

館林市学校給食検討委員会報告書

平成 24 年 5 月 22 日

館林市学校給食検討委員会

はじめに

館林市立学校給食センターは昭和46年に開設され、センター方式による学校給食を開始しました。昭和53年には中学校専用の調理場として第二センターを増設し、現在、3献立により市内の小中学校10校及び中学校5校の合計15校へ1日約7,200食の学校給食を提供しています。

しかしながら、施設・設備ともに年々老朽化が進行している状況にあり、更に、平成21年度には館林市耐震改修促進計画に基づき専門機関による耐震診断を実施した結果、第一センター、第二センターともにDランクで「耐震性能が非常に低く大規模な改修が必要」という診断結果でした。現在、市で進めている公共施設の耐震改修促進計画により平成27年度までに耐震化を進めることとなります。

この度、学校給食センターの今後の運営等について調査及び検討を行い、学校給食の向上を図るため、学識経験者、小・中学校PTA代表者、関係団体代表者等、合計24名により館林市学校給食検討委員会が組織され、全5回の会議を開催し検討協議を行いました。

基本的な共通認識は「子どもの健康を支える学校給食である」として、検討した論点につきましては、

- ①運営方式別のメリット・デメリット等を検討しながら、老朽化、耐震化に向けた今後の学校給食運営の方向性を検討する。
- ②時代に即した学校給食調理施設設備等について意見を集約する。
- ③その他、今後のセンター運営等について提案する。

ことです。

報告内容は多岐に亘りますが、私たちの熱意がこめられた意見・提案等も記載しておりますので、今後の対応についてご配慮くださいますようお願いいたします。

1. 自校方式及びセンター方式のメリット・デメリットについて

検討結果は下表のとおりです。

No.	比較事項	自校方式	センター方式
1	児童生徒と調理員・栄養士との触れ合い(食・調理への理解と感謝)	◎	○
2	地産地消の推進	◎	○
3	配送時間の省略による温かさ等の食感、メニューのバリエーション	◎	○
4	食物アレルギー児童生徒への対応	◎	○
5	災害時の避難場所(学校等)への食事提供	◎	○
6	食中毒発生時の被害拡大、給食中止対応等	◎	○
7	学校給食への教職員の理解・責任感、保護者の関心	◎	○
8	栄養職員と教職員との連携による食育指導	◎	○
9	給食休止(インフルエンザ等の学校判断)の連絡調整の難易度	◎	○
10	緊急時の食材調達	◎	△
11	児童生徒が収穫した農産物の給食利用	◎	×
12	給食配送費用	◎	×
13	臭気・音・配送車両による近隣への影響	○	○
14	建設用地の確保	全校確保要す △	広い敷地要す ○
15	調理員の安全・衛生面スキルアップ	◎	◎
16	栄養教諭・栄養士の配置による安全、衛生面の確保	◎	◎
17	運営経費の節減・合理化	△	◎
18	教職員の給食に対する事務負担軽減(教育活動への専念性)	栄養職員配置の時◎	◎
19	給食に係る事務、労務、衛生についての集中管理、合理化	栄養職員配置の時◎	◎
20	調理、洗浄等の大型・自動化機器導入による作業合理化	△	◎
21	給食材料の大量発注による経費節減(給食費の効果的運用)	○	◎
22	突然の調理員の休暇への弾力的対応、代替要員の確保	△	◎
23	調理員の人数・人件費	○	◎
24	爆発・火災等による児童・生徒の安全性	△	◎
25	施設の設備費用	△	◎

< 記号説明 > ◎=勝る ○=普通 △=やや劣る ×=劣る

その他、委員の主な意見は次のとおりです。

①全般的な意見

- ・単独校であっても兼務校を持つ場合には、栄養職員の配置されない学校において教科の先生方の負担が増加します。しかし、栄養職員が全校に配置されれば、そのデメリットはなくなります。
- ・維持管理費は、施設整備と運営経費を分割して検討しました。自校方式の場合に増加すると考えられる人件費につきましては、嘱託、非常勤雇用等により工夫できます。

②自校方式への意見

- ・栄養職員が兼務配置の場合、置籍校では児童生徒とのふれあいがありますが、兼務校では食育指導が希薄になる可能性が高くなります。
- ・児童生徒の農作物収穫体験は、食育授業への取り込みが期待できます。
(例) 学校農園、グリーンカーテンでのニガウリ栽培等
- ・子どもたちがメニューを自分で考え、育てた野菜などを家庭科の授業で自ら料理したり、学校給食の献立に反映した事例があります。自分で食事を選び、構成する力がつくのは自校方式の特徴です。また、作りたてを食べられるのも自校方式の良さです。
- ・災害発生の場合、各地区ごとに自校方式の学校での炊出し機能が活用できます。単独のセンター方式であれば、場合によって、全く機能しないことも考えられます。
- ・食育の推進を契機にセンター方式から自校方式へ移行した事例があります。
- ・調理員が交代する場合、後任探しが難しく、予備補充員の確保が必要となります。
- ・食育の充実という意味で自校方式が望ましく、食材発注も学校ごとに対応した方が効率的で有効であり、地場産物の活用につながります。
- ・食材が各学校で個別発注になると、給食費の値上がり心が心配されます。しかしながら、年間計画を立て各地域の農家との連携協力等により、旬の物(余剰品)を上手に活用することにより、さほど経費は変わらないと考えられます。
- ・自校方式はセンター方式の一段上の給食の楽しさ、美味しさがあります。経費がよりかかってしまうギャップがありますが、小中学校は1度しか経験できない貴重な時期であり、思い出に残る学校給食であること、子どもや保護者の意見を尊重することが大切です。
- ・ご飯を各クラスごとに炊飯器で炊くことによって、給食の残食が減少した事例もあります。

③センター方式への意見

- ・邑楽町給食センター規模の施設(3000食、9億円)を3施設建設すれば、本市も対応が可能(9000食、27億円)ですが、多額の経費が課

題となります。

- ・現在のセンターでも対応如何により、運営の広がりを持たせられると考えられますが、内容の発展に限界があることは否めません。

例：柔軟なリクエスト献立対応、職場体験、栄養職員の全校巡回

- ・施設見学等での食育講話・見学・試食会の実績があり、学校給食への教職員の理解・責任感、保護者の関心も方法次第では高揚が図れます。しかし、自校方式に比べ、取り組みの回数は減少すると考えられます。
- ・現状のセンターで食べた給食はバランスも良く温かく、とても美味しいです。子どもたちは給食をおいしく食べているし、センターでもいいものを出していると思います。センターはよくやってくれています。しかし、実際に、子どもが通う小学校で実施した試食では、料理も冷たく、形も崩れていて美味しくなかったという意見がありました。

