

第二次学校給食施設整備実施計画（案）について

令和元年5月28日
教育委員会

1 趣旨

盛岡地域における中学校給食の実施方法の見直しに伴い改定が必要となった「盛岡市立小中学校学校給食基本方針（平成25年12月24日教育委員会策定）」の改定に係るパブリックコメントの実施結果と、改定後の同基本方針について報告するとともに、第一次学校給食施設整備実施計画が令和元年度をもって終了することから、同基本方針に基づき、第二次学校給食施設整備実施計画を策定しようとするものである。

2 盛岡市立小中学校学校給食基本方針の改定

(1) パブリックコメントの実施結果

平成31年3月25日から同年4月12日までパブリックコメントを実施したところ、個人13人、団体3団体から36件の意見をいただいた。主な内容は、別紙資料1のとおり。

(2) 改定後の盛岡市立小中学校学校給食基本方針

パブリックコメントの意見を受けて、検討した結果、変更には至らなかったことから、原案どおり「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」の改定を行った。改定後の同基本方針は、別紙資料2のとおり。

3 単独調理場の整備・集約化の検討結果

ウェットシステムの単独調理場（24場）は、新たな共同調理場に集約化するものとし、ドライシステムの単独調理場（4場）は、運営を継続するものとする。

詳細は、別紙資料3のとおり。

4 実施計画（案）

（仮称）盛岡学校給食センターのほか、新たに2場の学校給食センターを整備するものとする。実施計画（案）は、別紙資料4のとおり。

5 今後のスケジュール

- ・7月下旬 教育委員会議において第二次学校給食施設整備実施計画を策定

反映区分は次のとおり。
「A」:計画等に盛り込むもの
「B」:計画等に盛り込み済みのもの
「C」:計画等に盛り込まないもの

No.	該当する項目		主な意見 【意見数】	意見に対する市の考え方	反映 区分
	ページ	項目名			
1	3	2(1) 完全給食の実施	給食自由選択方式を全員が同じ給食を食べる方式に見直すことに賛成する。 【1件】	市の学校給食の実施方法の見直しにつきましては、平成30年度に実施した盛岡市学校給食懇話会の意見、盛岡地域の中学校を対象としたアンケート結果、市議会における決議等について総合的に検討し、盛岡地域の中学校給食について、これまでの給食自由選択方式を見直すこととしたことから、今後は、全員に同じ給食が提供される方式が早期に実現できるよう取り組んでまいります。	B
2	3	2(1) 完全給食の実施	各家庭のライフスタイルに合わせた選択制が良いのではないかと。子供に弁当を作ってあげたい親の気持ちも否定しないでほしい。 【1件】	平成30年度に実施した盛岡地域の中学校を対象としたアンケートの結果から、児童生徒に弁当を作ってあげたい保護者の方々がいることは認識していますが、これまでの給食自由選択方式を、全員が同じ給食を食べる方式に見直すこととしたのは、平成30年度に実施した盛岡市学校給食懇話会の意見、上記アンケートの結果、市議会における決議等について総合的に検討し、判断したものです。	C
3	3	2(3) 食物アレルギーへの対応	給食自由選択方式について、食物アレルギー等による食事制限のある生徒への配慮の点で優れているとする根拠は何か。 給食自由選択方式では、受託者は、アレルギー対応ができていますのか。 【1件】	中学校給食で給食自由選択方式を導入するに当たっては、平成13年に実施したアンケートにおいて、親の弁当を希望する生徒が36.4パーセントであり、希望しない生徒20.2パーセントを上回ったこと、弁当作りが親子の対話の機会になっているとする教職員が72.1パーセント、保護者は41.8パーセントで親の弁当作りの必要性を認めている教職員や保護者が少なくないこと、また、食物アレルギーなどによって食事制限のある生徒に対して個々に対応しにくいことから、これらに対応するため家庭からの弁当を持参することを選択できる給食の導入を図る必要があると考えたとのことです。 給食自由選択方式の実施に当たっては、提供するランチボックスの調理業務を委託する民間調理場にアレルギー専用調理室等の設備がないことなどから、食物アレルギーには対応しないこととしております。献立表と給食だより、食育だよりを全生徒に配布し、食材等を確認しながら給食を申し込むか、弁当を持参するかが選べるようにしていることから、食物アレルギー等による食事制限のある生徒への配慮の点では優れているとしているものです。	C
4	3	2(3) 食物アレルギーへの対応 ほか	「安全安心」という表現があるが、「安全・安心」と改めるべきではないか。 【1件】	「安全安心」の表現につきましては、市の学校給食に関する他の施策等との統一を図るため、このままの表現とします。	C
5	3	2(4) 食材	給食費は、無償化又は一部補助してほしい。 【3件】	給食費の無償化や一部補助につきましては、子育て支援や子どもの貧困対策の一つであると認識しておりますが、市の学校給食につきましては、盛岡地域の中学校給食の実施方法の見直しや、老朽化した給食施設の更新など、様々な課題がありますことから、まずは、これらに対応してまいります。 なお、現在、経済的に困難な児童生徒の保護者に対しましては、生活保護や就学援助制度により、給食費の支援を行っており、今後におきましても、適切な支援を行ってまいります。	C
6	3	2(4) 食材	遺伝子組み換え食品やゲノム編集食品は、食材として使用しないこととしてほしい。 【1件】	遺伝子組み換え食品につきましては、別に定める「盛岡市学校給食マニュアル」において調達しないこととしております。また、ゲノム編集食品につきましては、現在流通していないものと認識しておりますが、今後の国の動向等を注視し、必要に応じて同マニュアルに示してまいります。	C
7	3	2(4) 食材	食材について、残留農薬など定期的に検査し、公表することとしてほしい。 【1件】	食材の検査につきましては、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）で「教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第9項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。」と規定されており、市においても、毎年検査を実施しております。 検査結果の公表につきましては、必要性について検討してまいります。	C
8	4	2(4) 食材 イ	地産地消を推進してほしい。 【1件】	給食における地産地消の推進につきましては、今回の基本方針の改定案「2 給食の実施内容 (4) 食材 イ」において、「地場産食材を積極的に利用することにより、児童生徒が身近な地域の食文化や産業などに対して理解を深めることができるよう努める。」としております。 また、盛岡市学校給食マニュアル（平成18年盛岡市教育委員会）で定めている盛岡市学校給食用食品調達基準においても、食材ごとに盛岡市産や岩手県産を優先することとしております。	B

