



稲沢市給食基本計画



目 次

1. 計画の位置づけ	1
(1) 計画策定の背景.....	1
(2) 給食の目的と目標.....	2
(3) 計画の位置づけ.....	3
(4) 計画期間	3
2. 給食をめぐる社会的動向.....	4
(1) 給食の動向	4
(2) 給食施設の動向.....	8
3. 稲沢市における給食の現状	11
(1) 給食の現状	11
(2) 給食施設の現状.....	15
(3) 給食費の集金体制	21
(4) 調理員の雇用状況.....	22
4. 稲沢市の給食の現状と課題	23
5. 稲沢市の給食の基本方針	25
(1) 給食の基本理念.....	25
(2) 給食の基本方針.....	26
(3) 給食に関する基本方針と施策の体系	28
6. 稲沢市の給食の取組方針	30
(1) 給食の提供に関する取組方針.....	30
(2) 給食施設に関する取組方針.....	36
(3) 給食費等の徴収方法に関する取組方針.....	52
(4) 給食施設の運用に関する取組方針	57

1. 計画の位置づけ

(1) 計画策定の背景

近年、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、外国人の児童・生徒への配慮などが求められている。また、少子化の進展による提供食数の減少や正規の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。

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、本市の給食施設の大半が改正前の衛生管理基準に従って建築されており、老朽化が進み施設及び電気設備、水道設備、調理機器等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給食のあり方検討や給食施設の整備を推進する必要がある。

また、持続的な給食の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るものの、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の調理員の新規雇用も困難な状況にあり、さらに市立保育園においても調理員が減少している状況にある。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学校及び保育園における持続的な給食の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、本市の単独調理場を持つ学校では給食費が私会計として取り扱われている。また、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化を推進していく必要がある。

本市では、こうした給食を取り巻く社会の動向を踏まえ、本市の抱える課題を解消し、持続可能で安心・安全な給食を提供するため、『稲沢市給食基本計画』を策定するものとする。

(2) 給食の目的と目標

給食の目的と目標は、『学校給食法』第1条及び第2条に次のように規定されている。

学校給食法の目的と目標

(この法律の目的)

第1条 この法律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をかんがみ、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する。

(学校給食の目標)

第2条 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、次に掲げる目標が達成されるように努めなければならない。

- (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。

(3) 計画の位置づけ

この計画は、『学校給食法』や『食育基本法』、『学校給食実施基準』(P.5 参照) など、給食及び食に係る法律や基準を始め、市の上位計画である『稲沢市ステージアッププラン(第6次稲沢市総合計画)』や関連計画との整合性を図り、本市の給食のめざす方向とそれを実現するための基本的な取組事項をまとめる。

給食の実施にあたっては、学校現場での給食指導や安全管理などの運用面のほか、施設整備や安定的な運営のために必要となる財源の確保など、調整が必要になるが、安心・安全に配慮しつつ、栄養バランスのとれた給食を安定して提供できるよう、この計画に沿って取組を進めていくものとする。

(4) 計画期間

この計画の計画期間は、令和3年度から令和12年度までの10年間とする。

なお、中間年の5年後において、市内の児童・生徒数の推移及び本市を取り巻く社会情勢を踏まえて、改定の必要性について検討を行うこととする。

2. 給食をめぐる社会的動向

(1) 給食の動向

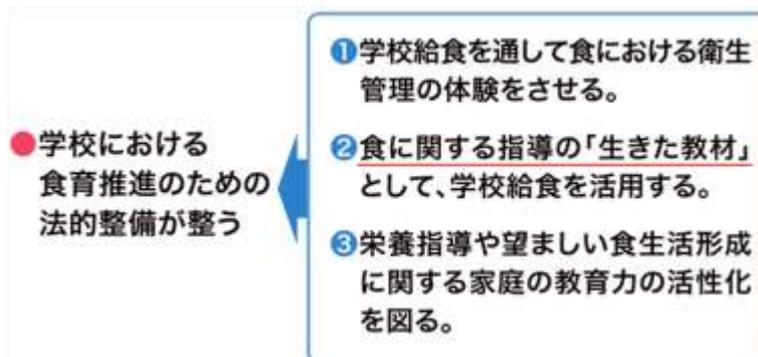
給食は、昭和 29 年に『学校給食法』が制定され、その法的根拠が明確となった。その後、法改正を重ね、より衛生的でより充実した給食を実施するための基準が設けられ、教育活動のひとつとしても重要な役割を果たすものとされている。

一方、平成 17 年に制定された『食育基本法』、平成 27 年 3 月に示された『学校給食における食物アレルギー対応指針』など、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がされている。

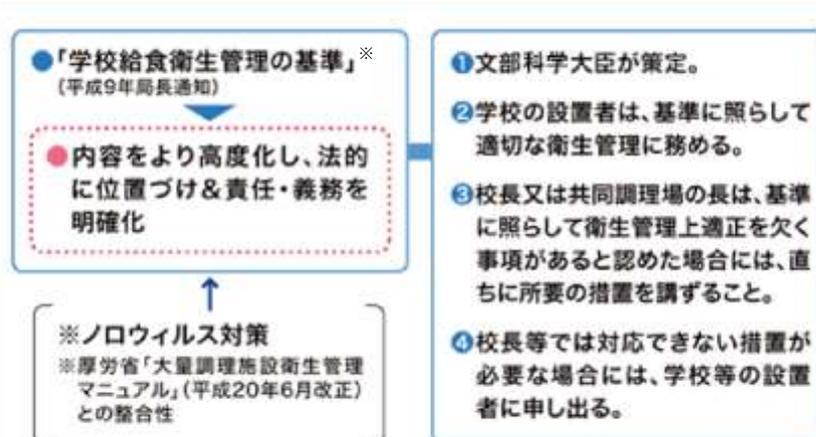
参 考 : 「学校給食法」の改正と、「学校給食衛生管理基準」について

「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 >



< 「学校給食衛生管理基準」策定の意義 >



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）

※ 学校給食衛生管理の基準：学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもの

①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 gRAE）	170	200	240	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定めている。

なお、『第3次食育推進基本計画』の計画期間は平成28年度～令和2年度までとなっている。

日本全体の学校給食の実施率は平成26年度時点で87.5%であり、令和2年度に90%以上とすることを目標としている。

稲沢市においては、小中学校共に全ての学校で給食を実施している。

○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

○目標のうち給食に関するものは以下のとおりである。

【給食に関する目標の抜粋】

目標			
	具体的な目標値	現状値 (平成26年度)	目標値 (令和2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%	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%	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%	80%以上

③学校のアレルギーへの対応方針

(公財)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			
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』は、平成24年に、食物アレルギーを有する児童が、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、国が定める『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づいて、学校設置者が定めた方針を踏まえ、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を作成する際の基本的な考え方や留意すべき事項等を示している。

学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による『学校生活管理指導表』の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- 学校及び調理場*の施設設備、人員等を備わらぬ(過度に複雑な)対応は行わない。
- 教育委員会等**は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

*1 本指針において「調理場」とは、学校の区分が不明な場合、学校調理場と併設調理場を指し、学校給食調理施設全体を指す。
*2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会及び、国立大学等国立学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

児童・生徒を対象とした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

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、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^{※1}と非汚染作業区域^{※2}、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、調理衣上下の脱衣場所を便所の個室の前に設けるよう努めること

※1 汚染作業区域：検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室(返却された食器具の洗浄中・消毒前)のこと

※2 非汚染作業区域：調理室、配膳室、食品、食缶の搬入場及び洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒後)のこと

■大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

○大量調理施設^{※1}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^{※2}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。

※1 大量調理施設：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

※2 下処理段階：野菜類、果物類の洗浄、皮むきや、卵の割卵処理などを行う段階



- 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、ウェットシステムでのドライ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水準での集団食中毒の予防が求められている。

最新の衛生管理基準に基づいた給食施設に求められること

『学校給食衛生管理基準』策定以降に整備する給食施設については、食中毒菌汚染や異物混入等を防止する観点から、『学校給食衛生管理基準』策定以前に整備された給食施設に比べて、調理に関わる作業区域を部屋単位で構造的に区分する必要があります。

『学校給食衛生管理基準』策定以前の給食施設に比べて、部屋数が多くなり、動線等も明確化する必要があることから、新たに給食施設の整備を考える場合は、施設の整備のために要する用地は従来の施設に比べて大きなものになります。

【衛生管理のために求められる給食施設の構造】

- ①汚染作業区域と非汚染作業区域の部屋単位での区分
- ②汚染作業区域内での食材・調理工程ごとの部屋単位での区分（下処理室の野菜・魚肉の区分等）
- ③上記部屋単位での区分に基づく、動線の明確化 等



『学校給食衛生管理基準』策定以前の施設に比べて、安心・安全な給食を提供するための

新たな衛生管理基準に基づく給食施設の整備には、従来より大きな用地が必要。

参 考

■ HACCP とは

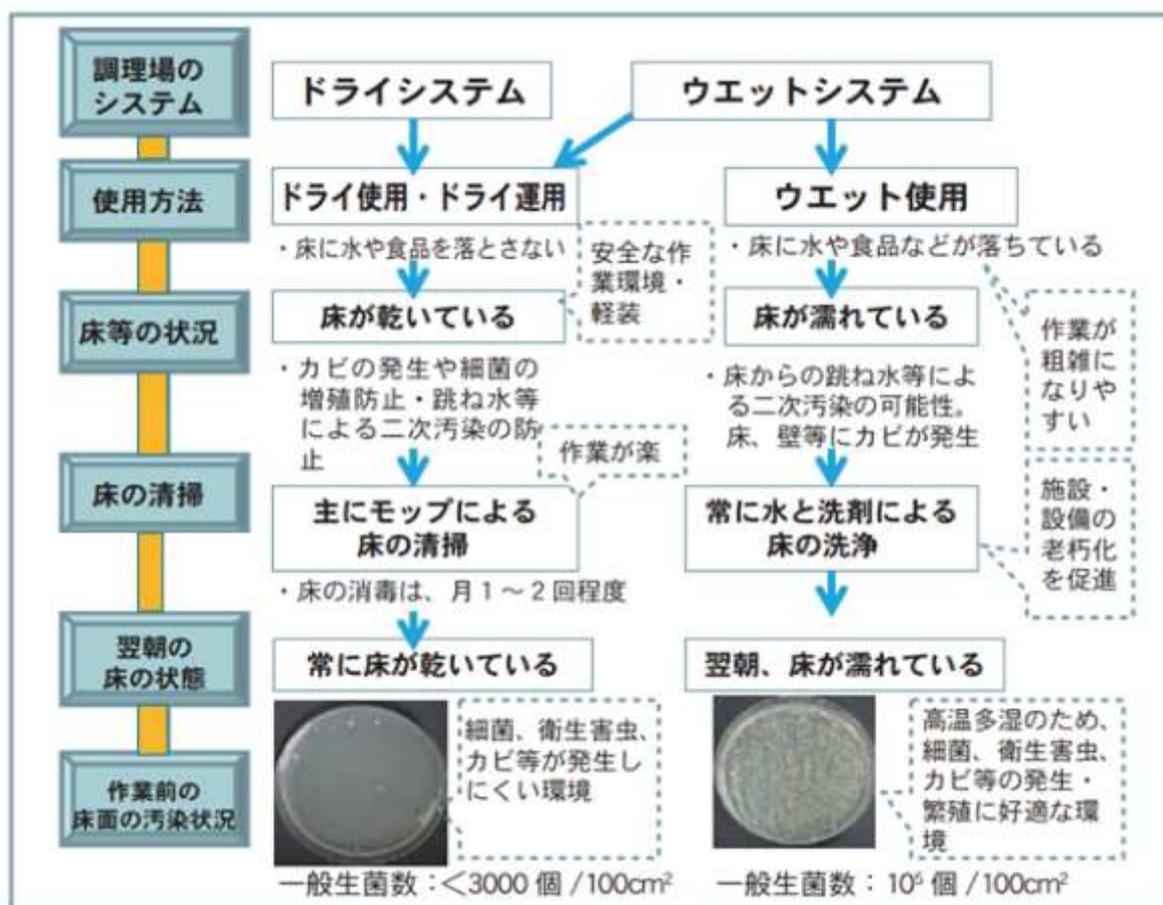
HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

