

瀬戸内市学校給食調理場の 運営改善に向けた基本計画

(牛窓学校給食調理場)

(邑久学校給食調理場)

(長船学校給食調理場)

平成 31 年 2 月

瀬戸内市教育委員会

目 次

I	上位計画との整合性	1
II	学校給食調理場の現状と課題	1
1.	現状	1
①	学校給食調理場の概要	2
②	各調理場のコスト比較	3
③	児童・生徒数の推移について	4
④	食育の取り組みについて	6
2.	課題	7
①	牛窓学校給食調理場の施設・設備の老朽化について	7
②	調理員不足について	8
III	学校給食を考える上での基本的視点	9
IV	学校給食調理場運営における全体計画	10
1.	牛窓調理場の統廃合	10
2.	民間事業者への業務委託	10
3.	学校給食調理場の統合に係るスケジュール	11
4.	統合に向けた施設増築・調理機器等更新の予定	12
5.	邑久調理場の施設・調理機器等更新の予定	12
V	市の責任	13

I 上位計画との整合性

瀬戸内市は、瀬戸内市公共施設再編計画（平成27年度～平成31年度）において、牛窓・邑久・長船の各学校給食調理場について、「児童数の推移及び見通しをもとに集約の可能性について検討を進める」としています。

この公共施設再編計画を受け、少子化の進展を考えていくとともに、学校給食調理場の老朽化について注視し、安定した学校給食を提供するため、施設の改修や統廃合など、学校給食調理場の運営について検討していく必要があります。

安全・安心で安定的な学校給食を提供するため、また栄養教諭による食の指導を充実させるため、今後の学校給食調理場運営について基本方針を示します。

II 学校給食調理場の現状と課題

1. 現状

平成16年11月に邑久郡3町（牛窓町、邑久町、長船町）が合併し、瀬戸内市となりました。学校給食については、牛窓町地域、邑久町地域、長船町地域に学校給食調理場が存在し、合併後は献立基本計画、事業計画などを作成し、共通ルールによる学校給食の提供を実施してきました。

しかしながら、食器の種類・大きさや各調理場ごとの調理等の流れについては合併後も合併前のものをそのまま引き継いで運営しています。

また、慢性的な調理員不足のため、栄養教諭・栄養士等が調理業務の補助に入ることが多く、各役割に徹することができない状況となっています。

このような状況の中、平成30年度から市内で給食数の一番多い邑久調理場の調理・配送・洗浄業務について民間委託を実施しました。

牛窓調理場は建築から23年が経過しており、建物や配電設備等が老朽化しています。また提供する食数は440食であり、他調理場に比べると規模が小さく、システムについてもウェットシステム（※1）であり、衛生管理の面で優れているドライシステム（※2）となっていない状況です。

※1 ウェットシステム：古い基準の調理場で見られる床が水浸しになる方式。

※2 床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行う新しい基準による方式。

- ・高温多湿や細菌やカビの繁殖を抑制し、害虫発生の防止にも効果的。
- ・床からの跳ね水による食品への食中毒菌の二次汚染を防げる。
- ・高温多湿の環境でないため、調理員が安全かつ作業に集中でき、より衛生的に調理できるなどのメリットがある。

① 学校給食調理場の概要

牛窓・邑久・長船学校給食調理場の概要については表 1 のとおりです。

平成 30 年度 3 調理場の概要（4 月 1 日現在）

	牛窓調理場	邑久調理場	長船調理場
位 置	牛窓町牛窓 4957-1	邑久町尾張 1156-1	長船町福里 836-5
建 築 年	平成 7 年 2 月 28 日	平成 13 年 12 月 12 日	平成 16 年 3 月 20 日
経過年数	23 年	17 年	14 年
構 造	鉄骨造一部 2 階建	鉄筋コンクリート造 平屋建 一部鉄骨造	鉄筋コンクリート造 2 階建
建築面積	721 m ²	1,229 m ²	1,370 m ²
給食能力	1,200 食/日	2,100 食/日	2,000 食/日
給 食 数	440 食	1,620 食	1,310 食
調理提供 学校園数	幼稚園 1 園 小学校 3 校 中学校 1 校	幼稚園 2 園 小学校 3 校 中学校 1 校	幼稚園 3 園 小学校 3 校 中学校 1 校
システム	ウェットシステム (ドライ運用)	ドライシステム	ドライシステム
アレルギー 一食対応	除去食・代替食の提供なし	除去食・代替食の提供なし	除去食・代替食の提供なし
配送体制	配送車 1 台 最大積載量 2 トン	配送車 3 台 最大積載量 2 トン	配送車 1 台 最大積載量 3 トン

