

稲沢市学校給食基本計画

～給食施設に関する取組方針～

令和2年2月

稲沢市教育委員会

目次

7. 学校給食施設に関する取組方針	1
(1) 安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進	1
(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	14
(3) 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討.....	21

7. 学校給食施設に関する取組方針

(1) 安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進

将来を見据えた高水準の衛生管理を実現する給食施設の計画的整備

■安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進

現 状

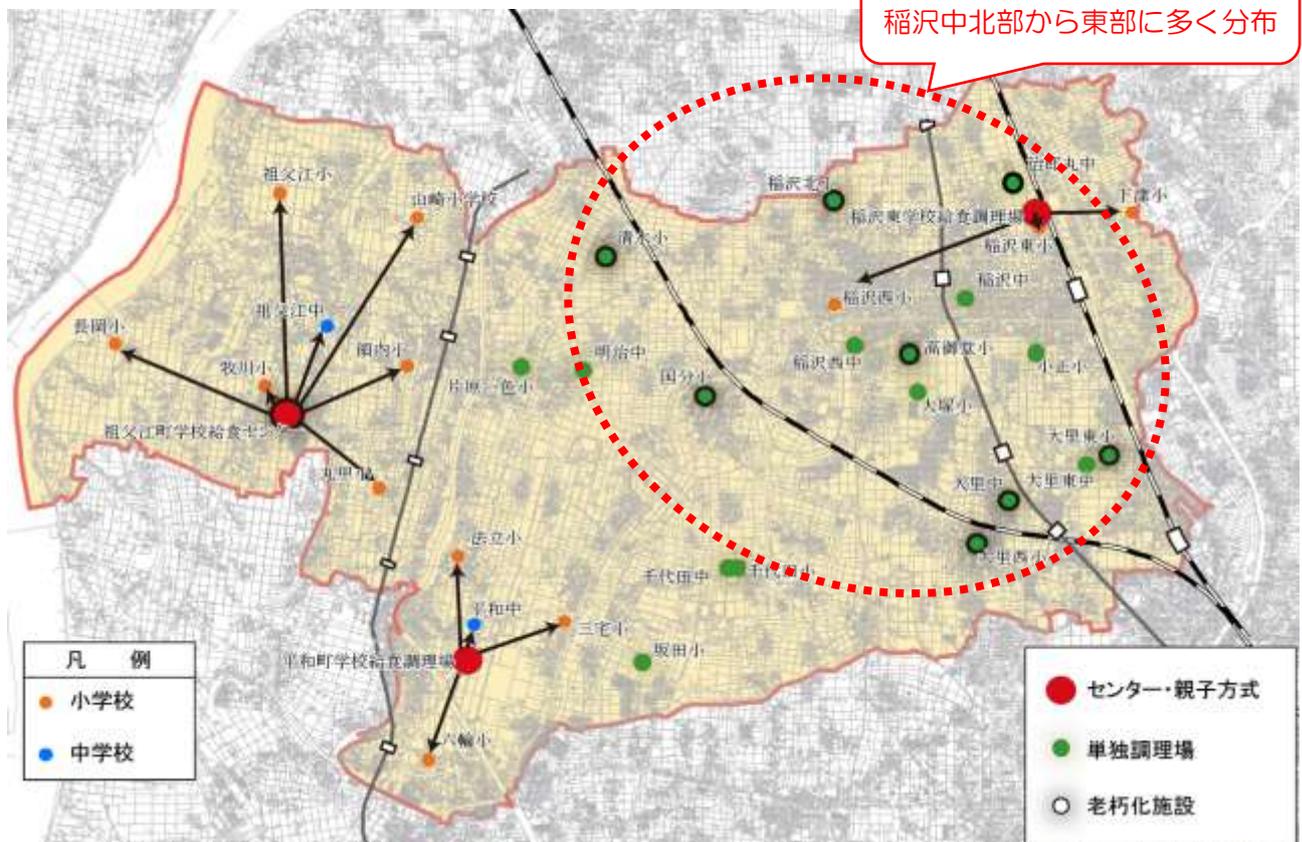
①学校給食施設の現状

■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】



※健全度について：注釈を記載

■ 学校給食施設の衛生環境の状況

18 施設ある単独調理場及び祖父江町学校給食センターについては、いずれの施設もウェット方式のドライ運用となっている。ドライ運用では、調理作業中に床の乾燥状態を維持することが困難であることなど、高い水準での衛生環境の確保の点で課題となっている。

