

学校給食のあり方についての報告書

令和4年3月

呉市

目 次

第 1 章	学校給食の現状と課題	
1	学校給食の役割	1
2	学校給食の現状	2
3	学校給食に関する意識・意向の把握	14
4	児童生徒数の将来見通し	16
5	学校給食の課題	16
第 2 章	これからの学校給食のあるべき姿	
1	学校給食に係る主な法令，上位計画等の整理	18
2	笑顔を生み出す学校給食の実現	24
第 3 章	学校給食の提供方法の検討	
1	基本的な提供方法の設定	26
2	基本配置の設定	26
3	基本配置の比較検討	28
第 4 章	学校給食のモデルプランの検討	
1	モデルプランの設定	30
2	モデルプランの比較検討	31
3	モデルプランや望ましい給食の提供方法についての呉市小中学校 給食検討委員会の意見と提案	35
4	呉市小中学校給食検討委員会における主な意見	36
第 5 章	整備・運営体制の検討	
1	運営体制の現状	38
2	PPP／PFI 導入の検討について	40
資料	呉市小中学校給食検討委員会	
1	呉市小中学校給食検討委員会設置要綱	41
2	呉市小中学校給食検討委員会委員名簿	42
3	呉市小中学校給食検討委員会の開催経緯	43

第1章 学校給食の現状と課題

1 学校給食の役割

(1) 学校給食の沿革

学校給食は、1889(明治22)年に山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立小学校で、貧困家庭の子どもを対象に行われたのが始まりとされている。

1946(昭和21)年に、文部、厚生、農林三省次官通達が出され、戦後の学校給食の普及方針が定まり、学校給食が教育活動の一環として位置付けられた。1954(昭和29)年には「学校給食法」(昭和29年法律第160号)が制定され、これにより、学校給食の実施体制が法的に整備された。

その後、社会環境の変化等に伴う食に関する健康問題に対応するため、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得する「食育」の重要性が叫ばれるようになり、2005(平成17)年に「食育基本法」(平成17年法律第63号)が制定され、同年、食育の推進において重要な役割を担う「栄養教諭制度」も開始された。

また、2009(平成21)年には「学校給食法」が大幅に改正され、従来からの目標である学校給食の普及充実に加えて、「学校における食育の推進」が新たに規定された。

(2) 学校給食の役割

学校給食法では、「学校給食の目標」として次の7項目が掲げられている(第2条)。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

また、「中学校学習指導要領(平成29年告示)解説[特別活動編]」(平成29年7月 文部科学省)では、学級活動の内容の一つとして「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が示され、「給食の時間を中心としながら、健康によい食事のとり方等望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること」を目指している。

これらのことから、学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うための重要な教材としての役割が期待されている。

2 学校給食の現状

(1) 小中学校の現状

令和3年の呉市立小中学校数及び児童生徒数は、小学校35校、児童数 9,801人、中学校25校、生徒数 4,865人となっている。

地域別の学校数及び児童生徒数は、次表のとおりである。

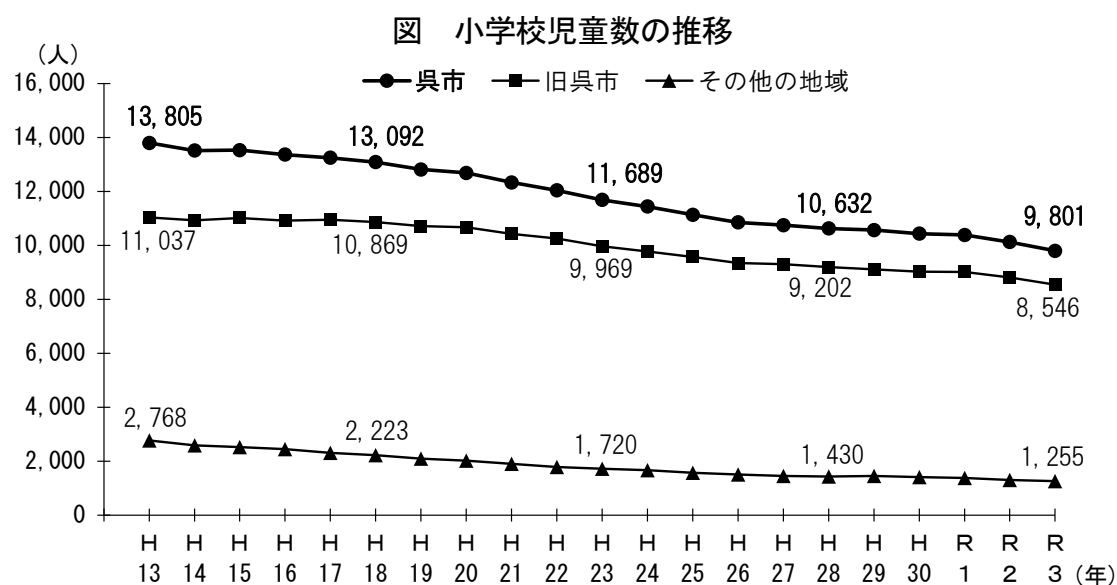
表 小中学校の現状 (校, 人)

地域	小学校		中学校		
	学校数	児童数	学校数	生徒数	
旧呉市	26	8,546	18	4,220	
その他の地域	川尻	1	310	1	155
	安浦	2	401	1	190
	音戸	2	314	2	195
	倉橋	2	152	1	41
	下蒲刈	-	-	-	-
	蒲刈	1	42	1	30
	豊浜	-	-	1	34
	豊	1	36	-	-
小計	9	1,255	7	645	
合計	35	9,801	25	4,865	

注：令和3年5月1日時点

ア 小学校児童数の推移

児童数は減少が続いており、平成13年以降20年間の減少率は、呉市全体で29.0%、旧呉市で22.6%、その他の地域が54.7%である。

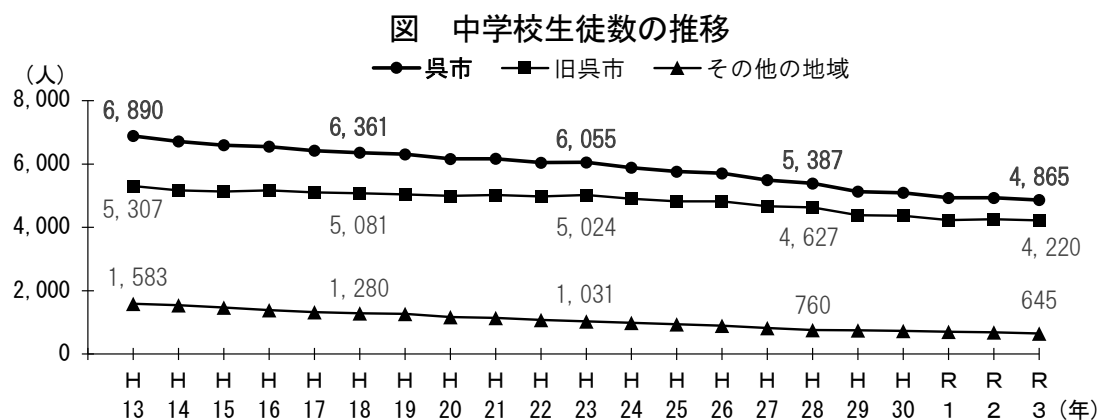


注-1：H13～16年は教育要覧(呉市)及び学校基本調査(広島県)，H17年以降は教育要覧(呉市)による。

-2：各年5月1日時点

イ 中学校生徒数の推移

生徒数も減少が続いており、平成13年以降20年間の減少率は、呉市全体で29.4%、旧呉市で20.5%、その他の地域が59.3%である。



注-1：H13～16年は教育要覧(呉市)及び学校基本調査(広島県)，H17年以降は教育要覧(呉市)による。

-2：各年5月1日時点

(2) 学校給食の実施状況

ア 学校給食の提供方法

本市では、小学校で自校方式、親子方式及びセンター方式の3方式、中学校で、これら3方式にデリバリー方式（ランチボックス方式）を加えた4方式により各学校に給食を提供している。

表 提供方法別学校数

地域	小学校				中学校				
	自校方式	親子方式	センター方式	計	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式	計
旧呉市	26校	-	-	26校	-	-	2校	16校	18校
その他の地域	川尻	-	1校	-	1校	-	1校	-	1校
	安浦	2校	-	-	2校	1校	-	-	1校
	音戸	-	-	2校	2校	-	-	2校	2校
	倉橋	-	-	2校	2校	-	-	1校	1校
	下蒲刈	-	-	-	-	-	-	-	-
	蒲刈	-	-	1校	1校	-	-	1校	1校
	豊浜	-	-	-	-	-	-	1校	1校
	豊	-	-	1校	1校	-	-	-	-
合計	28校	1校	6校	35校	1校	1校	7校	16校	25校

注-1：令和3年5月1日時点

-2：各提供方法の調理・配送形態は、P26の「表 基本的な提供方法」を参照

表 学校別学校給食の実施形態と方式

(1/2)

区分	地域	校番	学校名	実施形態		提供方法				備考	
				完全給食		自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式		
				全員喫食	選択制						
小学校	旧呉市	1	仁方	○		○				-	
		2	広南	○		○				-	
		3	白岳	○		○				-	
		4	広	○		○				-	
		5	三坂地	○		○				-	
		6	郷原	○		○				-	
		7	横路	○		○				-	
		8	阿賀	○		○				-	
		9	原	○		○				-	
		10	警固屋	○		○				-	
		11	坪内	○		○				-	
		12	宮原	○		○				-	
		13	和庄	○		○				-	
		14	本通	○		○				-	
		15	長迫	○		○				-	
		16	明立	○		○				-	
		17	荘山田	○		○				-	
		18	呉中央	○		○				-	
		19	両城	○		○				-	
		20	港町	○		○				-	
		21	吉浦	○		○				-	
		22	天応	○		○				-	
		23	昭和西	○		○				-	
		24	昭和中央	○		○				-	
		25	昭和南	○		○				-	
		26	昭和北	○		○				-	
			小計		26校	-	26校	-	-	-	
		その他の地域	川尻	27	川尻	○			○		川尻中学校へ配送
			音戸	28	音戸	○				○	音戸共同調理場
				29	波多見	○				○	音戸共同調理場
			倉橋	30	明德	○				○	音戸共同調理場
				31	倉橋	○				○	音戸共同調理場
			蒲刈	32	蒲刈	○				○	蒲刈共同調理場
			安浦	33	安浦	○		○			-
				34	安登	○		○			-
	豊	35	豊	○				○	蒲刈共同調理場		
		-	小計	9校	-	2校	1校	6校	-	-	
	小学校 合計			35校	-	28校	1校	6校	-	-	

注-1：令和3年5月1日時点

-2：「音戸共同調理場」は音戸学校給食共同調理場、「蒲刈共同調理場」は蒲刈学校給食共同調理場。以下同じ。

表 学校別学校給食の実施形態と方式

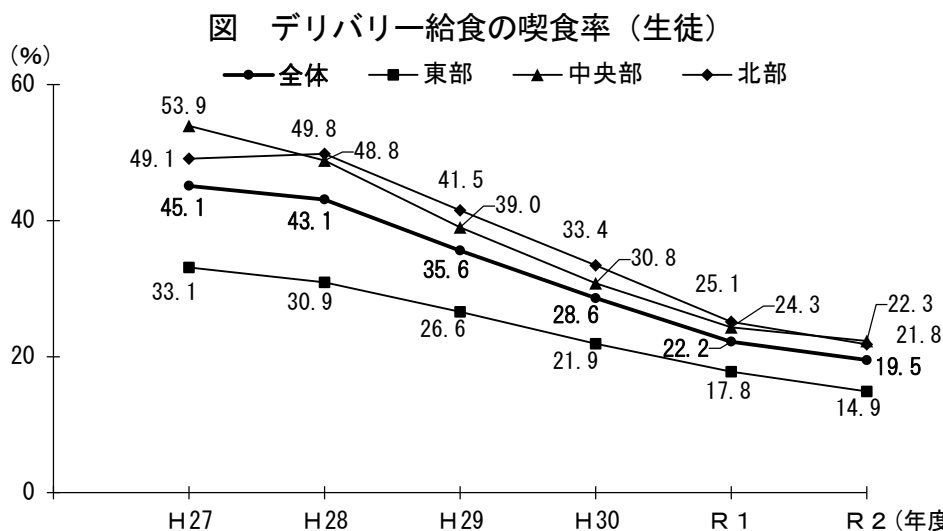
(2/2)