④アレルギー対策への意見

- ・現センターは設備がなく対応食ができないことから、献立のアレルギー詳細情報を保護者へ提供等、きめ細かな連携により対応しています。新センターや新単独校で設備が整備されれば、アレルギー対応も可能となります。

⑤栄養職員配置への意見

- ・自校方式の場合の栄養職員配置数は、550人以上の学校に1人、満たない学校では4校に1人の割合で規定されています。
(公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律第8条の2)
- ・自校方式であっても、兼務校を持つ場合には、給食に係る事務・労務・衛生など、他の教職員への負担が増加しますが、栄養職員の全校配置ができれば、他の教職員の負担に関しては解決できます(前掲①)。
- ・1校1厨房1栄養士になれば、給食の美味しさ保持、衛生管理が徹底可能です。県費で配置できない学校は、市費での配置も可能です。
- ・1校1人配置になれば人件費も増加します。ただし、費用も工夫により減額できます。(前掲①)。

例：ア. 夏休み等は出勤せず、学期中のみ働く臨時職員栄養士を配置します。

イ. 栄養士補充のため栄養士会等から数人の非常勤職員候補者を登録しておくシステムを構築します。ただし、非常勤雇用の場合、常勤職員と同等の質を担保するための研修会等が必須です。

2. 運営方式による学校給食実施状況と課題

① 学校数に見る運営状況 【資料1参照】

ア. 全国の状況 (H20. 5. 1 現在)

単独調理方式 43.4%、共同調理方式 54.8%、その他方式 1.8%

イ. 群馬県内の状況 (H22. 5. 1 現在)

単独調理方式 22.2%、共同調理方式 76.5%、全面委託方式 1.4%

② 運営方式別の建設・運営費等の比較事例について 【資料2参照】

運営方式別の建設・運営費等は設計がない現段階では算出できないため、近隣の情報を参照し比較しました。

③ 建設に伴う国庫補助金について

- ・補助対象はドライ方式に限定されます。
- ・本市は学校給食を既に実施済みのため、今後の整備は「改築」となり、補助率は補助基礎額の1/3となります。

補助基礎額 = (基準面積 × 本体施設建築単価) + 附帯設備費等

(注) 基準面積、本体施設建築単価、附帯設備費等は、自校・センター方式区分、児童生徒数、建築構造に対応して各々設定されており、これにより算出します。建築実費から算出する方式ではありません。

- ・補助金の概算額(平成23年度単価)は以下のとおり。

自校方式(四小除く15校に整備) 約1億6千万円

※ランチルームは補助対象外

センター方式 約1億1千万円

親子方式 約2億1千万円

(調整区域の四小・五小・七小・三中・四中に整備想定)

④ 本市の現況及び課題

ア. 本市の学校給食の経緯

昭和46年の学校給食センター開設に伴い、全ての小・中・養護学校がセンター方式による学校給食となりました。昭和61年には養護学校が自校方式へ移行、更に平成元年には第四小学校が自校方式へ移行されました。その他の小・中学校はセンター方式を継続し現在に至っています。

イ. 今後の自校方式への移行の可能性

- ・市街化区域内の給食施設は学校施設の一部と見なされる一方、都市計画法上の制限もなく、市内全校で建設可能です。
- ・現状では、給食室の建設スペースが無い学校が大部分を占めています。

スペース有り……一小、六小、美園小、一中、四中

※四小は整備済み、美園小はランチルームのみ整備済み

※利用可能なスペースは建設段階で再検証が必要

スペース無し……上記以外の学校。グラウンド、プール、駐車場等に敷地を有効活用のため、給食室整備にはこれらの削減が必要です。

- ・給食室の整備は、既存施設の現状を踏まえた設計となり、既存建物が古ければ併せて整備する等、学校別に検討が必要であり、設計も異なります。
- ・給食室の整備には、授業・クラブ活動・通学等に影響が出るため、その対策も検討を要します。

ウ. 今後の親子方式への移行の可能性

- ・都市計画法上、調整区域内では特に制限はありません。一方、市街化区域内では、「複数学校対象の給食施設」は都市計画法上、工場に分類されるため、工業専用地域又は準工場地域のみ建設可能であり、親子方式での建設は難易度が高いと考えられます。
- ・親子方式は給食配送のため、給食管理について先生の負担はありません。センターより近い距離で美味しさを担保できます。

エ. センター方式の可能性

- ・親子方式同様の建築制限があります。
- ・自校方式希望の意見が多いが、経費関係から税金に跳ね返る可能性があります。国の補助もありますが市の負担が大きくなります。震災後の財源不足の中では整備完了まで年数がかかりすぎます。最初の1校完成に3年、更に毎年1校ずつ整備で完成まで18~20年かかってしまいます。現在のセンターは毎年多額の経費を要する以上に、そこまで維持できるか疑問が残ります。時間との戦いになることを考えないといけません。実現できないことを言っても仕方がないと思います。運営については後で考えればよいことであり、建設を重視すべきです。

3. 耐震化に向けた今後の学校給食運営の方向性

①センターの耐震診断と課題

平成22年2月に耐震診断が終了しました。結果はDランク「耐震性能が非常に低く、大規模改修が必要」という診断でした。

改修概要は、大半の外壁撤去、筋かい交換、屋根構造部の補強、柱下1mの基礎交換等の補強、電機・機械・給食設備の移設等です。

②センター改修が困難な理由

現在のセンターを改修するには、工事に5～6か月以上を要し、その間の給食が調理不能となります。センターを使えない期間、仮に外部発注により給食を提供する場合、今の給食費だけでは提供できなくなる可能性があります。同時にエネルギー源の老朽ボイラー修繕又は交換等、多額の費用を要します。