№	該当する項目		主な意見 【意見数】	意見に対する市の考え方	反映 区分
	ページ	項目名			
9	4	3(1) 実施計画の策定	基本方針の改定には賛成だが、概ね3年以内に完全給食の全面実施を実現すべきである。 【1件】	市の学校給食の実施方法の見直しにつきましては、平成30年度に実施した盛岡市学校給食懇話会の意見、盛岡地域の中学校を対象としたアンケート結果、市議会における決議等について総合的に検討し、盛岡地域の中学校給食について、これまでの給食自由選択方式を見直すこととしたところであります。 今後概ね3年以内に全面実施を実現すべきという御意見につきましては、全員が同じ給食を食べる方式を実施するためには、新たな施設の整備が必要であり、用地の確保や施設の建設等に期間を要するため、短期間での全面実施は難しいものと考えておりますが、今後は、全員に同じ給食が提供される方式が早期に実現できるよう取り組んでまいります。	C
10	4	3(2) 調理場施設の整備	単独調理場を存続又は拡大してほしい。 【11件】	盛岡地域の単独調理場につきましては、平成27年度に、ドライシステム化されていない単独調理場24施設の現状と課題、「学校給食衛生管理基準」に基づくドライシステム化改修工事の可否及びその費用について委託調査を行いました。その結果、現在の調理場の施設面積の中で基準に適合したドライシステムが導入可能なのは24施設中1施設のみで、23施設については、調理場面積の増が必要（敷地内増設可21施設、別用地新築2施設）であり、その概算工事費は約55億4千万円というものでした。 また、この調査結果を踏まえ、敷地内増設可とされた21施設について市教育委員会で現地確認を行ったところ、9施設について課題があることが判明しております。 市の今後の学校給食の在り方につきましては、これらの調査結果や、平成30年度に開催した盛岡市学校給食懇話会における様々な御意見等も参考にしながら、「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」に定めている「共同調理場を中心とした供給体制を構築すること」という方針に基づき、第二次学校給食施設整備実施計画を策定し、示してまいります。	C
11			中学校でも自校方式を採用してほしい。 【上記うち8件】	盛岡地域でこれまで実施している給食の単独調理場方式につきましては、給食を「生きた教材」として最も活用しやすい環境にあることや、児童生徒と給食従事員が直接コミュニケーションを図ることができ、食事への感謝を直接伝えられ、感謝の心や社会性を学ぶ機会となるなどの優れた点があるものと存じております。 しかし、盛岡地域の中学校で単独調理場を整備するには、全て新築となり、敷地の確保の問題や施設整備に係る費用等を勘案すると、現実的ではないと考えております。	C
12	4	3(2) 調理場施設の整備	親子方式による給食を実施してほしい。 【3件】	親子方式による給食の実施については、自校以外に学校給食を提供する場合、建築基準法（昭和25年法律第201号）上、調理場施設が工場とみなされ、作業場の床面積が150平方メートルを超える工場の建築は、原則として、工業地域又は準工業地域に制限されております。また、同法第48条の例外規定に基づく許可手続については可能ですが、自校方式として整備する場合でも、拡張を伴う建替えが必要なほか、親子方式とする場合は、さらに建物の拡張が必要となるなど、これに対応する十分な敷地の確保が難しいことから、親子方式の実施は難しいものと考えております。	C
13	4	3(3) 新築又は改築する調理場の整備方針	共同調理場方式では、アレルギー対応ができるか疑問である。 【1件】	食物アレルギー対応については、学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針に基づき、児童生徒の安全を第一に考え、安全安心な学校給食の提供に努めてまいります。	C

主な改定箇所は、二重下線で記しています。

盛岡市立小中学校 学校給食基本方針

平成25年12月24日

平成31年4月26日改定

盛岡市教育委員会

目 次

1	はじめに	2 P
2	給食の実施内容	3 P
3	施設・設備の整備・維持	4 P
4	調理等業務の運営	5 P
5	食に関する指導	5 P

[語句の定義]

