

# 八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)

令和4年7月  
八潮市教育委員会

## 1 八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）作成の目的

本市の学校給食におきまして、令和2年6月26日、給食提供事業者による調理工程の誤りがあったため、大規模な食中毒事故が発生してしまい、3,453人という大変多くの児童生徒及び教職員が健康被害を受けてしまいました。

市教育委員会では、この給食事故を受け、有識者、学校関係者等で構成する「八潮市学校給食審議会」を設置し、「今後の学校給食のあり方」について同年8月28日に諮問し、全6回の会議を経て、同年11月4日に答申を受けました。

この答申は、学校給食法に則った学校給食の実施、食育と衛生管理が十分に行える栄養教諭と学校栄養職員を配置できる体制の構築、公設公営又は公設民営による方式への移行などが含まれた内容でした。

市教育委員会では、この答申の内容を踏まえるとともに、今後、将来にわたり想定される市を取り巻く情勢や少子化などの社会状況等、学校給食法を包括的に捉え、安全安心で持続可能な学校給食のあり方について総合的に整理し、専門家の助言のもと、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。

八潮市学校給食ビジョン（以下「学校給食ビジョン」という。）の最終的な策定は、令和5年度中となる見込みですが、八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）（以下「中間報告（案）」という。）を令和4年7月末までに作成し、その際には学校給食の提供方式の方向性等を先行して示すこととしました。

中間報告（案）の作成にあたり、令和4年1月に「八潮市学校給食事業推進専門員」を新たに委嘱し、学校給食に関する専門的な部分について助言等をいただき、同年3月には、市内小中学校の全児童生徒及び教職員を対象とする学校給食に関するアンケート調査を実施し、その結果を反映しました。

当該アンケートの調査概要及び調査結果概要については、16ページから26ページに掲載しています。

今般の中間報告（案）は、以上のような経緯を経て作成したものであり、公表後速やかにパブリックコメントを実施し、広く市民からの意見を募ります。

## 2 中間報告（案）の見方

この中間報告（案）に記載の内容は、学校給食ビジョンの策定に向けた取組を進める中で、先行してまとめた内容の一部を抜粋（10ページ以降に掲載し

ています。)して作成したものです。

「3 報告内容」は、これらの内容を基に、主要な部分に絞ってまとめたものであり、八潮市学校給食審議会からの答申との関連性にも触れています。

令和5年度中の策定を見込む「学校給食ビジョン」の策定時にも、中間報告(案)に記載の文章や図表等と同一の文章や図表等を使用することを前提としています。

### 3 報告内容

#### (1) 八潮市学校給食提供方針 (28ページから29ページ参照)

本市の学校給食では、本市の学校給食の目指す姿を実現するため、次のとおり基本方針を掲げます。

##### 【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等に則り、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。

#### (2) 学校給食提供体制について (30ページから58ページ参照)

##### ①学校給食提供方式について

学校給食法第4条には、小学校及び中学校を含む「義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない」と規定されています。この学校給食の実施に必要な施設として、同法及び学校給食法施行令において単独校調理場(1の義務教育諸学校の学校給食の開設に必要な施設)と共同調理場(2以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)に係る規定があります。

単独校調理場を設置する方式は、自校方式ともいわれ、学校敷地内に給食調理室を設置し、そこで調理したものを当該学校の児童・生徒に提供する方式となります。

また、共同調理場を設置する方式については、給食調理室が設置された学校において自校分の給食と近接する学校の給食を調理して近接する学校に配送する親子方式と大型の共同調理場を設置することで複数の学校の給食を一括して大量調理して各学校に配送するセンター方式に区分されます。

その他の方式として、民間調理業者に調理を委託し、民間の調理場で調理された給食や弁当を購入し学校に配送する方式があります。

この学校給食ビジョンにおいては、各学校において自校分の給食を調理して提供する方式を「単独校調理場方式」とし、共同調理場を設置する方式では市内の小中学校を近接する5つのブロックに区分し各ブロック1校に設置した共同調理場から近接する給食調理室を設置していない学校にも給食を配送する方式を「親子方式」とし、市が大型調理場を設置することで複数の学校の給食を一括して大量調理して各学校に配送する方式を「公設センター方式」とし、現在の本市の学校給食の提供方式である民間の給食加工業者が給食を調理し各学校に配送する方式を「デリバリー方式」としています。これら4つの方式について、それぞれのメリット・デメリットを比較・検討することで、本市におけるより良い学校給食のあり方について検証しました。

## ②各学校給食提供方式に係る検討結果

### i. 単独校調理場方式

「単独校調理場方式」が市内の既存の小中学校において実現可能か調査した結果、多くの小中学校で「物理的に面積が不足する（足りない）」「空きスペースに調理室を設置できても配膳時の距離が長く現実的でない」「学校の機能が著しく低下する（児童生徒の動線・駐車場・駐輪場）」「校舎との兼ね合いで食材配送車を調理室付近に寄せることが困難」といった課題があることがわかりました。

仮に、市内全小中学校に調理室を設置した場合には、他の方式に比べて施設整備に係るコストは最も高価となり、長期的なコスト面でも、比較的高価になると考えられます（各提供方式のコスト比較については、54ページに掲載しています。）。

また、限られた学校のみ「単独校調理場方式」を導入するという考え方については、導入できない学校との比較で公平性の面で大きな課題があります。

単独校調理場方式における栄養教諭等の配置では、「児童又は生徒数

550人未満の学校は4校に1人、「児童又は生徒数550人以上の学校は1人」が基準となっています。本市の場合、令和4年5月時点で児童又は生徒数が550人に満たない学校が10校あり、当該校については、4校に1人の割合での配置が基準となるものです。また、児童又は生徒数が550人以上の学校は5校ありますが、そのうちの4校では調理室の設置は困難となっており、残りの1校では「支障はあるが設置は可能」との評価となります。また、この栄養教諭等の配置基準は、児童又は生徒数が550人前後で異なることから、その学校の各年度の児童又は生徒数の変動により、栄養教諭等が「配置される」、「配置されない」といった不確定な要素が考えられます。

学校給食審議会からの答申では、「単独校方式（及び親子方式）での運用が合理的な学校については単独校方式（及び親子方式）を採用する（注：答申の「単独校方式」は「単独校調理場方式」と同意味）」よう求められていますが、公平性の面から、合理的な学校があるとの判断ができません。

このため、本市の小中学校における現状の敷地面積や校舎（配膳室・配膳エリア）の状況等を鑑み、また、公平性の面も考慮した結果、本市において「単独校調理場方式」を導入することは困難であるとの判断に至りました。

## ii. 親子方式

「親子方式」が市内の既存の小中学校において実現可能か調査した結果、新設小学校を含め、複数の小中学校を親校とする親子方式の導入について、「面積の面」では可能性を残す学校がありますが、市内の全ての小中学校を親子方式で網羅するような提供体制とすることはできないものと判断しました。

また、親子方式の親校は、「製造工場」の扱いとなり、用途地域の制限を受けます。許可を受けることにより、建築が可能となる場合がありますが、特に、住居系の用途地域内にある学校を親校としようとする場合には、その地域の近隣にお住まいの皆さんの理解が必須であると考えられ、その実現性は不透明です。

仮に、市内の小中学校を5つのブロックに区分し各ブロックの1校にそれぞれ調理室を設置した場合には、長期的なコスト面では他の方式に比べ最も高価となるものと考えられます（各提供方式のコスト比較については、54ページに掲載しています。）。

「単独校調理場方式」と同様に、限られた学校のみ「親子方式」を導入するという考え方については、導入できない学校との比較で公平性の面で

大きな課題があります。

親子方式における栄養教諭等の配置については、単独校調理場方式に準じた配置基準となるため、単独校調理場方式に記載したとおりとなります。

学校給食審議会からの答申では、「(単独校方式及び)親子方式での運用が合理的な学校については(単独校方式及び)親子方式を採用する」よう求められていますが、公平性の面から、合理的な学校があるとの判断ができません。

本市の小中学校における現状では、面積上の制約もさることながら、公平性の面も考慮した結果、本市において「親子方式」を導入することは困難であるとの判断に至りました。

### iii. 公設センター方式

「公設センター方式」について、1か所の給食センターの場合は「7,500食」、2か所の給食センターの場合は「各4,000食」と仮定し、実現可能か調査したところ、整備用の土地の確保については別途検討が必要となりますが、実現可能であると判断しました。

学校給食に関するアンケート(令和4年3月調査実施)の結果でも明らかな、本市の学校給食における大きな課題の一つである「温かい副食(おかず)」の提供については、新設の給食センターであれば実現可能であり、衛生管理の面でも、市が直接的に管理することが可能な状況となるため、安全安心な学校給食の提供により近づくものと考えます。

また、長期的なコスト面での比較では、1か所の給食センターの場合と2か所の給食センターの場合とで、異なりますが、「単独校調理場方式」及び「親子方式」と比べても安価であり、持続可能な学校給食提供方式として望ましいものと考えます(各提供方式のコスト比較については、54ページに掲載しています。)

公設センターにおける栄養教諭等の配置では、「児童及び生徒数1,501人以上6,000人未満に学校給食を提供する給食センターに2人」「児童及び生徒数6,001人以上に学校給食を提供する給食センターに3人」が基準となります。

学校給食審議会からの答申では、「公設の給食共同調理場及び単独校調理場の設置」について求めており、「公設の給食共同調理場(給食センター)」の設置は、答申が求める内容と合致しているものです。

本市の学校給食における最重要課題は、「安全・安心な学校給食の提供」であり、二度と食中毒事故を起こさないような体制づくりが必要と捉え

ています。

この観点から、公設の給食センターの設置数について検討した結果、1か所の公設の給食センターに対して、人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことにより、事故を未然に防ぐことが必要であると判断しました。

このため「**公設の給食センター1か所**」を新たに整備することが望ましいと考えられます。

#### iv. デリバリー方式

「デリバリー方式」は、現在の本市の学校給食の提供方式であり、本市で長く学校給食を提供してきた事業者においては、民間企業ならではのノウハウ、スケールメリット等を活かしながら、7,000食という大規模な食数の学校給食を安定して提供してきた実績があります。

本市の学校給食は、当該事業者の存在なしに実現しなかったものと考えられますが、システムとして細菌の繁殖を防ぐために「温かい副食（おかず）」の提供が実現できない状態が長く続き、このことに関する否定的な意見が長年に渡り出されており、この度、実施したアンケート調査の結果でも、その実情が明らかであると考えられます。

令和2年6月26日に発生した食中毒事故では、給食施設の衛生管理におきまして、市職員による関与が希薄ではないかとの意見を多数いただき、市教育委員会では、特に衛生管理の面では、現在のデリバリー方式における限界を強く認識したところです。

デリバリー方式におきましては、民間の共同調理場で学校給食が調理されることになるため、栄養教諭等の配置はありません。

また、学校給食審議会からの答申では、「民間への全面方式からの移行」が求められています。

デリバリー方式は、コストの面では、他の提供方式と比較して、初期投資を必要としない分、有利な条件で学校給食を提供することができます（各提供方式のコスト比較については、54ページに掲載しています。）。しかし、「市の管理下における安全安心な学校給食」で「温かい副食（おかず）」を提供する、という考え方によりますと、将来的に公設の給食センターの実現につなげる必要があるものと考えます。

それぞれの給食提供方式を比較した結果を次ページのとおりまとめました。（57ページにも再掲してあります。）

各提供方式の評価（総括表）

◎評価たいへん高い ○評価高い △ふつう ×評価低い

	単独校調理場方式 (自校方式)	親子方式	公設センター方式		デリバリー方式
			1センター	2センター	
<b>方針1</b> ※各方針は欄外記載	△	△	◎	○	△
<b>方針2</b>	◎	○	○	○	△
<b>方針3</b>	○	△	◎	◎	△
<b>方針4</b>	×	×	◎	◎	△
<b>方針5</b>	△	△	◎	◎	△
<b>総合評価</b>	○	△	◎	◎	△
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の未配置校が生じ、当該校の衛生管理・食育が不十分。</li> <li>・事故が発生した場合、自校に限定されるが、集中的に一元管理できないため、それぞれの学校での事故のリスクが高まる。</li> <li>・個別のアレルギー専門スペースは、持ちにくく常にリスクを伴う。</li> <li>・施設整備にあたり物理的制約が大きく、建設不可能な学校が多い。</li> <li>・公設センター方式に比べて施設整備費、運営維持管理費が高額となる。</li> <li>・調理人員の確保が困難で不安定に陥りやすい。</li> <li>・全校一斉に実施できないことから、結果的に様々な提供方式となり、公平性に欠ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の未配置校が生じ、当該校の衛生管理・食育が不十分。</li> <li>・事故が発生した場合、当該ブロックの学校に限定されるが、集中的に一元管理できないため、それぞれの学校での事故のリスクが高まる。</li> <li>・個別のアレルギー専門スペースは、持ちにくく常にリスクを伴う。</li> <li>・施設整備にあたり制約が大きく建設不可能な学校がほとんどである。</li> <li>・公設センター方式に比べて施設整備費、運営維持管理費が高額となる。</li> <li>・全校一斉に実施できないため、結果的に様々な提供方式となり、公平性に欠ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターを設置した場合には、栄養教諭等が配置され、センターの設備を活用した食育を行えるため、食育での評価は高い。</li> <li>・事故が発生した場合、全校に影響するが、調理施設が1か所であるため管理は統一し集中して行うことができ、事故のリスクは低くなる。</li> <li>・アレルギー対応については対応室の設置が可能で優位性がある。</li> <li>・他の方式と比較し施設整備費、運営維持管理費が安価となり、持続可能で安定的といえる。</li> <li>・建設用地の確保が課題である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターを設置した場合には、栄養教諭等が配置され、センターの設備を活用した食育を行えるため、食育での評価は高い。</li> <li>・事故が発生した場合、配送される対象校に影響するが、調理施設が2か所であるため、1センターと比べ衛生管理は集中した一元管理できず、管理が二分する。</li> <li>・アレルギー対応については対応室の設置が可能で優位性がある。</li> <li>・1センターと比較し施設整備費、運営維持管理費が高額となる。</li> <li>・建設用地を2か所確保することが課題である。</li> <li>・コンセプトの異なる2つのセンターを作ることできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の配置はなく、市主導の調理・衛生管理が行いづらい。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合全校に影響する。</li> <li>・衛生管理について、市と民間企業の協力により行う必要がある。</li> <li>・アレルギー対応室がないため、除去食は、学校で対応する。</li> <li>・施設整備費はかからず安価であるが、既存のシステムがそのまま使用されるため、新設や改修によるシステム機能などの向上は期待しにくい。</li> <li>・盛付け方式のため現状では、温かい副食（おかず）の提供ができない。</li> </ul>

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。⇒比較対象としていません。

### ③本市の今後の学校給食提供方式

これまで学校給食提供体制について、様々な方式を検討してきましたが、前記の総括表の総合評価を鑑み、次のように結論付けました。

#### 本市が給食センターを整備して運営する「公設センター方式」が望ましい

公設センターを設置する際の留意点として、本市の学校給食基本方針2「栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する。」の比較において、公設センター方式は「1センター」「2センター」ともに「○（評価高い）」との評価となっている点が挙げられます。しかし、給食アンケートにおいても、おいしい給食を求める意見が多いことを尊重し、本市で公設センターを設置する際には、「八潮市の学校給食がおいしい」と多くの児童生徒が感じることができるよう努力を重ね、その結果、単独校調理場方式と同様に「◎（評価大変高い）」となるように努めてまいります。

なお、学校給食施設のあり方については、60ページから64ページまでの記載内容をご覧ください。

### ④新設小学校における調理室の設置について

本市では、南部地区の児童数の増加に対応するため、令和8年度の開校を目指して、新設小学校の整備を進めています。

令和8年度からの開校を実現するためには、スケジュールの関係上、新設小学校建設基本設計（案）を令和4年7月中にまとめる必要があります。その前提となる、中間報告（案）における「新設小学校における調理室の設置の有無」に関する方向性を、その前に示す必要があります。

このため、この中間報告（案）において、新設小学校における調理室の設置についてお示しするものです。

#### ■ 検討結果

##### 新設小学校には調理室を設置しない

##### 【理由】

・新設小学校への調理室の設置については、新設であるが故に、建設上の考え方に限定すれば「調理室」の設置は可能です。また、単独校調理場方式の規模を超える親子方式での親校としての「共同調理場」の設置につ

いては、使用面積が単独校調理場方式より増えることは確実であるものの、建設上の考え方に限定（用途地域上の課題は別）すれば設置は可能な状況と考えられます。

しかしながら、前記のとおり、本市の学校給食は「**公設の給食センター**」を新たに整備することを目指す、としたところであり、学校給食審議会の答申にあった、「単独校方式及び親子方式での運用が合理的な学校については単独校方式及び親子方式を採用する」という考え方から、新設小学校1か所だけ特別な対応をすることは合理的であるといえません。

つまり、スケールメリットを活かして厳格な安全管理のもとで既存の市内15校に提供しようとする学校給食について、16校目の新設小学校だけ、公設の給食センターからの提供を受けず、独自で学校給食事業を実施していくことは、給食の提供面から効率が悪く、衛生管理の分散の点で不安要素が増えるため、合理的ではありません。

また、「新設校は調理室の設置が可能であるため設置してほしい」との要望が寄せられていることは事実ですが、前提として市教育委員会としましては、「教育の機会均等」を大前提とする考え方のもとで各種の判断をしており、学校給食の提供方式という、重要な教育の要素が特定の学校だけ異なることは、望ましい状態ではないと考えます。

以上の理由により、「新設小学校には調理室を設置しない」との結論に至りました。

# 第1章 八潮市の学校給食の現状と課題

## 1 八潮市の学校給食の概況、対象校

### (1) 学校給食の概況

本市では、昭和54年度から小学校で学校給食を開始しました。学校給食の調理については、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、各学校に配送しています。

主食である米飯と汁物については、保温性が高い食缶により配送しています。また、副食（おかず）については、保温食缶ではなく、角皿に盛付けして提供するため、加熱調理後、食品を30分以内に中心温度を20℃付近まで下げています。

なお、本市の学校給食は、現状では約7,000食必要ですが、給食を提供できる民間業者は限られており、給食開始当初から同じ給食提供事業者が給食提供を行っています。

昭和54年	4月	市内小学校10校で完全給食実施	
昭和56年	4月	市内中学校5校で完全給食実施	
平成	5年	小学校6年生バイキング給食開始	
平成	9年	中学校3年生バイキング給食開始	
平成15年	11月	おむすびの日開始	
平成16年～18年		ハッピーこまちゃん小学校訪問、地場産の活用促進事業	
平成26年		学校給食における食物アレルギー対応マニュアル作成	
平成31年		ハッピーこまちゃんイラスト入り新食器の導入 (材質 ポリエチレンナフタレート)	
令和	2年	6月	調理工程の誤りにより、食中毒事故が発生
令和	2年	11月	学校給食再開

### (2) 学校給食対象校

本市の給食の対象校は、新設予定校を合わせ小学校11校、中学校は5校です。

現在、設置済みの小中学校15校では、市内の給食提供事業者が調理した学校給食を、デリバリー方式で提供を受けており、各学校には単独校調理場方式の給食室はなく、また、市内には公設の共同調理場はありません。

### (3) 食育の推進

#### ① 栄養教諭等の配置

栄養教諭等<sup>\*</sup>の業務は、栄養管理（献立作成）や衛生管理といった「学校給食の管理」、給食の時間の指導、教科等の指導や個別的な相談指導といった「食に関する指導」等の多岐にわたっています。

「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」の規定では、単独校調

調理場方式・親子方式や公設センター方式の場合は、栄養教諭等の配置基準が定められています。

しかし、本市では、昭和54年度から学校給食を開始して以来、民間の給食提供事業者に学校給食の調理を委託しており、公設の給食施設がなく、民間調理場を活用しているため、当該基準の対象とはならず栄養教諭等の配置はありません。

学校給食法第7条では、義務教育諸学校又は共同調理場にておいて学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員を「学校給食栄養管理者」と規定し、この学校給食栄養管理者は、栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法の規定による栄養士の免許を有する者とされています。本市では、学校給食栄養管理者が配置されないため、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。

※栄養教諭等とは、栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員をいう。

#### 学校給食に関する栄養教諭等の配置基準

区分	配置基準
単独校調理場方式 (自校方式)	調理場がある学校に次の基準で配置 ・児童又は生徒数 550 人未満の学校：4校に1人 ・児童又は生徒数 550 人以上の学校：1人
親子方式	単独校調理場方式に準じて次の基準で配置 ・児童及び生徒数 550 人未満の学校：4校に1人 ・児童及び生徒数 550 人以上の学校：1人
公設センター方式	給食センターに次の基準で配置 ・児童及び生徒数 1,500 人以下：1人 ・児童及び生徒数 1,501 人～6,000 人：2人 ・児童及び生徒数 6,001 人以上：3人
デリバリー方式	配置なし

## ② 食育

学校における食育は、児童生徒の発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校全体で指導することが必要とされています。本市では栄養教諭等の配置はありませんが、栄養士を任用しており、栄養士には、栄養教諭等に準じた役割を果たすことが求められています。

本市栄養士は、学校訪問し特別活動や家庭科の授業において、チームティーチングにより、食に関する指導を行ったり、給食の時間には、各学級を訪問し、食育を行ったりしています。また、校内放送を活用した学校給食にちなんだ説明（ワンポイントアドバイス）等を作成し、学校へ提供しています。

### ③ 献立

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回程度提供しています。米飯と汁物は保温食缶により提供しています。

副食（おかず）は、季節感を楽しめるように旬の食材を多く使用し、和食や行事食、郷土料理等も提供しています。また、毎回牛乳を提供している「完全給食」としています。

なお、本市の給食を調理している事業者では、従来から副食（おかず）は保温食缶に入れず、角皿に盛付けして提供する方式をとっており、加熱調理後30分以内に中心温度を20℃付近まで下げています。

このため、副食（おかず）は温かいまま提供できておりませんが、調理工程において食感が良くなるよう、揚げ物などは、油をよく切り、サクサクとした食感を出すように工夫しています。

カレーライス等の日は、カレーと米飯がそれぞれ保温食缶で提供されるため、概ね週に一度は温かい給食が提供されています。

#### 給食提供事業者による給食

献立	本市栄養士が作成
主食	ごはんは、給食提供事業者が炊飯 パン、麺は、埼玉県学校給食会から購入
副食 (おかず)	焼き物、揚げ物、煮物、和え物等
上記以外	汁物、デザート、牛乳

### (4) 衛生管理への対応

本市の学校給食における衛生管理の対応として、学校給食衛生管理基準に沿って次のような対応を実施しています。

- 栄養士等による本市の学校給食を調理する給食提供事業者の調理場へのモニタリング
- 栄養士等による市内小中学校の学校給食全般のモニタリング
- 給食提供事業者の調理場へ外部検査機関による衛生検査の実施
- 学校の配膳ホール等外部検査機関による衛生検査の実施
- 調理後2時間以内の喫食の実施
- 衛生管理をチェックするための第三者委員会の設置

## (5) 食物アレルギー対応

### 本市における食物アレルギー対応

本市では文部科学省の指針に先駆けて、平成26年度から「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、全ての食材を詳細に記載した献立表を事前に配付し、家庭から弁当を持参していただくか、配膳された給食の一部を除去して食べる方法で対応しています。

