

# 茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり方

令和2年3月

茅ヶ崎市教育委員会

## 目次

はじめに	1
1. 学校給食の概要	2
1. 1. 学校給食法について	2
1. 2. 学校給食実施基準について	3
1. 3. 学校給食衛生管理基準について	4
1. 4. 食育基本法について	4
1. 5. 学校給食の実施方式と栄養士等の配置基準について	5
1. 6. 学校給食に必要な施設の設置制限について	5
1. 7. 学校施設環境改善交付金適用の有無	6
2. 中学校給食の現状	7
2. 1. 全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況	7
2. 2. 神奈川県の完全給食の実施状況	7
2. 3. 中学校給食についてのアンケート結果	8
2. 3. 1 対象者	8
2. 3. 2 対象者数及び回答率	8
2. 3. 3 期間	8
2. 3. 4 結果の概要	8
3. 前提条件の整理	12
3. 1. 対象校の整理	12
3. 2. 計画食数の設定	14
3. 3. 検討する学校給食実施方式	15
4. 学校給食実施方式の検討	17
4. 1. 検討する給食実施方式の整理	17
4. 2. 自校方式の検討（ステップ1）	18
4. 2. 1 モデルプランの設定	18
4. 2. 2 給食調理場整備可能性の検討	20
4. 3. 兄弟方式の検討（ステップ2）	21
4. 3. 1 モデルプランの設定	21
4. 3. 2 共同調理場整備可能性の検討	22
4. 4. 親子方式の検討（ステップ3）	23
4. 4. 1 モデルプランの設定	23

4.4.2	共同調理場整備可能性の検討	23
4.5.	センター方式の検討	25
4.5.1	計画食数の設定	25
4.5.2	他自治体の事例	25
4.5.3	給食センターに供する敷地の検討	26
4.5.4	モデルプランの設定	26
4.6.	完全民間委託のデリバリー方式の検討	28
4.6.1	計画食数の設定	28
4.6.2	施設整備の方法	28
4.7.	給食提供方式による課題	28
4.7.1	食缶方式の課題	28
4.7.2	弁当箱方式の課題	29
4.7.3	配膳室設置可能性の検討	30
5.	各方式の導入におけるスケジュール	32
6.	実施方式の評価	33
6.1.	総事業費の概算金額算定の考え方	33
6.2.	自校方式の総事業費について	33
6.2.1	初期整備費用	33
6.2.2	維持管理運営費用	34
6.3.	兄弟方式の総事業費について	36
6.3.1	初期整備費用	36
6.3.2	維持管理運営費用	37
6.4.	親子方式の総事業費について	39
6.4.1	初期整備費用	39
6.4.2	維持管理運営費用	40
6.5.	センター方式の総事業費について	42
6.5.1	PPP/PFI 導入可能性検討調査・アドバイザー業務費用	42
6.5.2	初期整備費用	42
6.5.3	維持管理運営費用	43
6.5.4	センター方式の総事業費まとめ	43
6.6.	完全民間委託のデリバリー方式の総事業費について	45
6.6.1	初期整備費用	45
6.6.2	維持管理運営費用	45

6.7.	概算総事業費のまとめ	47
6.8.	検討会議等であげられた課題	48
6.9.	市立小中学校との協議等	50
7.	学識者の意見等	51
8.	まとめ	52
8.1.	実施方式の検討結果	52
8.2.	検討会議の一定の方向性	55
9.	実施方式のあり方	57
10.	付属資料	58
10.1.	パブリックコメントの実施	58
10.1.1.	募集期間	58
10.1.2.	意見の件数、提出者数及び提出者年齢	58
10.1.3.	内容別の意見件数	58
10.2.	学校給食実施施設の視察報告	59
10.3.	施設に付加できる取組事例等について	65
10.3.1.	付帯的取組の可能性	65
10.3.2.	余剰設備の活用	65
10.4.	民活事業方式	68
10.5.	市立中学校の日課表等	69
10.6.	市立小中学校との協議等経過	71
10.7.	検討会議活動報告等	72

## はじめに

茅ヶ崎市（以下「本市」という。）の学校給食は、市立小学校では主食、おかず、ミルクを提供する完全給食、市立中学校では家庭からの弁当持参を原則とした、ミルク給食を実施しています。

しかしながら近年、市立中学校の給食に関しては、共働き等ライフスタイルの変化や経済的事情により、保護者の負担が大きくなっていることや、朝食の欠食等食生活の課題が顕在化しつつあることから、地域等からも完全給食の実施について要望が出されています。

平成17(2005)年7月の食育基本法の制定を背景に、平成20(2008)年6月には学校給食法が改正され、従来の「学校給食の実施」のみならず「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わりました。

学校給食は、学校における食育の推進、及び児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、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す。特に、成長期にある中学生のとする昼食は大変重要であることから、本市においても給食を通して適切な栄養を摂取することや望ましい食習慣を身に付けさせるため、安全で安心な栄養バランスのとれた昼食の提供と食育の推進をする必要があります。

こうしたことから、本市においては、市立中学校給食の実現に向け、実施の方式や給食の提供方法、その他中学校給食のあり方等について調査検討する「茅ヶ崎市中学校給食検討会議」（以下「検討会議」という。）を平成31(2019)年2月に設置しました。検討会議の関係課職員及び学校関係者からなる各委員等が、他自治体へのヒアリングや現地視察、学校運営上の課題の抽出及び取りまとめ、一部の児童生徒及びそれら保護者を対象としたアンケート等を実施し、それぞれの立場で様々な角度から意見等を述べ合い、多くの課題に対し議論を重ねました。

また、本市の現状を踏まえた各給食実施方式の実現可能性等について、市立小中学校と協議しました。

本書は、学校給食法第二条の学校給食の目標に基づき、また本市の「公民連携推進のための基本的な考え方（平成29(2017)年1月改訂）」を踏まえ、調査検討を進めた検討会議が出した方向性に基づき、茅ヶ崎市教育委員会が本市に適した市立中学校給食のあり方についてまとめたものです。

# 1. 学校給食の概要

## 1.1. 学校給食法について

学校給食法及び同法施行令は、昭和29(1954)年に施行され、学校給食を普及充実させるために定められたものです。

平成20(2008)年の改正では、法の目的として「学校における食育の推進」を明確に位置付けるとともに、学校給食を活用した食に関する指導の充実のため、栄養教諭、学校栄養職員（以下「栄養士等」という。）の役割も明記されています。

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）（抜粋）
<p>第一章 総則</p> <p>（この法律の目的）</p> <p>第一条 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にかんがみ、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、もつ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。</p> <p>（学校給食の目標）</p> <p>第二条 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努めなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li></ol> <p>（義務教育諸学校の設置者の任務）</p> <p>第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。</p> <p>第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項</p> <p>（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）</p> <p>第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。</p> <p>（学校給食実施基準）</p> <p>第八条 文部科学大臣は、児童または生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。</p> <p>（学校給食衛生管理基準）</p> <p>第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。</li></ol>

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童または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ため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童または生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業または自然環境の恵沢に対する児童または生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

第四章 雑則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童または生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

1.2. 学校給食実施基準について

学校給食実施基準は、学校給食法第8条第1項の規定に基づき、文部科学省が、児童生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について定めたものです。

学校給食実施基準（平成21年3月31日文部科学省告示第六十一号）（抜粋）	
(学校給食の実施対象等)	
第一条	学校給食を実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童または生徒に対し実施されるものとする。
(学校給食の実施回数等)	
第二条	学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。
(学校給食に供する食物の栄養内容)	
第四条	学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童または生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

別表（第四条関係）

区分	基準値			
	児童（6歳～7歳） の場合	児童（8歳～9歳） の場合	児童（10歳～11歳） の場合	児童（12歳～14歳） の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	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 (食塩相当量) (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 (μgRAE)	170	200	240	300
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (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

(平成30(2018)年7月31日 改訂版)

### 1.3. 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準は、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です。学校給食実施者は、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考えに基づき、安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努めなければならないとされています。

### 1.4. 食育基本法について

食育基本法は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進するために平成17(2005)年に制定された法律です。「食」を大切にすの心の欠如や、肥満や生活習慣病の増加、伝統ある食文化の喪失等の社会問題に対する抜本的な対策として、国民運動としての食育を推進するための法律として制定されました。

#### 食育基本法（平成17年6月17日法律第六十三号）（抜粋）

##### （前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

・・・（略）・・・

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

##### （食に関する感謝の念と理解）

**第三条** 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

##### （子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

**第五条** 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

##### （地方公共団体の責務）

**第十条** 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

##### （学校、保育所等における食育の推進）

**第二十条** 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等または地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身または肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

### 1.5. 学校給食の実施方式と栄養士等の配置基準について

学校給食には、主に表1-1の方式が考えられます。また、公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律（昭和三十三年法律第百六号）で定められる、栄養士等の配置は次のとおりです。

表1-1 学校給食で考えられる方式

実施方式	内容	栄養士等配置基準
自校方式	学校敷地内に給食調理場を新築し、給食調理場で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童/生徒数 549 人以下：4 校に 1 人</li> <li>・児童/生徒数 550 人以上：1 人</li> </ul>
兄弟方式	「兄」となる中学校敷地内に共同調理場を新築し、調理した給食を「弟」となる中学校へ配送する方式	※兄弟・親子方式の場合、明確な配置基準はないことから、兄校・親校で作る提供食数に応じて配置されるものと想定
親子方式	「親」となる小学校で調理した給食を「子」となる中学校へ配送する方式	共同調理場が設置されている兄・親校のみ <ul style="list-style-type: none"> <li>・児童/生徒数 549 人以下：4 校に 1 人</li> <li>・児童/生徒数 550 人以上：1 人</li> </ul>
センター方式	給食センターを建設・運営し、調理した給食を対象校に配送する方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童/生徒数 1500 人以下：1 人</li> <li>・児童/生徒数 1501 人から 6000 人：2 人</li> <li>・児童/生徒数 6001 人以上：3 人</li> </ul>
デリバリー方式 (完全民間委託)	民間事業者の調理施設で調理した給食を対象校に配送する方式	基準なし

### 1.6. 学校給食に必要な施設の設置制限について

建築基準法第48条で定める用途地域の建築制限により、市街化区域内では建築可能な建築物が定められています。

自校方式における給食調理場は、学校機能の一部として扱うため、用途地域についての課題はありませんが、兄弟・親子方式の兄校・親校となる共同調理場は原則、工業系（工業専用地域、工業地域、準工業地域）の用途地域にしか建てることができません。例外として、周辺住民等への公聴会を実施し、その公聴会の意見も踏まえて建築審査会の同意を得て許可された場合には建設可能です。

また、センター方式の場合も同様に工業系以外の用途地域では建築基準法第48条ただし書の許可を得なければなりません。

完全民間委託のデリバリー方式では民間事業者の調理施設を利用しますが、近隣の市町も含め、配送可能な工場が無い場合は自治体が用地を確保し、貸付などで民間事業者を誘致する等の対応も検討することが求められます。

### 1.7. 学校施設環境改善交付金適用の有無

学校給食施設設備の整備に係る国の補助は、学校施設環境改善交付金交付要綱（平成23年(2011年)4月1日付23文科施第3号文部科学大臣裁定）に定められています。趣旨は、学校給食の普及充実及び安全な学校給食の実施を図るため、公立の義務教育諸学校における学校給食施設（炊飯給食施設を含む）の整備に要する経費の一部を国庫補助し、その促進を図るものです。

区分や申請事務の手續等については、「学校施設環境改善交付金交付要綱」及び「公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目」等に定められています。

学校施設環境改善交付金における交付金額の算定割合は、学校給食施設の新築、増築、改築によって表1-2のとおり設定されており、民間事業者の調理施設を利用する完全民間委託のデリバリー方式においては、学校施設環境改善交付金は適用されません。

表 1-2 学校施設環境改善交付金における交付金額の算定割合

事業区分	算定割合	概要
学校給食施設の新増築	1/2	学校給食を開設するため給食施設をドライシステムにより新増築する事業
炊飯給食施設の新増築	1/2	炊飯給食を実施するため炊飯給食施設をドライシステムにより新増築する事業
食物アレルギー対策室の新増改築	新増築： 1/2 改築： 1/3	学校給食における食物アレルギー対応のため食物アレルギー対策室をドライシステムにより新増改築する事業
学校給食施設の改築	1/3	老朽化等により給食施設をドライシステムにより改築する事業

## 2. 中学校給食の現状

### 2.1. 全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況

全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況は表2-1に示すとおりです。平成28(2016)年度に全国では完全給食の実施率が90%を超えており、神奈川県でも増加傾向にあるものの50%に届いていない状況です。

表2-1 全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況

区分	単位	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	
完全給食	全国	実施率(%)	81.6	82.4	83.2	83.8	86.0	87.5	88.8	90.2	—	93.2
	神奈川県	実施率(%)	16.1	16.4	21.4	24.9	25.0	24.4	25.7	27.3	(29.0)	44.5
		学校数(校)	67	68	89	104	104	101	106	112	(119)	183

※平成29(2017)年度については神奈川県内の調査資料(平成30(2018)年度神奈川県内の学校給食実施状況)による参考値

出典：学校給食実施状況等調査(文部科学省)

### 2.2. 神奈川県の中学校給食の実施状況

神奈川県で完全給食を実施している中学校数、及び給食実施方式ごとの実施状況を表2-2に示します。平成30(2018)年5月1日時点で411校あるうち183校が完全給食を実施しており、増加傾向にあることがわかります。近年、実施の際に選択されている傾向としては、共同調理場方式(センター方式)またはその他の調理方式(完全民間委託のデリバリー方式等)が多く選択されています。表2-3に神奈川県内各自治体の中学校給食実施方式を示します。

表2-2 神奈川県における完全給食実施状況

区分	平成22年度	平成24年度	平成26年度	平成28年度	平成30年度
完全給食実施学校数(校)	68	104	101	112	183
単独調理場方式(校)	8	8	8	9	12
共同調理場方式(校)	57	57	54	54	102
その他の調理方式(校)	3	39	39	49	69

出典：学校給食実施状況等調査(文部科学省)

表2-3 神奈川県内の中学校給食実施方式(令和元(2019)年9月末時点)

項目		自校方式	兄弟・親子方式	センター方式	デリバリー方式
実施済	完全給食	南足柄市 松田町 山北町 開成町 箱根町	—	川崎市※1、小田原市 三浦市、厚木市 大和市、綾瀬市 二宮町、中井町 大井町、清川村	逗子市
	選択制	—	—	—	横浜市※2 相模原市※3 海老名市 鎌倉市 座間市 藤沢市 愛川町
方向性 確定・ 整備中	完全給食	大磯町	—	横須賀市 葉山町 秦野市 寒川町	—
	方式検討中	—	—	—	伊勢原市
		平塚市、真鶴町、湯河原町			

※1 川崎市 センター3カ所と小中合築校の調理場、自校方式2校

※2 横浜市 横浜市独自の配達弁当であり給食ではないハマ弁方式

※3 相模原市 デリバリー方式で30校、センター方式で6校

### 2.3. 中学校給食についてのアンケート結果

市立中学校における学校給食を実施するにあたり、中学校給食の方式、提供の方法その他中学校給食の在り方について検討する上で、市立中学校の昼食の実態や、給食を実施した場合に期待されること等を把握するため、アンケートを実施しました。

#### 2.3.1 対象者

茅ヶ崎市立全小学校19校の6年生全児童とその保護者  
茅ヶ崎市立全中学校13校の2年生全生徒とその保護者

#### 2.3.2 対象者数及び回答率

児童	2280人	(回答率 96.8%)	保護者	2280人	(回答率 84.0%)
生徒	1967人	(回答率 94.1%)	保護者	1967人	(回答率 75.2%)
総合計					
対象者数	8494人	(回答率 87.7%)			

#### 2.3.3 期間

令和元(2019)年6月17日(月)から6月24日(月)

#### 2.3.4 結果の概要

##### (1) 中学校での昼食に対する意向

対象者全員に、中学校の昼食が給食になることについて意向を聞きました。

##### ア 中学校の昼食が給食になることについてどう思うか。(小学6年生)

1	給食になってほしい	35.2%
2	給食になってほしいと思わない	38.3%
3	どちらともいえない	26.4%
4	無回答	0.1%

小学6年生では「給食になってほしいと思わない」が38.3%と一番多く、「給食になってほしい」をわずかに上回る結果となりました。「どちらともいえない」という回答も26.4%と多くあり、小学6年生の中学校での給食実施に関する意向は、「給食になってほしい」と「給食になってほしいと思わない」の割合では、同程度という結果となりました。

##### イ 中学校の昼食が給食になることについてどう思うか。(中学2年生)

1	期待している	60.6%
2	期待していない	28.3%
3	その他	10.9%
4	無回答	0.2%

中学2年生では「期待している」が60.6%と半数以上を占めました。

ウ 中学校の昼食が給食になることについてどう思うか。(小学6年生及び中学2年生保護者)

		小学6年生 保護者	中学2年生 保護者	保護者 全体
1	早く実現することを期待している	72.0%	59.6%	66.6%
2	実現する方法によるが、期待している	20.1%	25.9%	22.6%
3	早期実施よりも、丁寧な説明と議論をしてほしい	2.9%	3.9%	3.3%
4	中学校給食の実施について期待していない	2.5%	7.4%	4.6%
5	その他	2.4%	3.1%	2.7%
6	無回答	0.1%	0.1%	0.1%

小学6年生保護者では「早く実現することを期待している」が72%、「実施する方法によるが、期待している」が20.1%となりました。

中学2年生保護者では「早く実現することを期待している」が59.6%、「実施する方法によるが、期待している」が25.9%となりました。

いずれも「早く実現することを期待している」、「実施する方法によるが、期待している」が大部分を占め、保護者全体では、中学校での昼食に対して、約9割が期待しているという結果となりました。

(2) 中学校の昼食が給食になることについて不安に思うことについて

対象者全員に、中学校の昼食が給食になることについて不安に思うことについて聞きました。

中学校の昼食が給食になることについて不安に思うことはありますか(対象者全員)

		小学6年生 児童	中学2年生 生徒	小学6年生 保護者	中学2年生 保護者
1	量を変えられるか心配	24.7%	17.7%	21.2%	22.4%
2	食物アレルギーの対応ができるか心配	3.9%	3.1%	3.6%	4.6%
3	給食で嫌いなものがでたら食べられるか心配	21.9%	23.2%	—	—
4	準備や片付けに時間がかかってしまうか心配	14.3%	24.8%	—	—
5	お弁当について、親などとの話をするきっかけが減ってしまうか心配	7.5%	2.6%	—	—
6	放課時刻が遅くなる等、日課への影響が心配	—	—	4.4%	9.0%
7	教職員の負担が増え、生徒と向き合う時間が少なくなるのではないか心配	—	—	3.3%	4.3%
8	申込みや支払いなどの方法が複雑ではないか心配	—	—	7.7%	7.3%
9	希望をすれば給食ではなくお弁当を持たせることはできるのか心配	—	—	6.8%	7.7%
10	不安に思うことは特にない	24.7%	24.2%	43.9%	34.9%
11	その他	3.0%	3.9%	8.2%	9.4%
12	無回答	0.0%	0.5%	0.9%	0.4%

小学6年生が不安に思うこととして、「量を変えられるか心配」及び「不安に思うことは特にない」が共に24.7%で、次いで「給食で嫌いなものがでたら食べられるか心配」が21.9%と数多くありました。

中学2年生が不安に思うこととして、「準備や片付けに時間がかかってしまうか心配」が24.8%と一番多く、次いで「不安に思うことは特にない」、「給食で嫌いなものがでたら食べられるか心配」、「量を変えられるか心配」という意見が数多くありました。

小学6年生保護者及び中学2年生保護者が不安に思うこととして、それぞれ「不安に思うことは特にない」が一番多く43.9%及び34.9%、次いで「量を変えられるか心配」が21.2%及び22.4%と数多くありました。

### (3) 中学校給食の費用について

小学6年生及び中学2年生保護者を対象に、中学校給食の費用について聞きました。

中学校給食費について、県内では月額5,000円前後（一食あたり300円前後）ですが、この金額についてどのように思われますか。※現在、小学校給食は月額4,150円（一食あたり250円）です。

		小学6年生 保護者	中学2年生 保護者
1	安いと思う	13.1%	12.7%
2	ちょうどよい	79.5%	77.5%
3	高いと思う	5.8%	9.2%
4	無回答	1.6%	0.6%

小学6年生及び中学2年生保護者では「ちょうどよい」が約8割を占めました。

### (4) 自由意見

中学校での昼食について、中学2年生を対象に自由意見を書いていただいたところ、次のような意見がありました。

もっとも多かった意見は、「早く給食にしてほしい」、「親への負担がなくなる」といった中学校給食を期待する意見がおおよそ190件ありました。

次に「弁当のままでよい」、「好き嫌いがある」という中学校給食に対しての否定的意見がおおよそ112件ありました。

そして、「給食と弁当を選択できるようにしてほしい」、「今のままでは昼食時間が少ない」、「食物アレルギー対応がどうなるか」といった中間的意見がおおよそ108件ありました。

### (5) まとめ

アンケートの結果、市立中学校での昼食について児童は家庭から持参する弁当を、生徒は中学校給食を望む傾向にあり、保護者は中学校給食が実施されることに約9割の方が期待していることがわかりました。

また、各設問の「その他」における記述で、給食となって期待すること等及び不安なことの上位二つについて、次のような記述がありました。

		小学6年生 児童	中学2年生 生徒	小学6年生 保護者	中学2年生 保護者
中学校 が給食 となっ て	期待すること等	親の負担が減ること	親の負担が減ること	温かい食事	温かい食事
		お弁当を忘れる心配が なくなる	あげパンが出ること	親の負担が減ること	親の負担が減ること
	不安なこと	親のお弁当が食べ られなくなる	味	味	味
		時間内に食べきれか どうか	安全性	安全性	安全性

アンケート全体として、市立中学校の昼食について「保護者の負担が減る」、「温かい昼食が食べられるから」といった理由から、給食が実現してほしいという意見が多いものの、「量の過不足」、「味」、「安全性」などにおいて不安という意見も多数ありました。また、神奈川県内で実施されている中学校給食の月額5千円前後という費用について、妥当であるという実態が把握できました。

市立中学校の昼食のあり方については、実施方法や経費、学校運営上の課題等、多くの課題を整理した上で、今回の結果を参考にするとともに、本市に適した手法を選択する必要があります。