区分	地域	校番	学校名	実施形態		提供方法				備考	
				完全給食		自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式		
				全員喫食	選択制						
中学校	旧呉市	1	仁方		○				○	-	
		2	広南		○				○	-	
		3	白岳		○				○	-	
		4	広中央		○				○	-	
		5	郷原		○				○	-	
		6	横路		○				○	-	
		7	阿賀		○				○	-	
		8	警固屋	○				○		音戸共同調理場	
		9	宮原	○				○			
		10	和庄		○				○	-	
		11	東畑		○				○	-	
		12	片山		○				○	-	
		13	呉中央		○				○	-	
		14	両城		○				○	-	
		15	吉浦		○				○	-	
		16	天応		○				○	-	
		17	昭和		○				○	-	
		18	昭和北		○				○	-	
			小計		2校	16校	-	-	2校	16校	-
	その他の地域	川尻	19	川尻	○			○			川尻小学校から配送
		音戸	20	音戸	○				○		音戸共同調理場
			21	明德	○				○		
		倉橋	22	倉橋	○				○		音戸共同調理場
		蒲刈	23	蒲刈	○				○		蒲刈共同調理場
		安浦	24	安浦	○		○				-
豊浜		25	豊浜	○				○		蒲刈共同調理場	
-	小計		7校	-	1校	1校	5校	-	-		
中学校 合計				9校	16校	1校	1校	7校	16校	-	
小中学校 合計				44校	16校	29校	2校	13校	16校	-	

注：令和3年5月1日時点

イ デリバリー給食の喫食率

旧呉市の中学校16校で実施しているデリバリー給食の生徒の喫食率（年度平均）をみると、開始初年度である平成27年度は45.1%であったが、その後は低下が続き、令和2年度は19.5%となっている。



注-1：デリバリー方式は、生徒や保護者の多様なニーズに対応するため、デリバリー給食を利用するか、家庭から弁当を持参するかを選択制としている。

-2：デリバリー給食を実施している旧呉市の中学校16校の生徒の喫食率（教職員の喫食率は含めていない。）

-3：H27年度は平成27年9月～平成28年3月までの7か月間の平均値

-4：「東部」は5校（仁方、広南、白岳、広中央、横路），「中央部」は6校（阿賀、和庄、東畑、片山、呉中央、両城），「北部」は5校（吉浦、天応、昭和、昭和北、郷原）

ウ 給食費

給食費をみると、小学校は250円又は260円、中学校は290円又は300円となっている。

表 小学校の給食費（円／食）

提供方法	地域	給食費	備考
自校方式	旧呉市	250	26校
	安浦	260	2校
親子方式	川尻	260	1校
センター方式	音戸・倉橋	250	4校
	下蒲刈・蒲刈・豊浜・豊	260	2校

注：令和3年5月1日時点

表 中学校の給食費（円／食）

提供方法	地域	給食費	備考
自校方式	安浦	300	1校
親子方式	川尻	300	1校
センター方式	音戸・倉橋	300	5校
	下蒲刈・蒲刈・豊浜・豊	290	2校
デリバリー方式	旧呉市	300	16校

注：令和3年5月1日時点

(3) 学校給食における取組

ア 地産地消の取組

本市においては、呉産米，干し椎茸（安浦産），ねぎ（倉橋産），大長レモン（豊産），しらす干し，煮干し（倉橋沖），イノシシ肉等の多くの食材を使用し，地産地消の取組を進めている。

イ 郷土料理の導入

本市においては，郷土料理として「呉の肉じゃが」，「城山煮」等，広島県の郷土料理として「もぶりごはん」，「うずみ」，「美酒鍋」等を提供している。

ウ 食物アレルギー対応

本市では，「呉市の学校給食における食物アレルギーの対応基準」に基づき，平成27年度から，学校給食における食物アレルギー対応を行っている。

(4) 給食施設の概要

本市においては、給食施設のある学校が、小学校29校、中学校1校、計30校あるほか、共同調理場が2施設整備されている。

給食施設の概要は、次のとおりである。

表 給食施設の概要

区分	地域	校番	学校名	建設年度	経過年数	構造	延床面積(m ²)	形式	床式	備考
2	広南	H7	26	RC造	78	単独	ドライ運用			
3	白岳	S57	39	RC造	197	単独	ドライ運用			
4	広	S42	54	RC造	144	併設	ドライ運用			
5	三坂地	S40	56	RC造	107	併設	ドライ運用			
6	郷原	S56	40	RC造	96	単独	ドライ運用			
7	横路	S55	41	RC造	128	単独	ドライ運用			
8	阿賀	H11	22	RC造	209	併設	乾式			
9	原	S53	43	RC造	125	単独	ドライ運用			
10	警固屋	H6	27	RC造	79	単独	ドライ運用			
11	坪内	S56	40	RC造	141	併設	ドライ運用			
12	宮原	H1	32	RC造	122	単独	ドライ運用			
13	和庄	S58	38	RC造	140	単独	ドライ運用			
14	本通	S59	37	RC造	125	単独	ドライ運用			
15	長迫	S42	54	RC造	120	併設	ドライ運用			
16	明立	S49	47	RC造	100	併設	ドライ運用			
17	荘山田	S60	36	RC造	123	単独	ドライ運用			
18	呉中央	S54	42	RC造	126	単独	ドライ運用			
19	両城	S57	39	RC造	125	単独	ドライ運用			
20	港町	S37	59	RC造	174	併設	ドライ運用			
21	吉浦	S54	42	RC造	128	単独	ドライ運用			
22	天応	S56	40	RC造	125	単独	ドライ運用			
23	昭和西	S46	50	RC造	128	単独	ドライ運用			
24	昭和中央	S42	54	RC造	128	併設	ドライ運用			
25	昭和南	S50	46	RC造	128	単独	ドライ運用			
26	昭和北	S52	44	RC造	131	単独	ドライ運用			
	川尻	27	川尻	H14	19	RC造	291	併設	乾式	川尻中へ配送
	安浦	33	安浦	S61	35	RC造	113	併設	ドライ運用	
		34	安登	S62	34	RC造	103	単独	ドライ運用	
中学校	安浦	24	安浦	H30	3	S造	216	単独	乾式	

注-1：令和3年4月現在

-2：経過年数は、令和3年度末時点

-3：構造「RC造」は鉄筋コンクリート造、「S造」は鉄骨造

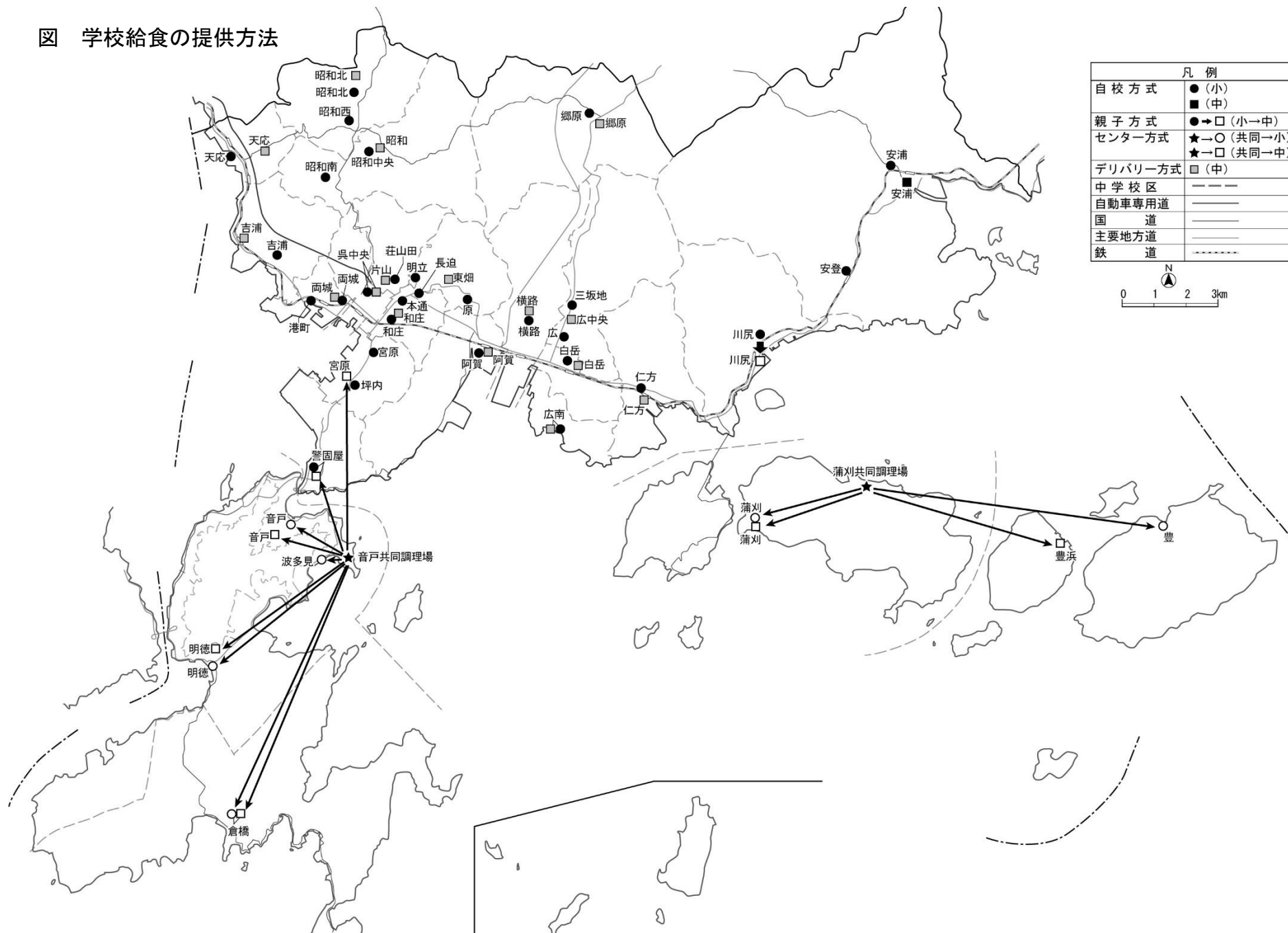
-4：床式「乾式」はドライシステム（床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業をするシステム）の調理場、「ドライ運用」はドライシステムの調理場ではないが、作業の工夫により、ドライシステムと同様に床が乾いた状態で作業すること。

表 給食施設（共同調理場）の概要

施設名	建設年度	経過年数	構造	延床面積 (m ²)	形式	床式	配送学校名
音戸共同調理場	S59	37	RC造	483	併設	ドライ 運用	(小)音戸, 波多見, 明德, 倉橋 (中)警固屋, 宮原, 音戸, 明德, 倉橋
蒲刈共同調理場	H10	23	S造	253	単独	乾式	(小)蒲刈, 豊 (中)蒲刈, 豊浜

