

# 江南市が目指す学校給食のあり方

(江南市学校給食基本計画)

(案)

平成 年 月

江 南 市

## < 目 次 >

はじめに .....	1
第1章 学校給食の現状と課題 .....	2
1-1 関連計画等の整理 .....	2
1-2 学校給食の現状 .....	10
1-3 学校給食の課題 .....	16
第2章 学校給食の基本方針 .....	18
第3章 学校給食施設のあり方検討 .....	19
3-1 検討すべき事項と方向性 .....	19
3-2 提供食数の設定 .....	37
3-3 学校給食施設を整備する場合の基本方針 .....	40
第4章 整備手法の検討 .....	41
4-1 事業手法の検討 .....	41
4-2 事業手法別のスケジュール .....	49
第5章 新たに施設を整備する上での課題 .....	51
第6章 学校給食施設を1センターに統合したモデルケース .....	52
6-1 設計と条件 .....	52
6-2 配置計画 .....	57
6-3 モデルケースの試算 .....	60
巻末資料 .....	61
1 策定経緯 .....	62
2 江南市学校給食基本計画策定委員会 .....	63
3 パブリックコメントの結果 .....	65
用語集 .....	66

注意事項・・・文中の\*は巻末の用語集に説明があります。  
(本書の最初の表記箇所のみ記載)

# はじめに

昭和 29 年 6 月、江南市（以下「本市」という。）が誕生したこの年に「学校給食法」が施行されました。当時の本市の学校給食は、栄養補給を目的に小学校児童を対象として、学校内の調理室で対応していました。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 年に学校給食センター（現在の北部学校給食センター）を、昭和 55 年には南部学校給食センターを開設し、平成 30 年 5 月 1 日時点において、全ての市立小中学校へ、共同調理場方式にて提供しています。

学校給食の主眼は「栄養補給」に限らず、「食育」も重要な教育として位置付けられています。また、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」が求められています。

こうした中で、現在の 2 つの学校給食センターは、施設の老朽化や、整備後に制定された「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の基準への準拠をはじめ、さまざまな課題を抱えています。

「江南市が目指す学校給食のあり方（江南市学校給食基本計画）」は、厳しい財政状況の中で、これらの課題を克服し、将来にわたって児童・生徒に安心・安全な給食提供を実現するため、施設・設備の老朽化への対応や民間活力の導入などについて検討し、本市が目指す学校給食についてまとめたものです。

## 「本市の学校給食のあゆみ」

年月	本市	備考
昭和 22 年	○学校給食を開始	○学校給食法制定
昭和 29 年 6 月		
昭和 30 年	○小学校完全給食を実施	
昭和 47 年 4 月	○中学校完全給食を実施 ○学校給食センター開設 (現在の北部学校給食センター) 市立小中学校 7 校に提供	
昭和 53 年 4 月	○委託炊飯開始	
昭和 55 年 4 月	○南部学校給食センター開設 市立全小中学校に 2 箇所の給食センターから提供	
昭和 59 年 4 月	○箸導入	○栄養教諭制度施行 ○食育基本法制定
昭和 62 年 4 月	○使用食器の材質変更 (アルマイト食器⇒メラミン食器)	
平成 17 年 4 月		
平成 17 年 6 月		
平成 20 年 4 月	○栄養教諭を配置	○学校給食法改正 ○学校給食衛生管理基準施行
平成 21 年 4 月		
平成 23 年 4 月	○藤花ちゃん絵柄付き食器を採用	○学校給食における食物アレルギー 一対応指針発行
平成 27 年 3 月		
平成 28 年 2 月		○学校における食物アレルギー 対応の手引
平成 30 年 6 月	○飲用牛乳の減額制度開始	

# 第1章 学校給食の現状と課題

## 1-1 関連計画等の整理

### (1) 国、県における学校給食の位置付け

学校給食は昭和 29 年に学校給食法が制定され、その法的根拠が明確となった。その後、法改正を重ね、より衛生的でより充実した学校給食を実施するための基準が設けられ、教育活動のひとつとしても重要な役割を果たすものとされている。一方、平成 17 年に制定された食育基本法、平成 27 年に示された学校給食における食物アレルギー対応指針など、学校給食は食育の推進に寄与し、安心・安全に実施される必要があるものとして、様々な面から位置付けされている。

	法 令 等	概 要
国	学校給食法 施行 : 昭和 29 年 最終改正 : 平成 27 年	学校給食が果たす重要な役割に鑑み、その実施に関して必要な事項に法的根拠を与え、学校給食制度を確立するとともに、今後ますますその普及充実を図ることを目的に制定された法律である。
	学校給食実施基準 施行 : 平成 21 年 最終改正 : 平成 30 年	学校給食法第 8 条第 1 項の規定に基づき、学校給食の対象、回数、児童・生徒への配慮事項、栄養内容の基準を定めたものである。
	学校給食衛生管理基準 施行 : 平成 21 年	学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めたものである。
	大量調理施設衛生管理マニュアル 施行 : 平成 9 年 最終改正 : 平成 29 年	同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するために、HACCP*の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を定めたものである。
	食育基本法 施行 : 平成 17 年 最終改正 : 平成 27 年	食育について基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律である。
	第 3 次食育推進基本計画 (平成 28 年度～平成 32 年度) 食育推進会議決定 : 平成 28 年	食育基本法第 16 条に基づき、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための基本計画である。
	栄養教諭制度 施行 : 平成 17 年	食に関する指導(学校における食育)を推進するために創設された制度である。食に関する指導体制の整備を目的としている。
	学校のアレルギー疾患に対する 取り組みガイドライン 施行 : 平成 20 年	児童・生徒におけるアレルギー疾患の増加の指摘を受け、学校におけるアレルギー対策の推進を図ることを目的として、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について取りまとめたものである。
	学校給食における食物アレルギー 対応指針 施行 : 平成 27 年	各学校設置者(教育委員会等)、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的としている。
	県	学校給食の管理と指導 七訂版 施行 : 平成 27 年 3 月
あいち食育いきいきプラン 2020 施行 : 平成 28 年 3 月		学校は、子どもたちが生涯にわたり心身の健康と豊かな人間性を育むため、望ましい食習慣を身に付け、食の自己管理能力を培うとともに、食を通じて感謝の心を育み、社会性を身に付ける人間関係の形成能力を養う場であるため、PTA や医療・保健関係者を始め、地域社会の幅広い関係者と連携・協力し、食育の取組を推進する。
学校における食物アレルギー対応 の手引 施行 : 平成 28 年 2 月		学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図り、食物アレルギーを有する児童・生徒を含めた全ての児童・生徒が学校生活を安心・安全に過ごすことを目的とする。

●学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）（関係分のみ抜粋）

（学校給食の目標）

第二条 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。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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）

第四条 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）

第八条 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（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 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（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 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。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

## (2) 本市における学校給食の位置付け

本市の学校給食の位置付けは以下のとおりである。

名称	第6次江南市総合計画				
策定年月	平成30年3月				
実施期間	平成30年度～平成39年度				
目的・概要	人口減少社会を前提とし、「江南市まち・ひと・しごと創生総合戦略」における人口減少抑制策の実施を基本に、戦略的な施策実施により地域の魅力向上を図り、市が持続的に発展していくための地域社会の実現を、市民と行政が協働でめざすための計画である。				
給食関係部分の抜粋	【市長の戦略政策】				
	政策2 子育て世代・子どもの将来が輝くまちの実現				
	戦略プロジェクト（戦略政策に関する事務事業）				
	戦略政策	事務事業 （戦略プロジェクト）	事業内容		
	安心安全で質の高い学校給食の実施	学校給食基本計画策定事業	食物アレルギーの児童生徒への対応を含め、学校給食をより充実させるため、今後の学校給食の運営方針等を検討し、学校給食基本計画を策定する。		
	【分野別計画】				
	10年後のすがた				
	適切な衛生管理の下、食物アレルギーにも対応した学校給食が提供されている。				
	個別目標③： バランスのとれた給食や食育の実施により、子どもたちが正しい食習慣を身につけ健康に育っている				
	指標名	単位	基準値	目標値	説明
			H35	H39	
学校給食がおいしいと感じる児童・生徒の割合	%	小学校 90.2 中学校 82.3 (H28)	小学校 92.5 中学校 84.0	小学校 95.0 中学校 86.0	学校給食の充足度を測定するもの。
登校前に朝食を食べている児童・生徒の割合	%	小学校 87.4 中学校 83.6 (H28)	小学校 90.0 中学校 87.0	小学校 93.0 中学校 90.0	児童・生徒が正しい食習慣を身につけているかを測定するもの。
学校給食における地場産物の割合	%	35.2 (H28)	40.0	45.0	県内産農林水産物/総延べ品目数（調味料を除く）
●行政の取り組み					
基本施策	施策内容		主な事務事業		
学校給食の提供	児童・生徒の成長期の健康増進のため、安心・安全な給食を提供するとともに、給食施設や設備の整備、維持管理を行う。また、給食を通して、食育指導を実施する。		<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食センター維持運営事業</li> <li>・給食調理事業</li> <li>・給食用物資購入事業</li> <li>・学校給食基本計画策定事業</li> </ul>		

名称	江南市公共施設等総合管理計画
策定年月	平成 28 年 3 月
実施期間	平成 28 年度～平成 67 年度までの 40 年間
目的・概要	公共施設等の全体像を明らかにし、長期的な視点をもって更新・統廃合・長寿命化を実施していくための計画として、「公共施設等総合管理計画の策定にあたっての指針」（総務省 平成 26 年 4 月 22 日）に準拠し、策定したものである。
給食関係 部分の抜粋	<p>《縮減目標》</p> <p>公共施設のライフサイクルコスト*<u>447.0 億円 (11.2 億円/年)</u> の縮減（延床面積の約 14%に相当）</p> <p>《基本方針》</p> <p>方針 1 施設総量の縮減</p> <p>方針 2 施設の長寿命化</p> <p>方針 3 運営の適正化</p>

名称	江南市公共施設再配置計画
策定年月	平成30年3月
実施期間	平成30年度～平成67年度までの38年間
目的・概要	<p>【計画の位置付け】</p> <p>江南市公共施設等総合管理計画で取りまとめた本市における公共施設マネジメントの基本方針などを踏まえた、公共施設等のうち、とりわけ公共施設（建築物）の個別施設計画に位置付けられるものです。</p> <p>【再配置の基本方針】</p> <p>①「コンパクト・プラス・ネットワーク」の理念に基づくまちづくり  ②子育て支援・教育環境の充実  ③地域で支え合うコミュニティの育成  ④さらなる安心・安全の確保  ⑤公共施設マネジメントの持続的な改善・改革</p> <p>●行動原則</p> <p>①施設総量の縮減                      ②施設の長寿命化  ③運営の適正化                        ④資産の処分・有効活用</p>
給食関係部分の抜粋	<p>④-2 給食センター</p> <p>○評価結果のまとめと今後の方向性</p> <p>南部・北部学校給食センターともに老朽化が進行しており、また、食物アレルギーの児童・生徒への対応や衛生管理の徹底を図るため、設備面においても対策を講じる必要があります。江南市第七次行政改革大綱では、学校給食調理の民間委託を検討することとされており、施設・設備の更新だけでなく、維持・運営に関してもコストの縮減・業務の効率化を図る必要があります。</p> <p>○短期的な取り組み</p> <p>民間活力導入や1センターへの集約を視野に入れ、食物アレルギーや衛生面の安全確保にも配慮した新学校給食センターを整備します。</p> <p>○長期的な取り組み</p> <p>保育園など他の施設での給食調理の共同化による運営の効率化を検討します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>戦略プロジェクト（戦略政策に関連する事務事業）</b></p> <p>➤ <b>安心・安全で質の高い学校給食の実施（学校給食基本計画策定事業）</b></p> <p>…食物アレルギーの児童・生徒への対応を含め、学校給食をより充実させるため、今後の学校給食の運営方針等を検討し、学校給食基本計画を策定する。</p> </div>



名称	江南市リノベーションビジョン（第八次行政改革大綱）					
策定年月	平成 30 年 4 月					
実施期間	平成 30 年度～平成 34 年度					
目的・概要	今後 5 年間で達成すべき目標を、年度ごとに具体的に示した「見える行動計画」とすることで、これからの行動を明確化し、時代に合わせた長期的な発展により、「地域とつくる多様な暮らしを選べる生活都市」を実現していく。					
給食関係 部分の抜粋	No. 35	学校給食センター運営業務の民間委託 【第二次経営改革プラン継続取組】			教育課	
	目標とする ビジョン	給食センターのパート職員が民間委託業者に雇用され、その経験を活かし安定した給食調理等業務が実施される。また、民間事業者が有するノウハウを活用し、より効果的に学校給食が提供できている。				
	改善の柱	(1)進化、(2)深化				
	総合計画との 関連性	Ⅱ－柱 1－③学校給食の提供				
	達成目標年度	平成 32 年度				
	計画期間	平成 30 年度	平成 31 年度	平成 32 年度	平成 33 年度	平成 34 年度
	スケジュール	調査・検討		方針の決定		
	取組内容	「(仮称) 江南市学校給食基本計画」を策定し、学校給食センター更新についての方針を決定する。	「(仮称) 江南市学校給食基本計画」に基づき、学校給食調理等業務の民間委託について検討する。検討するにあたり、公共施設の再配置計画や保育園給食の実施方法等、関係各課と調整を図る。	民間委託の方針を決定する。		
	効果見込額	民間事業者に業務を委託する前と後との経費比較 【平成 31 年度に算定予定】				
		—	—	★		

名称	平成 30 年度江南市教育基本方針
策定年月	平成 30 年 3 月
実施期間	平成 30 年度
目的・概要	<p>江南市教育委員会は、教育基本法の理念に基づき、新しい時代を切り開く人材の育成と市民の生きがいをづくりを支援するための事業を計画し、実施します。</p> <p><b>全体目標</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生命尊重の精神と豊かな心を持ち、次世代を築き上げる人づくり</li> <li>2. 質の高い学びを育む活力に満ちた学校づくり</li> <li>3. 生涯にわたる学びとスポーツを通して生きがいと健全な心身をもつ人づくり</li> </ol> </div>
給食関係 部分の抜粋	<p>1. 基本方針</p> <p>(1) 児童・生徒の可能性を拓き、人格の完成をめざす学校教育の推進</p> <p>(2) 学び合い、高め合い、よりよく生きる児童・生徒の育成</p> <p>2. 目標</p> <p>(3) 健康の増進や体力の向上に努め、たくましく生きる力を育成する。</p> <p>3. 目標達成のための施策</p> <p>(3) たくましく生きる力を育むために</p> <p>イ 食育の充実と食物アレルギーへの対応</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>心身の健全な発育と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、給食指導等の機会を利用して食育を充実するとともに、食物アレルギーへの対応に努める。</p> </div> <p>①「早寝・早起き・朝ごはん」により生活リズムを整えると同時に、望ましい食生活を指導し、食への関心を高めるために、「弁当の日」を設ける。</p> <p>②家庭科・保健の授業や、栄養教諭の巡回指導による食育指導を充実する。</p> <p>③食への関心と栄養についての理解を促進するために、給食の献立表に、栄養の話やレシピ、地産地消の情報などを掲載する。</p> <p>④児童生徒を対象とした「応募献立」や江南市産の食材を採り入れ「こうなん」を意識した給食を実施するなど、献立を工夫し、食への関心を高める。</p> <p>⑤食物アレルギー対応検討委員会を開催し、食物アレルギーをもつ児童生徒への学校における個別的な対応を充実させる。</p> <p>⑥食物アレルギーの児童生徒への対応を含め、学校給食の運営方針等を検討し、学校給食基本計画を策定する。</p>

