

湖西市学校給食施設整備基本計画

令和3年12月

湖西市教育委員会

目次

1	本計画の背景・目的	1
2	関連法令・関連計画の整理	1
(1)	関連法令等の整理	1
ア	学校給食法について	1
イ	学校給食実施基準について	2
ウ	学校給食衛生管理基準について	2
エ	食育基本法について	2
(2)	関連計画の整理	2
ア	第6次湖西市総合計画 2021～2033年	2
イ	第2次湖西市教育振興基本計画 2021～2025年	2
ウ	第3次湖西市食育推進計画 2021年	2
エ	湖西市公共施設等総合管理計画 2016年	3
3	湖西市の学校給食の現状と課題	3
(1)	湖西市の学校給食の概要	3
ア	給食提供の現状	3
イ	園児・児童・生徒数の推移	3
(2)	小・中学校給食の現状と課題	4
ア	既存施設の老朽化及び衛生基準への適合状況	4
イ	食物アレルギー対応	17
ウ	米飯給食	20
エ	食器・食缶形式	21
オ	食育の取組	22
カ	給食時間	25
キ	環境の配慮	25
ク	災害対応	25
(3)	幼稚園等の現状と課題	26
ア	幼稚園等の給食提供の現状と課題	26
イ	認定こども園の給食提供の現状	27
ウ	保育園の給食提供の現状	27
4	給食施設整備の基本構想	28
(1)	基本構想	28
(2)	基本方針及び実施方針	29
5	学校給食実施方式の検討	30
(1)	前提条件の設定	31
ア	学校給食実施方式の設定	31
イ	提供食数の設定	32
ウ	衛生管理基準への適合	32
エ	幼稚園への給食提供	33
(2)	学校給食実施方式の検討	33
ア	自校調理方式	33
イ	親子調理方式	36
ウ	センター方式	39
(3)	学校給食実施方式の比較検討	42
ア	学校給食実施方式の設定	42
イ	定性評価	44
ウ	定量評価	47
エ	総合評価	49
(4)	センター方式の課題	50
ア	適温給食の提供	50

イ	アレルギー対応.....	51
ウ	食育の推進.....	53
エ	地産地消の充実.....	53
6	施設整備計画の検討.....	54
(1)	給食センターの施設整備.....	54
ア	給食施設に必要な機能.....	54
イ	諸室の要件.....	57
(2)	配送対象校の整備.....	60
ア	受入室の整備.....	60
イ	配膳室の整備.....	60
(3)	概算事業費.....	60
ア	前提条件.....	60
イ	概算事業費の算定.....	61
7	事業手法の検討.....	61
(1)	導入可能性のある事業手法.....	62
(2)	事業手法の選定.....	65
ア	評価指標の設定.....	65
イ	最適な事業手法の選定.....	65
ウ	事業方式（従来方式、DBO、PFI（BTO））の比較.....	66
(3)	PFI（BTO）方式の活用による経費削減効果.....	68
8	事業類型の検討.....	68
9	事業スケジュールの検討.....	69
(1)	事業期間の検討.....	69
ア	大規模修繕の回避.....	69
イ	民間事業者の資金調達（金利の固定化等）.....	69
ウ	市の財政負担の軽減.....	69
(2)	事業スケジュールの設定.....	69
10	資料.....	70
(1)	関連法令等.....	70
(2)	関連計画.....	70

1 本計画の背景・目的

学校給食は昭和 29 年に「学校給食法」が制定され、その法的根拠が明確となりました。その後、法改正を重ね、より衛生的で充実した学校給食を実施するための基準が設けられ、教育活動のひとつとしても重要な役割を果たすものとされています。

近年、食の重要性が見直される中、平成 17 年には食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進することなどを目的とした「食育基本法」が制定され、翌年の平成 18 年には「食育推進基本計画」が策定されました。その中では学校給食の充実が掲げられ、学校給食の一層の普及と献立内容の充実を促進することなどが明記されました。

湖西市では、子どもたちの心身の成長と人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となる学校給食を、小・中学校では米飯・パンなどの主食とおかず、牛乳を自校調理により提供し、幼稚園については、外注によるデリバリー方式で提供しています。

現在、湖西市は小学校 5 校及び中学校 4 校の自校調理場と白須賀地区共同調理場があります。給食施設の多くは昭和 40 年から 50 年代に建設されて 40 年以上が経過しており、平成 20 年に建設された岡崎中学校を除き、施設・設備の老朽化が進んでいます。

また、現在の「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示第 64 号）（以下、「学校給食衛生管理基準」という。）」に基づくドライ方式の導入、汚染・非汚染作業区域の区分による衛生管理の向上や食物アレルギーへの対応などが課題となっています。

湖西市では、学校給食に求められるものや社会情勢の変化に対応するとともに、今後も子どもたちに安全・安心でおいしい給食を安定的に提供していけるよう、湖西市に最適な調理場の検討と新たな調理場の整備も視野に入れた取組を進めるため、学校給食施設整備基本計画を作成します。

2 関連法令・関連計画の整理

学校給食は昭和 29 年に「学校給食法」が制定され、同年に学校給食法施行令、施行規則、実施基準等が定められたことにより、実施体制が法的に整備されました。

平成 20 年には学校給食法が 54 年ぶりに大改定され、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられるとともに、法改正を受けた「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」が告示されました。

その後も、平成 27 年には「学校給食における食物アレルギー対応指針（文科省）（以下、「学校給食における食物アレルギー対応指針」という。）」が示されるなど、安全・安心な学校給食の実施や食育の観点から法令や計画への位置付けが整備されています。

（1）関連法令等の整理

基本構想・基本計画において参照される主な関係法令等については、次のとおりです。

ア 学校給食法について

学校給食法は昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施について必要な事項が新たに定められました。

イ 学校給食実施基準について

学校給食実施基準は、学校給食法第8条第1項の規定に基づき、学校給食の対象、回数、児童・生徒への配慮事項、栄養内容の基準等を文部科学省が定めたものです。

ウ 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を文部科学省が定めたものです。

学校給食の実施者は、HACCP（ハサップ）※の考え方にに基づき、学校給食センター並びに共同調理場の配送対象校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業及び衛生管理体制などについて実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医や学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ることが求められています。

※HACCP（ハサップ）

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語で、危害分析（HA）と重要管理点（CCP）による衛生管理の方法です。食品加工の工程の中で、例えば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的に管理することで、全ての最終製品の安全性を保証しようという考え方です。

エ 食育基本法について

国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として食育を強力に推進するため、平成17年に制定されました。

(2) 関連計画の整理

湖西市の学校給食施設の整備方針や給食運営の考え方について、「第6次湖西市総合計画 2021～2033年」等の上位関連計画における位置付けを以下のとおり整理します。

ア 第6次湖西市総合計画 2021～2033年

本計画では、「結婚・出産・子育ての希望がかなえられ、誰もが活躍できるまち」を湖西の将来の理想の姿として位置付け、今後の展開として給食センター化を推進するとしています。

イ 第2次湖西市教育振興基本計画 2021～2025年

本計画では、「自ら学ぶ力、生きる力を育む幼児・学校教育を推進」することが基本目標として掲げられ、安全・安心で学びを支える園・学校施設の整備を方針に掲げています。学校給食施設は、学校給食施設整備基本計画に基づき、令和8年度までに整備する方針として位置付けられています。

ウ 第3次湖西市食育推進計画 2021年

本計画では、基本理念として「心も体も健やかな生活を送ること」が掲げられ、(1)食を知る、(2)食を作り、楽しむ、(3)食の安全・安心の基本方針を定めています。食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として、湖西市の食育の推進に関する基本的な事項を定め、家庭、地域団体、学校等教育機関、行政がそれぞれの役割に応じて連携を図り、協働して食育を推進していくための指針として位置付けられています。

エ 湖西市公共施設等総合管理計画 2016年

各学校の給食施設は、施設及び設備の整備並びに人件費のコスト縮減に鑑み、給食センター化や民間委託化する方針として、位置付けられています。

3 湖西市の学校給食の現状と課題

(1) 湖西市の学校給食の概要

ア 給食提供の現状

湖西市の小・中学校の学校給食対象校は、小学校6校、中学校5校の計11校です。そのうち、学校の給食施設内で調理する自校調理が9校、共同調理場が2校となっています。

また、幼稚園、認定こども園及び保育園における給食の提供は、幼稚園4園が民間業者に弁当を外注し、認定こども園2園と保育園1園が自園調理を行っています。

図表3-1 幼稚園・保育園・小学校・中学校の給食提供方法

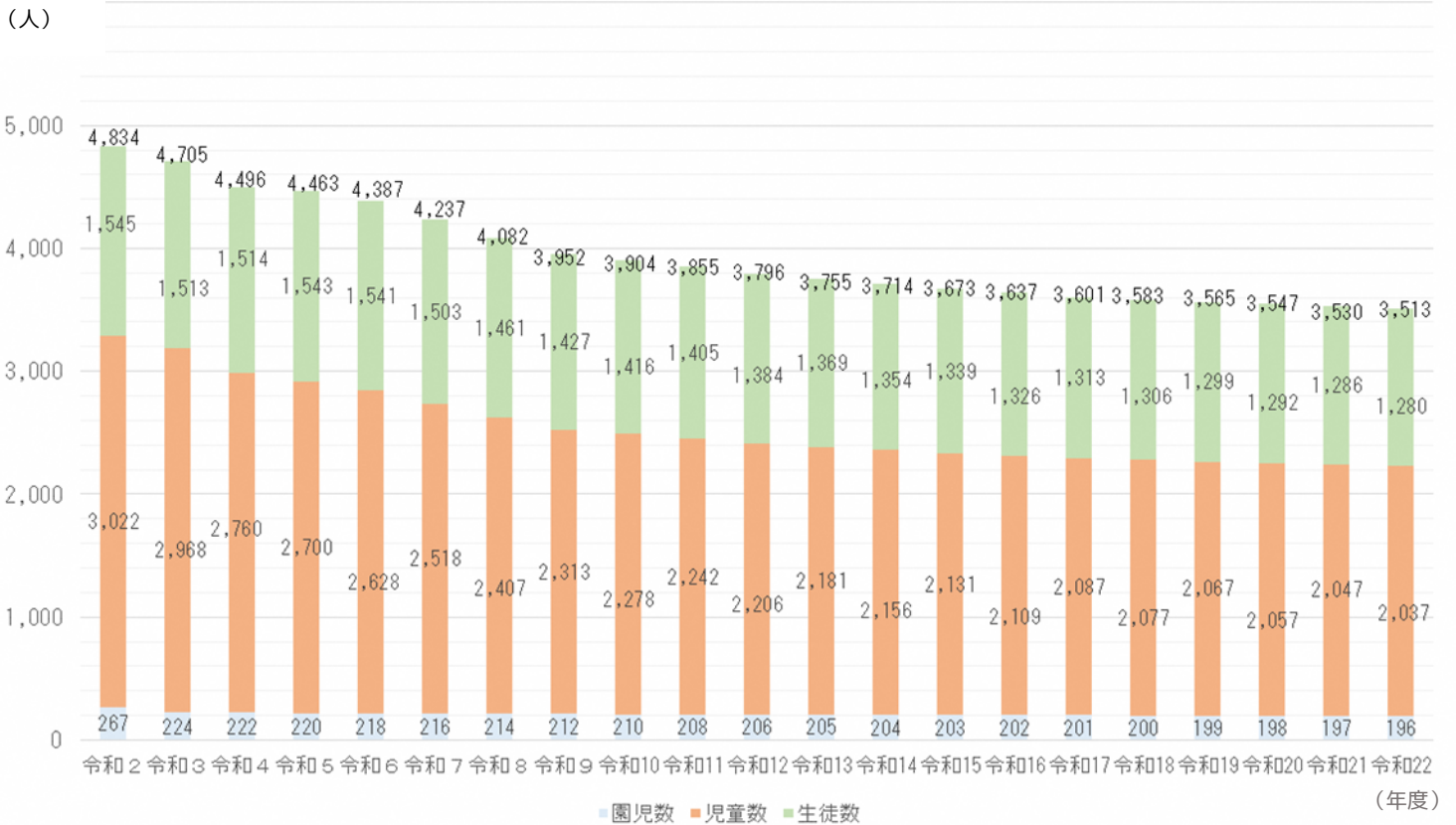
給食提供方法	対象校
自校調理	鷺津小学校、東小学校、岡崎小学校、知波田小学校、新居小学校、鷺津中学校、湖西中学校、岡崎中学校、新居中学校 白須賀地区共同調理場（白須賀小学校、白須賀中学校）
弁当外注	鷺津幼稚園、白須賀幼稚園、新所幼稚園、知波田幼稚園
自園調理	岡崎幼稚園（認定こども園）、新居幼稚園（認定こども園）、鷺津保育園

イ 園児・児童・生徒数の推移

湖西市における将来的な給食運営の方針を検討するに当たり、20年後までの園児・児童・生徒数を推定しています。将来推計は、住民基本台帳を基に学校別対象人数を算出しています。

湖西市の園児・児童・生徒数は、減少傾向にあり、それを踏まえた給食運営の方針を検討する必要があります。

図表 3-2 園児・児童・生徒数の推移



(2) 小・中学校給食の現状と課題

現在自校調理を行っている小学校（5校）、中学校（4校）及び白須賀地区共同調理場の現状と課題を以下のとおり整理します。

ア 既存施設の老朽化及び衛生基準への適合状況

既存調理場は、ほとんどの施設が昭和40年から50年代に整備され、現在の「学校給食衛生管理基準」について、平成20年に整備された岡崎中学校を除き、全ての施設が適合していない状況です。老朽化対策と合わせ衛生管理基準への適合が喫緊の課題となっています。

図表 3-3 既存調理場の建設年度及び築年数等 (令和3年度現在)

施設名	建設年度	築年数	面積 (m ²)	提供食数
鷺津小学校	昭和 54 年 12 月	42 年	391	996
東小学校	昭和 43 年 12 月	53 年	174	182
岡崎小学校	昭和 51 年 1 月	45 年	206	827
知波田小学校	昭和 58 年 3 月	38 年	160	203
新居小学校	昭和 60 年 1 月	36 年	367	861
鷺津中学校	昭和 52 年 1 月	44 年	197	532
湖西中学校	昭和 48 年 10 月	48 年	138	187
岡崎中学校	平成 20 年 2 月	13 年	363	409
新居中学校	昭和 57 年 8 月	39 年	243	426
白須賀地区共同調理場	昭和 46 年 12 月	50 年	180	305

(ア) 既存施設の老朽化

既存調理場は、岡崎中学校を除いてほとんどの施設が建設から40年以上経過し、施設の仕上げや建具、建築設備、調理設備等が劣化している状況です。今後、安全・安心な給食の提供を継続するためには、施設の大規模な修繕や設備の更新が必要となります。

a 施設

既存施設の多くは、外壁部分がクラック、白華現象※、塗装剥離、ドレン管の塗装剥離及び塗膜の剥離が目立っています。

また、施設内部の劣化状況についても、床の初期塗装が剥がれ、細骨材が表出、排水溝のモルタル剥がれ、壁のひび割れ、結露による塗装劣化などが目立っています。

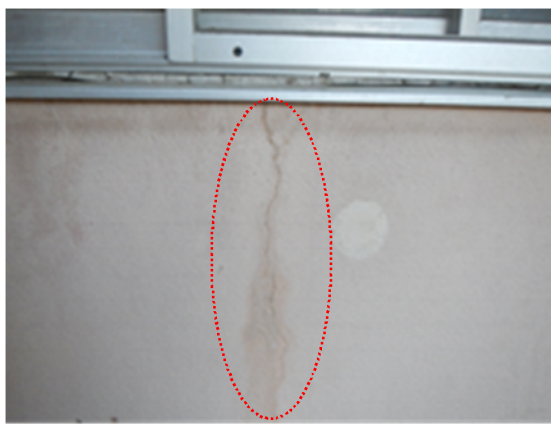
※白華現象

セメントに混在する炭酸カルシウムが表面に白く残留する現象（白華）です。白華現象は、コンクリートやモルタルといったセメントが含まれるものに水分が侵入したときに起こり、この水が表面に出てくると、蒸発していくとされます。

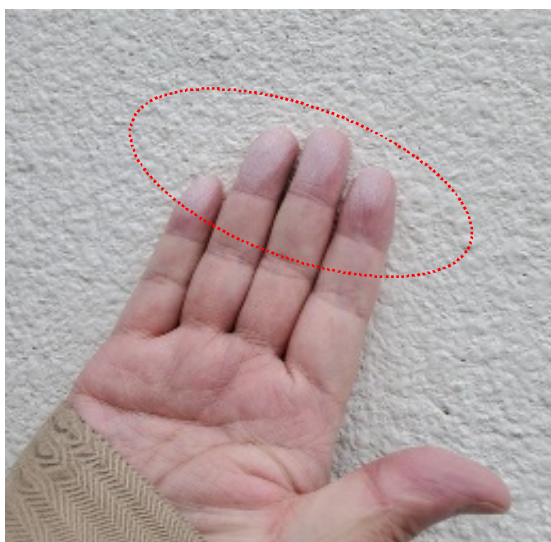
図表3-4 既存調理場の状況（施設）

【外壁等】

①外壁の亀裂やひび割れ（クラック）



②外壁の白華現象



③外壁の塗装剥離



④ ドレン管の塗装剥離



【内部】

① 床の初期塗装剥がれ



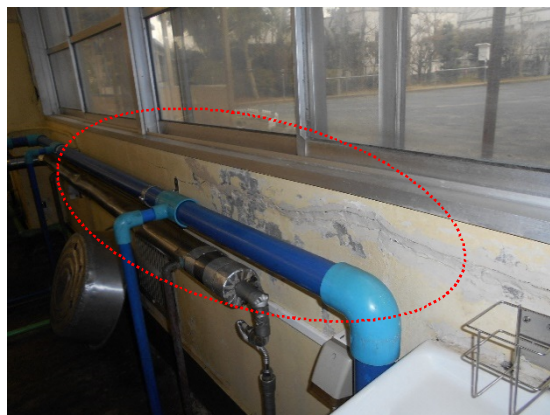
② 細骨材の表出



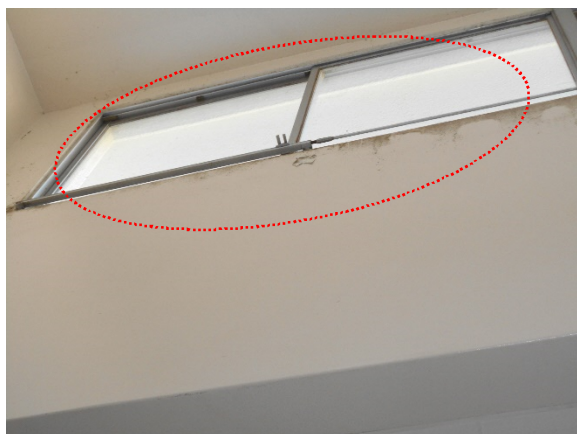
③排水溝のモルタル剥がれ



④壁のひび割れ、剥がれ



⑤排煙窓・トップライト壁の結露、雨漏りによる塗装劣化、天井のシミ



b 建築設備

建築設備は、エアコンの耐用年数超過や配管等の塗装剥がれなど、改修等の設備機器の更新や設備の補修等が求められています。

施設内部は換気が悪く、結露等が発生しやすい施設が多く、一部では安定した温湿度管理ができない状況です。

むき出しのダクトはほこりがたまりやすく、フード及び空調の露出配管は定期的に清掃はされていますが、たまったほこりが落下する可能性があり衛生面での課題があります。

排水溝についても劣化や勾配不足により水が滞留し、乾燥しない状況となっていて、風通しを良くするなどの対策はされていますが、雑菌の繁殖等衛生面での課題があります。

図表 3-5 既存調理場の状況（建築設備）

①エアコンの耐用年数超過



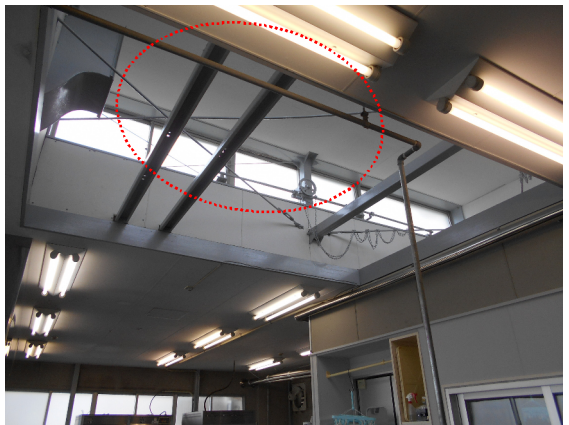
②配管等の塗装剥がれ



③ほこりがたまりやすいむき出しのダクトやフード



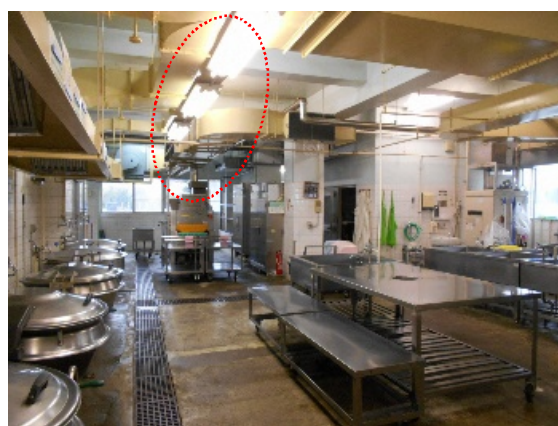
④空調施工後の露出配管



⑤乾きにくく雑菌が繁殖しやすい排水溝



⑥ほこりがたまりやすい照明



c 調理設備

調理設備は、炊飯器や食洗器、スライサー、秤、皮むき機等の調理機器の劣化や故障が見受けられ、調理設備を修繕・更新する必要があります。

また、調理済食品の保冷用冷蔵庫や洗浄用専用シンク等の設備が不足し、改善が必要です。

(イ) 衛生基準への適合状況

平成8年に大阪府堺市で学校給食による学童の集団感染（患者数9,000名以上、死者児童3名）が発生し、社会的に大きな影響を与えました（O157食中毒）。この大規模食中毒事故発生をきっかけに、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項をまとめた「大量調理施設衛生管理マニュアル」※1が平成8年に厚生労働省から通知され、平成9年には文部科学省より「学校給食衛生管理基準」※2が施行されました。その後、平成11年から21年までの間にノロウイルス食中毒が毎年発生したことを受け、食中毒を予防する観点から平成15年に改正されています。