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. 稲沢市における給食の現状

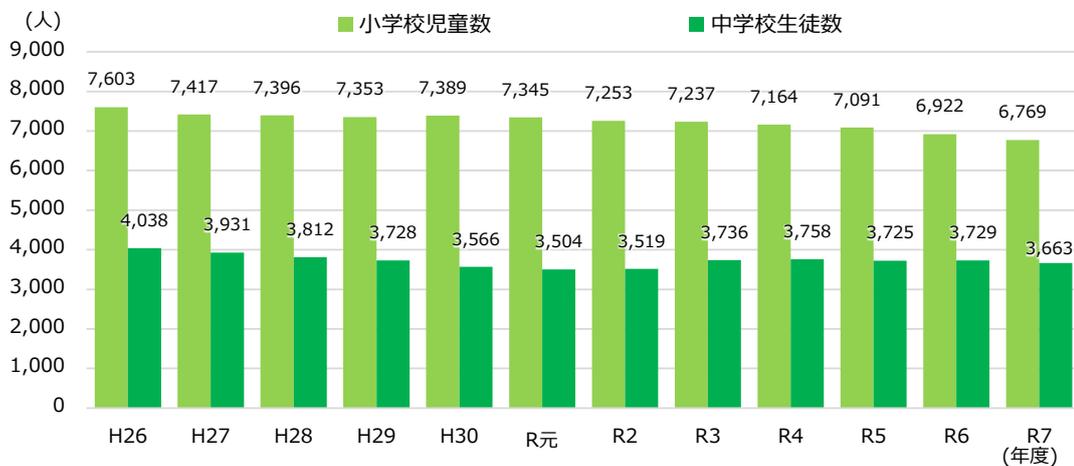
(1) 給食の現状

①給食提供食数の現状と将来

■児童・生徒数の推移

小学校の児童数は、令和2年度から5年後の令和7年度の間で約7%減少すると予測されている。中学校の生徒数は、令和2年度から令和3年度までは微増するものの、令和4年度以降は減少していくことが予測されている。

【図 児童・生徒数の推移グラフ】



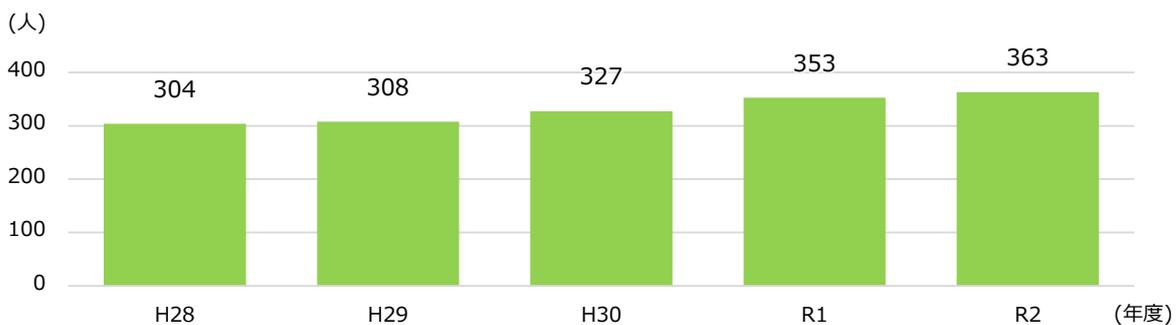
出典：稲沢市資料

■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。

■外国人の児童・生徒数の増加

最近5年間で15歳以下の外国人人口は増加を続けており、今後も外国人の児童・生徒数が増加することが予想される。

【図 稲沢市の15歳以下の外国人人口の推移】



出典：稲沢市資料

■長期的には外国人の児童・生徒数が増えることが予想される。

②安心・安全な給食の提供に関する取組の現状

■食物アレルギーへの対応について

本市における給食は『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組

- ・『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。
- ・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組

- ・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。
- ・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、給食の衛生管理を行っている。

衛生管理に関する取組

- ・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食育に関する取組の現状

■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、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給食を提供できるよう努めている。

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、愛知西農業協同組合（以下、JA愛知西という。）の協力を得つつ、給食に地場産物を取り入れている。

- ・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。



国内の郷土食と海外食の情報発信

本市では、これまで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。

<令和元年度の取組>

- ギリシャ給食デー（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組をPRするための広報を実施している。

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) 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

単独調理場の築年数は概ね30年以上が経過しており、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 給食施設の築年数と劣化状況】

学校名	建築年度	築年数	劣化状況評価				
			屋根屋上	外壁	内部仕上	電気設備	機械設備
国分小学校	S42	53	C	C	C	C	C
大里西小学校	S44	51	B	C	D	C	C
大塚小学校	S47	48	A	B	C	B	B
坂田小学校	S48	47	C	B	B	B	B
大里東小学校	S51	44	C	C	C	C	C
稲沢北小学校	S53	42	C	B	C	C	C
高御堂小学校	S53	42	C	C	C	C	C
清水小学校	S55	40	C	C	C	C	C
小正小学校	S55	40	C	C	B	B	B
千代田小学校	S56	39	B	C	B	B	C
片原一色小学校	S58	37	B	B	B	B	B

学校名	建築年度	築年数	劣化状況評価				
			屋根屋上	外壁	内部仕上	電気設備	機械設備
治郎丸中学校	S50	45	C	C	C	C	C
大里中学校	S53	42	C	C	C	C	C
明治中学校	S53	42	B	B	B	B	B
千代田中学校	S56	39	C	B	B	B	B
稲沢西中学校	S57	38	B	B	B	B	B
大里東中学校	S61	34	C	B	B	B	B
稲沢中学校	H4	28	C	B	B	B	C

学校名	建築年度	築年数	劣化状況評価				
			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	31	C	C	C	B	C
稲沢東部学校給食調理場	H27	5	A	A	A	A	A
平和町学校給食調理場	H29	3	A	A	A	A	A

出典：稲沢市教育施設長寿命化計画、稲沢市資料

■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、現行の『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 施設あり、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つの親子方式の学校給食調理場、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	国分小学校	S42 (53)	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。
	大里西小学校	S44 (51)	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。
	大塚小学校	S47 (48)	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。
	坂田小学校	S48 (47)	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。
	大里東小学校	S51 (44)	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。
	稲沢北小学校	S53 (42)	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。
	高御堂小学校	S53 (42)	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。
	清水小学校	S55 (40)	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。
	小正小学校	S55 (40)	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。
	千代田小学校	S56 (39)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> ・排風機を動かすと扉の開閉が非常に重たくなる。
片原一色小学校	S58 (37)	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	治郎丸中学校	S50 (45)	ウェット (ドライ運用)	・共通事項以外の課題点はなし。
	大里中学校	S53 (42)	ウェット (ドライ運用)	・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。
	明治中学校	S53 (42)	ウェット (ドライ運用)	・検収室（食品用）が下処理室と兼用。
	千代田中学校	S56 (39)	ウェット (ドライ運用)	・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。
	稲沢西中学校	S57 (38)	ウェット (ドライ運用)	・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。
	大里東中学校	S61 (34)	ウェット (ドライ運用)	・共通事項以外の課題点はなし。
	稲沢中学校	H4 (28)	ウェット (ドライ運用)	・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。
親 子 ・ セ ン タ ー 方 式	祖父江町学校 給食センター	H1 (31)	ドライ 洗浄室は ウェット	・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。
	稲沢東部学校 給食調理場	H27 (5)	ドライ	・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 (3)	ドライ	・加熱調理室用の洗浄室が狭い。



■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となっている。また、非汚染区域と汚染区域とを明確に区分できていない中で、運用上で区分することで対応している。建物自体が手狭なため、和式トイレを洋式化することもできず、手洗い場の新設もできない。上記をはじめとして、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・センター方式の比較

下表に、単独調理場と親子・センター方式の機能や運用方法、コストについて比較による相対的な評価を示す。

親子・センター方式では大量調理による衛生管理、作業効率、調理員の確保のしやすさ、人件費等の観点で、単独調理場よりも優れている。

	単独調理場	比較	親子・センター方式
調理員数	各学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	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	建替え用地の制限により、アレルゲンの混入を防いで調理するための専用の部屋を設置することが難しい。	<	大規模施設内にアレルゲンの混入を防いで調理するための専用の部屋を設けることは容易である。
	アレルギー対応のための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。	<	アレルギー対応のための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。
	調理員数が少ないため、アレルギー対応のための調理員にかかる負担が大きい。	<	調理員数が多いため、アレルギー対応のために調理員にかかる負担は小さい。
	学校ごとに個別にアレルギー対応を細やかに行うことができる。	>	単独調理場と同様の個別のアレルギー対応を行うことは難しい。
	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	給食を配送する必要がなく、配膳についても調理員で対応できる。	>	給食の運搬の配送車や配送員、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。
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。
その他	親子・センター方式と比べ、調理場それぞれで少量の食材を購入するため一括購入による経費節減は難しい。	<	大量の食材を一括購入することで経費節減が期待できる。
	食中毒が発生した場合の被害が当該の単独調理場のある学校に限定される。	>	食中毒が発生した場合の、複数の学校が被害を受ける。
	調理員と児童・生徒とのコミュニケーションの機会が多く、調理の苦労などの理解が高まる。	>	単独調理場に比べて、児童・生徒のコミュニケーションの機会は少ない。
	各学校の行事等に合わせた対応ができる。	>	各学校の行事等に合わせた対応は難しい。

