

資 料 編

目 次

1. 委員名簿	1
---------	---

2. 委員会の議事と使用した資料	2
------------------	---

※ 意見書中の資料

資料－1	学校給食施設等の現状と課題
資料－2	津山市の学校給食について
資料－3	津山市の学校給食施設の現状Ⅰ
資料－4	津山市の学校給食施設の現状Ⅱ
資料－5	学校給食衛生管理基準の主な項目における整備状況
資料－6	地場産食材の使用状況について
資料－7	食育の推進について
資料－8	学校給食調理場方式別比較表
資料－9	全国・岡山県調理方式別完全給食実施状況（公立小・中学校）
資料－10	岡山県下15市の調理方式の導入状況
資料－11	他自治体の学校給食施設と主な事業
資料－12	施設整備の方式別比較

1. 委員名簿

(敬称略)

区分	氏 名	所 属 役 職
学識経験者	◎ 橋本 賢	美作大学短期大学部栄養学科准教授
	為貞 芳英	美作保健所保健課総括副参事
	井上 佐代	元岡山県学校栄養士会津山支部長
保護者	岡田 敏文	津山市立鶴山小学校 PTA 会長
	高橋 寿治	津山市立津山東中学校 PTA 会長
	藤原 章子	津山市 PTA 連合会母親委員長
学校関係者	○ 福見 弘	津山市立清泉小学校長
	中井 充	津山市立津山東中学校長
	森 治樹	津山市立加茂中学校長
	佐倉 夕喜	津山市立久米学校給食センター栄養教諭
職員代表	影森 寿彦	津山市職員
	早瀬 重子	津山市職員
教育委員会	今井 元子	教育次長
	青山 和利	副参与(兼)企画調整官
	分部 秀樹	企画参事
事務局	河本 郁雄	教育委員会学校給食課長
	森上 司	教育委員会学校給食課主幹
	松田 和彦	教育委員会学校給食課主幹(兼)戸島学校食育センター所長
	本澤 玲子	教育委員会学校給食課給食食育係長

※ ◎委員長 ○副委員長

2. 委員会の議事と使用した資料

委員会	開催日	議 事	資 料
第1回	H22.12.2	* 学校給食の現状について * 学校給食の課題について * 今後の日程について	「津山市の学校給食施設の現状 I」 「津山市の学校給食施設の現状 II」 「学校給食施設等の現状と課題」 「学校給食法」 (昭和29年6月3日法律第160号)
第2回	H23.1.12	* 津山市学校給食について * 学校給食に関する課題分析と整理について	「津山市の学校給食について」 「学校給食衛生管理基準」 (平成21年4月1日施行) 「津山市立戸島学校食育センター」 (パンフレット) 「高野小学校における調理作業動線図」 「地場産食材の使用状況について」 「食育の推進について」 「学校給食調理場方式別比較表」
第3回	H23.2.3	* 学校給食実施状況について * 津山市学校給食施設設備に関する課題について * 津山市学校給食施設設備の整備上の方式別比較について	「全国・岡山県調理方式別完全給食実施状況(公立小・中学校)」 (平成20年5月1日現在 文部科学省) 「岡山県下15市の調理方式の導入状況」 (平成22年5月1日現在 岡山県) 「他自治体の学校給食施設と主な事業」 「学校給食衛生管理基準の主な項目における整備状況」 「施設整備の方式別比較」 「施設計画参考図面」 (学校給食施設計画の手引き)
第4回	H23.3.1	* 前回までの課題整理の確認について * 給食運営に関する課題と整理について	「学校給食施設等の現状と課題の整理」 「戸島学校食育センターの委託業務にかかる検証結果について」 「調理実施記録(釜)」 「調理実施記録(和え物)」 「給食配送表」
第5回	H23.3.24	* 学校給食に関する課題整理について * 報告書(案)について	「施設別業務委託によるコスト比較」 「献立表」 「学校給食施設等の現状と課題に対する意見整理について」
第6回	H23.4.25	報告書(案)について	報告書(案)

学校給食施設等の現状と課題

津山市は、４つの共同調理場と１２の小学校に単独調理場を稼働させ、１日あたり約１０，５００食の学校給食を提供しています。戸島学校食育センターのみ調理配送に係る業務を民間委託しています。加茂・勝北・久米の給食センターには炊飯設備が配置され、自主炊飯できますが、戸島学校給食センターと単独調理場では委託炊飯です。食材の調達施設ごとに行っています。献立はセンターごと及び単独調理場の５種類です。

