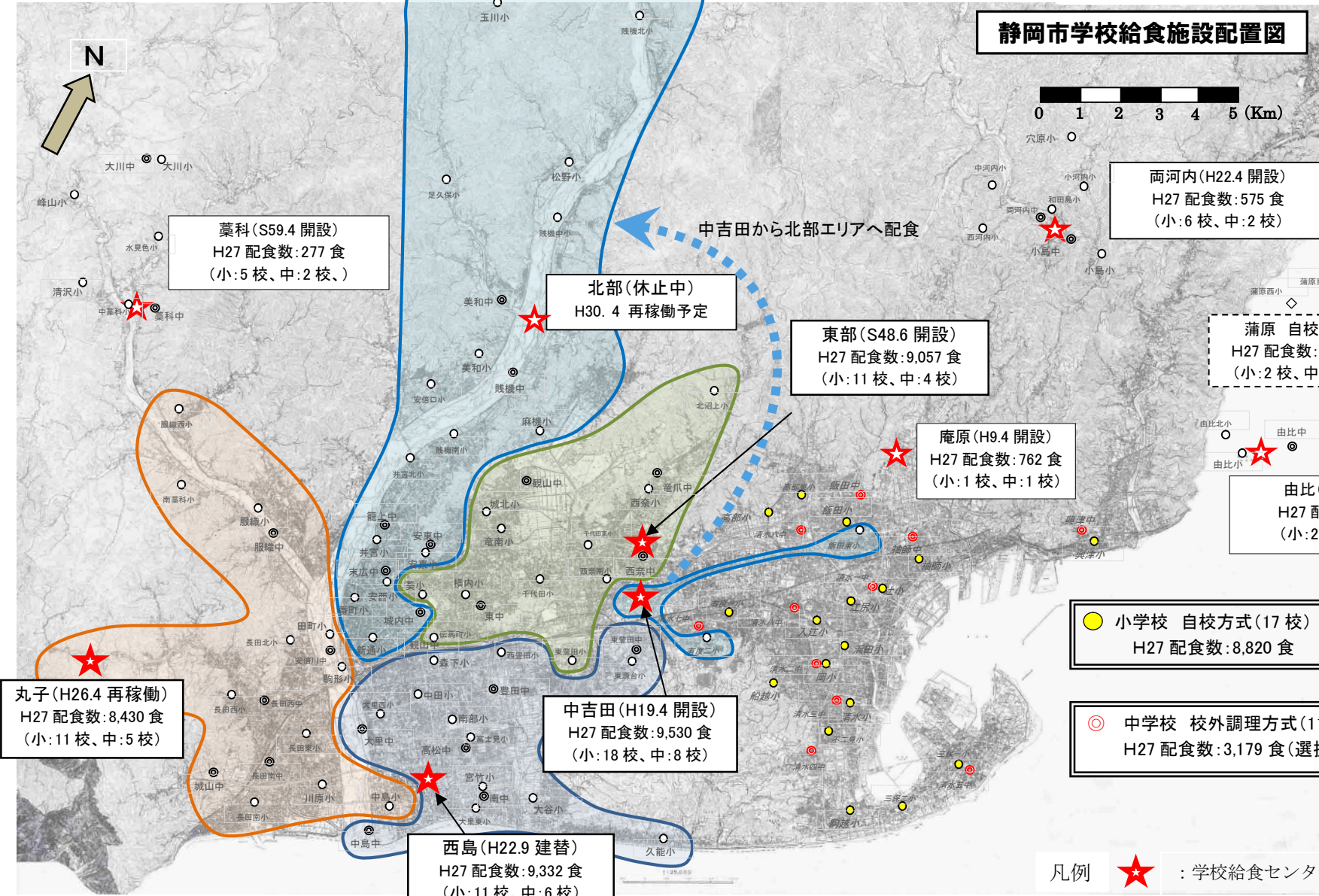


【平成 27 年 5 月 1 日現在】

静岡市学校給食施設配置図



井川(小:1校、中:1校)
H27 配食数:37 食

梅ヶ島給食室(小:1校、中:1校)
H27 配食数:54 食

藁科(S59.4 開設)
H27 配食数:277 食
(小:5校、中:2校、)

北部(休止中)
H30.4 再稼働予定

東部(S48.6 開設)
H27 配食数:9,057 食
(小:11校、中:4校)

両河内(H22.4 開設)
H27 配食数:575 食
(小:6校、中:2校)

蒲原 自校方式
H27 配食数:882 食
(小:2校、中:1校)

庵原(H9.4 開設)
H27 配食数:762 食
(小:1校、中:1校)

由比(H12.4 開設)
H27 配食数:574 食
(小:2校、中:1校)

丸子(H26.4 再稼働)
H27 配食数:8,430 食
(小:11校、中:5校)

中吉田(H19.4 開設)
H27 配食数:9,530 食
(小:18校、中:8校)

西島(H22.9 建替)
H27 配食数:9,332 食
(小:11校、中:6校)

● 小学校 自校方式(17校)
H27 配食数:8,820 食

◎ 中学校 校外調理方式(11校)
H27 配食数:3,179 食(選択性)

凡例 ★ : 学校給食センター

《旧静岡市沿革》

- 昭和23年 1月 ミルク・味噌汁給食を小学校 29 校中 19 校実施。
- 26年 4月 全市立小学校完全給食実施。
- 37年 4月 全市立小学校共同献立による給食実施。

