

## はじめに

本市の各学校給食センターはいずれも築後30年を経過し、施設・設備の老朽化が進行しています。また、近年の学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食物アレルギーを有する児童生徒への配慮の必要性が高まるとともに、少子高齢化に伴う働き手の減少等に対して、持続可能な提供体制の確立も急務となっています。本市では将来にわたり持続可能な給食運営を進めるため、学校給食における現状と課題を整理し、現学校給食センターの建替えや自校方式、親子方式への切り替え(以下「建替え等」)を含めた**学校給食提供の方向性**を定めるため、本基本構想を策定します。

## ■対象校・現在の学校給食センターの概要

対象校:小学校29校、中学校15校の計44校

現在の方式:センター方式

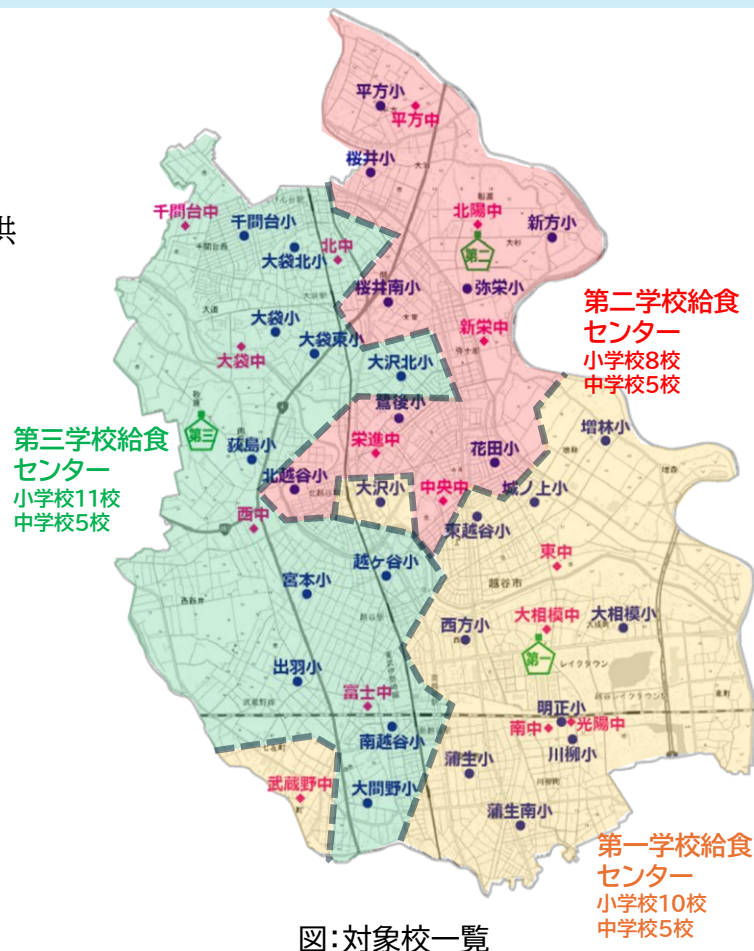
(市内3箇所に設置している学校給食センターにてまとめて調理した給食を各校に配送する方式)

給食の内容:市内3献立(A, B, Cブロック)、主食+副食2~3品

※卵・乳・小麦を使用したデザートなどに対し、一部アレルギー不使用の対応食を提供

表:各学校給食センターの概要

項目	第一学校給食センター	第二学校給食センター	第三学校給食センター
建築年	S62(1987) 築年数:38年	S48(1973)※旧耐震 築年数:52年	H6(1994) 築年数:31年
想定調理能力食数	7,120食 3,070食	3,930食 2,700食	6,540食 3,140食
用途地域	指定無 (市街化調整区域)	指定無 (市街化調整区域)	指定無 (市街化調整区域)
構造種別	鉄骨造	鉄筋コンクリート造 (一部鉄骨造)	鉄骨造
敷地面積	6,019㎡	7,538㎡	10,138㎡
延床面積	2,657.05 ㎡	2,176.85 ㎡	3,241.21 ㎡



