八戸市学校給食基本計画

令和元年 5 月

（更新版）

八戸市教育委員会

目　　次

当市の学校給食のあゆみ　/　基本計画策定の背景　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1

Ⅰ　学校給食の理念　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2

Ⅱ　学校給食の基本方針　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　3

Ⅲ　学校給食センターの現状及び課題　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9

Ⅳ　新学校給食センターの整備　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１６

Ⅴ　新学校給食センターの運営方式　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２５

あとがき　・・２７

《当市の学校給食のあゆみ》

当市の学校給食が始まったのは昭和 22 年、今から 72 年ほど前のことです。終戦後の食糧事情の悪化により、市内の学校では、昼食を持参できる児童生徒がほとんどなく、午前中で授業を打ち切り帰宅させなければならないような状況でした。

事態を心配した市は、昭和 21 年５月、食糧問題緊急対策協議会を設置し、学童の食糧事情を調査、５月から７月までの毎週月曜日は授業を止めることにしました。一方、ララ物資※によるミルク給食の準備を進め、昭和 22 年１月 24 日、一人当たり 15ｇの脱脂粉乳を溶かしたミルク給食を全学童に実施したのであります。

４年ほどでララ物資の援助は廃止され、県内の給食は中止の状態になりました。しかし、食糧事情はまだ十分とは言えず、なんとか給食を継続したいという関係者の熱意や地域の方々の協力により、昭和 26 年、八戸小・吹上小・長者小・柏崎小の４校でパン、ミルク、温食による完全給食がスタートしました。

昭和 29 年、学校給食法が制定され、さらに４年後には学習指導要領が改正され、学校給食の教育課程における位置づけが明確になりました。この頃から給食実施への要望は高まり、毎年のように学校内に給食施設が建設されました。

その後、学校単位の施設建設では市内全校での完全給食実施には時間がかかることから給食センター方式が計画されていきました。

市内初の給食センターである北地区給食センターは昭和 40 年下長小学校敷地内に建設され、翌年より給食が開始されました。建物、内部設備とも最新式のものを取り入れたこの施設から、８校の児童生徒に給食が提供され、単独校と合わせ 19 校での給食実施となりました。

続いて、昭和 42 年に中地区給食センター、昭和 44 年に西地区給食センターが建設され、市内全小中学校で完全給食が実施されることになりました。全校での完全給食実施は、人口 20 万人以上の都市では全国５番目、東北ではトップでありました。

その後、昭和 54 年に北地区給食センターを建て替えし、平成２年には中地区給食センターを東地区給食センターとして建て替え、さらに、平成 17 年には合併した南郷区の給食センターを加え、平成 27 年度までの間は、この４センターから提供しました。

そして、平成 27 年度 10 月には、市内で最も老朽化が進んでいた南郷・西地区給食センターを統合して、（新）西地区給食センターの建設に着手。平成 29 年度からは、新しくなった西地区給食センターと北・東の３センターから、67 校、約 19,000 人へ給食を提供しております。

※ララ物資とは･･･
第二次世界大戦後、米国の宗教団体や慈善団体などから成る組織 LALA(ララ)(アジア救済連盟)によって供与された食料や衣類などの物資のこと。

《基本計画策定の背景》

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」が重要であり、本来、食生活の基本は、家庭で担うものであります。

しかしながら、家庭の教育力が低下する中で、近年、子どもたちに偏った栄養摂取、朝食欠食等の食生活の乱れや肥満傾向の増加などが見られ、食生活の乱れが生活習慣病を引き起こす一因であることが懸念されており、学校教育においても、子どもたちの生活や学習の基盤としての食に関する指導の充実が求められております。

学校給食の教育的な効果を高めるためには、給食指導や給食環境等を改善し、学校給食を通じて、生きるうえでの基本となる食を認識し、知育、徳育、体育の教育における三本柱の基礎となる食育の推進体制を、家庭、学校、地域がともに連携して作り上げることが必要とされております。

当市においては、学校給食が食に関する指導の一環として、大きな役割を担っているという認識のもと、今後の学校給食の基本的な方針、さらには老朽化が進む学校給食センターの改修や新センターの建設、効率的な運営方法などについて、具体的な方向性を検討することとします。

Ⅰ　学校給食の理念

学校給食を通して、子どもたちに「豊かな心」と
健やかな体などの「生きる力」をはぐくむ

《食がもたらす効果》

・　学校給食により、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図り、健全な心と身体を培っています。

《食育の観点》

・　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す。

・　学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、その機能を発揮しています。

Ⅱ　学校給食の基本方針

１．安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食の提供

○ 学校給食は、子どもたちが食するものであり、「安全・安心」であることが大前提であります。

○ 健全な心と身体を培うとともに、食育を推進する上で、学校給食は栄養のバランスが取れていることはもちろんのこと、おいしい給食であることが求められています。

（１）食の安全・安心

①　衛生管理面

○ 学校給食衛生管理基準の徹底及び点検の実施

学校給食法に明確に位置づけられた「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、学校給食施設・設備、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制など重要事項を示しております。

学校給食衛生管理基準に示された施設及び調理業務等の運用方法を遵守してまいります。

②　食材の安全

○ 食物アレルギーへの対策を推進します。

○ 新たな食材の使用時は、業者より見本品の提出を求め、確認の上、使用を決めます。

○ 加工食品使用時は、内容組成・栄養成分表の提出を求め、使用を決めます。

（２）栄養バランスの取れたおいしい給食

- 食への関心を持たせるために、児童・生徒の嗜好に合う献立を作成します。
- 旬の食材を取り入れた献立を作成します。
- 地場産品を取り入れた献立を作成します。
- 学校給食摂取基準（文部科学省作成）に基づいた献立を作成します。
- 適温管理された給食に対応します。
- 家庭の食事で不足しがちな栄養素の摂取を心掛けます。
- 偏食の矯正と健康維持の観点から、多種多様な食品や料理を選びます。
- 食の指導の教材として活用できる献立を作成します。

２．食育の推進

○　食育基本法では、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、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。」としております。

○　食育については、一度の実践や指導で達成されるものではなく、少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで理解が深まり、習慣化されるものであり、毎日繰り返し行われる給食による指導は、食育を推進する上できわめて重要であります。

○　学校給食を生きた教材として活用し、次のとおり食育を推進してまいります。

（１）　楽しく会食すること

・　食事のマナーを身に付け、楽しく会食することができる。
・　様々な人々との会食を通じて、人間関係を深める。

（２）　健康によい食事のとり方を身に付ける

・　食品の種類や働きがわかり、栄養バランスのとれた食事のとり方がわかる。
・　日常の食事の大切さがわかり、健康によい食事のとり方を身に付ける。

（３）　食事と安全・衛生の関係について理解する

・　安全・衛生（手洗いなど）に留意した食事の準備や後片付けができる。
・　協力した運搬や配膳が安全にできる。

（４）　食事環境の整備を身に付ける

・　食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気で食事ができる。
・　適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。
・　環境や資源に配慮することができる。

（５）　食事と文化についての理解を深める

・　郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。
・　地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。

（６）　勤労と感謝の気持ちを養う

・　みんなで協力して自主的に活動する。
・　感謝の気持ちをもって食べることができる。

（文部科学省「食に関する指導の手引き」　より）

３．地場産品の活用、郷土食など地域の食文化の継承

○　平成 21 年 4 月の学校給食法の改正により、学校給食は単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、学校教育の一環であるという、学校給食が従来から持つ意義をより明確化しました。

