

稲沢市学校給食基本計画

(案)

令和2年3月

稲沢市教育委員会

目次

1. はじめに	1
2. 学校給食をめぐる社会的動向	2
(1) 学校給食の動向.....	2
(2) 給食施設の動向.....	5
3. 稲沢市における学校給食の現状	8
(1) 学校給食の動向.....	8
(2) 学校給食施設の現状	13
4. 稲沢市の学校給食の問題点と課題	22
(1) 学校給食に関する問題点と課題	22
(2) 学校給食施設に関する問題点と課題	23
(3) 稲沢市の学校給食の問題点と課題	24
5. 稲沢市学校給食の基本方針	25
(1) 学校給食法の目的と目標	25
(2) 学校給食の基本的考え方	27
(3) 学校給食に関する基本方針と施策の体系.....	29
6. 学校給食に関する取組方針	30
(1) 高い水準での安心・安全な給食の提供.....	30
(2) 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供.....	33
(3) 家庭や地域とともに取り組む食育の推進.....	34
7. 学校給食施設に関する取組方針	36
(1) 安心・安全な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進	36
(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	48
(3) 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討.....	55

1. はじめに

近年、学校給食を取り巻く状況は大きく変化しており、食育の推進や食物アレルギーへの対応の重要性が高まっているほか、国際化を踏まえた食に関するニーズへの配慮など、多様化する社会への対応が求められている。また、少子高齢化の進展による提供食数の減少や調理員数の減少に対して、持続的な給食施設の運営が求められている。

学校給食については、食物アレルギーへの対応はもちろんのこと、多様な宗教・文化的背景を持つ児童・生徒への対応が今後必要と言われている。加えて、食育推進のために学校給食に地場産物等を取り入れることが求められている。また、その学校給食を作る給食施設については、安心・安全な給食を提供するために高い基準での衛生管理が求められている。

しかしながら、本市の学校給食施設の大半が当時の衛生管理基準に従って建築されたものであるため、現行の衛生管理基準を満たしておらず、アレルギーの対応についても問題があり、老朽化が進み施設及び電気設備、水道設備、調理機器の更新が必要であるなどの問題を抱えている。そのため、社会情勢や学校給食に求められるものの変化に対応するとともに、安心・安全な給食を提供するための学校給食のあり方検討や学校給食施設の整備を推進する必要がある。

また、持続的な給食提供と施設運営の観点からは、祖父江町学校給食センターは民間委託としていたものの、その他の調理施設は直営方式となっており、正規調理員の定年退職に伴う調理員の減少に対して臨時職員の新規雇用も困難な状況にある。一方で、少子化の進展により、現施設の調理能力が児童・生徒数に対して過剰になることも予測されており、これらの問題を踏まえて持続的な給食提供と施設運営を行うための調理員等の確保を検討すべき時期にある。

加えて、本市では単独調理場を持つ学校では食材費が私会計として取り扱われている。また、学校給食センター及び共同調理場では給食費は各学校の私会計より市の歳入予算に計上されたうえで、市より食材費が支払われる準公会計方式を採用している。このことが市内の小中学校において教員の負担となる会計業務をもたらしている。教員の多忙化解消のために、会計業務を学校業務から切り離し、給食費の透明化を図るため給食費の公会計を推進していく必要がある。

本市では、こうした学校給食を取り巻く社会や施設の問題を解消するため、本市における学校給食のあり方を見直し、学校給食施設の今後の整備の考え方や、調理員の確保、会計業務による職員の負担軽減に関する対策を包括的に示すものとして、『稲沢市学校給食基本計画』を策定するものとする。

2. 学校給食をめぐる社会的動向

(1) 学校給食の動向

学校給食は昭和 29 年に『学校給食法』が制定され、その法的根拠が明確となった。その後、法改正を重ね、より衛生的でより充実した学校給食を実施するための基準が設けられ、教育活動のひとつとしても重要な役割を果たすものとされている。

一方、平成 17 年に制定された『食育基本法』平成 27 年に示された『学校給食における食物アレルギー対応指針』など、学校給食は食育の推進に寄与し、安心・安全に実施される必要があるものとして、様々な面から位置付けされている。

①学校給食の栄養に関する基準の改正（平成 30 年 8 月）

『学校給食実施基準』（平成 30 年 8 月改正）とは、学校給食を適切に実施するために、維持されることが望ましい基準を示している。

○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」としているほか、学校給食に供する食物の栄養内容の基準として、『学校給食摂取基準』を定めている。

○平成 30 年 8 月 1 日に学校給食の栄養素ごとの摂取量を定めた『学校給食摂取基準』が改正され、新たにマグネシウムが基準値として加わり、8～14 歳で摂取エネルギーが増えたほか、ナトリウム（食塩相当量）が減少するなどの変更があった。

【表 改正後の学校給食摂取基準（児童又は生徒 1 人 1 回あたり）】

区 分	基 準 値			
	児童（6～7 歳）	児童（8～9 歳）	児童（10～11 歳）	生徒（12～14 歳）
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
タンパク質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の 13～20%			
脂質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の 20～30%			
ナトリウム（g）	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2.5	3	4	4
ビタミン A（ μ gRAH）	170	200	200	300
ビタミン B1（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B2（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C（mg）	20	20	25	30
食物繊維（g）	4 以上	5 以上	5 以上	6.5 以上

②第3次食育推進基本計画

『第3次食育推進基本計画』（平成28年3月）とは、これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸課題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための計画で、給食に関する目標を以下のように定めている。

○今後5年間の重点課題として、以下の5点を掲げている。

- ①若い世代を中心とした食育の推進
- ②多様な暮らしに対応した食育の推進
- ③健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ④食の循環や環境を意識した食育の推進
- ⑤食文化の継承に向けた食育の推進

○目標のうち学校給食に関するものは以下の通りである。

【給食に関する目標の抜粋】

目標			
	具体的な目標値	現状値 (27年度)	目標値 (32年度)
5	中学校における学校給食の実施率を上げる		
	⑥ 中学校における学校給食実施率	87.5% (26年度)	90%以上
6	学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす		
	⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (26年度)	30%以上
	⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合	77.3% (26年度)	80%以上

③学校のアレルギーへの対応方針

(財)日本学校保健会の『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』(平成20年3月)では、アレルギー疾患の児童・生徒が「安心・安全」に学校生活を送ることが出来るよう、学校における各種の取組の考え方を示している。

○「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を用いて、学校・教育委員会が食物アレルギーのある児童・生徒を把握し、事故予防に努めることとしている。

【日常の取組と事故予防(学校生活上の留意点)】

	気管支ぜん息	アトピー性皮膚炎	食物アレルギー アナフィラキシー
ガイドライン記載	P30～P36	P44～P49	P69～P79

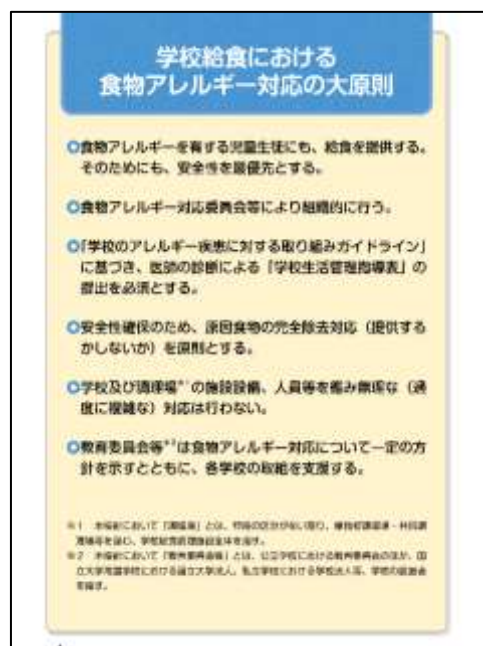
■ 学校での活動			
	注意を要する事項		特に注意を要する事項
動物との接触を伴う活動	誘発原因である場合には避ける		—
ホコリ等の舞う環境での活動	避ける マスク着用	避ける	—
長時間の紫外線下での屋外活動	—	紫外線対策	—
運動(体育・部活動等)	運動誘発対策	汗対策	運動誘発対策
プール指導	運動誘発対策	塩素対策 紫外線対策	運動誘発対策
給食	—	—	原因食物の除去
食物・食材を扱う授業・活動	—	—	食べる、触れ込む、触れるに注意
宿泊を伴う校外活動	医療機関の確認 持参薬の有無や管理	持参薬の有無や管理	医療機関の確認 持参薬の有無や管理
	宿泊先の環境整備	宿泊先の環境整備	食事の配慮

また、『学校給食における食物アレルギー対応指針』(平成27年3月)は、平成24年に、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生したこと受け、こうした事故を2度と起こさないよう定められた指針である。

○学校設置者(教育委員会等)が、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援する。

○学校及び調理場は、この指針及び学校設置者が定める方針を踏まえ、地域や学校の状況に応じた対応マニュアル等を策定する。

○上記のマニュアル等の策定の際の基本的な考え方や留意すべき事項等を示している。



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。

(2) 給食施設の動向

①給食の安全・衛生に関する事項

学校給食における衛生管理に関する基準として文部科学省によりまとめられた『学校給食衛生管理基準』（平成 21 年 3 月）では、学校給食の衛生管理は HACCP の概念に基づくことや、厨房においてはドライシステムを導入するよう努め、ウェットシステムの場合はドライ運用を図ることとしている。

【学校給食施設の整備及び管理に係る衛生管理基準（抜粋）】

●共通事項

- 学校給食施設は、食中毒原因物質が施設に混入することを避ける場所に設置し食数に応じた広さにすること
- 汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域を明確に部屋単位で区分した構造にすること
- 汚染作業区域と非汚染作業区域の境に調理台等を設けるなど食品のみを移動させること
- 洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分すること
- 衛生面及び労働環境からもドライシステムが優れているため、学校給食施設を新設・改築する場合はドライシステムを導入するように努めること
- ドライシステムを導入していない調理場においてはドライ運用を図ること
- 外部から調理場に入る空気の流れをエアカーテンで遮断すること
- 学校給食施設は設計段階において栄養教諭等の意見を取り入れること

●作業区域内

- 調理室等の温度・湿度管理を適切に行うこと
- 食品保管室（庫）は専用とすること
- 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること
- 排水溝は詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること
- 排水溝は衛生的に保つこと
- 釜周りの排水が床面で流れない構造にすること
- 配膳室は衛生的に保つこと

●その他の区域

- 廃棄物は細菌等の温床となるため、調理場外の適切な場所に保管場所を設けること
- 学校給食従事者用の便所は、調理衣上下の脱居場所を便所の個室の前に設けるよう努めること

■大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

○集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したもの

【重要管理事項】

- ①原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは、大量調理施設とは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設を指す。



- 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。
- ドライシステムの導入、ドライシステムでの運用が求められている。
- HACCP 等の高い衛生基準の考え方を取り入れることなどによる高い水準での集団食中毒の予防が求められている。

参 考

■ HACCP とは

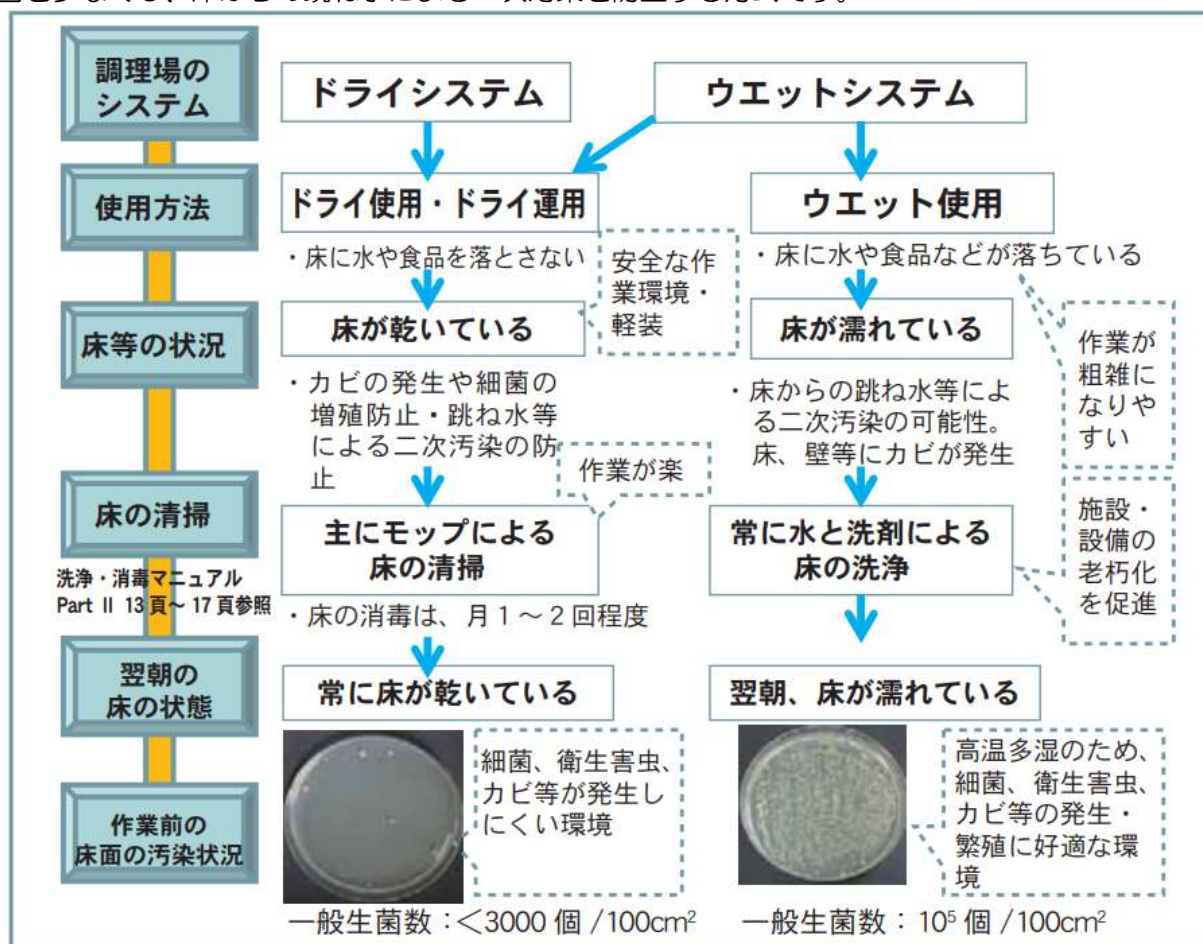
HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。

