

令和3年度 第2回 野田市学校給食運営委員会

令和4年3月19日（土）

午前10時00分から

野田市役所8階大会議室

1 開 会

2 市長挨拶

3 教育長挨拶

4 議 事

<協議事項>

（1）野田市の学校給食施設整備方針について

（2）令和4年度の給食費の未納対策について

5 閉 会

野田市の学校給食施設整備方針について

1 野田市の学校給食

野田市には、小学校20校、中学校11校、幼稚園3園、計34の市立学校教育施設があり、全ての施設に給食が提供されています。

給食は、学校内で調理しその学校分のみを提供する『自校調理方式（以下「自校方式」という。）』と、複数の学校の給食を学校以外の施設でまとめて調理し、給食時間までに各校に配送する『センター調理方式（以下「センター方式」という。）』の2方式による運営を行っています。

旧野田市において、東部、南部、北部、川間、福田地区の学校（18校）は、各学校敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理提供する自校方式で、中央地区の学校等（6校1園）は、学校給食センター（以下「野田センター」という。）で調理し各校に配送するセンター方式で給食を提供しています。また、旧関宿町の学校等（7校2園）は、関宿学校給食センター（以下「関宿センター」という。）から調理提供しています。

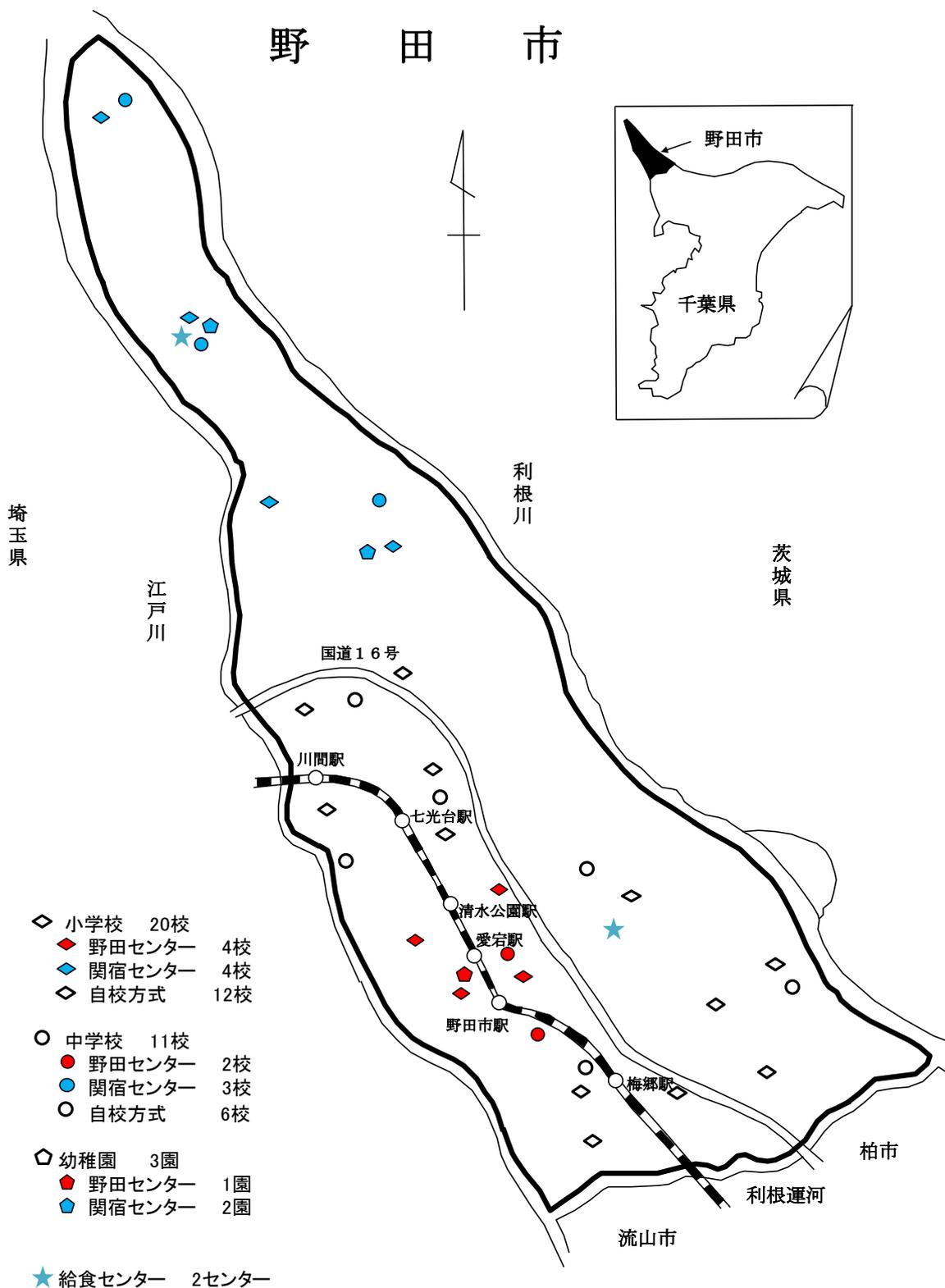
表1 市立小中学校及び幼稚園一覧

| 小学校 | | | | 中学校 | | 幼稚園 | |
|-----|---------|----|---------|-----|---------|-----|---------|
| 1 | 中央小学校 | 12 | 岩木小学校 | 1 | 第一中学校 | 1 | 野田幼稚園 |
| 2 | 宮崎小学校 | 13 | 尾崎小学校 | 2 | 第二中学校 | 2 | 関宿南部幼稚園 |
| 3 | 東部小学校 | 14 | 七光台小学校 | 3 | 東部中学校 | 3 | 関宿中部幼稚園 |
| 4 | 南部小学校 | 15 | 二ツ塚小学校 | 4 | 南部中学校 | | |
| 5 | 北部小学校 | 16 | みずき小学校 | 5 | 北部中学校 | | |
| 6 | 福田第一小学校 | 17 | 木間ヶ瀬小学校 | 6 | 福田中学校 | | |
| 7 | 福田第二小学校 | 18 | 二川小学校 | 7 | 川間中学校 | | |
| 8 | 川間小学校 | 19 | 関宿小学校 | 8 | 岩名中学校 | | |
| 9 | 清水台小学校 | 20 | 関宿中央小学校 | 9 | 木間ヶ瀬中学校 | | |
| 10 | 柳沢小学校 | | | 10 | 二川中学校 | | |
| 11 | 山崎小学校 | | | 11 | 関宿中学校 | | |

表2 給食センター配送施設一覧

| | |
|-------------------|---|
| 野田センター校 （6校1園） | 中央小学校、宮崎小学校、清水台小学校、柳沢小学校 第一中学校、第二中学校 野田幼稚園 |
| 関宿センター校 （7校2園） | 木間ヶ瀬小学校、二川小学校、関宿小学校、関宿中央小学校 木間ヶ瀬中学校、二川中学校、関宿中学校 関宿南部幼稚園、関宿中部幼稚園 |

学校等位置図



2 給食数

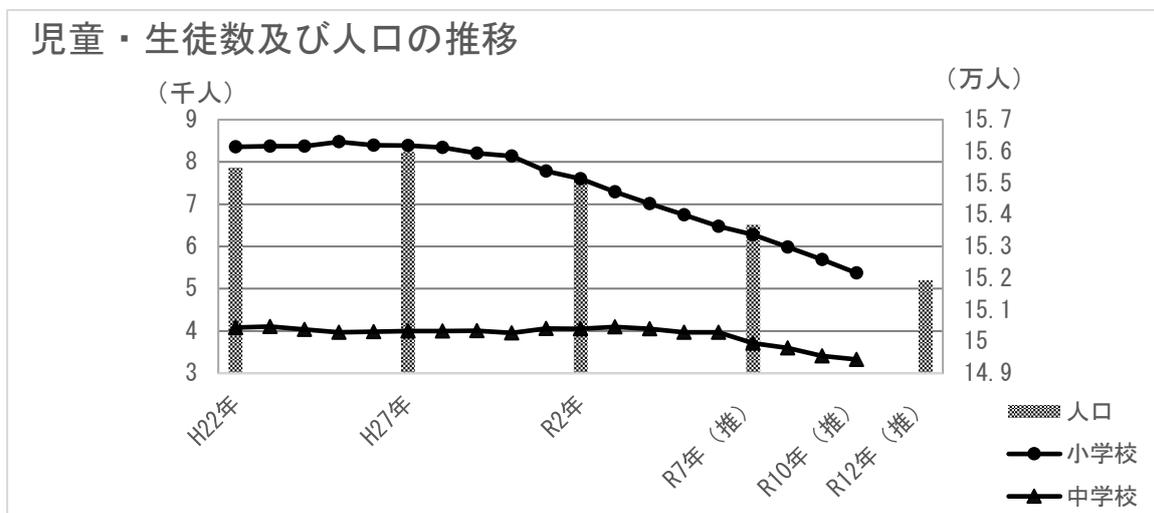
令和3年度の各校の給食提供数は、表3に示すとおりです。

また、グラフに示すとおり、将来人口や児童・生徒数の減少が予想されるため、将来の食数を踏まえた適正な給食施設を整備運営していく必要があります。

表3 各学校の給食提供数（令和3年度）

| センター方式 | | | | 自校方式 | | | |
|--------|--------|---------|-------|---------|-------|-------|-------|
| 野田センター | | 関宿センター | | 小学校 | | 中学校 | |
| 中央小学校 | 714 | 木間ヶ瀬小学校 | 175 | 東部小学校 | 207 | 東部中学校 | 175 |
| 宮崎小学校 | 532 | 二川小学校 | 381 | 南部小学校 | 786 | 南部中学校 | 939 |
| 清水台小学校 | 812 | 関宿小学校 | 124 | 北部小学校 | 454 | 北部中学校 | 530 |
| 柳沢小学校 | 346 | 関宿中央小学校 | 338 | 福田第一小学校 | 64 | 福田中学校 | 190 |
| 第一中学校 | 856 | 木間ヶ瀬中学校 | 282 | 福田第二小学校 | 68 | 川間中学校 | 322 |
| 第二中学校 | 335 | 二川中学校 | 268 | 川間小学校 | 160 | 岩名中学校 | 541 |
| 野田幼稚園 | 77 | 関宿中学校 | 74 | 山崎小学校 | 450 | | |
| | | 南部幼稚園 | 27 | 岩木小学校 | 816 | | |
| | | 中部幼稚園 | 21 | 尾崎小学校 | 337 | | |
| | | | | 七光台小学校 | 359 | | |
| | | | | 二ツ塚小学校 | 219 | | |
| | | | | みずき小学校 | 686 | | |
| 計 | 3,672 | 計 | 1,690 | 計 | 4,606 | 計 | 2,697 |
| 総計 | 12,665 | | | | | | |

