

江南市が目指す学校給食のあり方（学校給食基本計画）（概要版）

1. 計画策定にあたって（p.1）

江南市（市域）の学校給食は、戦後間もない時期に補食給食として始められた。昭和29年6月3日に「学校給食法」が制定され、小学校の児童を対象に栄養補給を目的とし、調理は自校方式で給食を提供していた。

その後、世帯数の増加、学校内の調理室の老朽化、中学校生徒への完全給食の開始といった需要を受け、昭和47年に北部学校給食センターを、昭和55年に南部学校給食センターを開設し、市内の全ての調理方式を共同調理場方式に移行した。

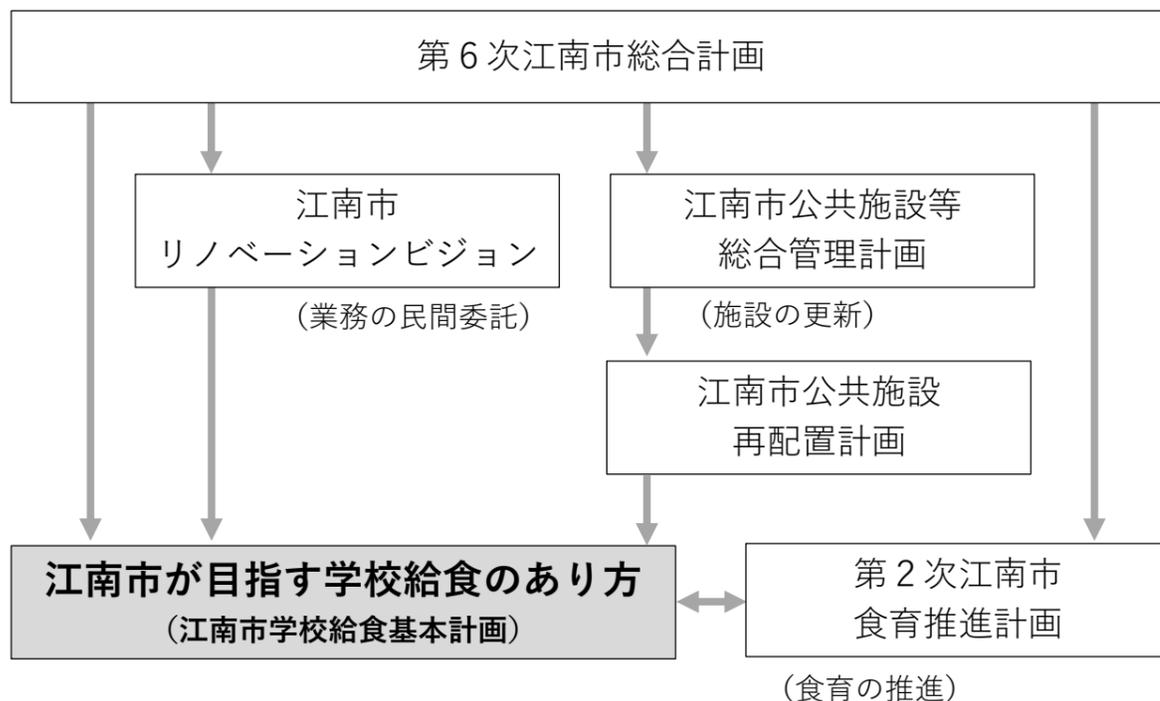
また、現在給食の主たる目的も「栄養補給」から「食育」に変化している。適切な衛生管理の下、食物アレルギーを有する児童・生徒へのきめ細かな対応等、多様なニーズに応えつつ、「安心・安全でおいしい給食の提供」が求められている。

このように、給食を取り巻くさまざまな変化の中で、「安全でおいしい給食の提供」を最重要課題とし、多様なニーズに応えられるよう取り組んでいる。

江南市学校給食基本計画は、老朽化した学校給食センターの更新や、食物アレルギー対応などについて検討し、江南市が目指す学校給食のあり方について取りまとめたものである。