HACCP を導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠です。

■ ドライシステム、ドライ運用とは

ドライシステムとは、すべての調理機器からの排水が機器に接続され、排水管を通して排水する方式で調理場内の湿度を低く保つことができます。ドライシステム、ドライ運用共に水や食品を床面にこぼさずに作業を行い、床を乾いた状態で使用することで細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくし、床からの跳ね水による二次汚染を防止する方式です。



3. 稲沢市における学校給食の現状

(1) 学校給食の動向

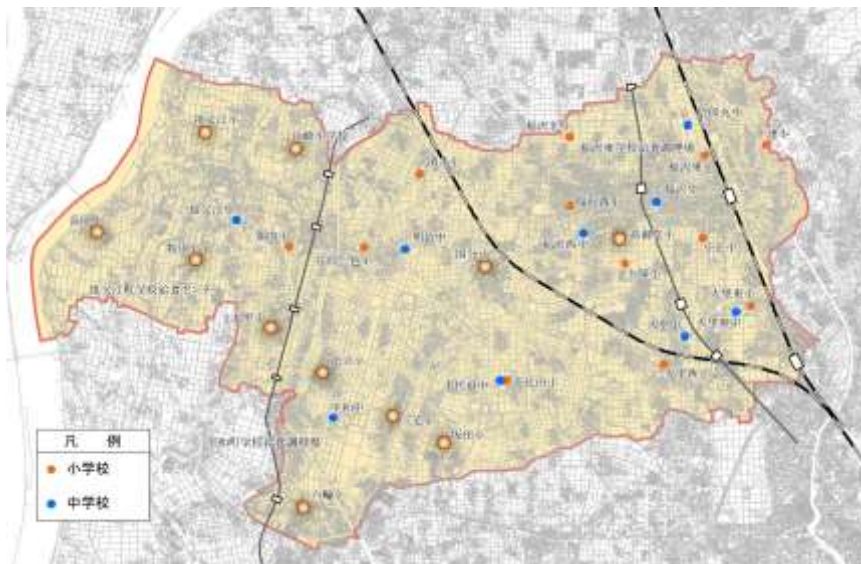
① 給食提供食数の現状と将来

■ 標準的学級数の維持状況

本市には、「稲沢市の義務教育と学校のあるべき姿」（平成26年）に示される標準規模を満たしていない小学校が多くなっている。

標準規模以下の小学校は、概ね市西部に分布している。

【図 標準規模以下の学校】

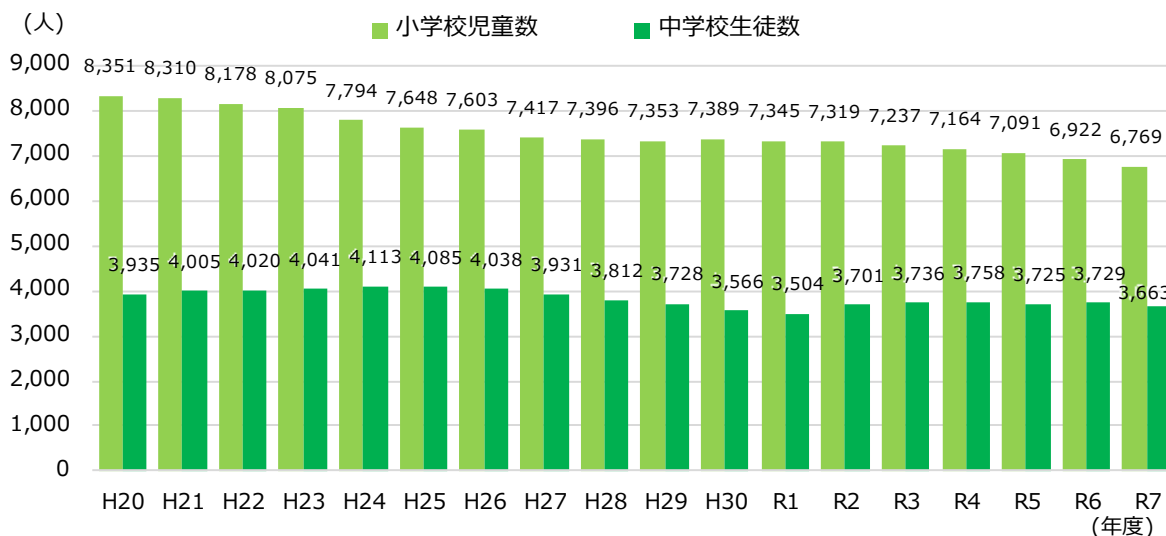


出典：稲沢市資料

■ 児童・生徒数の推移

小学校の児童数は、現時点から5年後の令和6年の間で約8%減少すると予測されている。中学校の生徒数は、現時点から5年後の令和6年の間は、やや増加するものの、これは平成30年前後に稲沢駅周辺における開発によって増加した児童が、年を経て中学校へ進学したことによる影響を受けているものであり、5年後以降の将来は、減少傾向にあるものと考えられる。

【図 児童・生徒数の推移グラフ】



出典：稲沢市資料

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

②安心・安全な学校給食の提供に関する取り組みの現状

■食物アレルギーへの対応について

本市における学校給食は『学校における食物アレルギー対応マニュアル』に基づいて、食物アレルギー等への対応を行っている。

食物アレルギーに関する取り組み

- ・『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、除去食対応している。
- ・除去食対応は、共同調理場において1施設内で2献立以上を実施することによってコンタミネーションによる発症の危険がある場合行わないこととしている。
- ・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。



※コンタミネーション：主に異物混入を指す言葉として使われるが、給食においては、厨房内で食品を扱うとき、原材料として使用しなくても食品工場や厨房内でアレルギー物質が微量に混入してしまうこと。

■栄養バランスの取れた給食の提供について

栄養教諭・学校栄養職員によって、市全体の基本となる献立が作られており、それに基づいて各施設で給食を提供している。

栄養バランスの取れた給食の提供に関する取り組み

- ・献立は、栄養教諭・学校栄養職員によって作られており、児童・生徒の成育に合わせて『学校給食摂取基準』を満たすよう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について

本市では『稲沢市給食室衛生マニュアル』を策定し、学校給食の衛生管理を行っている。

衛生管理に関する取り組み

- 学校給食においては、わずかなミスが重大な事故につながることから、『稲沢市給食室衛生マニュアル』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ている。



③食育に関する取り組みの現状

■学校での食育について

定期的に『給食だより・食育だより』を作成し、児童・生徒に配布している。『給食だより・食育だより』では、愛知県の食べ物の紹介、日本の郷土料理の紹介、海外における食の紹介などが取り上げられ、家庭などでの食育にも役立てられている。

また、学校給食献立表では、料理の名称だけでなく、材料名が整理され、“体をつくるもの”、“体の調子を整えるもの”、“熱や力のもとになるもの”を紹介するなど、食材の効能を理解させるとともに、家庭での児童・生徒の成長に適した食の提供を促進している。

県内産、市内産野菜を使用した献立を年3回以上実施している。

地産地消の推進に関する取組

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。



国際化に伴う、海外食の情報発信

本市では、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。
- ・諸外国の食事を知ることは、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。

<令和元年度の取り組み>

- ギリシャ料理デー（エッグレモンスープ、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



■地域での食育について

各学校において保護者を対象に給食の試食会を行い、市の食育に対する取り組みをPRするための広報を実施している。

稲沢東部・平和学校給食調理場、祖父江町学校給食センターでは、園児や児童を対象に見学会を開催し食育を行っている。

保護者向け学校給食試食会

PTA活動の一環として、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た。

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伝え、講話の後には、教室で親子一緒に給食を食べた。



『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、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。



■アレルギー対策・栄養管理、食育について、全市的に統一し、充実した取組を実現している。

(2) 学校給食施設の現状

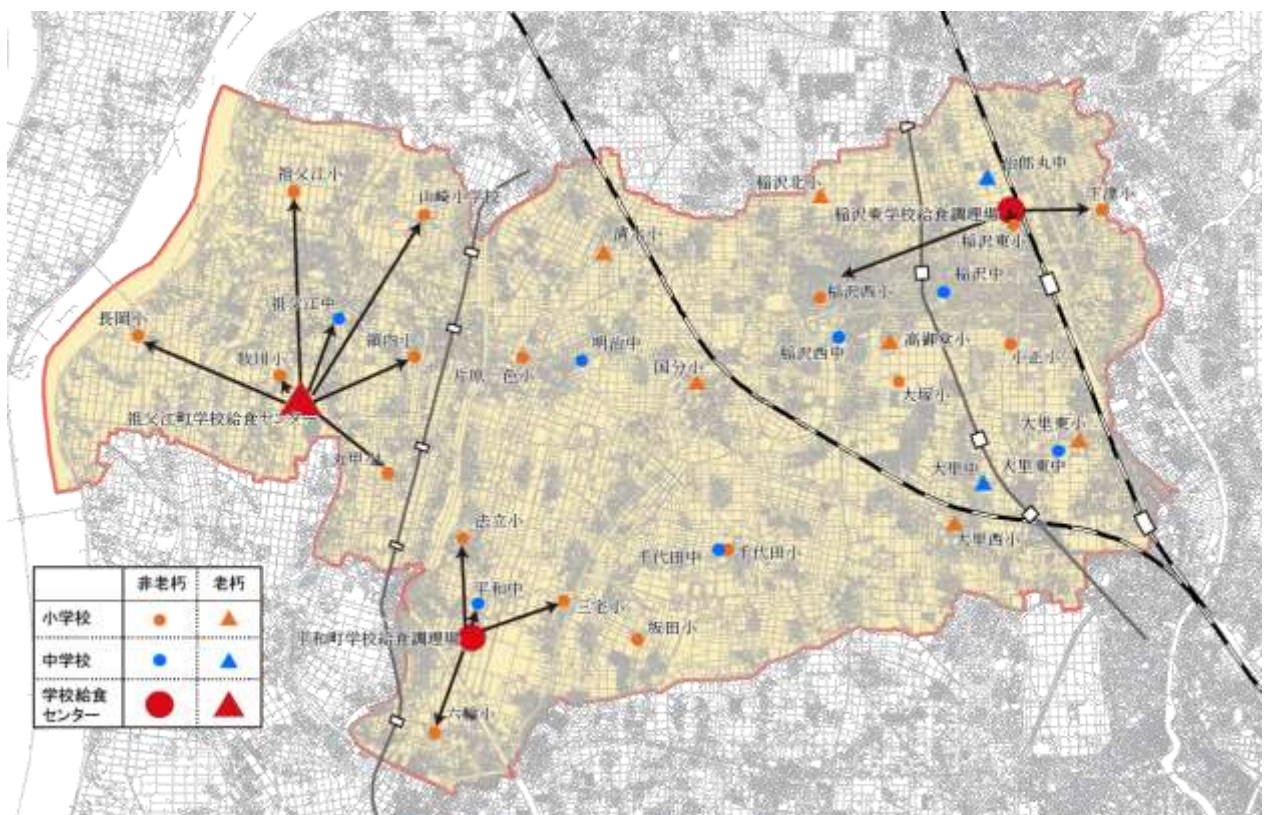
① 給食施設の現状

■ 給食施設の老朽化状況

調理場の内、小学校の単独調理場は、30年、40年が経過しており、総じて老朽化している状況である。祖父江町学校給食センターについても老朽化が進んでいる。

構造躯体については、耐震補強済であり、構造躯体の健全性は確保されている。

【図 給食施設の老朽化状況】



出典：稲沢市教育施設長寿命化計画を元に作成

【図 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	
大塚小学校	S47	47	A	B	C	B	B	64
坂田小学校	S48	46	C	B	B	B	B	72
大里西小学校	S51	43	B	C	D	C	C	32
大里東小学校	S51	43	C	C	C	C	C	40
国分小学校	S52	42	C	C	C	C	C	40
稲沢北小学校	S52	42	C	B	C	C	C	50
高御堂小学校	S53	41	C	C	C	C	C	40
清水小学校	S55	39	C	C	C	C	C	40
小正小学校	S55	39	C	C	B	B	B	62
千代田小学校	S56	38	B	C	B	B	C	61
片原一色小学校	S58	36	B	B	B	B	B	75

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	
大里中学校	S53	41	C	C	C	C	C	40
治郎丸中学校	S53	41	C	C	C	C	C	40
千代田中学校	S53	41	C	B	B	B	B	72
明治中学校	S53	41	B	B	B	B	B	75
稲沢西中学校	S57	37	B	B	B	B	B	75
大里東中学校	S60	34	C	B	B	B	B	72
稲沢中学校	H4	27	C	B	B	B	C	68

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	
祖父江町学校給食センター	H1	30	C	C	C	B	C	45
稲沢東部学校給食調理場	H27	4	A	A	A	A	A	100
平和町学校給食調理場	H29	2	A	A	A	A	A	100

出典：稲沢市教育施設長寿命化計画、稲沢市資料

■ 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。

■ 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は、平成 27 年、平和町学校給食調理場は、平成 29 年に建設されており、最新の学校給食衛生管理基準に基づいて整備されている。

このため、ドライ方式の採用、非汚染区域と汚染区域の明確化等、高い衛生環境を保った施設となっている。

<稲沢東部学校給食調理場>



<平和町学校給食調理場>



■ 単独調理場の衛生管理状況

単独調理場については、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。

しかし、ドライ運用では、高い水準での衛生環境を確保するための課題が多い。

なお、稲沢中学校以外の施設は設置から 30 年以上経過している。

<片原一色小学校単独調理場>



<明治中学校単独調理場>



■ 稲沢東部及び平和町学校給食調理場では、最新の学校給食衛生管理基準に基づいた施設となっているが、祖父江町学校給食センター・単独調理場では、ドライ運用での対応であり、衛生管理の面で課題がある。

■各給食施設の実態

本市では、2つの親子方式の給食調理場、1つの給食センター、18の単独調理場を抱えている。親子方式を除く、給食センターや単独調理場では、老朽化に伴う様々な課題を抱えている。

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で、水が溜まりやすい。 ・トイレには前室や個室内の手洗いがない施設が多く、衛生上の課題がある。 ・汚染区域と非汚染区域との区分ができていない。 ・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 (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（食品用）が下処理室と兼用。
	治郎丸中学校	S50 (44)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・共通事項以外の課題点はなし
	稲沢北小学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（主食用）が配膳室と兼用。
	稲沢中学校	H4 (27)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・エレベーターが配膳室にしかなく、配膳以外の用途に使用されている
	高御堂小学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・共通事項以外の課題点はなし
	大塚小学校	S47 (47)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・床に傾斜があり、移動式の台が安定しない。
	稲沢西中学校	S57 (37)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（主食用）が下処理室と兼用。 ・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 (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（主食用）が下処理室と兼用。 ・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 (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（食品用）が下処理室と兼用。 ・検収室（主食用）が配膳室と兼用。
	大里東中学校	S61 (33)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・共通事項以外の課題点はなし

