

行政視察報告書

- ★日時 平成28年1月31日(日)～2月3日(水)
★視察項目 中学校デリバリー給食の導入
中学校デリバリー給食から給食センター方式への転換
学校給食センター
★視察市 神奈川県相模原市
兵庫県姫路市
京都府福知山市
★視察者 自然共生党 谷本誠一

1. 相模原市(2/1) = 中学校デリバリー給食の導入

(1) 説明員

- ①教育局教育環境部学校保健課 課長 萩原康秋
- ②教育局教育環境部学校保健課 担当課長 岸田幹生
- ③教育局教育環境部学校保健課 主任 岡田女史(栄養士)
- ④議会事務局政策調査課 担当課長 沼田好明
- ⑤相模原市立中央中学校 校長 佐藤陽一
- ⑥相模原市立中央中学校 教頭 見城俊夫

(2) 中学校デリバリー給食導入の経緯

- ①平成15年 9月 = 希望生徒への業者弁当実施(旧市内)
- ②平成18年 3月 = 津久井町、相模湖町との合併
合併後3年間で、ミルク給食の旧市内と相模湖町の中学校給食のあり方検討
- ③同 年11月 = 市立中学校あり方懇話会を設置
- ④平成19年 3月 = 城山町、藤野町との合併
合併後3年間で、旧市内と藤野町の中学校給食のあり方検討
- ⑤平成20年 3月 = 市立中学校給食あり方懇話会が提言
- ⑥平成20年11月 = 相模原市立中学校完全給食実施方針の策定
※弁当併用デリバリー方式による完全給食の実施
- ⑦平成22年11月 = 南部地区中学校15校でデリバリー給食開始
- ⑧平成23年10月 = 北部地区中学校15校でデリバリー給食開始(市内全校実施)
- ⑨平成25年 6月 = 市立中学校給食検討委員会を設置
(南部地区実施を踏まえて検証を行い、27年度以降の方針を検討するため)
- ⑩平成27年 4月 = 市立中学校給食検討委員会が答申

(3) 中学校デリバリー給食導入の理由

- ①旧相模原市では、希望生徒への業者弁当を実施したものの、栄養士献立ではないため、栄養バランスに問題があった。
- ②合併後、ミルク給食の相模原市、未実施の相模湖町、藤野町、センター方式での津久井町、城山町との格差が顕著になったため、給食完全実施への検討が進んだ。
- ③あり方懇話会の提言では、相模原市、相模湖町、藤野町の中学校には、早期実施が可能な選択制デリバリー方式、津久井町、城山町ではセンター方式継続を謳った。
- ④懇話会提言を受け、全中学校に対し早期に完全給食を実施すること、献立作成と食材発注を栄養士が行うことを定めた、中学校完全給食実施方針を策定
- ⑤給食調理場整備を要しないことで、早期導入が可能であること、初期投資経費を抑制できることの理由が決め手となった。
- ⑥弁当併用にしたのは、アレルギー対策や持参弁当を希望する生徒や保護者への配慮
- ⑦食缶ではなくランチボックス(主食・副食別)にしたのは、配膳作業が簡易であり、学校日課への影響を最小限に留めることができるため
- ⑧導入に2年をかけたのは、予算枠確保がし易かったため

(4) デリバリー方式の仕様と実情

No.	項目	内容
1	献立	市の栄養士が作成 米飯中心、副食4品程度、ミルク（給食・持参弁当全生徒対象） 持参弁当はミルク選択→50%台（女子が低い） 汁物なし（今後の検討課題）
2	食材発注	市教委の栄養士が発注（入札が原則） 民間市場（3箇所）を通じて地場産品を斡旋した場合は随意契約
3	ランチボックス	主食用・副食用のランチボックス 安全性・耐久性・衛生性の観点から選択
4	調理・衛生管理	国の基準を参酌し、市中学校給食調理衛生管理基準を策定 民間事業者調理場で調理、ランチボックスを配送ケースで配送
5	配膳室整備	中学校に配膳室を整備 空調、シンク、湯沸かし等の設備を整備
6	給食回数	年180回（標準）
7	給食費	食材費は保護者負担→現在300円/食→H28度315円改訂 アレルギー等牛乳不要生徒=248円/食（牛乳52円は継続） 施設、設備、人件費（配膳員を含む）等は市負担 会計は私会計（学校給食協会はない） 1食単価は市学校運営協議会で決定
8	給食予約	生徒・保護者の利便性に配慮した予約システム インターネット予約、日・月単位の申込 1週間前までが予約期限
9	持参弁当併用性	弁当持参を希望する生徒や保護者、食物アレルギー生徒への配慮 デリバリー給食の選択権を付与することで、全生徒への完全給食
10	食育	栄養士の学校への派遣による食に関する指導実施 毎月の献立表、給食便りの発行 学校や関係機関と連携した食育への取り組み

