

東大和市学校給食基本計画



平成24年11月

東大和市

東大和市学校給食基本計画

はじめに	1
I 東大和市学校給食基本計画	2
1 基本計画の骨子	2
2 スケジュール	2
3 事業経費	2
II 東大和市学校給食の基本理念・基本方針	3
1 学校給食の意義・役割	3
2 国・都の動向	3
3 東大和市 上位計画における位置づけ	4
4 東大和市学校給食の基本理念・基本方針	6
III 東大和市学校給食の現状と課題	8
1 東大和市学校給食の現状	8
2 東大和市学校給食センター施設の概要	8
3 施設・設備における課題	9
4 学校給食に関する経緯	12
IV 施設整備と運営の考え方	13
1 給食方式の決定	13
2 建設用地の決定	16
3 整備方式の決定	19
4 新給食センター施設の概要	21
5 学校給食衛生管理基準に適合した施設	23
6 アレルギー対応のあり方	24
7 新給食センターで使用する食器	25
8 運営方式	27
資料	29
1 給食にかかる経費	29
2 児童・生徒数の推移	30
3 学校給食用食器の素材別比較表	31
4 「学校給食業務の運営の合理化について」	34

(昭和 60 年 1 月 21 日 文部省 (現・文部科学省) 通知)

はじめに

現在、社会経済情勢の急激な変化に伴い、子供の食生活の乱れによる健康問題が懸念されています。国は平成17年6月、食育の推進を国民運動として取り組むため食育基本法を策定し、東京都はこれに基づいて平成18年9月、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、東京都食育推進計画を策定いたしました。

子供たちの「生きる力」の基盤となる食生活の充実、望ましい食習慣の形成に学校給食が果たす役割は非常に大きく、学校生活において欠かすことのできない重要な教育活動としての地位を占めています。

東大和市の学校給食施設整備事業は、昭和63年の食器改善に関する請願の後、検討の結果、平成8年に「小学校は単独校方式、中学校はセンター方式とする。」政策決定が行われました。しかし、その後、建設費や運営費に多大な事業費を要すること、自主財源が乏しく財政状況が厳しいこと、より緊急性を有するその他の事業が存在すること等の要因によって、実施に至っていない状況にあります。

平成20年4月4日付で市長部局から「学校給食における今後のあり方の再検討について（依頼）」が教育委員会に提出されたことを受け、教育委員会は東大和市学校給食センター運営委員会に諮問し、「給食センターの諸課題を解決するために新たな用地に新しい給食センターを建設する」との答申を得ました。この答申に基づき、東大和市教育委員会は平成24年7月に「東大和市学校給食計画」を策定いたしました。

「東大和市学校給食基本計画」は、「東大和市学校給食計画」が示した東大和市学校給食の基本理念に基づき、新たな学校給食施設整備と運営のあり方について方向性を示すものであります。

I 東大和市学校給食基本計画

1 基本計画の骨子

- (1) 東大和市内の小学校・中学校全15校に完全給食を提供する。
- (2) 給食は、給食センターにて調理し、各校に配送する。
- (3) 新たに給食センター1施設を建設する。
- ① 平成28年4月稼働予定（平成26～27年度建設）
 - ② 桜が丘市民広場約14,520㎡のうち約3,100㎡に建設する。
 - ③ 最大調理能力8,000食（小学校・中学校全15校分）とする。
 - ④ 学校給食衛生管理基準に対応した施設とする。
 - ⑤ 個々食器を導入する。
 - ⑥ 食育の推進、アレルギー対応の充実に資する施設とする。
 - ⑦ 災害時に炊き出し対応が可能な施設とする。
- (4) 献立の作成、食材の調達等行政の責任を果たしつつ、運営にあたっては、民間活力の導入を含めたあり方を検討する。
- (5) 新給食センターの完成後、第一・第二学校給食センターは廃場とする。

2 スケジュール

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
↔	↔	↔	↔	→
地盤調査	基本設計・ 実施設計 ↔ 説明会	建築工事	(H26.10～H27.12 1年3ヵ月) ↔ H28.1 試運転	H28.4 稼働 第一・第二学校 給食センター 廃場

3 事業経費

学校給食施設建設事業費 約25億3,200万円（概算）

※この経費は、東大和市実施計画【平成25年度～27年度】に掲載された金額に、地盤調査経費（平成24年度）・現センター解体工事経費（平成28年度実施予定）等を追加したものです。

II 東大和市学校給食の基本理念・基本方針

1 学校給食の意義・役割

学校給食の目標については、学校給食法に次のとおり規定されています。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。

学校給食法 第二条（学校給食の目標）

学校給食は、一人ひとりの児童・生徒が、食に関する正しい知識を持ち、自ら思考・判断し、実践していく能力を身につけることが「生きる力」の基礎となります。同時に、食を通して「動植物の生命を尊重する心の育成」、「生産者への感謝の心の育成」、「食文化の理解」、「人間形成の能力の育成」、「社会性の育成」等を図ることも重要です。

2 国・都の動向

(1) 栄養教諭制度の創設

食に関する子供の健康問題の深刻化に伴い、児童・生徒の栄養の指導と管理を専門的につかさどる職員の配置が求められ、栄養教諭制度を創設、平成17年度に施行されました。

栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校給食を生きた教材として活用することにより、教育上、高い相乗効果をもたらすことが期待され、学校における食育の推進に中核的な役割を担うことが求められています。

東京都はこれを受けて、公立学校における食育の推進を図るため、平成2

0年度からモデル地区を設置し、栄養教諭の配置を開始しました。東大和市は、平成21年度食育研究指定地区に指定され、市立第一小学校に栄養教諭が1名配置されました（第一学校給食センター栄養士を兼ねる）。

（2）食育基本法、食育推進基本計画等の制定

平成17年6月には、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」として位置づけ、国民の食を取り巻く様々な諸課題に対し、国が取組を行うに際しての理念、国、地方公共団体等の責務、施策の基本的な方向を明らかにした「食育基本法」が成立し、同年7月に施行されました。

同法に基づき、平成18年3月に国の「食育推進基本計画」が策定され、この計画においては、学校における食育の推進に向け、指導体制の充実、子供への指導内容の充実、地産地消の推進による学校給食の充実等が位置づけられています。

東京都においては平成18年9月に「東京都食育推進計画」が、東大和市では平成22年3月に、乳幼児、小学生及び中学生を対象に、年齢層ごとに食育目標を定め、成長に合わせた年齢別の具体的な食育の取組みを示した「東大和市食育ガイドライン」が策定されています。

3 東大和市 上位計画における位置づけ

（1）東大和市第三次基本計画

（平成14年12月策定、平成20年5月補正）

第1章 豊かな人間性と文化をはぐくむまちを築くために

第1節 学校教育の充実

- 現状と課題 学校給食については、食器の改善、メニューの多様化など学校給食の充実・あり方や食育の推進が大きな課題です。
- 施策の方向 4 学校施設等の整備
学校給食施設の整備においては、老朽化した施設・設備の維持に努めます。あわせて、合理的で効率的な給食施設・設備のあり方を検討します。
- 施策の体系 学校教育の充実
 - └ 学校施設等の整備
 - └ 学校給食施設の整備

東大和市第四次基本計画（案）

(計画期間 平成25年度～平成33年度)

第1章 豊かな人間性と文化をはぐくむまちを築くために

第1節 学校教育の充実

- 現状と課題 学校給食については、個々食器の導入、アレルギー対応の充実、法制化された学校給食衛生管理基準の遵守等が課題です。
- 施策の体系 1 学校教育の充実
1-1-4 学習環境の整備・充実
- 施策の基本方針 学校給食施設を建替えます。

※第四次基本計画については、平成24年度策定予定です。

(2) 東大和市第4次行政改革大綱（平成24年度～28年度）

(平成24年1月)

推進計画 3 効率的・効果的な行政運営 (1) 民間活力の更なる推進

1.8 今後の学校給食運営のあり方の検討

学校給食の運営方法について、民間活力の導入を含めたあり方を検討する。

(3) 東大和市教育目標

東大和市教育委員会は、子供たちが、東大和市民であることに誇りをもち、知性、感性、道徳心や体力などの生きる力を育み、人間性豊かに成長することを願い、

- 互いの人格を尊重し、思いやりと規範意識のある人間
- 社会の一員として、社会に貢献しようとする人間
- 自ら学び考え行動する、個性と創造力豊かな人間

の育成に向けた教育を重視する。

(4) 東大和市教育委員会の基本方針（平成24年度）

基本方針2 「豊かな個性と」「創造力」の伸長

- 9 学校と家庭・地域の連携の下に、子供たちの心と体の健康づくりを推進するため、体力向上及び食に関する教育の一層の充実を図る。また、学校において、アレルギー疾患に対応するため、引き続き「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の活用を図る。