○　具体的には、栄養教諭が「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」とし、指導にあたっては、当該地域の産物を学校給食に活用するなどの創意工夫を行うことを規定しております。これは、地場産品の活用が、学校給食を生きた教材として活用しつつ、食の指導を行うにあたって非常に重要な事項であるため、創意工夫の例示として特記されました。

（１）　地場産品を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。

学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食糧事情等について理解することができるようにします。

例えば、小学校の低学年では、自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心を持つこと、中学年では地域の産物に関心を持ち、日常の食事と関連付けて考えることができること、高学年では地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解ができるようにします。

（２）　郷土食、行事食を通して食文化について関心を深める。

伝統的な日本文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身に付けることは、食文化を継承する上で極めて大切です。

また、郷土食はその土地の気候や風土から生まれた産物や食材を使って、その土地独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものです。行事食は日本古来から行われてきた行事にちなんだ食べ物や料理です。郷土食や行事食について関心を深めることは、児童生徒や地域の人々が忘れかけている伝統的な料理を発掘し、伝承する役割も果たします。

４．施設・設備、衛生管理の充実　～より効率的で質の高い学校給食の運営～

○市民に良質な行政サービスを提供するためには、効率的な運営を基本としなければなりません。

○学校給食において、食育及び安全衛生管理体制の充実等への対応策を積極的に推進し、学校給食全般の向上を図るためには、より効率的な運営システムの構築が不可欠であります。

（１）　効率的な運営方式

①　給食センター方式について

これまで八戸市においては、昭和 40 年に北地区給食センターが建設され、その後、昭和 42 年、同 44 年に 2 センターが相次いで建設され、市内全小中学校で完全給食が実施されました。平成 12 年度には、旧八戸市内の全小中学校で給食センターでの実施となりました。

給食調理が児童生徒から身近に感じられるなどの単独校方式のよさはあるものの、これまで、給食センター方式で児童生徒に給食を提供し続けてきたとおり、市民の意識にも定着してきていることから、今後もこれまでどおり、学校給食を効率的に運営し、センター方式で学校給食を実施してまいります。

②　調理業務等について

当市では、これまでも民間活力の導入及び経費の節減等を目的として、業務の民間委託を推進してまいりました。民間委託の導入に当たっては、「民間でも実施している業務であり、民間にも相当のノウハウがあるもの」、「民間委託の実施による市民サービスの後退がないこと」、「経費の節減につながること」等をクリアするものについて、委託を実施しております。

全国における学校給食の調理業務の民間委託での運営状況は、約 46%です。青森県内においても、45 給食センター中 20 センターが民間委託を実施し、順調な運営が行われております。

当市におきましても、将来にわたって給食の質を確保しながら、民間委託等による効率的な業務運営を行ってまいります。

また、調理業務等を行う業者については、学校給食の調理業務の実績やノウハウの蓄積があり、さらには、学校給食が「教育の一環である」ということを十分に理解した業者を選定してまいります。

（２） 施設・設備、衛生管理の充実・強化

○平成 9 年に制定された「学校給食衛生管理の基準」は、平成 21 年 4 月の学校給食法の改正に伴い、「学校給食衛生管理基準」として法に位置づけられました。この改正は、安全・快適で、機能的な調理施設が、安全・安心で、おいしい給食作りに不可欠であることを法に定めたものということもできます。

○これまで衛生管理については、ソフト面の働く人の意識改革を中心に指導されてきましたが、これからはハード、すなわち施設・設備面での対応が必要であることを改めて示したものであります。

① 学校給食衛生管理基準等に基づく施設・設備への改修や運用方法の改善を図ってまいります。

【 学校給食衛生管理基準の主な内容 】

- ドライシステムを導入するよう努める。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図る。 （※下記参照）
- 汚染作業区域と非汚染作業区域は明確に区分をする。（※下記参照）
- 食品を扱う場所は、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。

《ドライシステムとは》

○センター施設内の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止するため、シンクやスライサーなどからの排水は床下の排水管に直接接続するなど、施設・設備面での対応がとられた状態での運用をいいます。

○一方、ウェットシステムとは、常に施設（調理場）内が水に濡れることを前提にした施設・設備の状態での運用をいいます。（従来方式）

○平成 21 年 4 月の学校給食法の改正により、ドライシステムの導入が努力目標とされました。

《ドライ運用とは》

○ウェットシステムの施設において、作業面や作業用備品類への工夫を行い、できるだけ床を水で濡らさない状態での運用をいいます。

○例えば、下処理後の野菜の水が床にたれないよう、移動台に水受けを設けたり、ザルは水受け用バケツとセットで使用するなどの運用。

○平成 21 年 4 月の学校給食法の改正により、ウェットシステムにおいてはドライ運用を図ることとされました。

《ドライシステム等によりもたらされる効果》

- 安全な作業環境の確保（労災事故の減少・高温多湿の解消）
- 細菌の増殖防止
- 作業負担の軽減（軽装での作業）
- 設備の老朽化防止（サビ減少）
- 経費節減による省エネ・省資源（節水）

②　西地区給食センター同様、新たに建設する給食センターにおいては、ドライシステム等の対応施設とします。
**　また、「学校給食衛生管理基準」制定以前に建設された、給食センターにおいては、ドライ運用等の対応を進めてまいります。**

《汚染作業区域と非汚染作業区域》

○非汚染作業区域とは、調理室、洗浄後の食器などを保管しておく場所のことを言います。

○汚染作業区域とは、納入された食材の数量や鮮度などの確認を行う検収室、野菜の洗浄や皮むきなどを行う下処理室、洗浄室などを言います。

③　栄養バランスが取れ、おいしい給食のための調理設備の整備を行ってまいります。

【　調理設備の充実、並びに作業環境の改善　】

○　給食を活用した食育推進を真の実のあるものにするためには、調理員をはじめとした学校給食業務に携わる人たちだけの努力、ソフト面だけの対応だけでは支えきれません。

○　高温多湿な作業環境から脱皮して、快適な作業環境を整備するとともに、調理機器等の充実を図ることなどにより、調理員が余裕を持って調理作業にあたることができ、心を込めた調理も可能にします。その気持ちは、給食に込められ子どもたちに伝わり、心身ともにはぐくむことになります。