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いてドライ方式で整備され運用している。

【図 単独調理場の衛生管理状況】

＜稲沢市立片原一色小学校単独調理場＞



＜稲沢市立明治中学校単独調理場＞



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

- ・検収室（食品用）が下処理室と兼用となっている。

【図 稲沢東部及び平和町学校給食調理場の衛生管理状況】

＜稲沢東部学校給食調理場＞



＜平和町学校給食調理場＞



②学校給食施設の運用状況の現状

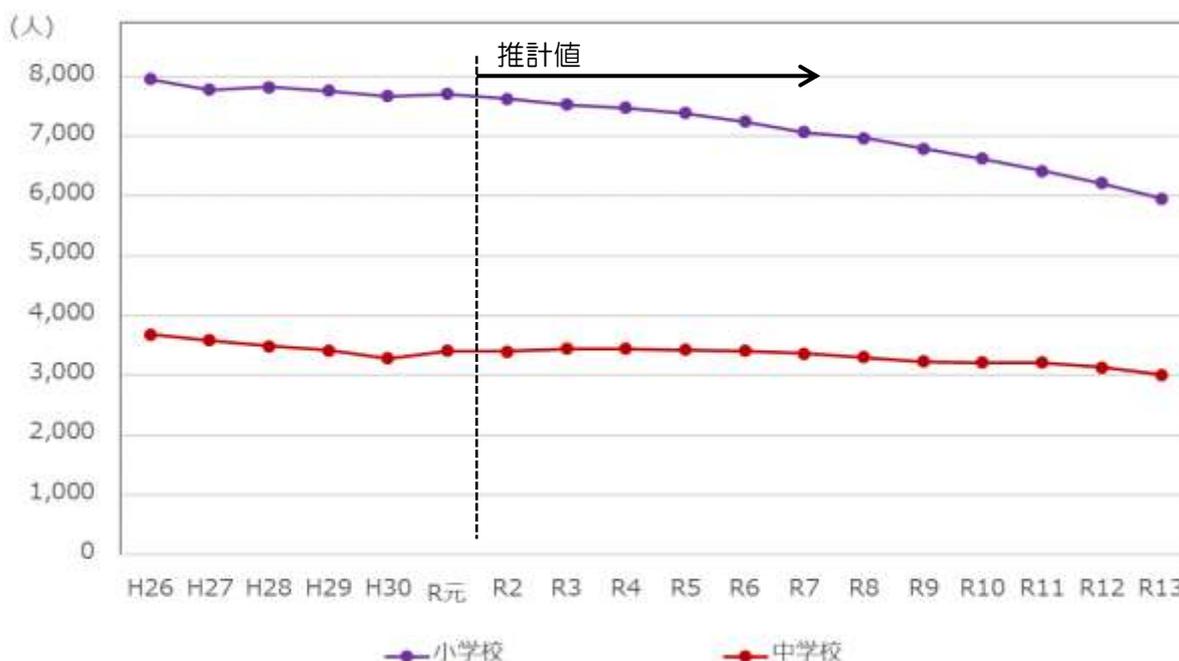
■児童・生徒数の推移と将来の必要給食数の推定

本市では、児童・生徒全員への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・生徒数について、児童数は、学校単位でみると増加・減少のそれぞれの傾向が異なっているが、総じてみると減少傾向にある。生徒数についても、令和元年の現在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、小学校は、令和元年度以降において減少にある。中学校については、令和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】



