

藤枝市立新学校給食センター 基本構想

令和4年5月
藤枝市教育委員会

基本構想 目次

(1) はじめに	
① 学校給食の意義・役割	3
② 国や県の動向.....	3
③ 藤枝市上位計画における位置づけ.....	4
(2) 学校給食センターの現状	
① 施設概要・衛生管理の状況.....	7
② 配送の状況	8
③ 学校給食の実施状況・食物アレルギーの対応状況.....	9
④ 食育実施状況.....	10
(3) 学校給食センターの課題	
① 施設及び設備の老朽化	11
② 建設候補地の確保.....	11
③ 学校給食衛生管理基準への対応.....	11
④ 食育への対応.....	11
⑤ 食物アレルギーへの対応	12
⑥ 市内及び県内地場産品の食材確保.....	12
⑦ 調理員の確保.....	12
⑧ 環境に配慮した施設への転換.....	12
⑨ 学校給食に関する意見調査結果.....	13
(4) 基本理念・基本方針	
① 基本理念	15
② 基本方針	15
(5) 提供食数の今後の推移	
① 食数の推移・提供食数の提供.....	16
(6) 施設整備パターン比較	
① 各センター方式の比較	17
② 各センター方式の検討	19
③ センター方式の決定	20
(7) 条件の整理	
① 関係法令・制度・基準	21

(8) 新学校給食センターの施設整備計画

- ① 施設規模 23
- ② 基本計画に向けた前提条件..... 25
- ③ 建設用地選定..... 27
- ④ 概算事業費等（事業費・財源（起債）） 30

(9) 事業手法

- ① 新学校給食センターにおける公設公営方式、PFI 手法等の検討..... 32
- ② 新学校給食センター及び中部学校給食センターの事業手法の検討 34
- ③ 事業スケジュール..... 35

(1) はじめに

① 学校給食の意義・役割

核家族化や共働き世帯の増加、働き方の多様化などの社会環境の変化により生活も大きく変化し、不規則な食事や偏った栄養摂取などが肥満や過度の痩身、生活習慣病をもたらし、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。

学校給食は児童生徒の健康増進・体位向上に加えて、食に関する指導を効果的に進めるための教材として、さらには地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める教育の一環として、役割が強く期待されています。

学校給食法では、「義務教育諸学校の設置者（市長）は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない」とされており、学校給食の実施はその義務教育諸学校設置者の任務と規定されています。さらに、学校給食を提供する際は、学校給食施設、設備の整備及び管理に係る衛生管理基準を定めた「学校給食衛生管理基準」を遵守し、食品事故を未然に防ぐことや、事故が起きた場合、早急に対処できるような安全管理を徹底することが必要とされています。

② 国や県の動向

国では、平成 17 年 6 月に食育基本法、平成 18 年 3 月に食育推進基本計画が制定され、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるものとされています。

また、平成 21 年 4 月の学校給食法改正に伴い新たな「学校給食衛生管理基準」が示され、HACCP※の概念に基づく、食の安全に向けた施設設備の導入が必要となっていることや、学校給食実施基準により、全ての児童生徒に学校給食を提供していくことを基本に、食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り個々の状況に応じた対応に努めることが求められています。

静岡県においては、平成 26 年に浜松市で発生した食中毒事故を受けて、衛生管理を含む学校給食の管理・運営を示した「静岡県学校給食ガイドライン」が作成されています。学校給食を通じて栄養バランスの取れた食事や郷土料理、行事食、地場産物について関心を向けるなど、食に関する指導を給食の時間や総合学習の時間で行うことを目的としています。

※HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）

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、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、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。

③ 藤枝市上位計画における位置づけ

本構想は、上位計画である「第6次藤枝市総合計画」の下、「学校給食法」や「食育基本法」、「食育推進基本計画」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」など学校給食に関係する法令や基準をはじめ、HACCP※に基づく衛生管理、「静岡県学校給食ガイドライン」、「学校における食育ガイドライン」などの施策との整合を図ります。

本市では、学校教育の充実を政策の一つとして掲げており、安全・安心でおいしい学校給食の提供を政策実現に向けた具体的な施策としています。さらに、「藤枝市教育振興基本計画」において、学校給食を通じて自らの健康維持と体力向上に努める児童生徒の育成を目指し、食育に関する指導を推進する施策を取っています。

