

学校給食調理場について

1. 各務原市学校給食調理の概況

現在、本市の小中学校 25 校の給食調理は、共同調理場である給食センターを利用する方式（以下、給食センター方式）と、単独調理場である各学校の給食調理場を利用する方式（以下、単独校方式）を併用する（令和 5 年 1 月時点）。各方式の利用比率は、おおよそ「6：7」である。

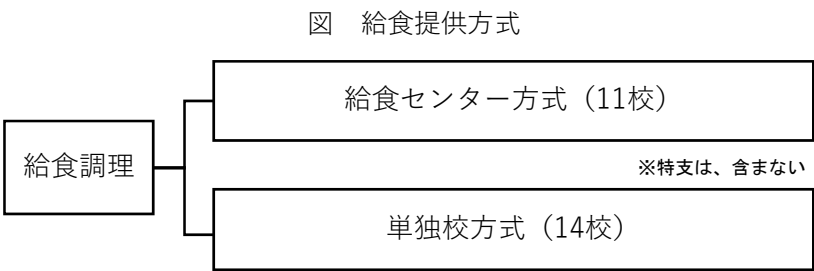


表 各学校の給食提供方式

|                | 小学校（17 校）                          | 中学校（8 校）                   |
|----------------|------------------------------------|----------------------------|
| 給食センター方式（11 校） | 那一、那三、稲東、鵜二、各務、蘇一、蘇二、中央、緑苑         | 稲羽、中央                      |
| 単独校方式（14 校）    | 那二、 <u>川島</u> 、尾崎、鵜一、鵜三、八木山、稲羽西、陵南 | 那加、 <u>川島</u> 、桜丘、緑陽、蘇原、鵜沼 |

\* 川島小学校と川島中学校は、2 校分の共同調理場だが搬出はないため単独校方式に分類している。

## 2. 検討の背景

### 2-1. 学校給食を取り巻く状況

- 平成 21 年 4 月 1 日：衛生管理のガイドライン「学校給食衛生管理基準」が学校給食法へ位置付け（学校給食衛生管理基準は、HACCP の考え方にに基づき定められたものとなっています。）

#### 学校給食法（抜粋）

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

#### \* HACCP（ハサップ）

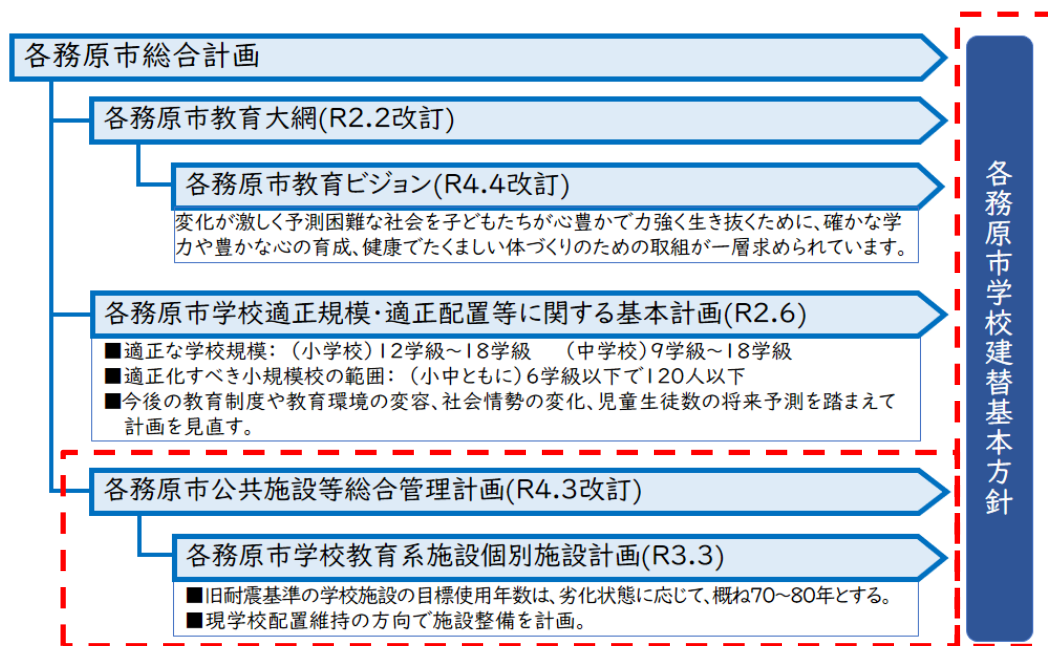
Hazard Analysis and Critical Control Point の略称。「危害要因分析及び重要管理点」と訳す。

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から最終製品の出荷までの全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

従来の方式は、最終製品の抜き取り検査が主流。

- 令和 2 年 6 月 1 日：食品衛生法改正により、HACCP に沿った衛生管理（ソフト）が義務化  
《義務化までの流れ》 2018 年 6 月 制度化→2020 年 6 月 猶予期間→2021 年 6 月 完全義務化