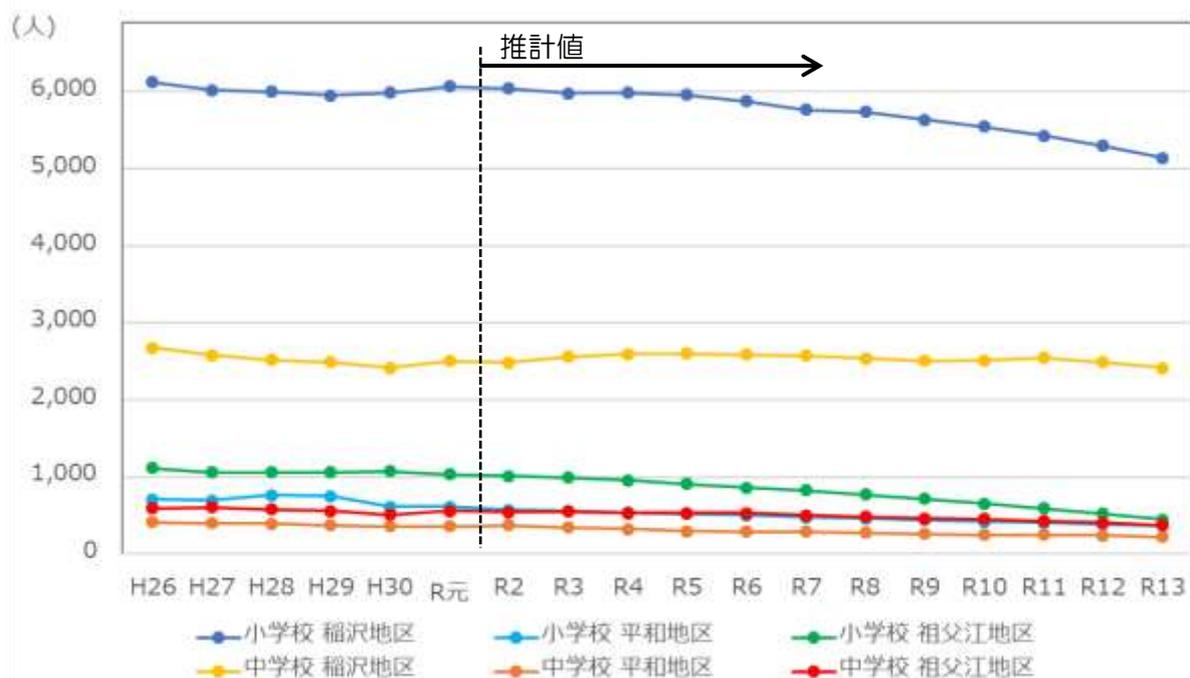
※令和元年までは、児童数・生徒数ともに実績値である。

※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

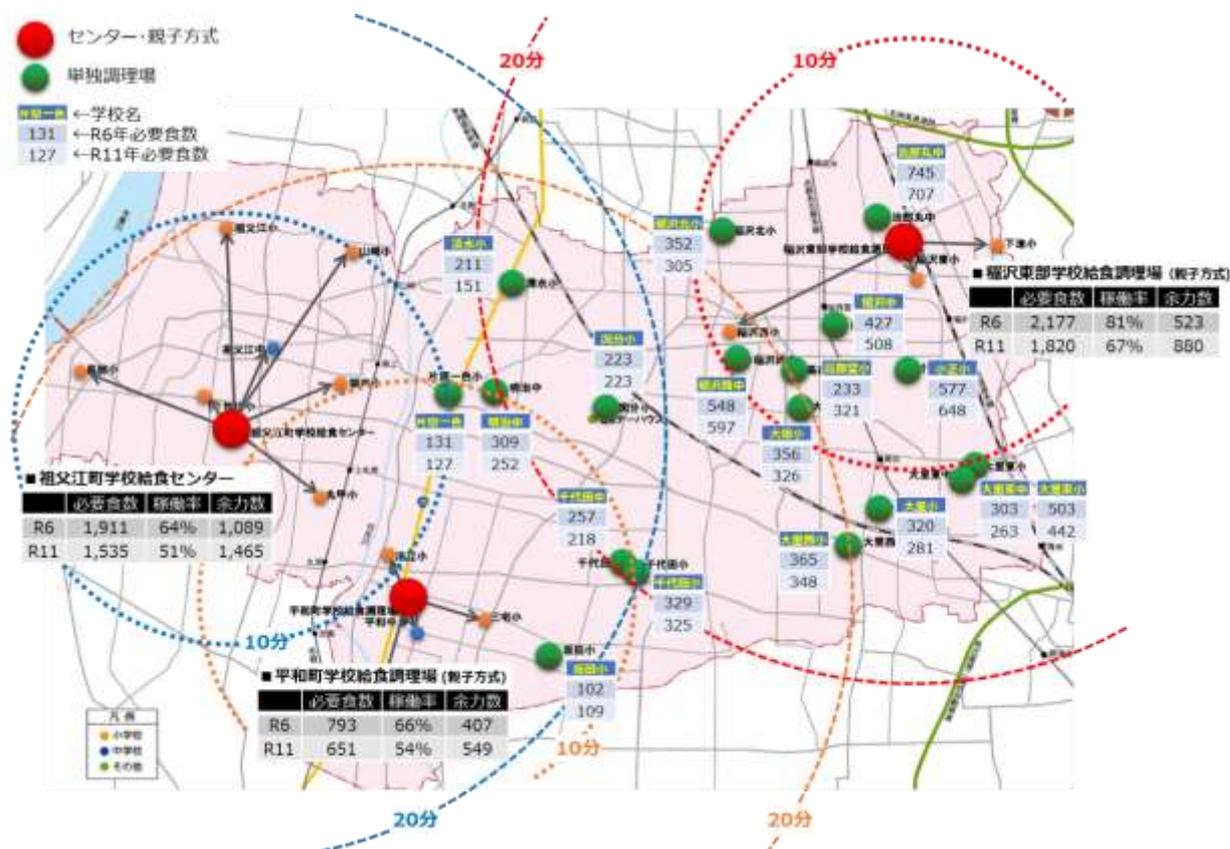
児童・生徒数の推計結果をもとに、地区別将来給食必要数とセンター・親子方式調理場の余力数について整理すると下図の通りとなる。

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、3,000食で想定している。

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

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

【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おり、また、衛生管理上や労働環境においても幾多の課題があり、安全・安心な給食を提供するためには、給食施設の改修、もしくは整備が必要不可欠な状況となっている。

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

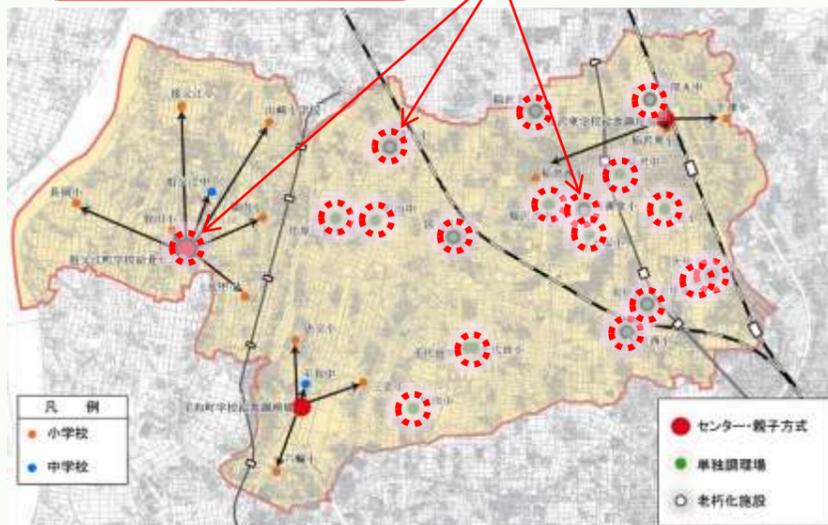
- ✓ 祖父江町学校給食センター、小中学校の単独調理場において、老朽化が進んでいるため、**給食施設の改修、もしくは新規建設が今後求められる。**

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

対策案 A：個別施設ごとの建替え

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

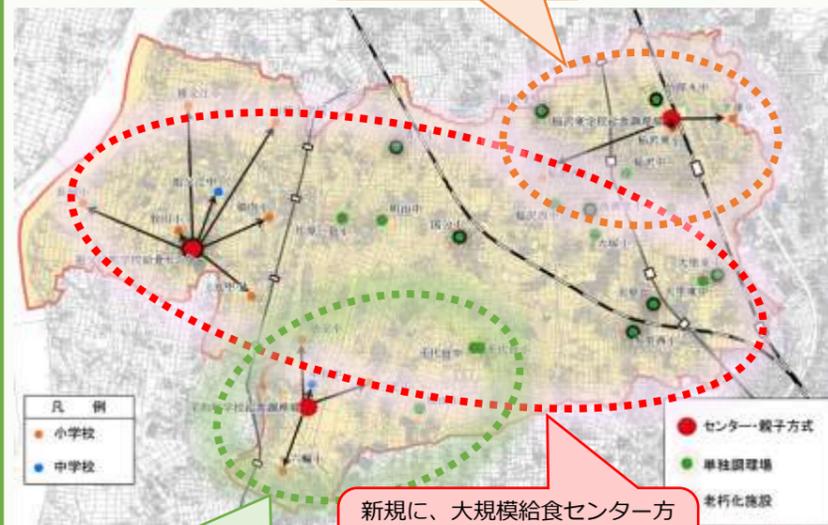
老朽化・衛生環境の改善が必要な単独調理場・祖父江町学校給食センターについて個別に建替え