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 (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 検収室（食品用）が下処理室と兼用。 検収室（主食用）が下処理室と兼用。
	片原一色小学 校	S58 (36)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 共通事項以外の課題点はなし
	明治中学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 検収室（食品用）が下処理室と兼用。
	国分小学校	S42 (52)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 検収室（食品用）が下処理室と兼用。 床に傾斜があり、移動式の台が安定しない。
	清水小学校	S55 (39)	ドライ、一部 ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 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 (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	千代田中学校	S56 (38)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 検収室（食品用）が下処理室と兼用。 床や壁等のひびが多い。 トイレ前の手洗いが手押し式。 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 (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 雨の日に配送の出入り口より、雨水が入る。 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 肉魚と野菜等の検収室が共用（他2つの給食調理場は分けられている）。 空調設備が整っていない。

■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、和式トイレで個室に手洗いが無い、非汚染区域と汚染区域が明確に区分できていない、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。

■ 単独調理場と親子・センター方式のメリット・デメリット

親子・センター方式では大量調理による人件費等の費用の低下や作業効率、衛生管理の観点で、単独調理場よりも優れている。一方で、単独調理場は食育の推進に関して学校と栄養教諭、調理員との関係がより密にできるという長所がある。

	単独調理場	親子・センター方式
調理員数	×各校に調理員を配置するので調理員数が多くなる。	○単独調理場の合計よりも調理員数は少なくなる。
衛生管理	○食中毒発生時に被害が小さい。	×食中毒の発生時に複数の学校に被害が及ぶ。
	×各学校で調理場の衛生管理を行う必要がある。	○統一的な衛生管理の指導を行いやすい。
	×調理員が複数の調理工程を兼任するため衛生管理において細心の注意を行う必要がある。	○調理工程の完全分業を行うことで、高水準の衛生管理を行うことができる。
アレルギー対応	×調理員が複数の調理工程を兼任するため、除去食対応でもコンタミネーションが発生する可能性がある。	○アレルギー対応食用の調理室を整備し、専任の調理員を配置することによって対応が可能である。
	×建て替え用地の制限により専用の部屋を設置することが難しい。	○大規模施設内に専用の部屋を設けることは容易である。
	×専用調理員を施設ごとに配置する必要があるため親子・センター方式よりも多くの調理員が必要になる。	○専用調理員を複数人配置したとしても単独調理場より少ない調理員で済む。
	×対応食数が親子・センター方式より少ない。	○対応食数が単独調理場より多い
運用コスト	○給食の配送が必要なく、配膳についても調理員で対応できる。	×給食の運搬するための配送車や配送員、配膳員の人件費等の費用がかかる。
	×全体の調理員数は親子・センター方式より多くなり、人件費がかかる	○調理員の人件費は単独調理場よりもかからない。
	×調理場ごとの食材の購入量は親子・センター方式より少ない。	○食材を大量に一括購入する場合の経費の節減の可能性はある。
作業効率	×単独調理場ごとで調理を行うため作業効率が低い	○大量調理を行うため作業効率が高い。
	×調理員が複数の調理工程を兼任するなど作業効率は親子・センター方式より低くなる。	○調理工程の完全分業、大型機器の導入ができるため作業効率が高い。
	×各調理場で指導等を行う必要がある。	○統一的に調理員に指導等を行うことができ、育成もしやすい。
食育	○栄養教諭と学校とが密に連携して食育を推進しやすい。	○センター勤務の栄養教諭が各学校を訪問して、食育を行うことができる。 ×栄養教諭と学校との密な連携が難しい。
	○児童・生徒と調理員とのコミュニケーションをとれる機会があるので、調理の苦勞などの理解が高まる。	×児童・生徒と調理員とがコミュニケーションする機会は非常に少ない。
その他	×食材管理等による学校事務職員の負担が増える。	○食材管理はセンターで行う。

②給食施設の運営状況

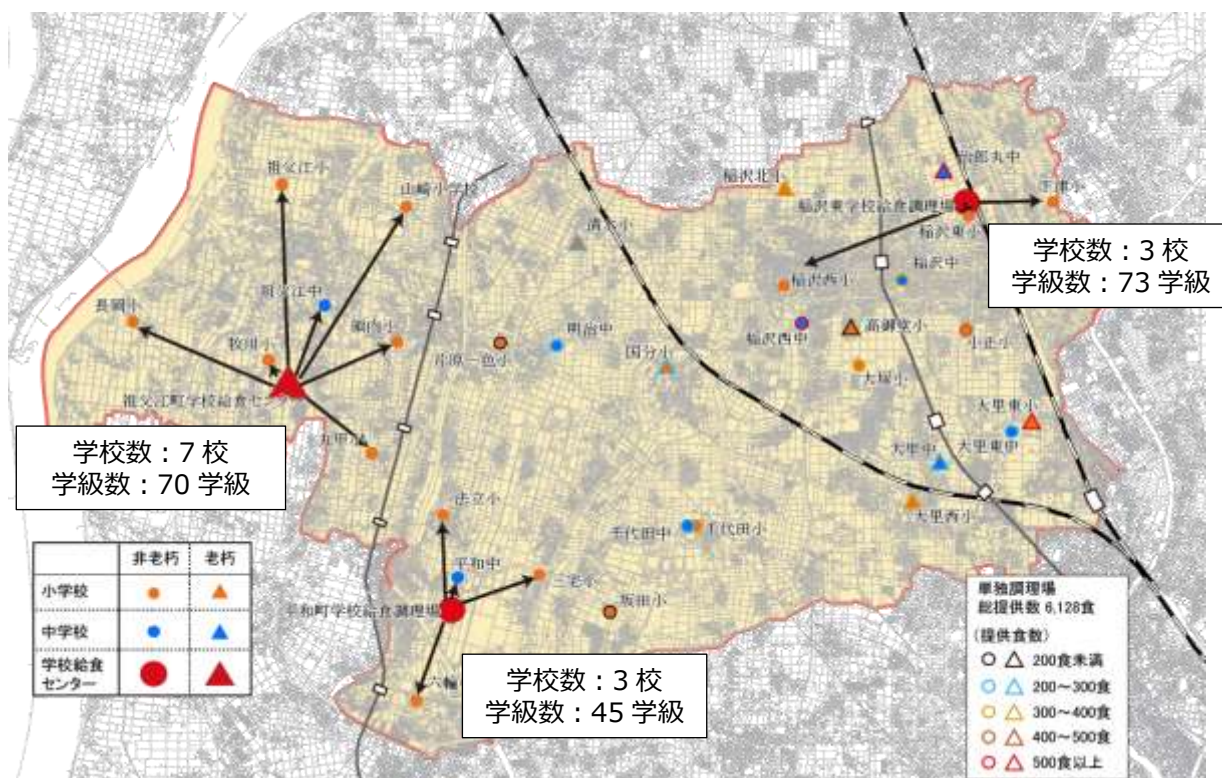
■給食施設の稼働状況

令和元年9月現在、稲沢東部・平和町学校給食調理場の提供食数と最大調理能力に対する稼働状況は、稲沢東部学校給食調理場が2,218食で82.1%、平和町学校給食調理場が940食で78.3%となっており、両給食調理場ともに約80%の稼働状況で、現時点での余力は大きくはない状況となっている。

一方、祖父江町学校給食センターでは、保育園を含め2,308食提供し、稼働率が46.2%となっている。

単独調理場における総提供食数は、約6,000食となっている。500食以上の給食を提供している施設は3か所であり、市東部に位置している。

【図 給食調理場の分布と稼働状況】



出典：稲沢市資料

■給食費の集金体制

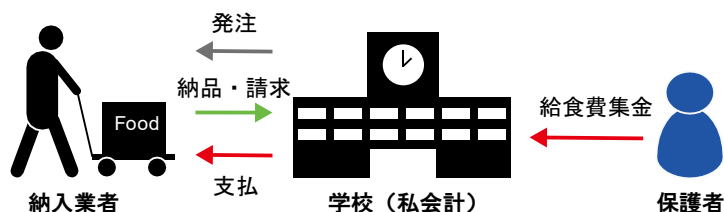
本市の給食費会計は、親子・センター方式で一部公会計化が導入されているものの、給食費の集金体制は学校の業務となっている。

【表 給食費の徴収時期・徴収方法等】

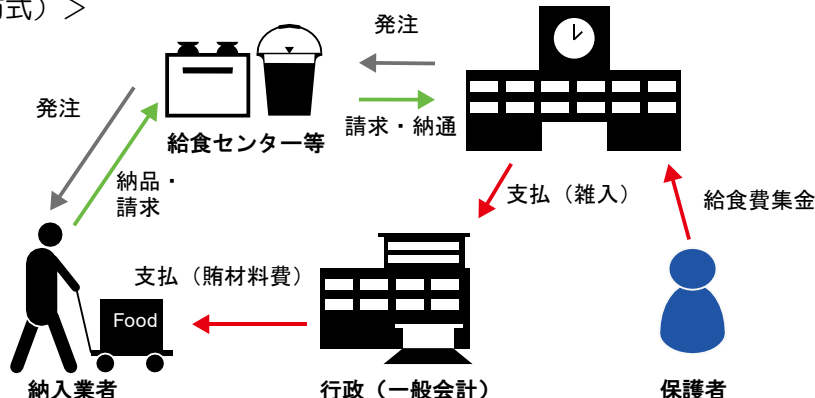
徴収の時期	○月ごとに徴収または学期ごとに徴収。
金額	○親子・センター方式：小学校 1 食当たり 235 円、中学校 1 食当たり 275 円。 ○単独方式：小学校 1 食当たり 250 円、中学校 1 食当たり 290 円。
徴収方法	○各学校で保護者への請求・徴収を実施。
その他	○児童・生徒が食物アレルギーを有する場合には、保護者等の申出により給食費の一部を減額又は返還。 ○単独調理場では、各学校で徴収した給食費から食材費を支払う。 ○給食費は就学援助制度の助成対象。

【図 集金方法】

<集金方法（単独調理場）>



<集金方法（親子・センター方式）>



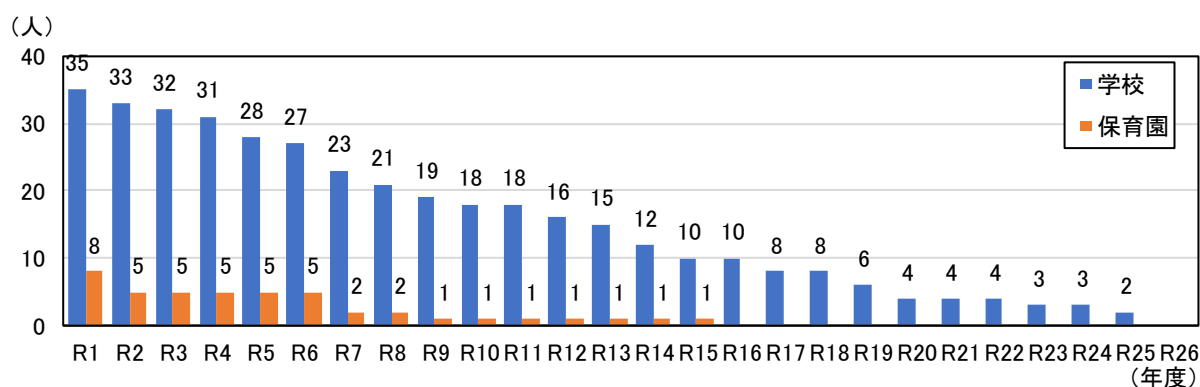
■給食費の徴収にあたっては、親子・センター方式で一部公会計化が導入されているものの、教員による事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。

■ 調理員の雇用状況

『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取り組み方針』（平成 20 年 3 月）で定められた調理員を含む技能労務職の退職不補充の方針により、調理員の数が増加している。また、調理員の高齢化が進行し、定年退職によって調理員数は今後 10 年間で半分に減少することが予想される。

令和元年 9 月現在では、正規調理員数を臨時職員数が上回る状況となっているが、臨時職員の応募数も少なく欠員時の補充に苦慮している。

【図 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）】



■ 調理員の雇用については、『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取り組み方針（平成 20 年 3 月）』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。

4. 稲沢市の学校給食の問題点と課題

(1) 学校給食に関する問題点と課題

社会の変化に対する給食全般に関する課題

■ アレルギー対策・衛生管理の継続的取り組みが必要

アレルギー対策及び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。

■ 国際化など、時代の変化に対応した給食のあり方を検討することが必要

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、これまでに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献立への対応などを検討していく必要がある。

■ 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で食育を行ってきた。

今後は高い水準を維持しつつ、学校だけでなく家庭や地域における多様な食育の継続的な取り組みが必要である。

(2) 学校給食施設に関する問題点と課題

①給食施設・設備等に関する課題

■高い水準での衛生管理の実現と、将来の児童・生徒数を考慮した新規施設整備の推進が必要

児童・生徒への安心・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い。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。

■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。

②給食費等の徴収方法に関する課題

■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、公会計化への取り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、公会計化への取り組みに加え、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。

③給食施設の運用に関する課題

■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『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取り組み方針（平成20年3月）』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対応策を検討する必要がある。

(3) 稲沢市の学校給食の問題点と課題

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、充実した取り組みを実現している。

本市でも国際化が進行し、外国人児童・生徒数も増加の傾向にある。

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

単独調理場及び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、ドライ運用であるが、コンクリートの床のため、乾きにくい環境にある。多くが和式トイレで個室に手洗い設備がない、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施設もある等、個々の調理場ごとに多くの課題を抱えている。

稲沢東部・平和町学校給食調理場は、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、『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取り組み方針（平成20年3月）』により、正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時職員の確保にも苦慮している。

学校給食・給食施設に関する課題

<社会の変化に対する全般的な課題>

■ 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り組みが必要

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。

■ 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。

■ 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、給食日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。こうした取り組みについて、今後も継続していくことが求められる。

<給食施設・設備等に関する課題>

■ 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、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。

■ 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。

<給食費等の徴収方法に関する課題>

■ 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、公会計化への取り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、公会計化への取り組みに加え、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。