湖西市の既存調理場は、平成20年に整備された岡崎中学校を除き昭和40年から50年代に整備されており、新たな衛生基準等に適合していない状況です。

既存調理場における衛生管理状況を確認するため、「学校給食施設・設備の改善事例集」（文部科学省スポーツ・青年局学校健康教育課（平成25年3月））に示された衛生管理を充実させるための6つのステップに基づき、現状の衛生管理における課題を整理します。

※1「大量調理施設衛生管理マニュアル」

平成15年以降に食中毒が多数発生したことで平成24年と平成29年に改正。

※2「学校給食衛生管理基準」

平成15年以降は学校給食法の改正に伴い平成21年に改正。

図表 3-6 衛生管理を充実させるための6つのステップ

食中毒ゼロ	
<p>Step6 調理従事者専用トイレの整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者専用のトイレがある ・トイレの個室に手洗い設備がある。 <p>Step5 作業動線の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業動線が一方方向となるような機器の配置である。 ・機械及び機器等は可動式である。 <p>Step4 検収室の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・十分な広さの検収室がある。 ・検収に必要な機器や器具が整備されている。 ・球根皮むき機は、検収室に設置してある。 <p>Step3 手洗い設備の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前室の手洗い設備は整っており、十分な数が設置してある。 ・調理場内の手洗い設備は、作業区分ごとにある。 ・手洗い設備は温水対応である。 <p>Step2 ドライ仕様及びドライ運用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理場はドライシステム※1であり、ドライ運用している。 ・ウェットシステム※2の調理場においては、ドライ運用が行われている。 <p>Step1 作業区分の明確化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域は部屋やカウンター、ついたて等で明確に区分してある。 ・汚染作業区域と非汚染作業区域で、履物、エプロン、器具等を区別している。 	<p>○作業工程表・作業動線図の作成</p> <p>○厨房機器の衛生的な取扱い</p>
ハード面の取組	ソフト面の取組

※1 ドライシステム

床に水が落ちない構造の施設・設備や機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。

※2 ウェットシステム

古い厨房施設に見受けられる床が水浸しになっている方式。作業過程で使用する水やお湯を直接床に流し、床の勾配で排水溝に集めて排水するシステム。

図表 3-7 既存調理場の衛生管理適合状況

施設名	適合状況					
	STEP1	STEP2	STEP3	STEP4	STEP5	STEP6
鷺津小学校	×	△	×	△	○	○
東小学校	×	△	△	△	○	○
岡崎小学校	×	△	△	△	○	△
知波田小学校	×	△	△	△	○	△
新居小学校	×	△	△	△	×	△
鷺津中学校	×	△	△	△	○	△
湖西中学校	×	△	△	△	○	△
岡崎中学校	○	○	○	○	○	○
新居中学校	×	△	△	△	○	○
白須賀地区共同調理場	×	△	△	△	○	△

○：適合、△：一部適合、×：不適合

a Step1 作業区分の明確化

学校給食における食中毒を防止するためには、外部からの汚染を調理場内に持ち込まないことが重要です。それらを防ぐためには、汚染作業区域（下処理室等）と非汚染作業区域（調理室等）を区分し、人や台車の往来をなくして、各作業区域の汚染レベルを考慮した作業内容を明確にする必要があります。

岡崎中学校を除く調理場では、区画壁で汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分ができていない状況で、調理室内の汚染、非汚染エリアは動線上交差しないように工夫して運営されています。

部屋ごとの履物の履き替えは、前室、調理室、配膳室、一般エリアごとに実施されています。

また、エプロンについても汚染度により更衣が実施されています。



b Step2 ドライ仕様及びドライ運用

ドライ運用とは、ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様に床を乾かした状態で使う運用方法です。床に有機物や水分を落とさないため、細菌の繁殖や床からの跳ね水による食品の汚染を防止できます。

岡崎中学校を除く既存調理場では、ドライシステムが導入されておらず、ウェットシステムの施設をドライ運用で衛生管理している状況です。

しかしながら、ウェットシステムの施設をドライ運用で使用する場合、調理場の多くの床が乾きにくく、清掃を行う午後には濡れた状態（ウェット）となり、安全・衛生面の対応に苦慮している状況です。



ウェットシステムの床

c Step3 手洗い設備の充実

手洗い設備は適切な位置に必要な数を設置することが重要で、温水使用による丁寧な手洗いや洗浄効果の向上、手荒れ防止など、質の充実の面からも必須条件となります。

岡崎中学校を除く調理場では、前室や個室の手洗い設備がない施設が多く、調理室内の手洗い設備が作業区分ごとに整備されていない、調理室内と兼用している等設備が十分に備わっていない状況です。



手洗い設備

d Step4 検収室の整備

食材搬入時の食品や容器からの汚染を下処理室等に持ち込むことを防止するため、検収室で食品の点検及び専用容器への移し替えをすることが重要です。

岡崎中学校を除く調理場の多くは、荷受室、検収室、下処理室が同じ場所で行われており、検収室は下処理室と隔壁がなく空間がつながっている状況です。

また、荷受室、検収室、下処理室が一緒になっている、従業員出入口と食材の搬入が同じ出入口となっている等、作業スペースも不十分な調理場も多く、調理員が工夫を凝らして衛生管理を行っている状況です。



荷受室と検収室が兼用



荷受室と検収室と下処理室が兼用

e Step5 作業動線の確保

食品の二次汚染を防止するために作業動線を一方向にし、食品の交差や逆行を防ぐことが重要です。

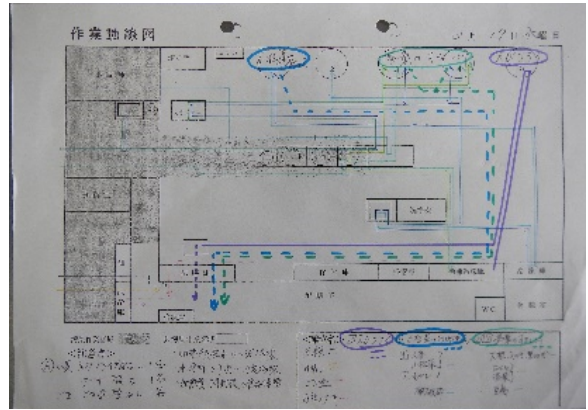
岡崎中学校を除く調理場では狭いスペースではありますが、可動式の機器を利用しながら、調理室内の汚染・非汚染エリアは動線上交差しないように工夫され、ワンウェイ動線※（一方通行）を確保しています。一部肉用冷凍冷蔵庫が奥にあり、動線上問題となる給食施設があります。

※ワンウェイ動線

食材の搬入から調理、搬出までの給食調理及び食品の流れが交差しない、一方通行な動線です。調理前後の食材の交差を防ぎ、食材間での菌等の交差汚染リスクを軽減し、食材の動線が一方通行であるため、無駄のない効率的な調理運営を行うことができます。



汚染・非汚染区作業区分線



作業動線図

f 6 調理従事者専用トイレの整備

排便時にノロウイルス等で便器が汚染されたり、手指を介してトイレのドアノブ等が汚染されたりする可能性があります。特に不特定多数が同じトイレを使用すると、ウイルスや細菌等で汚染の危険性が高まることから、調理従事者専用のトイレを設置する必要があります。

また、排便後の手指は最も危険な汚染源となり、この手指から衣服やドアノブ等が汚染されることを防ぐため、衣服を整える前に手洗いができるようトイレの個室には手洗い設備が必要とされています。

岡崎中学校を除く既存調理場では専用トイレは設置されていますが、前室（脱衣室）がなく、カーテンで仕切られたスペースで脱衣する等工夫しながらの運用となっています。

また、配膳室に隣接して設置している学校や個室に手洗い設備のない学校が多くあり、十分な整備がなされていない状況です。



カーテンで仕切られた調理従事者用
トイレ前のスペース



汽車便器※

※汽車便器

一段上がったところにある和式トイレのこと。

イ 食物アレルギー対応

「学校給食における食物アレルギー対応指針」ではアレルギー症状による事故を防ぐための取り込みが見直され、細かい対応が行われる傾向にあります。

また、学校給食実施基準により食物アレルギー等のある児童・生徒に対しては、可能な範囲で個々の状況に応じた対応に努めることとされています。

湖西市の現在のアレルギー対応状況は、以下のとおりです。

図表 3-8 アレルギー対応の現状（令和3年10月1日現在）

区分	内容
対応アレルギー	28 品目
アレルギー対応食の方法	レベル 3 （除去食対応）
アレルギー対応児童・生徒数	89 人（児童・生徒数計 4,479 人）
調理室内でのアレルギー対応の専用区画の有無	無

（ア）対応アレルギー

湖西市では、現在特定原材料である 7 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）に加え、特定原材料に準ずる 21 品目※を対象に除去食（調理過程で取り分ける）で対応しています。

また、28 品目以外については、使用確認ができる範囲で除去食対応を実施しています。

※特定原材料に準ずるもの

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

（イ）アレルギー対応の方法

学校給食におけるアレルギー対応の方法は、詳細な献立表対応、弁当対応、除去食対応及び代替食対応の 4 つに分けることができます。湖西市では、除去食対応でアレルギー対応食を提供しています。

図表 3-9 アレルギー対応レベル

給食対応レベル	
レベル 1 (詳細な献立表対応)	<ul style="list-style-type: none"> 給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、保護者や担任などの指示、児童・生徒自身の判断で給食から原因食物を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外は調理されると取り除くことができない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル 2 以上の対応でも併せて実施している。
レベル 2 (弁当対応)	<p>【一部弁当対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 除去又は代替食対応において当該献立が給食の中心的献立で、その代替提供が給食で困難な場合はその献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 <p>【完全弁当対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応が困難なため、全て弁当を持参する。
レベル 3 (除去食対応)	<ul style="list-style-type: none"> 広義の除去食は、原因食物を除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 <p>【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない等本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。例えば、かき玉汁に卵を入れないなど。</p>
レベル 4 (代替食対応)	<ul style="list-style-type: none"> 広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。 本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して 1 食分の完全な給食を提供することを指す。

(ウ) アレルギー対応児童・生徒数

湖西市におけるアレルギー対応児童・生徒数は、平成 28 年度から令和 3 年度までにおいてその比率はわずかに増減を繰り返し、令和 3 年度では全体の 2.0%（給食提供対象児童・生徒数 4,479 人に対しアレルギー対応児童・生徒数 89 人）となっています。

図表 3-10 食物アレルギー対応児童・生徒数

年度	鷺津小学校		東小学校		岡崎小学校		知波田小学校		新居小学校	
	人数	比率	人数	比率	人数	比率	人数	比率	人数	比率
平成 28 年度	23	2.2%	6	3.0%	16	2.0%	1	0.6%	18	2.2%
平成 29 年度	19	1.9%	7	3.5%	19	2.4%	1	0.6%	17	2.0%
平成 30 年度	21	2.1%	9	4.9%	17	2.2%	2	1.3%	19	2.4%
令和元年度	22	2.2%	5	2.9%	18	2.3%	1	0.7%	15	1.9%
令和 2 年度	18	1.9%	6	3.6%	15	1.9%	3	2.2%	17	2.1%
令和 3 年度	19	2.1%	5	3.2%	13	1.7%	3	2.1%	17	2.2%

年度	鷺津中学校		湖西中学校		岡崎中学校		新居中学校		白須賀地区共同調理場		合計	
	人数	比率	人数	比率	人数	比率	人数	比率	人数	比率	人数	比率
平成 28 年度	4	0.7%	1	0.5%	2	0.5%	5	1.1%	13	4.0%	89	1.8%
平成 29 年度	8	1.5%	1	0.5%	3	0.7%	7	1.4%	10	3.4%	92	1.9%
平成 30 年度	5	1.0%	2	1.0%	4	1.0%	10	2.5%	11	3.8%	100	2.1%
令和元年度	9	1.8%	3	1.6%	6	1.5%	8	2.1%	12	4.4%	99	2.1%
令和 2 年度	8	1.6%	4	2.2%	5	1.3%	6	1.5%	11	4.1%	93	2.0%
令和 3 年度	10	2.0%	5	3.1%	4	1.1%	4	1.0%	9	3.4%	89	2.0%

(エ) 調理室内でのアレルギー対応専用区画の有無

アレルギー対応については、28 品目に加え使用確認ができる範囲で除去食対応を実施しています。既存調理場はアレルギー対応食専用調理室の設置やアレルギー対応の専用区画の整備がされていない状況で、作業手順や調理方法の工夫により除去食対応を行っています。

(オ) アレルギー対応の状況等

現状のアレルギー対応は、アレルギー専用区画がない中、アレルギー食材の作業動線交差の工夫や作業時間の分けによる対応、調理手順の変更などによる調理工程・作業の工夫により対応しています。

児童・生徒への提供方法については、専用個別食器の使用は2校のみで、他の給食施設では除去した食事にラップをかけて個別にお盆を用意し、他の給食と同じワゴンで各教室へ運び、アレルギー専用口で対象生徒に渡す運用となっています。

また、アレルギー対応専用のコンロについては1校のみの設置となっています。

給食施設の工夫や努力によって実施されているアレルギー対応ですが、調理過程での除去食の取り忘れや除去量の誤り、調理器具を誤って供用してしまったなどのヒヤリハット※も発生しています。

さらにアレルギー専用区画がない中での対応は複数の調理作業が必要となることから、調理員の作業負担が増加するなどの課題もあります。

今後、より安全なアレルギー対応や調理員の負担軽減のためにも、専用区画でのアレルギー対応調理が望ましい状況です。

※ヒヤリハット

重大な災害や事故には至らないものの、直結してもおかしくない一歩手前の事例の認知。

図表 3-11 各給食施設のアレルギー対応状況

施設名	専用個別食器の有無	専用個別食器がない場合の運用方法	専用調理用コンロの有無
鷺津小学校	有	—	有
岡崎小学校			無
東小学校			
知波田小学校			
新居小学校			
鷺津中学校			
湖西中学校			
岡崎中学校			
新居中学校			
白須賀地区共同調理場			

ウ 米飯給食

米飯給食については、平成 21 年 3 月に国の基準で週 3 回以上の実施を推奨されており、平成 30 年の全国平均回数は、週 3.5 回となっています。

湖西市では、週 3 回（令和 3 年 5 月 1 日現在）実施し、国の基準をおおむね満たしています。

図表 3-12 米飯給食の実施回数

施設名	米飯の実施回数	実施曜日
鷺津小学校	週に 3 回	月曜、水曜、木曜
東小学校	週に 3 回	火曜、水曜、木曜
岡崎小学校	週に 3 回	月曜、水曜、木曜
知波田小学校	週に 3 回	月曜、火曜、木曜
新居小学校	週に 3 回※	火曜、水曜、木曜
鷺津中学校	週に 3 回	火曜、水曜、木曜
湖西中学校	週に 3 回	月曜、水曜、木曜
岡崎中学校	週に 3 回	月曜、火曜、木曜
新居中学校	週に 3 回※	火曜、水曜、金曜
白須賀地区共同調理場	週に 3 回	火曜、水曜、金曜

※新居小学校と新居中学校については、献立や学校行事等で米飯の実施が週 2 回となる週もある。

また、米飯の提供方法については自校炊飯が鷺津小学校、知波田小学校、岡崎中学校の 3 校で、他校は炊飯業者に委託してアルミパックでの提供となっており、市内で提供方法が統一されていない状況です。

図表 3-13 米飯給食の委託状況

施設名	委託	委託の場合の提供方法
鷺津小学校	自校	—
東小学校※	委託	アルミパック
岡崎小学校	委託	アルミパック
知波田小学校	自校	—
新居小学校	委託	アルミパック
鷺津中学校	委託	アルミパック
湖西中学校	委託	アルミパック
岡崎中学校	自校	—
新居中学校	委託	アルミパック
白須賀地区共同調理場	委託	アルミパック

※月に2回程度、自校炊飯を実施。

エ 食器・食缶形式

(ア) 食器

学校給食で用いられる食器には、大きく分けて「金属系」、「樹脂系」、「磁器系」、「ガラス系」、「木系」があり、児童・生徒がより良い食習慣や食事マナーを身に付けるため、料理に合わせた食器の使用が求められています。





また、近年は耐久性等の優位性から、樹脂系の1つであるPEN（ポリエチレンナフタレート）食器の採用を進める自治体が増えています。

湖西市では、全調理場でPEN食器を使用し、飯わんと汁わんについてはおおむね同じ仕様の食器を使用していますが、主菜皿、副菜皿については一部異なる仕様となっています。

なお、飯わんについては、委託炊飯の東小学校、岡崎小学校、新居小学校、鷺津中学校、湖西中学校、新居中学校及び白須賀地区共同調理場の6校1場がアルミパックでの提供となっているため使用していません。東小学校は月に2回程度自校炊飯を実施した際には使用しています。

また、箸については全施設が持参となっています。

図表 3-14 食器の比較表 (参考)

区分	ポリプロピレン (樹脂)	PEN (樹脂)	ABS (樹脂)	陶磁器等
使用感	熱伝導率が低く持ちやすい。	熱伝導率が低く持ちやすい。	熱伝導率が低く持ちやすい。	日常利用する食器に近く、使用感が良い。
	○	○	○	◎
重量※	軽い	やや重い	やや重い	非常に重い
	○ 106g	○ 135g	○ 115g	△ 295g
コスト	最も安い	中間	中間	最も高い
容量	磁器食器よりは省スペース。	磁器食器よりは省スペース。	磁器食器よりは省スペース。	かさばるため、収納スペースが多く必要。
耐久性	割れにくい、油汚れがやや落ちにくい。キズがつきやすい。	割れにくく、色移りが最も少ない。	割れにくい、色移りをする。	割れやすい。 破損率 15~25%/年
写真				

