

石巻市学校給食センター整備基本構想

平成28年2月

石巻市教育委員会

はじめに

石巻市では、東日本大震災以前、市内6か所（湊・渡波・住吉・河北・河南・牡鹿）の学校給食センターにより学校給食を提供していましたが、大震災により湊及び渡波の学校給食センターが被災し使用不能となったため、平成24年4月から暫定的な代替施設として東松島市から施設の無償譲渡を受け、石巻西学校給食センターを開設して実施してきました。

このことに加え、平成25年度に既存施設の老朽化等を踏まえた「(仮称)石巻東学校給食センター基本構想計画」を策定し、新たな学校給食センターの整備に向け取り組んでまいりました。

近年の厳しい財政状況の中、全国の多くの市町村において人件費削減等を目的とした学校給食センターの合理化が進められており、本市においても調理員の職員採用を抑制し、パートタイム雇用による調理員を増加するなど対策を講じているところです。

その一方で、大震災後の安全・安心な食材や衛生管理に対する保護者等の意識が高まり、食育、食物アレルギー対応等、学校給食に対するニーズが多様化しており、市全体の学校給食センターの運営や整備等の在り方について長期的な視点で検討する必要があることから、本市にふさわしい基本的な考え方を明らかにするために、「石巻市学校給食センター整備基本構想」を策定しました。

目 次

第 1 章 施設及び運営状況の概要

- 1 学校給食センター概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 各学校給食センターにおける施設等の現状・・・・・・・・ 3
- 3 学校給食センター職員体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 4 維持管理にかかる経費の状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

第 2 章 学校給食に対するニーズの把握

- 1 調査概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 2 調査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

第 3 章 今後の学校給食事業に関わる課題の整理

- 1 施設の老朽化と児童・生徒数の減少・・・・・・・・・・・・ 10
- 2 食育の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 3 学校給食の安全・安心への対応・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 4 学校給食にかかる費用の増大化・・・・・・・・・・・・・・ 12

第 4 章 施設整備の方向性

- 1 基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- 2 基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

第 5 章 基本構想

- 1 今後の整備計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
- 2 効率的な学校給食センター運営・・・・・・・・・・・・・・ 21

第 6 章 先進事例

- 1 学校給食センターの整備方式・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
- 2 学校給食センターの多目的な活用・・・・・・・・・・・・・・ 28
- 3 学校給食センター廃止後の活用・・・・・・・・・・・・・・ 29

第1章 施設及び運営状況の概要

1 学校給食センター概要

東日本大震災により、市内6箇所の学校給食センター（以下「センター」という。）のうち湊及び渡波センターが津波で甚大な被害を受け運営が困難になったため、石巻西（東松島市より借用）・住吉・河北・河南・牡鹿の5センターで運営してきました。

表 学校給食センター概要（平成27年度）

（平成27年4月1日現在）

名称	石巻西学校給食センター	住吉学校給食センター	河北学校給食センター	河南学校給食センター	牡鹿学校給食センター
所在地	東松島市大曲字浦田1-1	石巻市新境町二丁目3番地2	石巻市相野谷字今泉前28番地1	石巻市広瀬字町北75番地1	石巻市鮎川浜清崎山1番地1
竣工年月	昭和54年1月	昭和58年3月	平成5年3月	平成14年3月	昭和59年2月
構造	鉄骨造平屋建	鉄骨造一部2階建	鉄骨造一部2階建	鉄筋コンクリート造一部2階建	鉄骨造平屋建
敷地面積	2,869㎡	1,945㎡	2,228㎡	2,718㎡	1,517㎡
建物延面積	1,002.5㎡	1,075㎡	998㎡	946㎡	337㎡
竣工時提供能力	5,000食/日	5,000食/日	3,500食/日	2,500食/日	1,000食/日
方式※	ドライ運用	ドライ運用	ドライ	ドライ	ドライ運用
搬送形態	民間委託				
人員	所長 1 栄養士 2 (栄養教諭含) 給食調理員 11 パート調理員 18	所長 1 栄養士 2 (栄養教諭含) 給食調理員 10 パート調理員 18	所長 1 栄養士 2 (栄養教諭含) 給食調理員 8 パート調理員 15	所長 1 栄養士 2 (栄養教諭含) 給食調理員 6 パート調理員 12	所長 1 栄養士 1 (栄養教諭含) 給食調理員 2 パート調理員 5
受配校提供給食数	9校 3,862食	11校 3,286食	16校1園 2,466食	12校1園 2,361食	7校 442食
受配校提供給食数合計	55校2園 12,417食				

※ドライ方式：床に水が落ちない構造の施設で、床が乾いた状態で作業する方式。

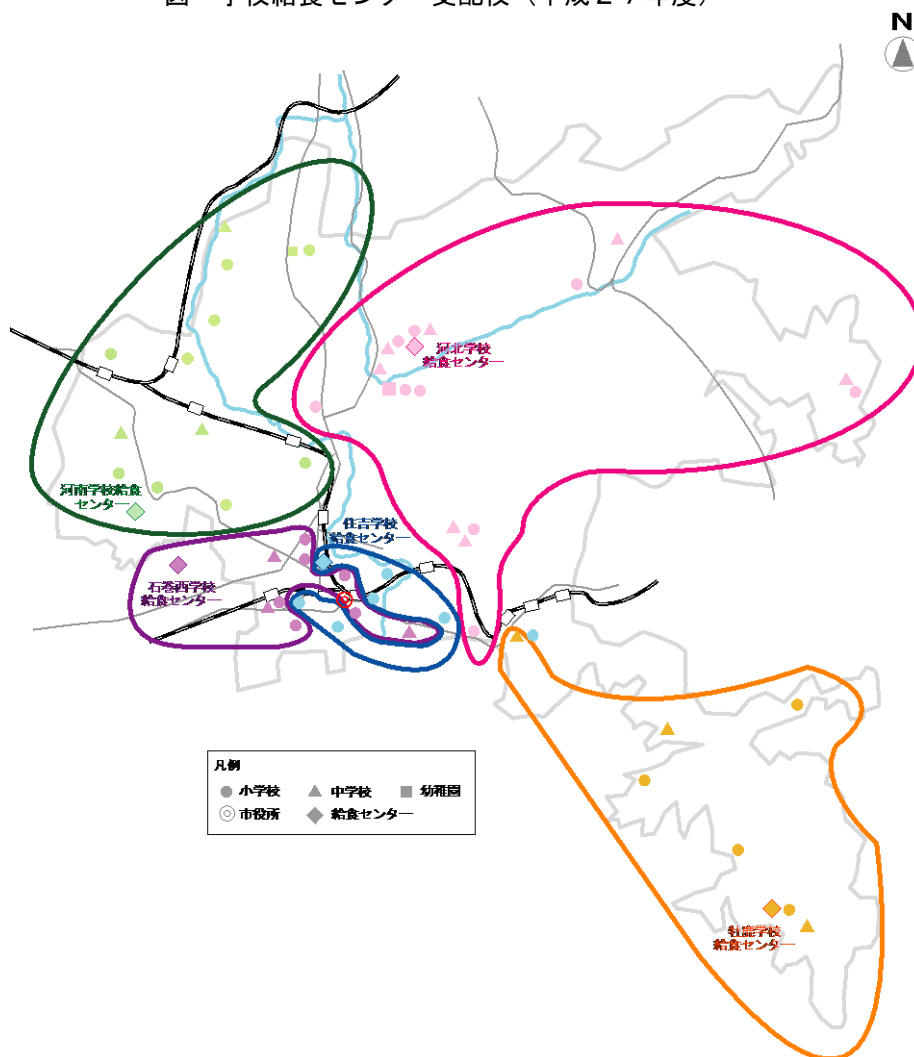
※ドライ運用：ウェット方式の施設においてもドライ方式と同様、床を乾かした状態で使うこと。

表 学校給食センター受配校（平成27年度）

	石巻西学校給食センター	住吉学校給食センター	河北学校給食センター	河南学校給食センター	牡鹿学校給食センター
受配校	石巻小学校(389) 釜小学校(471) 蛇田小学校(790) 向陽小学校(505) 大街道小学校(272) 中里小学校(304) 湊中学校(158) 蛇田中学校(700) 青葉中学校(273)	住吉小学校(189) 湊小学校(213) 山下小学校(226) 貞山小学校(245) 開北小学校(402) 万石浦小学校(401) 鹿妻小学校(365) 石巻中学校(295) 住吉中学校(320) 門脇中学校(309) 山下中学校(321)	飯野川小学校(203) 大谷地小学校(165) 二俣小学校(120) 大川小学校(44) 雄勝小学校(29) 大須小学校(16) 北上小学校(115) 渡波小学校(249) 稲井小学校(394) 飯野川中学校(126) 河北中学校(169) 雄勝中学校(45) 大須中学校(20) 北上中学校(107) 渡波中学校(365) 稲井中学校(194) 河北幼稚園(105)	広渕小学校(189) 須江小学校(287) 北村小学校(104) 前谷地小学校(147) 和渕小学校(123) 鹿又小学校(241) 中津山第一小学校(155) 中津山第二小学校(146) 桃生小学校(140) 河南東中学校(309) 河南西中学校(217) 桃生中学校(236) 桃生幼稚園(67)	鮎川小学校(39) 大原小学校(32) 寄磯小学校(20) 東浜小学校(25) 萩浜小学校(休校中) 萩浜中学校(27) 万石浦中学校(236) 牡鹿中学校(63)

