一方、小学校給食は、分校を除く小学校 28 校中 21 校の給食を賄っている東部学校給食共同調理場（以下「東部調理場」という。）と北部学校給食共同調理場（以下「北部調理場」という。）については、耐震性能不足や著しい老朽化、現在の学校給食衛生管理基準を満たした施設となっていないなど安全・安心な給食提供に関して課題を抱えています。このことから、中学校完全給食の実現とともに、この 2 場の統合・移転の取組と合わせて、経費面や早期実施を考慮した効率的・効果的な手法で行うこととし、令和元年 7 月に「平塚市立中学校給食の基本方針」を定めたところです。

以上を踏まえ、本市における中学校及び小学校の学校給食のあり方について様々な視点や角度から検討を行い、持続可能で効率的な給食運営の実現や、中長期的な視点に立った具体的な取組の方向性を示す「平塚市学校給食基本構想・基本計画」（以下「基本構想・基本計画」という。）を、ここに策定するものです。

1 基本構想・基本計画について

(1) 位置付けと体系

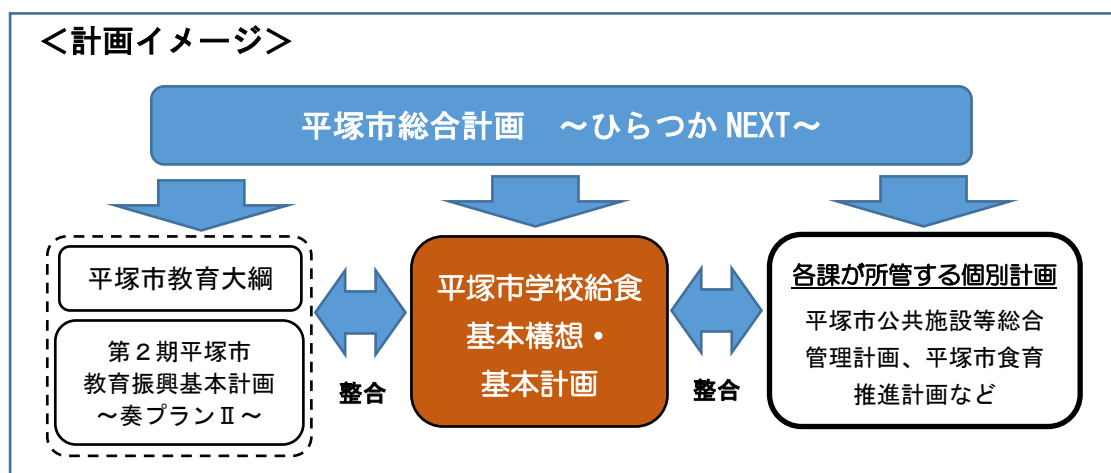
本基本構想・基本計画は、学校給食法や食育基本法、学校給食実施基準など、学校給食に関する法令や基準をはじめ、上位計画である「平塚市総合計画～ひらつかNEXT～」、「平塚市教育大綱」、「第2期平塚市教育振興基本計画～奏プランⅡ～」等との整合を図ります。

また、「平塚市公共施設等総合管理計画」の考え方なども踏まえ、持続可能な給食運営及び安全・安心な学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組等についてまとめるものです。

中学校完全給食等の実現に当たっては、学校現場での給食指導や安全管理などの運用面のほか、厳しい財政状況の中で、中学校施設整備や安定的な運営のために必要となる経費の確保など、十分な準備や調整が必要となりますが、安全・安心に配慮しつつ、栄養バランスのとれた給食を安定して提供できるよう、この基本構想・基本計画に沿って取組を進めていきます。

なお、本基本構想・基本計画は、上位計画である平塚市総合計画等に則して策定することから、SDGs※に掲げられた目標への貢献を目指すものとします。

※SDGs（持続可能な開発目標）とは、2015年9月に国連サミットで採択された持続可能な世界を実現するための開発目標（17の目標、169の個別目標で構成）です。「平塚市総合計画～ひらつかNEXT～改訂基本計画（2020～2023年度）」の中の重点施策Ⅱの個別施策Ⅱ-(3)「子どもの健やかな成長を支援する」では、SDGsの目標との関連に、目標1「貧困をなくそう」、目標2「飢餓をゼロに」、目標4「質の高い教育をみんなに」、目標10「人や国の不平等をなくそう」を掲げています。この主な取組として、「中学校完全給食の早期実現に向けた取組の推進」が位置付けられています。



(2) 進行管理

本基本構想・基本計画は、将来的な給食運営に関する取組方針と、その取組方針を進める上で必要となる新たな共同調理場の整備に関する計画から成り立っています。

このうち、将来的な給食運営に関する取組方針については、今後の学校給食を安定的に提供し続ける上で必要な事項をまとめたものです。そのため、本基本構想・基本計画の前提となる学校給食法をはじめとした関係法令の改正や、社会情勢、教育環境の変化などにより見直しが必要となった場合には、適宜この取組方針を見直します。

なお、本基本構想・基本計画に基づく具体的な取組については、平塚市総合計画及び平塚市教育振興基本計画の実施計画事業として位置付け、その中で、社会情勢の変化や課題・成果等を踏まえた事業の見直しを行います。

2 基本構想

(1) 学校給食の現状と課題

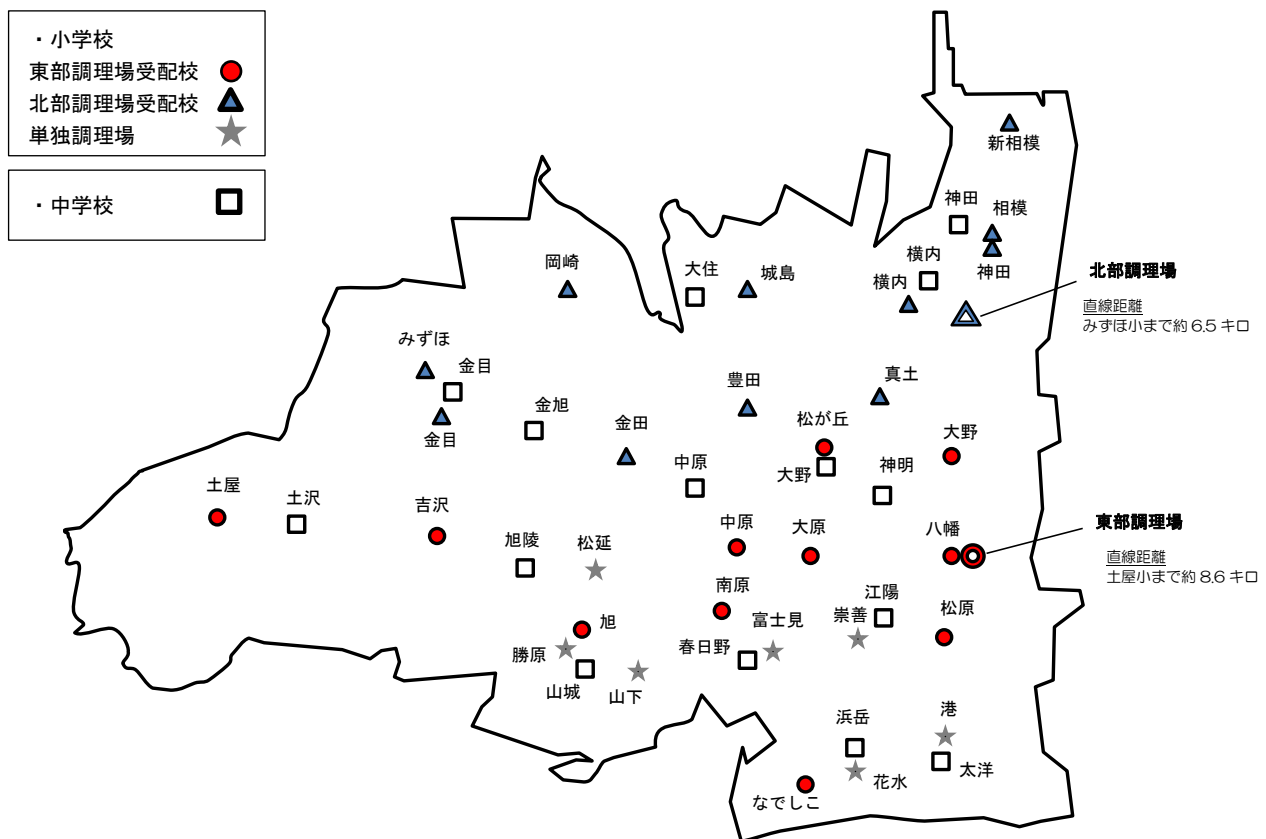
ア 平塚市の学校給食の概要

(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	

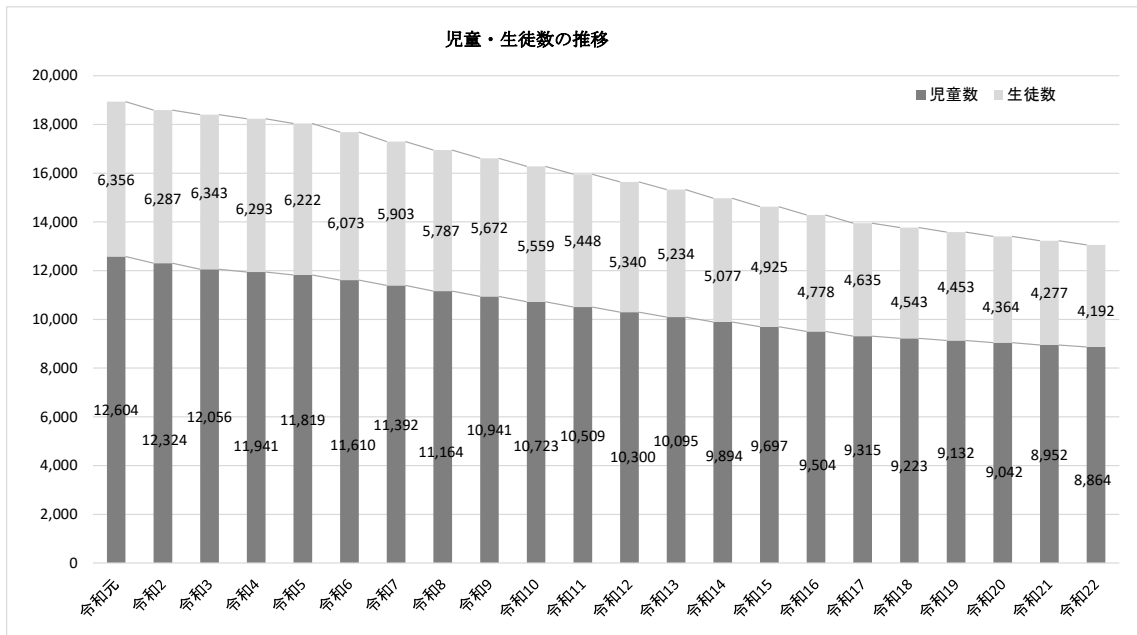
(イ) 児童・生徒数の推移

「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 ㎡
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。 ※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。