## ■学校給食センターの現状と課題

各センターとも、築30年以上が経過し、老朽化が進行しています。特に、第二学校給食センターは、平成25年9月に発生した竜巻被害により大規模改修を実施していますが、**旧耐震基準の施設**であり、耐震診断や耐震改修を行っておらず、早急な対応が求められています。

現在の学校給食センターは共通して次のような課題を有しています。

### 【安全・衛生に関する主な課題】

- ①調理場内の各調理機器が一方通行のレイアウトになっていない。
- ②肉、魚(動物性食品)と野菜類の搬入経路が同じであり、検収の時間帯も分離できていない。
- ③汚染区域に入る動線と非汚染区域に入る動線が分けられていない。
- ④アレルギー対応食専用の調理スペースが不足している。

### 【調理員の働きやすさなどに関する主な課題】

- ①スポットクーラーで対応しているが、調理場全体が暑く、熱中症の危険がある。
- ②洗った白衣を干す場所が不足している。
- ③学童給食の提供がある場合は修繕工事を行うことができないため、給食提供とメンテナンスの両立が難しい。



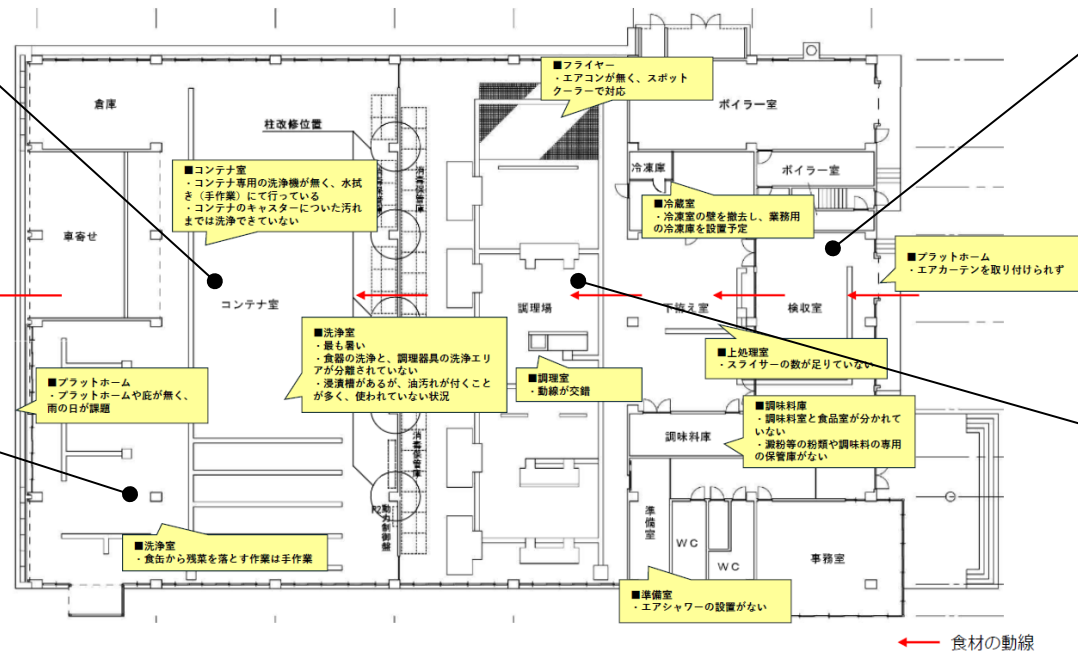
コンテナ室



洗浄室(食器洗浄機)

### (例)

第二学校給食センター  
1階平面図



検収・下処理室



調理室

## 児童生徒数の推移

第一学校給食センターの築後40年経過時点における児童生徒数は約26,400人(推計値)、第二学校給食センターの築後60年経過時点における児童生徒数は約23,500人(推計値)となっています。

第一学校給食センター、第二学校給食センターについては、老朽化が進行していますが、一定の給食提供食数を担っていることから、いずれの給食センターも機能廃止することはできず、当該2センターについては安全性・衛生管理の確保を最優先に、早急に建替え等を検討していく必要があります。