本方針で使用する語句の定義は、次のとおり。

- (1) 運営方法：完全給食やミルク給食等の学校給食の区分、実施方式等を含めた全体の運営をいう。
- (2) 完全給食：学校給食の区分の1つで、給食内容がパン又はご飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食のこと。
- (3) 給食自由選択方式（選択制給食）：盛岡地域の中学校の一部で実施されている給食で、弁当等を持参するか盛岡市教育委員会が提供する給食のいずれかを選択できる制度のこと。盛岡市では完全給食の一つの形態としている。
- (4) 地場産食材：盛岡を中心とした、岩手県内で生産、加工された食材のこと。
- (5) 共同調理場：1つの調理場から複数の学校に給食を提供する実施方式の調理場のこと。
- (6) 単独調理場：学校に併設された（あるいは校舎の1室が）調理場で、その学校のみ給食を提供する実施方式の調理場のこと。
- (7) ドライシステム：調理場内の床を極力濡らさないで作業ができるように施設及び設備を整備し、跳ね水による二次汚染の防止や細菌等が生存、繁殖がしにくい環境を維持し、食中毒の発生要因を少なくするシステム。
- (8) 盛岡地域：旧都南村及び旧玉山村の区域を除く地域をいう。
- (9) 児童生徒：児童は小学生、生徒は中学生をいう。
- (10) 学校給食法：学校給食の実施について定めた法律（昭和29年6月3日法律第160号）
- (11) 学校給食衛生管理基準：学校給食法に定められた、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な基準（平成21年3月31日文科科学省告示第64号）
- (12) 学校給食実施基準：学校給食法に定められた、学校給食の実施に伴う児童生徒に必要な栄養量等の基準（昭和29年9月28日文科省告示90号）
- (13) 学校生活管理指導表：文科科学省が監修した「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン（公益財団法人日本学校保健会作成）」に基づいて、児童生徒が安全な学校生活をおくるために必要な、医師が診断した症状や生活上の留意点を記載する記録表
- (14) 食品衛生法：食品の安全性の確保について定めた法律（昭和22年2月24日法律第233号）

1 はじめに

盛岡市では、学校給食法第2条における学校給食の目標の達成のため、現在及び将来の社会状況、学校給食の施設・設備の状況、市の財政状況の中でどのような施策を進めていくべきかを改めて明確にすべく、学校関係者、保護者、行政機関、学識経験者で組織する盛岡市学校給食検討会を平成20年8月に設置し、盛岡市立小中学校の学校給食の今後のあり方について、調査検討を行った。

【学校給食法における7つの目標】

- 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、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協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。

委員の様々な意見を集約する形で、平成22年3月にまとめられた「盛岡市学校給食検討会報告書」において、盛岡市の今後の学校給食のあり方を定める上で、基本とするべき4つの方向性及び留意点並びに課題が示された。

【盛岡市学校給食検討会が報告書で示した4つの方向性】

- 1 全ての盛岡市立小中学校において、選択制給食を含む完全給食を実施すること。
- 2 児童生徒の健全な成長及び健康の保持のため、給食の安全安心の確保に努めること。
- 3 学校給食を通じた食育の推進を図ること。
- 4 安定した学校給食の実施のため、合理的な運営方法のあり方を検討し、常に業務の効率化に努めること。

盛岡市は学校給食の目標を達成するために、「盛岡市学校給食検討会報告書」を尊重しながら、示された4つの方向性を土台として、盛岡市立小中学校の学校給食運営事業を実施してきた。

しかしながら、給食自由選択方式については、事業者の給食事業からの撤退等により、受託可能な業者は1者のみとなったため、実施校の拡大が困難な状況となった。

また、平成30年6月市議会定例会において、中学校給食における格差の解消と、給食自由選択方式による運営方法の見直しを求める「盛岡市の中学校給食の格差是正を求める決議」が、全会一致で可決された。

これらのことから、教育委員会では、民間事業者の状況、平成30年7月に設置した盛岡市学校給食懇話会の意見、盛岡地域の中学校を対象としたアンケート結果、市議会における決議等について総合的に検討し、盛岡地域の中学校給食について、これまでの給食自由選択方式を見直すこととし、新たに「盛岡市学校給食の4つの方向性」を次のとおり定める。

【盛岡市の学校給食の4つの方向性】

- 1 全ての盛岡市立小中学校において、完全給食を実施する。
- 2 児童生徒の健全な成長及び健康の保持のため、給食の安全安心の確保に努める。
- 3 学校給食を通じた食育の推進を図る。
- 4 安定した学校給食の実施のため、合理的な運営方法の在り方を検討し、常に業務の効率化に努める。

食育の推進に果たす学校給食の役割、児童生徒数の推移、学校適正配置の考え方、市の財政の見直し等を踏まえながら、この4つの方向性を土台として、盛岡市立小中学校の学校給食運営事業を実施するための基本方針を次のとおり定める。