なお、本構想は本市の上位計画に則して策定し、ローカル SDGs の実現をとおして SDGs に掲げられた目標（図1）への貢献を目指すものとします。

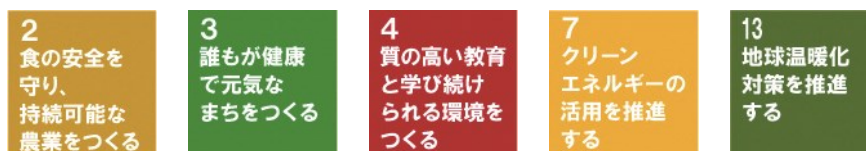


図1 本構想に関連が深いローカル SDGs

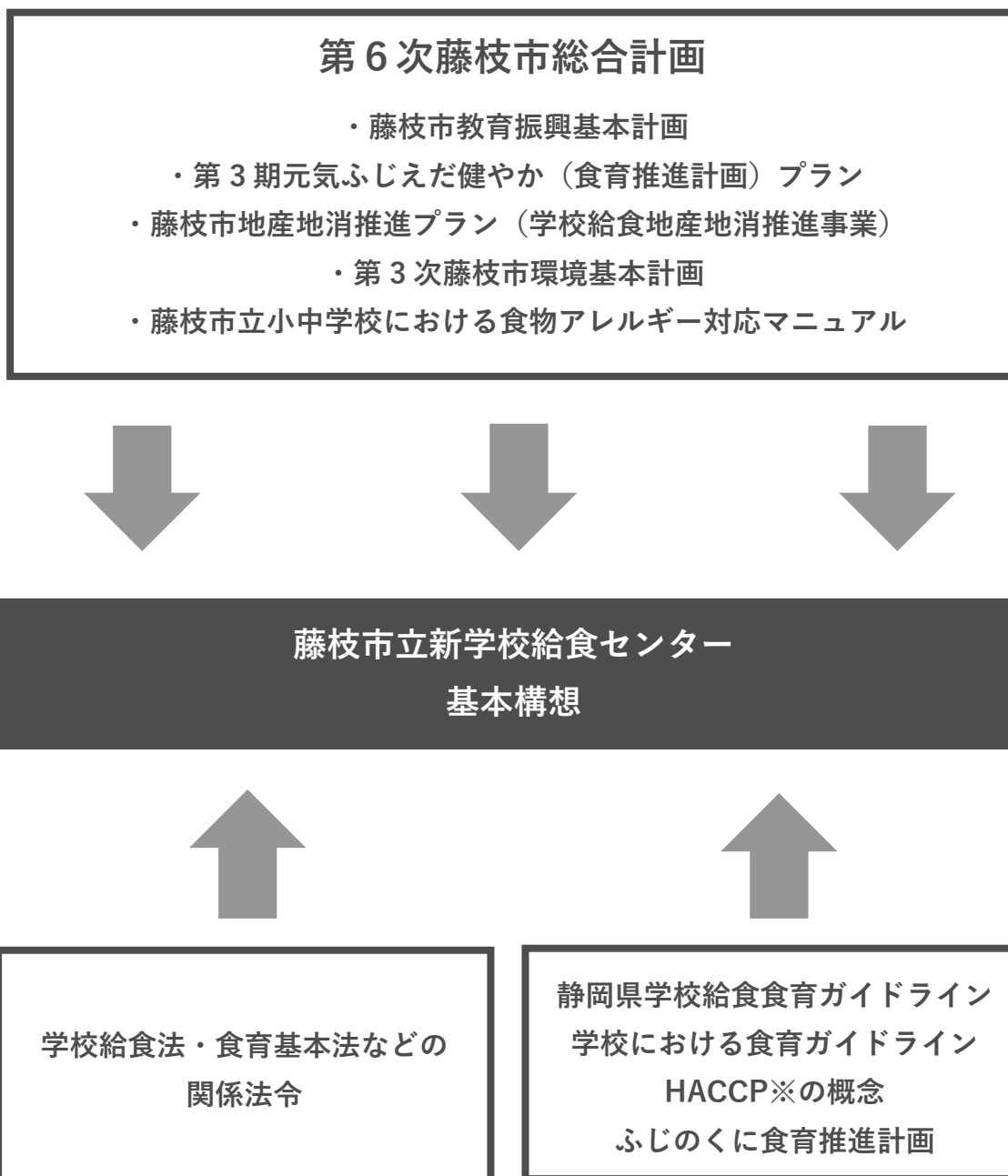


図 1-2 基本構想の位置づけ

(2) 学校給食センターの現状

本市では、共同調理場方式（センター方式）により運営しており、小学校 17 校及び中学校 10 校に、約 12,200 食/日を提供しています（令和 3 年 5 月 1 日現在）。(図 2)