### 3. 前提条件の整理

#### 3.1. 対象校の整理

中学校給食の対象校は市立中学校全13校であり、前提条件の整理においては、市立小中学校全校を調査対象としました。

表3-1 市立中学校一覧

番号	学校名	住所	用途地域
1	第一中学校	茅ヶ崎市東海岸南 4-10-1	第1種低層住居専用地域
2	鶴嶺中学校	茅ヶ崎市浜之郷 500	第1種中高層住居専用地域
3	松林中学校	茅ヶ崎市室田 3-1-1	第1種住居地域、 第1種中高層住居専用地域
4	西浜中学校	茅ヶ崎市南湖 6-15-3	第1種低層住居専用地域
5	松浪中学校	茅ヶ崎市松浪 2-6-47	第1種低層住居専用地域
6	梅田中学校	茅ヶ崎市十間坂 3-6-25	第1種住居地域
7	鶴が台中学校	茅ヶ崎市鶴が台 2-7	第1種中高層住居専用地域
8	浜須賀中学校	茅ヶ崎市松が丘 2-8-54	第1種低層住居専用地域
9	北陽中学校	茅ヶ崎市下寺尾 1660	市街化調整区域
10	中島中学校	茅ヶ崎市中島 1469-2	市街化調整区域
11	円蔵中学校	茅ヶ崎市円蔵 1-15-1	第1種中高層住居専用地域
12	赤羽根中学校	茅ヶ崎市赤羽根 3030	市街化調整区域
13	萩園中学校	茅ヶ崎市萩園 2425	第1種中高層住居専用地域

表3-2 市立小学校一覧

番号	学校名	住所	用途地域
1	茅ヶ崎小学校	茅ヶ崎市共恵 1-10-23	第1種住居地域
2	鶴嶺小学校	茅ヶ崎市浜之郷 477	第1種中高層住居専用地域
3	松林小学校	茅ヶ崎市菱沼 1-1-1	第1種中高層住居専用地域
4	西浜小学校	茅ヶ崎市南湖 6-5-8	第1種低層住居専用地域
5	小出小学校	茅ヶ崎市芹沢 944	市街化調整区域
6	松浪小学校	茅ヶ崎市松浪 1-1-61	第1種低層住居専用地域
7	梅田小学校	茅ヶ崎市茅ヶ崎 1-6-1	第1種住居地域
8	香川小学校	茅ヶ崎市香川 1-33-1	第1種中高層住居専用地域
9	浜須賀小学校	茅ヶ崎市白浜町 3-1	第1種低層住居専用地域
10	鶴が台小学校	茅ヶ崎市鶴が台 12-1	第1種中高層住居専用地域
11	柳島小学校	茅ヶ崎市柳島 1594	第1種中高層住居専用地域
12	小和田小学校	茅ヶ崎市小和田 3-10-1	第1種中高層住居専用地域
13	円蔵小学校	茅ヶ崎市円蔵 1-13-1	第1種中高層住居専用地域
14	今宿小学校	茅ヶ崎市今宿 192	第1種住居地域
15	室田小学校	茅ヶ崎市室田 1-1-1	第1種中高層住居専用地域
16	東海岸小学校	茅ヶ崎市東海岸南 4-10-1	第1種低層住居専用地域
17	浜之郷小学校	茅ヶ崎市浜之郷 90	市街化調整区域
18	緑が浜小学校	茅ヶ崎市緑が浜 1-1	第1種低層住居専用地域
19	汐見台小学校	茅ヶ崎市汐見台 3-11	第1種中高層住居専用地域

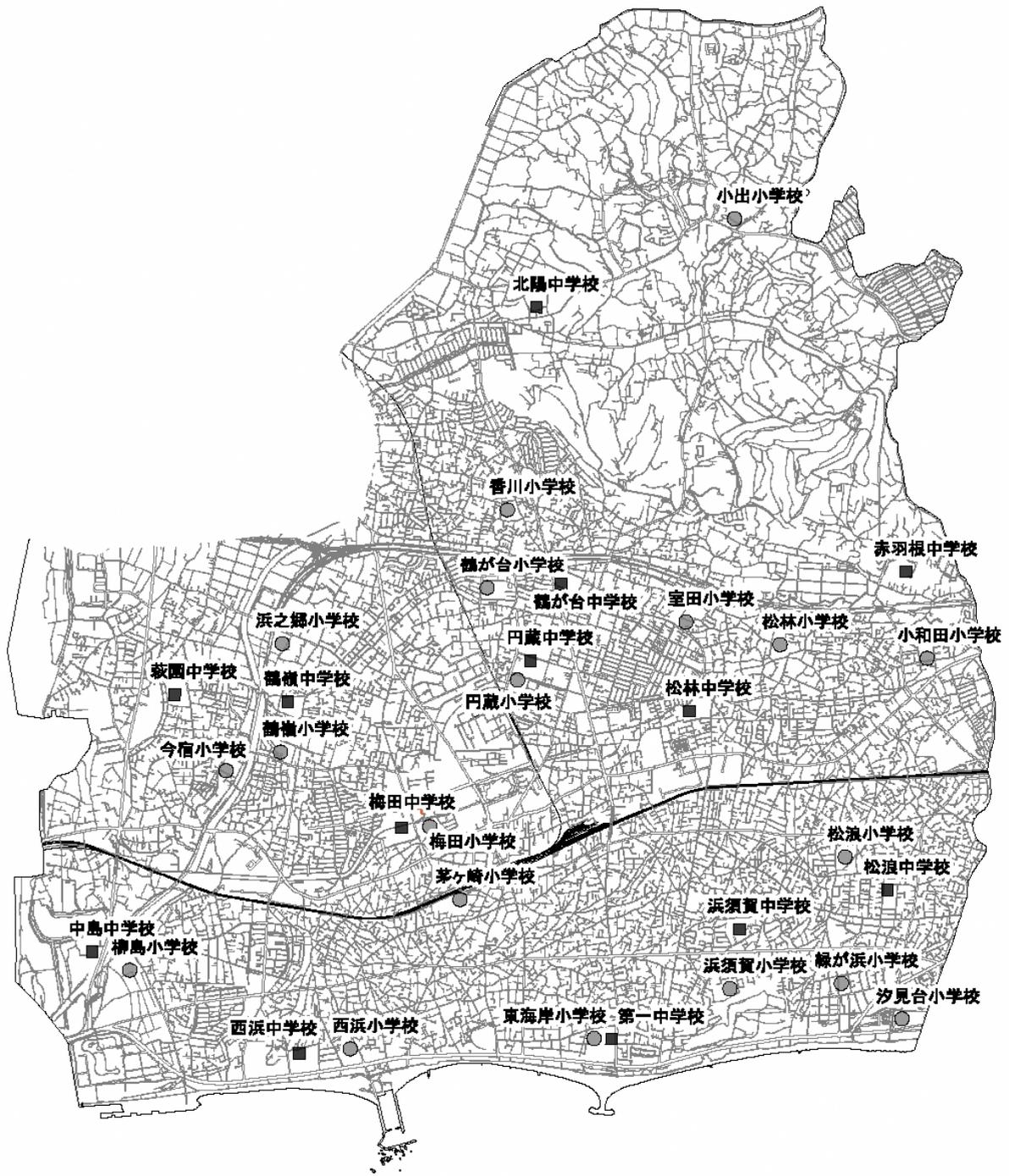


图 3 - 1 市立小中学校位置图

### 3.2. 計画食数の設定

令和元(2019)年度から令和15(2033)年度までの児童生徒数の推計より、児童生徒数と教職員数の合計推計値の最大値を基に、50食単位で計画食数を設定しました。また、中学校給食に必要な施設の整備時期は未定のため、令和元(2019)年度から令和15(2033)年度までの15年間の最大値をそれぞれ用いました。

なお、本市の児童生徒の推計値は表3-3に示すとおりです。

表3-3 市立小中学校の児童生徒数の推計値

項目	児童生徒数の推計値														
	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年	令和10年	令和11年	令和12年	令和13年	令和14年	令和15年
小学生	12,909	12,819	12,639	12,613	12,439	12,203	11,931	11,692	11,425	11,105	10,869	10,688	10,697	10,568	10,423
中学生	5,959	6,081	6,114	6,016	5,960	5,926	5,914	5,809	5,749	5,728	5,624	5,446	5,273	5,224	5,193

出典：児童・生徒数の推計について（茅ヶ崎市教育委員会）

### 3.3. 検討する学校給食実施方式

適用可能性のある学校給食実施方式を表3-4に示します。

表3-4 適用可能性のある学校給食実施方式

区分	市立中学校で導入する場合の実施内容	現行の適用	事業の手法
自校方式	中学校敷地内に給食調理場を新築し、給食調理場で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	小学校全校	公設公営方式
兄弟方式	「兄」となる中学校敷地内に共同調理場を新築し、調理した給食を「弟」となる中学校へ配送する方式		公設民営方式
親子方式	「親」となる小学校で調理した給食を「子」となる中学校へ配送する方式		
センター方式	給食センターを建設・運営し、調理した給食を対象校に配送する方式		公設公営方式 公設民営方式 PFI方式 DB方式 DBO方式 リース方式
デリバリー方式 (完全民間委託)	民間事業者の調理施設で調理した給食を対象校に配送する方式 ※弁当方式と食缶方式がある		民設民営方式

※事業の手法について

- ・公設公営方式：  
地方自治体が資金を調達し、施設の設計・建設・維持管理・運営業務を分離発注する方式。施設所有権は地方自治体にある。学校給食施設においては調理業務を民間事業者に委託する場合もある。
- ・公設民営方式：  
地方自治体が資金を調達して施設の建設を行い、維持管理・運営業務では業務委託契約にて民間事業者を活用する方式。施設所有権は地方自治体にある。
- ・PFI方式：  
民間事業者が資金を調達し、施設の建設・維持管理・運営業務を行う方式。地方自治体はサービス購入による財政平準化が図れる。施設所有権を民間事業者から地方自治体へ移転するタイミングにより、地方自治体の関与の度合いが異なる。
- ・DB方式 (Design・Build)：  
地方自治体が資金を調達し、民間事業者に施設の設計と建設を一括発注する方式。施設完成後に所有権を地方自治体に移転する。維持管理・運営業務は地方自治体が行う。
- ・DBO方式 (Design・Build・Operate)：  
地方自治体が資金を調達し、民間事業者に施設の設計・建設・運営業務を一括発注する方式。施設完成後に所有権を地方自治体に移転し、維持管理・運営業務は一定期間民間事業者が行う。
- ・リース方式：  
民間事業者が資金を調達し、建設を行い所有する施設を、地方自治体が賃貸借契約により運営・維持管理する方式。
- ・民設民営方式：  
地方自治体が給食業務を委託して、民間事業者が所有する調理施設で給食サービスを行う方式。

上記において自校・兄弟・親子方式の適用は、学校給食施設として必要な面積規模の建築物を各中学校または小学校の敷地内に設置できるかどうかによって制限されます。そのため、図3-2のフローによって物理的な実現可能性の検討を行いました。

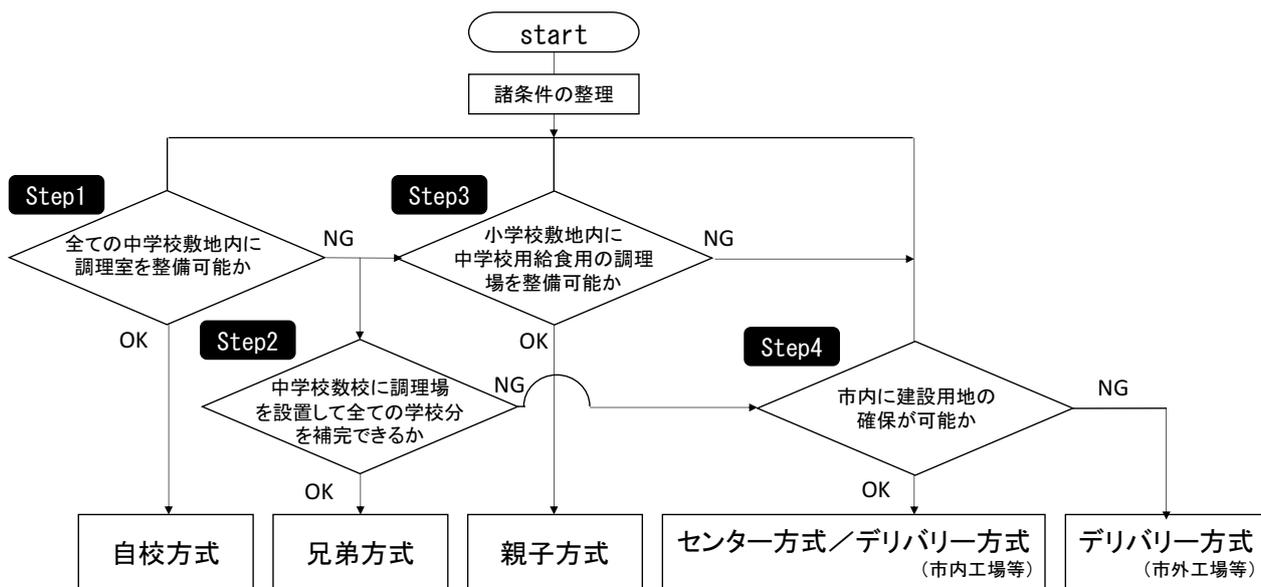


図 3-2 学校給食実施方式の実現可能性検討フロー

なお、公平性を保つため生徒へは均一の手法で実施することを前提条件として検討を進めます。  
 更に、自校方式以外の方式では表 3-5 に示す課題を有しているため、検討段階では留意しなければなりません。

表 3-5 自校方式以外の方式で有する課題

課題	内容及び検討方針
給食調理場としての調理能力の把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小学校を親校とした場合、既存の調理設備機器・保管庫等の余剰を把握し、場合によっては機器の入れ替えを検討する。</li> <li>・ 小学校を親校とした場合、既存の給食調理場の床面積と電力・水道等の設備の余剰を検討し、必要な整備を行う必要がある。既存の給食調理場を増築する場合は、既存校舎への耐震への影響を考慮しなければならない。</li> <li>・ 既存の給食調理場が増築不可能で、余剰面積も無い場合、敷地内に他に新築できるかどうかを検討する。</li> </ul>
2時間喫食の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食衛生管理基準では、細菌の増殖を防ぐことを理由として「調理完了後2時間以内の喫食が望ましい」とされている。また大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「配送段階において10℃以下または65℃以上の適切な温度管理」を行う必要があることが示されている。</li> <li>・ 完全民間委託のデリバリー方式では、法令等に定められてはいないが、上記の基準に適した運用を行うことが望ましい。</li> <li>・ 2時間喫食を遵守するためには、配膳時間を考慮し、日課等の学校運営への影響を考慮しなければならない。</li> </ul>

全方式共通として、中学生にふさわしい献立の実現が課題となります。中学生は心身の成長が著しい時期であり、必要な栄養素や喫食量が小学生とは異なることにも注意が必要です。

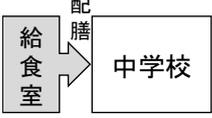
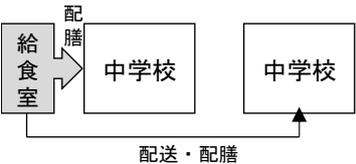
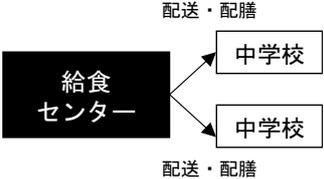
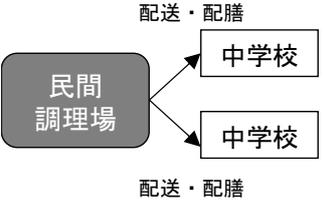
敷地内での物理的な実現可能性、既存校舎への耐震等の影響、日課や部活動等生徒の学校生活への影響及び整備に係るコストや時期等を総合的に勘案し、本市の中学校給食の方式として最適と考えられる方式を選択する必要があります。

## 4. 学校給食実施方式の検討

### 4.1. 検討する給食実施方式の整理

適用可能性のある学校給食実施方式について、一般的な特徴は表4-1のとおりです。

表4-1 学校給食実施方式の特徴

実施方式	施設整備・管理	安全・衛生管理	運営管理
<b>自校方式</b> 学校敷地内に給食調理場を新築し、給食調理場で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式 	<ul style="list-style-type: none"> <li>敷地内に用地の確保が必要</li> <li>中学校ごとに運営状況や市の考えを反映した施設整備が可能</li> <li>学校数が多いと整備完了まで期間が必要</li> <li>厨房機器等の維持管理が煩雑</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校ごとの衛生管理</li> <li>食中毒等の影響は自校に限る</li> <li>速やかに配膳が可能なたため、適温で提供できる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士等や調理従業者の確保が課題</li> <li>設備の充実により個別の食物アレルギー対応が可能</li> <li>給食数や献立変更への対応が比較的容易</li> </ul>
<b>兄弟方式</b> 「兄」となる中学校敷地内に共同調理場を新築し、調理した給食を「弟」となる中学校へ配送する方式 	<ul style="list-style-type: none"> <li>建築基準法第48条ただし書きの許可が必要</li> <li>敷地内に新築のための用地確保が必要</li> <li>配送校の受け入れ室の整備が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>兄である中学校ごとの衛生管理</li> <li>食中毒等の影響は兄・弟校のみ</li> <li>弟校への適温提供は配送時間と配送容器が鍵となる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士等、調理従業者や配膳員の確保が課題となる</li> <li>食物アレルギー対応、給食数、献立変更には各校の連携が必要</li> </ul>
<b>親子方式</b> 「親」となる小学校で調理した給食を「子」となる中学校へ配送する方式 	<ul style="list-style-type: none"> <li>建築基準法第48条ただし書きの許可が必要</li> <li>敷地内に新增築のための用地確保が必要</li> <li>既存の給食調理場は工事中に使用できない場合がある</li> <li>配送校の受け入れ室の整備が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>親である小学校ごとの衛生管理</li> <li>食中毒等の影響は親・子校のみ</li> <li>子校への適温提供は配送時間と配送容器が鍵となる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士等、調理従業者や配膳員の確保が課題となる</li> <li>食物アレルギー対応、給食数、献立変更には各校の連携が必要</li> </ul>
<b>センター方式</b> 給食センターを建設・運営し、調理した給食を対象校に配送する方式 	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場を建築可能な用地の確保が必要</li> <li>市の考えを施設整備に反映できる</li> <li>管理施設数が少ないため、手間が少ない</li> <li>配送校の受け入れ室の整備が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理の平準化は行いやすい</li> <li>食中毒等の影響は全ての配送校</li> <li>配送距離により異なるが高性能の保温食缶の活用により適温提供が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士等、調理従業者や配膳員の確保が課題となる</li> <li>専用調理室の整備、各校と給食センターの連携により、個別の食物アレルギー対応が可能</li> <li>献立変更への柔軟な対応は難しい</li> </ul>
<b>デリバリー方式（完全民間委託）</b> 民間事業者の調理施設で調理した給食を対象校に配送する方式 	<ul style="list-style-type: none"> <li>民間事業者の調理施設を活用するため、市が整備する必要がない</li> <li>市の考えを施設整備に反映しにくい</li> <li>配送校の受け入れ室の整備が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>民間事業者の衛生管理状況の確認のため、体制を整える必要がある</li> <li>食中毒等の影響は全ての配送校</li> <li>配送距離により異なるが高性能の保温食缶の活用により適温提供が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別に食物アレルギー対応が可能な調理施設を有する民間事業者を選ぶ必要がある</li> <li>食数変更は連携できる事前予約システム等、体制の構築により可能</li> <li>献立変更への柔軟な対応は難しい</li> </ul>

## 4.2. 自校方式の検討（ステップ1）

### 4.2.1 モデルプランの設定

新たに単独で給食調理場を建設するにあたり、食数に応じたモデルプランを図4-1から図4-3に示すとおり設定しました。

検討条件は次のとおりです。本モデルプランの必要面積と他自治体の報告書等から事例を抽出し数値を比較すると表4-2に示すとおりとなり、概ね一般的な数値であると推測できます。

#### 【検討条件】

- ①完全ドライシステム
- ②炊飯設備あり
- ③副食数：3
- ④食缶方式・配膳用ワゴンによる配膳方式
- ⑤PEN食器利用（水や油に溶け出さず、耐熱性・洗浄性に優れるポリエチレンナフタレート製食器。）
- ⑥ミルク、パン、麺は各校で受け入れ、配膳する
- ⑦食物アレルギー対応：小麦・乳・卵・甲殻 除去食にて対応（代替食提供なし）