以上のように、耐震補強により現在のセンターで給食調理を継続するには多額の費用と期間がかかることから、改修工事は行わないものとして、新たな方向性を見出すべきです。

※【資料3参照】

4. 子どもに食べさせたい理想的な学校給食について

学校給食について現実の色々な条件を取り払い、制約なしで「子どもに食べさせたい理想的な学校給食」を考え、大人がどれだけ子どもに愛情をかけられるか、理想は理想とし、現実には近づけるため意見をまとめました。

○好き嫌いを無くす学校給食の視点

ア. 食育（育てた野菜への愛着と命の大切さを学ぶ働きかけ）

イ. 新鮮な食材により美味しく調理された給食の提供

○学校給食検討アンケートの集計結果（資料4参照）及び意見

※PTAにより5小学校、2中学校、養護学校の168人から回収。

主な意見は以下のとおりです。

- ・ 建て替えの件を知らない人が多い（82.1%）
- ・ 体に良くないので牛乳を出さないで欲しい。
⇒放射能汚染等安全性の発信が必要、アレルギー問題は難しい。
- ・ 幼稚園から小学校に変わると給食が美味しくないと感じる子が多い。
⇒作りたて、見た目の良さ等
- ・ 給食は学校で重要な位置にあり、嫌いなものが食べられるようになるメリットがあります。

○理想的な給食についての二つの考え方

ア. 思い出に残る給食

- ・ 13年前の栄養職員の熱意ある取組みで子供たちが手作りした献立表（当時給食室前に張出し）を大事に保管、時には家庭で作ったという心温まる事例があります。
- ・ 子どもの頃、自校の給食室から良い香りがしてきて、給食時間が楽しみでした。
- ・ 思い出に残る給食を食べた記憶を通して、館林市で育まれたことを理解できる子どもを育てたい。
- ・ 何れの運営方式でも、みんなで楽しく食べる思い出が大切です。

イ. 給食は生きた教材

- ・ 献立内容や提供の仕方が健康に結び付くことが必要条件です。
- ・ 給食に出たので真似してみようと試すことも食育面から重要です。

○時代に合った給食献立

- ・ 昔は洋風の給食が子どもたちの栄養改善に役に立っていましたが、今では非常に洋風化しています。むしろ和食、郷土食、行事食を含んだ給食が栄養上も重要になっており、日本の食文化継承に大事な役割を果たしています。
- ・ 休み明けになると体重減少の子どもがいる中で、栄養改善、食文化伝承という意味において、時代に合った学校給食の在り方を考えて

いくことが重要です。

○家庭での学校給食内容への理解について

学校給食献立を見てもどんなものが出るか分からない保護者がいます。対応として、給食献立（郷土食等）を家庭科や PTA 活動で調理実習をする、試食会で実食体験をしてもらうなどに取り組むことが望ましいです。

○ランチルームの教育的効果について

- ・異学年との合同給食、高学年による低学年指導、勉強机との切り替えなどのメリットがありますが、運用面で継続できていない現状となっています。
- ・世代間交流、イベント的な利用も可能です。

○学校給食の可能性について

- ・家庭科では味噌汁とごはんしか作れません（生ものを扱えない）。総合学習で魚の三枚おろしの事例があり、総合学習、親子活動等で料理の腕や知識を身につける可能性が広がります。
- ・栄養職員がきちんと配置されていれば可能性が更に広がり、子どもも食を自己管理していく力が育ちます。
- ・学校給食で同じものを食べることにより子ども同士の連帯感が生まれ、さらに、調理実習等の食育活動を通して、子どもたちの自尊感情が高まり、やる気が出ます。
- ・給食は一番バランスがとれています。一緒に楽しく食べる中で好き嫌いの解消にもつながります。
- ・他の教科と連動した理想的な給食となります。メニューを考えて作れば調理の喜びに、産地を考えれば社会科に、栽培すれば理科になり、多方面に成果が広がります。
- ・整備に当たり、食の確保、非常時の炊出し等地域への貢献、介護予防など、市民全体のためになる給食としていただきたい。
- ・高齢者の食を理解する契機として、学校給食にソフト食、刻み食、すいとん給食などを取り入れて、他のセンター給食にない特徴を出すことも良いと考えられます。

○試食会体験について

- ・センターでは施設見学と併せて試食会を開催しています。PTA、高齢者、その他いろいろな方が来館します。学校訪問で行う食育寸劇、ビデオ説明、講話なども効果的です。
- ・親子でともに給食をとる、学校で給食の様子など見学、家庭でも給食の献立を取入れる等が大切です。
- ・センター給食は、学校で食べる時には煮崩れが進んでいます。子どもが食べている給食を知るには学校での試食会が良いと思います。

○栄養士から見た「子どもに食べさせたい給食」3つの心掛け

ア. 美味しさと栄養バランス

栄養士による栄養計算、調理員と協議して子どもが喜ぶ食べやすい切り方、煮方など。

イ. 安心・安全、衛生的な給食の提供

・地元農家の顔が見える安全、安心、安価な野菜を仕入れる。

(低農薬でこまめな農薬記録の保管、放射能の自主検査等)

⇒地域の人と密着した関係性が持てるのが自校方式のメリット

・生産者や地元農協等と協力して、地場産の食材を学校給食に利用したり、地場産を活用した加工品の開発・生産を促進することにより、一層、子どもが安心して食べられる給食になり、更に、地元の農業振興や地域の活性化にもつながると考えます。

・衛生面についても調理員と栄養士で良く協議する。

ウ. 食育

授業との連携が大切です。例えば、家庭科の中で子どもが献立を作成し、給食に取入れるリクエスト献立等があります。

○各施設における自校方式の取り組み状況

ア. 公立幼稚園

栄養士の指導のもと、調理員と給食主任が給食会議を行い、栄養計算された献立表を作成します。子どもたちは給食の匂いに誘われ給食室を覗きに來ます。食後は美味しかったと伝えに來ます。大人は味等の反省、改善を行います。心配はノロウイルス・食中毒・調理員の健康管理です。保護者又は父親対象の試食会、行事食・リクエストメニューも行っています。子どもも食べるようになると意欲が湧きます。目先の食事ではなく、有り難く頂くことが子どもの食育であり成長に繋がります。自分で栽培すると苦手な物も食べられます。食べることは生きる意欲に繋がります。作る人に感謝しながら食べることが大切です。

イ. 第四小学校

嫌いな食材は細かく調理、綺麗な色のまま調理し食材の良さを味わう、給食直前に調理、星形人参を探しながら楽しく食べる等の工夫をしています。両親又は祖父母対象の試食会で給食について考え、意見を出し合い、我が家の自慢メニューを募り、アレンジして提供しています。

