

## 東部地区小学校給食センター建設について

### 東部地区小学校給食センター計画の検討経過 概要

#### 1. 東部地区小学校給食センターの必要性と考え方

- 施設・設備の老朽化：学校併設の給食室は5つあり、北御牧地区は小・中学校を対象とした学校給食センターが1つあります。特に小学校に併設される4つの給食室は、経年により施設・内部設備ともに老朽化しており、衛生基準やアレルギー対応、調理器具の更新時期など、解決すべき問題が存在しています。
- センター化の必要性：将来の東御市を担う子どもたちの健やかな成長のため、地産地消の給食を軸に、より効率的な給食運営を図る必要があります。温かい給食の提供にあたっては、自校に給食室による提供が良い方法ではありますが、北御牧学校給食センターの給食配送の実績とともに、一定規模の給食調理数に集約することで、将来の児童数に合わせた適正な人員配置や調理器具の配備、衛生基準やアレルギー対応が可能。このことから、東部地区の小学校給食を対象としたセンター化を図ることとしたい。

学校給食のセンター化が目指す4つの方向性・具体的な施策は次のとおり。

テーマ	1. 安全・安心な学校給食の提供	2. 食育の充実と地産地消の推進	3. 栄養教諭の配置	4. 安全・安定した業務体制の確立
方針・方向 (メリット)	①学校給食衛生管理基準に則った学校給食の提供ができる。	①児童の望ましい食習慣の形成を図るため、学校・家庭など一体になって食育を推進する。	①栄養教諭が配備されることで、専門的に食育を進めることができる。	①将来の児童数の推移に合わせ、適正な給食調理器具の配置や人員体制とすることができる。
	②食物アレルギー対応調理室が整備される。	②地産地消の推進をすすめ、地域食材の生産組織の再生ができる。	②児童の成長に合わせた給食の提供ができる。	②学校給食施設・設備を計画的に更新し、充実を図ることができる。
デメリット	①配送が伴うため、調理終了後から喫食まで自校方式に比べて時間を要する。 ②各校に受入施設の整備、配送車、関わる人員体制が必要。 ③食物アレルギー対応食の給食提供が複数化する。 ④栄養教諭や給食調理員が児童生徒と交流する機会が少なくなる。			

## 2. 現在の自校給食室の状況

学校併設の給食室は5つあり、施設の概要は次表のとおり。

自校給食の良さとして、「お互いの顔が見える給食」「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」など、学校に併設した給食室ならではの長所があります。また、給食提供にあっては、①地産地消、②季節感のある給食、③素材の味、④食文化の継承など、食文化を通じての食育を推進し、素材のおいしさや、素材本来の味を感じられ、給食の話題について家庭と共有することで、食に関心を持ってもらうような情報発信もしています。

※上記、市報とうみ(2017年2月)から抜粋

自校方式とセンター方式の比較は次のとおり。ここでは、施設整備を行うなどの「ハード」に関することと、食育や地産地消といった「ソフト」に区分してみました。

方式	メリット	デメリット
自校方式	ハード <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理後すぐに喫食できる。</li> <li>※調理の匂いや音が身近に感じられる。</li> </ul>	ハード <ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライシステムが導入できていない。</li> <li>・作業区域が区別されていない。</li> <li>・食物アレルギー専用調理室がない。</li> <li>・4校の施設整備が必要。</li> </ul>
	ソフト <ul style="list-style-type: none"> <li>・児童が作った食材を活用しやすい。</li> <li>・地場産物を活用しやすい。</li> <li>・児童と調理員による食育の交流がある。</li> </ul>	ソフト <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭が不在の学校がある。</li> </ul>
センター方式	ハード <ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライシステムが導入されている。</li> <li>・作業区域が明確に区別されている。</li> <li>・食物アレルギー専用調理室がある</li> <li>・施設管理の省力化、食材一括発注ができる。</li> <li>・給食調理の作業動線が良い。</li> </ul>	ハード <ul style="list-style-type: none"> <li>・配送により喫食までに時間を要する。</li> <li>・4校に配送受入の整備が必要。</li> </ul>
	ソフト <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭が配置される。</li> </ul>	ソフト <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校行事に合わせた細やかな給食の提供が難しい。</li> <li>・食中毒等が起きた場合、及ぶ範囲が広い。</li> <li>・児童と調理員による食育の交流が難しい。</li> </ul>