○　食物アレルギーを持つ子どもたちも、安全・安心な給食を食べられるように食物アレルギー対応食を提供するための専用の調理室を設置します。

Ⅲ　学校給食センターの現状及び課題

（平成 30 年５月１日現在）

		北地区給食センター	東地区給食センター	西地区給食センター	３センター合計
施設	所　在　地	八戸市石堂三丁目８番６号	八戸市大字大久保 字浜長根３番地１	八戸市北インター工業 団地二丁目2番1号	
	敷地面積	3,597.74 ㎡	4,158.83 ㎡	10,526.63.00 ㎡	
	建物面積	1,498.44 ㎡	1,541.48 ㎡	4,656.29 ㎡ （5,081 ㎡庇含む）	
	構　　造	鉄骨造二階建	鉄骨造二階建	鉄骨造二階建	
	竣　　工	昭和 54 年５月 24 日 築 38 年	平成２年３月 31 日 築 28 年	平成 29 年３月 15 日 築１年	
	供用開始	昭和 54 年８月 24 日	平成２年４月７日	平成 29 年４月 10 日	
	建 設 費	441,173,000 円	606,392,000 円	3,200,000,000 円	
	供給能力 （竣工時の給食想定）	約 10,000 食/日（副食１）	約 10,000 食/日（副食１）	約 10,000 食/日（副食２） （※アレルギー対応食：50 食）	
職員数	所　　長	１人	１人	１人	３人
	事　　務	１人	１人	２人	４人
	ボイラー技師	１人	１人	１人	３人
	調 理 員	24 人	36 人	73 人	133 人
	栄養教諭・栄養職員等	３人	３人	６人	12 人
	配送職員	４人	５人	27 人	36 人
	合　　計	総職員数　34 人	総職員数　47 人	総職員数　110 人	191 人
給食対象校及び人員	小 学 校	７校	11 校	25 校（10 校）	43 校
	児 童 数	2,824 人	2,460 人	5,963 人（15 人）	11,247 人
	教職員数	192 人	191 人	484 人	867 人
	中 学 校	５校	６校	13 校（1校）	24 校
	生 徒 数	1,309 人	1,522 人	3,101 人(1人)	5,932 人
	教職員数	121 人	145 人	283 人	549 人
	センター職員数	34 人	47 人	110 人	191 人
	合　　計	12 校　4480 人	17 校　4,365 人	38 校　9,941 人	18,786 人
配送車		４台	５台	16 台 （アレルギー対応食用３台含）	25 台
１食当たり給食費		小学校　260円　：　中学校　315円			
主食割合/週		米飯　3.5 回　：　パン　0.5 回　：　麺　１回　（パンの提供は隔週）			
使用食器		温食器、飯椀、仕切り皿 （ABS樹脂）	温食器、飯椀、仕切り皿 （ABS樹脂）	温食器、飯椀、仕切り皿 麺丼・カレー皿（ABS樹脂）	
平均摂取栄養量等		１人１回あたりの平均摂取栄養量は、文部科学省基準による			

※アレルギー対応食提供者（西センター供給校 10 名、北センター供給校３名、東センター供給校３名）

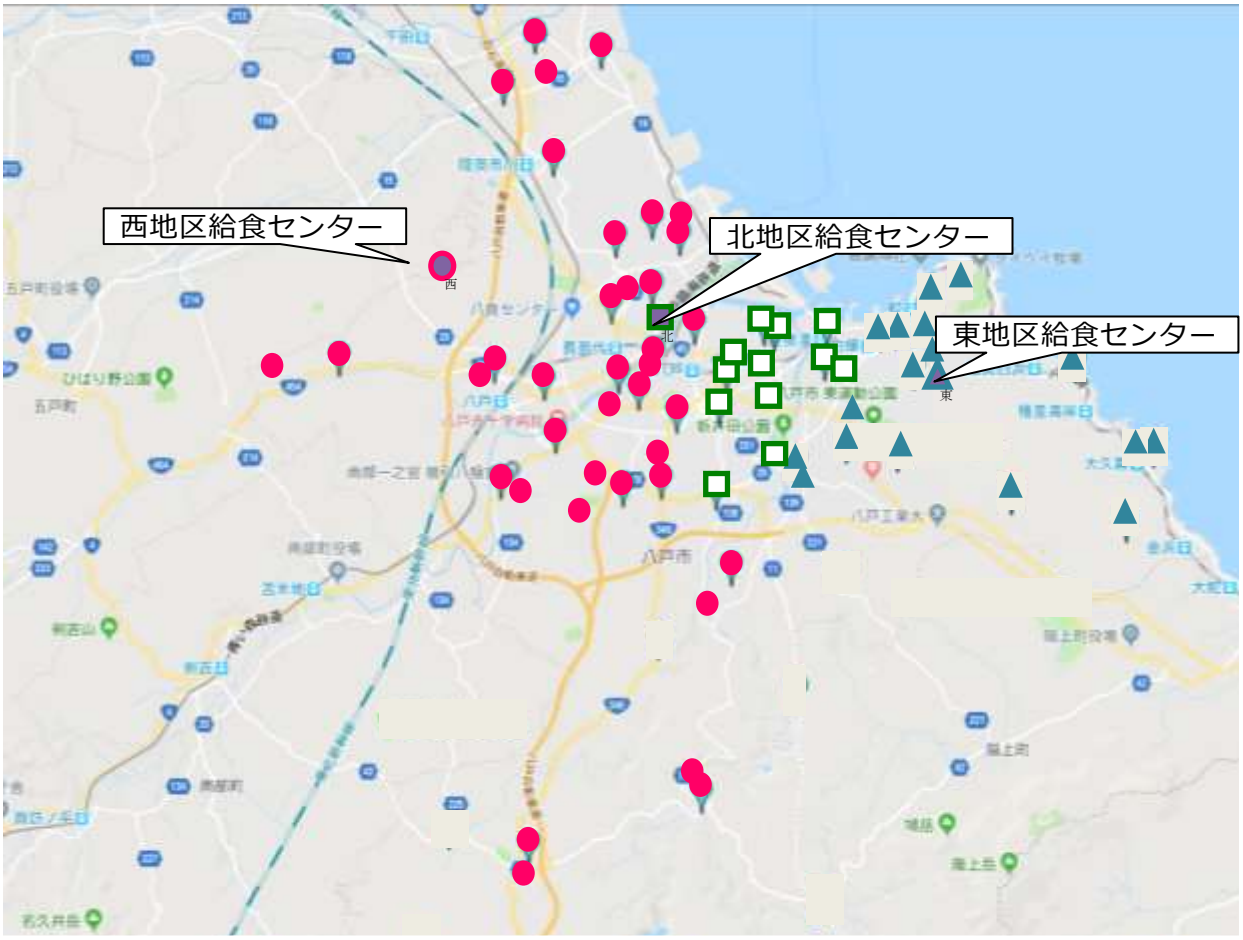
１．給食センター方式と給食提供の内容

（１） 給食センター方式の特長

○ 集中管理により、事務管理、労務管理、衛生管理の合理化が図れます。

○ 物資の大量(一括)発注のため、調達コストが安く済み、給食費を安く抑えることができます。

【 供給校一覧図 】 （H30.5 月現在）



●：西地区給食センター供給校、▲：東地区給食センター供給校、□：北地区給食センター供給校

（２） 導入から現在まで

昭和 29 年学校給食法が制定され、さらに４年後には学習指導要領が改正され、学校給食の教育課程における位置づけが明確になりました。

学校単位の施設建設では市内全校での完全給食実施には時間がかかることから給食センター方式が計画されていき、昭和 40 年に北地区給食センター、42 年に中地区給食センター（現東地区）、44 年に西地区給食センターが建設され、市内全小中学校で完全給食が実施されることになりました。(平成 17 年３月合併の旧南郷村の南郷地区給食センターは昭和 44 年建～平成 27 年度閉所)

現在は、昭和 54 年に建替えした北地区給食センター、平成 2 年に建替えした東地区給食センター、平成 29 年度に旧西地区と南郷地区を統合建替えした西地区給食センターから、67 校に給食提供しております。

（３） 運営方式

市の直営であった給食センターの調理等の業務の民間委託化は、昭和 60 年に当時の文部省体育局長より通知された「学校給食業務の運営の合理化」の中で、「パートタイムの活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により進めること。」とされたことに始まります。

八戸市でも、平成 14 年の事務事業検討会議において「事務事業の総点検に係る第 1 次答申書」が出され、「平成 21 年度から段階的に委託すべき」とされ、原則としてこの答申の方向に従い、平成 18 年 2 月に策定した集中改革プランの中では、学校給食の調理業務の委託化も検討することになりました。

その後、調理とそれに伴う業務を、直営調理員の退職者不補充による正規雇用者人数の減少の推移を勘案しながら、平成 24 年度から順次計画的に民間委託化をすすめてまいりました。

