

中学校給食の実施手法等に関する方針

平成 25 年 3 月

枚方市教育委員会

目 次

1. 基本的考え方	1
2. 検討経過について	1
3. 給食実施にあたっての取組について	2
4. 共同調理場の施設規模について	3
5. 共同調理場の建設候補地について	6
6. 共同調理場の運営形態について	8
7. 民間調理事業者への意向調査について	9
8. P F I について	9
9. 施設整備等の目標工程について	10

1. 基本的考え方

本市では、大阪府の補助制度創設を受けて、中学校給食の実施に向けた検討を行うこととしました。

中学校給食は、単に昼食を提供するというものではなく、次代を担う子どもたちに、食を通じてその健全な心身を育み、すこやかな成長と学びを支えることを目的とするものです。

本市においては、中学生の昼食について様々な思いや意見があることを踏まえつつ、実施にあたっては、温かく栄養バランスのとれた安全で安心なおいしい給食を提供し、より多くの生徒が喜んで食することができる充実した中学校給食を目指します。

また、食育については、これまでの取組に加え、栄養教諭を中心として、学校給食を活用した食に関する実践的な指導に取り組むことにより、生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うことができるよう、より一層の推進を図ります。

2. 検討経過について

中学校給食の実施に向けた検討を進めるにあたり、平成 23 年 7 月に中学校給食検討委員会を庁内委員会として設置しました。

検討委員会では、本市が目指す「温かく栄養バランスのとれた安全で安心なおいしい給食を提供し、より多くの生徒が喜んで食することができる充実した中学校給食」の実現に向け、実施手法等について検討を進めてきたところです。また、平成 24 年 1 月には、市民の皆さんのご意見を伺うためアンケート調査を実施しました。

このアンケートの結果や平成 23 年 2 月に実施した児童生徒へのアンケート結果、食育や学校運営などの観点、本市の財政状況、中学生の昼食の視点などを踏まえる中で、次の 3 つの手法について検討を行い、選択制の共同調理場（ランチボックス）方式を本市の実施手法として選定し、平成 24 年 3 月に大阪府に中学校給食導入実施計画書を提出しました。

その後、共同調理場の施設規模や建設候補地、運営形態などについて検討を進めるとともに、民間調理事業者への意向調査を行い、また P F I 導入の可能性についても検討した結果を「中学校給食の実施手法等に関する方針」として取りまとめ、選択制の共同調理場（ランチボックス）方式による中学校給食の実現を目指すものです。

(参考) 検討対象手法

実施手法	内 容	概算事業費	
		施設設備費 (用地取得費を含む)	年間運営経費
全員喫食の 共同調理場方式 (食缶方式)	市が建設した共同調理場で調理した給食を、小学校と同様に、保温容器(食缶)に入れて各中学校に配送し、生徒が各々の食器に配膳します。	37.9 億円 (14.1 億円)	[民間委託] 6.2 億円 [直営] 7.7 億円
選択制の 共同調理場 (ランチボックス)方式	市が建設した共同調理場で調理し、一人分ずつランチボックス(お弁当箱)に詰めた給食を各中学校に配送し、希望者に提供します。	26.5 億円 (11.1 億円)	[民間委託] 4.5 億円 [直営] 5.4 億円
選択制の 民間調理場活用 (ランチボックス)方式	民間調理場で調理し、一人分ずつランチボックス(お弁当箱)に詰めた給食を各中学校に配送し、希望者に提供します。	2.3 億円 (1.4 億円)	4.9 億円

※ 概算事業費は、全員喫食方式は12,000食で、選択制方式は給食の利用率を50%の6,000食と見込んで試算しています。()は、国や府からの補助金額(内数)です。

3. 給食実施にあたっての取組について

(1) 給食の提供について

本市では、温かく栄養バランスのとれた安全で安心なおいしい中学校給食を提供するため、共同調理場において、小学校と同様の方法で調理した給食をランチボックス(お弁当箱)に詰め、保温カートを利用して、各中学校に配送します。