<給食施設の運用に関する課題>

■ 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。

5. 稲沢市学校給食の基本方針

本市においては、『学校給食法』の目的と目標を達成するとともに、『学校給食実施基準』に則り適切な給食の実施を継続する。

また、『学校給食衛生管理基準』及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づき施設を整備するとともに、現状の衛生管理において必須となる考え方を取り入れることで、より安心・安全な給食の提供を継続する。

こ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心・安全に提供するために「学校給食衛生管理基準」が法律の中に位置付けられた。

< 「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) 学校給食の基本的考え方

本市は、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.24参照）」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応した学校給食の提供を図るため、以下に示す基本理念と、学校給食の基本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り組みを推進する。

①学校給食の基本理念

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・生徒等の心身の健全な発達に向け、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』ことを目指し、“学校給食の提供”、“学校給食施設の整備及び運用システム”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

方針1 高い水準での安心・安全な給食の提供

給食では、栄養バランスの摂れた安心・安全な食を提供し、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食物アレルギー対策及び学校給食衛生管理基準や衛生管理に関する新たな考え方を取り入れ、高い水準での衛生管理の実現に向けた取り組みを推進する。

方針2 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供

心和む給食の時間になるよう、おいしく魅力ある給食の提供を目指す。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。

また、国際化の進展に併せた学校給食のあり方や児童・生徒の多様化への対応方法について検討する。

方針3 家庭や地域とともに取り組む食育の推進

健康教育の一環として、各小中学校では「食に関する指導の全体計画」を活用し、家庭や地域と連携しながら食育を推進していく。

児童・生徒の望ましい食習慣を形成し、家庭への「食」に関する情報発信と、「食」を通じた地域との交流を進める。また、学校給食を食に関する教材としてとらえ、栄養教諭等の専門的な知識を活かした食育を推進する。

③学校給食施設及び運用システムの整備の基本方針

■1 安心・安全な「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、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

教員の勤務環境は、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費の徴収・管理業務など、教員の専門性の発揮が低い事務に時間を割かれている。

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ため、給食費等の公会計化への取り組みと公会計化を支えるシステムの導入を推進し、学校における給食費等の徴収・管理業務の負担の軽減を図る。

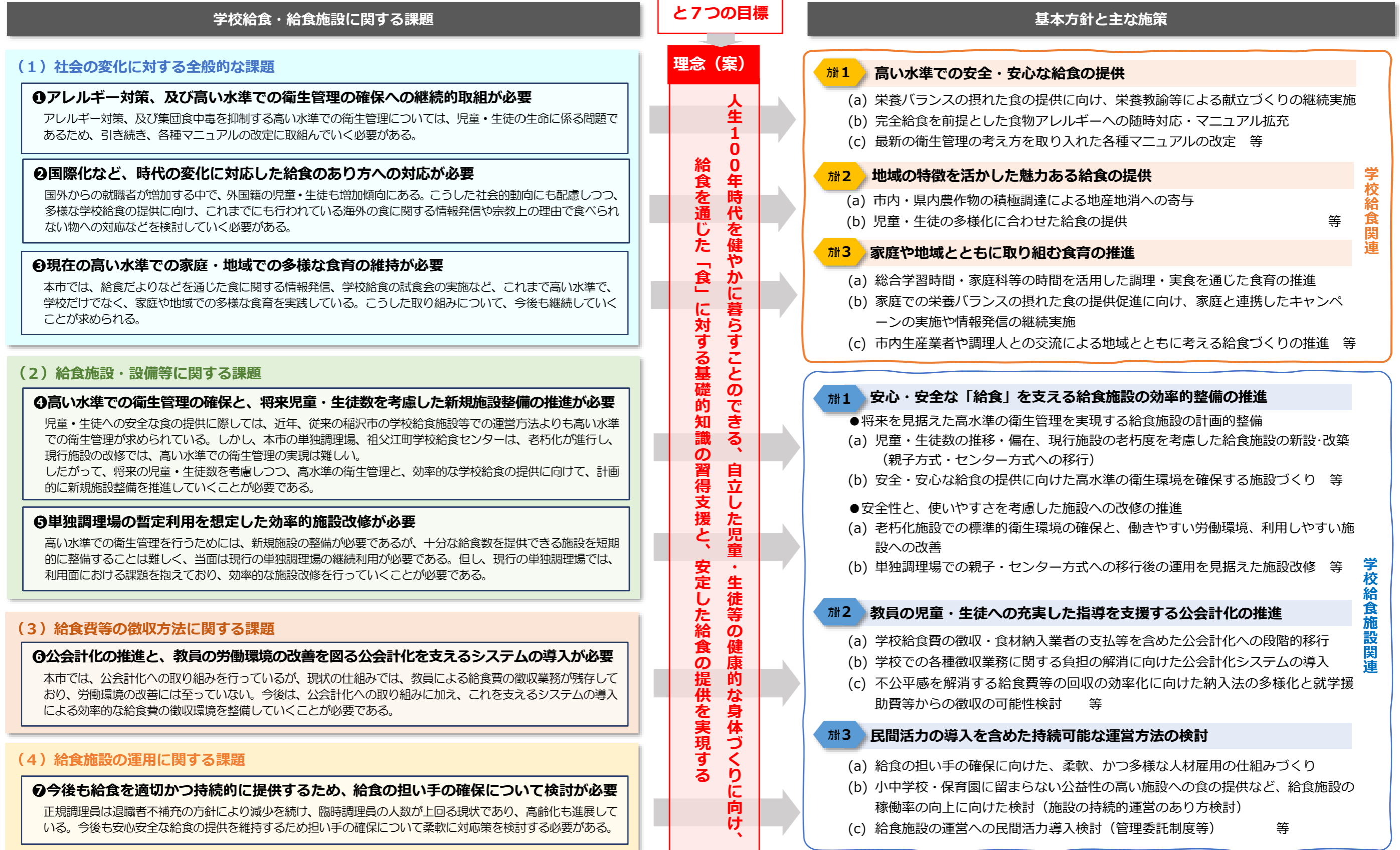
■3 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討

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を検討する。

(3) 学校給食に関する基本方針と施策の体系

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。



6. 学校給食に関する取組方針

(1) 高い水準での安心・安全な給食の提供

■ 栄養バランスの摂れた食の提供に向け、栄養教諭等による献立づくり

現 状

本市における学校給食献立は、栄養教諭・学校栄養職員によって組み立てられており、児童・生徒の成育に合わせて『学校給食摂取基準』を満たすよう栄養バランスを考慮している。この給食献立は、学校行事などにより部分的に変更されるが、基本的に全市的に共通して提供している。

わが国においては、国民の生活水準が向上し、今日の食生活は一般的に豊かになったといわれているものの、一方では不規則な食事が見られたり、偏った食事内容からくる栄養のアンバランスや運動不足などによる肥満、貧血、疲れ、集中力の欠如などの問題が児童・生徒に及んでいるとも指摘されている。

取組方針

こうした環境下のある児童・生徒に対し、心身の成長期においてはもとより、生涯を通じて健康に過ごすための食生活について理解を深めさせていくことは、今日における学校給食の重要な役割となっている。

このため、以下の取り組みを推進する。

- 多様な食品の組み合わせや栄養バランスがとれ、そして児童・生徒がおいしく食べられる献立づくりを継続実施する。
- 児童・生徒の食生活をとりまく社会環境は、その時代において変化し続けており、その時々々の社会環境を把握するための学校教諭・栄養教諭等が連携した研修会などを実施する。
- 献立で利用する食材が果たす機能や、献立に関する情報発信により児童・生徒への脂肪、糖分、塩分の過剰摂取に注意する習慣づくりを促進する。

■ 完全給食を前提とした食物アレルギーへの対応、マニュアル拡充

現 状

本市では、『学校における食物アレルギー対応マニュアル』を策定し、適宜更新することにより、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、除去食対応を実施している。

取組方針

学校給食は、栄養バランスがとれるように工夫されており、成長期にある児童生徒の健康の保持増進と体位の向上に大きな役割を果たしている。

このため、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための基礎を培う健康教育の一環であるとの認識のもと、児童・生徒の完全給食を前提に以下の取り組みを推進する。

- 『学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）』などを踏まえ、教育委員会で学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、『学校における食物アレルギー対応マニュアル』を定期的に改定する。
- 食物アレルギー対応は、児童・生徒の完全給食を前提に、特定原材料の完全除去を基本とした対応を継続実施する。
- 文部科学省から提供される「学校給食における食物アレルギー対応」に関する調査報告などの情報の適切な把握と、献立づくりへの反映を実施する。

■最新の衛生管理の考え方を取り入れた各種マニュアルの改定

現 状

本市では、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、及び、適宜改定（最新改定年次は、平成31年4月）することにより、適切な対応を図っている。

しかしながら、腸管出血性大腸菌O157による大規模な食中毒が発生するなど、衛生管理が徹底されている学校給食が原因となった事故も発生しており、学校給食のさらなる衛生管理の徹底が求められている。

取組方針

本市では、稲沢東部・平和町調理場、祖父江町学校給食センターにおいて、複数の学校に学校給食の提供を行っており、万一食中毒などの事故が発生すると、その事故規模は大きなものとなる。

このため、調理場での衛生管理の徹底はもとより、より高い水準での衛生管理を実現すべく、最新の衛生管理の考え方を取り入れたでの新たな衛生管理に対応した取り組みを推進する。

- より高い水準での衛生管理を取り入れた『稲沢市給食室衛生マニュアル』の改定を行う。
- 『稲沢市給食室衛生マニュアル』の調理員への徹底を図るため、全調理員を対象とした定期的な研修などを実施する。
- 調理場の適切な衛生管理の維持を図るため、『稲沢市給食室衛生マニュアル』に基づき、定期的に検証を行うとともに、検証結果に基づいた改善を繰り返し実施する。

(2) 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供

■ 市内・県内農作物の積極調達による地産地消への寄与

現 状

本市では、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、愛知西農業雇用同組合（以下、JAという。）の協力を得つつ、給食に地場産物を取り入れている。

日本全体では、平成30年度時点での給食での地元農産物の使用割合は約26%となっている。

取組方針

- ・食の地産地消を実現し、地域の農林水産業の振興へ寄与すべく、学校給食の食材に市内及び県内食材の積極利用を実施する。
また、安全な食の提供に向けて、無農薬・減農薬の食材の調達と、調達の安定化を図るため、JAと協力しつつ食材調達の流通環境の健全化に努めるものとする。
- ・市内の農作物等の学習ができるよう、「給食だより」を通じて、食材の栽培方法、食材のもつ栄養などに関する情報発信を継続して実施する。

■ 児童・生徒の多様化に合わせた給食の提供

現 状

本市においては多くの外国人が働いており、外国人の児童・生徒が増えつつあり、文化・宗教的な背景の多様化が進む中、全ての児童にとって、安心・安全で、おいしい学校給食の提供が求められる。

取組方針

- ・児童・生徒の国際化が進み、文化・宗教的な背景の多様化への対応が求められる傾向にあることを踏まえ、安心して学校給食を楽しむことができるよう、食材に関する詳細な情報を「給食だより」や「献立表」を通じて提供することで、日々の給食が選択できる環境を整えていくものとする。
- ・本市における学校給食の考え方を多言語で情報提供するなどし、外国人の保護者や児童・生徒への親の理解を求めていくものとする。

(3) 家庭や地域とともに取り組む食育の推進

■ 総合的な学習の時間・家庭科等の時間を活用した調理・実食を通じた食育の推進

現 状

本市では、給食時間における指導や総合的な学習の時間で栽培した野菜を給食に取り入れるなどして、食育の啓発を行っている。

全国的に、ホームルームや家庭科の授業等を通じた児童・生徒への食育の指導・啓発や地域と連携した地産地消の取り組みを含めた食育に関する取り組みが行われている。

取組方針

- ・給食の食材に関する知識の習得、調理方法に関する知識の習得、また、それらの調理方法に関する知識を習得することにより、在学中だけでなく、人生において豊かで健康的な食生活の維持を促すため、総合的な学習の時間・家庭科等の時間を活用した食育を推進する。
- ・農業・漁業体験などを通じて、農作物や生き物が私たちの命の糧になっていることを実践的に学ぶことができる機会を創出するものとする。

■ 栄養バランスの摂れた食の提供促進に向けた家庭への情報発信の継続実施

現 状

本市では、「給食だより」や「献立表」を通じて、保護者に向けた情報発信を行うほか、保護者向けの給食の試食会などで、情報提供を行っている。

全国的にも、親子料理教室や参観日での食育授業などを実施することにより、親子で食育を学ぶ機会を設ける取り組みが進められている。

取組方針

- ・学校だけでなく、家庭での栄養バランスの摂れた食事ができる環境づくりを促進していくため、「給食だより」では、給食の献立情報だけでなく、献立で摂取することのできる栄養に関する情報などを提供していくものとする。
- ・「給食だより」や「献立表」では、掲載できる情報は限られるため、Webサイトなどでの情報発信を検討し、食に関する情報量を増やすことで、家庭での食育推進のための環境づくりを推進する。

■ 市内生産業者や料理人との交流による地域とともに考える給食づくりの推進

現 状

本市では、JA と連携した地元農産物の利用や「稲沢市健康フェスティバル」での名古屋文理大による食育に関するブースの出店などで、地元生産者や大学等と連携した食育の取組みを行っている。

全国的には、地元農家と協力して児童・生徒が農作物の栽培から調理を行うことや、プロの料理人が児童・生徒とともに給食のメニュー作りを考える取組みなどが行われている。

取組方針

- 総合的な学習の時間・家庭科等の時間を活用した調理・実食を通じた食育にあたっては、市内生産業者や料理人などから話を聞くなど、専門家と学ぶ機会を設けることで、食に対する意識を高めていくものとする。
- 新規に給食施設を整備する場合は、ランチルームの併設を検討し、市民の誰もが学校給食を体験できる環境を創出していくものとする。また、ランチルームでは、学校給食を楽しむだけでなく、作物の収穫体験のできる料理教室など、食に関する生涯学習機能を付随し、地域の生産業者や調理人とともに楽しみながら「食」について学ぶことのできる環境づくりの創出を検討していくものとする。

