

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。

図 給食提供方式

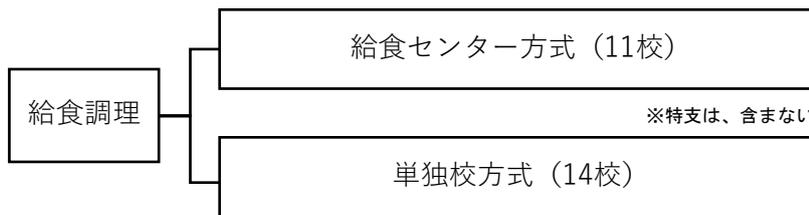


表 各学校の給食提供方式

	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、鶺二、各務、蘇一、蘇二、中央、緑苑	稲羽、中央
単独校方式 (14校)	那二、川島、尾崎、鶺一、鶺三、八木山、稲羽西、陵南	那加、川島、桜丘、緑陽、蘇原、鶺沼

* 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である「学校給食衛生管理基準」が学校給食法に位置付けられました。

(学校給食衛生管理基準は、HACCPの考え方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。

学校給食衛生管理基準（抜粋）

第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

* 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。

学校給食衛生管理基準（抜粋）

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

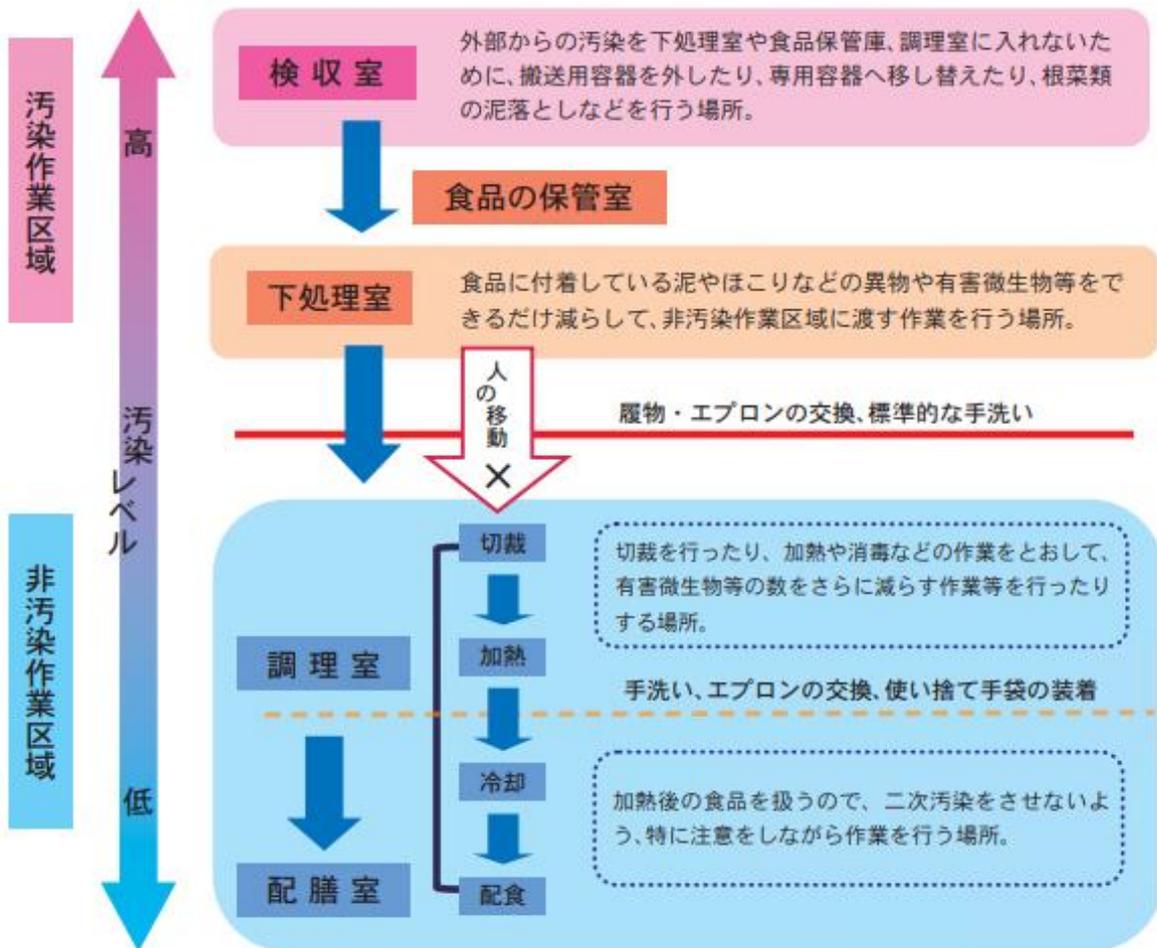
一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。

二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、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区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

〈調理過程における作業区域の役割と二次汚染防止のポイント〉



(文部科学省 学校給食調理従事者研修マニュアル)

2 学校給食施設の作業区分を理解する

汚染作業区域とは：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（返却された食器類の洗浄中・消毒前）のこと。

