

# 八戸市学校給食基本計画

平成 23 年 6 月

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  |
| 1 学校給食の理念 .....               | 2  |
| 2 学校給食の基本方針 .....             | 3  |
| 3 学校給食センターの現状及び課題 .....       | 8  |
| 4 新学校給食センターの整備 .....          | 13 |
| 5 新学校給食センターの運営方式 .....        | 22 |
| あとがき .....                    | 29 |

## 《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 64 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、現在、4 給食センターから、73 校、約 22,300 人へ給食を提供しております。

## 《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及び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。

## 1 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。

## 2 学校給食の基本方針

### 2-1 安全・安心で、栄養バランスの取れたおいしい給食を提供してまいります。

- 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。

#### 2-1-1 食の安全・安心を推進してまいります。

##### 《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。

##### 《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。

#### 2-1-2 栄養バランスの取れたおいしい給食を提供してまいります。

- (1) 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。
- (2) 旬の食材を取り入れた献立を作成します。
- (3) 地場産品を取り入れた献立を作成します。
- (4) 学校給食摂取基準と標準食品構成表(文部科学省作成)に基づいた献立を作成します。
- (5) 適温管理された給食に対応します。
- (6) 家庭の食事でも不足しがちな栄養素の摂取を心掛けます。(カルシウム、鉄、ビタミンB1)
- (7) 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。
- (8) 食の指導の教材として活用できる献立を作成します。

### 2-2 食育の推進を行ってまいります。

- 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

ア 食事のマナーを身に付け、楽しく会食することができる。

イ 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

ア 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。

イ 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

ア 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。

イ 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

ア 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すべての食事ができる。

イ 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

ウ 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

ア 郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。

イ 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

ア みんなで協力して自主的に活動する。

イ 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)

2-3 地場産品を活用し、郷土食など地域の食文化を大切にしております。

○ 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。

○ 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。

○ 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。

**2-4 施設・設備、衛生管理を充実させ、より効率的で質の高い学校給食の運営を目指します。**

2-4-1 効率的な運営方式

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。

《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。

《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、①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、②民間委託の実施による市民サービスの後退がないこと、③経費の節減につながることをクリアするものについて、委託を検討してまいりました。

全国における学校給食の調理業務の運営状況は、約25%が民間委託を行っており、青森県内においても、44給食センター中15センターが民間委託を実施しており、順調な運営が行われております。

当市におきましても、他の自治体の状況を参考にしながら、将来にわたって給食の質を確保するとともに、民間委託等による効率的な業務運営に取り組んでまいります。

なお、民間委託の導入にあたっては、既存施設のうちもともと新しい東地区給食センターから行うものとし、平成24年度を目標に事務を進めるものとします。

また、調理業務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するものとします。

## 2-4-2 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。

- 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》
  - ① 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)
  - ② 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)
  - ③ 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。
- 上記の対応について、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、既存のセンターにおいては、ドライ運用等の対応を、できるところから順次進めてまいります。

### 《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》

- ① 安全な作業環境の確保(労災事故の減少・高温多湿の解消)    ② 細菌の増殖防止
- ③ 作業負担の軽減(軽装での作業)    ④ 設備の老朽化防止(サビ減少)
- ⑤ 経費節減による省エネ・省資源(節水)