長期的な建替え等の時期については、今後の児童生徒数の推移と各センターの老朽化等を考慮し、総合的な判断が必要です。

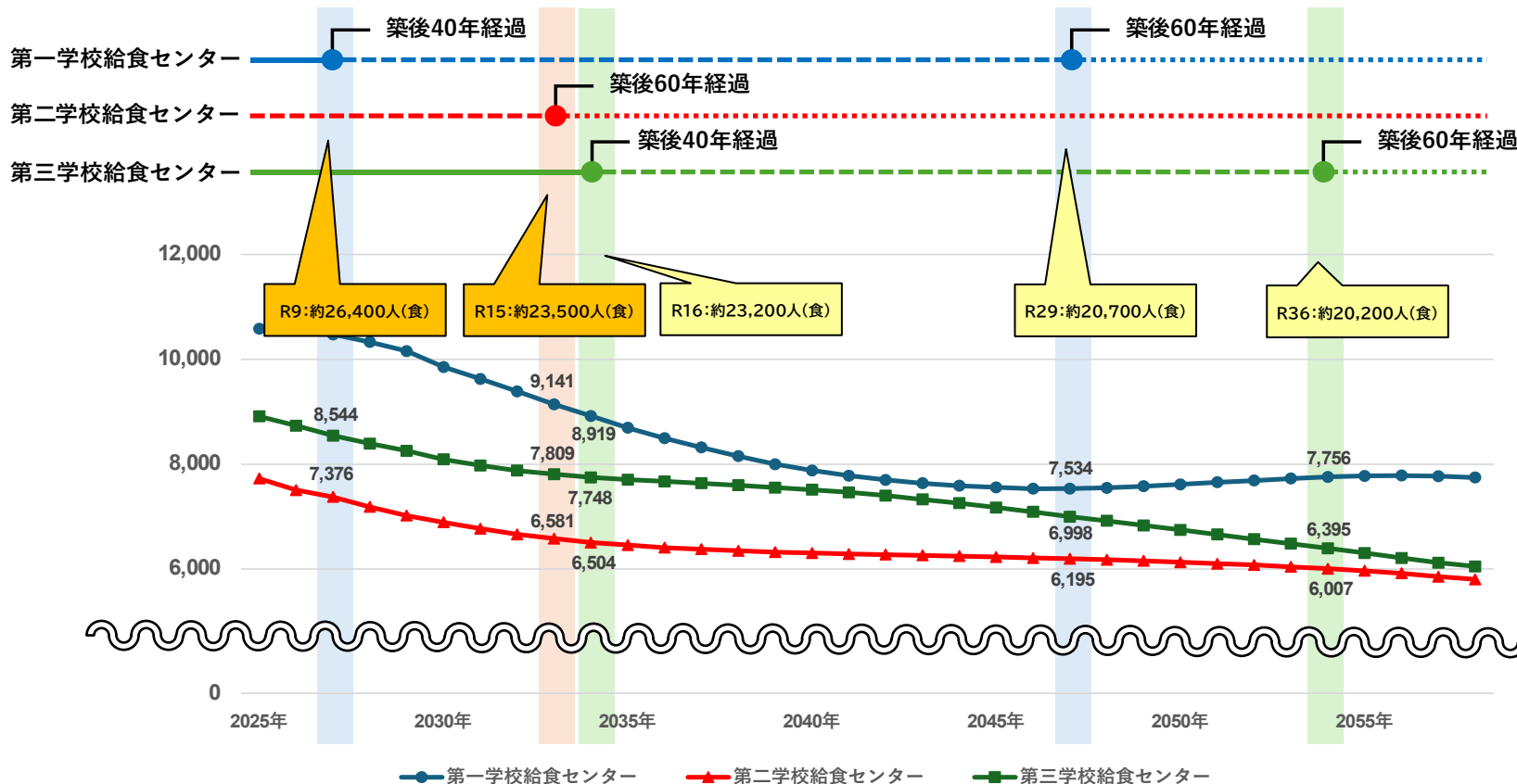


図: 各センターの提供食数の推移と耐用年数

※一般的な調理機器の耐用年数(15年～20年)を参考に、調理機器等の更新のタイミングと合わせて、40年(2度目の更新)を建替えの目安として記載  
 ※越谷市公共施設等総合管理計画を参考として、建築物一般の構造躯体の寿命(50年～60年)から、60年を目安として記載  
 ※各センターの提供食数(児童生徒数)は、人口ビジョン(年齢別・13地区別)に基づき作成