名称	第2次江南市食育推進計画
策定年月	平成27年4月
実施期間	平成27年度～平成31年度
目的・概要	<p>【江南市の食育推進目標】</p> <p>①食育について関心を持ち、自ら実践しましょう</p> <p>②朝食を抜かないで、1日3食をしっかり食べましょう</p> <p>③栄養バランスのとれた食生活に心がけましょう</p> <p>④家族と一緒に楽しく食事をしましょう</p> <p>⑤食の安全について理解しましょう</p>
給食関係部分の抜粋	<p>【食育に関する実践的な取り組み】</p> <p>①小・中学校における取り組み</p> <p>ア 食に関する指導は、学校教育活動全体を通じて行い、教職員の共通理解のもと、全体計画及び年間指導計画により行います。</p> <p>イ 学校と家庭との連携が図れるよう、学校給食試食会及び調理実習の開催や、給食だより及び献立表を家庭に配布します。</p> <p>ウ 地場産物を学校給食に多く活用できるよう、生産者及び関係団体との連携を図ります。</p> <p>エ 規則正しく健全な食習慣が育成できるよう、栄養教諭・学校栄養職員による食育指導を実施します。</p>

## 1-2 学校給食の現状

### (1) 施設の概況

本市の学校給食施設は、平成 30 年 5 月 1 日時点において、南部学校給食センター、北部学校給食センターの 2 箇所であり、南部学校給食センターでは 5,308 食、北部学校給食センターでは 3,524 食を提供している。学校給食施設の一覧と概要は、図表 1-1、図表 1-2 のとおりである。

(図表 1-1) 学校給食施設の一覧

名称	所在地	敷地面積
南部学校給食センター	木賀町大門 59 番地	2,693 m <sup>2</sup>
北部学校給食センター	高屋町清水 32 番地	2,946 m <sup>2</sup>

(図表 1-2) 学校給食施設の概要

名称	構造	建築年度※	延床面積	調理場面積	調理能力
南部学校給食センター	鉄筋 コンクリート	S55	1,502 m <sup>2</sup>	922 m <sup>2</sup>	1 日最大 8,000 食
北部学校給食センター	鉄筋 コンクリート	S47	1,212 m <sup>2</sup>	691 m <sup>2</sup>	1 日最大 6,000 食

※ 調理場開設年度（両センターとも平成 3 年度に改築を実施）

また、学校給食衛生管理基準への対応状況は図表 1-3 のとおりである。

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めたものであり、ここではその中の施設に関わる部分として「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」、「ドライシステム\*の導入状況」、「空調等を備えた構造」について整理を行った。

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分は未対応、ドライシステムの導入状況は未導入（ドライ運用\*）、空調等についても未整備という状況である。

(図表 1-3) 学校給食衛生管理基準への対応状況

名称	汚染作業区域と 非汚染作業区域の区分	ドライシステムの 導入状況	空調等を備えた構造
南部学校給食センター	未対応	未導入 (ドライ運用)	未整備
北部学校給食センター	未対応	未導入 (ドライ運用)	未整備

参考-学校給食衛生管理基準の補足

1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されている。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所である。

2) ドライシステムの導入

ドライシステムは、全ての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式である。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入することが示されている。また、導入していない調理場においてもドライ運用を図ることが示されている。

3) 空調等を備えた構造

高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気できるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要がある。作業中も温度 25℃以下、湿度 80%以下を保つように空調等を備えるよう努めることが示されている。

各学校給食センターの法規制状況(都市計画の指定状況)は図表 1-4 のとおりである。  
南部学校給食センターは住居系の用途地域、北部学校給食センターは市街化調整区域\*に指定されている。学校給食施設は建築基準法上、工場の扱いとなることから、現在の施設を建替える際、住居系の用途地域に指定されている施設においては、工業系用途地域への移転や現状と同等規模の施設とするなどの対応が求められる。

(図表 1-4) 法規制状況（都市計画の指定状況）

名称	用途地域	建ぺい率	容積率
南部学校給食センター	第一種中高層住居専用地域*	60%	200%
北部学校給食センター	市街化調整区域	60%	200%

## (2) 運営状況の整理

### ① 学校給食の実施状況

学校給食の実施状況は、図表 1-5 のとおりである。

食器の点数は、2 センターとも 3 点（汁椀、飯椀、平皿）である。

食器の材質は、椀・皿は、メラミン、箸は、PPS（ポリフェニレンサルファイド）、スプーンは、ステンレスである。

献立は、単一献立である。

業務委託の状況は、配送のみ委託している。

(図表 1-5) 学校給食実施状況（平成 30 年度）

施設		南部学校給食センター	北部学校給食センター
食器の点数		3 点（汁椀、飯椀、平皿）	
食器の材質	椀	メラミン	
	皿	メラミン	
	箸	PPS（ポリフェニレンサルファイド）	
	スプーン	ステンレス	
	トレー	無	
献立		単一献立	
主食		米飯 4 回／週、麺 1 回／月、 米飯、麺以外の日はパン	
炊飯方法		委託炊飯	
給食 予定日数	小	192 日	
	中	195 日	
業務委託 状況	調理	直営	
	洗浄	直営	
	機械操作	直営	
	配送	委託	

## ② 職員の配置状況

学校給食センターの職員の配置状況は、図表 1-6 のとおりである。

(図表 1-6) 学校給食センターの職員数内訳 (平成 30 年度)

名称	雇用形態	職員数						
		計	所長	栄養職員	事務職員	調理員	ボイラー技師	運転手
南部 学校給食 センター	正規	13 人	1 人	2 人	2 人	8 人	兼務 2 人	
	パート	21 人			1 人	20 人		
	嘱託	0 人						
	委託	3 人						3 人
	計	37 人	1 人	2 人	3 人	28 人	兼務 2 人	3 人
北部 学校給食 センター	正規	9 人	1 人	2 人		6 人	兼務 1 人	
	パート	17 人				17 人		
	嘱託	1 人			1 人			
	委託	2 人						2 人
	計	29 人	1 人	2 人	1 人	23 人	兼務 1 人	2 人

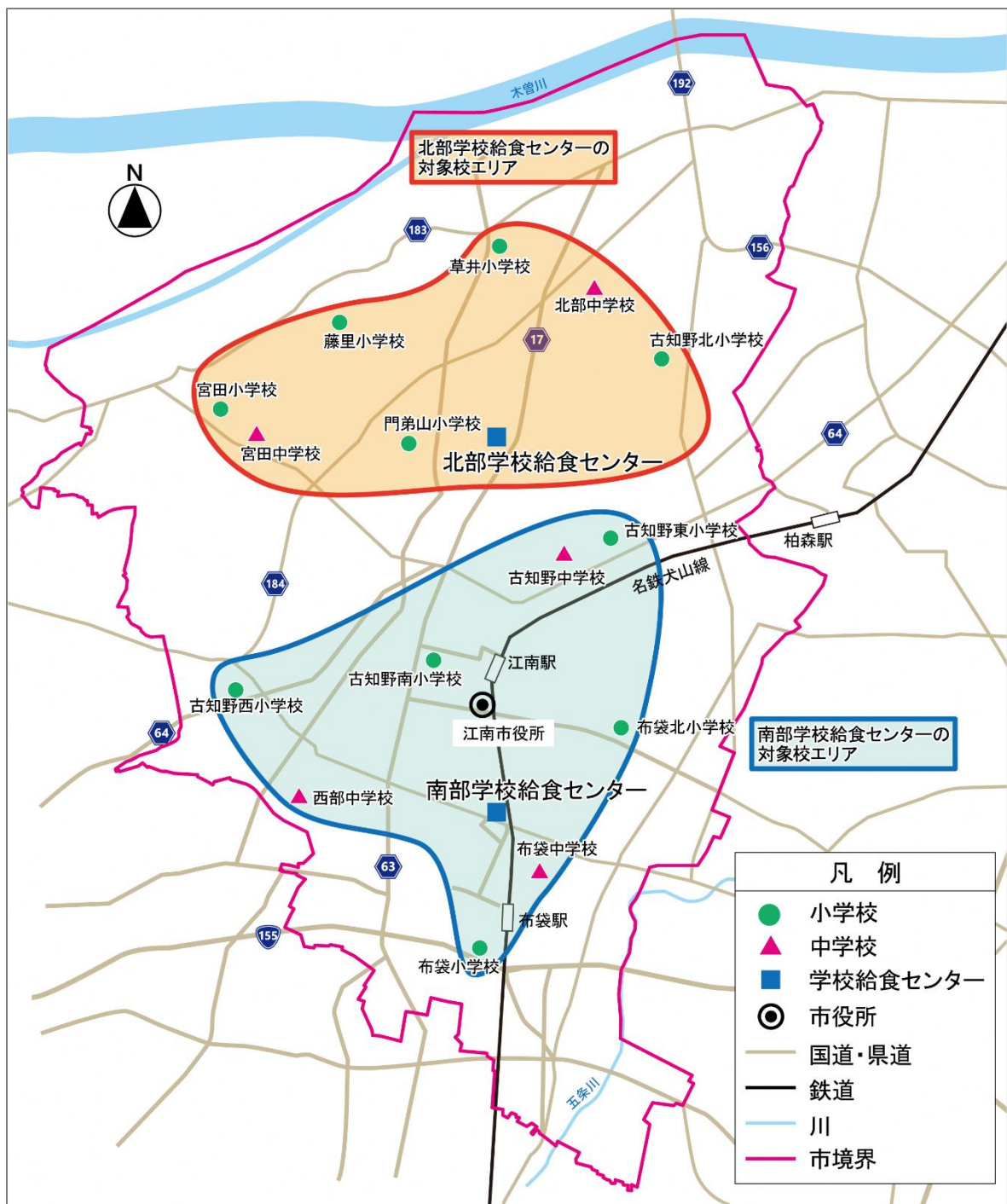
## ③ 学校給食センターの配送状況

2つの学校給食センターから市内全ての小学校、中学校へ配送している。南部学校給食センターは小学校5校、中学校3校、北部学校給食センターは小学校5校、中学校2校に配送している。各学校給食センターの配送状況は、図表 1-7、図表 1-8 に示すとおりである。

(図表 1-7) 各学校給食センターの配送状況① (平成 30 年度)

名称	配送校数	配送先
南部 学校給食センター	8 校	○小学校 5 校 古知野東小、古知野西小、古知野南小、布袋小、布袋北小 ○中学校 3 校 古知野中、布袋中、西部中
北部 学校給食センター	7 校	○小学校 5 校 古知野北小、宮田小、草井小、藤里小、門弟山小 ○中学校 2 校 宮田中、北部中

(図表 1-8) 各学校給食センターの配送状況②



#### ④ 食物アレルギーへの対応状況

学校給食施設では、食物アレルギー対応食の提供を実施していない。学校においては、事前に配付した献立表や医師が作成する学校生活管理指導表\*に基づき、関係教職員と保護者の面談等を行い、個別に対応をしている。なお、給食の提供が困難な場合は、弁当の持参という対応をしている。



## ⑤ 学校給食における食育の実施状況

### ア) 食育事業

平成 29 年度の食育事業の実施状況は図表 1-9 のとおりである。

(図表 1-9) 食育事業の取り組み状況

事業名	事業内容	平成 29 年度 実績	平成 30 年度 予定
学校における食育事業	学校からの依頼により、栄養教諭等が給食時間に行う食育指導	15 校 118 回	15 校 134 回
T・T (ティーム・ティーチング) * 授業における食育事業	学校からの依頼により、栄養教諭等と他の教諭が授業で行う食育指導	7 校 49 回	5 校 50 回
保護者会での講演による食育事業	学校からの依頼により、栄養教諭等が保護者に対して行う食育の講演	18 回	22 回

### イ) 地場産物利用

地元の食材を使用した献立の作成に努めている。直近 5 年の食材における愛知県産の利用率 (品目ベース) は図表 1-10 のとおりである。平成 26 年度以降利用率は低下しており、平成 29 年度の地場産物利用率は 33.9% という状況である。

(図表 1-10) 地場産物利用率 (食材における愛知県産の利用率)

平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
37.5%	40.3%	35.7%	35.2%	33.9%

## ⑥ 運営費及び給食費とその収納率の状況

直近 5 年の運営費及び給食費とその収納率は図表 1-11 のとおりである。

運営費、給食費ともに減少傾向にあり、平成 29 年度は運営費約 5 億 5,800 万円、給食費約 4 億 200 万円という状況である。

また、その収納率は、99.58%~99.82% という状況である。

(図表 1-11) 運営費及び給食費、収納率の状況

	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
運営費	624,842 千円	620,362 千円	594,173 千円	556,289 千円	558,213 千円
給食費 (調定額)	434,541 千円	425,085 千円	417,596 千円	410,236 千円	402,375 千円
収納率	99.58%	99.64%	99.59%	99.69%	99.82%

## 1-3 学校給食の課題

### (1) 施設、設備に関する課題

#### 課題1 老朽化した施設及び設備への対応

学校給食は、南部学校給食センターと北部学校給食センターの2施設から提供している。両センターとも耐震性は確保されているものの、建築後、北部が46年、南部が38年経過しており、両センターとも大規模修繕が必要な時期を迎えている。

設備関係の耐用年数は概ね15年程度と言われており、多くの設備が既に更新時期を超過している状況にある。

これらのことから、老朽化した施設及び設備の更新等の対応が求められている。

#### 課題2 衛生管理の基準に準拠した施設・設備

(ドライシステム、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、空調管理等)

両センターは、施設整備後に公表された「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」に準じた運用はしているものの、施設自体は衛生管理基準を満たしていない状況にある。

このため、より安心・安全な給食の実施に向けて、建替えを含めた改善が必要である。

#### 課題3 アレルギー対応室の整備

食物アレルギーを持つ児童・生徒は増加傾向にある。

しかし、両センターともに除去食<sup>※</sup>や代替食<sup>※</sup>といった食物アレルギー対応食が安全に調理できる構造とはなっていないことから、施設での対応を行っていない状況である。

食物アレルギーは、アナフィラキシーショック<sup>※</sup>など生命の危険を伴うこともあることから、学校給食では特に十分な対策が必要となる。

これらのことから、安全に食物アレルギー対応食を調理できる施設の整備が求められている。

※ 除去食、代替食は25ページ、アナフィラキシーショックは23ページ参照

## (2) 運用に関する課題

### 課題1 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応は、施設面（専用室の整備や専用の調理器具、備品等）さえ整っていれば十分というものではない。

このため、調理における作業・確認体制の充実や十分な児童・生徒・教職員等への食育指導（発生の原因や命を落とす危険性等）を行っていく必要がある。

### 課題2 食育機会の創出（児童・生徒だけでなく保護者も含めて）

学校給食は、栄養補給を目的とするだけでなく、食育も目的とした重要な教育活動として位置付けられている。

現在、本市では食育活動として、T・T（ティーム・ティーチング）授業や講演などの食育事業や地元の食材を使用した献立の作成、郷土料理の提供を行っている。

さらに、現在の取り組みに加え、学校給食センターでの調理作業の見学や調理員とのふれあいなど、児童・生徒だけでなく保護者も含め、食育機会の創出を図っていくことが必要である。

### 課題3 ライフサイクルコストの縮減

本市の方針として、公共施設の延床面積の削減やライフサイクルコストの縮減が掲げられている。

公共施設の延床面積の削減については、各センターを「学校給食衛生管理基準」の衛生基準に準拠した施設に整備した場合、延床面積はそれぞれ増加することとなる。両センターを統合したとしても、両センターの現状の延床面積を合わせたものより大きくなってしまう。

ライフサイクルコストの縮減については、民間活用を含めた効率的な維持管理・運営を行っていく必要がある。

### 課題4 調理等業務の民間委託化

現在、本市では、調理業務の民間委託は導入していない状況である。

国は、学校給食業務の合理化を掲げ、学校給食施設の設置者である市町村教育委員会等に対し、民間委託等を行う場合に留意すべきことを明示している。

また、本市では、江南市リノベーションビジョンにおいて、民間事業者が有するノウハウを活用し、より効果的に学校給食を提供することを目標に掲げている。

しかし、民間委託の効果を適切に見極めた上で、導入するか否かを判断する必要がある。

## 第2章 学校給食の基本方針

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に資することや、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り、その学校給食を将来にわたって安定的に、そして、より安心・安全で質の高いものとするため、本市における学校給食の基本方針を次のとおり定める。

