

平成 27 年度 第 1 回 一宮市学校給食審議会 議事録

日時：平成 27 年 7 月 13 日（月）午後 2 時～午後 3 時 40 分

会場：尾西生涯学習センター 5 階会議室 E

（堀課長）

開会に先立ち、5 名の方から傍聴の申し出がありましたので報告します。

（以降開会の宣言と、関係者へ謝辞、資料確認など）

（中野教育長）

お忙しい中ありがとうございます。審議会は合併後の望ましい給食のあり方を審議する場です。昨年度は給食費の改定につきまして審議、提案等いただきありがとうございました。今年度については「老朽化した学校給食調理場の更新について」ということで審議をお願いします。皆様の貴重なご意見を参考に方向性を出して行こうと考えています。

（堀課長）

一宮市学校給食審議会設置要綱により、会長が議長を務めるとなっておりますので、会長よろしくをお願いします。

（会長）

暑い日が続いておりますが、お忙しい中ご出席いただきありがとうございます。今回の議題はだいぶ難しい内容のようですが、皆様のご協力をいただき進行して行こうと思います。よろしくをお願いします。会の前に名簿の順に自己紹介をお願いします。

（名簿順に委員、事務局自己紹介）

（堀課長）

会議に入る前に、一宮市教育委員会から諮問書を提出します。教育長が読み上げます。

（中野教育長）

それでは、よろしくをお願いします。

（以降、諮問書を読み上げる）

（会長）

それでは、諮問をいただきましたので慎重に審議を進めて行きたいと思っています。今日は資料がたくさんあるので、事務局よりその説明をしていただき、今日はそれに対する質問が中心になるのではないかと思います。それでは事務局より資料の説明をお願いします。

（堀課長）

それでは、資料に基づき説明させていただきます。

（以降、資料を見ながら、どのような資料か説明）

（会長）

資料について説明いただきましたが、資料の中で分かりにくいところがあれば質問願います。

（委員）

資料3の〈調理方式別学校数〉の3つ目の全面委託(名古屋市スクールランチ)ですけど、これは名古屋市内の小中学校のことですか。

(事務局よりそうですと回答あり)

これは共同調理場？単独校？小学校はゼロになっているね。

(堀課長)

小学校は単独校方式です。中学校がこのスクールランチという方式で行っています。

(委員)

スクールランチというのはどういう方式ですか。もし機会がありましたら次の機会に教えてください。

経費の関係で資料6一番下で、平成25年度の決算と26年度で大きく違っているのは、何かを導入されたと言われたが・・・。

(堀課長)

平成26年度は厨房用備品購入費で、南部調理場で大きな釜(蒸気回転釜)を入れ替えた、ということで大きな金額となっています。また、平成26年度の決算見込み額で北部調理場のほうでロースター(焼き物機)を入れ替えた、ということです。

平成27年度予算額の南部調理場の厨房用備品購入費で自動食器洗浄機を今年の夏に入れ替える予定をしておりますので、例年よりは金額が高くなっています。

(委員)

北部はそういうのは？

(堀課長)

北部にもそういう機械はありますが、まだ更新の時期が来ていないということです。

(委員)

ありがとうございました。

(会長)

今後の検討の材料になると思うのですが、南部、北部の共同調理場を改築する、とすると、現場で出来るのか、新しく用地を確保しなければ出来ないのか、そのあたりはどうですか。

(堀課長)

次回のときに資料をそろえ説明するつもりでしたが、学校給食は提供していかなければならないので、とめる事は出来ません。今の場所で立て替えるということは給食をストップするということになるので、どうしても新しい土地を探して立て替えなければなりません。

ここ数年、新しく建てられている調理場の、資料8にあります、ここでは面積は書いていませんが、新しく建てられているところの調理場の面積は、今の倍ぐらいの広さの面積が必要となってきます。今の敷地で立て替えることは、給食を止めてはいけないということがあるので、出来ないことは間違いありませんが、仮に給食を止めたとしても、今の敷地に新しい調理場を作ろうとすることは、建築面積の関係から、新しい土地を探してそこに立て替えなければならないということになると思います。

(会長)

ということは用地の買収から始めなければならないということですね。

(堀課長)

はい。

(委員)

単独校の(調理方式を採用した)場合に、新たに単独校用の調理場というか、そういうのを作るのが可能なのは何校ありますか。この(共同調理場該当校)47校中。先ほど言われた新たに作ろうとすると倍近い面積がいる？

(堀課長)

倍近い面積です。

(委員)

そうすると例えば単独校で、自分のところの分だけ作れる面積があれば、効率が悪いかもしれないが、(該当校が)半分あれば、(共同調理場の)大きさが半分で済むような気がするが、今、47校でそういうことを調べたことはある？

(堀課長)

それはないです。

(委員)

ない・・・。

色々メリット、デメリットが書いてあるのですが(資料9)、人の問題とか色々あるのですが、栄養士は共同調理場で何人みえるか、単独だと全部の学校に一人ずつ栄養士がいるわけですか。

(堀課長)

尾西・木曾川地区に14校ありまして、県の配置基準があり、すべての学校に県の栄養士が配置されているわけではない。ということです。

(委員)

県の栄養士というのはどういうこと？

(堀課長)

市の職員ではないということです。南部調理場と北部調理場にも栄養士がみえるのですが、市の職員ではなくて、県の職員が配置される。今は3人ずつ配置されています。

(委員)

自校方式の場合は？

(堀課長)

自校の場合は、基本、各学校に1名ですけれども、食数の少ないところは1名が配置されないという基準がありますので、そこは市の臨時栄養士を雇って市が配置して単独校各校栄養士がいるという状況に一宮市はしているということです。

(委員)

何食以上であったら、県の栄養士が来て、それは全部、県の負担なんですか？

(堀課長)

県の負担です。

(委員)

南部・北部は3名ずつといわれたが、3名でいいわけ？

(堀課長)

3名が上限ということです。

(委員)

その3名については全部県の負担？

(堀課長)

県の負担です

(委員)

意外と共同調理場の場合は少なくて済むということかな、食数のわりには。

(堀課長)

配置基準がそうなっているということです。

(委員)

よく議会で話が出るのですが、アレルギー食の関係ね。米はダメ、麦はダメ、ミルクはダメ、食べるもの何があるんだというような子供さんは相当みえるのかな。

当然と思いますが共同調理場では(対応は)無理ですね。自校では対応できるのかな？

(堀課長)

今はどちらも対応していません。

(委員)

あまり酷いと、お弁当持参の子が何人かいる。知り合いの子でアレルギーの数が多いから、お弁当持参の子がいる。

(委員)

自校でも対応はなかなか難しい？

(委員)

うちは黒田なんですけど、自校で、お弁当持参の子はいる。

(委員)

ちょっとした意見ですけど、私は卸売市場のものですけれど、市の農業振興課にも話をしているが、地場野菜を有効に使ってもらおうよう、今でも一宮の日とかでやってもらっていますが、共同調理場に八百屋さんを入れるのは難しいと思うが、今日せっかく委員として出さしてもらっているので考慮願えたらという意見だけ述べさせていただきます。

(委員)

資料1の「運営方法」というのがあるが市直営と委託の差は何なのか、資料5で平成20年と21年に木曾川中学校、小信中島小学校、開明小学校を、それぞれ委託から直営に変更しているが、その理由が分かれば教えてください。

(堀課長)

市直営というのは調理業務を市職員、調理員が行うということで、委託とはその調理業務を民間の会社をお願いしているということです。基本的な考え方として、行財政改革の一環として正規の調理員が定年退職した場合、新規採用せず、パート職員あるいは嘱託で対応していくという方針が行財政改革大綱の中にございますので、正規の調理員の数が減っていけば、パート職員で対応するなり委託化せざるを得ないという状況になってきております。平成21年度に北部学校給食共同調理場を民間委託しております。さらに職員が減っていきましましたので平成26年度に木曾川中学校を民間委託しております。今後もそのような状況が続いていきますので、委託の方向へ進んでいくということになるかと思えます。平成21年度に北部調理場を委託化したことに伴い、そこで働いていた調理員さんたちの受け入れ先として、小信中島小学校と開明小学校を委託から直営に変更して、そこで仕事を続けてもらいました。

(委員)

