

学校給食の充実に向けた給食提供体制の見直し方針

1 現状と課題

(1) 現状

【本市の学校給食の提供方式】

| 実施方式 | 概要 |
|------------------------|--|
| ① 自校調理方式 | 学校内の給食調理場で調理したものを、当該校の児童生徒に食缶で提供する方式 〔 自校調理校の給食調理場で調理したものを、当該校及び近隣の学校に食缶で提供する「親子方式」を含む。 〕 |
| ② 給食センター方式 (共同調理方式) | 学校給食センターで調理したものを、複数の学校に食缶で提供する方式 |
| ③ 選択制のデリバリー方式 | 民間事業者の調理場で調理したものを、ランチボックスで提供する方式 [家庭から持参する弁当との選択制で実施] |

【給食提供方式の校種別内訳】

(令和3年4月時点)

| 区 分 | 校数 | ①自校調理方式 | うち、親子方式 | | ②給食センター方式 | ③デリバリー方式 |
|--------|------|---------|---------|------|-----------|----------|
| | | | 親 | 子 | | |
| 小学校 | 141校 | 117校 | (5校) | (2校) | 24校 | — |
| 中学校* | 64校 | 8校 | (—) | (3校) | 13校 | 43校 |
| 特別支援学校 | 1校 | 1校 | (—) | (—) | — | — |
| 合 計 | 206校 | 126校 | (5校) | (5校) | 37校 | 43校 |

※中等教育学校の前期課程1校を含む。

(2) 課題

ア デリバリー方式における諸課題

- (ア) 平成30年度に実施した「学校給食に関するアンケート調査^{※1}」では、味、温度の評価で「よくない」と回答した生徒の割合が、デリバリー方式の給食で味27%、温度57%となっており、自校調理方式(味1%、温度6%)、給食センター方式(味3%、温度7%)に比べて著しく低い評価となった。
- (イ) 直近の令和2年度において、年々低下しているデリバリー方式の申込率は30.2%となり、また、残食率は21.7%と他の方式(自校調理方式(中学校)2.4%、給食センター方式(中学校)7.1%)に比べて著しく高くなっている。

(ウ) 選択制のデリバリー方式が学校給食における食育の役割を「果たしている」と回答した教員の割合は 38%（自校調理方式 94%、給食センター方式 78%）と最も低い結果であった。

※1：学校給食に関するアンケート調査

平成 30 年 12 月から平成 31 年 1 月に、中学校 31 校の 2 年生とその保護者、小学校 63 校の 5 年生とその保護者及びそれぞれの教職員（全約 2 万人）を対象に実施

イ 調理施設の老朽化

本市の調理場の約 6 割が築 40 年以上を経過し老朽化が進んでいる。

また、設備の老朽化も進み、調理業務に支障をきたす事案も発生しており、調理場の老朽化対策は重要な課題となっている。

【本市の調理場の築年数等】

（令和 3 年 4 月時点）

| 区分 | 築 50 年以上 | 築 40 年以上 ～50 年未満 | 築 30 年以上 ～40 年未満 | 築 20 年以上 ～30 年未満 | 築 10 年以上 ～20 年未満 | 築 10 年未満 |
|------|----------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------|
| 自校 | 14 校 | 65 校 | 28 校 | 5 校 | 7 校 | 2 校 |
| センター | 1（湯来） | 2（可部、阿戸） | 1（五日市南） | | | 1（五日市） |

ウ 衛生管理体制のより一層の強化

「学校給食衛生管理基準^{※1}」において、施設・設備といったハード面における望ましい水準として「調理場を汚染区域、非汚染区域、その他の区域に部屋単位で区分すること」「ドライシステム^{※2}の導入に努めること」などが示されているが、本市において、この水準に達しているのは現時点で自校調理場 10 場、給食センター 1 場（五日市）にとどまっている。

※1：学校給食衛生管理基準

学校給食法に基づき文部科学大臣が定めた基準。学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備といったハード面の対策、調理過程や従事者の衛生管理といったソフト面の対策など、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、それぞれ維持することが望ましい水準を定めている。

※2：ドライシステム

床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、水が飛び散らず、床が乾いた状態で作業が出来るシステム

2 今後の取組方針

方針①

将来にわたって、より安全かつ持続可能な給食提供体制を構築する。

- ・ 新築及び改築時に、学校給食衛生管理基準における望ましい水準を踏まえつつ、施設の整備・充実を図るなど、より安全な給食を提供できる体制を目指す。
- ・ 将来的な児童生徒数の減少を見据えつつ、全体として運営の効率化を図ることにより、給食の提供が持続できる体制を目指す。