4 東大和市学校給食の基本理念・基本方針

東大和市の子供たちが充実した食生活及び望ましい食習慣の形成によって「生きる力」を獲得していくために、学校給食が果たす役割は非常に大きいといえます。学校給食の目標及び東大和市教育目標を達成するために、東大和市学校給食の基本理念及び基本理念を実現するための基本方針を次のように定めます。

基本理念1 安全で安心な学校給食の提供

安全な食材を使用し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、学校給食に対する安心を確保します。また、増加傾向にあると言われる食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応にも留意します。そのために学校給食衛生管理基準に則した施設・設備の整備を行います。

基本方針1 食材については、できる限り国産である、添加物がない、遺伝子組換えでないなど安全性の確認されたものを使用します。

基本方針2 学校給食衛生管理基準¹を遵守し、調理環境の安全を守ります。

基本方針3 食物アレルギー対応が可能となる設備を設けます。

基本理念2 魅力的な学校給食の提供

児童・生徒がいろいろな食材・料理を経験できるようメニューの組み合わせを工夫することによって、魅力ある献立づくりを進めます。

基本方針1 季節の食材や地場農産物を取り入れ、さまざまな調理機器を活用することにより、より幅広い献立の実現を目指します。

基本方針2 削り節や昆布から作る「だし」、カレー・シチュー類の「ルー」、デザートなどを含めて、手作りを心がけます。

基本理念3 生きる力を身につけるための食育の推進

学校・家庭・地域と連携し、学校給食を生きた教材として積極的に活用することにより、児童・生徒の食に関する理解を深め、自己の健康管理に必要な栄養素・食材・料理等を選択する力を養う「生きる力を身につけるための食育」を推進します。

基本方針1 個々食器を導入します。献立内容にふさわしい食器、年齢に応じた

¹ 学校給食衛生管理基準：文部科学省が制定。平成8年におきた病原性大腸菌O-157による大規模食中毒事故をきっかけに、平成9年4月にまとめられた。その後、平成20年学校給食法改正に伴い、同法第9条に法制化された。

大ききの食器を用いることで正しい食事の姿勢を身につけ、必要な食分量・栄養価を確保します。

基本方針2 栄養士等が各学校を訪問し、学校と連携して栄養素や食材等に関する食育授業を行います。

基本方針3 生産者の協力を得て、東大和市産の地場農産物を積極的に給食に取り入れることにより、児童・生徒の地元の食材に対する理解を深め、食べ物や生産者に感謝する気持ちを育てます。

基本方針4 児童・生徒、保護者による給食センター施設見学・試食会を積極的に受け入れます。

基本理念4 学校給食の安定的な提供

学校給食を安定的に提供するために、合理的で効率的な施設整備・運営を行います。

基本方針1 今まで2施設あった給食センターを一箇所にとりまとめ合理的に整備・運営します。

基本方針2 施設整備にあたっては、施設自体の耐震化等安全を確保し、省エネルギー・省資源に配慮した施設とします。

基本方針3 調理員の作業動線を確保し作業効率のよい施設とし、エネルギー効率、ひいては経済効率の向上を目指します。

基本方針4 長期的な視野に立ち設備を更新するなど、計画的な維持管理を行います。

基本方針5 運営にあたっては、民間活力の導入を検討するなど、業務の効率化を図ります。

Ⅲ 東大和市学校給食の現状と課題

1 東大和市学校給食の現状

東大和市は、昭和42年、多摩地域でも早い時期に第一学校給食センターを開設して以来、昭和48年の第二学校給食センター開設を経て、40年以上にわたり、市立小・中学校全15校に対し、学校給食センターで調理した給食を提供しています。平成23年度には年間約130万食を提供しました。2施設ある学校給食センターの土地・建物は市の財産です。両センターの職員は、課長・センター長・事務職員・調理員・配膳員等市の正規職員・臨時職員であり、東京都費負担の栄養教諭・栄養士計4名を合わせ市の直営により運営しています。各校への給食配送は業者委託により実施しています。運営費は、センター運営費と職員人件費を公費で、食材費を保護者負担の給食会計（私費）でまかっています。給食実施にかかる経費を、児童・生徒の一食あたりで計算すると、センター運営費が287円、食材費が242円、合計529円となります（平成23年度決算より。全学年の平均）。

（資料1 給食にかかる経費 参照）

2 東大和市学校給食センター施設の概要

（平成24年7月現在）

	第一学校給食センター	第二学校給食センター
所在地	奈良橋4丁目573番地	立野3丁目630番地
開設	昭和42年	昭和48年
延床面積	824.84㎡	1,059.22㎡
敷地面積	2,075.22㎡	2,501.45㎡
対象校	8校（一～七小、九小）	7校（八小・十小、中学全校）
調理数	約3,680食	約3,550食
	約7,230食（両センター計）	
職員数	計 45人	計 50人

正規職員 30 人 (うち4人都職員) 臨時職員 65 人 計 95 人	正規職員 13 人 ・センター長 1 人 ・栄養士 2 人 (都) うち1人は栄養教諭 ・調理員 10 人	正規職員 17 人 ・課長 1 人 ・事務員 4 人 ・栄養士 2 人 (都) ・調理員 10 人
	臨時職員 32 人 ・事務員 1 人 ・調理員 15 人 ・配膳員 16 人	臨時職員 33 人 ・事務員 3 人 ・調理員 15 人 ・配膳員 15 人
	調理員計 25 人 (再掲)	調理員計 25 人 (再掲)
配送車	2 台 (委託業者所有)	2 台 (委託業者所有)
配送員	2 名 (委託業者)	2 名 (委託業者)
構造	鉄骨造 平屋建	鉄骨造 一部2階建
用途地域	第一種中高層住居専用地域	第一種中高層住居専用地域
耐用年数 ²	鉄骨 40 年 平成 19 年満了 (平成 24 年度現在 45 年経過)	鉄骨 40 年 平成 25 年満了 (平成 24 年度現在 39 年経過)

3 施設・設備における課題

現在の東大和市第一・第二学校給食センターは、いずれも開設から40年前後経過し、施設・設備上の課題が多く見受けられます。

(1) 施設が狭い

① 調理機器設置や保管のスペースが足りず献立が制限される

調理済のサラダやデザートをすばやく冷やす真空冷却機、蒸す・焼く・煮る・温めるなどの加熱調理が可能になるスチームコンベクションオープン等の調理機器の設置が困難となっています。その他、野菜を洗浄するシンクが必要数置けないため洗浄に時間がかかり、使用する野菜の種類が増やせない、また生の果物は専用シンクによる十分な洗浄が必要であるができないため、缶詰使用が多くなっているなど献立作成に影響を与えています。

² 耐用年数：「補助金等に係る予算の執行の適正化に関する法律」による、補助金を活用した施設で国の許可を得ず自由に処分できる年限。文部科学省の規定では、平成12年までの予算で建設された施設で鉄骨造の場合40年とされている。平成13年度予算に係る補助金からは期間が短縮されている。

② 個々食器の導入ができない

食器は消毒保管庫へ保管することが学校給食衛生管理基準に定められていますが、新たな食器消毒保管庫が設置できないため、個々食器の導入ができていません。



盛り付けイメージ ランチ皿



個々食器

(メニュー：なす入りミートソーススパゲティ、きゃべつといんげんのサラダ、りんご缶、牛乳)

中学生の場合、ランチ皿の容量が足りず麺類だけでエネルギー量を確保できていません。そのため「うどん+おにぎり」、「スパゲッティ+パン」という献立になっています(上のイメージ写真ではパンは写っていません)。

(2) 施設・設備が老朽化している

給食センターは施設の特性上、ボイラー等の給湯設備や給排水設備、電気設備等が多数あります。稼働日は一日も休まず、限られた時間内に大量の調理を行う必要があるため、施設・設備の維持管理は非常に重要です。現在の給食センターについては、施設・設備の定期的な点検や保守、修繕を行っています。年を経るごとに修繕の必要な箇所も増え、多大な経費を要します。平成12年度から23年度の12年間で、第一・第二学校給食センター合わせて修繕費は約5,900万円、工事費は7,000万円かかっています。しかし、耐震性の問題も含め、夏休み期間を充当する程度の修繕・工事を行うのみでは根本的な解決には至らない状況となっています。

