

稲沢市における学校給食の課題と方向性

目 次

1. 稲沢市における学校給食の問題点と課題	1
(1) 学校給食に関する課題	1
(2) 給食施設に関する課題	1
2. 学校給食における基本的考え方	2
(1) 学校給食法の目的と目標	2
(2) 稲沢市における学校給食の基本的考え方	3
(3) 稲沢市における学校給食に関する施策の体系	4
3. 学校給食に関する施策の展開に向けて（稲沢市と他都市の取組み紹介）	5
■ 高い水準での安全・安心な給食の提供	5
■ 時代の変化に対応しつつも、地産地消による特徴ある給食の提供	6
■ 家庭や地域とともに取り組む食育の推進	7
4. 学校給食施設に関する施策の展開に向けて	8
■ 安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進	8
(1) 将来の提供食数の推計	8
(2) 地区別将来給食必要数とセンター・親子方式調理場の余力数	9
(3) 学校給食施設の老朽化状況	12
(4) 学校給食施設の衛生環境の状況	12
(5) 給食施設の改修・整備の方向性	14
■ 教員の児童・生徒への充実した指導を支援する公会計化の推進	16
(1) 公会計化が求められる背景	16
(2) 公会計化の必要性	17
(3) 公会計化実現への課題	17
(4) 給食費等の公会計化の事例	18
■ 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討	20
(1) 職員の確保に向けた課題	20
(2) 対策案における調理員確保の可能性	20

1. 稲沢市における学校給食の問題点と課題

(1) 学校給食に関する課題

■ 給食に関する社会的動向

児童・生徒を対象とした学校給食の維持を前提としつつ、多様な視点での食育を推進するとともに、食物アレルギーへの適切な対応が求められている。
(若い世代への食育、多様な暮らしに対応した食育、健康寿命の延伸につながる食育、食の循環や環境を意識した食育、食文化の継承)

■ 稲沢市の学校給食の現状

長期的視点からは児童・生徒数は減少傾向にあり、これに伴い賄うべき給食数も減少する。

アレルギー対策・栄養管理、食育について、統一し、充実した取組みを実現している。

稲沢市でも児童の国際化が進行し、外国人児童・生徒数も増加の傾向にある。

(2) 給食施設に関する課題

■ 給食に関する社会的動向

汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化と、適正な運用の徹底が求められている。
調理室等の温度・湿度の適正管理が求められている。

■ 稲沢市の学校給食の現状

小学校の単独調理場・祖父江町学校給食センターは老朽化が進行している。

給食費の徴収にあたっては、公会計化が一部導入されているものの、実際には、教員による事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。

単独調理場では、ウェットシステムやコンクリートの床のため、水がたまりやすい環境、多くが和式トイレで手洗いが内部にない、非汚染区域と汚染区域が明確に区分できていない、外部とのドアに網戸がない等、個々の調理場では、それぞれの課題を抱えている。

稲沢東部及び平和町学校給食調理場の施設は、80%程度の稼働状況となっており、現時点での余力は大きくはない。

調理員の雇用については、退職者不補充の方針により、正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時職員の確保に苦慮している。

学校給食・給食施設に関する課題

(1) 社会の変化に対する全般的な課題

① アレルギー対策、及び高い水準での衛生管理の確保への継続的取組みが必要

アレルギー対策、及び集団食中毒を抑制する高い水準での衛生管理については、児童・生徒の生命に係る問題であり、引き続き高い水準でのアレルギー対策・衛生管理を実現するため、継続的に各種マニュアルの改定に取り組んでいく必要がある。

② 国際化など、時代の変化に対応した給食のあり方への対応が必要

国外からの就職者が増加する中で、外国籍の児童・生徒も増加傾向にある。こうした社会的動向にも配慮しつつ、多様な学校給食の提供に向け、これまでも行われている海外の食に関する情報発信や宗教上の理由で食べられない物への対応などを検討していく必要がある。

③ 現在の高い水準での家庭・地域での多様な食育の維持が必要

本市では、給食だよりなどを通じた食に関する情報発信、学校給食の試食会の実施など、これまで高い水準で、学校だけでなく、家庭や地域での多様な食育を実践している。こうした取組みについて、今後も継続していくことが求められる。

(2) 給食施設・設備等に関する課題

④ 高い水準での衛生管理の確保と、将来児童・生徒数を考慮した新規施設整備の推進が必要

児童・生徒への安全な食の提供に際しては、近年、HACCP等の高い水準での衛生管理が求められている。しかし、本市の単独調理場、祖父江町学校給食センターは、老朽化が進行し、現行施設の改修では、高い水準での衛生管理の実現は難しく、将来の児童・生徒数を考慮しつつ、高水準の衛生管理と、効率的な学校給食の提供に向けて、計画的に新規施設整備を推進していくことが必要である。

⑤ 単独調理場の暫定利用を想定した効率的施設改修が必要

高い水準での衛生管理を行うためには、新規施設の整備が必要であるが、十分な給食数を提供できる施設を短期的に整備することは難しく、当面は現行の単独調理場の継続利用が必要である。但し、現行の単独調理場では、利用面における課題を抱えており、効率的な施設改修を行っていくことが必要である。

(3) 給食費等の徴収方法に関する課題

⑥ 公会計化の推進と、教員の労働環境の改善を図る公会計化を支えるシステムの導入が必要

本市では、公会計化への取組みを行っているが、現状の仕組みでは、教員による給食費の徴収業務が残存しており、労働環境の改善には至っていない。今後は、公会計化への取組みに加え、これを支えるシステムの導入による効率的な給食費の徴収環境を整備していくことが必要である。

(4) 給食施設の運用に関する課題

⑦ 今後も給食を適切かつ持続的に提供するため、給食の担い手の確保について検討が必要

正規調理員は退職者不補充の方針により減少を続け、臨時調理員の人数が上回る現状であり、高齢化も進展している。今後も安心安全な給食の提供を維持するため担い手の確保について柔軟に対応策を検討する必要がある。

2. 学校給食における基本的考え方

稲沢市においては、学校給食法の目的と目標を達成するとともに、稲沢市ステージアッププラン（第6次稲沢市総合計画 2018～2027）が目指す、名古屋市へのアクセス利便性が高いことから、進学先・就職先の選択肢が豊富にあり、商業・娯楽・文化・飲食などで都市的な生活を享受することができる『市民が、将来もずっと暮らし続けるまち』の実現への寄与するため、次の基本的考え方に基づき、学校給食の提供、及び学校給食施設の整備を推進する。

(1) 学校給食法の目的と目標

① 学校給食の目的

学校給食法は、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鑑み、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もっ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している。

（学校給食法第一条）

② 学校給食の目標

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、7つの目標を掲げている。

■ 学校給食の目標（学校給食法第二条）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

■ 参考：「学校給食法」の改正と、「学校給食衛生管理の基準」について

「学校給食法」は、昭和29年の制定以来、平成21年4月に大幅な改正が行われた。

改正では、食育推進の生きた教材としての学校給食を安全・安心に提供するために「学校給食衛生管理の基準」が法律の中に位置づけられた。

< 「学校給食法」改正の目的と定義 >

● 学校における食育推進のための法的整備が整う

- ① 学校給食を通して食における衛生管理の体験をさせる。
- ② 食に関する指導の「生きた教材」として、学校給食を活用する。
- ③ 栄養指導や望ましい食生活形成に関する家庭の教育力の活性化を図る。

< 「学校給食衛生管理の基準」策定の意義 >

● 「学校給食衛生管理の基準」
（平成9年局長通知）

● 内容をより高度化し、法的に位置づけ&責任・義務を明確化

※ ノロウイルス対策
※ 厚労省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成20年6月改正）との整合性

- ① 文部科学大臣が策定。
- ② 学校の設置者は、基準に照らして適切な衛生管理に努める
- ③ 校長又は共同調理場の長は、基準に照らして衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、直ちに所要の措置を講ずること。
- ④ 校長等では対応できない措置が必要な場合には、学校等の設置者に申し出る。

出典：学校給食施設計画の手引き（株式会社生活デザイン研究所）

(2) 稲沢市における学校給食の基本的考え方

稲沢市は、学校給食法第二条に規定された「学校給食の7つの目標（P.2 参照）」の達成はもとより、近年のわが国の社会的動向や多様な市民ニーズに適應した学校給食の提供を図るため、以下に示す理念と、学校給食の提供方針、及び学校給食施設の整備方針に基づき、学校給食の実施に向けた取組みを推進する。

①学校給食の基本理念（案）

児童・生徒等の将来を展望し、『人生100年時代を健やかに暮らすことのできる、自立した児童・生徒等の健康的な身体づくりに向け、給食を通じた「食」に対する基礎的知識の習得支援と、安定した給食の提供を実現する』ことをもとに、“学校給食の提供”、“学校給食施設の整備”に関する基本方針に基づき学校給食を実施する。

②学校給食の基本方針

■1 高い水準での安全・安心な給食の提供

給食では、栄養バランスの摂れた食を提供するとともに、望ましい食習慣を形成し、児童・生徒の健全な心身を育むことが求められる。

このため、完全給食を実施することを前提に、児童・生徒の生命に係る問題であるアレルギー対策、及び学校給食衛生管理基準やHACCPの概念に基づく高い水準での衛生管理の実現に向けた取組みを推進する。

■2 時代の変化に対応しつつも、地産地消による特徴ある給食の提供

国際化が進展、定着しつつあるなか、外国籍の児童・生徒も増加傾向にあることから、国際色豊かな給食メニューの検討、宗教上食べられない食材などへの対応策の検討など、学校を取り巻く社会の変化を的確に捉えつつ、多様な給食の提供・情報発信を推進する。

また、耕種が豊かな市の農業を活かし、地元農産物の利用の促進、農作物に関する情報発信を進め、地産地消による稲沢市らしい特徴ある給食づくりを推進する。

■3 家庭や地域とともに取り組む食育の推進

児童・生徒の健全な心身の育成を促していくためには、学校だけでなく、家庭での栄養バランスの摂れた食事の提供を促していくことも求められる。

このため、給食を通じた食に関する情報発信を始めとする「食」を通じた家庭や地域との交流を促進し、児童・生徒、そして家庭での食に関する正しい知識と望ましい食習慣を習得する食育への取組みを継続的に推進する。

③学校給食施設の整備の基本方針

■1 安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進

■将来を見据えた高水準の衛生管理を実現する給食施設の計画的整備

児童・生徒の減少と地域的偏在の顕在化、単独調理場や祖父江町学校給食センターの老朽化への対策、及びこれらを考慮しつつ、HACCP等の高い水準での衛生管理を実現するため、高水準の衛生管理と、効率的な学校給食の提供を図るため、既存の調理場の建替えを含め、調理場の集約化を念頭に整備を計画的に推進する。

■安全性と、使いやすさを考慮した施設への改修の推進

調理場を集約する場合においては、現行の単独調理場は給食の受入れと配膳などのために継続利用が必要であり、施設等の改修を推進する。

また、集約されるまでの暫定利用を念頭におき、使いやすさを念頭に必要最低限の施設改修を推進する。

■2 教員の児童・生徒への充実した指導を支援する公会計化の推進

教員の勤労環境は、長時間化する傾向にある中で、小中学校において、各学校における給食費やその他教材の徴収事務など、教員の専門性の発揮が低い事務に時間を割かれている。

このため、給食費の公会計化への取組みを推進するとともに、公会計化を支えるシステムの導入を検討し、学校における給食費等の徴収業務の負担を大幅に軽減し、教員の専門性の発揮が期待できる教科指導の充実を促進する。

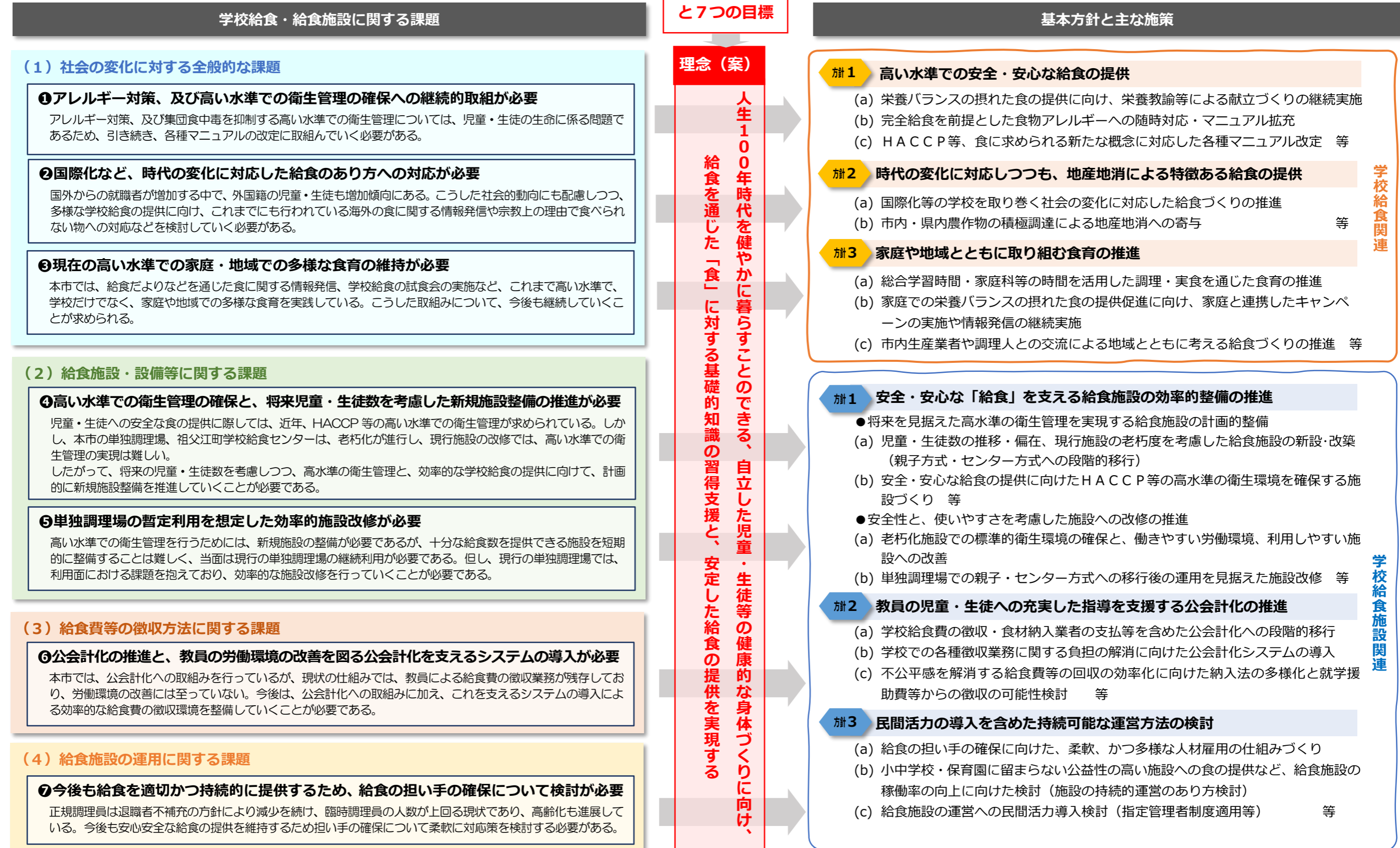
■3 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討