おわりに

現在の給食センターの耐震化については、老朽施設のため大規模改修が必要なこと、多大な経費と期間がかかるなどのため改修工事を行わないこととして、自校、親子、センター方式についての方向性を検討しました。

自校方式については、そのメリットの大きさを確認するとともに、多くの委員がこれを望んでいる半面、今後、各学校に整備を進めていくには整備費用、校内への設置スペース、そして長期整備期間が必要などの解決すべき大きな課題があります。

親子方式については、都市計画法上の建築制限が絡むことから、これをクリアしながら検討することが必要です。

センター方式についても建築制限が伴い、併せて用地の確保と今後の児童数の動向を見据えながら、現在の給食センターを更に進化させた施設整備と運営が必要です。

何れの方式をとる場合においても、当報告書の検討内容を踏まえたうえで、運営方式のデメリット部分を極力縮小する方向で調整しながら、市としての考え方、予算、整備計画、スケジュール、施設設計等を十分検討するとともに、市民に対し経過報告をしながら整備を進めていきたいと考えております。

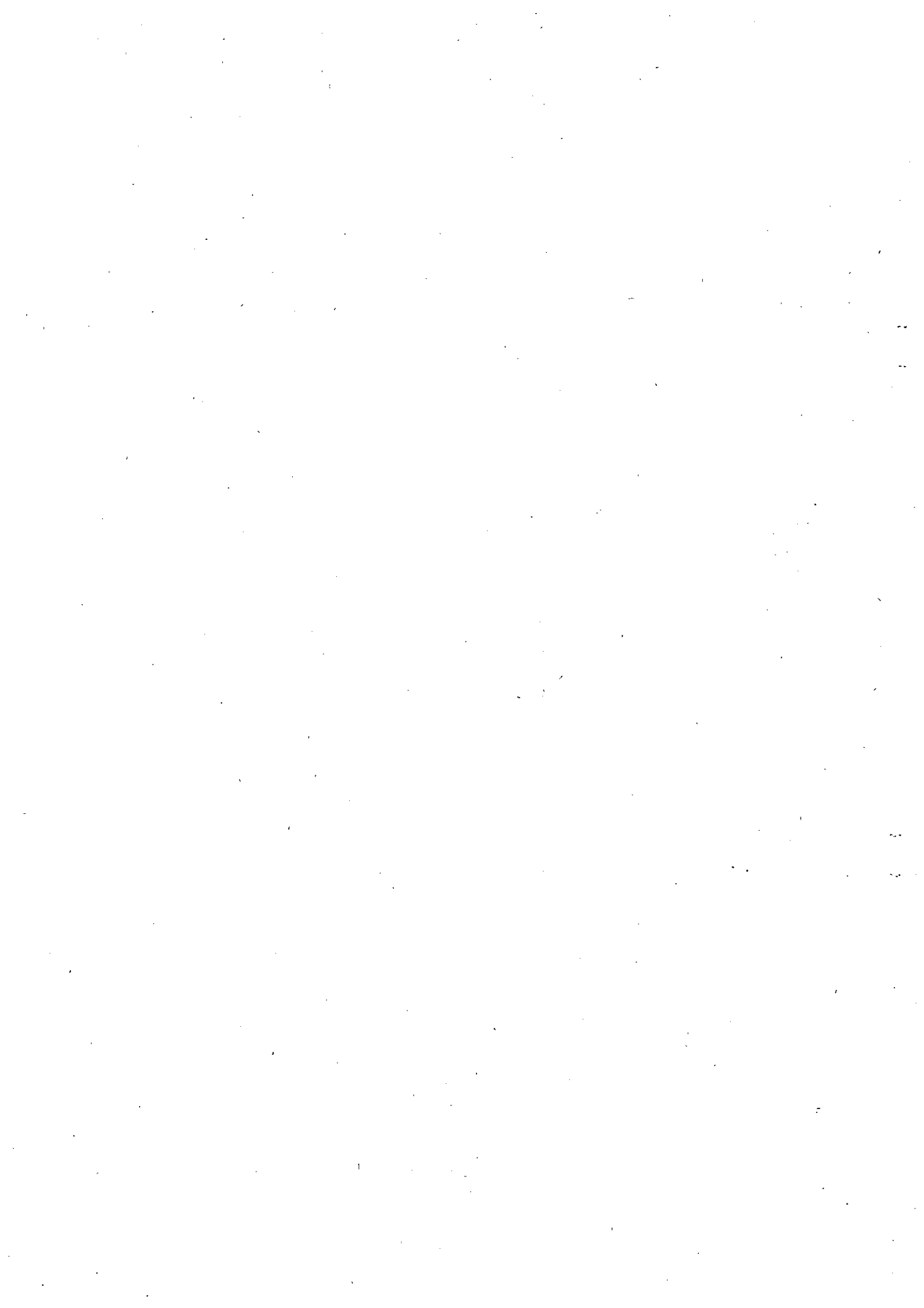
学校給食は子供たちの栄養改善と食育面からも大切な事業であり、公共施設の耐震対策の中でも優先順位が非常に高いものです。特に、災害等の非常事態において、学校給食が中断してしまう危険性を回避するのみならず、炊き出しなどによる市民への学校給食の提供も視野に入れる必要があります。

学校給食の運営は、館林の未来を支える子どものこれからの健康、生活を第一に考えることが大切です。更に、これからの学校給食は、従来の給食の役割に留まらず、市民に貢献するとともに市民が参加でき、館林を活性化できるものとなることが求められています。学校、地域、家庭と行政の密な連携が不可欠です。

心のこもった思い出に残る学校給食、安心して、楽しく、美味しく食べられる学校給食、館林に育ったということを学校給食を通じて誇りに思える子どもを育てていただくことを、切望いたします。