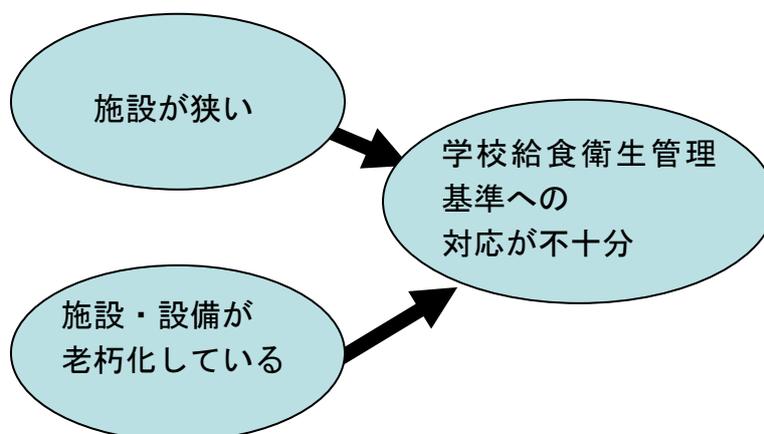
(3) 「学校給食衛生管理基準」への対応が不十分である

学校給食施設の整備・運営にあたっては、「学校給食衛生管理基準」が具体的な整備基準となります。この基準のポイントとしては、食中毒の原因となる菌を持ち込ませず増殖させないために、①食材の移動、人の移動

が一方通行であること（汚染交差しないこと）、②汚染区域と非汚染区域³を明確に分離すること（区域が区画されていて、直接往来できないこと）、③ドライシステム⁴を導入すること（水を介した菌の増殖を助長しないこと）等があります。

しかし東大和市の学校給食センターは、前記（１）及び（２）の理由により、これらを達成できていない状況にあります。また調理場に空調設備がないため調理場の温度・湿度が基準を超えており、細菌繁殖の危険性及び調理員の肉体的負担増加による事故発生の危険性があります。空調設備なども含め、施設の構造を根本的に変えない限り学校給食衛生管理基準を満たすのは難しい現状です。

以上により、現在の給食センターは２施設とも、「食品工場」としては多くの課題が存在するといえます。今後も、子供たちに安全でおいしい給食を安定して提供していくためには、施設の建替えを行い、これらの課題を改善することが必要です。



³ 汚染区域：泥つき野菜、生肉等、調理前の食材を扱う区域 / 非汚染区域：完成した食品を扱う区域

⁴ ドライシステム：ドライシステムは、調理室の床面を乾いた状態で使用するもので、細菌やカビの繁殖を抑えるとともに、床面からの跳ね水による二次汚染を防ぐといった衛生管理面の向上や作業環境の改善が可能になる。現在の給食センターはウェットシステムであり、厨房を清潔で衛生的に保つために床面を水で流している。大量の水や熱湯を使用するため作業には、重い防水前掛け・長ぐつが必需品となると同時に、高温多湿の環境になるため、跳ね水等による二次汚染の危険性や調理員の健康上の問題がある。

4 学校給食に関する経緯

年および年度	経 過 概 要
昭和42年	第一学校給食センター開設（現在まで45年経過）
昭和48年	第二学校給食センター開設（現在まで39年経過）
平成5年1月	『東大和市学校給食検討委員会報告』A（市民を含めた検討組織） “小学校の給食は単独校方式、中学校はセンター方式”
平成5年12月	『東大和市給食検討委員会報告』B（Aを受けた庁内組織） “小学校の単独校方式は総じて可能。中学校のセンター方式は、当面第二給食センターを維持し、長期的には給食センターの将来方針を検討する中で判断すべき”
平成7年度	建設設計委託の予算計上を財政面から見送り
平成7年11月	『学校給食施策（案）について』C（教育委員会） Bの方針に沿って、学校給食施設整備計画をまとめた
平成7年11月	「学校給食に関する意見書の申し出」D（教育委員会から市長へ） Cに沿った申し出
平成8年5月	『学校給食単独校方式に伴う施設整備計画に係る報告書』（企画 財政部・総務部・学校教育部） Dを受け、市長部局の考え方を示すため作成 “小学校の給食は単独校方式、中学校は給食センターを建て替え”
平成9年3月	市長施政方針「学校給食の単独校方式については、現下の財政 状況から当分の間凍結し、行政改革を通して再検討したい」
平成20年4月	「学校給食における今後のあり方の再検討について」市長部局 から教育委員会へ依頼
平成21年9月	教育委員会から東大和市学校給食センター運営委員会へ「東大 和市学校給食計画（案）について」諮問
平成22年2月	東大和市学校給食センター運営委員会から教育委員会へ「東大 和市学校給食計画（案）について」答申
平成22年3月	「東大和市学校給食計画（案）について」の答申を市長部局へ 報告
平成22年3月	財政状況及び給食センター建設用地が未確定であるため平成2 2年度当初予算計上を見送り
平成24年7月	給食センター建設用地が確定
平成24年7月	「東大和市学校給食計画」（教育委員会）を策定
平成24年8月	「東大和市学校給食基本計画（案）」（教育委員会）を策定
平成24年9月	教育委員会から東大和市学校給食センター運営委員会へ「東大 和市学校給食基本計画（案）について」諮問

IV 施設整備と運営の考え方

1 給食方式の決定

平成8年5月にまとめられた『学校給食単独校方式に伴う施設整備計画に係る報告書』（東大和市企画財政部・総務部・学校教育部）では、小学校給食は単独校方式、中学校は給食センター方式とする旨の考え方が示されました。それぞれの方式についてメリットとデメリット・課題を整理しました。

(1) 単独校方式

各校に調理室を設置し調理・配食する方式。

(2) 親子方式

単独校方式をアレンジした方式で、近隣の学校でグループを組み親校で調理を行い、子校に配送・配食する方式。

(3) 給食センター方式

現在東大和市が採用している方式。給食共同調理場を設置し各校に配送・配食する方式。

方式	メリット	デメリット・課題
単 独 校 方 式	①建設費に国の交付金が活用できる ②運搬時間がかからないため、温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供できる ③調理者と児童生徒の交流が深まる ④災害時の給食提供が可能となる ⑤事故（食中毒、機器トラブル等）が発生しても、食数が少ないため当該校のみの被害で済む	①全校の敷地内に調理施設用のスペースが必要となる ②全校に調理施設を建設するため、建設費が最もかかる ③各校で給食室の建設が必要となるため、全校で実施するまでには相当な期間が必要となる ④全校への設置が完了するまで現在の施設も併行して稼働する必要があるため、運営コストが二重にかかる ⑤個別分散型によりコスト高となる ⑥各校で管理運営するため学校側の負担が増す

		<p>⑦ 学校毎に栄養士⁵（都費7名、市費8名）・調理員等の配置が必要となる</p> <p>⑧ 独立したアレルギー室を設けていない場合は、アレルゲンとなる食材が混入する可能性があり、万全なアレルギー対応とはならないおそれがある</p>
<p>親子方式</p>	<p>① 建設費に国の交付金が活用できる（調理校のみ）</p> <p>② 施設の建設は調理校（親校）のみのため、単独校方式より整備費はかからない</p> <p>③ 調理校においては、運搬時間がかからないため、温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供できる</p> <p>④ 調理校においては調理者と児童生徒の交流が深まる</p> <p>⑤ 災害時の給食提供が可能となる</p> <p>⑥ 事故（食中毒、機器トラブル等）が発生しても、食数が少ないため当該グループ校のみの被害で済む</p>	<p>① 調理校の敷地内に調理施設用のスペースが必要となる。また子校分も調理するため、単独校方式より広い敷地が必要となる</p> <p>② 調理校に調理施設を建設するため、単独校方式の次に、建設費がかかる</p> <p>③ 各校で給食室の建設が必要となるため、全校で実施するまでには相当な期間が必要となる</p> <p>④ 全校への設置が完了するまで現在の施設も併行して稼働する必要があり、運営コストが二重にかかる</p> <p>⑤ 個別分散型によりコスト高となる</p> <p>⑥ 子校への運搬費用が、単独校方式に加え必要となる</p> <p>⑦ 各校で管理運営するため調理校側の負担が増す。学校により負担に差が生じる</p> <p>⑧ 調理校に栄養士（7グループとして、都費3名、市費4名）・調理員等の配置が必要となる</p> <p>⑨ 調理校に独立したアレルギー室を設けていない場合は、アレルゲンとなる食材が混入する可能性があり、万全なアレルギー対応とはならないおそれがある</p>