## 2-2. 学校給食調理場を取り巻く状況



### ○ 令和 4 年 3 月：各務原市公共施設等総合管理計画（令和 3 年度改訂版より抜粋）

- 4 施設類別に応じた基本方針  
(略)
- ・各学校は、生徒の安全な学習環境の確保と災害時における地域の防災拠点としての機能を確保するため、計画的な設備機器の更新と修繕等により、長寿命化を図ります。
  - ・今後、少子化の進展により、児童生徒数の減少が予想されることから、令和 2 年 6 月に策定した「各務原市学校適正規模・適正配置等に関する基本計画」に基づき、教育環境等の状況を見極めながら学校規模の適正化を柔軟に対応します。
  - ・学校の再編や更新が必要となる場合には、地域コミュニティの核となる学校の重要性を考慮し、保護者や地域の意向を十分に踏まえ、隣接学区との調整による統合や、周辺の公共施設機能との複合化、更新時の規模縮小など、地域活力を維持する観点から、多角的な視点で慎重に検討します。
- (略)
- ・給食センターは、学校規模の適正化と効率的な施設運営を念頭に置いて、給食調理場を単独校からセンター校への切り替えを検討するとともに、計画的な設備機器の更新と修繕等により、長寿命化を図ります。

### 3. 学校給食調理場の現状

市内の給食調理場の整備状況と調理食数を表に示す。色のついた部分は、後の項で触れる。

表 学校給食調理場の整備状況と調理食数 (R4.5 時点)

| No.       | 学校名等             | 整備状況     |                    |         | 調理 食数        |       |                             |
|-----------|------------------|----------|--------------------|---------|--------------|-------|-----------------------------|
|           |                  | 経過<br>年数 | 給食調理<br>場面積<br>(㎡) | 作業方式    | (児童)<br>(生徒) | (教職員) | * 学校給食実施状況等<br>調査による<br>(食) |
| 1～<br>11  | 給食センター<br>(11 校) | 15       | 2867               | ドライシステム | (5,167)      | (370) | 5,537                       |
| 12        | 那加第二小学校          | 41       | 197                | ドライ運用   | (440)        | (38)  | 478                         |
| 13        | 尾崎小学校            | 45       | 175                | ドライ運用   | (201)        | (23)  | 224                         |
| 14        | 稲羽西小学校           | 41       | 178                | ドライ運用   | (356)        | (29)  | 387                         |
| 15        | 鵜沼第一小学校          | 42       | 186                | ドライ運用   | (611)        | (43)  | 654                         |
| 16        | 鵜沼第三小学校          | 45       | 178                | ドライ運用   | (583)        | (35)  | 618                         |
| 17        | 八木山小学校           | 43       | 182                | ドライ運用   | (195)        | (27)  | 222                         |
| 18        | 陵南小学校 ※          | 38       | 204                | ドライ運用   | (406)        | (33)  | 439                         |
| 19        | 那加中学校            | 42       | 229                | ドライ運用   | (627)        | (49)  | 676                         |
| 20        | 桜丘中学校            | 36       | 248                | ドライ運用   | (387)        | (38)  | 425                         |
| 21        | 鵜沼中学校            | 41       | 215                | ドライ運用   | (525)        | (45)  | 570                         |
| 22        | 緑陽中学校            | 44       | 206                | ドライ運用   | (323)        | (25)  | 348                         |
| 23        | 蘇原中学校            | 55       | 210                | ドライ運用   | (757)        | (63)  | 820                         |
| 24、<br>25 | 川島小学校<br>川島中学校   | 20       | 716                | ドライシステム | (1,144)      | (87)  | 1,231                       |

※ 陵南小学校は、令和 5 年 8 月から給食センター方式に移行（予定）。

※ ドライ運用：基準の変更に伴う経過措置として、床を濡らさずに作業を行っている状況をいう。

## 4.学校給食調理場のあり方検討

### 4-1. 市の抱える課題

#### 視点 A・単独調理場（各校）

【現状】・建設より 30 年以上経過し老朽化が進む。古いものは、55 年経過。

（RC 造は、目標耐用年数 70-80 年、S 造は 50 年としている。川島小中学校のみ S 造。）

・学校給食衛生管理基準の施行前の仕様であり現行基準への対応は遅れている。

【課題】・老朽化対策としては、給食調理の建替えを計画的に進める必要がある。

※単独調理場のみ更新 →校舎の建替え時に配置上の支障となる可能性が高い。

※学校の建替え時の更新→単純に考え、今から 30 年後以降になる場合がある。

・単独調理場を学校給食衛生管理基準への適合する必要がある、今の倍程度のスペースが必要。

#### 「500食」の給食調理場の施設規模の目安

施設面積の目安：  $394\text{ m}^2 / 500\text{ 食}$  （ $339\text{ m}^2 / 300\text{ 食以下}$ ） ※1

\* 大きさのイメージ： 学校 25m プールの水面積  $\approx 350\text{ m}^2$  前後

\* 学校給食衛生管理基準に適合する仕様に必要となる主なもの

- ① ドライシステム（床仕様）
- ② 部屋単位での区画：汚染作業区域・非汚染作業区域・その他の区域を明確にする。
- ③ 前室の設置：更衣室・休憩室・便所・廊下等と作業区域との間

