

一宮市学校給食調理場整備基本構想

概要書

平成 29 年 3 月

一宮市

はじめに 平成17年度の2市1町（旧一宮市、旧尾西市、旧木曾川町）の合併により、本市では現在も、旧一宮地区（共同調理場方式）と旧尾西・木曾川地区（単独調理場方式）で調理方式が異なっているが、共同調理場、単独調理場ともに老朽化が進み、早急に抜本的な対策を講じる必要性が大きくなっている。本市の給食提供方法及び施設整備運営内容について基本的な方針を整理するため、基本構想を策定した。

第1章 現状と課題の整理

共同調理場	南部・北部の2カ所。ともに築40年を超え老朽化が進んでいることに加え、衛生面（室温湿度等）が現在の衛生管理基準に不適合である。食数が多く現場に制約がかかっている。（対象校47校、26,878食）
単独調理場	老朽化が進んでいることに加え、室温等が現基準に不適合である。（対象校14校、8,639食）

※共同調理場47校のうち、5校（向山小・丹陽小・千秋小・末広小・大和南中）で調理場建設の必要面積は確保可能だが、日当たり悪化、単独調理場からの排気（高温多湿）の教室への流入、運動場から単独調理場への砂埃流入、校内動線悪化などが課題である。ほか42校も含め建設は現実的でない判断した。

第2章 アンケート調査

共同6校14クラス、単独8校14クラスに実施した。

設問		共同調理方式		単独調理方式	
おいしさ	児童生徒	「おいしい」	66.7%	「おいしい」	77.5%
		「おいしくない」	3.7%	「おいしくない」	1.2%
おかずの温かさ	夏	「十分に温かい」	90.6%	「十分に温かい」	94.3%
		「温かさが足りない、ぬるい」	9.4%	「温かさが足りない、ぬるい」	5.7%
	冬	「十分に温かい」	83.9%	「十分に温かい」	88.8%
		「温かさが足りない、ぬるい」	16.1%	「温かさが足りない、ぬるい」	11.2%

《総括》給食のおいしさとおかずの温かさには密接な関係がある。共同方式は調理後に配缶・配送するため、単独調理方式より、やや低い評価となった。共同調理場方式では、施設・設備の更新に並行して、食缶の改善も進めることが温かくおいしい給食提供につながる。

第3章 今後の整備の方向性

(1) 将来の給食提供食数の推計

市全体の提供食数は、H34年度には32,495食となり、H28年度(35,517食)から約8.5%減少すると見込まれる。

(2) 学校給食の基本理念と施設整備の基本方針

- 安全・安心な給食の提供
 - ◆安全・安心な食材を使用するとともに、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、かつHACCP（高度な衛生管理手法の国際標準）の概念を取り入れた施設に更新し、衛生的で安全な学校給食を提供する。
 - ◆地元や近隣地域の産物の献立への活用を図り、アレルギー対応にも積極的に取り組む。
- おいしい給食の提供・食育の推進
 - ◆共同方式では、配送時間短縮や食缶改善を図り、よりおいしい給食を提供する。
 - ◆苦手な食材でも、調理方法の工夫により食べやすくなるよう努めるとともに、給食の準備・後片付けの実践や、栄養士による指導を通じて食育を推進する。
 - ◆食に関する正しい知識・習慣や、食という行為が動植物の命を受け継ぐことであるということ、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図る。
- 新たな給食調理施設の早期実現
 - ◆貴重な財源を効果的かつ重点的に充て、可能な限り早期に新たな給食調理施設を整備する。

第4章 給食提供方法の比較・検討

現在共同調理場方式の47校はいずれも単独調理場方式で建設することは現実的ではなく、より早期の問題解決にはつながらないことから、ケース③と④については定性評価の対象から外した。

		ケース① (市全域を共同方式で統一)	ケース② (現状の給食提供方式を継続)	参考試算	
				ケース③ (現在共同の5校を単独に変更)	ケース④ (市全域を単独に)
イニシャルコスト		113.68億円	124.56億円	129.56億円	167.28億円
整備費・用地取得費	現在単独方式の14校	110.77億円	121.57億円	126.42億円	163.88億円
	現在共同方式の47校	1.82億円	34.65億円	34.65億円	34.65億円
新たな共同調理場	整備費	5.81億円	5.81億円	15.02億円	110.45億円
	用地取得費 (単独に変更の学校)	—	—	1.67億円	18.78億円
	現共同47校分 (9,000食×2)	53.05億円	53.05億円	53.05億円	—
	現共同47校分 (8,000食×1)	28.06億円	28.06億円	—	—
器具類	現共同47校分 (6,000食×1)	—	—	22.03億円	—
	現単独14校分 (6,000食×1)	22.03億円	—	—	—
器具類	1.22億円	1.56億円	1.79億円	2.79億円	
食缶	1.69億円	1.43億円	1.36億円	0.62億円	
ランニングコスト(一年分)		11.06億円	11.96億円	12.30億円	13.07億円
上下水道代(設計値概算)		0.38億円	0.38億円	0.38億円	0.38億円
電気代・ガス代		1.31億円	1.53億円	1.60億円	1.89億円
人件費		7.40億円	8.56億円	8.96億円	10.80億円
配送費		1.98億円	1.50億円	1.37億円	—

