

静岡市アセットマネジメント

【学校給食のあり方について】

資料編

静岡市教育委員会事務局

学校給食課

学校給食のあり方について

[諮問理由]

市内小中学校では、学校給食の提供方法が統一されておらず、アセットマネジメント及び食を通じた児童・生徒の健全な育成（食育）の観点から、早急な見直しが必要となっているため、学校給食のあり方について諮問する。

[審議内容]

市内小中学校の学校給食が三つの方式で提供されている現状と、給食施設の老朽化等の課題を踏まえ、アセットマネジメント及び安全性や食育の観点から、今後の給食施設の整備について、ご審議いただきたい。

<本市の学校給食の現状> ⇒ 別紙1

1 給食提供方式と提供数（H27.5.1）

① 学校給食センター 10施設（休止1）	96校	38,574食／日
② 単独校調理場（親子方式含む）	22校	9,756食／日
③ 校外調理委託	11校	3,179食／日

2 提供方式別学校数内訳

	葵区・駿河区		清水区 (由比・蒲原を除く)		清水区 (由比・蒲原)		計
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	
共同調理場方式 [センター方式]	55校	26校	9校	3校	2校	1校	96校
単独校調理場方式 [自校方式] (親子方式含む)	(1校)	(1校)	17校	/	2校	1校	22校
校外調理委託方式 [校外調理方式]	/	/	/	11校	/	/	11校
計	56校	27校	26校	14校	4校	2校	129校

* 3つの方式は、市町合併の名残り

- ・旧静岡市 センター方式+親子方式
- ・旧清水市 自校方式+校外調理方式
- ・旧蒲原町 自校方式
- ・旧由比町 センター方式

<本市の学校給食の沿革> ⇒ 別紙2

1 旧静岡市

- 昭和 23 年 部分給食開始（一部小学校）
- 昭和 41 年 小学校、中学校ともにセンター方式による整備を決定
- 昭和 45 年 南部学校給食センター開設 → この後各センターを順次開設
- 昭和 48 年 旧静岡市全校完全給食実施

配置の特徴：市街地を取り囲むように 1 万食規模の大規模センターを、山間地に中小規模のセンターを配置。小学校、中学校ともに原則センター方式。梅ヶ島小・中学校のみ自校方式（親子方式）

2 旧清水市

- 昭和 22 年 自校方式による給食開始（一部小学校）
- 平成 9 年 庵原学校給食センター開設
- 平成 12 年 中学校で校外調理方式による給食が始まる

配置の特徴：市街地の小学校は自校方式、中学校は校外調理方式。
郊外にセンターを配置。

3 新静岡市（平成 15 年～）

- 平成 18 年 清水地区学校給食検討委員会から提言を受ける
- 平成 20 年 老朽化が進んだ旧清水市の 2 小学校の給食提供方式をセンター方式とする（中吉田学校給食センターから提供）
- 平成 22 年 両河内学校給食センター建設
- 同年 西島学校給食センターを PFI 方式（本市初）で建設

<懸案事項>

1 老朽化が進む清水区内の自校方式の課題 ⇒ 別紙3

*20 施設は全て 20 年以上経過、うち 15 施設が 30 年以上経過。

① 建物及び調理設備の経年劣化

- ・耐震施設ではない
- ・壁のはがれ、配管のさび等による異物混入のおそれがある
- ・網戸のすきま、躯体のひび等による害虫侵入のおそれがある
- ・施設及び備品の修繕費用が年々増加する
- ・機器の自動化が図れず、マンパワーに頼っている
- ・調理可能な献立に制約がある

② 衛生管理基準に対応していない

- ・ドライシステム化になっていない
- ・汚染作業区域、非汚染作業区域等の区分が明確でない
- ・空調設備がなく適切な温度管理がむずかしい
- ・アレルギー対応がむずかしい

2 校外調理方式の課題

① 給食への不満

食品の衛生管理上、おかずを冷ましてから運搬・提供しているが、おかずが冷めていることへの不満が、生徒からのアンケートで見られる。

② 生徒全員に提供していない（選択制）

旧清水市が、校外調理方式を導入した時、給食か、家庭から持参するお弁当か、を選択できる方針をとり現在まで続いている。

（平成 27 年 5 月で喫食率 62.4%）

<課題解消の視点>

- 1 効率的な整備、運営（アセットマネジメントの視点）
 - (1) 建設用地（土地購入）費のコスト
 - (2) 建築工事費、厨房機器購入費等イニシャルコスト
 - (3) 光熱水費、施設維持管理委託料、調理・配送委託料等ランニングコスト
 - (4) 職員配置基準に沿った人件費コスト
 - (5) 一食当たりのコスト
 - (6) 将来の児童生徒数の増減への適応
 - (7) 静岡市アセットマネジメント基本方針の確認