《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。

- 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。

### 3 学校給食センターの現状及び課題

(平成 23 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              | 南郷地区給食センター            | 4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   | 八戸市大字長苗代 字幕ノ内 10 番地    | 南郷区大字市野沢 字屋敷添 14 番地 2 |          |
|          | 敷地面積                                | 3,597.7 m <sup>2</sup> | 4,158.7 m <sup>2</sup> | 2,712.3 m <sup>2</sup> | 1,810 m <sup>2</sup>  |          |
|          | 建物面積                                | 1,498.4 m <sup>2</sup> | 1,541.5 m <sup>2</sup> | 1,658.2 m <sup>2</sup> | 400 m <sup>2</sup>    |          |
|          | 構造                                  | 鉄骨造 1 部 2 階建           | 鉄骨造 1 部 2 階建           | 鉄骨造 1 部 2 階建           | 鉄骨造                   |          |
|          | 竣工                                  | 昭和 54 年 5 月 24 日       | 平成 2 年 3 月 31 日        | 昭和 44 年 3 月 31 日       | 昭和 46 年 1 月 9 日       |          |
|          | 供用開始                                | 昭和 54 年 8 月 24 日       | 平成 2 年 4 月 7 日         | 昭和 44 年 6 月 2 日        | -                     |          |
|          | 建設費                                 | 441,173 千円             | 606,392 千円             | 134,600 千円             | -                     |          |
|          | 供給能力                                | 約 10,000 食/日           | 約 10,000 食/日           | 約 11,000 食/日           | 約 800 食/日             |          |
| 職員数      | 所長                                  | 1 人                    | 1 人                    | 1 人                    | 1 人                   | 4 人      |
|          | 事務                                  | 1 人                    | 1 人                    | 1 人                    | (パート) 1 人             | 4 人      |
|          | ボイラー技師                              | (委託) 1 人               | 1 人                    | 1 人                    | (委託) 1 人              | 4 人      |
|          | 調理員                                 | 27 人                   | 28 人                   | 29 人                   | 5 人                   | 89 人     |
|          | 学校栄養教諭・職員(県職員)                      | 3 人                    | 4 人                    | 4 人                    | 1 人                   | 12 人     |
|          | 配送(委託)                              | 5 人                    | 6 人                    | 6 人                    | 2 人                   | 19 人     |
|          | 合計                                  | 38 人                   | 41 人                   | 42 人                   | 11 人                  | 132 人    |
| 給食対象校人員  | 小学校                                 | 13 校                   | 14 校                   | 15 校                   | 5 校                   | 47 校     |
|          | 児童数                                 | 4,161 人                | 4,171 人                | 4,713 人                | 244 人                 | 13,289 人 |
|          | 教職員数                                | 294 人                  | 290 人                  | 338 人                  | 59 人                  | 981 人    |
|          | 中学校                                 | 6 校                    | 8 校                    | 9 校                    | 3 校                   | 26 校     |
|          | 生徒数                                 | 2,056 人                | 2,444 人                | 2,642 人                | 165 人                 | 7,307 人  |
|          | 教職員数                                | 168 人                  | 185 人                  | 220 人                  | 36 人                  | 609 人    |
|          | センター職員数                             | 38 人                   | 42 人                   | 42 人                   | 11 人                  | 133 人    |
| 合計       | 19 校 6,717 人                        | 22 校 7,132 人           | 24 校 7,955 人           | 8 校 515 人              | 22,319 人              |          |
| 配送車      | 5 台                                 | 6 台                    | 6 台                    | 2 台                    | 19 台                  |          |
| 1食当たり給食費 | 小学校 230 円 中学校 280 円                 |                        |                        |                        |                       |          |
| 主食割合/週   | 米飯3回 パン1回 麺1回                       |                        |                        |                        |                       |          |
| 使用食器     | 温食器(ポリプロピレン) 皿(アルマイト)               |                        |                        | 温食器・皿<br>(ポリプロピレン)     |                       |          |
| 平均摂取栄養量等 | 1 人 1 回あたりの平均摂取栄養量及び食品構成は文部科学省基準による |                        |                        |                        |                       |          |



### 3-1 給食センター方式

《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、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。

市内同一献立、共同購入を基本に、単独校と給食センターそれぞれの利点を生かし運営してきましたが、児童生徒数の減少もあり、平成 12 年にはすべての小中学校で給食センターでの実施となりました。

現在、平成 17 年に合併した南郷村(現南郷区)の給食センターを含む4給食センターから、73 校、約 22,300 人へ給食を提供しております。

《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。

### 3-2 施設・設備

#### ○ 建設後の経過年数及び対象校等 (平成 23 年 5 月現在)

| センター | 経過年数 | 対象校  | 学級数    | 調理食数     | コンテナ数 |
|------|------|------|--------|----------|-------|
| 北地区  | 31 年 | 19 校 | 224 学級 | 6,717 食  | 40 台  |
| 東地区  | 21 年 | 22 校 | 246 学級 | 7,132 食  | 41 台  |
| 西地区  | 42 年 | 25 校 | 284 学級 | 7,955 食  | 48 台  |
| 南郷地区 | 40 年 | 7 校  | 38 学級  | 515 食    | 8 台   |
| 計    | -    | 73 校 | 792 学級 | 22,319 食 | 137 台 |

#### ○ 施設・設備の状況

既存施設について、上記のとおり建設後の経過年数は、最も新しい東地区でも 21 年が経過し、西地区給食センターは、42 年が経過しており、老朽化が進んでおります。

施設・設備については、随時改修や更新を行うなど、作業の安全確保や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、西地区給食センターにおいては、ボイラー設備、汚水処理施設、シャッター設備等の老朽化が著しく、施設全体の改修が求められております。

### 3-3 食器等

- 食器の材質について、温食器はポリプロピレン製、皿はアルマイト製を使用しております。
- 箸は、児童生徒が各自で持参し、スプーンは給食センターから配送しています。
- 副食 2 品を皿にのせる場合、味が混ざり合うことがあることから、仕切皿等の使用が求められます。
- スプーンについては、形状(先割れ)や、自宅からの持参方式などの検討が必要であります。

|         | 特 徴  |
|---------|--|
| ポリプロピレン | ○軽くて割れにくい、積み重ねてもかさばらない。熱伝導が悪いため、食器が熱くなりやすく扱いやすい。<br>○油になじむため、油汚れが落ちにくい素材である。                               |
| アルマイト   | ○軽くて割れず、積み重ねてもかさばらない。<br>○耐熱性が高いため高温殺菌が可能で衛生的な管理ができる。<br>○熱伝導がよいため、熱いものを入れると持てなくなる<br>○表面が柔らかく、傷付きや変形しやすい。 |

### 3-4 衛生管理

- 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年ですが、当市の既存の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なくなっております。
- 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。
- また、全面的な施設改修を行わなければ対応できない事項もあることから、施設の老朽化の状況を見ながら、現基準に合った新たな給食センターの建設が求められます。
- 学校給食衛生管理基準の主な内容については、2-4-2 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。

