

亀岡市学校給食基本計画（概要版）

1. はじめに

市教育委員会では、中学校給食の実現及び現給食センターの老朽化という課題を解決し、学校給食の果たす役割やその教育効果を十分に発揮し、安全で安心な給食を安定して提供継続するため、基本的な方針を定めた。

- 1 安定的・持続的に給食を提供します
- 2 安心・安全な給食を提供します
- 3 食の正しい知識と食習慣を身につける食育と地産地消を推進します
- 4 地域や学校施設の特性を活かし、小・中学校給食の安定供給を視野に入れたセンター方式を含め、様々な方式を検討し、中学校完全給食の早期実現を推進します

本基本計画は、この4つの考え方にに基づき、中学校における完全給食の導入に向け、市の現状を踏まえた各給食実施方式の実現可能性や経費について、学校現場の調査、専門的な試算、及び学校教育現場での課題分析等の実施結果を取りまとめており、本市での最適な学校給食実施方式の選定に係る基礎資料となるものである。

2. 基本情報の整理

- ・新たな中学校給食の対象校は中学校5校、義務教育学校後期1校の全6校である。
- ・既にセンター方式による給食を実施している小学校14校及び義務教育学校前期1校についても、学校給食センターの老朽化の課題を抱えていることから対象校として取り扱う。
- ・今後自校調理方式による給食の実施が予定されている義務教育学校（育親学園）については、対象外とする。

3. 中学校給食実施方式の検討の流れ

市の学校給食の現状を踏まえ、以下の流れで検討を行った。

1. 前提条件の整理→2. 基本方針の設定→3. 検討対象とする学校給食実施方式の整理→4. 現地調査→5. 学校給食実施方式の組み合わせ案の作成→6. 定量的評価・定性的評価→7. 全員喫食の実現に向けた課題の整理

4. 前提条件の整理

適用可能性のある学校給食実施方式は、「自校調理方式」、「親子調理方式」、「デリバリー方式」、「センター方式」となる。

5. 中学校給食の基本的な方向性（案）の設定

「亀岡市学校給食のあり方について 提言書」の考え方により策定した、「亀岡市立学校給食基本方針」を基とし、5つの基本的な方向性を設定し、以後の検討において評価項目とする。

基本1：完全給食、全員給食の早期実現
基本2：安全で安心な学校給食の提供 (1) 適切な衛生環境の構築、(2) 徹底した衛生管理を行える調理・洗浄等業務環境の構築 (3) 食物アレルギー対応
基本3：栄養バランスの優れた魅力的な学校給食 (1) 中学生にふさわしい献立、(2) 健全な食生活の基礎づくり、(3) 適温での提供
基本4：持続可能な学校給食の提供 (1) 経済性、合理性、(2) 将来的な生徒数の増減への対応、(3) 災害時における早期復旧、地域貢献
基本5：食育・地産地消の推進 (1) 生きた教材としての学校給食、(2) 地域とつながる学校給食

6. 現学校給食センターについて

- ・現学校給食センターは、平成11年度に竣工し、25年を経過しており、大規模修繕が必要となっている。
- ・現学校給食センターからの給食提供に中学校給食（約3,000食）を加えた場合、調理能力、洗浄能力、保管能力の面で現能力では不可能であり、施設の増強が必要となる。このため、給食停止を伴う施設全体の改修及び増築が必要となる。
- ・以上を踏まえ、中学校を小学校と合わせて現センター増強により給食を提供する場合は、給食停止を伴う施設全体の改修及び増築が必要となることから新たな学校給食センターを整備する必要がある。

7. 現地調査

現地調査は、中学校において現中学校の施設内に、自校調理方式における給食調理室が設置可能かどうか、小・中学校の現状の給食搬入に問題がないかの現地確認を行うとともに、各学校給食実施方式の導入検討に必要な情報を整理することを目的とした。

