

中学校給食導入方針

1 検討の経緯

中学校給食の導入については、平成17年度の「中学校給食推進検討委員会」の発足を契機に本格的な検討を開始しました。推進検討委員会からは、「魅力ある中学校給食の実現に向け取り組むことが望ましい」等の提言がありました。

また、平成19年度には「中学校給食導入検討委員会」を設置し、検討を継続しました。導入検討委員会からは平成20年12月に報告書が提出され、その中で、①早期実現、②食育の推進、③最小の経費で最大の効果が上げられる方策の実現、④家庭弁当を望む家庭やアレルギー等配慮を必要とする生徒への配慮、⑤選択制を含めたセンター方式あるいは完全委託方式が現実的手法、との提言がありました。

この提言を受け、平成21年9月に各中学校において、保護者説明会を開催し、①子供たちの食の現状、②食育の必要性、③各給食方式の特徴及びメリット・デメリット、④センター方式と完全委託方式のイメージ等について説明しました。

平成21年11月には、事務局において、①全ての中学校において早期に完全給食を導入する、②中学校給食をデリバリー方式（完全委託方式）で実施することを内容とする「中学校給食実施方針（案）」を策定し、教育委員会議において、同案についての協議を開始しました。また、平成22年2月から3月にかけて、各小学校で保護者説明会を開催し、①給食導入の基本的な考え（早期実施、安全安心）、②デリバリー方式の実施について説明しました。

教育委員会議における協議の結果、平成22年3月の教育委員会議において、デリバリー方式は、①学校現場や保護者に理解が得られた状況にない、②規模的に市内で受注できる企業がなく、雇用の拡大や経済効果が見込まれないとの理由で、中学校給食実施方針（案）は否決されました。

その後、平成22年6月の教育委員会議において、「中学校給食を実施するのであれば、成長期にある生徒にとっての栄養バランスやカロリー等に配慮し、安全・安心かつ温かい給食を実現できる自校方式が理想」等の中学校給食導入に関する見解が示されました。

この見解を踏まえ、教育委員会では、自校方式による全校一斉開始及び1校ずつ順次開始するという2つの方法に要する事業費を積算し、自校方式による完全給食の実施を市長に提案しましたが、財政状況等から、「いせはら21プラン」に掲げた平成24年度までの実現は不可能と判断され、平成23年度重要施策大綱の中で『理想とする中学校給食の実現に向けた検討を進めるとともに、スクールランチの充実を図る』との市の方針が決定されました。

この方針を受けて、教育委員会では、スクールランチの充実を図るとともに、自校方式を基本として中学校給食の導入手法を検討することとしました。また、平成24年秋には市長から教育委員会に対し、改めて中学校給食の導入について検討するよう要請がありました。

しかし、平成22年6月の教育委員会議で理想的な方式とされた自校方式は、給食室の建設、食缶を運ぶためのエレベーターの整備などに多額の費用と相当の年数を必要と

し、配膳・片付けに時間を必要とするため教育課程への影響が大きいなどの課題もあります。

また、本市の財政状況は、歳入の中心である市税の大幅な増加が見込めない中、歳出面においては、少子高齢化の進展に伴い社会保障関係経費が増加するなど、厳しい状況が続くことが予想されます。

こうしたことから、自校方式以外の方式も含め、自校方式の利点及び低コストでの導入の両方を兼ね備えた方式について、先進市の視察等を重ねるなど情報を収集し、再検討を行いました。

2 各方式の検討

(1) 自校方式

◆内容

中学校に設置した給食室で調理する方式です。

給食室の建設のほか、給食設備の整備、食缶を各教室に運ぶためのエレベーターの整備を要します。

◆主なメリット・デメリット

適温給食に最も優れ、学校の実情に合わせた対応ができ、食育の推進を最も図られ、経常経費の負担が比較的少ないなどのメリットがある一方、当初経費負担が比較的大きく、敷地の確保が難しく、配膳・片付けに時間を要するため教育課程への影響も大きいなどのデメリットがあります。

◆導入費用

(1年目必要費用)

当初経費	経常経費	合計
1, 161百万円	117百万円	1, 278百万円

(累計費用)