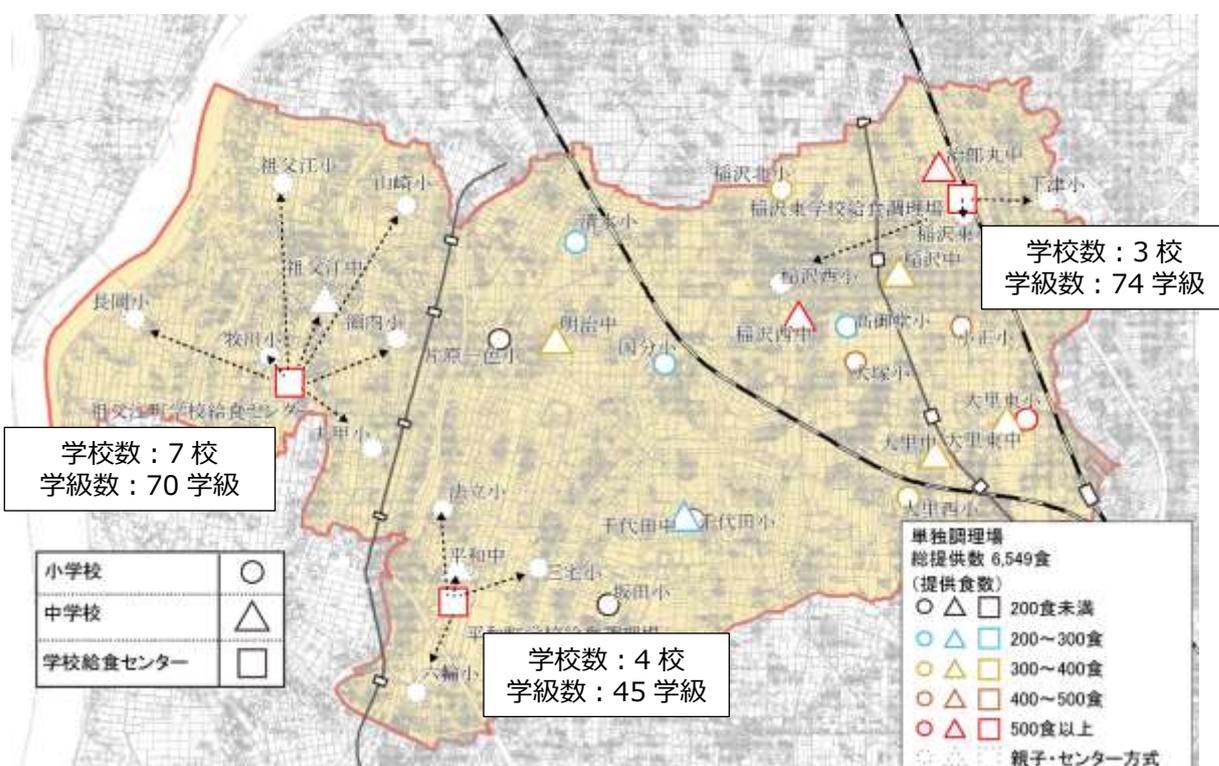
②給食施設の運営状況

令和2年5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 **2,390食** で **88.5%** (最大 2,700食)、平和町学校給食調理場が **996食** (最大 1,200食) で **83.0%** 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2,182食提供し、稼働率が **43.6%** (最大 5,000食) となっている。

単独調理場における総提供食数は、約 6,500食となっている。

【図 給食施設の分布と稼働状況】



出典：稲沢市資料

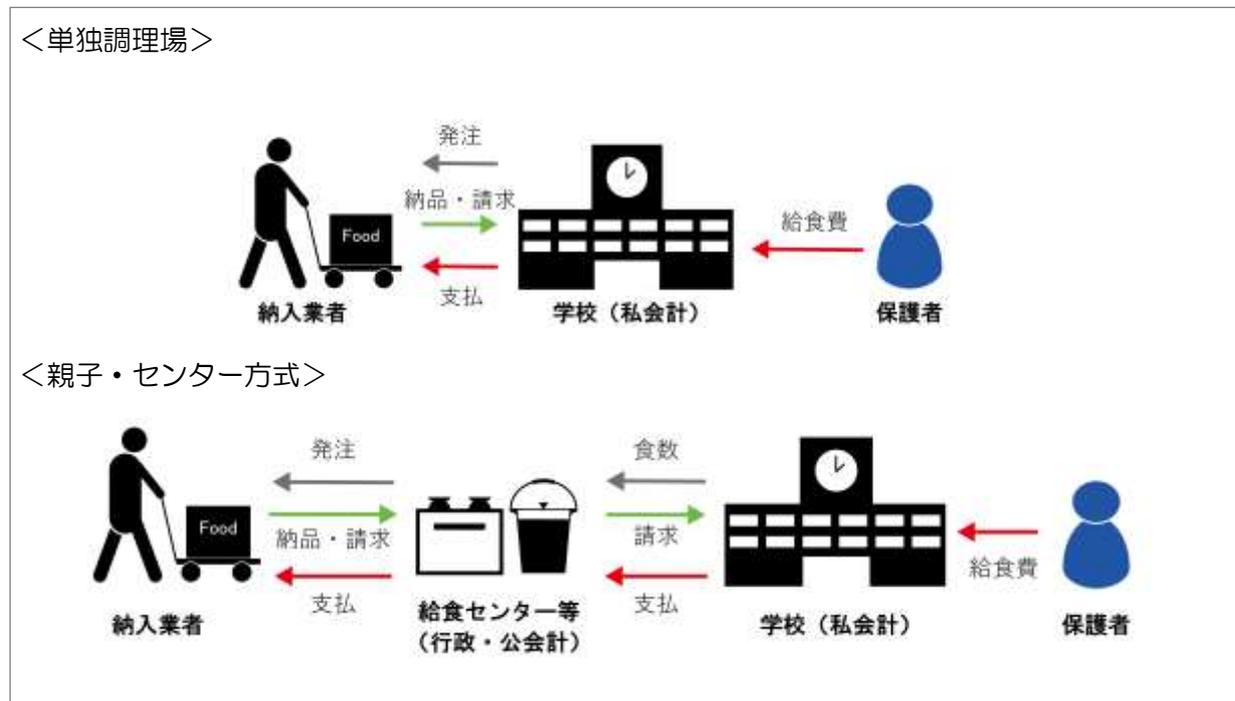
(3) 給食費の集金体制

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、給食費の徴収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 給食費の流れ】



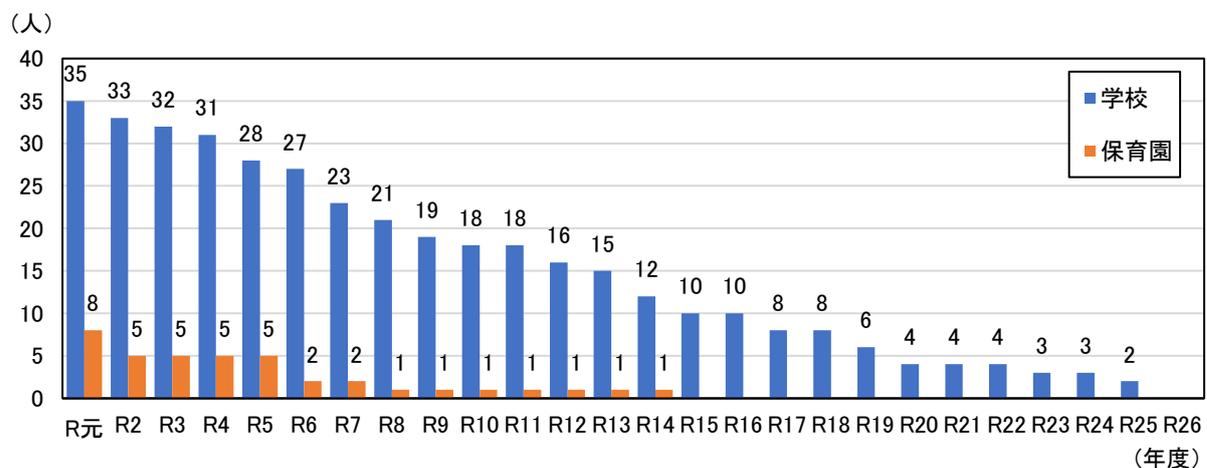
■親子・センター方式で一部公会計化が導入されているものの、教員による給食費徴収の事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。

(4) 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組方針』（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者不補充の方針により、学校と保育園の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の調理員数が上回る状況となっているが、臨時の調理員の応募数も少なく欠員時の補充に苦慮している。

【図 各施設の正規調理員数（正規職員のみ）の将来予測】



出典：稲沢市資料

※正規調理員は60歳で定年、上記のグラフには再任用職員は含まれていない。



- 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組方針（平成20年3月）』により正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時の調理員の確保に苦慮している。

4. 稲沢市の給食の現状と課題

社会的動向と稲沢市の現状

給食の内容

■ 給食に関する社会的動向

児童・生徒を対象とした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)

■ 給食の現状

長期的視点から児童・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、充実した取組を実現している。

本市では外国人児童・生徒数が増加傾向にある。

給食施設

■ 給食施設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。

■ 給食施設の現状

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。

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り、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いる。

給食費徴収

■ 給食費徴収方法の現状

給食費の徴収にあたっては、教員による事務となっており、教員の多忙化解消には至っていない。

施設運用

■ 調理員の雇用の現状

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組方針（平成20年3月）』により、正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時的調理員の確保にも苦慮している。

給食の提供に関する課題

■ アレルギー対策・衛生管理の確保への継続的取組が必要

アレルギー対策及び集団食中毒を抑制する高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、多様な給食の提供に向けた対応などを検討していく必要がある。

■ 現在の家庭・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、給食の試食会の実施など、これまで高水準で、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。

給食施設に関する課題

■ 高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・生徒への安全な食の提供に際しては、近年、高水準での衛生管理が求められている。しかし、本市の単独調理場及び祖父江町学校給食センターは、老朽化が進行し、現行の衛生管理基準に適合した施設の改修は難しい。そのため、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。

■ 老朽化している調理場の継続利用を想定した効率的な施設の維持管理が必要

高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多忙化解消を図るため、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、臨時的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. 稲沢市の給食の基本方針

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。

この基本的な考え方に基づき、以下に示す基本理念を定め、給食の実施に向けた取組を推進する。

(1) 給食の基本理念

『人生 100 年時代を健やかに暮らすことのできる、児童・生徒の健康な身体づくりに向け、給食を通じた「食育」の推進と安心・安全な給食の安定した提供を実現する』

(2) 給食の基本方針

①給食の提供に関する基本方針

● 高水準での安心・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、高水準での衛生管理の実現に向けた取組を推進する。

※ 完全給食：給食内容がパン又は米飯（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

● 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、市の農業を活かし、地元農産物を利用するとともに、農産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、増加しつつある外国人児童・生徒への対応方法について検討する。