⁵ 東京都公立小・中学校教職員定数配当一般方針（平成24年度）より、単独校方式の栄養教諭等人数 2校に1人。

給食センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ①市有地に建設すれば用地取得費用が不要となる ②建設費に国の交付金が活用できる ③人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能となる ④栄養士・栄養教諭3名が都費⁶で配置される ⑤独立したアレルギー室を設置することで、ある程度のアレルギー対応が可能となる ⑥災害時の給食提供が可能となる ⑦東大和市には、昭和40年代からの給食センター方式実践の経験・ノウハウが蓄積されている ※②、④については、公設の場合のメリットである 	<ul style="list-style-type: none"> ①新たな用地に建設する場合、2時間以内⁷に喫食できる地域に、工場用候補地の確保が必要となる(準工業地域以上の用途)。また用地取得費用を要する ②調理者と児童生徒の交流はほとんどない ③大規模調理のため事故(食中毒、機器トラブル等)が発生すると影響が甚大となるおそれがある
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

東大和市が新たな給食施設に優先的に求める機能等は「学校給食衛生管理基準への対応」「アレルギー対応の充実」「個々食器の導入」です。また、どの方式を採用するか判断基準としては「実現可能性」「早急な課題解決の必要性」「効率的な運営の必要性」をあげることができます。

単独校方式(親子方式を含む)は給食実施にあたり理想的とも言える方式ですが、導入するには、各校の敷地内に調理室設置に必要なスペースを確保しなくてはならないこと及び分散型のため建設・運営に多額のコストがかかること、全校に設置が完了するまで長期にわたり、かつ設置完了まで現存の給食センターも維持していかなくてはならないことなどにより、現施設設備の老朽化改善及び学校給食衛生管理基準の遵守、個々食器の導入など喫緊の課題への対応が困難です。

以上のことから、行政として効率的な運営を行う必要があることも踏まえ、全児童・生徒に対する、より安全・安心な学校給食の安定的な提供を、より早期に実現するために、**給食センター方式により整備を進めることとします。**

⁶ 東京都公立小・中学校教職員定数配当一般方針(平成24年度)より、共同調理場の栄養教諭等人数 児童・生徒数5,001~10,000人まで3人。

⁷ 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に、調理後2時間以内の喫食が規定されている。

2 建設用地の決定

(1) 用地選定

新たな給食センター用地の選定に当たっては「用途地域」、「敷地面積」、「用地取得費」等を踏まえる必要があります。

給食センターは、その用途から工場扱いとなるため、新たに給食センターを建てる場合に建築可能な用途地域は、工業専用地域、工業地域、準工業地域となります（工業専用地域は東大和市内にはありません）。現在の第一・第二学校給食センターの用地は、いずれも用途地域が第一種中高層住居専用地域であることから、建築基準法上、工場を新たに建築することは困難です。建築基準法には、特定行政庁（東京都知事）が、利害関係者に対する公聴会を開催し東京都建築審査会の同意を得た場合は、定められた用途以外の建築物の建築について許可できる規定があります。しかし、市がこの許可の申請を行うに当たっては、市が工業系の用途地域内に用地を所有していない等、どうしてもその場所でなければならない状況にあることや、近隣住民の理解が得られていること等が必要と考えます。また、第一・第二学校給食センター片方に全15校対応できる給食センターを建築するには敷地が狭いこと、現センターを建て替える場合1年半から2年程度かかる工事期間中は給食を停止せざるを得ないことなどから総合的に判断し、現在地での建て替えではなく、**新たな場所に新センターを建設することとします。**

<現在の給食センターの敷地・建物概要>

	第一学校給食センター	第二学校給食センター
延床面積	8 2 4 . 8 4 m ²	1 , 0 5 9 . 2 2 m ²
敷地面積	2 , 0 7 5 . 2 2 m ²	2 , 5 0 1 . 4 5 m ²
建ぺい率	5 0 %	6 0 %
建築可能面積 (敷地面積×建ぺい率)	1 , 0 3 7 . 6 1 m ²	1 , 5 0 0 . 8 7 m ²
容積率	1 0 0 %	2 0 0 %
建築可能延床面積 (敷地面積×容積率)	2 , 0 7 5 . 2 2 m ²	5 , 0 0 2 . 9 m ²
用途地域	第一種中高層住居専用地域	第一種中高層住居専用地域 (開設時は工業地域)

新たな用地を取得するには、購入する場合と借地の場合が考えられますが、いずれも経費がかかります。用地取得費をかけずに新給食センターを建設する

には、市有地に建設する方法があります。市有地の工業用地は、何箇所かありますが、建物等がないまとまった土地として、桜が丘市民広場があります。桜が丘市民広場以外の用地については、暫定リサイクル施設用地や総合福祉センター用地、参議院宿舎跡地、市営住宅が廃止された場合の跡地等を含めて検討を行いました。既に他の用途が決まっている等の理由から、給食センターは桜が丘市民広場に建設することといたします。

(2) 桜が丘市民広場の概要

桜が丘市民広場の概要は下記のとおりです。

① 敷地概要

- 場所：東大和市桜が丘2-142
- 敷地面積：14,520.9㎡（東西約130m（北側）・約155m（南側）、南北約115m）
- 敷地形状：平地・台形型
- 用途地域：工業地域
- 建ぺい率：60%
- 容積率：200%

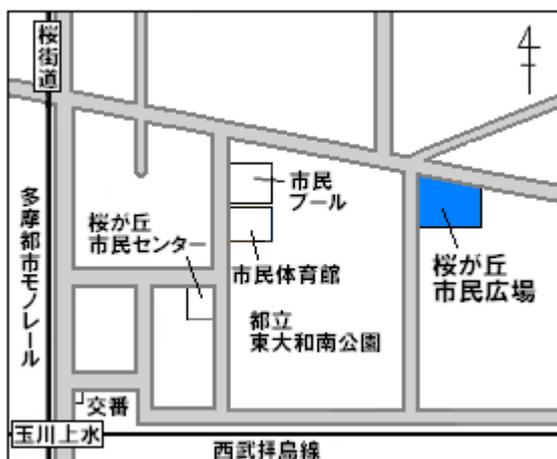
② 接道状況及び隣地境界

- 東側は市道第1491号線（幅員約8m）、北側は市道2号線（幅員16m）、西側は市道817号線（幅員12～16m）に接している

- 南側は民間工場敷地に接している

③ 周辺環境

- 東側は中小企業大学校東京校敷地
- 北側は市道2号線（幅員16m）を隔てて住宅地
- 西側は大規模小売店舗
- 南側は民間工場敷地



桜が丘市民広場は、現在スポーツ広場として多くの市民に利用されています。そこに新給食センターを建設するデメリットとして、現在2面設置されているうちの1面が使用できなくなるなど、スポーツ利用が一部制限される点があります。