表 1

② 各調理場のコスト比較

給食提供数が少ない牛窓調理場の給食提供経費（調理・配送・洗浄業務）は、他調理場と比較すると、1食あたりのコストが割高となっています（表2）。これは、食数が少なくても一定の調理員数が必要となるためです。

H30年度の状況

比較項目	牛窓調理場	邑久調理場	長船調理場
当初予算額	44,161千円	93,836千円	67,326千円
調理、配送、洗浄業務の費用（※1）	29,351千円	51,970千円	42,978千円
提供食数	440食	1,620食	1,310食
1食コスト （年間200日計算）	約334円	約160円	約164円

表2

※1 調理・配送・洗浄業務に必要な人件費・調理等に係る消耗品費・研修等旅費・検便等検査費用とします（人件費の正規職員退職給与引当金は含んでいません）。

③ 児童・生徒数の推移について

児童・生徒数は今後も減少する見込みであり、5年後の平成34年には平成30年と比較して約250人減少すると予測されます（表3）。

しかしながら、児童・生徒数の減少に伴って通常学級の学級数は減少するものの特別支援学級は増加するため、学級数についてはほぼ変わらない予測となっています（表4）。

各学校園の児童・生徒数の推移（H30～34）

学校園		H30	H31	H32	H33	H34
牛窓町地域	牛窓東幼稚園	19	19	19	19	19
	牛窓東小学校	89	84	78	74	70
	牛窓西小学校	75	69	49	44	44
	牛窓北小学校	56	56	55	58	57
	牛窓中学校	115	116	114	106	102
	計	354	344	315	301	292
邑久町地域	今城幼稚園	11	11	11	11	11
	邑久幼稚園	87	87	87	87	87
	今城小学校	171	165	142	149	130
	邑久小学校	711	707	671	688	681
	裳掛小学校	28	32	28	30	33
	邑久中学校	431	430	415	404	423
計	1,439	1,432	1,354	1,369	1,365	
長船町地域	美和幼稚園	5	-	-	-	-
	国府幼稚園	52	52	52	52	52
	行幸幼稚園	40	40	40	40	40
	美和小学校	50	50	38	35	27
	国府小学校	273	286	263	270	272
	行幸小学校	377	363	325	311	303
	長船中学校	344	340	326	326	333
計	1,141	1,131	1,044	1,034	1,027	
合計	2,934	2,907	2,713	2,704	2,684	

表3

※ 幼稚園児については、保育園へ入園する園児数によって人数が変わるため、平成30年度から平成34年度まで同数としています。

※ 幼稚園の園児数については、年少クラスは給食を提供していないため含めていません。

※ 美和幼稚園については、平成31年度から休園予定です。

各学校園の学級数の推移（H30～34）

学校園		H30	H31	H32	H33	H34
牛窓町地域	牛窓東幼稚園	2(0)	2(0)	2(0)	2(0)	2(0)
	牛窓東小学校	7(1)	8(2)	8(2)	8(2)	8(2)
	牛窓西小学校	8(2)	8(2)	8(2)	7(2)	7(2)
	牛窓北小学校	6(0)	6(1)	7(1)	7(1)	7(1)
	牛窓中学校	6(2)	6(2)	5(1)	6(2)	5(2)
	計	29(5)	30(7)	30(6)	30(7)	29(7)
邑久町地域	今城幼稚園	2(0)	2(0)	2(0)	2(0)	2(0)
	邑久幼稚園	4(0)	4(0)	4(0)	4(0)	4(0)
	今城小学校	9(2)	10(3)	10(3)	10(3)	9(3)
	邑久小学校	29(6)	29(7)	29(7)	30(7)	30(7)
	裳掛小学校	4(1)	5(1)	5(1)	5(1)	5(1)
	邑久中学校	14(2)	14(2)	15(3)	16(4)	16(4)
	計	62(11)	64(13)	65(14)	67(15)	66(15)
長船町地域	美和幼稚園	1(0)	-	-	-	-
	国府幼稚園	3(0)	3(0)	3(0)	3(0)	3(0)
	行幸幼稚園	2(0)	2(0)	2(0)	2(0)	2(0)
	美和小学校	6(0)	6(1)	5(1)	5(1)	4(1)
	国府小学校	15(4)	15(4)	15(4)	16(4)	16(4)
	行幸小学校	15(3)	16(4)	16(4)	16(4)	16(4)
	長船中学校	13(3)	14(4)	11(2)	12(3)	13(4)
	計	55(10)	56(13)	52(11)	54(12)	54(13)
合計	146(26)	150(33)	147(31)	151(34)	149(35)	