● 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、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。

②給食施設に関する基本方針

● 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、高水準での衛生管理の実現と、効率的な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、使いやすさを考慮した必要最低限の施設改修を推進する。

③給食費等の徴収方法に関する基本方針

● 教員の労働環境の改善を支援する公会計化の推進

教員の労働環境は、長時間化する傾向にある中で、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。

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ため、給食費等の公会計化への取組と公会計化を支えるシステムの導入を検討する。

④給食施設の運用に関する基本方針

● 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調理員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。

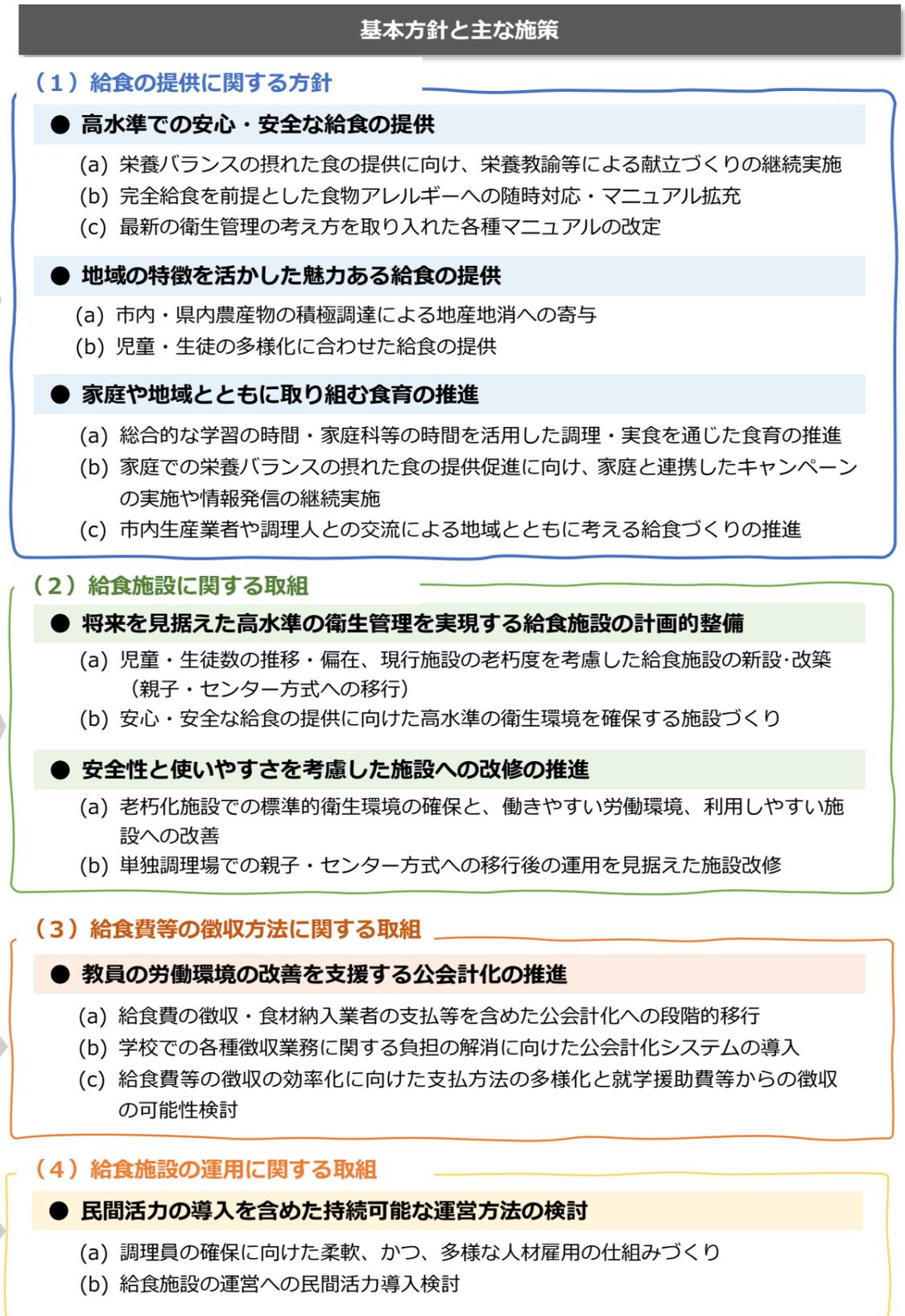
(3) 給食に関する基本方針と施策の体系

稲沢市における給食に関する施策の体系について以下に整理する。



基本理念

『人生100年時代を健やかに暮らすことのできる、児童・生徒の健康な身体づくりに向け、給食を通じた「食育」の推進と安心・安全な給食の安定した提供を実現する』



6. 稲沢市の給食の取組方針

(1) 給食の提供に関する取組方針

● 高水準での安心・安全な給食の提供

(a) 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の継続実施

現 状

本市における給食献立は、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ることや、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・生徒に及んでいることも指摘されている。

取組方針

こうした環境下にある児童・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、今日における給食の重要な役割となっている。

このため、以下の取組を推進する。

- 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。

(b) 完全給食を前提とした食物アレルギーへの随時対応・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

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組を推進する。

- 『学校給食における食物アレルギー対応指針』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。

(c) 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）し、これらマニュアル等の適切な運用により食中毒の発生を予防している。

他市町村で見られるような腸管出血性大腸菌O157による大規模な食中毒の発生などのリスクを抑制するため、今後も給食のさらなる衛生管理の徹底が求められる。

取組方針

給食は食中毒等の事故が発生しないよう衛生管理の徹底が求められている。

このため、より高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取組を推進する。

- より高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。

● 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供

(a) 市内・県内農産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、JA 愛知西の協力を得つつ、給食に地場産物を取り入れている。

日本全体では、平成 30 年度時点での学校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、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、安全な食材の調達と、調達の安定化を図るため、JA 愛知西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。

- ・市内の農産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。

(b) 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・生徒が増える現状にあって、これらの児童・生徒にとっても安心・安全に食べることのできる給食の提供が求められている。

取組方針

- ・外国人の児童・生徒の増加への対応が求められる中で、安心して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や、日々の給食が選択できる環境を整えていくことなどを検討する。

● 家庭や地域とともに取り組む食育の推進

(a) 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、給食時間や総合的な学習の時間などに、児童・生徒に対して、食に関する指導を行うことで、食育の推進を図っている。

全国的には、給食時間及び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・啓発が行われているほか、地域と連携した地産地消の取組を含めた食育に関する取組を行っている自治体もみられる。

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。
- ・私たちの命は農産物や畜産物を糧としていることを学ぶ場を設けることを検討する。

(b) 家庭での栄養バランスの摂れた食の提供促進に向け、家庭と連携したキャンペーンの実施や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組が進められている。

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。

(c) 市内生産業者や調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 愛知西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」での名古屋文理大学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・生徒が農産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、市内生産業者や調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。

(2) 給食施設に関する取組方針

● 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

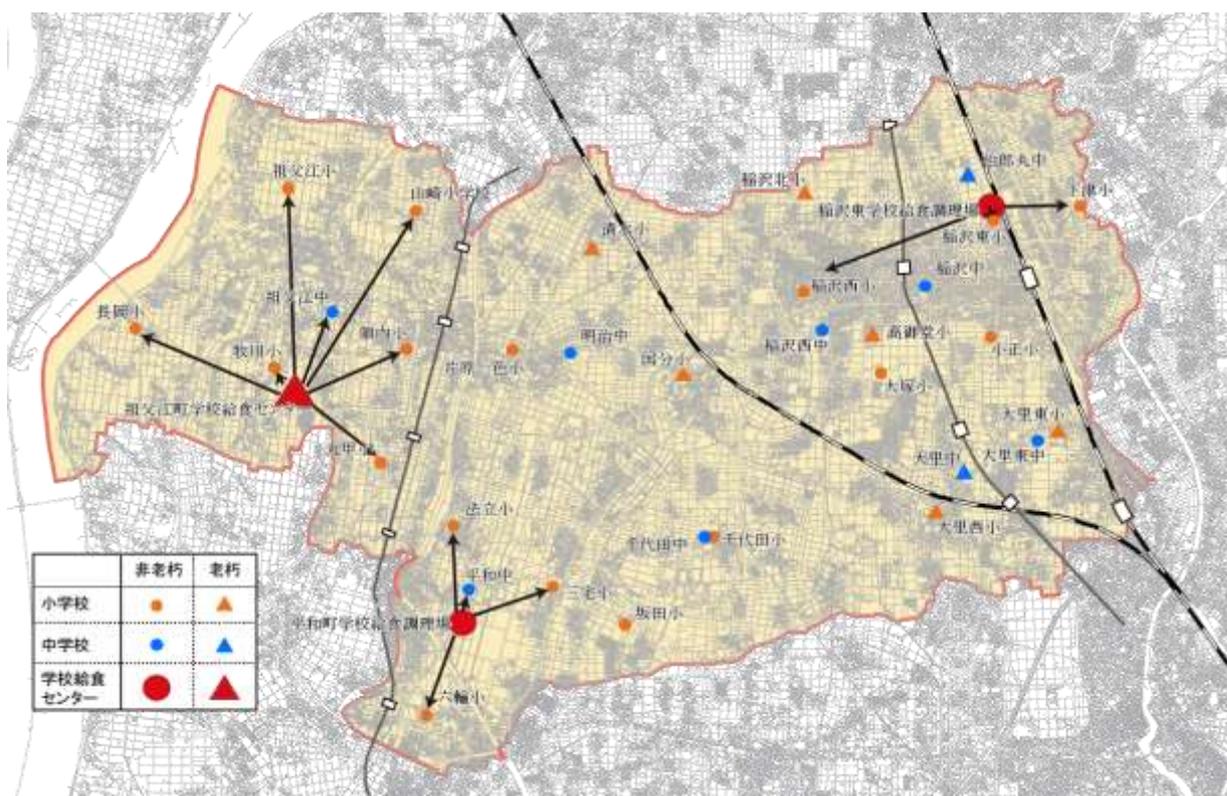
(a) 児童・生徒数の推移・偏在、現行施設の老朽度を考慮した給食施設の新設・改築 (親子・センター方式への移行)

現 状

■ 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年以上が経過しており、総じて老朽化している状況である。