【調理業務等委託の導入状況】

<table>
<tr><th>年度/ｾﾝﾀｰ</th><th>北地区</th><th>東地区</th><th>西地区</th><th>南郷地区</th></tr>
<tr><td>24年度(2012年度)</td><td rowspan="5">直営
(配送:委託)</td><td rowspan="2">委託
(調理、配送)</td><td rowspan="5">直営
(配送:委託)</td><td rowspan="2">直営(配送:委託)</td></tr>
<tr><td>25年度(2013年度)</td></tr>
<tr><td>26年度(2014年度)</td><td rowspan="2">委託
(調理、配送)</td><td rowspan="2">委託
(調理、配送)</td></tr>
<tr><td>27年度(2015年度)</td></tr>
<tr><td>28年度(2016年度)</td><td>委託(調理、配送)</td><td>廃止</td></tr>
<tr><td>29年度(2017年度)</td><td rowspan="2">直営(調理)※①</td><td rowspan="5" colspan="2">調理・配送・配膳一括委託</td><td rowspan="5">新西　供用開始</td></tr>
<tr><td>30年度(2018年度)</td></tr>
<tr><td>1年度(2019年度)</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>2年度(2020年度)</td></tr>
<tr><td>3年度(2021年度)</td></tr>
<tr><td>4年度(2022年度)</td><td colspan="4">調理・配送・配膳一括委託(仕様・時期検討予定)</td></tr>
<tr><td>5年度～
(2023年度)</td><td colspan="2">新東
施設管理＆調理・配送・配膳(仕様・時期検討予定)</td><td colspan="2">新西</td></tr>
</table>

※①北地区給食センターの配送・配膳については、５年間の一括委託に含まれる。
～H34 年度以降については、契約実績ではなく、予定を記載。～

（４） 民間委託

下表のとおり市が直接行う業務と民間活力の導入が可能な業務を分別しています。

《委託区分表》

業　務	委託等の可否	説　　明
献立作成	×	文部科学省通知により委託の対象にしないこととされている。
食材の購入	×	食育や食の安全に特に係わる事項であることから、現状と同様に市の責任において行う。(補助業務の委託)
食材の検収	△	
調理作業	○	民間事業者にノウハウがある業務であるため。
配送・回収	○	既に民間委託を実施済みの業務。
食器等洗浄	○	調理を行うものが包括的に実施することにより効率的に行われる。
残菜等の処理	○	

検　　食	△	食育や食の安全に特に係わる事項であることから、現状と同様に市の責任において行う。
衛生管理	△	市の責任において行う。民間業者のノウハウも取り入れる。
給食指導等	×	食育活動は公共性の高いものであり、民間事業者の協力を得ながら、市が実施する。
給食配膳	○	調理業務等と同じ民間業者に委託することにより効率的な運営ができる。
施設管理	△	専門性が高く、民間業者のノウハウを取り入れられるものについては、委託等ができる。

【各種業務の運営方式】　（平成 30 年 5 月現在）

	北地区給食センター	東地区給食センター	西地区給食センター
献立作成	市	市	市
食材調達	市	市	市
調理業務	市（直営） （H31 年度から委託）	委託	委託
食器洗浄・清掃	市（直営） （H31 年度から委託）	委託	委託
配送業務	委託	委託	委託
ボイラー運転保守業務	委託	委託	委託
給食配膳業務	委託	委託	委託

（5）献立

①　献立数

（平成 30 年 5 月現在）

センター名	一般食献立	アレルギー対応食献立
西地区給食センター	2 献立	2 献立：各献立の除去食（一部代替食）
東地区給食センター	1 献立	―
北地区給食センター	1 献立	―

食材を揃えやすくすること、厨房機器の数量等を抑えること、食中毒のリスクを分散させることを目的に、献立は各 5,000 食以下となるよう運用しております。今後もこれを基本といたします。

②　献立の内容

主食（米飯、パン、麺）、牛乳、主菜、副菜、汁物の組み合わせを基本といたします。
（主食及び牛乳、デザートは販売事業者から供給する学校へ直接納品）

（６） 食物アレルギーへの対応

① 各自が対象食材を除去する対応

アレルゲン表示した「献立のお知らせ」を事前に配付し、それをもとに、保護者や児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を除去する対応です。

② 弁当持参対応

学校給食の提供を受けずに毎日弁当を持参する完全弁当対応と、除去が困難な献立時のみ弁当を持参する一部弁当対応の方法があります。

③ 食物アレルギー対応食の提供

専用調理室のある西地区給食センターの献立を基本とした、「卵・乳」の両方を取り除いた（一部代替）対応食を全市へ提供しています。

ただし、対応食の提供が西地区給食センターに限られている現状では、一般食とは違う献立の対応食を食べる児童・生徒がいることや、対応品目を増やすことが難しいなどの課題があります。

（７） 食器等

○ 食器の材質については、耐熱 ABS 樹脂製を使用しております。
児童・生徒の安全性及び給食センター設備での作業性の面を考慮し、軽く落としても割れにくい合成樹脂製を採用し、選定にあたっては、当市の給食センターで残留・着色が少なく、傷がつきにくいかを、試行し採用しています。

○ 食器は、色合いなどの食育的観点と合わせて、縄文文化を児童生徒に伝える一助となるよう、平成 29 年度から、「一万年続いた縄文時代の模様を現代に引き継ぐ食器」として、合掌土偶をモデルにしたキャラクター「いのるん」や縄文柄をモチーフにした絵柄の食器を考案・導入しています。

○ この食器を通じて、子どもたちはもちろん、地域全体が縄文文化について関心をもち、知識を広げることで**「縄文文化が息づくまち八戸」**としての誇りや愛着心をはぐくむことにつながることを願っています。

○ スプーン（北・東センターは先割れスプーン）は給食センターから配送しています。

○ 箸は、各学校ともに児童生徒が各自で持参していますが、衛生面の確保の点で、給食センターからの配送が求められています。

【各サイズ】 （mm）

センター名/食器種類	飯椀	汁椀	仕切り皿	麺丼	カレー皿
西地区給食センター	139φ×57	139φ×57	208×169×26	166φ×62	198φ×37
北地区給食センター	139φ×57	144φ×60	200×140×26	―	―
東地区給食センター	139φ×57	144φ×60	200×140×26	―	―

※麺丼やカレー皿は、北・東地区給食センターの施設設備では、採用できないことから、新センターの供給開始を待って全市で採用していきます。その他、汁椀、仕切り皿のサイズも統一していきます。

（８） 施設・設備

① 建設後の経過年数及び対象校等

（平成 30 年 5 月現在）

センター	**経過年数**	対象校	食缶数	調理食数	コンテナ数	運搬箱※
北地区	**38 年**	12 校	155 缶	4,480 食	32 台	-
東地区	**28 年**	17 校	160 缶	4,365 食	35 台	2 個
西地区	**1 年**	38 校	382 缶	9,941 食	90 台	-
計	**-**	67 校	697 缶	18,786 食	157 台	2 個

※コンテナより小さいもの

② 施設・設備の状況

○ 西地区給食センターは、平成 29 年度に供用開始した市内で唯一、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守したＨＡＣＣＰ （ハサップ）の概念に対応した設備をもつ施設であります。今後は、計画的なメンテナンスを行いながら、予算の平準化や安定的な運営のため、機器等の更新計画も作成していく一方、施設設備の維持管理経費や光熱水費を低減するための工夫に努めていく必要があります。