※ 給食提供数は、当該年度の児童・生徒数に教職員分10%を割増した数値



※ 人口は、総合計画（平成28年3月）記載の国勢調査を基にした将来人口推計を引用

3 給食施設の現状

野田市では、昭和40年から学校給食を開始しており、築30年以上経過した施設が85%を占め、給食施設の老朽化が進んでいます。調理器具や備品類は定期的に更新されてきていますが、長期間を要する大規模改修等や狭小による調理室の拡張などは給食提供に大きく影響するため、機能維持を重点的に努めてきた結果、建物はもとより付属設備の老朽化が著しく、特に北部、東部、川間、南部の各小学校及び野田センターは築48年以上経過し、安全面や衛生面の早期改善が必要になっています。

給食施設築年数別割合

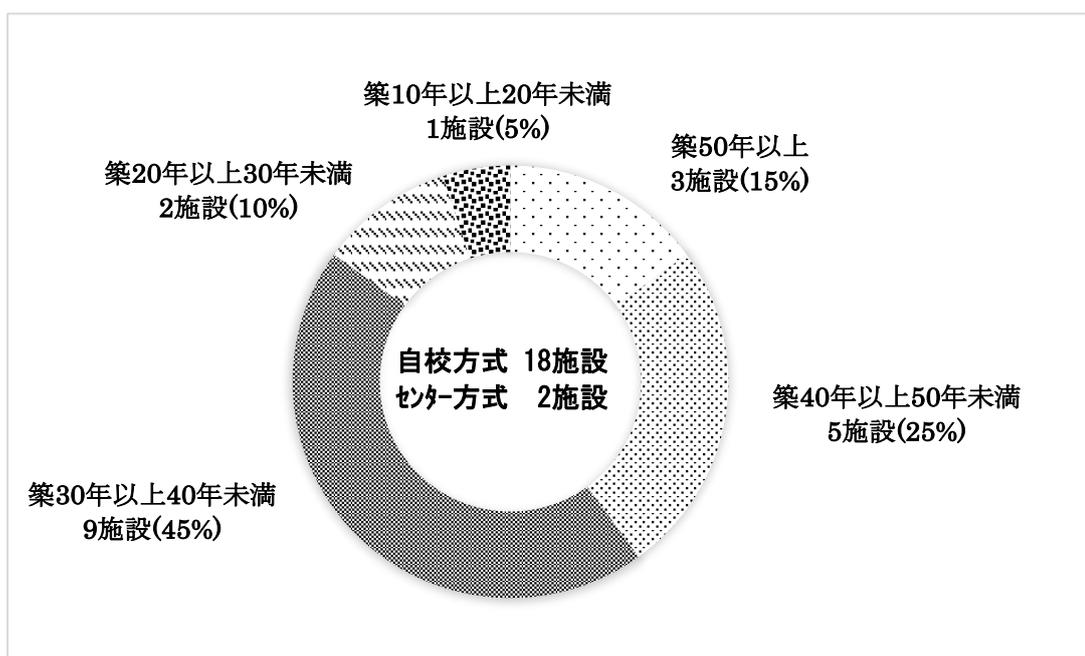


表4 給食施設築年数別一覧

| 築年数 | 施設名 |
|-----------------|---|
| 築50年以上 | 北部小学校 (54)、東部小学校 (52)、川間小学校 (51) |
| 築40年以上 50年未満 | 学校給食センター (49)、南部小学校 (48)、福田第一小学校 (45) 山崎小学校 (40)、岩木小学校 (40) |
| 築30年以上 40年未満 | 北部中学校 (39)、東部中学校 (38)、川間中学校 (38)、福田中学校 (37) 尾崎小学校 (36)、七光台小学校 (36)、ニツ塚小学校 (35)、岩名中学校 (34) 関宿学校給食センター (33) |
| 築20年以上 30年未満 | 南部中学校 (27)、福田第二小学校 (22) |
| 築10年以上 20年未満 | みずき小学校 (17) |

※ 施設名欄の括弧書きは、築年数（令和3年3月31日現在）を示す

表5 各給食施設の整備状況

| 施設名 | 給食 提供数 (R3) | 施設概要 | | | | 学校給食衛生管理基準への適合 | | | | |
|---------|-------------------|----------|-----------|-------------------|--------|----------------|---------------|---------------|-----------|----|
| | | 経過 年数 | 面積 (㎡) | 構造 | 耐震化 | 作業 方式 | 区域 区分 1 | 区域 区分 2 | 3層 シンク | 空調 |
| 野田センター | 3,672 | 49 | 1,188 | 鉄筋コンクリート造 +鉄骨造 | 未診断 | 湿式 | △ | × | ○ | × |
| 関宿センター | 1,690 | 33 | 1,013 | 鉄骨造 | 不要 | 湿式 | △ | ○ | ○ | × |
| 東部小学校 | 207 | 52 | 135 | 鉄骨造 | 未診断 | 湿式 | × | × | ○ | × |
| 南部小学校 | 786 | 48 | 150 | 鉄骨造 | 未診断 | 湿式 | × | × | × | ○ |
| 北部小学校 | 454 | 54 | 97 | 鉄骨造 | 未診断 | 湿式 | × | × | × | × |
| 福田第一小学校 | 64 | 45 | 203 | 鉄骨造 | 未診断 | 湿式 | × | × | ○ | × |
| 福田第二小学校 | 68 | 22 | 122 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 乾式 | △ | × | × | × |
| 川間小学校 | 160 | 51 | 155 | 鉄骨造 | 未診断 | 湿式 | × | × | × | × |
| 山崎小学校 | 450 | 40 | 180 | 鉄筋コンクリート造 | 済(H26) | 湿式 | × | × | × | × |
| 岩木小学校 | 816 | 40 | 180 | 鉄筋コンクリート造 | 済(H24) | 湿式 | × | × | × | × |
| 尾崎小学校 | 337 | 36 | 275 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | × | × | ○ | × |
| 七光台小学校 | 359 | 36 | 264 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | × | × | ○ | × |
| 二ツ塚小学校 | 219 | 35 | 276 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | × | × | ○ | × |
| みずき小学校 | 686 | 17 | 317 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 乾式 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 東部中学校 | 175 | 38 | 268 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | △ | × | × | × |
| 南部中学校 | 939 | 27 | 330 | 鉄骨造 | 不要 | 乾式 | × | × | ○ | × |
| 北部中学校 | 530 | 39 | 293 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | △ | × | ○ | × |
| 福田中学校 | 190 | 37 | 260 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | × | × | ○ | × |
| 川間中学校 | 322 | 38 | 273 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | △ | × | × | × |
| 岩名中学校 | 541 | 34 | 268 | 鉄筋コンクリート造 | 不要 | 湿式 | × | × | ○ | × |

※学校給食衛生管理基準 学校給食法により学校給食の衛生管理を規定した基準（平成21年4月施行）

※作業方式 乾式とは、床を水で濡らさないように作業できる施設設備。湿式とは従来方式の水を撒いて清掃するような施設設備。なお、すべての施設で湿式であってもドライ運用を行っている。

※区域区分1 検収室（汚染作業区域）と下処理室（汚染作業区域）の区分が成されておらず、兼用している場合：×
検収室はあるが、球根皮剥き機が下処理室にある場合：△
根菜等の泥は検収室で落とし、下処理室と検収室は部屋で区分されていることが望ましい。

※区域区分2 調理室（非汚染作業区域）と洗浄室（汚染作業区域）の区分が成されておらず、洗浄室（汚染作業区域）が調理室（非汚染作業区域）内に設置されている場合：×
返却された食器や残菜等に付着している可能性があるノロウイルス等で食品が汚染されないよう洗浄室と調理室は部屋で区分されていることが望ましい。

※3槽シンク 下処理室（汚染作業区域）内に3槽シンクが整備されていない（整備が難しい）場合：×
野菜や果物は、下処理室で3回洗浄しなければならない。

※空調 食品を取扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空気調和設備等の整備に努める。

4 給食の運営状況

野田市の給食調理は、給食センター所長や自校方式に配置される栄養教諭等を除き、民間事業者への委託により運営しています。センター方式の場合、調理業務の他に各学校への配送や配送車からの受取り配膳業務が必要になります。