41年

昭和40年当初、小学校調理室の老朽化及び中学校完全給食の早期実現という2つの課題あり。

中学校完全給食に対する要望が高まる。
(特に父母からの強い要望あり)



「中学校完全給食促進委員会」設置

同委員会から「中学校完全給食を実施するよう」答申を受け、教育委員会は、**センター方式による中学校完全給食実施を決定する。**
第2次総合開発計画に、
南部・東部学校給食センターの建設計画が掲載される。

- 45年 8月 南部学校給食センター開設。(9月給食開始)
- 48年 5月 東部学校給食センター開設。
- 6月 全市立小・中学校の完全給食実施。
- 53年 7月 北部学校給食センター開設。(9月給食開始)
- 57年 4月 西部学校給食センター開設。
- 59年 4月 藁科学校給食センター開設。
(静岡市のセンター化の完成 井川、梅ヶ島を除く)

《旧清水市沿革》

昭和22年1月 単独校調理場方式による学校給食の提供開始（一部小学校から順次開始。中学校では、お弁当の持参で対応）

平成9年 庵原学校給食センター開設。

平成11年5月 学校給食の改善について、教育委員会内に「学校給食見直しプロジェクト」を立ち上げる。

7月 清水市行政改革推進審議会に対し、「学校給食の運営のあり方に関すること」諮問。→ 答申は下段枠内

11月 清水市公立中学校の学校給食をすすめる会より「清水市公立中学校の学校給食完全実施を求める陳情書」が市長及び市議会議長宛て提出される。（18,325署名）

平成12年4月 興津中学校弁当給食スタート
(H14.1 清水第一中学校の校外調理委託給食提供開始で市内11中学校実施)

6月 清水市行政改革推進審議会、「学校給食の運営管理のあり方」について、市長に答申。

答申内容【学校給食に対する基本的考え方】

- 小学校**
- ・学校給食のもつ教育的観点から現行どおり実施するものとする。
 - ・実施方式は、現行の「校内調理方式」を継続しつつも、社会の変化に合わせて工夫改善を重ねるものとする。
- 中学校**
- ・市の栄養士の献立による指導管理のもと「校外調理委託方式」による弁当給食の導入をすべきであると考える。
財政負担増を極力抑えながら、早期に良質の給食を実施する方法として適しているため。

《静岡合併後》

平成18年 1月 「清水地区学校給食検討委員会」から提言を受ける。

【清水地区における学校給食施設整備等の検討委員会結果（提言）：結論】

- 1 現在、主に小学校で実施している「単独調理方式」での整備については、現有の敷地内での建替えが難しいことから、今後は、「センター方式」を視野にいれ整備を進めていくこと。
しかしながら、整備の実施に当たっては、出来るだけ「単独調理方式」のよさを活かし、「地域性」について考慮すること。
- 2 現在、主に中学校で実施している「校外調理委託方式」を改め、生徒全員が給食を食べられるような完全給食となるように整備を進めていくこと。
- 3 整備に当たっては、静岡市全体を考え、安全性、おいしさ、効率性に配慮し、小中学校一環となった整備方針を進めていくこと。

- 1 1月 提言を受け、静岡市全体の「学校給食施設の整備方針について」、庁議（現経営会議）に諮る。
⇒「共同調理場方式で統一」「中学校校外調理委託方式を廃止」の整備方針が決定。

平成19年 4月 中吉田学校給食センター（南部代替）開設。

平成20年 4月 校舎改築により清水飯田東小学校給食の提供方式変更
8月 校舎改築により清水有度第二小学校給食の提供方式変更
（自校式から中吉田学校給食センターからのセンター方式に変更）