※（ ）は提供給食数（児童・生徒・園児・教職員）を記載。

図 学校給食センター受配校（平成27年度）



2 各学校給食センターにおける施設等の現状

平成28年度より震災で被害を受けた湊及び渡波センターに代えて、新たに（仮称）石巻東センターを開設することとしています。既存3センターについては、既に竣工から30年以上経過している施設もあり、老朽化が進んでいます。

各センターにおける施設及び設備の現状と問題点を整理します。

（1）住吉学校給食センター

住吉センターは築30年以上が経過し、建物全体に錆びやコンクリートにひび割れ等が目立ってきており、雨漏りが発生することもあります。

ボイラー等の設備についても老朽化が進んでおり、修繕を重ねている状況です。

（2）河北学校給食センター

ドライシステムの施設ではありますが、汚染区域・非汚染区域の厳密な区分けができていません。

また、検収室、下処理室が狭いため、作業効率が悪くなっています。

（3）河南学校給食センター

既存センターの中で最も新しい施設ですが、揚物機・焼物機などの機械の故障及び配管からの蒸気漏れ、排水管の詰まりによる排水の逆流など施設設備の老朽化が進んでいます。

3 学校給食センター職員体制

(1) 学校栄養職員の定数

学校栄養職員の定数は法律により定められており、平成28年度については、住吉センターは2人、河北及び河南センターはそれぞれ1人、(仮称)石巻東センターは3人となります。

表 公立義務教育諸学校の学校栄養職員（県費）の定数

共同調理場に係る児童・生徒数が1,500人以下	1場に1人
共同調理場に係る児童・生徒数が1,501人から6,000人まで	1場に2人
共同調理場に係る児童・生徒数が6,001人以上	1場に3人

(2) 各学校給食センターにおける職員の状況

① 学校給食センター職員数の推移

センター職員数のうち調理員数の推移をみると、パート職員の割合は6割を超えています。

表 学校給食センター職員数の推移

単位：人

職員	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
所長	5	5	5	5
栄養士 (栄養教諭含)	10	9	9	9
調理員	100	104	107	105
正職員	35	37	39	37
パート職員	65	67	68	68
合計	115	118	121	119
調理員のうちパート職員が占める割合	65.0%	64.4%	63.6%	64.8%

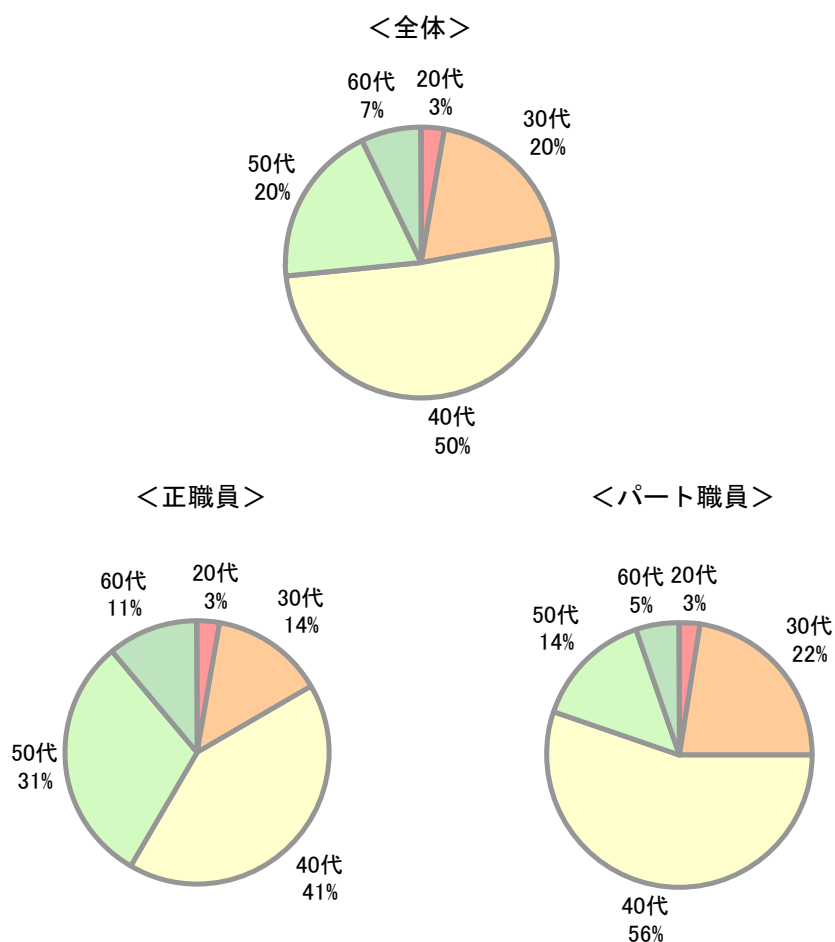
② 学校給食センター調理員の年齢構成

調理員の年齢構成をみると、正職員・パート職員とも40代が最も高く、20代については3%となっています。

平成27年度における調理員の平均年齢をみると、正職員は45歳を上回っており、パート職員を含めた全体の平均年齢は44.3歳です。

正職員の採用が少なくなっているため、今後も平均年齢が上がっていくことが懸念されます。

図 調理員の年齢構成



資料：庁内資料（平成27年6月1日現在）

4 維持管理にかかる経費の状況

学校管理課の工事2名が学校施設関連の修繕を行うことにより、各センターに係る修繕料を必要最小限に留めていますが、平成26年度の修繕料は、前年度に比べ5.7%の増となっています。

また、運営費についても、前年度に比べ1.4%の増となっており、1センターにつき約3,500万円の費用がかかっています。

表 学校給食センター別修繕料 予算執行状況

単位：円

年度	石巻西	住吉	河北	河南	牡鹿	合計
平成25年度	1,870,491	1,675,695	2,817,380	1,929,260	346,668	8,639,494
平成26年度	868,082	2,519,100	2,539,683	2,627,100	574,279	9,128,244
H26/H25	46.4%	150.3%	90.1%	136.2%	165.7%	105.7%

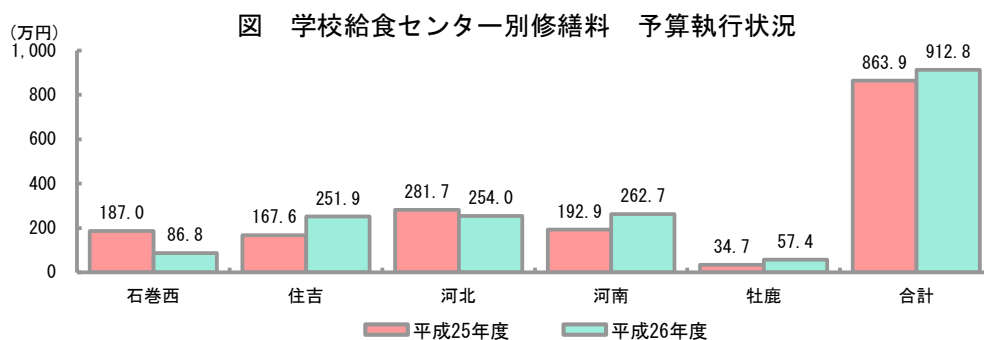
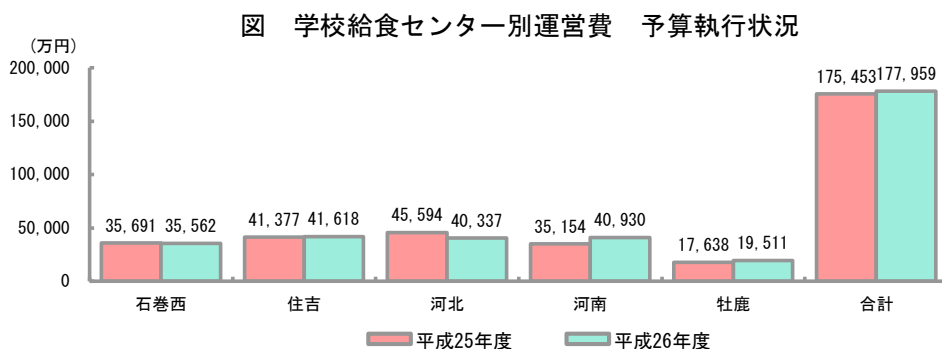


表 学校給食センター別運営費 予算執行状況

単位：円

年度	石巻西	住吉	河北	河南	牡鹿	合計
平成25年度	35,690,713	41,377,025	45,594,193	35,153,603	17,637,860	175,453,394
平成26年度	35,561,635	41,618,145	40,337,421	40,930,113	19,511,417	177,958,731
H26/H25	99.6%	100.6%	88.5%	116.4%	110.6%	101.4%