### 方針①

#### ➤ 安心・安全で質の高い学校給食の提供

安心・安全な学校給食を提供するため、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」に沿った施設・設備を整備する。

また、応募献立やリクエスト献立などの様々な企画献立や食物アレルギー対応を実施するなど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き、食に関する指導を効果的に実施するとともに、学校・家庭・地域が連携し、児童・生徒の健康増進、食文化の理解など、学校給食を通じた食育指導環境の充実を図る。

また、地産地消を推進するため、地元愛知県産・江南市産の農林水産物を積極的に使用し、季節感のあるおいしい学校給食を提供する。

### 方針③

#### ➤ 事業の合理化・効率化

学校給食を将来にわたって安定的に提供するため、学校給食の実施にあたっては、2箇所为学校給食センターの統廃合や民間活力の導入等について検討し、事業の合理化・効率化を図る。

## 第3章 学校給食施設のあり方検討

### 3-1 検討すべき事項と方向性

学校給食施設のあり方について、検討すべき事項及びその方向性は以下のとおりである。

検討事項		方向性
1	提供方式 (統廃合も含む) (p. 20~p. 22)	提供方式は、21 ページの結果から、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は、建設候補地の状況に応じて柔軟に対応する。
2	食物アレルギー対応 (p. 23~p. 26)	本計画においては、国の指針にあるとおり、安全性が担保できない場合は除去食の対応を選択するという考え方に則り、除去食の提供を中心とした対応を原則とする。なお、代替食については、単品目などについて、その提供方法などを今後研究していく。
3	学校給食施設からの保育園への配食 (p. 27~p. 31)	保育園においては、発達段階に配慮した離乳食の提供など、きめ細かな対応が必要であることから、保育園の給食調理は自園で行うものとし、本計画では、学校給食施設からの保育園への配食は考慮しないものとする。
4	建設用地の選定 (p. 32~p. 33)	建設用地を選定する際には、学校給食施設の適地かどうかを32 ページで示す3 視点、9 項目から評価し、判断する。 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)
5	施設の運用 (p. 34~p. 36)	民間委託を導入することで、業務の合理化を図ることができる。また、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を契約要件とすることで、食育の充実も図ることができる。しかし、その効果を適切に見極めた上で、導入するか否かを判断する必要がある。

(1) 提供方式（統廃合も含む）

① 提供方式の概要

提供方式		概 要
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。
共同調理場方式* （センター方式）	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）。 <b>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。</b> （センターと同様の扱い）
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。本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、 <b>配膳時間が少なく済む</b> というメリットがあるものの、 <b>多様な献立の提供は難しく（汁物の提供が困難）、衛生管理上、温かい食事の提供がしにくい</b> 等の課題がある。

※ 愛知県内の小中学校で最も採用されている方式である。（平成 28 年度現在：小学校 591 校（61.1%）、中学校 263 校（85.4%）、名古屋市を除く）

## ② 各提供方式の評価

	単独調理場方式 (自校方式)	共同調理場方式 (センター方式)		統合方式 (親子方式)	スクール ランチ方式
		2センター	1センター		
方針1 安心・ 安全	栄養教諭等が配置される調理施設は限定的である、一方食物アレルギーを有する児童・生徒へのきめ細かな対応が可能である。	栄養教諭等が全ての調理施設に配置され、かつ、食物アレルギー対応は専用の調理室で対応する。	同左	単独調理場方式に準じる。	民間事業者の管理のもと本市と連携しながら適切な対応が行われる、一方きめ細かな食物アレルギー対応が難しい。
	◎	◎	◎	○	△
方針2 食育推進	身近に調理員がいるため子どもたちとの交流が可能であり、かつ、温かい状態での食事の提供も可能である。	見学機能を活用した子どもたちとの交流が可能であり、かつ、温かい状態での食事の提供が可能である。	同左	単独調理場方式に準じる。	調理を民間の施設で行うため、調理員との交流は図りにくい。
	◎	◎	◎	◎	×
方針3 合理化・ 効率化	施設整備、維持管理・運営に係るコストが最も高額となる。	スケールメリット*により単独調理場方式より安価となる。	スケールメリットによりスクールランチ方式に次いで安価となる。	単独調理場方式に準じ、コストが高額となる。	調理施設自体の初期投資費用が不要なため最も安価となる。
	×	△	○	×	◎
総合 評価	全ての小中学校において他の方式に比べて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、方針3の面で課題が大きい。	方針3の面で1センターに劣るものの、方針全てに概ね方針に合致した方式である。	方針3の面でスクールランチ方式に及ばないものの、方針1～3の全てにおいて最もバランスが取れた方式である。	単独調理場方式と同様の評価である。	調理を民間の施設で行うため、方針3の面での効果は期待できるが、方針2の面で課題が大きい。
	3位	2位	1位	4位	5位

### 「共同調理場方式 (センター方式)」を採用

- ・上記の評価を踏まえ、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は、建設候補地の状況に応じて柔軟に対応する。

【詳細資料】

	単独調理場方式（自校方式）	共同調理場方式（センター方式）		統合方式（親子方式）	スクールランチ方式	
		2センター（現在と同様）	1センター（統合）			
方針1 安心・安全	衛生管理	・食物の品質や安全性等に対して自ら判断できる能力を備えた <b>栄養教諭等が配置される調理施設に限られる。</b> ・限られた施設での対応となるため、 <b>知識・技術の向上は限定的</b> である。	・食物の品質や安全性等に対して自ら判断できる能力を備えた <b>栄養教諭等がすべての調理施設に配置される。</b> ・まとまった施設での対応となるため、 <b>知識・技術の向上機会がある。</b>	同左	・単独調理場方式に近い形である。 ・ <b>調理施設に教育委員会から栄養教諭等は配置されないが、献立作成や定期的な会議等により連携は常に行われる。</b> ・まとまった施設での対応となるため、 <b>知識・技術の向上機会がある。</b>	
	トラブル時の影響	・調理中に食中毒が出た場合の被害は、 <b>自校に限定</b> され、最小限に抑えられる。	・調理中に食中毒が出た場合の被害は、 <b>提供校全体</b> に及ぶ。 ・施設（設備含む）に異常事態が発生した場合、給食提供への影響は大きい。	・調理中に食中毒が出た場合の被害は、市の <b>小中学校全体</b> に及ぶ。 ・施設（設備含む）に異常事態が発生した場合、給食提供への影響が大きい。	・調理中に食中毒が出た場合の被害は、 <b>親となる学校と子となる学校に限定</b> される。 ・調理中に食中毒が出た場合の被害は、 <b>委託先の提供校全体</b> に及ぶ。 ・また、 <b>学校給食以外の業務での発生も影響</b> する。	
	アレルギー等への対応	・調理員と児童・生徒との距離が近く、 <b>きめ細かな対応がしやすい。</b>	・アレルギー対応食専用の調理室で調理するため、通常の調理と分離することが可能となる。	同左	・単独調理場方式とほぼ同様である。	・業者調理のため、 <b>きめ細かなサービスがしにくい。</b>
方針2 食育推進	食育（子どもたちと調理者の交流）	・ <b>お互いに顔が見え、給食を安心して食べることができ、感謝の気持ちも生まれる。</b> ・ <b>コミュニケーションがとりやすい。</b> ・学校内で調理するため、 <b>温かい給食を提供</b> できる。	・調理施設が離れているため、日常的に交流することはできないが、見学機能を備えることなどで <b>定期的な交流は可能</b> となる。 ・学校とは別の場所で調理するため、調理から喫食までに少し時間がかかると、食缶は高い保温性を有していることから、 <b>温かい状態で提供</b> できる。	同左	・親となる学校（調理施設）が近接しているため、 <b>お互いの顔が全く見えない</b> というわけではなく、 <b>ある程度の交流は図れる。</b> ・親となる学校（調理施設）が近接しているため、自校方式ほどではないが、 <b>温かい給食を提供</b> できる。	・調理者との <b>交流は図りにくい。</b> ・食缶方式は、共同調理場方式と同様であるが、 <b>ランチボックスの場合は、温かい給食を提供しにくい。</b>
	整備費用	・施設整備費は、共同調理場方式に比べて費用が <b>高額</b> となる。 ・ <b>配送コストは不要</b> である。 ・人件費がかさむため、一般的に維持管理運営費も共同調理場方式より費用が高額となる。	・設備自体の費用は大きいですが、複数校分の調理が可能な施設であり、1校当りに換算すると、単独調理場方式より費用が安価となる。 ・維持管理運営費は、給食調理施設から各学校までの配送コストが必要となるが、 <b>配送員人件費等を考慮しても単独調理場方式に比べて費用が安価</b> となる。	・2センターよりも <b>スケールメリットがはたらくため、費用が安価</b> となる。	・施設整備費、維持管理運営費は、一般的に単独調理場方式よりは安価となるが、共同調理場方式に比べて高額となる。	・食缶で運送する場合は、使用していない教室等をランチルームに改修する費用が必要となるが、調理施設自体の <b>初期投資費用が不要</b> なため、 <b>最も安価</b> となる。
方針3 合理化・効率化	(概算)	【500食、延床面積1,000㎡の試算結果】 建設費：約6億3,000万円 (約6億3,000万円×15校 =約94億5,000万円) ㎡あたり単価：約 <b>630千円/㎡</b> 調理能力あたり単価：約 <b>1,260千円/食</b>	【5,500食、延床面積3,500㎡、3,500食、3,000㎡の試算額の合算】 建設費：約37億3,000万円 ㎡あたり単価：約 <b>573千円/㎡</b> 調理能力あたり単価：約 <b>414千円/食</b>	【9,000食、延床面積4,500㎡の試算額】 建設費：約25億5,000万円 ㎡あたり単価：約 <b>566千円/㎡</b> 調理能力あたり単価：約 <b>283千円/食</b>	—	
	その他	・すべての学校に調理施設を整備するため、施設総量、コスト削減効果が期待できず、江南市公共施設再配置計画とは <b>合致しない</b> 。 ・各校の敷地の状況からすべての学校に調理場を整備することは困難である。	・江南市公共施設再配置計画の適正化方針の内容と <b>合致しない</b> 。	・江南市公共施設再配置計画の適正化方針の内容と <b>合致する</b> 。	・単独調理場ほどではないが、多くの学校に調理施設を整備するため、施設総量、コスト削減効果が期待できず、江南市公共施設再配置計画とは <b>合致しない</b> 。	・施設総量の削減につながるが、江南市公共施設再配置計画の適正化方針の内容と <b>合致する</b> 。 ・複数の献立から選択できる。 ・ランチルームで会食できる。 ・喫食率が一般的に低く、一食当たりの委託費が割高である。
総合評価	コスト面や衛生管理において他の提供方式より劣るが、トラブル時の影響、アレルギー等への対応及び食育の評価が高い提供方式である。しかし、既存の学校に調理施設を増設することは、敷地面積や費用の面で現実的ではない。また、江南市公共施設再配置計画とは合致しない。	コスト面、トラブル時の影響において他の提供方式より劣ることもあるが、衛生管理やアレルギー等への対応及び食育での評価が高い提供方式である。しかし、江南市公共施設再配置計画とは合致しない。	2センター（現在と同様）と同様の評価であるが、1センターであることからコスト面での効果は見込める提供方式である。また、江南市公共施設再配置計画とも合致する。	単独調理場方式と同様の評価である。単独調理場方式と比べると、トラブル時の影響やアレルギー等への対応において劣る一方、コスト面では優れた提供方式である。なお、江南市公共施設再配置計画とは合致しない。	コスト抑制効果と複数献立からの選択制やランチルームの活用など、他の提供方式では対応困難な優れた点も見受けられる。しかし、その複数献立からの選択制やランチルームの活用は、小学生（特に低学年）には難しく、小学校への導入は厳しい。また、アレルギー等への対応におけるきめ細かな対応がしにくい提供方式である。なお、江南市公共施設再配置計画とは合致する。	



## (2) 食物アレルギー対応

### ① 食物アレルギーの症状

食物アレルギーは、医学的には「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義されており、本来、体に無害なはずの食品に対して、過敏に反応することで目のかゆみや湿疹、喘息などの症状が現れるものである。

平成29年5月1日時点の本市における食物アレルギーを有する状況は、児童392人(7.0%)、生徒173人(6.2%)という状況である。(うち、学校生活管理指導表を提出している児童・生徒数は合計123人)

食物アレルギーの症状には、アナフィラキシーショックなど生命の危険を伴うものもある。具体的な症状は図表3-1のとおりである。

(図表 3-1) 食物アレルギーの症状

臓器等		症状
皮膚		かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる
粘膜	眼	白目が赤くなる、プヨプヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる
	鼻	くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる
	口やのど	口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ・イガイガ感
消化器		腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢
呼吸器		のどが締めつけられる感じ、声がかすれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、呼吸がしづらい
全身性	アナフィラキシー	皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、症状がどんどん進行してくる状態
	アナフィラキシーショック	ぐったり、意識がもうろうとしている、呼びかけに反応できない、顔色が悪い

「食物アレルギーに関する基礎知識」  
(文部科学省・(公財)日本学校保健会)から作成

## ② 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因食品のうち、特に発症数、重篤度から食品表示の必要性が高い「えび」「かに」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生」は「特定原材料」とされており、食品表示基準において、表示が義務付けられている。

## ③ 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）において次のように示されている。

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。  
そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場<sup>※1</sup>の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等<sup>※2</sup>は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

## ④ 食物アレルギー対応

愛知県は、「学校における食物アレルギー対応の手引」（H28.2）において、食物アレルギー対応を図表3-2のとおり区分し、また、除去食・代替食対応の対象食品として、卵と乳を目標として掲げており、新たに小麦も目標に追加している。

(図表 3-2) 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

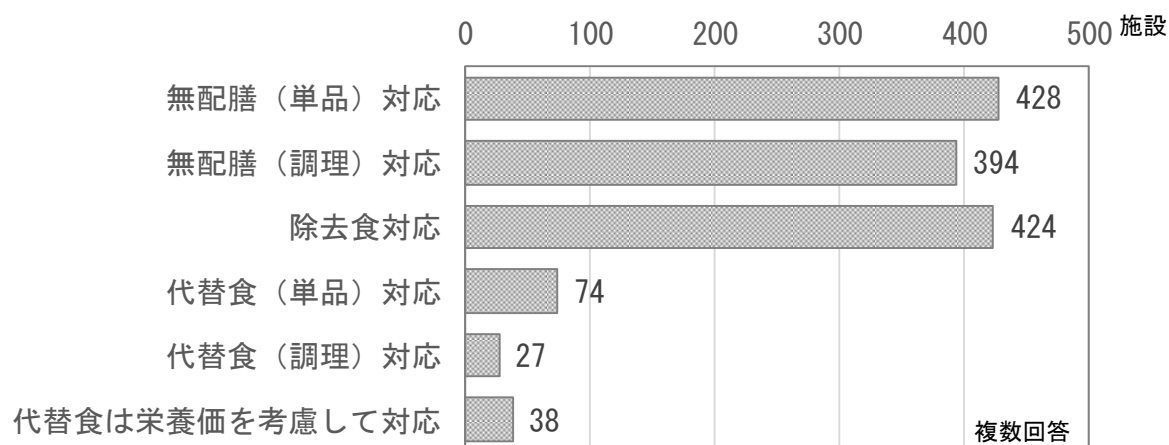
対応等	内 容
詳細な献立表 配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配付
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲン*を含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応 単品代替食は、主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を提供する対応
一部弁当持参	除去食・代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食を持参するもの
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者*において、毎日弁当を持参するもの ※ 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目等

### ⑤ 愛知県内の取組状況

愛知県の自治体の食物アレルギーの対応状況について、県が実施した調査によると図表3-3のとおりであり、無配膳（単品）対応が428施設と最も多く、次いで除去食対応424施設、無配膳（調理）対応394施設が多い状況である。