- 2 安全で安定した学校給食の提供（安全性の視点）
 - (1) 給食提供
 - (2) 食材調達
 - (3) 危機管理

- 3 食育の推進（食育の視点）
 - (1) 豊富な献立の作成
 - (2) 適温（温かい、冷たい）での給食の提供
 - (3) 全員給食の実施
 - (4) 地産地消
 - (5) 給食活動の指導
 - (6) 食生活・食習慣の指導
 - (7) 環境への配慮
 - (8) 食に関する指導

< 検討内容 >

1 効率的な整備、運営（アセットマネジメントの視点） ⇒ 別紙4 別紙5

(1) 整備、運営コストの比較

センター方式で整備した場合（*清水区内に1か所新設することを想定）と、
自校方式でリニューアルした場合の比較

① センター方式

【メリット】

- ・ 建築工事費、厨房機器購入費等の整備コストは、施設数が少ないため、自校方式より少額となる。
- ・ 修繕、機器更新、施設維持管理委託料等の維持管理コストは、自校方式より少額となる。
- ・ 光熱水費、調理・配送委託料等の給食運営コストは、大量調理が可能なため、自校方式より少額となる。
- ・ 国の基準に沿って栄養職員を配置する場合、施設数が少ないため、職員数が減少でき、人員コストが削減できる。

- ・ 施設建設期間が一定期間必要となるが、一度ですべて改善される。
- ・ 給食提供に影響がでない。
- ・ 将来の児童生徒数の増加や減少に対し、センター全体での配食数・配食校の組み替えにより、柔軟な対応ができる。
- ・ 他センターの修繕、業務停止に対しても、施設規模の範囲で補完し合うことができる。
- ・ 整備後の床面積を比べると、自校方式の約半分となる。
- ・ 食材を大量発注でき、調達コストが割安となる。

【デメリット】

- ・ 土地購入費がかかる。
- ・ 受け入れ先の学校に給食受領室を建設する必要がある。

◆ 整備上の課題

- ・ 建設用地の確保

② 自校方式

【メリット】

- ・土地購入費は不要。(ただし学校敷地には多くの借地がある)
- ・給食受領室の建設は不要。
- ・配送委託料は不要。
- ・同一敷地内での調理のため、食缶等の備品コストが割安となる。

【デメリット】

- ・建築工事費、厨房機器購入費等の整備コストは、施設数が多いため、センター方式に比べ多額になる。
- ・修繕、機器更新、施設維持管理委託料等の維持管理コストや光熱水費調理委託料等の給食運営コストは、施設数が多いため、センター方式に比べ多額になる。
- ・国の基準に沿って栄養職員を配置する場合、配置施設数が多いため、センター方式より職員数は増え、人員コストがかかる。

-
- ・多くの施設を建設する必要があるため、すべての改善に相当期間が必要となる。
 - ・給食提供に影響がでる可能性がある。
 - ・給食室が学校と1対1の関係のため、将来の児童生徒数の減少に対し柔軟に対応することが難しい。
 - ・学校の統廃合により、新しい施設が無駄になる可能性がある。

◆整備上の課題

- ・学校敷地内の建設用地（新設又は仮設）の確保

③ 校外調理方式（現状の方式を継続した場合）

【メリット】

- ・イニシャルコストは、食器・食缶と給食受領室の整備費しかかからない。
- ・光熱水費、施設維持管理委託料は、調理・配送委託料（ランニングコスト）に含まれ、効率的である。
- ・給食の運営管理に関わる人員を総括課に配置する必要があるが、全体としては他より低額となる。