表6 各給食施設の運営人員配置状況（令和3年5月1日現在）（単位：人）

| 施設名 | 給食 提供数 (R3) | 所長 ※1 | | | 栄養教諭 学校栄養職員 ※2 | | 調理員 | | 洗浄員 ※3 | 配送員 ※4 | 配膳員 ※5 | 従事者 合計 社員換算 人数 ※6 | 調理従事 者合計 社員換算 人数 ※7 | 調理従事 者1人当 たり食数 ※8 |
|---------|-------------------|----------|----|----|----------------------|----|-----|----------|-----------|-----------|-----------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| | | 市費 | 県費 | 市費 | 社員 | 臨時 | 臨時 | 社員 臨時 | | | | | | |
| 野田センター | 3,672 | 0.6 | 2 | | 13 | 9 | 10 | 3 | 20 | 35.79 | 22.62 | 163 | | |
| 関宿センター | 1,690 | 0.4 | 1 | 1 | 7 | 11 | | 2 | 11 | 24.16 | 16.9 | 100 | | |
| 東部小学校 | 207 | | | 1 | 2 | 2 | | | | 4.16 | 3.2 | 65 | | |
| 南部小学校 | 786 | | 1 | | 6 | 3 | | | | 8.74 | 7.7 | 103 | | |
| 北部小学校 | 454 | | 1 | | 3 | 4 | | | | 6.32 | 5.3 | 86 | | |
| 福田第一小学校 | 64 | | | 1 | 2 | 1 | | | | 3.58 | 2.6 | 25 | | |
| 福田第二小学校 | 68 | | | 1 | 2 | 1 | | | | 3.58 | 2.6 | 27 | | |
| 川間小学校 | 160 | | 1 | | 2 | 1 | 1 | | | 4.02 | 3.0 | 54 | | |
| 山崎小学校 | 450 | | 1 | | 3 | 3 | | | | 5.74 | 4.7 | 96 | | |
| 岩木小学校 | 816 | | | 1 | 5 | 3 | | | | 7.74 | 6.7 | 122 | | |
| 尾崎小学校 | 337 | | | 1 | 4 | 3 | | | | 6.74 | 5.7 | 60 | | |
| 七光台小学校 | 359 | | | 1 | 3 | 3 | | | | 5.74 | 4.7 | 77 | | |
| 二ツ塚小学校 | 219 | | | 1 | 2 | 2 | | | | 4.16 | 3.2 | 69 | | |
| みずき小学校 | 686 | | | 1 | 4 | 3 | | | | 6.74 | 5.7 | 121 | | |
| 東部中学校 | 175 | | 1 | | 2 | 2 | | | | 4.16 | 3.2 | 55 | | |
| 南部中学校 | 939 | | 1 | | 4 | 7 | | | | 9.06 | 8.1 | 116 | | |
| 北部中学校 | 530 | | | 1 | 3 | 4 | 1 | | | 6.76 | 5.8 | 92 | | |
| 福田中学校 | 190 | | 1 | | 2 | 2 | | | | 4.16 | 3.2 | 60 | | |
| 川間中学校 | 322 | | | 1 | 2 | 3 | | | | 4.74 | 3.7 | 88 | | |
| 岩名中学校 | 541 | | | 1 | 3 | 3 | 1 | | | 6.18 | 5.2 | 105 | | |
| 合計 | 12,665 | 1 | 10 | 12 | 74 | 70 | 13 | 5 | 31 | 162.2 | 123.8 | 85 (平均) | | |

※1 給食センター所長は、野田及び関宿センター兼務のため勤務日数で按分

※2 栄養教諭等は、自校方式校については給食児童生徒数合計950人につき1名、センター方式校については、各調理場1,500人につき1名（6,000人以下まで2名）が県から配置され、不足する分の栄養職員を市が配置

※3 洗浄員は、給食センター及び単独校で洗浄作業のみ行う職員（障がい者雇用含む）

※4 野田センターは配送業務委託会社の運転手、関宿センターは調理業務委託会社の運転手

※5 各センターから配送される学校に勤務する配膳員

※6 所長から配膳員までの人数 社員を1として臨時職員を勤務時間比で換算

※7 調理員（正・臨）と洗浄員（臨）の人数 社員を1として臨時職員を勤務時間比で換算

※8 児童生徒数を調理員数+洗浄員数で除した調理員一人当たりの食数

5 給食調理等にかかる経費

調理業務にかかる方式別のコストを表7に示します。

センター方式は人員を集約できるため、1食当たりのコストは安くなります。

一方、自校方式は、施設が分散するため、センター方式よりも人員が多く必要になります。

1食当たりの給食費については、保護者負担は食材費のみで幼稚園・小学校は253円、中学校は304円ですが、米代の補助・人件費・光熱費、施設費で平均260円ぐらゐを市が負担しています。

そのため、実際の1食当たりのコストは、全校平均では小学校で1食512円、中学校で567円程度になります。

表7 自校方式とセンター方式の調理業務コスト比較

| | 自校方式 | センター方式 |
|---------------------------|-------------|-------------|
| 学校数(校) / 施設数(施設) | 18校 | 2施設(13校3園) |
| 園児児童生徒数(人) | 7,293 | 5,352 |
| 年間食数(食) | 1,341,912 | 984,768 |
| 令和3年度調理業務委託料予算額(千円) | 285,089,326 | 137,958,205 |
| 令和3年度配膳業務委託料予算額(千円) | 0 | 29,360,238 |
| 令和3年度運搬業務委託料予算額(千円) | 0 | 25,230,700 |
| 園児児童生徒一食当たり ^{※1} | 212 | 196 |

※1 各方式における令和3年度の調理業務委託料(賃貸借使用料を除く)、運搬業務委託料、配膳業務委託料の総計を年間の食数で除したものを。

6 食育の推進

① 栄養教諭等の配置

栄養教諭等の業務は、献立作成や衛生管理、会計管理などの「学校給食の管理」、教科や特別活動等の「食に関する指導」など、多岐にわたっています。栄養教諭等の配置状況は表6のとおりです。自校方式は、各学校に調理場があるため、一人ずつ栄養教諭等が配置されます。そのため、センター方式よりも給食時間の巡回指導など、きめ細かな活動ができます。

一方、センター方式は配送先の学校に栄養教諭等が配置されないため、一人で複数校の学校の食育を担当することになります。授業や行事食の時など、できるだけ学校訪問に努めていますが、給食時間の巡回等には限界がある状況です。

表8 1クラス当たりの栄養教諭等給食時間平均訪問回数（令和元年度）

| | 小学校 | 中学校 |
|--------|-------|--------|
| 自校方式 | 99.8回 | 128.1回 |
| センター方式 | 1.6回 | 7.0回 |

※ 中学校はクラス数が少ないため回数が多くなっている。

学校における食育は、児童生徒が発達段階に応じて食生活に対する正しい認識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、学校ごとに「食に関する指導の全体計画」を作成し、学校全体で取り組むことが必要とされており、栄養教諭には、その中心的な役割を果たすことが求められています。

学校で取組んだすべての食育関連の1年間の平均項目数（農業体験、食品工場見学、教科指導、給食食材の下処理体験、企業ボランティア授業等）について取りまとめた結果を、表9に示します。様々な体験活動や授業を実施するには、事前に担任等との入念な打ち合わせが必要なため、栄養教諭等が複数校を抱えるセンターは実施回数が少ない傾向にあります。

表9 食育に関する取組み回数

| 小学校 | | 中学校 | |
|--------|--------|-------|--------|
| 自校方式 | センター方式 | 自校方式 | センター方式 |
| 11.35回 | 6.06回 | 3.71回 | 1.6回 |

※ 平成27年度から30年度までの各年度の平均回数

② 給食献立

給食の献立は、学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示61号）及び野田市学校給食献立作成の方針に基づき、各校の児童生徒の身体状況も考慮しながら、学校や給食センターに配置された栄養教諭等が、栄養を確保しながら食への関心を深め、食育の生きた教材となるよう作成しています。

主食は、米飯を週3.5回以上、パンを週1回以上、麺類を1か月に1から3回程度提供しています。副食（おかず）は、季節感を楽しめるように旬の食材を多く使用し、産直農家からの新鮮な野菜もできるだけ使用しています。

自校方式調理場は、食数が100食に満たないものから、900食を超えるものまで、作業環境も大きく異なり、各校の作業環境を考慮した献立や手作り調理を行っています。

一方、センター方式でも可能な限り手作り調理を行っていますが、主食や主菜、デザートなどは、配送の関係や調理時間を確保できない点などから、表10に示すとおり、使用できる食材や献立、調理方法に制限があります。

表10 自校方式とセンター方式の調理内容の比較

| | 自校方式 | センター方式 |
|------|--|---|
| 献立内容 | 学校毎の献立となる | 同一の献立となるため、中学校は分量や個別製品により調整する |
| 主食 | ごはん：委託炊飯（小規模校2校は自校炊飯）だが、混ぜご飯は調理している パン：トーストや揚げパン、手作りパン等も手作りしている | ごはん：委託炊飯（混ぜご飯も委託） パン：揚げパンのみ食数の少ない場合は手作りできる |
| 主菜 | グラタンやコロケ、ハンバーグなど手の込んだ献立も手作りしている。（一部冷凍食品を使用） | グラタン、コロケ、ハンバーグは冷凍食品を使用して調理することが多い |
| 副菜 | 生野菜を使用 | 野菜の量によっては一部冷凍野菜やカット済み野菜を使用することもある |
| 果物 | 丸のままの物をカットしている | 個包装の果物を注文（高額） |
| デザート | 手作りしている （一部市販品を使用） | 市販品を利用している |
| 食器 | 飯椀、汁椀、大皿、（小皿） トレイ | 飯椀、汁椀、ランチ皿 |