平成22年 4月 両河内センターを整備し、供用開始。
9月 西島学校給食センター（旧南部）がPFI手法による改築整備を行い供用開始。

平成26年 4月 丸子学校給食センター（旧西部）の大規模改修が完了し、供用開始。

給食施設の建設時期

	センター方式			自校方式		校外調理方式	
	No.	センター名	配食校(数)	No.	単独調理校名	配食校名	
1	昭和41年 8月			1	蒲原西小		
2	昭和45年 6月			2	清水駒越小		
3	昭和46年 1月			3	清水興津小		
4	昭和48年 6月 新築	1	東部センター (小11・中4)				
5	昭和49年 1月			4	蒲原東小		
6	昭和49年 1月			5	蒲原中		
7	昭和49年 3月			6	清水不二見小		
8	昭和50年10月			7	清水高部小		
9	昭和52年 4月			8	清水船越小		
10	昭和52年11月			9	清水入江小		
11	昭和53年12月			10	清水小		
12	昭和55年 1月			11	清水江尻小		
13	昭和56年 2月			12	清水有度第一小		
14	昭和57年 3月			13	清水高部東小		
15	昭和58年12月			14	清水岡小		
16	昭和60年 2月			15	清水三保第一小		
17	昭和60年 10月 改築			16	【親子】梅ヶ島給食室 (梅ヶ島小) (梅ヶ島中)		
18							
19							
20	昭和61年12月			17	清水飯田小		
21	平成01年 3月			18	清水浜田小		
22	平成02年 3月			19	清水袖師小		
23	平成04年 3月			20	清水三保第二小		
24	平成06年12月			21	清水辻小		
25	平成09年 4月 庵原Cへ	2	庵原センター (小1・中1)		(清水庵原小) (清水庵原中)		
26							
27							
28	平成11年 4月 建替 井川Cへ	3	井川センター (小1・中2) (井川小) (井川中)				
29							
30							
31	平成12年 4月 開始 由比Cへ	4	由比センター (小1・中2) (由比小) (由比北小) (由比中)				
32							
33							
34							
35	平成12年 4月 開始					1	清水興津中
36	平成13年 4月 開始					2	清水第三中
37	平成13年 9月 開始					3	清水第二中
38						4	清水第四中
39						5	清水第五中
40						6	清水第六中
41						7	清水第七中
42						8	清水第八中
43						9	清水飯田中
44						10	清水袖師中
45	平成14年 1月 開始					11	清水第一中
46	平成15年 4月 一部改修	5	藁科センター (小5・中2)				
47	平成19年 4月 新築	6	中吉田センター (小16・中8)				
48	平成20年 4月 中吉田Cへ				(清水飯田東小)		
49	平成20年 8月 中吉田Cへ				(清水有度第二小)		
50	平成22年 4月 新築 両河内Cへ	7	両河内センター (小6・中2)		(清水宍原小) (清水和田島小) (清水中河内小) (清水小島小) (清水西河内小) (清水小河内小) (清水小島中) (清水両河内中)		
51							
52							
53							
54							
55							
56							
57							
58							
59	平成22年 8月 建替え	8	西島センター (小11・中6)				
60	平成26年 4月 改修	9	丸子センター (小11・中5)				
61	平成30年 4月 (予定)	10	北部センター				

築三〇年経過
 築二〇年経過

◆ 別紙 4 の見方

- ・ H33 年度から今後 60 年間で要するコストを記載。

- ・ 対象範囲

清水地域の自校方式である小学校 17 校及び校外調理方式である中学校 11 校の児童・生徒の分が対象。

- ・ 建設時（平成 33 年度）の対象人数

学事課が予想している平成 33 年度の児童生徒数 11,381 人+平成 27 年度の教職員数 898 人=12,279 人と想定。

- ・ 60 年後（平成 92 年度）の対象人数

国立社会保障・人口問題研究所（=社人研）が出した平成 22 年から平成 52 年までの静岡市の 5 歳～14 歳の人口推計を基に、その後 30 年間同じように推移すると仮定して、清水区の 17 小学校と 11 中学校の 60 年後の児童生徒数として算出した 3,880 人+平成 27 年度の教職員数 898 人=4,778 人と想定。

- ・ コスト計算における対象人数

上記計算により、平成 33 年度（計算当初）現在 12,279 人→60 年後は 4,778 人で試算。

- ・ 食数

平成 27 年度の給食提供回数は 180 回。コスト計算でも 60 年後も変わらず、1 年間に 180 回の給食を提供すると想定。

- ・ 「センター方式」とは

現在の自校方式と校外調理方式での給食提供をやめ、センター方式に統一した場合の試算。

- ・ 「自校方式」とは

対象範囲の自校方式の小学校 17 校を全て建替え、かつ、対象範囲の校外調理方式の中学校 11 校に給食室を整備した場合の試算。

- ・ 「校外調理方式」とは

現在、対象範囲の校外調理方式の中学校 11 校は、同じ状態で継続して給食提供を行い、かつ自校方式の小学校 17 校全てを校外調理方式に変更した場合の試算。

（ただし、現行の内容を継続するため、土地取得費や施設整備費などは考慮していない）

清水地域の学校給食施設整備方針(案)コスト比較表

(単位:千円、消費税10%込)

