

### (3) 学校給食センターの課題

#### ① 施設及び設備の老朽化

建物の老朽化に伴い施設及び設備の維持管理が難しくなっています。減価償却資産における工場の耐用年数は31年であることを踏まえると、西部学校給食センターや北部学校給食センターではその耐用年数を超えており、建物の大規模修繕や建替え検討を行う必要があります。設備関係は、主たる熱源であるボイラー設備や食材の保管に使用する冷凍庫のチラーユニットなど定期的に保全を行っておりますが、西部学校給食センター及び北部学校給食センターについては多くの設備機器等について更新を今後検討していく必要があります。

#### ② 建設候補地の確保

学校給食センターが、現在と同程度の提供食数を賄い、衛生管理基準に適合させる施設整備を行うためには、老朽化した建物及び設備の大規模修繕工事が必要です。しかし、代替施設が無く、工事中は給食の提供を停止せざるを得ないことや、現在の敷地内での建替え、増築又は改修は困難なため、新たな学校給食センターの建設候補地の確保が必要となります。

#### ③ 学校給食衛生管理基準への対応

「学校給食法」に位置付けられている「学校給食衛生管理基準」の中で「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」として施設の衛生管理区分の明確化が示されています。また、調理場内の室内環境は室温25℃以下、湿度80%以下の室内環境とすることが求められています。衛生区分や食材のレーン、専用室を各部門単位に設けることや各室の適切な室温・湿度管理を行うことも必要です。西部及び北部学校給食センターではウェットシステムで整備された後、ドライ運用としており、菌の繁殖を防ぐドライシステムの整備が求められています。

#### ④ 食育への対応

児童生徒が毎日食べている給食が、どのような施設や工程で調理されているのか、実際に見学し学習することは重要な食育活動の一つになります。近年、竣工している学校給食センターでは、モニターやカメラなどにより、食材の仕入れから配送までの一連の流れを見ることができるよう整備が進んでおり、新しい施設ではわかりやすく見学できることが望まれます。

また、本市では栄養教諭による食育指導に力を入れており、きめ細やかな指導を行っています。文部科学省では共同調理場における栄養教諭の人数を管轄する学校の児童生徒数により定めており、現在6名の栄養教諭で対応していま

す。学校給食センターを統合する場合、基準により栄養教諭の配置数が減ることになるため、食育指導について検討する必要があります。

#### ⑤ 食物アレルギーへの対応

学校給食は全ての児童生徒が安心して食べることができる対応が求められています。そのため、特に食物アレルギーを持つ児童生徒への対応として、除去食などによる調理・提供への要望も大きくなっています。そのため、食物アレルギー対応食の調理を行う専用の調理室の設置、栄養士・調理員の確保が必要となります。また、学校給食センター施設全体でも従事する栄養教諭・調理員が、食物アレルギーについて深い知識を身に付ける必要があります。

#### ⑥ 市内及び県内地場産品の食材確保

提供している学校給食は、県内地場産 40%、うち市内地場産 16%の食材を使用しています（令和 2 年度数値）。市内農家が提供できる地場産の食材確保について食材の必要量や供給可能量などの情報を共有し、効率的な食材の調達方法の検討を行い、利用率を向上させる施設のあり方を検討していく必要があります。

#### ⑦ 調理員の確保

高齢化が進む中、本市の人口、とりわけ生産年齢人口の減少が顕著となり、今後は調理員確保が難しくなることが懸念されます。学校給食を安定して提供するために、調理員の効果的・効率的な配置を行う必要があります。

#### ⑧ 環境に配慮した施設への転換

第三次藤枝市環境基本計画で示された基本理念の中で、「2050 年度までにゼロカーボンシティを目指す」ことを重点的に取り組む施策の一つとして掲げており、学校給食センターの在り方として、脱炭素社会に向けた施設整備計画を進めていくことが必要となります。再生可能エネルギーの積極的採用や高効率の設備機器の導入を検討します。