また、代替食を実施している施設においては、全ての献立を変更したものではなく、牛乳やデザートの商品代替やフライ等の食材代替（エビフライを魚フライにするなど）といった単品対応のケースが多い状況である。

(図表 3-3) 調理場での対応（H29. 5. 1 現在、愛知県、N=612）



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）

## ⑥ 本市における食物アレルギー対応

### 除去食の提供を中心とした対応を原則とする

- ・食物アレルギーを持つ児童・生徒は増加傾向にある。
- ・現在の施設は、食物アレルギー対応を実施できる環境ではないため詳細な献立表対応・弁当対応としているが、児童・生徒と一緒に給食の時間を楽しめる環境づくりを行っていく必要がある。
- ・児童・生徒と一緒に給食を楽しむ対応として、代替食対応や除去食対応がある。
- ・代替食対応は、抱えるアレルギーごとに献立を作成し、調理をすることから、栄養教諭や調理従事者等への負担が現状より大幅に増大する。そのため、それら関係職員の増員や経験・研修による質の向上等により、安定した対応ができる体制が整うまでは、過度に複雑な対応となり、安全性を担保することが困難である。また、食材も別途調達となるため、調達コストの負担増など課題がある。さらに、他の人と違う食事提供となるため、仲間外れになったり疎外感を感じたりする恐れもある。
- ・除去食対応は、近隣の岩倉市や小牧市、稲沢市をはじめとして、県内でも多くの自治体が導入している対応である。
- ・本計画においては、国の指針にあるとおり、安全性が担保できない場合は除去食の対応を選択するという考え方に則り、除去食の提供を中心とした対応を原則とする。なお、代替食については、単品目などについて、その提供方法などを今後研究していく。
- ・また、施設の更新については、専用の調理室を設ける計画とする。規模については、学校生活管理指導表の提出状況と食物アレルギーを持つ児童・生徒が増加傾向にあることを踏まえ想定するものとする。
- ・実施については、安全性を最優先とすることから、ハード面、ソフト面が十分に整備され、対応の関係者が自分の役割を理解し、全ての準備が整った時点で行うこととする。

### (3) 学校給食施設からの保育園への配食

#### ① 学校給食施設から保育園へ配食することを検討した理由

新たな学校給食施設の整備を検討するには、施設規模を決める必要がある。

本市では、江南市公共施設等総合管理計画において、公共施設のライフサイクルコストの縮減（延床面積の約 14%に相当）を掲げている。また、この計画の個別施設計画である江南市公共施設再配置計画では、学校給食施設は更新（統合・複合化）等、保育園は統合・複合化・機能移転等が必要という評価がされている。互いに調理機能を持つ施設であることから、学校給食施設から保育園への配食が可能かどうかを検討した。

#### ② 保育園での食事の提供の背景

- ・「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」（昭和 23 年厚生省令第 63 号）では、保育園に調理室を設けることとされており、自園調理を行うことが原則である。
- ・しかし、平成 10 年 4 月に調理業務の委託が可能となり、平成 16 年に構造改革特別区域法（平成 14 年法律第 189 号）の特例により、公立で一定の条件を満たす場合に外部搬入方式による給食の提供が可能となった。
- ・さらに、平成 22 年 6 月より、公私立問わず満 3 歳以上児には、外部搬入方式による給食の提供が可能となった。
- ・平成 28 年度時点で全国 73 件が特区\*認定を受けている。
- ・愛知県では、北名古屋市、稲沢市（旧祖父江町、平和町）、常滑市などが特区認定を受けて提供している。

### ③ 保育園の食事の提供の現状（平成 23 年度厚生労働省調査）

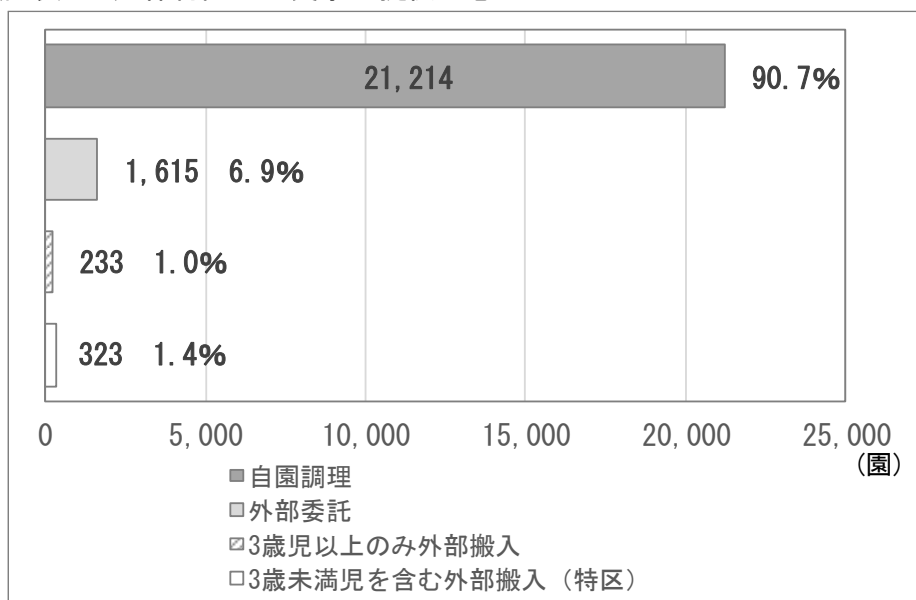
#### ア) 提供状況

- ・「自園調理」21,214 園（90.7%）、「外部委託」1,615 園（6.9%）、「3 歳未満児を含む外部搬入（特区）」323 園（1.4%）、「3 歳児以上のみ外部搬入」233 園（1.0%）であり、多くの保育園が「自園調理」によって食事を提供している。

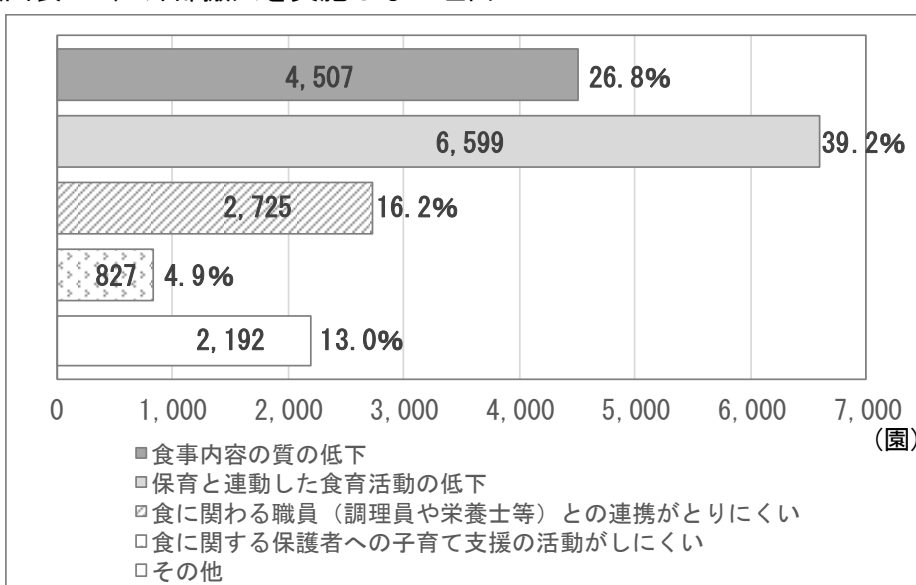
#### イ) 外部搬入を実施しない理由

- ・「保育と連動した食育活動の低下」（39.2%）、「食事内容の質の低下」（26.8%）、「食に関わる職員（調理員や栄養士等）との連携がとりにくい」（16.2%）、「食に関する保護者への子育て支援の活動がしにくい」（4.9%）であった。

（図表 3-4） 保育園での食事の提供形態



（図表 3-5） 外部搬入を実施しない理由



#### ④ 本市の保育園の状況

- ・ 全ての保育園で満3歳未満児を受け入れている。
- ・ そのため、特区認定に関わらず保育園に調理室を設ける必要がある。
- ・ 施設の老朽化が進んでおり、今後、建替えが求められる。
- ・ 平成30年4月1日現在、園児数は1,835人である。また、この人数に保育士等の人数を足した数の給食を提供している。

#### ⑤ 外部搬入を導入している近隣自治体の実態

- ・ 外部搬入を導入している近隣自治体の多くは、特区制度が施行される前から既に導入しており、制度の施行に伴い認定を受けている。
- ・ 自園調理では栄養士のいる保育園が限定されるが、共同調理場方式では栄養士が必ず調理現場にいるため、衛生管理がより徹底され、トラブル時の対応も迅速かつ的確に行うことができる。
- ・ 保育園を担当する栄養士と学校を担当する栄養教諭等が、アレルギー対応や食育指導について調整を図ることができ、切れ目のない対応が可能となる。
- ・ 学校か保育園のどちらかを優先して献立を作成しなければならないので、優先されない側の献立の自由度が低くなり、行事食に影響が出ることもある。
- ・ 自園調理に比べて、きめ細かな離乳食対応やアレルギー対応ができない。
- ・ 保育園は給食実施日数が多いため、施設や設備の大規模な改修や点検等に支障がある。

## ⑥ 外部搬入を導入する上での課題

ア) 「保育所における食事の提供ガイドライン」(平成24年3月 厚生労働省)が示す課題

- ・栄養バランスがとれた食事によって空腹を満たし、成長・発達を保証するというだけでなく、食材を入手し、それが大勢の人の手を経て食事になり、その食事を友だちや先生とおいしく、楽しくいただくという一連の過程の体験を保育に採り入れて、子どもの体の成長とともに、心の育ちを支援する対応方法が重要である。
- ・外部搬入後、一人一人の状況に合わせて、保育園内で、保育士が刻んだり、すりつぶしたり、ミキサーにかけるなどの操作を行うため、搬入された食事に再度人の手が加わるという点で、食品衛生の観点から、特に注意が必要である。

イ) 民間事業者ヒアリングから得られた課題

- ・量及び献立が小学校、中学校と異なるため、保育園の調理のラインを専用で設ける必要がある。
- ・小学校、中学校の長期休暇時は、保育園のラインのみの稼働となるため、空調、電気、調理設備が非効率となる。

## ⑦ 外部搬入のメリット・デメリット

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育園建替え時には、調理室を小スペース化することができ、長期的には施設費・設備費を削減できる。</li> <li>・調理作業が簡易なものとなり、ある程度人件費が縮減される。</li> <li>・食材の発注業務が一元化されることで、食材費におけるスケールメリットが得られ、発注業務に関わる人件費が軽減される。</li> <li>・栄養士や栄養教諭等が調理現場にいて、衛生管理がより徹底され、トラブル時の対応も迅速かつ的確に行うことができる。</li> <li>・アレルギー対応や食育指導を保育園から小学校へ切れ目なく実施できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現状と同レベルのきめ細かな食物アレルギー対応や離乳食対応ができない。</li> <li>・現在の保育園の特徴である、おやつやお茶の提供が困難となる。</li> <li>・専用の調理ライン設置に伴うコストが増える。</li> <li>・土曜日や夏休みなどの長期休暇時にも稼働が必要となるため、大型調理機器の入替えや、大規模な施設改修などのメンテナンス作業に支障がある。また、空調や電気、調理機器等が非効率となる。</li> <li>・上記に伴い、定期点検、定期清掃を段階的に実施することとなり非効率である。</li> <li>・実施基準が異なるため、栄養士や栄養教諭、調理従事者の行動が複雑化する。</li> <li>・献立の自由度が低くなる。</li> </ul>



## ⑧ 近年の動向

- ・構造改革の推進等及び施策に係る重要事項を調査審議する「構造改革特別区域推進本部 評価・調査委員会」における「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」に関する評価意見（平成 29 年度）は以下のとおりである。

評価意見	判断理由
2021 年度までに評価を行う	<p>本特例措置の効果やニーズは一定程度認められる一方、課題も多く、全国展開は時期尚早であり、関係府省庁は次の点に取り組む必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各自治体が保育行政の効率化を試みる際に、保育園の小規模保育事業への移行措置等の他の既存政策での対応を検討・実施することが可能となるよう、モデルケース等も含めて情報提供・周知・助言を行うこと。</li> <li>・関係府省庁の調査において、多くの弊害が存続していることが明らかになったことから、ガイドライン等の周知・徹底を含め、保育園の食事提供のリスク低減に必要な対策を検討・普及し、調査等によるモニタリングにより、その実施状況及び効果を検証しつつ、弊害解消に向けた取組を推進する。</li> </ul> <p><b>【効果例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・導入に伴い、保育士の加配、一時保育・延長保育・0歳児保育の充実、保育園設備の改修、保育料や給食費軽減等、保育サービスの充実に繋がっている。</li> </ul> <p><b>【課題例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・発達段階に配慮した離乳食の提供などが困難である。</li> <li>・低年齢児のアレルギー原因物質は多岐に渡っている上、発症も多いなか代替食の提供が難しく、半数以上が弁当持参対応である。</li> <li>・体調不良児へのきめ細かい対応が十分にできていない。</li> <li>・搬入後に保育園で調理・加工を行う場合が多く、衛生管理上の課題や保育士の業務負担の増大が生じている。</li> </ul>

## ⑨ 学校給食施設からの保育園への配食対応

### 学校給食施設からの保育園への配食は考慮しない

- ・保育園においては、発達段階に配慮した離乳食の提供など、きめ細かな対応が必要であることから、保育園の給食調理は自園で行うものとし、本計画では、**学校給食施設からの保育園への配食は考慮しないものとする。**

#### (4) 建設用地の選定

新たに建設用地を確保する場合は、複数の候補地の中から最善のものを選定する必要がある。建設用地を選定する際には、①法規制、②環境面、③施設立地条件の3視点、9項目から評価し、判断する。具体的な評価項目、評価内容は以下のとおりである。

分析項目		分析の考え方
① 法規制	接道状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接道数（6m以上道路） ⇒6m以上道路に複数接している場合、搬出入動線と来客等の動線を区別することが可能となる。</li> </ul>
	用途地域の指定状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・用途地域の指定状況 ⇒工業系の用途地域ではない場合、開発許可や用途変更手続きが必要となる。</li> <li>・農業振興地域の指定状況 ⇒指定されている場合、農地転用許可の手続きが必要となる。</li> </ul>
② 環境面	近隣に与える影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>・周囲の民家や人が生活していると考えられる施設の立地状況 ⇒立地が多いほど、近隣への影響に配慮する必要がある。</li> </ul>
	災害の影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>・災害の危険性 ⇒災害に関する危険区域に指定されていたり、河川や山などからの影響により、被害が拡大する危険性を抱えていたりする土地の場合、別途対応が必要となる。</li> </ul>
③ 施設立地条件	配送計画の効率性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理後2時間以内喫食の可能性 ⇒調理後2時間以内喫食が可能である配送校が多いほど効率的な配送計画になる。</li> </ul>
	用地取得費、取得の容易性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・用地取得の容易性 ⇒市有地の場合は取得費等が不要となる、建物が建っている場合は取得費用及び手続きに時間がかかるなど、状況によって取得の容易性は大きく左右される。</li> </ul>
	用地の形状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用できる用地の形状 ⇒学校給食センターの場合、長方形に近いほど施設の使い勝手が良くなり、施工の容易性等が高くなる。ただし、細すぎる場合はマイナスとなる。</li> </ul>
	インフラの状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電気、水道、公共下水道の整備状況 ⇒整備されていない場合は、別途費用負担が発生する。</li> </ul>
	その他マイナス要因	<ul style="list-style-type: none"> <li>・土壌汚染など、その他立地面における課題 ⇒給食施設を建設するにあたり、課題の有無や課題の解決の容易性によって、別途解決に向けた対応が必要となる場合がある。</li> </ul>