○ 北地区給食センターは、建設から 38 年が経過しており、施設設備の老朽化が深刻な状況であります。作業の安全確保や衛生管理のために、給食提供に支障をきたさない範囲内で可能な修繕を行いながら、運営しております。

○ 東地区給食センターも、建設から 28 年が経過し、急速に老朽化が進んでいます。
北センター同様に、施設・設備については、給食提供に支障をきたさないよう運営しておりますが、毎年、修繕費が増加しています。また、ボイラー等の機器の更新時期を迎え、その維持管理に多くの費用が見込まれています。

（９） 北地区及び東地区給食センターにおける衛生管理の現状

○ 文部科学省の定めた「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、学校給食施設・設備や衛生管理体制など重要事項を示しております。
上記基準が制定された時期は、平成９年でありますが、当市の北地区及び東地区給食センターの建設時期はそれ以前であるため、主に施設・設備面において基準に合わせるのが難しい状況です。

○ 衛生的な運営を確保するため、調理器具・設備等の洗浄や場内のこまめな清掃など作業面でのカバーや、施設・設備の随時改修や更新などにより、衛生管理に支障をきたさないよう手を加えながら運営しておりますが、毎年、修繕費などで多額の費用が発生しております。

○ 学校給食衛生管理基準の主な内容については、Ⅱ４（２）施設・設備、衛生管理の充実・強化に記載のとおりであります。

（10）北地区・東地区給食センターの課題について

○ 北地区・東地区給食センターにおいては、衛生基準を遵守することが難しいのはもちろんのこと、老朽化により設備の更新や修繕が必要な状況であり、応急的な修繕をほどこしながら給食提供を続けています。この現状を改善するためには、全面的な施設改修が必要です。

○ 給食提供をしながらの対応には、限界があります。施設維持に求められるすべての施設改修をする場合、長期にわたってしまうことから、給食提供を停止しなければなりませんが、代替施設がありません。そのため、新たな給食センターを整備することが求められます。

○ 喫緊に必要な設備の更新や修繕において、必要最小限の修繕方法を選択していくためにも、新給食センターの建設計画が必要です。

Ⅳ．新学校給食センターの整備

１．　年次計画（案）

（仮称）新東地区給食センターは５年後、2023 年度からの供用開始を目指します。

基本計画年（2018 年度）

- 市場調査　・先進地調査
- 八戸市学校給食基本計画～更新版～（案）の作成
- 用地選定（案）の作成

１年目（2019 年度）

- 八戸市学校給食基本計画～更新版～策定
- 用地選定（必要な場合は用地測量、補償調査、用地取得等、）
- 方式決定（用地選定及び整備手法の選定委員会開催）
- 予算要求（補正：用地、設計費等）・交付金関係事務（事前調査書）
- アドバイザリー委託業者選定
  （補正：債務負担行為－DBO、PFI 方式等の場合）

２年目（2020 年度）

- 地質調査（用地造成）、
- 設計者の選定、基本設計・実施設計(従来方式の場合)
- 実施方針及び要求水準書の作成・公表
  （DBO、PFI の場合：アドバイザリー委託契約内）
- 交付金関係事務（事業計画）

３年目（2021 年度）

- 建設工事入札・契約・工事開始
  （DBO、PFI の場合：事業選定 6 月、12 月契約（約 20 ヶ月））
- 調理等委託業者選定（従来方式の場合）
- 交付金関係事務（内定、申請、交付決定）

４年目（2022 年度）

- 建設工事
- 稼動試験・供用開始準備（１月～３月：従来方式の場合）

５年目（2023 年度）

- 建設工事
- 稼動試験・供用開始準備（１学期：DBO、PFI 方式の場合）
- 仮称新東地区給食センター供用開始
  （従来方式：４月初旬-１学期～、DBO、PFI 方式：８月末-２学期～）

※財政事情等により、年次計画等は一部変更の可能性もあります。

２．新学校給食センターの整備方針

八戸市では、約 50 年以上前からセンター方式により安全・安心でおいしく栄養バランスのとれた給食を、市内小・中学校に提供しています。

センター方式による運営方法や安全管理等に対するノウハウは十分蓄積され、それを確実に実践してまいりました。

平成 29 年度には、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した高い衛生水準を確保した、ＨＡＣＣＰ　（ハサップ）の概念に基づき、西地区給食センターが供用開始しました。

今後も安全・安心でおいしい学校給食を提供していくために、学校給食基本計画（H23 年度策定）の方針を引き継ぎ、将来において市内２センターでの運営を見据え、老朽化が著しい北地区給食センター及び東地区給食センターの統合による、（仮称）新東地区給食センター整備方針についてまとめます。

３．　児童・生徒数（給食供給数）の見通し

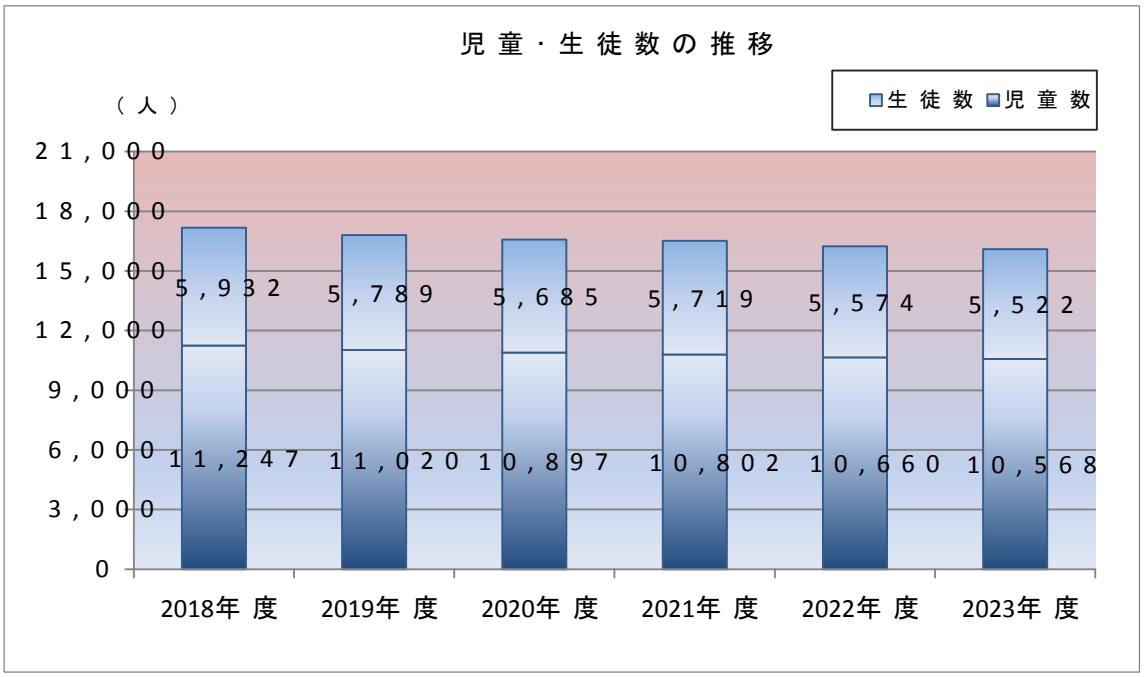
八戸市は昭和 26 年に小学校４校にて完全給食を開始し、昭和 44 年には、旧西地区給食センターの竣工により、市内全児童・生徒に完全給食の実施を開始しています。