私はずっと一宮地区なので共同調理場方式(の給食)です。去年は給食費を上げるという事で、実際に美味しくなったというか、不満は無く元から美味しかったが。ここの提案は共同調理場を建て替えるという事で、今の一宮の各校に調理場を作ることになると、お金の面とか人件費とかでちょっと厳しいであろうと、尾西・木曾川地区もそれぞれの学校を修繕していくより、将来的に第三調理場のような形になっていくほうが、無駄がないのかな。出来れば食の安全とか、異物の混入とか、子供たちにとって食の安全が保障されなければいけないと思うので、老朽化については早いうちに、ただ、お金がかかるので、こちらがすぐにといても無理かもしれないが、現在の調理場、南部、北部ともに出来るだけ早く、出来るものなら、して頂きたい。尾西・木曾川もそれぞれの学校の良さもあると思いますが、また今の社会情勢でいくと、学校にまかされる形になると、いろんな面で。それよりは共同調理場のほうがいいのかという思いも実はある。将来的に市が、どのような形で決められていくのか、それはこちらで意見として、また考えていけばいいのかどうかちょっと分からなかったもので、こちらのほうで、尾西も木曾川も一つにして進めたほうがいいのかとなれば各学校の修繕というのは見送ってあげればよい。それよりはポンと作ってしまったという形も考えるのですけれども、私の考えがそこまで練れてないのかもしれないが、また、どのように予算がかかってとか次回提案されるということなので、学校としてはやはり食の安全ということで、出来る限り早く、より衛生的な調理場ができ、衛生的な調理をしていただいで給食が提供されることを期待したいと思えます。

(委員)

共同調理場を新たに作るにしろ自校に単独調理場を作るにしろ、ともに土地の問題、お金の

問題、人の問題はまあ、栄養士が足らんようになって来るかなと思うけど、先ほど申し上げましたとおり、47校でどれだけ、今の敷地で、調理場を作る余地があるかどうか、出来たら次までに、それを含めて尾西・木曾川をどうするかも含めてのことになるかもしれませんので、その辺もまとまるようなら教えていただきたいと思います。各自校で出来るようなところがあれば、さっき言ったように、共同調理場を作るとしても（土地などが）半分で済むかもしれないし、ひょっとして金額的にも少ないし面積も少なく済むということが考えられるかと思う。それも検討材料ということでお願いできますか。

（委員）

市のこれからの方針として、自校方式とセンター方式を、例えば、このままずっと分けて考えていくのか、自校方式をセンター方式にしていくかという、先の状況が分からないと、老朽化したら単独のほうも直さないといけない、また、北部も悪くなったら直していかなければならない。単独のほうも当然直さないといけないとなると、この先展望が見えないとなると、お金がかかるばかりになると思います。この先の方針を聞かせていただけたらと思う。

このまま別個でいくのか、センター方式に統一するのか、その展望がある程度あるのか、今、議題にある改修も大事であるが、バラバラでやるとお金がかかるのではないかと、という懸念も出てくると思う。これから先2、3年という話ではなくて、先の展望が決められないとここで議論しても、当然直さないといけないということは当たり前の事ですけど、その先の展望をどう考えているのか教えてもらえたらと思う。

（杉山部長）

自校方式もセンター方式もすべて老朽化しています。それを将来的にどのような方向でまとめていくか、というちゃんとした方針があるわけではありません。ただ、先ほどの説明のとおり、施設を止めてしまうわけには行かないので、特に南部調理場は待たなしの状況になっています。まず、施設改修を早急にするべきではと思っています。ただ、土地ですね。南部をとめて建て替えるというわけには行かないので、新たな土地を求めて、そこに新しいものを建てて、南部のほうを建て替えるという流れにはなっていくと思うのですが、今、資料を作ってくれているところですが、どれだけ土地が必要になるのか、まだハッキリしていないところがあるのですが、実際には今ある土地では足りないということになると、建て替えそのものも、なかなか難しいというところがあります。共同調理場だけで成り立っていくということは、すぐには難しいと今の条件を考えるとしますので、なかなかそのあたりは長期的展望として今、確立した方向があるということではございません。いろんな資料をお出しして、ここで説明させていただいて、いろんな意見を頂戴する中で、方向についてもある程度目星がつくような議論が出来ればと思っておるのですが、これからそういった意見を頂戴して、それを参考に方向性も決めて行きたいな、とは思っているところでございます。

（会長）

資料に対する説明と同時に、委員の皆様から、すぐには出てこないと思うのですが、今後、次回までにどのような資料がほしいかというのがあればご提案いただきたい。

(委員)

出来たら、自校方式だと1人、年間いくらかかるか、年間なのか1食なのかそのときによって違うでしょうが、共同だといくらかかるか参考に、今分かればすぐに、分からなければ次回教えてください。先ほどの課長の説明で行財政改革という言葉が出ましたが、そういうことも考えなくてはイカンのかなという気がします。後、いまだと配送するのに時間がかかっているようで、温かいものを食べさせてあげたいとなると、そういうことを考えて自校方式の方がずっと安く済むということであれば、もし土地が何とかなるなら自校方式、もちろん自校方式になったときには人員の事も考えないかんですけど、今調理場で働いている人たちをそちらに回すとどうなるかなとか、そういう面でも検討してください。

(会長)

議論を進めていくのに、われわれにぶつけるのではなく市としてある程度の将来とも全体として共同調理場方式で行くのか単独調理場方式で行くのか、市として考えていただかないと、例えばですけど、現在の調理場を老朽化したから直した。単独のほうも老朽化したから直した。そしたら20年30年は議論の余地が無いということです。単独は単独のままで行く、共同は共同のままで行くということになってしまう。まったく仮の話だけれど尾西・木曾川地区を共同調理場方式にしていくというのであれば、現在単独で行っているところの老朽化を直して行くのではなく、場所を求めて作らなくてはいけないし、将来ともに単独方式で行きたいというなら、それぞれの施設をきちっとしなければならぬし……。議論ができなくなる。出来る出来ないは別にして、将来構想としてどういう方針に持って行きたいか、本当は市として統一したものが無いと答えの出しようがない。共同調理場の老朽化しているものを立て直すというのはいいいけれど、これはいいのですけれど。単独で行っているところをどうするか。今日明日の問題ではないけれど、私どもの結論の出しようがない。文面を見ると、それも老朽化しているから直したいということでは？直したら単独方式で行くということですよ。20年、30年先も。そうじゃないですか？市としては難しい問題だと思いますよ。それぞれのメリット・デメリットをどう理解してどうもって行くのか。老朽化したのを直したいというのであればさっと決めて、予算措置をして議会に諮っていけばそれで済むと思うのですが、方式そのものが前提条件のような気がします。尾西・木曾川についてはですよ。旧一宮も単独に切り替えるというのであれば別の問題ですけど。

(委員)

私がたまたまさっき言ったのは啓示的なことで、温かいものを食べてもらうにはどちらがよいか、総合的に考えると、お金の関係になってきますので、(会長、「そう、そう」と相槌) どうかと、あくまでも参考に拾えればということで、お願いしました。その上で、会長と意見が違っているのは、事務局のほうから、この場合だとこうなって、このようになるという提案をされて、それからどちらにしましょうかというのを、私どもがいろんな意見を言っ

で判断してもらおうのかなと思って、いろんなことを聞かしてもらったんですけどね。

(会長)

他の市町村の改修の状況の資料を見さしてもらおうと、年数的にはそろそろ建て直さなければいけない時期に来ている。これは当然分かる。

(委員)

先ほどから委員さんが温かい物とおっしゃられているのですが、現場で食べている、本校はセンター方式なのですが、別にぬるい訳ではございませんので、(場内から笑い声) あったかい物を食べております。

(委員)

イメージがだいぶ……。給食センターを出てから一番遅い学校まで、コースは変えているのかな? 回る順番を? ちょっと遠い所があるというような、冷めはしないですかね。

(委員)

ちゃんと保温器に入れて届いています。(委員より「すみません。」の相槌) 美味しくいただいています。

(委員)

火傷するくらい熱いのを食べたいじゃないですか。(場内から笑い声)

(会長)

どうぞご意見を。現場にみえる方の意見もあるでしょう。われわれは現場におりませんので、老朽化といっても分かりませんので。

(委員)

現場の立場からですが、本当に今、老朽化というのが厳しい状態で設備も、狭いものですから、一番問題なのが保管庫の問題なんですね。食器の保管庫が食器が乾燥されない。これは一番衛生的には問題がある部分ですが、食器が完全に乾燥されない状態で学校に行くんです。そのことは常に言っているんですが。それから消毒保管庫の温度ですね。食器の殺菌温度が上がらない。だからその辺が一番、食中毒とか、冬になるとノロウイルスとか、そういう問題で、現場としては大変だと思っています。

(会長)

今、全国的な流れとしてはどうなのでしょうね。一時はずっとセンター方式という風に、ワーッと行ったんですけど。

(杉山部長)

今ここで、そういった情報は持っていないようですので、それについても調べて次回ご報告させていただきます。

(委員)

先ほどから単独校方式にするのかセンター方式にするのかという話がかかなり出てきてはいますが、その前にセンターの規模をどのようにするかというのも問題ではないかと思って