給食を調理している給食提供事業者の調理場では、幼稚園給食や産業給食等を調理しているため、完全な除去食の対応は不可能な状況です。

学校での食物アレルギーを有する児童生徒への対応の流れは、次のとおりです。

#### 学校での食物アレルギーを有する児童生徒への対応の流れ

- ①3月にアレルギー疾患について、学校での配慮・管理に対する調査を実施  
⇒希望者は、対応申請書を提出し、これに基づいて学校から「学校生活管理指導表」を配付
- ②希望する保護者は、医師が作成した「学校生活管理指導表」を学校に提出
- ③必要に応じて、保護者と学校で対応内容を調整・確認
- ④実施時期から学校での対応を開始

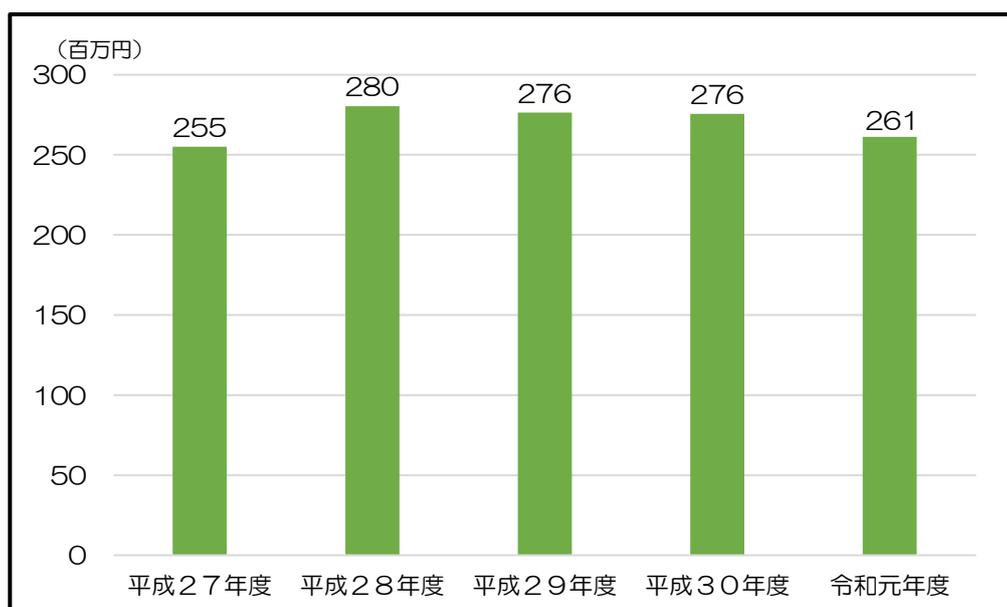
## (6) 学校給食にかかるコスト

学校給食の経費は、学校給食法第11条により費用区分が決まっており、「給食の食材料費は保護者が負担し、それ以外の学校給食の実施に必要な経費は市が負担する」とこととされています。

本市における現在の学校給食は、本市栄養士が立案した献立を民間の給食提供事業者が調理し、それを学校給食として購入している形式をとっています。

保護者が食材料費を負担し、市が加工費その他必要な経費を負担しています。

なお、市全体の学校給食費（合計額）は、平均すると年間約2億7千万円程度です。



※上記グラフの金額は、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。

#### 学校給食費の状況

## 2 将来人口と児童生徒数の推移

### (1) 将来児童生徒数

令和元年度に策定した「八潮市学校適正配置指針・計画」における、市立小・中学校の児童生徒数の推計では、児童生徒数は、過去10年間微減で推移してきましたが、今後約10～20年間は増加し、その後減少に転じる見込みとなっています。

また、令和3年度には、南部地区における小学校の増築及び新築の基礎資料とするため、直近の住民基本台帳人口を用いて推計を実施し、「八潮市学校適正配置指針・計画」において推計された値に比べて少なくなる事が確認できました。

※児童生徒数の推計方法

令和元年度推計：平成30年4月1日現在の住民登録による学齢人口を基準人口として、各通学区、各年齢、各年度ごとに令和31年度までコーホート要因法を用いて推計

令和3年度推計：埼玉県総務部が公表する埼玉県町（丁）別人口調査を用いる。平成29年度から令和3年度までの各年1月1日時点の人口をもとに推計

小学校児童数推移（2019年～2049年）予想 （単位：人）

地域	2019年	2029年	2039年	2049年
北部	478	393 (-17.8%)	492 (25.2%)	403 (-18.1%)
中央部	1,075	984 (-8.5%)	1,150 (16.9%)	998 (-13.2%)
南部	3,121	4,233 (35.6%)	3,612 (-14.7%)	3,302 (-8.6%)

※（）内の数値は10年前からの増減率を示す。

出典：八潮市学校適正配置指針・計画

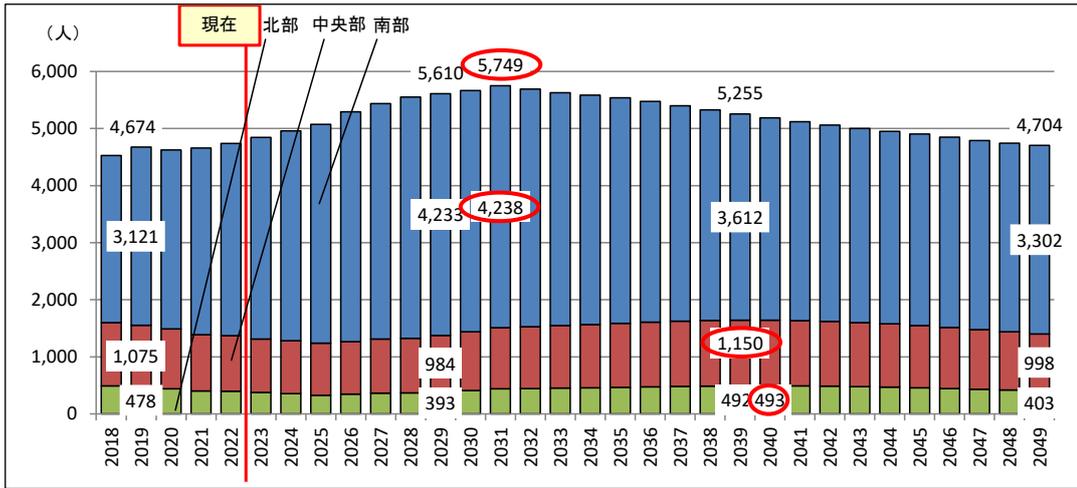
中学校生徒数推移（2019年～2049年）予想 （単位：人）

地域	2019年	2029年	2039年	2049年
北部	144	155 (7.6%)	197 (27.1%)	196 (-0.5%)
中央部	892	659 (-26.1%)	751 (14.0%)	771 (2.7%)
南部	1,054	1,604 (52.2%)	1,802 (12.3%)	1,501 (-16.7%)

※（）内の数値は10年前からの増減率を示す。

出典：八潮市学校適正配置指針・計画

市南部地域では、開発により当面の間は児童生徒数が増加する見込みですが、その後は少子化の影響により市全体では減少していく見込みです。

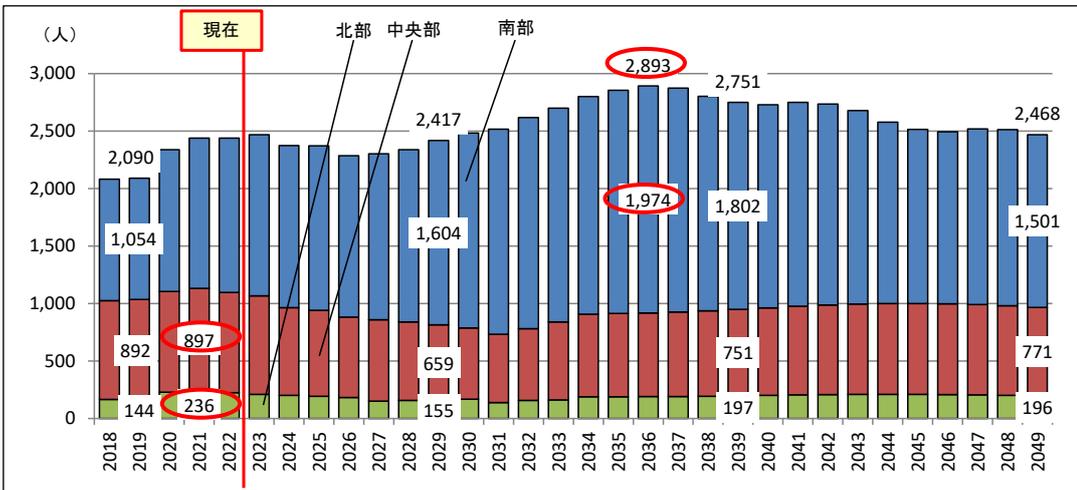


※児童数には、特別支援学級在籍児童数を含む。  
 ※計画策定時の値のため現在とは異なる。

出典：八潮市学校適正配置指針・計画(令和2年3月)に加筆

### 地域別児童数の将来推計（小学校：出生中位仮定）

市全体の小学校の児童数は、2031年まで増加し、以後減少に転ずる見込みです。  
 北部及び中央部では、大幅な増減は見られない見込みです。  
 南部では、児童数は2031年まで増加し、以後減少に転ずる見込みです。



※生徒数には、特別支援学級在籍生徒数を含む。  
 ※計画策定時の値のため現在とは異なる。

出典：八潮市学校適正配置指針・計画(令和2年3月)に加筆

### 地域別生徒数の将来推計（中学校：出生中位仮定）

市全体の中学校の生徒数は、増減の波はあるものの、2036年にピークに達し、その後減少に転じる見込みです。  
 北部では、2021年をピークに減少に転じ、大幅な増減は見られない見込みです。  
 中央部では、2021年をピークに減少に転じ、2031年頃から再び増加に転じる見込みです。  
 南部では、2036年をピークに減少に転じる見込みです。

### 3 児童生徒、教職員へのアンケート

#### (1) アンケートの調査概要

調査対象：市内の小学校 10 校の児童及び中学校 5 校の生徒並びに各学校の教職員

調査期間：令和 4 年 3 月 8 日（火）～3 月 14 日（月）

調査内容と実施方法

種類	調査内容と方法
きゅうしょくアンケート （小学校 1 年生～3 年生用）	現在の給食の嗜好傾向についてアンケート調査を行いました。 調査は教職員より児童へ設問の問い掛けを行い、該当する選択肢に対して挙手した児童数を集計しました。
学校給食に関するアンケート （小学校 4 年生～6 年生・中学生用）	現在の給食の嗜好傾向、給食の配膳方法に対する考え等についてアンケート調査を行いました。 調査はマークシート用紙を用いて実施しました。
学校給食に関するアンケート （教職員用）	現在の給食が児童生徒にとって適当であるか、給食の課題、給食の配膳方法に対する考え等についてアンケート調査を行いました。 調査はマークシート用紙を用いて実施しました。

回答率

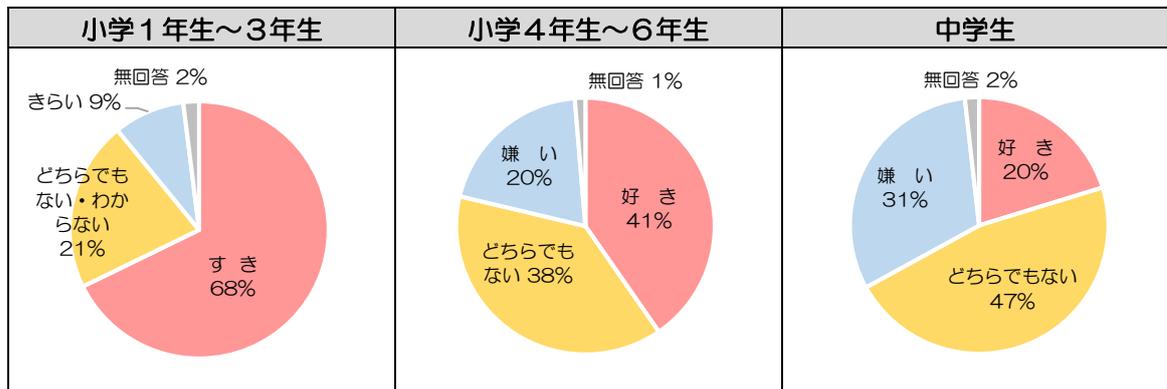
調査対象	回答者数	調査対象者（注）	回答率
小学校 1 年生～3 年生	1,984 人	2,114 人	94%
小学校 4 年生～6 年生	1,971 人	2,176 人	91%
中学校 1 年生～3 年生	1,805 人	2,127 人	85%
教職員	358 人	393 人	91%

（注）「調査対象者」は、令和 3 年度児童・生徒数等一覧表（3 月 1 日現在）による。

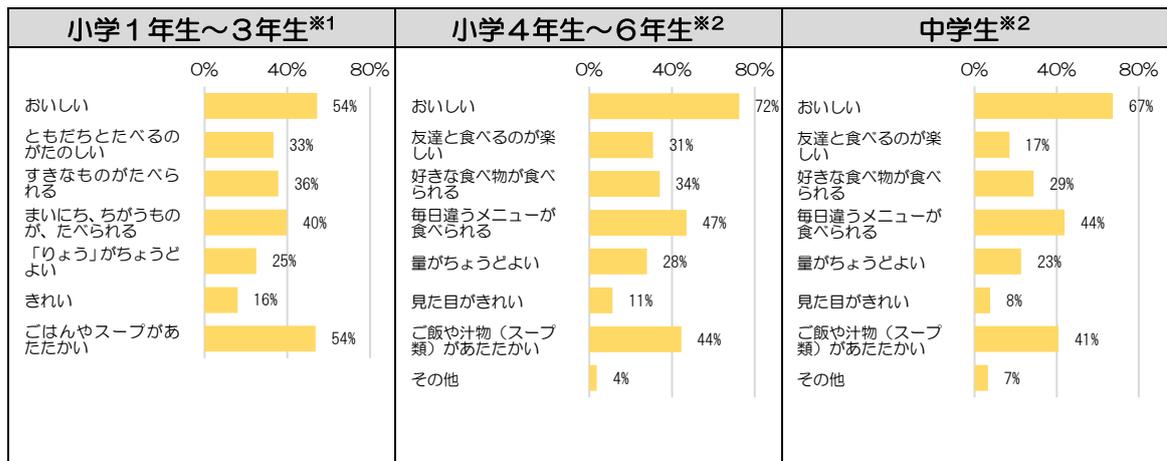
## (2) 調査結果概要（児童生徒）

### ① 学校給食は好きか

給食を「好き」と回答した割合は小学生低学年では7割近くを占め、小学生高学年では4割、中学生では2割となっています。好きな理由は、「おいしい」「毎日違うメニューが食べられる」「ご飯や汁物（スープ類）があたたかい」となる一方で、嫌いな主な理由は、「おいしくない」「嫌いなものや苦手なものが出る」「おかずが冷たい」となっています。

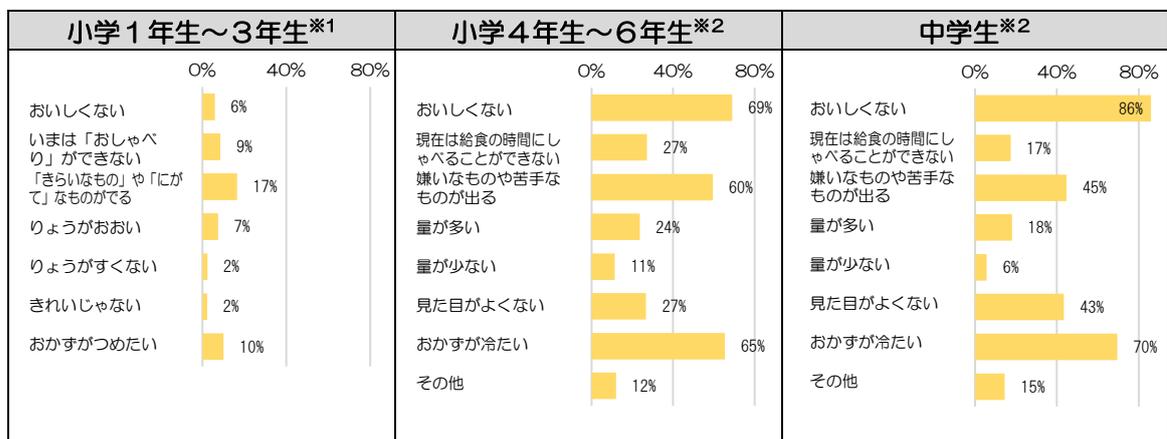


### 好きな理由（複数回答）



※1：回答者全体に占める割合。 ※2：「好き」と回答した者に占める割合

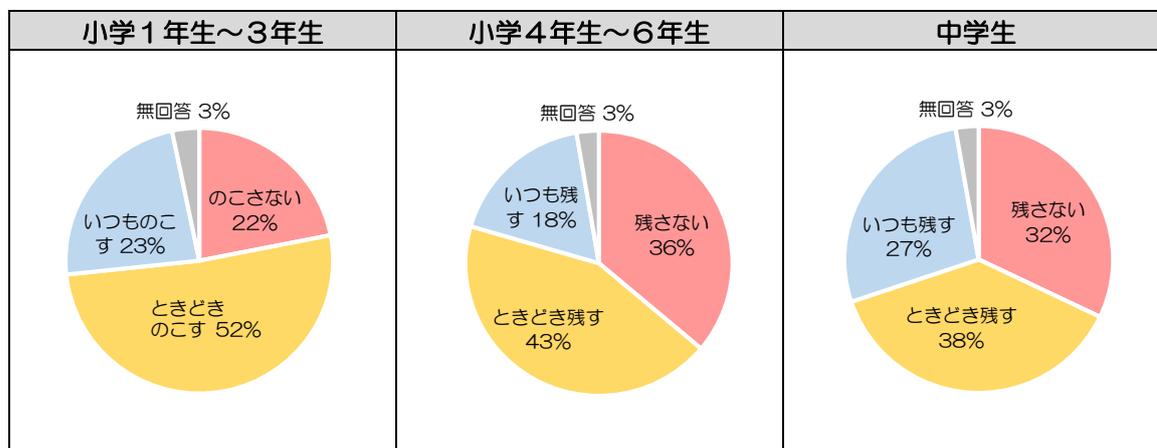
### 嫌いな理由（複数回答）



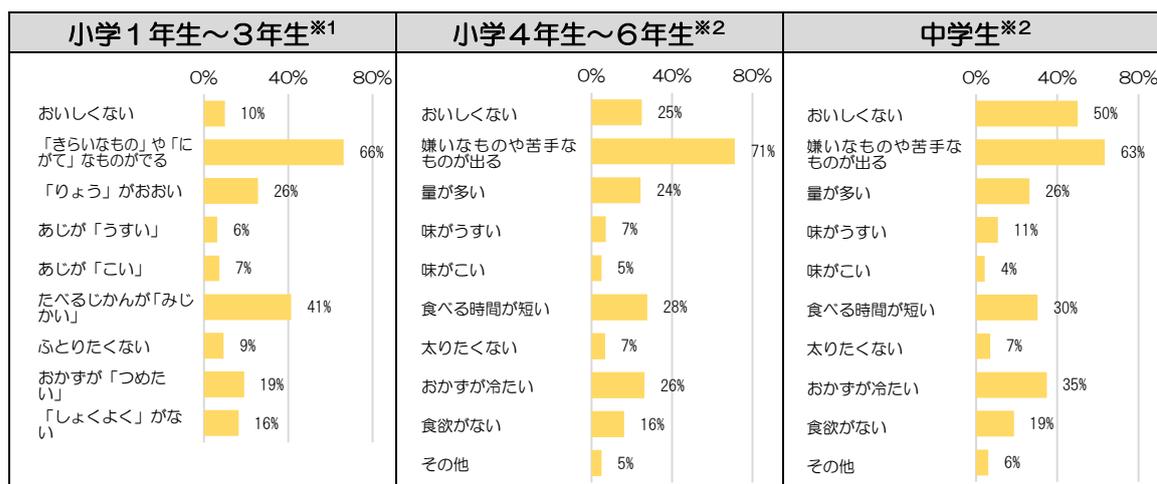
※1：回答者全体に占める割合。 ※2：「嫌い」と回答した者に占める割合

## ② 給食を残すことがあるか

給食を「残す（いつも残す、ときどき残す）」と回答した割合は6～7割を占め、その主な理由は、「嫌いなものや苦手なものが出る」「おいしくない」「食べる時間が短い」「おかずが冷たい」となっています。



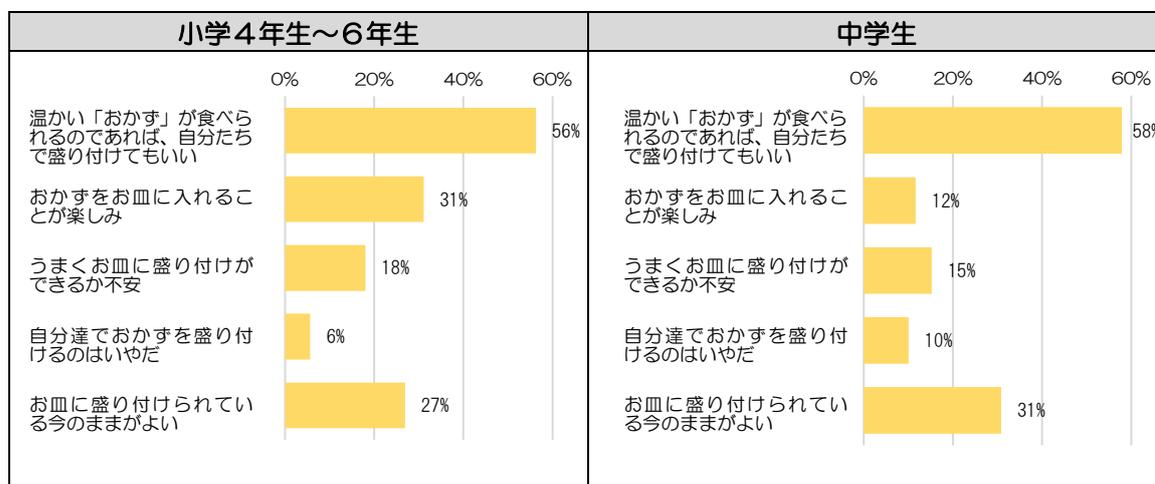
## 残す理由（複数回答）



※1：回答者全体に占める割合。※2：「ときどき残す」「いつも残す」と回答した者に占める割合

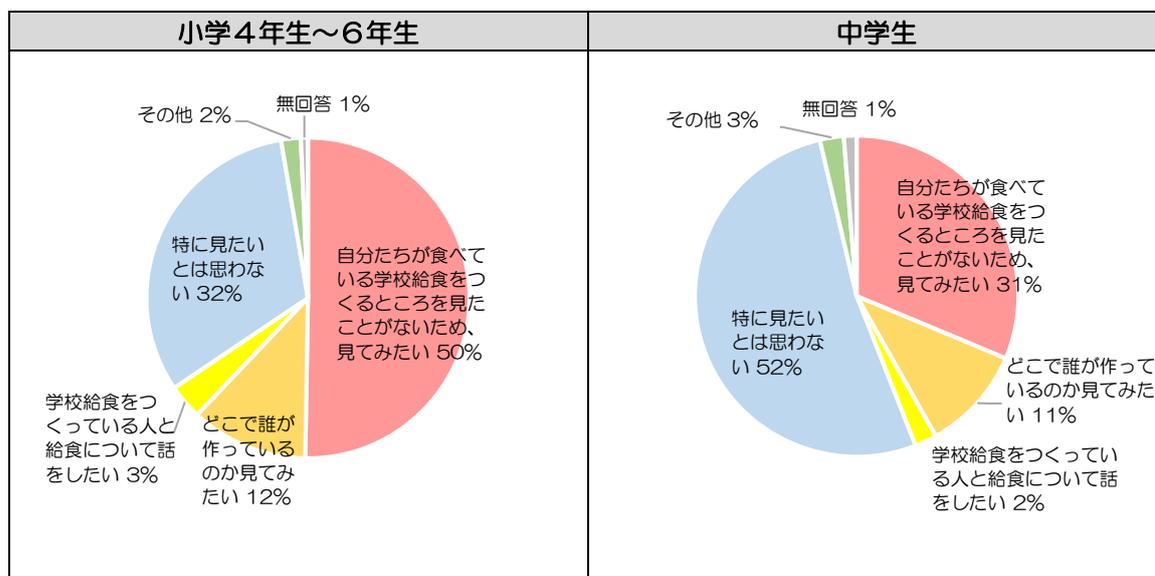
### ③ 「おかず」を自分達で盛り付けることになったらどう思うか（複数回答）

「おかず」を自分達で盛り付けることについて、「温かい「おかず」が食べられるのであれば、自分たちで盛り付けてもいい」とする回答が5割以上を占めています。



### ④ 学校給食を調理している様子を見たいと思うか

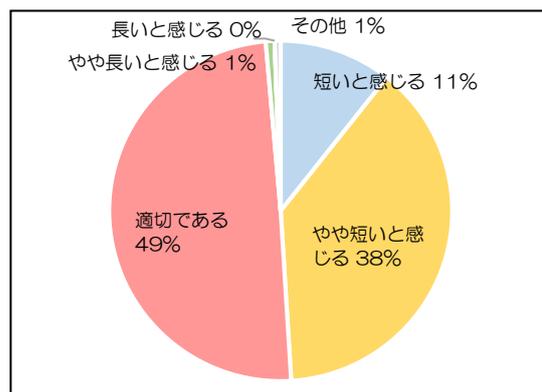
学校給食を調理している様子を見たいかについて、「自分たちが食べている学校給食をつくる場所を見たことがないため、見たい」「どこで誰が作っているのか見たい」「学校給食をつくっている人と給食について話をしたい」と、関心を示す割合は、小学生高学年では、全体の7割近くを占めています。