2 給食の実施内容

(1) 完全給食の実施

全ての市立小中学校において、完全給食を実施する。

実施方法は、「全員に同じ給食が提供される方式」とする。ただし、盛岡地域の中学校給食については、新たな施設による供給体制が構築されるまでの間は、給食自由選択方式を継続し、給食の提供が中断されないよう配慮する。

(2) 献立の作成における基本的な考え方

献立の作成に当たっては、次の点に留意するものとする。

- ア 児童生徒の健康の保持増進を図るため、給食の栄養内容は、「学校給食実施基準」の別表「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に準じる。
- イ 食に関する指導の教材として有効に活用できるものとする。
- ウ おいしく豊かな食の体験を通じて、学校生活が明るく楽しくなる料理内容及び品数とする。
- エ 児童生徒が多く食文化に触れ、理解を深めることができるよう工夫する。
- オ 主食は、米飯又はパンを原則とし、週3.5回以上は米飯とするよう努める。
副食は、主食とのバランスを考慮する。
- カ 献立作成委員会（学校保健委員会等を含む。）において、保護者や教職員等の意見を十分に確認する。

(3) 食物アレルギーへの対応

学校給食における食物アレルギーへの対応については、食物アレルギーのある児童生徒の増加に伴い、各調理場における対応が複雑化していることから、児童生徒の安全を第一に考え、安全安心な学校給食を安定的に提供するため、学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針を別に定め、関係機関と連携しながら対応する。

(4) 食材

- ア 安全安心な食材の利用を心がけるとともに、保護者の負担に配慮して、経済的かつ公正な方法により、食材の購入に当たるよう努める。

- イ 地場産食材を積極的に利用することにより、児童生徒が身近な地域の食文化や産業などに対して理解を深めることができるよう努める。
- ウ 規格外野菜の利用等、農産物を有効活用し、併せて食材購入費の節減を図る。
- エ 「盛岡市食育推進計画」の給食における県産食材活用割合の指標が達成されるよう努める。
- オ 地場産食材の使用割合の向上に当たり、価格、規格、量及び納期等にかかる課題を解決するため、生産者団体等との協力連携に努める。
- カ 使用する食品等について、「学校給食衛生管理基準」に基づいて、理化学検査又は微生物検査等を定期的実施する。

3 施設・設備の整備・維持

(1) 実施計画の策定

施設の整備に当たっては、5年毎の実施計画を策定する。

計画の策定に際しては、「盛岡市公共施設保有の最適化と長寿命化のための基本方針」に基づき、児童生徒数の推移、施設の老朽化や運営の状況、市の財政状況、その他の社会的状況を考慮し、「盛岡市小中学校適正配置基本計画」や今後実施される小中学校の施設整備との調整を図るものとする。

(2) 調理場施設の整備

共同調理場を中心とした供給体制を構築することとし、既存の調理場の有効活用を図りながら、都南学校給食センターをはじめとする老朽化した各調理場について、適正な規模、配置などを検討し、新たな調理場の整備による施設の集約化や既存の施設の改築等を進める。

(3) 新築又は改築する調理場の整備方針

今後の調理場施設の整備に当たっては、次の事項に留意する。

- ア ドライシステムへの対応、作業内容等に応じた作業室の区分、適切な調理機器・設備の設置、必要な配送車両の配備など、「学校給食衛生管理基準」に準拠した施設設備とすること。
- イ 食物アレルギー対応について、専用の調理室等を設け、給食が安全に提供できる施設とすること。
- ウ 地球環境に配慮するとともに、災害時を想定した設備とすること。
- エ 施設の整備は、老朽化の状況等を考慮しながら順次行うこととし、建設等の工事期間中については他調理場からの給食の供給を実施するなど、長期にわたる給食提供の停止を伴わないよう進めること。
- オ 共同調理場には、複数献立の調理を行うことができる設備を整備するなど、食中毒事故等のリスク分散の対策をとること。
- カ 共同調理場は、見学・研修室等を設けるとともに、各学校への訪問指導や栄養相談を充実させるための栄養士の配置、指導用の教材や資料等の作成及び提供等、小中学校における食に関する指導（食育）を支援する施設とすること。
- キ 単独調理場の改築は、現在の敷地内において支障なく建設することが可能である場合に、建設費及びその後の運営にかかる経費が過大なものとならないように行うこと。

(4) 既存調理場の維持方針

新たな共同調理場の開設又は施設の改築までの期間、設備投資や中・大規模な施設改修は行わず、小規模修繕又は設備更新により対応する。

ただし、国の指導等に基づく衛生管理又は食物アレルギー対応のための改修や調理食数の増加の場合等は、必要な対応を行う。

4 調理等業務の運営

既存の共同調理場は、これまでと同様に施設の管理、献立の作成、食材の調達等は市が直接行い、調理や配送業務等は民間委託により運営を行う。

既存の単独調理場は、資産の有効活用を図りながら、直営方式で運営を行う。

調理場の新築又は改築に当たっては、業務の民間委託や直営方式等、様々な運営方法について検証し、最も効率的かつ合理的な方法を選定する。

委託を実施するに当たっては、受託希望業者に対する事前審査による適正な業務能力の確認、委託中の事業者に対する監督や指導により、適切な業務が行われるように管理を行う。