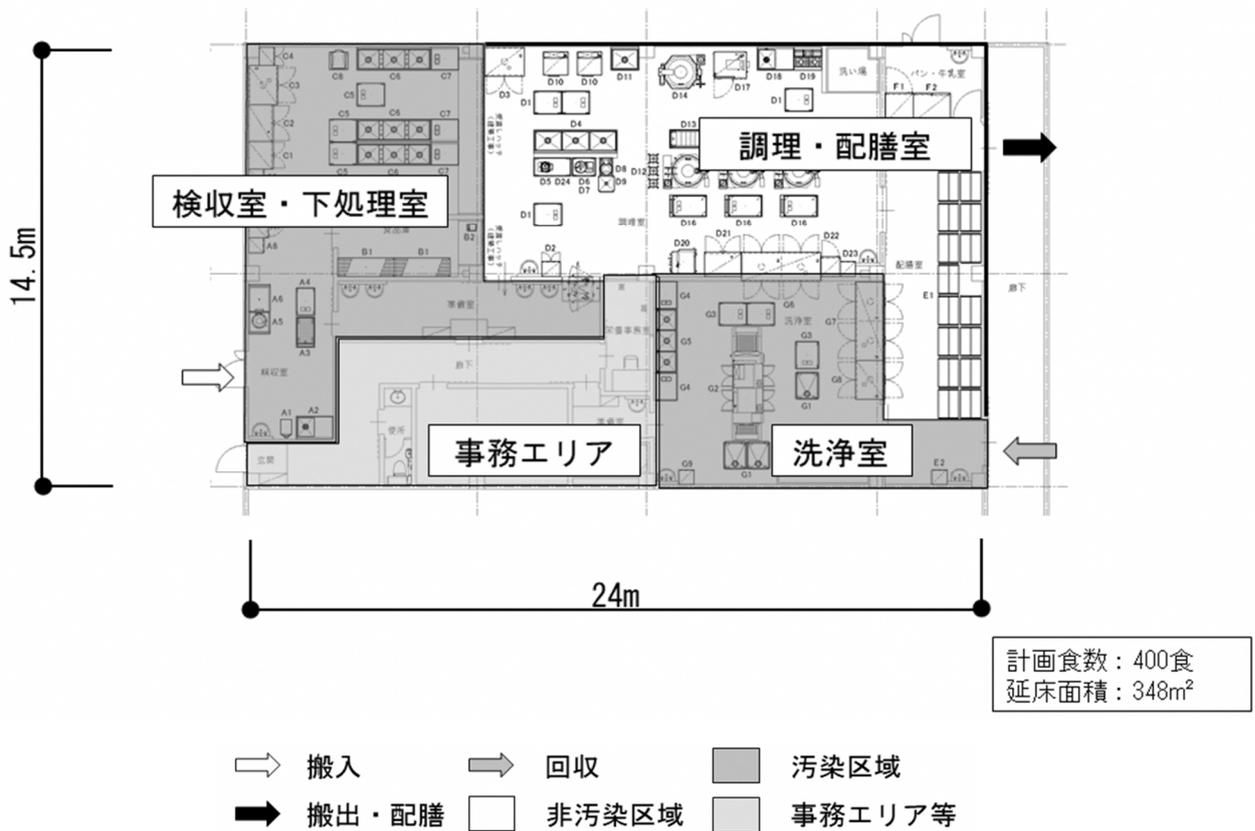


図4-1 自校方式（400食）モデルプラン

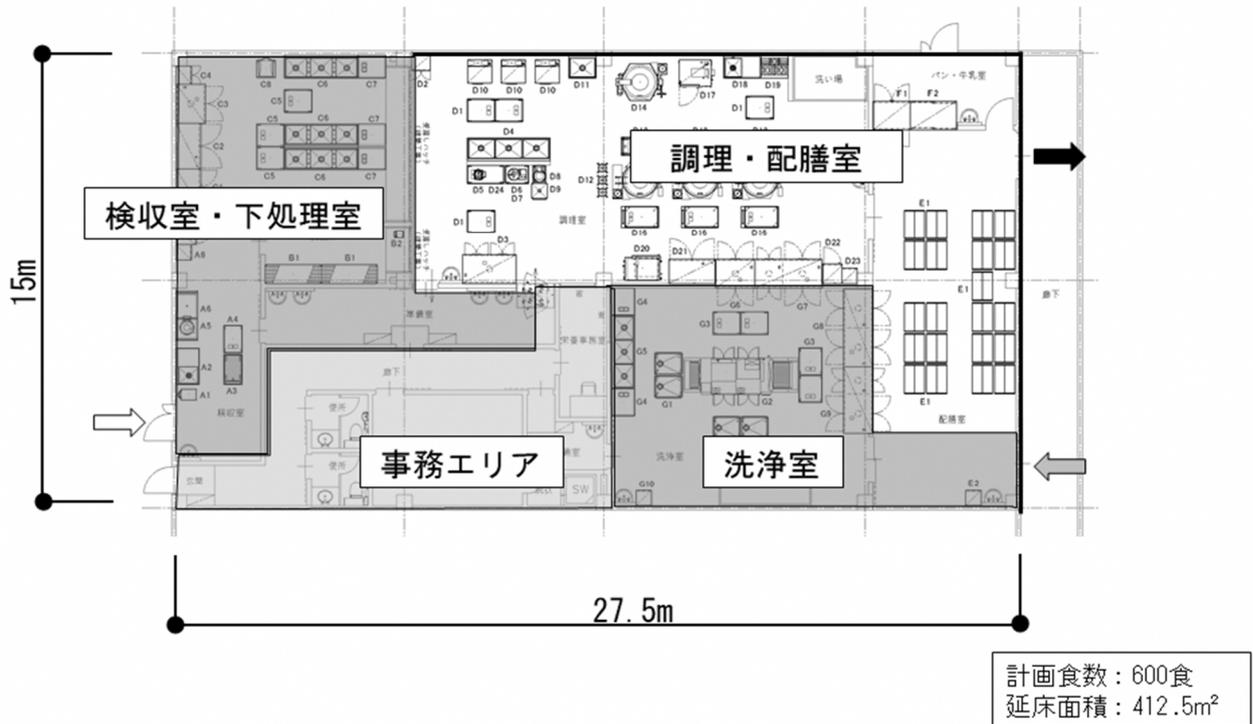


図4-2 自校方式（600食）モデルプラン

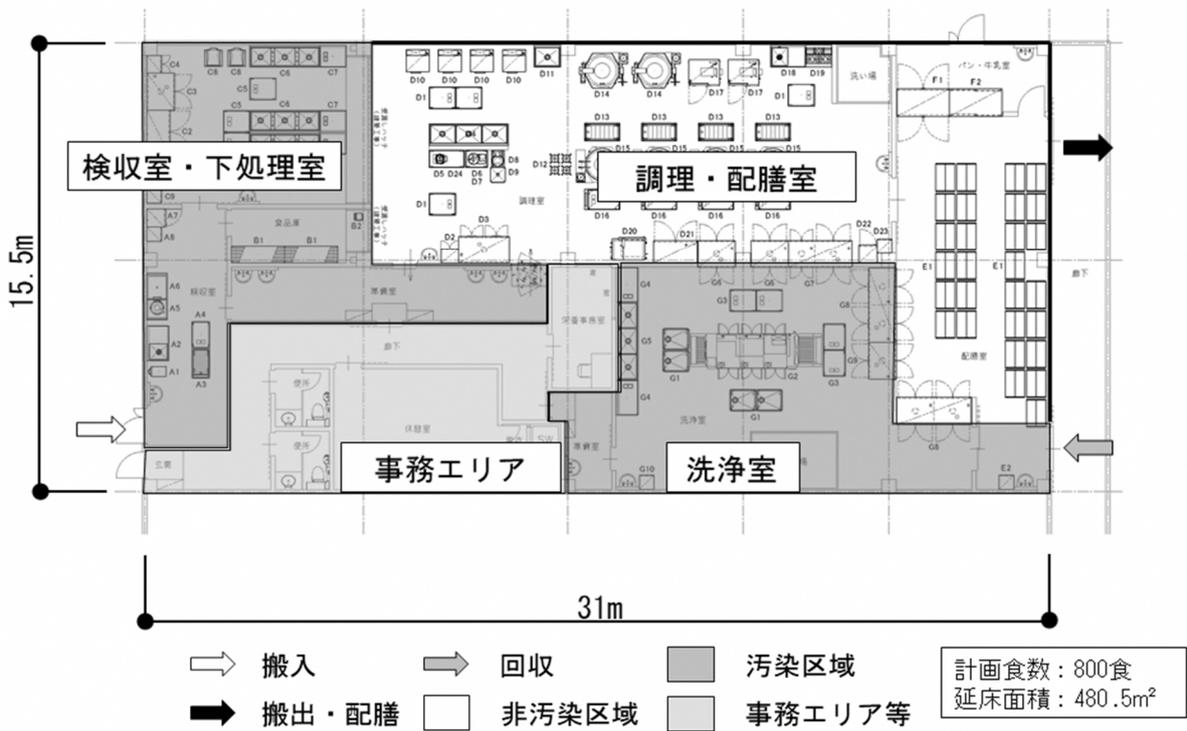


図4-3 自校方式（800食）モデルプラン

表4-2 計画食数と必要面積の比較

食数	本モデルプラン (m <sup>2</sup> )	神奈川県横須賀市報告書 (m <sup>2</sup> )	大阪府茨木市報告書 (m <sup>2</sup> )
400	348.00	336.96	250
600	412.50	414.72	350
800	480.50	495.72	400

#### 4.2.2 給食調理場整備可能性の検討

対象とする市立中学校の最大計画食数に応じ、市立中学校敷地内に給食調理場を建築できる面積（モデルプランによる）が確保できるかどうか検討した結果を表4-3に示します。

現状において、給食調理場を建設することを想定して校舎等が配置されていないため、建築スペース余剰な用地のある市立中学校はほとんど無く、整備が困難な市立中学校が6校存在しました。また、必要面積の確保の可能性のある市立中学校は2校、テニスコートやグラウンドの一部利用などにより必要面積を確保可能な市立中学校が5校存在します。しかし、部活動の場所や日課等に大きな影響をおよぼすことから、自校方式での給食の実現は現実的ではありません。

表4-3 自校方式給食調理場整備可能性の検討

番号	学校名	計画食数（食）	必要面積（㎡）	判定結果	留意事項
1	第一中学校	850	500 程度	×	必要面積確保不可
2	鶴嶺中学校	750	480.5	×*	緊急車両動線確保不可のため
3	松林中学校	700	480.5	×*	テニスコート廃止不可
4	西浜中学校	350	348 程度	△	周囲が狭く施工が困難、生徒の活動上安全面に懸念あり
5	松浪中学校	550	412.5	×	必要面積確保不可
6	梅田中学校	450	412.5	○	
7	鶴が台中学校	500	412.5	×	配送車両・生徒動線上整備不可
8	浜須賀中学校	750	480.5	×*	テニスコート廃止不可、災害用水槽あり
9	北陽中学校	500	412.5	×*	テニスコート廃止不可
10	中島中学校	400	348	×*	テニスコート廃止不可
11	円蔵中学校	400	348	×	配送車両動線上整備不可
12	赤羽根中学校	500	412.5	×	必要面積確保不可
13	萩園中学校	500	412.5	×	生徒動線上整備不可

#### 【判定の考え方】

- ・ 配送車両のアクセスが容易で、計画食数に応じた必要面積の確保ができる場合：○
- ・ 必要面積確保は可能だが、懸念事項がある場合：△
- ・ 必要面積確保には他の施設物への影響が大きく、ほとんど設置不可能な場合：×\*
- ・ 配送車両や生徒の動線上、物理的に建設できない場合：×

### 4.3. 兄弟方式の検討（ステップ2）

#### 4.3.1 モデルプランの設定

新たに単独で共同調理場を建設するにあたり、食数に応じたモデルプランを図4-4、図4-5に示すとおり設定しました。検討条件は、4.2と同様で、兄校と弟校の食数の比率は便宜的に表4-4のとおりとしました。比率が異なると、配膳用ワゴンやコンテナの数が異なり必要面積は多少変動するため、具体的に整備を検討するには詳細を検討した上で設定する必要があります。

表4-4 兄弟方式の食数比率 単位：食

計画食数	兄校の食数	弟校の食数
800	500	300
1,000	700	300

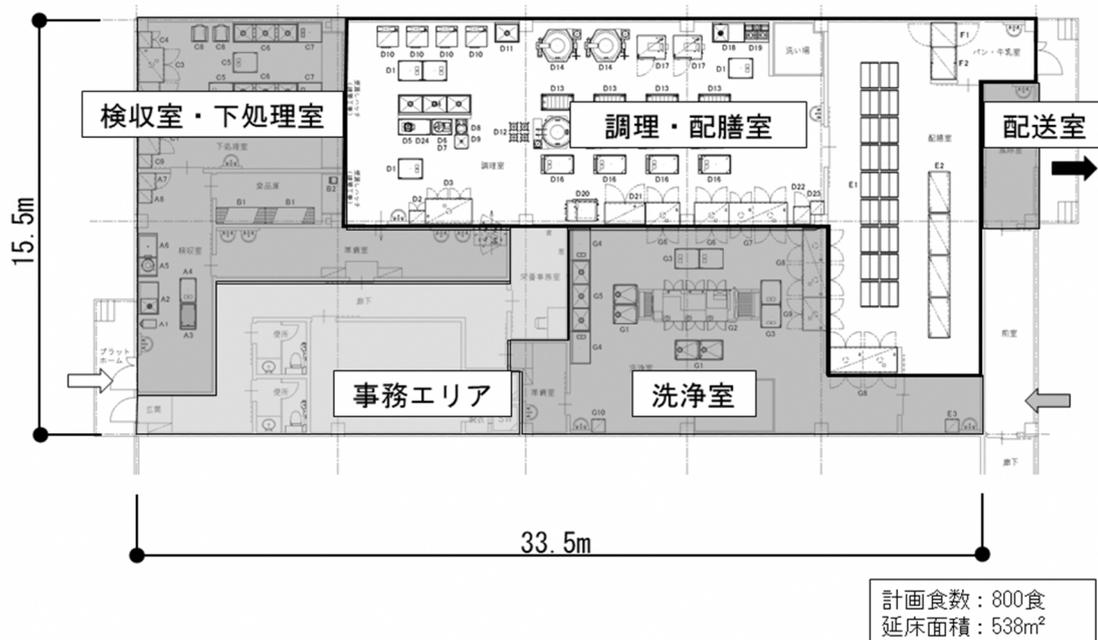


図4-4 兄弟方式（800食）モデルプラン

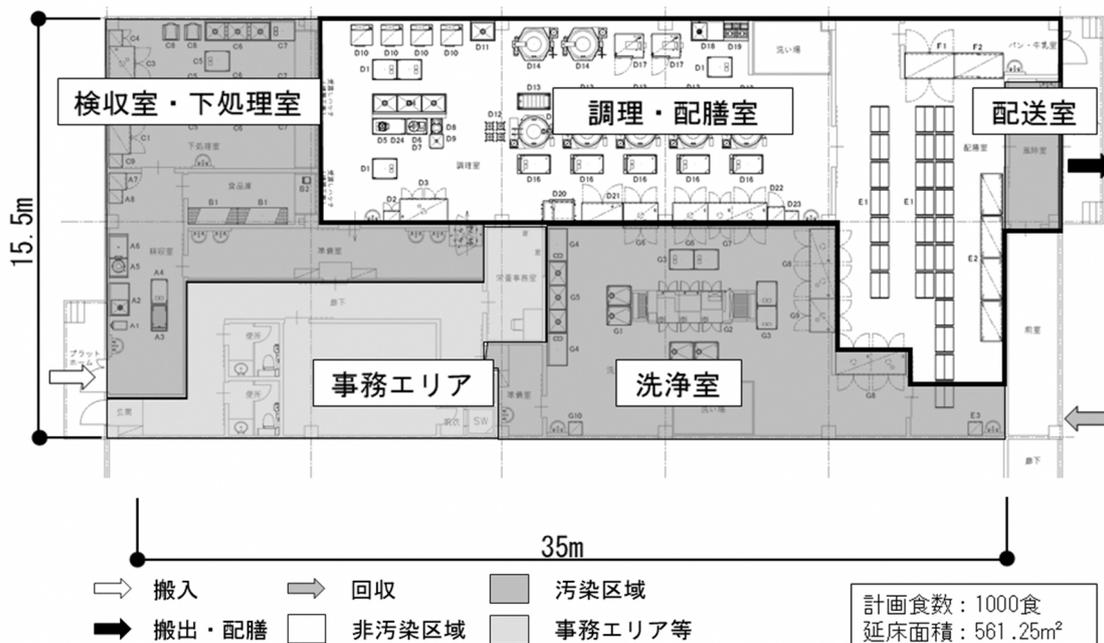


図4-5 兄弟方式（1000食）モデルプラン

#### 4.3.2 共同調理場整備可能性の検討

4.2の検討において、自校方式が実現可能である（判定結果が○、△）とした2校について、確保可能な面積は表4-5に示すとおりです。自校方式が実現不可能な中学校に関しては、兄校としての共同調理場の設置が不可能であるため、検討から除きます。

表4-5 兄弟方式共同調理場整備可能性の検討

学校名	計画食数（食） （自校）	整備可能性のある面積（㎡）	兄校としての共同調理場整備可能性	留意事項
西浜中学校	350	300	× (0食)	周囲が狭く、他校の給食を調理するスペースが不足
梅田中学校	450	600	○ (自校の他 約550食)	組み合わせ校の食数による

##### 【判定の考え方】

- ・物理的な障害が少なく、他校の給食を調理するための面積の確保ができる場合：○
- ・他校の給食を調理するための面積を確保するのが困難な場合：×

検討の結果、兄弟方式の共同調理場の設置が可能と考えられるのは、梅田中学校のみでした。車両動線の検討は必要ですが、約600㎡の確保が可能で、自校分と合わせて約1000食分の調理が可能と考えられます。梅田中学校との組み合わせ可能な弟校としては表4-6の8校が挙げられ、弟校を2校以上とする必要面積の確保は難しいことが明らかとなりました。また4校（第一中学校・鶴嶺中学校・松林中学校・浜須賀中学校）は食数が多いことから兄弟方式の弟校になることは考えられません。

梅田中学校のみで11校（西浜中学校は自校方式として仮定）を賄うことは不可能であることから、自校方式・兄弟方式の組み合わせでの給食の実現は現実的ではありません。

表4-6 兄弟方式における梅田中学校との組み合わせ可能校

学校名	計画食数（食）	合計食数（食）
西浜中学校	350	800
松浪中学校	550	1,000
鶴が台中学校	500	950
北陽中学校	500	950
中島中学校	400	850
円蔵中学校	400	850
赤羽根中学校	500	950
萩園中学校	500	950

#### 4.4. 親子方式の検討（ステップ3）

##### 4.4.1 モデルプランの設定

4.3と同様にモデルプランを設定し、親校と子校の食数の設定は便宜的に表4-7のとおりとしました。

表4-7 親子方式の食数比率 単位：食

計画食数	親校の食数	子校の食数
800	500	300
1,000	700	300

##### 4.4.2 共同調理場整備可能性の検討

各市立小学校を親校とし、市立中学校給食用を含めた共同調理場の整備可能性を検討する。現給食調理場に増築する十分な面積が確保できない場合や、他に新築する面積が確保できない場合は整備不可としました。また、給食調理場・配膳室等が既存校舎に構造的に接続され、増築する場合は既存校舎を現行の建築基準法に適合させる必要があり、その改修に莫大な費用を要す小学校については、共同調理場整備は不可としました。

表4-8 親子方式共同調理場整備可能性の検討

番号	学校名	整備可能性のある面積(m <sup>2</sup> )	親校としての共同調理場整備可能性	共同調理場設置検討箇所・判断理由
1	茅ヶ崎小学校	—	×	必要面積確保不可
2	鶴嶺小学校	—	×	必要面積確保不可
3	松林小学校	—	×	必要面積確保不可
4	西浜小学校	—	×	既存校舎と接続あり
5	小出小学校	—	×	既存校舎と接続あり
6	松浪小学校	—	×	必要面積確保不可
7	梅田小学校	300	△	校舎西側 (既存給食棟への動線確保)
8	香川小学校	—	×	必要面積確保不可
9	浜須賀小学校	600	△	現給食棟北側へ新築
10	鶴が台小学校	—	×	既存校舎と接続あり
11	柳島小学校	450	△	現給食棟と渡り廊下を改修
12	小和田小学校	—	×	必要面積確保不可
13	円蔵小学校	—	×	必要面積確保不可
14	今宿小学校	—	×	必要面積確保不可
15	室田小学校	—	×	必要面積確保不可
16	東海岸小学校	—	×	必要面積確保不可
17	浜之郷小学校	—	×	必要面積確保不可
18	緑が浜小学校	—	×	必要面積確保不可
19	汐見台小学校	—	×	必要面積確保不可

親校として共同調理場が整備可能な市立小学校は、梅田小学校・浜須賀小学校・柳島小学校の3校に限られ、共同調理場設置可能と考えられる面積から、親子方式で対応可能な中学校の食数の合計は表4-9に挙げるとおり450食です。

また、表4-10に示すとおり令和元(2019)年5月の市立小学校の既存調理場の調理可能食数約14920食に対して、児童数12909人となり余剰食数は約2011食となります。整備可能な3校に最大限の共同調理場を新築・増築した場合に増加する450食と余剰食数約2011食を合わせた総数は約2461食（以下「余剰総数約2461食」という。）となりますが、同年同月の市立中学校の生徒数約6000人分には不足していることから、中学校給食の実現は不可能です。

なお、市立小中学校の児童生徒数の推計値で令和15(2033)年と令和元(2019)年を比較すると、市立小学校の児童数が2486人減少します。余剰総数約2461食を合わせた調理能力の約4947食に対して、令和15(2033)年の市立中学校の生徒数が約5200人となり、その後も少子化による減少が予想されるため、令和15(2033)年以降には実現できる可能性はないとは言えませんが、整備までの期間が長期にわたり、現実的ではありません。

表4-9 親子方式で対応可能な食数

番号	学校名	整備可能性のある面積(m <sup>2</sup> )	組み合わせ可能と考えられる中学校の食数
1	梅田小学校	300	200食程度 ・既存給食調理場を自校用として 中学校用給食調理場を新築した場合
2	浜須賀小学校	600	150食程度
3	柳島小学校	450	100食程度

表4-10 児童数と余剰食数の比較

令和元年 供給可能食数		児童数		余剰食数(食)	
		令和元年度	令和15年度 (推計値)	令和元年度	令和15年度
合計	約14,920	12,909	10,423	約2,011	約4,497

#### 4.5. センター方式の検討

##### 4.5.1 計画食数の設定

センター方式の検討にあたり、教職員も含めた全員喫食の場合の想定計画食数は、令和3(2021)年度で最大約6750食ではあるが、その後は減少傾向にあることから令和元(2019)年度を基本とし、約6500食としました。

今後、市立小学校の給食調理場の大規模改修を行って給食が提供できない場合等は、対象とする市立小学校の児童分の給食を給食センターで調理する可能性があります。給食センターの調理可能最大食数を超えない範囲で対応できるよう計画するものとします。

##### 4.5.2 他自治体の事例

給食センターの延床面積および敷地面積について、整備が完了し稼動している事例は表4-11のようなものがあります。1食あたりの床面積は、確保できる敷地面積に応じて増減すると考えられるが、調理能力が小さくなるほど大きくなる傾向があります。また炊飯設備の有無や、階数によっても異なるため、確保できる敷地面積と条件により検討する必要があります。

敷地面積については、平均値は1食あたり1.06㎡/食となるが、3層の川崎市北部学校給食センター（神奈川県）では1食あたり敷地面積は0.46㎡です。敷地面積は、給食センター敷地内に駐車場を設けるか否か、給食センター自体を多層階にするか否かによるため、本市が求める整備内容に基づき、用地を確保する必要があります。