(1) 自校調理方式の検討

調理室設置敷地の確保上、南桑中学校、東輝中学校のみ自校調理方式として成立できる可能性がある結果となった。

(2) 親子校調理方式の検討

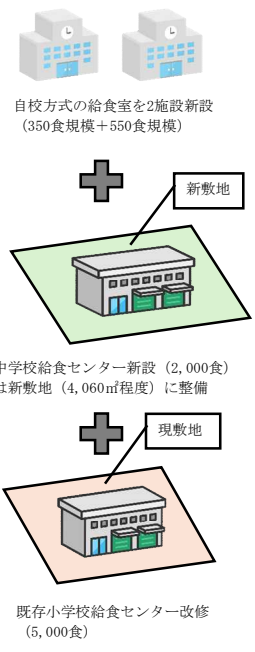
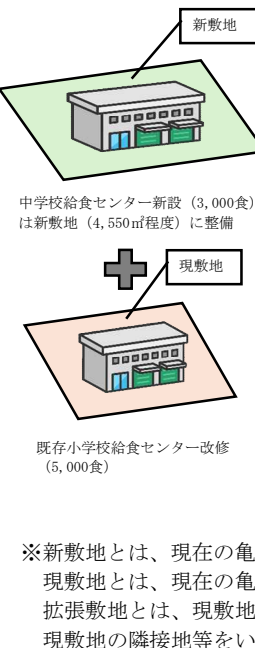
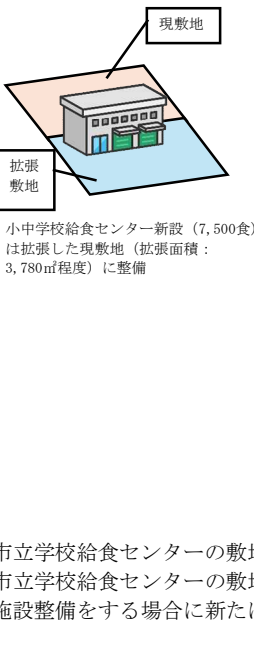
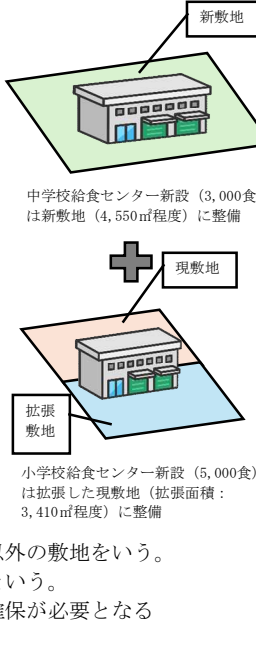
自校調理方式で給食調理室が配置可能な学校は、南桑中学校と東輝中学校となり、これら2校は親子方式の親校となり得るが、用途地域の制約や設置できる共同調理場の規模が不足する。そのため、いずれの学校も親校としての整備には、耐えがたく、親子調理方式の実現は難しい結果となった。

(3) 小・中学校の現状の給食搬入の確認

各小中学校に聞き取りを行い、現状の給食搬入に問題がないこと及び搬入施設整備が可能であることを確認した。

8. 中学校給食実施方式の組み合わせ案の作成

現地調査の結果より、検討対象となる中学校給食実施方式は、「自校調理方式＋センター方式」、「センター方式」の2案となる。これに、既存小学校給食センターの改修も組み合わせ、以下の4つの給食実施方式の組み合わせ案を作成した。なお、デリバリー方式の給食は、「現時点では実現できる事業者の確保が見込めない」等の課題を抱えているため、組み合わせ案の検討から外した。

案	A案（自校調理方式＋センター方式）	B案（センター方式①）	C案（センター方式②）	D案（センター方式③）
概要	 自校方式の給食室を2施設新設（350食規模＋550食規模） 中学校給食センター新設（2,000食）は新敷地（4,060㎡程度）に整備 既存小学校給食センター改修（5,000食）は現敷地に整備	 中学校給食センター新設（3,000食）は新敷地（4,550㎡程度）に整備 既存小学校給食センター改修（5,000食）は現敷地に整備	 小中学校給食センター新設（7,500食）は拡張した現敷地（拡張面積：3,780㎡程度）に整備	 中学校給食センター新設（3,000食）は新敷地（4,550㎡程度）に整備 小学校給食センター新設（5,000食）は拡張した現敷地（拡張面積：3,410㎡程度）に整備