表 4

- ※ () の数字は、特別支援学級数（内書き）
- ※ 幼稚園児については、保育園へ入園する園児数によって学級数が変わるため、平成30年度から平成34年度まで同数としています。
- ※ 幼稚園の学級数については、年少クラスは給食を提供していないため含めていません。
- ※ 美和幼稚園については、平成31年度から休園予定です。

④ 食育の取り組みについて

瀬戸内市では、幼稚園・小学校・中学校の子どもたちに「食」の大切さを考えてもらうため、給食に関して様々な取り組みを行っています。

【地場産物の活用】

給食では、月1回「ふるさとの味給食の日」を設定し、地場産物を活用した献立を作っています。地域で取れた野菜などを食べてもらい、地域への愛情を育むとともに、生産者への感謝の気持ちを育てています。

【行事食の実施】

節分、ひなまつり、こどもの日、七夕、お月見の日など、それぞれの行事にちなんだ献立を取り入れ、日本の伝統的な食文化を継承した給食を提供しています。

【食に関する指導】

調理場の栄養教諭は、食育の取り組みとして、給食時指導や授業等、学校での食育指導を実施しており、児童・生徒に「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得させ、健全な食生活を実践することができる人間を育てていくとともに、自然や食に関わる人々に感謝できる心を育てています。

2. 課題

① 牛窓学校給食調理場の施設・設備の老朽化について

牛窓調理場については建築年が古く、また海に近いこともあり台風被害・高潮被害・塩害もあることから、老朽化が進んでいると考えられます。調理システムについてもウェットシステムで現在ドライ運用を心掛けていますが、ドライシステムと同様の作業は行えていない状況です。

調理機器については日々使用するものであり、毎年保守点検等は実施していますが、修繕すべき箇所が多く発生する状況となっています。現在の厨房機器の中には耐用年数を超えて使用し続けている機器があり、修繕を行うにもメーカーに部品の在庫がないことがあります。施設・設備の老朽化により、修繕料・備品購入費が多額となっており（表5）、今後も増加することが見込まれます。さらには、主要な厨房機器が建築時に設置していることから、機器全体の更新を検討する時期であり、機器の更新には多額の費用が必要となります。

牛窓学校給食調理場の修繕費・備品購入費（H25～29）

費用 年度	修繕料			備品購入費		
	施設	設備	計	事務所用	調理場用	計
H25	275,100	1,045,673	1,320,773	0	539,175	539,175
H26	75,600	937,384	1,012,984	0	135,864	135,864
H27	1,010,880	1,710,007	2,720,887	0	567,432	567,432
H28	618,624	1,142,387	1,761,011	0	11,323,800	11,323,800
H29	823,500	388,638	1,212,138	277,560	4,124,952	4,402,512
H30	1,090,158	368,208	1,458,366	0	4,073,004	4,073,004

表5

※ H28 の備品購入費は、給湯ボイラー・真空冷却機・食缶洗浄機を購入

※ H29 の備品購入費は、電話機（事務所用）・スポットエアコンを購入

※ H30 の備品購入費は、ガス回転釜3基・フードスライサーを購入（H30.12.1現在）

② 調理員不足について

現在瀬戸内市の学校給食調理場は、牛窓学校給食調理場・邑久学校給食調理場・長船学校給食調理場であり、市内幼小中学校に毎日約3,300食の給食を提供しています。給食提供日数は年間約190日となります。3調理場の職員体制は表6のとおりですが、安定的に学校給食を提供するためには、調理員が最低、牛窓学校給食調理場7人、邑久学校給食調理場15人、長船学校給食調理場12人必要です。

