

## 小学校給食について

学校で提供する給食は、「学校給食衛生管理基準」に基づき調理され、適切な栄養価のある食事であり、児童生徒の望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のために、「生きた教材」として活用するとともに、給食に地産地消を積極的に取り入れ、地域の産業や食文化等について関心を高める取組も行っている。

### 1 給食実施状況

調理場方式別の状況

	単独調理場	給食センター
対象小学校	盛岡地域の 28 校	都南地区：8 校と向中野小 玉山地区：5 校
調理場	学校施設の一部	独立の施設
栄養士及び栄養教諭	調理場ごとに市の栄養士又は 県の栄養教諭を 1 名配置	児童生徒の数に応じて県の 栄養教諭を配置
調理員	児童生徒数に応じて小学校に 市の調理員を配置	委託事業者の調理員
配膳員	調理員が対応	都南地区：各校 1 名以上配置 玉山地区：用務員が対応
献立作成と材料調達	栄養士又は栄養教諭	
調理・洗浄業務	直営	民間に委託
配送・回収	—	民間に委託

### 2 単独調理場の状況

#### (1) 経過年数等

(平成 30 年 5 月現在)

経過年数	単独調理場数	(うちドライ化施設)
40 年以上	4	0
30～39 年	10	0
20～29 年	10	0
20 年未満	4	4
合計	28	4

#### (2) 給食用備品の状況

単独調理場には、調理用機器として回転釜や冷凍冷蔵庫など全部で約 1,300 の備品がある。そのうち、購入後の経過年数が 20 年を超えるものが約 600 あり、全体の約 47% を占める。

(平成 30 年 5 月現在)

経過年数	備品数
20 年以上	612
10 年～20 年	471
10 年未満	216
合計	1,299

【参考】

①調理備品等の耐用年数（国税庁HPより）

項目	耐用年数
ホテル、旅館又は料理店業用設備及び給食用設備	9年

※「耐用年数の適用等に関する取扱通達の付表」により、「給食センター」は「772」配  
達飲食サービス業」に分類されることから、「飲食店業用設備」と同様の整理となる。

②製造物責任法（通称 PL 法）においては、部品保有期間は特に定められていないが、10  
年までは損害賠償の請求権がある旨定められていることから、製造業者は製品部品を最  
低 10 年間は製造するが、それ以降は部品の製造を終了する場合がある。

③近年の物品の修繕及び更新の状況

別紙資料 1 のとおり。

(3) 給食担当職員数（市職員）について

単独調理場業務を行っている市の職員数の推移は、次のとおり。

年度	栄養士	調理員	調理員（再）	合計
26	15 人	82 人	0 人	97 人
27	15 人	79 人	2 人	96 人
28	14 人	74 人	4 人	92 人
29	14 人	74 人	4 人	92 人
30	14 人	74 人	4 人	92 人

※各調理場の配置人数は、国の基準によって定められている。

※臨時調理員は、含んでいない。

(4) 衛生管理の状況

毎年市保健所により、特定給食施設の点検指導が実施されている。

調査指導結果は、別紙資料 2 による。

### 3 単独調理場整備に関する検討の経緯

盛岡市では、学校関係者、保護者、行政機関、学識経験者で組織する盛岡市学校給食検討会  
を平成20年8月に設置し、盛岡市立小中学校の学校給食の今後の在り方について、調査検討を  
行った。

検討会の報告を受け「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」（案）を作成し、パブリックコ

メントにより、広く市民の意見を伺ったほか、議会でも検討をいただいた。

それらを踏まえ、25年12月に「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」を策定し、その中で施設・設備の整備維持について以下の点がまとめられた。

(1) 実施計画の策定

施設の整備に当たっては、5年毎の実施計画を策定する。

(2) 調理場施設の整備

共同調理場を中心とした供給体制を構築することとし、既存の調理場の有効活用を図りながら、都南学校給食センターをはじめとする老朽化した各調理場について、適正な規模、配置などを検討し、新たな調理場の整備による施設の集約化や既存の施設の改築等を進める。

(3) 新築又は改築する調理場の整備方針

今後の調理場施設の整備に当たっての主な留意事項

ア 「学校給食衛生管理基準」に準拠した施設設備とすること。

イ 食物アレルギー対応について、専用の調理室等を設け、給食が安全に提供できる施設とすること。

ウ 施設の建設等の工事期間中については、他調理場からの給食の供給を実施するなど、長期にわたる給食提供の停止を伴わないよう進めること。

エ 単独調理場の改築は、現在の敷地内において、支障なく建設することが可能である場合に、建設費及びその後の運営にかかる経費が過大なものとならないように行うこと。

#### 4 単独調理場実態調査の結果

基本方針の内容を受けて、5か年の実施計画である「第一次学校給食施設整備実施計画」を策定し、その中で単独調理場の整備については、実態調査を行った上で検討を行うこととした。