児童・生徒数は減少傾向にあるものの、給食は将来に渡って安定して提供しなければならない。給食施設を持続的に運営していくために、現在課題となっている調理員の高齢化や担い手の確保への対応策が必要である。

課題に対し柔軟に対応するため、民間活力導入の検討を進めるなど、持続的な給食施設の運営を実現するための仕組みづくりを検討する。

(3) 稲沢市における学校給食に関する施策の体系

稲沢市における学校給食に関する施策の体系について以下に整理する。



3. 学校給食に関する施策の展開に向けて（稲沢市と他都市の取り組み紹介）

■高い水準での安全・安心な給食の提供

方針 1 に関連

[稲沢市におけるこれまでの取り組み]

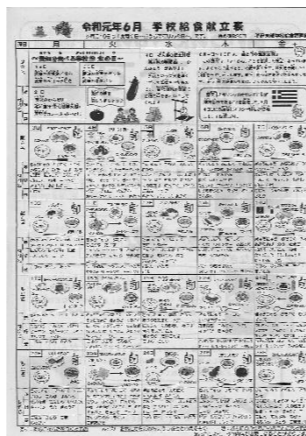
■食物アレルギー等への対応

- ・「学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、適切な対応を図っている。
- ・具体的には、『食品表示法』で定められた特定原材料 7 品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）については、除去食対応している。
- ・また、食物アレルギーへの対応について検討するため、稲沢市学校給食等アレルギー対応検討委員会を設置し、学校給食におけるアレルギー対応マニュアルの策定及び見直しを定期的実施している。



■栄養バランスの取れた給食の提供

- ・学校給食献立は、栄養教諭・学校栄養職員によって組み立てられており、子供の成育や栄養バランスを考慮している。
- ・学校給食献立は、基本的に全市共通となっているが、学校行事などにより各学校において部分的に変更している。



■衛生管理への対応状況

- ・食中毒防止の基本である手洗いを始め、調理の各過程における注意事項等を記載した「稲沢市給食室衛生マニュアル」を策定し、適宜改定を行うなどして、適切な対応を図っている。



[他都市の取り組み事例]

■ながさき HACCP（長崎県）

長崎県では、独自の取り組みとして、食品衛生管理のためのツール『ながさき HACCP』を設け、食品等事業所の衛生レベルを一段階ずつ上げていこうとする取り組みを推進。

具体的には、ながさき HACCP に取り組みたいと思われる事業者から取り組み実施の申請を受け付けた保健所は、事業者立会いのもと食品衛生監視員による施設立入を行い、衛生管理状況を評価。また、評価結果をもとに県で作成した手引書により個別に技術的助言を実施。

また、この取り組みを促進すべく、実施要領と各種マニュアルを整備しており、学校給食についても「給食施設における HACCP 導入の手引き」を整備している。

給食施設等における HACCP 導入の手引き



長崎県

■研修会の実施（三重県）

三重県教育委員会では、県立学校の給食実施校（特別支援学校・定時制学校等）の調理関係者約 90 人を対象に、学校給食における事故防止について～異物混入の原因と対策～をテーマに研修会を実施し、職員の意識啓発に努めている。



■大規模給食施設や仕出弁当製造施設への HACCP の考え方に基づく衛生管理手法の導入推進（大田区）

食中毒が発生した場合に、大規模な患者発生につながる大規模給食施設や仕出弁当製造施設に対して、HACCP の考え方に基づく衛生管理手法の導入を推進している。

また、食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数やリスクを考慮した重点監視指導を実施している。

<対象業種>

○食品衛生法に基づく許可業種

飲食店営業、喫茶店営業、豆腐製造業、菓子製造業、そうざい製造業、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業、食肉処理業

○食品製造業等取締条例に基づく許可業種・届出施設

■時代の変化に対応しつつも、地産地消による特徴ある給食の提供

方針2 に関連

[稲沢市におけるこれまでの取組み]

■国際化に伴う、海外食の情報発信

稲沢市では、これまでも日本各地の郷土料理や世界の食を給食に取り入れており、以下の学びを目的としている。

<目的とする学び>

- 自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があること。
- 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史などを理解し尊重する心を持つこと。
- 地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化があることを学ぶこと。
- 自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあること。
- 諸外国の食を知ることは、国際理解につながるとともに、日本の風土や食文化の理解を深めることになること。

<令和元年度の取組み>

- 東京 2020：ギリシャ料理（エッグモンスープ、グreekサラダ）
- 静岡県：黒はんぺんフライ、国清汁
- 大分県：とり天、いんげんのおかか和え（かぼす）
- 熊本県：だご汁、高菜めし
- 北海道：どさんこ汁

給食だより 第43号 令和元年6月
稲沢市栄養教諭・学校栄養職員会

ギリシャ料理を味わおう！
ギリシャ共和国は、1896年に首都アテネで第1回近代オリンピックが開催された国です。
オリーブやぶどう、トマト、レモンなどの産物、ヤギや羊の飼育が盛んで、ギリシャ料理に多く使われています。
6月4日は、稲沢市の給食にギリシャ料理が登場します。

ギリシャ共和国と稲沢市の関係って？
稲沢市は、32年前（1987年）にギリシャのオリンピック市と姉妹都市提携を行いました。両市ともに、「紀元前にさかのぼる歴史をもつ古い都市で、多くの道徳や文化財があること」や「古代オリンピック競技は、裸で行われ、はだか裸りと共通するものがあること」、「両市とも平和を願い、非核平和都市宣言していること」などから、様々な交流をしています。

6月4日、ギリシャ給食DAY!!
・クロスロールパン
・エッグモンスープ（レシピ掲載）
・グreekサラダ
・トマト入りメンチカツ
・ギリシャヨーグルト（GREEK YOGURT）

エッグモンスープの作り方（4人分）
材料：鶏もも肉 40g、卵 2個、玉ねぎ 1/2個、にんじん 1/8本、コーン缶 40g、クリームコーン缶 80g、ショートパスタ 20g（米粒くらいの大きさです）、乾燥パセリ 少々、コンソメの素 8g、しょうゆ 小さじ1、かたくり粉 小さじ1/2、レモン果汁 少々、塩・こしょう 少々、水 2カップ、オリーブ油 適量

作り方
① 玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、鶏肉は1.5cm角に切る。
② 鍋にオリーブ油をひき鶏肉をいためたと、玉ねぎ、にんじんを加えてから煮る。水を加えて煮る。
③ コンソメの素、コーン、クリームコーンを入れる。
④ しょうゆ・ショートパスタを入れる。
⑤ 水で溶いたかたくり粉入れ、沸騰したら溶いた卵を流し入れる。
⑥ レモン果汁を加え、塩こしょうで味を調える。
⑦ 乾燥パセリを入れて完成！

■地産地消の推進

地場産物に興味・関心を持ってもらうため、年3回の「愛知を食べる学校給食の日」を設定し、愛知西農協の協力を得つつ、給食に地場産物を取り入れている。

- 地元産の食材を使う献立をたてる。
- 物資選定において地元産を優先的に採用する。

<令和元年度>

- ぎんなんのきしめん汁
- ぎんなんかき揚げ
- 湯葉のお吸い物（稲沢市産みつば）
- ももかぶの和風和え
- ももかぶ、みつば、ぎんなん、トマト、なす、人参
- ネギ、白菜、キャベツ

あいちのたべもの 稲沢市立稲沢東小学校 No.3 令和元年6月

なす
愛知県は、いろいろな種類のなすを栽培しています。「あいちの伝統野菜」として、三河地域で「天狗なす」海部地域で「長なす」を栽培しています。
なすは水分が多く、暑い時に食べると体を冷やしてくれる働きがあります。

和・洋・中華、何料理でも合う
焼きなす、みそ和え、鶏野菜カレー、煎餅ナスと色々な料理がありますね。なすを使った料理は、徳川家康が好きな食べ物といわれています。

日本の郷土料理（栃木県）
とつちやなぎもち
栃木県では「すいとん」のことを「とつちやなぎもち」と呼ぶ地域があります。菜みそのみそ汁に小麦粉を練って作った「とつちやなぎもち」と天根や入道などの野菜を入れた郷土料理です。「はっと汗」と呼ぶ地域もあります。

かんぴょう
かんぴょうは「ユウガオ」の実をうすく削り、干した物です。日本のかんぴょうのほとんどは栃木県で作られています。

かんぴょう
食物せんいを多く含むので、おなかの調子を整え、便秘をふせぎます。

[他都市の取組み事例]

■外国人向け児童生徒教育資料の作成（豊橋市教育委員会）

豊橋市では、進展する国際化を背景に、多数の外国人の児童・生徒を抱えており、こうした児童・生徒、及び保護者を対象とした翻訳文書をまとめている。

アレルギー食に関する文書については、英語、ポルトガル語、スペイン語、フィンランド語の4か国語に対応している。

<対応文書（給食関連）>

- 学校給食での「卵アレルギー対応食」についてのお知らせ
- 学校給食アレルギー対応食希望調査表
- 食物アレルギーを有するお子様への対応について（就学時用）
- 「学校生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー用）」の提出について

III. Medidas tomadas na escola para a Alergia Alimentar
学校における食物アレルギーへの対応

1. Medidas relacionadas à merenda escolar 学校給食での対応
A medida básica para a merenda escolar será retirar totalmente o produto alérgico. Mesmo para quem pode ingerir o produto alérgico em pequena quantidade, não tentaremos a medida de controlar/monitorar a ingestão do produto na escola.
[Há merenda escolar não é servido: carneiro, caranguejo, marisco de água "fria", amêijoas, ova de salmão, leite, batatas, arroz, castanha de água, nozes (molhadas e molhadas molhadas)] (O verso do cartão de merenda do mês contém as informações sobre ingredientes que possam causar alergia alimentar.)

2. Medidas escolares além da merenda 学校給食以外での対応
Para quem precisa de cuidados até mesmo para quantidades muito pequenas do produto alérgico, ou tem alergia a muitos produtos alimentares, pedimos para levar o almoço de casa (BENTO), por causa da dificuldade de adaptar a merenda escolar.
Levar uma parte da refeição de casa (ICHU BUN BENTO) 一部弁当
Se no cartão da merenda tiver prazo que não pode comer por causa da alergia alimentar, pedimos à família para analisar a possibilidade de levar parte da refeição de casa.
Sobre o valor da merenda escolar 給食費の取り扱い
No caso dos alunos que levarem toda a refeição de casa (KANZEN BENTO), a despesa de merenda não será cobrada.
Para quem pedir o cancelamento do fornecimento de leite, será cobrado o valor da merenda descontando-se o valor do leite.
Para as demais medidas, será cobrado o valor da merenda integral.

2. Medidas escolares além da merenda 学校給食以外での対応
No caso de crianças com alergias relacionadas a alergia alimentar, são necessárias não só na hora da merenda, mas também nas atividades de rotina da escola de Educação Doméstica, nas excursões e nas atividades com o jardim.
Também há casos em que a reação alérgica acontece se praticar atividades físicas depois da refeição. Para esses casos também as medidas serão tomadas com base nas informações contidas no formulário "Usado Seikaku Kwan Shōshō Hyō" (Ficha de Orientação da Vida Escolar).