方針②

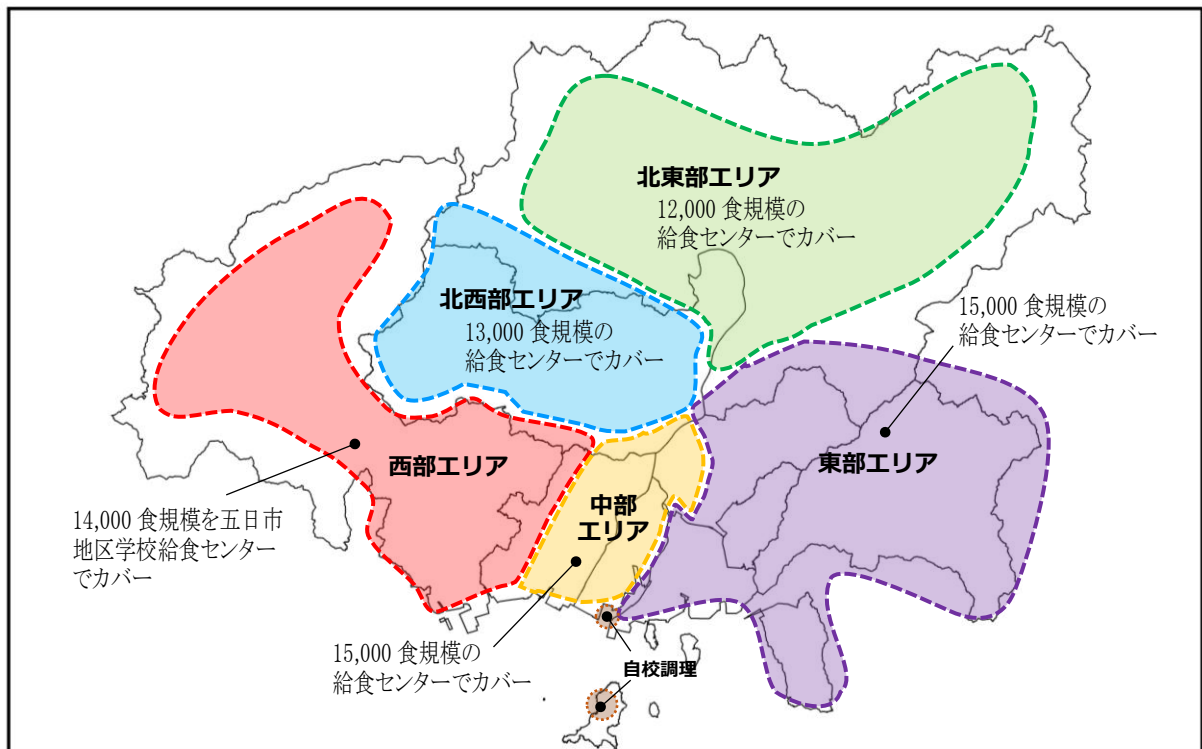
全ての児童生徒に栄養バランスのとれた、よりおいしい給食を提供する。

- ・ 選択制のデリバリー方式を早期に廃止し、全ての児童生徒に対し、栄養バランスのとれた食缶方式による温かい給食を提供する。

3 将来目指すべき給食提供体制

方針①、方針②の実現のために、本市が将来目指すべき給食提供体制は、「給食センター方式」を基本としつつ、島しょ部や特別支援学校においては「自校調理方式」を継続する。

【将来の給食提供体制のイメージ図】



「給食センター方式」と「自校調理方式」の比較検討

(1) 方針①の視点

ア より安全な給食提供体制の構築

<施設・設備面>

- (ア) 学校給食衛生管理基準では、学校給食における衛生管理を徹底するために望ましい水準として、
- ・ 汚染区域、非汚染区域、その他の区域に部屋単位で区分すること。
 - ・ ドライシステムの導入に努めること。
 - ・ 食品を取り扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- などが定められている。
- (イ) 自校調理場では、現時点で望ましい水準に達している調理場は1割に満たず、多くの調理場で運用面の工夫により対応している。自校調理場で望ましい水準を踏まえつつ、整備・充実を図るためには、現在の広さを拡張して建て替える必要があるが、運動場の縮小を余儀なくされるとともに事業費が多額になるなどの影響が生じる。
- (ウ) 給食センターは、汚染区域、非汚染区域との区分だけでなく、汚染区域内で行う下処理等の各工程においてそれぞれ肉、野菜等の食材の管理を区分する諸室を整備するために必要となる規模の確保ができ、また、金属探知機、エアカーテンなどの大型設備の導入も可能となるなど、より高度な衛生管理を図ることができる。

