

# 越谷市学校給食施設整備 基本構想(素案)

越谷市教育委員会

# 目次

1	はじめに .....	- 3 -
2	本構想の位置づけ .....	- 4 -
3	関係法令・基準について .....	- 5 -
4	対象校の整理 .....	- 7 -
<b>第1章 学校給食における現状と課題 .....</b>		<b>- 10 -</b>
1	施設の老朽化等について .....	- 10 -
(1)	概要 .....	- 10 -
(2)	施設の老朽化等 .....	- 10 -
(3)	学校給食衛生管理基準への適合 .....	- 13 -
2	将来人口と児童生徒数の推移 .....	- 13 -
(1)	将来人口推移 .....	- 13 -
(2)	児童・生徒数の推移 .....	- 14 -
3	給食提供内容及び調理体制 .....	- 16 -
4	食育の推進 .....	- 17 -
(1)	食育の重要性 .....	- 17 -
(2)	栄養教諭等の配置 .....	- 17 -
5	食物アレルギー対応 .....	- 18 -
6	学校給食運営の現状と課題のまとめ .....	- 19 -
<b>第2章 越谷市学校給食の基本方針 .....</b>		<b>- 20 -</b>
<b>第3章 学校給食提供方式の検討 .....</b>		<b>- 21 -</b>
1	給食提供方式 .....	- 21 -
2	各給食提供方式の実現可能性の検証 .....	- 23 -
(1)	基本条件 .....	- 23 -
(2)	物理的な課題の検討 .....	- 24 -
(3)	概算費用（イニシャルコスト、ランニングコスト）の比較 .....	- 28 -
(4)	栄養士・調理員等の確保 .....	- 30 -
ア	栄養教諭等 .....	- 30 -
イ	栄養士・調理員 .....	- 30 -
(5)	時間的な障壁の検討 .....	- 31 -

3	各給食提供方式のまとめ（総合評価） .....	- 32 -
<b>第4章</b>	<b>本市における学校給食提供の方向性 .....</b>	<b>- 33 -</b>
1	学校給食提供方式 .....	- 33 -
2	建替えの優先順位 .....	- 33 -
3	将来的な学校給食センターの数について .....	- 33 -
4	本市における学校給食提供の方向性 .....	- 34 -
<b>第5章</b>	<b>参考資料 .....</b>	<b>- 35 -</b>
1	現地調査 .....	- 35 -
2	調査結果 .....	- 35 -

## 1 はじめに

越谷市(以下「本市」という。)では、市内の小学校29校、中学校15校の計44校を対象として、市内3箇所に設置している学校給食センターにて、まとめて調理する方式(以下「センター方式」という。)を採用しています。

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るとともに、平成21年(2009年)に施行された「学校給食衛生管理基準」への適合の課題を抱えています。とりわけ、調理工程の区分管理や、作業環境の温度管理など、最新の基準に照らして改善すべき点が多く指摘されており、食中毒や食物アレルギー等のリスクを未然に防ぐ体制の強化が求められています。

加えて、近年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。

このような状況を踏まえ、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」という。)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。

## 2 本構想の位置づけ

本基本構想は、本市における上位計画・関連計画等との整合性を図ります。本基本構想策定時点における上位・関連計画等については、以下に示すとおりです。

表 1 上位・関連計画等

項目	計画等	主な関連内容
上位計画	第5次越谷市総合振興計画 基本構想・後期基本計画	・ 本市が目指す都市像や施策の方向性との整合
	越谷市都市計画マスタープラン	・ 都市づくりの方針や地区づくりの方針との整合
	まち・ひと・しごと創生越谷市人口ビジョン（以下、「人口ビジョン」という。）	・ 本市の人口の将来見通しとの整合 令和3年(2021年)をピークに、徐々に減少傾向
関連計画	越谷市公共施設等総合管理計画第2次アクションプラン・個別施設計画	・ 公共施設の再編に係る施設の方向性との整合(今後の施設のあり方について、基本構想を策定し検討することとしている)。
	第4期越谷市教育振興基本計画	・ 施策の展開との整合(栄養管理の充実、食育の推進、学校給食センターの維持管理・充実、学校給食施設整備の推進)
	第3次越谷市健康づくり行動計画・食育推進計画「いきいき越谷21」	・ 越谷市食育推進計画におけるライフステージに応じた取組との整合(様々な学習を通して、栄養バランスや、食べものの生産から食卓までの過程やそれを取りまく環境問題などの幅広い知識を習得し、食への関心を深める)
	越谷市地域防災計画	・ 災害時における応急対策等との整合 食料の応急給与： 米飯の炊き出しは、市立学校給食センターを利用 応急教育の実施： 学校給食センターが被害を受けた場合には、その程度により異なるが、速やかに応急修理を行い給食実施
	越谷市地球温暖化対策実行計画	・ 公共施設のゼロカーボンを目指した取組の推進との整合(建築物や機器・設備の省エネルギー化、再生可能エネルギーの導入拡大と再生可能エネルギー電力への転換、エネルギーレジリエンスの強化)

### 3 関係法令・基準について

学校給食に係る関係法令・基準を以下に示します。

表 2 学校給食に係る関係法令・基準

法令・基準等	概要
学校給食法	昭和29年(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法律。平成20年(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、栄養教諭等の役割も明記されている。
学校給食実施基準	学校給食法第8条第1項に基づき、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るもの。
学校給食衛生管理基準	学校給食法第9条第1項の規定に基づき、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ある。学校給食実施者はHACCPの考え方に基づき、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る。
食育基本法	食育基本法は、「食」を大切にする心の欠如や、肥満や生活習慣病の増加、伝統ある食文化の喪失など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に平成17年(2005年)に制定された法律。
食育推進基本計画	食育基本法第16条に基づき、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための基本計画。
大量調理施設衛生管理マニュアル	同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を定めたもの。
HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)	各原料の受入から製造、製品の出荷までのすべての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因(ハザード)を、科学的根拠に基づき衛生管理する手法。

学校給食の実施方式と栄養教諭等の配置基準について、以下に示します。

表 3 栄養教諭等の配置基準

実施方式	内容	栄養教諭等配置基準
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児童生徒が喫食する方式	・ 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
親子方式	「親」となる小・中学校の調理場で調理した給食を「子」となる小・中学校へ配送する方式	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
共同調理場方式(センター方式)	共同調理場を建設・運営し、調理した給食を対象校全校に配送する方式	・ 児童/生徒数1500人以下:1人 ・ 児童/生徒数1501人～6000人:2人 ・ 児童/生徒数6001人以上:3人

※公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律

学校給食調理員の配置基準(自校方式)について、以下に示します。なお、この基準についてはその後における共同調理場の普及、施設設備の近代化、パートタイム職員の増加等により、学校給食の実情に合致しない点も出てきたため、昭和60年1月21日付け文体給第57号「学校給食業務の運営の合理化について」をもって、設置者において、地域や調理場等の状況に応じて弾力的に運用するよう指導されています。

表 4 学校給食調理員の配置基準

児童又は生徒の数	調理員の数
100人以下	1人又は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

学校給食に必要な施設の法令上の設置制限について、以下に示します。

表 5 施設の設置制限

実施方式	設置制限
自校方式・親子方式	給食室は、学校機能の一部として扱うため、都市計画法上の用途地域について課題はないが、親子方式の親校となる調理場は原則工場扱いとなるため、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ない。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した場合には建設可能である。
共同調理場方式 (以下「センター方式」という。)	建築基準法上の用途は原則工場扱いとなるため、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らない。

#### 4 対象校の整理

令和7年(2025年)9月時点の本市小中学校の一覧を以下に示します。対象校は小学校29校、中学校15校の計44校です。

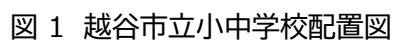
表 6 越谷市立小学校一覧(令和 7 年(2025 年)9月時点)

番号	名称	住所	給食センター	都市計画法上の用途地域
1	越ヶ谷小学校	越谷市中町1番41号	第3	第二種住居地域
2	大沢小学校	越谷市大沢二丁目13番21号	第1	第一種住居地域
3	新方小学校	越谷市北川崎178番地	第2	指定無
4	桜井小学校	越谷市大泊1140番地	第2	第一種低層住居専用地域
5	大袋小学校	越谷市大竹147番地	第3	第一種中高層住居専用地域
6	荻島小学校	越谷市南荻島902番地	第3	指定無
7	出羽小学校	越谷市谷中町二丁目69番地	第3	指定無
8	大相模小学校	越谷市大成町二丁目1番地	第1	指定無
9	増林小学校	越谷市増林二丁目512番地	第1	指定無
10	川柳小学校	越谷市川柳町一丁目471番地1	第1	指定無
11	南越谷小学校	越谷市南越谷四丁目21番地1	第3	第二種住居地域
12	東越谷小学校	越谷市東越谷六丁目1040番地	第1	第一種中高層住居専用地域
13	大沢北小学校	越谷市大林580番地	第3	第一種中高層住居専用地域
14	大袋北小学校	越谷市袋山515番地	第3	第一種中高層住居専用地域
15	蒲生南小学校	越谷市南町一丁目8番1号	第1	第一種中高層住居専用地域
16	北越谷小学校	越谷市北越谷三丁目10番38号	第2	第一種中高層住居専用地域
17	大袋東小学校	越谷市袋山1750番地	第3	第一種中高層住居専用地域
18	平方小学校	越谷市平方2784番地	第2	指定無
19	弥栄小学校	越谷市北川崎725番地	第2	指定無
20	大間野小学校	越谷市大間野町二丁目115番地	第3	指定無
21	宮本小学校	越谷市宮本町五丁目85番地	第3	第一種低層住居専用地域
22	西方小学校	越谷市西方二丁目12番地1	第1	第一種低層住居専用地域
23	鷺後小学校	越谷市東大沢二丁目1番地1	第2	第一種中高層住居専用地域
24	明正小学校	越谷市川柳町一丁目401番地	第1	指定無
25	千間台小学校	越谷市千間台西五丁目4番地	第3	第一種中高層住居専用地域
26	桜井南小学校	越谷市下間久里226番地	第2	第一種中高層住居専用地域
27	花田小学校	越谷市花田四丁目14番地1	第2	第一種中高層住居専用地域
28	城ノ上小学校	越谷市増林6066番地1	第1	指定無
29	蒲生小学校	越谷市蒲生旭町1番75号	第1	第一種住居地域