#### 候補地の適切な評価を実施

- ・建設用地を選定する際には、学校給食施設の適地かどうかを3視点、9項目から評価し、判断する。

参考-食数毎の建物規模及び敷地規模（参考値）

児童等の数	実際の 建築面積 (炊飯なし) (延べ面積では ない)	外構面積 (緑地を除く) (敷地面積の 45%程度を 想定)	緑地面積 (緑化率 20%を 想定)	必要敷地面積 (建ぺい率 60% を想定)
500 人以下	540 m <sup>2</sup>	700 m <sup>2</sup>	310 m <sup>2</sup>	1,550 m <sup>2</sup>
501 人～ 1,000 人	680 m <sup>2</sup>	880 m <sup>2</sup>	390 m <sup>2</sup>	1,950 m <sup>2</sup>
1,001 人～ 2,000 人	1,020 m <sup>2</sup>	1,320 m <sup>2</sup>	590 m <sup>2</sup>	2,920 m <sup>2</sup>
2,001 人～ 3,000 人	1,280 m <sup>2</sup>	1,650 m <sup>2</sup>	740 m <sup>2</sup>	3,660 m <sup>2</sup>
3,001 人～ 4,000 人	1,550 m <sup>2</sup>	2,000 m <sup>2</sup>	890 m <sup>2</sup>	4,430 m <sup>2</sup>
4,001 人～ 5,000 人	1,820 m <sup>2</sup>	2,340 m <sup>2</sup>	1,040 m <sup>2</sup>	5,200 m <sup>2</sup>
5,001 人～ 6,000 人	2,080 m <sup>2</sup>	2,680 m <sup>2</sup>	1,190 m <sup>2</sup>	5,950 m <sup>2</sup>
6,001 人～ 7,000 人	2,350 m <sup>2</sup>	3,030 m <sup>2</sup>	1,350 m <sup>2</sup>	6,720 m <sup>2</sup>
7,001 人～ 10,000 人	2,880～3,410 m <sup>2</sup>	3,710～4,390 m <sup>2</sup>	1,650～2,440 m <sup>2</sup> **	8,230～9,750 m <sup>2</sup>

※ 但し、建築面積 3,000 m<sup>2</sup>以上または、敷地面積 9,000 m<sup>2</sup>以上の場合は緑化率を含む環境施設の面積率が 25%必要となる。  
建ぺい率が 60%の敷地の場合、敷地に対して 5～20%の緑化の義務づけや、職員・調理員用駐車場の確保等を考慮すると、実質的な建ぺい率は 35%程度となる。

[改正「学校給食法」への対応策を徹底解説 学校給食施設計画の手引き]  
(電化厨房フォーラム 21) から引用

## (5) 施設の運用

### ① 国の考え方

「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和60年文部省通達）において、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮し、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があるとしている。ただし、民間委託を行う場合は、献立作成は委託対象外とすること、設置者の意向を十分反映できる管理体制を設けること、運営改善のための措置がとれるよう契約書に明記することなどが示されている。

### ② 本市の方向性（江南市リノベーションビジョンより）

目標とする ビジョン	給食センターのパート職員が民間委託業者に雇用され、その経験を活かし安定した給食調理等業務が実施される。また、民間事業者が有するノウハウを活用し、より効率的に学校給食が提供できている。
---------------	---

### ③ 民間委託導入にあたってのメリット・デメリット

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 正規職員及びパート職員の雇用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。</li><li>・ 調理員の休暇に伴う補充が委託事業者の責任において実施されることにより常に適正な人員が確保できる。</li><li>・ 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。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 委託化する施設に勤務している正規職員及びパート職員の継続雇用に影響が出る。</li><li>・ 直営による場合と同様、給食の質は調理員の資質・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となる。</li></ul>

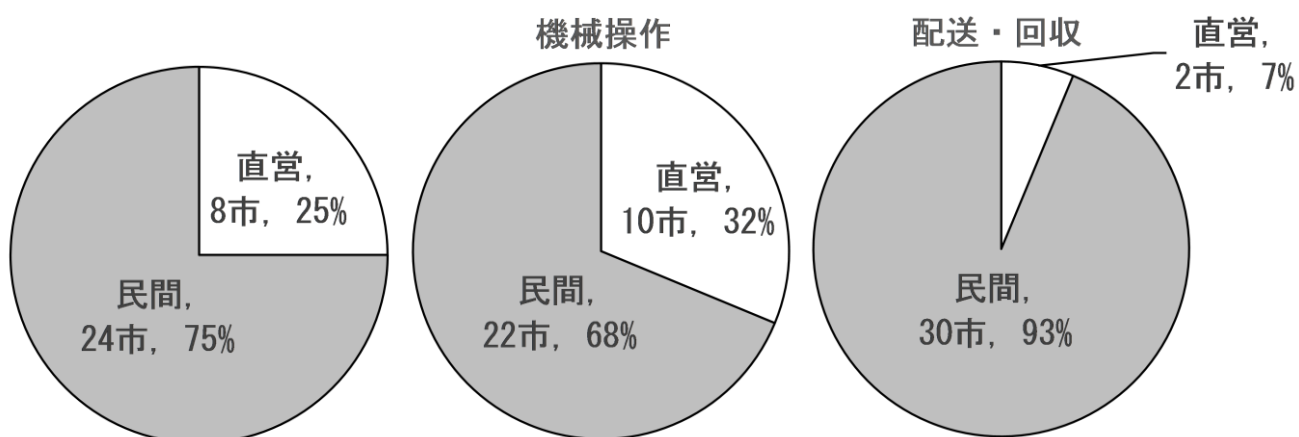
#### ④ 共同調理場の給食事業の委託状況（愛知県内）

（図表 3-6）愛知県内の共同調理場の給食事業の委託状況

平成29年5月1日現在  
※民間委託→○ 直営→●

	調 理	機械操作	配送・回収		調 理	機械操作	配送・回収
豊 橋	○	○	○	知 多	○	○	○
岡 崎	●	●	○	知 立	○	○	○
一 宮	○	○	○	尾張旭	○	○	○
瀬 戸	○	●	○	岩 倉	○	○	○
半 田	○	○	○	豊 明	●	●	○
春日井	○	○	○	日 進	○	○	○
豊 川	○	○	○	田 原	○	○	○
津 島	○	○	○	愛 西	○	○	○
碧 南	○	○	○	清 須	●	●	○
刈 谷	○	○	○	北名古屋	●	●	○
豊 田	○	○	○	みよし	○	○	○
安 城	○	○	○	あ ま	○	●	○
西 尾	●	●	●	長久手	●	●	○
蒲 郡	○	○	○				
常 滑	●	●	●				
江 南	●	●	○	直 営	8市	10市	2市
小 牧	○	○	○	民間	24市	22市	30市
稲 沢	○	○	○	合計	32市		
東 海	○	○	○	委託率	75%	68%	93%

※全38市のうち、共同調理場を有しない6市を除く



## ⑤ 学校給食の流れと民間委託の可能性

業務の種類	業務の内容	民間委託の可能性	本市の方針案
献立の作成	栄養バランスや調達コストを考慮して、献立を作成する。	不可能 (国より通達有)	栄養教諭等(学校給食センター職員)が行う。
食材の調達	献立に基づき、食材を注文、購入する。	可能	<u>学校給食センター(本市)が一括して購入する。</u>
食材の検収	納入された食材の品質、種類、産地、量目や賞味期限等进行检查・確認する。	補助は可能	委託業者の補助のもと栄養教諭等(学校給食センター職員)が行う。
調理作業	指示書に基づき、調理する。	可能	委託業者が栄養教諭等(学校給食センター職員)の指示書に基づき調理を行う。
味見・確認	調理の途中や完成後に、作業が指示どおり行われているか検査・確認する。	可能	栄養教諭等(学校給食センター職員)が調理したものを目視や味見により検査を行う。
配缶	調理従事者が各クラスの食缶に配食する。	可能	委託業者が食缶に配食する。
配送	各学校にコンテナで配送する。	可能	委託業者が各学校に配送する。 <u>(既に委託対応)</u>
検食*	共同調理場や各学校において、検食責任者が検食し、異常がないか確認する。	不可能	共同調理場や各学校において、検食責任者が検食する。
給食時間・給食指導	給食時に、児童・生徒と共に給食を食べ、食育指導を実施する。	支援は可能	児童・生徒が盛り付けし、喫食する。担任や栄養教諭等が給食指導を実施する。
回収	給食終了後、各学校から給食センターに食缶や食器等のコンテナを回収する。	可能	配送と同じく、委託業者が各学校から学校給食センターへ使用済み食器等を回収する。 <u>(既に委託対応)</u>
洗浄・消毒 保管や清掃 残菜処理等	回収された食器、食缶、配送コンテナの洗浄及び消毒保管を行う。また、調理・洗浄業務終了後、施設・設備機器を清掃、残菜処理を行う。	可能	委託業者が食器・食缶等を洗浄し、保管庫に収めて消毒・保管するとともに、次回の作業に向けた準備、清掃を行う。

### 効果を適切に見極めた上で、導入するか否かを判断する

- ・民間委託を導入することで、業務の合理化を図ることができる。また、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を契約要件とすることで、食育の充実も図ることができる。しかし、その効果を適切に見極めた上で、導入するか否かを判断するが必要がある。

## 3-2 提供食数の設定

### (1) 将来の児童・生徒数の状況

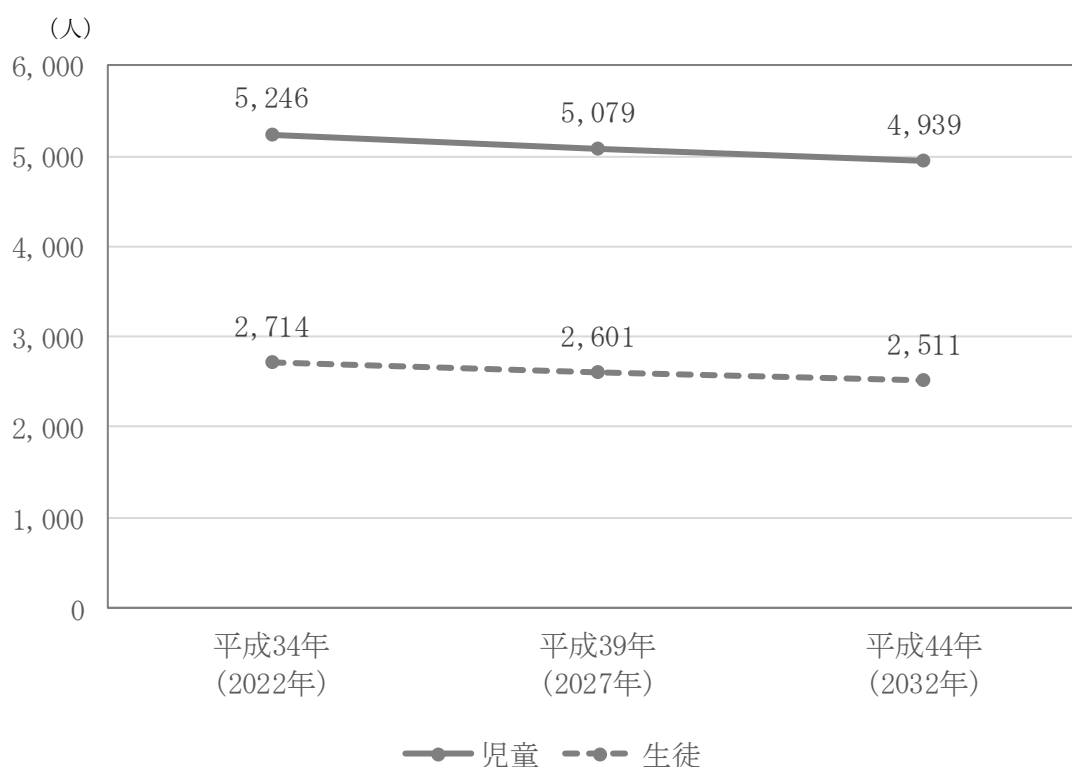
将来の児童・生徒数の推計は、「江南市人口ビジョン」（平成28年3月）を採用した。

この推計結果は、5年毎、5歳階級別で整理されていることから、各年の児童・生徒数へ換算するため、各年及び年齢ごとへ等配分で按分を行い、児童は7～12歳、生徒は13～15歳の人数を積み上げた。結果は図表3-7、図表3-8に示すとおりである。

(図表3-7) 児童・生徒数（5年毎）

	平成34年 (2022年)	平成39年 (2027年)	平成44年 (2032年)	参考：平成30年度実績 (2018年度)
小学校	5,246人	5,079人	4,939人	5,562人
中学校	2,714人	2,601人	2,511人	2,743人
計	7,960人	7,680人	7,450人	8,305人

(図表3-8) 児童・生徒数（5年毎）



## (2) 将来の教職員等数の状況

提供食数には、児童・生徒のほか、教職員等\*や学校給食センターの関係者、配膳員の分も含まれる。これらについては、平成30年度の児童・生徒数と学級数、教職員等数との相関関係から推計を行った。

学級数は、1クラスあたり35人を基本として、児童・生徒数から割り戻して算出した。算出結果は図表3-9のとおりである。

※ 教職員等は、教員、事務員及び校務員を指す。

(図表3-9) 1クラスあたり35人とした場合の将来の学級数

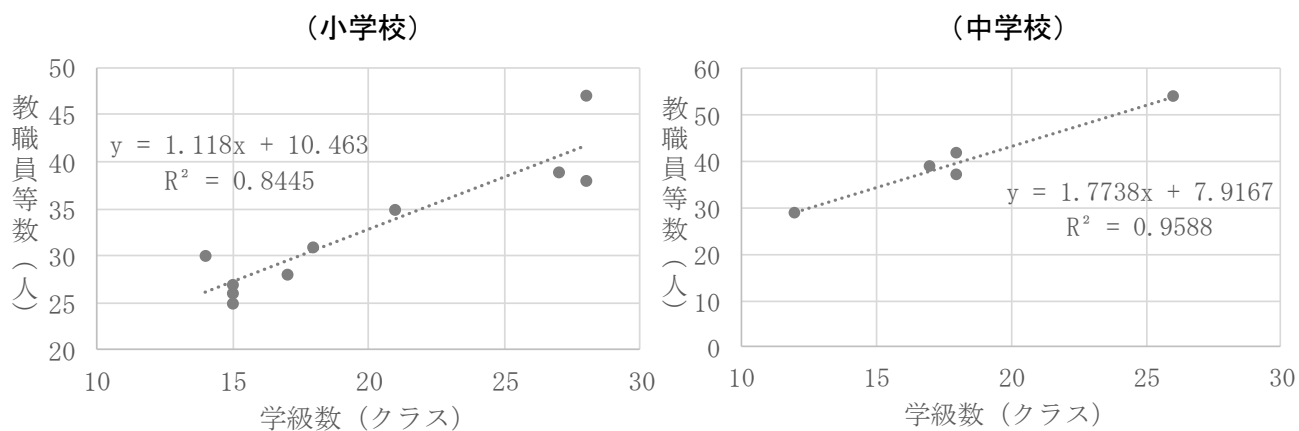
	平成34年 (2022年)	平成39年 (2027年)	平成44年 (2032年)	参考：平成30年度実績 (2018年度)
小学校	150クラス	146クラス	142クラス	198クラス
中学校	78クラス	75クラス	72クラス	91クラス
計	228クラス	221クラス	214クラス	289クラス

次に学級数と教職員等数の相関を、平成30年度実績をもとに算定した。相関図と算定結果は図表3-10、図表3-11に示すとおりである。

(図表3-10) 教職員等数の推計（学級数と教職員等数の相関関係より推計）

	平成34年 (2022年)	平成39年 (2027年)	平成44年 (2032年)	参考：平成30年度実績 (2018年度)
小学校	280人	280人	280人	326人
中学校	185人	175人	175人	201人
計	465人	455人	455人	527人

(図表3-11) 学級数と教職員等数との相関関係





### (3) 新学校給食センター関係者数の状況

新しく整備する学校給食センター(以下「新学校給食センター」という。)関係者数は、学校給食衛生管理基準に沿った施設の運用に必要な人員の配置にするものとして、民間事業者へのヒアリングを行った結果、図表 3-12 のとおり 99 人と設定した。