項 目		現 状	課 題
Ⅰ	給食施設に関する こと	①老朽化	①計画的な改修、建て替え
		②衛生管理基準への対応が困難	②施設の拡張が必要
Ⅱ	給食設備に関する こと	①単独調理小学校には焼き物機が無い。施設が狭く、機器の設置が困難。	①メニューが制限されている。
		②戸島学校食育センターと単独調理小学校には炊飯設備が無いので炊飯を委託している。	②給食費に占める主食の割合が違う
		③委託炊飯では喫食までの時間が長い	③衛生管理基準への適合
Ⅲ	給食運営に関する こと	①食物アレルギーを持つ子どもへは５種類の除去食で対応している。	①アレルギーを持つ子どもが増加している。対応食品が５種類に限定されている。
		②給食調理員の廃止	②調理業務等の見直し
		③食材の調達における地場産生鮮食材使用の伸び悩み。調達方式が違っている(直営と委託)	③食材の安定納入対策と調達方式の統一
		④食育指導が困難	④体制の充実と専門職員の配置
		⑤献立が５種類ある	⑤献立の統一
Ⅳ	コストに関する こと	—	①効率的な経費支出

津山市の学校給食について

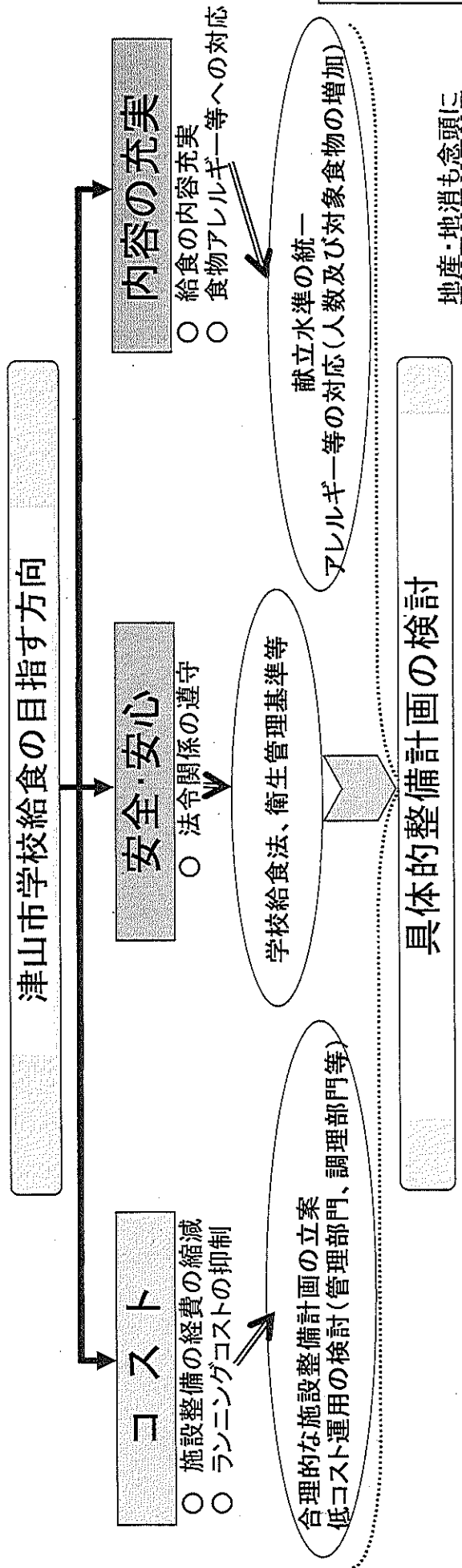
1. 取組みの経過

平成の市町村合併前		
津山市 小学校	：自校給食、中学校	：給食なし
勝北町 小学校、中学校	：勝北給食センター	
阿波村 小学校	：自校給食(幼稚園)	
加茂町 小学校、中学校	：加茂給食センター	
久米町 小学校、中学校	：久米給食センター	
平成15年	合併協議から、旧津山市の中学校給食と加茂中学校の完全給食実施を確認	
平成18年	旧市内7小学校を含む5中学校のセンター建設の方針(第4次総合計画実施計画)	
平成20年3月	戸島学校食育センター完成、平成20年8月 学校受入れ施設完成(5中学校、7小学校)	
平成20年9月	戸島センターからの給食提供開始(調理業務委託、配送業務委託)	
現在	戸島センター(7小、5中)、加茂センター(2小、1中、2幼稚園)、勝北センター(3小、1中)、久米センター(4小、1中)、自校給食(12小)	