学校給食の目標： **安全で栄養バランスの取れた給食を安定的に提供することで、  
こどもたちの健やかな成長を促進し、地域に根差した食育を推進する**

### 方針1：安全・安心な給食の提供

- ・ 「学校給食衛生管理基準」に適合した調理・提供体制を整備し、HACCPの概念に基づく衛生管理を徹底します。
- ・ アレルギー対応食の提供体制を強化し、「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に適合した施設を整備します。
- ・ 栄養士・調理員の働く環境を見直し、作業快適性や安全性を考慮した調理場を目指します。

### 方針2：栄養バランスの確保と食育の推進

- ・ 管理栄養士・栄養教諭の配置を充実し、児童生徒の成長段階に応じた栄養管理を徹底します。
- ・ 学校給食を「生きた教材」として効果的に活用した食育を推進します。

### 方針3：持続可能で効率的な給食提供体制の構築

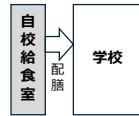
- ・ 長期的な人口動態や施設老朽化を見据え、効率的な提供体制を構築します。
- ・ 公共施設マネジメントの視点から、3つの学校給食センターの老朽化に伴う施設整備を計画的に実施します。
- ・ 将来を見据えた学校施設の検討との整合も図りながら、長期的な視点を持って本市にふさわしい学校給食施設の検討を進めます。

## ■給食提供方式の検討

本市における給食提供方式は以下が考えられます。

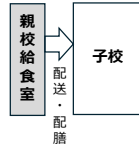
### ・自校方式

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



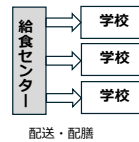
### ・親子方式

「親」となる学校で調理した給食を「子」となる学校へ配送する方式

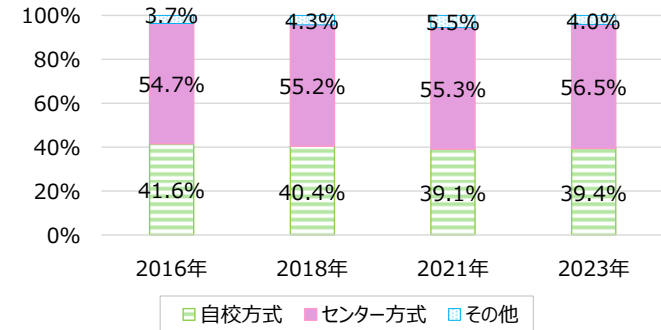


### ・センター方式

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



全国の公立小中学校の約40%が自校方式、約57%がセンター方式にて実施されています。

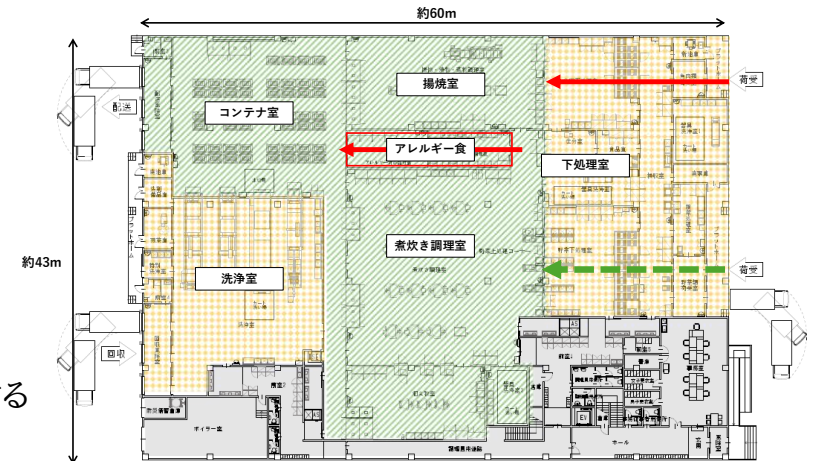


図：調理方式別学校給食実施状況(全国の公立小中学校)  
※学校給食実施状況等調査(文部科学省)