注：令和3年4月現在

図 学校給食の提供方法



(5) 給食施設の劣化状況

ア 耐用年限経過状況

小中学校にある給食施設の建設時期は、昭和40年代以前が7校、昭和50年代が14校、昭和60年以降が9校である。

これらの耐用年限経過状況をみると、令和3年度末に耐用年限を経過する給食施設は14校（全30校の46.7%）で、おおむね半数を占める。今後耐用年限を経過する給食施設は、10年後の令和13年度末に25校（同83.3%）、20年後の令和23年度末には28校（同93.3%）になるものと見込まれる。

また、共同調理場の建設時期は、昭和50年代が1施設、平成10年代が1施設である。

表 給食施設の耐用年限経過状況

区分	地区	校番	学校名・調理場名	給食室概要		R3経過年数	耐用年限経過状況 (□:耐用年限経過年度, 網掛け:耐用年限経過施設)																					
				建設年度	構造		R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23
給食室	小学校	旧呉市	仁方	1	仁方	S53	RC	43																				
			2	広南	H7	RC	26																					
			3	白岳	S57	RC	39																					
			4	広	S42	RC	54																					
			5	三坂地	S40	RC	56																					
			7	横路	S55	RC	41																					
			8	阿賀	H11	RC	22																					
		6	郷原	S56	RC	40																						
		10	警固屋	H6	RC	27																						
		11	坪内	S56	RC	40																						
		12	宮原	H1	RC	32																						
		13	和庄	S58	RC	38																						
		14	本通	S59	RC	37																						
		15	長迫	S42	RC	54																						
		9	原	S53	RC	43																						
		16	明立	S49	RC	47																						
		17	荘山田	S60	RC	36																						
		18	呉中央	S54	RC	42																						
		19	両城	S57	RC	39																						
		20	港町	S37	RC	59																						
		21	吉浦	S54	RC	42																						
		22	天応	S56	RC	40																						
		昭和	23	昭和西	S46	RC	50																					
			24	昭和中央	S42	RC	54																					
			25	昭和南	S50	RC	46																					
			26	昭和北	S52	RC	44																					
	川尻		27	川尻	H14	RC	19																					
	安浦	33	安浦	S61	RC	35																						
		34	安登	S62	RC	34																						
	中学校		安浦	24	安浦	H30	S	3																				
計	-	-	耐用年限経過学校数				13	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	-	-	同(累計)				13	14	17	19	20	21	22	23	24	24	25	25	25	25	25	26	27	27	27	28		
共同調理場	音戸	-	音戸	S59	RC	37																						
	蒲刈	-	蒲刈	H10	S	23																						
給食室・共同調理場	-	-	耐用年限経過学校・施設数				13	1	3	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	-	-	同(累計)				13	14	17	19	20	22	23	24	25	26	27	27	27	27	27	28	29	29	29	30		

注-1: 「R3経過年数」は、R3年度末時点の経過年数。耐用年限経過年度は「□」、耐用年限経過施設は「網掛け」で示した。
 -2: 耐用年限は、減価償却資産の耐用年数等に関する省令別表第一(財務省)及び基準モデルに基づく財務諸表作成要領別表B3建物の耐用年数表(総務省)に基づいて、RC造は41年、S造は31年(給食室)とした。
 -3: 耐用年限経過状況は、各年度末時点

イ 給食施設の劣化状況

給食施設の劣化状況について、「呉市立学校施設長寿命化計画」に基づき整理した結果は、次のとおりである。

表 小中学校にある給食施設の劣化状況

区分	校番	学校名	給食施設の概要						劣化状況評価							
			建設年度	構造	階数	形式	延床面積(m ²)	床式	屋根	外壁	内部仕上	電気設備	機械設備	健全度	全体評価	
小学校	1	仁方	S53	RC	1階	単独	128	ドライ運用	A	A	C	C	D	59	B	
	2	広南	H7	RC	1階	単独	78	ドライ運用	A	A	B	B	B	84	A	
	3	白岳	S57	RC	1階	単独	197	ドライ運用	B	A	B	B	B	82	A	
	4	広	S42	RC	1階/3階	併設	144	ドライ運用	A	B	C	C	D	52	B	
	5	三坂地	S40	RC	1階	併設	107	ドライ運用	B	B	C	C	D	49	C	
	6	郷原	S56	RC	1階	単独	96	ドライ運用	B	B	B	B	B	75	B	
	7	横路	S55	RC	1階	単独	128	ドライ運用	A	B	C	C	D	52	B	
	8	阿賀	H11	RC	1階/3階	併設	149	乾式	A	A	B	B	B	84	A	
	9	原	S53	RC	1階	単独	125	ドライ運用	A	B	C	C	D	52	B	
	10	警固屋	H6	RC	1階	単独	79	ドライ運用	B	B	B	B	B	75	B	
	11	坪内	S56	RC	1階/4階	併設	125	ドライ運用	C	C	C	C	D	36	C	
	12	宮原	H1	RC	1階	単独	122	ドライ運用	A	A	B	B	B	84	A	
	13	和庄	S58	RC	1階	単独	140	ドライ運用	A	B	B	B	B	77	A	
	14	本通	S59	RC	1階	単独	125	ドライ運用	B	B	B	B	B	75	B	
	15	長迫	S42	RC	1階/3階	併設	120	ドライ運用	C	C	C	C	D	36	C	
	16	明立	S49	RC	1階/3階	併設	100	ドライ運用	B	B	C	C	D	49	C	
	17	荘山田	S60	RC	1階	単独	123	ドライ運用	C	A	B	B	B	79	A	
	18	呉中央	S54	RC	1階	単独	126	ドライ運用	A	A	C	C	D	59	B	
	19	両城	S57	RC	1階	単独	125	ドライ運用	C	B	B	B	B	72	B	
	20	港町	S37	RC	1階/4階	併設	174	ドライ運用	C	C	C	C	D	36	C	
	21	吉浦	S54	RC	1階	単独	128	ドライ運用	C	B	C	C	D	46	C	
	22	天応	S56	RC	1階	単独	125	ドライ運用	C	A	B	B	B	79	A	
	23	昭和西	S46	RC	1階	単独	128	ドライ運用	A	C	C	C	D	41	C	
	24	昭和中央	S42	RC	1階/3階	併設	128	ドライ運用	A	C	B	B	C	63	B	
	25	昭和南	S50	RC	1階	単独	128	ドライ運用	B	C	C	C	D	39	C	
	26	昭和北	S52	RC	1階	単独	131	ドライ運用	B	B	C	C	D	49	C	
	27	川尻	H14	RC	1階/3階	併設	291	乾式	A	A	A	A	A	100	A	
	33	安浦	S61	RC	1階/3階	併設	113	ドライ運用	B	A	B	B	B	82	A	
	34	安登	S62	RC	1階	単独	103	ドライ運用	A	A	B	B	B	84	A	
	中学校	24	安浦	H30	S	1階	単独	216	乾式	A	A	A	A	A	100	A

注-1：劣化状況評価は「呉市立学校施設長寿命化計画」（令和3年3月策定）の「附属資料5 学校施設の劣化状況の実態」による。

-2：劣化状況評価のうち「屋根」、「外壁」は目視による評価、「内部仕上げ」、「電気設備」、「機械設備」は経過年数による評価で、評価基準は次のとおり。

<屋根・外壁>

評価	基準
A	おおむね良好
B	部分的に劣化（安全上・機能上問題なし）
C	広範囲に劣化（安全上・機能上、不具合発生の兆し）
D	早急な対応が必要

<内部仕上げ、電気設備、機械設備>

評価	基準
A	20年未満
B	20～40年
C	40年以上
D	経過年数に関わらず著しい劣化あり

-3：劣化状況評価のうち「健全度」は、部位ごとの評価に基づき算定された点数で、点数が低いほど劣化が進んでいる状態を示す。「全体評価」は、健全度をA～Dの4段階に区分し評価したもので、評価基準は次のとおり。（呉市立学校施設長寿命化計画による。）

A：健全度76～100点， B：健全度51～75点， C：健全度26～50点， D：健全度1～25点

表 共同調理場の劣化状況

施設名	共同調理場の概要					劣化状況評価						
	建設年度	構造	階数	延床面積(m ²)	床式	屋根	外壁	内部仕上	電気設備	機械設備	健全度	全体評価
音戸学校給食共同調理場	S59	RC	1階	483	ドライ運用	B	C	B	B	C	61	B
蒲刈学校給食共同調理場	H11	S	1階	253	乾式	A	A	B	B	B	84	A

注：劣化状況評価は前表注-1を参照，評価基準は前表注-2，注-3を参照

ウ 学校給食衛生管理基準への適合状況

本市の調理場は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、ドライ運用されているものが多い。

(6) まとめ

学校給食の現状について整理すると、次のとおりである。

- ・本市の小中学校では、全校において完全給食を実施しているが、学校により給食の提供方法が異なる。
- ・旧呉市の中学校16校で実施しているデリバリー給食の生徒の喫食率は、開始初年度（平成27年度）には約45%であったが、その後低下を続け、令和2年度には約20%となっている。
- ・本市では、給食施設を有する小中学校が30校あるが、耐用年限（41年）を既に経過している給食施設が14校と多いほか、建物の老朽化も進んでいる。
- ・本市の給食施設は、ドライ運用のものが多い。

3 学校給食に関する意識・意向の把握

(1) 調査の概要

学校給食の提供方法を検討するための基礎資料とするため、令和元年度に、児童生徒、保護者及び教職員を対象に、アンケート調査を実施した。

■調査内容：学校給食に対する評価，中学校給食の提供方法，デリバリー給食に対する要望等

■調査対象：

- 1) 児童生徒 ・ 市立小学校の6年生児童及び市立中学校の2年生生徒
- 2) 保護者 ・ 1)の児童生徒の保護者
・ 上記保護者のほか，デリバリー給食実施校については全学年の保護者
- 3) 教職員 ・ 市立小中学校の全教職員

■調査期間：令和元年7月8日～7月19日

■調査票の配布・回収方法：学校に調査票を配布，学校を通じて回収

■配布・回収数，有効回収率：

区 分			配布数(件) ①	有効回収数(件) ②	有効回収率(%) ②/①*100
小学校	自校調理校・ 共同調理場受 配校	児 童	1,785	1,727	96.8
		保護者	1,785	1,569	87.9
		教職員	780	729	93.5
中学校	自校調理校・ 共同調理場受 配校	生 徒	307	294	95.8
		保護者	307	253	82.4
		教職員	147	139	94.6
	デリバリー給 食実施校	生 徒	1,378	1,279	92.8
		保護者	4,056	2,861	70.5
		教職員	335	297	88.7

注：川尻中学校は，共同調理場受配校に含める。

(2) アンケート調査結果のまとめ

ア 「味」，「温度」，「献立」，「量」について

「味」，「温度」，「メニュー（献立）」の各項目について，「よい」又は「ふつう」と答えた児童・生徒の割合が，小学校及び中学校（自校調理校・共同調理受配校）では95%を超えている。

また，「味」，「温度」については，デリバリー給食実施校で「よい」又は「ふつう」と答えた生徒の割合がそれぞれ6割程度にとどまる結果となり，小学校及び中学校（自校調理校・共同調理場受配校）より評価が低くなっている。

イ 希望する給食の提供方法等

【小学校児童】

小学校全体では、「給食室や給食センター」が30.2%、「デリバリー給食か持参弁当の選択」が22.9%、「持参弁当」が46.4%と、持参弁当を希望する小学校児童が一番多い結果となっている。

小学校児童が「給食室や給食センター」を選んだ主な理由としては、「あたたかい給食が食べられるから」、「家庭で弁当を作ってもらうなどの必要がないから」となっている。

「デリバリー給食か持参弁当の選択」を選んだ主な理由としては、「持参弁当とのどちらかを選べる自由があった方がいいから」、「食器に盛り付けてあり、給食を盛り付ける手間がいないから」となっている。