非汚染作業区域とは：調理室、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）のこと。

その他の区域とは：更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、前室等のこと。

学校給食施設の区分

区分		内容	区分ごとの留意点			
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域	検収室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・専用容器への移し替え、点検を行う ・泥付きの根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等を行う ・球根皮剥機は、検収室に置く ・保存食(原材料)採取する
				食品の保管室	食品の保管場所	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室を経由しない構造及び配置とする ・換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する ・段ボール等は持ち込まない ・洗剤、消毒薬、工具等は保管しない
				下処理室	食品の選別、皮剥き、洗浄等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・器具・容器類は専用のものを使用する ・シンクは3槽式構造とし、加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする ・段ボール等は持ち込まない
				返却された食器食缶等の搬入場		<ul style="list-style-type: none"> ・可能な限り床を汚染しないように気をつける
				洗浄室	(返却された食器類の)洗浄中、消毒前	児童生徒が使用した食器類が返却される時間から、洗浄作業が終了し、清掃が終わるまで
	調理場	非汚染作業区域	調理室	食品の切裁等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁及びまな板については食品別及び処理別に使い分ける 	
				煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し(75℃1分間以上)記録すること 	
				加熱調理した食品の例や苦闘を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・冷却及び加熱済み・生食用食品に使用する施設・設備、調理機器・器具は確実に洗浄・消毒した専用のものを使用する ・一時保存する際は、専用のふた付き容器に入れて、冷蔵庫等に保管する 	
				食品を食缶に配食する場所	<ul style="list-style-type: none"> ・配食の際の食缶等は、床面から60cm以上の場所に置くこと 	
			配膳室		<ul style="list-style-type: none"> ・外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区別する ・出入口には、原則として施錠設備を設ける 	
			食品・食缶等の搬出場	食品・食缶等の搬出場	食品、食缶等を衛生的に管理する	
			洗浄室	(機械、食器具類の)洗浄・消毒後	清掃が終了後(前日)、児童生徒が使用した食器類が返却されまで(当日)	
	その他	更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、前室等				
		事務室等(学校給食調理員が通常出入りしない区域)				

(文部科学省 学校給食調理従事者研修マニュアル)

学校給食衛生管理基準（抜粋）

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室 から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う 場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

【① 専用トイレの望ましい例】



トイレに入るときは、トイレでの汚染を調理衣等に付着させて調理室に持ち込むことがないように、調理衣上下、帽子、マスク、調理靴を脱がなくてはなりません。そのため、調理衣を脱ぎ着したり、これらをかけておく場所（前室）が必要です。

（文部科学省 学校給食調理従事者研修マニュアル）

2-2. 市内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 年数	給食調理 場面積 (㎡)	作業方式	(児童) (生徒)	(教職員)	* 学校給食実施状況等 調査による (食)
1～ 11	給食センター (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	鶯沼第一小学校	42	186	ドライ運用	(611)	(43)	654
16	鶯沼第三小学校	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	鶯沼中学校	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、 25	川島小学校 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）。

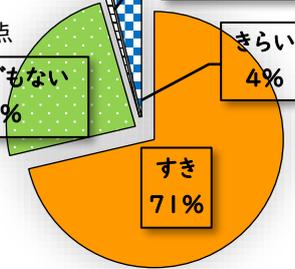
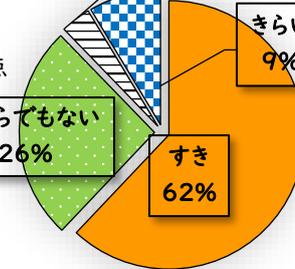
※ ドライ運用：基準の変更に伴う経過措置として、床を濡らさずに作業を行っている状況をいう。

給食センター方式、自校調理方式の比較及び評価を以下に整理する。

凡例

青文字(下線付き)：一般的な学校給食調理場に関する内容
 黒文字(下線無し)：各務原市の学校給食調理場に関する内容

大項目	中項目	給食センター方式	自校調理方式
		安全・安心な給食の提供	
食物アレルギー対応	<p>○ アレルギー対応食材を購入できるため、アレルギーのリスク自体を低減させることができる。みんなが同じ給食を食べられる可能性が上がる。</p> <p style="text-align: center;"> { <ul style="list-style-type: none"> ・マヨネーズ →ノンアレルギーのもの (卵抜き、大豆入り) ・ツナ油漬け →ノンアレルギーのもの ・だしパック →鯖が入らないもの ・餃子、春巻き →胡麻の入らないもの } </p> <p>○ 市としては、各単独調理校に対し、次の対応をするよう指示している</p> <p style="text-align: center;"> { <ul style="list-style-type: none"> ・胡麻→最後に胡麻をかける メニューに胡麻をかけない (きんぴら、和え物 等) ・卵 → 三色そばろの玉子なし、 かきたま汁に卵を入れない } </p>		
栄養教諭等の配置	<p>◎ 栄養士は4名体制、給食がある日は全員で対応。 2名が隔月で献立を立てる。 委託業者の行う調理の監督・味決め 給食時間に合わせた学校訪問(2校/日) 要望に応じて、食育指導の授業を実施。</p> <p>○ 1人職のため給食管理から食育まで多岐にわたる業務を1人で行う。2校を兼務している場合もある。</p>		
リスク分散	<p>△ <u>食中毒等が発生した場合、全給食センター校にリスクが及ぶ可能性がある。</u></p> <p>○ <u>食中毒等が発生した場合、影響は最小限に留まる。</u></p>		