表4-11 給食センター整備事例

施設名称	自治体名	稼動年月	敷地面積 (㎡)	延床面積 (㎡)	調理能力 (食/日)	1食あたりの 敷地面積 (㎡/食)	1食あたりの 延床面積 (㎡/食)	特記事項
川崎市南部学校給食センター	神奈川県 川崎市	H29.9	8,705	7,230	15,000	0.58	0.48	
川崎市中部学校給食センター	神奈川県 川崎市	H27.12	7,186	4,753	10,000	0.72	0.48	
川崎市北部学校給食センター	神奈川県 川崎市	H29.12	2,758	4,217	6,000	0.46	0.70	※地上3階建
大野学校給食センター	広島県 廿日市市	H30.9	2,817	2,085	2,500	1.13	0.83	
福岡市第1給食センター	福岡県 福岡市	H26.9	13,177	6,787	13,000	1.01	0.52	※炊飯設備なし
福岡市第2給食センター	福岡県 福岡市	H28.9	12,605	5,823	13,000	0.97	0.45	※炊飯設備なし
南吉成学校給食センター	宮城県 仙台市	H28.8	21,452	5,955	11,000	1.95	0.54	
菅間第二学校給食センター	埼玉県 川越市	H29.9	13,062	7,370	12,000	1.09	0.61	
長野市第四学校給食センター	長野県 長野市	H29.4	20,314	6,529	12,000	1.69	0.54	※炊飯設備なし
府中市立学校給食センター	東京都 府中市	H29.9	13,000	14,305	22,000	0.59	0.65	※地上3階建
倉敷中央学校給食共同調理場	岡山県 倉敷市	H31.4	10,500	6,000	12,000	0.88	0.50	
田原市給食センター	愛知県 田原市	H26.4	16,863	5,160	9,000	1.87	0.57	※オール電化
なの花学校給食センター	埼玉県 ふじみ野市	H28.4	5,926	3,766	7,000	0.85	0.54	※炊飯設備なし
粕屋町学校給食センター	福岡県 粕屋町	H29.4	7,247	3,566	7,000	1.04	0.51	
平均値						1.06	0.57	

#### 4.5.3 給食センターに供する敷地の検討

本市で6500食程度の調理能力を有する給食センターを整備するために必要な敷地面積について検討します。4.5.2より、延床面積として1食あたり0.5㎡から0.8㎡程度を適切に確保でき、建物内部動線を適切に確保できる敷地形状、車両が搬入可能な接道等の条件を満たし、構内道路や来客用駐車場を含めて十分な敷地を本事業用に確保することが理想です。また必要に応じて職員駐車場等を検討し、敷地を選定することが望ましいと考えられます。

長期的には少子化による生徒数の減少が見込まれることから、市立小中学校の統廃合により余剰となった市有地を確保できる可能性もありますが、現状では不確定です。

また、給食センターは建築基準法上の用途が工場に分類されるため、原則として工場系の用途地域区域内（工業専用地域・工業地域・準工業地域）に用地を確保する必要があります。他の用途地域に建設しようとする場合は、建築基準法第48条ただし書の許可を得なければなりません。

2時間喫食を遵守するための配送時間については、20分から30分程度を見込む必要があり、用地選定の際には全ての対象校からの配送距離をあらかじめ検討しておかなければなりません。

#### 4.5.4 モデルプランの設定

約6500食の調理能力を有する給食センターとして、必要となる厨房機器等から施設のモデルプランを図4-6のように作成しました。

なお、現段階では候補とする敷地がないことから、車両動線や事務所位置等は一般的なものを想定して作成しています。4.5.2で示すとおり、6500食の調理能力を有する給食センター建設のための望ましい敷地面積は約7000㎡と試算できます。

ただし神奈川県川崎市の事例のように3層建物の採用や配置の工夫、予算の確保等により、利用上の一定の制約は受けるが、最小限の敷地面積でも実現は可能です。

モデルプランの敷地面積・延床面積は図4-7、図4-8とおり設定しました。

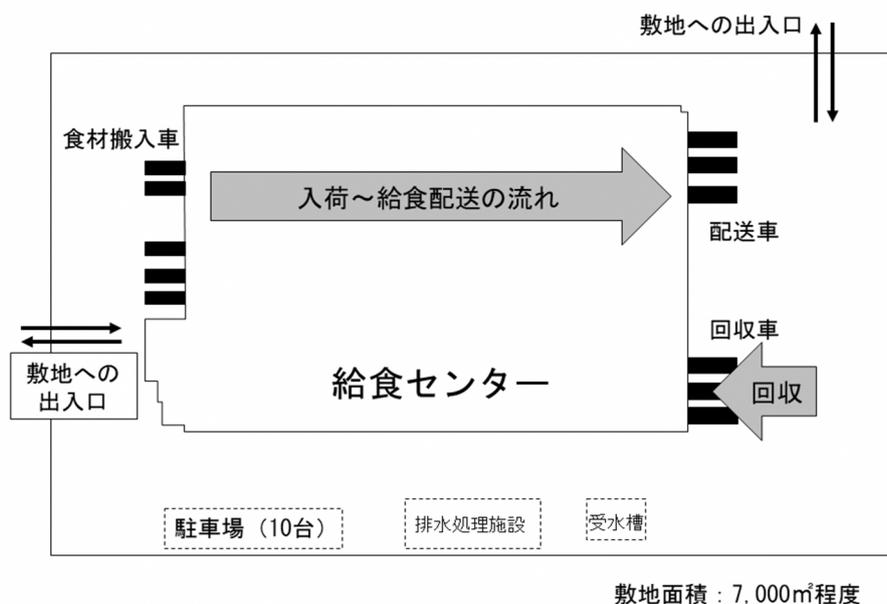


図4-6 給食センター配置イメージ

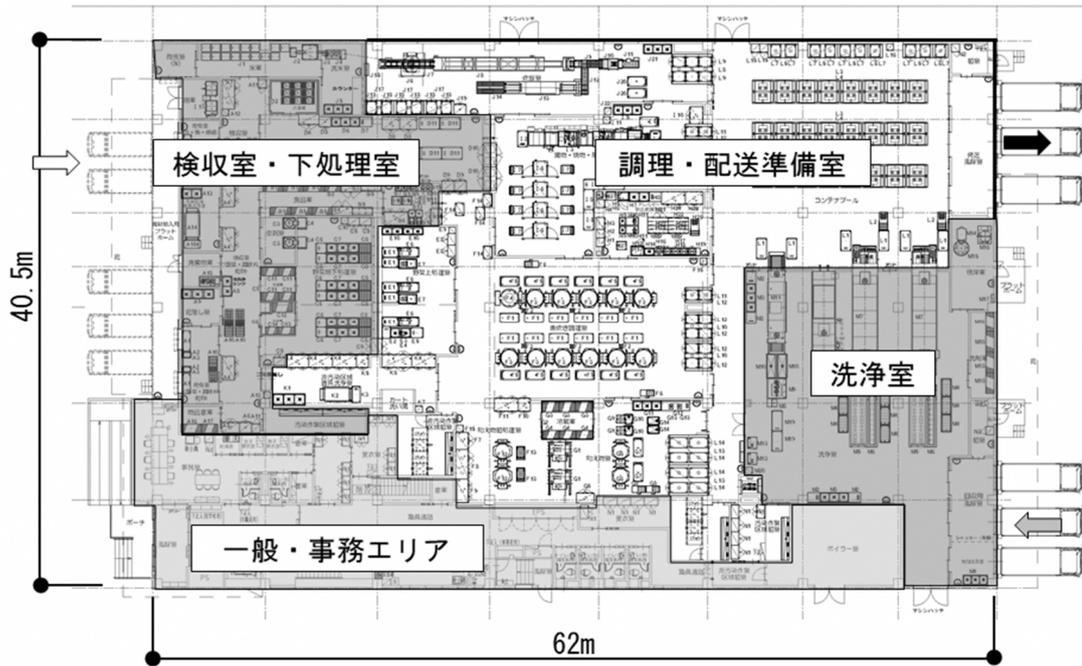
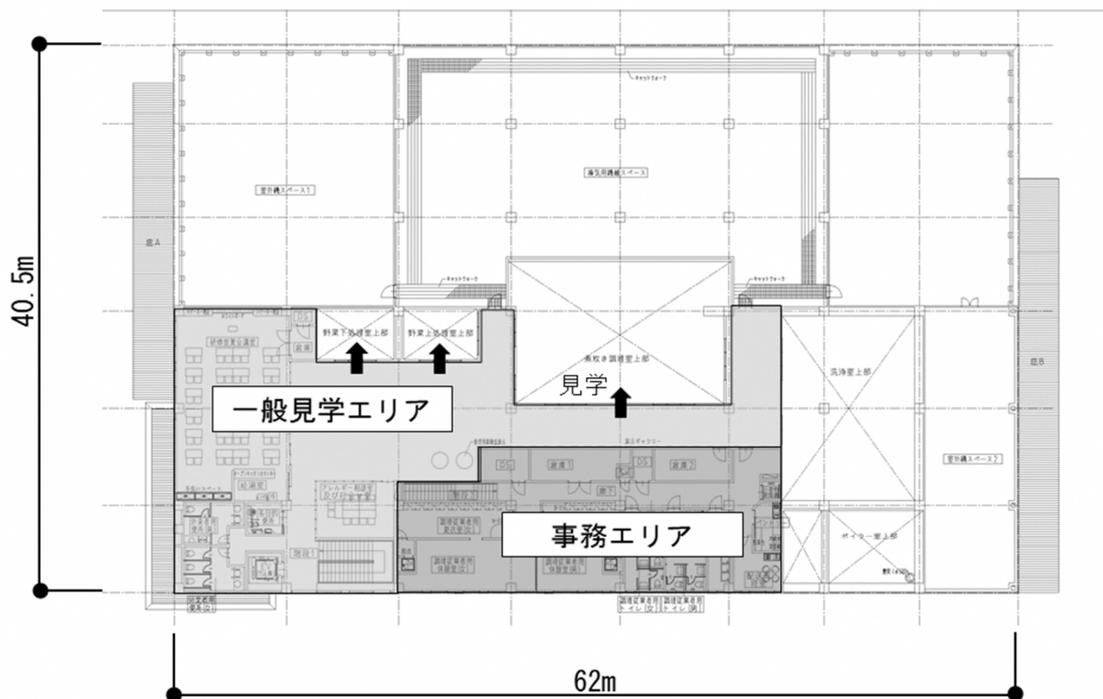


図4-7 給食センター モデルプラン 1階平面図



1階面積	: 約2700m <sup>2</sup>
2階面積	: 約800m <sup>2</sup>
延床面積	: 約3500m <sup>2</sup>

図4-8 給食センター モデルプラン 2階平面図

## 4.6. 完全民間委託のデリバリー方式の検討

### 4.6.1 計画食数の設定

完全民間委託のデリバリー方式には、全員喫食と選択制喫食があります。インターネット等を利用した事前予約システム等が導入できるのであれば、食数変動の把握が容易となるため、選択制給食としての実施も可能となります。

提供方式は、食缶方式または弁当箱方式が考えられ、それぞれ必要な配膳室の面積やエレベーター等の設備が異なります。

今回の検討では、教職員も含めた全員喫食の場合の想定計画食数は、令和3(2021)年度で最大約6750食ではあるが、その後は減少傾向にあることから、令和元(2019)年度を基本とし約6500食としました。

6500食を全員喫食とし、また他自治体へのヒアリング結果より全体の6割程度の利用を見込んだ4000食程度の、2パターンを想定することとしました。

### 4.6.2 施設整備の方法

完全民間委託のデリバリー方式については、民間事業者の調理施設を利用して学校給食を実施することが一般的です。そのため、市内外を問わず全対象校に配送が可能な工場または調理施設を有している民間事業者を選定する必要があります。

市内外で弁当調理事業等を営む民間事業者にヒアリングを実施したところ、本市近郊に適当な工場を有すると回答した民間事業者は存在しませんでした。改修によって比較的短期間で整備可能な工場を有すると回答した民間事業者がありました。

また、新たに用地を確保して工場を建設することにより本事業への参入を検討したいと回答する民間事業者も複数存在しました。

民間事業者の調理施設は、市の栄養士等の事務室が不要となり、給食センターのような見学施設等を設けないことが一般的であるため、給食センターより約500㎡ほど必要面積を減少することが可能です。また、給食センターと同様、3層建物の採用や配置の工夫により、最小限の敷地面積でも実現は可能です。

## 4.7. 給食提供方式による課題

### 4.7.1 食缶方式の課題

自校・兄弟・親子・センター方式では、一般的に食缶方式を用いて提供します。

自校方式と兄弟方式の兄校の場合は、自校の敷地内で調理を行い、調理完了から生徒が喫食するまでの時間が短く食缶の性能による影響は大きくないため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で生徒が喫食できます。兄弟・親子・センター方式の弟校・子校・配送校では、兄校等の共同調理場や給食センターからの配送距離に応じた温度の保持となるため、学校により喫食時の温度差が生じますが、昨今では図4-9に示すような高性能の保温食缶等が使用されており、適切な温度で対象校に配送することが可能となってきています。



図4-9 高性能食缶の例

また、配膳においては、片付けまでを含めると現在の昼食の時間を20分から30分ほど長くする必要があります。参考として、本市の標準的な日課を例に作成した、食缶方式導入による日課の変更例を図4-10に示します。

市立中学校ごとに異なるが、冬季の最短の最終下校時刻は16:30から17:00であるため、食缶方式の採用により、生徒の部活動や委員会活動時間等の大幅な短縮が懸念されます。他自治体では、食缶方式の給食を導入したことで終業時間が遅くなり、冬季には実質的に部活動ができなくなったという不満が生徒・教員より挙がっている事実もあります。そのため、食缶方式の採用には慎重な判断が必要となります。

①現況の日課（例）



②食缶方式の給食導入後の日課（例）

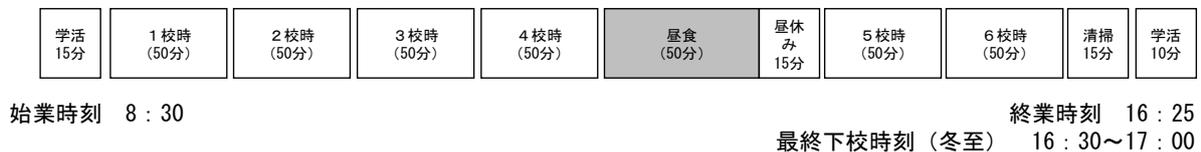


図4-10 日課の変更例

4.7.2 弁当箱方式の課題

完全民間委託のデリバリー方式の弁当箱による提供では、大量調理施設衛生管理マニュアルの基準に従い、調理後に10℃以下の温度とすることが求められることから、適温提供が課題となります。

従来の弁当箱は保温性もなく、ごはんとおかずが同じ容器に入っている状態で提供する場合がありますでしたが、最近ではごはんとおかずを分けて容器に入れ、図4-11、図4-12に示すような保温性のある容器に保温材を入れて運搬する方法があります。また、汁物を毎回提供することで、温かい給食が児童生徒に提供されている他自治体もあります。

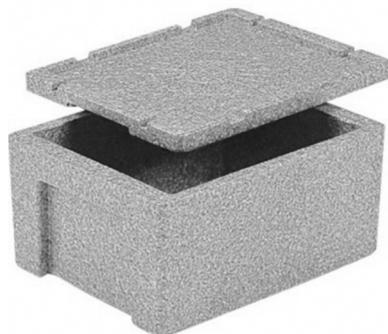


図4-11 保温性の高い配送箱



図4-12 保温材

### 4.7.3 配膳室設置可能性の検討

食缶方式の採用で大きな課題となるのは、対象校の配膳室とエレベーター（EV）・小荷物専用昇降機等の昇降設備の設置可能性及びその整備費用です。対象校の食数や教室配置にも影響されますが、1階では外部から配送車両により運搬されてきた対象学級数分の食缶が入ったコンテナを受け入れ、配膳用ワゴンへと移し替える必要があります。また、パンや麺、ミルク等を受け入れ、学級ごとに分ける必要もあります。2階以上の階に、配膳用ワゴンを教室等に運搬するための昇降設備が必要となります。配膳用ワゴンを用いず、食缶を生徒が手運びしている他自治体もありますが、運搬時間がかかることや安全性の観点から望ましいとは言えません。

他市の配膳室整備事例等から、1階の配送車両を寄せる箇所に1教室分程度（約60㎡）、2階以上の階には1階配膳室の直上に昇降設備を設置して配膳用ワゴンを数台待機することができるよう、教室の半分程度（約30㎡）を確保できるか現地調査や各校へのヒアリングをもとに検討しました。その結果を表4-12に示します。内装改良と運用上の工夫で整備可能と考えられる市立中学校が4校（△）、新築や建替等により整備可能と考えられる市立中学校が3校（×\*）、整備が困難である市立中学校が6校（×）でした。

食缶方式を導入する場合には、配膳室や昇降設備を整備するのに十分な面積を確保するとともに、配膳用ワゴンが通る渡り廊下の屋根の有無・配膳ルート上の段差の有無等の詳細検討が求められます。

表4-12 配膳室・EVの設置可否（食缶方式）

番号	名称	配膳室・EV (DW)の 設置可否	設置検討箇所				懸念事項 判断理由
			1階	2階	3階	4階	
1	第一中学校	△	家庭科室 (半分)	倉庫	倉庫	—	家庭科室・調理室・牛乳室の再整備
2	鶴嶺中学校	×	北棟西側昇降口付近に新築				空き教室なし・敷地内に 余裕なしのため整備不可
3	松林中学校	×*					
4	西浜中学校	×*	昇降口付近に新築				
5	松浪中学校	×*	裏門側更衣室・用務員室棟の建替え				裏門側への道路が狭く 搬出入に工夫が必要
6	梅田中学校	×	職員玄関 事務室				空き教室なし・敷地内に 余裕なしのため整備不可
7	鶴が台中学校	△					
8	浜須賀中学校	△	牛乳室	教材室	教材室	教材室	更衣室も含めて整備
9	北陽中学校	×	プレイ ルーム				空き教室なしのため整備 不可
10	中島中学校	×					
11	円蔵中学校	△	教室	教室	会議室	必要な教室の移転	
12	赤羽根中学校	×	教室				空き教室なしのため整備 不可
13	萩園中学校	×					

弁当箱方式の導入の際にも、配膳室が必要となります。必要面積は全員喫食とするか選択制とするかにより食数が異なりますが、概ね教室半分程度から1教室分程度（約30㎡から60㎡）の確保が必要です。設置箇所については運搬や学校のセキュリティ管理上の観点から、1階に配送車を寄せられる箇所とすることが求められます。

また弁当箱方式においてもEVの存在は有効ですが、他自治体では、配膳室1カ所のみを設置し、生徒が配膳室から教室まで手運びをしている例もあることから、EVの設置無しで検討しました。

各市立中学校へのヒアリング結果より、弁当箱方式における配膳室の整備可能性を表4-13に示します。配膳室を1カ所のみとする場合、最も遠い教室からの運搬時間を勘案し昼食時間を適切に確保するよう努めなければなりません。

表4-13 配膳室の設置可否（完全民間委託のデリバリー方式）

番号	名称	配膳室の設置可否	検討箇所
1	第一中学校	○	家庭科室（半分）
2	鶴嶺中学校	○	牛乳室＋教材室
3	松林中学校	○	牛乳室＋石油庫
4	西浜中学校	○	昇降口付近（新築）
5	松浪中学校	△	更衣室・用務員室棟（建替）
6	梅田中学校	△	石油倉庫付近（移設・新築）
7	鶴が台中学校	○	牛乳室＋作業室
8	浜須賀中学校	○	作業室
9	北陽中学校	○	牛乳室＋昇降口一部 用務員室・倉庫（建替）
10	中島中学校	○	牛乳室
11	円蔵中学校	○	プレイルーム
12	赤羽根中学校	○	作業室
13	萩園中学校	○	牛乳室＋倉庫

## 5. 各方式の導入におけるスケジュール

市立中学校における学校給食施設の整備スケジュールの一例としては図5-1のとおりです。

自校方式では、財政負担の状況により、年度ごとの整備施設数は変動しますが、検討にあたっては、1校で平準化する案としました。

兄弟方式は、現在の敷地付近に用地が確保できた等の想定で、市立中学校13校のうち5校に共同調理場が整備可能と仮定しました。財政負担の状況により、年度ごとに整備可能な施設数は変動しますが、自校方式となる3校の整備後、兄弟方式の共同調理場1カ所と配膳室2校分ずつ整備していく案としました。

親子方式は、市立小学校19校のうち13校に共同調理場を整備可能と仮定し、自校方式と同様に1年に1校ずつ整備する案としました。

センター方式では、総務省通達による「多様なPPP（行政と民間が連携して最適な公共サービスの提供を実現する事業）／PFI手法導入を優先的に検討するための指針について」（内閣府 民間資金等活用事業推進室）の対象事業となることから、PPP／PFIの導入可能性を優先的に検討する必要があります。

完全民間委託のデリバリー方式では、事前予約システム等の構築の期間も必要になりますが、他の実施方式と比較すると短期間での導入が可能となります。

全方式で必要な配膳室の整備にあたっては、全校整備が複数年度にわたることも想定されるので給食施設の整備時期・給食開始時期と合わせて整備を検討する必要があります。

実施方式	(年度)	(年度)													
		n	n+1	n+2	n+3	n+4	n+5	n+6	n+7	n+8	n+9	n+10	n+11	n+12	n+13
自校方式	基本構想・整備方針の策定														
		※毎年1校ずつ配膳室と調理場の設計を行い次年度に建設する ※表中の数字は、整備完了後の給食開始学校数(最短の場合)を示す													
兄弟方式	基本構想・整備方針の策定														
		※設計1年、工事1年とし、最初の4年間で自校方式の3校を整備する その後共同調理場整備可能な5校と配膳室10校分を整備する ※表中の数字は、整備完了後の給食開始学校数(最短の場合)を示す													
親子方式	基本構想・整備方針の策定														
		※毎年小学校1校の共同調理場と中学校1校の配膳室を整備する ※表中の数字は、整備完了後の給食開始学校数(最短の場合)を示す													
センター方式	用地選定・取得														
PFI導入可能性調査 ※配膳室13校の設計、工事が必要 ①公表資料作成 事業者募集・選定、契約締結 ②事業者による設計・建設 ※モニタリングが必要															
デリバリー方式	用地選定・取得														
事業者が用地確保し応募、または、市が用地を確保して民間事業者へ事業用定期借地等で貸付することを条件として事業者を募集する ※配膳室13校の設計、工事が必要 ①公表資料作成・事業者募集・選定 ②インターネット等を活用した事前予約システム等の構築、開業準備															

### 【凡例】

□ : 設計期間

★ : 全校給食開始年度

■ : 工事・開業準備期間

図5-1 実施方式別の学校給食施設の整備スケジュール

## 6. 実施方式の評価

### 6.1. 総事業費の概算金額算定の考え方

各方式について、物理的な実現可能性に限らず、維持管理・運営期間は30年間を想定し、総事業費の概算金額を算出しました。算出にあたり、計画食数は次のとおり固定して検討しました。

- ・自校・兄弟・親子方式：令和元(2019)年度から令和15(2033)年度までの最大値
- ・センター方式：令和元(2019)年度を基準とする6500食
- ・デリバリー方式（完全民間委託）：令和元(2019)年度を基準とする6500食（全員喫食）、  
他市事例を参考に4000食（喫食率6割程度）