【中学校生徒】

自校調理校・共同調理場受配校では「給食室や給食センター」が63.6%、「デリバリー給食か持参弁当の選択」が18.4%、「持参弁当」が18.0%という結果となっている。デリバリー給食実施校では「給食室や給食センター」が34.6%、「デリバリー給食か持参弁当の選択」が33.0%、「持参弁当」が30.6%となり、同程度の割合となっている。

中学校生徒が「給食室や給食センター」を選んだ主な理由としては、「あたたかい給食が食べられるから」、「家庭で弁当を作ってもらうなどの必要がないから」となっている。

「デリバリー給食か持参弁当の選択」を選んだ主な理由としては、「持参弁当とのどちらかを選べる自由があった方がいいから」、「食器に盛り付けてあり、給食を盛り付ける手間がいないから」となっている。

【保護者】

保護者は、「給食室や給食センター」が、小学校では89.5%、中学校の自校調理校・共同調理場受配校では94.1%となっており、デリバリー給食実施校においても78.6%と高い割合となっている。

「給食室や給食センター」を選んだ理由としては、「多彩な献立が提供され、適切な栄養摂取ができるから」が44.2%、「子どもに温かい給食を食べさせることができるから」が33.7%と、この二つの理由が大半を占めている。

また、保護者が、学校給食で重視又は期待をする点の上位3位は「栄養バランスのよさ」、「安全・安心（衛生管理・食材等）」、「おいしさ」となっている。

4 児童生徒数の将来見通し

国立社会保障・人口問題研究所の推計によると、呉市の年少人口（0～14歳）は、令和2年の23,802人から令和27年には15,181人となる。

少子化の進展が予想される中、給食施設の整備に当たっては、余剰施設の発生を抑制することが求められている。

5 学校給食の課題

本市の学校給食の現状、学校給食に関する意識・意向の把握、児童生徒数の将来見通しを踏まえた学校給食の課題は、次のとおりである。

（1）デリバリー給食の喫食率低下への対応

本市の中学校では、学校により給食の提供方法が異なり、デリバリー方式実施校では、喫食率が、開始初年度（平成27年度）の約45%から、令和2年度には約20%まで低下している。

（2）給食施設の老朽化への対応

本市においては、給食施設を有する小中学校が30校あるが、耐用年限を既に経過した給食施設が約半数と多く、建物の老朽化も進んでいる。

（3）学校給食衛生管理基準への対応

平成10年以降に建設した調理場は、国が望ましいと示している衛生的かつ安全なドライシステムを導入しているが、多くのドライシステムを導入していない調理場は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、ドライ運用している。

（4）少子化に伴う給食施設の適正規模への対応

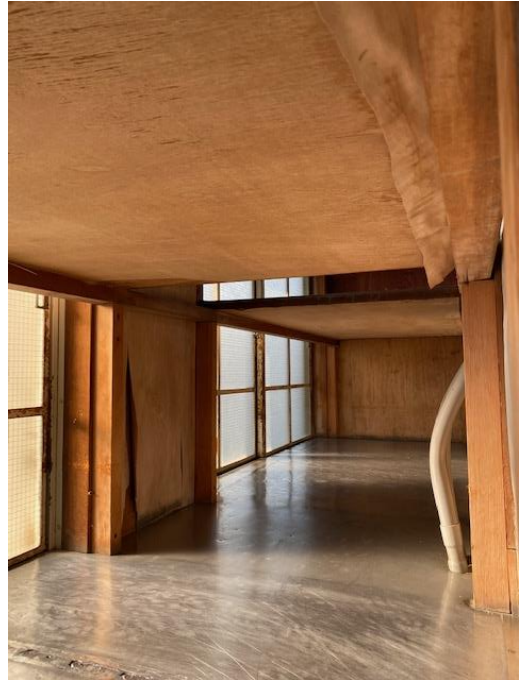
本市の児童生徒数は、将来的に大幅な減少が見込まれているため、給食施設の整備については食数減少に応じた対応が求められている。

【参考】給食施設の老朽化の状況

＜給湯管＞



＜配膳棚＞



【参考】デリバリー給食のリーフレット

呉市のデリバリー給食

生徒や保護者の多様なニーズに対応するため、デリバリー給食を利用するか、家庭から弁当を持参するか選択することができます。デリバリー給食とは、成長期にある中学生の心身の健全な発達のために、呉市の栄養士が作成した献立をもとに、民間業者が調理したものをランチボックスに盛り付け、各学校へ配達する方式です。学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づいて、安全に調理されています。

デリバリー給食の内容

▶給食費
1食300円です。プラス50円で主食（ご飯等）を追加できます。

▶アレルギー対応
学校生活管理指導表（医師の診断）に基づき、アレルギー（飲用牛乳・卵）の除去を行います。
牛乳アレルギーで牛乳を飲用できない場合は、牛乳代50円を控除します。

▶栄養バランスがとれた学校給食
文部科学省から示されている下の「学校給食摂取基準」をもとに、中学生に必要な栄養バランスがとれた献立を作成しています。また、呉市では減塩食を推奨しており、給食でも減塩に心がけています。

牛乳
当日の朝に学校へ届けられます。牛乳のほかに発酵乳がつくこともあります。

汁物
汁物の代わりにフルーツポンチ等がつくこともあります。

主食
基本のご飯です。炊き込みご飯やパンも登場します。蓄熱材により温かいご飯を食べることができます。

副食
食中毒の原因となる細菌が繁殖しないように、調理後は冷ましてからランチボックスに盛り付けています。

▶その他メニュー

人気のドライカレー

世界の料理の日

パン給食の日

学校給食摂取基準（生徒(12歳～14歳)の1食あたり)

エネルギー (kcal)	ナトリウム (相当塩量g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
830	2.5未満	450	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上
たんぱく質 (%)				脂質 (%)				
学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%				学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%				

※成長時期にある生徒に必要な栄養を摂取することができます。

デリバリー給食1日の流れ

第2章 これからの学校給食のあるべき姿

1 学校給食に係る主な法令，上位計画等の整理

(1) 学校給食に係る主な法令，基準等

学校給食に係る主な法令，基準等は，次のとおりである。

表 学校給食に係る主な法令，基準等

(1/2)

法令・基準等	主な内容
学校教育法 (昭和22年3月31日制定)	<p>○義務教育の目標として「家族と家庭の役割，生活に必要な衣，食，住，情報，産業その他の事項について基礎的な理解と技能を養うこと（第21条第4項）。」，「健康，安全で幸福な生活のために必要な習慣を養うとともに，運動を通じて体力を養い，心身の調和的発達を図ること（同第8項）。」が定められている。</p> <p>○第19条に「経済的理由によって，就学困難と認められる学齢児童又は学齢生徒の保護者に対しては，市町村は，必要な援助を与えなければならない」と定められており，この規定を受けて，学校給食費の支援が行われている。</p>
学校給食法 (昭和29年6月3日制定)	<p>○学校給食法の目的として「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり，かつ，児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ，学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め，もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること（第1条）。」が定められている。</p> <p>○学校給食の目標として，次の7項目が定められている（第2条）。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 2 日常生活における食事について正しい理解を深め，健全な食生活を営むことができる判断力を培い，及び望ましい食習慣を養うこと。 3 学校生活を豊かにし，明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め，生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め，勤労を重んずる態度を養うこと。 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 7 食料の生産，流通及び消費について，正しい理解に導くこと。
学校給食実施基準 (文部科学省)	<p>○学校給食法第8条第1項の規定により，学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準が定められている。</p> <p>○具体的には，次の4項目が定められている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食は，これを実施する学校においては，当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする（第1条）。 ・学校給食は，年間を通じ，原則として毎週5回，授業日の昼食時に実施されるものとする（第2条）。 ・学校給食の実施に当たっては，児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする（第3条）。 ・学校給食に供する食物の栄養内容の基準は，別表に掲げる児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準とする（第4条）。

表 学校給食に係る主な法令, 基準等

(2/2)

法令・基準等	主な内容
学校給食衛生管理基準 (文部科学省)	○学校給食法第9条第1項の規定により, HACCPの考え方に基づき, 学校給食の実施に必要な施設・設備の整備や管理, 調理の過程における衛生管理について維持されることが望ましい基準が定められている。
食育基本法 (平成17年6月17日制定)	○国及び地方公共団体は, 学校, 保育所等において, 魅力ある食育の推進に関する活動の効果的な促進により, 子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長が図られるよう「学校, 保育所等における食育に関する指導体制の整備」や「学校, 保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施」等の施策を講ずることとされている(第20条)。
大量調理施設衛生管理マニュアル (厚生労働省)	○集団給食施設等における食中毒を予防するためのHACCPの考え方に基づく調理過程における重要管理事項として「原材料受入れ及び下処理段階における管理の徹底, 加熱調理食品の十分な加熱による食中毒菌等の死滅, 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止の徹底, 原材料及び調理後の食品の温度管理の徹底等」が示されている。 ○当該マニュアルは, 同一メニューを300食以上/回又は750食以上/日を提供する調理施設に対して適用される。
学校給食における食物アレルギー対応指針 (文部科学省)	○食物アレルギー事故防止の徹底を図るための学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した指針で, 「アレルギーを有する児童生徒においても, 給食時間を安全に, かつ楽しんで過ごすことができる。」ことを目標として掲げている。

(2) 学校給食に係る施策に関する上位・関連計画の整理

ア 国，広島県の計画

(ア) 第4次食育推進基本計画（食育推進会議（農林水産省に設置））

食育推進基本計画は，食育基本法第16条に基づく計画で，令和3年3月に「第4次食育推進基本計画」（計画期間：令和3～7年度）が作成された。

同計画では，食育の推進に当たって16の目標を設定しており，その中で「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」ため，栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組強化や学校給食における地場産物の利用促進を目指すこととしている。

また，「学校，保育所等における食育の推進」，「食文化の継承のための活動への支援等」として，学校給食に係る次の事項が示されている。

事項	学校給食に係る主な施策
学校，保育所等における食育の推進	・食に関する指導の充実 ・学校給食の充実 ・食育を通じた健康状態の改善等の推進
食文化の継承のための活動への支援等	・学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

(イ) 第3次広島県食育推進計画（広島県）

広島県食育推進計画は，食育基本法第17条，広島県食育基本条例（平成18年施行，第11条）に基づく計画で，平成30年3月に「第3次広島県食育推進計画」（計画期間：平成30～令和5年度）が策定された。

同計画では，「学校における食育の推進」，「食文化の継承のための取組の促進」として，学校給食に係る次の事項が示されている。

基本的施策	学校給食に係る主な施策
学校における食育の推進	・指導体制の充実，人材育成，指導内容の充実 ・子どもの食への理解を促進するための体験活動の推進 ・学校給食を活用した食育の推進
食文化の継承のための取組の促進	・学校給食や保育所給食等における郷土料理等の導入

イ 呉市の計画

(ア) 第5次呉市長期総合計画

「第5次呉市長期総合計画」（令和3年3月策定，計画期間：令和3～12年度）では，将来都市像を『誰もが住み続けたい，行ってみたい，人を惹きつけるまち「くれ」～イキイキと働き，豊かに安心して暮らし，ワクワク生きる～』とし，その実現に向けて諸政策に取り組むこととしている。

学校給食に係る施策については，産業分野「基本政策4 農水産業の振興」において，学校給食への呉市産食材の提供等により，地産地消の推進を目指すこととしている。

(イ) 第3次健康くれ21（健康増進計画・食育推進計画）

「第3次健康くれ21」（平成30年3月策定，計画期間：平成30～令和4年度）では，基本理念を「市民が生涯にわたり健やかで心豊かに生活できる健康都市“くれ”」とし，市民が心身ともに充実した日々を送ることができるよう，健康課題に対応した施策を計画的に実施することとしている。