大項目	中項目	給食センター方式	自校調理方式	
安全・安心な給食の提供	おいしい給食と適温喫食の実現	<p>△ <u>調理から喫食までの時間は、配送が必要なため長くなる。</u></p> <p>○ <u>保温缶などの使用により、温度の低下を防ぐことは可能である。</u> 現在は、保温技術がしっかりしている容器（二重食缶）で温かい給食を提供している。サラダは、真空冷却器で冷やした上で、保冷剤を付けてコンテナに入れている。 保温で65℃以上、保冷で10℃以下を2時間維持できる。</p> 	<p>◎ <u>調理から喫食までの時間が短い。</u></p> <p>◎ <u>配送が無いので、温かい給食を提供することができる。</u></p>	
	充実したメニューの提供	<p>○ <u>栄養士が、学校給食摂取基準に基づいた栄養素の摂取量やカロリーとなるように、またアレルギーを含まないメニューとなるよう献立を作成している。</u></p> <p>○ 味付けは、個人の味覚や好み異なるため、一概に比較は困難。</p> <div data-bbox="379 1131 858 1541"> <p>センター校 小学5年生～中学3年生 まで各1学級 回答136人 R4.10.20時点</p>  </div>	<p>○ <u>栄養士が、学校給食摂取基準に基づいた栄養素の摂取量やカロリーとなるように、またアレルギーを含まないメニューとなるよう献立を作成している。</u></p> <p>○ 味付けは、個人の味覚や好み異なるため、一概に比較は困難。</p> <div data-bbox="954 1131 1449 1541"> <p>自校調理校 直営と委託それぞれについて 小学5年生～中学3年生 まで各1学級 回答279人 R4.10.20時点</p>  </div>	
	—	<p>— 米飯は外部に委託 委託先が一度に提供できる量に限りがある為、提供は月・水・金。 (金は月2回炊き込みご飯)</p>	<p>— 米飯は外部に委託 委託先が一度に提供できる量に限りがある為、提供は火・木・金。 (金は月2回炊き込みご飯)</p>	
	食育の推進	食育	<p>○ <u>施設見学会の開催や見学スペースの設置により、調理の様子を見てもらえる。</u> <u>栄養教諭による学校訪問、教室訪問により食育の推進を図ることができる。</u></p>	<p>◎ <u>学校内において、児童生徒の身近で調理が行われていることから、給食を教材として活用しやすい環境をつくるのが可能であり、食育という観点で有効である。</u></p>
	調理現場の見学	<p>○ <u>見学スペースや会議室等を設置することにより見学が可能である。</u> <u>小学生の給食センター見学、中学生の職場体験学習等が行われている。</u></p>	<p>△ <u>見学スペースがない、または、不十分な場合が多い。</u></p>	

大項目	中項目	給食センター方式	自校調理方式
経済的で効率的な施設運営	機器	— 大型機器や自動化機械の導入などにより、 <u>調理員の負担軽減を図りやすい。</u> <u>一般的に大型の機器の方が維持管理費は高くなる傾向にあるが、機器の種類によって異なる。</u>	— 多機能機器や自動装置などの高額な機器を導入することは台数が多くなることから困難である。 各学校で機器メンテナンスが必要になるため、手間と経費は増大する 市全体での総機器保有数が多くなることから、維持管理の経費負担の比較は一概にはできない。
	用地	△ <u>調理工場や配送車両の接続スペース、駐車場などの広い敷地で、かつ準工業用地等の建築条件を満たす用地が必要となる。</u>	△ <u>学校敷地内に、新たに給食調理場や食材納入業者の搬入通路、駐車スペースを確保する必要がある。</u>
		○ <u>調理場に必要面積は抑制される。</u>	△ <u>市全体では必要面積は大きい。</u>
	用地取得	△ <u>新たな用地取得が必要となる場合がある。</u>	△ <u>学校の敷地内に設置できない場合、新規用地取得が必要となる場合がある。</u>
	整備費 施設	○ <u>自校調理方式に比べて効率的。</u>	△ <u>対象校の全てに施設を整備する必要があるため、施設整備費のトータルは多額になる。</u>
	光熱水費等	○ <u>光熱水費等の運営経費の低減が可能である。</u>	△ <u>光熱水費等の運営経費が割高となる。</u>
	配送費	△ <u>配送が必要(下記1~3)</u> 現行、予備車両を含めて6台体制(今後、車両は増加予定) 1.食器の配送 2.食缶の配送 3.食器・食缶の回収 1つの車両が複数回往復 調理時間を圧迫しないよう、配送体制、十分な駐車場面積、食材納入業者車両や配送車両の動線を確保する必要がある。	○ <u>配送費は不要である。</u>
その他	<u>複数の学校を管轄するため、各学校で給食を活きた教材として活用していくためには、献立や訪問指導について学校とセンターとの間で調整が必要となる。</u> <u>食材の発注数が多いことから、生産者との連携により、使用食材の計画栽培等を行いやすく、年間を通し、安定した地域産品の積極的活用が可能である。</u>	<u>各教科における食に関する学習内容や季節に合わせて、献立を編成しやすく、児童生徒も学習で学んだことを給食の時間に実践しやすい。</u> <u>児童生徒と給食調理職員が直接コミュニケーションを図ることが可能である。</u>	