(5) デリバリー給食の提供方法

- ①配膳員は市の嘱託雇用で、委託費には含まれない。
- ②5ブロックに分け、ブロック毎に業者を選定
- ③当初喫食率60%を見込み、10,500食/日を想定していた。
- ④安全・安心な調理業務を継続して行う必要があるため、業者選定には公募型プロポーザルを採用
- ⑤受託業者とは5年間の中期契約

開始期日	ブロック	学校数	想定食数	受託業者	契約期間
H22.11.1	A	7	2,190食	（株）山路フードシステム	H22.6.7～H27.3.31
	B	8	2,310食	利恵産業（株）	H22.6.10～H27.3.31
H23.10.31	C	3	1,400食		H23.6.29～H28.3.31
	D	4	2,100食	（株）まもかーる	H23.5.20～H28.3.31
	E	8	2,500食	エンゼルフーズ（株）	H23.7.15～H28.3.31
合計		30	10,500食		

※A、Bブロックは、平成28年度から同一業者に随意契約（1年間のみ）
検討委員会の答申時期が遅れたことにより、プロポーザルが間に合わなかったため、
29年度は新たにプロポーザル予定

- ⑥金額提案は1食単価方式にした。
※先進市視察した際どこも単価方式だったため、年間支払い方式は念頭になかった。
※喫食率が下降すれば、事業者が車両を1台で複数校に対応したり、パート従業員を減らしたりして工夫するのではないかと？
- ⑦業者の提示単価は236円～302円
- ⑧パン食は、月1～2回提供
※腹持ちが悪いので男子に不評
※女子は人気、献立提案では女子の場合パン食が多い。
※パンの方が価格が高い。
※小学校は週に1.5日提供
- ⑨お代わり方式
※クラス毎の弁当注文数に応じ、注文数とは別途予備食としてコンテナに入れる。
1～9食注文＝予備1食
10～19食注文＝予備2食
20～食注文＝予備3食
※予備食分配方法は、クラスの自主対応
※予備食の追加費用は無料

- ⑩コンテナへは蓄熱材を使用していない。
 ※Eブロック（相模3校は1時間かかる）以外は運搬距離が近い
 ⑪製造ラインは別途構築する必要条件はない。

(6) 給食配膳室の整備

- ①余裕教室の改修を基本とし、それが不可の場合は敷地内に新設
 ②平成22年度整備＝改修10校＋新築5校
 ③平成23年度整備＝改修8校＋新築7校

施設整備費	学校数	決算額
設計費		1,059万円
工事請負費(新築)	12校	20,487万円
施設修繕費(改修)	18校	10,461万円
建築申請費		162万円
備品購入費		5,830万円
合計		38,000万円

(7) 給食配膳員（臨時非常勤職員）の配置

- ①勤務時間 =月～金曜日、1日4時間
 ②配置人員 =給食数に応じ、毎日1～3人程度
 ③給食配膳業務＝給食数量確認、受け入れ及び保管
 生徒による搬出・返却への補助及び指導
 調理業者への食器類返却
 牛乳残量の確認
 牛乳パックの開披及び洗浄、別の収集委託業者への引き渡し
 ※ストロー・パック回収は、単独調理、共同調理に関わらず全109校で実施
 ※デリバリー実施校以外は、児童・生徒がパックの開披・洗浄
 ※収集業務は、毎年度ストローの単価見積もり合わせ（市内2社程度）
 →牛乳パックの所有権は受託業者で、その売却収入を委託料に充てる。
 ④給食事務 =日々作業の記録
 マークシート予約の受付整理
 献立表等書類印刷及びクラス仕分け
 給食に係る学校長からの指示受託

(8) 給食予約システムの導入

- ①平成22年度＝Web方式によるシステムを導入（小学校は学校毎に現金徴収）
 ②事前に給食申込及び登録を行いID、パスワードを取得し、払込用紙を受領
 ③コンビニで振込用紙で事前に払い込み（1枚で18日分 or 90日分）
 ※当初は日単位のみだった。
 ④入金確認の後、予約可能→インターネット経由でPC、携帯電話から予約
 ⑤喫食日の7日前の15時までに予約、変更、取り消しが可能。
 マークシートの場合は前月15日までに予約（学校への提出）
 ⑥教育委員会が予約情報の確認
 ⑦教育委員会が食材の発注、納品の指示
 ⑧給食事業者による調理
 ⑨学校、クラス毎に仕分けし、各学校へ配送