【デメリット】

- ・特になし

◆整備上の課題

- ・13,000食をまかなえる業者が揃っていない。
- ・現状の校外調理方式をそのまま継続した場合、課題（おかずが冷たい等）が解決されない。

(2) 静岡市アセットマネジメント基本方針の確認

① 学校教育施設（給食センター）のマネジメントの方向性

継続・民営化

更新時には、需要予測を踏まえた適正規模の検証を行った上、民間活力の導入を進める。

② 総量規制

30年間で総延べ床面積20%削減

新旧施設の面積の比較

	センター方式 (1か所建設)	自校方式	
		小学校	中学校
既存給食施設面積 (A)	---	3,087 m ² (15校)	---
新給食施設面積 (B)	6,000 m ²	7,938 m ² (17校)	4,909 m ² (11校)
		12,847 m ²	
増減 (B-A)	2,913 m ² 増	9,760 m ² 増	

*自校方式の小学校17校のうち、2校（清水辻小学校と清水三保第二小学校）の給食室は校舎内にあるため、既存給食室面積には算定していない。

- ・センター方式、自校方式ともに、整備後は施設面積が増加する。
- ・整備後の面積で比較すると、センター方式（6,000 m²）は自校方式（12,847 m²）の46.7%の面積である。

2 安全で安定した学校給食の提供（安全性の視点） ⇒ 別紙6

(1) センター方式

【メリット】

- ・ドライシステム化、アレルギー対応が実施できる
- ・複数センターでまとめて食材の選定、調達ができるため効率的である。また、複数の栄養士による食材のチェック体制ができる。
- ・所長、事務員、栄養士等複数の人員で組織的な運営管理体制を築ける。

【デメリット】

- ・大量発注のため、調達できる食材に制約がある。
- ・急な食材変更に対応できない。
- ・トラブル発生時には、その影響が複数校に及ぶ。

(2) 自校方式

【メリット】

- ・ドライシステム化、アレルギー対応が実施できる。
- ・施設ごと食材を調達するため、学校行事や急な変更に対応しやすい。
- ・トラブルが発生しても、その影響は当該校にとどまる。

【デメリット】

- ・アレルギー対応は、専属の人員が施設数に応じて必要となる。
- ・食材は、施設ごとの選定、調達となり、一人の栄養士の負担が大きい。

(3) 校外調理方式

【メリット】

- ・特になし

【デメリット】

- ・ドライシステム化、アレルギー対応を実施していない。
- ・急な食材変更に対応できない。
- ・トラブル発生時には、その影響が複数校に及ぶ。

3 食育の推進（食育の視点） ⇒ 別紙7

(1) センター方式

【メリット】

- ・豊富な献立の作成ができる。
- ・適温での提供ができる。
- ・地産地消に積極的に取り組める。
- ・食缶で届け、個別食器で食べるスタイルにより、配膳片付けなどの共同作業や社交性、正しい食習慣、食べ残しの縮減などの食育指導が効果的に実施できる。

【デメリット】

- ・特になし

(2) 自校方式

【メリット】

- ・豊富な献立の作成ができる。
- ・適温での提供ができる。
- ・地産地消に積極的に取り組める。
- ・食缶で届け、個別食器で食べるスタイルにより、配膳片付けなどの共同作業や社交性、正しい食習慣、食べ残しの縮減などの食育指導が効果的に実施できる。

【デメリット】

- ・特になし

(3) 校外調理方式

【メリット】

- ・特になし

【デメリット】

- ・適温での提供ができないものがある。
- ・弁当箱による食事のため、共同作業や社交性、正しい食習慣、食べ残しの縮減などの食育指導がしにくい。
- ・全員給食ではなく、給食を生きた教材としにくい。

<児童・生徒の声> *アンケート調査から

◇ 児童の声（小学校） ⇒ 別紙8-1

- ・『味』については、「おいしい」「どちらかといえばおいしい」を合わせると、センター方式82%、自校方式87%で、ほぼ同じ。
- ・『量』については、「ちょうどいい」が、センター方式63%、自校方式53%で、大差はない。次に、「どちらかといえば多い」が、センター方式19%、自校方式33%で続いている。
- ・『最もよい点』については、センター方式、自校方式とも「栄養バランスがよい」「毎日メニューが変わる」が挙げられており、その率もほぼ同じ。
- ・『最も改めて欲しい点』については、「特になし」が、センター方式56%、自校方式63%でほぼ同じ。次に、「おかずを温かくしてほしい」が、センター方式19%、自校方式23%で続いている。