2. 学校給食の課題(要因)

施設の老朽対策と衛生基準への適合	久米、勝北、加茂の各給食センター及び自校給食施設の衛生管理基準適合と施設老朽化対策
喫食時間(2時間)の遵守	米飯(委託炊飯)が喫食時間をオーバーしている
献立の格差解消及び給食費の統一	焼きもの機等設備の有無による料理のバリエーション
食物アレルギーへの対応	アレルギーを持つ子どもの人数及び対象食物の増加

3. 給食施設の整備の基本



津山市の学校給食施設の現状 I

No.	項 目	単独調理場 (12 小学校)	共同調理場 (加茂・勝北・久米)	戸島学校食育 センター
1	学校数	小学校 12 校	幼稚園 2 園 小学校 9 校 中学校 3 校	小学校 7 校 中学校 5 校
2	一日当 り食数	3,060 食	1,730 食	5,650 食
3	年間給食 日数	185 日	195 日	193 日
4	給食費	小学校 255 円	小学校 260 円 中学校 290 円	小学校 255 円 中学校 285 円
5	調理シス テム	ウェット 6 施設 ドライ 6 施設	ウェット 1 施設 ドライ 2 施設	ドライ
6	主食調理 (米飯)	委託炊飯	自主炊飯	委託炊飯
7	副食調理 (焼物機)	なし	あり	あり
8	経過年数	ウェット 20～28 年 ドライ 7～17 年	ウェット 35 年 ドライ 16～18 年	2 年
9	調理員等 配置	正職員 16 人 嘱託職員 22 人	正職員 8 人 嘱託職員 10 人 受取嘱託 12 人	委託 38 人 受取嘱託 12 人
10	調理員一 人当た りの調理食 数	81 食／日	96 食／日	148 食／日
11	一食当 たりの調理 にかかる 人件費	307 円／食	275 円／食	95 円／食

NO	学校名	児童・生徒数(人)	建築年	構造	面積(㎡)	調理方式	備 考
1	東小学校	299	昭和39年	RC	104	受取	戸島C
2	西小学校	208	昭和44年	RC	75	受取	戸島C
3	南小学校	233	平成5年	RC	173	ドライ	単独調理校
4	北小学校	321	昭和39年	RC	104	受取	戸島C
5	林田小学校	302	平成15年	RC	153	ドライ	単独調理校
6	鶴山小学校	542	昭和56年	RC	125	受取	戸島C
7	弥生小学校	533	昭和56年	RC	125	受取	戸島C
8	向陽小学校	294	平成12年	RC	120	ドライ	単独調理校
9	院庄小学校	184	平成11年	RC	120	ドライ	単独調理校
10	佐良山小学校	342	昭和56年	RC	100	ウェット	単独調理校
11	一宮小学校	528	平成4年	RC	120	受取	戸島C
12	高田小学校	158	昭和58年	RC	80	受取	戸島C
13	清泉小学校	93	昭和54年	RC	80	ウェット	単独調理校
14	高倉小学校	124	平成6年	RC	124	ドライ	単独調理校
15	高野小学校	465	昭和57年	RC	125	ウェット	単独調理校
16	成名小学校	114	平成9年	RC	96	ドライ	単独調理校
17	河辺小学校	319	昭和54年	RC	100	ウェット	単独調理校
18	大崎小学校	199	平成元年	RC	103	ウェット	単独調理校
19	広野小学校	86	昭和58年	RC	80	ウェット	単独調理校
20	加茂小学校	215	昭和51年	RC	52	受取	加茂C
21	阿波小学校	34	昭和50年	S	102	受取	加茂C
22	新野小学校	157	平成7年	RC	33	受取	勝北C
23	広戸小学校	74	平成6年	RC	26	受取	勝北C
24	勝加茂小学校	135	平成6年	RC	36	受取	勝北C
25	喬松小学校	63	昭和57年	RC	22	受取	久米C
26	中正小学校	85	昭和59年	RC	38	受取	久米C
27	誠道小学校	98	昭和61年	RC	24	受取	久米C
28	秀実小学校	98	昭和54年	S	47	受取	久米C
29	津山東中学校	701	平成20年	S	96	受取	戸島C
30	中道中学校	436	平成20年	S	91	受取	戸島C
31	北陵中学校	659	平成20年	S	92	受取	戸島C
32	鶴山中中学校	279	平成20年	RC	67	受取	戸島C
33	津山西中学校	532	平成20年	S	77	受取	戸島C
34	加茂中学校	141	昭和47年	RC	27	受取	加茂C
35	勝北中学校	214	平成18年	RC	28	受取	勝北C
36	久米中学校	159	昭和44年	RC	0	—	久米C直接受け取り