(9) デリバリー給食実施に係る経費（27年度のみ当初予算、後は決算）

単位＝万円

		H21度	H22度	H23度	H24度	H25度	H26度	H27度
施設整備費	小計	409	16,173	21,418	44	131	93	125
	配膳室整備	409	13,325	18,436	0	0	0	0
	備品購入費	0	2,848	2,982	44	131	93	125
運営費	小計	2	9,403	29,123	39,882	38,620	38,270	44,376
	調理委託費	0	6,891	25,053	34,996	33,643	33,082	39,138
	配膳室運営	0	326	382	269	241	255	319
	予約システム	0	2,094	3,600	4,616	4,692	4,862	4,916
	報償費	2	2	0	0	2	0	3
	その他		90	88	0	41	71	0
賃金	小計	0	897	2,855	4,151	4,267	4,176	4,846
	給食作業員	0	807	2,750	4,049	4,121	4,176	4,846
	事務補助	0	88	104	102	0	0	0
	栄養士(非勤)	0	0	0	0	146	0	0
	旅費		3	0	0	0	0	0
合計		411	26,473	53,395	44,077	43,017	42,539	493,47

(10) 喫食率の変遷と向上策

①導入当初は60%近かったが、現在は45%程度に下がった。

年度	喫食率	備 考
H22度	58.56%	11月から南部校15校で開始
H23度	53.94%	11月から北部校15校で開始、10月より月単位予約開始
H24度	48.99%	9月から中学校給食ブログ開始 新入学予定者の保護者対象試食会を開催
H25度	46.38%	献立募集事業の開始、10月分予約から在校時一括予約開始
H26度	44.94%	
H27度	44.77%	

- ②弁当持参生徒は牛乳を注文できる(選択制)。→喫食率5%(全生徒中)
- ③平成24年9月=中学校給食ブログの開設
 ※毎日の献立に対し、写真付きコメントを掲載
 ※ブログや広報紙、献立表は教委付き栄養士(再任用含め4名)が作成
- ④試食会の開催=学校やPTAからの要望
 在学中保護者や小学校6年生保護者が中心
 管理栄養士を派遣、当日の献立について説明
- ⑤献立の工夫=生徒創意の献立を採用、提供(月1度程度)
 特別メニューによる提供
 はやぶさ給食=6/13
 イベント給食(小学校も)
 市政記念日=11/20
 節分=2/3
- ⑥汁物提供モデル事業(2ヶ月)を1校に対し実施→喫食率が若干向上
 ※業者に委託、汁物容器は業者既存所有物を活用
 ※1ヶ月15日中、8日間汁物を提供
- ⑦汁物モデル事業の際、小盛りご飯を実験→効果なし
 ※今後大盛り、小盛りご飯提供の考えはない。
- ⑧食育指導=学校からの依頼により栄養教諭を派遣
- ⑨入学説明会での周知
- ⑩予約システムの変更
 予約が面倒との意見を受け、当初日単位予約のみだったのを、平成24年度に月単位予約可能なシステムに改修
 平成25年10月=在校時一括予約が可能になるようシステム改修
- ⑪マスコミへのピーアール
 新聞等で相模原市の取り組み等について掲載

(11) 残食率

平成26年度2ヶ月間、汁物提供モデル校での調査結果

大種別	種 別	12月平均(%)	1月平均(%)	備 考
主食	白米(普通)	5.3	8.2	
	白米(小)	-	32.8	
	白米(お代わり)	-	60.7	
	パン	5.4	11.3	
	麺	32.3	34.2	パスタ等
主菜	肉類	20.7	17.3	
	魚類	22.2	31.2	
	卵類	32.9	38.0	
	豆・豆製品類	35.2	37.3	
副菜	野菜類	39.2	42.1	
	芋類	21.6	28.3	
	藻類	54.0	37.1	
デザート	果物類	25.1	33.5	
	その他	45.5	21.3	
牛乳等	乳類	10.8	20.6	
	牛乳	7.1	6.9	1月汁物期間中=7.4%
汁物	汁物	-	14.4	

- ①汁物提供モデル1校の実施期間のみ業者に対し、汁物調理調査委託費を支払った。
- ②業者への残食調査は委託業務契約に入っていない。
- ③業者の好意で、毎日任意の10食分のみ計量し、残食率を出している。
- ④単独調理、共同調理校は、配缶時と残量を計量し、毎日、主食、主菜、副菜、牛乳等に分類して、データを出している。

(12) デリバリー給食実施による課題

項目	内容
給食喫食状況	喫食率が減少傾向 肉類日は喫食率が高く、魚類日は喫食率が下がる等、嗜好による違い
ミルク飲用状況	給食同様に減少傾向
栄養バランス	選択制のため、生徒全体の栄養確保は困難
給食の提供	おかずが冷たい 温かい汁物の提供が不可 食缶による提供不可(持参弁当との公平化のため) ご飯の量の選択制がない(女子では多いとの意見あり) 食物アレルギー対応に限度
残食状況	小学校より残食率が高い 給食センター利用校7校と比べても、同様の傾向
給食費	食材の値上がり、消費税増税による影響
学校負担	給食時間において、配膳に係る時間分喫食時間の減少 食育指導が給食時間に困難(弁当持参生徒への配慮のため) 教員の給食への理解が浸透し切れていない 給食担当職員の事務負担増 校長=検食及びその報告書作成 教頭=予備食報告、クラス毎予約者の確認等
予約システム	予約が面倒
食育	給食時間での食育指導が困難(持参弁当との選択制のため) 中学校は給食文化がなく、教諭の熱意が希薄