※運営費とは、各センターの消耗品や燃料、光熱水費及び施設維持管理等にかかる費用のこと。



第2章 学校給食に対するニーズの把握

(仮称)石巻東センター基本計画策定の際に、計画策定やこれからの学校給食運営に役立てるため、アンケート調査を実施しました。

1 調査概要

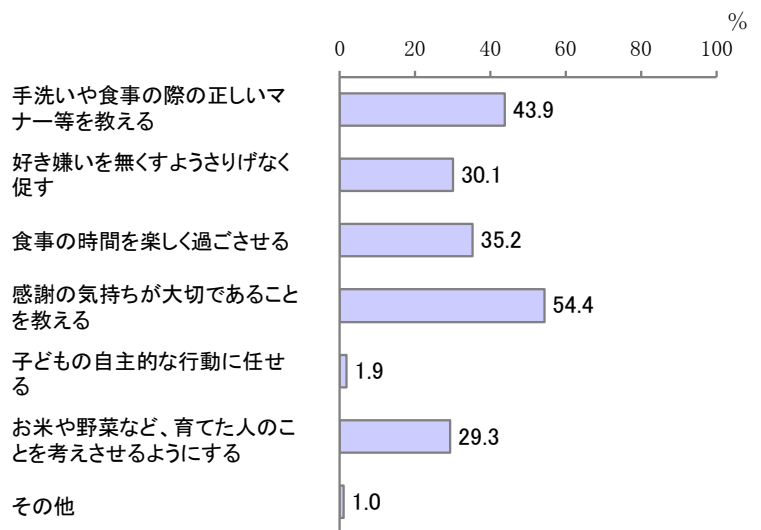
項目	内容
調査の期間	平成25年6月10日(月)～平成25年6月25日(火)
調査対象者	調査対象：1,835人 ・市立小学校、中学校及び幼稚園に在籍している児童・生徒の保護者の中から、学年が偏らないよう配慮し、各学校平均24人程を無作為抽出 ・食物アレルギーの診断を受けている児童・生徒の保護者
調査の方法	配布：学校、幼稚園を通じて、調査対象者にアンケート調査票を配布 回収：アンケート調査票に直接回答を記入していただき、学校、幼稚園を通じて回収
調査票回収率	回収調査票数：1,636通 回収率：89.2%

2 調査結果

調査項目のうち、本構想に関連する項目を抜粋しました。

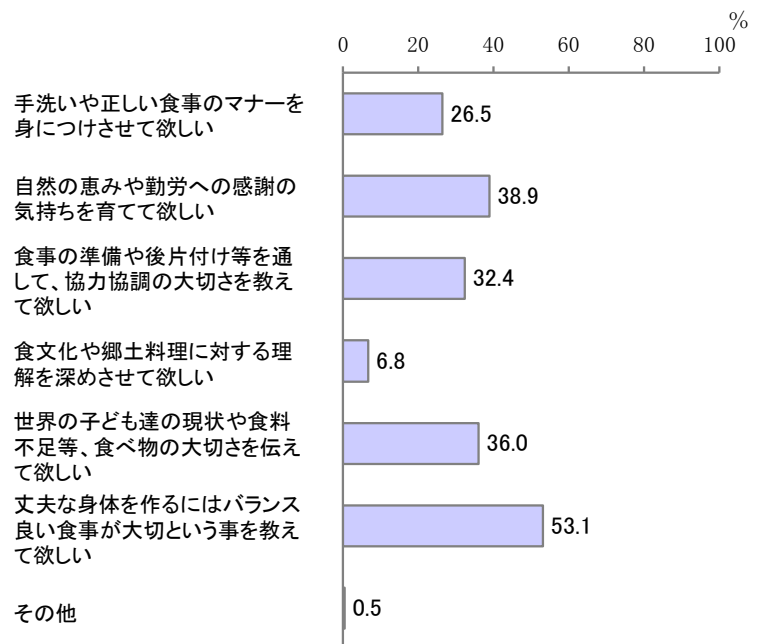
問4 学校における給食時間の指導について、どのように行うべきだと思いますか。
(特に大切だと思うもの2つに○)

「感謝の気持ちが大切であることを教える」の割合が54.4%と最も高く、次いで「手洗いや食事の際の正しいマナー等を教える」が43.9%、「食事の時間を楽しく過ごさせる」が35.2%となっています。



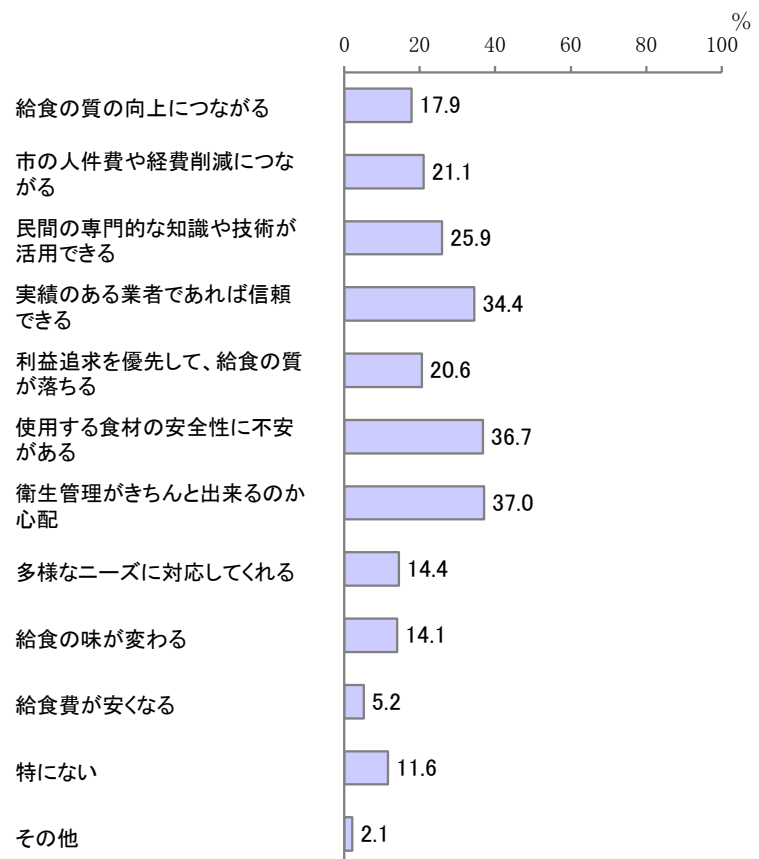
問 8 学校給食を通じた食育で、力を入れて欲しいことは何ですか。
(特に力を入れて欲しいもの2つに○)

「丈夫な身体を作るにはバランス良い食事が大切という事を教えて欲しい」の割合が 53.1%と最も高く、次いで「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちを育てて欲しい」が 38.9%、「世界の子どもの現状や食料不足等、食べ物の大切さを伝えて欲しい」が 36.0%となっています。



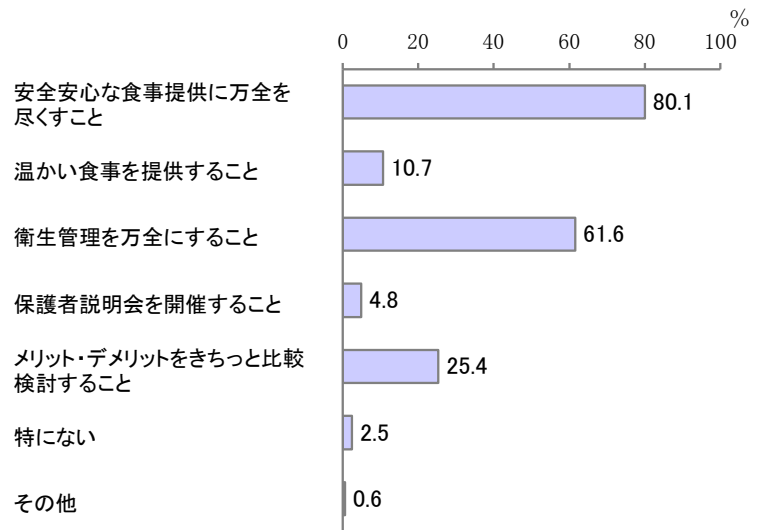
問 15 学校給食の民間委託について、どのようなイメージをお持ちですか。
(あてはまるもの全てに○)

「衛生管理がきちんと出来るのか心配」の割合が 37.0%と最も高く、次いで「使用する食材の安全性に不安がある」が 36.7%、「実績のある業者であれば信頼できる」が 34.4%となっています。



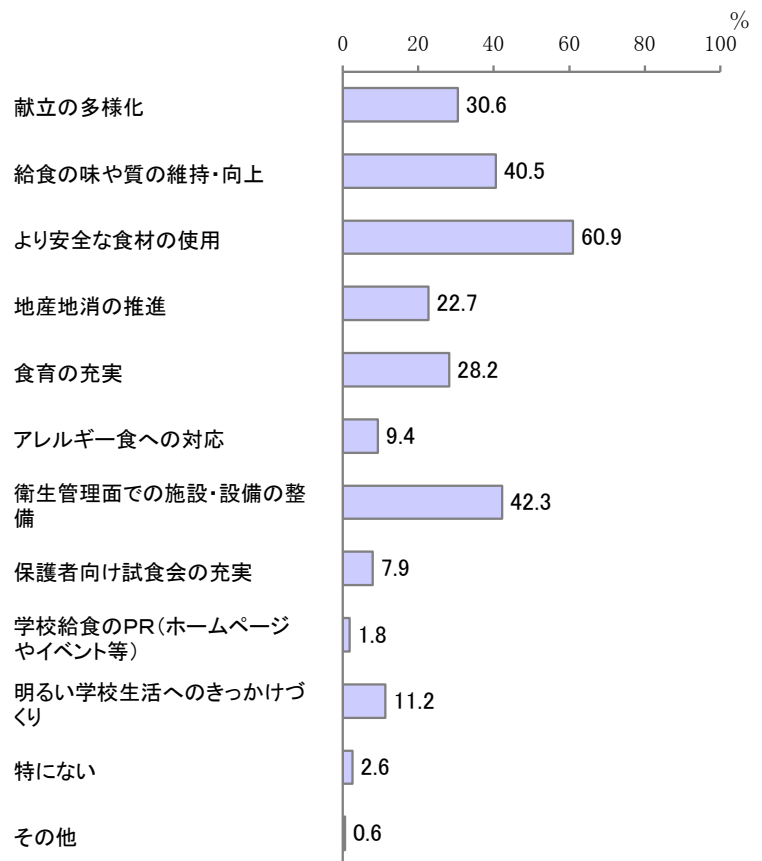
問 16 今後、学校給食センターの民間委託を検討していく際、あなたはどのようなことに特に留意すべきだと思いますか。(特に留意すべきと思うもの2つまで回答)