7. 学校給食施設に関する取組方針

(1) 安心・安全な「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

■安心・安全な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進

現 状

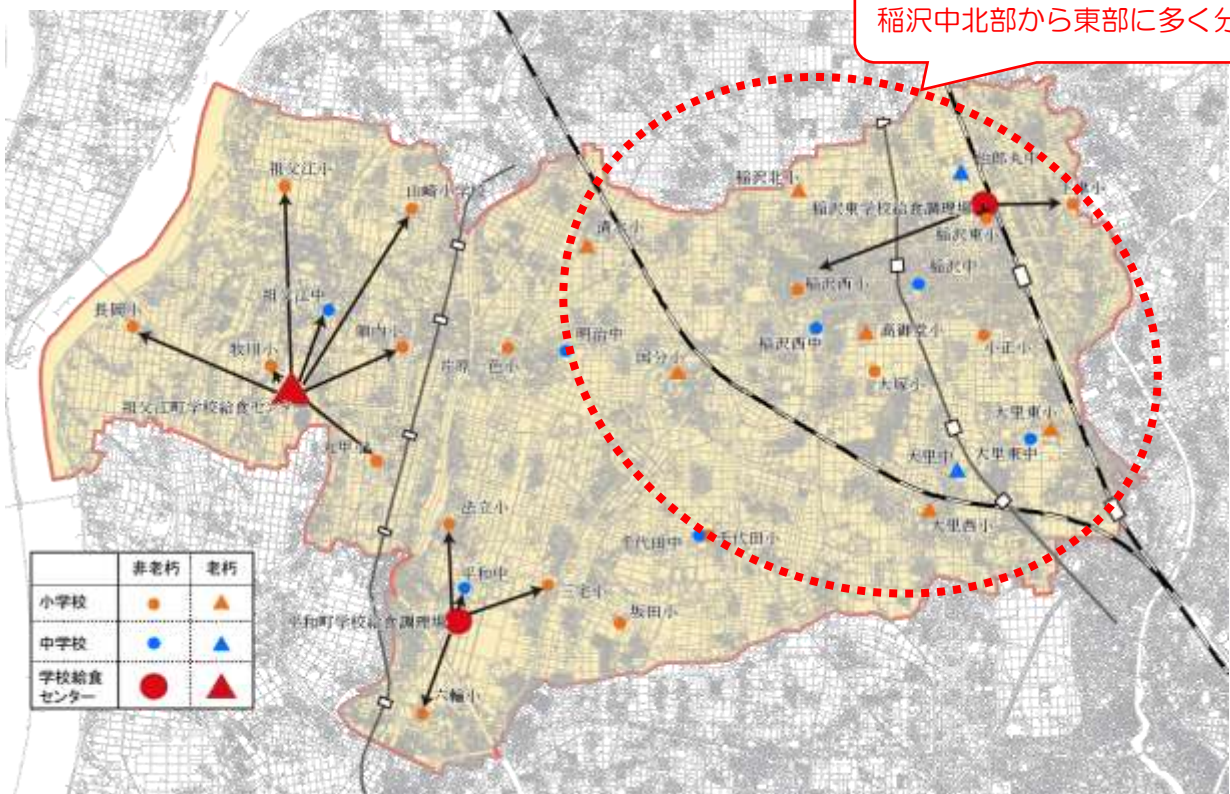
①学校給食施設の現状

■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、稲沢中学校以外の単独調理場及び祖父江町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点以下の単独調理場は、市の中部の北、東部に多く分布している。

【図 学校の老朽化状況】



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

※健全度について：注釈を記載

②学校給食施設の運用状況の現状

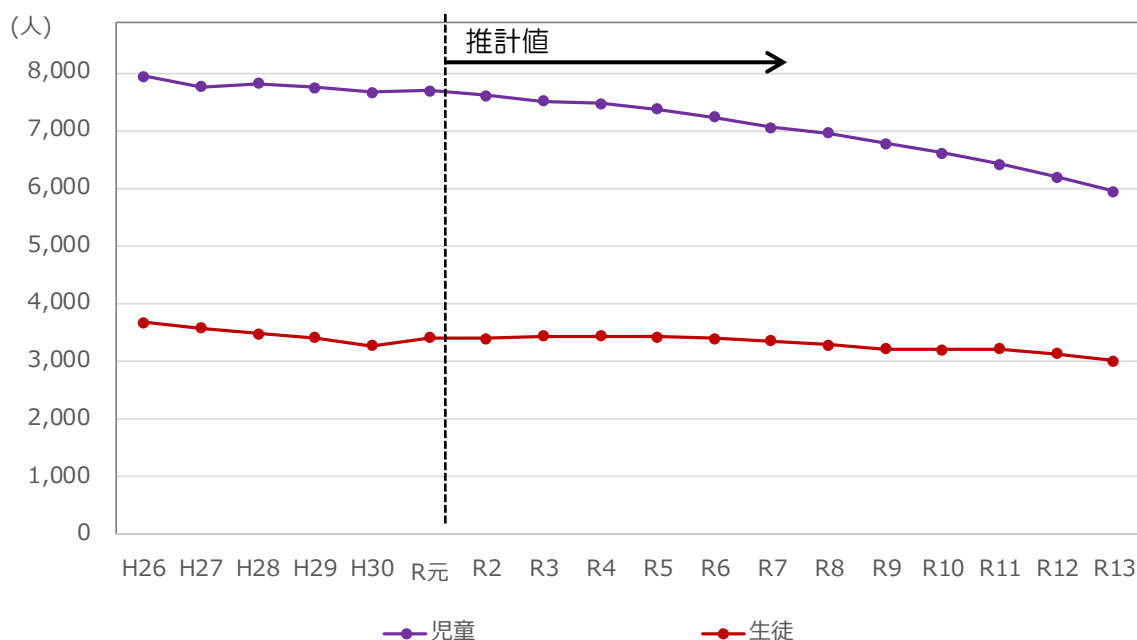
■児童・生徒数の推移と将来の必要給食数の推定

本市では、児童・生徒への完全給食の提供を前提としており、児童・生徒数＝必要給食数である。

児童数は学校単位で見ると、それぞれに増減が見られるが、総じてみると減少傾向にある。生徒数についても、これまでは微減の傾向にある。

将来における児童・生徒数（＝必要給食数）は、推計の結果、児童数は、以降において減少傾向にある。生徒数については、令和3年まで微増傾向にあるが、それ以降は微減の傾向を示すものと考えられる。ゆえに、将来の必要給食数は、減少傾向にあると推計される。

【図 児童・生徒数（＝必要給食数）の推計】



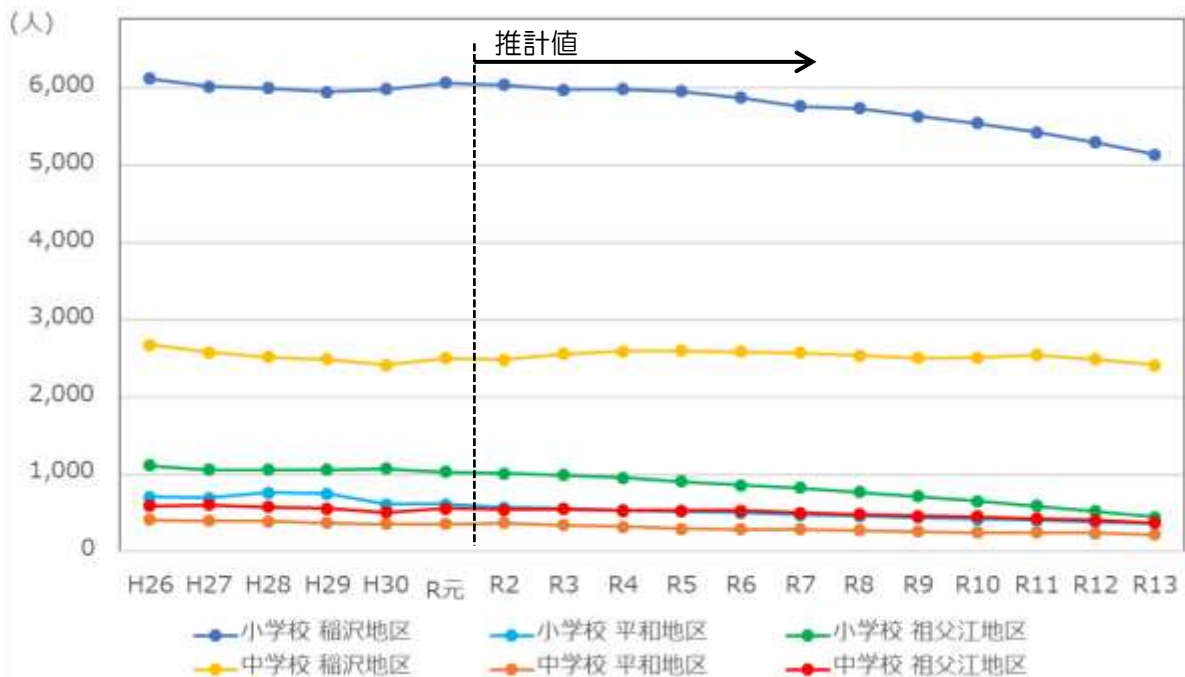
※令和元年までは、児童数・生徒数ともに実績値である。

※令和2年～令和7年までは、児童数・生徒数ともに教育委員会による推計値である。

※令和7年以降は、児童数は、平成26年～令和7年までの推移を考慮したトレンド推計値であり、生徒数は教育委員会による推計値である。

参 考：地区別児童・生徒数の推計結果

稲沢地区・平和地区・祖父江地区の生徒・児童数の推計結果を以下に示している。



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	2678	410	592	7,951	3,680	11,631
H27	6,022	693	1,059	2582	399	603	7,774	3,584	11,358
H28	6,005	760	1,059	2515	394	575	7,824	3,484	11,308
H29	5,951	750	1,059	2494	370	557	7,760	3,421	11,181
H30	5,988	612	1,074	2418	355	508	7,674	3,281	10,955
R元	6,069	608	1,033	2501	358	553	7,710	3,412	11,122
R2	6,041	572	1,010	2486	369	542	7,623	3,397	11,020
R3	5,984	554	988	2559	342	546	7,526	3,447	10,973
R4	5,986	536	956	2594	321	529	7,478	3,444	10,922
R5	5,961	523	905	2602	297	528	7,389	3,427	10,816
R6	5,879	502	861	2589	291	529	7,242	3,409	10,651
R7	5,771	471	824	2575	287	504	7,066	3,366	10,432
R8	5,740	458	771	2540	275	482	6,969	3,297	10,266
R9	5,636	439	716	2507	263	459	6,790	3,229	10,019
R10	5,548	421	655	2510	249	452	6,624	3,211	9,835
R11	5,427	403	591	2545	248	423	6,421	3,216	9,637
R12	5,302	387	522	2492	239	402	6,211	3,133	9,344
R13	5,141	371	448	2417	222	372	5,960	3,011	8,971

※令和元年までは、児童数・生徒数ともに実績値である。

※令和2年～令和7年までは、児童数・生徒数ともに教育委員会による推計値である。

※令和7年以降は、児童数は、平成26年～令和7年までの推移を考慮したトレンド推計値であり、生徒数は教育委員会による推計値である。

■ 学校別の将来給食必要数の傾向と、センター・親子方式調理場の余力数

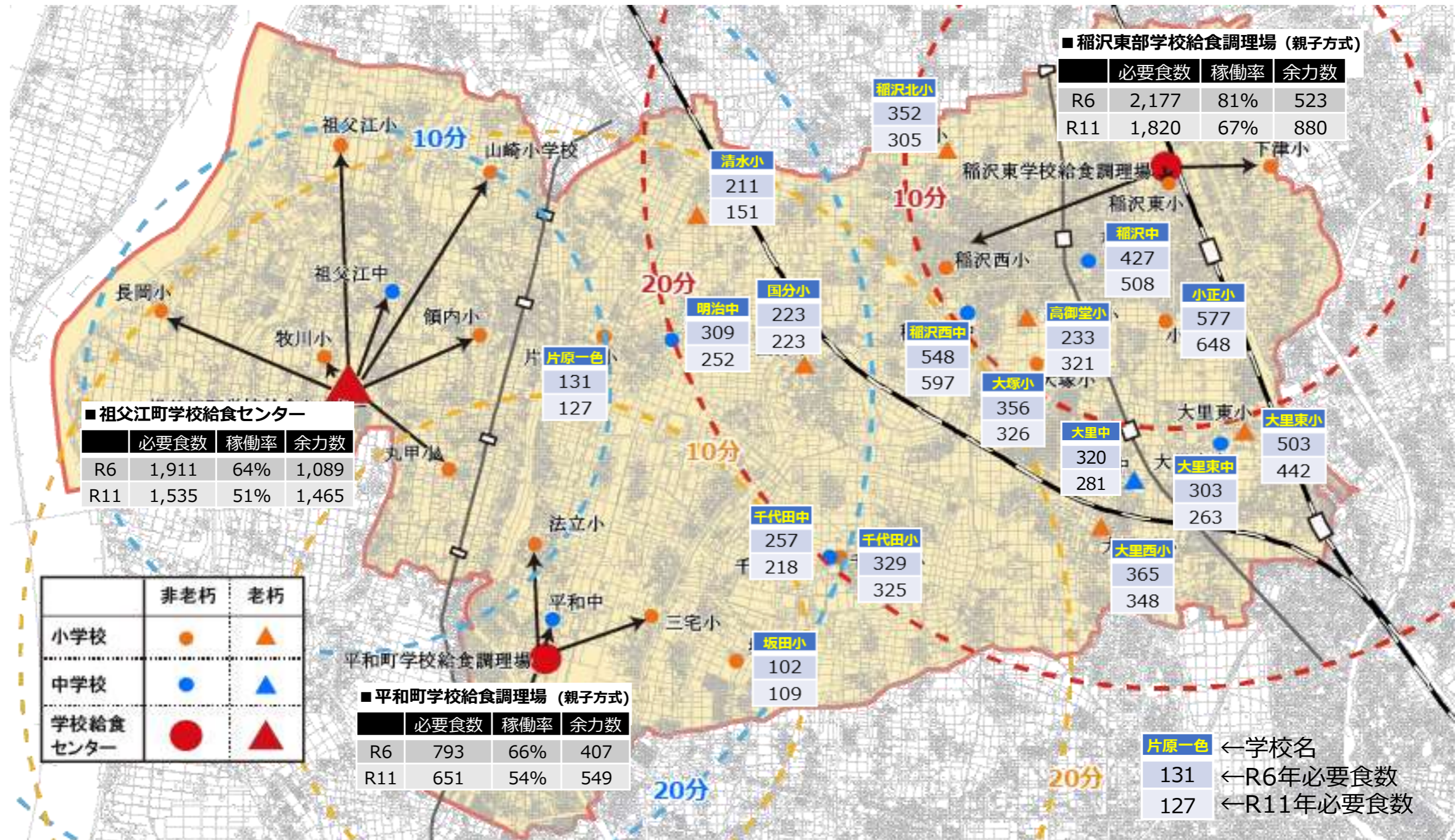
児童・生徒数の推計結果をもとに、地区別将来給食必要数とセンター・親子方式調理場の余力数について整理すると下図の通りとなる。