表 7 越谷市立中学校一覧(令和 7 年(2025 年)9月時点)

番号	名称	住所	給食 センター	都市計画法上の用途地域
1	中央中学校	越谷市宮前一丁目18番地1	第2	第一種中高層住居専用地域、 第一種住居地域
2	東中学校	越谷市東越谷九丁目3160番地	第1	指定無
3	西中学校	越谷市神明町二丁目385番地	第3	指定無
4	南中学校	越谷市川柳町一丁目198番地	第1	指定無
5	北中学校	越谷市袋山870番地	第3	第一種住居地域
6	富士中学校	越谷市新越谷一丁目85番地	第3	第一種中高層住居専用地域、 第一種住居地域
7	北陽中学校	越谷市大松450番地	第2	指定無
8	栄進中学校	越谷市大沢659番地1	第2	第一種住居地域、 第二種住居地域
9	光陽中学校	越谷市川柳町一丁目498番地	第1	指定無
10	平方中学校	越谷市平方2115番地	第2	指定無
11	武蔵野中学校	越谷市大間野町四丁目357番地	第1	指定無
12	大袋中学校	越谷市大竹236番地	第3	第一種中高層住居専用地域、 第一種住居地域
13	新栄中学校	越谷市大吉435番地	第2	指定無
14	大相模中学校	越谷市相模町三丁目165番地	第1	指定無
15	千間台中学校	越谷市三野宮1141番地	第3	指定無



## 第1章 学校給食における現状と課題

### 1 施設の老朽化等について

#### (1) 概要

本市の各学校給食センター(以下、「各センター」という。)の概要は、以下に示すとおりです。各センターは築後30年以上が経過しており、老朽化した施設・設備の修繕や大規模な改修工事が必要となっている状況です。

しかし、給食提供を継続しながらの大規模な改修工事は、工期が長期に及ぶため、長期休暇を活用しても実施が難しい状況であり、メンテナンスが課題となっています。

表 8 各センターの概要

	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	昭和62年(1987年) 築年数:38年	昭和48年(1973年) 築年数:52年	平成6年(1994年) 築年数:31年
想定調理能力食数	7,120食(小学校) 3,070食(中学校)	3,930食(小学校) 2,700食(中学校)	6,540食(小学校) 3,140食(中学校)
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 ㎡
調理方式	センター方式	センター方式	センター方式
運営	直営	直営	直営
作業方式	ウェット施設・ドライ運用	ウェット施設・ドライ運用	ウェット施設・ドライ運用
アレルギー対応	代替食提供、8品目の除去食を月に数回提供	代替食提供、8品目の除去食を月に数回提供	代替食提供、8品目の除去食を月に数回提供

#### (2) 施設の老朽化等

各センターの改修等の優先度については、築後経過年数や現地調査、職員へのヒアリング等により、第一学校給食センター、第二学校給食センターの優先度が高い状況となっています。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。

表 9 施設の優先順位

	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
優先度	高	高	中
優先度の考え方	築20年以上経過し、中規模修繕等が行われていない施設	旧耐震基準(昭和56年(1981年)以前)の施設で耐震診断や耐震改修をしていない施設または、建替えを予定している施設	築20年以上経過し、中規模修繕等が行われていない施設
備考	・ 令和7年7月にボイラー設備の故障により11日間給食の提供を停止。夏季休業時に改修済み。	・ 平成7年度(1995年)に大規模改修工事を実施。ドライシステムの採用、洗浄機改修等実施済 ・ 平成25年(2013年)9月に発生した竜巻被害により大規模改修を実施、厨房機器等更新済	—

現地調査の結果を踏まえた、各センターが有する主な課題を以下に示します。  
(現地調査の詳細は、「第5章 参考資料」を参照)

<共通課題>

安全・衛生に関する 主な課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>③ 非汚染区域を経由して汚染区域に入るなど、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。</li> <li>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。</li> <li>⑤ 泥落とし専用の洗浄設備が不足している。</li> </ul>
調理員の働きやすさ などに関する主な課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。特に洗浄室、フライヤー周辺の温度管理が困難な状況である。</li> <li>② 洗った白衣を干す場所が不足している。</li> <li>③ 通常は学校の休業期間中にメンテナンスを行うが、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。</li> <li>④ 自動調理釜は分解・洗浄に時間を要する。廃盤品のため、順次回転釜への移行を想定しているが、(回転釜の調理食数が少ないため)回転釜を扱う職員の数が多い状況である。</li> </ul>

<個別の課題>

■第一学校給食センター

- ① 設置している調理機器の配置やスペースの都合上、肉の動線と野菜の動線が交差している。
- ② 水道管(施設内)に錆が出ている状況で、毎朝水を流しっぱなしにして、錆が出ないことを確認してから作業している。
- ③ 調理室は、スポットクーラーを使用しているが、調理中は蒸気があるため特に暑い。
- ④ 専用のプラットフォームが無く、洗浄室を経由してコンテナを搬出している状況である。

■第二学校給食センター

- ① 屋外から検収・下処理室に至る扉にエアカーテンを設置できない。
- ② 冷蔵庫の入り口が自動ドアではないため、扉のノブに触れる箇所が非衛生的。
- ③ 澱粉等の粉類と調味料類を同じ部屋で保管している。
- ④ 残菜の回収側にプラットフォームがなく、雨の日が課題。
- ⑤ 食缶から残菜を落とす作業は手作業であり、他センターと比べて洗浄が不十分になる可能性がある。
- ⑥ 食器の洗浄と、調理器具の洗浄エリアが分離されていない。
- ⑦ コンテナの洗浄機が無く、手作業となっている。

■第三学校給食センター

- ① 検収・下処理室について、排煙窓の関係でエアカーテンを屋内側に設置できない。
- ② 冷蔵庫の入り口が自動ドアではないため、扉のノブに触れる箇所が非衛生的。
- ③ 検収の時間帯は、閉め切って作業ができないため、夏場は下処理室が暑い。
- ④ 水道管(施設内)に錆が出ている状況で、毎朝水を流しっぱなしにして、錆が出ないことを確認してから作業している。
- ⑤ 洗浄室の天井が高く、空調が無いため、特に洗浄機の出口側は蒸気でとても暑い。
- ⑥ グレーチングの箇所の床にひび割れが多い状況。
- ⑦ 揚げ焼き室が、フライヤーからの蒸気でとても暑い。

表 10 (参考)学校給食施設の区分

区分			内容
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域
			非汚染作業区域
			その他
			検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場、洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒前)
			調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場、洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒前)
			更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等、事務等(学校給食調理員が通常、出入りしない区域)

※学校給食衛生管理基準(平成21年3月31日)

### (3) 学校給食衛生管理基準への適合

各センターは、いずれも現在の学校給食衛生管理基準の制定(平成21年(2009年)4月施行)より前に建設された施設であるため、この基準を満たしていない状況です。

#### <衛生管理基準上の主な課題>

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域が部屋単位で区別されていない。
- ② 食材の搬入から調理、盛付、配缶・配送、食器の洗浄に至るまで一方通行のレイアウトになっていない。
- ③ 床仕様がドライ向けの運用を想定して設計されていない。
- ④ エアカーテン、自動扉が設置できない箇所があり、塵埃混入のリスクがある。
- ⑤ 作業環境の温度管理が困難な状況にある。
- ⑥ 老朽化に伴い、補修・点検と給食業務の両立が難しい状況にある。

## 2 将来人口と児童生徒数の推移

### (1) 将来人口推移

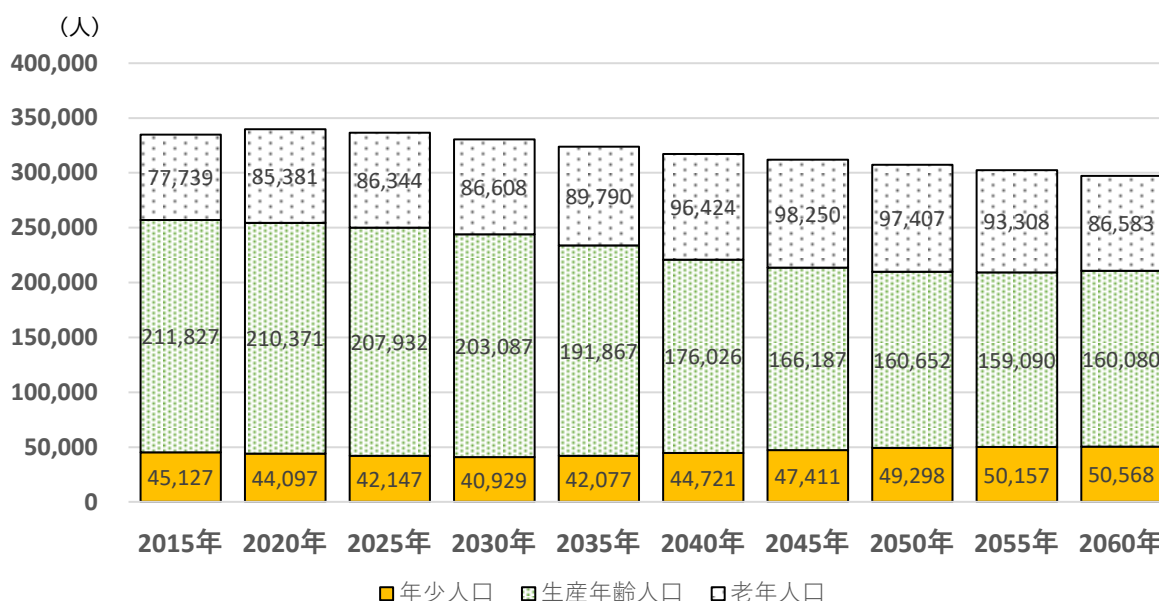
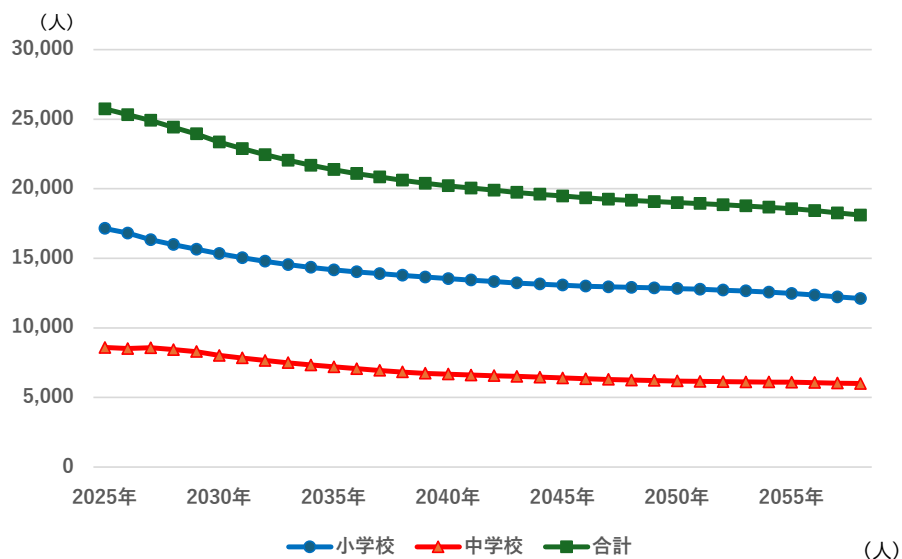