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㎡ / 500食 （339㎡ / 300食以下） ※1

* 大きさのイメージ：学校25mプールの水面積 ≒ 350㎡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生じる。

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8/28（水）～9/27（金）
- 食数 1日約800食（生徒数742人、教員数51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。

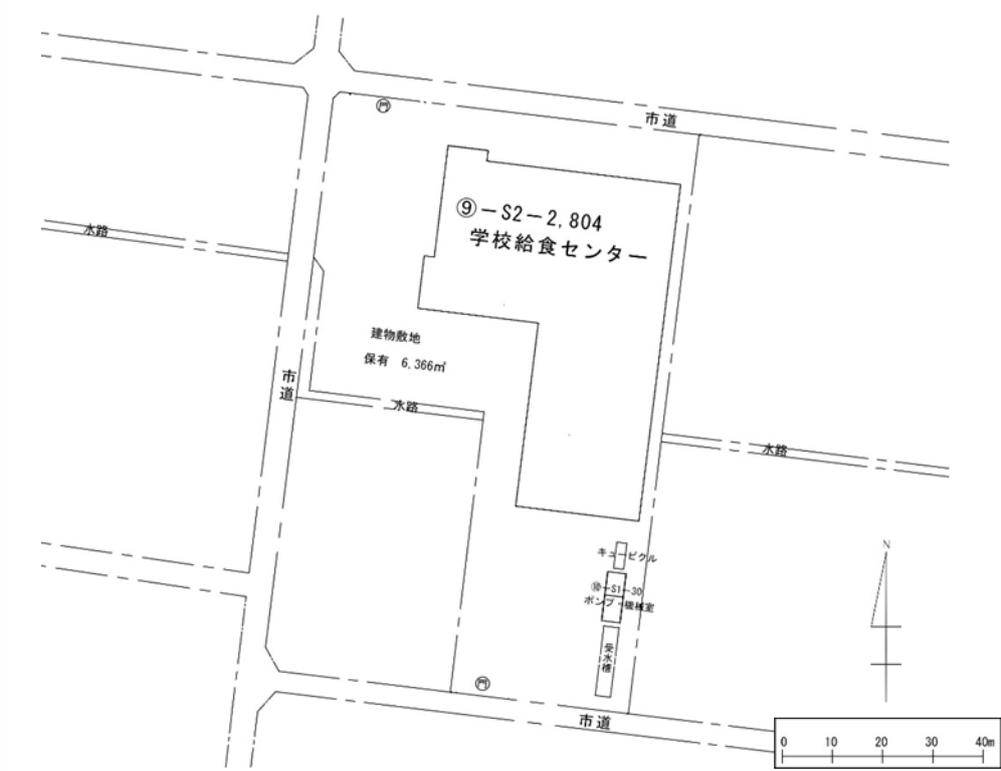
- 各学校で提供する食数は、単純計算で1校あたり545食（6,000食÷11校）となる。
施設規模を500食とした場合で、必要施設面積は394㎡（目安）。（P5、視点A参照）
- 単独調理場を再整備する場合、11校分の工事を短期間に行う必要がある。

《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㎡
建築面積	2,377.08㎡（本体棟：2,347.33㎡、機械室棟：29.75㎡）
延床面積	2,867.15㎡ ・本体棟：2,837.40㎡（1階 2,247.33㎡、2階 590.07㎡） ・機械室棟：29.75㎡
配置図	

学校給食調理場の事例

■他都市事例一覧

方式	施設名称（自治体）	所在地	
給食センター方式	関市学校給食センター	岐阜県内	岐阜県関市
	多治見市食育センター		岐阜県多治見市
	瑞穂市給食センター		岐阜県瑞穂市
	だて歴史の杜食育センター	他都市	北海道伊達市
	遠野市総合食育センター		岩手県遠野市
	燕市西部学校給食センター		新潟県燕市
	久喜市立学校給食センター		埼玉県久喜市
尼崎市立学校給食センター	兵庫県尼崎市		
自校方式・親子方式	大阪市	他都市	大阪府大阪市
	愛川町		神奈川県愛甲郡愛川町