対策案 B：新規大規模給食センターの建設

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

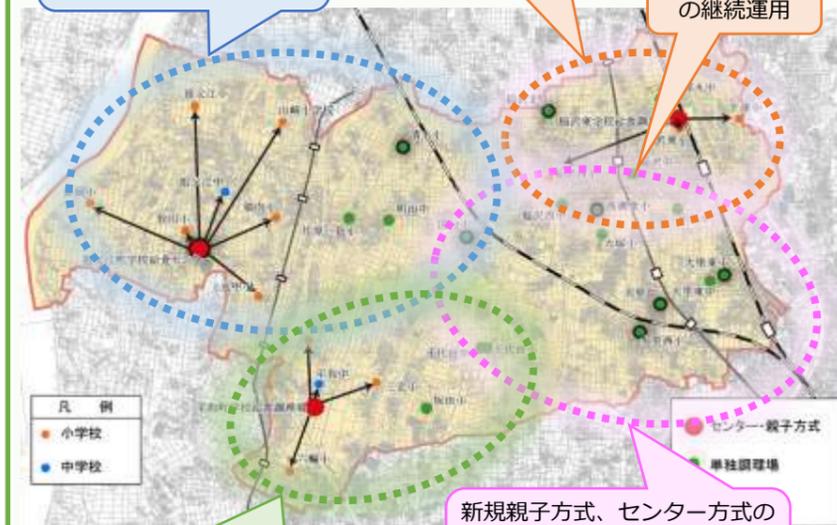
対策案 C：地域単位での給食センター等の整備

- ・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>施設整備費 56.5 億円（45.0 億円+11.5 億円） 算出根拠：平均 350 食規模の単独調理場を 18 施設整備、@2.5 億円 祖父江町学校給食センターは 2000 食規模で新設、11.5 億円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 全ての単独調理場、祖父江町学校給食センターを集約するため、施設の躯体は 1 施設分でよいほか、調理器具などもスケールメリットを活かせるため、最も安価での建設が可能である。 但し、土地取得は、市街地内での用地取得が必要であるため、用地買収などの費用は高くなる可能性がある。 <p>施設整備費 19.0 億円 算出根拠：7000 食規模で給食センターを新設</p>	<ul style="list-style-type: none"> 地域単位での施設確保を行う案であり、新たな施設は、祖父江町学校給食センターの建替（現在の施設の近郊に建替）、稲沢東部の南地域への新規給食センターの整備となる。 2施設整備のための土地の取得費が必要であるが、いずれも郊外地であり、対策Aに比較して、安価となるものと考えられる。 <p>施設整備費 28.6 億円 算出根拠：3500 食規模で給食センターを 2 施設新設、@14.3 億円</p>
評価	△	○	○
②運用人数等	<ul style="list-style-type: none"> 施設毎に、調理ブロック毎に調理員の配置が必要となるため、現行の職員数では賅うことができず、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>整備施設運用総人数 約 130 名 算出根拠：平均 350 食規模の単独調理場を 18 施設整備、@7 名 祖父江町学校給食センターは、現在民間委託を実施しており、これを継続するものとして除外</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>整備施設運用総人数 約 40 名 算出根拠：7000 食規模で給食センターを新設</p>	<ul style="list-style-type: none"> 将来的には全ての単独調理場を集約するため、施設管理者数の人員削減、多くの給食を一手に調理することによる調理員の配置の効率化が期待できる。但し、その縮減効果は、対策案Bより低い。 地域単位で施設を確保するため、給食運送時間の効率化が実現でき、輸送コストも圧縮できる。 <p>整備施設運用総人数 約 30 名 算出根拠：3500 食規模で給食センターを 2 施設新設、@26 名 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、これを継続するものとして除外</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運送ができない可能性がある。 	<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に比べて用地の取得の容易性は高い。
評価	△	△	◎
総合評価	△	○	◎