### (3) 調査結果概要（教職員）

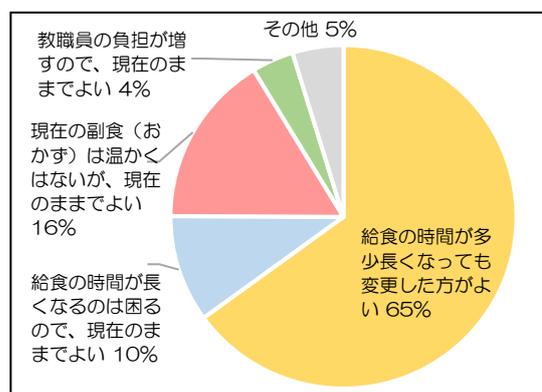
#### ① 給食を食べる時間

給食を食べる時間について、「適切である」が約半数を占めますが、「短い」「やや短いと感じる」割合も同様に約半数を占めています。



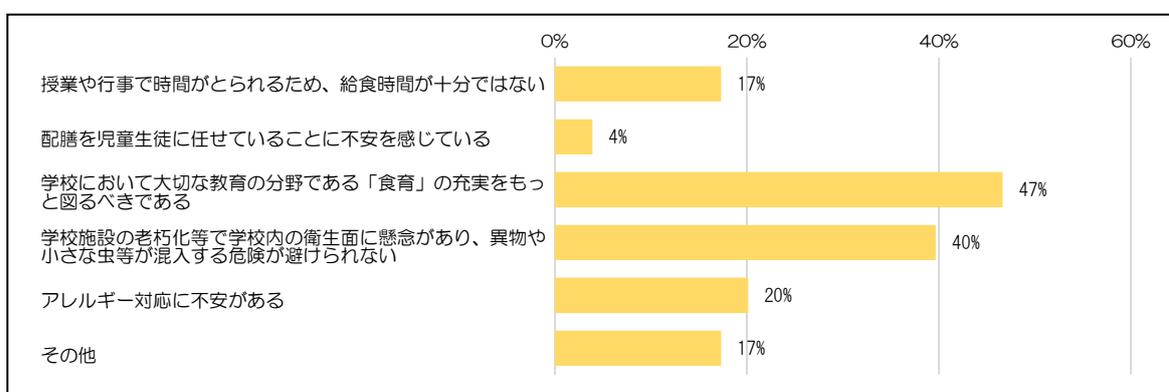
#### ② 副食（おかず）を保温食缶に変更すると仮定した場合、児童生徒自身が副食（おかず）を盛り付けすることになり、給食全体の時間が現在よりも長くなることが予想される。このことに関する考え。

保温食缶に変更することにより、児童生徒自身が副食（おかず）を盛り付けることにより、給食時間が長くなることについて、「多少長くなっても変更した方がよい」が7割近くを占めています。



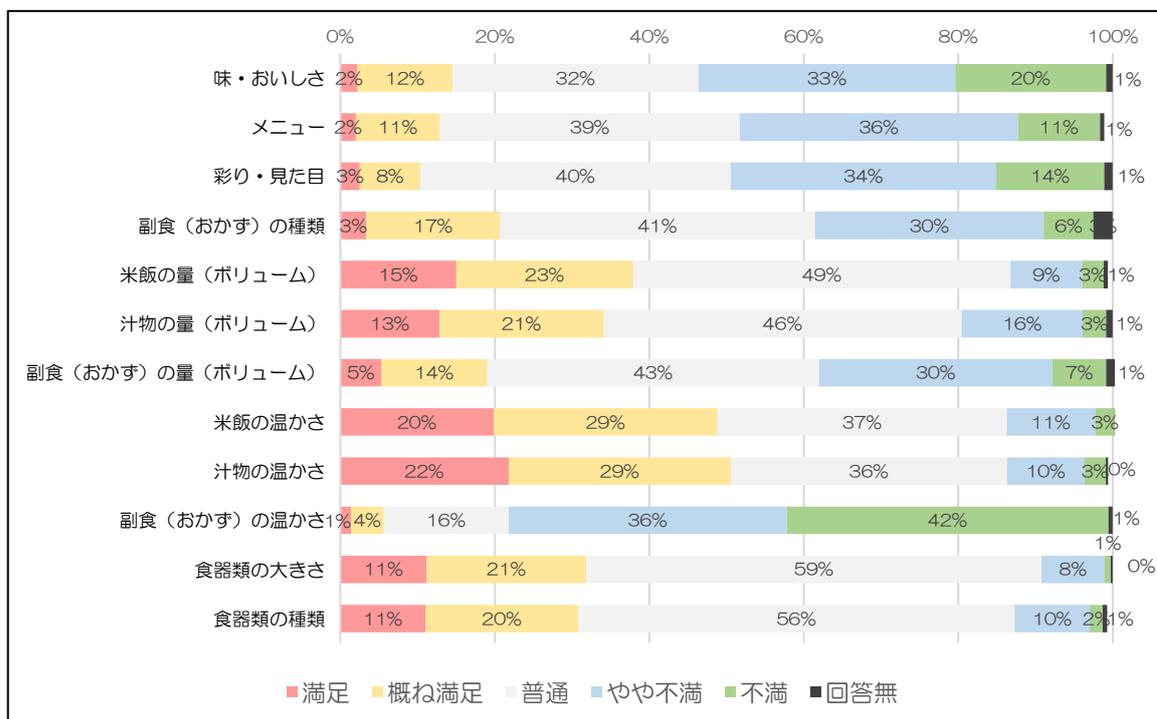
#### ③ 学校内における現在の給食の課題（複数回答）

学校内における現在の給食の課題として、「学校において大切な教育の分野である「食育」の充実をもっと図るべきである」「学校施設の老朽化等で学校内の衛生面に懸念があり、異物や小さな虫等が混入する危険が避けられない」とする理由が半数近くを占めています。



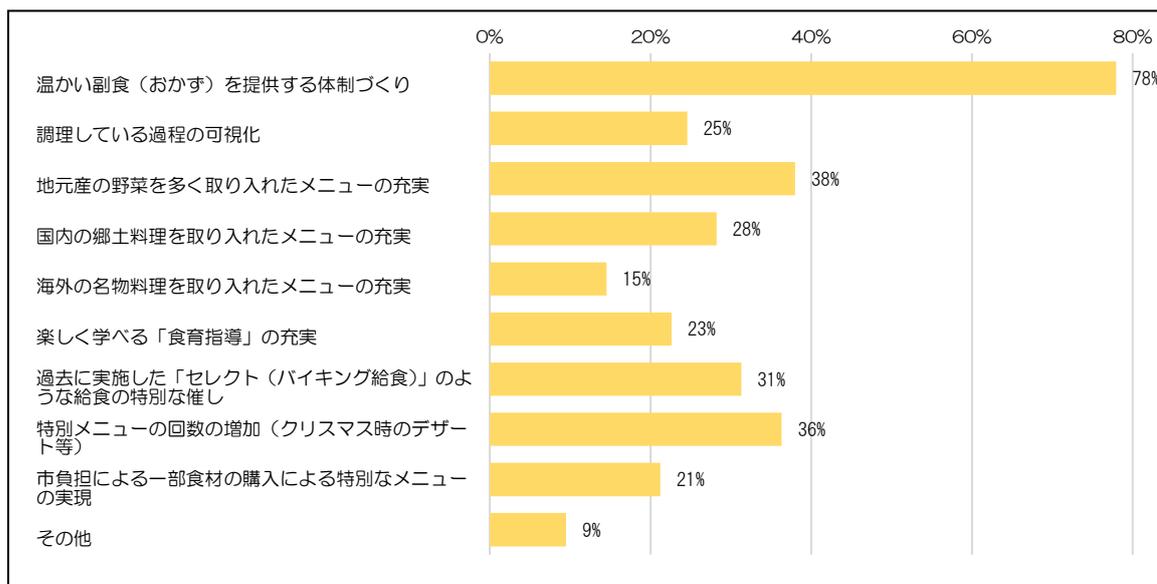
#### ④ 現在の学校給食が、児童生徒にとって適当か

学校給食が児童生徒にとって適当であるかどうかについて、「副食（おかず）の温かさ」の不満（やや不満、不満の合計）の割合が8割近くを占めています。



#### ⑤ 魅力ある学校給食とするために、どのような取り組みが必要か（複数回答）

魅力ある学校給食とするために、どのような取り組みが必要であるかについて、「温かい副食（おかず）を提供する体制づくり」を回答する割合が8割近くを占めています。



#### (4) アンケート結果のまとめ及び考察

**小学校1～3年生の約7割が「給食が好き」**

**小学校4～6年生は約4割、中学生では約2割が「給食が好き」**

**好きな要因は「味」「献立のバリエーション」、「ご飯やスープ類の温度」**

小学生では、給食が「好き」と答えた児童の割合は、「嫌い」と答えた児童の割合を上回っており、特に小学校1～3年生では約7割の児童が給食を「好き」と答えています。

一方で中学生では、給食を「好き」と答えた生徒は約2割となっており、「嫌い」と答えた生徒の割合を下回る結果となりました。

##### 【給食が好きな理由】

小学校1～3年生では、給食が好きな理由を「おいしい」と答えた児童が最も多く、次いで「ごはんやスープがあたたかい」、「まいにち、ちがうものが、たべられる」の順番でした。

小学校4～6年生と中学生では、給食が好きな理由を「おいしい」と答えた児童生徒が最も多く、次いで「毎日違うメニューが食べられる」、「ご飯や汁物(スープ類)があたたかい」の順番でした。

このことから、給食が好きな児童生徒にとって「味」や「献立のバリエーション」とともに、「給食の温度」についても給食が好きな要因であることがわかります。

引き続き、学校給食が「好き」と思われるように、「おいしさ」を追求し、できる限り温かいものは温かく、そして、冷たいものは冷たい状態で提供することに努め、「献立のバリエーション」にも配慮して実施することが求められます。

**小学校1～3年生では約1割、小学校4～6年生では約2割が「給食が嫌い」**

**中学生は約3割が「給食が嫌い」**

**嫌いな要因は「味」「献立の内容」「給食の温度」「給食を食べる際の環境」**

小学生では、給食が「嫌い」と答えた児童の割合は、「好き」と答えた児童の割合を下回っており、小学校1～3年生では「嫌い」と答えた児童は約1割と年齢が下がるほど給食が嫌いな割合が少ない状況となっています。

一方で中学生では、給食を「嫌い」と答えた生徒は約3割となっており、「好き」と答えた生徒の割合を上回る結果となりました。

##### 【給食が嫌いな理由】

小学校1～3年生では、給食が嫌いな理由を「きれいなものやにがてなものがでる」と答えた児童が最も多く、次いで「おかずがつめたい」、「いまはおしゃべりができない」の順番でした。

小学校4～6年生と中学生では、給食が嫌いな理由を「おいしくない」と答えた児童生徒が最も多く、次いで「おかずが冷たい」、「嫌いなものや苦手なものが出る」の順番でした。

このことから、給食が嫌いな児童生徒にとって「味」や「献立の内容」とともに、「給食の温度」についても給食が嫌いな要因であることがわかります。

また、小学校1～3年生では、コロナ禍の黙食という「給食を食べる際の環境」についても、給食が嫌いな要因となっていることがわかります。

さらに、アンケートの自由記述（八潮市学校給食アンケート報告書に記載）の部分では、給食が嫌いな理由について、「食の安全に関する理由」として、小学校4～6年生では合計17件、中学生では合計22件のネガティブな意見が出されており、食中毒や異物混入のマイナスイメージが根底にあるものと思われます。

これらの結果を踏まえると、「嫌い」の割合を今後減少させるためには、「温かいおかずの提供」や「嫌いなものや苦手なものが食べられる工夫」について研究を進め、安全性についても信頼回復につなげるため、「安全・安心の確保に最大限配慮した給食提供方式」とすることが必要です。

### **小学生・中学生の多くが「給食をいつも残す、ときどき残す」 残す要因は「献立の内容」「量や時間が適切でないこと」「給食の温度」**

小学生と中学生ともに、給食を「ときどき残す、いつも残す」と答えた児童生徒の割合は6割以上となっており、「残さない」と答えた児童の割合を上回っています。

#### **【給食を残す理由】**

小学校1～3年生では、給食を残す理由を「きれいなものやにがてなものがでる」と答えた児童が最も多く、次いで「たべるじかんがみじかい」、「りょうがおおい」の順番でした。

小学校4～6年生では、給食を残す理由を「嫌いなものや苦手なものが出る」と答えた児童が最も多く、次いで「食べる時間が短い」、「おかずが冷たい」の順番でした。

中学生では、給食を残す理由を「嫌いなものや苦手なものが出る」と答えた生徒が最も多く、次いで「おいしくない」、「おかずが冷たい」の順番でした。

このことから、給食を残す児童生徒にとって、嫌いなものが出るといった「献立の内容」や「量や時間が適切でないこと」、「給食の温度」が給食を残す要因となっていることがわかります。

学校給食は、児童生徒にとって適切な栄養を摂取することが重要であり、それを考慮した献立となるため、児童生徒全員が好むメニューを毎日提供することは困難です。

給食は、その児童生徒の「嫌いなものや苦手なもの」であったとしても、給食が、成長過程にある児童生徒の身体を形成する上で、将来のためにいかに大切であるのかを「食育」を通して伝えることが重要であると考えられます。

加えて、「嫌いなものや苦手なもの」でも、食べたいと思えるような味や彩り、香り、盛り付けとすることも重要と考えます。

### **温かい「おかず」が食べられるのであれば、自分たちで盛り付けてもいい と考える児童生徒は多い**

給食を自分たちで盛り付けることについて、小学校4～6年生と中学生ともに、「温かいおかずが食べられるのであれば、自分たちで盛り付けてもいい」と答えた児童生徒が最も多

く、約6割となっています。

このことから、温かいおかずを食べたいと考えている児童生徒が多く、自分たちで給食を盛り付けることについても肯定的に考えていることがわかります。

今後、温かい「おかず」を安全に提供するために何ができるのか、今後策定される「八潮市学校給食ビジョン」に盛り込み、その実現を目指す必要があります。

### **「学校給食を調理している様子を見たい、どこで誰が作っているのか見たい、話をしたい」と考える児童は多い**

小学校4～6年生では、「学校給食を調理している様子を見たい、どこで誰が作っているのか見たい、話をしたい」と答えた児童の割合は合計で65%、中学生の割合は合計で44%となっています。

このことから、小学校4～6年生は給食の調理について高い関心を持っていることがわかります。

本市の学校給食は、昭和54年に開始して以来、一貫して民設民営の給食センターによるデリバリー方式で実施してきており、児童生徒はその調理場を間近で見る機会がなかったため、「調理している様子を見る」ことに強い関心を持っている可能性があります。

また、調理している様子を見ることにより、調理している人への感謝の気持ちを育むことは、児童生徒にとって大事なことです。

今後、どのような給食提供方式であっても、調理している様子を近くから見られるような仕組みを整えるなど、安心して学校給食が食べられるような取組が必要と考えます。

### **給食を食べる時間が「やや短い、短い」と考える教職員は約5割**

給食を食べる時間については、約5割の教職員が「やや短い、短い」と考えており、副食が保温食缶に変更となった場合、給食の時間をいかに確保するかが課題となります。

今後、学校給食の提供方式の変更が行われる場合には、「給食の時間」の考え方について学校と事前によく調整し、「給食の時間」が現在よりも長くなった場合でも、学校生活に影響が及ばないように対応する必要があります。

### **副食（おかず）の保温食缶への変更に肯定的な教職員はとても多い**

教職員では、副食（おかず）を保温食缶に変更すると仮定した場合に、給食全体の時間が現在よりも長くなることについて、「給食の時間が多少長くなっても変更した方がよい」と回答した教職員は最も多く、65%となっています。

このことから、温かいおかずを児童生徒に提供したいと考える教職員は非常に多く、温かいおかずが食べたいという児童生徒の考えとも共通していることがわかります。

なお、保温食缶への変更に肯定的な回答が多い一方で、「給食の時間が長くなるのは困るので、現在のままでよい」に10%の回答があるほか、自由記述（八潮市学校給食アンケート報告書に記載）でも「温かい方が良いが、負担や時間、落下等の心配がある」との意見も

あるため、実現に向けた具体的な検討に入る場合には、学校生活との兼ね合い等に配慮した対応が必要になります。

### 「現在の給食の課題」について

#### 「食育の充実をもっと図るべき」と考える教職員は約5割

教職員では、「現在の」給食の課題について「学校において大切な教育の分野である『食育』の充実をもっと図るべきである」と回答した教職員の割合が最も多く、5割を超えています。

このことから、学校給食を通じた食育の充実に対して課題があると考える教職員が多いことがわかります。

食育に関しては、令和2年度に「新型コロナウイルスの感染拡大」と「食中毒事故」の影響により、長い期間、学校給食の提供が停止するなど、食育の実施が困難となり、令和3年度においても、コロナ禍が続き、十分な食育指導を実施することができませんでした。

令和4年度以降は、コロナ禍が沈静化すれば、数多くの食育を実施することができるものと考えられます。

このほか、「学校施設の老朽化等で学校内の衛生面に懸念があり、異物や小さな虫等が混入する危険が避けられない」に、40%の回答があり、教職員からは、施設の老朽化や衛生管理の面で大きな課題があるととらえられています。

### 児童生徒にとって副食（おかず）の温かさが

#### 「不満、やや不満」と考える教職員はとても多い

教職員が「児童生徒にとって副食（おかず）の温かさ」を「不満、やや不満」と答えた割合は約8割となっており、質問の中でも突出して「不満、やや不満」の割合が多くなっています。

本市の学校給食は、以前から「副食（おかず）」が冷たいとの意見が非常に多く出されており、大きな課題とされてきました。

温かい「副食（おかず）」を提供できない背景として、現在の提供方式においては、温かいまま「副食（おかず）」を保管及び運搬する仕組みが出来ず、「副食（おかず）」を、細菌の繁殖を抑制することができる温度まで一旦冷却し、その状態を保ちつつ提供しているため、すぐには改善できない課題があります。

本市において、今後、温かい「副食（おかず）」を提供するには、抜本的な学校給食の仕組みを変更する必要があるとあり、その契機は、学校給食提供方式の見直しが行われる機会であると考えられます。

### 「魅力ある学校給食とするための取組」について

#### 「温かい副食（おかず）を提供する体制づくり」と考える教職員はとても多い

教職員では、魅力ある学校給食とするために、どのような取組が必要であるかについて「温

かい副食（おかず）を提供する体制づくり」と回答した教職員の割合は最も多く78%となっています。

このことは、他の問で副食（おかず）の温かさへの不満の割合が高いことや、多くの教職員が温かいおかずを児童生徒に提供したいと答えていることと整合します。

副食（おかず）の温かさに関しては、当該アンケート調査の結果においては代表的な課題であり、「温かい副食（おかず）」の実現に向けた具体的な検討が必要となります。

## 4 現状と課題のまとめ

これまで、本市における現状と課題について様々な角度から整理しました。現在の給食提供事業者の調理方式における視点を加え、現状と課題を整理します。

### 現状と課題のまとめについて

現在の給食提供方式	・民間の事業者によるデリバリー方式
施設の経過年数	・八潮工場 平成13年竣工 築20年程度
衛生管理	<p>【現状・メリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCP*指定施設による学校給食の調理</li> <li>・工場内の床を「清潔作業区域」「準清潔作業区域」「汚染作業区域」に色分けし、それぞれの作業者の靴、エプロン、作業服も色分けし、作業区分を明確にしている。</li> <li>・交差汚染・二次汚染を防止するため、人と物の動線を一方通行にし、作業区域ごとに隔壁を設けている。</li> <li>・空調・換気設備を適切に配置し、作業室内を適正温度に保ち、結露の発生を抑制している。</li> <li>・床ドライ化空調システムを採用している。</li> <li>・全自動炊飯加工ライン、自動ボイル冷却ライン、ロースターなどHACCP基準を満たす設備を導入している。</li> <li>・原材料の入荷から製造、出荷までCCP（重要管理点）を設定し継続的に監視記録するHACCP監視システムを導入している。</li> <li>・学校給食衛生管理基準に基づき前日調理は行わず当日調理し、調理後2時間以内に喫食ができています。学校到着後、学校での副食（おかず）の盛付け時間は必要ない。</li> <li>・市では、外部機関に委託し給食提供事業者の調理場と学校の配膳ホール等の衛生検査を、原則として毎学期行っている。</li> <li>・学校給食衛生管理基準に沿った給食が提供できるよう衛生管理をチェックするため、市が設置した第三者委員会により、指導助言を受けている。</li> <li>・栄養士等による衛生管理、調理工程等のモニタリングを実施している。</li> </ul> <p>【課題・デメリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・副食（おかず）は、保温食缶方式ではなく盛付け方式のため、調理後20℃付近に冷却し、学校到着後は、蓄冷材により温度管理を行わなくてはならない。</li> <li>・配膳までの時間、異物が入り込む危険性はある。</li> <li>・施設の更新、調理方法等で民間事業者主導のため、市の考えが反映しにくい面もある。</li> </ul>
児童生徒数	【状況】南部地域の学校は、開発により一旦は増加していくが、全体的には減少していく。
調理体制	【課題】生産年齢人口の減少を背景に人員確保が難しくなっている。
学校給食に掛かるコスト	<p>【メリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設設備は民間の既設の設備を使用しているため、直接的な費用は掛からない。</li> <li>・運営面では、スケールメリットが働くためコストを抑制できる。</li> </ul>
食育の推進/栄養教諭等の配置	<p>【デメリット】給食施設が公設でないことから、栄養教諭等の配置はされない。</p> <p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本市栄養士が学校を訪問し、食育を行っている。</li> <li>・本市栄養士と給食提供事業者の栄養士が相談・協力しながら業務を行っている。</li> </ul> <p>【課題】地場産物の活用が十分とはいえないため、より活用できる仕組みづくりが必要である。</p>
献立・提供方式	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食実施基準に則り、献立を作成し、学校給食を提供している。</li> <li>・本市栄養士が献立作成を行い、給食提供事業者が調理している。</li> </ul> <p>【現状・デメリット】主食と汁物は、保温食缶を使用しているため温かい給食の提供ができています。副食（おかず）は、盛付け方式で提供しているため、学校での配膳時間は短いですが、温かい副食（おかず）は提供できていない。</p> <p>【課題】将来の児童生徒数や財政状況の動向を踏まえ、効率的かつ効果的な施設整備や運営体制の整備が必要である。</p>
食物アレルギー対応	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場には、代替食や除去食のための食物アレルギー対応調理室は設置されていない。</li> <li>・家庭から弁当を持参又は配膳された給食の一部を除去して食べる方法で対応している。</li> </ul>