■食に対する宗教的配慮

- 他都市における食に対する宗教的配慮については、「弁当の持参を認めている」が最も多くなっている。そのほか、「給食から豚肉など食べられないものを除去している」「保護者に給食の原材料（豚肉の有無等）に関する情報の提供を実施している」事例も見られる。
- 多数のメニューを取り扱うことのできる事業所や大学の食堂では、食堂でのハラール食などの提供、ハラール食を扱うキッチンカーの導入、食材に対する多言語での情報提供が行われている。

<食堂でのハラール食の提供>



<食材に対する情報提供>



■家庭や地域とともに取り組む食育の推進

方針3に関連

[稲沢市におけるこれまでの取り組み]

■保護者向け学校給食試食会

PTA活動の一環として、給食試食会を実施。六輪小学校では、1年生の保護者を対象に、給食試食会を実施し、栄養教諭からバランスのとれた食事や衛生管理の大切さについて講和を通じて伝えている。

講話の後には、教室で親子一緒に楽しく給食を食べるなど、家庭でのバランスのとれた食事の提供の呼び掛けを実施している。



■『稲沢市食育推進給食特区』を通じた保育園での食育の推進

多様化する保育ニーズに対応していくため、特区制度を活用し、祖父江・平和地区の公立保育園の給食を祖父江町学校給食センターから外部搬入することで、効率的な運営と経費の節減につなげ保育園運営の合理化を図っている。

また、保育園で育てた野菜の収穫体験や採れた野菜を使った給食づくり、地産地消を取り入れ、安心・安全な食育を推進し、地域の活性化へも貢献している。



[他都市の取り組み事例]

■朝食を見なおそう週間運動（会津若松市立湊小学校）

「朝食を見なおそう週間運動」における実態把握と指導、及び家庭への啓発を実施している。

<主な取り組み>

- ①正しい食習慣への教育や啓発を行うことを目的として、給食時には、教職員が連携し、「朝食でスイッチを入れるんジャー」の寸劇指導を実施
- ②主食・主菜・副菜の揃ったバランスよい朝食について、試食会での講話や給食便りでの資料提供を実施
- ③全学年から朝食標語を募集し、校内で審査表彰後、学校便り等で周知することで家庭での朝食摂取や朝食に対する意識向上策の実施
- ④「ふくしまっ子ごはんコンテスト」への取り組みを周知、5・6年は夏季休業中の宿題として実施



■学校・家庭・地域の連携を通じた「健康的な体と心を育てる食育の推進」（西和賀町立猿橋小学校）

地域食育連携推進協議会において、食の問題点や食育の方向性を明らかにし、学校・家庭・地域で様々な食育への取り組みを実施している。

<主な取り組み>

- ①学校で作る『食育標語』コンクール：町内全戸を対象に「食育標語」を募集し、応募作品について審査し、入賞作品を表彰するとともに、印刷して各家庭に配布することで、意識啓発を実施
- ②『食育まつり』：食育についての考えを深めるため、町内団体との連携による「人気メニューの紹介と試食」「食育標語コンクールの表彰」、「ミュージカル『食と農から幸せワクワク物語』の観賞」等を実施
- ③全校米作り体験：地域の「お米の先生」の指導のもと、種まき、田植え、稲刈り、脱穀、餅つき等を体験
- ④保護者研修の実施：保護者の食に対する関心や意識を高め、児童のよりよい食習慣づくりを推進するため、保護者を対象に研修を実施（例：食育講演会（レストラン店主）、郷土料理学習会（食生活改善グループ）、料理講習会（学校栄養職員））



4. 学校給食施設に関する施策の展開に向けて

方針 1 に関連

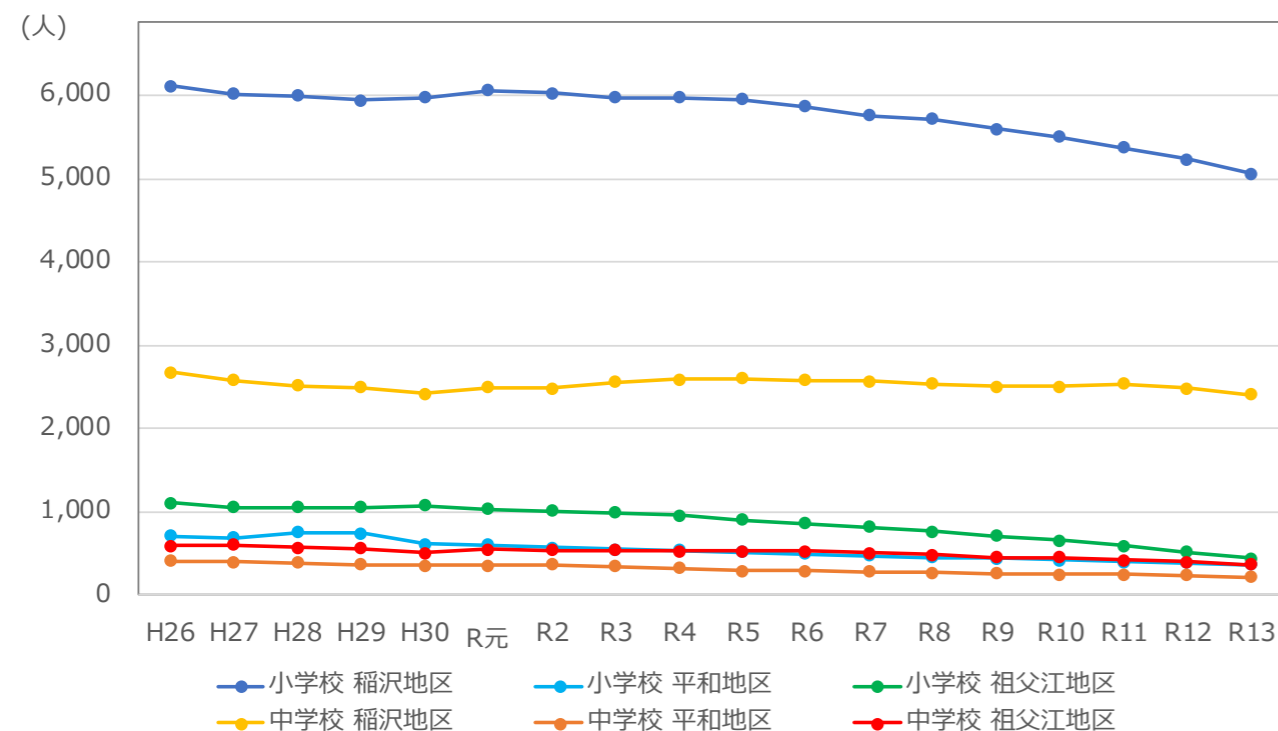
■安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進（給食施設の効率的整備の推進）

(1) 将来の提供食数の推計

将来の提供食数については、現在、給食提供対象としている小学校、中学校、及び保育園を対象に推計する。なお、保育園については、参考値として推計している。

推計の結果、小学校は、令和元年度以降において減少にある。中学校については、令和5年まで微増傾向にあるが、それ以降は減少傾向を示しており、将来の提供食数は、総じて減少する傾向にあるものと考えられる。

■児童・生徒数の推計



■児童・生徒数の推計

区分	小学校			中学校			小学校 (計)	中学校 (計)	合計
	稲沢地区	平和地区	祖父江地区	稲沢地区	平和地区	祖父江地区			
H26	6,128	710	1,113	2,678	410	592	7,951	3,680	11,631
H27	6,022	693	1,059	2,582	399	603	7,774	3,584	11,358
H28	6,005	760	1,059	2,515	394	575	7,824	3,484	11,308
H29	5,951	750	1,059	2,494	370	557	7,760	3,421	11,181
H30	5,988	612	1,074	2,418	355	508	7,674	3,281	10,955
R元	6,069	608	1,033	2,501	358	553	7,710	3,412	11,122
R2	6,041	572	1,010	2,486	369	542	7,623	3,397	11,020
R3	5,984	554	988	2,559	342	546	7,526	3,447	10,973
R4	5,986	536	956	2,594	321	529	7,478	3,444	10,922
R5	5,961	523	905	2,602	297	528	7,389	3,427	10,816
R6	5,879	502	861	2,589	291	529	7,242	3,409	10,651
R7	5,771	471	824	2,575	287	504	7,066	3,366	10,432
R8	5,726	458	771	2,540	275	482	6,954	3,297	10,251
R9	5,612	439	716	2,507	263	459	6,767	3,229	9,996
R10	5,514	421	655	2,510	249	452	6,590	3,211	9,801
R11	5,381	403	591	2,545	248	423	6,375	3,216	9,591
R12	5,243	387	522	2,492	239	402	6,152	3,133	9,285
R13	5,067	371	448	2,417	222	372	5,886	3,011	8,897

※ R 7年以降の児童数については、過年度の児童数の推移を考慮し、トレンド推計により児童数を算定している。

■参考：保育園の園児数

園名	大里西	下津	片原一色	国分	駅前	小生和	高御堂中央	奥田	大塚
食数	108	209	107	64	165	188	120	70	86
								計	1,117
備考 地区区分	稲沢								

園名	法立	三宅	六輪
食数	51	59	114
		計	224
備考 地区区分	平和		

園名	祖父江	山崎	領内	丸甲	牧川	長岡
食数	92	52	192	38	113	34
					計	521
備考 地区区分	祖父江					

資料：庶務課

(2) 地区別将来給食必要数とセンター・親子方式調理場の余力数

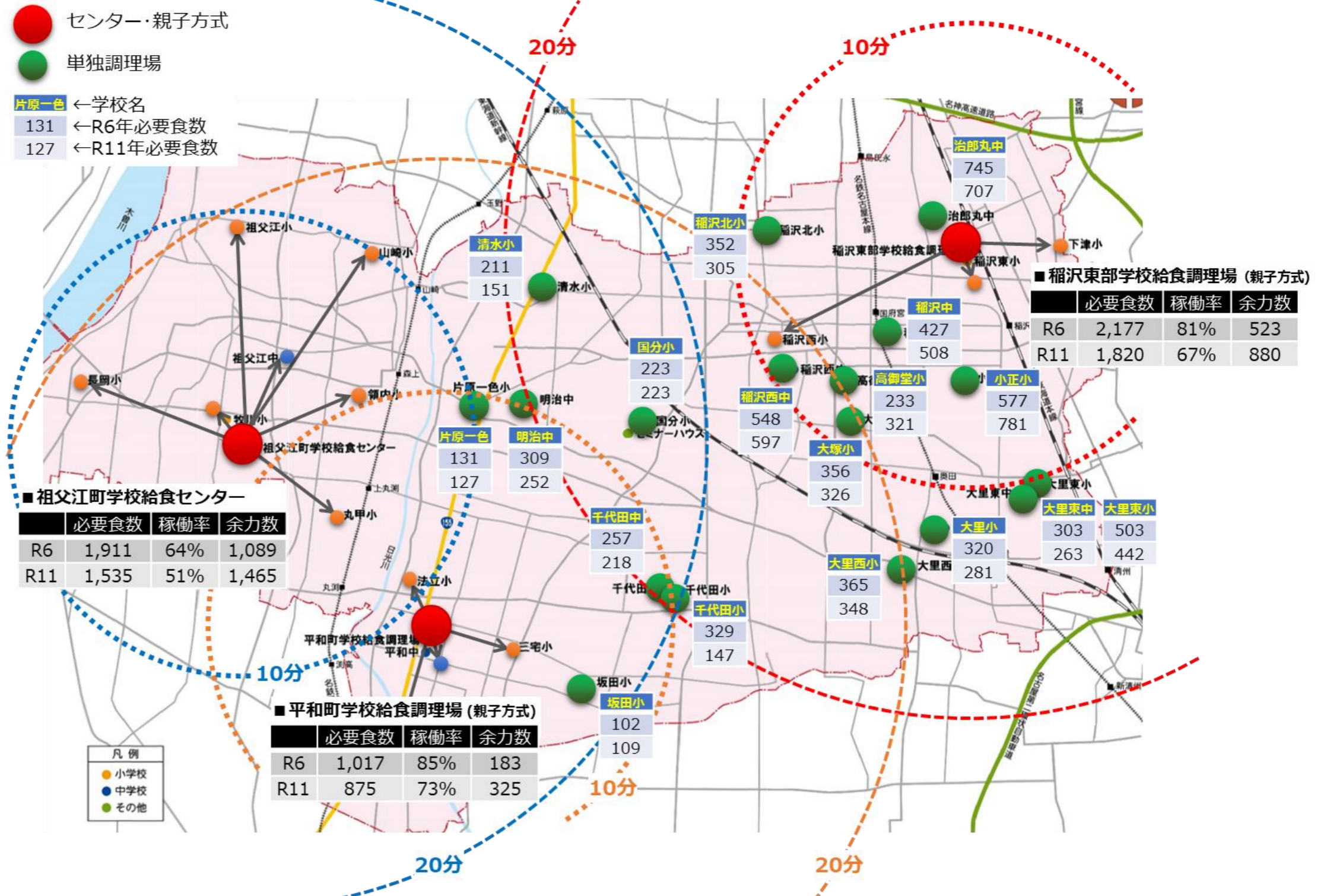
児童・生徒数の推計結果をもとに、地区別将来給食必要数とセンター・親子方式調理場の余力数について整理すると下図の通りとなる。

下図では、5年後の令和6年、10年後の令和11年を対象に整理している。詳細は次頁以降に示している。なお、祖父江町学校給食センターの調理能力数は、3,000食で想定している。

センター方式、親子方式の調理場が現在給食を提供している学校等で必要となる給食数は、減少傾向にあり、稼働率は低下する。特に、稲沢東部学校給食調理場・祖父江町学校給食センターの稼働率は、大きく低下する。