## ■各給食提供方式の実現可能性の検証(基本条件)

各給食提供方式の実現可能性を検証するため、以下の条件で食数別にモデルプランを設定しました。

- ・「学校給食衛生管理基準」に適合した施設とする
  - ・汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋で区分する
  - ・HACCP対応のドライシステムとする 等
- ・ご飯、パン、麺、牛乳は別途外部業者による直送を想定する
- ・献立は、「主食+主菜1品+副菜1~2品」を想定する
- ・自校方式・親子方式ではアレルギー対応食用のコーナーを整備する
- ・センター方式ではアレルギー対応食専用調理室を整備する
- ・手作り調理(汁物等の出汁とり、唐揚げの粉付け、乾物を蒸す・煮るなど)を実施する
- ・食缶方式を採用する
- ・夏季休暇中の学童等への昼食提供を行う
- ・親子方式のモデルプランの検討にあたっては、親校：子校の食数比率を1:1と仮定



図：センター方式(7,000食)モデルプラン例

■各給食提供方式の実現可能性の検証(物理的な課題の検討)

<自校方式>

- 各校の敷地について、学校教育活動上重要な施設に干渉せず、児童生徒の動線等に影響のない搬入路の計画が可能か、その他学校運営に支障しないかを検証しました。
- 上記の条件を満たす学校が0校(0%)、既存施設の一部を使用または移設すれば整備可能性がある学校が14校(32%)、条件を満たさない学校が30校(68%)となりました。

<親子方式>

- 上記自校方式で約7割の30校が条件を満たさない、14校が既存施設の一部を使用または移設すれば整備可能性あるという結果であったことから、市内全域で親子方式を実施することは困難であると考えられます。また、親子方式については小規模な給食センターという側面があることから、以降の検討においては、一部の地域で実施すると仮定した補完的な運用を主軸とします

<センター方式>

- 既存敷地において建替えを行う場合、現センターは敷地が狭く、給食提供を継続しながら敷地内で建替えを行うことは困難です。そのため、新たな敷地を確保し、新たな学校給食センターを建設する必要があります。
- 今後も市内の小中学校で20,000食～27,000食程度必要と考えられ、災害発生時や深刻な設備故障による施設停止といったリスク分散の考え方を踏まえると、一つのセンターあたり、7,000食～10,000食程度が望ましいと考えられます。
- 必要な敷地面積の目安としては、7,000㎡から12,000㎡程度が想定されます。

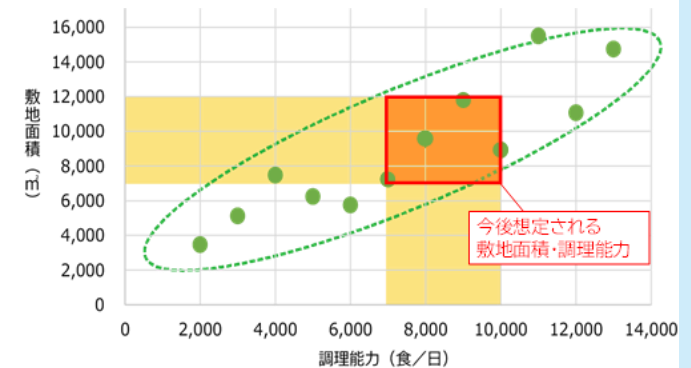


図:センター方式における提供食数と敷地面積の関係

■各給食提供方式の実現可能性の検証(概算費用の比較)

■前節において設定したモデルプランより、1施設あたりのイニシャルコスト、ランニングコストは以下のとおりです。

(税込)

	自校方式・親子方式	給食センター
イニシャルコスト	5.6億円～11.1億円/校	39.5億円～66.1億円/1センター
ランニングコスト(年間)	0.7億円～1.6億円/校	5.6億円～13.6億円/1センター

■各給食提供方式のコスト比較にあたり、前提条件は以下に示すとおりです。

① 自校方式

全小中学校について、自校方式を採用した場合の金額

※小学校29校、中学校15校において新設(計44施設)

② センター方式 ※**現行の方式**

全小中学校について、センター方式を採用した場合の金額

※第一学校給食センター敷地、第二学校給食センター敷地、新センター建設敷地での順次建替(計3施設)

■各給食提供方式のコスト比較結果は、以下のとおりです。

(税込)