\*HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)「食品危害分析・重要管理点方式」製造過程における危害を分析し、重要管理点を決め、その部分を常時監視し、これを常時記録する手法。

## 第2章 八潮市学校給食基本方針

本市の学校給食につきましては、第1章で整理した学校給食の現状と課題を踏まえ、次のとおり基本方針を掲げることとします。

### 1 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・栄養士等の充実に図り、食育の推進や地産地消等の取組等を進める。

### 2 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。

### 3 学校給食基本方針の具体的な考え方

#### ■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。(答申1、3関係)

学校給食法等の関係法令に則った学校給食を実施します。「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」に適合した施設や設備を整備し、ドライシステムの導入や作業区域の明確化等HACCPの概念に基づき、衛生管理を徹底した環境で調理します。また、学校給食従事者が安心して仕事のしやすい環境で作業すること、丁寧な調理及び食品の取扱いが食の安全やおいしい給食につながります。そのため、作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理場を目指します。

#### ■方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する。(答申2、8関係)

学校給食は、成長期にある子供たちの健康保持増進や心身の健全な発達、正しい食習慣の形成に大きな役割を果たします。そのため、学校給食法第8条第2項の規定に基づき、学校給食実施基準に則り、栄養バランスのとれた給食の提供や、調理方法の工夫によりおいしい給食を提供します。そのため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態でご提供します。このことを実施するため高性能な調理機器、より効果的な保温機器の導入等の機能の充実を図ります。

#### ■方針3 食育を推進する。(答申5関係)

学校給食を「生きた教材」としてより効果的に活用した食育を目指します。そのために、栄養教諭、栄養士等の充実を図り、児童生徒への効果的な食育指導に努めます。また、地域と協力しながら、地場産物を積極的に活用するなど地産地消の取組を促進します。

さらに、給食の作り手の様子を見ることができ環境を整備し、施設見学や給食の試食体験を通して、学校給食に対する理解を深めます。

#### ■方針4 食物アレルギーに対応した給食を提供する。

子どもたちに安全な給食を実施していくために、食物アレルギーに対し、学校と連携を図り、除去食対応や代替食対応など、各対応レベルを検討しながら進めていきます。また、栄養教諭・栄養士等の充実を図り体制を整備するとともに、文部科学省の「食物アレルギー対応指針」等に基づき適切なアレルギー対応が実施できる施設整備を検討します。調理から配送、配膳に至るまでの提供システムの構築に努めます。

#### ■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。(答申5、6関係)

食育の向上、衛生管理の充実を図るため、栄養教諭及び学校栄養職員を配置することができる給食提供体制の構築を目指します。

本市の児童生徒数は将来的に減少していくことが見込まれるとともに、調理員の高齢化、担い手の減少が懸念されます。そのため、合理的で効率的な事業展開が可能となる給食提供体制を構築する必要があります。これらの事情を踏まえ、環境負荷の抑制を意識するとともに、財政負担の軽減を図り、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ます。

施設建設用地が必要な場合は、市財政への負担を考慮し、既存の市有地を前提としますが、適地がない場合は購入も視野に入れ、配送時間や周辺環境等を考慮して選定します。

市内の小中学校では、同一の給食提供方式とすることにより、学校教育活動の一環である学校給食の公平性を保つとともに、衛生管理面でも提供方式の特性に沿って集中的に取り組むよう努めます。

#### ■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。(答申4、7、8関係)

子どもたちに安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を実施していくために、学校給食運営委員会、献立作成委員会、物資選定委員会、共同調理運営委員会、衛生管理委員会、アレルギー対応委員会又はこれらと同様の機能を有する組織を設置します。各委員会の委員等は、教育委員会以外の第三者による各分野の専門的な方を中心とする構成とします。

栄養教諭・栄養士等、給食献立、学校衛生管理等運営に関する知識を有する専門家の確保を検討し、定期的に視察、巡回を実施し、モニタリング及び改善提案に努めます。

### 第3章 学校給食提供方式の検討

本市では、民間の給食提供事業者による給食の提供を行っています。

本章では、第1章の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」について、様々な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、本市の学校給食提供方式の方向性を見出します。

#### 1 提供方式

学校給食の提供はさまざまな方式があり、提供方式の概要は次のとおりです。

提供方式		概要
単独校調理場方式（自校方式）		各学校敷地内の調理施設で調理された給食を食缶等で各教室に配送する方式。
親子方式		ある学校（親）の調理施設で調理し、給食時間までに食缶等で自校（親）を含む複数校（子）に配送車で配送する方式。 新設及び規模拡大は、原則、工業系の用途地域又は市街化調整区域に限られる。
公設センター方式	1センター	小中学校の給食を1ヶ所の調理施設で一括して調理し、食缶等を使用し、配送車で各学校へ配送する方式。 新設及び規模拡大は、原則、工業系の用途地域又は市街化調整区域に限られる。
	複数センター（2センター以上）	小中学校の給食を複数の調理施設で一括して調理し、食缶等を使用し、配送車で各学校へ配送する方式。 新設及び規模拡大は、原則、工業系の用途地域又は市街化調整区域に限られる。
デリバリー方式		民間事業者が民間の調理施設で調理し、給食時間までに食缶や盛付け皿やランチボックスにより配送車で配送する方式。 配膳時間が少なく済むというメリットがある。米飯や汁物を食缶で運べば、温かく提供できるが、盛付け皿やランチボックスは、衛生管理上、給食を温かい状態で提供することが難しい等の課題がある。

## 2 各提供方式の検討

### (1) 単独校調理場方式の検討

#### ① モデル食数の設定

各学校のモデル食数は、各学校で児童・生徒数が最大となる年度の児童・生徒数に、教職員や調理員を加味した概ねの食数を設定しました。

単独校調理場方式の各学校のモデル食数

学校名	モデル食数	学校名	モデル食数
八條小学校	400 食	八潮中学校	600 食
潮止小学校	800 食	大原中学校	800 食
八幡小学校	600 食	八條中学校	200 食
大曾根小学校	600 食	八幡中学校	400 食
松之木小学校	600 食	潮止中学校	1,400 食 <sup>(注)</sup>
中川小学校	400 食		
八條北小学校	200 食		
大瀬小学校	1,000 食		
大原小学校	800 食		
柳之宮小学校	400 食		
新設小学校	800 食		

(注) 八潮市学校適正配置指針・計画による将来の児童生徒数の推計の最大値で積算した。

#### ② モデルプランの設定

本市の学校給食の提供において安全・安心の確保は最優先課題であり、その実現にはHACCPの概念に基づく「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」に適合した施設の整備・運営が不可欠です。

このため、学校給食衛生管理基準に基づいて汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、ドライシステムを導入したモデルプランを設定しました。

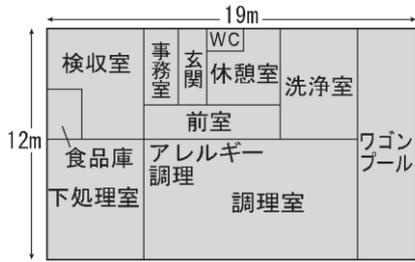
単独校調理場方式のモデルプランの基本条件と面積

- ・ドライシステムを導入する。
- ・炊飯設備を導入する。
- ・食物アレルギー対応専用の調理コーナーを設置する。

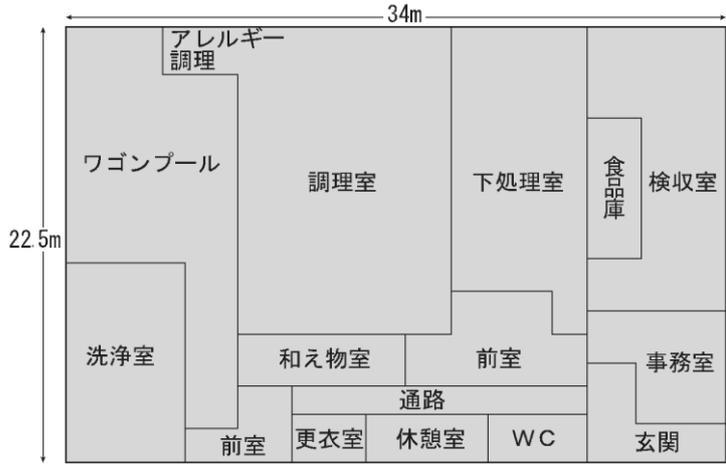
モデルプランの面積

食数	200 食	400 食	600 食	800 食	1,000 食	1,400 食
面積	約 230 ㎡	約 270 ㎡	約 410 ㎡	約 470 ㎡	約 550 ㎡	約 770 ㎡

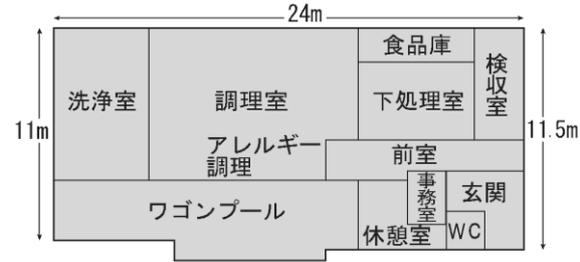
200食：約 230㎡



1400食：約 770㎡



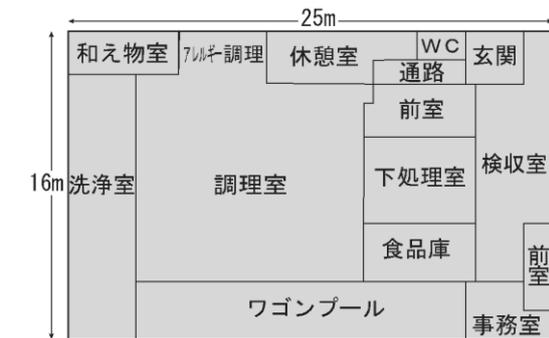
400食：約 270㎡



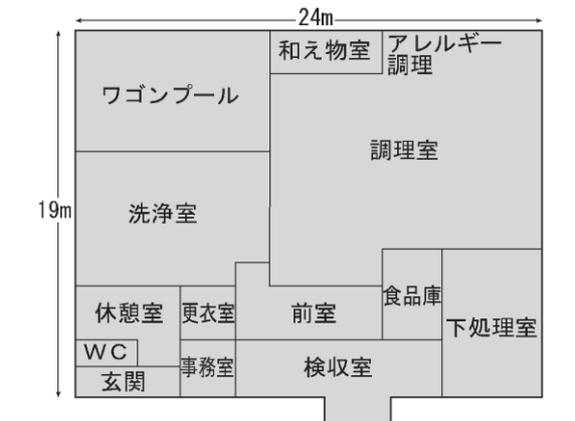
1000食：約 550㎡



600食：約 410㎡



800食：約 470㎡



単独校調理場方式のモデルプラン図

### ③ 市内小中学校における単独校調理場方式の可能性

本市において単独校調理場を整備できる可能性のある学校は、表（P33及びP34）のとおりです。整備できる学校は、八條小学校、柳之宮小学校、新設小学校、八潮中学校、大原中学校の5校となりますが、新設小学校を除く4校については、校内コンテナルート（給食を給食室から配膳室まで運搬する動線）が長くなり過ぎる等の問題があります。

なお、残りの11校については、学校の敷地が狭い等の問題があり、単独校調理場は整備できません。

#### 単独校調理場の整備の可能性（個別評価）

○：問題無し △：支障あるが設置可能 ×：設置困難（又は詳細検討を要す）

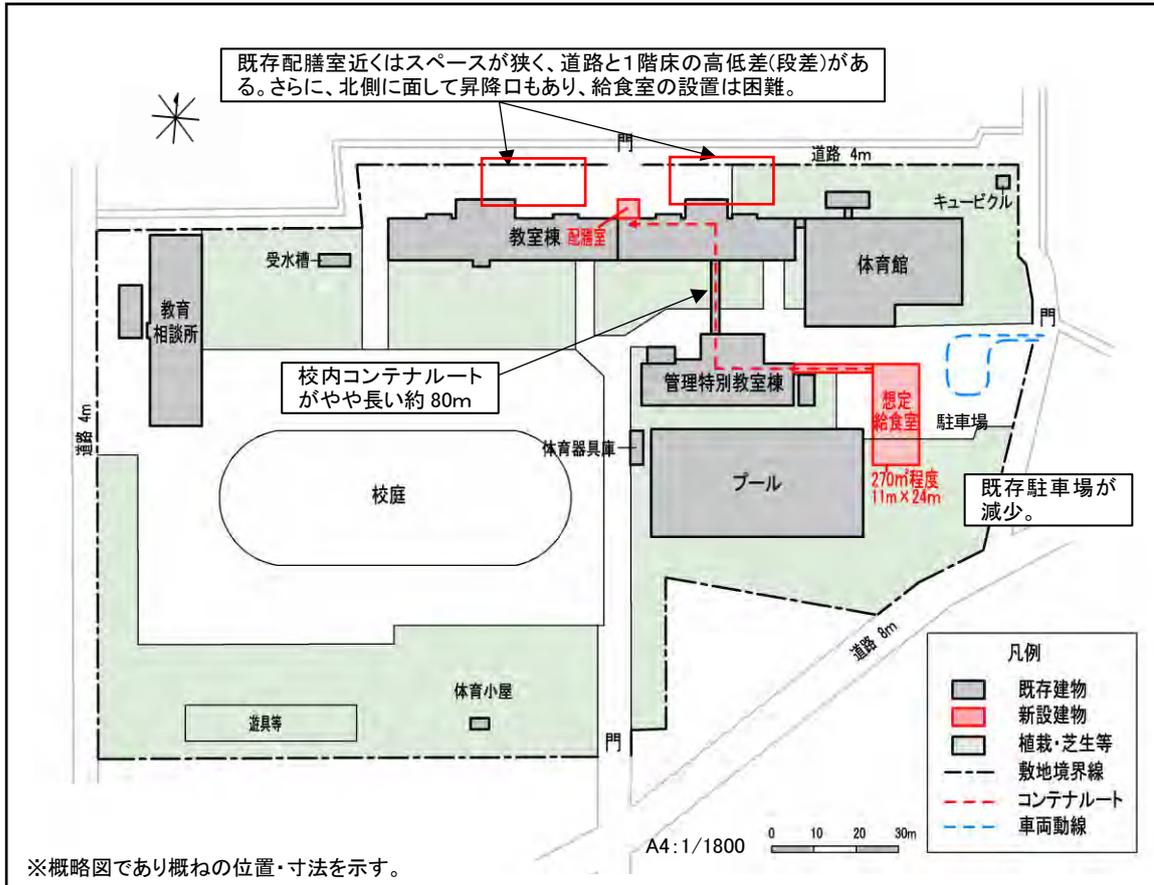
項目 学校名	調理建物 設置場所	調理建物 形状	既存物への 支障等	食材配送車 の利便性	校内コンテナ ルート	インフラ	その他
八條 小学校	○	○	△ 駐車場減少	○	△ 80m	△ 下水(汚水) なし	
潮止 小学校	× 面積確保困難	× 整形建物困難	× 撤去物多数	○	○ 隣接	○ 下水(汚水) あり	
八幡 小学校	○	○	× 遊具撤去有	× 寄せ付き 困難	× 100m	○ 下水(汚水) あり	
大曾根 小学校	△ 教室採光に支 障有	○	△ 樹木伐採有	△ 新設出入口 必要	× 110m	○ 下水(汚水) あり	
松之木 小学校	△ 校庭寄せ付き 困難	○	× バスケット コート滅失	△ 寄せ付き 困難	△ 80m	○ 下水(汚水) あり	
中川 小学校	× 校庭寄せ付き 困難	○	× 樹木伐採有 駐車場減少	△ 寄せ付き 困難	○ 40m	△ 下水(汚水) なし	
八條北 小学校	× 面積確保困難	× 整形建物困難	× 樹木伐採有 駐車場減少	△ 寄せ付き 困難	△ 80m	△ 下水(汚水) なし	
大瀬 小学校	△ 校庭に抵触 西門使用不可	○	× 遊具撤去有	△ 新設出入口 必要	× 150m	△ 下水(汚水) なし	
大原 小学校	× 面積確保困難 キュービクル 等に抵触	× 整形建物困難	× 樹木伐採 駐車場減少	○	○ 隣接	○ 下水(汚水) あり	体育館 入口前
柳之宮 小学校	○	○	△ 駐車場減少	○	○ 隣接	△ 下水(汚水) なし	
新設 小学校	○	○	○	○	○	○	
八潮 中学校	○	○	△ 駐車場減少	○	△ 70m	○ 下水(汚水) あり	
大原 中学校	△ 昇降口に近 接、駐輪場寄 せ付き困難、 敷地段差有	○	△ 駐車場減少 駐輪場減少	○	○ 隣接	○ 下水(汚水) あり	
八條 中学校	× 面積確保困難 北側敷地内の 通行不可	× 整形建物困難	× 駐車場減少 樹木伐採有	△ 寄せ付き 困難	○ 隣接	△ 下水(汚水) なし	体育館 利便性低 下
八幡 中学校	○	○	× 駐車場減少 樹木伐採有	○	× 屋内運動場、 鉄塔等への寄 付きを阻害	○ 下水(汚水) あり	
潮止 中学校	△ 部室、器具庫 寄せ付き困難	○	× 校庭減少	△ 新設出入口 必要	× 130m	△ 下水(汚水) なし	

### 単独校調理場の整備の可能性（総括）

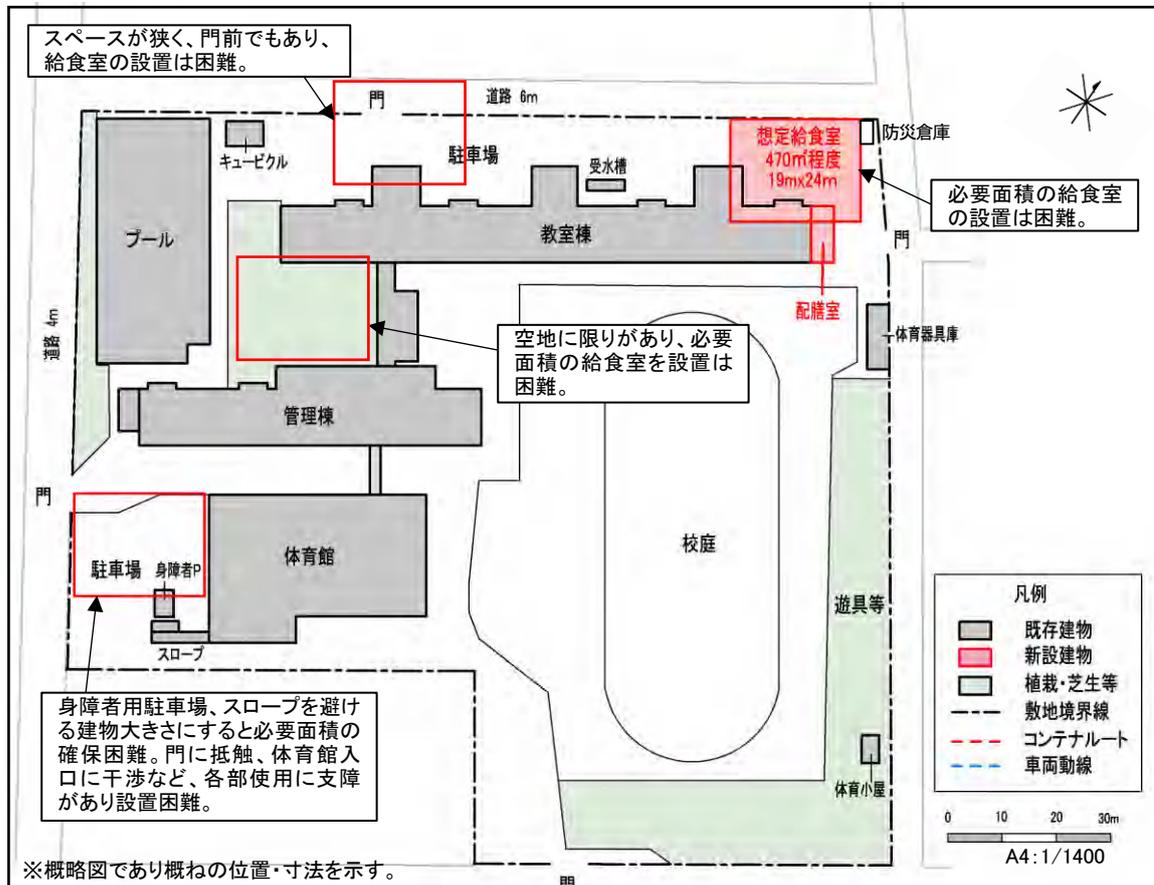
○：問題無し △：支障あるが設置可能 ×：設置困難（又は詳細検討を要す）

学校名	評価コメント	総合評価
八條小学校	校内コンテナルートの距離がやや長いものの設置可能。	△
潮止小学校	面積確保、建物形状、撤去物多数等の様々な支障あり。	×
八幡小学校	配送車寄せ付きや校内コンテナルートの距離が長い等の様々な支障あり。	×
大曾根小学校	校内コンテナルートの距離が長い。教室前設置のため、採光、騒音等の面において授業に少なからず影響が出る。	×
松之木小学校	北側、西側の空地が狭小のため食材搬入車の走行が困難である。また、設置した場合、バスケットコートが使用できなくなる。	×
中川小学校	昇降口から校庭へのルートが遮られる。	×
八條北小学校	面積確保、建物形状、撤去物多数等の様々な支障あり。	×
大瀬小学校	校内コンテナルートの距離が長く、撤去物多数等の支障あり。	×
大原小学校	面積確保、建物形状、撤去物多数等の様々な支障あり。	×
柳之宮小学校	職員駐車スペースが相当数減るものの設置可能。	△
新設小学校	設置可能。	○
八潮中学校	校内コンテナルートの距離がやや長いものの設置可能。	△
大原中学校	職員駐車スペースや自転車置場が減るものの設置可能。	△
八條中学校	面積確保、建物形状、撤去物多数等の様々な支障あり。	×
八幡中学校	校内コンテナルートを新設することにより高圧鉄塔、体育館等への外部からのアクセスが困難。駐車スペースが減少する等の支障あり。	×
潮止中学校	校庭が減少し、校内コンテナルートの距離が長い。部室や器具庫へのアクセスに支障が出る。	×