20年間累計費用(※補助金及び市債を活用した場合)	3, 572百万円
---------------------------	-----------

(2) 親子方式

◆内容

小学校(親)の給食室で調理した給食を食缶により中学校(子)に配送する方式です。

小学校給食室の増改築、中学校で給食を受け入れ、保管する配膳室の整備、食缶を運ぶためのエレベーターの整備を要します。

◆主なメリット・デメリット

適温給食に優れ、運営管理の合理化、食育の推進を図られ、経常経費の負担が比較的少ないなどのメリットがある一方、当初経費負担が大きく、配膳・片付けに時間を必要とするため教育課程への影響も大きく、建築基準法等の規制を受けるなどのデメリットがあります。

◆導入費用

(1年目必要費用)

当初経費	経常経費	合計
1, 848百万円	122百万円	1, 970百万円

(累計費用)

20年間累計費用(※補助金及び市債を活用した場合)	4, 359百万円
---------------------------	-----------

(3) センター方式

◆内容

学校給食センター（共同調理場）で調理した複数校分の給食を食缶により各学校へ配送する方式です。

学校給食センター（共同調理場）の用地取得及び建設のほか、中学校で給食を受け入れ、保管する配膳室の整備、食缶を運ぶためのエレベーターの整備を要します。

ア 市が施設を設置する場合

◆主なメリット・デメリット

適温給食に優れ、効率的な運営、食育の推進を図れ、経常経費の負担が比較的少ないなどのメリットがある一方、当初経費負担が比較的大きく、配膳・片付けに時間を要するため教育課程への影響も大きく、建設場所の選定に建築基準法等の規制を受けるなどのデメリットがあります。

◆導入費用

(1年目必要費用)

当初経費	経常経費	合計
1, 228百万円	122百万円	1, 350百万円

(累計費用)

20年間累計費用(※補助金及び市債を活用した場合)	3, 728百万円
---------------------------	-----------

イ 民間事業者が施設を設置する場合

◆主なメリット・デメリット

適温給食に優れ、効率的な運営、食育の推進、当初経費の平準化を図れるなどのメリットがある一方、経常経費負担が大きく、配膳・片付けに時間を要するため教育課程への影響も大きく、建設場所の選定に建築基準法等の規制を受けるなどのデメリットがあります。

◆導入費用

(1年目必要費用)

当初経費	経常経費	合計
381百万円	227百万円	608百万円

(累計費用)

20年間累計費用	4, 772百万円
----------	-----------

(4) デリバリー方式（加熱方式）

◆内容

学校外の民間事業者の調理場で民間事業者が調理し、ランチボックスに盛り付けられた給食を各学校へ配送する方式です。

保護者が家庭弁当にするか、給食を利用するかを選択する「選択制」とすることが可能です。

デリバリー方式の給食は、国の衛生管理マニュアルにより、調理終了後提供までに30分以上を要する場合は、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行う必要があることから、10℃以下で提供される方式が一般的であったために、生徒に温かい給食を提供できないという問題がありました。

しかし、近年、九州や関西の一部の市町で、おかずをランチボックスに盛り付けた後に再加熱し、65℃以上で給食の提供まで管理し、温かいおかずを提供するデリバリー方式が見受けられます。この手法を活用することができれば、適温で給食を提供できます。

このため、以下おかずを加熱する方式について、メリット・デメリット及び導入費用を記載します。

ア 民間事業者が施設を新設する場合

◆主なメリット・デメリット

適温給食に優れ、配膳・片付けの時間が短く教育課程への影響が少ない、当初経費の平準化ができるなどのメリットがある一方、経常経費負担が大きく、食育の推進やアレルギー対応に劣るなどのデメリットがあります。

◆導入費用

(1年目必要費用)

選択制	当初経費	経常経費	合計
(50%)	49百万円	225百万円	274百万円
全員喫食	当初経費	経常経費	合計
	55百万円	318百万円	373百万円

(累計費用)

