各務原市学校給食調理場整備
基本方針（案）

令和8年11月

各務原市教育委員会

目次

第1章 本方針の背景･目的 1
1.1 背景･目的 1
1.2 本方針の位置づけ 1
第2章 学校給食の現状と課題 2
2.1 関連計画等の整理 2
2.2 学校給食の現状 6
2.3 学校給食の課題 16
第3章 学校給食調理場のあり方検討 17
3.1 検討すべき事項と方向性 17
3.2 提供食数の設定 18
3.3 提供方式の比較 19
3.4 施設規模の検討 21
3.5 建設候補地の検討 30
3.6 必要機能の整理 37
3.7 学校給食調理場整備の基本方針 40
第 4 章 事業実現に向けた手法の整理 41
4.1 概算事業費 41
4.2 事業手法 43
第 5 章 新たに施設を整備する上での課題 49
5.1 今後の検討事項 49

第1章 本方針の背景・目的

1.1 背景・目的

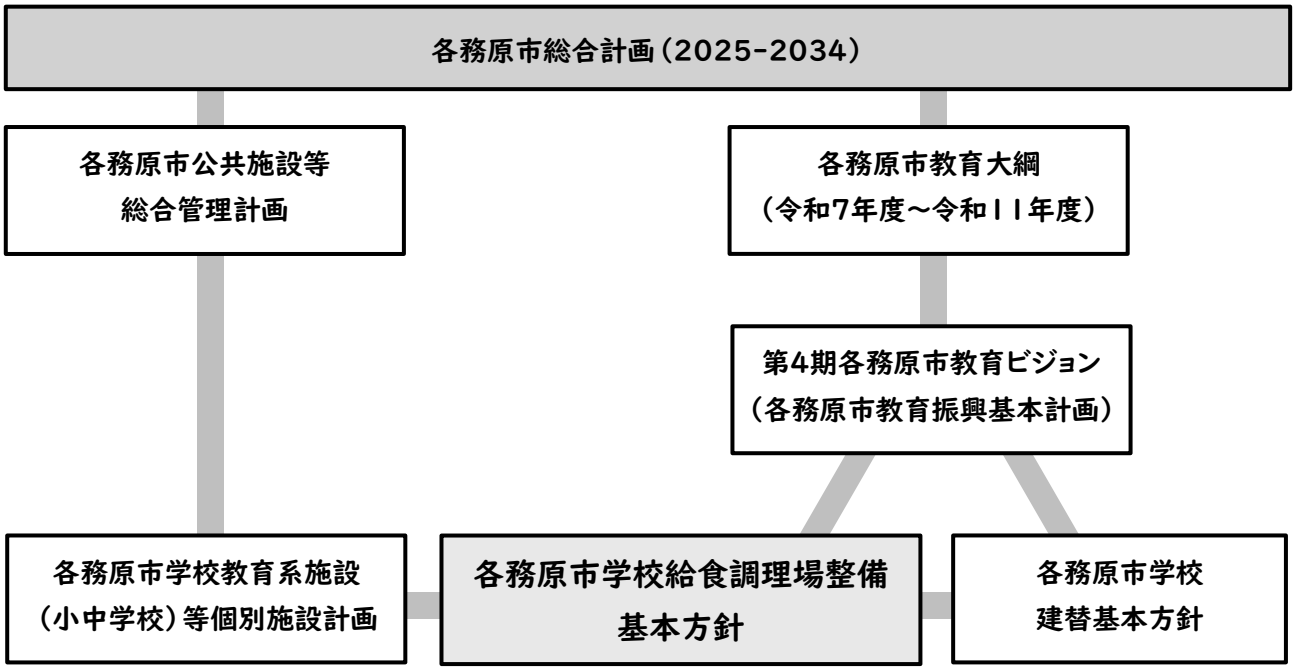
各務原市では、これまで各学校の自校給食調理場及び学校給食センターにおいて、安全・安心な学校給食の提供に努めてきました。しかし、多くの自校給食調理場は整備後 40 年以上が経過し、施設や設備の老朽化が進行しています。さらに、学校給食センターにおいても、計画的な改修や設備更新が必要となっています。

こうした中、「各務原市公共施設等総合管理計画」及び「各務原市学校建替基本方針」では、学校給食調理場の集約化に関する方針が示されています。さらに、今後の児童生徒数の減少や衛生管理体制の一層の強化などを踏まえ、将来にわたって安定的に学校給食を提供できる体制を検討する必要があります。

このような状況を踏まえ、各務原市学校給食調理場整備基本方針（以下「本方針」という。）では、本市の学校給食調理場の現状及び課題を整理し、調理から児童生徒のもとに給食が届くまでを見据え、安全・安心で持続可能な学校給食の提供に向けた基本的な方向性を示します。

1.2 本方針の位置づけ

本方針は、「各務原市総合計画」等の上位計画を踏まえるとともに、「各務原市公共施設等総合管理計画」や「各務原市学校建替基本方針」等の関連計画との整合を図り、今後の学校給食調理場の整備に向けた基本的な指針として位置づけます。



図：本方針の位置づけ

第2章 学校給食の現状と課題

2.1 関連計画等の整理

2.1.1 学校給食に関する主な考え方

学校給食は、昭和 29 年の「学校給食法」の制定により法的根拠が明確となり、その後、平成 17 年の「食育基本法」の制定や平成 21 年の「学校給食衛生管理基準」の告示などを経て、食育の推進や衛生管理の充実など、学校給食に求められる役割が広がってきました。

また、岐阜県の関連計画では県産食材の活用や食文化の継承が位置づけられており、本市の関連計画では学校給食調理場の整備に関する方向性が示されています。

以下に、国の法令・指針等及び岐阜県・本市の関連計画における主な内容を整理します。

2.1.2 国の法令・指針等

国の法令や指針等では、安全・安心な給食提供や食育推進に係る内容が位置づけられています。以下に関連する内容を抜粋して示します。

名称	学校給食法
策定年月	施行：昭和 29 年6月　最終改正：令和7年4月
第一条　この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、**児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす**ものであることにかんがみ、（略）、もつて学校給食の普及充実及び**学校における食育の推進**を図ることを目的とする。	

名称	食育基本法
策定年月	施行：平成 17 年6月　最終改正：令和8年5月
第 1 章　総則 第 1 条　この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、**国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進する**ことが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。	

名称	第4次食育推進基本計画
策定年月	策定：令和3年3月
第1　食育の推進に関する施策についての基本的な方針 **食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深める**ことにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組である。（略）	

名称	第5次食育推進基本計画
策定年月	策定：令和8年6月
第1　食育の推進に関する施策についての基本的な方針 **食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が食に関する体験活動等を通じて自然の恩恵の上に成り立ち、農林漁業者をはじめとする食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深める**ことにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組である。（略）	

名称	学校給食実施基準
策定年月	施行：平成 21 年3月　最終改正：令和3年2月

（学校給食の実施の対象）
第一条 （略）当該学校に在学する**すべての児童又は生徒に対し実施**されるものとする。
（児童生徒の個別の健康状態への配慮）
第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

名称	学校給食衛生管理基準
策定年月	施行：平成 21 年3月

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 （略）
（1）学校給食施設
①共通事項
一 学校給食施設は、（略）**食数に適した広さ**とすること。（略）
二 学校給食施設は、（略）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（略）に部屋単位で区分**すること。（略）
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。
（2）学校給食設備
①共通事項
四 **共同調理場においては、調理した食品を調理後 2 時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保**すること。
（3）学校給食施設及び設備の衛生管理
三 **調理場は、換気を行い、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つよう努めること**。（略）
第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準
1（略）
（4）調理過程
④食品の適切な温度管理等
五 **調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に給食できるよう努めること**。（略）

名称	大量調理施設衛生管理マニュアル
策定年月	施行：平成9年3月　最終改正：平成 29 年6月

I 趣旨
本マニュアルは、**集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項**として、
① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。
等を示したものである。

名称	学校給食における食物アレルギー対応指針
策定年月	策定：平成 27 年3月

はじめに
（略）本指針は、最終報告で示された考え方を踏まえ、各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、**学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進する**ことを目的として作成したものです。

2.1.3 県の関連計画

県の関連計画では、地元食材の活用や食文化の継承が位置付けられています。以下に関連する内容を抜粋して示します。

名称	第4次岐阜県教育振興基本計画 令和６年度～10年度
策定年月	令和６年３月

17 健康教育と食育の推進

取組の方向性

児童生徒が食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を活用しつつ、**学校の教育活動全体を通じて行われる食育、家庭や地域と連携した食育の取組を一層推進**します。

名称	第4次岐阜県食育推進基本計画 ～未来へつなぐ清流の国ぎふの食育～
策定年月	令和６年３月

5 地産地消の促進

取り組むべき施策

（1）学校給食における県産食材の利用促進

学校給食における地場産物の活用は地産地消の有効な手段であり、地場産物や国産食材についての理解を深める絶好の機会でもあると同時に、地域の関係者の協力の下、未来を担うこどもたちが持続可能な食生活を実践することにもつながるため、学校給食における県産食材の普及・定着等の取組みを推進します。

また、その実現のため、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築します。

（p51,52 より引用）

6 食文化の継承のための支援

取り組むべき施策

（2）学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

伝統的な食文化について、こどもが早い段階から興味・関心を持てるよう、**学校給食を始めとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ**ことで地域の食文化を育んできた人々の知恵や工夫などに気付き、**郷土の恵みに感謝する心を育む取組みを推進**します。

また、学校給食を食に関する指導の「生きた教材」とし、食品の組み合わせや栄養的なバランスに優れた学校給食の献立を手本とした「日本型食生活」が実践できるよう取り組みます。

（p55 より引用）

名称	ぎふ農業活性化基本計画 ～「楽しい農業・儲かる農業の実現」に向けて～（令和８～12年度）
策定年月	令和８年３月

〈基本方針3〉

新たな流通ルートの開拓、販路拡大

主な取組

＜生産者等の創意工夫を生かした販売力強化＞

学校給食において地元農産物等の使用を促進するため、県産農畜水産物を活用する取組を支援するほか、学校給食と生産者をつなぐコーディネーターを設置し、各地域が抱える課題の解決を図ります。

（p50 より引用）

2.1.4 本市の関連計画

本市の関連計画では学校給食調理場の整備や食育の推進などに関する方針が位置づけられています。以下に関連する内容を抜粋して示します。

名称	各務原市公共施設等総合管理計画 【令和3年度改訂版】
策定年月	平成 29 年 3 月策定 （令和4年3月改訂）

第4章 公共施設等マネジメント基本方針

4 施設類別に応じた基本方針

（1）公共建築物

〇学校教育系施設

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。

（p38 より引用）

名称	各務原市学校建替基本方針
策定年月	令和7年3月

第4章 各務原市学校建替基本方針

（3）学校給食調理場の基本方針

- **安全・安心な給食の提供が可能な施設を整備します。**
- **経済性・効率性に優れた運営が可能な施設を整備します。**
- **各学校の給食調理場は給食センターへ集約化の方向性とします。**
- **食育の推進を図ることができる施設を検討します。**

基本方針の趣旨

〇学校給食衛生管理基準を満たす環境を整備します。特に、食品の選定、検収、保管、下処理、 調理工程、配送、洗浄等の各工程を HACCP の考え方に基づく衛生管理が可能な施設とします。

〇食物アレルギー対応調理室を設ける等、食物アレルギーに対応した給食の提供を図れる施設となるよう配慮します。

〇適切な換気・空調設備を整備します。

〇施設が敷地周辺へおよぼす影響を軽減できる施設を整備します。

〇給食センター方式への集約化の方向とし、自校調理方式の良さを継承する観点に留意しながら検討します。

〇見学スペース等を配置するなどして、給食を教材として活用しやすい環境整備を検討します。

（p4-18 より引用）

名称	第5次かかみがはら元気プラン 21 各務原市健康増進計画・食育推進計画 令和8年度～令和 17 年度
策定年月	令和8年3月

第4章 施策の展開

1 健康づくりのための生活習慣の改善

取組指針

適正な栄養摂取と食環境づくりを推進し、健康寿命を延伸します

（1）食生活・栄養・食育 【食育推進計画】

市の取り組み

・乳幼児期から学童期に至るまでの成長、発育に合わせた食育の取り組みを推進します。

・こどもが栄養や食事に関する正しい知識を身に付けられる食育の取り組みや、こどもの健康と成長を支えられるよう食事と栄養について保護者が学べる機会を拡充します。

・**学校給食において、地場産物の使用を推進**します。

（p54 より引用）

2.2 学校給食の現状

2.2.1 学校給食調理の概要

（ア）学校分布図

本市では、学校給食センター及び自校給食調理場において学校給食を提供しており、その状況は以下の表と図のとおりです。

また、現在の学校給食センターから全ての配送対象校に対し、調理後2時間以内の喫食に対応しています。

表：学校給食の提供状況 （令和8年5月時点）

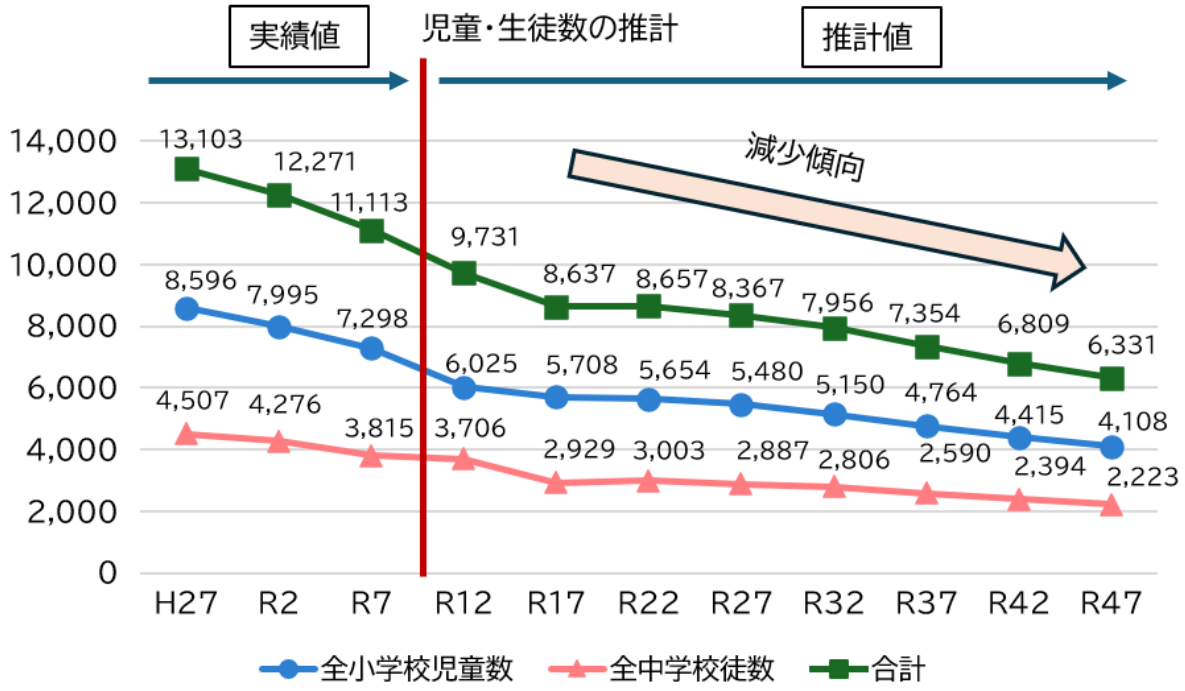
区分	提供校数	提供校	
学校給食センター	13 校	小学校	那加第一、那加第三、尾崎、稲羽東、鵜沼第二、緑苑、陵南、各務、蘇原第一、蘇原第二、中央
		中学校	稲羽、中央
自校給食調理場	13 校	小学校	那加第二、稲羽西、鵜沼第一、鵜沼第三、八木山
		中学校	那加、桜丘、鵜沼、緑陽、蘇原
		川島共同調理場（川島小・川島中）	
		かかみがはら支援学校	



図：学校給食センターの配送先と自校給食調理場 分布図

（イ）児童・生徒数の推計

本市の児童生徒数は、令和7年から令和17年にかけて、約 2,500 人減少する推計です。その後も減少が続き、令和47年までには、令和7年と比べて約 5,000 人（約4割）減少する見込みです。



図：児童生徒数の推計

（参考：「各務原市学校適正規模・適正配置等に関する基本計画（改定版）」（各務原市）を基に作成）

2.2.2給食調理施設の概要

（ア）施設の状況

(a)施設の概要

本市では、学校給食センター1施設から 13 校に給食を提供しているほか、自校給食調理場を 12 施設保有しています。このうち、自校給食調理場を持つ小中学校の多くは築 40 年以上が経過しており、今後、計画的な施設改修等を検討する時期を迎えています。

表：学校給食センターと自校給食調理場の概要 （令和8年5月時点）

施設名/学校名	校舎竣工年※2（年）	調理場整備年（年）	経過年数（年）	構造※3	延床面積・調理場面積（㎡）	提供食数（食/日）
共同調理場						
学校給食センター	—	H19	18	S	2,867	5,785※4
自校給食調理場						
那加第二小学校	S45	S56	45	RC	197	498
稲羽西小学校	S40	S56	45	RC	178	313
鵜沼第一小学校	S47	S55	46	RC	186	613
鵜沼第三小学校	S49	S52	49	RC	175	632
八木山小学校	S52	S54	47	RC	182	158
那加中学校	S36	S55	46	RC	229	643
桜丘中学校	S61	S61	40	RC	246	339
鵜沼中学校	S37	S56	45	RC	215	526
緑陽中学校	S53	S53	48	RC	185	365
蘇原中学校	S42	S42	59	RC	210	680
川島共同調理場※1	—	H13	24	S	716	1,174
かかみがはら支援学校	R6	R6	1	RC	305	301

※1 川島共同調理場は、2校分の共同調理だが配送を行っていないため、自校給食調理場に分類
※2 各学校における最も古い施設の竣工年を記載
※3 施設の構造を示す（鉄骨造：S、鉄筋コンクリート造：RC）
※4 調理能力 6,000 食/日

(b)学校給食センターの改修の必要性と実現性

学校給食センターは、空調設備や配管、屋上防水などの改修が今後必要となる一方、これらの工事は学校の夏季休業期間のみで完了することが困難な状況です。

表：学校給食センターの機器等の耐用年数及び実工事期間の目安

種別	耐用年数※	機器名等	実工事期間	改修の実現性
空調機器	15 年	ガスヒートポンプエアコン等	**5か月程度**	配管類の更新は天井の解体・復旧を伴うため、夏季休業期間のみで完了することは困難である。
給排水衛生	25 年	給水配管・排水配管等	**6か月程度**	
蒸気配管	20～25年	往管、還管、ドレン管	**6か月程度**	
内装	20 年	天井・床・壁	**6か月程度**	厨房内の施工のため、工事期間中は給食提供が停止する。また、老朽化の状況により長期化する可能性がある。
屋上防水	15 年	—	**6か月程度**	改修中に冷凍機を停止させる可能性があるため、工事期間中は給食提供が停止する。
屋根塗装	10 年	—		改修中に臭いや粉塵が発生するため、給食提供期間の実施は異物混入等のリスクがある。
外壁	15 年	—		