しかし、正規調理員の定年退職による減少や臨時調理員の不足等から、調理業務は大変厳しいものとなっています。再任用は1年ごとの更新、臨時・パートについては6ヶ月ごとの更新であり、長期の安定した雇用とはならないのが現状です。

また調理員不足のため、栄養教諭や学校栄養職員・栄養士が調理員の補助をすることも日々見られます。栄養教諭等には栄養教諭等の業務があり、調理員の補助をしている間はその業務に専念できない状況となっています。

平成30年度 学校給食調理場従事職員数（12月末現在）

職 種	牛窓調理場	邑久調理場 (業務委託有)	長船調理場
所長	兼務 1	1	兼務 1
事務吏員	1		1
県栄養教諭	1	1	1
県学校栄養職員		1	
市栄養士（臨時職員）	1		1
栄養士		1	
配送員（臨時職員）	1	3	1
調理員（正規職員）	2	16	3
調理員（再任用）	1	+	
調理員（臨時職員）	2	(代替調理員)	7
調理員（パート）	0.5	(9)	
調理員小計	5.5	16+(9)	10
調理員必要数	7	15	12
合 計	10.5	23+(9)	15

表6

※ 牛窓調理場、長船調理場の所長は、邑久調理場所長が兼務。

※ 邑久調理場の二重線は委託業者の社員。

Ⅲ 学校給食を考える上での基本的視点

瀬戸内市の学校給食では、学校給食法、食育基本法並びに瀬戸内市総合保健計画（瀬戸内市食育推進計画）等を踏まえ、安全で安心な給食を提供し、子どもたちの食育を推進していきます。そのために以下の6点について今後も取り組んでいきます。

- ①安全・安心の確保（食材の選定）
 - ・食材の原産地・加工地の確認
- ②質の維持（美味しさの追求）
 - ・旬の食材使用
 - ・食材の量や調味料の配合
 - ・調理手順の確認
- ③食育の推進（食への感謝）
 - ・給食時指導・試食会等で、食の大切さ、生産者等への感謝の心の育成
- ④地産地消の推進（地域の理解）
 - ・地場産物を使用することにより、地域への愛着、感謝の気持ちの育成
- ⑤人材の確保（事業者の選定）
 - ・安定した人材供給
 - ・研修の実施
- ⑥災害時の役割（市民への食の提供）
 - ・大規模災害時の給食調理場の炊き出し体制の確保

IV 学校給食調理場運営における全体計画

牛窓調理場施設の老朽化、慢性的な調理員不足、さらなる食育の充実等、幼児・児童・生徒への安心で安定的な給食の供給を図る上での課題解決に向けて、教育委員会では、学校給食調理場運営の全体計画を以下のとおりと策定し、統合等に係るスケジュールを作成しました（表7）。

1. 牛窓調理場の統廃合

牛窓調理場は平成7年建築の施設であり、施設や設備の老朽化に伴う今後の維持管理費用の増大や食数の減少による人件費等の1食あたりにかかるコストなどを検討した結果、早期に他調理場への統合を進める必要があります。

牛窓調理場の設備に関しては、これまで、調理機器（給湯ボイラー、真空冷却機、食缶洗浄機、スポットエアコン、ガス回転釜、フードスライサー）の更新を行ってきましたが、今後は統合のスケジュールを見据えながら、食の事故防止には細心の注意を払いつつ、機材等の更新に係る費用を極力抑えて運営していきます。

統合先については、調理場の規模・配送距離等から考えれば、邑久調理場が妥当であると考えており、今後、牛窓調理場の機能を受け入れられるよう、洗浄室・コンテナ洗浄室・コンテナ室の増築工事、消毒保管庫を大きいものに取り替える等、準備を進めていきます。

2. 民間事業者への業務委託

学校給食を安全安心で安定的に提供するためには、調理員等の適正な人員配置が前提条件ですが、牛窓調理場とともに長船調理場においても正規調理員の定年退職、臨時調理員の退職等により慢性的な調理員不足の問題が生じています。

この問題を解消する手立てとして、2調理場の調理員を1か所に集約することが有効な方法と考えます。そこで、長船調理場の一部業務（調理、配送、洗浄）を民間の活力を導入して業務委託を進めます。