保温カートは、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル(以下「衛生管理基準等」という。)に基づき、中心部が1分間以上75℃(一部食品は85℃)となるよう再加熱された食品を、保管温度として安全とされる65℃以上に保つこと(※1)により、食中毒対策に万全を期するとともに、季節を問わず温かい給食を提供することができます。

共同調理場からの配送にあたっては、衛生管理基準等に定める調理後2時間以内の喫食を遵守し、安全で安心な給食を提供します。

また、共同調理場の整備や運営についても、HACCP(※2)等、最新の衛生管理手法の考え方や衛生管理基準等に基づき、安全で安心な給食の提供に全力で取り組みます。

(※1) 学校給食衛生管理基準では「中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で 1 分間以上）[第 3 - (4)-①-1]」、「調理後の食品は適切な温度管理を行い[第 3 - (4)-④-5]」とされており、大量調理施設衛生管理マニュアルでは「中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で 1 分間以上）[Ⅱ-2]」、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は 65℃以上で管理することが必要である [Ⅱ-4-(3)]」とされている。

(※2) HACCP とは食品の安全性を保証する衛生管理手法の一つで、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害を科学的に分析し、その危害発生を防止できるポイントを定め、これを重点的に管理することで安全性を確保しようとするもの。

(2) 効果的・効率的な事業執行について

本市財政は、今後、人口の減少や少子高齢化の進展などから市税収入が大きく回復することは期待できない一方で、扶助費の増加が見込まれるなど、構造的に厳しい財政状況が続くことが予想されます。

このような中、多額の経費を要する中学校給食の実施にあたっては、食育の推進や生徒の健康の保持増進に資するため、将来にわたり安定的かつ継続的な実施が図られるよう、より効果的・効率的な事業執行に取り組む必要があります。

このような観点から、調理場施設や各中学校における給食受入施設などの施設整備費については、大阪府の補助制度を活用することにより、約 8 億円の負担軽減を図るとともに、給食提供に伴い毎年必要となる管理運営費についても、民間委託を行うことにより年間約 9 千万円の経費節減を図るなど、将来にわたる財政負担の抑制を図ります。

4. 共同調理場の施設規模について

共同調理場の施設規模の設定については、効果的・効率的な施設運営を図る観点から、一定の稼働率を確保しつつ、将来的な需要予測を踏まえた、適切かつ妥当なものとする必要があります。

(1) 喫食率の推移について

選択制による共同調理場方式としては、佐賀市の「中部学校給食センター」が保温カートを利用した温かい給食の提供を行っています。

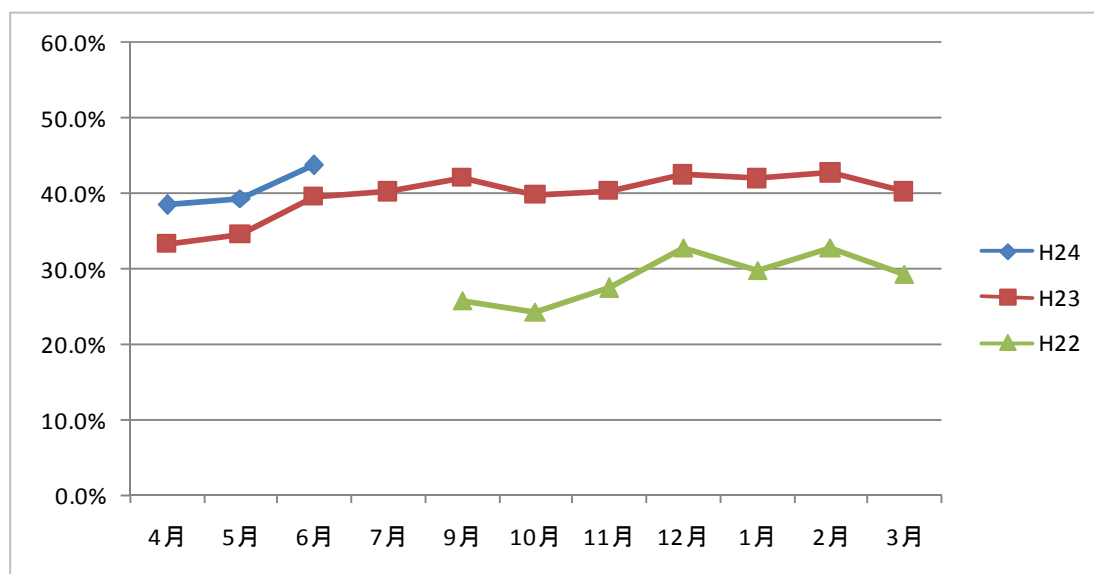
本市が中学校給食の実施手法として選定した「選択制の共同調理場（ランチボックス方式）」は、同市をモデルにしていることから、その喫食率の推移を参考として、本市の共同調理場における施設規模を設定していくものとします。