### 3. 自校給食方式・センター方式の検討

各学校の給食室の状況は次のとおり。なお、自校給食を維持する想定で考えた場合、現状の各校の補修修繕で維持できるものではないため、建て替えによる新規建設を前提とします。

名称	田中小学校	滋野小学校	祢津小学校	和小学校	北御牧学校給食センター
建築年月	H14年1月	S53年3月	S56年3月	S54年10月	H27年3月
築年数	改修後築21年	築45年	築42年	築44年	築8年
現給食室面積 縦×横	300.12 m <sup>2</sup> 16.4m×18.3m	161.51 m <sup>2</sup> 11.1m×14.55m	166.42 m <sup>2</sup> 15.7m×10.6m	177.63 m <sup>2</sup> 8.75×20.3m	<b>556.75 m<sup>2</sup></b> 32.75m×17.0m
建築費					346,896千円
人員(常勤)	5名	3名	3名	4名	6名
人員(代替)	2名	1名	1名	2名	2名
栄養教諭	1名	0名	0名	0名	1名
現在の食数 (教職員含む) (R5.4.1現在)	493食	270食	279食	338食	357食
床構造	ドライ方式	ウェット方式 (ドライ運用)	ウェット方式 (ドライ運用)	ウェット方式 (ドライ運用)	ドライ方式
炊飯形態	委託炊飯	委託炊飯	委託炊飯	委託炊飯	炊飯設備 有
食物アレルギー 対応調理室	無	無	無	無	有

## 検討1 【設置場所】

各学校に自校給食室を維持した場合、衛生管理基準に則った給食室の在り方として北御牧給食センターが参考事例(施設面積)となります。イメージとして、和小学校と北御牧給食センターの食数がほぼ同等なため、現状の施設規模を重ねてみると次のとおり。

※和小学校 (▶黄色部分 現給食室 ▶青枠 北御牧給食センター施設面積)



和小学校舎の機能を優先したうえで給食室を改築する際、北面に段差のある道路があり、衛生基準やアレルギー対応、調理器具の配置などは勘案した際に必要面積を拡張できない。