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 ㎡
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。 ※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。

(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。東部・北部調理場では、専用の炊飯設備が無い。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																														
9:00	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	
9:30																														
10:00	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	
10:30	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	
11:00	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	
11:30																														
12:00	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	
12:30	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)	
13:00	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	清掃	清掃	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み	清掃
13:30	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	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	昼休み
14:00	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	
14:30																														
15:00	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	
15:30	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会	掃りの会
16:00																														

(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

<p>第 1 対応期(災害発生時～24 時間以内)</p> <p>1 平常時の勤務場所に自動参集</p> <p>2 各場の参集状況を確認</p> <p>3 各場の施設・設備及びライフラインの被害状況の確認</p> <p>4 炊飯業務の可否を判断/炊飯可能食数を判断</p> <p>5 災害対策本部の要請に基づき炊き出しを開始</p>	<p>①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</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>②炊飯(優先順位は共同→単独)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>③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</p>
--	---

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経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	学活等	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
9:00	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
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	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
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	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
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	4校時	4校時	4校時	4校時	4校時	4校時	昼食	4校時	4校時	4校時	昼食	4校時	昼食	4校時	4校時
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	4校時	昼休み	昼休み	昼休み	4校時	昼休み	4校時	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	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
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
16:00	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
16:30															

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

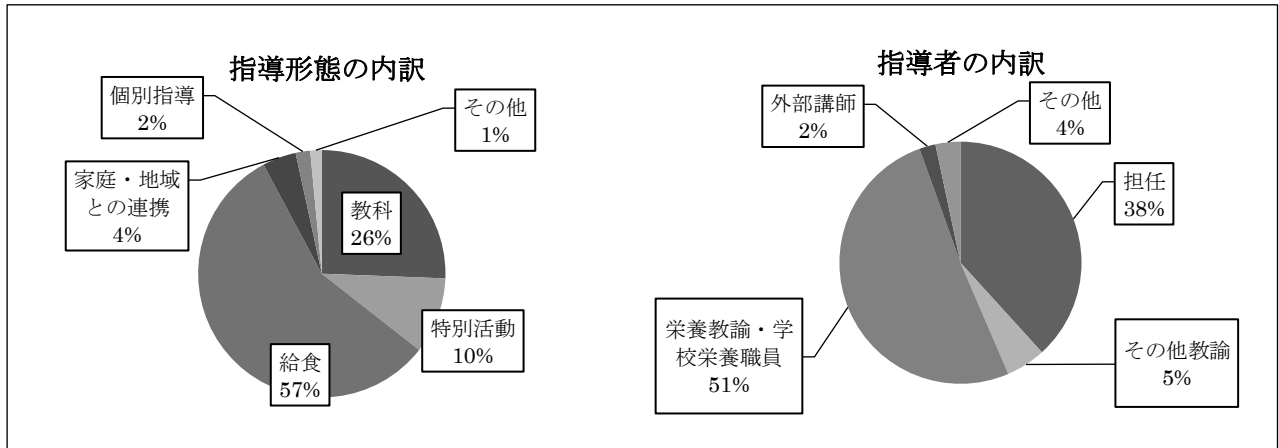


参照：本市ホームページから http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/kyoiku/page-c_02609.html

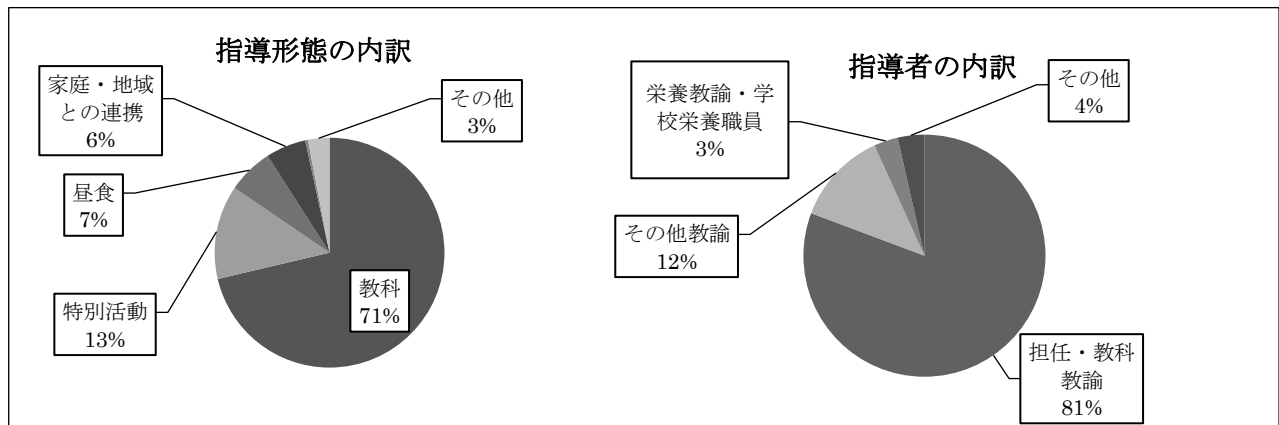
図表 2-1-16 本市の食育に関する取組

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。

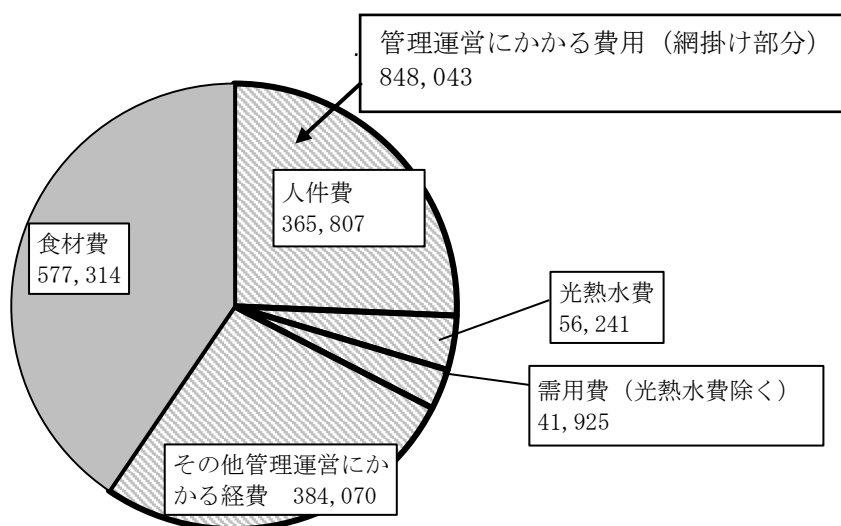
今後、中学校給食を開始する場合には、さらに多額の運営経費を市として負担していく必要があります。また、日々の給食提供に支障があってはならず、あわせて高度な衛生管理も実現する必要があることから、通常の公共施設以上に施設の維持管理を適切に行う必要があります。

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）

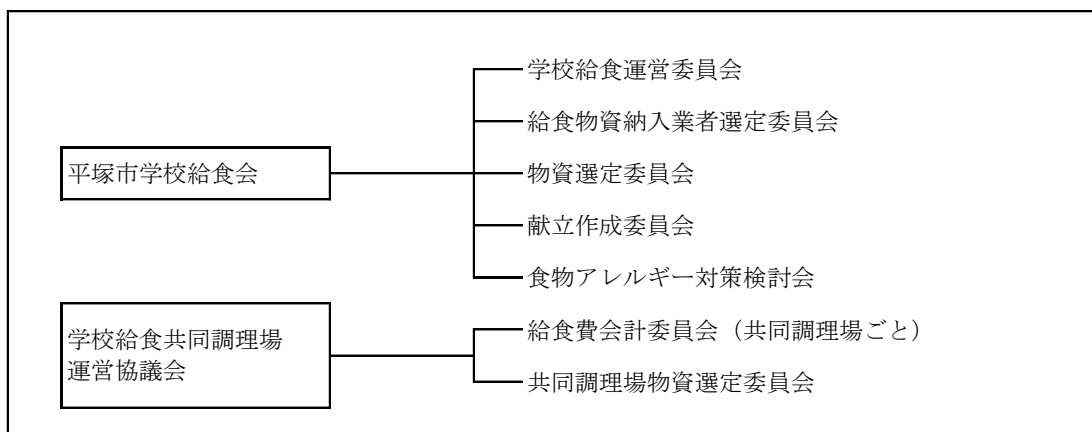
1 食あたりの平均単価（円）	※延調理食数（2,540,571 食）
市費負担	334
保護者負担	227
合計	561

(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ります。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 m ² 延床面積 : 4,500 m ² 建築面積 : 2,900 m ²	新設 (21,000 食) 敷地面積 : 19,600 m ² 延床面積 : 11,600 m ² 建築面積 : 6,900 m ²	新設 (16,000 食) 敷地面積 : 15,100 m ² 延床面積 : 8,800 m ² 建築面積 : 5,300 m ²	新設 (13,000 食) 敷地面積 : 12,600 m ² 延床面積 : 7,200 m ² 建築面積 : 4,500 m ²
小学校	東部調理場	新設 (9,000 食) 敷地面積 : 10,200 m ² 延床面積 : 5,700 m ² 建築面積 : 3,600 m ²			
	北部調理場	新設 (3,000 食) 敷地面積 : 6,800 m ² 延床面積 : 3,600 m ² 建築面積 : 2,400 m ²			
	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) 延床面積 × 1.6 + 1,000 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 食あたりの延床面積 × 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 m ² /食 7,000 及び 9,000 食 : 0.63 m ² /食 13,000、16,000 及び 21,000 食 : 0.55 m ² /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。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			21 億円
	東部調理場				
	単独調理場	—	—	—	
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、空調設備が無いため、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になります。

