

尼崎市中学校給食基本計画

平成30年1月

尼崎市教育委員会

- 目 次 -

はじめに

第1章 中学校給食の実施に関する方向性について

1 基本計画の位置づけ	1
2 実施にあたっての基本的な考え方	2
(1) 基本理念	2
(2) 基本的な方向性	2
ア 完全給食及び全員喫食の実施	2
イ 安全・安心な給食の提供	2
ウ 適温による給食提供	2
エ 食育の推進	2
オ 学校運営・教育環境への影響の軽減	2
カ 円滑な導入	2
3 実施方式	3
(1) 実施方式の概要	3
(2) 経費試算	3
(3) 基本計画策定に係る市民意向調査	3
(4) 実施方式の比較検討	4
ア 自校調理方式	4
イ 給食センター方式	4
ウ 親子方式	4
エ デリバリー弁当方式	5
(5) 採用する実施方式	5

第2章 施設整備等に関する方向性について

1 施設整備の考え方	6
(1) 食数の設定	6
(2) 給食センターに必要な機能	7
ア 学校給食機能	7
イ 食育推進機能	7
ウ 事務機能	7
エ 省資源・省エネルギー推進機能	7
オ 食中毒対策機能	7
カ 異物混入対策機能	7
(3) 各エリア構成	7
(4) 給食センターの建設候補地	7

2	整備・運営手法	8
(1)	給食センターの整備・運営手法	8
(2)	各中学校の配膳室の整備	9
3	災害時の対応	9

第3章 望ましい中学校給食の実現に向けた取組みについて

1	給食の運用	9
(1)	献立内容、献立数、副食品数	9
ア	おいしい給食の推進	9
イ	献立数	9
ウ	副食品数	10
(2)	献立作成及び給食物資の選定・調達	10
ア	献立作成	10
イ	給食物資の選定・調達	10
(3)	食器具及び食缶類	10
ア	食器具	10
イ	食缶類	10
(4)	地産地消	10
(5)	米飯給食	10
(6)	食物アレルギー対応	10
(7)	給食費	11
2	学校給食を活用した食育の推進	11

第4章 事業スケジュールについて

1	事業スケジュール	11
---	----------	----

参考資料

はじめに

本市の中学校における昼食は、これまで親子のふれあいを深め、子どもの成長や健康状態などに応じた細かな対応ができることから、家庭からの弁当持参を基本としつつ、家庭弁当を持参しない日に利用できる中学校給食事業を全中学校で実施してきました。

一方、近年のライフスタイルの多様化などから、食を取り巻く環境が大きく変化し、子どもたちの食生活・食習慣の乱れから、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向など健康への影響がクローズアップされており、食の重要性が以前にも増して大きくなっています。

こうした状況を背景に、全国的に中学校給食の実施が進んでいることや、本市においても中学校給食の実施を望む保護者の声が高まっていること、市議会での陳情採択といった社会情勢の変化等を踏まえ、本市での中学校給食実施を前提に、平成 28 年 1 月に学識経験者や保護者の代表者、校長、教員、市民の代表者で構成する尼崎市立中学校給食検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置し、本市の中学生にとって望ましい給食の実施に向けた検討を行ってきました。

検討委員会では、衛生管理をはじめ、適温での給食提供、喫食までの時間、食育の取組み、学校環境・学校運営への影響、給食の開始時期などを中心に協議を重ね、4 つの実施方式（自校調理方式、給食センター方式、親子方式、デリバリー弁当方式）におけるメリットやデメリットなどの比較検討が行われた結果、安全・安心な給食提供、適温による給食提供、早期の給食開始、中学校の限られた敷地の課題、学校間における給食開始時期の公平性の確保など、総合的な観点から、「尼崎市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい。」と意見集約されました。

市では、検討委員会からの報告や市民意向調査の結果も考慮し、中学校給食の実施方式の検討を行った結果、「集中的な衛生管理による安全・安心な学校給食を提供できること」、「教育活動への影響が少ないこと」、「全校一斉に給食を提供できること」、「将来の財政負担が比較的少ないこと」などの観点から、**給食センター方式により平成 34 年度の開始を目途に実施することとします。**

その上で、望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な方向性を示す「尼崎市中学校給食基本計画」（以下「基本計画」という。）を策定しました。

第 1 章 中学校給食の実施に関する方向性について

1 基本計画の位置づけ

この基本計画は、学校給食法や食育基本法、学校給食実施基準など、学校給食及び食に係る法律や基準をはじめ、市の上位計画である尼崎市総合計画や尼崎市教育振興基本計画等との整合を図るとともに、将来にわたり、持続可能な運営ができるよう、現在及び将来の財政状況なども考慮し、望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組み等についてまとめたものです。

中学校給食の実施にあたっては、学校現場での給食指導や安全管理などの運用面のほか、厳しい財政状況の中で、施設整備や安定的な運営のために必要となる財源の確保など、十分な準備や調整が必要となりますが、安全・安心に配慮しつつ、栄養バランスのとれた給食を安定して提供できるよう、この基本計画に沿って取組みを進めていきます。

2 実施にあたっての基本的な考え方

(1) 基本理念

成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた給食を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用しながら食育の推進に取り組むことにより、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることを目指します。

(2) 基本的な方向性

中学校給食を適切かつ効果的に実施するための基本的な方向性として、上記の基本理念とも照らし合わせ、次のとおり整理しました。

ア 完全給食¹及び全員喫食の実施

- ・ 栄養バランスのとれた給食を提供するとともに、望ましい食習慣を形成し、生徒の健全な心身を育むため、完全給食を実施します。
- ・ 同じ献立を同じ環境で食べることにより、生徒間のコミュニケーションを深めたり、統一的な食育指導ができるといった教育的意義を踏まえ、全員喫食により実施します。

イ 安全・安心な給食の提供

- ・ 衛生面への配慮を重視し、学校給食衛生管理基準やHACCP²の概念に基づく高い衛生基準による施設整備・運営を行い、安全管理や衛生管理の徹底を図ります。
- ・ 食物アレルギーを有する生徒も含め、全ての生徒が給食時間を安全に過ごせるよう、食物アレルギー疾患対応マニュアルを整備し、誤配食防止等、安全に配慮します。

ウ 適温による給食提供

- ・ おいしい学校給食を実施するため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく喫食できるよう、適温提供します。

エ 食育の推進

- ・ 生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を習得することができるよう、中学校給食を生きた教材として活用します。
- ・ 食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに理解を深めるとともに、感謝の心を育成します。