図 2 本市の将来人口(人口ビジョン)

本市の総人口は、図 2に示すとおり、令和2年(2020年)をピークに減少することが見込まれています(人口ビジョン)。また、15歳～64歳の生産年齢人口は、令和17年(2035年)には約16万人となり、令和7年(2025年)よりも約3万人減少する見込みです。0歳～14歳の年少人口は、令和17年(2035年)には約3万人2千人となり、令和7年(2025年)よりも約7千人減少となる見込みです。

## (2) 児童・生徒数の推移

児童・生徒数の今後の推移については、緩やかな減少傾向にあります(図3)。



	2025年	2030年	2035年	2040年	2045年	2050年	2055年
小学校	17,147	15,336	14,171	13,543	13,073	12,826	12,470
中学校	8,594	8,018	7,201	6,672	6,404	6,181	6,095
合計	25,741	23,354	21,372	20,215	19,477	19,007	18,565

※人口ビジョン(年齢別)に基づき作成

図3 児童生徒数の推移(人口ビジョン)

各センターの提供食数(児童生徒数)の推移と耐用年数の関係については、図 4に示すとおりです。

令和7年時点における提供食数は、26,700食(児童生徒数及び教職員の合計、実績値)となっています。また、人口ビジョンによると、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年経過時点においては約23,500人(推計値)と見込まれます。これらの推計を踏まえると、一定の需要が今後も継続していくものと考えられます。

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。

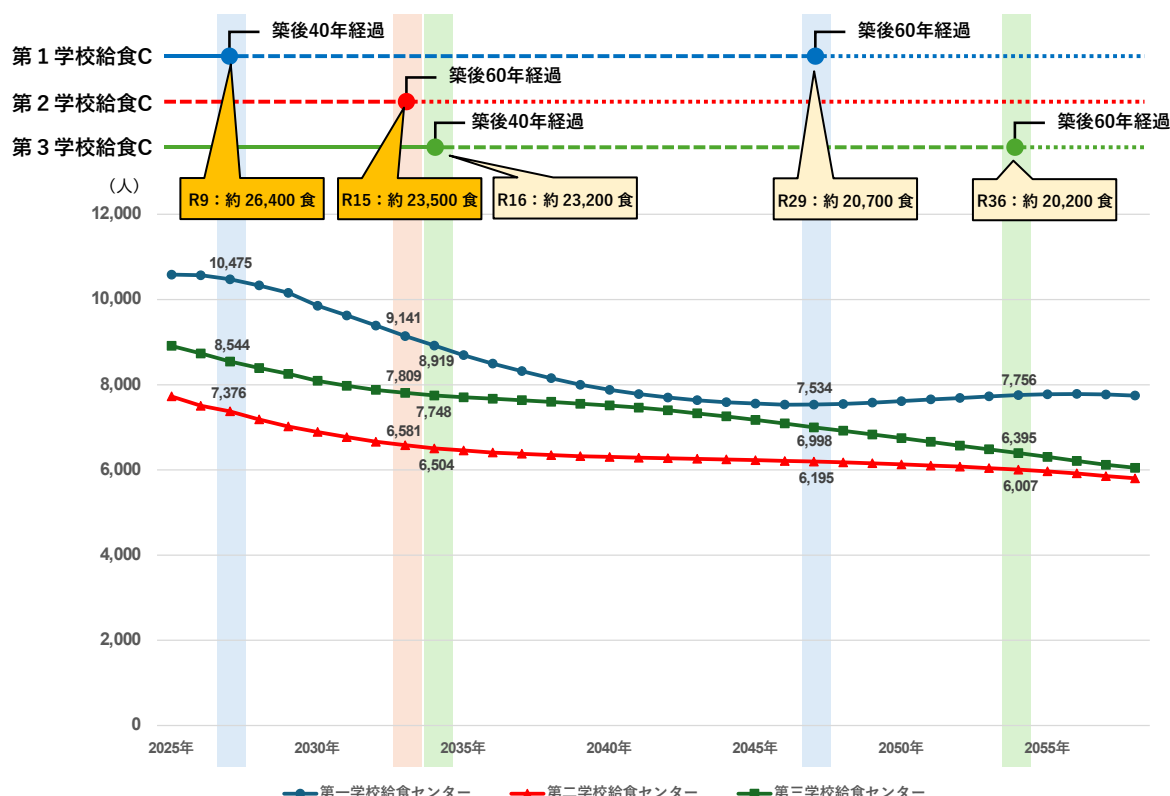


図 4 各センターの提供食数の推移と耐用年数

※一般的な調理機器の耐用年数(15年～20年)を参考として、調理機器等の更新のタイミングとして、40年(2度目の更新)を目安として記載

※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



### 3 給食提供内容及び調理体制

市内のすべての小中学校は、センター方式による給食提供が行われています。献立の作成、材料の選定は全栄養士が3グループに分かれ、グループ毎に担当月の献立作成、材料選定を行っています。材料の発注は給食課の栄養士が行い、当日の検収等を給食センターの栄養士が行っています。なお、ご飯、パン、麺、牛乳は別途委託業者により直送しています。学校給食の現状について、下記に示します。

表 11 学校給食の現状(学校給食の内容)

献立数	<p>3献立(令和7年(2025年)現在)</p> <p>■小学校(Aブロック) 増林小・東越谷小・大沢小・大相模小・川柳小・新方小・桜井小・平方小・弥栄小・鷺後小・花田小・北越谷小・桜井南小・大間野小・大沢北小・大袋小・大袋東小・宮本小・千間台小</p> <p>■小学校(Bブロック) 蒲生小・蒲生南小・西方小・明正小・城ノ上小・南越谷小・越ヶ谷小・荻島小・出羽小・大袋北小</p> <p>■中学校(Cブロック) 東中・南中・光陽中・大相模中・武蔵野中・中央中・北陽中・栄進中・平方中・新栄中・西中・北中・富士中・大袋中・千間台中</p>
副食数	<p>2品(主菜+副菜)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>※A・Bブロック ご飯・牛乳・さんまの梅煮・こしがや鴨ネギ鍋・キャベツの和え物</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>※Cブロック カレーピラフのホワイトソースかけ・牛乳・野菜入り肉団子・ごまドレッシングサラダ</p> </div> </div>
使用食器	4種類(飯碗、汁碗、平皿、トレー)、樹脂製
食缶の仕様	3種類(汁物用、主菜用、和え物・サラダ用)、アルミニウム製

調理体制、配送・残渣処理については、以下に示すとおりです。自動調理釜の廃盤などにより、今後は通常の回転釜を用いるため、従来機械が担っていた攪拌・排出等の作業を調理員が担う必要が生じるなどの課題もあります。今後の調理体制の検討においては、機器更新と人員配置計画を一体的に検討していく必要があります。

表 12 学校給食の現状(令和7年(2025年)現在)

		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
調理体制	所長	1人	1人	1人
	事務員	1人	1人	1人
	栄養士	5人	5人	6人
	技能職員	29人	24人	28人
	ボイラー担当	1人	1人	1人
	施設衛生管理員	1人	1人	1人
	会計年度任用職員	17人	13人	13人

配送・残渣処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配送車両:最大積載量2t 又は 3t(市所有)</li> <li>・ 配送台数:計21台(第一学校給食センター:8台、第二学校給食センター:5台、第三学校給食センター:8台)</li> <li>・ 配送方式:混載(同一車両・コンテナ内で食器と食缶を配送)</li> <li>・ 喫食時間管理:調理完了から喫食まで2時間以内</li> <li>・ 使用済食器類を格納したコンテナ、牛乳パック、廃プラスチックの回収</li> <li>・ 残渣については、堆肥としてリサイクル</li> </ul>
---------	---

## 4 食育の推進

### (1) 食育の重要性

本市では、児童生徒が正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付けられるよう、栄養教諭等による食に関する指導を充実するとともに、学校給食を「生きた教材」とし、学校・家庭・地域の連携による食育の推進を図っています。

各学校では、栄養教諭等がその年度のテーマを決めて各学年に応じた食育指導を行っているほか、就学時健康診断では家庭への「朝食」に関する講座の開催、朝食リーフレットの配付を行っています。



図 5 食育指導の授業風景

### (2) 栄養教諭等の配置

食を大切にする心の欠如や肥満、生活習慣病の増加、伝統ある食文化の喪失等が社会問題となっており、その抜本的な対策として国民運動による食育を推進するため、2005年(平成17年)に食育基本法が制定されました。これを受け、2008年(平成20年)には学校給食法にも学校における食育の推進が明確に位置付けられ、本市においても、こどもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、栄養教諭等が中心となって食育を行っています。

## 5 食物アレルギー対応

本市においては、卵・乳・小麦を使用したデザートなどに対し、一部アレルゲン不使用の対応食を提供しています。対応食数は、図 6 に示すとおり、近年は横ばい傾向にあります。

また、特定原材料8品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)を使用しない献立を月に数回提供していますが、アレルギー対応食専用の調理設備が不足していることから、毎日の提供には至っていません。