※ 給食センターの調理時間帯は平均7時45分から10時20分（2時間35分）

自校方式は、8時から11時35分（3時間35分）と1時間の差がある。

※ 給食センターの食器は、樹脂製食器

自校方式の食器は、中学校は強化磁器食器、小学校は強化磁器食器及び樹脂製食器

※ ランチ皿とは：トレイ（おぼん）と皿を兼用するもの。4つの窪みがあり、直接盛り付けができる。

③ 残食率

給食の残食率には、おいしさだけでなく、食べる時間の確保や栄養士や教師からの給食時間の指導、食育の成果、家庭教育など様々な要因が関係しています。

食べる時間の確保については、例えば学校行事や授業の関係で、4時間目が給食時間に食い込んでしまった場合などでも、自校式は給食室が回収時間を遅らせるなどの対応ができますが、センター方式では学校ごとの個別対応が難しいため、食べる時間が短くなり、残菜が多くなってしまいます。

また、給食に携わる人の姿を直接見ることができる自校式の方が残さず食べようという感謝の気持ちを育てやすいといえます。そのため、センター方式の残食が多くなっていると考えられます。

表 1 1 令和 2 年度の年間残食率

| | 残食率 |
|--------|-------|
| 自校方式 | 4.3% |
| センター方式 | 11.1% |

7 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月）に基づいて行います。本市ではこの指針を基に「野田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、市内統一の対応を行っています。

例年、全児童生徒数の2%程度に対して、給食での対応をしています。

本市では、医師の診断に基づいて、安全な提供が可能かを判断しながら、可能な限り除去食を提供してきました。対応希望者には、前月末に個人ごとの対応献立表を保護者とやりとりし、アレルゲンを取り除いた給食を提供しています。

しかし、表12のとおり、食数に比例し対応者も多くなり、栄養教諭等や調理員の負担が多くなっています。

また、食物アレルギー対応は、給食室からの除去食提供が間違いなく行われることだけでなく、教室での配膳まで間違いなく対応することが求められます。

そのため、全教職員が理解していることが不可欠で、各栄養教諭等と養護教諭が連携して、教職員への食物アレルギー対応研修を行っています。

表12 令和3年度食物アレルギー対応数 (単位：人)

| 施設名 | 情報提供する自己除去 | 除去食 | 弁当 | 合計 |
|---------|------------|-----|----|----|
| 野田センター | 2 | 46 | 4 | 52 |
| 関宿センター | 0 | 14 | 2 | 16 |
| 東部小学校 | 0 | 6 | 0 | 6 |
| 南部小学校 | 0 | 16 | 0 | 16 |
| 北部小学校 | 0 | 15 | 0 | 15 |
| 福田第一小学校 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 福田第二小学校 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 川間小学校 | 0 | 3 | 1 | 4 |
| 山崎小学校 | 0 | 15 | 0 | 15 |
| 岩木小学校 | 0 | 23 | 1 | 24 |
| 尾崎小学校 | 1 | 7 | 1 | 9 |
| 七光台小学校 | 0 | 7 | 0 | 7 |
| 二ツ塚小学校 | 0 | 2 | 1 | 3 |
| みずき小学校 | 3 | 8 | 4 | 15 |
| 東部中学校 | 1 | 2 | 0 | 3 |
| 南部中学校 | 4 | 16 | 1 | 21 |
| 北部中学校 | 2 | 8 | 0 | 10 |
| 福田中学校 | 0 | 3 | 1 | 4 |
| 川間中学校 | 3 | 11 | 3 | 17 |
| 岩名中学校 | 0 | 10 | 1 | 11 |

※ 令和4年度からはマニュアルの改訂により、予定献立表の表記が料理ごとに使用食材がわかるようになり、情報提供する自己除去はなくなり、除去食対応、弁当対応のみとなる予定。

8 調理方式の現状と課題

現行の調理方式をまとめると、下表に示すとおりです。

表 1 3 調理方式の現状と課題

| | 自校方式 | センター方式 |
|----------------|---|--|
| 施設の老朽化 | <ul style="list-style-type: none"> ・自校方式校は18校のうち15校(約83%)が築30年以上経過している。 ・特に築49年以上の4校については、大規模改修での対応は困難である。 ・大規模改修の場合、工事期間中の代替給食の検討が必要。 | <ul style="list-style-type: none"> ・野田センターは築49年が経過しており、大規模改修での対応は困難である。 ・現在地での建替えは、両センターとも給食を提供しながらの工事は、衛生面や運営面で困難である。 |
| 衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・ほとんどの学校が施設面における衛生管理基準を満たしていない。作業方法の工夫等で適切な管理に努めているため、作業負担が大きい。 ・ほとんどの給食室が狭小のため、大規模改修だけでは衛生管理基準を満たした整備が困難であるが、増築スペースが確保できない学校もある。 | <ul style="list-style-type: none"> ・施設面において衛生管理基準を満たしていない。作業方法の工夫等で適切な管理に努めているため、作業負担が大きい。 ・配送車1台で2校以上を回っているため、献立によっては調理後2時間以内の給食提供が困難である。 |
| 児童生徒数 | <ul style="list-style-type: none"> ・現在は微増している地域もあるが、将来的には減少していく。 ・将来の児童生徒数を見据えた適正規模の施設が求められる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・現在は微増している地域もあるが、将来的には減少していく。 ・将来の児童生徒数を見据えた適正規模の施設が求められる。 |
| 調理体制 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産年齢人口の減少を背景に調理人員の確保が困難になっている。 ・各調理場に責任者や副責任者の配置が必要なため、人材確保と人材育成が求められる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産年齢人口の減少を背景に調理人員の確保が困難になっている。 |
| 学校給食にかかるコスト | <ul style="list-style-type: none"> ・施設が分散するため、建設費や維持管理費が多額になる。 ・人件費については、1施設当たりの調理数により、大きく異なる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・スケールメリットによる維持管理費や人件費が抑制できる。 |
| 食育の推進／栄養教諭等の配置 | <ul style="list-style-type: none"> ・学校に1人ずつ配置される栄養教諭等が、食育に関するきめ細かな指導ができる。(継続的、体験的な食育活動の計画) ・1人職のため給食管理から食育まで、多岐にわたる業務を一人で行う。 | <ul style="list-style-type: none"> ・センター配置の栄養教諭等が巡回指導により食育を行うため、1校当たりの巡回回数が少なくなってしまう。 ・1つの調理場に2人以上配置される栄養教諭等が、相談・協力しながら業務を行うことができる。 |
| 献立・食器 | <ul style="list-style-type: none"> ・配送がないため、調理時間が確保しやすく、手作り調理がしやすい。 ・出来立ての料理を味わうことができ、麺料理なども伸びずに提供できる。 ・食数に差があり、手作り調理の状況は学校ごとに若干差がある。 ・小規模校2校のみが自校炊飯している。 ・トレイと食器3種を使用 | <ul style="list-style-type: none"> ・配送が必要なため、調理時間が短くなり、手作り調理が制限される。 ・配送にかかる時間があるため、食味が落ちてしまう料理がある一方、煮込み料理などはおいしくなる。 ・センターとは別に炊飯委託している。 ・ランチ皿と食器2種のため食べにくい。 |
| 食物アレルギー対応 | <ul style="list-style-type: none"> ・調理場の広さや対応人数に差があるがすべての学校で市のマニュアルに則り、医師の診断に基づき重症児を除き、除去食提供を行っている。 ・大規模校では負担が大きい。 | <ul style="list-style-type: none"> ・野田センターと関宿センターでは対応人数に差があるが、市のマニュアルに則り、医師の診断に基づき重症児を除き、除去食提供を行っている。対応人数が多く、調理場の負担が大きい。 |

9 調理方式の検討

これまで、野田市教育大綱の重点施策の一つとして「健やかな体の育成」を目標とし、その具体的施策として「食育の推進」や「安全・安心な給食の提供」を掲げ、学校給食の適切な運営に努めてきました。

一方で、施設の現状や課題に記したとおり、多くの給食施設が老朽化の進行による対策の必要性、衛生管理基準に則した施設整備の必要性（狭小による必要面積の不足）、少子高齢化による児童生徒数の減少など多くの課題を抱えています。

これら様々な課題を踏まえるとともに具体的施策の推進に向け、給食施設の再整備（調理方式）を検討する必要があります。

（１）調理方式の種類

学校給食の調理方式は、野田市が実施している「自校方式」や「センター方式」の他に、一つの学校が近隣の複数の学校に給食を提供する「親子方式」、民間調理会社から給食を調達する「デリバリー方式」があります。「デリバリー方式」は千葉県内では実施事例はなく、主に新たに給食を開始する都市部の自治体が、敷地の確保ができない場合に採用されています。

なお、本市の場合、衛生管理基準を満たす時間内（２時間喫食）に給食提供が可能な民間の施設は無いことから、デリバリー方式の導入は実質不可能となります。

（２）調理方式の評価

調理方式の特徴として、「自校方式」は、多彩な手作り献立や適温での給食提供、各校に配置される栄養教諭等によるきめ細かな食育など「子どもへの対応面」で優位であり、「センター方式」は、施設の衛生管理基準への適合やアレルギー対応食専用の環境整備など平面計画の容易性・柔軟性が高い他、多調理による調理効率や食材調達コスト等、「財政面」で優位といえます。