館林市学校給食検討委員会の会議経過

回数	開催期日	議 題
第1回	平成23年 10月7日	<ul style="list-style-type: none"> ○検討委員会委員への委嘱状交付 ○委員長及び副委員長の選出について ○館林市学校給食検討委員会設置要綱について ○学校給食の実施状況について ○学校給食センターの耐震診断結果について ○検討委員会の主な論点について ○今後の予定について
第2回	平成23年 11月18日	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食運営方式の概要について ○全国及び県内における運営方式の現況について ○近年の運営方式別施設整備事例について ○自校方式及び共同調理方式の主な比較について
第3回	平成24年 1月11日	<ul style="list-style-type: none"> ○子どもに食べさせたい理想的な学校給食について ～様々な制約を取り払った自由意見～
第4回	平成24年 2月21日	<ul style="list-style-type: none"> ○古河市の学校給食施設整備状況について ○運営方式別に見た建設・運営費の比較事例について ○小・中学校における調理室建設スペースについて ○学校給食施設建設に伴う国庫補助について ○検討委員会の報告書について
第5回	平成24年 4月25日	<ul style="list-style-type: none"> ○館林市学校給食検討委員会報告書の取りまとめについて ○その他



都道府県調理方式別完全給食実施状況 (公立小・中学校数)

平成20年5月1日現在

都道府県名	小学校					中学校					小学校・中学校 合計				
	学校数	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式	百分比	学校数	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式	百分比	学校数	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式	百分比
1 北海道	1,249	391	858	68.7	31.3	644	182	462	71.7	28.3	1,893	573	1,320	69.7	-
2 青森県	337	47	290	86.1	13.9	139	17	122	87.8	12.2	476	64	412	86.6	-
3 岩手県	399	78	321	80.5	19.5	154	7	147	95.5	4.5	553	85	468	84.6	-
4 宮城県	434	134	300	69.1	30.9	205	39	165	80.5	19.0	639	173	465	72.8	0.2
5 秋田県	260	74	186	71.5	28.5	131	32	99	75.6	24.4	391	106	285	72.9	-
6 山形県	310	158	152	49.0	51.0	90	25	57	63.3	27.8	401	183	209	52.3	2.0
7 福島県	520	211	309	59.4	40.6	224	50	171	76.3	23.3	744	261	480	64.5	3.0
8 茨城県	560	159	395	70.5	28.4	231	46	182	78.8	19.9	791	205	577	72.9	1.1
9 栃木県	406	179	216	53.2	44.1	167	61	100	59.9	36.5	573	240	316	55.1	3.0
10 群馬県	339	71	264	77.9	20.9	172	35	134	77.9	20.3	511	106	398	77.9	1.4
11 埼玉県	820	360	431	52.6	43.9	424	184	271	63.9	31.6	1,244	494	702	56.4	3.9
12 千葉県	850	422	428	50.4	49.6	380	134	245	64.5	35.3	1,230	556	673	54.7	0.1
13 東京都	1,312	1,130	182	13.9	86.1	563	415	102	18.1	73.7	1,875	1,545	284	15.1	46
14 神奈川県	861	742	116	13.5	86.2	67	10	57	85.1	14.9	928	752	173	18.6	3.0
15 新潟県	555	299	248	44.7	53.9	234	93	114	48.7	39.7	789	392	362	45.9	35
16 富山県	202	181	71	35.1	64.9	83	43	40	48.2	51.8	285	174	111	38.9	-
17 石川県	228	125	103	45.2	54.8	97	46	47	48.5	47.4	325	171	150	46.2	4
18 福井県	206	123	83	40.3	59.7	76	24	42	55.3	31.6	282	147	125	44.3	10
19 山梨県	202	94	108	53.5	46.5	92	22	60	65.2	10.9	294	116	168	57.1	10
20 長野県	387	152	235	60.7	39.3	193	71	122	63.2	36.8	580	223	357	61.6	-
21 岐阜県	382	105	277	72.5	27.5	190	47	143	75.3	24.7	572	152	420	73.4	-
22 静岡県	527	243	284	53.9	46.1	256	85	159	62.1	33.2	783	328	443	56.6	12
23 愛知県	986	420	566	57.4	42.6	413	56	253	61.3	38.6	1,399	476	819	58.5	104
24 三重県	402	291	111	27.6	72.4	83	23	53	63.9	27.7	485	314	164	33.8	7
25 滋賀県	223	64	159	71.3	28.7	50	6	44	88.0	12.0	273	70	203	74.4	-
26 京都府	426	322	104	24.4	75.6	108	17	21	19.4	80.6	534	339	195	23.4	70
27 大阪府	1,019	783	236	23.2	76.8	36	34	12	33.3	66.7	1,055	807	248	23.5	-
28 兵庫県	805	459	346	43.0	57.0	177	38	113	63.8	25.2	982	497	485	46.7	26
29 奈良県	214	121	93	43.5	56.5	74	30	44	59.5	40.5	288	151	137	47.6	-
30 和歌山県	257	142	107	41.6	58.4	75	23	48	64.0	36.0	332	165	155	46.7	12
31 鳥取県	149	14	132	88.6	9.4	47	1	45	95.7	4.3	196	15	177	90.3	4
32 島根県	249	33	216	86.7	13.3	95	7	80	84.2	15.8	344	40	296	86.0	8
33 岡山県	418	205	213	51.0	49.0	155	57	98	63.2	36.8	573	262	311	54.3	-
34 広島県	528	324	200	37.9	62.1	155	29	77	49.7	31.6	683	353	277	40.6	53
35 山口県	328	163	165	50.3	49.7	156	49	106	67.9	32.1	484	212	271	56.0	1
36 徳島県	217	72	145	66.8	33.2	89	30	54	60.7	39.3	306	102	199	65.0	5
37 香川県	186	57	129	69.4	30.6	74	9	63	85.1	14.9	260	66	192	73.8	2
38 愛媛県	343	99	244	71.1	28.9	143	20	123	86.0	14.0	486	119	367	75.5	-
39 高知県	192	93	99	51.6	48.4	69	19	50	72.5	27.5	261	112	149	57.1	-
40 福岡県	763	621	142	18.6	81.4	223	65	141	63.2	36.8	986	686	283	28.7	17
41 佐賀県	182	80	102	56.0	44.0	71	23	47	66.2	33.2	253	103	149	58.9	1
42 長崎県	387	132	255	65.9	34.1	157	34	106	67.5	32.5	544	166	361	66.4	17
43 熊本県	426	177	249	58.5	41.5	181	36	145	80.1	19.9	607	213	394	64.9	-
44 大分県	325	87	238	73.2	26.8	137	15	122	89.1	10.9	462	102	360	77.9	-
45 宮崎県	267	116	151	56.6	43.4	138	44	94	68.1	31.9	405	160	245	60.5	-
46 鹿児島県	564	145	439	75.2	24.8	260	67	193	74.2	25.8	844	212	632	74.9	-
47 沖縄県	280	46	234	83.6	16.4	151	22	132	85.7	14.3	434	68	366	84.3	-
計	21,502	10,494	10,932	50.8	48.8	8,132	2,362	5,805	65.2	29.9	20,634	12,856	16,237	54.8	1.8