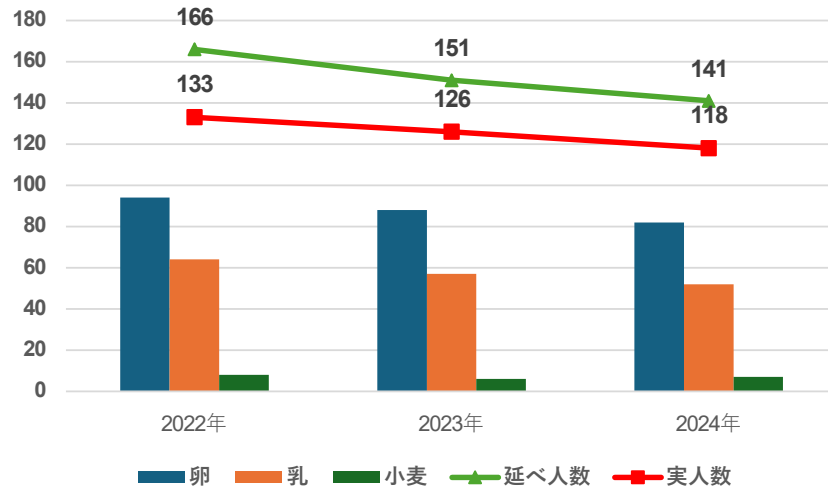


図 6 アレルギー児童生徒数の推移

文部科学省は、2015年(平成27年)3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を作成し、食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意事項等を示しています。

### 《学校給食における食物アレルギー対応の大原則》

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

本市においては、アレルギー対応食専用の調理場が確保できないため、食物アレルギーを有する児童生徒に対しては、昼食の持参をお願いするなどの対応をせざるを得ない状況となっています。

学校給食における食物アレルギー対応指針において「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。」とされているため、今後の施設整備にあたっては、アレルギー対応食が可能となる調理能力を整備していくことが求められます。一方で、他市の小学校での食物アレルギー事故があったように、アレルギー対応は該当児童生徒だけでなく、家族や学校関係者等が大きなリスクを負担することになるため、その対応には慎重な姿勢が求められます。

## 6 学校給食運営の現状と課題のまとめ

本市の学校給食における現状と課題については、下記に示すとおりです。

表 13 現状と課題のまとめ

項目	課題
施設の老朽化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各センターは、いずれも築30年以上経過しています。</li> <li>・ 特に第一学校給食センター、第二学校給食センターは老朽化が進行しており、旧耐震基準である第二学校給食センターの建替え等の検討が急務となっている状況です。</li> <li>・ 調理場全体の温度環境など、調理員の作業環境の点からも改善が求められます。</li> </ul>
学校給食衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 多くの点で学校給食衛生管理基準等の現行基準を満たしていない状況であり、早急な対応が求められています。</li> </ul>
児童生徒数の推移	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全てのセンターにおいて今後提供食数が減少する傾向にあります。</li> <li>・ 建替え等の時期については、児童生徒数の推移と各センターの老朽化等を鑑み、総合的な判断が必要です。</li> </ul>
食育の推進/栄養教諭の配置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各学校では、栄養教諭等がその年度のテーマを決めて各学年に応じた食育指導を行っているほか、就学時健康診断では家庭への「朝食」に関する講座の開催、朝食リーフレットの配付を行っています。</li> </ul>
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 卵・乳・小麦を使用したデザートなどに対し、一部アレルゲン不使用の対応食を提供しています。</li> <li>・ 特定原材料8品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)を使用しない献立を月に数回提供しています。</li> <li>・ 専用のアレルギー対応食の調理場が確保できていません。</li> </ul>

## 第2章 越谷市学校給食の基本方針

第1章で整理した内容を踏まえ、次のとおり、基本方針を掲げることとします。

### 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

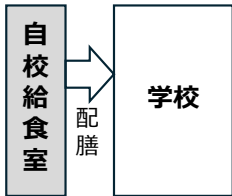
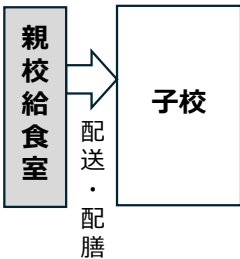
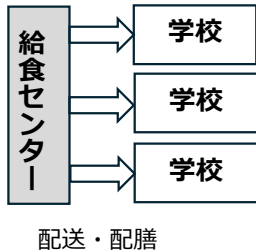
- ・長期的な人口動態や施設老朽化を見据え、効率的な提供体制を構築します。
- ・公共施設マネジメントの視点から、3つの学校給食センターの老朽化に伴う施設整備を計画的に実施します。
- ・将来を見据えた学校施設の検討との整合も図りながら、長期的な視点を持って本市にふさわしい学校給食施設の検討を進めます。

### 第3章 学校給食提供方式の検討

#### 1 給食提供方式

本市において採用可能な給食提供方式については、自校方式、親子方式、センター方式などが考えられます。それぞれの特徴については、以下に示すとおりです。

表 14 各給食提供方式の特徴

実施方式	施設整備・管理	安全・衛生管理	運営管理
<p>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</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校敷地内に用地の確保が必要</li> <li>・学校毎に運営状況や市の考えを反映した施設整備が可能</li> <li>・学校数が多いため、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>・学校毎の衛生管理</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め、適温で提供可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校毎に栄養士や調理従事者等の確保が必要</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>
<p>親子方式 「親」となる学校の給食室で調理した給食を「子」となる学校へ配送する方式</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建築基準法第48条のただし書きの許可が必要</li> <li>・敷地内に新增築の用地確保が必要</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>・親校の衛生管理</li> <li>・食中毒等の影響は親・子校のみ</li> <li>・親校については速やかに配膳が可能。子校へは配送距離により異なるが高性能の保温食缶の活用による適応提供が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校に栄養士や調理従事者、配膳員等の確保が必要</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>
<p>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</p> 	<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、比較的短い期間で整備可能</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、調理従事者、配膳員等の確保が必要</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>

文部科学省の学校給食実施状況等調査によれば、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おり、センター方式の割合が最も高い状況です(エラー! 参照元が見つかりません。)

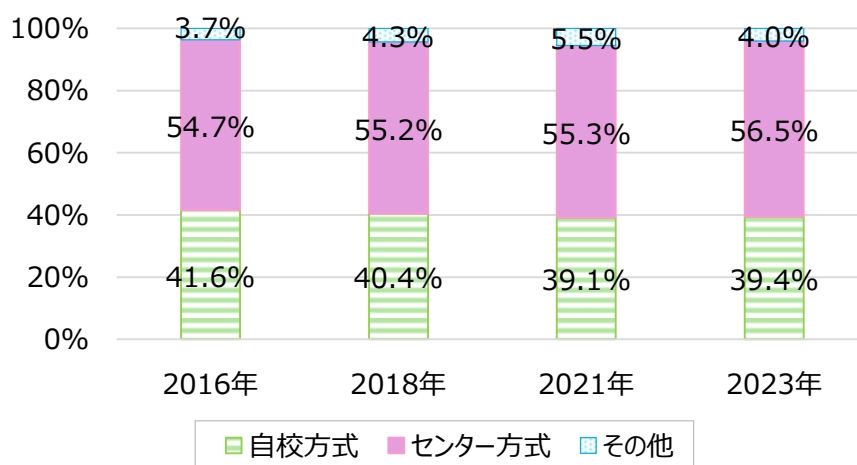


図 7 調理方式別学校給食実施状況(全国の公立小中学校)



## 2 各給食提供方式の実現可能性の検証

### (1) 基本条件

食数別にモデルプランを設定し、物理的な課題の検討、概算費用(イニシャルコスト、ランニングコスト)の比較、整備スケジュール等を検討します。検討にあたっての基本条件は以下のとおりです。

<モデルプラン作成にあたっての条件>

- ・「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

表 15 モデルプランの食数と面積

自校方式				
400食	600食	800食	1,000食	1,200食
360㎡	480㎡	560㎡	650㎡	720㎡

親子方式	センター方式		
750食	4,000食	7,000食	11,000食
560㎡	2,270㎡	3,050㎡	4,040㎡

<費用算出にあたっての条件>

#### ① イニシャルコスト

- ・事前調査関連費、設計・工事監理費、本体工事費、厨房機器費、厨房備品・食器・食缶等調達費、備品調達費を含む
- ・杭抜き工事費、用地取得費、造成費等は含まない
- ・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

#### ② ランニングコスト

- ・年間のランニングコスト、15年間のランニングコストに分けて算出
- ・職員人件費、施設管理委託費、配送・回収委託費、光熱水費、建築修繕費、厨房機器修繕更新費、厨房備品・食器・食缶等更新費を含む



## (2) 物理的な課題の検討

### ① 自校方式

自校方式の採用にあたっては、各校に新たに調理場を新設する必要があるため、物理的に調理場を設置可能かどうかの検討が必要となります。

よって、各校の敷地について、以下の条件を満たすか検証を行います。

<検証にあたっての条件>

条件① グラウンド、プール等の学校教育活動上重要な施設に干渉しない位置に計画可能か。

条件② 児童生徒の動線等、他の動線に支障のない搬入路を計画可能か。

条件③ 学校運営に支障しないか。

※上記の条件を①から順に検証し、一つでも満たさない条件がある場合は、その時点で設置不可の判定とする

※原則、搬出入口は既存の通用口等を使用するものとし、既存校舎への接続は渡り廊下等を介して行うものとする

※既存校舎との接続にあたり、既存校舎側に構造的な問題は無いものと仮定する

自校方式の検証結果については、以下に示すとおりです。「○」の判定が0校(0%)、「△」の判定が14校(32%)、「×」の判定が30校(68%)となり、条件を満たさない学校が約7割を占めています。

「△」の判定として約3割の学校についても、駐車場を移設したり校庭を一部使用する必要があるという結果になりました。

表 16 検証結果(自校方式)