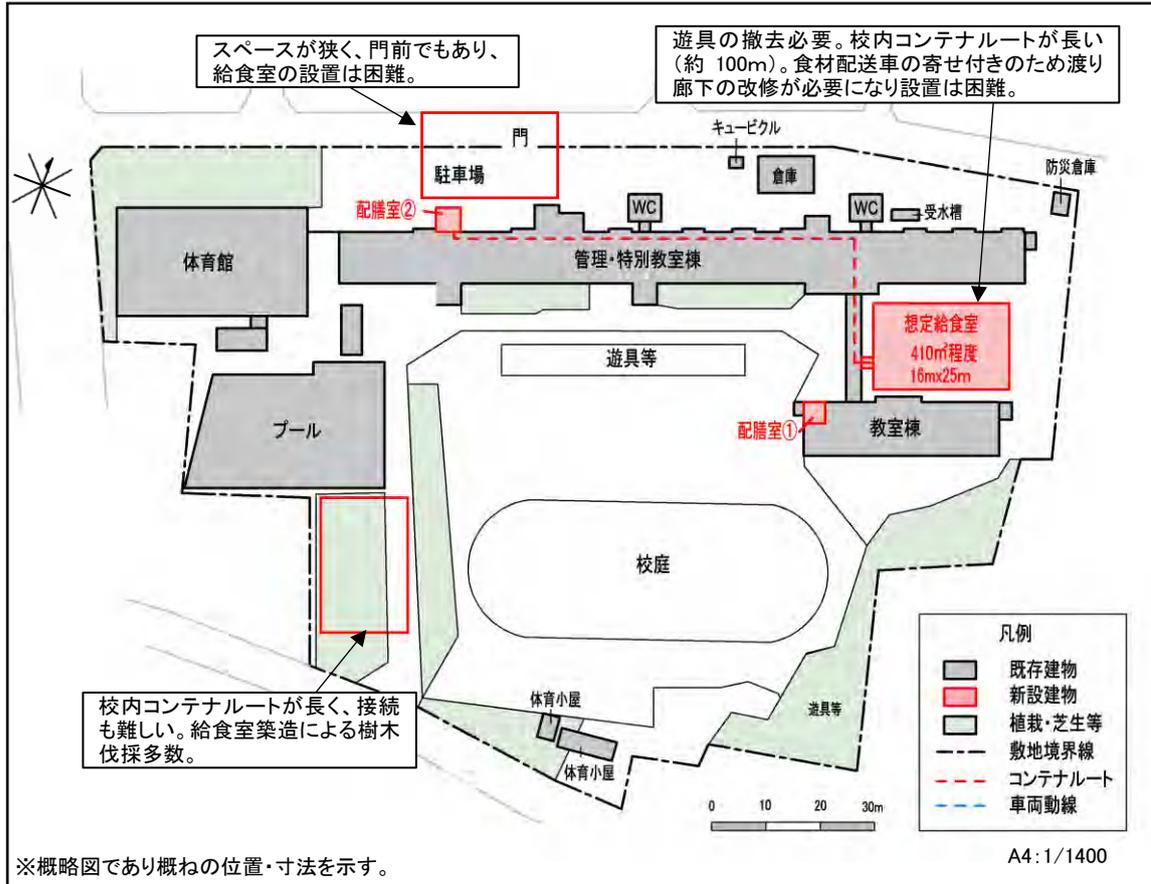
## ア 八條小学校



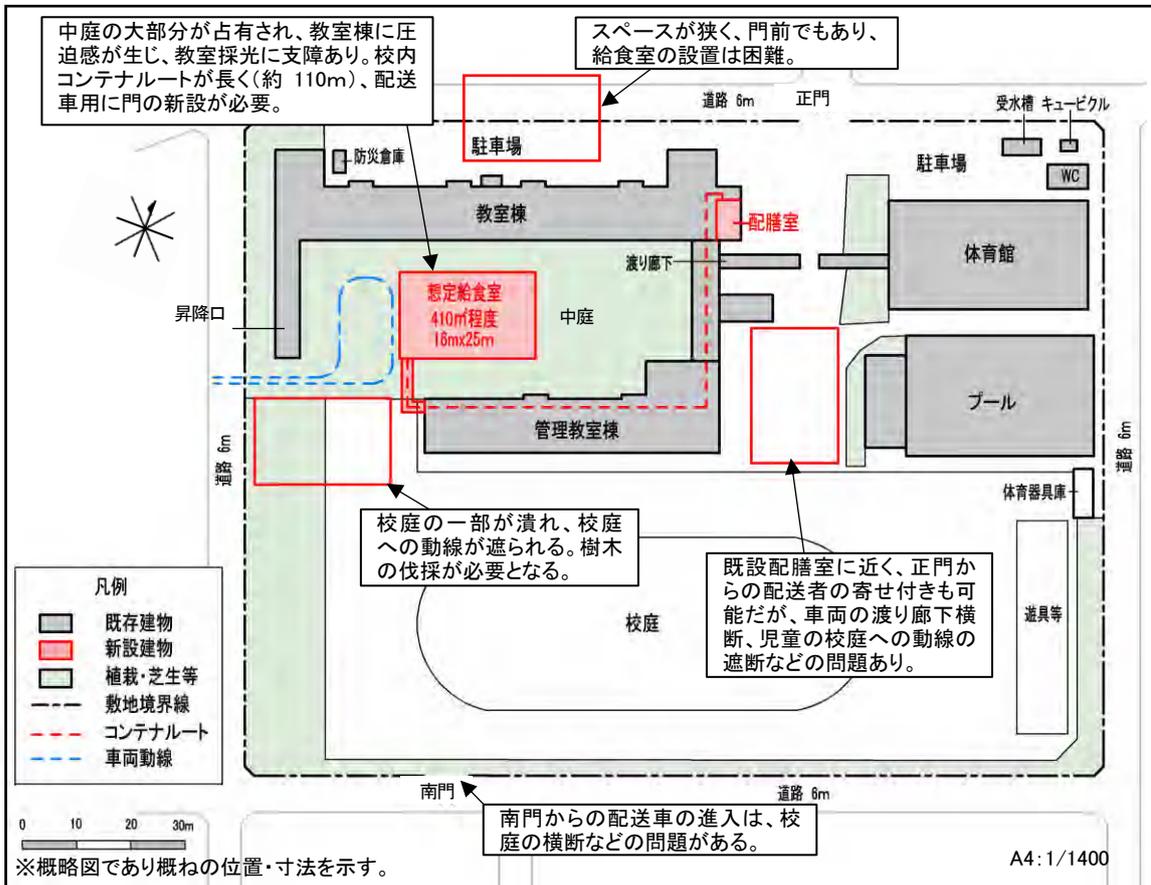
## イ 潮止小学校



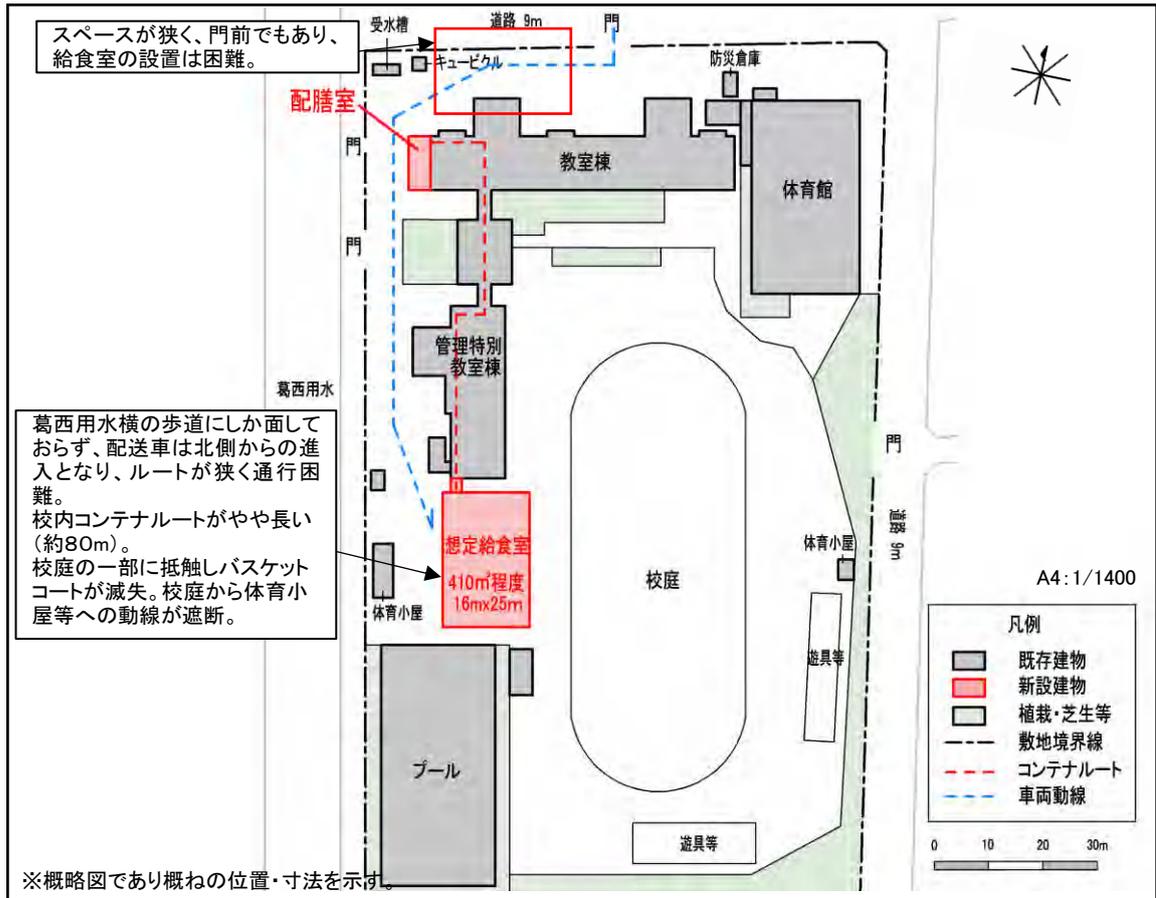
## ウ 八幡小学校



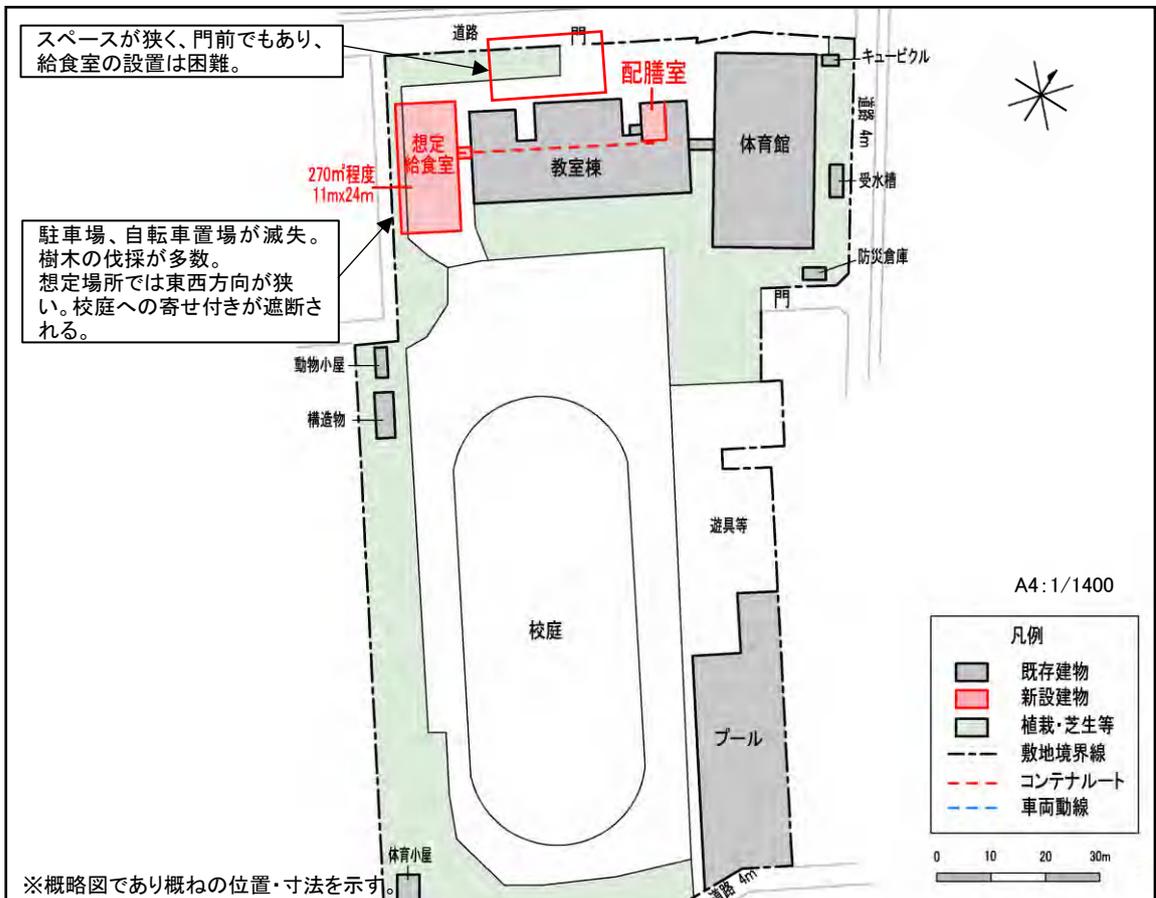
## エ 大曾根小学校



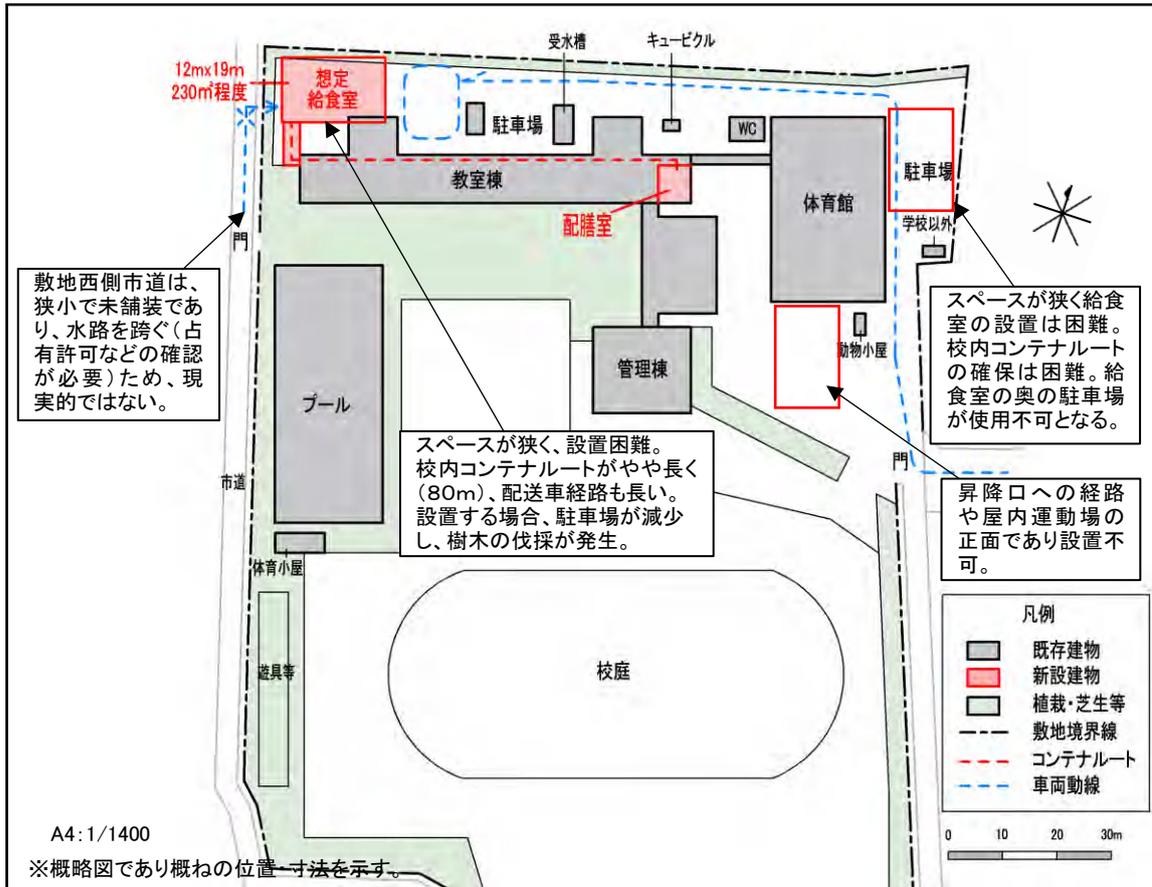
## オ 松之木小学校



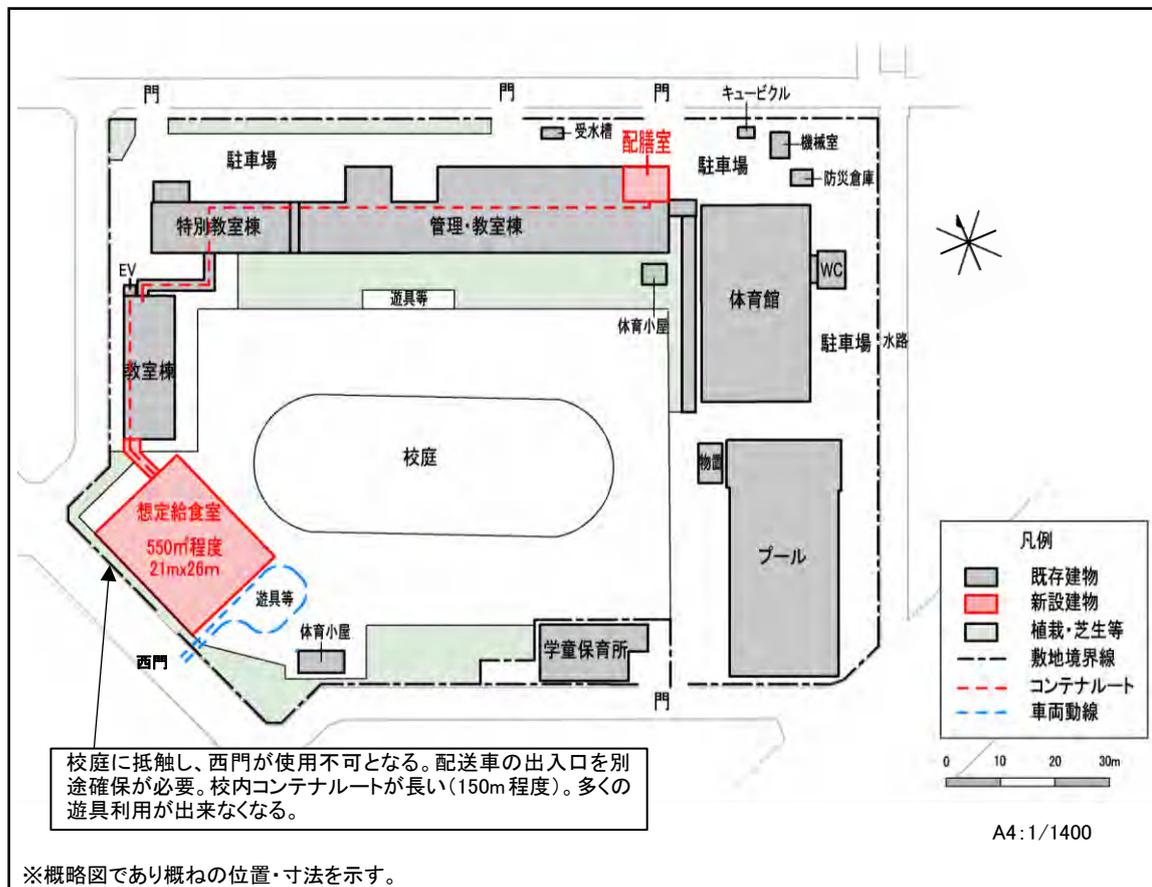
## カ 中川小学校



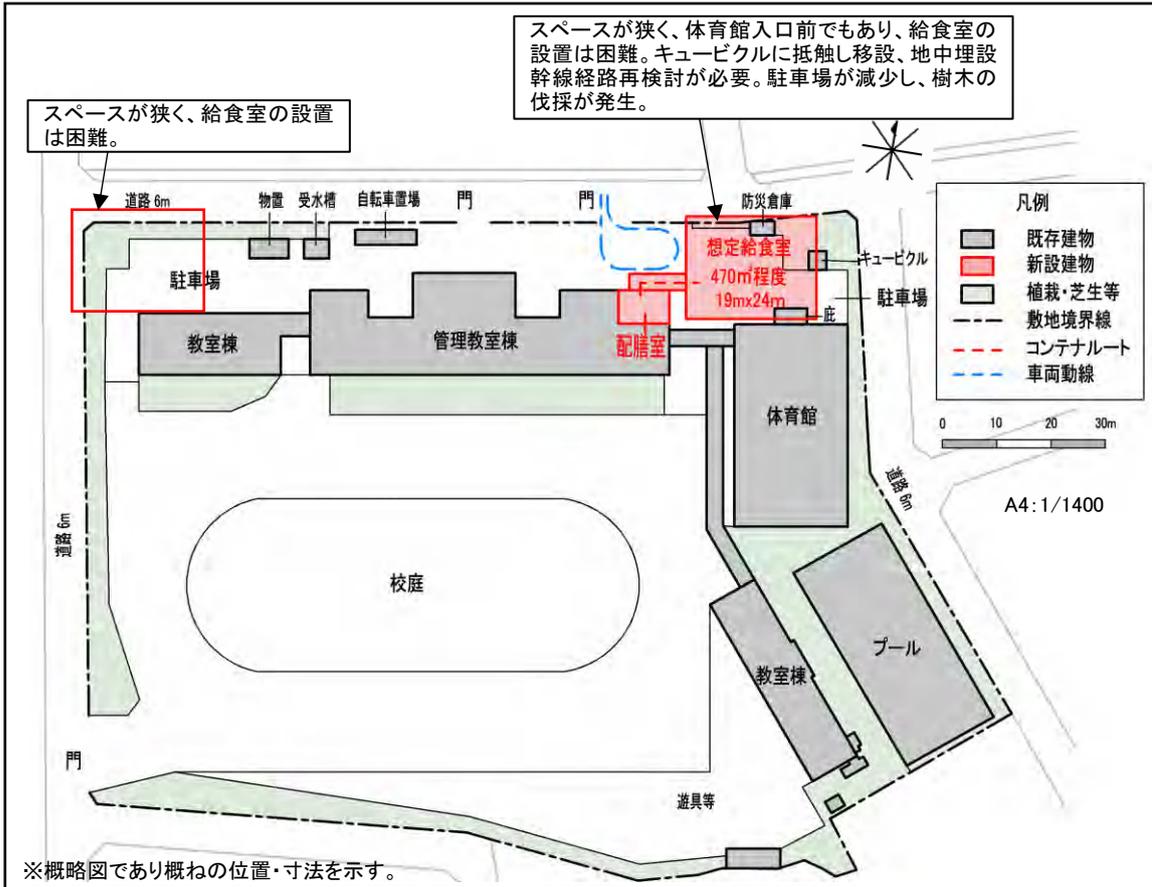
## キ 八條北小学校



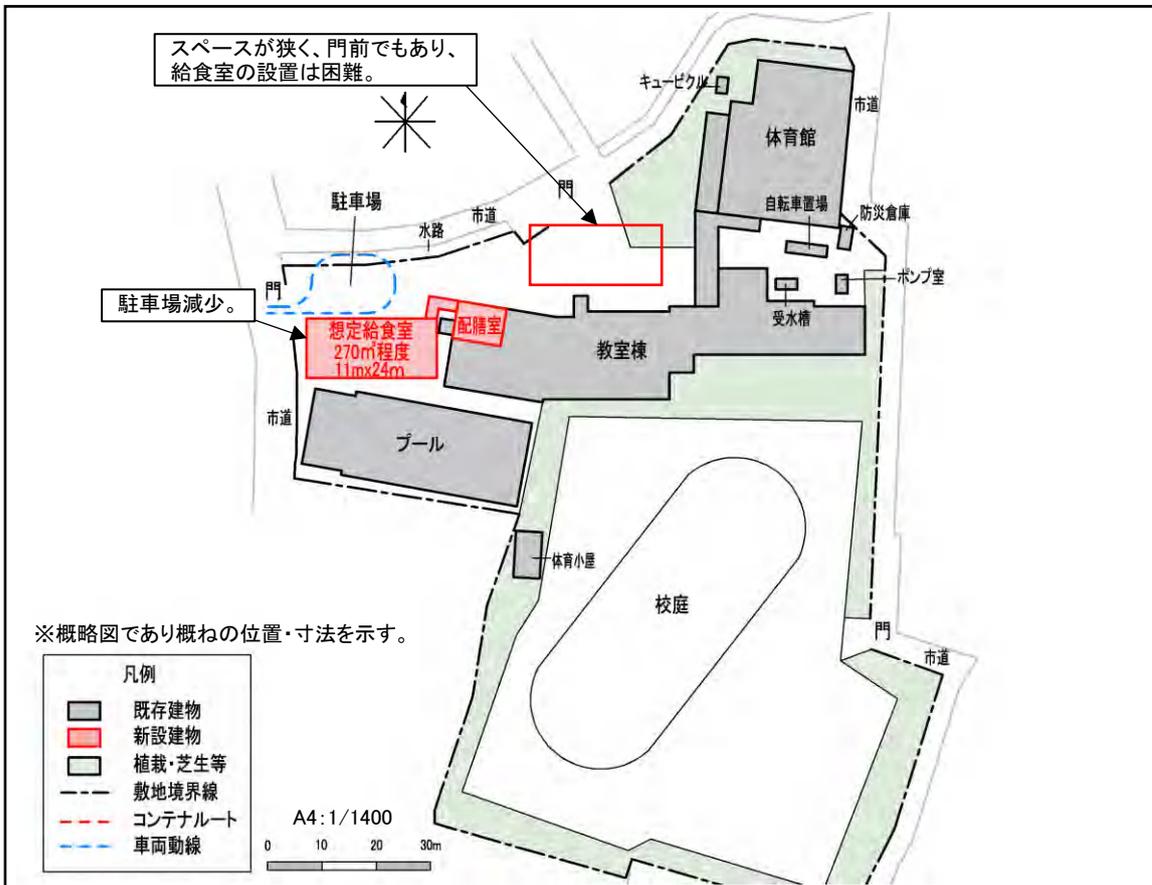
## ク 大瀬小学校



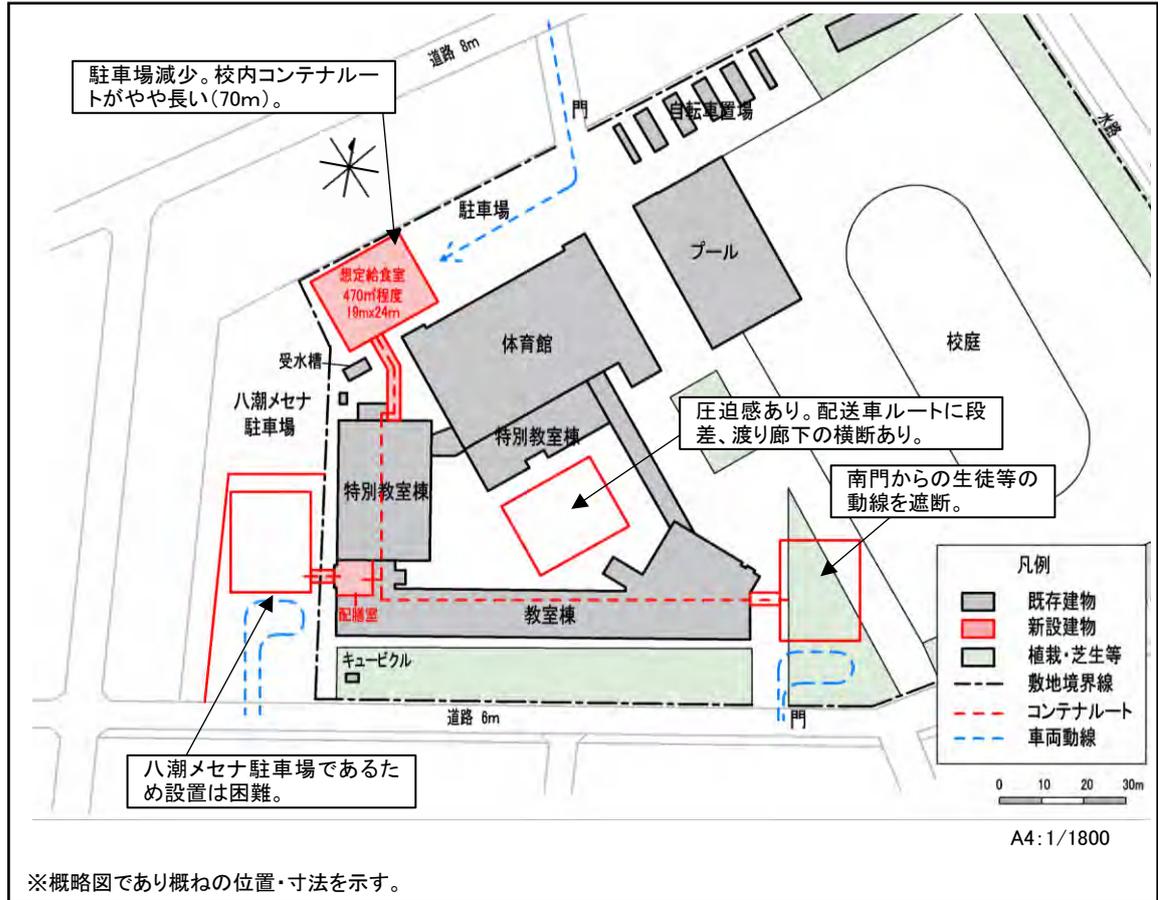
## ケ 大原小学校



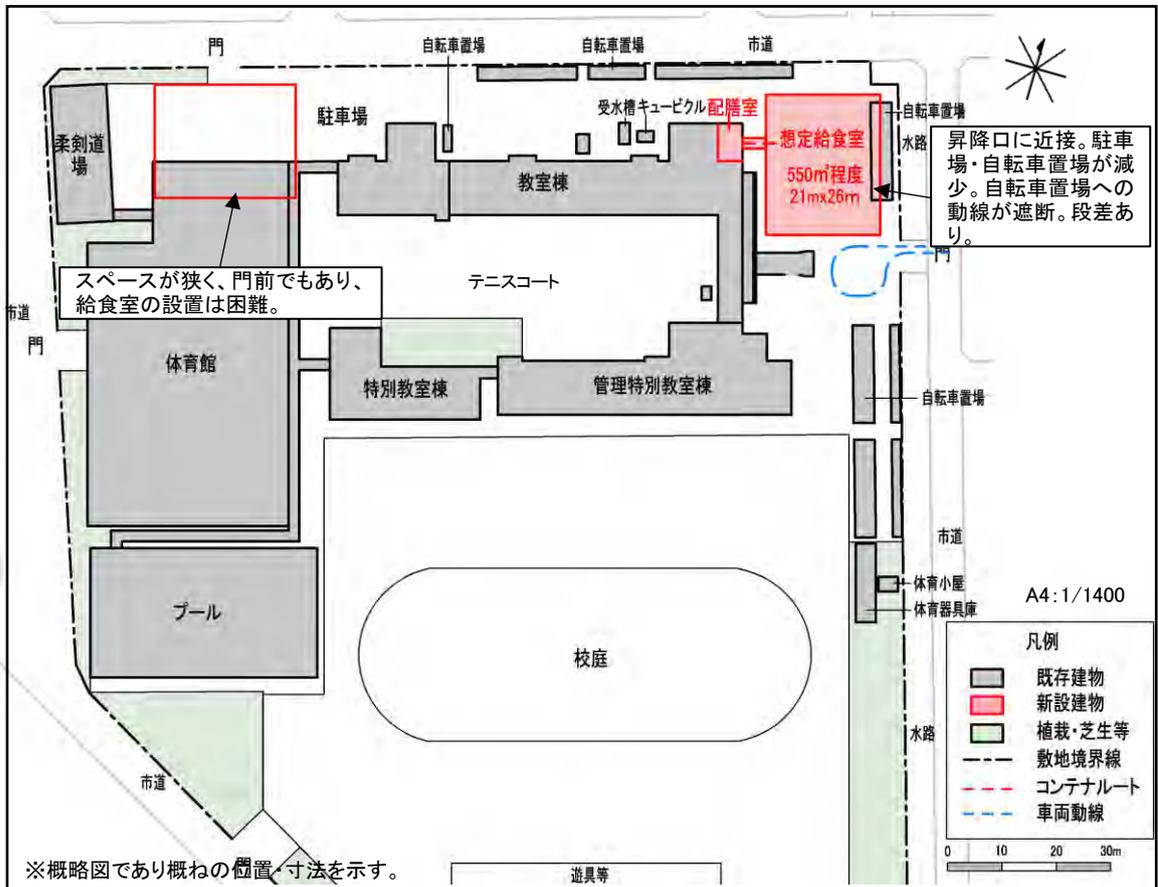
## コ 柳之宮小学校



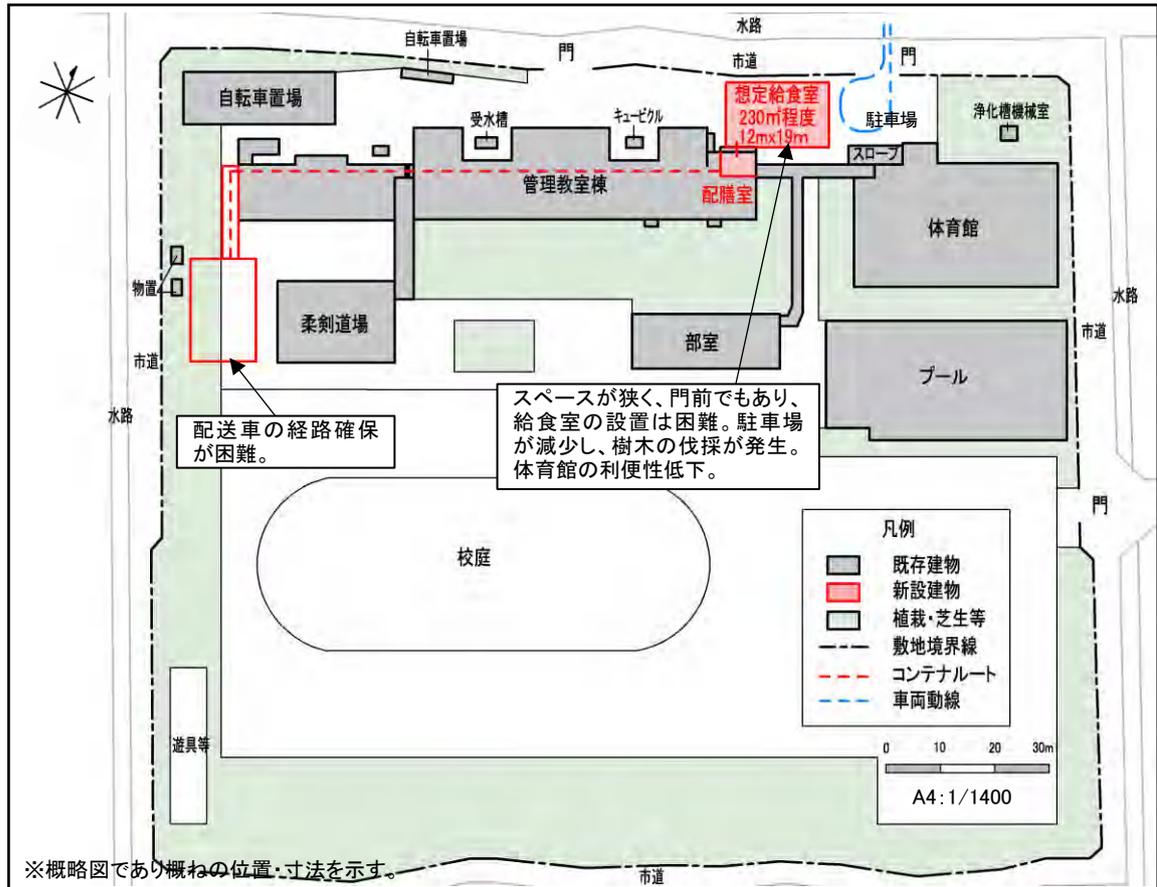
## サ 八潮中学校



## シ 大原中学校



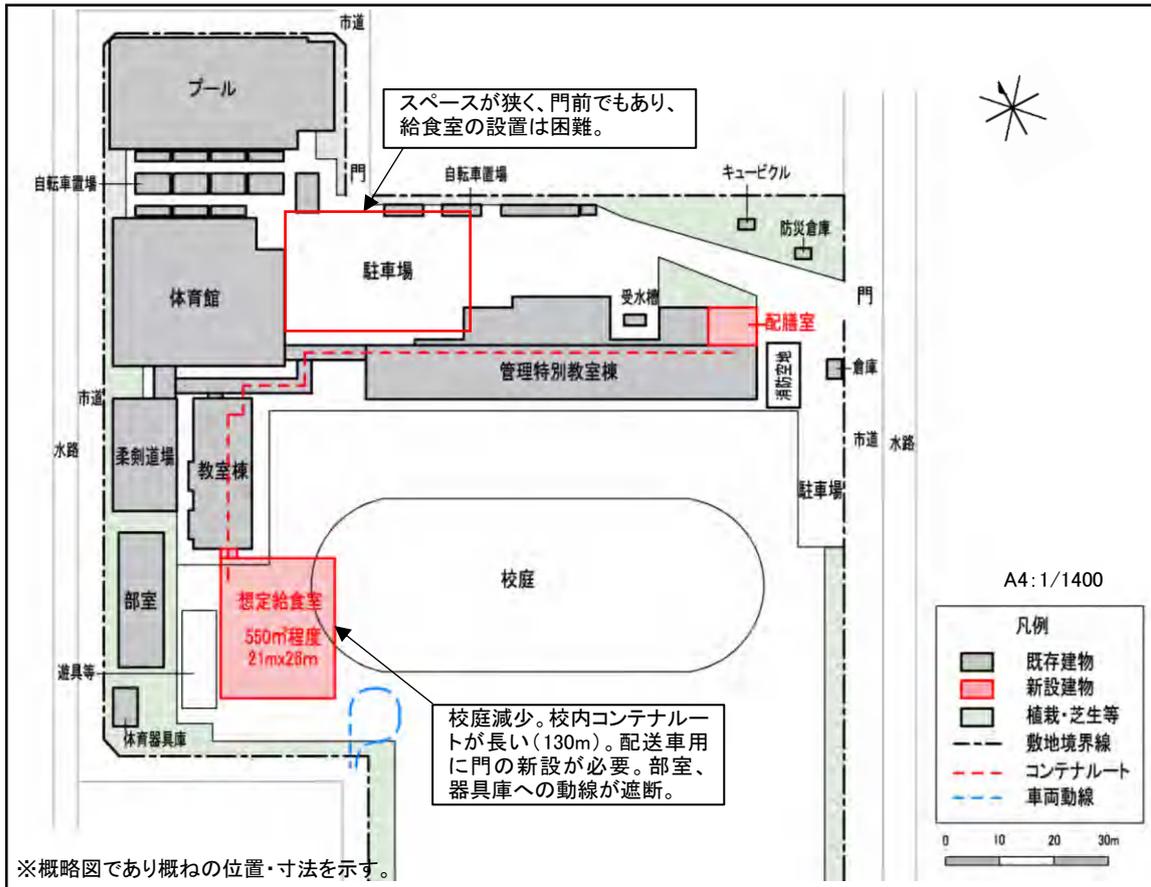
## ス 八條中学校



## セ 八幡中学校



ソ 潮止中学校



#### ④ コストの算出

単独校調理場方式のモデル食数ごとのコスト

モデル食数	200食	400食	600食	800食	1,000食	1,400食
施設整備費 (百万円)	203	244	354	413	483	670
年間運営維持管理費 (百万円)	21	29	39	47	58	77

※モデル食数ごとに、民間事業者の見積等により試算を行いました。今後、物価変動等で条件が変わることも想定されるため、計画が具体的になった段階で精査する必要があります。

※「施設整備費」に給食室と教室をつなぐ渡り廊下の整備費用や既存物の撤去費用、既存配膳室の改修費用は含みません。

単独校調理場方式の各学校のコスト

学校名	モデル食数	施設整備費 (百万円)	年間運営 維持管理費 (百万円)
八條小学校	400食	244	29
潮止小学校	800食	413	47
八幡小学校	600食	354	39
大曾根小学校	600食	354	39
松之木小学校	600食	354	39
中川小学校	400食	244	29
八條北小学校	200食	203	21