（参考：設備業者からのヒアリングを基に作成）

※ 耐用年数とは、安全かつ支障なく使用できると想定される期間のことであり、使用できなくなる年数を指すものではありません。

（イ）延床面積・調理場面積の状況

安全で衛生的な給食を調理するためには、調理能力に応じた適切な広さの調理場が必要です。学校給食センターや自校給食調理場に必要となる延べ床面積の目安は以下のとおりです。

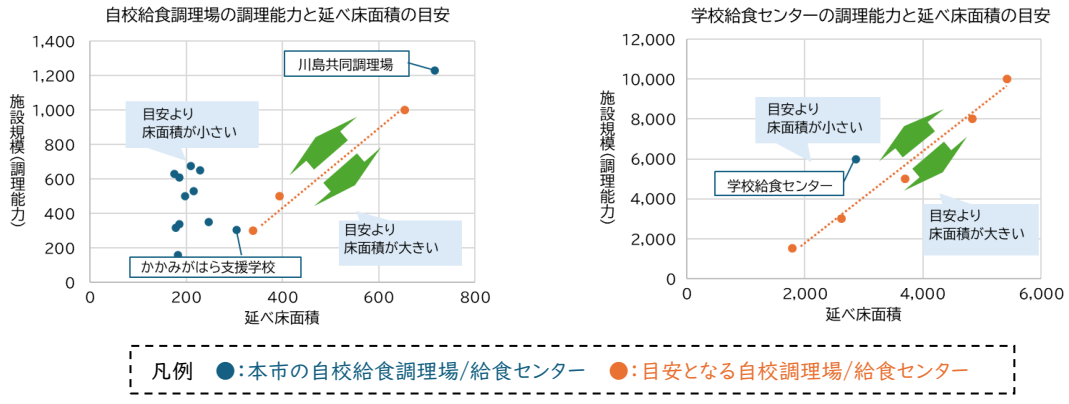
表：目安となる施設規模と延べ床面積

	施設規模	延べ床面積		施設規模	延べ床面積
自校給食調理場（炊飯機能あり）	300 食	339 ㎡	**学校給食センター（炊飯機能あり）**	1,500 食	1,801 ㎡
	500 食	394 ㎡		3,000 食	2,626 ㎡
	1,000 食	654 ㎡		5,000 食	3,701 ㎡
				8,000 食	4,849 ㎡

（参考：「学校給食施設計画の手引き」（美味しい学校給食施設研究委員会）を基に作成）

本市の自校給食調理場について、「学校給食施設計画の手引き」に示される施設規模ごとの面積の目安と比較すると、多くの施設で調理能力に対する調理場面積が下回っています。また、学校給食センターについても、5,000 食規模の施設の目安と比較して延べ床面積が約 1,000 ㎡小さい状況となっています。

一方で、本市の施設は炊飯機能を備えていないなど、「学校給食施設計画の手引き」が想定する条件とは異なるため、単純な比較はできないものの、限られた面積の中で動線の工夫や機器配置の最適化を図りながら、安全で衛生的な給食を提供しています。



図：施設規模（調理能力）と延べ床面積の目安

2.2.3 学校給食衛生管理基準への対応状況

「学校給食衛生管理基準」では、食中毒の予防や調理中の汚染を防ぐため、調理室の区分、衛生的な作業環境、温度管理、提供時間などについて具体的な考え方が示されています。

本方針では、衛生管理の観点において特に重要となる項目として、(a)汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、(b)ドライシステムの導入、(c)温度及び湿度の管理、(d)調理後2時間喫食への対応について、施設設備及び運用の観点から状況を整理します。

(a)汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

学校給食センター及び川島共同調理場、かかみがはら支援学校は、部屋単位で区域区分されています。一方で、自校給食調理場の多くは、部屋単位で区域区分されていない現状ですが、運用により作業区域を区分し、学校給食衛生管理基準に沿って運用しています。

(b)ドライシステムの導入

学校給食センター及び川島共同調理場、かかみがはら支援学校は、ドライシステムを前提として整備された施設です。一方で、自校給食調理場の多くは、ドライシステムを導入した施設ではありませんが、ドライ運用を図り学校給食衛生管理基準に沿って運用しています。

(c)温度及び湿度の管理

全施設、空調等を備えていますが、施設の老朽化や外気温の上昇等により、学校給食衛生管理基準に示す基準（温度：25℃以下　湿度：80%以下）への対応には課題があります。

(d)調理後2時間喫食への対応

全施設、調理後2時間以内の喫食に対応しているため、学校給食衛生管理基準に対応しています。

表：汚染・非汚染作業区域の区分とドライシステムの導入の状況　　（令和8年5月時点）

		(a) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	(b) ドライシステムの導入
学校給食センター		基準どおり	導入済み
自校給食調理場	那加第二小・稲羽西小 鵜沼第一小・鵜沼第三小 八木山小・那加中・桜丘中 鵜沼中・緑陽中・蘇原中	運用で対応	運用で対応
	川島共同調理場	基準どおり	導入済み
	かかみがはら支援	基準どおり	導入済み

（参考　学校給食衛生管理基準への対応状況の考え方）

（a）「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」について

学校給食衛生管理基準では、二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質の混入など）防止の観点から、調理場を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」に部屋単位で区分することが求められています。

汚染作業区域では、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を扱い、非汚染作業区域では、調理後の食品等を扱う清潔な環境が求められます。

（b）「ドライシステムの導入」について

学校給食衛生管理基準では、調理場内の衛生環境の向上及び二次汚染防止の観点から、床を乾いた状態に保つドライシステムの導入に努めることが示されています。

これにより、床からの跳ね水による汚染を防止するとともに、湿度の低減により細菌の増殖を抑制するなど、衛生環境の向上につながります。

（c）「温度及び湿度の管理」について

学校給食衛生管理基準では、食品を取り扱う区域について、温度及び湿度を適切に管理できる空調設備等を備えた構造とすることが求められています。

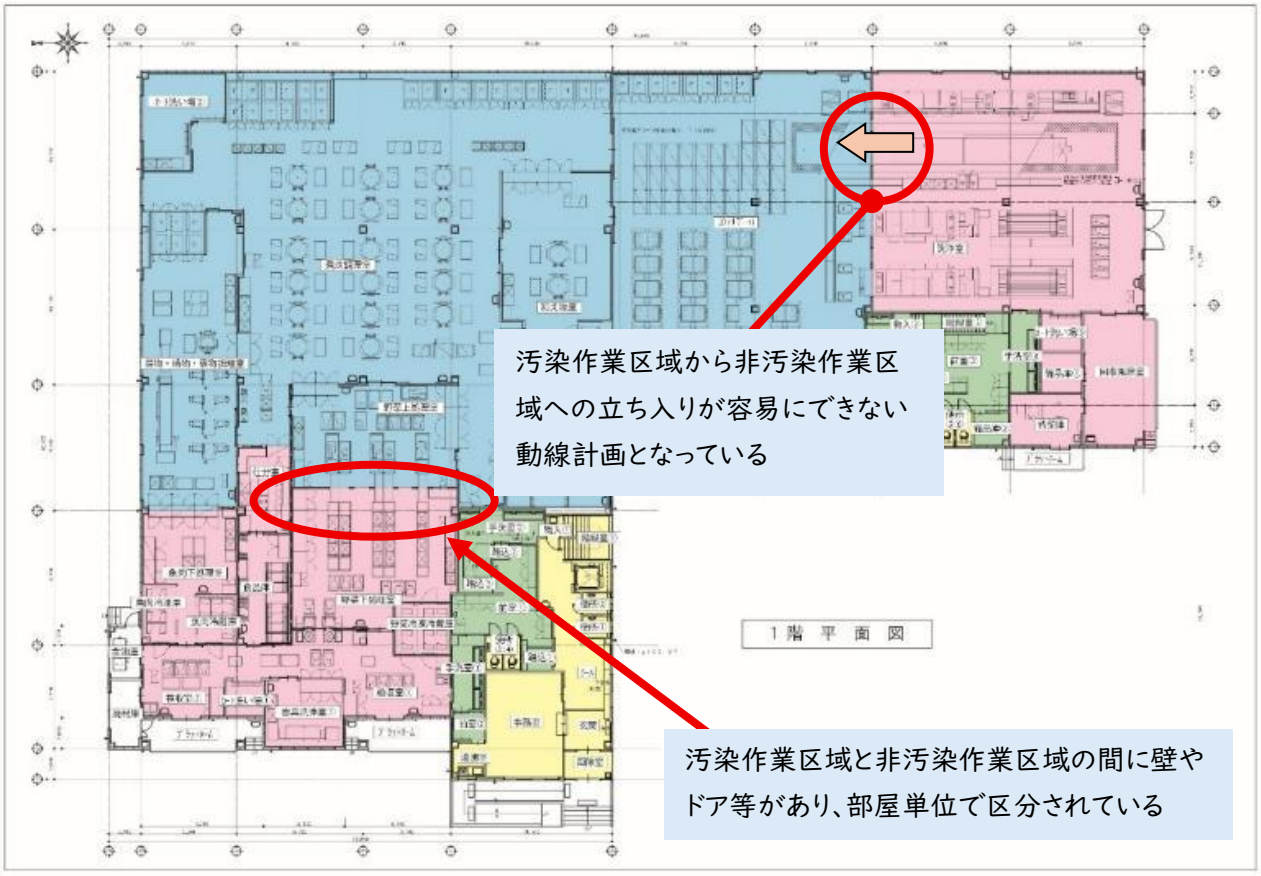
高温多湿の環境は細菌の増殖を促進するなど、衛生管理上リスクを高めることから、作業中の発生熱や湿気を速やかに排除し、適切な作業環境を確保する必要があります。

（d）「調理後2時間喫食への対応」について

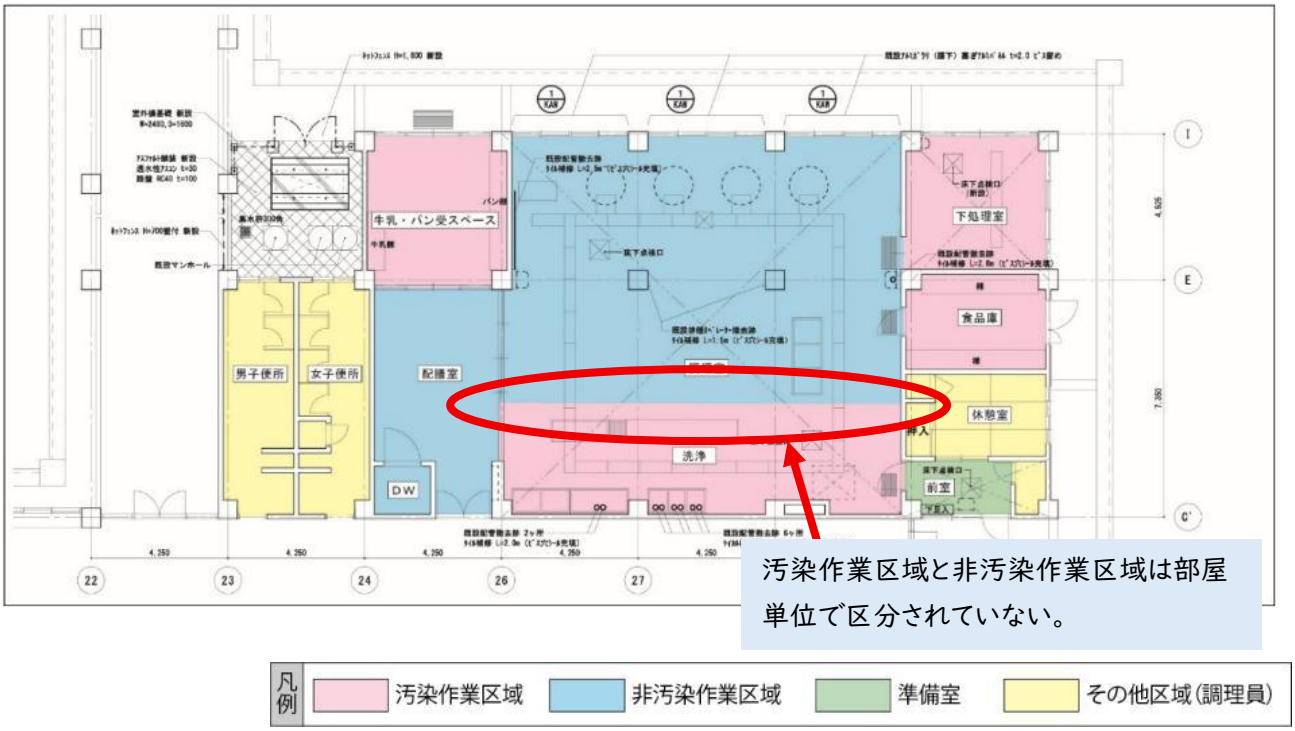
学校給食衛生管理基準では、調理後の食品について、適切な温度管理のもと、調理後2時間以内に喫食できるようにすることが求められています。これは、時間の経過に伴う細菌の増殖を防止する観点等から重要とされています。

（参考）「学校給食センター」と「桜丘中学校調理場」の汚染・非汚染作業区域の区分

【学校給食センター】



【桜丘中学校】



図：「学校給食センター」及び「桜丘中学校調理場」の作業区域の区分

2.2.4 食物アレルギー対応食の状況

（ア）学校給食における食物アレルギー対応の大原則

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）において以下のように示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

●食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、安全性を最優先とする。
●食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
●「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
●安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
●学校及び調理場※1の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
●教育委員会等※2は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

（イ）食物アレルギーの考え方

(a)食物アレルギーへの対応方法

同指針において、学校給食における食物アレルギーへの対応方法をレベル1からレベル4の対応レベルで設定しています。

表：学校給食における食物アレルギーへの対応方法

段階	対応方法	
レベル 1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。
レベル 2	一部弁当対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。
	完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル 3	除去食対応	調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。
レベル 4	代替食対応	除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

(b)特定原材料等について

食物アレルギーの原因となる食品のうち、発症数や重篤度の観点から注意喚起の必要性が高いものである「特定原材料」、症例数や重篤な症状を呈する者の数が特定原材料に比べると少ないものとして「特定原材料に準ずるもの」が消費者庁により整理されています。

表：特定原材料等

区分	特定原材料等の名称
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフ ルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

（参考：「食物アレルギー表示に関する情報」（消費者庁）を基に作成）

なお本市においては、特定原材料のうち、「カシューナッツ、くるみ、そば、落花生」を給食で提供しないこととしており、自校給食調理場を中心に除去食対応を実施しています。

表：本市が提供していない特定原材料

区分	特定原材料等の名称
本市が提供していない特定原材料	カシューナッツ、くるみ、そば、落花生

（ウ）食物アレルギー等で配慮が必要な児童生徒について

令和8年5月時点で、食物アレルギー等により給食での配慮が必要な児童生徒は529人であり、このうち173人がレベル2（弁当対応※1）、20人がレベル3（除去食対応）となっています。

表：食物アレルギー等で給食での配慮が必要な児童生徒の状況 （令和8年5月時点）

全児童生徒数	食物アレルギー等で配慮が必要な児童生徒数			
		うちレベル2（弁当対応※1）の児童生徒数	うちレベル3（除去食対応）の児童生徒数	その他※2の対応のみの児童生徒数
10,953 人	529 人	173 人	20 人	336人

※1 弁当対応とは、「一部弁当対応」及び「完全弁当対応」のことを指します。
なお、弁当対応の児童生徒数には、宗教上の理由等、食物アレルギーを理由としない児童生徒も含みます。

※2 レベル1（詳細な献立表対応）及び一部除去（牛乳停止等）を指します。

2.2.5 食育活動の実施状況

本市の食育の取組としては、学校ごとに「食に関する指導の年間計画」を作成し、計画に基づき献立の作成、栄養教諭等による食育の授業や給食だよりによる食に関する情報提供などを行っています。

① 食に関する指導の年間計画（令和8年度那加中学校※一部抜粋）

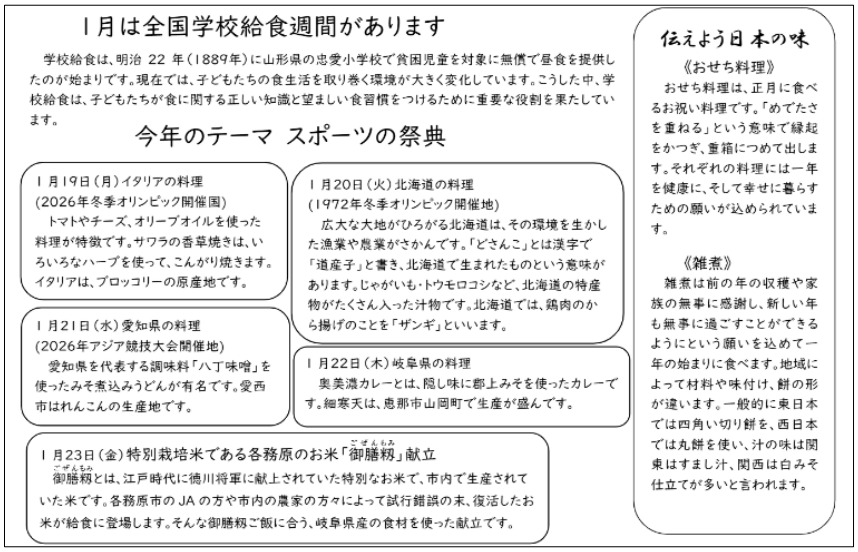
月ごとに食に関する目標を設定し、行事食や旬の食材、地場産物等について整理しています。

表：食に関する指導の年間計画の一例

	4月	5月	6月
月目標	正しい食事の仕方を身に付けよう	衛生的で正しい配膳を行おう	よく噛んで食べよう
食文化の伝承	―	こどもの日献立・八十八夜	―
行事食	入学進級祝献立	―	カミカミ献立・各務原人参の献立
その他	―	鵜飼開き	平和の日献立
旬の食材	きぬさや・新じゃがいも・山菜・きびなご・海藻	筍・インゲン・グリンピース・新ごぼう・玉ねぎ・アメリカンチェリー・鰹・鮎・鯵	シソ・じゃがいも・アスパラ・すいか・鯵・いわし・さくらんぼ
地場産物	キャベツ・きゅうり・小松菜・大根・玉ねぎ・ほうれん草・ネギ・もやし	人参・小松菜・もやし・キャベツ・大根・ほうれん草・チンゲンサイ・きゅうり・もやし	人参・とうもろこし・きゅうり・小松菜・大根・十六ささげ・トマト・ほうれん草・なす・アユ・もやし