※新敷地とは、現在の亀岡市立学校給食センターの敷地以外の敷地をいう。
現敷地とは、現在の亀岡市立学校給食センターの敷地という。
拡張敷地とは、現敷地に施設整備をする場合に新たに確保が必要となる現敷地の隣接地等をいう。

9. 定量的評価、定性的評価

9.1. 定量的評価

定量的評価では実施方式毎、必要となる設計費、建設費といったイニシャルコスト、調理業務委託費や建物修繕費といったランニングコスト(15 年分)を概算事業費として算出した結果は以下のとおりとなり、定量評価は C 案が 15 年間で約 142 億円と最も費用を抑えることができる結果となった。

事業費		A案				B案		C案	D案	
		給食室新設		中学校給食センター新設	既存小学校給食センター改修	中学校給食センター新設	既存小学校給食センター改修	小中学校給食センター新設	中学校給食センター新設	小学校給食センター新設
		南桑中 350食	東郷中 550食	2000食	5000食	3000食	5000食	7500食	3000食	5000食
イニシャルコスト	計 (A)				74.13			73.10		81.92
	小計 (a)	4.52	5.51	28.65	35.45	37.65	35.45	54.39	37.65	44.27
開業準備費 (B)	計 (B)				0.49			0.44		0.44
	小計 (b)	0.02	0.03	0.22	0.22	0.22	0.22	0.22	0.22	0.22
ランニングコスト	計 (C)				103.39			98.99		99.80
	小計 (c)	5.35	6.73	27.89	63.42	35.57	63.42	91.38	35.57	64.23
小計 (a+b+c)		9.89	12.27	56.76	99.09	73.44	99.09	145.99	73.44	108.72
概算事業費 (税込) (15年間：A+B+C)		178.01				172.53		145.99	182.16	
財源内訳	交付金	0.32	0.40	1.36	0.00	1.96	0.00	4.23	1.96	2.92
	市支出 (起債・一般財源等)	9.57	11.87	55.40	99.09	71.48	99.09	141.76	71.48	105.80
	小計	9.89	12.27	56.76	99.09	73.44	99.09	145.99	73.44	108.72
	交付金 計 (d)				2.08			4.23		4.88
	市支出 計 (e)				175.93		170.57	141.76		177.28

※上表にはセンター方式を実施する場合の土地取得費用、造成費用は含まれていない。

9.2. 定性的評価

基本方針毎に重要度を選定し、定性的評価の結果の整理を行った結果、以下のとおりとなった。

項目		A 案 自校調理方式＋ センター方式 (中・新設/小・改修)	B 案 センター方式① (中・新設/小・改修)	C 案 センター方式② (中小・新設)	D 案 センター方式③ (中・新設/小・新設)
基本方針 1 完全給食、全員給食の早期実現		△ ・新中学校センターの敷地の確保が必要 ・既存センターの改修工事中は給食調理が中断	△ ・新中学校センターの敷地の確保が必要 ・既存センターの改修工事中は給食調理が中断	○ ・新小中給食センター新設に必要な面積の隣接地の確保が必要	○ ・新中学校センターの敷地の確保が必要 ・新小学校センター新設に必要な面積の隣接地の確保が必要
基本方針 2 安全で安心な学校給食の提供	(1) 適切な衛生環境の構築	△ ・分散した衛生管理となるため、事故(食中毒等)発生リスクあり	○ ・分散した衛生管理となるため、事故(食中毒等)発生リスクあり	◎ ・1 施設での集中管理となるため、衛生管理がしやすい	○ ・分散した衛生管理となるため、事故(食中毒等)発生リスクあり
	(2) 徹底した衛生管理を行える調理・洗浄等業務環境の構築	○ ・既存センターは構造等の制約があるため、十分な改修ができない可能性あり	○ ・既存センターは構造等の制約があるため、十分な改修ができない可能性あり	◎ ・新規整備となるため構造等の制約が少なく、望ましい計画が可能	◎ ・新規整備となるため構造等の制約が少なく、望ましい計画が可能
	(3) 食物アレルギー対応	○ ・同上	○ ・同上	◎ ・同上	◎ ・同上
基本方針 3 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食	(1) 中学生にふさわしい献立	○ ・同上	○ ・同上	◎ ・同上	◎ ・同上
	(2) 健全な食生活の基礎づくり	○ ・市が主体で取り組む必要あり	○ ・市が主体で取り組む必要あり	○ ・市が主体で取り組む必要あり	○ ・市が主体で取り組む必要あり
	(3) 適温での提供	○ ・センター方式は、配送時間が生じるので、保温食缶を活用	○ ・センター方式は、配送時間が生じるので、保温食缶を活用	○ ・センター方式は、配送時間が生じるので、保温食缶を活用	○ ・センター方式は、配送時間が生じるので、保温食缶を活用