算定方法

		センター方式	自校方式	校外調理方式	センター方式	自校方式	校外調理方式
		○清水区内に調理能力13,000食/日のセンターを新設 ○調理運営は外部委託	○小学校(17校)の既存施設を建替え、中学校(11校)に調理施設を新設 ○調理運営は外部委託	○現在の委託契約を継続	床面積6,000㎡(他都市の事例を参考)	食数に応じて、300食・500食・700食・900食の4つに分類、床面積は「学校給食施設設計画の手引き」を参考にそれぞれ376㎡・410㎡・517㎡・624㎡とする	
学校施設環境改善交付金(文部科学省)	地方公共団体の学校施設整備に要する経費の一部を国が補助する	556,458	660,769	0	本体建築、附帯施設及び廃水処理施設の整備に要する費用(配分基礎額)の1/2	本体建築、炊飯施設及び附帯施設の整備に要する費用(配分基礎額)の1/2(新築)または1/3(改築)	—
収入計		556,458	660,769	0			
土地購入	施設の建設用地の取得費用	1,000,000	0	0	10,000㎡×100千円(インターネット掲載価格を参考)	—	—
設計・工事監理		108,987	208,022	0	設計:74,309千円(H26北部C概算を参考) 監理:設計費用の1/3	設計:4,152~6,888千円/校(H19両河内Cを参考) 監理:設計費用の1/3	—
建築工事(※特殊基礎無し)		3,346,200	5,993,474	0	507千円/㎡(H26北部C概算に物価変動率を考慮)	424千円/㎡(H20両河内Cに物価変動率を考慮)	—
厨房機器購入		970,970	1,935,626	0	H26北部C見積を参考	H27見積	—
食器・食缶購入		114,360	62,891	70,285	食器:3.7千円/人(H25丸子C見積) 食缶:120千円/級(H25丸子C見積)	食器:3.7千円/人(H25丸子C見積) 食缶:16千円/級(H27見積)	食器:1千円/人(H26見積) 食缶:112千円/級(H27見積)
給食受領室整備	校外で調理する場合に必要な給食受領室の整備に要する費用	560,000	0	340,000	20,000千円×28校	—	20,000千円×17校
支出(initial cost)		6,100,517	8,200,013	410,285			
光熱水費(60年間)	電気料金、ガス料金、上下水道料金	4,658,241	6,907,435	0	電気料(年額):30,131千円 ガス・水道料(年額):5.1千円×1日あたりの食数	電気料(年額):1,509~2,504千円/校 ガス・水道料(年額):6.7千円×1日あたりの食数	—
施設維持管理委託料(60年間)	施設の清掃、建築設備の保守・点検等に要する費用(外部委託)	1,074,860	1,565,256	0	16,286千円/年(中吉田Cを参考)	724~1,059千円/校・年(両河内Cを参考)	—
調理・配送委託料(60年間)	調理・配送等の運営に要する費用(外部委託)	16,942,514	24,448,034	14,415,811	別途積算(5年毎に契約更新)	別途積算(5年毎に契約更新)	153円/食
建物修繕費(60年間)・解体費	建物の修繕及び新築から60年後の解体撤去に要する費用	3,346,200	5,993,474	0	初期建築工事費と同額に設定	初期建築工事費と同額に設定	—
厨房機器修繕費(60年間)		291,291	580,688	0	1年当り厨房機器購入費の0.5%に設定	1年当り厨房機器購入費の0.5%に設定	—
厨房機器更新(60年間)	厨房機器を15年毎に全て買い替える(60年間に3回)	2,912,910	5,806,878	0	15年毎に全て更新(60年間で3回) 上記の厨房機器購入費×3	15年毎に全て更新(60年間で3回) 上記の厨房機器購入費×3	—
食器・食缶更新(60年間)	食器及び食缶を6年毎に全て買い替える(60年間に9回)	690,599	364,548	436,102	6年毎に全て更新(60年間で9回) 単価は上記購入費用と同額	6年毎に全て更新(60年間で9回) 単価は上記購入費用と同額	6年毎に全て更新(60年間で9回) 単価は上記購入費用と同額
消耗品費(60年間)	消毒薬、洗剤、ポリ袋等	150,503	77,616	77,616	2,280千円/年(中吉田Cを参考)	校外調理委託方式と同額に設定	42千円/校・年(H27予算より)
市職員人件費(60年間)	センター所長、栄養士、配膳員等の人件費	3,232,806	3,896,000	1,441,870	正規:8,000千円/人・年×延べ276人 パート:859円/h×1,193,023h	正規:8,000千円/人・年×延べ487人	正規:8,000千円/人・年×1人×60年 パート:859円/h×1,119,756h
支出(running cost)		33,299,924	49,639,929	16,371,399			
差引合計		38,843,983	57,179,173	16,781,684			
差引合計-土地購入		37,843,983	57,179,173	16,781,684			
食数			85,655,443		国立社会保障・人口問題研究所による静岡市の5~14歳の2010~2040年の人口推計を参考に60年間の児童生徒数を仮定 1人当たり180食/年		
1食当りの市負担額(円/食)		442	668	196			
小学校一食単価(円/食)		698	924	452	「1食当りの市負担額」に食材費256円/食を加算		
中学校一食単価(円/食)		739	965	493	「1食当りの市負担額」に食材費297円/食を加算		

校外調理方式は、現行の契約を継続することとしてコストを算定しており、課題(おかずが冷たい等)が解決されないため、コスト比較の対象に成り得ない。

三方式の比較

1 効果的な整備、運営 (アセットマネジメントの視点)		センター方式			◎：コスト低・内容が優れている ○： △：コスト大・内容が劣っている ↑↓	
		自校方式		校外調理方式		
		センター方式	自校方式			内容
施設建設	施設整備	◎	○	—	◇センター方式は、建設コストの面で効率的に事業実施が可能だが、用地取得に費用がかかる。また、配食校に給食受領室を設ける必要がある。 ◇自校方式では、複数施設を建設するため、建設コストが多額になるか、校内に建設するため用地取得は必要ない。 ◆校外調理方式は、計算できない。	
	建設に要する時間	◎	○	—	◇センター方式は、大規模な施設建設をするための一定期間が必要となるが、一度ですべてが改善される。 ◇自校方式は、多くの施設を建設する必要があり、すべての改善に相当の期間が必要となる。	
	建設時の給食提供	◎	○	—	◇センター方式は、センター建設後に切替えればよいので、給食提供に影響がない。 ◇自校方式の小学校では、同一敷地に建替えをするため、自校方式の給食提供が一時的に困難になる可能性がある。 ◆校外調理方式は、計算できない。	
維持管理	維持管理コスト ・修繕 ・機器更改 ・管理委託	◎	○	—	◇施設数が少ない方が、全体的な効率化を図ることができ、中長期的な維持管理も計画的に実施し易いため、相対的に見て維持管理コストが少なくて済む。 ◇施設数が少ない方が、維持管理に係る各施設や総括課の事務負担の軽減も期待できる。 ◆校外調理方式は、計算できない。	
給食運営	調理コスト 配送コスト	◎	○	—	◇センター方式は、施設数が少ないため、効率的に運営ができ、光熱水費等のコスト削減も図れるが、配食校を多く抱え、配送コストがかかる。 ◇自校方式は、配送コストはかからないが、調理委託料や光熱水費でセンター方式より多額のコストがかかる。 ◆校外調理方式は、現状の方式をもとに計上した。	
人員配置	人員コスト	◎	○	—	◇センター方式では、事務や栄養士人員を集約することができ、効率的な配置ができる。 ◇自校方式では、各施設に栄養士を配属する必要があり、人員コストがかかる。さらに事務処理を総括課職員とする必要も生じる。 ◆校外調理方式では、総括課に運営・管理に関わる人員の配置が必要になる。	