オ 学校運営・教育環境への影響の軽減

- ・ 中学校給食の実施に伴う学校運営や教育環境への影響をできる限り軽減するよう配慮します。
- ・ 教職員の負担軽減や不安解消を図るための取組みを進めます。

カ 円滑な導入

- ・ 学校給食法に基づき実施する中学校給食として、公平性を重視しつつ、可能な限り早期かつ円滑に給食が実施できるよう取組みます。

¹完全給食とは、給食内容がパン又は米飯、ミルク及びおかずである給食です（学校給食法施行規則第1条第2項）。

²HACCP（ハセップまたはハサップ）とは、「Hazard Analysis and Critical Control Points」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。原料の入荷から製造・出荷の工程で、たと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・継続的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保障しようという考え方です。

3 実施方式

(1) 実施方式の概要

実施方式の検討にあたり、検討委員会において協議された次の4つの実施方式について、本市の実情や課題を踏まえた上で、どの実施方式を採用するべきか検討を行いました。

【実施方式の概要】

実施方式	概要
自校調理方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式
給食センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
親子方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式
デリバリー弁当方式	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式

(2) 経費試算

市としては、厳しい財政状況にあっても、安全・安心な給食を安定的に提供するために、将来の財政負担も考慮して検討する必要があります。

その判断材料とするため、上記の4つの実施方式について、本市で実施した場合の経費について試算を行いました。

なお、試算はモデルプランでの概算額であり、施設整備条件、整備時期、敷地条件、業務内容等によって変動します。なお、経費の内訳は資料1をご参照ください。

	初期経費	運営経費（単年度）
自校調理方式	約 53 億円	約 7 億円
給食センター方式	約 39 億円	約 6 億円
親子方式	約 40 億円	約 7 億円
デリバリー弁当方式	約 3 億円	約 6 億円

(注釈) ・調理、洗浄、配膳業務は委託を想定しています。

- ・初期経費には開業準備費を、運営経費には就学援助費を含んでいます。
- ・大規模修繕、厨房機器の更新等の経費は含んでいません。
- ・自校調理方式の試算には、校舎と給食室をつなぐ渡り廊下の整備費等は含んでいません。
- ・給食センター方式は、給食センターを1箇所としています。
- ・親子方式は、小学校を親校とし、中学校の子校と1対1で対応することを想定しています。
- ・給食センター方式、親子方式、デリバリー弁当方式の試算には、配膳室に係る改修費等を含んでいます。

(3) 基本計画策定に係る市民意向調査

基本計画策定にあたり、市民意見聴取プロセス制度に基づき、市民意向調査を実施しました。

その結果、実施方式に関する意見として、主に自校調理方式、給食センター方式、自校調理方式又は親子方式での実施を望む意見が寄せられ、いずれの方式の場合においても、早期の実現を望む意見が多くありました。

自校調理方式や親子方式での実施を望む方からは、適温提供や食中毒発生時の拡散リスク、

食育の充実に関する意見が多くありました。

一方、給食センター方式での実施を望む方からは、開始時期の公平性や学校環境への影響の軽減、コストに関する意見、集中した高い衛生管理についての意見が多くありました。

市としては、調査結果より、早期の給食実施、衛生管理の徹底、適温での給食提供、教育環境への影響の軽減、アレルギー対応、食育の充実などに配慮することが重要であると判断しました。

(市民意向調査の詳細は資料2をご参照ください)

(4) 実施方式の比較検討

「2 (2) 基本的な方向性」や各実施方式の一般的な特徴を踏まえ、本市で中学校給食を実施する場合の実施方式別の比較検討を行いました。

ア 自校調理方式

調理から喫食までの時間が最も短く、適温提供に適していること、調理員と生徒の交流がしやすいこと、食中毒発生時の被害が他の学校に波及しないなどのメリットがあります。

一方、本市の中学校は給食室の設置が予め想定された校舎レイアウトになっていないため、多くの中学校では、給食室の設置に必要なスペースを確保することが困難であることや、仮に中庭等の樹木を伐採して給食室を建設した場合、学校敷地内の別の場所に緑地の確保が必要となるなど、学校行事や部活動などの教育活動への影響が少なからず生じることとなります。

さらに、全中学校で同時期に給食を開始することが難しく、近年、この方式で給食を開始した自治体においても、学校間で開始年度に大きな差が生じています。本市において、17校同時に給食室の整備を行うには、施工業者の確保や工事の進捗状況を管理するマンパワーの確保等の面から、全校での早期かつ一斉実施には課題があります。

イ 給食センター方式

給食センター用地としての条件を満たす市有地を活用することで、全校一斉実施が可能であること、集中管理による高度な衛生管理が可能であること、食物アレルギー対応専用の調理室を設けることにより、安全で効率的な食物アレルギー対応が可能であること、中学校に給食室を設置しないことから学校敷地への影響が少ないため、学校行事や部活動などの教育活動に大きな影響がないこと、調理機能を集約することで、効率的な運営を図ることができるなどがメリットとしてあげられます。

一方、食中毒発生時には、広範囲に被害が及ぶ可能性があること、適温提供のため保温性に優れた食缶を使用する必要があること、調理員と生徒との日常の交流が難しいなどの課題があります。

ウ 親子方式

配送先となる子校には給食室を建設しないことから学校敷地への影響が少ないこと、調理施設が分散されるため、食中毒発生時の被害が給食調理校である親校と、その配送先の子校に限定されるなどのメリットがあります。

一方、本市で仮に実施する場合、小学校の給食室で調理した給食を中学校へ配送することとなり、この場合、小中学校2校分の給食調理を行うため、調理を2回繰り返すことから、調理途中で厨房機器の洗浄作業を行わざるを得ず、衛生管理上のリスクが高まること

や、限られた時間内で2校分の調理を完了させるため、作業工程が煩雑になり、小学校の献立内容の見直しが必要になるなど、小学校給食の安全性と質の低下が懸念されます。

また、小学校の給食室は安全・安心な給食を提供するためのドライ化整備工事をほぼ完了しており、新たに中学校分を調理するにあたり、調理能力を増強させるための厨房機器の増設・入れ替えといった改修・増築工事が二重投資となるほか、中学校に給食を配送するためのコンテナを洗浄・消毒して保管するスペースを新たに小学校内で確保する必要があります。

さらに、親校となる小学校給食室が、当該校以外の学校にも給食を提供する場合、建築基準法上「工場」という扱いになり、用途地域の変更もしくは同法第48条の特例許可を受ける必要があるなどの課題があります。

エ デリバリー弁当方式

民間事業者の調理施設を活用するため、市として給食調理施設の整備が不要であり、各中学校の配膳室の整備にとどまることから、最も早期の実施が可能であり、初期経費も最小限に抑えることができるなどのメリットがあります。