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

3 基本計画

(1) 取組方針の具体的な内容

ア 【方向性1】児童・生徒の成長を支える完全給食の実現

児童・生徒の成長を支える完全給食の実現に向け、2つの取組方針を定めます。

(ア) 取組方針1-1 中学校における完全給食の実施

児童・生徒の心身の健全な発達のため、小学校と同様に、その成長に合わせた栄養バランスのとれた学校給食の実施に取り組みます。

本市では、これまで食中毒等の事故を起こすことなく、長年にわたり安定的に小学校給食を提供しています。また、昭和44年に共同調理場方式による給食提供を開始して以降、共同調理場方式に関する知識や経験等もこれまで積み上げてきました。このことから、これまでの知識や経験を最大限活かしながら、中学校においても安全・安心な給食を、共同調理場方式で提供します。また、小学校1年生から中学校3年生まで、一貫した給食提供を実施することにより、児童・生徒の心身の健全な発達のため、その成長に合わせた栄養バランスの取れた学校給食の提供に取り組みます。

中学校給食の献立作成に当たっては、学校給食実施基準に示された栄養基準を遵守するとともに、小学校給食の献立をアレンジするだけでなく、食に関する指導等との連携も視野に、給食が「生きた教材」として活用されるよう配慮した献立作成に取り組みます。

図表 3-1-1 学校給食実施基準に示された栄養基準

区分	基準値			
	生徒（12歳～14歳）の場合	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合
エネルギー(kcal)	830	530	650	780
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(g) (食塩相当量)	2.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	450	290	350	360
マグネシウム(mg)	120	40	50	70
鉄(mg)	4	2.5	3	4
ビタミンA(ugRAE)	300	170	200	240
ビタミンB1(mg)	0.5	0.3	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.6	0.4	0.4	0.5
ビタミンC(mg)	30	20	20	25
食物繊維(mg)	6.5以上	4以上	5以上	5以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること
 亜鉛・・・児童（6歳～7歳） 2mg 児童（8歳～9歳） 2mg
 児童（10歳～11歳） 2mg 生徒（12歳～14歳） 3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実施並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるように配慮すること。

図表 3-1-2 食育に活用される他自治体の具体的な取組事例

具体的な取組事例	
事例 1	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の食材を使った献立を取り入れることで、地域で採れる農産物の理解を深める。 ・ 行事食や郷土料理を取り入れた献立を取り入れることで食文化の理解を深める。
事例 2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「生命を育てる」をテーマに、学校の中庭でトマト、キュウリなどの野菜を栽培する。収穫後は、試食をし、命の大切さを学ぶ。
事例 3	教科等と連携した事例 <ul style="list-style-type: none"> ・ 中学理科：御飯の消化の実験を通して消化酵素が働くための条件を理解する。 ・ 中学家庭科：調理実習で生徒が「自分の好きなもの」を調理。栄養バランスグラフを作成し、普段食べている食事の栄養バランスの偏りを実感する。

(イ) 取組方針 1-2 学校生活と調和した学校給食の実現

中学校においては、小学校と同様に、学校生活への影響が最小限となるよう、必要な支援及び施設整備を行います。

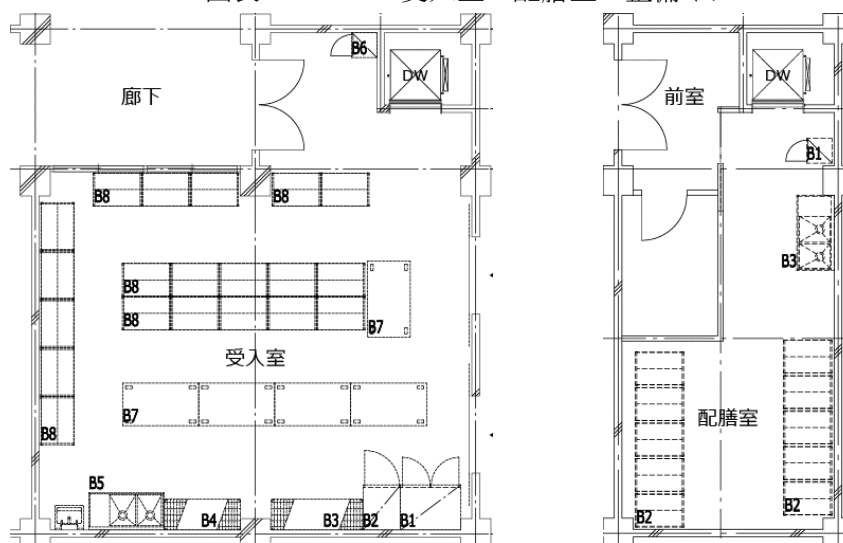
a 教育現場の声を踏まえた中学校の整備

新たに共同調理場方式で中学校完全給食を実施するに当たっては、P. 10 に記載した中学校受入室等の現状を踏まえ、学校施設の改修や日課の変更、教職員や生徒の負担等学校生活における影響を最小限に抑えるため、共同調理場の受配校の小学校で実施している配送、準備、配膳及び下膳の方式を基本とした整備を進めます。

具体的には、小学校と同様に、各中学校に受入室、配膳室及び小荷物昇降機を整備することを基本とし、各中学校の調査結果を基に、各校の具体的な施設整備を進めます。

この整備と改修に当たっては、学校運営への支障を最小限とするよう各中学校と調整を行いながら整備を進めます。

図表 3-1-3 受入室・配膳室の整備イメージ



b 負担軽減のための配膳員の配置及び必要な支援の実施

受入室、配膳室及び小荷物昇降機等の整備に加え、小学校の給食運営と同様に、各中学校に配膳員を配置し、共同調理場からの給食の受取から生徒への食器・食缶の受け渡し準備までを行うことで、生徒の負担を軽減するとともに、学校給食実施による他の教育活動や日課への影響を軽減します。また、学校現場で給食の指導が適切に行われるよう、小学校におけるノウハウの共有のほか、必要な支援を検討し、実施します。

c 校内での安全確保の徹底

中学校給食の開始に当たっては、これまでの牛乳に加え、共同調理場からの給食、直送となるパンやデザート等の配送車が学校敷地内を走行することとなります。このことから、特に生徒の動線との交錯が想定される中学校やその時間帯について、より一層の安全確保に関する取組を進めます。また、現在給食を実施している小学校についても、学校敷地内を走行する配送車の安全確保の徹底を配送事業者に働きかけていきます。

d 日課の調整

P. 11 に示したとおり、本市の中学校では昼食時間がおよそ 15 分となっており、負担軽減のための必要な整備を実施したとしても、他自治体の中学校給食実施状況を踏まえ、配膳と下膳に係る時間や、食に関する指導等の展開を考慮した場合、概ね現状よりも 15 分長い 30 分程度の昼食時間が必要です。

日課については各学校長の判断に委ねられていることから、適切な昼食時間について情報提供するとともに、各学校の工夫により昼食時間が確保されるよう、丁寧な調整を進めます。

なお、検討が必要な項目は、次のとおりです。

- ・ 昼食時間の確保（30 分程度）
- ・ 昼食時間帯の統一（概ね 12 時 30 分～13 時 00 分）
※調理終了時間を学校ごとに変更することは困難なため、全校が調理後 2 時間以内に喫食するためには昼食時間を統一することが望ましいと考えます。

図表 3-1-4 県内外の共同調理場方式（センター方式）の中学校の日課表

	県内										岐阜	埼玉	東京	
	川崎				相模原	小田原	三浦	大和	南足柄	綾瀬	大垣	川越	府中	
	S中	T中	K中	W中	N中	K中	M中	Y中	M中	A中	M中	J中	K中	D中
8:00											朝の会			
8:30	学活	学活	学活	学活		学活等	学活等		学活等	学活等		朝読書 朝の会	朝読書 朝の会	学活等
9:00	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
9:30					1校時			1校時						
10:00	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
10:30					2校時			2校時						
11:00	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
11:30					3校時			3校時						
12:00	4校時	4校時	4校時	4校時	給食 (30)	4校時	4校時		4校時	4校時		4校時	4校時	4校時
12:30					昼休み			4校時			昼食 (35)	4校時	4校時	4校時
13:00	給食 (40)	給食 (40)	給食 (30)	給食 (35)		給食 (35)	給食 (30)	給食 (30)	給食 (35)	給食 (35)	給食 (35)	給食 (35)	給食 (30)	給食 (30)
13:30	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み	4校時	昼休み	昼休み	給食 (30)	昼休み	昼休み	昼休み	給食 (35)	給食 (30)	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
14:30					5校時			5校時				5校時	5校時	5校時
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
15:30	清掃	清掃	清掃	清掃		清掃	清掃		清掃	清掃		清掃 合唱	清掃	清掃
16:00	学活	学活	学活	学活		学活	学活	和の時間	学活	学活		学活	学活	
16:30														

イ 【方向性2】安全・安心でおいしい、適温給食の実現

安全・安心でおいしい、適温給食の実現に向け、4つの取組方針を定めます。

(ア) 取組方針 2-1 適切な衛生管理環境の構築

新たな共同調理場では、安全・安心な給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)に適合し、HACCP※の概念を取り入れた衛生管理環境を構築します。

新しく整備する調理場は、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)※に適合し、HACCPの概念を取り入れた衛生的かつ安全な施設とします。

具体的には、これまでの東部・北部調理場と比較し、水の跳ね返り等衛生面で課題のあったウェット方式から、衛生面に優れたドライシステム方式とするほか、納品、下ごしらえ及び調理の区画等に明確な分けがなく、汚染の原因分析が行いにくい構造を改め、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分することとします。

また、異物混入等の事故を未然に防ぐため、下処理等の汚染作業区域などにおける設備等の充実を図ります。

※HACCPとは「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析（HA）と重要管理点（CCP）による衛生管理の方法です。食品加工の工程の中で、たとえば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保証しようという考え方です。

※「大量調理施設衛生管理マニュアル」とは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、調理過程における重要管理事項等について、厚生労働省が示したものです。

図表3-1-5 衛生管理に関する基本的要件

項目	内容
ドライシステム	ドライシステムを採用し、水の跳ね返り等による二次汚染を防止します。
汚染作業区域・非汚染作業区域の区分等	汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに部屋を区別します。
	汚染作業区域と非汚染作業区域に専用器具洗浄室を設置します。
	汚染作業区域と非汚染作業区域をパススルー冷蔵庫やカウンター、ハッチ、壁等で明確に区別します。
	非汚染作業区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮します。
	食材搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類等の納入時の相互汚染を防止できる構造とします。