また、「親子方式」は、自校方式とセンター方式の中間に位置し、整備用地の確保が難しく自校方式が採用できない場合や自校方式のコストダウン策として採用されますが、親校と組み合わせる子校数が少ないほど、より自校方式に近い給食の提供が可能となります。

表 1 4 調理方式の評価

※ ◎：対応可、影響なし ○：工夫により対応可、影響度小
 △：一部対応可、影響度中 ×：対応不可、影響度大

| 目 標 | 評 価 項 目 | 自校方式 (単独調理) | 親子方式 (共同調理) | センター方式 (共同調理) |
|-----------------|------------------------|---|--|---|
| 安全・ 安心な給食の提供 | 学校給食衛生管理基準への適合 | △ 敷地面積の狭小や既設建物の配置により、衛生管理基準への適合整備が困難な学校もある。 | △ 敷地面積の狭小や既設建物の配置により、衛生管理基準への適合整備が困難な学校もある。 | ◎ 施設は衛生管理基準への適合や HACPP の概念に基づく衛生管理が可能。 |
| | 食中毒の予防 | ◎ 調理後 2 時間以内の給食提供は概ね可能。 | ◎ 調理食数が 800 食程度であれば、2 時間以内の給食提供は概ね可能。 | ○ 調理後 2 時間以内の給食提供には、適切な配送計画が必要になる。 |
| | | ◎ 扱う食材量が少なく調理から喫食までの時間が短いため、リスクは低い。 | ○ センター方式と自校方式の中間のリスクとなる。 | △ 扱う食材量が多く、調理から喫食までの時間が長いため、リスクが高い。 |
| | | ○ 食中毒、異物混入が発生した場合、被害は最小限(1校)になる。 | △ 食中毒、異物混入が発生した場合、被害は組合せの学校になる。 | × 食中毒、異物混入が発生した場合、被害はすべての配送校になる。 |
| | 食物アレルギーへの対応 | ○ 敷地や建物配置により、専用の調理環境の整備が難しい学校もある。 | ○ 敷地や建物配置により、専用の調理環境の整備が難しい学校もある。 | ◎ 専用の調理環境が整備できる。 |
| | | ○ 対象者が少なく、各校に栄養教諭等が配置されているため、管理が徹底できる。また、食数により、個別対応も可能。 | △ 子校へ栄養教諭等が配置されないため、配送・配膳の徹底が必要になる。また、食数により、個別対応も可能。 | △ 学校に栄養教諭等が配置されないため、配送・配膳の徹底が必要になる。対象者が多く、個別対応は困難。 |
| | 栄養バランスのとれた給食・おいしい給食の提供 | ◎ 調理食数が少なく配送が不要なため、調理時間を長くとれる。(献立や手作りへの制限が少ない。) | ○ 配送が必要のため、自校方式よりは調理時間が短くなる。 | △ 調理食数が多く、配送が必要のため、調理時間が短くなる。(献立や手作りへの制限が多い。) |
| | | ◎ 給食を適温(温かく・冷たく)で提供できる。 | ○ 保温性に優れた容器や、保冷剤の使用により、適温で提供できる。 | ○ 保温性に優れた容器や保冷剤の使用により、適温で提供できる。 |
| | | △ 小規模の産直農家でも対応できる。1品目当たりの使用量が少なく配送経費の負担が大きくなる。 | ○ 小規模の産直農家でも対応できる。1品目当たりの使用量が少なく配送経費の負担が大きくなる。 | ◎ 1品目当たりの使用量が多いので、配送経費の負担が少なく、専門の産直農家と取引しやすい。 |
| | 多彩な手作り献立 | ◎ 学校行事に配慮した給食提供が可能。 | △ 各学校間の行事等の日程調整が必要となる。 | × 個々の学校に合せたきめ細かな給食提供は困難。 |
| 食育の推進 | 栄養教諭等の配置 | ◎ 各校に1人ずつ配置されるため、きめ細かな食育が可能。 | ○ 親校(調理担当校)に配置される栄養教諭等が、子校の食育も担当する。 | △ 給食センターに配置される栄養教諭等が配送校を巡回して食育を行う。 |
| | 食に関する活動等 | ◎ 各学校に配置される栄養士は1人職のため、多岐にわたる業務を一人で行う。経験年数や能力により差が出る。 | ○ 親校に配置される栄養士は自校方式と同じ業務を一人で行い、かつ子校の配食管理や食育を一人で行う。 | △ 同じ職場に複数人が配置されるため、相談・協力しながら業務を行うことができるが、活動範囲が広く時間的制約が多い。 |
| | 給食調理への関心 | ◎ 学校敷地内に調理場があるため、におい、音など給食調理を身近に感じることができる。 | ○ 親校は敷地内に調理場があるが、子校は無いため、給食調理を身近に感じることはできない。 | △ 学校の外に調理場があるため、児童等は給食調理を身近に感じることはできない。 |
| | | ○ 敷地の自由度が無く、見学スペース整備は困難だが、調理従事者と触れ合う機会が多い。 | △ 敷地の自由度が無く、見学スペース整備は困難。 | ○ 見学スペースや研修室等食育の施設整備が可能。 |

| 目標 | 評価項目 | 自校方式 (単独調理) | 親子方式 (共同調理) | センター方式 (共同調理) |
|------|--------------|---|---|--|
| その他 | 経済的で効率的な施設運営 | △ 学校数分の調理場を整備するには多額の費用が必要なほか、長期の整備期間と工事中の代替給食の検討が必要になる。 | △ 整備施設が自校方式に比べ少なく、整備期間や費用面で有利であるものの、子校の給食搬出入口の整備や工事中の代替給食の検討が必要となる。 | ○ 整備用地が確保できれば、最も安価な費用と短期間での整備が可能である。また、更新整備は、給食提供の可否及び代替給食の検討が必要になる。 |
| | | × 学校毎に調理場数があるため、調理業務にかかる人件費が高額となる。 | △ 親校分のみ調理業務に限定されるため、調理業務にかかる人件費が抑えられる。 | ◎ 集約化により、効率的な調理業務により人件費が抑えられる。 |
| | | ◎ 運搬が不要となるため、運搬にかかる経費は一切かからない。また、調理員が配膳員を兼ねるため、配膳に係る人件費も抑えられる。 | ○ センター方式同様、子校への運搬経費や配膳業務にかかる経費が必要となり、センター方式より高額となる。 | △ 各学校への運搬経費が必要となるほか、配送車からの受取りと各クラスへの配膳業務にかかる経費が必要。配送する食数や運搬距離によっては、多くの配送車と運転手が必要。 |
| 総合評価 | | 学校給食衛生管理基準に準じた衛生管理が実施できるが、面積や配置の関係で制約を受ける場合もある。2時間以内の喫食や手作り調理が実現しやすい。一方で、学校毎に調理員が必要となり、配送費はかからないものの、ライフサイクルコストは高額となる。 | 基本的には、物理的条件から自校方式の導入が難しい場合や自校方式のコストダウン策として採用される。センター方式に比べ、効率性や安全性で劣る。また、親校は工場扱いとなるため、都市計画の用途地域により、建築が制限される。 | 学校給食衛生管理基準に準じた衛生管理が実施できる。調理食数が多いほど分業化による効率化が図れるが、個別のアレルギー対応は困難になる。各学校に栄養教諭等が配置されないことから、食育指導の時間的制約が生じる。 |

※ HACCP（ハサップ）とは、原材料の納入、調理、配送などの各段階で起こりうる危害分析の結果、重要管理点を見つけ、それをリアルタイムで監視、記録することであり、あらかじめ管理する方法を決定し、実行可能な作業手順書を作ること。

(3) 整備費用の試算

給食施設の再整備に向けた調理方式として、これまでの「自校方式」、「センター方式」に「親子方式」を加えた3方式による整備費用（更新費用）を試算しました。

① モデルプラン

各方式の検討は、各校の令和10年度推定児童生徒数を基に計画食数を設定し、各食数に応じたモデルプランにより、整備費用を試算しました。

なお、すべてのモデルプランは、学校衛生管理基準やHACCPの概念を取り入れた施設整備や運営を前提に設定しています。

【試算条件】

- ・すべてのモデルプランには、炊飯設備を整備する。
- ・調理場の配置計画に左右されるため、給排水や電気設備の改修費や既設調理場の解体費用は見込まない。
- ・調理場更新時（工事中）の給食提供の可否は、各調理場の環境条件や配置計画によるため、代替給食に係る経費は見込まない。
- ・親子方式は、建築基準法第48条の用途制限許可（工場）を前提とする。
- ・全センター方式への移行については、建設候補地や現在地での建替えの有無が明確でないため、新たな建設用地の取得費用は見込まない。
- ・整備施設は、鉄骨造（独立型）を想定する。
- ・幼稚園は敷地狭小により整備用地の確保が困難であるため、他施設からの配送を前提とする。

表15 単独調理方式モデルプラン

| | 自校方式（単独調理） | | | | | | | | |
|---------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 | 700 | 800 | 1,000 |
| 計画食数（食） | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 | 700 | 800 | 1,000 |
| 整備面積（㎡） | 110 | 220 | 290 | 350 | 360 | 370 | 380 | 440 | 500 |