(13) 学校給食の実施方式

		単独調理場	共同調理場	親子方式(子)	デリバリー	合計
小学校	学校数	53校	18校	1校		72校
	児童数	31,094人	4,874人	37人		36,005人
中学校	学校数		7校		30校	37校
	生徒数		1,264人		16,285人	17,549人
建設費用		35,000万円	130,000万円	-	1,200万円	-
運営費H27予算		1,900万円	7,300万円	-	44,983万円	-

※共同調理場は3箇所(旧市内1箇所、合併町2箇所)

(14) 今後の中学校給食のあり方(中学校給食検討委員会答申)

- ①総論=短期的改善策としてデリバリー給食の改善を図る。
将来的には全員喫食による完全給食の実現に向けて検討を進める。
調理場の老朽化、児童生徒の減少を踏まえ、効率的で多様な方式による小学校も含めた地域性を考慮した上での全市的な取り組みが望まれる。
<デリバリー給食における短期的視点>
- ②汁物の提供を検討
- ③副食容器は重い素材のため、変更が望まれる。
- ④ご飯量の選択制を検討
※大盛り希望生徒がいる。
※モデル事業実施結果では、小盛りご飯選択生徒の残食が多かった。
- ⑤給食時間が15分程度と短いため、あり方を検討する必要がある。
- ⑥生徒に対し、正しい食生活実践の意義を啓発する。
- ⑦残食が小学生より多いことで、栄養教諭や担任教諭との連携を密にする。
- ⑧ホームページや予約画面へ給食写真を掲載したり、ビデオによる中学校給食の紹介、小学校での試食会実施するなど、保護者への広報を強化する。
- ⑨試食会は小学6年生保護者のみならず、その児童も対象にする。
- ⑩土曜参観での試食会開催や小学校給食献立を採用して、保護者への啓発に努める。
- ⑪食材は原則国産とし、可能な範囲で市内産や県内産を採用しているが、それを学校給食でアピールすべき。
- ⑫衛生管理は、大量調理施設衛生管理マニュアルや中学校給食調理衛生管理標準等に基づき、今後も適切に行う。
- ⑬アレルギー対応策については触れていない。

(15) まとめ

- ①デリバリー給食の喫食率が緩やかながら長期低落傾向にあるので、いずれ行き詰まる可能性がある。喫食率向上は呉市同様用意でないと思われる。
- ②おかずが冷たいこと、汁物の提供がないことが難点である。
- ③委託料が業者間で差が出ているのは、呉市と同じである。
- ④予約システムの投資及び運転経費が高んでいる。

- ⑤アレルギー対応が不十分である。
- ⑥残食率が食缶方式に比べて大きいのと選択制のため、食育の足を引っ張っている。

2. 姫路市 (2/2) = 中学校デリバリー給食から給食センター方式への転換

(1) 説明員

- ①学校教育部健康教育課学校給食推進室長 東影浩平
- ②学校教育部健康教育課学校給食推進室 上谷達仁
- ③議会事務局調査課 課長 田麻正和
- ④議会事務局調査課主任 尾台直子

(2) 当初選択制デリバリー給食を導入した理由や経緯

- ①平成15年 6月=保護者による中学校給食実施への要望を受け、「姫路市立中学校給食実施検討懇話会」を設置
- ②その後「姫路市における中学校給食実施に関する報告書」が懇話会から提出
- ③報告書を踏まえて「姫路市立中学校給食実施方針」を策定
- ④選択制デリバリー方式による中学校給食実施に向けて準備を開始
【理由】
保護者からは中学校給食実施を望む声と共に、家庭弁当を尊重する意見も一定数あった。
短期間で全校実施できる。
市の財政負担の標準化が図れる。
- ⑤平成16年10月=配膳室等準備が完了した学校で順次、導入を開始
- ⑥平成21年 4月=実施対象校全29校での実施が完結

	開始時期	開始校数	合計校数
平成16年度	10月	3校	3校
17年度	10月	6校	6校
18年度	4月	3校	6校
	10月	3校	
19年度	4月	3校	6校
	12月	3校	
20年度	4月	3校	5校
	11月	2校	
21年度	4月	3校	7校
合計校数			29校

<同時実施しなかった理由>

- ①衛生管理基準をクリアした業者を選定するため、安全面の配慮から順次行った。
- ②学校の受入体制（配膳室の設定や空調設備設置）の調整が付き次第順次導入した。
- ③保護者の要望の強い学校から順次導入した。
- ④教職員の抵抗もあり、その説得作業も必要だった。
- ⑤予算枠が設定されていた訳ではない。