(イ) 取組方針2-2 適温給食の提供

保温、保冷機能に優れた食缶を導入し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食を提供します。

a 食器

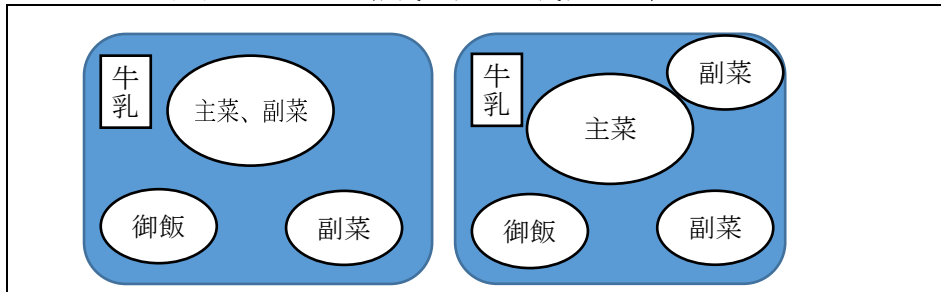
本市では、PP. 8-9に示したとおり、調理場によって使用食器が異なる現状があるものの、新たな調理場を整備するに当たっては、温かい料理を入れても手で持つことができ食事の姿勢を保ち易いこと、調理・配送・洗浄の効率化が可能であること、耐久性に優れ、取り扱いが容易であることなどから総合的に判断し、引き続きPEN食器を採用することとします。

食器の種類は、御飯、汁物、主菜・副菜（和え物、煮物、デザートなど）の提供を想定し、飯椀、汁椀、平皿を組み合わせ給食を提供することとします。また、小学校の児童と比較して、中学校の生徒では給食の量が多くなることから、中学校給食では小学校給食よりも一回り大きい食器を採用します。

単独調理場については、同様にPEN食器への切り替えや、劣化した食器の更新を順次進

めていますが、洗浄システムの設置スペースや保管スペースの確保が困難な場合には、適用可能な食器を導入するものとします。

図表 3-1-6 給食提供時の食器の配置イメージ



図表 3-1-7 食器の比較表

区分	ポリプロピレン (樹脂)	PEN (樹脂)	ABS (樹脂)	陶磁器等
使用感	熱伝導率が低く持ちやすい。	熱伝導率が低く持ちやすい。	熱伝導率が低く持ちやすい。	日常利用する食器に近く、使用感はよい。
	○	○	○	◎
重量※	軽い	やや重い	やや重い	非常に重い
	○ 106g	○ 135g	○ 115g	△ 295g
コスト	最も安い	中間	中間	最も高い
	◎	○	○	△
容量	磁器食器よりは省スペースとなる。	磁器食器よりは省スペースとなる。	磁器食器よりは省スペースとなる。	かさばるため、収納スペースが多く必要。
	○	○	○	△
耐久性	われにくい、油汚れがやや落ちにくい。キズがつきやすい。	われにくく、色移りが最も少ない。	われにくい、色移りをする。	割れやすい。破損率 15~25%/年
	△	◎	○	△

※重量は (径 165 mm前後 丼椀) で比較している。

b 食缶

学校給食の配食用の食缶については、従来から金属製品 (アルミ・ステンレス等) が用いられてきましたが、「温かい物が冷める」「冷たい物が温くなる」などの課題に対応し、適切な温度での提供を行うために、特殊加工により外板を二重化した「二重食缶」が多く用いられています。

現在、東部・北部調理場では、一部のおかずについては二重食缶を導入しているものの、その他の副菜を入れる食缶は、保温性が低い一重のものとなっています。

新たな共同調理場では、配送時間や衛生面を考慮するとともに、適温給食の観点から、保温性の高い二重食缶を採用することとします。

図表 3-1-8 導入を想定する食缶

項目	内容	規格・用途	
		小学校	中学校
食缶	丸型二重中蓋式食缶	大 16L 小 8~10L	
	保温・保冷バット	シャトルコンテナ角型 (1クラス2つは確保、主菜、サラダ)	
	天ぷら用バット	深型各バット (蓋つき)	
	添物入れ	現状は袋に入れて配送	
	ご飯	保温箱	
	パン (揚げパン)	パン缶 (一重の食缶)	

(ウ) 取組方針 2-3 効率的な配送計画

学校給食衛生管理基準を遵守するとともに、給食供給体制の見直し及び新たな共同調理場の立地等を踏まえた効率的な配送を行います。

現在、東部・北部共同調理場では、2トンロングトラックが各6台の計12台で21校の小学校に給食を配送しており、複数校のコンテナを混載することで、効率的な配送を行っています。

今後、中学校給食を開始するに当たっては、各中学校の適切な配送ルートを検討するとともに、新たな共同調理場においては、調理後2時間以内の喫食の遵守だけでなく、より出来立てに近くおいしい給食の提供ができるように、効率的な配送計画とします。

なお、計画に当たっては、現状の1段階配送から、食器・食缶を分離して配送する2段階配送も含めて検討することとします。

(エ) 取組方針 2-4 きめ細やかなアレルギー対応

新たに「中学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成するとともに、事故が起きないように小・中学校給食のアレルギー対応食の管理体制を徹底します。

a 食物アレルギーに対応する十分な体制づくり

小学校においては、「平塚市立小学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（毎年度更新）に基づき、学校、保護者、栄養教諭及び学校栄養職員、教育委員会が緊密に連携しながら、食物アレルギー対応の適切な管理体制を維持します。

また、ヒヤリハット事例が発生した際には、原因を的確に分析するとともに、教育委員会と学校で速やかに情報共有し、注意喚起に努めます。

なお、中学校においては、現時点で管理体制が構築できていないため、中学校給食開始前までに、小学校での対応を踏まえたマニュアルの中学校版を策定するとともに、小学校から中学校まで一貫して適切に児童・生徒や保護者に寄り添った食物アレルギー対応ができるよう、管理体制を構築します。

b 施設・機器等による対応

小学校、中学校ともに除去食対応を基本とし、調理過程において偶発的に食物アレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるための対策として、新たな調理場の整備に当たっては、アレルギー対応専用調理室（区画）を設けることとし、専用器具、専用容器等を使用するなど混入防止のための運用を徹底します。

ウ 【方向性 3】 学校給食を活用した、更なる食育の推進

学校給食を活用した、更なる食育の推進に向け、2つの取組方針を定めます。

(ア) 取組方針 3-1 家庭、学校、行政が連携した食育の推進

家庭、学校、行政が連携し、食育の更なる推進を図るとともに、新たな共同調理場を拠点とした食育の取組を推進します。

栄養教諭を中核としたネットワークによる食育の推進を継続するとともに、家庭、学校、行政が連携して、食育の更なる推進を図ります。また、中学校給食の開始に当たっては、小学校と同様に給食を活用した食に関する指導を展開するとともに、新たな共同調理場を拠点とした食育の取組を推進します。

なお、今後、児童の減少や共同調理場の統合によって、P.19で示した国の基準により配置される栄養教諭及び学校栄養職員が削減されることが想定されるため、人材確保に向けた取組を進めるとともに、マンパワーが少ない中でも食育が展開できるように、栄養教諭を中核とした

ネットワークの見直し等もあわせて進めます。

図表 3-1-9 新たな共同調理場で想定される食育関連の整備内容

部屋名	想定される整備内容
見学コース 会議室	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の社会科見学や職業体験等で活用するため、調理室、下処理室等を見渡せる見学コースを設置する。 ・調理場の資料映像を作成し、見学と組合せ、調理場を学ぶことを可能とする。 ・各学校の1学年が見学後喫食できるような規模とする。
調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・献立や食材の研究、PTA等を対象にした調理実習会や試食会を実施する。 ・食育の一環として親子料理教室等を実施する。

(イ) 取組方針 3-2 地産地消の充実

学校給食への地場産物等の活用を推進するとともに、食育を通して地域の産物や食文化等に関する児童・生徒の理解促進につなげることで、地産地消の充実を図ります。

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、児童・生徒がより身近に、実感をもって地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるとともに、食への感謝の念を育む上で重要です。食材の安全性の確保に努めながら、地元産の食材の積極的な活用を図り、児童・生徒の郷土への理解と愛着を育みます。

本市で現在使用されている地場産物は次のとおりです。

図表 3-1-10 使用している地場産物（令和元年度使用実績、加工品を含む。）

小松菜・キュウリ・ほうれん草・もやし・トマト・玉ねぎ・いんげん・かぼちゃ・なす・冬瓜・長ねぎ・里芋・大根・白菜・ヤーコン・枝豆・キャベツ・にんじん・ブロッコリー・さつまいも・ズッキーニ・ピーマン・やまゆりポーク・さば・カオリ麺・小松菜&トマトパン・みかんパン・カオリ小麦パン・さといもコロッケ

エ 【方向性 4】 未来に続く安定的な給食提供の実施

未来に続く安定的な給食提供の実施に向け、3つの取組方針を定めます。

(ア) 取組方針 4-1 持続可能な新たな共同調理場の整備

15年先、20年先の未来を見据え、費用対効果を意識した新たな共同調理場の整備、学校給食運営に取り組みます。

a 施設整備の方向性

PP. 17-20 にも記載した給食施設整備の方向性による検討（構想前の検討結果）の結果を踏まえると、本市の中学校給食の提供を含めた今後の給食提供体制としては、「小学校 7 校の単独調理場を継続し、小学校 21 校、中学校 15 校の給食提供が可能な新たな共同調理場を 1 場整備」とすることが、本市の持続可能な給食運営にとって望ましいと考えます。

ただし、単独調理場については、学校給食衛生管理基準で示された高度な衛生管理を担保する必要な改修が困難なことから、食中毒が流行しやすい夏場や冬場の衛生管理について、これまでよりも必要な対策に注意を払った上で、引き続き給食提供を続けることとします。

b 新たな共同調理場の整備・運営の概要

(a) 整備計画地

新たな共同調理場の計画地は、「平塚市中学校完全給食の取組方針」に基づき、「平塚市田村九丁目」とします。

なお、敷地内には現在認定道路（市道）があるため、今後は地域の理解を得ながら廃止に向けた手続きを進め、現田村自転車等保管場、市道田村 91 号線及び田村植竹住宅跡地の土地と合わせて一体的に活用していきます。