本市が平成 24 年 3 月に策定し、大阪府へ提出した「中学校給食導入実施計画書」では、目標喫食率について、50%として報告しました。

これは、佐賀市の喫食率が当初の 25%から徐々に向上し、40%を超える状況となっていること、また、類似の手法である「選択制の単独調理場方式」により、温かい給食を提供している富田林市の全校平均の喫食率が最大 38%となっていることを参考として設定したものです。

佐賀市の喫食率はその後も伸びを続けており、平成 24 年 6 月には過去最大の 43.7%に達しています。(図一1)

(図一1) 佐賀市中学校給食の喫食率の推移



年度	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H22	—	—	—	—	25.8%	24.3%	27.5%	32.8%	29.3%	32.9%	29.3%
H23	33.3%	34.6%	39.6%	40.2%	42.1%	39.8%	40.3%	42.5%	42.0%	42.7%	40.2%
H24	38.5%	39.3%	43.7%								

これらのことから、本市における喫食率については、1年目が約30%、2年目が約40%、3年目が約45%、4年目以降が約50%と推移するものと見込むものです。

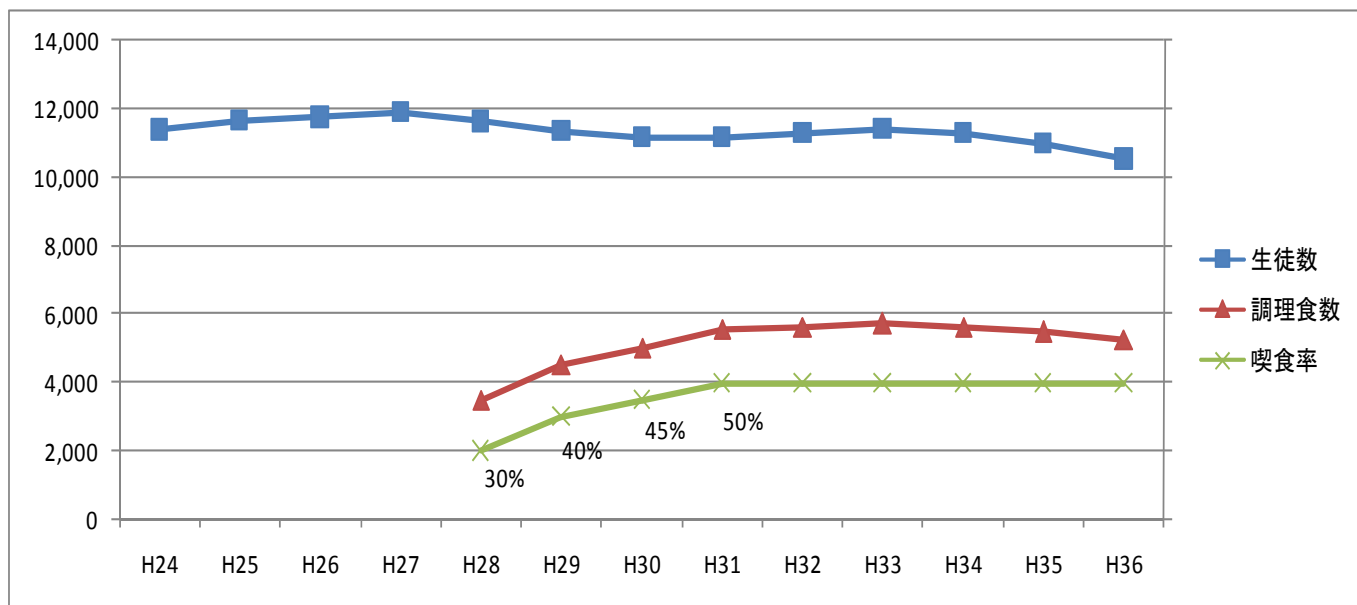
(2) 需要予測と施設規模の設定について

本市の生徒数は、住民基本台帳に基づく推計によると、平成 27 年度の 11,891 人をピークに減少傾向となり、平成 36 年度には 10,520 人となる見込みです。

本市における喫食率の推移を参考に試算すると、提供開始後の平成 28 年度に 30%で 3,487 食、平成 29 年度に 40%で 4,544 食、平成 30 年度に 45%で 5,018 食、

平成 31 年度に 50%で 5, 581 食となると見込んでいます。その後の 3 年間、生徒数は微増に転じ、平成 33 年度の再度のピーク時での喫食数は、5, 710 食となる見込みです。(図一 2)

(図一 2) 本市における生徒数と喫食率の推移 (将来予測)



(単位：人、食)

	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36
生徒数	11,371	11,668	11,753	11,891	11,624	11,361	11,152	11,162	11,268	11,420	11,284	10,964	10,520