一方で、民間事業者が所有する調理施設や厨房機器に行政が日々関与することが難しく、衛生管理面に課題があること、弁当箱形式による提供となるため、個別の量の調整や適温提供ができないこと、きめ細かい食物アレルギー対応は困難であること、この方式を採用した自治体が別の方式へ転換している現状から、本市にとっての望ましい中学校給食と位置付けることに課題があります。

(実施方式の比較検討一覧は資料3をご参照ください。)

(5) 採用する実施方式

採用する実施方式については、複数の実施方式を組み合わせることについても検討しましたが、実際に運営する段階で食材の調達や食物アレルギーの対応、事故発生時の対応など、様々な点で実施方式ごとに異なった対応が必要となり、実施方式を統一した場合と比較するとコストや負担が増加すると考えられることや、生徒・保護者への公平性の観点からも好ましくないと判断しました。

その上で、検討委員会から提出された検討報告内容や「2 実施にあたっての基本的な考え方」を踏まえ、市民意向調査の結果も参考にしつつ、本市の実情や課題に対応し、安定的に安全・安心な中学校給食を提供していくことができるよう、長期的な視点から、検討を行いました。

その結果、次の理由から、「はじめに」に記載したとおり、**中学校給食の実施にあたっては、給食センター方式の採用が最善であると判断しました。**

ア 集中的な衛生管理による安全・安心な学校給食が提供できること

集中管理による高度な衛生管理の徹底により、食中毒発生リスクや拡散リスクを低減させることが可能である。また、食物アレルギー対応専用の調理室を設けることで安全で効率的な対応が可能になる。

イ 学校敷地への影響が最小限であり、生徒にとって教育活動への影響が少ないこと

給食センター方式では、給食施設を学校敷地とは別の場所に整備することになるため、生徒にとって教育活動への影響が少ない。

ウ 全校一斉に給食を提供できること

給食センターの整備と並行して各中学校の配膳室を整備することにより、全校一斉に給食を開始することが可能である。

エ 将来の財政負担が比較的少ないこと

管理運営費用が比較的抑制でき、厳しい財政状況の中で将来の財政負担の軽減を図ることが可能である。

オ 適温で給食を提供できること

保温・保冷に優れた食缶を用いることで適温提供が可能である。

カ 生徒の発達段階に応じた食育を推進できること

生徒の発達段階に応じた献立の研究や栄養教諭による食に関する指導が可能である。

第2章 施設整備等に関する方向性について

1 施設整備の考え方

学校給食は、極めて高度な衛生管理が求められることから、給食センターの施設・設備の整備にあたっては、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、H A C C Pの考えを採り入れ、食品の流れと人の流れ(動線計画)について明確かつ厳密に計画することとします。

(1) 食数の設定

平成29年5月1日時点の対象食数としては、市内17中学校の生徒9,718人に教職員約600人を加えた約10,300食/日となっています。

生徒数の長期的な予測として、国立社会保障・人口問題研究所の推計をもとに平成26年までの直近5カ年間の本市の人口動態の実績値を加味して一部修正した尼崎人口ビジョンの基本推計における10歳から14歳までの推計人口に、現状の生徒数などを考慮して算出したところ、生徒数は、平成37年に約10,500人とピークを迎え、その後、徐々に減少に向かうと予測されます。

一方、本市では、尼崎市総合計画、尼崎版総合戦略に基づく取組みを進める中で、「ファミリー世帯の定住・転入の促進」を最重要の目標として掲げ、教育や子どもの安全・安心など、子育て世代のニーズに応える取組みに力を入れ、子育て世帯の転出超過の抑制を目指していることや、大規模な宅地開発などと連動して人口増加が起きている地域もあり、今後の人口変動は不確定要素が多いと言えます。

また、学校給食施設は食数だけでなく学級数などによっても施設規模に影響を与えることから、将来へのフレキシブルな対応性や、メニューの多様化、厨房設備のトラブル等への対応余力を考慮した調理能力を設定しておく必要もあります。

これらのことを総合的に判断し、将来にわたって無理なく安定して給食を供給できる適切な食数として、生徒数のピークと想定される平成37年に対応した11,000食/日を給食センターの最大調理能力として設定します。

なお、将来的には人口動態や生徒数の動向を踏まえ、その時点で施設の有効活用などについて検討する必要があります。

(2) 給食センターに必要な機能

給食センターに必要な次の機能の整備を計画します。

ア 学校給食機能

安全・安心でおいしい学校給食を提供するため、高度な衛生管理体制を確保し、食中毒や異物混入の発生リスクを抑えた施設にするとともに、保温性の高い二重食缶を採用するなど、安定的に質の高い給食を提供できるようにします。

イ 食育推進機能

生徒が学校給食を通じて食の大切さや地域とのつながりを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることができるよう食育を推進します。

ウ 事務機能

給食エリアと職員や来客が出入りする事務エリアと明確に区分することで、人による汚染拡大を防止し、徹底した衛生管理を図ります。

エ 省資源・省エネルギー推進機能

光熱水費をはじめとする施設の維持管理コストを軽減できるような設備を導入します。

オ 食中毒対策機能

中学校においてノロウイルスなどの感染症が疑われる場合、他の食器具とは別に、適切に洗浄・消毒ができる専用の対策室を設けるなど、ウイルスの拡散を防止します。

カ 異物混入対策機能

外来者が給食エリアに容易に立ち入ることができないよう完全に区分するとともに、施錠システムを設けるなど、衛生面及び防犯機能に配慮した整備をします。

(3) 各エリア構成

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄などを行う諸室を有する給食エリア、事務室などの諸室を有する事務エリア、排水処理施設、ゴミ置き場、駐車場などの設備を有する附帯エリアに分けて整備をします。

(給食エリアにおける作業区域の区分イメージや作業動線イメージは資料4をご参照ください)

(4) 給食センターの建設候補地

給食センターは、建築基準法上、「工場」として位置付けられ、基本的には工業系の用途地域(準工業地域、工業地域、工業専用地域)に整備する必要があります。その他の立地条件として、一定規模以上の敷地面積を有していること、交通アクセスが良いこと、インフラが整備されていることなどが挙げられます。

給食センターの建設箇所数については、市域がコンパクトであり、道路環境も整備されていることから、効率的な事業運営を行うため、1箇所とします。

なお、用途地域の条件を満たし、活用できる可能性のある市有地については次の3箇所が考えられます。

【給食センター建設候補市有地一覧】(供用中、一部稼働中を含む。建ぺい率・容積率はいずれも 60% : 200%)