※ 端数処理の関係で、項目毎の金額と項目内訳の金額の合計が一致しない場合あり

総合評価・方向性

ケース①②いずれの場合も、新たな共同調理場の整備を進める必要があるため、旧一宮地区の共同調理場の新規整備を早急に実現することを中心課題に据えて、建設地の確保などに具体的に着手する。

第5章 今後の進め方

- ◆ 新たな共同調理場の整備を進める必要がある。
- ◆ 旧尾西・木曾川地区については、現調理場の機能を維持保全するための修繕等を行うとともに、給食提供方式について引き続き検討していく。

新たな調理場の特色

評価欄は、事務局の私見です

テーマ	細項目	尾西・木曽川地区 単独調理場方式	評価		尾西・木曽川地区 共同調理場方式
食数	食数	14校合計で7,832食 1校あたり、169食(朝日西小)から1,019食(木曽川中) 令和5年5月1日現在			14校合計で7,832食 令和5年5月1日現在
立地条件	場所	学校敷地内			学校外。原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域、市街化調整区域
	広さ	既存の調理場の場所以外で、現在の倍程度の床面積が必要			最低約10,000㎡(東浅井給食センター実績より)
	保有敷地	現在の学校敷地に余裕なし 用地買収(学校隣接地に限る)を要する	×	△	取得済用地無し 用地買収を要する
建設手法	手法	現給食室を稼働しながら新調理場を建設する必要有 ただし、コンテナ室を仮設し、共同調理場から一時的に運び入れる方法を採用するなど 工夫の余地あり	△	○	コンテナ室の建設の必要有 学校運営に影響を与えず、新調理場建設が可能
食材仕入	量	必要量を確保可能(1日10,000食を超えると確保が困難な場合あり) 特注できない	○	○	必要量を確保可能(1日10,000食を超えると確保が困難な場合あり) 特注が可能
	価格	高価	△	○	普通
	地産地消	地場産物野菜の採用がし易い(調理日をずらして約8,000食分を用意できる)	○	△	地場産物野菜の採用がし辛い(1日で約8,000食分の用意を要する)
おいしさ	手作り	諸室構成と調理員数に依存する 衛生管理上、手でハンバーグをこねたりすることはない	○	○	諸室構成と調理員数に依存する 衛生管理上、手でハンバーグをこねたりすることはない 特注品対応が可能
	温かさ	より温かい 既存施設のアンケートでは、共同調理場方式よりも単独調理場方式の方がやや高い	◎	○	温かい 既存施設のアンケートでは、共同調理場方式よりも単独調理場方式の方がやや高い 新施設では配送時間の短縮、食缶の工夫でほぼ変わらない
	メニュー	対応可能メニューは、諸室構成と調理員数に依存する(調理委託料は増額)	○	○	対応可能メニューは、諸室構成と調理員数に依存する(調理委託料は増額)
	提供時間の柔軟性	学校の実情に応じて時間の調整がしやすい(調理委託料は増額)	○	△	学校間で配送順の調整が必要(調理委託料・配送委託料は増額)
	匂い	匂いは外に出しません。	○	○	匂いは外に出しません。

新たな調理場の特色

評価欄は、事務局の私見です

テーマ	細項目	尾西・木曽川地区 単独調理場方式	評価	尾西・木曽川地区 共同調理場方式	
アレルギー対応	施設設備	専用スペース、器具が必要	○	○	専用スペース、器具が必要
	人員	専門の調理スタッフの配置が必要 食数当たりの費用がより割高	△	○	専門の調理スタッフの配置が必要
食育	感謝の気持ち	調理員が校内にいる 新調理場は、壁で囲まれ、外部から見えない	○	○	調理員が校内にいない 新調理場は、壁で囲まれ、外部から見えない
	食の指導	在籍の栄養教諭は9名	◎	○	在籍の栄養教諭は3名
	市内間の平等	一宮地区と尾西・木曽川地区間で、献立に差が出る	△	○	市内で同一献立を採用できる。
周辺配慮		食材納品業者は、子どもの登校時間帯に配慮せざるを得ない	△	○	食材納品業者は、子どもの登校時間帯を気にする必要がない
費用	建設費	1食当たり、より高額	△	○	1食当たり、高額
	運営経費	1食当たり、より高額	△	○	1食当たり、高額
整備日数		全校単位では、より長期	△	○	数年
その他		学校給食の合理化については、昭和60年1月21日文部省体育局長発「学校給食業務の運営の合理化について」でこれを推進するよう通知されています			学校給食の合理化については、昭和60年1月21日文部省体育局長発「学校給食業務の運営の合理化について」でこれを推進するよう通知されています