調理食数	-	-	-	-	3,487	4,544	5,018	5,581	5,634	5,710	5,642	5,482	5,260
喫食率	-	-	-	-	30%	40%	45%	50%	50%	50%	50%	50%	50%

施設規模の設定にあたっては、これらの状況を考慮するとともに、夏季・冬季に喫食率が一時的に増加する状況を踏まえ、喫食率の季節変動にも備えておく必要がありますが、この間の季節変動による喫食率の振れ幅を最大で 5%とした場合においても、喫食数のピークとなる平成 33 年度で 5, 995 食となり、6, 000 食での対応が可能となります。

また、その後、生徒数は微減の傾向となることから、調理食数 6, 000 食に対応する喫食率は、相対的に増加することとなり、平成 36 年度では 10, 520 人の生徒数に対し、約 57%の喫食率まで対応することが可能となる見込みです。

これらのことから、本市における共同調理場の施設規模を「6, 000 食」と設定するものです。

なお、中学校給食実施後における喫食率の動向を注視する中で、調理食数が施設規模の予想と異なる場合への対応については、将来的な課題として、効率的な業務執行の観点から、小学校給食も含めた給食全体の中で状況に応じた適切な方策について検討していくこととします。

(3) 中学生のアンケート結果と喫食率の向上について

平成 23 年 2 月に実施した小中学生へのアンケートにおける、中学生の中学校給食への賛成は 43.8%となっており、目標喫食率の 50%を下回っているものの、昭和 63 年のアンケートにおける 27.4%と比較すると、16.4 ポイントの大幅増となっている状況です。

今後、各中学校と連携しながら、試食会の開催や献立表を通じた保護者・生徒への情報提供を行うなど、喫食率の向上に向けた取組を進め、給食を希望する生徒の着実な増加を図ります。

5. 共同調理場の建設候補地について

(1) 建設候補地の比較検討について

共同調理場の建設候補地の選定にあたっては、大阪府の補助金を活用する観点から、平成 27 年度末までに施設整備を完了する必要があるとあり、早期の用地取得が必要となります。このため、新たに民有地等を取得するのではなく、本市又は枚方市土地開発公社が所有する土地を対象とし、あわせて未利用又は暫定的な利用となっている土地の活用を図ることとし、元公園墓地用地（大字穂谷地区）、総合スポーツセンター多目的運動広場用地（出屋敷西町 2 丁目地区）、北牧野小学校跡地（牧野北町地区）、元障害児通園施設建設予定地（招提北町 1 丁目地区）の 4 か所の候補地を選定しました。