概算費用は百万の位を切り上げとし、消費税相当額や用地取得費、支払い方法により発生する金利等は含まないこととします。

なお本章では、保護者負担となる食材費や栄養士等の配置にかかる人件費については算定外としますが、実施方式により栄養士等の総配置人数が異なることにも注意が必要です。

### 6.2. 自校方式の総事業費について

#### 6.2.1 初期整備費用

##### (1) 設計費・工事監理費について

国土交通省告示第98号及び平成31(2019)年度設計業務委託等技術者単価を用いて、計画食数に応じた整備面積（給食調理場と配膳室）から標準業務に係る業務量・設計費及び工事監理費を算出しました。

なお、特別経費や技術料経費は含みません。

##### (2) 施設整備費用（新築）について

NJSS(入札情報速報サービス)に記載の、市町村の給食センター新設に関する平成28(2016)年から平成30(2018)年までの事例から算出した工事費の平均値に、建設物価指数（建設物価調査会）の工事原価標準指数増加率（平成28(2016)年から平成30(2018)年）より算出した5年間分の上昇率を見込み、新築単価を630千円/㎡（鉄骨造）としました。

##### (3) 施設整備費用（改修）について

配膳室の整備は、荷受室として別棟で60㎡程度の鉄骨造の配膳室を整備すると仮定し、(2)施設整備費用（新築）と同様に算定することで、単価を490千円/㎡としました。配膳室整備に係る設計・工事監理費は、NJSSに記載の他市の事例から工事費に対する割合を算出して工事費に乗じて設定しました。

エレベーター整備に伴う既存校舎の改修として各階30㎡ずつを見込み、整備単価は施設整備費用（新築）と同様に算出することで、単価を60千円/㎡としました。

エレベーターの整備については既存校舎の一部を改修して増築をせずに整備すると仮定し、本市小学校給食調理場の設置事例に落札比率を乗じた値から単価を表6-1のとおり設定しました。

表6-1 エレベーター整備費用

項目	内容	階数	単価(千円)
改修費	床撤去補強、鉄骨建て込み、 基礎ピット、EV棟新設	3階	26,000
		4階	34,000
昇降機 本体	エレベーター本体費用(設置費含む)	3階	16,000
		4階	21,000

(4) 厨房機器整備費用について

厨房機器整備費用は、食数に応じたモデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し400食：59500千円、600食：68200千円、800食：87800千円と設定しました。

なお、最大850食を見込む第一中学校についても厨房機器は800食のモデルプランと同等と仮定しました。

(5) 食器・食缶購入費用について

一般的な食器・食缶の購入費用は食数に応じたモデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し、400食：9900千円、600食：13700千円、800食：18000千円と設定しました。

なお最大850食を見込む第一中学校については食器類の増加を勘案し、18300千円としました。

前述の各項目について自校方式の場合の初期整備費用を表6-2に示します。初期整備費用の総額は約74億円となりました。

表6-2 自校方式の初期整備費用

番号	学校名称	計画食数 (食)	給食室 整備面積 (㎡)	配膳室 整備面積 (㎡)	設計費 (千円)	工事監理費 (千円)	給食室 整備費 (千円)	配膳室整備 +EV設置費 (千円)	厨房機器 整備費 (千円)	食器食缶 等購入費 (千円)	小計 (千円)
1	第一中学校	850	500	120	102,000	27,000	315,000	88,800	87,800	18,300	638,900
2	鶴嶺中学校	750	481	150	99,000	26,000	303,000	105,600	87,800	18,000	639,400
3	松林中学校	700	481	150	99,000	26,000	303,000	105,600	87,800	18,000	639,400
4	西浜中学校	350	348	150	81,000	22,000	219,000	105,600	59,500	9,900	497,000
5	松浪中学校	550	413	120	90,000	24,000	260,000	88,800	68,200	13,700	544,700
6	梅田中学校	450	413	120	90,000	24,000	260,000	88,800	68,200	13,700	544,700
7	鶴が台中学校	500	413	150	90,000	24,000	260,000	105,600	68,200	13,700	561,500
8	浜須賀中学校	750	481	150	99,000	26,000	303,000	105,600	87,800	18,000	639,400
9	北陽中学校	500	413	150	90,000	24,000	260,000	105,600	68,200	13,700	561,500
10	中島中学校	400	348	150	81,000	22,000	219,000	105,600	59,500	9,900	497,000
11	円蔵中学校	400	348	150	81,000	22,000	219,000	105,600	59,500	9,900	497,000
12	赤羽根中学校	500	413	150	90,000	24,000	260,000	105,600	68,200	13,700	561,500
13	萩園中学校	500	413	150	90,000	24,000	260,000	105,600	68,200	13,700	561,500
合計(千円)					1,182,000	315,000	3,441,000	1,322,400	938,900	184,200	7,383,500
総計(千円) ※百万の値を切り上げ										7,390,000	

## 6.2.2 維持管理運営費用

(1) 維持管理費

施設保守管理費、清掃費、警備費を維持管理費としてまとめ、他市事例より初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

(2) 食器・食缶更新費

食器・食缶更新は30年間に4回行うとして、それぞれ初期調達費用と同額を見込みました。

(3) 厨房機器修繕・更新費

他市の給食センター事例より、初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

(4) 大規模改修費

他市の給食センター事例より初期整備費用に対する年度当たりの大規模改修費を設定し算定しました。

(5) 調理業務費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

※日本銀行の企業向けサービス価格指数（平成27(2015)年基準）（令和元(2019)年9月25日発出）より、給食サービスの上昇比率は0.5%（年）であるため、5年間では約2.5%の上昇が見込まれます。

※神奈川県最低賃金金額の上昇率は平成28(2016)年頃より、約2.8%/年であるため、今後5年間では約15%の上昇が見込まれます。

(6) 光熱水費

業者見積を徴収し、平均値としました。

前述の各項目について自校方式の30年間の維持管理運営費用を表6-3に示します。30年間の維持管理運営費用の総額は約179億円となり、1年間あたりに割り戻すと約6億円となりました。

表6-3 自校方式における市立中学校ごとの維持管理運営費

番号	学校名称	計画食数 (食)	維持 管理費 (千円)	食器・食缶等 更新費 (千円)	厨房機器 修繕・ 更新費 (千円)	大規模 改修費 (千円)	調理 業務費 (千円)	光熱水費 (千円)	合計 (30年間) (千円)
1	第一中学校	850	48,600	73,200	164,400	28,800	1,140,000	144,000	1,599,000
2	鶴嶺中学校	750	46,700	72,000	164,400	27,700	1,140,000	144,000	1,594,800
3	松林中学校	700	46,700	72,000	164,400	27,700	1,140,000	144,000	1,594,800
4	西浜中学校	350	33,800	39,600	111,400	20,000	834,000	84,000	1,122,800
5	松浪中学校	550	40,100	54,800	127,700	23,700	981,000	126,000	1,353,300
6	梅田中学校	450	40,100	54,800	127,700	23,700	981,000	126,000	1,353,300
7	鶴が台中学校	500	40,100	54,800	127,700	23,700	981,000	126,000	1,353,300
8	浜須賀中学校	750	46,700	72,000	164,400	27,700	1,140,000	144,000	1,594,800
9	北陽中学校	500	40,100	54,800	127,700	23,700	981,000	126,000	1,353,300
10	中島中学校	400	33,800	39,600	111,400	20,000	834,000	84,000	1,122,800
11	円蔵中学校	400	33,800	39,600	111,400	20,000	834,000	84,000	1,122,800
12	赤羽根中学校	500	40,100	54,800	127,700	23,700	981,000	126,000	1,353,300
13	萩園中学校	500	40,100	54,800	127,700	23,700	981,000	126,000	1,353,300
合計(千円)			530,700	736,800	1,758,000	314,100	12,948,000	1,584,000	17,871,600
維持管理運営費総額 (千円)							30年間		17,880,000
							1年間あたり		596,000

### 6.3. 兄弟方式の総事業費について

表6-4に示す市立中学校の組み合わせを一例として設定し、概算費用を検討しました。計画食数に応じた給食調理場の必要面積は、兄弟方式のモデルプランに基づき設定しました。

表6-4 兄弟方式の市立中学校組み合わせ例

番号	想定する学校（兄）	想定する学校（弟）	計画食数（食）	給食室面積（㎡）
1	鶴嶺中学校	—	750	481
2	松林中学校	松浪中学校	1,200	585
3	西浜中学校	—	350	348
4	梅田中学校	第一中学校	1,200	585
5	浜須賀中学校	—	750	481
6	北陽中学校	鶴が台中学校	1,000	561
7	中島中学校	円蔵中学校	800	538
8	萩園中学校	赤羽根中学校	850	561

#### 6.3.1 初期整備費用

(1) 設計費・工事監理費について

自校方式と同様に算定しました。

(2) 施設整備費用（新築）について

自校方式と同様に算定しました。

(3) 施設整備費用（改修）について

自校方式と同様に算定しました。

(4) 厨房機器整備費用について

厨房機器整備費用は、食数に応じたモデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し800食：87800千円、1000食：93000千円と設定しました。1200食：98000千円と仮定しました。

(5) 食器・食缶購入費用について

一般的な食器・食缶の購入費用は食数に応じたモデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し、800食：18400千円、1000食：22800千円と設定しました。1200食：24300千円と設定しました。

兄弟方式の場合の初期整備費用を表6-5に示します。初期整備費用の総額は約59億円となりました。

表 6-5 兄弟方式の初期整備費用

番号	学校名称 (兄)	学校名称 (弟)	計画食数 (食)	給食室 整備面積 (㎡)	配膳室 整備面積 合計 (㎡)	設計費 (千円)	工事 監理費 (千円)	給食室 整備費 (千円)	配膳室整備 +EV設置費 (千円)	厨房機器 整備費 (千円)	食器食缶 等購入費 (千円)	小計 (千円)
1	鶴嶺中学校	—	750	481	150	99,000	26,000	303,000	105,600	87,800	18,000	639,400
2	松林中学校	松浪中学校	1,200	585	270	114,000	30,000	369,000	194,400	98,000	24,300	829,700
3	西浜中学校	—	350	348	150	81,000	22,000	219,000	105,600	59,500	9,900	497,000
4	梅田中学校	第一中学校	1,200	585	240	114,000	30,000	369,000	177,600	98,000	24,300	812,900
5	浜須賀中学校	—	750	481	150	99,000	26,000	303,000	105,600	87,800	18,000	639,400
6	北陽中学校	鶴が台中学校	1,000	561	300	108,000	29,000	353,000	211,200	93,000	22,800	817,000
7	中島中学校	円蔵中学校	800	538	300	107,000	28,000	339,000	211,200	87,800	18,400	791,400
8	萩園中学校	赤羽根中学校	850	561	300	108,000	29,000	353,000	211,200	93,000	22,800	817,000
合計 (千円)						830,000	220,000	2,608,000	1,322,400	704,900	158,500	5,843,800
						総計 (千円) ※百万の値を切り上げ						5,850,000

### 6.3.2 維持管理運営費用

#### (1) 維持管理費

施設保守管理費、清掃費、警備費を維持管理費としてまとめ、他市事例より初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

#### (2) 食器・食缶更新費

食器・食缶更新は30年間に4回行うとして、それぞれ初期調達費用と同額を見込みました。

#### (3) 厨房機器修繕・更新費

他市の給食センター事例より、初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

#### (4) 大規模改修費

他市の給食センター事例より初期整備費用に対する年度当たりの大規模改修費を設定し算定しました。

#### (5) 調理業務費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

※日本銀行の企業向けサービス価格指数（平成27(2015)年基準）（令和元(2019)年9月25日発出）より、給食サービスの上昇比率は0.5%（年）であるため、5年間では約2.5%の上昇が見込まれます。

※神奈川県最低賃金金額の上昇率は平成28(2016)年頃より、約2.8%/年であるため、今後5年間では約15%の上昇が見込まれます。

#### (6) 光熱水費

業者見積を徴収し、平均値としました。

#### (7) 配送車リース・配送・配膳費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

前述の各項目について兄弟方式の30年間の維持管理運営費用を表6-6に示します。30年間の維持管理運営費用の総額は約142億円となり、1年間あたりに割り戻すと約4.7億円となりました。

表6-6 兄弟方式における概算維持管理運営費用

番号	学校名称 (兄)	学校名称 (弟)	計画食数 (食)	維持 管理費 (千円)	食器・食缶等 更新費 (千円)	厨房機器 修繕・ 更新費 (千円)	大規模 改修費 (千円)	調理 業務費 (千円)	光熱水費 (千円)	配送車両 リース費 (千円)	合計 (30年間) (千円)
1	鶴嶺中学校	—	750	46,700	72,000	164,400	27,700	1,140,000	144,000	0	1,594,800
2	松林中学校	松浪中学校	1,200	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
3	西浜中学校	—	350	33,800	39,600	111,400	20,000	834,000	84,000	0	1,122,800
4	梅田中学校	第一中学校	1,200	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
5	浜須賀中学校	—	750	46,700	72,000	164,400	27,700	1,140,000	144,000	0	1,594,800
6	北陽中学校	鶴が台中学校	1,000	54,500	91,200	174,100	32,200	1,350,000	180,000	56,000	1,938,000
7	中島中学校	円蔵中学校	800	52,300	73,600	164,400	30,900	1,224,000	144,000	56,000	1,745,200
8	萩園中学校	赤羽根中学校	850	54,500	91,200	174,100	32,200	1,350,000	180,000	56,000	1,938,000
合計 (千円)				402,300	634,000	1,319,800	238,100	9,990,000	1,308,000	280,000	14,172,200
維持管理運営費総額 (千円)									30年間		14,180,000
									1年間あたり		473,000

#### 6.4. 親子方式の総事業費について

表6-7に示す市立小中学校の組み合わせを一例として設定し、概算費用を検討しました。計画食数に応じた給食調理場の必要面積は、兄弟方式のモデルプランに基づき設定しました。概算費用検討にあたっては、共同調理場を小学校敷地内に新築した後、既存校舎と別棟の給食調理場は解体し、既存校舎内に含まれる給食調理場は改修して他用途の室に転用する工事を行うと仮定しました。

表6-7 親子方式の市立小中学校組み合わせ例

番号	想定する学校(親)	想定する学校(子)	計画食数(食)	計画食数に占める中学校の食数比率	必要給食室面積(m <sup>2</sup> )	現在の小学校給食室面積(m <sup>2</sup> )
1	茅ヶ崎小学校	萩園中学校	1,300	0.35	608	424
2	西浜小学校	赤羽根中学校	1,150	0.37	585	553
3	小出小学校	松浪中学校	950	0.58	561	342
4	梅田小学校	中島中学校	1,250	0.31	608	400
5	浜須賀小学校	西浜中学校	1,150	0.26	585	573
6	鶴が台小学校	第一中学校	1,150	0.75	585	604
7	柳島小学校	梅田中学校	1,050	0.39	585	387
8	円蔵小学校	松林中学校	1,100	0.36	561	591
9	今宿小学校	鶴が台中学校	1,100	0.56	608	878
10	室田小学校	円蔵中学校	1,150	0.34	585	420
11	浜之郷小学校	北陽中学校	1,100	0.45	585	539
12	緑が浜小学校	浜須賀中学校	1,100	0.66	585	400
13	汐見台小学校	鶴嶺中学校	1,050	0.73	585	322

##### 6.4.1 初期整備費用

###### (1) 設計費・工事監理費について

自校方式と同様に算定しました。

###### (2) 施設整備費用(新築)について

自校方式と同様に算定しました。

###### (3) 施設整備費用(改修)について

自校方式と同様に算定しました。

###### (4) 既存給食調理場解体・改修費用について

解体単価はNJSS(入札情報速報サービス)に記載の他市の解体事例から、6万円/m<sup>2</sup>と設定しました。既存校舎内に含まれている給食調理場の内装等改修費用は、(3)施設整備費用(改修)と同等としました。

###### (5) 厨房機器整備費用について

厨房機器整備費用は、食数に応じたモデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し800食：87800千円、1000食：93000千円と設定しました。1200食は98000千円、1400食は103000千円と仮定しました。

(6) 食器・食缶購入費用について

一般的な食器・食缶の購入費用は食数に応じたモデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し、800食：18400千円、1000食：22800千円、1200食：24300千円、1400食：28000千円と設定しました。

親子方式の場合の初期整備費用を表6-8に示します。初期整備費用の総額は約100億円となりました。

表6-8 親子方式の初期整備費用

番号	学校名称 (兄)	学校名称 (弟)	計画 食数 (食)	給食室 整備 面積 (㎡)	小学校 給食室 面積 (㎡)	配膳室 整備面積 合計 (㎡)	設計費 (千円)	工事 監理費 (千円)	給食室 整備費 (千円)	配膳室整備 +EV設置費 (千円)	既存給食室 解体改修費 (千円)	厨房機器 整備費 (千円)	食器食缶 等購入費 (千円)	小計 (千円)
1	茅ヶ崎小学校	萩園中学校	1,300	608	424	150	117,000	31,000	383,000	105,600	25,000	103,000	28,000	792,600
2	西浜小学校	赤羽根中学校	1,150	585	553	150	114,000	30,000	369,000	105,600	33,000	98,000	24,300	773,900
3	小出小学校	松浪中学校	950	561	342	120	108,000	29,000	353,000	88,800	21,000	93,000	22,800	715,600
4	梅田小学校	中島中学校	1,250	608	400	150	117,000	31,000	383,000	105,600	24,000	103,000	28,000	791,600
5	浜須賀小学校	西浜中学校	1,150	585	573	150	114,000	30,000	369,000	105,600	34,000	98,000	24,300	774,900
6	鶴が台小学校	第一中学校	1,150	585	604	120	114,000	30,000	369,000	88,800	36,000	98,000	24,300	760,100
7	柳島小学校	梅田中学校	1,050	585	387	150	114,000	30,000	369,000	105,600	23,000	98,000	24,300	763,900
8	円蔵小学校	松林中学校	1,100	561	591	120	108,000	29,000	353,000	88,800	35,000	98,000	24,300	736,100
9	今宿小学校	鶴が台中学校	1,100	608	878	150	117,000	31,000	383,000	105,600	53,000	98,000	24,300	811,900
10	室田小学校	円蔵中学校	1,150	585	420	150	114,000	30,000	369,000	105,600	25,000	98,000	24,300	765,900
11	浜之郷小学校	北陽中学校	1,100	585	539	150	114,000	30,000	369,000	105,600	32,000	98,000	24,300	772,900
12	緑が浜小学校	浜須賀中学校	1,100	585	400	150	114,000	30,000	369,000	105,600	20,000	98,000	24,300	760,900
13	汐見台小学校	鶴嶺中学校	1,050	585	322	150	114,000	30,000	369,000	105,600	16,000	98,000	24,300	756,900
合計(千円)							1,479,000	391,000	4,807,000	1,322,400	377,000	1,279,000	321,800	9,977,200
総計(千円) ※百万の値を切り上げ													9,980,000	

6.4.2 維持管理運営費用

(1) 維持管理費

施設保守管理費、清掃費、警備費を維持管理費としてまとめ、他市事例より初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

(2) 食器・食缶更新費

食器・食缶更新は30年間に4回行うとして、それぞれ初期調達費用と同額を見込みました。

(3) 厨房機器修繕・更新費

他市の給食センター事例より、初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

(4) 大規模改修費

他市の給食センター事例より初期整備費用に対する年度当たりの大規模改修費を設定し算定しました。

(5) 調理業務費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

※日本銀行の企業向けサービス価格指数(平成27(2015)年基準)(令和元(2019)年9月25日発出)より、給食サービスの上昇比率は0.5%(年)であるため、5年間では約2.5%の上昇が見込まれます。

※神奈川県最低賃金金額の上昇率は平成28(2016)年頃より、約2.8%/年であるため、今後5年間では約15%の上昇が見込まれます。

(6) 光熱水費

業者見積を徴収し、平均値としました。

## (7) 配送車リース・配送・配膳費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

前述の各項目について親子方式の30年間の維持管理運営費用を表6-9に示します。30年間の維持管理運営費用の総額は約278億円となり、1年間あたりに割り戻すと約9.3億円となりました。

表6-9 親子方式における維持管理運営費用

番号	学校名称 (兄)	学校名称 (弟)	計画食数 (食)	維持 管理費 (千円)	食器・食缶等 更新費 (千円)	厨房機器 修繕・ 更新費 (千円)	大規模 改修費 (千円)	調理 業務費 (千円)	光熱水費 (千円)	配送車両 リース・配膳 配送費 (千円)	合計 (30年間) (千円)
1	茅ヶ崎小学校	萩園中学校	1,300	59,100	112,000	192,800	34,900	1,602,000	252,000	56,000	2,308,800
2	西浜小学校	赤羽根中学校	1,150	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
3	小出小学校	松浪中学校	950	54,500	91,200	174,100	32,200	1,350,000	180,000	56,000	1,938,000
4	梅田小学校	中島中学校	1,250	59,100	112,000	192,800	34,900	1,602,000	252,000	56,000	2,308,800
5	浜須賀小学校	西浜中学校	1,150	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
6	鶴が台小学校	第一中学校	1,150	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
7	柳島小学校	梅田中学校	1,050	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
8	円蔵小学校	松林中学校	1,100	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
9	今宿小学校	鶴が台中学校	1,100	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
10	室田小学校	円蔵中学校	1,150	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
11	浜之郷小学校	北陽中学校	1,100	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
12	緑が浜小学校	浜須賀中学校	1,100	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
13	汐見台小学校	鶴嶺中学校	1,050	56,900	97,200	183,500	33,700	1,476,000	216,000	56,000	2,119,300
合計(千円)				741,700	1,287,200	2,394,700	439,000	19,314,000	2,844,000	728,000	27,748,600
維持管理運営費総額(千円)									30年間		27,750,000
									1年間あたり		925,000

## 6.5. センター方式の総事業費について

### 6.5.1 PPP/PFI 導入可能性検討調査・アドバイザー業務費用

平成27(2015)年12月17日に、内閣府・総務省が地方公共団体に「多様なPPP/PFI手法導入を優先的に検討するための指針」を要請したこともあり、人口20万人以上の地方公共団体等において、一定規模以上で民間の資金・ノウハウの活用が効果的な事業については、多様なPPP/PFI手法導入を優先的に検討することになりました。