(図表 3-12) 新学校給食センター関係者数 (民間事業者ヒアリングより)

人員配置区分	人数	備考
総括責任者	1 人	<参考> 平成 30 年度の調理員の人数 南部センター：28 人 北部センター：23 人 計：51 人
業務責任者	1 人	
業務副責任者	3 人	
アレルギー責任者	1 人	
その他社員	23 人	
パート	64 人	
配送責任者	1 人	
配送員	5 人	
計	99 人	

※ 上記人数には栄養士は含まれていない。

### (4) 提供食数の設定

今後、学校給食センターを整備する上で基本となる提供食数を設定する。

将来の児童・生徒数等は、図表 3-13 のとおり減少傾向となっており、本計画では運用開始時期の調理食数を提供食数に設定することを前提とする。現時点において新学校給食センターの運用開始時期は未定であることから、平成 30 年度実績と平成 34 年の推計結果から算出する。

平成 30 年度が 8,898 人、平成 34 年が 8,524 人ということから、提供食数を **9,000 食** と設定した。

(図表 3-13) 児童・生徒数及び教職員等数、センター関係者数

		平成34年 (2022年)	平成39年 (2027年)	平成44年 (2032年)	参考：平成30年度実績 (2018年度)
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	8,898 人

### 3-3 学校給食施設を整備する場合の基本方針

新たに学校給食施設を整備する場合の基本方針を、学校給食の課題及び位置づけ、前章において定めた学校給食の基本方針の実現、将来提供食数を踏まえ、次のとおり設定する。

#### 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」の衛生基準に準拠した施設とする。

また、除去食の提供を中心とした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

##### ➤ 食育の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を推進する。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設け、食育の情報発信拠点を創出する。

#### 方針③

##### ➤ 財政負担の軽減

将来にわたって安定的に学校給食を提供するため、施設の更新時には、統廃合や民間活力の導入等により財政負担の軽減を図る。

# 第4章 整備手法の検討

## 4-1 事業手法の検討

### (1) 事業手法の概要

学校給食施設の事業手法を検討する上で、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る。

#### ① 直営方式（全ての業務を公共が実施）

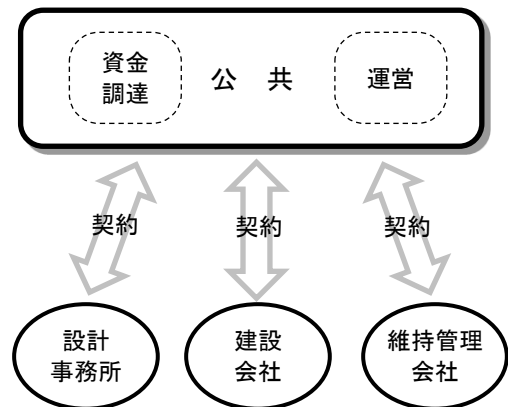
直営方式（全ての業務を公共が実施）は、本市で実施している事業手法に近いものであり、資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまで、全てにおいて公共が主体となって行う事業手法である。

##### 【メリット】

- ・業務に対する指揮命令が各個人に直接行えるので、業務が速やかに行える。

##### 【デメリット】

- ・分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者の相互協働によるスケールメリットは発揮しづらい。
- ・公共において労務管理等の相当な事務を行う必要がある。
- ・正規職員の長期雇用により、人件費が高額となる。



#### ② 直営方式（運營業務を民間に委託）

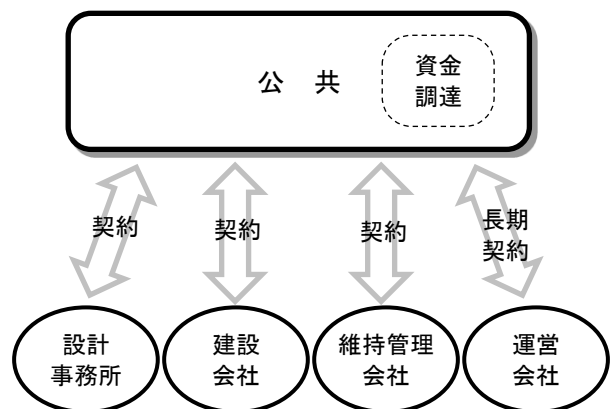
直営方式（運營業務を民間に委託）は、資金調達、設計から建設、維持管理等については、公共が主体となってい、調理、配送等の運營業務を民間事業者に長期かつ包括的に委託する事業手法である。

##### 【メリット】

- ・仕様書の作成や契約手続きなど、現在の本市の他の公共施設の管理運営で実施している事業手法であるため、事務上の見通しがつきやすく、滞りなどのリスクが少ない。

##### 【デメリット】

- ・分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者のノウハウや技術力を活かす余地が少ない。



### ③ DBO (DB+0) 方式

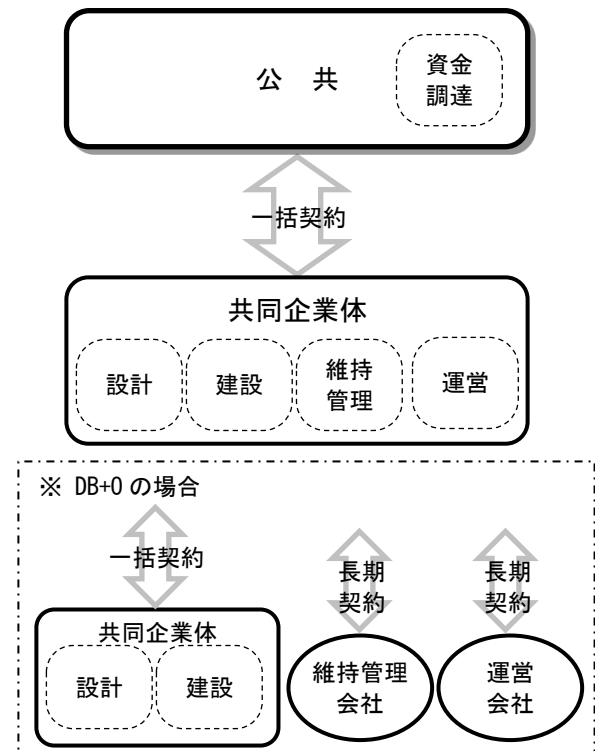
DBO方式 (Design Build Operate) は、公共の資金調達により施設を建設する点は直営方式 (全ての業務を公共が実施)・(運營業務を民間に委託)と同じであるが、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者が行う事業手法である。DB+0方式は、設計・建設と維持管理・運営を切り離し、維持管理・運営を、直営としたり、設計・建設とは別の民間事業者と契約したりすることができる事業手法である。

#### 【メリット】

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。
- ・設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。
- ・民間による資金調達を活用するよりも、金利負担が軽減される。

#### 【デメリット】

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。



#### ④ PFI 事業方式

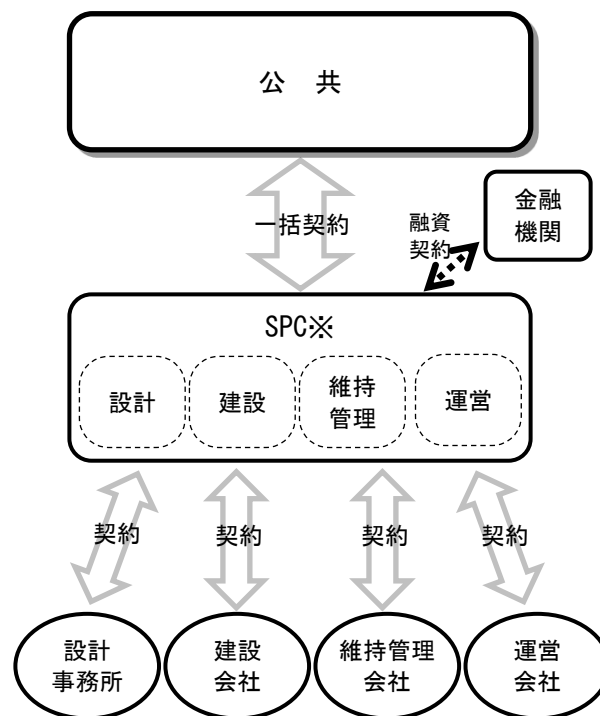
PFI 事業方式 (Private Finance Initiative) は、補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う事業手法である。民間事業者が施設を建設した後、直ちに所有権を公共に移す方式を BTO 方式 (Build Transfer and Operate)、期間終了後に所有権を公共に移す方式を BOT 方式 (Build Operate and Transfer) という。

##### 【メリット】

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。
- ・要求水準書や事業契約書等において、役割 (リスク) の分担が明示される。
- ・設計・建設から維持管理・運営までを一括契約するため、経費削減が期待できる。
- ・事業契約書に提供食数による変動を含めることで、将来の変化に対応しやすい。

##### 【デメリット】

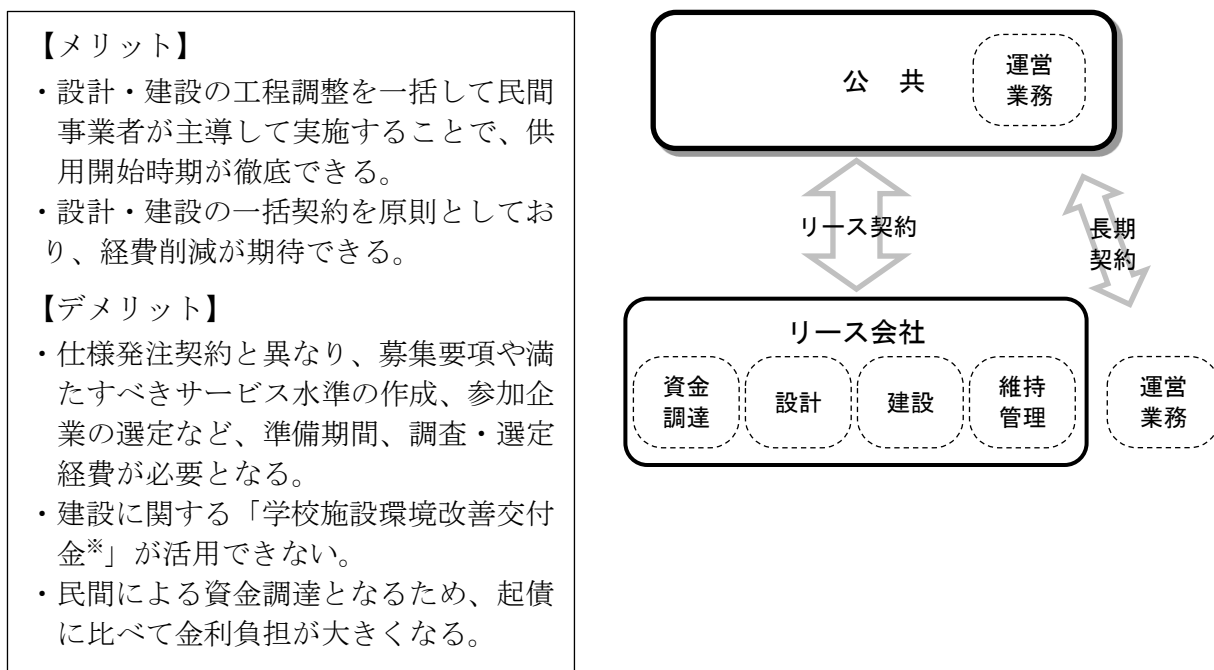
- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。
- ・民間による資金調達となるため、起債に比べて金利負担が大きくなる。



※ 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。

## 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事業手法である。下の図では、運營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

国庫補助事業細目	算定割合	概要	附帯施設
学校給食施設の改築	1/3	老朽化等により給食施設をドライシステムにより改築する事業	かま、上流し、下流し、調理台、食器洗浄機、食器消毒保管機、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮むき機、揚物機、焼物機、蒸物機、冷蔵庫、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理器、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機（共同調理場の場合、廃水処理施設を含む。）

## (2) 財政縮減効果

### ①民間ヒアリングによる財政縮減効果

各事業手法の財政縮減効果（削減率）について、民間事業者へヒアリングを行った。その結果は図表 4-1 のとおりである。

(図表 4-1) 事業手法別の財政縮減効果

	直営方式	DBO (DB+0)方式	PFI 事業方式	リース方式
設計・監理費	直営対応	10%程度		9%程度
建築・設備工事費		3～8%程度		8%程度
建物設備の維持管理費※		3～8%程度		削減なし
厨房機器		5%程度		
食器・食缶		削減なし（数量が変わらないため）		
厨房備品		5%程度		
厨房機器の維持管理費※		削減なし（数量が変わらないため）		
運営費	直営又は外部委託対応	5%程度		直営又は外部委託対応

※ 予防保全型維持管理による施設の長寿命化を図るための対応を想定している

運営費における財政縮減効果は、職員の雇用人数や雇用条件等による影響が大きいことから、導入を検討する時点で改めて精査する。

### (3) 事業手法の検討

#### ①事業手法の比較

設計・建設及び維持管理・運営において、民間活力を導入した場合について比較を行った。各事業手法を比較検討した結果を図表 4-2 に示す。

##### ア) 直営方式（全ての業務を公共が実施）

本市で実施している事業手法に近いものであり、資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまで、全てにおいて公共が主体となって行う事業手法である。

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くの財源が必要となる点が課題である。

##### イ) 直営方式（運營業務を民間に委託）

直営方式（運營業務を民間に委託）は、資金調達、設計から建設、維持管理等については、公共が主体となつて行い、調理、配送等の運營業務を民間事業者に長期かつ包括的に委託する事業手法である。

基本的には直営方式（全ての業務を公共が実施）と同じであるが、運營業務を民間事業者に委託する。

##### ウ) DB0（DB+0）方式

資金調達は公共が行い、施設の設計・建設から維持管理・運営まで全てを民間が主体となつて行う事業手法である。維持管理・運営を切り離し、直営としたり、設計・建設とは別の民間事業者と契約したりすることも可能である。

直営方式（全ての業務を公共が実施）・（運營業務を民間に委託）に比べて民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務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くの財源が必要となる点は課題であるが、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り、また、事業全体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事業手法である。補助金を受けられ、かつ、事業開始時点において財源を確保できた場合は、コスト縮減の観点において最適な事業手法と言える。

##### エ) PFI 事業方式

資金調達も含めて、施設の設計・建設から維持管理・運営まで全てを民間が主体となつて行う事業手法である。

他の事業手法に比べて、民間事業者の募集、選定、契約締結などの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、及び民間による資金調達のため金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用が平準化され、また、事業全体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事業手法である。補助金を受けられ、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事業手法と言える。



#### オ) リース方式

資金調達と施設の設計・建設から維持管理をリース会社が行い、運営を公共が主体となっていくこともできる事業手法である。

「学校施設環境改善交付金」の交付対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化や運営を除く全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事業手法である。