No.	小学校/中学校	食数	条件①	条件②	条件③	判定	備考
1	越ヶ谷小	800食	×			×	校庭・グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
2	大沢小	400食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある
3	新方小	400食	×			×	校庭・グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
4	桜井小	600食	×			×	校庭・グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
5	大袋小	600食	×			×	校庭・グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
6	荻島小	600食	×			×	プールを移設しないと用地確保が難しい
7	出羽小	800食	×			×	校庭・グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
8	大相模小	1200食	×			×	校庭・グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
9	増林小	400食	○	×		×	他の動線に支障のない搬入路の計画が難しい
10	川柳小	1200食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
11	南越谷小	1000食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
12	東越谷小	600食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
13	大沢北小	600食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
14	大袋北小	600食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある
15	蒲生南小	600食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある
16	北越谷小	400食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
17	大袋東小	600食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある
18	平方小	400食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
19	弥栄小	600食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
20	大間野小	600食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある
21	宮本小	600食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある
22	西方小	800食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
23	鷺後小	800食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
24	明正小	1000食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
25	千間台小	1000食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
26	桜井南小	600食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
27	花田小	800食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
28	城ノ上小	600食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
29	蒲生小	1000食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
30	中央中	800食	×			×	テニスコートを使用しないと用地確保が難しい
31	東中	600食	○	×		×	他の動線に支障のない搬入路の計画が難しい
32	西中	600食	×			×	テニスコートを使用しないと用地確保が難しい
33	南中	800食	×			×	テニスコートを使用しないと用地確保が難しい
34	北中	600食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
35	富士中	1000食	×			×	テニスコートを使用しないと用地確保が難しい
36	北陽中	400食	×			×	テニスコートを使用しないと用地確保が難しい
37	栄進中	800食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
38	光陽中	800食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
39	平方中	400食	×			×	テニスコートを使用しないと用地確保が難しい
40	武蔵野中	400食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
41	大袋中	600食	○	○	△	△	校庭を一部使用する必要がある
42	新栄中	400食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
43	大相模中	1000食	×			×	グラウンドを使用しないと用地確保が難しい
44	千間台中	600食	○	○	△	△	駐車場を移設する必要がある

※○:条件を満たす、△:既存施設の一部を使用又は移設すれば整備可能性あり、×:条件を満たさない

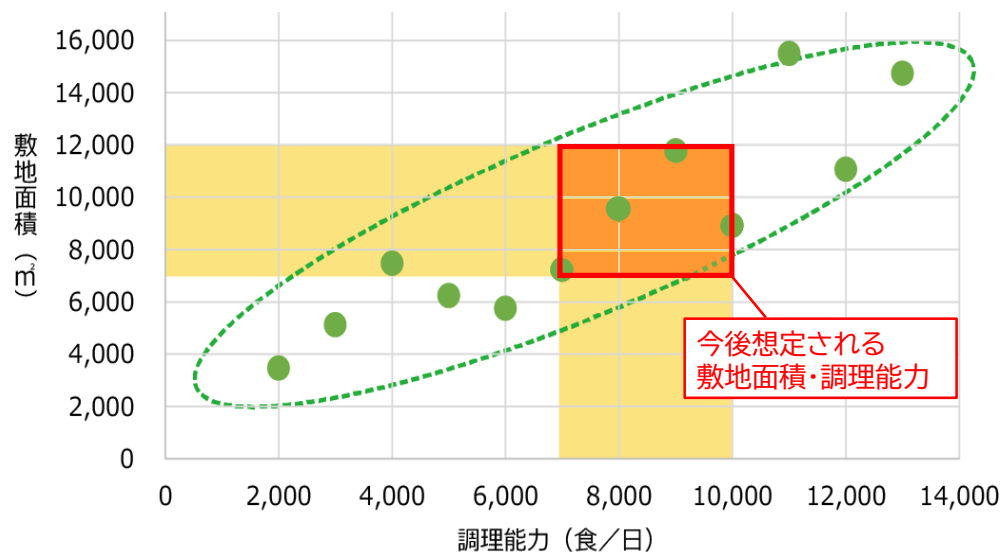
## ② 親子方式

親子方式では、親校に自校方式と同様に新たに調理場を新設する必要があります。上記①で検討したとおり、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又は移設すれば整備可能性あり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。

## ③ センター方式

現行と同様のセンター方式では、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（以下、「新センター」という。）を建設する必要があります。

新センターの整備にあたっては、その提供食数に応じて適切な面積の敷地が必要となります。下記のグラフは、これまでに資料が公表されているPFI事業について、その提供食数と必要な敷地面積の関係をまとめています。



※調理は1フロアで完結し、炊飯機能は含まない

※駐車場敷地を含む

※駐車場として確保する面積により、変動が生じる可能性がある

図 8 提供食数と面積の関係

図 4のとおり、今後も超える市内の小中学校で、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。その場合に必要な敷地面積の目安としては、上記より、7,000㎡から12,000㎡程度が想定されます。

また、表 5のとおり、建築基準法上の用途は原則工場扱いとなるため、工業系の用途地域又は工業系以外の用途地域(建築基準法第48条ただし書の許可が必要)において、必要な敷地面積の目安としては、7,000㎡～12,000㎡程度が想定されます。

#### ④ 小括

以上の検証を踏まえ、物理的な課題について、以下にまとめます。

表 17 検証結果(物理的な障壁)

自校方式	<ul style="list-style-type: none"><li>・「○」の判定が0校(0%)、「△」の判定が14校(32%)、「×」の判定が30校(68%)となり、条件を満たさない学校が約7割を占めています。</li><li>・「△」の判定とした学校についても、駐車場を移設したり、校庭を一部使用する必要があり、新たな調理場設置にあたり、多くの学校で、十分な敷地の確保は困難であると考えられます。</li></ul>
親子方式	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 自校方式の検討結果から、市内全域での実施は困難であると考えられます。</li></ul>
センター方式	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 新センターの建設用地として、7,000㎡～12,000㎡程度の敷地を確保する必要があります。</li></ul>

### (3) 概算費用(イニシャルコスト、ランニングコスト)の比較

#### ① 自校方式

自校方式を採用した場合における、イニシャルコスト・ランニングコストは、以下に示すとおりです。なお、ここでは個別の物理的な整備箇所については検討していません。

表 18 概算費用(自校方式)

		(税込)		
学校		イニシャルコスト	ランニングコスト (年間)	ランニングコスト (15年間)
越ヶ谷小	越ヶ谷地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
大沢小	大沢地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
新方小	新方地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
桜井小	桜井地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
大袋小	大袋地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
荻島小	荻島地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
出羽小	出羽地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
大相模小	大相模地区	11.1億円	1.7億円	26.1億円
増林小	増林地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
川柳小	川柳地区	11.1億円	1.7億円	26.1億円
南越谷小	南越谷地区	9.7億円	1.5億円	22.7億円
東越谷小	増林地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
大沢北小	大沢地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
大袋北小	大袋地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
蒲生南小	蒲生地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
北越谷小	北越谷地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
大袋東小	大袋地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
平方小	桜井地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
弥栄小	新方地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
大間野小	出羽地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
宮本小	出羽地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
西方小	大相模地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
鷺後小	大沢地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
明正小	川柳地区	9.7億円	1.5億円	22.7億円
千間台小	大袋地区	9.7億円	1.5億円	22.7億円
桜井南小	桜井地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
花田小	増林地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
城ノ上小	増林地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
蒲生小	蒲生地区	9.7億円	1.5億円	22.7億円
小計(小学校)		226.0億円	33.5億円	502.6億円
中央中	越ヶ谷地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
東中	増林地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
西中	出羽地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
南中	川柳地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
北中	大袋地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
富士中	南越谷地区	9.7億円	1.5億円	22.7億円
北陽中	新方地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
栄進中	大沢地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
光陽中	川柳地区	8.4億円	1.2億円	18.6億円
平方中	桜井地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
武蔵野中	出羽地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
大袋中	大袋地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
新栄中	新方地区	5.6億円	0.8億円	11.8億円
大相模中	大相模地区	9.7億円	1.5億円	22.7億円
千間台中	大袋地区	7.3億円	1.1億円	16.0億円
小計(中学校)		112.0億円	16.5億円	246.9億円
総計(全小中学校)		338.0億円 + 既存施設の移設に 関する経費	50.0億円	749.5億円

※金額はあくまで現時点のものであり、物価変動や条件変更等に伴い、今後変動の可能性がある

## ② 親子方式

(2)②で述べたとおり、補完的な運用を主軸とし、各給食センターからの配送距離が大きい傾向にある市北部のエリア(平方中・平方小)において実施することを想定して検証とします。

各校において、親子方式を採用した場合における、イニシャルコスト、ランニングコストは、以下に示すとおりです。

表 19 概算費用(親子方式)

(税込)

学校	イニシャルコスト	ランニングコスト (年間)	ランニングコスト (15年間)
平方中(親校)、平方小(子校)	8.7億円	1.2億円	18.7億円
上記以外(自校)	326.7億円	48.4億円	725.9億円
総計	335.4億円 + 既存施設の移設に 関する経費	49.6億円	744.6億円

※金額はあくまで現時点のものであり、物価変動や条件変更等に伴い、今後変動の可能性がある

## ③ センター方式

(1)③で述べたとおり、新センターを建設後、第一学校給食センター、第二学校給食センターを順次建替えることを想定し、新センター建設敷地、第一学校給食センター建替え敷地、第二学校給食センター建替え敷地の三つを各敷地において、なるべく多くの調理食数を調理可能なセンターを建設した場合のイニシャルコスト及びランニングコストについて、以下に示します。

表 20 概算費用(センター方式)

(税込)

学校	イニシャルコスト	ランニングコスト (年間)	ランニングコスト (15年間)
第一学校給食センター敷地建替	39.5億円	6.2億円	92.3億円
第二学校給食センター敷地建替	66.1億円	15.0億円	225.2億円
新センター建設敷地	52.3億円	9.9億円	149.2億円
総計	157.8億円 + 新センター建設敷地の 確保に要する経費	31.1億円	466.7億円

※金額はあくまで現時点のものであり、物価変動や条件変更等に伴い、今後変動の可能性がある

※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

※上記のほか、新センター建設敷地の確保に要する経費(用地取得費等)が別途必要となる

## ④ 小括

以上を踏まえ、各給食提供方式における費用は以下に示すとおりです。センター方式は、新センター建設敷地の用地費等が必要となるものの、イニシャルコスト、ランニングコストともに自校方式よりも抑えられる結果となりました。