「安全・安心な食事提供に万全を尽くすこと」の割合が80.1%と最も高く、次いで「衛生管理を万全にすること」が61.6%、「メリット・デメリットをきちっと比較検討すること」が25.4%となっています。



問 18 今後の学校給食に関して、あなたが期待することは何ですか。(3つまで○)

「より安全な食材の使用」の割合が60.9%と最も高く、次いで「衛生管理面での施設・設備の整備」が42.3%、「給食の味や質の維持・向上」が40.5%となっています。



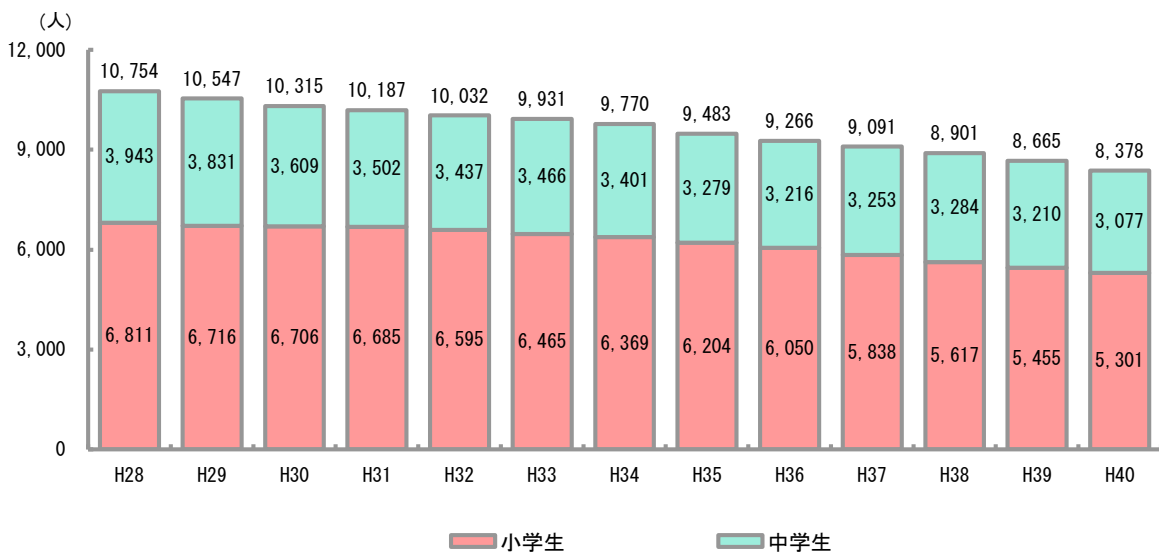
第3章 今後の学校給食事業に関わる課題の整理

1 施設の老朽化と児童・生徒数の減少

住吉センターをはじめ、センターにおける施設や設備の老朽化が進んでおり、修繕料が増大しています。

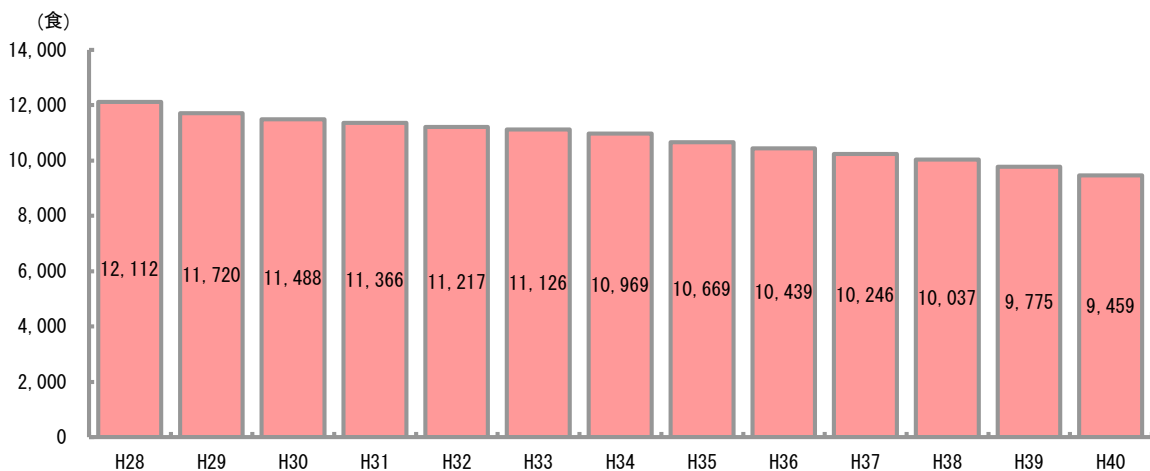
また、今後も児童・生徒数の減少が見込まれることから、受配校の見直しやセンターの統廃合を含めた整備を検討していく必要があります。

図 児童・生徒数の推計



資料：庁内資料（平成27年5月1日現在）

図 提供給食数の推計



※提供給食数：児童・生徒・園児・教職員数の合計

資料：庁内資料（平成27年5月1日現在）

2 食育の推進

現在、センターでは栄養士等を配置していますが、給食管理に時間を割かれる場合が多く、全ての学校に対して充実した食育や栄養指導が行われていないのが現状です。

アンケート調査結果をみると、学校における給食時間の指導について「感謝の気持ちが大切であることを教える」の割合が最も高くなっています。

学校給食を通じた食育の推進は、食に対する感謝だけでなく、食物をつくる人、調理する人への感謝の気持ちを育むとともに、食の大切さを学ぶことができ、残滓の減少にも繋がることから、更なる食育の充実が必要です。

3 学校給食の安全・安心への対応

学校給食衛生管理基準に基づき、センターではドライ方式またはドライ運用で運営しているものの、調理場内は夏場など非常に高温多湿になっている状況です。

アンケート調査結果においても、今後期待することとして、「より安全な食材の使用」、「衛生管理面での施設・設備の整備」の割合が高く、給食の安全・安心を求める声が多くなっています。

これらのことから、衛生面等を含めた安全・安心な給食の提供を行っていくための環境整備が必要です。

4 学校給食にかかる費用の増大化

センターの施設や設備の老朽化に伴い、修繕料等の費用が増大しています。

さらに、震災後は修繕に係る資材や人件費が高騰しており、平成26年度の1食あたりの運営費は前年度に比べ4.9%の増となっています。

牡鹿センターについては、他に比べ年間提供給食数は少ないものの、1食あたりの運営費は高くなっており、施設維持管理等を含めた運営費は提供給食数に関わらず一定額はかかると考えられます。

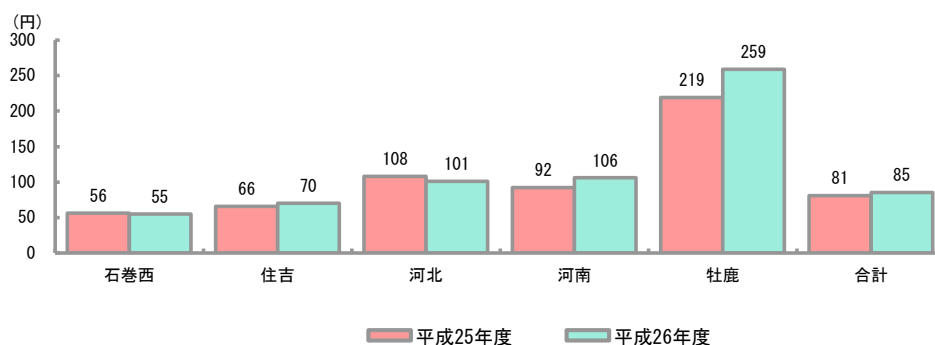
近年の厳しい財政状況の中で、民間委託等の効率的な運営方法についても検討していく必要があります。

表 年間提供給食数と1食あたりの運営費

年度	項目	石巻西	住吉	河北	河南	牡鹿	合計
平成25年度	年間提供給食数(食)	675,704	648,926	448,434	403,785	82,085	2,258,934
	1食あたりの運営費(円)	56	66	108	92	219	81
平成26年度	年間提供給食数(食)	663,062	627,233	425,671	409,492	77,620	2,203,078
	1食あたりの運営費(円)	55	70	101	106	259	85
H26/H25	年間提供給食数	98.1%	96.7%	94.9%	101.4%	94.6%	97.5%
	1食あたりの運営費	98.2%	106.1%	93.5%	115.2%	118.3%	104.9%

※運営費とは、各センターの消耗品や燃料、光熱水費及び施設維持管理等（修繕料を含む。）にかかる費用であり、1食あたりの費用には、賄材料費（学校給食費分）は含まない。

図 1食あたりの運営費の比較



第4章 施設整備の方向性

1 基本理念

学校給食の目標については、学校給食法第2条に

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。

と掲げられています。

また、食育基本法第5条には「子どもの教育を行う者にあつては、教育における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。」とされています。