民間事業者への業務委託については、「民営化」や「全面委託」といったものではなく、学校給食調理場業務の一部について「民間活用」を図るというものです。献立の作成、食材の選定や購入、施設・設備の維持管理、その他様々な業務はこれからも市が直接担っていきます。

一部業務を委託することにより、市は以下の5点について改善を図ることができます。

- ① 調理員の労務管理（雇用、賃金、人事異動等）
- ② 欠員発生時の補充などの応援体制の確立

- ③ 業務の責任範囲の明確化
- ④ 人材育成（衛生管理、衛生教育、各種講習会の実施等）
- ⑤ 民間のノウハウや提案を活用

このことにより、市は以下の4点について推進していきます。

- ① 栄養教諭等による食育のさらなる推進
- ② 学校給食の内容の向上
- ③ 民間事業者の専門的な知識、技術の活用
- ④ 経済性・効率性の向上

市は、調理等業務の委託に関して、受託業者の指導・監督を行うとともに、安全で安心な給食を提供するための情報共有を図り、施設・設備等の整備を行っていきます。

3. 学校給食調理場の統合に係るスケジュール

- ① 平成36年3月末までに牛窓調理場は邑久調理場に統合する。
なお、早急に協議を始め、統合までの期間をできるだけ短くする。
- ② 平成31年8月から長船調理場の調理等業務を民間事業者へ委託する準備を進める。

邑久調理場を改修した場合、工事費等の費用が一時的に増大しますが、統合することで、将来的な費用の軽減を図ります。

調理場の統廃合に向けては、今後課題の洗い出し・検討、予算措置、保護者・学校等への説明、食器・食缶等の統一、邑久調理場の業務委託に係る食数変更、配送車の追加、調理員・配送員の増員、受け入れする邑久調理場の増築・調理機器の更新、納入業者の変更、邑久調理場が11の学校園に給食提供すること等、課題解決をしていきます。

3 調理場の全体計画（統廃合・業務委託）

調理場	年度	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39	H40	H41
邑久・H13 建築 最大 2,100 食 食数 1,620 食	委託												
	統廃合							統合					
	築年数	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
牛窓・H7 建築 最大 1,200 食 食数 440 食	委託												
	統廃合						廃止						
	築年数	23	24	25	26	27	28						
長船・H16 建築 最大 2,000 食 食数 1,310 食	委託												
	統廃合												
	築年数	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

表 7

4. 統合に向けた施設増築・調理機器等更新の予定

邑久調理場

牛窓調理場で使用している食器、食缶、コンテナ等を収納するスペースがないため、邑久調理場を増築する必要があります。増築後、消毒保管庫を大きいものに更新します。

また、工事については給食が停止にならないよう夏季休業中に施工します。

	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39
増築（北側・西側）				●					
消毒保管庫更新					●				
食器（幼稚園・小学校）	●								

牛窓調理場

邑久町地域と牛窓町地域では、配送車がコンテナを下ろすための配膳室・調理場のプラットホームの高さが違うため、リフト付の配送車が必要となります。

また、牛窓調理場と邑久調理場では食器が違うため、統合前に統一を図る必要があります。

	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39
配送車更新（リフト付）				●		/	/	/	/
食器	●	●				/	/	/	/

5. 邑久調理場の施設・調理機器等更新の予定

邑久調理場

調理場内の設備・調理機器等については耐用年数を過ぎているため、更新スケジュールにより順次更新していく必要があります。

	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39
揚げ物機			●						
スチームコンベクション			●						
食器洗浄機					●				
食器浸漬機					●				
食缶洗浄機					●				
電気釜			●						
蓄氷型真空冷却機			●						
屋外電気温水器			●						

V 市の責任

瀬戸内市では、学校給食調理場の運営について、中期的運営では牛窓調理場を邑久調理場に統合、短期的運営では長船調理場の調理等業務を民間事業者へ委託します。

一部業務については民間事業者への委託となりますが、運営主体は市であり、学校給食の提供に関する責任は市が持つこととなります。

今後も安全・安心で安定的な給食の提供を実施していくとともに、食育の推進についても積極的に取り組んでいきます。

平成 31 年 2 月 15 日

岡山県瀬戸内市教育委員会 策定