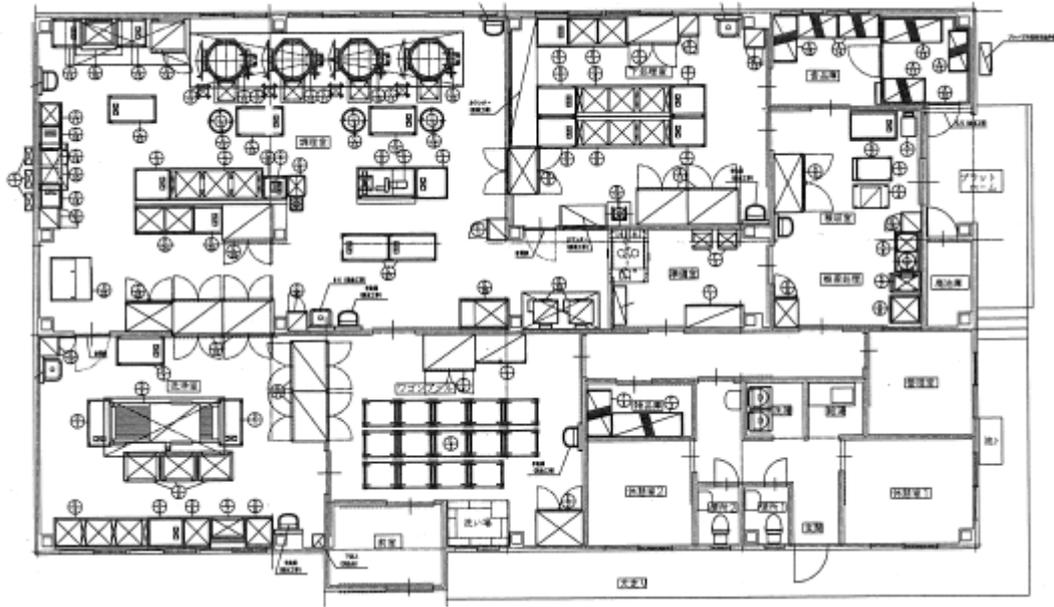
※ 各食数に応じた整備面積は、調理機器メーカーの協力により作成したモデルプランを基に算出

表16 共同調理方式モデルプラン

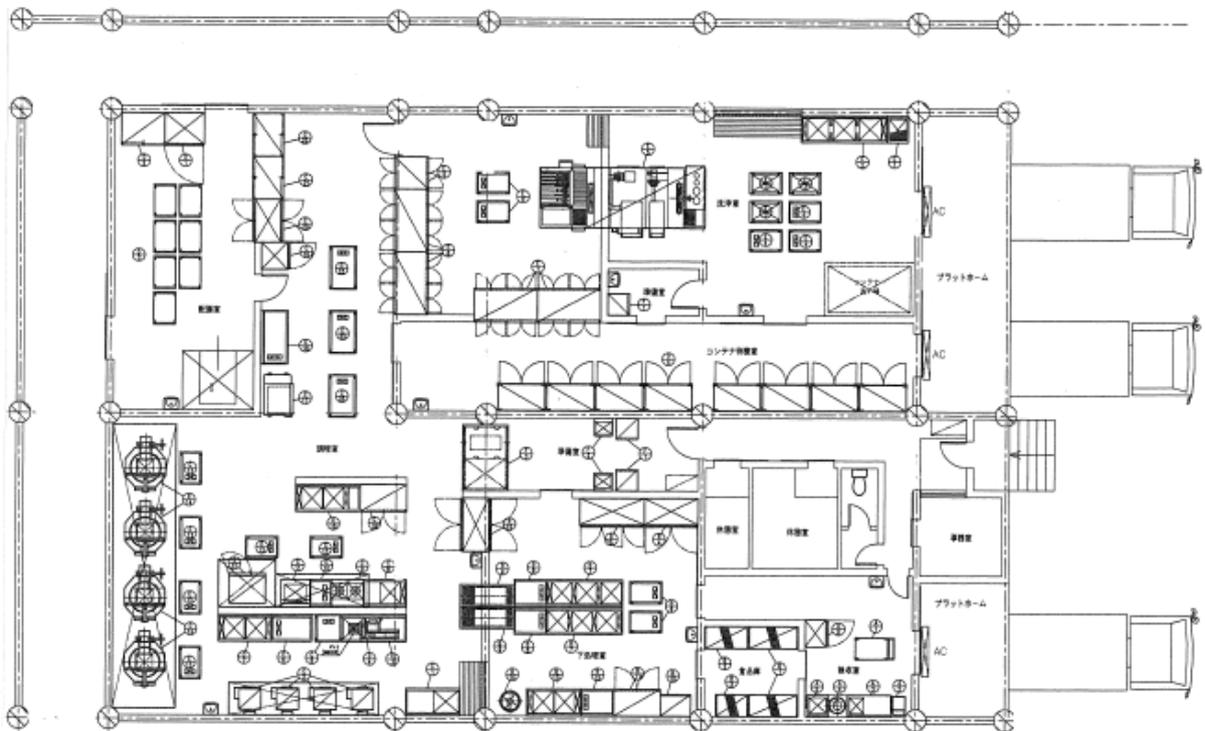
| | 親子方式 （共同調理） | センター方式（共同調理） | |
|---------|----------------|--------------|--------|
| | | 野田センター | 関宿センター |
| 計画食数（食） | 400～800 | 3,100 | 1,500 |
| 整備面積（㎡） | 425 | 2,080 | 1,699 |

※ 各方式及び食数に応じた整備面積は、調理機器メーカーの協力により作成したモデルプランを基に算出

モデルプラン参考図

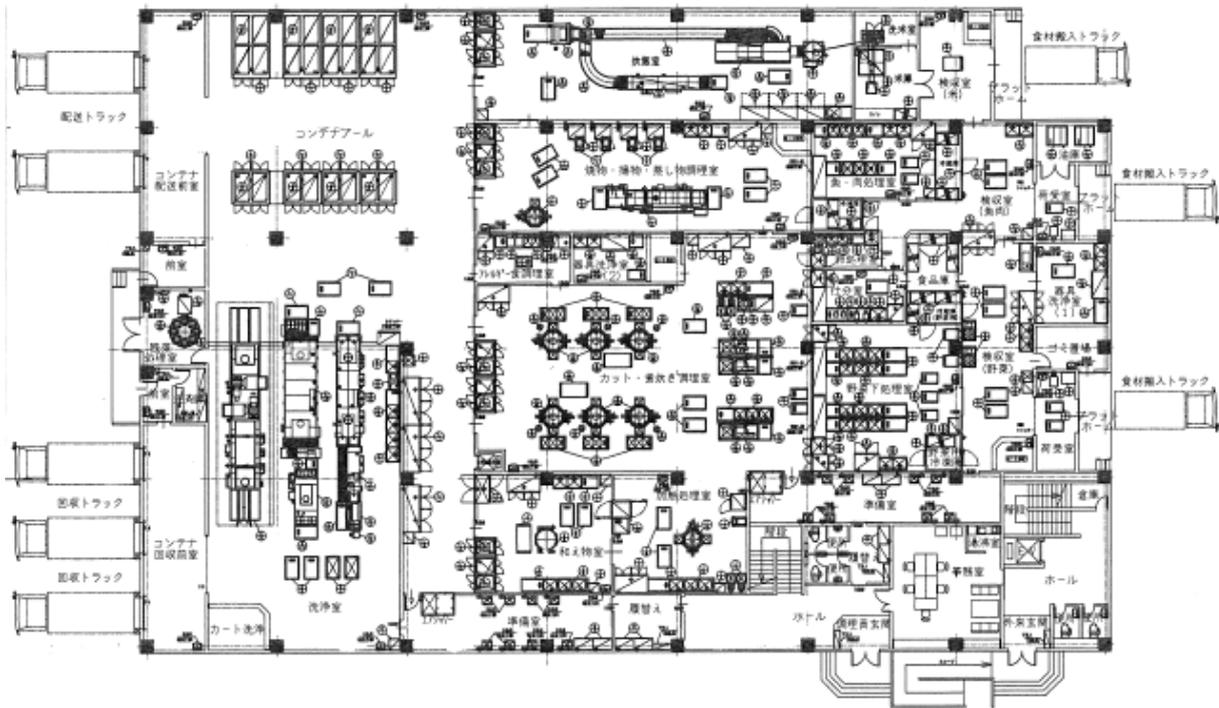


400食 自校方式 350㎡ (24m × 14.5m)



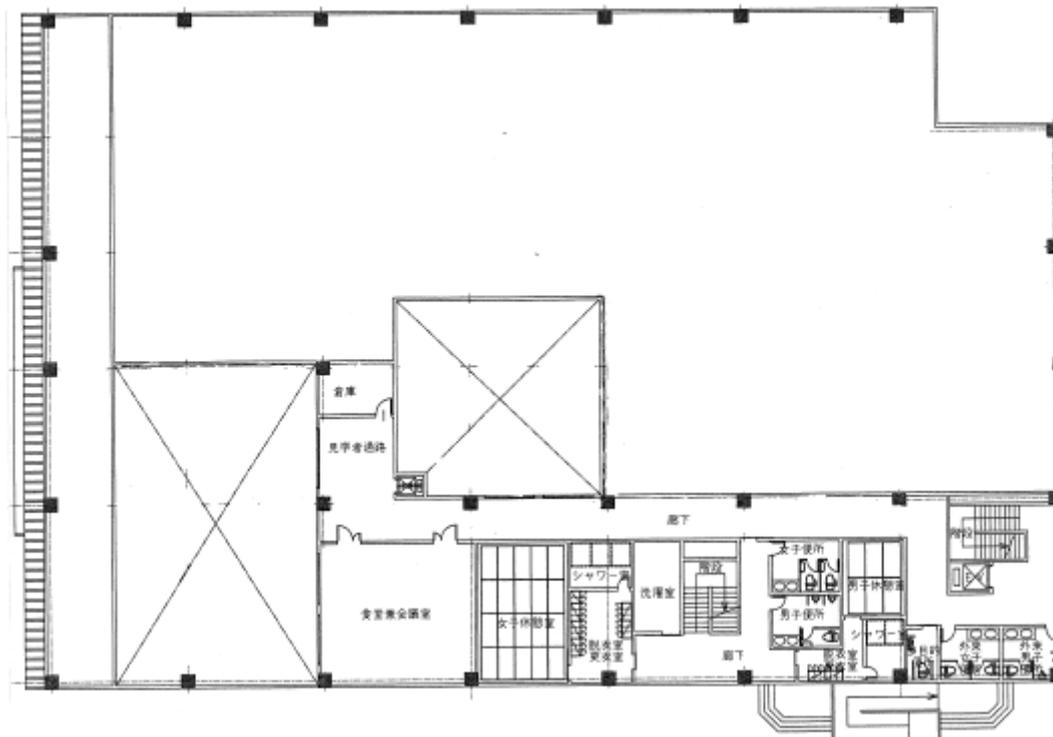
800食 親子方式 425㎡ (25m × 17m)