(3) 業者選定と提供方法

- ①1食当たりの単価方式で喫食率7割で価格を積算
- ②当初3校実施の際は、1業者と随意契約（調理能力と学校との距離）
- ③契約は1年更新
※1食当たり235円から255円に
235円→245円→250円（H27）→255円（H28）
※事業者は更に値上げ（260円）要望→喫食率低下が要因と推察される。
- ④途中1社が廃業し、現在3業者体制=統一単価
- ⑤当初複数単価合算方式だったが、平成23年度から一括単価方式に改訂
※調理委託費単価+配膳委託費単価+学校配送単価（距離単価をかける）
年間支払い=計算が複雑なため
- ⑥配膳員は各校1名配置し、委託業者が雇用
- ⑦別途製造ライン構築の必要はない（一般弁当調理前に給食を調理）。
- ⑧コンテナには蓄熱材を敷いていない（ご飯は冷め難いため）。
- ⑨弁当箱方式を採用
- ⑩ご飯の量を選択制を実験試行→業者が対応困難と回答
※並み盛り70%、大盛り10%、小盛り20%
- ⑪配送車両は複数校を担当
- ⑫平成25年6月より単独・共同調理同様、調理員検食実施→委託業務内容に含む。

(4) デリバリー給食喫食率の変遷

年度(12月)	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
実施校数	3	9	15	21	26	29	29	29	29	29	29	29
喫食率(%)	38.8	31.4	27.5	26.4	24.1	21.3	20.9	19.5	20.0	18.7	17.8	16.7

※喫食率向上の相乗効果が出るのは30%超になってから
 ※献立は市が作成するため塩分規制があり、持参弁当と比べ味が薄い。

(5) デリバリー給食実施の課題や問題点

- ①平成21年施行の改正学校給食法では、食生活の改善や食育の推進が追加されたが、選択制給食では統一した食育指導ができない状況となっている。
- ②改正学校給食法第8条を学校給食実施基準に関する規定とし、同基準第2条には学校給食の実施対象を、「当該学校に在学する全ての児童又は生徒」と定めているため、選択制そのものはこれに矛盾する。
- ③共同調理場方式による全員給食、デリバリー方式による選択給食、給食未実施が混在しており、公費負担の公平性の観点から問題があり、解消する必要がある。
- ④合併2町がセンター方式、残り2町が中学校給食未実施
- ④喫食率の低落傾向は想定外だったが、コンビニ弁当がなくなったのは成果
 ※導入当初はコンビニ弁当等の隙間が5%あったが、それがゼロになった。

(6) 給食センター方式への方針転換にかかる動機

- ①保護者や生徒は食缶方式を望んでいたもので、弁当箱方式にギャップを感じている。
- ②調理給食では交付税措置(一人当たりで算出)があるが、デリバリー給食は算定外
- ③保護者からは食缶方式への転換の声が大きく、議会からは喫食率向上を迫られた。
- ④小学校単独調理場の建て替えは2校程度が可能で10数校はスペース確保が困難。
 ※衛生面からドライシステム化にするためには、1.5倍の敷地が必要
- ⑤中学校での単独調理場建設は、敷地面積を満たしている所は2校しかなかった。
- ⑥親子方式は、建設場所における用途地域が足枷になり断念。
 ※学校敷地外に給食を提供することになると、工業や準工業地域しか認められない。
 ※配送距離も40分以内であることが必要
 ※用途地域と配送距離を満たせる小学校単独調理場は1校しか存在せず。

(7) 給食センター方式への転換におけるプロセスやコンセンサス

- ①平成24年度＝中学校給食のあり方について、庁内組織で検討
 保護者、小学5年生、中学2年生、教職員へのアンケート実施
- ②平成25年度＝「姫路市学校給食のあり方検討懇話会」の開催
 ※学識経験者、学校長、保護者、担当教諭、栄養教諭、調理師等
 議会(文教委員会)に報告
 「姫路市学校給食推進基本方針」の策定
 ※給食センター方式を基本とした全員実施
- ③平成26年度＝「姫路市中学校給食運用方針」の策定(給食センターの主な仕様)
 北部エリア事業用地の選定
 経営者会議(庁内組織)で北部エリア事業実施の決定
 PFI検討会議(庁内組織)で北部エリア事業手法の決定
 ※DBO方式を採用
 議会(文教委員会)に報告

(8) 給食センター毎に2献立にする理由

比較事項	内 容	比 較	
衛生管理	調理後から喫食までの温度管理及び時間短縮	1 献立	2 献立
リスク発生時の被害	食材由来のリスク回避		
食材調達	地場産食材等の確保		
献立作成	献立作成の作業量		
調理作業	調理作業の作業量		
初期コスト	初期投資コストの抑制		
運営コスト	運営コストの抑制		
トータルの優位性			

※2献立の方が投資コストが優位な理由
 ＝1献立では全ての調理機器能力が調理食数分に応じたものでなければならないが、
 2献立では、各々半分程度の調理能力の機器で済ませることができる。