② 給食だよりによる情報提供（令和8年1月の給食だより）

月ごとの献立に合わせ、食材、栄養及び地域の食文化に関する情報を提供しています。



1月は全国学校給食週間があります

学校給食は、明治 22 年（1889年）に山形県の忠愛小学校で貧困児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。現在では、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化しています。こうした中、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣をつけるために重要な役割を果たしています。

今年のテーマ スポーツの祭典

1月19日（月）イタリアの料理
(2026年冬季オリンピック開催国)
トマトやチーズ、オリーブオイルを使った料理が特徴です。サワラの香草焼きは、いろいろなハーブを使って、こんがり焼きます。イタリアは、ブロッコリーの原産地です。

1月20日（火）北海道の料理
(1972年冬季オリンピック開催地)
広大な大地がひろがる北海道は、その環境を生かした漁業や農業がさかんです。「どさんこ」とは漢字で「道産子」と書き、北海道で生まれたものという意味があります。じゃがいも・トウモロコシなど、北海道の特産物がたくさん入った汁物です。北海道では、鶏肉のから揚げのことを「ザンギ」といいます。

1月21日（水）愛知県の料理
(2026年アジア競技大会開催地)
愛知県を代表する調味料「八丁味噌」を使ったみそ煮込みうどんが有名です。愛西市はれんこんの生産地です。

1月22日（木）岐阜県の料理
美美濃カレーとは、隠し味に郡上みそを使ったカレーです。細寒天は、恵那市山岡町で生産が盛んです。

1月23日（金）特別栽培米である各務原のお米「御膳籾（ごぜんもみ）」献立
御膳籾（ごぜんもみ）とは、江戸時代に徳川将軍に献上されていた特別なお米で、市内で生産されていた米です。各務原市の JA の方や市内の農家の方々によって試行錯誤の末、復活したお米が給食に登場します。そんな御膳籾ご飯に合う、岐阜県産の食材を使った献立です。

伝えよう日本の味

《おせち料理》
おせち料理は、正月に食べるお祝い料理です。「めでたさを重ねる」という意味で縁起をかつぎ、重箱につめて出します。それぞれの料理には一年を健康に、そして幸せに暮らすための願いが込められています。

《雑煮》
雑煮は前の年の収穫や家族の無事に感謝し、新しい年も無事に過ごすことができるようにという願いを込めて一年の始まりに食べます。地域によって材料や味付け、餅の形が違います。一般的に東日本では四角い切り餅を、西日本では丸餅を使い、汁の味は関東はすまし汁、関西は白みそ仕立てが多いと言われます。

図：給食だよりによる情報提供の一例

③ 栄養教諭等による食育指導

小学校においては年に1～2回程度、各校の栄養教諭等が特別活動や総合的な学習の時間を活用して、児童への指導を行っています。また、児童会・生徒会活動の一環として、調理員への感謝を伝える活動なども行っています。

④ 特色のある献立

本市の郷土料理や地場産物を取り入れた献立に加え、海外や日本各地の食事も提供しています。



【金魚飯（きんぎょめし）】
人参の生産が盛んな本市に伝わる郷土料理で、人参と椎茸、油揚げなどの入れた炊き込みご飯です。炊き込みご飯の中の人参が金魚のように見えることから「金魚飯」と呼ばれています。本市の郷土料理として学校給食で提供しています。



【御膳籾（ごぜんもみ）】
御膳籾とは、江戸時代に徳川将軍に献上されていた特別なお米です。当時の史料を参考に、JA や生産者などの連携によって生産された特別栽培米規格のハツシモを学校給食として提供しています。

図：市の郷土料理や地場産物を使用した献立の一例



【給食週間・イタリアの料理】
コッペパン
ミネストローネ
サワラの香草焼き
野菜サラダ



【給食週間・北海道の料理】
麦ごはん
どさんこ汁
ザンギ（鶏肉のから揚げ）
キャベツの塩昆布あえ
ヨーグルト

図：海外や日本の各地方の献立の一例

2.2.6 その他給食施設に求められる機能

（ア）防災

「各務原市地域防災計画 《一般対策計画（第7版）》」においては、学校給食センター及び各学校給食調理施設は、災害時に炊き出しによる応急食品供給の拠点として活用することが想定されています。

名称	各務原市地域防災計画 《一般対策計画（第7版）》
策定年月	令和8年2月

第16節 食料供給活動
3 実施内容
（3） 市民への食品提供の実施
イ 炊き出し方式による応急食品の供給

学校給食センター・各学校給食調理施設の利用が可能な場合で、災対教育部長が認めた場合は炊き出し方式によることができる。その場合、災対産業活力部は、米穀・副食用食材・調味料・燃料その他の供給を行い、炊き出し業務は、災対教育部が、学校教職員（県が任命権限をもつ者）、日赤奉仕団、自主防災組織、その他の防災ボランティアの協力を得て行う。なお災対産業活力部長がその必要があると認めた場合は、民間給食業者・外食レストランチェーン業者等に炊き出し業務を委託することができる。

（p331 より引用）

（イ）環境

「第 2 次各務原市環境基本計画」及び「第 4 次各務原市地球温暖化対策地域推進計画」において、学校給食での使用済み食用油のリサイクルや輸送等に伴う温室効果ガスの削減などに取り組むこととしています。

名称	第 2 次各務原市環境基本計画
策定年月	平成30年3月

第5章 第2次各務原市環境基本計画
方針A 環境を考え行動する人づくり
A1 子どもが環境について学べる機会をつくろう
【行政の取組】地元農産物の学校給食への活用など、学校での食育を推進します。 （p37 より引用）
方針B 資源を大切に暮らすまちづくり
B3 資源のリサイクルを促進しよう（リサイクル）
【行政の取組】学校給食の使用済み食用油のリサイクルに努めます。 （p45-46 より引用）

名称	第 4 次各務原市地球温暖化対策地域推進計画
策定年月	令和6年3月

第5章 施策の展開
行動2 脱炭素型の事業活動の促進
［市の行動及び事業者に対する行動促進策］（2）市の率先行動

取組内容	具体的取組
電力消費量の削減	公共施設等の照明を LED 化し、消費電力の削減に努めます。

行動3 資源循環の促進
［市の行動及び事業者に対する行動促進策］（2）資源の有効活用の促進

取組内容	具体的取組
学校給食資材のリサイクル	学校給食の使用済み食用油のリサイクルを推進します。

行動4 脱炭素型の交通利用の促進
［市の行動及び事業者に対する行動促進策］（2）車から排出される温室効果ガスの削減

取組内容	具体的取組
地産地消を通じた輸送に伴う温室効果ガスの低減	地元農産物の学校給食や事業所などへの活用を推進します。 長距離輸送による二酸化炭素排出を削減します。

（p37−43より引用）

2.3 学校給食の課題

本市では、安全・安心な学校給食の提供を基本として給食調理場を運営しています。一方、多くの自校給食調理場で老朽化が進んでいるほか、施設や設備の面では学校給食衛生管理基準への対応が十分でなく、運用上の工夫により衛生管理を行っている施設があります。また、学校給食センターにおいても、今後の改修時期を迎えることから、改修期間中の給食提供の継続が課題となっています。

こうした施設や設備の課題に加え、食物アレルギー対応や食育機能の維持・充実、災害時の対応や環境負荷の低減など、学校給食調理場に求められる機能についても検討する必要があります。

さらに、今後の児童生徒数の減少を踏まえ、将来の提供食数に応じた適切な施設規模や給食提供体制を検討することが求められます。

これらの現状を踏まえ、本市の学校給食における主な課題を以下に整理します。

表：学校給食の課題

項目	現状	課題
Ⅰ.施設や設備の老朽化	・多くの自校調理場が築 40 年を経過しています。 ・学校給食センターにおいても、今後改修の時期を迎えます。	**計画的な施設更新と持続可能な提供体制の確保** ・施設の改修時期を踏まえ、計画的な施設更新を検討する必要があります。 ・学校給食センターの改修期間中における給食提供方法を検討する必要があります。
Ⅱ.衛生管理基準への対応	・施設ごとに整備状況は異なりますが、運用の工夫により対応しています。	**安定した衛生管理体制の確保** ・今後もすべての施設において、一定水準の衛生管理を維持できる環境整備が必要です。 ・施設更新に合わせ、より効率的な衛生管理体制を確保できる体制を検討する必要があります。
Ⅲ.食物アレルギーへの対応	・詳細な献立表対応や一部弁当対応を基本とし、一部の調理場では除去食の提供を行っています。	**食物アレルギー対応体制の充実** ・食物アレルギーを有する児童生徒も安心して給食を利用できるよう、対応体制の充実について検討する必要があります。 ・将来にわたり安定したアレルギー対応ができる体制づくりを検討する必要があります。
Ⅳ.食育の推進	・栄養教諭等による授業や献立表を活用した情報発信など、学校給食を通じた食育に取り組んでいます。 ・調理場見学や給食時間を活用した食育活動を実施しています。	**食育機能の維持・充実** ・今後も学校給食を活用した食育の機会を継続していく必要があります。 ・食育機能の維持・充実を考慮した施設整備を検討する必要があります。
Ⅴ.災害時の対応	・学校給食調理場（学校給食施設）は、地域防災計画において応急食品供給拠点として想定されています。 ・災害時には炊き出し等の役割を担うことが期待されています。	**災害時対応機能の維持・確保** ・災害時にも円滑な対応が行えるよう、防災機能を考慮した施設整備を検討する必要があります。 ・平常時だけでなく、非常時の活用も見据えた施設運営を検討する必要があります。
Ⅵ.環境負荷の低減	・食用油のリサイクルを実施しています。	**廃棄物の資源化及び省エネルギー化のさらなる推進** ・食用油のリサイクルは今後も推進が必要となります。 ・本市の給食調理に係る施設の LED 化は今後も推進していく必要があります。
Ⅶ.提供食数の設定	・児童生徒数は、約 10 年後には 2 割以上、約 40 年後には 4 割以上減少する見込みです。	**最適な施設規模の設定** ・将来の提供食数を踏まえ、適切な調理能力及び施設規模を検討する必要があります。

第3章 学校給食調理場のあり方検討

3.1 検討すべき事項と方向性

「2.3 学校給食の課題」を受けて、学校給食調理場のあり方について検討すべき事項を整理し、学校給食センター整備の方向性を以下のとおり定めます。

学校給食の課題
- Ⅰ.施設や設備の老朽化
- Ⅱ.衛生管理基準への対応
- Ⅲ.食物アレルギーへの対応
- Ⅳ.食育の推進
- Ⅴ.災害時の対応
- Ⅵ.環境負荷の低減
- Ⅶ.提供食数の設定

検討すべき方向性
1. 共同調理場方式を基本とした安全・安心な給食提供体制を構築する
2. 新センターと既存センターによる２センター体制を基本に整備を進める
3. ４つの候補エリアを基本に、具体的な建設候補地を今後検討する
4. 安全・安心、食育、防災等の必要機能を備えたセンターを整備する

表：検討すべき事項と方向性

課題	検討事項	方向性
Ⅰ Ⅱ Ⅶ	1.提供方式 (3.3)	**共同調理場方式を基本とした安全・安心な給食提供体制を構築する** 将来の給食提供食数や調理員の確保、衛生・品質管理等を踏まえ、自校給食調理場を共同調理場に集約し、安全・安心な給食を安定して提供できる体制の構築を目指します。
Ⅰ Ⅱ Ⅶ	2.施設規模 (3.4)	**新センターと既存センターによる２センター体制を基本に整備を進める** 既存学校給食センターを改修し、継続利用するとともに、新たな学校給食センターを整備し、2センター体制を基本として、自校給食調理場の老朽化への対応及び運営の効率化等を図ります。
Ⅰ Ⅱ Ⅶ	3.建設候補地 (3.5)	**４つの候補エリアを基本に、具体的な建設候補地を今後検討する** 配送条件、事業実現性、周辺環境等を踏まえて抽出したA～Dの４つの候補エリアを基本とし、必要な敷地面積や法規制、土地条件等を確認しながら、具体的な建設候補地を今後検討します。
Ⅲ Ⅳ Ⅴ Ⅵ	4.必要機能 (3.6)	**安全・安心、食育、防災等の必要機能を備えたセンターを整備する** 新たな学校給食センターには、給食調理機能に加え、食物アレルギー対応をはじめとした安全な給食提供体制の構築、食育機能の充実、災害時の活用を見据えた防災機能の付与、環境への配慮及びその他の必要機能の整備を目指します。

3.2 提供食数の設定

3.2.1 児童生徒数の推移

学校給食センターや自校給食調理場の更新時期を踏まえ、児童生徒数や教職員数などを整理し、将来必要となる給食の提供食数を推計します。

提供食数の設定にあたっては、既存学校給食センターや自校給食調理場の改修等が必要になる時期を見据え、令和 9 年度から令和 18 年度までの 10 年間を対象とします。

表：10 年後までの児童生徒数の推計（令和8年5月1日時点）　（人）

	実績値※1		推計値※2									
	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
小学校児童数	7,298	7,067	6,776	6,526	6,275	6,025	5,962	5,898	5,835	5,771	5,708	5,697
中学校生徒数	3,815	3,697	3,845	3,798	3,752	3,706	3,551	3,395	3,240	3,084	2,929	2,944
合計	11,113	10,764	10,621	10,324	10,027	9,731	9,513	9,293	9,075	8,855	8,637	8,641

※1：令和7･8年度の児童生徒数には、かかみがはら支援学校に通学している児童生徒数は含まない。

※2：令和 9～11 年度、令和 13～16 年度、令和 18 年度の児童生徒数は、各務原市学校適正規模･適正配置等に関する基本計画に示す令和 7･12･17･22 年度の児童生徒数から按分して算出。

3.2.2 教職員等の見込み

給食は、児童生徒だけでなく学校で勤務する教職員及び給食運営に従事する職員等（以下、教職員等）も利用するため、教職員等数を把握することは、提供する食数を見込む上で重要となります。

令和 8 年5月時点での教職員等数は、以下のとおりです。

なお、教職員等数については、将来の人数を正確に見通すことが難しいため、現時点の人数をもとに見込むこととします。

表：小中学校教職員及び調理従事者等数　（令和8年5月時点）　（人）

	学校給食センター	自校給食調理場	合計
教職員数	475	479	954
調理従事者数※	83	73	156
合計	558	552	1,110

※調理従事者数は給食提供対象人数のみ

3.2.3 提供食数の見込み

以上から、今後 10 年間の給食の1日当たりの提供食数は約 9,700 食～約 11,700 食程度で推移し、将来の給食提供食数は減少していくことが見込まれます。ただし、児童生徒の将来推計は、今後の人口動向により変動する可能性があります。このため、約 10,000 食を提供食数の基本とし、将来的な変動にも対応できる運用を考慮して、給食提供体制の検討を行います。

表：令和9年度から10年間の提供食数の見込み　（食/日）

	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
児童生徒	10,621	10,324	10,027	9,731	9,513	9,293	9,075	8,855	8,637	8,641
教職員等	1,110									
提供食数	11,731	11,434	11,137	10,841	10,623	10,403	10,185	9,965	9,747	9,751

3.3 提供方式の比較

3.3.1 提供方式の概要

学校給食の提供方式には、自校調理場方式と共同調理場方式があります。共同調理場方式には、複数校分を専用の共同調理場で調理する方式のほか、近隣校の調理場から別の学校に配送する親子方式があります。また、民間の調理施設で調理した給食を学校へ配送するデリバリー方式があります。

表：提供方式の概要

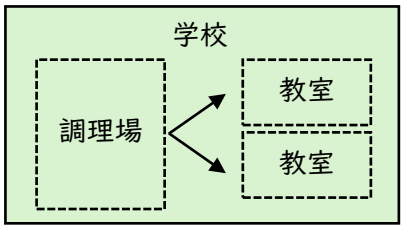
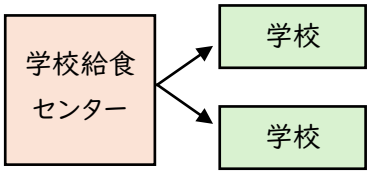
提供方式	概　要
自校調理場方式※	各学校の敷地内にある調理場で給食を作り、食缶に入れて配膳室から各教室へ運ぶ方式。
共同調理場方式	複数の学校分の給食を1か所の共同調理場でまとめて作り、食缶に入れて各学校へ配送する方式。
（親子方式）	近隣の学校にある調理場（親となる学校）で給食を作り、その給食を食缶に入れて別の学校（子となる学校）へ配送する方式。
デリバリー方式（スクールランチ方式）	民間の事業者が民間の調理施設で給食を作り、給食時間に合わせて学校へ配送する方式。

※川島共同調理場は、川島小・中へ提供しているが、搬出はないため自校調理場方式として分類されます。

3.3.2 提供方式の比較

現在、本市において実施されている「自校調理場方式」と「共同調理場方式」の特徴を比較します。

表：提供方式の比較（1/2）

比較項目	自校調理場方式	共同調理場方式
①方式の概要	各学校で給食を作る。 	1か所でまとめて作り各校へ配送する。 
②衛生管理	学校ごとに衛生管理を行う。	集中的な衛生管理を行いやすい。
③提供温度（温かさ・冷たさ）	作ってすぐ食べられるため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま食べられる。	保温・保冷対策により、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま食べられる。
④食物アレルギー対応	学校ごとの対応が可能となるが、食物アレルギー対応の専用室整備が困難な学校も多く、コンタミネーション※のリスクが残る。	専用設備等を整備することで安定した対応も可能となる。
⑤食育	調理の様子が身近で理解しやすい。	見学通路や展示スペースなどで、計画的に学べる。
⑥学校行事への対応	個別に対応しやすい。	大量調理のため対応するには事前の調整が必要となる。