(1) 委託による実態調査結果概要

平成27年度に、ドライシステム化されていない単独調理場24施設について、施設の現状と課題、「学校給食衛生管理基準」に基づくドライシステム化改修工事の可否及びその費用についての委託調査を実施した結果、現状における問題点として、延べ400項目以上、1校当たり15～20項目前後の指摘がされた。

ア 既存施設は、現在の学校給食衛生管理基準への対応が困難であり、劣化の激しい箇所は補修では根本的な解決には至らない。

イ ドライシステムの必要性や配管の交換・耐震性等を考慮すると、部分的な増築や改修による延命より、各学校に適した衛生的で安全安心なプランニングによる新築の給食施設がより良いものであると判断される。

ウ 現在の調理場の施設面積の中で基準に適合したドライシステムを導入可能なのは、24施設中1施設（月が丘）のみで、23施設については施設の拡張（敷地内増設可21、別用地新築2（仙北・土淵））により対応する必要がある。

エ 上記ウの場合の概算工事費は、**約55億4千万円（税8%込）**である。

※既存施設の解体費，新築費，調理機器等の整備費を含む。

※設計費，工事監理費，地質等調査費を含まない。

※調理場外部分の配管工事，既存施設の移設，外構工事及び用地取得費を含まない。

オ 24 か所中 23 か所で調理場面積の増が必要である。

カ 各調理場の改修工事の工期は解体から供用開始まで約 1 年間の期間を要する。

## (2) 現地調査における課題

市教育委員会では、(1)の実態調査結果を踏まえ、敷地内増設可とされた 21 施設について、業者図面を基に、学校関係者からの聞き取りを含めた現地確認を実施した結果、9 校 10 項目について大きな課題があることが判明した。

確認した内容は、次のとおりである。

### ア 接触（2校）

増設方向にあるフェンス及び通学路，上部の電線，学校校舎と接触する。

### イ 近接（1校）

増設方向に電圧設備があり，そのフェンスとほぼ接する状態となる。

### ウ 駐車場・通路（6校）

増設方向は，駐車場，通路，中庭，花壇などとして利用しており，代替となる敷地がない。

### エ その他（1校）

通常教室がある建物の中に有る調理場で，耐震補強工事の際に設置した耐震壁の撤去を想定した施工は，建築基準法上不可

## 5 各調理場方式の比較

### (1) 各調理場方式の特色

#### ア 単独調理場方式

学校に給食調理場を併設していることから，給食を「活きた教材」として最も活用しやすい環境にある。各教科における食に関する学習内容や季節に合わせて，献立を編成しやすく，児童生徒も学習で学んだことを給食の時間に実践しやすい環境である。

また，児童生徒と給食従事員が直接コミュニケーションを図ることができるので，食事への感謝を直接伝えられ，感謝の心や社会性を学ぶ機会となる。

#### イ 共同調理場方式

複数の学校を管轄するため，各学校で給食を「活きた教材」として活用していくためには，献立や訪問指導について学校とセンターとの間で調整が必要となるが，単独調理場と同様に選択給食（セレクト給食）や個に応じた献立（食物アレルギー食，肥満や痩身への配慮）などを取り入れることが可能であり，施設見学や児童からの感謝の手紙，調理員を伴った学校訪問などにより，調理従事者との交流も実践されている。また，食材の発注数が多いことから，生産者との連携により，使用食材の計画栽培等を行いやすく，年間を通し，安定した地場産品の積極的活用を実践している。

## ※ 親子方式について

親子方式は、一つの学校（親）の調理場で他の学校（子）分の給食を調理する方式である。

親の学校は、子の学校分を含めた調理、洗浄、食器等保管機能を持たせた上で、食材の搬入口とは別に、配送用の出入り口等を整備する必要がある。

建築基準法上、単独調理場は、設置された学校施設の一部となるが、親子方式の調理場は、他校への給食提供を目的とすることから、学校施設とは別の工場施設の扱いとなる。都市計画法上の制限があり、多くの学校がある住居地域には、原則建設することはできない。また、建設が可能な場合、工場としての労働安全衛生関係の設備が必要となる。

平成 27 年度に実施した単独調理場の調査では、ドライシステム化等のために必要な増築は困難とされたことなどから、さらに、親子方式に対応する施設とするための増築は、困難である。