単独調理場では、稲沢地区の東部において、減少率は総体して低く、一部の小中学校で増加するところも見られる。

■地区別将来給食必要数とセンター・親子方式調理場の余力数



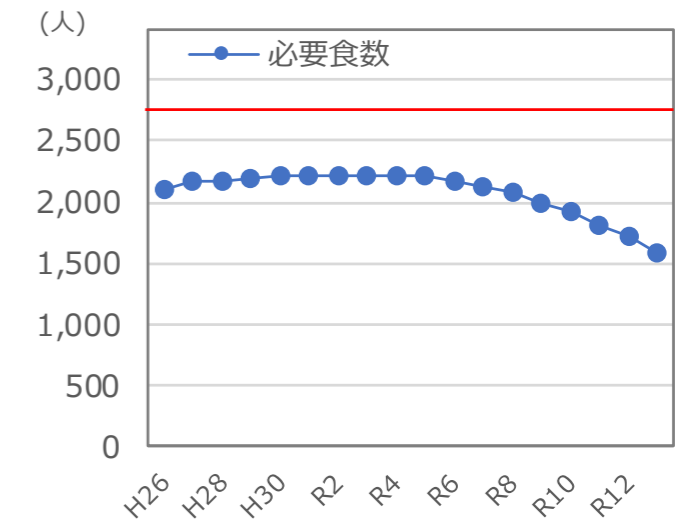
■ 稲沢東部学校給食調理場 給食提供範囲

区分	小学校			合計		
	稲沢	稲沢	稲沢	必要食数	稼働率	余力数
地区	稲沢	稲沢	稲沢			
学校名	稲沢東	下津	稲沢西			
H26	845	738	529	2,112	78%	588
H27	831	781	555	2,167	80%	533
H28	791	829	560	2,180	81%	520
H29	745	892	554	2,191	81%	509
H30	699	944	578	2,221	82%	479
R元	707	938	567	2,212	82%	488
R2	741	898	582	2,221	82%	479
R3	764	848	596	2,208	82%	492
R4	789	825	604	2,218	82%	482
R5	810	775	621	2,206	82%	494
R6	827	727	623	2,177	81%	523
R7	799	691	641	2,131	79%	569
R8	814	605	651	2,069	77%	631
R9	808	527	664	1,999	74%	701
R10	798	441	677	1,916	71%	784
R11	783	346	690	1,820	67%	880
R12	763	243	705	1,711	63%	989
R13	739	131	719	1,589	59%	1,111

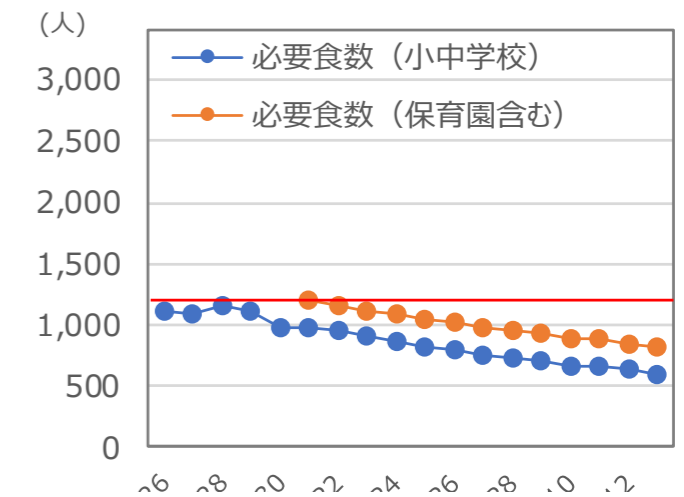
■ 平和町学校給食調理場 給食提供範囲

区分	小学校					合計A			合計B(保育園含)		
	平和	平和	平和	小計	中学校	必要食数	稼働率	余力数	保育園調理数	必要食数	余力数
地区	平和	平和	平和		平和						
学校名	法立	六輪	三宅		平和						
H26	222	336	152	710	410	1,120	93%	80			
H27	201	346	146	693	399	1,092	91%	108			
H28	287	322	151	760	394	1,154	96%	46			
H29	286	317	147	750	370	1,120	93%	80			
H30	192	280	140	612	355	967	81%	233			
R元	192	289	127	608	358	966	81%	234		1,190	10
R2	177	271	124	572	369	941	78%	259		1,165	35
R3	185	257	112	554	342	896	75%	304		1,120	80
R4	183	248	105	536	321	857	71%	343		1,081	119
R5	170	247	106	523	297	820	68%	380		1,044	156
R6	155	236	111	502	291	793	66%	407	224	1,017	183
R7	143	229	99	471	287	758	63%	442		982	218
R8				458	275	733	61%	467		957	243
R9				439	263	702	58%	498		926	274
R10				421	249	670	56%	530		894	306
R11				403	248	651	54%	549		875	325
R12				387	239	626	52%	574		850	350
R13				371	222	593	49%	607		817	383

■ 稲沢東部学校給食調理場の必要食数の推移



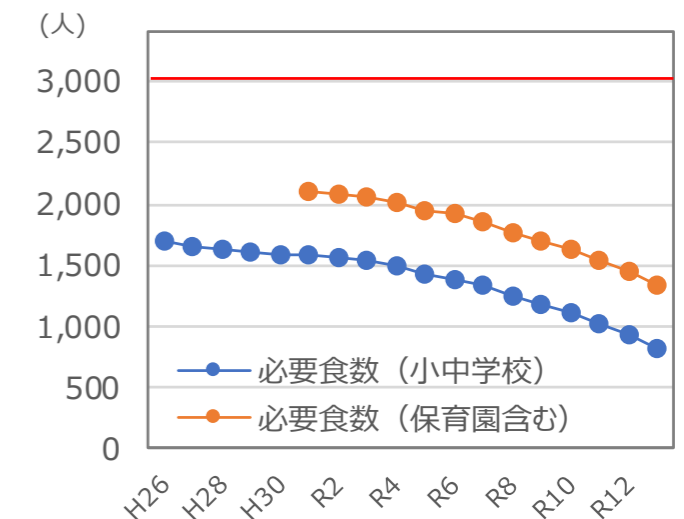
■ 平和町学校給食調理場の必要食数の推移



■ 祖父江町学校給食センター 給食提供範囲

区分	小学校								合計A			合計B(保育園含)		
	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	必要食数	稼働率	余力数	保育園調理数	必要食数	余力数
地区	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江	祖父江						
学校名	祖父江	山崎	領内	丸甲	牧川	長岡	小計	祖父江						
H26	178	121	348	148	183	135	1,113	592	1,705	57%	1,295			
H27	164	125	318	142	177	133	1,059	603	1,662	55%	1,338			
H28	177	121	310	148	175	128	1,059	575	1,634	54%	1,366			
H29	180	129	297	145	182	126	1,059	557	1,616	54%	1,384			
H30	177	130	296	147	187	137	1,074	508	1,582	53%	1,418			
R元	177	127	278	140	176	135	1,033	553	1,586	53%	1,414		2,107	893
R2	185	126	270	139	170	120	1,010	542	1,552	52%	1,448		2,073	927
R3	185	118	268	139	170	108	988	546	1,534	51%	1,466		2,055	945
R4	177	110	271	130	160	108	956	529	1,485	50%	1,515		2,006	994
R5	162	94	268	125	153	103	905	528	1,433	48%	1,567		1,954	1,046
R6	157	87	268	119	142	88	861	529	1,390	46%	1,610		1,911	1,089
R7	153	79	259	113	140	80	824	504	1,328	44%	1,672	521	1,849	1,151
R8							771	482	1,253	42%	1,747		1,774	1,226
R9							716	459	1,175	39%	1,825		1,696	1,304
R10							655	452	1,107	37%	1,893		1,628	1,372
R11							591	423	1,014	34%	1,986		1,535	1,465
R12							522	402	924	31%	2,076		1,445	1,555
R13							448	372	820	27%	2,180		1,341	1,659

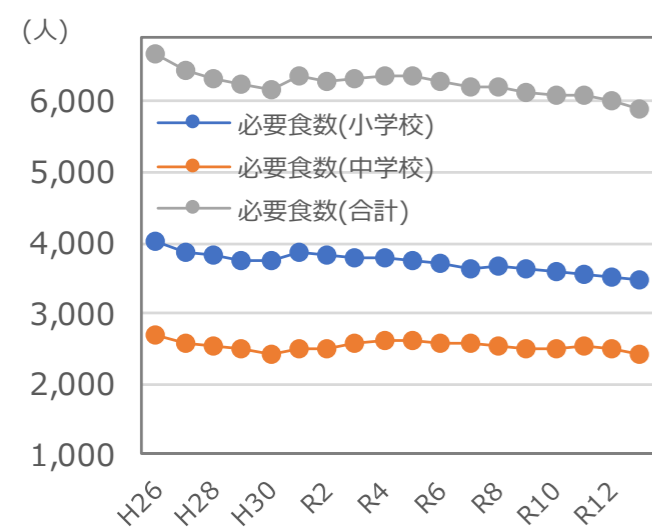
■ 祖父江町学校給食センターの必要食数の推移



■ 稲沢地区（稲沢東部学校給食調理場給食提供範囲を除く）

区分	小学校																		小計		合計 必要 食数
	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校	稲沢	
地区	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢	稲沢
学校名	稲沢北	高御堂	大塚	小正	大里東	大里西	大里	坂田	千代田	清水	片原一色	国分	治郎丸	稲沢	稲沢西	大里東	千代田	明治	小学校	中学校	
H26	313	177	472	461	650	377	358	108	362	259	150	329	669	394	624	387	228	376	4,016	2,678	6,694
H27	305	191	426	452	621	362	347	107	368	257	149	270	672	351	602	358	228	371	3,855	2,582	6,437
H28	315	184	432	462	604	374	328	99	388	246	135	258	675	323	587	350	225	355	3,825	2,515	6,340
H29	312	177	422	462	585	364	307	89	397	252	142	251	706	307	588	328	232	333	3,760	2,494	6,254
H30	313	174	409	469	601	365	285	101	404	253	144	249	694	310	545	324	224	321	3,767	2,418	6,185
R元	360	192	399	473	588	380	289	101	418	252	136	269	737	380	546	314	228	296	3,857	2,501	6,358
R2	355	198	393	489	563	369	304	99	400	253	135	262	726	395	522	307	233	303	3,820	2,486	6,306
R3	352	203	383	501	556	377	289	98	379	241	131	266	735	422	556	296	256	294	3,776	2,559	6,335
R4	352	199	360	532	522	386	314	103	372	243	127	258	735	413	575	309	267	295	3,768	2,594	6,362
R5	348	222	365	560	526	382	298	103	348	228	127	248	754	414	571	300	266	297	3,755	2,602	6,357
R6	352	233	356	577	503	365	320	102	329	211	131	223	745	427	548	303	257	309	3,702	2,589	6,291
R7	326	248	345	617	501	357	297	96	312	207	128	206	761	414	569	279	252	300	3,640	2,575	6,215
R8	333	263	341	651	483	363	297	103	272	195	127	229	744	425	581	263	233	294	3,656	2,540	6,196
R9	325	280	335	690	469	358	279	105	235	182	127	227	733	424	607	253	220	270	3,614	2,507	6,121
R10	316	300	331	734	456	354	290	107	193	167	127	225	718	465	589	243	223	272	3,598	2,510	6,108
R11	305	321	326	781	442	348	281	109	147	151	127	223	707	508	597	263	218	252	3,561	2,545	6,106
R12	292	343	323	831	429	342	281	112	96	134	128	221	687	536	562	250	211	246	3,532	2,492	6,024
R13	277	368	320	886	415	336	257	115	41	115	129	219	622	566	562	258	185	224	3,477	2,417	5,894

■ 稲沢地区の必要食数の推移

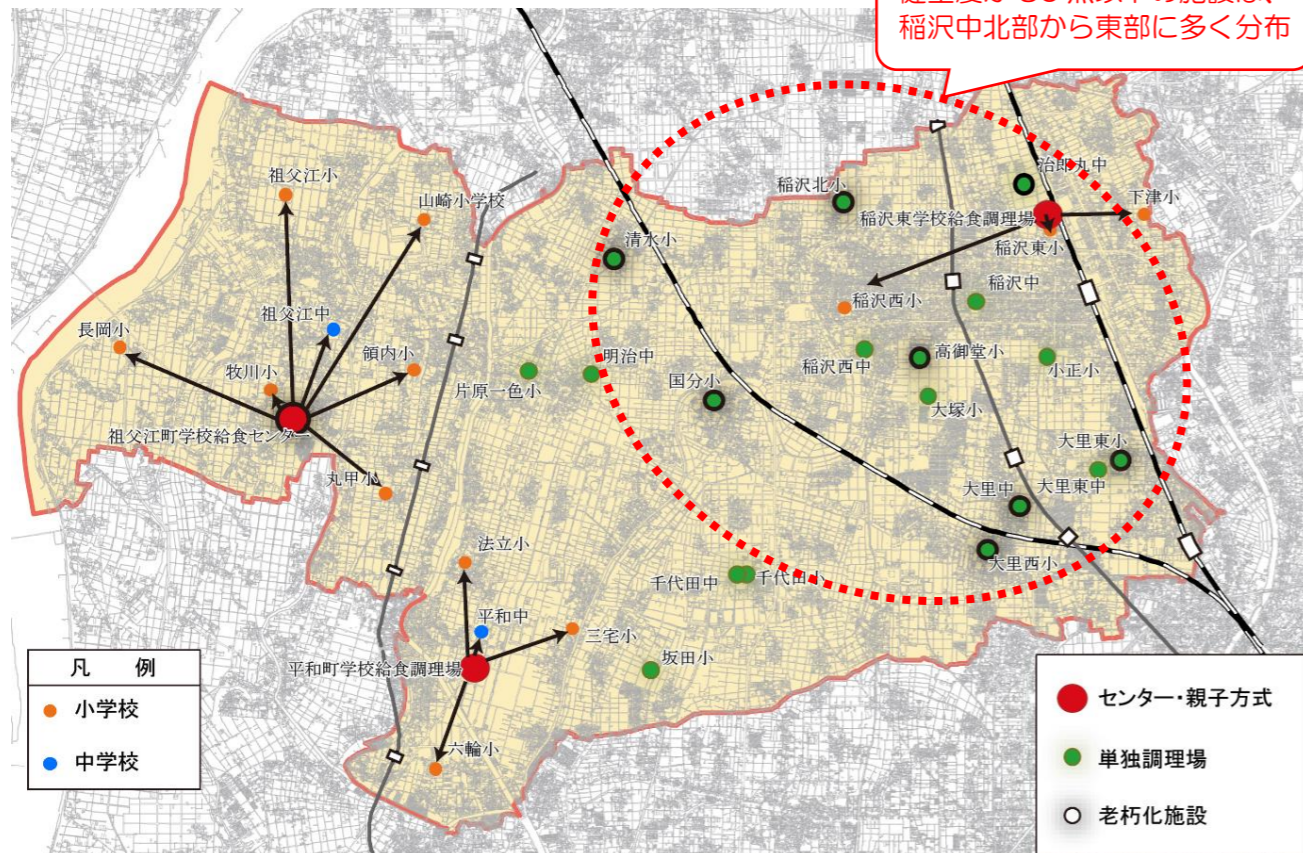


(3) 学校給食施設の老朽化状況

各調理場について、構造躯体は、耐震補強済であり、構造躯体の健全性は確保されている。

しかし、調理場の内、稲沢中学校以外の単独調理場、祖父江学校給食センターは、30～40年が経過しており、総じて老朽化している状況である。老朽化が進み健全度が50点以下の施設は、稲沢中北部から東部に多く分布している。

