

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)(概要版)

はじめに (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まり、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ました。

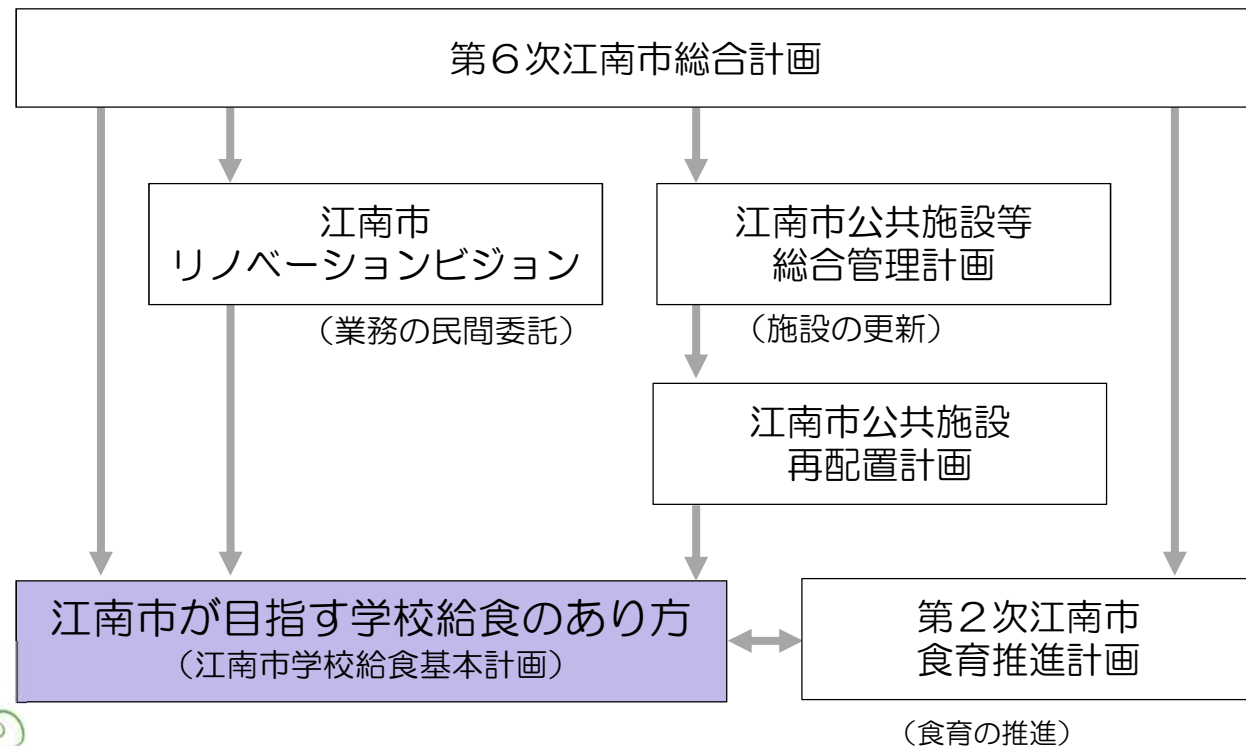
学校給食の主眼は「栄養補給」に限らず、「食育」も重要な教育として位置付けられています。また、適切な衛生管理の下、食物アレルギーを有する児童・生徒へのきめ細かな対応等、多様なニーズに応えつつ、「安心・安全でおいしい給食の提供」が求められています。

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、江南市が目指す学校給食についてまとめたものです。

1. 学校給食の現状と課題 (p.2~17)

1-1 関連計画等の整理(江南市における学校給食の位置付け) (p. 4~9)



1-2、1-3 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 ㎡	2,946 ㎡
延床面積	1,502 ㎡	1,212 ㎡
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

【施設、設備に関する課題】

- ・老朽化した施設及び設備への対応
- ・衛生管理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)
- ・アレルギー対応室の整備

【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

2. 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・江南市産の農林水産物を使用し、季節感のある学校給食を提供する。

方針3 事業の合理化・効率化

学校給食の実施にあたっては、2箇所の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。





3. 学校給食施設のあり方検討 (p.19~40)

3-1 検討すべき事項と方向性 (p. 19~36)

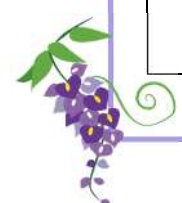
(1) 提供方式(統廃合も含む)

共同調理場方式(センター方式)を採用

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。

●提供方式の概要

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(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

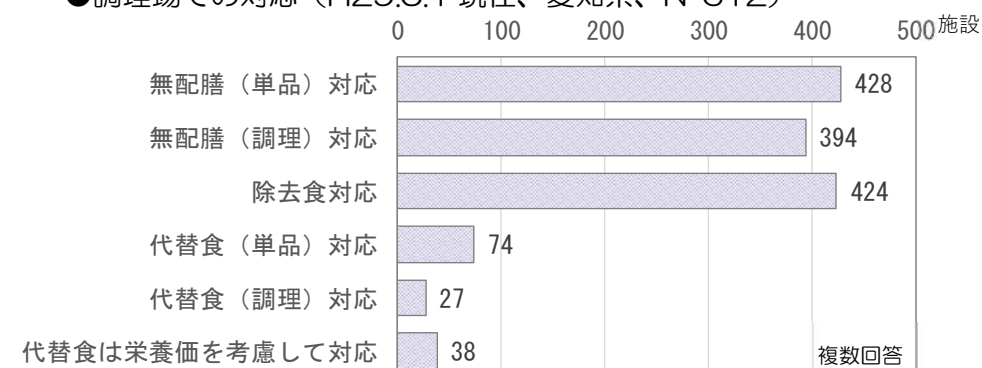
除去食の提供を中心とした対応を原則とする

食物アレルギー対応食として提供する給食には、代替食及び除去食がある。

代替食の提供は、よりきめ細かなアレルギーへの対応となる一方、その提供過程が複雑となり、安全性を担保することが困難である。国の指針では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が示されているため、本計画においては、その趣旨に則り、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。