児童・生徒数は、昭和 57 年の約 39,000 人をピークに減少を続け、平成 30 年 5 月 1 日現在の児童・生徒数は、17,179 人で、今後も毎年減少する見込みとなっています。

平成 30 年 5 月 1 日現在の推計による、今後 5 年間の見通しは下表のとおりです。

《児童・生徒数の推移》

年　度	30 年度 (2018 年度)	1 年度 (2019 年度)	2 年度 (2020 年度)	3 年度 (2021 年度)	4 年度 (2022 年度)	5 年度 (2023 年度)
小学校（児童数）	11,247 人	11,020 人	10,897 人	10,802 人	10,660 人	10,568 人
中学校（生徒数）	5,932 人	5,789 人	5,685 人	5,719 人	5,574 人	5,522 人
児童・生徒計	17,179 人	16,809 人	16,582 人	16,521 人	16,234 人	16,090 人
教職員数	1,416 人	1,400 人	1,390 人	1,385 人	1,380 人	1,370 人
給食供給数	18,595 人	18,209 人	17,972 人	17,906 人	17,614 人	17,460 人



４．学校給食センターの新設・更新

新学校給食センターの建設にあたっては以下の点から、新たに建設用地を確保して新設とします。

○　子どもたちへの学校給食の提供はストップすることはできない。

○　既存の北地区及び東地区給食センターの敷地では想定している概算敷地面積に足りない。

５．学校給食センターの数

現在、八戸市の学校給食は、北地区、東地区、西地区の３つの給食センターで運営をしています。このうち、西地区給食センターは、築 40 年以上経過した、旧西地区給食センターと南郷給食センターを統合増改築したもので、平成 29 年度から、供用を開始しています。

この西地区給食センター建設計画にあたっては、児童生徒数が減少していくことや、施設の耐用年数や正規調理員数の推移等を考慮しながら、市内２施設での運営を見据えて、平成 23 年策定の基本計画に基づいてすすめられてきたものです。

このことから、建設から 38 年経過し、老朽化が深刻化している、北地区給食センターと、築 28 年経過し老朽化により施設や設備修繕費の増加が著しい東地区給食センターの２つのセンターについては、建替時に統合していくことが想定されています。

なお、西地区給食センター建設の際には、新センターとの２施設からの給食提供を想定し、配送時間等に支障がでないように、受配校の再編を行いましたが、新センターの建設用地によっては、より効率的な配送を目指し、さらに受配校の見直しを行う必要があります。

６．施設規模

（１）基準食数の想定

新学校給食センターの基準食数については、２施設での給食提供を想定していることを考慮しながら、今後の児童・生徒数の推移の状況を判断し、過大な食数の設定とならないように決定しなければならないと考えています。

なお、実際の給食調理においては、食育の観点から様々な給食メニューが提供されます。こうしたメニューに対応するため、ある程度の調理機器等に余裕が必要となりますので、他自治体の事例を参考に基準食数に対して余裕食数を 10%程度見込みます。

（２）施設・敷地の面積

新学校給食センターの整備にあたっては、高い衛生基準をクリアするために、現在稼動中の北地区給食センターや東地区給食センターよりも広い施設面積が必要となります。

施設面積を想定するにあたっては、他都市の給食センターの施設面積を１食あたりで換

算したもの（表２）をあげ、この平均値を基に概算施設面積を算出しました。
　また、敷地面積については、学校給食センターは、廃水処理施設、受水槽などの付帯設備の規模が大きいことや配送車輌や給食物資納入業者の車輌の出入りなど荷受スペースや車路も備えなければならないため、一般の施設よりも広い敷地面積を要します。なお、他都市の事例等を参考にすると施設面積の３倍程度必要であると考えられるため、表１のとおりの敷地面積を想定しています。

表１　《基準食数対敷地面積等の想定》

	2023 年度(見込)
基準食数	7,500 食
10%余裕食数	8,250 食
概算施設面積	4,455 ㎡
1 食あたりの 概算床面積	0.54 ㎡/食
概算敷地面積	12,920 ㎡

※概算施設面積・概算敷地面積は、想定であり、用地確定後、実際に設計を行う中で数値が変更する可能性があります。

表２　《他都市の事例》

自治体名	青森市	弘前市	盛岡市	仙台市	西地区給食センター	4都市＋西セ平均
施設名	青森市小学校給食センター	弘前市西部学校給食センター	(仮称)盛岡学校給食センター	仙台市南吉成学校給食センター	八戸市立学校西地区給食センター	－
給食開始年月日	平成26年4月8日	平成22年8月24日	平成32年10月開始予定	平成28年8月26日	平成29年4月	－
調理能力	12,000食	9,000食	6,500食	11,000食	10,000食	9,700食
施設面積	7,268㎡	4,528㎡	3,810㎡	5,791㎡	4,656㎡	5,211㎡
1食あたりの概算施設面積	0.61㎡/食	0.50㎡/食	0.59㎡/食	0.53㎡/食	0.47㎡/食	0.54㎡/食
敷地面積	8,148㎡	13,270㎡	10,000㎡	21,452㎡	10,526㎡	12,679㎡
1食あたりの概算敷地面積	0.68㎡/食	1.47㎡/食	1.54㎡/食	1.95㎡/食	1.05㎡/食	1.31㎡/食
敷地面積／施設面積	－	2.9	2.6	3.7	2.3	2.9

※青森市は、施設面積内に配送者・納品車のスペースを含む。
※盛岡市は、予定面積を掲載。

※緑化義務について
　特定工場は一定割合以上の緑地等の環境施設面積が義務づけられています。
　（工場立地法により、敷地面積 9,000 ㎡以上または、建築面積 3,000 ㎡以上の場合、緑地面積率 20%以上、環境施設面積率 25%以上を義務付けられています。）

７．　用地選定時の条件

（１）　建築基準法上の制約条件

給食センターは、建築基準法における工場として位置づけられるため、都市計画の用途地域内では、工業地域又は準工業地域においてのみ整備が可能です。

ただし、それ以外の場合については、建築基準法などに基づいた審査において、周辺環境に著しい影響がないと判断され、建築許可が得られる場合は、その他の用途地域においての整備も可能です。用地確保が困難な場合は、建設可能な無指定地域（白地）も建設用地として可とします。

（２）　受配校への配送時間

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」では、「調理した食品を調理後 2 時間以内に給食できるよう努める。」とされており、配膳や給食を食べる時間を考慮すると、給食センターから 1 時間程度で配送先に到着することが必要です。また、調理が完了するのは 10 時 30 分から 10 時 45 分頃になります。一方、各学校での給食時間は、小学校、中学校と若干異なりますが、概ね 12 時から 12 時 15 分頃に始まります。

このため、配送にかけられる時間はコンテナの積み込み・積み下ろしの時間を考慮すると　実質 50 分程度になります。

以上のことを満たすためには、現状の配送実績と配送車輌台数の見直しなどを考慮し、給食センターから配送先までの距離は長くても 15km 程度とすることが望ましいと考えます。また、幹線道路へのアクセスの利便性を条件とします。

（３）　敷地要件について

○電気、ガス、上水道、廃水処理,電話等のインフラ整備に問題がないことを条件とします。

○用地の形状は、利用効率という点で、整形（正方形または正方形に近い長方形）の敷地が望まれます。

○安定的な食材納品を確保するため、配送等の利便性を考慮します。

○ハザードマップを参考に安全に施設運営ができる用地を選定します。

（４）　周辺の住環境への影響

学校給食センターでの調理中などの換気による臭気、給食設備や設備機器からの騒音等へは、配置や建築工法等の工夫により、周辺の住環境に十分配慮できることを条件とします。また、施設整備時においては、周囲からの異物混入など危険性が少ない周辺環境を選定するように配慮します。