いまして、先ほど一宮市のセンターの栄養士が 3 名という話がありましたが、それは国の配置基準があって、6001 人以上の児童生徒数の調理場は、大規模給食センターというくりになって、6001 人以上のところは 3 名という基準があります。でも、一宮市は 6001×2、分の給食を 1 場で作っていますので、それが例えば 2 場あったと（2 場に分かれていたと）したら栄養士は 6 人いるのに、今 3 人。それが、両方とも同じ規模で 2 場あるので、センター方式の調理場に栄養士が 6 人、でも、もしこれが 4 場あったら、12 人いるんですよ。で、だいたいそれで、食の指導だとか、学校に出向く回数だとか、目を配る、例えばアレルギーの子ども達にちょっと声をかけて対応できるとか、そのようなきめ細やかさも違って来るんですけど、規模の議論がまずないという状態なので、建て替えという事であれば、今の話を聞いていると今のセンター 2 場そのまま新しいのを建てたらおしまいという事ではなくて、前は 3 場あったわけですから、3 場造ったらどうなるのか、4 場造って、もう少し 1 場の食数の規模を減らしたら、リスクも下がるかもしれないし、配送の時間も短くて済むかもしれない。その代わりもう 1 場建てるにはお金がかかるので、そこら辺のこともあると思います。そこで単独校もセンター方式にしていきましょうよ、としても単独校でも食数をまとめますと 8700 食なのでもう充分大規模給食センターの量なんです。これを今の一宮地区のままの給食センターで作るのが本当に可能かどうかとか、そういうところも考えていただかないと難しいかなと思うんです。単純にどっちが安いかというのも、何センター造るかによって価格も違って来るでしょうし、1 万食以上のセンターというのは全国的にもかなり数が少ないと聞いています。大規模給食センターありきという議論よりは、もう少し規模から直していただく必要があるかな。と思うんです。それによっては価格も違って来るのでちょっとたくさんの資料になったりだとか、検討の幅が広すぎるかもしれないけれど、これから先何十年のことを考えたときに、新しい衛生基準に見合った給食センターを建てないといけませんので、作ってから 2 時間以内に子供たちが食べられるような、衛生基準だとか、食器が乾いていなくて心配ですというような、作るものより、よそう物がきれいかどうか心配をしなきゃいけないような、給食センターをもう一個建てても、それは意味がないことなので、みんなが安心して食べられるセンターを目指して考える、センターじゃないかもしれないですけど、今の大規模なセンターを全部単独に移行するのは現実的に難しいかなと思いますけど、そういうことも考えていただきたいなと思います。

（会長）

現在の食数を見させていただいても法律上の限度一杯ですね（注 1）

（委員）

他の調理場の資料を見ますと、調理能力は 1 万を超えていても、作っている食数は何千食というふうな、県内の施設も多かったですね。調理能力が、資料 8 ですけど、豊橋でも調理能力は 11000 あるけれども、食数的には 8900 とかそういう感じになっている。調理能力も、釜が千人釜といって 1000 人分作れる釜が 10 基、あれば 10000 食作れるかということ、全然そうじゃないわけで、そこらへんの数字だけで見た作れる給食ということ、安全で美味

しい給食が出せる能力というのは違うものなので、そこら辺も含めて・・・。

(会長)

(資料8の)豊橋の一番上のも調理能力は16000食あるのだけれども11000にして、現状では8900ですもんね。

(委員)

これでもかなりパンパンだと思います。作っている現場では。

(会長)

確か私の記憶では15000食以上は作れないわけでしょう？今？最大が。(注2)

(堀課長)

そのようなことは聞いたことがないが・・・。

(会長)

15000と記憶しているんですけどね。

(堀課長)

実際にはそんなところは全国的にも無いですから・・・。

(会長)

学生なんか100食作ったって、大変だ、大変だと、てんやわんややっていますよ(会場笑い)
現実の食数としては一宮が一番多いのではないのでしょうかね。1センターあたり。

(委員)

資料8の一宮市の調理食数というのはいつの時点のものですか。南部11,953と北部12,811
というのはどの時点の数字ですか。

(堀課長)

26年5月1日現在の数字です。

(委員)

今、資料1を見て頂くと南部と北部が食数13000食位、これでようやく減ってきたので、
この数字って・・・。

(堀課長)

これは、5月1日現在の生徒児童だけの数字で教職員は入っていない数字だと思います。

(杉山部長)

まず、委員さんが言われたように、単独校の中で建て替えができる敷地、調理場を作る余地があるかどうかというのは、この問題を考えるときに必要なものということで、次回までに
整えさせていただきます。それから委員さんが言われたように、食数の問題もあると思います。
先ほど申し上げたとおり、南部調理場は待ったなしの状態です。それを建て替えるためには、
どこかに一つ場所を設けてそこで造って南部のほうを建て替える。そうすると今度は北部
のほうも同じような状況ですので、北部のほうも建て替える。となると3場の状態になる。
共同調理場についてはですね。その中で、3場で食数を割って行きますと今の数字よりも落

ちてくるので、そうした考え方も1つはあると思います。こういった食数になっていくのか、ただ、建て替えるにしても、今の土地でいいのかどうか、食数が落ちても今の所で出来るかどうか。今の衛生基準というのが当然変わってきていますので、新しく建てる上ではそれを満たすような建物をとると、今の南部も北部も土地の中で出来るものなのかということもありますので、そのあたりの資料を次回お渡しするという事で今準備をしているところもございますので、そういったものをお目通しいただいた上でご検討ご意見をいただきたいなと思います。

(委員)

27年度の予算にありました食器洗浄機、これは乾燥までしっかり出来るやつなんですね。

(堀課長)

食器を洗うだけの機械です。

(委員)

さっきから出ている問題で、生乾きというか乾いていないような食器ではイカンと、それは別個で乾燥機はあるんですよ。予算には入っていないかもしれないが。あんまり乾いていない状況を何とか解消できればいいんですけれども、その辺は大丈夫なんですか。

(堀課長)

去年の6月補正のときに、ボイラーの延長時間を長くするという事で、それについては対応させていただいているということです。

(委員)

対応しているんだけど、現場からはそういう意見が出る。湯きが悪いと。その辺は対応しているというけれども、なっていないんじゃないですかと聞いている。

(堀課長)

現実問題としては食数が多いものですから、コンテナの数も多い。そこまでなかなか対応できていないというのが現状です。これはどれだけボイラーの時間を延ばしても難しいということです。

(委員)

今の部長のお話だと、すべてセンター方式にする場合の費用面、3場になるのか4場になるのか分からないのですがその費用面と、すべて単独校方式にしたときの費用面は出すということでしょうか。

(杉山部長)

今の段階でどこまで造れるかというのは、こういった大きさのもので、どの程度お金がかかるのか、まだ十分な把握ができていないので、どこまでの資料が作れるか、というところが疑問ではあるのですが、なるべく委員さんが言われたような、比較ができるようなものを、作らせていただきたいなとは思っています。

(会長)

先ほどからの話で、仮に単独校の老朽化されたものをそのまま直していくとすれば、どれく

らいかかるのか。新しく作ったらどれくらいかかるのか、おおよその数字が出ないと、後で変更もありうるわけですけど。

(杉山部長)

他の事例、他市の事例で、造った事例を参考にして、作るということは可能だとは思いますが、そのような事例があるのかどうかということもあるのですけれど、入手可能なですね。そういったところから資料を整えていきたいと思います。

(会長)

今の単独校方式のところは、老朽化を直そうとしたら、建物まで作り直さなきゃイカンかどうか。あれがいいこれがいいとなると大変なことだと思うんですよ。今日は返事をもらおうとは思いませんからいいですけど。

(杉山部長)

大規模改修する場合には、今あるものは古いものですので、十分な衛生基準といえますか、今求められているものを造るということとなると、同じところで同じものではなくて、もっと面積も広く取って造る必要が、今はあると聞いておりますので、単独校を建て替える場合にはそれなりの敷地が必要になるというふうに思っておりますので、それが可能かどうか、今の学校敷地の中で建て替えることが可能かどうか、どのくらいの余地があるか。

(会長)

大前提としては、継続しながらやるということですからね。その間スポットと止める事ができれば別ですけど。

(杉山部長)

それは大前提として出来ないと思っておりますので、止めてということにはならないと思います。それを継続しながらやるにはそれだけの場所も必要になってくるということになりますので、そういったことが可能かどうかということですね。

(会長)

そのほか皆さんからご意見いただきながら、ご意見にもとづいた資料等を次回までに作っていただきたいと思います。

老朽化したから建て直した方がいいという事は誰でも分かることですから。それで現場の意見もお聞きしたわけですけど。そのほかいかがでしょうか

(委員)