給食センター事業については、PPP/PFI手法が導入された先行事例も多くあることから、本事業についてもPPP/PFI手法により整備されることが想定されます。

NJSS（入札情報サービス）に入札情報のある他市の実績等から、本事業で必要となるアドバイザー業務費用は表6-10のとおり設定します。

表6-10 アドバイザー業務費用

導入可能性調査費用	7000 千円
アドバイザー費用	25000 千円

### 6.5.2 初期整備費用

計画食数を6500食としたモデルプランにおける初期整備費用を検討しました。

#### (1) 測量等事前調査費について

土質調査、平面・高低測量、敷地内の既存建物の調査等の敷地調査を行う場合を鑑み、国土交通省の新営予算単価（令和2(2020)年度）の延べ面積3000㎡の単価として3740千円を計上します。

なお実情に応じ、事前調査項目及び費用は異なる可能性があります。

#### (2) 設計費・工事監理費について

国土交通省告示第98号及び平成31(2019)年度設計業務委託等技術者単価を用いて、整備面積から標準業務に係る業務量・設計費及び工事監理費を算出しました。

なお、特別経費や技術料経費は含みません。

#### (3) 施設整備費用（新築）について

NJSS(入札情報速報サービス)に記載の、市町村の給食センター新設に関する平成28(2016)年から平成30(2018)年までの事例から算出した工事費の平均値に、建設物価指数（建設物価調査会）の工事原価標準指数増加率（平成28(2016)年から平成30(2018)年）より算出した5年間分の上昇率を見込み、新築単価を630千円/㎡としました。

#### (4) 施設整備費用（改修）について

配膳室の整備については、自校方式と同様に全13校に整備を行うとしました。

#### (5) 外構整備費用について

駐車場・構内道路・構内緑化等の外構整備費用は国土交通省の新営予算単価（令和2(2020)年度）を参考とし、建設工事費デフレーター（建設工事に係る名目工事費を基準年度の実質額に変換する目的で国土交通省が毎月作成、公表しているもの）の「その他土木」の値を用いて増加率（平成28(2016)年から平成30(2018)年）を見込んで23千円/㎡とした。また、排水処理基準に適合させるために必要な排水処理施設等の整備費用として、他自治体の先行事例より50000千円としました。

(6) 厨房機器整備費用について

モデルプラン作成内容に基づき、業者見積を徴収し856000千円と設定しました。

(7) 食器・食缶購入費用について

一般的な食器・食缶を想定しモデルプラン作成内容に基づき業者見積を徴収し、200000千円と設定しました。

### 6.5.3 維持管理運営費用

(1) 維持管理費

施設保守管理、清掃費、警備費を維持管理費としてまとめ、他市の給食センター事例より、初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

(2) 食器・食缶更新費

食器・食缶更新は30年間に4回行うとして、それぞれ初期調達費用と同額を見込みました。

(3) 厨房機器修繕・更新費

他市の給食センター事例より、初期整備費用に対する年度当たりの割合を設定し算定しました。

(4) 大規模改修費

他市の給食センター事例より初期整備費用に対する年度当たりの大規模改修費を設定し算定しました。

(5) 調理業務費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

※日本銀行の企業向けサービス価格指数（平成27(2015)年基準）（令和元(2019)年9月25日発出）より、給食サービスの上昇比率は0.5%（年）であるため、5年間では約2.5%の上昇が見込まれます。

※神奈川県最低賃金金額の上昇率は平成28(2016)年頃より、約2.8%/年であるため、今後5年間では約15%の上昇が見込まれます。

(6) 配送車リース・配送・配膳費

業者見積の平均値より、今後5年間の業務費の上昇を10%と見込んで算定しました。

(7) 光熱水費

業者より見積を徴収し、平均値としました。

### 6.5.4 センター方式の総事業費まとめ

6.5.1から6.5.3よりセンター方式の総事業費は表6-11に示すとおり、初期整備費用約51億円、維持管理運営費用は30年間で約143億円、1年間あたり約4.8億円となりました。

表6-11 センター方式の総事業費

試算項目	単位	概算費用	試算項目	単位	概算費用
初期整備費			維持管理運営費		
アドバイザー等業務費	千円	32,000	施設維持管理費	千円	334,000
測量等事前調査費	千円	3,740	食器・食缶等更新費	千円	800,000
設計費	千円	381,000	厨房機器修繕・更新費	千円	1,602,000
監理費	千円	85,000	大規模改修費	千円	197,000
施設整備費	千円	2,165,000	調理業務費	千円	7,179,000
配膳室整備+EV設置費	千円	1,322,400	配送車リース・配送・配膳費	千円	2,413,000
外構整備費	千円	86,972	光熱水費	千円	1,755,000
厨房機器整備費	千円	856,000			
食器・食缶購入費	千円	200,000			
合計	千円	5,140,000	合計（30年間）	千円	14,280,000
			1年間あたり	千円	476,000

## 6.6. 完全民間委託のデリバリー方式の総事業費について

完全民間委託のデリバリー方式の概算事業費は、既存の民間事業者の調理施設に運営業務（調理等業務、配膳・配送等業務）を委託できる場合と、新たに本事業のための民間事業者の調理施設を建設する場合によって大きく異なり、試算項目の内訳は次のイメージのように考えられます。

センター方式では、初期整備費および維持管理運営費を市側が直接的に負担する必要がありますが、完全民間委託のデリバリー（弁当箱）方式では、調理等業務を受託した民間事業者が自社の設備を利用して調理等を行うため、市は委託料の一部として初期整備費と維持管理運営費を間接的に負担することになります。

センター方式		デリバリー(弁当箱)方式	
初期整備費	施設本体・外構等	配膳室整備費	} ※2
	配膳室・EV	弁当箱等	
	厨房設備等	厨房設備等	
	食器・食缶	事前予約システム等構築費※3	} 事業者への委託料
	維持管理費	弁当箱等更新費	
食器・食缶等更新費	施設保守管理費		
厨房機器修繕・更新費	施設利用料(減価償却費)		
大規模改修費	厨房機器修繕・更新費		
調理業務費	大規模改修費		
配送・配膳費	調理業務費		
配送車両リース費用	配送・配膳費		
光熱水費	光熱水費		
その他※1	その他※4		

※1 借地料、保険料など

※2 契約内容により異なるが一部含まれる

※3 選択制の場合

※4 選択制の場合、事前予約システム等維持費など

### 6.6.1 初期整備費用

#### (1) 食器・食缶（弁当箱）購入費

業者見積を取得し、平均値としました。

#### (2) 配膳室整備費

配膳室整備費用については、食缶方式では前述の各方式と同様に算定しました。

弁当箱方式では、現在のミルク室等を改修して配膳室（約60㎡）とすることを仮定して算出しました。NJSS(入札情報速報サービス)に記載の、市町村の給食センター新設に関する平成28(2016)年から平成30(2018)年までの事例から算出した工事費の平均値に、建設物価指数（建設物価調査会）の工事原価標準指数増加率（平成28(2016)年から平成30(2018)年）より算出した5年間分の上昇率を見込み、単価を60千円/㎡としました。

#### (3) 事前予約システム等構築費

選択制喫食では、インターネットやアプリ等で事前に給食を予約可能なシステムの導入が有効です。本市用のシステム構築費として、業者見積から14000千円としました。

### 6.6.2 維持管理運営費用

#### (1) 食器・食缶（弁当箱）更新費用

食器・食缶（弁当箱）更新は30年間に4回行うとして、それぞれ初期調達費用と同額を見込みました。

#### (2) 事前予約システム等運営費用

選択制喫食の場合に導入する事前予約システム等運営費は、業者見積より21700千円/年としました。

(3) 運營業務委託費用

民間事業者が新たに配送可能範囲に調理施設を建設することを想定し、委託費を算出しました。民間事業者のノウハウ活用により、施設の面積を小さくすること、建設単価を下げること等の効率的な施設整備や運営が期待されます。また、選択制給食として実施する場合は、喫食率に応じて単価が異なる場合もあるので注意を要します。

契約条件によって、運營業務委託費に含まれる施設整備費等の初期整備費の総額は異なりますが、一般的な条件の下で業者見積を取得し、次のとおり設定しました。ここでは、弁当箱方式の6500食では延床面積を約2900㎡、弁当箱方式の4000食では延床面積を約2500㎡と仮定して計算を行いました。

完全民間委託のデリバリー方式の全員喫食（食缶方式／弁当箱方式）、選択制喫食（6割の4000食を想定）の総事業費を表6-12に示します。

表6-12 デリバリー方式（完全民間委託）の総事業費

単位：千円

	食缶方式	弁当箱方式	弁当箱方式
	6500食	6500食	4000食(選択制)
<b>【初期整備費】</b>			
食器・食缶（弁当箱）等購入費	200,000	175,000	125,000
配膳室整備費（工事）	1,146,400	46,800	46,800
配膳室整備費（設計監理）	176,000	8,000	8,000
事前予約システム等構築費	0	14,000	14,000
合計（千円）	1,522,400	243,800	193,800
<b>【維持管理運営費】</b>			
食器・食缶（弁当箱）等更新費	800,000	700,000	500,000
事前予約システム等運営費	0	650,000	650,000
運營業務委託費	14,295,000	13,880,000	10,228,000
（施設整備費）	(1,700,000)	(1,500,000)	(1,200,000)
合計（千円） 30年間	15,095,000	15,230,000	11,378,000
1年間あたり	503,000	508,000	379,000

※調理場新設費用は民間事業者の提案次第であるが、運營業務委託費に一部含まれることを想定

※食器・食缶（弁当箱）更新費用は他方式と同様に30年間で4回行う

※光熱水費含む

## 6.7. 概算総事業費のまとめ

6.2から6.6までの内容をまとめると表6-13のとおりです。

表6-13 概算総事業費

単位：億円

	自校方式	兄弟方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式		
					全員喫食		選択制
					6500食	食缶方式	弁当箱方式 6割喫食
初期整備費	74	59	100	51	15	2.4	1.9
維持管理費 (30年間)	179	142	278	143	151	152	114
1年間あたり 維持管理 運営費	6	4.7	9.3	4.8	5	5.1	3.8
総事業費	253	201	378	194	166	154.4	115.9

※全て税抜き価格

※親子方式には小学校給食の既存給食室の改修や維持管理運営費用も含む

※エレベーター設置に伴う点検費用・修繕費用などの維持管理費は含まない

総事業費は、全員喫食では親子方式が約378億円と最も費用が高くなり、完全民間委託のデリバリー（弁当箱）方式が約154.4億円と最も費用が抑えられる結果となりました。

## 6.8. 検討会議等であげられた課題

検討会議および市立小中学校で挙げられた意見より、実施方式の違いによる課題を示します。

### (1) 物理的な実現可能性について

- ・ 自校・兄弟・親子方式については現実的に敷地を確保できない学校が多い。
- ・ 既存校舎に余剰教室等がないため、配膳室及びエレベーターの新築のための面積を確保することが困難な学校が多い。
- ・ 老朽化した市立小学校との親子方式では、市立小学校校舎の建替の検討をせざるを得ないことから、二重投資の課題が考えられる。
- ・ グラウンドや体育館が狭く、限られた範囲内での活動を余儀なくされている部活動が存在する学校もあるので、給食調理室の設置により、活動内容がさらに制限されることが心配である。

### (2) 食物アレルギーのある生徒への献立対応について

- ・ 中学校給食導入にあたり、食物アレルギー対応を行うための体制の整備が必要となる。
- ・ 自校、兄弟、親子方式では、全校統一の調理・管理基準を設け、食品加工における食物アレルギー物質の混入等の事故を防ぐ対応が必要となる。
- ・ 自校方式ではきめ細かな対応が可能だが、食物アレルギー対応食コーナーの整備が必要となる。
- ・ 兄弟・親子方式では、食物アレルギー対応食コーナーを整備するとともに、兄・親校と弟・子校の綿密な連携が必要となる。
- ・ センター方式では、一定の除去食対応を可能とするため、食物アレルギー対応食用の部屋や設備を設けて人員を増加することが必要となる。
- ・ 完全民間委託のデリバリー方式では、食物アレルギー対応が可能な民間事業者の選定が必要となる。
- ・ 選択制の完全民間委託のデリバリー方式では、事前予約システム等に食物アレルギー食材の警告表示やブロック機能を付与することで、指定の食材が含まれる給食の予約をできないような設定が必要となる。

### (3) 昼食時間の確保について

- ・ 現在の日課でも保護者や生徒から昼食時間が少ないという意見が多い。
- ・ 昼食時間は食育の場でもあることから、昼食時間の延長について各学校の理解を得ることが必要となる。
- ・ 給食により日課が変更されると、生徒の部活動や委員会活動の時間が縮小される可能性がある。
- ・ 適切な昼食時間を確保するために、EV等を整備する必要がある。

### (4) 配膳対応について

- ・ 市立中学校校舎の構造や配膳方法により、配膳時のルートを指定し効率の良い配膳方法を検討する等の工夫が求められる。
- ・ 学校側が受け取った給食への異物混入等を防ぐため、配膳中は配膳員等の見守りが必要となる。
- ・ 配膳の見守り対応について、民間事業者へ委託すること等も考えられる。
- ・ 食缶からの配膳時の服装等にも配慮が必要である。（体育の授業の後の体操服等）

### (5) 食育の充実について

- ・ 市立中学校給食の完全給食の提供に伴い、栄養士等の配置等が新たに必要となる。
- ・ 自校方式では同敷地内に給食調理場があることから、比較的食育を行いやすい環境にあるが、給食調理場のない学校（兄弟・親子・センター方式の弟校・子校・配送校等）では、特に教職員・栄養士等・調理員及び教育委員会が連携を図り対応を行う必要がある。

### (6) その他

- ・ どの方式においても学校行事等で給食が不要となる場合への連携と対応が課題となる。
- ・ 各方式により導入可能時期が異なり、自校・兄弟・親子方式では全校一斉の提供が難しい。

- ・ 調理業務を直営とした場合、調理員の確保や管理が必要となり、不足した場合等は他箇所からの応援要請等を連携して行う必要がある。
- ・ 中学校給食実施への取組を推進する中で、教師が生徒と向き合う時間の十分な確保、及び教職員のワーク・ライフ・バランスの観点から、教職員の働き方を考慮するとともに、導入前の準備段階からニーズ調査等を進め、丁寧な説明を行う必要がある。

## 6.9. 市立小中学校との協議等

中学校給食の実現に向けて市立小中学校にヒアリングを行い、明らかとなった課題とその経過を示します。

### (1) 調理室・配膳室設置検討について（中学校）

- ・ 余剰教室が無く、食缶方式を採用するために必要な配膳室、及びEV設置スペースを確保することが不可能であると回答した市立中学校が多数あった。
- ・ 現ミルク室が配送車両を横づけできない箇所があり、食缶方式の給食の受け入れ室として整備が難しいと回答した市立中学校が数校あった。（倉庫・花壇・室外機などの設備があるため）
- ・ 食缶方式の配膳用ワゴンの運搬ルートに屋根のない渡り廊下が存在し、屋根を整備する場合は増築扱いとなることから、遡及適合が必要となり整備が困難な市立中学校が複数校あった。
- ・ テニスコートを敷地外に移設できれば給食調理場を整備することができる可能性があるという回答した市立中学校も複数校あった。
- ・ テニスコートや体育館等の施設がない場所でも、生徒の部活動を行う場所となっているので、活動内容を制限することは好ましくないという意見が多数あった。
- ・ 全対象校で整備が可能とならないのであれば、自校方式は実現性に乏しいのではないかとの意見が多数あった。

### (2) 既存の給食調理場・調理への対応について（小学校）

- ・ 現給食調理場周辺には記念事業で整備された畑や果樹園等があり、生活科、理科、総合的な学習等で活用しているものが多いので、増築をするのは困難である。
- ・ 面積としては増築等が可能な箇所でも、緊急車両の進入路を遮断するなどの課題が大きい。
- ・ 増築等により納入業者が正門から敷地内へ進入すると、児童の安全面への影響も大きい。
- ・ 現給食調理場を増築等する工事期間のお弁当対応等は課題が多い。
- ・ 現状でも人員の確保が難しい場合があるので、調理食数が増えた場合の人員確保が課題となる。
- ・ 現状の給食調理場の労働環境の悪さを改善できず、施設・什器類の修繕もままならない予算状況である中で、新設・増築・運営が可能なのか疑問である。

### (3) 配送や日課の問題について（中学校）

- ・ 兄弟・親子方式では弟校・子校に配送が必要となるが、交通渋滞が懸念され、時間通りに配送できないのではないかと。
- ・ 兄弟・親子方式の対象校は、距離が極力短い方が、異物混入などの事故があった際にも対応しやすい。
- ・ 食缶方式の採用により、日課が延長となると最終下校時刻（特に冬季）との兼ね合いで部活動等の時間が確保できない。

## 7. 学識者の意見等

中学校給食を導入するにあたり参考とするため、市内の文教大学健康栄養学部管理栄養学科 准教授 渡邊美樹氏に意見をいただきました。

これまで本検討会議で議論してきた5つの実施方式の比較結果や学校運営上の課題等について説明し、次の点についてお話を伺いました。

- ・中学校給食についてどのような点に気を付けるべきか
- ・提供方式、栄養、食育の観点での注意点等

### (1) 中学校給食全般に対する意見

- ・中学生は性差、体格、食生活、思春期特有の思考や心身の状態など、様々な面における個人差が小学生よりも大きい。そのため、生徒1人が食べる給食の量の差も大きいことから、個人に適した量の給食を提供できるよう工夫することが望ましい。
- ・昼食は成長期の中学生にとって大切な食事の1回であり、安価で栄養バランスが整った給食が提供できる環境となることは理想的である。また、現在、小学校において給食が1日の食事の中で重要な役割を担っていることから、中学校給食が開始されるとその役割を引き継ぐことが可能となる。

### (2) 食育に対する意見

- ・中学生は将来の自分の健康づくりに向けて自分の適量を知り、自分で“ごはん”を作る能力を身につけていく時期であることから、中学校給食の開始は食育を推進する良い機会となる。体制としては、中学校専属の栄養士等を配置することができれば理想的である。また、食育に関する研修会を定期的に開催するなど、全教職員に対して幅広く周知する体制を整え、市と学校が連携して食育を推進していく必要がある。
- ・食育の観点から考えると、中学校専属の栄養士等が配置される自校式、兄弟方式、親子方式、センター方式で全員喫食が理想的である。一方で、家庭で作る弁当との比較や自ら考え昼食を選択することができるという点では、選択制の完全民間委託のデリバリー方式にも食育の観点を取り入れることは可能である。
- ・選択制の場合は、喫食率を高めることが食育の推進に繋がると考えられる。導入前から、喫食率を高めるための方法・工夫についてよく検討したうえで、給食を開始すべきと考える。

### (3) 提供方式に対する意見

- ・食缶方式と弁当箱方式の大きな違いは、温かい給食の提供が可能かどうかという点にある。弁当箱方式でも保温箱、保温材の利用などの工夫を行うことにより温かい主食と汁物を提供することは可能であるが、副食は大量調理施設衛生管理マニュアルの基準に従い10℃以下の温度での提供が求められる。弁当箱方式を採用する場合は、副食を学校で効率的に温めることが可能な、大型レンジのような設備を設置するか、あるいは副食の低温での提供が衛生上必要な措置であるということ、保護者及び生徒に丁寧に説明し理解を求める必要がある。

### (4) 導入に関する意見

- ・中学校給食の実施率は全国的には高いが神奈川県では低いことから、ご家庭をはじめ、県内出身が多数を占める学校の教職員においても家庭でお弁当を作るという意識が根付いている。そして、家庭からのお弁当は冷めても美味しいものである。その背景がある中で、中学校給食を始める際は、保護者、生徒、学校の教職員へ運用方法等を丁寧に説明することが実施後の定着に繋がる。事前の周知方法や意識づくりがとても重要となる。
- ・日課の見直しが不可欠となることから、部活動や委員会活動等を行う時間が短くなること、また、冬季など下校時刻が早まる季節では場合によっては無くなることは大きな課題である。
- ・導入の時期については、全校一斉とせず試行を経た段階的な実施によって出てくる問題の改善や意見を反映させることもできる。どの方式で実施する場合も、導入方法について検討する必要がある。
- ・食物アレルギーについては、実施方式により対応可能な範囲は異なるため、導入前の検討、栄養士等の役割の明確化、栄養士等と養護教諭及び担任の連携を構築すること、保護者・生徒・学校教職員全体への周知が重要となってくる。

## 8. まとめ

### 8.1. 実施方式の検討結果

茅ヶ崎市の中学校給食実施方式について、検討結果をまとめると表8-1のとおりです。

表8-1 実施方式の検討結果

(左右ページ見開き)

実施方式	整備概要	全員/ 選択	提供 方式	整備の実現性		給食開始時期		施設整備に関する 懸念事項	
自校方式	学校敷地内に給食室を新築し、給食室で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	全員喫食	食缶	敷地に余剰が無い学校が多い ○:1校 △:1校 ×*:5校 × :6校 (4.2 自校方式の検討を参照)	×	各年度の整備可能学校数による	△	・全校一斉に開始不可 ・既存校舎について増築する場合は既存適及される	×
兄弟方式	「兄」となる中学校敷地内に共同調理場を新築し、調理した給食を「弟」となる中学校へ配送する方式	全員喫食	食缶	実現不可能 (4.3 兄弟方式の検討を参照)	×	各年度の整備可能学校数による	△	・全校一斉に開始不可 ・既存校舎について増築する場合は既存適及される	×
親子方式	「親」となる小学校で調理した給食を「子」となる中学校へ配送する方式	全員喫食	食缶	実現不可能 (4.4 親子方式の検討を参照)	×	各年度の整備可能学校数による	△	・全校一斉に開始不可 ・整備期間に親となる小学校で給食が提供できない可能性がある ・既存校舎を増築する場合は既存適及される ・給食室の用途が工場となることにより既存適及される	×
センター方式	給食センターを建設・運営し、調理した給食を対象校に配送する方式	全員喫食	食缶	建設可能な用地の確保が必要(工業系の用途地域又はそれ以外の用途地域で建築基準法第48条ただし書きの許可が必要)	△	事業方式によるが概ね5年後	○	・全校を対象とすれば一斉に開始できる	◎
デリバリー方式 (完全民間委託)	民間事業者の調理施設で調理したものを対象校に配送する方式	全員喫食  選択制喫食	食缶 弁当箱  弁当箱	民間事業者の提案による市側で事業用地を確保し誘致するなどの方式も検討する	△	事業者提案による概ね4年後	◎	・全校を対象とすれば一斉に開始できる	◎

(左右ページ見開き)