計画地の概要は、図表 3-1-11 のとおりです。

図表 3-1-11 計画地の概要

項目	内容
所在地	平塚市田村九丁目
地目	宅地、雑種地ほか
土地面積	約 16,707 m ²
用途地域	準工業地域、工業専用地域
所有者	平塚市
現在の使用状況	田村自転車等保管場、市道田村 91 号線及び田村植竹住宅跡地

図表 3-1-12 計画地の航空写真



引用 Copyright©NTTインフラネット株式会社， JAXA All Rights Reserved

(b) 食数・施設規模

本市の今後の給食提供食数は、「図表 3-1-13 新たな共同調理場の食数の設定(推計)」に示したとおり、児童・生徒数の減少に伴い、同様に減少していくものと考えられます。ただし、学校区によっては、一時的に児童・生徒の増加が見込まれる地域があることから、配送計画を含めて注意が必要です。

新たな共同調理場は、P. 32 に示したとおり、7校の単独調理場と分校を除く、小学校 21 校、中学校 15 校に給食を提供することになります。その対象となる小・中学校の児童・生徒数は、令和元年度現在で 14,441 人となっています。

現時点での出生数により把握できる令和 8 年度の新たな共同調理場の対象となる児童・生徒数の合計は、13,090 人であり、以降の社人研の変動率に基づく推計では、令和 9 年度が 12,829 人、令和 10 年度が 12,573 人と減少傾向が継続します。

一方で給食の提供対象には、児童・生徒だけでなく、市内の小中学校の教職員、共同調理場の職員等も含まれるため、令和元年度における給食提供食数は合わせて約 16,000 食となります。

新たな共同調理場の整備を令和 4 年度から着手した場合、供用開始となる時期は令和 6 年度以降となる見込みで、食数設定に当たっては、令和 6 年度及びこれ以降の減少傾向を考慮して設定する必要があります。

食数の設定結果から、供用開始予定の令和 6 年度の必要食数は、児童・生徒数及び教職員等の食数の合計 14,838 食に、その他必要食数(予備食、検食等)として 310 食を加算した 15,148 食となります。

このことから新たな共同調理場の調理能力は、試食会等の不定期な食数増や推計の上振れ等を踏まえると令和 6 年度時点では約 15,500 食/日を確保する必要があります。

しかし、図表 3-1-13 によると、令和 7 年度には必要食数が 15,000 食/日を下回

り、以後必要食数が減少し続けること、また、調理能力を実際の調理食数が上回ったとしても、調理時間の調整や調理機器の余剰能力での対応等により、数百食程度の超過であれば2時間喫食を踏まえた給食提供が可能と考えられるため、新たな共同調理場の調理能力は、約15,000食/日とします。

図表3-1-13 新たな共同調理場の食数の設定（推計）

項目		現状	推計							
		令和元	令和6	令和7	令和8	令和9	令和10	令和11	令和12	令和13
小学校 (21校)	児童数	8,093	7,555	7,413	7,303	7,157	7,014	6,874	6,737	6,603
	常勤教職員数	547	505	505	505	485	478	472	464	458
	非常勤職員数	152	160	160	160	160	160	160	160	160
	計	8,792	8,220	8,078	7,968	7,802	7,652	7,506	7,361	7,221
中学校 (15校)	生徒数	6,348	6,073	5,903	5,787	5,672	5,559	5,448	5,340	5,234
	常勤教職員数	466	455	441	436	424	417	410	404	398
	非常勤職員数	72	90	90	90	90	90	90	90	90
	計	6,886	6,618	6,434	6,313	6,186	6,066	5,948	5,834	5,722
児童・生徒数計		14,441	13,628	13,316	13,090	12,829	12,573	12,322	12,077	11,837
常勤教職員数計		1,013	960	946	941	909	895	882	868	856
非常勤職員数計		224	250	250	250	250	250	250	250	250
その他必要食数		335	310	310	310	310	310	310	310	310
合計		16,013	15,148	14,822	14,591	14,298	14,028	13,764	13,505	13,253

(c) 献立

中学校給食の実施に当たっては、生徒の成長に見合った栄養価を満たせるように、小学校給食とは別に中学校用の献立を作成する必要があります。

これまで本市の共同調理場では、食中毒による被害の最小化や、給食停止のリスク分散、適切な食材確保の観点から、東部調理場で2コース、北部調理場で2コース、計4コースの献立メニューの給食を調理することとしており、1コース当たり3,000食未満の調理食数としています。

このことから、新たな共同調理場においても、食中毒による被害の最小化や、給食停止のリスク分散、中学校給食開始に伴う調理食数増加を踏まえた適切な食材確保の観点から、1コースあたり概ね3,000食程度を基本として、小学校で3コース、中学校で2コースの給食調理を行うこととします。

i 献立内容

完全給食の献立は、主食、デザートを含む副食（2～4品）と、牛乳の組み合わせにより提供します。

上記を基本として、学校給食実施基準の栄養価を満たせるように、日々の小学校給食、中学校給食の献立と品数を決定します。

また、大規模な共同調理場であっても、可能な限り食材に手を加えた手作り感のある献立作成に取り組みます。

ii 特別給食※

本市ではこれまで、P13に記載した「ふれあい給食」をはじめ、複数のメニューから児童が自ら食べたいものを選択する「セレクト給食」などの特別給食を実施しています。

新たな共同調理場においても、小学校ではこれまでと同様に特別給食を実施するとともに、中学校についても生徒に喜ばれる特別給食の実施に向け取り組みます。

※特別給食・通常の給食とは異なり、子どもたちの食育につながるよう配慮された給食

iii 炊飯機能

本市では、学校給食の主食として、御飯、パン、麺を提供していますが、特に提供回数の多い御飯について、P. 6に記載したとおり、課題を抱えています。また、最近の共同調理場の整備事例においては、混ぜ御飯や炊き込み御飯等、多彩な献立への対応や、災害時の炊き出し支援等を考慮して、共同調理場に炊飯機能を導入する事例が増えています。

新たな共同調理場を整備して、中学校給食を開始するに当たっては、米飯給食の促進、地場産米の活用、適温での提供、献立内容の充実等の観点から総合的に判断し、炊飯設備を導入します。

図表 3-1-14 献立の条件

項目		条件
①献立数		小学校3コース（1コース当たり3,000食） 中学校2コース（1コース当たり3,500食）
②献立の組合せ	献立の組合せ	主食1品と副食3品
	主食	「御飯、パン、麺」から1品
	副食	小・中学校共通で、単独調理場でも提供可能な品数とする。 「焼物、揚物、炒め物、煮物」から1品 「汁物、副菜（和え物、煮物）、デザート等」から2品
③手作り給食		<ul style="list-style-type: none"> ・現在共同調理場で実施している手作り給食の継続 ・釜物・和え物の実施 ・焼き物、揚物、蒸し物による手作り感のあるメニューの検討 ・魚・肉の味付け、粉付けは、手作りの工程を入れる方向で検討
④特別給食		・小学校のセレクト給食などは引き続き実施

(イ) 取組方針 4-2 環境負荷への配慮

環境負荷への配慮から、省エネルギー化、廃棄物の減量化、食品ロスの低減を考慮した取組を進めます。

a 環境に配慮した機能の導入

新たな共同調理場の整備に当たっては、省エネルギー・省資源など環境負荷を低減するこ

とが可能な施設・設備とし、あわせて経済効率性を向上させることとします。また、単独調理場において調理設備を更新する際には、環境負荷低減を考慮した仕様とします。

b ごみの減容、減量の推進

新たな共同調理場の整備に当たっては、厨芥処理システム※などにより、作業区域毎のごみの運搬作業の軽減と生ごみの減量化に取り組みます。

堆肥化については、調理前と調理後のごみを混在した場合に、堆肥化した肥料の品質に影響が出る可能性があることから、その後の活用の展開も考慮して設備や処理方法の検討を進めます。

現在、単独調理場の港小学校に設置している堆肥化の設備については、引き続き活用して堆肥化を継続することとします。

※厨芥処理システム：厨房内で出た生ごみの粉碎・脱水等の一連の処理を行うシステム

c 周辺の住環境への配慮

新たな共同調理場の整備計画地周辺の住環境に配慮するため、臭気・防音対策などを適切に実施するとともに、環境負荷の低い配送車の導入や効率的な配送計画とするなど環境に配慮した取組を推進します。

(ウ) 取組方針 4-3 災害時の対応

災害発生時、災害対策本部の要請に対応できるよう必要な機能を備えた共同調理場の整備や仕組みづくりを進めます。

a 安全・安心な調理場の整備

単独調理場、共同調理場を問わず、調理場の耐震安全性については、用途上学校と同様に考えることが妥当と考えられるため、学校整備時に用いる「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における図表 3-1-15 の水準を基本とします。

なお、市内に被害が多数確認されるような大地震後に、ただちに全校に給食提供を開始することは現実的には想定されないため、免震機能やライフラインの予備施設を過度には整備をしないものとし、人命の安全確保に必要な耐震性能を備えるものとしてします。

図表 3-1-15 耐震安全性の目標

部位	分類	耐震安全性の目標
構造体	Ⅱ類	大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保が図られるものとする。
建築非構造部材	B類	大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られている。
建築設備	乙類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られていることを目標とする

b 災害対応と必要な機能の導入

単独調理場及び共同調理場は、P. 9に示したとおり災害発生時に避難部給食班の位置付けであることから、災害対策本部からの指示に基づき、食料班から提供された米等の食材を使い、炊き出し等の対応が取れるよう、調理委託事業者との協力体制も含め、日頃から備えるものとしてします。

ただし、現状の各調理場の設備では、災害発生時にライフラインが停止した場合、炊き出し等の対応ができないため、新たな共同調理場を整備するに当たっては、災害発生時にライフラインが停止したとしても炊き出しが可能な設備（独立型の釜など）を導入します。

なお、被災状況により地域が孤立した場合に備え、孤立した近隣住民等のために食料提供が可能となるよう非常用の米の備蓄等を検討します。

(2) 新たな共同調理場等の整備計画

ア 整備計画の概要

取組方針で示した機能等を備える新たな共同調理場の整備概要は、次のとおりです。

図表 3-2-1 施設規模の算定条件

項目	内容
敷地面積	約 16,707 m ²
建築面積	6,300 m ² 程度
延床面積	8,200 m ² 程度
調理能力	15,000 食/日

※概算事業費を算出するための現時点での概要であり、実際に整備する規模・機能は事業手法の決定後に詳細を検討します。

※建築面積及び延床面積は、PP. 17-18の算出方法とは別に、整備用地における具体的な配置プランにより検討し算出しました。

共同調理場は、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室などが設置される事務エリア、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場などの附帯施設が設置される附帯エリアに分けて、計画します。

このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染作業区域、非汚染作業区域の2区域に分け、衛生管理を徹底するとともに、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行います。給食エリアの基本的な考え方は次のとおりです。

図表 3-2-2 作業区域・エリア・必要諸室の基本的な考え方

作業区域・エリア		主な諸室	用途
給食 エリア	汚染作業区域	荷受室、検収室、米庫、器具洗浄室、肉・魚類下処理室、冷蔵庫、食品庫、プラットホーム 等	・検収、根菜野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理、食器及び食缶等の洗浄
	非汚染作業区域	調理室、炊飯室、焼物・揚物・蒸物室、和え物室、アレルギー対応室、器具洗浄室、配送・消毒準備室 等	・調理、食品の盛付け・配食、洗浄後の食器及び食缶の消毒
	その他	準備室、手洗室、前室 等	・調理員が各作業区へ入室するための更衣・手洗い・消毒
事務 エリア	一般区域	事務室、便所、玄関ホール、外来玄関、風除室、研修・会議室、倉庫、見学通路等	・職員の事務、外来者の見学、講習等
	事務員 調理員区域	職員玄関、調理員用便所(1階)、洗濯室、更衣室、男女別脱衣・シャワー室、湯沸室等	・調理員の更衣・休憩・会議等
	その他	機械置場、ボイラー室、エレベーター、備蓄倉庫 等	・各種建築設備機器設置 ・調理作業区域からの排水処理や廃棄物の保管 ・職員や外来者、配送車両の駐車

イ 留意点

整備計画地である田村九丁目は、本市の洪水ハザードマップで相模川水系氾濫時の浸水想定区域となっていることから、浸水対策等を踏まえた整備計画とします。

ウ 概算事業費の算定

取組方針で示した機能等を備える新たな共同調理場と、中学校における給食受入環境の整備に係る概算事業費は、次のとおりです。

新たな共同調理場の整備に係る費用の56億円(税抜)については、調理能力15,000食/日や、導入する食育・防災等の機能に基づき、延床面積を8,200㎡程度と想定し、調査・設計費、工事監理費、建設費、厨房設備の購入・設置費、食器・食缶の購入費等を見込んでいます。また、計画地は、浸水想定区域であることから、造成による浸水対策費を見込んでいます。

中学校の給食受入環境の整備費の11億円(税抜)については、受入室、配膳室及び小荷物昇降設備の整備費と設計・監理費を見込んでいます。ただし、敷地内道路の整備費、既存施設移設費等は別途必要になります。

図表 3-2-3 概算事業費

施設		概算事業費（税抜）
新共同調理場の整備	設計・監理費	1 億円程度
	建物建設費	46 億円程度
	調理設備・備品費	9 億円程度
	計	56 億円程度
中学校の給食受入環境の整備	設計・監理費	2 億円程度
	受入室整備費	4 億円程度
	配膳室整備費	3 億円程度
	小荷物昇降設備整備費	2 億円程度
	計	11 億円程度

エ 事業手法

近年、全国の各自治体で整備された共同調理場の中には、民間の資金や技術力等を活用する P P P（Public Private Partnership）／P F I（Private Finance Initiative）等の事業手法を導入し、効率的かつ効果的な共同調理場の整備と管理運営を実施している事例が多くあります。

新たな共同調理場の整備や中学校の給食受入環境の整備に当たっては、これらの事例も参考に、官民連携手法の活用を視野に、持続可能で効率的な給食運営の実現を図ります。

なお、今後、P F I 等の事業手法の導入可能性調査を実施し、具体的な事業手法を比較検討した上で、最終的に事業手法を決定します。

図表 3-2-4 PFI等の事業手法 具体例

手法の種類	内容・事例
DB方式 (Design Build)	設計及び施工の両方を単一業者に一括して発注するPPPの事業方式 センター名 : 岡崎市東部学校給食センター 提供食数 : 13,000食 予定配送校 : 27校(小学校19校、中学校7校、養護学校1校) 事業期間 : 平成25年12月～平成27年9月
DBO方式 (Design Build Operate)	設計、建設、運営を民間事業者任せ、施設の所有、資金調達は公共が行うPPPの事業方式 センター名 : 姫路市北部エリア学校給食センター 提供食数 : 8,000食 事業期間 : 平成28年3月末に基本契約 施設整備 : 平成29年10月から11月末まで 開業準備 : 平成28年3月末から平成29年9月末まで 維持管理・運営 : 平成29年12月から令和9年7月末まで
PFI方式	公共施設等を整備する際に官民の適切な役割分担を行い、設計、建設、維持管理及び運営に民間の資金や経営能力、技術的能力を活用し、公共サービスの提供を実現する官民のパートナーシップの構築を前提とする事業手法 センター名 : 大津市東部学校給食共同調理場 提供食数 : 17,000食 事業期間 : 平成29年3月に事業契約 設計・建設・開準備 : 平成29年10月から令和元年12月末まで 維持管理 : 令和2年1月から令和16年12月末まで センター名 : 厚木市学校給食センター 提供食数 : 7,000食 事業期間 : 令和2年7月中旬に事業契約 設計・建設 : 令和2年10月上旬から 開業準備 : 令和4年7月頃 維持管理 : 令和4年9月から センター名 : 川崎市南部学校給食センター 提供食数 : 15,000食 事業期間 : 平成27年7月中旬に事業契約 設計・建設 : 平成27年10月から 開業準備 : 平成29年6月頃から 維持管理 : 平成29年9月から
リース方式	民間が資金調達から公共施設の設計・建設、維持管理などの業務をトータルで行い、そのサービス対価をリース料として受け取る方式 センター名 : 東郷町学校給食センター(増設棟)(愛知県) 提供食数 : 1,500食(増設部分) 賃貸借期間 : 10年間
民設民営方式(弁当方式)	民間事業者が専用の施設を設計・建設し、運営も請け負う方式(給食を個別の弁当箱に盛り付けて提供する方式) 自治体名 : 相模原市 ※中学校給食(一部) 献立 : 学校給食の平均栄養所要量の基準及び標準食品構成表に基づき、主食・食材の発注 : 副食・ミルクで構成する完全給食の献立を市の栄養士が作成 食器 : 主食用・副食用の各ランチボックスを使用 給食の利用 : 給食予約システムによる予約が必要(希望者に給食を提供し、家庭弁当との併用)

オ スケジュール

新たな共同調理場や中学校の給食受入施設の整備を含めた給食運営の今後のスケジュールは、次のとおりです。

中学校の完全給食の開始時期は令和6年度中を目指します。詳細については最終的に決定する事業手法による整備進捗や、開始時期による学校への影響等も踏まえて決定します。

図表3-2-5 事業スケジュール案

事業内容	概略工程				
	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
基本構想・基本計画の策定、PFI導入可能性調査、事業手法の決定	■				
事業者の募集・選定手続き		■			
中学校給食受入施設の設計・整備		■			
新共同調理場の設計・整備			■		
新共同調理場の供用開始					◆

カ 今後の検討課題

今回の計画で示したとおり、単独調理場7校は継続し、小学校21校と中学校15校は新たな共同調理場により給食を提供することを基本として、本市の学校給食運営を進めていきます。

ただし、単独調理場については、今後児童が減少し、国の基準による栄養教諭及び学校栄養職員の配置が困難になった場合や、施設の老朽化等により、施設の継続使用が困難になった場合には、共同調理場への集約等を検討することとします。

4 資料編

- (1) 将来推計と必要食数の検討
- (2) 関係法令等

4 資料編

(1) 将来推計と必要食数の検討

ア 基本方針

(ア) 設定の考え方

市の新たな調理場整備に向けて、児童・生徒数の将来推計を行うとともに、必要給食数の検討を行う。

推計にあたり、「児童・生徒数の推計」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等の資料を根拠に設定を行う。

(イ) 設定方法

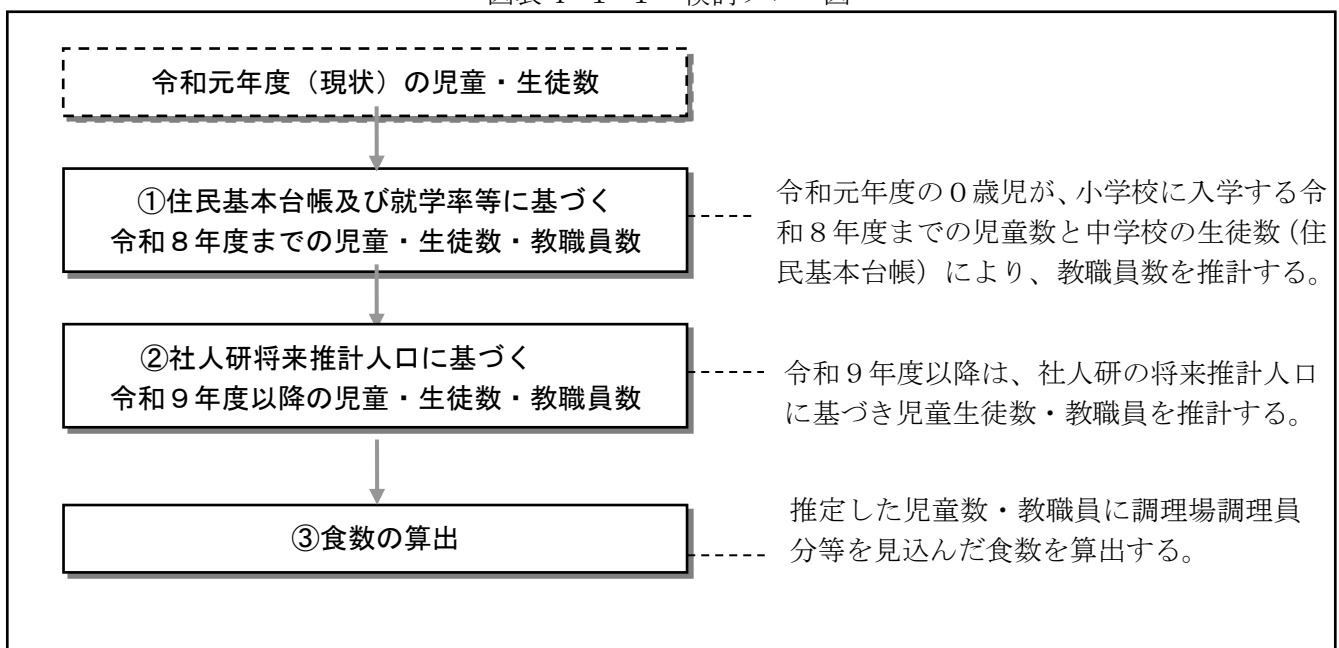
食数を設定するためには、将来的な推計が必要となる。

設定フローは、図表4-1-1に示すとおりであり、3段階に分けて設定を行う。各段階での設定方法は、以下のとおり。

- ① 現状で人口を把握することができる令和元年度の0歳児が小学校に入学する令和8年度までは住民基本台帳の人口に就学率等を勘案し、児童・生徒数を推計する。
なお、教職員数については、現状の配置状況（学級数に対する教職員数等）をもとに推計する。児童・生徒数の推計結果は、住民基本台帳による。
- ② 令和9年度以降は、社人研による「日本の市区町村別将来人口推計」（平成30年3月推計）の5歳階級別データを基に小学校・中学校の児童・生徒数を推計する。
- ③ ①、②の検討結果に、調理場調理員及び予備食等分を見込んだ食数を算出する。