そのため、学校給食の目的を果たすとともに、安全・安心で質の高い給食を安定的に提供しつつ食育を支援し、衛生的で効率性の高い運営を図ります。

2 基本方針

基本理念のもと、次の4つの基本方針によりセンターの施設整備を行います。

(1) 施設需要を踏まえた統廃合

平成28年度2学期より、湊及び渡波センターに代わる（仮称）石巻東センターが開設されることから、老朽化が進んでいる牡鹿センターと東松島市から借用している石巻西センターを廃止し、住吉・河北・河南・（仮称）石巻東の4センターで運営します。

しかし、住吉センターについても築30年以上が経過しており、施設や設備の老朽化が進んでいることから、住吉センターの提供給食数を他のセンターで賄える時期に廃止を検討します。

また、河北及び河南センターについても老朽化が進むことが考えられ、当面の間はメンテナンス等の修繕を行い運用していきませんが、児童・生徒数の推移を勘案しながら統廃合や延命について検討していきます。

表 学校給食センター概要（平成28年度）

(平成28年8月予定)

名称	住吉学校給食センター	河北学校給食センター	河南学校給食センター	(仮称)石巻東学校給食センター
所在地	石巻市新境町二丁目3番地2	石巻市相野谷字今泉前28番地1	石巻市広淵字町北75番地1	石巻市明神町一丁目18番27
竣工年月	昭和58年3月	平成5年3月	平成14年3月	平成28年5月(予定)
構造	鉄骨造 一部2階建	鉄骨造 一部2階建	鉄筋コンクリート造 一部2階建	鉄骨造 一部2階建
敷地面積	1,945㎡	2,228㎡	2,718㎡	8,448㎡
建築延面積	1,075㎡	998㎡	946㎡	3,341㎡
竣工時提供能力	5,000食/日	3,500食/日	2,500食/日	7,000食/日
方式	ドライ運用	ドライ	ドライ	ドライ
搬送形態	民間委託			
受配校提供給食数	6校 1,918食	16校2園 1,927食	8校 1,637食	25校 6,630食
受配校提供給食数合計	55校2園 12,112食			

※平成28年度の提供給食数については、平成27年10月1日現在の児童・生徒見込み数により算出。

※石巻西センター：平成28年7月末廃止予定。(平成28年度以降解体し、東松島市へ土地を返還。)

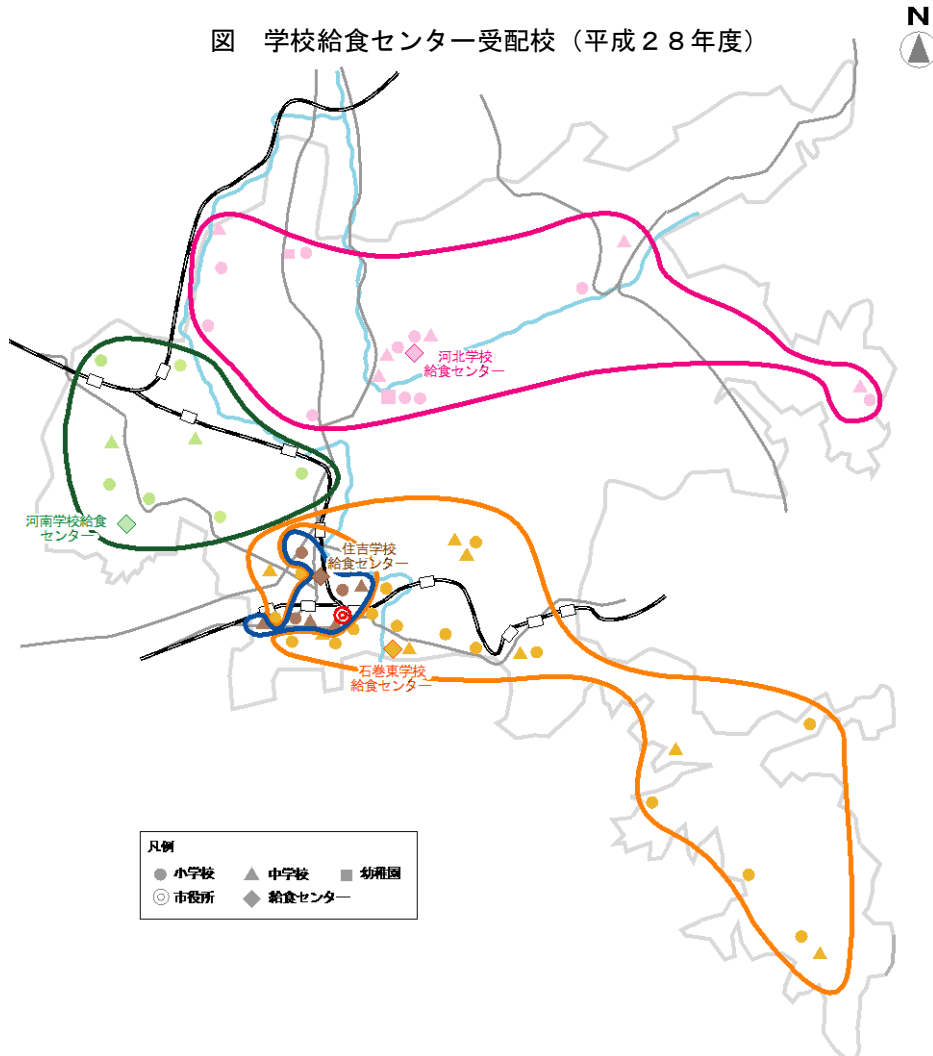
※牡鹿センター：平成28年7月末廃止予定。

表 学校給食センター受配校（平成28年度）

	住吉学校給食センター	河北学校給食センター	河南学校給食センター	(仮称)石巻東学校給食センター	
受配校	向陽小学校 (485) 貞山小学校 (232) 中里小学校 (293) 住吉中学校 (319) 山下中学校 (306) 青葉中学校 (283)	飯野川小学校 (199) 大谷地小学校 (154) 二俣小学校 (109) 大川小学校 (43) 雄勝小学校 (27) 大須小学校 (14) 北上小学校 (112) 中津山第一小学校 (145) 中津山第二小学校 (135) 桃生小学校 (140) 飯野川中学校 (121) 河北中学校 (174) 雄勝中学校 (40) 大須中学校 (21) 北上中学校 (97) 桃生中学校 (223) 河北幼稚園 (104) 桃生幼稚園 (69)	広瀬小学校 (194) 須江小学校 (283) 北村小学校 (105) 前谷地小学校 (149) 和瀬小学校 (123) 鹿又小学校 (251) 河南東中学校 (317) 河南西中学校 (215)	石巻小学校 (365) 湊小学校 (187) 山下小学校 (224) 東浜小学校 (22) 渡波小学校 (250) 開北小学校 (380) 大街道小学校 (248) 鮎川小学校 (35) 寄磯小学校 (21) 門脇中学校 (264) 蛇田中学校 (703) 渡波中学校 (352) 万石浦中学校 (219)	住吉小学校 (182) 釜小学校 (446) 蛇田小学校 (795) 荻浜小学校 (休校中) 稲井小学校 (383) 万石浦小学校 (399) 鹿妻小学校 (374) 大原小学校 (35) 石巻中学校 (304) 湊中学校 (152) 荻浜中学校 (29) 稲井中学校 (200) 牡鹿中学校 (61)

※ () は提供給食数（児童・生徒・園児・教職員）を記載。

図 学校給食センター受配校（平成28年度）



(2) 効率的な学校給食センター運営の検討

センター調理員においては、正規調理員の採用が少なく、退職者補充がなされないため、人員不足と高齢化が懸念されます。

こうした状況を勘案しながら、民間委託等の運営方法や業務量に応じた人員配置を検討していきます。

(3) 施設整備の検討

センターの施設や設備の老朽化が進むことから、修繕料等の費用が増大すると考えられます。

児童・生徒数や施設の老朽化及び財政状況を勘案しながら、施設需要を踏まえた統廃合や新たなセンターの整備を検討していきます。

(4) 安全・安心な学校給食の提供

① 衛生面等に配慮した学校給食の提供

子どもたちに安全・安心でおいしい学校給食を提供することが最も重要なことから、二次汚染や異物混入対策を徹底しながら、衛生面に配慮した修繕や環境の改善に取り組みます。

② 食物アレルギーに対応した給食の提供

(仮称)石巻東センターでは、食物アレルギーを持つ児童・生徒用に原因物質を除いた学校給食を提供するため専用の部屋を設けます。

平成28年度は(仮称)石巻東センターの受配校から対応を開始し、平成30年度に全市的なアレルギー対応給食の提供ができるよう進めていきます。

食物アレルギー対応品目については、平成25年3月に実施した食物アレルギーのアンケート調査結果による、原因食品1位の卵、2位の乳・乳製品の2品目を当初の対応品目として実施し、その他の品目についても順次拡大して対応していくこととします。

第5章 基本構想

1 今後の整備計画

平成28年度以降の受配校別児童・生徒数の推計をみると、各センターにおける児童・生徒数は減少しており、こうした状況を踏まえながら、今後の整備計画を検討します。

(1) 住吉学校給食センター

一般的に給食調理場施設の耐用年数は30年程度とされており、調理器具等の耐用年数は10年から15年とされています。

住吉センターは築30年以上が経過しており、調理器具等についてはメンテナンスを行いつつ使用しています。

施設内の調理器具の配置状況等を鑑みると、入替えは困難な状況であり、設備に大きな故障が発生した場合は稼働できない可能性があることから、提供給食数を他のセンターで賄える時期に廃止を検討していきます。