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

②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。

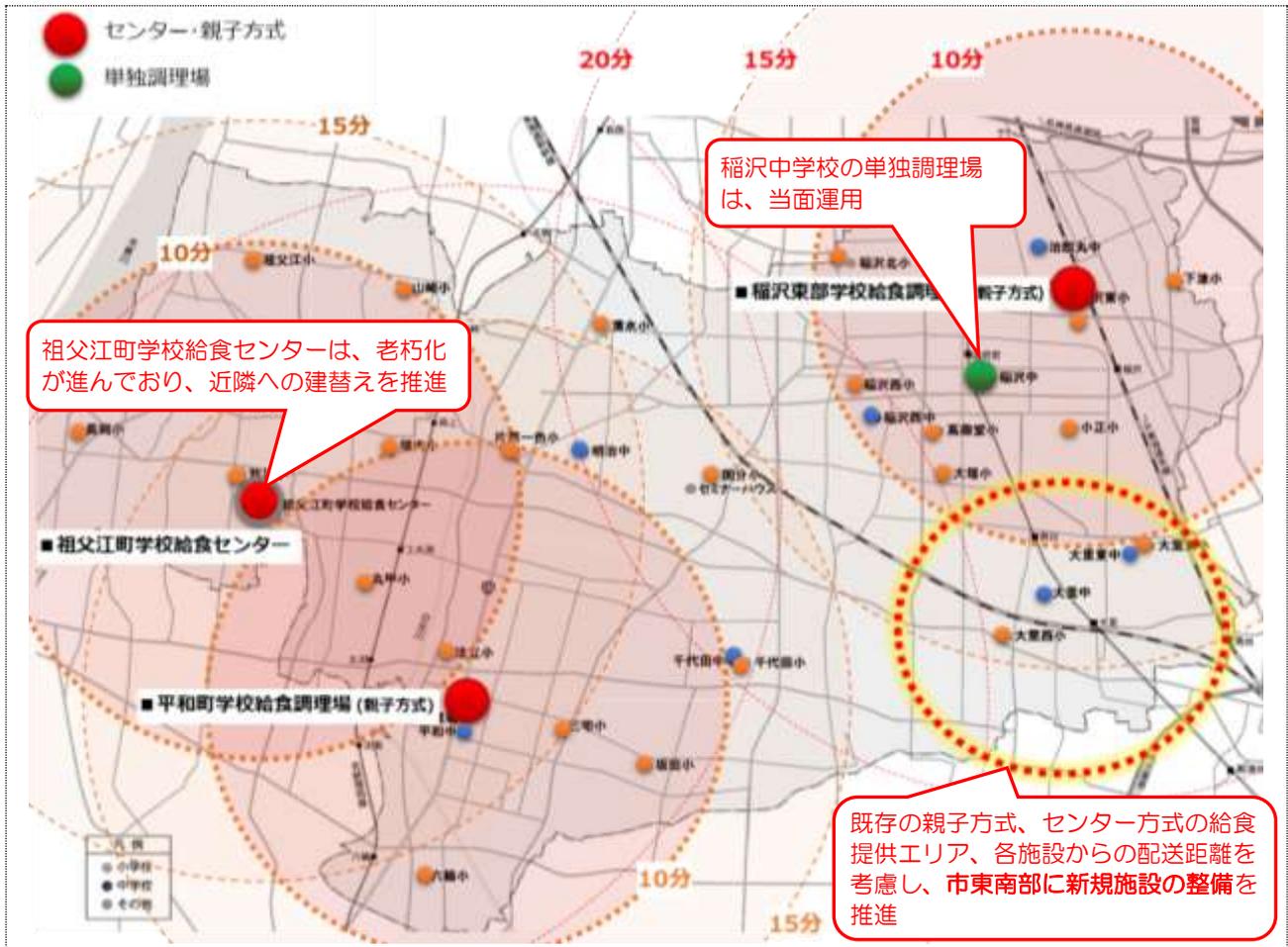
<基本的な施設整備の方針>

- ・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、稲沢東部学校給食調理場・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、新規に学校給食センターの建設を推進し、市全体として親子方式、もしくは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。
- ・但し、必要最小限の効率的な施設整備を図るため、児童・生徒数の推移を注視しつつ、段階的に親子方式、もしくはセンター方式への移行を図るものとする。

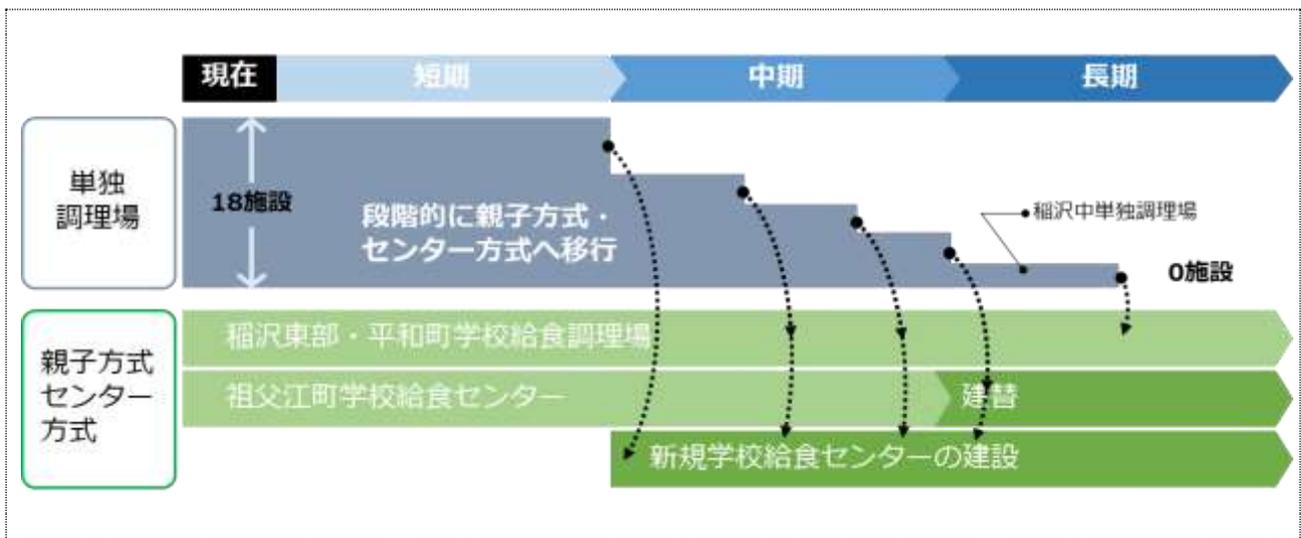
<各給食施設の整備の方針>

- ・稲沢東部学校給食調理場・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・生徒数の減少に伴う配送校の増加に伴い、必要となる配送関連施設の改修・拡充について検討を行う。
- ・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。
- ・新規の学校給食センター
稲沢東部学校給食調理場・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。
- ・既存単独調理場
新規給食センターの建設、祖父江町学校給食センターの建替にあたり、必要最小限の効率的な施設整備を図るため、既存の単独調理場については、児童・生徒数の推移を考慮しつつ、段階的に親子方式、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。
特に、児童・生徒数の減少傾向が緩やかな市東北部に位置する稲沢中学校の単独調理場については、他の施設に比べて比較的新しい施設であり、当面は運用を継続するものとする。