■学校の老朽化状況



出典：稲沢市教育施設長寿命化計画を元に作成

■学校給食施設の築年数と劣化状況

学校名	建築年	築年数	劣化状況評価							健全度 (100点満点)
			屋根 屋上	外壁	内部 仕上	電気 設備	機械 設備	健康	安全	
清水小学校	S55	39	C	C	C	C	C	C	40	
片原一色小学校	S58	36	B	B	B	B	B	B	75	
国分小学校	S52	42	C	C	C	C	C	C	40	
千代田小学校	S56	38	B	C	B	B	C	C	61	
坂田小学校	S48	46	C	B	B	B	B	B	72	
大里西小学校	S51	43	B	C	D	C	C	C	32	
大里東小学校	S51	43	C	C	C	C	C	C	40	
大塚小学校	S47	47	A	B	C	B	B	B	64	
稲沢北小学校	S52	42	C	B	C	C	C	C	50	
高御堂小学校	S53	41	C	C	C	C	C	C	40	
小正小学校	S55	39	C	C	B	B	B	B	62	
稲沢中学校	H4	27	C	B	B	B	B	C	68	
明治中学校	S53	41	B	B	B	B	B	B	75	
千代田中学校	S53	41	C	B	B	B	B	B	72	
大里中学校	S53	41	C	C	C	C	C	C	40	
治郎丸中学校	S53	41	C	C	C	C	C	C	40	
稲沢西中学校	S57	37	B	B	B	B	B	B	75	
大里東中学校	S60	34	C	B	B	B	B	B	72	
稲沢東学校給食調理場	H27	4	A	A	A	A	A	A	100	
平和町学校給食調理場	H29	2	A	A	A	A	A	A	100	
祖父江町学校給食センター	H1	30	C	C	C	B	C	C	45	

出典：稲沢市教育施設長寿命化計画、稲沢市資料

(4) 学校給食施設の衛生環境の状況

単独調理場・祖父江町学校給食センターについては、市内に18施設あるが、いずれの施設もドライ方式ではないが、ドライ運用で対応している。ただし、清掃時はウェット対応となるなど、高い水準での衛生環境の確保の点で課題がある。

稲沢東部学校給食調理場は、平成27年(2015年)、平和町学校給食調理場は、平成29年(2017年)に建設されており、学校給食衛生管理基準に基づいて整備されている。

■単独調理場の衛生管理状況

<稲沢市立片原一色小学校単独調理場>



- ・コンクリートの床のため、経年劣化によるひび等がある。
- ・トイレの内部に手洗いが無い施設が多い。
- ・冷蔵庫が下処理室にないため、未加熱の肉、魚等の通路が冷蔵庫と釜に距離がある。

<稲沢市立明治中学校単独調理場>



- ・検収室(食品用)が下処理室と兼用となっている。

■稲沢東部及び平和町学校給食調理場の衛生管理状況

<稲沢東部学校給食調理場>



<平和町学校給食調理場>



■参考：個別の給食施設の実態

施設名	建築年度 (築年数)	ドライ方式 採用の有無	個々の課題
単独調理場 共通事項	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・コンクリートの床のため、経年劣化によるひび等がある。 ・トイレの内部に手洗いが無い施設が多い。 ・冷蔵庫が下処理室にないため、未加熱の肉、魚等の通路が冷蔵庫と釜に距離がある。 ・検収室が下処理室や配膳室と兼用の場合がある。
単独調理場	小正小学校	S55 (39)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（食品用）が下処理室と兼用である。
	治郎丸中学校	S50 (44)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・共通事項以外の課題点はない。
	稲沢北小学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（主食用）が配膳室と兼用である。
	稲沢中学校	H4 (27)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・エレベーターが配膳室にしかなく、配膳室の他に5階の倉庫とつながっている。
	高御堂小学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・共通事項以外の課題点はない。
	大塚小学校	S47 (47)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・主食用の検収室と配膳室の間に汚染区域である事務用通路がある。 ・移動式の台が安定しない箇所がある。 ・西日が強く、外壁に黒色の網のカーテンを設置。
	稲沢西中学校	S57 (37)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（主食用）が下処理室と兼用である。 ・調理場と配膳室の間に汚染区域である準備室がある。
	大里西小学校	S44 (50)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（主食用）が下処理室と兼用である。 ・調理場と配膳室の間に汚染区域である準備室がある。
	大里中学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（食品用）が下処理室と兼用である。 ・検収室（主食用）が配膳室と兼用である。
	大里東中学校	S61 (33)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・共通事項以外の課題点はない。

施設名	建築年度 (築年数)	ドライ方式 採用の有無	個々の課題
単独調理場	大里東小学校	S51 (43)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（食品用）が下処理室と兼用である。 ・検収室（主食用）が下処理室と兼用である。
	片原一色小学校	S58 (36)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・共通事項以外の課題点はない。
	明治中学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（食品用）が下処理室と兼用である。
	国分小学校	S42 (52)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（食品用）が下処理室と兼用である。 ・移動式の台が安定しない箇所がある。
	清水小学校	S55 (39)	ドライ、一部ウェット (調理中はドライと同じ) ・換気口の位置が低く、冬場寒い。 ・配膳室が夏場暑い。
	坂田小学校	S48 (46)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・食器の洗浄後等、床が濡れると滑りやすい。 ・検収室（主食用）が下処理室と兼用である。 ・配膳室が夏場暑い。
	千代田中学校	S56 (38)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・検収室（食品用）が下処理室と兼用である。 ・床や壁等のひびが多い。 ・トイレ前の手洗いが手押し式である。 ・換気口の位置が低く、冬場寒い。
	千代田小学校	S56 (38)	ウェット (調理中はドライと同じ) ・雨漏りや水漏れする箇所がある。 ・空調を動かすと扉の開閉が非常に重たくなる。
親子方式	稲沢東部学校給食調理場	H27 (4)	ドライ ・雨漏りや水漏れする箇所がある。 ・照明が背中側にあり、手元が暗い。
	平和町学校給食調理場	H29 (2)	ドライ ・加熱調理室用の洗浄室が狭い。
祖父江町学校給食センター	H1 (30)	ドライ 洗浄室はウェット ・肉魚と野菜等の検収室が共用である（他2つの給食調理場は分けられている）。 ・エアコンがない。	

■ウェットシステムやコンクリートの床のひび割れ、和式トイレの内部に手洗いが無い、非汚染区域と汚染区域が明確に区分できていない、トイレ・手洗い等の設備等、個々の調理場では、それぞれの課題を抱えている。

(5) 給食施設の改修・整備の方向性

① 給食施設に関する対策案の検討

市内における給食施設については、多くの調理場が老朽化しており、また、衛生管理上の問題を抱えており、安全・安心な給食を提供するためには、給食施設の改修、もしくは整備が必要不可欠な状況となっている。

このような現状を踏まえ、本市においてどのように給食施設の改修、もしくは整備を行っていくべきであるのか、その対応案を例示している。

対策案検討にあたっての前提条件

- ✓ **稲沢東部・平和の学校給食調理場の継続運用**：当該2施設は、最新の衛生管理基準の元で整備された施設であり、将来における継続利用を前提とする。
- ✓ **減少傾向にある児童・生徒数の動向を考慮**：市内各地域により差異はあるものの、各地域ともに児童・生徒数は減少傾向にある。特に、平和地区・祖父江地区では減少傾向が強く現れている。
- ✓ **全員喫食の維持**：「学校給食実施基準」に従い、学校給食は「すべての児童または生徒を対象とすること」、「年間を通じ毎週5日、授業日の昼食時に実施されること」を維持する。

本市の給食施設が抱える課題

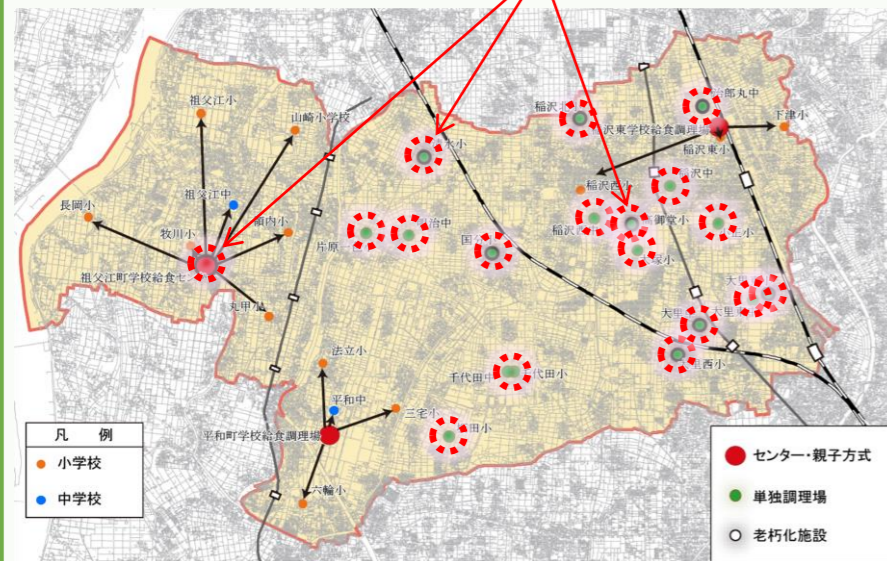
- ✓ 祖父江町学校給食センター、小中学校の単独調理場において、老朽化が進んでいるため、**給食施設の改修、もしくは新規建設が今後求められる。**

＜改善が求められる給食施設＞ 小中学校の単独調理場（18校）
祖父江町学校給食センター

対策案 A：個別施設ごとの建替え

- ・老朽化が見られ、衛生環境の改善が必要な**単独調理場（18校）**・**祖父江町学校給食センター**、**全ての施設を建替**

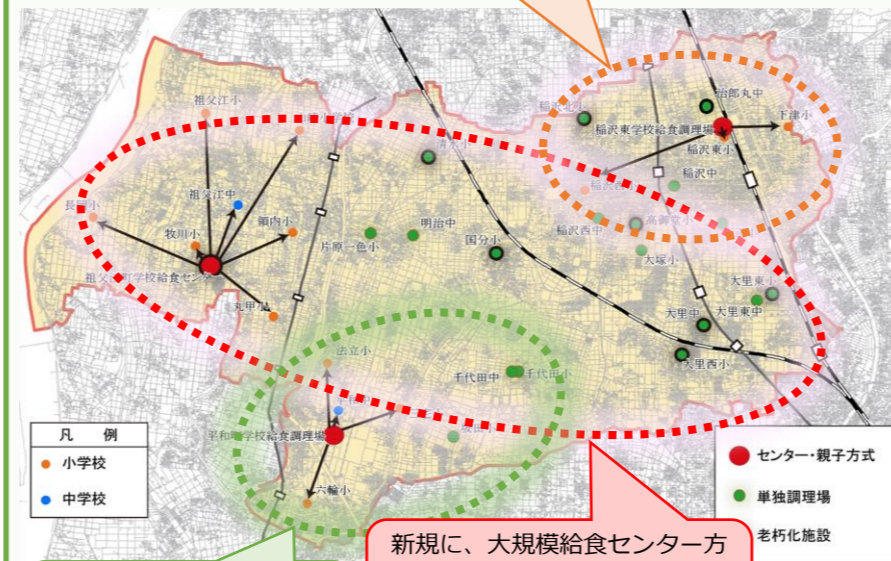
老朽化・衛生環境の改善が必要な単独調理場・祖父江町学校給食センターについて個別に建替え



対策案 B：新規大規模給食センターの建設

- ・老朽化し、衛生環境の改善が必要な単独調理場・祖父江町学校給食センターが担っている食数を確保できる**大規模な新規給食センターを市の中央部に整備**
- ・稲沢東部・平和の調理場では、児童・生徒数の減少傾向を踏まえ、各調理場周辺の学校分（一部）を集約