現場で毎日美味しくありがたく頂いております。私自身は一宮で育ちましたので、小さいころから給食センターの給食を食べて育ちました。今費用の面とかコストの面とか色々大変なことがかかるのは分かるんですけど、給食というのは将来の一宮市を担う子供たちが食べるもので、子ども達にとってどんなものなのかという視点もぜひ持っていただければと思うんですね。今いろんなお話を聞いていて、私たち職員、教員もそうなんですけれど自校給食を食べられている先生も、センター方式での給食を食べられている先生も両方いて、皆さんのお話を聞くとやっぱりいいところ、それぞれにいいところ、メリット・デメリット

があるので、自校方式とセンター方式の各調理場でこんな工夫をしていますという目に見える書類だけではちょっと見えなくて、時間や手間を書けたメニューが可能であるというのは自校方式で分かるんですけど、もう少しどんな形で工夫しているのか。センター方式では、一宮市を食べる学校給食とか内容的などんなことをしているのかというのを資料として用意していただければいいかなと思うんです。後、気になっているのは、ゴミの処理の仕方の問題で、私のいる南部中学校ではセンター方式で、大食缶に基本的にはゴミを入れてセンターにお返しをしているんですけど、やっぱり上手に食べてと言っても、しっかり食べてと言っても残食が多い場合もあってなかなか全部食べきれないものも多いんです。そのときゴミの量がどれくらい出て、どのようにセンターさんで処分しているかという後の状態の事も数字として、こんな形で処理をしていてこんな風に決算していますということが分かると、作る時だけではなくて最後の後始末のところまで考えてセンター方式にするのか自校方式にするのかを長い目で決めていかなければいけないのかなとも思いますので、そんなところの資料もあれば、教えていただければいいかなと思います。

(会長)

そのほかございましたらお願いしたい

今回は概ね何月ごろですか。資料の関係で少しかかるとは思いますけど。

(堀課長)

おおむね10月ぐらいを目処に2回目をやらさせていただきたい。

(会長)

今日いただきましたご意見のところをまとめましてですね、次回までに資料の作成をお願いしたいと思うんですが。それからもう1つ。パッとここで見ただけではわからないのですよね、資料は。ですから資料は必ず事前配布をお願いしたい。少なくとも1週間くらい前には、各人のところへ届けていただく。すると中身をよく検討された上で出席されますので、ぜひそれはお願いしたい。

そのほかございましたらお願いしたいですし、無ければ今日はこのあたりにして、また次回、資料を頂いて検討をさせていただきたいと思います。

それではこれくらいにしたいと思いますので後は事務局さんお願いします。

(堀課長)

第1回目の審議会につきまして貴重なご意見ありがとうございました。資料をそろえないと次の議論に発展していかないということでございますので、10月に向けて調整していきたいと思います。本日はまことにありがとうございました。

※注1・2

法律上15,000食以上は作れないと思われ、発言されているが、愛知県健康学習課にも確認したが該当する法律は見受けられなかった。

平成27年度 第1回 一宮市学校給食審議会 次第

日 時：平成27年7月13日（月）午後2時～

会 場：尾西生涯学習センター5階会議室E

1 教育長あいさつ

2 議 題

（1）老朽化した学校給食調理場の更新について

- ・学校給食調理場の現状と課題について

3 その他

平成27年度 一宮市学校給食審議会 委員名簿

委員（13名）

（順不同）

氏名	所属団体等	役職	備考
佐々木 直	修文大学	学長	
岡本 将嗣	一宮市議会経済教育委員会	委員長	
土屋 薫	一宮市小中学校長会	会長	宮西小学校
大島 純子	一宮市小中学校長会給食委員会	委員長	末広小学校
鵜飼 涉	一宮市小中学校長会給食委員会	副委員長	今伊勢中学校
大石 真由美	南部中学校	食育・給食主任	
室町 規代	木曾川東小学校	食育・給食主任	
渡邊 克己	南部学校給食共同調理場	学校栄養職員	丹陽南小学校
川島 淳子	北部学校給食共同調理場	栄養教諭	浅井中学校
野田 亜紀子	木曾川西小学校	栄養教諭	
山本 みずえ	一宮市小中学校PTA連絡協議会 母親代表会	書記	丹陽南小学校
川端 友紀子	一宮市小中学校PTA連絡協議会 母親代表会	理事	黒田小学校
星野 喜典	一宮地方総合卸売市場株式会社	専務取締役	

※委員任期の満了日は、平成29年3月31日です。

事務局（8名）

氏名	所属	役職
中野 和雄	教育委員会	教育長
杉山 弘幸	教育文化部	部長
野口 眞吾	教育文化部	次長
林 英生	一般財団法人 一宮市学校給食会	理事長
岩田 直秀	一般財団法人 一宮市学校給食会	主査
堀 裕之	学校給食課	課長
岸 泰司	学校給食課	副主監
平松 久弥	学校給食課	主査

一宮市学校給食審議会設置要綱

(設置)

第1条 一宮市の合併後の望ましい学校給食のあり方を審議するため、一宮市学校給食審議会(以下「審議会」という。)を設置する。

(委員)

第2条 審議会は、次に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱する13人以内の委員で組織する。

- (1) 学識経験者
- (2) 教育関係者
- (3) 前各号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める者

(任期)

第3条 委員の任期は3年以内とし、この要綱に基づき委嘱する日から審議終了までとする。ただし、職名をもってあてられた者はその在任期間とし、補欠又は事故により交代したときは、前任者の残任期間とする。

(組織)

第4条 審議会に会長1人及び副会長1人を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選により選出する。
- 3 会長は、会務を総理する。
- 4 副会長は会長を補佐し、会長に事故あるとき、又は会長が欠けたときは、会長の職務を代理する。

(会議)

第5条 審議会は、会長が招集する。

- 2 審議会は、会長が議長を務める。
- 3 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。
- 4 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは会長の決するところによる。

(庶務)

第6条 審議会の庶務は、教育文化部学校給食課において処理する。

(雑則)

第7条 この要綱に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、審議会が定める。

付 則

- 1 この要綱は、平成19年6月27日から施行する。

一宮市学校給食審議会の傍聴に関する規程

(趣旨)

第1条 この規程は、一宮市学校給食審議会の会議の傍聴に関し必要な事項を定めるものとする。

(傍聴の手続)

第2条 会議を傍聴しようとする者は、自己の氏名及び住所を傍聴人受付票（別記様式）に自署し、会議開始15分前までに提出しなければならない。

(傍聴人の定員及び決定)

第3条 傍聴人の定員は、5人とする。

2 傍聴は、先着順に受け付ける。ただし、定員を超えた場合は抽選により決定する。

(傍聴することができない者)

第4条 次に該当する者は、傍聴することができない。

- (1) 人に危害を加え、又は迷惑を及ぼすおそれのある物を所持している者
- (2) ビラ、プラカード、旗、のぼり、拡声器その他威勢を見せるおそれのある物を所持している者
- (3) 酒気を帯びていると認められる者
- (4) 前各号に掲げるもののほか、会議の秩序を乱すおそれがあると会長が認めた者

(傍聴人の守るべき事項)

第5条 傍聴人は、次の事項を守らなければならない。

- (1) 帽子、外とう又はえり巻の類を着用しないこと。
- (2) 飲食又は喫煙をしないこと。
- (3) 議事に対して可否を表明したり、議事の妨害となるような行為をしないこと。
- (4) 写真撮影、録音及び録画をしないこと。
- (5) 前各号に定めるもののほか、会議の秩序を乱すような行為をしないこと。

(違反に対する措置)

第6条 傍聴人がこの規程に違反するときは、会長はこれを制止し、その命令に従わないときは、これを退場させることができる。

(傍聴人の退場)

第7条 会議を非公開とする決定があったときは、傍聴人は速やかに退場しなければならない。

(雑則)

第8条 この規程に定めるもののほか、委員会の傍聴に関し必要な事項は、会長が別に定める。

付 則

この規程は、平成27年4月10日から施行する。

一宮市学校給食審議会
会長 佐々木 直 様

一宮市学校給食審議会設置要綱第1条の規定に基づき、次の事項について貴審議会の意見を求めます。

平成27年7月13日

一宮市教育委員会
教育長 中野 和雄

記

老朽化した学校給食調理場の更新について

一宮市では平成17年4月の合併に伴い、一宮地区は共同調理場方式、尾西・木曾川地区は単独校調理場方式で学校給食を提供しています。2つの共同調理場及び14の単独校調理場とも老朽化が進んでいます。現有施設をできる限り有効に活用し、修繕等をして今日に至っていますが、建替える時期が順次迫って来ておりますので、当面の課題として、老朽化施設の更新についてご審議のうえ、ご提言を賜りますようお願いいたします。