※コンタミネーション：本来使用していないアレルギー物質が、作る過程で混ざってしまうこと。

表：提供方式の比較（2/2）

比較項目		自校調理場方式	共同調理場方式
⑦調理過程におけるリスク及び影響範囲	(a)異物混入・食中毒	給食提供における影響は、発生した学校に限定される。	給食提供における影響が対象校全体に及ぶ可能性がある。
	(b)機器・設備の不備	給食提供における影響は、発生した学校に限定される。	給食提供における影響が対象校全体に及ぶ可能性がある。
	(c)輸送	校内での移動のみのため、トラブルのリスクは低い。	配送車の故障、交通事故及び交通渋滞等による遅延や輸送困難な状況になるリスクがある。
	(d)人員	少人数で運営している場合が多いため、体調不良や怪我等により、突発的に人員が不足した場合の代替要員確保が困難である。	比較的大人数での運営となるので、突発的に人員が不足した場合の影響は低い。
⑧調理員の確保		学校ごとに、人材確保や代替要員確保が必要で負担となる。	まとめて配置でき、効率的である。
⑨改修時の敷地の確保		学校敷地内では十分な用地の確保が困難な場合がある。	制約はあるものの、必要な規模の敷地は確保しやすい。

3.3.3 児童生徒の意見

各提供方式で給食を提供している学校から対象校を抽出し、児童生徒に対してインタビュー形式の調査を実施しました。

対象校	・共同調理場方式（給食センター）4校（小学校2校・中学校2校） ・自校給食調理場方式4校（小学校1校・中学校3校）
実施方法	市職員2～4名によるインタビュー形式
実施期間	令和８年5月20日から令和８年6月1日
質問内容	学校給食に対する印象、調理方式による感じ方の違い、好きなメニュー等
主な意見の傾向	・提供方式に関わらず、「おいしい」「給食が好き」など、学校給食に対する肯定的な意見が多くみられた。また、栄養バランスが良いことを評価する意見があった。 ・調理場や調理員との距離感、献立や提供温度などに関して、さまざまな意見がみられた。 ・共同調理場方式の中学校の生徒からは、小学校の時と比べて給食に特に変化を感じないという意見がみられた。

3.3.4 提供方式の方向性

比較の結果、衛生管理、品質管理、食物アレルギー対応及び調理員の安定的な確保の面で優位性がある共同調理場方式を基本として、安全・安心な給食を安定して提供できる体制の構築を目指します。

	自校調理場方式	共同調理場方式
期待される効果	・学校行事等、学校ごとでの対応が可能となる。 ・調理過程のトラブル発生時において、影響範囲を最小限に抑えることができる。 ・調理場を身近に感じられることで、食育に強みがある。	・集中した衛生管理を行いやすく、安全性に優れている。 ・調理員をまとめて配置できるなど、運用する上で効率性に優れている。 ・制約はあるものの、必要な規模の敷地を確保しやすい。
懸念点	・衛生管理への対応、調理員の確保が学校ごとになる。 ・施設改修時に学校敷地内では十分な用地の確保が困難な場合がある。	・学校行事等、学校ごとの個別の対応には事前の調整が必要となる。 ・調理過程のトラブル発生時において、すべての配送先に影響を与える可能性がある。

3.4 施設規模の検討

3.4.1 施設規模を検討する前提条件

新たな学校給食センターは、供用開始後も長期間にわたり使用する施設となることから、将来の児童生徒数や給食提供食数の推移を見据え、施設規模を検討する必要があります。さらに、現在、本市内にある自校給食調理場や既存学校給食センターの改修の必要性も踏まえ、本市の給食提供体制のあり方も併せて検討します。

(ア) 児童生徒数から推計する将来の提供食数

「3.2.3 提供食数の見込み」を踏まえ、今後は本市全体でおおよそ 10,000 食を提供できる体制を想定して、施設規模の検討を行います。

(イ) 既存施設の利用

既存施設の経過年数や改修必要性を踏まえ、継続利用するか、廃止とするか検討する必要があります。

表：学校給食センターと自校給食調理場の概要（令和8年5月時点）

	学校名等	経過年数（年）	構造	提供食数（食）	改修の必要性の有無
共同調理場	学校給食センター	18	S	5,785 （調理能力 6,000 食）	有
自校給食調理場	川島共同調理場	24	S	1,174	有
	かかみがはら支援学校	1	RC	301	当面は必要なし
	その他自校給食調理場	40～59	RC	4,767 ※10校の合計	有

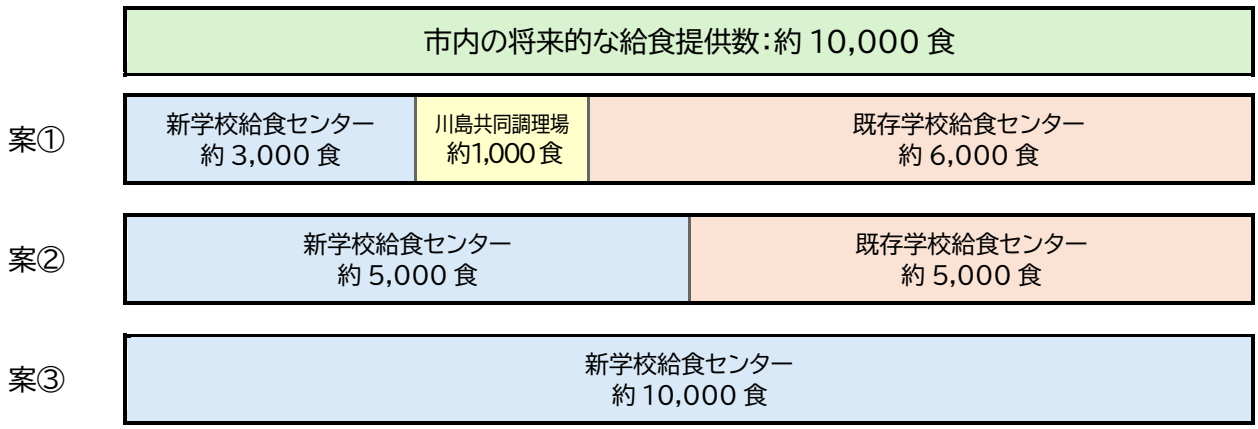
3.4.2 施設規模の比較設定

共同調理場方式を基本とし、既存学校給食センターの運用も踏まえ、新たな学校給食センターの施設規模について3案を設定しました。各案の特徴について比較・整理します。

表：施設規模検討の3案

案	案①	案②	案③
	自校給食の段階集約型	自校給食の一斉集約型	市内全給食施設集約型
	（段階集約型）	（2センター集約型）	（1センター集約型）
新センター	3,000 食	5,000 食	10,000 食
既存センター	改修・継続（6,000 食）	改修・継続（5,000 食）	廃止
自校給食調理場	段階的に集約	一斉に集約※	一斉に集約※

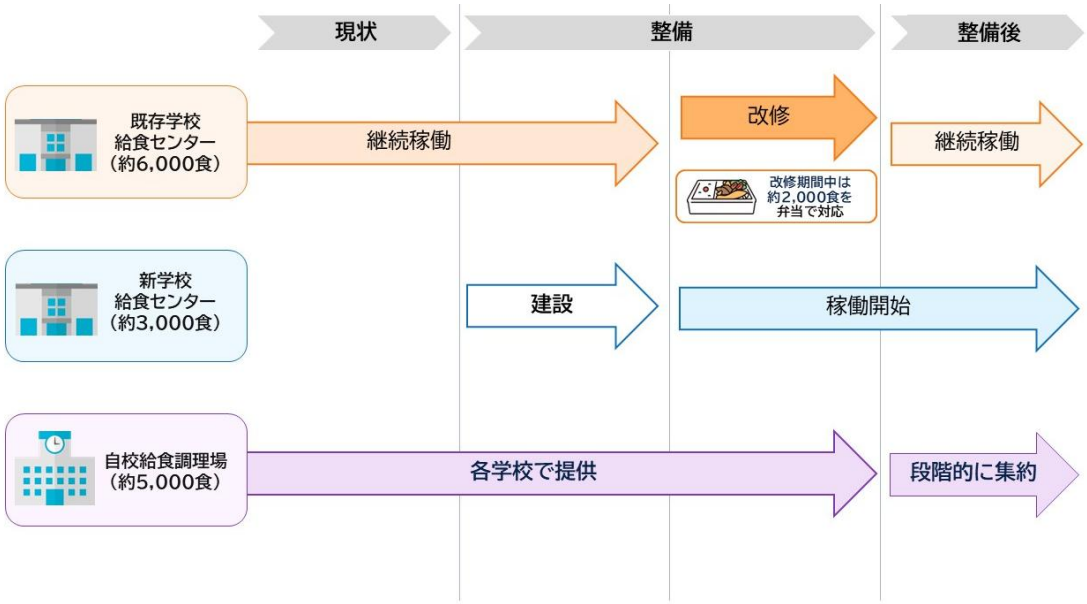
※かかみがはら支援学校を除く



図：施設規模検討の3案

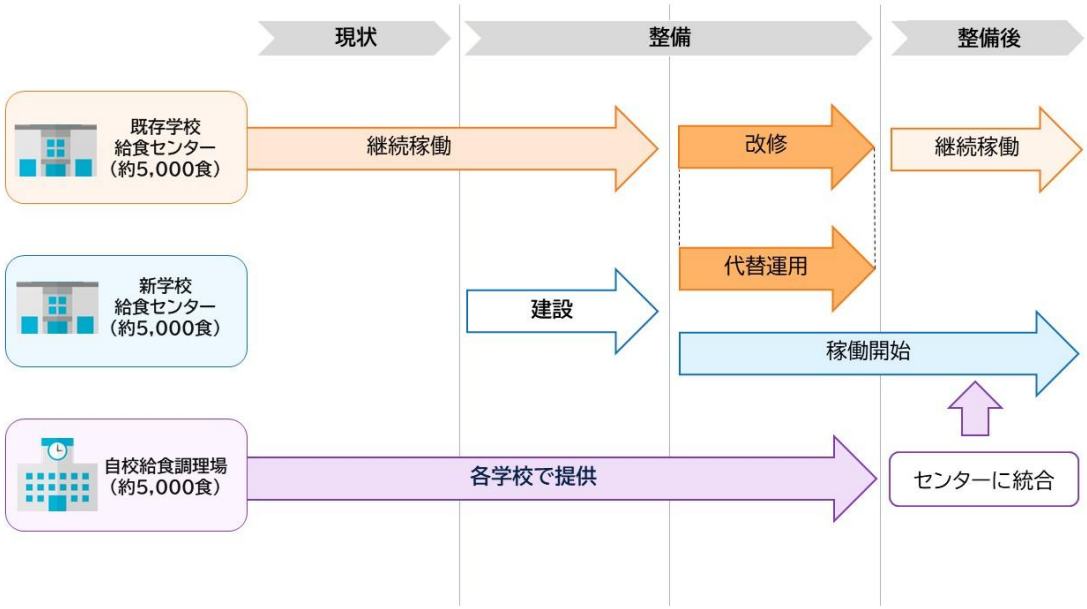
（ア）案① 段階集約型の概要

概要	既存学校給食センターを継続利用するとともに、自校給食調理場を段階的に集約する
提供食数	約 3,000 食
既存学校給食センターの改修	・既存学校給食センターを継続利用するために改修 ・既存学校給食センターの改修期間中の給食提供について代替手段の検討が必要
自校給食調理場の集約	新学校給食センター整備後、段階的に集約



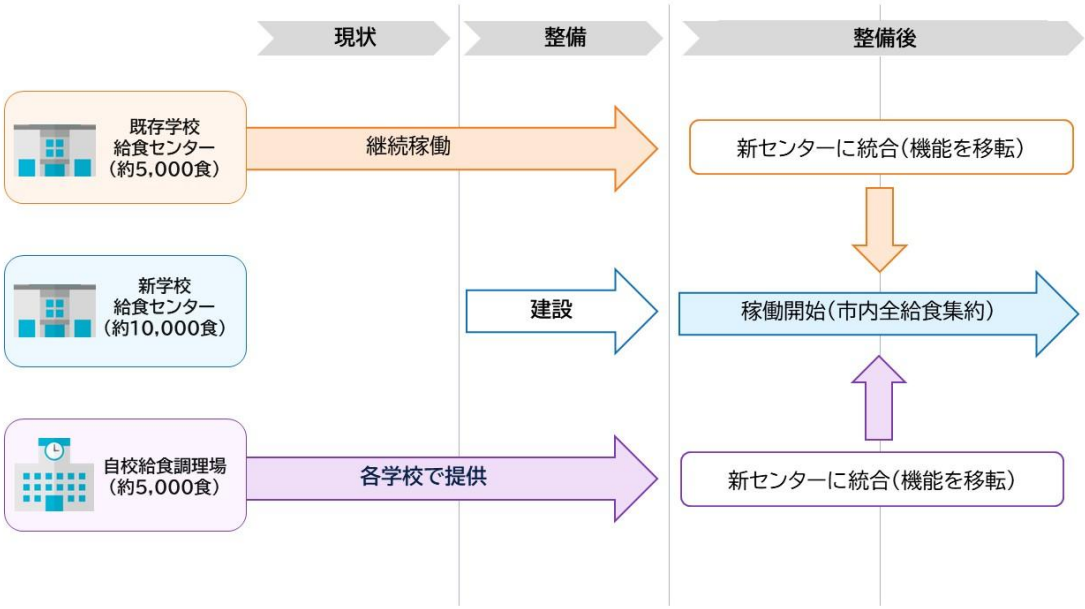
（イ）案② 2センター集約型の概要

概要	既存学校給食センターを継続利用するとともに、自校給食調理場を一斉に集約する
提供食数	約 5,000 食
既存学校給食センターの改修	・既存学校給食センターを継続利用するために改修 ・施設規模は既存学校給食センターの改修期間中の受け皿となることを想定した規模となる
自校給食調理場の集約	新学校給食センター整備後、一斉に集約



（ウ）案③　1センター集約型の概要

概要	新学校給食センターを整備し、自校給食調理場及び既存学校給食センターを1つに集約する
提供食数	約 10,000 食
既存学校給食センターの改修	1つのセンターに集約するため、既存学校給食センターの改修工事は必要ない
自校給食調理場の集約	新学校給食センター整備後、一斉に集約



3.4.3 施設規模の比較

（ア）比較項目

給食提供体制（施設規模）の各案について、多角的な視点から比較・評価を行うため、以下の比較項目に基づき整理します。

表：施設規模の比較項目

（a）安全・安心な給食提供	
ⓐ衛生管理	衛生管理の状態
ⓑ品質管理及び食物アレルギーへの対応	品質管理の状態及び食物アレルギー対応
Ⓒ調理過程におけるリスクの影響範囲	異物混入や食中毒、設備故障、輸送事故、人員不足等が発生した場合の影響範囲
ⓓ調理員の人員配置	調理員の人員配置の効率性
ⓔ将来の給食提供食数への対応	児童生徒数の減少に伴う施設規模及び調理能力の適切さ
（b）事業の実現性	
ⓕ給食提供の整備期間	自校給食調理場が全て学校給食センターに集約され、給食提供方式が整うまでの期間
ⓖ既存学校給食センター改修時の給食提供	既存学校給食センター改修期間中も継続して給食を提供するための給食提供方法
ⓗ建設候補地の確保	必要施設規模に応じた、建設候補地の確保のしやすさ
（c）財政負担	
ⓘ整備費	新学校給食センター整備に要する費用
ⓙ運営費	新学校給食センターの運営に要する費用（調理等に係る運営費、配送等に係る運営費、光熱水費）

（イ）評価基準

給食提供体制（施設規模）の各案について、比較項目ごとの優位性や課題の程度を総合的に評価するため、以下の基準により評価を行います。

表：施設規模の評価基準

評価	評価基準
◎	優位性が高く、有効な方法。
○	一定の条件のもとで有効な方法。
△	一定の課題があり、工夫や対応が必要である。
×	制約・課題が大きく、採用が難しい。

（ウ）比較検討

（a）安全・安心な給食提供

ⓐ衛生管理

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	学校給食センター及び複数の自校給食調理場で衛生管理を行う。	2か所の学校給食センターで衛生管理を行う。	1か所の学校給食センターで衛生管理を行う。
比較結果	管理対象となる施設数が多く、施設ごとの衛生管理が必要となる。	2か所の学校給食センターに集約するため、衛生管理体制を統一しやすく、効率的な管理が可能である。	1か所の学校給食センターに集約するため、衛生管理体制を一元化でき、3案の中で最も効率的な管理が可能である。
評価	△	○	◎

ⓑ品質管理及び食物アレルギーへの対応

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	学校給食センター及び複数の自校給食調理場で品質管理及び食物アレルギー対応を行う。	2か所の学校給食センターで品質管理及び食物アレルギー対応を行う。	1か所の学校給食センターで品質管理及び食物アレルギー対応を行う。
比較結果	施設ごとの品質管理が必要となる。また、施設整備状況により食物アレルギーへの対応が異なる。	2か所の学校給食センターに集約するため、品質管理体制及び食物アレルギー対応を統一しやすく、効率的な管理等が可能である。	1か所の学校給食センターに集約するため、品質管理体制及び食物アレルギー対応を一元化でき、3案の中で最も効率的な管理等が可能である。
評価	△	○	◎

Ⓒ調理過程におけるリスクの影響範囲

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	学校給食センターと自校給食調理場に調理機能が分散しているため、事故や設備トラブル等が発生した場合の影響は、原則として給食提供範囲に限定される。	調理機能を2か所の学校給食センターに集約するため、事故や設備トラブル等が発生した場合は、各センターの給食提供範囲に影響が及ぶ可能性がある。	調理機能を1か所の学校給食センターに集約するため、事故や設備トラブル等が発生した場合は、市内全体の給食提供に影響が及ぶ可能性がある。
比較結果	管理対象となる施設数は多いが、事故や設備トラブル等が発生した場合の影響は限定され、市内全体に影響が及ぶ可能性は低い。	管理対象を集約できる一方、事故や設備トラブル等が発生した場合の影響は広くなる可能性がある。	管理対象を一元化できる一方、事故や設備トラブル等が発生した場合は、市内全体に影響が及ぶ可能性がある。
評価	◎	○	△

ⓓ調理員の人員配置

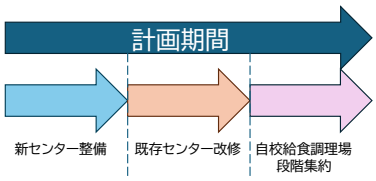
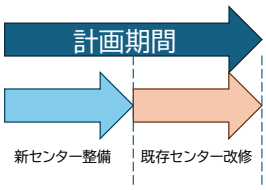
	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	学校給食センターと自校給食調理場に調理員を配置する。	調理機能を 2 か所の学校給食センターへ集約し、各センターに調理員を配置する。	調理機能を 1 か所の学校給食センターへ集約し、調理員を集中して配置する。
比較結果	複数の施設に人員を配置する必要があるため、効率的な人員配置や欠員時の補完が難しい。	2か所の学校給食センターへ人員を集約できるため、効率的な人員配置が可能となり、欠員時もセンター内で補完しやすい。	1か所の学校給食センターへ人員を配置できるため、効率的な人員配置が可能となり、欠員時もセンター内で補完しやすい。
評価	△	◎	◎