【給食施設の整備方針図】



【給食施設の整備推進フロー図】

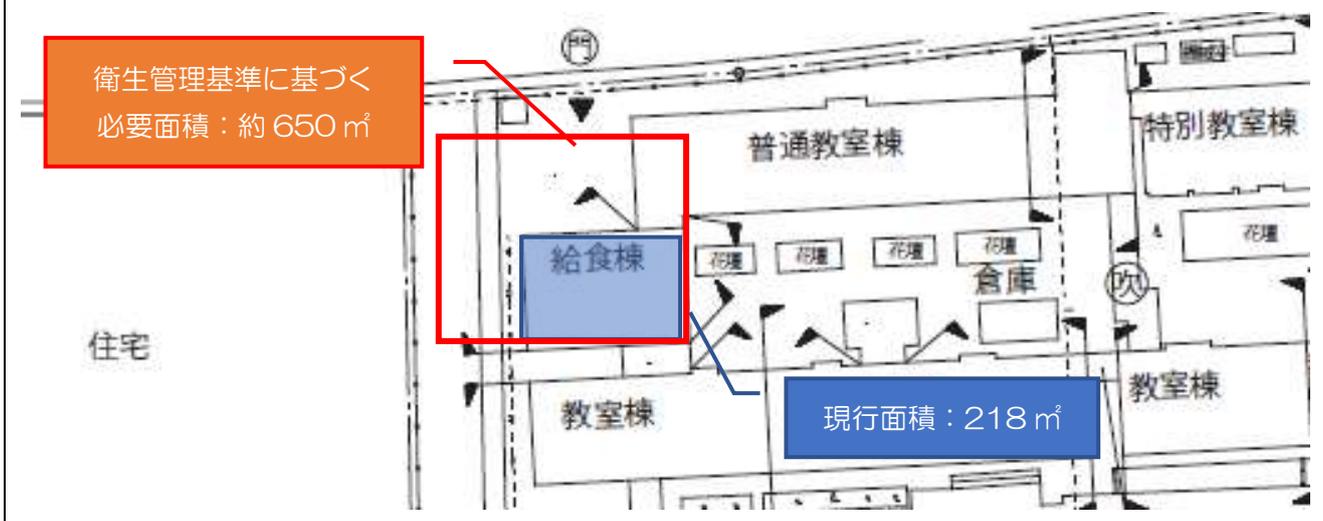


参考：単独調理場における建替の可能性（大里東小学校）

■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



■安全・安心な給食の提供に向けたHACCP等の高水準の衛生環境を確保する施設づくり

現 状

近年では、より効果的な衛生管理を導入していくうえで「HACCPシステム」と呼ばれる新しい衛生管理手法の導入が注目を集めている。

この手法は既に欧米において導入が進んでおり、わが国においても、〇157による食中毒事件の発生を契機に、食品の製造・加工・調理現場において、より効果的な自主衛生管理の徹底を図るため、厚生労働省が食品衛生法の改正やマニュアルの作成を通して、この手法の導入を推進している。具体的には、食品衛生法の一部を改正し、特定の食品の製造・加工について、「総合衛生管理製造過程に関する承認制度」を取り入れ、HACCPシステムに基づく衛生管理の導入促進を図っている。

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い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、HACCPシステムの導入をはじめとする等の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 HACCP等の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

■ 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

本市における単独調理場については、稲沢中学校を除く全ての施設が築 35 年を経過しており、うち 10 施設が築 40 年を経過し、老朽化が進んでいる。

これら単独調理場は、全て建設時はウェット方式で建設されており、現在は調理時におけるドライ運用にて利用されている。衛生面では、一定の配慮がなされているものの、施設の中には床面の表層破損やひび割れも見られるのが現状である。

また、建設年次が古いがゆえにトイレが和式であったり、空調設備が古く、空調の効きが悪いなどの調理員の労働環境も良いとは言えない状況となっている。

取組方針

- ・将来にわたって児童・生徒数が減少傾向にあるため、効率的な新規給食センターの建設にあたっては、必要最小限の規模とする必要があり、単独調理場の一部施設については、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、ドライ運用の継続しつつも一定の衛生環境を確保するため、床のひび割れなどの補修を適宜、実施する。
- ・また、空調設備の更新、換気口の付け替え、照明設備の更新を行うなど、働きやすい労働環境、利用しやすい施設への改善を図るものとする。
- ・単独調理場の改善にあたっては、築年数が 40 年以上経過している施設を優先的に親子方式・センター方式への移行を進めるものとし、築 40 年未満の施設を対象に、当面の運用に耐えうる施設の改修を検討する。

【表 施設改修検討施設（網掛の施設が対象）】

単独調理場	校舎	構造	年築	築年数	単独調理場	校舎	構造	年築	築年数
稲沢市立小正小学校	校舎・北	R C	S55	39	稲沢市立治郎丸中学校	校舎・北	R C	S50	44
稲沢市立稲沢北小学校	校舎・北	R C	S53	41	稲沢市立稲沢中学校	校舎	R C	H4	27
稲沢市立高御堂小学校	校舎・北	R C	S53	41	稲沢市立稲沢西中学校	校舎・北	R C	S57	37
稲沢市立大塚小学校	校舎・北	R C	S47	47	稲沢市立大里中学校	給食棟	R C	S53	41
稲沢市立大里西小学校	校舎・北西	R C	S44	50	稲沢市立大里東中学校	校舎	R C	S61	33
稲沢市立大里東小学校	給食棟	R C	S51	43	稲沢市立明治中学校	給食棟	R C	S53	41
稲沢市立片原一色小学校	給食棟	R C	S58	36	稲沢市立千代田中学校	校舎・北東	R C	S56	38
稲沢市立国分小学校	校舎・北	R C	S42	52					
稲沢市立清水小学校	校舎・北	R C	S55	39					
稲沢市立坂田小学校	校舎・北	R C	S48	46					
稲沢市立千代田小学校	校舎・北	R C	S56	38					

出典：稲沢市教育施設長寿命化計画（平成 31 年）

■ 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、親子方式・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収納什器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収納什器の規格を満たしていない。

取組方針

- ・単独調理場では、親子・センター方式への移行後の運用を見据え、段階的に施設改修を推進する。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、建替え時における施設改修を推進し、親子・センター方式の給食調理場からの搬出入及び各教室階への給食収納什器を輸送できる環境を段階的に整えていくものとする。
- ・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