5 食に関する指導

(1) 学校給食を通じた食に関する指導

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、各学校で定める「食に関する指導の全体計画」に基づいた指導に役立つものとする。

また、学校給食が生産、流通、調理、ごみの処理など様々な人たちの活動により支えられていることについて、直接・間接的なふれあいなどを通じて学べる機会を設けるよう努める。

(2) 学校における食に関する指導の支援

栄養士は学校と連携し、各学校における食に関する指導の計画等に基づき、児童生徒に対する指導に当たる。

調理場は学校で行われる食に関する指導の補助等の支援を行う。

栄養士、調理員をはじめ、小中学校の食育担当者や給食主任等を対象とした研修会を実施し、衛生・栄養・調理方法等についての知識・技術の向上を図る。

効果的な指導を行うための学校と調理場の連携体制の構築及び支援機能の充実に必要な環境を整える。

(3) 食に関する指導にかかる情報の共有

学校での指導の効果を家庭や地域へも広げるよう、ホームページの活用や給食だよりの発行等により、積極的に情報提供を行う。

単独調理場の整備・集約化の検討結果について

1 趣旨

単独調理場については、第一次学校給食施設整備実施計画（平成27年度～31年度）において、「全ての単独調理場について個別の実態調査を実施し、改築やセンター化など今後の施設整備の方向性を検討する。」こととしていたことから、その検討結果について報告するものである。

2 検討経過

(1) 単独調理場実態調査（平成27年度）の結果

ア ドライシステムの必要性や配管の交換・耐震性等を考慮すると、部分的な増築や改修による延命より、各学校に適した衛生的で安全安心なプランニングによる新築の給食室がより良いものであると判断される。

イ 概算工事費は、24場総額で、約55億4千万円（消費税及び地方消費税約4億1千万円を含む。）

※ドライシステム：学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）において導入に努めることとされているシステムで、調理場の床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行うことにより、床からの跳ね水による食品への食中毒菌の二次汚染を防ぐなど、床が常に濡れた状態で作業するウェットシステムと比較して、衛生的なシステムである。

(2) 単独調理場現地確認（平成28年度）の結果

(1)の調査で敷地内拡張可とされた21場について現地確認した結果、拡張すると道路や校舎と接触することや、校舎と一体で設置されている給食室であって、耐震の関係から拡張できないなど、9施設10項目について課題があることが判明した。

(3) 盛岡市学校給食懇話会の開催

盛岡市立小中学校の学校給食の今後の在り方を検討するに当たり、関係者や知識経験者の意見を求め、「第二次学校給食施設整備実施計画」の策定の参考とするため設置したものである。

ア 構成

学校関係者、児童生徒の保護者、関係行政機関の職員等

イ 会議の経過

	開催日	主な協議事項
第1回	8月9日（木）	学校給食の現状について
第2回	10月18日（木）	中学校給食について
第3回	11月29日（木）	小学校給食について

第4回	1月17日(木)	まとめ
-----	----------	-----

ウ 主な意見

小学校給食の施設の整備方式に関する主な意見は、次のとおりである。

- (ア) 単独調理場方式は、施設整備や維持運営経費がかかるのは分かるが、それを壊すのはもったいないと思う。子どもから調理員等へ、直接「いただきます」や「ごちそうさま」を言える単独調理場方式は良いと思う。
- (イ) 給食の温かさなどでは単独調理場方式に利点があるが、実際に共同調理場方式でそれが問題だという意識はない。それよりも、古い施設で安全な給食の提供の確保ができなくなることが問題であり、維持経費などを含めて考えると、共同調理場方式が望ましいのではないか。
- (ウ) 子どもが減っていくことを考えると、共同調理場方式でも良いのではないか。
- (エ) 単独調理場方式の方が、作り手の顔が見えて良いと思うが、一方で経費的なことも考えなければならない。
- (オ) 単独調理場をすぐになくすのではなく、段階的に共同調理場を整備していく方法が望ましいのではないか。
- (カ) 少子化で子ども的人数が減っていく中で、単独調理場方式をどの段階まで維持し、どの段階で集約するかなどの基準が必要ではないか。
- (キ) 単独調理場方式と共同調理場方式には、それぞれ長所短所があるが、大きな課題は、施設の老朽化である。安全に給食を提供できるような施設ができてほしい。

3 主な項目の比較（第3回盛岡市学校給食懇話会資料から）

	単独調理場方式	センター方式
温度管理	<ul style="list-style-type: none"> 調理完了後、検食を要する時間（30分間）後速やかに提供できるため、温度管理がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後、配送時間を要するため、保温食缶等での対応を考慮する必要がある。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 事故のリスクを分散できる。 施設毎に衛生管理状態に差が出る恐れがある。 	<ul style="list-style-type: none"> 事故が発生した場合の影響が大きい。 人員や施設設備の投資が集中されるため、一定のレベルでの衛生管理が期待できる。
機器	<ul style="list-style-type: none"> 機器のサイズが小さいことから、個別の修繕や更新の場合は、経費が抑制される。 市全体での保有数が多くなることから、維持管理の経費負担は大きくなる。 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難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 修理更新の際、個々の機器に係る経費は高額となりやすい。 維持管理事務を簡素化できる。 大型機器や自動化機械の導入などにより、調理員の負担軽減を図りやすい。
用地など	<ul style="list-style-type: none"> 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。 市全体で見れば、必要な延床面積は大きい。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 必要な延床面積は抑制される。
建設費・改築費	<ul style="list-style-type: none"> 1校当たりの経費は低くなるが、全校を合わせると経費は高額となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 集約による節減効果は見込まれるが、1施設としての建築経費は、高額である。
光熱水費	<ul style="list-style-type: none"> 調理場の数が多くなるため、市全体の使用量が多くなり、費用が多額となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 複数校分を集約するため、使用量が抑制される。
配送費	<ul style="list-style-type: none"> かからない。 	<ul style="list-style-type: none"> 対象学校数、距離等に応じた経費が必要となる。