### ⑨ 学校給食に関する意見調査結果

令和3年8月、本市の20～79歳の一般市民1,500人を対象に行われたアンケート調査の中で、「学校給食に期待すること」として以下のような結果となっています。

全体では、「毎日の栄養バランスの向上」が65.8%と多く、「衛生管理に配慮した給食調理」が44.8%、「使用する食品の安全性の配慮」が39.5%、「旬の季節の行事食、郷土料理の導入」が36.1%、「地元食材の活用」が35.5%、「味、おいしさの追求」が33%、「食物アレルギー対応の実施」については、11.2%の方が関心を示しており、食物アレルギーを持つ児童生徒数の全体割合5%（藤枝市教育委員会調べ）と比べ2倍の数値であり、関心の高さがうかがえます。

（令和3年度 藤枝市の教育に関するアンケート調査結果報告書より）（図3）

上位3項目は順番に栄養バランス、衛生管理、安全性となっており、児童生徒が毎日口にする学校給食に対する期待が読み取れます。こうした意見を踏まえ、今後の学校給食及び学校給食センター整備を進める必要があります。

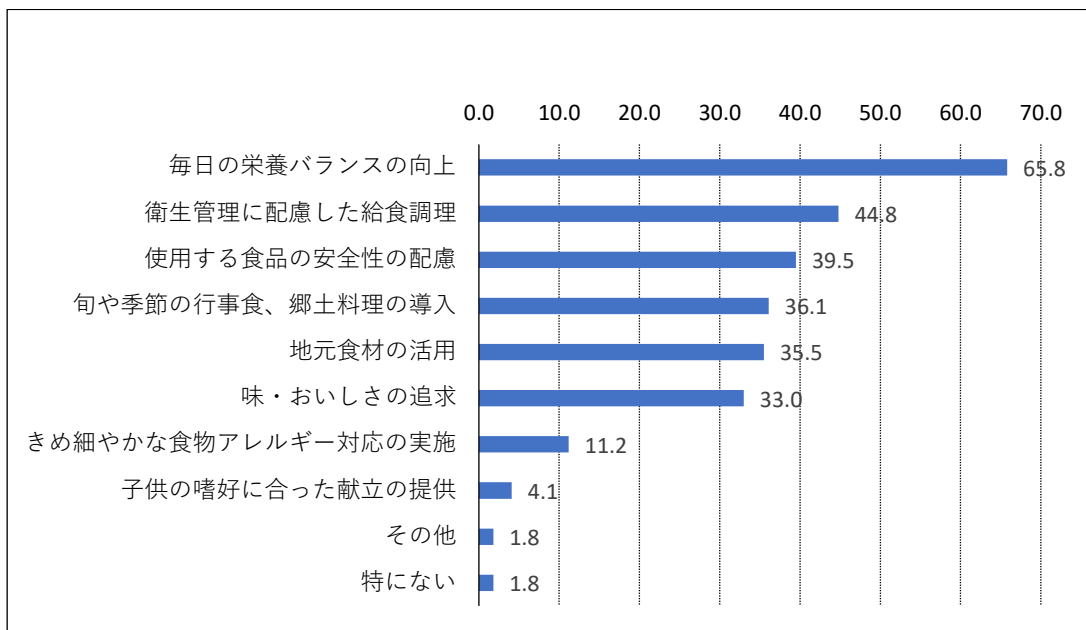


図3 学校給食に期待すること アンケート調査結果

#### (4) 基本理念・基本方針

第6次藤枝市総合計画では、本市の学校教育の充実を図るため、安全・安心な学校給食の提供を行うことを具体的な施策としています。

また、学校給食法において学校給食の目標を7項目掲げています。

(学校給食法第2条)

- 1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活が営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- 3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- 4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

本市における学校給食センターの現状と課題を踏まえ、学校給食の目的を果たすとともに、安全・安心でおいしい給食を高い衛生管理基準のもと安定的に児童生徒へ提供していくためには、既存の給食センターに替わる新たな給食センターの整備が必要であると考えます。新たな給食センターの整備に係る基本理念及び基本方針を次に示します。

## ① 基本理念

「持続可能で、だれにも安全・安心でおいしい給食の提供」

## ② 基本方針

### 1) 「持続的に安全・安心でおいしい給食が提供できる施設」

- ・文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、HACCP※準拠による安全管理を基本とした施設整備を行います。

### 2) 「栄養バランスの取れたおいしい給食が提供できる施設」

- ・児童生徒の心身、健康の保持・増進に資するため、適切な栄養バランスの取れた献立作成とともに、多彩な献立（地産地消を含む。）に対応できる調理環境を整備します。
- ・保温性・保冷性に優れた配送容器等を導入し、よりおいしい状態で給食提供できるよう配慮します。

