

八潮市学校給食ビジョン【概要版】

1. はじめに

八潮市の学校給食は、昭和54年に小学校10校で完全給食を開始し、昭和56年には中学校5校でも完全給食を開始しました。

その後、「バイキング給食」や「おむすびの日」など、よりよい学校給食の実現に取り組んでまいりましたが、令和2年6月26日の学校給食で、調理工程の誤りを原因とする食中毒事故が発生してしまいました。

この食中毒事故発生後に設置した学校給食審議会から、「今後の学校給食のあり方について」の答申をいただき、市教育委員会では、この答申を踏まえ、本市の学校給食の将来構想とする「八潮市学校給食ビジョン」を策定することとしました。

当学校給食ビジョンでは、市内の学校の児童生徒及び教職員を対象に学校給食に関するアンケート調査を実施するなど、学校給食の現状と課題を整理し、本市の学校給食の目指す姿に沿った基本方針を定め、学校給食提供方式の検討を様々な視点から行い、その方向性を導き出しました。

2. 八潮市の学校給食の現状と課題

本市の学校給食は、公設の調理場がないため、本市栄養士が献立を作成し、その献立により、本市と契約を締結した市内にある給食提供事業者が学校給食を調理し、各学校に配送するデリバリー方式で提供を受けています。主食である米飯と汁物は、保温性が高い食缶により配送しており、副食（おかず）は、保温食缶ではなく、角皿に盛付けして提供していることから、細菌の繁殖を抑制するため、加熱調理後の食品を30分以内に中心温度を20℃付近まで下げています。

このように本市では、民間調理場を活用しているため、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」の規定における基準の対象とはならず栄養教諭等の配置はありません。このため、本市で栄養士を任用し、「学校給食の管理」や「食に関する指導」を行っています。

また、学校給食の献立は学校給食実施基準に基づき本市栄養士が児童生徒に必要な栄養量等を確保しながら、食への関心を高め、生きた教材となるよう作成しています。主食は、米飯を週4回、パンを1か月に3～4回程度、麺類を1か月に1回程度提供しており、この他に旬の食材を使用するなど工夫を凝らした副食（おかず）と牛乳を提供する「完全給食」としてしています。

メニュー例



チキンカレー / シーザーサラダ / 牛乳



ごはん / いかの生姜焼き / 肉じゃが
小松菜としらすの煮浸し / 味噌汁 / 牛乳



メロンパン / ハンバーグデミグラスソース
きのこスパゲティ / パインシロップ漬け
コンソメスープ / 牛乳

3. アンケート（令和4年3月実施）

八潮市学校給食ビジョン策定に先駆けて、市内の小中学校に通う児童生徒から学校給食に対する嗜好傾向等を聴き取ることにより、学校給食に対する意向を把握するとともに、日々児童生徒と一緒に給食を食べている教職員からも給食の配膳方法等その他の現状や課題、そして今後の魅力ある学校給食とするための考え方に対する意見を把握し、学校給食ビジョンの策定に役立てるためアンケート調査を実施しました。

アンケート結果は、
2次元コードからご確認
ください。



4. 基本方針

本市の学校給食の目指す姿

- 安全・安心で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供し、児童生徒の健やかな成長を促す。
- 学校給食衛生管理基準に則り、衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設、将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指す。
- 栄養教諭・栄養士等の充実を図り、食育の推進や地産地消等の取組等を進める。

本市の学校給食基本方針

方針 1 学校給食法に則った安全・安心な学校給食を提供する。

方針 2 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する。

方針 3 食育を推進する。

方針 4 食物アレルギーに対応した給食を提供する。

方針 5 環境に配慮した安定かつ持続可能な給食提供体制を構築する。

方針 6 学校給食法に則った学校給食提供の責務を果たす。

5. 学校給食提供方式の検討

学校給食の現状と課題を踏まえ、安全・安心な給食の提供を第一に考え、学校給食衛生管理基準を満たした施設整備の実現可能性について、「単独校調理場方式」「親子方式」「公設センター方式」「デリバリー方式」の4つの学校給食提供方式の検討を行い、メリット・デメリットを比較しました。