【図 学校の老朽化状況】



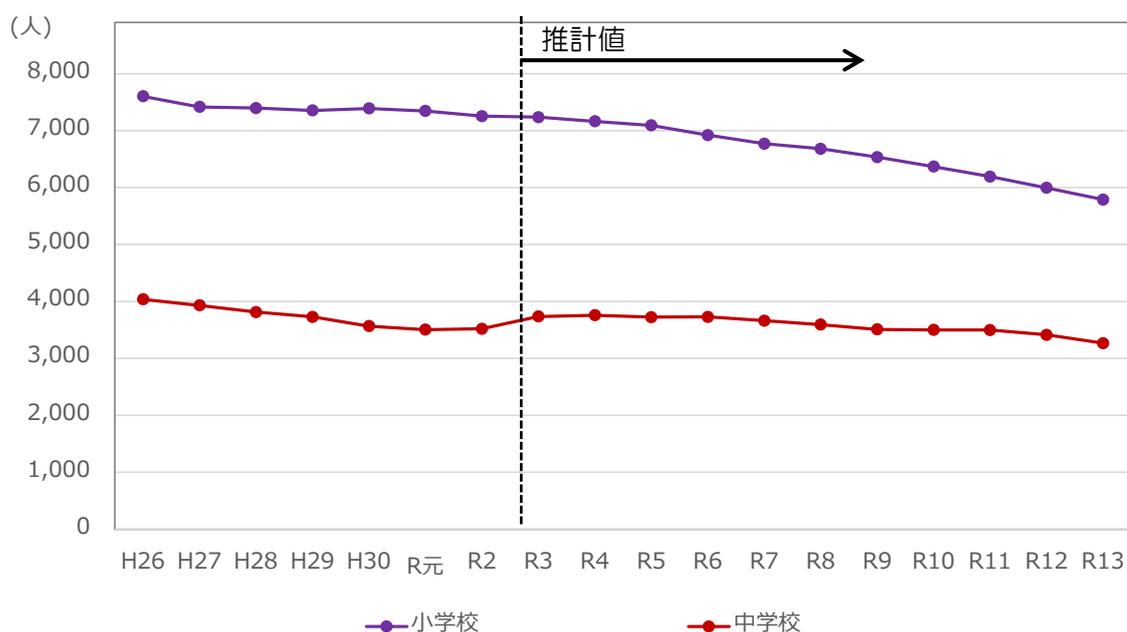
※老朽・非老朽の判断は、「稲沢市教育施設長寿命化計画」での劣化状況の評価において、50点以下の施設を老朽、50点超の施設を非老朽としている。

■ 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。生徒数についても減少傾向にある。

将来における児童・生徒数（＝必要給食数）は、推計の結果、減少傾向にある。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。

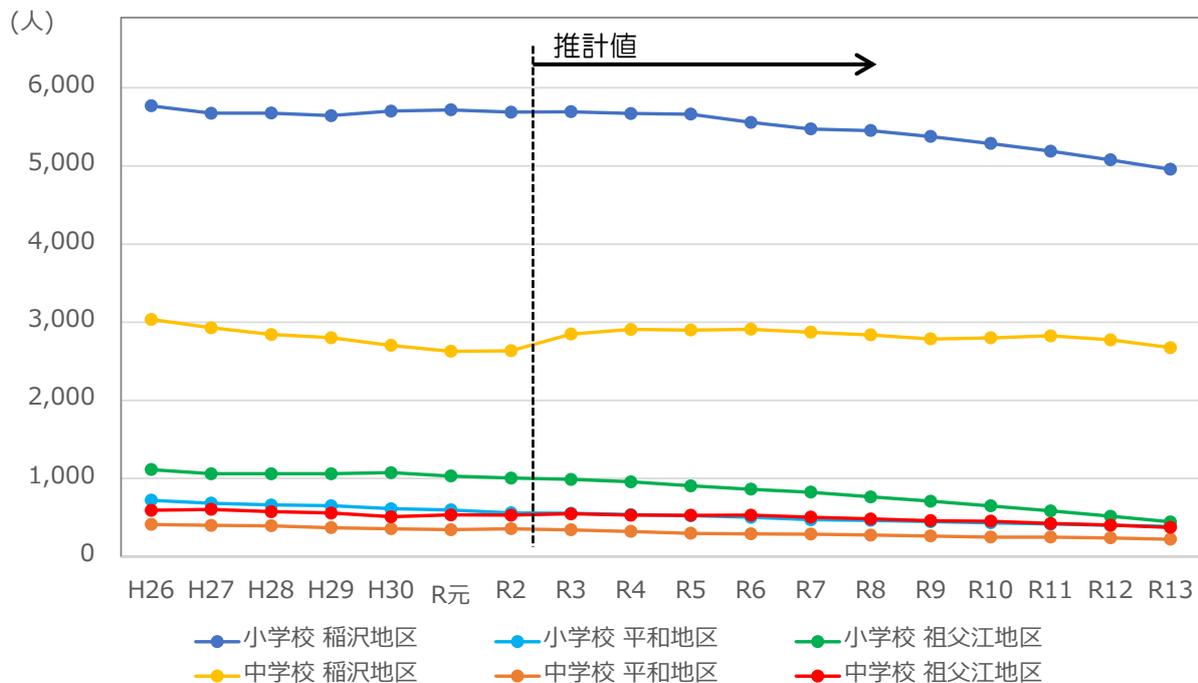
【図 児童・生徒数（＝必要給食数）の推計】



- ※ 令和2年までは、児童数・生徒数ともに実績値である。
- ※ 令和3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8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・祖父江地区の児童・生徒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	中学校	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	5,770	720	1,113	3,036	410	592	7,603	4,038	11,641
H27	5,675	683	1,059	2,929	399	603	7,417	3,931	11,348
H28	5,677	660	1,059	2,843	394	575	7,396	3,812	11,208
H29	5,644	650	1,059	2,801	370	557	7,353	3,728	11,081
H30	5,703	612	1,074	2,703	355	508	7,389	3,566	10,955
R元	5,718	596	1,031	2,628	344	532	7,345	3,504	10,849
R2	5,689	559	1,005	2,634	355	530	7,253	3,519	10,772
R3	5,695	554	988	2,848	342	546	7,237	3,736	10,973
R4	5,672	536	956	2,908	321	529	7,164	3,758	10,922
R5	5,663	523	905	2,900	297	528	7,091	3,725	10,816
R6	5,559	502	861	2,909	291	529	6,922	3,729	10,651
R7	5,474	471	824	2,872	287	504	6,769	3,663	10,432
R8	5,454	463	764	2,837	275	482	6,681	3,594	10,275
R9	5,378	447	709	2,786	263	459	6,534	3,508	10,042
R10	5,288	431	649	2,800	249	452	6,368	3,501	9,869
R11	5,191	416	585	2,826	248	423	6,192	3,497	9,689
R12	5,078	401	516	2,773	239	402	5,995	3,414	9,409
R13	4,958	387	443	2,674	222	372	5,788	3,268	9,056

※ 令和2年までは、児童数・生徒数ともに実績値である。

※ 令和3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8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。

■ 学校別の将来必要給食数の傾向と、親子・センター方式調理場の余力数

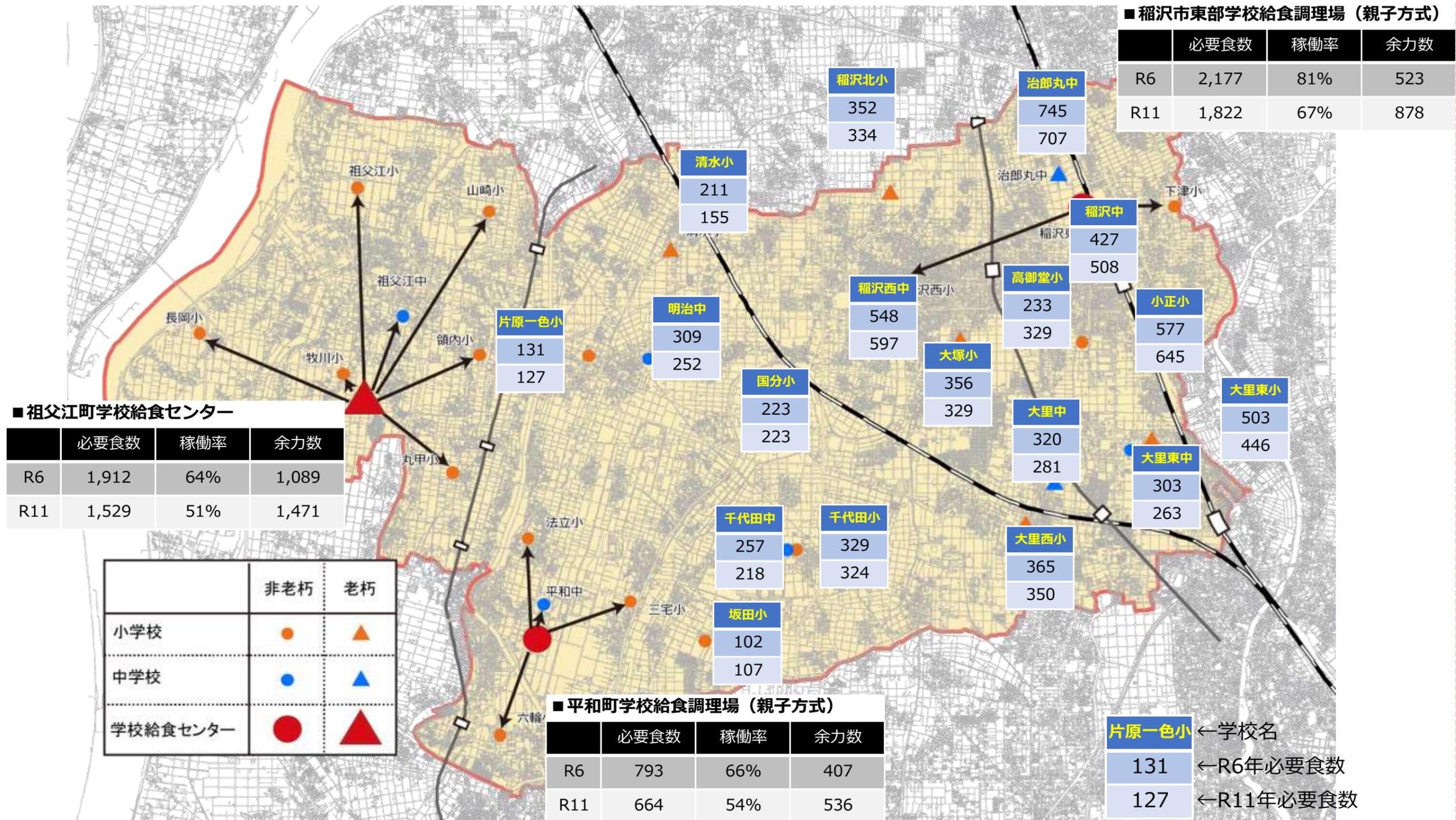
児童・生徒数の推計結果をもとに、地区別将来必要給食数と親子・センター方式調理場の余力数について整理すると下図のとおりとなる。

下図では、3年後の令和6年、8年後の令和11年を対象に整理している。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。

親子・センター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、減少率は低いが、一部の小中学校で増加するところも見られる。