※重量は (径 165 mm 前後の丼) で比較。写真は飯わん。

(イ) 食缶

既存調理場で使用している食缶については、全施設で一重食缶が使用されています。材質については、汁用食缶はシルバーアルマイト製及びアルマイト製が多く使用されています。

図表 3-15 主要な食缶

用途	汁用食缶	おかず・果物用バット	ごはん用バット
材質	シルバーアルマイト製 一重食缶 等	シルバーアルマイト製 等	シルバーアルマイト製 等
			

オ 食育の取組

学校給食は児童・生徒にとって必要な栄養を取る手段であるとともに、児童・生徒が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っています。

(ア) 栄養教諭・学校栄養職員の配置状況

湖西市における栄養教諭と学校栄養職員は、栄養教諭 1 名、学校栄養職員 7 名の計 8 名です。

図表 3-16 栄養教諭・学校栄養職員の配置状況

区分	栄養教諭	学校栄養職員	合計（人）
小学校（自校式）	1	2	3
中学校（自校式）	0	4	4
共同調理場	0	1	1
合計	1	7	8

(イ) 食育の取組状況

湖西市では、第3次湖西市食育推進計画を策定して食育に取り組んでいます。給食をはじめ、授業の一環としても食育の取組がなされ、計画の基本方針である「食を知る」「食を作り、楽しむ」「食の安全・安心」等の取組が実施されています。

a 「食を知る」取組

「心身の健康を保とう」を目標とし、「正しい生活習慣の定着」、「栄養バランスのとれた食事の確保」、「歯と口の健康増進」の基本施策に沿って以下の取組が実施されています。

(a) 正しい生活習慣の定着

児童・生徒が心身ともに健全に成長していくためには、適度な運動、栄養バランスのとれた食事、十分な休養と睡眠が大切です。

湖西市では、栄養のバランスや食品の安全性についての正しい知識や健康的な食習慣が身に付けられるよう、献立予定表や給食だよりを児童・生徒に配布することで、献立を「生きた教材」とする取組が実施されています。

(b) 栄養バランスのとれた食事の確保

栄養が偏りがちな現代社会の食生活で不足しがちな栄養素の摂取を補助するため、「一汁二菜」を基本とした給食を提供することにより、栄養バランスのとれた、望ましい食習慣の習得を支援する取組が実施されています。

また、栄養バランスを考えた朝食指導を行うことで、基本的な生活習慣の改善への取組も実施されています。

(c) 歯と口の健康増進

口腔機能が充分発達して維持できるよう、かみごたえのある給食を提供する取組が実施されています。

また、給食の時間を十分に確保してゆっくりかみむことの大切さを啓発する取組も実施されています。

b 「食を作り、楽しむ」取組

「豊かな人間性を育もう」を目標とし、「食を通じたコミュニケーションの機会の確保」、「食に関するマナーの習得・食文化の継承」、「地産地消の推進」の基本施策に沿って以下の取組が実施されています。

(a) 食を通じたコミュニケーション機会の確保

一緒に食事や調理をすることで、食が大切なコミュニケーションの場であることを理解し、健康で安心な社会性を身に付ける取組が実施されています。

(b) 食に関するマナーの習得・食文化の継承

季節に合わせた内容の給食だより発行や学校給食の中で箸の使い方、食器の並べ方、正しい手洗い方法など、食事マナーの指導や食文化に関する情報提供が実施されています。

(c) 地産地消の推進

児童・生徒が実感を持って地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深め、郷土への理解と愛着を育む取組が実施されています。

また、地場産物や各地の産物を尊重する心を育む取組として、積極的に地場産物や地元加工品を学校給食に取り入れています。

図表 3-17 地場産物を使用した給食メニュー

主な地場産物	給食メニュー
米	■ ごはん
小麦粉	■ パン・麺類 お茶パン、背割りパン、ソフト麺
浜名湖うなぎ	■ 主食 うなぎちらし、ぼく飯
湖西豚	■ 汁物 豚汁、五目うどん ■ いため物・煮物 角煮、黒酢いため、チンジャオロース、香味ダレの豚肉から揚げ すき焼き煮、酢豚、カレーライス
うずら卵	■ 汁物 うずら卵スープ、クリームスープ
きくらげ	■ 汁物 きくらげの卵スープ、チンゲン菜ときくらげのソテー
芋類 ・うなぎいも ・じゃがいも ・三方原馬鈴薯	■ 汁物、 スイートミルクカレースープ、ポタージュ ■ 揚げ物、いため物、あえ物等 うなぎいもコロッケ、マーボーポテト、のりポテト
葉物類 ・小松菜 ・チンゲン菜	■ あえ物、いため物 お浸し、小松菜とうずら卵のクリーム煮、小松菜のそぼろいため、チンゲンサイのクリーム煮、チンゲン菜ときくらげのソテー
だいこん	■ あえ物、いため物 マーボー大根、大根のそぼろ煮
果物	■ デザート みかん、いちご、メロン、きよみ、すいか ■ あえ物、いため物、添え物 トリ肉のみかん風味、いちごジャム、みかん香る酢豚
乳製品	■ 牛乳・ヨーグルト

※他、三ヶ日牛、のり、豆腐、ひじき、切り干し大根、玉ねぎ、白菜等の地元産物を給食に取り入れている。

c 「食の安全・安心」に関する取組

「確かな目と心をもって食べよう」を目標とし、「環境に配慮した食育の推進」、「食の安全・安心の確保」、「食育体験の充実」の基本施策のうち、以下の取組が実施されています。

(a) 食育体験の充実

野菜の栽培や味噌づくりの体験等を行うことで食材ができる過程を知り、食べ物を大切に、食料の生産等に関わる人々への感謝する心を育む取組を実施しています。

カ 給食時間

小・中学校の給食時間は、小学校が45分、中学校が30分～35分となっています。給食の開始時間については、小学校が通常日課では12時から、短縮日課では3校が11時45分からの開始となっています。中学校については、通常日課では4校が12時20分から、1校が12時15分となっています。短縮日課の際には、4校が12時から、1校が11時55分からとなっています。その他に行事対応による特別日課があります。

図表3-18 小学校 給食時間

小学校	通常日課		短縮日課		給食時間
	開始時間	終了時間	開始時間	終了時間	
鷺津小学校	12:00	12:45	11:45	12:30	45分
白須賀小学校	12:00	12:45			45分
東小学校	12:00	12:45			45分
岡崎小学校	12:00	12:45	11:45	12:30	45分
知波田小学校	12:00	12:45	11:45	12:30	45分
新居小学校	12:00	12:45			45分

図表3-19 中学校 給食時間

中学校	通常日課		短縮日課		給食時間
	開始時間	終了時間	開始時間	終了時間	
鷺津中学校	12:20	12:55	12:00	12:35	35分
白須賀中学校	12:15	12:50	11:55	12:30	35分
湖西中学校	12:20	12:50	12:00	12:30	30分
岡崎中学校	12:20	12:50	12:00	12:30	30分
新居中学校	12:20	12:50	12:00	12:30	30分

キ 環境の配慮

既存調理場は、生ごみ等の処理や再資源化に関する設備が整備されておらず、環境に配慮した取組が困難な状況にあります。第6次湖西市総合計画においては、環境負荷軽減のためにごみの削減が求められていることから、環境負荷低減機能の導入を検討する必要があります。

ク 災害対応

災害時の対応として、各学校での備蓄等を行っています。既存調理場は非常用電源がなく、

停電した場合には調理ができない状況です。自然災害が多く発生している昨今、早期に学校給食が届けられるよう、災害対応時の検討が必要です。

(3) 幼稚園等の現状と課題

湖西市では、小・中学校以外でも給食の提供を行っています。幼稚園4園が民間業者に弁当を外注するデリバリー方式、認定こども園2園及び保育園1園が自園調理を実施しています。

ア 幼稚園等の給食提供の現状と課題

(ア) 給食提供の現状

幼稚園の給食時間は11時30分～12時30分で、年齢やその日の活動によって時間が前後します。

民間業者が調理と配送を行うデリバリー方式（食缶方式※）で、汁物やおかず等が配送されています。幼稚園によっては給食が早く届き過ぎてしまう、汁物以外は保温性能が低い一重食缶を使用しているため提供するには給食が冷めてしまい、温かい給食の提供ができない等の課題があります。

また、園児に対するアレルギー対応については除去食等の対応は行っておらず、対応が必要な園児は保護者と相談して弁当を持参している状況です。

※デリバリー方式には、弁当方式と食缶方式がある。

図表3-20 デリバリー方式の給食提供状況等

施設名	給食到着時刻	配膳室までの搬送方法	各教室への搬送方法	アレルギー対応
鷺津幼稚園	10時30分～11時	<ul style="list-style-type: none"> 民間業者が給食搬入通用口まで搬入する。 用務員が配膳室へ食缶等を移動する。 	<ul style="list-style-type: none"> 配膳室から各教室へワゴンで運ぶ。 2階教室へは給食用リフトを利用し運ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> 除去食等の対応は行っていない。 アレルギー対応が必要な園児は、保護者と相談し、弁当を持参している。
白須賀幼稚園	10時30分前後		配膳室から各教室へワゴンで運ぶ。	
新所幼稚園	10時～10時15分			
知波田幼稚園	10時30分前後	<ul style="list-style-type: none"> 民間業者が給食搬入通用口まで搬入する。 職員が廊下の配膳台へ食缶等を移動させる。（配膳室は未使用） 	廊下の配膳台から各教室へワゴンで運ぶ。	

(イ) 給食の課題

デリバリー方式での給食提供は、一部の幼稚園で給食開始時間よりも早く業者が給食を配送するため、一重食缶で運ばれた給食が冷めてしまい適温で提供ができない、民間業者の給食提供が今後も継続できるかなどの課題があります。

また、献立については品数が少なく、1品当たりの量が多くなる傾向があるため、献立によっては大量の残食が発生するなど、おいしい給食、行事食や彩りの良い献立への対応も課題となっています。

(ウ) 配膳室の課題

配膳室については4園全てに設置されていますが、一部の施設については室が狭いため、

廊下にワゴンを置き、受入室から運び込まれた食缶等を一時的に廊下で保管している状況です。

そのため、夏季の気温が高いときには職員室で一時的に食缶等を保管するなどの対応をしており、衛生上の課題や廊下に置かれた給食を園児が触るなどの危険性もあることから、安全面の配慮が必要となっています。

イ 認定こども園の給食提供の現状

認定こども園の給食時間は、岡崎幼稚園が11時10分～12時20分、新居幼稚園が11時10分～12時30分で、年齢やその日の活動によって時間が前後します。

給食は自園の調理室で調理しています。園児に対するアレルギー対応については、除去食での対応を基本とし、代替食の対応も行っています。未摂取食品への対応は行っていません。

図表3-21 認定こども園の給食時間等

施設名	給食時間	アレルギー対応
岡崎幼稚園	11時10分～12時20分	除去食での対応を基本とし、代替食の対応も行っている。
新居幼稚園	11時10分～12時30分	

認定こども園2園のうち、岡崎幼稚園については昭和56年度に建設され、令和2年度に調理室、下処理室、食品庫及び荷受室を含む大規模改修工事を実施しています。

新居幼稚園については昭和46年度に建設され、令和元年度に調理室等の一部改修工事を実施しています。

ウ 保育園の給食提供の現状

保育園の給食時間は11時10分～12時30分です。年齢やその日の活動によって時間が前後します。

給食は、自園の給食調理室で調理しており、園児に対するアレルギー対応については、除去食又は代替食で対応しています。

今後鷺津保育園は、令和4年度から園児の新規受入れを実施せず、全ての在園児の卒園をもって閉園となる予定です。

4 給食施設整備の基本構想

(1) 基本構想

これまで整理した現状と課題を踏まえ、基本構想では次の3つの方向性を柱とします。

方向性1 安全・安心でおいしい適温給食の実現

学校給食衛生管理基準に示されているHACCPの対応や食物アレルギー対応など、変化する社会情勢に即した衛生基準を確保するため、安全・安心な給食提供に向けた環境の整備が必要です。また、すべての児童・生徒が温かくておいしい学校給食を食べられることが理想と考えます。

現状の施設は、学校給食衛生管理基準を満たしておらず、安全・安心な学校給食の提供に不安が拭えない状況となっています。また、アレルギー対応については、アレルギー専用調理室や専用調理エリアが設置されていないため、調理員による調理作業の工夫で対応しています。

現状の施設・設備と運用では、安全・安心でおいしい給食の提供には限界があることから、今後施設・運用面の改善を図り、「安全・安心でおいしい適温給食の実現」を目指します。

方向性2 食育の推進と地産地消の充実

食育基本法で示されているとおり、「食」は生きる上での基本で、知育・徳育及び体育の基礎となるべきものとして位置付けられています。特に義務教育の9年間で学校給食を生きた教材として活用し、教育活動全体を通じて実践的な食の指導を展開することで自らの食生活を見直して改善し、生涯にわたる望ましい食習慣の形成を図ることが求められています。

現在各学校では、地場産物を活用した給食の実施や食のマナー指導など、食育や地産地消に係る多様な取組が行われています。現在実施されている取組の継続と充実を図ることで、地元産業の活性化や食文化等に関する児童・生徒の理解促進につなげます。

これらを踏まえ、学校給食を活用した「食育の推進と地産地消の充実」を目指します。

方向性3 安定的な給食提供の実施

湖西市の給食施設は、現状と課題で整理したとおり老朽化が進んで早期に改修が必要な状況となっています。市の厳しい財政状況や少子高齢化等による園児・児童・生徒数の減少を見据え、将来的な費用対効果を意識した給食施設の整備が必要となります。

また、昨今の環境問題への意識の高まりや自然災害時における給食提供の継続を考慮した給食施設を整備する必要があります。

これらを踏まえ、将来にわたり子どもたちに安全・安心でおいしい給食を安定的に提供できるよう、「安定的な給食提供の実施」を目指します。

(2) 基本方針及び実施方針

本計画では、基本構想の実現に向けて、8の基本方針と実施方針で構成しています。
各方向性に位置付けた基本方針及び実施方針の体系図は、次のとおりです。

基本構想	基本方針	実施方針
方向性1 安全・安心 でおいしい 適温給食の 実現	基本方針1-1 適切な衛生管理環境の構築	安全・安心な給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」に適合し、HACCPの概念を取り入れた衛生管理環境を構築する。
	基本方針1-2 おいしい適温給食の提供	献立や食材に適した調理を行い、調理後の食品を適切に温度管理できる食缶類を使用するなど、温かくておいしい学校給食を提供する。
	基本方針1-3 アレルギー対応	「食物アレルギー対応マニュアル」を作成するとともに、事故が起きないように調理現場における十分な人員体制づくり、施設・整備面の充実を図る。
方向性2 食育の推進 と地産地消 の充実	基本方針2-1 食育の推進	家庭、学校、行政が連携し、給食施設を拠点とした食育の取組を推進する。
	基本方針2-2 地産地消の充実	学校給食での地場産物の活用を推進し、食育を通して地域の産物や食文化等に関する児童・生徒の理解を促進することで、地産地消の充実を図る。
方向性3 安定的な給 食提供の実 施	基本方針3-1 持続可能な給食施設の整備	少子高齢化等による園児・児童・生徒数の減少を見据え、将来的な費用対効果を意識した給食施設の整備や給食運営に取り組む。
	基本方針3-2 環境負荷への配慮	環境負荷への配慮から、省エネルギー化、廃棄物の減量化、食品ロスの低減を考慮した取組を進める。
	基本方針3-3 災害時の対応	災害発生後も早期に学校給食の提供ができるように必要な機能を備えた給食施設の整備や仕組みづくりを進める。

5 学校給食実施方式の検討

学校給食実施方式は、下表のとおり「(1) 前提条件の設定」「(2) 学校給食実施方式の検討」「(3) 学校給食実施方式の比較検討」の流れで検討します。

図表 5-1 学校給食実施方式の流れ及び検討結果の概要

No	検討項目	内容	検討結果の概要	
(1)	前提条件 の設定	学校給食実施方式の設定	学校給食実施方式を3つ設定。 1. 自校調理方式 2. 親子調理方式 3. センター方式	—
		提供食数の設定	提供食数は住民基本台帳に基づき令和8年度中の供用開始に向けた提供食数を整理する。	—
		衛生管理基準への適合	既存施設は老朽化が進み新衛生基準に適合していないことから、新衛生基準に適合した施設とすることを整理。	—
		幼稚園への給食提供	幼稚園については、給食提供を検討する。	—
(2)	学校給食 実施方式 の検討	自校調理方式	自校調理方式の適用については、以下の内容を検討する。 1. 新衛生基準に適合した給食施設の必要面積 2. 整備方法 3. 整備スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> 全ての自校調理場は新衛生基準に適合した調理場に増築・改築可能である。 新居小学校及び鷺津中学校については、増築を予定している整備位置にキュービクルやポンプ室等があることから、これらの設備の移設等が必要である。
		親子調理方式	親子調理方式の適用については、以下の内容を検討する。 1. 用途地域による整備の可否 2. 配送可能食数 3. 整備方法 4. 整備スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> 「親」として整備可能な学校は、用途地域や他校への給食提供可能食数が限られるため、全ての学校を親子調理方式で給食の提供をすることは困難である。 「親子調理方式」と「自校調理方式」を組み合わせることを想定。 「親子調理方式」は、「親」を岡崎小学校及び湖西中学校、「子」を東小学校、知波田小学校、鷺津中学校及び幼稚園（4園）とする。その他の学校は、「自校調理方式」とする。
		センター方式	センター方式の適用については、以下の内容を検討する。 1. 対象校及び施設規模 2. 整備スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> 市の全ての小・中学校、幼稚園に1場から給食を提供することを想定する。 岡崎中学校は、既に新衛生基準に適合し、施設も新しいことから、自校調理場の継続利用を想定する。

No	検討項目	内容	検討結果の概要
(3)	学校給食実施方式の比較検討	定性評価	学校給食実施方式のパターンを、基本方針と実施方針等の実現可能性の観点から定性的に比較検討する。 ・センター方式は「適切な衛生管理環境の構築」、「給食提供の継続」、「早期実施、一斉導入」等の観点から優位である。 ・自校調理方式は「おいしい適温給食の提供」、「食育の推進」、「地産地消の充実」等の観点から優位である。
		定量評価	学校給食実施方式のパターンを、概算事業費の観点から定量的に比較検討する。 概算費用（建設費・維持管理費・運営費）は、自校調理方式が約 66.1 億円、親子調理方式が約 63.3 億円、センター方式が約 53.8 億円となり、センター方式が最も優位である。 ※金額は税抜き
		総合評価	定性評価と定量評価から総合的に評価し、市に最適な学校給食実施方式を選定する。 定性的・定量的観点から学校給食実施方式を比較した結果、センター方式が最も優位であると判断する。

(1) 前提条件の設定

令和 8 年度中の供用開始に向けて、学校給食実施方式を検討するための前提条件を以下に設定します。

ア 学校給食実施方式の設定

現在小学校 5 校、中学校 4 校、白須賀地区共同調理場では自校調理方式、幼稚園 4 園はデリバリー方式（食缶方式）で給食の提供を実施しています。

学校給食実施方式については、民間業者による弁当配送を基本としているデリバリー方式を除き、自校調理方式、親子調理方式及びセンター方式の 3 つの方式を検討の対象とします。