### 3-5 運営方式

- 給食センターの各種業務の運営方式については下記のとおりであります。  
給食の配送業務については、以前から業務委託しておりますが、業務のメインとなる調理業務については、南郷地区給食センター以外ではこれまで市の職員が行ってまいりました。
- 効率的な運営により、質の高い学校給食を目指すため、それぞれの業務について、運営方法の検討が求められております。

(平成 23 年3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 | 南郷地区給食センター |
|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 献立作成       | 市         | 市         | 市         | 市          |
| 食材調達       | 市         | 市         | 市         | 市          |
| 調理業務       | 市         | 市         | 市         | 委託         |
| 食器洗浄・清掃    | 市         | 市         | 市         | 委託         |
| 配送業務       | 委託        | 委託        | 委託        | 委託         |
| ボイラー運転保守業務 | 委託        | 市         | 市         | 委託         |
| 給食配膳業務     | 市         | 市         | 市         | 市          |

### 3-6 正規調理員数の減少

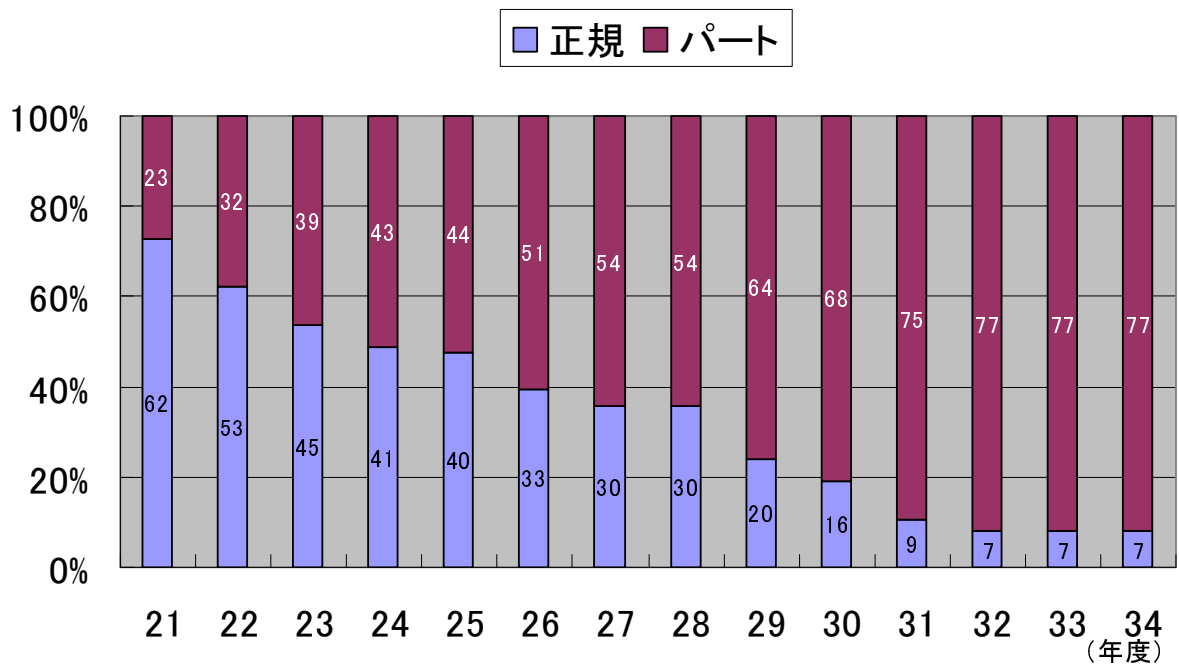
- 給食センターの正規調理員については、経費節減の観点から、平成 18 年2月策定の集中改革プランに基づき、退職者を不補充とし、パートタイム労働者の雇用により対応しております。
- 調理員数の推移の見込みは下記のとおりであり、平成 24 年度で正職員割合が 50%を割り込み、平成 30 年度には 10%台へ落ち込む見込みであり、市直営での調理業務の見直しは急務であります。

調理員数の推移(見込み)

| 年度    | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  | 32 | 33 | 34 |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|
| 正規    | 62  | 53  | 45  | 41  | 40  | 33  | 30  | 30  | 20  | 16  | 9   | 7  | 7  | 7  |
| パート   | 23  | 32  | 39  | 43  | 44  | 51  | 54  | 54  | 64  | 68  | 75  | 77 | 77 | 77 |
| 計     | 85  | 85  | 84  | 84  | 84  | 84  | 84  | 84  | 84  | 84  | 84  | 84 | 84 | 84 |
| 正規(率) | 73% | 62% | 54% | 49% | 48% | 39% | 36% | 36% | 24% | 19% | 11% | 8% | 8% | 8% |

調理員割合の推移(見込み)

平成23年4月1日現在



## 4. 新学校給食センターの整備

### 4-1 新学校給食センターの整備方針

八戸市では、40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。

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、以下のような基本方針の基に、新しい学校給食センターを整備していきたいと考えています。

なお、この計画においては、老朽化した西地区給食センターの建替えに係る基本方針についてまとめますが、それ以外の給食センターについても、建設後の年数が相当期間経過している施設があることから、近い将来、それらの施設の更新についても、その方針をまとめていく必要が出てまいります。