大瀬小学校	1,000食	483	58
大原小学校	800食	413	47
柳之宮小学校	400食	244	29
新設小学校	800食	413	47
八潮中学校	600食	354	39
大原中学校	800食	413	47
八條中学校	200食	203	21
八幡中学校	400食	244	29
潮止中学校	1,400食	670	77
計		5,603	637

## (2) 親子方式の検討

### ① モデルプランの設定

親子方式の学校の組合せは、移動距離を考慮してブロック単位とし、モデル食数は、各ブロックで児童・生徒数が最大となる年度の児童・生徒数に、教職員や調理員を加味した概ねの食数を設定しました。

親となる学校に整備する調理室のモデルプランの基本条件は、単独校調理場方式のモデルプランの基本条件と同様とし、モデルプランの面積を設定しました。

親子方式のモデル食数

ブロック	学校名	モデル食数
八潮中 ブロック	潮止小学校	2,000 食
	松之木小学校	
	八潮中学校	
大原中 ブロック	大曾根小学校	2,000 食
	大原小学校	
	大原中学校	
八條中 ブロック	八條小学校	1,000 食
	八條北小学校	
	八條中学校	
八幡中 ブロック	八幡小学校	1,000 食
	柳之宮小学校	
	八幡中学校	
潮止中 ブロック	中川小学校	3,000 食
	大瀬小学校	
	潮止中学校	
	新設小学校	

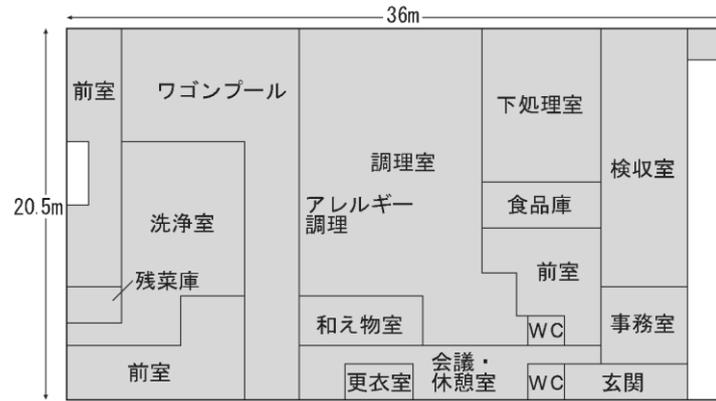
親子方式のモデルプランの基本条件と面積

- ・ドライシステムを導入する。
- ・炊飯設備を導入する。
- ・食物アレルギー対応専用の調理コーナーを設置する。

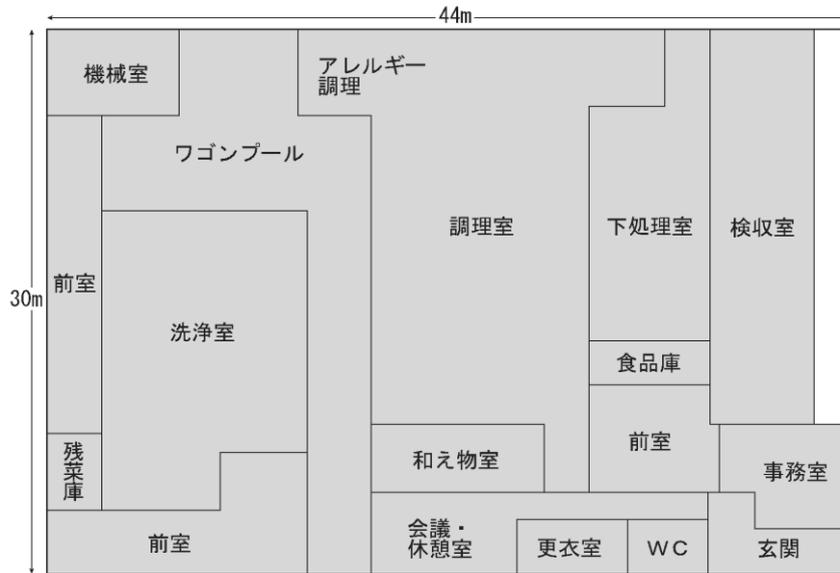
モデルプランの面積

食数	1,000 食	2,000 食	3,000 食
面積	約 700 m <sup>2</sup>	約 1,300 m <sup>2</sup>	約 1,800 m <sup>2</sup>

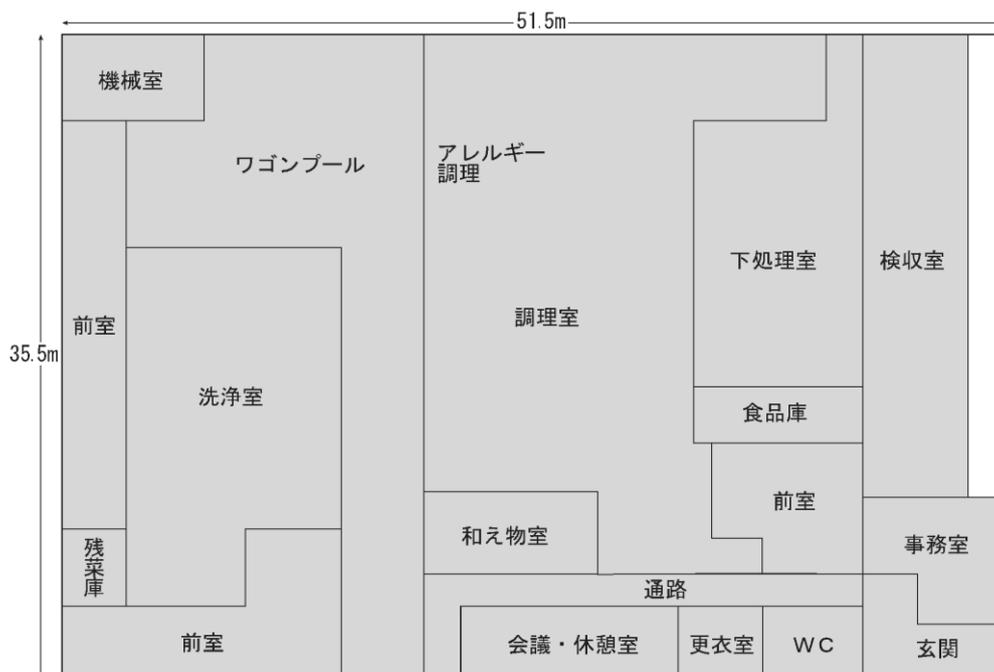
1,000食：約700㎡



2,000食：約1,300㎡



3,000食：約1,800㎡



親子方式のモデルプラン図

## ② 市内小中学校における親校としての調理場の整備の可能性

親校としての調理場の整備については、各ブロックにおいて、最も整備の可能性が高い学校を抽出して検討しました。

本市の小中学校と新設小学校は、次の表が示すとおり、新設小学校を除いては、八條中ブロックの八條小学校1校のみ、駐車場が減少しますが親校としての調理場の整備の可能性がありました。