(9) 給食センターの運営方式

- ①新設する給食センターはDBO方式により、全て民間事業者に委託する方針
- ②小学校自校調理も、今後全て委託の方針

(10) 給食センターにおいて炊飯を外部委託する理由

- ①本市では従来から炊飯を委託していた。
- ②平成18年に周辺4町と合併した時、旧町では給食センターで炊飯をしていたため、方式を統一し、設備を撤去した経緯がある。
- ③過去の経緯と整合性を図るため、新設する給食センターでは炊飯設備は設置せず、民間委託する。
- ④小学校が外部炊飯なので給食費に精米加工賃が含まれていないため、中学校を内部炊飯にすると給食費に精米加工賃が含まれ、負担の公平性が保てない。
- ⑤給食センターへの転換によりデリバリー業者の仕事が激減するため、外部炊飯をそれら業者に提案した。
- ⑥外部炊飯の方が単価面で有利

(11) 給食センター方式へ向けての進捗状況と今後の見通し

< (仮称) 北部エリア学校給食センター >

- ①平成28年 1月=仮契約
 - ② 同年 3月=本契約 (議決後)
 - ③ 同年 4月=設計・施工 (市有地に建設)
 - ④平成29年10月=開業準備
 - ⑤ 同年12月=施行開始 (数校)
 - ⑥平成30年 4月=本格実施 (8千食=16校)
- ※見学コース、実習室、研修室を設置

< (仮称) 南部エリア学校給食センター >

- ①平成28年度 =事業用地の選定 (民有地)
- ※給食センター機能を持たせる方針

< (仮称) 家島学校給食センター >

- ①離島のため、家島中学も、小学校2校も給食未実施
- ②将来、小中の調理能力を備えた給食センターを設置する方向

※単独調理場は学校敷地内なので、用途規制はかからないが、給食センターは工業用地か準工業用地にしか建設できない。

※建築基準法第48条 (建築物の用途) のただし書き (特例) で可となる場合もある。

(12) まとめ

- ①喫食率が予想を遙かに超えて低過ぎ、その低落傾向に歯止めがかからなかった。
- ②単価契約のため、喫食率が極端に低いと、事業者の経営を圧迫する。
- ③その結果、委託料が増加傾向を辿り続けることとなった。
- ④学校給食実施基準による全生徒対象の原点に立ち返る姿勢が方針転換に繋がった。
- ⑤DBO方式導入で、センター建設費を平準化することができた。
- ⑥給食センターにおける献立方式採用は、規模が大きいから成り立つと感じた。

3. 福知山市 (2/3) =学校給食センター

(1) 説明員

- ①福知山学校給食センター 所長 芦田収
- ②福知山市議会副議長 田淵裕二
- ③議会事務局 主査 高橋正和

(2) 福知山市新学校給食センター建設の経緯

- ①平成17年 3月=福知山市、三和町、夜久野町、大江町合併協定書調印
福知山市全市立中学校の給食を実施し、福知山と三和を統合して新給食センターを建設
※旧市は小学校給食のみ、合併町は小中学校給食を実施
※三和町は平成24年度までにセンターを廃止

- ②平成18年 1月=1市4町合併(旧市6.7万人→8.4万人)
 ※新市建設計画=老朽化した給食センターの施設整備
 ※福知山市=S56竣工
 三和町=S50竣工
 大江町=H12竣工
 夜久野町=H13竣工
 全中学校における完全給食を目指す。
- ③平成20年 6月=松山正治新市長当選
 ※市長公約に関する19プロジェクト見直し
 →公約になかた給食センターを追加
 ※給食センター建設場所の変更
 →旧三和町から旧市内中心部の公設地方卸売市場敷地へ
 ※市有地・開発公社所有地
 ※三和地区でのセンター方式は20億円事業のため、給食実施方法についても見直しを行う。
 (遠距離配送、給水量、公設市場会計赤字等の課題あり)
 既存の三和町給食センターは三和工業団体内にあり、給水不足で、旧三和町役場の隣接市地を建設地として公表済み
 (地元了解も得ていた。)
- ④ 同年11月=第1回福知山市中学校給食検討委員会開催
 ⑤平成21年 3月=5回の会議を経て検討委員会が報告書を提出
 ※スクールランチ(デリバリー給食)が望ましい
 中学教諭は簡易な配膳であるスクールランチへの意向が強い
 三和地区での建設予算減額を補正議決
- ⑥ 同年 6月=教委會の提示金額でスクールランチを請け負う市内業者なし
 ※投資を回収する自信がない
- ⑦ 同年 7月=教委會議でセンター方式にする旨の経過説明
 検討委員長への報告、庁内調整、中学校校長会での協議継続
- ⑧ 同年12月=全員協議会での説明
 ⑨平成22年 3月=P T A連協本部役員への説明
 平成22年度予算案可決
 ※公設市場特別会計からの用地取得、基本・実施設計
- ⑩ 同年 6月=単P T A会長への説明(センターを公設市場敷地に建設)
 ⑪ 同年 8月=基本・実施設計発注
 ⑫平成23年12月=公設地方卸売市場内に建設着手
 ⑬平成24年 9月=配送トラックを10台購入
 ⑭平成25年 1月=福知山市学校給食センターが竣工
 ⑮ 同年 4月=小学校全18校及び中学校全7校において給食開始