提供時間・適温提供		衛生管理等		食育		食物アレルギーへの対応	
・調理後すぐに適温で喫食可能	◎	・学校ごとに衛生管理を徹底する必要がある ・全体統一の調理・管理基準を設ける必要がある	△	・自校に栄養教諭が配置されるため、食育を行いやすい	◎	・アレルギー対応食コーナーを整備し、人員を増加することで、一定の除去食対応が可能	◎
【兄校】 ・調理後すぐに適温で喫食可能 【弟校】 ・保温性に優れた食缶の使用により適温で喫食可能 ・組み合わせにより配送時間及び提供時間は異なる	○	・学校ごとに衛生管理を徹底する必要がある ・全体統一の調理・管理基準を設ける必要がある	△	・自校または近隣に栄養教諭が配置されるため、食育を行いやすい ・兄校と弟校の連携が必要	○	・アレルギー対応食コーナーを整備し、人員を増加することで、一定の除去食対応が可能 ・兄校と弟校の連携が必要	○
【子校】 ・保温性に優れた食缶の使用により適温で喫食可能 ・組み合わせにより配送時間及び提供時間は異なる	○	・学校ごとに衛生管理を徹底する必要がある ・全体統一の調理・管理基準を設ける必要がある	△	・近隣に栄養教諭が配置されるため、食育を行いやすい ・親校と子校の連携が必要	○	・アレルギー対応食コーナーを整備し、人員を増加することで、一定の除去食対応が可能 ・親校と子校の連携が必要	○
・調理から喫食までの時間は他方式より長い、2時間以内喫食を遵守する ・保温性に優れた食缶の使用により適温で喫食可能	○	・調理場が1カ所であるため、管理は統一して行うことができる	◎	・センターに栄養教諭が配置されるため、食育が行いやすい ・見学コーナーや研修室などを設けることで、食育を行うことができる	○	・アレルギー対応食用の部屋や設備を設けて人員を増加することで、一定の除去食対応が可能	○
・2時間以内喫食を遵守できる民間事業者の選定が必要 ・保温性に優れた食缶の使用により適温で喫食可能(食缶方式) ・保温性に優れた配送容器の使用などが求められる(弁当箱方式)	△	・民間調理場において、高度な衛生管理体制及び環境を整えることで、衛生管理を徹底できる	◎	・一般的には見学施設などが整備されないため、食育は教育委員会・栄養士等・教職員が連携を図り対応する	○	・事前予約システム等アレルギー食材の警告表示などの機能を付与できる ・対応可能なアレルギー食材に制限があることが多い ・一定の除去食対応が不可の日では、選択制の場合は、家庭弁当を選択した複数の生徒の内の1人となり教育現場での配慮が可能	○

表 8-1 実施方式の検討結果 (続き)

実施方式	食中毒発生時の影響		献立変更や食数変更への対応		児童生徒数増減等への対応		付帯事業	
自校方式	・自校のみに影響	◎	・柔軟に対応可能	◎	・調理可能数より増加すると対応が困難 ・調理可能数より減少すると、余剰設備が発生	×	不可能	×
兄弟方式	・共同調理場のある兄校と配送先の弟校のみに影響	○	・弟校との連携により柔軟に対応可能	○	・調理可能数より増加すると対応が困難 ・調理可能数より減少すると、余剰設備が発生	×	不可能	×
親子方式	・共同調理場のある親校と配送先の子校のみに影響	○	・子校との連携により柔軟に対応可能	○	・調理可能数より増加すると対応が困難 ・調理可能数より減少すると、余剰設備が発生	×	不可能	×
センター方式	・給食センターから配送される対象校のすべてに影響	△	・給食センターと配送校との綿密な連携と調整によりある程度対応可能	△	・各学校での急増や統廃合などには対応しやすい ・調理可能数より減少すると、余剰設備が発生	○	施設の整備内容によって、研修施設などの検討が行いやすい	○
デリバリー方式 (完全民間委託)	・民間事業者の調理施設から配送される対象校の全てに影響	△	・民間事業者と配送校との綿密な連携が必要 ・事前予約システム等で学校行事等への対応は可能 ・突発的な欠席等への対応は困難	△  △	・民間事業者提案によるが、他の方式に比べ合理的な運営が可能となるので、食数の増減に対応しやすい	◎	民間事業者の提案による	○

市立中学校の中には、学校敷地内に給食調理室や食缶方式に対応する配膳室を整備することが極めて困難な学校が数校あり、自校方式・兄弟方式・親子方式給食あるいはセンター方式を実現するためには、複数校で学校用地の拡大や校舎の建て替え等が必要になると考えられ、現実的な選択肢ではないと考えられます。

弁当箱による完全民間委託のデリバリー方式は、各学校における配膳のための施設が小規模であり、他の方式と比べ実施可能性に優れていると考えられます。

## 8.2. 検討会議の一定の方向性

検討会議では、中学校給食の現状と令和元(2019)年度に実施したアンケートの結果（以下「アンケート結果」という。）と、市立小中学校の児童生徒数の推計値を基にした計画食数の推計など各種資料に基づき、自校・兄弟・親子・センター・デリバリー方式の5つの方式、提供方法等の調査をしました。

その結果、各方式について次のとおり整理をしています。

- ・自校方式については、市立中学校敷地内に給食調理場を整備できる可能性が一部であり、全校ではないことから、給食の提供方法が異なります。また、13市立中学校に給食調理場が整備できる面積があった場合であっても、財政負担の状況により年度ごとの整備施設数は変動するが、全校一斉開始が困難です。
- ・兄弟方式については、自校方式の整備できる可能性がある市立中学校で算定できる調理可能な食数が1350食であり、令和元(2019)年の市立中学校の生徒数約6100人分には不足しています。また、兄弟方式が実現できる場合であっても、財政負担の状況により年度ごとの整備施設数は変動しますが、全校一斉開始が困難です。
- ・親子方式については、親校となる市立小学校で給食調理場の増築や新築ができる可能性があるのは一部で、算出できる調理可能な食数の合計450食と、令和元(2019)年5月の市立小学校の既存調理場の余剰食数の約2011食を合わせた総数約2461食に対し、同年同月の市立中学校の生徒数約6000人分には不足しています。また、親子方式が実現できる場合であっても、財政負担の状況により年度ごとの整備施設数は変動しますが、全校一斉開始が困難です。
- ・センター方式については、13市立中学校で2時間以内の喫食が可能となる箇所に、約6500食（計画食数）の調理能力を有する給食センター建設用地が確保できれば実現可能です。また、長期的には、少子化による生徒数の減少が見込まれることから、将来的に余剰設備が発生すること、及び施設備機器等の老朽化への対応が課題となります。
- ・完全民間委託のデリバリー方式については、本市近郊に保有する工場を改修することにより比較的短期間で学校給食を提供可能とする民間事業者、また、新たに用地を確保し工場を新設することにより本事業への参入を検討中の民間事業者が存在しています。

このような、本市の市立小中学校の校舎配置等の現状等から、導入が可能であるのはセンター方式と完全民間委託のデリバリー方式の2つが考えられます。

次に、提供方法について次のとおり整理をしました。

- ・食缶方式については、次の3点が課題です。
  - ① 教室に余剰が無く、給食で必要となる配膳室及びEVの設置可能な場所を確保できない市立中学校が多いこと
  - ② 既存校舎の渡り廊下に屋根がないため、雨天時等の配膳ルートが確保できない市立中学校があること
  - ③ 食缶方式による配膳のため昼食時間を延長することにより、放課後の生徒の部活動や委員会活動等の時間が縮小されてしまうこと
- ・弁当箱方式については、次の2点が課題です。
  - ① 教室に余剰が無く、配膳室及びEVの設置可能な場所を確保できない市立中学校が多いこと
  - ② 大量調理施設衛生管理マニュアルの基準に従い10℃以下の温度となる副食（おかず）の適温提供

これらの課題について、弁当箱方式では、学校内で運搬についてEV無しで生徒による手運びを実現している例もあること、及び適温提供について保温性のある容器の使用などで温かい主食と汁物の提供は可能であることから、本市の中学校給食では弁当箱方式による実施が妥当であると考えられます。

最後に、全員喫食と家庭弁当との併用とする選択制について次のとおり整理しました。

- ・食物アレルギー等の対応を必要とする生徒への配慮が必要であること
- ・成長期である中学生の昼食量の過不足が課題であること
- ・家庭弁当との併用とする選択制では、アンケート結果から得られた家庭弁当を食いたい児童生徒への対応等が容易となること

このことから、本市においては家庭弁当との併用とする選択制とすることが望ましいと考えられます。

さらに、「時代に即した行政経営の基本方針2017（C3成長加速化方針）」では、業務の実施について効率的・効果的と判断される場合には、アウトソースの活用を積極的に図ることとし、外部委託の推進が求められています。

以上の点、及び概算総事業費の比較を踏まえ、本市における中学校給食は、完全民間委託のデリバリー方式による給食か、家庭からお弁当を持参するかを選択する「選択制デリバリー方式」を採用すべきであると整理しました。

## 9. 実施方式のあり方

本市の中学校給食の実現に向け、検討会議では実施の方式や給食の提供方法、その他中学校給食のあり方等について、様々な角度から検討を進め討議を重ねてきた検討会議が、本市における中学校給食の実施方式として採用した、完全民間委託のデリバリー方式による給食か、家庭からお弁当を持参するかを選択する「選択制デリバリー方式」を、本市に適した実施方式のあり方としました。

理由として、13市立中学校への給食提供を一斉に開始しやすいこと、及びアンケート結果における児童生徒の「親のお弁当が食べられなくなる」・「弁当のままでよい」などの家庭弁当を望む声や給食の量を変えられるかなどへの不安への対応が可能であること、並びに比較的、財政負担が少ない方式であること、さらにどの方式であっても一定の食物アレルギー食材の除去食の対応は可能となるが対応不可となる献立もある中で、選択制では家庭弁当を選択した複数の生徒の内の1人となるような、教育現場での配慮が可能であることが挙げられます。

しかしながら、理想的な中学校給食を実現する民間事業者の存在や、民間事業者の工場建設用地の確保、及び厳しい財政状況下での事業費の捻出等の課題が考えられるため、事業の実施時期については不確定となりますが、中学校給食の導入について積極的に情報発信を行い、事業実施可能な民間事業者を探していくとともに、配膳室等及び事前予約システム等の整備導入の準備を進める必要があると考えます。

なお、本市の中学校給食では、安全で安心な、栄養バランスのとれた昼食の提供と食育の推進のため、主食・おかず・ミルクで構成する完全給食を提供するとともに、専任の栄養士等を配置し、食育・安全・衛生の視点を踏まえた「学校給食法」に基づく給食の実現を前提としております。

また、多くの生徒に食べてもらえるよう、量、味わい、見た目の良さなど期待が膨らむような給食の充実を図ります。

具体的には、①食育、②食物アレルギー対応、③食材、④昼食時間の十分な確保、⑤温かい給食、⑥給食の量、⑦民間事業者の調理施設、⑧給食の事前予約システム、⑨中学校給食の実施に伴う必要な雇用などについて、本市小学校給食や先行する他自治体の効果的な取組を参考に、運用方法を本市で定めてまいります。

今後は、令和元(2019)年度に実施したアンケート結果及び本書に対する意見を参考に、本市の実情に適した中学校給食の実施時期の決定に向け、児童生徒、及び保護者並びに教職員との対話や情報共有、必要となる関係機関等との協議、学識経験者等からの意見聴取などについて、さらに深く検討を進めてまいります。また、「学びあい響きあう ちがさき教育プラン（茅ヶ崎市教育基本計画）」に示すとおり、第2次茅ヶ崎市食育推進計画・茅ヶ崎市健康増進計画（後期）・茅ヶ崎市環境基本計画（平成23(2011)年版）等の関連する施策等と連携しながら、推進してまいります。

## 10. 付属資料

### 10.1. パブリックコメントの実施

パブリックコメントの実施結果の抜粋を示します。

#### 10.1.1 募集期間

令和2年1月15日（水）から令和2年2月13日（木）

#### 10.1.2 意見の件数、提出者数及び提出者年齢

意見の件数は164件、提出者数は138人でした。

意見提出者の年齢は表10-1に示すとおりです。

表10-1 パブリックコメントの提出者年齢

年代	10代以下	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	不明
人数	1人	0人	11人	35人	7人	8人	20人	56人

#### 10.1.3 内容別の意見件数

パブリックコメントの内容別の意見件数を表10-2に示します。

表10-2 内容別意見件数

項目		件数
1	中学校給食の実施時期について	23件
2	アンケートについて	7件
3	中学校給食実施に伴う、教職員の働き方への影響について	4件
4	実施方式の全般について	5件
5	選択制デリバリー方式について	36件
6	選択制喫食について	10件
7	自校方式について	22件
8	兄弟方式について	1件
9	親子方式について	9件
10	センター方式について	11件
11	給食提供方式による課題について	6件
12	食育、食の安全性などの考え方について	12件
13	素案検討の体制等について	12件
14	あらましについて	2件
15	説明会について	2件
16	その他	2件
合 計		164件

## 10.2. 学校給食実施施設の視察報告

茅ヶ崎市中学校給食検討会議・作業部会の委員が学校給食実施の状況を詳しく把握するため、神奈川県内の学校給食施設を表10-3のとおり視察しました。

表10-3 視察先一覧

視察先	内容
・鎌倉市立岩瀬中学校、ハーベスト鎌倉工場 ・藤沢市立村岡中学校	完全民間委託のデリバリー方式の事例
・厚木市立厚木中学校 ・川崎市南部学校給食センター	センター方式の事例
・茅ヶ崎市立今宿小学校	自校方式の事例

### (1) 鎌倉市立岩瀬中学校、ハーベスト鎌倉工場

- ・ 視察日 令和元年5月22日（水）
- ・ 給食実施方式 完全民間委託のデリバリー方式
- ・ 給食費（保護者負担） 1食 330円（牛乳を含む）

#### ○実施方式採用の経緯等

平成25年3月に「鎌倉市中学校給食庁内検討委員会」より、「生徒への提供方法は家庭弁当との併用とする選択制方式による給食とし、提供形態は弁当箱方式とすることがベストな選択」とする報告書が発出されました。これを受けて、公募型プロポーザル等により調理業者等を選定し、平成29年11月から、民間調理場で調理した給食をランチボックス等に盛り付けて各校に配送するデリバリー方式で給食を開始しています。

令和元年度（1月まで）の喫食率は、82.1%を推移しており、概ね好評を受けています。

#### ○給食の流れ

- ・ 民間事業者の調理場で調理を行う。
- ・ トラックで中学校へ配送する。
- ・ 民間事業者で採用している配膳員が1階にある配膳室で給食を受け取り、配送員とともに弁当箱や牛乳等の数量を確認、仕分けを行う。
- ・ 給食当番の生徒が1階の配膳室に給食の入った配送箱をとりにくる（配送員が生徒誘導を行う）。
- ・ 食事終了後、給食当番の生徒が配送箱を1階の配膳室へ戻す。



#### ○特徴

- ・ 牛乳だけ頼みたいという生徒も給食と同様の予約システムにより予約する。なお、予約システムの利用では、給食費の他に、毎月の口座引落とし及びコンビニ払いにおいて、収納代行手数料が110円必要となる。
- ・ 各校に2食ずつ予備食を用意している。また主食のおかわりは、各クラス注文した数が7食につ

き1食分無料で配食される。

- ・食物アレルギーは、原因食品のうち、卵又は乳製品の除去が必要とされた生徒に、食物アレルギー対応食を提供している。（視察時は10食）
- ・民間事業者の工場はHACCPや大量調理マニュアル等に基づく衛生的な施設となっている。

## (2) 藤沢市立村岡中学校

- ・視察日 令和元年9月26日（木）
- ・給食実施方式 完全民間委託のデリバリー方式
- ・給食費（保護者負担） 1食 330円（普通盛）・400円（大盛）（いずれも牛乳を含む）

### ○実施方式採用の経緯等

平成25年1月に「藤沢市中学校給食検討委員会」が発出した、児童生徒や保護者へのアンケート結果等をまとめた検討報告を受けて、平成25年8月の教育委員会定例会で「中学校給食実施にあたっての基本方針」が決定されました。さまざまな課題を踏まえて、できるだけ早期に中学校給食を実施する方法として、「民間業者が調理し配送するデリバリー方式の給食と家庭からの弁当持参の選択制」に決定し、試行期間を経て令和元年10月より市内全校で実施となりました。

### ○給食の流れ

- ・民間事業者の調理場で調理を行う。
- ・トラックで中学校へ配送する。
- ・民間事業者で採用している配膳員が1階にある配膳室で給食を受け取り、弁当箱や牛乳等の数量を確認、仕分けを行う。
- ・配膳員4名が、配送箱をクラスごとにまとめた台車をエレベーターで各階へ配送し、各階の渡り廊下へ配置した台車を給食当番の生徒が取りにくる。（配膳員が渡す）
- ・食事終了後、給食当番の生徒が、受け取り場所と同じ渡り廊下へ台車を下膳をし、受け取った配膳員が1階の配膳室まで戻す。



### ○特徴

- ・普通盛か大盛に牛乳の有無、又は牛乳のみを予約システムで予約する。なお、予約システムの利用では、給食費の他に、クレジットカード払いの場合はシステム利用料が振込金額の1%の金額、コンビニ払いの場合は収納代行手数料が93円必要となる。
- ・各校に5食ずつ予備食を用意している。また主食・汁物のおかわりは、各クラス注文した数が4食につき1食分無料で配食される。
- ・北部と南部で業者を分けて運用しているが、献立は市栄養士が作成し、同一の給食内容としている。
- ・在校生や保護者、小学6年生等を対象にアンケートや試食会等を開催して、喫食率の向上を図っている。

### (3)厚木市立厚木中学校

- ・ 視察日 令和元年 7月11日 (木)
- ・ 給食実施方式 センター方式
- ・ 給食費 (保護者負担) 1食 290円 (牛乳を含む)

#### ○実施方式採用の経緯等

平成11年度に小学校を共同調理場から単独調理場に移行することを決めたのち、中学校給食についても市民要望が高まったことを受けて、北部学校給食センターを改修して平成19年度からセンター方式で運営しています。市内に2か所ある給食センターは老朽化が進んでいることから、令和4年度を目途に給食センターの新設を目指しています。

#### ○給食の流れ

- ・ 南部学校給食センターで調理を行う。
- ・ トラックで中学校へ配送する。
- ・ 委託契約の配膳員が1階にある配膳室で給食を受け取り、食缶や牛乳等の数量を確認、仕分けを行う。
- ・ 配膳員8名がエレベーターで各クラスの前までクラス毎のワゴンを運び、各階の配膳員は生徒が教室内に引き込むまでワゴンを見守る。
- ・ 食事終了後、給食当番の生徒はエレベーター前までワゴン車を持っていき、配膳員が受け取り、エレベーターを利用して1階にある配膳室に戻す。



#### ○特徴

- ・ 市内中学校13校のうち9校を北部学校給食センターで、4校を南部学校給食センターで調理している。また、南部学校給食センターでは市内小学校23校のうち6校も調理している。
- ・ 北部学校給食センターは、食中毒発生時のリスクの軽減、また調理効率のため揚げ物と焼き物で献立を分けるよう主菜のみ2種類調理する2献立方式となっている。
- ・ 食物アレルギーには対応しておらず、食物アレルギー詳細献立を配布して、家庭からお弁当を持参してもらうこととしている。
- ・ 米飯が委託になっている。(単独調理場方式の小学校は自校で炊飯している)

#### (4)川崎市南部学校給食センター

- ・ 視察日 令和元年10月7日（月）
- ・ 給食実施方式 センター方式（川崎市南部学校給食センター）
- ・ 給食費（保護者負担） 1食 320円（牛乳を含む）

#### ○実施方式採用の経緯等

平成25年11月に川崎市教育委員会会議において「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定し、中学校給食への取組を進めることとなり、「中学校給食推進会議」「中学校給食推進連絡協議会」を設置し、検討を進めました。平成26年に「川崎市立中学校完全給食実施方針」において、3カ所の学校給食センター等を整備して中学校全校で完全給食を実施することを決定しました。平成29年度より完全給食の全校実施となりました。学校給食センターは全てPFI方式で2年間程で整備されています。

#### ○給食の流れ

- ・ 川崎市南部学校給食センターで調理を行う。
- ・ トラックで各中学校へ配送する。
- ・ 委託契約の配膳員が食缶等の数量を確認、仕分けを行う。
- ・ 給食当番の生徒が配膳スペースに取りに行く。
- ・ 喫食終了後、給食当番の生徒が配膳スペースに戻る。



#### ○特徴

- ・ PFI方式で整備されており、HACCPに沿った衛生管理が徹底されている。
- ・ 川崎市では、南部学校給食センターのみ見学通路があり、調理や衛生管理の様子を見ることが出来る。又、約2日分の米を施設内に保管しているので、災害時の炊き出しとして米を使用することもできる。
- ・ 食物アレルギー対応食として、卵・乳・小麦は除去食として対応している。（えび・かに・落花生・そばは食材として使用していない）
- ・ 配膳室から教室までの食缶や牛乳等の運搬は手運びを基本としているが、既存のエレベーターを活用して運搬を行っている学校もある。

(5) 茅ヶ崎市立今宿小学校

- ・ 視察日 令和元年 7月 2日 (火)
- ・ 給食実施方式 自校方式
- ・ 給食費 (保護者負担) 1食 250円 (牛乳を含む)

○給食の流れ

- ・ 学校敷地内の給食調理場で調理を行う。
- ・ 調理員が食缶等をワゴンにのせ、各階の配膳室に給食を運ぶ。
- ・ 給食当番の児童が各階の配膳室にとりにくる。
- ・ 食事終了後、給食当番の児童が食器等は各階の配膳室まで戻し、ボールや食缶等の容器は1階の配膳室まで戻す。



○特徴

- ・ 平成31年 4月 から供用開始した自校方式の調理場であり、スチームコンベクションオーブンなどの最新の厨房機器が整備されている。
- ・ 食物アレルギー調理コーナーを設け、食物アレルギー原因食品を除去した給食にも対応している。
- ・ 共同調理場方式から自校方式となった際、アルマイト食器からえぼし麻呂のイラストが印字されたPEN食器を使用している。
- ・ 児童が校庭から調理場内を見学できるスペースが設けられている。

(注) 給食費について

学校給食の実施に必要な経費の負担については、学校給食法の第11条、同法施行令第2条に規定されています。

学校給食法 (経費の負担)
第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。
学校給食法施行令 (設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)
第二条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。 一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員（学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第三十七条（同法第四十九条、第四十九条の八及び第八十二条において準用する場合を含む。）又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。）に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法（昭和二十三年法律第百三十五号）第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。 二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