※ 1. 中学校には中等教育学校前期課程を含む。
 ※ 2. その他の調理方式とは、単独調理場方式及び共同調理場方式に該当しない、民間の調理場等による調理方式が該当する。

群馬県内の公立小・中学校調理方式別実施状況

(平成 22 年 5 月 1 日現在)

単独校調理場方式により学校給食を実施している学校数は 114 校、全体の 22.2 パーセントで、児童生徒数では全体の 28.3 パーセントです。

共同調理場方式により学校給食を実施している学校数は 393 校、全体の 76.5 パーセントで、児童生徒数では全体の 69.8 パーセントです。

詳細は下表のとおりです。

区 分	小 学 校				中 学 校				合 計			
	学校数	前年度比	児童数	前年度比	学校数	前年度比	生徒数	前年度比	学校数	前年度比	児童生徒数	前年度比
単独校調理場方式 (全校にしめる割合)	校 77 22.8%	104.1%	人 32,534 28.5%	102.5%	校 37 21.8%	102.8%	人 15,900 27.9%	103.7%	校 114 22.2%	107.5%	人 48,434 28.3%	102.9%
共同調理場方式 (全校にしめる割合)	256 76.0%	98.1%	79,612 69.6%	97.8%	130 76.5%	98.5%	39,980 70.1%	96.2%	393 76.5%	98.7%	119,592 69.8%	97.2%
全面委託方式 (全校にしめる割合)	4 1.2%	100.0%	2,173 1.9%	94.1%	3 1.8%	100.0%	1,119 2.0%	96.1%	7 1.4%	100.0%	3,292 1.9%	94.8%
合 計	337 100.0%	99.4%	114,319 100.0%	99.0%	170 100.0%	99.4%	56,999 100.0%	98.2%	514 100.0%	100.6%	171,318 100.0%	98.7%

(注) 調査対象は市町村立の小・中学校とする。

A市 学校給食施設設置方式に関する試算の考え方

方式	共同調理場（センター）方式	単独校調理場（自校）方式	親子方式	備考（現状等）
想定される方式の概要	複数校の給食を一括調理し、各学校へ配送、食器の回収、洗浄、保管を行う。 14,000食規模 1箇所	自校に調理室を設置して、給食を揚子、食器の洗浄、保管も行う。 市街校 31校（～200食1校、～400食18校、～600食10校、～900食2校） 郊外校 1校（600食調理9校分）	隣接する学校の給食を1箇所の学校で調理し、他校へ配送する。 市街校 10校（1200食） 郊外校 1校（600食）	現調理場： 15,000食提供

● 施設建設に関する比較

建設費	約 45 億 2 千万円（1箇所、類似施設を参考に試算） 鉄骨一部鉄筋コンクリート造、延べ面積 5,180 m ² を想定	約 97 億 3 千万円（32箇所、他市事例を参考に試算） モデル事例、600食、351,060千円を1校あたりの食数ごと校分で算出	約 69 億 4 千万円（11箇所） 左に同じ	
当初試算（上段） 見直し後（下段）	約 45 億 2 千万円	約 76 億 1 千万円（▲ 2.1 億 2 千万円） モデル事例からランチャールーム分の費用（75,660千円）を除いて上記と同じく算出	約 55 億円（▲ 1.4 億 4 千万円） 左に同じ	

● 管理運営に関する比較

調理員の数	60人（約 2 億 5 千万円/年） 現在のドライ運用の人員を基本とし、副食の提供とする。 アレルギ一対応食は含まない。	144人（約 5 億 5 千万円/年） 他市の調理員配置の例を参考に算出、副食の提供とする。 アレルギ一対応食は含まない。	95人（3 億 7 千万円/年） 左に同じ	現状：正規職員 22名 臨時職員 38名
維持管理費	1 億 5 千万円/年 光熱水費、燃料費などの管理コストと給食の配送経費	144人（約 5 億 5 千万円/年） 1 億 2 千万円/年 光熱水費、燃料費は、食数によりばらつき、配送経費（卸市制校）を要しない。	95人（3 億 7 千万円/年） 1 億 4 千万円/年 左に同じ、給食の配送経費は必要と異なる。	ドライシステム化 正規職員 25名 臨時職員 45名
当初試算（上段） 見直し後（下段）	1 億 5 千万円/年	1 億 2 千万円/年	1 億 4 千万円/年	
計	約 4 億円/年	約 6 億 7 千万円/年	約 5 億 1 千万円/年	
当初試算（上段） 見直し後（下段）	約 4 億 4 千万円/年（増 4 千万円）	約 6 億 7 千万円/年	約 5 億 1 千万円/年	