(3) 検討委員会報告書の概要

- ①ただし書き付きで、スクールランチ方式が望ましい
- ②実施方式を決定するに当たった課題事項を付す。
- ③最終決定を教育委員会に委ねる。
- ④スクールランチ方式でも児童生徒や保護者のニーズに十分応えられ、安全・安心な給食を実施できる。
- ⑤教育的効果、保護者負担の軽減、建設費・維持管理費の観点からもスクールランチ方式が望ましい(センター方式と比較して同等或いは優っている)。
- ⑥民間事業者がセンター方式と同額かそれ以下の額で受託してくれることを期待している。→不確定要素

(4) 市教委による中学校実施方式検討結果(検討委員会報告書を受けて)

- ①検討事項=センター(共同料理場)方式かスクールランチ方式か
 新学校給食センターを建設する場合は、公設市場敷地内がよいのか
- ②センター方式のメリット
 - ◎生徒の栄養摂取と自己管理能力が身に付く等食育面で優位
 - ◎給食費が安価で、全市的に統一できる。
 ※センターでは250円程度、ランチボックスでは300円程度と予想
 - ◎既実施校との公平性が確保できる。
 - ◎建設費総額では割高だが、合併特例債を活用することで自主財源が半分以下に圧縮され、維持管理費では、委託料が大幅に安価になることで、建設・維持管理総額では、結果的に単年度の自主財源の負担が少なくなる。
- ③スクールランチ方式のメリット
 - ◎2献立から選択でき、配膳が簡易である。
 - ◎教育計画への影響を緩和できる。
 - ◎生徒指導、教育費徴収事務面で、教職員の負担が軽減される。

- ④結論＝未実施校への実施を可能にする人・物的条件整備を行えば、教育計画への影響を縮小や教職員の負担が緩和でき、食育推進、保護者負担軽減、公平性の確保、経済性、事業の実効性等を総合的に勘案して、センター方式に決定
- ⑤センターの建設場所
- ◎立地条件＝整形地であり、規模に見合う用地確保ができ、交通の利便性が高い
 - ◎業務要件＝物流拠点であり、地産地消や食育の拡充に有利
 - ◎経済効果＝将来的に全センターの統合が可能で、経営の合理化が図れ、公設市場の赤字が軽減される。
- ⑥結論＝公設地方卸売市場を建設地に選定
- ⑦既存施設の老朽化に対応し、「学校給食衛生管理基準」を満たすドライシステム化を目指す。

(5) センター方式とスクールランチ方式の経費比較

	センター方式	スクールランチ	差額 (対スクールランチ)
建設事業費	290,840 万円	233,640 万円	57,200 万円
建設事業 自主財源	112,213 万円	84,912 万円	22,801 万円
維持管理費	特例債活用実質 20年間 480,480 万円	632,200 万円	- 151,720 万円
	単年度 (割賦) 24,024 万円	31,610 万円	- 7,586 万円
建設費＋維持管理費の 単年度自主財源	29,635 万円	36,081 万円	- 6,446 万円

※スクールランチの建設事業費が高いのは、受託業者の設備整備費の初期投資費用が委託経費に上乗せされるためである。

※20年間でみると、単年度ベースでは約6,500万円センター方式の持ち出しが少ない。

(6) センター方式の概況

- ①中学校＝配膳室、コンテナエレベーター等施設整備
給食配膳員の配置
学校教職員、生徒の協力
分量は小学校の約1.2倍
- ②食器＝3枚～4枚に
トレイ採用で環境向上
- ③食缶＝二重食缶、保冷食缶の採用
献立の多様化と栄養面の向上
- ④献立＝学校給食会が作成→3センター統一の単一献立
栄養教諭の原案→献立原案会議→献立作成委員会
外国メニューや地元食材の採用
- ⑤食材＝学校給食会が購入(校長等で構成、事務局長はセンター所長が兼任)
物資選定委員会が決定
決定→発注→納品→検収→下処理→調理
- ⑥地産地消＝公設地方卸売市場との連携、地産地消の推進
米は全量福知山産のコシヒカリ
- ⑦食育＝収穫体験
食育の日の取り組み
栄養教諭の巡回指導
- ⑧主食＝米飯、パンは市内業者から配達
- ⑨牛乳＝JA京都から配達

(7) 給食費

- ①小学校低学年＝250円/食
- ②小学校中学年＝253円/食
- ③小学校高学年＝257円/食
- ④中学校＝281円/食
- ※給食実施日数＝181日(平成27年度)