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建設当時5,000食であったが現在の衛生管理基準を満たすため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給食数は、減少傾向にあり稼働率は低下する。

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。

【図 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】



取り組み方針

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いる。また、衛生管理や労働環境においても幾多の課題があり、安心・安全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、その対応案を検討し、最適な手法にて給食施設の改修・整備を推進する。

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

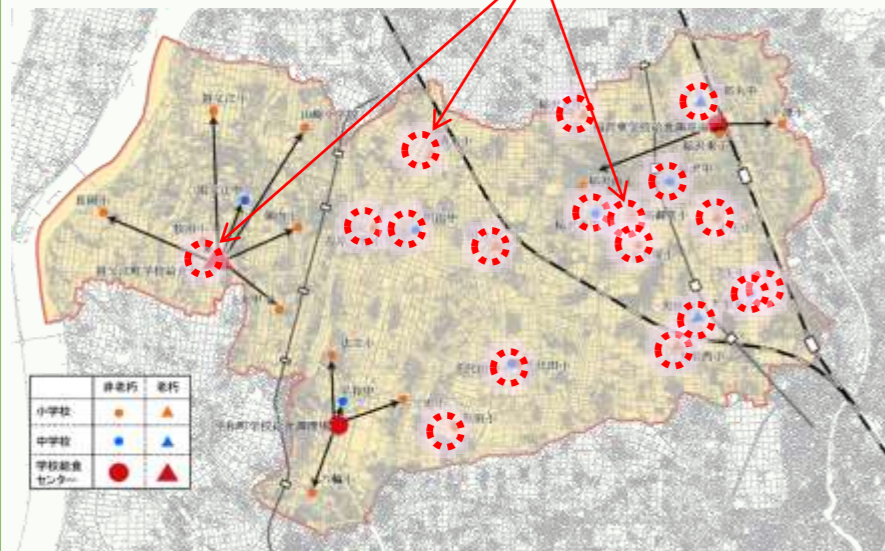
- ✓ 単独調理場、祖父江町学校給食センターにおいては老朽化が進んでいるため、**給食施設の改修、もしくは新規建設が今後求められる。**

<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**

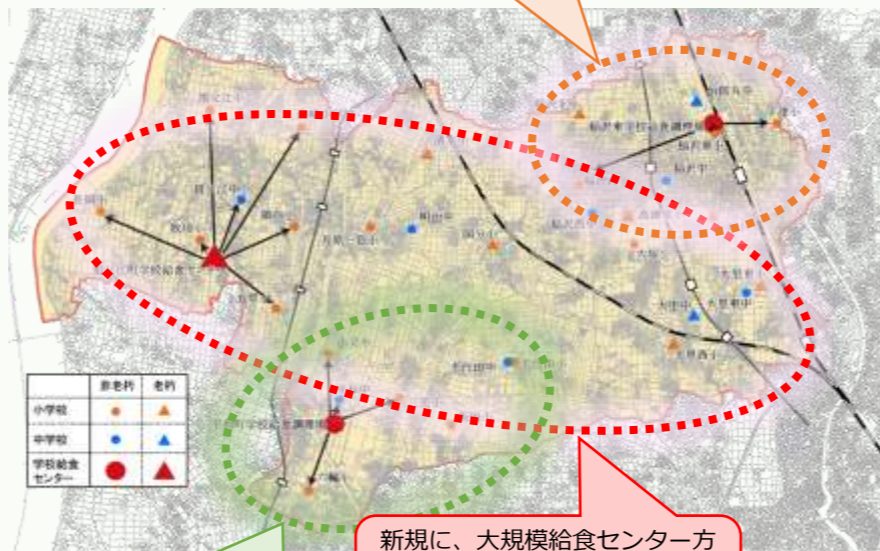
老朽化・衛生環境の改善が必要な単独調理場・祖父江町学校給食センターについて個別に建替え



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て、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



段階的な平和町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

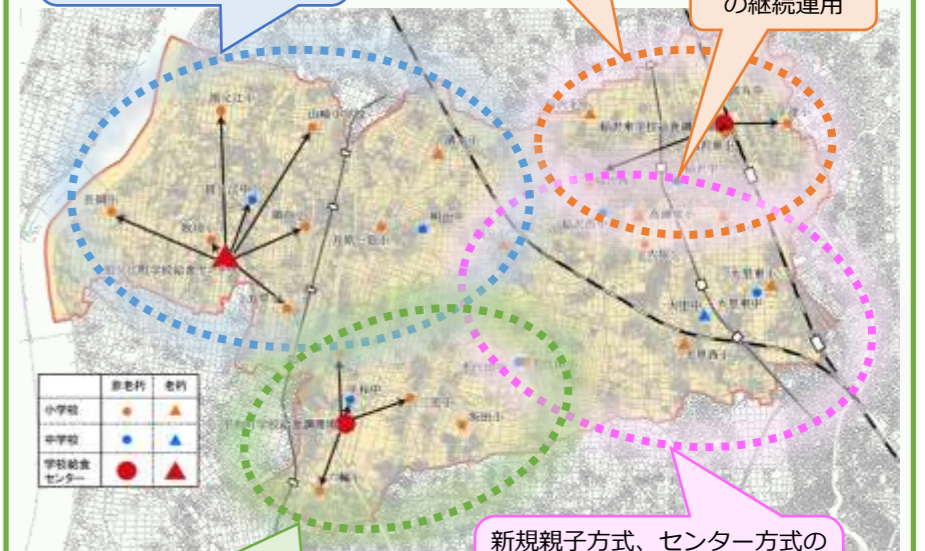
対策案 C：地域単位での給食センター等の整備

- ・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・デメリットを整理している。

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 style="text-align: center;">費用合計 59.8 億円 (①+②)</p> <p style="text-align: center;">① 用地取得費 2.3 億円</p> <p style="text-align: center;">② 施設整備費 57.5 億円 (45.0 億円+12.5 億円)</p> <p>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 2500 食規模で新設、12.5 億円 用地取得費は公示地価に祖父江町学校給食センターの建て替えに必要となる用地面積を乗じて算出 単独調理場は拡張が必要であるが、そのための用地取得は困難であり費用に計上しない</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、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。 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 style="text-align: center;">費用合計 25.4 億円 (①+②+③)</p> <p style="text-align: center;">施設+配膳室 21.3 億円 (②+③)</p> <p style="text-align: center;">① 用地取得費 4.1 億円</p> <p style="text-align: center;">② 施設整備費 20.4 億円</p> <p style="text-align: center;">③ 自校方式の学校の配膳室整備費 0.9 億円</p> <p>算出根拠：8,500 食規模で給食センターを新設 @20.4 億円 配膳室整備は 18 施設 @500 万円 用地取得費は公示地価に新規学校給食センターの建設に必要となる用地面積を乗じて算出</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 style="text-align: center;">費用合計 36.1 億円 (①+②+③)</p> <p style="text-align: center;">施設+配膳室 31.2 億円 (②+③)</p> <p style="text-align: center;">① 用地取得費 4.9 億円</p> <p style="text-align: center;">② 施設整備費 30.3 億円</p> <p style="text-align: center;">③ 自校方式の学校の配膳室整備費 0.9 億円</p> <p>算出根拠：6000 食規模で給食センターを 1 施設新設 @17.8 億円 2500 食規模で祖父江町学校給食センター建替え @12.5 億円 配膳室整備は 18 施設 @500 万円 用地取得費は公示地価に新規学校給食センターの建設と祖父江町学校給食センターの建て替えに必要となる用地面積を乗じて算出</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 style="text-align: center;">整備施設運用総人数 約 190 名</p> <p>算出根拠：平均 350 食規模の単独調理場を 18 施設整備@7 名 約 130 名 継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 約 40 名 祖父江町学校給食センター（民間委託） 約 20 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。 <p style="text-align: center;">整備施設運用総人数 約 80 名</p> <p>算出根拠：8500 食規模で給食センターを 1 施設新設 約 40 名 継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 約 40 名</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、給食配送時間の効率化が実現でき、輸送コストも圧縮できる。 <p style="text-align: center;">整備施設運用総人数 約 100 名</p> <p>算出根拠：6000 食規模で給食センターを 1 施設新設 約 35 名 継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 40 名 祖父江町学校給食センター（民間委託） 約 20 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。 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配送ができない可能性がある。 大規模な新規施設整備用地の確保が必要になる。 	<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。 公共用地の活用をすることも考えられる。
評価	△	×	○
総合評価	△	○	○

※評価は、対策案の相対的比較による。

※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。

③給食施設の整備の方針

3つの対策案について、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つの視点からの評価結果を踏まえ、本市では、地域単位での給食施設整備を推進する。

その上で、基本的な施設整備の方針、各給食施設の整備の方針を以下の通りとする。

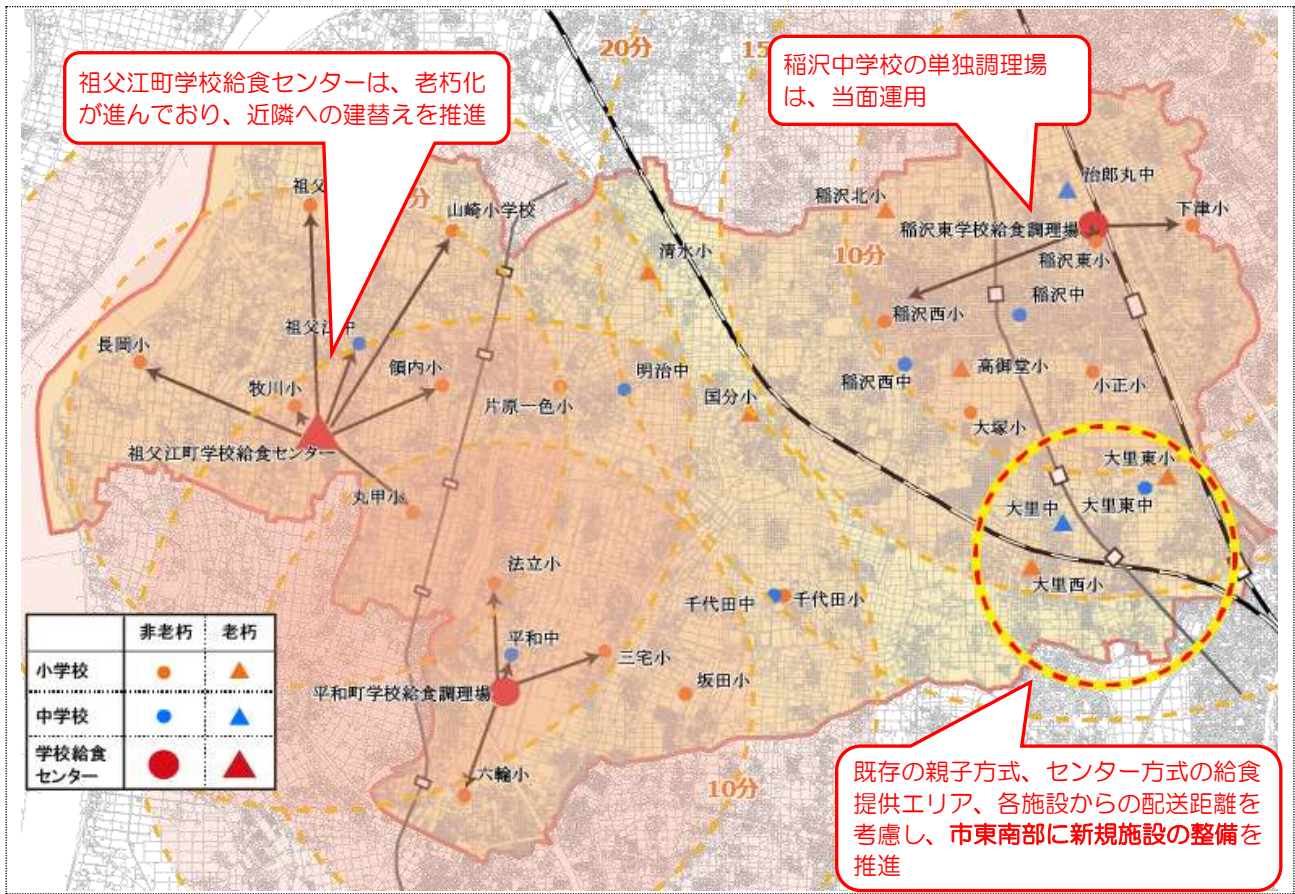
<基本的な施設整備の方針>

- ・減少傾向にある児童・生徒数への柔軟な適応、単独調理場の老朽化状況の改善を図るため、稲沢東部・平和町学校給食調理場及び祖父江町学校給食センターの学校給食提供区域（学校給食の配送可能範囲）を考慮しつつ、新規に給食センターの建設を推進し、市全体として親子方式及びセンター方式への移行を図り、将来的には4つの給食施設により効率的な学校給食の提供を可能とすべく、施設整備を推進する。

