

議題1 施設規模の考え方について

1. 給食提供方式の方針

(1)第2回検討委員会の振り返り

第2回検討委員会では、本市の学校給食施設の現状や課題、将来の提供食数、提供方式の特徴等について整理し、安全・安心な給食提供体制を将来も継続するための有効かつ妥当な方式として、共同調理場方式を基本として検討を進めること確認しました。

【給食提供方式の比較(第2回検討委員会資料より)】

自校給食調理場方式の特徴	共同調理場方式の特徴
・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は、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、食育に強みがあるといえる。 ・衛生管理、調理員の確保、改修時の敷地の確保等に課題がある。	・学校行事等の学校ごとの個別の対応に課題がある。 ・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高い。 ・集中した衛生管理を行いやすく、安全性に優れている。 ・調理員の確保の面で効率性に優れている。

(2)これまでの検討から見える今後の学校給食の考え方

これまでの検討内容を踏まえ、今後の学校給食について検討する際に、大切にする視点について整理をすると以下の通りとなります。

視点	これまでの検討	今後の考え方
安全・安心	衛生管理や食物アレルギー対応など、安全・安心な給食提供体制について整理してきました。	衛生管理を徹底するとともに、品質管理や食物アレルギーへの対応など、安全・安心な給食を提供できる体制を整えます。
安定した給食提供	施設・設備の老朽化、調理過程のトラブル、調理員の確保など、給食を継続して提供する上での課題を整理してきました。	事故・設備トラブルや人員不足などのリスクを踏まえ、将来にわたり安定して給食を提供できる体制を確保します。
食育	自校給食調理場方式は、調理場を身近に感じられることなど、食育の面で強みがあることを確認しました。	共同調理場方式においても、学校と連携しながら食育を推進できる取組や施設のあり方を検討します。
将来への対応・持続可能性	将来の給食提供食数の減少や、調理員確保の効率性などについて整理してきました。	将来の食数変化を見据え、施設規模、人員配置、維持管理・運営、財政負担などに配慮した持続可能な給食提供体制を検討します。
防災・その他機能	災害時対応機能や環境への配慮に対応した施設が必要であることを確認しました。	災害時における学校給食施設の役割について検討します。
施設整備・運営	施設・設備の老朽化や改修の必要性に加え、施設規模、建設候補地、事業手法などの検討を進めています。	施設整備から維持管理・運営までを見据え、効率的・効果的な施設整備・運営のあり方を検討します。

2. 既存学校給食センター改修の必要性と実現性

既存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難しく、改修期間中も給食を継続して提供できる体制について検討する必要があります。

既存学校給食センター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	3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。
		冷媒配管	4か月程度	
		冷温水発生機	3か月程度	
		エアハンドリングユニット	5か月程度	
		空冷ヒートポンプエアコン	1か月程度	
給排水衛生	25年	給水配管	6か月程度	
		配水配管	6か月程度	
		衛生器具類	2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	—		

※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。

※設備業者からのヒアリングをもとに作成

3. 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。

(1) 児童生徒数から推計する将来の提供食数

【令和9年度から10年間の提供食数の推計】

	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
給食センター	5,676	5,501	5,323	5,146	5,076	5,008	4,941	4,873	4,804	4,818
自校給食調理場	6,055	5,933	5,814	5,695	5,547	5,395	5,244	5,092	4,943	4,933
提供食数	11,731	11,434	11,137	10,841	10,623	10,403	10,185	9,965	9,747	9,751

将来の給食提供数は減少していくことが見込まれますが、人口推計は将来の見込みであり、人口動向により変動する可能性があります。

このため、新たな学校給食センターの施設規模については、将来の給食提供食数を基本としつつ、安定した給食提供や将来的な変動にも対応できる運用を考慮して検討します。

(2) 既存施設の利用

【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)】

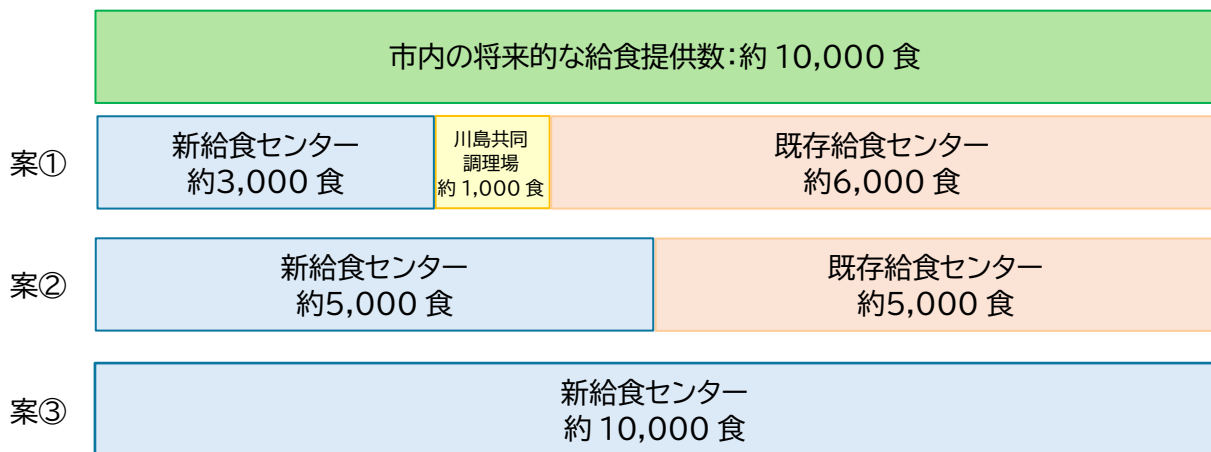
	学校名等	経過年数 (年)	5月1日の 提供食数	改修の必要性の有無
共同調理場	学校給食センター	18	5,785 (調理能力 6,000食)	有
自校給食調理場	川島共同調理場	24	1,174	有
	かかみがはら支援学校	1	301	当面は必要なし
	その他自校給食調理場	40～59	4,767 ※10校の合計	有