2. 学校給食の現状と課題（p.2～17）

2-1 市における学校給食の位置付け(関連計画等の整理)（p. 2～9）



2-2 学校給食の現状と課題（p.10～17）

(1) 学校給食の現状

名称	南部学校給食センター	北部学校給食センター
所在地	木賀町大門 59 番地	高屋町清水 32 番地
構造	鉄筋コンクリート	
建築年度	昭和 55 年	昭和 47 年
敷地面積	2,693 m ²	2,946 m ²
建築面積	1,502 m ²	1,212 m ²
調理能力	1 日最大 8,000 食	1 日最大 6,000 食
方式	ウェットシステム（ドライ運用）	

(2) 学校給食の課題

【建物、設備に関する課題】

- ・老朽化した施設及び設備への対応
- ・学校給食衛生管理基準への適合（ドライ方式、汚染・非汚染の区分、空調管理等）
- ・アレルギー対応室の確保

【運用に関する課題】

- ・食物アレルギー対応
- ・食育機会の創出（児童・生徒だけでなく保護者も含めて）
- ・ライフサイクルコストの縮減
- ・調理等業務の民間委託化

3. 学校給食の基本方針（p.18）

方針1 安心・安全で質の高い学校給食の提供

「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った施設・設備を整備する。様々な企画献立や食物アレルギー対応を実施して質の高い学校給食を提供する。

方針2 食育の推進

食育基本法や食育推進基本計画に基づいた、食に関する指導を実施する。学校・家庭・地域が連携し、学校給食を通じた食育指導環境の充実を図る。地産地消を推進するため、地元愛知県産・江南市産の農産物を使用し、季節感のある学校給食の提供を行う。

方針3 事業の合理化・効率化

今後の、学校給食の実施にあたっては、維持運営の方法や、民間活力の導入について検討し、事業の合理化・効率化を図る。

4. 学校給食施設のあり方 (p.19~38)

4-1 検討すべき事項と方向性 (p. 19~34)

(1) 調理方式(統廃合も含む)

共同調理場方式(センター方式)を採用(1センターへの統廃合も検討)

学校給食の基本方針の実現に最も適した「共同調理場方式(センター方式)」を採用する。その際、現在の2センターを1センターに統合するかどうかも含めて検討する。

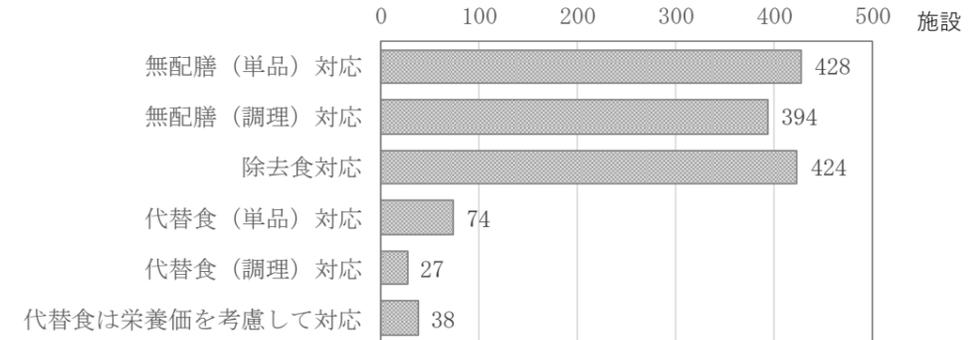
民間委託導入にあたってのメリットは、人事管理事務が不要となることや、契約要件とすることで、特別な給食等への対応や、学校給食に関する教育活動への参加が可能となり、食育の充実が図れることが挙げられる。一方、デメリットとしては、委託化する施設に勤務している正規職員の継続雇用に影響が出ることや給食の質が、調理員の資質・能力に左右され、学校給食に精通した経験豊富な正社員の配置が不可欠になることが挙げられる。