候補地名	西向島公園	小田南公園 (南側未供用部分)	公設地方卸売市場
所在地	西向島町 91	杭瀬南新町 3 丁目 3	潮江 4 丁目 4 番 1 号
用途地域	工業専用地域	工業地域	準工業地域
面積 (m ²)	全体約 5,430 m ²	未供用部分全体約 18,236 m ² のうち約 9,000 m ²	全体約 64,000 m ² のうち 約 9,000 m ²
備考	・既存建築物が無い。 ・建物を複層階にする必要がある。	・必要な敷地面積を有している。 ・敷地に接する道路の拡幅工事が必要である。	・必要な敷地面積を有している。 ・敷地全体の再整備が必要である。

これらの建設候補地は、いずれも円滑に施設建設を進める上で解決が必要な課題があることから、引き続き情報収集や検討等を行い、早期に解決を図るよう取組みます。

また、最終候補地は、都市計画法や建築基準法等の適合性を考慮する必要がありますが、「市域の中心部に位置する」「必要な面積が確保できる」「各中学校への配送時間が短い」「食材調達の利便性が高い」ことなどから、公設地方卸売市場を優先的に検討します。

2 整備・運営手法

(1) 給食センターの整備・運営手法

給食センターの整備については、従来方式（公設公営方式）のほか、公設民営方式、PFI方式（Private-Finance-Initiative）などの官民連携手法がありますが、近年、給食センターを整備するにあたり、他自治体では官民連携手法により整備を行う事例が多く見られます。（PFI方式等の概要等については、資料5をご参照ください。）

その理由としては、民間企業の資金や技術、ノウハウを活用し、設計・建設・維持管理・運営を一括発注して業務の包括化を図り、事業のリスク管理を効率的に行うことでコストを削減できることが挙げられます。コストについては、従来方式と比較して総事業費を削減できる割合として、VFM(Value For Money)という概念があります。これは、支払い(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で、他自治体の給食センター整備において、ばらつきはあるものの、一定のVFMが見込まれることが公表されています。

また、給食センターを建設するにあたっては一定の初期投資を必要としますが、財政負担の軽減及び平準化を図ることができます。それに加え、給食センターの整備・運営についての確かなモニタリング体制の構築を行うことで、安定的に継続して給食を実施することが可能となります。

こうした状況や本市の厳しい財政状況を踏まえ給食センターの整備・運営手法については従来方式に優先し、官民連携手法の導入を基本に進めていきます。具体的な整備・運営手法

については、今後、庁内協議を進めていきますが、官民連携手法を導入する際の業務範囲は、設計・建設業務、開業準備業務、維持管理業務、調理等運営業務であり、献立作成や給食物資の選定・調達等は、教育委員会が中心となって行います。

(2) 各中学校の配膳室の整備

全ての中学校に配膳室を整備します。配膳室は普通教室約1教室分とし、配送の関係上、原則として既存校舎内1階に確保するよう各中学校と協議を行い、計画していきます。

配膳室には、給食センターからの給食の受け入れや、安全に給食を提供するために配膳員を配置します。

また、各中学校における配膳室の整備については、学校によって設置する場所や内容が異なること、整備する時期についても各校の状況を考慮しながら進めていく必要があるため、従来方式により整備を進めます。

3 災害時の対応

災害発生時において、学校給食施設は調理設備があることから炊き出しなどの役割を求められることがあります。しかし、インフラ（電気・水道・ガス等）の途絶時にも稼働できる施設にすると、より多くの設備投資が必要となり、将来にわたりその維持管理費も大きな負担となります。

こうしたことから、本市では、効率的かつ現実的な対応として、受水槽の貯水機能としての活用や、移動式煮炊き釜の導入について検討します。

第3章 望ましい中学校給食の実現に向けた取組みについて

1 給食の運用

中学校給食の実施にあたり、今後、学校現場と調整を図るとともに関係各所と協議を重ねる必要がありますが、次のとおり整理し、取組みを進めていきます。

また、本市における小学校給食のさまざまな取組みを中学校給食にも活かしていきます。

(1) 献立内容、献立数、副食品数

ア おいしい給食の推進

中学校給食においても化学調味料を使わず、削り節・煮干し・昆布・とりがらを使ってだしを取るなど、食材の持ち味を活かした調理を行います。また、四季折々の行事食や国際理解に繋がる外国の料理も織り交ぜるなど、豊富な献立による魅力的なおいしい給食を提供します。

イ 献立数

安全・安心な給食を提供するために、学校給食衛生管理基準において「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」並びに「調理済み食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること」と規定されています。

そのため、食材の安定調達と調理時間の短縮による食中毒防止の観点から、中学校を2つのブロックに分け、「2献立」を採用することを基本とします。

ウ 副食品数

副食には汁物、煮物、揚物、焼物、蒸物、和え物等がありますが、生徒の栄養バランスを考慮し、「副食3品」で実施することを基本とします。

(2) 献立作成及び給食物資の選定・調達

ア 献立作成

市の管理栄養士と栄養教諭を中心に、成長期にある生徒に相応しい栄養バランスを考慮した献立を作成します。

イ 給食物資の選定・調達

物資調達委員会を設け、学校長・PTA・給食主任・栄養教諭・調理師の各代表により、食材の安全性や品質等を確認して選定することにより、安全で安定した物資の確保を行います。

(3) 食器具及び食缶類

ア 食器具

食器具については、安全な材質であることのほか、破損時の危険性や、重量による生徒や調理員等への負担、食材による着色、汚損・変形の有無などの観点を考慮し、PEN食器（ポリエチレンナフタレート製樹脂食器）の導入を基本とします。

イ 食缶類

適温で安全・安心な提供ができるよう、保温や保冷に優れた二重食缶を採用し、作りたての品質を保持して提供します。

(4) 地産地消

米と牛乳は兵庫県産を中心に使用し、市内産の小松菜や青ねぎ等の野菜、市の伝統野菜や特産品を取り入れることにより、地域の産業や食文化への理解と愛着を深め、食を大切にす

る心を育てます。

(5) 米飯給食

米飯給食を充実することは、油脂依存型食生活の改善や、小麦アレルギーのある生徒への配慮、兵庫県産米の使用による地産地消の推進につながり、教育的意義があることから、給食センターに炊飯室を設け、おいしく温かい米飯給食を原則週5日実施します。また、白米だけではなく、玄米、炊き込みご飯、混ぜご飯、赤飯、ピラフなど、多様な米飯給食を提供します。

(6) 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については、全ての生徒が給食時間を安全に過ごせるよう、関係者が相互に連携し、組織的に対応することが不可欠です。