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事業手法と言える。

(図表 4-2) 各事業手法の比較

	直営方式 (全ての業務を 公共が実施)	直営方式 (運營業務を 民間に委託)	DBO (DB+0) 方式	PFI 事業方式	リース方式
事業手法の概要	施設の整備と維持管理・運営全てにおいて公共が主体となって実施する事業手法。資金調達、調理員の確保は公共が行う。	公共が主体で施設の整備・維持管理を行い、運営に民間活力を導入する事業手法。資金調達は公共が行う。	設計・建設から維持管理・運営まで全てに民間活力を導入する事業手法。資金調達は公共が行う。維持管理・運営を直営で行うことも可能である。	設計・建設から維持管理・運営まで全てに民間活力を導入する事業手法。資金調達は民間が行う。	設計・建設から維持管理・運営まで全てに民間活力を導入する事業手法。施設をリースして、公共が運営することもできる。資金調達は民間が行う。
経費削減効果	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。
	×	×	○	○	○
補助金の活用	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。	「学校施設環境改善交付金」の交付対象外である。
	○	○	○	○	×
金利負担	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。	全て金融機関からの借り入れとなるため、起債より高金利となる。	全て金融機関からの借り入れとなるため、起債より高金利となる。
	○	○	○	×	×
本市の財政負担	事業開始時点において多くの財源が必要となる。	事業開始時点において多くの財源が必要となる。	事業開始時点において多くの財源が必要となる。また、事前調査、選定に係る経費が必要となる。	費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減されるが、事前調査、選定に係る経費、金利等により総費用は大きくなる。	費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減されるが、選定に係る経費、金利等により総費用は大きくなる。
	△	△	△	△	△
職員体制	調理員等は全て公共で雇用、管理となるため、公共の職員扱いとなる。	調理員等は民間事業者の雇用、管理となるため、公共の職員扱いとならない。	調理員等は民間事業者の雇用、管理となるため、公共の職員扱いとならない。	調理員等は民間事業者の雇用、管理となるため、公共の職員扱いとならない。	運営を公共で行う場合、調理員等は全て公共で雇用、管理となるため、公共の職員扱いとなる。
	○	△	△	△	○
事務手続き上の負担	現在実施している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。	現在本市の他の公共施設で導入している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。	民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要となる。選定方法は自治体に委ねられる。	民間事業者の募集、選定、契約締結などPFI法に基づく事務手続き等が必要となる。手続が簡易化された。	リース会社の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要となる。選定方法は自治体に委ねられる。
	○	○	△	△	△
総合評価	各事業の発注をそれぞれ行うため財政削減効果が働きにくい点や、事業開始時点において多くの財源が必要となる点が課題である。	基本的には直営方式(全ての業務を公共が実施)と同じであるが、運營業務を民間事業者に委託する事業手法であり、現在の本市の他の公共施設の管理運営で実施している事業手法であるため、事務上の見通しがつきやすく、滞りなどのリスクが少ない。	民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務手続き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くの財源が必要となる点は課題であるが、起債調達が可能であり、事業全体を民間に委託することによる財政削減効果が期待できる事業手法である。	他の事業手法に比べて、手続きが最も複雑である点、SPC 設立に関する費用が上乗せされる点、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用が平準化でき、事業全体を民間に委託することによる財政削減効果が期待できる事業手法である。	補助金交付の対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化や運営を除く全ての事業を民間に委託することによる財政削減効果が期待できる事業手法である。補助金が活用できない場合に適した事業手法である。

## 4-2 事業手法別のスケジュール

今回、整理した事業手法別の整備スケジュールは、次の工程となる。

このスケジュールは、建設用地が決まり、建替えることが確定した時期を開始年度としている。また、各工程は事業手法によって異なり、建設用地の取得にかかる期間は加味していない。

### 【直営方式（全ての業務を公共が実施）・（運営業務を民間に委託）】

#### ※ 導入可能性調査を行わない場合

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

### 【DBO方式を選択した場合】（（DB+0）の場合、5年目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

### 【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

【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1月より 供用開始可能		

※ 直営方式（全ての業務を公共が実施）・（運営業務を民間に委託）と DBO（DB+0）方式、PFI 事業方式、リース方式の設計期間の違いは、前者は建設に関する積算に時間を要するが、後者は作成する提案書の段階で基本設計レベルの検討を行った上で業務に着手することによるものである。

## 第5章 新たに施設を整備する上での課題

本市において学校給食施設を新たに整備する上での課題は以下のとおりである。

### 課題1 安心・安全な学校給食の提供に適した土地の確保

学校給食施設の建設用地として、十分な広さを有し、かつ、32 ページで示した評価項目において最適な用地が、市有地の中から確保できれば理想的である。土地を買うには、多くの財源と地権者の合意が必要となる。そのため、市有地を中心に、比較検討を行い、安心・安全な学校給食の提供に適した土地を確保する必要がある。

### 課題2 施設整備に係る財源の確保

学校給食施設を整備するためには多くの財源が必要となる。財源の確保にあたっては、補助金の活用や基金の積み立てが考えられる。そのため、常に補助金の情報入手に努めるとともに、基金積み立ての検討を早期に行う必要がある。

### 課題3 適正な調理能力の設定

「江南市人口ビジョン」によると、本市の将来の児童・生徒数は一時的な増加は見受けられるものの、全体的に減少傾向にある。つまり、供用開始時期が最大の提供食数となることが想定される。過度な調理能力を有した学校給食施設の整備は経費負担の増加を伴うことから、整備時期を見据え、適正な調理能力を備えた学校給食施設の整備が必要である。

### 課題4 最適な事業手法の採用

学校給食施設の基本方針でも掲げたように、財政負担の抑制と安心・安全かつ質の高い給食の提供等を行うため、効果的な民間活力の導入を図っていく。民間活力を導入する際の事業手法として、直営方式（運營業務を民間に委託）、DBO（DB+0）方式、PFI 事業方式、リース方式が考えられる。これらの事業手法は、それぞれ優れた点があり、新たな施設の整備が確定した段階において、補助金や民間に委ねる事業範囲、調理能力、本市の財政状況等を踏まえ、最適な事業手法を採用する必要がある。ただし、民間活力を導入するにあたっては、現在の調理員等への配慮もあわせて検討する必要がある。

### 課題5 既存施設の跡地の利用

新たな土地で整備する場合、既存施設の跡地をどう有効利用していくかが課題となる。跡地を有効に利用することができれば、本市の新たな収入源として財政負担の軽減に寄与することとなる。そのため、跡地の活用方策についても検討していく必要がある。

## 第6章 学校給食施設を1センターに統合したモデルケース

ここでは、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、施設条件や配置計画、概算事業費等について整理を行った。

### 6-1 設計と条件

学校給食施設を整備する上で考慮すべき設計と条件等は以下のとおりである。

#### (1) 施設整備における基本条件

新学校給食センターの基本条件は図表 6-1 のとおりである。敷地は未確定であるため、敷地に関する情報は表記していない。

(図表 6-1) 施設整備の基本条件

項目	内容
提供食数	9,000 食
稼働日数	概ね 195 日／年
提供先	市立小学校、中学校
献立数	2 献立
炊飯対応	対応せず
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	9,000 食／日を円滑に供給でき、食育に必要な機能を満たす面積
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守した上で、標準的なもの※を設定
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	9,000 食／日を供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP 対応	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCP の概念に基づいた施設
アレルギー食への対応	アレルギー対応調理室を設置
食育	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
残渣対応	残菜処理ができる施設を整備
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース等	配送トラック、公用車、来客、自転車置場
外構	緑地、囲障等
備考	用地未確定のため、立地場所、敷地面積、用途地域の指定状況、接道状況、用地の形状、周辺のインフラ整備の状況については記載していない。

※ 53～56 ページに示す、荷受けや調理、配送、回収、洗浄等、給食調理業務に必要な室を指す。

## (2) 新学校給食センターの諸室構成

新学校給食センターの諸室構成を図表 6-2 に示す。なお、給食エリアと事務エリアの明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とする。

(図表 6-2) 新学校給食センターのエリア区分別諸室構成

区 分		室 名
施設 本体	給食 エリア	荷受室、検収室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、廃棄庫、油庫、下処理室、上処理室、前室、調理室（煮炊き、焼物・揚物・蒸物）、和え物室、アレルギー対応調理室、コンテナ室、配送室、回収室、残菜処理室、器具洗浄室、洗浄室、職員用トイレ 等
	事務 エリア	事務室、研修室、休憩室、配送員控室、職員食堂、職員用トイレ、来客用トイレ、多目的トイレ、洗濯室、更衣室、前室、給湯室、風除室*、書庫、備品庫、倉庫、見学スペース 等
附帯施設		リフト、EV、ボイラー室、受水槽、排水処理（埋設）、機械室（排水処理） 駐車場 等

## (3) 新学校給食センターの諸室の作業区域の区分

新学校給食センターの汚染・非汚染作業区域の区分を図表 6-3 に示す。なお、汚染区域と非汚染区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とする。

(図表 6-3) 学校給食衛生管理基準による区域の分類

区 分		主な用途	室 名	
新学校給食センター	調 理 場	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	食品の上処理	上処理室
			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、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	

#### (4) 新学校給食センターの各諸室の整備方針

新学校給食センターの各諸室に設置する主な設備・整備方針を図表 6-4、図表 6-5 に示す。

(図表 6-4) 各諸室に設置する主な設備・整備方針 (調理部門)

区域	室名	主な設備	整備方針
汚染作業区域	荷受室・検収室	プラットホーム、エアカーテン、シャッター、台秤、作業台、球根皮むき機（ピーラー）	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材搬入後の衛生管理及び作業の効率性を確保するため、肉・魚・卵類、野菜類*など、食材に応じた専用入口を設ける。</li> <li>入口には、虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける。</li> <li>納入物資が置けるスペースを設ける。</li> <li>食品の検収が適切に行える面積を有し、検温・記録のしやすい作業環境とする。</li> <li>検収した食品を専用の容器に移し替えて冷蔵庫等で保管する方法とする。</li> <li>泥つき野菜を処理する機械を設置する。</li> <li>排水溝を設置する。</li> </ul>
	食品庫・計量室・冷蔵庫・冷凍庫	作業台、ミキサー、台秤、冷蔵庫（肉・魚・卵類、野菜類）、物品棚	<ul style="list-style-type: none"> <li>材料を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを設ける。</li> <li>肉、魚、卵、野菜、果物等、それぞれ専用の冷蔵庫を設置する。</li> <li>缶詰や調味料等を種別ごとに分けて保管できるスペースを設ける。</li> <li>25℃以下で保管できる設備を設置する。</li> <li>検収室、下処理室に隣接させる。</li> </ul>
	下処理室	シンク（肉・魚・卵類）・（野菜類）、作業台、調理台（移動式調理台を含む）、下処理用器具保管庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収の済んだ食品の相互の汚染感染を防ぎ、選別、洗浄等を行うことができる構造・設備を有する室を設ける。</li> <li>魚・肉・卵類と野菜類はそれぞれ専用の室を設置する。</li> <li>食品を調理する室へパススルーで移動させる。</li> <li>野菜用シンクは根菜類、果物類、葉物類にレーンを分ける。</li> <li>下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。</li> <li>検収室に隣接させる。</li> </ul>
	器具洗浄室	器具類洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> <li>水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。</li> </ul>
	洗浄室	食器洗浄機、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、作業台	<ul style="list-style-type: none"> <li>コンテナを受け入れるための十分なスペースを設ける。</li> <li>コンテナ、食器、食缶洗浄機を設置する。</li> </ul>
	残菜処理室	残菜処理機、計量台	<ul style="list-style-type: none"> <li>残菜の計量ができる構造とする。</li> </ul>
	廃棄庫	段ボール庫、空缶圧搾機	<ul style="list-style-type: none"> <li>資源、可燃、不燃ゴミを保管する。</li> <li>搬入、搬出が容易であること。</li> </ul>
	油庫	保管庫、用具庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理で使用する油の保管・保存及び廃油の保管ができる構造とする。</li> </ul>
回収室	風除室、ドックシェルター*	<ul style="list-style-type: none"> <li>回収作業のための十分なスペースを設ける。</li> </ul>	

※ 野菜類とは野菜、果物、調味料など、肉、魚、卵類以外の食材を含んでいる。



区域	室名	主な設備	整備方針
非汚染作業区域	上処理室	フードスライサー、合成調理機、フードカッター	<ul style="list-style-type: none"> <li>下処理した野菜類の切裁を行う室を設ける。</li> <li>野菜類下処理室からの移動はパススルーカウンターとする。</li> <li>調理室へのカートの移動動線を確保する。</li> </ul>
	調理室 (煮炊き、 焼物・揚物 ・蒸物)	【煮炊き】 回転釜、調理台、作業台	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具、作業台、調理台などはドライシステムで可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。</li> <li>肉、魚、野菜など、種類ごとの専用の調理器具とする。</li> </ul>
		【焼物・揚物・蒸物】 揚げ物機、焼き物蒸し機 (スチームコンベクションオープン)、可動式作業台、調理台、回転釜	<ul style="list-style-type: none"> <li>効率的な処理ができる調理器具を設置する。</li> <li>作業動線が交差しない構造とすること。</li> <li>配缶する場所を設ける。</li> <li>調理器具のメンテナンスが行いやすいものとする。</li> <li>たれ等を調理できる回転釜を設置する。</li> <li>蒸気がこもらないように天井高を確保する。</li> </ul>
	和え物室	和え物用回転釜、可動式作業台、調理台、シンク、真空冷却機(煮炊冷却機)	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱調理後、速やかに冷却できるように冷却機を設け、温度を下げて冷蔵庫に保管できるようにする。</li> <li>冷却しながら和えることができる専用回転釜を設ける。</li> <li>配缶する場所を設ける。</li> </ul>
	アレルギー対応調理室	調理用コンロ、冷蔵庫、冷凍庫、作業台、調理台、電子レンジ、容器消毒保管庫、器具用消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。</li> <li>搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設ける。</li> <li>納品から配食、配膳までコンタミネーション*防止のワンウェイの動線を確保する。</li> <li>食物アレルギー対応の配送容器、器具類、食缶等を適切に消毒保管できるようにする。</li> </ul>
	コンテナ室	コンテナ消毒機、食器・食缶等消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>コンテナ保管のための十分なスペースを設ける。</li> </ul>
	配送室	風除室、ドックシェルター	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送準備のための十分なスペースを設ける。</li> <li>異物混入を防止するドックシェルターを設置する。</li> </ul>
	器具洗淨室	器具類洗淨機、器具用消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>水の飛散にも留意した洗淨コーナーを設ける。</li> </ul>
その他	前室	エアシャワー、殺菌庫、下足入れ、エプロン掛け	<ul style="list-style-type: none"> <li>職員の入場時に、エアシャワー室を経由する構造とする。</li> </ul>

※ 調理部門の各室に、各々の室内で利用する調理器具の消毒保管庫や器具置場、調理用台車、シンク、手洗器などを、必要に応じて設置する。

※ 調理場内の各室に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている、温度 25℃以下、湿度 80%以下で管理できる空調設備を設置する。

(図表 6-5) 各諸室に設置する主な設備・整備方針 (事務部門)