### 4-2 児童・生徒数(給食供給数)の見通し

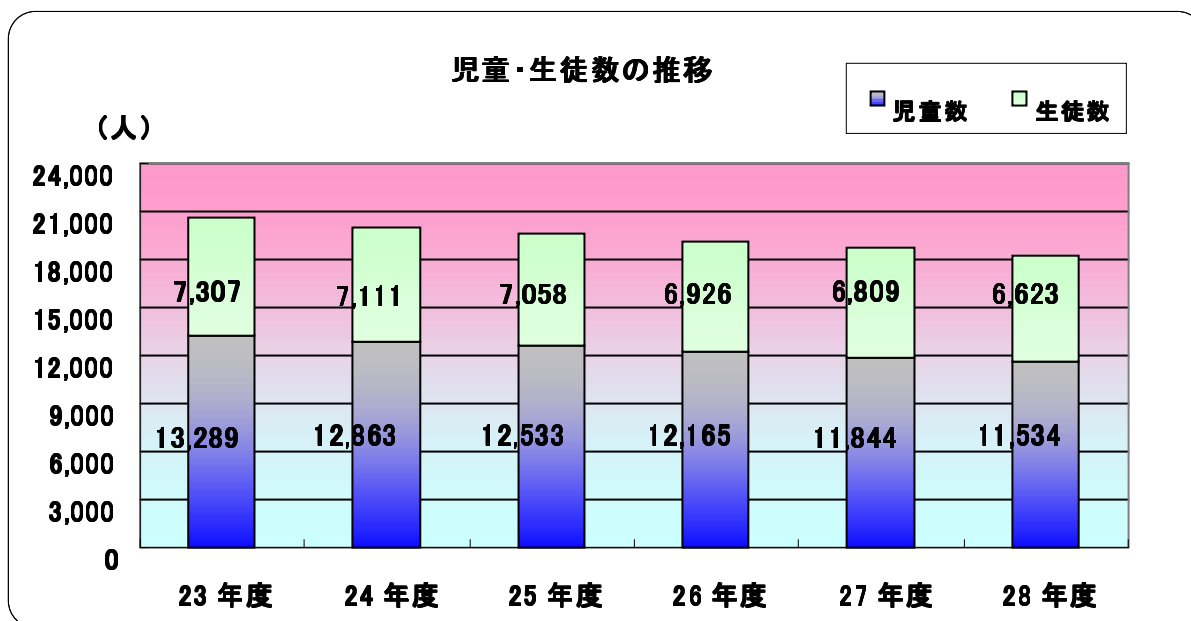
八戸市は昭和26年に小学校4校にて完全給食を開始し、昭和44年には、現在の西地区給食センターの竣工により、市内全児童・生徒に完全給食の実施を開始しています。

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23年5月1日現在の児童・生徒数は、20,596人で、今後も減少傾向が続く見込みです。

平成23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      | 23年度    | 24年度    | 25年度    | 26年度    | 27年度    | 28年度    |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 小学校(児童数) | 13,289人 | 12,863人 | 12,533人 | 12,165人 | 11,844人 | 11,534人 |
| 中学校(生徒数) | 7,307人  | 7,111人  | 7,058人  | 6,926人  | 6,809人  | 6,623人  |
| 児童・生徒計   | 20,596人 | 19,974人 | 19,591人 | 19,091人 | 18,653人 | 18,157人 |
| 教職員数     | 1,590人  | 1,590人  | 1,590人  | 1,590人  | 1,590人  | 1,590人  |
| 給食供給数    | 22,096人 | 21,474人 | 21,091人 | 20,591人 | 20,153人 | 19,657人 |



#### 4-3 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
- 既存の西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

#### 4-4 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、南郷地区の4つの給食センターで運営をしています。この中で、最も古い西地区給食センターは建設から42年経過しており、建替えの対象施設となっています。その他の学校給食センターについても施設、設備の老朽化が進行しており、建設後31年経過した北地区、建設後40年経過した南郷地区の両給食センターについても、数年後には建替えの対象となります。

また、今後、児童生徒数が減少していく見込みで、平成28年度には給食供給数は20,000食を切り、その後も減少していくことが考えられるため、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、将来的には、2施設により、市内全小・中学校の給食の提供を想定しています。

小規模(5,000食程度)な給食センターを複数建設する案もありますが、施設の建設費や建設用地等にかかる事業費や給食センターの運営にかかる職員数やコストなどを考えますと、大規模(10,000食程度)な給食センターを建設し、機能を集約することにより、効率的な運営が可能であると考えられます。

なお、2施設からの給食供給で配送時間等に支障がでないように、2施設での給食の提供を想定した建設場所の検討や各給食センターからの受配校の再編を行う必要もあります。



## 4-5 施設規模

### 4-5-1 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、将来的に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。

そのため、提供する食数を確定せず表1のとおり複数の計画としました。

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。

### 4-5-2 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、現在稼働中の西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輛や給食物資納入業者の車輛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1.5倍程度必要であると考えられるため、表1のとおり敷地面積を想定しています。