中学校給食においても、食物アレルギー疾患対応マニュアルを整備するとともに、給食センターにアレルギー専用室を設け、他の調理作業と区分し、除去食を基本とした個別対応食を提供します。

また、個別対応食用の食器及び配送については、保温性があり識別可能な容器を活用するなど、きめ細かな対応と各工程におけるダブルチェックの徹底による誤配食事故防止策を講じます。

さらに、中学校教職員を対象にしたアレルギー疾患対応研修会を実施し、アレルギー疾患

の理解と正確な情報の共有、日常の事故予防の取組み、発症時における迅速な対応方法等について周知徹底を図ります。

(7) 給食費

給食に係る経費のうち、食材料費については学校給食法の規定に基づき、保護者負担とし、それ以外の調理施設・設備に係る経費、人件費などの管理運営に係る費用は市が負担します。

なお、給食費の額については、学校給食摂取基準や他自治体の状況、社会経済情勢等を勘案し、献立内容と併せて給食実施までに決定します。

2 学校給食を活用した食育の推進

子どもたちに対する食育は、心身の成長や人格の形成に大きな影響を与え、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む基礎となることから、中学校給食を生きた教材として活用した食育を推進します。

給食センターでは、生徒の発達段階に応じた献立の研究や、栄養教諭が各中学校に出向いて食に関する指導を行ったり、社会体験活動の受け入れ施設とすることなどを検討します。

また、給食センターが広く市民に開かれた食育の拠点となるよう、食に関する講義や、夏休みの料理教室等の開催を検討するとともに、給食センターだよりの発行や学校給食関係のホームページ開設などを通じた食育や学校給食に関する情報の発信や、学校現場や家庭・地域と連携した食育の取組みについても検討します。

第4章 事業スケジュールについて

1 事業スケジュール

官民連携手法を導入し、円滑に整備等が進むことを前提に、給食開始時期を平成34年6月と想定し、課題整理や検討を進めます。

なお、平成24年度から実施している中学校弁当事業は、給食開始時に廃止します。

【給食センター整備に係る主なスケジュール(案)】

年度 内容	平成30年度				平成31年度				平成32年度				平成33年度				平成34年度			
	4 ~ 6 月	7 ~ 9 月	10 ~ 12 月	1 ~ 3 月	4 ~ 6 月	7 ~ 9 月	10 ~ 12 月	1 ~ 3 月	4 ~ 6 月	7 ~ 9 月	10 ~ 12 月	1 ~ 3 月	4 ~ 6 月	7 ~ 9 月	10 ~ 12 月	1 ~ 3 月	4 ~ 6 月	7 ~ 9 月	10 ~ 12 月	1 ~ 3 月
候補地の確定、整備計画作成、事業手法の検討及び確定・評価	◆	◆	◆	◆																
事業者募集、契約等					◆	◆	◆	◆	◆											
設計・建設									◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆					
開業準備																				◆
事業運営																				◆

なお、各中学校の配膳室の整備については、給食センターの整備期間中に順次行うよう計画を進めます。

参 考 資 料

各実施方式に係る経費試算の内訳・・・・・・・・・・・・・・・・・・資料 1

市民意向調査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・資料 2

実施方式の比較検討一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・資料 3

学校給食における発生施設別食中毒発生件数(平成 9 年度～平成 2 6 年度)・・・・資料 3 - 2

給食エリアのイメージ・・・・・・・・・・・・・・・・・・資料 4

従来方式と官民連携手法の概要等・・・・・・・・・・・・・・・・・・資料 5

資料1 各実施方式に係る経費試算の内訳

		自校調理方式	給食センター方式	親子方式	デリバリー弁当方式
初期経費					
関係施設	設計、工事関係費	約 40 億円	約 27 億円	約 33 億円	
	厨房機器、食缶、備品等	約 12 億円	約 9 億円	約 3 億円	0 円 (1千万円の単位の四捨五入による)
配膳室	設計、工事関係費		約 3 億円	約 3 億円	約 3 億円
開業準備費		約 1 億円	約 1 億円	約 1 億円	
合計 ...a		約 53 億円	約 39 億円	約 40 億円	約 3 億円
運営経費					
建物等保守管理費、光熱水費、修繕費等		約 2 億円	約 1 億円	約 1 億円	約 5 億円
調理・洗浄・配膳業務費		約 4 億円	約 3 億円	約 3 億円	
配送・回収業務費			約 1 億円	約 1 億円	
就学援助費		約 1 億円	約 1 億円	約 1 億円	約 1 億円
合計(1年間)		約 7 億円	約 6 億円	約 7 億円	約 6 億円

試算上の注釈	共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・モデルプランでの概算額であり、施設整備条件、整備時期、敷地条件、業務内容等に応じて変動します。 ・調理、洗浄、配膳業務は委託を想定して試算しています。 ・大規模修繕、厨房機器の更新等の経費については含んでいません。 ・各項目ごとに1千万円の単位を四捨五入しているため、合計が合わない場合があります。 			
	各実施方式ごとの事項	<ul style="list-style-type: none"> ・校舎と給食室をつなぐ渡り廊下の整備費等は含んでいません。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1箇所とした場合で試算しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校を親校とし、中学校の子校と1対1で対応するものとして試算しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳室は内装改修費や設備費を改修費として試算しています。

資料2 市民意向調査結果

(1) 調査実施期間

平成 29 年 5 月 1 日(月)～5 月 31 日(水)

(2) 対象者

市民等(市民意見聴取プロセス制度では、広く意見を募集することで各種情報や専門的知識の提供も期待できることから、居住地や年齢にかかわらず、本市の市政に関心をもっていただける全ての方々を対象としています。)

(3) 意見提出者数

66 人

(4) 意見の内容・件数

内容	件数
実施方式に関すること	62
早期実現に関すること	23
衛生管理に関すること	18
適温提供に関すること	15
コストに関すること	11
公平性(開始時期)に関すること	9
学校環境への影響の軽減に関すること	9
献立・食材の充実に関すること	9
アレルギー対応に関すること	8
食育に関すること	8
近隣への影響の軽減に関すること	2
実施時期の明示に関すること	1
小学校給食の水準の維持に関すること	1
地元雇用に関すること	1
その他	2
計	179

資料3 実施方式の比較検討一覧(1/2)

