

I. 経過及び今後の方向性

1. これまでの経過及び趣旨

本市の中学校においては、平成25年1月より民間調理場を活用したお弁当箱によるデリバリー方式で給食の提供を開始し、令和2年12月現在で約8年が経過しております。

給食導入後もおいしい給食の提供にむけ日々改善・工夫に取り組む中、よりおいしい給食の提供を目指して、令和元年11月より主菜を食缶で提供する温かい給食を導入しました。

温かい給食については、その評価は高く「温かくなっておいしくなった」との意見を多数いただいております。また、あわせて「温かい給食の提供回数を増やしてほしい」との意見も多数いただいております。

それらの意見も踏まえるとともに、令和4年度で現行の中学校給食調理業務委託の契約が満了することから、今後更なるおいしい給食の提供を目指して、温かい給食の提供回数を増やす手法、給食の提供方式を含めた今後の方向性について検討し、取りまとめることとしました。

2. 中学校給食における残渣

中学校給食における残渣率については、令和元年度全中学校の平均値27.9%となっており、決して低い数値でないことは認識しております。

その要因としては、一定の栄養バランスを保ち必要な量を提供するため、野菜をメインとした多種多様な副食の献立となることから、生徒の野菜嫌いなどにより副食の残渣が多く残ること、また男女や個々の体格差などによる食べる量の違いなどが考えられますが、やはり大きな要因としては、小学校給食と異なりお弁当箱型式での提供であること、また、依然として週3回は温かくない給食となっていることであると考えます。このことについては、令和元年11月の温かい給食提供開始後、約3か月の短期間における前年度比の残渣率が、温かくない給食の日を含め全体で減少していることから明らかであります。

今後残渣を減らすための方策としては、食缶による温かい給食の提供回数を増やすことと、お弁当箱ではなく個々の食べる量に合わせて、食缶より取り分けて、食器で提供することが最良の方策であると考えます。

表 1：令和元年度と平成 30 年度の平均残渣率の比較

	4～10月平均	11 月	12 月	1 月	11～1 月平均
令和元年度	29.0	28.3	24.6	24.7	25.9
平成 30 年度	26.6	29.7	29.7	32.8	30.8

※ 残渣率については、温かくない給食の提供日を含む週 5 日の数値

3. 小学校給食調理業務委託における変遷

本市の小学校給食においては、安全・安心な給食を提供しながら、より効率的な給食運営に向けた取組として、平成 21 年度から 3 か年計画で 6 校、平成 26 年度から 2 か年計画で 6 校、平成 30 年度から 5 か年計画で 6 校の予定で、現在、既に計 15 校の給食調理業務を民間事業者へ委託してきました。

委託事業者においては、衛生基準を遵守する中、安心して安全な学校給食の提供を問題なく履行するとともに、事業者独自の様々な工夫や児童とコミュニケーションを図り、委託先の学校関係者や児童から高い信頼、評価を得ております。

4. 中学校給食の給食提供方式について

中学校給食調理業務委託においては、令和 4 年度で現在の契約期間が満了となることから、現行のデリバリー方式を含めた給食提供方式について、再度、本市の実情に照らした利点や問題点、課題等内容を整理します。

① 自校調理方式（単独校調理場方式）

新たに各中学校に給食調理場を整備し、自校の調理場で調理した給食を提供する方式

<課題等>

現在、市内中学校に調理場はなく、調理場を新たに建設することとなります。市内中学校の大半が敷地の余剰がなく、また物資の導線や生徒の導線、動力などライフラインの整備等を考慮すると、現有敷地内に設置することは難しい状況にあります。

また、校舎棟などの建替えの際に、校舎棟内に調理室を設置することも可能ではありますが、設置までかなりの期間が必要となります。

更に、小学校と合わせて全中学校分の調理場を将来的に保有することになり、今後の児童生徒数の推移や将来的な財政負担の観点から非効率的であると思われます。

② 親子調理方式（単独校調理場方式）

市内小学校（親校）給食調理場を整備し、調理した給食を近隣の中学校（子校）に配送する方式

<課題等>

既存の調理場を活用することにより、現在までの児童数減少に伴い、余裕・余剰の出てきた小学校の給食調理室を活用した効率的な方法であると言えますが、人口増加期における給食と現在の給食においては、多種多様な献立メニューによる調理内容の違いや衛生管理基準の違い、またアレルギーの内容の多様化やその数の増加など諸条件が激変しており、ピーク時における調理食数と現在の調理食数の差が一概に余裕・余剰分とは言えないものであります。