廃止時期については、今後の提供給食数を推計すると、平成30年度以降には住吉センターの提供給食数を河北・河南・(仮称)石巻東センターで賄うことが可能となります。

表 平成32年度までの学校給食センター別提供給食数の推計

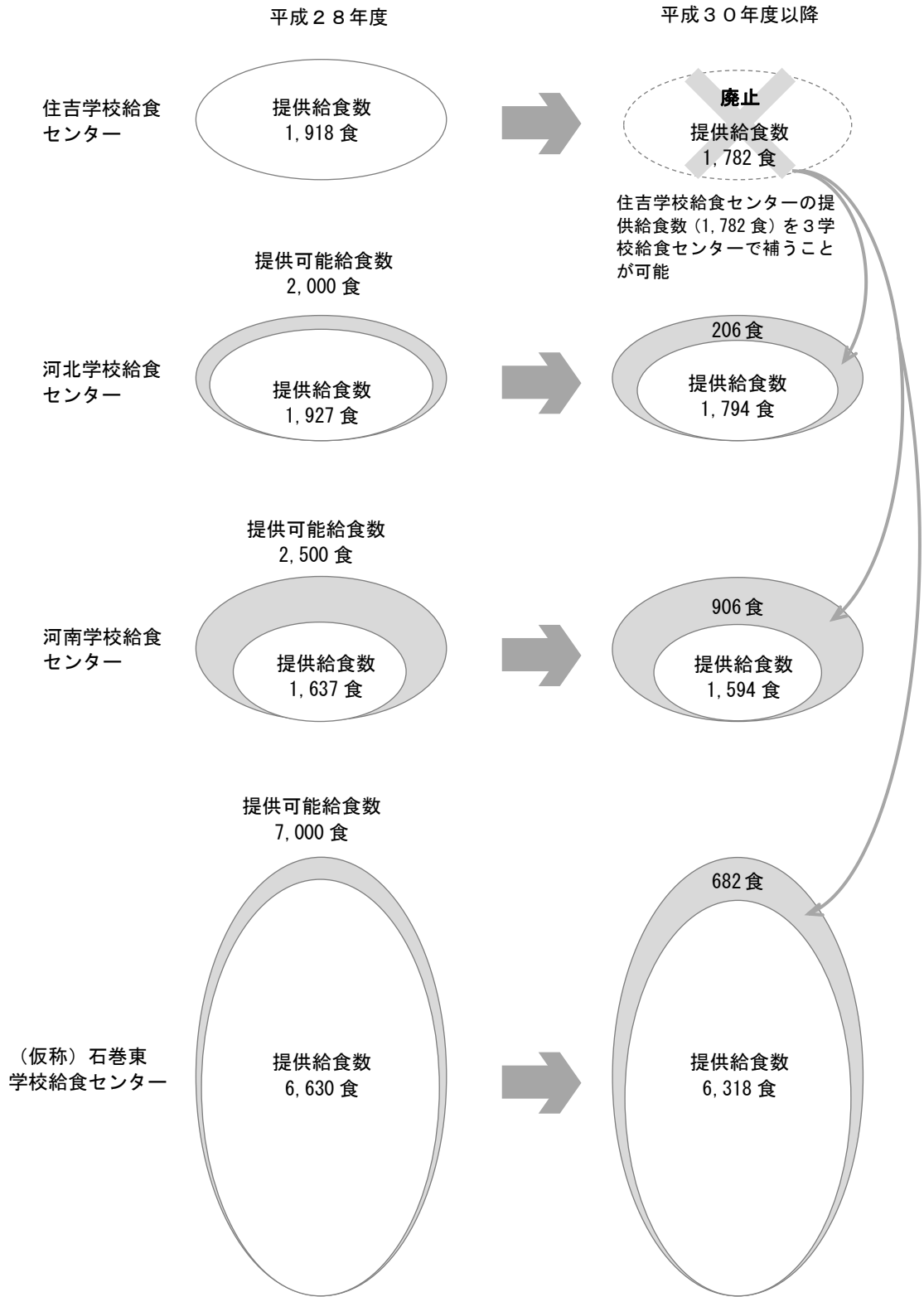
上段：提供給食数、下段：提供可能給食数と提供給食数の差
単位：食

学校給食センター	提供可能給食数(食/日)	H28	H29	H30	H31	H32
住吉学校給食センター		1,918	1,847	1,782	1,753	1,720
河北学校給食センター	2,000	1,927	1,835	1,794	1,740	1,692
		73	165	206	260	308
河南学校給食センター	2,500	1,637	1,598	1,594	1,595	1,550
		863	902	906	905	950
(仮称)石巻東学校給食センター	7,000	6,630	6,440	6,318	6,278	6,255
		370	560	682	722	745
3学校給食センターの合計	11,500	10,194	9,873	9,706	9,613	9,497
		1,306	1,627	1,794	1,887	2,003

平成30年度以降に住吉センターの提供給食数を3センターで補うことが可能

※提供可能給食数は、各センターの竣工時提供能力を記載。ただし、河北センターについては、新たな調理機器の設置により調理スペースが狭くなることから、竣工時提供能力より低下することが見込まれるため、2,000食とする。(竣工時提供能力はP1参照)

図 住吉学校給食センターの廃止時のイメージ



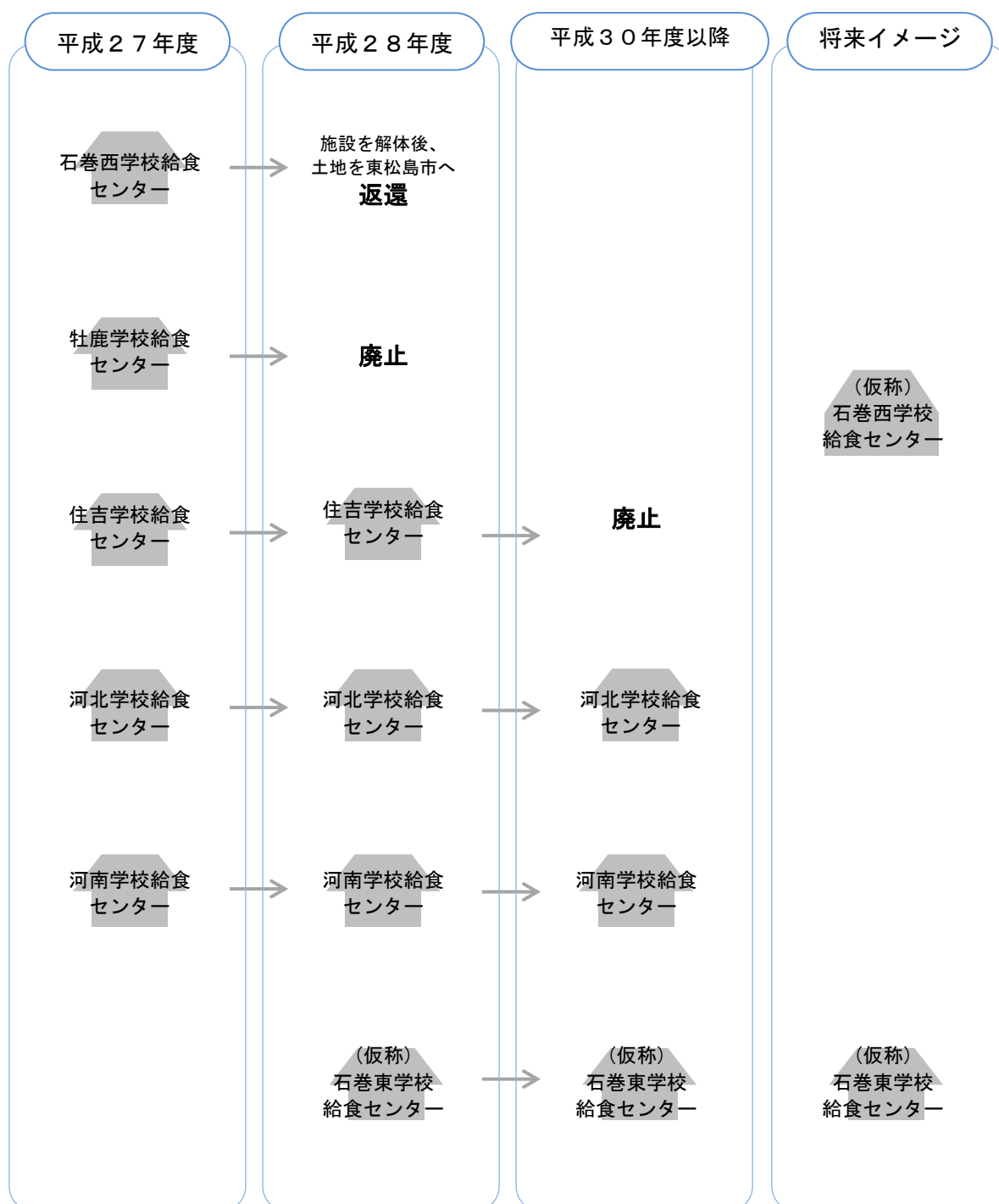
※提供給食数は平成30年度

(2) 河北・河南・(仮称)石巻東学校給食センター

住吉センターの廃止後は、河北・河南・(仮称)石巻東の3センターで運営していきますが、河北センターについては、平成35年に耐用年数を超える状況となります。

今後、児童・生徒数の減少が見込まれるものの、河北センターを廃止した場合、その提供給食数を河南及び(仮称)石巻東センターで賄うことができないため、将来的には新たなセンターを整備していく必要があります。