:良い :普通 :課題有り

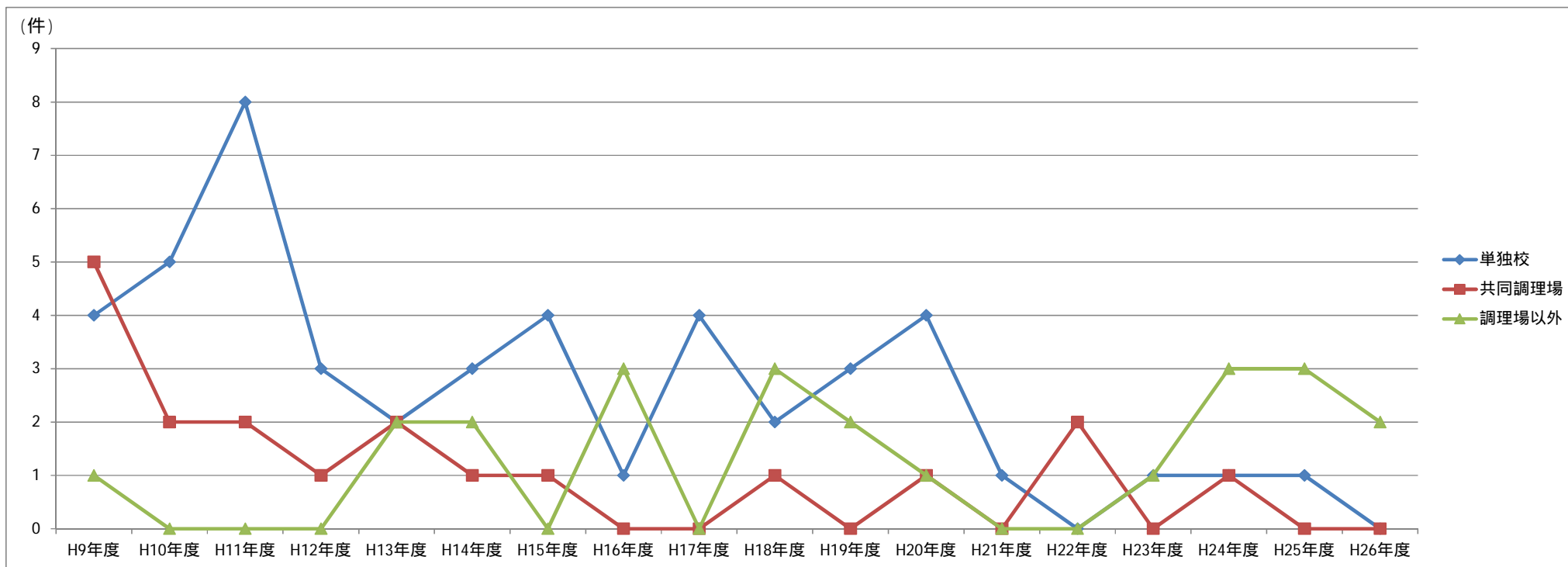
	注	検討内容	自校調理方式	給食センター調理方式	親子方式	デリバリー弁当方式
1	完全給食及び全員喫食の実施	「完全給食」及び「全員喫食」の実施	・「完全給食」「全員喫食」が可能である。	・「完全給食」「全員喫食」が可能である。	・「完全給食」「全員喫食」が可能である。	・「完全給食」「全員喫食」の実施にあたり、近隣で本市の予定食数を弁当箱形式で提供できる民間事業者の確保に課題がある。
2	安全・安心な学校給食の提供	調理施設・中学校配膳室の衛生管理	・各中学校ごとの給食室に文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理が求められるが、汚染作業区域、非汚染作業区域の区分けなどには一定のスペースが必要となり、多くの中学校で課題がある。	・文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理が求められるが、集中した高度な衛生管理が可能である。	・親校(小学校)と子校(中学校)2校分の親校の給食室で調理を行うため、調理を2回転させることとなり、調理途中で厨房機器の洗浄作業が入るなど、作業工程が複雑化し、衛生管理上のリスクが高まる懸念がある。 ・子校に配送するためのコンテナを洗浄・消毒する設備が親校の給食室にはなく、新たに整備するスペースの確保にも課題がある。	・民間事業者が所有する調理施設となるため、常時、衛生管理状況の把握することに課題がある。
3		食中毒発生時の拡散リスク (発生施設別食中毒発生件数は資料3-2を ご参照ください。)	・各中学校ごとの給食室での調理となるため、食中毒が発生した場合、被害範囲は最小限にとどまる。	・大量調理となるため、食中毒が発生した場合、被害範囲が広がる懸念がある。	・親校ごとの給食室での調理となるため、食中毒が発生した場合、被害範囲は最小限にとどまる。	・民間事業者の調理施設が複数箇所になる可能性があり、食中毒が発生した場合の被害範囲が広がる懸念がある。 ・民間事業者の調理施設は他の受注もあるため、他の受注要因による食中毒リスクが懸念される。
4		調理後2時間以内の喫食	・各中学校ごとの給食室での調理となるため、調理後2時間以内の喫食が可能である。	・市内での給食センター建設となるため、配送車両の台数の工夫により、調理後2時間以内の喫食が可能である。	・親校ごとの給食室での調理となり、一般的に子校分を調理してから親校分を調理し、子校分は、配送時間を見込んで親校での調理に入るため、親校と子校の組み合わせなど配送の工夫が必要であるが、調理後2時間以内の喫食は可能である。	・弁当箱への盛付けに要する時間、配送時間を考慮する必要があるが、一定規模の調理が可能な民間事業者を近隣で確保することに課題があり、2時間以内の喫食は困難なことが想定される。
5		食物アレルギー対応	・小学校給食と同様の食物アレルギー対応が可能である。 ・各中学校ごとで可能な対応に差が生じる場合がある。	・食物アレルギー対応専用調理室を設けることで、専門の調理員による調理や、市内で統一した対応が可能である。	・小学校給食と同様の食物アレルギー対応が可能であるが、親校は子校のアレルギー対応食の調理も行うこととなるため、負担増となる。	・民間事業者の調理場は他の受注面で多種多様な調理を行っているため、食物アレルギー対応は困難であり、コンタミネーションの危険性が懸念される。
6		適温提供	・各中学校ごとの給食室での調理となるため、適温での給食提供が可能である。	・調理後、各中学校への配送が必要となるが、保温・保冷に優れた食缶を使用すれば、適温提供が可能である。	・親校での調理後、中学校への配送が必要となるが、保温・保冷に優れた食缶を使用すれば、適温提供が可能である。	・弁当箱による提供のため、食中毒発生防止の観点から副食(おかず)は10度以下に冷却して提供する必要があり、適温提供は困難である。 ・副食の冷たさが「美味しくない」という評価につながる可能性が懸念される。
7	適温による給食提供等	提供献立内容	・各中学校ごとの給食室での調理となるため、小学校と同様の献立の提供が可能である。	・給食センターでも小学校と同様の献立の提供が可能である。	・限られた時間内で2校分の給食調理を完了させるため、小学校の献立内容の見直しが必要になるなど、小学校給食の質の低下が懸念される。	・弁当箱への盛付けとなるため、献立に制約がある。 ・複数業者委託の可能性が高く、保有している調理備品が異なるため、市が指示する献立の調理が難しい可能性がある。
8		体格差などによる量の調整	・配膳で量の調整は一定可能である。	・配膳で量の調整は一定可能である。	・配膳で量の調整は一定可能である。	・副食(おかず)の量の調整は困難である。 ・主食(ごはん)の量の選択も現実的には困難である。