三方式の比較

2 安全で安定した 学校給食の提供 (安全性の視点)		センター方式			◎：内容が優れている ○： ⇕ △：内容が劣っている
		自校方式			
		校外調理方式			
		内 容			
給食提供	ドライシステム化	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式とも、新施設では、ドライシステム化した調理施設になる。 ◆校外調理方式は、ドライシステム化ではない。
	アレルギー対応	◎	○	△	◇センター方式、自校方式とも、新施設では、アレルギー対応室で実施が可能。 ◇自校方式は、施設規模により調理室内を明確に区分することが難しい場合がある。 ◇アレルギー対応は、専属の人員が必要となり、施設数が多いほど配置する人員が増える。 ◆校外調理方式は、アレルギー対応はしていない。
食材調達	食材の選定	◎	○	○	◇センター方式は、複数センターが一同に会し、食材の選定・調達を効率よく実施することができる。また、複数栄養士による食材のチェック体制を整えることができる。 ◇自校方式は、施設ごとに献立が異なることから、施設ごとの選定、調達となり、一人の栄養士で食材のチェックをしなければならないため、負担が大きくなる。 ◆校外調理方式は、事業者が食材を選定、調達している。
	調達の柔軟性	○	◎	○	◇自校方式は、施設ごとに調達するため、学校行事や急な食材変更への対応が柔軟にし易い。 ◇センター方式は、発注数が大量となるため、調達できる食材に制約が生じる。また、複数の学校で同一献立を使用するため、柔軟な対応が難しい。 ◆校外調理方式もセンター方式と同様である。
危機管理	危機管理体制	◎	○	○	◇センター方式は、所長、事務、栄養士など複数の人員で組織的な運営管理体制を築ける。 ◇自校方式は、現場栄養士のみで管理全般を担う必要がある。 ◆校外調理方式は、事業者が管理体制を敷いている。
	事故対応	○	◎	○	◇自校方式は、トラブル発生時の影響が1校に留まるが、その他の方式では複数校に及ぶ。 ◇センター方式、自校方式は、各施設職員により初動対応でき、迅速な対応がとれる。 ◆校外調理方式は、事業者からの一報を受け、事業者、総括課、学校の3者で対応することになり、初動対応の迅速性にやや懸念がある。

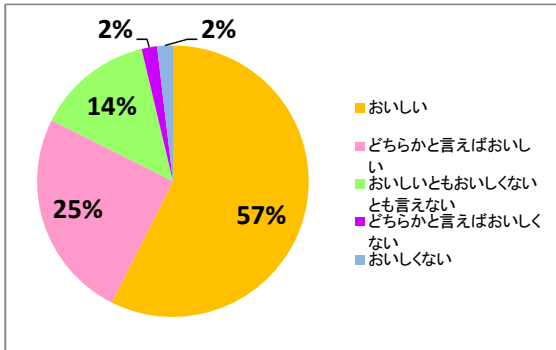
三方式の比較

3 食育の推進 (食育の視点)		センター方式			内容	
		自校方式				
食育推進		校外調理方式			◎：内容が優れている ○：↑ △：内容が劣っている	
		豊富な献立の作成	◎	◎	○	◇センター方式、自校方式ともに豊富な献立に対応できる。 ◆校外調理方式は、事業者の施設（設備）により制限が生じる可能性がある。
		適温での提供	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式ともに温かいものは温かく、冷たいものは冷たい適温での提供ができる。 ◆校外調理方式は、事業者の施設（設備）や提供方法によって制約が生じる。
		全員給食の実施	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式ともに全員給食を実施する。 ◆校外調理方式は、現在選択制を導入しているため、実施方法の検討課題がある。
		地産地消	◎	◎	○	◇センター方式、自校方式ともに、地元食材（生鮮野菜類、加工食品等）を積極的に献立に取り入れることができる。 ◆校外調理委託は、食材調達が事業者の裁量に委ねられるので、地元食材を献立に取り入れることに制約が生じる。
		給食活動の指導	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式ともに食缶で給食提供するので、配膳片付けなどの協同の精神や社交性を養える。なお、自校方式は子どもたちにとって、身近さを感じることができる。 ◆校外調理方式は、配膳が不要となり食育指導の一部が実施できない。
		食生活・食習慣	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式ともに献立に合わせた食器（汁もの、ごはん、おかずに合った形の食器）での提供ができ、正しい食生活、食習慣を身につけることができる。 ◆校外調理方式は、弁当箱での提供となり、食習慣の指導がしにくい。
環境への配慮	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式ともに食べ残しが最後に食缶に集められるため、子どもたち全員が環境へ配慮することの大切さを学ぶ食育指導に結びついている。 ◆校外調理方式は、子どもたちが個々に蓋を閉めて返却するため、残さいが多くなる。		
食に関する指導	◎	◎	△	◇センター方式、自校方式ともに、給食管理や調理現場に携わる栄養士が、子どもたちに学校給食を生きた教材として食育指導を実施する。 ◆校外調理委託は、弁当箱での提供であることと、全員が給食を食べていないことから、学校給食を生きた教材とした食育指導がしにくい方式となっている。		