項目		A 案 自校調理方式＋ センター方式 (中・新設/小・改修)	B 案 センター方式① (中・新設/小・改修)	C 案 センター方式② (中小・新設)	D 案 センター方式③ (中・新設/小・新設)
基本方針 4 持続可能な学校給食の提供	(1) 経済性、合理性	△ ・4 施設の分散投資・管理となり効果に劣る	○ ・2 施設の分散投資・管理となりやや効果に劣る	◎ ・1 施設の集中投資・管理となり効果に優れる	△ ・新設の 2 施設整備であり、非常に経済性に劣る
	(2) 将来的な生徒数の増減への対応	△ ・自校方式及びセンター2 施設であることから、柔軟性に劣る	○ ・センター2 施設であることから、やや柔軟性に劣る	◎ ・センター1 施設で集中運用しているため、調理員数の調整等、柔軟に対応しやすい	○ ・センター2 施設であることから、やや柔軟性に劣る
基本方針 5 食育・地産地消の推進	(1) 生きた教材としての学校給食	○ ・センター方式は、調理員と交流を図りにくい	○ ・調理員と交流を図りにくい	○ ・調理員と交流を図りにくい	○ ・調理員と交流を図りにくい
	(2) 地域とつながる学校給食	○ ・生産者等との連携や仕組みづくりが必要	○ ・生産者等との連携や仕組みづくりが必要	○ ・生産者等との連携や仕組みづくりが必要	○ ・生産者等との連携や仕組みづくりが必要

【凡例】◎：評価項目に適しており、特に優れている/○：評価項目に適している/△：評価項目に適しているが、基本理念の実現に課題を有している。

10. 事業スケジュール

全員給食の導入に向けた事業スケジュールの一例としては、以下のとおりである。

組み合わせ案		R5	R6	R7	R8	R9	R10			
A案	給食調理室(新設)	学校給食基本方針の策定	民間給食導入可能性調査	学校給食実施方針の策定	入札・設計	入札・改築	導入準備			
	中学校給食センター(新設)				用地選定	入札・設計	入札・建設	導入準備		
	既存小学校給食センター(改修)				入札・設計	入札・改修	改修	導入準備		
B案	中学校給食センター(新設)				用地選定	入札・設計	入札・建設	導入準備		
	既存小学校給食センター(改修)				入札・設計	入札・改修	改修	導入準備		
C案	小中学校給食センター(新設)						用地選定	入札・設計	入札・建設	導入準備
D案	中学校給食センター(新設)						用地選定	入札・設計	入札・建設	導入準備
	小学校給食センター(新設)						用地選定	入札・設計	入札・建設	導入準備

※網掛け部分については中学校給食実施への影響がないため、現給食センターの耐用年数や財政出動の平準化等を考慮し、事業年度を判断する。
※年度別スケジュールについては用地選定の難航など不測の事態が生じた場合は変更が生じる。

11. まとめ(組み合わせ案における評価)

各組み合わせ案について、定量評価において最も支出が低く、かつ定性評価においても最も評価の高い C 案が本事業において優位性のある組み合わせ案であると考えられる。