図 2 現在の給食センターと配送校の位置関係

(出典：GIS)

市内 3 か所の学校給食センターの現状について、施設や立地条件等のハード面と給食実施状況等のソフト面を、以下①～④の項目に分けて分析を行います。

① 施設概要・衛生管理の状況

・施設の状況

市内3か所の学校給食センターはそれぞれ、西部学校給食センター（昭和54年4月業務開始）は建設後42年、北部学校給食センター（昭和60年4月業務開始）は建設後36年、中部学校給食センター（平成9年4月業務開始）は建設後24年が経過しています。特に西部及び北部学校給食センターは築30年以上の施設であり、大規模な老朽化対策や最新の衛生管理基準、ガイドラインに沿った施設整備の検討が必要です。（表2-1）

・衛生管理の状況

学校給食センターには、学校給食衛生管理基準により適正な温湿度管理ができる空調設備が求められており、現在各学校給食センターでは、夏季はレンタル空調機を設置して対応しています。

表2-1 学校給食センターの概要

	中部 学校給食センター	北部 学校給食センター	西部 学校給食センター
施設所在地	藤枝市緑町2-1-15	藤枝市寺島845-1	藤枝市大西町1-9-3
区域区分	市街化調整区域	市街化調整区域	市街化調整区域
共用開始	平成9年4月(築24年)	昭和60年4月(築36年)	昭和54年4月(築42年)
敷地面積	5,219㎡	3,430㎡	4,497㎡
延床面積	2,502㎡	1,207㎡	1,090㎡
建築面積	2,076㎡	1,207㎡	1,238㎡
システム/ 運用方式	ドライ	ウェット/ドライ運用	ウェット/ドライ運用
空調方式	夏季にレンタル空調機を設置し、室内環境を調整		
配送校名	藤枝(20)、西益津(16)、 高洲(27)、広幡(19)、 藤岡(8)、高洲南(22)、 藤枝中央(20)、岡部(17)、 朝比奈第一(5)	稲葉(6)、青島東(27)、 葉梨西北(8)、 瀬戸谷(6)、青島北(22)、 葉梨(28)	青島(37)、大洲(17)
	小学校 9校 合計 154 学級	小学校 6校 合計 97 学級	小学校 2校 合計 54 学級
	西益津(11)、広幡(10)、 岡部(10)	藤枝(18)、葉梨(14)、 瀬戸谷(3)、青島北(12)	青島(27)、高洲(20)、大洲(11)
	中学校 3校 合計 31 学級	中学校 4校 合計 47 学級	中学校 3校 合計 58 学級
提供食数/ 最大能力	4,976食/6,300食	3,841食/4,100食	3,373食/4,200食
	計 12,190食/14,600食		

※配食数は、教職員等の食数も含まれています

※学校名 () 内は、学級数を示します

※令和3年5月1日現在

② 配送の状況

配送車の台数は、中部学校給食センターは5台、西部学校給食センターは2台、北部学校給食センターは3台で運営しています。配送方法は混載方式を採用し、食器及び食缶をまとめて到着時刻までに配送しています。中部学校給食センターは市東部及び北部から南部の一部まで、北部給食センターは市西部から北部まで、西部給食センターは市南部まで各学校へ配送しています。安全・安心でおいしい給食を届けられるよう、調理後2時間以内喫食を目標に到着時刻を時間差で定めて、効率的な配送を行っております。(図2)(表2-2)

表2-2 各配送校 給食到着時刻一覧

中部学校給食センター				北部学校給食センター					
号名	運行	学校名	到着時刻	号名	運行	学校名	到着時刻		
1号	1	岡部小学校	11:20	1号	1	青島北小学校	11:05		
		朝比奈第一小学校	11:50			瀬戸谷小学校	11:25		
2号	1	藤枝中央小学校	11:15		2	瀬戸谷中学校	11:35		
		岡部中学校	11:45			葉梨中学校	11:50		
3号	1	高洲南小学校	11:25	2号	1	葉梨小学校	11:15		
		西益津中学校	11:50			葉梨西北小	11:40		
4号	1	高洲小学校	11:10	2	青島北中学校	11:50			
		西益津小学校	11:35		3号	1	稲葉小学校	11:10	
5号	2	藤岡小学校	11:45	青島東小学校			11:25		
		藤枝小学校	11:00	2	藤枝中学校	11:50			
5号	2	広幡小学校	11:30	西部学校給食センター					
		広幡中学校	11:40	号名	運行	学校名	到着時刻		
1号	1	青島小学校	11:10	1号	2	大洲小学校	11:35		
		大洲小学校	11:35			2号	1	大洲中学校	11:30
		青島中学校	11:45					高洲中学校	11:35