20年間累計費用	選択制(50%)	3,712百万円
	全員喫食	5,367百万円

イ 民間事業者の既存施設を利用する場合

◆主なメリット・デメリット

適温給食に優れ、配膳・片付けの時間が短く教育課程への影響が少ない、当初経費の平準化ができ、経常経費の負担も比較的少ないほか、既存施設を利用するため施設整備にあまり月日を必要とせず、比較的短期間で導入できるなどのメリットがある一方、食育の推進やアレルギー対応に劣る、喫食率の増減に対する対応に課題があるなどのデメリットがあります。

◆導入費用

(1年目必要費用)

選択制	当初経費	経常経費	合計
(50%)	49百万円	109百万円	158百万円
全員喫食	当初経費	経常経費	合計
	55百万円	142百万円	197百万円

(累計費用)

20年間累計費用	選択制(50%)	2,135百万円
	全員喫食	2,920百万円

3 導入方式について

各方式についてメリット・デメリットを整理したところ、自校方式が、適温給食、アレルギー対応、食育の推進などに最も優れ、また、学校の実情に合わせた対応ができるなど給食の方式として優れていることを再確認しました。

一方、自校方式は、調理施設の建設や、備品類の整備、食缶を運ぶためのエレベーターの整備など導入当初に多額の費用と相当の年数が必要となり、また、配膳・片付けの時間がかかるため教育課程への影響が大きくなるといった課題があります。

親子方式及びセンター方式も、自校方式同様のメリットがある一方、調理施設又は給食センター（共同調理場）の建設等に多額の費用と相当の年数を必要とし、また、配膳・片付けに時間を必要とするなど、同様の課題があります。

デリバリー方式は、食育やアレルギー対応の面で課題があり、配送される給食を保管する配膳室の整備も必要になりますが、他の方式に比べると当初に必要とする経費が少なく、既存施設を利用する場合は、施設整備に必要な期間が短く、累計費用（20年間）も最も少なくなります。

中学校の生徒たちの食に関する状況は、現在も「中学校給食導入検討委員会」の報告書に記載されている「子どもたちの食の現状と課題」と基本的に変わっておらず、給食を通じた食育充実の必要性はますます高まっています。

また、核家族化の進行に加え女性の社会進出が進む中、毎日子どもたちの弁当を作ることが負担となっている保護者が増えていると考えられますので、子育て支援の観点からも中学校における完全給食の早期実施の必要性が高まっています。

経済的に厳しい状況にあるいわゆる貧困家庭の中には、子どもたちに十分な食事を与えることができない家庭があると言われていています。完全給食を導入することにより、子どもたちに現在のミルクに加えて主食と副食も提供でき、就学援助の対象家庭に対しては給食費を助成することができますので、貧困対策の観点からも、中学校における完全給食の早期実施が必要です。

以上から、デリバリー方式（加熱方式、民間事業者の既存施設を利用）を採用して、できるだけ早期に中学校においても完全給食を導入することが必要であると考えます。

4 デリバリー方式（加熱方式、民間事業者の既存施設を利用）導入に当たっての留意事項

デリバリー方式で給食を導入するに当たっては、アレルギー体質等弁当が必要な生徒がいることや、保護者の中には「中学校時代の家庭弁当は親子の関わりを持つ大切な方法のひとつで、弁当を通じて子供との関わりを持ち続けたいとの思い」や、「自分で食品を選択し、弁当を作っている生徒もおり、家庭弁当を大切にしたい」との考えなどもあると考えられます。

家庭弁当が持つ親子のふれあいや愛情を大切にしたい教育的効果も食育と考えられることから、給食を利用するか、家庭弁当にするかを選択できる「選択制」とすることが適当です。

また、方式の検討でふれたようにデリバリー方式は食育の推進に劣るというデメリットがあります。食育を推進するため、献立の作成は市の栄養士が責任を持って行い、何よりも安全を第一に考え、発達段階にある生徒にとって魅力のある学校給食となるよう十分な栄養バランスや、生徒の嗜好、さらには経費等にも配慮した献立とすることが必要です。