内訳についてまとめると表10-4のとおりとなります。

表10-4 給食に係る費用について

経費区分	負担行為	内訳
食材料費	保護者	パン・米飯・牛乳・おかず等
光熱水費	保護者 (設置者) ※	調理等に要する費用
施設設備費	設置者	学校給食用の施設設備費用
修繕費		上記の修繕費用
人件費		学校給食に従事する職員に要する給与等

※昭和四十八年六月文部省体育局長「学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針について」において、「光熱水費については学校の設置者の負担とすることが望ましい」とされていることから、本市の小学校給食においては食材料費のみを徴収しています。

### 10.3. 施設に付加できる取組事例等について

#### 10.3.1 付帯的取組の可能性

学校給食の付帯的な取組としては、次のような例が想定されます。（具体的事例は表10-6に示します。）

- (1) 災害時対応機能の充実  
（例：水や食材の備蓄、炊き出し、配送車両の活用）
- (2) 食に係る学習機能の提供と幅広い情報発信  
（例：食品栄養講座、食物アレルギー対応食調理実習）
- (3) 地域の人材と食材を活用する地域交流・活性化  
（例：食のイベント開催、給食レストラン）
- (4) 余剰設備の活用
  - ① 公立小学校・幼稚園以外の多様な対象施設への給食提供  
（例：高齢者見守り弁当、保育所、高校や福祉施設への提供）
  - ② 加工食材販売  
（例：カット野菜販売）

#### 10.3.2 余剰設備の活用

本事業においては、将来的な学校給食提供食数の減少による余剰設備の発生が想定されます。これら余剰設備の活用については、これまで次に示すような課題があり、積極的な活用はなされていませんでした。

- ・文部科学省の補助金の対象とならないことが想定される。
- ・食中毒リスク等がある。

一方、近年は、広島県五日市地区給食センター（民設民営）や新潟県見附市学校給食センター（公設民営）等で余剰設備を活用した民間収益事業の実施により、学校給食のコストを圧縮するような事業も実施され始めています。

余剰設備活用のアイデアと、それぞれの課題を表10-5に示します。本事業については、事業期間途中で付帯事業を開始することが想定されるため、追加設備投資の必要性が小さいことや、交付金の返還の必要性が無いことも事業内容選択の上での重要な視点となります。したがって、保育園給食や公民館等での集団給食提供が比較的導入が容易な付帯事業と考えられます。

表10-5 付帯事業のアイデアと課題

付帯事業のアイデア	学校給食と同一献立提供	食缶提供方式の適用可能性	追加設備投資の必要性	価格競争力がある	交付金返還、起債繰上償還の要否
保育園給食	◎	◎	◎	◎	△返還必要 ※特区は返還不要
公民館等での集団給食提供	○1品追加等の対応可能	◎	◎	○	△適債経費が要件
事業所等への給食サービス	○1品追加等の対応可能	◎	◎	△	×
病院・福祉施設給食	△特別食の対応が必要	○	×チルド設備等の投資要	×	△適債経費が要件
宅配給食サービス	△1品追加等の対応可能	×	△	△	△適債経費が要件
一般への弁当販売	△	×	×	×	×
食材加工販売	該当せず	×	△	△	×

余剰設備を活用する事業の導入にあたっては、次の点に留意する必要があります。

#### ①厨房機器所有権

公共、公益性のない民間収益事業（例えば一般への弁当販売）を実施する場合は、使用する厨房機器の所有権は民間事業者にあることが合理的です。別の見方をすれば、市が所有する厨房設備を無償で使用させるような場合は、公的な付帯事業（例えば福祉目的の集団給食）とすることが適切であると考えられます。

#### ②施設及び厨房機器賃借利用料金（非所有の場合）

市所有の施設や厨房機器を民間事業者に賃貸し付帯事業を実施させる場合、通常の算定方法に基づく賃料では高額になるため、競争力のある付帯事業を実施できる可能性は小さいです。このため、施設や設備を賃貸する手法とする場合は、相応の配慮が必要となります。

#### ③事業者収入

付帯事業により学校給食事業に悪影響が生じる可能性があるため、付帯事業の事業リスクについても過大なものとならないことが望ましく、したがって、付帯事業の事業者収入については前払い制等によって、ある程度のリスクヘッジができることが望ましいです。

#### ④撤退権

付帯事業の収支が所定の水準に達しない場合は、付帯事業からの撤退を認めることが、学校給食の安定的な供給につながるものです。

#### ⑤食中毒事故発生時の行政処分対象「食品衛生法（厚労省・消費者庁）」

一つの施設で、学校給食、病院・福祉施設給食、保育園給食等の複数の給食を提供した場合、食中毒事故発生の際、営業停止等の行政処分は施設全体に適用されるのかは、その原因に応じて所管の保健所が判断することになります。付帯事業での食中毒事故発生リスクを低減する方法として、食缶提供による集団給食方式が考えられます。

#### ⑥交付金「学校施設環境改善交付金（文部科学省）」及び起債の繰上げ償還

交付される補助金等としては、学校施設環境改善交付金が想定されますが、当該交付金は原則として学校給食機器に適用されるため、学校給食以外の食事を提供する場合には食数に応じて適用されることとなります。また、事業途中での用途変更を想定する場合には、変更後の事業内容によっては当該部分に交付金は適用されず（返還が必要になります）、起債についても繰り上げ償還を要するものと考えられます。

表 10-6 学校給食の付帯的取組事例

<p>海老名市 (神奈川県)</p>	<p>供用開始 : 平成 24(2012)年 9 月                  事業手法 : 県企業庁が建設後、市へ譲渡                  提供食数 : 8000 食 (市立の小学校 12 校が対象)                  事業の特色 :                  ✓ 調理実習室や会議室を一般開放                  ✓ 災害時の炊き出し                  ✓ 幼稚園給食や高齢者対象の配食等も視野 (実態は未実施)</p>
<p>遠野市 (岩手県)</p>	<p>供用開始 : 平成 25(2013)年 4 月                  事業手法 : 従来型 (公設民営)                  提供食数 : 学校給食 2500 食 (市立の小・中学校 16 校が対象) ・ 宅配弁当 100 食                  事業の特色 :                  ✓ 食育・地産地消の推進                  ✓ 高齢者への配食サービス (約 120 人が利用登録)                  ✓ 災害時の炊き出し (1 日 5000 食を 3 日間)                  総事業費約 13 億円のうち、約 4 億円が社会資本整備総合交付金、約 8 億円が過疎債、約 1 億円が市単独費</p>
<p>広島市 (広島県)</p>	<p>供用開始 : 平成 29(2017)年 9 月 1 日                  事業手法 : 民設民営 (付帯事業を実施)                  提供食数 : 約 12000 食 (市立の小・中学校 18 校が対象)                  事業の特色 :                  ✓ 付帯事業を実施                  ① 給食センターが稼働しない午後や休日、長期休暇時を活用した民間収益事業を実施                  ② 収益の柱は 30 床以下の調理場を有さない老人ホームへの給食提供                  ③ 学校給食と付帯事業は加工工程が異なるため、別途諸室を整備し、施設規模の増大                  ④ 付帯事業導入によるコスト削減効果                  ✓ 防災機能の拡充                  ✓ 土地取得時に産業立地補助金を活用                  ✓ 6 次産業化の認定を受け、農水省からの融資活用                  ✓ 食材調達を事業者の業務範囲として、提案者のノウハウで 6 次産業化</p>
<p>伊達市 (福島県)</p>	<p>供用開始 : 平成 30(2018)年 1 月                  事業手法 : PFI (BT0)                  提供食数 : 3300 食                  (市立の小・中学校 12 校と義務教育学校 1 校、壮警町立の小・中学校 2 校が対象)                  事業の特色 :                  ✓ 伊達産食材を活用した商品開発、高齢者向け健康管理食のレシピ開発                  ✓ 食育レストラン (市民の健康増進と伊達産食材の PR を目的)                  ✓ 合併特例債の活用</p>
<p>見附市 (新潟県)</p>	<p>供用開始 : 平成 30 年(2018) 4 月 1 日                  事業手法 : 公設民営 (民間委託)                  提供食数 : 3800 食 (市立の小・中・特別支援学校 13 校が対象)                  事業の特色 :                  ✓ 給食調理業務委託の受託者により、貸付可能な施設・設備を有効活用し、学校給食調理時間外における給食調理施設・設備等を有効活用し、施設維持管理費の一部と受託者の収益を創出                  ✓ 民間向け設備を拡充 (約 2 億円増加)                  ✓ 民間活用分は市が利用料を徴収 (事業期間を通じて約 10 億円ねん出を想定)                  ✓ 文科省補助金は学校給食エリアを基本に、民間収益事業と共同利用する調理エリアについても対象とすることで想定</p>

#### 10.4. 民活事業方式

学校給食共同調理場（センター方式）の整備手法に民活手法の一つであるPFIが用いられる事例は多く、近年、DBOが用いられる事例も増えてつあります。

また、デリバリー方式では、次の表10-3に示すように導入が増えてつあります。表10-3に示す事業の中では、京都府宮津市を除く全ての事業において、土地の取得は民間事業者の役割となっていることや、広島県広島市の付帯的取組も特徴の一つであると考えられます。

表10-7 デリバリー方式の事例

番号	開所年度	発注者	食数/日	提供方式	喫食	土地の取得	付帯事業の有無	事業者名
1	平成13年	東京都東村山市	約3000食	弁当箱	選択制	事業者	有 (高齢者配食)	ハーベスト
2	平成22年	東京都武蔵村山市	2500食	食缶	全員	事業者	有 (養護学校クックチル)	ハーベスト
3	平成23年	山形県寒河江市	1500食	食缶	全員			日東ベスト
4	平成29年	神奈川県鎌倉市	3000食	弁当箱	選択制	事業者	無	ハーベスト
5	平成29年	広島県広島市※	12000食	食缶	全員	事業者	有 (高齢者給食)	広島アグリフードサービス
6	平成30年	京都府宮津市	1200食	食缶	全員	市	無	ハーベスト

※ 広島市の中学校給食は、自校方式、センター方式、デリバリー方式の複数方式により運用していますが、ここでは、広島アグリフードサービス株式会社が受託している五日市給食センターについて記載しています。

10.5. 市立中学校の日課表等

茅ヶ崎市立 13中学校日課表 (50分授業)

平成31(2019)年4月1日現在

	第一中	鶴嶺中	松林中	西浜中	松浪中	梅田中	鶴が台中	浜須賀中	北陽中	中島中	円蔵中	赤羽根中	萩園中
8:10													
8:20													
8:30	読書	学活	読書	読書	学活・読書	学活・読書	学活・読書	学活	学活	学活・読書	学活	学活	学活・読書
8:40	学活												
8:50													
9:00	1校時												
9:10													
9:20													
9:30													
9:40													
9:50													
10:00	2校時												
10:10													
10:20													
10:30													
10:40													
10:50													
11:00	3校時												
11:10													
11:20													
11:30													
11:40													
11:50													
12:00	4校時												
12:10													
12:20													
12:30													
12:40													
12:50	昼食(20分)	昼食(25分)	昼食(20分)	昼食(20分)	昼食(20分)								
13:00	昼休み(15分)	昼休み(20分)	昼休み(15分)	昼休み(15分)	昼休み(20分)	昼休み(15分)	昼休み(15分)	昼休み(15分)	昼休み(20分)	昼休み(15分)	昼休み(15分)	昼休み(20分)	昼休み(15分)
13:10													
13:20	5校時												
13:30													
13:40													
13:50													
14:00													
14:10													
14:20													
14:30	6校時												
14:40													
14:50													
15:00													
15:10													
15:20	清掃												
15:30	学活												
15:40													
15:50													
16:00													
16:10													
16:20													
16:30													

茅ヶ崎市立 13中学校 部活動最終下校 時刻

平成31(2019)年4月1日現在

	第一中	鶴嶺中	松林中	西浜中	松浪中	梅田中	鶴が台中	浜須賀中	北陽中	中島中	円蔵中	赤羽根中	萩園中	
16:30									11/20 \$ 12/31					16:30
16:45				11/20 \$ 12/31					10/20 \$ 11/29  1/1 \$ 1/14					16:45
17:00	11月 \$ 1月	8月 \$ 9月  10月後半  11月 \$ 1月	11月 \$ 12月  1/1 \$ 1/12	11/1 \$ 11/19  1月	11月 \$ 1月	11/5 \$ 2/2	10月後期  11月 \$ 1月	11月 \$ 1月	10/10 \$ 10/19  1/15 \$ 2/9	夏季休業中  10/16 \$ 1/31	11月 \$ 1月	後期始業 \$ 1/31	10月後期  11月 \$ 1月	17:00
17:15									10/1 \$ 10/9	10/1 \$ 10/15  2/1 \$ 2/15				17:15
17:30	10月  2月		10月  1/12 \$ 2/28	10月  2月	10月  2月	10/15 \$ 11/4  2/3 \$ 3/1	10月前期  2月	10月  2月 \$ 3月	9/20 \$ 9/30  2/10 \$ 3/9	9/16 \$ 9/30  2/16 \$ 3/15	10月  2月	10/1 \$ 前期終業  2月	10月前期  2/1 \$ 卒業式前	17:30
17:45									9月10日  3/10 \$ 3/31					17:45
18:00	4月  9月  3月	4月  9月  3月	4月  9月  3月	9月  3月	4月  9月  3月	4月  9/17 \$ 10/14  3/2 \$ 3/31	4/1 \$ 4/15  9月  3月	4月  8月  9月	4月  8/20 \$ 9/9	夏季休業後 \$ 9/15  3/16 \$ 4/15	9月  3月	4月  9月  3月	4月  9月  卒業式後 \$ 3/31	18:00
18:15										4/16 \$ 5/15				18:15
18:20									5月 \$ 6月	5月 \$ 8/19				18:20
18:30	5月 \$ 8月	5月 \$ 7月	5月 \$ 8月	4月 \$ 7月	5月 \$ 8月	5月 \$ 9/16	4/16 \$ 8月	7月		5/16 \$ 夏季休業前	4月 \$ 8月	5月 \$ 8月	5月 \$ 7月	18:30

10.6. 市立小中学校との協議等経過

回 開催年月日	対象	内容	備考
5/9 (木)	小学校 中学校	・アンケート調査について説明	現状把握
7/10 (水)	小学校長 中学校長	・中学校給食の実現に向けた活動の現状 について	報告
7/16 (火)	中学校	・学校運営上の課題について	課題抽出及び 意見等反映
8/1 (木)	小学校	・学校運営上の課題について	課題抽出及び 意見等反映
9/10 (火)	中学校	・配膳室等の整備等について	課題抽出及び 意見等反映
10/2 (水)	小学校	・配膳室等の整備等について	課題抽出及び 意見等反映
11/12 (火)	中学校	・茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり 方(原案)について	報告 意見等反映
12/3 (火)	小学校	・茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり 方(原案)について	報告 意見等反映

## 10.7. 検討会議活動報告等

### 茅ヶ崎市中学校給食検討会議設置要綱

(設置)

第1条 茅ヶ崎市立中学校における学校給食（以下「中学校給食」という。）を実施するに当たり、中学校給食の方式、提供の方法その他中学校給食の在り方について調査検討するため、茅ヶ崎市中学校給食検討会議（以下「検討会議」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 検討会議の所掌事項は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 中学校給食の方式及び導入に関する事項
- (2) 前号に掲げるもののほか、中学校給食の在り方に関する事項

(組織)

第3条 検討会議は、委員長、副委員長及び委員をもって組織する。

- 2 委員長にあつては教育総務部長を、副委員長にあつては教育総務部学務課長をもって充てる。
- 3 委員は別表第1に掲げる職にある者をもって充てる。

(委員長及び副委員長)

第4条 委員長は、検討会議の会務を総理し、検討会議を代表する。

- 2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 検討会議の会議は委員長が招集し、その議長となる。

(作業部会)

第6条 会議の所掌事項のうち資料の収集及び分析等を行い、会議の討議に資するため、会議に作業部会を置く。

- 2 作業部会は、部会長、副部会長及び部会員をもって組織する。
- 3 部会長には教育総務部学務課長を、副部会長には教育推進部学校教育指導課長を部会員には別表第2に掲げる職にある者をもって充てる。
- 4 前項に掲げる者のほか、必要に応じて関係職員を臨時の部会員に充てることのできる。

(意見の聴取等)

第7条 検討会議は、その任務を行うため必要があると認めるときは、会議に関係者の出

席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第8条 検討会議の庶務は、教育総務部学務課において処理する。

(委任)

第9条 この要綱に定めるもののほか、検討会議の運営に関し必要な事項は、委員長が検討会議に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、平成31年3月1日から施行する。

(茅ヶ崎市教育委員会中学校給食検討会議設置要綱の廃止)

2 茅ヶ崎市教育委員会中学校給食検討会議設置要綱（平成31年2月1日施行）は廃止する。

別表第1（第3条関係）

企画部企画経営課長 企画部行政改革推進室長 財務部財政課長 都市部建築指導課長  
教育総務部教育施設課長 教育推進部教育政策課長 教育推進部学校教育指導課長

別表第2（第6条関係）

教育総務部教育総務課長 教育総務部教育施設課長 市立の小学校及び中学校の校長のうち教育委員会が指名するもの 市立の中学校の教頭、教諭及び養護教諭のうちから教育委員会が指名するもの 市立の小学校の栄養士のうちから教育委員会が指名するもの

平成 31 年度（令和元年度） 茅ヶ崎市中学校給食検討会議 委員名簿

平成 31(2019)年 4 月 1 日

所 属	役職	氏 名
教育総務部長	委員長	竹内 一郎
教育総務部 学務課長	副委員長	藤木 徹也
企画部 企画経営課長	委員	坂田 哲
企画部 行政改革推進室長	委員	白鳥 慶記
財務部 財政課長	委員	小島 敦
都市部 参事 建築指導課長	委員	有賀 修
教育総務部 参事 教育施設課長	委員	大谷 篤
教育推進部 参事 教育政策課長	委員	小池 吉徳
教育推進部 学校教育指導課長	委員	青柳 和富

平成 31 年度（令和元年度） 茅ヶ崎市中学校給食検討会議作業部会 部会員名簿

平成 31 (2019) 年 4 月 1 日

所 属	役職	氏 名	選出区分
学務課長	部会長	藤木 徹也	教育委員会事務局
学校教育指導課長	副部会長	青柳 和富	教育委員会事務局
教育総務課長	部会員	前田 典康	教育委員会事務局
教育施設課長	部会員	大谷 篤	教育委員会事務局
梅田小学校長	部会員	日高 大司郎	小学校校長会代表
浜須賀中学校長	部会員	小林 美佐子	中学校校長会代表
円蔵中学校教頭	部会員	相原 秀	中学校教頭会代表
鶴嶺中学校教諭	部会員	小山 睦美	中学校教諭代表
浜須賀中学校 総括養護教諭	部会員	平田 綾子	養護教諭部会代表
西浜小学校 栄養教諭	部会員	飯田 真理子	栄養士部会代表

中学校給食検討会議 開催経過

回 開催年月日	会議名称	内 容	備 考
第1回 2/18(月)	作業部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検討会議の設置について</li> <li>・中学校給食実施に関する経過</li> <li>・検討会議のスケジュール</li> <li>・中学校給食に関するアンケートについて</li> </ul>	現状把握
第2回 3/12(火)	作業部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検討会議の設置について</li> <li>・中学校給食に関するアンケートについて</li> <li>・実施手法による比較について</li> </ul>	各方式把握 課題抽出
第3回 3/15(金)	作業部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校給食に関するアンケートの様式について</li> </ul>	意見等反映
第1回 4/15(月)	検討会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検討会議の設置について</li> <li>・実施手法による比較について</li> <li>・中学校給食に関するアンケートについて</li> </ul>	各方式把握 課題抽出 意見等反映
第4回 5/22(水)	先進事例視察① (神奈川県鎌倉市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・完全民間委託のデリバリー方式の先進事例の視察</li> </ul>	現状把握
	作業部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食導入によって生じる学校運営上の課題について</li> <li>・調査等業務委託について</li> </ul>	課題の検討 意見等反映
第2回 第5回 5/31(金)	検討会議 作業部会 (合同会議)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校給食に関するアンケートの内容について</li> </ul>	報告
第3回 6/13(木)	検討会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調査等業務委託について</li> </ul>	意見等反映
第4回 6/26(水)	検討会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食導入によって生じる学校運営上の課題について</li> </ul>	課題検討の 深度化 意見等反映
7/2(火)	先進事例視察② (茅ヶ崎市立小学校)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自校方式の事例の視察</li> </ul>	現状把握
7/11(木)	先進事例視察③ (神奈川県厚木市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センター方式の先進事例の視察</li> </ul>	現状把握
第6回 8/7(水)	作業部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食導入によって生じる学校運営上の課題について</li> <li>・調査等業務委託について</li> </ul>	報告
第5回 8/22(木)	検討会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食導入によって生じる学校運営上の課題について</li> <li>・調査等業務委託について</li> </ul>	報告
第6回 第7回 9/10(火)	検討会議 作業部会 (合同会議)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校給食方式検討における配膳室等の整備等について</li> <li>・茅ヶ崎市中学校給食検討会議スケジュールについて</li> </ul>	課題検討の 深度化 意見等反映
9/26(木)	先進事例視察④ (神奈川県藤沢市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・完全民間委託のデリバリー方式の先進事例の視察</li> </ul>	現状把握
10/7(月)	先進事例視察⑤ (神奈川県川崎市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センター方式の先進事例の視察</li> </ul>	現状把握
第7回 第8回 10/8(火)	検討会議 作業部会 (合同会議)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校給食に関するアンケートの結果について</li> </ul>	報告 意見等反映

第8回 第9回 10/18 (金)	検討会議 作業部会 (合同会議)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校給食に関するアンケートの結果について</li> <li>・茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり方(原案)について</li> </ul>	報告 意見等反映
第9回 第10回 11/21 (木)	検討会議 作業部会 (合同会議)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり方(原案)について</li> </ul>	報告 意見等反映
第10回 第11回 3/2 (月)	検討会議 作業部会 (合同会議)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パブリックコメント実施結果及び茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり方(案)について</li> </ul>	報告 意見等反映

## 茅ヶ崎市立中学校給食の実施方式のあり方

令和2年3月 作成

発行 200部

発行 茅ヶ崎市教育委員会  
編集 教育総務部学務課 保健給食担当

携帯サイト  
QRコード

〒253-8686 神奈川県茅ヶ崎市茅ヶ崎一丁目1番1号

電話 0467-82-1111

FAX 0467-58-4265

ホームページ <https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

携帯サイト <http://mobile.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