この計画の中から、新学校給食センターの規模として最適なものを選定することとして、検討していきます。

表1 《基準食数対敷地面積等の想定》

|             |                        |                        |                        |
|-------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 基準食数        | 8,000 食                | 10,000 食               | 12,000 食               |
| 10%余裕食数     | 8,800 食                | 11,000 食               | 13,200 食               |
| 概算施設面積      | 4,320 m <sup>2</sup>   | 5,400 m <sup>2</sup>   | 6,480 m <sup>2</sup>   |
| 1食あたりの概算床面積 | 0.54 m <sup>2</sup> /食 | 0.54 m <sup>2</sup> /食 | 0.54 m <sup>2</sup> /食 |
| 概算敷地面積      | 6,480 m <sup>2</sup>   | 8,100 m <sup>2</sup>   | 9,720 m <sup>2</sup>   |

※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                    | 仙台市                    | 3市平均                   |
|--------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 調理能力         | 10,000 食               | 9,000 食                | 11,000 食               | 10,000 食               |
| 施設面積         | 6,262 m <sup>2</sup>   | 4,445 m <sup>2</sup>   | 5,561 m <sup>2</sup>   | 5,422 m <sup>2</sup>   |
| 1食あたりの概算施設面積 | 0.62 m <sup>2</sup> /食 | 0.49 m <sup>2</sup> /食 | 0.50 m <sup>2</sup> /食 | 0.54 m <sup>2</sup> /食 |

## 4-6 用地選定時の立地条件

### 4-6-1 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、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。

### 4-6-2 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、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両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。

### 4-6-3 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、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。

## 4-7 新学校給食センターの機能

### 4-7-1 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。

#### (1) ドライシステムの導入

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) HACCP(ハサップ)概念に対応した施設設備

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、配送車両、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。

※ 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。

## (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、下表の通りとします。

《学校給食衛生管理基準による区域の分類》

| 区 分                        |             |                          | 内 容   |
|----------------------------|-------------|--------------------------|---|
| 学<br>校<br>給<br>食<br>施<br>設 | 調<br>理<br>場 | 汚染<br>作業区域               | [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<br>[食品の保管室]食品の保管場所<br>[下処理室]食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所<br>[返却された食器・食缶等の搬入場]<br>[洗浄室(機械、器具類の洗浄・消毒前)]  |
|                            |             | 非汚染<br>作業区域              | [調理室]<br>・食品の切裁等を行う場所<br>・煮る、揚げる等の加熱調理を行う場所<br>・加熱調理した食品の冷却等を行う場所<br>・食品を食缶に配食する場所<br>[食品・食缶の搬出場]<br>[洗浄室(機械、器具類の洗浄・消毒後)] |
|                            | その他         | [更衣室][休憩室][調理員専用便所][前室等] |   |
|                            | その他         | [事務室等]学校給食調理員が通常出入りしない区域 |   |

#### (4) 施設・設備の構造等による衛生管理

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

#### 4-7-2 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。

| 区 分          |       | 必要とする機能  |  |
|--------------|-------|--|--|
| 施設<br>本<br>体 | 給食エリア | 汚染<br>作業区域   | 検収室、下処理室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫<br>食器等洗浄室、油庫、廃棄物室 等             |
|              |       | 非汚染<br>作業区域  | 上処理室、釜調理室、焼物・揚物室、アレルギー対応食室<br>和え物室、器具等洗浄室、洗浄後処理室、コンテナ室 等 |
|              | 事務エリア | 市職員用・事業者用事務室、湯沸室、研修室(会議室)、更衣室<br>休憩室、洗濯乾燥室、事務職員・外来用・調理員専用トイレ 等 |  |
|              | そ の 他 | 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<br>物品庫 等                        |  |
| 付帯施設         |       | 駐車場※、駐輪場、廃水処理施設、受水槽、熱源室 等                                      |  |

※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、食材搬入用車輛スペース、給食配送用車輛スペース(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、熱源には従来使用してきた重油や灯油だけではなく、ガスや電気などの利用について、機能・コスト等を比較検討するとともに、環境への負荷を低減することを考慮して決定します。

#### (5) 災害時における給食センターの役割についての検討

平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災においては、停電や燃油不足、物流停滞などの影響により、約 1 ヶ月間、給食センターの機能が失われました。

また、震災発生初期、市内全域が停電などライフラインの途切れた状態の中、避難所では想定をはるかに上回る避難者への大量の食事供給の問題が生じており、給食センターからの食事供給も検討されましたが、上記の事情により実現できませんでした。

給食センターは大量調理が可能ではありますが、災害時稼動のためには、食糧・燃油の備蓄や停電対策などの課題を抱えており、さらには供給条件（食数や食事内容など）の整理も必要であります。災害時における避難者への食事の供給体制の中に、給食センターを組み入れていくかについては、今後、防災担当部局などと相談しながら、検討し決定してまいります。

### 4-8 環境配慮

#### 4-8-1 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。

現在、生ごみの処理については、焼却処分をしていますが、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、生ごみをリサイクルすることが求められます。

リサイクルの方法については、施設への生ごみ処理機の設置や市内の関連事業者等への処理委託などがあります。運用面や経費などの比較を行い、生ごみリサイクルの導入を推進します。

#### 4-8-2 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、CO<sub>2</sub>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。