図表 5-2 学校給食実施方式の検討

区分	導入する場合の実施内容
自校調理方式	各学校に給食施設を建設し、調理した給食を当該学校の児童・生徒が喫食する方式。
親子調理方式	自校内に給食施設を持つ学校が、自校の給食に加えて他校分の給食を調理して各校に配送する方式。自校から給食を配送する学校が「親」、給食提供を受ける学校が「子」となる。
センター方式	複数校の給食を一括して調理できる大規模な給食施設を建設し、調理した給食を各校に配送する方式。
デリバリー方式	民間の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式。弁当方式と食缶方式がある。

イ 提供食数の設定

提供食数は、住民基本台帳を基に施設の稼働を想定する令和8年度の推計値を使用します。

令和8年度の提供食数は、幼稚園251食、小学校2,631食及び中学校1,616食を合計した計4,498食（教職員含）とします。

図表5-3 令和8年度の園児・児童・生徒数及び教職員数

区分	名称	提供食数					
		令和2年度			令和8年度（供用開始想定）		
		計	園児・児童・生徒数	教職員数	計	園児・児童・生徒数	教職員数
幼稚園	鷺津幼稚園	187	167	20	147	129	18
	白須賀幼稚園	45	38	7	43	36	7
	新所幼稚園	33	27	6	28	22	6
	知波田幼稚園	41	35	6	33	27	6
	合計	306	267	39	251	214	37
小学校	鷺津小学校	1,015	952	63	782	728	54
	白須賀小学校	206	179	27	153	128	25
	東小学校	184	160	24	164	141	23
	岡崎小学校	823	769	54	710	658	52
	知波田小学校	161	139	22	126	105	21
	新居小学校	879	823	56	696	647	49
	合計	3,268	3,022	246	2,631	2,407	224
中学校	鷺津中学校	541	501	40	522	478	44
	白須賀中学校	105	89	16	106	88	18
	湖西中学校	202	179	23	185	158	27
	岡崎中学校	404	374	30	391	357	34
	新居中学校	432	402	30	412	380	32
	合計	1,684	1,545	139	1,616	1,461	155
合計（小・中）		4,952	4,567	385	4,247	3,868	379
合計（幼・小・中）		5,258	4,834	424	4,498	4,082	416

ウ 衛生管理基準への適合

「既存施設の課題整理」より、既存調理場は老朽化が進んで新衛生基準に適合していないことから、新衛生基準に適合した施設整備を基本に学校給食実施方式を検討します。

岡崎中学校は新衛生基準に適合していて施設も新しいことから、自校調理場の継続利用を基本とします。

エ 幼稚園への給食提供

幼稚園についてはデリバリー方式により給食を提供しているが、親子調理方式及びセンター方式とする場合には給食提供を想定して検討します。

(2) 学校給食実施方式の検討

自校調理方式、親子調理方式及びセンター方式の各学校給食実施方式について、市の現状を踏まえ、実現可能な方式を検討します。

ア 自校調理方式

自校調理方式の検討に当たり、以下の3つの項目を検討します。

図表5-4 自校調理方式の検討の流れ

No	検討項目	検討概要
①	新衛生基準に適合した給食施設の面積	既存調理場を新衛生基準に適合させるための必要面積を整理する。
②	整備方法	①の必要面積を、各学校の校内で整備できる面積で確認し、増築や改築の整備方法を検討する。
③	整備スケジュール	②で検討した自校調理場の整備スケジュールを検討する。

(ア) 新衛生基準に適合した給食施設の面積

既存調理場を新衛生基準に適合させる場合、汚染・非汚染作業区域やその他諸室の区分、交差汚染防止の作業動線の確保等による衛生管理を行うため、必要な施設面積が増大して既存調理場の増築や改築が必要となります。

新衛生基準に適合させる場合、調理場の必要面積は先行案件を参考に食数規模ごとで5つのモデルを設定します。

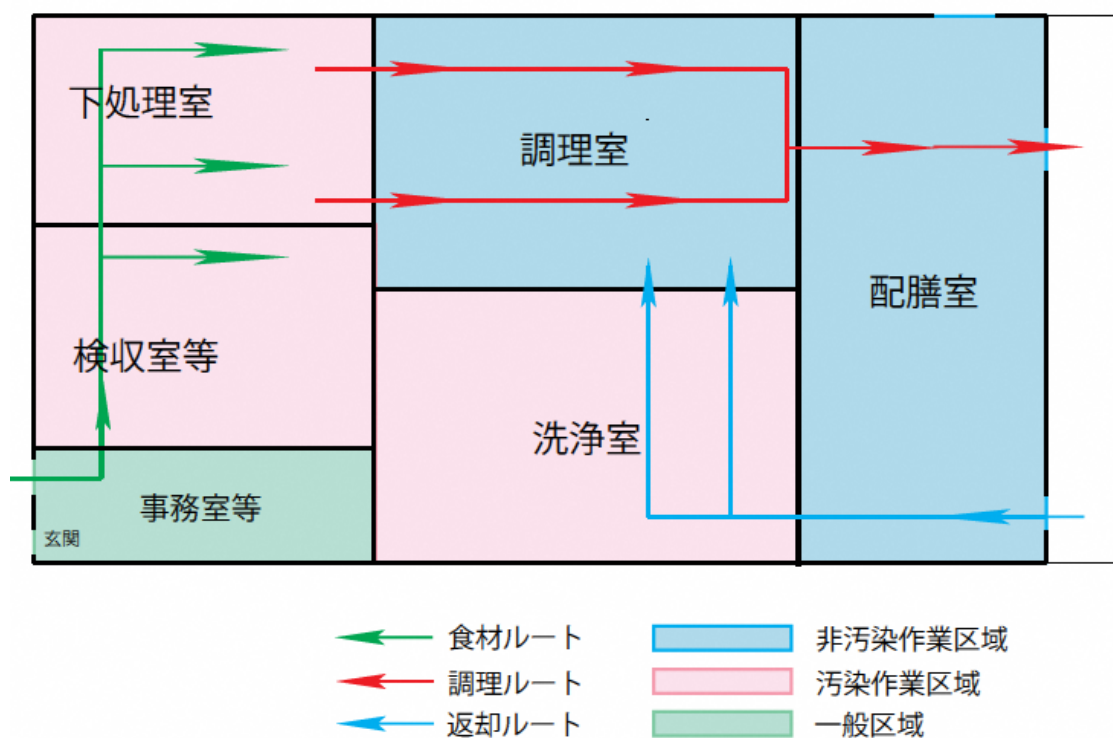
面積モデルと各校の令和8年度提供食数より、新衛生基準に適合した給食施設の必要面積は、図表5-7となります。各給食施設の面積は、既存調理場の面積の1.2~2.4倍程度が必要です。

図表5-5 新衛生基準に適合した調理場の面積モデル

モデル	食数規模(食)	必要面積(m ²)
1	200	300
2	400	350
3	600	420
4※	800	500
5※	1,000	

※モデル4と5は調理機器・設備が同じ台数で対応できるため、面積を同規模に設定。

図表 5-6 新衛生基準に適合した調理場の概念図



図表 5-7 新衛生基準に適合した給食施設の面積

施設名	令和8年度 提供食数 (食)	新衛生基準に適合した給食施設の面積(m ²)	補足	
			既存調理場の面積(m ²)	増加率(倍)※
鷺津小学校	782	500	390	1.3
東小学校	164	300	170	1.8
岡崎小学校	710	500	210	2.4
知波田小学校	126	300	160	1.9
新居小学校	696	500	370	1.4
鷺津中学校	522	420	200	2.1
湖西中学校	185	300	140	2.1
岡崎中学校	391	新衛生基準に適合	360	-
新居中学校	412	420	340	1.2
白須賀地区共同調理場	259	350	180	1.9

※増加率：既存調理場を新衛生基準に適合させた場合の面積の増加割合（小数点第2位を四捨五入）

(イ) 整備方法

新衛生管理基準に適合させる場合、調理場の面積は増加することから校内に新たに調理場を整備することが可能か検討しました。

整備地については、図表5-8の選定条件に基づき現地調査を行って確認しました。

整備方法は図表5-8のNo. 1の条件に基づき、既存調理場に隣接した位置（以下「隣接地」という。）に整備地を確保可能な場合は「増築」、既存調理場に隣接した整備地の確保ができない場合は、校舎に隣接した別の場所（以下「非隣接地」という。）に給食施設を「改築」することを想定します。

図表5-8 整備地の選定条件

No	条件
1	<p>調理場又は校舎に隣接した整備地であること。</p> <p>隣接地（増築）</p> <p>非隣接地（改築）</p> <p>既存調理場に隣接した整備地（隣接地） 既存調理場に隣接していない整備地（非隣接地）</p>
2	調理場を整備した場合、給食を各クラスに運ぶための配送ルートが確保できること。
3	食材納入業者が食材を納入できる車両ルートが確保できること。

現地調査の結果は、図表5-9のとおりです。

既存調理場の隣接地に増築可能な学校は、鷺津小学校、岡崎小学校、新居小学校、鷺津中学校の4校とし、非隣接地に改築可能な学校は、東小学校、知波田小学校、湖西中学校、新居中学校、白須賀地区共同調理場の4校1場とします。

また、岡崎中学校は新衛生基準に適合していることから、既存調理場を継続利用することとします。

なお、新居小学校と鷺津中学校については、増築を予定している位置にキュービクル、ポンプ室、物入れ等があるため、これらの設備を移設することが施設整備の条件となります。

図表 5-9 整備地の条件及び整備方法

学校名	整備地の条件		整備方法
	隣接地	非隣接地	
鷺津小学校	●	—	増築
東小学校	—	●	改築
岡崎小学校	●	—	増築
知波田小学校	—	●	改築
新居小学校	●	—	増築
鷺津中学校	●	—	増築
湖西中学校	—	●	改築
岡崎中学校	新衛生基準に適合		
新居中学校	—	●	改築
白須賀地区共同調理場	—	●	改築

(ウ) 整備スケジュール

令和8年度中に全校で新衛生基準に適合した給食施設整備と給食提供を実施するためには、令和6年度から令和8年度前半までに整備する必要があります。

ただ、同時に発注可能な校数については、予算要求や各校との調整等があり、実際には1年に1～2校程度の整備となるため、小・中学校ごとで一斉に給食提供を開始することは困難となります。

イ 親子調理方式

親子調理場方式の検討に当たり、以下の4つの項目を検討します。

図表 5-10 親子調理方式の検討の流れ

No	検討項目	検討概要
①	用途地域による整備の適否	親子調理方式は工場の用途となることから、住居系の用途では建設できないため、各学校の敷地で親子調理場が適合するか確認する。
②	配送可能食数	他校に給食を配送することが可能な食数を算定する。
③	整備方法	②の配送可能食数より「親子調理方式」の組合せと整備方法を検討する。
④	整備スケジュール	③で検討したパターンの整備スケジュールを検討する。

(ア) 用途地域による整備の適否

親子調理場の「親」として給食を提供する場合は工場の用途となるため、建築基準法第48条における用途地域の制限により住居系の用途地域では原則建設することができません。

現在の小・中学校の用途地域を考慮すると、敷地内に「親」としての調理場を建設可能な学校は、東小学校、岡崎小学校、知波田小学校、湖西中学校、岡崎中学校及び白須賀地区共同調理場の5校1場となります。

図表 5-11 既存施設の用途地域及び用途地域の親子調理方式への適合

名称	用途地域	「親」の整備可否
鷺津小学校	第1種中高層住居専用地域	×
東小学校	市街化調整区域	可
岡崎小学校	市街化調整区域	可
知波田小学校	市街化調整区域	可
新居小学校	第1種住居地域	×
鷺津中学校	第1種中高層住居専用地域	×
湖西中学校	市街化調整区域	可
岡崎中学校	市街化調整区域	可
新居中学校	市街化調整区域（第1種風致地区）	×
白須賀地区共同調理場	市街化調整区域	可

※用途地域の制限にかかわらず、例外的に利害関係者の出席を求めて公聴会を行い、建築審査会の同意を得た上で設置の許可を得ることができる場合もあるが、現時点では想定しない。

(イ) 配送可能食数

用途地域に適合する5校1場に親子調理場の「親」を整備した場合、「子」となる学校に対して給食の配送可能食数（以下、「配送可能食数」という。）を算定します。

配送可能食数は、自校調理方式の検討で整理した、校内に確保可能な整備地の面積「親」で整備方法を想定します。図表5-12のモデルを用い、整備地の面積に対して提供可能な最大食数を算定します。

その上で、当該対象校に必要な食数（自校の必要食数）を差し引いた食数を「子」となる学校への配送可能食数として設定します（図表5-14 配送可能食数の設定）。

検討の結果、5校1場を「親」とした場合の提供可能食数の合計は1,365食となり、自校の必要食数1,835食と合算しても3,200食となることから、令和8年度の全ての小・中学校及び幼稚園への提供食数4,498食を満たしません。

よって、親子調理方式のみで学校給食を提供することはできないため、自校調理方式を併用する形態で想定します。

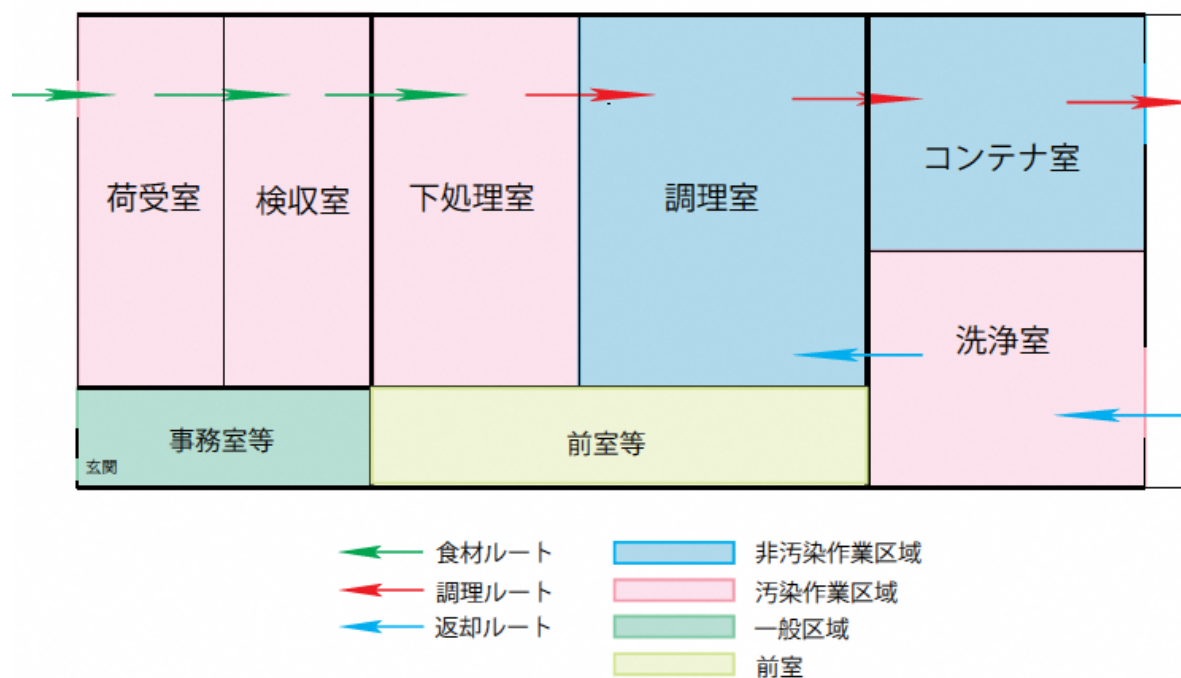
図表 5-12 新衛生基準に適合した調理場の面積モデル

モデル	食数規模（食）	必要面積（㎡）
1	200	300
2	400	350
3	600	420
4※	800	500
5※	1,000	

※モデル4、5

調理機器・設備は同じ台数で対応できるため、面積は同規模に設定。

図表 5-13 新衛生基準に適合した調理場の概念図



図表 5-14 配送可能食数の設定

学校名	親の整備面積 (m ²)	提供可能 食数【①】	自校の必要 食数【②】	配送可能食数 【①-②】
東小学校	300	200	164	36
岡崎小学校	500	1,000	710	290
知波田小学校	300	200	126	74
湖西中学校	500	1,000	185	815
岡崎中学校	350	400	391	9
白須賀地区共同調理場	350	400	259	141
計	—	3,200	1,835	1,365

(ウ) 整備方法

「(イ) 配送可能食数」の検討により、親子調理場で全ての小・中学校及び幼稚園へ給食を提供することはできないため、「親子調理方式」と「自校調理方式」を組み合わせた整備方法を想定します。

給食の調理と配送の効率性などを考慮し、「親」は配送可能食数が一定以上となる岡崎小学校(290食)と湖西中学校(815食)の2校に設定します。

「子」は、親となる岡崎小学校と湖西中学校の配送可能食数の範囲内となる東小学校(164食)、知波田小学校(126食)、鷺津中学校(522食)の3校及び鷺津幼稚園(147食)、白須賀幼稚園(43食)、新所幼稚園(28食)、知波田幼稚園(33食)の4園とします。

親子の組合せは、配送可能食数の上限から「親」を岡崎小学校、「子」を東小学校、知波

田小学校とした組合せと、「親」を湖西中学校、「子」を鷺津中学校、鷺津幼稚園、白須賀幼稚園、新所幼稚園、知波田幼稚園とした組合せで設定します。

上記の検討から、親子調理場2場（岡崎小学校、湖西中学校）を整備し、親子調理場以外の小・中学校を自校調理場（4場：鷺津小学校、新居小学校、新居中学校、白須賀地区共同調理場）での給食提供を想定します（図表5-15 親子調理方式と自校調理方式の整備方法）。なお、「子」となる東小学校、知波田小学校、鷺津中学校は、既存の調理場を受入室※として整備します。「子」となる幼稚園の受入室は、既存の給食準備室などを利用することを想定します。

※受入室

配送対象校で給食のコンテナを受け入れる室

図表5-15 親子調理方式と自校調理方式の整備方法

整備方法	対象校・対象園		
親子調理方式	組合せ1	岡崎小学校 (配送可能食数：290食)	東小学校 (164食)
			知波田小学校 (126食)
			合計 290食
	組合せ2	湖西中学校 (配送可能食数：815食)	鷺津中学校 (522食)
			鷺津幼稚園 (147食)
			白須賀幼稚園 (43食)
新所幼稚園 (28食)			
		知波田幼稚園 (33食)	
		合計 773食	
自校調理方式	鷺津小学校		
	新居小学校		
	新居中学校		
	白須賀地区共同調理場		

(エ) 整備スケジュール

令和8年度中に全校で新衛生基準に適合した給食施設整備及び給食提供を実施するためには、令和6年度から令和8年度前半までに整備する必要があります。

ただ、同時に発注可能な整備校数については、自校調理方式と同様に予算要求や各校との調整等があり、実際には1年に1～2校程度の整備となるため、小・中学校ごと、一斉に給食提供を開始することは困難となります。

ウ センター方式

(ア) 対象校及び施設規模

センター方式は、新衛生基準に適合している岡崎中学校を除いた小・中学校10校と幼稚園4園を対象とします。

給食提供食数については、令和8年度の推計値で岡崎中学校を除いて4,107食ですが、

運用上の工夫で4,000食規模の給食センターでも提供可能であることから、4,000食に設定します。

なお、岡崎中学校は今後の児童・生徒数の減少を考慮し、将来的に給食センターの対象校とすることを想定します。

図表5-16 センター方式の対象校と提供食数

施設名	対象校	提供食数
小学校	鷺津小学校	約4,000食
	白須賀小学校	
	東小学校	
	岡崎小学校	
	知波田小学校	
	新居小学校	
中学校	鷺津中学校	
	白須賀中学校	
	湖西中学校	
	新居中学校	
幼稚園	鷺津幼稚園	
	白須賀幼稚園	
	新所幼稚園	
	知波田幼稚園	

(イ) 整備スケジュール

給食センターを整備した場合、従来方式※1では令和7年度、PFI方式※2では令和8年度の夏休み明けから全校一斉に給食提供を開始するスケジュールを想定しています。(図表5-17、図表5-18参照)