【給食センター方式の事例】

< 岐阜県内 >

<p>名称</p>	<p>関市学校給食センター</p>
<p>所在地</p>	<p>岐阜県関市若草通1丁目15番地</p>
<p>概要</p>	<p>【敷地面積】 7,883.21 m² 【延床面積】 本館棟:3,040.82 m²・自転車置場、附属機械室：21.60 m² 【構造】 本館棟：鉄骨造2階建 【厨房方式】 ドライシステム方式 【配送学校】 小学校18校・中学校9校 計27校 約8,000食 【配食開始】 令和2年8月31日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「旧関市学校給食センター」は昭和57年3月竣工、同年4月より共同調理場方式による学校給食を提供していた。しかし、老朽化が進み、施設・設備の維持管理が難しく更新時期を迎えていた、平成21年に改正された学校給食法の衛生管理基準に適合しない等の理由により建替が必要となった。また、施設を稼働させながらの改築は不可能であったため、別敷地での建設を行った。 ・「食育機能（外来者向けの情報発信の役割）」と、「給食提供機能（高度な衛生管理が必要）」を両立させる為、外来者エリアと調理員が使用するエリアを明確に区分し、接触を防止している。
<p>図・写真等</p>	<p>The floor plan (1F) shows a complex kitchen layout. Key areas include: <ul style="list-style-type: none"> 油庫 (Oil storage) 下処理室 (肉・魚類) (Pre-processing room for meat/fish) 揚物・焼物・蒸物室 (Frying, grilling, and steaming room) アレルギー食対応室 (Allergy-friendly food room) 煮炊き調理室 (Cooking room) 和え物室 (Salad room) 配送風除室 (Delivery windproof room) ボイラー室 (Boiler room) コンテナ室 (Container room) 洗浄室 (Washing room) 事務室 (Office) 玄関 (Entrance) Arrows indicate the flow of ingredients (meat/fish and vegetables) and the final delivery of food. </p>

※出典：関市HP 新しい学校給食センターについて

<https://www.city.seki.lg.jp/cmsfiles/contents/0000009/9188/sinsenta.pdf>

<https://www.city.seki.lg.jp/cmsfiles/contents/0000015/15893/01-05.pdf>

<p>名称</p>	<p>多治見市食育センター</p>
<p>所在地</p>	<p>岐阜県多治見市姫町6丁目1番地の10</p>
<p>概要</p>	<p>【敷地面積】9,127.16㎡ 【施設規模】3,422.54㎡（1階：2,559.10㎡・2階：863.44㎡） 【構造】鉄骨造2階建 【調理能力】1日副食5,000食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和3年8月に、多治見市食育センター（共同調理場方式）を開設し、現在8つの調理場で市内の学校、幼稚園へ給食を提供している。 ・HACCP（危害分析・重要管理点）の概念に基づき、学校給食衛生管理基準や大量調理マニュアルに適合する高い衛生基準を確保した施設整備、運営をおこなっている。 ・2階は、食育エリアとして1階の調理エリアが見える見学窓をはじめ、研修室、調理実習室、体験学習相談コーナーを設けている。食の大切さや栄養・食事のとり方など、食についての正しい知識や情報を伝え、理解することができる食育機能を備えている。 ・クラスや学年単位での調理、セレクト給食などのきめ細やかな対応ができるよう、多目的調理室を設置している。 ・学校給食献立を毎日紹介するほか、調理の様子、食育の情報など多様な情報をInstagramで発信している。
<p>図・写真等</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">引用： タイル製作レポート：多治見市食育センター（その2：完成編） BLOG XS 株式会社エクシズ (x-s.jp)</p>

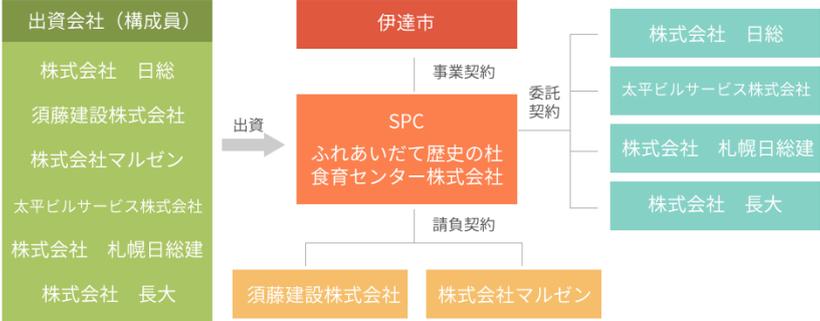
※出典：多治見市HP

<https://www.city.tajimi.lg.jp/kosodate/sho-naka/kyushoku/choriba.html#shokuiku-center>

多治見市食育センターの開設にあたって

<https://gifukenren.com/wp-content/uploads/2022/02/3d61984d004d3f68177c99ee0add07c2.pdf>

<他都市>

<p>名称</p>	<p>だて歴史の杜食育センター</p>
<p>所在地</p>	<p>北海道伊達市梅本町 71 番地 8</p>
<p>概要</p>	<p>【敷地面積】 4,000.50 m² 【建築面積】 2,165.96 m² 【延床面積】 3,301.35 m² 【構造】 鉄骨造 2 階建 【最大生産食数】 3,300 食</p> <ul style="list-style-type: none"> 伊達市では、次代を担う子どもたちに安全・安心な学校給食を提供するとともに、効率的な学校給食を実現するため元町調理場と大滝調理場を統合し、新しい学校給食センターとして平成 30 年 1 月から「だて歴史の杜食育センター」の運用を始めた。 この施設では、衛生管理の徹底、おいしい給食の実現、アレルギー対応食の提供、食育の推進、防災機能の必要性、環境への配慮、コスト削減の追求を基本方針に掲げ、従来のように市が直接整備するのではなく民間事業者が施設の建設や維持管理、運営を行い民間ならではの取り組みを生かすことのできる PFI 方式で行い、伊達市内の学校 11 校（小学校 7 校、中学校 3 校、義務教育学校 1 校）と壮瞥町内の学校 2 校（小学校 1 校、中学校 1 校）に給食を提供している。 市民の健康増進に向けた食育を推進するため、食育レストランを併設し市民の健康増進と伊達産食材の PR を目的にして軽食を提供するほか、その日に各学校で提供されている給食のメニューを食べることができる。 災害時には、1 日当たり最大 9,900 食の炊き出しを 3 日間可能とする設備を備えている。
<p>図・写真等</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <pre> graph TD City[伊達市] --- SA[事業契約] --- SPV[SPC ふれあいだて歴史の杜食育センター株式会社] SPV --- CA[委託契約] --- DTC[株式会社 日総] SPV --- CA --- TPC[太平ビルサービス株式会社] SPV --- CA --- HMC[株式会社 札幌日総建] SPV --- CA --- HMC2[株式会社 長大] SPV --- PA[請負契約] --- TPC2[須藤建設株式会社] SPV --- PA --- HMC3[株式会社 マルゼン] Investors[出資会社 (構成員)] -- 出資 --> SPV subgraph Investors DTC TPC HMC HMC2 HMC3 end </pre> </div>