【給食センター】

NO	センター名	児童・生徒数(人)	建築年	構造	面積(㎡)	調理方式	備 考
1	戸島センター	5196	平成20年	S	2,632	ドライ	
2	加茂センター	470	昭和50年	S	274	ウェット	
3	勝北センター	580	平成4年	S	508	ドライ	
4	久米センター	503	平成6年	S	402	ドライ	

学校給食衛生管理基準の主な項目における整備状況

資料-5

単独調理場方式(12小学校)

○:適合している △:基準に沿うよう運用している又は一部適合している

整備が必要な項目	整備率	南	林田	向陽	院庄	佐良山	清泉	高倉	高野	成名	河辺	大崎	広野
学校給食施設の区分に従い部屋単位で区分すること	8%		○										
ドライシステムを導入するよう努めること	50%	○	○	○	○			○		○			
外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること	0%												
食品の保管室は、専用であること	0%												
外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること	0%												
学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上はなれた場所に設けるよう、さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること	100%	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、三槽式構造とすること。	42%	○	○	○	○					○			
冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること	100%	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
学校給食従事者専用手洗い設備は、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。洗面台を設置するとともに、給水栓はレバー式、足踏み式、自動式等とし温水対応の方式とする。	25%	△	△							○			
* 炊飯設備	0%												
* 焼き物機	0%												

* 炊飯設備、焼き物機は衛生管理基準ではないが津山市の課題として項目に加えた。

* 項目の網掛けは義務項目、網掛け以外は努力義務項目。

共同調理場方式

○:適合している △:基準に沿うよう運用している又は一部適合している

整備が必要な項目	整備率	加茂センター	勝北センター	久米センター	戸島センター
学校給食施設の区分に従い部屋単位で区分すること	100%	○	○	○	○
ドライシステムを導入するよう努めること	75%		○	○	○
外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること	25%	○			
食品の保管室は、専用であること	75%		○	○	○
外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること	25%				○
学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること	100%	○	○	○	○
学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上はなれた場所に設けるよう、さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること	100%	△	△	△	○
シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、三槽式構造とすること。	100%	○	○	○	○
冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること	100%	○	○	○	○
学校給食従事者専用手洗い設備は、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。洗面台を設置するとともに、給水栓はレバー式、足踏み式、自動式等とし温水対応の方式とする。	50%		○		○
* 炊飯設備	75%	○	○	○	
* 焼き物機	100%	○	○	○	○

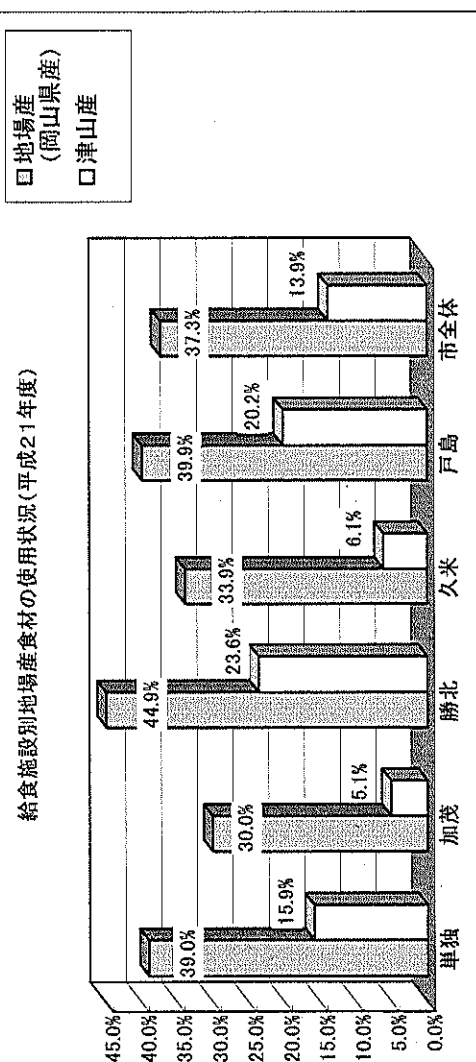
* 炊飯設備、焼き物機は衛生管理基準ではないが津山市の課題として項目に加えた。

* 項目の網掛けは義務項目、網掛け以外は努力義務項目。

地場産食材の使用状況について (品目数)