4 経費比較（第3回盛岡市学校給食懇話会資料から）

単独調理場28施設を維持する場合との比較（15年間の経費の試算）

（単位：千円）

			人件費	維持管理費	施設整備費	計	合計
A 単独調理場の維持 (28場)			9,717,142	1,957,859	5,543,643	—	17,218,644
一部を共同調理場へ	B	単独調理場 (17場)	5,494,435	1,188,700	2,853,533	9,536,668	15,444,707
		共同調理場 (11校)	672,893	5,235,146		5,908,039	
	C	単独調理場 (4場)	1,305,362	279,694	0	1,585,056	11,456,429
		共同調理場 (24校)	858,425	9,012,948		9,871,373	
D 全てを共同調理場へ (28校)			887,285	10,209,101		—	11,096,386

※1 単独調理場

- (1) 人件費は、栄養士及び調理員について、平成24年度から28年度までの5年間の実績を平均した年額を15倍した額
- (2) 維持管理費は、消耗品費、物品修繕費、施設修繕費、燃料費、光熱水費、委託料、備品等について、平成24年度から28年度までの5年間の実績（光熱水費のうち電気・水道代は、単独調理場に子メーターがないことから、玉山学校給食センターの実績を基に1食当たりの単価に食数を乗じた額）を平均した年額を15倍した額
- (3) 施設整備費は、ドライシステム4場を除く調理場に係る実態調査業務委託の調査結果による概算工事費

※2 共同調理場

- (1) 人件費は、栄養士、事務員及び配膳員について、平成24年度から28年度までの5年間の実績（栄養士にあつては単独調理場の実績、事務員及び配膳員にあつては都南学校給食センターの実績）を平均した年額を15倍した額
- (2) 維持管理費及び施設整備費は、PFI方式を採用している他都市（B：4,500食～5,500食の4都市、C：10,000食の4都市、D：11,000食の4都市）の平均額に、事務費の15年分、配膳室工事費等を加算した額。土地購入費を含まない。

5 盛岡地域における小学校給食の施設整備の方向性

盛岡地域の小学校給食については、単独調理場の調査結果、盛岡市学校給食懇話会の意見、経費、学校給食衛生管理基準への適合性等について総合的に検討した結果、ウェットシステムの単独調理場（24場）は、新たな共同調理場に集約化するものとし、ドライシステムの単独調理場（4場）は、運営を継続するものとする。

第二次学校給食施設整備実施計画（案）

1 計画の趣旨

この計画は、盛岡市小中学校学校給食基本方針（平成25年12月24日教育委員会策定）に基づき、全ての市立小中学校において「全員が同じ給食を食べる方式」を実施するため、今後の学校給食施設の整備について定めようとするものである。

2 計画の期間

この計画の期間は、令和2年度（2020年度）から6年度（2024年度）までの5か年とする。

3 学校給食施設の整備方針

(1) 盛岡地域における小学校給食

- ア ウェットシステムの単独調理場（24場）は、新たな共同調理場に集約化するものとし、老朽化が進んだ施設を優先として、段階的に移行する。
- イ ドライシステムの単独調理場（4場）は、機能を維持しつつ、運営を継続する。

(2) 盛岡地域における中学校給食

- ア 給食の供給方式は、共同調理場方式とし、新たな共同調理場の整備に合わせ、段階的に移行する。
- イ ミルク給食を実施している仙北中学校及び大宮中学校並びに給食自由選択方式を実施している河南中学校及び城東中学校については、（仮称）盛岡学校給食センターから給食を供給する。
この場合において、ミルク給食を実施している北陵中学校は、給食自由選択方式に移行する。
- ウ ア及びイが実施されるまでの間、給食自由選択方式の調理配送業務を受託できる新たな事業者が現れた場合は、ミルク給食を早期に解消するため、仙北中学校、大宮中学校及び北陵中学校において、給食自由選択方式を実施する。

4 実施内容

(1) （仮称）盛岡学校給食センターの整備

老朽化した都南学校給食センターの代替施設としての機能に併せて、老朽化した単独調理場の支援機能を持たせるほか、学校給食衛生管理基準に基づいた施設を整備する。

ア 施設の概要

- 場所 向中野字道明地内
- 対象校 小学校9校、中学校8校
（現在の都南学校給食センターの対象校並びに仙北中学校、大宮中学校、河南中学校及び城東中学校）
- 供給能力 8,500食/日
- 整備基準