※出典：伊達市教育委員会HP だて歴史の杜食育センター施設概要

https://www.city.date.hokkaido.jp/kyoiku/detail/00006525.html#a2_0

だて歴史の杜食育センターHP

<http://fureaidate.jp/facility.html>

<p>名称</p>	<p>遠野市総合食育センター</p>																							
<p>所在地</p>	<p>岩手県遠野市松崎町白岩 31-44-1</p>																							
<p>概要</p>	<p><施設概要></p> <ul style="list-style-type: none"> 既存の給食センターの老朽化と児童生徒数の減少が進む中で、新設する給食センターをより有効に活用するため、複合的機能を持つ「総合食育センター」として平成25年4月に開所。併せて同センター内に遠野市総合食育推進課も新設。 同センターは、学校給食提供の他、「食育の推進」、「地産地消の推進」、「高齢者への配食サービス」、「災害時の炊き出し」の機能も有する、オール電化施設。 <p><特徴的な取組></p> <ul style="list-style-type: none"> 同市は食育推進計画に基づき全世代に対応した食育を推進してきたが、同センター、総合食育推進課が新設されたことにより、今まで教育、福祉、農林など各分野で別個に行っていた食育推進の取組が、今後センターを拠点として一元的に連携して推進。 同センターの食育推進の連携・協力団体は幅広く、遠野市産直給食会、遠野地方Y・Y・Y推進女性の会、遠野市食生活改善推進員団体連絡協議会、遠野郷生活研究グループ、農協女性部等。 学校給食に使用する食材は、遠野市産にこだわり、遠野市5産直施設で構成する遠野市産直給食会から食材を調達している。地場産使用率は、平成24年度実績（重量ベース）で69.5%。 <p><今後の課題、目標等></p> <ul style="list-style-type: none"> 調理実習室兼会議室を市民の集う場として開放したいが、給食施設という衛生面の制約や市中心部から離れている立地条件から、いかに食育推進の拠点として広く活用していけるかが課題。 																							
<p>図・写真等</p>	<div data-bbox="387 1055 1394 1422" data-label="Image"> </div> <p>年間168回 『夢を育む美味しい給食』の提供。</p> <table border="1" data-bbox="405 1529 671 1697"> <thead> <tr> <th></th> <th>学校数</th> <th>食数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>12</td> <td>1,424</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>4</td> <td>743</td> </tr> <tr> <td>センター</td> <td>1</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>17</td> <td>2,207</td> </tr> </tbody> </table> <div data-bbox="783 1451 1054 1659" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1070 1451 1390 1659" data-label="Image"> </div> <p>遠野産食材を積極的に利用。</p> <table border="1" data-bbox="392 1756 759 1895"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>遠野産食材の割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2013年(H25)</td> <td>67.6%(重量ベース)</td> </tr> <tr> <td>2014年(H26)</td> <td>65.3%(重量ベース)</td> </tr> <tr> <td>2015年(H27)</td> <td>72.7%(重量ベース)</td> </tr> </tbody> </table> <div data-bbox="783 1682 1054 1890" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1070 1682 1390 1890" data-label="Image"> </div>		学校数	食数	小学校	12	1,424	中学校	4	743	センター	1	40	合計	17	2,207	年度	遠野産食材の割合	2013年(H25)	67.6%(重量ベース)	2014年(H26)	65.3%(重量ベース)	2015年(H27)	72.7%(重量ベース)
	学校数	食数																						
小学校	12	1,424																						
中学校	4	743																						
センター	1	40																						
合計	17	2,207																						
年度	遠野産食材の割合																							
2013年(H25)	67.6%(重量ベース)																							
2014年(H26)	65.3%(重量ベース)																							
2015年(H27)	72.7%(重量ベース)																							

※出典：農林水産省ホームページ 総合食育センターを核とした食育推進

https://www.maff.go.jp/tohoku/syouan/syokuiku/attach/pdf/syokuiku_zirei-31.pdf

厚生労働省ホームページ 食育の推進

https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-12600000-Seisakutoukatsukan/0000114066_2.pdf