提供方式	概要	総合評価
単独調理場方式 (自校方式)	各学校敷地内の調理施設で調理された給食を食缶で各教室に配送する方式。	最も調理能力あたりの単価が高い施設を整備する必要があるため、合理化・効率化の面で課題が大きい。
(センター方式) 共同調理場方式	2センター (現在と同様)	複数校の給食を現状と同じ2箇所の調理施設で一括して調理し、給食時間までに食缶(配送トラック)で各学校へ配送する方式。
	1センター (統合)	複数校の給食を1箇所の調理施設で一括して調理し、給食時間までに食缶(配送トラック)で各学校へ配送する方式。
統合方式 (親子方式)	ある学校(親)の調理施設で調理し、給食時間までに食缶で自校(親)を含む複数校(子)に配送する方式(他校へは配送トラック)。 新設、規模拡大は、原則、工業系の用途地域または市街化調整区域に限られる。(センターと同様の扱い)	単独調理場方式と同様の評価である。
スクールランチ方式	民間事業者が民間の調理施設で調理し、給食時間までに食缶やランチボックス(配送トラック)で配送する方式。江南市の給食費に比べて保護者負担が割高となる。ランチボックスは、 配膳時間が少なくてすむ というメリットがあるものの、 多様な献立の提供は難しく、衛生管理上、温かい食事の提供がしにくい 等の課題がある。	調理を民間の施設で行うため、合理化・効率化の面での効果は期待できるが、食育推進の面で課題が大きい。

(2) 食物アレルギー対応

除去食の提供を中心とした対応実施を目指す

多くの児童・生徒が同じ献立の給食が楽しめる環境づくりを目指すため、専用の調理室を設置し、除去食の提供を中心とした対応とする。



資料：学校における食物アレルギー対応に関する調査(愛知県)

(3) 保育園への配慮

自園調理を継続

発達段階に配慮した離乳食の提供や、アレルギー原因物質が多岐に渡り、かつ、発症の危険性も高い低学年年齢児については、これまで実施してきたきめ細かな対応が引き続き重要と考え、自園調理を継続していく。

外部搬入のメリット	外部搬入のデメリット
<ul style="list-style-type: none"> 調理室を小スペース化でき、長期的には施設費・設備費での経済的メリットがある。 栄養士や栄養教諭等が調理現場にいるため、トラブル対応に迅速・的確に対処でき、食物アレルギー対応や食育指導について、切れ目がなくなるように連携できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 現状と同じレベルの食物アレルギー対応や離乳食対応ができない。 専用の調理ライン設置に伴うコストが増える。 定期点検、定期清掃を段階的に実施するため非効率である。 栄養士や栄養教諭、調理従事者の行動が複雑化する。 献立の自由度が低くなる。

(4) 建設候補地

候補地を評価し、適地を選定

候補地が出てきた際、学校給食施設の適地かどうかを以下の3視点、9項目から評価し、判断する。

	分析項目
①法規制	接道状況
	用途地域の指定状況
②環境面	近隣に与える影響
	災害の影響
③施設立地条件	配送計画の効率性
	用地取得費、取得の容易性
	用地の形状
	インフラの状況
	その他マイナス要因

4-2 提供食数の設定 (p. 35~37)

調理能力9,000食の施設

将来の児童・生徒数は、推計結果によると減少傾向で、新学校センターの提供食数は、運用開始時期の調理食数に設定する必要がある。本計画では平成30年度が8,913食、平成34年度が8,524食であることから提供食数を9,000食と設定する。

		H34	H39	H44	(参考) H30実績
小学校	児童	5,246人	5,079人	4,939人	5,562人
	教職員等	280人	280人	280人	326人
中学校	生徒	2,714人	2,601人	2,511人	2,743人
	教職員等	185人	175人	175人	201人
センター関係者		99人	99人	99人	66人
計		8,524人	8,234人	8,004人	8,913人

4-3 学校給食施設を整備する場合の基本方針 (p. 38)

方針① 「安心・安全」に給食を提供できる施設の実現

安心・安全な学校給食の提供は学校給食施設的最優先課題であることから、施設の更新時には「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生水準を確保できる施設とする。