### 3) 「食物アレルギーに対応した給食の提供を図れる施設」

- ・新たに整備する学校給食センターに食物アレルギー対応専用調理室を整備し、専用機器、器具を用いた調理により、食物アレルギーを有する児童生徒にも、可能な限り給食を提供していきます。

### 4) 「食育及び地産地消の推進を図れる施設」

- ・食育基本法や藤枝市地産地消推進プランにおいて食育等による地産地消の学びが求められており、それらの学びの場として施設見学のスペースや誰もが食育を学ぶことができる研修室（会議室）、地産地消の取組みなどを掲示し啓発する施設整備を行います。
- ・庁内関係課や営農関係者と連携し、地場産品に関する情報を共有することにより学校給食での利用促進を図るとともに、地場産食材を活用したメニューの開発や提供を推進し、さらに食育を通じて、児童生徒の地産地消に対する理解を深めていきます。

### 5) 「ローカル SDG s に掲げる目標を実現する施設」

- ・藤枝市ローカル SDG s の目標実現に向けて、食の安全の確保、児童生徒への健康に配慮した給食提供などを念頭に施設整備を行います。
- ・地球温暖化対策やエネルギー・資源の有効利用ができる設備、周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮しながら、適正な施設整備を推進します。

### 6) 「供食規模に応じた効率的な施設整備と運営ができる施設」

- ・将来の児童生徒数の変動を見据えた施設整備を進め、調理等作業の効率性及び快適性を高め、安定的に学校給食が提供できる体制を整備します。

- ・既存の3施設が有する機能を低下させず、安全性・効率性・経済性を常に考慮し最適な整備手法の検討を行います

## (5) 提供食数の今後の推移

### ① 食数の推移・提供食数の設定

#### ・ 児童生徒数等の推移

児童生徒数等の推移は表5のとおりとなっております。令和3年度の生徒児童数は、令和3年5月1日現在の実績値、令和4年度以降は推計値となっております（藤枝市教育委員会推計）。「教職員等」は令和3年度の教職員、支援員、ALT、各学校給食センターの正規職員及び会計年度任用職員等の実際の配置人数に基づく設定値となっております。

#### ・ 提供食数の設定

児童生徒への給食提供食数については、今後の児童生徒数が緩やかに減少することが予想され、必要とされる1日あたりの給食数も市全体で12,200食（令和3年）から10,500食（令和10年）程度になることが見込まれます。そのため、新学校給食センターの運用開始予定である令和10年度の提供食数を10,500食とすることを基本に設定します。（令和3年5月1日現在の実績値、令和4年度以降は推計値）（藤枝市教育委員会推計）令和11年度以降の提供食数については、コロナ禍の影響、また本市が現在行っている様々な人口増加策の影響を考慮し、再度児童生徒数の見込みから算定するものとします。

表5 児童生徒数等の推移

単位：人

年度	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年	令和10年
児童生徒（人）	11,471	11,431	11,273	11,049	10,751	10,320	9,839	9,753
教職員等（人）	719	711	704	690	675	640	618	611
合計（人）	12,190	12,142	11,977	11,739	11,426	10,960	10,457	10,364