<p>名称</p>	<p>燕市西部学校給食センター</p>
<p>所在地</p>	<p>新潟県燕市粟生津 6408 番地</p>
<p>概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・燕市では、学校給食の統一献立を実施しており、市内の小中学生全員に同じ給食が提供されている。 ・令和4年度学校給食表彰において、燕市西部学校給食センターが「学校給食優良学校等（共同調理場）」として文部科学大臣表彰を受賞した。 ・地産地消の推進や地元企業と共同開発した食器、調理器具の使用といった地域の特性を活かした学校給食を実施している。 ・給食センター内に「燕のものづくり」についての展示スペースや、調理の様子が見学できる見学窓を備えており、ふるさと教育、食育の場としての役割も果たしている。 ・毎月19日の食育の日に「減塩愛^{あい}ディア献立」を実施し、減塩の大切さや工夫を伝えている。 ・学校給食献立をInstagramで毎日紹介している。 ・約3,000食を提供する県内でも有数の調理能力を備え、衛生管理体制などが構築されている。
<p>図・写真等</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>給食用スプーン</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>スタッキングできるカート</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>配膳台</p> </div> </div> <p>・燕市では、給食用食器やスプーン、給食センターの作業台も地元で製造されたものを使用している。</p>

※出典：燕市ホームページ 学校給食

<https://www.city.tsubame.niigata.jp/soshiki/kyoiku/1/88/846.html>

<https://www.city.tsubame.niigata.jp/soshiki/kyoiku/1/88/2480.html>

<p>名称</p>	<p>久喜市立学校給食センター</p>
<p>所在地</p>	<p>埼玉県久喜市下清久 500 番地 8</p>
<p>概要</p>	<p>【敷地面積】 13,923.09 m² 【延床面積】 5,831.26 m² 【構造】 鉄骨造 2 階建 【給食提供】 市内全小・中学校 (33 校) 【調理能力】 12,000 食/日 食物アレルギー対応食：100 食/日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和 3 年 7 月完成。 ・合併前の旧一市三町での調理を統合。 ・市内産食材を積極的に給食に取り入れることで新鮮な農作物を使用した献立の提供することで、地域経済の活性化につなげている。 ・食物アレルギーへの対応食専用の調理室と盛付室を設け、専任調理員を配置することで誤調理・語配防止になり、これまで提供できていなかった食物アレルギーへの対応が可能になった。 ・汚染作業区域と非汚染作業区域に区分けし、入荷から配送までを一方通行の動線とし、配送するために積込する際には外の空気が入らないように設計されたドッグシェルターを設置することで衛生面を管理している。 ・2 階エリアには研修室、調理実習室等の食育や学習のできる設備を設けている。 ・食器類と給食を 2 段階に分けて効率的に配送している。
<p>図・写真等</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center;">1 最新の厨房機器</p>  <p>スチームコンベクションオープン</p> <p>焼き物・蒸し物調理用オープン。蒸し焼きが可能になり、献立の幅が広がります。</p> </div> <div style="width: 30%;">  <p>フライヤー、SVロスター</p> <p>揚げ物調理用のフライヤーと過熱水蒸気で調理する SV ロスター。表面はカリッと、中身はジューシーに。</p> </div> <div style="width: 30%;">  <p>保温・保冷、安全性に優れた食缶</p> <p>断熱効果の高いステンレス製二重構造。蓋をクリップで固定するため、子どもたちも安全に扱えます。</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center;">2 徹底した衛生管理システム</p>  <p>下処理室</p> <p>野菜やくだものは流水で 3 回洗浄。トリプルチェックで汚れを落とします。</p> </div> <div style="width: 30%;">  <p>ドッグシェルター</p> <p>給食配送車のコンテナ (荷台) と施設の搬出口が密着。外気を遮断し、虫などの侵入を防ぎます。</p> </div> <div style="width: 30%;">  <p>エアシャワー</p> <p>調理場に入る前に、全身に高速ジェットエアをあて、目に見えない小さなホコリも取り除きます。</p> </div> </div>

※出典：久喜市HP 久喜市立学校給食センターが完成しました。
<https://www.city.kuki.lg.jp/kosodate/gakkokyoiku/kyuushoku/kyushokusennta.html>
 久喜市HP 実施設計
<https://www.city.kuki.lg.jp/kosodate/gakkokyoiku/kyuushoku/kyushokusennta.files/sissisekkei.pdf>
 久喜市HP 広報くき令和 3 年 8 月号
https://www.city.kuki.lg.jp/shisei/koho/kuki/kohokuki_r03/koho202108.files/8-1-32.pdf