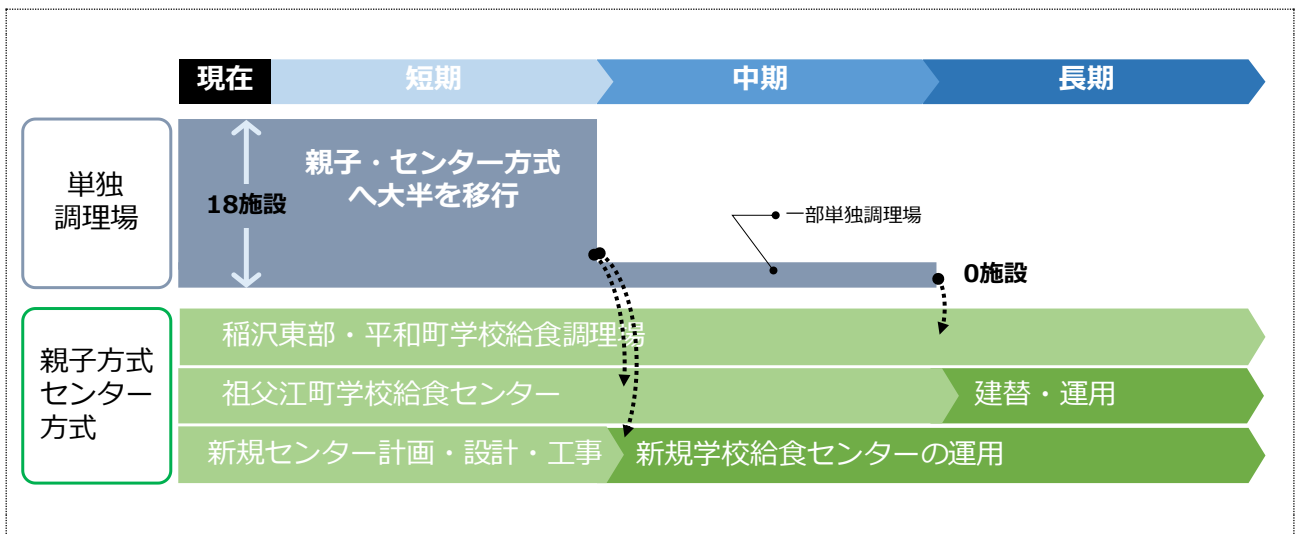
<各給食施設の整備の方針>

- ・新規の給食センター
稲沢東部・平和町学校給食調理場及び祖父江町学校給食センターの学校給食提供区域を考慮し、市東南部において、施設建設ための用地取得を図り、新規施設整備を推進する。
- ・祖父江町学校給食センター
施設の老朽化が進んでいることから、将来における児童・生徒数の推移を考慮しつつ、必要食数を適正に見極め、適性規模の給食センターを現施設近隣への整備を推進する。
- ・既存単独調理場
新規給食センターの整備、祖父江町学校給食センターの建替にあたり、既存の単独調理場については、必要最小限の効率的な施設整備を行うものとし、児童・生徒数の推移を考慮しつつ、親子方式、もしくはセンター方式の給食施設への移行を図るものとする。
- ・稲沢東部・平和町学校給食調理場
最新の衛生管理基準に適合した施設であり、今後も継続して運用する。但し、将来における児童・生徒数の減少に伴い配送校の見直し及びそれに伴う配送関連施設の改修・拡充について検討を行う。

【給食施設の整備方針図】



【給食施設の整備推進フロー図】

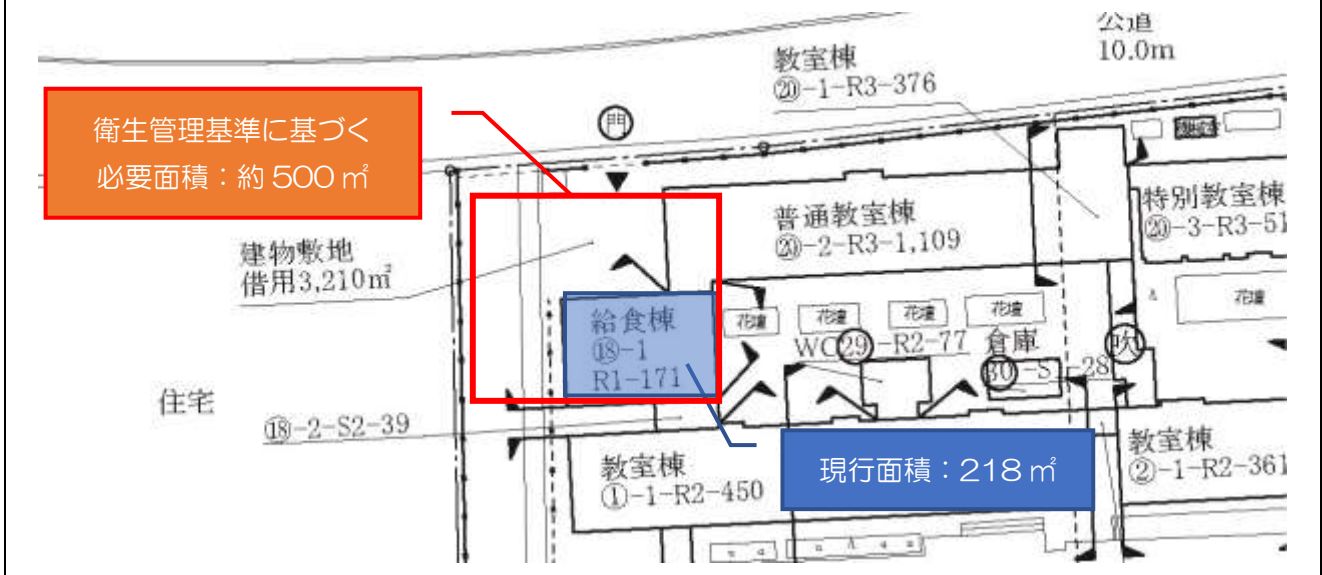


参考：単独調理場における建替の可能性（大里東小学校）

■大里東小学校の航空写真（現状）



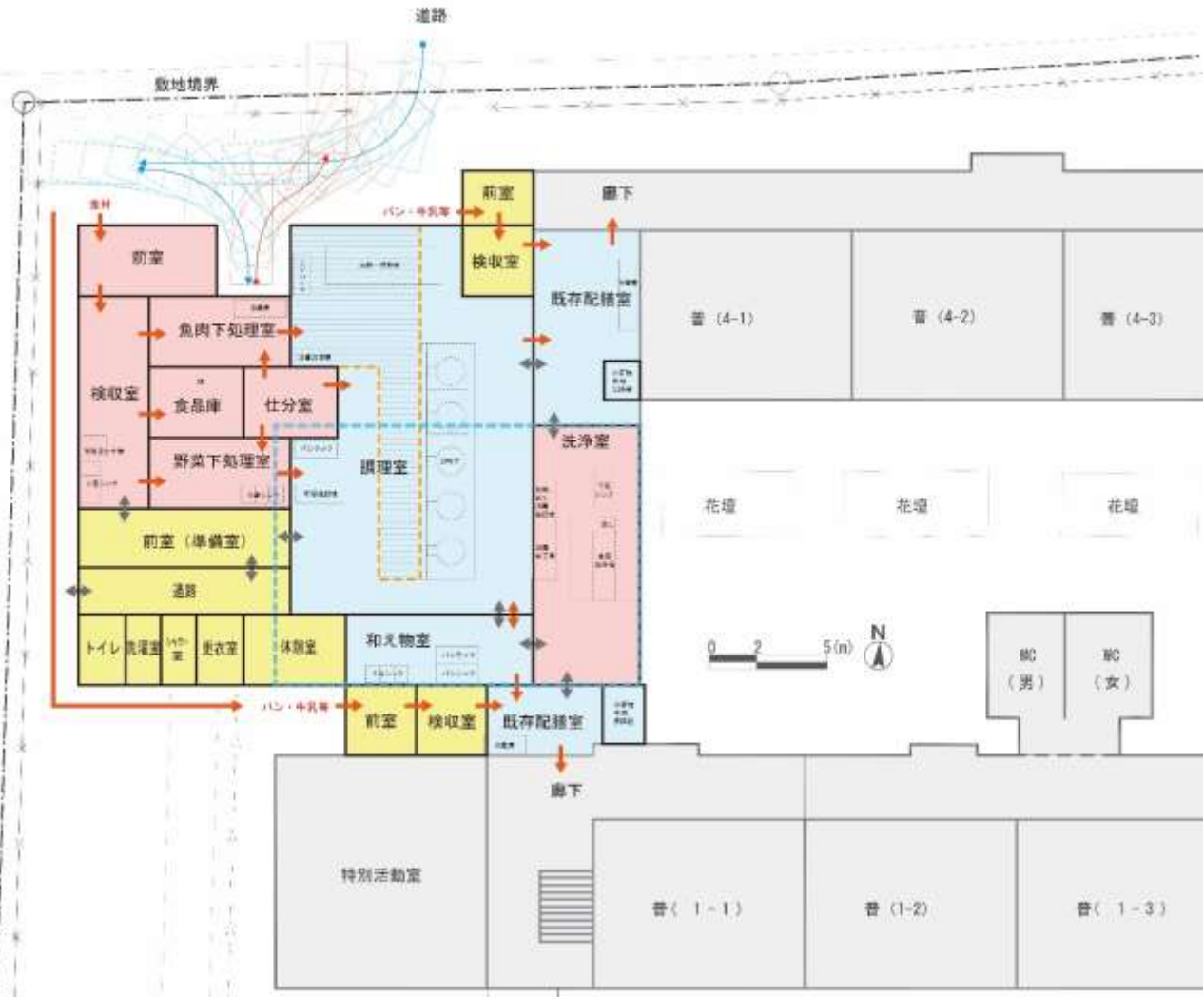
■単独調理場の現行面積と現行基準に応じた必要面積



■単独調理場の改修イメージ（例）

仮に大里東小学校で、最新の衛生管理基準に適合した改修を行う場合、単独調理場は以下のようになると考えられる。

下処理室での食材ごとの区分、調理室と洗浄室の区分等を設けるほか、各施設の拡張が必要になるため全体の建築面積は、既存単独調理場の2倍以上となる。



【凡例】

- 非汚染作業区域
- 汚染作業区域
- その他の区域
- 下処理済の魚肉類の移動範囲
- 既存校舎
- 既存給食棟
- 人動線
- 食品動線

■最新の衛生管理の考え方を取り入れた高水準の衛生環境を確保する施設づくり

取組方針

- 稲沢東部学校給食調理場は、平成 27 年、平和町学校給食調理場は、平成 29 年に建設されており、学校給食衛生管理基準に基づき高い水準での衛生基準を満たして整備されているため、引き続き適切に運用する。
- 新規に整備する給食センター及び建替えを実施する祖父江町学校給食センターについては、高水準の衛生環境の確保により、単独調理場の親子方式・センター方式への移行によって懸念される大規模な食中毒の防止を抑制するため、最新の衛生管理の考え方を取り入れた高水準の衛生環境に基づく施設づくり及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」を遵守した施設づくりにより、大量調理施設における衛生管理の徹底を図る。

【図 高水準の衛生環境を確保する施設づくりの例】



出典：徳島文理大学人間生活学部 web サイト

安全性と、使いやすさを考慮した施設への改修の推進

■ 単独調理場での標準的衛生環境の確保と、労働環境の改善

取組方針

- 単独調理場は新規に整備される給食センターに移行するまで一定期間継続運用する必要がある。このため、継続運用が想定される施設については、ドライ運用を継続しつつも一定の衛生環境を確保する。
- 働きやすい労働環境に向けて空調設備の更新、換気口の付け替え、照明設備の更新など労働環境が整った施設への改善を図るものとする。

■ 単独調理場での親子・センター方式への移行後の運用を見据えた施設改修

現 状

単独調理場においては、親子・センター方式の給食施設からの給食搬入を想定していないため、配送トラックからの給食配送用コンテナの搬入口がないほか、調理場から各教室階への配膳のためのエレベーターも親子・センター方式で採用される給食用配膳車の規格を満たしていない。

取組方針

- 単独調理場では、親子・センター方式の給食施設からの配送を見据えた施設改修を行う。なお、校舎の建替えなどが予定されている学校においては、建替え時において施設改修を推進し、親子・センター方式の給食調理場からの搬出入のための及び各教室階への給食用配膳車を輸送できる環境を整えていくものとする。
- 新たな学校給食センターの稼働に際して学校へ給食の搬入ができるようにするため、搬入先となる各学校の搬入路や搬入口の整備の検討を行う。
- 単独調理場の施設改修については、下記を満たすよう各施設の環境に配慮の上、適切な改修のあり方を検討し、改修を推進する。

■ 親子・センター方式の給食調理場からの搬出入を考慮した施設改修内容

- 搬入口の確保
- 教室階への配膳用エレベーターの整備
- 搬入口から配膳用エレベーター間の動線の確保
- 配送車の通行経路の確保、転回場の確保

(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

■ 学校給食費の徴収・食材納入業者の支払等を含めた公会計化への段階的移行

現 状

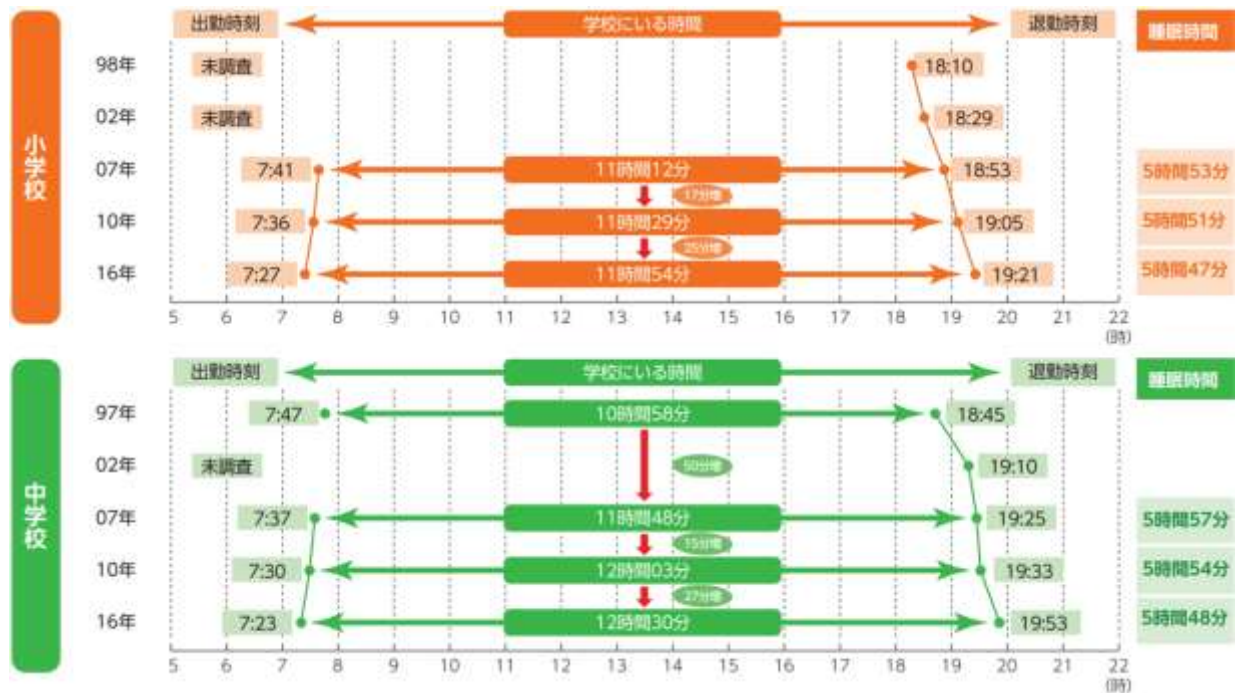
① 公会計化が求められる背景

「稲沢市教員の多忙化解消プラン」(平成 29 年 12 月)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%と勤務実態が非常に厳しいものとなっている。