段階的な稲沢東部学校給食調理場への集約化



新規に、大規模給食センター方式を整備し、単独調理場・祖父江町学校給食センターの集約化

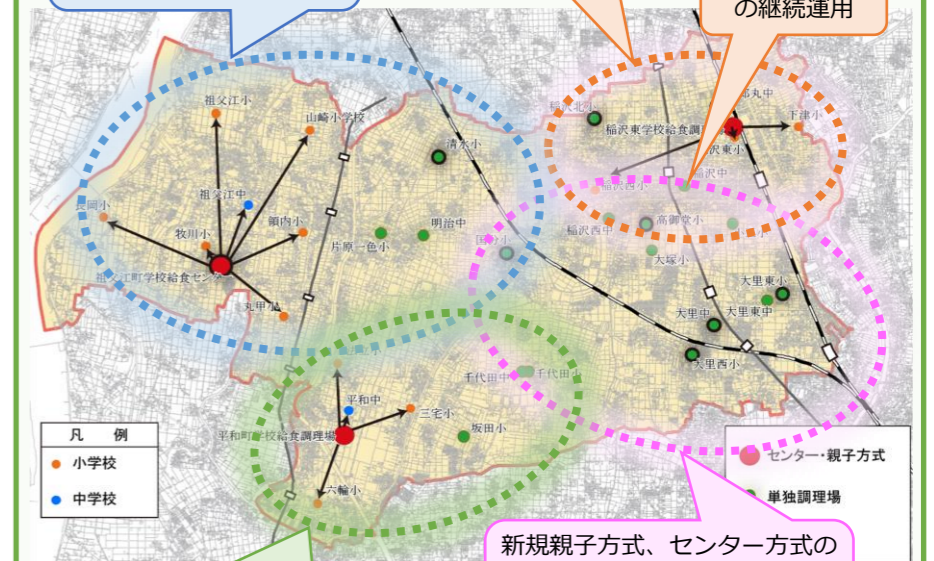
対策案 C：地域単位での給食センター等の整備

- ・老朽化し、衛生環境の改善が必要な単独調理場・祖父江町学校給食センターについて、単独調理場は、稲沢東部・平和の調理場の提供可能食数を考慮しつつ集約、**祖父江町学校給食センターは建替**
- ・確保すべき食数規模から集約が難しい**稲沢東部の南側地域の給食を担う新規給食センターを整備**

祖父江町学校給食センターの建替と段階的なセンターへの集約化

段階的な稲沢東部学校給食調理場への集約化

稲沢中の当面の継続運用



段階的な平和町学校給食調理場への集約化

新規親子方式、センター方式の学校給食調理場を整備による単独調理場の集約化

②対策案の評価

前項で示した3つの対策案の有効性を検証するため、①整備コスト、②運用人数等、③給食の継続供給、④その他（建設用地の確保等）の4つの視点からメリット・デメリットを整理する。

評価軸／対策案	対策案A：個別施設ごとの建替え	対策案B：新規大規模給食センターの建設	対策案C：地域単位での給食センター等の整備
①整備コスト	<ul style="list-style-type: none"> 単独調理場の改修にあたって、衛生管理基準に適合する形で整備するには、現行施設の面積で賄うことができないため、施設の拡張、もしくは隣接地への新設が必要である。 全ての単独調理場の施設の拡張・新設、祖父江町学校給食センターの改築により、他案に比べて整備コストは高くなる <p>施設整備費 56.5 億円（45.0 億円+11.5 億円） 算出根拠：平均 350 食規模の単独調理場を 18 施設整備、@2.5 億円 祖父江町学校給食センターは 2000 食規模で新設、11.5 億円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 全ての単独調理場、祖父江町学校給食センターを集約するため、施設の躯体は1施設分でよいほか、調理器具などもスケールメリットを活かせるため、最も安価での建設が可能である。 但し、土地取得は、市街地内での用地取得が必要であるため、用地買収などの費用は高くなる可能性がある。 <p>施設整備費 19.0 億円 算出根拠：7000 食規模で給食センターを新設</p>	<ul style="list-style-type: none"> 地域単位での施設確保を行う案であり、新たな施設は、祖父江町学校給食センターの建替（現在の施設の近郊に建替）、稲沢東部の南地域への新規給食センターの整備となる。 2施設整備のための土地の取得費が必要であるが、いずれも郊外地であり、対策Aに比較して、安価となるものと考えられる。 <p>施設整備費 28.6 億円 算出根拠：3500 食規模で給食センターを2施設新設、@14.3 億円</p>
評価			
②運用人数等	<ul style="list-style-type: none"> 施設毎に、調理ブロック毎に調理員の配置が必要となるため、現行の職員数では賄うことができず、全ての施設において増員が必要となる。 このため全市的には、大幅な調理員の増員が必要となる。 <p>整備施設運用総人数 145 名（126 名+19 名） 算出根拠：平均 350 食規模の単独調理場を 18 施設整備、@7 名 祖父江町学校給食センターは 2000 食規模で新設、@19 名</p>	<ul style="list-style-type: none"> 全ての単独調理場、祖父江町学校給食センターを集約するため、施設管理者数の人員削減、多くの給食を一手に調理することによる調理員の配置の効率化が期待できる。 新規施設を市中央部に建設できた際においても、この施設による給食提供範囲は、本市の東端、西端に及ぶため、道路事情によっては、所定の時間内での給食運送ができない可能性がある。 <p>整備施設運用総人数 38 名 算出根拠：7000 食規模で給食センターを新設</p>	<ul style="list-style-type: none"> 将来的には全ての単独調理場を集約するため、施設管理者数の人員削減、多くの給食を一手に調理することによる調理員の配置の効率化が期待できる。但し、その縮減効果は、対策案Bより低い。 地域単位で施設を確保するため、給食運送時間の効率化が実現でき、輸送コストも圧縮できる。 <p>整備施設運用総人数 52 名 算出根拠：3500 食規模で給食センターを2施設新設、@26 名</p>
評価			
③整備中の給食提供の維持	<ul style="list-style-type: none"> 単独調理場の衛生管理基準への適合に際しては、施設の増築、及び調理場内の全面的改修をしなければならないため、改修中は、他の施設を利用するなどして給食提供をする必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 新規施設の整備中も、単独調理場等の既存施設を利用して、給食を提供できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 新規施設の整備中も、単独調理場等の既存施設を利用して、給食を提供できる。
評価			
④その他（建設用地の確保等）	<ul style="list-style-type: none"> 給食の継続提供を維持するためには、施設の改修では、隣接地への単独調理場の新設が必要となるが、現在の各学校の敷地には、余剰地はなく、新たな土地の確保を図る必要がある。 各学校周辺の土地利用状況を踏まえると、新たな土地の確保は実質的に困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> 新規に整備する大規模給食センターにおいて、給食提供が求められるエリアは、現在の祖父江町学校給食センターが担っている祖父江地区から稲沢地区の東部まで広範囲となり、その広範囲への給食提供には、市のほぼ中央への施設建設が必要となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 2施設整備のための土地の取得費が必要であるが、いずれも郊外地であり、対策案Bに比べて用地の取得の容易性は高い。
評価			

※整備コスト、運用人数等の概算値は、他自治体の事例（平成21年度以降の整備事例）を収集し、規模に応じた費用や人数を推定できる関数を求めた上で、各案に応じた規模で算定している。現段階では、精緻な値ではなく概算値であり、参考値として掲載する。

■教員の児童・生徒への充実した指導を支援する公会計化の推進

(給食等の公会計化とシステムの導入)

(1) 公会計化が求められる背景

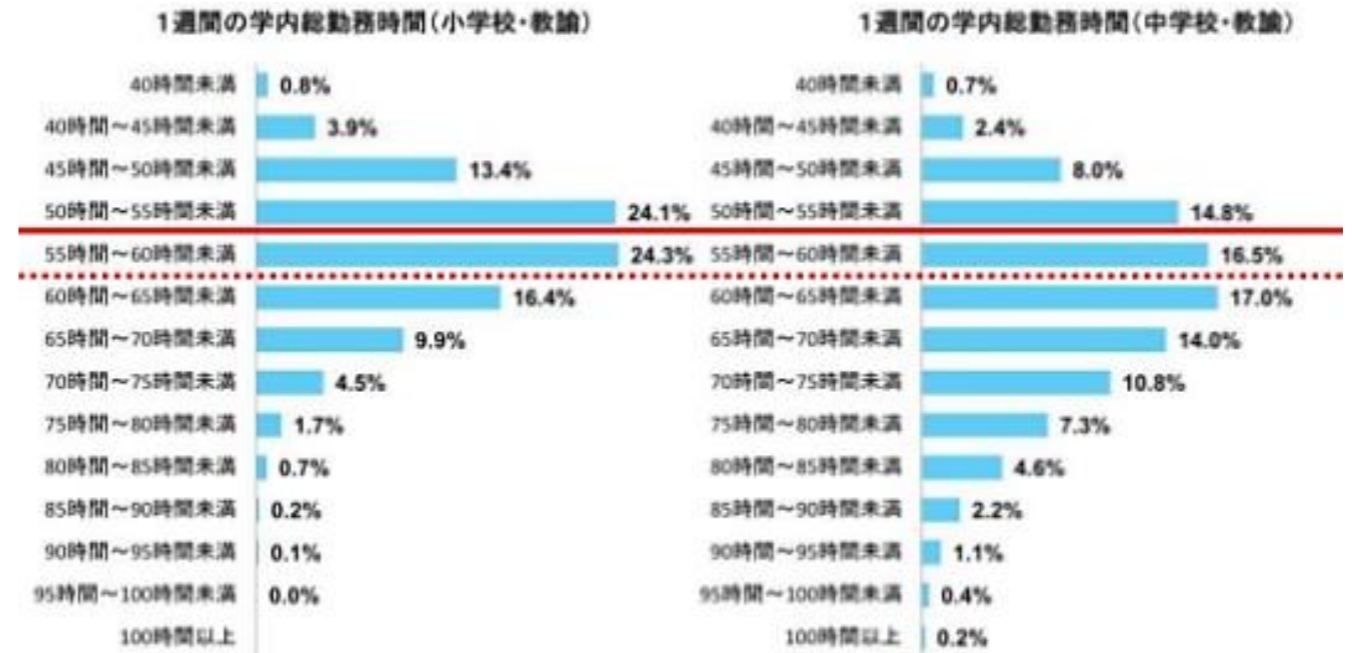
平成 29 年 12 月に策定された「稲沢市教員の多忙化解消プラン」では、“給食費の会計業務を学校業務から切り離し、市教育委員会での一括管理をめざす。”としている。

しかし、現状の給食費徴収にあたっては、親子・センター方式の調理施設で一部公会計化が導入されているものの、教員による事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。

全国的な小中学校における教員の就労状況は、勤務時間の長時間化が年々進行しており、週 60 時間以上の勤務となっている教員は、小学校教員が 57.8%、中学校教員が 74.1%を勤務実態が非常に厳しいものとなっている。

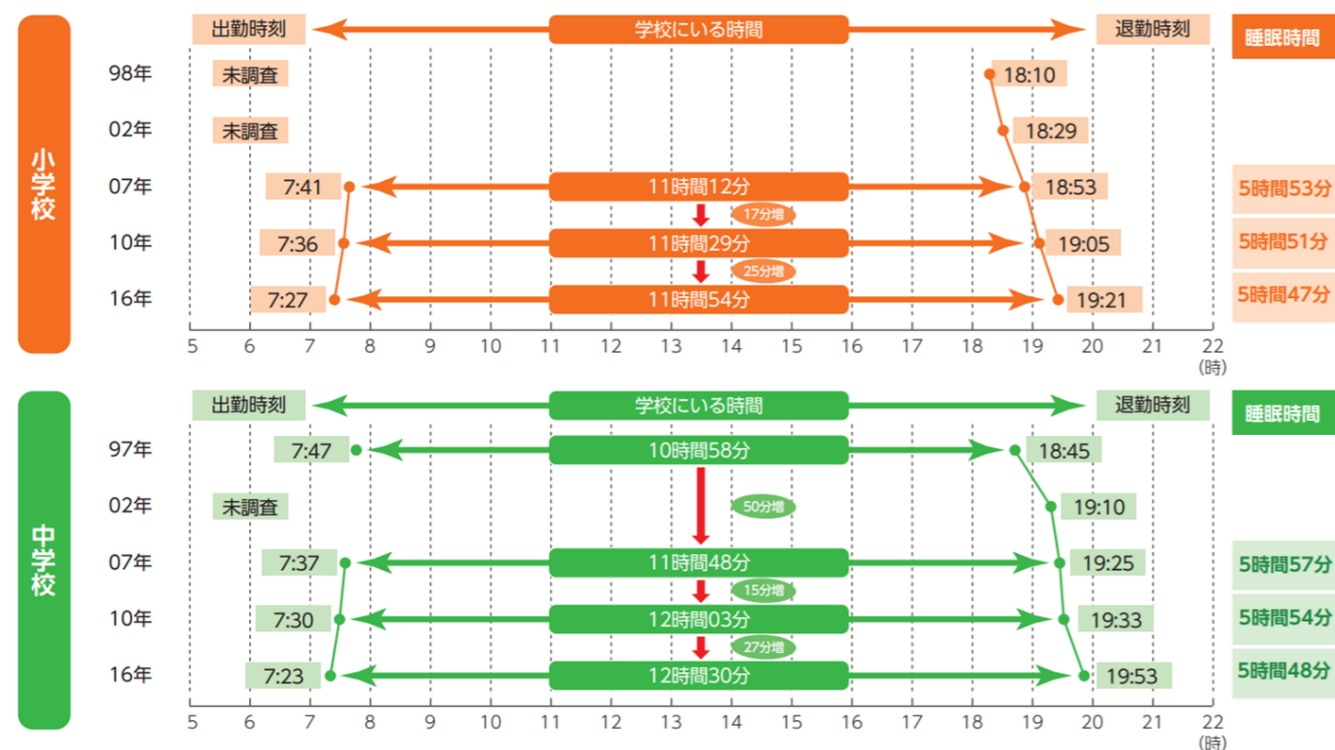
その業務内容は、多岐にわたっており、教員の専門性を発揮する必要性が低く、子供の安全・安心へのかかわりの低い領域の業務は、外部委託、アシスタントの採用で対応すべきとする意見もある。この中には「学校徴収金等の集金・支払要請」が含まれており、こうした意味においても、公会計化への取り組みは非常に重要なものとなっている。