また、除去食の提供を中心とした食物アレルギー対応を実現する専用の調理室を設置する。

方針② 食育情報発信拠点の実現

児童・生徒と給食従事者が身近に感じられる環境づくりに努める。また、食育推進の観点から、調理作業の見学施設やミーティングルームなど食育に資するスペースを確保し、食育の情報発信拠点を創出する。

方針③ 民間活力の導入と新センター建設の実現

財政負担を軽減し、将来にわたって安定した学校給食を提供するため、新たな学校給食施設の更新を図り、施設整備や維持管理・運営費の経費の縮減に努めていく。さらには、統廃合による経費の縮減も図っていく。

また、学校給食の提供をより効果的・効率的に進めるため、民間活力の導入について検討していく。

5. 学校給食施設を整備する上での基礎資料 (p.39~47)

～学校給食施設を1センターに統合した例をモデルケースとして～

(1) 設計と条件

学校給食施設整備における基本条件は、提供食数9,000食、食物アレルギー対応調理室を設置する(200食程度)、調理作業が見学できるスペース・食育活動の場となるスペース(会議室・研修室等)を設置することが挙げられる。また、学校給食衛生管理基準による区分の分類は以下のとおりである。

区分	主な用途	室名	
学校給食センター	汚染作業区域	荷受・検収	荷受室、検収室
		食品の保管	食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫
		食品以外の保管	廃棄庫、油庫
		食品の下処理	下処理室
		残菜の処理	残菜処理室
		コンテナ、食缶、食器具類等の回収・洗浄	器具洗浄室、洗浄室、回収室
	非汚染作業区域	調理及び調理後の盛り付けや配食	調理室(煮炊き、焼物・揚物・蒸物)、和え物室、食物アレルギー対応調理室
		コンテナの消毒・保管、食缶・食器の積み込み	コンテナ室、配送室
		食缶、食器具類等の洗浄	器具洗浄室
	その他	調理員の更衣、休憩等	休憩室、配送員控室、職員食堂、職員用トイレ、洗濯室、更衣室、前室等
職員の事務、外来者の利用等		事務室、研修室、来客用トイレ、多目的トイレ、給湯室、風除室、書庫、備品庫、倉庫等	

(2) 概算事業費

【整備事業費】

費用項目	費用	
① 設計・調査・監理費	110,000千円	
② 建築・設備工事	総工事費	2,585,000千円
	(㎡あたり単価)	(567千円/㎡)
③ 厨房機器	560,000千円	
④ 厨房備品・消耗品(食器・食缶等)	160,000千円	
概算事業費 合計	3,415,000千円	

【維持管理・運営費 (年あたり平均)】

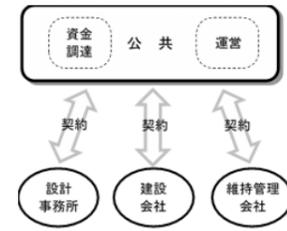
費用項目	費用
① 維持管理費	18,000千円
② 調理員人件相当額	239,000千円
③ 配送費相当額	27,000千円
④ 厨房機器等の修繕・更新費	67,000千円
⑤ 光熱水費	73,000千円
概算事業費 合計	424,000千円

6. 整備手法の検討 (p.48~57)

学校給食施設の運営方式を検討する上で、導入が想定される施設整備・維持管理運営手法は次のとおりであり、状況に応じて最善の方式を選定する。

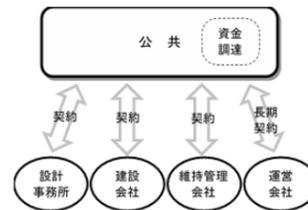
(1) 直営方式(すべてを市が実施する方式)

市で実施している方式(配送のみ委託)に近い、施設の整備と維持管理・運営すべてにおいて市が主体となって実施する方式である。しかし、各事業の発注をそれぞれ行うため財政縮減効果が働きにくい点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる。



(2) 外部委託方式(運営業務を民間に委託する方式)