しかし、残りの学校では、親校としての調理場は整備できません。

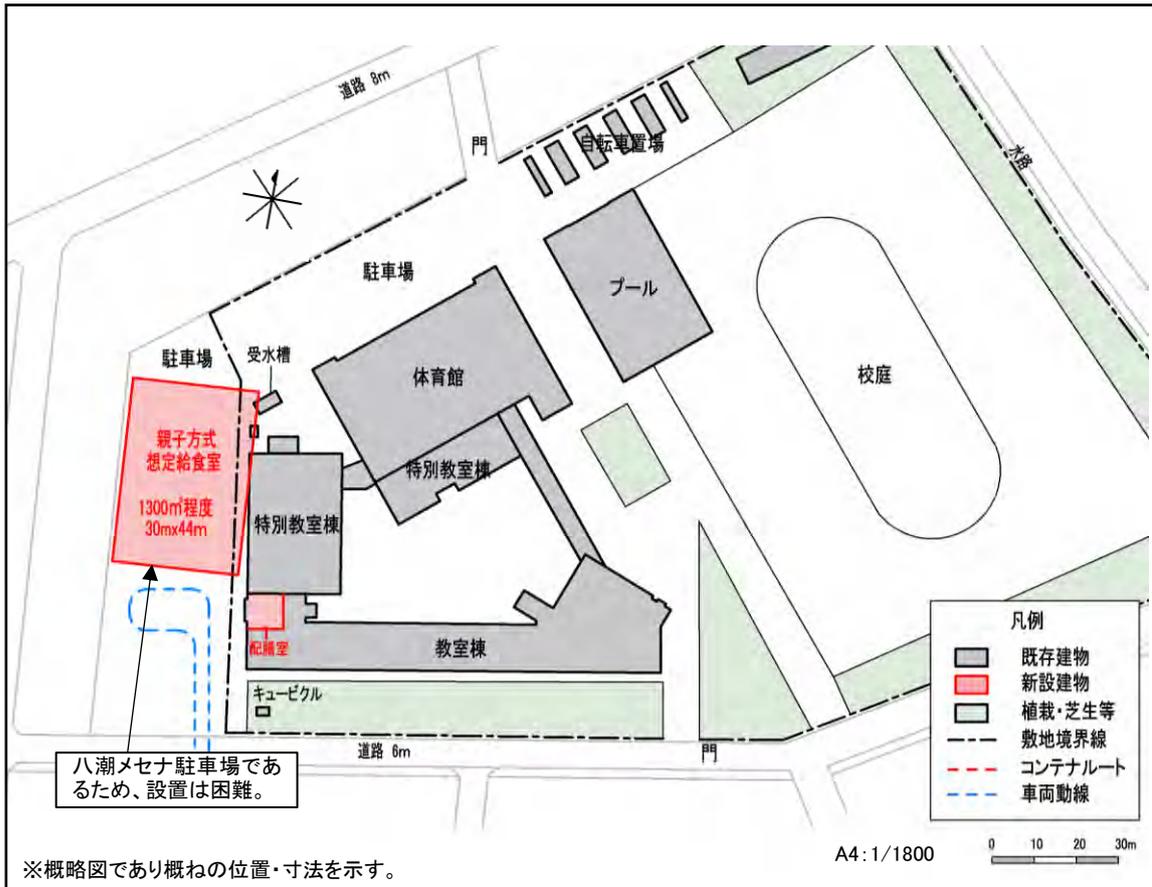
### 市内小中学校における親校としての調理場の整備の可能性

凡例：○整備できる △条件付きで整備できる ×整備できない

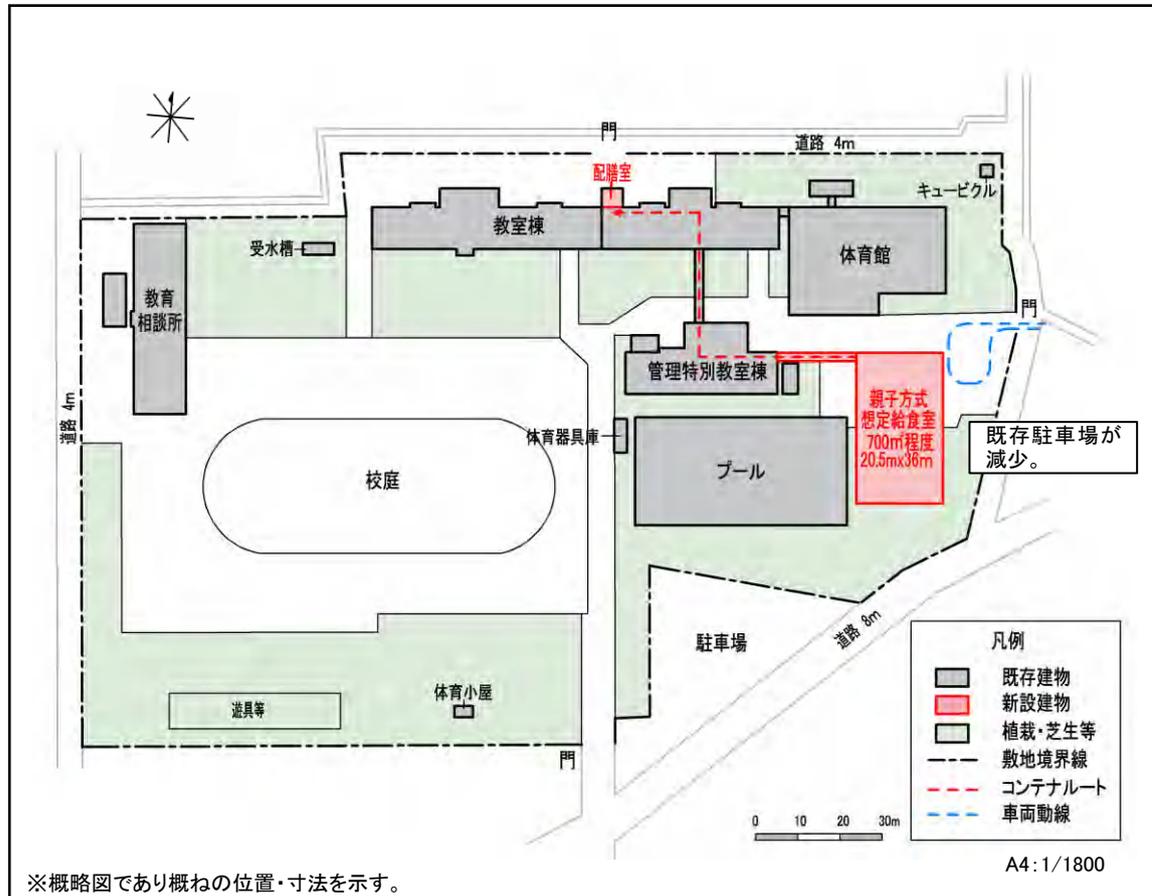
ブロック	学校名	モデル食数	調理建物設置場所	用途地域等（原則）※
八潮中ブロック	潮止小学校	2,000	×	×第一種中高層住居専用地域
	松之木小学校		×	×第一種中高層住居専用地域
	八潮中学校		×面積確保困難等	×第一種中高層住居専用地域
大原中ブロック	大曾根小学校	2,000	×	×第一種中高層住居専用地域
	大原小学校		×	×第一種中高層住居専用地域
	大原中学校		×面積確保困難等	×第一種中高層住居専用地域
八條中ブロック	八條小学校	1,000	△校内コンテナルートが長い。駐車場減少。	○市街化調整区域
	八條北小学校		×	○市街化調整区域
	八條中学校		×	○市街化調整区域
八幡中ブロック	八幡小学校	1,000	×	×第一種中高層住居専用地域
	柳之宮小学校		×	○準工業地域
	八幡中学校		×校内コンテナルートが長い。校庭減少。	×第一種中高層住居専用地域
潮止中ブロック	中川小学校	3,000	×	×第一種中高層住居専用地域
	大瀬小学校		×	×第一種中高層住居専用地域
	潮止中学校		×	×第一種中高層住居専用地域
	新設小学校		○	×第一種中高層住居専用地域

※第一種中高層住居専用地域内であっても、建築基準法第48条ただし書により建築可能な場合もあります。

ア 八潮中学校 (親子方式)



イ 八条小学校 (親子方式)





### ③ コストの算出

#### 親子方式のモデル食数ごとのコスト

モデル食数	1,000 食	2,000 食	3,000 食
施設整備費 (百万円)	657	1,248	1,724
年間運営維持管理費 (百万円)	92	146	209

※モデル食数ごとに、民間事業者の見積等により試算を行いました。今後、物価変動等で条件が変わることも想定されるため、計画が具体的になった段階で精査する必要があります。

※「施設整備費」に給食室と教室をつなぐ渡り廊下の整備費用や既存物の撤去費用、既存配膳室の改修費は含みません。

#### 親子方式の各ブロックのコスト

ブロック	モデル食数	施設整備費 (百万円)	年間運営 維持管理費 (百万円)
八潮中ブロック	2,000 食	1,248	146
大原中ブロック	2,000 食	1,248	146
八條中ブロック	1,000 食	657	92
八幡中ブロック	1,000 食	657	92
潮止中ブロック	3,000 食	1,724	209
計		5,534	685

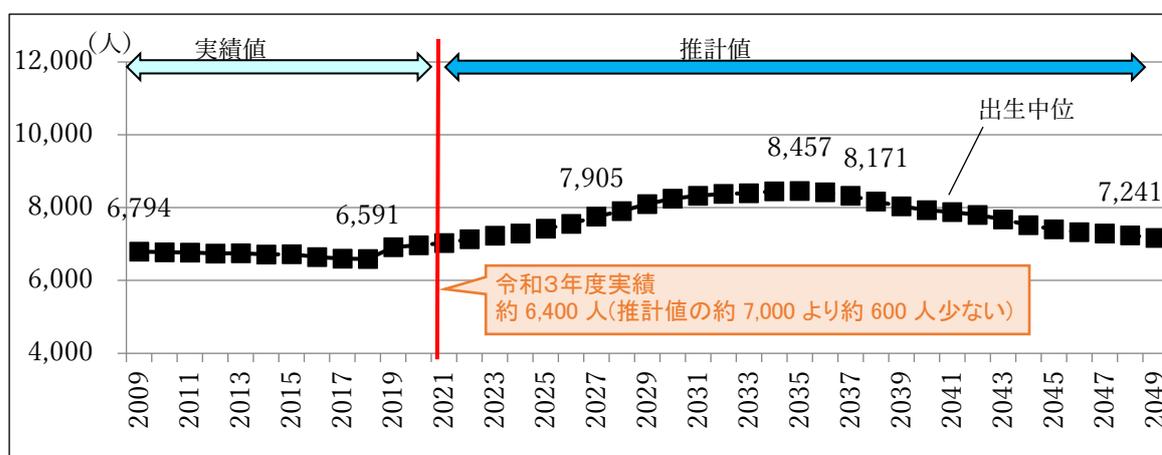
### (3) 公設センター方式の検討

#### ① 計画食数の設定

調理場の調理能力（1日あたりの提供食数）を想定するにあたって、今後の推移を考察します。

#### ア 提供食数の想定

	必要提供食数	備考
児童生徒数	約 7,900 食	中位推計の最大値 8,457 人から令和3年度の推計値と実績値の差 600 人を差引く
教職員等	約 470 食	児童生徒数の6%（令和3年実績）
学校給食センター関係者	約 70 食	事例より
計	約 8,440 食	



※児童生徒数には、特別支援学級在籍児童生徒数を含む。

※社人研の将来推計では、将来の死亡推移及び出生推移については不確定要素が大きいため、それぞれ中位、高位、低位の3つの仮定を設けている。将来人口推計において最も不確実性を高めている要素は、出生率仮定の設定であるとされていることから、本推計では、死亡については中位の仮定として、出生についても中位の仮定とした。

出典：八潮市学校適正配置指針・計画(令和2年3月)に加筆

#### 児童生徒数の推移と将来推計

#### イ 調理能力

必要提供食数は約 8,440 食ですが、施設規模の1割程度の余剰能力が見込まれることから、公設センター方式の標準調理能力は 7,500 食とします。

**公設センター方式の調理能力 : 7,500～8,500 食**

公設センターを複数設置する場合は、4,000 食を2か所とします。

**複数設置する場合の調理能力 : 4,000 食を2か所**

## ② モデルプランの設定

### モデルプランの基本条件

項目	内容
提供食数	7,500 食のケース 及び 4,000 食を2か所のケース
整備箇所	7,500 食のケース : 市内中心部 4,000 食を2か所のケース : 北部の中心部、南部の中心部
年間給食回数	児童 183 回、生徒 180 回 (八潮市学校給食費に関する規則における児童生徒の給食回数)
事業期間	—
提供先	小学校(新設校を含む11校)、中学校(5校)
学級数	—
献立数	1 献立
炊飯対応	対応あり
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	提供食数に記載の食数を円滑に供給でき、食育に必要な機能を満たす面積
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守した上で、標準的なものを設定
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	提供食数に記載の食数を供給可能な調理機器及び備品類を設置
配送車数	—
衛生管理	HACCP の概念に基づく「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」に適合した施設
食物アレルギー対応	アレルギー対応調理室を設置
公設センター内での食育	見学通路、会議室、食育研修室を設置
外構	緑地、囲障等
インフラ整備状況	下水道：公共下水、ガス：都市ガス
配膳員	学校での給食受取を行う配膳員を確保する。

区分		室名
施設本体	給食エリア	ブラットホーム、荷受室、検収室、油庫、米庫、洗米室、下処理室、器具洗浄室、食品庫、計量室、洗浄室、返却前室、残菜処理室、泥落とし室、洗剤庫、調理室(焼物・揚物・蒸物室等)、和え物室、食物アレルギー対応調理室、炊飯室、器具洗浄室、消毒保管室、洗浄後室、配送前室、準備室 等
	事務エリア	事務室、更衣室、休憩室、洗濯・乾燥室、食育研修室、会議室、食堂、トイレ、倉庫、書庫、準備室 等
付帯施設		EV、ゴミ庫、ボイラー室、キュービクル、緑化 等

### ③ コストの算出

#### 公設センター方式の食数ごとのコスト

モデル食数	4,000食（2か所）	7,500食（1か所）
施設整備費 （百万円）	$2,676 \times 2 = 5,352$	3,829
年間運営維持管理費 （百万円）	$297 \times 2 = 594$	510

※モデル食数ごとに、民間事業者の見積等により試算を行いました。今後、物価変動等で条件が変わることも想定されるため、計画が具体的になった段階で精査する必要があります。

※「施設整備費」に既存配膳室の改修費、用地取得費は含みません。

#### (4) デリバリー方式の検討

現在、本市の学校給食は、給食提供事業者の調理施設で調理したものを対象校に配送するデリバリー方式です。本市栄養士が献立を作成して、給食提供事業者が給食を調理し、1日約7,000食の学校給食を実施しています。

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ず、給食提供や衛生管理の面においては、給食提供事業者の協力を得ながら行う必要があります。

#### 現状と課題

	現状	課題
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP指定施設による学校給食の調理</li> <li>• 学校給食衛生管理基準に基づき前日調理は行わず当日調理し、調理後2時間以内に喫食ができています。学校到着後、学校で副食（おかず）の盛付け時間は必要ない。</li> <li>• 学校給食衛生管理基準に沿った給食が提供できるよう衛生管理をチェックするため、市が設置した第三者委員会により、指導助言を受けている。</li> <li>• 栄養士等による衛生管理、調理工程等のモニタリングを実施している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 副食（おかず）は保温食缶方式ではなく盛付け方式のため、調理後20℃付近に冷却し、学校到着後は、蓄冷材により温度管理を行わなくてはならない。</li> <li>• 配膳までの時間、異物が入り込む危険性がある。</li> <li>• 施設の更新、調理方法等で民間事業者主導のため、市の考えが反映しにくい面もある。</li> </ul>
給食提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 主食と汁物は、保温食缶を使用しているため温かい給食の提供ができています。副食（おかず）は、盛付け方式で提供しているため、学校での配膳時間は短いですが、温かい副食（おかず）は提供できていない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 将来の児童生徒数の推計や財政状況の動向を踏まえ、効率的かつ効果的な施設整備や運営体制の整備が必要である。</li> </ul>
学校給食に掛かるコスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 施設設備は民間の既設の設備を使用しているため、直接的な費用は掛からない。</li> <li>• 運営面では、スケールメリットが働くためコストを抑制できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 単独校調理場方式や公設センター方式に比べて財政負担は小さいものの、温かい副食（おかず）の提供が難しく、衛生管理についても市が直接管理することができない。</li> </ul>
食育の推進/栄養教諭等の配置	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 本市栄養士が巡回指導により学校を訪問し、食育を行っている。</li> <li>• 本市栄養士と給食提供事業者の栄養士が相談・協力しながら業務を行っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 給食施設が公設でないことから、栄養教諭等の配置はされていない。</li> <li>• 地場産物の活用が十分とはいえないため、より活用できる仕組みづくりが必要である。</li> </ul>
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 調理場には、代替食や除去食のための食物アレルギー対応調理室は設置されていない。</li> <li>• 家庭から弁当を持参又は配膳された給食の一部を除去して食べる方法で対応している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物アレルギー対応調理室の設置等による対応が必要である。</li> </ul>

(5) 各提供方式のコスト比較

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 <sup>※1</sup> (百万円)		計 (百万円)
			年間	15年間	
単独校調理場方式		5,603	637	9,555	15,158
親子方式		5,534	685	10,275	15,809
公設センター 方式	4,000食(2か所)	5,352	594	8,910	14,262
	7,500食(1か所)	3,829	510	7,650	11,479
デリバリー方式		—	270 <sup>※2</sup>	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。

※2 平成28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) 各提供方式の評価 (まとめ)

◎評価たいへん高い ○評価高い △ふつう ×評価低い

	単独校調理場方式 (自校方式)	親子方式	公設センター方式 (センター方式)		デリバリー方式
			1センター	2センター	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等が配置されない学校がある。</li> <li>・敷地が狭く、限られた人員では、学校給食衛生管理基準等に基づく衛生管理が困難である。</li> <li>・調理場の数が多いため、集中管理の徹底が難しい。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合、自校に限定されるため、危害規模はセンターに比し、格段に小さい。ただし、単独校調理場方式の数だけ事故のリスク数は増える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等が配置されない学校がある。</li> <li>・敷地が狭く学校給食衛生管理基準等に基づく衛生管理が困難である。</li> <li>・調理場の数が多いため、個別管理の徹底が必要となる。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合、当該ブロックの学校に限定される。</li> <li>・衛生管理が一元管理できず、ブロックごとに事故のリスクは増える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターを設置した場合には、栄養教諭等が配置される。</li> <li>・調理施設が1ヶ所であるため、管理は統一し集中して行える。</li> <li>・調理業務が完全分業で行え、学校給食衛生管理基準に対応できる。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合、大規模な事故に発展する可能性がある。</li> <li>・調理工程や労務管理等で一元管理による集中した衛生管理ができるため事故のリスクは減る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターを設置した場合には、栄養教諭等が配置される。</li> <li>・調理施設が複数であるため、衛生管理は、統一し集中して行えない。</li> <li>・調理業務が完全分業で行え、学校給食衛生管理基準に対応できる。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合配送される対象校に影響。</li> <li>・衛生管理が一元管理できずセンターの数の分だけ事故のリスクは増える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の配置はなく、市主導の調理・衛生管理が行いづらい。</li> <li>・高度な衛生管理体制及び環境を整えることで、民間主導のもと、調理ができる。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合、大規模な事故に発展する可能性がある。</li> <li>・市と民間企業の協力により衛生管理を行う必要がある。</li> </ul>
	△	△	◎	○	△
方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2時間以内適温給食提供可能</li> <li>・敷地に制限があるため調理機器に制限がある。</li> <li>・調理、配膳、提供のラインが最も短いため、また食数規模から勘案しても品質面では最良と言える。そのため、メニューのバリエーションにおいてはセンター給食などと比べるとメニューアイテムは豊富になる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2時間以内適温給食提供可能</li> <li>・敷地に制限があるため調理機器に制限がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2時間以内適温給食提供可能</li> <li>・調理機器等の設置に制限がないため、提供できるメニューが増える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2時間以内適温給食提供可能</li> <li>・調理機器等の設置に制限がないため、提供できるメニューが増える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・盛付け方式のため現状では、温かい副食(おかず)の提供ができない。</li> <li>・食材の調達は、民間主導となる可能性がある。</li> </ul>
	◎	○	○	○	△
方針3 食育を推進する	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等が配置されない学校もあり、格差が生じ食育に影響がある。</li> <li>・調理者との交流が図れる。</li> <li>・見学スペースの確保は難しい。</li> <li>・給食室の外から適宜様子を見ることが施設の立地によっては可能である。給食の調理中における香りや光景などは食欲や興味の原点にもなり、食に関心が持て、食育に貢献できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等が配置されない学校もあり格差が生じ、食育に影響がある。</li> <li>・親校のみ調理場が身近に感じる。</li> <li>・見学スペースの確保は難しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターに栄養教諭等が複数人配置されるため、食育が行いやすい。</li> <li>・見学機能や研修室を設けることが可能で、食育を行うことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターに栄養教諭等が複数人配置されるため、食育が行いやすい。</li> <li>・センターが複数になることにより、栄養教諭等の配置数が若干増える。</li> <li>・見学機能や研修室を設けることが可能で、食育を行うことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等が配置されない。</li> <li>・調理者との交流は図りにくい。</li> <li>・見学機能や研修室を設けることが可能で、民間企業の協力のもと、食育を行うことができる。</li> <li>・地場産物を取り入れづらい。</li> </ul>
	○	△	◎	◎	△