※1 引用元：「学校給食施設計画の手引」（美味しい学校給食施設研究委員会）

#### 視点 B・共同調理場（学校給食センター）

【現状】平成 20 年 4 月の供用開始から 15 年が経過し、大規模改修が必要な時期が近い。

\* 大規模改修は、20 年を目安としており、令和 9 年度に 20 年目を迎える。

経年劣化による損耗、機能低下に対する機能回復工事、屋上防水改修、外壁改修、設備機器更新、劣化の著しい部位の修繕、空調改修、故障・不具合修繕など。

【課題】大規模改修は、工事期間が夏休み期間でおわらないため給食調理を停止する必要がある。

その際、工事期間中の給食提供方法が課題となる。（提供食数：約 6000 食）

- 《提供案 1》 弁当持参による対応
- 《提供案 2》 宅配弁当による対応
- 《提供案 3》 現在の単独調理場による対応
- 《提供案 4》 単独調理場の再整備による対応
- 《提供案 5》 共同調理場の新設による対応

#### 《提供案 1》 弁当持参による対応

各家庭からの弁当持参による対応は、長期間の対応は保護者に相当の負担となる。

- 昨今、共働き世帯が増加している（令和 2 年版男女共同参画白書）、

#### 《提供案 2》 宅配弁当による対応

食数が多いことや期間限定であることに加え学校給食衛生管理基準への対応が求められるため、対応可能な業者が限られる。

- 過去に、中学校 1 校分の給食について宅配弁当による対応をした際は、市登録業者の中で宅配弁当への対応ができるとしたのは 1 社のみであった。

令和元年 8 月、各務原市立蘇原中学校で、夏休み期間を利用した工事を行っていたところ、工期が約 1 ヶ月延長となり給食の提供に支障を来した。

- 通常の給食が提供できない期間：令和元年 8 / 2 8（水）～ 9 / 2 7（金）
- 食数 1 日約 8 0 0 食（生徒数 7 4 2 人、教員数 5 1 人）
- 弁当持参、簡易給食、宅配弁当の 3 つの選択肢を用意

- 教職員にとっては、毎日の注文数の把握や集金が発生するため負担が増加する。（当時の宅配弁当の注文希望率は、63%程度）

#### 《提供案 3》 現在の単独調理場による対応

現在の単独調理場を活用し、各学校で分担する。（現時点で、提供可能食数未調査）

- 各学校で現在のおよそ倍の食数の提供が必要となる。
- 調理場側としては、給食の配送用の車の手配が各校で必要となる。
- 建築基準法上、他校へ配送を行う給食調理場は「工場」の扱いとなる。現在の小中学校の立地は、都市計画法における住居系の用途地域（住居の環境を保護するために定められた地域）、もしくは市街化調整区域（市街化を抑制する地域）となっている。住居系の用途地域で、工場は基本 NGである。市街化調整区域は、別途確認が必要。  
 ＊住居系の用途地域であっても、利害関係者の公聴会を開いて意見を聴取し、かつ建築審査会の同意を得られれば特例で許可される可能性もゼロではない。  
 ＊各学校は「都市計画学校」であり学校用地として位置の指定がされている。工場用の立地については別途確認が必要。

#### 《提供案 4》 単独調理場の再整備による対応

給食センター方式の学校をすべて単独調理方式へ変更する。

- 各学校で提供する食数は、単純計算で 1 校あたり 545 食（6,000 食 ÷ 11 校）となる。  
施設規模を 5 0 0 食とした場合で、必要施設面積は 3 9 4 m<sup>2</sup>（目安）。（P5、視点 A 参照）
- 単独調理場を再整備する場合、11 校分の工事を短期間に行う必要がある。

#### 《提供案 5》 共同調理場の新設による対応

給食センターを建設し大規模改修工事中の給食提供を代替する。

- 代替の可能な食数を提供可能な給食調理場を建設する。その場合は、短期間での設備更新が可能な仕様の検討をする。

## 5.参考資料（市内施設）

| 各務原市学校給食センター 概要 （供用開始：平成 20 年 4 月 1 日） |                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 外 観                                    |                                                                   |
| 所在地                                    | 各務原市各務おがせ町 6 丁目 2 番 （市街化調整区域）                                                                                                                       |
| 構造/階数                                  | 鉄骨造 / 本体棟 2 階建て、機械室棟 平屋建て                                                                                                                           |
| 調理能力                                   | 1 日当たり 6,000 食                                                                                                                                      |
| 厨房方式                                   | ドライシステム                                                                                                                                             |
| 敷地面積                                   | 6,279.18 m <sup>2</sup>                                                                                                                             |
| 建築面積                                   | 2,377.08 m <sup>2</sup> （本体棟：2,347.33 m <sup>2</sup> 、機械室棟：29.75 m <sup>2</sup> ）                                                                   |
| 延床面積                                   | 2,867.15 m <sup>2</sup><br>・ 本体棟： 2,837.40 m <sup>2</sup> （1 階 2,247.33 m <sup>2</sup> 、2 階 590.07 m <sup>2</sup> ）<br>・ 機械室棟： 29.75 m <sup>2</sup> |
| 配置図                                    |                                                                 |