地産地消の考え方や食の安全性から、学校給食においても地場産食材を優先使用しています。しかしながら、地場産食材だけでは学校給食がまかなえません。

給食施設別地場産食材の使用状況(平成21年度)

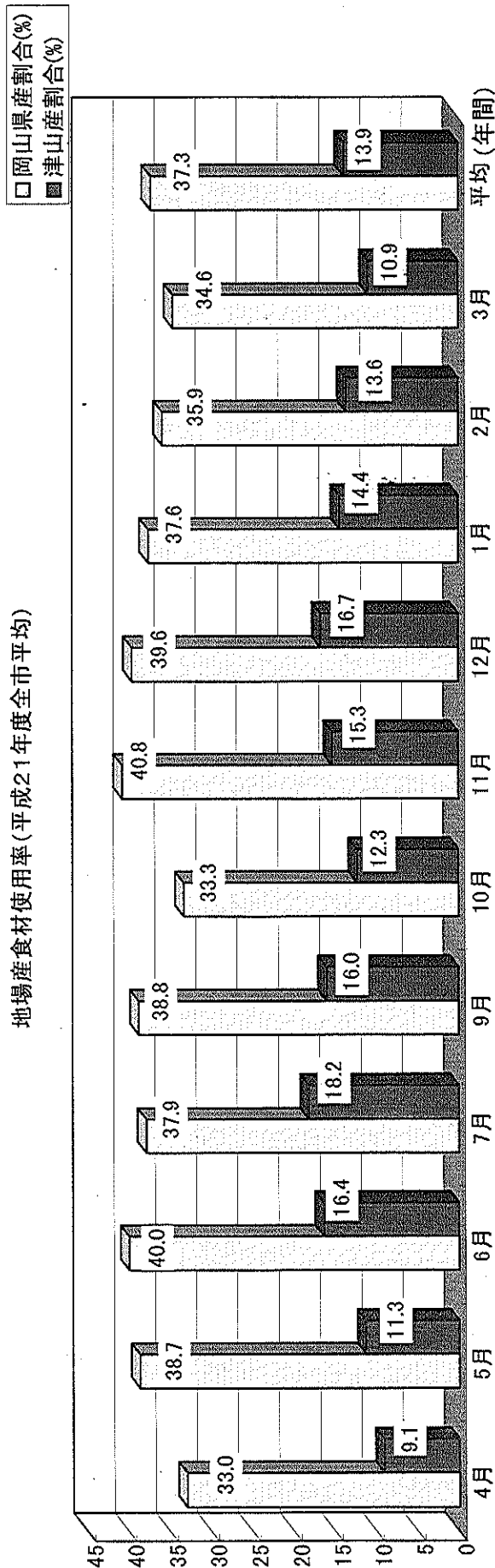


地場産食材使用率の推移

	岡山県産(%)	津山産(%)
平成19年度	34.3	16.5
平成20年度	34.3	12.1
平成21年度	37.3	13.9

1日の献立には、18～20品目の食材を使用しています(調味料を除く)。現在の津山市における生産量及び品目数では、これ以上使用率の向上は見込めず、生産体制の改善が図られなければ地産地消の拡大はできません。

地場産食材使用率(平成21年度全市平均)



食育の推進について

1. 学校給食法では

学校給食が持つ食育推進上の教育的意義を学校給食法で規定している。

【参考】

学校給食法抜粋

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2. 津山市では

目標の達成に向けて、津山市学校給食食育将来計画を平成22年3月に策定し、栄養教諭等が中心になって、子どもたちに基本的な食生活習慣を身につけさせるための啓発・指導を行い、食育を推進している。

以下に、具体的な取り組みをいくつか紹介する。

《教育委員会の取り組み》

- ・ 「60・15（ろくまるいちごう）キャンペーン」運動への取り組み
- ・ 給食だよりを配布して啓発
- ・ 行事食、郷土料理、セレクト給食などバラエティーに富んだ給食の提供

《栄養教諭等の活動》

- ・ 家庭科等の授業
- ・ 食器の並べ方、箸の持ち方、噛むことの大切さ等の給食指導
- ・ 牛乳の残量が多いという学校の実態に合わせた栄養やアレルギーの指導
- ・ 給食試食会の開催（親子、保護者等）
- ・ 親子料理教室の開催