同計画第7章「食育推進計画」は，食育基本法第18条に基づく計画で，「食」を健康づくりの基本として位置づけ，「市民一人ひとりが自らの食について考え，食に関する正しい知識と大切に作る心を持ち，食を正しく選択できるよう，食育を総合的に推進する」方針のもと，次のような取組を重点的に進めることとしている。

□食育推進計画の重点分野と目指すべき姿（第7章）

重点分野	目指すべき姿
1 食の基本	・ 1日3食，ライフステージに応じた食事を摂ることができる。 ・ 「食」に関する知識と「食」を選択する力の習得，食品の安全・安心について理解を深める。
2 食を通じての健康づくり	・ 生活習慣病の発症・重症化の予防につながる食事ができる。
3 食を通じての地域づくり	・ 食を通して人とのつながりを広げ，食の楽しさ，感謝の気持ちを持つことができる。

また、学校給食に係る主な施策について、次の事項が示されている。

□学校給食に係る主な施策（第7章 食育推進計画）

重点分野	学校給食に係る主な施策
1 食の基本	・ 保育所・給食だよりによる食に関する情報提供
2 食を通じての健康づくり	・ 学校での「適塩給食」の実施
3 食を通じての地域づくり	・ 学校給食における地場産物の導入 <市の行動目標> 導入率（地場産物の活用状況調査（食品数ベース）） H28年度現状値 24.3% → R3年度目標値 30.0% ・ 保育所，認定こども園，学校給食での郷土料理等の導入

(ウ) 呉市農水産業振興ビジョン

「呉市農水産業振興ビジョン」（平成28年12月策定，計画期間：平成28～令和7年度）では，基本理念を「地域の特性を生かし，未来につながる農水産業」とし，地域の特性を生かした生産性の高い農水産業を目指すこととしている。

学校給食に係る施策については，同ビジョン後期実施計画（計画期間：令和3～7年度）において，農業振興部門及び水産業振興部門で「地産地消の推進」を掲げ，その中で，学校給食への食材の活用等により，地産地消を推進することとしている。

□学校給食に係る施策－「地産地消の推進」（関連箇所）－

分野	主な取組
農業振興部門	・ 給食に提供する呉市産農産物の品目の検討，ジビエの利用拡大等（学校給食での呉市産食材の活用）
水産業振興部門	・ 学校給食への食材供給の検討

(I) 呉市立学校施設長寿命化計画

「呉市立学校施設長寿命化計画」（令和3年3月策定，計画期間：令和3～12年度）は，「呉市公共施設等総合管理計画」（平成28年3月策定，計画期間：平成23～令和22年度）及び「呉市公共施設に関する個別施設計画」（令和3年3月策定，計画期間：令和3～22年度）（注）の基本的な方針に基づき，本市における学校施設の長寿命化に係る実施計画となるものである。

このなかで，給食施設の整備等の方針については，「附属資料4 個別の基本的な方針」で次のように示されている。

□給食施設の整備等の方針

- 当面，施設や設備機器等の修繕を行いながら，本市における学校給食の在り方の見直しも含めた給食施設の再編，改築等の方針について検討を行う。
- 給食施設の整備等を検討するにあたっては，次の点に配慮する必要がある。
 - ・給食を調理しながらの長期間にわたる改修工事等は困難であるため，新施設の建築後に旧施設を解体する必要があること。
 - ・学校給食衛生管理基準への適合，設備機器の耐用年数
 - ・民間事業者の活力，アイデア導入の可能性の検討
 - ・事業費及び運営に係る費用の抑制

注：「呉市公共施設等総合管理計画」で定められた公共施設に関する基本計画（総延べ床面積を30年間で3割削減，施設整備時における適正規模等の検討等）を達成するため，「呉市公共施設に関する個別施設計画」において，個別施設ごとの具体的な対応方針が定められた。

2 笑顔を生み出す学校給食の実現

子どもたちが学校に行く楽しみの一つとして給食をあげてくれるような、安全・安心で子どもたちに喜ばれる給食を提供し、子どもたちの笑顔を生み出す学校給食を実現するため、次の視点を大切にする。

(1) 衛生管理の徹底

HACCPの考え方に基づき、給食施設の整備や衛生管理体制の充実を図る。

(2) 職場環境の整備

調理従事者が働きやすい給食施設の整備を進める。

(3) 献立の工夫

栄養バランスに配慮して多様な食品を適切に組み合わせるとともに、さまざまな「食」に触れることができるような献立にするほか、積極的に減塩に取り組み、児童生徒の健康の保持増進を図る。

(4) 食物アレルギーへの対応

安全な給食を提供するため、調理・提供の各段階で確実な対応を徹底する。

(5) 食育の充実

栄養教諭を中心に各教科の学習内容と連携しながら、学校給食を「生きた教材」として活用し、学校における食育の充実を図る。

(6) 地産地消の推進

食育の充実を図るとともに、地場産業の活性化や農水産業振興に寄与するため、学校給食における地産地消を推進する。

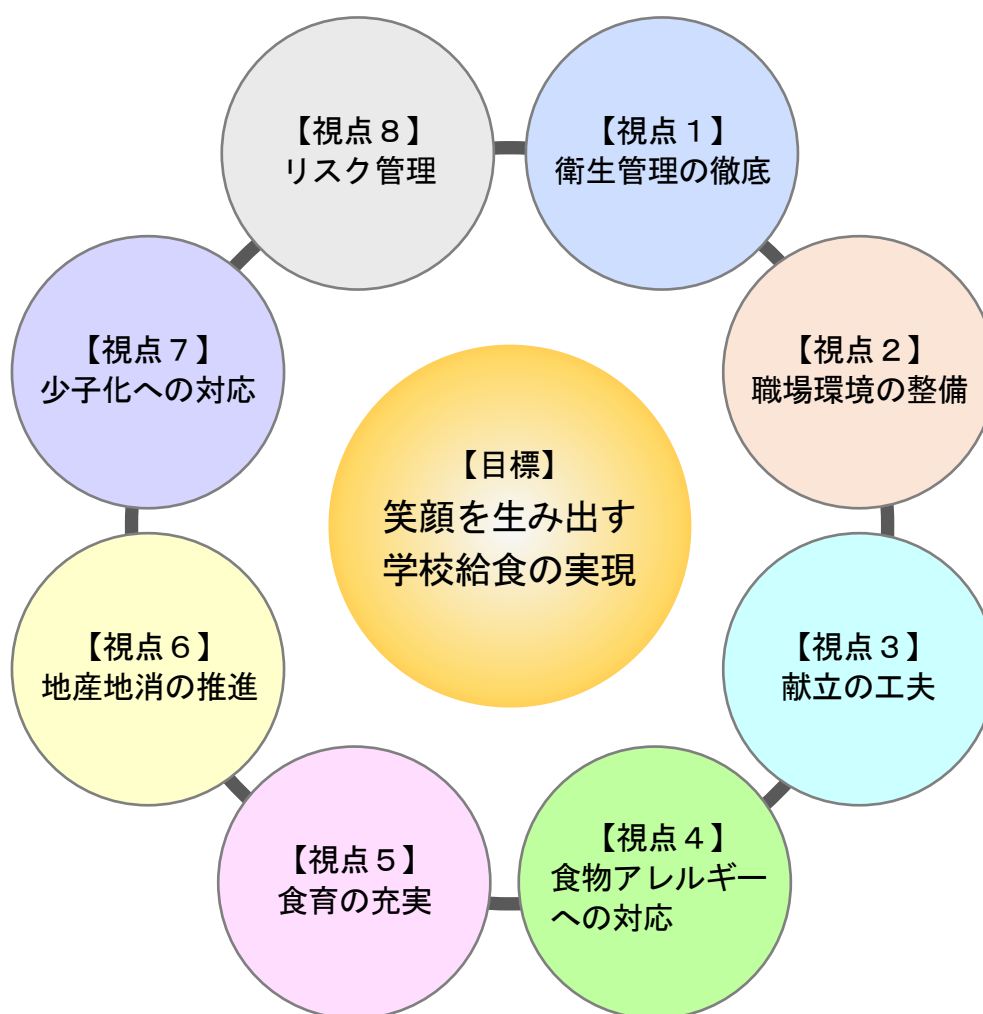
(7) 少子化への対応

給食施設の整備に当たっては、児童生徒数の将来見通しを踏まえて、余剰施設の発生を抑制する。

(8) リスク管理

食中毒、感染症や自然災害などの不測の事態を想定したリスク分散やリスク回避に努める。

図 学校給食の目標と8つの視点



第3章 学校給食の提供方法の検討

1 基本的な提供方法の設定

学校給食の基本的な提供方法は、次のとおりとする。

表 基本的な提供方法

提供方法	調理・配送形態	備考
① 自校方式	・学校の敷地内に給食施設をもち、その学校分のみを調理する方式	
② 親子方式	・給食施設をもつ自校方式の学校（以下「親校」という。）が、給食施設をもたない学校（以下「子校」という。）の給食調理も行い、各学校に配送する方式	・複数の子校に配送する場合を含む。
③ センター方式	・学校外の給食施設で複数の学校の給食を一括して調理し、各学校に配送する方式	
④ デリバリー方式 （ランチボックス方式）	・教育委員会が作成した献立に基づき、民間事業者が自社施設で調理した給食をランチボックスに入れて各学校に配送する方式	・調理した「おかず」は、食中毒菌等の増殖抑制のため、提供するまで10℃以下で管理する。
⑤ デリバリー方式 （食缶方式）	・教育委員会が作成した献立に基づき、民間事業者が自社施設で調理した給食を食缶に入れて各学校に配送する方式	

2 基本配置の設定

学校給食の基本配置は、基本的な提供方法を検討するための施設整備案とし、次のような考え方で設定した。

ア 給食施設の新築，建替え（注）等により、「学校給食衛生管理基準」に適合した提供方法を実現する。

イ 提供方法の比較を分かりやすくするため、市内の全ての小中学校に基本的な提供方法①から⑤のいずれか一つを適用する。

注：本報告書では、「新築」と区別するため、既存の給食施設を取り壊して同敷地内に建てることを「建替え」という。

ウ 設定した基本配置での施設整備に係る費用は、次のとおりである。

表 基本配置の設定と費用

提供方法	設 定	費 用
① 自校方式	<ul style="list-style-type: none"> 小中学校の敷地内に提供食数に応じた規模の給食施設を確保する。 ※学校敷地内に用地が確保できることを前提としている。 	<ul style="list-style-type: none"> コスト比較 Iコスト 87億円 Rコスト 121億円 総コスト 208億円
② 親子方式	<ul style="list-style-type: none"> 中学校区ごとに親校を設定し、子校に配送する。 提供食数に応じた規模の給食施設を親校に整備する。 ※学校敷地内に用地が確保できることを前提としている。 	<ul style="list-style-type: none"> コスト比較 Iコスト 63億円 Rコスト 115億円 総コスト 178億円
③ センター方式	<ul style="list-style-type: none"> 共同調理場を旧呉市、音戸・倉橋、安芸灘の3か所に配置し、小中学校に配送する。 旧呉市内の共同調理場から、旧呉市、川尻・安浦地域の小中学校へ配送する。 	<ul style="list-style-type: none"> コスト比較 Iコスト 42億円 Rコスト 95億円 総コスト 137億円
④ デリバリー方式 (ランチボックス方式)	<ul style="list-style-type: none"> 小中学校に、民間事業者による給食(ランチボックス方式・全員喫食)を配送する。 	<ul style="list-style-type: none"> コスト比較 Iコスト 9億円 Rコスト 200億円 総コスト 209億円
⑤ デリバリー方式 (食缶方式)	<ul style="list-style-type: none"> 小中学校に、民間事業者による給食(食缶方式・全員喫食)を配送する。 	<ul style="list-style-type: none"> コスト比較 Iコスト 9億円 Rコスト 193億円 総コスト 202億円