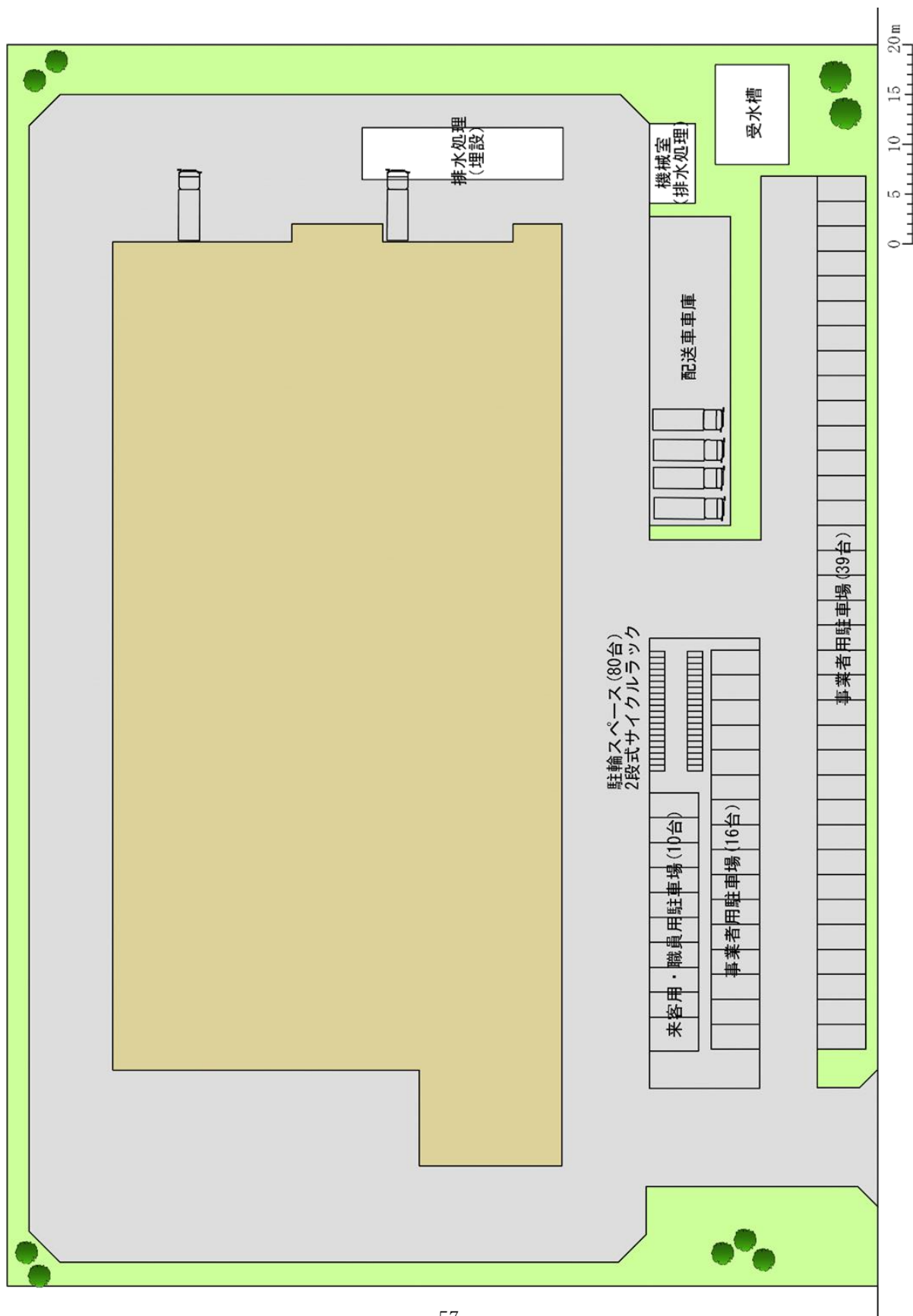
区域	室名	主な設備	整備方針
その他	事務室	事務用机、事務椅子、書庫、更衣室、給湯室、倉庫、OA 機器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・OA フロアーとする。</li> <li>・書類等の保管に十分なスペースを設ける。</li> </ul>
	会議室・研修室	会議用テーブル、パイプ椅子、OA 機器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・来客、栄養士等が会議室・研修室として利用できる広さとする。</li> </ul>
	休憩室		<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員数に対応し設ける。</li> </ul>
	配送員控室	会議用テーブル、パイプ椅子、書棚	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送員が待機できるスペースを設ける。</li> </ul>
	職員食堂	会議用テーブル、パイプ椅子、流し台、手洗い、冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員が食事利用できる広さを確保する。</li> </ul>
	職員用トイレ		<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員数に対応し設ける。</li> </ul>
	来客用トイレ※		<ul style="list-style-type: none"> <li>・多目的トイレも含み適宜設置する。</li> </ul>
	洗濯室	洗濯機、乾燥機、消毒機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理上、区域ごとにエプロンを管理し、白衣は毎日洗濯する必要があるため、それらに対応できる施設・設備とする。</li> </ul>
	更衣室	更衣ロッカー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員数に対応し設ける。</li> </ul>
	前室	下足入れ、エプロン掛け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事務員の検収室入場時に経由する構造とする。</li> </ul>
	給湯室	流し台、給湯機、冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給仕に必要な設備を設ける。</li> </ul>
	風除室		<ul style="list-style-type: none"> <li>・防塵が必要な箇所に設ける。</li> </ul>
倉庫・書庫 備品庫	物品棚、書棚	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適宜設置する。</li> </ul>	

※ 多目的トイレも含む。

## 6-2 配置計画

### (1) 敷地配置図

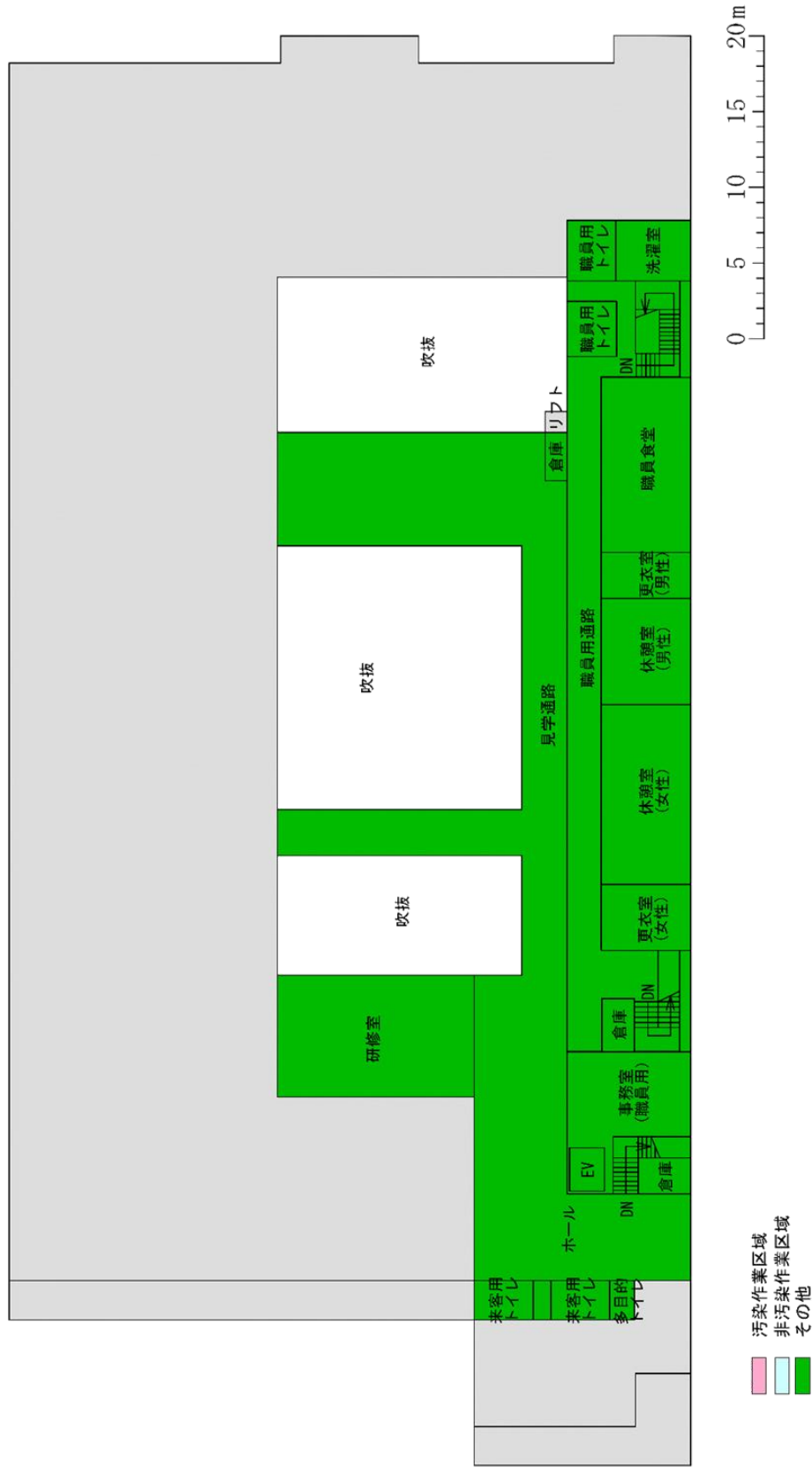
本配置図は、「6-1 設計と条件」に基づき学校給食施設を1センターに統合した例をモデルケースとして作成したものである。





本平面図は、「6-1 設計と条件」に基づき学校給食施設を1センターに統合した例をモデルケースとして作成したものである。

2階



### 6-3 モデルケースの試算

モデルケースを基に、民間事業者の見積等により試算を行った。

この試算は現時点において標準的な施設を整備した場合の費用を算定したものであり、学校数の増減や建設場所の立地条件、建設単価、物価変動等によって大きく変わることも想定されるため、実際の費用については具体的な建設計画が決まった段階で再度精査する必要がある。

なお、このモデルケースは、6-1 設計と条件の（図表 6-1）施設整備の基本条件に基づき、1センターに統合した場合を想定している。

#### 【整備事業費】

費用項目		費用
① 設計・調査・監理費		120,000 千円
② 建築・設備工事	総工事費	2,650,000 千円
	(㎡あたり単価)	(566 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		3,490,000 千円

※ 上記費用には、消費税は含まれていない。

※ ㎡あたり単価は、外構費を除いた費用を延床面積で割り戻したものである。

#### 【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 調理員人件費相当額		223,000 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		61,000 千円
⑤ 光熱水費		89,000 千円
概算事業費 合計		418,000 千円

※ 上記費用には、消費税は含まれていない。

※ 他の事業手法と比較するため事業期間 15 年で算定し、年あたり換算している。

※ 維持管理・運営費の①から④は委託で算出している。

上記の他、状況に応じて用地費（取得・借地）、インフラ整備費、用地造成費、諸所の調査費用等の費用が必要となる場合がある。

## 巻末資料

策定経緯

江南市学校給食基本計画策定委員会

パブリックコメントの結果

## 1 策定経緯

月	日	内 容	備 考
H30 4	1		・江南市学校給食基本計画策定委員会設置要綱施行
5	7		・江南市学校給食基本計画策定調整会議設置要綱施行
5	28	第一回江南市学校給食基本計画策定調整会議	・委員任命 ・学校給食基本計画の策定について ・各課との関連事項について
7	1		・江南市学校給食基本計画策定委員会委員委嘱
7	12	第一回学校給食基本計画策定委員会	・江南市の学校給食の概要 ・策定スケジュール ・新施設視察（岩倉市学校給食センター）
7	31	第二回学校給食基本計画策定委員会	・学校給食の基本方針案 ・計画を策定する上で検討すべき課題（その1） ①保育園給食について ②アレルギー食対応について ③提供方式について
9	27	第三回学校給食基本計画策定委員会	・計画を策定する上で検討すべき課題（その2） ①学校給食センター運營業務の民間委託について ②事業手法について ③建設候補地選定の考え方について
10	26	第二回江南市学校給食基本計画策定調整会議	・学校給食基本計画連絡調整内容について ・学校給食基本計画（素案）について
11	5	第四回学校給食基本計画策定委員会	・江南市学校給食基本計画（素案）
12	20	全員協議会	・江南市学校給食基本計画（案）を協議
12月25日 ～ 1月24日			・パブリックコメント実施
H31 2	14	第五回学校給食基本計画策定委員会	・パブリックコメントの結果について ・江南市学校給食基本計画（案）を報告



## 2 江南市学校給食基本計画策定委員会

### (1) 江南市学校給食基本計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 江南市がめざす学校給食の運営方法や施設整備の基本方針を定めることを目的とし、江南市学校給食基本計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、江南市学校給食基本計画の策定に係る次に掲げる事項について、調査及び検討を行う。

- (1) 江南市学校給食基本計画策定に関すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、市長が必要と認める事項。

(組織)

第3条 委員会は、15人以内で、別表に掲げる者をもって組織する。

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から、第2条に規定する事務が完了する日までとする。

(委員長)

第5条 委員会に、委員長を置き、委員の互選により定める。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を処理する。
- 3 委員長は、予め職務代理者を指名し、委員長に事故のあるとき、又は委員長が欠けたときは、職務代理者が、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、必要に応じて委員長が招集し、委員長がその議長となる。

- 2 会議は、半数以上の委員が出席しなければ開くことができない。ただし、書面をもって他の委員に委任した者は、出席とみなす。
- 3 会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 4 委員長は、必要に応じて委員以外の者を委員会に出席させ、意見又は説明を求めることができる。

(報告)

第7条 委員会は、会議の内容並びに調査及び検討した事項を教育委員会に報告しなければならない。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、江南市教育委員会事務局において処理する。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

## (2) 江南市学校給食基本計画策定委員会の構成

(別表)

所属等	氏名	役職名等
江南保健所職員	三澤 正和	環境・食品安全課長
医療関係者	岩田 和久	岩田内科クリニック院長・医師
学識経験者	◎木内 清美	愛知江南短期大学こども健康学科 学科長（教授）
江南市立小学校長	○高田 和明	古知野南小学校長
江南市立中学校長	熊崎 規恭	宮田中学校長
江南市立小中学校養護教諭	尾崎 史子	布袋小学校養護教諭
江南市立小中学校栄養教諭	竹島 淳子	西部中学校栄養教諭
江南市立小学校給食担当教諭	秦 ゆかり	古知野北小学校給食担当教諭
江南市立中学校給食担当教諭	近藤 弘子	西部中学校給食担当教諭
江南市立小学校 PTA	多賀 麻由	古知野西小学校 PTA 会長
江南市立中学校 PTA	豊田 美奈子	北部中学校 PTA 会計監査
保育園園長	早川 由美	古知野南保育園長
江南市子ども・子育て会議委員	加藤 雅子	江南市 PTA 連合会会長
保育園保護者	酒井 さおり	江南市立保育園保護者連合会会長
保育課栄養士	須賀 智佳子	管理栄養士

(敬称略、順不同)

◎委員長、○：職務代理者

### 3 パブリックコメントの結果

#### ◆実施状況

意見の募集期間 平成30年12月25日（火）から平成31年1月24日（木）まで  
意見を提出された方 ●名  
意見の件数 ●件

#### ◆意見の概要と本市の考え方

※ 出された意見の概要と本市の考え方を示します

## 用語集

<b>&lt;あ行&gt;</b>	
アレルゲン	アレルギー症状を引き起こす原因となるもの。
<b>&lt;か行&gt;</b>	
学校生活管理指導表	アレルギーを持つ児童・生徒のうち、学校生活において配慮を希望する場合、医師が診断結果に基づいて、児童・生徒のアレルギー疾患の情報を記載するためのもの。
検食	集団給食施設において、給食責任者が給食の内容を栄養面・衛生面・嗜好面から検査するために試食すること。
コンタミネーション	食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいう。
<b>&lt;さ行&gt;</b>	
市街化調整区域	無秩序な開発を防ぎ、計画的な市街化を図るために定められた都市計画区域の区分の一つで、当面の間は市街化を抑制すべき区域を「市街化調整区域」という。市街化調整区域は、多くの場合、農地が広がり建築物の密度が低い地域に指定され、原則として住宅等の建設が禁止されている。
スケールメリット	規模を大きくすることで得られる利益。
<b>&lt;た行&gt;</b>	
第一種中高層住居専用地域	都市計画法による用途地域の一つで、住居の環境を保護するための地域。
T・T (ティーム・ティーチング)	複数の教師が協力して教育指導にあたる方式。本市では、担任と栄養教諭、養護教諭が協力し、食育授業を実施している。
特区	民間事業者や地方公共団体による経済活動や事業を活性化させたり、新たな産業を創出したりするために、国が行う規制を緩和するなどの特例措置が適用される特定の地域。
ドックシェルター	トラックと入出荷口との隙間を埋めるクッション性の優れた気密装置として、低温倉庫、一般倉庫、工場、配送センター等における室内空調の保冷・保温や、外部からの雨風や虫、ほこりの侵入を防ぐ。また、空気の流出入を防止することで、空調の稼働電力経費節減を図る。
ドライシステム	調理場の床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。

ドライ運用	ウェットシステム <sup>※</sup> の調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと。このことで床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。
<b>&lt;は行&gt;</b>	
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point の略。食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
風除室	外気の流入や風の吹きつけを緩和する目的で建物の入口（玄関）前に設けられた小空間。玄関フードとも呼ばれる。
<b>&lt;ら行&gt;</b>	
ライフサイクルコスト	計画・設計・施工から、その建築物の維持管理、最終的な解体・廃棄までに要する費用の総額のこと。イニシャルコスト（導入コスト）とランニングコスト（維持・運営コスト）に分けられる。

※ ウェットシステムは、床からの埃が舞うのを防止するため、水を撒くなど常に床が水で濡れた状態で作業するシステムである。文部科学省において、衛生面（床の細菌やカビの繁殖の防止）や労災の減少（滑りにくい環境）の観点から、乾いた環境での作業（ドライ運用）が推奨されている。