一方メリットとしては、下記の点があげられます。

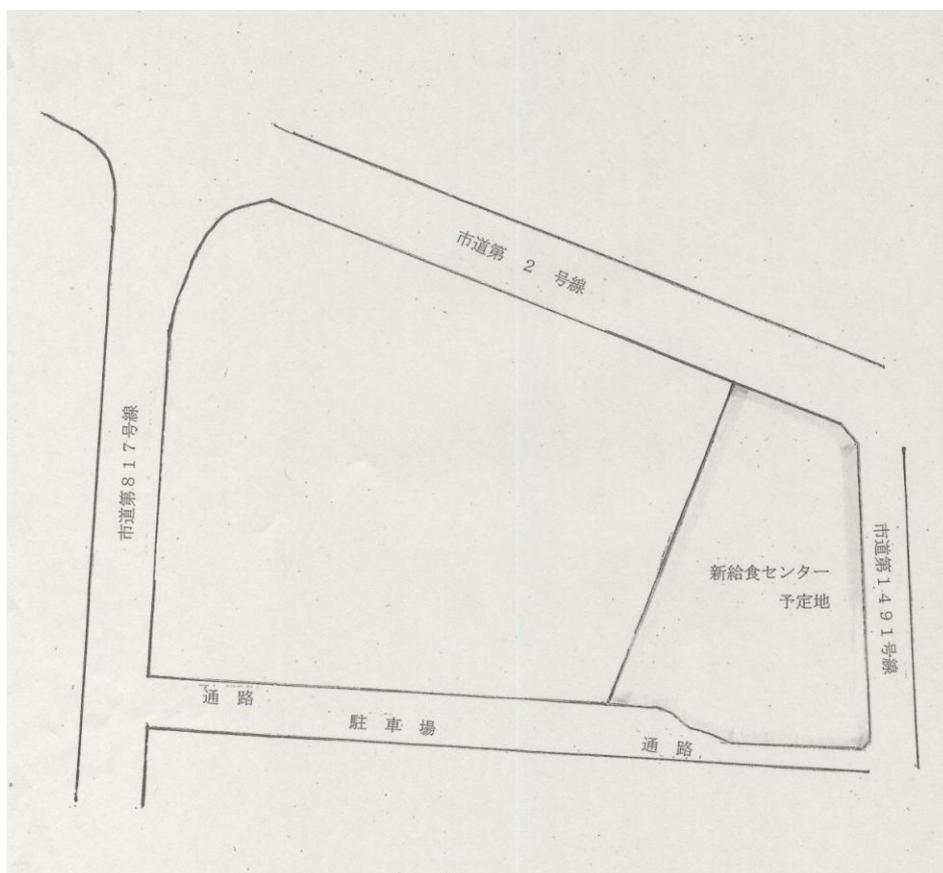
- ① 工業地域であるため、建物の性質上工場とされる給食センターの建設にふさわしい
- ② 市有地のため、土地の取得費用を要しない
- ③ 整地された土地であり、電気、水道、ガス、下水道等のインフラがある程度整備されているため、事業費を抑えることができる
- ④ 幹線道路に接するため、納品車・配送車の出入がしやすく安全に走行でき、配送時間のロスが少ない
- ⑤ 敷地周辺において住宅地であるのは北側のみのため、周辺住民の生活環境に与える影響を最小限にとどめることができる

これらのメリット、デメリットを比較検討した結果、新しい給食センターは桜が丘市民広場の一部に建設することとします。

新給食センター建設用地概要

- 場所：東大和市桜が丘2-142 桜が丘市民広場の一部（東側）
- 対象敷地面積：約3,100㎡（東西約30m（北側）・約55m（南側）、南北約77m）

配置図



3 整備方式の決定

新たな施設を整備するにあたっては、大きく分けて従来どおり市が建設する方法と、民間活力を活かす方法があります。民間の力を活かす方法としては、P F I方式と民設民営方式があります。

(1) 公設方式

一般的な施設整備方法で、市が設計や建設などの各業務について、直接業者に発注するものです。施設整備の後、運営については市の職員が担当する公営方式と、民間業者に委託する民営方式に分かれます。

メリットとしては、①建設費に国の交付金が活用できること、②東京都からの栄養士派遣が受けられること等が挙げられます。

(2) P F I方式

P F IとはPrivate Finance Initiativeの略で、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う手法です。施設を民間資金で建設後、所有権を市に移転する方式(B T O方式、B O T方式⁸)を採用すると、施設は市の財産となります。サービスの向上、コストの削減が実現できるかどうかについては、V F M(Value For Money)と呼ばれる指標で判断します。

メリットとしては、①民間のノウハウを活かした施設整備や運営により効率的運営が期待できること、②建設費に国の交付金が活用できること(所有権が市に移転するB T O方式・B O T方式を採用した場合)、③栄養士について、B T O方式を採用し、給食センターが市の所有物であることを給食センター設置条例に明記していれば、東京都からの派遣が受けられること等が挙げられます。

デメリットとしては、①V F M算出やリスク分析等の手法が専門的であるためアドバイザー料が必要となること、②一般的に10年以上の長期契約となるため、企業の存続や安定性の点でリスクがあること、③導入するまでの準備に時間がかかるため早期の新給食センター建設への対応が困難であること等が挙げられるため、さまざまな課題の早急な解決を求められている新給食センター建設事業では採用しないこととします。

⁸ B T O方式: Build Transfer Operate 建設・移転・運営 民間事業者が自ら資金を調達し、施設を建設、施設完成直後に公共に所有権を移転し、一定期間民間事業者が維持管理及び運営を行う方式。

B O T方式: Build Operate Transfer 建設・運営・移転 民間事業者が自ら資金を調達し、施設を建設、一定期間民間事業者が維持管理及び運営し、事業終了後に公共に所有権を移転する方式。

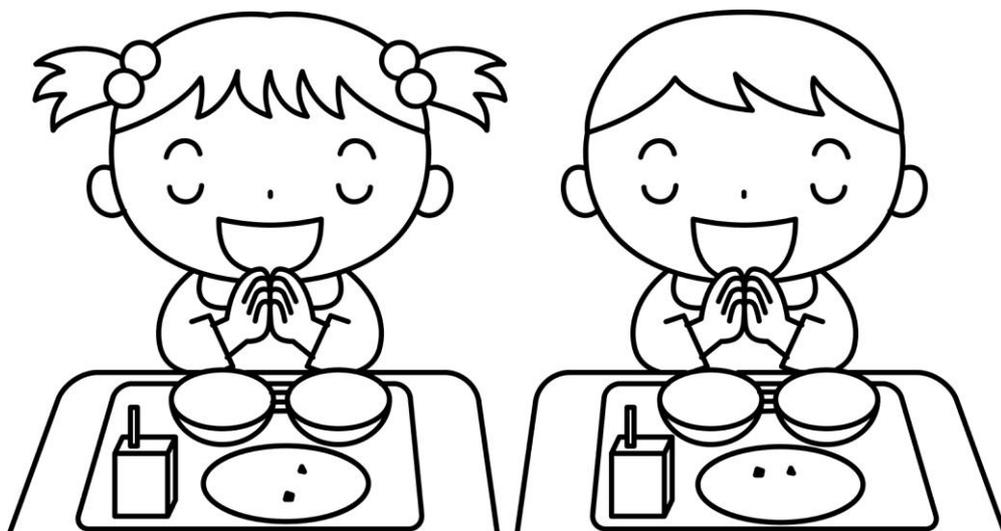
(3) 民設民営方式

民設民営方式とは、市有地または民有地に民間業者が給食施設を建設・運営を行い、給食を提供するものです。市は献立作成、食材調達、給食費管理等を担当します。

メリットとしては、PFI方式と同様に、民間のノウハウを活かした施設整備や運営により効率的運営が期待できる点が挙げられます。

デメリットとしては、①建設費に国の交付金が活用できないこと、②一般的に10年以上の長期契約となるため、企業の存続や安定性の点でリスクがあること、③事業者が固定し、競争原理が働かないことによる費用の高騰が懸念されること、④東京都からの栄養士派遣が受けられないこと、⑤PFI方式と異なり施設は市の財産とならないこと等が挙げられるため、新給食センター建設事業では採用しないこととします。

以上の事から、新給食センター建設にあたっては、従来どおり市が建設する方法で行います。民間の力を活かす方式のメリットとされる、民間事業者の創意工夫あるいは豊富なノウハウを活用することで事業コストの削減や質の高い公共サービスが期待できる点については、業務の民間委託等、運営を工夫することで対応することとします。



4 新給食センター施設の概要

新しい学校給食センターは、市内の小・中学校全15校分の給食を調理できる、最大調理能力8,000食程度の施設とします。平成24年度現在の児童・生徒数は、6,741名で、平成29年頃まで微増で推移するとされています。

今後大規模開発などがあり児童・生徒数が予想外に増加したとしても、教職員を含め8,000食調理可能な施設としておけば対応が可能となります。

(資料2 児童・生徒数の推移 参照)

新しい学校給食センターは、平成28年4月からの稼働をめざし、平成26年度・27年度の2ヵ年で建設します。

新しい給食センターは、下記の点に留意した施設とします。

(1) 学校給食衛生管理基準に適合した施設とする

調理設備は床を水でぬらさないドライシステムを導入し、調理場内を一定の温度・湿度に保ち、細菌繁殖の防止と二次汚染防止を図るとともに、供給食数や献立等に応じた作業空間と機能性を持たせ、調理の流れに応じて作業が適切に行えるよう、調理員の安全・健康管理、作業効率の向上に配慮した施設を整備します。

また、汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入し、それに合わせた調理機器の導入を図ることで、より幅広い献立の実現を目指します。今まで外部委託していた白米の炊飯についても、給食センターで対応します。

(2) アレルギー対応が可能となる施設とする

現在、食物アレルギーを持つ児童・生徒に対しては、希望者に詳細献立表を配布し、該当するアレルゲンを確認してもらうにとどまっています。食物アレルギーへの対応について市の方針を定め体制を整えるとともに、アレルゲン食材が混入しないよう他の調理場所から独立したアレルギー室を設置するなど、アレルゲンを除いた除去食⁹等の調理が可能となる施設とします。