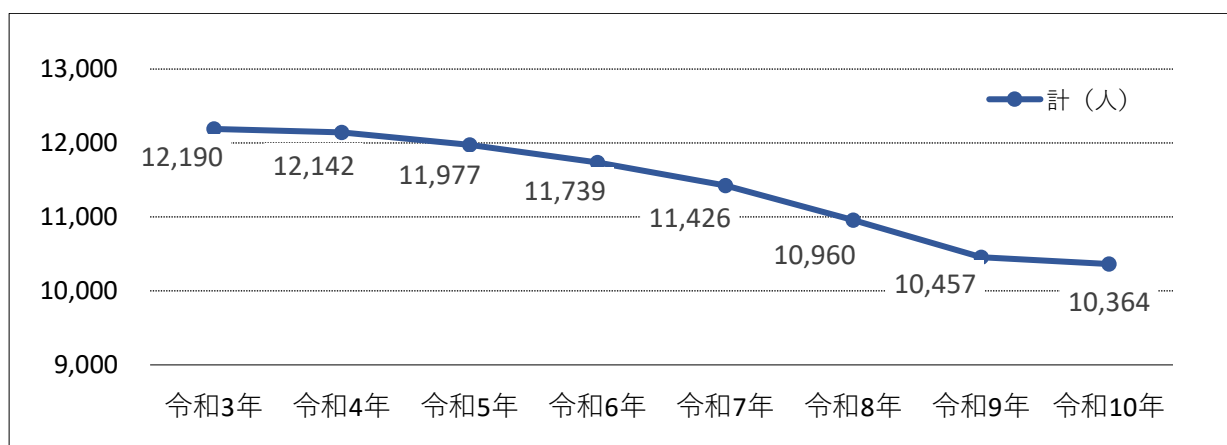


図5 提供食数の推移

## (6) 施設整備パターン比較

「(3) 学校給食センターの課題」でも述べたように、課題を解決するため各学校給食センター整備について比較検討を行います。比較検討を行うため、施設整備のパターンを次に示します。

### ① 各センター方式の比較

#### ・ 1センター化

既存の3つの学校給食センターを解体し、新たに整備する学校給食センターに統合する方式です。1センター化の場合、今後人口減少が進む中、調理員の確保が課題となる一方、民間の委託業者の受け入れ先が確保しやすいという利点があります。また、衛生環境も整い、安全・安心でおいしい給食提供とランニングコストを抑制することができ、効率的な運営が可能になります。

#### ・ 2センター化

老朽化が進む西部及び北部学校給食センターを新たに整備する学校給食センターに統合し、既存の中部学校給食センターと2センターを運営する方式です。イニシャルコストやランニングコストの上昇を抑えながら、地産地消の取組みや食育指導体制を現在と同様に継続できるとともに、すべてのセンターがドライシステムを採用した施設になるなど衛生環境の改善できます。

#### ・ 3センター化

西部及び北部学校給食センターをそれぞれ建替え、既存の中部学校給食センターと3センターを運営する方式です。配送方法や地産地消の取組み、食育指導体制が維持され、衛生環境も改善されます。しかし、ランニングコストや2センター分の建設用地の確保、竣工からセンター稼働まで長期的な施設整備期間を要することなどが懸念されます。

これらのパターンにおいて食材の確保、配送時間、調理時間、調理員の確保などの施設運営や食育指導、リスク管理、コストの違いなどについて比較検討を行います。(表 6-1)

表 6-1 各パターンにおける比較検討表

		A	B	C
<b>整備方針</b>		1センター化	1つの新学校給食センターと中部学校給食センターとの併用による2センター化	2つの新学校給食センターと中部学校給食センターとの併用による3センター化
<b>整備概要</b>	<b>西部</b>	R10年度まで稼働	R10年度まで稼働	新築（初期提供食数 2,500 食/最大能力 3,000 食）
	<b>北部</b>	R10年度まで稼働	R10年度まで稼働	新築（初期提供食数 3,500 食/最大能力 4,000 食）
	<b>中部</b>	R10年度まで稼働	継続利用（提供食数 4,000 食/最大能力 6,500 食）	継続利用（初期提供食数 4,500 食/最大能力 6,500 食）
	<b>新センター</b>	新築（提供食数 10,500 食/最大能力 12,000 食）	新築（初期提供食数 6,500 食/最大能力 10,000 食）	—
<b>施設運営</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 食材調達や調理時間の管理などの課題が残る。</li> <li>○ 1センターの調理委託は受入先が見つかりやすい。</li> <li>△ 3センターを同時期に統合する為、新センター稼働初期の施設運営の負担が大きい。</li> <li>○ 衛生環境や労働環境が改善。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食材調達や調理時間の管理などの施設運営が比較的容易。</li> <li>△ 2及び3センターの調理委託は、1センターと比べると受入先が見つかりにくい。</li> <li>○ 75%に抑えることで、施設運営の負担が少ない。</li> <li>△ 現状の衛生環境や労働環境の課題が継続。（中部）</li> <li>○ 衛生環境や労働環境が改善。（新センター）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 新築する2センターについては稼働初期の施設運営の負担が大きい。</li> <li>△ 現状の衛生環境や労働環境の課題が継続。（中部）</li> <li>○ 衛生環境や労働環境が改善。</li> </ul>
<b>提供内容</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 時間的な制約から、調理効率を考慮した食材を使用した給食提供。</li> <li>△ 地場産食材の採用が減る可能性がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 現状と同等の食材を使用した給食提供。</li> <li>○ 地場産食材を現状と同じく採用可能。</li> </ul>	
<b>食育指導</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 栄養教諭の配置人数が3人に減り、現在の対面での食育指導は困難。食育指導方法の検討が必要。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 栄養教諭の配置人数が5人に減るが、現在の食育指導の影響が少ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 栄養教諭の配置人数は6人となり、現在の食育指導が維持できる。</li> </ul>
<b>リスク管理</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ リスクを集中的に管理することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ リスク分散が図られ、比較的早期に復旧が可能。</li> </ul>	
<b>イニシャルコスト</b> ※用地費等は含まない。		× 4,400,000 千円	△ 4,100,000 千円	○ 4,090,000 千円 (2センター合算)
<b>ランニングコスト</b>		○ 44,000 千円/年	△ (新センター) 41,000 千円 (中部) 22,000 千円 合計 63,000 千円/年	× (新西部) 36,000 千円 (新北部) 38,000 千円 (中部) 22,000 千円 合計 96,000 千円/年