◇ 生徒の声（中学校） ⇒ 別紙8-2

- ・『味』については、「おいしい」「どちらかといえばおいしい」を合わせると、センター方式67%、自校方式91%、校外調理方式16%である。校外調理方式では、「どちらかといえばおいしくない」「おいしくない」を合わせると58%となっている。
- ・『量』については、「ちょうどいい」が、センター方式56%、自校方式54%、校外調理方式47%で、ほぼ同じ。次に、「どちらかといえば多い」が、センター方式19%、自校方式21%、校外調理方式23%で続いている。
- ・『最もよい点』については、センター方式、自校方式、校外調理方式とも「栄養バランスがよい」「毎日メニューが変わる」が挙げられているが、方式によって順位や率に違いがある。
- ・『最も改めて欲しい点』については、「特になし」が、センター方式55%、自校方式71%で大きな差はないが、校外調理方式は13%しかなく、「おかずを温かくしてほしい」が68%でトップだった。「おかずを温かくしてほしい」は、センター方式で19%、自校方式で6%となっている。

◇ 児童・生徒の声から

- ・おいしさの評価は、自校方式の方がセンター方式より若干高い。
- ・校外調理方式では、他の2方式に比べ、おいしさの評価が大きく下回っているが、別の設問から、おかずが冷めていることへの不満が影響しているものと思われる。

* 参考

<他の政令指定都市の状況> ⇒ 別紙9

- ・ 合併を経験している都市は、複数の方式が混在している。
- ・ 小学校の給食未実施の都市はない
- ・ 中学校の給食未実施は4都市（川崎市、横浜市、京都市、大阪市）ある。
- ・ 小学校への給食提供方式は、全体の学校数の比率で、センター方式 10%、自校方式 82%、親子方式（＝自校方式）8%となっている。
- ・ 中学校への給食提供方式は、全体の学校数の比率で、センター方式 22%、自校方式 12%、親子方式（＝自校方式）11%、校外調理方式 40%、未実施 15%となっている。

<まとめ>

*センター方式と自校式の比較

◇ アセットマネジメントの視点から

- ・必要な調理設備の設置、衛生管理基準に対応した施設を設置する場合、センター方式の方がイニシャルコスト、ランニングコストとも自校方式より少額である。
- ・センター方式の方が、自校方式より建築棟数が少ないことから、自校方式に比べ、早期の整備が可能であり、維持管理も効率的である。
- ・栄養職員は、施設数に応じて配置されるため、センター方式の方が自校方式より少人数配置となる。
- ・整備後の床面積を比べると、センター方式が自校方式の約半分となる。

◇ 安全性の視点から

- ・センター方式、自校方式ともに新施設では、ドライシステム化やアレルギー対応など遜色ない。
- ・食材の調達については、センター方式は複数の栄養士により大量発注するため効率的であるが、急な食材変更には対応できない。一方、自校方式は少量で柔軟性があるが、一人の栄養士の負担が大きい。
- ・センター方式は従事者が多いことから、複数の人数で組織立って運営管理体制を敷くことができる。しかし、トラブルが発生した場合は、自校方式の方が影響が少ない。

◇ 食育の視点から

- ・センター方式、自校方式ともに新施設では、豊富な献立の作成や地産地消の取組みなど遜色ない。
- ・子どもたちへの食に関する指導は、提供方式の違いに影響されないが、自校方式の方が、子どもたちにとって身近に感じる。

* 校外調理方式について

現状を継続すれば、イニシャルコストやランニングコストが少額で済むが、この方式による、冷たいおかず、選択制、食育指導等の課題が解消できず、学校給食の適切な実施の面で課題が多いことから、旧清水市がこの方式を導入した経緯及び平成18年の提言を踏まえ、検討の対象から外したい。

<解決への方向性>

- ・センター方式と自校方式について、安全性や食育面を同水準に整備しようとするならば、コスト面でセンター方式が優れている。
- ・センター方式により施設数が減少することで、早期の整備と維持管理の効率性が図られる。
- ・センター方式で整備すれば、整備後の床面積が自校方式で整備したときの約半分となり、静岡市アセットマネジメント基本方針の総量規制の観点にかなっている。
- ・センター方式と自校方式とでは、施設の規模等から若干の特徴の違いはあるものの、安全面や食育面について遜色ない。

以上のことから、老朽化が進む清水区の学校給食施設を早急に整備し、かつ校外調理方式の給食の課題を解決するため、学校給食の提供方式はセンター方式で整備していきたい。