ただし、余裕や余剰分が全くないということではなく、既存の調理場のうち地域性や実情に合わせて、出来る限り調理場の整備費用を抑えた学校の組合せを設定することにより、初期費用及び運営費用とも自校方式と比べて抑制することは可能となります。また、配送に伴う敷地の用途地域の問題はありますが、他市において先行事例があり、関係機関と調整することにより実施は可能であります。

今後、小学校給食調理場を保有し続けるにあたり、築後 50 年をむかえる調理場については建替え等の整備費は必要となります。この整備内容については、個々での建替え整備とするか複数校へ配送する拠点集約型調理場とするか検討が必要であると考えます。

③ 給食センター方式（共同調理場方式）

新たに給食センターを整備し、センターで調理した給食を各中学校に配送する方式

<課題等>

今後、将来的な児童生徒数の減少や社会的な人口不足の影響による調理員等の人員不足などに対応でき、施設を極力集約することから、ランニングコストについては他の方式より安価に抑えられます。

しかしながら、まとまった用地（用途地域が工業、準工業）の確保に要する期間、購入から建設までに数年の期間が必要であります。現時点においては、市内において適切な用地を確保することは困難な状況であり、あわせて用地の購入に係る費用もかなりの規模になることが想定されます。

④ デリバリー（食缶）方式（民間調理場方式）

民間業者が自社の調理場で調理した給食を食缶に配缶し、各中学校に配送する方式

<課題等>

現行の週 2 回の食缶による提供を週 5 回とした場合、現在の委託業者においては、他の市町村や病院等への配食業務との兼合いにより、施設整備や人員体制の変更等委託料の一層増加が考えられます。

これらランニングコストの増加を抑制し、週 5 日温かい給食を提供するためには、中学校の配膳室にスチームコンベクションオーブンを設置し、昨年度導入した主菜の食缶を温めるといった方法があります。

現行の温かい給食においては、時間の経過による温度差で食材に水分が多量に付着することや食缶内で危険温度帯の保温状態となることなどから、献立として扱えなかった固体物（唐揚げ等のフライ物、ハンバーグ等）も温かい給食として提供できます。また、イニシャルコストについては、備品購入とともに、中学校の配膳室のライフラインの整備が必要であります。この場

合小学校給食調理場を保有し続けるにあたり、築後 50 年をむかえる調理場については建替え等の整備費は必要となります。この整備内容については、個々での建替え整備とするか複数校へ配送する拠点集約型調理場とするか検討が必要であると考えます。

Ⅱ. 親子給食方式について

1. 給食方式の比較検討について

本市の中学校給食における給食方式については、今後老朽化が進み建替え等の対策を講じなければならない小学校給食調理場とあわせて、総合的に考えることが重要であると考えます。

このことと、前記 4 ①から④までの検証内容とを考慮し、各方式の比較検討を行い、スケジュール（案）とあわせて別表にまとめました。

次に、別表に従い整備コスト、運用コスト、資産活用、人員調整の 4 項目についての評価を下記に記します。

表 2：給食方式のコスト等比較

	①自校調理方式	②親子調理方式		③給食センター方式	④デリバリー（食缶）方式
		1	2		
整備コスト	▲	○	△	×	◎
運用コスト	○	▲	△	◎	×
資産活用	▲	○	◎	×	△
人員調整	◎	◎	◎	×	◎

※②親子調理方式の 1 については、小学校 10 校の整備期間に数年の期間を要するに対して 2 については、整備期間は設計を含めて約 2 年で完了する。

※人員調整については、調理員数の動向による委託化により対応は可能

※評価の順序：◎→○→△→▲→×

2. 小学校と中学校の総合的な給食方式について

各方式の検証を踏まえ本市における給食方式については、既設の小学校給食

調理場の余力等を活用し、小学校 1 校から中学校 1 校及び複数の中学校へ食缶で配送する拡大親子給食方式とし、中学校給食については、毎日温かい給食の提供を行えるようにしてまいります。

将来を見据えた次のステップとして、今後 10 年間で築後 50 年を経過する 7 校の小学校給食調理場の整備について、用地の確保ができ次第、拠点集約型方式に移行することを目指します。拠点集約型調理場の規模については給食調理員数、児童生徒数などの予測を十分考慮し過剰投資とならないよう決定します。また、整備時期については基本設計、実施設計から建設工事まで約 4 年かかることが想定されます。

これら一連の整備により、将来的に拠点集約型調理場の利活用をする方式を本市独自の「ハイブリッド方式」としますが、用地の確保ができない場合については、今回予定している拡大親子方式で整備した調理場を活用しながら個別に 7 校の建替え整備を行う検討も必要となってきます。このことから、引き続き、小学校給食調理場の状況、給食調理員数の動向、児童生徒数の推移など諸条件を勘案した上で、学校給食の方向性や在り方を不断に検討してまいります。