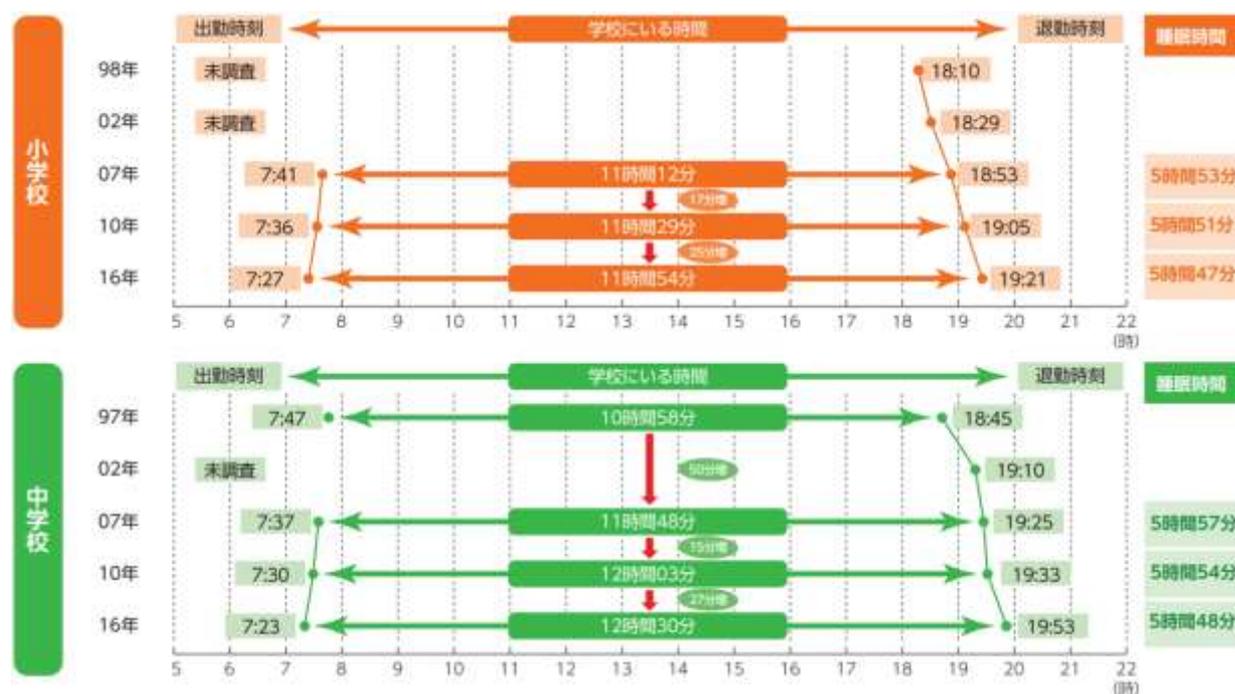
① 公会計化が求められる背景

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

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

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

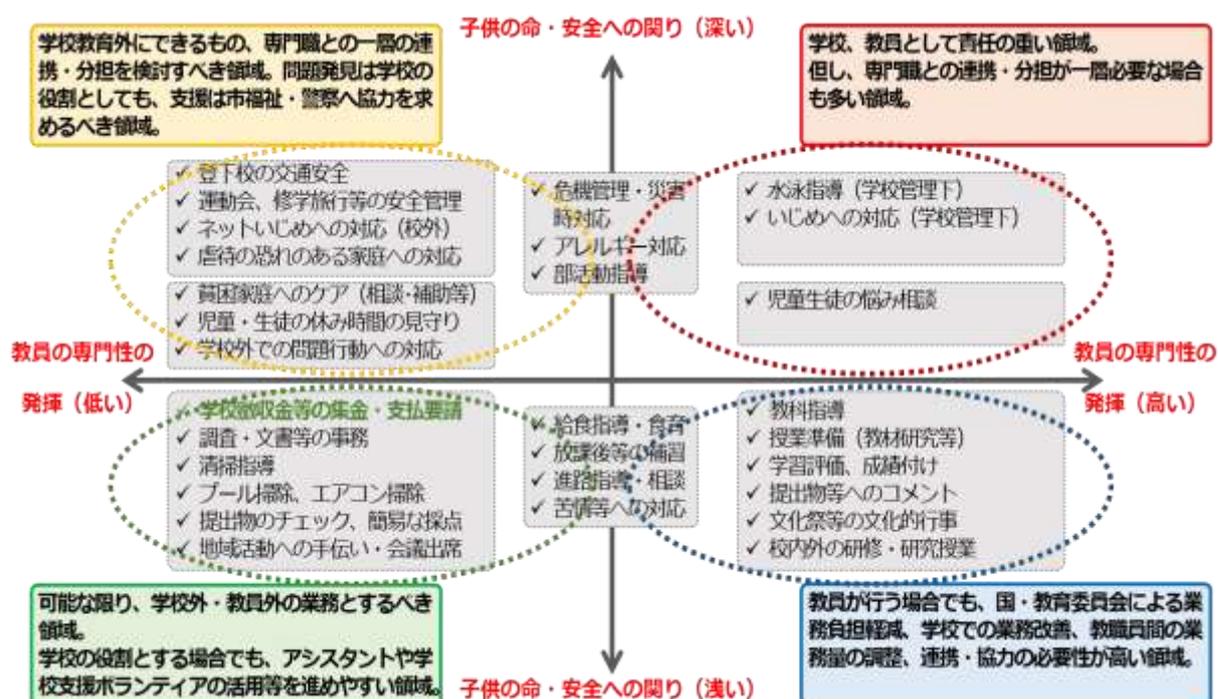
【図 小中学校における教員の勤労状況（勤務時間の推移）】



出典：第6回学習指導基本調査 DATA BOOK（小学校・中学校版）（ベネッセ）

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



出典：学校における働き方改革特別部会資料（平成31年）

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。
- また、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