市が実施している方式も含まれ、主体で施設の整備と維持管理を行い、運営に民間活力を導入する方式である。現在、市は配送のみを委託しているが、調理業務や清掃業務などの運営業務も民間に委託する方式である。基本的に直営方式と同じである。運営部分を民間に委託するため、わずかではあるが直営方式より財政縮減効果が期待できる。



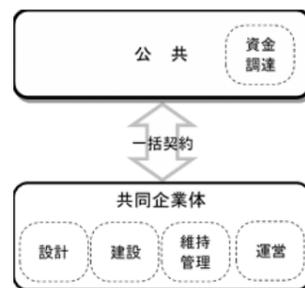
● 直営方式、外部委託方式(導入可能性調査を行わない)を選択した場合

項目	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
業務発注	■				
基本設計・実施設計	■	■			
建設			■	■	
民間募集・運営準備					■
供用開始					4月より供用開始

(3) DBO(DB+O)方式

DBO方式(Design Build Operate)は、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者が行う方式。DB+O方式は、設計・建設と維持管理・運営を別々の民間事業者が行う方式。外部委託方式に比べて事業手続上において新たな負担が生じる点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点は課題だが、民間による資金調達に比べて金利負担が小さい起債調達が可能である点や、財政縮減効果が期待できる方式である。補助金が受けられかつ事業開始時点において多額の費用が確保できた場合は、コスト縮減の観点において最適な方式と言える。

※ DBOの場合



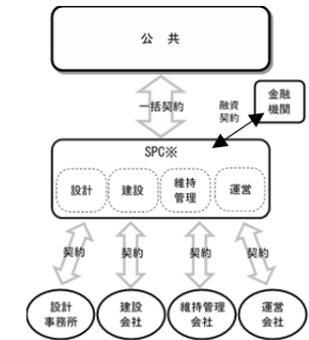
● DBO方式を選択した場合(DB+Oの場合、5年月中旬に業務発注が追加となる)

項目	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目	6年目
導入可能性調査	■					
民間募集・業務発注			■			
基本設計・実施設計	■	■				
建設			■	■		
運営準備					■	
供用開始						4月より供用開始

(4) PFI事業方式

PFI事業方式(Private Finance Initiative)は、補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う方式。手続きが最も複雑である点、SPC設立に関する費用が上乘せされる点、及び金利負担が起債より大きい点は課題だが、支払費用が平準化される点、財政縮減効果が期待できる方式である。補助金が受けられかつ支払費用の平準化が求められた場合は、コスト縮減の観点において最適な方式である。

※ SPC(Special Purpose Company)とは、ある事業を行う目的で共同企業体(コンソーシアム)の構成員が共同出資して設立された事業会社のこと。

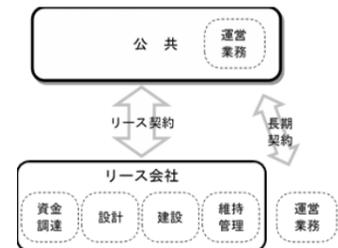


● PFI事業方式を選択した場合

項目	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目	6年目
導入可能性調査	■					
民間募集・業務発注		■	■			
事前準備(SPC設立等)			■			
基本設計・実施設計	■	■				
建設			■	■		
運営準備					■	
供用開始						4月より供用開始

(5) リース方式

リース方式は、リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理はリース会社が行う方式。図では、運営業務を公共が実施することとしているが、民間事業者が実施することも可能である。「学校施設環境改善交付金」の導入対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化並びに運営を除くすべての事業を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる運営方式である。補助金が受けられない場合は、コスト縮減の観点において最適な方式と言える。更に支払費用も平準化される。



● リース方式を選択した場合

項目	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目	6年目
導入可能性調査	■					
民間募集・業務発注			■			
基本設計・実施設計	■	■				
建設			■	■		
運営準備					■	
供用開始						早くても1月より供用開始可能

※今回提案したスケジュールは、建設用地が決まり、建替えに取り組むことが確定した時期を開始年度としたものである。各工程は、事業内容等によって異なる。