また、一宮地区は共同調理場方式、尾西・木曾川地区は単独校調理場方式という違った方式となっておりますので、併用方式を続けるのか、あるいは一方の方式に統一するののかという将来の方向性についても、必要に応じてご審議のうえ、ご提言を賜りますようお願いいたします。

学校給食の現況比較

区分・内容		一宮地区	尾西地区・木曽川地区
学校数	小学校	32校	10校
	中学校	15校	4校
	計	47校	14校
給食数 (給食初日 小中とも H27.4.9)	小学校	17,800食	5,758食
	中学校	9,356食	2,986食
	計	27,156食	8,744食
調理方式		共同調理場方式 (センター方式)	単独校調理場方式 (自校方式)
調理場	2箇所		14箇所
	南部 小学校 18校 (8,696食) 中学校 8校 (4,707食) 計 26校 (13,403食)		各学校に1箇所ずつ
	北部 小学校 14校 (9,104食) 中学校 7校 (4,649食) 計 21校 (13,753食)		
運営方法		南部…市直営 北部…委託	市直営…2校 (小信中島小、開明小) 委託…12校

平成27年度 給食数一覧表(給食初日:小学校、中学校とも4月9日)

(単位:食)

南部学校給食共同調理場				北部学校給食共同調理場				単独校調理場			
小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校	
学校名	食数	学校名	食数	学校名	食数	学校名	食数	学校名	食数	学校名	食数
大志	312	南部	933	宮西	705	北部	843	起	553	尾西第一	946
向山	622	西成	507	貴船	805	中部	904	三条	888	尾西第二	404
西成	363	丹陽	901	神山	1,083	葉栗	578	小信中島	712	尾西第三	582
赤見	338	大和	700	葉栗	581	浅井	641	朝日東	371	木曾川	1,054
浅野	548	萩原	549	瀬部	571	北方	324	朝日西	199		
丹陽	439	千秋	564	浅井南	443	今伊勢	839	開明	456		
丹陽西	871	西成東部	355	浅井北	372	奥	520	大徳	470		
丹陽南	524	大和南	198	北方	568			黒田	610		
大和東	747			今伊勢	984			木曾川西	869		
大和西	528			奥	962			木曾川東	630		
萩原	611			末広	572						
中島	378			今伊勢西	483						
千秋	434			葉栗北	492						
千秋南	370			浅井中	483						
富士	587										
西成東	407										
大和南	315										
千秋東	302										
小計	8,696	小計	4,707	小計	9,104	小計	4,649	小計	5,758	小計	2,986
合計	13,403			合計	13,753			合計	8,744		
18校		8校		14校		7校		10校		4校	
26校				21校				14校			

35,900

愛知県内の小・中学校調理方式別実施状況

<調理方式別市町村数>

(平成26年5月1日現在)

区 分	単独校のみ	共同調理場 の み	単独・共同 併 用	計
市町村数	8	36	10	54
	14.8%	66.7%	18.5%	100.0%

<調理方式別学校数>

(平成26年5月1日現在)

区 分	小学校	中学校	計
単独校	392	48	440
	40.1%	11.5%	31.5%
共同調理場 (85施設)	586	262	848
	59.9%	62.8%	60.8%
全面委託 (名古屋市スクールランチ)	0	107	107
	0.0%	25.7%	7.7%
計	978	417	1,395
	100.0%	100.0%	100.0%

学校給食の調理形態は、単独校調理場方式と共同調理場方式があるが、いずれの方式によるかは、市町村が実情に応じて決定する。(学校給食法第6条)

出典:「平成27年度市町村教育委員会学校給食主管課長等会議」資料より

	H18	H19	H20	H21	H22
公共施設					
(1)共同調理場運営	89,593,350	87,600,975	87,600,975	305,940,075	305,940,075
学校給食配送委託	89,593,350	87,600,975	87,600,975	131,637,975	131,637,975
北部共同調理場調理業務委託 (H21～)	14台 0	14台 0	14台 0	20台 174,302,100	20台 174,302,100
(2)施設整備事業	22,932,000	13,961,850	10,934,000	17,524,500	1,155,000
南部共同調理場	調理室湯用配管敷設替工事 2,625,000 機械室アスベスト除去工事 3,885,000	給湯配管敷設替工事 1,235,850 冷蔵庫取替工事 1,260,000 屋上防水工事 1,155,000 排水処理施設送風機取替工事 1,018,500 貯湯槽熱交換系蒸気配管工事 1,260,000	調理機器用電源設備工事 4,914,000	回転釜取替修繕 14台 2,856,000 自動ロースター修繕 2台 4,620,000	
北部共同調理場	冷蔵庫用冷却機その他取替工事 7,770,000 庫庫アスベスト除去工事 8,652,000	冷却機等取替工事 8,032,500	貯湯取替工事 2,922,500 調理機器用電源設備工事 3,097,500	回転釜取替修繕 14台 2,856,000 汚水管改修工事 7,192,500	耐震補強設計委託 1,155,000
(3)厨房用備品購入	37,644,762	8,031,660	165,765,075	8,517,180	9,736,104
南部共同調理場	ワゴン消毒車6台 4,182,575 二重保温食缶 ばかり	ワゴン消毒車8台 3,970,260 二重保温食缶 36個	ワゴン消毒車 6台 82,334,700 ステンレス二重バット 500個 ステンレス消毒保管庫 3台 真空冷却機 2台 真空冷却機用カート 8台 プレハブ冷蔵庫 1台 ローラーコンベア 2台 スノコ台 2台 二重保温食缶 16個	ワゴン消毒車 6台 4,354,980 二重保温食缶 24個 食器かご 10個 ほか	ワゴン消毒車 5台 4,908,729 二重保温食缶 30個 小型バット 500個 牛乳保冷库 1台(西成東小) 食器かご 20個 ほか
北部共同調理場	ワゴン消毒車6台 33,462,187 二重保温食缶 自動食器類洗浄システム	ワゴン消毒車8台 4,061,400 二重保温食缶 36個	ワゴン消毒車 6台 83,430,375 ステンレス二重バット 500個 ステンレス消毒保管庫 3台 真空冷却機 2台 真空冷却機用カート 8台 プレハブ冷蔵庫 1台 ローラーコンベア 4台 スノコ台 9台 二重保温食缶 26個	ワゴン消毒車 6台 4,162,200 二重保温食缶 24個 食器かご 20個 ほか	ワゴン消毒車 5台 4,827,375 二重保温食缶 30個 小型バット500個 牛乳保冷库 1台(貴船小) 食器かご 20個 ほか
単独校調理場管理事業					
(1)単独校調理場運営	122,981,874	127,277,232	122,191,172	108,662,969	108,662,972
学校給食調理業務委託	122,981,874 小:10校 中:4校	127,277,232 小:10校 中:4校	122,191,172 小:10校 中:3校	108,662,969 小:8校 中:3校	108,662,972 小:8校 中:3校
(2)施設整備事業	0	1,253,700	2,289,000	0	3,706,500
	0	屋上換気扇修繕工事 (尾西第一中学校) 1,253,700	ガス給湯器取替工事 (朝日東小学校) 2,289,000	0	ガス給湯器入替等工事 (木曾川東小) 3,706,500
(3)厨房用備品購入	8,631,000	6,352,500	7,806,750	16,361,100	3,292,810
	1槽シンク(尾西第一中) 冷蔵庫(木曾川西小) ガス給湯器(小倉中島小) 焼物機4台(木曾川地区小中4校)	ガス回転釜3台(黒田小) ガス給湯器(ボイラー)(木曾川中) フードスライサー(三条小)	自動食器食缶洗浄機1台 (木曾川西小) 食器消毒保管機3台 (尾西地区の中学校3校)	消毒保管機 14台 (尾西地区の小学校 7校及び 木曾川地区の小中学校 4校)	貯湯式湯沸器 1台(三条小) ガス回転釜 4基(開明小) 業務用冷蔵庫 1台(木曾川西小)