※食数推計に当たって、単独調理場方式と共同調理場方式である小学校のうち、共同調理場方式である小学校と中学校の合計を新たな調理場の必要食数とする。

図表4-1-1 検討フロー図



イ 児童・生徒数の予測

(ア) 住民基本台帳等に基づく児童・生徒数・教職員数及び学級数

a 児童・生徒数

住民基本台帳の人口に就学率等を勘案し、推計された令和3年度～令和8年度までの児童・生徒数は、図表4-1-2に示すとおりである。

図表4-1-2 令和3年度～令和8年度の児童・生徒数の推計結果

(人)

区 分		現状		推計値					
		令和元※	令和2※	令和3	令和4	令和5	令和6	令和7	令和8
		2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
小学校	単独調理場	4,492	4,423	4,336	4,298	4,160	4,055	3,979	3,861
	共同調理場	8,093	7,887	7,720	7,643	7,659	7,555	7,413	7,303
	計	12,585	12,310	12,056	11,941	11,819	11,610	11,392	11,164
中学校	計	6,348	6,276	6,343	6,293	6,222	6,073	5,903	5,787
新共同調理場対象 計		14,441	14,163	14,063	13,936	13,881	13,628	13,316	13,090
小中 合計		18,933	18,586	18,399	18,234	18,041	17,683	17,295	16,951

※ 令和元年度、令和2年度の児童・生徒数は、実績に基づき記載

b 学級数

上記、児童・生徒数に基づき、推計された令和3年度～令和8年度までの小学校・中学校の学級数は、図表4-1-3に示すとおりである。

令和3年度以降の特別支援学級数については、平成27年度から令和2年度の実績より、通常学級に対する特別支援学級の割合（小学校20%、中学校22%）を設定し、当該割合を通常学級に乗じて算定した。

図表4-1-3 令和3年度～令和8年度の学級数の推計結果

(学級数)

区分		現状		推計値						
		令和元※1	令和2※1	令和3	令和4	令和5	令和6	令和7	令和8	
		2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
小学校	単独調理場	通常学級	139	136	131	132	131	126	125	120
		特別支援※2	25	28	27	27	27	26	25	24
		計	164	164	158	159	158	152	150	144
	共同調理場	通常学級	276	273	267	264	261	254	254	254
		特別支援※2	63	68	54	53	53	51	51	51
		計	339	341	321	317	314	305	305	305
中学校	通常学級	178	175	182	182	179	173	167	164	
	特別支援※2	41	46	41	41	40	39	37	37	
	計	219	221	223	223	219	212	204	201	
新共同調理場対象 計		558	562	544	540	533	517	509	506	
小中 合計		722	726	702	699	691	669	659	650	

※1 令和元年度、令和2年度の児童・生徒数は、実績に基づき記載

※2 特別支援学級数は、小数点第一位以下で切り上げ

c 教職員等数

教職員等数については、令和元年度の教職員等の配置実績を踏まえ算定した。

常勤教職員のうち、校長、教頭及び養護教諭は各校に1人配置されている。また小学校の栄養教諭・学校栄養職員については、単独調理場は各校に1人ずつ、共同調理場は1場に3人ずつ(2場)の配置としている。残りの教職員等を教員(常勤)と設定した。

教員(常勤)は、学級数に伴い変動するものとして、令和元年度の学級数に対する教員(常勤)数の比率を求め、令和2年度以降の教員(常勤)については、この比率を用いて算定するものとした(※1常勤教職員の算定方法 参照)。

なお、非常勤職員については、日々の勤務状況によって給食の喫食人数が変動すること、また、令和3年度以降の変動要素が不明であるため、令和元年度及び令和2年度の配置状況を踏まえ、令和2年度の非常勤教職員数を、単独調理場対象で70人、共同調理場対象で160人、中学校対象で90人とし、令和3年度以降も同人数を配置するものとした。

令和元年度の教職員等配置状況の一覧は表4-1-4に示すとおりである。

表4-1-4 令和元年度 教職員等配置状況 (人)

区分		小学校 7校 (単独調理場)	小学校 21校 (共同調理場)	中学校 15校	備考
常勤教職員	校長	7	21	15	
	教頭	7	21	15	
	教員(常勤)	215	415	376	令和元年度の常勤教職員の総数から校長、教頭等の各区分に分類した(常勤)教職員を引いた人員 ※学級数により変動を見込む (算出方法は以下※1参照)
	養護教諭	7	21	15	
	栄養教諭・ 学校栄養職員	7	6		
	学校事務	10	21	15	
	校務作業員	14	42	30	
	調理員等	60	155		配送ドライバー、配膳員等含む
小計	327	702	466		
非常勤教職員	スクールカウンセラー	1	4	6	各学校に配属されているわけではないため、左記のような仮配置人数とする。
	スクールソーシャルワーカー	1	1	3	
	サンサンスタッフ	27	82	44	
	介助員等	32	65	19	
	小計	61	152	72	日々の勤務状況により、給食喫食人数は変動する。
合計	388	854	538		

※1 常勤教職員の算定方法

常勤の教職員（校長、教頭等の各校固定の教職員は除く。）は、学級数に応じて変動するものと仮定し、以下の方法で常勤教職員数を算定しています。

令和元年度の常勤教職員及び学級数

区分	小学校 7校 (単独調理所)	小学校 21校 (共同調理場方式)	中学校 15校
学級数	164	339	219
教員（常勤）	215	415	376
教員（常勤） 対学級数比率	1.31	1.22	1.72

（計算例）

令和3年度 小学校（単独調理場）の場合

$$\begin{aligned} \text{① 教員（常勤）数} &= \text{学級数（158）} \times 1.31 \\ &= 207 \quad (\text{小数点以下切り上げ}) \end{aligned}$$

②その他の常勤教職員

$$\begin{aligned} &= 7 \times \{\text{校長（1）} + \text{教頭（1）} + \text{養護教諭（1）} + \text{栄養教諭（1）}\} \\ &= 28 \end{aligned}$$

③学校事務

$$= 10$$

④校務作業員

$$= 14$$

⑤調理員等

$$= 60$$

$$\text{常勤教職員数（①+②+③+④+⑤）} = 207 + 28 + 10 + 14 + 60 = 319$$

d 児童・生徒数・教職員数及び学級数

上記 a～c に基づき算定した令和元年度から令和 8 年度までの児童・生徒数・教職員数及び学級数は、表 4-1-5 に示すとおりである。

図表 4-1-5 令和元年度～8 年度までの児童・生徒数・教職員数及び学級数 (人/学級数)

区分		現状		推計値					
		令和元	令和 2	令和 3	令和 4	令和 5	令和 6	令和 7	令和 8
		2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
小学校 (自校)	児童数	4,492	4,423	4,336	4,298	4,160	4,055	3,979	3,861
	常勤教職員数	327	327	319	321	319	312	309	301
	非常勤職員数	61	70	70	70	70	70	70	70
	計	4,880	4,820	4,725	4,689	4,549	4,437	4,358	4,232
	学級数	164	164	158	159	158	152	150	144
小学校 (共同調理場)	児童数	8,093	7,887	7,720	7,643	7,659	7,555	7,413	7,303
	常勤教職員数	547	549	524	519	516	505	505	505
	非常勤職員数	152	160	160	160	160	160	160	160
	計	8,792	8,596	8,404	8,322	8,335	8,220	8,078	7,968
	学級数	339	341	321	317	314	305	305	305
中学校	生徒数	6,348	6,276	6,343	6,293	6,222	6,073	5,903	5,787
	常勤教職員数	466	471	474	474	467	455	441	436
	非常勤職員数	72	90	90	90	90	90	90	90
	計	6,886	6,837	6,907	6,857	6,779	6,618	6,434	6,313
	学級数	219	221	223	223	219	212	204	201

(イ) 社人研将来推計人口に基づく児童・生徒数・教職員数

a 社人研の将来推計人口

社人研による本市の将来推計人口（各年 10 月 1 日時点の推計人口）については、表 4-1-6 に示すとおりである。

表 4-1-6 市の将来推計人口（5 歳階級） (人)

年次	令和 2	令和 7	令和 12	令和 17	令和 22
0～4 歳	8,709	7,828	7,381	7,057	6,700
5～9 歳	9,270	8,717	7,854	7,422	7,114
10～14 歳	10,701	9,264	8,717	7,860	7,435
15～19 歳	12,427	11,412	9,885	9,304	8,392

b 将来推計人口に基づく変動率の設定

社人研の推計は、5 年間隔、5 歳階級となっていることから、中間年については前後の推計人口を直線補間し、小学生（6～11 歳）、中学生（12～14 歳）となる年齢区分については、各階級の年齢別人口が同数とみなして設定した（例：0～4 歳の人口が 100 人の場合、0, 1, 2, 3, 4 歳の人口は各 20 人）。小学校及び中学校の各年度の人口推計

値を設定した。市全体では、対象年齢の人口は減少傾向にある（表4-1-7参照）。

令和9年度以降の人口推計は、今後の減少傾向を見込むため、本推計の変動率（算出方法は以下※変動率の算出方法を参照）に基づき設定する。

表4-1-7 市の小・中学校年齢区分別人口推計 (人)