なお、親子方式については、②で述べたとおり、単独での実施は想定されないため、コスト比較においては、自校方式、センター方式の概算費用のみ取り扱うものとします。

表 21 各給食提供方式における費用について

(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)	466.7億円

※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の可能性がある

#### (4) 栄養士・調理員等の確保

##### ア 栄養教諭等

###### ① 自校方式

表 3に示す配置基準に従い、児童生徒数が540人以下の学校には4校に1人ずつ、550人以上の学校には1人配置する必要があります。

###### ② センター方式

原状の人数のまま対応が可能です。

##### イ 栄養士・調理員

###### 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。そのため、各学校において1名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、表 4に示す配置基準に従って配置します。

###### ② センター方式

センター方式の場合は、原則として、現状の人数のまま対応が可能ですが、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。

###### ③ 小括

以上を踏まえ、栄養士、調理員の比較は以下のとおりです。自校方式の場合は、センター方式と比べ約100名の増員が必要となると考えられます。

表 22 各給食提供方式における必要人数について

	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

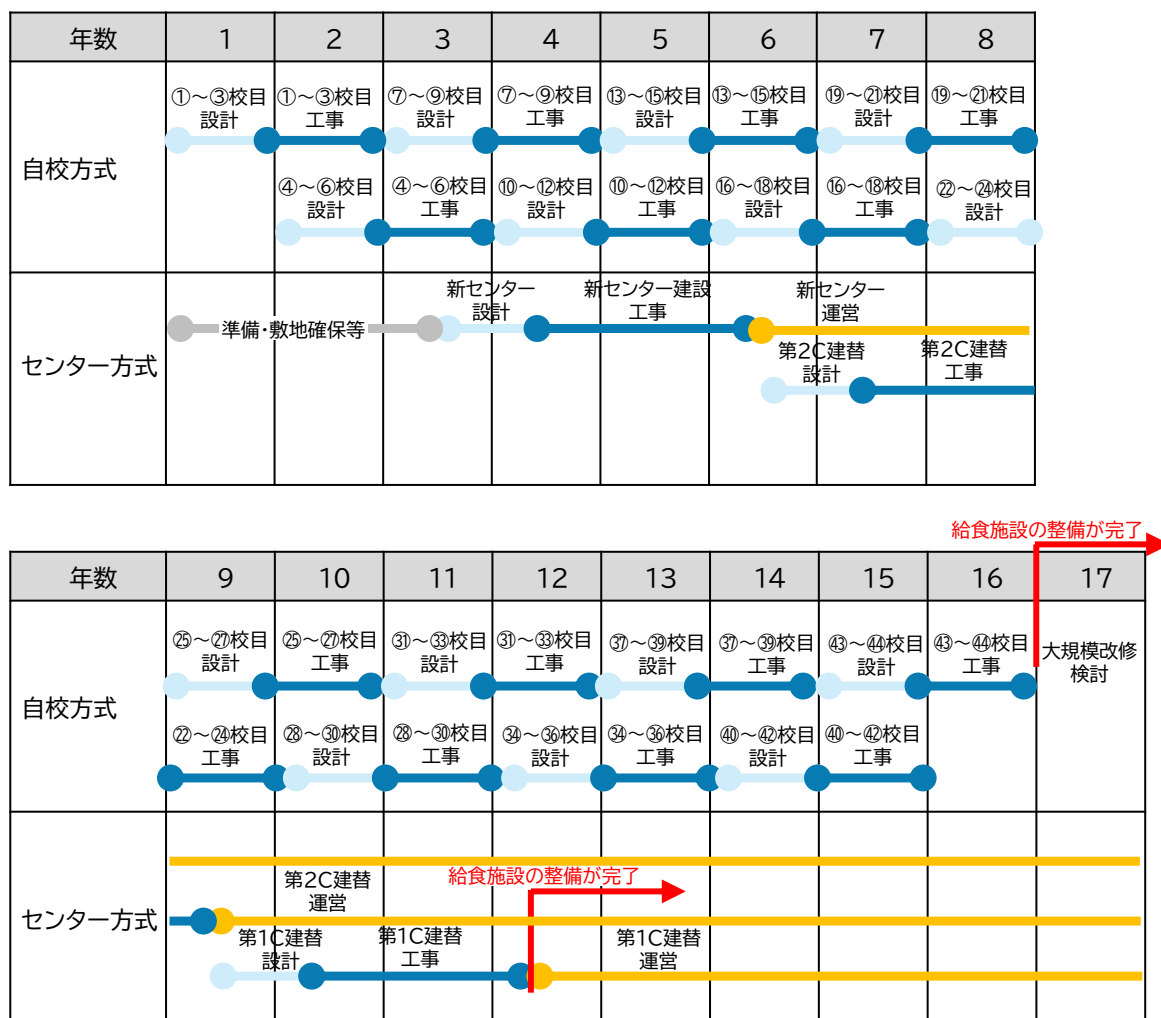
※括弧内は参考として、自校方式と親子方式を併用した場合の人数を示す

## (5) 時間的な障壁の検討

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、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の検討を始める必要があります。

表 23 時間的な障壁の検討



※自校方式は、一度に3校ずつ整備し、設計1年＋工事1年の期間を見込む場合のスケジュール



### 3 各給食提供方式のまとめ(総合評価)

以上の検討を踏まえ、各給食提供方式について、総合評価を行いました。総合評価の結果、現行のセンター方式の評価が最も高い結果となりました。

表 24 総合評価

	自校方式	親子方式※1	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	建設費、人件費等の費用を抑えられる
	×	△	○
栄養教諭等、 栄養士・調理員の 必要数	現在よりも約100人の増員が必要	現在よりも約100人の増員が必要	原則、現状の人数のまま
	×	×	○
物理的な課題と 学校運営への影響	新設する調理場が既存施設に干渉する	新設する調理場が既存施設に干渉する	現センター敷地等を活用して整備可だが、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	材料を各校で購入するため、スケールメリットが失われ、材料単価が高額となる	材料を各校で購入するため、スケールメリットが失われ、材料単価が高額となる	材料をセンターで一括購入するため、材料単価を安価に抑えられる
	△	△	○
給食食材、主食、牛乳 の配送業者の確保	配送先が市内各校(44箇所)に分散し、配送業者の確保が困難	配送先が分散し、配送業者の確保が困難	配送先をセンターに集約できるため、配送業者の確保が比較的容易
	×	×	○
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応専用コーナーの設置となり専用調理室より性能が劣る	食物アレルギー対応専用コーナーの設置となり専用調理室より性能が劣る	食物アレルギー対応専用の調理室を設置可能
	△	△	○
迅速な給食提供	調理完了後の迅速な給食提供が可能	親校は迅速な給食提供が可能だが、子校へは配送となる	給食提供は配送が必要となる
	○	○	△
食中毒等発生時の リスク	学校ごとに調理を行うため、食中毒等の発生時は被害規模が小さい	食中毒等の発生時、被害規模は自校方式よりも大きい、センター方式より小さい	食中毒等が発生した場合の被害規模は自校方式、親子方式よりも大きいことが想定される
	○	△	×
将来を見据えた学校施設の検討との整合性	児童生徒数の変動、学校再編などにより、使いにくい施設となるリスクがある	児童生徒数の変動、学校再編などにより、使いにくい施設となるリスクがある	配送校を組み替えることで、学校再編にも対応しやすい
	△	△	○
総合評価※2	×	×	○
	(7点)	(7点)	(16点)

※1 特に重要と考えられる項目については、黄色マーキングを行っている

※2 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、優劣の判断は困難であるため、評価は行っていない

## 第4章 本市における学校給食提供の方向性

### 1 学校給食提供方式

表 24の総合評価のとおり、学校給食提供方式については、「コスト」、「物理的な課題と学校運営への影響」、「スケジュール」等の観点において最も優位性がある「センター方式」を維持していくことが望ましいと考えられます。

### 2 建替えの優先順位

現センターの建替えの優先順位としては、築年数が古く、旧耐震基準である第二学校給食センターの優先度が最も高く、その次に第一学校給食センターの順となります。

よって、学校給食センター建設の優先順位としては、①別敷地での新センター建設、②第二学校給食センター建替え、③第一学校給食センター建替えを基本とします。

なお、第一学校給食センターの建替えについては、学校給食衛生管理基準に基づいた施設に建て替えると調理食数が大幅に減少してしまう恐れがあるため、建替え前に現敷地で建替えするか否かを含めて慎重に検討する必要があります。

### 3 将来的な学校給食センターの数について

将来的な学校給食センターの数については、今後の児童生徒数の推移や将来を見据えた学校施設の適正規模・適正配置の検討など、様々な観点から検討していく必要があります。現状の3センター体制から集約・分散した場合における、3センター体制との相対的なメリット・デメリットを以下にまとめます。

表 25 学校給食センターの数によるメリット・デメリット

	2センター以下体制 (集約)	3センター体制 (既存同等)	4センター以上体制 (分散)
コスト	建設費、人件費等の費用を抑えられる	現状のまま	建設費、人件費等が高額
災害時リスク	調理場が集中するため、リスクが高い	現状のまま	調理場が分散するため、リスクを抑えられる
設備故障時等のリスク	故障時等の影響範囲が大き く、給食提供が停止する可能性が高い	現状のまま	故障時等の影響範囲は限定的で、他センターでカバーしやすい

2センター以下に集約すると、建設費や人件費等の面でメリットはありますが、設備故障時や災害時等のリスクが高く、有事に多くの学校で給食提供が停止する可能性が高まります。本市の学校給食は、約2万7000食を日々提供しており、安定的かつ継続的な給食提供を確保する上ではリスク分散が必要と考えられます。

反対に4センター以上に分散させると、設備故障時や災害時等のリスクを抑えることが可能ですが、建設費や人件費等の面で高額となります。給食センターを必要数以上に増やすことについては、運営の効率性が低下し、調理体制の最適配分が難しくなるため、コストに見合った効果を発揮しにくいという課題もあります。

以上の今後予測されるリスク等を考慮すると、現状では3センター体制を維持していくことが望ましいと考えられます。

## 4 本市における学校給食提供の方向性

今後の本市における学校給食提供の方向性は、以下のとおりとします。

### 1 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。

- ・ 前項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。

### 2 現学校給食センターは、順次建て替えることとし、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、旧耐震基準(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、さらには平時の維持管理コストの低減といった諸要素を踏まえ、本市では現状の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