- ・「学校給食衛生管理基準」に基づいた施設の整備
- ・食物アレルギーに対応するための専用調理室の設置
- ・食育の推進のための見学コースや研修室の設置

○敷地面積 約10,000㎡

○延床面積 ㎡ (参考：6,500食/日の場合は, 3,810㎡)

○施設・設備

1階 ・給食区域…検収・下処理エリア, 調理エリア (アレルギー調理室を含む。),
洗淨エリア, 消毒・保管エリア等

・事務区域…事務室, 休憩室等

2階 ・事務区域…会議室, 研修室, 見学コース等

イ 整備手法 PFI (BTO) 方式

ウ 施設整備費 約 億円 (参考：6,500食/日の場合は, 約31億円)

エ 運営費 約 億 万円/年 (参考：6,500食/日の場合は, 約2億5千万円/年)

オ 供用開始目標 令和5年度 (2023年度)

(2) 新たな学校給食センターの整備

盛岡地域における小中学校に給食を供給するため, 新たに2場の学校給食センターを整備する。今後, 候補用地の選定や確保を進めるとともに, 各施設の具体的な対象校, 供給能力, 整備スケジュール等を検討する。

ア (仮称) 盛岡学校給食第二センター

○場所 都南学校給食センター用地を候補地とし, 他の用地についても検討する。

○対象校 場所が都南学校給食センター用地の場合は, 主に都南地域の小中学校とし,
(仮称) 盛岡学校給食センターの対象校から移管する。

○供給能力 4,000食から5,000食程度/日とし, 場所の敷地条件や, 今後の児童生徒数の推移等に応じて調整する。

○供用開始目標 令和9年度 (2027年度)

イ (仮称) 盛岡学校給食第三センター

○場所 市有土地等の状況, 既存施設や学校との位置関係を考慮しながら検討する。

○対象校 主に盛岡地域の小中学校とする。

○供給能力 7,000食から8,000食程度/日とし, 今後の児童生徒数の推移, 既存施設の余剰能力等を考慮しながら検討する。

○供用開始目標 令和11年度 (2029年度)

ウ 給食センターから新たに給食が供給される学校については, 受入れのための配膳室, 設備及び態勢を整備する。

(3) 玉山学校給食センター

玉山学校給食センターは, 「盛岡市公共施設保有の最適化と長寿命化計画」に基づき, 施設長寿命化を図る個別の整備計画を策定し, 修繕や機器更新により, 機能を維持する。

(4) 単独調理場

ウェットシステムの単独調理場については、共同調理場方式に移行するまでの間、既存施設の機能を維持し、安定的な給食供給を継続するため、施設の修繕や機器の更新を実施する。

(5) 今後の予定

年度	(仮称)盛岡学校給食センター	(仮称)盛岡学校給食第二センター	(仮称)盛岡学校給食第三センター	給食自由選択方式 (対象校 14 校)	玉山学校給食センター	単独調理場
2	<ul style="list-style-type: none"> ・用地造成工事 ・事業者との契約 ・本体設計 ・対象校の配膳室等設計 	<ul style="list-style-type: none"> ・個別構想の策定 ・用地選定 	<ul style="list-style-type: none"> ・候補用地検討 		<ul style="list-style-type: none"> ・施設調査及び個別計画の策定 	<ul style="list-style-type: none"> ・全体構想を踏まえた上で、既存施設を機能維持するための施設修繕及び機器更新を検討 ・検討結果に基づく、修繕に係る設計、修繕及び機器更新
3	<ul style="list-style-type: none"> ・本体建設工事 ・対象校の配膳室等工事 	<ul style="list-style-type: none"> ・P F I 導入可能性調査等 ・対象校の決定及び配膳室状況確認 			<ul style="list-style-type: none"> ・個別構想の策定 ・用地選定 	
4	<ul style="list-style-type: none"> ・本体建設工事 ・対象校の配膳室等工事 ・供用開始準備 【都南学校給食センターの解体工事設計】 	<ul style="list-style-type: none"> ・実施方針等の策定 ・特定事業認定等 ・対象校の配膳室等整備方法の決定 	<ul style="list-style-type: none"> ・個別構想の策定 ・用地選定 	<ul style="list-style-type: none"> ・(仮称)盛岡学校給食センターへ一部(4校)移行 (ミルク給食の解消) 		
5	<ul style="list-style-type: none"> 供用開始 【都南学校給食センターの解体及び用地整備】 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者決定 	<ul style="list-style-type: none"> ・P F I 導入可能性調査等 ・対象校の決定及び配膳室状況確認 			
6		<ul style="list-style-type: none"> ・事業者との契約 ・本体設計 ・対象校の配膳室等設計 	<ul style="list-style-type: none"> ・実施方針等の策定 ・特定事業認定等 ・対象校の配膳室等整備方法の決定 			