		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
小学校	小学校 (6~11歳)	11,696	11,493	11,289	11,086	10,882	10,679	10,497	10,315	10,133	9,951	9,770	9,633	9,496	9,358	9,221	9,082	8,998	8,914	8,831	8,747	8,665
	変動率		-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.01	-0.01	-0.01	-0.01	-0.01
中学校	中学校 (12~14歳)	6,421	6,248	6,076	5,904	5,732	5,558	5,493	5,428	5,362	5,297	5,230	5,128	5,025	4,922	4,820	4,716	4,665	4,614	4,563	4,512	4,461
	変動率		-0.03	-0.03	-0.03	-0.04	-0.04	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.03	-0.03	-0.03	-0.03	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02	-0.02

※児童・生徒数（令和9年度以降）の算出方法

令和9年度以降の児童・生徒数は、前年度の児童・生徒数に社人研の人口推計より設定した変動率を乗じて算定する。

(変動率の設定)

$$n \text{ 年度の変動率} = \{n \text{ 年度の人口推計} - (n-1) \text{ 年度の人口推計}\} / n \text{ 年度の人口推計}$$

令和9年度（小学校）の場合

$$\begin{aligned} \text{変動率} &= \{10,315 - 10,497\} / 10,315 \\ &= -0.018 = -0.02 \text{ (小数点第三位以下で切り上げ)} \end{aligned}$$

(児童・生徒数の計算例)

令和9年度の児童数（小学校（単独調理場））の場合

$$\begin{aligned} \text{児童数} &= \text{令和8年度の人口 (3,861)} \times \text{令和9年度の変動率 (1-0.02)} \\ &= 3,783.8 = 3,784 \text{ (小数点第一位以下で切り上げ)} \end{aligned}$$

c 学級数の設定

令和9年度以降の通常学級の数については、児童・生徒数に対する図表4-1-8の令和元年度から令和8年度の1学級あたりの児童・生徒数の平均に基づき算定する。

なお、特別支援学級数については、P.44の特別支援学級の割合から算定する。

(算出方法は以下※学級数（令和9年度以降）の算定方法を参照)

表4-1-8 令和元年度から令和8年度までの1学級あたりの児童・生徒数と平均値 (人/学級)

区分		令和元	令和2	令和3	令和4	令和5	令和6	令和7	令和8	平均値
小学校	単独調理場	31	32	32	32	31	31	31	32	32
	共同調理場	28	27	28	28	28	29	28	28	28
中学校		35	35	34	34	34	34	34	34	34

※学級数（令和9年度以降）の算定方法

学級数（令和9年度以降）の算定方法は、児童・生徒数に応じて変動するものと仮定し、通常学級数と特別支援学級数を算定する。

（計算例）

令和9年度 小学校（単独調理場）の場合

①通常学級数

通常学級数は、特別支援学級の児童数を除いた児童数を1学級当たりの児童数で除して算定する。
なお、特別支援学級の児童数の割合は、令和元年度、令和2年度の実績（3%）より設定する。

$$\begin{aligned}\text{通常学級数} &= \text{児童数 (3,784)} \times \text{特別支援学級の児童数の割合 (1-0.03)} \\ &\div \text{1学級の児童数 (32)} \\ &= 114.7 \text{ (A)}\end{aligned}$$

②特別支援学級数と通常学級数の合計

特別支援学級数と通常学級数の合計は、通常学級数の割合にP.44の特別支援学級の割合（20%）を乗じて算定する。

$$\begin{aligned}\text{学級数合計} &= \text{通常学級数 (A)} + \text{特別支援学級数 (通常学級数 (A) \times (0.2))} \\ &= 137.6 = 138 \text{ (小数点第一位以下で切り上げ)}\end{aligned}$$

（ウ）推計結果

算出した対象校の児童・生徒数及び教職員数の将来推計は、表4-1-9のとおりである。

現時点での出生数により把握できる令和8年度の新たな共同調理場の対象となる児童・生徒数の合計は、13,090人であり、以降の社人研の変動率に基づく推計では、令和9年度が12,829人、令和10年度が12,573人と減少傾向が継続する。

令和4年度に新調理場の施設整備に着手した場合、供用開始となる時期は、最短で令和6年度以降となる見込みである。

食数設定に当たっては、令和6年度及びこれ以降の減少傾向を考慮して設定する必要がある。

ウ 必要調理能力の検討

(ア) 食数の設定

推計結果に基づき、児童・生徒数及び教職員等数の合計に、その他必要食数（予備食、検食等）として310食を加えたものを、必要食数として算出する。

児童・生徒数及び職員数の推計結果より、新たな共同調理場の供用開始が見込まれる令和6年度以降の必要食数は、図表4-1-10のとおりである。

図表4-1-10 新たな共同調理場の食数の設定

(食数)

項目		現状	推計							
		令和元	令和6	令和7	令和8	令和9	令和10	令和11	令和12	令和13
小学校 (21校)	児童数	8,093	7,555	7,413	7,303	7,157	7,014	6,874	6,737	6,603
	常勤教職員数	547	505	505	505	485	478	472	464	458
	非常勤職員数	152	160	160	160	160	160	160	160	160
	計	8,792	8,220	8,078	7,968	7,802	7,652	7,506	7,361	7,221
中学校 (15校)	生徒数	6,348	6,073	5,903	5,787	5,672	5,559	5,448	5,340	5,234
	常勤教職員数	466	455	441	436	424	417	410	404	398
	非常勤職員数	72	90	90	90	90	90	90	90	90
	計	6,886	6,618	6,434	6,313	6,186	6,066	5,948	5,834	5,722
児童・生徒数計		14,441	13,628	13,316	13,090	12,829	12,573	12,322	12,077	11,837
常勤教職員数計		1,013	960	946	941	909	895	882	868	856
非常勤職員数計		224	250	250	250	250	250	250	250	250
その他必要食数		335	310	310	310	310	310	310	310	310
合計		16,013	15,148	14,822	14,591	14,298	14,028	13,764	13,505	13,253

(イ) 必要調理能力の設定

食数の設定結果から、供用開始予定の令和6年度の必要食数は、児童・生徒数及び教職員等の食数の合計14,838食に、その他必要食数(予備食、検食等)として310食を加算した15,148食となります。

このことから新たな共同調理場の調理能力※は、試食会等の不定期な食数増や推計の上振れ等を踏まえると令和6年度時点では約15,500食/日を確保する必要があります。

しかし、図表4-1-10によると、令和7年度には必要食数が15,000食/日を下回り、以後必要食数が減少し続けること、また、調理能力を実際の調理食数が上回ったとしても、調理時間の調整や調理機器の余剰能力での対応等により、数百食程度の超過であれば2時間喫食を踏まえた給食提供が可能と考えられるため、新たな共同調理場の調理能力は、約15,000食/日とします。

※共同調理場の調理能力は、調理釜等の容量から500食単位で示すことができます。

《調理時間の調整のイメージ》

例えば、献立に揚げ物がある場合に、連続揚げ物機1台を使用し、60分かけて約3,000食分を調理するとします。

この場合1分で50食分の揚げ物調理が可能のため、5分間調理時間を伸ばし配缶直前まで調理が出来れば、250食程度、追加で揚げ物を調理できます。

《調理機器の余剰能力のイメージ》

例えば、献立にスープがある場合に、300Lの容量の煮炊き釜を使用し、1食200~250mlのスープを1,000食分、概ね250L調理するとします。

煮炊き釜では、食材の体積や、かき混ぜる等の調理工程を考えると、吹きこぼれ等を防止するため、容量に余裕をもって調理することになります。

このことから、残りの50Lのうち10L~20L分多く調理ができれば、1釜で40~80食程度余分に調理が可能です。これが3釜分になれば、120~240食程度、多めにスープを調理できます。

(2) 関係法令等

基本構想・基本計画において、参照される主な関係法令等の概要については、次のとおりです。

ア 学校給食法について

学校給食法は、昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められました。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、学校給食が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であることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

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。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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 4 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 8 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について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第 9 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を定めるものとする。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

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。

（経費の負担）

第 11 条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

イ 学校給食実施基準について

学校給食実施基準は、学校給食法に基づき学校給食を適正に実施するために文部科学省が定めている基準です。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）

（学校給食の実施対象等）

- ・対象：在学するすべての児童又は生徒
- ・回数：年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施
- ・栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準とする。

ウ 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、次の 3 種類に分類されています。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

エ 学校給食実施方式について

学校給食には次に示す 3 つの方式があります。

区分	内容
単独調理場方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式
デリバリー方式	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式
共同調理場方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式

オ 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準とは、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。

カ 学校給食に関する栄養教諭等の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭等※であり、国の配置基準（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）は次のとおりとなっています。

※栄養教諭等とは、栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員をいう

区分	配置基準
単独調理場方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 <ul style="list-style-type: none"> ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
デリバリー方式	配置なし
共同調理場方式	給食センターに下記の基準で配置 <ul style="list-style-type: none"> ・児童または生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上：3 人

キ 学校給食施設について

学校給食施設※は、整備にあたり、建築基準法第 48 条における用途地域によって次に示す内容の制限を受ける場合があります。ただし、例外的に利害関係者の出席を求めて公聴会を行い、建築審査会の同意を得た上で設置の許可を得ることができる旨が規定されています。

※学校給食実施基準において「学校給食の実施に必要な施設」と定義される

区分	制限内容	
	調理場	各校の配膳室
単独調理場方式	制限なし	-
デリバリー方式	原則、工業系の用途地域のみ建設可能であるが、民間事業者の調理場から配送されるため、特に影響なし	制限なし
共同調理場方式	給食センターは工場扱いとなり、住居系の用途地域では原則、建設できない	制限なし

【参考：用途地域】

住居系	第 1 種低層住居専用地域、第 2 種低層住居専用地域、第 1 種中高層住居専用地域、第 2 種中高層住居専用地域、第 1 種住居地域、第 2 種住居地域、準住居地域
商業系	近隣商業地域、商業地域
工業系	準工業地域、工業地域、工業専用地域

ク 食育基本法について

国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成 17 年に制定されました。

食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

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。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、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である。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第 5 条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（学校、保育所等における食育の推進）

第 20 条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

平塚市学校給食基本構想・基本計画

令和2年11月

編集・発行 平塚市教育委員会 学校教育課学校給食課
〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号
電話 0463-23-1111 (代表)
0463-35-8119 (直通)
FAX 0463-36-7555



手をつなぎたくなる街