（５）　働きやすい環境

少子高齢化による労働者の人材確保は、今後、いっそう深刻化を増すことが予想されます。これまでも給食センター調理員の多くは、子育て世代であることから、施設の安定した運営を考慮し、働きやすい職場として、通勤等の利便性も条件としていきます。

8.　新学校給食センターの機能

（１）　衛生管理機能・体制

学校給食センターの整備・運営にあたっては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した高い衛生水準を確保することが整備基準となりますが、そこにはＨＡＣＣＰ　（ハサップ）※の概念が生かされており、衛生管理に関する考え方の基本となっています。

また、危機管理マニュアルの整備、徹底により、万が一の事故の場合にも、迅速に対応できる組織体制を整え危機管理を徹底し、安全で衛生的な給食を提供します。

※　**ＨＡＣＣＰ　（ハサップ）**とは、食品製造工程を科学的に分析し、危害発生を重点的に予防管理する安全・安心な食品づくりの手法です。学校給食の食材検収から保管、下処理、調理、配送、洗浄、消毒の処理過程毎に起こりえる危害（食中毒菌の繁殖、異物混入等）を分析し、予防管理点を決め、監視していく手法です。

①　ドライシステム

ドライシステムを導入することにより、床面からの跳ね水による食材への二次汚染の防止が図られるなど、食中毒等の発生要因を少なくすることで、衛生管理が徹底された設備環境で作業を行います。

②　作業区域の区分

徹底した衛生管理体制の構築を目指すため、本市においてもハサップの概念を取り入れ、物の流れ（食材、調理品、厨房機器、配送車輌、洗浄機器等）と人の流れ（調理員、管理者外部業者）について、明確かつ厳密な管理区分を設けるセンターとします。

③　施設内動線

新学校給食センター内の調理場動線は、衛生管理基準により、汚染作業区域（検収室、下処理室、洗浄室など）と非汚染作業区域（調理室など）を明確に区画・区分し、特に、物（原材料、台車など）、人（調理員）、環境（空気、水、排水）などの交差汚染の防止を図り、安全衛生管理が徹底できる施設とします。

施設の区分は学校給食衛生管理基準にしたがい、次表の通りとします。

《学校給食衛生管理基準による区域の分類》

<table>
<tr><th colspan="4">区　　分</th><th>内　　容</th></tr>
<tr><td rowspan="4">学校給食施設</td><td rowspan="3">調理場</td><td rowspan="2">作業区域</td><td>汚染作業区域</td><td>〔検収室〕原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所
〔食品の保管室〕食品の保管場所
〔下処理室〕食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
〔返却された食器・食缶等の搬入場〕
〔洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前)〕</td></tr>
<tr><td>非汚染作業区域</td><td>〔調理室〕
・食品の切裁等を行う場所
・煮る、揚げる等の加熱調理を行う場所
・加熱調理した食品の冷却等を行う場所
・食品を食缶に配食する場所
〔食品・食缶の搬出場〕
〔洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後)〕</td></tr>
<tr><td colspan="2">その他</td><td>〔更衣室〕〔休憩室〕〔調理員専用便所〕〔前室等〕</td></tr>
<tr><td colspan="3">その他</td><td>〔事務室等〕学校給食調理員が通常出入りしない区域</td></tr>
</table>

④　施設・設備の構造等による衛生管理及び異物混入の防止

次のとおり、衛生管理に配慮した施設・設備の構造とします。

- 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- ほこり・ごみの溜りの防止（機器の構造）
- 鳥類・昆虫類・ねずみ等のほ乳類等及び粉塵等の侵入防止（機器構造及び気密性）
- 洗浄・清掃が簡便な構造

（２）　施設・設備等

①　新給食センターの施設構成

○　新学校給食センターの施設構成は下表の通りとします。

<table>
<tr><th colspan="2">区　分</th><th colspan="2">必要とする機能</th></tr>
<tr><td rowspan="4">施設本体</td><td rowspan="2">給食エリア</td><td>汚染作業区域</td><td>検収室、下処理室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫
食器等洗浄室、油庫、廃棄物室　等</td></tr>
<tr><td>非汚染作業区域</td><td>上処理室、釜調理室、焼物・揚物室、アレルギー対応食室
和え物室、器具等洗浄室、洗浄後処理室、コンテナ室　等</td></tr>
<tr><td>事務エリア</td><td colspan="2">市職員用・事業者用事務室、湯沸室、研修室（会議室)、更衣室
休憩室、洗濯乾燥室、事務職員・外来用・調理員専用トイレ　等</td></tr>
<tr><td>そ の 他</td><td colspan="2">玄関ホール、見学スペース、機械室、プラットホーム、清掃器具庫
物品庫　等</td></tr>
<tr><td colspan="2">付帯施設</td><td colspan="2">駐車場※、駐輪場、廃水処理施設、受水槽、熱源室　等</td></tr>
</table>

※駐車場は、来客用等駐車スペースを確保（見学等大型バス、身体障害者用含む）するとともに、食材搬入用車輌スペース、給食配送用車輌スペース（回転スペース含む）を確保します。

②　調理機器・設備等

調理機器・設備は、おいしい給食の提供や献立の多様化などの対応や調理員の安全・健康管理、肉体的疲労が最小限となることに配慮し、最新の調理機器・設備を導入するとともに、作業の効率性を高めるため、調理機器の効率的な配置を考慮します。
また、給食エリアの外部に開放される箇所にはエアカーテンを、非汚染作業区域への入り口にはエアシャワーを設けます。

③　空調設備と温度・湿度

調理作業時において、快適な室内環境の性能が確保されるよう配慮するとともに、細菌繁殖の防止を図るため、調理場内を一定の温度（25℃以下）、湿度（80%以下）に保つ適切な空調設備の機器選定及び設置等に配慮します。また、加熱系の調理室や食器食缶洗浄室のような高温高湿度の環境下では、調理員の疲労が増大し、作業への集中力や衛生意識が低下するため、調理員の作業へ十分配慮した空調計画とします。

④　維持管理費の効率化

学校給食センターは大量の水及び熱エネルギーを使用する施設です。節水型やエネルギー再利用型等の設備機器の採用を推進し、光熱水費の削減に配慮した施設とします。
また、給食センターの建物は 30 年以上、機器類は 10 年から 15 年程度使用することを想定し、初期設備費と運営費のそれぞれを総合的に考慮したライフサイクルコストの観点から、財政負担の軽減が図られる設計とします。

⑤ 災害時における給食センターの役割

災害対策については、地域によって状況が異なることから、用地選定後に防災担当部局等の方針を踏まえ、給食センターとして必要とされる機能を備えることとします。

9.　環境配慮

（1）　塵芥処理

学校給食で発生する生ごみは、調理過程で出る野菜くずなどと各学校から食べ残しとして給食センターに戻ってくるものがあります。
これらの生ごみの処理については、子どもたちに対する環境教育や食育、ごみ減量化などの環境配慮の観点から、堆肥化リサイクルをするとともに、出来た堆肥については、各学校菜園等で活用する取り組みを進めております。
施設整備においては、堆肥化リサイクルを基本にして、よりふさわしいリサイクルの方法があれば、運用面や経費などの比較を行いながら、生ごみリサイクルを推進していきます。