将来的な学校給食センター整備のイメージ



将来的な学校給食センター別提供給食数の推計

図 住吉学校給食センター提供給食数の推計

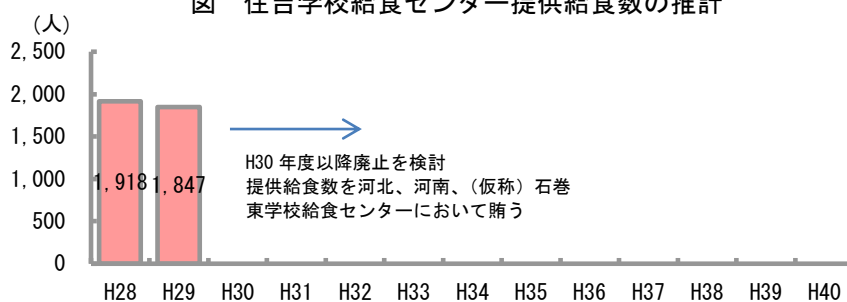


図 河北学校給食センター提供給食数の推計

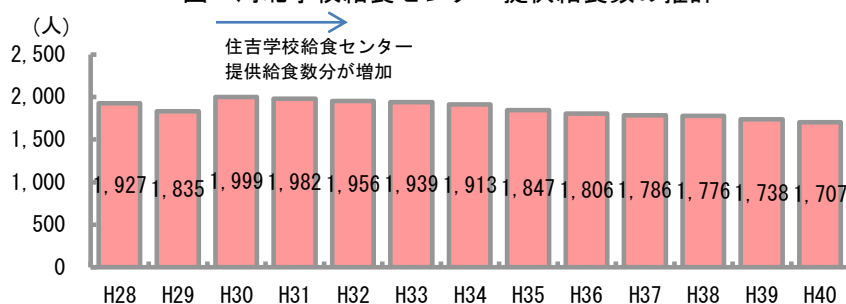


図 河南学校給食センター提供給食数の推計

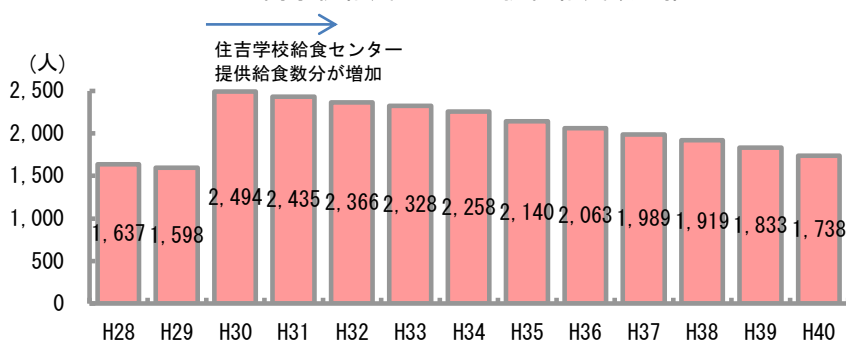
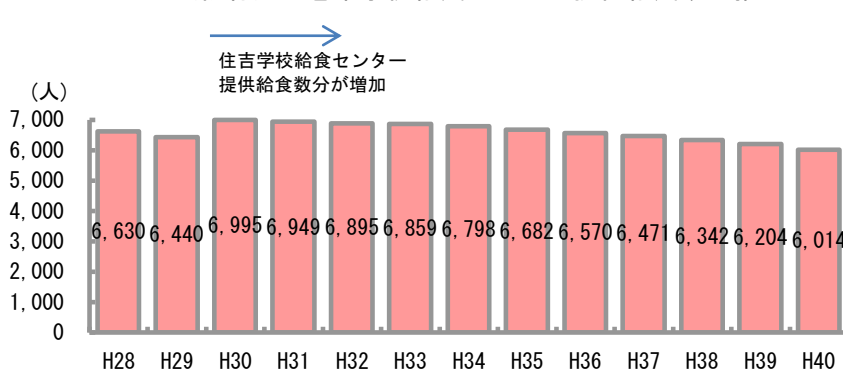


図 (仮称) 石巻東学校給食センター提供給食数の推計



2 効率的な学校給食センター運営

(1) 民間委託による効率的な学校給食センター運営

① 民間委託に向けた背景

センターの運営は、年々経費が増大し厳しい財政状況となっていることから、更なる合理化を進める必要があります。

「石巻市行財政運営プラン※」の中で、給食調理業務については、民間委託の検討が取組項目となっており、施設の統合と併せ検討します。

給食調理業務の民間委託は、民間企業の専門的な知識・技術を活用し、柔軟な勤務体制等による業務効率の向上を図ることができ、それにより運営経費の削減や栄養士等による食育の推進が期待されます。

※「石巻市行財政運営プラン」：本市の行財政運営に関する見直しや効率化等に資する取り組みを実施し、行財政運営の基盤づくりを計画的に推進するもの。

学校給食施設の運営方法については「学校給食業務の運営の合理化について（昭和60年1月21日付け文体給第57号文部省体育局長通知）」により、運営の合理化を推進するよう通知されています。

学校給食業務の運営の合理化について

昭和60年1月21日文体給第57号
文部省体育局長通知

各都道府県教育委員会教育長あて

学校給食業務の運営の合理化について学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育活動の一環として実施されており、我が国の学校生活に不可欠のものとして定着しているところでありますが、その業務の運営については、臨時行政調査会、臨時行政改革推進審議会及び総務庁から合理化の必要性が指摘されているところであります。

については、今後、各設置者が左記事項に留意の上、地域の実状等に応じた適切な方法により運営の合理化を推進するよう、貴管下の市町村教育委員会等に対し指導及び周知徹底を願います。

記

- 一 学校給食業務の運営については、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることにかんがみ、これを円滑に行うことを基本とすること。また、合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること。
- 二 地域の実状等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること。
- 三 設置者が、学校給食業務の合理化を図るため、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託を行う場合は、次の点に留意して実施すること。
 - (一) パートタイム職員の活用
 - ア パートタイム職員の勤務日数及び一日の勤務時間は、常勤の職員のそれと明確に異なるものとする。
 - イ パートタイム職員に対しては、必要に応じ適切な研修を行うこと。

(二) 共同調理場方式の採用

- ア パートタイム職員の活用を図るとともに、調理員の稼働の効率を高めること。
- イ 近代的な施設設備を導入し、衛生管理及び労働安全の面に配慮しつつ調理工程の合理化を図ること。

(三) 民間委託の実施

- ア 献立の作成は、設置者が直接責任をもつて実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと。
- イ 物資の購入、調理業務等における衛生、安全の確保については、設置者の意向を十分反映できるような管理体制を設けること。
- ウ 設置者が必要と認めた場合、委託者に対して資料の提出を求めたり立入検査をする等、運営改善のための措置がとれるよう契約書に明記すること。
- エ 受託者の選定は、学校給食の趣旨を十分理解し、円滑な実施に協力する者であることの確認を得て行うこと。

四 昭和 35 年 12 月 14 日付け体育局長通知「学校給食に従事する職員の定数確保および身分安定について」において示した学校給食調理員の配置基準は、その後における共同調理場の普及、施設設備の近代化、パートタイム職員の増加等により現時の学校給食の実状に合致しない点もみられるので、設置者においては、地域や調理場等の状況に応じて弾力的に運用すること。

五 昭和 46 年 4 月 8 日付け体育局長通知「学校給食の食事内容について」のうち四-(一)については、学校給食法第六条(経費の負担)の趣旨に基づき、学校給食の調理の原則を示したものであつて、学校給食業務の民間委託を禁ずるものではないこと。

上記通知では、合理化の実施について下記の留意事項等を挙げています。

- 一 学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること
- 二 人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること
- 三 パートタイム職員の活用、共同調理場方式の採用、民間委託の実施

② 直営・民間委託による学校給食センターの運営の比較

民間委託について、調理業務を委託した場合の経費の比較を行います。

平成 28 年度における直営の場合を試算すると、河南センターの人件費は 54,170,305 円(平成 26 年度決算額)、その他経費は 2,823,255 円(平成 26 年度決算額)、合計で 56,993,560 円となります。(表 河南センターにおける直営経費)

一方、民間委託した場合、人件費は 43,653,918 円、その他経費は 8,100,042 円、合計で 51,753,960 円となります。(表 河南センターを民間委託した場合の試算)

このことから、河南センターにおける直営と民間委託による経費を比較した場合、直営に比べ民間委託では、年間 5 2 4 万円程度の経費の削減につながります。

表 河南学校給食センターにおける直営経費（平成28年度）

項 目	内 訳
人 件 費 (H26年度決算額)	正職員（所長1名含む）7人 42,606,055円
	臨時・パート職員 12人 11,564,250円
	小計 54,170,305円
そ の 他 経 費 (H26年度決算額)	消耗品費・事務費・検便検査料・健康診断料等 2,823,255円
合 計	56,993,560円

表 河南学校給食センターを民間委託した場合の試算（平成28年度）

項 目	内 訳
人 件 費 (調理員等)	業務責任者（栄養士）1人 副責任者（調理師）1人
	調理員 4人 調理員（パート） 12人
	所長（市職員） 1人
	※市と同程度で試算
	43,653,918円
そ の 他 経 費	管理経費・消耗品費・検便検査料・健康診断料等 8,100,042円
合 計	51,753,960円

