

# **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、旧木曽川町）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・木曽川地区（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 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と判断した。

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%         | 「ふつう」 29.7% | 「おいしい」 77.5%         | 「ふつう」 21.3% |
|         |      |   | 「おいしくない」 3.7%        |             | 「おいしくない」 1.2%        |             |
| おかずの温かさ | 児童生徒 | 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

- 1) 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。
- 2) 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を、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図る。
- 3) 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。

|               |                          |          | 参考試算                      |                   |
|---------------|--------------------------|----------|---------------------------|-------------------|
|               |                          |          | ケース③<br>(現在共同の 5 校を単独に変更) | ケース④<br>(市全域を単独に) |
| イニシャルコスト      |                          |          | 129.56 億円                 | 167.28 億円         |
| 整備費・用地取得費     | 110.77 億円                |          | 126.42 億円                 | 163.88 億円         |
|               | 現在単独方式の 14 校             |          | 34.65 億円                  | 34.65 億円          |
| 現在共同方式の 47 校  | 整備費                      | 5.81 億円  | 15.02 億円                  | 110.45 億円         |
|               | 用地取得費<br>(単独に変更の学校)      | —        | 1.67 億円                   | 18.78 億円          |
| 新たな共同調理場      | 現共同 47 校分<br>(9,000 食×2) | 53.05 億円 | 53.05 億円                  | —                 |
|               | 現共同 47 校分<br>(8,000 食×1) | 28.06 億円 | —                         | —                 |
|               | 現共同 47 校分<br>(6,000 食×1) | —        | 22.03 億円                  | —                 |
|               | 現単独 14 校分<br>(6,000 食×1) | 22.03 億円 | —                         | —                 |
| 器具類           |                          | 1.22 億円  | 1.79 億円                   | 2.79 億円           |
| 食缶            |                          | 1.69 億円  | 1.36 億円                   | 0.62 億円           |
| ランニングコスト(一年分) |                          |          | 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           |
| 電気代・ガス代       |                          | 1.31 億円  | 1.60 億円                   | 1.89 億円           |
| 人件費           |                          | 7.40 億円  | 8.96 億円                   | 10.80 億円          |
| 配送費           |                          | 1.98 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ので、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・木曽川地区については、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。