従来方式では、給食提供を止めることがないように、令和6年度の夏休み期間に配送ルートを整備など、自校調理場の給食提供に支障のない工事を給食センターの建設工事と並行して実施し、令和7年度の夏休み期間には、自校調理場を受入室に改修する工事を実施します。

PFI方式も従来方式同様、給食提供を止めることがないように、令和7年度の夏休み期間に配送ルートを整備など、自校調理場の給食提供に支障のない工事を給食センターの建設工事と並行して実施し、令和8年度の夏休み期間には、自校調理場を受入室に改修する工事を実施します。

※1従来方式

設計業務、建設業務、維持管理業務、運營業務という各業務を分割し、年度ごとに発注する方式。

※2PFI (Private Finance Initiative) 方式

民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律(以下、「PFI法」という。)に基づき、公共施設等の設計業務、建設業務、維持管理業務、運營業務等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式。

図表 5-17 センター方式の整備スケジュール（従来方式）

区分	項目	期間	令和5年度	令和6年度	令和7年度
給食センター整備	設計発注	2か月			
	基本・実施設計・許認可	9か月			
	建設工事発注	2か月			
	建設工事	12か月			
	給食開始準備	2か月			
	給食開始	夏休み後			
小・中学校 受入室整備	設計発注準備	2か月			
	基本設計・実施設計	9か月			
	入札手続	2か月			
	建設工事	2か月			

図表 5-18 センター方式の整備スケジュール（PFI方式）

区分	項目	期間	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
給食センター整備	実施方針等の作成、公募期間、提案書作成等	約21か月					
	基本・実施設計・許認可	約12か月					
	建設工事	約15か月					
	給食開始準備	約3か月					
	給食開始	夏休み後					
小・中学校 受入室整備	設計発注準備	約2か月					
	基本設計・実施設計	約9か月					
	入札手続	約2か月					
	建設工事	約2か月					

(3) 学校給食実施方式の比較検討

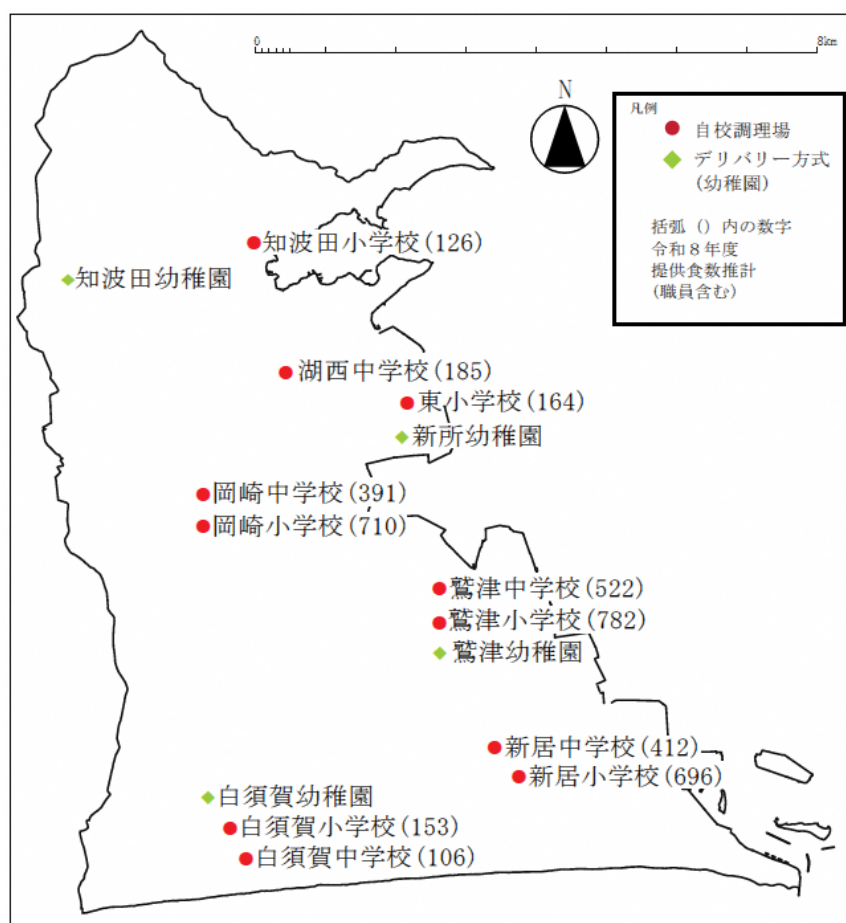
ア 学校給食実施方式の設定

「(2) 学校給食実施方式の検討」から、下表の3パターンの学校給食実施方式について、定性的・定量的に比較検討します。

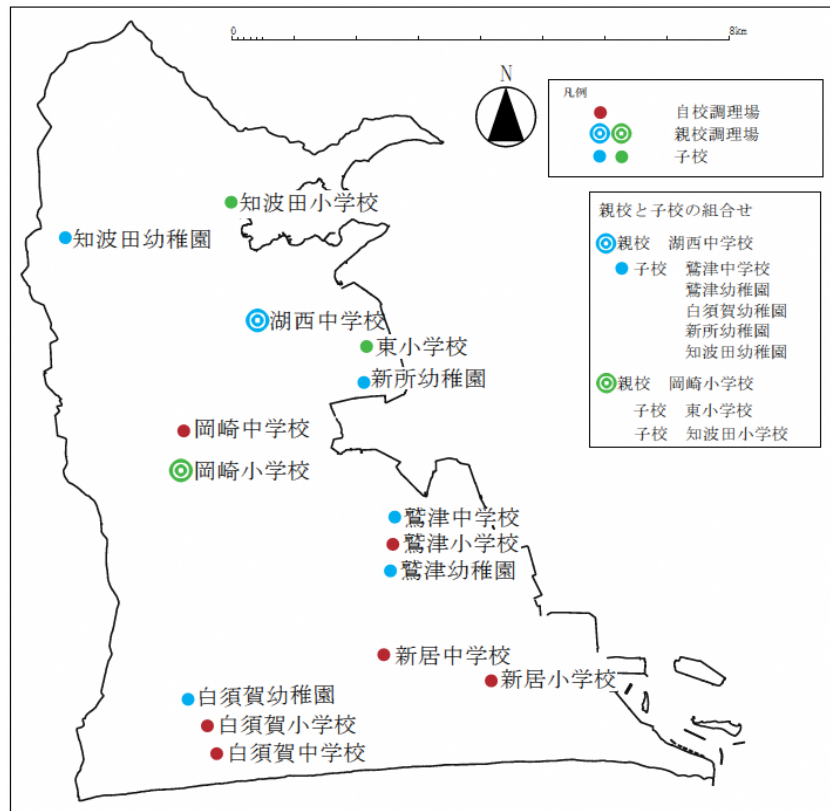
図表5-19 想定される学校給食実施方式

パターン	区分	整備内容
パターン1	自校調理方式	<ul style="list-style-type: none"> ・自校調理場改修・増築（9場） ※岡崎中学校は自校調理方式を継続 ※幼稚園はデリバリー方式を継続
パターン2	自校調理方式＋親子調理方式	<ul style="list-style-type: none"> ・自校調理場改修・増築（4場） ・親子調理場新設（2場） ※岡崎中学校は自校調理方式を継続
パターン3	センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センター新設（1場） ※岡崎中学校は自校調理方式を継続

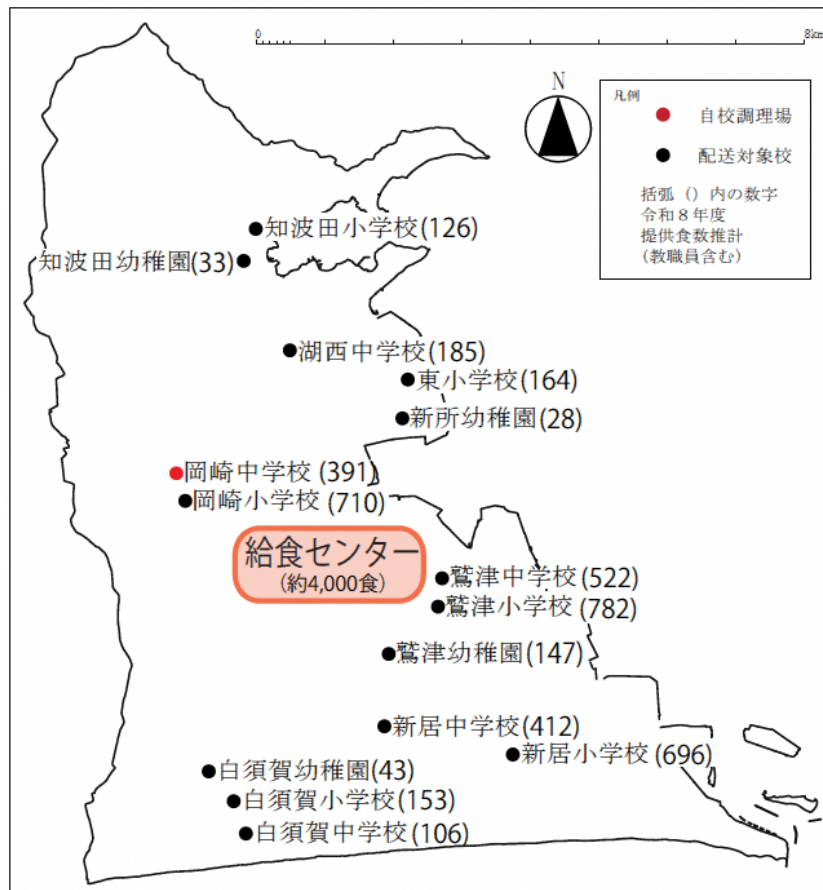
図表5-20 各学校の概念図（自校調理方式）



図表 5-21 各学校の概念図（自校調理方式+親子調理方式）



図表 5-22 各学校の概念図（センター方式）



イ 定性評価

(ア) 評価項目の設定

定性評価に当たり、市が給食運営の方針として掲げる「基本方針と実施方針」を評価指標とします。ここでは特に学校給食実施方式の比較に当たり、比較結果の差が明瞭な5つの項目を選定して評価指標とします。

図表5-23 評価指標

基本構想	基本方針	評価指標とする項目
方向性1 安全・安心でおいしい適温給食の実現	基本方針1-1 適切な衛生管理環境の構築	●
	基本方針1-2 おいしい適温給食の提供	●
	基本方針1-3 アレルギー対応	●
方向性2 食育の推進と地産地消の充実	基本方針2-1 食育の推進	●
	基本方針2-2 地産地消の充実	●
方向性3 安定的な給食提供の実施	基本方針3-1 持続可能な給食施設の整備	—
	基本方針3-2 環境負荷への配慮	—
	基本方針3-3 災害時の対応	—

このほか整備スケジュールの検討により「給食提供の継続」、「早期実施、一斉導入」、「幼稚園への給食提供」の評価指標を加えた8つの項目で比較検討する。

図表5-24 比較検討評価指標

No	評価指標	評価内容
①	適切な衛生管理環境の構築	安全・安心な給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」に適合し、HACCPの概念を取り入れた衛生管理環境の構築が可能か。
②	おいしい適温給食の提供	献立や食材に適した調理を行い、調理後の食品を適切に温度管理できる食缶類を使用する等、温かくて、おいしい給食の提供が可能か。
③	アレルギー対応	十分なアレルギー対応を図るため、施設整備やアレルギー専用調理室の設置等が可能か。
④	食育の推進	調理員や栄養士との交流など、対応が可能か。
⑤	地産地消の充実	学校給食への地場産物等の活用を推進するとともに、食育を通して地域の産物や食文化等に関する児童・生徒の理解促進につなげることで、地産地消の充実を図ることが可能か。
⑥	給食提供の継続	給食提供を継続しながら、新衛生基準に適合した給食施設の整備が可能か。
⑦	早期実施、一斉導入	公平性の観点から新衛生基準に適合した施設整備が全校一斉に実施することが可能か。
⑧	幼稚園への給食提供	幼稚園への給食提供が可能か。また、園児へのアレルギー対応食の提供が可能か。

(イ) 定性評価の比較検討

評価指標に基づき比較した検討結果は、次のとおりです。

図表 5-25 比較検討結果

No	評価指標	パターン1 自校調理方式	パターン2 自校調理方式+親子調理方式	パターン3 センター方式
①	適切な衛生管理環境の構築	△ 既存調理場を増築・改築し新衛生基準に適合可能だが、既存校舎による施設整備の制約が発生する場合がある。	△ 既存調理場を増築・改築し新衛生基準に適合可能だが、既存校舎による施設整備の制約が発生する場合がある。	○ 新衛生基準に適合した施設を整備可能である。
②	おいしい適温給食の提供	○ 自校で調理するため、適温給食をすぐに提供可能である。	△ 親となる学校は、パターン1と同様。子となる学校は、パターン3と同様。	△ 給食センターから給食の配送が必要となるが、保温・保冷性能に優れた食缶を整備すれば適温提供は可能である。
③	アレルギー対応	△ ・自校調理場ごとにアレルギーを持つ児童・生徒に対して柔軟な対応が可能である。 ・市内で統一したアレルギー対応を行うことに課題がある。	△ ・自校調理場、親子調理場ごとにアレルギーを持つ児童・生徒へ柔軟な対応が可能である。 ・市内で統一したアレルギー対応を行うことに課題がある。	△ ・児童・生徒ごと個別のアレルギー食材への対応について課題がある。 ・アレルギー専用調理室による万全なアレルギー対応が可能である。 ・センターでアレルギー対応を行うため、市内で統一した方法で対応が可能である。
④	食育の推進	○ 児童・生徒の身近で調理が行われるため食育の推進が容易である。	△ 子となる学校は、調理場の見学なども難しいことから、食育の対応に偏りがある。	△ 児童・生徒の身近で調理が行われないが、施設見学などセンターを拠点とした食育の推進が可能である。
⑤	地産地消の充実	○ 自校調理場ごとに柔軟な地産地消が可能である。	△ ・自校調理場ごとに柔軟な地産地消が可能である。 ・「親」となる調理場は、一定量以上の食材納入が必要となり、食材の活用に制限がある。	△ 地産地消が可能だが、食材納入が一定量以上必要となり、食材の活用に制限がある。
⑥	給食提供の継続	× 自校調理場の整備期間中は、一時的に給食提供を停止する必要がある。	× 自校調理場、親子調理場の整備期間中は、一時的に給食提供を停止する必要がある。	○ 給食提供を継続しながら整備することが可能である。
⑦	早期実施、一斉導入	× 全校の工事時期の歩調を合わせることが難しく、早期の一斉導入が困難である。	× 全校の工事時期の歩調を合わせることが難しく、早期の一斉導入が困難である。	○ 早期実施、一斉導入の可能性が高い。
⑧	幼稚園への給食提供	× ・自校調理場から給食を配送できないためデリバリー給食を継続する。 ・アレルギー対応はデリバリー給食のため困難である。	△ ・「親」の調理場から適温給食の提供が可能。ただし、調理機器や設備等の整備により施設面積の制約が発生する。 ・アレルギー対応が可能である。	○ ・適温給食の提供が可能である。 ・アレルギー対応が可能である。

(ウ) 定性評価のまとめ

定性的に各学校給食実施方式を比較検討した結果、「適切な衛生管理環境の構築」、「給食提供の継続」、「早期実施、一斉導入」、「幼稚園への給食提供」の観点からセンター方式が優位であると判断できます。

各項目の具体的な評価内容は次のとおりです。

【センター方式が優位と評価した内容】

a 適切な衛生管理環境の構築

- ・パターン1、パターン2については、学校敷地内で新衛生基準に適合した施設を整備することを想定しましたが、既存建物の構造や設備の制約から以下の課題が発生する可能性があります。

●新衛生基準に適合した施設を整備する場合の主な想定される課題

- ・新衛生基準に適合した機能を確保するためには、既存校舎の室内の高さや基礎の形状等の制約が発生し、給食室内の加熱調理機上部のフード設置や配管設置が困難となる場合がある。
- ・学校給食衛生管理基準において、調理場の汚染・非汚染作業区域の諸室配置や交差汚染を防止する動線計画がおおむね決まっていることから、給食室全体の縦横比は1:2程度が標準となる。増築や改築を想定する場合、整備地の縦横比は学校の敷地や校舎の形状により異なるため、標準的なプランの整備が困難な場合がある。
- ・パターン3については、新たな建設用地に施設を建設するため、敷地や既存施設による制約がなく新衛生基準に適合した施設整備が可能です。

b 給食提供の継続

- ・パターン1、パターン2については、既存調理場を改修する場合に一時的に給食提供を停止する必要がある、デリバリー給食や弁当等の対応が必要です。
- ・パターン3については、既存調理場の給食提供を継続しながら給食センターを整備できることから、円滑に給食提供を継続することが可能です。

c 早期実施、一斉導入

- ・パターン1、パターン2については、全校一斉の工事をするのが難しいことから、早期の一斉導入は困難です。また、新衛生基準に適合させた施設整備をする場合には、各校の実情に合わせた個別の設計や工事が必要となり、設計・建設期間が想定を越えるなどのリスクがあります。
- ・パターン3については、給食センターの稼働に合わせて全校一斉に給食提供が可能です。また、既存施設等の制約による工期遅延リスクがなく、早期に給食センターの建設が可能です。

d 幼稚園への給食提供

- ・パターン1については、自校調理場から幼稚園への給食提供はできないため、幼稚園はデリバリー給食を継続する必要があります。また、デリバリー給食のアレルギー対応には制約があります。

- ・パターン2については、親となる調理場から幼稚園へ給食提供が可能となり、デリバリー給食では実施が困難であったアレルギー対応も可能です。ただし、幼稚園の給食は小・中学校の給食と比べて、塩分量等の調整が発生するなど調理内容が異なるため、専用の調理機器や設備等が必要となりますが、調理場面積により制約が発生する場合があります。
- ・パターン3については、給食センターから幼稚園へ給食提供が可能です。また、デリバリー給食では実施が困難であったアレルギー対応が一部可能となります。

ウ 定量評価

実施方式の3パターンについて、概算事業費を算出し定量的に評価します。概算事業費は、維持管理・運営期間を15年※1と仮定し、施設整備費、運営費、維持管理費により算定しました。パターン1は約66.1億円（税抜き）、パターン2は約63.3億円（税抜き）、パターン3は約53.8億円（税抜き）※2となりました。

※1 大規模修繕の発生や民間の金利変動等、予見が困難なリスクが15年以降は増加することから15年と仮定します。

※2 以降、定量評価で示す金額については税抜き表示とします。

(ア) 前提条件

- ・パターン1は、「小学校5校」と「中学校3校及び白須賀地区共同調理場1場」に分けて整備した場合の概算事業費を算出します。なお、新衛生基準に適合している岡崎中学校の施設整備費は除きます。
- ・パターン2は、「小学校1校（親子調理場）、小学校2校（自校調理場）、小学校2校（受入室）」と「中学校1校（親子調理場）、中学校1校（自校調理場）、中学校1校（受入室）及び白須賀地区共同調理場1場」に分けて整備した場合の概算事業費を算出します。なお、新衛生基準に適合している岡崎中学校の施設整備費は除きます。
- ・パターン3は、給食センター及び配送対象校の調理場を受入室に整備した場合の概算事業費を算出します。なお、岡崎中学校については、将来的に給食施設が老朽化した際に、給食センターの対象校に取り込むことを想定し、受入室の整備費も見込んでいます。

(イ) 算定方法

概算事業費における各項目の算定方法は、次のとおりです。

a 施設整備費

施設整備費は、主に建設費、調理設備費及び調理備品費等により算定します。

(a) 建設費

- ・パターン1とパターン2は、先行事例の単価に既存調理施設の増築と新たな場所への改築規模を乗じて算定します。
- ・パターン3は、先行事例の単価に4,000食/日の施設規模を乗じて算定します。
- ・パターン2とパターン3は、受入室を整備することから、配送対象校の施設規模に先行事例の単価を乗じて算定します。