本構想を踏まえ、今後整備予定の各センターの具体的な調理能力、設備仕様、事業スキーム等の詳細については、基本計画段階で引き続き検討を進めていきます。

## 第5章 参考資料

### 1 現地調査

現地調査の概要を下記に示します。

表 26 調査概要

調査目的	現学校給食センターの躯体や設備等の老朽化の状況を目視等により判断する。
調査日時・場所	・ 令和7年8月8日(金) 14:00～15:00 第一学校給食センター ・ 令和7年8月8日(金) 15:30～16:30 第三学校給食センター ・ 令和7年8月18日(月) 9:30～11:00 第二学校給食センター
調査箇所	学校給食センター内各室、屋外施設

### 2 調査結果

現況写真、調査結果を下記に示します。

表 27 現況写真(第一学校給食センター)

#### ① 外観



#### ② 検収・下処理室



#### ③ 上処理室



#### ④ 調理室





⑤ コンテナ消毒保管庫



⑥ スチームコンベクションオーブン



⑦ フライヤー



⑧ 洗浄・発送室



⑨ 準備室



⑩ 実習室



⑪ 大会議室



⑫ 見学窓



⑬ 事務室



⑭ プラットホーム





表 28 現況写真(第二学校給食センター)

① 外観



② 検収・下処理室



③ 上処理室



④ フライヤー



⑤ 自動調理釜



⑥ コンテナ室



⑦ 調理場



⑧ 洗浄機



⑨ 会議室



⑩ トイレ

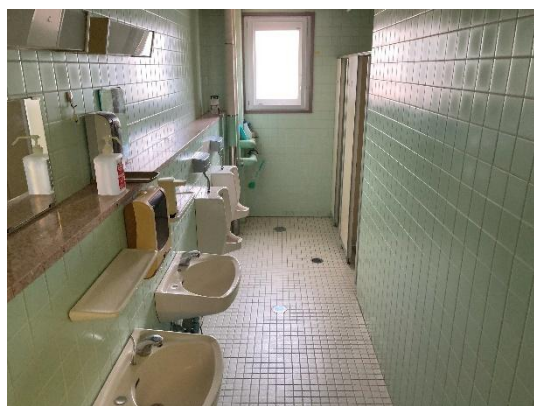




表 29 現況写真(第三学校給食センター)