<凡例> 新センター：新学校給食センター 中部：中部学校給食センター 西部：西部学校給食センター 北部：北部学校給食センター



## ② 各センター方式の検討

17・18 ページの比較検討については、項目ごとに次のとおりです。

### ・ 施設運営について

1 センター化では、大量の食材調達を行うことが可能な納入業者の確保、調理時間の効率化を図るため加工食材の採用が想定されます。2 センター化では、センターが分散しているため食材調達、検収などの頻度が減り、手厚い学校給食の提供が可能となる一方、今後、調理員が不足することが予想されます。3 センター化は現状と変わらず、食材調達や手厚い給食提供が可能ですが、2 センター化同様、今後の調理員の確保が難しいといえます。

### ・ 給食の提供内容について

1 センター化は、効率的である反面、1 献立の提供食数が多くなるため調理時間の制約があり、食材について県内・市内地場産の大量確保が難しい場合は、地場産食材の採用が減る可能性もあります。一方、2 及び3 センター化では学校給食センターが分散しているため、現在と同様の県内・市内地場産食材の食材確保が可能となります。新学校給食センター初期稼働時は、1 センター化では移行の際の調整期間を長く設ける必要があり、3 センター化についても新築する2 センターについては、能力を十分に発揮する施設になるまで時間を要します。2 センター化では、試運転や調理指導など調整期間として中部学校給食センターを運営しながら行うため、効率よく円滑に新学校給食センターへの移行が可能となります。

### ・ 食育指導について

これまでの食育指導を維持するために、栄養教諭の確保は重要です。1 センター化では、規定により3人配置(6,001人以上)となり、現在の栄養教諭の半数に減ります。そのため対面での食育指導に影響を与えます。2 センター化では、新学校給食センターに3名(6,001人以上)、中部学校給食センターに2名(1,501人以上)の計5名の栄養教諭が配置され、引き続き現在の規模の食育指導を実施することが可能となります。3 センター化では現在と同様6名の配置となります。

- ・ リスク管理について

1センター化では、リスクの管理を集中的に行うことが可能な反面、2センター化では、万が一給食を停止するような事態が起こった場合、他方の学校給食センターは運営することができ、部分的に給食の配送を行うことが可能となります。3センター化は他のセンター化よりもさらにリスク分散が図られることとなります。

- ・ コストについて

イニシャルコストでは、1センター化が最も高額となり、新築するセンターが提供する食数が少ない3センター化が最も低く抑えることができます。また、ランニングコストは、1センター化において最も効率的な運営が可能となり、3センター化は最も高額となるため効率的な運営は難しいと言えます。

### ③ センター方式の決定

児童生徒へ安全・安心な給食の提供を最優先とし、きめ細やかな食育指導、効率的・経済的な運営を考慮し、2センター方式を採用し施設整備を進めます。

新学校給食センター及び中部学校給食センターの2センター化による新学校給食センターの施設整備について、検討及び計画方針を次ページ以降に示します。