※単位:円
※出典:主要施策成果報告書

	H23	H24	H25	H26
(1) 共同調理場運営	305,940,075	302,238,825	302,318,620	310,956,295
学校給食配送委託	131,637,975	131,637,975	131,717,770	135,481,135
北部共同調理場調理業務委託 (H21～)	174,302,100	170,600,850	170,600,850	175,475,160
(2) 施設整備事業	19,068,000	185,161,200	7,476,000	0
南部共同調理場	耐震補強設計委託 4,809,000	耐震補強工事 178,834,950	天井結露防止塗装工事及び 重油地下タンク腐食防止工事 7,476,000	0
北部共同調理場	ボイラー貯湯槽コイル取替工事 1,699,500 耐震補強工事 12,599,500	屋上防水工事 6,326,250	0	0
(3) 厨房用備品購入	9,559,200	8,268,225	10,063,462	73,688,466
南部共同調理場	ワゴン消毒車 5台 二重保温食缶 30個 業務用冷凍庫 1台 高速度ミキサー 1台 ほか 4,430,875	ワゴン消毒車 5台 二重保温食缶 34個 牛乳保冷庫 1台(千秋東小) 高速度ミキサー 1台 温度計 1台 4,688,670	ワゴン消毒車 4台 二重保温食缶 69個 牛乳保冷庫 1台(今伊勢小) 自動台秤 ほか 5,677,822	蒸気回転釜 14台 ワゴン消毒車 5台 二重保温食缶 43個 自動缶切機 ほか 37,480,624
北部共同調理場	ワゴン消毒車 5台 二重保温食缶 30個 牛乳保冷庫 3台 (兼業北小ははじめ3校) ほか 5,078,325	ワゴン消毒車 5台 二重保温食缶 29個 3,579,555	ワゴン消毒車 4台 二重保温食缶 60個 自動台秤 ほか 4,385,540	自動トースター 2台 フードスライサー 2台 ワゴン消毒車 5台 二重保温食缶 40個 自動台秤 ほか 36,207,842
単独校調理場管理事業				
(1) 単独校調理場運営	108,662,972	108,656,940	108,656,940	134,799,595
学校給食調理業務委託	108,662,972	108,656,940	108,656,940	134,799,595
	小: 8校 中: 3校	小: 8校 中: 3校	小: 8校 中: 3校	木曾川中学校の調理業務を 新たに委託した 小: 8校 中: 4校
(2) 施設整備事業	2,247,000	1,959,300	2,730,000	4,066,200
	ガス給湯器入替等工事 (木曾川西小) 2,247,000	給湯設備改修工事 (開明小学校) 1,959,300	給湯設備改修工事 (尾西第三中学校) 2,730,000	給湯設備改修工事 (黒田小学校) 4,066,200
(3) 厨房用備品購入	5,649,280	6,033,930	5,640,978	6,987,654
	ガス式フライヤー 1台(木曾川東小) ガス回転釜 4基(小信中西小) 業務用冷凍冷蔵庫 1台(朝日西小) 業務用冷凍庫 1台(起小) 業務用冷凍庫 1台(朝日東小) 業務用冷凍冷蔵庫 1台(尾西第三中) ほか 5,649,280	ガス回転釜 4基(朝日東小) フードスライサー 1台(小信中西小) ステンレス製三槽シンク 1台(三条小) 業務用冷凍庫 1台(木曾川西小) ステンレス製三槽シンク 1台(尾西第三中) 包丁・まな板殺菌庫 1台(朝日西小) 野菜調理機 1台(木曾川東小) ほか 6,033,930	食器消毒保管庫 2台(起小) フードスライサー 1台(大徳小) ガス回転釜 1台(起小) フライヤー 1台(黒田小) ステンレス製二槽シンク 2台(木曾川東小) ステンレス製ワゴン運搬車 3台(尾西第一中) ステンレス製移動シンク 1台(尾西第一中) ほか 5,640,978	食器消毒保管庫 2台(三条小) 食器消毒保管庫 1台(尾西第一中) ガス回転釜 1台(三条小) ガスメーター機器 1式(木曾川西小) ガス貯湯式湯沸し器 1台(黒田小) 包丁まな板殺菌庫 1台(黒田小) ほか 6,987,654

※単位:円
※出典:主要施策成果報告書

修繕・工事・備品にかかる経費について

(単位:円)

	H27予算額	H26決算見込み額	H25決算額	H24決算額	H23決算額
器具修繕料	5,134,000	5,219,037	8,041,108	11,801,692	9,716,523
南部調理場	1,147,000	1,512,253	2,841,540	3,851,778	3,805,263
北部調理場	1,153,000	763,430	2,419,935	5,366,392	3,675,987
共同調理場_計	2,300,000	2,275,683	5,261,475	9,218,170	7,481,250
単純に47校で割った数字→	48,936	48,419	111,946	196,131	159,176
単独校調理場	2,834,000	2,943,354	2,779,633	2,583,522	2,235,273
単純に14校で割った数字→	202,429	210,240	198,545	184,537	159,662
施設修繕料	12,998,000	14,075,885	11,692,926	11,114,987	13,417,640
南部調理場	5,965,000	6,185,332	3,916,667	5,246,294	3,179,316
北部調理場	2,340,000	3,146,623	4,281,076	3,189,677	5,087,455
共同調理場_計	8,305,000	9,331,955	8,197,743	8,435,971	8,266,771
単純に47校で割った数字→	176,702	198,552	174,420	179,489	175,889
単独校調理場	4,693,000	4,743,930	3,495,183	2,679,016	5,150,869
単純に14校で割った数字→	335,214	338,852	249,656	191,358	367,919
施設整備工事請負費	9,270,000	4,066,200	10,206,000	8,285,550	3,916,500
南部調理場	2,970,000	0	7,476,000	0	0
北部調理場	2,490,000	0	0	6,326,250	1,669,500
共同調理場_計	5,460,000	0	7,476,000	6,326,250	1,669,500
単純に47校で割った数字→	116,170	0	159,064	134,601	35,521
単独校調理場	3,810,000	4,066,200	2,730,000	1,959,300	2,247,000
単純に14校で割った数字→	272,143	290,443	195,000	139,950	160,500
厨房用備品購入費	81,976,000	80,676,120	15,704,440	14,302,155	15,208,480
南部調理場	67,606,000	37,480,624	5,677,822	4,688,670	4,480,875
北部調理場	5,993,000	36,207,842	4,385,640	3,579,555	5,078,325
共同調理場_計	73,599,000	73,688,466	10,063,462	8,268,225	9,559,200
単純に47校で割った数字→	1,565,936	1,567,840	214,116	175,920	203,387
単独校調理場	8,377,000	6,987,654	5,640,978	6,033,930	5,649,280
単純に14校で割った数字→	598,357	499,118	402,927	430,995	403,520
計	109,378,000	104,037,242	45,644,474	45,504,384	42,259,143
共同調理場_計	89,664,000	85,296,104	30,998,680	32,248,616	26,976,721
単純に47校で割った数字→	1,907,745	1,814,811	659,546	686,141	573,973
単独校調理場	19,714,000	18,741,138	14,645,794	13,255,768	15,282,422
単純に14校で割った数字→	1,408,143	1,338,653	1,046,128	946,841	1,091,602

5年間の平均
↓
1,128,443
1,166,273

	学校(施設)名	調理場区分	給食開始年月	建築年月	食数・供給校数					建物面積(m ²)	
					児童数	校数	生徒数	校数	児童・生徒数		校数
一宮地区	南部学校給食共同調理場	共同	S48.4	S48.4	8,195	18	4,422	8	12,617	26	2,335
	北部学校給食共同調理場	共同	S51.4	S51.4	8,643	14	4,390	7	13,033	21	2,554
尾西地区	起小学校	単独	S23.4	S58.12	516	1			516	1	220
	三条小学校	単独	S22.5	S60.2	839	1			839	1	253
	小信中島小学校	単独	S27.2	S55.3	671	1			671	1	240
	朝日東小学校	単独	S33.5	S61.1	340	1			340	1	193
	朝日西小学校	単独	S28.12	S56.3	177	1			177	1	173
	開明小学校	単独	S30.4	S61.12	422	1			422	1	218
	大徳小学校	単独	S51.4	S51.2	441	1			441	1	214
	尾西第一中学校	単独	S53.1	S53.1			892	1	892	1	288
	尾西第二中学校	単独	S53.1	S53.1			374	1	374	1	192
	尾西第三中学校	単独	S53.2	S53.2			545	1	545	1	181
木曾川地区	黒田小学校	単独	S28.9	(S35.2)	568	1			568	1	164
	木曾川西小学校	単独	S28.9	(S34.3)	819	1			819	1	230
	木曾川東小学校	単独	S51.4	S51.4	593	1			593	1	190
	木曾川中学校	単独	S39.9	S52.12			990	1	990	1	208
計					22,224	42	11,613	19	33,837	61	