3100食 給食センター 2,080㎡ (51.5m×34m)



1階平面図

1階面積：1715.00㎡
 2階面積：365.50㎡
 合計面積：2080.50㎡



2階平面図

② 自校方式

センター校すべてを自校方式に移行し、現在の自校方式校は継続運用とする。

表 17 センター方式を自校方式に移行

| | 施設名 | 構造 | 階数 | 延床面積 (㎡) | 建築年 | 経過 年数 | R3年度 給食提供数 (食) | 新施設 計画食数 (食) | 新施設 整備面積 (㎡) | 新施設整備費 (千円) |
|------------|----------|----|----|-------------|-----|----------|------------------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 学校給食センター | 中央小学校 | — | — | — | — | — | 714 | 500 | 360 | 321,167 |
| | 宮崎小学校 | — | — | — | — | — | 532 | 400 | 350 | 312,976 |
| | 清水台小学校 | — | — | — | — | — | 812 | 800 | 440 | 400,211 |
| | 柳沢小学校 | — | — | — | — | — | 346 | 400 | 350 | 312,976 |
| | 第一中学校 | — | — | — | — | — | 856 | 600 | 370 | 344,936 |
| | 第二中学校 | — | — | — | — | — | 335 | 300 | 290 | 265,744 |
| 野田センター 計 | | | | | | | 3,595 | 3,000 | — | 1,958,010 |
| 関宿学校給食センター | 木間ヶ瀬小学校 | — | — | — | — | — | 175 | 200 | 220 | 213,800 |
| | 二川小学校 | — | — | — | — | — | 381 | 300 | 290 | 265,744 |
| | 関宿小学校 | — | — | — | — | — | 124 | 100 | 110 | 187,553 |
| | 関宿中央小学校 | — | — | — | — | — | 338 | 200 | 220 | 213,800 |
| | 木間ヶ瀬中学校 | — | — | — | — | — | 282 | 200 | 220 | 213,800 |
| | 二川中学校 | — | — | — | — | — | 268 | 200 | 220 | 213,800 |
| | 関宿中学校 | — | — | — | — | — | 74 | 100 | 110 | 187,553 |
| | 関宿センター 計 | | | | | | | 1,642 | 1,300 | — |
| | | | | | | | センター方式 → 自校方式 移行 計 3,454,060 | | | |

表 18 自校方式を継続

| | 施設名 | 構造 | 階数 | 延床面積 (㎡) | 建築年 | 経過 年数 | R3年度 給食提供数 (食) | 新施設 計画食数 (食) | 新施設 整備面積 (㎡) | 新施設整備費 (千円) |
|-------|---------|-----------|----|-------------|-----------|----------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 1 | 東部小学校 | 鉄骨造 | 1 | 135 | S43.8.11 | 52 | 207 | 200 | 220 | 213,800 |
| 2 | 南部小学校 | 鉄骨造 | 1 | 150 | S47.5.31 | 48 | 786 | 700 | 380 | 364,920 |
| 3 | 北部小学校 | 鉄骨造 | 1 | 97 | S41.10.31 | 54 | 454 | 200 | 220 | 213,800 |
| 4 | 福田第一小学校 | 鉄骨造 | 1 | 203 | S51.3.1 | 45 | 64 | 100 | 110 | 187,553 |
| 5 | 福田第二小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 122 | H10.10.22 | 22 | 68 | 100 | 110 | 187,553 |
| 6 | 川間小学校 | 鉄骨造 | 1 | 155 | S44.10.12 | 51 | 160 | 200 | 220 | 213,800 |
| 7 | 山崎小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 180 | S55.4.30 | 40 | 450 | 400 | 350 | 312,976 |
| 8 | 岩木小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 180 | S55.4.1 | 40 | 816 | 500 | 360 | 321,167 |
| 9 | 尾崎小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 275 | S59.5.19 | 36 | 337 | 200 | 220 | 213,800 |
| 10 | 七光台小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 264 | S59.12.26 | 36 | 359 | 200 | 220 | 213,800 |
| 11 | 二ツ塚小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 276 | S61.3.1 | 35 | 219 | 200 | 220 | 213,800 |
| 12 | みずき小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 317 | H15.4.1 | 17 | 686 | 700 | 380 | 364,920 |
| 小学校 計 | | | | | | | 4,606 | 3,700 | — | 3,021,889 |
| 1 | 東部中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 268 | S57.7.26 | 38 | 175 | 200 | 220 | 213,800 |
| 2 | 南部中学校 | 鉄骨造 | 1 | 330 | H6.3.25 | 27 | 939 | 1,000 | 500 | 512,768 |
| 3 | 北部中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 293 | S57.3.31 | 39 | 530 | 400 | 350 | 312,976 |
| 4 | 福田中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 260 | S59.3.1 | 37 | 190 | 200 | 220 | 213,800 |
| 5 | 川間中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 273 | S57.10.1 | 38 | 322 | 300 | 290 | 265,744 |
| 6 | 岩名中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 268 | S62.3.1 | 34 | 541 | 600 | 370 | 344,936 |
| 中学校 計 | | | | | | | 2,697 | 2,700 | — | 1,864,024 |
| | | | | | | | 自校方式 継続 計 4,885,913 | | | |

③ 親子方式

現在の自校方式校は継続運用し、給食センター校のみを親子方式に移行するパターンと全校を親子方式に移行するパターンの2パターンを試算する。

なお、適切な調理・配送を図るため、計画食数の上限を800食とし、中学校区単位で親子を組み合わせる。ただし、500食以上の学校は、自校方式を原則とする。

表19 センター方式を親子方式に移行

| | 施設名 | 構造 | 階数 | 延床面積 (㎡) | 建築年 | 経過 年数 | R3年度 給食提供数 (食) | 新施設 計画食数 (食) | 新施設 整備面積 (㎡) | 新施設整備費 (千円) |
|---|---------|----|----|-------------|-----|----------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 親 | 第二中学校 | — | — | — | — | — | 335 | 300 | 425 | 441,418 |
| 子 | 中央小学校 | — | — | — | — | — | 714 | 500 | | |
| 親 | 柳沢小学校 | — | — | — | — | — | 346 | 400 | 425 | 441,418 |
| 子 | 宮崎小学校 | — | — | — | — | — | 532 | 400 | | |
| 単 | 清水台小学校 | — | — | — | — | — | 812 | 800 | 440 | 400,211 |
| 単 | 第一中学校 | — | — | — | — | — | 856 | 600 | 370 | 344,936 |
| 親 | 木間ヶ瀬中学校 | — | — | — | — | — | 282 | 200 | 425 | 428,842 |
| 子 | 木間ヶ瀬小学校 | — | — | — | — | — | 175 | 200 | | |
| 子 | 関宿中央小学校 | — | — | — | — | — | 338 | 200 | | |
| 親 | 二川小学校 | — | — | — | — | — | 381 | 300 | 425 | 452,401 |
| 子 | 関宿小学校 | — | — | — | — | — | 124 | 100 | | |
| 子 | 二川中学校 | — | — | — | — | — | 268 | 200 | | |
| 子 | 関宿中学校 | — | — | — | — | — | 74 | 100 | | |

センター方式 → 親子方式 移行 計 2,509,226

表20 自校方式を親子方式に移行

| | 施設名 | 構造 | 階数 | 延床面積 (㎡) | 建築年 | 経過 年数 | R3年度 給食提供数 (食) | 新施設 計画食数 (食) | 新施設 整備面積 (㎡) | 新施設整備費 (千円) |
|---|---------|-----------|----|-------------|-----------|----------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 親 | 東部中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 268 | S57.7.26 | 38 | 175 | 200 | 425 | 398,504 |
| 子 | 東部小学校 | 鉄骨造 | 1 | 135 | S43.8.11 | 52 | 207 | 200 | | |
| 親 | 福田中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 260 | S59.3.1 | 37 | 190 | 200 | 425 | 438,842 |
| 子 | 福田第一小学校 | 鉄骨造 | 1 | 203 | S51.3.1 | 45 | 64 | 100 | | |
| 子 | 福田第二小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 122 | H10.10.22 | 22 | 68 | 100 | | |
| 子 | 二ツ塚小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 276 | S61.3.1 | 35 | 219 | 200 | | |
| 親 | 川間中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 273 | S57.10.1 | 38 | 322 | 300 | 425 | 442,401 |
| 子 | 川間小学校 | 鉄骨造 | 1 | 155 | S44.10.12 | 51 | 160 | 200 | | |
| 子 | 尾崎小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 275 | S59.5.19 | 36 | 337 | 200 | | |
| 親 | 北部中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 293 | S57.3.31 | 39 | 530 | 400 | 425 | 451,418 |
| 子 | 北部小学校 | 鉄骨造 | 1 | 97 | S41.10.31 | 54 | 454 | 200 | | |
| 子 | 七光台小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 264 | S59.12.26 | 36 | 359 | 200 | | |
| 単 | 岩名中学校 | 鉄筋コンクリート造 | 2 | 268 | S62.3.1 | 34 | 541 | 600 | 370 | 344,936 |
| 単 | 岩木小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 180 | S55.4.1 | 40 | 816 | 500 | 360 | 321,167 |
| 単 | 南部中学校 | 鉄骨造 | 1 | 330 | H6.3.25 | 27 | 939 | 1,000 | 500 | 512,768 |
| 単 | 南部小学校 | 鉄骨造 | 1 | 150 | S47.5.31 | 48 | 786 | 700 | 380 | 364,920 |
| 単 | みずき小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 317 | H15.4.1 | 17 | 686 | 700 | 380 | 364,920 |
| 単 | 山崎小学校 | 鉄筋コンクリート造 | 1 | 180 | S55.4.30 | 40 | 450 | 400 | 350 | 312,976 |