これらについて、①共同調理場建設に必要な土地面積、②建築基準法上の用途地域等、③給食配送業務における交通利便性の観点からの比較検討を行い、建設候補地を選定するものです。（表－1）

① 共同調理場建設に必要な土地面積

共同調理場施設は、作業効率や運営面から調理・洗浄・配送等の調理業務関係施設は全て 1 階部分に配置することが望ましく、また、19 中学校への配送に伴う配送車両の駐車スペース等の確保が必要であり、6,000 食規模の場合 4,000 m²程度以上の面積が必要となります。

② 建築基準法上の用途地域等

共同調理場は、建築基準法第 48 条の規定により“住居系”の用途地域では、原則、建築ができない建物とされているため工業系の用途地域を対象としますが、

工業系の用途地域で条件を満たす用地が確保できないため、一定の条件の中で共同調理場の建設が可能である市街化調整区域も対象とします。

※ 市街化調整区域では、共同調理場は「公益上必要な建築物」として、市が直接その事業の用に供するなどの一定の条件の下で、都市計画法第 29 条第 1 項第 3 号（開発許可不要）の適用を受けることができるため、市街化調整区域にて建設が可能となります。

③ 給食配送業務における交通利便性

学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに定める調理後 2 時間以内の喫食を確保することが可能な位置にある用地を対象とします。

(表－1) 建設候補地の比較検討

名称等	所有権	土地面積	用途地域等	交通利便性
元公園墓地用地 (現況：山林的な土地)	市有地 (特別会計)	38,500 m ²	市街化調整区域	生駒市に隣接しており、配送の所要時間に課題がある
総合スポーツセンター多目的運動広場用地 (現況：総合スポーツセンター臨時駐車場)	枚方市土地 開発公社	14,618 m ²	市街化調整区域	市のほぼ中央部に所在し、利便性は最も高い
北牧野小学校跡地 (現況：更地)	市有地	7,470 m ²	第1種中高層住居専用地域	市の北部に所在している
元障害児通園施設建設予定地 (現況：市民農園)	市有地 (特別会計)	3,639 m ²	市街化調整区域	市の北部に所在している

※ 課題のある項目については、枠内を網掛け表示しています。

(2) 建設候補地の選定について

以上のような検討を踏まえ、中学校給食共同調理場の建設候補地は、総合スポーツセンター多目的運動広場用地（以下「多目的運動広場用地」という。）が最も適当であると判断するものです。

(3) 多目的運動広場用地の現状と今後の利用見通しについて

多目的運動広場用地は、現在、総合スポーツセンターの臨時駐車場として、土・日・祝日のイベント開催日などに、年間約70日間利用されています。

共同調理場は、多目的運動広場用地の一部（有効面積約4,000㎡）を利用するものですが、残余の部分については、臨時駐車場としての利用を予定しています。

なお、枚方市スポーツ施設整備計画（平成22年3月策定）において、他の用地におけるグラウンド整備として、東部スポーツ公園に野球ができるグラウンドを、元枚方西高等学校跡地に野球やラグビーができるグラウンドを確保できる可能性がでてきたことにより、多目的運動広場用地の駐車場機能を確保するとともに、新たな行政課題についての活用方法の検討を行うことが示されています。

6. 共同調理場の運営形態について

(1) 民間活力の活用について

本市においては、これまで公の役割と責任を踏まえた上で、民間に委ねる方がより効果的・効率的な業務について、民間活力を活用することを基本として、事務事業の見直しなどに取り組んできているところです。

このような経緯を踏まえ、中学校給食の共同調理場の運営形態についても、より効果的・効率的な運営を行う観点から、民間委託について検討を行いました。

(2) 運営形態の選定について

学校給食の運営業務を民間委託により実施することで、運営経費の削減効果が期待できますが、調理員に対して直接指示ができないことや調理技術の水准确保などが課題となります。しかし、これらの課題については、業務委託に際して、調理指示書や従事者の資格などの条件を工夫することで対応できるものと考えられます。

中学校給食は、本市がこれまで実施していないランチボックス方式とすることに伴い、給食提供の円滑な実施を図る観点から、民間事業者のノウハウの活用を図ることが適切であると考えられます。また、選択制であることから、調理食数の増減が見込まれるため、このことに即応できる柔軟な運営体制も求められます。