(3) 個々食器に対応できる保管スペースを確保する

現在使用中のランチ皿を、長年の保護者の願いである個々食器に変更しま

⁹ 除去食：アレルギー食対応の方法の一つ。通常献立からアレルゲンとなる食材を取り除いた状態で調理・提供するもの。例えば、卵アレルギーの子供に対し、かきたま汁を提供する場合、卵を入れる前に汁をとりわけて個人ごとの容器に入れて配食するなど。

す。献立内容にふさわしい食器、年齢に応じた大きさの食器を用いることで正しい食事の姿勢を身につけ、必要な食事量・栄養価を確保するとともに、今まで以上に多様な献立作りを行います（具体的な食器の選定については、p 25 参照）。

（４） 施設見学・試食会等の受入可能な施設とする

児童・生徒への食育指導の一環として、また保護者等の地域住民が食育の重要性に対する理解を深めることができるよう、センターの見学、試食会の受け入れが可能となる施設を整備します。

（５） 作業効率、エネルギー効率、経済効率の高い施設とする

省エネルギー・省資源に配慮した施設とし、臭気・防音対策など、環境負荷を低減する施設を整備することで、経済効率性を向上させます。また現給食センターにある備品の活用も視野に入れた施設整備とします。

（６） 災害時に炊き出しの対応が可能な施設とする

施設自体の耐震等安全を確保し、万が一の災害時に炊き出しの提供が可能となる設備を設けます。

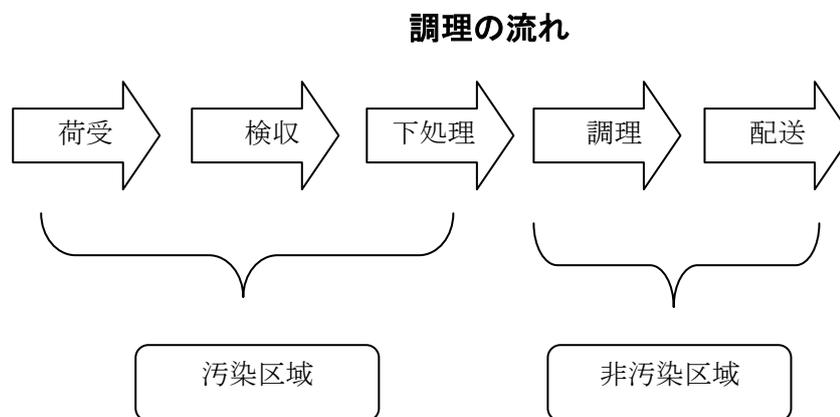
なお、桜が丘市民広場の一部に新しい給食センターを建設することから、グラウンドの砂ぼこり等が給食調理に影響を与えないよう、十分配慮した施設とします。

新しい給食センターをこのような施設とすることで、東大和市学校給食の基本理念である、「安全で安心な学校給食の提供」、「魅力的な学校給食の提供」、「生きる力を身につけるための食育の推進」、「学校給食の安定的な提供」が実現できるものと考えます。

5 学校給食衛生管理基準に適合した施設

学校給食衛生管理基準に適合した施設とするためのポイントを下記にまとめました。

- (1) 汚染・非汚染区域を部屋単位で明確に区分する。
- (2) ドライシステムを導入する。
- (3) 調理場の外部に開放される個所にエアカーテンを設置する。
- (4) 調理場内を、温度25度以下、湿度80%以下に保つ。
- (5) 下処理室と調理場の境にはカウンター等を設置して食品のみが移動するようにする。
- (6) 汚染・非汚染区域を明確にするため、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線等を工夫し、汚染・非汚染が交差しないようにする。
- (7) 手洗いには、石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオル等を常備し、水栓は温水式とする。
- (8) 給水栓は「肘で操作できるレバー式等」を採用する。
- (9) 調理員専用のトイレは食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。個室内に専用の手洗いを設置する。また個室の前に調理用衣類の着脱場所を設ける。



※汚染区域から非汚染区域へ、食材はカウンター等を経由し移動するが、調理員は直接行き来しないよう、それぞれ準備室（前室）を経由する。

※各準備室にて調理員は専用のエプロン、履物に着替え、入室する。

6 アレルギー対応のあり方

食物アレルギーを持つ児童・生徒は、年々増加傾向にあると言われていています。東大和市では、食物アレルギーを持つ児童・生徒に対して、希望者に詳細献立表を配布しており、その人数は、小学生54名、中学生25名の合計79名となっています（平成23年度末時点。全児童・生徒数の1％）。

食物アレルギーの症状や程度は一人一人異なり、また成長により症状が改善する場合もあるため、アレルギー食により対応する場合は、年1回程度医師による検査・診断を受けることが望ましいとされています。

すべての児童・生徒のすべての食物アレルギーに、学校給食で対応することは、給食センター方式・単独校方式を問わず、実質的には非常に困難です。その上で、クラスメートと基本的に同じ食事を摂る喜びと、個々に応じた安全な食事の提供を両立させるため、給食センター内に独立したアレルギー室を設け、アレルゲンを除去した除去食等を調理し、個人ごとに名前を明記した別容器に配食し、提供します。

アレルギー食を提供するには、給食センターだけでなく、各学校の理解と協力も不可欠であることから、今後、学校や関係機関との調整をはかり、保護者からの相談からアレルギー食提供までの流れについて、検討してまいります。

7 新給食センターで使用する食器

給食センター建設にあたって、使用する食器の素材や点数は、保管スペースや作業スペース・作業動線、施設内の配置図や面積などに影響を与え、施設設計の最も重要な要素となるため、設計に入る前に食器の素材・点数を決定する必要があります。

学校給食で使用されている食器の素材については、強化磁器製・合成樹脂製・金属製・木製に大別されます。強化磁器とは、家庭で使用している陶磁器にアルミナを配合し強度を増した食器です。合成樹脂は石油から精製した製品です。合成樹脂製の食器は、過去に、環境ホルモン化学物質や発がん性化学物質が含まれているのではないかと問題になった素材もありますが、現在学校給食用として市販されているものはいずれも安全性が確認されています。金属製の食器は長持ちしますが、取り扱うときに高く大きな音が出やすい、割れにくいがへこみやすい、熱いものを入れると持てなくなる等の特徴があります。木製の食器は林業の盛んな地域では学校給食用食器として使われていることもありますが、価格が高く、食器洗浄機や高温の消毒保管庫を使用すると欠けやすくなるとされています。このことから金属製・木製の食器を除いた強化磁器製食器と合成樹脂製食器について比較検討しました。それぞれの特徴は下記のとおりです。

	強化磁器製食器	合成樹脂製食器
重さの感じ	重く、若干作業性も劣る	軽い
熱の伝わり	熱い食物を入れても持てるが、やや熱い	熱い食物を入れても手で持てる
サイズ、重量のバラツキ	大きい	小さい
落下衝撃強度	落とすと割れる場合がある	落としても割れない
直径 136 ミリの茶碗 ① 1 個当たりの重量 ② 40 個分の重量 ③ 40 個重ねた場合の高さ ④ 定価	① 190 グラム ② 7.6 キログラム ③ 407 ミリ ④ ふちどり ¥880	① 61 グラム ② 2.44 キログラム ③ 286 ミリ ④ 単色 ¥800 (耐熱 ABS 樹脂 ¹⁰ の場合)

(資料 3 学校給食用食器の素材別比較表 参照)

これらの特徴を比較検討した結果、児童・生徒による取扱上の安全性、学

¹⁰ 耐熱ABS樹脂：アクリロニトリルモノマー（A）、ブタジエン（B）、スチレンモノマー（S）との共重合のABS樹脂に耐熱付与材を混練した合成樹脂。耐熱ABS樹脂に合成されると、A、B、Sそれぞれの物質は存在せず、溶出もしない。

校及び給食センターにおける作業性の点から、重くてかさばり、破損率が高く、ケガをする危険性のある強化磁器製ではなく**合成樹脂製を採用することとします。**価格の点では、絵柄のある食器・単色またはふちどりのみの食器では単価が異なり、絵柄のある方が高い傾向にあります。同サイズの食器について価格を比較すると、強化磁器製と合成樹脂製では大きな差はありません。しかし前述のとおり強化磁器製は破損率が高く、毎年10～20%程度の買い替えが必要となりますが、合成樹脂製はほとんど破損しないため、長期間を通した場合には、合成樹脂製の方がコスト的には安くなると推測されます。