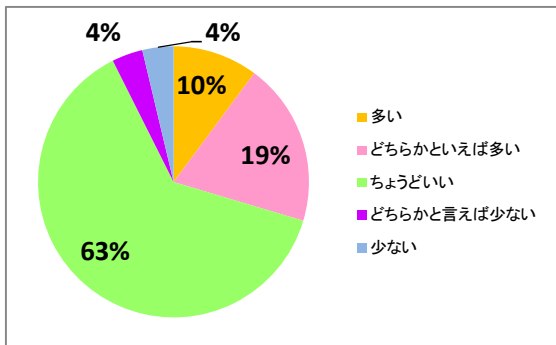
提供方式別 学校給食に関するアンケート結果(小学校)

センター方式

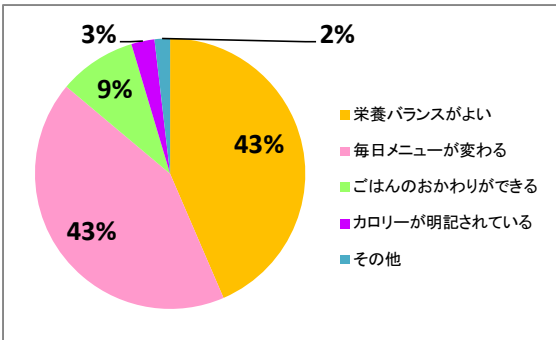
問1 学校給食の味について



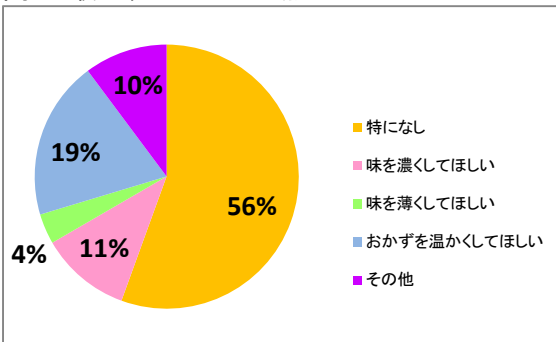
問2 学校給食の量について



問3 最もよい点について

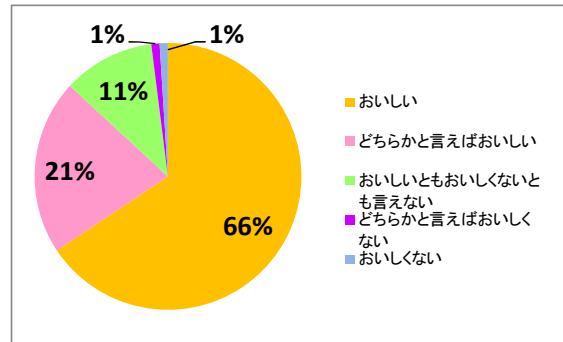


問4 最も改めてほしい点について

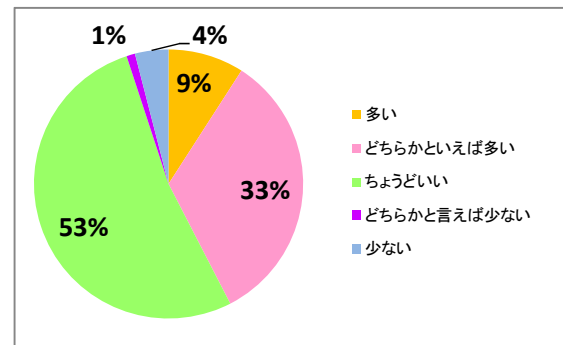


自校方式

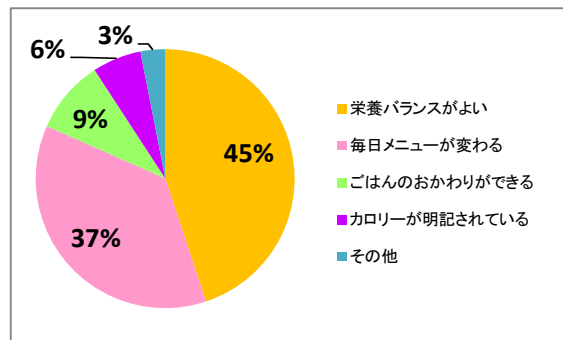
問1 学校給食の味について



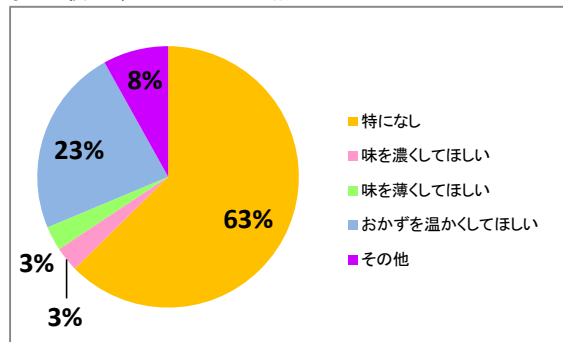
問2 学校給食の量について



問3 最もよい点について



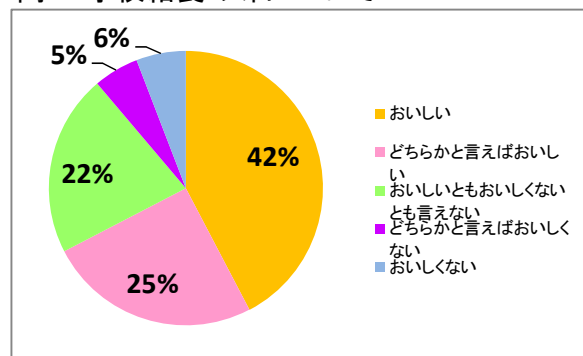
問4 最も改めてほしい点について



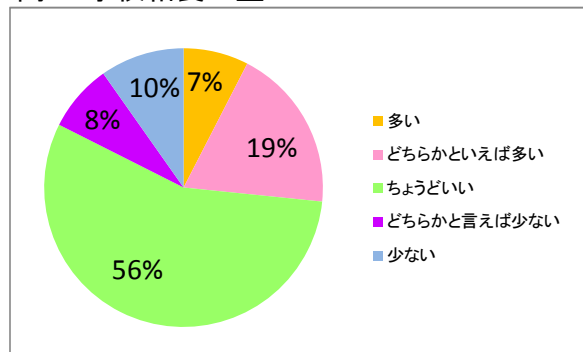
提供方式別 学校給食に関するアンケート結果(中学校)