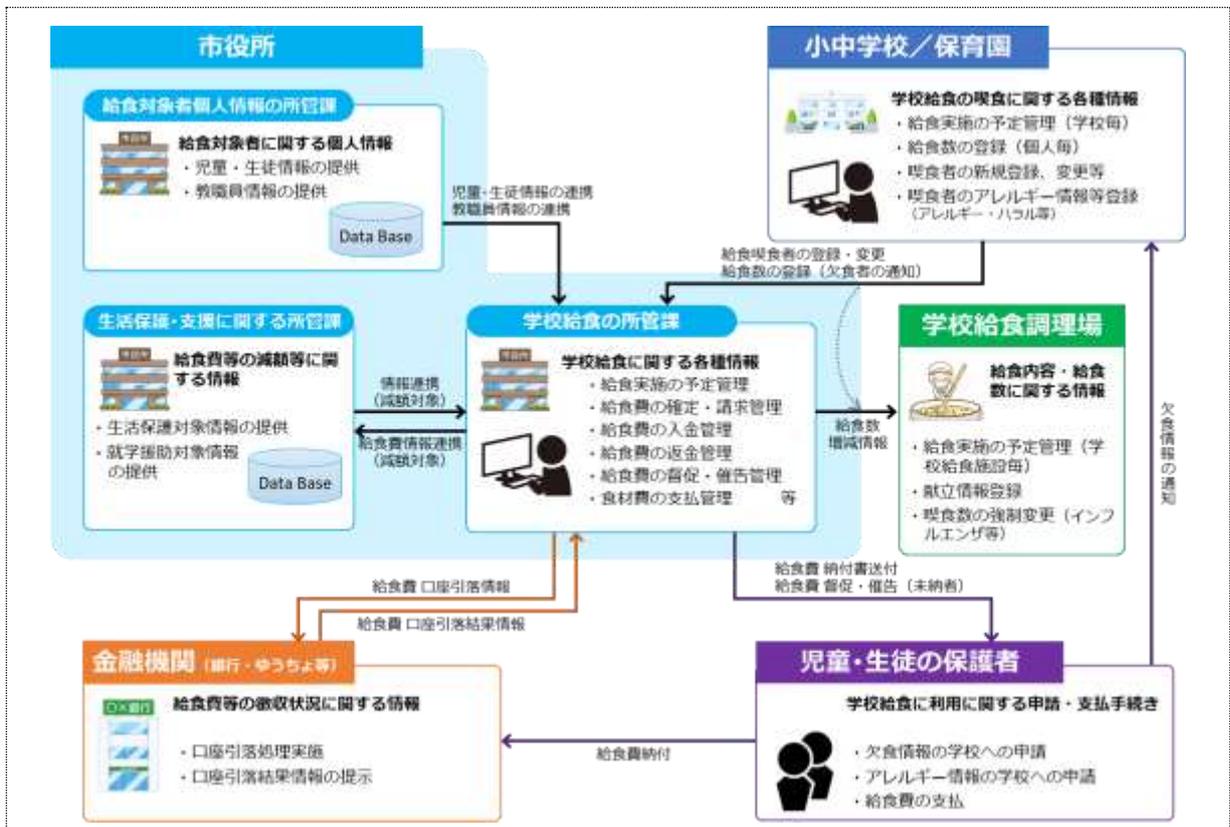
本市では、稲沢東部学校給食調理場・平和町学校給食調理場・祖父江町学校給食センターでの給食提供校については、公会計化を導入しているが、現状の仕組みでは、教員による給食費の徴収業務が残存しており、労働環境の改善には至っていない。

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】



■ 不公平感を解消する給食費等の回収の効率化に向けた納入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徴収の可能性について議論を進め、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、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、銀行引落しだけでなく、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

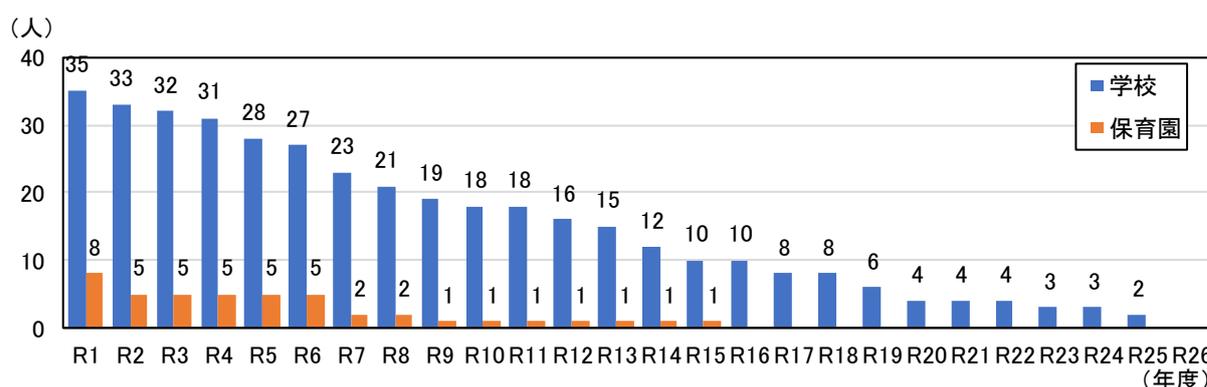
現 状

①職員の確保に向けた課題

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

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

【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。
- ・このため、高い衛生環境を求めつつ、効率的な施設整備を進めるため、給食施設の集約化を図る一方で、その施設の運営に必要な人材の確保、最適な運用方法への転換について検討していくことが必要である。



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

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

②対策案における調理員確保の可能性

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

	対策案A 個別施設ごとの建替え	対策案B 新規大規模給食 センターの建設	対策案C 地域単位での給食 センター等の整備
必要 調理員数	既存施設の内、継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 37名(23名+14名) 整備する施設運用人数 単独調理場 約130名(18施設分) 祖父江町学校給食センター(民間委託)	既存施設の内、継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 37名(23名+14名) 整備する施設運用人数 新規給食センター 約40名	既存施設の内、継続運用する稲沢東部・平和給食調理場運用人数 37名(23名+14名) 整備する施設運用人数 新規給食センター 約30名 祖父江町学校給食センター(民間委託)
	必要調理員数：約170名 ※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、これを継続するものとして除外	必要調理員数：約80名 ※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。	必要調理員数：約70名 ※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、これを継続するものとして除外
考察	単独調理場では、衛生環境を確保するため調理員数も増員する必要があり、大幅に調理員が不足する。	対策案Aよりも必要調理員数は減る。 祖父江町学校給食センター分が考慮されないため、対策案Cよりも必要調理員数は多くなる。	対策案Aよりも必要調理員数は減る。 祖父江町学校給食センター(民間委託)の提供食数分、対策案Bよりも必要調理員数は少なくなる。

取組方針

- 学校給食施設については、段階的に親子方式・センター方式への移行を図ることとして、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。

■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の整備など、市民が給食を楽しむことのできる機会を創出についても検討する。
- 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（指定管理者制度適用等）

現 状

退職者不補充の方針と正規調理員の高齢化の進展による調理員の減少に対して、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・センター方式への段階的な集約に併せ、各給食施設の運営への指定管理者制度等の民間活力の導入を検討する。
- 稲沢東部学校給食調理場、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。