※第2回検討委員会資料をもとに作成

4. 施設規模について

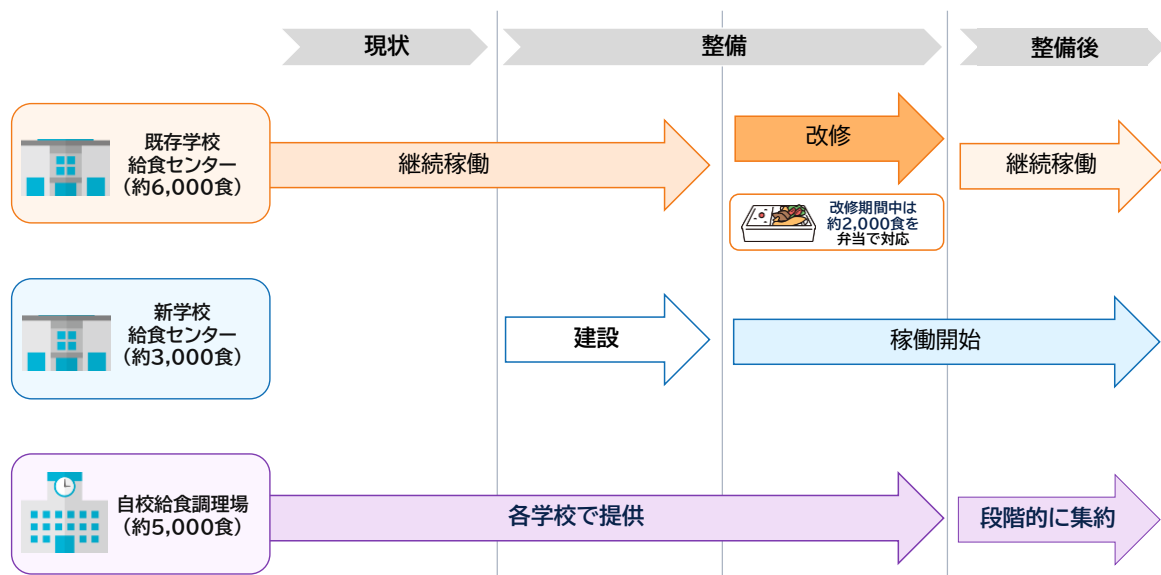
共同調理方式を基本とし、既存学校給食センターの運用も踏まえ、新たな学校給食センターの施設規模について3案を設定しました。各案の特徴について比較・整理します。