(8) 福知山学校給食センター

- ①給食開始＝平成25年4月
- ②敷地面積＝6,581㎡
- ③建物＝鉄骨2階建て、2,613㎡、ドライシステム
- ④竣工＝平成25年1月
- ⑤調理能力＝7,000食/日
実際は小学校4,000食、中学校2,000食
- ⑥事業費＝用地取得→1億8,500万円
建設、機械・電気設備、厨房機器、施工管理→19億7,900万円

- ⑦業務実施方法＝民間委託
- ⑧給食実施状況
 - ◎実施校数＝小学校18校＋中学校7校
 - ◎配送車数＝10台（1～2往復）→ハイブリッド車
- ⑨施設概要
 - ◎太陽光発電
 - ◎汚染作業区域＝荷受室、器具洗浄室、検収室、湯庫、食品庫、釜割室、洗浄室、下処理室（魚肉）、下処理室（野菜）、残菜処理室
 - ◎非汚染作業区域＝コンテナ室、冷果室、調理室、特別調理室、揚げ物・焼き物室、切菜室、和え物室
 - ◎共有エリア＝プラットホーム
 - ◎準備前室＝前室、前室1
 - ◎事務等エリア＝事務室、更衣室、研修室、ボイラー室、機械室、委託事業者事務室、休憩室、選択室、倉庫
 - ◎附属建物＝配送車庫、配送員控室、倉庫
- ⑩調理員が特定の室を移動する際、着替えて衛生管理を徹底
- ⑪アレルギー専用室を整備はしたが、未使用
- ⑫設置機器＝冷蔵庫、冷凍庫、焼き物機、揚げ物機、食品洗浄機、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、天吊りコンテナ消毒装置、400口径釜×9（千人分）
- ⑬熱源＝都市ガス（蒸気式＝炎出ない）がメイン→ボイラー室で沸かした湯は蒸気電気→焼く、揚げる場合に使用
釜は7千食で9個中4～5個を使用
- ⑭見学コース、研修室を設置→学校の研修が少ない

(9) 運営方法

- ①民間委託＝調理＋配送
- ②選定方法＝条件付き一般競争入札
- ③契約期間＝3年間
- ④直営部門＝次長級（所長）1名、課長補佐級2名（次長）、臨時職員（事務補助）3名→注文の取りまとめ

(10) 学校現場

- ①中学校の給食時間を30分から35分に延長
- ②配膳員はシルバー人材センターに委託（市教委予算）
※各校2人～6人

(11) 食育、地産地消

- ①給食費徴収から食材発注は学校給食会が行い、私会計
- ②米食＝週4日（合併後米食を増やした。）
パン＝週1日
- ③だし＝煮干し、かつお、昆布を使用
- ④大豆を行事食に使用（節分等）→食育に繋げる。
- ⑤栄養教諭＝府費職員3名→学校に籍
※啓発用DVDを作成→各学校に配付
※食育便りを作成
- ⑥保護者等を対象とした試食会を実施
- ⑦米、パンは府学校給食会を通じて購入
※綾部市のみ独自発注（全農京都の子会社から）
- ⑧市農商課の補助金（200万円程度）で、地産地消
※ブレンド米とコシヒカリの差額を補助
※組合が地場野菜を購入し、給食へ活用した場合に補助
- ⑨物資選定委員会による入札（給食センター内で行う）
※旧学校給食センターからのシステム
※野菜、魚、調味料等を、小売業者が持参
※魚を焼いて食べたり試食もする。
- ⑩平成28年度2学期から除去食検討
※夜久野及び大江学校給食センターでは、2～3年前から除去食を導入

(12) 炊飯方法

- ①夜久野、大江、旧三和、旧福知山全ての学校給食センターで委託炊飯だった。
- ②各町に合併前から炊飯業者と契約していた（民業育成）。
※夜久野町は、菓子屋が炊飯設備を投資した。
- ③自前炊飯器を新センターに導入するのはスペース的に困難
- ④三和町は1社あったが、廃業
- ⑤旧市内には2社ある。

⑥炊飯業者が各校に運ぶ。

(13) まとめ

- ①ランチボックス方式で、事業者の投資コストを委託料に上乗せざるを得ないのは、小規模自治体故に事業者規模が小さいことが影響している。
- ②そのため、トータルコスト比較で、センター方式導入へ誘うことが容易となった。
- ③当初計画の建設地を変更したり、検討委員会報告書を間に受けなかった姿勢は見習う必要がある。
- ④市場の遊休地の有効活用で特別会計を助け、地産地消もやり易くなったのは一石二鳥である。
- ⑤米の産地であることから、府学校給食会を通じて米を購入する場合も市内産を特定できる有利さがある。
- ⑥アレルギー対応策が、計画変更に係る労力故に、遅れてしまった。
- ⑦農政部署との連携で地産地消を効率化している。