合成樹脂製食器には、ポリプロピレン（現在東大和市で使用しているランチ皿の材質）、PEN（ポリエチレンナフタレート）、メラミン、耐熱ABS樹脂等さまざまな素材があります。着色問題・でんぷん等残留問題がなく傷のつきにくい**耐熱ABS樹脂製を採用することとします。**

食器の点数及びサイズについては、年齢に応じた食事量を確保するため、下記のとおりそろえることとします。

	名称	用途の例	直径
1	深皿	主菜、主菜と副菜	198 ミリ
2	椀型ボール（大）	中学生 汁物	136 ミリ
3	椀型ボール（小）	小・中学生 飯、汁物	129 ミリ
4	小皿	副菜、果物、サラダ	129 ミリ
5	カレー皿	中学生 カレー、スパゲッティ	218 ミリ
6	丼	中学生 うどん、丼	179 ミリ

※この中から、献立に合わせて一日2、3点を使用する。

※その他、食器を乗せるトレーが人数分必要である。

また、箸・スプーン・フォークは現在のものを引き続き使用しますが、中学校のフォークは現在小学校サイズを使用しており、使いにくいことがあるため、中学校用スプーンと同じ180ミリとします。

現在使用中の箸等			
	材 質	小学校サイズ	中学校サイズ
箸	樺材に樹脂を注入	195 ミリ	210 ミリ
スプーン	ステンレス	150 ミリ	180 ミリ
フォーク	ステンレス	150 ミリ	150 ミリ

8 運営方式

東大和市学校給食の基本理念「学校給食の安定的な提供」を実現するために、合理的で効率的な運営をめざします。現在の第一・第二学校給食センターでは、東大和市の正規及び臨時職員が調理を行っています。また、配送やボイラー・排水処理施設等一部の施設管理を民間委託により運営しています。市の正規職員の調理員は、技能・労務系という職務名ですが、平成5年度以降採用を行っていないため、定年退職等により年々人数が減少しています。平成24年4月現在、正規職員の調理員より臨時職員の方が多くなる時間帯もあります。今後直営による給食調理を継続する場合は、正規職員を採用する必要があります。

調理員構成

平成24年4月現在（単位：人）

時間帯	第一学校給食センター		第二学校給食センター	
	午前	午後	午前	午後
正規職員	10	10	10	10
臨時職員	10	7	12	8

※臨時職員の勤務パターンは、午前のみ・午後のみ・一日とあるが、それぞれの時間帯に勤務する実人数を記載した。

技能労務職員数の推移

各年4月1日現在（単位：人）

平成9年	平成19年	平成24年	平成28年	平成33年	平成38年	平成43年
75	36	26	22	16	6	0

※第一・第二学校給食センター以外に所属する技能労務職員（平成24年4月現在6名）を含む。

※平成25年以降は、新規採用がない場合の推定人数である。

民間活力については、「東大和市第4次行政改革大綱（平成24～28年度）」において推進がうたわれている（p5参照）ほか、昭和60年に文部省（当時）が出した「学校給食業務の運営の合理化について」（資料4参照）においても“適切な方法により運営の合理化を推進する”、“民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要がある”と示されています。一方で、“献立の作成は、設置者が直接責任をもつて実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと”とあることから、将来、調理業務を民間委託した場合においても、献立の作成や安全な食材の選定・調達は従来どおり、市が責任をもつて行うべきものとされています。

民間委託を導入する場合は関係法令やガイドライン等¹¹を遵守し、適正な請負契約となるような手法を採用します。調理業務等を民間委託した場合は、下記のような官民の分担が考えられます（調理業務の流れに沿って記述）。

順序	区分	業務内容	備考
1	市	献立の作成	これまでどおり、栄養士等が作成する。
2	市	食材料の購入	これまでどおり、献立をもとに市が調達する。
3	市/ 民	食材料の検収	委託先の調理員が納品された食材料の鮮度、品目、量目などを検査し、栄養士等が確認する。
4	市	調理の指示	栄養士等が委託先の現場責任者に対し、調理の手順や使用する食器などを詳細に指示する。
5	民	調理作業	委託先の調理員が学校給食センターで調理する。
6	市	調理の検査 (納品検査)	栄養士等が調理の味付けや加熱の加減などを検査する。
7	市	検食	センター長が配送前に給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。
8	民	配送・配膳	委託先が各校へ運搬し、クラスごとに配膳する。
9	市	検食	各学校長が児童・生徒へ提供する前に給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。
10	市	給食時間・ 食育指導	児童・生徒がクラス内で盛り付けから片付けまでを行い、食缶や食器などを配膳エリアに返却する。また、これまでどおり、担任や栄養士等が食育指導を行う。
11	民	洗浄・清掃	委託先が食器や材料器具を洗浄・消毒し、施設の清掃を行い、調理ゴミ等を処理する。

注1：区分のうち、市：行政が担当する部分、民：委託業者が担当する部分である。

注2：栄養士等とは、栄養士・栄養教諭のことである。

以上のとおり、市の正規職員が減少している状況や民間活力導入を推進する方針などに基づき、今後、給食業務の運営にあたっては、民間活力の導入を含め、そのあり方について検討する必要があります。

¹¹ 関係法令・ガイドライン等：労働基準法、職業安定法、「労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準」（S61 労働省告示第37号）、「地方公共団体の適正な請負（委託）事業推進のための手引き」（H24 内閣府）等

資 料

1 給食にかかる経費

一食あたりの経費 (単位：円)

項 目	年 度	平成23年度
	私会計（食材費）	
支出		314,976,996
年間食数		1,301,652
一食あたりの私会計費用	A	242
公会計（センター運営費）		
正職員人件費		232,314,757
正職員人件費以外の運営費		141,590,223
年間食数		1,301,652
一食あたりの公会計費用	B	287
合 計	一食当たりの経費 A+B	529

2 児童・生徒数の推移

第一学校給食センター建設当時（昭和42年度）の児童・生徒数は4,544名であったが、昭和56年度には11,762名に達し、開設時の2.5倍に増加したものの、その後は減少に転じ、平成17年度では6,428名とピーク時の約55%に減少した。以降平成24年度現在まで微増となっている。

今後については、平成29年までは学校教育課による推計値が示されているが、微増となる模様である。平成30年以降平成44年までは企画課による推計値が示されているが、平成44年の6,634名まで減少すると推計されている。

(単位：人)

年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数
S42	4,544	53	11,182	H元	9,002	12	6,610	23	6,783
43	4,878	54	11,521	2	8,521	13	6,667	24	6,741
44	5,494	55	11,626	3	8,232	14	6,599	25	6,754
45	6,348	56	11,762	4	7,865	15	6,519	26	6,984
46	7,072	57	11,665	5	7,619	16	6,521	27	7,083
47	7,836	58	11,344	6	7,394	17	6,428	28	7,153
48	8,509	59	11,038	7	7,191	18	6,465	29	7,241
49	9,022	60	10,684	8	7,132	19	6,666		
50	9,633	61	10,283	9	7,011	20	6,631		
51	10,197	62	9,997	10	6,838	21	6,685		
52	10,765	63	9,462	11	6,729	22	6,676		

年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数	年度	児童・生徒数
H30	7,082	33	7,029	36	7,009	39	6,929	42	6,771
31	7,037	34	7,064	37	6,994	40	6,893	43	6,702
32	7,020	35	7,021	38	6,971	41	6,830	44	6,634

(出典：S42-H22 行政報告書／H23・24 学校教育課(各年5.1現在)

／H25-29 小中学校児童・生徒推計 学校教育課 (H24.4.1現在)

／H30-44 東大和市人口推計業務 企画課 (H23.8現在)