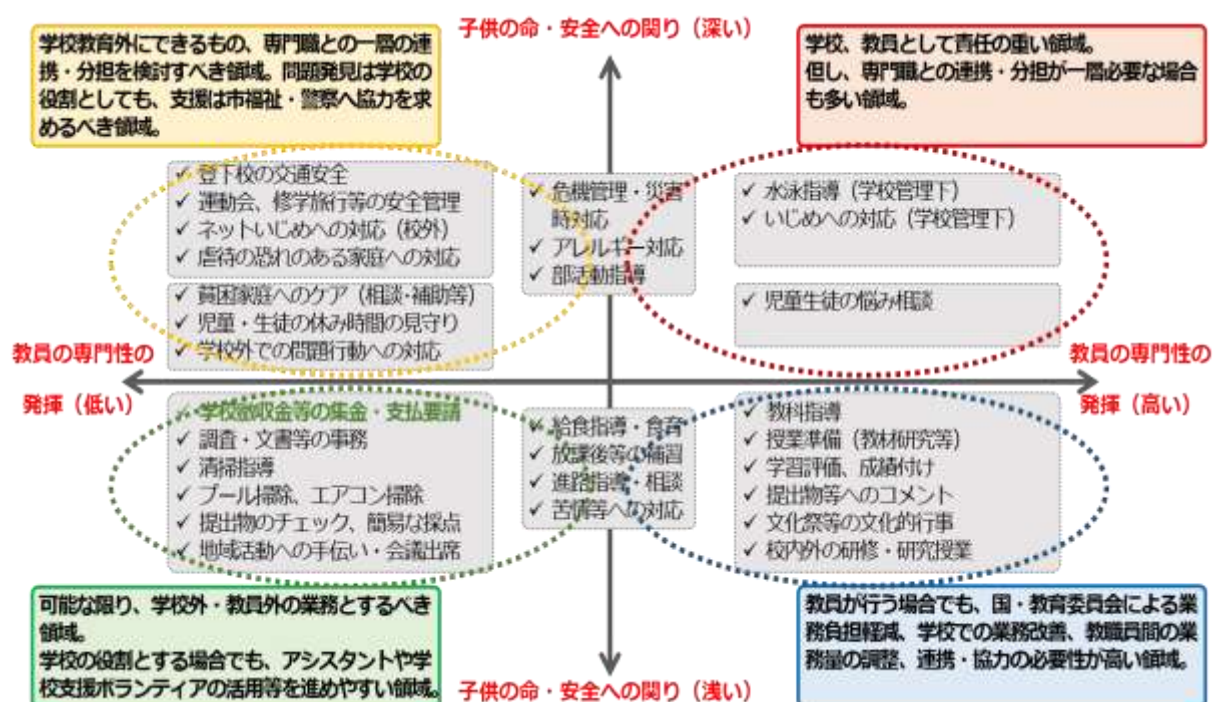
【図 小中学校における教員の勤務状況 (勤務時間の推移)】



出典：ベネッセ教育総合研究所資料

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、子供の安心・安全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、公会計化への取組みは非常に重要なものとなっている。

【図 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・教師の本来の業務ではなく「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」を令和元年7月に作成。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。

参考：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公会計化に向けた課題

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。

■公会計化に向けた課題

(a)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である。

(b)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である。

(c)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括的なシステムを構築することも考えられる。

(d)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である。

取組方針

- 学校給食費の徴収にあたっては、集金した給食費及び食材の支払い等に係る費用の使用用途の透明化を図るため、早期の公会計化を推進する。
- 公会計化にあたっては、学校給食費に加え、各小学校・中学校で共通購入する補助教材費など、全市的に統一して徴収可能な費用項目についても併せて、会計枠への適用について検討を行う。

【図 学校給食費等の公会計化のイメージ】



■ 学校での各種徴収業務に関する負担の解消に向けた公会計化システムの導入

現 状

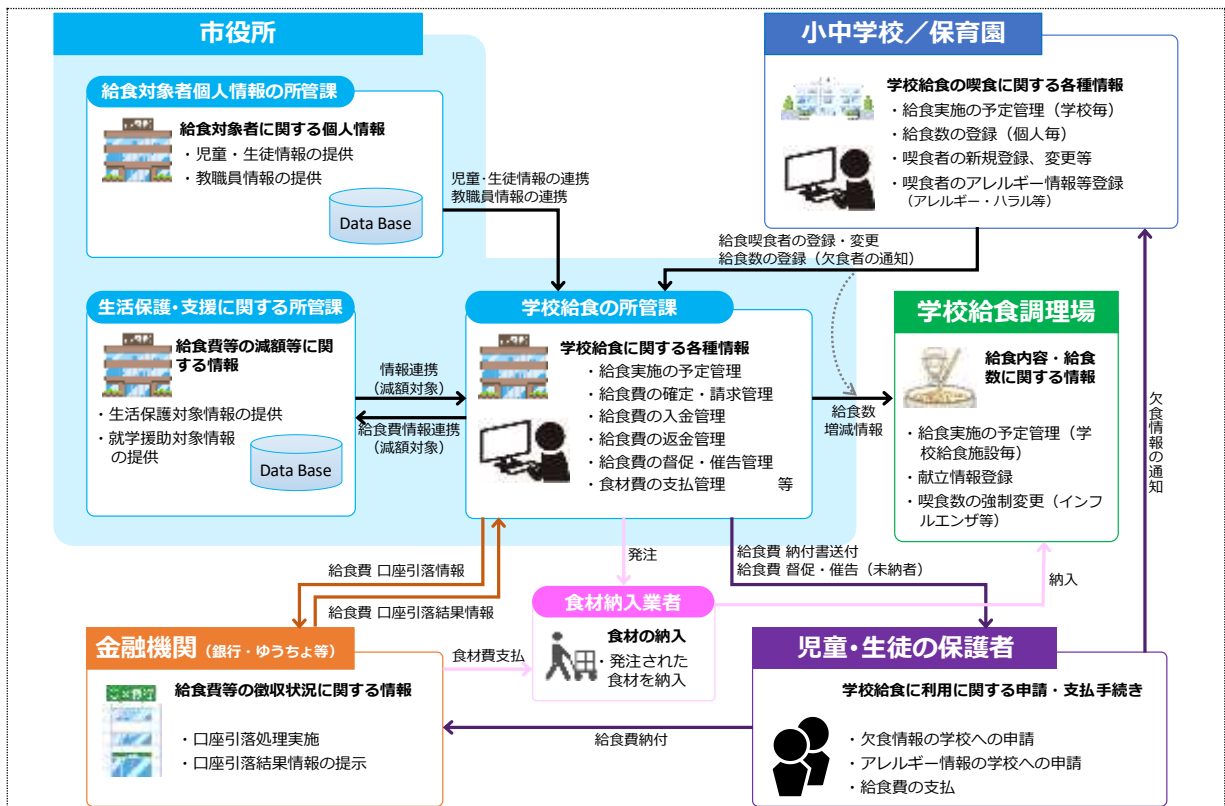
本市では、稲沢東部・平和町学校給食調理場・祖父江町学校給食センターでの給食提供校については、公会計化を導入しているが、現状の仕組みでは、教員による給食費の徴収業務が残存しており、労働環境の改善には至っていない。

このため、教員の多忙化解消に向け、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求められている。

取組方針

- 公会計化に併せ、教員の給食費などの徴収事務作業を削減するため、給食費などの集金、給食食材の発注・支払、提供食数の調理場への発注など、一連の事務作業をシステム化する公会計化システムの導入を図る。
- 公会計化システムで徴収する費目は、学校給食費に加え、各小学校・中学校で共通購入する補助教材費及び学校が集金する学校個別の教材費、学年・学級費、PTA会費、学校行事費なども自動徴収可能なシステムとし、学校での集金業務の解消を図る。

【図 学校給食費等の公会計化システムのイメージ】



■ 給食費等徴収事務の効率化と就学援助費等からの徴収の可能性検討

現 状

本市では、給食費の徴収事務を担当教諭が実施している。

一般的には、公会計化と、それを実現するシステムの導入に伴い、担当教諭が徴収事務に携わらなくなることで、滞納が発生する傾向にあり、確実な徴収を実現するための仕組みづくりも必要であるといわれている。

取組方針

- 公会計化システムの導入に併せ、これまで同様確実な費用徴収を図るため、子ども手当など市が所管する就学援助費などからの費用徴収の可能性について議論を進め、費用徴収を実現するために必要な条例、要綱などの整備について検討を進める。
- また、費用徴収にあたっては、給食費等の支払いのしやすさを向上させるため、銀行引落だけでなく、コンビニエンスストアでの支払い、クレジットカードからの支払い、電子マネーによる支払など、徴収費の多様な支払方式の採用について検討する。

(3) 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討

■給食の担い手の確保に向けた、柔軟、かつ多様な人材雇用の仕組みづくり

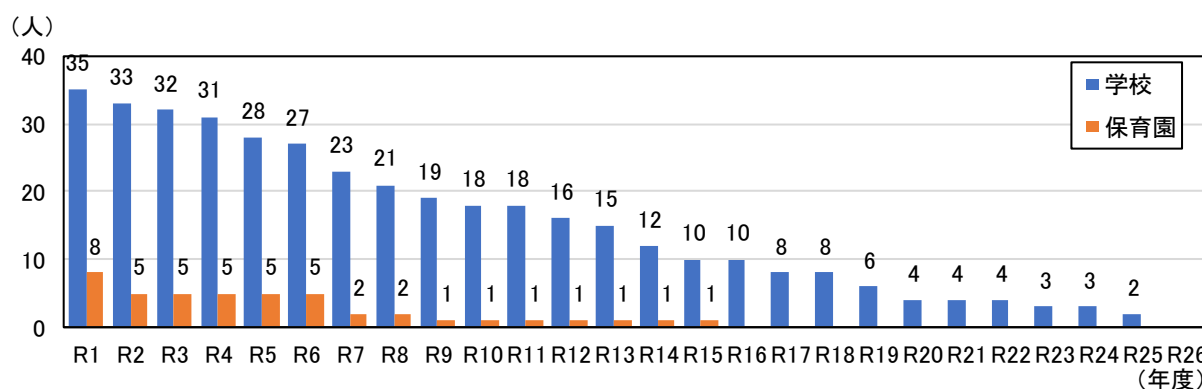
現 状

①職員の確保に向けた課題

調理員の雇用については、『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取り組み方針』（平成 20 年 3 月）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。

【図 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。
- ・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、想定される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	<p>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</p> <p>約 40 名 (約 25 名+約 15 名)</p> <p>整備する施設運用人数</p> <p>単独調理場 約 130 名 (18 施設分)</p> <p>祖父江町学校給食センター(民間委託) 約 20 名</p>	<p>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</p> <p>約 40 名 (約 25 名+約 15 名)</p> <p>整備する施設運用人数</p> <p>新規給食センター 約 40 名</p>	<p>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</p> <p>約 40 名 (約 25 名+約 15 名)</p> <p>整備する施設運用人数</p> <p>新規給食センター 約 35 名</p> <p>祖父江町学校給食センター(民間委託) 約 20 名</p>
	<p>必要調理員数：約 190 名</p> <p>※祖父江町学校給食センターは、現在民間委託を実施しており、その人数も含む</p>	<p>必要調理員数：約 80 名</p> <p>※祖父江町学校給食センターは、新規給食センターに集約されるため、民間委託を考慮しない。</p>	<p>必要調理員数：約 100 名</p> <p>※祖父江町学校給食センターは、現在民間委託を実施しており、その人数も含む</p>
考察	<p>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。</p>	<p>対策案 A と C よりも必要調理員数は減る。</p>	<p>対策案 A よりも必要調理員数は減る。</p> <p>祖父江町学校給食センター(民間委託)分、対策案 B よりも必要調理員数は多くなる。</p>

取組方針

- 学校給食施設については、親子方式・センター方式への移行を図ることとしており、これに伴い、単独調理場は段階的に廃止される。このため、正規調理員の減少を考慮しつつ、当面運用する単独調理場、市直営で運用する親子方式の稲沢東部・平和町学校給食調理場への配置転換を柔軟に行い、調理員の雇用を確保する。

■ 小中学校・保育園に留まらない公益性の高い施設への食の提供など、給食施設の稼働率の向上に向けた検討（施設の持続的運営のあり方検討）

現 状

学校給食の調理施設は、小中学校の児童・生徒、教職員の昼食を調理する施設であり、かつ学校の夏休み、冬休み期間中は稼働する必要がない。そのため、調理員が年間を通じて働くことは難しい。

調理員の確保においては、年間で安定して働きつづける職場であることができることが重要であるため、調理施設の稼働率の向上が給食施設を持続的に運営するための課題となる。

取組方針

- 学校の長期休み期間も一定の職員が働くことのできる環境を作るために、新規給食センターの整備及び祖父江町学校給食センターの建替において、ランチルームなどのレストランを整備するなど、市民が給食を楽しむことのできる機会の創出について検討する。
- 加えて、小中学校・保育園に留まらない公益性の高い施設（老人福祉関連施設など）への食の提供など、給食施設の稼働率の向上に向けて検討する。

■給食施設の運営への民間活力導入検討（管理委託制度等）

現 状

『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取り組み方針』（平成 20 年 3 月）により正規調理員の高齢化の進展と減少に対して、調理員を確保することが課題であるが、従来の市直営の施設運営を行うだけでは、調理員を確保することが難しい。

このことから、民間活力の導入を推進することが、今後も持続的な学校給食施設の運営を続けていくうえで必須であると考えられる。

取組方針

- ・親子方式・センター方式への集約に併せ、各給食施設の運営への管理委託制度等の民間活力の導入を検討する。
- ・稲沢東部・平和町学校給食調理場については、現在、市直営で運営しているため、新規給食センターへの民間活力の導入時に集約される単独調理場の職員の受け入れ先として、当面は市直営で運用するものとし、その後、民間活力の導入を推進する。

稲沢市学校給食基本計画

(発行 稲沢市 教育委員会)

住所 愛知県稲沢市稲府町 1 番地

電話 0587-32-1436

発行年 令和 2 年 3 月