	自校方式【44施設】(※)	センター方式【3施設】
イニシャルコスト	338.0億円 (335.4億円) +既存施設の移設に要する経費	157.8億円 +新センター建設敷地の確保に要する経費
ランニングコスト(年間)	50.0億円 (49.6億円)	31.1億円
ランニングコスト(15年間)	749.5億円 (744.6億円)	466.億円

※括弧内は、自校方式と親子方式を併用した場合の金額を示す

※今後の物価高騰や人件費上昇等により変動する可能性がある

※自校方式における既存施設の移設に要する経費およびセンター方式における新センター建設敷地の確保に要する経費については、候補地等が未確定であるためイニシャルコストには含めていない

※センター方式におけるイニシャルコストには、各センターの建替え時に必要となる解体工事費を含む

■各給食提供方式の実現可能性の検証(栄養教諭等、栄養士・調理員の確保)

■各給食提供方式を採用した場合に配置する必要がある**栄養教諭等**の必要人数は以下のとおりです。

① 自校方式・親子方式

配置基準に従い、児童生徒数549人以下の学校は4校に1名ずつ、550人以上の学校には1人配置する必要があります。

実施方式	栄養教諭等配置基準
自校方式 親子方式 ※調理場が設置されている親校のみ	児童生徒数549人以下:4校に1人 児童生徒数550人以上:1人
センター方式	児童生徒数1,500人以下:1人 児童生徒数1,501人~6,000人:2人 児童生徒数6,001人以上:3人

② センター方式

現状の人数のまま対応が可能です。

■各給食提供方式を採用した場合に配置する必要がある**栄養士・調理員**の必要人数は以下のとおりです。

① 自校方式

学校給食における衛生管理は継続的な対応を要するため、栄養士が特定の学校に常時関与する体制が不可欠です。このため、各学校において1人の専任の栄養士を配置することを基本とします。

また、調理員については、右表に示す配置基準に従って配置します。

児童生徒の数	配置基準
100人以下	1人または2人
101人~300人	2人
301人~500人	3人
501人~900人	4人
901人~1,300人	5人
1,301人以上	6人に児童または生徒の数が500人を増すごとに1人を加えた数

② センター方式 ※現行の方式

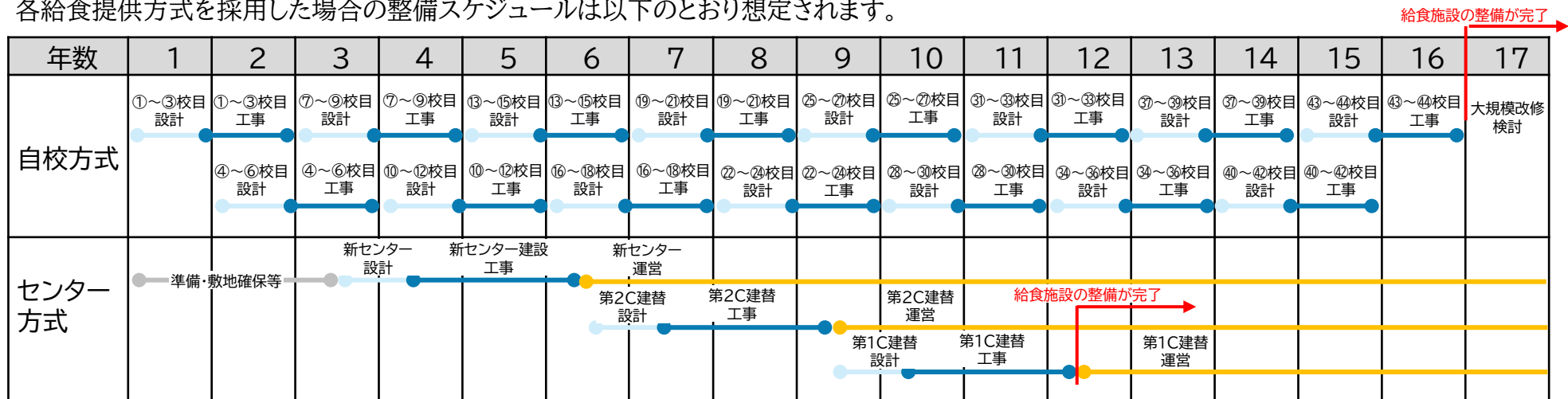
原則として、現状の人数のまま対応が可能です。学校給食衛生管理基準等に適合した運用を行うことを想定し、アレルギー食対応や回転釜を扱う職員を確保する必要があること等による増員を要することが考えられます。