#### 4-9 食物アレルギーへの対応

現在八戸市では、牛乳アレルギーの児童生徒について、申出により牛乳を中止しています。

《平成 22 年度牛乳アレルギー申出件数》

| 区 分 | 申出者数(A) | 給食人員数<br>(B) | 割合 (A/B) |
|-----|---------|--------------|----------|
| 小学校 | 34 人    | 13,710 人     | 0.25%    |
| 中学校 | 14 人    | 7,507 人      | 0.19%    |
| 合 計 | 48 人    | 21,217 人     | 0.23%    |

食物アレルギー対応については、誤配食や誤調理といったリスク管理の問題や、対応する原因物質の品目や症状の程度をどのように設定するかなど、多くの検討を要しますが、食物アレルギーを有する児童生徒については、生命に係る重要な事項であることから、除去食や代替食など可能な限り個々の実状にあった対応が求められます。

学校給食センターでは各学校と連携しながら、できるだけ食物アレルギーに対応するため、安全性を考慮し、段階的に除去食や代替食の給食の実施の幅を広げていくことを検討していきます。

#### 4-10 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をセンター内に設け、食育啓発施設として開かれた給食センターを目指します。

#### 4-11 食器具の整備計画

現在は、アルマイト製(金属)の丸皿とポリプロピレン製(プラスチック)の温食器の2種類を使用しています。

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。

使用する食器の材質は、子どもたちが給食を食べる上での使いやすさや洗浄作業、価格などを考慮して、全国的にも使用率が最も高く、現在の温食器でも使用されているポリプロピレン製が、安全性にも問題なく使用できる食器の材質と考えられます。

なお、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でも食事ができる献立であることなどから、使用の継続については今後の検討課題とします。

また、配送用の容器について、給食のおいしさを保つ適温管理の観点から二重保冷バット、保冷剤等の使用についても検討します。

## 5. 新学校給食センターの運営方式

### 5-1 調理員数の見通し

学校給食センターで勤務する正規調理員数は、平成13年度に3センター合せて74人をピークに年々減少しています。その要因としては、退職者不補充により、臨時職員(パート調理員)での対応としてきたことによります。

このことから、今後もこの減少傾向が続くことが見込まれ、平成29年度には正規調理員数は、20人になると見込まれます。

少子化に伴う提供食数の減少や給食センターの統合、新給食センターへの最新の設備・機器の導入による作業の機械化などで、調理員数は減員することが考えられますが、調理業務等の民間委託やドライシステムによる調理の実施、食物アレルギー対応などにより調理員増員の可能性もあります。

### 5-2 直営(臨時職員)の検討

学校給食センターの調理業務などの作業は、5班～6班集体で行い、各班には必ず正規調理員が配置されており、臨時職員(パート調理員)の指導をするなどして、責任をもって作業を行っています。

退職者不補充によるパート調理員の増加により、各班に正規調理員が配置できない状況となれば、業務に支障がでる恐れがあることやパート調理員の増加による正規調理員への負担増が考えられるため、今後の調理員の減少の推移を勘案して、調理とそれに伴う業務は民間に委託することが望まれます。

なお、食育の推進に重要な役割を持つ、食材の選定・確認、献立の作成などは、これまでどおり、栄養士をはじめとする直営の職員が責任をもって担う業務であります。

### 5-3 民間委託の検討

八戸市では、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きました。

下表のとおり市で責任を持って行う業務と民間活力の導入が可能な業務を分別しました。



《委託可能な業務》

| 業務     | 委託の可否 | 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。 |
| 食材の検収  | △     |  |
| 調理作業   | ○     | 民間事業者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。民間事業者のノウハウも取り入れる。             |
| 給食指導等  | ×     | 食育活動自体は公共性の高いものであり、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。        |

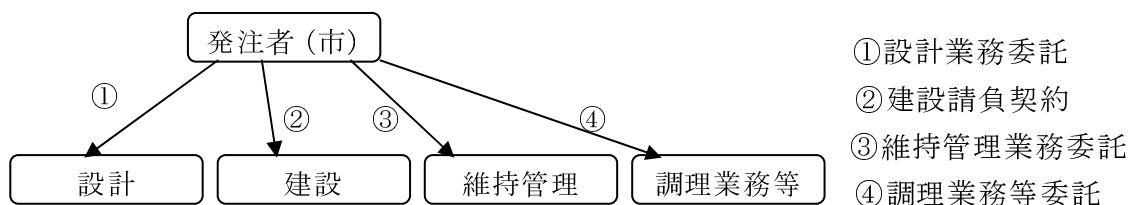
5-4 整備手法の検討

○ 給食センターを整備する主な手法は次のとおりです。

(1) 従来方式(分離発注方式)