【図 地区別将来必要給食数と親子・センター方式調理場の余力数】



※老朽・非老朽の判断は、「稲沢市教育施設長寿命化計画」での劣化状況の評価において、50点以下の施設を老朽、50点超の施設を非老朽としている。

取組方針

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・平和町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基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、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。
- ✓ **大里東小学校の建替えへの対応**：大里東小学校の建替えが予定されており、単独調理場の新設ができない大里東小学校について、早急に給食提供への対応を図ることが必要となる。

本市の給食施設が抱える課題

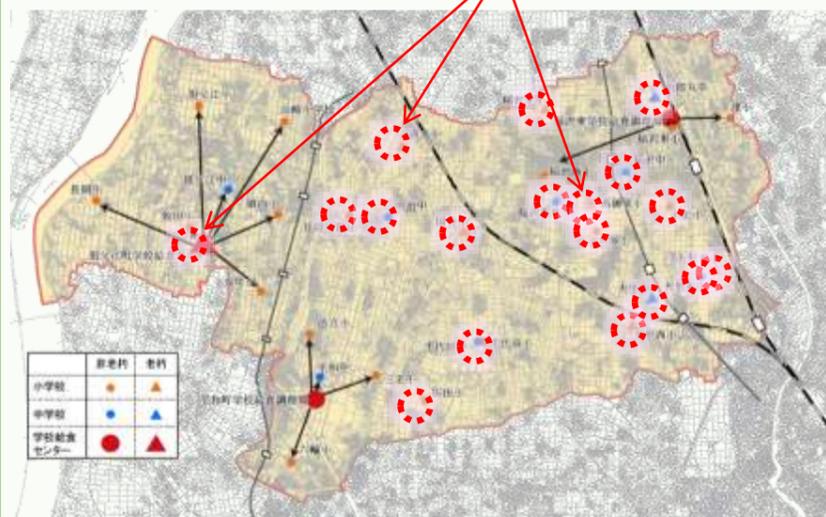
- ✓ 単独調理場、祖父江町学校給食センターにおいては老朽化が進んでいるため、**給食施設の改修、もしくは新規建設が今後求められる。**

＜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：個別施設ごとの改修・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）を改修し、祖父江町学校給食センターを建替え**

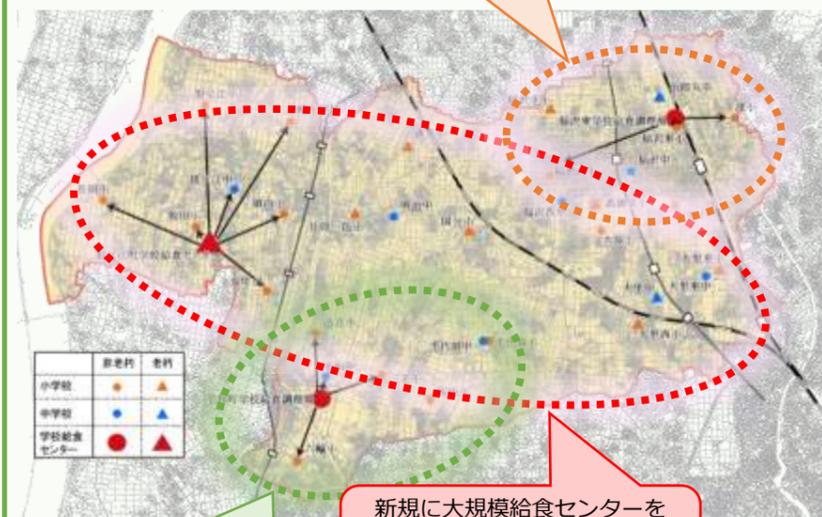
老朽化・衛生環境の改善が必要な単独調理場・祖父江町学校給食センターについて個別に建替え



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・平和町学校給食調理場では、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

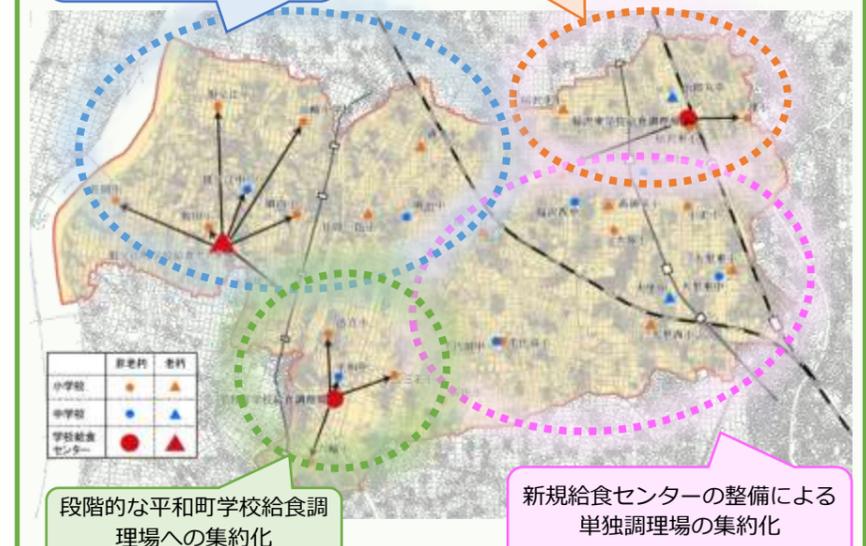
新規に大規模給食センターを整備し、単独調理場・祖父江町学校給食センターの集約化

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・平和町学校給食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え**
- ・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え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



段階的な平和町学校給食調理場への集約化

新規給食センターの整備による単独調理場の集約化

参考：単独調理場における建替えの可能性（大里東小学校）

大里東小学校は建替えを行うことが予定されている。

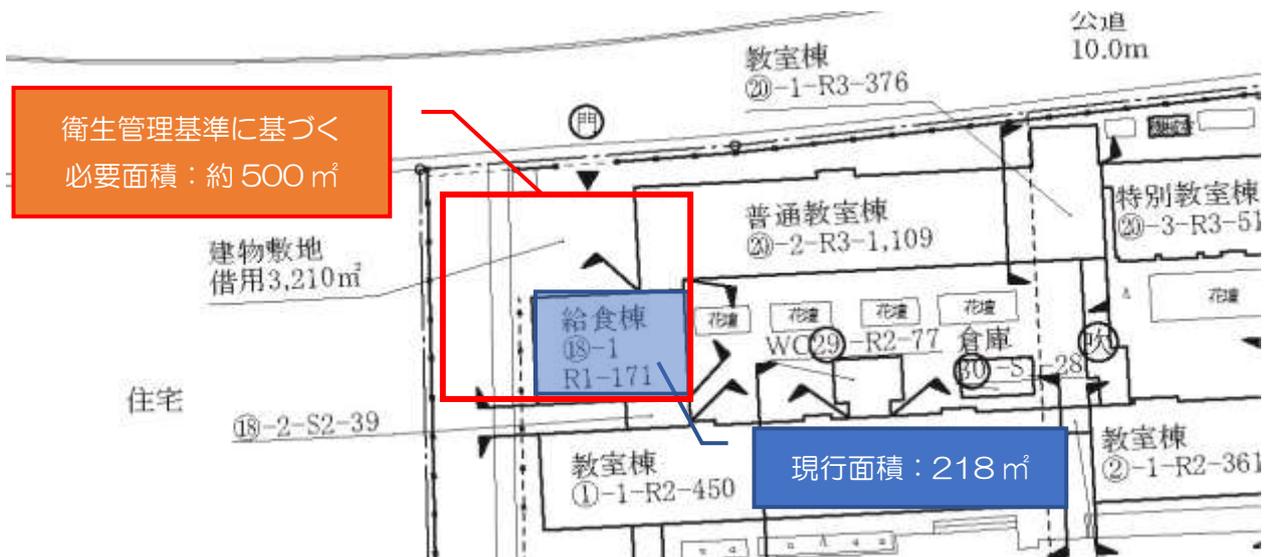
但し、単独調理場について改修を行うことが現状の敷地だけでは不可能であり、新たな用地確保を行うこともできない。