	単独校調理場方式 (自校方式)	親子方式	公設センター方式 (センター方式)		デリバリー方式
			1センター	2センター	
方針4 食物アレルギーに対応した給食を提供する	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別のアレルギー専用スペースは持ちにくく、常にリスクを伴う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別のアレルギー専用スペースは持ちにくく、常にリスクを伴う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一定の除去食対応可能</li> <li>食物アレルギーに対応できる独立した調理室の設置により、提供側も利用者も安心感が高まる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一定の除去食対応可能</li> <li>食物アレルギーに対応できる独立した調理室の設置により、提供側も利用者も安心感が高まる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対応室がないため、除去食は、学校で対応する。</li> </ul>
	×	×	◎	◎	△
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒数の増減に対応しにくい。</li> <li>敷地に余裕のない学校が多く、一斉での設置は不可</li> <li>施設整備費、維持管理運営費は、公設センター方式よりも高額となる。</li> <li>労働者の確保困難</li> <li>調理業務を委託する場合には、委託する給食会社、配置される人材の質により運営の良否に影響を及ぼすことがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>単独校調理場方式よりも面積が必要なためさらに敷地に余裕のない学校が多く、一斉での設置不可。</li> <li>施設整備費、運営維持管理費は、公設センター方式よりも高額となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭等が配置される。</li> <li>児童生徒数の急増や統廃合に対応しやすい</li> <li>他の方式よりも施設設備、人員等が集約されスケールメリットが働き、費用が安価となる。</li> <li>全校一斉に開始ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭等が配置される。</li> <li>1センターより児童生徒数の急増や統廃合に対応しづらい。</li> <li>施設整備費、運営維持管理費ともに、単独校調理場方式や親子方式に比べて安価であるが、1センター方式よりも高額となる。</li> <li>コンセプトの異なる2つのセンターを作ることできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設整備は設置済みのため、初期費用などの投資は不要。</li> <li>既存のシステムがそのまま使用されるため、最も安価であり、長年培ったノウハウはあるが、新設や改修によるシステム、機器などの向上は期待しにくい。</li> </ul>
	△	△	◎	◎	△

(7) 各提供方式の評価(総括表)

◎評価たいへん高い ○評価高い △ふつう ×評価低い

	単独校調理場方式 (自校方式)	親子方式	公設センター方式		デリバリー方式
			1センター	2センター	
<b>方針1</b> ※各方針は欄外記載	△	△	◎	○	△
<b>方針2</b>	◎	○	○	○	△
<b>方針3</b>	○	△	◎	◎	△
<b>方針4</b>	×	×	◎	◎	△
<b>方針5</b>	△	△	◎	◎	△
<b>総合評価</b>	○	△	◎	◎	△
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の未配置校が生じ、当該校の衛生管理・食育が不十分。</li> <li>・事故が発生した場合、自校に限定されるが、集中的に一元管理できないため、それぞれの学校での事故のリスクが高まる。</li> <li>・個別のアレルギー専門スペースは、持ちにくく常にリスクを伴う。</li> <li>・施設整備にあたり物理的制約が大きく、建設不可能な学校が多い。</li> <li>・公設センター方式に比べて施設整備費、運営維持管理費が高額となる。</li> <li>・調理人員の確保が困難で不安定に陥りやすい。</li> <li>・全校一斉に実施できないことから、結果的に様々な提供方式となり、公平性に欠ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の未配置校が生じ、当該校の衛生管理・食育が不十分。</li> <li>・事故が発生した場合、当該ブロックの学校に限定されるが、集中的に一元管理できないため、それぞれの学校での事故のリスクが高まる。</li> <li>・個別のアレルギー専門スペースは、持ちにくく常にリスクを伴う。</li> <li>・施設整備にあたり制約が大きく建設不可能な学校がほとんどである。</li> <li>・公設センター方式に比べて施設整備費、運営維持管理費が高額となる。</li> <li>・全校一斉に実施できないため、結果的に様々な提供方式となり、公平性に欠ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターを設置した場合には、栄養教諭等が配置され、センターの設備を活用した食育を行えるため、食育での評価は高い。</li> <li>・事故が発生した場合全校に影響するが、調理施設が1か所であるため管理は統一集中して行うことができ、事故のリスクは低くなる。</li> <li>・アレルギー対応については対応室の設置が可能で優位性がある。</li> <li>・他の方式と比較し施設整備費、運営維持管理費が安価となり、持続可能で安定的といえる。</li> <li>・建設用地の確保が課題である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターを設置した場合には、栄養教諭等が配置され、センターの設備を活用した食育を行えるため、食育での評価は高い。</li> <li>・事故が発生した場合配送される対象校に影響するが、調理施設が2か所であるため、1センターと比べ衛生管理は集中した一元管理できず、管理が二分する。</li> <li>・アレルギー対応については対応室の設置が可能で優位性がある。</li> <li>・1センターと比較し施設整備費、運営維持管理費が高額となる。</li> <li>・建設用地を2か所確保することが課題である。</li> <li>・コンセプトの異なる2つのセンターを作ることにもできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の配置はなく、市主導の調理・衛生管理が行いづらい。</li> <li>・食中毒事故が発生した場合全校に影響する。</li> <li>・衛生管理について、市と民間企業の協力により行う必要がある。</li> <li>・アレルギー対応室がないため、除去食は、学校で対応する。</li> <li>・施設整備費はかからず安価であるが、既存のシステムがそのまま使用されるため、新設や改修によるシステム機能などの向上は期待しにくい。</li> <li>・盛付け方式のため現状では、温かい副食(おかず)の提供ができない。</li> </ul>

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。⇒比較対象としていません。

### 3 八潮市における給食提供方式の検討のまとめ

ここまでを検証した、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に適合した施設整備の可能性、財政負担の比較、本市の学校給食基本方針に基づく定性的評価から、以下の理由により単独校調理場方式、親子方式やデリバリー方式と比べ、公設センター方式の方が、より評価が高い結果となりました。

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、①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、②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、③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。

また、従来のデリバリー方式についても、コスト面では利点が多いものの、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、公設センターならば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。

#### 各提供方式の検討結果

- (1) 全ての単独校調理場方式及び親子方式の調理場を整備するためには長期間を要する。また、ほとんどの小中学校は敷地が狭いため、学校給食衛生管理基準等を満たした施設を整備することは困難である。
- (2) 単独校調理場方式又は親子方式の調理場を整備する場合、工事期間中は建物や校庭等が使用できなくなること及び整備後も調理場の面積分は学校においての使用面積が狭くなるため、学校活動への影響がある。
- (3) 公設センター方式は、衛生管理及び食物アレルギー対応に最も優れている。また、単独校調理場方式や親子方式よりも施設整備費や運営維持管理費等の財政負担が小さい。
- (4) 保温性に優れた給食容器や最新の調理機器の導入により、公設センターでも「温かくておいしい給食」の提供は可能である。
- (5) デリバリー方式については、他の方式に比べて財政負担は小さいものの、温かい副食（おかず）の提供が難しく、衛生管理についても市側だけでは行うことができない。

## 第4章 学校給食施設の方向性

### 1 学校給食施設の方向性

#### (1) 既存校への給食室

第3章の学校給食提供方式の検討で明らかになったように、栄養教諭等の配置や集中した衛生管理の面等、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、設計上可能ですが、市内で1校のみ単独校調理場方式又は1ブロックのみ親子方式で給食を提供することは、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

本市の面積は18.02km<sup>2</sup>とコンパクトであるため、公設センターを設置する場合において、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、令和8年度開校予定の新設小学校を合わせても16校であり、公設センターを設置した場合には、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。

また、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。

### 2 八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)の学校給食提供方式について

第3章の学校給食提供方式の検討及び第4章1(1)～(4)の検討の結果、本市の今後の学校給食提供方式につきましては、「公設センター方式」が望ましいという結論に至りました。

また、公設センターを1か所又は2か所にするかに関しましては、

- ①二度と食中毒事故を起こさないために、衛生管理を集中した一元管理とすること。
- ②公設センターを2か所に設置した場合には、2か所分の施設整備費及び運営維持管理費が掛かること。

以上の観点から八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)で導き出した給食提供方式は「公設センター方式(1か所)」となります。

### 3 学校給食施設のあり方

新設する公設センターは、第2章八潮市学校給食基本方針を踏まえ、次のとおり設定します。

#### (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。

衛生区分・動線計画	<ul style="list-style-type: none"><li>施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で明確に区分</li><li>汚染作業区域、非汚染作業区域の前にそれぞれ専用の準備室を設置</li><li>調理員、食材、機器類等が交差することなく、作業動線が一方通行となる諸室の配置</li></ul>
ドライシステム	<ul style="list-style-type: none"><li>室内の湿度を低く保つことで細菌やカビの繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食中毒菌の二次汚染を防ぐことができる「ドライシステム」(床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム)の導入</li></ul>
温度・湿度の管理	<ul style="list-style-type: none"><li>調理場内の温度・湿度管理を適切に行うため、「学校給食衛生管理基準」を遵守して、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けるとともに、調理場の温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つ、空調及び換気設備の設置</li></ul>
異物混入の防止	<ul style="list-style-type: none"><li>衣服に付着した頭髮や汚染物質、虫等が調理場内へ入り込まないように、調理場の出入口等にエアシャワーやエアカーテン等の設備の設置</li></ul>

#### (2) 公設センターにおける児童生徒に必要な「食育の推進」

現在、本市栄養士による食育の充実を図っていますが、より効果的に食育を推進していくためには、さらに学校給食に触れる機会を作ることも重要です。このため、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。これを実現するためには、献立の工夫、人員の確保、担当者の知識や技術の向上等、さらには細部にわたる準備とチェック等について組織で対応することが重要です。

特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)について、詳細な献立表を作成することにより誤食を防ぐよう対応します。

また、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

「学校給食衛生管理基準」では、「共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること」、「配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶、若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと」、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」となっています。

配送校までの所要時間を15分～20分以内の距離となるよう配置し、最適な配送ルート・配送校の組み合わせ・配送車の台数について検討を行い、運営維持管理費における財政負担の軽減を図るとともに、調理後2時間以内に喫食できるよう効率的な配送計画を組み立てます。

また、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

単独校調理場方式の良いところとして、主に児童生徒と栄養教諭等とのコミュニケーションがあげられます。学校規模により、全ての学校に栄養教諭等が配置されるわけではありませんが、直接の言葉のやり取りなど、児童生徒は食に対する関心や残食の軽減につながるということが聞かれます。

このような単独校調理場方式の良いところをできる限り取り入れられるよう運営します。

実際には、次のような取組を行っていきます。

- ①調理場内に専用の見学通路を設け、実際の調理作業を見学し、給食に対する理解を深めます。また、見学通路には給食、食育、地場産物等に関する写真や解説等を掲示し、食に関する指導を行う場とします。
- ②給食時間に、その日の学校給食にちなんだ食材や調理に関する内容について放送してもらえる仕組を充実させます。また、学校と協力し、学校公設センターへの児童生徒の意見や質問及びその回答等のやり取りをとおして交流を図ります。
- ③定期的に、栄養教諭等が学校訪問し、給食の時間や教科の時間に児童生徒への食育を行いながらコミュニケーションを図ります。

#### (6) 特別給食の実施

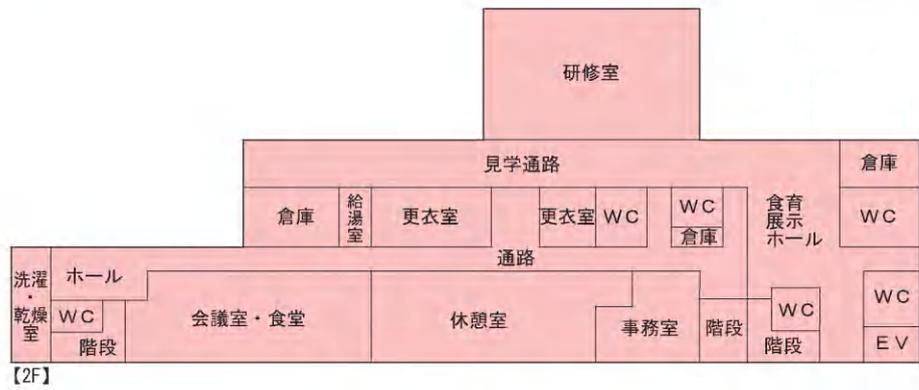
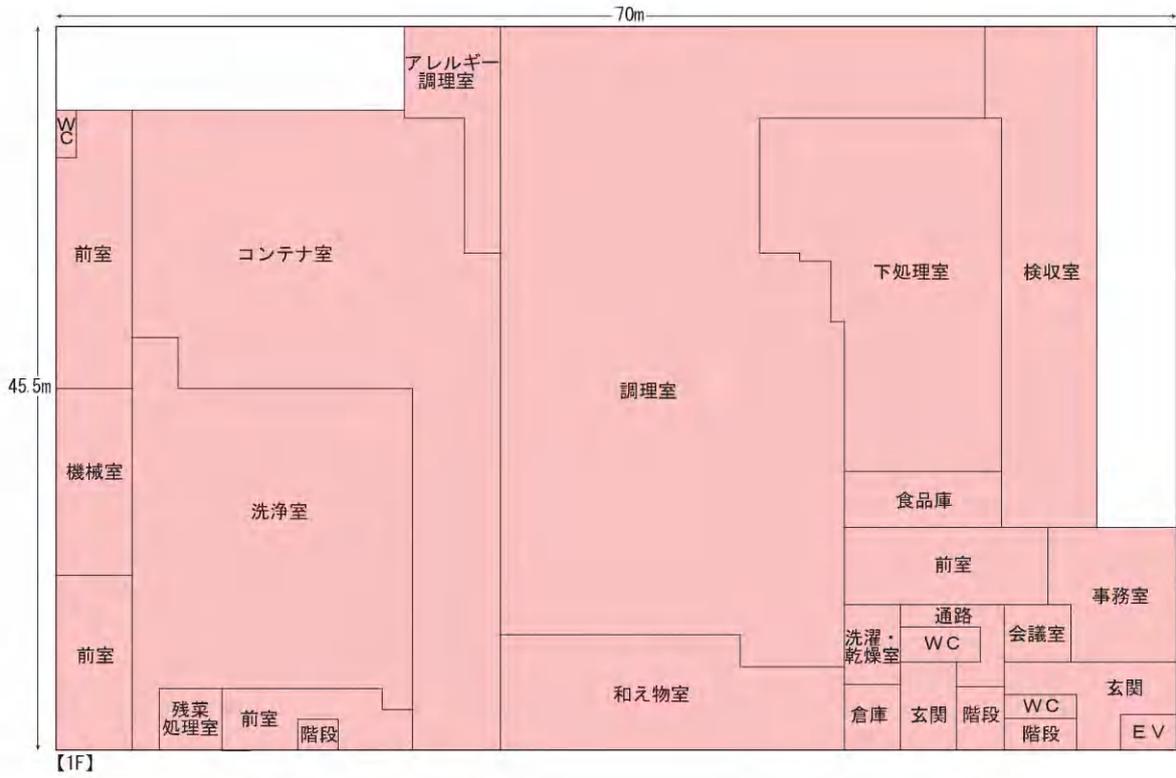
本市では、これまで、地場産物を食材としたハッピーこまちゃんデー、複数のメニューから児童生徒が自ら栄養バランス等を考え食べるものを選択する「セレクト給食」等の特別給食を実施してきました。新たな公設センターにおいても、児童生徒に喜ばれる特別給食の実施に向け取り組みます。

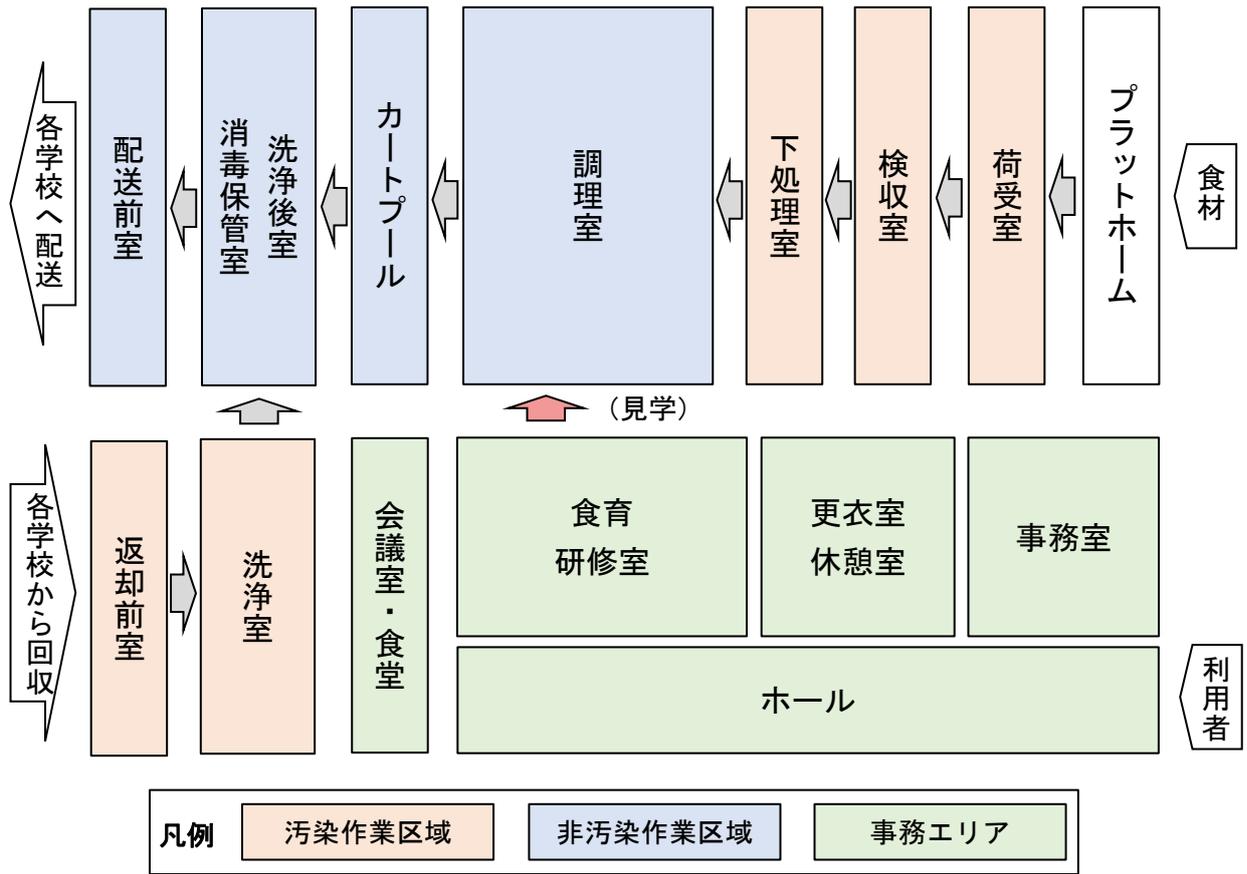
(7) 主な施設概要

<b>調理食数</b>	概ね7500食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今後の児童生徒数、教職員数等の推移を踏まえ、1日あたりの食数を設定</li> <li>・炊飯対応あり</li> </ul>
<b>配送校</b>	小学校 11 中学校 5	今後の公設センターでの配送対象校
<b>食物アレルギー対応</b>	食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・詳細な献立表対応：特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）</li> <li>・一部の原材料は除去食対応を行う。</li> </ul>
<b>衛生管理</b>	衛生区分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染作業区域</li> <li>・非汚染作業区域</li> <li>・その他の区域</li> </ul>
	動線計画	・調理員、食材、機器類等が交差することなく、作業動線が一方通行となる諸室の配置
	ドライシステム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用</li> <li>・床が乾いた状態で作業</li> </ul>
	温度・湿度管理	・空調及び換気設備の設置（調理場も含む）
	異物混入防止	・調理場の出入口等へエアシャワーやエアカーテン設備等の設置
<b>諸室</b>	汚染作業区域	検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）等
	非汚染作業区域	調理室（切裁、加熱調理、冷却、食缶への配食、アレルギー対応調理室等）、配膳室、食品・食缶の搬入場及び洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）等
	その他	更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、洗濯室、前室、事務室、会議室、食堂、食育研修室、見学通路等
<b>建設用地</b>	敷地規模	8,000㎡
	配送条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送校に調理後2時間以内に喫食できるよう各配送校への時間距離を勘案し、それに適した用地であること。</li> <li>・配送車や食材運搬車の出入りに適した幅員を有する道路への接道がある用地であること。</li> </ul>
	法的条件	・建築基準法上では、工場に区分される施設であり、建設可能な用途地域であること。
	環境条件	・調理や車両の出入りによる騒音、臭気の発生の可能性があり、周辺住民、周辺環境等へ配慮できる立地条件であること。
	インフラ条件	・エネルギー消費等が大きいため、電気、ガス、上下水道等の必要なインフラ条件が整っていること

(8) 施設イメージ

7,500食 : 約3,700㎡ (1F:2,900㎡、2F:800㎡)





## 八潮市学校給食審議会からの答申

### 答 申

令和2年6月26日（金）発生しました食中毒により、実に3,453名の児童生徒及び教職員が健康被害を受けました。この事故を受け、15名の審議員からなる学校給食審議会（以下、審議会）が設置されました。

8月28日（金）に第1回審議会が開催され、八潮市教育委員会より「今後の学校給食のあり方について」諮問を受けました。

以来、「次代を担う子ども達」のために、安全安心な学校給食のあり方について積極的な審議を重ねてまいりました。その結果につきまして、審議会として次の通り答申いたします。

1. 教育委員会は学校給食法に則った学校給食を実施すること。
2. 学校給食法第8条2項に基づき、教育委員会は学校給食実施基準に則った学校給食を児童生徒たちに提供すること。
3. 学校給食法第9条2項に基づき、教育委員会は学校給食衛生管理基準に則った学校給食を児童生徒たちに提供すること。
4. 1の責務を果たし、かつ2及び3を実施するために、教育委員会は、学校給食運営委員会、献立作成委員会、物資選定委員会、共同調理運営委員会（共同調理方式を採用する場合）、衛生管理委員会、アレルギー対応委員会を設置すること。  
また学校給食衛生管理基準に則り、各委員会は教育委員会以外の者の意見を尊重しなければならない。各委員会が適切に機能するために、各委員会の人員は教育委員会以外の人員で構成されること。
5. 現在の八潮市には、全面委託を実施しているために、学校給食法に則り学校給食の衛生管理と食育を推進できる適切な人材が配置されていない。  
東部給食センターとの全面委託による学校給食の提供を行っているが故に、栄養教諭および学校栄養職員が配置される条件を満たせず、八潮市の栄養教諭および学校栄養職員が0名である状況が要因となっている。  
そのため、市内15校分の食育と衛生管理が十分に行える程度の栄養教諭と学校栄養職員を配置できる体制を構築すること。

6. 5を実施するために、八潮市は現在の民間への全面委託方式から公設公営若しくは公設民営（調理のみ委託）による方式へ移行すること。具体的には、公設の給食共同調理場及び単独校調理室を設置し、学校給食衛生管理基準を遵守した運営を行うこと。また、市内15校分の食育と衛生管理が十分に行える程度の栄養教諭と学校栄養職員を配置するため、および大規模集団食中毒のリスクを分散させるため、市内に複数の共同調理場を設置するものとし、単独校方式及び親子方式での運用が合理的な学校については単独校方式及び親子方式を採用するものとする。

7. 2020年10月27日、教育委員会は東部給食センターによる学校給食を、改善策を講じながら2020年11月10日に再開すると発表した。現時点で学校給食衛生管理基準に則った運用が実現できているとは言えず、いくつかの問題を抱えていることが明らかとなっている。これらの問題を解決していくという教育委員会からの約束が学校給食衛生管理基準に沿って確実に果たされるために、教育委員会は、教育委員会および東部給食センターの取り組みをチェックし、指導・助言できる第三者委員会を設置すること。メンバーは、検討委員会委員、学校給食を熟知した専門家、教員、保護者、有識者とする。

8. 栄養士等の学校衛生管理等の知識を有する専門家の確保を検討する。