■小中学校における教員の勤務状況（勤務時間の分布）



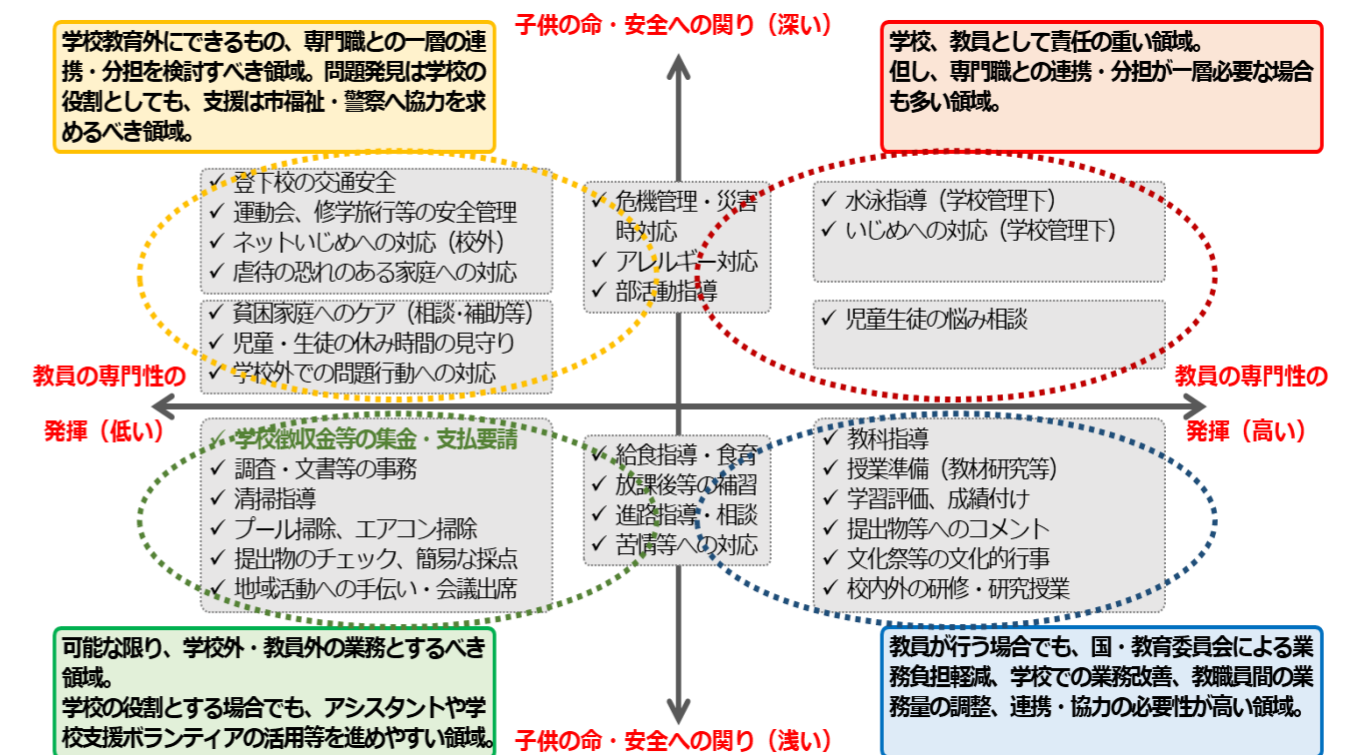
資料：文部科学省「教員勤務実態調査」（2016 年実施）

■小中学校における教員の勤務状況（勤務時間の推移）



資料：ベネッセ教育総合研究所

■教員が担っている業務の全体像とその重要性



(2) 公会計化の必要性

教員の労務環境の改善は、文部科学省においても重視されており、「国による学校給食費等の徴収に関する方針」において、下記のように示され、令和元年7月31日、学校給食費等の徴収に関する公会計化等の推進について、各都道府県知事や指定都市市長、教育委員会に対して通知している。

■国による学校給食費等の徴収に関する方針

- 平成31年1月の中央教育審議会による答申「新しい時代の教育に向けた持続可能な学校指導・運営体制の構築のための学校における働き方改革に関する総合的な方策について」では、学校給食費や教材費、修学旅行費等の学校徴収金は、未納金の督促等も含めた徴収・管理について、基本的には学校・教師の本来的な業務ではなく「学校以外が担うべき業務」であり、地方公共団体が担っていくべきとした。
 - 「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を作成。地方公共団体に向けて、ガイドラインを参考に学校給食費の公会計化の取組みを一層推進するよう要請している。
 - 大きな効果として「教員の業務負担の軽減」をあげ、1校あたり年間190時間の業務削減効果が見込まれるとした。
- その他、「保護者の利便性の向上」「学校給食費の徴収・管理業務の効率化」とともに、「学校給食費の管理における透明性の向上」「学校給食費の徴収における公平性の確保」「学校給食の安定的な実施」といった効果があるとしている。

コラム：学校給食費の公会計化とは

「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」では、公立学校における学校給食費の徴収・管理に係る教員の業務負担を軽減するためには、学校給食費を地方公共団体の会計に組み入れる「公会計制度」を採用すると共に、保護者からの学校給食費の徴収・管理業務を地方公共団体が自らの業務として行うことが適切としている。

<公会計化について>

学校給食費等を「私会計」から「公会計」に移行すること

■私会計

保護者が負担する学校給食費を、学校ごとに徴収管理する方式。



■公会計

給食費収入と食材費支出を学校独自の会計で管理するのではなく、市の予算に計上し管理する方式。
多くの自治体では、この管理のために公会計化システムの導入を推進

(3) 公会計化実現への課題

公会計化にあたっては、他の地方公共団体の事例を参考とすると給食費等の徴収の仕組みを変更するだけでなく、その徴収の仕組みを支える体制、システムの整備など、様々な課題がみられる。

このため、公会計化にあたっては、これらの課題への適切な対応を図りつつ、段階的に仕組みや組織を充足させていくことが必要である。

■庁内における横断的連携体制の構築が必要

- 規則の整備や契約等予算執行に関することを担う総務系部署、会計制度や金融機関との調整を担う出納部署、学校事務に関することを担う教育委員会、そして児童手当に関することを担う部署など、多くの部署との調整・役割分担の調整が必要

■公会計化の制度導入だけでなく、公会計化をシステムの導入が必要

- 公会計化の法制度の仕組みづくりのみでは、教育委員会等、学校から給食費の徴収業務が移管される部署へ事務作業が集中するため、その作業量は膨大化する。
- 公会計制度を適切に運用するためのシステム導入が必要

■システム導入により費用対効果を最大限に活用する取組みが必要

- 公会計制度を適切に運用するためのシステム導入は、他自治体では、民間事業者へ委託するケースが多いが、そのための費用が高額となる場合が多い。
- システム導入に際しては、給食費だけでなく、学校での補助教材費の徴収など、事務作業を軽減するための総合的なシステムを構築することも考えられる。

■公会計化への移行に伴う未納対策への対応が必要である。

- 本市では、給食費の徴収業務を学校教員が実施している。
- 公会計化に伴い、費用の滞納が発生する懸念もあり、確実な費用徴収を実現するための仕組みづくりも必要。

(4) 給食費等の公会計化の事例

[他都市の公会計化システムの導入に関する取り組み事例]

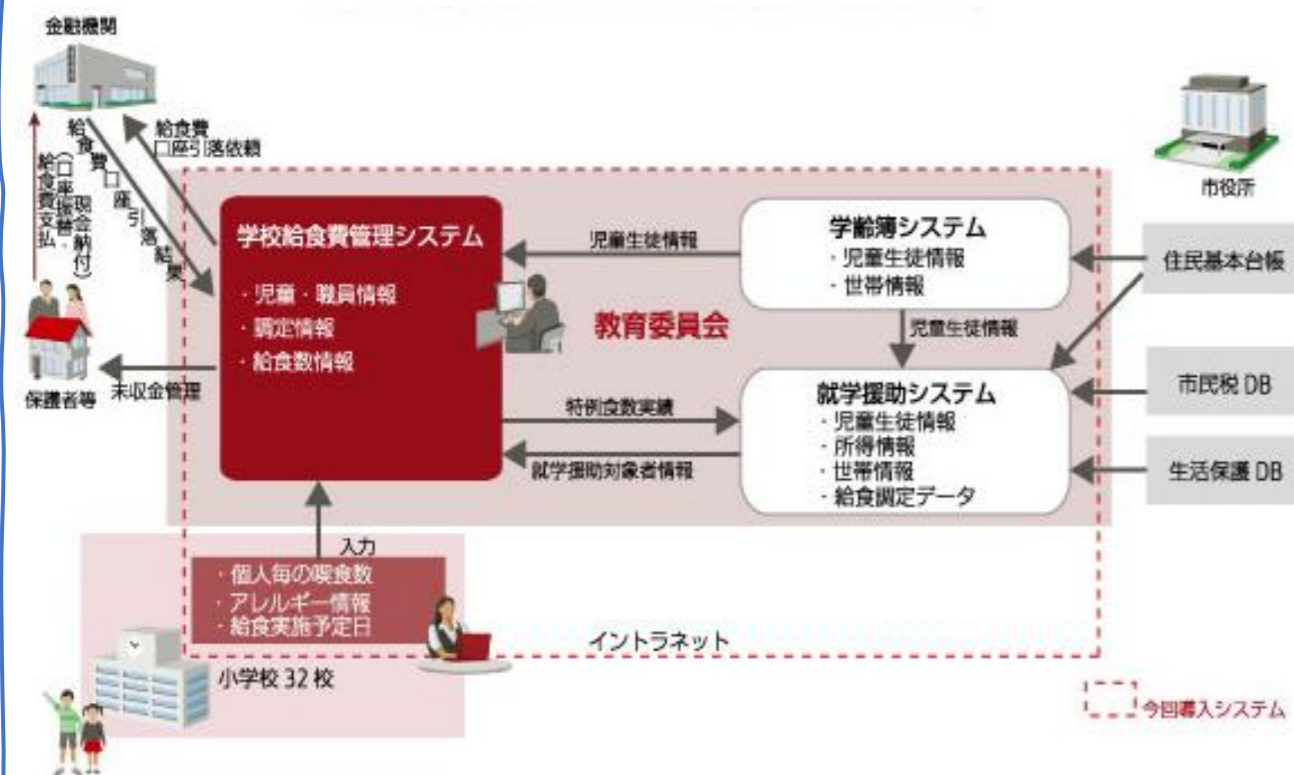
■公会計化システムの導入事例（大阪府 茨木市）

- 学校給食費管理システムの導入に併せて、児童・生徒に関する各種情報を管理する「学齢簿システム」「就学援助システム」を導入。
- 市の各種データベースとの連携を図り、システム構築することで、個別の児童・生徒に関する情報を一元管理。

<システムの特徴>

- 小学校側の事務作業は、毎日の食数などの入力のみとなり、学校事務の負担を大幅に軽減に寄与している。
- 給食費の納入情報が、各学校・教育委員会の双方から確認でき、より正確な給食費の管理を実現している。

<システムの概要>

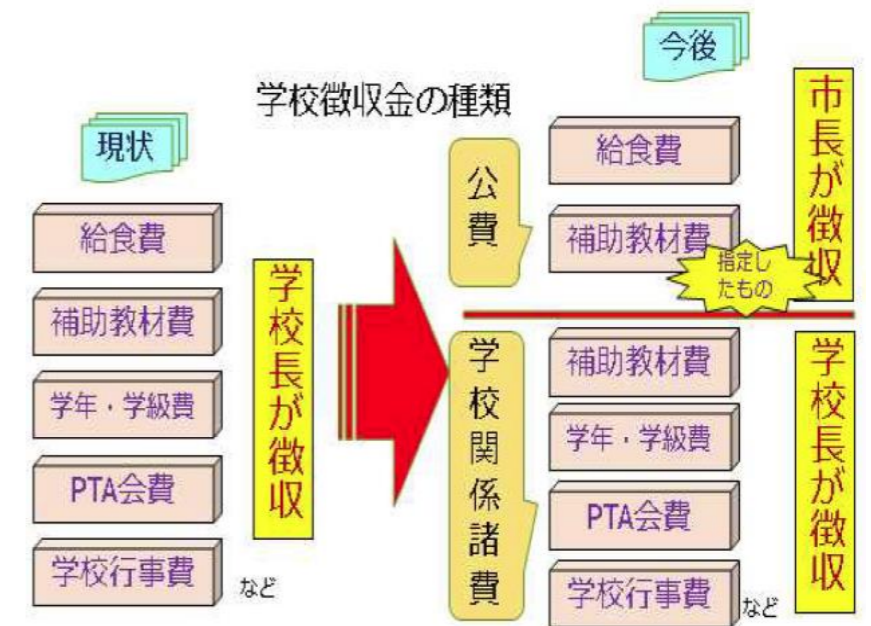


■公会計化システムの導入事例（鳥取県 鳥取市）

- 学校給食費管理システムの導入に併せて、その他の学校関係諸費についても教育委員会で一元管理する学校徴収金システムを構築。
- 推進にあたっては、教育委員会教員総務課、学校教育課（補助教材費に関すること）、学校保健給食課（学校給食費に関すること）が連携して取り組んでいる。

