

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。

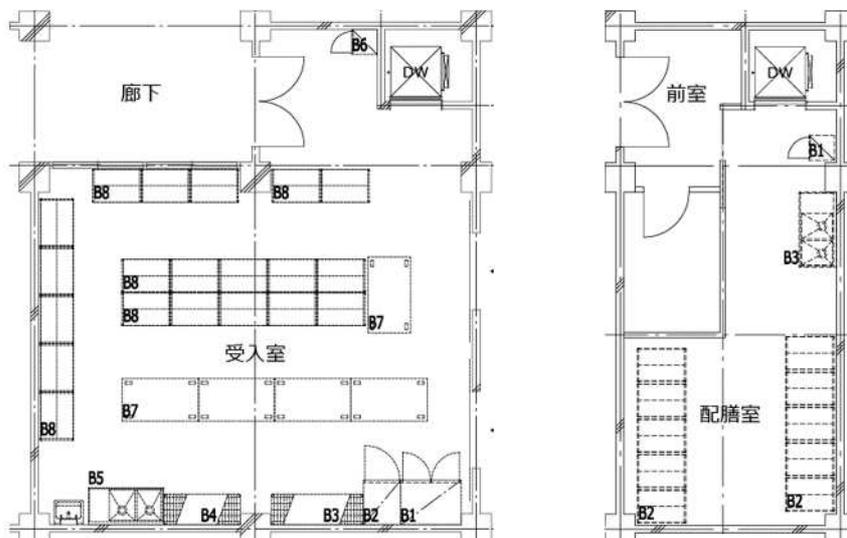
a 教育現場の声を踏まえた中学校の整備

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	学活等	学活等	学活等	学活等	学活等	朝読書	朝読書	学活等	
9:00	1校時													
9:30														
10:00	2校時													
10:30														
11:00	3校時													
11:30														
12:00	4校時	4校時	4校時	4校時	給食(30)	4校時								
12:30					昼休み						昼食(35)			
13:00	給食(40)	給食(40)	給食(30)	給食(35)	4校時	給食(35)	給食(30)	給食(30)	給食(35)	給食(35)	給食(35)	給食(35)	給食(30)	
13:30	昼休み	昼休み	昼休み	昼休み		昼休み	昼休み	給食(30)	昼休み	昼休み	昼休み	給食(35)	給食(30)	
14:00	5校時													
14:30														
15:00	6校時													
15:30	清掃													
16:00	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、H A C C P 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、H A C C P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。

H A C C P とは「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析（H A）と重要管理点（C C P）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分けします。
	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、壁等で明確に区分けします。
	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

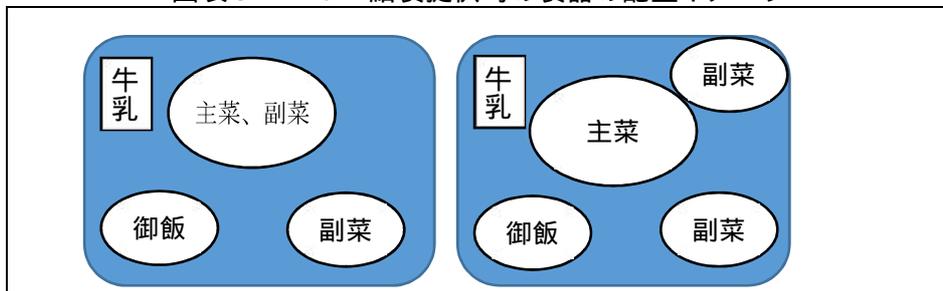
本市では、PP. 8 - 9 に示したとおり、調理場によって使用食器が異なる現状があるものの、新たな調理場を整備するに当たっては、温かい料理を入れても手で持つことができ食事の姿勢を保ち易いこと、調理・配送・洗浄の効率化が可能であること、耐久性に優れ、取り扱いが容易であることなどから総合的に判断し、引き続き P E N 食器を採用することとします。

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、平皿を組み合わせで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 P E N 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 106g	やや重い 135g	やや重い 115g	非常に重い 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165mm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めます。

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
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)
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
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
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	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 P F I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。