* 除去食対応は、アレルゲンを含む食品を除いて調理した料理を提供する対応のこと。
代替食対応は、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提供したり、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したりする対応のこと。

●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)

(3) 学校給食施設からの保育園への配食

学校給食施設からの保育園への配食は考慮しない

江南市公共施設再配置計画において、互いに調理機能を持つ施設として、学校給食施設からの保育園への配食について検討を行った。その結果、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

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。

	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」

(5) 施設の運用

効果を適切に見極めた上で、民間委託を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必要がある。

3-2 提供食数の設定 (p. 37~39)

提供食数を9,000食と設定

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・生徒数は、推計結果によると減少傾向であり、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。また、平成34年以降のセンター関係者数は、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、下表のとおり99人と設定した。

上記より、平成30年度が8,898人、平成34年が8,524人であることから提供食数を9,000食と設定した。

●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 (p. 40)

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の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、保護者も対象とした食育の情報発信拠点を創出する。

方針③ 財政負担の軽減

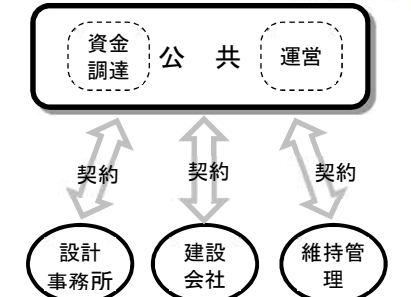
将来にわたって安定的に学校給食を提供するため、施設の更新時には、統廃合や民間活力の導入等により財政負担の軽減を図る。

4. 整備手法の検討 (p.41~50)

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採用する。

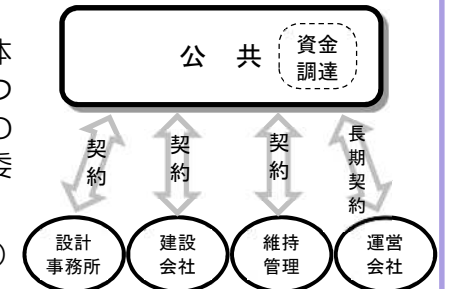
(1) 直営方式(全ての業務を公共が実施)

江南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。



(2) 直営方式(運營業務を民間に委託)

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おり、調理、配送等の運營業務を民間事業者へ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へ委託する点異なる。



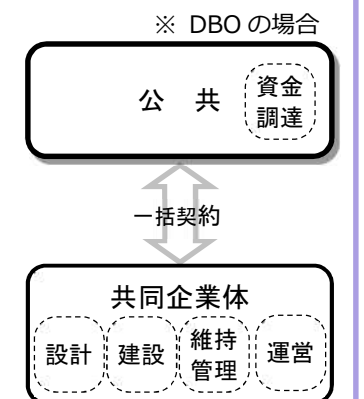
●直営方式(全ての業務を公共が実施)・(運營業務を民間に委託)

※ 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

(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事業手法。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事業手法。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くの財源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が確保できた場合は、コスト縮減の観点において最適な事業手法と言える。



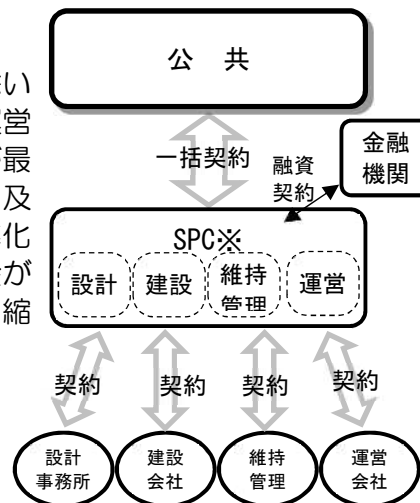
● DBO方式を選択した場合(DB+Oの場合、5年目中旬に業務発注が追加となる)

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

(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。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、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事業手法である。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事業手法である。

* 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。

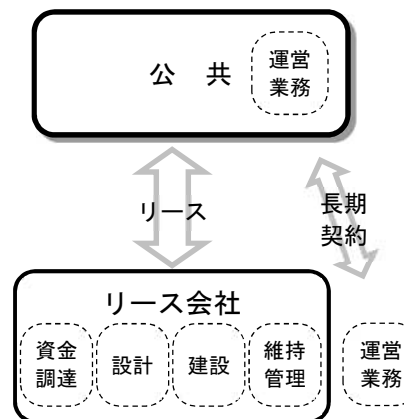


● PFI 事業方式を選択した場合

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事業手法。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。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

※ 今回示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り、各工程は、事業手法によって異なる。

5. 新たに施設を整備する上での課題 (p.51)

- 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は、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の財源確保に向けて、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
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
民間活力を効果的に導入していくにあたり、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、江南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、既存施設の跡地を有効に利用することができれば、江南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。

6. 学校給食施設を1センターに統合したモデルケース (p.52~60)

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、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) を設置するなどとしている。

また、施設整備の基本条件 (計画書p.52) に基づき、民間事業者の見積等により試算を行った結果、整備事業費約35億円、維持管理・運営費 (年あたり) 約4億円である (消費税は含まない)。さらに、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り、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。

● 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
	非汚染作業区域	コンテナ、食缶、食器類等の回収・洗浄	器具洗浄室、洗浄室、回収室
		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、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	