自校方式 → 親子方式 移行 計 3,952,852

※ 親の表記は親校(調理校)を、子の表記は子校(配送校)を、単の表記は単独調理校(自校方式)を示す

④ センター方式

全校をセンター方式に移行する。配送時間（距離）を考慮し、野田センター規模の施設3箇所から給食提供を行う。

表 2 1 全校をセンター方式に移行

| | 施設名 (仮称) | 構造 | 階数 | 延床面積 (㎡) | 建築年 | 経過 年数 | R3年度 給食提供数 (食) | 新施設 計画食数 (食) | 新施設 整備面積 (㎡) | 新施設整備費 (千円) |
|---|-------------|----|----|-------------|-----|----------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 1 | 第1給食センター | — | — | — | — | — | 12,665 | 9,700 | 2,080 | 4,876,683 |
| 2 | 第2給食センター | — | — | — | — | 2,080 | | | | |
| 3 | 第3給食センター | — | — | — | — | 2,080 | | | | |

※計画食数は、各校の計画食数の合計値では余裕が高すぎるため、各校の想定提供数を基に算出している

⑤ 現行方式（センター方式 + 自校方式）

現在の運用方式（給食センター2施設13校 + 自校方式18校）を継続運用する。

表 2 2 センター方式を継続

| | 施設名 | 構造 | 階数 | 延床面積 (㎡) | 建築年 | 経過 年数 | R3年度 給食提供数 (食) | 新施設 計画食数 (食) | 新施設 整備面積 (㎡) | 新施設整備費 (千円) |
|---|--------------------------|-------------------|----|-------------|----------|----------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 1 | 学校給食センター (小4+中2+幼1) | 鉄筋コンクリート造 +鉄骨造 | 1 | 857 | S47.3.31 | 49 | 3,672 | 3,100 | 2,080 | 1,565,561 |
| 2 | 閑宿学校給食センター (小4+中3+幼2) | 鉄骨造 | 1 | 1,042 | S63.3.15 | 33 | 1,690 | 1,500 | 1,699 | 1,327,834 |

センター費 計 2,893,395

※各センターの計画調理食数は、各校の計画調理食数に各幼稚園100食分を加算した数値としている

表 2 3 自校方式を継続

| |
|----------|
| 表 1 8 参照 |
|----------|

(4) 調理方式別財政負担

自校方式、センター方式、親子方式の3方式による施設整備費の試算結果をまとめると、表24のとおりです。

センター方式は、集約によるスケールメリットにより、現行方式と比較し約29億円の削減、一方、全校を自校方式とした場合は、約5.6億円の増加になる結果となりました。

表24 調理方式別整備費試算結果

(単位：億円)

| | 案1 自校方式 | 案2-1 一部親子方式 | 案2-2 親子方式 | 案3 センター方式 | 案4 現行方式 |
|--------------|-----------------------------------|--|---|----------------------------------|---|
| 調理場方式 の概要 | センター方式を自校方式に移行 自校方式 31校 | センター方式を親子方式に移行 親子方式 4組11校 自校方式 20校 | 全校を親子方式に移行 食数500以上は自校方式 親子方式 8組23校 自校方式 8校 | 全校をセンター方式 センター方式 3センター | 現行運用を継続 センター方式 2センター-13校 自校方式 18校 |
| 整備費用 | | | | | |
| 現センター方式 13校 | 34.5 | 25.1 | 25.1 | — | 28.9 |
| 現自校方式 18校 | 48.9 | 48.9 | 39.5 | — | 48.9 |
| 小計 | 83.4 | 74.0 | 64.6 | 48.8 | 77.8 |
| 現行方式との比較 | 5.6 | △ 3.8 | △ 13.2 | △ 29.0 | — |

(5) 調理方式移行における課題

① 自校方式への移行

- 現センター校については、新たな調理施設の整備が必要となるが、校舎との接続や日常の授業等への影響を踏まえた配置計画となることから、敷地の余裕度に大きく左右され、衛生管理基準を満たした理想形の平面計画が困難な場合があります。さらに、配置計画によっては既存施設の移転や撤去等が必要となる場合もあります。また、工事中の日常動線への影響や現在の給食受入室（配膳室）の移転（仮設）が必要となる場合があります。
- 現自校方式校については、ほとんどの学校において現在の調理施設を残したまま新たな調理施設の用地確保が不可能なため、既存調理施設を解体撤去後に同位置への施設建設となります。そのため、工事中の給食提供が困難となり、代替給食の検討が必要となります。また、衛生管理基準を満たす必要性から新施設は既存施設の1.2～2.5倍の調理場面積を確保する必要がありますが、他棟への影響（移転や撤去）や平面計画の困難さが想定されます。
（一部の施設は、児童生徒数の減少により、整備面積縮小となります）
- 全ての学校（31校）を整備するには、財政負担の平準化や工事中の給食提供を考慮する必要があるため、長期の整備計画となります。

② 親子方式への移行

- 現センター校については、自校方式への移行同様の課題がある他、親校となる学校は自校分に加え子校分の調理数が加わるため、整備面積が大きくなり、配置・平面計画や他棟への影響があります。
- 現自校方式校については、親校、子校とも配送業務が新たに発生することから、児童生徒等の安全を確保した配送経路の整備が必要となります。
また、子校となる学校については、栄養教諭等が非配置となることや調理時間の短縮等これまでの自校方式環境下から変化するため、体制の弱体化防止に向け、運営手法の検討が必要になります。
- 親校となる学校の調理施設は、用途上「工場」扱いとなり、都市計画法の用途地域規制による用途制限を受けるため、建築基準法による用途制限許可が必要となります。

③ センター方式への移行

- 現センター用地での建替えは、工事中の給食提供が困難であるため、現センター校については、代替給食の検討が必要になります。
- 現自校方式校については、親子方式への移行同様の課題があります。
- 新たな用地を確保した整備の場合は、親子方式同様に「工場」扱いとなることから、立地規制を十分考慮する必要があります。

これまで、学校給食の現状や課題を挙げてきました。

「表14 調理方式の評価」に挙げているとおり、重点施策の「食育の推進」や「安全・安心な給食の提供」の観点では、自校方式が最も適しています。

一方、財政面においては、再整備に向けた調理方式別の整備費用（イニシャルコスト）の試算結果のとおり、効率的な施設集約により、センター方式が最も安価となる結果となりました。なお、今回のコスト比較は、初期投資であるイニシャルコストのみで行っていますが、本来、建設後の運営管理費（ランニングコスト）を含めたライフサイクルコストにて比較検討すべきものであり、試算のうえ次回以降提示します。

学校給食開始以来50年以上という歴史の中で、給食を取り巻く環境も大きく変化し、施設の老朽化を始め、衛生管理基準への適合、児童生徒数の減少、厳しい財政状況など様々な課題に対し、重点施策の実現を基本としつつ将来にわたって持続可能な学校給食の運営に向け、給食運営委員会などのご意見を参考に整備方針の策定作業を進めていきます。

令和4年度の給食費の未納対策について

給食費滞納繰越分滞納者の状況

令和3年12月末までの滞納繰越分滞納者の状況は、滞納世帯が120世帯で、滞納額が約739万円です。

そのうち滞納額が5万円以上の世帯は49世帯で、その世帯の過去1年間の納入状況は次表のとおりです。

(令和3年12月末現在)

| 督促状況 | 該当世帯数(49世帯) |
|----------------|-------------|
| 納入がない世帯 | 19世帯 |
| 部分納付を行った | 13世帯 |
| 居住確認ができない(転出者) | 9世帯 |
| 債務整理者等 | 8世帯 |

今後の滞納対策

令和元年10月より教育委員会からの臨戸徴収や催告書の送付に対し、何の反応も示さない悪質な滞納者への督促を法律事務所に委託しました。ただし、長期疾病や不慮の災害、昨年度又は今年度において、生活保護又は準要保護の適用を受けた者、その他やむを得ない特別の事情があると認められる場合は、対象としておりません。

令和3年度は、10万円以上の滞納世帯のうち誓約不履行8世帯(滞納額合計約130万円)を対象とし、令和3年12月末までに3世帯から約12万円を回収しました。

令和4年度からは、新たに委託の対象を滞納金額5万円以上の世帯に拡大し、現在は委託の対象としていない居住確認ができない世帯の所在確認についても、法律事務所と協議の上、委託を検討していきます。