※配送車は3t車で運行しています

※令和3年5月1日現在

③ 学校給食の実施状況・食物アレルギーの対応状況

本市の学校給食は週5日の完全給食となっており、給食実施日は、小学校が年間180日、中学校が年間178日となっています。米飯給食は、文部科学省から平成21年3月「米飯給食の実施について週3回以上」を目標とする通知もあり、米飯は週3回としています。各学校給食センターには専用の炊飯施設等は設けず、米飯・パン・麺は外部に委託しています。

食物アレルギーの対応状況は、食物アレルギー対応食を提供するために、一般の学校給食の食材と混ざることがないように、独立した専用調理室や器具が必要となります。現在の各学校給食センターにおいては、そのような専用調理室や器具が無くアレルギー対応食の提供を行っていないため、学校、保護者、給食センター間で情報共有を行い、アレルギーの原因となる食材を児童生徒に喫食させない方策がとられています。

本市教育委員会では「藤枝市立小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、緊急時の対応や誤食事故を未然に防ぐ取組みを行っています。また、献立表に食物アレルギー物質を表記しており、要望に応じ「学校給食物質分析表」を配布し、食物アレルギー物質の使用状況をお知らせしています。

現在の学校給食の実施状況・食物アレルギー対応状況は以下のとおりです。

(表 2-3)

表 2-3 学区給食の実施状況・食物アレルギー対応状況

	小学校	中学校
調理方式	共同調理場方式	共同調理場方式
給食の区分	週5日の完全給食	週5日の完全給食
主食	米飯 3回/週 パン 1~2回/週 麺 2~3回/月	米飯 3回/週 パン 1~2回/週 麺 2~3回/月
牛乳	毎日	毎日
おかず	毎日	毎日
給食実施日数	年間180日	年間178日
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出している児童生徒数	172人	65人
	237人	
学校給食物質分析表を配布している児童生徒数	17人	6人
	23人	
学校で把握している食物アレルギーを持つ児童生徒数	404人	192人
	596人	

※食物アレルギーを持つ児童生徒数は令和3年5月1日現在

④ 食育実施状況

食育基本法において、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」としています。静岡県においては、「ふじのくに食育推進計画（第3次静岡県食育推進計画）」を策定し、「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」ことを通して、豊かな人間性をはぐくむことを目指しています。こうした食育推進の動きが活発化する中で、本市においても栄養教諭などによる食育指導を行っております。

食に関する指導では、各学校を訪問し学級活動、総合的な学習など授業の中で食事マナーや規則正しい食生活の指導を実施しています。給食時においても各学校を訪問し、給食の準備片付け、地域で採れる食材の紹介など児童生徒に食への関心を高めてもらう活動も行っております。また、家庭教育学級などにより保護者に対し学校給食の取組みを説明、食育指導を行っております。給食情報の提供については学校給食センターの施設見学や市のHPへ学校給食の調理過程を掲載したり、機関誌「とまと」などで給食情報の提供を行っております。（表2-4）

本市における学校給食の食育実施状況は、以下のとおりです。（表2-5）

表2-4 学校給食における食育実施項目

実施項目	内容
食に関する指導	学級活動における食事マナーの指導、総合的な学習の時間における規則正しい食生活の指導、家庭教育学級などにより保護者に対し説明及び食育指導の実施など
給食時学校訪問	給食の準備片付け指導、地域で採れる産物の紹介など
情報提供	市のHPに学校給食の調理過程を掲載 機関誌「とまと」の刊行 小中学校の献立表、「給食のデザート」の掲載 献立表に食育指導や給食に関するお知らせなどの掲載 広報誌「食育だより」の刊行

表2-5 栄養教諭による食育実施状況

(回)

	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
食に関する指導	341	397	353	310
給食時学校訪問	337	331	229	229
合計	678	728	582	539