① 外観



② 検収・下処理室



⑤ 上処理室



⑥ 揚焼室



⑤ 調理場



⑥ コンテナ消毒保管庫



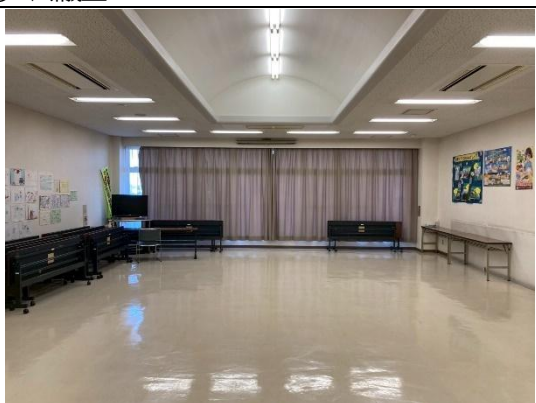
⑦ 研修実習室



⑧ 洗浄室



⑨ 会議室



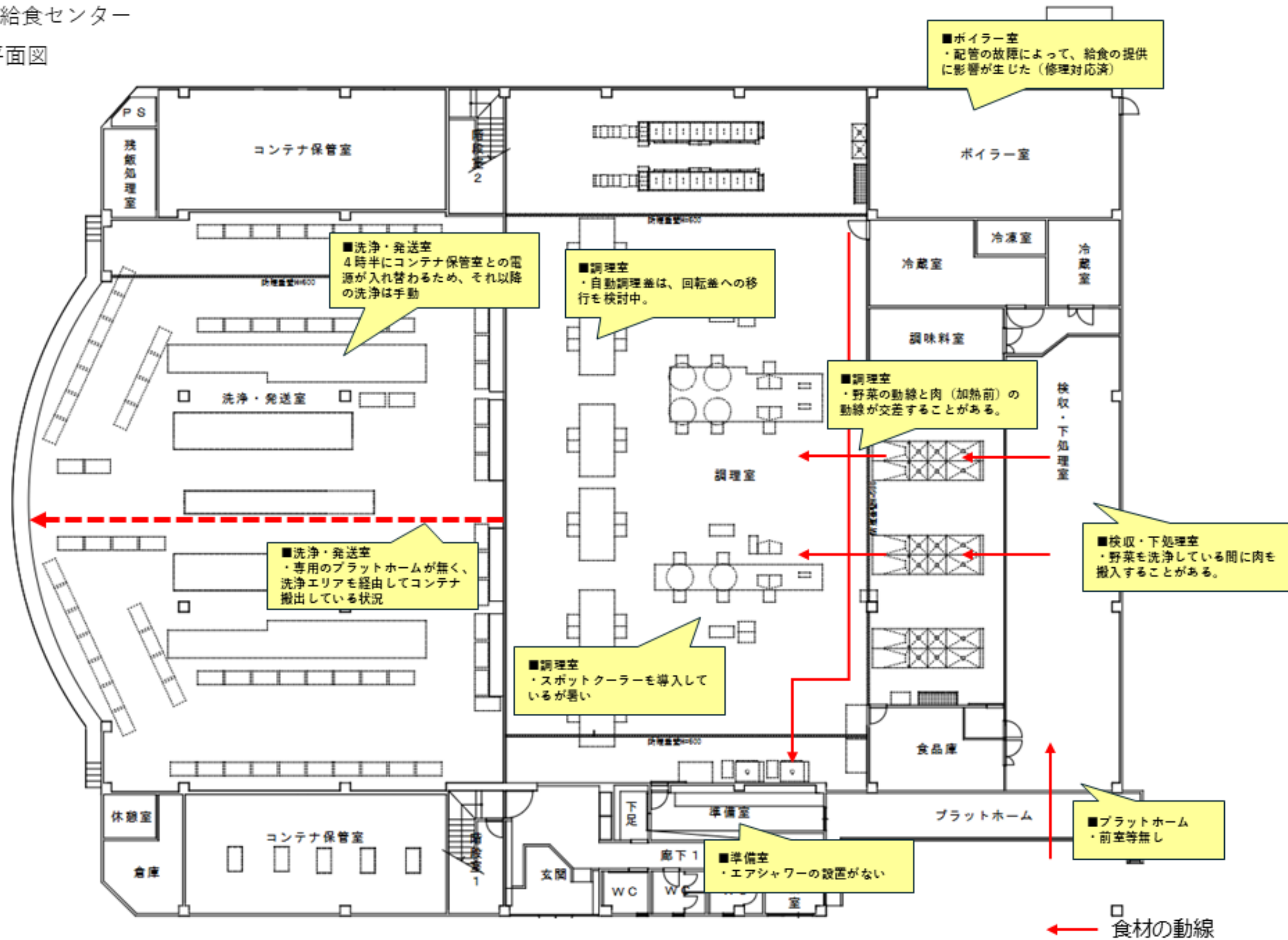
⑩ プラットホーム



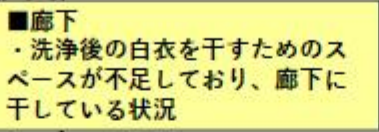


第一学校給食センター

1 階平面図



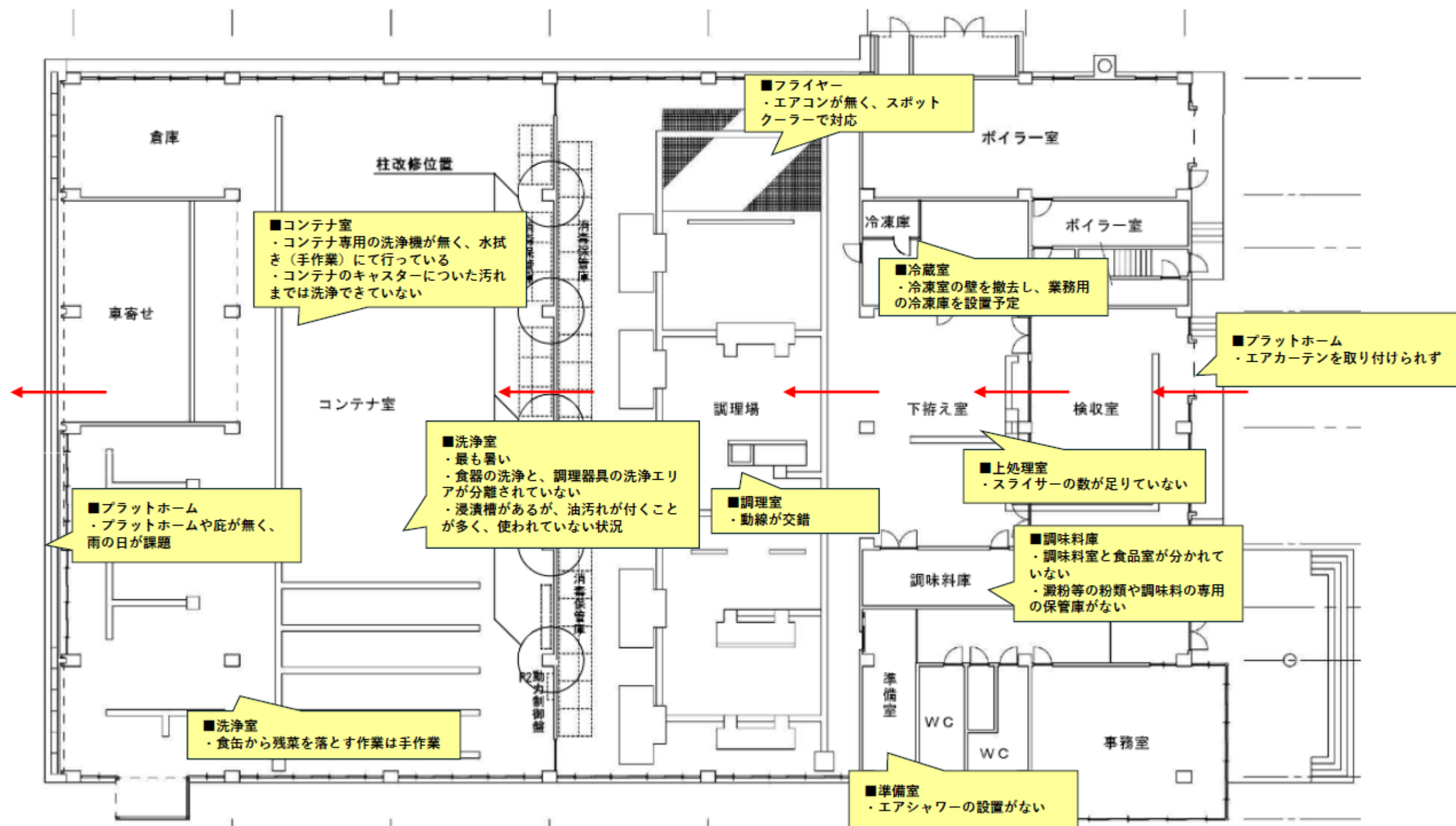
## 2階平面図



■廊下  
・見学窓が小さい

## 第二学校給食センター

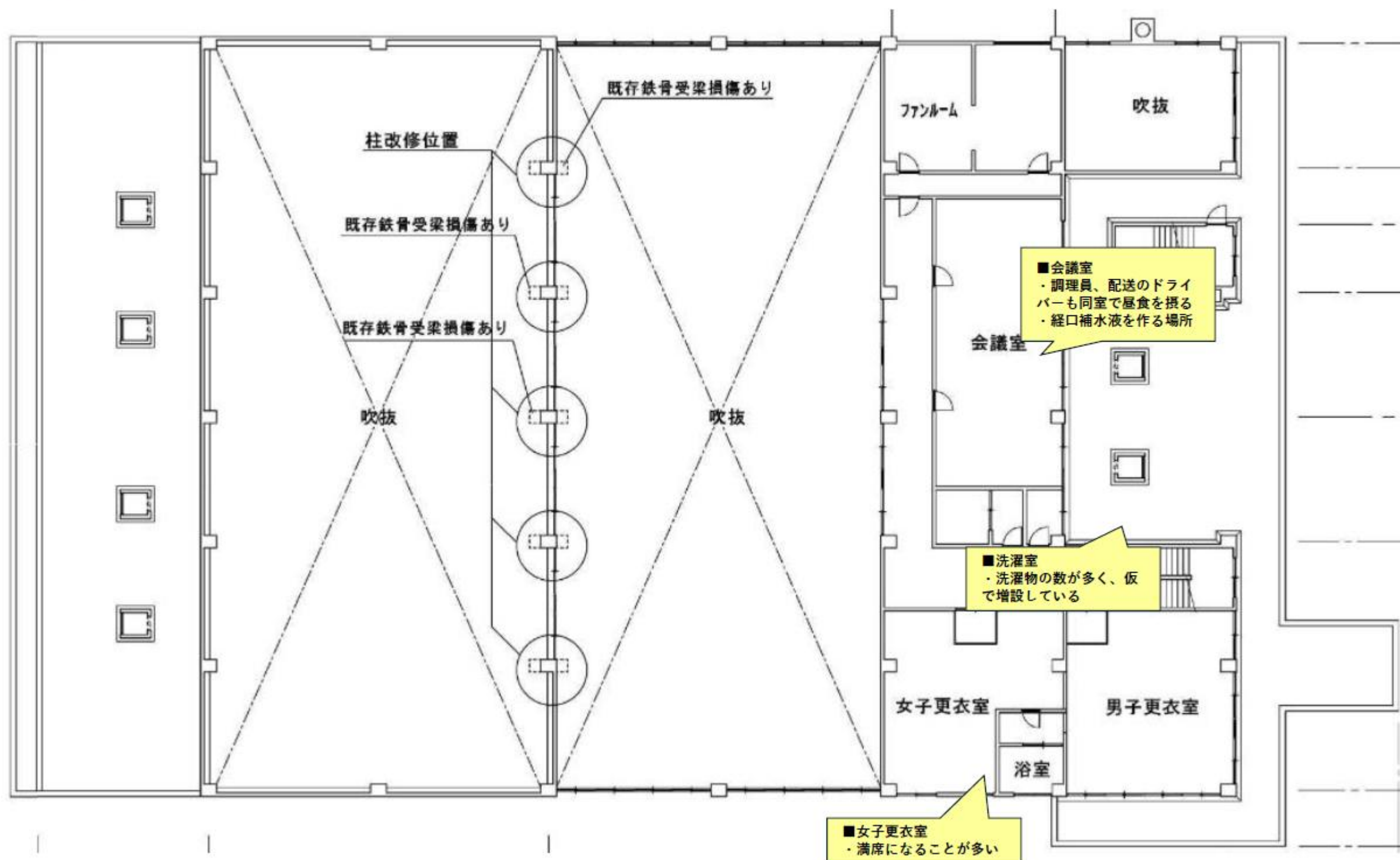
### 1階平面図



← 食材の動線

## 第二学校給食センター

### 2階平面図





## 1 階平面図

越谷市立第三学校給食センター 1階配置図

■揚焼室  
・中間での温度管理が必要となっており、フライヤーからの蒸気で特に暑い

■冷蔵室  
・入口が自動ドアではないため、ノブが非衛生的

■調理室  
・大釜は廃盤のため、壊れた場合は、小釜で運用しなければならない。

■洗浄室  
・空調がないため暑い（洗浄機の出口側は特に暑い）  
・調理可能な食数に対して、洗浄スペースが小さいため、提供能力も発揮できていない。

■ブラットホーム  
・排煙窓の関係で屋内側にエアカーテンも取り付けられていない

■検収・下処理室  
・検収の時間帯は閉め切って作業できないため、夏場は特に暑い  
・肉や魚と、野菜の検収は分離できていない。

■調理室  
・グレーチング付近の床がひび割れている状況  
・スポットクーラーも入れているが暑い

■準備室  
・エアシャワーの設置がない

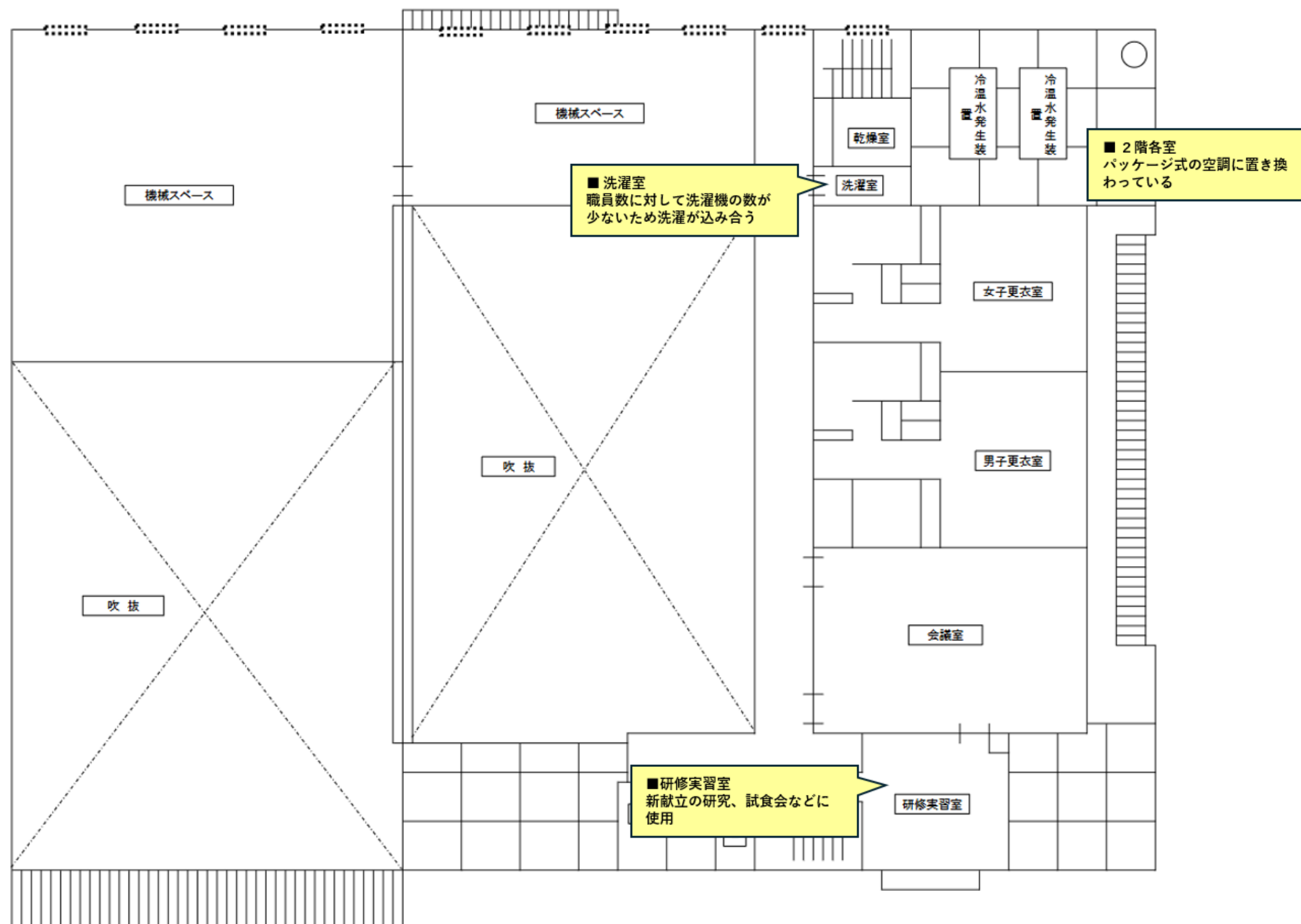
■上処理室  
・配管が劣化している状況で、錆が出ている

食材の動線

← 食材の動線

# 第三学校給食センター

## 2階平面図





越谷市学校給食施設整備基本構想(素案)  
2026年(令和8年)●月

編集・発行： 越谷市教育委員会学校教育部給食課  
〒343-8501  
埼玉県越谷市越ヶ谷4-2-1  
048-963-9293