ⓔ将来の給食提供食数への対応

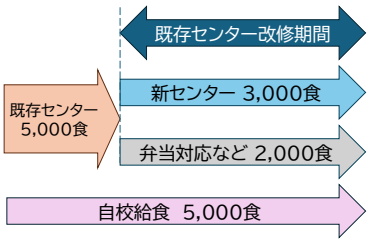
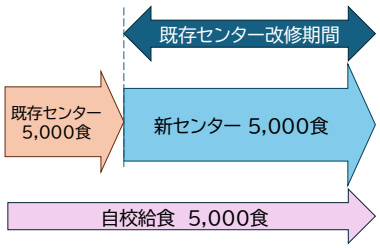
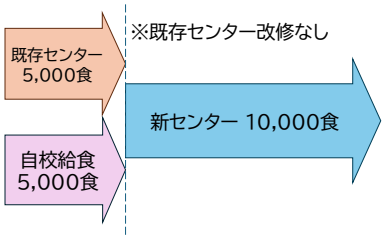
	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	自校給食調理場を段階的に集約するため、将来の食数減少に対応した適正な施設規模を確保しやすい。	2か所の学校給食センターで給食を提供するため、将来の食数減少に伴い調理能力に余裕が生じる。	約10,000食規模の学校給食センターで市内全体の給食を提供するため、将来の食数減少に伴い調理能力に余裕が生じる。
比較結果	食数の推移に応じて段階的に集約できるため、将来の提供食数に合わせた施設運用を行いやすい。	将来の食数減少により調理能力に余裕が生じるとともに、2か所の学校給食センターで相互に補完できるため、食数の変動にも柔軟に対応しやすい。	将来の食数減少により調理能力に余裕が生じるものの、1か所の学校給食センターに集約するため、その余力を施設間の相互補完に活用することができない。
評価	◎	○	△

（b）事業の実現性

ⓕ給食提供の整備期間

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	新学校給食センターの整備、既存学校給食センターの改修が完了しても、自校給食調理場を段階的に集約する必要がある。 	新学校給食センターの整備、既存学校給食センターの改修が完了次第、自校給食調理場が学校給食センターに集約される。 	新学校給食センターの整備が完了次第、自校給食調理場が学校給食センターに集約される。 
比較結果	既存センター改修後、段階的な集約が必要となるため、計画期間が長期化する。	既存センター改修後、一斉に集約するため、計画期間が長期化することはない。	新センター整備後に、給食提供体制が整うため、計画期間を短縮できる。
評価	△	○	◎

ⓖ既存学校給食センター改修時の給食提供

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	既存学校給食センターの提供食数を新学校給食センターで全て受け入れることができない。 	既存学校給食センターの提供食数を新学校給食センターで全て受け入れることができる。 	新学校給食センターへ機能を集約するため、既存学校給食センターの改修は行わない。 
比較結果	代替となる給食提供方法を検討する必要がある。	既存学校給食センター改修期間中も、給食提供を継続することができる。	改修を行わないため、改修に伴う給食提供への影響は生じない。
評価	△	◎	◎

ⓗ建設候補地の確保

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	敷地面積の目安 5,314 ㎡	敷地面積の目安 7,331 ㎡	敷地面積の目安 10,589 ㎡
比較結果	必要な敷地面積が比較的小さいため、建設候補地の選択肢が最も広い。	一定の敷地面積が必要となるものの、建設候補地の選択肢を確保することができる。	必要な敷地面積が大きいため、建設候補地の選択肢が限定される。
評価	◎	○	△

表：学校給食調理場の施設面積及び敷地面積の目安

施設規模	延床面積	敷地面積
3,000 食	2,626 ㎡	**5,314 ㎡**
5,000 食	3,701 ㎡	**7,331 ㎡**
10,000 食	5,437 ㎡	**10,589 ㎡**

（参考：「学校給食施設計画の手引き」（美味しい学校給食施設研究委員会）を基に作成）

（c）財政負担

ⓘ整備費

	①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	3,062,000 千円	3,768,000 千円	5,981,000 千円
比較結果	既存学校給食センターの改修は必要だが、新学校給食センターの整備費が最も小さいため、整備費の削減効果が最も高い。	既存学校給食センターの改修は必要だが、新学校給食センターの整備費が案③より高額ではないため、整備費を抑えることができる。	新学校給食センターの整備費が最も大きく、既存学校給食センターの解体等が必要になるため、整備費を抑えることが難しい。
評価	◎	○	△

※別途、既存給食センターの改修費用や撤去費用等が必要となります。

（参考）新センターの整備費の算出方法 （令和 8 年度の単価想定）

○整備費の算出過程

①他自治体の給食センター整備に係る基本計画等に記載の概算事業費より、以下3つの費用を整備費として引用

A. 設計費（調査、設計、工事監理）

B. 建築工事費（建物工事、外構工事）

C. 備品調達費（調理設備、調理備品、食器・食缶、配送車両）

②基本計画等の策定年度から現在（令和 8 年）の価格になるよう建設工事費デフレーターにより、現在の価格に換算

③各案と近い規模ごとに、現在の価格に換算した整備費の平均を算出

○算出の結果

食数	延床面積の目安※	類似事例の1㎡あたりの整備費	整備費の想定（総額）(※百万円までを四捨五入)
3,000 食	2,626 ㎡	1,166 千円	3,062,000 千円
5,000食	3,701 ㎡	1,018 千円	3,768,000 千円
10,000食	5,437 ㎡	1,100 千円	5,981,000 千円

※延べ床面積の目安は「学校給食施設計画の手引き」（美味しい学校給食施設研究委員会）を基に作成

ⓙ運営費

		①段階集約型	②2センター集約型	③1センター集約型
比較内容	新センター	228,000 千円	265,000 千円	580,000 千円
	既存センター	279,000 千円	279,000 千円	―
	自校給食調理場	54,000 千円 ※1,000 食で按分	―	―
	合計	561,000 千円	544,000 千円	580,000 千円
比較結果		自校給食調理場を一部継続して運営するため、施設集約による運営費の抑制効果は限定的となる。	自校給食調理場を2つの学校給食センターへ集約するため、運営の効率化により、3案の中で運営費を最も抑えることができる。	1つの学校給食センターへ集約するものの、大規模な施設運営となるため、施設集約による運営費の抑制効果は限定的となる。
評価		○	◎	△

（参考）新センターの運営費の算出 （令和 8 年度の単価想定）

○運営費の算出過程

①他自治体の給食センター整備に係る基本計画等に記載の概算事業費より、以下の3つの費用を運営費として引用（維持管理費は含まない※）

A. 調理等に係る運営費

B. 配送等に係る運営費

C. 光熱水費

②基本計画等の策定年度から現在（令和 8 年）の価格になるよう、地域別最低賃金及び消費者物価指数の光熱・水道の推移により、現在の価格に換算

③各案と近い規模ごとに、現在の価格に換算した運営費の平均を算出

○算出の結果

食数	類似事例の1食あたりの年間運営費	類似事例の1食あたりの年間光熱水費	年間運営費※の想定 ※百万円までを四捨五入
3,000 食	56 千円	20 千円	228,000 千円
5,000食	44 千円	9 千円	265,000 千円
10,000食	49 千円	9 千円	580,000 千円

※施設の維持管理費に係る費用は、給食センターと自校給食調理場で維持管理の前提条件が異なることから、今回の比較対象外とし、今後、施設条件を具体化した上で、概算事業費とあわせて整理する。

（参考）市内給食施設の運営費の算出（維持管理費は含まない）

	令和 7 年度の実績		令和 8 年度の単価想定
	1食あたりの年間運営費	年間運営費※の実績 ※百万円までを四捨五入	年間運営費※の想定 ※百万円までを四捨五入
既存センター（5,720 食/日）	47 千円	266,000 千円	279,000 千円
自校給食調理場（6,466 食/日） ※配送費なし	51 千円	330,000 千円	346,000 千円

3.4.4 施設規模の方向性

施設規模の比較検討の結果、2センター集約型は、安全・安心な給食提供、事業の実現性及び財政負担のバランスに優れています。既存学校給食センターを活用しながら新たな学校給食センターを整備することで、衛生管理や調理員配置の効率化を図るとともに、既存学校給食センター改修期間中も給食提供を継続することが可能です。以上を踏まえ、本市の給食提供体制は、2センター集約型を基本とします。

表：施設規模3案の比較表

	①段階集約型				②2センター集約型				③1センター集約型			
(a) 安全・ 安心な 給食提供	調理機能が複数施設に分散するため、事故や設備トラブル等の影響範囲が限定的である一方、衛生管理や人員配置の効率化には課題がある。				2 か所の学校給食センターへの集約により、衛生管理や品質管理、人員配置の効率化を図りながら、将来の食数変動にも対応しやすい。				1 か所への集約により衛生管理や人員配置の効率化を図ることができる一方、事故や設備トラブル等が発生した場合の影響が市内全体に及ぶ可能性がある。			
評価	◎:2	○:0	△:3	×:0	◎:1	○:4	△:0	×:0	◎:3	○:0	△:2	×:0
(b) 事業の 実現性	建設候補地の選択肢を確保しやすい一方、既存学校給食センターの改修時には代替となる給食提供方法の検討が必要となり、段階的な集約により計画期間も長期化する。				一定の敷地面積を必要とするものの、建設候補地の選択肢を確保でき、既存学校給食センターの改修期間中も給食提供を継続することができる。				既存学校給食センターの改修が不要となり、計画期間を短縮できる一方、必要な敷地面積が大きく、建設候補地の選択肢が限定される。			
評価	◎:1	○:0	△:2	×:0	◎:1	○:2	△:0	×:0	◎:2	○:0	△:1	×:0
(c) 財政負担	新学校給食センターの施設規模が最も小さく整備費を抑えることができる一方、自校給食調理場を一部継続するため、運営費の抑制効果は限定的となる。				一定の整備費を要するものの、自校給食調理場を 2 か所の学校給食センターへ集約することで、3 案の中で運営費を最も抑えることができる。				新学校給食センターの整備費が最も大きく、大規模な施設運営となるため、運営費の抑制効果も限定的となる。			
評価	◎:1	○:1	△:0	×:0	◎:1	○:1	△:0	×:0	◎:0	○:0	△:2	×:0
まとめ	整備費や建設候補地、リスク分散などの面で優位性がある一方、計画期間や既存学校給食センター改修時の給食提供、人員配置などに課題がある。				既存学校給食センター改修時の給食提供を継続しながら、自校給食調理場の集約による運営や人員配置の効率化を図ることができ、各評価項目において大きな課題がない。				施設の一元化による衛生管理や人員配置の効率化、計画期間の短縮などに優位性がある一方、財政負担や建設候補地、事故等が発生した場合の影響範囲などに課題がある。			
評価 （合計）	◎:4	○:1	△:5	×:0	◎:3	○:7	△:0	×:0	◎:5	○:0	△:5	×:0

3.5 建設候補地の検討

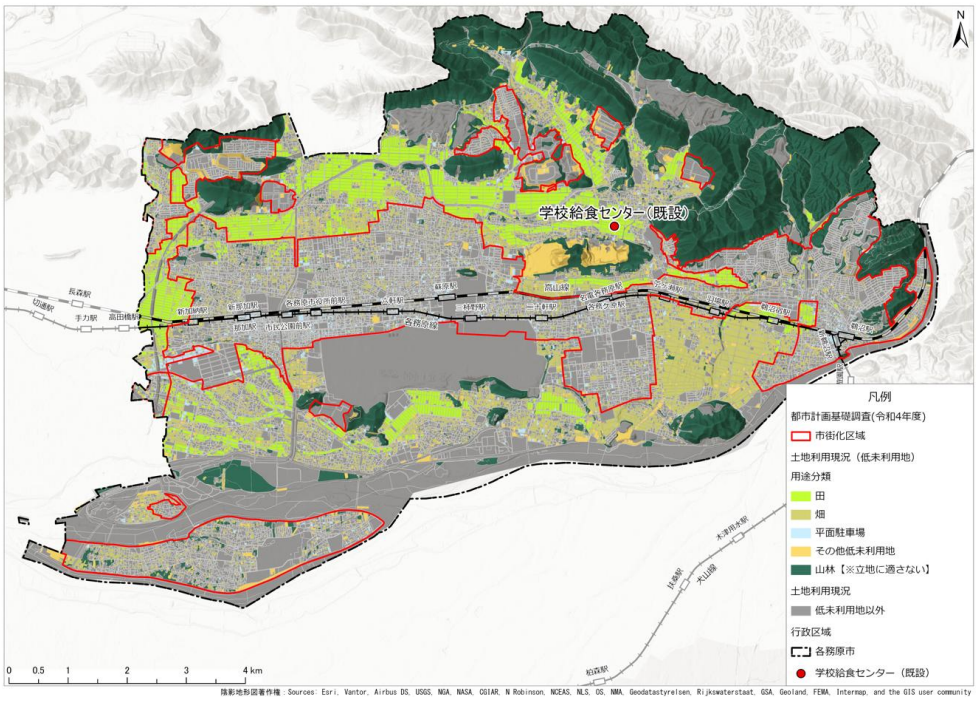
3.5.1 建設候補地の条件設定

（ア）新学校給食センターの建設候補地の抽出

市内の低未利用地の立地状況を踏まえつつ、幹線道路との接続性、洪水・内水・土砂災害等の災害リスク、人口集中地区（DID：Densely Inhabited District）との位置関係を整理し、新学校給食センターの立地に適したエリアを抽出します。

(a)低未利用地の位置関係

新学校給食センターの整備には、建物や駐車場、配送車両の待機スペース等を確保できる一定規模の用地が必要となることから、市内の低未利用地の分布状況を整理した結果、学校給食センターの整備に必要となる一定規模の用地が市内に存在することを確認しました。

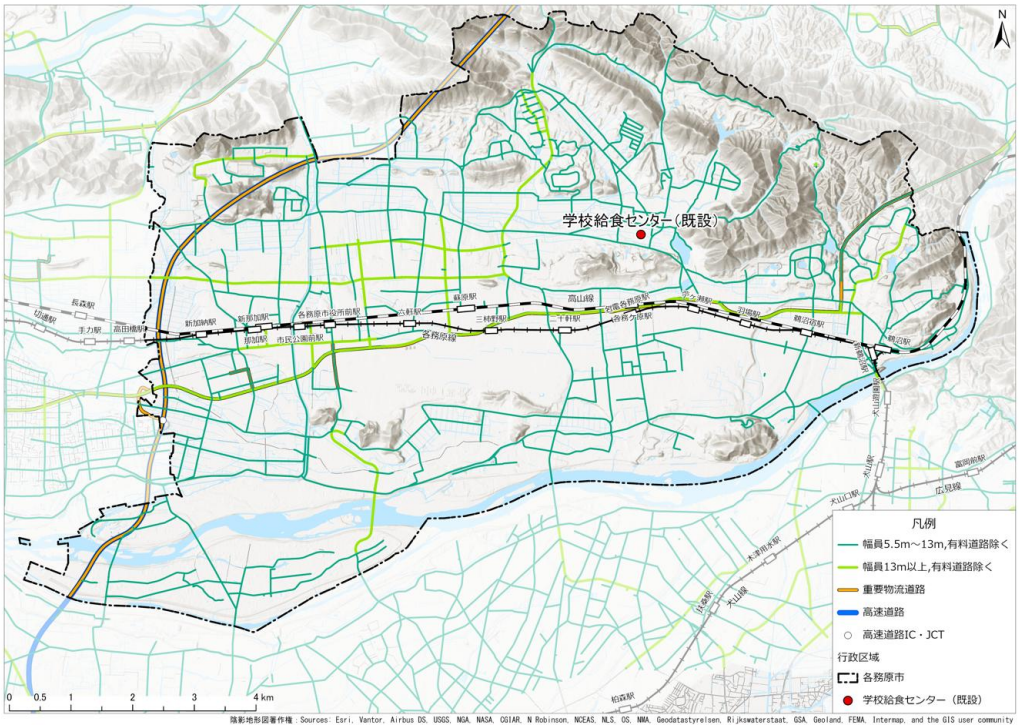


図：低未利用地の位置関係

（参考：「都市計画基礎調査（令和４年度）-市街化区域内低未利用地」（各務原市）を基に作成）

(b)幹線道路の位置関係

調理した給食を各学校へ効率的かつ安全に配送する必要があることから、幹線道路へのアクセス性や配送ルートの確保状況を整理した結果、市内には国道 21 号をはじめとする幹線道路が東西方向に整備されているほか、幅員 5.5m 以上の道路網も形成されていることを確認しました。

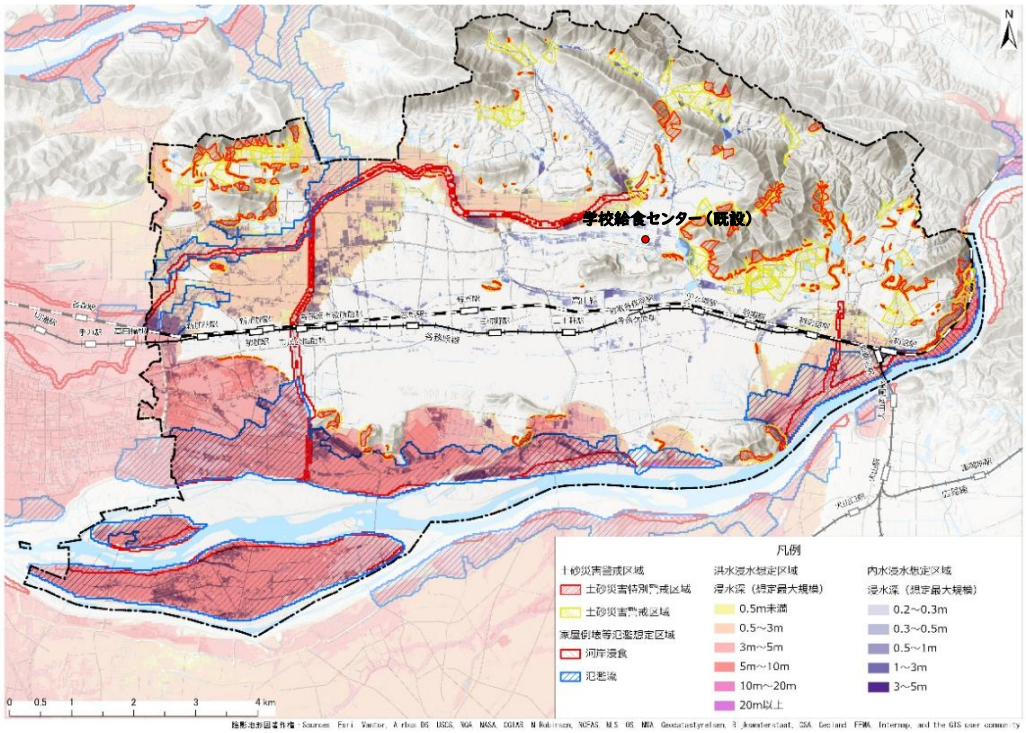


図：幹線道路の位置関係 （令和6年9月時点）

（参考：「道路 R6」（国土数値情報）を基に作成）

(c)災害リスクの位置関係

学校給食センターは災害時においても継続的な給食提供が求められることから、洪水・内水及び土砂災害のリスクを整理した結果、木曽川沿川を中心に洪水による浸水が想定される区域があり、北東部には土砂災害のおそれがある区域が存在していることを確認しました。