センター方式

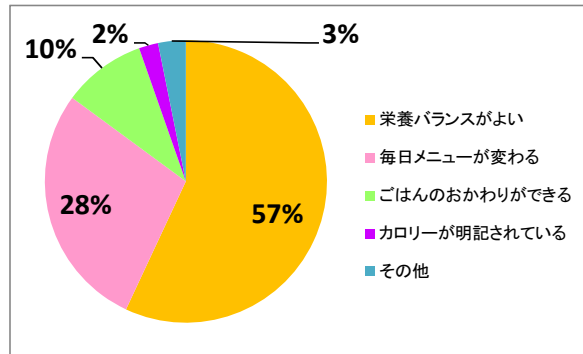
問1 学校給食の味について



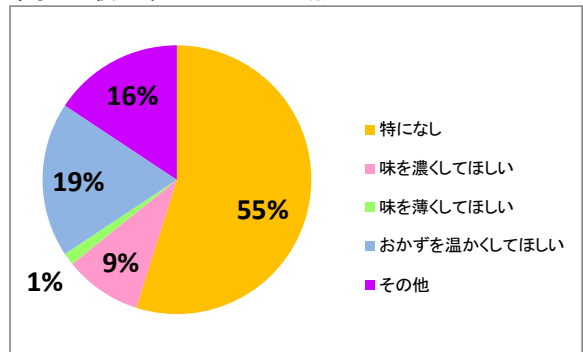
問2 学校給食の量について



問3 最もよい点について

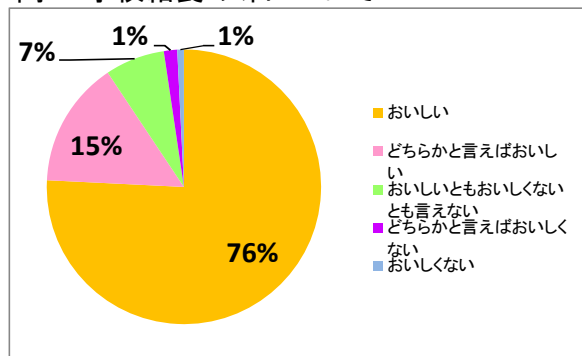


問4 最も改めてほしい点について

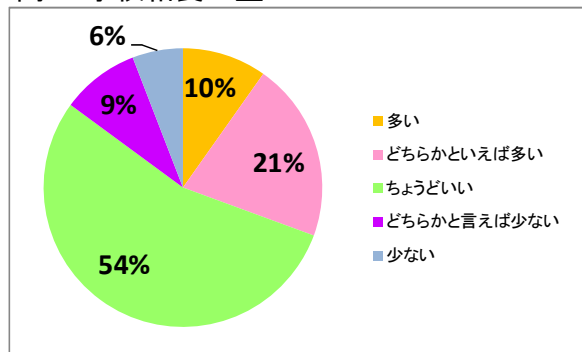


自校方式

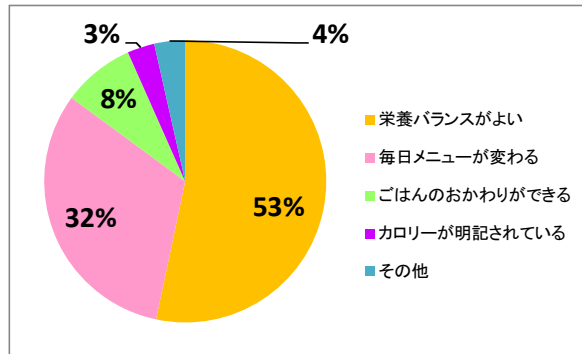
問1 学校給食の味について



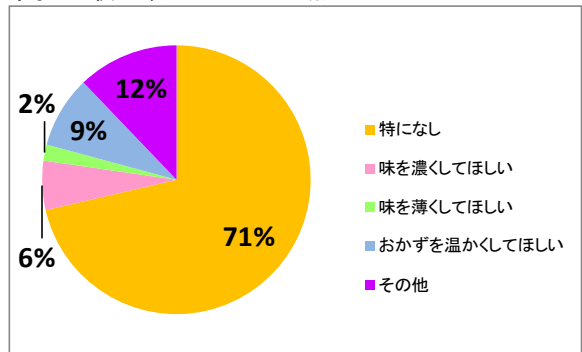
問2 学校給食の量について



問3 最もよい点について

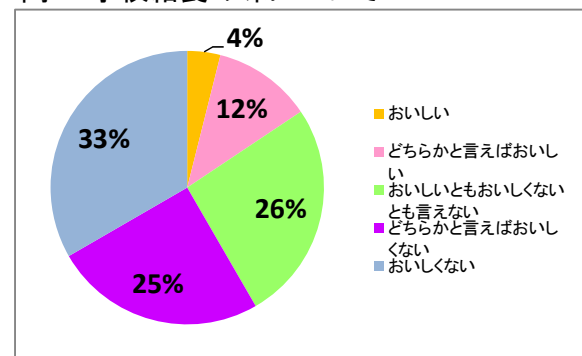


問4 最も改めてほしい点について

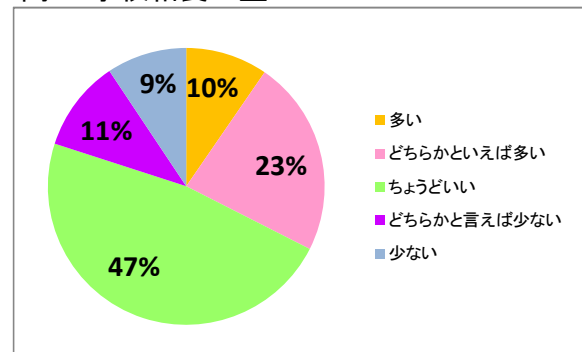


校外調理方式

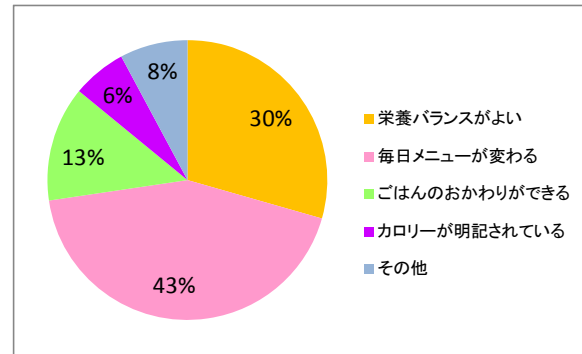
問1 学校給食の味について



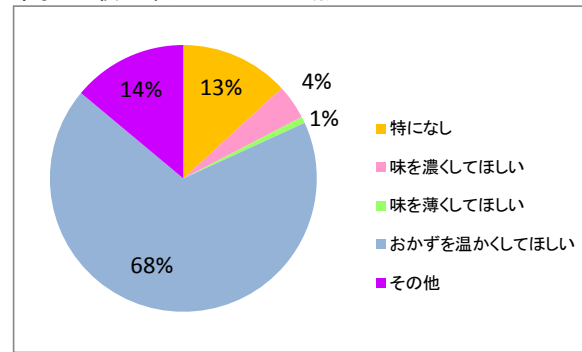
問2 学校給食の量について



問3 最もよい点について



問4 最も改めてほしい点について



◆ 政令指定都市の状況(平成27年度)

政令市名	合併状況	提供方式								給食未実施	
		センター方式		自校方式		親子方式		校外調理方式			