《平成21年度栄養教諭等が行った食育指導実績》

授業	145回
授業以外での給食指導	66回
PTA対象の給食試食会	38回

学校給食調理場方式別比較表

資料-8

区分	条件式	方	単独調理場方式(小学校)	共同調理場方式(給食センター)
給食内容の充実	献立の統一		共同献立により献立の統一ができ、同一の給食が提供できる	献立の統一ができ、同一の給食が提供できる
	アレルギー対応		対応食に専念できる人員及び施設設備スペースの確保が必要になる	対応食に専念できる人員及び施設設備スペースの確保が必要になる
	給食費		運営方法が異なる場合、給食費の格差が発生する	統一した運営方法がとれるため、給食費の不均衡が発生しない
安全安心	調理完了から食事までの時間		調理後、食べるまでの時間が短い	配送が必要なため、調理完了から食事まで時間がかかる
	安心感		校内で給食を作るため、給食が身近に感じられる	校内で給食を作らないため、給食が身近に感じにくい
	食中毒や事故等の発生		食中毒や事故等が発生した場合に、被害が学校単位となる	食中毒や事故等が発生した場合に、被害は大きくなる
運営管理・コスト	配送について		考慮の必要が無い	人員、車両、配送時の安全確保、配送遅れへの対応など管理運営が必要になる
	給食時間の変更		短縮授業による給食時間変更など、学校行事に即した給食運営ができる	短縮授業による給食時間変更など、学校行事に即した給食運営ができる
	給食事務		各学校で給食室の管理運営を行わなければならないため、学校の事務や管理にかかる負担が増加する	学校ごとの給食管理事務が軽減される
	機器の活用		調理数の多少にかかわらず同じ設備を設置しなければならず、機器の活用面で無駄が生じる	機器の有効活用が図れる(能力を最大限に発揮できる)
	初期投資		各学校に給食室を確保する必要があるため、学校用地や学校施設の一部を使用しなければ整備できず、共同調理場と比較して多大の初期投資が必要である	複数校分の給食を調理可能な施設を建設するための敷地と建設費が必要になる。また、各学校には受け取り施設が必要になる
	維持管理経費		共同調理場方式に比べ、光熱水費や施設の修繕料、人件費などの維持管理費が大きい	学校での受入施設が必要で、単独調理場にはない経費が必要であるが、集約して調理が行えるため、光熱水費や施設修繕料、人件費などの維持管理費が抑えられる

資料－９

全国・岡山県調理方式別完全給食実施状況(公立小・中学校)

(H20.5.1現在 文部科学省)

区 分		完全給食実施校	単独調理場方式	%	共同調理場方式	%	その他の調理方式	%
全 国	学校数	29,634校	12,856校	43.4	16,237校	54.8	541校	1.8
	児童生徒数	9,427,198人	4,895,896人	51.9	4,374,725人	46.4	156,577人	1.7
岡 山	学校数	573校	262校	45.7	311校	54.3	—	0
	児童生徒数	160,590人	95,706人	59.6	64,884人	40.4	—	0

※ 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。

資料－10

岡山県下15市の調理方式の導入状況

(H22.5.1現在 岡山県)

No.	団体名	単独調理場方式		共同調理場方式		その他の調理方式	
		校数	児童生徒数	校数	児童生徒数	校数	児童生徒数
1	岡山市	101	49,858	28	8,027	—	—
2	倉敷市	61	29,477	28	13,291	—	—
3	津山市	12	2,755	24	6,670	—	—
4	玉野市			22	4,807	—	—
5	笠岡市	8	62	21	4,101	—	—
6	井原市			18	3,630	—	—
7	総社市			19	5,885	—	—
8	高梁市			27	2,214	—	—
9	新見市	8	288	21	2,193	—	—
10	備前市	2	639	16	2,304	—	—
11	瀬戸内市			13	3,213	—	—
12	赤磐市			17	3,889	—	—
13	真庭市	22	2,468	12	1,164	—	—
14	美作市	3	311	13	1,946	—	—
15	浅口市	4	1,435	6	1,331	—	—
16	その他町村	29	5,188	39	4,089	—	—
計		250	92,481	324	68,754		
割合		43.6%	57.4%	56.4%	42.6%		
校数合計		574					
児童生徒数合計		161,235					