<運営面>

将来的に5施設を整備することを目指している給食センター方式は、全体として百数十場を整備することになる自校調理方式に比べ、給食調理に係る作業管理や衛生管理に長けた専任の業務責任者などを施設ごとに配置することが容易となる。

<災害時の対応面>

給食センター方式及び自校調理方式のいずれであっても、万が一、大規模な自然災害が発生した場合の対応については、自家発電設備の設置による災害に強い施設の整備や、遮断されることのない給食の配送路確保など、災害リスクに対する十分な備えを行う必要がある。

イ 持続可能な給食提供体制の構築

給食センター方式と自校調理方式とを比較するため、既設の五日市地区学校給食センターと同規模の提供食数（12,000食）を想定したモデルで試算を行った。

その結果、下表のとおり、給食センター方式はイニシャルコスト及びランニングコストとも低廉となった。

| 区 分 | 給食センター方式 | 自校調理方式 |
|-----------------|----------|---------|
| イニシャルコスト | 18.5 億円 | 28.8 億円 |
| ランニングコスト [1年間分] | 5.7 億円 | 6.1 億円 |

<試算対象校の内訳>

- ・ 全市の学校規模の割合を基に、小学校 18 校（大規模校 5 校、中規模校 5 校、小規模校 8 校）、中学校 9 校（大規模校 3 校、中規模校 2 校、小規模校 4 校）とした。
- ・ 自校調理方式では、このうち中学校の小規模校 4 校が、小学校の中規模校 4 校から給食の提供を受ける親子方式として試算した。

<イニシャルコスト（初期投資費）>

- ・ 給食センター方式については、学校給食を行わない期間等に運営事業者が施設を独自事業に使用している五日市地区学校給食センター（平成 29 年 4 月供用開始）の実績を踏まえ、建設費の 7 割相当の経費を計上した。
- ・ 自校調理方式については、国が示す望ましい水準に達している石内北小学校（平成 29 年 4 月供用開始）の自校調理場の建設費等を基に経費を計上した。

<ランニングコスト（維持管理・運営費）>

- ・ 給食センター方式については、五日市地区学校給食センターの調理運営業務に係る実績を基に人件費や施設管理費等の経費を計上した。
- ・ 自校調理方式については、本市における令和 2 年度の決算を基に人件費や施設管理費等の経費を計上した。

(2) 方針②の視点

全ての児童生徒への栄養バランスのとれた、よりおいしい給食の提供

(ア) 選択制のデリバリー方式を廃止するためには、現在その対象となっている全ての生徒約 2 万人に給食を提供できる体制を整備する必要がある。

自校調理方式による場合は、調理場の新設が必要となり、運動場の縮小を余儀なくされる学校が多数にのぼる。また、給食センター方式による場合は、給食センターを整備するための用地を 2 か所程度確保する必要がある。いずれの方式においても相当の期間を要する。

このため、全ての児童生徒に対する給食提供のより早い実現に向けて、既存の給食センターの受配校拡大や現在の自校調理場との親子化などの手法を組み合わせる必要がある。

(イ) 栄養バランスについては、自校調理方式、給食センター方式とも本市の栄養教諭等が「学校給食摂取基準」を満たす献立を全市統一で作成し、食材も全市同一のものを使用していることから、方式による差異はない。

(ウ) 「よりおいしい給食」については、自校調理方式であれば、調理した給食を温かい状態ですぐに提供することができるが、給食センター方式においても、保温力の高い食缶を使用することにより温かい状態で給食を提供することが可能であるとともに、焼物機などを導入することにより献立の幅を広げることができる。

4 当面の取組

選択制のデリバリー方式を早期に廃止することを目指し、令和4年度以降、以下の取組を順次実施する。

(1) 五日市地区学校給食センターの受配校拡大 [令和4年度以降順次拡大]

五日市地区学校給食センターでは、今後の調理能力の余力を精査し、受入可能な範囲において、近隣のデリバリー方式の実施校を、当該給食センターの受配校に切り替える。

また、令和5年度に五日市南地区学校給食センターを廃止し、五日市地区学校給食センターに統合する予定としているが、老朽化が著しい湯来地区学校給食センターについても同時期に廃止し、当該給食センターの受配校に切り替える。

(2) 「広島市学校給食事業協同組合」による食缶方式での給食提供 [令和4年度以降順次拡大]

暫定的な取組として、デリバリー給食の調理・配送を担っている「広島市学校給食事業協同組合」による食缶方式での給食提供を実施可能なところから順次行う。

(3) 自校調理場における親子方式化 [令和5、6年度]

暫定的な取組として、調理能力の余力がある自校調理場から近隣のデリバリー方式の学校への給食提供を実施する。

(4) 可部地区学校給食センターの拡張建替え [令和5年度～令和7年度整備予定]