中学校給食実施経費試算

【金額は税抜き】

項目	①自校方式		②親子方式		③センター方式 【施設設置：市】		④センター方式 【施設設置：事業者】		デリバリー方式(新設)【施設設置：事業者】		デリバリー方式(既存)【施設設置：事業者】	
	加熱処理		加熱処理		加熱処理		加熱処理		加熱処理		加熱処理	
食数	2,500食		2,500食		2,500食		2,500食		⑤選択式 1,250食		⑥全員喫食 2,500食	
方式概要	校内に調理場を設置。 ドライ方式による単独調理場		小学校の調理場(親)から中学校(子)へ配送。 ドライ方式による共同調理場		給食センターから各中学校へ配送。 ドライ方式による共同調理場		給食センターから各中学校へ配送。 ドライ方式による共同調理場		新設の民間調理場で調理し、ランチボックスを各中学校へ配送。		既存の民間調理場で調理し、ランチボックスを各中学校へ配送。	
① 施設整備費等 (当初経費)	調理施設	施設整備費	823,840千円	1,467,253千円	611,426千円	◆(1,012,500)千円	◆(730,000)千円	◆(1,167,500)千円	0千円	0千円	0千円	0千円
		用地費	0千円	0千円	236,000千円	◆(283,200)千円	◆(259,600)千円	◆(306,800)千円	0千円	0千円	0千円	0千円
	受入施設	配膳室改修費	0千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円	43,508千円
		エレベーター設置費	315,000千円	315,000千円	315,000千円	315,000千円	315,000千円	315,000千円	0千円	0千円	0千円	0千円
	食器等購入費	22,227千円	22,227千円	22,227千円	22,227千円	22,227千円	22,227千円	5,875千円	11,750千円	5,875千円	11,750千円	
合計	1,161,067千円	1,847,988千円	1,228,161千円	380,735千円	49,383千円	55,258千円	49,383千円	55,258千円				
② 運営経費 (経常経費)	施設運営費	運営経費等	25,390千円	25,390千円	10,030千円	◆(30,286)千円	◆(17,046)千円	◆(31,991)千円	◆(4,086)千円	◆(7,671)千円		
		減価償却費	0千円	0千円	0千円	◆(89,445)千円	◆(87,692)千円	◆(138,452)千円	◆(37,813)千円	◆(46,476)千円		
		民間調理委託費	84,986千円	171,219千円	108,420千円	223,763千円	197,048千円	309,908千円	80,467千円	133,973千円		
		配送委託費	0千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円		
		配膳委託費	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円	(調理委託に含む)千円		
		消耗品費(市費)	3,030千円	3,000千円	3,110千円	3,110千円	100千円	100千円	100千円	100千円		
		消耗品費(業者)	◆(3,236)千円	◆(5,336)千円	◆(4,056)千円	◆(4,518)千円	◆(2,310)千円	◆(4,619)千円	◆(6,929)千円	◆(13,857)千円		
	注文管理システム費	0千円	0千円	0千円	0千円	20,077千円	0千円	20,077千円	0千円			
	小計	113,406千円	199,609千円	121,560千円	226,873千円	217,225千円	310,008千円	100,644千円	134,073千円			
	人件費	栄養士	3,500千円	(県費)千円	(県費)千円	(県費)千円	7,800千円	7,800千円	7,800千円	7,800千円		
		小学校給食人件費	0千円	△77,156千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円		
		調理員(正社員)	◆(35,460)千円	◆(58,980)千円	◆(23,880)千円	◆(23,880)千円	◆(15,000)千円	◆(23,400)千円	◆(12,120)千円	◆(12,120)千円		
		パート調理員	◆(23,670)千円	◆(43,544)千円	◆(17,964)千円	◆(20,404)千円	◆(14,454)千円	◆(32,138)千円	◆(10,141)千円	◆(38,183)千円		
		配膳員・配送員	0千円	◆(15,989)千円	◆(13,623)千円	◆(10,035)千円	◆(7,089)千円	◆(7,089)千円	◆(9,380)千円	◆(15,668)千円		
		雇用主負担費	◆(10,350)千円	◆(18,737)千円	◆(8,392)千円	◆(15,663)千円	◆(12,904)千円	◆(21,266)千円	◆不明千円	◆不明千円		
小計	3,500千円	△77,156千円	0千円	0千円	7,800千円	7,800千円	7,800千円	7,800千円				
合計	116,906千円	122,453千円	121,560千円	226,873千円	225,025千円	317,808千円	108,444千円	141,873千円				
⑤ 合計	合計額	1,277,973千円	1,970,441千円	1,349,721千円	607,608千円	274,408千円	373,066千円	157,827千円	197,131千円			
⑥ 国庫補助	補助金	135,470千円	246,046千円	142,662千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円			
⑦ 起債	起債元金	645,300千円	1,144,800千円	660,600千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円			
	(返済総額)	774,502千円	1,374,012千円	792,865千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円			
⑧ 年間返済額	年間返済額	51,633千円	91,600千円	52,857千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円			
⑨ 累計支出	平成35年度 1年目(当初必要額)	548,836千円	671,195千円	599,316千円	607,608千円	274,408千円	373,066千円	157,827千円	197,131千円			
	平成44年度 10年目(累計)	2,046,934千円	2,538,952千円	2,149,092千円	2,682,345千円	2,259,181千円	3,245,338千円	1,093,371千円	1,485,988千円			
	(平均額)	204,693千円	253,895千円	214,909千円	268,235千円	225,918千円	324,534千円	109,337千円	148,599千円			
	平成54年度 20年目(累計)	3,571,892千円	4,359,182千円	3,727,934千円	4,772,175千円	3,711,551千円	5,366,618千円	2,134,531千円	2,919,718千円			
	(平均額)	178,595千円	217,959千円	186,397千円	238,609千円	185,578千円	268,331千円	106,727千円	145,986千円			