## (2) 経費比較

- 単独調理場 28 施設を維持する場合との比較（現状からの試算による、15 年間の経費）

単位：千円

		人件費	維持管理費	施設整備費	計	合計	
単独調理場の維持 (28 施設)		9,717,142	1,957,859	5,543,643	—	17,218,644	
一部を共同調理場へ	A	単独調理場 (17 施設)	5,494,435	1,188,700	2,853,533	9,536,668	15,444,707
		共同調理場 (11 校)	672,893	5,235,146		5,908,039	
	B	単独調理場 (4 施設)	1,305,362	279,694	0	1,585,056	11,456,429
		共同調理場 (24 校)	858,425	9,012,948		9,871,373	
全てを共同調理場へ (28 校)		887,285	10,209,101		—	11,096,386	

※単独調理場 28 施設の施設整備費は、委託調査結果の概算工事費。

※単独調理場の人件費は、現在と同様の市職員の配置を想定

※共同調理場の人件費は、栄養士及び各学校の配膳員を想定

※共同調理場の維持管理及び施設整備の費用は、PFI 導入事例の税込平均金額とし、アドバイザリー費用及び学校の配膳室工事費（想定）を含む。土地購入費は含まない。

(3) その他の主な項目の比較

	単独調理場方式	センター方式
温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理完了後、検食を要する時間（30分間）後速やかに提供できるため、温度管理がしやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理後、配送時間を要するため、保温食缶等での対応を考慮する必要がある。</li> </ul>
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>事故のリスクを分散できるが、施設毎に衛生管理状態に差が出る恐れがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>人員や施設設備の投資が集中されるため、一定のレベルでの衛生管理が期待できるが、事故が発生した場合の影響が大きい。</li> </ul>
機器	<ul style="list-style-type: none"> <li>機器のサイズが小さいことから、個別の修繕や更新の場合は、経費が抑制される。</li> <li>市全体での保有数が多くなることから、維持管理の経費負担は大きくなる。</li> <li>多機能機器や自動装置などの高額な機器を導入することは台数が多くなることから難しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大型機器や自動化機械の導入などにより、調理員の負担軽減を図りやすい。</li> <li>維持管理事務も簡素化できる。修理更新の際、個々の機器に係る経費は高額となりやすい。</li> </ul>
用地など	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校敷地内に、新たに給食調理場や食材納入業者の搬入通路、駐車スペースを確保する必要がある。</li> <li>市全体で見れば、必要面積は大きい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理工場や配送車両の接続スペース、駐車場などの広い敷地で、かつ準工業用地等の建築条件を満たす用地が必要となる。</li> <li>必要な面積は抑制される。</li> </ul>
建設費・改築費	<ul style="list-style-type: none"> <li>1校当たりの経費は低くなるが、全校をトータルすると経費は高額となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>集約による節減効果は見込まれるが、1施設としての建築経費は、高額である。</li> </ul>
光熱水費	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場の数が多くなるため、市全体の使用量が多くなり、費用が多額となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>複数校分を集約するため、使用量が抑制される。</li> </ul>
配送費	<ul style="list-style-type: none"> <li>かからない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>対象学校数、距離等に応じた経費が必要となる。</li> </ul>

## 6 調理場整備における課題

### (1) 各調理場を改修する場合

#### ア 経費

現在の方式で単独調理場を維持した場合、最も経費が抑えられるセンター方式と比べ年間で約4億円、15年間で約61億円の経費が多くかかると試算される。

#### イ 敷地

4(1)の委託調査において、24施設中22施設は現状敷地でドライシステムの導入が可能との結果であったが、市教育委員会が現地を確認したところ、4(2)のとおり22施設のうち9施設では、敷地利用等に課題があることを確認した。

#### ウ 整備に要する時間等

これまでの単独調理場のドライ化改修は、校舎の大規模工事と併せて実施している(11年間で4校)が、同様の手法を取る場合、対象校調理場すべてで改修を実施するには相当の時間を要する。

また、建替えの場合、供用再開まで1年程度の工事期間が必要であることが判明している。

一方で単独調理場の支援機能を整備する(仮称)盛岡学校給食センターでは、単独調理場1校分程度の支援しか想定していないため、複数校の同時対応ができない。そのため、複数校での工事の場合は長期の給食提供停止が必要となる。

### (2) 共同調理場に集約する場合

#### ア 敷地

共同調理場は、広い敷地を確保する必要性があり、配送距離を考慮した配置も重要であるほか、施設は工場となることから、用途地域等の条件も適合しなければならない。

#### イ 食中毒や配送における事故リスク

一度に調理する数が多くなるため、事故が発生した場合の対象は大きいものとなる。また単独調理場には無い配送業務があるため、交通事故等を含めた様々な事故リスクが生じる。