現在ある市内15校で単独校調理場方式や親子方式を行う場合については、給食施設整備に適した敷地の面積が狭いため、学校給食衛生管理基準等を満たした調理場の整備が困難な学校が多く、整備が可能であったとしても、工事期間中は学校活動に支障をきたす課題があり、また、校庭が狭くなる等により、工事完了後も学校活動に支障をきたす等の課題があります。

従来のデリバリー方式についても、コスト面では大きな利点があるものの、給食の温かさや衛生管理を市側だけではできないこと等の課題があります。

一方、公設センター方式は、衛生管理や食物アレルギー対応に優れ、児童生徒数の増減においても柔軟に対応でき、コスト面でも優位性が明らかとなりました。また、栄養教諭等の配置もされ、公設センターならではの衛生管理を集中的に行うことができます。

施設の整備にあたっては、安全・安心の確保に加え、将来にわたって安定的に給食を提供できることが重要であると考えます。

▼各提供方式の評価（総括表）

	単独校調理場方式	親子方式	公設センター方式		デリバリー方式
			1センター	複数センター	
方針1	△	△	◎	○	△
方針2	◎	○	○	○	△
方針3	○	△	◎	◎	△
方針4	×	×	◎	◎	△
方針5	△	△	◎	◎	△
総合評価	○	△	◎	◎	△

▼各提供方式におけるコスト

提供方式	施設設備費 (百万円)	年間運営維持管理費 ^{※1} (百万円)		計 (百万円)	
		年間	15年間		
単独校調理場方式	6,483	680	10,200	16,683	
親子方式	6,425	722	10,830	17,255	
公設センター方式	4,000食 (2か所)	6,218	618	9,270	15,488
	7,500食 (1か所)	4,443	532	7,980	12,423
デリバリー方式	—	^{※2} 270	4,050	4,050	

※1 給食の提供に必要な費用から「食材料費」を除いたものです。

◎評価たいへん高い ○評価高い △ふつう ×評価低い ※2 平成27年度から令和元年度の5年間の実績の平均で積算しています。

6. 学校給食施設の方向性

学校給食施設の方向性

(1) 既存校への給食室

栄養教諭等の配置や集中した衛生管理等、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への適合や学校運営への影響、さらに、経費や調理員等の確保といった持続可能な学校給食の提供の面でも、単独校調理場方式や親子方式の提供方式には課題が多くあります。また、単独校調理場方式の給食施設の整備に関して、物理的制約が大きく一斉に設置することはできません。

(2) 新設小学校への給食室

新設小学校の給食室は、設計上可能でしたが、公設センターの整備に加え、調理や衛生管理等の経費が別途掛かります。さらに、公の学校給食であるため他校の児童生徒と区分することの妥当性や公平性等の課題があります。

(3) デリバリー方式

デリバリー方式では、民間のノウハウやスケールメリットを活用した効率的な運営が期待できる反面、栄養教諭等の配置がされません。また、市側だけでの給食提供や衛生管理を行うことができません。

(4) 公設センター方式

本市内に公設センターを設置する場合、地域の大部分が調理後2時間以内の喫食が可能となるエリアと考えられます。また、公設センターは、集中的に衛生管理を徹底することにより、事故を起こさない学校給食の提供が可能です。事故が起きた場合のリスク分散の考え方、つまり事故が起きることを想定することも大切ですが、食中毒事故後、本市が主張し続けてきた「二度と食中毒事故を起こさない」、この言葉の意味どおり事故を起こさない最善の方策として、より一層集中した衛生管理を実施することが、本市の現状では、最も重要であると考えます。

八潮市学校給食ビジョンの学校給食提供方式について

本市の今後の学校給食提供方式は、各学校には調理室を設置せず、「公設センター方式」が望ましいという結論に至りました。集団食中毒のリスクや栄養教諭の配置面等を考慮し、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指します。

学校給食施設のあり方

(1) 学校給食衛生管理基準等の遵守

安全で安心な給食を提供するためには、適切な衛生管理のもとに調理されることが前提となります。HACCP の概念に基づき、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に適合した施設整備を行い、ドライシステムを導入し、徹底した衛生管理を行います。