【施設整備費関連】 ※自校方式、親子方式の建築単価は、比々多小の実績単価から解体費用の有無で算出したもの(調理機器を含む)。

※親子方式の施設整備費、補助金、起債額は、小学校分を含んだ金額で計上。

※市設置のセンター方式の建築単価は、大阪府枚方市のセンター建設費実績額で算出したもの(調理機器を含む)。

※センター方式、デリバリー方式(新設)の用地費単価は、H29.1.1現在地価公示を参考値としている。

※配膳室改修費は、厚木市の事例から1校当たり1087.7万円で積算。

※エレベーター設置費は、自校、親子、センターの各方式において、平成28年度成瀬小学校の設置費用を参考に@4,500万円×7機で積算。

※施設整備費等の食器等購入費は、食缶を使用する自校方式、親子方式及びセンター方式の場合、食器什器類(2094万7千円)及び配膳当番用白衣(128万円)を積算。

※施設整備費等の食器等購入費のデリバリー方式の場合、食器什器類(全員:1175万円、選択587万5千円)のみ積算。

【施設運営費関連】 ※運営経費では、光熱水費及び清掃消毒、検査、点検等の委託費、手数料を積算(デリバリー方式以外のエレベーターメンテナンス費用は、運営経費等の中で年間700万円で積算)。

※デリバリー方式の選択式では、給食費徴収システム兼予約システムに係る注文管理システム費(初期導入費、運営経費)を積算。

※民間調理委託費(0を含む)欄の二重線枠内の内訳として、◆()書きで表示。

【人件費関連】 ※生徒数は35年度児童・生徒推計(29年度現在)による。教職員数は、29年度実績数による。

※栄養士は、550食以下(自校方式の中沢中)及びデリバリー方式は市費とし、その他の551食以上は県費とする。

※自校方式の栄養士は、新卒(350万円)1名、デリバリー方式の栄養士の人件費は、経験5年(430万円)・新卒各1名を採用した数字。

※人件費は、定昇・ベースアップを見込んでいない。

【補助金・起債】 ※補助金は、平成28年度の基準額で積算(補助率:新設1/2、増改築1/3)。

※累計支出は、起債15年間元利均等払を含む(据置期間無し、利率2.5%で計算)。

【その他】 ※食器類は、3年目以降買替え補充費を消耗品費に加算(自校、親子、センター方式では261万円、デリバリー方式(100%)150万円)。

※食缶・食器かご等の什器類は、5年目以降買替え補充費を消耗品費に加算(200万円)。