一宮地区は、小中合わせて47校、2つの共同調理場で運営

尾西地区は、小中合わせて10校、10の単独校調理場で運営

木曾川地区は、小中合わせて4校、4つの単独校調理場で運営

学校給食共同調理場開設・改築年度一覧表

マーカ一部分は、全面改築又は移転新築

施設名	設立年度	調理能力	改築年度	調理能力	調理食数								備考
					小学校		中学校		幼・保		合計		
					校数	食数	校数	食数	園数	食数	校・園数	食数	
1 豊橋市南部学校給食共同調理場	S44	16,000	H13	11,000	13	5,866	5	3,089	0	0	18	8,955	
2 豊橋市東部学校給食共同調理場	S57	14,000	15	6,423	6	3,606	0	0	21	10,029	
3 豊橋市西部学校給食共同調理場	S51	11,000	11	5,633	5	2,476	0	0	16	8,109	
4 岡崎市東部学校給食センター	S49	14,000	14	5,897	5	2,932	1	350	20	9,179	幼・保1⇒みあい養護(小・中)
5 岡崎市北部学校給食センター	S46	...	H19	12,000	14	7,057	6	3,378			20	10,435	※東部⇒H27.4～新センター(予定)
6 岡崎市西部学校給食センター	S53	15,000	8	5,318	3	2,256	3	523	14	8,097	
7 岡崎市南部学校給食センター	S57	10,000	7	4,630	5	3,042	0	0	12	7,672	
8 一宮市南部学校給食共同調理場	S48	14,000	18	7,531	8	4,422	0	0	26	11,953	
9 一宮市北部学校給食共同調理場	S51	15,000	14	8,182	7	4,629	0	0	21	12,811	
10 瀬戸市学校給食センター	S50	5,000	H10	5,000	1	43	8	3,860	0	0	9	3,903	改築
11 半田市第1学校給食センター	S45	12,000	13	7,299	0	0	0	0	13	7,299	
12 半田市第2学校給食センター	S51	6,000	0	0	5	4,029	0	0	5	4,029	
13 春日井市東部調理場	S43	6,000	H26	8,000	14	5,150	6	2,700	0	0	20	7,850	H26.9月移転新築(旧藤山台調理場)
14 春日井市前並調理場	S48	8,500	10	4,931	3	2,004	0	0	13	6,935	
15 春日井市学校給食センター稲口調理場	S50	8,500	8	5,056	4	2,355	0	0	12	7,411	
16 春日井市学校給食センター白山調理場	S54	7,500	9	4,844	4	2,340	0	0	13	7,184	
17 豊川市学校給食センター	H14	9,000	13	5,175	5	2,694	0	0	18	7,869	
18 豊川市南部学校給食センター	S62,H1 S49,S48	...	H25	10,000	13	6,322	5	3,320	0	0	18	9,642	H25.9月 旧中部・豊川・一宮・御津調理場を廃止統合し移転新築
19 津島市神守学校給食共同調理場	S47	7,000	H26	2,500	4	1,632	1	592	0	0	5	2,224	H26.9月 旧津島調理場を廃止
20 津島市暁学校給食共同調理場			H26	2,900	1	715	3	1,587	1	74	5	2,376	神守・暁の2調理場を移転新築
21 碧南市第1学校給食センター	S48	10,000	H18	5,400	4	2,432	3	1,216	5	482	12	4,130	
22 碧南市第2学校給食センター	S56	5,000	H20	3,720	3	1,949	2	978	0	0	5	2,927	
23 刈谷市第一学校給食センター	S56	15,000	6	3,697	3	2,356	7	1,031	16	7,084	

学校給食共同調理場開設・改築年度一覧表

マーカ一部分は、全面改築又は移転新築

施設名	設立年度	調理能力	改築年度	調理能力	調理食数								備考	
					小学校		中学校		幼・保		合計			
					校数	食数	校数	食数	園数	食数	校・園数	食数		
24	刈谷市第二学校給食センター	S48	10,000	H21	12,000	9	5,242	3	2,348	9	1,704	21	9,294	
25	豊田市北部給食センター	S56	7,200	…	…	9	3,455	4	1,562	5	542	18	5,589	
26	豊田市中部給食センター	S42	7,200	H9	7,200	6	4,236	3	2,419	0	0	9	6,655	
27	豊田市南部給食センター	S47	13,500	H17	10,000	8	5,367	4	2,496	13	1,819	25	9,682	
28	豊田市東部給食センター	S51	12,500	H23	13,000	24	6,851	7	3,346	15	1,440	46	11,637	
29	豊田市平和給食センター	S57	10,800	…	…	8	4,621	3	2,302	8	1,129	19	8,052	
30	豊田市藤岡給食センター	S43	…	H3	5,000	7	1,507	3	937	8	456	18	2,900	改築
31	豊田市足助給食センター	S55	2,000	H13	2,000	10	457	1	231	5	191	16	879	改築
32	豊田市稲武給食センター	S57	800	…	…	1	96	1	73	1	41	3	210	
33	安城市北部学校給食共同調理場	S62	10,000	…	…	9	5,293	4	3,606	0	0	13	8,899	
34	安城市中部学校給食共同調理場	S52	7,000	H21	5,000	0	0	0	0	27	4,413	27	4,413	
35	安城市南部学校給食共同調理場	S52	…	H19	10,000	12	6,984	4	2,647	0	0	16	9,631	
36	西尾市一色学校給食センター	S43	5,000	…	…	4	1,438	1	754	5	688	10	2,880	
37	西尾市吉良学校給食センター	S41	4,000	H16	3,500	5	1,448	1	729	6	740	12	2,917	
38	西尾市幡豆学校給食センター	S38	2,500	H3	3,000	2	624	1	336	4	292	7	1,252	増築
39	蒲郡市学校給食センター	S45	…	H16	10,000	13	4,486	7	2,442	15	1,089	35	8,017	H16に西部・東部を廃止統合し移転新築
40	常滑市北学校給食共同調理場	S44	7,000	…	…	4	1,661	2	761	8	1,137	14	3,559	
41	常滑市南学校給食共同調理場	S39	5,000	S51	7,000	5	1,764	2	885	6	749	13	3,398	増築
42	江南市立南部学校給食センター	S55	10,000	H3	8,000	5	3,476	3	2,122	0	0	8	5,598	改築
43	江南市立北部学校給食センター	S47	8,000	H3	6,000	5	2,625	2	1,201	0	0	7	3,826	改築
44	小牧市東部学校給食センター	S60	7,000	…	…	6	2,818	3	1,189	0	0	9	4,007	
45	小牧市北部学校給食センター	H10	8,000	…	…	5	3,487	3	2,094	0	0	8	5,581	
46	小牧市南部学校給食センター	H22	6,000	…	…	5	3,142	3	1,537	0	0	8	4,679	単独調理校を廃止し新築
47	稲沢市立祖父江町学校給食センター	S42	4,000	H元	5,000	6	1,198	1	655	6	560	13	2,413	

学校給食共同調理場開設・改築年度一覧表

マーカー部分は、全面改築又は移転新築

施設名	設立年度	調理能力	改築年度	調理能力	調理食数								備考
					小学校		中学校		幼・保		合計		
					校数	食数	校数	食数	園数	食数	校・園数	食数	
48 稲沢市立平和町学校給食センター	S48	5,000	…	…	3	780	1	450	3	232	7	1,462	
49 東海市立学校給食センター明倫調理場	S47	5,000	H11	5,000	5	3,395	3	1,540	0	0	8	4,935	
50 東海市立学校給食センター加木屋調理場	S50	10,000	H18	7,500	7	4,066	3	2,073	0	0	10	6,139	改築
51 知多市立八幡給食センター	S56	8,000	H17	9,000	10	5,388	5	2,826	0	0	15	8,214	
52 知立市学校給食センター	S42	10,000	H21	7,500	7	4,333	3	2,128	0	0	10	6,461	
53 尾張旭市学校給食センター	S46	7,000	H22	8,000	9	5,237	3	2,644	0	0	12	7,881	
54 岩倉市立学校給食センター	S44	8,000	…	…	5	2,660	2	1,413	0	0	7	4,073	H28.9～新センター(予定)
55 豊明市立学校給食センター中央調理場	S45	7,000	…	…	3	1,820	2	1,533	0	0	5	3,353	
56 豊明市立学校給食センター栄調理場	S53	7,000	…	…	6	2,269	1	693	0	0	7	2,962	
57 日進市立学校給食センター	S42	3,000	H13	10,000	10	5,643	5	2,607	0	0	15	8,250	
58 田原市給食センター	S46	8,000	H26	9,000	20	3,821	7	2,020	22	2,132	49	7,973	H26.4月移転新築
59 愛西市学校給食センター	S51	…	H24	4,500	7	2,253	3	1,449	0	0	10	3,702	H24に佐屋・立田を廃止統合し移転新築
60 愛西市学校給食八開センター	S45	1,000	H12	1,000	2	257	1	160	0	0	3	417	
61 清須市学校給食センター	S51,S47 S41,S41	… …	H26	9,000	8	3,909	4	1,909	15	2,210	27	8,028	H26.9に西枇杷島・清洲・新川・春日センターを廃止統合し、移転新築
62 北名古屋市東給食センター	S44	6,000	H2	6,500	5	3,115	3	1,392	9	1,109	17	5,616	改築
63 北名古屋市西給食センター	S45	6,000	…	…	5	2,365	3	1,078	8	961	16	4,404	
64 みよし市立学校給食センター	S48	5,000	H15	7,000	8	4,521	4	2,491	8	980	20	7,992	
65 あま市立七宝学校給食センター	S46	3,000	S52	5,000	4	1,281	2	729	0	0	6	2,010	増築
66 あま市立美和学校給食センター	S53	5,000	…	…	4	1,354	1	704	0	0	5	2,058	
67 あま市立基目寺学校給食センター	S49	7,000	…	…	4	2,570	2	1,302	6	899	12	4,771	
68 長久手市立長久手給食センター	S47	5,000	H23	7,500	6	3,990	3	1,679	6	984	15	6,653	
69 東郷町給食センター	S47	5,000	H5	6,000	6	3,169	3	1,618	9	1,236	18	6,023	H21増築(7500食)
70 豊山町給食センター	S44	5,000	S53	5,000	3	1,027	1	468	0	0	4	1,495	改築