		小	中	小	中	小	中	小	中	小	中
札幌市		—	—	49	19	150	78	—	—	—	—
仙台市	2市2町	54	51	69	12	2	1	—	—	—	—
さいたま市	5市	2	1	99	54	2	2	—	—	—	—
千葉市		—	56	112	—	—	—	—	—	—	—
川崎市		—	—	113	—	—	—	—	—	—	52
横浜市		—	—	341	—	—	—	—	—	—	146
相模原市	1市4町	18	7	53	—	1	—	—	30	—	—
新潟市	1市14町	49	20	61	8	2	1	—	28	—	—
浜松市	3市8町2村	28	12	70	35	3	1	—	—	—	—
名古屋市		—	—	263	1	—	—	—	110	—	—
京都市	1市1町	—	—	166	5	—	—	—	67	—	1
大阪市		—	—	295	—	—	—	—	128	—	2
堺市	1市1町	—	—	93	—	—	—	—	43	—	—
神戸市		24	—	140	—	—	—	—	82	—	—
岡山市	1市4町	18	12	72	23	1	1	—	—	—	—
広島市	1市1町	27	13	109	5	5	3	—	43	—	—
北九州市		—	—	67	—	64	62	—	—	—	—
福岡市		—	63	143	6	—	—	—	—	—	—
熊本市	1市7町	4	38	85	2	5	2	—	—	—	—
静岡市	2市2町	66	30	19	1	1	1	—	11	—	—
学校数	小学校 2,945校 中学校 1,370校	290	303	2419	171	236	152	—	542	—	201
		593		2590		388		542		201	