施設の設計、建設、維持管理、運営の各業務を市が個別に発注するものです。

現状行っている給食の配送・回収業務や調理業務の民間委託も従来方式の一つとして考えられます。



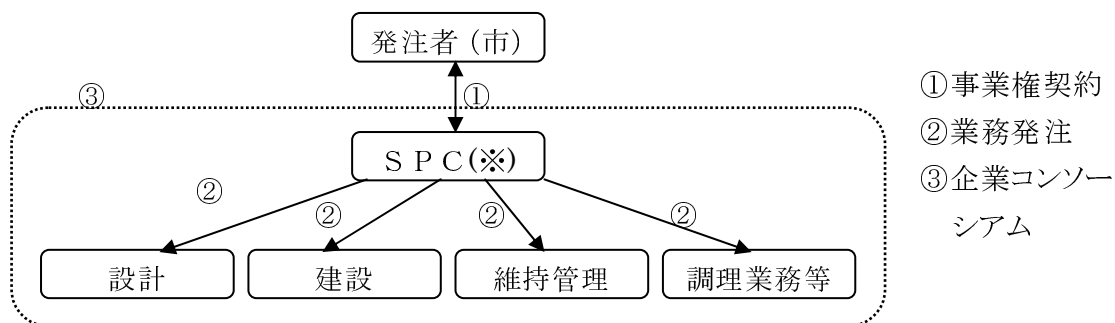
(2) PFI(Private Finance Initiative)方式

施設の設計、建設、維持管理、運営の各業務を一括して発注(※)するものであり、設計者と施工者と運営者が互いに施設の使い勝手等に関する意見をフィードバックすることで、施設や運営品質の向上、コストの削減が期待できます。

特に学校給食センターのように民間事業者が主体となって運営を行うことが可能な施設においては、効率的な運営に配慮した施設整備が図られることで大きな効果が期待できます。次の DBO 方式とちがい、資金調達の一部または全部を民間事業者が行います。市は、事業に係る費用をサービス購入費として民間事業者に延払いします。このため、財政支出の平準化が図れるほか、民間事業者は金融機関から融資を受けるため、事業期間中の経営の健全度を金融機関がチェックすることになり、市だけでなく民間のリスク管理体制が強化されます。

※ SPC への発注を部分的にして、残りの一部の運営を行政が行うケースもあります。

PFI 方式は施設の所有権移転時期により分類され、施設整備完了時点で移転される BTO (Build Transfer Operate) 方式と、事業期間終了時点で移転される BOT (BuildOperate Transfer) 方式があります。



※SPC…特定の事業を行うために設立される事業会社。ここでは、給食センターの各業務を行う企業共同体(企業コンソーシアム)が、新会社を設立して設計、建設、維持管理、運営をする。

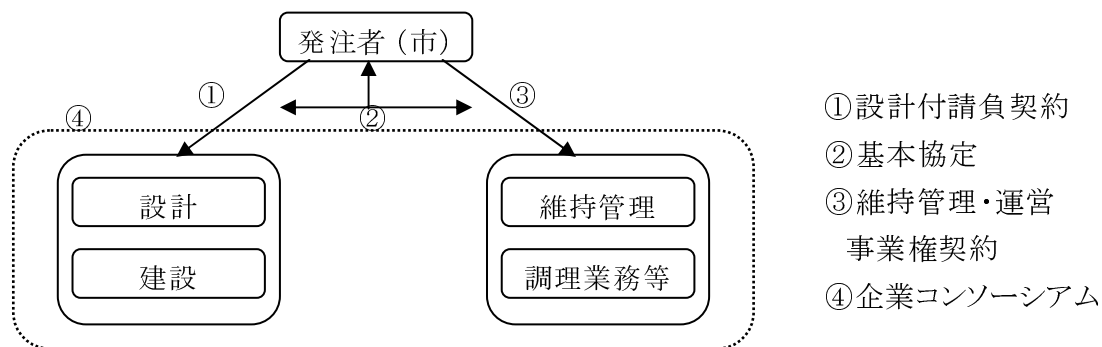
### (3) DBO (Design Build Operate) 方式(設計・建設・維持管理・運営一括発注方式)

施設の設計、建設、維持管理、運営の各業務を一括して発注(※)するものであり、設計者と施工者と運営者が互いに施設の使い勝手等に関する意見をフィードバックすることで、施設や運営品質の向上、コストの削減が期待できます。

特に学校給食センターのように民間事業者が主体となって運営を行うことが可能な施設においては、効率的な運営に配慮した施設整備が図られることで大きな効果が期待できます。

資金調達は従来どおり公共が行うため、財政支出の平準化は期待できません。契約形態としては、設計、建設部分については、設計付請負契約、運営については別途事業権契約等を結び、これら 2 つの契約を協定で取りまとめるといった形で実施しているものが多くなっています。

※ DBO 方式においても発注を部分的にして、残りの一部の運営を行政が行うケースもあります。



《主な整備手法の特徴》

| 整備手法                  | 設計<br>建設 | 維持<br>管理 | 運営 | 施設<br>所有 | 市の財源  | 民間資<br>金活用 |
|-----------------------|----------|----------|----|----------|---|------------|
| (1)従来方式               | 市        | 市        | 市  | 市        | 交付金<br>起債<br>一般財源                                   | 無          |
| (2)PFI 方式<br>(BTO 方式) | 民間       | 民間       | 民間 | 市        | 交付金<br>起債<br>一般財源<br>(BOT の場合、<br>交付金活用の可<br>能性は低い) | 有          |
| (3)PFI 方式<br>(BOT 方式) |          |          |    | 民間       |   |            |
| (4)DBO 方式             | 民間       | 民間       | 民間 | 市        | 交付金<br>起債<br>一般財源                                   | 無          |