そのため、単独調理場以外で、給食を提供する必要がある。

■大里東小学校の航空写真（現状）



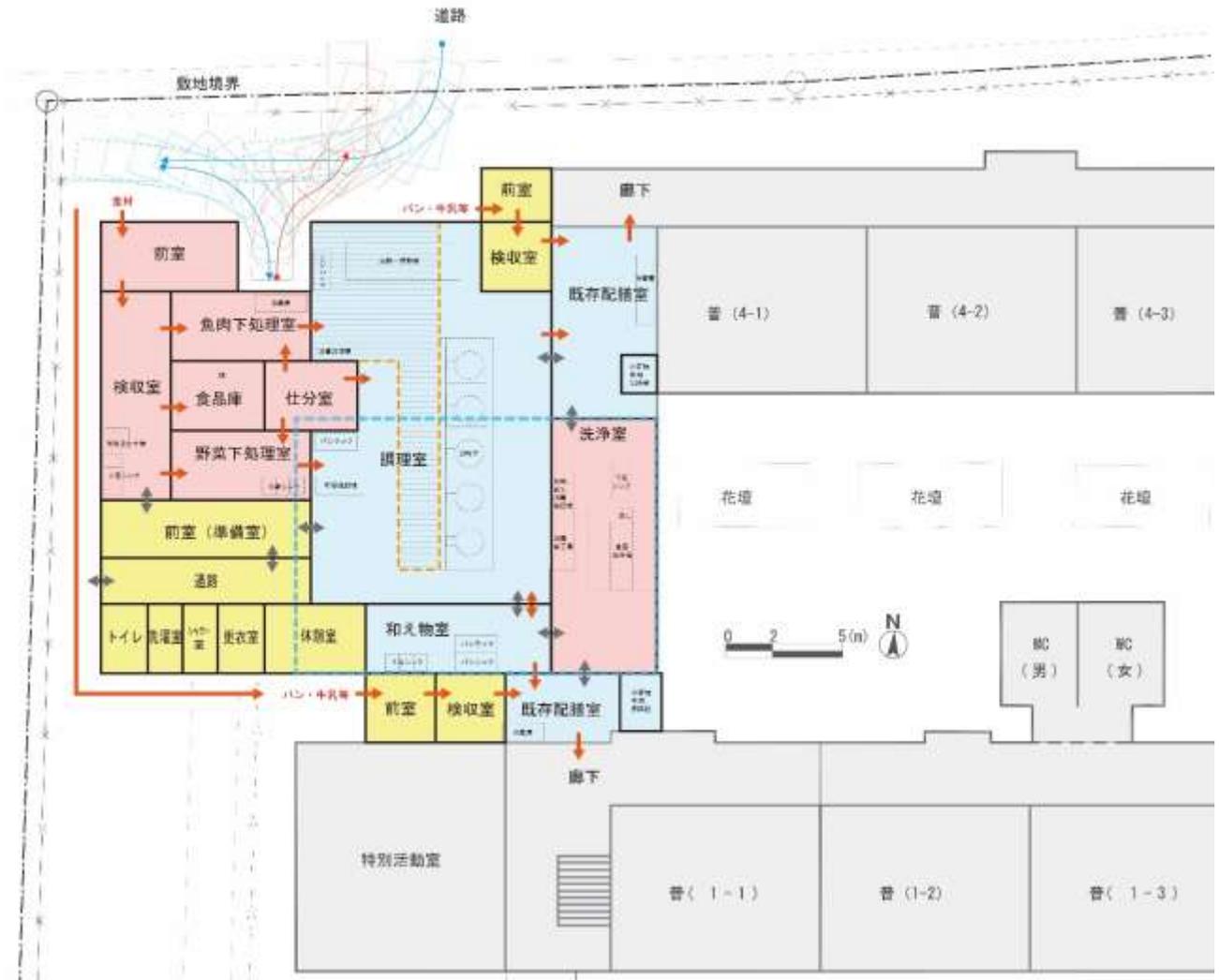
■単独調理場の現行面積と現行基準に応じた必要面積



■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

②対策案の評価

前頁で示した3つの対策案の有効性を検証するため、①整備中の給食提供の維持、②安全かつ安定した給食提供、③配送時間、④調理員数、⑤整備コスト、⑥建設用地の確保の6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：個別施設ごとの改修・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	X	○	○
②安全かつ安定した給食提供	<ul style="list-style-type: none"> 災害や食中毒、新型感染症等により、一部給食施設が運用できなくなっても、それ以外の調理場では給食の提供が可能である。 食中毒による被害のリスクも分散できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 災害や食中毒、新型感染症等により、新規大規模給食センターが運用できなくなった場合、大半の学校等で給食の提供ができなくなる。 食中毒による被害も他の対策案と比べて大きい。 	<ul style="list-style-type: none"> 災害や食中毒、新型感染症等により、給食センター等が運用できなくなった場合、多くの学校等で給食の提供ができなくなるものの、そのリスクは対策案Bよりは小さい。 食中毒による被害のリスクを対策案Bよりは軽減できる。
評価	○	X	△
③配送時間	<ul style="list-style-type: none"> 単独調理場での運用を基本とするため、配送時間は不要である。 親子方式の給食施設は、現状どおり20分以内での配送が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 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、西端に及び30分程度必要である。また、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。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域単位で施設を確保するため、現状の稲沢東部・平和町学校給食調理場からの配送時間と同様の20分以内に全ての学校へ配送できる。
評価	○	△	○
④調理員数	<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、現行の職員数では賅うことができず、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130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@4名 約70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。 <p style="text-align: center;">整備施設運用総人数 約95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	X	○	△
⑤整備コスト	<ul style="list-style-type: none"> 単独調理場の改修にあたって、新しい衛生管理基準に適合する形で整備するには、現行施設の面積で賅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 71.7億円 (①+②)</p> <p style="text-align: center;">① 用地取得費 2.3億円 ② 施設整備費 69.4億円 (54.0億円+15.4億円)</p> <p>算出根拠：平均350食規模の単独調理場を18施設整備、@3.0億円 祖父江町学校給食センターは2500食規模で新設、15.4億円 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替えに必要な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。 大規模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 31.1億円 (①+②+③)</p> <p style="text-align: center;">施設+配膳室 27.0億円 (②+③)</p> <p style="text-align: center;">① 用地取得費 4.1億円 ② 施設整備費 25.0億円 ③ 自校方式の学校の配膳室整備費 2.0億円</p> <p>算出根拠：8,500食規模で給食センターを新設 @25.0億円 配膳室整備は18施設 @1,100万円 用地取得費は公示地価に新規給食センターの建設に必要な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え（現在の施設近郊に建替え）、稲沢東部の南側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、対策案Aと比較して、安価となるものと考えられる。 <p style="text-align: center;">費用合計 44.0億円 (①+②+③)</p> <p style="text-align: center;">施設+配膳室 39.1億円 (②+③)</p> <p style="text-align: center;">① 用地取得費 4.9億円 ② 施設整備費 37.1億円 ③ 自校方式の学校の配膳室整備費 2.0億円</p> <p>算出根拠：6000食規模で給食センターを1施設新設 @21.7億円 2500食規模で祖父江町学校給食センター建替え @15.4億円 配膳室整備は18施設 @1,100万円 用地取得費は公示地価に新規給食センターの建設と祖父江町学校給食センターの建替えに必要な用地面積を乗じて算出</p>
評価	X	○	△
⑥建設用地の確保	<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。 大規模な新規施設整備用地を早急に確保することが困難である。 	<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に比べて土地の取得の容易性は高い。 既存の公共用地を活用することも考えられる。
評価	X	△	○

※ 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。

参考：給食の配送時間の評価について

共同調理場で調理した食品を調理後 2 時間以内で給食（調理完了から給食開始まで）できるように配送することが基準として設定されている。このため、調理終了からの給食センターの配送準備、受取校の検食と給食準備にかかる時間を考慮して配送の時間を算出した。

配送時間は 30 分程度となる。なお、学校の門到着時から荷下ろしや事務対応、配送ルート of 交通状況等による損失時間を 10 分程度とし、**これを考慮した余裕のある配送時間は 20 分**として、対策案ごとに想定される給食施設の立地場所を考慮し、配送に要する時間を推計し、評価した。

【表 給食の配送から給食開始までに要する時間】

施設	作業	必要時間（分）	経過時間（分）
給食センター	調理終了	0	0
	配送準備	30	30
	配送	30	60
受取校	配膳準備・検食	30	90
	給食準備	30	120
	給食開始	—	—

参考：給食の調理終了から喫食までの時間の条件

『学校給食衛生管理の基準』より

(2) 学校給食設備

① 共通事項 四

共同調理場で調理した食品を調理後 2 時間以内で給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

『大量調理施設衛生管理マニュアル』より

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

(4) 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。

③対策案の総合評価と給食施設の整備方針

3つの対策案について、①整備中の給食提供の維持、②安全かつ安定した給食提供、③配送時間、④調理員数、⑤整備コスト、⑥建設用地の確保の6つの視点からの評価結果より、『対策案C：地域単位での給食センター等の整備』が実現性の高さを含めて、最も評価が高いと判断し、本市では、地域単位での給食施設整備を推進する。

各評価項目の総括	対策案 A：個別施設ごとの改修・建替え <ul style="list-style-type: none"> ・単独調理場の建替え中にも他の施設を利用するなどして給食を提供することが必要である。 ・災害や食中毒等により給食の提供ができなくなるリスクや食中毒のリスクが分散される。 ・全ての単独調理場の各調理ブロックに調理員を配置するため、調理員数の大幅な増員が必要になる。 ・各単独調理場の改修が必要であることから、対策案B・Cと比較して、整備に要する費用が最も高くなる。 ・単独調理場を新たな衛生管理基準で建替える場合、施設の拡張のため、現在の単独調理場よりも広い整備用地が必要となる。 	対策案 B：新規大規模給食センターの建設 <ul style="list-style-type: none"> ・単独調理場等を利用できるので、新規給食センターの建設中でも給食を提供できる。 ・災害や食中毒等により大規模給食センターが運営できなくなることなどの安全かつ安定した給食提供ができなくなるリスクが最も大きい。 ・市の東端、西端への配送を想定し、市中央部に整備したとしても、一部の学校で所定の時間内での配送が難しい。 ・3つの対策案の中で、整備費用が最も安価で、調理員数も最も少なくなる。 ・市中央部で整備用地を確保するためには地権者との交渉等に多くの時間を要することが予想され、学校の老朽化に対応した給食センターの整備を早急に行うことが難しい。 	対策案 C：地域単位での給食センター等の整備 <ul style="list-style-type: none"> ・単独調理場等を利用できるので、給食センターの建設・建替え中でも給食を提供できる。 ・災害や食中毒等により大規模給食センターが運営できなくなることなどの安全かつ安定した給食提供のリスクはあるものの、施設が1施設多いので対策案Bよりリスクは小さい。 ・2つの給食センターからの配送ができるため、所定の時間内での配送が可能である。 ・2つの給食センターの整備・建替えを行うため、対策案Bに比べて整備費用は高く、調理員数も多くなる。 ・新規の給食センターの整備にあたっては、既存の公共用地を利用することができれば用地取得費約2.6億円の削減が可能であり、対策案Bと比べて給食センターの早急な整備が可能である。
	総合評価 × <ul style="list-style-type: none"> ・単独調理場を建替え中の学校について安定した給食を提供する方法がない。 ・費用や調理員の確保の点で、対策案B・Cよりも評価が低い。 ・学校によっては単独調理場を改修するための十分な用地が確保できないところもある。 	総合評価 △ <ul style="list-style-type: none"> ・費用や調理員数の点ではメリットがあるものの、前提となる早急な整備や給食配送時間の条件を満たせない可能性が高い。 ・災害や食中毒等により安全かつ安定した給食提供ができなくなることが特に懸念される。 	総合評価 ○ <ul style="list-style-type: none"> ・前提となる早急な整備や給食配送時間の条件を満たすことができ、用地確保等の点で実現性が最も高い。 ・費用や調理員数の点で、対策案Bには劣る。
	給食施設の整備方針	基本的な施設整備の方針 <p>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給食提供区域（給食の配送可能範囲）を考慮しつつ、新規給食センターの建設を推進し、市全体として親子・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給食の提供を可能とすべく、施設整備を推進する。</p>	
基本的な施設整備の方針 <ul style="list-style-type: none"> ■ 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、必要食数を見極め、適正規模の給食センターを現施設近隣に整備することを推進する。 ■ 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えにあたり、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・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。 			
給食施設の整備推進フロー図			

(b) 安心・安全な給食の提供に向けた高水準の衛生環境を確保する施設づくり

現 状

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、この 2 施設は『学校給食衛生管理基準』の衛生基準を満たしているものの、それ以外の施設については老朽化等への対応が必要である。

取組方針

- ・ 稲沢東部学校給食調理場と平和町学校給食調理場は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・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を防止するため、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

(a) 老朽化施設での標準的衛生環境の確保と、働きやすい労働環境、利用しやすい施設への改善

現 状

祖父江町学校給食センター及び単独調理場については、老朽化への対応が必要であるほか、調理員の作業環境についても空調設備がないことなど改善すべき課題がある。

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。

(b) 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、搬出入のための環境を整えていくものとする。
- ・新たな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・センター方式の学校給施設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