他自治体の学校給食施設と主な事業

自治体名(人口)	岐阜県多治見市(116,887人)	福岡県小郡市(59,200人)
調理方式	単独調理場方式(3校 1,900食)開設年は昭和41年～平成18年 共同調理場方式(3施設 9,300食)開設年は昭和53年から平成21年	単独調理場方式(3校 500食)平成18年から順次3校に設置 共同調理場方式(1施設 6,000食)昭和46年開始の小学校棟と 昭和52年開始の中学校棟がある
調理方式の考え方	学校給食基本方針(平成14年3月25日策定、平成20年4月23日改正)にて共同調理場方式から単独調理場方式へ移行する方針を決定している。学校の建設及び改修時に、順次、単独調理場を整備する。単独調理場の経過措置として、新共同調理場を整備する。同時に老朽化した共同調理場、洗浄センターを閉鎖する。移行により、喫食2時間以内を確実に実施し、食育推進(食べ残しの減少につながる)を図り、アレルギー対応でのミスを最小限にしていく。	合併協議の中で単独調理場方式を選択した。
食育	毎月、食育の日を設定している 栄養教諭等の配置は県の基準に従い配置し、市費での配置は考えていない。	夏休みの親子料理教室の開催。 栄養教諭等の配置は県の基準に従い配置し、市費での配置は考えていない。
アレルギー	除去食で対応している。 調理場に専用のスペースは作らない。	センターは除去食で対応している。単独校では一部代替品を使用している。 調理場に専用のスペースは作っていない。
地産地消	地元産の使用に努めている。	地元産の使用に努めている。単独校のほうが地元産率が高い。

他自治体の学校給食施設と主な事業

自治体名(人口)	島根県出雲市(147,379人)	山口県周南市(152,878人)
調理方式	共同調理場方式(6施設 15,000食)	共同調理場方式(5施設 13,000食)開設年は昭和42年～63年
調理方式の考え方	現センターの統廃合は行うが、今後も共同調理場方式を継続する。	平成19年12月の周南再生戦略会議の答申を尊重し、親子式もしくは小規模センター式の12施設に整備する計画である。自校式が望ましいが面的確保が難しい、学校再配置、自校式のメリットを取り入れやすいというのがその理由である。また、整備後は献立や給食費の統一を図っていく。
食育	センター配置の栄養教諭等が各学校に出向き食育指導する。 栄養教諭等の配置は県の基準に従い配置し、市費での配置はしていない。	センター配置の調理員や栄養教諭等が各学校に出向き食育指導する。 栄養教諭等の配置は県の基準に従い配置し、市費での配置は考えていないが、県に増員などを要望している。
アレルギー	除去食で対応している。 調理場に専用のスペースを設け、調理員が日々交代で行う。	現在は停止措置を採っている。新施設にはスペースを確保し、除去食の対応をする。
地産地消	地元産の使用に努めている。	地元青果市場が食材納入組合を組織して支援してくれている。 1月17日～24日を地場産給食週間とし、山口県産食材を使用したメニューを出している。

施設整備の方式別比較

- ◎比較検討に当たって
戸島学校食育センターは平成20年3月の建設で、学校給食衛生管理基準をほぼ満たしており、再配置の対象としない。
今回は戸島学校食育センター以外の給食施設の再配置について検討する。
- ◎比較条件は次のとおりとします。
・老朽化と衛生管理基準に対応する。
・各施設、新築として検討する。
・施設にはメニューが制限されないような機器の配置を行い、アレルギー対応のスペースを確保するものとする。
・整備期間は4～5年としたい。