（2）　環境配慮設備等

学校給食センターは「食品工場」であり、周辺環境への影響（臭気、騒音、汚水、残菜など）に配慮する必要があります。
敷地外周部等の環境保全に努め、廃水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しないよ

う配慮し、ＣＯ２の排出抑制など環境負荷の低減を図る省エネルギー機器を導入するとともに、設備機器作動時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮し、地域に調和した設計とします。

10.　食物アレルギー対応食

西地区給食センターからは、一般食の献立を基本にした、「卵・乳」の除去食（一部代替）対応食を全市（他給食センター供給校含む）へ提供しています。

今後は、児童・生徒の食物アレルギーの状況をふまえながら、対応の幅を広げる必要があることから、新センターにおいても、対応食の専用調理室の設置を検討していきます。

11.　食育への対応

学校給食は食育、健康教育、環境教育などの生きた教材としての活用が期待されているため学習、食育機能の役割を果たすセンターとして、見学機能、食の学び機能、食の教育研修など食の学習の拠点となっていくことが求められると考えられます。

給食センターの整備にあたっては、こうした背景を考慮し、見学スペースや調理室等を設け、それを利用した献立や食材の研究、ＰＴＡ・地域住民等を対象にした施設見学・研修会等ができる施設として、食育啓発施設としてセンター毎に役割分担をしながら、開かれた給食センターを目指します。

12.　食器具の整備計画

○使用する食器のあり方として、それぞれ材質に一長一短がありますが、安全で衛生的、重量及び耐久性、コストのほか学校や調理場で容易に取り扱えることを念頭に、学校給食がおいしく楽しい食事になることに配慮して、現在使用している食器以上の性能を有するものを使用します。

○今後の更新については、既存の ABS 樹脂製の食器を基本としながら、使用状況を踏まえ、よりふさわしい材質のものを使用していきます。

○現在使用されている先割れスプーンについては、スプーンとフォークの両方の役割をもっているメリットなどがあり使用されていますが、米飯給食に合わせた箸の利用割合が増えていることや通常の先丸スプーンへの移行を進めていきます。

○衛生面を考慮し、箸の提供を検討していきます。

○配送用の容器についても、給食のおいしさを保つ適温管理の観点から二重保温食缶の使用への移行を進めていきます。

Ⅴ．新学校給食センターの運営方式

１．　民間委託等について

【　委託等を検討するもの　】

○　現在同様に給食センターの調理・配送・配膳を委託等していきます。

○　新学校給食センターでは、設計・建設・維持管理についても、民間で行っていく手法も検討していきます。

【　委託等をしない業務　】　～事業方式にかかわらず、引き続き市が行う業務～

○　食育の推進に重要な役割を持つ、献立の作成や食材の選定・調達・確認業務は、今後もこれまでどおり、栄養士をはじめとする職員が責任を担う業務です。

学校給食法第７条では、義務教育諸学校又は共同調理場において、学校給食の栄養に関する専門事項をつかさどる職員は、栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士の免許を有する者で、学校給食の実施に必要な知識、又は経験を有するものでなければならない旨規定されていること。

また、成長期にある児童・生徒の学校給食にとって重要な要素を占める献立作成業務や食材調達業務、検収業務については、市が責任を持って実施することにより、保護者からの信頼が維持できると考えられることなどから、以下の業務については、事業方式にかかわらず、引き続き市が行っていきます。

- **献立作成業務**
- **食材調達業務**
- **食材検収業務**
- **給食費徴収業務**
- **食数の調整業務**
- **食に関する指導業務**
- **衛生管理業務**

次の表１は、手法別に供用開始までの事業期間を表しています。

表１　《整備手法別給食センター建設事業期間》

従来方式		DBO 方式		PFI 方式	
用地選定・測量・取得	１年	用地選定・測量・取得	１年	用地選定・測量・取得、手法検討	１年
地質調査、用地造成、基本・実施設計	１年	アドバイザリー契約実施方針・要求水準書案作成	１年	アドバイザリー契約実施方針・要求水準書案作成	１年
建設工事・開業準備	２年	募集要項等公表 事業者選定・公表	９ヶ月	募集要項等公表 事業者選定・公表	９ヶ月
		実施設計 建設工事	１年 ６ヶ月	実施設計 建設工事	１年 ６ヶ月
		開業準備	２ヶ月	開業準備	２ヶ月
供用開始まで４年		供用開始まで約４年４ヶ月		供用開始まで約４年４ヶ月	

従来方式は、八戸市の過去の整備事業の実績に基づいた期間となっており、PFI 方式は、平成 26 年度に出されたマニュアル※による簡易化手法による事業期間を設定しました。
また、DBO 方式では、平成 30 年３月に計画策定した自治体の事例を参考としています。

※　平成 26 年６月に、内閣府から出された、PFI 手続きの簡易化「地方公共団体向けサービス購入型 PFI 事業手続き簡易化マニュアル」によると、対象事業が、従来の公共調達方式及び PFI 方式ともに過去の事例が豊富であれば、客観的な評価を行い PFI 事業として実施することの是非を判断することが可能だとしています。

当市の新給食センター整備方式検討にあたり、他都市の PFI 事例を調査したところ、同規模、同内容での事業事例が他自治体に多くあることから、従来、必ず行わなければならなかった導入可能性調査が不要となり、簡易化した手続きにより、実施が可能であります。
このことから、従来方式、DBO 方式、PFI 方式のいずれの方式を選択しても、供用開始までの所要事業期間に大きな差がないことがわかりました。

整備手法の決定に関しては、事業全体の経費等を比較しながら、財政課を含む、庁内選定委員により市の財政状況を見据えながら、より八戸市にふさわしいものを選択していきます。

《あとがき》

戦後の学校給食は、児童・生徒の体位の向上、健康増進を目指し、バランスの取れた食事を提供することで、学校教育の充実にも貢献してまいりました。

その後、国は、食育の推進を国民的な重要課題であると位置付け、栄養教諭制度の創設、食育基本法の制定、食育推進基本計画の策定、学習指導要領の改訂、学校給食法の改正と法的整備を進めてきました。

食育は、知育・徳育・体育を支えるもので、生きる上での基本であると食育基本法に明記されており、学校給食を生きた教材として活用することが食育推進の鍵を握るものであるとの認識に立っております。

一方、学校給食には、生きた教材としての機能を十分に発揮するため、安全・安心でおいしい食事ということが求められております。平成９年に制定された学校給食衛生管理の基準は、平成 21 年 4 月の学校給食法の改正に伴い、「学校給食衛生管理基準」として法に位置付けられましたが、この改正は、安全・快適で機能的な調理施設が、安全・安心で、おいしい給食づくりに不可欠であるとの考えを示しているといえます。

さて、当市では、上記の考え方などを踏まえまして、学校給食の理念や基本方針、新学校給食センターの整備などの項目からなる、学校給食基本計画を平成 23 年 6 月に策定いたしました。

当市といたしましては、その責任を果たすべく、本計画の方針に従い事業をすすめてまいりましたが、次の課題である、仮称新東地区給食センター建設に取り組むため、今回は、平成 30 年度の状況にあわせた更新版を作成することになりました。

学校給食は、当市の将来を担う子どもたちの健全で豊かな人間性を育むものとして、たいへん重要な役割を果たすものと認識しております。今後も、学校給食の充実に向け、全力で取り組んでまいります。

なお、本計画の策定にあたりましては、関係者の皆様方の御協力、また、他の自治体からの情報提供などをいただきながら、まとめ上げることができました。最後になりましたが、御協力いただきました皆様方へあらためまして感謝申し上げます。