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



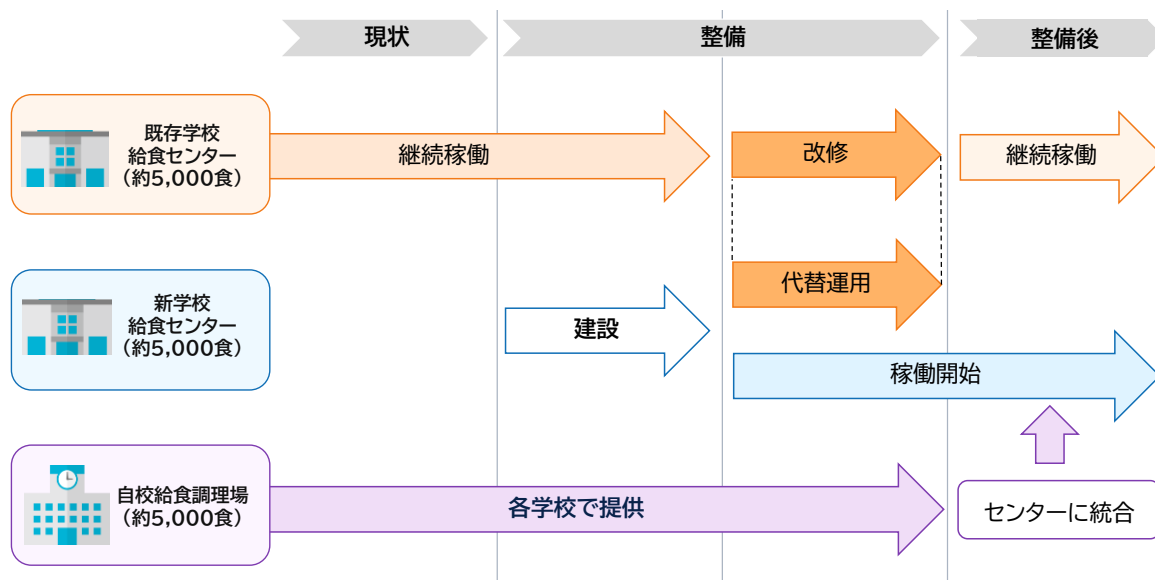
①段階集約型の概要

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



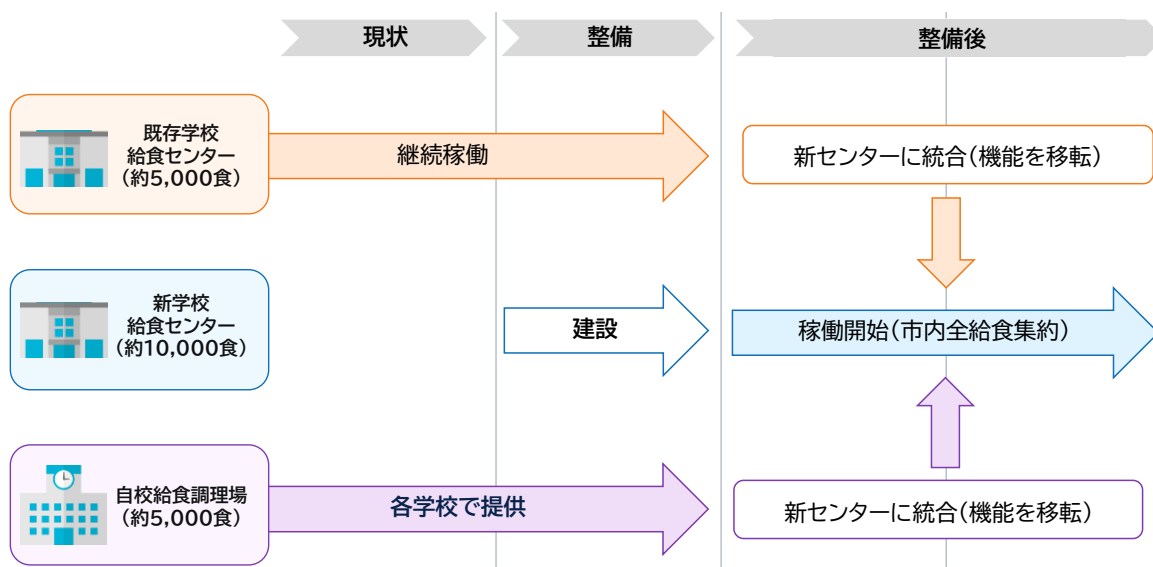
②2センター集約型の概要

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



③1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



5. 施設規模の比較

(1) 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、次の比較項目に基づき整理します。

(a)安全・安心な給食提供	
1. 衛生管理	衛生管理の状態
2. 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
3. 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
4. 調理員の人員配置	調理員の人員配置の効率性
5. 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	
6. 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
7. 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
8. 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	
9. 整備費	新学校給食センター整備に要する費用
10. 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)

(2) 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、次の基準により評価を行います。

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。

(3)比較検討

(a)安全・安心な給食提供

1. 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	△	○	◎

2. 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	△	○	◎

3. 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	◎	○	△

4. 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	△	◎	◎

5. 将来の給食提供数への対応

	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

6. 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 評価	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。 ◎

7. 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。 ※既存センター改修なし
比較結果 評価	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。 ◎

8. 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 m ²	敷地面積の目安 7,331 m ²	敷地面積の目安 10,589 m ²
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	◎	○	△

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	1F 面積	2F 面積	延床面積	敷地面積
3,000 食	2,126 m ²	501 m ²	2,626 m ²	5,314 m ²
5,000 食	2,933 m ²	769 m ²	3,701 m ²	7,331 m ²
10,000 食	4,236 m ²	1,202 m ²	5,437 m ²	10,589 m ²

※「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）参照

(c)財政負担

9. 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る

(参考)新センターの整備費の算出 (2026 年度の単価想定)

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

※「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) 参照

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(2026 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

10. 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1)新センターの運営費の算出 (2026 年度の単価想定)

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

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(2026 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

※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2)市内給食施設の運営費の算出(維持管理費は含まない)

	2025 年度の実績		2026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)	47 千円	266,000 千円	279,000 千円
自校給食調理場 (6,466 食) ※配送費なし	51 千円	330,000 千円	346,000 千円

(4)比較まとめ

	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を限定的である一方、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