老朽化が著しい可部地区学校給食センターを早期に建て替えることとし、これに合わせて北東部及び北西部エリアのデリバリー方式の解消を図るため、同センターの調理能力を拡張して整備する。

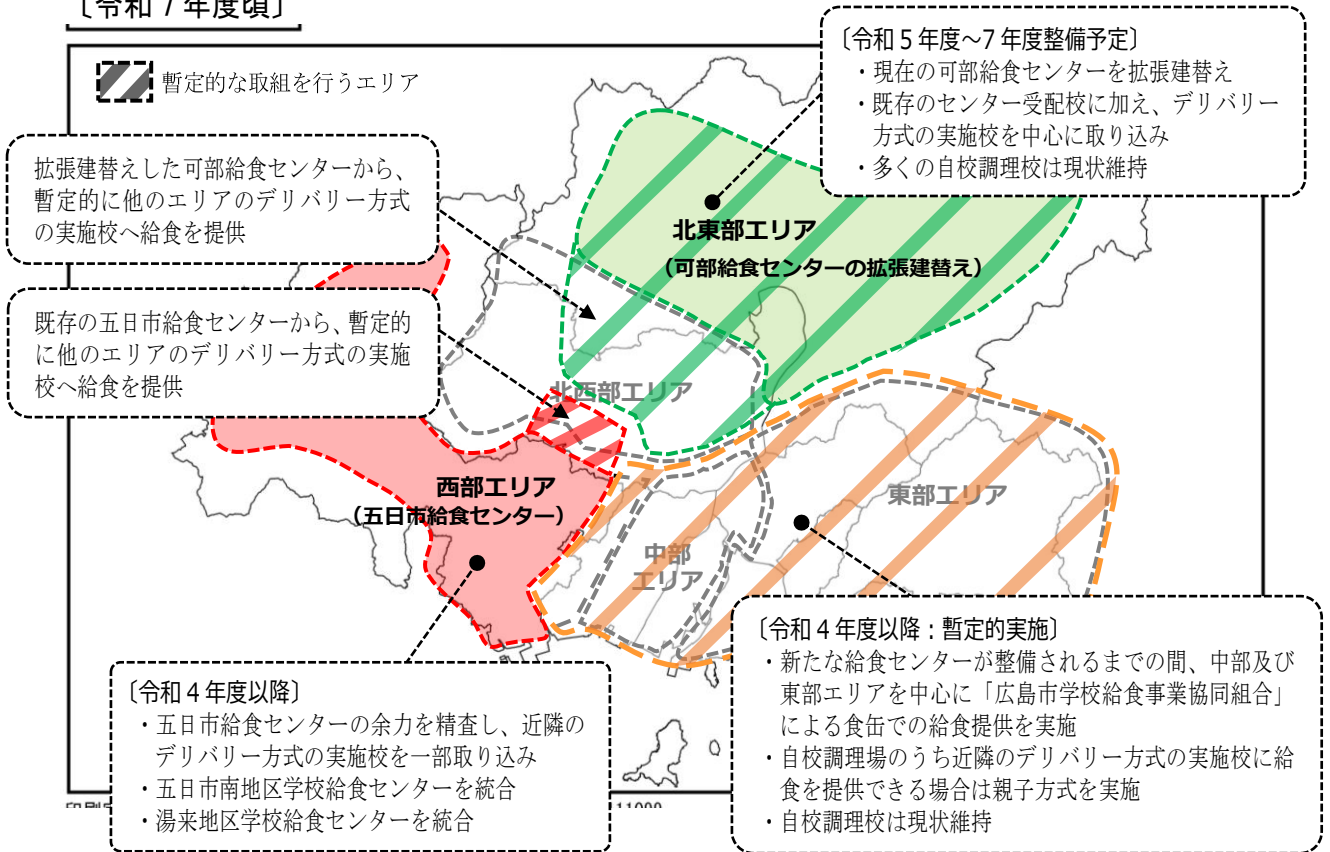
上記の取組により、現在43校の中学校における選択制のデリバリー方式をおおむね5年以内に解消することを目指す。

(5) 新たな給食センターの整備 [令和13年度頃]

おおむね10年後を目途に、暫定的な取組の解消を図ることとし、令和7年度整備予定の可部地区学校給食センターの拡張建替えに続き、東部エリア内に新たな給食センターを整備する。

【当面の取組イメージ（北東部エリアの新たな給食センターが完成した段階）】

〔令和7年度頃〕



【当面の取組イメージ（東部エリア内の新たな給食センターが完成した段階）】

〔令和13年度頃〕