名称	尼崎市立学校給食センター
所在地	兵庫県尼崎市西川1丁目2番1号
概要	<p>【敷地面積】 8,727.14㎡ 【建築面積】 4,254.72㎡ 【延床面積】 5,612.79㎡ 【構造】 鉄骨造2階建 【調理能力】 最大11,000食/日 【運営方式】 P F I (B T O) 方式 【竣工】 令和3年12月</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成30年1月に策定した「尼崎市中学校給食基本計画」に基づき、栄養バランスの取れた安全で安心なおいしい給食を提供することを目指し、令和元年度からPFI事業として学校給食センターの整備に取り組み、令和4年1月から市内全17校の中学生を対象に給食を提供。 17校を2ブロックに分け、別々の献立とする2献立制。 HACCPの概念に基づき、給食エリアを「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」、高度な衛生管理を行う「高度清浄作業区域」に区分し、食材の荷受け・調理・配送まで、後戻りがないワンウェイの調理動線を確保することで交差汚染を防止するなど、衛生管理を徹底。 通常の調理エリアとは別に、アレルギー対応食専用の調理室と配膳室を設け、アレルギー物質の混入を防止。 献立の充実を図るための献立研究室や、食への関心と理解を深める食育講座等ができる多目的室を設け、食育を推進。 調理エリアから排出される臭気を低減化するための光触媒脱臭装置や、生ごみを減容化する厨芥処理設備を導入するとともに、CO2削減効果や省エネルギー機能を有する設備を導入し、環境負荷を低減。 停電発生時でも水道・ガスの供給が可能な場合は、ガスコージェネレーションシステムにより給食調理を継続することが可能であり、プロパンガス式の移動式煮炊き釜(1台)も備えている。
図・写真等	 

※出典：尼崎市HP 市長定例記者会見資料

https://www.city.amagasaki.hyogo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/027/220/031125-02.pdf

【自校調理方式の事例】

自治体	大阪市
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・大阪市教育委員会では、平成21年1月に「中学校における学校給食について」の方針を決定し、弁当箱によるデリバリー方式により家庭弁当との選択制で実施することとした。 ・この方針に基づき、中学校給食は平成24年9月より順次導入し、平成25年9月より市内全128中学校で実施している。 ・その後、アンケート調査等により、多数の保護者が選択制ではなく全員喫食を希望していることや、給食を食べずに市販の弁当やおにぎり、パンといった簡易な食事で済ます生徒が依然として多数いることなどを鑑み、平成26年度より全市的に全員喫食を導入していくこととし、平成28年度にかけて段階的に移行した。 ・デリバリー方式については、温かい給食の提供に限界があり、生徒のアンケート調査等によると、給食を残す理由として「おかずの冷たさ」が最も多かった。加えて、分量調整やアレルギー等にも柔軟に対応できないことが課題となっていた。また、保護者へのアンケート調査においても、多くの保護者が給食事業の実施を希望しているものの、「おかずの冷たさ」が課題であると指摘しており、大多数の保護者が親子方式（給食室を持つ他の学校において給食を調理し、配送する方式）や自校調理方式（校内に給食室を設置し、給食を調理する方式）による給食実施を希望していた。 ・については、デリバリー方式で実施していた中学校給食を、小学校の給食室等既存施設の活用により、初期経費が抑制できる親子方式を中心に、自校調理方式を組み合わせた『学校調理方式』へと早急に移行し、食育の充実を図っていくこととした。 ・令和元年度の1学期をもって市内全中学校において、デリバリー方式の給食（注）から学校調理方式での給食提供方法に移行した。 （注）学校調理方式：親子方式（給食調理設備を有する学校で調理した給食を他の学校に搬送する方式）と自校調理方式を合わせた、大阪市独自の呼称。
	<ul style="list-style-type: none"> <平成27年度までに移行した学校> ・親子方式への移行校（1校） ・自校調理方式への移行校（3校） <平成28年度2学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（18校） <平成29年度1学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（12校） <平成29年度2学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（29校） ・自校調理方式への移行校（1校） <平成30年度1学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（4校） ・自校調理方式への移行校（3校） <平成30年度2学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（26校） <令和元年度1学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（5校） ・自校調理方式への移行校（4校） <令和元年度2学期から移行した学校> ・親子方式への移行校（18校） ・自校調理方式への移行校（10校）

※出典：大阪市ホームページ 学校給食の学校調理方式への移行について

<https://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000359102.html>

<https://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/cmsfiles/contents/0000573/573456/ikou.pdf>

<親子方式>

自治体	神奈川県愛甲郡愛川町
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校は自校方式。 ・ 令和2年9月から「温かい中学校給食」を実施している。 「温かい中学校給食」の提供に当たり、小学校の給食室で中学校分もまとめて調理する「親子方式」を採用している。中学生になっても小学生と同じように、温かくておいしい給食を、みんなで食べることができる。 ・ 近隣の小学校の給食室で中学校分の給食もまとめて調理して配送する「親子方式」を採用することでコストを抑えた。 ・ 町の栄養士が献立を作成し、生徒に栄養バランスの良い、また衛生基準に基づいた安全安心な給食を提供している。 ・ 町の中学校の生徒数は2020年8月1日現在で1,034人。必要なカロリーにあわせて、一人ひとりに小学校児童の1.3倍の量が提供される。町によると、温かい中学校給食の費用は年間約1億1,000万円。各家庭が負担する給食費・牛乳代は月額5,200円。

※出典：愛川町ホームページ 中学校給食

https://www.town.aikawa.kanagawa.jp/benri/lifescene/gakkou_kyouiku/school/kyusyoku/7887.html

タウンニュース 愛川町中学校も「温かい給食」(2020年9月11日掲載)

<https://www.townnews.co.jp/0404/2020/09/11/542254.html>