(b) 調理設備費及び調理備品費等

- ・パターン1とパターン2は、先行事例の単価より算定します。
- ・パターン3は、調理設備業者の見積りの平均額より算定します。

b 運営費

運営費は主に調理業務費、配膳費、配送・回収費等により算定します。

(a) 調理業務費

- ・パターン1とパターン2は、令和元年度※の自校調理施設の運営実績から算定します。
- ・パターン3は、運営企業の見積りの平均額から算定します。

※直近の令和2年度は、新型コロナウイルス感染症により臨時休校期間があり、給食提供日数が例年より大幅に減少したことから、令和元年度の運営実績で算定しています。

(b) 配膳費

- ・パターン1とパターン2は、令和元年度の自校調理施設の運営実績から算定します。
- ・パターン3は、運営企業の見積りの平均額から算定します。

(c) 配送・回収費

- ・パターン2は、先行事例を参考に算定します。
- ・パターン3は、運営企業の見積りの平均額から算定します。

c 維持管理費

維持管理費は主に建物修繕・更新費、調理設備修繕・更新費、調理備品修繕・更新費等により算定します。

(a) 建物修繕・更新費

- ・パターン1とパターン2及びパターン3のそれぞれの建設費に先行事例を参考にした一定の割合を乗じて算定します。

(b) 調理設備修繕・更新費

- ・パターン1とパターン2及びパターン3のそれぞれの調理設備費に先行事例を参考にした一定の割合を乗じて算定します。

(c) 調理備品修繕・更新費

- ・パターン1とパターン2及びパターン3のそれぞれの調理備品費に先行事例を参考にした一定の割合を乗じて算定します。

(ウ) 各項目の算定結果

a 施設整備費

施設整備費を算定した結果、パターン1は約27.6億円、パターン2は約25.4億円、パターン3は約20.8億円となりました。施設の必要機能、建築設備及び調理設備等を給食センター1箇所を集約できることから、パターン3の費用が最も低くなります。

b 運営費

運営費を算定した結果、パターン1は約22.1億円、パターン2は約23.3億円、パターン3は約21.5億円となりました。調理・洗浄業務費は調理機能等の効率化が図られることからパターン3が最も低くなります。

ｃ 維持管理費

維持管理費を算定した結果、パターン１は約 16.4 億円、パターン２は約 14.6 億円、パターン３は約 11.5 億円となりました。建設修繕・更新費と調理設備修繕・更新費は、建物の面積や規模に比例することから施設整備費が一つに集約されるパターン３が最も低くなります。

(エ) 定量評価のまとめ

定量的に各学校給食実施方式を比較検討した結果、パターン１は約 66.1 億円、パターン２は約 63.3 億円、パターン３は約 53.8 億円となり、センター方式が最も財政負担の軽減が見込まれます。

図表 5-26 比較検討結果（運営期間 15 年）

単位：億円

算定項目	自校調理方式 (パターン 1)	自校調理方式＋ 親子調理方式 (パターン 2)	センター方式 (パターン 3)
施設整備費	27.6※1	25.4※1	20.8
運営費	22.1	23.3	21.5
維持管理費	16.4	14.6	11.5
計（税抜）	66.1	63.3	53.8
計（税込）	72.7	69.6	59.2

※1 既存自校調理場の改築・増築に伴い発生する、小・中学校のキュービクル、ポンプ室等の既存工作物の移設・撤去費用は見込んでいません。

※現時点での概算事業費であり、今後変更になる可能性があります。

エ 総合評価

3 パターンの学校給食実施方式について、定性的・定量的に比較・検討した結果、センター方式が優位と判断しました。

定性評価では、「適切な衛生管理環境の構築」、「給食提供の継続」、「早期実施、一斉導入」、「幼稚園への給食提供」の観点から優位と評価され、全ての小・中学校及び幼稚園に継続的に安全・安心な給食を提供可能であると判断できます。

また、定量評価では、自校調理方式に比べて約 13.5 億円、親子調理方式に比べて約 10.4 億円財政負担の軽減が見込まれることから、センター方式が優位と判断できます。

以上より、センター方式が市にとって最適な学校給食実施方式と判断しました。

(4) センター方式の課題

センター方式を採用した場合、適温給食の提供、アレルギー対応、食育の推進及び地産地消の充実において、自校調理方式や親子調理方式に劣る点もあることから、給食センターの整備に当たり以下の4点に留意して計画します。

ア 適温給食の提供

センター方式において、適温給食の提供をするために保温性の優れた食缶を採用し、決められた時間内に給食を配送することを計画します。

(ア) 二重食缶の採用

センター方式を採用する場合、給食の配送が必要となり適温給食の提供が課題となることから、保温・保冷性に優れた二重食缶の活用など温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる計画を検討します。

図表 5-27 保温食缶の例

内容	規格・用途
炊飯、汁物等に使用	中蓋付き二重保温食缶 
保温・保冷バット あえ物、汁物等に使用	シャトルコンテナ 高性能断熱食缶 

(イ) 給食の配送計画

学校給食実施基準では、2時間以内での給食提供が定められています。また、調理後の給食は病原菌の増殖を抑制するため、冷たいものは10℃以下、温かいものは65℃以上での管理が必要なこと、調理終了後から2時間以内の喫食が望ましいことについて、大量調理施設衛生管理マニュアルにより定められています。

本計画においても、幼稚園、小学校及び中学校の給食開始時刻に合わせて調理時間の工夫を行うことで、調理から給食提供までを2時間以内で行う計画を検討します。

なお、一般的な給食完成から喫食までの時間は次のとおりです。

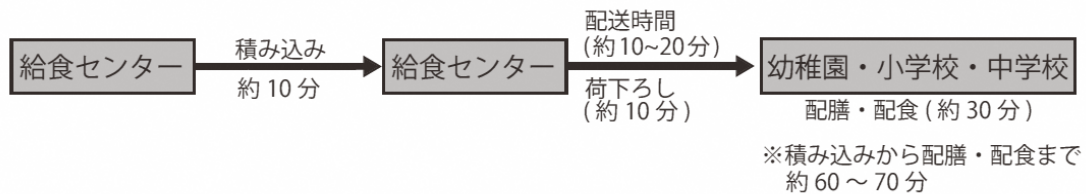
■一般的な給食完成から喫食までの時間

センターでの積み込みから幼稚園、小学校及び中学校の配膳・配食までの時間は60分から70分程度。

- ①センターでの積み込み（約10分）
- ②各校への配送（約10分から20分）※
- ③配送対象校での荷下ろし（約10分）
- ④配膳・配食（約30分）

※湖西市の場合、給食センターから配送対象校までの配送時間は10分から20分程度。センターでの積み込みや配送対象校での荷下ろしについては、各校の規模で異なりますが、おおむね10分程度と想定される。

図表5-28 給食完成から喫食までの概念図



イ アレルギー対応

自校調理場等に比べてアレルギー対象品目の対応が困難となることから、園児・児童・生徒のアレルギー状況を把握し、市の実情に即したアレルギー対応を計画します。

現在、他自治体の給食センターで食物アレルギー対応を行う園児・児童・生徒の情報を給食センター内で共有し、施設内でアレルゲン食材が混入しないように他の食材と作業動線が交差しないような対応が行われています。

本計画においても、アレルゲン食材の混入を起こさないように、一般調理室から壁で仕切られ、独立したアレルギー専用調理室を計画します。

また、アレルゲン食材が他の食材と混入しないように専用のパススルー冷蔵庫で管理する、アレルギー対象者の食材を蓋付きの容器に収納し、専用カートによりアレルギー専用調理室へ運搬するなど、アレルゲン食材と一般の食材が交差しない作業動線、調理設備及び調理備品を計画します。

幼稚園のアレルギー対応については、現在デリバリー方式のため実施していませんが、センター方式を採用することで、幼稚園の食物アレルギー対応も含めた計画とすることを検討します。

■給食センターでのアレルギー対応例

- ・食物アレルギー対応を行う園児・児童・生徒に関する情報を栄養士や調理員等で共有する。
- ・使用する調理器具、材料、調味料等の管理を徹底し、アレルゲン食材の混入を防ぐ。
- ・アレルギー対応品目が同日の献立で複数使用されないように工夫する。
- ・対象園児・児童・生徒ごとに個食配送容器等を使用する。配送に当たっては、色分けや番号管理等を行って誤配送を防ぐ。等

図表 5-29 アレルゲン食材運搬調理備品の例



図表 5-30 個食配送容器の例



他自治体でアレルギー対応品目を複数取り扱っている事例は次のとおりです。

図表 5-31 複数品目のアレルギー対応を実施している給食センター

給食センターと食数	アレルギー対象品目		全体食数に対するアレルギー対応の比率
岩手県北上市新中央学校給食センター（食数：4,000食）	7品目	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生	1.8%
千葉県銚子市学校給食センター（食数：5,000食）	7品目	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生	1.0%
三重県伊賀市小学校給食センター（食数：4,000食）	15品目	卵、乳、小麦、大麦、ナッツ類、えび、かに、いか、そば、魚類、トマト、果物類、ごま、さといも、やまいも	1.3%

ウ 食育の推進

センター方式を採用した場合、自校調理場方式に比べて児童・生徒と調理員・栄養士が触れ合い、身近に給食を感じる機会が減ることから、センターにおいても積極的に食育を展開することを検討します。

他自治体では、センターに見学通路を設置して施設見学の機会を設けることや、調理員・栄養士が給食センターで食に関する授業を開くことで、様々な食育に関する取組が行われていることから、本センターでも食育機能の充実や食に関する授業の展開などを想定した計画を検討します。

また、授業や給食時間などで日常的な偏食に対する指導やマナー講習、配食方法などの食育を組み込むことを計画します。

図表 5-32 食育推進の事例

	自治体名	実施内容
給食センター内で実施される食育	愛知県 尾張旭市	給食を身近に感じて理解を深めるとともに、食育の推進を目的として施設見学を実施。栄養教諭による講話と見学通路から調理施設や作業風景の見学。
	山梨県 南アルプス市	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターの栄養教諭が給食の時間に学校を訪問し、給食を食べる子どもたちの生の声を直接聞き、献立作成に反映。 ・給食指導・食育指導として、食事の喜びや楽しさを伝え、成長や健康増進の上で望ましい栄養や食事のとり方、地産地消、栄養教諭の仕事など、「食」に関する専門的な知識について子どもたちに分かりやすく授業を実施。
	愛媛県 伊予市	夏休みに小中学生 60 人程度を対象に体験会を開催。ふだんは関係者以外立ち入ることができない調理場で大きな厨房機器を間近で見たり、触ったり、調理体験をしたり、作った給食を参加者全員で食べたりすることができる。
	滋賀県 愛荘町	夏休み期間に児童・生徒とその親を対象に親子クッキング教室を開催。
学校内で実施される食育	北海道 恵庭市	<p>【学級訪問】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全学級を 1 週間サイクルで訪問して配食方法・偏食・マナー等を指導し、生徒と一緒に給食を喫食。生徒とのコミュニケーションを通して嗜好を把握し、生徒の食行動を献立作成、内容の充実に反映。 <p>【食育放送】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日、給食で使用している食材の一口メモやクイズ原稿を給食時間の校内放送で生徒が読み上げる食育放送を実施。 ・毎月、食育の日には校内テレビ放送を行い、調理中の写真等の教材を用いて食に関する知識を啓発。
	千葉県 旭市	<ul style="list-style-type: none"> ・ICTを活用した食育を 2021 年度から実施。 ・給食指導資料動画（DVD）を作成し、2 学期・3 学期用として各 5 本ずつ、市内全小学校に配付。
	香川県 綾川町	<p>【教科等における指導の実施】</p> <p>中学校 3 年の保健体育「健康な生活と病気の予防」で体育教諭と栄養教諭の T T ※で実施。体内に入った油脂の状態を想像させるために植物油とラード・ヘッド・魚の脂を見せ、古いホースと新しいホースを使って体内での高血圧の様子を想像させるなどの工夫を行って授業を実施。</p> <p>※ T T 担任以外の教師が授業に参加し、二人で授業を展開する方法。</p>

エ 地産地消の充実

自校調理場等に比べて地元食材の活用に納入量等の制約があることから、地元食材の活用を

考慮した献立の設定や施設整備を計画します。

センター方式の場合、一度に取り扱う食材量が多くなります。地元食材を活用する際には、地元の納入業者が納入可能な食材量となるように食材調達計画が必要です。

他自治体では、献立数を2献立とすることで、一度に納入する食材量を抑える計画とし、地元の食材納入業者の活用にも配慮している例があります。

また、地元食材を積極的に活用するため月1回や年4回など定期的に地元食材やジビエを取り入れた給食の提供を行っている事例もあります（図表5-33）。

このような事例も踏まえて、地産地消の活用を踏まえた計画を検討します。

図表5-33 地元食材を定期的に活用した給食の事例

自治体名	実施内容
岩手県 八幡平市	年間を通して給食に地場産物を活用し、特に毎月「8」のつく日には、旬の地場産物や特産品を取り入れた「八幡平給食」を提供。
兵庫県 宍粟市	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月19日は、「食育の日」として、アレルギーがある児童も喫食できるよう工夫した上で、宍粟市産食材のみを使用して献立を提供。 ・1年に4回、市内主要河川で養殖されているアユやアマゴを使用した給食や、ジビエ、地元飼養の和牛など多様な地元食材を提供。 ・地域に残る郷土食を再現し、食事の大切さや地元農産物の良さを知る機会を作る。
愛媛県 伊予市	各小学校の生活科の授業の中で、伊予市の特産である「そら豆」の皮むきをしてもらい、それを使用した給食献立を提供。
北海道 足寄町	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年ふるさと給食月間を設け、町産食材を豊富に使用した給食を提供。 ・町産の羊肉を使用したメニューで「羊まるごとカレー」を提供。

6 施設整備計画の検討

給食センターは、ドライシステムの導入など、「学校給食衛生管理基準」に準拠し、HACCPの考え方に基づく徹底した衛生管理を図ります。

(1) 給食センターの施設整備

基本方針を基に安全・安心な給食が提供可能で、維持管理・運営面にも配慮した施設とします。

ア 給食施設に必要な機能

(ア) 適切な衛生管理環境の構築

学校給食衛生管理基準とHACCPの考え方に基づき、汚染・非汚染作業区域の区分、ドライシステム、適切な空調設備及び最適な調理機器等の衛生管理設備の整った施設とします。

a 汚染・非汚染作業区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済み食品の配送まで、作業の流れに基づき作業諸室がワンウェイ動線になるよう配置します。

汚染作業区域（食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（調理室、コンテナ室等完成した食品等を扱う部屋）を明確に区分します。

また、作業区域ごとに区切った各部屋からカウンターや出入両扉の調理器具（冷蔵庫、冷凍庫、コンベクションオープンなど）を介して、食材・食品のみを一方通行で受渡すことのできるパススルー方式を導入します。

b ドライシステムの導入

濡れた床面からの跳ね水による食材への二次感染や、濡れた床での雑菌の繁殖を抑えられるドライシステムの施設とします。

c 適切な空調設備の導入

調理室が高温多湿になると雑菌の繁殖が促進されるため、学校給食衛生管理基準で示された温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つことができる空調設備を導入します。

d 最適な調理機器の導入

調理効率の向上や作業工程の削減による二次汚染リスクの低減を目指し、最適な調理機器を導入します。

(イ) おいしい適温給食の提供

旬の食材や地元食材を用いた多様な献立や、手作り給食等に対応できる施設とします。また、適温喫食ができるとともに、配送時にも適温管理ができるよう配慮します。

a 多様な献立への対応

混ぜ込みご飯や炊き込みご飯など、米飯給食の多様な献立や自校調理場で実施していた手作り給食にも対応できるよう、下処理室、上処理室及び調理室等において効率的なスペースを確保します。

b 適温喫食の実施

適温喫食が可能な保温・保冷性能の優れた食缶を導入し、配送後も温かいものは温く、冷たいものは冷たく食べられるようにします。

(ウ) アレルギー対応

食物アレルギーのある園児・児童・生徒への対応として、アレルギー除去食を調理するための専用調理室を設置し、アレルゲン食材が混入することなく給食を提供できる施設とします。

a 専用調理室の設置

アレルギー除去食等を調理するための専用の調理室を設置し、アレルゲン食材が混入することなく給食を提供できる施設とします。なお、食物アレルギーのある園児・児童・生徒に適切に対応できるように十分な施設規模で計画します。

b 調理、配送、配膳における工夫

アレルギー対応食の配送に当たっては、学校名、学級、園児・児童・生徒名、除去品 目

等の対応方法を表示するなど、誤って配送することがない仕組みづくりを計画します。
また、配膳喫食時にも食器等の工夫により誤食が起こらないよう計画します。

c 配送対象校への対応

「学校給食における食物アレルギー対応指針」等を活用し、アレルギー対応食の配膳や教室でのチェック方法、アレルギー面談、学校での体制作りなど対応マニュアルを策定します。

また、研修会等を通じて食物アレルギーを持つ園児・児童・生徒が安心してアレルギー対応食を喫食できる環境を整えます。

(エ) 食育の推進

給食センターを食育の拠点と位置付け、給食を「生きた教材」として活用し、学校における食育を推進できる見学機能を備えた施設とします。

a 食に触れる場の設置

園児・児童・生徒の食に触れる場として調理の様子を見学できるスペースや研修室等の施設を計画します。

また、食育の拠点として、様々な食育の情報発信機能の充実を図ります。

b 学校との連携

栄養士や調理員等を中心として、給食指導や食育指導について学校との連携を強化する体制を整備します。

(オ) 地産地消の充実

給食センターでは、一度に取り扱う食材量が多くなります。献立数を2献立とし、食材が重複しないように献立の工夫をすることで、地元食材の安定的な納入が可能となる献立及び食材納入を計画します。

また、泥付き野菜の使用にも対応できる調理設備等を整備します。

(カ) 持続可能な給食施設の整備

少子高齢化等による園児・児童・生徒数の減少を見据え、将来的な費用対効果を考慮した給食施設を整備します。

施設規模は園児・児童・生徒数の減少を考慮した4,000食/日とし、供給開始時は衛生基準に適合した岡崎中学校を除いた小・中学校10校及び幼稚園4園に給食を提供します。

岡崎中学校は将来的な給食施設や設備の老朽化を考慮し、センターに取り込むことを想定します。

(キ) 環境負荷への配慮

給食センター特有の臭気や騒音等の影響を最小化し、周辺環境に配慮した施設とします。
また、高効率な熱源や設備機器を採用し、ライフサイクルコストの低減を図ります。

食材の切り方や季節に応じた献立構成等、おいしい学校給食提供のための工夫を凝らし、残菜等の発生を抑制するとともに、^{ちゅうがい}厨芥脱水機・粉碎機※等で残菜の減量を図る設備を整備します。

※厨芥脱水機・粉碎機

厨房内で発生する調理くずや、残飯などの生ゴミを細かく粉碎して、脱水することで生ゴミの量を大幅に減容する機器。

(ク) 災害時の対応

災害発生には早期に給食提供が再開できるよう、事務室の稼働のための自家発電機能を整備し、また、熱源をガスや電気等に分散する等、必要な機能を備えた給食施設を整備します。

イ 諸室の要件

(ア) 各エリアの区域と区分

給食センターは食材の検収、調理、食器・食缶の配送、回収、洗浄等を行う「給食エリア」、事務室などが設置される「事務エリア」、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場などの附帯施設が設置される「附帯エリア」に分けて計画します。

給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染作業区域と非汚染作業区域の二つの区域に分け、衛生管理を徹底するとともに、床の色分け等で汚染作業区域として明確な区分を行います。