※参考：令和7年度以後の予定

年度	(仮称)盛岡学校給食センター	(仮称)盛岡学校給食第二センター	(仮称)盛岡学校給食第三センター	給食自由選択方式(対象校14校)	玉山学校給食センター	単独調理場
7		<ul style="list-style-type: none"> ・ 本体建設工事 ・ 対象校の配膳室等工事 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業者決定 			
8		<ul style="list-style-type: none"> ・ 本体建設工事 ・ 対象校の配膳室等工事 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業者との契約 ・ 本体設計 ・ 対象校の配膳室等設計 			
9	<ul style="list-style-type: none"> ・ (仮称)盛岡学校給食第二センターへ一部移行 	供用開始	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本体建設工事 ・ 対象校の配膳室等工事 	<ul style="list-style-type: none"> ・ (仮称)盛岡学校給食センターへ一部移行 		<ul style="list-style-type: none"> ・ (仮称)盛岡学校給食センターへ一部移行
10			<ul style="list-style-type: none"> ・ 本体建設工事 ・ 対象校の配膳室等工事 			
11			供用開始	<ul style="list-style-type: none"> ・ (仮称)盛岡学校給食第三センターへ全部移行(ランチボックス給食の解消) 		<ul style="list-style-type: none"> ・ (仮称)盛岡学校給食第三センターへ一部移行

参考1 児童生徒数の推移

令和元年度から令和11年度までの児童生徒数の推移 (単位：人)

地域	区分	令和元年度	令和6年度	令和11年度
盛岡地域	小学校	10,880	10,467	9,735
	中学校	5,478	5,407	5,056
都南地域	小学校	2,773	2,605	2,475
	中学校	1,327	1,349	1,323
玉山地域	小学校	536	446	357
	中学校	262	275	222
小学校計		14,189	13,518	12,567
中学校計		7,067	7,031	6,601
総計		21,256	20,549	19,168

※令和元年度の児童生徒数は、令和元年5月1日現在の実数

※令和6年度の小中学校の児童生徒数及び令和11年度の中学校の生徒数は、当該学年児童生徒が出生した年の住民登録者数に、転出や転入等の異動要素を係数として推計

※令和11年度の小学校の児童数は、令和元年度から令和6年度までの児童数の増減と同様の比率で増減すると仮定した推計

参考2 経費比較 (15年間の経費の試算)

	第一次学校給食施設整備実施計画	第二次学校給食施設整備実施計画
施設等の区分	(仮称)盛岡学校給食センター 食数 6,500食/日 必要経費 7,523,107千円	(仮称)盛岡学校給食センター 食数 8,500食/日 必要経費 8,668,480千円
	盛岡地域中学校自由選択方式 ランチボックス食数 1,700食/日 弁当持参食数 4,000食/日 必要経費 1,602,350千円	(仮称)盛岡学校給食第二センター 食数 5,000食/日 必要経費 5,938,254千円
	単独調理場ウェットシステム (24場) 食数 10,000食/日 必要経費 15,633,588千円 (施設改修費含む)	(仮称)盛岡学校給食第三センター 食数 8,000食/日 必要経費 8,690,910千円
	単独調理場ドライシステム (4場) 食数 1,500食/日 必要経費 1,585,056千円	単独調理場ドライシステム (4場) 食数 1,500食/日 必要経費 1,585,056千円
	合計 食数 23,700食/日 必要経費 26,344,101千円	合計 食数 23,000食 必要経費 24,882,700千円

※1 各項目共通事項

必要経費は、人件費、維持管理費及び施設整備費により算出

※2 学校給食センター

- (1) 人件費は、栄養士、事務員及び配膳員について、平成24年度から28年度までの5年間の実績（栄養士にあつては単独調理場の実績、事務員及び配膳員にあつては都南学校給食センターの実績）を平均した年額を15倍した額
- (2) 維持管理費及び施設整備費は、PFI方式を採用している他都市（（仮称）盛岡学校給食センター及び（仮称）盛岡学校給食第三センター：8,000食～9,000食の3都市、（仮称）盛岡学校給食第二センター：4,500食～5,500食の4都市）の平均額に、事務費の15年分、配膳室工事費等を加算した額。土地購入費を含まない。
- (3) （仮称）盛岡学校給食センター（6,500食）の維持管理費及び施設整備費については、導入可能性調査を基に算出

※3 盛岡地域中学校自由選択方式

- (1) 人件費は、栄養士及び事務員にあつては平成28年度の実績を、配膳員にあつては平成28年度の実績を基に14校で実施した場合を想定した年額を、それぞれ15倍した額
- (2) 維持管理費は、消耗品費、備品費、機械器具借上料等については平成28年度の実績を、調理配送業務委託料については平成30年度の実績を基に14校で実施した場合を想定した年額を、それぞれ15倍した額
- (3) 施設整備費は、大宮中学校の配膳室整備費

※4 単独調理場

- (1) 人件費は、栄養士及び調理員について、平成24年度から28年度までの5年間の実績を平均した年額を15倍した額
- (2) 維持管理費は、消耗品費、物品修繕費、施設修繕費、燃料費、光熱水費、委託料、備品等について、平成24年度から28年度までの5年間の実績（光熱水費のうち電気・水道代は、単独調理場に子メーターがないことから、玉山学校給食センターの実績を基に1食当たりの単価に食数を乗じた額）を平均した年額を15倍した額
- (3) 施設整備費は、ドライシステム4場を除く調理場に係る実態調査業務委託の調査結果による概算工事費