⇒ 自校給食の建設場所がない。

以下、各校の給食室と比較するため、北御牧給食センターの施設規模を重ねてみたい。

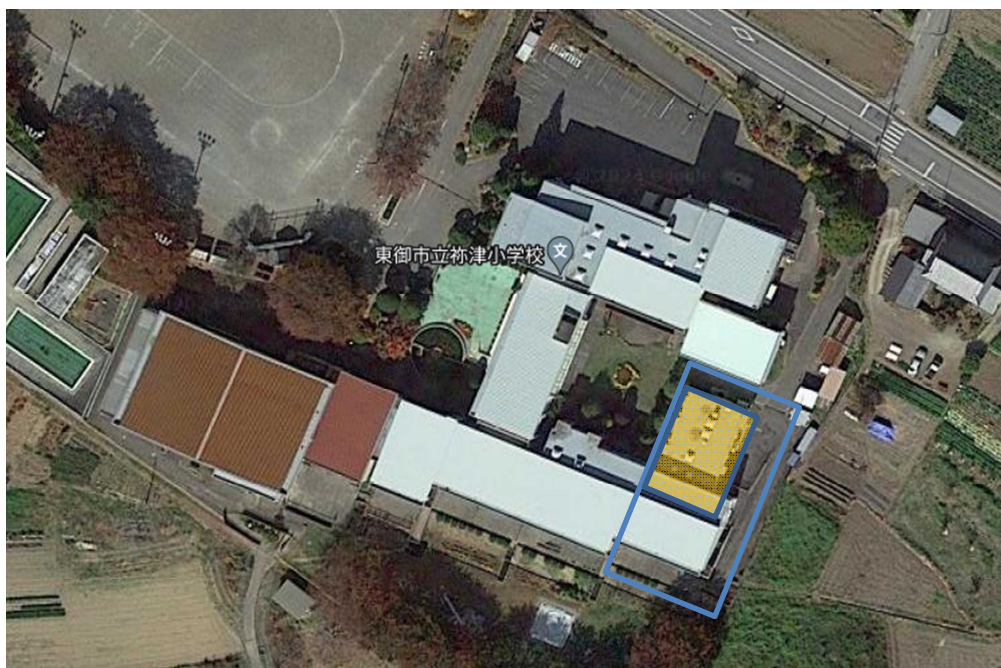
※滋野小学校 学校の登校口に給食室があるため、登校動線を遮ることになる。

⇒ 自校給食の建設場所がない。





※**祢津小学校** 給食室は校舎の奥まった場所にあり、給食室は傾斜地を利用している。  
⇒ 自校給食の建設場所がない。



※**田中小学校** 給食配食数から、北御牧給食センター(青柰)より大規模なものとなる  
⇒ 自校給食室を拡大することは可能。



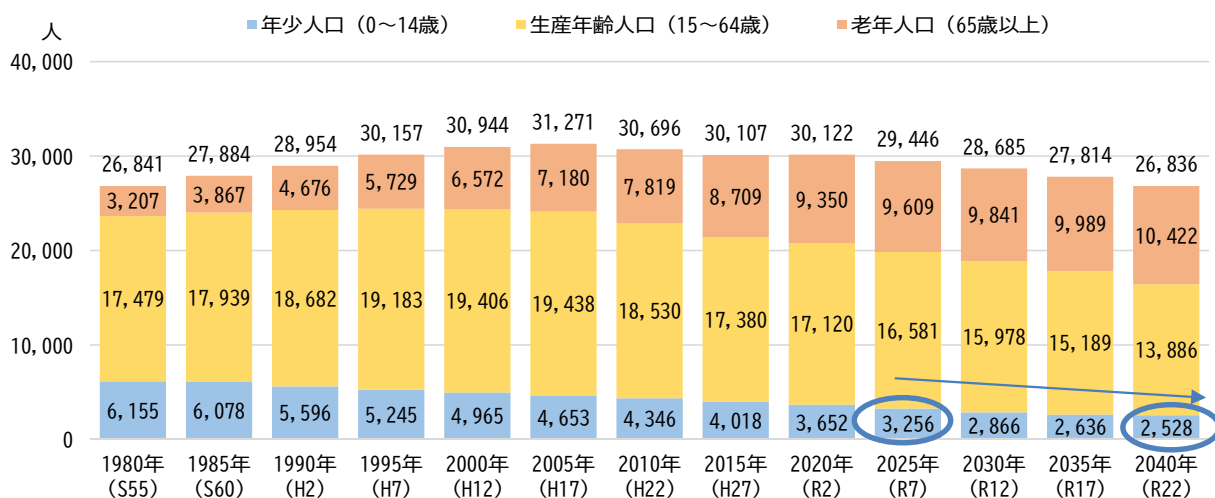
各学校の配食数は異なるため、図示した北御牧給食センターの施設面積(青ワク)は参考となりますが、「各学校には、衛生管理基準に則った給食室を再建築するための適当な建設場所がない。」ということになります。既存の給食室にこだわらなくとも、これと同等な敷地面積で、校舎に接続できるような学校用地はありません。

また、各小学校の近隣地へ新たに給食室を建設することに関しては、それぞれ学校ごとに用地を取得する必要がありますが、用地代や給食室の建設費のほか配送に関わる費用等予算が増大することが想定されます。また、土地の形状や用地の取得状況により給食室が建設できる学校とできない学校の不平等が生じること、更にはそれぞれの学校を順番に進めることになることから相当な長期の時間を要すること等を考慮すると現実的な方策ではないと考えます。

## 検討2 【児童数の推移予想】

令和5年4月現在で、当市の人口は約2.9万人です。2005年をピークに減少局面に入っており、今後この傾向が続くことが予想されています。

特に、0-14歳の人口の推移予想として、R7の3,256人からR22の2,528人に、22.3%の減少すると見込まれています。



出典：1990年～2020年 総務省「国勢調査」 2025年以降 国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口」