B市 学校給食施設設置方式に関する比較検討

	自校方式	給食センター方式	概要（必要に応じて親子方式を記述）
施設・改修 関連	<ul style="list-style-type: none"> ○比較的新しい小学校2校（境小、渡小）の給食室が有効活用できる ■小学校5校、中学校3校で別棟給食室の新設が必要 ■別棟整備による学校敷地の減少、又は新規用地買収が必要 ■3校は新設敷地にグラウンド利用が不可避 ■全10校で機器点検や施設修繕が必要となり、業務量・経費が増大 	<ul style="list-style-type: none"> ○一元化による規模拡大で、洗浄・消毒等をはじめ各種作業の機械化や機器のグレードアップが可能 ■センター新設のための用地買収が必要 ■各小学校給食室の配膳室への転換が必要 ■各中学校に配膳室が必要 	<p>【親子方式】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○境小、渡小の余剰能力が生かせ、自校方式より施設整備費が軽減可能 ■早期実施や余剰能力の活用を図るには良い方法であるが、ほとんどの学校で新設予定の敷地市では中途半端な方法となる
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ■全10校で機器点検や施設修繕が必要となり、業務量・経費が増大 	<ul style="list-style-type: none"> ○施設の管理者が常駐しており、メンテナンスがスムーズ 	<p>【親子方式】</p> <ul style="list-style-type: none"> △自校方式より多少軽減できる
整備経費	<ul style="list-style-type: none"> 8校で給食室を別棟新設 総事業費 1.1億4千万円 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センター新設、各校配膳室整備 総事業費 約9億円 	<p>【親子方式】</p> <ul style="list-style-type: none"> 6校で給食室新設、4校で給食室改修等 総事業費 9億4千万円
運用 体制	<ul style="list-style-type: none"> ■学校敷地内の搬入路等が狭く、食材搬入車の転回等が困難な学校が多い ○日々の調理数変更等の細かい変更に対応しにくい ■複数の調理工員を兼務するため不効率 	<ul style="list-style-type: none"> ○食材搬入がスムーズ ○食材が一括納入となり、納入経費の軽減や納入業者の選択柔軟化等が期待できる ○調理工程の完全分業、洗浄業務等への大型機器の導入等により、各業務の効率化が図られ、少ない調理員数で実行可能 ○調理員への調理指導等が行いやすい 	<ul style="list-style-type: none"> *栄養士3名体制（学校配置2名、市教委1名）で、献立については現状でも市内統一献立
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ■複数の調理工程を兼務するため、衛生管理上で細心の配慮が必要 ■栄養士の学校配置は2名であり、多くの学校は調理員のみで衛生管理を実行 	<ul style="list-style-type: none"> ◎調理業務の完全分業が行えるため、衛生管理面において非常に有効 ○調理員への衛生管理面での指導等が容易 ■食中毒が発生した場合、大規模になり易い 	<p>【親子方式】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■衛生管理面では自校方式と変わらない
配送・配膳	<ul style="list-style-type: none"> ○給食配送の必要がなく、出来上がり後の配膳についても調理員が兼務可能 ■調理員が調理作業中に、牛乳・パン・デザートの手入れ等に手をとられる 	<ul style="list-style-type: none"> ■各学校への配送が必要となる ■配膳員の配置が必要 ■配送回収の時間が決まっているため、給食時間の変更等がしにくい 	<ul style="list-style-type: none"> *専任の配膳員が配置されれば、学校現場の負担は現状より軽減する
喫食	<ul style="list-style-type: none"> ○調理終了から教室到着まで短時間で、給食が比較的温かい 	<ul style="list-style-type: none"> △配送時間も短く保温食缶を使用するため、教室到着までの温度低下は少ない 	<ul style="list-style-type: none"> *自校方式でも、喫食までには多少なりとも冷めるため、本市の状況では大きな差はないと考えられる。
運営経費	<ul style="list-style-type: none"> 約1億3千3百万円 	<ul style="list-style-type: none"> ◎約7千2百万円 	<p>【親子方式】</p> <ul style="list-style-type: none"> 約1億1千8百万円 【現状】 約9千1百万円

◎○長所、■短所、△いづれでもない、「*」は概要

全10校計3,000食を調理

C市 学校給食施設設置方式における事業費の比較

評価の項目		共同調理場方式	自校調理場方式
施設概要	必要敷地面積	約 7,500 m ²	約 6,450 m ²
	施設延べ面積	約 3,000 m ²	約 3,860 m ²
	提供可能食数	6,500 食	300 食×1校/400 食×1校/500 食×5校 600 食×2校/800 食×2校/1,500 食×1校
施設整備費 (除く用地費)	建築工事費	1,200,000 千円 (400 千円/m ²)	1,544,000 千円 (400 千円/m ²)
	調理設備費	762,000 千円 (見積り・炊飯除く)	766,000 千円 (見積り・炊飯除く)
	配送車費	28,800 千円	—
	既存施設改修費 (10,000 千円/箇所)	—	120,000 千円
	合計	1,990,800 千円	2,430,000 千円
運営委託費	栄養士人件費	3 人 17,700 千円/年	12 人 70,800 千円/年
	調理運営費	101,000 千円/年	272,000 千円/年
	必要従業員数	社員 16 名程度・パート 27 名程度	社員 38 名程度・パート 45 名程度
	運搬・回収費	28,000 千円/年 (配送員 8 名)	—
	合計	146,700 千円/年	342,800 千円/年
維持管理委託費	維持管理費 (10 千円/m ²)	30,000 千円/年	38,600 千円/年
建物耐用年数期間総費用 (28 年)		6,938,400 千円 (247,800 千円/年)	13,109,200 千円 (468,185 千円/年)

学校給食センター耐震診断結果の概要

1. 耐震診断の結果

群馬県建築士事務所協会により平成21年7月～22年2月に診断を実施した。

○第1センターの耐震性能 Dランク

○第2センターの耐震性能 Dランク

※耐震診断により得られた構造耐進指標等により耐震性能をランク付けする。

耐震性能の高いAランクから順次B・C・Dと性能が劣るランクとなる。

Dランクは「耐震性能が非常に低く、大規模な改修が必要」を示す。

※近隣の給食センターの改築は、概ね築30年の老朽化によるものが多い。

耐震化を理由とする事例は少ない。

2. 大規模改修の内容（群馬県建築士事務所協会の診断に伴う参考資料）

(1) 工期： 5～6か月間以上 大半の外壁を撤去し施工⇒改修中調理不可

(2) 工事内容： 本体工事 + その他工事

種 別	摘 要
本 体 工 事	<p>○補強工事】</p> <p>東西ブレース補強 10か所 (交換9か所、新設7か所)</p> <p>下屋ブレース交換 4か所</p> <p>柱脚交換(下部1m) 37か所</p> <p>南北方杖補強 6か所</p> <p>ポスト柱撤去・新設 37か所</p> <p>屋根ブレース交換・新設 56か所</p> <p>柱梁接合部の補強 18か所</p> <p>梁棟部の補強 9か所</p> <p>○附帯工事</p> <p>仮設、解体、外装、内装工事</p>
その他工事等	<p>電機、機械設備 撤去・改修工</p> <p>給食設備機器 移設・復旧工 (給排水・換気設備等)</p> <p>各種設備保管倉庫 借料</p>