給食エリアの基本的な考え方は次のとおりです。

図表 6-1 給食エリアの基本的な考え方

区域・エリア		基本的な考え方
汚染作業区域	検収エリア	<ul style="list-style-type: none"> 自動扉を基本とし、エアカーテンや床の色分け等で汚染作業区域として明確な区分を行う。 受渡しカウンターにより食材納入業者等の立入りを防ぐ。 食材が直接床面に接触しないようラックや台車を用いる。
	下処理エリア	
	洗浄エリア	
非汚染作業区域	調理エリア	<ul style="list-style-type: none"> 自動扉を基本とし、エアシャワーや床の色分け等で非汚染作業区域として明確な区分を行う。 床面は耐久性や耐摩擦性に優れ、滑りにくく清掃が容易に行える構造とする。 配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう基本的に露出しない構造とする。 最適な室温状態を管理できる設備とする。
	消毒・保管エリア	<ul style="list-style-type: none"> 自動扉を基本とし、エアカーテンや床の色分け等で非汚染作業区域として明確な区分を行う。 適切な積載スペースを確保する。 最適な室温状態を管理できる設備とする。

(イ) 人と食材の動線

a 調理員の動線

調理員は汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とします。

また、事務機能区域（事務室、汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室等）から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には靴の履き替えや、手洗い・消毒などを行う前室を通過する諸室構成とし、汚染作業区域準備室から作業エリアへ入る開口部にはエアシャワーを設置し、衛生管理を徹底します。

b 食材の動線

食材の流れが衛生管理の程度が高い作業区域から低い区域へと逆戻りしないような諸室の構成とします。

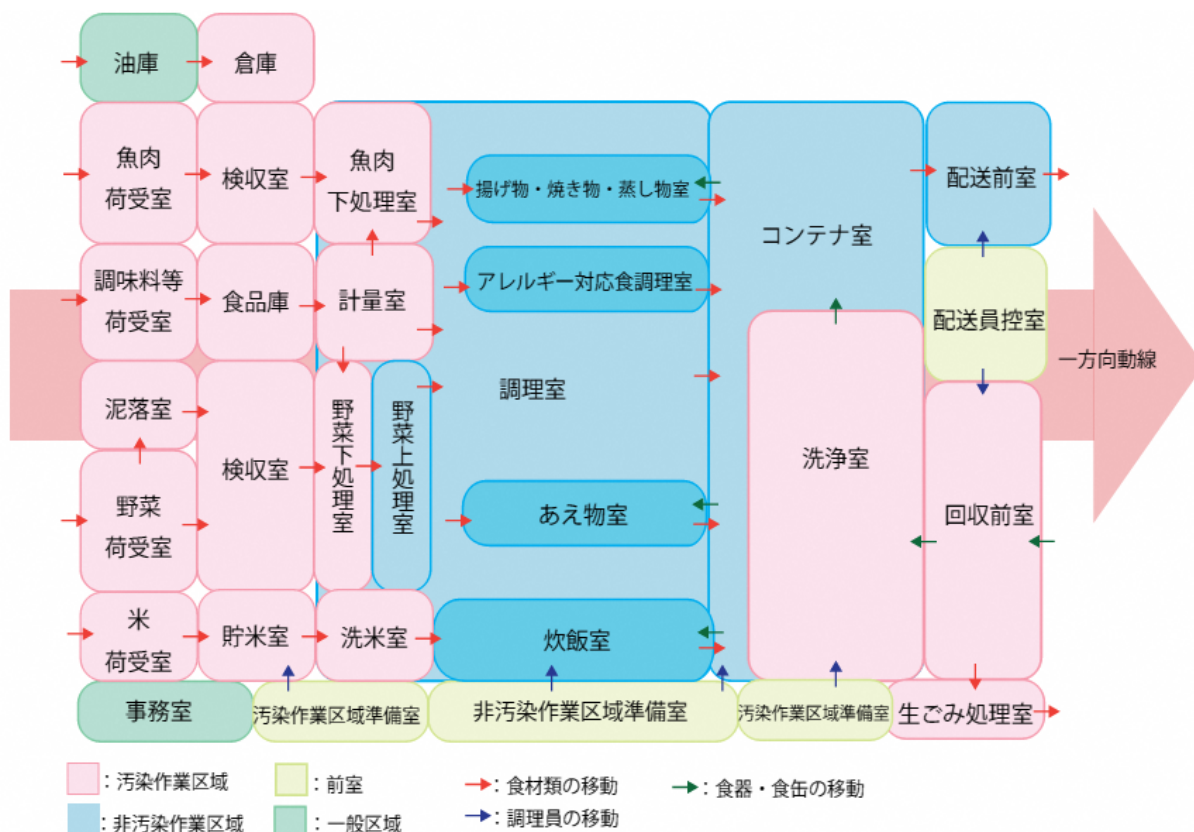
また、各作業区域は壁で区画し、食器や容器等がパススルー機器等によって受け渡される諸室の構成とします。

廃棄物は、区域区分ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度が低い区域から高い区域を通る搬出ルートは避けます。

(ウ) 諸室の構成

各エリア及び作業動線の基本的な考え方に基づく給食センター施設の諸室構成イメージは図表6-2、図表6-3のとおりです。

図表6-2 施設の諸室構成イメージ



図表6-3 諸室の概要

区域区分	諸室名	概要
汚染作業区域	荷受室	搬入口から搬入された食材の荷受けと仕分けを行う室
	泥落室	泥付きの根菜類等を下処理するための室
	検収室	搬入された食材を検収して鮮度等の確認と根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室
	魚肉下処理室	・食材の選別と洗浄等を行う室 ・交差汚染を防ぐための肉・魚・卵専用の下処理室
	野菜下処理室	・食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室 ・交差汚染を防ぐための野菜専用の下処理室
	食品庫	乾物、調味料等を保管・保存する室（庫）
	計量室	調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分け等を行う室
	油庫	揚げ物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室（庫）
	貯米室	米を貯蔵する室（庫）
	洗米室	米を洗うための室
	倉庫	物品を保管する室（庫）
	洗浄室	回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室
	生ごみ処理室	残菜を保管する室（庫）
非汚染作業区域	回収前室	・配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・搬入口の開閉時に外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置
	野菜上処理室	野菜を切裁、仕分けし、各調理場に送るための室
	調理室	煮物、いため物等の調理を行い配食する室
	揚げ物・焼き物・蒸し物室	揚げ物、焼き物、蒸し物の調理を行い配食する室
	アレルギー対応食調理室	食物アレルギーをもつ園児・児童・生徒のアレルギー対応食を調理する室
	あえ物室	あえ物の調理、冷却、配食を行う室
	炊飯室	米の炊飯調理を行うための室
	コンテナ室	洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室（庫）
一般区域	配送前室	・配送車にコンテナを積み込む室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置
	汚染作業区域準備室	汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室
	非汚染作業区域準備室	非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室
	配送員控室	配送業務の従事者が配送開始前等に待機する室
	事務室	職員の執務に使用する室

(2) 配送対象校の整備

配送対象校の整備については学校現場の実情を踏まえ、教育環境への影響を十分に配慮します。

小・中学校には受入室を整備し、給食センターから配送されてきた給食をスムーズに受け入れることが可能な体制を整えます。なお、受入室には安全に給食を提供するための配膳員を配置します。

ア 受入室の整備

受入室の整備は既存調理場の改修を基本として対応します。また、改修により対応できない学校については、増改築等も検討します。

イ 配膳室の整備

配膳室については、既存施設の利用を想定しますが、施錠ができない室やワゴンが収まらない室など、管理上問題のある施設もあることから、今後整備を検討します。

(3) 概算事業費

ア 前提条件

施設の諸室構成イメージ（図表6-2）、諸室の概要（図表6-3）を基に、鉄骨造2階建ての給食センターを想定しました。概算事業費を算定するための前提条件は以下のとおりです。

図表6-4 前提条件

項目		条件
敷地面積		約 10,000 m ² （計画地は市有地の活用を想定。）
建築面積		約 2,000 m ²
延床面積		約 2,600 m ²
調理能力		4,000 食/日
対象校		・ 開設時は岡崎中学校を除く幼稚園4園、小学校6校、中学校4校。 ・ 岡崎中学校は給食施設・設備が老朽化した際、センターに取り込むこととする。
条 献 件 立	献立方式	2 献立を想定。
	提供食品数・種類	献立の組合せは主食+副食3品とする。
アレルギー対応		・ 提供食数の2%程度。 ・ 特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生） ・ 専用調理室を設置。
食育		調理室の見学スペース、研修室、調理実習室、個別食器の導入等。
駐車スペース		来客、配送車、職員用を敷地内に確保。

※概算事業費を算出するための現時点での条件

イ 概算事業費の算定

図表6-4前提条件より算出した概算事業費は以下のとおりです。

給食センターの概算事業費53.8億円(税抜)については、前提条件に基づき延床面積を約2,600㎡と想定し、施設整備費として建設費、調理設備費及び調理備品費等、運営費として調理業務費、配膳費、配送・回収費等、維持管理費として建物修繕・更新費、調理設備修繕・更新費、調理備品修繕・更新費等を見込んでいます。

図表6-5 概算事業費

算定項目	概算事業費(単位:億円)
施設整備費	20.8
運営費	21.5
維持管理費	11.5
計(税抜)	53.8
計(税込)	59.2

※現時点での概算事業費であり、今後変更にある可能性があります。

7 事業手法の検討

事業手法については、設計業務、建設業務、維持管理業務及び運営業務を分離して民間事業者へ発注する従来方式に加え、PPP※1/PFI※2手法についても検討し、給食センターの整備手法として導入可能性のある手法を選定します。

近年、給食センターの整備・運営事業においては、PFIを始めとしたPPP手法を導入し、財政負担の軽減と公共サービスの向上を実現している事例が見受けられます。

今後、民間ノウハウを積極的に活用できるPFIを始めとしたPPP手法の可能性も考慮し、最小の経費で最大の効果が得られるよう事業手法の検討を行っていきます。

※1 PPP (Public Private Partnership=官民連携)

PPPとは、公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を行政と民間が連携して行うことにより、民間の創意工夫等を活用し、財政資金の効率的使用や行政の効率化等を図るものであり、PFIはその一類型です。PPPには、民間事業者が担う業務範囲等により多くの手法があります。

※2 PFI (Private Finance Initiative)

PFI法に基づき、公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う手法です。事業手法にも様々な方式がありますが、ここでは他自治体の給食センターの整備、運営について多く採用されているBTO方式(民間事業者が施設を設計・建設し、施設完成後に公共側に施設の所有権を移転し、民間事業者が維持管理・運営等を行う方式)にて検討を行います。

(1) 導入可能性のある事業手法

給食センターの整備について、導入可能性のある事業手法は以下のとおりです。

図表 7-1 検討の対象とする事業手法

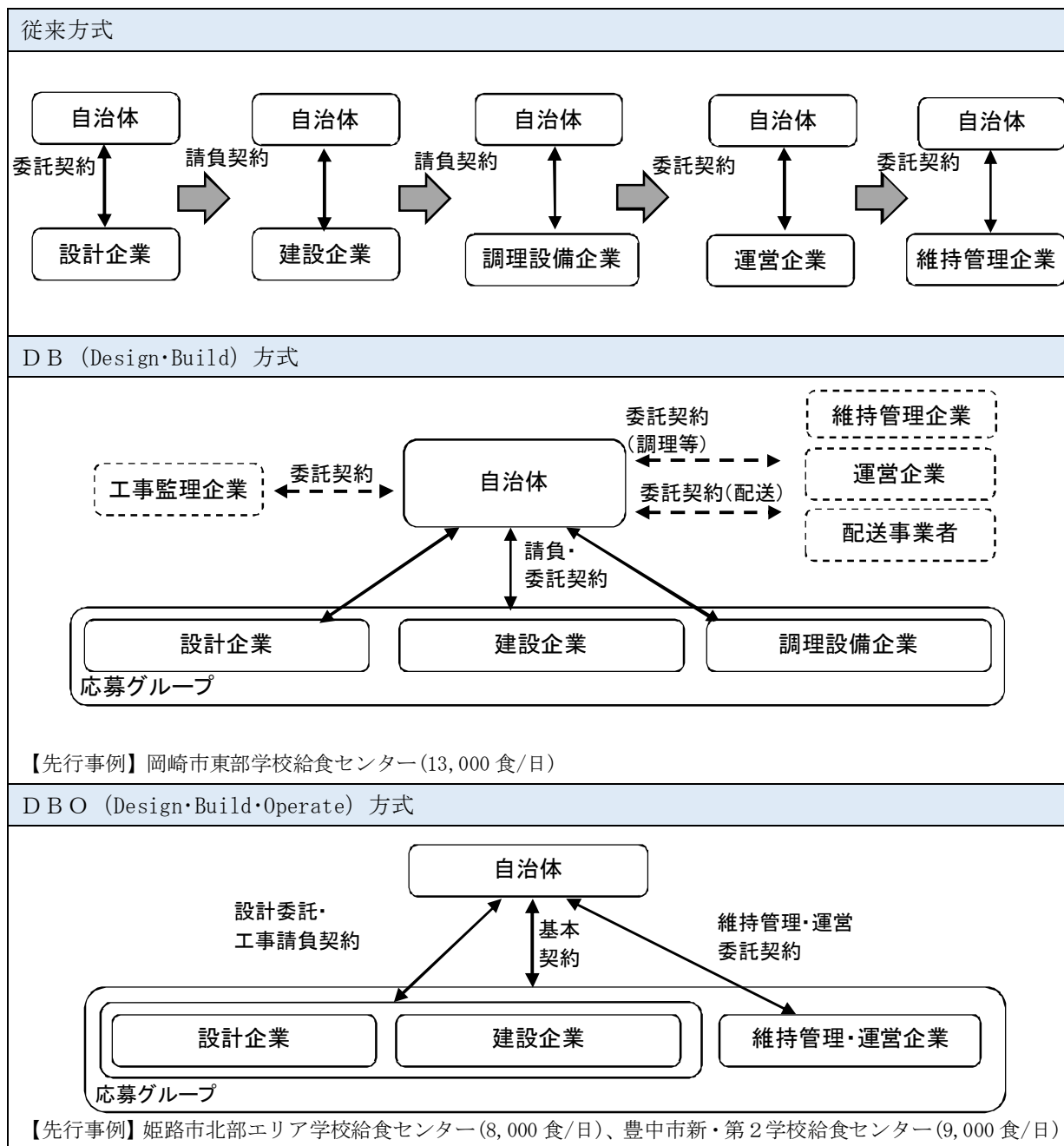
区分	概要	市と事業者の役割分担				
		設計 建設	維持 管理	運営	資金 調達	施設 所有
従来方式	市が初期投資費用（建設費用）の資金調達を行い、共同調理場の設計建設、調理配送等は個別に民間へ発注する。	市 (委託等)	市 (委託等)	市 (委託等)	市	
設計・建設 一括発注方式 (DB※1)	市が初期投資費用の資金調達を行い、事業者が共同調理場の設計建設を行い、維持管理と調理配送等は別途民間委託を行う。	民間	市 (委託等)		市	
設計・建設・運営 一括発注方式 (DBO※2)	市が初期投資費用の資金調達を行い、事業者が共同調理場の設計建設、維持管理、調理等を一括して行う。	民間			市	
PFI (BTO※3)	PFI法に基づき、共同調理場の設計建設、維持管理、調理等を一括して、民間の資金、技術的能力等を活用して行う。	民間				市/民間
民設公営 (リース等)	事業者が共同調理場の設計建設を行い、事業者が所有する共同調理場を市が賃借し、調理等を別途民間委託により行う。	民間	市 (委託等)		民間	
民設民営 (弁当方式)	事業者が共同調理場の設計建設を行い、事業者が共同調理場を所有し、自ら調理等を行う。	民間				

※1 DB (Design・Build) : 設計・建設

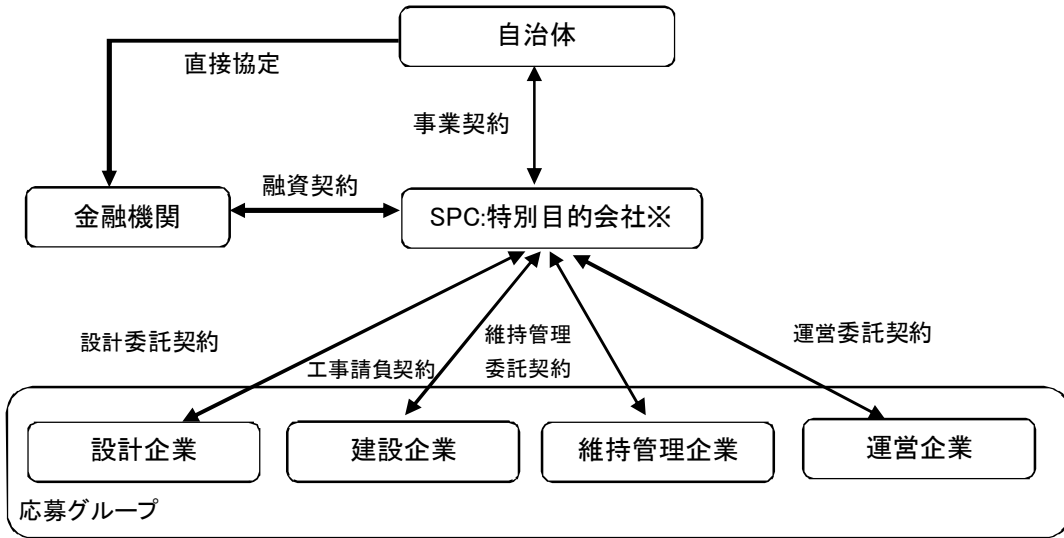
※2 DBO (Design・Build・Operate) : 設計・建設・運営

※3 BTO (Build・Transfer・Operate) : 建設・移転・運営

図表 7-2 検討の対象とする事業手法概要



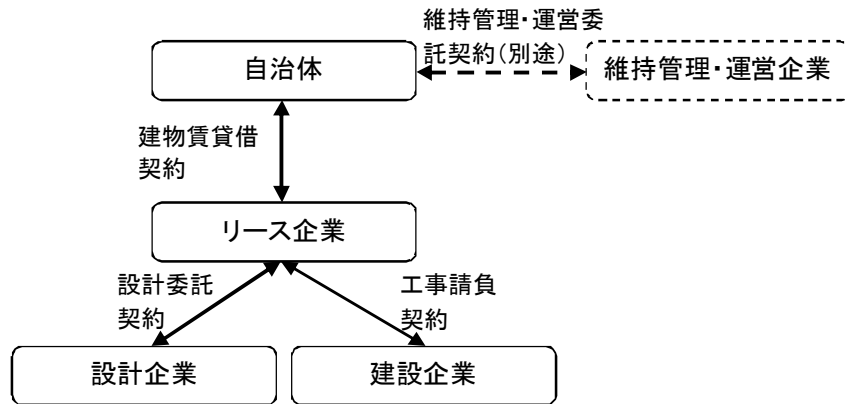
P F I (B T O : Build・Transfer・Operate) 方式



【先行事例】静岡市北部学校給食センター(10,000食/日)、静岡市南部学校給食センター(10,000食/日)
 ※特別目的会社 (S P C : Special Purpose Company)

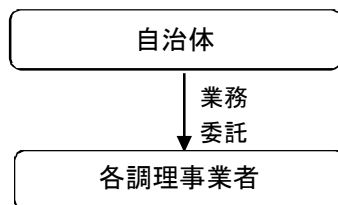
P F I では設計から運営まで一括して、民間事業者に委ねます。その際、その事業のためだけに複数の企業が事業体を組んで設立するのが特別目的会社です。

民設公営 (リース等)



【先行事例】東郷町学校給食センター (増設棟) (1,500食/日)

民設民営方式 (弁当方式)



【先行事例】相模原市 (対象校: 30校)、八王子市 (対象校: 14校)