学校給食共同調理場開設・改築年度一覧表

マーカー部分は、全面改築又は移転新築

施設名	設立年度	調理能力	改築年度	調理能力	調理食数								備考	
					小学校		中学校		幼・保		合計			
					校数	食数	校数	食数	園数	食数	校・園数	食数		
71	大口町立学校給食センター	S47	4,000	S63	4,000	3	1,556	1	786	0	0	4	2,342	
72	扶桑町立学校給食共同調理場	S45	4,000	H23	3,500	4	2,147	2	1,105	0	0	6	3,252	
73	蟹江町給食センター	S45	7,000	H21	4,300	5	2,060	2	1,100	6	560	13	3,720	
74	阿久比町立学校給食共同調理場	S37	...	S55	4,000	4	1,651	1	799	5	843	10	3,293	改築
75	東浦町学校給食センター	S47 S55	6,000 4,000	H26	5,600	7	3,115	3	1,739	0	0	10	4,854	H26.4月統合移転新築
76	南知多町学校給食センター	S49	5,000	6	894	5	574	0	0	11	1,468	
77	美浜町学校給食センター	S42	4,000	S59	4,000	6	1,293	2	744	0	0	8	2,037	改築
78	武豊町学校給食センター	S50	8,000	4	2,823	2	1,427	0	0	6	4,250	
79	幸田町学校給食センター	S52	5,000	H21	4,000	6	2,856	3	1,264	0	0	9	4,120	
80	設楽町立学校給食田口共同調理場	H2	600	1	68	1	122	0	0	2	190	
81	設楽町立学校給食津具共同調理場	S49	500	H17	300	1	56	1	43	0	0	2	99	改築
82	東栄町学校給食共同調理場	H26	250	1	130	1	99	0	0	2	229	
83	豊根村立学校給食共同調理場	S54	500	1	57	1	42	1	20	3	119	

(出典)学校給食共同調理場現況(愛知県学校給食センター連絡協議会)

調理方式別のメリットとデメリット・課題

方式	共同調理場(センター)方式		単独校(自校)方式	
	メリット	デメリット・課題	メリット	デメリット・課題
物資調達	物資の大量一括購入及び一括配送のため調達コストが安く済む。			少量で物資を調達するため、また、物資が各校配送となるため、調達コストが高つく。
調理		配送の時間がかかるため、調理時間及び調理内容に制限がある。配送時間を考慮した調理を行う必要がある。	調理後の配送がないため、調理時間を長く取ることができる。そのため、時間や手間をかけたメニューが可能になる。	
		調理から喫食までの時間が長い。	調理から喫食までの時間が短い。	
食中毒		万一、食中毒が発生した場合、被害は自校方式より大きい。	万一、食中毒が発生した場合、被害は当該校のみで済む。	
配送		各校への給食の配送経費が必要。	各校への給食の配送経費が不要。	
施設整備	集約的な施設設備ができ、経費の節減と合理化が図れる。			各校に調理場(給食室)を整備するため、多額の経費がかかる。
				全校への設置が完了するまで、現在の共同調理場も併行して稼働する必要があり、運営コストが二重にかかる。
		準工業地域以上の用途の土地の確保が必要となる。		学校敷地内において調理場(給食室)を建設する用地が必要となる。
		広い敷地面積が必要である。		各校の敷地状況に応じて、個々に解決しなければならない問題がある。
	建設用地等が決定されれば、早期に整備が可能となる。			全校で実施するまでには相当な年数が必要となる。
	給食を停止せず、新調理場による給食施設への移行ができる。			新たな調理場(給食室)建設の間、該当となる学校の調理機能が停止する可能性がある。(既に自校方式の場合)
維持管理	設備・備品を一括で管理することにより、管理コストの縮減が図られる。			各校ごとに設備・備品を設置することから管理コストが増大する。
人員	栄養士・調理員等を効率的に配置できる。			各校に栄養士・調理員等の配置が必要となり、人件費が多くなる。
労務管理	集中管理により、合理化が図られる。			各校ごとに労務管理が必要である。
衛生管理	衛生管理の平準化が保たれる。			衛生管理の水準にバラつきが生じる。
「食育」に関する指導	研修見学スペースなどの設置により、食育に関する取り組みが可能である。	栄養士の数が限られるため、「食」に関する指導計画がたてにくい。	各校に栄養士が配置されるため、「食」に関する指導計画がたて易い。(※県栄養士が配置されない場合は市費による配置となる)	各校に研修見学スペースの設置は困難である。
アレルギー	アレルギー食に対応する施設設備の導入と人員配置が行い易く、管理を一元化して対応することができる。	食物アレルギー児童生徒への細かな個々の対応が難しい。	児童生徒との距離が近いため、「アレルギー」の把握が容易となり個々の対応が行い易い。	各校ごとにアレルギー食に対応する施設整備を行うため、箇所数が多く、費用負担が大きい。

一宮市長 中野正康 様

子どもを大切に、

おいしい学校給食を願う要望書

2015年5月26日

一宮の学校給食を考える会

代表者氏名 [Redacted]

住所 [Redacted]

追加分

学校給食課	教育長	部長	次長	課長	副主査	主査	主任	係
	21.6.1	27.5.25	27.5.29		岸	平松	岸	
	杉山	野田						

53 筆

累計 1353

筆



子どもを大切に、おいしい学校給食を願う要望書

2015年2月 日

一宮の学校給食を考える会

代表者氏名 [REDACTED]

住所 [REDACTED]

一宮市学校給食審議会（H26,8/9～10/31）の審議を経て、H27年4月からの学校給食費の値上げが決まりました。理由は食材費の高騰、一宮地域と尾西・木曾川地域の異なる給食費の統一です。ただ値上げ額の根拠が不明確です。例えば、食材費の高騰の中に、燃料費の高騰も含まれていますが、現在燃料費は下がっています。

すでに昨年4月に消費税増税にともない、3%分が保護者負担となっています。この時、県下の6割以上の自治体が、保護者には負担を求めず、値上げを見送りました。

一宮市の4月からの大幅な値上げは2年連続となります。例えば、一宮地域で小・中学生2人の子どもがいる世帯の場合、月20日として9,660円が10,700円となり約1,000円の負担増となります。いま若者・子育て世代は不安定・低収入世帯が増えている中、今回の値上げは重い負担となります。

市民には大幅な負担増を押し付けながら、一方で昨年12月議会で「市長給与月4.2万円、議員報酬2.1万円引き上げ」を決めました。こんな逆立ち政治は許せません。

市内の学校給食は、一宮地域では小中47校ありますが、センター（共同調理場）は2カ所しかなく、各約14,000食も調理するマンモスセンターです。この食数の多さは、全国的にも突出しています。大量調理のため、10時30分には調理を終え、トラックでセンターから各学校に配送しますが、「調理後2時間以内に喫食する」という国の衛生管理基準に抵触する学校が多くあります。

また、限られたスペースで短時間に大量調理しなければならず、加工食品が多く、献立内容にも制約があります。施設も約40年経過しており、新しい基準に適応した施設が求められています。マンモスセンターは不安がいっぱいです。

全国的に、センターの建て替え時期に合わせて、「子どもたちに安心・安全でおいしい学校給食を」「食育を大切に」「地産地消で」との立場から、自校方式に切り替える動きもあります。

一宮地域も計画的に自校方式にすることを望みます。そして、尾西・木曾川地域の自校方式を今後も継続することを望みます。

子どもを大切にする、安心して子どもを育てられる一宮市にするため以下のことを要望します。

- 1、4月からの学校給食費の値上げを中止してください。
- 1、一宮地域のマンモスセンター方式をやめ、計画的に自校方式に切り替えてください。
- 1、尾西・木曾川地域の自校方式を今後も継続してください。

氏名	住所
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]

取扱い団体()