注-1: 「Iコスト」はイニシャルコスト(初期費用)、「Rコスト」はランニングコスト(稼働費用(維持管理費, 運営費等))

-2: コストは、30年間の費用で比較した。

-3: ランニングコストは、令和3年度の必要給食数を基本とし、その後、児童生徒数の推計値から5年ごとに必要給食数を見直して算出した。

3 基本配置の比較検討

基本配置について、優位性、費用等を比較検討すると、次のとおりである。

① 自校方式

ドライシステムの給食施設になるので衛生管理面の改善が図られるほか、デリバリー給食実施校では、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食が食べられる（以下「適温提供」という。）ようになる。

コスト面では、イニシャルコストが最も多額となるほか、ランニングコスト・総コストは親子方式及びセンター方式より多額となる。

また、用地の確保が難しい学校があること、将来的な児童生徒数の減少等への対応が難しいことなどの問題点を抱えている。

② 親子方式

自校方式と同様に、衛生管理面や適温提供についての改善が図られる。

コスト面では、イニシャルコスト・ランニングコストは自校方式より少額であり、30年間の総コストは、センター方式に次いで少額となる。

また、自校方式と同様に、用地の確保が難しい学校があること、将来的な児童生徒数の減少等への対応が難しいことなどの問題点を抱えている。

③ センター方式

自校方式及び親子方式と同様に、衛生管理面や適温提供についての改善が図られる。

コスト面では、自校方式及び親子方式に比べ、イニシャルコスト・ランニングコストは低減され、30年間の総コストはデリバリー方式を含めて最も少額となる。

一方で、用地の確保や少子化への対応の困難さや食中毒等が発生した場合に影響が広範囲に広がるリスクがあることなどの問題点を抱えている。

④ デリバリー方式（ランチボックス方式）

将来的な児童生徒数の変化等に対して、柔軟な対応が可能である。

一方で、食物アレルギー対応が難しいこと、市外の民間事業者の場合は地産地消が難しくなることなどの問題点を抱えている。

コスト面では、上記①～③の提供方法に比べ、イニシャルコストは低減されるが、ランニングコストは多額となり、30年間の総コストは最も多額となる（全員喫食の場合）。

⑤ デリバリー方式（食缶方式）

将来的な児童生徒数の変化等に対して、柔軟な対応が可能であるとともに、適温提供についての改善が図られる。

一方、デリバリー方式（ランチボックス方式）と同様に、食物アレルギーの対応が難しいこと、市外の民間事業者の場合は地産地消が難しくなることなどの問題点を抱えている。

コスト面では、上記①～③の提供方法に比べ、イニシャルコストは低減されるが、ランニングコストは多額となり、30年間の総コストはデリバリー方式（ランチボックス方式）に次いで多額となる（全員喫食の場合）。

第4章 学校給食のモデルプランの検討

1 モデルプランの設定

モデルプランは、新たな給食の提供方法を実施するための施設整備案とし、第3章における五つの基本配置の比較検討を踏まえ、次のような考え方で設定した。

ア 各モデルプランは、全学校を同一方式とするのではなく、地域特性に配慮したものとする。

イ 次の三つのモデルプランについては、基本配置の比較検討における優位性とコストのバランスから親子方式とセンター方式を採用する。また、センター方式については、給食の配送地域と施設の規模を考慮して設定する。

<設定したモデルプラン>

1 案：中学校区単位を基本とする親子方式を主体として給食施設を整備する（中学校区単位給食施設新築案（親子方式主体案））。

2 案：旧呉市に小規模な給食センターを数箇所整備する（地域単位給食施設新築案（小規模給食センター方式主体案））。

3 案：旧呉市に大規模な給食センターを1か所整備する（広域給食施設新築案（大規模給食センター方式主体案））。

ウ 次の二つのモデルプランについては、将来的な児童生徒数の変化等への柔軟な対応において優位点を有するデリバリー方式を採用する。

<設定したモデルプラン>

4 案：小学校は現行の自校方式を基本として給食施設を整備し、中学校は現行のデリバリー方式を維持する（自校・デリバリー方式継続案（現行提供方法継続案））。

5 案：小中学校で適温提供が可能なデリバリー方式（食缶方式）を導入する（デリバリー方式変更拡大案（食缶方式主体案））。

2 モデルプランの比較検討

モデルプランについて、定性的評価、定量的評価等に基づいて比較検討すると、次のとおりである。

表 モデルプランの比較検討表（1/2）

モデルプラン		1案 中学校区単位給食施設新築案 (親子方式主体案)	2案 地域単位給食施設新築案 (小規模給食センター方式主体案)	3案 広域給食施設新築案 (大規模給食センター方式主体案)																																																																																																			
設定	旧呉市	・中学校区を基本とするブロックごとに給食施設を建て替え（改修を含む。）、ブロック内の学校に配送する。	・東部、西部、北部の3ブロックに分け、共同調理場を1か所ずつ新築する。	・大規模な共同調理場を1か所新築する。																																																																																																			
	音戸、倉橋	・音戸調理場を建て替える（宮原中、警固屋中へは配送しない。）。	・音戸調理場を建て替える（宮原中、警固屋中へは配送しない。）。 [1案と同じ。]	・音戸調理場を建て替える（宮原中、警固屋中へ引き続き配送する。）。																																																																																																			
	安浦	・安浦中学校の給食施設を改修し、安浦小学校と安登小学校に配送する。	・安浦中学校の給食施設を改修し、安浦小学校と安登小学校に配送する。 [1案と同じ。]	・安浦中学校の給食施設を改修し、安浦小学校と安登小学校に配送する。 [1案と同じ。]																																																																																																			
	川尻、安芸灘	・現状の提供方法とする。	・現状の提供方法とする。 [1案と同じ。]	・現状の提供方法とする。 [1案と同じ。]																																																																																																			
定性的評価	衛生管理	・ドライシステムの給食施設となる。 ・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に基づいたより衛生的な運用が可能となる。	・ドライシステムの給食施設となる。 ・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に基づいたより衛生的な運用が可能となる。 [1案と同じ。]	・ドライシステムの給食施設となる。 ・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に基づいたより衛生的な運用が可能となる。 [1案と同じ。]																																																																																																			
	栄養管理	・栄養教諭や栄養士が作成した献立に基づき、栄養バランスがとれた、レパートリーも広い給食を提供する。	・栄養教諭や栄養士が作成した献立に基づき、栄養バランスがとれた、レパートリーも広い給食を提供する。 [1案と同じ。]	・栄養教諭や栄養士が作成した献立に基づき、栄養バランスがとれた、レパートリーも広い給食を提供する。 [1案と同じ。]																																																																																																			
	適温提供	・保温保冷性の高い食缶を使用し、適温で提供できる。 ・配送時間は、30分以内となる。	・保温保冷性の高い食缶を使用し、適温で提供できる。 ・配送時間は、30分以内となる。 [1案と同じ。]	・保温保冷性の高い食缶を使用し、適温で提供できる。 ・配送時間は、30分以上になる学校が多くある。 [1案と同じ。]																																																																																																			
	リスク管理	・給食施設に原因がある食中毒が発生した場合、被害が比較的小さく済む。 ・給食施設での感染症流行や災害により給食が提供できない場合の被害が比較的小さく済む。	・給食施設に原因がある食中毒が発生した場合、被害が大きなものとなる可能性がある。 ・給食施設での感染症流行や災害により給食が提供できない場合の被害が大きなものとなる可能性がある。	・給食施設に原因がある食中毒が発生した場合や感染症の流行等により給食が提供できない場合の被害が2案よりも大きなものとなる可能性がある。																																																																																																			
定量的評価	少子化対応	・現状の児童生徒数で施設整備を行うので、将来的に少子化による余剰施設が多くなる。	・現状の児童生徒数で施設整備を行うので、将来的に少子化による余剰施設又は余剰設備が生じる。	・現状の児童生徒数で施設整備を行うので、将来的に少子化による余剰設備が生じる。																																																																																																			
	費用	・小規模な施設の建て替え（改修を含む。）が多くなるため、インシヤルコストが最も多額になる。 ・コスト比較 <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td></td> <td>少額</td> <td colspan="5"></td> <td>多額</td> <td>費用</td> </tr> <tr> <td>Iコスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>⑤</td> <td></td> <td>50億円</td> </tr> <tr> <td>Rコスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>③</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>112億円</td> </tr> <tr> <td>総コスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>③</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>162億円</td> </tr> </table>		少額						多額	費用	Iコスト	1	2	3	4	⑤		50億円	Rコスト	1	2	③	4	5		112億円	総コスト	1	2	③	4	5		162億円	・共同調理場としては、比較的規模が小さくなるので、スケールメリットが余りなく、総費用は3案に次いで少額になる。 ・コスト比較 <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td></td> <td>少額</td> <td colspan="5"></td> <td>多額</td> <td>費用</td> </tr> <tr> <td>Iコスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>④</td> <td>5</td> <td></td> <td>48億円</td> </tr> <tr> <td>Rコスト</td> <td>1</td> <td>②</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>96億円</td> </tr> <tr> <td>総コスト</td> <td>1</td> <td>②</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>144億円</td> </tr> </table>		少額						多額	費用	Iコスト	1	2	3	④	5		48億円	Rコスト	1	②	3	4	5		96億円	総コスト	1	②	3	4	5		144億円	・コスト比較 <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td></td> <td>少額</td> <td colspan="5"></td> <td>多額</td> <td>費用</td> </tr> <tr> <td>Iコスト</td> <td>1</td> <td>②</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>40億円</td> </tr> <tr> <td>Rコスト</td> <td>①</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>95億円</td> </tr> <tr> <td>総コスト</td> <td>①</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> <td>135億円</td> </tr> </table>		少額						多額	費用	Iコスト	1	②	3	4	5		40億円	Rコスト	①	2	3	4	5		95億円	総コスト	①	2	3	4	5		135億円
			少額						多額	費用																																																																																													
		Iコスト	1	2	3	4	⑤		50億円																																																																																														
Rコスト	1	2	③	4	5		112億円																																																																																																
総コスト	1	2	③	4	5		162億円																																																																																																
	少額						多額	費用																																																																																															
Iコスト	1	2	3	④	5		48億円																																																																																																
Rコスト	1	②	3	4	5		96億円																																																																																																
総コスト	1	②	3	4	5		144億円																																																																																																
	少額						多額	費用																																																																																															
Iコスト	1	②	3	4	5		40億円																																																																																																
Rコスト	①	2	3	4	5		95億円																																																																																																
総コスト	①	2	3	4	5		135億円																																																																																																
効率化	—	・PPP/PFIによるコスト削減等事業の効率化が期待できる。	・PPP/PFIによるコスト削減等事業の効率化が期待できる。	・PPP/PFIによるコスト削減等事業の効率化が大いに期待できる。																																																																																																			
整備期間	・学校敷地内に給食施設を整備するため、学校運営との調整が必要で、整備完了までに5年以上を要する可能性が高い。	・用地を確保し整備を進めるため、整備完了までに5年以上を要する可能性がある。	・学校敷地外に給食施設を建設するので、現行の給食提供や校舎の建替計画に影響なく整備ができる。 ・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。	・用地を確保し整備を進めるため、整備完了までに5年以上を要する可能性がある。 [2案と同じ。]																																																																																																			
その他の事項	・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応している。	・学校敷地外に給食施設を建設するので、現行の給食提供や校舎の建替計画に影響なく整備ができる。 ・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。	・学校敷地外に給食施設を建設するので、現行の給食提供や校舎の建替計画に影響なく整備ができる。 ・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。 [2案と同じ。]																																																																																																				
実施上の課題	・学校運営に支障がない用地を確保する必要がある。	・用地確保が課題となる。	・用地確保が大きな課題となる。																																																																																																				
総合評価	・衛生管理面や適温提供についての改善が図られる。 ・リスク管理上は、1案から5案の中で最も優れている。 ・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応している。 ・施設整備の際に、学校運営との調整が必要となる。	・衛生管理面や適温提供についての改善が図られる。[1案と同じ。] ・リスク管理上は、3案に次いで被害拡大等のリスクが大きい。 ・総費用は、3案に次いで少額である。 ・PPP/PFIによる事業の効率化が期待できる。 ・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応できない。 ・用地確保が課題となる。	・衛生管理面や適温提供についての改善が図られる。[1案と同じ。] ・リスク管理上は、1案から5案の中で最も被害拡大等のリスクが大きい。 ・総費用は、1案から5案の中で最も少額である。 ・PPP/PFIによる事業の効率化が大いに期待できる。 ・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応できない。 ・用地確保が大きな課題となる。																																																																																																				