(2) 公設センターにおける児童生徒に必要な「食育の推進」

調理工程を見学できる場を設けるとともに、見学に来る児童生徒が食に関する正しい知識を学べる施設とします。

(3) 食物アレルギー対応の実施

食物アレルギーの対応において、最優先すべきはいかなる場合においても安全性の確保ができることです。特定原材料8品目について、詳細な献立表を作成し、アレルギー対応調理室を設けることにより除去食（一部の原材料）を調理し、児童生徒に対して安全で安心な学校給食を提供します。

(4) 適温かつ調理後2時間以内の給食提供

保温食缶等を整備することにより、適切な温度管理を行い適温（温かいものは温かく、冷たいものは冷たく）での給食を提供します。

(5) 単独校調理場方式の良い部分をできる限り取り入れる

(6) 特別給食の実施

児童生徒に喜ばれる特別給食の実施に向け取り組みます。

(7) 献立数

2献立を基本に検討します。



▲ 回転窯体験コーナーの例
出典：改訂 学校給食施設の手引き
(美しい学校給食施設研究委員会)

八潮市学校給食ビジョン
本編全ページは、2次元
コードからご確認ください。



7. 建設用地

安全・安心な学校給食の提供に適した土地の確保

学校給食施設の建設用地として、十分な広さを有し、建設用地選定にあたり、法規制、環境面、施設立地条件から評価し、判断した上、最適な用地が、市有地の中から確保できれば理想的です。一方、市有地がない又は不足する場合、土地の購入又は借用をしなければならず、相応の財源と地権者の合意が必要となります。そのため、市有地を中心に、比較検討を行い、安全・安心な学校給食の提供に適した土地の確保を目指します。

給食センターの敷地規模、延床面積の想定

近年整備された事例を参考に必要面積を想定しました。

- 調理能力：4,000食 延床面積：約2,400㎡、敷地面積：6,300㎡
- 調理能力：7,500食 延床面積：約3,700㎡、敷地面積：7,900㎡

8. 施設整備、維持管理、運営の事業手法

将来的に安定かつ持続可能な給食の運営ができる給食体制や施設の整備を検討し、財政負担の抑制に努めながら安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供します。事業手法は、民間活力の導入を含め幅広く検討し、効果的な手法を導入します。

主な事業手法



9. 事業の整備期間

▼直営方式（公共又は民間が運営）

項目	年	1	2	3	4	5	6
導入可能性調査		■					
業務発注			■	■		■	■
設計 (基本・実施)			■	■			
建設				■	■		
民間事業者の募集・運営準備							■
維持管理・運営							■

▼DBO方式

項目	年	1	2	3	4	5	6
導入可能性調査		■					
民間事業者の募集・業務発注			■	■			
設計 (基本・実施)				■	■		
建設					■	■	
運営準備							■
維持管理・運営							■

▼PFI事業方式

項目	年	1	2	3	4	5	6
導入可能性調査		■					
民間事業者の募集・業務発注 事前準備 (SPC設立等)			■	■			
設計 (基本・実施)				■	■		
建設					■	■	
運営準備							■
維持管理・運営							■

10. 今後の検討課題

(1) 建設用地の確保

- 市有地の確保
- 市有地に加え一部民有地を確保することの可能性

(2) 事業手法の決定

本市の状況を踏まえた事業手法の検討

(3) 計画的な事業の実施

- 計画的に事業を推進するための合意形成
- 事業開始時期の検討

(4) 必要な機材等を配置し万全な維持管理を実施

- 安全・安心な学校給食に必要な設備
- 温かくおいしい給食を提供するための設備
- 充実した食育を実施するための設備
- 地場産野菜を数多く受け入れるための設備
- 各学校の配膳室修繕の検討

(5) 施設の老朽化等に伴う対応

- 標準的な稼働期間の設定
- 稼働期間経過後への対応想定

(6) その他

- 定期的な衛生検査の実施
- 維持管理面でのフォローを行うための点検評価の実施
- 安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現
- 災害への対応
- 環境や景観への配慮
ア ゼロカーボンシティへの対応
イ 環境や景観への配慮にあたっての課題の整理

令和6年2月
八潮市教育委員会