学校教育課と企画課とでは算出方法が異なるため数値にかい離が生じている。

3 学校給食用食器の素材別比較表

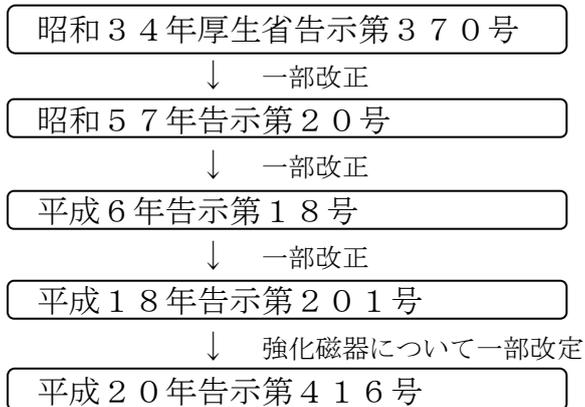
	食器 素材	強化磁器	合 成 樹 脂		
			ポリプロピレン製	耐熱 ABS 樹脂製	PEN 樹脂製
1	素材の原料	・天草陶石などの 岩石粉（有田焼） ・陶石、カオリン、 石英、長石、粘土、 アルミナなど（美 濃焼）	石油		
2	絵具／釉薬	絵具：マンガン、 クロム、コバルト、 ジルコニウム、パ ラジウム、セレン、 バナジウム等の酸 化物 ----- 釉薬：長石、陶石、 けい石、粘土、亜鉛 華、石灰岩、タル ク、ベタライト、炭 酸塩、焼滑石等で 調製	なし／なし		
3	食品衛生法関係 （注）	平成20年厚生労働省告示第416号に適合	平成18年厚生労働省告示201号に適合 業界自主基準 ポリ衛協の確認証明書の公布を受け PL マークを表示	昭和34年厚生省告示第370号に適合	平成18年厚生労働省告示201号に適合 業界自主基準 ポリ衛協の確認証明書の公布を受け PL マークを表示
4	環境ホルモン関係	環境庁（平成10年当時）発表の 67品目の化学物質に該当する物は含まれない			
5	着色問題等	なし	ケチャップ、スイカの色素が沈着しやすい	なし	表面に傷がつかないよう加工しておりそこにでんぷんが残留する懸念がある

6	重さの感じ	重く、若干作業性も劣る	非常に軽い	やや重い		
7	熱の伝わり	熱い食物を入れても持てるが、やや熱い	熱い食物を入れても手で持てる			
8	衝撃音	音が大きく大きい	低い音で静か			
9	サイズ、重量のパラツキ	大きい	小さい			
10	落下衝撃強度	落とすと割れる場合がある	落としても割れない			
11	直径 136 ミリの 茶碗	寸法・容量	φ 135 mm×56 mm 445 ml	φ 136 mm×56 mm 415 ml	φ 136 mm×56 mm 430 ml	φ 136 mm×57 mm 415 ml
12		重量	1 個 約 190 グラ	約 60 グラ	約 61 グラ	約 78 グラ
		40 個	約 7.60 kg	約 2.40 kg	約 2.44 kg	約 3.12 kg
13		重ね寸法	約 9.0 mm (40 個約 407 mm)	約 6.1 mm (40 個約 294 mm)	約 5.9 mm (40 個約 286 mm)	約 5.9 mm (40 個約 288 mm)
14		定価	ふちどり ¥880 絵付 ¥1,090	絵付 ¥710	単色 ¥800 絵付 ¥1,010	単色 ¥940 ふちどり ¥960 絵付 ¥990
15	直径 180 ミリの 深皿	寸法・容量	φ 180 mm×38 mm 500 ml	φ 180 mm×40 mm 560 ml	φ 179 mm×39 mm 550 ml	φ 180 mm×39 mm 580 ml
16		重量 1 個 (40 個)	1 個約 245 グラ (40 個約 9.80 kg)	1 個約 79 グラ (40 個約 3.16 kg)	1 個約 96 グラ (40 個約 3.84 kg)	1 個約 110 グラ (40 個約 4.4 kg)
17		重ね寸法	約 6.0 mm (40 個約 272 mm)	約 4.6 mm (40 個約 219 mm)	約 5.6 mm (40 個約 257 mm)	約 4.8 mm (40 個約 226 mm)
18		定価	ふちどり ¥990 絵付 ¥1,270	絵付 ¥870	単色 ¥1,080 絵付 ¥1,270	ふちどり ¥1,240 絵付 ¥1,270 (単色はなし)
19	3 点組 (茶碗×2 点+深皿) 総重量 (40 セット総重量)	3 点 625 グラ (40 セット 25.00 kg)	3 点 199 グラ (40 セット 7.96 kg)	3 点 218 グラ (40 セット 8.72 kg)	3 点 266 グラ (40 セット 10.64 kg)	

20	3点セットの定価	ふちどり ¥2,750 絵付 ¥3,450	絵付 ¥2,290	単色 ¥2,680 絵付 ¥3,290	パターン①単色2点、ふちどり1点 ¥3,120 パターン②ライン3点 ¥3,160 パターン③絵付3点 ¥3,250
21	耐久年数推定	毎年10%~20%程度の補充予算必要	約3~5年程度	約8年~10年程度	約5~6年程度 8年使用実績あり
22	定価÷耐用年数	ふちどり ¥2,750/6年=¥458/年 絵付¥3,450/6年=¥575/年	絵付¥2,290/4年=¥572/年	単色¥2,680/9年=¥297/年 絵付¥3,290/9年=¥366/年	パターン① ¥3,120/8年=¥390/年 パターン② ¥3,160/8年=¥395/年 パターン③ ¥3,250/8年=¥406/年

(注) 食品衛生法における食器に関する規制について

食品衛生法は、食品、添加物及び器具、容器・包装に関して衛生安全面から基準を設けた法律です。厚生労働省ではこの法律に基づき、食器について安全面からみて含まれてはならない物質や、製品から食品へ溶け出す物質の量を規制し規格を設けています。昭和34年厚生省告示第370号を基本とし、その後改正が行われています。改正箇所はすべて告示第370号に取り込まれています。



4 「学校給食業務の運営の合理化について」

文体給第57号
昭和60年1月21日

各都道府県教育委員会教育長あて

文部省体育局長通知

学校給食業務の運営の合理化について

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育活動の一環として実施されており、我が国の学校生活に不可欠のものとして定着しているところでありますが、その業務の運営については、臨時行政調査会、臨時行政改革推進審議会及び総務庁から合理化の必要性が指摘されているところであります。

については、今後、各設置者が左記事項に留意の上、地域の実状等に応じた適切な方法により運営の合理化を推進するよう、貴管下の市町村教育委員会等に対し指導及び周知徹底を願います。

記

- 1 学校給食業務の運営については、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることにかんがみ、これを円滑に行うことを基本とすること。

また、合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること。

- 2 地域の実状等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること。

- 3 設置者が、学校給食業務の合理化を図るため、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託を行う場合は、次の点に留意して実施すること。

(1) パートタイム職員の活用

ア パートタイム職員の勤務日数及び一日の勤務時間は、常勤の職員のそれと明確に異なるものとする。

イ パートタイム職員に対しては、必要に応じ適切な研修を行うこと。

(2) 共同調理場方式の採用

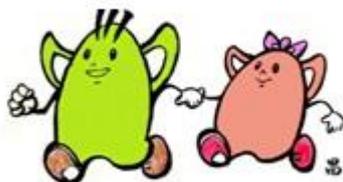
- ア パートタイム職員の活用を図るとともに、調理員の稼働の効率を高めること。
- イ 近代的な施設設備を導入し、衛生管理及び労働安全の面に配慮しつつ調理工程の合理化を図ること。

(3) 民間委託の実施

- ア 献立の作成は、設置者が直接責任をもつて実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと。
- イ 物資の購入、調理業務等における衛生、安全の確保については、設置者の意向を十分反映できるような管理体制を設けること。
- ウ 設置者が必要と認めた場合、委託者に対して資料の提出を求めたり立入検査をする等、運営改善のための措置がとれるよう契約書に明記すること。
- エ 受託者の選定は、学校給食の趣旨を十分理解し、円滑な実施に協力する者であることの確認を得て行うこと。

4 昭和35年12月14日付け体育局長通知「学校給食に従事する職員の定数確保および身分安定について」において示した学校給食調理員の配置基準は、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現時の学校給食の実状に合致しない点もみられるので、設置者においては、地域や調理場等の状況に応じて弾力的に運用すること。

5 昭和46年4月8日付け体育局長通知「学校給食の食事内容について」のうち4―(1)については、学校給食法第6条(経費の負担)の趣旨に基づき、学校給食の調理の原則を示したものであつて、学校給食業務の民間委託を禁ずるものではないこと。



東大和市教育委員会 キャラクター

やまどっくん と こころちゃん

東大和市学校給食基本計画

平成24年11月発行

編集：東大和市教育委員会 学校教育部 給食課

発行：東大和市

〒207-0021

東京都東大和市立野3丁目630番地（給食課）

電話 042-564-1282

FAX 042-564-2228

e-mail kyushoku@city.higashiyamato.lg.jp