注-1：「Iコスト」はインシヤルコスト（初期費用）、「Rコスト」はランニングコスト（稼働費用（維持管理費、運営費等））

-2：コストは、30年間の費用で比較した。

-3：ランニングコストは、令和3年度の必要給食数を基本とし、その後、児童生徒数の推計値から5年ごとに必要給食数を見直して算出した。

表 モデルプランの比較検討表 (2/2)

モデルプラン		4案 自校・デリバリー方式継続案 (現行提供方法継続案)	5案 デリバリー方式変更拡大案 (食缶方式主体案)																																																								
設定	旧呉市	・小学校は自校方式の給食施設を建て替え(改修を含む。), 中学校(宮原中, 警固屋中を除く。)は, 引き続きデリバリー方式(ランチボックス方式・選択制)とする。	・旧呉市は基本的にデリバリー方式(食缶方式・全員喫食)とし, 小中学校(宮原中, 警固屋中を除く)に配膳室等を整備する。																																																								
	音戸, 倉橋	・音戸調理場を建て替える(宮原中, 警固屋中へ引き続き配送する)。 [3案と同じ。]	・音戸調理場を建て替える(宮原中, 警固屋中へ引き続き配送する)。 [3案と同じ。]																																																								
	安浦	・小学校は自校方式の給食施設を建て替え, 中学校は現状の提供方法とする。	・安浦中学校の給食施設を改修し, 安浦小学校と安登小学校に配送する。 [1案と同じ。]																																																								
	川尻, 安芸灘	・現状の提供方法とする。 [1案と同じ。]	・現状の提供方法とする。 [1案と同じ。]																																																								
定性的評価	衛生管理	・デリバリー給食を調理する民間事業者によっては, ドライシステムの給食施設ではないことがある。 ・デリバリー給食を調理する民間事業者に対して, 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に基づいた運用を指導する必要がある。 ・選択制の場合, 家庭から持参する弁当の衛生管理は各家庭に委ねられる。 ・デリバリー方式以外の提供方法については, 1案と同じ。	・デリバリー給食を調理する民間事業者によっては, ドライシステムの給食施設ではないことがある。 ・デリバリー給食を調理する民間事業者に対して, 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に基づいた運用を指導する必要がある。 ・選択制の場合, 家庭から持参する弁当の衛生管理は各家庭に委ねられる。 ・デリバリー方式以外の提供方法は, 1案と同じ。 [4案と同じ。]																																																								
	栄養管理	・選択制の場合, 家庭から持参する弁当の栄養管理は各家庭に委ねられる。 ・選択制の場合以外の提供方法については, 1案と同じ。	・栄養教諭や栄養士が作成した献立に基づき, 栄養バランスのとれたレパートリーに富む給食を提供する。 [1案と同じ。]																																																								
	適温提供	・ランチボックス方式での提供は, 副食を冷やす必要がある。 ・デリバリー方式以外の提供方法については, 1案と同じ。	・保温保冷性の高い食缶を使用し, 適温で提供できる。 ・デリバリー給食を調理する民間事業者によっては, 配送時間が30分以上になる学校がある。																																																								
	リスク管理	・デリバリー給食を調理する民間事業者に原因がある食中毒が発生した場合の被害が複数校(民間事業者の配送校)に及ぶ。 ・デリバリー方式以外の提供方法は, 2, 3案よりも被害が少ない。	・デリバリー給食を調理する民間事業者に原因がある食中毒が発生した場合の被害が複数校(民間事業者の配送校)に及ぶ。 [4案と同じ。] ・デリバリー方式以外の提供方法は, 2, 3案よりも被害が少ない。 [4案と同じ。]																																																								
定量的評価	少子化対応	・デリバリー方式以外の提供方法は, 将来的に少子化による余剰施設が生じる。	・給食施設の新築は不要であり, 少子化に伴う余剰施設の発生は少ない。																																																								
	費用	・小規模な施設の建替えが多いうえ, デリバリー給食が継続するため, 総費用は5案に次いで多額になる。 ・コスト比較 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>少額</th> <th colspan="4">多額</th> <th>費用</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Iコスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>③</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>46億円</td> </tr> <tr> <td>Rコスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>④</td> <td>5</td> <td>144億円</td> </tr> <tr> <td>総コスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>④</td> <td>5</td> <td>190億円</td> </tr> </tbody> </table>		少額	多額				費用	Iコスト	1	2	③	4	5	46億円	Rコスト	1	2	3	④	5	144億円	総コスト	1	2	3	④	5	190億円	・給食施設の整備は不要になるため, イニシャルコストは少額だが, ランニングコストは多額になり, 総費用が最も多額になる。 ・コスト比較 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>少額</th> <th colspan="4">多額</th> <th>費用</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Iコスト</td> <td>①</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>11億円</td> </tr> <tr> <td>Rコスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>⑤</td> <td>180億円</td> </tr> <tr> <td>総コスト</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>⑤</td> <td>191億円</td> </tr> </tbody> </table>		少額	多額				費用	Iコスト	①	2	3	4	5	11億円	Rコスト	1	2	3	4	⑤	180億円	総コスト	1	2	3	4	⑤	191億円
		少額	多額				費用																																																				
	Iコスト	1	2	③	4	5	46億円																																																				
Rコスト	1	2	3	④	5	144億円																																																					
総コスト	1	2	3	④	5	190億円																																																					
	少額	多額				費用																																																					
Iコスト	①	2	3	4	5	11億円																																																					
Rコスト	1	2	3	4	⑤	180億円																																																					
総コスト	1	2	3	4	⑤	191億円																																																					
効率化	—	—																																																									
整備期間	・デリバリー方式以外の提供方法は, 1案と同じ。	・参入可能な民間事業者がいれば, 整備期間は短い。																																																									
その他の事項	・デリバリー方式は, 自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。	・自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。																																																									
実施上の課題	・選択制の場合, 喫食率の向上に取り組む必要がある。	・市内の民間事業者は, 12,000食/日に対応できない。 ・市外の民間事業者の場合は, 配送コストが大きくなる。																																																									
総合評価	・デリバリー方式以外は, ドライシステムに対応し, 衛生管理が改善される。 ・デリバリー方式は, 民間事業者によってはドライシステムに対応しないことがあるほか, 適温提供についての問題が残る。 ・リスク管理上は, 2, 3案より優れている。 ・総費用は, 5案に次いで多額である。 ・デリバリー方式は, 自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。	・デリバリー方式以外は, ドライシステムに対応し, 衛生管理が改善される。 ・デリバリー方式は, 民間事業者によってはドライシステムに対応しないことがあるが, 適温提供についての改善は図られる。 ・リスク管理上は, 2, 3案より優れている。 ・総費用は, 5案中最も多額である。 ・デリバリー方式は, 自校方式や親子方式を望む保護者のニーズに対応していない。 ・現状では市内に対応できる民間事業者がない。																																																									

注-1: 「Iコスト」はイニシャルコスト(初期費用), 「Rコスト」はランニングコスト(稼働費用(維持管理費, 運営費等))

-2: コストは, 30年間の費用で比較した。

-3: ランニングコストは, 令和3年度の必要給食数を基本とし, その後, 児童生徒数の推計値から5年ごとに必要給食数を見直して算出した。なお, デリバリー方式は全員喫食を想定している。

3 モデルプランや望ましい給食の提供方法についての呉市小中学校給食検討委員会の意見と提案

モデルプランの比較検討を通じて示された呉市小中学校給食検討委員会の意見や提案は、次のとおりである。

(1) 給食の提供温度

- ・中学校でも、小学校と同じように温かい給食を提供してほしい。

(2) 選択制と全員喫食

- ・保護者の中には弁当を持たせたい者もいるが、ほとんどの保護者は全員喫食の給食を望んでいる。
- ・弁当を作ることが保護者の負担になっていて、全員喫食の給食の提供は子育て支援につながる。
- ・みんなが同じものを食べることで、食育を進めやすい。

中学校でも全員喫食の温かい給食を提供してほしい。

(3) 中学校での全員喫食の温かい給食の提供時期

- ・できるだけ早く全員喫食の温かい給食を提供してもらいたい。

既存の小学校の給食施設を活用し、最小限の費用・時間で、中学校でも全員喫食の温かい給食を早期に提供開始してほしい（既存給食施設活用案〔早期実現案〕）。また、このことで、少子化の進展に伴う余剰施設を少なくしてほしい。

(4) 給食施設の整備

- ・どのような給食施設であるかということは大切だが、それ以上に全員喫食の温かい給食をとにかく早く提供してもらうことを優先してもらいたい。
- ・少子化の進展をにらみながら、将来的に発生する余剰施設をできるだけ少なくしてほしい。
- ・呉市の中にも地域特性がある。提供方法を考える際は、地域ごとの特色を大切にしてほしい。

既存給食施設活用案（早期実現案）＋望ましい給食施設の将来整備案

小学校にある既存自校方式給食施設に最小限の改修を行い、近くの中学校に給食を配送できるようにする（親子方式化）。

その後、1案、2案、3案で、少子化に対応した施設整備を進める。

なお、モデルプランに対する総合評価は、1案と2案の評価が高く、これに次いで3案が評価されている。

4 呉市小中学校給食検討委員会における主な意見

モデルプランに対する意見を含め、呉市小中学校給食検討委員会における主な意見は、次のとおりである。

望ましいモデルプランについて

- ・ 中学校でも、小学校と同じように温かい給食が提供されること、施設が更新され衛生面の向上が図られることから、1案～3案が良い。
- ・ 1案の親子方式は優位性が高いが、コスト面での課題がある。また、将来的に学校統合が進んだ場合などに、余剰施設等の問題が生じることが懸念される。
- ・ 3案は1極集中でリスクが大きい。また、1案は少子化が進む中で施設整備の無駄があり得る。これらを考慮すると、2案が望ましい。
- ・ 3案は一時期に建設するので、用地さえ確保できれば比較的早期に実現可能であると思うが、広大な用地の確保が難しい。用地確保や学校外敷地での建設という点では2案が優れる。
- ・ 用地確保の目途がたっていれば、整備期間が短くて済む2案や3案もよいと思う。
- ・ 温かい給食を提供してほしいので、4案の選択はない。
- ・ 5案は、事業者の確保、経営の安定化など見通せない部分が多い。