(3) 給食費等の徴収方法に関する取組方針

● 教員の労働環境の改善を支援する公会計化の推進

(a) 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

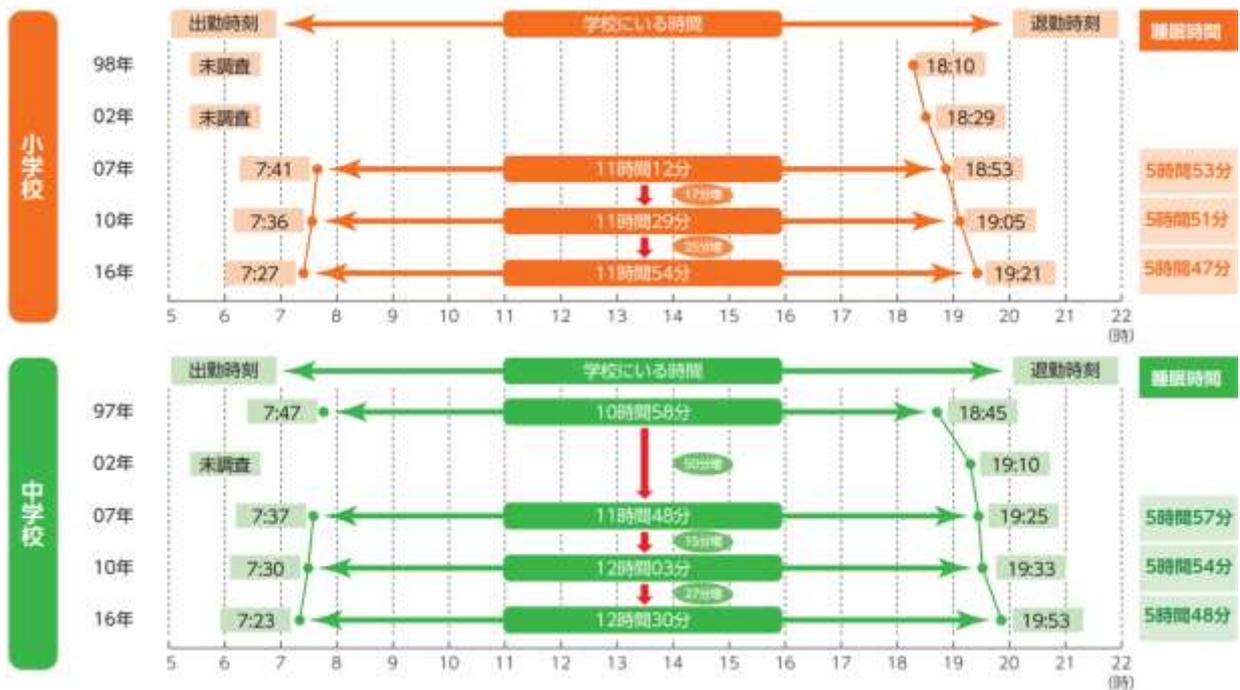
① 公会計化が求められる背景

『稲沢市教員の多忙化解消プラン』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、現状の給食費徴収は教員による事務となっており、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。

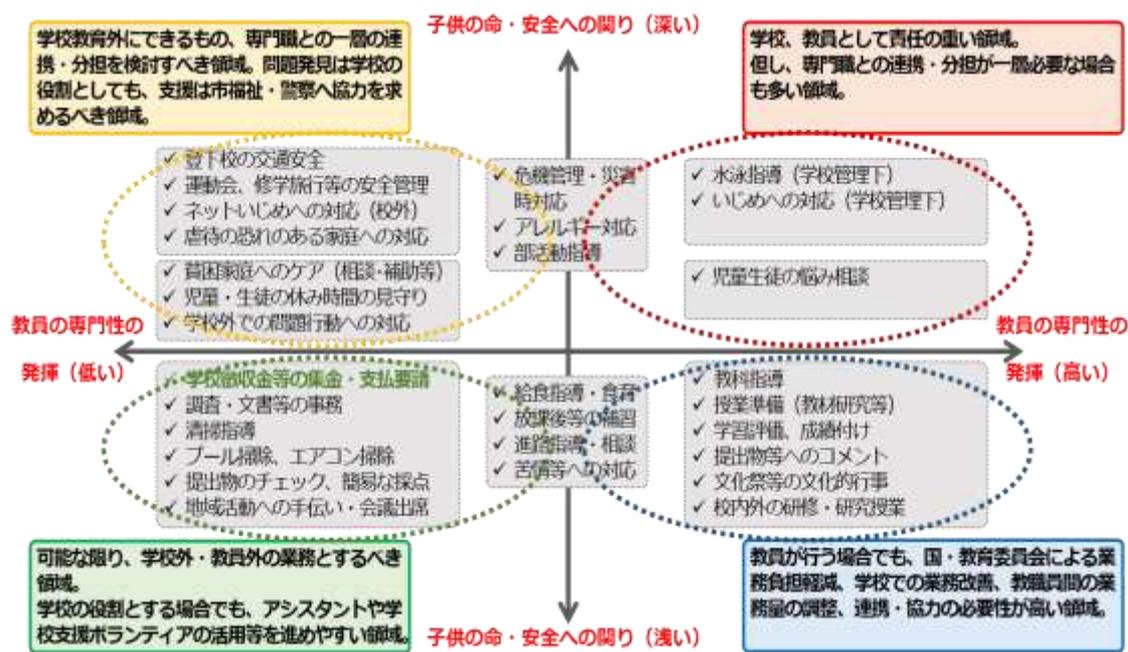
【図 小中学校における教員の勤務状況（勤務時間の推移）】



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

教員の労働環境の改善は、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』及び『学校給食費の徴収に関するガイドライン』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』を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。

■学校給食費の徴収に関するガイドライン（令和元年7月）の概要

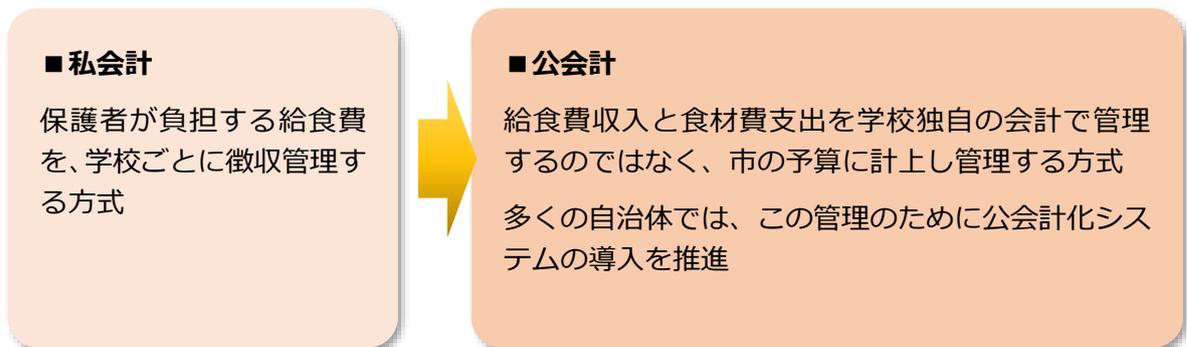
- 平成31年1月の中央教育審議会による答申『新しい時代の教育に向けた持続可能な学校指導・運営体制の構築のための学校における働き方改革に関する総合的な方策について』では、学校給食費や教材費、修学旅行費等の学校徴収金は、未納金の督促等も含めた徴収・管理について、基本的には学校・教師の本来的な業務ではなく「学校以外が担うべき業務」であり、地方公共団体が担っていくべきとした。
 - 『学校給食費徴収・管理に関するガイドライン』を令和元年7月に作成し、地方公共団体に向けて、ガイドラインを参考に学校給食費の公会計化の取組を一層推進するよう要請している。
 - 大きな効果として「教員の業務負担の軽減」をあげ、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：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、給食費を地方公共団体の会計に組み入れる「公会計制度」を採用するとともに、保護者からの給食費の徴収・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>

給食費等を「私会計」から「公会計」に移行すること



【図 給食費等の公会計化のイメージ】



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

- ・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

- ・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、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。

(b) 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により給食を提供している学校では、一部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、教員による給食費などの徴収事務作業を削減するため、給食費の徴収事務を管理する公会計化システムの導入を図る。
- 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、学校行事費などについても公会計化システムの対象とすることについて検討する。

(c) 給食費等の徴収の効率化に向けた支払方法の多様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など、多様な支払方式の採用について検討する。

(4) 給食施設の運用に関する取組方針

● 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討

(a) 給食の調理員の確保に向けた、柔軟、かつ多様な人材雇用の仕組みづくり

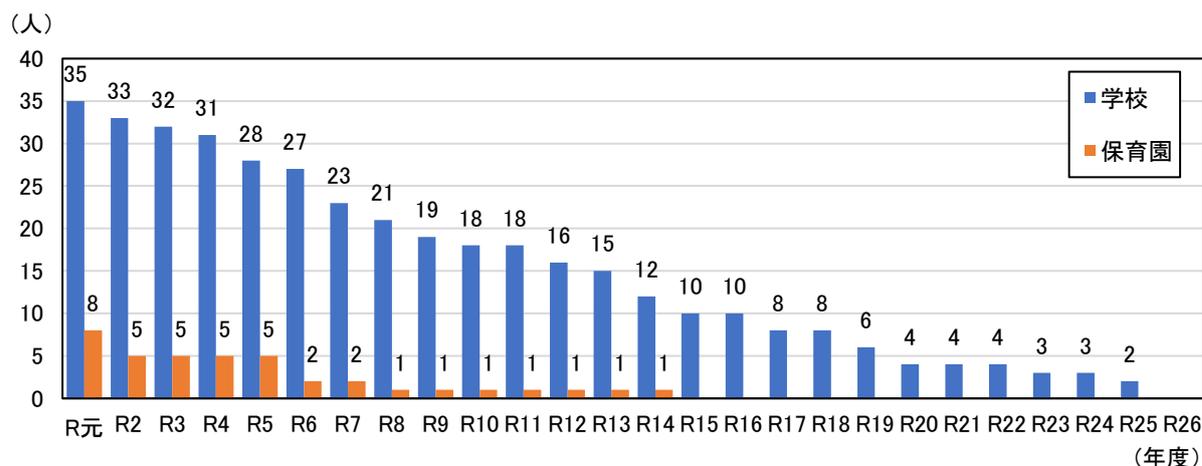
現 状

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組方針』（平成 20 年 3 月）により正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時の調理員の確保が難しくなっている。

なお、令和 2 年度における正規調理員は 39 名（うち正規職員は 33 名、再任用職員は 6 名）、臨時の調理員は 60 名であり、合計 99 名で調理を実施している。

【図 各施設の正規調理員数（正規職員のみ）の将来予測】



※正規調理員は 60 歳で定年、上記のグラフには再任用職員は含まれていない。

- ・ 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、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・平和学校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 70 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・平和学校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・平和学校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 130 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 95 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

- 給食施設の改修・整備の方向性に示す対策案の評価により、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、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。
- このため、給食施設については、親子・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、調理員の雇用の場を確保する。

(b) 給食施設の運営への民間活力導入検討

現 状

『技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取組方針』（平成 20 年 3 月）に基づく退職者不補充の方針による正規調理員の減少が課題である。

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・センター方式への集約に併せ、各給食施設の運営方法について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 0587-32-1435

発行年 令和 3 年