《整備手法の主なメリット・デメリット》

| 整備手法               | 主なメリット  | 主なデメリット   |
|--------------------|---|---|
| (1)従来方式            | これまで行われてきた一般的な方式であり、他の手法に対する比較対象となる。  | これまで行われてきた一般的な方式であり、他の手法に対する比較対象となる。  |
| (2)PFI 方式<br>(BTO) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計・施工・維持管理・運営の一括契約により、設計段階から、施工者や運営者の意見を取り入れることができ、効率的な施設ができることによる運営コストの縮減が見込まれる。</li> <li>・運営会社の使い勝手を考えた施設整備や維持管理がなされるので、運営の品質向上に繋がる。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・資金調達コストや SPC 設立コストが別途発生する。</li> <li>・官民双方の事業者選定にかかる事務負担(応募の負担)は大きい。</li> </ul>                                    |
| (3)PFI 方式<br>(BOT) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・民間の資金調達を行なうことにより、金融機関による経営モニタリングが働きよりよいサービスが提供される。</li> <li>・設計と施工に関する調整業務、運営と維持管理に関する調整事務、維持管理・運営に関する発注事務が軽減される。</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・PFI 法に基づき、一括で、設計者、施工者、維持管理者、運営者の業者を選定するため、従来方式に比べ、複雑な手順を踏んで行うこととなる。</li> <li>・従来方式に比べて、供用開始まで長い期間を要する。</li> </ul> |

|                  |  |  |
|------------------|--|--|
| <p>(4)DBO 方式</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計・施工・維持管理・運営の一括契約により、設計段階から、施工者や運営者の意見を取り入れることができ、効率的な施設ができることによる運営コストの縮減が見込まれる。</li> <li>・運営会社の使い勝手を考えた施設整備や維持管理がなされるので運営の品質向上に繋がる。</li> <li>・PFI 方式と異なり、民間の資金調達が発生しないため、これに伴う金利負担等のコストは発生しない。</li> <li>・設計と施工に関する調整業務、運営と維持管理に関する調整事務、維持管理・運営に関する発注事務が軽減される。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・資金調達を含まないため、金融機関による経営モニタリング機能が働かない。</li> <li>・官民双方の事業者選定にかかる事務負担（応募の負担）は大きい。</li> <li>・従来方式に比べて、供用開始まで長い期間を要する。</li> </ul> |
|------------------|--|--|

○ 整備手法のまとめ

従来方式は、八戸市の学校給食事業において、これまでも高い品質を保って給食提供を実施してきた実績があります。

PFI 方式や DBO 方式については、安全性向上や調理方法の改善等の点において、民間の創意工夫及び技術のノウハウが生き、資金面でのメリットが期待できる手法です。

それぞれの手法にメリット・デメリットはありますが、他都市では、PFI 方式や DBO 方式を導入している事例はあります。しかしながら、八戸市では給食センターに限らず PFI 方式や DBO 方式の実績がありません。

西地区給食センターは、老朽化が著しいため、新学校給食センターを早期に建設することが必要です。八戸市で実績のない PFI 方式や DBO 方式は、検討や調査に要する時間が多くかかることが予想されることから、従来方式での整備が予定している年次計画通りに確実に事業を進めていくものと考えられます。

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。

従来方式は、八戸市の過去の建設事業の実績に基づいた期間となっており、PFI 方式は、他都市の事例を基に標準的な事業期間を設定しました。

表1 《整備手法別給食センター建設事業期間》

| 従来方式              |     | PFI 方式                |      |
|-------------------|-----|-----------------------|------|
| 用地選定              | 1 年 | 用地選定                  | 1 年  |
| 用地測量、取得等          | 1 年 | PFI 庁内検討会議等、用地測量、取得等  | 1 年  |
| 地質調査、用地造成、基本・実施設計 | 1 年 | PFI 導入可能性調査、地質調査、用地造成 | 1 年  |
| 建設工事              | 2 年 | 実施方針の策定・公表            | 6 ヶ月 |
|                   |     | 事業の選定・公表              | 6 ヶ月 |
|                   |     | 事業者の選定・公表             | 6 ヶ月 |
|                   |     | 設計、建設工事               | 2 年  |
| 供用開始まで 5 年        |     | 供用開始まで 6 年 6 ヶ月       |      |

#### 5-5 民営化の検討

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、市が行います。

- ① 献立作成業務
- ② 食材調達業務
- ③ 検収業務
- ④ 給食費徴収業務
- ⑤ 食数の調整業務
- ⑥ 食に関する指導業務
- ⑦ 衛生管理業務

## 5-6 年次計画(案)

○ 新学校給食センター建設にかかるスケジュールの予定は下記のとおりです。

1年目(平成 23 年度) 基本計画作成、 用地選定

2年目(平成 24 年度) 用地測量、 補償調査、 用地取得

3年目(平成 25 年度) 地質調査、 用地造成、 基本設計及び実施設計

4年目(平成 26 年度) 建設工事

5年目(平成 27 年度) 建設工事、 試験稼動

6年目(平成 28 年度) 供用開始

## 《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、本市では、上記の考え方などを踏まえまして、このたび、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策定させていただきました。

学校給食は、本市の将来を担う子どもたちの健全な育成や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。本市といたしましては、その責任を果たすべく、本計画にまとめました方針に従い、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、関係者の皆様方のご協力、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、ご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。