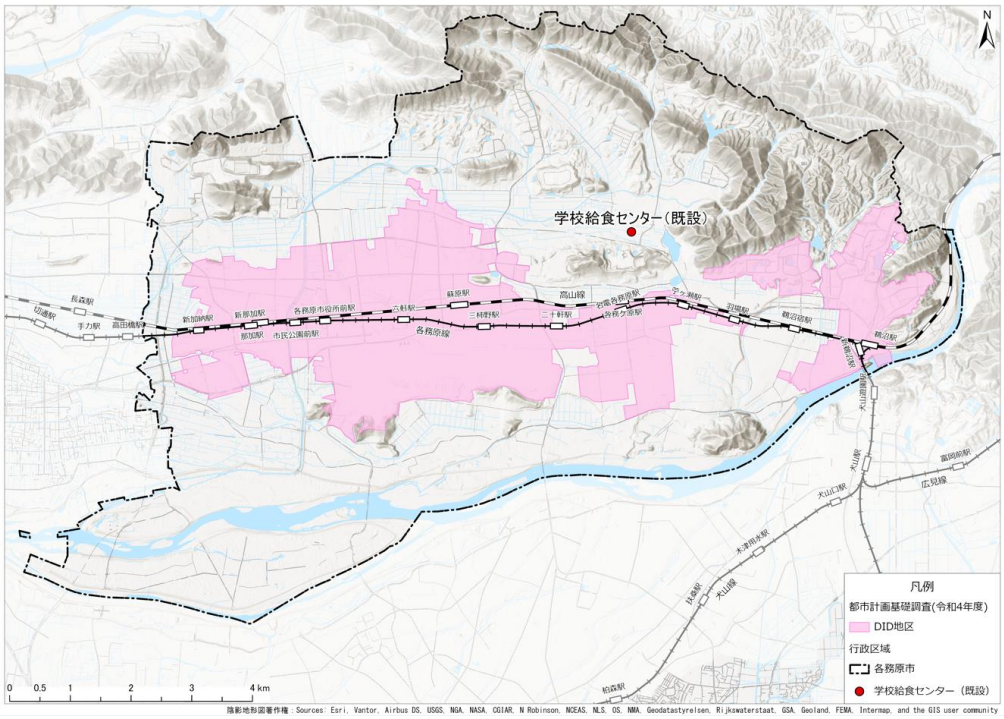


図：災害リスクの位置関係

（参考：「急傾斜地崩壊危険区域 R3」（国土数値情報）、「洪水ハザードマップ（想定最大）」（各務原市）、「内水ハザードマップ（想定最大）」（各務原市）を基に作成）

(d)人口集中地区（DID）との位置関係

施設運営に伴う騒音や匂い等の影響が生じる可能性があることから、建設候補地の検討にあたっては、DIDとの位置関係を整理した結果、DIDは JR 高山線及び名鉄各務原線沿線を中心に形成されており、人口や住宅地が集中していることが確認できました。

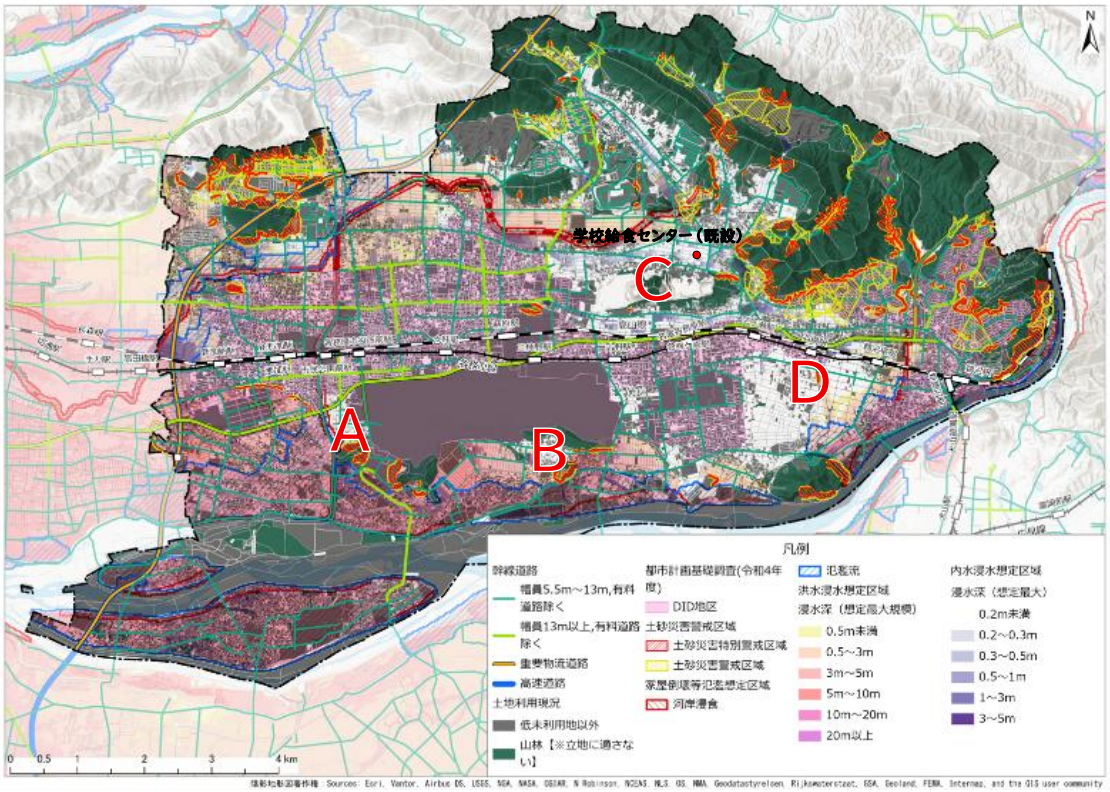


図：人口集中地区（DID）との位置関係

（参考：「第 10 回都市計画基礎調査（令和 4 年度）」（岐阜県　都市建築部　都市政策課）を基に作成）

(e)建設候補エリアの抽出

(a)～(d)の条件を踏まえ、新学校給食センターの立地に適したエリアとして、A～D の4つの建設候補エリアを抽出しました。



図：建設候補エリア

3.5.2 各建設候補エリアの特徴

(ア) 比較項目

各建設候補エリアの特徴を配送条件、事業実現性及び周辺環境の観点から整理します。

(a)配送効率性	
ⓐ学校への配送時間	各学校までの配送時間を確認
(b) 事業実現性	
ⓑ建築物補償物件の有無	学校給食センター整備に伴い移転又は除却が必要となる建築物の有無を確認
Ⓒ埋蔵文化財包蔵地の有無	埋蔵文化財包蔵地に整備する場合、事業の工程への影響があるため、埋蔵文化財包蔵地の制約の有無を確認
(c) 周辺環境	
ⓓ周辺エリアへの影響	施設運営に伴う騒音や匂い等の影響を抑えるため、エリア内外の人口メッシュや住宅地、建築物等の立地状況を確認

(イ) 各エリアの特徴

(a)配送効率性

ⓐ学校への配送時間

いずれのエリアからも、すべての学校が30分以内で配送できる場所に位置しています。また、半数以上の学校が15分以内で配送できる場所に位置しています。(※時速30km で算出)

表:各エリアの配送状況

	A エリア	B エリア	C エリア	D エリア
30分以内	26校	26校	26校	26校
15分以内	17校	22校	20校	16校

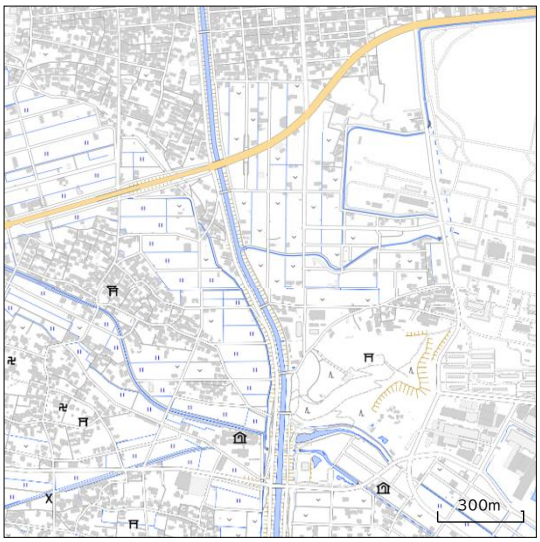
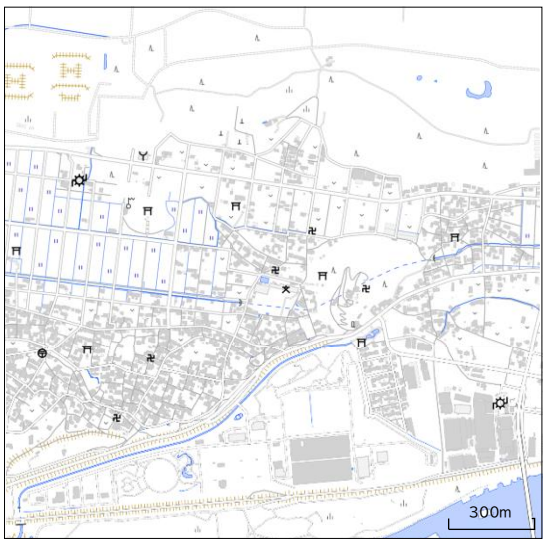
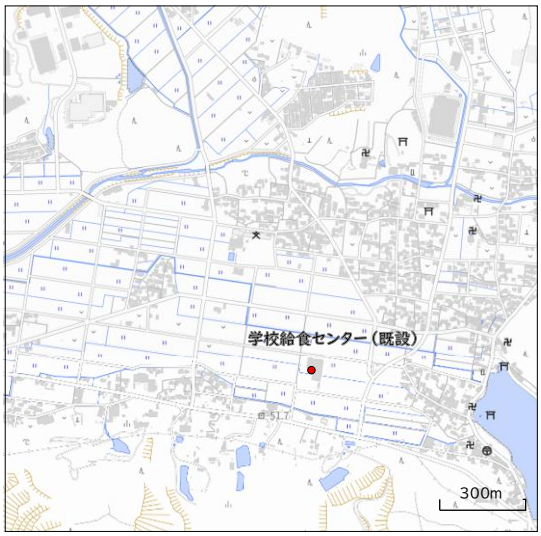
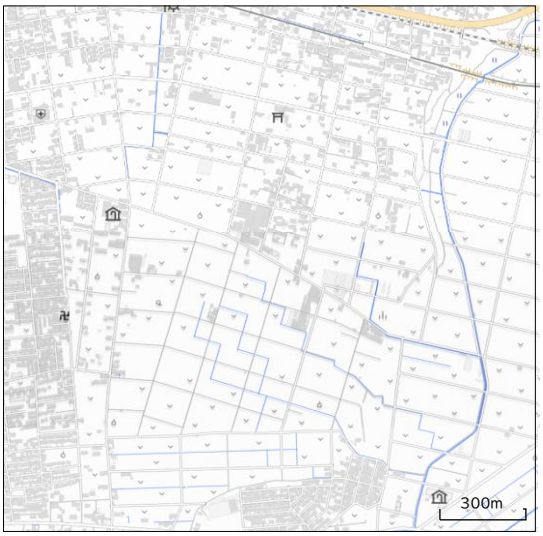


図:市立学校及び既存学校給食センターの配置図

(b)事業実現性

ⓑ建築物補償物件の有無

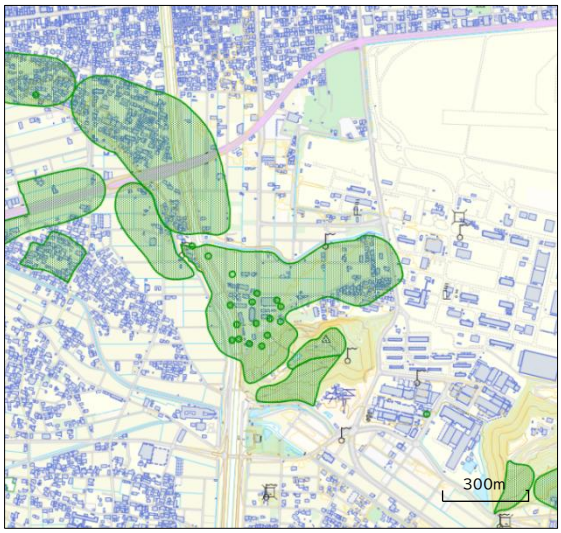
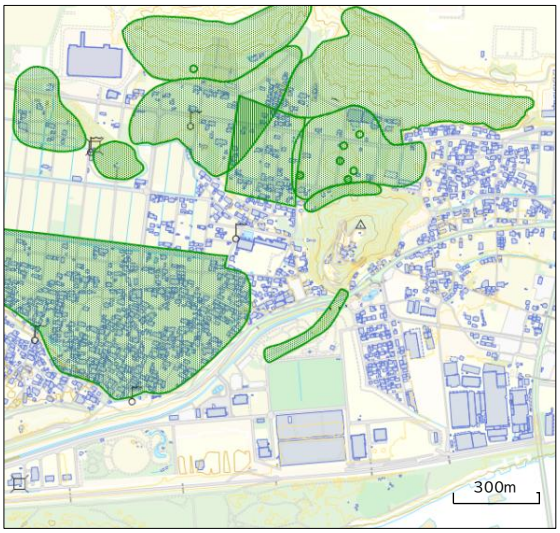
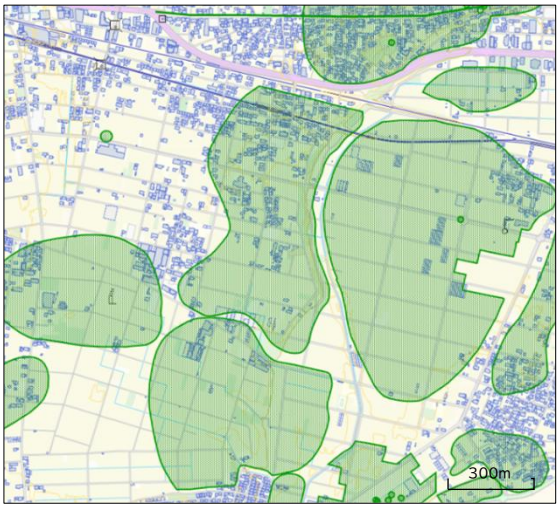
各エリア内の建築物の立地状況を把握し、給食センター整備に必要な敷地を確保する際に、移転又は除却が必要となる建築物の有無を確認します。

A エリア	B エリア
	
エリア内は田畑が多く占めるが、建築物も一定数見られる。建築物を回避した整形な敷地の確保も考えられるが、敷地の位置や規模によっては、建築物の補償が必要となる場合がある。	エリア内は田畑が多く占めるが、建築物も一定数見られる。建築物を回避した整形な敷地の確保も考えられるが、敷地の位置や規模によっては、建築物の補償が必要となる場合がある。
C エリア	**D エリア**
	
エリア内は田畑が多く占め、エリア全体で建築物が少ない。建築物を回避した整形な敷地について、複数の配置パターンが検討できることから、建築物の補償が必要となる可能性が低い。	エリア内は田畑が多く占め、エリア全体で建築物が少ない。建築物を回避した整形な敷地について、複数の配置パターンが検討できることから、建築物の補償が必要となる可能性が低い。

（参考：「地理院地図」（国土地理院）を基に作成）

Ⓒ埋蔵文化財包蔵地の有無

埋蔵文化財包蔵地において施設整備を行う場合は、事前の調査等により事業工程に影響する可能性があります。このため、各エリアにおける埋蔵文化財包蔵地の分布状況を確認します。

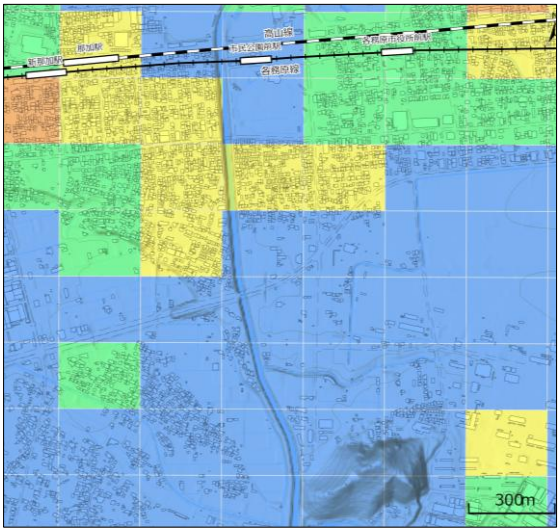
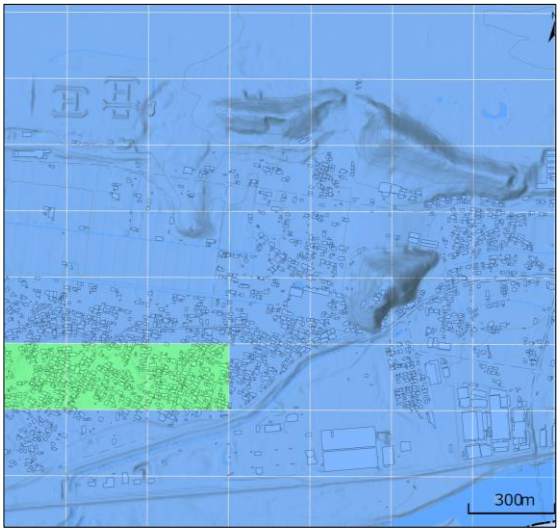
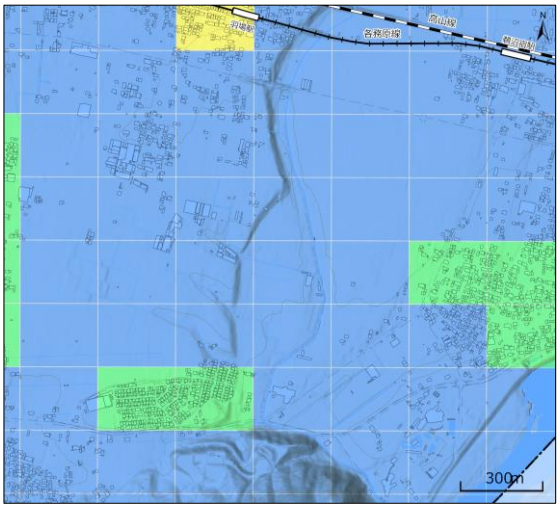
A エリア	B エリア
	