資料3 実施方式の比較検討一覧(2/2)

：良い ：普通 ：課題有り

	柱	検討内容	自校調理方式	給食センター調理方式	親子方式	デリバリー弁当方式
9	食育の推進	食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> 各中学校ごとの給食室での調理となるため、調理員との交流や栄養教諭等による食育の取組が行いやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センターを食育の拠点とし、生徒の発達段階に応じた献立の研究、栄養教諭による各中学校での食育指導が可能である。 社会体験活動の受け入れ施設としての検討が可能である。 広く市民に食に関する講義を行うなどの施設活用が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校には栄養教諭が配置されないため、食育の取組みには工夫が必要となる。 親校の栄養教諭の負担が大きくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間事業者の調理員との交流が難しく、栄養教諭等の配置もないため、食育の取組みには課題がある。
10	学校運営影響・学校環境への影響	給食室、配膳室整備にあたっての影響	<ul style="list-style-type: none"> 中学校敷地内に一定規模の給食室を整備する必要があるが、生徒動線や食材業者の車両搬入経路等を考慮した建設スペースを確保することに多くの学校で課題がある。また、給食室新設に伴いスペースが狭くなることで、生徒の教育活動のスペースが更に狭められるなどの影響が懸念される。 	<ul style="list-style-type: none"> 各中学校は配膳室のみの整備となるため、影響は最小限に抑えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校は、当該校以外の給食を調理し、配送することになるため、「工場」扱いとなり、建築基準法上の用途地域の変更や同法第48条の特例許可を受ける必要があり、課題がある。 親校では給食室増築、配送用コンテナ保管スペースなどが必要となるため、親校におけるスペースの確保に課題がある。 子校には配膳室のみの整備となるため、子校の影響は最小限に抑えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 各中学校は配膳室のみの整備となるため、影響は最小限に抑えられる。
11	開始時期等	給食提供開始までのスピード	<ul style="list-style-type: none"> 順次、各中学校の給食室の整備を行うことになるが、全ての中学校で同時に整備を行うには施工業者の確保や工事の進捗状況を管理するマンパワーの確保等に課題があり、早期の実施は困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センター用地の確保や、その土地にかかる条件整理や整備、大規模な施設整備が必要なことから、一定の時間がかかる。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校である小学校給食室の整備、厨房機器の入れ替え、コンテナスペースの整備等を行うには、施工業者の確保や工事の進捗状況を管理するマンパワーの確保等に課題があり、早期の実施は困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> 各中学校の配膳室のみの整備となるため、早期の実施が可能である。
12		給食提供開始時期の公平性	<ul style="list-style-type: none"> 全ての中学校で同時に整備を行うには施工業者の確保や工事の進捗状況を管理するマンパワーの確保等に課題があり、一斉の実施は困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センター整備に一定の時間がかかるものの、各中学校の配膳室の整備を並行して行うことで、全ての中学校で一斉の実施が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校である小学校給食室の整備、厨房機器の入れ替え、コンテナスペースの整備等を行うことになるが、同時に整備を行うには施工業者の確保や工事の進捗状況を管理するマンパワーの確保等に課題があり、一斉の実施は困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> 各中学校の配膳室のみの整備となるため、一斉の実施が可能である。
13	実施に伴う財政負担	初期経費・運営経費	<ul style="list-style-type: none"> 初期経費、運営経費ともに最も高くなる。 	<ul style="list-style-type: none"> 初期経費、運営経費ともにデリバリー弁当方式以外の方式と比べると比較的安く抑えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 本市では、安全・安心な給食を提供するため、小学校の給食室をドライ化整備をほぼ完了しており、新たに中学校分を調理するための厨房機器の増設・入れ替えといった改修・増築工事が二重投資となる。 運営経費として子校への配送経費、親校での調理業務委託経費が必要となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 初期経費が安く抑えられ、運営経費は他方式と比較すると最も安価である。

資料3 - 2 学校給食における発生施設別食中毒発生件数（平成9年度～平成26年度）



	H9年度	H10年度	H11年度	H12年度	H13年度	H14年度	H15年度	H16年度	H17年度	H18年度	H19年度	H20年度	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度	計
単独校	4	5	8	3	2	3	4	1	4	2	3	4	1	0	1	1	1	0	47
共同調理場	5	2	2	1	2	1	1	0	0	1	0	1	0	2	0	1	0	0	19
調理場以外	1	0	0	0	2	2	0	3	0	3	2	1	0	0	1	3	3	2	23
計	10	7	10	4	6	6	5	4	4	6	5	6	1	2	2	5	4	2	89