これらのことを踏まえる中で、中学校給食の運営形態については、より効果的・効率的な運営を図る観点から、民間委託とすることが妥当であると判断しました。

なお、共同調理場の管理運営にあたっては、安全で安心なおいしい給食の提供を図る観点から、栄養管理や衛生管理に関する専門的な知識を有する栄養教諭等により、献立作成や食材の検収、調理指示、検食、衛生管理、及び調理委託業務が仕様書や指示書のとおり実施されているかどうかについての履行確認などを行うこととします。

7. 民間調理事業者への意向調査について

本市の実施手法についてより慎重な検討を図る観点から、民間調理場を活用した給食提供の可能性について検証を行うため、民間調理事業者への意向調査を行いました。

本市が実施を予定している給食は、調理後の保管温度として安全とされる65℃以上で保管することにより、食中毒対策に万全を期するとともに、季節を問わず温かく提供しようとするものです。

しかしながら、民間調理場活用に関する事業者意向調査の結果では、いずれの事業者においても、本市が実施を予定している温かい給食提供の実績はありません。

また、新たに民間調理施設で調理後の保管温度を65℃以上とする方法を実施する場合には、再加熱のためのコンベクションオーブンや給食配送に使用する保温カート等の設備費として1億数千万円程度の経費が必要となることに加え、各設備の設置・保管場所確保のための拡張も含めた施設整備を行う必要があります。このため、保管温度を10℃以下とする給食提供を前提として算定している民間調理場活用方式に比べて所要経費が増大することになります。

これらのことから、本市の中学校給食については、民間調理場活用方式ではなく、共同調理場方式で実施することが妥当であると考えられます。

8. P F I について

民間活力の活用を図る観点から、中学校給食事業へのP F I導入の可能性について、「P F Iのメリットが活かせる事業であるか」及び「P F I法に基づいた手続きが行える時間的余裕のある事業であるか」の視点から検討を行いました。

このうち「P F Iのメリットが活かせる事業であるか」の視点からは、①P F Iを活用するメリットには、民間資金の活用による資金調達と財政負担の平準化がありますが、本事業の場合、大阪府の補助金が創設されたことに伴い、施設整備業務に対して概ね8割程度の補助金や地方債を活用することができ、資金調達と財政負担の平準化をP F Iに求める必要性は低いこと、②選択制の学校給食の調理・配送などの運営業務は、食数が一定量ではなく、事業費総量の想定が困難であることから、市・事業者双方において、安定的・効率的な事業継続に対するリスクが大きく、P F Iにはなじまないものと考えられること、③一方、運営業務を除いて、施設整備業務と維持管理業務のみをP F Iの対象業務とする場合には、維持管理業務の経費が少額であり、一般的に管理運営業務にかかる事業規模が大きいほど民間事業者の参入意欲が高まるP F Iにあっては、参入が期待できないことなどの困難性があります。

また、「P F I法に基づいた手続きが行える時間的余裕のある事業であるか」の視点からは、①大阪府の補助制度を活用するためには、平成28年3月末までの整備完了が必要となりますが、本事業をP F Iで実施した場合の事業期間は44ヵ月と見込

まれることから、時間的余裕がないこと、②P F I の手続きを進める中で、導入可能性調査の結果などから事業実施が困難となった場合には、その時点から改めて従来方式による事業着手を行うこととなり、補助対象期間内に整備を完了させることが必要な本事業にとっては、リスクが大きいと考えられるところです。

これらのことから、中学校給食事業のP F I 活用の適否については不適合と判断し、従来方式により効果的・効率的に事業を進めるものとします。

9. 施設整備等の目標工程について

今後、平成 24 年度から 25 年度にかけて用地測量を行い、平成 25 年度中に実施設計等を行う予定です。

平成 26 年度及び 27 年度には、共同調理場及び各中学校の配膳室などの施設整備を行い、平成 28 年度当初までのできるだけ早い時期に給食を開始する予定とします。