エリア内の現在田畑として利用されている大部分が、埋蔵文化財包蔵地に該当する。	エリアの大部分が、埋蔵文化財包蔵地に該当する。
C エリア	**D エリア**
	
エリアの一部が、埋蔵文化財包蔵地に該当する。	エリアの大部分が、埋蔵文化財包蔵地に該当する。

（参考：「県域統合型 GIS ぎふ」（岐阜県）を基に作成）

(c)周辺環境

ⓓ周辺エリアへの影響

各エリア内外の 250mメッシュ人口を確認し、住宅地等との近接状況から、施設運営による周辺エリアへの影響を把握します。

A エリア	B エリア
	
エリア内のメッシュ人口は 200 人未満であるが、エリア周辺に 400～599 人のメッシュがある。	エリア内及び周辺のメッシュ人口は 200 人未満であり、住宅地等が少ない。
C エリア	**D エリア**
	
エリア内及び周辺のメッシュ人口は 200 人未満であり、住宅地等が少ない。	エリア内のメッシュ人口は 200 人未満であるが、エリア周辺に 400～599 人のメッシュがある。



（参考：「第 10 回都市計画基礎調査（令和 4 年度）」（岐阜県 都市建築部 都市政策課）を基に作成）

3.6 必要機能の整理

3.6.1 新たな学校給食センターの整備方針

学校給食調理場には、安全・安心な給食の提供に加え、食物アレルギーへの対応、食育の推進、災害時の対応及び環境負荷の低減など、多様な役割が求められています。これらの役割を将来にわたり果たすことができる施設とするため、新たな学校給食センターの必要機能を整理します。

（ア）食物アレルギーへの対応

(a) 整備方針

・新たな学校給食センターには、食物アレルギー対応食専用調理室を設けることを基本とします。
・除去食や代替食の提供を基本とし、対応レベルについては、対象児童生徒の安全性や給食調理員、栄養教諭、学校教職員等への負担も考慮しながら検討します。

(b)食物アレルギーへの取組事例

・特定のアレルゲン（乳・卵など）を除去した給食を提供する。通常給食に該当アレルゲンの使用がある日に個別配食容器を配送し、児童生徒は食器を使用せずにランチボックスから直接給食を食べる。
・調理は、施設内の専用の調理室で専門のスタッフが厳重な衛生管理のもと行う。



図：個別配食容器の一例

（イ）食育の推進

(a) 整備方針

・見学スペース等、児童生徒が食について体験的に学べる機能の整備を検討するとともに、地域の方々にも学校給食への理解や関心を深める機会を提供できる施設を目指します。

(b)食育推進への取組事例

・調理の様子を見ることができる見学通路に、調理器具等の展示や、調理員が行う手洗いを体験することができる機器等を整備する。
・見学スペースに給食の歴史や食材の流通経路及び調理工程を紹介する展示を行う。
・見学スペース内に地場産物について紹介する展示を作成する。

（ウ）災害時の対応

(a) 整備方針

・災害時の応急食品供給に対応できる機能の確保を目指します。

(b)災害対応への取組事例

・近隣避難所への応急給食に必要となる食材や容器（生米、プラ容器、割りばし等）などの備蓄を行う。生米は通常時に給食として提供することでローリングストックをする。
・災害時の応急給食のためのおにぎり成型機を整備し、施設内で炊飯した米飯を加工し、避難所へ配送する。（通常時は炊飯機能を使用）
・施設内にプロパンガスを都市ガスに変換する施設（PAジェネレーター）を整備する。
・都市ガス・プロパンガスの切り替えが可能な移動式回転釜を整備する。
・帰宅困難者の受け入れを想定して、災害時には避難スペースとして活用できるような非常発電機や毛布等の備蓄を行う。

（エ）環境負荷の低減

(a) 整備方針

・食用油のリサイクルに対応する等、環境負荷に配慮した施設・設備を目指します。

(b)環境負荷の低減への取組事例

・給食の配送にハイブリッド車や電気自動車を使用する。
・太陽光パネルを整備し、発電した電力を使用する。
・地元農産物を学校給食に活用する。

3.6.2 基本条件・諸室構成及び作業区域の区分

これまで検討した事項を踏まえ、新たに整備する学校給食センターの基本条件と、新センターにおける諸室構成及び作業区域の区分は、以下の表のとおりです。

諸室の配置にあたっては、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）を遵守し、給食エリアと事務・その他エリアを明確に区分します。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造等とします。

（ア）基本条件

項目	内容
提供食数	約 5,000 食
献立数	1 献立
建築構造	「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省）」等に準拠した構造
延床面積	1 日 5,000 食を円滑に提供できる面積
厨房の作業環境	ドライシステム
HACCP の考え方に基づく衛生管理	「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）を満たすとともに、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が可能な施設
食物アレルギー食への対応	食物アレルギー対応食調理を導入するため専用調理室を設置
食育	給食を食育の教材として活用しやすい環境を整備
災害時の対応	炊き出し方式による応急食品の供給が可能となる施設を整備

（イ）諸室構成及び作業区域の区分

区分		主な用途	室名
作業区域	汚染作業区域	荷受け・検収・下処理	荷受け室・検収室・泥落とし室・ピーラー室・食品保存室・計量室・下処理室（野菜、魚・肉、果物）
		食品の保管	冷蔵室・冷凍室・油庫
		食品・食器・器具の洗浄	洗浄室・器具洗浄室（汚染作業区域用）
		炊飯※1	米庫・洗米室
		その他	物品庫・廃棄庫・雑品庫等
	非汚染作業区域	上処理	上処理室（野菜、果物）・計量室・冷果室・添物用仕分室
		調理	煮炊き調理室・焼物・揚物・蒸し物室・和え物準備室・和え物室・アレルギー対応調理室
		器具の洗浄	洗浄室・器具洗浄室（非汚染作業区域用）
		炊飯※1	炊飯室
		配送準備	コンテナ室・配送風除室
		その他	洗剤備品庫・厨芥処理室等
事務・その他エリア		事務・外来者用施設	事務室※2・給湯室・書庫・倉庫・便所・研修室
		調理員用施設	給食エリア前室・調理員専用便所（男・女）・更衣室（男・女）・休憩室・食堂・洗濯・乾燥室等
付帯施設		機械室・電気室・ボイラー室、排水処理施設、キュービクル・設備機械室、廃棄庫、受水槽、駐車場（配送車車庫含む）、駐輪場等	

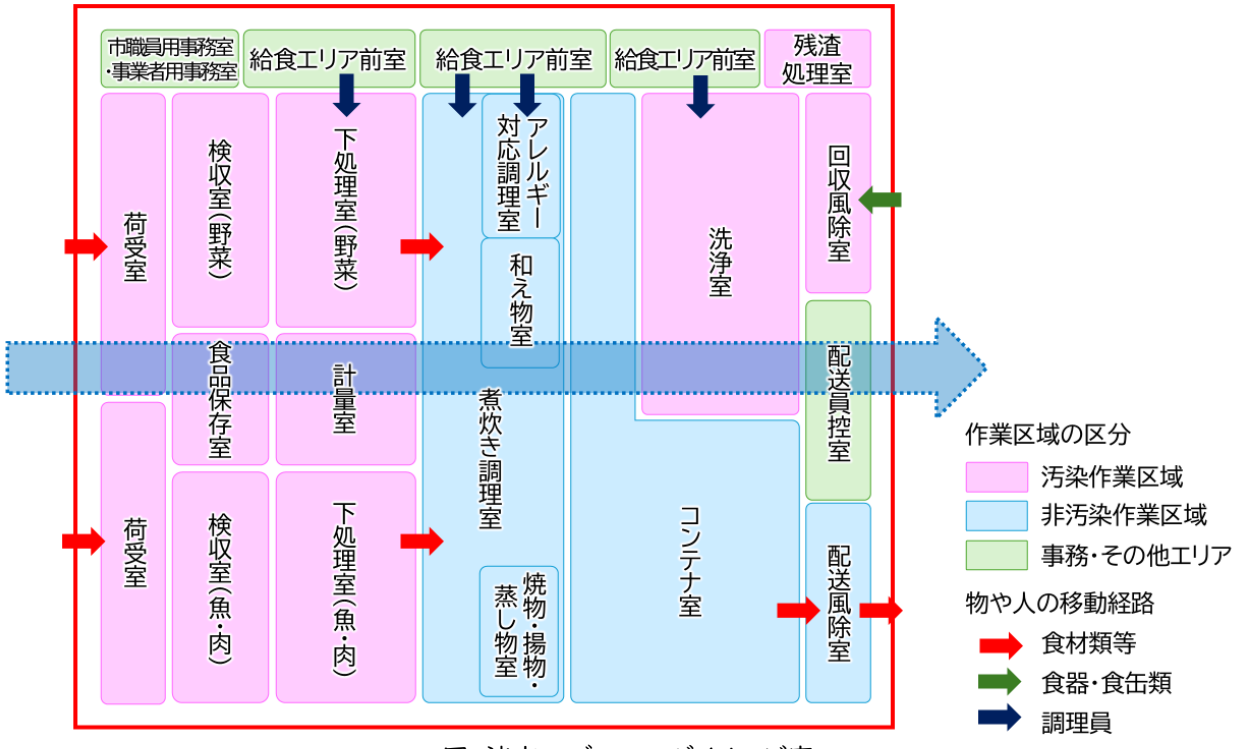
（参考：「学校給食施設計画の手引き」（美味しい学校給食施設研究委員会）及び既存学校給食センターにおける諸室構成を基に作成）

※1：炊飯を実施する場合に必要となる施設

※2：調理業務を委託する場合は、委託事業者用の事務室を確保することが望ましい

（ウ）作業区域の配置例

「（イ）諸室構成及び作業区域の区分」をもとに諸室のゾーニングイメージ案を以下に示します。汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、食材等や人の動線が衛生管理上不適切に交錯しないよう、食材の搬入から給食の配送までに必要な諸室を調理順序に従って配置するものとします。



図：諸室のゾーニングイメージ案

（参考：「学校給食施設計画の手引き」（美味しい学校給食施設研究委員会）を基に作成）

3.7 学校給食調理場整備の基本方針

本市の学校給食調理場の整備にあたっては、学校給食の課題及び関連計画等に加え、これまで整理した4つの方向性を踏まえ、安全・安心な給食提供を将来にわたり継続できるよう、以下の３つを基本方針として定めます。

表：基本方針

基本方針 1：安全・安心な学校給食を提供できる体制の構築
施設の老朽化や学校給食衛生管理基準への対応状況を踏まえ、安全・安心な学校給食を継続して提供できる施設及び運営体制の構築を目指します。
基本方針 2：学校給食に求められる機能の維持・充実
食物アレルギー等を有する児童生徒にも配慮した給食提供体制の充実、学校給食を教材として活用した食育の推進、災害時の対応や環境負荷の低減など、学校給食調理場に求められる多様な機能に対応できる施設整備を目指します。
基本方針 3：持続可能で効率的な事業の実現
今後の児童生徒数の減少を踏まえ、適切な施設規模や施設配置、民間活力の導入などを総合的に検討し、持続可能で効率的な事業の実現を目指します。

第 4 章 事業実現に向けた手法の整理

4.1 概算事業費

4.1.1 概算事業費の算出

(ア)算出条件

5,000 食規模の新学校給食センターを整備することを想定し、「3.6 必要機能の整理」で整理した内容を踏まえ、新学校給食センターの整備に係る現時点の概算事業費を算出します。算出にあたって想定する主な施設の条件は、以下のとおりです。

表:施設の条件

項目	施設の条件
調理能力	5,000 食／日
敷地面積	約 7,300 ㎡
延床面積	約 3,700 ㎡
構造	S 造(鉄骨造)
階数	2 階建て
給食提供体制	新センターと既存学校給食センターによる2センター体制

【算出の考え方】

直近 10 年程度以内に供用開始した同規模の学校給食センターの基本計画等の公表資料を参考に、各事例の費用算出時点からの物価変動を考慮し、令和 8 年度価格に換算して算出しています。整備費は建設工事デフレーター、運営費・維持管理費は地域別最低賃金、光熱水費は消費者物価指数「光熱・水道」の推移を用いています。

※本算出は令和 8 年度価格による現時点の概算であり、今後の敷地条件、施設内容、物価変動、事業手法等により変動する可能性があります。

(イ)概算事業費

新学校給食センターの整備及び供用開始後の運営・維持管理に係る概算事業費を、以下のとおり算出します。

表:概算事業費

区分	費用項目	概算額	主な内容
整備費	整備費	3,768,000 千円	設計費、建築工事費、備品調達費
ランニングコスト	運営費	220,000 千円/年	調理・配送等に係る人件費等
	光熱水費	45,000 千円/年	電気・ガス・水道等
	維持管理費	76,000 千円/年	建物・施設保守に係る費用等
	年間合計	341,000 千円/年	

※整備費には、設計費(調査、設計、工事監理)、建築工事費(建物工事、外構工事)、備品調達費(調理設備、調理備品、食器・食缶、配送車両)を含みます。

※現時点では、配送対象校の受入環境整備費(配膳室等)及び既存学校給食センターの改修費、用地取得費、造成費及び敷地条件により必要となるインフラ整備費等は含んでいません。

※「3.4.3 施設規模の比較」では施設規模の比較のため維持管理費を比較対象外としていましたが、本表では概算事業費を把握するため、維持管理費を含めて整理しています。

4.1.2 財源確保策

本事業の施設整備に活用が想定される主な特定財源として、国庫交付金、地方債があります。

なお、各制度の適用可否、対象経費、交付額、地方債の充当率・交付税措置等については、事業内容や制度の適用条件により異なるため、今後、関係機関との協議等を踏まえて精査します。

表：財源の想定

種別	名称	所管	概要
国庫支出金	学校施設環境改善交付金 （学校給食施設の新増築に係る交付金）	文部科学省	公立学校施設の安全性確保や教育環境向上を図るため、地方公共団体が実施する施設整備に対して国が交付する交付金です。 本事業は学校給食施設（学校給食調理場）の整備を実施するものであることから、本交付金の活用が想定されます。
地方債	学校教育施設等整備事業債	総務省	学校施設の整備に活用できる地方債です。 本事業では、学校施設環境改善交付金の対象となる事業について、交付金を除いた地方負担分に活用できるほか、それ以外の事業費についても、活用が想定されます。

＜今後の確認・検討事項＞

・国庫交付金の対象範囲・交付額について、関係機関との協議を踏まえて精査します。

・地方債の対象経費、充当率及び交付税措置について、事業内容に応じて確認します。

・事業手法の検討とあわせ、整備時の資金調達方法や財政負担の平準化についても検討します。

※PFI 等における民間資金の活用は、施設整備時の資金調達方法に関するものであり、市の最終的な財源とは分けて整理します。

（参考）その他の財源

・まちづくり支援事業（防衛施設周辺民生安定施設整備事業補助金）（防衛省）

防衛施設の存在を前提としたまちづくりを進めるため、地方公共団体が行う施設整備について、防衛施設周辺の生活環境の整備等に関する法律第 8 条に基づき、その費用の一部を補助する制度

4.2 事業手法

事業手法については、設計業務、建設業務、維持管理業務及び運営業務を分離して民間事業者へ発注する従来方式に加え、PPP※1/PFI※2など民間事業者のノウハウを活用する事業手法についても整理します。

学校給食センターの整備・運営事業では、民間事業者のノウハウを活用した事業手法を採用し、財政負担の軽減や公共サービスの向上を実現している事例が他自治体において見受けられます。

本市において導入が想定される主な事業手法について、その概要及び特徴を整理します。

4.2.1 対象とする事業手法

新学校給食センターの事業手法として、「従来方式」、「DBO 方式（DB+O 方式含む）」、「PFI（BTO）方式」が想定されます。

なお、学校給食センターの整備手法としてはリース方式も考えられるものの、同施設は長期間にわたり安定的に学校給食を提供するための基幹的な公共施設であり、災害時には炊き出し等を行う防災拠点としての役割も期待されることから、市が施設を所有し、適切に維持管理していくことが望ましいと考えます。

また、学校給食センターの整備においては、国庫補助金や各種交付金の活用が想定されますが、これらの制度は地方公共団体が公共施設として整備・保有することを前提としているものが多く、リース方式の採用に当たっては制度適用や財産管理の面で制約が生じる可能性があることから、整理の対象外とします。

表：対象とする事業手法

事業手法		①従来方式	②DBO 方式※3（DB+O 方式含む）	③PFI 方式（BTO※4）
業務範囲	設計	公共	民間	民間
	建設	公共		
	維持管理	公共（民間）		
	運営	公共（民間）		
資金調達		公共	公共	民間
施設等所有		公共	公共	公共
発注形態		仕様発注	性能発注	性能発注
契約形態		分割	長期包括	長期包括

※1 PPP(Public Private Partnership)：公共施設の整備や運営に民間の資金やノウハウを活用する「公民連携」の考え方です。

※2 PFI（Private Finance Initiative）方式：民間の資金やノウハウを活用して、設計、建設、維持管理及び運営を一体的に実施する事業手法です。