（出典）独立行政法人 日本スポーツ振興センター 公表資料（直近）

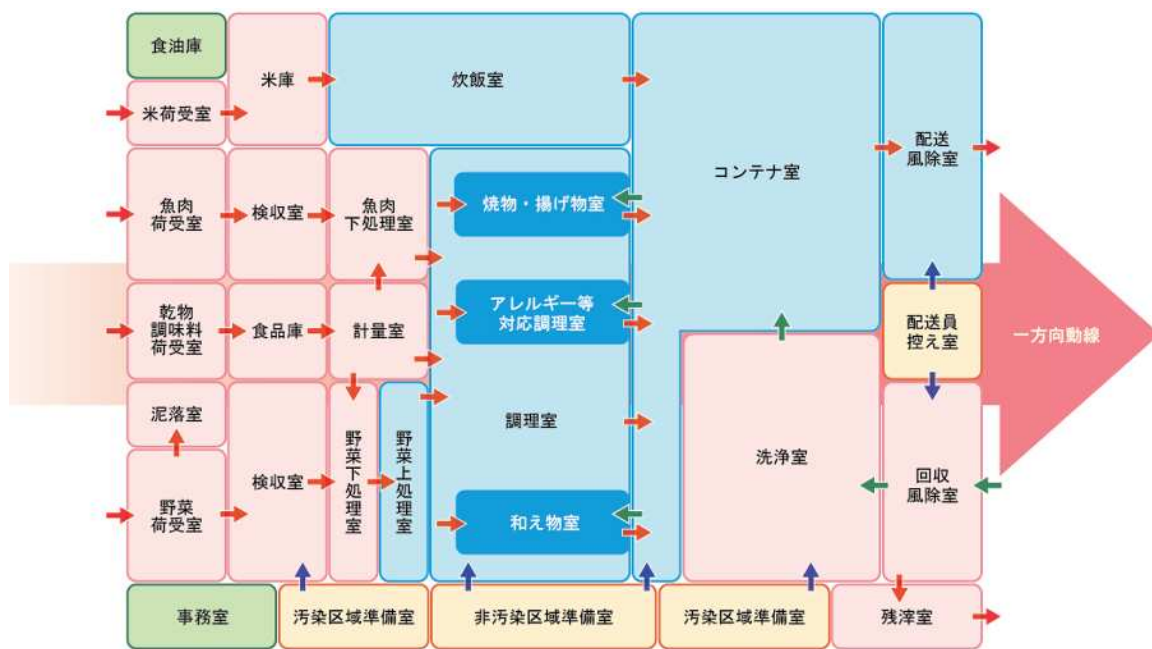
調理場以外：パン業者、製菓業者、製麺業者、冷凍魚加工業者

資料4 給食エリアのイメージ

1 給食エリアの作業区域の区分イメージ

区分	内容
給食エリア	汚染区域 【荷受室、検収室】原材料の荷受、鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 【食品庫、計量室、食油庫、米庫】食品の保管、計量場所 【下処理室（肉魚/野菜）】食品の選別、皮むき、洗浄等を行う場所 【洗米室】米を洗う場所 【器具洗浄室】汚染区域の器具類の洗浄、消毒場所
	非汚染区域 【調理室】食品の切裁、煮炊き調理、配缶場所 【焼物、揚物室】焼物、揚物、蒸物の調理、配缶場所 【炊飯室】炊飯、配缶場所 【和え物室】加熱及び冷却、調味、果物の切裁、配缶場所 【アレルギー等対応調理室】アレルギー食を調理する場所 【コンテナ室】食品・食缶の搬出場所 【器具洗浄室】非汚染区域の器具類の洗浄、消毒 【配送風除室】食品・食缶等の搬出場所

2 給食エリアにおける適切な作業動線イメージ



パスツール方式：食材の一方通行化を実現するため、人や台車の往来をなくし、食材だけを受け渡す方式をいいます。

資料5 従来方式と官民連携手法の概要等

1 従来方式と官民連携手法の概要

	従来方式
	分離発注方式
概要	・ 設計企業、建設企業、維持管理企業、運営企業に対してそれぞれ個別に発注する方式(維持管理・運営を民間委託とせず、市直営で実施することもある)
資金調達	市
施設所有	市

	官民連携手法		
	PFI (Private Finance Initiative) 方式		
	BTO (Build-Transfer-Operate)	BOT (Build-Operate-Transfer)	BOO (Build-Own-Operate)
概要	<ul style="list-style-type: none"> 設計・建設・維持管理・運営業務を一括して発注する方式 維持管理・運営のノウハウを活かして施設整備を実施 本事業のための会社 (SPC) を設立 施設整備費は民間資金を活用し、事業期間中に割賦払い 建設後、施設所有権を市に移管 <p>所有権移転</p>	<ul style="list-style-type: none"> 設計・建設・維持管理・運営業務を一括して発注する方式 維持管理・運営のノウハウを活かして施設整備を実施 本事業のための会社 (SPC) を設立 施設整備費は民間資金を活用し、事業期間中に割賦払い 運営業務期間満了後、施設所有権を市に移管 <p>所有権移転</p>	<ul style="list-style-type: none"> 設計・建設・維持管理・運営業務を一括して発注する方式 維持管理・運営のノウハウを活かして施設整備を実施 本事業のための会社 (SPC) を設立 施設整備費は民間資金を活用し、事業期間中に割賦払い 運営業務期間満了後も施設所有権は民間 <p>所有 (民間)</p>
資金調達	民間	民間	民間
施設所有	民間 市	民間 市	民間 民間

	官民連携手法
	公設民営 = DBO (Design-Build-Operate) 方式
概要	<ul style="list-style-type: none"> 設計・建設・維持管理・運営業務を一括して発注する方式 維持管理・運営のノウハウを活かして施設整備を実施 グループとの基本契約と施設整備・維持管理運営の別に契約を締結 施設整備費は、施設整備後に一括払い
資金調達	市
施設所有	市

2 近年実施された給食センターPFI 事業一覧

(近年実施された給食センターPFI 事業について、5,000 食/日以上で、落札者が決定しているものをピックアップ)

No.	事業名	事業方式	事業類型	都道府県	自治体名	公表日 (1)	調理食数 (食/日)	VFM (2)
1	習志野市学校給食センター建替事業	BTO	サービス購入型(3)	千葉	習志野市	H28.8.10	8,000	約 9.0%
2	白井市学校給食共同調理場建替事業	BTO	サービス購入型	千葉	白井市	H28.4.13	6,500	約 10.0%
3	館林市立学校給食センター整備運営事業	BTO	サービス購入型	群馬	館林市	H27.10.15	7,000	約 12.0%
4	桜井市立学校給食センター整備事業	BTO	サービス購入型	奈良	桜井市	H27.4.30	5,000	約 5.0%
5	静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業	BTO	サービス購入型	静岡	静岡市	H27.3.6	10,000	約 19.7%
6	(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業	BTO	サービス購入型	神奈川	川崎市	H26.11.7	6,000	約 11.6%
7	(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業	BTO	サービス購入型	神奈川	川崎市	H26.11.7	10,000	約 5.6%
8	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業	BTO	サービス購入型	神奈川	川崎市	H26.11.7	15,000	約 5.6%
9	(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業	BTO	サービス購入型	埼玉	川越市	H26.10.15	12,000	約 10.2%
10	千葉市こてはし学校給食センター再整備(改築)事業	BTO	サービス購入型	千葉	千葉市	H26.5.30	8,000	約 8.2%

- 1 入札公告資料を公表した日付としています。
- 2 PFI 事業における最も重要な概念の一つで、支払い(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で、従来方式(市が直接建設した場合)と比べてPFIの方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合です。記載のVFMは落札後の割合が公表されているものについては、その割合とし、公表されていないものについては、特定事業の選定時(事業実施を正式に決定した際に公表する資料)に公表されている割合を記載しています。
- 3 給食センターを設計・建設し、維持管理及び運営を行うにあたり、民間事業者が自ら資金調達し、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です。