(2) 事業手法の選定

給食センターの整備等に導入可能性のある事業手法を選定します。

ア 評価指標の設定

事業手法の選定に当たっては、安全・安心でおいしい適温給食、持続可能で効率的な給食運営の実現の観点から、評価の指標として次の三つを設定します。

【指標1】安全・安心でおいしい給食提供を考慮した施設計画や調理機器の選定

給食センターの調理機器や調理設備の選定、諸室の配置や調理動線の計画等は、安全・安心でおいしい給食提供に大きく影響します。

調理機器や給食調理の企業が給食センターの設計段階から関与し、安全・安心な給食提供や給食調理の効率化に資する民間の創意工夫を最大限に引き出すことができる事業手法を選定します。

【指標2】給食提供への市の柔軟な関与

給食は園児・児童・生徒の健康増進のみならず、食に関するマナーの習得や食文化を発信するための教材としても活用されるなど、教育の一環として扱われています。そのため、献立作成や食材調達のみならず、衛生管理やアレルギー対応等の面においては、学校給食に係る施策を柔軟に反映することが可能な事業手法を選定します。

【指標3】交付金の活用

給食センターの施設整備費は20.8億円程度（税抜）になり、整備の財源として3億円程度の交付金の適用が見込まれます。市の財政負担軽減の観点から、交付金の適用が見込まれる事業手法を選定します。

イ 最適な事業手法の選定

給食センターの整備手法として、導入可能性のある事業手法を三つの指標により評価を行います。

【評価の概要】

(ア) 指標1による評価

従来方式とDBは、給食センターの設計段階では、調理機器や給食調理の企業は関与しません。民間の創意工夫を最大限に活用した施設整備の効果を期待することができないことから、指標1に基づき、導入可能性は低いと評価します。

(イ) 指標2による評価

民設民営は、民間が所有・運営する調理場において、市が作成した献立に基づき給食の調理を行います。他の手法と比較すると、衛生管理やアレルギー対応等の面で市の関与が限定的となり、学校給食に係る施策を柔軟に反映することが困難になることが懸念されることから、導入可能性は低いと評価します。

(ウ) 指標3による評価

交付金の適用条件の一つとして、給食センターの所有権は市が有することが挙げられます。民設公営と民設民営は供用開始後の給食センターの所有権を事業者が有する手法であり、交付金を適用することができないことから、導入可能性は低いと評価します。

図表7-3 PPP手法の評価・選定結果

区分	評価		
	指標1	指標2	指標3
従来方式	×	○	○
DB	×	○	○
DBO	○	○	○
PFI(BTO)	○	○	○
民設公営	○	○	×
民設民営	○	×	×

ウ 事業方式（従来方式、DBO、PFI(BTO)）の比較

「イ 最適な事業手法の選定」の結果を踏まえ、DBO、PFI(BTO)の評価が高いと判断し、設計、建設及び維持管理・運営について、各方式を六つの視点で比較検討した結果は次のとおりです。※比較のため、一般的な施設整備の手法として従来方式も記載しています。

【評価の視点】

- 視点1 【財政支出の平準化】
 - ・市の財政支出の平準化が期待できるか
- 視点2 【契約等の事務手続の簡素化】
 - ・契約等の事務手続が簡素化できるか
- 視点3 【リスク発生時の円滑な対応（リスクの明確化）】
 - ・調理設備の不具合や異物混入等が発生した場合に、事業者による円滑な対応が可能か
- 視点4 【地元企業の参画】
 - ・地元企業が参画しやすいか（地元経済への波及）
- 視点5 【事業スケジュール】
 - ・事業者選定から事業の実施までの実施期間が短時間で実施できるか
- 視点6 【民間の創意工夫の発揮】
 - ・事業の効率化や効果的な施設整備、維持管理・運営について、民間の創意工夫が発揮できるか

図表 7-4 6つの視点による評価

比較項目	従来方式	DBO	PFI (BTO)
■視点1 財政支出の 平準化	資金調達には市が担うことから、一般財源で調達すべき費用は一括して調達する必要がある、財政支出の平準化はできない。 【×】平準化はできない	同左 【×】平準化はできない	従来であれば一般財源で調達すべき費用に民間資金を活用することにより、15年程度の事業期間にわたる平準化が期待できる。 【○】平準化ができる
■視点2 契約等の事務 手続の簡素化	一般的に設計・建設、維持管理・運営事業者に分けて市と契約締結するため、契約等の事務手続が煩雑となる。根拠法令がないため、庁内における契約手続に時間を要する場合がある。 【△】簡素化が困難	同左 【△】簡素化が困難	市とSPCの事業契約、SPCと金融機関の融資契約等が発生する。SPCと設計・建設・運営・維持管理事業者との契約等は、庁内の契約手続等が簡略化される。 【○】簡素化できる
■視点3 リスク発生 時の円滑な 対応（リスク の明確化）	市との契約の相手方は、設計・建設企業と維持管理・運営企業等に区分される。調理設備の不具合や異物混入等が発生した場合、設計・建設企業と維持管理・調理企業の責任の所在が不明瞭になる場合があり、円滑な対応に懸念が生じる余地がある。 【△】責任の所在が不明瞭	同左 【△】責任の所在が不明瞭	市との契約の相手方は民間事業者1社（SPC）のみとなる。調理設備の不具合や異物混入等が発生した場合、事業者リスクと規定したものについては、円滑な対応が可能となる。 【○】責任の所在が明瞭
■視点4 地元企業の 参画	設計、建設、維持管理等が個別発注となるため地元企業が参画しやすい。 【○】地元企業が参画しやすい	事業を推進できる地元企業は限定的となるが、事業者選定時の参加資格として市内事業者の参画を定める等により地元企業の参画が可能となる。 【△】地元企業の参画可能	同左 【△】地元企業の参画可能
■視点5 事業スケジ ュール	選定手続の制約はないが、募集や工事の入札、契約の手続が都度必要となる。 【○】他の方式よりは短期間	募集要項などの準備期間が必要となり、民間事業者の募集、選定、契約締結などの時間が従来方式よりも長期間となる。 【△】従来方式よりも長期間	同左 【△】従来方式よりも長期間
■視点6 民間の創意 工夫の発揮	設計、建設、維持管理及び運営が個別発注となるため民間の創意工夫は限定的となる。 【△】創意工夫が限定的	業務の一括発注により、事業全体で民間の創意工夫が発揮されやすい。 【○】民間の創意工夫発揮	同左 【○】民間の創意工夫発揮

以上の評価より、「財政支出の平準化」、「契約等の事務手続の簡素化」及び「リスク発生時の円滑な対応（リスクの明確化）」の点において、PFI (BTO) 方式が従来方式とDBO方式に比べて優位であることから、本事業の方式はPFI (BTO) 方式を採用することが総合的に望ましいと判断する。

(3) PFI (BTO) 方式の活用による経費削減効果

PFI (BTO) 方式を活用した場合の経費削減効果について、従来方式とPFI (BTO) 方式の財政負担を算出し、比較検討しました。

本稿に示す財政負担額の削減効果は、6 (3) における従来方式の概算事業費を基に交付金等の活用を考慮して算出し、民間活力による経費削減効果を反映させました。

試算の結果、従来方式と比較して概算事業費が約 1.5 億円 (約 3% のVFM※が発現) の削減効果が見られました。

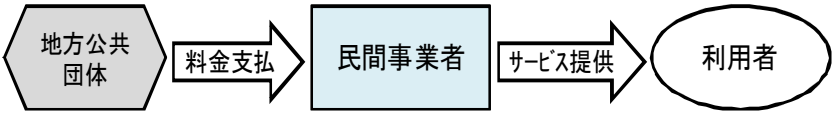
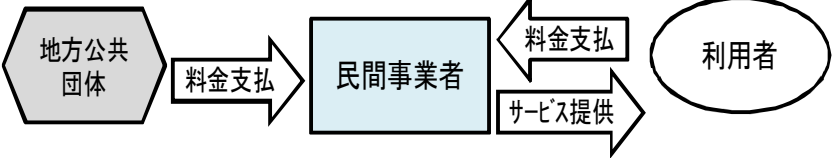
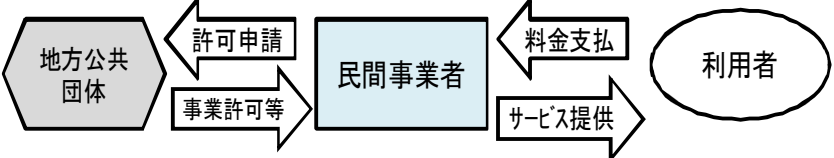
※VFM (Value for Money)

PFI 事業における最も重要な概念の一つで、支払 (Money) に対して最も価値の高いサービス (Value) を供給するという考え方。従来方式と比べてPFI方式の方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合。

8 事業類型の検討

PFI (BTO) 方式を採用する場合、対価の支払形態の観点から次の三つの類型に区分できます。給食センターの場合、施設利用者からの料金収入はないため、「サービス購入型」を基本とします。

図表 8-1 事業類型の概要

事業類型	概要
サービス購入型	<p>民間事業者は、自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行う。地方公共団体は、そのサービスの提供に対して対価を支払う事業類型。</p> 
ジョイントベンチャー型	<p>民間事業者は、自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行う。施設利用者からの料金収入及び地方公共団体からのサービス対価により資金を回収する事業類型。</p> 
独立採算型	<p>民間事業者が、自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行い、施設利用者からの料金収入のみで資金を回収する事業類型。</p> 

9 事業スケジュールの検討

(1) 事業期間の検討

P F I (B T O) 方式を採用する場合の事業期間（維持管理・運営期間）については、次の三つの視点から整理します。

以下の検討から、不確定なリスクを除いて民間事業者が創意工夫を発揮できる 15 年間（維持管理・運営期間）として設定します。

ア 大規模修繕の回避

大規模修繕については、民間事業者が正確に事業期間中の発生頻度や内容を予測することが困難で、修繕費用を高い精度で見積もることができないため、リスクを考慮した金額設定をする必要があります。

民間事業者の工夫をいかにするのであれば、事業期間が長期であるほうが発揮しやすいが、事業期間を長期にした場合、不確定要素を含めた金額を市が負担することになることから、事業期間は設備等の大規模修繕が発生する 15 年から 20 年より短く設定することが望ましいと考えます。

イ 民間事業者の資金調達（金利の固定化等）

P F I (B T O) 方式で民間資金を活用する場合、民間資金の金利固定可能期間は、一般的に 15 年程度が限度と言われています。P F I 事業の先行事例では、事業期間途中での金利変動リスクは、公共が負担することが多く、予測できないリスクを市が負担することとなります。そのため、一定程度金利変動を許容することができる 15 年程度の事業期間が望ましいと考えます。

また、借入期間が長期になるほど市の金利負担も増加します。

ウ 市の財政負担の軽減

P F I (B T O) 方式で民間資金を活用し、施設整備費相当額を事業期間にわたり平準化して支払う場合、市の財政負担軽減の観点から事業期間は長いほうが望ましいと考えます。

(2) 事業スケジュールの設定

現時点で想定する P F I (B T O) 方式における事業スケジュールは次のとおりです。

図表 9-1 事業スケジュール

年度	概要
令和 2 年度～令和 3 年度	基本計画の策定
令和 4 年度～令和 5 年度	実施方針、要求水準書等の作成、事業者選定
令和 5 年度～令和 8 年度	設計、建設、開業準備
令和 8 年度中	供用開始

10 資料

(1) 関連法令等

(2) 関連計画

(1) 関連法令等

1) 学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第一条 この法律は、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を目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

（経費の負担）

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

2) 学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示第 61 号）（抜粋）

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示第 61 号）（抜粋）
<p style="text-align: center;">（学校給食の実施対象等）</p> <p>第一条 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。</p> <p style="text-align: center;">（学校給食の実施回数等）</p> <p>第二条 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。</p> <p style="text-align: center;">（学校給食に供する食物の栄養内容）</p> <p>第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。</p>

3) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示第 64 号）（抜粋）

学校給食衛生管理基準（平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示第 64 号）（抜粋）
<p>第 2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準</p> <p>1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。</p> <p>（1）学校給食施設</p> <p>① 共通事項</p> <p>一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。</p> <p>二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。</p> <p>三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。</p> <p>四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。</p> <p>五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。</p>

4) 食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）（抜粋）

食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（学校、保育所等における食育の推進）

第二十条 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を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び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の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、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、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

（2）関連計画

1) 第6次 湖西市総合計画 2021～2033年

第6次 湖西市総合計画 2021～2033年（抜粋）

■ 1. K O S A I 2 0 4 0

湖西の将来の理想の姿を明確にし、着実に実現していくため、2040年の理想の姿「K O S A I 2 0 4 0」を示します。

基本構想

1. 安心して暮らすことができるまち
2. 結婚・出産・子育ての希望がかなえられ、誰もが活躍できるまち
3. 稼ぐ力に満ち、安心して働けるまち
4. 新たなつながりを築き、新しいひとの流れがあるまち

第6次 湖西市総合計画 2021～2033年（抜粋）

実施計画

戦略2 結婚、出産、子育て、教育

11 学校教育

児童・生徒が安全・安心な学校生活をおくることができる学ぶ環境を整え、時代のニーズに応じた教育を展開し、一人ひとりの資質や能力を高めていくことを通して、未来を担う児童・生徒の教育環境を充実させます。

さらに、児童・生徒の情報活用能力を育むためにICTを取り入れた授業を行います。

●今後の展開

- ・プログラミング教育やタブレット導入等、ICT教育推進に関する研修の強化
- ・給食センター化の推進 等

2) 第2次湖西市教育振興基本計画 2021～2025年

第2次湖西市教育振興基本計画 2021～2025年（抜粋）

■基本理念「未来の湖西を創る“ひと”づくり」

社会情勢が大きく変動し、市民のライフスタイルや教育を取り巻く環境が大きく変化しても、教育の本質はいつの時代も変わりません。本計画においても、湖西市の教育が目指すべき方向を明確にし、教育委員会と園・学校・家庭・地域が一体となって取り組んでまいります。

「障子を開けてみよ。外は広いぞ。」郷土の偉人豊田佐吉翁の言葉のとおり、夢やころざしをもち、未来にはばたく「ひと」を育み、誰もが生涯にわたり学び、成長できる機会を絶やさぬよう、「今日」よりも「明日」、「明日」から「未来」へと、先を見据えて着実につないでいく想いを込め、「未来の湖西を創る“ひと”づくり」を基本理念として掲げます。「未来の湖西を創る“ひと”」とは「やさしく、たくましく、ころざしある“ひと”」です。

「やさしい“ひと”」とは、他人に対する思いやりや素直な気持ちをもち、大切なものを愛する心をもったひとのことです。

「たくましい“ひと”」とは、勇気や忍耐力があり、自己抑制力をもち、不撓不屈のチャレンジ精神で、逆境を乗り越える力をもったひとのことです。

「ころざしある“ひと”」とは、夢や情熱をもち、その実現のために前向きに生きていくひとのことであり、使命感、信念、正義感によって、自己を見失わず、己の道を進んでいくひとのことです。

そのような“ひと”が、きっと未来の湖西を創ってくれと信じます。

■基本目標1『幼児・学校教育』

自ら学ぶ力、生きる力を育む幼児・学校教育を推進します

未来を担う子どもたちが、将来にわたって主体的にたくましく生きるために、確かな学力・豊かな心・健やかな体の「生きる力」をバランスよく育みます。

方針1 安全・安心で学びを支える園・学校施設を整備します

○学校給食施設は、学校給食施設整備基本計画に基づき、令和8年度までに整備します。

★【事業2】学校給食施設整備基本計画の作成、学校給食施設の整備

方針2 質の高い学校環境を整備します

○児童・生徒の乗用活用能力を育むため、1人1台タブレット端末を活用し、新しい生活様式に

第2次湖西市教育振興基本計画 2021～2025年（抜粋）

対応した授業を目指すとともに、ICT支援体制を強化することでICT教育を推進します。

★【事業1】ICT機器の計画的な整備、ICT支援員の拡充

方針5 夢と信頼と充実感のある園づくり、子どもの主体的な活動支援に取り組みます

○食への関心・意欲を促し、よりよい食習慣の定着に努めます。

3) 第3次湖西市食育推進計画 2021年

湖西市食育推進計画 2021年 (抜粋)

■ 基本理念

「心も体も健やかな生活を送ること」

食は、命の源であり、生きていく上で欠くことのできないものです。その上で、正しく食を選択し食べていくことは一生涯の健康には欠かせないものであり、おいしく楽しく食べることは心豊かな暮らしの実現に大きく寄与します。

本市では、第2次計画時から基本理念を「心も体も健やかな生活を送ること」と定め、食育を推進しています。第3次計画においても、これを継続し、「K(賢く選んで) O(おいしい) S(食事) A(ありがとう) I(いただきます)」を合言葉に、個人・家庭、地域・団体、保育園・幼稚園・こども園・学校、行政が一体となって取り組みを推進していきます。

■ 基本方針

(1) 食を知る

目標：心身の健康を保とう

<基本施策>

- ・正しい生活習慣の定着
- ・栄養バランスのとれた食事の確保
- ・歯と口の健康増進

(2) 食を作り、楽しむ

目標：豊かな人間性を育もう

<基本施策>

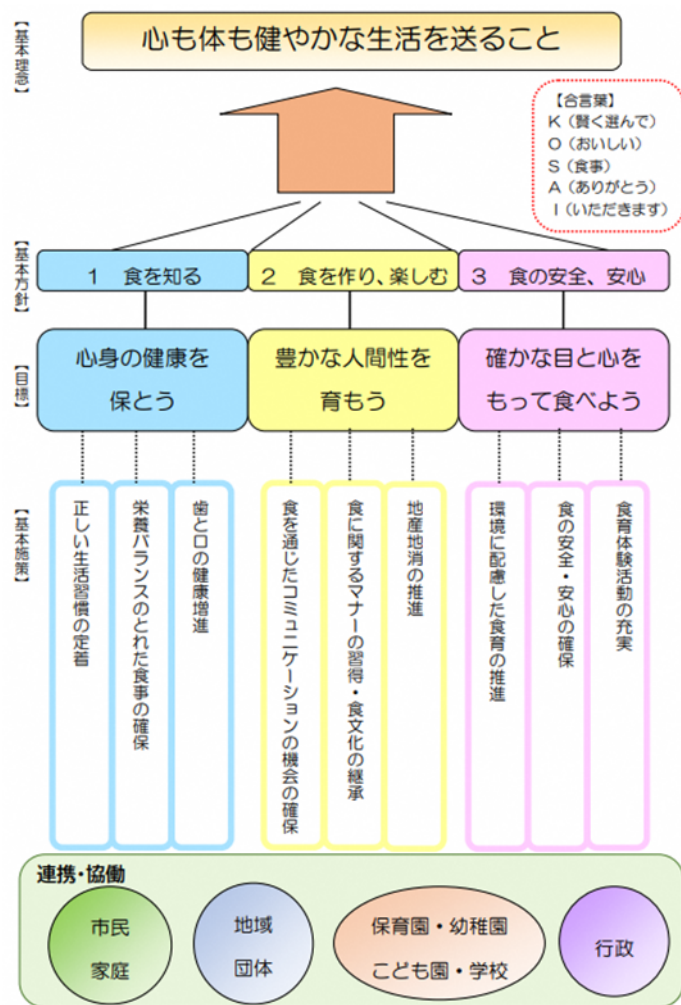
- ・食を通じたコミュニケーションの機会の確保
- ・食に関するマナーの習得・食文化の継承
- ・地産地消の推進

(3) 食の安全、安心

目標：確かな目と心をもって食べよう

<基本施策>

- ・環境に配慮した食育の推進
- ・食の安全・安心の確保
- ・食育体験活動の充実



4) 湖西市公共施設等総合管理計画 2016年

湖西市公共施設等総合管理計画 2016年 (抜粋)

■ 用途別の管理に関わる基本方針

(5) 学校教育系施設

- ・各学校の給食施設及び設備の老朽化の状況から更新時期に差し掛かっているため、施設及び設備整備及び人件費のコスト縮減を鑑み、給食センター化や民間委託化を検討します。