実施時期について

- ・ 全員喫食の温かい給食を早く提供してもらいたい。
- ・ 段階的に整備を進めることができる1案が良い。
- ・ 一斉にスタートさせるなら2案、徐々にスタートさせるなら1案がよいのではないか。
- ・ 施設整備に当たっては、子どもたちに不安や不便を感じさせないように配慮してもらいたい。また、学校との調整には時間をかけてもらいたい。

給食施設の老朽化と少子化における施設の適正配置について

- ・ 小学校の給食施設は老朽化が進み、設備や調理器具も不具合が生じることが多い。また、労働環境も悪い状況にあるので、給食施設を早く更新する必要がある。
- ・ 給食施設の整備と小中学校の統廃合は一体的に考えるべき。
- ・ 1案の中学校区単位を基本とし、実施可能な地域から、実情に応じて計画的に給食施設の整備を進めてもよいのではないか。
- ・ 1案については、小学校の給食施設の整備にこだわらず、中学校に施設を整備する逆親子の形もあるのではないか。
- ・ 将来の少子化も考慮した上で、給食施設の規模を検討し、1案と2案のモデルプランを組み合わせるとよいのではないか。
- ・ 1案と2案の折衷案であれば、地域特性への配慮も可能であるし、2案の3ブロックを5ブロック程度に増やすことを検討することもあり得る。

デリバリー給食と持参弁当について

- ・中学校給食の提供方法には、食缶製の温かい給食を提供する学校とランチボックス方式があり、不公平感を感じる。
- ・デリバリー給食は保護者や生徒のニーズに対応していないので、小学校と同じように全員喫食の温かい給食にしたらよい。
- ・働く母親が増え、持参弁当に関する考え方が変わってきている。
- ・学校給食には、保護者の負担軽減、子育て支援の役割がある。お弁当作りが負担になっている保護者もいるので、給食の提供は子育て支援につながる。
- ・ほかの家族の弁当も作っているので、弁当作りの負担はあまり感じないが、子ども一人分だけを作るのであれば、負担に感じていたかもしれない。
- ・「弁当を持たせることが難しい家庭にとって、デリバリー給食はありがたい」という声を聞いたことがある。

その他の意見

- ・地域性の視点から学校給食のあり方を考えるときは、呉市内一律ではなく、地域ごとの特性を大切にされた柔軟な発想が大切である。
- ・人口問題・少子化の視点から給食施設の整備・配置を考えるときは、児童生徒数の将来推計に基づいた展開が必要である。
- ・経済循環（地産地消）の視点から考えると、学校給食事業を通じて農業振興や地域経済の活性化を図ることも大切である。
- ・イニシャルコストよりランニングコストが大きい対策を避けるべきである。
- ・給食の良い点としては、みんなで同じものを食べること、食べ方を学べること、子どもたちの好き嫌いがなくなること、最近の給食はおいしいこと、給食が子どもたちの間で話題になることである。
- ・食育を進めやすいのは、自校方式、親子方式、センター方式の順となる。
- ・今後、センター方式を検討することがあれば、食育の観点からも、施設規模について十分に配慮してもらいたい。
- ・中学校では給食時間が短く、時間内に食べることができないと聞いた。食育を進めるのならば、食べることのできる時間をしっかりと確保すべきである。
- ・食べる時間が確保できれば、給食時間が楽しくなるし、給食を好きになる。残食も大幅に減らすことができる。
- ・中学校は、部活動の時間の確保、下校時間など制約が多い状況ではあるが、給食時間の確保について考える必要がある。
- ・親子方式により給食提供が始められる学校については、必要があれば既存施設の改修を行い、すぐに始めたらよい。
- ・教育現場の負担や校舎の建替計画も考慮すべきである。

第5章 整備・運営体制の検討

給食施設の運営体制の現状を整理するとともに、今後の給食施設の整備・運営体制を検討するため、整備・運営手法の概要とPPP/PFI（注）導入についても検討する。

注：PPP（Public Private Partnership）は、公共施設やインフラについて、公共と民間がパートナーシップを組んで、効率的で質の高い公共サービスを行う仕組みのこと。

PFI（Private Finance Initiative）は、公共サービスの効率化と品質向上のために、民間の資金とノウハウを活用して公共社会資本の整備や公共サービスを向上させる方法のこと。

1 運営体制の現状

(1) 運営方法

ア 小学校

小学校の給食施設は、旧呉市の16校で調理等業務を委託しているほかは、直営で運営している。

表 運営方法（小学校）

地域	直営	民間委託	合計	備考
旧呉市	10校	16校	26校	
川尻	1校	-	1校	
安浦	2校	-	2校	
音戸・倉橋	4校	-	4校	音戸調理場から配送
蒲刈・豊	2校	-	2校	蒲刈調理場から配送
合計	19校	16校	35校	

注：令和3年4月実績

イ 中学校

中学校は、旧呉市の16校について、デリバリー方式（ランチボックス方式）で業務委託しているほかは、直営で運営している。

表 運営方法（中学校）

地域	直営	民間委託	合計	備考
旧呉市	2校	16校	18校	直営：音戸調理場から配送 委託：デリバリー方式（3業者、ランチボックスで配送）
川尻	1校	-	1校	川尻小から配送
安浦	1校	-	1校	
音戸・倉橋	3校	-	3校	音戸調理場から配送
蒲刈・豊浜	2校	-	2校	蒲刈調理場から配送
合計	9校	16校	25校	

注：令和3年4月実績

(2) 運営体制

ア 自校方式及び親子方式

自校方式及び親子方式の調理場（直営）に勤務する給食技師等の人数は、小学校13校で80人（給食技師・調理員70人，栄養教諭10人），中学校1校で10人（給食技師9人，栄養教諭1人）となっている。

表 給食技師等人員（自校方式，直営） (校，人)

地域	学校数	給食技師・調理員					配送員	栄養教諭	合計	
		本採用	再任用	会計年度任用		小計				
				月額	パート					
小学校	旧呉市	10	-	2	13	29	44	-	9	53
	川尻	1	-	-	-	12	12	-	1	13
	安浦	2	-	-	-	14	14	-	-	14
中学校	安浦	1	-	-	-	9	9	-	1	10
合計		14	-	2	13	64	79	-	11	90

注-1：令和3年4月実績

-2：川尻小学校は給食技師・調理員が配送を行っている。

イ 共同調理場

共同調理場（直営）に勤務する給食技師等の人数は，給食技師・調理員20人，事務職員等11人（事務職員6人，配送員5人），栄養教諭2人となっている。

表 給食技師等人員（共同調理場） (校，人)

共同調理場	学校数	給食技師・調理員				事務職員等					栄養教諭	合計
		本採用	会計年度任用		小計	本採用	再任用	会計年度任用(月額)	配送員	小計		
			月額	パート								
音戸	9	-	1	11	12	2	2	-	5	9	1	22
蒲刈	4	1	1	6	8	-	-	2	-	2	1	11
合計	13	1	2	17	20	2	2	2	5	11	2	33

注-1：令和3年4月実績

-2：蒲刈学校給食共同調理場は給食技師・調理員や事務職員が配送を行っている。

2 PPP／PF I 導入の検討について

「呉市PPP／PF I手法導入優先的検討ガイドライン」（令和4年3月策定。以下「ガイドライン」という。）において、新たな公共施設等の整備等を行うに当たり、多様なPPP／PF I手法の導入が適切かどうかを検討するための手続、基準等が示されている。

今後、モデルプランの選択と併行し、ガイドラインに規定する「優先的検討の対象とする事業」に該当する場合は、PPP／PF I手法の導入について優先的検討を行う必要がある。

なお、本市が学校給食事業者を対象として本年度に実施した「学校給食PF I事業等に関するアンケート調査」においては、給食センターの整備・運営事業をPPP／PF I手法で実施することへの関心が高く、事業の条件によっては参入が期待されることから、今後、民間事業者の具体的な意向を把握しながら、PPP／PF I手法の導入のあり方について検討を行う必要がある。

資料 呉市小中学校給食検討委員会

1 呉市小中学校給食検討委員会設置要綱

(趣旨)

第1条 呉市立中学校における給食の在り方を検討する中で、呉市立小学校の給食を含めた呉市立小中学校における給食の在り方も検討するに当たり、学識経験者、保護者等と意見・情報を交換する場を設けるため、呉市小中学校給食検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 検討委員会の委員は、次に掲げる者又は職にある者をこれに充てる。

- (1) 学識経験者 2名
- (2) 呉市PTA連合会代表 3名
- (3) 呉市小学校長会代表 1名
- (4) 呉市立中学校長会代表 1名
- (5) 市民代表（無作為抽出法による公募） 2名
- (6) 呉市教育委員会教育部長

(任期)

第3条 委員の任期は、1年とする。ただし、再任を妨げない。

2 欠員による補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第4条 検討委員会に委員長及び副委員長を置き、委員長は委員の中から互選により選出し、副委員長は委員長が指名する。

2 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 検討委員会の会議は、必要に応じて委員長が招集し、委員長が議長となる。

2 検討委員会の会議は、委員の過半数の出席をもって成立する。

3 委員長が必要と認めたときは、委員以外の者の出席を求め、その説明若しくは意見を聴き、又は必要な資料の提出を求めることができる。

(解散)

第6条 検討委員会は、第1条の目的を達成したときに解散し、併せて本要綱もその効力を失う。

(事務局)

第7条 検討委員会の庶務は、教育部学校施設課において処理する。

(委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営について必要な事項は、呉市教育委員会教育長が別に定める。

付 則

この要綱は、令和3年7月23日から実施する。

2 呉市小中学校給食検討委員会委員名簿

令和3年9月9日現在

区分	氏名	所属等	備考
学識経験者	藤谷 則夫	広島経済大学 経済学部経済学科教授	副委員長
学識経験者	大須賀 恭子	広島国際大学 健康科学部医療栄養学科非常勤講師	
呉市PTA連合会代表	山本 浩司	横路中学校PTA	委員長
呉市PTA連合会代表	脇原 園美	荘山田小学校PTA副会長	
呉市PTA連合会代表	河本 真弓	阿賀小学校PTA会長	
呉市小学校長会代表	徳本 ひとみ	原小学校長	
呉市立中学校長会代表	金本 康司	昭和中学校長	
市民代表	姫野 真奈美		
市民代表	親谷 美里		
呉市教育委員会	坂田 恭一	教育部長	

(任期：令和3年9月9日から令和4年9月8日まで)

<事務局>

呉市教育委員会	氏名
教育部 副部長	山本 正美
学校施設課 課長	森川 英司
学校施設課 主幹	新谷 剛弘
学校施設課 主査	砂田 剛義
学校施設課 主任	菅原 綾
学校施設課 主事	児玉 和也

3 呉市小中学校給食検討委員会の開催経緯

- 第1回
- 1 日時 令和3年10月1日(金) 18時～
 - 2 場所 呉市役所2階 防災会議室
 - 3 内容 (1) 委員紹介
(2) 委員長及び副委員長の選出
(3) 会議
(4) その他
 - 4 出席者 委員10名, 事務局6名
- 第2回
- 1 日時 令和3年12月2日(木) 15時～
 - 2 場所 呉市役所2階 202・203会議室
 - 3 内容 (1) 前回会議の振り返り
(2) 給食の提供方法
(3) その他
 - 4 出席者 委員10名, 事務局5名
- 第3回
- 1 日時 令和4年2月25日(金) 15時～
 - 2 場所 呉市役所7階 756会議室
 - 3 内容 (1) 前回会議の振り返り
(2) 給食の提供方法
(3) その他
 - 4 出席者 委員10名, 事務局6名
- 第4回
- 1 日時 令和4年3月25日(金) 16時～
 - 2 場所 呉市役所7階 752・753会議室
 - 3 内容 (1) 前回会議の振り返り
(2) 学校給食のあり方についての報告書(案)
(3) その他
 - 4 出席者 委員10名, 事務局6名