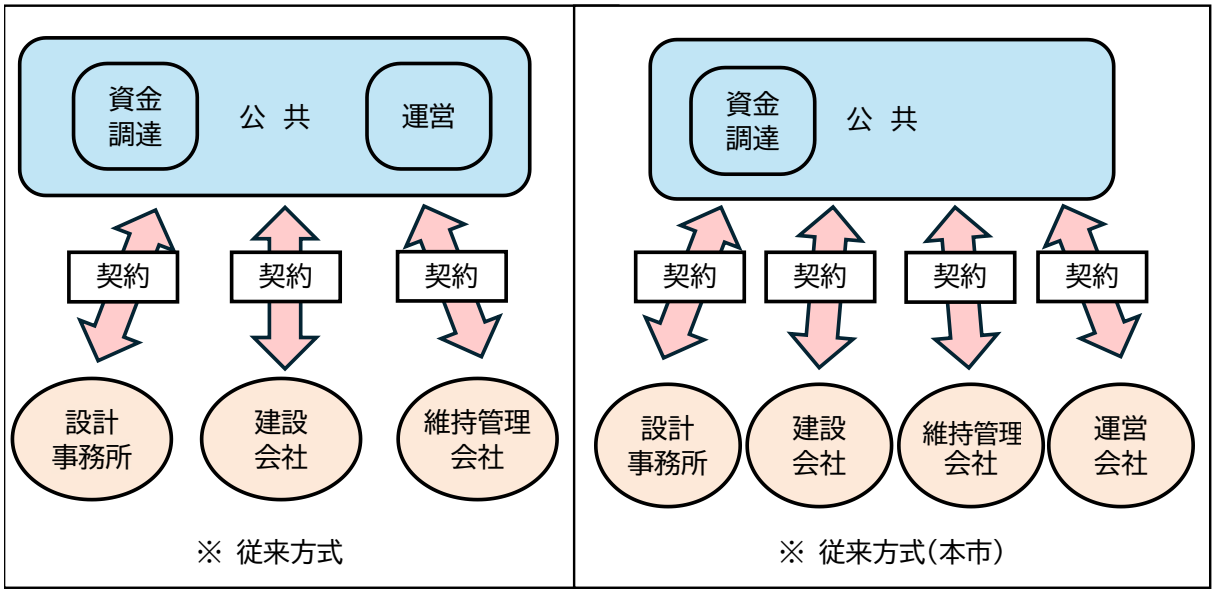
※3 DBO（Design Build Operate）方式：施設の設計（Design）、建設（Build）、維持管理及び運営（Operate）を一体的に民間事業者へ委ねる事業手法です。施設整備に必要な資金は公共が調達します。DB+O 方式は、設計、建設と維持管理及び運営を別契約とする方式です。

※4 BTO（Build Transfer and Operate）：民間事業者が施設を建設した後、直ちに公共へ所有権を移し、その後の維持管理及び運営を行う方式です。

4.2.2 事業手法について

（ア）従来方式

従来方式（すべての業務を公共が実施）は、資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理及び運営に至るまで、すべてにおいて公共が主体となって行う事業手法です。



図：従来方式の概要

※従来方式には、運営を民間に委託する方式もあります。本市では調理、配送等の運営を民間事業者に長期かつ包括的に委託しています。

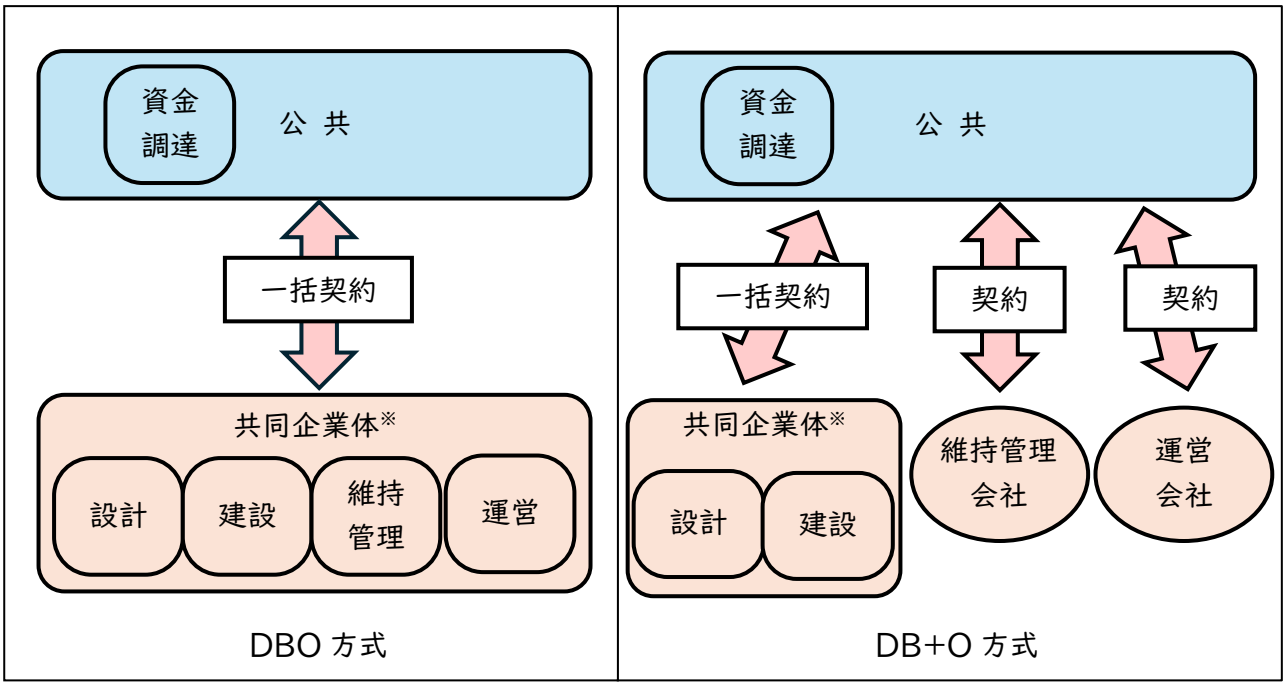
【メリット】
・発注者の意向を反映しやすく、設計の自由度が高い。
・工事施工発注の際に競争原理が働く。
・各業務を分離して発注するため、状況に応じて発注内容や契約方法を見直しやすい。

【デメリット】
・分離発注の場合、各事業者間の協議や調整が必要となる。
・コスト削減に向けた民間事業者の創意工夫の余地は比較的小さい。
・施設整備段階において、運営事業者のノウハウを反映させにくい。
・各業務の契約や調整等を公共が個別に行う必要があり、事務の効率化を図りにくい。

（イ）DBO 方式

DBO 方式は、公共の資金調達により施設を建設する点は従来方式と同じですが、設計、建設から維持管理及び運営までを、一括して民間事業者が行う事業手法です。

DB+O 方式は、設計、建設と維持管理及び運営を切り離し、維持管理及び運営を、公共が主体となって行うことや、設計、建設とは別の民間事業者に発注することができる事業手法です。



図：DBO 方式の概要

※共同企業体（ジョイント・ベンチャー・JV：joint venture）とは、 複数の企業が、特定の事業を共同で実施することを目的として形成する事業組織体のことをいいます。

【メリット】

・施設整備段階から運営事業者のノウハウを活用できる。

・長期の事業期間を通じて、計画的かつ効率的な維持管理・運営が期待できる。

【デメリット】

・長期契約となるため、維持管理・運営体制に対する柔軟性に欠け、リスクを伴う。

・施設の整備・運営等に公共の新たな意向を反映する場合には、事業者との協議が必要となる。

・金融機関によるモニタリングがないため、公共による事業期間中のモニタリングがより重要となる。

・方式の選択にあたっては、VFM※等による定量的な検証が必要となる。

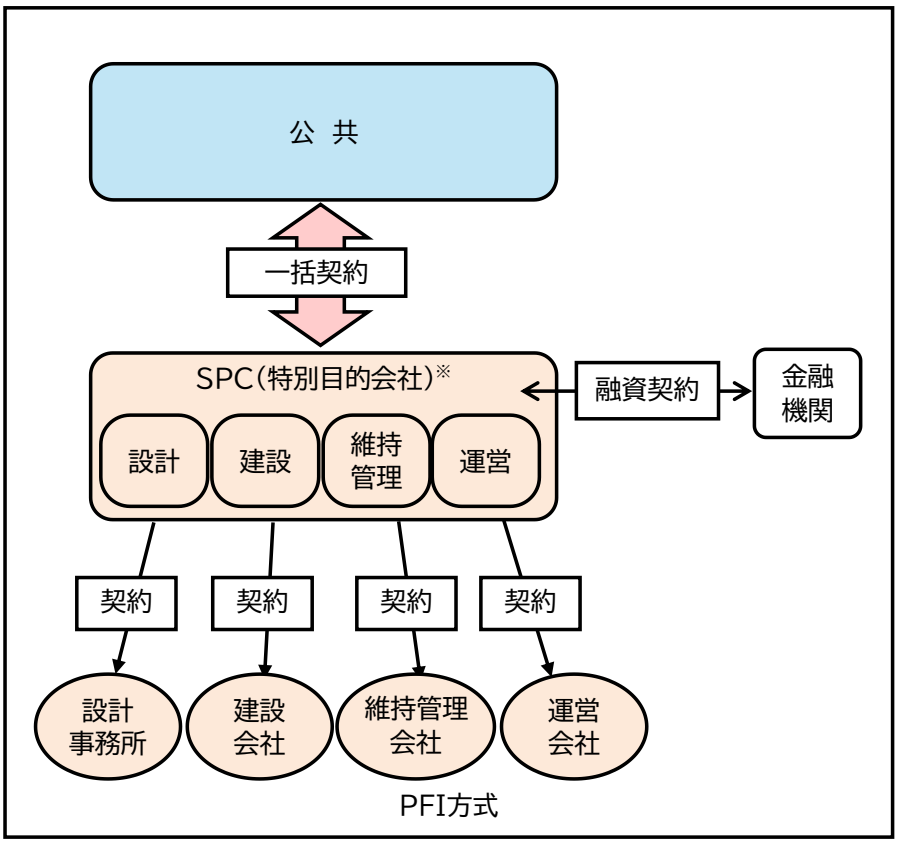
・性能発注となるため、要求水準書や募集要項の作成、事業者の審査・選定に専門的な検討が必要となる。

※VFM（Value for Money）とは、支払い（Money）に対して最も価値の高いサービス（Value）を供給するという考え方のことで、従来の方式と比べて DBO 方式や PFI の方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合で表現するものです。

（ウ）PFI 方式

PFI 方式は、補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計、建設から維持管理及び運営までのすべてを一括して民間事業者が行う事業手法です。

民間事業者が施設を建設した後、直ちに所有権を公共に移す方式を BTO（Build Transfer and Operate）、期間終了後に所有権を公共に移す方式を BOT（Build Operate Transfer）といいます。



図：BTO 方式の概要

※SPC（Special Purpose Company：特別目的会社）とは、 PFI 事業を実施するために、設計、建設、維持管理及び運営を担う民間事業者が設立する事業会社です。公共との契約主体となり、事業全体を統括します。

【メリット】

・財政負担の平準化を図ることができる。
・施設整備段階から運営事業者のノウハウを活用できる。
・長期の事業期間を通じて、計画的かつ効率的な維持管理・運営が期待できる。
・金融機関により、事業期間中のモニタリングが行われる。

【デメリット】

・PFI 法に基づく手続を行うため、他の方式と比較して事業スケジュールが長くなる。
・施設の整備・運営等に公共の新たな意向を反映する場合には、事業者との協議が必要となる。
・長期契約となるため、維持管理・運営体制に対する柔軟性に欠ける場合がある。
・方式の選択にあたっては、VFM の算出などが必要となる。
・民間による資金調達となるため、地方債に比べて金利負担が大きくなる。

※地方債とは、 公共施設の整備などに必要な資金を調達するため、地方公共団体が発行する借入金です。

4.2.3 事業手法の特徴

（ア）比較項目

各事業手法について、多角的な視点から各方式の特徴を把握するため、以下の項目に基づき整理します。

（a）事業の効率性	設計、建設、維持管理及び運営業務の管理が効率的に行えるか
（b）維持管理の効率性	維持管理及び運営業務が効率的に行えるか
（c）サービス水準の向上	サービス水準の向上が期待されるか
（d）事業スケジュール	発注のために要する時間
（e）財政負担	事業に要する費用（総事業費だけではなく平準化効果を含めた評価）及び補助金の活用の可否

（イ）各事業方式の特徴

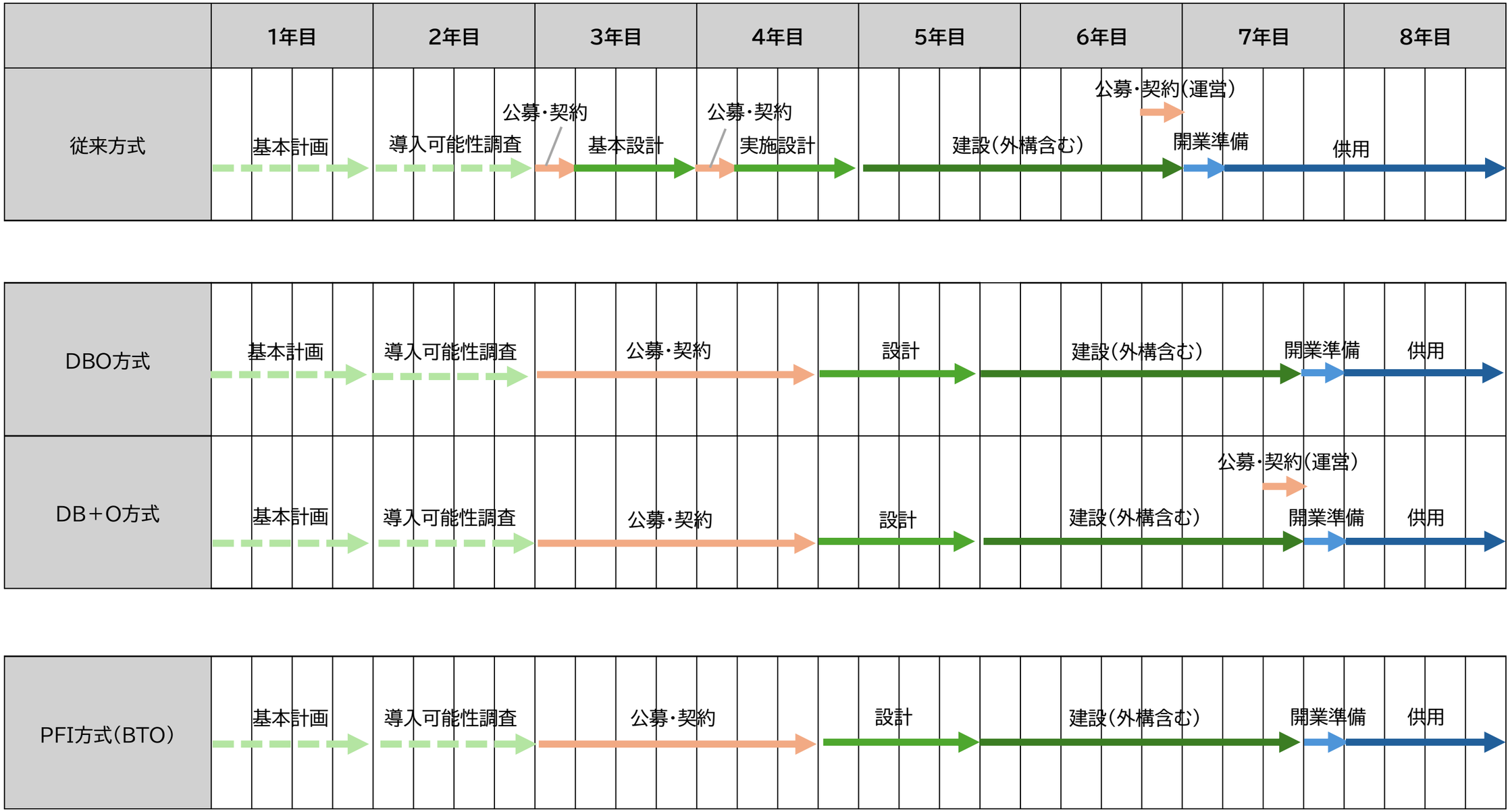
本事業の実現に向けて、検討すべき事業方式の特徴を以下に整理します。

表：事業方式の特徴

	①従来方式	②DBO 方式 （DB+O 方式含む）	③PFI 方式（BTO）
(a)事業の効率性	・設計、建設、維持管理及び運営を分離して発注する。 ・各業務の契約や調整等を公共が個別に行う必要があり、事務の効率化を図りにくい。	・設計、建設、維持管理及び運営を一括発注するため、施設整備段階から運営事業者のノウハウを活用でき、事業全体の効率化が期待できる。	
(b)維持管理の効率性	・契約単位での個別管理が必要であり、受注者ごとに調整が必要となる。	・設計、建設、維持管理及び運営を通じ、受注者の窓口が一本化され、従来方式と比較して効率的に行える。	
(c)サービス水準の向上	・設計、建設、維持管理及び運営を分離して発注するため、施設整備段階において運営事業者のノウハウを反映させにくい。	・施設整備段階から運営事業者のノウハウを活用でき、運営を見据えた施設整備やサービス水準の向上が期待できる。	
(d)事業スケジュール	・DBO 方式や PFI 方式と比較して、事業者の募集・選定等に要する期間は短い。 ・ただし、各業務について個別に発注手続きが必要となる。	・事業者の募集・選定等に一定の期間を要する。 ・設計、建設を一括して発注することにより、設計・建設に要する期間の短縮が期待できる。	
(e)財政負担	・発注ごとに費用が必要となる。 ・補助金が活用できる。	・事業の効率化による事業費の削減効果が期待できる。 ・公共が資金調達を行うため、PFI 方式と比較して金利負担を抑えやすい。 ・補助金が活用できる。	・事業の効率化による事業費の削減効果が期待できる。 ・民間資金を活用することで、事業期間にわたり財政支出の平準化が可能。 ・民間による資金調達となるため、地方債に比べて金利負担が大きくなる。 ・補助金が活用できる。

4.2.4 事業手法別のスケジュール

各事業方式の想定整備スケジュールを示します。なお、一般的な事例を参考にした現時点での想定スケジュールであり、今後の状況によって変動する可能性があります。



※建設期間には、外構の工事期間も含みます。
※建設候補地の状況により、造成工事、埋蔵文化財調査等の期間が追加となる場合があります。また、工事資材や人員の調達状況により、工事期間が変動する可能性があります。
※配送対象校の受入環境整備（配膳室等）及び既存学校給食センターの改修に係る工程は、別途検討します。

第５章 新たに施設を整備する上での課題

5.1 今後の検討事項

本方針では、学校給食調理場の現状と課題を整理するとともに、新たな学校給食センターの整備に向けた基本的な方向性を示しました。

今後、施設整備を具体化していくにあたり、次の事項について検討する必要があります。

■新たな給食提供体制への移行

・自校給食調理場の集約に伴う学校の受入環境や配送体制の整理

・既存学校給食センターの改修時期や改修期間中の給食提供についての検討

■施設計画及び維持管理の具体化

・新たな学校給食センターに必要な施設機能や運営条件の具体化

・長期的な維持管理や将来の設備更新及び施設改修等に配慮した施設整備の検討

■建設候補地の選定

・抽出した４つの候補エリアを踏まえ、敷地条件や法規制、周辺環境等を精査

・新たな学校給食センターの具体的な建設候補地の選定

■事業手法の選定

・概算事業費の精査や民間活力の導入可能性等の検証

・財政負担、事業スケジュール及びリスク分担等を踏まえた、適切な事業手法の選定

■財源の確保

・財政負担の軽減を図るための国の補助金・交付金や地方債等の活用可能性の精査