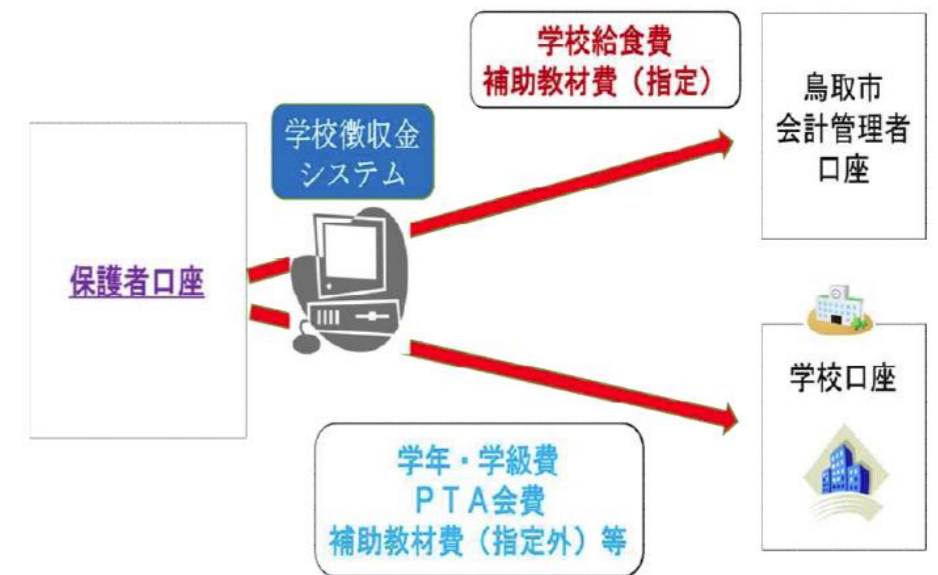
<システムの特徴>

- 公会計には、給食費だけでなく、単元テスト、ドリル、問題集、資料集など、どの学校でも共通して使用する補助教材も公会計で扱っている。



<システムの概要>

- 学校徴収金システムでは、学校関係諸費の徴収にも対応し、学校での徴収金について、教員等による徴収事務作業の削減に寄与している。



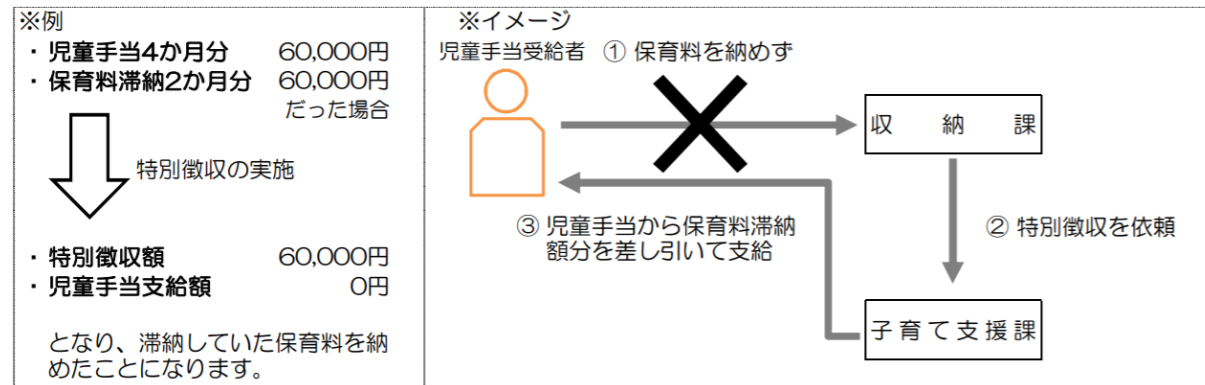
■給食費等の適切な徴収事例（宮城県 多賀城市）

- ・保育料や学校給食費等の受益者負担の公平性を確保するため、児童手当からの特別徴収・申出徴収を実施。

<特別徴収>

- ・滞納状態が続く場合に、『市の判断』により児童手当からその滞納費用分を差し引いて児童手当を支給する制度

【徴収対象】保育費のみ 【実施時期】6月、10月、2月

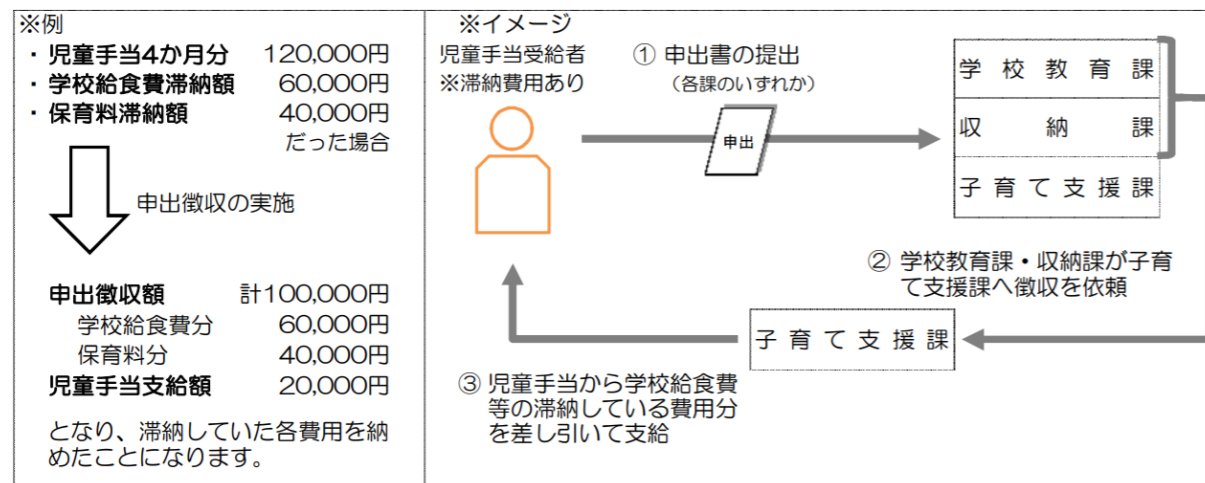


<申出徴収>

- 児童手当受給者が申出をすることにより、児童手当から学校給食費等の滞納している費用を差し引いて児童手当を支給する制度

【徴収対象】①延長保育料、②放課後児童クラブ利用料、③学校給食費、④保育料 ※番号は優先順位

【実施時期】6月、10月、2月

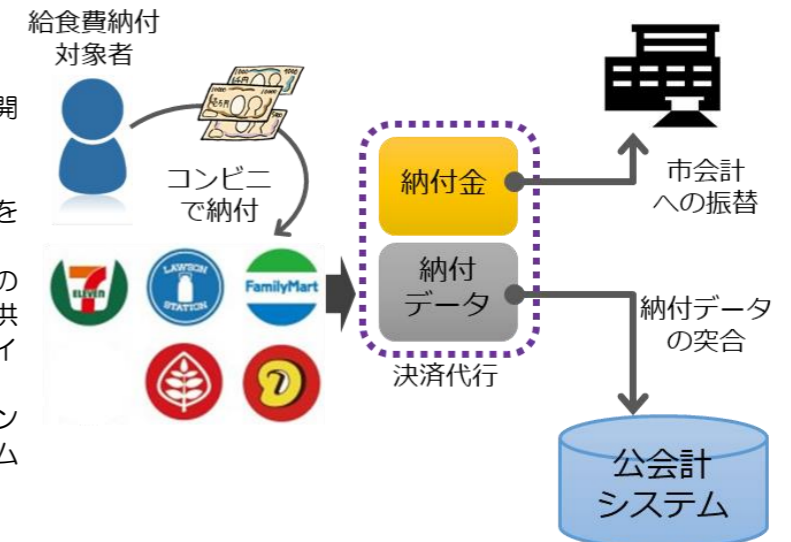


■給食費等の適切な徴収事例（熊本県 熊本市）

- ・熊本市では、令和2年度から、給食費が公会計化となるのを機に、保護者の利便性の向上の観点からコンビニエンスストアでの納付も可能とするため、給食費のコンビニエンスストア収納代行業務及びデータ結合業務を発注。

<業務内容>

- 令和元年度：準備
 - ・収納代行業務構築のためのシステム開発等
- 令和2年度：実施
 - ・コンビニ店舗で収納した学校給食費を取りまとめ、市への振替送金
 - ・収納した学校給食費に関するデータの集積と熊本市へのデータファイル提供
 - ・精算業務、データ集積、データファイル作成・提供
 - ・専門人員の配置による適宜対応（コンビニからの問い合わせ対象、システム不具合による対応など）



■給食費等の適切な徴収事例（群馬県 高崎市）

- ・高崎市では、各種公金の支払いについて、指定金融機関、コンビニエンスストア、ペイジーを利用したインターネットバンキング・モバイルバンキング・ペイジー対応現金自動預け払い機（ATM）、Yahoo!（ヤフー）公金支払い、モバイルレジを利用できる環境を整備。

<給食費納付方法>

- ・給食費は、私会計から公会計への移行後、指定金融機関、コンビニエンスストア、Yahoo!（ヤフー）公金支払いでの納付を可能としている。
- ・具体的には、市より納付書が発行され、その納付書、もしくは納付書に記載のバーコードや番号を用いて、各方法での支払いを納付者に義務付けている。



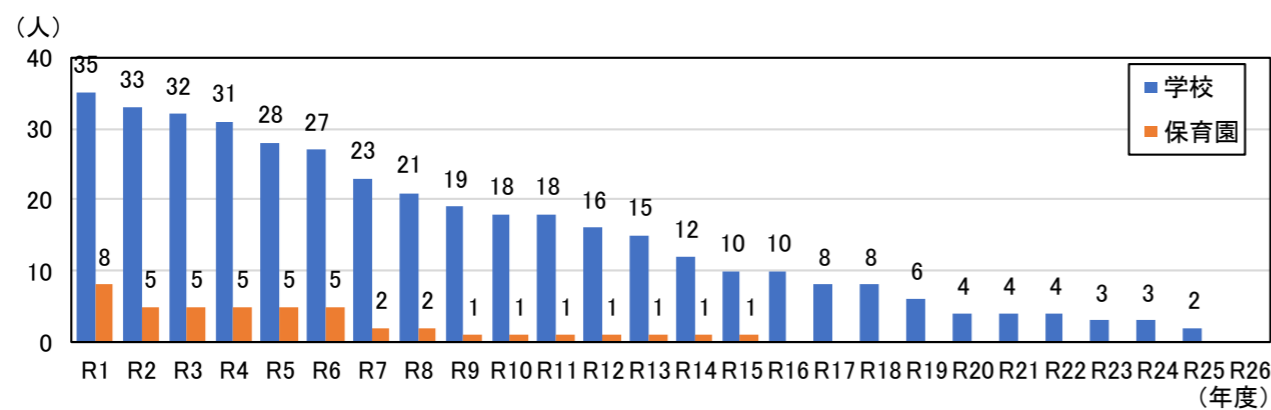
(給食施設の運営に必要な適正な人員の確保)

(1) 職員の確保に向けた課題

調理員の雇用については、退職者不補充の方針により正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時職員の確保が難しくなっている。

なお平成30年度における正規調理員は38名、臨時調理員は61名であり、合計99名で調理を実施している。

<各施設の調理員数の将来予測(60歳で定年退職、再任用なしとした場合)>



出典：稲沢市資料

- 調理員の高齢化が進んでおり、正規調理員の雇用を行わない場合、定年退職によって、その数は今後10年間で半分に減少することが予想される。
- 一方、老朽化が進んでいる単独調理場については、高い衛生環境を確保する必要がある。これに伴って職員数も増員が必要である。
- このため、高い衛生環境を求めつつ、効率的な施設整備を進めるため、給食施設の集約化を図る一方で、その施設の運営に必要な人材の確保、最適な運用方法への転換について検討していくことが必要である。

⇒給食施設の改修・整備の方向性に示す対策案の評価より、対策案Aについては、施設改修案としての評価は低く、また運用人員も大幅に不足する可能性がある。

⇒一方で、対策案B・Cについても、左記に示すように10数年後には、問題が発生するものと考えられ、施設の集約化を段階的に進める一方、調理員数の減少に応じて単独調理場への適正配置を進めるとともに民間委託の検討を進めていくことが必要である。

(2) 対策案における調理員確保の可能性

各対策案で算定される必要職員数をもとに、左グラフで示す調理員数での運用の可能性などについて以下に整理する。

	対策案A 個別施設ごとの建替え	対策案B 新規大規模給食センターの建設	対策案C 地域単位での給食センター等の整備
必要調理員数	既存施設の内、継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 37名(23名+14名) 整備する施設運用人数 単独調理場 約130名(18施設分) 祖父江町学校給食センター(民間委託)	既存施設の内、継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 37名(23名+14名) 整備する施設運用人数 新規給食センター 約40名 祖父江町学校給食センター(民間委託)	既存施設の内、継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 37名(23名+14名) 整備する施設運用人数 新規給食センター 約30名 祖父江町学校給食センター(民間委託)
考察	単独調理場では、衛生環境を確保するため調理員数も増員する必要があり、大幅に調理員が不足する。	対策案Aよりも必要調理員数は減る。 祖父江町学校給食センター分が考慮されないため、対策案Cよりも必要調理員数は多くなる。	対策案Aよりも必要調理員数は減る。 祖父江町学校給食センター(民間委託)の提供食数分、対策案Bよりも必要調理員数は少なくなる。