	自校方式【44施設】(※)	センター方式【3施設】
栄養士	44人(43人)	15人
調理員	175人(173人)	108人
合計	219人(216人)	123人

※括弧内は、自校方式と親子方式を併用した場合の人数を示す

■各給食提供方式の実現可能性の検証(整備スケジュールの検討)

各給食提供方式を採用した場合の整備スケジュールは以下のとおり想定されます。



自校方式は一度に3校ずつ整備し、設計1年+工事1年の期間を見込むと全44校の整備が完了するのは**事業開始から16年後**となります

約15年経過すると調理設備等が老朽化するため、**整備完了と同時期に、初期に整備した調理室の改修を検討**し始める必要があります

【総合評価】

以上の検討を踏まえた、総合評価の結果については以下に示すとおりです。

総合評価の結果、**センター方式の評価が最も高い**結果となりました。

項目	自校方式	親子方式	センター方式
コスト	×(建設費、人件費等が高額)	△(建設費、人件費等が高額)	○(費用を抑えられる)
栄養教諭等、栄養士・調理員の必要数	× (現在の約100人の増員が必要)	× (現在の約100人の増員が必要)	○(原則 現状のまま)
物理的な課題と学校運営への影響	×(既存施設に干渉する)	×(既存施設に干渉する)	△(現センター敷地等を活用可だが、新センター建設用地の確保が必要)
スケジュール	×(整備完了時に更新期に入る)	×(整備完了時に更新期に入る)	○(短期間で更新可能)
給食材料単価	△(高価)	△(高価)	○(比較的安価)
給食食材、主食、牛乳の配送業者の確保	×(難しい)	×(難しい)	○(比較的容易)
食物アレルギー対応	△(専用コーナーでの対応となり専用調理室より性能が劣る)	△(専用コーナーでの対応となり専用調理室より性能が劣る)	○(専用調理室での対応)
迅速な給食提供	○(迅速な給食提供が可能)	○(迅速な給食提供が可能)	△(配送が必要となる)
食中毒等発生時の影響範囲	○(狭い)	△(やや広い)	×(広い)
将来を見据えた学校施設の検討との整合	△(難しい)	△(難しい)	○(対応しやすい)
総合評価※	7点	7点	<b>16点</b>

※特に重要と考えられる項目の評価結果については、黄色マーキングを行っている

※総合評価については、○を2点、△を1点、×を0点として、各評価項目の合計としている

※災害時の対応は材料の確保、ライフライン(電気、ガス、水道等)の被災の有無等の条件に左右され、優劣の判断は困難なため、評価は行っていない

## 【本市における学校給食提供方式の方向性】

学校給食提供方式の方向性として、センター方式を維持していくことを基本とします。

- 前ページの総合評価のとおり、「コスト」、「物理的な課題と学校運営への影響」、「スケジュール」等の観点から、センター方式が最も優位性があります。
- 持続可能な給食提供を実現する上で、「センター方式」の維持が望ましいと考えられます。

現学校給食センターは、順次建替えることとし、3センター体制を維持していくことを基本とします。

- 特に、第二学校給食センターは、旧耐震(昭和56年以前)の建物であり、大規模地震発生時における安全確保の観点からも優先的な建替えが望まれる状況です。
- 午後の授業を確実に実施するためには、給食センターの建設中も学校給食の提供を継続する必要があります。しかし、現センターは敷地が狭く、既存の学校給食センターを稼働させながら同一敷地内に別棟を建てることは困難であるため、新たな敷地を確保し、新センターを整備していく必要があります。
- 災害発生時や、本市が経験したような深刻な設備故障による施設停止\*が生じた場合の影響範囲の抑制、平時の維持管理コストの低減などを踏まえ、現状の3センター体制を維持していくことを基本とします。

\* 令和7年7月、第一学校給食センターでボイラー設備の故障により11日間給食の提供を停止した