以上の条件を元に次のA～Dの4方式を想定して検討する。C方式は単独12校を1センターに集約し、既存3センターとの運営を想定したもの。

	A. 現行方式(3センター12校)	B. 単独調理場方式(24校)	C. 共同調理場方式(4センター)	D. 共同調理場方式(1センター)
期間について	調査設計、学校との調整等に時間を要する。建設工事のため授業やクラブ活動が制約される等、学校運営に影響が生じる。15箇所の施設整備となるため、長期の整備期間が必要となることも考えられる。	調査設計、学校との調整等に時間を要する。建設工事のため授業やクラブ活動が制約される等、学校運営に影響が生じる。24箇所の施設整備となるため、長期の整備期間が必要となることも考えられる。	土地の確保ができれば、約2～3年程度で設計から建設まで整備可能であり、早期に学校給食衛生管理基準に適合できる。学校外での建設のため、学校運営に影響は無い。	土地の確保ができれば、約2～3年程度で設計から建設まで整備可能であり、早期に学校給食衛生管理基準に適合できる。学校外での建設のため、学校運営に影響は無い。
敷地について	センターは比較的大きな土地を複数必要とする。また、単独方式では学校用地内での建設となり、それぞれの学校用地の制約がある。調理場の大きさ、位置によっては建築が非常に困難なことが予測される。	学校用地内での建設となり、それぞれの学校用地の制約がある。調理場の大きさ、位置によっては建築が非常に困難なことが予測される。	工場としての扱いになるので、工業系の用途地域に限られる。単独方式よりも比較的大きな土地を複数必要とする。	工場としての扱いになるので、工業系の用途地域に限られる。広大な土地を必要とする。
建築基準法の制約	増築をする場合は、50㎡しかできない。増築できるとしたら、林田小のみとなる。それには、給食停止期間が発生する。	増築をする場合は、50㎡しかできない。増築できるとしたら、林田小のみとなる。それには、給食停止期間が発生する。	増築をする場合は、50㎡しかできない。単独12校を1センターにする場合は新築なので対象外。	新築なので対象外。
用地取得について	工業系の用途地域内に比較的大きな土地を複数取得することに困難性が伴う。単独方式の場合、学校の隣接地等の用地を取得して建設するには、住環境への影響、地域住民の意向によっては建設が困難になることが予想される。	学校の隣接地等の用地を取得して建設するには、住環境への影響、地域住民の意向によっては建設が困難になることが予想される。	工業系の用途地域内に比較的大きな土地を複数取得することに困難性が伴う。	工業系の用途地域内に広大な土地を取得することに困難性が伴う。

整備上の注意点

施設整備の方式別比較

	A. 現行方式(3センター12校)		B. 単独調理場方式(24校)		C. 共同調理場方式(4センター)		D. 共同調理場方式(1センター)	
	構造	S構造	構造	S構造	構造	S構造	構造	S構造
施設概要	必要敷地面積	約12800㎡	約14,000㎡	約14,000㎡	約9600㎡	約9600㎡	約7000㎡	約7000㎡
	施設延べ面積	約6,400㎡	約7,000㎡	約7,000㎡	約4,800㎡	約4,800㎡	約3,500㎡	約3,500㎡
	食数	500食未満×1施設 700食未満×2施設 150食未満×4校 250食未満×2校 400食未満×5校 500食未満×1校	150食未満×11校 250食未満×7校 400食未満×5校 500食未満×1校	500食未満×1施設 700食未満×2施設 150食未満×4校 250食未満×2校 400食未満×5校 500食未満×1校	500食未満×1施設 700食未満×2施設 3,000食×1施設	500食未満×1施設 700食未満×2施設 3,000食×1施設	5,500食×1施設	5,500食×1施設
	炊飯施設	12校配置	各校配置	各校配置	各施設に配置	各施設に配置	配置	配置
	システム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム
施設整備費	建築工事費	2,387,000千円	2,590,000千円	2,590,000千円	1,848,000千円	1,848,000千円	1,347,500千円	1,347,500千円
	既存施設改修費	—	—	—	72,000千円	72,000千円	72,000千円	72,000千円
	合計	2,387,000千円	2,590,000千円	2,590,000千円	1,920,000千円	1,920,000千円	1,419,500千円	1,419,500千円
運営費	財源内訳(補助金、地方債、一般財源)	補助金 212,889千円 地方債 1,630,500千円 一般財源 543,611千円	補助金 270,496千円 地方債 1,739,600千円 一般財源 579,904千円	補助金 270,496千円 地方債 1,739,600千円 一般財源 579,904千円	補助金 188,001千円 地方債 1,298,900千円 一般財源 433,099千円	補助金 188,001千円 地方債 1,298,900千円 一般財源 433,099千円	補助金 157,583千円 地方債 946,400千円 一般財源 315,517千円	補助金 157,583千円 地方債 946,400千円 一般財源 315,517千円
	調理委託費	240,000千円/年	336,000千円/年	336,000千円/年	122,000千円/年	122,000千円/年	100,000千円/年	100,000千円/年
	配送受取費	28,800千円/年	—	—	110,800千円/年	110,800千円/年	96,400千円/年	96,400千円/年
	維持補修費	23,870千円/年	25,900千円/年	25,900千円/年	18,480千円/年	18,480千円/年	13,475千円/年	13,475千円/年
	その他経費	—	—	—	—	—	—	—
合計		292,670千円/年	361,900千円/年	361,900千円/年	251,280千円/年	251,280千円/年	209,875千円/年	209,875千円/年