※調理業務を民間委託した場合の試算については、学校給食の運営に実績のある民間企業に見積りを依頼し、算出した金額。

調理業務における直営と民間委託との違いについては、根拠法令や基準が同一であるため、基本的には変わらないと考えることができます。

また、食材購入については、安全な食材を確保し、地場産品を積極的に活用するため、市が行うこととします。（表 学校給食調理業務の直営と民間委託の比較）

表 学校給食調理業務の直営と民間委託の比較

項目	直営の学校給食	調理業務を民間委託
学校給食の根拠	学校給食法 昭和 60 年文部省通知で調理業務の民間委託を促進	
対 象	原則として全児童・生徒	
保護者の負担	給食費（食材費のみ負担）	
献立作成	市（専門の栄養士）が実施する。	
食材購入	市が購入する。	
調理施設	市が設置・管理する学校給食センター	
調理員	市が直接雇用する給食調理員（正規・非正規含む。）	受託者が雇用する給食調理員
調理業務	栄養士が個々の調理員に直接指示できる。現場で協力して調理業務を行うことができる。	栄養士は受託者に仕様書及び指示書により業務内容を指示する。受託者の責任者が調理員に指示する。
学校給食と食育	栄養士等が教職員の一員として食育を行うことが可能	
事故発生時の責任	市が責任を負う。	受託者に契約違反及び過失がある場合は、受託者が責任を負う。（ただし、管理上市に過失がある場合、その範囲内で市も責任を負う。）
災害対応	避難所調理施設として対応可	

さらに、直営と民間委託のメリット・デメリットについて整理してみると、前述の経費の比較のとおり、人件費等の経費削減効果だけでなく、人事管理等の事務処理の軽減、学校給食の調理等業務に精通した実績のある受託業者のノウハウの活用による質の向上などのメリットが見込まれます。

一方で、不測の事態が発生し、業務の履行が不可能となる恐れがあるなどのデメリットも考えられます。

(表 直営と民間委託のメリット・デメリット)

表 直営と民間委託のメリット・デメリット

	直営	民間委託
メリット	<ul style="list-style-type: none"> ○ 施設長や学校栄養職員からの業務上の指示命令を個々の職員へ直接行うことができる。 ○ 軽微な修理及び施設維持管理ができる。(器具・機械の修繕・施設内草刈・電球等の交換) ○ 調理業務の経験が豊富、施設維持管理のノウハウがある。 ○ 調理員の衛生管理、施設の安全管理の徹底。 ○ 避難所調理施設に活用可。市が調理員に直接指揮命令でき臨機応変な対応が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ パート職員の比率が多いため、人件費が削減できる。 ○ 職員定数の適正化が図れる。 ○ 職員・パート職員の人事管理等の事務処理が大幅に軽減される。 ○ 学校給食の調理等業務に精通した実績のある受託業者のノウハウを活用できるため、質の向上に繋がる。 ○ 調理員が急に休んだ場合でも、他の施設の調理員の派遣等で弾力的な対応ができる。 ○ 栄養教諭等の業務が、調理の個々の直接指導から離れるため、給食全般の管理・監督、食育活動に充てることできる。
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> ○ 民間と比べ、正職員の比率が高いため、人件費が割高となる。 ○ 調理員の異動先が限られているため、業務のマンネリ化の危険性がある。 ○ 職員の長期雇用に伴い、高齢化が進み、人件費が高くなる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 労働争議や受託者の倒産により、委託業務の遂行が困難となる恐れがある。

③ 学校給食における安全性や質の確保

学校給食に対するアンケート調査において、センターの民間委託を検討していく際、留意すべきこととして「安全・安心な食事提供に万全を尽くすこと」、「衛生管理を万全にすること」などが挙げられています。

民間委託する場合、献立の作成や食材の購入、給食費の管理については、これまでどおり市が行うことから、学校給食摂取基準や食材の安全性についてはこれまでと同様に保つことができます。

また、衛生管理についても、市の意向を十分反映できる管理体制の下、責任を持って指導を行っていきます。

④ 民間委託業者の選定

民間委託業者については、学校給食調理業務の実績があり、衛生管理等に対する意識が高い信頼できる業者を選定します。

⑤ 民間委託の実施時期

より豊かな学校給食の実現と、一層の効果的な給食運営を図るための一つの手法として、住吉センターの廃止時期に河南センターの民間委託を検討します。

他のセンターについても、状況を見ながら検討していきます。

(2) 食育の推進

各センターでは栄養士等を配置し、受配校に対する食育を進めていますが、現状としては、給食管理に時間を割かれる場合が多く、全ての学校に対して充実した食育や栄養指導が行われていません。

調理業務を委託することで、食育や栄養指導をより充実させることができると考えられます。

食習慣の乱れが心配される児童・生徒に、正しい食事の知識や選択する力、望ましい食習慣を身に付けさせるため、食に関する指導の充実を図る体制を整えていきます。

第6章 先進事例

1 学校給食センターの整備方式

センターの整備において、PFI手法の導入事例は全国各地で多数実績があり「地方公共団体向けサービス購入型PFI事業実施手続簡易化マニュアル」（平成26年6月 内閣府）によると、センターの場合、全国36事例の平均VFM^{*1}は平成26年3月末現在で16%になっており、PFI手法は厳しい財政状況の中で財政負担の軽減を図りながら施設整備を行うための有効な手法の一つとなっています。

本市でも、新たなセンターを整備する際は、PFI手法について検討していきます。

※1 VFMは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。従来の方式に比べてPFI事業の方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合。

市町村名等	内容
宮城県 仙台市	<p>調理運營業務の考え方を施設の設計・建設、厨房備品の調達、事業期間中の各種修繕等に反映させ、民間事業者の創意工夫を発揮させることが重要であることから、BOT方式^{*2}により実施。</p> <p>事業範囲の設定については、民間事業者がリスクコントロールすることが困難な既存施設の解体や食器・食缶の更新を事業範囲外とするなど、適切にその役割を担う方針で役割分担の検討を行った。</p> <p>PFI手法を採用した際に、従前職員の再雇用促進の取り組みやアレルギー対応への積極的な取り組みを行いながら、8%のVFMが発揮された。</p> <p>事業実施後は、施設開放によるイベント開催等の事業を事業者の提案により実施するなど、地域との積極的な関わりにも取り組んでいる。</p>
千葉県 浦安市	<p>BTO方式により実施し、施設計画や運営面における民間事業者の創意工夫により、ワンウェイ方式の採用等徹底した衛生管理による「安全でおいしい給食」を提供している。</p> <p>また、献立作成及び食材調達は市の業務とし、それ以外の調理、運搬・回収、洗浄・残飯処理等の業務を民間事業者の業務範囲とした。</p> <p>児童数の増減に伴う提供給食数の変動リスクについては、選定事業者が実施する施設の維持管理及び運営の対価（委託料）を「固定料金」と「変動料金」とに分け、変動料金にて対応することとした。</p> <p>その他、残滓の100%リサイクルや天然ガス車による配送等、環境に配慮した運営も実践されている。</p>

※2 BOT方式とは、民間事業者が施設等を建設し、維持・管理及び運営し、事業終了後に公共施設等の管理者等に施設所有権を移転する事業方式。

※3 BTO方式とは、民間事業者が施設等を建設し、施設完成直後に公共施設等の管理者等に所有権を移転し、民間事業者が維持・管理及び運営を行う事業方式。

2 学校給食センターの多目的な活用

センターの整備に当たっては、少子高齢化の進展により、学校給食の調理のみならず、災害時の炊き出し拠点、食育推進の拠点、高齢者等への配食サービスの拠点、地域コミュニティの場として活用する事例があります。

本市においても、災害時の炊き出し拠点としての活用や、アレルギー対応給食の実施を進めますが、センターの様々な活用方法を検討していく必要があります。

市町村名等	内 容
<p>神奈川県 海老名市</p>	<p>老朽化が進んだ市内センター2施設の代替施設としての機能に加え、食育を推進し、広く市民にサービスを提供する市民開放型の多機能施設として「食の創造館」を整備。</p> <p>学校給食の調理に限定した施設ではなく、災害時の炊き出し対応、食育拠点としての活用、アレルギー食の調理、見学用通路の設置、会議室や調理実習室の一般開放なども視野に入れた施設となっている。</p>
<p>岩手県 遠野市</p>	<p>合併後、老朽化した2センターの更新問題で、学校給食の提供だけでなく、多目的な給食施設として「総合食育センター」を整備。</p> <p>少子高齢化が進む今後を見据えて整備され、学校給食以外に食育や地産地消の推進、高齢者への配食サービス、災害時の炊き出しなどの機能も備える。</p> <p>また、会議室及び調理実習室を一般利用でき、地域活動等の利用もできる。</p>

3 学校給食センター廃止後の活用

センター廃止後の活用については、一部を改修しながら施設のみを活用する方法や、施設・調理設備・配送機能等を併せて活用する方法があります。

本市においても、高齢者等への配食サービスなどの福祉事業や、民間企業による活用等、センター廃止後の活用方法について検討していく必要があります。

市町村名	内 容
愛知県 西尾市	旧センターを防災倉庫として利用している。
東京都 日野市	NPO法人により、廃校になった小学校で、給食設備を活かしたレストランや配食等、就労継続B型として障害者の雇用の場を提供している。
香川県 東かがわ市	旧センターを改修し、障害児及びその親同士の交流の場、創作的活動や会合等の場として活用している。
農事組合法人 大沢ファーム (秋田県横手市)	大沢ファームでは、国や県の補助事業を活用し、旧センターの改修によるジュース工場を整備し、25年産のぶどうからジュースやジャムの加工を開始する。