学校給食にあつては、建設当時(現状)の児童数を確保し整備します。このことは、将来にわたって、施設や調理器具の維持費、携わる給食調理員などの人件費、水道光熱費などを維持していかなければなりません。配食すべき児童数が2040年(15年後)には約2割程度減ることから、自校給食室の整備では、過剰な設備投資をすることにつながります。これを見越したインフラ整備の在り方は考えなければなりません。

### 検討3 【費用】

各校が、検討1【設置場所】での給食室の施設整備ができたものと仮定した場合、次の費用が必要となります。

●自校給食を継続する場合

- ①現給食室の取り壊し費用
- ②給食室が建設完了までの間の仮設給食室の設置、また、取り壊し費用、調理器具移転費用
- ③新たな給食室の建設、また、調理器具費用
- ④人件費

●センター方式の場合

- ①施設予定地の土地購入費
- ②新たな給食センターの建設、また、調理器具費用。
- ③各校の配食受け入れ施設の改修、配送車購入費用  
 配送車費用（上田市第二センター参考：800万円／台 ※7.5t車、約800食を配送）
- ④人件費

（概算による・単位：千円）

名称	田中小学校	滋野小学校	祢津小学校	和小学校	4小学校計	東部地区小学校給食センター
現 給食室面積	300.12 m <sup>2</sup>	161.51 m <sup>2</sup>	166.42 m <sup>2</sup>	177.63 m <sup>2</sup>	805.68 m <sup>2</sup>	
基準に必要な面積	720 m <sup>2</sup>	420 m <sup>2</sup>	420 m <sup>2</sup>	560 m <sup>2</sup>	2,120 m <sup>2</sup>	1,600-1,700 m <sup>2</sup>
①現給食室の取り壊し費用	9,100	4,900	5,000	5,400	24,400	
②仮設給食室の設置・取壊	225,000	187,500	187,500	207,500	807,500	
③新たな給食室の建設費等	654,000	381,000	381,000	510,000	1,926,000	1,716,000
小計(①+②+③)	888,100	573,400	573,500	722,900	2,757,900	1,716,000
土地購入費						※
各校受入れ等整備費	<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;">                     仮設給食室の設置にあつては、受入れ等の整備費を要する場合があります。                 </div>					施設 100,000 車両 24,000
総額(①+②+③)	888,100	573,400	573,500	722,900	2,757,900	1,840,000
人員数	7人	4人	4人	6人	21人	21人

※ 人員は調理員のみ。

※ 東部地区小学校給食センター建設予定地の土地購入費は不明。

#### 検討4 【検討からの方向】

自校給食・センター方式のあるべき姿として、【設置場所】、【児童数の推移予想】、【費用】というインフラ整備の側面からの検討では、給食室としての在り方は「センター方式を採用することが望ましい」と考えます。

また、センターの設置場所にあっては、

- ①各小学校までの距離がおおむね同距離となるエリアを選定すること。
- ②柘津小学校は、傾斜地にあり、センター建設のための適当な用地がないこと。
- ③田中小学校は、4小学校の中で給食提供数（約35%）が最多で給食配送の長期的な費用の軽減が図れること。

※田中小学校の北側は都市計画区域内 第1種中高層住居専用地域であり協議は必要であること。

以上の内容から、東部地区小学校給食センターの設置場所は、「田中小学校付近(北側)に設置が適当」と考えます。

#### 4. より良い「東部地区小学校給食センター」となるために

学校給食は、「生きた教材」であることから、「食育」として効果的に活用するには、地域住民の学校給食に対する理解を深め、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に取り組むとともに、食育を通じたふるさと愛を醸成することが必要です。

先に述べた学校給食のセンター化が目指す4つの方向性について、現状の取り組みを見直しながら、自校給食が培ってきた長所を給食センター方式に生かすことが課題となります。特に、食育の充実と地産地消の推進では、PTA 保護者をはじめ、給食に関わる関係者など、より良い在り方を構築していかなければなりません。

目指す姿      自校給食に限りなく近い「学校給食センター」