(3) 改修に伴う主な課題

① 改修期間中の代替給食

7,200食の民間受託業者(学校給食としての認識)、搬送車増数

現行の給食費内での調理等

② 厨房機器リース物件の対応

洗浄機5台、コンテナ乾燥消毒保管庫1式、スチコン3台のリース料、

一時移転保管の倉庫料等

③ ボイラー改修

昭和56年に第1センター、昭和63年に第2センターのボイラーを設置。

耐用年数(15年)から大規模修繕又は新設が必要。

④ 外壁撤去施工に伴う対応

工事期間中の虫・ほこりの侵入のため、厨房機器類の倉庫移設保管が必要。

学校給食検討アンケートの結果について

期 間：平成23年12月

回答数：8校（小学校5.中学校2.養護）計168人

① 給食センター老朽化により、耐震補強のため改築または建て替えしなくてはならないことを知っていますか？

・はい … 30人 (17.9%) ・いいえ … 138人 (82.1%)

② 1で知っているとした方は、どこで知りましたか？

・市P連会議で、PTAから (3) ・市議会 ・新聞 ・広報たてばやし (4)
 ・友人から (4) ・学校 ・学童 ・議員から (2) ・市の関係者から (3)
 ・母親委員会、センター見学、センター職員から (4) ・保護者から

③ お子様在学习中、お子様と同じ給食を食べたことがありますか？

・ある … 92人 (54.8%) ・ない … 68人 (40.5%) 回答なし … 8人

※「ある」の回答率が高いのはPTA関係者だからかも？

④ 3であると答えた方はどのような機会(企画)にどこで食べましたか？

【いつ】 学校・学年活動（母親学級・家庭教育学級・給食参観・給食試食会・親子活動 等）(100)、
 子どもの幼稚園、校外生活指導委員会 (2)、母親委員会 (2)

【場所】 学校 (95)、給食センター (7)、幼稚園

⑤ その時食べた給食の感想を教えてください。

・おいしかった。栄養バランスが良い。自分たちの頃より献立が増えている 等 (82)
 ・量が少ない (2) ・冷たい ・麺がのびていた
 ・その他（子どもと一緒に食べられて嬉しい。懐かしい。等）

⑥ 学校での給食のことをお子様と話したことがありますか？

・ある … 142人 (84.5%) ・ない … 26人 (15.5%)

⑦ 6であると答えた方は、どんなことを話しましたか？

・メニューのこと (61)
 ・給食の感想（おいしい、好き嫌い、どのくらい食べたか、アレルギー、栄養 等）(47)
 ・給食で何が好きか (7) ・おいしいと話している (2) ・おいしくないと話している (1)
 ・給食の量のこと (2) ・味について (1)
 ・給食の子どもの様子 (2) ・感謝するように話している

8 給食費の金額について、どのように思いますか？

- ①ちょうど良い … 154人 (91.7%)
- ②高いと思う … 2人 (1.2%)
- ③安いと思う … 12人 (7.1%)

9 8で②③と回答した方は、どのくらいの金額が適当だと思えますか？

- ・もう少し高くてもいい (1) ・2,000円くらい (1) ・4,200円くらい (2)
- ・5,000円くらい (5) ・6,000円くらい (1)

10 これからの給食にどんなことを望みますか？

- ・安全性 (13)
- ・バランスのよいメニュー (20)、栄養のある給食 (1)
- ・今までどおり、おいしい給食を (27)、メニューに満足 (1)
- ・心(思い出)に残る給食、バラエティーに富んだメニュー (5)
- ・放射能の測定をしてほしい。(4)
- ・地元の食材を使ってほしい。(3)
- ・国産の食材を使ってほしい。
- ・体に良くないので牛乳は出さないでほしい。
- ・郷土料理など変ったメニューを入れてほしい
- ・魚料理を多く出してほしい。
- ・広報の裏表紙のレシピも参考になっております。
- ・自校かセンターかしっかりと計画的に取り組んでいただきたい。
- ・自校給食 (2)

館林市学校給食検討委員会設置要綱

(目的)

第1条 館林市立学校給食センターの今後の運営等について調査及び検討を行い、学校給食の向上を図ることを目的に、館林市学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(任務)

第2条 委員会は、次の事項を調査及び検討し、その結果を館林市教育委員会教育長（以下「教育長」という。）に報告するものとする。

- (1) 耐震化に向けた学校給食センターの今後の運営方式に関する事。
- (2) 給食施設の整備に関する事。
- (3) その他、学校給食に関する事。

(構成)

第3条 委員会は、委員25人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育長が委嘱する。

- (1) 学識経験者
- (2) 市内小学校及び中学校のPTA代表者
- (3) 関係団体の代表者
- (4) その他教育長が必要と認める者

(委員長及び副委員長)

第4条 委員会に委員長及び副委員長1人を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選により定める。

3 委員長は、委員会を代表し会務を総理する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、必要に応じて委員長が招集し、議長となる。

2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

3 委員長は、必要があると認めたときは、委員以外の者を出席させ、意見又は説明を求めることができる。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、学校給食センターにおいて処理する。

(任期)

第7条 委員会は、第2条の任務を達成した時点で解散する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関して必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、平成23年7月25日から施行する。

(会議招集の特例)

2 この要綱の施行後、最初に開かれる会議は、第5条第1項の規定にかかわらず、教育長がこれを招集する。

館 林 市 学 校 給 食 検 討 委 員 会 委 員 名 簿

No.	役 職 名	氏 名	備 考
1	委 員 長	笠 原 賀 子	
2	副 委 員 長	横 山 芳 正	
3	委 員	三 輪 龍 雄 後任:北 爪 清	
4	委 員	川 島 康 宏	
5	委 員	水 野 三 千 代	
6	委 員	武 田 富 仁	
7	委 員	田 部 井 真 弓	
8	委 員	西 田 忠 宏	
9	委 員	久 保 田 雄 志	
10	委 員	澤 邊 隆 子	
11	委 員	渋 井 一 優	
12	委 員	小 島 美 恵	
13	委 員	遠 藤 謙 一	
14	委 員	泉 田 一 美	
15	委 員	春 山 治 三 郎	
16	委 員	新 井 朋 代	
17	委 員	長 谷 川 俊 一	
18	委 員	奥 平 和 美	
19	委 員	田 村 英 之	
20	委 員	赤 坂 晴 代	
21	委 員	遠 山 千 代	
22	委 員	阿 部 裕 幸	
23	委 員	赤 坂 守 民 後任:坂 本 敏 広	
24	委 員	原 康 浩	